



Your PDF Guides

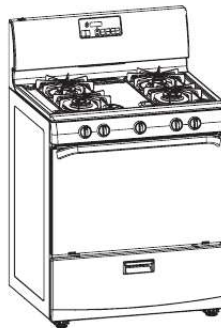
You can read the recommendations in the user guide, the technical guide or the installation guide for ESTATE TGP314TT. You'll find the answers to all your questions on the ESTATE TGP314TT in the user manual (information, specifications, safety advice, size, accessories, etc.). Detailed instructions for use are in the User's Guide.

User manual ESTATE TGP314TT
User guide ESTATE TGP314TT
Operating instructions ESTATE TGP314TT
Instructions for use ESTATE TGP314TT
Instruction manual ESTATE TGP314TT

INSTALLATION INSTRUCTIONS
30" (76.2 CM) FREESTANDING GAS RANGE
with standard clean oven

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN
ESTUFA AUTÓNOMA A GAS DE 30" (76,2 CM)
con horno de limpieza estándar

Table of Contents.....	2
Índice.....	2



To the installer: Please leave this instruction book with the unit.
To the consumer: Please read and keep this book for future reference.

Para el instalador: favor de dejar este manual de instrucciones con la unidad.
Para el consumidor: favor de leer y guardar este manual para futura referencia.

W10153329A



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE TGP314TT user guide](http://yourpdfguides.com/dref/209024)
<http://yourpdfguides.com/dref/209024>

Manual abstract:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

. 4 Electrical Requirements

.....
.....
.....
.....
.....
.....

. 6 Gas Supply Requirements

.....
.....
.....
.....
.....
.....

..... 6 INSTALLATION INSTRUCTIONS ...

.....
.....
.....
.....
.....

8 Unpack Range

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.8 Install Anti-Tip Bracket

.....
.....
.....
.....
.....
.....

...8 Verify Anti-Tip Bracket Location

.....
.....
.....

.....
.....
.....
.9 Level Range

.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.9 Make Gas Connection

.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....

9 Check Operation

.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....10 Complete Installation

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....11 GAS CONVERSIONS ...

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

12 LP Gas Conversion

.....
.....
.....

.....
.....

.....
.....

.....12 Complete Conversion

.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....13 Natural Gas Conversion. @@@@21 Requisitos del suministro de gas .

.....
.....
.....

.....
.....
.....

. 21 INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....

.....
.....
.....
.....

.23 Desempaque la estufa.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

...23 Instalación del soporte anti-vuelco

.....
.....
.....

.....
.....

23 Verificación de la ubicación del soporte anti-vuelco

.....24 Nivelación de la estufa .

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....24 Conexión del suministro de gas .

.....
.....
.....
.....

.....
.....

24 Verifique el funcionamiento

.....

.....
.....
.....
.....

.....25 Complete la instalación ...

.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....27 CONVERSIONES DE GAS ...

.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

..28 Conversión de gas LP

.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

....28 Complete la conversión

.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

....30 Conversión de gas natural.

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....30 Complete la conversión .

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....31 RANGE SAFETY Your safety and the safety of others are very important.

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

symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean: DANGER WARNING You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions. You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions. All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed. 2 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. In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply: Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts. If using a ball valve, it shall be a T-handle type. A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

WARNING Tip Over Hazard A child or adult can tip the range and be killed. Connect anti-tip bracket to rear range foot. Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults. 3 **INSTALLATION REQUIREMENTS Tools and Parts** Gather the required tools and parts before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here. Location Requirements **IMPORTANT:** Observe all governing codes and ordinances. Do not obstruct flow of combustion and ventilation air. It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified on the model/serial rating plate. The model/serial rating plate is located on the oven frame behind the left side of the broiler door.

Tools needed Level 3/8" drive ratchet Tape measure Flat-blade screwdriver Phillips screwdriver Hand or electric drill Slip-joint pliers 7 mm combination wrench Pipe wrench 1/8" (3.2 mm) drill bit (for wood floors) 3/16" (4.8 mm) carbide-tipped masonry drill bit (for concrete/ceramic floors) Pipe joint compound resistant to LP gas Non-corrosive leak-detection solution Model/serial rating plate location Parts supplied Check that all parts are included. A B C A. Anti-tip bracket B. Plastic anchors (2) C. #10 x 1-1/2" screws (2) Literature bag. Conversion orifice spuds (inside literature bag). Anti-tip bracket must be securely mounted to subfloor. Thickness of flooring may require longer screws to anchor bracket to subfloor.

Longer screws are available from your local hardware store. The range should be located for convenient use in the kitchen. Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the range. To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (12.

7 cm) beyond the bottom of the cabinets. All openings in the wall or floor where range is to be installed must be sealed. Do not seal the range to the side cabinets. Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.

The floor anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the range, see "Install Anti-Tip Bracket" section. Grounded electrical supply is required. See "Electrical Requirements" section. Proper gas supply connection must be available. See "Gas Supply Requirements" section. Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C). Use an insulated pad or 1/4" (0.64 cm) plywood under range if installing range over carpeting. **IMPORTANT:** To avoid damage to your cabinets, check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delimitate or sustain other damage.

This oven has been designed in accordance with the requirements of UL and CSA International and complies with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194°F (90°C). Mobile Home - Additional Installation Requirements The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). When such standard is not applicable, use the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A or with local codes. Parts needed Check local codes and consult gas supplier. Check existing gas supply and electrical supply. See "Electrical Requirements" and "Gas Supply Requirements" sections. Mobile home installations require: When this range is installed in a mobile home, it must be secured to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above. 4 **Product Dimensions Installation Clearances** Cabinet opening dimensions shown are for 25" (64 cm) countertop depth, 24" (61 cm) base cabinet depth and 36" (91.



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE TGP314TT user guide](http://yourpdfguides.com/dref/209024)
<http://yourpdfguides.com/dref/209024>

4 cm) countertop height. If the cabinet depth is greater than 24" (61 cm), the oven frame must extend beyond cabinet fronts by 1/2" (13 mm) minimum. 26-3/4" (67.9 cm) depth with handle 36" (91.4 cm) cooktop height 46-1/4" (117.5 cm) overall height 24-1/4" (61.6 cm) 13" (33.0 cm) max. upper cabinet depth 30" (76.2 cm) min.

cabinet opening width 30-1/8" (76.5 cm) opening width 18" (45.7 cm) min. clearance upper side cabinet to countertop 2" (5.1 cm) min. countertop space to side wall or other combustible material This shaded area recommended for installation of gas pipe For minimum clearance to top of cooktop, see NOTE 29-7/8" (75.9 cm) width This shaded area recommended for electrical outlet. 24" (61.0 cm) 10" (25.4 cm) 8" 5" (20.3 cm) (12.7 cm) 3" (7.6 cm) 5" (12.7 cm) 2" (5.1 cm) NOTE: 24" (61 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4" (0.64 cm) flame retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.4 mm) stainless steel, 0.024" (0.6 mm) aluminum or 0.020" (0.5 mm) copper. 30" (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet.

