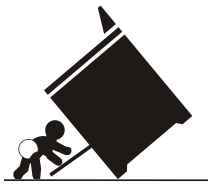
INSTALLATION INSTRUCTIONS - FREESTANDING GAS RANGE

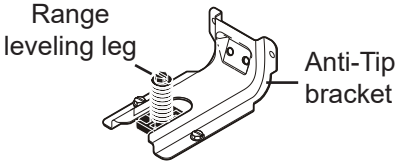
INSTALLATION AND SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER.
IMPORTANT: SAVE FOR LOCAL ELECTRICAL INSPECTOR'S USE. READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.



⚠ WARNING Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Verify the anti-tip device has been installed to floor or wall.
- Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved to floor or wall.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.





To check if the anti-tip bracket is installed properly, use both arms and grasp the rear edge of range back. Carefully attempt to tilt range forward. When properly installed, the range should not tilt forward.

Refer to the anti-tip bracket **installation instructions** supplied with your range for proper installation.

⚠ WARNING If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

FOR YOUR SAFETY:

— Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

— WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:
- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

— Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.



Refer to your serial plate for applicable agency certifications

Provide proper fuel type

Before proceeding: Your range is factory preset to operate on natural gas. If L.P. conversion is needed, contact your local L.P. Gas provider for assistance.

Important notes to the installer

- Read all instructions contained in these installation instructions before installing range.
- Remove all packing material from the oven compartments before connecting the gas and electrical supply to the range.
- Observe all governing codes and ordinances.
- Be sure to leave these instructions with the consumer.

Important notes to the consumer

- Keep these instructions with your **Use & Care Guide** for future reference.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.

Special instructions for appliances installed in the State of Massachusetts:

This appliance can only be installed in the State of Massachusetts by a Massachusetts licensed plumber or gas fitter. When using a flexible gas connector, it must not exceed 3 feet (36 inches) in length. A "T" handle type manual gas valve must be installed in the gas supply line to this appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Installation of this range must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1—latest edition when installed in the United States.
- When installed in a manufactured (mobile) home, installation must conform with 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)] or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI/NCSBCS A225.1, or with local codes.
- This range has been design certified by Underwriters Laboratories (UL). As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find them in the Use & Care Guide; read it carefully.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.
- This range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in their absence, with the National Electrical Code ANSI/NFPA No .70—latest edition when installed in the United States. See Grounding Instructions on page 8.
- Before installing the range in an area covered with linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand heat at least 90°F above room temperature without shrinking, warping or discoloring. Do not install the range over carpeting unless you place an insulating pad or sheet of 1/4-inch thick plywood between the range and carpeting.
- Make sure the wall coverings around the range can withstand the heat generated by the range.
- Do not obstruct the flow of combustion air at the oven vent nor around the base or beneath the lower front panel of the range. Avoid touching the vent openings or nearby surfaces as they may become hot while the oven is in operation. This range requires fresh air for proper burner combustion.
- Air curtain or other overhead range hoods, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with gas ranges other than when the hood and range have been designed, tested and listed by an independent test laboratory for use in combination with each other.

⚠ WARNING DO NOT MAKE ANY ATTEMPT TO OPERATE THE ELECTRIC IGNITION OVEN DURING AN ELECTRICAL POWER FAILURE. RESET ALL OVEN CONTROLS TO "OFF" IN THE EVENT OF A POWER FAILURE.

The electric ignitor will automatically re-ignite the oven burner when power resumes if the oven thermostat control was left in the "ON" position.

When an electrical power failure occurs during use, the surface burners will continue to operate.

During a power outage, the surface burners can be lit with a match. Hold a lighted match to the burner, then slowly turn the knob to the LITE position. Use extreme caution when lighting burners this way.

⚠ WARNING Never leave children alone or unattended in the area where an appliance is in use. Teach children the proper, safe use of all appliances. Never leave the oven door open when the range is unattended.

⚠ WARNING Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and can also cause damage to the range.

- Be sure to keep the appliance clear of combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Do not store items of interest to children in the cabinets above the range. Children could be seriously burned climbing on the range to reach items.
- To eliminate the need to reach over the surface burners, cabinet storage space above the burners should be avoided.
- Adjust surface burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. Excessive flame is hazardous.
- Do not use the oven as a storage space. This creates a potentially hazardous situation.
- Never use your range for warming or heating the room. Prolonged use of the range without adequate ventilation can be dangerous.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids near this or any other appliance. Explosions or fires could result.
- Reset all controls to the "OFF" position after using a programmable timing operation.
- Unlike some gas ranges, the cooktop is not removable. Do not attempt to remove the cooktop.

INSTALLATION INSTRUCTIONS - FREESTANDING GAS RANGE

Tools you will need

(Wear safety glasses when using tools):

For leveling legs and Anti-Tip Bracket:

- Adjustable wrench or channel lock pliers (Fig. a)
- 5/16” Nutdriver or flat head screwdriver (Fig. b)
- Electric drill & 1/8” drill bit (3/16” Masonry drill bit if installing in concrete) (Fig. c)
- Level (Fig. d)

For gas supply connection:

- Adjustable wrench and pipe wrench (Figs. a & e)

For burner flame adjustment:

- Phillips head and **small** flat-blade screwdrivers (Figs. f & g)

Materials you will need:

- Pipe joint sealant that resists action of LP/Propane gas (Fig. h)
- Gas line manual shut-off valve (Fig. i)
- A new flexible metal appliance conduit (1/2” NPT x 3/4” or 1/2” I.D.) must be design certified by CSA International. Because solid pipe restricts moving the range, we recommend using a new flexible conduit (4 to 5 foot length) for each new installation and additional reinstallations. (Fig. j)
- Use new flare union adapters (1/2” NPT x 3/4” or 1/2” I.D.) (Fig. k)

Materials supplied with appliance:

- Anti-Tip Template (Fig. l)
- Anti-Tip bracket; includes 2 mounting screws (Fig. m)

