

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	24
Range Safety.....	2	Range Safety.....	24
RANGE MAINTENANCE AND CARE	6	MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA ESTUFA	28
General Cleaning.....	6	Limpieza general.....	28
Self-Cleaning Cycle.....	7	Ciclo de autolimpieza.....	29
INSTALLATION INSTRUCTIONS	7	INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	30
REQUIREMENTS	7	REQUISITOS	30
Tools and Parts.....	7	Herramientas y piezas.....	30
Location Requirements.....	8	Requisitos de ubicación.....	30
Electrical Requirements.....	9	Requisitos eléctricos.....	31
Gas Supply Requirements.....	9	Requisitos del suministro de gas.....	32
INSTALLATION	10	INSTALACIÓN	33
Unpack Range.....	10	Desembalaje de la Estufa.....	33
Install Anti-Tip Bracket.....	11	Instalación del Soporte Antivuelco.....	34
Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged.....	11	Verifique que el soporte Anti-vuelco esté instalado y enganchado.....	34
Make Gas Connection.....	12	Conexión del suministro de gas.....	35
Level Range.....	13	Nivelación de la estufa.....	36
Electronic Ignition System.....	14	Sistema de encendido electrónico.....	37
Storage Drawer.....	16	Cajón de almacenamiento.....	39
Oven Door.....	16	Puerta del horno.....	39
Complete Installation.....	16	Completar la instalación	40
GAS CONVERSIONS	17	CONVERSIONES DE GAS	40
Propane Gas Conversion.....	17	Conversión a gas propano.....	41
Natural Gas Conversion.....	20	Conversión a gas natural.....	44
Moving the Range.....	23	Cómo mover la estufa.....	47

IMPORTANT:

Installer: Leave installation instructions with the homeowner.

Homeowner: Keep installation instructions for future reference.

IMPORTANTE:

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.

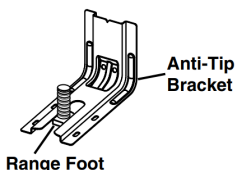
Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

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 ft (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.

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.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

- Rub in direction of grain to avoid damaging.
- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):

See the Quick Start Guide for ordering information.

METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

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 wet. Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

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.
Although the burner grates are durable, they may lose their shine and/or discolor when washed in a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617 (not included):

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.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
Clean as soon as cooktop, grates, burners, and caps are cool.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner (not included).

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:

- Soap and water: Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):

See the Quick Start Guide for ordering information.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad.
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Dishwasher (steam rack water reservoir only, not racks):
Although the water reservoir is durable, it may lose its shine and/or discolor when washed in a dishwasher.

STORAGE DRAWER (on some models)

Check that storage drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

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

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See the "Self-Cleaning Cycle" or "Clean Cycle" section first.

Self-Cleaning Cycle

⚠ WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from the oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see the "Oven Vent" or "Oven Vents" section in the Quick Start Guide.

Do not clean, rub, damage, or move the oven door gasket.

Prepare Range

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks, and aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.
- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

Before self-cleaning, make sure the door is completely closed or the door will not lock and the Self-Cleaning cycle will not begin.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool, damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

To stop the Self-Cleaning cycle at any time, press the Cancel keypad. If the temperature is too high, the oven door will remain locked and "cool" and "(lock symbol)" will be displayed. The cooling fan may continue to run.

When the "DOOR LOCKED" indicator light shows in the display, the door of the oven cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when the "DOOR LOCKED" indicator light is displayed.

Once the cleaning temperature has been reached, the electronic control requires a 12 hour delay before another Self-Cleaning cycle can be started.

The oven light will not function during the Self-Cleaning cycle.

Electronic Oven Control with Adjustable Clean Time (on some models)

The Self-Cleaning cycle is time adjustable between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes in 15 or 30 minute increments. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil and 4 hours 30 minutes for heavy soil. The last 30 minutes of the cycle is for cooldown.

To Self-Clean:

1. Press SELF CLEAN.
2. Press the Temp/Time "+" or "-" keypad to enter the desired Self-Cleaning cycle time.
3. Press START.
The oven door will automatically lock. The DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will be displayed. The time remaining will also be displayed.
4. When the self-clean cycle is complete and the oven cools, the DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will turn off.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To exit the Self-Cleaning cycle before completed, press CANCEL. The door will unlock once the oven cools.

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
- 1/8" flat-blade screwdriver
- Level
- Hand or electric drill
- Hammer
- Wrench or pliers
- Pipe wrench
- 15/16" combination wrench
- 1/4" drive ratchet
- 3/8" nut driver
- 1/8" drill bit (for wood floors)
- Marker or pencil
- Pipe-joint compound resistant to Propane gas
- Noncorrosive leak-detection solution
- 3/16" carbide-tipped masonry drill bit (for concrete/ceramic floors) (For Slide-in/Front Control Ranges)

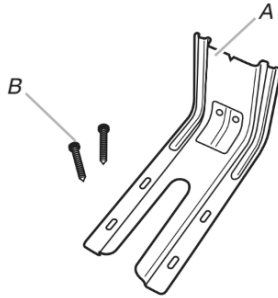
For Propane/Natural Gas Conversions

- 3/8" combination wrench
- 1/2" combination wrench
- 5/8" combination wrench
- 9/32" nut driver
- Quadrex®† or Phillips screwdriver
- Masking tape
- 3/8" nut driver (For Slide-in/Front Control Ranges)

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

Parts Supplied

Check that all parts are included.



- A. Anti-tip bracket
B. #12 x 1 $\frac{5}{8}$ " (4.1 cm) screws (2)

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 behind the oven door on the top right/left-hand side of the oven frame.
- The range should be located for convenient use in the kitchen.
- Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the range.
- All openings in the wall or floor where range is to be installed must be sealed.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- The anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the range, see "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).

Mobile Home - Additional Installation Requirements

The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). When such standard is not applicable, use the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A or with local codes. In Canada, the installation of this range must conform with the current standards CAN/CSA-Z240.1 - latest edition, or with local codes.

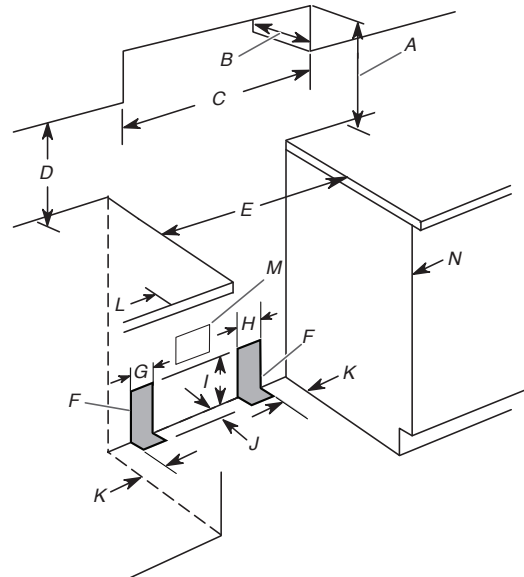
Mobile Home Installations Require:

- When this range is installed in a mobile home, it must be secured according to the instructions in this document.

Cabinet Dimensions

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

IMPORTANT: If installing a range hood or microwave hood combination above the 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 opening width
D. 18" (45.7 cm) upper side cabinet to countertop
E. 30" (76.2 cm) minimum opening width
F. The shaded areas are recommended for installation of rigid gas pipe.
G. 4 $\frac{1}{2}$ " (11.4 cm)
H. 8" (20.3 cm)
I. 17" (43.2 cm)
J. 2" (5.1 cm)
K. 4 $\frac{1}{2}$ " (11.4 cm)
L. 3" (7.6 cm) min. clearance from both sides of range to side wall or other combustible material.
M. Grounded outlet
N. Cabinet door or hinges should not extend into the cutout.

***NOTE:** 24" (61.0 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is shielded by not less than 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 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

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

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

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

National Fire Protection Association

1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

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

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

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

Gas Supply Requirements

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

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

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

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

Observe all governing codes and ordinances.

IMPORTANT: This installation must conform with all local codes and ordinances. In the absence of local codes, installation must conform with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, 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 for the leak testing instructions.

Type of Gas

Natural Gas:

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

Propane Gas Conversion:

Conversion must be done by a qualified service technician.

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

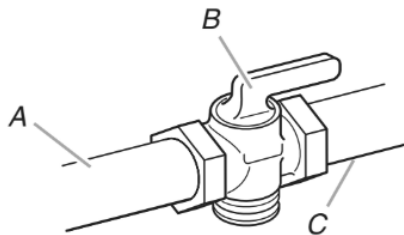
Rigid pipe connection:

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



- Must include a shut-off valve:

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



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

Gas Pressure Regulator

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

Natural Gas:

Minimum pressure: 5" (12.7 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.5 cm) WCP

Propane Gas:

Minimum pressure: 11" (27.9 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.5 cm) WCP

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

Burner Input Requirements

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

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

Gas Supply Pressure Testing

Gas supply pressure for testing regulator must be at least 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

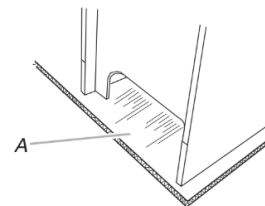
⚠ WARNING

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.

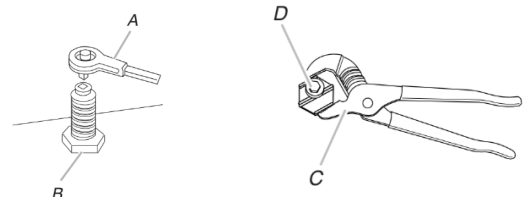
1. Remove shipping materials, tape and film from range.
2. Remove oven racks and parts package from inside oven.
3. Do not remove the shipping base at this time.



A. Shipping base

4. On Ranges Equipped with a Storage Drawer:

Remove the storage drawer. See the "Storage Drawer" section. Use a 1/4" (6.4 mm) drive ratchet to lower the rear leveling legs one-half turn. Use a wrench or pliers to lower front leveling legs one-half turn.



A. 1/4" (6.4 mm) drive ratchet
B. Rear leveling leg
C. Wrench or pliers
D. Front leveling leg

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.

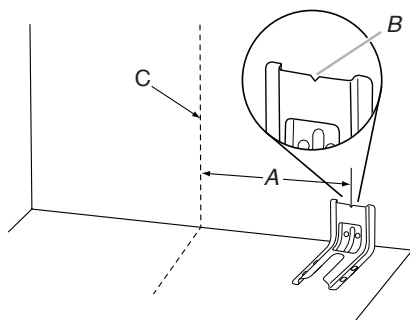
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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.

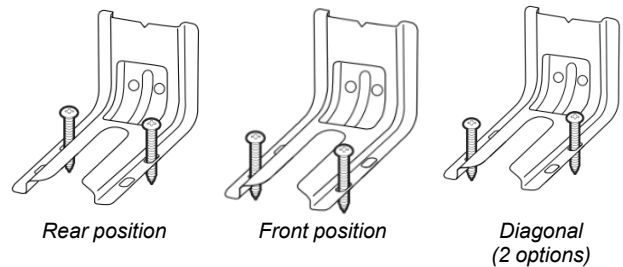
1. Remove the anti-tip bracket from where it is taped inside the storage drawer.
2. Determine which mounting method to use: floor or wall. If you have a stone or masonry floor, you can use the wall mounting method. If you are installing the range in a mobile home, you must secure the range to the floor.
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 $12\frac{9}{16}$ " (31.9 cm) from centerline as shown.



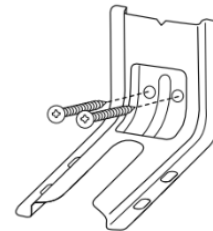
- A. $12\frac{9}{16}$ " (31.9 cm)
- B. Bracket V-notch
- C. Centerline

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

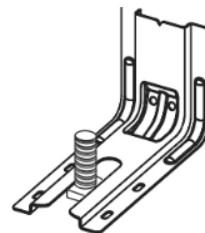
Floor Mounting



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

On Ranges Equipped with a Storage Drawer:

1. Remove the storage drawer. See the "Storage Drawer" section.
2. Use a flashlight to look underneath the bottom of the range.
3. Visually check that the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.

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.

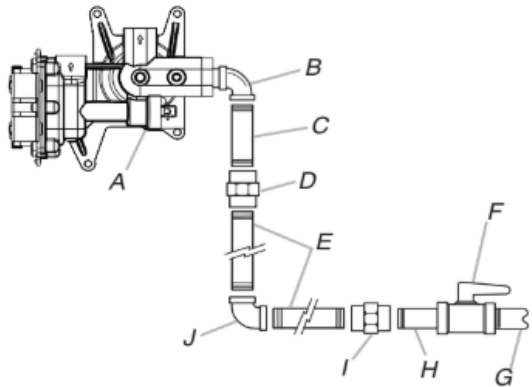
Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.

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

Typical rigid pipe connection

A combination of pipe fittings must be used to connect the range to the existing gas line. Your connections may be different, according to the supply line type, size and location.

1. Apply pipe-joint compound made for use with Propane gas to all pipe thread connections.
2. Using a pipe wrench to tighten, connect the gas supply to the range.

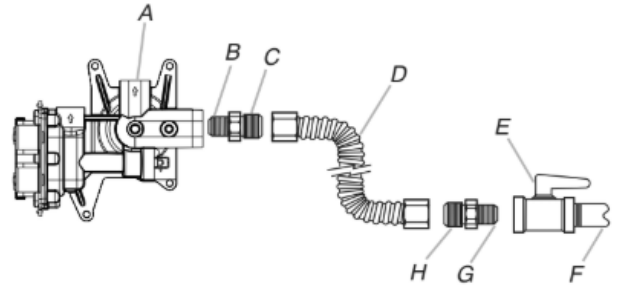


- | | |
|---|--|
| A. Gas pressure regulator | F. Manual gas shutoff valve |
| B. 90° elbow (must have 1/3" [1.2 cm] male pipe thread) | G. 1/2" (1.3 cm) or 3/4" (1.9 cm) gas pipe |
| C. Nipple | H. Nipple |
| D. Union | I. Union |
| E. Black iron pipe | J. 90° elbow |

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 G in the following illustration).
2. Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shut-off valve. Tighten both adapters.