IMPORTANT: If installing a range hood or microwave hood combination above the range, follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooktop surface. 5 Electrical Requirements Gas Supply Requirements WARNING WARNING Electrical Shock Hazard Plug into a grounded 3 prong outlet. Do not remove ground prong. Do not use an adapter. Do not use an extension cord. Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock. Explosion Hazard Use a new CSA International approved gas supply line. Install a shut-off valve. Securely tighten all gas connections. If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column. Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel. Failure to do so can result in death, explosion, or fire. Observe all governing codes and ordinances. IMPORTANT: This installation must conform with all local codes and ordinances. In the absence of local codes, installation must conform with American National Standard, National Fuel Gas Code ANSI Z223.

1 - latest edition. IMPORTANT: The range must be electrically grounded in accordance with local codes and ordinance (kPa). Line pressure testing at 1/2 psi gauge (14" WCP) or lower The range must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of that system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa). Must include a shutoff valve: The supply line must be equipped with a manual shutoff valve. This valve should be located in the same room but external to the range. It should be in a location that allows ease of opening and closing. Do not block access to shutoff valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the range. A C B A. Shutoff valve in "open" position B. Gas supply line C. To range Gas Pressure Regulator The gas pressure regulator supplied with this range must be used. The inlet pressure to the regulator should be as follows for proper operation: Natural Gas: Minimum pressure: 5" WCP Maximum pressure: 14" WCP LP Gas: Min. 5.

Check that rear leveling leg is engaged in anti-tip bracket. NOTE: Range must be level for satisfactory baking performance. A A. Rear leveling leg B. Front leveling leg leveling leg B Front leveling leg 10. Adjust the leveling legs to the correct height. Leveling legs can be loosened to add up to a maximum of 1" (2.5 cm). A minimum of 3/16" (5 mm) is needed to engage the anti-tip bracket. 11. Move the range into final position making sure the rear leveling leg slides into the anti-tip bracket. Make Gas Connection Typical rigid pipe connection A combination of pipe fittings must be used to connect the range to the existing gas line. Your connection may be different; according to the supply line type, size, and location. 1.

Apply pipe joint compound made for use with LP gas to all pipe thread connections. 2. Using a pipe wrench to tighten, connect the gas supply to the range. B 12. If installing the range in a mobile home, you must secure the range to the floor. The method of securing the range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). When such standard is not applicable, use the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501 A or with local codes. 13. Continue installing your range using the following installation instructions.

C A D E F G Verify Anti-Tip Bracket Location 1. Make sure the anti-tip bracket is installed: Look for the anti-tip bracket securely attached to the floor. Slide the range back so the rear range foot is under the anti-tip bracket. 2. If installing the range in a mobile home, you must secure the range to the floor. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards in the "Location Requirements" section. B A A. Pressure regulator connection fitting B. 90° elbow C. Black iron pipe D.

Union E. Nipple F. Manual shutoff valve G. 1/2" to 3/4" gas pipe Typical flexible connection 1. Use a combination wrench to attach the flexible connector to the adapters. Check that connector is not kinked. A B D A. Anti-tip bracket B. Range foot C E F G 3. Continue installing your range using the following installation instructions.

Level Range 1. Place rack in oven. 2. Place level on rack and check levelness of range, first side to side; then front to back. H A. Pressure regulator connection fitting B. Use pipe joint compound C. Adapter D. Flexible connector E. Adapter F.

Use pipe joint compound G. Manual shutoff valve H. 1/2" to 3/4" gas pipe 9 Complete Connection 1. Locate gas pressure regulator in the broiler. A Check Operation Electronic Ignition System Cooktop and oven burners use electronic igniters in place of standing pilots.

When a cooktop control knob is turned to the "LITE" position, the system creates a spark to light the burner. This sparking continues until the control knob is turned to the desired setting. When the oven control is turned to the desired setting, a hot surface igniter heats to a bright orange and ignites the gas. No sparking occurs. The glow bar remains on while the burner operates.

A. Gas pressure regulator A. Gas pressure regulator IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator. 2. Check that the gas pressure regulator shutoff valve is in the "ON" position.



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE TGP314TT user guide](http://yourpdfguides.com/dref/209024)
<http://yourpdfguides.com/dref/209024>

Gas Pressure Regulator Check Operation of Cooktop Burners 1. If control panel and knobs were OFF removed earlier, reinstall knobs. 2. Push in and turn each surface LITE unit control knob to "LITE" LO position. The flame should light HI within 4 seconds.

3. Turn control knob to "HI" position after burner lights. 4. Check each cooktop burner for MED proper flame. The small inner outer cone should have a very distinct blue cone flame 1/4" (6.4 mm) to 1/2" (13 mm) long. The outer cone is not as distinct inner as the inner cone. cone 5. Turn the control knob quickly to the "LO" position after the burner lights. If the flame goes out, turn the control knob to the "OFF" position.

6. Check each cooktop burner for proper low flame. The low flame should be a minimum, steady blue flame. The flame size should be 1/4" to 3/8" (6.4 mm to 9.

5 mm) high. If the low flame needs adjusting: 1. Turn control knob to the "LO" setting and remove control knob. 2. Insert a small flat-blade screwdriver into the valve stem.

Turn the valve adjusting screw to obtain the smallest flame that will not go out when the control of a cold burner is quickly turned from "HI" to "LO". Turn right to decrease flame height. Turn left to increase flame height. Repeat for other cooktop burners as needed. Front View Shutoff valve Front Side View "ON" Position 3. Open the manual shutoff valve in the gas supply line. The valve is "open" when the handle is parallel to the gas pipe. A B A. Closed valve B. Open valve 4.

Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak. Correct any leak found. 5. Close the broiler door. 6. Place burners, burner caps and grates on the cooktop. WARNING Electrical Shock Hazard Plug into a grounded 3 prong outlet. Do not remove ground prong. Do not use an adapter.

Do not use an extension cord. Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock. 7. Plug into a grounded 3 prong outlet. 10 A.

Valve stem A 3. Replace control knob. Check Operation of Oven/Broil Burner Electronic oven control (on some models): 1. Open broiler door. 2.

