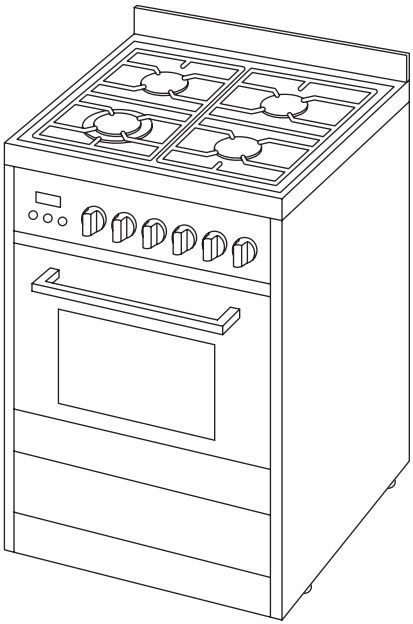
Magic Chef®

24-Inch Freestanding Gas Range

Installation Manual



Model MCSRG24S

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE INSTALLING YOUR GAS RANGE AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.

CONTENTS

PRECAUTIONS 3

INSTALLATION REQUIREMENTS 5

- Tools and Parts 5
- Location Requirements 6
- Electrical Requirements 8
- Gas Supply Requirements 9

INSTALLATION INSTRUCTIONS 11

- Removing Packaging Materials 11
- How to Install Backsplash 11
- How to Install Anti-Tip Bracket 11
- How to Connect Gas Line 12
- How to Connect Electric Power 14
- How to Install Range to Final Location 14
- How to Level the Range 15
- How to Check Operation 15
- Gas Conversion 16

PRECAUTIONS

EXPLANATION OF SYMBOLS

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ **WARNING**: Read and understand all safety precautions. Failure to follow all instructions described in this user manual may result in electric shock, fire, serious personal injury, and/or loss of life. The warnings, cautions and instructions discussed in this user manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur.

⚠ **WARNING**: Risk of child entrapment. Child supervision is necessary. This appliance is to be used only for its intended purpose as described in this manual. Read all recommended safeguards thoroughly.

⚠ **WARNING**: If 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.

⚠ **WARNING**: Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- The range can tip if you apply too much force or weight on the oven door without the anti-tip bracket being installed properly. DO NOT step, lean, or sit on the door or drawer; doing this may result to serious injury.
- To avoid the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. Refer to “How to Install Anti-Tip Bracket” section on page 12.
- To check if the bracket is installed and secure, look underneath the range to see that the rear leveling legs are engaged to the bracket. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.
- Verify the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved. DO NOT operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

⚠ **WARNING**: Gas Leak

- Gas leaks cannot always be detected by smell.
- Gas supplier recommends that you use a gas detector approved by UL or CSA.
- For more information, contact your gas supplier.
- If a gas leak is detected, follow the “What to Do If You Smell Gas” section below.

⚠ **WARNING**: What to Do If You Smell Gas

- DO NOT try to turn on any appliance.

- DO NOT touch any electrical switch.
- DO NOT use any phones in home.
- Immediately call your gas supplier from a phone outside of the home. (Ex: Go to a neighbor's home to call your gas supplier or fire department.)
- If the gas supplier cannot be reached, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer or service agency.

INSTALLATION REQUIREMENTS

TOOLS AND PARTS

Tools Required

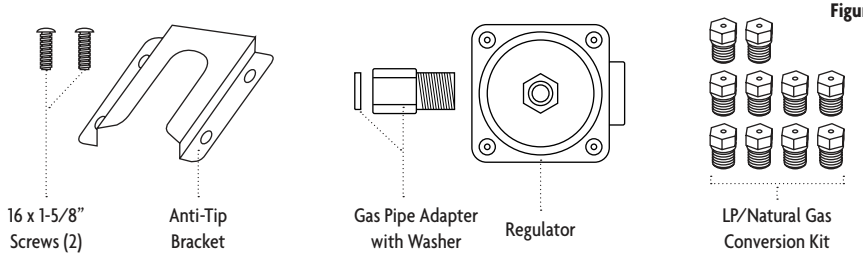
Gather the necessary tools and parts before starting the installation. Carefully follow the instructions with the tools and parts required for installation.

- Tape Measure
- Flat-Head Screwdriver
- Phillips Screwdriver
- Level
- Cordless Electric Drill
- Hammer
- Wrench or Pliers
- Pipe Wrench
- 10" Adjustable Wrenches (2)
- 3/8 Nut Driver
- 1/4 Nut Driver
- 1/8 (3.2mm) drill bit (wood floors)
- Marker or Pencil
- Masking Tape
- Pipe-Joint Compound resistant to LP/NG
- 3/16" Carbide-Tipped Masonry Drill Bit (Concrete/Ceramic Floors)
- Non-Corrosive Leak-Detection Solution

Parts Supplied

Check that all parts are included.

Figure 1



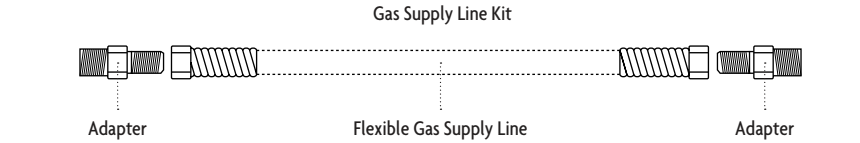
Depending on the thickness of flooring, longer screws may be required to anchor the anti-tip bracket to the sub floor. Longer screws should be available at your local hardware store.

The anti-tip bracket must be securely mounted to the floor.

Parts Needed

Check local codes and consult gas supplier.

Figure 2



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 left hand side of the oven frame. Open oven door to view the label. Additional element and oven power rating labels can be found on the back panel of the range.

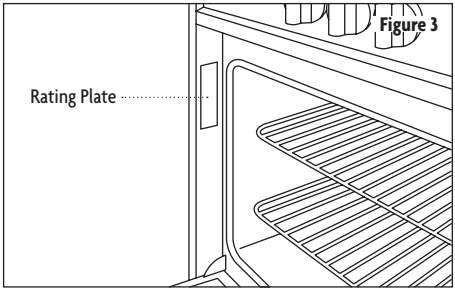


Figure 3

General Information

- Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the range.
- DO NOT seal the range to the sides of the cabinets.
- Cabinet opening dimensions that are shown on page 7 must be used.
- Given dimensions are minimum clearances.
- All openings in the wall or floor where the range is to be installed must be sealed.
- The anti-tip bracket must be installed to the floor. Refer to "How to Install Anti-Tip Bracket" section on page 12.
- Grounded electrical supply is required. Refer to "Electrical Requirements" section on page 9.
- Proper gas supply connection must be available. Refer to "Gas Supply Requirements" section on page 9.
- Contact a qualified floor installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F.
- If installing range over carpeting use an insulated pad or 1/4 plywood under the range.

Product Dimensions

a	Depth with Handle	26-3/4" (68 cm)
b	Cooktop Height with Leveling Legs Screwed in	35-1/2" (90 cm)
c	Overall Height with Leveling Legs Screwed in	37-3/5" (95.5 cm)
d	Width	23-2/5" (60 cm)
e	Depth	25" (63.5 cm)

⚠ **NOTE**: The range can be raised approximately 1" (2.5cm) by adjusting the leveling legs. Front of door and drawer may extend farther forward depending on style.

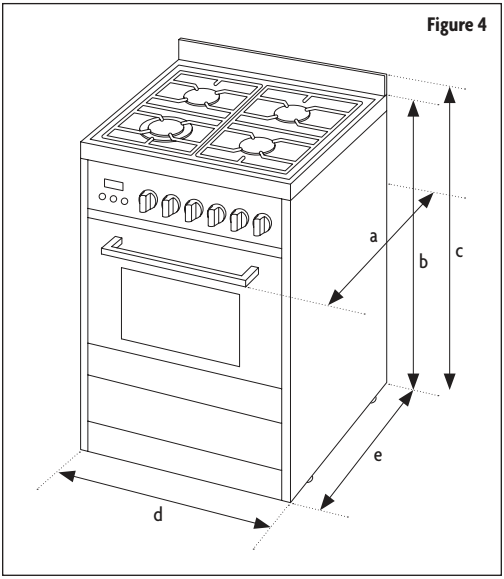


Figure 4

Cabinet Dimensions

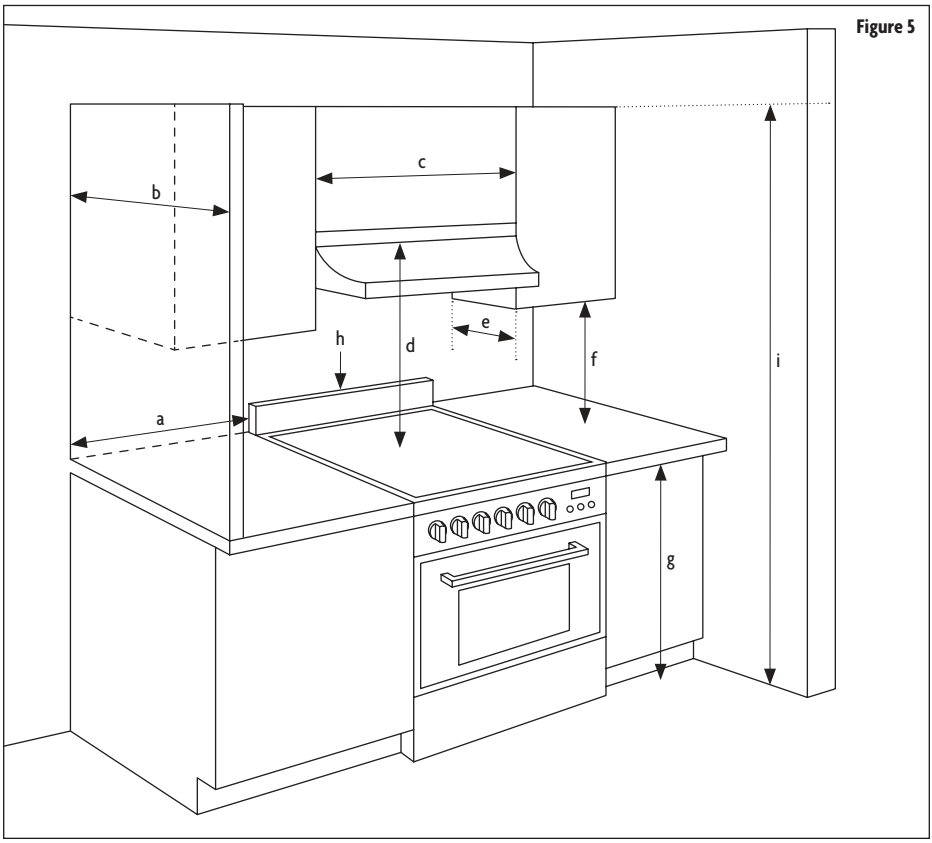


Figure 5

Cabinet opening dimension shown are for 25" (64 cm) countertop depth and 36" (91.4 cm) countertop height.

a. Upper side cabinet to countertop: 20" (50.8 cm)

b. Opening Depth: 25" (63.5 cm) max.

c. Opening width: 23-2/5" (60 cm) min.

d. For minimum clearance to top of cooktop: 30" (76.2 cm)

⚠ **NOTE**: 24" (61 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is covered by not less than 1/4" (0.64cm) flame retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.4 mm) stainless steel, 0.024" (0.6mm) aluminum or 0.020" (0.5 mm) copper.