Tools

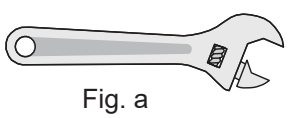


Fig. a

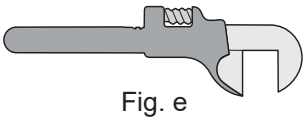


Fig. e

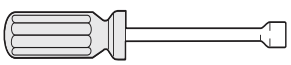


Fig. b

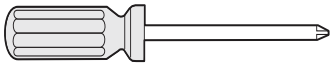


Fig. f

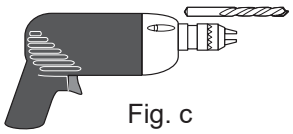


Fig. c

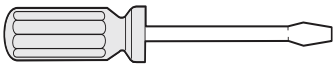


Fig. g

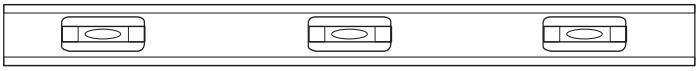


Fig. d

Materials



Fig. h

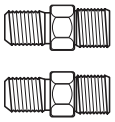


Fig. k

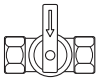


Fig. i

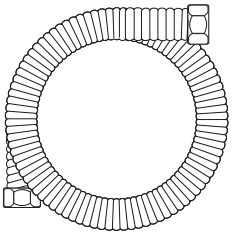


Fig. j

Materials supplied with appliance

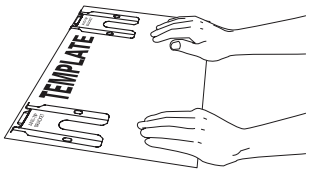


Fig. l

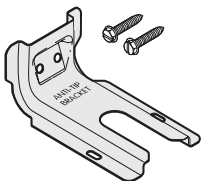


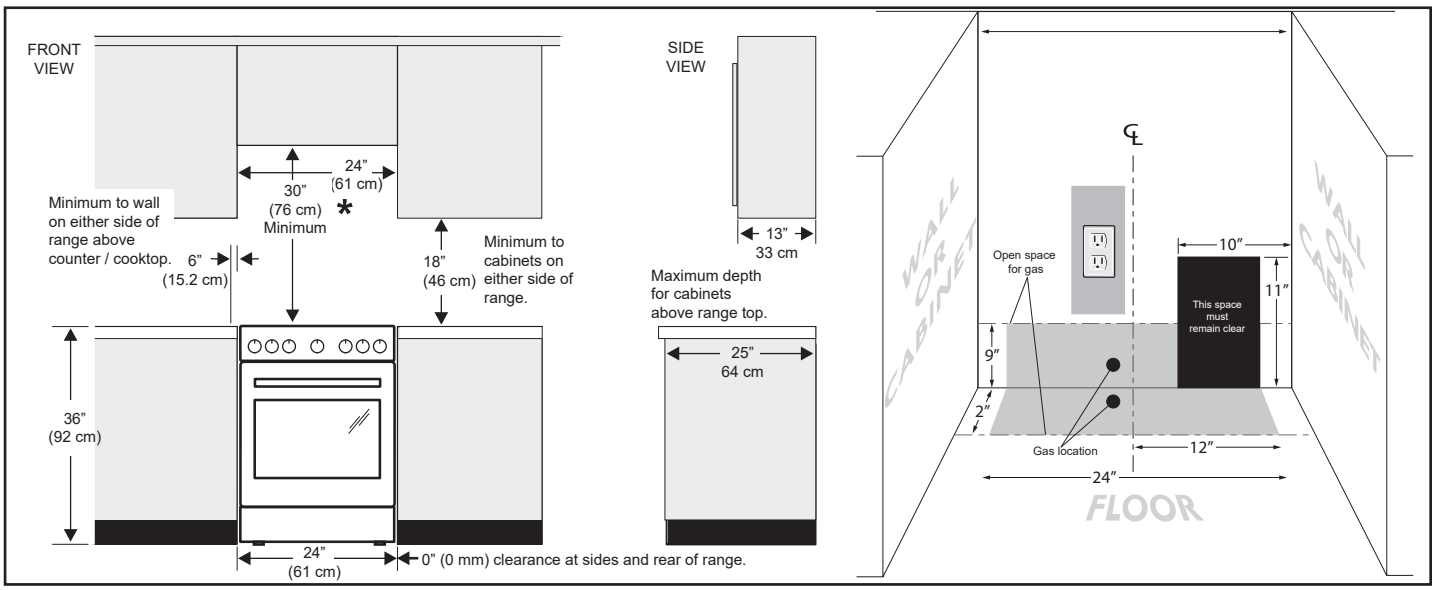
Fig. m

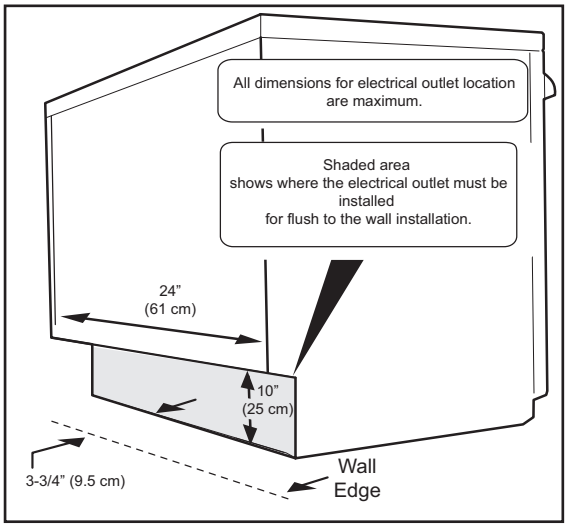
INSTALLATION INSTRUCTIONS - FREESTANDING GAS RANGE

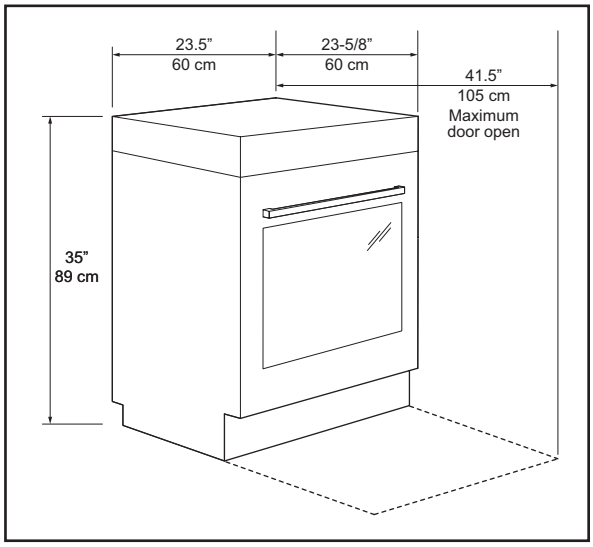
INSTALLATION AND SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER.
IMPORTANT: SAVE FOR LOCAL ELECTRICAL INSPECTOR'S USE.
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

Clearances and Dimensions

1. **Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces.**
2. **Location—Check location where the range will be installed. Check for proper electrical supply, and the stability of the floor.**
3. **Dimensions that are shown must be used. Given dimensions provide minimum clearance. Contact surface must be solid and level.**







*30" (762 mm) MINIMUM CLEARANCE BETWEEN THE TOP OF THE COOKING SURFACE AND THE BOTTOM OF AN UNPROTECTED WOOD OR METAL CABINET; OR 24" (610 mm) MINIMUM WHEN BOTTOM OF WOOD OR METAL CABINET IS PROTECTED BY NOT LESS THAN 1/4" (6 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. 0" (0 mm) CLEARANCE IS THE MINIMUM FOR THE REAR OF THE RANGE. FOLLOW ALL DIMENSION REQUIREMENTS PROVIDED ABOVE TO PREVENT PROPERTY DAMAGE, POTENTIAL FIRE HAZARD, AND INCORRECT COUNTERTOP AND CABINET CUTS.

TO ELIMINATE THE RISK OF BURNS OR FIRE BY REACHING OVER HEATED SURFACE UNITS, CABINET STORAGE SPACE LOCATED ABOVE THE SURFACE UNITS SHOULD BE AVOIDED. IF CABINET STORAGE IS TO BE PROVIDED, THE RISK CAN BE REDUCED BY INSTALLING A RANGE HOOD THAT PROJECTS HORIZONTALLY A MINIMUM OF 5" (127 mm) BEYOND THE BOTTOM OF THE CABINETS.

1 Install anti-tip bracket

IMPORTANT SAFETY WARNING!

To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured to the floor by properly installed anti-tip bracket and screws packed with the range. Failure to install the anti-tip bracket will allow the range to tip over if excessive weight is placed on an open door or if a child climbs upon it. Serious injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.

If range is ever moved to a different location, the anti-tip bracket must also be moved and installed with the range.

Instructions are provided for installation in wood or cement fastened to either the floor or wall. When installed to the wall, make sure that screws completely penetrate dry wall and are secured in wood or metal. When fastening to the floor or wall, be sure that screws do not penetrate electrical wiring or plumbing.

Anti-tip bracket installation instructions

a. Locate the bracket using the template - (Bracket may be positioned on either the left or right side of the range. Refer to Figs. 4, 5, & 7 to position the bracket if template is not available).

Mark the floor or wall where left or right side of the range will be located. If rear of range is against wall or no further than 1-1/4” from wall when installed, you may use the wall or floor mount method. If molding is installed and does not allow the bracket to fit flush against wall, remove molding or mount bracket to floor.

For wall mount (Fig. 4), locate the bracket by placing the back edge of the template against rear wall and the side edge of template on the mark made referencing the side of the range. Place bracket on top of template and mark location of the screw holes in wall. If rear of range is further than 1-1/4” from wall when installed, attach bracket to the floor (See Fig. 5).

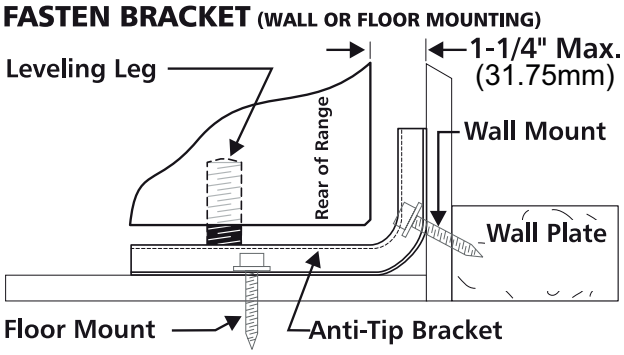


Fig. 4

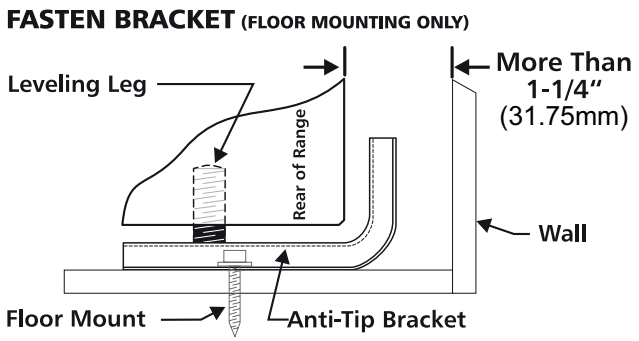


Fig. 5

For floor mount, locate the bracket by placing back edge of the template where the rear of the range will be located. Mark the location of the screw holes shown in template.

b. Drill pilot holes & fasten bracket - Drill 1/8” pilot hole where screws are to be located (Fig. 6). If bracket is to be mounted to the wall, drill pilot hole at an approximate 20° downward angle. If bracket is to be mounted to masonry or ceramic floors, drill 3/16” pilot hole 1-3/4” deep. The screws provided may be used in wood or concrete material. Use 5/16” nut-driver or flat head screwdriver to secure the bracket in place.

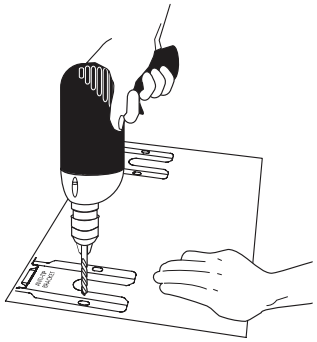


Fig. 6

c. Level & position range - Level range by adjusting the (4) leveling legs with a wrench.

Note: *A min. clearance of 1/8” is required between bottom of range and leveling legs to allow room for bracket.*

Slide range back into position (Fig. 7). Remove lower panel or storage drawer to visually check that rear leveling leg is inserted into and fully secured by the bracket. For models with a warmer drawer or broiler compartment, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.

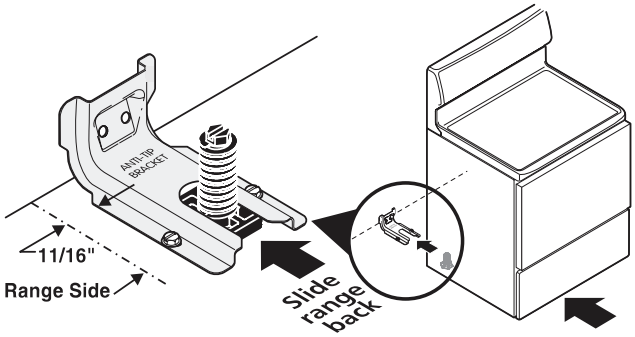


Fig. 7

2 Provide an adequate gas supply.

When shipped from the factory, this unit is designt to operate on 4” (10,16 cm) water column (1,0 kPa) natural gas manifold pressure. A convertible pressure regulator is connected to the range manifold and **must** be connected in series with the gas supply line. If an LP/Propane conversion kit has been used, follow the instructions provided with the kit for converting the pressure regulator to LP/Propane use.

Please note: Operation at elevations above 2000 ft., appliance rating shall be reduced at the rate of 4 percent for each 1000 ft. above sea level.

Care must be taken during installation of range not to obstruct the flow of combustion and ventilation air.

For proper operation, the maximum inlet pressure to the regulator should be no more than 14 inches of water column pressure. The inlet pressure to the regulator must be at least 1 inch greater than regulator manifold pressure.

Example: If regulator is set for natural gas 4 inch manifold pressure, inlet pressure must be at least 5 inches; if regulator has been converted for LP/Propane gas 10 inch manifold pressure, inlet pressure must be at least 11 inches.

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the instructions in step 4g.

The gas supply line should be 1/2” or 3/4” I.D.

3 Seal wall openings.

Seal any openings in the wall behind the range and in the floor under the range after gas supply line is installed.

4 Connect range to gas supply.

Note: *To prevent leaks use pipe joint sealant on all male (outside) pipe threads.* ***Do not*** *allow gas pressure regulator to turn on pipe when tightening fittings.*

a. Install an external manual gas shut-off valve to gas supply line in an accessible location outside of range. Be sure you know where and how to shut off the gas supply to the range (See Fig. 8).

b. Install 1/2” flare union adapter to gas pressure regulator using **no more than 15ft./lbs.** of torque (Refer to Fig. 8).

