

INSTALLATION INSTRUCTIONS

GAS BUILT-IN OVEN

REGULAR AND SELF-CLEANING MODELS

INSTALLATION AND SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER

IMPORTANT NOTE TO INSTALLER: BEFORE YOU BEGIN - READ THESE INSTRUCTIONS COMPLETELY AND CAREFULLY. BE SURE TO LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE CONSUMER.

IMPORTANT NOTE TO CONSUMER: KEEP THESE INSTRUCTIONS WITH YOUR USE AND CARE BOOK FOR FUTURE REFERENCE.
OBSERVE ALL GOVERNING CODES AND ORDINANCES.
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR LOCAL INSPECTORS.

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

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

NO ATTEMPT SHOULD BE MADE TO OPERATE BUILT-IN OVEN DURING A POWER FAILURE.

IMPORTANT

Remove all packing material and literature from the oven and broiler compartments before connecting gas and electrical supply.

A WIRING DIAGRAM FOR THIS APPLIANCE IS ENCLOSED IN THE ENVELOPE OVER THE APPLIANCE.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Installation of this appliance must conform with local codes, or in absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 - latest edition.

This appliance 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'll find them in your Use and Care book. Read it carefully.

- Be sure your appliance is installed properly by qualified installer or service technician.
- This appliance must be electrically grounded in accordance with local codes, or in their absence, with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70-latest edition. See Grounding Instruction on page 3.
- The installation of appliances designed for manufactured (mobile) home installation must conform with Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24CFR, 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 Installation 1982 (Manufactured Home Sites, Communities and Set-ups), ANSI Z225.1/NFPA 501A-latest edition, or with local codes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

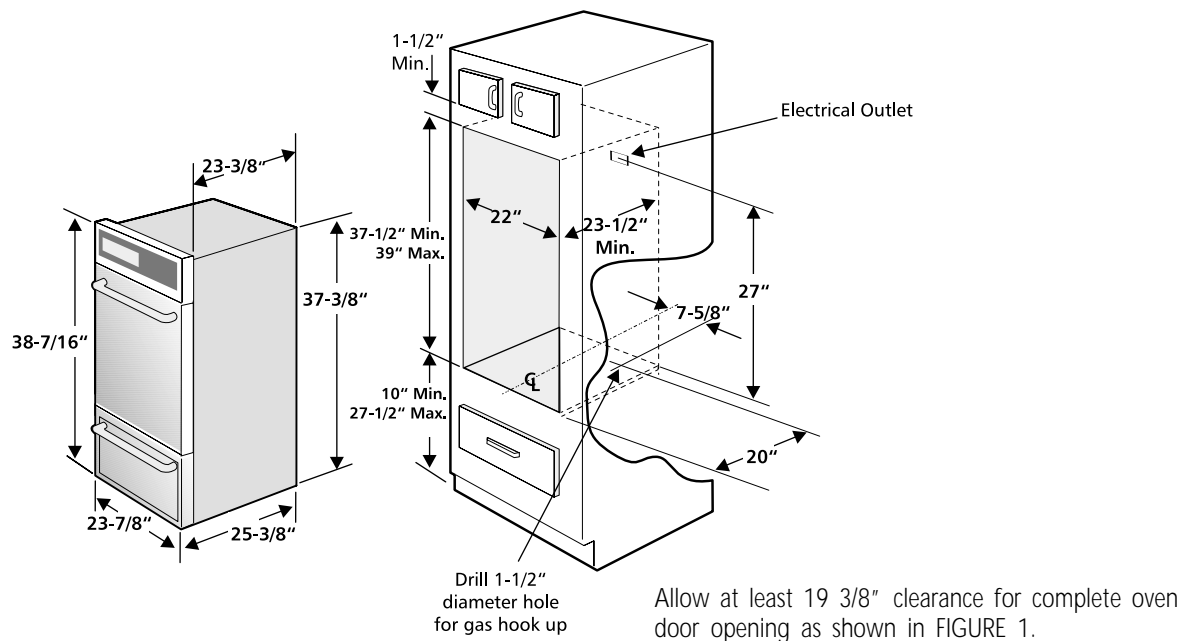
- Be certain all packing materials are removed from the unit before operating, to prevent fire or smoke damage should the packing material ignite.
- Do not leave children alone in the kitchen when the appliance is in use. They should not be allowed to sit or stand on any part of the appliance, as injury or burns could result. Keep children from touching the oven door or glass window when the appliance is operating, as the door or window could get hot enough to cause serious burns.
- **Caution:** Do not store items or food of interest to children in cabinets above the appliance. Children could be seriously burned or injured if they climb on an appliance to reach these items.
- Remove broiler tray and other utensils from oven before using the self-clean cycle.
- Do not use the oven as a store space. This creates a potentially hazardous situation.
- The appliance requires fresh air for proper burner combustion. Do not obstruct the flow combustion air at the oven vent or around the base or beneath the lower front panel of the appliance. Avoid touching the event openings or nearby surfaces, as they may become hot.
- Remember, your oven is not designed to heat your kitchen. Such abuse could result in fire and/or damage to the unit and will void your warranty.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids near this or any other appliance. Explosions or fires could result.

DIMENSIONS AND CLEARANCES

This unit is designed to fit various cutout sizes from a minimum of 37 1/2" to 39". See page 4 for proper height adjustment.

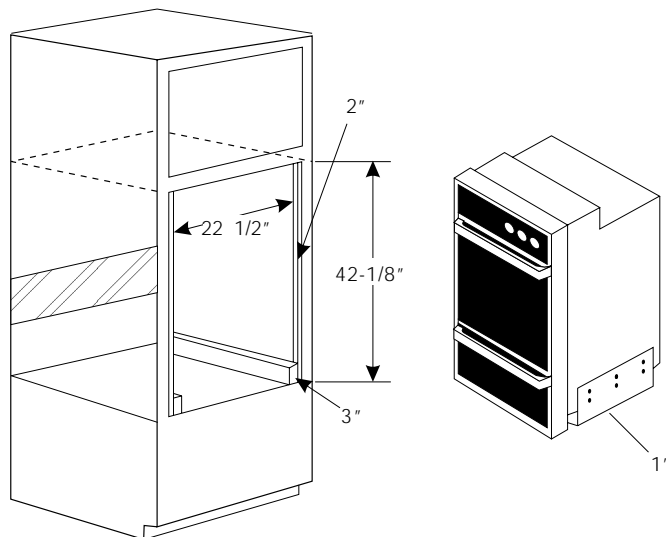
ADDITIONAL SAFEGUARDS

- Do not install wall oven beneath the work counter.
- The flue discharge shall not be located below the 36 inch level.



ALTERNATE CONSTRUCTION

Installation instructions for installing a 1 1/2 cavity oven into an existing 2 cavity opening with dimensions 42 1/8" H. by 22 1/2" W.