30" (76.2 cm) minimum clearance between the cooking and the bottom of an uncovered wood or metal cabinet.

e. Maximum cabinet depth: 13" (33.02 cm)

f. The minimum distance from top of cooktop to the bottom of cabinet: 18" (45.72 cm)

g. Opening height: 35-2/5" (90 cm)

h. Install with zero clearance side and back.

i. The distance from the floor to the top of cabinet: 84-2/5" (213.36 cm)

Temperature

⚠ **IMPORTANT**: The oven has been designed in accordance with the requirements of UL and CSA International and complies with the maximum allowable wood cabinet temperatures of 194°F (90°C).

⚠ **CAUTION**: Not all cabinet and building materials are designed to withstand the heat produced by the oven for baking and self-cleaning. Check with your builder or cabinet supplier to ensure the materials used will not delaminate, discolor or sustain other damage.

- If installing range over carpeting use an insulated pad or 1/4 plywood under the range.
- Contact a qualified floor convering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C).

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ **WARNING**: Electric Shock Hazard

- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- DO NOT remove the ground prong from the power cord plug.
- DO NOT use an adapter.
- DO NOT use an extension cord.
- Failure to do so can result in death, fire or electrical shock.

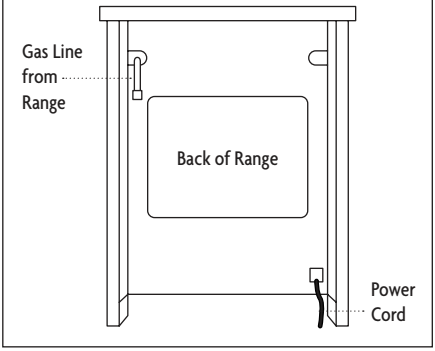
⚠ **IMPORTANT**: The range MUST BE electrically grounded in accordance with local codes and ordinances, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

⚠ **NOTE**: An electrical outlet in the floor may be either recessed or surface mounted, but any electrical outlet in the wall must be recessed to make the connection.

⚠ **NOTE**: This range is equipped with an electrical ignition system that will not operate if plugged into an outlet that is not properly polarized.

If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified technician determine that the ground path is adequate.

Figure 6



For more information pertaining to the above codes, please contact:

- National Fire Protection Association, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471
- CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH 44131-5575

Plug Information

- A 120 volt, 60Hz., AC only 15-amp fused, electrical circuit is required. A time delay fuse or circuit breaker is also recommended. It is recommended that a separate circuit serving only for this range is provided.
- Electronic ignition systems operate within wide voltage limits, but proper grounding and polarity are necessary. Check that the outlet provides 120-volt power and is correctly grounded.
- This range is not required to be plugged into a GFCI (Ground-Fault Circuit Interrupter) outlet. It is recommended that you DO NOT plug an electric spark ignition gas range or any other major appliance into a GFCI wall outlet as it may cause the GFCI to trip during normal cycle.
- Performance of this range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit. However, occasional nuisance tripping of the GFCI break is possible due to the normal operating nature of the electronic gas ranges.

⚠ **NOTE**: The metal chassis of the range must be grounded. If the metal chassis is not grounded, the control panel will not operate. Check with a qualified technician to ensure the metal chassis of the range is grounded properly.

GAS SUPPLY REQUIREMENTS

⚠ **WARNING**: 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 technician make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.
- Examples of a qualified technician 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**: Leak testing of the range MUST BE conducted according to the manufacturer's instructions.

Type of Gas

- Natural Gas: This range is design-certified by CSA International for use with Natural Gas or, after proper conversion, for LP gas.

⚠ **IMPORTANT**: This range is manufactured for Natural Gas use. Refer to "Gas Conversions" section on page 17. The model/serial rating plate located on the left side oven door trim has information on the types of gas that can be used. If the types of gas listed do not include the type of gas available, contact your local gas supplier.

- LP Gas Conversion: No Attempt shall be made to convert the appliance from the gas specified on the model/serial rating plate for use with different gas without consulting the serving gas supplier. Refer to "Gas Conversions" section on page 17.

⚠ **IMPORTANT**: Conversions MUST BE done by a qualified technician.

Gas Shut-off Valve

The gas supply line MUST BE equipped with a manual shut-off 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 shut-off valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the range.

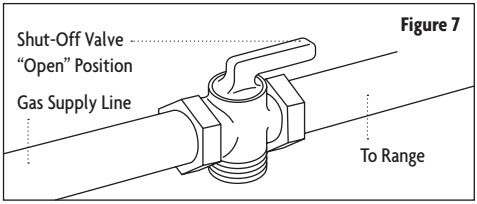


Figure 7

Flexible Metal Appliance Connector

If local codes permit, a new CSA design-certified, 4 to 5 ft (122-152.4 cm) long, ½" (1.3 cm) or ¾" (1.9cm) I.D, flexible metal appliance connector may be use for connecting the range to the gas supply line.

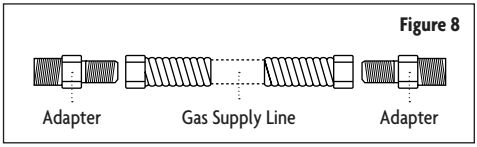
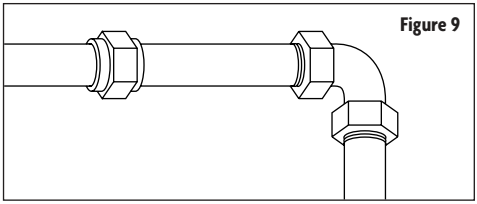


Figure 8

Rigid Pipe Connection

The rigid pipe connection requires a combination of pipe fittings to obtain an in-line connection to the range. The rigid pipe MUST BE level with the range connection. All strains MUST BE removed from the supply and fuel lines so range will be level and in line.


Figure 9

Gas Pressure Regulator

The gas pressure regulator supplied with this range must be used. For proper operation, the inlet pressure to the regulator SHOULD BE as follows.

Natural Gas		LP Gas	
Minimum Pressure	5" WCP (Water Column Pressure)	Minimum Pressure	11" WCP (Water Column Pressure)
Maximum Pressure	14" WCP (Water Column Pressure)	Maximum Pressure	14" WCP (Water Column Pressure)

⚠ **NOTE**: Contact your local gas supplier if you are not sure about the inlet pressure.

Gas Supply Pressure Testing

⚠ **NOTE**: Gas supply pressure for testing regulator MUST BE at least 1" WCP (Water Column Pressure) above the manifold pressure shown of the model/serial rating plate.

- Line pressure testing above 0.5 psi gauge (14" WCP): The range and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system test pressures in excess of 0.5 psi (3.5kPa).
- Line pressures testing at 0.5 psi gauge (14"WCP) or lower: The range must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 0.5 psi (3.5kPa).

INSTALLATION INSTRUCTIONS

⚠ **IMPORTANT**: This appliance SHALL BE installed only by qualified technician and in accordance with the manufacturer's installation instructions, local gas fitting regulations, municipal building codes, electrical wiring regulations, local water supply regulations.

REMOVING PACKAGING MATERIALS

⚠ **WARNING**: Excessive Weight Hazard

- Use two or more people to move and install range.
- Failure to do so can result in back or other injury.

1. Remove all packaging materials, tape, and film from the range. Keep cardboard bottom under range. DO NOT dispose of anything until the range installation is complete.
2. Remove all oven racks and parts packaged from the range.
3. To remove the cardboard bottom.
    a. Take 4 cardboard corners from the carton.
    b. Stack one cardboard corner on top of another. Repeat with the other 2 corners.
    c. Place the stacked corners lengthwise on the floor behind the range to support the range when is laid on its back.
4. Using two or more people, firmly grasp the range and gently lay it on its back on the cardboard corners.
5. Remove cardboard bottom.

⚠ **NOTE**: It is recommended to adjust leveling legs while the range is on its back.

⚠ **NOTE**: To place range back up into standing position

- Place a sheet of cardboard or hardboard on the floor in front of range to protect the flooring.
- Using two or more people, stand the range back up onto the cardboard or hardboard.

HOW TO INSTALL BACKSPLASH

⚠ **NOTE**: For proper ventilation and to protect your wall from splatter, install the backsplash to the rear edge of the cooktop to which extends past the back of the oven.

⚠ **NOTE**: 4 Screws are provided with the range.

1. Align the holes in the backsplash with the holes in the back edge of the cooktop.
2. While one person is holding the backsplash in the correct place, have the second person insert screws through the bottom of the cooktop into the bottom of the backsplash.
3. Tighten completely.

HOW TO INSTALL ANTI-TIP BRACKET

⚠ **NOTE**: An anti-tip bracket kit is provided with the range.

⚠ **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.

⚠ **IMPORTANT**: DO NOT completely remove the rear leveling leg. The anti-tip bracket uses either the right-hand or left hand, rear leveling leg to secure the range to the floor.

1. Remove the anti-tip bracket from where it is taped inside the range.
2. Determine and mark the centerline of the opening. (Refer to Figure 10.)

⚠ **NOTE**: The anti-tip bracket can be installed on either side of the opening (left or right).

3. Measure 17 ½" (53.5cm) out from the centerline and 5" (12.7cm) out from the back wall. (Refer to Figure 10.)
4. Drill two 1/8" (3mm) holes through the mounting holes in the anti-tip bracket and into the floor.
5. Using the two screws provided, secure the anti-tip bracket to the floor. (Refer to Figure 11 for 3 different securing options.)

Figure 10

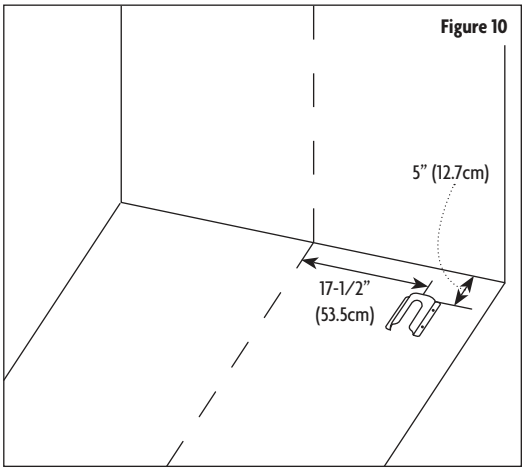
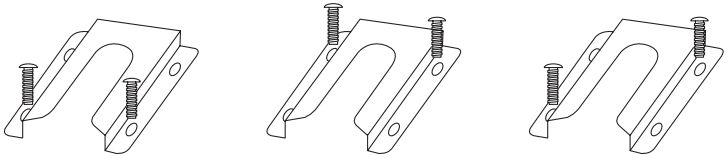


Figure 11



Front Position | Rear Position | Diagonal Position

HOW TO CONNECT GAS LINE

⚠ **WARNING**: Explosion Hazard

- Use a new CSA International approved gas supply line.
- Install a shut-off valve.
- Securely tighten all gas connection.
- If connected to LP, have a qualified technician make sure gas pressure does not exceed 14" (36cm) water column.
- Examples of a qualified technician include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.
- Failure to do so can result in death, explosion or fire.

