



DRIJA

2 AÑOS GARANTÍA



ESCANEAR PARA MÁS INFORMACIÓN

Potenza 76

Estufa a Gas



MANUAL DE USUARIO

110-120V / 60Hz

NOTA: Para adquirir accesorios y/o repuestos de este producto, contáctenos al Contact Center (según el número de su país que le indique el certificado de garantía o a nuestras redes sociales)



Índice

Información al consumidor	2
DISPOSITIVO ANTIVUELCO 4	3
INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD	4
Características de su gama	7
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	7
Instalación de parrillas de quemadores de estufa	9
Indicación eléctrica	9
Requisitos de suministro de energía eléctrica	10
Suministro de gas	10
Regulador de presión	11
Válvula de cierre de gas	11
Dimensiones del producto y armarios	12
Operación de conversión de gas	14
Conexión de suministro de gas	16
Operación de placa de cocción	16
Recomendaciones de cuidado y mantenimiento	20
Consejos para la solución de problemas	20
Diagrama de alambre	21

Información al consumidor

Seguridad de la autonomía





Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Esta gama de cocción cumple con ANSI STD Z21.1-2018 Certificado según CSA STD 1.1-2018

Electrodomésticos de gas para cocinar.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico.

Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.

	Este es un símbolo de alerta de seguridad. Le alertará sobre posibles riesgos de seguridad personal o de propiedad. Obedezca todos los mensajes de seguridad para evitar cualquier daño a la propiedad, lesiones personales o muerte.
 ADVERTENCIA	Antes de usar esta gama de cocinas, asegúrese de realizar pruebas de fugas en todas las conexiones mediante el uso de soluciones de agua jabonosa. No hacerlo puede causar posibles riesgos de seguridad personal o de propiedad.
 ADVERTENCIA	ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría dar lugar a lesiones graves o muerte.
 PRECAUCIÓN	PRECAUCIÓN indica una situación de peligro moderado que, si no se evita, podría dar lugar a lesión leve o moderada. Todos los mensajes de seguridad le alertarán sobre cuál es el peligro potencial, le dirán cómo reducir la probabilidad de lesión y hacerle saber lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIA

Si la información de este manual no se sigue exactamente, puede producirse un incendio o explosión, causando daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

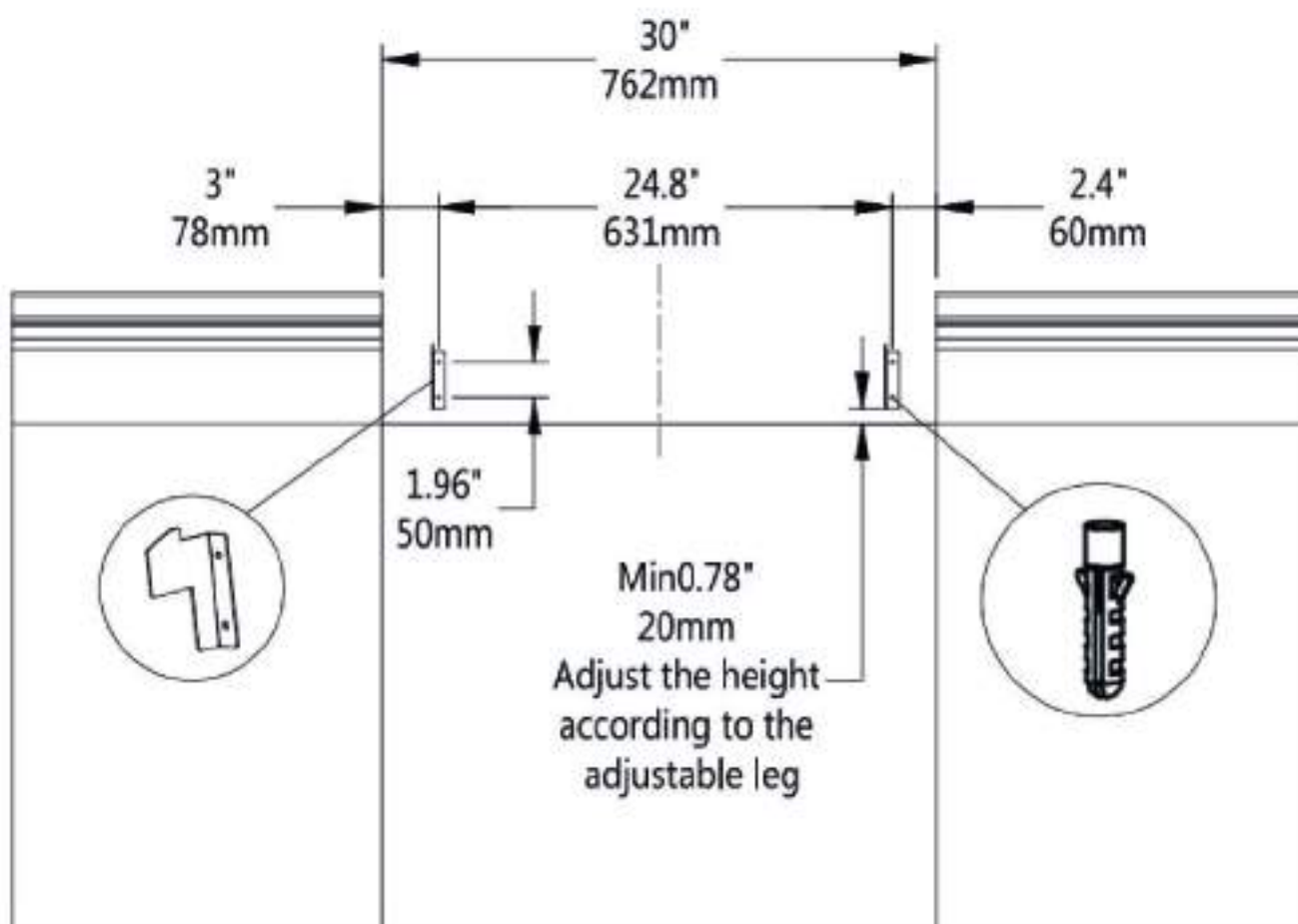
No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

- QUÉ HACER SI HUELE A GAS

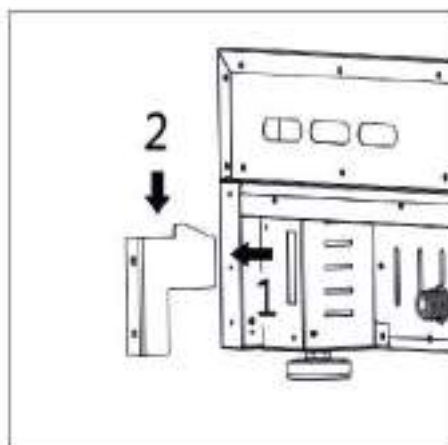
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No utilice ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

Instalación del soporte antivuelco



1. Perfore 4 agujeros en la pared con los tamaños correctos de orificio de 0.31 "(8 mm).
2. Busque las fundas de plástico en la bolsa de piezas y colóquelas dentro de los orificios de la pared.
3. Busque las placas antivuelco en la bolsa de piezas y fijelas en la pared con los tornillos. Asegúrese de que el soporte antivuelco esté bien fijado a la pared.
4. Deslice el rango hacia adelante hasta el soporte antivuelco, asegúrese de que el soporte antivuelco se inserte en dos orificios en el panel posterior del rango.



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

⚠️ ADVERTENCIA Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el producto. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, descargas eléctricas, lesiones graves o la muerte.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠️ ADVERTENCIA NUNCA use este aparato como calentador para calentar o calentar la habitación. Hacerlo puede resultar en envenenamiento por monóxido de carbono.

1. Utilice esta gama para el propósito previsto como se describe en este manual de instrucciones.
2. Haga que su gama sea instalada y conectada a tierra adecuadamente por un instalador calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
3. Cualquier ajuste y servicio debe ser realizado únicamente por un instalador de estufas de gas calificado o un técnico de servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de su gama a menos que se recomiende específicamente en este manual.
4. Su gama se envía desde el conjunto de fábrica para su uso con gas natural o gas propano (LP). Se puede convertir para su uso con cualquiera de los dos. Si es necesario, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y los códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
5. Haga que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de gas de rango y cómo apagarla si es necesario.
6. Conecte su estufa a una toma de tierra de 110/120 voltios solamente. No retire la clavija de conexión a tierra redonda del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico doméstico, es su responsabilidad y obligación tener una toma de corriente sin conexión a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional. No utilice un código de extensión con este intervalo.
7. Antes de realizar cualquier servicio, desenchufe la autonomía o desconecte la fuente de alimentación en el panel de distribución doméstico retirando el fusible o apagando el disyuntor automático.
8. Asegúrese de que todos los materiales de embalaje se retiren de la gama antes de operar para evitar la ignición de estos materiales.
9. Evite rayar o impactar las pantallas de vidrio. Hacerlo puede provocar la rotura del vidrio. No cocine en un producto con vidrios rotos. Puede causar shock, incendio o cortes.
10. No deje a los niños solos o desatendidos en un área donde un aparato esté en uso. Nunca se les debe permitir escalar, sentarse o pararse en ninguna parte de la cordillera.

⚠️ PRECAUCION

11. Nunca bloquee las rejillas de ventilación (aberturas de aire) de la gama. Proporcionan las entradas y salidas de aire necesarias para que la gama funcione correctamente con una combustión correcta. Las aberturas de aire se encuentran en la parte posterior de la placa de cocción y en la parte inferior de la gama.
12. Use solo soportes para macetas secas: los soportes para ollas húmedos o húmedos en superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que los portaollas toquen los quemadores de superficie, la rejilla del quemador o el elemento calefactor del horno. No use una toalla u otras telas voluminosas en lugar de portaollas.
13. No caliente los recipientes de alimentos sin abrir. La presión podría acumularse y el contenedor podría

estallar, causando cualquier lesión.

⚠️ ADVERTENCIA

Extremadamente pesado.

Se necesita el equipo adecuado y la mano de obra adecuada cuando se mueve el rango para evitar lesiones personales o daños a la unidad o al piso.

El incumplimiento de este consejo puede provocar daños o lesiones personales.

⚠️ ADVERTENCIA

Cocine bien los alimentos para ayudar a protegerse contra las enfermedades transmitidas por los alimentos. Las recomendaciones de temperatura mínima segura de los alimentos se pueden encontrar en www.IsItDoneYet.gov y www.fsis.usda.gov. Use un termómetro para alimentos para tomar la temperatura de los alimentos y verificar varios lugares.

Mantenga la campana del ventilador y el filtro de grasa limpios para mantener una buena ventilación y evitar incendios de grasa. Apague el ventilador en caso de incendio o cuando intencionalmente "inflame" licor u otros licores en la estufa. El soplador, si está en funcionamiento, podría propagar las llamas.

⚠️ ADVERTENCIA

MANTENGA MATERIALES INFLAMABLE LEJOS DEL RANGO

De lo contrario, puede provocar un incendio o lesiones personales.

No almacene ni use materiales inflamables cerca de la placa de cocción, incluyendo papel, plástico, portaollas, ropa de cama, revestimientos de paredes, cortinas, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables. Nunca use prendas holgadas o colgantes mientras usa el aparato. Estas prendas pueden encenderse si entran en contacto con superficies calientes causando quemaduras graves.

No permita que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca del rango.

La grasa en el horno o en la placa de cocción puede encenderse.

⚠️ ADVERTENCIA

EN CASO DE INCENDIO, TOME LAS SIGUIENTES MEDIDAS PARA EVITAR LESIONES Y PROPAGACIÓN DEL FUEGO.

No use agua en incendios de grasa. Nunca recoja una sartén en llamas. Desactive los controles. Asfixie una sartén en llamas en una unidad de superficie cubriendo la sartén completamente con una tapa bien ajustada, una bandeja para galletas o una bandeja plana. Use un extintor de incendios de tipo espuma o químico seco multiusos.

El incumplimiento de esta instrucción puede provocar quemaduras graves.

