

INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR CONVERSION FROM NATURAL GAS TO LP/PROPANE GAS

(This manual is to be used with convertible gas appliances only.)

THIS APPLIANCE CAN BE USED WITH NATURAL GAS AND PROPANE GAS. IT IS SHIPPED FROM THE FACTORY FOR USE WITH NATURAL GAS.

- FOR CONVERSION FROM NATURAL GAS TO PROPANE GAS, PLEASE FOLLOW INSTRUCTIONS FROM PAGE 1 TO PAGE 3 OF THIS MANUAL.
- FOR CONVERSION FROM PROPANE GAS TO NATURAL GAS, FOLLOW INSTRUCTIONS ON PAGE 4 TO 6 OF THIS MANUAL.

**INSTALLER: LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE HOMEOWNER.
HOMEOWNER: RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**



⚠ WARNING

This conversion must be performed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

⚠ WARNING

DISCONNECT OR TURN OFF ALL ELECTRICAL POWER AND GAS SUPPLY BEFORE INSTALLING THE CONVERSION KIT.

⚠ CAUTION

Unlike the standard countertop cooking unit, THE COOKTOP CANNOT BE LIFTED OR REMOVED. Do not attempt to remove the cooktop.

**THIS PACKAGE IS FOR USE IN CONVERTING COOKING UNITS FROM NATURAL GAS TO LIQUIFIED PETROLEUM GAS (PROPANE);
REFER TO YOUR MODEL FOR PROPER PARTS LISTING:**

LP to burner orifice	Qty for: 30" cooktop	Qty for: 36" cooktop (4 burners)	Qty for: 36" cooktop (5 burners)	Qty for: 30" dual fuel slide-in range	Qty for: 40" dual fuel range
Marked 61L (4,000 BTU)	1	1	2	1	2
Marked 87L (7,500 BTU)	2	2	2	2	2
Marked 97L (11,000 BTU)	1	1	1	1	1

Tools required: 6" adjustable wrench & 7 mm nutdriver.

HOW TO CONVERT THE COOKING UNIT FOR USE WITH LP/PROPANE GAS

1. CONVERT THE PRESSURE REGULATOR

- Remove the cap from the pressure regulator.
- Remove the plunger from the cap.
- Turn the plunger with the enlarged end down for LP/Propane gas use (See Figure 1).
- Replace the plunger inside the cap.
- Replace the cap. Make sure the gasket is in position under cap.

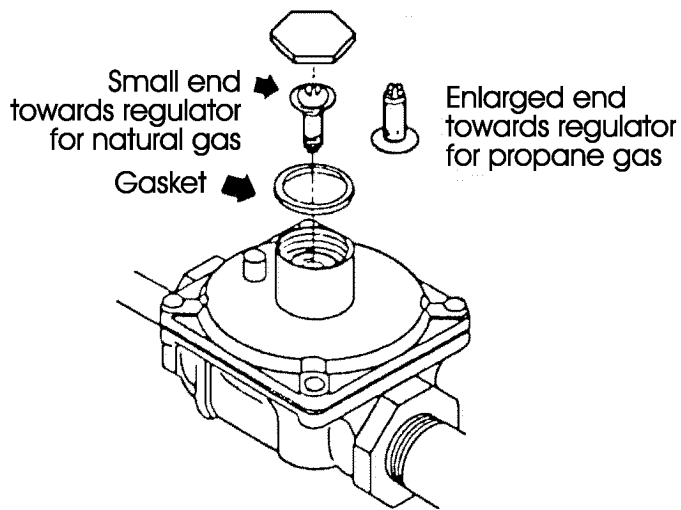


Figure 1

2. CONVERT SURFACE BURNERS FOR USE WITH LP/PROPANE GAS.

A. Remove the following items (see Figure 2):

- Remove top grate, burner cap and burner base.
- Remove natural gas orifice using a 7 mm nutdriver.
- Smaller burner (5K) require to remove the burner pan for the orifice change.

B. Install the following items (see Figure 2):

- Replace with supplied burner orifice (see page 1 for burner orifice identification number). Tighten orifice until snug. Use caution not to overtighten.
- Replace burner pan (smaller burner), burner base, burner cap and top grate. Repeat for each burner.