Press the "BAKE" pad. · The "BAKE" indicator will light. · "350" will appear in the display. 3. Press the START/ENTER pad. · The "TEMP," and "ON" indicators will appear. · The display will show the automatic countdown time (10 minutes) needed to preheat the oven for selected temperature. · The oven burner should light in 2040 seconds; this delay is normal. The oven valve requires a certain time before it will open and allow gas to flow. The oven burner will burn until oven temperature has reached 350°F.

After 2040 seconds, the oven burner will begin to cycle on and off to maintain the 350°F temperature. Broil burner and oven burner are the same burner.

Check the broil function as follows: 1. Press the "BROIL" pad. · "525" will appear in the display. · The "BROIL" indicator will light. 2. Press the "START/ENTER" pad. · "TEMP" and "ON" indicators will light. · The oven burner should light in 2040 seconds; this delay is normal.

The oven valve requires a certain time before it will open and allow gas to flow. To avoid damaging the hot surface igniter, do not insert any object into the openings of the protective shield that surrounds the igniter or clean that area. 3. Check the oven burner for proper flame. The flame should be 1/2" (1.3 cm) long, with inner cone of bluish-green, and outer mantle of dark blue, and should be clean and soft in character. No yellow tips (not enough air), blowing or lifting (too much air) of flame should occur. Manifold panel oven control (in some models): 1. Open broiler door. 2.

Push and turn the oven control knob to 350°F. The oven burner should light in 20-40 seconds, this delay is normal. The oven valve requires a certain time before it will open and allow gas to flow. The oven burner will burn until oven temperature has reached 350°F. After 20-40 seconds, the oven burner will begin to cycle on and off to maintain the 350°F temperature. Make this verification with the knob in the "BROIL" position. To avoid damaging the hot surface igniter, do not insert any object into the openings of the protective shield that surrounds the igniter or clean that area. OFF 140 170 200 250 300 350 OVEN TEMP 400 450 BROIL 350 If the flame needs adjusting: 1. Turn the oven off. Wait for the oven burner to cool down.

2. Open oven door and remove oven racks, oven tray, flame spreader and set aside. A A B C A. Oven tray (lift up at area shown to remove) B. Screws C. Flame spreader 3. Locate the air shutter near the rear wall of oven and loosen the shutter screw. A A. Shutter screw B. Air shutter B 4.

Adjust the air shutter. 5. Turn the oven back on and check for proper flame. If the flame is still not properly adjusted, turn the oven off, wait for the oven burner to cool down and repeat step 4 until flame is properly adjusted. 6.

When the flame has been properly adjusted, turn the oven off, wait for the burner to cool down. 7. Tighten the shutter screw. 8. Reinstall flame spreader and oven tray.

Reinstall the oven racks and close oven door. 9. Close the broiler door. Complete Installation 1. Check to be sure all parts are now installed. If there is an extra part, go back through the steps to see which step was skipped. 2. Check to be sure you have all of your tools. 3. Dispose of/recycle all packaging materials.

4. Check to be sure the range is level. See "Level Range." 5. Use a mild solution of liquid household cleaner and warm water to remove waxy residue caused by protective shipping material. Dry thoroughly with a soft cloth. 6. For range use and cleaning, read the range Use and Care Guide. 7. Turn on surface burners and oven.

If range does not operate, check the following: Household fuse is intact and tight; or circuit breaker has not tripped. Range is plugged in to a grounded 3 prong outlet. Electrical supply is connected. See "Troubleshooting" in your Use and Care Guide. When the range has been on for 5 minutes, feel for heat. If you do not feel heat, turn the range off and check to see that the gas supply line shutoff valve is open. If the gas supply line shutoff valve is closed, open it, then repeat the 5-minute test as outlined above. If the gas supply line shutoff valve is open, contact a qualified technician. 11 3. Check the oven burner for proper flame.

The flame should be 1/2" (13 mm) long, with inner cone of bluish-green, and outer mantle of dark blue, and should be clean and soft in character. No yellow tips (not enough air), blowing or lifting (too much air) of flame should occur. GAS CONVERSIONS WARNING 2. Unplug or disconnect power. 3. Open broiler door and remove broiler pan.



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE TGP314TT user guide](http://yourpdfguides.com/dref/209024)
<http://yourpdfguides.com/dref/209024>

The gas pressure regulator is located in the back right hand corner of the broiler compartment. A Explosion Hazard Use a new CSA International approved gas supply line. Install a shut-off valve. Securely tighten all gas connections.

If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column. Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel. Failure to do so can result in death, explosion, or fire. NOTE: Gas conversions (from natural gas to LP gas or from LP gas to natural gas) must be done by a qualified person. A. Gas pressure regulator A. Gas pressure regulator IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator. NOTE: Do not remove the spring beneath the cap. 4. Remove the cap from the gas pressure regulator using a flat-blade screwdriver.

LP Gas Conversion 5. Turn the cap over so that LP is visible. A WARNING 6. Reinstall the cap. Tip Over Hazard A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot. Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults. A. Cap To Convert Surface Burners 1.

Remove burner grate, burner caps, and burners. A To Convert Gas Pressure Regulator 1. Ensure that the manual shutoff valve is in the closed position. B A C B 12 A. Shutoff valve in "closed" position B. Gas supply line C. To range A. Burner cap B. Burner 2. Locate LP gas orifice spuds for top burners in the bag containing literature included with the range.

Three LP gas spuds are stamped "88" and one "96." 3. Remove natural gas orifice spuds using a 7 mm combination wrench. 4. Install LP gas orifice spuds using a 7 mm combination wrench. To Convert Oven Burner 1. Open oven door and remove oven racks, oven tray, flame spreader and set aside. 2. Lift oven burner. The orifice spud is behind the oven burner air shutter.

3. Locate LP gas orifice spud stamped "56" in literature package supplied with range. A B A A. Air shutter A. Spud B.

Holder NOTE: Depending on model, the range cooktop may be equipped with 4 standard burners or 3 standard burners and 1 power burner. Spud size/location remain the same. For TGP310 models: 4. Use a 3/8" combination wrench and remove the natural gas orifice spud. 5.

Install the number "56" LP gas spud. IMPORTANT: Do not over tighten. A A. LP oven orifice spud stamped with "56" Std burner 88 Std burner 88 Std burner 88 Std burner 88 6. Place natural gas oven burner spud in plastic parts bag along with natural gas cooktop burner spuds for future use and keep with bag containing literature. 7. Reinstall oven burner. 8. Reinstall oven racks, oven tray and flame spreader. Complete Conversion For TGP314/FGP314 models: 1.