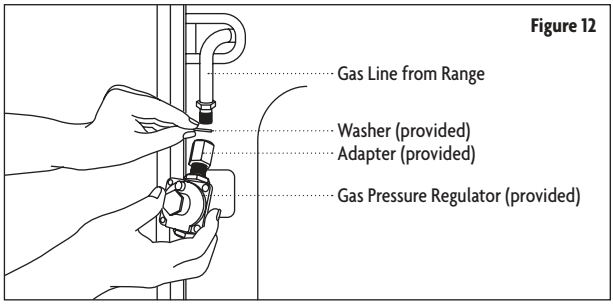
How to Install Typical Flexible Connection (Refer to Figure 12.)

1. Apply pipe-joint compound made for use with NG (natural gas) to the male threads of the adapter.
2. Insert adapter into outlet of the gas pressure regulator, and then tighten using two 10" adjustable wrenches. Be sure flow arrow on regulator is pointing up toward the range gas inlet pipe.

3. Install washer in female end of adapter, and then connect adapter to range gas inlet pipe via compression fitting and tighten.

⚠ **NOTE**: Washer must be used to create a leak proof seal.

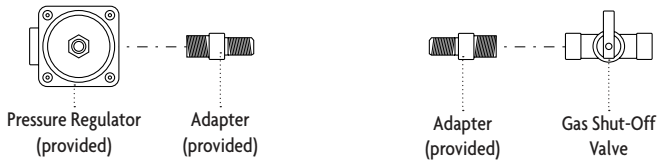
Figure 12



How to connect gas line from gas pressure regulator to gas supply (Refer to Figure 13.)

1. Apply pipe-joint compound made for use with NG (natural gas) to the tapered (NPT) threads of both adapters supplied with gas line kit.
2. Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other to the gas shut-off valve and tighten both.

Figure 13



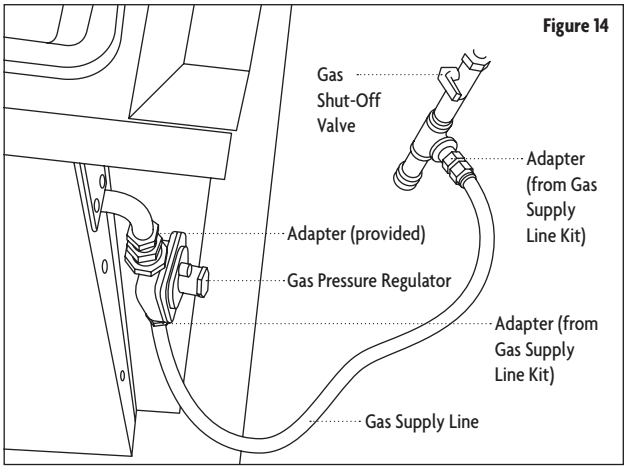
⚠ **NOTE**: DO NOT rotate the gas pressure regulator.

3. Attach the flexible gas supply line to adapters, one adapter at each end.

⚠ **IMPORTANT**: All connections must be wrenched tightened (requires two 10" adjustable wrenches).

⚠ **CAUTION**: DO NOT over-tighten the connections to the gas pressure regulator. Overtightening may cracks the regulator creating a gas leak.

Figure 14



How to Complete Gas Connection

1. Open the manual shut-off valve in the gas supply line.
   - The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.
2. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution.
   - Bubbles indicates a leak. Correct any leaks found.

HOW TO CONNECT ELECTRIC POWER

⚠ **WARNING**: Electrical Shock Hazard

- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- DO NOT remove the ground prong from the power cord plug.
- DO NOT use an adapter.
- DO NOT use an extension cord.
- Failure to do so can result in death, fire, or electrical shock.

⚠ **IMPORTANT**: For personal safety, this appliance must be properly grounded.

Electrical Requirements

- A 120 volt, 60Hz., AC only 15-amp fused, electrical circuit is required. A time delay fuse or circuit breaker is also recommended. It is recommended that a separate circuit serving only for this range is provided.
- Electronic ignition systems operate within wide voltage limits, but proper grounding and polarity are necessary. Check that the outlet provides 120-volt power and is correctly grounded.
- This range is not required to be plugged into a GFCI (Ground-Fault Circuit Interrupter) outlet. It is recommended that you DO NOT plug an electric spark ignition gas range or any other major appliance into a GFCI wall outlet as it may cause the GFCI to trip during normal cycle.
- Performance of this range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit. However, occasional nuisance tripping of the GFCI break is possible due to the normal operating nature of the electronic gas ranges.

⚠ **NOTE**: The metal chassis of the range must be grounded. If the metal chassis is not grounded, the control panel will not operate. Check with a qualified technician to ensure the metal chassis of the range is grounded properly.

Steps to Connect Electric Power

1. Slide Range close to final location.
2. Plug into a grounded 3 prong outlet.

HOW TO INSTALL RANGE TO FINAL LOCATION

⚠ **IMPORTANT**: If the range is moved to adjust the leveling legs, make sure when placing the oven back into its final place that the anti-tip bracket is engaged.

1. When sliding the range into its final location ensure the rear leveling legs slide into the anti-tip bracket.
2. Place the outside of your foot against the bottom of the front of the range to keep the range from moving, and then grasp the back of the range.
3. Slowly attempt to tilt the range forward. Use caution when tilting the range forward.
4. If the range lifts more than 1/2" (1.3cm) off the floor without resistance, stop tilting the range and lower it gently back to the floor.

⚠ **IMPORTANT**: If you hear a snapping or popping sound when lifting the range, the range may not be fully engaged in the bracket. Check the bracket for obstructions keeping the range from sliding into the wall or keeping the range foot from sliding into the bracket. Verify that the bracket is held securely to the mounting screws.

5. Slide the range forward to verify the anti-tip bracket is securely attached to the floor.
6. Slide range back so the rear foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.
7. Repeat steps 1 and 2 to ensure that the range foot is engaged in the anti-tip bracket.

8. Once the range is placed into its final location, place a carpenter's level on the oven floor to ensure that the range is level from side to side and front to back.

⚠ **NOTE**: The range must be level for optimal cooking and baking performance. Use a wrench to adjust the height of the leveling legs until the range is level from side to side and front to back.

HOW TO LEVEL THE RANGE

⚠ **IMPORTANT**: The range MUST BE level for optimal cooking and baking.

1. To adjust the leveling legs of the range, it must first be pulled forward to disengage itself from the anti-tip bracket.
2. Place a standard flat rack in oven.
3. Place the level on the rack.
4. Use a wrench to adjust the leveling legs up or down until the range is level.
5. Once level, push the range back into position. Check to ensure the rear foot is engaged in the anti-tip bracket.

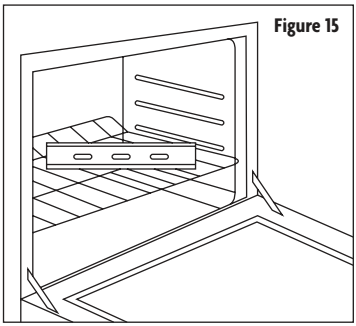


Figure 15

HOW TO CHECK OPERATION

Electronic Burner Ignition System

⚠ **NOTE**: The cooktop and oven burners use electronic igniters in place of standing pilots.

- Cooktop Ignition: When the cooktop control knob is turned to the "Lite" position, the system creates a spark to light the burner. The sparking continues, as long as the control knob is turned to "Lite".
- Oven Ignition: When the oven control is turned to the desired setting, sparking will occur and ignites the gas.

Standard Surface Burners

Push in and turn the control knob to the "Lite" position. The flame should light within 4 seconds. The first time a burner is lit, may take longer than 4 seconds to light due to air in gas lines. Try each burner in succession until all burners have been checked.

What to do if burners do not light properly:

1. Turn all burner control knobs to the "Off" position.
2. Check to see that the range is plugged in. Also check that the circuit breaks has not tripped or the house fuse has not blown.
3. Check the gas shut-off valves are set to the open position.
4. Check the burner caps are properly positioned on each burner base.

⚠ **NOTE**: If the burner continues not to light then contact your dealer or authorized service company for assistance.

How to Adjust Flame Height

Adjust the height of top burner flames. The cooktop "Low" burner fame should be a steady blue flame approximately 1/4" (0.64 cm) high.

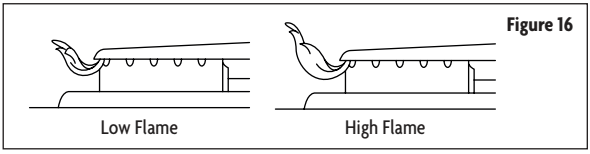


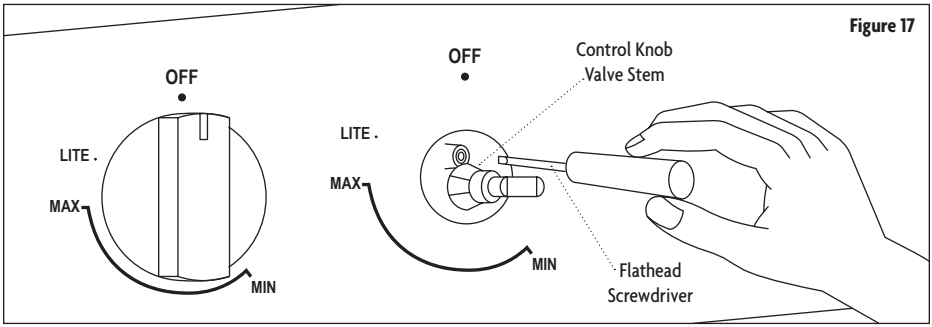
Figure 16

How to Adjust Standard Burner

⚠ **IMPORTANT**: Adjustments must be made with two other burners in operation on a medium setting. This prevents the upper row of the flames from being set too low, resulting in the flame being extinguished when other burners are turned on.

The flame can be adjusted using the adjustment screw in the center of the valve stem. The valve stem is located directly behind the control knob.

Figure 17



If the "Low" flame needs to adjusted:

1. Light one burner and turn to lowest setting.
2. Remove the control knob.
   a. Utilize a small flathead screwdriver to adjust the screw by the control knob valve stem.
   b. Slowly turn the screw until the flame appearance is correct.
3. Re-install the control knob.
4. Test the flame by turning the control from "Low" to "High", checking the flame at each setting.
5. Repeat above steps for each burner.

GAS CONVERSION

⚠ **WARNING**: 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 technician make sure gas pressure does not exceed 14" (36cm) water column.
- Examples of a qualified technician include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.
- Failure to do so can result in death, explosion or fire.