⚠️ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCIÓN

1. Nunca deje los quemadores de superficie desatendidos a temperaturas medias o altas. Los alimentos, especialmente los alimentos grasos, pueden encenderse, lo que resulta en un incendio que podría propagarse a los gabinetes circundantes.
2. Nunca deje el aceite desatendido mientras frie. Si se le permite calentarse más allá de su punto de ahumado, el aceite puede encenderse, lo que puede provocar un incendio que puede propagarse a los gabinetes circundantes. Use un termómetro de grasa profunda siempre que sea posible para controlar la temperatura del aceite.
3. Para evitar derrames de aceite y fuego, use la cantidad mínima de aceite al freír en una sartén poco profunda y evite cocinar alimentos congelados con cantidades excesivas de hielo.
4. Use el tamaño adecuado de la sartén y evite las sartenes que son inestables o que se inclinan fácilmente. Seleccione utensilios de cocina que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador deben ajustarse para que no se extiendan más allá del fondo de la sartén. Las llamas excesivas pueden ser peligrosas.
5. Cuando use utensilios de cocina de vidrio / cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el uso de la placa de cocción; Otros pueden romperse debido a un cambio repentino de temperatura.
6. Para minimizar la posibilidad de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames, los mangos de los utensilios de cocina deben girarse hacia el centro de la gama sin extenderse sobre los quemadores cercanos.
7. No use un wok con un anillo de soporte metálico redondo. El anillo puede atrapar el calor y bloquear el aire al quemador, lo que resulta en un peligro de monóxido de carbono.
8. No intente levantar la placa de cocción. Si lo hace, puede dañar la tubería de gas de los quemadores de superficie, lo que resulta en una fuga de gas y riesgo de incendio.
9. No use papel de aluminio para cubrir las parrillas ni forrar ninguna parte de la placa de cocción. Si lo hace, puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la placa de cocción o un posible riesgo de incendio.

⚠ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluido el monóxido de carbono, que el Estado de California sabe que causa daños en el desarrollo. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov

Para minimizar la exposición a estas sustancias. Siempre opere esta unidad de acuerdo con el Manual del propietario y asegúrese de proporcionar una ventilación adecuada.

⚠ADVERTENCIA

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI STD Z21.1-2018 / NFPA 54 o, en Canadá, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1 ".

Advertencia

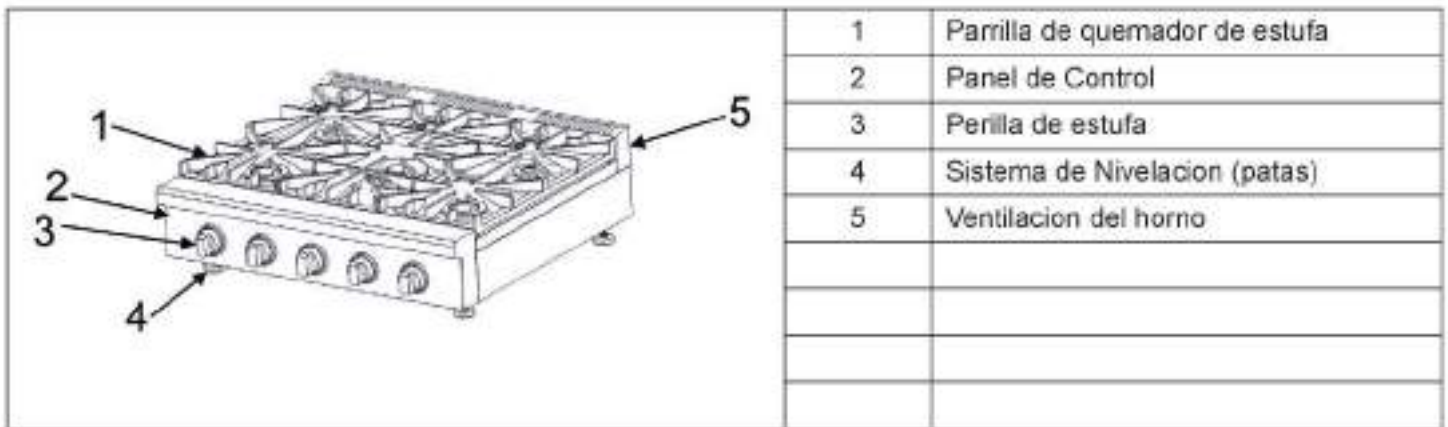
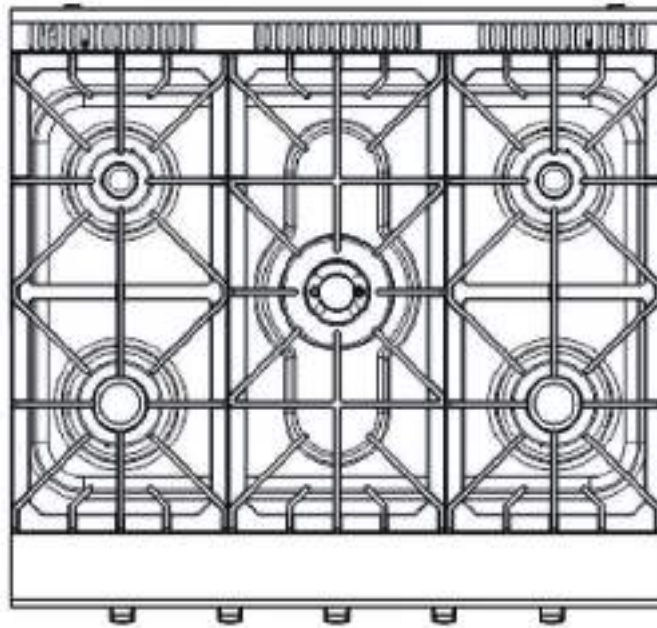
Nunca opere la sección de cocción de la superficie superior del aparato sin supervisión.

El incumplimiento de esta declaración de advertencia puede provocar un incendio, explosión o quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

Si ocurre un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su departamento de bomberos.

NO ASISTIR A EXTINGUIR UN INCENDIO DE ACEITE/GRASA CON AGUA


Características de su Estufa


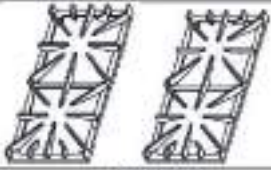










INSTRUCCIONES DE INSTALACION

Antes de usar su estufa

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Asegurese de tener todos los accesorios enumerados en la tabla a continuacion.

	Inyectores LPG: 1 pieza 0.8; 2 piezas 1.4; 2 piezas 1.45; 2 piezas 2.0;	1 package
---	---	-----------

	Soporte antivuelco, manguitos y tornillos de plástico	1 set
	Parrillas izquierda y derecha	1 set
	Parrilla Media	1 pieza
	Quemador y tapa (9500BTU)	2 sets
	Quemador y tapa (16000BTU)	2 sets
	Quemador y tapa (19000BTU)	1 set
	Regulador (pre-instalado)	1 pieza
	Pegatina de número de serie y manual de instrucciones	1 set
	Destornillador	1 pieza
	Plancha superior	1 pieza

HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA LA INSTALACIÓN (no se suministran con la Estufa)

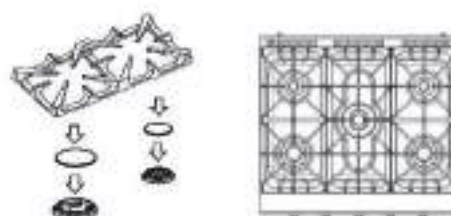
				
Taladro	Llave	Llave de Encaje	Llave Allen	Cinta métrica y lápiz



Instalación de parrillas de quemadores de estufa

Retire los materiales de embalaje de las parrillas del quemador de la estufa.

Coloque las parrillas del quemador en la posición correcta.



Indicaciones eléctricas

Su rango debe estar conectado a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (ANSI / NFPA 70, última edición). En Canadá, la conexión a tierra eléctrica debe estar de acuerdo con el actual CSA C22.1 Código Eléctrico Canadiense Parte 1 y / o códigos locales.

La fuente de alimentación debe tener la polaridad correcta. La polaridad inversa dará como resultado una chispa continua de los electrodos, incluso después de la ignición de la llama. Si hay alguna duda sobre si la fuente de alimentación tiene la polaridad correcta o está conectada a tierra, haga que la revise un electricista calificado.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

Suministro eléctrico	Anclado, 110/120V AC, 60 Hz
Servicio	15 amp or 20 amp Circuito dedicado
receptáculo	3-Tipo de clavija a tierra

⚠️ ADVERTENCIA

Instrucciones de conexión a tierra eléctrica: Esta gama está equipada con un enchufe de tres clavijas (conexión a tierra) para su protección contra el riesgo de descarga y debe enchufarse directamente a un receptáculo de tres clavijas correctamente conectado a tierra.

No corte ni retire el pasador de conexión a tierra del enchufe.

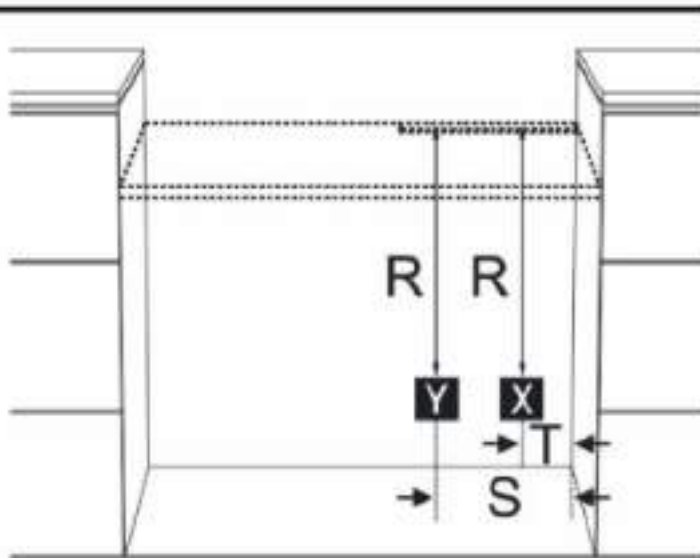
⚠️ PRECAUCIÓN

Etiquete todos los cables antes de desconectarlos cuando realice el mantenimiento de los controles. Los errores de cableado pueden causar un funcionamiento incorrecto y peligroso. Verifique el funcionamiento correcto después del mantenimiento.

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Desconecte la alimentación eléctrica en la caja de disyuntores o la caja de fusibles antes de instalar el aparato. Proporcione el terreno adecuado para el aparato. Utilice únicamente conductores de cobre. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar lesiones graves o la muerte.

Requisitos de suministro de energía eléctrica



R	min: 24" max: 28"	min: 610 mm max: 711 mm
S	min: 8" max: 12"	min: 203 mm max: 305 mm
T	min: 2" max: 4"	min: 51 mm max: 102 mm

X = Gas supply line

Y = Grounded outlet

Suministro de Gas

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI STD Z21.1-2018 / NFPA 54. En Canadá, la instalación debe cumplir con el código / instalación de gas natural actual, CAN 1-1.1-M81 y con los códigos locales cuando corresponda.

Esta gama ha sido certificada según la última edición de ANSI STD Z21.1-2018.

TIPO DE GAS:

GAS NATURAL

presión de Suministro

presión de Suministro Mínima

presión Máxima del Regulador

WC

4"

6"

14", 0.5 psi (3.5 kPa)

GAS LP

presión de Suministro

presión de Suministro Mínima

presión máxima del Regulador

WC

10"

11"

14", 0.5 psi (3.5 kPa)

Regulador de presión

Dado que la presión de servicio puede fluctuar con la demanda local, cada estufa de cocción de gas debe estar equipada con un regulador de presión en la línea de servicio entrante para una operación segura y eficiente.

El regulador de presión suministrado con la gama tiene roscas hembra G1/2. El regulador deberá instalarse correctamente para que sea accesible cuando el aparato esté instalado en su posición final.



El regulador de presión puede soportar una presión de entrada máxima de 0.5 psi (3.5 kPa) y se ajusta a una presión de salida de WC de 4".

Válvula de cierre de gas (no incluida)



La línea de suministro debe estar equipada con una válvula de cierre de gas externa aprobada ubicada cerca del rango en un lugar accesible. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. Consulte la siguiente ilustración.

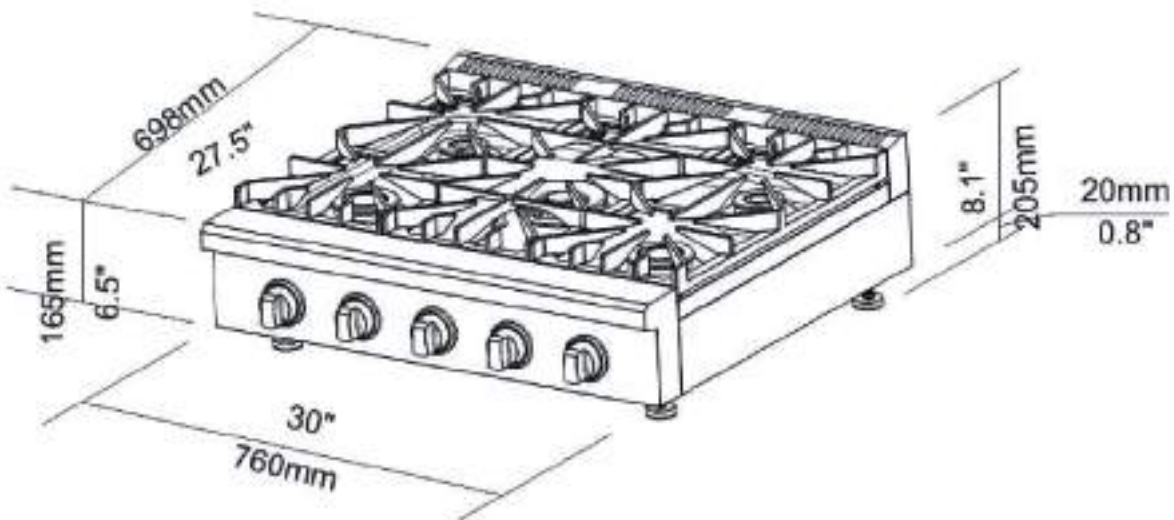
Se debe proporcionar una línea de suministro de gas ID de 3/4" (19 mm) al rango. Si los códigos locales lo permiten, se recomienda un conector de aparato metálico flexible ID certificado de 3' (900 mm) de largo, 1/2" (13 mm) o 3/4" (19 mm) para conectar la entrada hembra NPT de 1/2" de la unidad a la línea de suministro de gas.