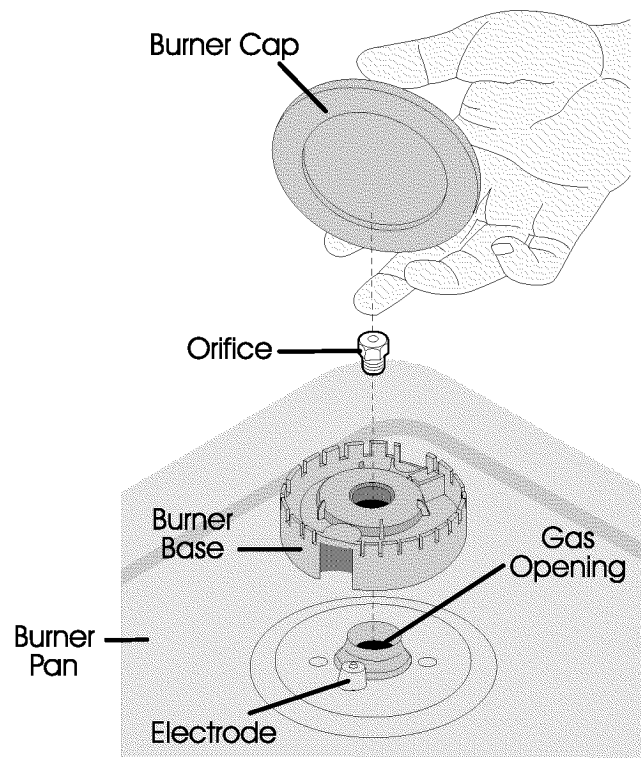


Figure 2

NOTE: Air mixture adjustment not required on top burners.

3. ADJUST THE "LOW" SETTING FOR SURFACE BURNER VALVES (LINEAR FLOW AND THREE POSITION VALVES)

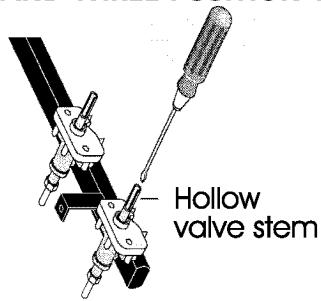


Figure 4

Adjust "LO" setting as follows:

- a. Let appliance cool down to room temperature.
- b. Light up all burners by turning each control knob to LITE until all burners ignite and set them at HI.
- c. Quickly turn down the burner involved from HI to LOWEST SETTING.
- d. If burner goes out, readjust valve as follows: Remove the burner control knob, insert a thin-blade screwdriver into the hollow valve stem and engage the slotted screw inside. Flame size can be increased or decreased with the turn of the screw. Adjust flame until you can quickly turn knob from HI to LOWEST POSITION without extinguishing the flame. Flame should be as small as possible and stable without going out.
- e. Repeat the steps from a. to d. until all the burners operate properly.

4. CHECKING MANIFOLD PRESSURE

If it should be necessary to check the manifold gas pressure, remove the burner cap and choke; connect a manometer (water gauge) or other pressure device to the top right rear burner orifice. Use a rubber hose with inside diameter of approximately 1/4", hold tubing down tight over orifice. Turn burner valve on. For an accurate pressure check have at least two (2) other top burners burning. Be sure the gas supply (inlet) pressure is at least one (1") inch above the specified range manifold pressure. The gas supply pressured should never exceed 14 inches W.C. When properly adjusted for Propane gas the W.C. pressure is 10".

⚠ CAUTION

DO NOT USE A FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS.

- a. Disconnect this appliance and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 14" of water column (W.C.) pressure (approximately 1/2" psig).
 - b. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 14" of water column pressure (approximately 1/2" psig).
5. Save the natural gas orifices and chokes that were removed from the appliance for future use.
 6. For conversion from propane gas to natural gas follow instructions on page 4 to 6 of this manual.

INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR CONVERSION FROM LP/PROPANE GAS TO NATURAL GAS

INSTALLER: LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE HOMEOWNER.
HOMEOWNER: RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING

This conversion must be performed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

WARNING

DISCONNECT OR TURN OFF ALL ELECTRICAL POWER AND GAS SUPPLY BEFORE INSTALLING THE CONVERSION KIT.

CAUTION

Unlike the standard countertop cooking unit, THE COOKTOP CANNOT BE LIFTED OR REMOVED. Do not attempt to remove the cooktop.

REFER TO YOUR MODEL FOR PROPER PARTS LISTING:

LP to burner orifice	Qty for: 30" cooktop	Qty for: 30" porcelain cooktop	Qty for: 36" cooktop (4 burners)	Qty for: 36" cooktop (5 burners)	Qty for: 30" dual fuel slide-in range	Qty for: 40" dual fuel range
Marked 107N (5,000 BTU)	1	1	1	2	1	2
Marked 150N (9,100 BTU)	2	2	2	2	2	2
Marked 175N (12,000 BTU)	0	1	1	0	0	0
Marked 180N (13,000 BTU)	1	0	0	1	1	1

Tools required: 6" adjustable wrench & 7 mm nutdriver.

HOW TO CONVERT THE COOKING UNIT FOR USE WITH NATURAL GAS

1. CONVERT THE PRESSURE REGULATOR

- Remove the cap from the pressure regulator.
- Remove the plunger from the cap.
- Turn the plunger with the small end down for natural gas use (See Figure 1).
- Replace the plunger inside the cap.
- Replace the cap. Make sure the gasket is in position under cap.

