

30" LIQUID PROPANE GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

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.



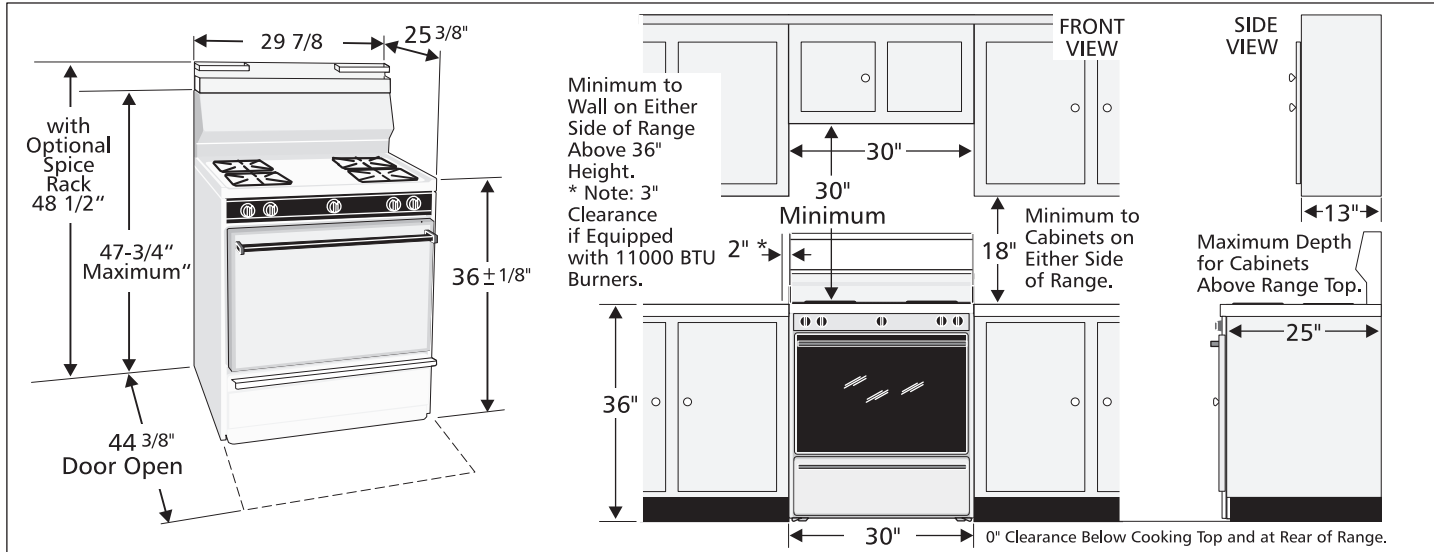
⚠ WARNING If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

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.

⚠ WARNING

- ALL RANGES CAN TIP.
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT.
- INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE.
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS.



Clearances and Dimensions

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

Provide Proper Fuel Type

Before Proceeding:

Your range has been preset at the factory to operate on LP/Propane Gas only.

⚠ WARNING DO NOT attempt to convert this range to Natural Gas.

30" LIQUID PROPANE GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

Important Notes to the Installer

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

Important Note to the Consumer

1. Keep these instructions with your owner's guide for future reference.

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.

This range has been design certified by the American Gas Association. As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find them in the Owner's 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 5.
- 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.

⚠ WARNING Never leave children alone or unattended in the area where an appliance is in use. As children grow, teach them 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.

- 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.

FOR MODELS WITH SELF-CLEAN FEATURE:

- Remove broiler pan, food and other utensils before self-cleaning the oven. Wipe up excess spillage. Follow the precleaning instructions in the Owner's Guide.
- Unlike the standard gas range, THIS COOKTOP IS NOT REMOVABLE. Do not attempt to remove the cooktop.

⚠ 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.

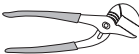
30" LIQUID PROPANE GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

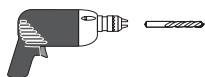
(For Models with Sealed Top Burners)

Before Starting

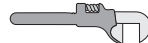
Tools You Will Need

For leveling legs and Anti-Tip Bracket:

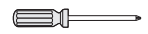
- Adjustable wrench or channel lock pliers 
- 5/16" Nutdriver or Flat Head Screw Driver 
- Electric Drill & 1/8" Diameter Drill Bit (5/32" Masonry Drill Bit if installing in concrete)



For gas supply connection:

- Pipe wrench 

For burner flame adjustment:

- Phillips head  and blade-type screwdrivers 

For gas conversion (LP/Propane or Natural):

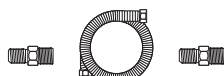
- Open end wrench - 1/2" 

Additional Materials You Will Need

- Gas line shut-off valve 
- Pipe joint sealant that resists action of LP/Propane gas



- A new flexible metal appliance conduit (1/2" NPT x 3/4" or 1/2" I.D.) must be AGA/CGA design certified. 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.



- Always use the (2) new flare union adapters (1/2" NPT x 3/4" or 1/2" I.D.) supplied with the new flexible appliance conduit for connection of the range.

Normal Installation Steps

1. Anti-Tip Bracket Installation Instructions

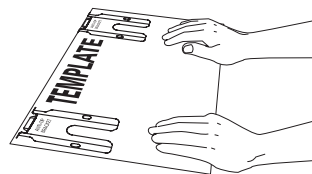
Important Safety Warning

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 brackets must also be moved and installed with the range.

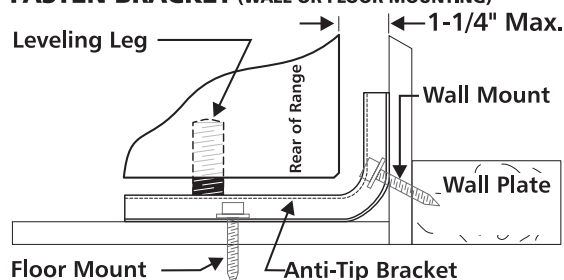
Instructions are provided for installation in wood or cement fastened to either the floor or wall. When installed to the wall, make sure that screws completely penetrate dry wall and are secured in wood or metal. When fastening to the floor or wall, be sure that screws do not penetrate electrical wiring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

- A. **Locate the Bracket Using the Template** - (Bracket may be located on either the left or right side of the range. Use the information below to locate 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 the 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 the wall, remove molding or mount bracket to the floor. For wall mount, locate the bracket by placing the back edge of the template against the 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 the wall when installed, attach bracket to the floor. 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.

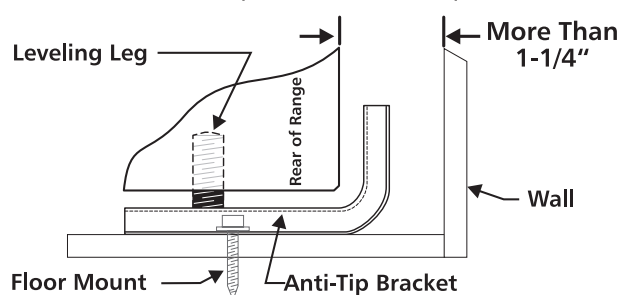


- B. **Drill Pilot Holes and Fasten Bracket** - Drill a 1/8" pilot hole where screws are to be located. If bracket is to be mounted to the wall, drill pilot hole at an approximate 20° downward angle. If bracket is to be mounted to masonry or ceramic floors, drill a 5/32" pilot hole 1-3/4" deep. The screws provided may be used in wood or concrete material. Use a 5/16" nut-driver or flat head screwdriver to secure the bracket in place.

FASTEN BRACKET (WALL OR FLOOR MOUNTING)



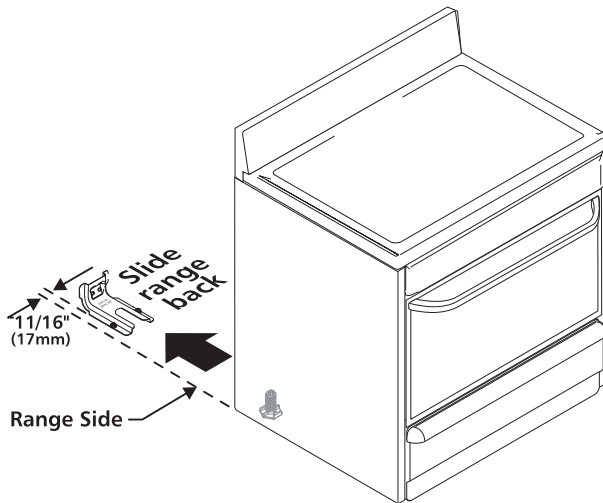
FASTEN BRACKET (FLOOR MOUNTING ONLY)



30" LIQUID PROPANE GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

- C. **Level and Position Range** - Level range by adjusting the (4) leveling legs with a wrench. Note: A minimum clearance of 1/8" is required between the bottom of the range and the leveling leg to allow room for the bracket. Use a spirit level to check your adjustments. Slide range back into position. Visually check that rear leveling leg is inserted into and fully secured by the Anti-Tip Bracket by removing lower panel or storage drawer. For models with a warmer drawer or broiler compartment, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.