Se deben usar compuestos de unión de tubería adecuados para su uso con gas natural o LP.

El aparato y su válvula de cierre deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones de prueba superiores a 0,5 psi (3,5 kPa). El aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones de prueba iguales o inferiores a 0,5 psi (3,5 kPa).

Dimensiones del producto y gabinetes

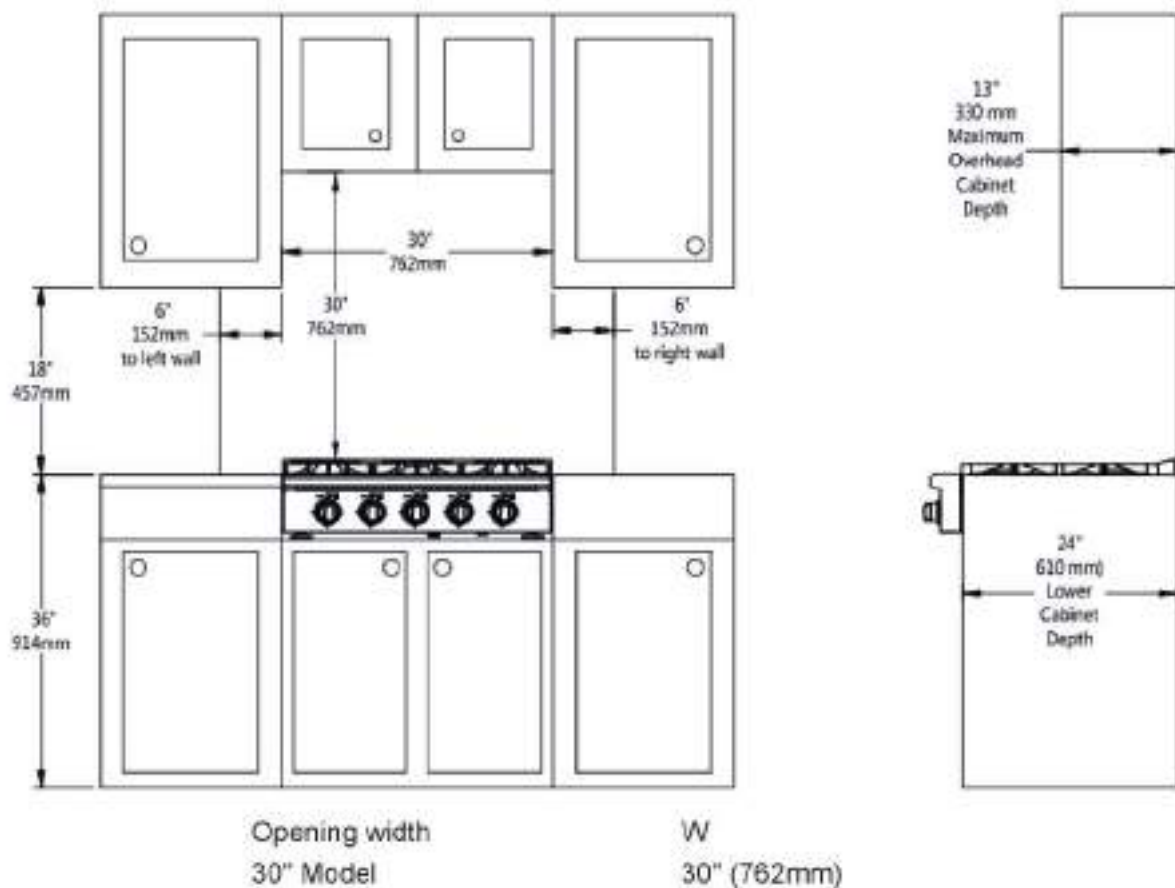
Este rango se puede instalar directamente adyacente a los gabinetes de altura de encimera existentes. Para lograr el mejor aspecto, la placa de cocción debe estar nivelada con la encimera del gabinete. Esto se puede lograr elevando la unidad utilizando los husillos de ajuste en las patas.



CLEARANCES

IMPORTANT: Some cabinet and building materials are not designed to withstand the heat produced by the cooktop. Check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate or sustain other damage.

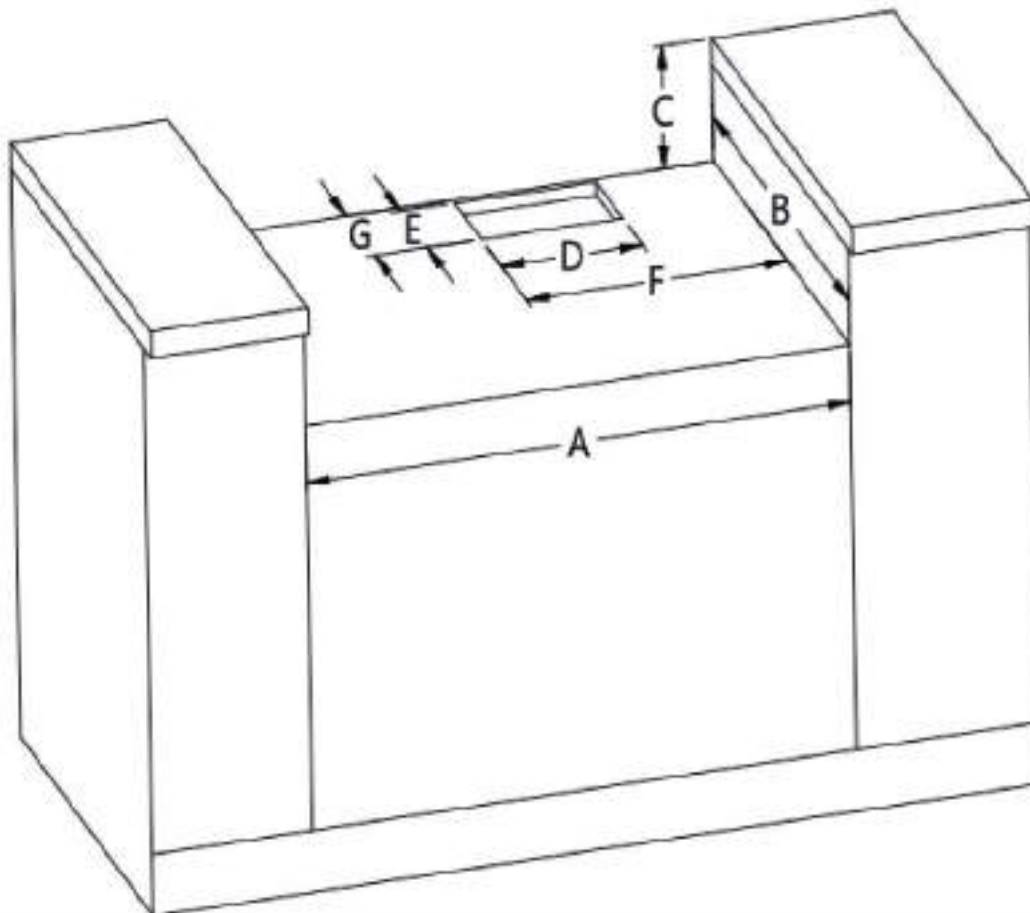
GIVEN DIMENSIONS ARE MINIMUM CLEARANCES.



CUTOUT DIMENSIONS

GIVEN DIMENSIONS ARE MINIMUM CLEARANCES.

A	B	C	D	E	F	G
30"	24"	6.87"	7.87"	4.7"	14.5"	5.1"
762mm	610mm	174 mm	200mm	120mm	370mm	130mm



Después de la instalación:

1. Compruebe el encendido de los quemadores de cocción.
2. Verifique el ajuste del obturador de aire: llama azul nítida, sin llamas amarillas de vuelco o elevación.
3. Compruebe si hay fugas de gas en todas las conexiones de gas (usando un detector de gas, nunca una llama).

Operación de conversión de gas

Esta cocina se puede utilizar con gas LP y gas GN. Se envía desde la fábrica ajustado para su uso con gas LP. Se incluyen inyectores para GN (gas natural). Siga las instrucciones que se muestran a continuación para la conversión de gas.

⚠ADVERTENCIA

La conversión de gas será realizada por un profesional formado en fábrica. Llame a la línea directa de servicio al cliente para identificar a un profesional capacitado en fábrica cerca de su hogar.

⚠ADVERTENCIA

Antes de realizar esta operación, desconecte el rango de gas y electricidad. No hacerlo, puede provocar un incendio o puede ocurrir un peligro de descarga eléctrica y provocar lesiones o la muerte. No retire el regulador ni permita que gire durante el mantenimiento.

El procedimiento de conversión de gas para este rango incluye estos pasos:

1. Regulador de presión
2. Estufas
3. Reconecte el suministro de gas y electricidad
4. Instalación de una nueva etiqueta de clasificación

La conversión no se completa si todos los pasos no se han concluido correctamente.

Antes de realizar la conversión de gas, localice el paquete que contiene los inyectores de repuesto enviados con cada rango.

⚠ADVERTENCIA

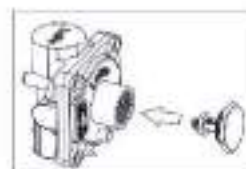
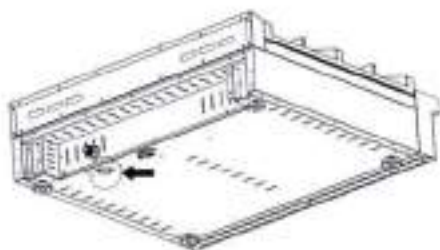
Antes de realizar esta operación, desconecte el rango de gas y electricidad. No hacerlo, puede provocar un incendio o puede ocurrir un peligro de descarga eléctrica y provocar lesiones o la muerte. No retire el regulador ni permita que gire durante el mantenimiento.

PASO 1: Regulador de presión

Para acceder al regulador de gas, retire el rango de la pared del gabinete. El regulador de gas se encuentra en la esquina inferior izquierda de la estufa.

a. Desenrosque la tapa del regulador. No retire el resorte del regulador.

b. Desenrosque el inserto blanco de la tapa y gírelo para que el vástago más largo quede hacia la tapa. Vuelva a insertar en la tapa. Vuelva a colocar la tapa del regulador.



 Posición para GN

 Posición para LPG

PASO 2: Quemadores de estufa

- un. Retire las parrillas de cocción y las tapas de los quemadores.
- b. Levante el esparcidor exterior del quemador.
- c. Retire las boquillas de gas LP instaladas de fábrica del centro de los soportes de boquillas con una llave de enchufe de 7 mm. Reemplace el inyector de gas natural en cada soporte de boquilla. Apriete cada inyector correctamente. **No apriete demasiado el inyector.**