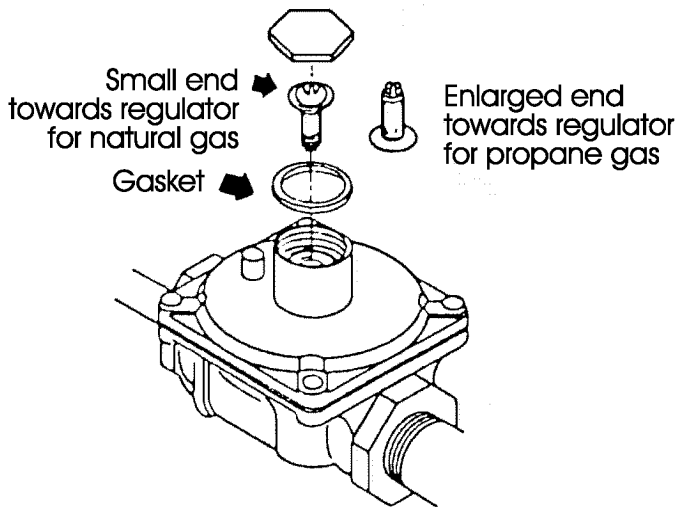


Figure 1

2. CONVERT SURFACE BURNERS FOR USE WITH NATURAL GAS.

A. Remove the following items (see Figure 2):

- Remove top grate, burner cap and burner base.
- Remove LP/PROPANE gas orifice using a 7 mm nutdriver.
- Smaller burner (5K) require to remove the burner pan for the orifice change.

B. Install the following items (see Figure 2):

- Insert the natural gas orifice. Tighten orifice until snug. Use caution not to overtighten.
- Replace burner pan (smaller burner), burner base, burner cap and top grate. Repeat for each burner.

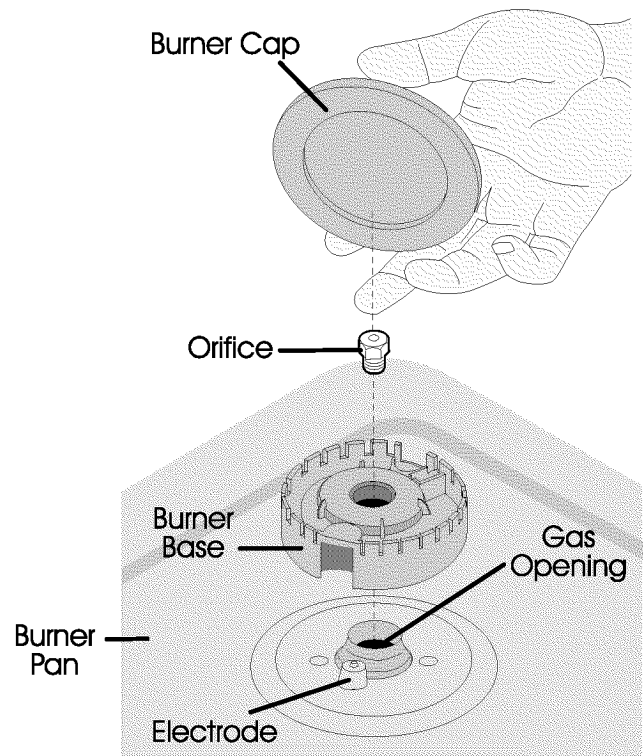


Figure 2

NOTE: Air mixture adjustment not required on top burners.

3. ADJUST THE "LOW" SETTING FOR SURFACE BURNER VALVES (LINEAR FLOW AND THREE POSITION VALVES)

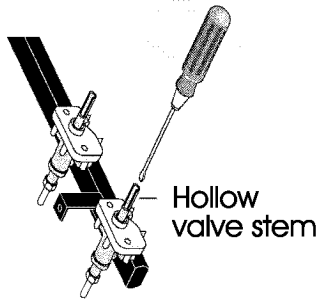


Figure 4

Adjust "LO" setting as follows:

- a. Let appliance cool down to room temperature.
- b. Light up all burners by turning each control knob to LITE until all burners ignite and set them at HI.
- c. Quickly turn down the burner involved from HI to LOWEST SETTING.
- d. If burner goes out, readjust valve as follows: Remove the burner control knob, insert a thin-blade screwdriver into the hollow valve stem and engage the slotted screw inside. Flame size can be increased or decreased with the turn of the screw. Adjust flame until you can quickly turn knob from HI to LOWEST POSITION without extinguishing the flame. Flame should be as small as possible and stable without going out.
- e. Repeat the steps from a. to d. until all the burners operate properly.