2. Provide an adequate gas supply.

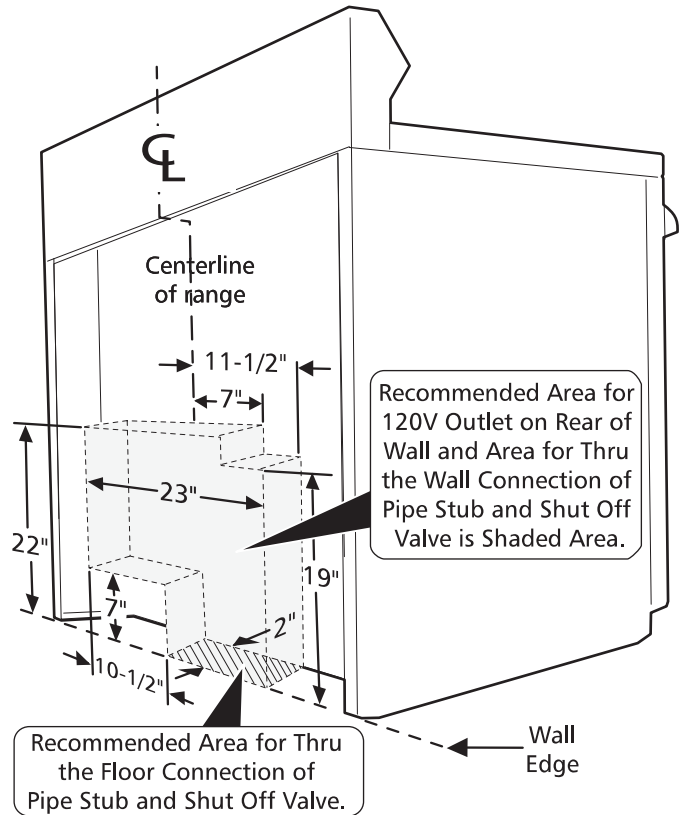
This unit is pre-set to operate on 10" LP/Propane manifold pressure. A convertible pressure regulator is connected to the manifold and **MUST** be connected in series with the gas supply line.

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: Regulator is set 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 the openings.

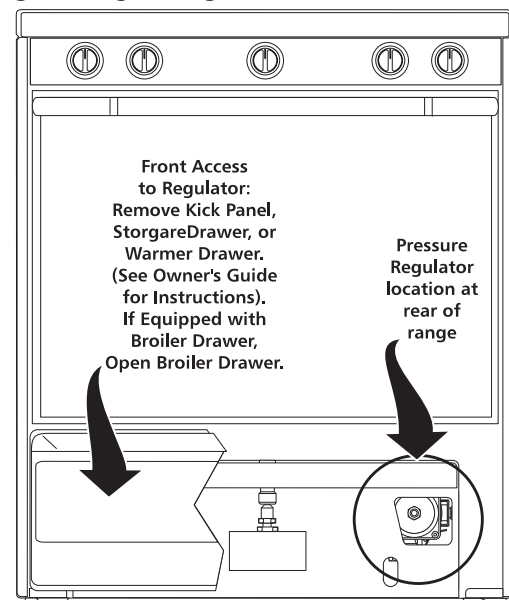
Seal any openings in the wall behind the range and in the floor under the range after gas supply line is installed.

4. Connect the range to the gas supply.

To prevent leaks, put a pipe joint sealant on all male (outside) pipe threads.

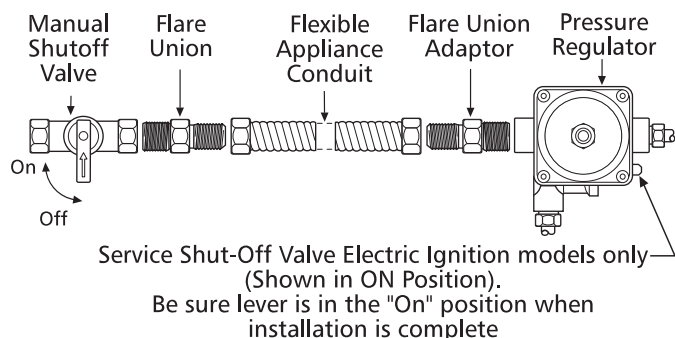
Your regulator is in the location shown below.

⚠ CAUTION Do not allow regulator to turn on pipe when tightening fittings.



30" LIQUID PROPANE GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)



- Install an external manual gas shut-off valve to gas supply line in an easily-accessible location outside of the range. Be sure you know how and where to shut-off the gas supply to the range.
- Install 1/2" flare union adaptor to pressure regulator.
- Attach appliance conduit to flare union on regulator.
- Install flare union adaptor to external manual shut-off valve.
- Attach appliance conduit to flare union on shut-off valve.
- Make sure service shut-off valve on pressure regulator is in "ON" position.
- Check for 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.

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

Checking Manifold Gas Pressure

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 LP/Propane Gas the manifold pressure is 10".

5. Read electrical connection details below and connect electricity to range.

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

Electric Requirements: An individual, properly grounded and polarized branch circuit protected by a 15 amp. circuit breaker or time delay fuse. See serial plate for proper voltage.

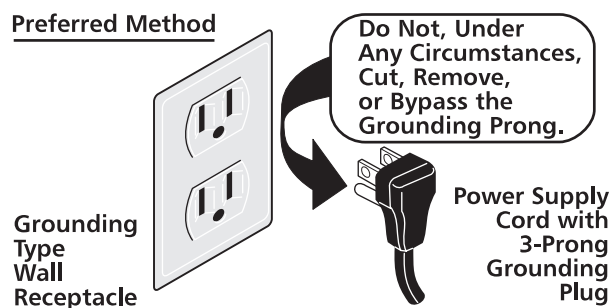
Extension Cord Precautions:

Because of potential safety hazards under certain conditions, we strongly recommend against the use of any extension cord. However, if you still elect to use an extension cord, it is absolutely necessary that it be a UL listed 3-wire grounding type appliance extension cord and that the current carrying rating of the cord in amperes be equivalent to or greater than the branch circuit rating. Such extension cords are obtainable through your local service organization.

⚠ WARNING PLEASE READ CAREFULLY! For personal safety, this product must be properly grounded.

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.



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.

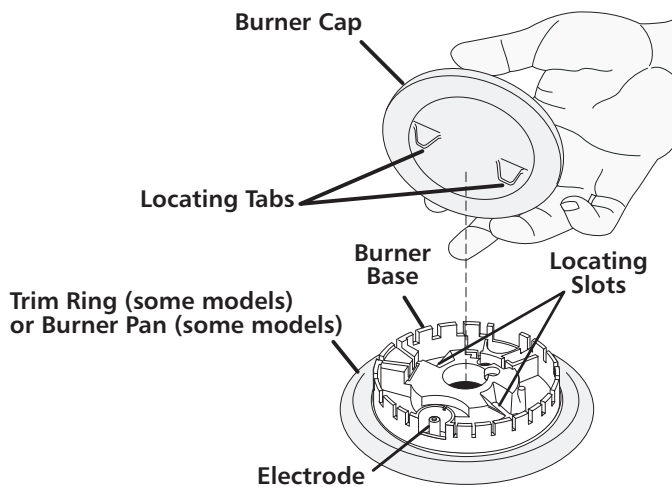
DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD.

30" LIQUID PROPANE GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

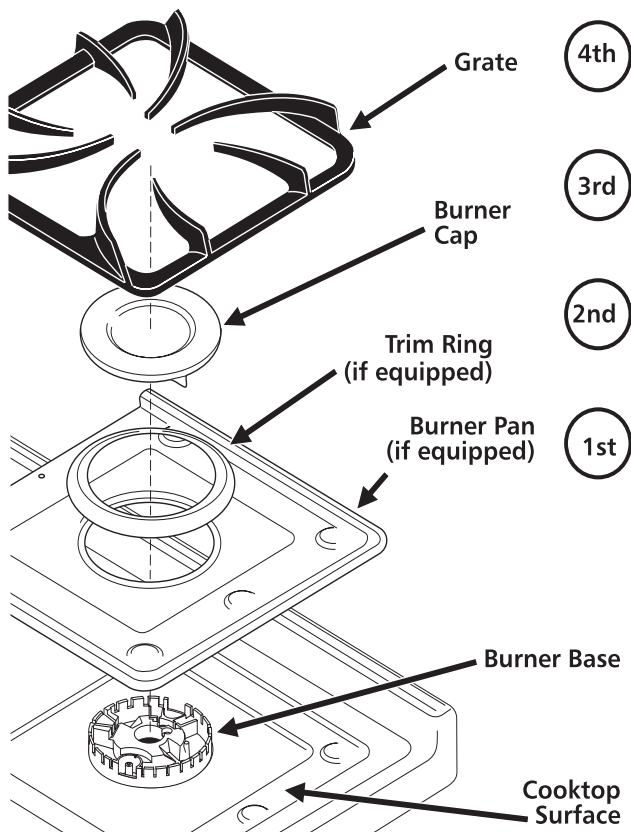
Operation of Surface Burners

This range is equipped with sealed burners as shown below.