Llave de encaje

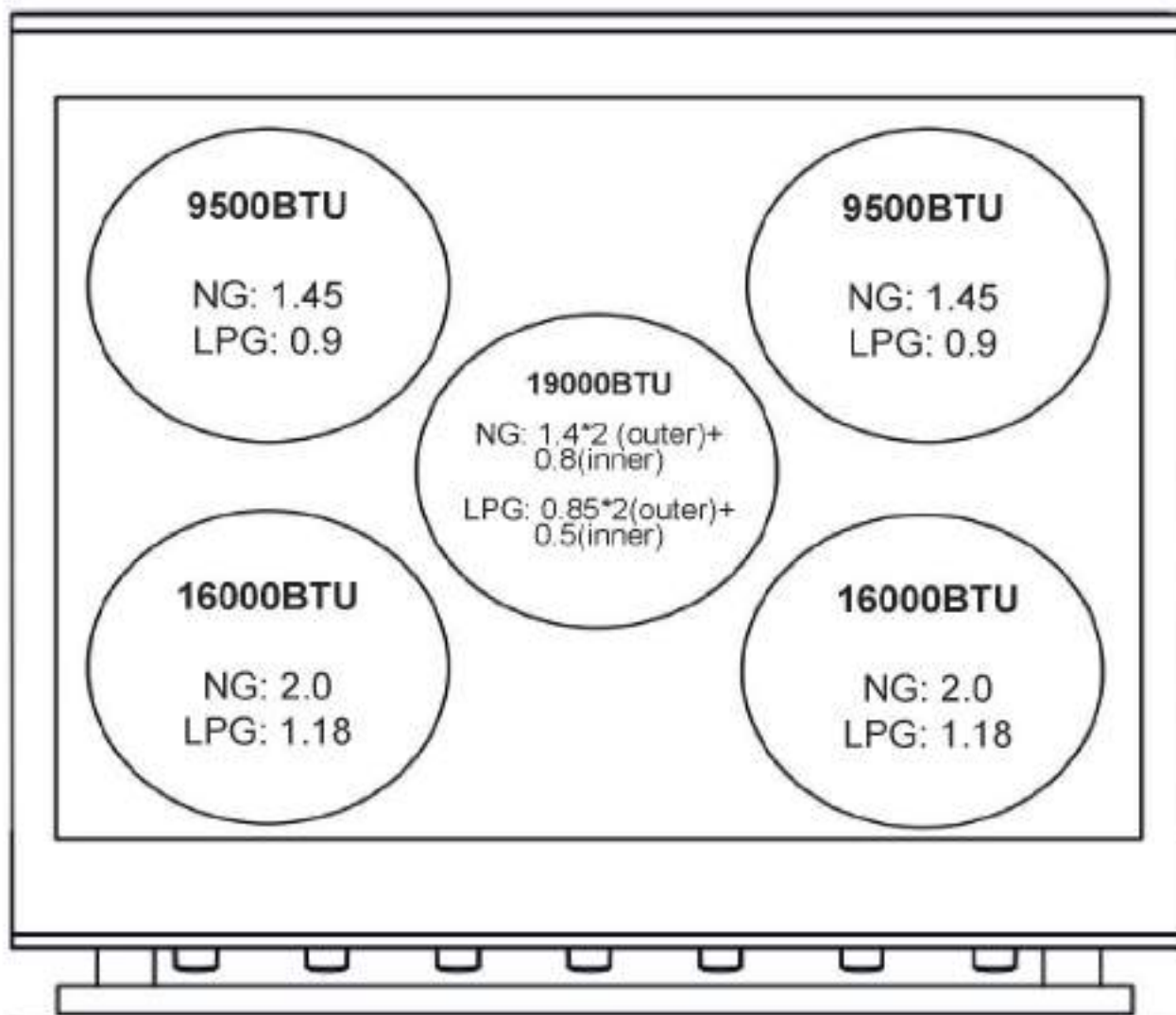
▲PRECAUCIÓN

Manipule con cuidado al retirar y reemplazar los componentes de gas. Utilice el soporte adecuado para evitar daños a los componentes.

IMPORTANTE: Cada inyector tiene un número que indica su diámetro de flujo impreso en el cuerpo. Consulte la tabla a continuación para ver cómo coinciden las boquillas con los quemadores de cocción.

▲PRECAUCIÓN

El sistema de reencendido y el sistema automático de corte de gas no están equipados en los quemadores de la placa de cocción. Si la llama se apaga por accidente, debe cerrar la válvula inmediatamente para cortar el suministro de gas.



⚠️ ADVERTENCIA

NO use una llama para verificar si hay fugas de gas.

Instalación de la etiqueta de conversión NG

Registre el modelo y el número de serie en la etiqueta de conversión de LP / propano proporcionado en este kit. La información se puede obtener de la etiqueta de clasificación / serie existente. Coloque la etiqueta de conversión NG lo más cerca posible de la etiqueta de clasificación / serie existente en el rango.

Conexión de suministro de gas

Todas las conexiones a la tubería de gas deben apretarse con llaves inglesas. No apriete demasiado ni permita que las tuberías giren al apretarlas.

Cuando se hayan realizado todas las conexiones, compruebe que todos los controles de rango estén en la posición "OFF" y encienda la válvula principal de suministro de gas.

Si se está utilizando un conector metálico flexible, verifique que no esté torcido y, a continuación, conecte la línea de suministro de gas al regulador en el rango. Abra la válvula y compruebe si hay fugas colocando una solución de detergente líquido en todas las conexiones de gas. Las burbujas alrededor de las conexiones indican una fuga de gas. Si se determina una fuga, cierre la válvula de cierre y arregle las conexiones.

La prueba de fugas del aparato se realizará de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Use un poco de agua jabonosa (50% de agua y 50% de jabón) o un detector de fugas en todas las juntas y conexiones para verificar si hay fugas en el sistema. No use una llama para verificar si hay fugas de gas.

El aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas del edificio cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a una presión de prueba igual o inferior a 0,5 psi (3,5 kPa).

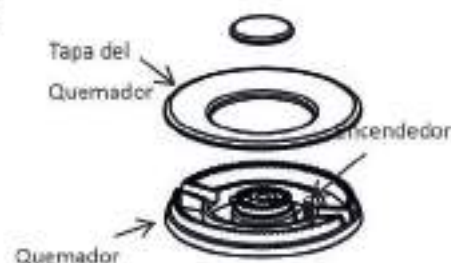
Empezar

Antes de comenzar a cocinar, siga los siguientes pasos.



- Retire todo el embalaje exterior e interior.
- Retire la película protectora en piezas de acero y aluminio.
- Limpie bien la gama con agua caliente y un detergente suave. Enjuague y seque con un paño suave para eliminar cualquier aceite y grasa residual que quede del proceso de fabricación.

Operación de placa de cocción

El conjunto del quemador contiene todos los accesorios en un solo juego. La tapa del quemador debe estar colocada horizontalmente en el quemador. Consulte la ilustración.



Ignición

Para encender los quemadores de la placa de cocción, presione la perilla de control adecuada y gire en sentido contrario a las agujas del reloj . Escuchará un chasquido: el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Cuando se enciende un quemador a , Todos los quemadores se encenderán. Las chispas continuarán hasta que la perilla no se presione, gire la perilla para ajustar la intensidad de la llama deseada.

La perilla que apunta a "⚡" está en el nivel máximo de fuego. Girar la perilla hacia arriba o hacia abajo puede lograr un fuego más pequeño. Cuando la perilla se gira a la posición OFF, el rango dejará de funcionar y la válvula se cerrará.

NOTA: No intente desmontar o limpiar alrededor de ningún quemador mientras otro quemador está encendido. No toque ninguna tapa del quemador, base del quemador o encendedor mientras los encendedores estén chispeando.

⚠PRECAUCIÓN

Nunca deje las sartenes en un ajuste alto sin supervisión. Tenga cuidado al cocinar alimentos en grasa o grasa; Puede calentarse lo suficiente como para encenderse.

Llama pequeña y grande:

Una llama más pequeña dará los mejores resultados al hervir a fuego lento. Las llamas pequeñas ofrecen un rendimiento de cocción preciso para alimentos delicados, manteniendo los alimentos calientes, derritiendo chocolate o mantequilla, y para cocinar a fuego lento durante un largo período de tiempo.

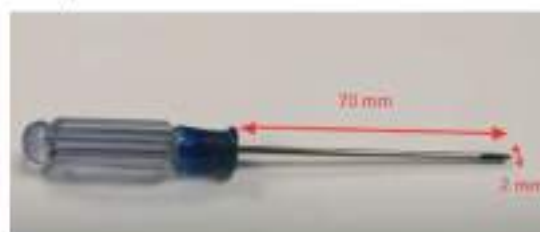
Los ajustes de llama más altos (más grandes) proporcionan el calor máximo disponible en su estufa. Esta configuración debe usarse para trabajos de cocción pesados, como hervir agua y cocinar pastas.

Intensidad de la llama

• Para ajustar la intensidad de la llama, siga el siguiente paso:



1. Extraiga la perilla y retire el tornillo de la derecha para acceder al tornillo de ajuste ubicado en el centro del orificio del tornillo.
2. Inserte un pequeño destornillador de cabeza plana (2 mm de ancho por 70 mm de largo) en el orificio del tornillo para ajustar los tornillos de ajuste.



3. Al girar el destornillador en el sentido de las agujas del reloj, la intensidad de la llama disminuirá y al girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj, la llama aumentará.
 4. Cuando lo gire en el sentido de las agujas del reloj, asegúrese de no apretar completamente el tornillo de ajuste, porque si es así, el gas se cortará por completo y cuando lo gire en sentido contrario a las agujas del reloj, asegúrese de no aflojarlo al máximo.
- Cuando ajuste la intensidad de la llama, observe la llama cuando gire la perilla.
 - Cualquier llama que exceda el fondo de los utensilios de cocina se desperdicia.
 - La llama debe permanecer estable y de color azul. La impureza en el suministro de gas puede causar una llama naranja durante la operación inicial.

Falla de energía

- Si el gas no se enciende en cuatro segundos, cierre la válvula y espere al menos cinco minutos para que el gas se disipe. Repita el procedimiento de iluminación.
- En caso de corte de energía, los quemadores de superficie se pueden encender manualmente. Sostenga un fósforo encendido cerca de un quemador y gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj a "⚡". Después de las luces del quemador, gire la perilla a la configuración deseada.

Parrillas de quemador

1. Las parrillas deben colocarse correctamente antes de cocinarlas. La instalación incorrecta de las parrillas puede resultar en el rayado de la placa de cocción y / o una combustión deficiente.
2. No opere los quemadores sin una sartén o utensilio en las parrillas.

⚠PRECAUCIÓN

La superficie de la parrilla está caliente después de su uso. Por favor, deje suficiente tiempo para que la parrilla se enfríe antes de limpiar.

Consejos de limpieza de placas de cocción

- Para evitar que la placa de cocción se decolore o se manche, limpie la placa de cocción después de cada uso y limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la placa de cocción se enfríe.
- Los quemadores sellados de su gama no están asegurados a la placa de cocción y están diseñados para retirarse fácilmente. Los vueltos o derrames no se filtrarán debajo de la estufa. Los quemadores deben limpiarse después de cada uso.

⚠PRECAUCIÓN

Antes de reemplazar la luz del horno, asegúrese de que la alimentación esté desconectada de la caja eléctrica y que el horno se enfríe por completo. Desmonte la cubierta de la luz y reemplace la bombilla con una bombilla halógena de 25 vatios. Instale la cubierta de luz correctamente.

Operación de la Estufa

⚠PRECAUCIÓN

Asegúrese de seguir todas las pautas para el uso adecuado de la plancha. Si no usa la plancha correctamente, corre el riesgo de dañarla y anulará la garantía.

Posición de la plancha

La plancha no se puede usar en las rejillas intermedias. Para un uso adecuado, la plancha debe estar en las rejillas izquierda o derecha;



Ajuste de calor

La plancha no está diseñada para un uso de calor alto. Las temperaturas más altas dañarán el recubrimiento antiadherente con el tiempo.



Limpieza

Para evitar lesiones y dañar la plancha, siempre espere hasta que la plancha se haya enfriado antes de lavarla o remojarla.

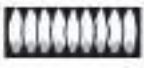




Recomendaciones de cuidado y mantenimiento

Acero inoxidable	Use un limpiador de acero inoxidable no abrasivo, aplique una pequeña cantidad a un paño suave, limpie ligeramente la superficie de acero inoxidable y luego seque con una toalla. Al limpiar la superficie de acero inoxidable, siga siempre el grano del metal.
Parrillas de quemador	Limpie con agua caliente y detergente suave o pasta de bicarbonato de sodio y agua. No sumergir en agua. Secado con toalla.
Bandeja de quemador	Retire los residuos superficiales antes de limpiar para ayudar a acelerar el proceso y disminuir la posibilidad de rayar la superficie durante la limpieza. Usando limpiadores abrasivos suaves o desengrasantes en aerosol, limpie y enjuague la superficie y séquela inmediatamente. Para limpiar las manchas de agua dura, use vinagre blanco y agua. Enjuagar y secar inmediatamente.
Quemadores	Después de enfriar, use detergente suave o desengrasante en aerosol para limpiar. Enjuague con agua y seque con una toalla.
Perillas	Usando un paño húmedo, limpie con un detergente suave o desengrasante en aerosol; Enjuagar y secar. No colocar en lavavajillas.
Bandeja	Para limpiar la sartén, deseche la grasa y lávela con agua caliente y detergente suave. Enjuagar y secar.