The range can be used with Natural Gas or LP/Propane Gas. The range is manufactured from the factory for use with Natural Gas. A kit for converting to LP/Propane Gas is supplied with your cooktop. The kit is marked "For LP/Propane Gas Conversion".

⚠ **NOTE**: When the cooktop is converted for LP/Propane Gas, the LP gas supply is required to provide a minimum of 10" to a maximum of 14" water column to the cooktop regulator.

The conversion must be performed by a qualified technician in accordance with the kit instructions and all local codes/requirements.

⚠ **CAUTION**: Failure to follow instructions could result in serious injury.

Shut-Off the Range

1. Turn the manual shut-off valve to the closed position.
2. Unplug range or disconnect power.

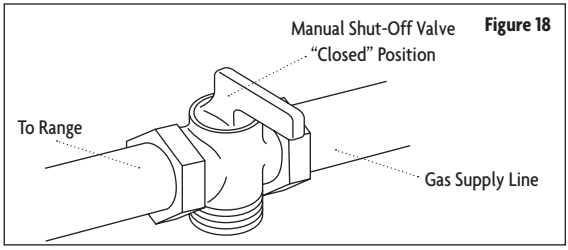


Figure 18

How to Convert Gas Pressure Regulator (Natural Gas to LP Gas)

a. Plastic cover
b. Gas pressure regulator cap with solid end facing out
c. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out
d. Washer
e. Gas pressure regulator cap

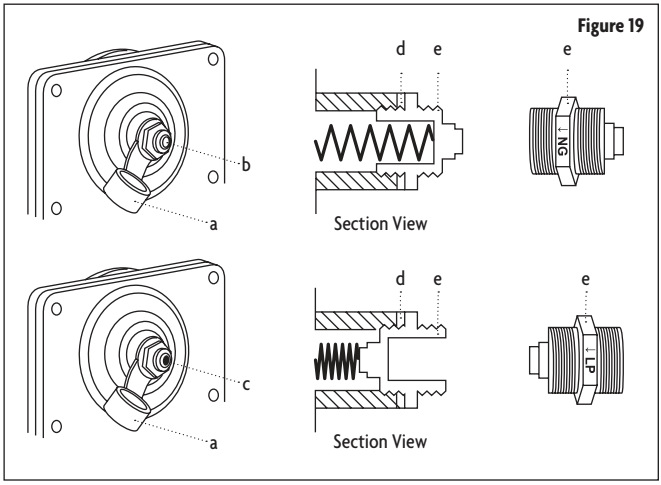


Figure 19

1. Remove plastic cover from gas pressure regulator cap.
2. Turn gas pressure regulator cap counter-clockwise with a 5/8" wrench to remove.

⚠ **NOTE**: DO NOT remove the spring beneath the cap.

3. Remove the retainer pin that is currently positioned for use with Natural Gas.
4. Turn the retainer pin upside down and re-install into the regulator cap. It is now positioned for use with LP Gas.
5. Screw the regulator cap back into the regulator and reattach the regulator to the nipple and flare union.

How to Convert Gas Pressure Regulator (Natural Gas to LP Gas)

1. Remove the burner grates, burner caps and burner heads.
2. Using a 7 mm nut driver, remove the burner orifices.
3. Install the proper orifices in replace of the ones that were removed.
4. Re-install the burner bases, heads and top grates. Make sure the burner caps are properly seated on the burner heads.

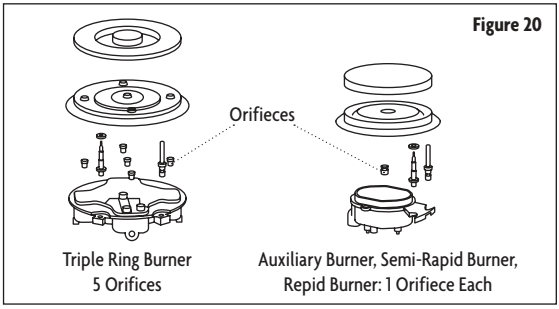


Figure 20

⚠ **NOTE**: The triple burner has only two injectors, one injector mounted in the center and another mounted below the cover plate. To access the second injector, remove the two screws and the cover plate.

24" Burner and Orifice Characteristic Table

Refer to the following chart for correct gas orifice spud placement.

⚠ **IMPORTANT**: Save the orifices removed from the appliance for future use.

Burner	Position	Orifice	Gas	Pressure	Rate
		Diam. (mm)	Type	[i.w.c]	[BTU/h]
Auxiliary	Front R	0.9	NG	4"	5000
		0.58	LP (Propane)	10"	5000
Semi-Rapid	Rear L	1.17	NG	4"	6859
		0.75	LP (Propane)	10"	6859
Triple	Front L	0.93 + 1.82	NG	4"	17357
		1.14 + 0.56	LP (Propane)	10"	15000
Rapid	Raer R	1.6	NG	4"	6859
		1.03	LP (Propane)	10"	6859

24" SERIES OF PRODUCTS

Gas Type: Natural Gas 4" Test Point Pressure

Burner	Injector Size (mm)	Burner Rating (BTU)
Large	0.99 mm x 5	17400
Small	1.29 mm	6900
Tiny	1.10 mm	5000
Top Burner	1.40 mm	7900
Bottom Burner	1.70 mm	10700

Gas Type: LPG 10" Test Point Pressure

Burner	Injector Size (mm)	Burner Rating (BTU)
Large	0.56 mm x 5	15000
Small	0.80 mm	6500
Tiny	0.70 mm	5000
Top Burner	0.85 mm	7900
Bottom Burner	1.10 mm	10800

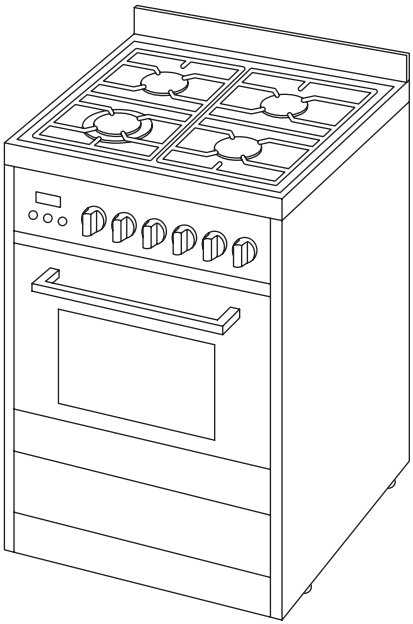


CNA International, Inc. d/b/a MC Appliance Corporation. All rights reserved.
Magic Chef® logo is a registered trademark of CNA International, Inc.

www.mcappliance.com **Printed in China**

Estufa a Gas Independiente de 24 Pulgadas

Manual de instalación



Modelo MCSRG24S

LEA ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR SU ESTUFA A GAS Y GUÁRDELO PARA FUTURA REFERENCIA.

ÍNDICE

PRECAUCIONES 21
REQUISITOS DE INSTALACIÓN 23
Herramientas y piezas 23
Requisitos de ubicación 24
Requisitos eléctricos 26
Requisitos del suministro de gas 27
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 29
Retiro de los materiales de embalaje 29
Cómo instalar el protector contra salpicaduras 29
Cómo instalar el soporte antivuelco 29
Cómo conectar la línea de gas 30
Cómo conectar la energía eléctrica 32
Cómo instalar la estufa en su ubicación final 32
Cómo nivelar la estufa 33
Cómo verificar el funcionamiento 33
Conversión de gas 35

PRECAUCIONES

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

⚠ ADVERTENCIA

Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN provocar lesiones personales graves o muerte.

⚠ PRECAUCIÓN

Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN provocar lesiones personales leves.

ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

⚠ **ADVERTENCIA**: Lea y comprenda todas las precauciones de seguridad. La inobservancia de todas las instrucciones descritas en este manual podrían resultar en descarga eléctrica, incendio, lesiones personales graves y/o pérdida de la vida. Las advertencias, precauciones e instrucciones planteadas en este manual no cubren todas las eventuales condiciones y situaciones que podrían suscitarse.

⚠ **ADVERTENCIA**: Existe el riesgo de que un niño quede atrapado. Es necesario supervisar a los niños. Este aparato es para utilizarse sólo para el propósito para el que fue construido, tal como se describe en este manual. Lea cuidadosamente las medidas de seguridad recomendadas.

⚠ **ADVERTENCIA**: Si la información en este manual no se sigue exactamente, un incendio o explosión podría resultar ocasionando daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

- NO guarde, ni utilice gasolina, u otro vapor o líquido inflamable en las cercanías de éste o de cualquier otro electrodoméstico.

⚠ **ADVERTENCIA**: Peligro de volcamiento

- Un niño o adulto puede volcar la estufa y resultar muerto.
- La estufa puede volcarse si usted aplica mucha fuerza o peso en la puerta del horno, si el soporte antivuelco no ha sido instalado correctamente. NO se suba, apoye o siente en la puerta o el cajón; hacer esto puede resultar en lesiones graves.
- Para evitar el riesgo de volcamiento de la estufa, la estufa debe estar asegurada por un soporte antivuelco correctamente instalado. Consulte la sección «Cómo instalar el soporte antivuelco» en la página 29.
- Para verificar si el soporte está instalado y seguro, observe debajo de la estufa para ver que las patas de nivelación trasera estén ajustadas en el soporte. Si la inspección visual no es posible, deslice la estufa hacia adelante, confirme que el soporte antivuelco esté firmemente ajustado al piso o a la pared, deslice la estufa hacia atrás de manera que la pata de nivelación trasera esté debajo del soporte antivuelco.
- Verifique que el soporte antivuelco esté ajustado nuevamente cuando se mueva la estufa. NO ponga en funcionamiento la estufa sin el soporte antivuelco colocado y ajustado.
- No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o quemaduras graves para niños y adultos.

⚠ **ADVERTENCIA**: Fuga de gas

- Las fugas de gas no siempre pueden ser detectadas por el olor.
- El proveedor de gas recomienda que usted utilice un detector de gas aprobado UL o CSA.
- Para mayor información, comuníquese con su proveedor de gas.
- Si se detecta una fuga de gas, siga la sección «Qué hacer si huele a gas» a continuación.

⚠ **ADVERTENCIA**: Qué hacer si huele a gas

- NO trate de encender ningún aparato.
- NO toque ningún interruptor eléctrico.
- NO utilice ningún teléfono en la casa.
- Inmediatamente llame a su proveedor de gas desde un teléfono afuera de la casa. (Ejemplo: Vaya a la casa del vecino para llamar a su proveedor de gas o al departamento de bomberos).
- Si el proveedor de gas no puede ser contactado, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y servicio deben ser realizados por un instalador calificado o una agencia de servicio.