4. CHECKING MANIFOLD PRESSURE

If it should be necessary to check the manifold gas pressure, remove the burner cap and choke; connect a manometer (water gauge) or other pressure device to the top right rear burner orifice. Use a rubber hose with inside diameter of approximately 1/4", hold tubing down tight over orifice. Turn burner valve on. For an accurate pressure check have at least two (2) other top burners burning. Be sure the gas supply (inlet) pressure is at least one (1") inch above specified range manifold pressure. The gas supply pressure should never exceed 14 inches W.C. When properly adjusted for Natural gas the W.C. pressure is 4".

⚠ CAUTION

DO NOT USE A FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS.

- a. Disconnect this appliance and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 14" of water column (W.C.) pressure (approximately 1/2" psig).
- b. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 14" of water column pressure (approximately 1/2" psig).
5. Save the LP/PROPANE gas orifices and the necessary conversion parts removed from the appliance for future use.
6. For conversion from natural gas to propane gas follow instructions on page 1 to 3 of this manual.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN PARA LA CONVERSIÓN DE GAS NATURAL A GAS PL/PROPANO

(Este manual es para usarse con cocinar a gas convertible solore.)

ESTA COCINA PUEDE USARSE CON GAS NATURAL Y CON GAS PROPANO. DE FÁBRICA VIENE PARA USARSE CON GAS NATURAL.

- PARA CONVERTIRLA DE GAS NATURAL A GAS PROPANO, POR FAVOR, SIGA LAS INSTRUCCIONES DE LA PÁGINA 7 A LA 9 DE ESTE MANUAL.
- PARA CONVERTIRLA DE GAS PROPANO A GAS NATURAL, SIGA LAS INSTRUCCIONES DE LAS PÁGINAS 10 A 12 DE ESTE MANUAL.

PARA EL INSTALADOR: DEJE ESTAS INSTRUCCIONES CON EL PROPIETARIO.

PARA EL PROPIETARIO: GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS REFERENCIAS.



! ADVERTENCIA

De acuerdo con las instrucciones del fabricante, así como los códigos y requisitos de la autoridad con jurisdicción en la materia, esta conversión la tiene que hacer un técnico de servicio calificado. El no seguir estas instrucciones podría resultar en heridas graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que lleve a cabo este trabajo asume la responsabilidad para la conversión.

! ADVERTENCIA

DESCONECTE O DEENCHUFE LA ENERGÍA ELÉCTRICA Y EL SUMINISTRO DE GAS ANTES DE INSTALAR EL EQUIPO DE CONVERSIÓN.

! AVISO

A diferencia de lo que ocurre con la cocina de mostrador estándar, EL MOSTRADOR DE ESTA COCINA NO PUEDE LEVANTARSE O SACARSE. No intente sacarlo.

ESTE PAQUETE ES PARA USARSE EN LA CONVERSIÓN DE LAS COCINAS DE GAS NATURAL A GAS DE PETRÓLEO LICUADO (PROPANO); ESTE PAQUETE CONTIENE LO SIGUIENTE:

Pieza con orificio para hornilla superior	Cantidad para: Plancha de cocinar 30"	Cantidad para: Plancha de cocinar 36" (4 hornillas)	Cantidad para: Plancha de cocinar 36" (5 hornillas)	Cantidad para: Estufa de fuel dual modelos deslizables 30"	Cantidad para: Estufa de fuel dual 40"
Marcada 61L (4,000 BTU)	1	1	2	1	2
Marcada 87L (7,500 BTU)	2	2	2	2	2
Marcada 97L (11,000 BTU)	1	1	1	1	1

Herramientas necesarias: Llave inglesa ajustable de 6" y destornillador para tuercas de 7 mm

COMO CONVERTIR LA COCINA PARA QUE SE PUEDA USAR CON GAS PROPANO/DE PETRÓLEO LICUADO

1. CAMBIAR EL REGULADOR DE PRESIÓN

- Quite la tapa del regulador de presión.
- Quite el pistón de la tapa.
- Dé la vuelta al pistón, poniendo el extremo agrandado hacia abajo, para uso con el gas propano/de petróleo licuado (vea la figura 1)
- Vuelva a poner el pistón dentro de la tapa.
- Vuelva a poner la tapa. Asegúrese que la junta quede puesta debajo de la tapa.