Refer to the "Make Gas Connection" section for properly connecting the range to the gas supply. 2. Turn the manual shutoff valve in the gas supply line to the open position. 3. Refer to the "Check Operation" section for proper burner ignition, operation, and burner flame adjustments. IMPORTANT: You may have to adjust the "LO" setting for each cooktop burner. Checking for proper cooktop and oven burner flames is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" to 1/2" (6.4 mm to 13 mm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone.

LP gas flames have a slightly yellow tip. 4. Close the broiler door and turn the knob to "OFF". 5. Refer to the "Complete Installation" section to complete this procedure.

Std burner 88 Power burner 96 Std burner 88 Std burner 88 5. Place the natural gas orifice spuds in the parts bag for future use and keep with bag containing literature. 6. Reinstall burners, burner caps and burner grates. 13 Natural Gas Conversion 5.

Turn the cap over so that N or NAT is visible. A WARNING A. Cap Tip Over Hazard A child or adult can tip the range and be killed. Connect anti-tip bracket to rear range foot. Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults. 6. Reinstall the cap. To Convert Surface Burners 1. Remove burner grates, burner caps, and burners.

A To Convert Gas Pressure Regulator 1. Ensure that the manual shutoff valve is in the closed position. B A C B A. Shutoff valve in "closed" position B. Gas supply line C. To range 2. Unplug or disconnect power. 3. Open broiler door and remove broiler pan. The gas pressure regulator is located in the back right hand corner of the broiler compartment.

A A. Burner cap B. Burner 2. Locate the natural gas orifice spuds for the top burners in the bag containing literature included with the range. Three natural gas spuds are stamped "149" and one "165.

" 3. Remove the LP gas orifice spuds using a 7 mm combination wrench. A. Gas pressure regulator A. Gas pressure regulator IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

NOTE: Do not remove the spring beneath the cap. 4. Remove the cap from the gas pressure regulator using a flat blade screwdriver. 14 4. Install natural gas orifice spuds using a 7 mm combination wrench. To Convert Oven Burner 1. Open oven door and remove oven racks, oven tray, flame spreader and set aside. 2. Lift oven burner. The orifice spud is behind the oven burner air shutter.

A B A. Spud B. Holder A A. Air shutter NOTE: Depending on model, the range cooktop may be equipped with 4 standard burners or 3 standard burners and 1 power burner. Spud size/location remain the same. For TGP310 models: 3. Locate natural gas orifice spud stamped "47" in literature package supplied with range. 4. Use a 3/8" combination wrench and remove the LP gas orifice spud. 5.

Install the number "47" natural gas spud. A Std burner 149 Std burner 149 Std burner 149 A. Natural gas oven orifice spud stamped with "47" Std burner 149 For TGP314/FGP314 models: IMPORTANT: Do not over tighten. 6. Place LP gas oven burner spud in plastic parts bag along with LP gas cooktop burner spuds for future use and keep with bag containing literature.

7. Reinstall oven burner. 8. Reinstall oven racks, oven tray and flame spreader. Complete Conversion Std burner 149 Power burner 165 Std burner 149 Std burner 149 5.

Place LP gas orifice spuds in the plastic parts bag for future use and keep with the bag containing literature. 6. Reinstall burners, burner caps and burner grates. 1. Refer to the "Make Gas Connection" section for properly connecting the range to the gas supply. 2. Turn the manual shutoff valve in the gas supply line to the open position. 3. Refer to the "Check Operation" section for proper burner ignition, operation, and burner flame adjustments.



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE TGP314TT user guide](http://yourpdfguides.com/dref/209024)
<http://yourpdfguides.com/dref/209024>

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

Checking for proper cooktop and oven burner flames is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" to 1/2" (6.4 mm to 13 mm long). The outer cone is not as distinct as the inner cone. Natural gas flames do not have yellow tips. 4. Close the broiler door and press the "OFF" pad. 5. Refer to the "Complete Installation" section to complete this procedure. 15 NOTES 16 SEGURIDAD DE LA ESTUFA Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad. Este es el símbolo de advertencia de seguridad. Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".

Estas palabras significan: PELIGRO ADVERTENCIA Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave. Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave. Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones. 17 ADVERTENCIA: Para su seguridad, la información en este manual debe ser observada para minimizar el riesgo de incendio o explosión, o para prevenir daños a propiedades, heridas o la muerte. No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de éste u otro aparato electrodoméstico.

PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS: · No trate de encender ningún aparato electrodoméstico. · No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio. · Desaloje a todos los ocupantes del cuarto, edificio o área. · Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas. · Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos. La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas. En el estado de Massachusetts se aplican las siguientes instrucciones de instalación: Las instalaciones y reparaciones se deben efectuar por un contratista, plomero o gasista calificado o licenciado por el estado de Massachusetts. Si se usa una válvula de bola, debe ser un tipo de manigueta T. Si se usa un conector de gas flexible no debe exceder de 3 pies.

ADVERTENCIA Peligro de Vuelco Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto. Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la estufa. @@ 18 REQUISITOS DE INSTALACIÓN Herramientas y piezas Reúna las herramientas y piezas necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas enlistadas aquí. Requisitos de ubicación IMPORTANTE: Observe todos los códigos y reglamentos aplicables. No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación. Es la responsabilidad del instalador cumplir con los espacios de instalación especificados en la placa con la clasificación de modelo/serie. @@ Soporte anti-vuelco B. Taquetes de plástico (2) C. Tornillos #10 x 1-1/2" (2) Bolsa con material impreso.

@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@ No selle la estufa a los armarios laterales. Deben usarse las dimensiones de la abertura del armario que se muestran. Las dimensiones proporcionadas son los espacios mínimos. Debe instalarse del soporte anti-vuelco del piso. Para instalar el soporte anti-vuelco enviado con la estufa, vea la sección "Instalación del soporte anti-vuelco".

Se requiere un suministro eléctrico conectado a tierra. Vea la sección "Requisitos eléctricos". @@ Vea la sección "Requisitos del suministro de gas".