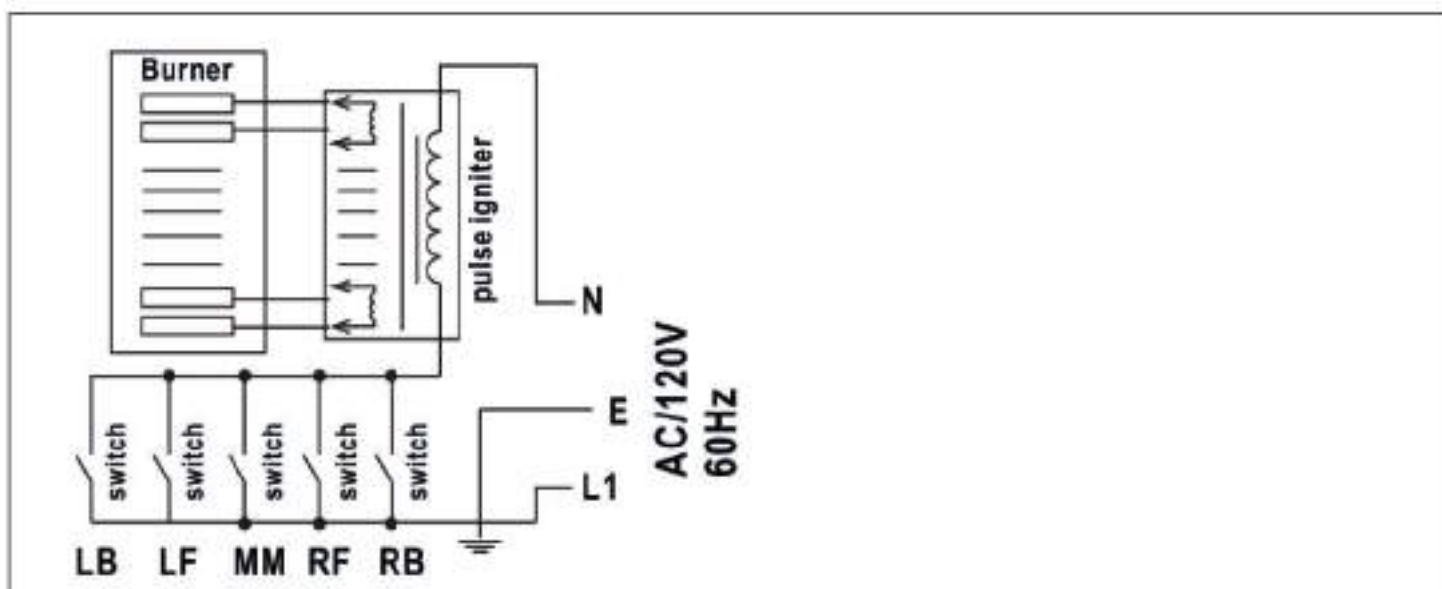
Sugerencias para la solución de problemas

Antes de llamar para solicitar servicio

La estufa no funciona	Compruebe que la alimentación esté encendida. Verifique que la energía eléctrica a la autonomía y el disyuntor doméstico estén encendidos.
Los quemadores no se encienden ni chispean al azar	El enchufe eléctrico no está conectado correctamente con una toma de corriente activa. El suministro de gas no está encendido. Las piezas del quemador no se reemplazan correctamente. Los agujeros en los anillos de cocción a fuego lento o las ranuras en los anillos del quemador están obstruidos. Boquillas obstruidas, o quemadores húmedos o electrodos. Un fusible en su hogar puede ser fundido o el disyuntor disparado.
Los quemadores tienen amarillo o Llamas de punta amarilla	Las piezas del quemador no se reemplazan correctamente. A. Llamas amarillas: Llame para el servicio. B. Puntas amarillas en los conos exteriores: Normal para el gas propano (LP). C. Llamas azules suaves: normales para el gas natural. Si las llamas del quemador se ven como  (A), Llamada de servicio. Las llamas normales del quemador deben verse como  (B) o  (C), dependiendo del tipo de gas.
Llamas del quemador muy grandes o amarillas	El rango puede estar conectado al tipo de combustible incorrecto. Póngase en contacto con la persona que instaló su gama o realizó la conversión.
Las llamas del quemador	Polvo en el aire; humidificador de vapor frío; Residuos en o dentro del quemador.

contienen parpadeos naranjas	
Temperatura del horno demasiado caliente o fría	El termostato del horno necesita ajustes. Por favor, póngase en contacto con los técnicos profesionales locales.
Vapor de la ventilación	Cuando se utiliza el modo de convección, es normal ver el vapor saliendo de la ventilación del horno. A medida que aumenta el número de estantes o la cantidad de alimentos que se cocinan, aumentará la cantidad de vapor visible.

Diagrama de cableado



Precaución: Etiquete todos los cables antes de desconectarlos cuando realice el mantenimiento de los controles. Los errores de cableado pueden causar un funcionamiento incorrecto y peligroso. Verifique el funcionamiento correcto después del mantenimiento.



DRIJA

2 YEARS WARRANTY



SCAN FOR MORE INFORMATION

Potenza 76

Gas Cooktop



RANGE HOODS



GAS COOKTOPS



MICROWAVES



OVENS



WINE COOLERS



REFRIGERATORS



WATER HEATERS

USER MANUAL

110-120V / 60Hz

NOTE: To purchase accessories and / or spare parts for this product, contact us at the Contact Center (depending on the number of your country that indicates the warranty certificate or our social media)

www.drijainternational.com



Index

Consumer information.....	24
ANTI-TIP DEVICE.....	25
IMPORTANT SAFETY INFORMATION.....	26
Features of Your Range.....	29
INSTALLATION INSTRUCTIONS	29
Cooktop Burner Grills Installation	31
Electrical indication	31
Electric Power Supply Requirements.....	32
Gas Supply.....	32
Pressure regulator.....	33
Gas Shut-off Valve.....	33
Product Dimensions and Cabinets.....	34
Gas Conversion Operation	35
Gas Supply Connection	38
Cooktop Operation.....	38
Care and Maintenance Recommendations	42
Troubleshooting Tips.....	42
Wire diagram.....	43


Consumer information

Range Safety

Your safety and the safety of others are very important.

This cooking range Conforms to ANSI STD Z21.1-2018 Certified to CSA STD 1.1-2018 Household Cooking Gas Appliances.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

	This is a safety alert symbol. It will alert you to potential personal or property safety hazards. Obey all safety messages to avoid any property damage, personal injury or death.
⚠️WARNING	Before using this cooker range, make sure to conduct leakage testing on all connections by using soapy water solutions. Fail to do so may cause potential personal or property safety hazards.
⚠️WARNING	WARNING indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury or death.
⚠️CAUTION	CAUTION indicates a moderate hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury. All safety messages will alert you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and let you know what can happen if the instructions are not followed.

⚠️WARNING

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

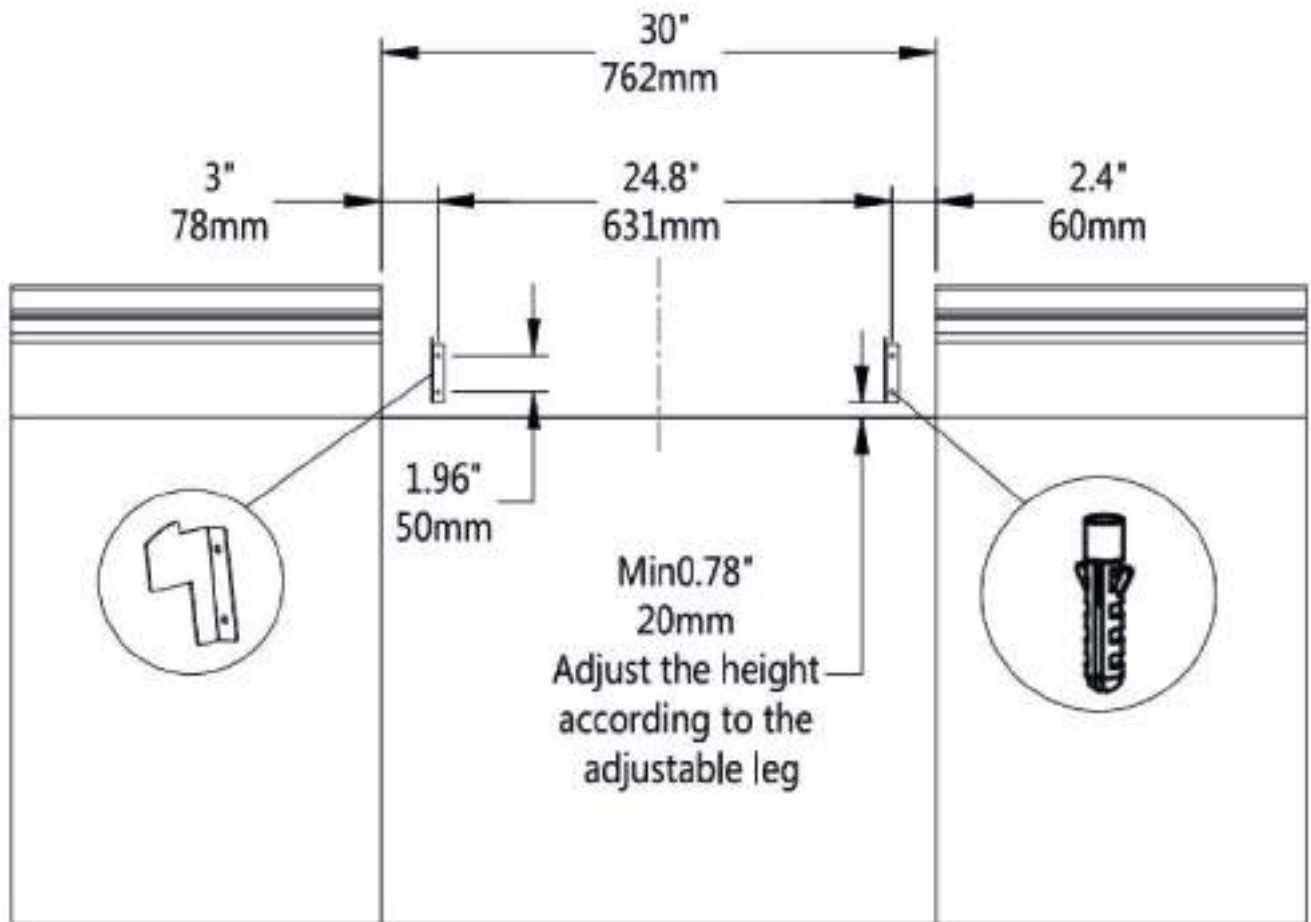
Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

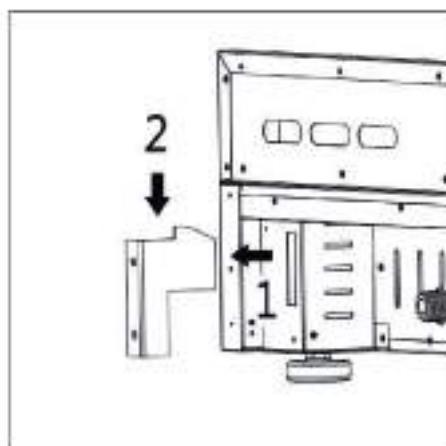
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

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

Installing the anti-tip bracket



1. Drill 4 holes on the wall with correct sizes 0.31"(8mm) hole.
2. Please find the plastic sleeves in the part bag and put them inside the holes of the wall.
3. Please find the anti-tip plates in the part bag and fix them on the wall by the screws. Make sure the anti-tip bracket is securely attached to the wall.
4. Slide the range forward to the anti-tip bracket, make sure the anti-tip bracket insert into two holes on the range back panel.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING

Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury or death.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

▲WARNING

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

1. Use this range for its intended purpose as described in this instruction manual.
2. Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
3. Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas range installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
4. Your range is shipped from the factory set for use with natural gas or propane (LP) gas. It can be converted for use with either. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
5. Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
6. Plug your range into a 110/120 volt grounded outlet only. Do not removed the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension code with this range.
7. Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
8. Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
9. Avoid scratching or impacting glass displays. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.
10. Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the range.

▲CAUTION

11. Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, and at the bottom of the range.
12. Use only dry pot holders--moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grate, or oven heating element. Do not use a towel or other bulky fabrics in place of pot holders.
13. Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing any injury.

⚠️WARNING

Extremely Heavy.

Proper equipment and adequate manpower are needed when move the range to avoid personal injury or damage to the unit or the floor.

Failure to follow this advice may result in damage or personal injury.

⚠️WARNING

Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at www.IsItDoneYet.gov and www.fsis.usda.gov. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

Keep the ventilator hood and grease filter clean to maintain good venting and to avoid grease fires. Turn the ventilator OFF in case of a fire or when intentionally "flaming" liquor or other spirits on the cooktop. The blower if in operation, could spread the flames.

⚠️WARNING

KEEP FLAMMABLE MATERIAL AWAY FROM THE RANGE

Failure to do so may result in fire or personal injury.

Do not store or use flammable materials near the cooktop, including paper, plastic, potholders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.

Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.

Grease in the oven or on the cooktop may ignite.

⚠️WARNING

IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEP TO PREVENT

INJURY AND FIRE SPREADING.

Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

Failure to follow this instruction may result in severe burns.

⚠️WARNING

COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.

Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire

that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.

To avoid oil spillover and fire, use the minimum amount of oil when frying in a shallow pan and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.

Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that matches the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flames may be hazardous.

When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop use; others may break because of a sudden change in temperature.

To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, cookware handles should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.

Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.

Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.