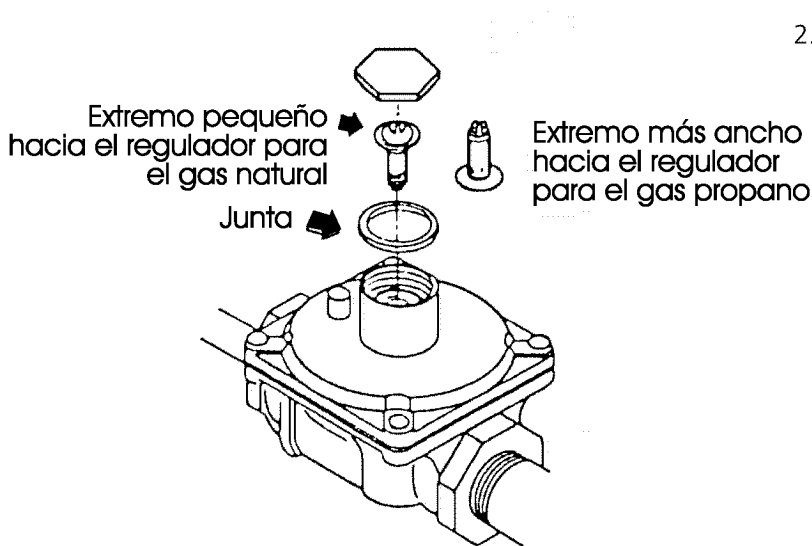


Figura 1

2. CONVERSIÓN DE LAS HORNILLAS DE SUPERFICIE PARA SU USO CON GAS PL/PROPANO.

A. Quite las siguientes piezas (vea la figura 2):

- Quite la rejilla de arriba y la tapa de la hornilla
- Quite la pieza con orificio para gas natural, usando una llave para tuercas de 7 mm.
- Para el más pequeño quemador (5K) es necesario retirar el colector de aceite para realizar el cambio del orificio.

B. Instale las siguientes piezas (vea la figura 2):

- Sustituya con la pieza con orificio de la hornilla suministra (mire en la pagina 1 para el número de identificación del orificio de hornilla).
- Vuelva a poner el colector de aceite (más pequeño quemador), la base de quemador, la tapa de quemador y la rejilla superior. Vuelva a comenzar para cada quemador.

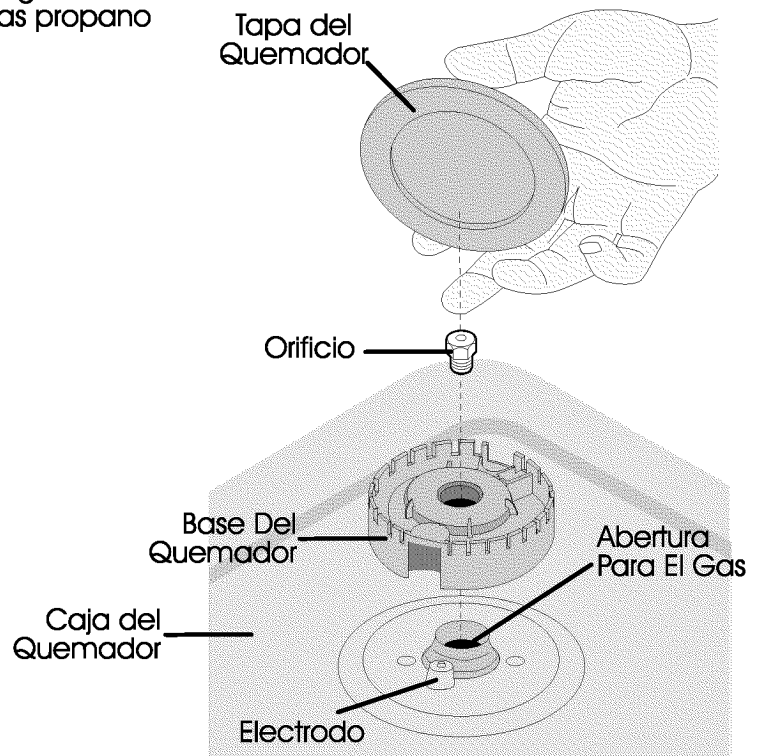


Figura 2

NOTA: En las hornillas superiores no es necesario el ajuste de la mezcla de aire.

3. AJUSTE DE LA POSICIÓN BAJO ("LO") PARA VÁLVULAS DE LAS HORNILLAS DE SUPERFICIE (VÁLVULAS DE FLUJO LINEAL Y LAS DE TRES POSICIONES)

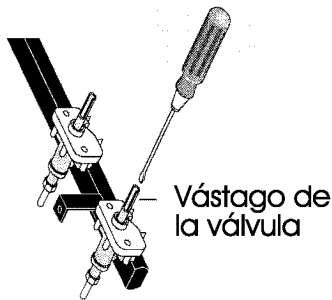


Figura 4

Ajuste la posición BAJO ("LO") de la siguiente forma:

- Deje enfriar la cocina a la temperatura ambiente.
- Encienda todas las hornillas poniendo cada control en ENCENDER ("LITE") hasta que las hornillas se enciendan y después póngalas en ALTO ("HI").
- Inmediatamente cambie la hornilla en la que está trabajando de la posición ALTO ("HI") a la posición MÁS BAJO.
- Si la hornilla se apaga, ajuste la válvula como sigue: Quite el botón de control de la hornilla, inserte un destornillador con punta fina en el hueco del v- de la válvula y ajuste el tornillo con ranura que está dentro. El tamaño de la llama puede aumentarse o disminuirse con una rotación del tornillo. Ajuste la llama, hasta que pueda mover el control rápidamente de ALTO ("HI") a la posición MÁS BAJO, sin que se apague.
- Repita los pasos de "a." a "d." hasta que todas las hornillas estén operando correctamente.