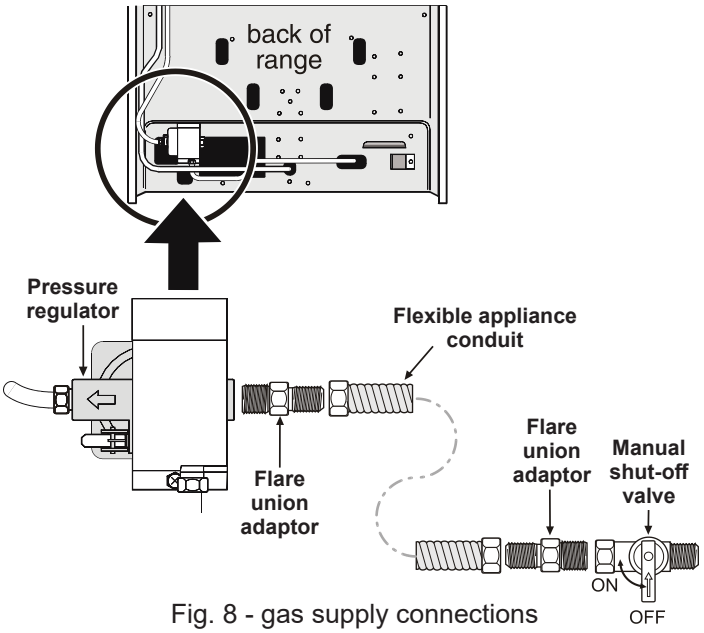


Fig. 8 - gas supply connections

Be sure to **stabilize** the left side of the gas pressure regulator before tightening ANY fittings to the pressure regulator. Do not allow pressure regulator to turn on pipe when tightening fittings (Refer to Fig. 9).

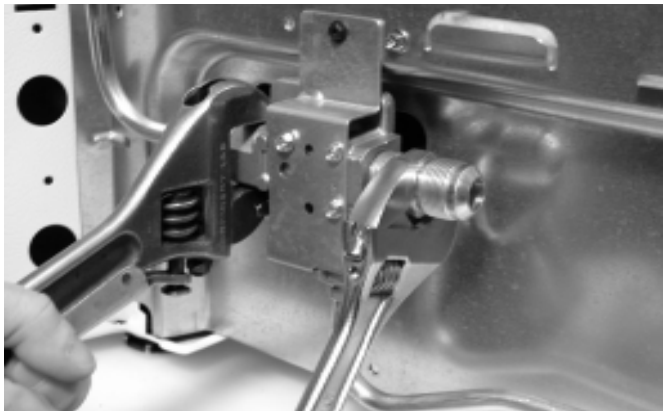


Fig. 9

c. Tighten the gas supply fitting and/or appliance conduit to flare union adaptor on the right side of the pressure regulator (refer to Fig. 10) using **NO MORE THAN 15ft./lbs.** of torque. Be sure to **stabilize** the 1/2" flare union adapter with an adjustable wrench before tightening the gas supply fitting and/or appliance conduit.

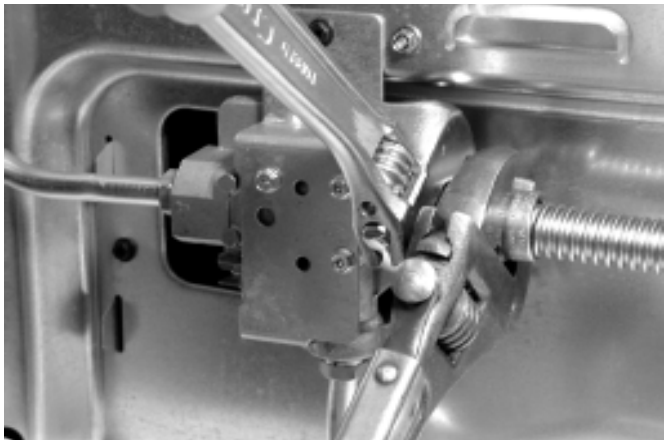


Fig. 10

d. Install flare union adapter to external manual shut-off valve (See Fig. 8).

e. Attach flexible appliance conduit to flare union adaptor on shut-off valve (See Fig. 8).

f. Make sure the **service shut-off valve on pressure regulator is set to the ON position** (See Fig. 11).

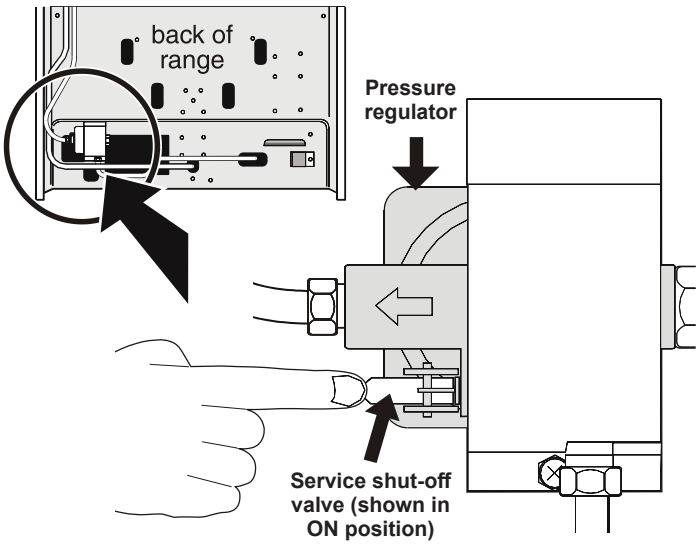


Fig. 11

g. Check for gas leaks. Turn the gas supply on to the range and use a liquid leak detector at all joints and conduits to check for leaks in the system.

Checking manifold gas pressure

⚠ WARNING Do not use flame to check for gas leaks.

Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately 1/2" psig).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 14" of water column pressure (approximately 1/2" psig).

If it should be necessary to check the manifold gas pressure, connect manometer (water gauge) or other pressure device to the top burner right rear orifice. Using a rubber hose with inside diameter of approximately 1/4," hold tubing down tight over orifice. Turn burner valve on.

For an accurate pressure check have at least two (2) other top burners burning. Be sure the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above specified range manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column. When properly adjusted for Natural Gas the manifold pressure is 4". For LP/Propane Gas the manifold pressure is 10".



Fig. 11a: Open shut-off valve



Fig. 11b: Closed shut-off valve

5 Read the following electrical connection details before connecting electricity to range.

⚠ WARNING Before servicing, disconnect electrical supply at circuit breaker, fuse or power cord.

Electric requirements:

A dedicated, properly grounded and polarized branch circuit protected by a 15 amp. circuit breaker or time delay fuse. **See serial plate for proper voltage.**

Extension cord precautions:

Because of potential safety hazards under certain conditions, we strongly recommend against the use of any extension cord.

⚠ WARNING Please read carefully! For personal safety, this product must be properly grounded.

Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord (See Fig. 12).

Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

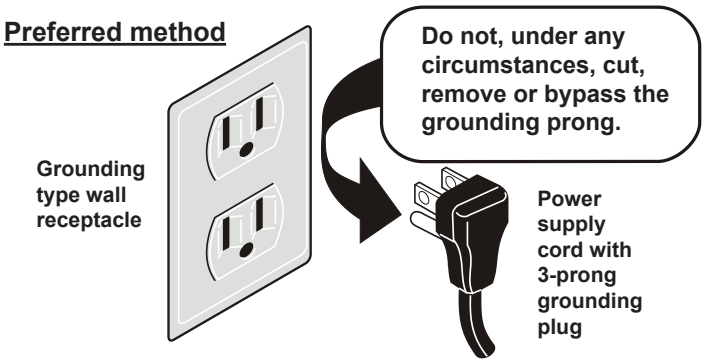


Fig. 12

Grounding instructions:

The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which mates with a standard 3-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance. The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded and polarized.

6 Check burner cap placement.

It is **very important** to be sure that all surface burner caps and burner grates are properly installed and in the correct locations **before** operating the appliance. Please note that the burner heads are secured to the cooktop. **The cooktop is not removeable.** Do not attempt to remove or lift the cooktop.

⚠ WARNING To prevent flare-ups and avoid creation of harmful by-products, **do not** use the cooktop without all burner caps properly installed to insure proper ignition and gas flame size.

Always keep the burner caps and burner heads in place whenever the surface burners are in use. **Do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas orifice holder openings.**

Check and be sure the size of each burner cap matches the size of the burner head. Check and be sure that all **round** style burner caps are correctly in place on round burner heads.

Check and be sure that all **oval** style burner caps are correctly in place on oval burner heads (if equipped). Check and be sure that all **dual** or **twin** style burner caps are correctly in place on dual or twin burner heads (if equipped).

On round style burners, the burner cap lip (See Fig. 13) should fit snug into the center of burner head and be level. Refer to Figs. 14 & 15 for correct and incorrect burner cap placement.

Once in place, you may check the fit by gently sliding the burner cap from side to side (Fig. 16) to be sure it is centered and firmly seated. When the burner cap lip makes contact inside the center of the burner head you will be able to hear the burner cap click. Please note that the burner cap should NOT move off the center of the burner head when sliding from side to side.

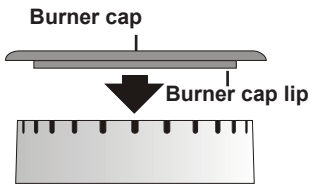
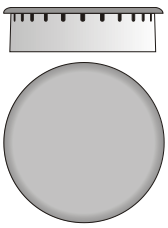


Fig. 13



Correct burner cap placement

Fig. 14

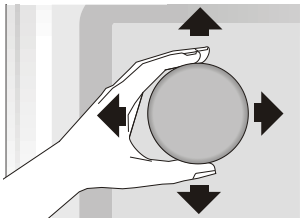
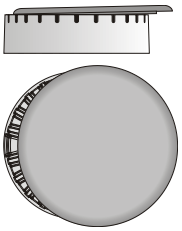


Fig. 16



Incorrect burner cap placement

Fig. 15

7 Check ignition of surface burners.

Operation of electric igniters should be checked after range and supply line connectors have been carefully checked for leaks and range has been connected to electric power.

a. To check for proper ignition, **push in and turn** a surface burner knob **counterclockwise** to the **LITE** position. You will hear the igniter sparking.

b. The surface burner should ignite when gas is available to the burner. Purge air from supply lines by leaving knob in the **LITE** position until burner ignites. Each burner should light within four (4) seconds in normal operation after air has been purged from supply lines.

c. Visually check that burner has a flame. Once the burner ignites, the control knob should be turned out of the LITE position.

d. Try each surface control knob separately until all surface burners have been checked. Each burner location is equipped with a separate electrode.