Do not use aluminum foil to cover the grills or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

▲WARNING

This product can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the State of California to cause developmental harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the Owner's Manual, and ensure that you provide proper ventilation.

▲WARNING

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI STD Z21.1-2018/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1."

& below label:

Warning

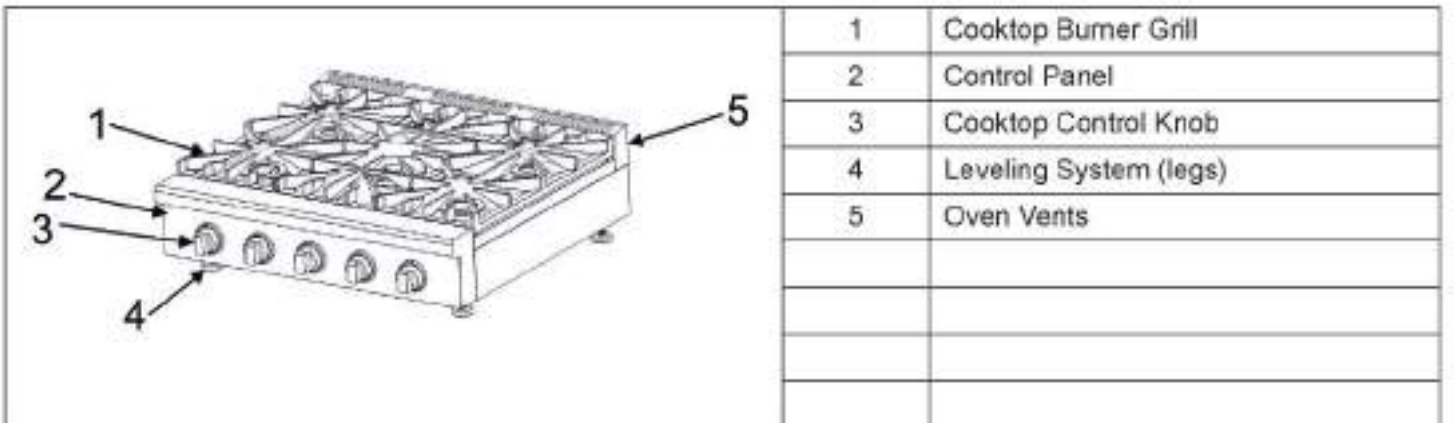
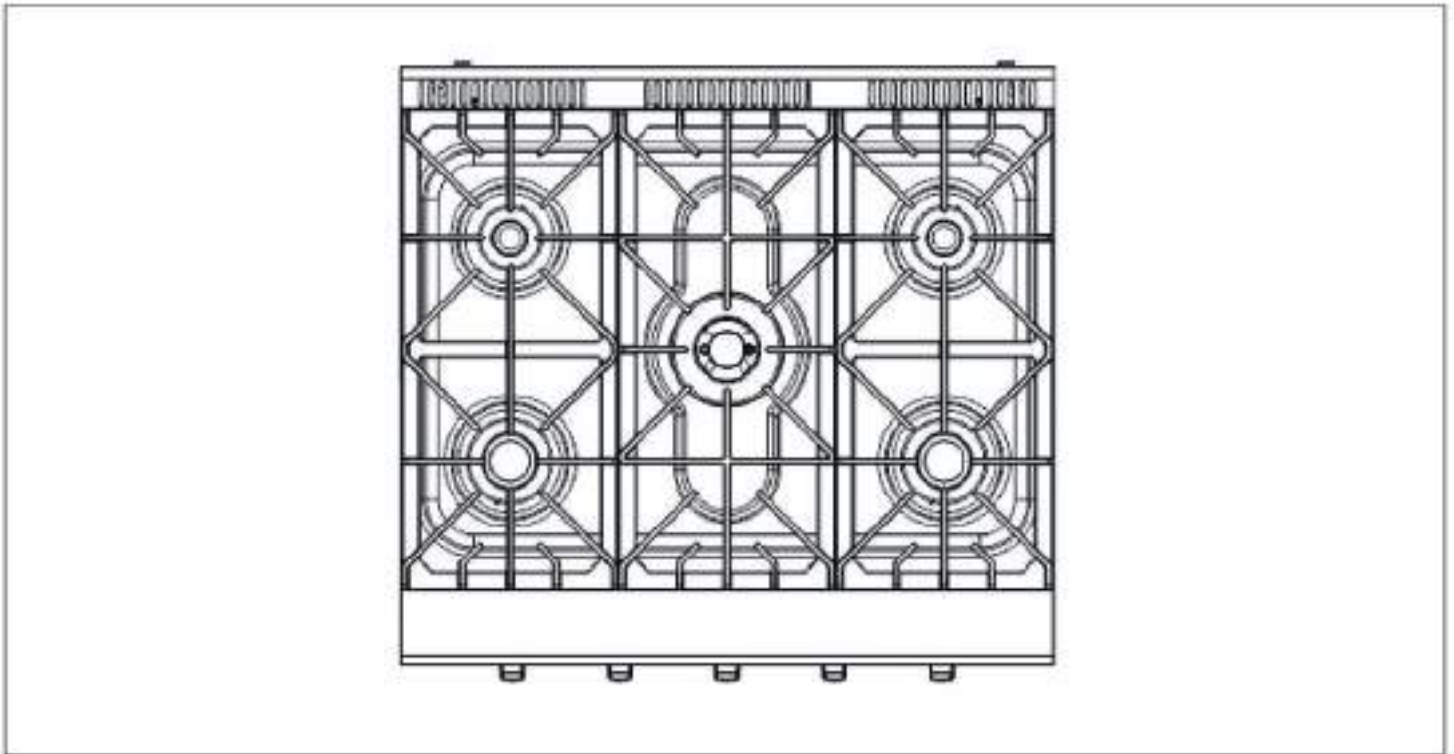
Never operate the top surface cooking section of the appliance unattended.

Failure to follow this warning statement may result in fire, explosion or burn hazard that could cause property damage, personal injury or death.

If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

DO NOT ATTEND TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER


Features of Your Range













INSTALLATION INSTRUCTIONS






Before using your range

- Remove all packaging material.
- Check to make sure you have all of the accessories listed in below table.

	NG injectors: 1 piece 0.8; 2 pieces 1.4; 2 pieces 1.45; 2 pieces 2.0;	1 package
---	---	-----------

	Anti-tip bracket, plastic sleeves and screws	1 set
	Left & right grills	1 set
	Middle Grill	1 piece
	Burner & Cap (9500BTU)	2 sets
	Burner & Cap (16000BTU)	2 sets
	Burner & Cap (19000BTU)	1 set
	Regulator (pre-installed)	1 piece
	Serial Number Sticker & Instruction Manual	1 set
	Screwdriver	1 piece
	Top griddle	1 piece

TOOLS NEEDED FOR INSTALLATION (not supplied with the range)

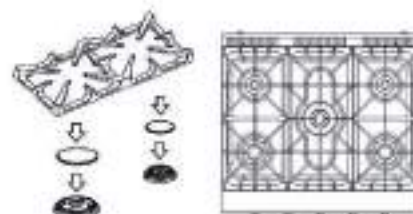
				
Drill	Wrench	Socket wrench	Allen key	Tape measure & Pencil



Cooktop Burner Grills Installation

Remove the packing materials from the cooktop burner grills.

Place the burner grills to the correct position.



Electrical indication

Your range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, latest edition). In Canada, electrical grounding must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Code Part 1 and/or local codes.

The power supply must be the correct polarity. Reverse polarity will result in continuous sparking of the electrodes, even after flame ignition. If there is any doubt as to whether the power supply has the correct polarity or grounded, have it checked by a qualified electrician.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Electrical Supply	Grounded, 110/120V AC, 60 Hz
Service	15 amp or 20 amp dedicated circuit
Receptacle	3-prong grounding-type

▲WARNING

Electrical grounding instructions: This range is equipped with a three-prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle.

Do not cut or remove the grounding pin from the plug.

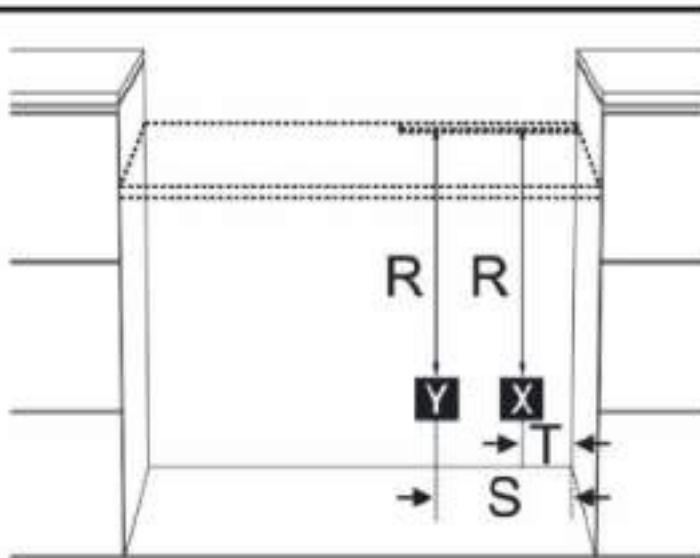
▲CAUTION

Label all wires prior to disconnection when servicing controls. Wiring errors can cause improper and dangerous operation. Verify proper operation after servicing.

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Disconnect electrical power at the circuit breaker box or fuse box before installing the appliance. Provide appropriate ground for the appliance. Use copper conductors only. Failure to follow these instructions could result in serious injury or death.

Electric Power Supply Requirements



R	min: 24" max: 28"	min: 610 mm max: 711 mm
S	min: 8" max: 12"	min: 203 mm max: 305 mm
T	min: 2" max: 4"	min: 51 mm max: 102 mm

X = Gas supply line

Y = Grounded outlet

Gas Supply

Installation must comply with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI STD Z21.1-2018 / NFPA 54. In Canada, installation must conform to the current natural Gas Installation code, CAN 1-1.1-M81 and with local codes where applicable.

This range has been design-certified according to ANSI STD Z21.1-2018 latest edition.

TYPE OF GAS:

NATURAL GAS	WC
Supply Pressure	4"
Minimum Supply Pressure	6"
Max Regulator Pressure	14", 0.5 psi (3.5 kPa)
LP GAS	WC
Supply Pressure	10"
Minimum Supply Pressure	11"
Max Regulator Pressure	14", 0.5 psi (3.5 kPa)

Pressure regulator

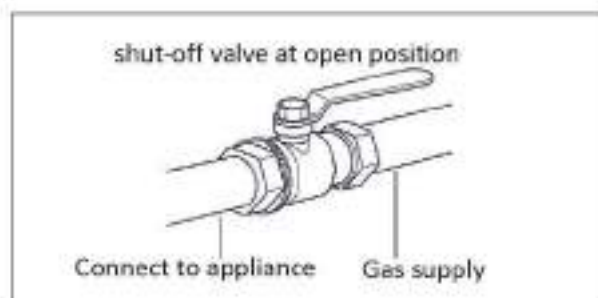
Since service pressure may fluctuate with local demand, every gas cooking range must be equipped with a pressure regulator on the incoming service line for safe and efficient operation.

The pressure regulator shipped with the range has female threads G1/2. The regulator shall be installed properly in order to be accessible when the appliance is installed in its final position.



Pressure regulator can withstand a maximum input pressure of 0.5 psi (3.5 kPa), and is set at 4" WC outlet pressure.

Gas Shut-off Valve (not included)



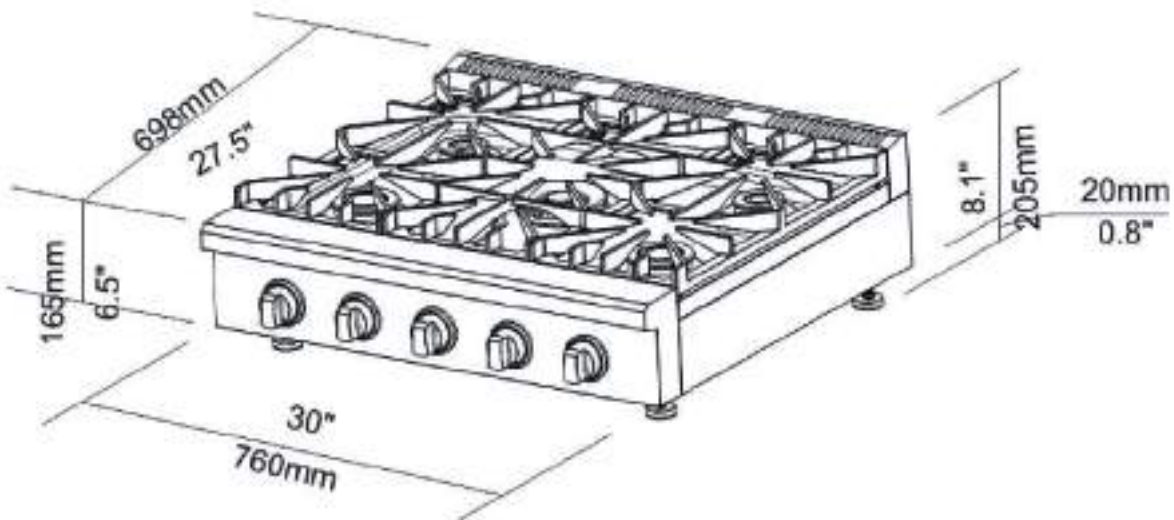
The supply line must be equipped with an approved external gas shut-off valve located near the range in an accessible location. Do not block access to the shut-off valve. Refer to the illustration below.