6. Installation of Burner Cap Assembly

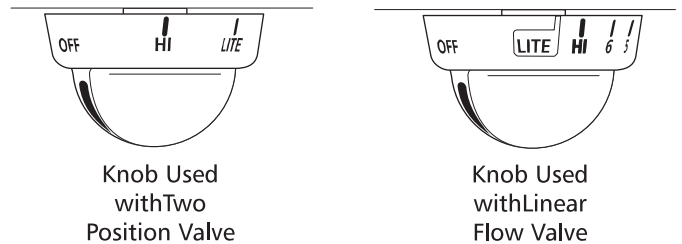
Your range may be equipped with either trim rings or burner pans, or trim rings and burner pans. Install pans (some models) and trim rings (some models) as follows:



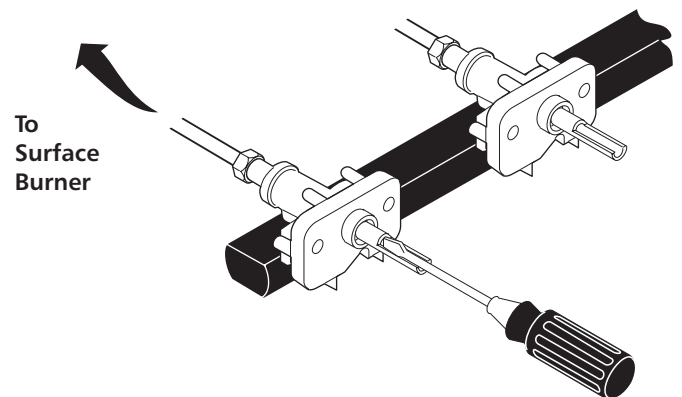
7. Electric Ignition Surface Burners

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. To check for proper lighting, push in and turn a surface burner knob to the LITE position. You will hear the igniter sparking. The surface burner should light when gas is available to the top burner. Each burner should light within four (4) seconds in normal operation after air has been purged from supply lines. Visually check that burner has lit. Once the burner lights, the control knob should be rotated out of the LITE position. There are separate ignition devices for each burner. Try each knob separately until all burner valves have been checked.

Note: Knob styles may vary from those pictured below.



8. Adjust the "LOW" Setting of Surface Burner Valve (Linear Flow Valves Only):



- Turn control to LITE until burner ignites.
- Quickly turn knob to LOWEST POSITION.
- If burner goes out, readjust valve as follows:

Reset control to OFF. Remove the surface burner control knob, insert a thin-bladed screw driver into the hollow valve stem and engage the slotted screw inside. Flame size can be increased or decreased with the turn of the screw. 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 going out.

Note: Air mixture adjustment is not required on surface burners.

30" LIQUID PROPANE GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

Operation of Oven Burners and Oven Adjustments

9. Electric Ignition Burners

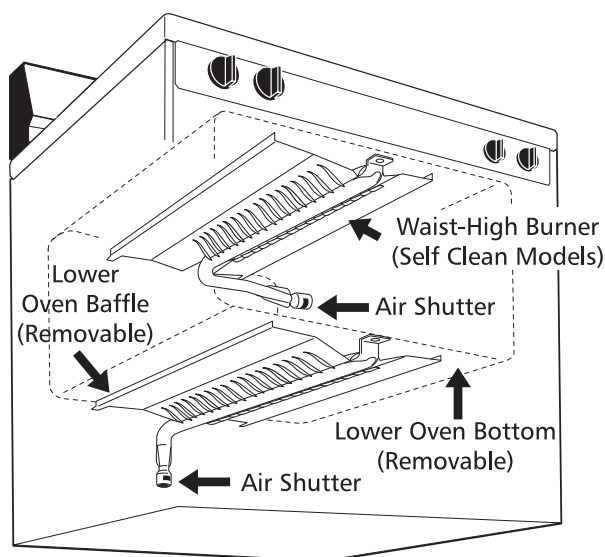
Operation of electric igniters should be checked after range and supply line connectors have been carefully checked for leaks and range has been connected to electric power.

The oven burner is equipped with an electric control system as well as an electric oven burner igniter. If your model is equipped with a waist-high broil 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 dial setting, the glowing igniter will go off. The burner flame will go "out" in 20 to 30 seconds after the igniter goes "OFF." To maintain any given oven temperature, this cycle will continue as long as the dial (or display) is set to operate.

After removing all packing materials and literature from the oven:

- Set oven to BAKE at 300°F. See Owner's Guide for operating instructions.
- Within 60 seconds the oven burner should ignite. Check for proper flame, and allow the burner to cycle once. Reset controls to off.
- If your model is equipped with a waist-high broiler, set oven to BROIL. See Owner's Guide for operating instructions.
- Within 60 seconds the broil burner should ignite. Check for proper flame. Reset controls to off.

10. Air Shutter-Oven Burner



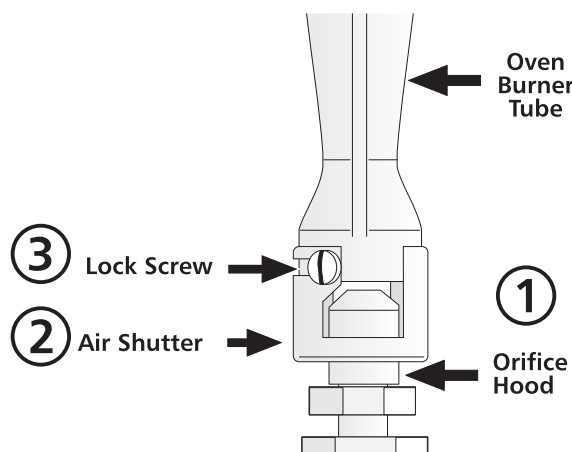
The approximate flame length of the oven burner is 1 inch (distinct inner, blue flame).

To determine if the oven burner flame is proper, remove the oven bottom and burner baffle and set the oven to bake at 300°F.

To remove the oven bottom, remove oven hold down screws at rear of oven bottom. Pull up at rear, disengage front of oven bottom from oven front frame, and pull the oven bottom out of the oven. Remove burner baffle so that the burner flame can be observed.

If the flame is yellow in color, increase air shutter opening size. (See "2" in illustration below.) If the flame is a distinct blue, reduce the air shutter opening size.

To adjust loosen lock screw (see "3" illustration below), reposition air shutter, and tighten lock screw. Replace oven bottom.



11. Air Shutter-Broil Burner (if equipped)

The approximate flame length of the broil burner is 1 inch (distinct inner, blue flame).

To determine if the broil burner flame is proper, set the oven to broil.

If the flame is yellow in color, increase air shutter opening size. (See "2" in illustration above.) If the flame is a distinct blue, reduce the air shutter opening size.

To adjust, loosen lock screw (see "3" in illustration above), reposition air shutter, and tighten lock screw.

30" LIQUID PROPANE GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

12. 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.

13. After installation is complete, make sure all controls are left in the OFF position.

Model and Serial Number Location

For porcelain enamel ovens, the serial plate is located on the right-hand surface of the oven front frame in the broiler or storage drawer area.

For continuous clean ovens, the serial plate is located on the right front edge of the floor shield located in the broiler compartment.

When ordering parts for or making inquiries about your range, always be sure to include the model and serial numbers and a lot number or letter from the serial plate on your range.

Your serial 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.

Before You Call for Service

Read the Avoid Service Checklist and operating instructions in your Owner's 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 Owner's 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.