1. Height adjuster - lower height adjuster 1" .
2. If width opening is too wide to secure unit to cabinet with mounting screws, add filler strips.
3. 2" x 4" (standard 1-1/2" x 3-1/2") 22" minimum - stand upright and flush with front cabinet. Secure to floor or wall.
4. Lower trim (not shown) - overlap cabinet front (at bottom of cutout) 1/4" minimum.

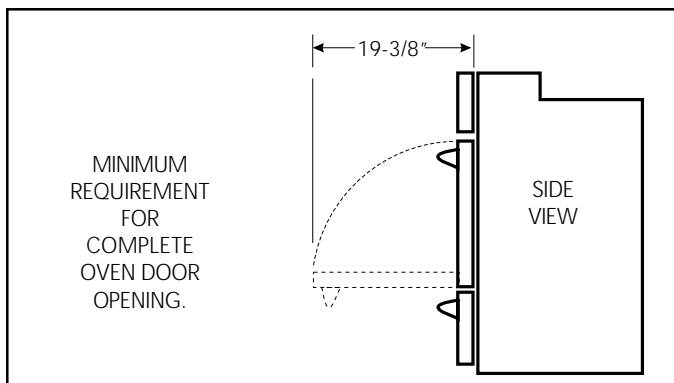


Figure 1

NORMAL INSTALLATION STEPS

CONSTRUCTION REQUIREMENTS

- Cabinet or wall opening must be 22" wide, 23 1/2" depth from outside face of cabinet to rear of opening, and 37 1/2" . Corners must be square.
- Floor of cabinet must be able to support 150 pounds and must be flush with bottom of opening.

The recess in which an oven or broiler unit is installed shall be constructed so as to provide a complete closure around the recessed portion of the appliance, and that any openings around gas and electric service outlets shall be closed at the time of installation.

PROVIDE ADEQUATE GAS SUPPLY

This oven is designed to operate on natural gas at 4" of manifold pressure or on LP gas at 10" of manifold pressure. It is shipped from the factory set for natural gas. If it is to be used with LP gas, adjustments described on page 5 must be made.

A convertible pressure regulator is connected in series with the manifold of the oven and must remain in series with the supply line regardless of whether natural or LP gas is being used.

FOR PROPER OPERATION, THE MAXIMUM INLET PRESSURE TO THE REGULATOR MUST BE NO MORE THAN 14" OF WATER COLUMN PRESSURE.

For checking the regulator, the inlet pressure must be at least 1" (or 3.4 KPA) greater than the regulator manifold pressure setting. If the regulator is set for 4" of manifold pressure, the inlet pressure must be at least 5" . If the regulator is set for 10" , the inlet pressure must be at least 11" .

The gas supply line to the oven should be 1/2" or 3/4" pipe.

ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

WARNING:

This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and must be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove grounding prong from this plug.

Use a properly polarized and grounded three-hole receptacle as is required by the National Electrical Codes on all new construction.

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

INSTALLATION

Remove and lay aside the lower vent grille that is taped to the outer side panel of the oven. The grille will be fastened to the lower front of the cabinet after it has been installed in the cabinet.

Insert appliance into cut-out. Screws in the miscellaneous parts bag are provided for fastening the front frame on the appliance to the cabinet. The mounting holes in the front frame of appliance may be used as a template to locate the appliance mounting screw holes.

To fasten the appliance to the cabinet (see figure 2):

Use screws for mounting the appliance in the mounting holes on each side of the oven frame, above the door.

To fasten the lower oven grille under the oven:

1. After oven has been adjusted to desired height, align grille.
2. Mount grille to bottom of cabinet using 2 screws from the miscellaneous parts bag.

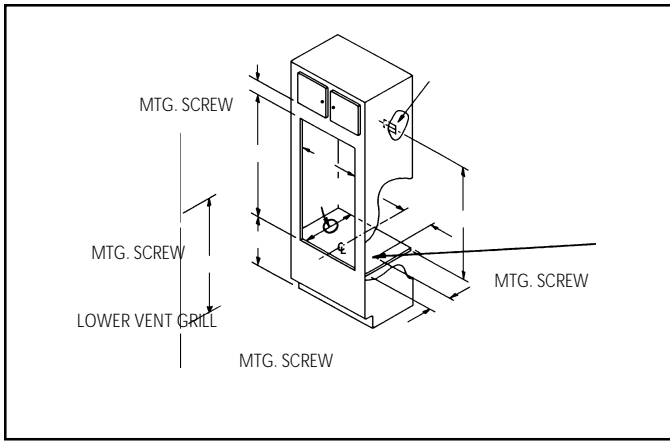


Figure 2

HEIGHT ADJUSTMENT ON OVEN

There is a 1 1/2" height adjustment on these models. (see figure 3) With this adjustment and a 1/2" trim overhang, a unit can be installed in existing openings 37 1/2" to 39" high.

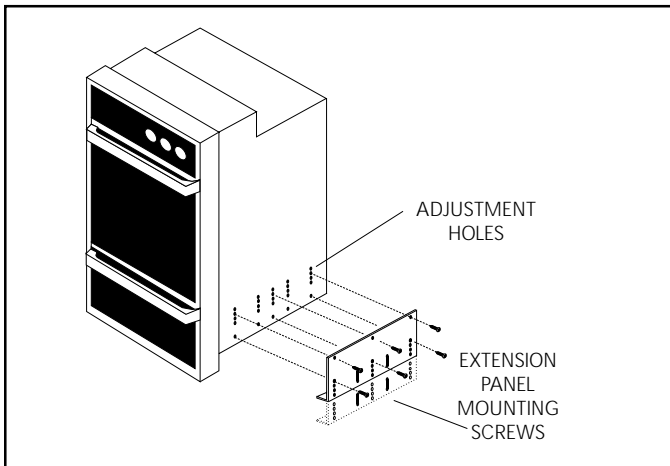


Figure 3

To adjust oven height:

- A. Lay oven on its back. (see figure 4).
- B. Remove the 6 screws that fasten the side extension panel to the bottom sides of the oven.
- C. Move each panel down to the position that increase the oven height to fit your opening. Each position changes oven height approximately 1/2" .
- D. Line up the appropriate holes in the side extension panels and sides of the oven. Replace the 6 screws.
- E. Proceed with oven installation. Return oven to upright position.