A 3/4" (19mm) ID gas supply line must be provided to the range. If local codes permit, a certified, 3' (900mm) long, 1/2" (13mm) or 3/4" (19mm) ID flexible metal appliance connector is recommended to connect the unit's 1/2" NPT female inlet to the gas supply line. Pipe joint compounds suitable for use with natural or LP gas should be used.

The appliance and its shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at test pressures in excess of 0.5 psi (3.5 kPa). The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the system at test pressures equal to or less than 0.5 psi (3.5 kPa).

Product Dimensions and Cabinets

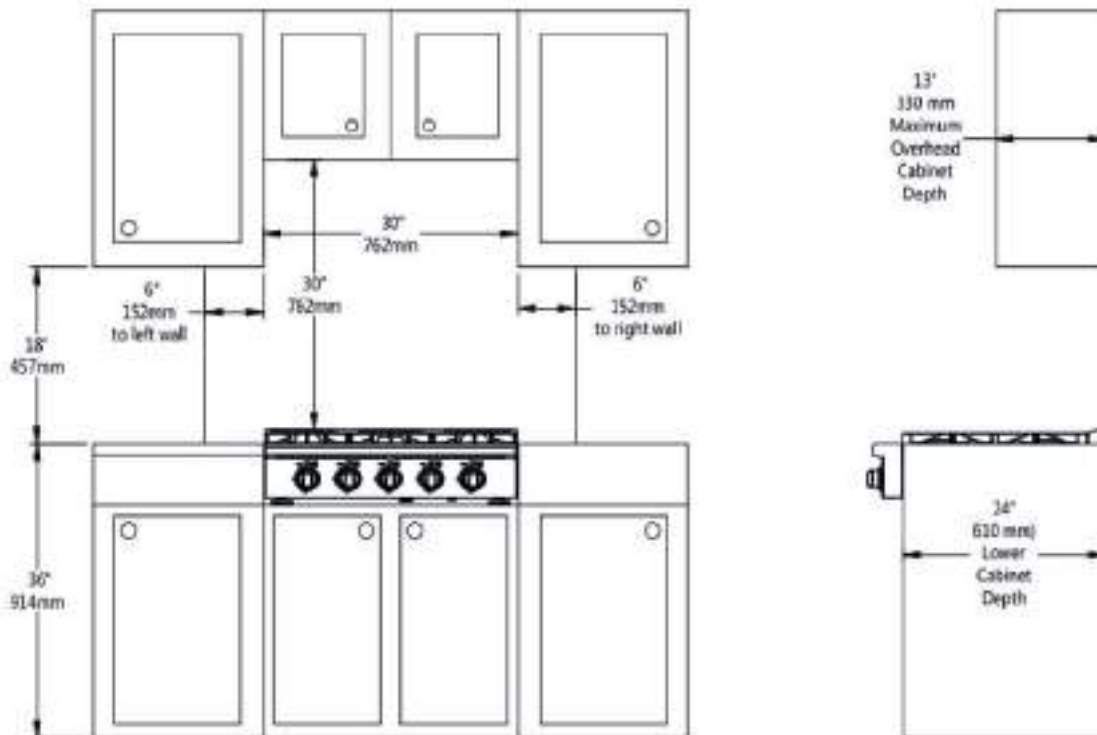
This range may be installed directly adjacent to existing countertop-height cabinets. To achieve the best look, the cooktop should be level with the cabinet countertop. This can be accomplished by raising the unit using the adjustment spindles on the legs.



CLEARANCES

IMPORTANT: Some cabinet and building materials are not designed to withstand the heat produced by the cooktop. Check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate or sustain other damage.

GIVEN DIMENSIONS ARE MINIMUM CLEARANCES.



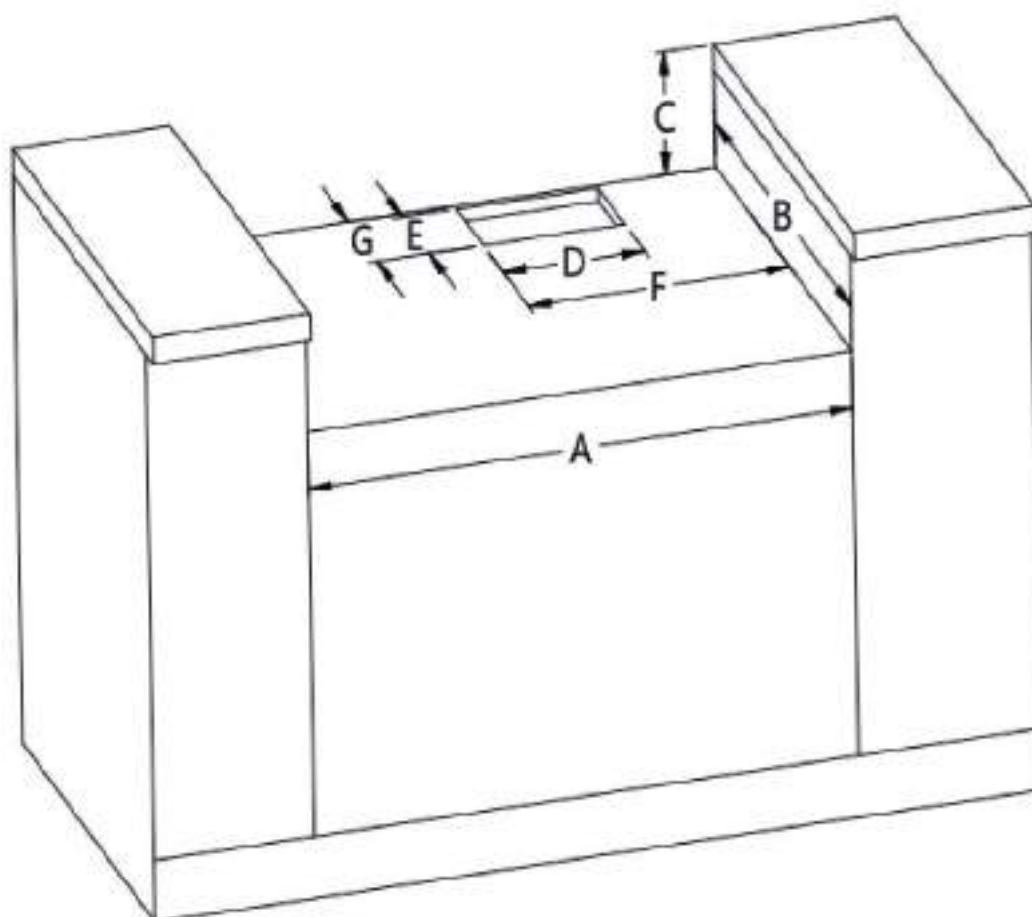
Opening width
30" Model

W
30" (762mm)

CUTOUT DIMENSIONS

GIVEN DIMENSIONS ARE MINIMUM CLEARANCES.

A	B	C	D	E	F	G
30"	24"	6.87"	7.87"	4.7"	14.5"	5.1"
762mm	610mm	174 mm	200mm	120mm	370mm	130mm



After Installation:

1. Check ignition of cooktop burners.
2. Check the air shutter adjustment – sharp blue flame, with no yellow tipping or lifting flames.
3. Check for gas leaks at all gas connections (using a gas detector, never a flame).

Gas Conversion Operation

This cooking range can be used with LP gas and NG gas. It is shipped from the factory adjusted for use with LP gas. Injector for NG(Nature Gas) are included. Follow the instruction shown below for gas conversion.

▲WARNING

Gas conversion shall be conducted by a factory-trained professional. Call the customer service hotline to identify a factory-trained professional near your home.

▲WARNING

Before carrying out this operation, disconnect the range from gas and electricity. Fail to do so, may result in fire, or electrical shock hazard can occur and result in injury or death. Do not remove regulator or allow it to turn during servicing.

The gas conversion procedure for this range includes this steps:

1. Pressure regulator
2. Cooktop burners
3. Reconnect Gas and Electrical Supply
4. Installation of new rating label

The conversion is not completed if all steps have not been concluded properly.

Before performing the gas conversion, locate the package containing the replacement injectors shipped with every range.

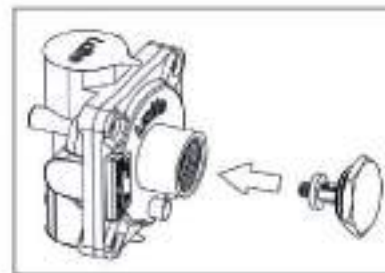
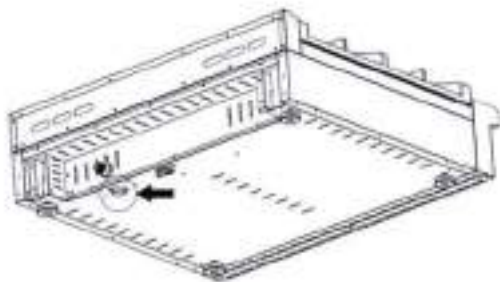
▲WARNING

Before carrying out this operation, disconnect the range from gas and electricity. Fail to do so, may result in fire, or electrical shock hazard can occur and result in injury or death. Do not remove regulator or allow it to turn during servicing.

STEP 1: Pressure Regulator

To access the gas regulator, pull the range away from the cabinet wall. The gas regulator is located at the bottom left corner of the stove.

- a. Unscrew the cap from the regulator. Do not remove the spring from the regulator.
- b. Unscrew the white insert from the cap and turn it over, so the longer stem is facing the cap. Replace insert on the cap. Replace the cap on the regulator.



Position for NG



Position for LPG

STEP 2: Cooktop Burners

- Remove cooking grills and burner caps.
- Lift off outer burner spreader.
- Remove the factory installed LP gas nozzles from the center of the nozzle holders using a 7mm socket wrench. Replace the natural gas injector in each nozzle holder. Tighten each injector properly. **Do not over tighten the injector.**



Socket wrench

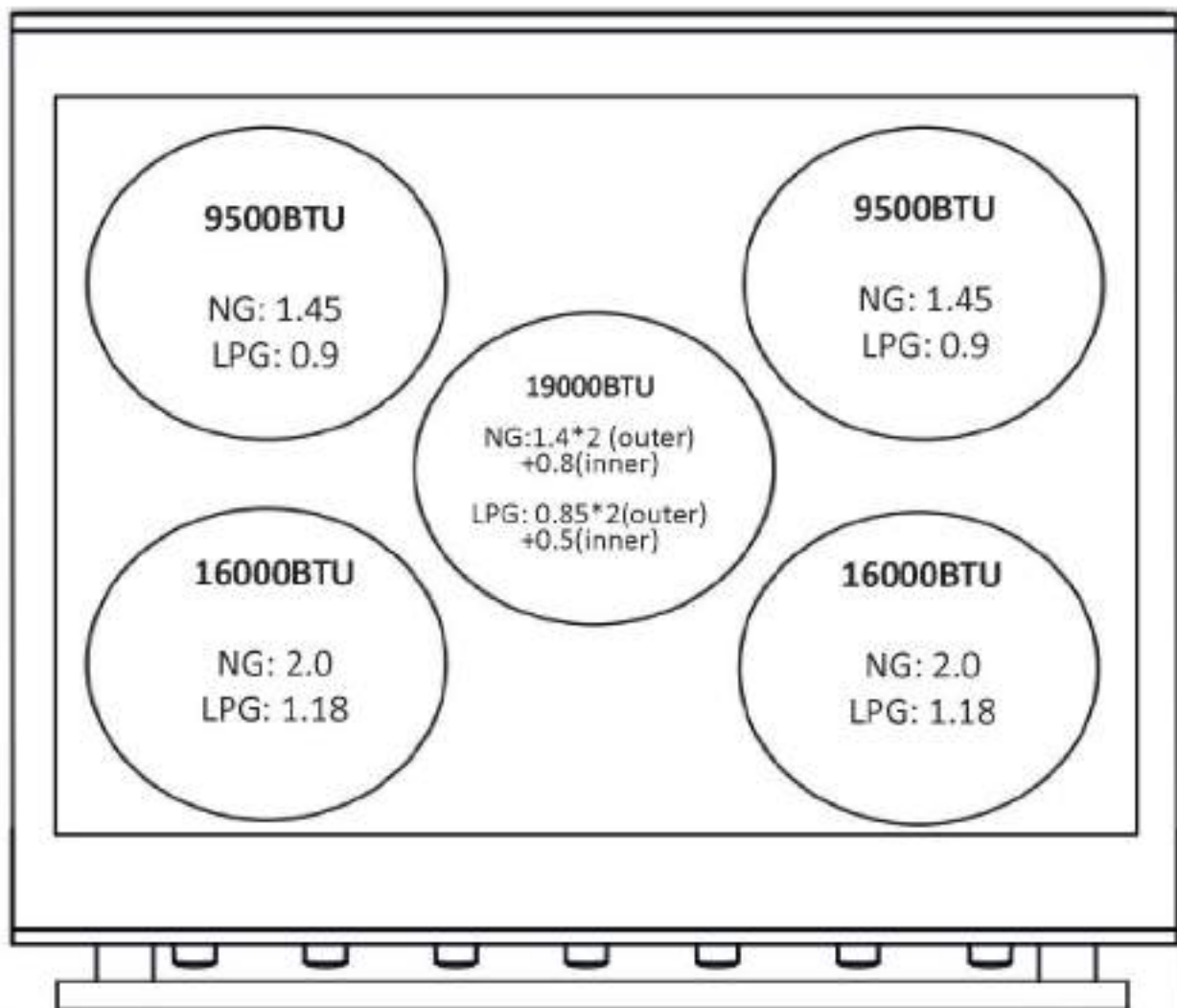
▲CAUTION

Handle carefully when removing and replacing gas components. Use proper support to prevent damage to components.