Care, Cleaning and Maintenance

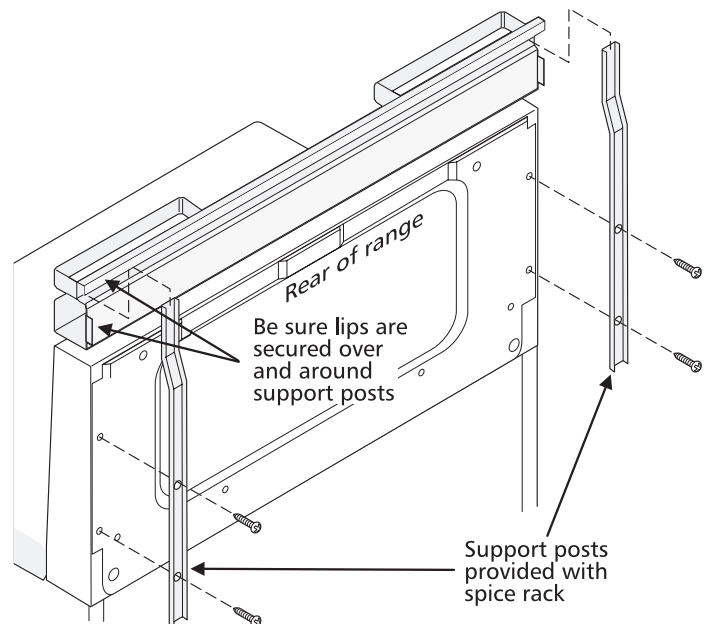
Refer to the Owner's Guide for cleaning instructions.

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 unit slightly at the front and pull out away from the wall. Pull only as far as necessary to disconnect the gas and electrical supply. Finish removing the unit for servicing and cleaning. Reinstall in reverse order making sure to level the range and check gas connections for leaks. See page 8, paragraph 5 for proper anchoring instructions.

Optional Spice Rack

Some models are equipped with an optional spice rack. Follow the instructions below for installation:

- Using a 1/4" nutdriver or Phillips screwdriver, remove four (4) screws from rear of range as shown in diagram below.
- Using these four (4) screws, attach two (2) support posts (provided) to rear of range.
- Set rack on support posts and make sure rear end flanges are around support posts as shown.



INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA DE PROPANO LIQUIDO DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

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

⚠ ADVERTENCIA Si la información contenida en este manual no es seguida exactamente, puede ocurrir un incendio o explosión causando daños materiales, lesión personal o la muerte.

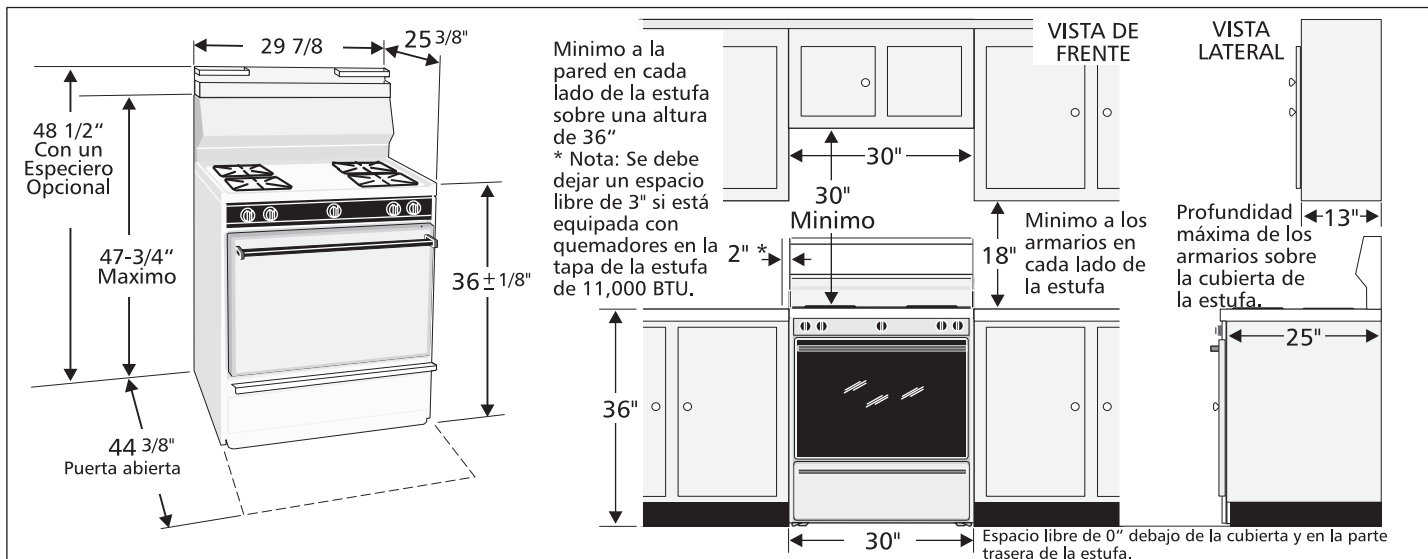
PARA SU SEGURIDAD:

- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la proximidad de éste o de cualquier otro artefacto.
- **QUE DEBE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
 - No trate de encender ningún artefacto.
 - No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no logra comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio de mantenimiento debe realizarlo un instalador calificado, la agencia de servicios o el proveedor de gas.



⚠ ADVERTENCIA

- TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN VOLCARSE.
- PUEDEN RESULTAR LESIONES PERSONALES.
- INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO EMPACADO CON LA ESTUFA.
- VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION.



Espacios libres y dimensiones

1. Ubicación - Examine la ubicación donde va a instalar la estufa. Compruebe que la alimentación eléctrica y de gas sea adecuada y compruebe la estabilidad del piso.
2. Las dimensiones que se muestran deben ser usadas. Las dimensiones dadas proporcionan el espacio mínimo necesario. La superficie de contacto debe ser sólida y nivelada.

Antes de proceder

Su estufa ha sido ajustada para operar con propano líquido solamente.

⚠ ADVERTENCIA No trate de convertir esta estufa para ser usada con gas natural.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA DE PROPANO LIQUIDO DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

Importantes notas para el instalador

1. Lea todas las instrucciones contenidas en estas instrucciones para la instalación antes de instalar la estufa.
2. Saque todos los materiales de embalaje de los compartimientos del horno antes de conectar la alimentación de gas y electricidad a la estufa.
3. Observe todos los códigos y ordenanzas en vigor.
4. Asegúrese de dejar estas instrucciones al cliente.

Nota importante para el cliente

1. Guarde estas instrucciones con la guía del propietario para referencia futura.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

La instalación de esta estufa debe estar conforme con los códigos locales, o si no existen códigos locales, con el National Fuel Gas Code (Código Nacional para Gases Combustibles), ANSI Z223.1—la edición más reciente cuando se instala en los Estados Unidos.

El diseño de esta estufa ha sido certificado por la American Gas Association (Asociación Norteamericana de Gas). Igual que con cualquier electrodoméstico que utiliza gas y genera calor, existen ciertas precauciones de seguridad que deberá seguir. Las encontrará en la Guía del Propietario. Léalas con atención.

- Asegúrese de que su estufa sea instalada y puesta a tierra debidamente por un instalador capacitado o un técnico de servicio.
- Esta estufa debe ser puesta a tierra de acuerdo con los códigos locales, o si no existen códigos locales, con el National Electrical Code (Código Eléctrico Nacional), ANSI/NFPA N° 70 — la edición más reciente cuando se instala en los Estados Unidos. Vea las instrucciones para la puesta a tierra en la página 13.
- Antes de instalar la estufa en un área cubierta con linóleo o cualquier otro material de recubrimiento sintético para pisos, asegúrese de que el recubrimiento para pisos pueda soportar una temperatura de por lo menos 90°F (32,2°C) por encima de la temperatura ambiente sin encogerse, doblarse ni cambiar de color. No instale la estufa encima de un alfombrado a menos que coloque una alfombrilla o lámina aislante de madera chapada de 1/4 de pulgada (6,3 mm) de espesor entre la estufa y el alfombrado.
- Asegúrese de que el papel tapiz de paredes alrededor de la estufa pueda soportar el calor generado por la estufa.
- No obstruya el paso de aire de combustión en la rejilla de ventilación del horno ni alrededor de la base ni debajo del panel delantero inferior de la estufa. Evite tocar las aberturas de ventilación o las superficies cercanas ya que pueden calentarse cuando el horno esté en funcionamiento. Esta estufa requiere aire fresco para la combustión adecuada del quemador.

⚠ ADVERTENCIA No deje nunca a los niños solos o desatendidos en el área donde un electrodoméstico esté en funcionamiento. Cuando los niños crezcan, enséñeles el uso correcto y seguro de todos los electrodomésticos. No deje nunca la puerta del horno abierta cuando la estufa esté desatendida.

⚠ ADVERTENCIA Subirse, apoyarse o sentarse sobre las puertas o cajones de esta estufa puede provocar lesiones de consideración y también puede dañar la estufa.