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

HERRAMIENTAS Y PIEZAS

Herramientas requeridas

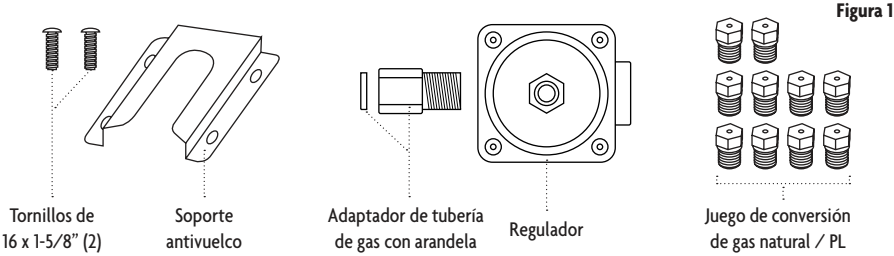
Reúna las herramientas y las piezas necesarias antes de iniciar la instalación. Siga cuidadosamente las instrucciones junto con las herramientas y piezas requeridas para la instalación.

- Cinta métrica
- Destornillador plano
- Destornillador Phillips
- Nivel
- Talado eléctrico inalámbrico
- Martillo
- Llave o alicates
- Llave para tubo
- Llaves ajustables de 10" (2)
- Llave de tuerca de 3/8
- Llave de tuerca de 1/4
- Broca de 1/8 (3,2 mm) (pisos de madera)
- Marcador o lápiz
- Cinta adhesiva
- Pegamento para tuberías resistente a PL/GN
- Broca de albañilería con punta de carburo de 3/16" (pisos de concreto / cerámica)
- Solución no corrosiva para detectar fugas

Piezas suministradas

Verifique que todas las piezas estén incluidas.

Figura 1



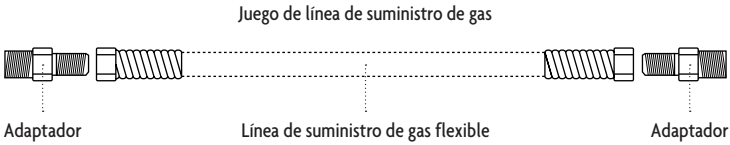
Dependiendo del grosor del piso, se pueden requerir tornillos más largos para anclar el soporte antivuelco al contra piso. Tornillos más largos deben estar disponibles en su ferretería local.

El soporte antivuelco debe ser instalado de forma segura al piso.

Partes requeridas

Verifique los códigos locales y consulte al proveedor de gas.

Figura 2



REQUERIMIENTOS LOCALES

⚠ **IMPORTANTE**: Cumpla con todos los códigos y las ordenanzas aplicables. NO obstruya el flujo de combustión y el aire de ventilación.

Es responsabilidad del instalador cumplir con los espacios de instalación especificados en la placa de clasificación del modelo/serial. La placa de clasificación del modelo/serial está ubicada en el lado izquierdo de la estructura del horno. Abra la puerta del horno para ver la etiqueta. Los elementos adicionales y las etiquetas de clasificación de rango de potencia se pueden encontrar en el panel posterior de la estufa.

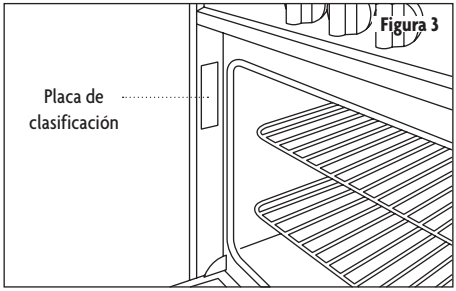


Figura 3

Información general

- Las instalaciones empotradas deben suministrar anexos completos de los lados y parte posterior de la estufa.
- NO selle la estufa a los lados de los gabinetes.
- Las dimensiones de abertura de los gabinetes que se muestran en la página 25 deben ser usadas.
- Las dimensiones dadas son los espacios mínimos.
- Todas las aberturas en la pared o piso donde la estufa se va a instalar deben ser selladas.
- El soporte antivuelco debe ser instalado al piso. Consulte la sección «Cómo instalar el soporte antivuelco» en la página 29.
- Se requiere suministro eléctrico conectado a tierra. Consulte la sección «Requisitos eléctricos» en la página 26.
- Debe haber una conexión adecuada al suministro de gas. Consulte la sección «Requisitos del suministro de gas» en la página 27.
- Póngase en contacto con un instalador calificado para verificar que el revestimiento de piso pueda soportar al menos 200°F.
- Si la estufa se instala sobre alfombra utilice una almohadilla aislante o contrachapado de 1/4 debajo de la estufa.

Dimensiones del producto

a	Profundidad con la manija	26-3/4" (68 cm)
b	Altura de la superficie de cocción con las patas de nivelación atornilladas a ella.	35-1/2" (90 cm)
c	Altura total con las patas de nivelación atornilladas a ella.	37-3/5" (95,5 cm)
d	Ancho	23-2/5" (60 cm)
e	Profundidad	25" (63.5 cm)

⚠ **NOTA**: La estufa puede ser elevada aproximadamente 1" (2,5 cm) ajustando las patas de nivelación. El frente de la puerta y del cajón se pueden extender más allá dependiendo del estilo.

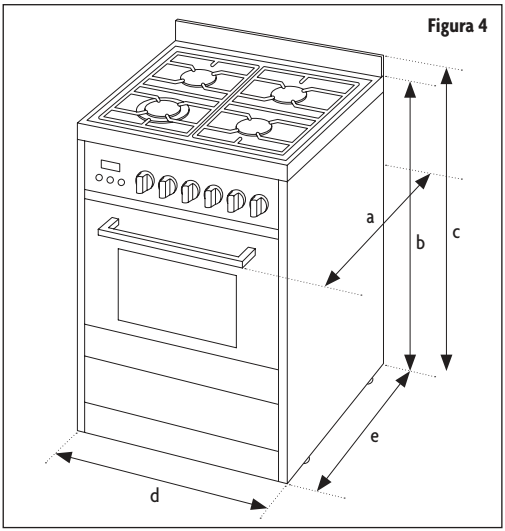


Figura 4

Dimensiones de los gabinetes

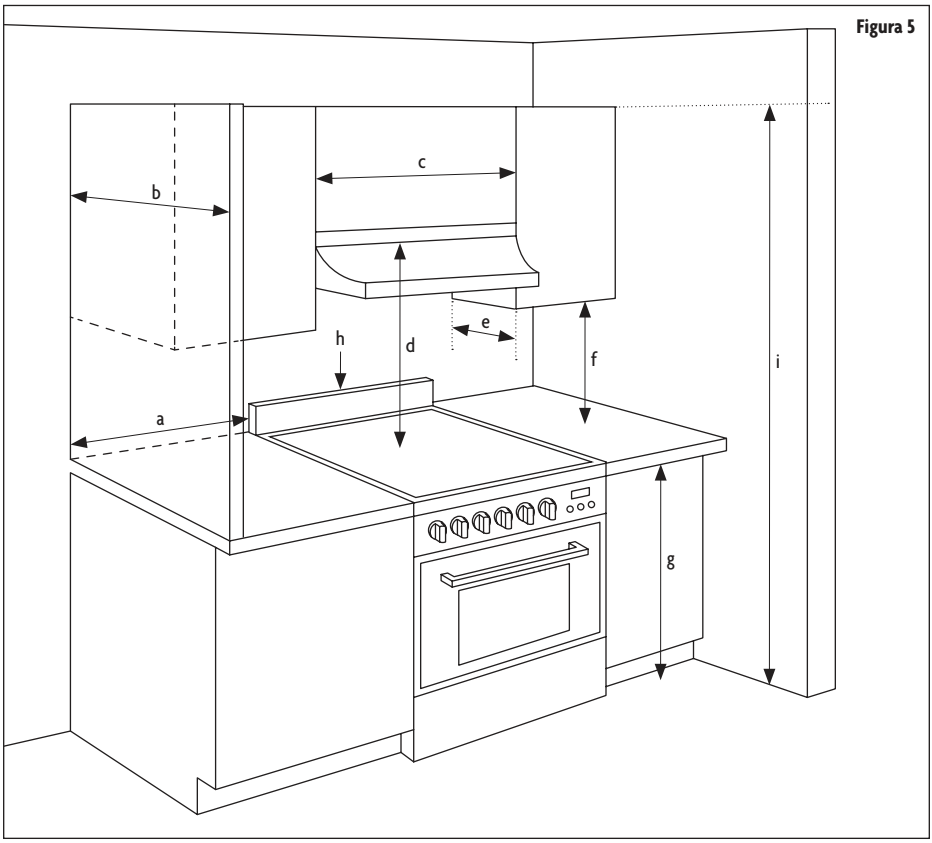


Figura 5

La dimensión de la abertura del gabinete es de 25" (64 cm) de profundidad de la encimera y 36" (91,4 cm) de altura de la encimera.

a. De la parte más alta del gabinete a la encimera: 20" (50,8 cm)

b. Profundidad de la abertura: Máx. 25" (63,5 cm)

c. Ancho de la abertura: Mín. 23-2/5" (60 cm)

d. Para un espacio mínimo a la parte superior de la superficie de cocción de: 30" (76,2 cm)

⚠ **NOTA**: Mínimo 24" (61 cm) cuando la base del gabinete de madera o metal esté cubierto por no menos de 1/4" (0,64 cm) con protector de placa cortafuego retardante de llama con lámina de acero no inferior que Nº 28 MSG, de acero inoxidable 0,015" (0,4 mm), de aluminio 0,024" (0,6 mm) o de cobre 0,020" (0,5 cm).

Espacio mínimo 30" (76,2 cm) entre la cocina y la base de un gabinete de metal o madera no cubierto.

e. Profundidad máxima del gabinete: 13" (33,02 cm)

f. La distancia mínima desde la parte superior de la superficie de cocción a la base del gabinete: 18" (45,72 cm)

g. Altura de la abertura: 35-2/5" (90 cm)

h. Instalada con distancia cero a los lados y en la parte posterior.

i. La distancia desde el piso a la parte superior del gabinete: 84-2/5" (213,36 cm)

Temperatura

⚠ **IMPORTANTE**: Este horno ha sido diseñado conforme a los requerimientos de UL y CSA International y cumple con las temperaturas máximas permitidas para gabinetes de madera de 194°F (90°C).

⚠ **PRECAUCIÓN**: No todos los gabinetes y materiales de construcción están diseñados para soportar el calor producido por el horno al hornear y en la función auto limpiante. Verifique con el constructor o el proveedor de los gabinetes para asegurarse de que los materiales empleados no se decolorarán, no se separarán las láminas o no sufrirán otro daño.

- Si la estufa se instala sobre alfombra utilice una almohadilla aislante o contrachapado de 1/4 debajo de la estufa.
- Póngase en contacto con un instalador calificado de revestimiento de piso para verificar que el revestimiento pueda soportar al menos 200°F (93°C).

REQUISITOS ELÉCTRICOS

⚠ **ADVERTENCIA**: Peligro de descarga eléctrica

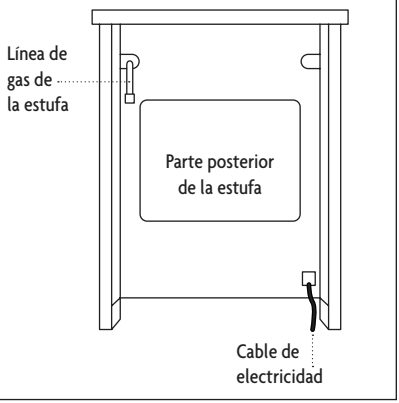
- Conecte a un tomacorriente de 3 puntas conectado a tierra.
- NO quite la punta de conexión a tierra del enchufe del cable de electricidad.
- NO utilice un adaptador.
- No utilice un cable de extensión.
- No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte, incendio o descarga eléctrica.