4. COMO VERIFICAR LA PRESIÓN EN EL DISTRIBUIDOR

Si fuera necesario verificar la presión en el distribuidor de gas, quite la tapa de la hornilla y el obturador. Conecte un manómetro (de agua), u otro tipo de instrumento para medir la presión, en la parte derecha de la hornilla de atrás. Utilice un manguera de goma con un diámetro interior de aproximadamente 1/4", manteniendo el manguera bien ajustado sobre la pieza con orificio. Abra la válvula de la hornilla. Para una medida de presión adecuada, tiene que tener al menos otras dos (2) hornillas encendidas. Asegúrese que la presión de la entrada de gas es de por lo menos de una (1") pulgada por encima de la gama de presiones especificadas para el distribuidor. La presión del suministro de gas no debe de exceder 14 pulgadas según la columna de agua; y cuando está ajustada de forma apropiada para el gas propano, la presión según la columna de agua es de 10".

⚠ CUIDADO

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

- Cuando este verificando el sistema bajo presiones más altas que 14" según la columna de agua (aproximadamente 1/2" psig), desconecte esta cocina y su válvula individual de cierre, del sistema de tuberías de suministro de gas.
 - Durante cualquier tipo de verificación bajo presión del sistema de tuberías de suministro de gas con presión igual o menos de 14" según la columna de agua (aproximadamente 1/2" psig), la cocina tiene que estar aislada del sistema de tuberías del suministro de gas, cerrando su válvula manual de cierre.
- Guarde la pieza con orificios y los obturadores para gas natural que se quitaron de este artefacto para su uso en un futuro.
 - Para la conversión de gas propano a gas natural siga las instrucciones de las páginas 10 a 12 de este manual.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN PARA LA CONVERSIÓN DE GAS PL/PROPANO A GAS NATURAL

PARA EL INSTALADOR: DEJE ESTAS INSTRUCCIONES CON EL PROPIETARIO
PARA EL PROPIETARIO: GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS REFERENCIAS

! ADVERTENCIA

De acuerdo con las instrucciones del fabricante, así como los códigos y requisitos de la autoridad con jurisdicción en la materia, esta conversión la tiene que hacer un técnico de servicio calificado. El no seguir estas instrucciones podría resultar en heridas graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que lleve a cabo este trabajo asume la responsabilidad para la conversión.

! ADVERTENCIA

DESCONECTE O DESENCHUFE LA ENERGÍA ELÉCTRICA Y EL SUMINISTRO DE GAS ANTES DE INSTALAR EL EQUIPO DE CONVERSIÓN.

! AVISO

A diferencia de lo que ocurre con la cocina de mostrador estándar, EL MOSTRADOR DE ESTA COCINA NO PUEDE LEVANTARSE O SACARSE. No intente sacarlo.

ESTE PAQUETE CONTIENE LO SIGUIENTE:

Pieza con orificio para hornilla superior	Cantidad para: Plancha de cocinar 30"	Cantidad para: Plancha de cocinar (porcelaina) 30"	Cantidad para: Plancha de cocinar 36" (4 hornillas)	Cantidad para: Plancha de cocinar 36" (5 hornillas)	Cantidad para: Estufa de fuel dual, modelos deslizables 30"	Cantidad para: Estufa de fuel dual 40"
Marcada 107N (5,000 BTU)	1	1	1	2	1	2
Marcada 150N (9,100 BTU)	2	2	2	2	2	2
Marcada 175N (12,000 BTU)	0	1	1	0	0	0
Marcada 180N (13,000 BTU)	1	0	0	1	1	1

Herramientas necesarias: Llave inglesa ajustable de 6" y destornillador para tuercas de 7 mm

COMO CONVERTIR LA COCINA PARA QUE SE PUEDA USAR CON GAS NATURAL

1. CAMBIAR EL REGULADOR DE PRESIÓN

- Quite la tapa del regulador de presión.
- Quite el pistón de la tapa.
- Dé la vuelta al pistón, poniendo el extremo pequeño hacia abajo, para uso con el gas natural (vea la figura 1)
- Vuelva a poner el pistón dentro de la tapa.
- Vuelva a poner la tapa. Asegúrese que la junta quede puesta debajo de la tapa.