- No almacene artículos de interés para los niños dentro de los armarios situados por encima de la estufa. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar artículos podrían resultar gravemente quemados..
- Para eliminar la necesidad de colocarse sobre los quemadores de la superficie, deben evitarse los armarios por encima de los quemadores.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no sobrepase el borde del utensilio de cocina. Las llamas excesivas son peligrosas.
- No use el horno para almacenar cosas. Esto crea una situación peligrosa potencial.
- No use nunca su estufa para mantener un cuarto caliente ni para calentarlo. El uso prolongado de la estufa sin ventilación adecuada puede ser peligroso.
- No guarde ni utilice gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en las cercanías de este o cualquier otro electrodoméstico. Pueden ocurrir incendios o explosiones.
- Vuelva a colocar todos los controles en la posición de "off" (apagado) después de haber utilizado una operación con el programador.

PARA MODELOS CON LA CARACTERISTICA DE AUTOLIMPIEZA:

- Saque la bandeja del asador, los alimentos y cualquier otro utensilio antes de poner en marcha la autolimpieza. Limpie el exceso de derrames de comida. Siga las instrucciones para la limpieza previa en la Guía del Propietario.
- A diferencia de las estufas a gas comunes, LA TAPA DE LA ESTUFA NO ES REMOVIBLE. No trate de sacar la tapa.

⚠ ADVERTENCIA NO TRATE DE UTILIZAR EL ENCENDIDO ELECTRICO DURANTE UNA FALLA DEL SUMINISTRO ELECTRICO. COLOQUE TODOS LOS CONTROLES DEL HORNO EN "OFF" (APAGADO) EN CASO DE UNA FALLA ELECTRICA.

El encendedor eléctrico volverá a encender automáticamente el quemador del horno cuando regrese el suministro eléctrico si el control del termostato del horno se dejó en la posición de "ON" (encendido).

Cuando ocurra una falla eléctrica durante el uso, los quemadores de superficie continuarán funcionando.

Durante una falla eléctrica, los quemadores de superficie pueden ser encendidos con una cerilla. Sujete una cerilla encendida justo al lado del quemador y gire despacio la perilla a la posición de LITE (encendido). Tenga muchísimo cuidado cuando encienda los quemadores de esta manera.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA DE PROPANO LIQUIDO DE 30"

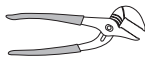
(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

Antes de comenzar

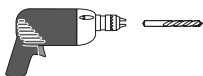
Herramientas necesarias

Para las patas niveladoras:

- Herramienta para insertar casquillos (1-3/8" hex) o alicates channel lock



- Llave para tuercas de 5/16" o Destornillador para tornillos de cabeza plana
- Taladro eléctrico y broca de 1/8" de diámetro (broca de albañilería si está instalando en hormigón)



Para la conexión de la alimentación de gas:

- Llave para tuberías



Para ajustar la llama del quemador:

- Destornillador phillips y destornillador para tornillos de cabeza plana



Para conversión del gas (LP/propano o natural):

- Llave de boca abierta de 1/2"

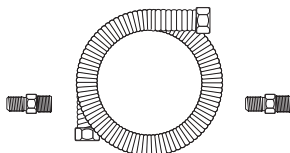


Materiales adicionales necesarios

- Válvula de cierre de la línea de gas
- Sellador de juntas de tuberías que resista la acción del gas Propano líquido



- Un conducto flexible metálico nuevo para electrodomésticos (1/2" NPT x 3/4" o 1/2" de diámetro interior) certificado por AGA/CGA. Debido a que la tubería sólida restringe el movimiento de la estufa, recomendamos que se use un conducto flexible nuevo (4 a 5 pies de largo) para cada nueva instalación y reinstalaciones adicionales.



- Siempre use los (2) adaptadores de unión abocinados nuevos (1/2" NPT x 3/4" o 1/2" de diámetro interior) suministrados con el conducto flexible nuevo para electrodomésticos, para la conexión de la estufa.

Pasos de la Instalación Normal

1. Instrucciones para la instalación del soporte antivuelco

Advertencia de Seguridad Importante

A fin de reducir el riesgo de que la estufa se vuelque, ésta debe ser asegurada al piso mediante la instalación adecuada de un soporte antivuelco usando los tornillos incluidos con la estufa. Si no se instala el soporte antivuelco la estufa puede volcarse si se coloca peso excesivo en una puerta abierta o si un niño se sube a ella. Se puede producir una lesión grave a causa del derrame de líquidos calientes o de la estufa misma si se vuelca.

Si la estufa es cambiada a otro lugar, los soportes antivuelco pueden también ser cambiados e instalados con la estufa.

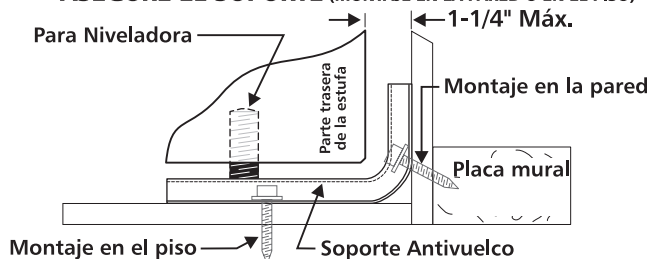
Las instrucciones son para instalación en madera o cemento y anclaje al piso o a la pared. Cuando se instala en la pared, asegúrese de que los tornillos penetren completamente el muro seco y que estén asegurados en madera o metal. Cuando se asegura al piso o a la pared, asegúrese de que los tornillos no toquen ningún alambreado eléctrico o tuberías.

- A. Ubique el soporte usando la plantilla - (el soporte puede encontrarse en el lado derecho o izquierdo de la estufa. Utilice el diagrama siguiente para ubicar el soporte si la plantilla no está disponible.) Marque en el piso o en la pared donde quedará ubicado el borde derecho o izquierdo de la estufa. Si la parte trasera de la estufa está contra la pared o no está a más de 1-1/4" de la pared, usted puede usar el método de montaje en el piso o en la pared. Si tiene moldura instalada que no permite que el soporte quede a ras contra la pared, retire la moldura o instale el soporte en el piso. Para instalación en la pared, ubique el soporte colocando el borde trasero de la plantilla contra la pared trasera y el borde lateral de la plantilla en la marca hecha que muestra el lado de la estufa. Coloque el soporte arriba de la plantilla y marque la ubicación de los agujeros de los tornillos en la pared. Si la parte trasera de la estufa ya instalada está a más de 1-1/4" de la pared, instale el soporte en el piso. Para 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.

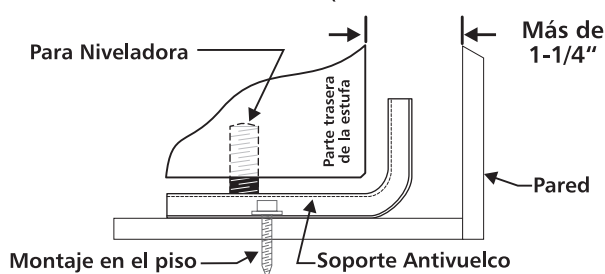


- B. Taladre agujeros pilotos e instale el soporte - Taladre un agujero piloto de 1/8" donde se van a instalar los tornillos. Si el soporte va a ser instalado en la pared, taladre el agujero piloto a un ángulo descendente de aproximadamente 20°. Si el soporte va a ser instalado en pisos de albañilería o cerámica, taladre un agujero piloto de 5/32" de 1-3/4" de profundidad. Los tornillos provistos pueden ser usados en pisos de madera o concreto. Use una llave para tuercas de 5/16" o un destornillador de hoja plana para asegurar el soporte en su lugar.

ASEGURE EL SOPORTE (MONTAJE EN LA PARED O EN EL PISO)



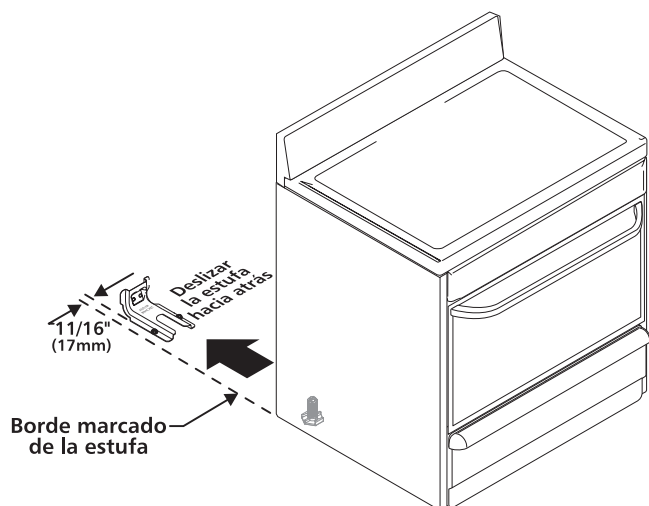
ASEGURE EL SOPORTE (MONTAJE EN EL PISO SOLAMENTE)



INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA DE PROPANO LIQUIDO DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

- C. **Nivele y posicione la estufa** - Nivele la estufa ajustando las cuatro (4) patas niveladoras con una llave. Nota: Se debe dejar un espacio libre de por lo menos 1/8" entre la parte inferior de la estufa y la pata niveladora a fin de que quede espacio para el soporte. Use un nivel de burbuja para verificar los ajustes. Deslice la estufa de nuevo a su lugar. Verifique visualmente si la pata niveladora trasera está bien insertada y asegurada en el soporte antivuelco, retirando el panel inferior o el cajón de almacenamiento. Para los modelos con un compartimiento calefactor o compartimiento de asador, sujete la estufa desde el borde superior trasero y trate de inclinarla hacia adelante cuidadosamente.