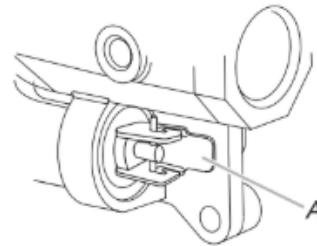
3. Use a 15/16" (23.8 mm) combination wrench and channel lock pliers to attach the flexible connector to the adapters. Check that connector is not kinked.



- | | |
|--|--|
| A. Gas pressure regulator | E. Manual gas shutoff valve |
| B. Use pipe-joint compound. | F. 1/2" (12.7 mm) or 3/4" (19.1 mm) gas pipe |
| C. Adapter (must have 1/3" [12.7 mm] male pipe thread) | G. Use pipe-joint compound. |
| D. Flexible connector | H. Adapter |

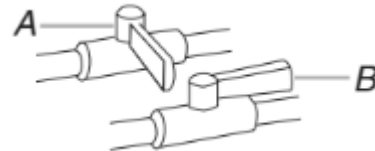
Complete Connection

1. Check that the gas pressure regulator shutoff valve is in the "on" position.



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

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

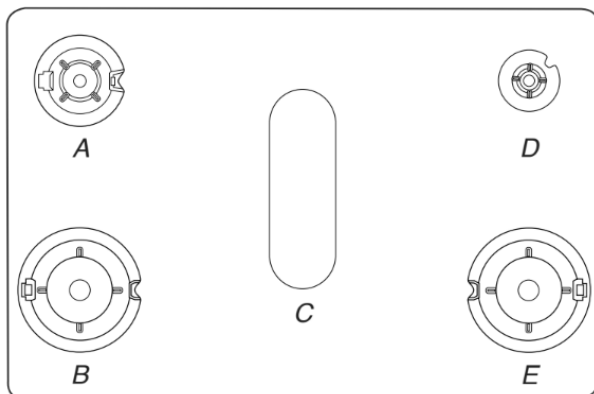


A. Closed valve
B. Open valve

3. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leak found.

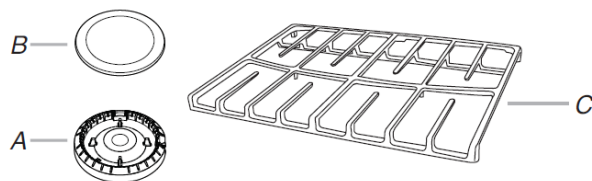
- Remove cooktop burner caps and bases from package containing parts. Place the burner bases as indicated by the following illustration for your model:

For 5-Burner Models: ZRGW3488R



- A. Medium (Semi Rapid) D. Small (Auxiliary)
B. Large (Ultra Rapid) E. Large (Ultra Rapid)
C. Oval

5. Burner caps should be level when properly positioned. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light. Place burner grates over burners and caps.



- A. Burner base
B. Burner cap
C. Burner grate

6. Place the burner caps on the appropriate burner bases.

IMPORTANT: The bottom of the small and medium caps are different. Do not put the wrong size burner cap on the burner base. Each round burner cap is marked with an AUX, SR, UR, or ST to match with a letter on the burner base.



⚠ 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.

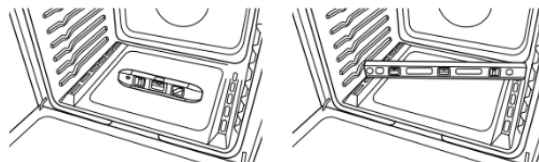
7. Plug into a grounded 3-prong outlet.
8. Slide range into final location, making sure the rear leveling leg slides into the slot of the anti-tip bracket.

Level Range

Determine if you have AquaLift[®] Technology or Steam Clean by referring to the "Range Maintenance and Care" section.

For Ranges with AquaLift[®] Technology or Steam Clean:

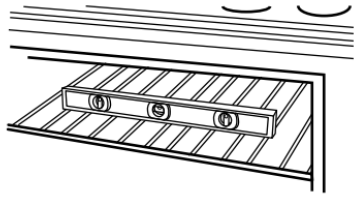
1. Place level on the oven bottom as indicated in one of the two figures below depending on the size of the level. Check with the level: side to side and front to back.



2. If range is not level, pull range forward until rear leveling leg is removed from the anti-tip bracket.
3. Follow the directions in Style 1 or Style 2, depending on the style of drawer supplied with the range.

For Ranges without AquaLift® Technology or Steam Clean:

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. Follow the directions in Style 1 or Style 2, depending on the style of drawer supplied with the range.

Style 1: Ranges Equipped with a Storage Drawer:

Use a 1/4" (0.64 cm) drive ratchet, wrench or pliers to adjust leveling legs up or down until the range is level. Push range back into position. Check that rear leveling leg is engaged in the anti-tip bracket.

Electronic Ignition System

Initial Lighting and Gas Flame Adjustments

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

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

Check Operation of Cooktop Burners

Standard Surface Burners

Push in and turn each control knob to the "LITE" position.

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

If Burners Do Not Light Properly:

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



A. Incorrect
B. Correct

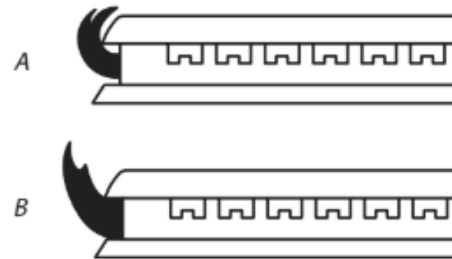
Repeat start-up. If a burner does not light at this point, turn the control knobs to the "OFF" position and contact your dealer or authorized service company for assistance.

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 LITE. After the burner lights, turn knob to desired setting.

Adjust Flame Height

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

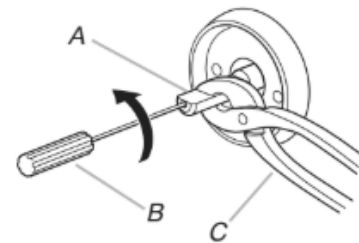


A. Low flame
B. High flame

To adjust standard burner:

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

If the "low" flame needs to be adjusted:

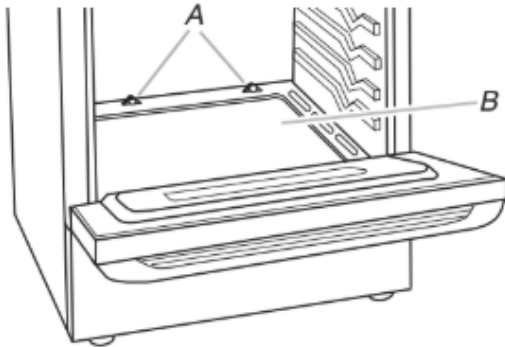


A. Control knob stem
B. Screwdriver
C. Pliers

1. Light 1 burner and turn to lowest setting.
2. Remove the control knob.
Hold the knob stem with a pair of pliers. Use a small flat blade screwdriver to turn the screw located in the center of the control knob stem until the flame is the proper size.
3. Replace the control knob.
4. Test the flame by turning the control from "LO" to "HI" checking the flame at each setting.
5. Repeat the previous steps for each burner.

Check Operation of Oven Bake Burner

1. Remove the oven rack.
2. To remove the oven bottom: Remove 2 screws at the rear of the oven bottom. Lift the rear of the oven bottom up and back until the front of the panel is away from the front frame. Remove from oven and place on a covered surface.



A. Screws
B. Oven bottom

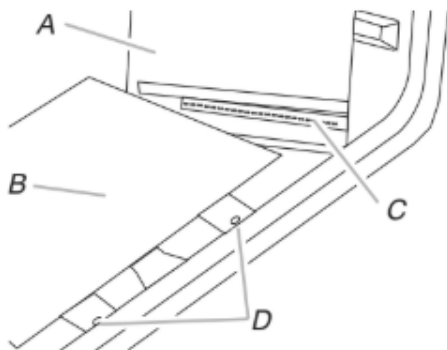
3. You can check the burner flame by removing the flame spreader or by using a mirror.

Remove flame spreader:

Remove 2 screws from the front tabs of the flame spreader. Lift front of the flame spreader and pull forward to remove tabs from rear of oven.

Using a mirror:

Insert a mirror to one side of the burner. Look into the mirror to check flame.



A. Mirror
B. Flame spreader
C. Flame reflection
D. 2 screws

4. Push the BAKE pad.
5. Press the START pad.

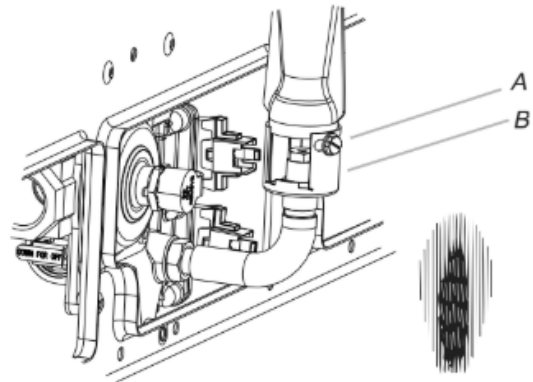
The oven bake burner should light within 8 seconds. Under certain conditions, it may take the burner up to 50 to 60 seconds to light.

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

Refer to the Quick Start Guide and online Control Guide for proper operation of the oven controls.

Adjust Oven Bake Burner Flame (if needed)

1. On models with a warming drawer, remove access cover plate (1 screw) located at the back of the warming drawer compartment.
2. Check the oven bake burner for proper flame. This flame should have a 1/2" (1.3 cm) long inner cone of bluish-green, with an outer mantle of dark blue, and should be clean and soft in character. No yellow tips, blowing or lifting of flame should occur.
3. If the oven bake flame needs to be adjusted, locate the air shutter near the center rear of the range. Loosen the locking screw and rotate the air shutter until the proper flame appears. Tighten locking screw.



A. Locking screw
B. Air shutter

4. Push CANCEL/OFF when finished.
5. Reinstall flame spreader and oven bake burner cover.

Check Operation of Oven Broil Burner

1. Close the oven door.
2. Press the BROIL pad.
3. Press the START pad.

The oven burner should light within 8 seconds. Under certain conditions, it may take the burner up to 50 to 60 seconds to light.

Refer to the Quick Start Guide and online Control Guide for proper operation of the oven controls.

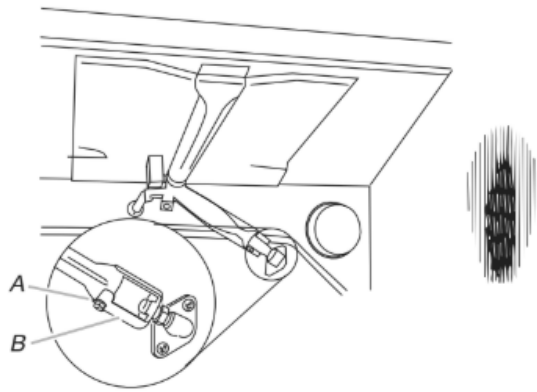
Adjust Oven Broil Burner Flame (if needed)

Look through oven window to check broil burner for proper flame. This flame should have a 1/2" (1.3 cm) long inner cone of bluish-green, with an outer mantle of dark blue, and should be clean and soft in character. No yellow tips, blowing or lifting of flame should be present.

If flame needs to be adjusted:

1. Loosen the lock screw on the air shutter located at the rear of the broil burner.
2. Adjust the air shutter as needed.

3. Tighten lock screw.



A. Lock screw
B. Air shutter

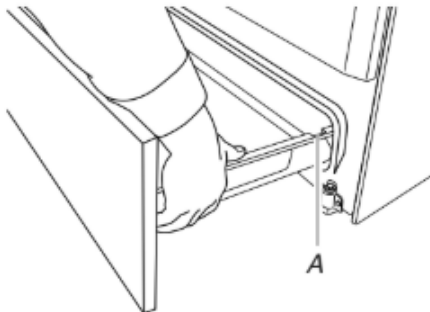
4. Press CANCEL/OFF when finished.

Storage Drawer (on some models)

The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty.

To Remove:

1. Pull the storage drawer straight back to the drawer stop.

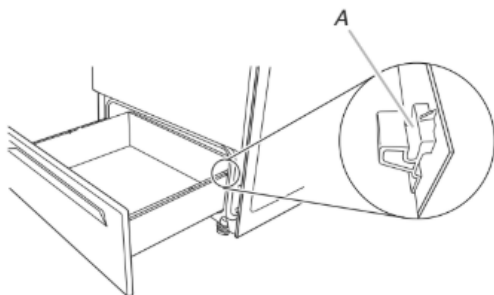


A. Drawer stop notch

2. Lift up the front of the drawer and pull the drawer out.

To Replace:

1. Lift up the front of the drawer and place the rear of the drawer inside the range so that the drawer stop notch is behind the drawer glide.
2. Lower the drawer so that the edge of the slide rail drops into the slot in the drawer glide.
3. Slowly push the drawer into the range.



A. Engage drawer glide.

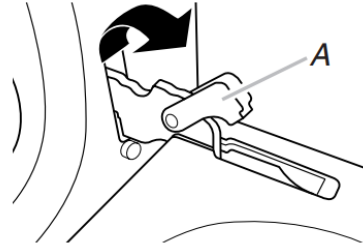
NOTE: When properly installed, the rear slides on the bottom of the drawer will engage the base rails and the drawer will not tip when items are placed in the drawer.

Oven Door

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

To Remove:

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



A. Hinge Latch

3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.

Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door.
You should hear a click as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

Complete Installation

1. Check that all parts are now installed. If there is an extra part, go back through the steps to see which step was skipped.
2. Check that you have all of your tools.
3. 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, press the CANCEL button on the oven control panel 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.