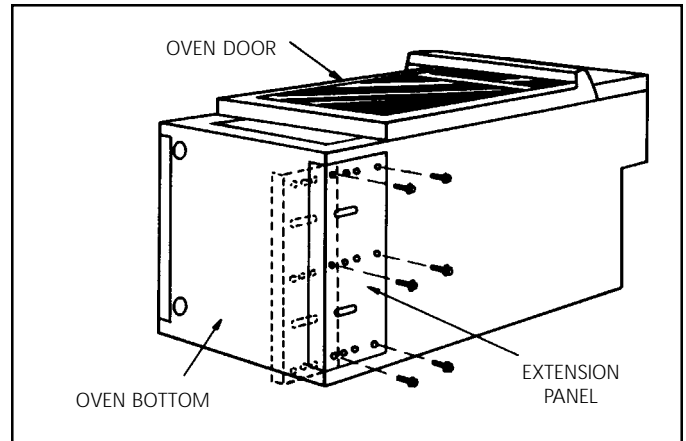


Figure 4

CONNECT THE OVEN TO GAS

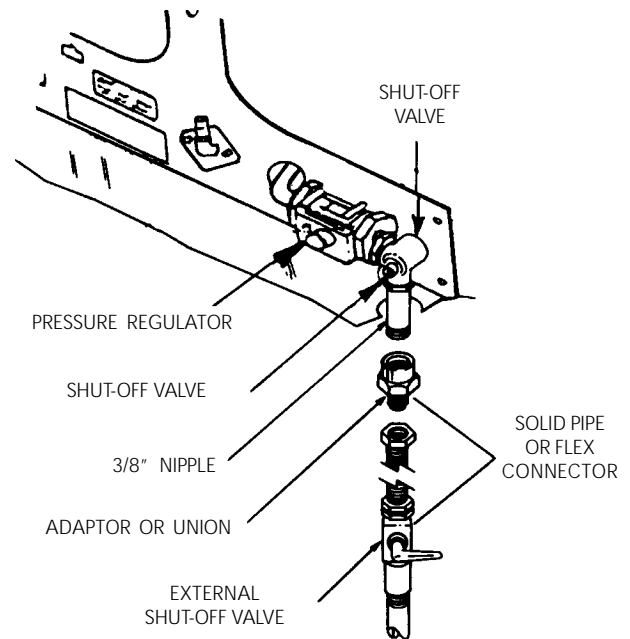


Figure 5

If flexible gas connector is used, gas line must be AGA design certified.

Install a manual shutoff valve in the gas line in an easily accessible location outside of the oven. Be sure you know how and where to shut off gas supply to the oven.

IMPORTANT: A pipe joint sealant resistant to the action of LP gas, must be employed on the pipe connections.

Check for leaks. After connecting the oven to gas, check the system for leaks with a manometer. If a manometer is not available, turn the gas supply on to the oven and use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks.

Tighten all connections if necessary to prevent gas leakage in the oven or supply line.

CAUTION: DO NOT USE A FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS.

Disconnect this oven and its individual shutoff valve from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 1/2 psig.

Isolate the oven from the gas supply piping system, by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig.

CHECK THE IGNITERS

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

OVEN IGNITER SYSTEM

Close the door and turn the OVEN TEMP knob to 300°F. In approximately 60 seconds, the burner should ignite and stay on until oven reaches 300°F. Burner should then cycle on and off to maintain an average temperature of approximately 300°F.

HOW TO CONVERT THE OVEN FOR USE WITH LP GAS

CONVERT THE PRESSURE REGULATOR

Do not remove the pressure regulator.

Remove broiler or storage drawer by pulling drawer out to stops. Lift drawer front to clear stops and pull out.

Locate pressure regulator on lower back wall and convert as shown in Figure 6.

1. Remove the cap from the pressure regulator.
2. Remove the plunger from the cap.
3. Turn the plunger upside down with the enlarged end down.
4. Replace the plunger back into the cap. "LP" should be visible on the exposed end of plunger.
5. Replace the cap with gasket on regulator.

NOTE: THE TYPE OF GAS PRESSURE THE REGULATOR IS SET FOR INDICATED ON THE TOP OF THE PLUNGER

Do not remove the pressure regulator.

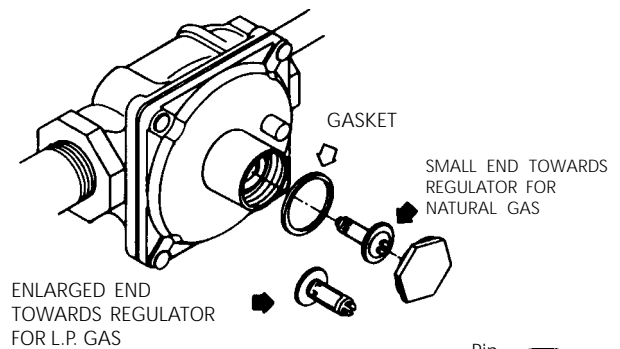


Figure 6

ADJUST OVEN BURNER ORIFICE FOR LP GAS:

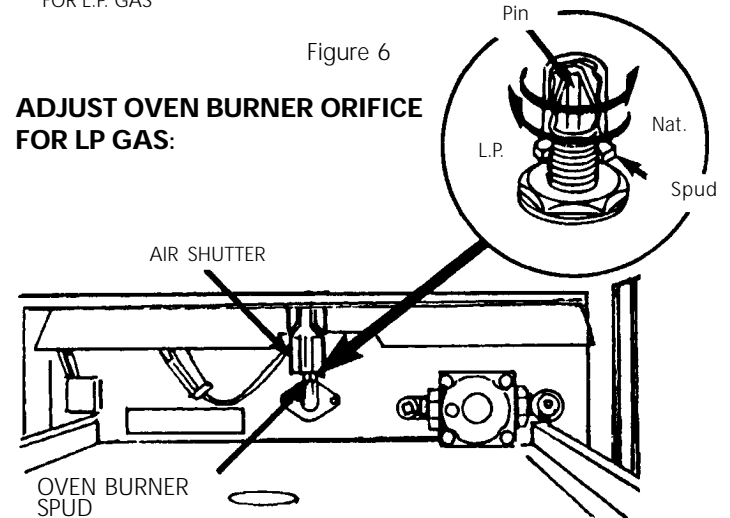


Figure 7

Using 1/2" wrench, turn down the adjustable spud which injects gas into the oven burner. Turn this spud until snug against the LP metering pin. This will be approximately 2-1/2 turns. *Do not overtighten.* See figure 7.