⚠ **IMPORTANTE**: La estufa DEBE ESTAR conectada a tierra eléctricamente conforme a los códigos locales y ordenanzas, o en ausencia de códigos locales, conforme al Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70 o al Código Eléctrico de Canadá, CSA C22.1.

⚠ **NOTA**: Un tomacorriente en el piso puede estar bien sea empotrado o instalado sobre la superficie, pero algún tomacorriente se debe empotrar en la pared para hacer la conexión.

⚠ **NOTA**: Esta estufa está equipada con un sistema de encendido eléctrico que no funcionará si está conectado a un tomacorriente que no esté polarizado correctamente. Si los códigos permiten y un cable a tierra separado es utilizado, se recomienda que un técnico calificado determine que la descarga a tierra es adecuada.

Figura 6



Para mayor información relativa a los códigos antes mencionados, por favor contacte a la:

- National Fire Protection Association, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471
- CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH 44131-5575

Información del enchufe

- Se necesita un circuito eléctrico de 120 V, 60 Hz., AC solamente de 15 amperios y protegido con fusible. También es recomendable un fusible de retardo de tiempo o un interruptor. Se recomienda que sea provisto un circuito independiente que preste servicio sólo a esta estufa.

- Los sistemas de encendido electrónico funcionan dentro de amplios límites de voltaje, pero la conexión a tierra y polaridad apropiada son necesarias. Verifique que el tomacorriente proporcione una alimentación de 120 voltios y que esté conectado a tierra correctamente.
- Esta estufa no requiere ser enchufada a un tomacorriente GFCI (Interruptor de circuito con descarga a tierra). Se recomienda que usted NO enchufe una estufa a gas de encendido por chispa eléctrica o cualquier otro aparato en un tomacorriente de pared GFCI, dado que esto puede causar que el GFCI se dispare durante el ciclo normal.
- El rendimiento de esta estufa no será afectado si se opera en un circuito protegido GFCI. Sin embargo, es posible un disparo ocasional perjudicial del interruptor GFCI, debido a la naturaleza normal de funcionamiento de las estufas a gas electrónicas.

⚠ **NOTA**: El armazón de metal de la estufa debe estar conectado a tierra. Si el armazón de metal no está conectado a tierra el panel de control no funcionará. Verifique con un técnico calificado para asegurarse de que el armazón de metal de la estufa esté conectado a tierra correctamente.

REQUISITOS DEL SUMINISTRO DE GAS

⚠ **ADVERTENCIA**: Peligro de explosión

- Use una línea de suministro de gas nueva aprobada por CSA International.
- Instale una válvula de cierre.
- Apriete firmemente todas las conexiones de gas.
- Si está conectada a PL, haga que un técnico calificado se asegure de que la presión de gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).
- Ejemplos de un técnico calificado incluyen: personal licenciado de servicio de sistema de calefacción, personal autorizado de la compañía de gas y personal autorizado para dar servicio.
- No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte, explosión o incendio.
- Cumpla con todos los códigos y ordenanzas aplicables.

⚠ **IMPORTANTE**: La prueba de fuga de la estufa DEBE SER realizada de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

Tipo de gas

- Gas natural: Esta estufa tiene un diseño certificado por CSA International para uso con gas natural, luego de la conversión adecuada, para gas PL.

⚠ **IMPORTANTE**: Esta estufa está fabricada para uso con gas natural. Consulte la sección «Conversiones de gas» en la página 35. La placa de clasificación del modelo / serial en el lado izquierdo de la moldura la puerta del horno, tiene información sobre los tipos de gas que puedenser usados. Si los tipos de gas listados no incluyen el tipo de gas disponible, contacte a su proveedor de gas local.

- Conversión a gas PL: No debe hacerse intento alguno de convertir el aparato del tipo de gas especificado en la placa de clasificación del modelo / serial para uso con otro tipo de gas, sin haber consultado al proveedor de gas. Consulte la sección «Conversiones de gas» en la página 35.

⚠ **IMPORTANTE**: Las conversiones DEBEN SER realizadas por un técnico calificado.

Válvula de cierre de gas

La línea de suministro de gas debe estar equipada con una válvula de cierre manual. Esta válvula debe ser ubicada en el mismo cuarto pero externa a la estufa. La misma debe estar en un lugar que facilite el abrirla y cerrarla. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. Esta válvula es para encender o apagar el gas a la estufa.

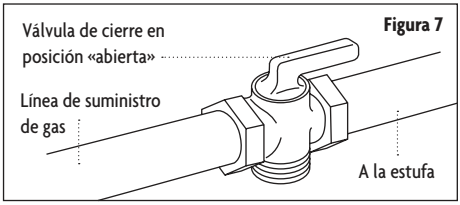
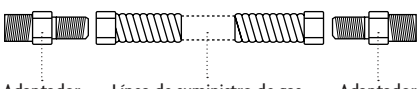


Figura 7

Conector de metal flexible para aparato

Si los códigos locales lo permiten, puede utilizarse un conector de metal flexible para aparato nuevo, con diseñado-certificado de CSA de 4 a 5 pies (122-152,4 cm) de largo, diámetro interno de ½" (1,3 cm) o ¾" (1,9 cm) para conectar la estufa a la línea de suministro de gas.

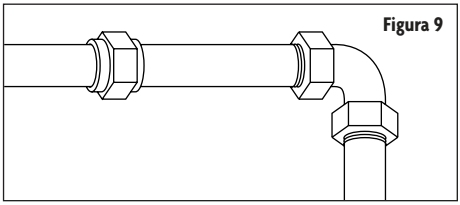
Figura 8



Conexión de tubería rígida

La conexión de tubería rígida requiere una combinación de accesorios de tubería para obtener una conexión en línea hacia la estufa. La tubería rígida debe estar nivelada con la conexión de la estufa. Todas las torceduras deben ser quitadas de las líneas de suministro y de combustible de manera que la estufa sea nivelada y alineada.

Figura 9



Regulador de presión de gas

El regulador de presión de gas suministrado con esta estufa debe ser utilizado. Para el correcto funcionamiento, la presión de entrada al regulador DEBE SER como se indica a continuación.

Gas natural		Gas PL	
Presión mínima	Presión de una columna de agua 5" WCP (presión de columna de agua)	Presión mínima	11" WCP (presión de columna de agua)
Presión máxima	14" WCP (presión de columna de agua)	Presión máxima	14" WCP (presión de columna de agua)

⚠ **NOTA**: Póngase en contacto con su proveedor de gas local si usted no está seguro sobre la presión de entrada.

Prueba de la presión del suministro de gas

⚠ **NOTA**: La presión del suministro de gas para un regulador de prueba DEBE SER de al menos 1" WCP (presión de columna de agua) por encima de la presión del múltiple que se muestra en la placa de clasificación del modelo / serial.

- Prueba de presión de la línea por encima de ½lb/pulg² manométrica (14" WCP): La estufa y su válvula de cierre deben ser desconectadas del sistema tubería de suministro de gas durante toda prueba de presión efectuada en dicho sistema a presiones de prueba mayores de ½lb/pulg² (3,5 kPa).
- Prueba de presión de la línea a ½lb/pulg² manométrica (14" WCP) o menor: La estufa debe estar asilada del sistema de la tubería de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual durante toda prueba de presión efectuada en dicho sistema a presiones de prueba iguales o menores de ½lb/pulg² (3,5 kPa).

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

⚠ **IMPORTANTE**: Este aparato DEBE SER instalado únicamente por un técnico calificado y de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante, las regulaciones locales sobre ajuste de gas, los códigos de construcción municipal, las normas de cableado eléctrico y las normas sobre suministro de agua.

RETIRO DEL MATERIAL DE EMBALAJE

⚠ **ADVERTENCIA**: Peligro de peso excesivo

- Emplee dos o más personas para mover e instalar la estufa.
- No seguir estas instrucciones puede resultar en lesión de la espalda u otra lesión.

1. Retire todo el material de embalaje, cinta plástica y película de la estufa. Mantenga la base de cartón debajo de la estufa. NO deseche nada hasta que la instalación de la estufa se haya completado.
2. Quite las parrillas del horno y las piezas embaladas de la estufa.
3. Para remover la base de cartón.
    a. Tome las 4 esquinas de cartón de la caja.
    b. Apile una esquina de cartón encima de la otra. Repita con las otras 2 esquinas.
    c. Coloque las esquinas apiladas a lo largo en el piso detrás de la estufa para apoyar la estufa cuando esté inclinada sobre su parte posterior.
4. Con la ayuda de dos o más personas agarre firmemente la estufa y déjela caer suavemente en su parte posterior en las esquinas de cartón.
5. Retire la base de cartón.

⚠ **NOTA**: Se recomienda ajustar las patas niveladoras mientras la estufa esté sobre su parte posterior.

⚠ **NOTA**: Para colocar la estufa de vuelta a su posición vertical

- Coloque una lámina de cartón o de aglomerado en el piso en frente de la estufa, para proteger el piso.
- Empleando dos más personas, levante la parte posterior de la estufa en el cartón o aglomerado.

CÓMO INSTALAR EL PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS

⚠ **NOTA**: Para tener ventilación adecuada y proteger su pared de manchas / salpicaduras, instale el protector contra salpicaduras al borde posterior de la superficie de cocción que se extiende más allá de la parte posterior del horno.

⚠ **NOTA**: Se suministran 4 tornillos con la estufa.

6. Alinee los orificios en el protector contra salpicaduras con los orificios en la parte posterior de la superficie de cocción.
7. Mientras que una persona esté sosteniendo el protector contra salpicaduras en el sitio correcto, haga que la segunda persona inserte los tornillos a través de la parte inferior de la superficie de cocción en el fondo del protector contra salpicaduras.
8. Apriete por completo.

CÓMO INSTALAR EL SOPORTE ANTIVUELCO

⚠ **NOTA**: Se suministra un juego de soporte antivuelco con la estufa.

⚠ **ADVERTENCIA**: Peligro de volcamiento

- Un niño o adulto puede volcar la estufa y resultar muerto.
- Conecte el soporte antivuelco a la pata trasera de la estufa.
- Vuelva a conectar el soporte antivuelco, si se mueve la estufa.
- No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o quemaduras graves a niños y adultos.

⚠ **IMPORTANTE**: NO remueva completamente la pata posterior trasera. El soporte antivuelco utiliza bien sea, la pata de nivelación trasera izquierda o la derecha, para asegurar la estufa al piso.

9. Retire el soporte antivuelco de donde esté con cinta adhesiva adentro de la estufa.
10. Determine y marque la línea del centro de la abertura. (Consulte la Figura 10).

⚠ **NOTA**: El soporte antivuelco puede ser instalado en cualquier lado de la abertura (izquierda o derecha).