8 Adjust LOW setting of surface burner valves (linear flow).

Test to verify if LOW setting should be adjusted:

a. Push in and turn control to LITE until burner ignites.

b. Push in and quickly turn knob to lowest position.

c. If burner goes out, reset control to OFF.

d. Remove the surface burner control knob.

e. Insert a thin-bladed screwdriver into the hollow valve stem and engage the slotted screw inside. Flame size can be increased or decreased with the turn of the screw (see Fig. 17 amd Fig. 18).

f. Adjust flame until you can quickly turn knob from LITE to lowest position without extinguishing the flame. Flame should be as small as possible without extinguishing.

Note: *Air mixture adjustments are not required on surface burners.*

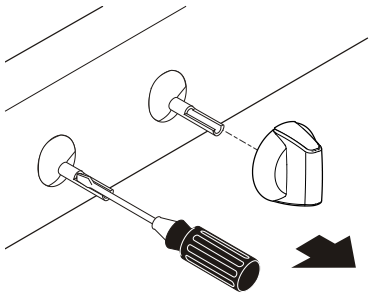


Fig. 17

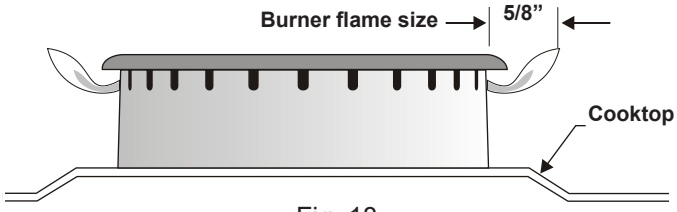


Fig. 18

9 Check ignition of oven burners.

The operation of oven igniters should be checked after range and supply line connectors have been carefully checked for leaks and range has been connected to electric power. Be sure all packing materials and literature are removed from oven.

The oven burner is equipped with an electric control system as well as an electric oven burner igniter. If your model is equipped with an upper oven burner, it will also have an electric burner igniter. These control systems require no adjustment. When the oven is set to operate, current will flow to the igniter. It will “glow” similar to a light bulb. When the igniter has reached a temperature sufficient to ignite gas, the electrically controlled oven valve will open and flame will appear at the oven burner. There is a time lapse from 30 to 60 seconds after the thermostat is turned ON before the flame appears at the oven burner. When the oven reaches the set temperature, the glowing igniter will cycle off. The burner flame will turn off in 20 to 30 seconds after the igniter turns off. To maintain any set oven temperature, this cycle will continue as long as the oven control is set to operate.

To check oven burner ignition:

a. Set oven to **Bake at 300ºF**. See User’s Manual for operating instructions.

b. Within 60 seconds the oven burner should ignite. Check for proper flame, and allow the burner to cycle once. Reset control to **OFF**.

c. If your model is equipped with a waist-high broiler, set oven to **Broil**. See User’s Manual for operating instructions.

d. Within 60 seconds the broil burner should ignite. Check for proper flame. Reset control to **OFF**.

11 Make sure range is level.

Level the range by placing a level horizontally on an oven rack. Check diagonally from front to back, then level the range by either adjusting the leveling legs or by placing shims under the corners of the range as needed.

Note: *After installation is complete, make sure all controls are left in the off position.*

Care, cleaning and maintenance

Refer to the User's manual for detailed cleaning instructions. If removing the range is necessary for cleaning or maintenance, shut off gas supply. Disconnect the gas and electrical supply. If the gas or electrical supply is inaccessible, lift the range slightly at the front and pull out away from the wall. Pull out only as far as necessary to disconnect the gas and electrical supply. Finish removing the range for servicing and cleaning. Reinstall in reverse order making sure to level the range and check gas connections for leaks. Be sure to read and follow step 1 for proper Anti-tip installation.

Before you call for service

Read the "Before You Call" and operating instruction sections in your Use & Care Guide. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

Refer to the warranty in your Use & Care Guide for our toll-free service number and address. Please call or write if you have inquiries about your range product and/or need to order parts.

Model and serial number location

The identification plate is located inside the oven door on the lower left and the middle-bottom of the back of the appliance (Fig. 19).

When ordering parts for or making inquires about your range, always be sure to include the model and serial numbers and a lot number or letter from the identification plate on your range. Your identification plate also tells you the rating of the burners, the type of fuel and the pressure the range was adjusted for when it left the factory.

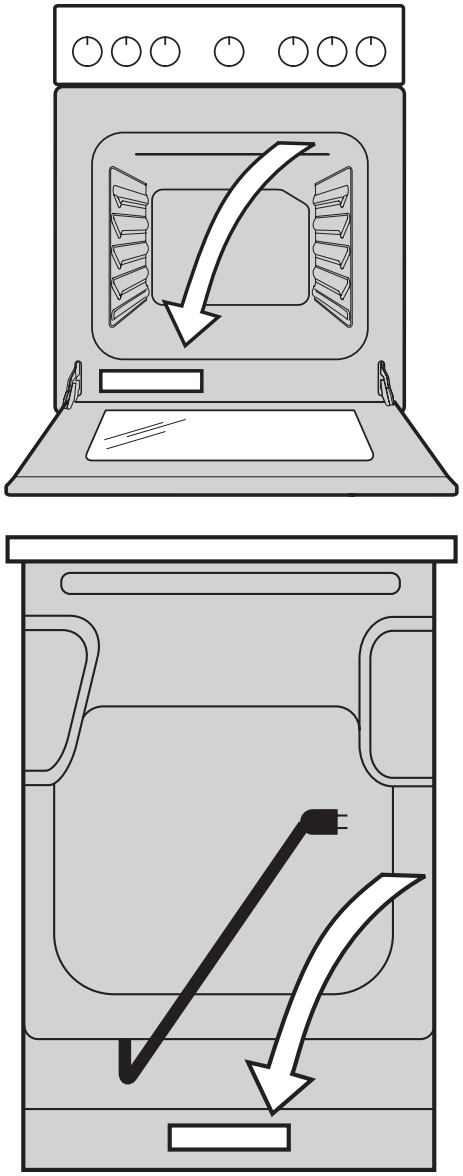
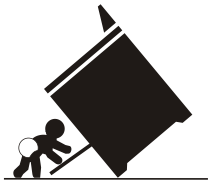


Fig. 19

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN - ESTUFA A GAS

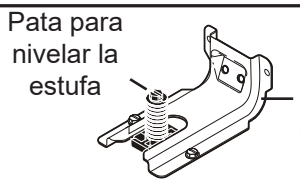
LA INSTALACIÓN Y EL SERVICIO DEBEN SER EFECTUADOS POR UN INSTALADOR CALIFICADO. IMPORTANTE: GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DEL INSPECTOR LOCAL DE ELECTRICIDAD. LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.



⚠ WARNING Riesgo de volcamiento

- Un niño o un adulto puede volcar el electrodoméstico y matarse.
- Compruebe que el dispositivo se ha instalado en la pared o el suelo.
- Asegúrese de que al desplazar el electrodoméstico, el dispositivo antivuelco queda bien engarzado a la pared o el suelo.
- No utilice el electrodoméstico si este no dispone de un dispositivo antivuelco bien colocado.
- No respetar estas instrucciones puede derivar en la muerte o en quemaduras graves en niños y adultos.





Se debe comprobar que se ha instalado correctamente el soporte antivuelco. Para ello, utilice los dos brazos para agarrar el borde de la parte posterior del electrodoméstico. Con cuidado, trate de inclinar el electrodoméstico hacia adelante. Si se ha instalado correctamente, el electrodoméstico no debería inclinarse hacia adelante.

Consulte las **instrucciones de instalación** adecuadas del soporte antivuelco suministradas con el electrodoméstico para garantizar una instalación correcta.

GAS-FIRED

UL US

LISTED

Refer to your serial plate for applicable agency certifications

Proporcionar el tipo de combustible adecuado

Antes de continuar: su rango viene preajustado de fábrica para operar con gas natural. Si se necesita la conversión de L.P., contacte a su proveedor local de L.P. Gas para asistencia.

Notas importantes para el instalador

- Lea todas las instrucciones antes de instalar la cocina.
- Retire todo material de empaquetado del horno y de la gaveta de entibiado antes de conectar el suministro eléctrico a la cocina.
- Observe todo código o reglamento.
- Asegúrese de dejar estas instrucciones con el consumidor.

Nota importante para el consumidor

- Mantenga estas instrucciones con el manual del usuario para futuras referencias.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.

Aparatos Instalados en el estado de Massachusetts:

Este Aparato sólo puede ser instalado en el estado de Massachusetts por un plomero o ajustador de gas licenciado de Massachusetts. Este aparato se debe instalar con un largo conector flexible de gas de tres (3) pies/36 pulgadas. Una válvula manual de gas de tipo manija de forma de “T” se debe instalar en la línea del suministro de gas de este aparato.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Instalación de esta estufa debe cumplir con todos los códigos locales, o en ausencia de códigos locales con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/ NFPA .54—última edición o CAN/CGA-B149.1 and CAN/CGA-B149.2 standards.
- Si la cocina se instala en una casa móvil (caravana), la instalación deberá realizares de acuerdo a los estándar de seguridad Manufactured Home Construction and Safety Standard (Estándar de seguridad y construcción de casa prefabricadas), Título 24 CFR, Sección 3280 [anteriormente denominada Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety (Estándar federal para seguridad y construcción de casas prefabricadas), Título 24, HUD (Sección 280)] o, en caso de que dicho estándar no sea aplicable, deberá seguirse la norma marcada por el Standard for Manufactured Home Installations, ANSI/NCSBCS A225.1, o con códigos locales.
- This range has been design certified by Underwriters Laboratories (UL). As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find them in the Use & Care Guide; read it carefully.
- Asegúrese de que la estufa sea instalada y conectada a tierra en forma apropiada por un instalador calificado o por un técnico.
- Esta estufa debe ser eléctricamente puesta a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en su ausencia, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, última edición en el Estados Unidos o por el estándar de CSA, C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1 en el Canada. Vea las instrucciones para la puesta a tierra página 8.
- Before installing the range in an area covered with linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand heat at least 90°F above room temperature without shrinking, warping or discoloring. Do not install the range over carpeting unless you place an insulating pad or sheet of 1/4-inch thick plywood between the range and carpeting.
- Asegúrese de que el material que recubre las paredes alrededor de la estufa, pueda resistir el calor generado por la estufa.
- No obstruya el flujo del aire de combustión en la ventilación del horno ni tampoco alrededor de la base o debajo del panel inferior delantero de la estufa. Evite tocar las aberturas o áreas cercanas de la ventilación, ya que pueden estar muy calientes durante el funcionamiento del horno. La estufa requiere aire fresco para la combustión apropiada de los quemadores.
- No se deben usar las cortinas de aire o cualquier otra campana de ventilación superior que sople aire hacia abajo sobre la estufa a gas a menos que la campana de ventilación y la estufa hayan sido diseñadas, probadas y certificadas por un laboratorio de pruebas independiente para el uso combinado de la una con la otra.