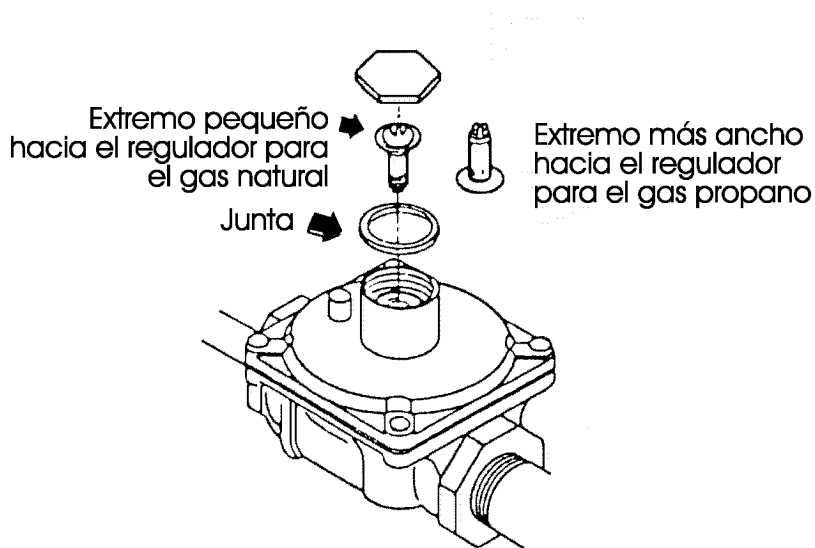


Figura 1

2. CONVERSIÓN DE LAS HORNILLAS DE SUPERFICIE PARA SU USO CON GAS NATURAL.

A. Quite las siguientes piezas (vea la figura 2):

- Quite la rejilla de arriba y la tapa de la hornilla
- Quite la pieza con orificio para gas PL/PROPANO, usando una destornillador para tuercas de 7 mm.
- Para el más pequeño quemador (5K) es necesario retirar el colector de aceite para realizar el cambio del orificio.

B. Instale las siguientes piezas (vea la figura 2):

- Inserte la pieza con orificio para gas natural. Ajústela hasta que se este bien apretada. Tenga cuidado de no apretarla demasiado.
- Vuelva a poner el colector de aceite (más pequeño quemador), la base de quemador, la tapa de quemador y la rejilla superior. Vuelva a comenzar para cada quemador.

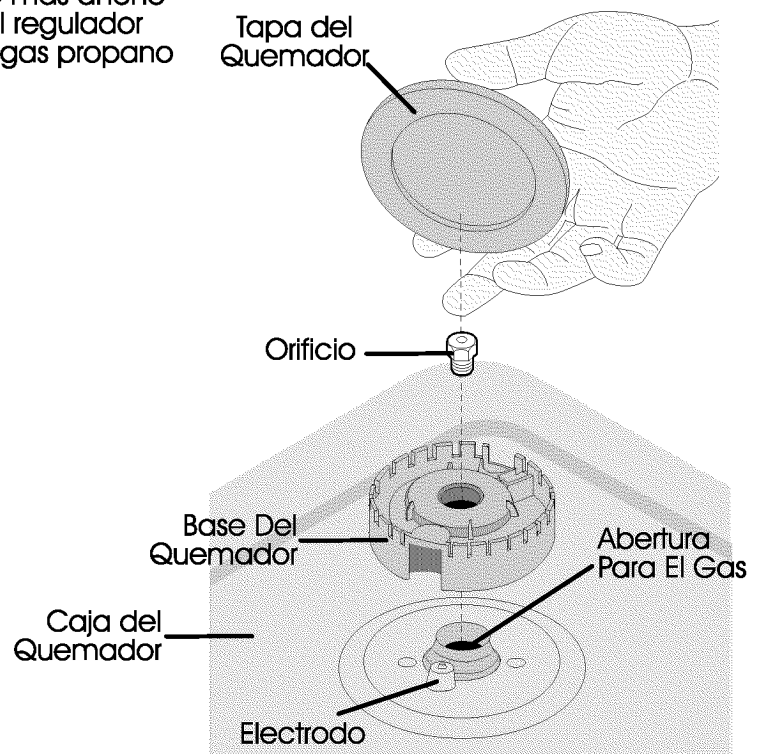


Figura 2

NOTA: En las hornillas superiores no es necesario el ajuste de la mezcla de aire.