11. Mida 17 ½" (53,5 cm) afuera de la línea del centro y 5" (12,7 cm) fuera de la pared posterior. (Consulte la Figura 10).
12. Taladre dos huecos de 1/8" (3 mm) a través de los huecos de montaje en el soporte antivuelco y en el piso.
13. Utilizando los dos tornillos suministrados, asegure el soporte antivuelco al piso. (Consulte la Figura 11 para 3 opciones diferentes de asegurarlo).

Figura 10

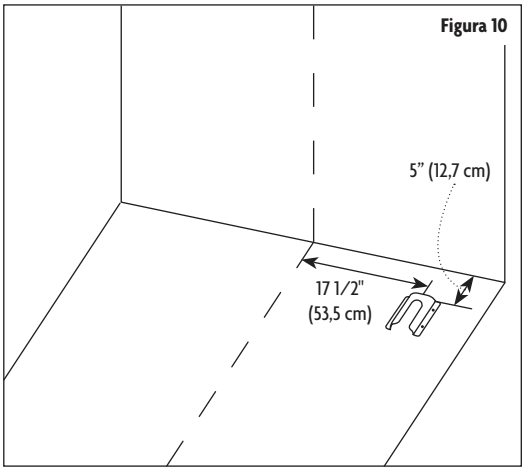
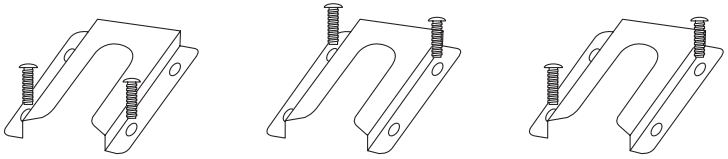


Figura 11



Posición delantera | Posición trasera | Posición diagonal

CÓMO CONECTAR LA LÍNEA DE GAS

⚠ **ADVERTENCIA**: Peligro de explosión

- Use una línea de suministro de gas nueva aprobada por CSA International.
- Instale una válvula de cierre.
- Apriete firmemente todas las conexiones de gas.
- Si está conectado a PL, haga que un técnico calificado se asegure de que la presión de gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).
- Ejemplos de un técnico calificado incluyen: personal licenciado de servicio de sistema de calefacción, personal autorizado de la compañía de gas, y personal autorizado para dar servicio.
- No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte, explosión o incendio.

Cómo instalar la conexión flexible típica (Consulte la Figura 12).

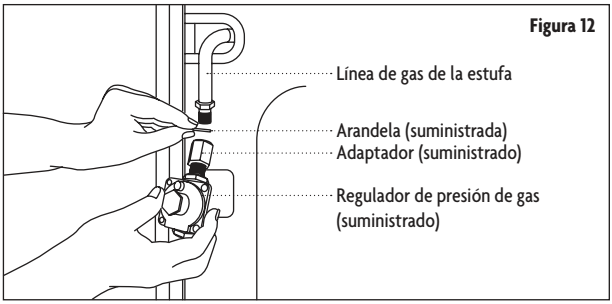
1. Aplique el compuesto de unión de tubería hecho para usarse con GN (gas natural) en todas las conexiones de rosca macho del adaptador.

2. Inserte el adaptador en el tomacorriente del regulador de presión de gas, y luego apriételo usando dos llaves ajustables de 10". Asegúrese de que la flecha de flujo en el regulador esté apuntando hacia la tubería de entrada de gas de la estufa.

3. Instale la arandela en el terminal de rosca hembra del adaptador, y luego conecte el adaptador a la tubería de entrada de gas de la estufa, empleando ajuste de compresión y apretando.

⚠ **NOTA**: La arandela debe ser usada para crear un sello a prueba de fuga.

Figura 12

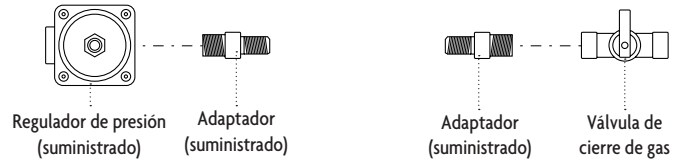


Cómo conectar una línea de gas del regulador de presión de gas al suministro de gas (Consulte la Figura 13).

1. Aplique el compuesto de unión de tubería hecho para usarse con GN (gas natural) a las roscas cónicas (NPT) de ambos adaptadores suministrados con el juego de la línea de gas.

2. Fije un adaptador al regulador de presión de gas y otro a la válvula de cierre de gas y aprieta ambos.

Figura 13



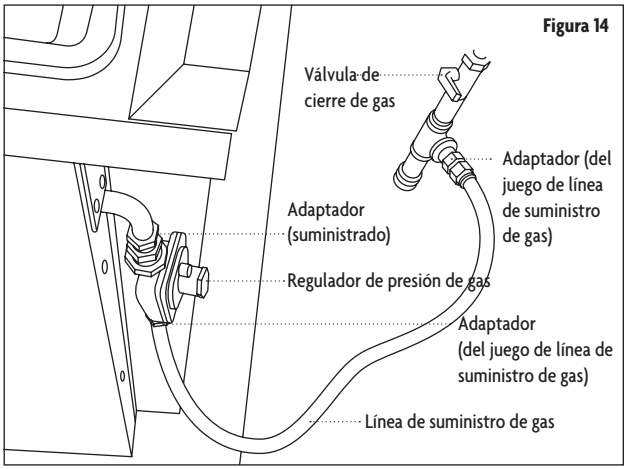
⚠ **NOTA**: NO gire el regulador de presión de gas.

3. Conecte la línea de suministro de gas flexible a los adaptadores, un adaptador a cada terminal.

⚠ **IMPORTANTE**: Todas las conexiones deben ser apretadas con llave de tuerca (se requieren dos llaves ajustables de 10").

⚠ **PRECAUCIÓN**: NO apriete en exceso las conexiones al regulador de presión de gas. Apretar excesivamente puede romper el regulador creando una fuga de gas.

Figura 14



Cómo completar la conexión de gas

1. Abra la válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas.
   - La válvula está abierta cuando la manija está paralela a la tubería de gas.

2. Pruebe todas las conexiones aplicando con un cepillo una solución de detección de fuga no corrosiva aprobada.
    - Las burbujas indican una fuga. Corrija cualesquiera fugas que haya encontrado.

CÓMO CONECTAR LA ENERGÍA ELÉCTRICA

⚠ **ADVERTENCIA**: Peligro de descarga eléctrica

- Conecte a un tomacorriente de 3 puntas conectado a tierra.
- NO quite la punta de conexión a tierra del enchufe del cable de electricidad.
- NO utilice un adaptador.
- NO utilice un cable de extensión.
- No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte, incendio o descarga eléctrica.

⚠ **IMPORTANTE**: Para la seguridad personal, este aparato debe ser correctamente conectado a tierra.

Requisitos eléctricos

- Se necesita un circuito eléctrico de 120 V, 60 Hz, AC solamente de 15 amperios y protegido con fusible. Un fusible de retardo de tiempo o un interruptor también es requerido. Se recomienda que sea provisto un circuito independiente que preste servicio sólo a esta estufa.
- Los sistemas de encendido electrónico funcionan dentro de amplios límites de voltaje, pero la conexión a tierra y la polaridad apropiada son necesarias. Verifique que el tomacorriente proporcione una alimentación de 120 voltios y que esté conectado a tierra correctamente.
- Esta estufa no requiere ser enchufada a un tomacorriente GFCI (Interruptor de circuito con descarga a tierra). Se recomienda que usted NO enchufe una estufa a gas de encendido por chispa eléctrica o cualquier otro aparato en un tomacorriente de pared GFCI, dado que esto puede causar que el GFCI se dispare durante el ciclo normal.
- El rendimiento de esta estufa no será afectado si se opera en un circuito protegido GFCI. Sin embargo, es posible un disparo ocasional perjudicial del interruptor GFCI, debido a la naturaleza normal de funcionamiento de las estufas a gas electrónicas.

⚠ **NOTA**: El armazón de metal de la estufa debe estar conectado a tierra. Si el armazón de metal no está conectado a tierra el panel de control no funcionará. Verifique con un técnico calificado para asegurarse de que el armazón de metal de la estufa esté conectado a tierra correctamente.

Pasos para conectar la energía eléctrica

1. Deslice la estufa cerca de la ubicación final.
2. Conecte a un tomacorriente de 3 puntas conectado a tierra.

CÓMO INSTALAR LA ESTUFA EN SU UBICACIÓN FINAL

⚠ **IMPORTANTE**: Si la estufa se mueve para ajustar las patas niveladoras, asegúrese cuando coloque el horno de vuelta a su ubicación final que el soporte antivuelco esté ajustado.

1. Cuando deslice la estufa a su ubicación final asegúrese de que la pata de nivelación trasera se deslice en el soporte antivuelco.
2. Coloque la parte exterior de su pie contra la parte inferior del frente de la estufa, para impedir a la estufa moverse, y luego agarre la parte posterior de la estufa.
3. Lentamente intente inclinar la estufa hacia adelante. Tenga precaución cuando incline la estufa hacia adelante.

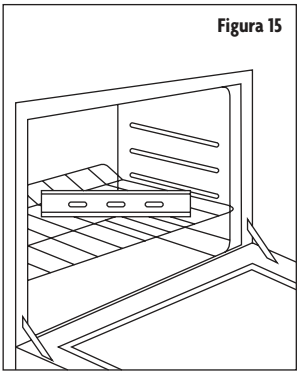
4. Si la estufa se eleva más de 1/2" (1,3 cm) del suelo sin resistencia, no siga inclinando la estufa y bájela suavemente de vuelta al piso.

⚠ **IMPORTANTE**: Si usted escucha un chasquido o un sonido de pequeño estallido cuando levante la estufa, la estufa puede que no esté completamente ajustada en el soporte. Verifique que el soporte no esté obstruido impidiendo que la estufa se deslice a la pared o impidiendo que la pata de la estufa se deslice en el soporte. Verifique que el soporte esté sostenido firmemente a los tornillos de montaje.

5. Deslice la estufa hacia adelante para verificar que el soporte antivuelco está firmemente sujetado al piso.
6. Deslice la estufa hacia atrás de manera que la pata trasera se inserte en la ranura del soporte antivuelco.
7. Repita los pasos 1 y 2 para asegurarse de que la pata de la estufa esté ajustada en el soporte antivuelco.
8. Una vez que la estufa sea colocada en su ubicación final, coloque un nivel de carpintero en el piso del horno para asegurar que la estufa esté nivelada de lado a lado y de la parte delantera a la trasera.

⚠ **NOTA**: La estufa debe ser nivelada para óptima cocción y rendimiento al hornear. Utilice un llave para ajustar la altura de las patas de nivelación hasta que la estufa esté nivelada de lado a lado y de la parte delantera a la trasera.

CÓMO NIVELAR LA ESTUFA


Figura 15

⚠ **IMPORTANTE**: La estufa DEBE SER nivelada para óptima cocción y rendimiento al hornear.