2. Proporcione una fuente de alimentación de gas adecuada.

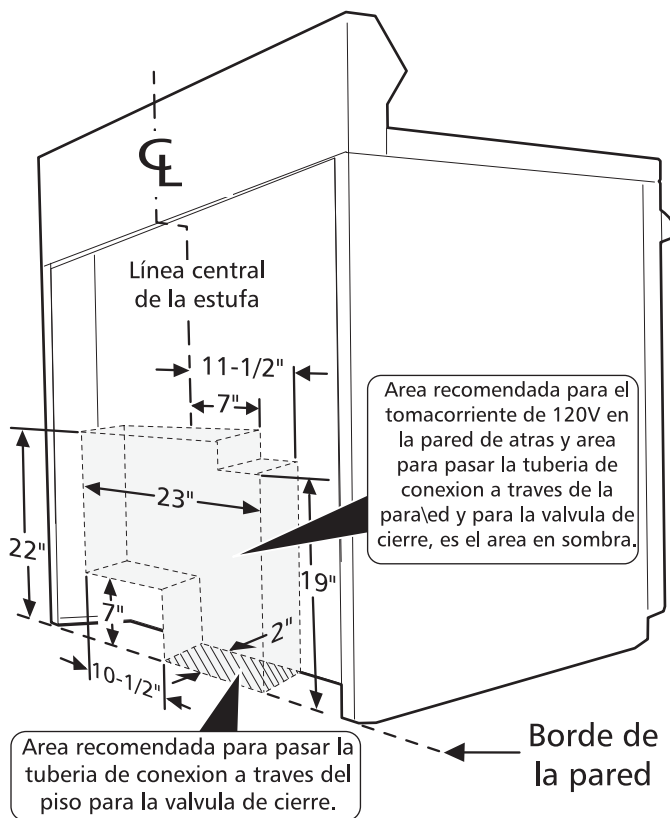
Este unidad ha sido ajustada para operar con un múltiple de admisión para propano líquido de 10". Un regulador de presión convertible esta conectado a la válvula distribuidora y DEBE ser conectado en serie con la tubería de suministro de gas.

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

Para la operación apropiada, la máxima presión de entrada al regulador no debe exceder la presión de una columna de agua de 14 pulgadas. La presión de entrada al regulador debe ser por lo menos 1 pulgada más grande que la válvula distribuidora. Ejemplos: el regulador está puesto a propano líquido a 10 pulgadas de presión para la válvula distribuidora, la presión de entrada debe ser por lo menos de 11 pulgadas.

La prueba de escapes en el artefacto se deberá efectuar de acuerdo con las instrucciones en el paso 4g.

La línea de alimentación de gas debe tener 1/2" o 3/4" de D.I.



3. Selle las aberturas.

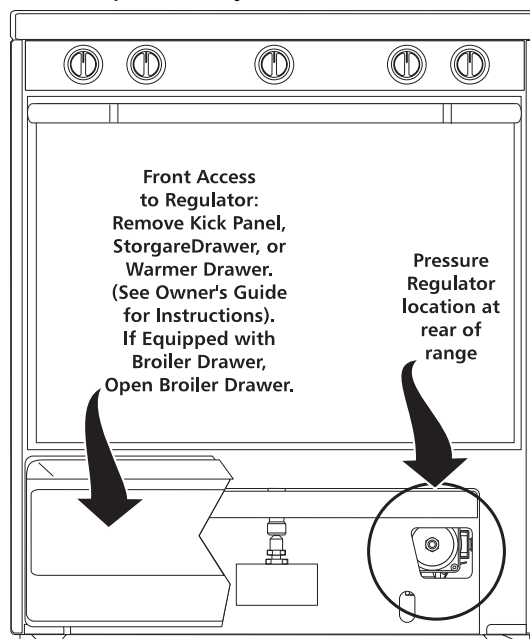
Selle cualquier abertura en la pared detrás de la estufa y en el piso debajo de la estufa una vez que haya instalado la línea de alimentación de gas.

4. Conecte la estufa a la alimentación de gas.

Para evitar fugas, ponga un sellador para juntas de tuberías en todas las rosas macho (exteriores) de la tubería.

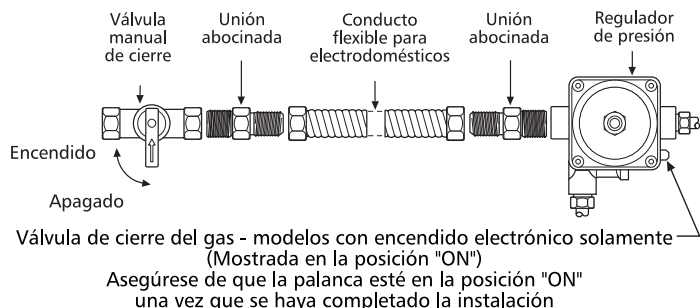
El regulador está ubicado en el área mostrada más a bajo.

¡ATENCIÓN No permita que el regulador gire sobre la tubería cuando apriete los ajustes.



INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA DE PROPANO LIQUIDO DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)



- Instale una válvula manual de cierre en la línea de alimentación de gas en un lugar de fácil acceso fuera de la estufa. Asegúrese de saber cómo y dónde cerrar la alimentación de gas de la estufa.
- Instale un adaptador para unión abocinada de 1/2" en el regulador de presión.
- Acople el conector para electrodomésticos a la unión abocinada del regulador.
- Instale un adaptador para unión abocinada en la válvula manual externa de cierre.
- Acople el conector para electrodomésticos a la unión abocinada de la válvula de cierre.
- Asegúrese de que la válvula de cierre para servicio en el regulador de presión esté en la posición de "ON" (encendido).
- Compruebe que no haya fugas. Abra la alimentación de gas de la estufa y use un detector de fugas líquido en todas las juntas y conexiones para ver si hay fugas en el sistema.

⚠ ADVERTENCIA No use fuego para comprobar si hay fugas de gas.

Comprobación de la presión de gas del múltiple

Desconecte la estufa y su válvula de cierre individual del sistema de la tubería de alimentación de gas cuando vaya a realizar cualquier prueba de presión de ese sistema con presiones de prueba mayores a 14 pulgadas de presión de columna de agua (aproximadamente 1/2 libra por pulgada al cuadrado manométrica).

Debe aislar la estufa del sistema de la tubería de alimentación de gas cerrando su válvula de cierre manual individual siempre que haga cualquier prueba de presión en el sistema de la tubería de alimentación con presiones de prueba equivalentes a 14 pulgadas de presión de columna de agua o menos (aproximadamente 1/2 libra por pulgada al cuadrado manométrica).

Si fuera necesario comprobar la presión de gas del múltiple, conecte un manómetro (indicador de nivel de agua) u otro dispositivo de presión en el orificio del quemador de la parte posterior derecha superior. Utilice una manguera de caucho con un diámetro interior de aproximadamente 1/4" y mantenga la manguera bien apretada sobre el orificio. Abra la válvula del quemador.

Para un control correcto de la presión, tenga dos quemadores superiores encendidos. Asegúrese de que la presión de suministro de gas (entrada sea de por lo menos una pulgada más alta que la presión especificada para la válvula distribuidora de la estufa. La presión de suministro de gas no debe ser nunca más alta que 14" por columna de agua. Cuando está correctamente ajustada para propana líquido, la presión es 10".

5. Lea los detalles siguientes sobre la conexión eléctrica y conecte la electricidad a la estufa.

⚠ ADVERTENCIA Antes de hacer cualquier reparación o mantenimiento, desconecte la alimentación eléctrica en el disyuntor, fusible o cable.

Requisitos eléctricos: un circuito derivado individual, correctamente polarizado y con toma de tierra protegido por un disyuntor o fusible con retardo de 15 amperios. Vea la placa con el número de serie para el voltaje adecuado.