⚠ ADVERTENCIA NO INTENTE ENCENDER EL HORNO DE IGNICIÓN ELÉCTRICA DURANTE UN APAGÓN DE LUZ. COLOQUE TODOS LOS CONTROLES EN LA POSICIÓN DE "APAGADO" CUANDO SE PRODUZCAN SITUACIONES DE ESTE TIPO.

El encendedor eléctrico, volverá a encenderse automáticamente al volver a conectarse el suministro de energía eléctrica tras un apagón si se han dejado los controles en la posición de "ENCENDIDO".

Si se produce un apagón eléctrico cuando esté utilizando la aplicación, los quemadores de superficie continuarán en funcionamiento y podrá encenderlos con una cerilla.

Coloque una cerilla encendida al lado del quemador y, a continuación, gire lentamente el mando hasta colocarlo en a posición LITE de encendido. Extreme las precauciones la encender el quemador de este modo.

⚠ ADVERTENCIA Nunca deje niños solos o desatendidos en un área donde un artefacto está siendo usado. A medida que los niños crecen, enséñeles el uso apropiado y de seguridad para todos los artefactos. Nunca deje la puerta del horno abierta cuando la estufa está desatendida.

⚠ ADVERTENCIA No se pare, apoye o siente en las puertas o cajones de esta estufa pues puede resultar en serias lesiones y puede también causar daño a la estufa.

- Be sure to keep the appliance clear of combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- No almacene artículos que puedan interesar a los niños en los gabinetes sobre la estufa. Los niños pueden quemarse seriamente tratando de trepar a la estufa para alcanzar estos artículos.
- Los gabinetes de almacenamiento sobre la estufa deben ser evitados, para eliminar la necesidad de tener que pasar sobre los quemadores superiores de la estufa para llegar a ellos.
- Ajuste el tamaño de la llama de los quemadores superiores de tal manera que ésta no sobrepase el borde de los utensilios de cocinar. La llama excesiva es peligrosa.
- No use el horno como espacio de almacenaje. Esto creará una situación potencialmente peligrosa.

- Nunca use la estufa para calentar el cuarto. El uso prolongado de la estufa sin la adecuada ventilación puede resultar peligroso.
- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la proximidad de éste o de cualquier otro artefacto eléctrico. Puede provocar incendio o explosión.
- Ajuste todos los controles a la posición “OFF” (apagada) después de haber hecho una operación con tiempo programado.
- A diferencia de la gama estándar cocinas de gas, ESTA PLANCHA DE COCINA NO ES MOVIBLE. No intente quitar la plancha de cocina.

Herramientas que va a necesitar

(Use gafas de seguridad cuando use herramientas):

Para patas de nivelación y montura anti-vuelco:

- Llave ajustable o alicates (Fig. a)
- Llave para apretar tuercas de 5/16” o un destornillador de cabeza planar (Fig. b)
- Taladro eléctrico y una broca de 1/8” (broca de taladro de hormigón de 3/16” si se instala sobre hormigón (Fig. c)
- Nivel (Fig. d)

Para la conexión al suministro de gas:

- Llave ajustable y llave de tubo (Figs. a & e)

Para el ajuste de la llama del quemador:

- Destornilladores de estrella y de cabeza plana (Figs. f & g)

Material que va a necesitar:

- Sellador para uniones de tuberías que resista la acción del gas propano/PL (Fig. h)
- Válvula de desconexión de la línea de gas (Fig. i)
- Un conducto de metal flexible (½” NPT x ¾” o de ½” de D.I.) con diseño certificado por CSA Grupo. Ya que las tuberías rígidas restringen el movimiento de la cocina, se recomienda el uso de tuberías flexibles nuevas (de entre 1,20 a 1,50 mts) durante la instalación y cada vez que se vaya a instalar de nuevo o se cambie de lugar posteriormente. (Fig. j)
- Utilice siempre los adaptadores de campana (½” NPT x ¾” o de ½” D.I.) (Fig. k)

Materiales suministrados con el dispositivo:

- Plantilla Anti-Tip (Fig. l)
- Soporte antivuelco; incluye 2 tornillos de montaje (Fig. m)

Herramientas

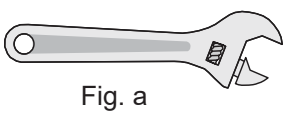


Fig. a

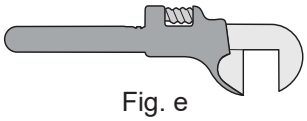


Fig. e

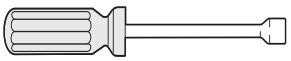


Fig. b

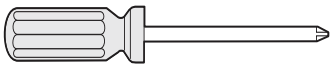


Fig. f

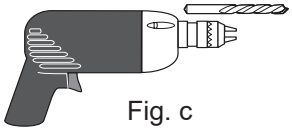


Fig. c

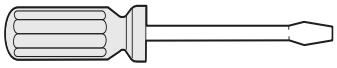


Fig. g

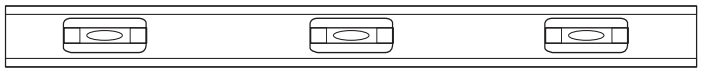


Fig. d

Materiales



Fig. h

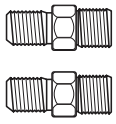


Fig. k

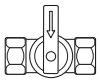


Fig. i

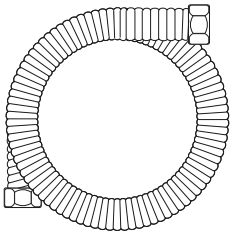


Fig. j

Materiales suministrados con el electrodoméstico

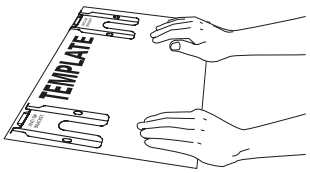


Fig. l

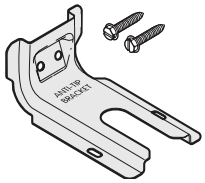


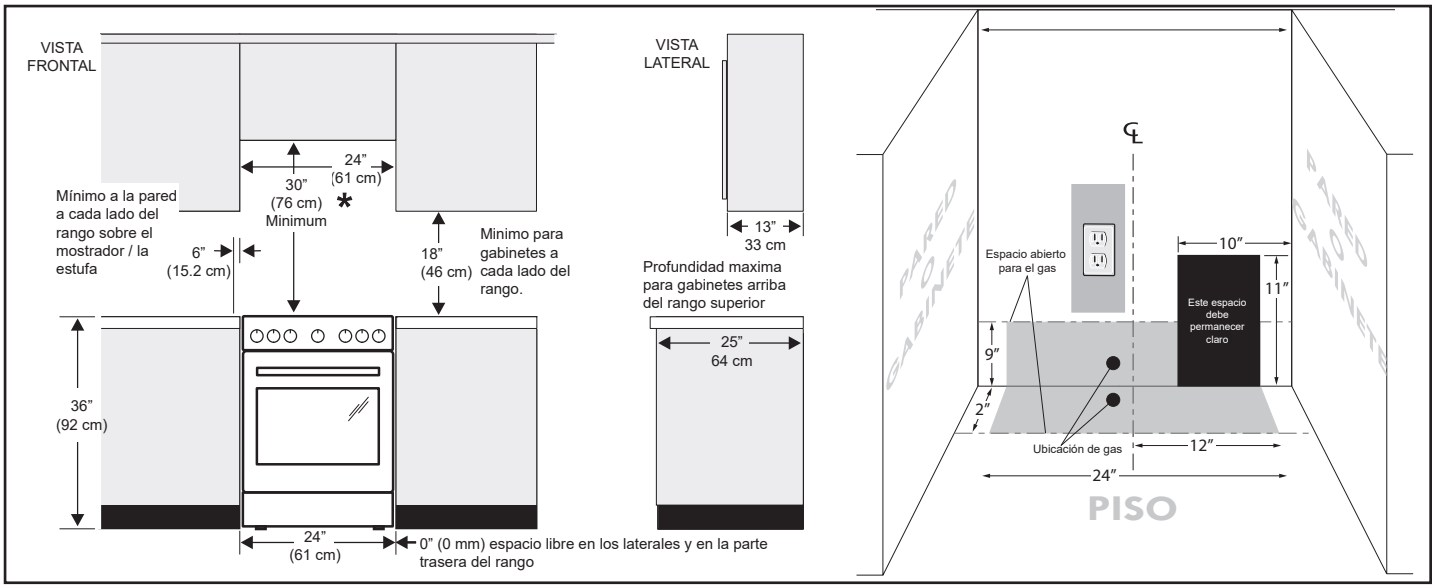
Fig. m

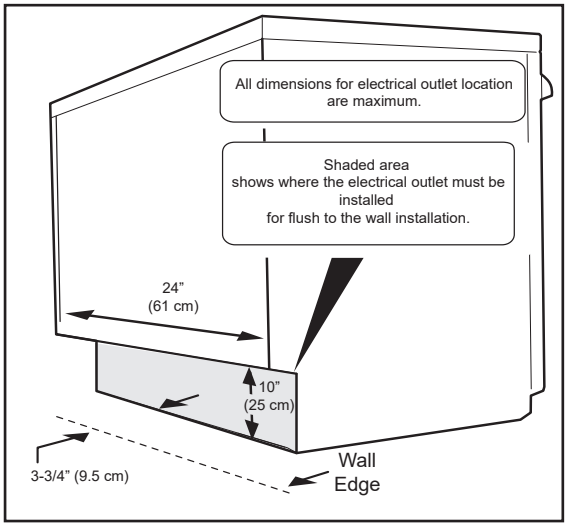
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN - ESTUFA A GAS