@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@ No quite la terminal de conexión a tierra. No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión. @@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@ Verifique que el contacto tenga una capacidad para 120 voltios y que esté debidamente conectado a tierra. Esta estufa está equipada con un sistema de encendido electrónico que no funcionará si se enchufa en un contacto que no está debidamente polarizado. El diagrama de cableado está ubicado detrás de la estufa. NOTA: El armazón de metal de la estufa deberá conectarse a tierra para que funcione el panel de control. Si no se conecta a tierra el armazón de metal, ningún botón funcionará. Verifique con un electricista calificado si tiene dudas acerca de si está conectado a tierra el armazón de la estufa. Peligro de Explosión Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International. Instale una válvula de cierre. Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas L.P., la presión no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada. Ejemplos de una persona calificada incluyen: personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas, y personal autorizado para dar servicio. No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio. Observe todos los códigos y reglamentos aplicables. IMPORTANTE: Esta instalación debe hacerse de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. Si no hay códigos locales, la instalación deberá hacerse de acuerdo al Código Nacional Estadounidense (American National Standard), el Código Nacional de Gas Combustible (National Fuel Gas Code) ANSI Z223.1 última edición. Tipo de gas Gas natural: El diseño de esta estufa está certificado por CSA International para gas natural o, después de la conversión apropiada, para usarse con gas LP.

Esta estufa está preparada de fábrica para uso con gas natural. Vea la sección "Conversiones de gas". La placa con el número de modelo/serie, ubicada en el marco detrás de la puerta del asador, tiene información acerca de los tipos de gas que pueden usarse. Si la lista de tipos de gas no incluye el tipo de gas disponible, averigüe con el distribuidor de gas de su localidad.



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE TGP314TT user guide](http://yourpdfguides.com/dref/209024)
<http://yourpdfguides.com/dref/209024>

Conversión de gas LP: La conversión deberá llevarla a cabo un técnico de servicio calificado.

No se deberá hacer intento alguno para convertir el aparato del gas especificado en la placa de clasificación del modelo/de la serie para utilizar un gas distinto sin consultar con el abastecedor de gas. Vea la sección "Conversiones de gas". 21 Línea de suministro de gas Provea una línea de suministro de gas de tubería rígida de 3/4" hacia la ubicación de la estufa. Una tubería de tamaño más pequeño en tendidos más largos puede traer como consecuencia un suministro de gas insuficiente. Pueden usarse compuestos para uniones de tubería que sean resistentes a la acción del gas LP.

No utilice cinta TEFLON®. Con el gas LP, el tamaño de la tubería puede ser de un mínimo de 1/2". @@@@ @@@@ @@@@ @@@@ @@@@ @@@@ @@@@ @@@@ @@@@ @@@@ No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula es para abrir o cerrar el suministro de gas a la estufa. A C B A. Válvula de cierre en posición "abierto" B. Línea de suministro de gas C. A la estufa ®TEFLON es una marca registrada de E.I. Du Pont De Nemours and Company.

22 INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Desempaque la estufa Instalación del soporte anti-vuelco ADVERTENCIA Peligro de Peso Excesivo Use dos o más personas para mover e instalar la estufa. No seguir esta instrucción puede ocasionar una lesión en la espalda u otro tipo de lesiones. 1. No use la agarradera de la puerta del horno para levantar o mover la estufa. 2. Quite los materiales de envío, la cinta adhesiva y la película protectora de la estufa. Mantenga la base de cartón debajo de la estufa. Saque las rejillas del horno y el paquete de piezas del interior de la estufa. 3. Saque los 4 esquinales de cartón de la caja. Apile un esquinale de cartón sobre el otro. Repita con los otros 2 esquinales. Colóquelos a lo largo, sobre el piso, detrás de la estufa para protegerla cuando se coloque sobre su parte posterior. Con la ayuda de 2 o más personas, agarre la estufa con firmeza y colóquela suavemente sobre su parte posterior, en los esquinales de cartón. 4.

Jale la base de cartón con firmeza para quitarla. 5. Use una llave de tuercas ajustable para aflojar las patas niveladoras. Ajuste las patas niveladoras para corregir la altura. Las patas niveladoras pueden aflojarse para agregar un máximo de 1" (2,5 cm).

Se necesita un máximo de 3/16" (5 mm) para encajar el soporte anti-vuelco. NOTA: Si se ajusta la altura cuando la estufa está de pie, inclínala hacia atrás para ajustar las patas delanteras y luego inclínala hacia adelante para ajustar las patas traseras. 6. Coloque el cartón o madera frente a la estufa. Con la ayuda de 2 o más personas, coloque la estufa de pie nuevamente sobre el cartón o madera. ADVERTENCIA Peligro de Vuelco Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto. Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la estufa. @@@@ Póngase en contacto con un instalador competente de revestimiento de pisos para ver cuál es el mejor procedimiento para perforar orificios de montaje a través del tipo de revestimiento de pisos que usted tenga. Antes de mover la estufa, deslícela sobre la base de transporte, cartón o madera. El soporte anti-vuelco puede ser instalado para sujetar ya sea la pata trasera derecha o izquierda de la estufa.

Determine cual pata va a fijar. 1. Usando una cinta de medir, ubique y marque claramente la línea central de la abertura del armario para la estufa. Línea central de la abertura de la estufa A A. Base de transporte de cartón 2. Saque la plantilla del juego del soporte anti-vuelco (se encuentra dentro de la cavidad del horno). 3. Coloque la plantilla sobre en el piso, en la abertura del armario, de manera que el extremo superior esté contra la pared, molde o armario, y la línea punteada del centro del soporte anti-vuelco, que se muestra en la plantilla, esté 12 13/16" (325,4 mm) a la derecha o a la izquierda de la línea central de la abertura del armario. 4. Pegue la plantilla con cinta adhesiva en su lugar.

5. Para montar el soporte anti-vuelco al piso de madera, perforo dos orificios de 1/8" (3,2 mm) en las posiciones marcadas en la plantilla del soporte. Saque la plantilla del piso. Para montar el soporte anti-vuelco a un piso de hormigón o de cerámica, use una broca de taladro de albañilería de 3/16" (4,8 mm) para taladrar 2 orificios en las posiciones marcadas sobre la plantilla del soporte. Saque la plantilla del piso.

23 6. Martille los sujetadores de plástico en los orificios. 7. Alinee los orificios del soporte anti-vuelco con los orificios en el piso. Sujete el soporte anti-vuelco con los tornillos provistos. 2. Si instala la estufa en una casa rodante, deberá fijar la estufa al piso. Cualquier método para asegurar la estufa es adecuado, siempre y cuando se haga de acuerdo con las normas en la sección "Requisitos de ubicación". A B A. Soporte anti-vuelco B. Pata de la estufa Según el espesor del piso, es posible que necesite tornillos más largos para sujetar el soporte al contrapiso. Puede conseguir tornillos más largos en su ferretería local. 8. Mueva la estufa cerca de la abertura. Quite la base de transporte, cartón o madera que se encuentra debajo de la estufa.