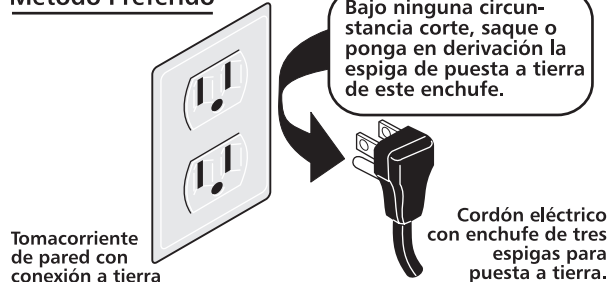
Precauciones con los cables de extensión: dado que existen posibles riesgos bajo ciertas condiciones, recomendamos con insistencia no usar ningún cable de extensión. Sin embargo, si usted prefiere usar un cable de extensión, es absolutamente necesario que sea un cable de extensión para electrodomésticos, con conexión a tierra, trifilar, y listado por UL, y que la capacidad de corriente del cable en amperios sea equivalente o mayor a la capacidad del circuito derivado. Estos cables de extensión están disponibles a través de la organización local de servicio.

⚠ ADVERTENCIA ¡POR FAVOR LEA CON ATENCION! Para seguridad personal, este producto debe ser conectado a tierra adecuadamente.

Instrucciones para la toma de tierra

El cable de este electrodoméstico está equipado con un enchufe (de toma de tierra) con 3 clavijas que entra perfectamente en un tomacorrientes estándar de pared para 3 clavijas con toma de tierra para minimizar la posibilidad de descargas eléctricas causadas por este electrodoméstico. El cliente deberá pedir a un electricista capacitado que examine el tomacorrientes y el circuito para asegurarse de que el tomacorrientes esté debidamente conectado a tierra y polarizado.

Método Preferido



Si sólo se dispone de un tomacorrientes de pared estándar para dos clavijas, el cliente tendrá la responsabilidad y la obligación de reemplazarlo con un tomacorrientes de pared para tres clavijas con puesta a tierra.

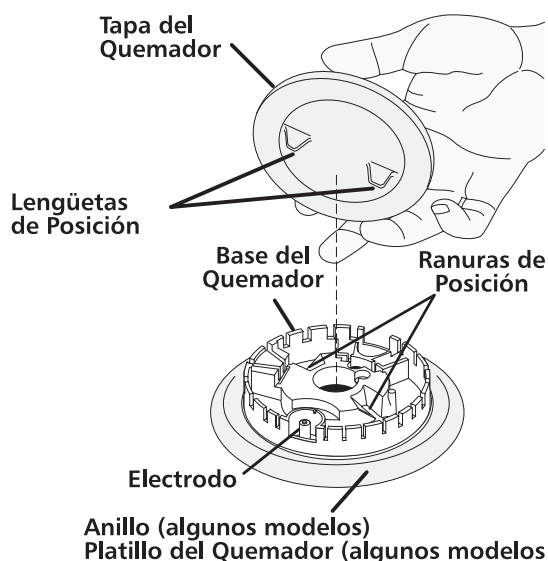
NO CORTE NI SAQUE BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA LA TERCERA CLAVIJA (DE TOMA DE TIERRA) DEL CABLE.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA DE PROPANO LIQUIDO DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

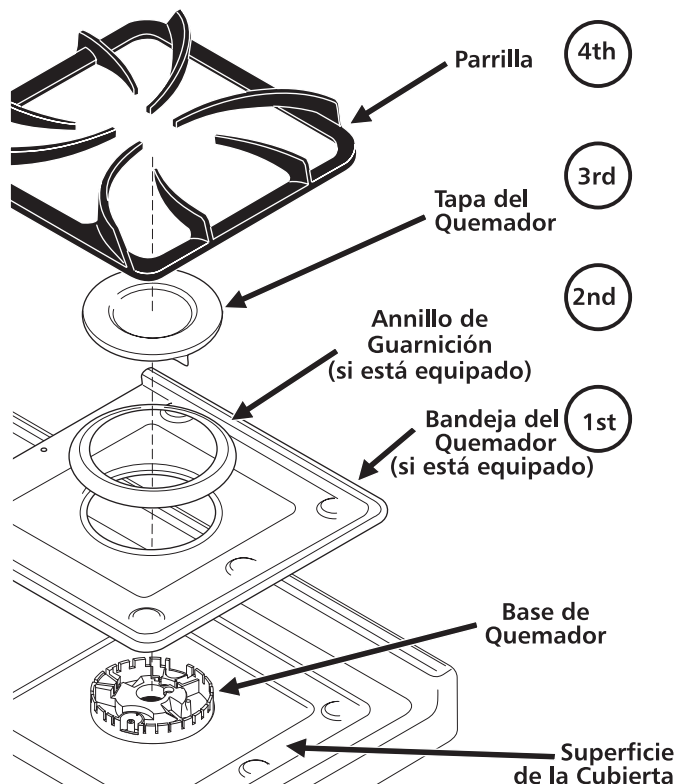
Funcionamiento de los Quemadores Superiores

Esta estufa esta equipada con quemadores sellados como se muestra más abajo.



6. Instalación y Armado de la Tapa del Quemador

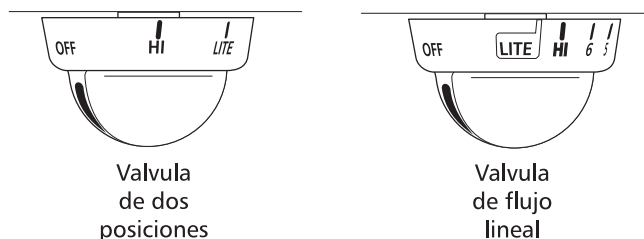
Su estufa puede estar equipada con anillos o platillos del quemador, o anillos y platillos del quemador. Instale los platillos (algunos modelos) y los anillos (algunos modelos) de la siguiente forma:



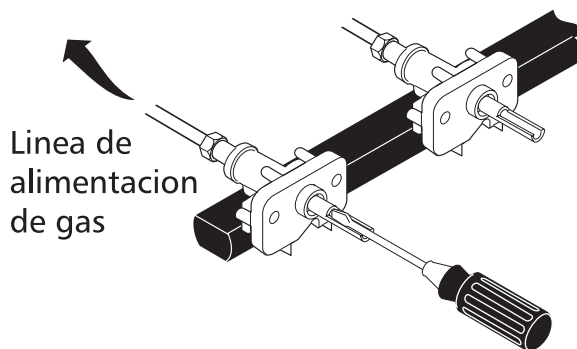
7. Encendedor Eléctrico de los Quemadores Superiores

El funcionamiento de los encendedores eléctricos debe ser controlado después que la estufa y los conectores a la tubería de suministro de gas hayan sido controlados por pérdidas y la estufa haya sido conectada eléctricamente. Para controlar que el encendido sea correcto, empuje y gire la perilla del quemador superior hasta la posición "LITE" (ENCENDER). Se podrá oír el encendedor haciendo chispas. El quemador de superficie se encenderá cuando el gas llegue al quemador. Cada quemador se deberá encender en cuatro (4) segundos para un funcionamiento normal, luego de que el aire haya sido purgado de la tubería de suministro de gas. Controle visualmente que el quemador se haya encendido. Luego que el quemador se haya encendido, la perilla debe ser girada fuera de la posición "LITE" (ENCENDER). Cada quemador tiene su encendedor individual. Controle las perillas separadamente hasta que todas las válvulas hayan sido controladas.

Nota: El diseño de perillas puede variar con respecto a las mostradas más arriba.



8. Ajuste de la regulación "LOW" (Baja) de la válvula del quemador de superficie (válvulas de flujo lineal y de tres posiciones)



- Gire la perilla de control a "LITE" (Encendido) hasta que se encienda el quemador.
- Gire rápidamente la perilla a "LOWEST POSITION" (Posición más baja).
- Si se apaga el quemador, regule de nuevo la válvula de la manera siguiente:

Coloque el control en OFF (Apagado). Quite la perilla de control del quemador de superficie e inserte un destornillador de hoja delgada en el vástago hueco de la válvula hasta que haga contacto con el tornillo de cabeza ranurada que se encuentra en el interior. El tamaño de la llama se puede aumentar o disminuir haciendo girar el tornillo. Regule la llama hasta que se pueda cambiar rápidamente de LITE (Encendido) a LOWEST POSITION (Posición más baja) sin que se extinga la llama. La llama debe quedar lo más pequeña posible pero sin que se apague.