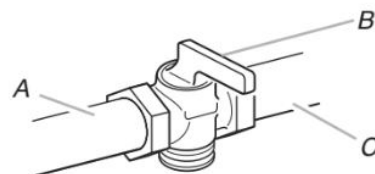
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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.



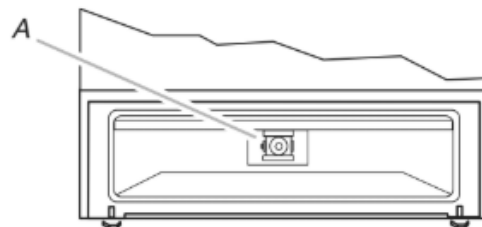
- A. To range
- B. Manual shut-off valve closed position
- C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator (Natural gas to Propane)

1. Remove the storage drawer, baking drawer. See the “Remove/Replace Drawer”, “Storage Drawer” section.
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.

NOTE: On models with a warming drawer or baking drawer, an access cover must be removed to access the gas pressure regulator.



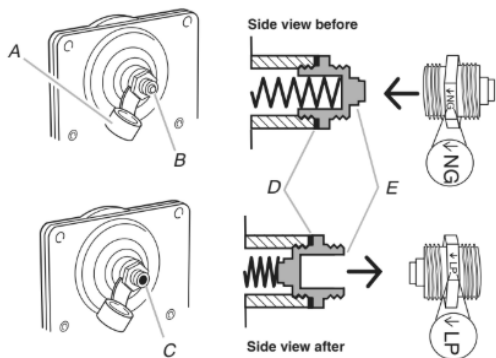
A. Gas pressure regulator

IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

3. Remove plastic cover from gas pressure regulator cap.

- Turn gas pressure regulator cap counterclockwise with a 5/8" (1.6 cm) combination wrench to remove.

NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.

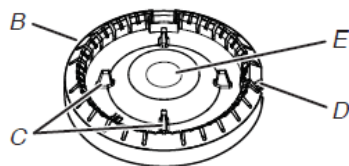
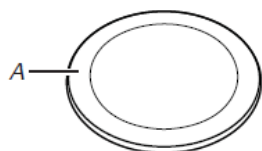


- A. Plastic cover
- B. Gas pressure regulator cap with solid end facing out
- C. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out
- D. Washer
- E. Gas pressure regulator cap

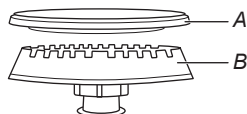
- Turn over the gas pressure regulator cap and reinstall on regulator so that the hollow end faces out and the marking "LP" is facing the direction shown in the above drawing.
- Replace plastic cover over gas pressure regulator cap.

To Convert Surface Burners (Natural Gas to Propane Gas)

- Remove burner cap.
- Remove the burner base.



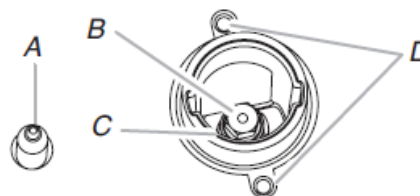
- A. Burner cap
- B. Burner base
- C. Alignment pins
- D. Igniter electrode
- E. Gas tube opening



Large Burner

- A. Burner cap
- B. Burner base

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



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

- Remove the orifice spuds shipped in the literature package in the oven. Gas orifice spuds are stamped with a number and have a groove in the hex area. Replace the Natural gas orifice spud with the correct propane gas orifice spud.



A. Propane groove

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

Propane Gas Orifice Spud Chart for Surface Burner

Placement	Burner Rating / Type	Size (mm)	ID Number
LF	14,200 BTU	1.08	108AM
LR	8,000 BTU	0.84	084AM
RF	14,200 BTU	1.08	108AM
RR	5,000 BTU	0.64	064AM
CTR	8,000 BTU	0.84	084AM

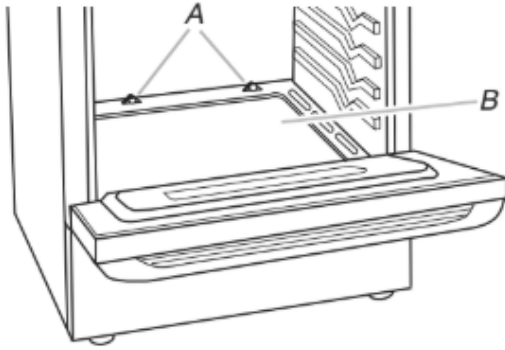
NOTE: Refer to the model/serial/rating plate located on the oven frame behind the top left side of the oven door for proper sizing of spuds for each burner location.

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

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

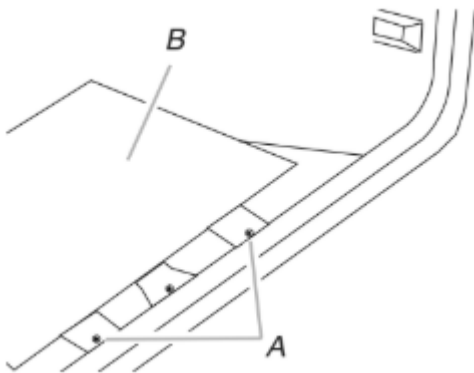
- Remove the oven racks.
- Remove 2 screws at the rear of the oven bottom.

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



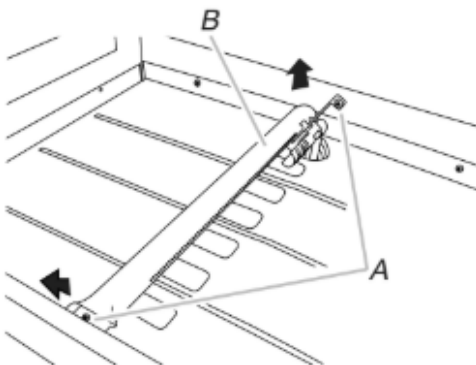
A. Screws
B. Oven bottom

- Remove 2 screws from the front tabs of the flame spreader. Lift the front of the flame spreader and pull forward to remove tabs from rear of oven and set it aside on a covered surface.



A. Screws
B. Flame spreader

- Remove 2 screws from the bake burner.
- Slide the front of the bake burner to the side to remove tab from front of oven. Lift the back of the bake burner off the oven orifice, and set the bake burner aside.

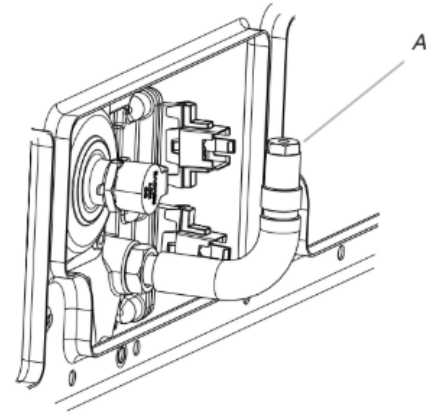


A. Screws
B. Bake burner

- Use a 3/8" (1 cm) nut driver or combination wrench and turn the Natural gas bake burner orifice spud counterclockwise to remove. The spud will be stamped with a "49."

- Replace the "49" spud with a "57" spud. Install the Propane gas bake burner orifice spud, turning it clockwise until snug.

IMPORTANT: Do not overtighten.



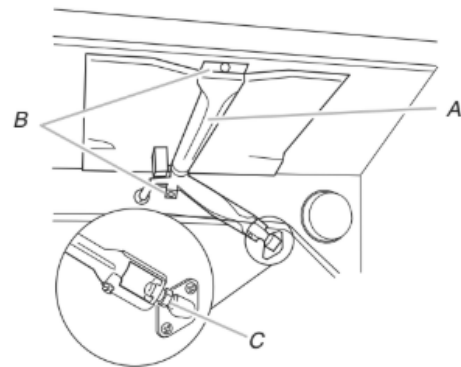
A. Orifice spud

- Position the back of the bake burner over the oven orifice, and slide the tab on front of the bake burner into the front of the oven.
- Reattach the bake burner with 2 screws.
- Insert the tabs on the rear of the flame spreader into the rear of the oven.
- Reattach the front tabs of the flame spreader to the oven with 2 screws.
- Position the front of the oven bottom panel toward the front frame and lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
- Reattach the oven bottom panel with 2 screws.

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

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

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

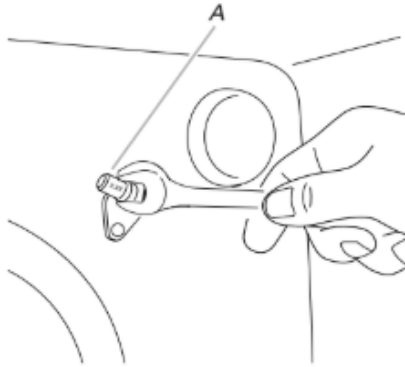


A. Broil burner
B. Screws
C. Orifice hood

- Use a 3/8" (1 cm) combination wrench and turn the Natural gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove. The hood will be stamped with a "53."
- Replace the "53" hood with a "090" hood. Install the Propane gas broiler burner orifice hood, turning it clockwise until snug.

IMPORTANT: Do not overtighten.

6. Place the broil burner on the broil burner orifice hood and insert the broil burner ceramic igniter in the hole in the rear of the oven.



A. Orifice hood

7. Position the broil burner against the top of the oven and attach it with 2 screws.
8. Replace storage drawer. See the "Storage Drawer" section.
9. Replace the oven door if it has been removed. See the "Oven Door" section.
10. Replace the oven racks

Complete Installation (Natural Gas to Propane Gas)

1. Refer to the "Make Gas Connection" section for properly connecting the range to the gas supply.
2. Refer to the "Electronic Ignition System" section for proper burner ignition, operation and burner flame adjustments.

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

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

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

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

Natural Gas Conversion

⚠ WARNING



Tip Over Hazard

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

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

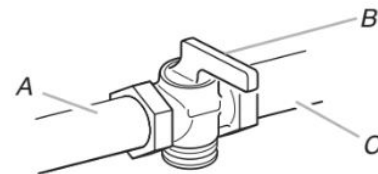
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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

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

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

1. Turn manual shutoff valve to the closed position.



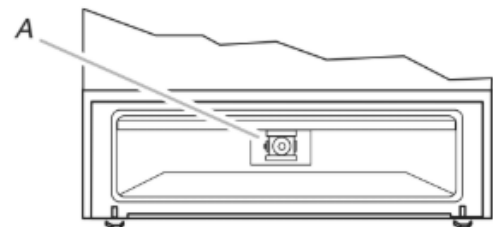
- A. To range
- B. Manual shut-off valve closed position
- C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

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

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

NOTE: On models with a warming drawer or baking drawer, an access cover must be removed to access the gas pressure regulator.



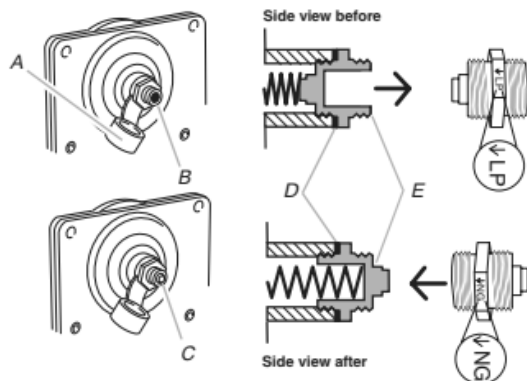
A. Gas pressure regulator

IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

3. Remove plastic cover from gas pressure regulator cap.

- Turn gas pressure regulator cap counterclockwise with a 5/8" (1.6 cm) combination wrench to remove.

NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.

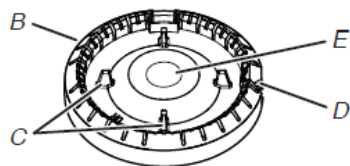
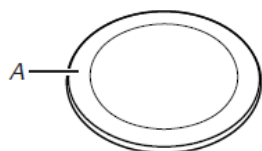


- A. Plastic cover
- B. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out
- C. Gas pressure regulator cap with solid end facing out
- D. Washer
- E. Gas pressure regulator cap

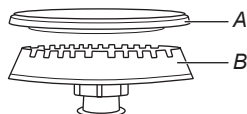
- Turn over the gas pressure regulator cap and reinstall on regulator so that the solid end faces out and the marking "NG" is facing the direction shown in the above drawing.
- Replace plastic cover over gas pressure regulator cap.

To Convert Surface Burners (Propane Gas to Natural Gas)

- Remove burner cap.
- Remove the burner base.



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



Large Burner

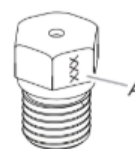
- A. Burner cap
- B. Burner base

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



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

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



A. Stamped number

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

Natural Gas Orifice Spud Chart

Burner Rating	Size (mm)	ID Number
18,000 BTU	2.00	200AM
17,000 BTU	1.96	196AM
15,000 BTU	1.80	180AM
9,500 BTU	1.40	140AM
8,000 BTU	1.30	130AM
5,000 BTU	1.00	100AM

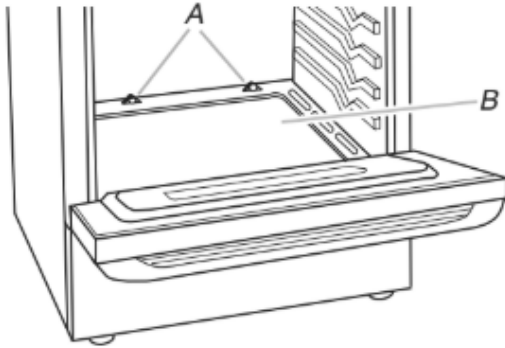
NOTE: Refer to the model/serial/rating plate located on the oven frame behind the top right-hand side of the oven door for proper sizing of spuds for each burner location.