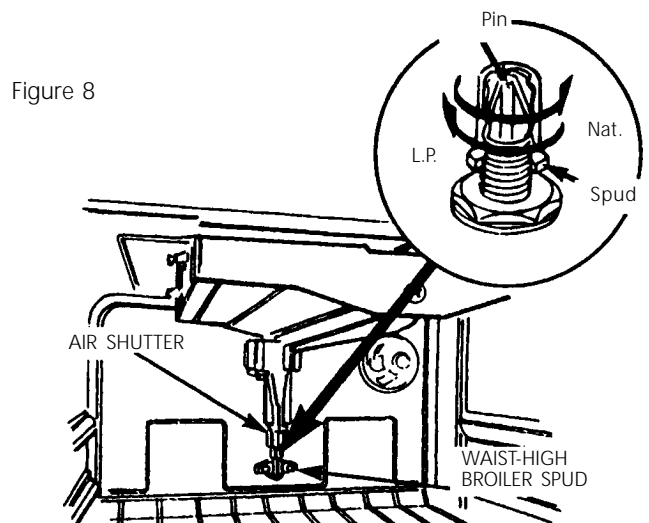


Figure 8

ADJUST BROIL BURNER ORIFICE FOR LP GAS (Self Cleaning Models Only):

Using 1/2" wrench, turn down the adjustable spud which injects gas into the oven burner. Turn this spud until snug against the LP metering pin. This will be approximately 2-1/2 turns. *Do not overtighten.* See figure 8.

ADJUST THE OVEN/BROILER BURNER FLAME

Adjust the air shutter. It is located on the venturi tube, which sets on the hood of the valve, and is locked in place with a Phillips head screw. If it needs adjusting, loosen the screw and rotate the shutter to allow more or less air into the burner tube. See Figure 8

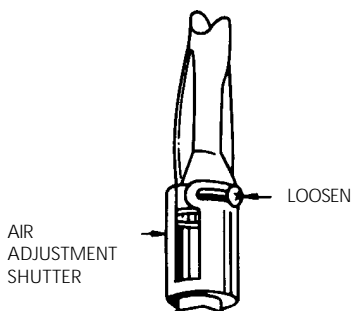


Figure 8

To determine if the oven burner flame is proper, observe the flame. It should be steady with approximately 1" blue cones and the flame should not extend out over the edges of baffle. For LP gas, this will most likely occur when the air adjustment shutter is completely open. See Figure 9.

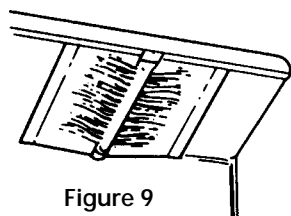


Figure 9

Turn OVEN TEMP knob to 300°F and allow oven to cycle on and off.

To replace broiler drawer or lower bottom, reverse steps taken for removal. Replace oven rack and/or broiler pan.

CAUTION: POWER FAILURE

DO NOT attempt to operate the oven in the event of a power failure. If a power failure should occur during operation, turn the oven control to the off position. Failure to turn the oven control off will result in oven operation upon resumption of power to the unit.

SERIAL PLATE LOCATION

The Serial Plate is located on the left side inner trim of the oven.

When ordering parts for or making inquiries about your appliance, always be sure to include the model and serial numbers and a lot number or letter from the serial plate on your appliance. Refer to the Owner's Manual for complete instructions.

Your serial plate also tells you the ratings of the burners and type of fuel and pressure the appliance was adjusted for when it left the factory.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

Check to make sure the house fuses or circuit breaker for your oven are not blown or open.

NOTE: Refer to Owner's Guide for operating instructions and cleaning instructions.

CARE CLEANING AND MAINTENANCE

If removing the unit is necessary for cleaning or maintenance, shut off gas supply. Disconnect the gas supply line. Remove installation screws from front frame and lower grille. Pull out only as far as necessary to disconnect the electric supply line. After disconnecting the gas and electric supply, finish removing the unit for servicing and cleaning. Reinstall in reverse order making sure to level the appliance and check gas connection for leaks.

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

AFTER INSTALLATION IS COMPLETE MAKE SURE ALL CONTROLS ARE LEFT IN THE OFF POSITION.

Reset all controls to the "OFF" position after using a programmable timing operation.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

HORNO EMPOTRADO A GAS

MODELOS REGULARES Y AUTOLIMPIADORES

LA INSTALACIÓN Y EL SERVICIO DEBEN SER REALIZADOS POR UN INSTALADOR CALIFICADO.

**AVISO IMPORTANTE
PARA EL INSTALADOR:**

**ANTES DE EMPEZAR - LEA CON ATENCIÓN TODAS ESTAS INSTRUCCIONES.
NO SE OLVIDE DE DEJAR ESTAS INSTRUCCIONES CON EL USUARIO.**

**AVISO IMPORTANTE
PARA EL USUARIO:**

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES CON EL LIBRO DE MANTENIMIENTO Y UTILIZACIÓN PARA
FUTURAS REFERENCIAS.
SIGA TODAS LAS INDICACIONES Y LOS CÓDIGOS VIGENTES.
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA LOS INSPECTORES LOCALES.**

ADVERTENCIA: Si todas las instrucciones de éste manual no son observadas a la letra, se puede ocurrir incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

- No almacene o utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro artefacto.
- **QUE HACER SI HAY FUGAS DE GAS**
 - No intente de encender ningún artefacto.
 - No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún aparato telefónico en su edificio.
 - Llame inmediatamente el abastecedor de gas desde el telefónico de un vecino. Siga las instrucciones del abastecedor de gas.
 - En caso que no puede contactar el abastecedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio técnico deben ser realizados por un instalador calificado, por un servicio técnico certificado o por el abastecedor de gas.

**NO TRAIGA DE PONER EL HORNO
EMPOTRADO EN FUNCIONAMIENTO DU-
RANTE UN CORTE DE ENERGÍA.**

IMPORTANTE

Retire todos los artículos de embalaje y folletos de la cocina antes de realizar la conexiones de gas y eléctricas a la cocina.

**SE ADJUNTA EL DIAGRAMA DE
CABLES DE ESTA COCINA EN EL
SOBRE CON EL CATÁLOGO.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

La instalación de esta cocina debe realizarse en conformidad con los códigos locales o, si éstos no existen, con el National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 - última edición. El diseño de esta cocina cuenta con la aprobación de la American Gas Association. Al igual que todos los artefactos a gas que generan calor, deben seguirse ciertas medidas de seguridad. Vienen con el Manual de uso y mantenimiento. Lea el manual atentamente.