Nota: El ajuste de la mezcla de aire no es necesario en los quemadores superiores.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA DE PROPANO LIQUIDO DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

Funcionamiento de los Quemadores del Horno y Ajustes del Horno

9. Encendedor Eléctrico de los Quemadores

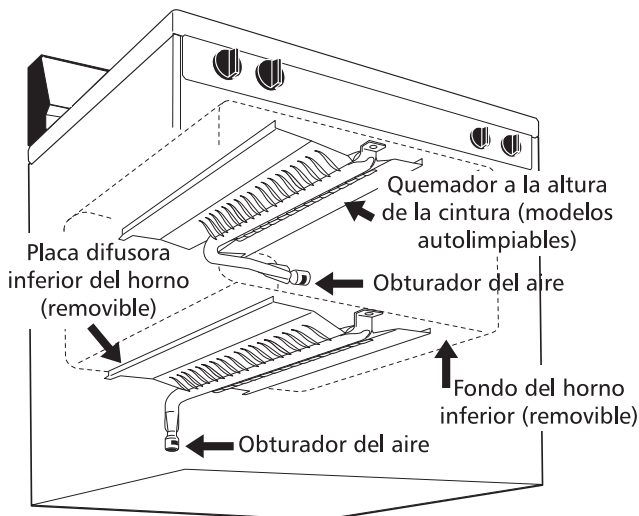
El funcionamiento de los encendedores eléctricos debe ser verificado después de comprobar cuidadosamente si la estufa y los conectores de la tubería de suministro de gas tienen pérdidas y la estufa haya sido conectada a la energía eléctrica.

El quemador del horno está equipado con un sistema de control eléctrico así como con un encendedor eléctrico para el quemador del horno. Si su modelo está equipado con un quemador del asador a la altura de la cintura, también tendrá un encendedor eléctrico para el quemador. Estos sistemas de control no requieren ajustes. Cuando el horno está programado para funcionar, la corriente pasará al encendedor. "Brillará" como si fuera una bombilla. 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 intervalo de tiempo de 30 a 60 segundos después de que el termostato sea puesto en ON (Encendido) antes de que la llama aparezca en el quemador del horno. Cuando el horno llegue a la graduación de la perilla, el encendedor brillante se apagará. La llama del quemador se "apagará" de 20 a 30 segundos después de que el encendedor se ponga en "OFF" (Apagado). Para mantener cualquier temperatura del horno, este ciclo continuará tanto tiempo como se haya previsto con la perilla (o el display).

Después de haber sacado todos los materiales de embalaje y el material impreso del horno:

- Ponga el horno en BAKE (Hornear) a 300° F (148,9° C). Vea la [Guía del Propietario](#) para las instrucciones sobre el funcionamiento.
- Dentro de 60 segundos el quemador del horno deberá encenderse. Compruebe que la llama sea adecuada y deje que el quemador pase por un ciclo. Vuelva a poner los controles en "OFF" (Apagado).
- Si su modelo está equipado con un asador a la altura de la cintura, ponga el horno en BROIL (Asador). Vea la [Guía del Propietario](#) para las instrucciones sobre el funcionamiento.
- Dentro de 60 segundos el quemador del horno deberá encenderse. Compruebe que la llama sea adecuada y deje que el quemador pase por un ciclo. Vuelva a poner los controles en "OFF" (Apagado).

10. Obturador de aire-quemador del horno



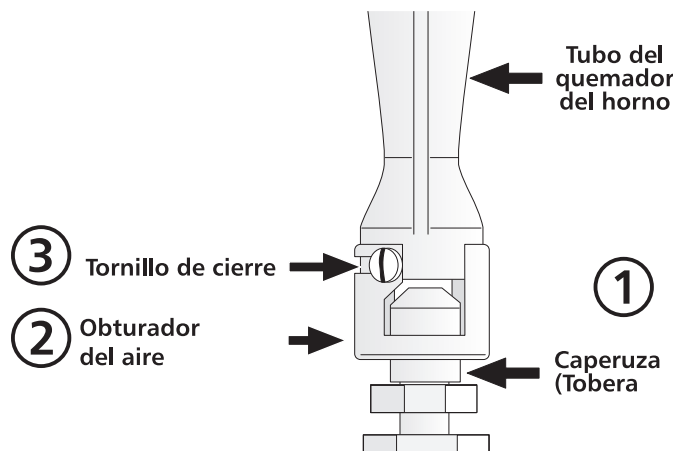
La longitud aproximada de la llama del quemador del horno es de 1 pulgada (2,54 cm) (llama claramente azul por dentro).

Para determinar si la llama del quemador del horno es adecuada, quite el fondo del horno y la placa difusora del quemador y ajuste el horno para hornear a 300° F (148,9° C).

Para quitar el fondo del horno debe quitar los tornillos de sujeción del horno que están en la parte posterior del fondo del mismo. Tire de la parte posterior, desaloje la parte delantera del fondo del horno del bastidor frontal del mismo, y saque directamente el fondo del horno. Quite la placa difusora del quemador de manera que se pueda observar la llama del quemador.

Si la llama es de color amarillo, aumente la abertura del obturador para la mezcla del aire (ver "2" en la ilustración siguiente). Si la llama es muy azul, disminuya la abertura del obturador del aire.

Para modificar la posición del obturador afloje el tornillo (ver "3" en la ilustración siguiente), modifique la posición del obturador y apriete el tornillo. Vuelva a colocar el fondo del horno.



11. Obturador del aire-quemador del asador (si está equipado)

La longitud aproximada de la llama del quemador del asador es de 1 pulgada (2,54 cm) (llama claramente azul por dentro).

Para determinar si la llama del quemador del asador es adecuada, ajuste el horno para asar.

Si la llama tiene un color amarillento, deberá aumentar el tamaño de la abertura del obturador de aire. (Vea "2" en la ilustración anterior). Si la llama es de un color claramente azul, debe reducir el tamaño de la abertura del obturador de aire.

Para ajustar, afloje el tornillo de fijación (vea "3" en la ilustración anterior), vuelva a colocar el obturador de aire y apriete el tornillo de fijación.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA DE PROPANO LIQUIDO DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

12. Asegúrese de que la estufa esté nivelada.

Nivele la estufa colocando un nivel horizontalmente sobre una parrilla del horno. Compruebe diagonalmente de delante hacia atrás, y luego nivele la estufa ya sea ajustando las patas niveladoras o colocando calces bajo las esquinas de la estufa según sea necesario.

13. Una vez que haya terminado la instalación, asegúrese de que todos los controles estén colocados en la posición OFF (Apagada).

Ubicación del Número de Modelo y de Serie

Para hornos de porcelana esmaltada, la placa con el número de serie está ubicada en el lado derecho del horno, en el área del cajón de almacenamiento o el quemador de asar.

Para hornos de limpieza continua, la placa con el número de serie está ubicada en el borde delantero derecho del protector del piso en el compartimiento del asador.

Cuando pida piezas o tenga preguntas acerca de su estufa, asegúrese siempre de incluir los números de modelo y serie y un número o letra de lote de la placa con el número de serie de su estufa.

La placa con el número de serie también le indica la capacidad de los quemadores, el tipo de gas y la presión para la cual fue ajustada la estufa en la fábrica.

Antes de Llamar al Servicio

Asegúrese de que los fusibles de la casa o los disyuntores para su estufa no estén fundidos o abiertos. Vea la Lista de Chequeo para Evitar el Servicio y las instrucciones para el funcionamiento en la Guía del Propietario. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye los problemas comunes que no son el resultado de una fabricación o materiales defectuosos de este electrodoméstico.

Lea la garantía en la [Guía del Propietario](#) para encontrar nuestro teléfono gratis y la dirección para obtener servicio. Llame o escriba si tiene preguntas acerca de su estufa y/o necesita pedir piezas.

Cuidado, Limpieza y Mantenimiento

Lea la [Guía del Propietario](#) para ver las instrucciones sobre el funcionamiento y la limpieza.

Si tiene que sacar la estufa para limpiarla o hacer algún mantenimiento, corte la alimentación de gas. Desconecte la alimentación de gas y electricidad. Si la alimentación de gas o electricidad es inaccesible, levante la estufa ligeramente en la parte delantera y jale para alejarla de la pared. Jale solamente lo que sea necesario para desconectar la alimentación de gas y electricidad. Termine de sacar la estufa para el servicio y la limpieza. Vuelva a instalarla en el orden inverso asegurándose de nivelar la estufa y comprobar las conexiones de gas para ver si hay fugas. Vea la página 9 para obtener las instrucciones sobre la fijación correcta.

2. Instalación de la Repisa para Especies.

Esta estufa está equipada con una repisa para especias opcional. Para instalar la repisa en la parte superior de la estufa:

- Utilizando un destornillador Phillips, saque los cuatro tornillos de la parte trasera de la estufa como se muestra en la figura siguiente.
- Usando estos cuatro tornillos instale los dos postes de soporte (provistos) a la parte trasera de la estufa.
- Coloque la repisa en estos soportes. Asegúrese de que el labio superior trasero quede enganchado en los postes de soporte y las bridas de la parte trasera de la repisa queden alrededor de los postes de soporte como se muestra.