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

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

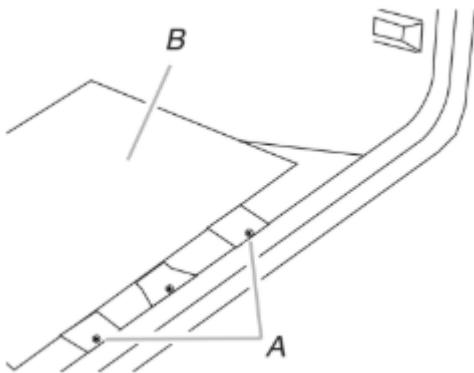
- Remove the oven racks.
- Remove 2 screws at the rear of the oven bottom.

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



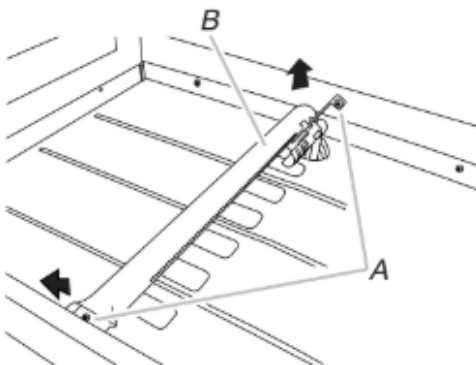
A. Screws
B. Oven bottom

4. Remove 2 screws from the front tabs of the flame spreader. Lift front of the flame spreader and pull forward to remove tabs from rear of oven and set it aside on a covered surface.



A. Screws
B. Flame spreader

5. Remove 2 screws from the bake burner.
6. Slide the front of the bake burner to the side to remove tab from front of oven. Lift the back of the bake burner off the oven orifice, and set the bake burner aside.

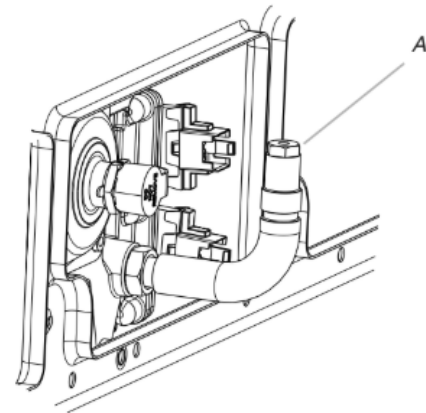


A. Screws
B. Bake burner

7. Use a 3/8" (1 cm) nut driver or combination wrench and turn the Propane gas bake burner orifice spud counterclockwise to remove. The spud will be stamped with a "57."

8. Replace the "57" spud with a "49" spud. Install the Natural gas bake burner orifice spud, turning it clockwise until snug.

IMPORTANT: Do not overtighten.



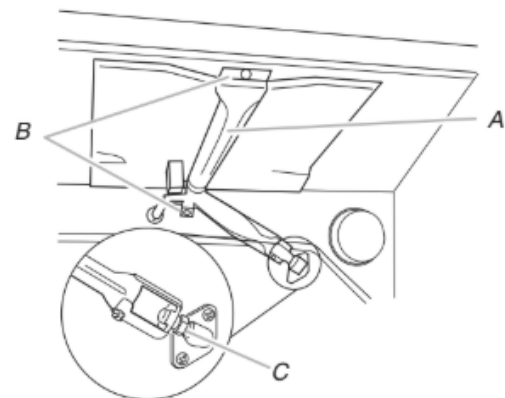
A. Orifice spud

9. Position the back of the bake burner over the oven orifice, and slide the tab on front of the bake burner into the front of the oven.
10. Reattach the bake burner with 2 screws.
11. Insert the tabs on the rear of the flame spreader into the rear of the oven.
12. Reattach the front tabs of the flame spreader to the oven with 2 screws.
13. Position the front of the oven bottom panel toward the front frame and lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
14. Reattach the oven bottom panel with 2 screws.

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

1. Remove the screw from the broil burner
2. Remove the broil burner from the broil burner orifice hood.

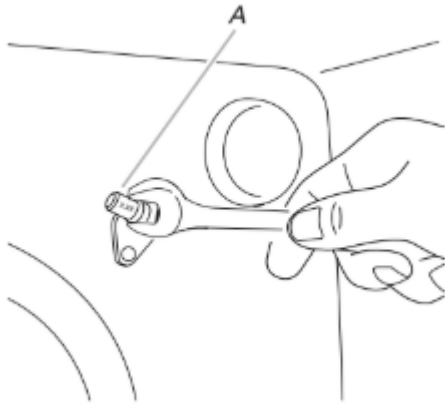
NOTE: The broil burner will hang in the back of the oven while changing the orifice hood.



A. Broil burner
B. Screws
C. Orifice hood

3. Using a 3/8" (9.5 mm) combination wrench, turn the Propane gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove. The hood will be stamped with a "090."

4. Replace the "090" hood with a "53" hood. Install the Natural gas broiler burner orifice hood, turning it clockwise until snug.
IMPORTANT: Do not overtighten.



A. Orifice hood

5. Place the broil burner on the broil burner orifice hood and insert the broil burner ceramic igniter in the hole in the rear of the oven.
6. Position the broil burner against the top of the oven and attach it with 2 screws.
7. Replace storage drawer. See the "Storage Drawer" section.
8. Replace the oven door. See the "Oven Door" section.
9. Replace the oven racks.

Complete Installation (Propane Gas to Natural Gas)

1. Refer to the "Make Gas Connection" section for properly connecting the range to the gas supply.
2. Refer to the "Electronic Ignition System" section for proper burner ignition, operation and burner flame adjustments.

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

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

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

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

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.

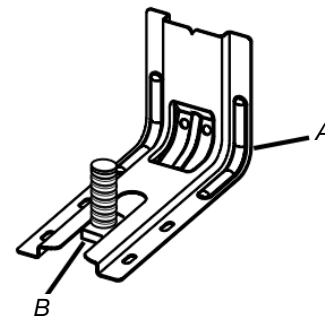
Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

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.

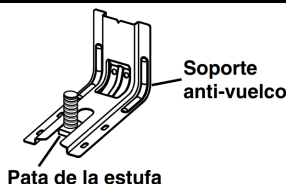
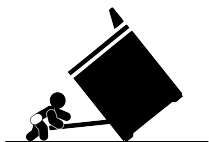
Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

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).
- 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 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.

GUARDE 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.

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/clasificación porque el fregado puede borrar los números.
- Affresh® para Cocina y Electrodomésticos, Número de Pieza W10355010 (no se incluye):
Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para superficies de cocción, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos o toallas de papel abrasivas. Se podrían producir daños en las superficies de acero inoxidable, incluso aunque solo se usen una vez o de forma limitada.

Método de limpieza:

- Frote en la dirección de la veta para evitar daños.
- Limpiador para acero inoxidable Affresh®, número de referencia W10355016 (no se incluye):
Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco ni hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

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 mojadas. No limpiar durante el ciclo de autolimpieza.

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 se deben poner en remojo o fregar antes de llevarlos a la lavavajillas.
Si bien las rejillas de los quemadores son duraderas, pueden perder el brillo y/o decolorarse si se lavan en la lavavajillas.
- Limpiador para rejillas a gas y bandejas de goteo, número de referencia 31617 (no incluido):
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 limpiar durante el ciclo de autolimpieza.

No lavar en lavavajillas.

Método de limpieza:

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Limpie la superficie de cocción, las rejillas, los quemadores y las tapas en cuanto se hayan enfriado.
- Limpiador para rejilla a gas y bandeja de goteo (no incluido).

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 y jabón: Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control.

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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.
- Affresh® para cocina y electrodomésticos, número de pieza W10355010 (no se incluye):
Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

†affresh® es una marca registrada de Whirlpool, U.S.A. Se usa con autorización.

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero.
- Para las parrillas que se han decolorado y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa delgada de aceite vegetal a las guías de la parrilla hará que se deslicen con más facilidad.
- Lavavajillas (solo para el depósito de agua de la parrilla de vapor, no las demás parrillas): Si bien el depósito de agua es resistente, puede perder el brillo y/o cambiar de color si se lo lava en lavavajillas

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO (en algunos modelos)

Verifique que el cajón de almacenamiento esté frío y vacío antes de limpiarlo.

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

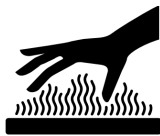
Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues.

Método de limpieza:

- Ciclo de autolimpieza: Consulte primero la sección "Ciclo de autolimpieza" o "Ciclo de limpieza".

Ciclo de autolimpieza

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de quemaduras

No toque el horno durante el ciclo de Autolimpieza.

Mantenga a los niños lejos del horno durante el ciclo de Autolimpieza.

No seguir estas instrucciones podría ocasionar quemaduras.

IMPORTANTE: La salud de algunos pájaros es sumamente sensible a los gases emanados durante el ciclo de autolimpieza. La exposición a las emanaciones puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza; esto ayudará a que haya menos calor, olores y humo.

No bloquee las ventilaciones del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe moverse con libertad. En función de su modelo, consulte "Ventilación del horno" o "Ventilaciones del horno" en su Guía de inicio rápido.

No limpie, frote, dañe ni mueva la junta de la puerta del horno.

Prepare la estufa

- Retire la charola para asar, la parrilla, los utensilios de cocina y los de hornear, todos los utensilios de cocción, las parrillas del horno, el papel de aluminio y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Use un paño húmedo para limpiar el borde interior de la puerta y el área de 1 1/2" (3,8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, con cuidado de no mover ni doblar la junta.
- Limpie cualquier suciedad que esté suelta para reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues. Esto no afectará los resultados de la cocción.
- Retire los objetos de plástico de la superficie de cocción, ya que pueden derretirse.
- Saque todos los objetos del cajón de almacenamiento.

Funcionamiento del ciclo

IMPORTANTE: Si la porcelana se calienta o se enfría sobre el acero en el horno, se puede producir cambio de color, pérdida de brillo, pequeñas fisuras y sonidos de estallido.

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada; de lo contrario, no se bloqueará ni comenzará el ciclo de autolimpieza.

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas muy altas que queman la suciedad, convirtiéndola en ceniza.

Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo. Para evitar la rotura del vidrio, no le aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

Para detener el ciclo de autolimpieza en cualquier momento, presione la tecla Cancel (Cancelar). Si la temperatura es demasiado alta, la puerta del horno permanecerá bloqueada y aparecerán en la pantalla "cool" (enfriamiento) y "(símbolo de bloqueo)". El ventilador de enfriamiento puede continuar funcionando.

Cuando aparece la luz indicadora de "DOOR LOCK" (Bloqueo de puerta) en la pantalla, no se puede abrir la puerta del horno. Para evitar daños a la puerta, no la fuerce para abrirla si aparece la luz indicadora de "DOOR LOCK" (Bloqueo de puerta) en la pantalla.

Una vez que se haya alcanzado la temperatura para la limpieza, el control electrónico requiere que transcurran 12 horas antes de poder comenzar otro ciclo de autolimpieza.

La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

Control electrónico del horno con tiempo de limpieza ajustable (en algunos modelos)

El ciclo de autolimpieza puede ajustarse entre 2 horas y 30 minutos y 4 horas y 30 minutos en incrementos de 15 o 30 minutos. Los tiempos de limpieza sugeridos son de 2 horas y 30 minutos para suciedad ligera y de 4 horas y 30 minutos para suciedad intensa. Los últimos 30 minutos del ciclo son para el enfriamiento.

Para usar la autolimpieza:

1. Presione SELF CLEAN (Autolimpieza).
2. Presione las teclas de flecha "+" o "-" de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar el tiempo deseado para el ciclo de autolimpieza.
3. Presione START (Inicio).

Las puertas de los hornos se bloquearán automáticamente. Aparecerán en la pantalla las luces indicadoras de DOOR LOCKED (Puerta bloqueada) y CLEAN (Limpiar). También aparecerá en la pantalla el tiempo restante.

4. Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, se apagarán las luces indicadoras de DOOR LOCKED (Puerta bloqueada) y CLEAN (Limpiar).
5. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.
Para salir del ciclo de limpieza antes de que se complete, presione CANCEL (Cancelar). La puerta se desbloqueará una vez que se enfríe el horno.

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

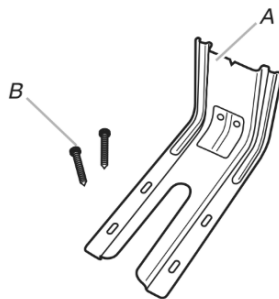
- Cinta métrica
- Destornillador de cabeza plana
- Destornillador Phillips
- Destornillador de cabeza plana de 1/8"
- Nivel
- Taladro manual o eléctrico
- Martillo
- Llave o pinzas
- Llave para tubería
- Llave de combinación de 15/16"
- Trinquete de accionamiento de 1/4"
- Llave para tuercas de 3/8"
- Broca de 1/8" (para pisos de madera)
- Marcador o lápiz
- Compuesto para unión de tuberías resistente a gas propano
- Solución para detectar fugas no corrosiva
- Broca de taladro para mampostería de 3/16" (para pisos de hormigón/cerámica)
- (Para estufas deslizables/ con control frontal)

Para las conversiones a gas natural/propano

- Llave de combinación de 3/8"
- Llave de combinación de 1/2"
- Llave de combinación de 5/8"
- Llave para tuercas de 9/32"
- Quadrex®† o destornillador Phillips
- Cinta adhesiva protectora
- Llave para tuercas de 3/8" (Para estufas deslizables/ con control frontal)

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)

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 rápida para comenzar.

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 que indica modelo/serie/valores nominales está detrás de la puerta del horno, en la parte superior del lado derecho/izquierdo del marco del horno.
- 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.
- Todas las aberturas en la pared o en el piso en donde se instalará la estufa deben estar selladas.
- Deben usarse las dimensiones de la abertura del 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 u obedezca los códigos locales. En Canadá, la instalación de esta estufa debe hacerse conforme con las normas vigentes de CAN/CSA-Z240.1- su edición más reciente, o con los códigos locales.