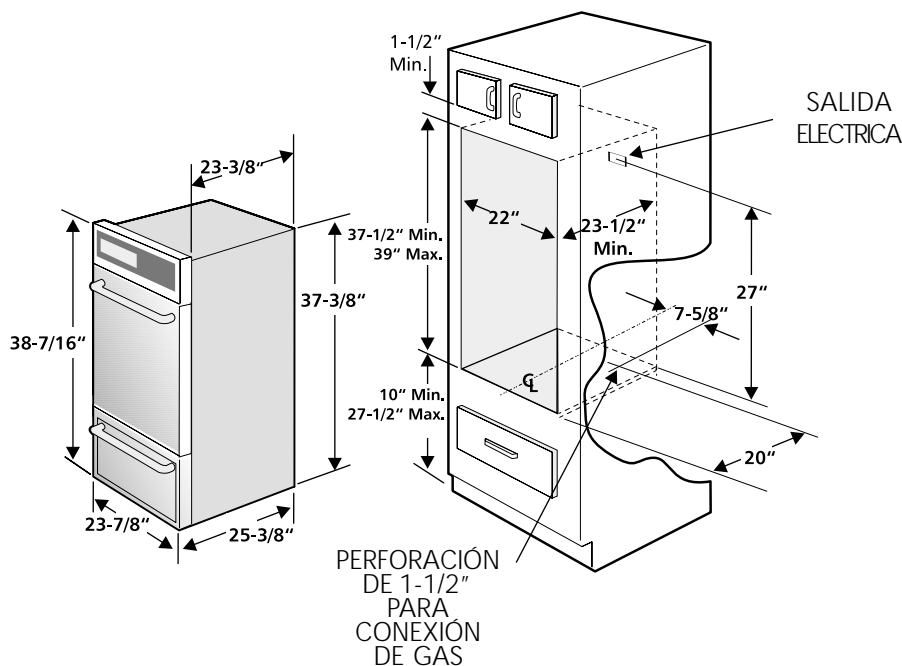
- Asegure que la cocina sea instalada correctamente por un instalador o técnico calificado.
- La cocina debe conectarse eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales o, de no existir, con el código eléctrico ANSI/NFPA No. 70 - última edición. Mire las instrucciones de conexión a tierra en la página 3.
- La instalación de unidades diseñadas para casas (movibles) deben cumplir con los estándares de "Manufactured Home Construction and Safety Standard, title 24 CFR part 3280". Anteriormente "The Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety title 24. HUD (Part 280)". O cuando estos estándares no sean aplicables: "The Standard for Manufactured Home Installation 1982, (Manufactured Home Sites, Communities and set-ups), ANSI Z225. NFPA - 501 A", última edición o códigos y regulaciones locales.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Asegurese de remover todo el material de embalaje del aparato antes de hacerlo funcionar, para evitar fuego o daños por humo, en caso que el material de embalaje se encendió.
- No permita que los niños estén solos en la cocina cuando la estufa esté en uso. No les permita sentarse o pararse en ninguna parte de la estufa, pues podrían lastimarse o quemarse. Asegúrese de que no toquen la puerta del horno o la ventana de vidrio cuando el horno esté en uso, ya que éstas partes se calientan lo suficiente como para causar quemaduras serias.
- **Aviso:** No almacene alimentos u otros objetos de interés para los niños en alacenas ubicadas encima de la estufa o en la guarda posterior de esta. Los niños pueden quemarse o lastimarse seriamente si se suben en la estufa para alcanzar estos objetos.
- Remueve la bandeja del asador y otros utensilios antes de usar el ciclo de limpieza a si mismo.
- No use el horno como espacio de almacenamiento. Esa situación puede ser peligrosa.
- La estufa requiere aire fresco para que el quemador haga la combustión adecuadamente. No obstruya la circulación de aire de combustión en las ventilaciones del horno, ni alrededor de la base, ni debajo del tablero frontal de la estufa. Evite tocar las aberturas de ventilación y las superficies cercanas pues éstas pueden calentarse.
- Recuerde, su horno no ha sido diseñado para calentar la cocina. Este abuso puede causar un incendio o daño de la unidad y anularía la garantía.
- No guarde o haga uso de gasolina o otros vapores y líquidos inflamables acerca de esté o cualquier aparato. Se puede resultar en incendios o explosiones.

DIMENSIONES Y ESPACIOS LIBRES

Esta unidad esta diseñada para ajustarse a varios tamaños de cortes, desde un mínimo de 37-1/2" hasta 39" para modelos con 1-1/2 cavidades o de 50-1/4" hasta 51-3/4" para modelos con 2 cavidades. Mire la pagina 4 para la abertura correcta.



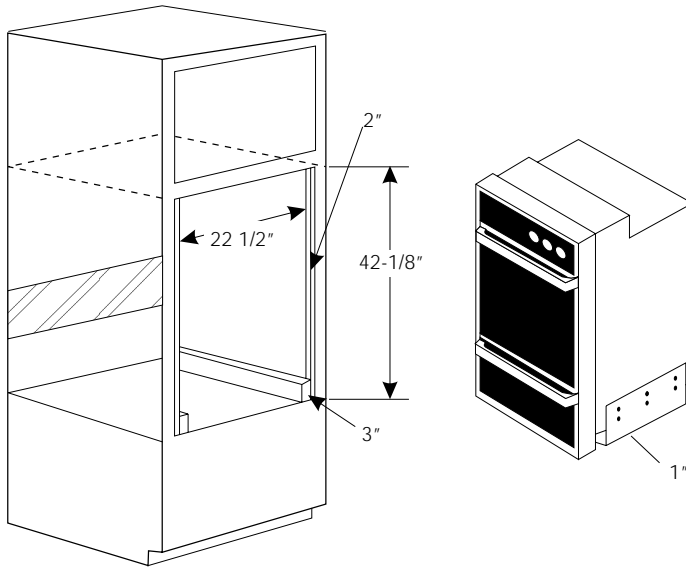
MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES

- No instale horno de pared debajo de la mesa de trabajo.
- La salida de descarga no debe estar por debajo de 36" de altura.

Medida mínima requisita para que la puerta del horno se abra completamente, como se muestra en la FIGURA 1.

ALTERNATIVA DE CONSTRUCCION

Instrucciones para instalar un horno de 1-1/2 cavidades en una abertura existente para horno de 2 cavidades con dimensiones de 42-1/8" de alto por 22-1/2" de ancho.



1. Ajuste de altura - ajuste inferior de altura de 1" .
2. Si la abertura es demasiado ancha para fijar la unidad al gabinete con tornillos de montaje, ajuste con las tiras de relleno.
3. 2" x 4" (1-1/2" x 3-1/2" standard) 22" mínimo - pare al derecho, nivele con el frente del gabinete. Asegure al suelo o al pared.
4. Moldura inferior (no se muestra) - monte al menos 1/4" sobre el frente del gabinete (en parte inferior de abertura).

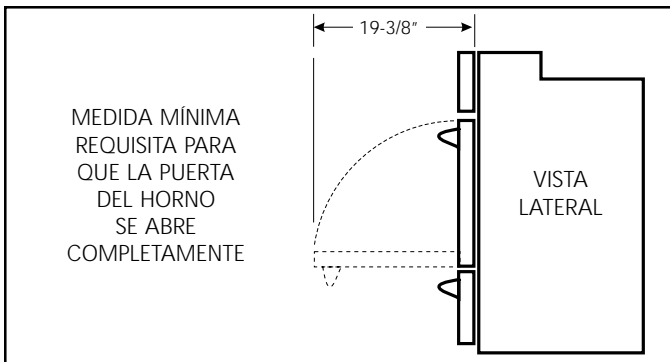


Figura 1

INSTRUCCIONES PARA UNA INSTALACIÓN NORMAL

REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN

- La abertura del gabinete o de la pared debe ser de 22 pulgadas de ancho, 23 y 1/2 pulgadas de profundidad desde la cara exterior de gabinete hasta la parte posterior de la abertura, y 37 y 1/2. Las esquinas deben estar cuadradas.
- El piso del gabinete debe soportar una carga de 150 libras y debe estar nivelado con el fondo de la abertura.