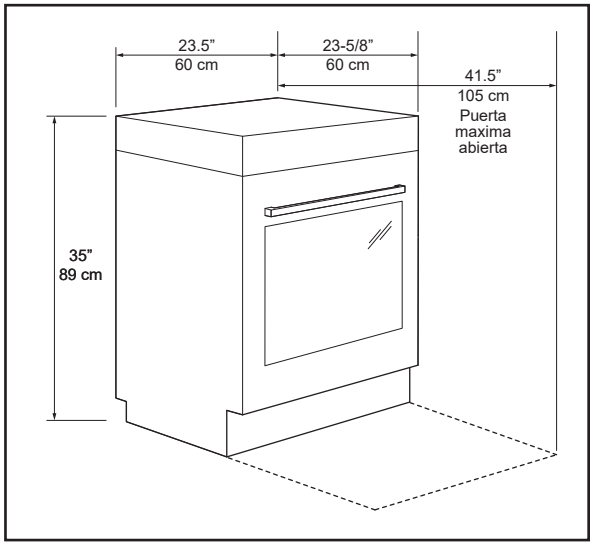
LA INSTALACIÓN Y EL SERVICIO DEBEN SER EFECTUADOS POR UN INSTALADOR CALIFICADO. IMPORTANTE: GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DEL INSPECTOR LOCAL DE ELECTRICIDAD. LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

Clearances and Dimensions

1. **Provea espacios libres adecuados entre la estufa y las superficies combustibles adyacentes.**
2. **Ubicación – Revise el lugar donde será instalada la estufa. Verifique el suministro de energía eléctrica y la estabilidad del piso.**
3. **Es esencial que se usen las dimensiones que se muestran. Las dimensiones indicadas proveen los espacios libres mínimos. La superficie de contacto debe ser firme y nivelada.**







Un mínimo de 36” de espacio entre la parte superior de la superficie para estufa y el fondo no protegido de un gabinete de metal o madera; o un mínimo de 24” cuando el fondo de metal o madera del gabinete esta protegido por no menos de ¼” de material retardante, con una hoja de acero de no menos MSG No.28, 0.015” de acero inoxidable, 0.024” de aluminio o 0.020” de cobre. 0” es el espacio mínimo para la parte trasera de la estufa. Siga todos los requerimientos de medidas antes proporcionados para evitar daños a la propiedad: peligro de encendidos potenciales o superficies y cortes de gabinetes que sean incorrectos.

Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio cuando trate de alcanzar objetos por sobre unidades de superficie calentadas, debe evitarse que los gabinetes para almacenamiento están localizados encima de la superficie de la estufa. Si existen gabinetes de almacenamiento, el riesgo puede ser reducido instalando una campana de estufa que se proyecte en forma horizontal a una distancia mínima de 5” mas ala del fondo de los gabinetes.

1 Instrucción para la instalación del braquete anti-basculante

NOTA IMPORTANTE DE SEGURIDAD!

Para reducir el riesgo de inclinación de la cocina, ésta debe ser asegurada hacia el piso con las fijaciones de anti-inclinación y los tornillos que vienen con la cocina. Si no instala las fijaciones, corre el riesgo que su cocina pueda inclinarse si pone demasiado peso sobre la puerta abierta o si un niño sube sobre ésta. Esto podría ocasionar graves causadas por derrames de líquidos calientes o por la propria cocina.

Si la cocina es trasladada a otro lugar, las fijaciones de anti-inclinación deben también ser trasladadas y instaladas con la cocina.

Las instrucciones son adecuadas para la instalación en pisos de madera o cemento sujeto ya sea en el piso o en la pared. Cuando se instala en la pared, asegúrese de que los tornillos penetren completamente en la misma y que estén asegurados en madera o metal. Cuando se asegura al piso o en la pared, asegúrese de que los tornillos no penetren ningún cableado eléctrico o plomería.

Anti-tip bracket installation instructions

a. Ubicación del soporte utilizando la plantilla - (El soporte puede ser ubicado ya sea en el lado izquierdo o derecho de la estufa. Refer to Figs. 4, 5, & 7 to position the bracket if template is not available).

Marque el piso o la pared donde se colocará el costado izquierdo o derecho de la estufa. Si la parte trasera de la estufa será colocada contra la pared o a no más de 1-1/4" de la pared cuando ya esté instalada, usted puede usar el método de instalación en el piso o en la pared. Si tiene moldura instalada y ésta no permite que el soporte quede a ras contra la pared, retire la moldura o instale el soporte en el piso.

Para el montaje en la pared (Fig. 4), ubique la plantilla colocando el borde trasero de la plantilla contra la pared trasera y el borde lateral de la plantilla en la marca hecha indicando el costado de la estufa. Coloque el soporte sobre la plantilla y marque la ubicación de los agujeros de los tornillos en la pared. Si la parte trasera de la estufa está a más de 1-1/4" de la pared cuando ya está instalada, instale el soporte en el piso. (See Fig. 5).

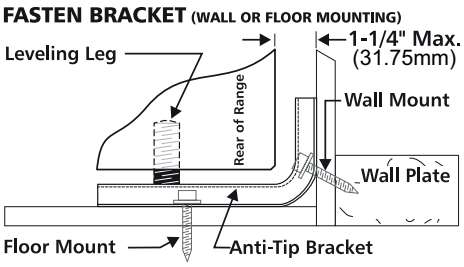


Fig. 4

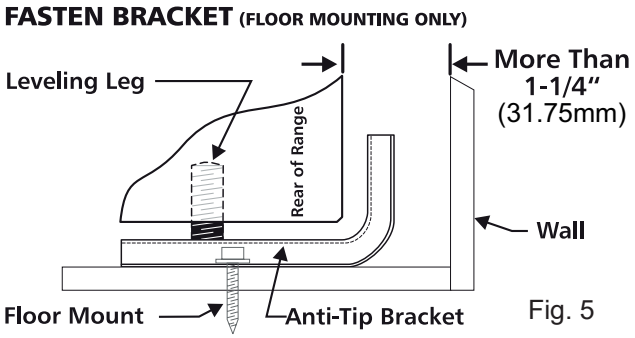


Fig. 5

Para el montaje en el piso, ubique el soporte colocando el borde trasero de la plantilla donde quedará ubicada la parte trasera de la estufa. Marque la ubicación de los agujeros de los tornillos mostrados en la plantilla..

b. Taladre agujeros pilotos e instale el soporte - Taladre un agujero piloto de 1/8" donde se vayan a instalar los tornillos. Si el soporte va a ser instalado en la pared, taladre un agujero piloto en un ángulo descente de aproximadamente 20° Si el soporte va a ser instalado en pisos de mampostería o de cerámica, taladre un agujero piloto de 3/16" y 1-3/4" de profundidad. Los tornillos provistos pueden ser usados en materiales de madera o concreto. Use una llave de tuerca de 5/16" o un destornillador de punta plana para asegurar el soporte en su lugar.

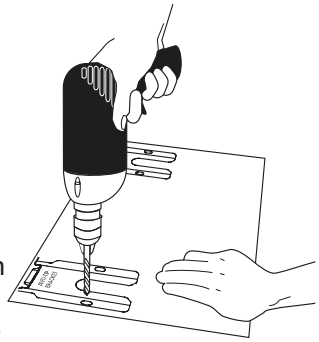


Fig. 6

c. Nivele y ubique la estufa - Nivele la estufa ajustando los cuatro (4) tornillos niveladores con una llave.

Nota: *Se debe dejar un espacio libre mínimo de 1/8" entre la parte inferior de la estufa y los tornillos niveladores a fin de dejar espacio para instalar el soporte.*

Deslice la estufa de nuevo a su lugar (Fig. 7). Verifique visualmente si el tornillo nivelador trasero está insertado y firmemente asegurado por el soporte antivuelco retirando el panel inferior o la gaveta de almacenamiento. Para los modelos con una gaveta calentadora o compartimiento asador, sujete la estufa desde el borde superior trasero y trate de inclinarla hacia adelante cuidadosamente.

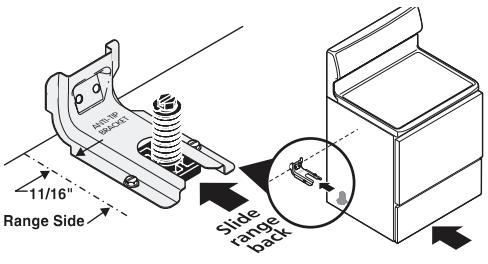


Fig. 7

2 Proporcione un suministro de gas adecuado.

Cuándo se envía de la fábrica, esta unidad ha sido ajustada para operar con un múltiple de admisión para gas natural de 4”. Un regulador de presión convertible esta conectado a la válvula distribuidora y **DEBE** ser conectado con la tubería del suministro de gas. Si el juego de conversión del propano LP/Propano se ha utilizado, sigue las instrucciones proporcionadas el juego para convertir el regulador de presión al uso de LP/Propano.

Tenga en cuenta: la operación en elevaciones superiores a 2000 ft., La clasificación del artefacto se reducirá a razón del 4 por ciento por cada 1000 pies sobre el nivel del mar.

Se debe de tener cuidado durante la instalación de la estufa para no obstruir el flujo de aire de combustión y ventilación.

Para la operación apropiada, la máxima presión de entrada al regulador no debe exceder la presión de una columna de agua de 14”. La presión de entrada al regulador debe ser por lo menos 1” más grande que la válvula distribuidora.

Ejemplos: Si regulador se pone para el gas natural con una presión de 4”, la presión de entrada al regulador debe ser por lo menos 5”; si el regulador se ha convertido para gas LP/Propano 10” la presión de entrada al regulador debe ser por lo menos 11”.

Un examen de detección de fugas del aparato debe ser realizado según las instrucciones en el paso 4.

La línea de fuente de gas debe ser de ½” o de ¾”.

3 Selle las aperturas.

Selle todas las aberturas en el suelo debajo del electrodoméstico o en la pared detrás del electrodoméstico después de haber instalado la tubería de suministro de gas.