IMPORTANT: Each injector has a number indicating its flow diameter printed on the body. Consult the table below for matching nozzles with cooktop burners.

▲CAUTION

The Re-ignition system and automatic gas-cut-off system are not equipped on the cooktop burners. If the flame goes out by accident, need to turn off the valve immediately to cut off the gas supply.



▲WARNING

DO NOT use a flame to check for gas leakage.

Installation of NG Conversion Label

Record the model and serial number on the LP / Propane Conversion Label provided in this kit.

The information can be obtained from the existing Rating / Serial label. Place the NG conversion label as close as possible to the existing Rating / Serial label on the range.

Gas Supply Connection

All connections to the gas piping must be wrench-tightened. Do not over-tighten or allow pipes to turn when tightening.

When all connections have been made, check that all range controls are in the "OFF" position and turn on the main gas supply valve.

If a flexible metal connector is being used, verify it is not kinked, then attach the gas supply line to the regulator on the range. Open the valve and check for leakage by placing a liquid detergent solution onto all gas connections. Bubbles around connections indicate a gas leak. If a leakage is determined, close the shut-off valve and fix the connections.

Leakage testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions. Use some soap water (50% water and 50% soap) or a leakage detector at all joints and connections to check for leaks in the system. Do not use a flame to check for gas leaks.

The appliance must be isolated from the building's gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressure equal to or less than 0.5 psi (3.5kPa).

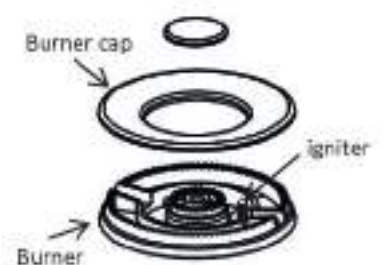
Getting Started

Before you start cooking, please take the following steps.

- Remove all the exterior and interior packing.
- Remove the protective film on steel and aluminum parts.
- Clean the range thoroughly with hot water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth to remove any residual oil and grease left over from the manufacturing process.

Cooktop Operation

The burner assembly contains all accessories in one set. The burner cap must be seated on the burner horizontally. Refer to the illustration.



Ignition

To light up the cooktop burners, push the appropriate control knob in and turn counter clockwise to "⚡" position. You will hear clicking noise – the sound of electric spark igniting the burner. When one burner is turned to "⚡", all

burners will spark. Sparking will continue until the knob is not pressed, turn the knob to adjust desired flame intensity.

The knob pointing to "⚡" is at the maximum fire level. Turning the knob to upside or downside can achieve smaller fire. When the knob is turned to OFF position, the range will stop working and the valve will be shut down. NOTE: Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. Do not touch any burner cap, burner base, or igniter while the igniters are sparking.

⚠CAUTION

Never leave pans on a high setting unattended. Be careful when cooking food in fat or grease; it can become hot enough to ignite.

Small and big flame:

A smaller flame will give the best results when simmering. Small flames offer precise cooking performance for delicate foods, keeping food warm, melting chocolate or butter, and for cooking over low heat for long period of time.

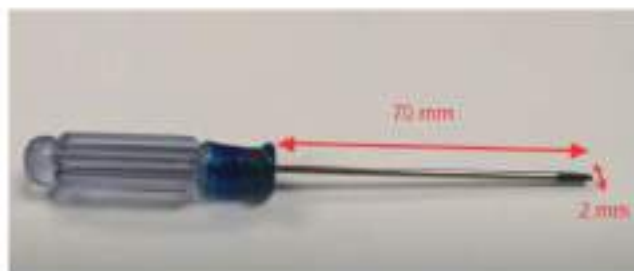
The highest (larger) flame settings provide the maximum heat that is available on your range. This setting should be used for heavy cooking jobs such as boiling water and cooking pasts.

Flame intensity

• To adjust the flame intensity, follow the next step:



- Pull out the knob and remove the screw on the right to access the adjustment screw located in the middle of the screw hole.
- Insert a small flat head screwdriver (2 mm wide by 70 mm long) into the screw hole to adjust the adjustment screws.



- C. By turning the screwdriver clockwise, the flame intensity will decrease and by turning it counter-clockwise the flame will increase.
 - D. When you turning it clockwise, make sure to not fully tighten the adjustment screw, because if so, the gas will completely cut and when you turn it counter-clockwise make sure to not loosen it to the maximum.
- When you adjust the flame intensity, watch the flame when you turn the knob.
 - Any flame exceeding the bottom of the cookware is wasted.
 - The flame should stay steady and blue in color. Impurity in the gas supply may cause an orange flame during initial operation.

Power Failure

- If the gas does not ignite within four seconds, turn off the valve and allow at least five minutes for any gas to dissipate. Repeat the lighting procedure.
- In the event of a power failure, the surface burners can be lighted manually. Hold a lighted match near a burner and turn the knob counter-clockwise to ***✶***. After burner lights, turn knob to the desired setting.

Burner Grills

1. The grills must be properly positioned before cooking. Improper installation of the grills may result in scratching of the cooktop and / or poor combustion.
2. Do not operate the burners without a pan or utensil on the grills.

⚠CAUTION

The surface of the grill is hot after use. Please allow sufficient time for the grill to cool before cleaning.

Cooktop cleaning tips

- To prevent the cooktop from discoloring or staining, clean cooktop after each use, and wipe up acidic or sugary spills as soon as the cooktop is cooled.
- The sealed burners of your range are not secured to the cooktop and are designed to be removed easily. Boil overs or spills will not seep underneath the cooktop. The burners should be cleaned after each use.

⚠CAUTION

Before replacing the oven light, make sure power is disconnected from the electrical box and the oven is cooled completely. Disassemble the light cover and replace the light bulb with a 25-watt halogen bulb. Install the light cover properly.

Griddle Operation

⚠CAUTION

Make sure to follow all the guidelines for a proper usage of the griddle. If you don't use the griddle properly you risk damaging it and it will void the warranty.

Griddle position

The griddle can not be used on the middle grates. For a proper usage, the griddle needs to be on the left or right grates;



Heat setting

The griddle is not designed for high heat usage. Higher temperatures will damage the non-stick coating over time.



Cleaning

To avoid injuries and damaging the griddle, always wait until the griddle has cooled down before washing or soaking it water.






Care and Maintenance Recommendations

Stainless steel	Use non-abrasive stainless-steel cleaner, apply small amount to a soft cloth, slightly wipe the stainless-steel surface, then towel dry. When wiping on the stainless-steel surface, always follow the grain of the metal.
Burner grills	Clean with hot water and mild detergent or paste of baking soda and water. Do not immerse in water. Towel dry.
Burner pan	Remove surface debris before cleaning to help speed up the process and decrease the chance of scratching the surface during cleaning. Using mild abrasive cleaners or spray degreasers, clean and rinse the surface and dry immediately. To clean hard water stains, use white vinegar and water. Rinse and dry immediately.
Cooktop burners	After cooling down, use mild detergent or spray degreaser to clean. Rinse with water and towel dry.
Control knobs	Using a damp cloth, wipe with a mild detergent or spray degreaser; rinse and dry. Do not place in dishwasher.
Pan	To clean the pan, discard grease and wash with hot water and mild detergent. Rinse and dry.

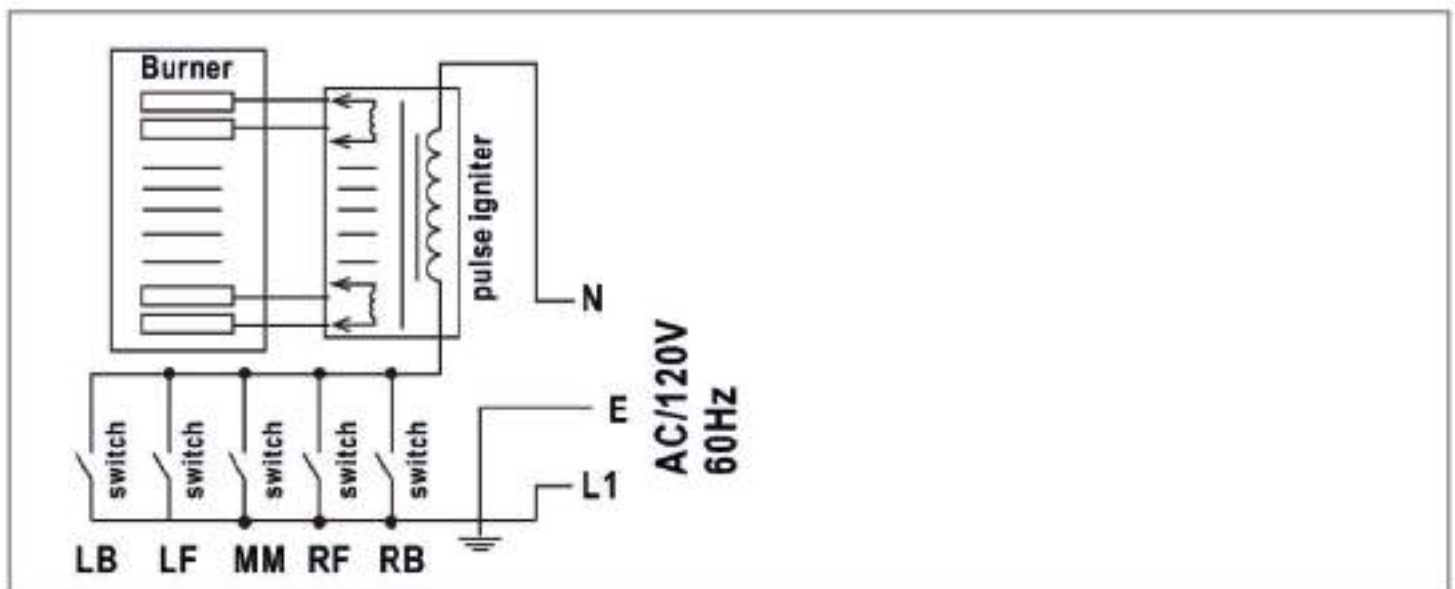
Troubleshooting Tips

Before you call for service

Range does not operate	Check that the power is on. Check that electrical power to range and home circuit breaker is on.
Burners Do Not Light Or Spark Randomly	Electrical plugs are not connected properly with a live power outlet. Gas supply not turned on. Burner parts not replaced correctly. Holes in the simmer rings or slits in the burner rings are clogged. Clogged nozzles, wet burners or electrodes. A fuse in your home may be blown or circuit breaker tripped.
Burners Have Yellow Or Yellow-Tipped Flames	Burner parts not replaced correctly. A. Yellow flames: Call for service. B. Yellow tips on outer cones: Normal for propane (LP) gas. C. Soft blue flames: Normal for natural gas.

	<p>If burner flames look like  (A), call for service.</p> <p>Normal burner flames should look like  (B) or  (C), depending on the type of gas.</p>
Burner Flames Very Large Or Yellow	The range may be connected to the wrong fuel type. Contact the person who installed your range or made the conversion.
Burner Flames Contain Orange Flickers	Airborne dust; cool-mist humidifier; debris on or inside burner.
Oven Temperature Too Hot Or Too Cold	Oven thermostat needs adjustment. Please contact the local professional technicians.
Steam From The Vent	When using the convection mode, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.

Wire diagram



Caution: Label all wires prior to disconnection when servicing controls. Wiring errors can cause improper and dangerous operation. Verify proper operation after servicing.