El soporte en el cual un horno o un asador es instalado deberá ser construido de tal manera que proporcione un cerramiento total alrededor de la parte apoyada del electrodoméstico. Además, cualquier abertura alrededor de las entradas de gas o de electricidad debe ser sellada al momento de la instalación.

PROVEA UN ADECUADO SUMINISTRO DE GAS

Esta cocina ha sido diseñada para utilizar gas natural de 4" de presión múltiple, o para utilizar gas PL/Propano de 10" de presión múltiple. De fábrica viene para usarse con gas natural. Para que se pueda usar con gas PL/propano, siga las instrucciones de la página 5.

Un regulador de conversión de presión en serie esta conectado con el múltiple del horno, y debe permanecer en serie con la línea de suministro de gas, no importa si esta usando gas natural o gas PL/propano.

PARA QUE MANEJO CORRECTO, LA PRESIÓN DE ENTRADA MÁXIMA HACIA EL REGULADOR NO DEBE EXCEDER 14" DE PRESIÓN DE LA COLUMNA DE AGUA.

Para controlar el regulador, la presión de entrada debe ser de al menos 1" (o 3.4 KPA) mayor que el ajuste de la presión del múltiple del regulador. Si el regulador se ajusta a 4" de la presión del múltiple, la presión de entrada debe de ser de al menos 5" . Si el regulador se ajusta a 10" de la presión del múltiple, la presión de entrada debe de ser de al menos 11" .

La línea de suministro de gas por el horno deberá tener un tubo de 1/2" o de 3/4" .

INSTRUCCIONES PARA INSTALACION DE TIERRA

ADVERTENCIA:

Para su protección contra choques eléctricos este aparato ha sido equipado con un enchufe de tres patas con conexión a tierra apropiada. No remueva la pata redonda de tierra de este enchufe.

Use un toma de tres huecos, polarizado y con una tierra correctamente instalada como lo requiere el " National Electric Codes" para toda nueva construcción.

Dónde se encuentre un toma standard de dos patas, será responsabilidad personal y obligación del comprador reemplazarlo por un toma de tres patas conectado a tierra.

INSTALACIÓN

Retire y ponga a un lado la rejilla baja de ventilación que está pegada a la parte exterior del panel del horno. La rejilla será fijada a la parte de baja del frente del gabinete después de que éste haya sido instalado en el gabinete.

Inserte el electrodoméstico en la abertura. Para atornillar el marco frontal del electrodoméstico en el gabinete, encontrará los tornillos en la bolsa de partes varias. Los huecos de montaje en el frente del marco del electrodoméstico pueden ser usados como una plantilla para localizar los huecos para los tornillos para el montaje del electrodoméstico.

Para fijar el electrodoméstico al gabinete (ver figura 2)

Utilice los tornillos para el montaje del electrodoméstico en los huecos de montaje en cada lado del marco frontal del horno, por debajo de la puerta del horno.

Para fijar la rejilla inferior del horno bajo el horno:

1. Después de que el horno haya sido ajustado a la altura deseada, alinee la rejilla.
2. Monte la rejilla al fondo del gabinete usando 2 tornillos de la bolsa de partes varias.

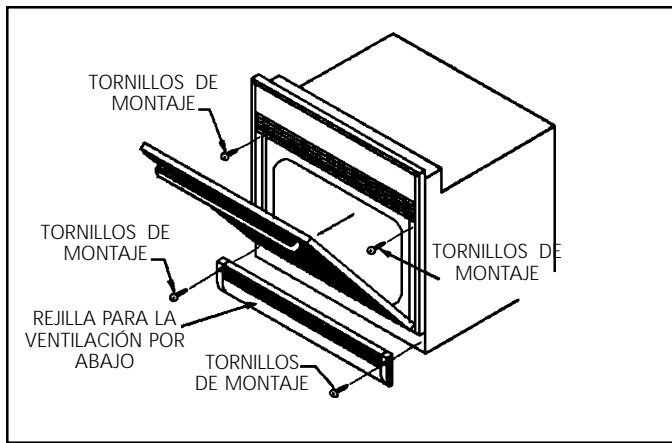


Figura 2

AJUSTE DE ALTURA DEL HORNO

Este modelos de horno cuenta con un ajuste de altura de 1-1/2" (ver figura 3). Con este ajuste y la pestaña de 1/2" el horno puede ser instalado en aberturas existentes de 37-1/2" a 39" de altura.

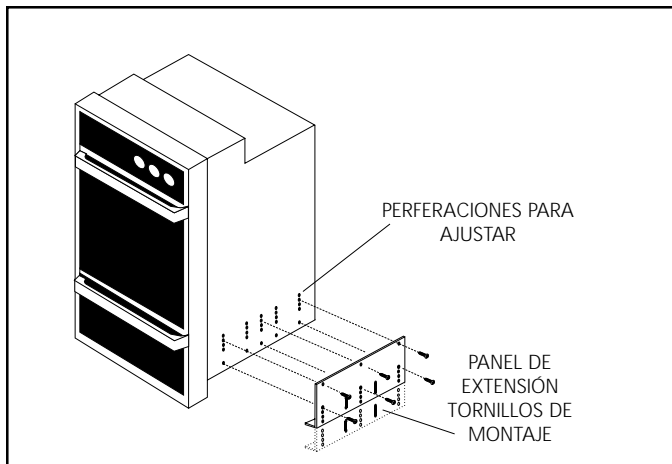


Figura 3

Para ajustar la altura del horno:

- A. Coloque el horno sobre su parte posterior (ver figura 4).
- B. Remueva los 6 tornillos que aseguran el panel lateral de extensión a la partes laterales inferiores del horno.
- C. Mueva cada panel hasta la posición que mejor ajuste la altura del horno al tamaño de su abertura. Cada posición cambia la altura del horno aproximadamente 1/2".
- D. Alinée los orificios del panel lateral de extensión con los de las paredes laterales del horno. Vuelva a colocar los 6 tornillos.
- E. Proceda con la instalación del horno. Vuelva a colocar el horno sobre su base.