4 Conecte la estufa al suministro de gas.

Nota: *Para evitar fugas, use sellador para juntas de tuberías en todas las roscas de tubería macho (exterior).* ***No permita*** *que el regulador de presión de gas encienda la tubería cuando apriete los accesorios.*

a. Instale una válvula manual externa para cierre de gas hacia la línea de suministro de gas que tenga una ubicación de fácil acceso fuera de la cocina. Asegúrese de conocer dónde y cómo se cierra el suministro de gas hacia la cocina (Vea Fig. 8).

b. Instale un adaptador para unión de campana de ½” hacia el válvula manual del unidad usado NO MAS DE 15pies/lbs de torque. (Vea Fig. 8).

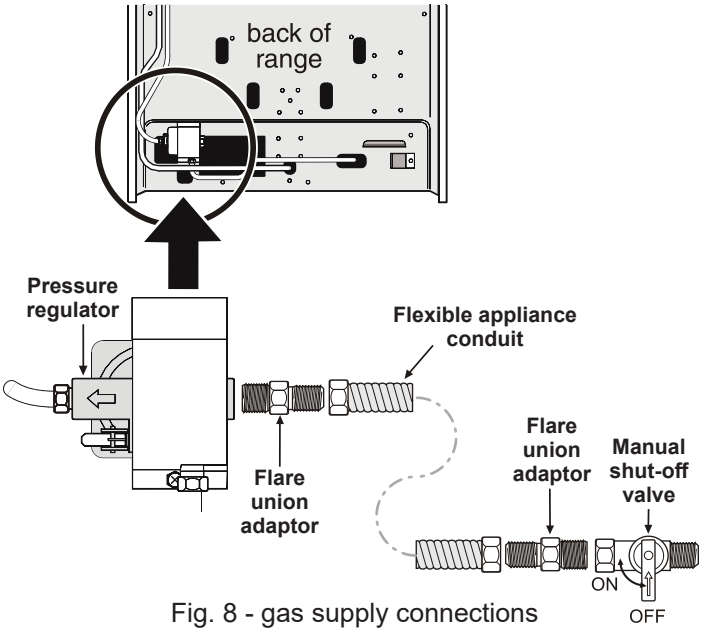


Fig. 8 - gas supply connections

Asegúrese de estabilizar el lado izquierdo del regulador de presión de gas antes de ajustar CUALQUIER accesorio al regulador de presión. No permita que el regulador de presión encienda el tubo al apretar los accesorios (Vea Fig 9).

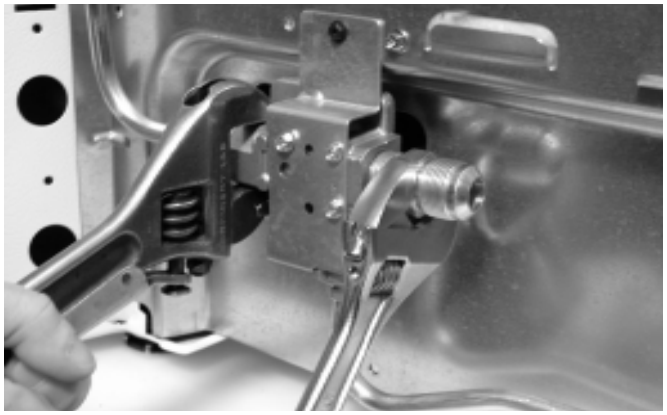


Fig. 9

c. Apretar el conector flexible de gas y/o el conducto del electrodoméstico para unir con la válvula manual de la unidad usando **NO MAS DE** 15 pies/lbs de troqué. Asegurar estabilización del adaptador para unión de campana de 1/2" y ajustar con la pinza antes de apretar conector flexible de gas y/o conducto del electrodoméstico. (Vea Fig. 10)

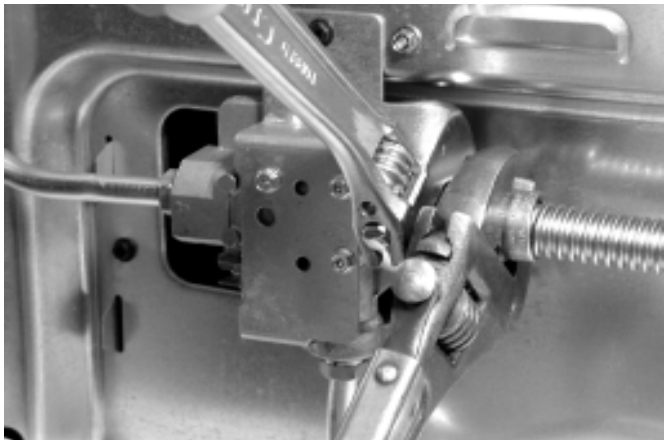


Fig. 10

d. Instale el adaptador de la unión de campana hacia la válvula manual externa de cierre (Vea Fig. 8).

e. Conecte el flexible conducto a la unión de campana en la válvula manual externa de cierre (Vea Fig. 8).

f. Asegúrese de que **la válvula de cierre del servicio en el regulador de presión esté en la posición ON** (Fig. 11).

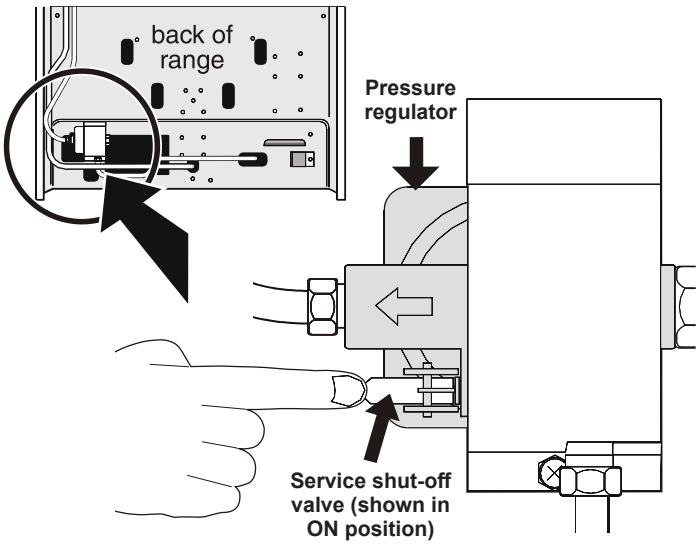


Fig. 11

g. Verifique si existen fugas. Encienda el suministro de gas hacia la cocina y use el detector de derrames de líquidos en todas las uniones y conductos para comprobar la existencia de fugas en el sistema.

Revisión de la presión de gas en el colector

⚠ ADVERTENCIA No use fuego para comprobar la existencia de fugas de gas.

Desconecte la cocina y su válvula de cierre individual del sistema de tubería del suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema para presiones de prueba superiores a 14" de presión de columna de agua (aproximadamente ½" psig).

La aplicación debe aislarse del sistema de la tubería de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tubería de suministro de gas para presiones de prueba iguales o mayores a 14" de presión de columna de agua (aproximadamente ½" psig).

Si fuera necesario revisar la presión de gas en el colector, conecte el manómetro (medidor de agua) u otro dispositivo de presión al orificio posterior derecho del quemador superior. Usando una manguera de caucho con un diámetro interior de aproximadamente ¼", sostenga fuerte la tubería hacia abajo sobre el orificio. Encienda la válvula del quemador.

Para una revisión exacta de la presión, tenga por lo menos otros dos (2) quemadores superiores. Asegúrese que la presión del suministro de gas (entrada) se encuentra por lo menos una pulgada por encima de la presión especificada en el colector de la cocina. La presión del suministro de gas nunca debe encontrarse por encima de 14" de la columna de agua. Cuando se encuentra debidamente ajustado para Gas Natural, la presión en el colector es 4" (para PL/Gas Propano, la presión en el colector es 10").



Fig. 11a: Válvula de cierre abierto



Fig. 11b: Válvula de cierre cerrada

5 Lea los siguientes detalles de conexión eléctrica antes de conectar la electricidad al rango.

⚠ ADVERTENCIA Antes de realizar el servicio, desconecte el suministro eléctrico en el disyuntor, fusible o cable de alimentación.

Requisitos eléctricos:

Un circuito derivado dedicado, correctamente conectado a tierra y polarizado protegido por un amplificador de 15 amperios. disyuntor o fusible de retardo. **Ver placa de serie para voltaje apropiado.**

Precauciones con el cable de extensión:

Debido a los peligros potenciales de seguridad bajo ciertos condiciones, recomendamos encarecidamente evitar el uso de cualquier cable de extensión.

⚠ ADVERTENCIA ¡Por favor lea cuidadosamente! Por seguridad personal, este producto debe estar debidamente conectado a tierra.

Bajo ninguna circunstancia, corte o retire la tercera punta (tierra) del cable de alimentación (Fig. 12).

En lugares en los que aya un enchufe de pared estándar de dos patillas, el cliente tendrá responsabilidad directa y la obligación de reemplazarlo por un enchufe de pared de tres patillas debidamente cableado a tierra.

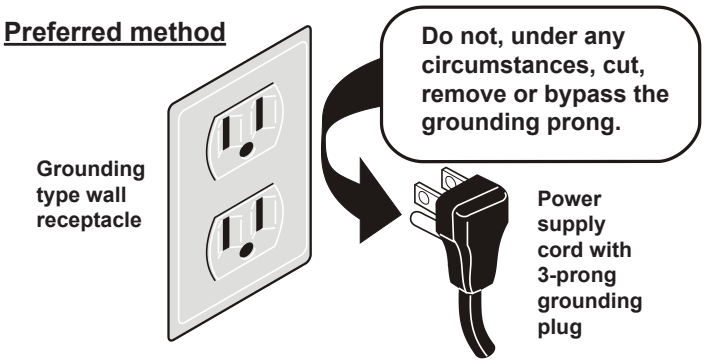


Fig. 12

Instrucciones de conexión a tierra:

El cable de alimentación de este electrodoméstico está equipado con un enchufe de 3 patas (conexión a tierra) que se acopla con un tomacorriente de pared con toma de tierra de 3 patas para minimizar la posibilidad de riesgo de descarga eléctrica por este artefacto. El cliente debe hacer que el tomacorriente de pared y el circuito sean revisados por un electricista calificado para asegurarse de que el receptáculo esté correctamente conectado a tierra y polarizado.

6 Verifique la colocación de la tapa del quemador.

Es **muy importante** asegurarse de que todas las tapas de los quemadores de superficie y las rejillas de los quemadores estén instaladas correctamente y en las ubicaciones correctas **antes de** operar el aparato. Tenga en cuenta que las cabezas del quemador están aseguradas a la superficie de cocción. **La cubierta no es extraíble.** No intente quitar o levantar la superficie de cocción.