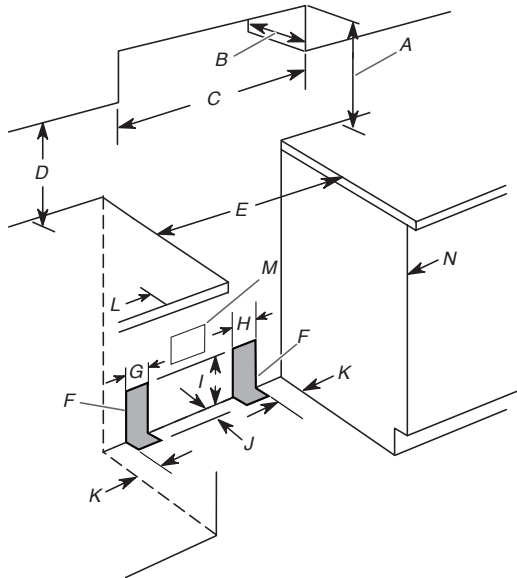
Las instalaciones en casas rodantes requieren lo siguiente:

- Cuando se instale esta estufa en una casa rodante, deberá asegurarse según las instrucciones de este documento.

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).

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 máx. del gabinete superior
- C. 30" (76,2 cm) ancho mínimo de apertura
- D. 18" (45,7 cm) distancia del gabinete lateral superior al mostrador
- E. 30" (76,2 cm) ancho mínimo de apertura
- F. Se recomiendan las áreas sombreadas para la instalación de tubería de gas rígida.
- G. 4½" (11,4 cm)
- H. 8" (20,3 cm)
- I. 17" (43,2 cm)
- J. 2" (5,1 cm)
- K. 4½" (11,4 cm)
- L. 3" (7,6 cm) espacio mín. desde ambos lados de la estufa hasta la pared lateral u otro material combustible.
- M. Tomacorriente con conexión a tierra
- N. La puerta o las bisagras del gabinete no deben extenderse dentro del área del recorte.

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

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

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, con conexión a tierra y polarizado. También se recomienda usar un fusible retardador o disyuntor. Se recomienda el uso de un circuito independiente que preste servicio únicamente a esta estufa.
- 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.
- No es necesario enchufar esta estufa en un tomacorriente con GFCI (disyuntor diferencial). Se recomienda no enchufar una estufa con encendido con chispa eléctrica ni ningún otro electrodoméstico importante en un tomacorriente de pared con GFCI ya que puede causar la desconexión del GFCI durante el funcionamiento normal.

- El rendimiento de esta estufa no se verá afectado si funciona en un circuito protegido con un GFCI. Sin embargo, se puede producir el inconveniente de la desconexión ocasional del disyuntor GFCI debido a la naturaleza del funcionamiento normal de las estufas de gas electrónicas.
- La hoja con especificaciones técnicas y el diagrama de cableado se encuentran en la parte posterior de la estufa, en una bolsa plástica.

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

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 de Gas Combustible (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1/NFPA 54 o en Canadá, el Código de instalación de gas natural y propano (Natural Gas and Propane Installation Code), CSA B149.1 - última edición.

IMPORTANTE: Las pruebas de fugas de la estufa deben efectuarse según las instrucciones del fabricante. Consulte "Conexión completa" en la sección "Hacer una conexión de gas" para ver las instrucciones de pruebas de fugas.

Tipo de gas

Gas natural:

- Esta estufa está preparada de fábrica para usarse con gas natural. Consulte la sección "Conversiones de gas". La placa que indica modelo/serie/valores nominales, ubicada en el marco del horno detrás de la parte superior izquierda de la puerta del horno, contiene información sobre los tipos de gas que puede 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 se deberá hacer intento alguno para convertir el electrodoméstico del gas especificado en la placa indicadora del modelo/de la serie para usarlo con 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[†] TEFLON.

Conector flexible de metal para electrodomésticos:

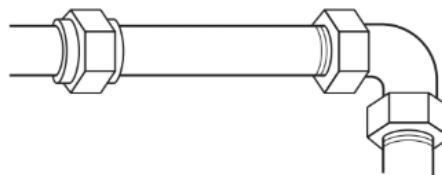
- Si los códigos locales lo permiten, se puede usar un nuevo conector metálico flexible para electrodomésticos de diseño certificado por CSA, de 4 a 5 pies (122 a 152,4 cm) de longitud, 1/2" (13 mm) o 3/4" (19 mm) de diámetro interno, para conectar la estufa a la línea de suministro de gas.



- 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 tuerza ni dañe la tubería de metal flexible cuando mueva la estufa.

Conexión de tubería rígida:

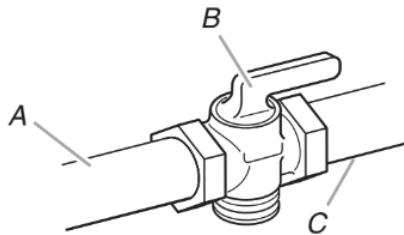
La conexión de tubería rígida requiere una combinación de accesorios de tubería para obtener una conexión en línea hacia la estufa. La tubería rígida deberá estar nivelada con la conexión de la estufa. Deberán quitarse todas las torceduras de las líneas de suministro y de combustible para que la estufa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



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

- Debe incluir una válvula de cierre:

Instale una válvula de cierre manual para líneas de gas en un lugar de fácil acceso. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula es para abrir o cerrar el suministro de gas a la superficie de cocción.



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

Regulador de presión de gas

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

Gas natural:

Presión mínima: 5" (12,7 cm) de presión de la columna de agua

Presión máxima: 14" (35,5 cm) de presión de la columna de agua

Gas propano:

Presión mínima: 11" (27,9 cm) de presión de la columna de agua

Presión máxima: 14" (35,5 cm) de presión de la columna de agua

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

Las capacidades nominales de entrada que se muestran en la placa de modelo/serie/valores nominales son 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 presión de la columna de agua 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

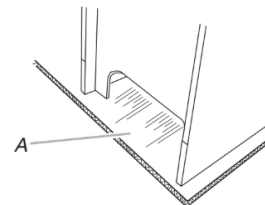
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de peso excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar o desinstalar el electrodoméstico.

No seguir esta instrucción puede ocasionar lesiones en la espalda o de otro tipo.

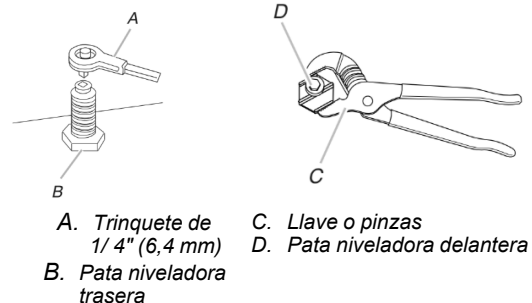
1. Quite los materiales de envío, la cinta adhesiva y la película de la estufa.
2. Saque las parrillas del horno y el paquete de piezas del interior del horno.
3. No quite la base de transporte en este momento.



A. Base de transporte

4. En las estufas con un cajón de almacenamiento:

Retire el cajón de almacenamiento. Consulte la sección "Cajón de almacenamiento". Use un trinquete de 1/4" (6,4 mm) para bajar las patas niveladoras traseras media vuelta. Use una llave o pinzas para bajar las patas niveladoras delanteras media vuelta.



Instalación del Soporte Antivuelco

⚠ 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.

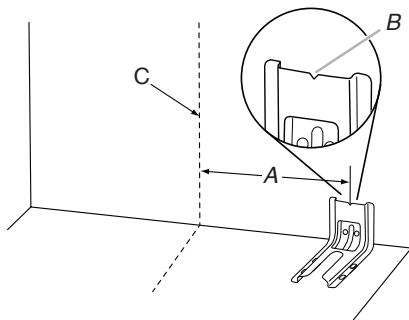
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

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.

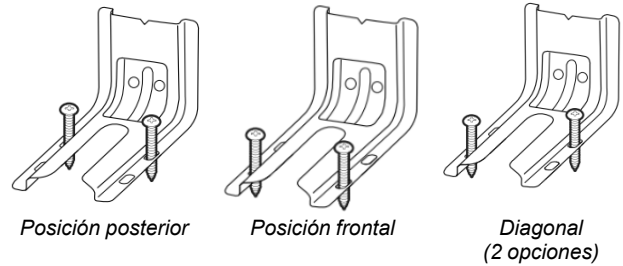
1. Retire el soporte antivuelco de donde está pegado con cinta adhesiva dentro del cajón de almacenamiento.
2. Decida qué método de montaje usará: en el piso o en la pared. Si tiene piso de piedra o de mampostería, puede usar el método de montaje en la pared. Si instala la estufa en una casa rodante, deberá fijarla al piso.
3. 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 $12\frac{9}{16}$ " (31,9 cm) de la línea central, como se muestra.



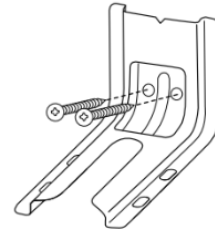
- A. $12\frac{9}{16}$ " (31,9 cm)
B. Muesca en V del soporte
C. Línea central

4. Taladre dos orificios de $\frac{1}{8}$ " (3 mm) que coincidan con los orificios del soporte para el método de montaje que haya determinado. Vea las ilustraciones a continuación.

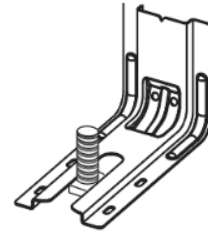
Montaje a Través del Piso



Montaje a través de la pared



5. Con un destornillador Phillips, monte el soporte antivuelco a la pared o al piso con los dos tornillos n.º 12 x $1\frac{5}{8}$ " (4,1 cm) suministrados.
6. 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.
7. 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

En las estufas con un cajón de almacenamiento:

1. Retire el cajón de almacenamiento. Consulte la sección "Cajón de almacenamiento".
2. Use una linterna para mirar debajo de la parte inferior de la estufa.
3. Verifique visualmente que la pata trasera de la estufa esté insertada en la ranura del soporte antivuelco.

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).

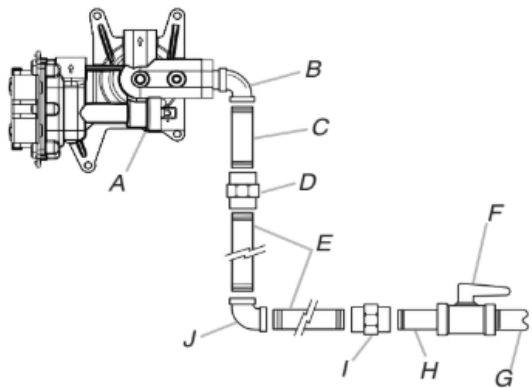
Ejemplos de una persona calificada incluyen personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas y personal autorizado para dar servicio.

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

Conexión de tubería rígida típica

Se debe usar una combinación de tubos de unión para conectar la estufa a la línea de suministro de gas existente. Sus conexiones podrían ser diferentes, de acuerdo al tipo de línea, tamaño y localización del suministro.

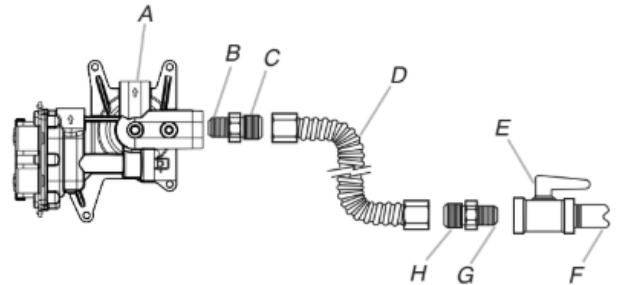
1. Aplique compuesto para unión de tuberías apto para el uso con gas propano en los extremos de todas las conexiones roscadas.
2. Utilizando una llave para tubería para ajustar, conecte el suministro de gas a la estufa.



- | | |
|---|---|
| A. Regulador de la presión de gas | F. Válvula de gas de cierre manual |
| B. Codo de 90° (debe tener una rosca macho para tubería de 1/3" [1,2 cm]) | G. Tubo de gas de 1/2" (1,3 cm) o 3/4" (1,9 cm) |
| C. Niple | H. Niple |
| D. Unión | I. Unión |
| E. Tubería de hierro negro | J. Codo de 90° |

Conexión flexible típica

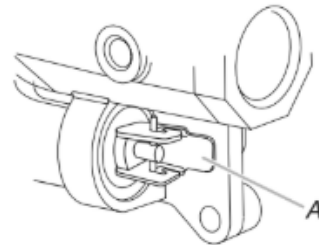
1. Aplique compuesto para unión de tuberías apto para uso con gas propano en los extremos roscados más pequeños de los adaptadores del conector flexible (consulte B y G en la ilustración que sigue).
2. Fije un adaptador al regulador de presión de gas y el otro a la válvula de cierre de gas. Ajuste ambos adaptadores.
3. Use una llave de combinación de 15/16" (23,8 mm) y una pinza ajustable para fijar el conector flexible a los adaptadores. Cerciórese de que el conector no esté torcido.



- | | |
|--|---|
| A. Regulador de la presión de gas | E. Válvula de gas de cierre manual |
| B. Use compuesto para unión de tuberías | F. Tubo de gas de 1/2" (12,7 mm) o 3/4" (19,1 mm) |
| C. Adaptador (debe tener rosca macho para tubería de 1/3" [12,7 mm]) | G. Use compuesto para unión de tuberías |
| D. Conector flexible | H. Adaptador |

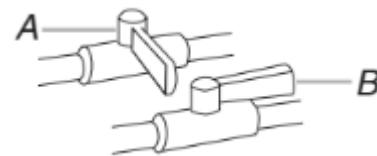
Complete la conexión

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



A. Válvula de cierre del regulador de presión de gas en la posición "on" (Abierta)

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

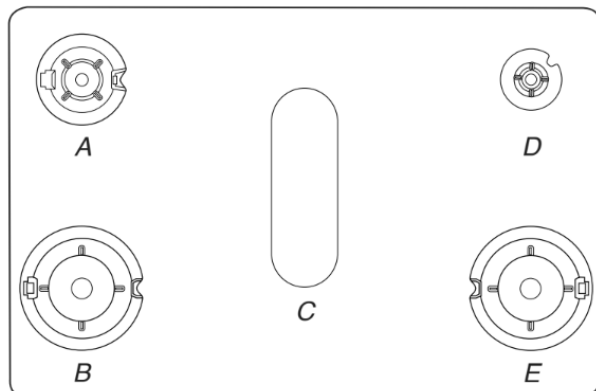


A. Válvula cerrada
B. Válvula abierta

3. Pruebe todas las conexiones aplicando con un pincel una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Si aparecen burbujas, significa que existe una fuga. Corrija cualquier fuga que encuentre.