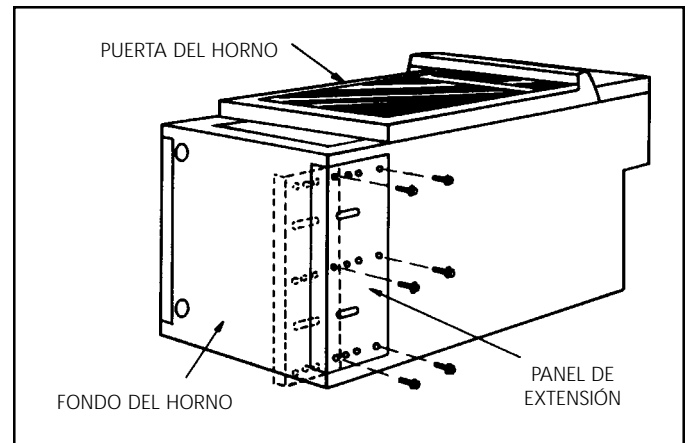


Figura 4

CONEXION DEL HORNO AL SUMINISTRO DE GAS

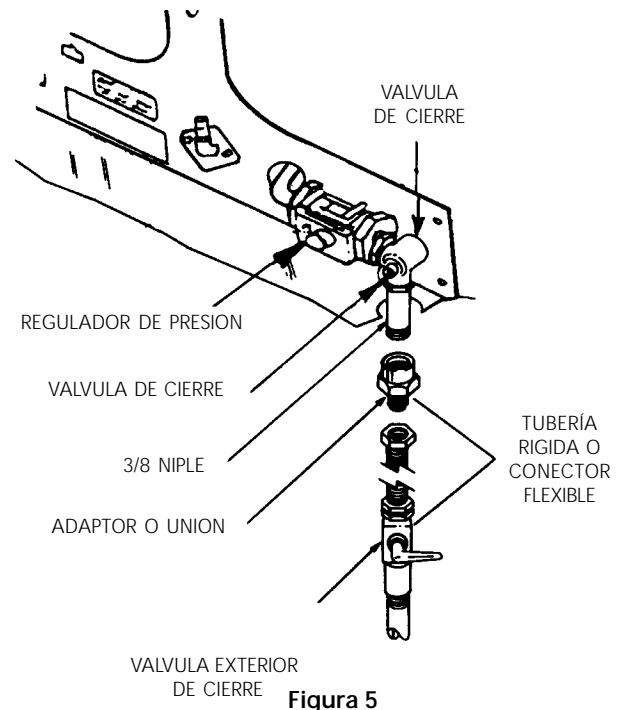


Figura 5

Si se utiliza conector de gas flexible, la línea de gas deberá ser de diseño AGA certificado.

Instale una válvula de cierre manual en un sitio de fácil acceso en la parte exterior del horno. Asegúrese de saber de dónde y como cerrar el suministro de gas del horno.

IMPORTANTE: En las uniones de la tubería debe usarse un sellante de unión de tubería que sea resistente a la acción del gas LP.

Verifique si hay fugas. Luego de conectar la cocina al gas, verifique el sistema con un manómetro. Si no cuenta con este instrumento, dé la vuelta al suministro de gas de la cocina y utilice un detector de fugas líquidas en todas las articulaciones y conexiones para verificar si existen fugas.

Ajuste todas las conexiones en caso que sea necesario, para evitar fugas de gas en la cocina o en el tubo de suministro de gas.

AVISO: NO USE NINGÚN TIPO DE LLAMA PARA VERIFICAR SI HAY FUGAS DE GAS.

Desconecte la cocina y su válvula de cierre individual del sistema de tubería del suministro de gas durante cualquier ensayo de presión del sistema en ensayos de presión superiores a 1/2 psig.

Aparte la cocina del sistema de tubería del suministro de gas, cerrando su válvula de cierre individual manual, durante cualquier ensayo de presión del sistema de suministro de gas en ensayos iguales o inferiores a 1/2 psig.

VERIFIQUE LOS DISPOSITIVOS DE ENCENDIDO

La manipulación de los dispositivos de encendido eléctrico deberá verificarse tras haber revisado detenidamente la cocina y los conectores del tubo del suministro de fugas y tras haber conectado la cocina al suministro eléctrico.

SISTEMA DE ENCENDIDO DEL HORNO

Cierre la puerta del horno y gire el botón de OVEN TEMP (temperatura del horno) a 300°F. En 60 segundos aproximadamente, el quemador debe prender y permanecer encendido hasta que el horno alcance 300°F. El quemador seguirá alternando entre encendido y apagado para mantener una temperatura promedio de aproximadamente 300°F.

COMO CONVERTIR LA COCINA PARA QUE SE PUEDA USAR CON GAS LP/PROPANO

CONVIERTA EL REGULADOR DE PRESIÓN

No remueva el regulador de presión

Remueva el asador o el cajón de almacenamiento halándolo hacia afuera hasta los topes, luego saque hacia afuera.

Localice el regulador de presión en la parte inferior de la pared trasera y modifique como se muestra en la figura 8.

1. Remueva la tapa del regulador de presión.
2. Remueva el pistón de la tapa.
3. Dé la vuelta al pistón, poniendo la grande extremidad hacia abajo.
4. Vuelva a poner el pistón dentro de la tapa. Las letras "LP" deben de estar visibles en la extremidad descubierta del pistón.
5. Vuelva a poner la tapa del regulador.

NOTA: EL TIPO DE PRESIÓN DE GAS PARA EL CUAL HA SIDO CALIBRADO EL REGULADOR ESTA INDICADO EN LA PARTE SUPERIOR DEL PISTÓN.

No remueva el regulador de presión.

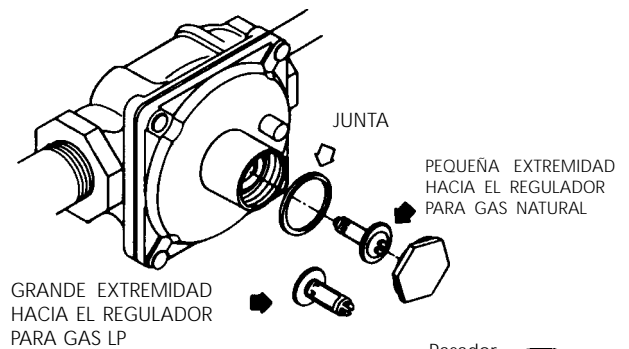


Figura 6

AJUSTE DEL ORIFICIO DEL QUEMADOR DEL HORNO PARA GAS LP:

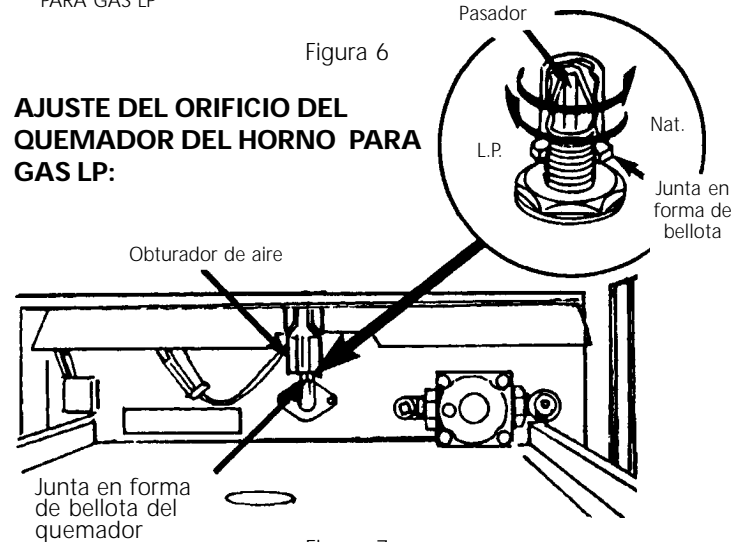
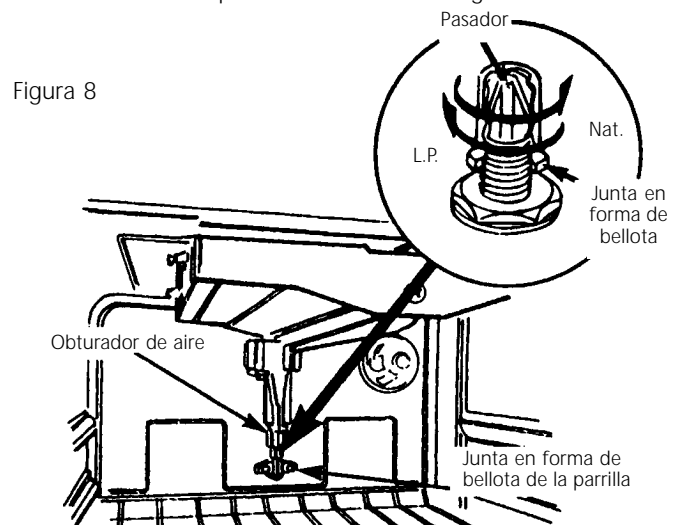


Figura 7

Usando una llave de 1/2 pulgada, giro hacia abajo la junta en forma de bellota ajustable que inyecta gas al quemador del horno. Gire esta junta en forma de bellota hasta que ajuste contra el pasador medidor de L.P. Esto será aproximadamente 2 1/2 vueltas. No lo apriete demasiado. Ver Figura 7.



AJUSTE DEL ORIFICIO DEL QUEMADOR DEL ASADOR PARA GAS L.P.

(modelos autolimpiadores solamente):

Usando una llave de 1/2 pulgada, gire hacia abajo la junta en forma de bellota ajustable que inyecta gas al quemador del horno. Gire esta junta en forma de bellota hasta que ajuste contra el pasador de medición de L.P. Esto será aproximadamente 2 1/2 vueltas. No lo apriete demasiado. Ver figura 8.

AJUSTE DE LA LLAMA DEL QUEMADOR DEL HORNO/ASADOR

Ajuste el obturador de aire. Este está localizado en el vénturi, junto a la capucha de la válvula y es fijado en su lugar por un tornillo con cabeza tipo Phillips. Si éste necesita ajuste, afloje el tornillo y rote el obturador para permitir más o menos aire en el tubo del quemador. Ver Figura 8.

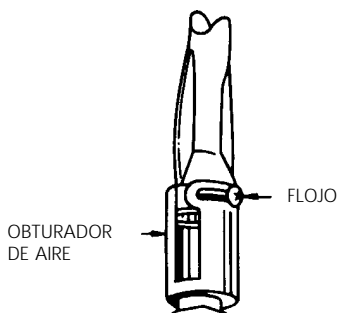


Figura 8

Para determinar si la llama del quemador del horno es la apropiada, observe la llama. Esta debe estar estable formando conos azules de 1 pulgada aproximadamente. La llama no debe extenderse por encima de los bordes del resonador. Para gas LP, esto ocurre más frecuentemente cuando el obturador de ajuste de aire está completamente abierto. Ver figura 9.

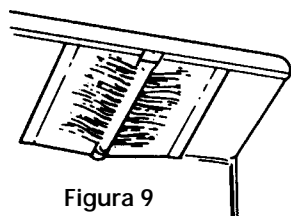


Figura 9

Ponga el botón de OVEN TEMP (temperatura del horno) en 300°F, y permita que el horno alterne entre "on" y "off" (prendido y apagado).

Para volver a colocar el cajón o el fondo inferior del asador, siga en forma inversa los pasos tomados para retirarlo. Vuelva a colocar la parrilla del horno y/o la bandeja del asador.

AVISO: CORTE DE ENERGÍA ELÉCTRICA

NO TRATE de usar el horno de encendido eléctrico durante un corte de energía. En caso de un corte de energía eléctrica cuando el horno está en funcionamiento coloque todos los controles en posición **APAGADO**. El reestablecimiento del servicio eléctrico cuando los controles del horno están en cualquier posición diferente a APAGADO causaría el encendido automático del quemador del horno.

MODELO Y UBICACIÓN DEL NÚMERO DE SERIE

La placa de número de serie está ubicada en el lado de abajo del armazón del horno.

Asegúrese de incluir el modelo, número de serie y el número o letra del lote que se encuentran en la placa de serie de su estufa, en todo pedido de partes o solicitud de información acerca de su estufa.

La placa de número de serie también indica las especificaciones de los quemadores, el tipo de combustible y la presión para la cual fué ajustada la estufa en la fábrica.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Verifique que los fusibles de la casa no se hayan fundido o el cortacircuitos del horno no hayan saltado o abierto.

NOTA: Consulte el Manual de usuario para las instrucciones de funcionamiento y limpieza.

CUIDADO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cierre el suministro de gas en caso de ser necesario remover la unidad para su limpieza o reparación. Desconecte la línea de suministro de gas. Remueva los tornillos de instalación del marco frontal y la parrilla inferior. Hale hacia afuera apenas lo necesario para poder desconectar del toma eléctrico. Después de desconectar del suministro eléctrico y de gas, termine de remover la unidad para su limpieza o mantenimiento. Reinstale siguiendo el procedimiento inverso. Asegúrese de nivelar la estufa y verificar que no halla escapes en la conexión de gas.

ADVERTENCIA: Pararse, apoyarse o sentarse en las puertas o cajones de esta estufa puede causar serias lesiones personales y también puede dañar la estufa.

CUANDO SE HAN REALIZADO TODOS LOS SISTEMAS DE CONEXIÓN ASEGURESE QUE TODOS LOS CONTROLES ESTÁN EN LA POSICIÓN DE APAGADO (OFF).

Vuelva a colocar todos los controles en la posición de "off" (apagado) después de utilizar el funcionamiento de programación cronometrada.