9. Abra la puerta del asador. Use un trinquete de accionamiento de 3/8" para bajar las patas niveladoras traseras dando medio giro. Use pinzas ajustables para bajar las patas niveladoras delanteras media vuelta. B 3. Continúe instalando la estufa siguiendo las instrucciones de instalación. Nivelación de la estufa 1. Ponga la rejilla en el horno. 2. Coloque un nivel en la parrilla y verifique que la estufa esté nivelada, primero de lado a lado y después de adelante hacia atrás.

A A. Pata niveladora trasera A. Rear leveling leg B. Pata niveladora delantera B Front leveling leg 10. Ajuste las patas niveladoras para corregir la altura. Las patas niveladoras pueden aflojarse para agregar un máximo de 1" (2,5 cm). Se necesita un mínimo de 3/16" (5 mm) para encajar el soporte anti-vuelco.

11. Mueva la estufa a su posición final, asegurándose de que la pata niveladora trasera se desliza en el soporte anti-vuelco. 3.

Si la estufa no está nivelada, jale la estufa hacia adelante hasta quitar la pata niveladora posterior del soporte anti-vuelco. Use un trinquete de accionamiento de 3/8" y pinzas ajustables para ajustar las patas niveladoras hacia arriba o hacia abajo hasta que la estufa esté nivelada.



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE](#)

[TGP314TT user guide](#)

<http://yourpdfguides.com/dref/209024>

4. Empuje la estufa a su posición final. 5. Verifique que la pata niveladora trasera esté enganchada en el soporte anti-vuelco. **NOTA:** La estufa debe estar nivelada para obtener un horneado satisfactorio. Conexión del suministro de gas Conexión típica de la tubería rígida Se debe usar una combinación de tubos de unión para conectar la estufa a la línea de suministro de gas existente. Su conexión puede ser distinta, de acuerdo con el tipo de línea de suministro, tamaño y ubicación. 1.

Aplique compuesto para unión de tubería para usarlo con el gas LP en todas las conexiones de tubería con rosca. 2. Utilizando una llave de tuercas para tubería para ajustar, conecte el suministro de gas a la estufa. B C A D E F G A. Accesorio de conexión del regulador de presión B. Codo de 90° C. Tubería de hierro negro D. Unión E. Niple F. Válvula de cierre manual G.

Tubería de gas de 1/2" to 3/4" 12. Si instala la estufa en una casa rodante, deberá fijar la estufa al piso. El método que se use para fijar esta estufa debe ajustarse al Estándar de seguridad y construcción de casas fabricadas, Título 24 CFR, Parte 3280 (anteriormente conocido como Estándar federal para la seguridad y construcción de casas rodantes, Título 24, HUD Parte 280). Cuando no sea aplicable ese estándar, use el Estándar para instalaciones en casas fabricadas, ANSI A225.1/NFPA 501 A u obedezca los códigos locales.

13. Continúe instalando la estufa siguiendo las instrucciones de instalación. Verificación de la ubicación del soporte anti-vuelco 1. Asegúrese de que el soporte anti-vuelco haya sido instalado: Busque el soporte anti-vuelco ajustado firmemente al piso. Deslice la estufa hacia atrás de modo tal que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.

24 Conexión flexible típica 1. Use una llave de combinación para ajustar el conector flexible a los adaptadores. Cerciórese de que el conector no esté torcido. A B 5. Cierre la puerta del asador. 6. Coloque los quemadores, las tapas de los quemadores y las parrillas sobre la superficie de cocción.

ADVERTENCIA D C E F G H A. Accesorio de conexión del regulador de presión B. Use compuesto para juntas de tubería C.

Adaptador D. Conector flexible E. Adaptador B. Use compuesto para juntas de tubería G. Válvula de cierre manual H. Tubería de gas de 1/2" to 3/4" Peligro de Choque Eléctrico Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales. No quite la terminal de conexión a tierra. No use un adaptador. No use un cable eléctrico de extensión. @ @7.

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales. Complete la conexión 1. Ubique el regulador de la presión de gas en el asador. A

Verifique el funcionamiento Sistema de encendido electrónico A. Regulador pressure regulator gas A.

Gas de la presión de **IMPORTANTE:** No quite el regulador de la presión de gas. 2. Verifique que la válvula de cierre del regulador de la presión de gas esté en la posición "abierta" (ON). Regulador de presión de gas Los quemadores de la superficie de cocción y el horno usan encendedores electrónicos en lugar de pilotos permanentes. Cuando se gira la perilla de control de la superficie de cocción a la posición "LITE" (Encendido), el sistema crea una chispa para encender el quemador.

Esta chispa continúa hasta que se gire la perilla de control hacia el ajuste deseado. Cuando el control del horno se gira hacia el ajuste deseado, un encendedor caliente de la superficie se calienta hasta quedar con un color naranja brillante, y enciende el gas. No se producen chispas. Mientras funciona el quemador, la barra luminosa permanecerá encendida. Verifique el funcionamiento de los quemadores de la superficie de cocción Vista frontal Válvula de cierre Parte frontal Vista lateral Posición "abierta" (ON) 3. Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas. La válvula está "abierta" cuando la manija está paralela al tubo de gas. 1. Si se quitaron antes el control de panel y las perillas, vuelva a colocar las perillas. 2.

Empuje hacia adentro y gire cada perilla de control de la superficie hacia la posición "LITE" (Encendido). La llama deberá encenderse en menos de 4 segundos. 3. Gire la perilla de control hacia la posición "HI" (Alto) después de que se encienda el quemador. A B A. Válvula cerrada A. Closed valve B. Válvula abierta B. Open valve 4. Pruebe todas las conexiones aplicando con un cepillo una solución aprobada para detección de fugas que no sea adecuada. Se observarán burbujas si hay fuga. Tape cualquier fuga que encuentre. 25 4. Fíjese que cada quemador de la superficie de cocción tenga la llama adecuada. El cono interior pequeño deberá tener una llama azul bien nítida de 1/4" (6,4 mm) a 1/2" (13 mm) de largo.

El cono exterior no es tan nítido como el cono interior. OFF Cono exterior LO LITE HI Cono interior MED 5. Gire rápidamente la perilla de control hacia la posición "LO" (Bajo) después de que el quemador se encienda. Si la llama se apaga, gire la perilla de control hacia la posición "OFF" (Apagado). 6. Fíjese que cada quemador de la superficie de cocción tenga la llama baja adecuada. La llama baja deberá ser una llama azul minúscula y estable. La llama deberá tener una altura de 1/4" a 3/8" (6,4 mm a 9,5 mm). Si la llama baja necesita ajustarse: 1. Gire la perilla de control hacia el ajuste "LO" (Bajo) y sáquela. 2. Inserte un destornillador pequeño de hoja plana en el vástago de la válvula. Gire el tornillo de ajustar la válvula para obtener la llama más pequeña que no se apague cuando se gire el control de un quemador frío de "HI" (Alto) a "LO" (Bajo). Gire hacia la derecha para reducir la altura de la llama. Gire hacia la izquierda para aumentar la altura de la llama.