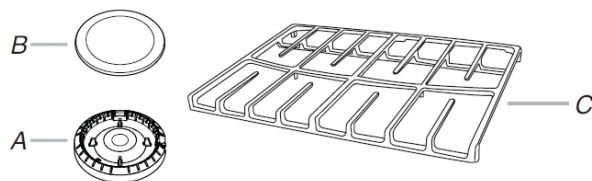
4. Retire las tapas y las bases de los quemadores de la superficie de cocción del empaque que contiene piezas. Coloque las bases de los quemadores como lo indica la ilustración siguiente para su modelo:

Para modelos de 5 quemadores: ZRGW3488R



- A. Mediano (semirrápido) D. Pequeño (auxiliar)
B. Grande (ultrarrápido) E. Grande (ultrarrápido)
C. Ovalado

5. 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 las rejillas de los quemadores sobre los quemadores y las tapas.



- A. Base del quemador
B. Tapa del quemador
C. Rejillas de quemadores

6. Coloque las tapas de los quemadores sobre las bases de los quemadores apropiados.

IMPORTANTE: Las bases de las tapas pequeñas e intermedias son distintas. No coloque una tapa de quemador sobre la base de quemador equivocada. La tapa de cada quemador redondo está marcada con AUX, SR, UR o ST que coincide con una letra en la base del quemador.



Tapa pequeña (auxiliar)

Tapa mediana (semirrápido)

Tapa grande (ultrarrápido)

⚠ 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.

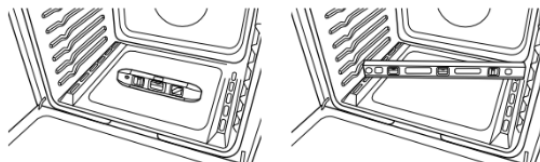
7. Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.
8. Deslice la estufa hasta su ubicación final y asegúrese de que la pata niveladora posterior se deslice dentro de la hendidura del soporte antivuelco.

Nivelación de la estufa

Para determinar si tiene la tecnología AquaLift®† o la limpieza con vapor, consulte la sección "Mantenimiento y cuidado de la estufa".

Para estufas con tecnología AquaLift® o limpieza con vapor:

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

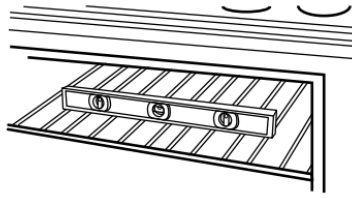


2. Si la estufa no está nivelada, jale la estufa hacia adelante hasta quitar la pata niveladora posterior del soporte antivuelco.
3. Siga las indicaciones del estilo 1 o del estilo 2, según el estilo de cajón suministrado con la estufa.

†Aqualift® es una marca registrada de Whirlpool, U.S.A. Se usa con autorización.

Para estufas sin tecnología AquaLift® o limpieza con vapor:

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. Siga las indicaciones del estilo 1 o del estilo 2, según el estilo de cajón suministrado con la estufa.

Estilo 1: Estufas con Cajón de Almacenamiento:

Use un trinquete de accionamiento de 1/4" (0,64 cm), una llave o pinzas para regular las patas niveladoras hacia arriba o hacia abajo hasta que la estufa esté nivelada. Empuje la estufa a su posición final. Verifique que la pata niveladora trasera esté enganchada en el soporte antivuelco.

Sistema de encendido electrónico

Encendido inicial y regulación de las llamas de gas

Los quemadores de la superficie de cocción y el horno usan encendedores electrónicos en lugar de pilotos permanentes. Cuando se gira la perilla de control de la superficie de cocción a la posición "LITE" (Encendido), el sistema genera una chispa para encender el quemador. La chispa continuará mientras la perilla de control esté en "LITE" (Encendido).

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

Verifique el funcionamiento de los quemadores de la superficie de cocción

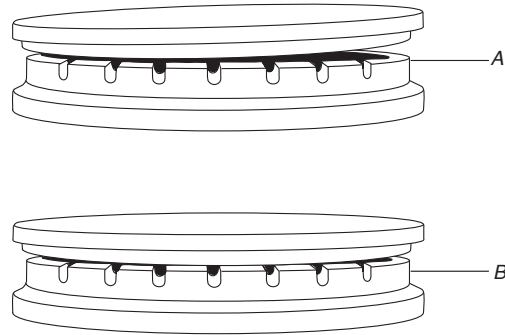
Quemadores de superficie estándar

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

La llama deberá encenderse en menos de 4 segundos. La primera vez que enciende un quemador, puede tardar más de 4 segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.

Si los quemadores no se encienden como es debido:

- Gire la perilla de control de la superficie de cocción hasta la posición "OFF" (Apagado).
- Compruebe que la estufa esté enchufada. Compruebe que el disyuntor no se haya disparado o el fusible de la casa no se haya quemado.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición de "abierto".
- Verifique que las tapas de los quemadores estén en la posición correcta sobre las bases.



- A. Incorrecto
B. Correcto

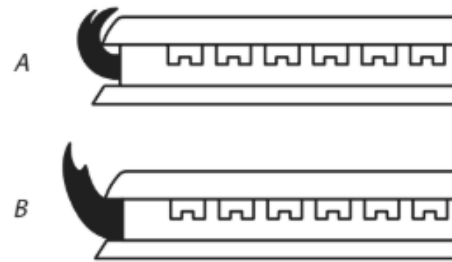
Repita el procedimiento de inicio. Si, en este punto, un quemador no se enciende, gire las perillas de control hasta la posición "OFF" (Apagado) y póngase en contacto con el distribuidor o con una compañía de servicio autorizada para pedir asistencia.

Corte de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Coloque un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido contrario a las manecillas del reloj hacia LITE. Después de encendido el quemador, gire la perilla al ajuste deseado.

Cómo ajustar la altura de la llama

Regule la altura de la llama de los quemadores superiores. La llama "baja" de los quemadores de la superficie de cocción debe ser azul, estable y de aproximadamente 1/4" (6,4 mm) de altura.

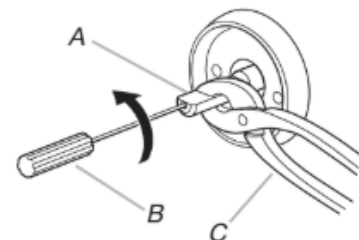


- A. Llama baja
B. Llama alta

Para regular quemadores estándar:

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

Si es necesario regular la llama "baja":

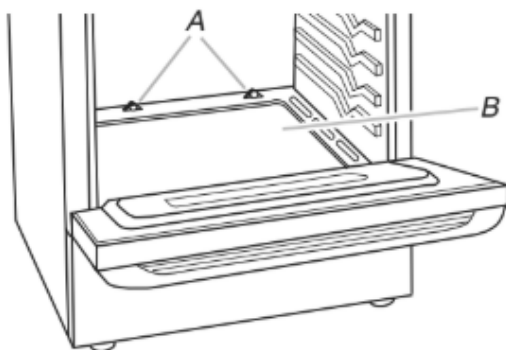


- A. Vástago de la perilla de control
B. Destornillador
C. Pinzas

1. Encienda 1 quemador y llévelo hasta el ajuste más bajo.
2. Retire la perilla de control.
Sostenga el vástago de la perilla con una pinza. Use un destornillador pequeño de cabeza plana para girar el tornillo del centro del vástago de la perilla de control hasta que la llama sea del tamaño adecuado.
3. Vuelva a colocar la perilla de control.
4. Pruebe la llama girando el control desde LO (Baja) a HI (Alta), verificando la llama en cada ajuste.
5. Repita los pasos anteriores para cada quemador.

Verifique el funcionamiento del quemador de hornear del horno

1. Saque la parrilla del horno.
2. Para retirar el piso del horno: Retire los 2 tornillos que se encuentran en la parte posterior de la base del horno. Levante la parte posterior de la base del horno hacia atrás hasta que la parte frontal del panel esté fuera del marco frontal. Retire del horno y coloque sobre una superficie cubierta.



A. Tornillos
B. Parte inferior del horno

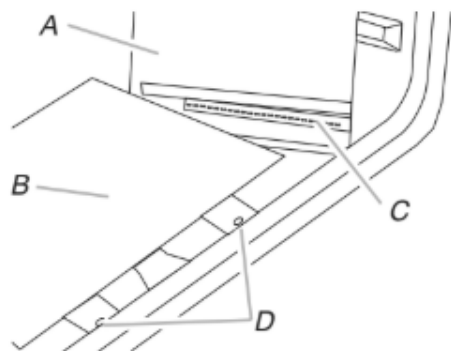
3. Puede verificar la llama quitando el dispersor de llama o con un espejo.

Cómo quitar el dispersor de llama:

Saque los 2 tornillos de las lengüetas frontales del dispersor de llama. Levante la parte frontal del dispersor de llama y jale hacia adelante para quitar las lengüetas de la parte posterior del horno.

Con un espejo:

Inserte un espejo a un lado del quemador. Mire en el espejo para verificar la llama.



A. Espejo
B. Propagador de llama
C. Reflejo de la llama
D. 2 tornillos

4. Presione la tecla BAKE (Hornear).
5. Presione la tecla START (Inicio).

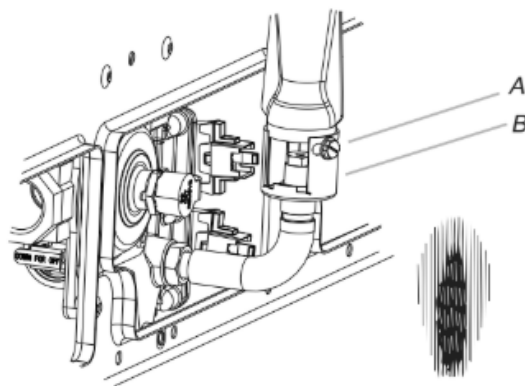
El quemador para hornear del horno debe encenderse en menos de 8 segundos. En ciertas condiciones, es posible que el quemador demore hasta 50 o 60 segundos en encenderse.

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

Consulte la Guía de inicio rápido o la Guía de controles para ver el funcionamiento correcto de los controles del horno.

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

1. En los modelos con cajón de calentamiento, quite la placa de la cubierta de acceso (1 tornillo) ubicada detrás del compartimiento del cajón de calentamiento.
2. Controle el quemador de hornear del horno para ver si la llama es adecuada.
Esta llama deberá tener un cono interior largo de color verde azulado de 1/2" (1,3 cm) con un manto azul oscuro y deberá ser limpia y suave. No debe haber llamas con puntas amarillas, explotando ni levantadas.
3. Si necesita ajustar la llama de hornear del horno, ubique el obturador de aire cerca de la parte posterior central de la estufa. Afloje el tornillo de sujeción y rote el obturador de aire hasta que aparezca la llama adecuada. Apriete el tornillo de sujeción.



A. Tornillo de sujeción
B. Obturador de aire

4. Presione CANCEL/OFF (Cancelar/Apagar) cuando termine.
5. Vuelva a instalar el dispersor de llama y la cubierta del quemador de hornear del horno.

Cómo verificar el funcionamiento del quemador de asar a la parrilla del horno

1. Cierre la puerta del horno.
2. Presione la tecla BROIL (Asar a la parrilla).
3. Presione la tecla START (Inicio).

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

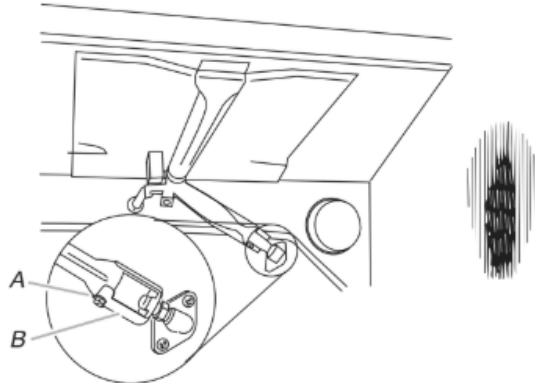
Consulte la Guía de inicio rápido o la Guía de controles en línea para ver el funcionamiento correcto de los controles del horno.

Cómo ajustar la llama del quemador de asar a la parrilla del horno (si es necesario)

Mire a través de la ventana del horno para verificar si la llama del quemador para asar a la parrilla es adecuada. Esta llama deberá tener un cono interior largo de color verde azulado de 1/2" (1,3 cm) con un manto azul oscuro y deberá ser limpia y suave. No debe haber llamas con puntas amarillas, explotando ni levantadas.

Si se debe ajustar la llama:

1. Afloje el tornillo de sujeción en el obturador de aire ubicado en la parte posterior del quemador de asar a la parrilla.
2. Ajuste el obturador de aire según sea necesario.
3. Apriete el tornillo de sujeción.



A. Tornillo de sujeción
B. Obturador de aire

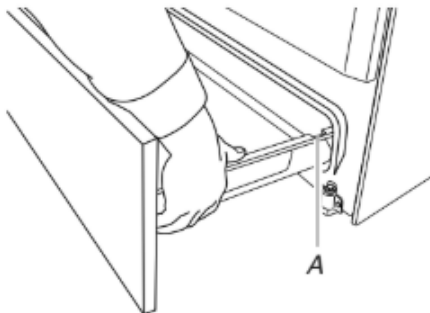
4. Presione CANCEL/OFF (Cancelar/Apagar) cuando haya terminado.