1. Para ajustar las patas niveladoras de la estufa, la misma debe primero ser halada hacia a delante para desengancharla del soporte antivuelco.
2. Colocar una parrilla estándar plana en el horno.
3. Coloque el nivel en la parrilla.
4. Utilice una llave para ajustar las patas niveladoras hacia arriba o hacia abajo hasta que la estufa esté nivelada.
5. Una vez nivelada, empuje la estufa de vuelta a su posición. Verifique para asegurar que la pata trasera esté ajustada en el soporte antivuelco.

CÓMO VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO

Sistema de encendido electrónico del quemador

⚠ **NOTA**: La superficie de cocción y los quemadores del horno utilizan encendedores electrónicos en lugar de pilotos permanentes.

- Encendido de la superficie de cocción: Cuando la perilla de control de la superficie de cocción se gira a la posición «Lite», el sistema crea una chispa para encender el quemador. La chispa continúa, mientras la perilla de control esté girada a la posición «Lite».
- Encendido del horno: Cuando el control del horno sea girado a una posición deseada, se producirá chispazo y enciende el gas.

Quemadores de superficie estándar

Presione hacia adentro y gire la perilla de control a la posición «Lite». La llama deberá encenderse en no más de 4 segundos. La primera vez que un quemador es encendido, puede tomar más de 4 segundos para encender, debido a la presencia de aire en las líneas de gas. Pruebe cada quemador en secuencia hasta que todos los quemadores hayan sido revisados.

Qué hacer si los quemadores no se encienden correctamente:

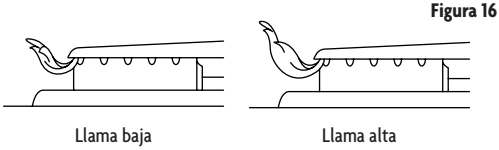
1. Gire todas las perillas de control a la posición «Off» (apagado).
2. Verifique que la estufa esté conectada. También compruebe que los interruptores no se hayan disparado o el fusible de la casa no se haya fundido.
3. Verifique que las válvulas de cierre de gas estén fijadas a la posición abierta.
4. Compruebe que las tapas de los quemadores están correctamente posicionadas en cada base de quemador.

⚠ **NOTA**: Si el quemador continúa sin encender, entonces póngase en contacto son su distribuidor o compañía de servicio autorizado para asistencia.

Cómo ajustar la altura de la llama

Ajuste la altura de las llamas del quemador superior. La llama del quemador de la superficie de cocción en «Low» (Bajo) debe ser una llama azul constante de aproximadamente 1/4" (0,64 cm) de alto.

Figura 16

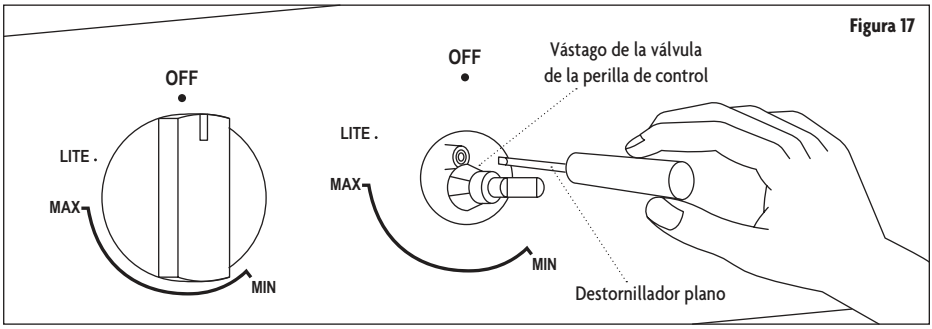


Cómo ajustar el quemador estándar

⚠ **IMPORTANTE**: Los ajustes se deben hacer con otros dos quemadores en funcionamiento, fijados a posición de fuego medio. Esto previene que la fila superior de las llamas sean ajustadas muy bajas, resultando en que la llama se extinga cuando otros quemadores estén encendidos.

Las llamas pueden ser ajustadas utilizando el destornillador de ajuste en el centro del vástago de la válvula. El vástago de la válvula está localizado directamente detrás de la perilla de control.

Figura 17



Si la llama «Low» (Bajo) necesita ser ajustada:

1. Encienda un quemador y gire a la posición más baja.
2. Remueva la perilla de control.
   a. utilice un destornillador plano pequeño para ajustar el tornillo por el vástago de la válvula de la perilla de control.
   b. Gire despacio el destornillador hasta que la apariencia de la llama sea la correcta.
3. Coloque de nuevo la perilla de control.
4. Pruebe la llama girando el control de «Low» (Bajo) a «High» (Alto), revisando la llama en cada posición.
5. Repita los pasos anteriores para cada quemador.

CONVERSIÓN DE GAS

⚠ **ADVERTENCIA**: Peligro de explosión

- Use una línea de suministro de gas nueva aprobada por CSA International.
- Instale una válvula de cierre.
- Apriete firmemente todas las conexiones de gas.
- Si está conectado a PL, haga que un técnico calificado se asegure de que la presión de gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).
- Ejemplos de un técnico calificado incluyen: personal licenciado de servicio de sistema de calefacción, personal autorizado de la compañía de gas, y personal autorizado para dar servicio.
- No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte, explosión o incendio.

Esta estufa puede ser usada con gas natural o gas propano / PL. La estufa está manufacturada de la fábrica para usarse con gas natural. Se suministra un juego para convertir gas propano / PL con su superficie de cocción. El juego está marcado «Para conversión de gas propano / PL».

⚠ **NOTA**: Cuando la superficie de cocción es convertida a gas propano / PL, se requiere un suministro de gas PL para proveer un mínimo de 10" a un máximo de 14" de columna de agua al regulador de la superficie de cocción.

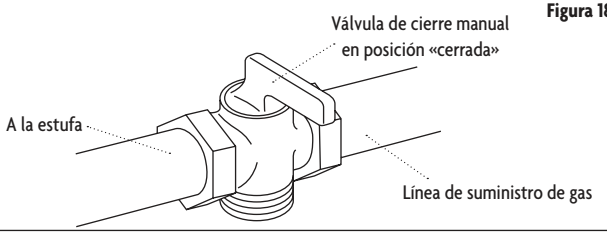
La conversión debe ser llevada a cabo por un técnico calificado de conformidad con el juego de instrucciones y con todos los códigos / requerimientos locales.

⚠ **PRECAUCIÓN**: No seguir las instrucciones puede resultar en serias lesiones.

Cortar el suministro a la Estufa

1. Gire la válvula de cierre manual a la posición de cerrado.
2. Desenchufe la estufa o desconecte la electricidad.

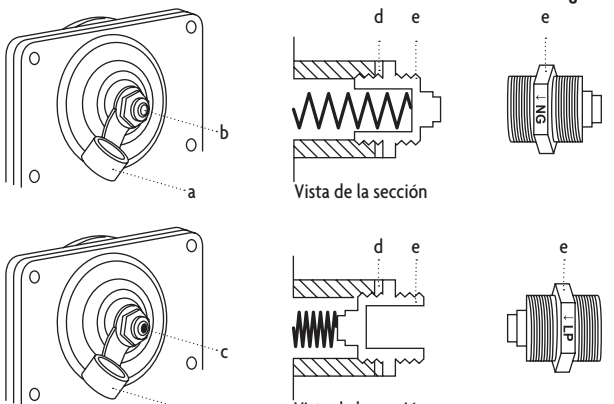
Figura 18



Cómo convertir el regulador de presión de gas (gas natural a gas PL)

a. Protector plástico
b. Regulador de presión de gas tapa con el extremo sólido hacia afuera
c. Regulador de presión de gas tapa con el extremo hueco hacia afuera
d. Arandela
e. Tapa del regulador de presión de gas

Figura 19



1. Retire la cubierta plástica de la tapa del regulador de gas.
2. Gire la tapa del contador del regulador de presión de gas en el sentido de las agujas del reloj con una llave de 5/8" para retirarla.

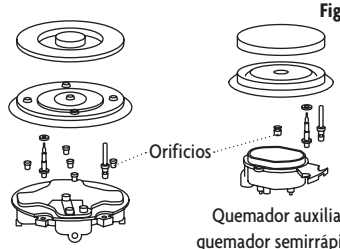
⚠ **NOTA**: NO quite el resorte que está debajo de la tapa.

3. Quite el pasador de retenedor que está actualmente posicionado para usar con gas natural.
4. Voltee el pasado de retenedor y reinstale en la tapa del regulador. Ahora está en posición para uso con gas PL.
5. Atornille el tapa del regulador de nuevo en el regulador y reajuste el regulador al niple y al niple de unión flare.

Cómo convertir el regulador de presión de gas (gas natural a gas PL)

1. Quite las parrillas de los quemadores, las tapas de los quemadores y los cabezales de los quemadores.
2. Usando una llave de tuerca de 7 mm, retire los orificios de los quemadores.
3. Instale los orificios adecuados en reemplazo de los que fueron retirados.
4. Reinstale las bases de los quemadores, los cabezales y las parrillas superiores. Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén correctamente asentadas en los cabezales de los quemadores.

Figura 20



⚠ **NOTA**: El quemador triple sólo tiene dos inyectores, un inyector instalado en el centro y otro instalado debajo de la tapa. Para tener acceso al segundo inyector, retire los dos tornillos y la tapa.

Tabla de características de quemador de 24" y orificio

Consulte el cuadro siguiente para la colocación correcta de la espita del orificio de gas.

⚠ **IMPORTANTE**: Guarde los orificios que sean retirados del aparato para futuro uso

Quemador	Posición	Orificio	Gas	Presión	Índice
		Diámetro (mm)	Tipo	[i.w.c] (pies de columna de agua)	[BTU/h]
Auxiliar	Frontal D	0,9	GN	4"	5000
		0,58	PL (Propano)	10"	5000
Semirrápido:	Posterior I	1,17	GN	4"	6859
		0,75	PL (Propano)	10"	6859
Triple	Frontal I	0,93 + 1,82	GN	4"	17357
		1,14 + 0,56	PL (Propano)	10"	15000
Rápido	Posterior D	1,6	GN	4"	6859
		1,03	PL (Propano)	10"	6859

PRODUCTOS DE LAS SERIES DE 24”

Tipo de gas: Punto de toma de presión de gas natural de 4”

Quemador	Tamaño del inyector (mm)	Clasificación del quemador (BTU)
Grande	0,99 mm x 5	17400
Pequeño	1,29 mm	6900
Diminuto	1,10 mm	5000
Quemador superior	1,40 mm	7900
Quemador de la parte inferior	1,70 mm	10700

Tipo de gas: Punto de toma de presión GPL 10”

Quemador	Tamaño del inyector (mm)	Clasificación del quemador (BTU)
Grande	0,56 mm x 5	15000
Pequeño	0,80 mm	6500
Diminuto	0,70 mm	5000
Quemador superior	0,85 mm	7900
Quemador de la parte inferior	1,10 mm	10800



CNA International, Inc. realiza negocios bajo el nombre de MC Appliance Corporation. Derechos reservados.
El logotipo Magic Chef® es una marca registrada de CNA International, Inc.

www.mcappliance.com **Impreso en China**