Repita el procedimiento para los otros quemadores de la superficie de cocción, según sea necesario. A A. Vástago de la válvula El quemador del asador y el del horno son el mismo. Verifique que el asador funcione de la siguiente manera: 1. Presione el botón "BROIL" (Asar). "525" aparecerá en la pantalla.



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE](#)

[TGP314TT user guide](#)

<http://yourpdfguides.com/dref/209024>

· Se encenderá la luz indicadora de "BROIL" (Asar). 2. Presione el botón START/ENTER (Inicio/Ingreso). · Aparecerán los indicadores "TEMP" (Temperatura) y "ON" (Encendido).

· El quemador del horno deberá encenderse en 20-40 segundos; este retraso es normal. La válvula del horno requiere un tiempo determinado antes de abrirse y dejar que fluya el gas. Para evitar dañar el encendedor de superficie caliente, no inserte ningún objeto en las aberturas de la pantalla protectora que rodean el encendedor, o limpie esa área. 3. Verifique el quemador del horno para ver si la llama es la adecuada.

Esta llama deberá tener 1/2" (1,3 cm) de largo, con un cono interior de color verde azulado, un manto exterior azul oscuro y deberá ser limpia y suave. No deberán haber llamas con puntas amarillas (no hay suficiente aire), sacando chispas ni que se levante (hay demasiado aire). Control del panel múltiple del horno (en algunos modelos): 1. Abra la puerta del asador. 2.

Empuje y gire la perilla de control del horno a 350°F. El quemador del horno deberá encenderse en 20-40 segundos; este retraso es normal. La válvula del horno requiere un tiempo determinado antes de abrirse y dejar que fluya el gas. El quemador del horno funcionará hasta que el mismo haya alcanzado una temperatura de 350°F. Después de 20-40 segundos, el quemador del horno comenzará a encenderse y a apagarse para mantener la temperatura de 350°F. Haga esta verificación con la perilla en la posición de "BROIL" (Asar). Para evitar dañar el encendedor de superficie caliente, no inserte ningún objeto en las aberturas de la pantalla protectora que rodean el encendedor, o limpie esa área. OFF 140 3. Vuelva a colocar la perilla de control. Verifique el funcionamiento del quemador de asar/del horno Control electrónico del horno (en algunos modelos): 1.

Abra la puerta del asador. 2. Presione el botón "BAKE" (Hornear). · Se encenderá la luz indicadora de "BAKE" (Hornear). · "350" aparecerá en la pantalla. 3. Presione el botón START/ENTER (Inicio/Ingreso). · Aparecerán los indicadores "TEMP" (Temperatura) y "ON" (Encendido). · La pantalla mostrará la cuenta regresiva automática (10 minutos) que se necesita para precalentar el horno para la temperatura seleccionada. · El quemador del horno deberá encenderse en 20-40 segundos; este retraso es normal.

La válvula del horno requiere un tiempo determinado antes de abrirse y dejar que fluya el gas. El quemador del horno funcionará hasta que el mismo haya alcanzado una temperatura de 350°F. Después de 20-40 segundos, el quemador del horno comenzará a encenderse y a apagarse para mantener la temperatura de 350°F. 26 170 200 250 300 350 OVEN TEMP 400 450 BROIL 350 3. Verifique el quemador del horno para ver si la llama es la adecuada. Esta llama deberá tener 1/2" (13 mm) de largo, con un cono interior de color verde azulado, un manto exterior azul oscuro y deberá ser limpia y suave. No deberán haber llamas con puntas amarillas (no hay suficiente aire), sacando chispas ni que se levante (hay demasiado aire). Si la llama necesita ajustarse: 1. Apague el horno. Espere a que se enfríe el quemador del horno.

2. A A B Complete la instalación 1. Revise para cerciorarse de que todas las piezas estén instaladas. Si hay alguna pieza extra, vuelva a revisar todos los pasos para ver cuál se omitió. 2. Verifique si tiene todas las herramientas. 3. Deshágase de todos los materiales de embalaje o recíclelos. 4. Verifique si la estufa está nivelada.

Vea "Nivelación de la estufa". 5. Use una solución suave de limpiador doméstico líquido y agua tibia para quitar el residuo ceroso ocasionado por el material protector de embalaje. Seque meticulosamente con un paño suave. 6. Lea el Manual de uso y cuidado de la estufa para el uso y la limpieza de la estufa. 7. Encienda los quemadores de la superficie y el horno. Si la estufa no funciona, revise lo siguiente: Que el fusible de la casa esté intacto y ajustado; o que no se haya disparado el cortacircuitos. Que la estufa esté conectada en un contacto de 3 terminales con conexión a tierra.

Que el suministro eléctrico esté conectado. Vea "Solución de problemas" en el Manual de uso y cuidado. Cuando la estufa haya estado funcionando por 5 minutos, sienta si hay calor. Si no siente calor, apague la estufa y verifique que la válvula de cierre de la línea de suministro de gas esté abierta. Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está cerrada, ábrala y repita la prueba de 5 minutos como se ha descrito arriba.

Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está abierta, contacte a un técnico calificado. C A. Bandeja del horno (levántela en el área mostrada para quitarla) B. Tornillos C. Esparcidor de llama 3.

Ubique el obturador de aire cerca de la pared posterior del horno y afloje el tornillo del obturador. A A. Tornillo del obturador B. Obturador de aire B 4. Ajuste el obturador de aire. 5. Vuelva a encender el horno y fíjese que la llama es la adecuada. Si la llama todavía no está ajustada debidamente, apague el horno, espere que se enfríe el quemador del mismo y repita el paso 4 hasta ajustar la llama como es debido. 6. Una vez que se haya ajustado la llama como es debido, apague el horno y espere que se enfríe el quemador.

7. Apriete el tornillo del obturador. 8. Vuelva a instalar el esparcidor de llama y la bandeja del horno. Vuelva a instalar las parrillas del horno y cierre la puerta del mismo. 9. Cierre la puerta del asador. 27 CONVERSIONES DE GAS ADVERTENCIA 1. Asegúrese de que la válvula de cierre manual esté en la posición cerrada. A C B Peligro de Explosión Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre. Apriete firmemente todas las conexiones de gas. Si se conecta a un suministro de gas L.P., la presión no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

Ejemplos de una persona calificada incluyen: personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas, y personal autorizado para dar servicio. No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio. NOTA: Las conversiones de gas (de gas natural a gas LP o de gas LP a gas natural) deberán ser hechas por una persona calificada.