Cajón de almacenamiento

El cajón de almacenamiento puede retirarse. Antes de retirarlo, cerciórese de que esté frío y vacío.

Para retirar:

1. Retire el cajón de almacenamiento en sentido recto hasta el tope.



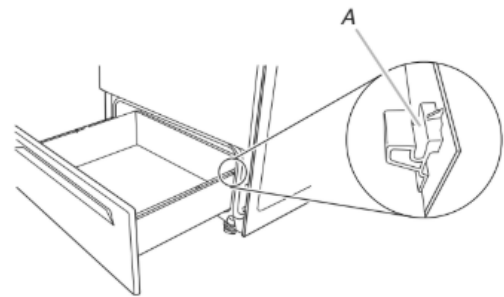
A. Muesca de tope del cajón

2. Levante el frente del cajón y tire del cajón hacia afuera.

Para colocar:

1. Levante el frente del cajón y coloque la parte posterior del cajón dentro de la estufa de modo que la muesca de tope del cajón quede detrás de la guía del cajón.
2. Baje el cajón de modo que el borde del riel de deslizamiento caiga dentro de la ranura en la guía del cajón.

3. Empuje lentamente el cajón dentro de la estufa.



A. Enganche la guía del cajón

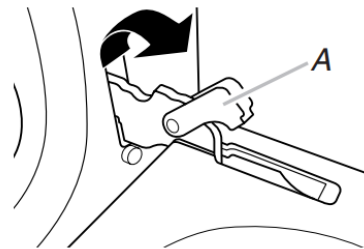
NOTA: cuando están correctamente instaladas, las guías deslizantes posteriores de la base del cajón se engancharán con los rieles de la base y el cajón no se inclinará cuando se coloquen elementos en su interior.

Puerta del horno

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

Para retirar:

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



A. Traba de la bisagra

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



Para colocar:

1. Inserte los dos brazos de suspensión en la puerta.



2. Abra la puerta del horno.
Debería escuchar un chasquido cuando la puerta queda en su lugar.
3. Mueva las palancas de la bisagra nuevamente a la posición trabada. Verifique que la puerta pueda abrirse y cerrarse bien. De lo contrario, repita los procedimientos para retirar y colocar la puerta.

Completar la instalación

1. Verifique que todas las piezas estén ahora instaladas. Si sobra alguna pieza, 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 cocina esté nivelada. Consulte la sección "Nivelación de la cocina".
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 más información, consulte la sección "Cuidado de la cocina" del Manual de uso y cuidado o las Instrucciones del usuario.
6. Consulte el Manual de uso y cuidado para obtener instrucciones de operación.
7. Encienda los quemadores de superficie y el horno. Consulte el Manual de uso y cuidado o las Instrucciones del usuario para obtener instrucciones específicas sobre el funcionamiento de la cocina.

Si la cocina no funciona, revise lo siguiente:

- Que el fusible de la casa esté intacto y apretado, o que no se haya disparado el disyuntor.
 - Que la cocina 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 "abierta".
 - Que el suministro eléctrico esté conectado.
 - Consulte la sección "Solución de problemas" en línea.
8. Cuando la cocina haya estado encendida durante 5 minutos, verifique que haya calor. Si la cocina está fría, apáguela y revise que la válvula de cierre de la línea de suministro de gas esté abierta.
- Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está cerrada, ábrala y repita la prueba de 5 minutos como se describió antes.
 - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está abierta, presione el botón CANCEL (Cancelar) en el panel de control del horno y póngase en contacto con un técnico calificado.

Si necesita ayuda o servicio técnico:

Consulte la sección "Ayuda o servicio técnico" del Manual de uso y cuidado, la portada de las Instrucciones de uso o póngase en contacto con el distribuidor en donde compró la cocina.

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.

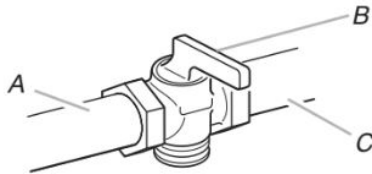
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

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.



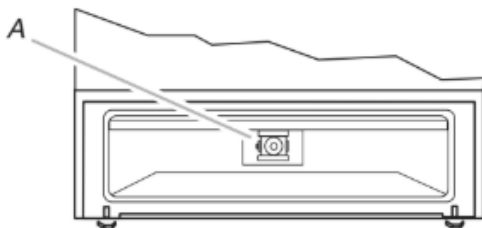
- A. A la estufa
- B. Válvula de manual en la posición cerrada
- C. Línea de suministro de gas

2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico.

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

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

NOTA: En los modelos con cajón de calentamiento o cajón de horneado, se debe retirar una cubierta de acceso para llegar al regulador de presión de gas.



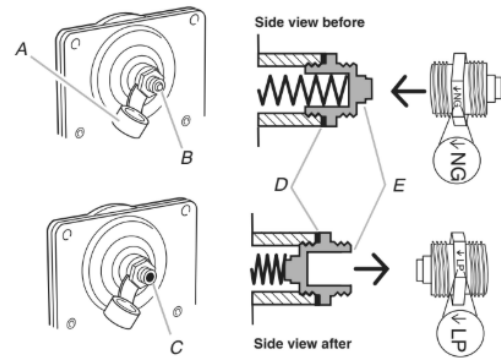
A. Regulador de la presión de gas

IMPORTANTE: No retire el regulador de presión de gas.

3. Retire la cubierta plástica de la tapa del regulador de presión de gas.

4. Gire la tapa del regulador de presión de gas en sentido antihorario con una llave de combinación de 5/8" (1,6 cm) para retirarla.

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

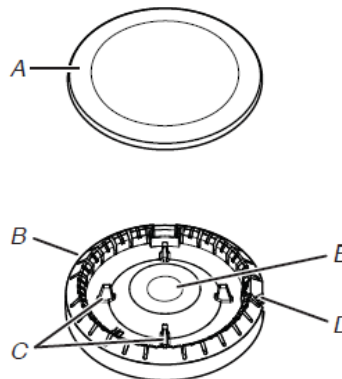


- A. Cubierta de plástico
- B. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo macizo mirando hacia fuera
- C. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo hueco mirando hacia fuera
- D. Arandela
- E. Tapa del regulador de la presión de gas

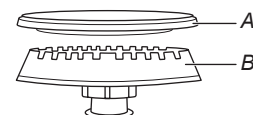
5. Invierta la tapa del regulador de presión de gas y vuelva a instalarla sobre el regulador de modo que el extremo macizo mire hacia afuera y la marca "LP" mire en la dirección que se muestra en la ilustración anterior.
6. Vuelva a colocar la cubierta plástica sobre la tapa del regulador de presión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

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

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



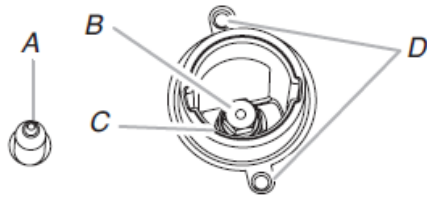
- A. Tapa del quemador
- B. Base del quemador
- C. Espigas de alineación
- D. Electrodo encendedor
- E. Abertura del tubo de gas



Quemador extragrande

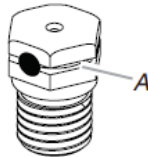
- A. Tapa del quemador
- B. Base del quemador

3. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 9/32" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione hacia abajo la llave para tuercas sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girando en sentido antihorario y levantando hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.



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

4. Retire los tornillos de los orificios que se envían en el empaque con documentos en el horno. Los tornillos de los orificios de gas tienen grabado un número y tienen una ranura en el área hexagonal. Reemplace el tornillo de los orificios de gas natural con el tornillo de los orificios de gas propano correcto.



A. Ranura de propano

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

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

Ubicación	Valor nominal/ tipo de quemador	Tamaño (mm)	Número de ID
FI	14,200 BTU	1,08	108AM
PI	8,000 BTU	0,84	084AM
RF	14,200 BTU	1,08	108AM
RR	5,000 BTU	0,64	064AM
CTR	8,000 BTU	0,84	084AM

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

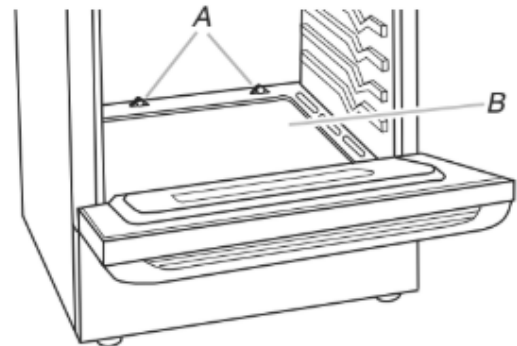
5. Coloque los tornillos de los orificios de gas natural en la bolsa de tornillos de los orificios.

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

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

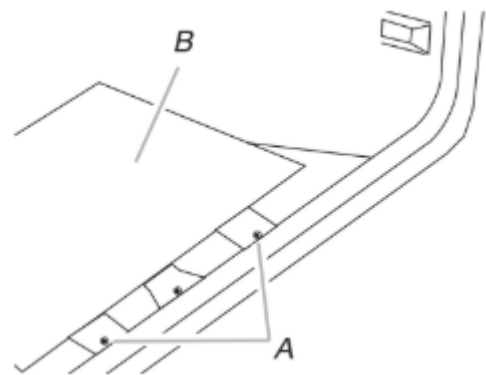
Para convertir el quemador de hornear del horno (de gas natural a gas propano)

1. Saque las parrillas del horno.
2. Retire los 2 tornillos que se encuentran en la parte posterior de la base del horno.
3. Levante la parte posterior de la base del horno hacia atrás hasta que la parte frontal del panel esté fuera del marco frontal. Retire del horno y reserve sobre una superficie cubierta.



- A. Tornillos
B. Parte inferior del horno

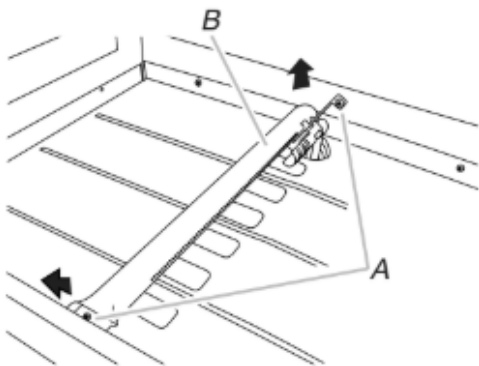
4. Saque los 2 tornillos de las lengüetas frontales del dispersor de llama. Levante la parte frontal del dispersor de llama y jale hacia delante para quitar las lengüetas de la parte posterior del horno. Resérvelas en una superficie cubierta.



- A. Tornillos
B. Propagador de llama

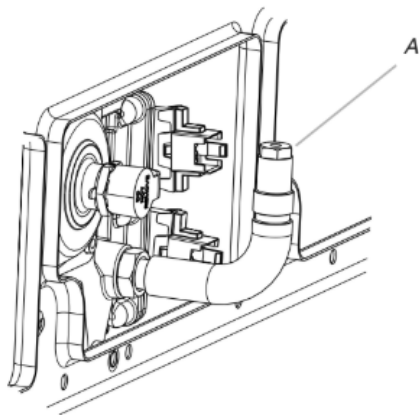
5. Retire 2 tornillos del quemador de hornear.

- Deslice el frente del quemador de hornear hacia el costado para retirar la lengüeta de la parte frontal del horno. Levante la parte posterior del quemador de hornear fuera del orificio del horno y reserve el quemador de hornear.



A. Tornillos
B. Quemador para hornear

- Use una llave para tuercas o una llave de combinación de 3/8" (1 cm) y gire en sentido antihorario el tornillo de orificios del quemador de hornear de gas natural para retirarlo. El tornillo tendrá grabado el número "49".
- Reemplace el tornillo con el "49" por uno con un "57". Para instalar el tornillo de los orificios del quemador de hornear de propano, gírelo en sentido horario hasta que esté firme.
IMPORTANTE: No ajuste demasiado.



A. Tornillo del orificio

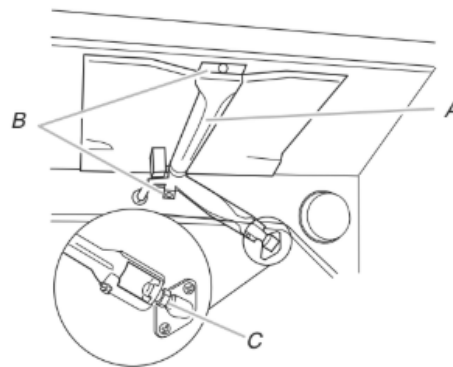
- Coloque la parte posterior del quemador de hornear sobre el orificio del horno y deslice la lengüeta situada en el frente del quemador de hornear hacia el frente del horno.
- Vuelva a instalar el quemador de hornear con 2 tornillos.
- Inserte las pestañas situadas en la parte trasera del dispensor de llama en la parte trasera del horno.
- Vuelva a conectar ambas lengüetas del dispensor de llama al horno con 2 tornillos.
- Ubique la parte frontal del panel del piso del horno hacia el marco frontal y baje la parte posterior del panel del piso del horno hacia adentro del horno.
- Vuelva a instalar el panel del piso del horno con 2 tornillos.

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

- Retire el tornillo del quemador para asar a la parrilla
- Retire el dispensor de llama.

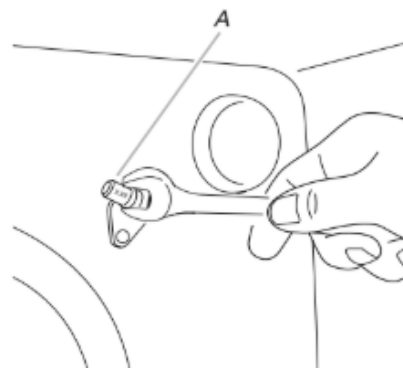
- Retire el quemador para asar a la parrilla de la campana del orificio del quemador para asar.