⚠ ADVERTENCIA Para prevenir los brotes y evitar la creación de subproductos dañinos, **no use** la cubierta sin todas las tapas del quemador instaladas correctamente para asegurar el encendido adecuado y el tamaño de la llama del gas.

Siempre mantenga las tapas del quemador y las cabezas del quemador en su lugar siempre que los quemadores de superficie estén en uso. **No permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza o cualquier otro material entren en las aberturas del soporte del orificio de gas.**

Verifique y asegúrese de que el tamaño de cada tapa del quemador coincida con el tamaño de la cabeza del quemador. Verifique y asegúrese de que todas las tapas del quemador de estilo **redondo** estén colocadas correctamente en las cabezas redondas de los quemadores.

Verifique y asegúrese de que todas las tapas del quemador de estilo **ovalado** estén colocadas correctamente en las cabezas de los quemadores ovales (si están instaladas). Verifique y asegúrese de que todas las tapas de los quemadores **duales** o **gemelos** estén colocadas correctamente en los cabezales de los quemadores duales o gemelos (si corresponde).

En quemadores de estilo redondo, el labio de la tapa del quemador (vea la Fig. 13) debe quedar ajustado en el centro de la cabeza del quemador y estar nivelado. Consulte las Figs. 14 y 15 para la colocación correcta e incorrecta de la tapa del quemador.

Una vez en su lugar, puede verificar el ajuste deslizando suavemente la tapa del quemador de lado a lado (Fig. 16) para asegurarse de que esté centrada y firmemente asentada. Cuando el labio de la tapa del quemador haga contacto dentro del centro de la cabeza del quemador, podrá escuchar el clic de la tapa del quemador. Tenga en cuenta que la tapa del quemador NO debe moverse fuera del centro de la cabeza del quemador cuando se deslice de un lado a otro.

7 Verificar el encendido de la superficie quemadores.

El funcionamiento de los encendedores eléctricos debe verificarse después de que el alcance y los conectores de la línea de suministro se hayan revisado cuidadosamente para detectar fugas y el alcance se haya conectado a la energía eléctrica.

a. Para verificar el encendido adecuado, **empuje y gire** la perilla del quemador de superficie **en sentido antihorario** a la posición **LITE**. Oirás el encendedor chispeando.

b. El quemador de superficie debe encenderse cuando haya gas disponible para el quemador. Purgue el aire de las líneas de suministro dejando la perilla en la posición **LITE** hasta que el quemador se encienda. Cada quemador debe encenderse dentro de los cuatro (4) segundos en funcionamiento normal después de purgar el aire de las líneas de suministro.

c. Verifique visualmente que el quemador tenga una llama. Una vez que el quemador se enciende, la perilla de control debe estar fuera de la posición LITE.

d. Pruebe cada botón de control de superficie por separado hasta que se hayan verificado todos los quemadores de superficie. Cada ubicación del quemador está equipada con un electrodo separado.

8 Ajuste la configuración BAJA de las válvulas del quemador de superficie (flujo lineal).

Pruebe para verificar si la configuración BAJA debe ajustarse:

a. Presione y gire el control a LITE hasta que el quemador se encienda.

b. Presione y gire rápidamente la perilla a la posición más baja.

c. Si el quemador se apaga, reinicie el control a OFF.

d. Retire la perilla de control del quemador de la superficie.

e. Inserte un destornillador de hoja delgada en el vástago de la válvula hueca y enganche el tornillo ranurado en el interior. El tamaño de la llama se puede aumentar o disminuir con el giro del tornillo (consulte la Fig. 17 y la Fig. 18).

f. Ajuste la llama hasta que pueda girar rápidamente la perilla desde LITE hasta la posición más baja sin extinguir la llama. La llama debe ser lo más pequeña posible sin extinguir.

Nota: *Los ajustes de la mezcla de aire no son necesarios en los quemadores de superficie.*

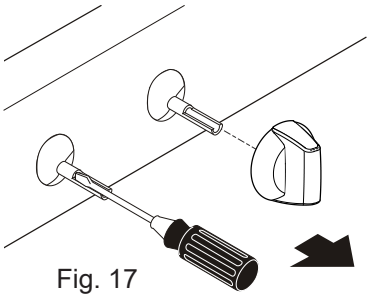


Fig. 17

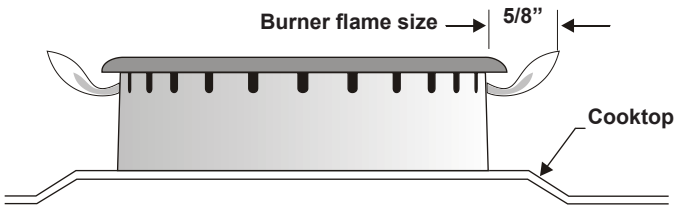


Fig. 18

9 Controlar el encendido de los quemadores del horno.

El funcionamiento de los encendedores del horno debe verificarse después de que el rango y los conectores de la línea de suministro se hayan revisado cuidadosamente para detectar fugas y el alcance se haya conectado a la energía eléctrica. Asegúrese de que todos los materiales de embalaje y la literatura se eliminen del horno.

El quemador del horno está equipado con un sistema de control eléctrico y un encendedor de quemador de horno eléctrico. Si su modelo está equipado con un quemador de horno superior, también tendrá un encendedor de quemador eléctrico. Estos sistemas de control no requieren ningún ajuste. Cuando el horno está configurado para funcionar, la corriente fluirá al encendedor. Brillará de forma similar a una bombilla de luz. Cuando el encendedor haya alcanzado una temperatura suficiente para encender el gas, la válvula del horno controlada eléctricamente se abrirá y la llama aparecerá en el quemador del horno. Hay un lapso de tiempo de 30 a 60 segundos después de que el termostato se ENCIENDE antes de que la llama aparezca en el quemador del horno. Cuando el horno alcanza la temperatura establecida, el encendedor que brilla intensamente se apagará. La llama del quemador se apagará en 20 a 30 segundos después de que el encendedor se apaga. Para mantener cualquier horno fijo temperatura, este ciclo continuará mientras el control del horno esté configurado para operar.

Para verificar el encendido del quemador del horno:

a. Ajuste el horno a **Hornear a 300ºF**. Ver el Manual del Usuario para las instrucciones de operación.

b. En 60 segundos, el quemador del horno debe encenderse. Verifique que la llama sea adecuada y deje que el quemador encienda una vez. Restablece el control a **OFF**.

c. Si su modelo está equipado con una parrilla para asar a la altura de la cintura, coloque el horno en **la parrilla**. Ver el Manual del Usuario para las instrucciones de operación.

d. En 60 segundos, el quemador de asado debe encenderse. Verifique la llama adecuada. Restablecer el control a **OFF**.

11 Asegúrate de que el rango esté nivelado.

Nivele el rango colocando un nivel horizontalmente en una rejilla del horno. Compruebe diagonalmente de adelante hacia atrás, luego nivele el rango ajustando las patas de nivelación o colocando cuñas debajo de las esquinas del rango según sea necesario.

Nota: *Una vez completada la instalación, asegúrese de que todos los controles estén en la posición de apagado.*

Cuidado, limpieza y mantenimiento

Consulte el Manual de uso y cuidado para obtener instrucciones de limpieza. Si es necesario quitar el rango para la limpieza o el mantenimiento, apague el suministro de gas. Desconecte el suministro de gas y electricidad. Si el suministro de gas o eléctrico es inaccesible, levante el alcance levemente en la parte delantera y retírelo de la pared. Tire solo hasta donde sea necesario para desconectar el suministro de gas y electricidad. Termine de quitar el rango para dar servicio y limpiarlo. Vuelva a instalar en orden inverso asegurándose de nivelar el rango y verifique las conexiones de gas para detectar fugas. Asegúrese de leer y seguir el paso 1 para una instalación correcta de Anti-tip.

Antes de llamar al servicio

Lea las secciones “Antes de llamar” y la instrucción de operación en su *Manual de uso y cuidado*. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye las ocurrencias comunes que no son el resultado de mano de obra o materiales defectuosos en este electrodoméstico.

Consulte la garantía en su *Manual de uso y cuidado* para obtener nuestro número y dirección de servicio gratuito. Llame o escriba si tiene consultas sobre su producto de gama y / o necesita pedir piezas.

Ubicación del modelo y número de serie

The identification plate is located inside the oven door on the lower left and the middle-bottom of the back of the appliance (Fig. 19).

Cuando ordene piezas o pregunte sobre su rango, siempre asegúrese de incluir los números de modelo y de serie y un número de lote o letra de la placa de serie de su rango.

Your identification plate also tells you the rating of the burners, the type of fuel and the pressure the range was adjusted for when it left the factory.

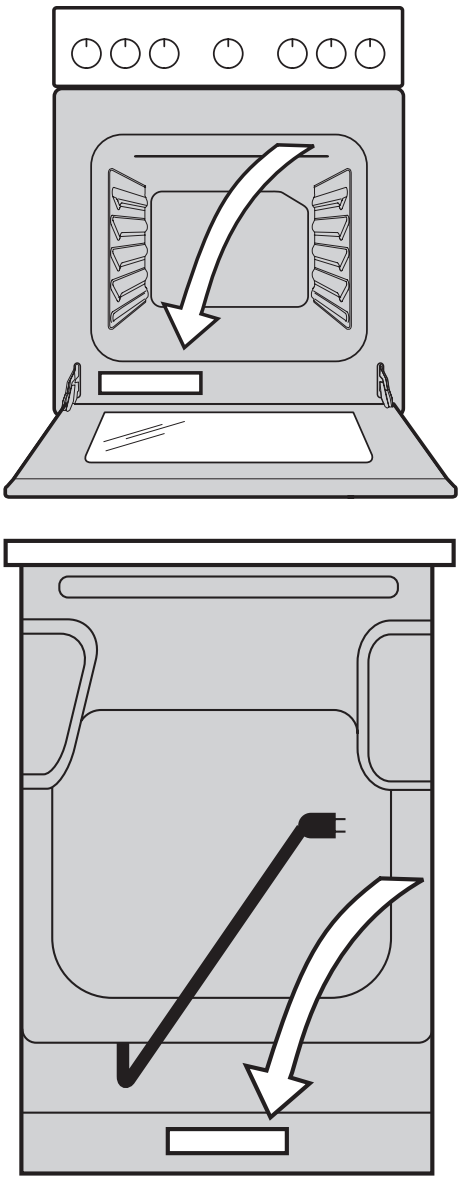


Fig. 19