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE](#)

[TGP314TT user guide](#)

<http://yourpdfguides.com/dref/209024>

A.A.

Manual shutoff valve "closed" position Válvula de cierre en posición "cerrada" B. Línea de suministro de gas C. A la estufa 2. Desenchufe o desconecte el suministro de energía. 3. Abra la puerta del asador y saque la charola para asar. El regulador de la presión de gas está ubicado en la esquina posterior derecha del compartimiento del asador. A A. A. Gas pressure regulator gas Regulador de la presión de IMPORTANTE: No quite el regulador de la presión de gas.

NOTA: No quite el resorte que está debajo de la tapa. 4. Saque la tapa del regulador de la presión de gas usando un destornillador de hoja plana. Conversión de gas LP Cómo convertir el regulador de la presión del gas ADVERTENCIA 5. Dé vuelta a la tapa para que quede visible LP. A Peligro de Vuelco Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto. Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la estufa.

@@@6. Vuelva a colocar la tapa. A.

Tapa 28 Para los modelos TGP314/FGP314: Cómo convertir los quemadores de superficie 1. Saque la parrilla, las tapas del quemador y los quemadores. A Quemador estándar 88 Quemador de potencia 96 Quemador estándar 88 Quemador estándar 88 B A. Tapa del quemador B. Quemador 5.

Coloque los tornillos de los orificios de gas natural en la bolsa de piezas para usarlos en el futuro y guárdela en la bolsa con material impreso. 6. Vuelva a instalar los quemadores, las tapas y las parrillas de los mismos. 2. Ubique los tornillos de los orificios de gas LP para los quemadores superiores, que están en la bolsa con material impreso incluida con la estufa.

Hay tres tornillos marcados con "88" y uno con "96". 3. Saque los tornillos de los orificios de gas natural con una llave de combinación de 7 mm. 4. Instale los tornillos de los orificios de gas LP con una llave de combinación de 7 mm. Cómo convertir el quemador del horno 1. @@2. Levante el quemador del horno. El tornillo del orificio está detrás del obturador de aire del quemador del horno. 3.

Ubique el tornillo del orificio de gas LP marcado con "56" en la bolsa con material impreso que se suministró con la estufa. A A A. Obturador de aire B A. Tornillo B. Soporte 4. Use una llave de combinación de 3/8" para sacar el tornillo del orificio de gas natural. 5. Instale el tornillo de gas LP con el número "56". IMPORTANTE: No apriete demasiado. NOTA: Según el modelo, la superficie de cocción de la estufa puede estar equipada con 4 quemadores estándar o 3 quemadores estándar y 1 quemador de potencia.

El tamaño y la ubicación del tornillo siguen siendo los mismos. Para los modelos TGP310: A A. Tornillo del orificio del horno de gas LP que indica "56" Quemador estándar 88 Quemador estándar 88 Quemador estándar 88 Quemador estándar 88 6. Coloque el tornillo del quemador del horno de gas natural en la bolsa de piezas junto con los tornillos del quemador de la superficie de cocción de gas natural para continuar usándolos y guarde la bolsa con material impreso. 7.

Vuelva a instalar el quemador del horno. 8. Vuelva a instalar las parrillas del horno, la bandeja del horno y el esparcidor de llama. 29 Complete la conversión 1. Vea la sección "Conexión del suministro de gas" para conectar la estufa debidamente al suministro de gas.

2. Gire la válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas a la posición abierta. 3. Vea la sección "Verifique el funcionamiento" para los ajustes apropiados de encendido, funcionamiento y llama del quemador. IMPORTANTE: Tal vez tenga que modificar el ajuste "LO" (Bajo) para cada quemador de la superficie de cocción. Es muy importante verificar la llama adecuada del quemador de la superficie de cocción y del horno. El cono pequeño interior deberá tener una llama azul bien nítida de 1/4" a 1/2" (6,4 mm a 13 mm) de largo. El cono exterior no es tan nítido como el cono interior. Las llamas del gas LP tienen una punta de color ligeramente amarillo. 4.

Cierre la puerta del asador y gire la perilla a "Apagado" (OFF). 5. Consulte la sección "Complete la instalación" para terminar este procedimiento. 3. Abra la puerta del asador y saque la charola para asar. El regulador de la presión de gas está ubicado en la esquina posterior derecha del compartimiento del asador. A A. Regulador de la presión de gas A. Gas pressure regulator IMPORTANTE: No quite el regulador de la presión de gas. NOTA: No quite el resorte que está debajo de la tapa.

4. @@@@Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la estufa. @@@@6. Vuelva a colocar la tapa. A.

Tapa Cómo convertir los quemadores de la superficie 1. Saque las parrillas, las tapas del quemador y los quemadores. A Cómo convertir el regulador de la presión del gas 1. Asegúrese de que la válvula de cierre manual esté en la posición cerrada. B A C B A.

Válvula de cierre en posición "cerrada" B. Línea de suministro de gas C. A la estufa A. Tapa del quemador B. Quemador 2. Desenchufe o desconecte el suministro de energía. 2. Ubique los tornillos de los orificios de gas natural para los quemadores superiores, que están en la bolsa con material impreso incluida con la estufa. Hay tres tornillos de gas natural marcados con "149" y uno con "165". 30 3.

@@4. @@@@2. Levante el quemador del horno. @@Obturador de aires A. Tornillo B. Soporte NOTA: Según el modelo, la superficie de cocción de la estufa puede estar equipada con 4 quemadores estándar o 3 quemadores estándar y 1 quemador de potencia. El tamaño y la ubicación del tornillo siguen siendo los mismos. Para los modelos TGP310: 3. Ubique el tornillo del orificio de gas natural marcado con "47" en la bolsa con material impreso que se suministró con la estufa. 4.

Use una llave de combinación de 3/8" para sacar el tornillo del orificio de gas LP. 5. Instale el tornillo de gas natural con el número "47". A A. Tornillo del orificio del horno de gas natural que indica "47" Quemador estándar 149 Quemador estándar 149 Quemador estándar 149 Quemador estándar 149 IMPORTANTE: No apriete demasiado.

6. Coloque el tornillo del quemador del horno de gas LP en la bolsa de piezas junto con los tornillos del quemador de la superficie de cocción de gas LP para usarlos en el futuro y guárdela en la bolsa con material impreso.



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE](#)

[TGP314TT user guide](#)

<http://yourpdfguides.com/dref/209024>