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



A. Quemador para asar a la parrilla
B. Tornillos
C. Campana del orificio

- Utilice una llave de tuercas de 3/8" (1 cm) y gire a contrarreloj la campana de los orificios del quemador para asar a la parrilla de gas natural para quitarla. La campana tendrá grabado el número "53".
- Reemplace la campana con el "53" por una con un "090". Para instalar la campana de los orificios del quemador para asar a la parrilla de gas Propano, gírela en sentido horario hasta que esté firme.
IMPORTANTE: No ajuste demasiado.
- Ubique el quemador para asar a la parrilla en la campana de los orificios del quemador e inserte el electrodo encendedor de cerámica del quemador en el orificio de la parte posterior del horno.



A. Campana del orificio

- Ubique el quemador para asar a la parrilla contra la parte superior del horno y sujételo con 2 tornillos.
- Vuelva a colocar el cajón de almacenamiento. Consulte la sección "Cajón de almacenamiento".
- Vuelva a colocar la puerta del horno si fue retirada. Consulte la sección "Puerta del horno".
- Vuelva a colocar las parrillas del horno.

Complete la instalación (de gas natural a gas propano)

1. Consulte la sección "Conexión del suministro de gas" para conectar la estufa correctamente al suministro de gas.
2. Consulte la sección "Sistema de encendido electrónico" para los ajustes apropiados de encendido, funcionamiento y llama del quemador.

IMPORTANTE: es posible que tenga que regular el ajuste "LO" (Bajo) para cada quemador de la superficie de cocción.

Es muy importante verificar la llama adecuada de los quemadores de la superficie de cocción, de hornear y de asar a la parrilla. El cono interno pequeño debe tener una llama azul bien nítida de 1/4" a 1/2" (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.

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

NOTA: asegúrese de conservar los orificios que han sido reemplazados en la conversión.

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.

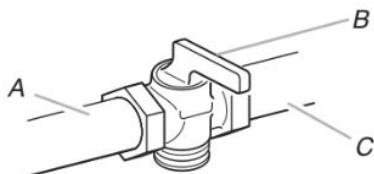
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

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.



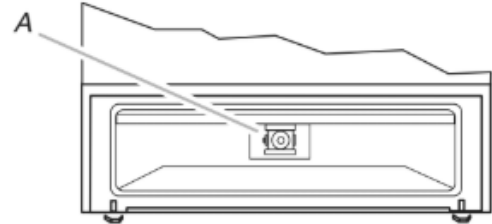
- A. A la estufa
- B. Válvula de manual en la posición cerrada
- C. Línea de suministro de gas

2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico.

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

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

NOTA: En los modelos con cajón de calentamiento o cajón de horneado, se debe retirar una cubierta de acceso para llegar al regulador de presión de gas.

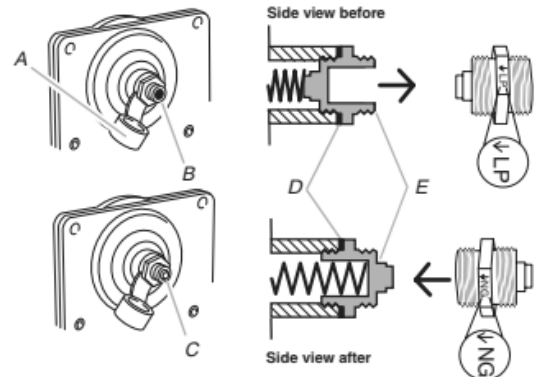


A. Regulador de la presión de gas

IMPORTANTE: No retire el regulador de presión de gas.

3. Retire la cubierta plástica de la tapa del regulador de presión de gas.
4. Gire la tapa del regulador de presión de gas en sentido antihorario con una llave de combinación de 5/8" (1,6 cm) para retirarla.

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

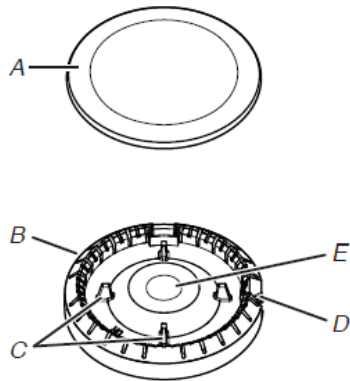


- A. Cubierta de plástico
- B. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo hueco mirando hacia fuera
- C. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo macizo mirando hacia fuera
- D. Arandela
- E. Tapa del regulador de la presión de gas

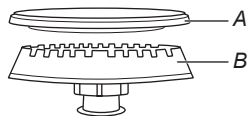
5. Invierta la tapa del regulador de presión de gas y vuelva a instalarla sobre el regulador de modo que el extremo macizo mire hacia afuera y la marca "NG" mire en la dirección que se muestra en la ilustración anterior.
6. Vuelva a colocar la cubierta plástica sobre la tapa del regulador de presión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

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

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



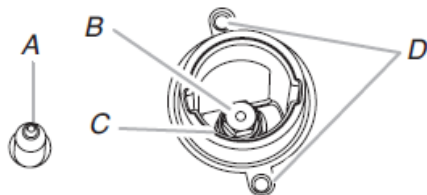
- A. Tapa del quemador
- B. Base del quemador
- C. Espigas de alineación
- D. Electrodo encendedor
- E. Abertura del tubo de gas



Queimador extragrande

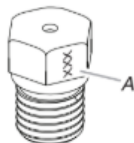
- A. Tapa del quemador
- B. Base del quemador

3. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 9/32" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione hacia abajo la llave para tuercas sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girando en sentido antihorario y levantando hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.



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

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



A. Número grabado

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

Tabla de tornillos de los orificios de gas natural

Valor nominal del quemador	Tamaño (mm)	Número de ID quemador
18,000 BTU	2,00	200AM
17,000 BTU	1,96	196AM
15,000 BTU	1,80	180AM
9,500 BTU	1,40	140AM
8,000 BTU	1,30	130AM
5,000 BTU	1,00	100AM

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

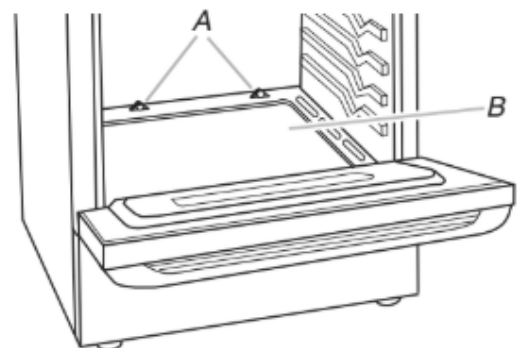
5. Coloque los tornillos de los orificios de gas propano en la bolsa de tornillos de orificios.

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

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

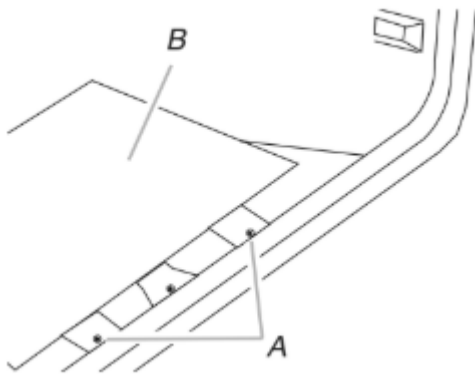
Para convertir el quemador de hornear del horno (de gas propano a gas natural)

1. Saque las parrillas del horno.
2. Retire los 2 tornillos que se encuentran en la parte posterior de la base del horno.
3. Levante la parte posterior de la base del horno hacia atrás hasta que la parte frontal del panel esté fuera del marco frontal. Retire del horno y reserve sobre una superficie cubierta.



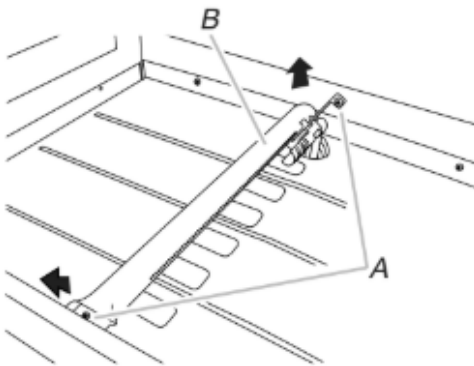
- A. Tornillos
- B. Parte inferior del horno

4. Saque los 2 tornillos de las lengüetas frontales del dispersor de llama. Levante la parte frontal del dispersor de llama y jale hacia delante para quitar las lengüetas de la parte posterior del horno. Resérvelas en una superficie cubierta.



A. Tornillos
B. Propagador de llama

5. Retire 2 tornillos del quemador de hornear.
6. Deslice el frente del quemador de hornear hacia el costado para retirar la lengüeta de la parte frontal del horno. Levante la parte posterior del quemador de hornear fuera del orificio del horno y reserve el quemador de hornear.

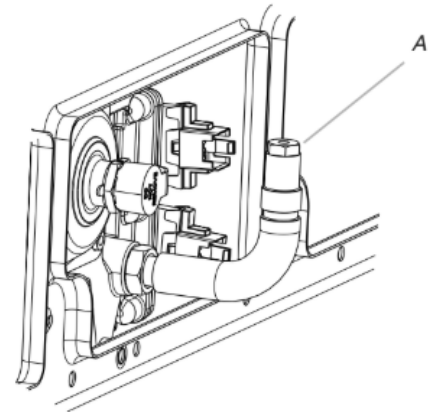


A. Tornillos
B. Quemador para hornear

7. Use una llave para tuercas o una llave de combinación de 3/8" (1 cm) y gire en sentido antihorario el tornillo de orificios del quemador de hornear de gas propano para retirarlo. El tornillo tendrá grabado el número "57".

8. Reemplace el tornillo con el "57" por uno con un "49". Para instalar el tornillo de los orificios del quemador de hornear de gas natural, gírelo en sentido horario hasta que esté firme.

IMPORTANTE: No ajuste demasiado.



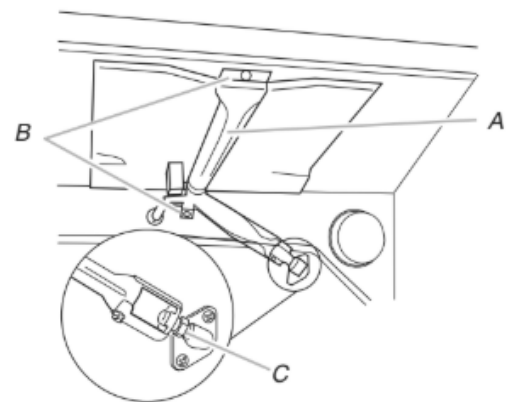
A. Tornillo del orificio

9. Coloque la parte posterior del quemador de hornear sobre el orificio del horno y deslice la lengüeta situada en el frente del quemador de hornear hacia el frente del horno.
10. Vuelva a instalar el quemador de hornear con 2 tornillos.
11. Inserte las pestañas situadas en la parte trasera del dispersor de llama en la parte trasera del horno.
12. Vuelva a conectar ambas lengüetas del dispersor de llama al horno con 2 tornillos.
13. Ubique la parte frontal del panel del piso del horno hacia el marco frontal y baje la parte posterior del panel del piso del horno hacia adentro del horno.
14. Vuelva a instalar el panel del piso del horno con 2 tornillos.

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

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

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

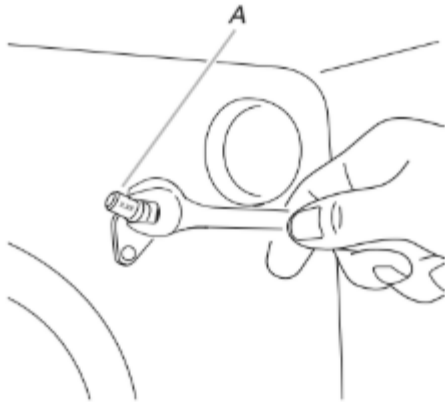


A. Quemador para asar a la parrilla
B. Tornillos
C. Campana del orificio

3. Utilice una llave de combinación de 3/8" (9,5 mm) y gire en sentido antihorario la campana de los orificios del quemador para asar a la parrilla de gas propano para quitarla. La campana tendrá grabado el número "090".

4. Reemplace la campana con el "090" por una con un "53". Para instalar la campana de los orificios del quemador para asar a la parrilla de gas natural, gírela en sentido horario hasta que esté firme.

IMPORTANTE: No ajuste demasiado.



A. Campana del orificio

5. Ubique el quemador para asar a la parrilla en la campana de los orificios del quemador e inserte el electrodo encendedor de cerámica del quemador en el orificio de la parte posterior del horno.
6. Ubique el quemador para asar a la parrilla contra la parte superior del horno y sujételo con 2 tornillo.
7. Vuelva a colocar el cajón de almacenamiento. Consulte la sección "Cajón de almacenamiento".
8. Vuelva a colocar la puerta del horno. Consulte la sección "Puerta del horno".
9. Vuelva a colocar las parrillas del horno.

Complete la instalación (de gas propano a gas natural)

1. Consulte la sección "Conexión del suministro de gas" para conectar la estufa correctamente al suministro de gas.
2. Consulte la sección "Sistema de encendido electrónico" para los ajustes apropiados de encendido, funcionamiento y llama del quemador.

IMPORTANTE: Es posible que tenga que regular el ajuste "LO" (Bajo) para cada quemador de la superficie de cocción.

Es muy importante verificar la llama adecuada del quemador de la superficie de cocción, el de hornear y el de asar a la parrilla. Las llamas de gas natural no tienen puntas amarillas.

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

NOTA: Asegúrese de revisar los orificios que han sido reemplazados en la conversión.

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.

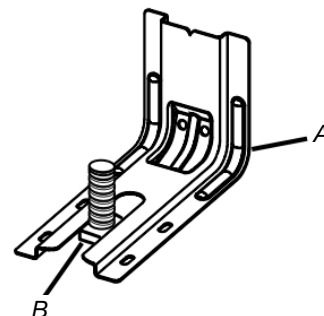
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

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