3. AJUSTE DE LA POSICIÓN BAJO ("LO") PARA VÁLVULAS DE LAS HORNILLAS DE SUPERFICIE (VÁLVULAS DE FLUJO LINEAL Y LAS DE TRES POSICIONES)

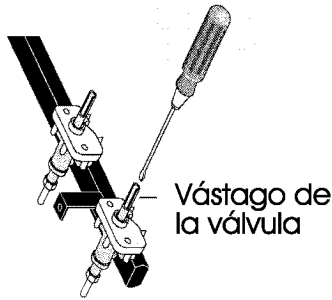


Figura 4

Ajuste la posición BAJO ("LO") de la siguiente forma:

- Deje enfriar la cocina a la temperatura ambiente.
- Encienda todos las hornillas poniendo cada control en ENCENDER ("LITE") hasta que las hornillas se enciendan y después póngalos en ALTO ("HI").
- Inmediatamente cambie la hornilla en la que está trabajando de la posición ALTO ("HI") a la posición MÁS BAJO.
- Si la hornilla se apaga, ajuste la válvula como sigue: Quite el botón de control de la hornilla, inserte un destornillador con punta fina en el vástago hueco de la válvula y ajuste el tornillo con ranura que está dentro. El tamaño de la llama puede aumentarse o disminuirse con una rotación del tornillo. Ajuste la llama, hasta que pueda mover el control rápidamente de ALTO ("HI") a la posición MÁS BAJO, sin que se apague.
- Repita los pasos de "a." a "d." hasta que todos las hornillas estén operando correctamente.

4. COMO VERIFICAR LA PRESIÓN EN EL DISTRIBUIDOR

Si fuera necesario verificar la presión en el distribuidor de gas, quite la tapa de la hornilla y el obturador. Conecte un manómetro (de agua), u otro tipo de instrumento para medir la presión, en la parte derecha de la hornilla de atrás. Utilice un manguera de goma con un diámetro interior de aproximadamente 1/4", manteniendo el manguera bien ajustado sobre el pieza con orificio. Abra la válvula de la hornilla. Para una medida de presión adecuada, tiene que tener al menos otras dos (2) hornillas encendidas. Asegúrese que la presión de la entrada de gas es de por lo menos de una (1") pulgada por encima de la gama de presiones especificadas para el distribuidor. La presión del suministro de gas no debe de exceder 14 pulgadas según la columna de agua; y cuando está ajustada de forma apropiada para el gas natural, la presión según la columna de agua es de 4".

⚠ CUIDADO

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

- Cuando esté verificando el sistema bajo presiones más altas que 14" según la columna de agua (aproximadamente 1/2" psig), desconecte esta cocina y su válvula individual de cierre, del sistema de tuberías de suministro de gas.
 - Durante cualquier tipo de verificación bajo presión del sistema de tuberías de suministro de gas con presión igual o menos de 14" según la columna de agua (aproximadamente 1/2" psig), la cocina tiene que estar aislada del sistema de tuberías del suministro de gas, cerrando su válvula manual de cierre.
- Guarde la pieza con orificios de gas PL/PROPANO y otras piezas de conversión que se quitaron de este artefacto para su uso en un futuro.
 - Para la conversión de gas natural a gas propano, siga las instrucciones de las páginas 7 a 9 de este manual.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION CONVERSION DU GAZ NATUREL AU GAZ PROPANE

(Les instructions de ce manuel ne s'appliquent qu'aux appareils de cuisson à gaz convertibles.)

CET APPAREIL FONCTIONNE AU GAZ NATUREL ET AU GAZ PROPANE. IL EST RÉGLÉ EN USINE POUR FONCTIONNER AU GAZ NATUREL.

- POUR EFFECTUER LA CONVERSION DU GAZ NATUREL AU GAZ PROPANE, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DES PAGES 13 À 15 DE CE MANUEL.
- POUR EFFECTUER LA CONVERSION DU GAZ PROPANE AU GAZ NATUREL, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DES PAGES 16 À 18.

**INSTALLATEUR: PRIÈRE DE LAISSER CES INSTRUCTIONS AU PROPRIÉTAIRE.
PROPRIÉTAIRE: GARDEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**



! AVERTISSEMENT

La conversion doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant, aux codes et aux exigences applicables. Si les instructions de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il pourrait en résulter de sérieuses blessures corporelles ou des dommages matériels. La responsabilité est assumée par l'installateur ou le technicien qualifié qui effectue la conversion.

! AVERTISSEMENT

AVANT D'INSTALLER L'ENSEMBLE DE CONVERSION, DÉBRANCHEZ OU COUPEZ L'ÉLECTRICITÉ ET L'ALIMENTATION EN GAZ NATUREL.

! AVERTISSEMENT

Contrairement à une plaque de cuisson standard, CETTE PLAQUE DE CUISSON NE PEUT ÊTRE NI SOULEVÉE NI ENLEVÉE. N'essayez pas de l'enlever.

CET ENSEMBLE SERT À CONVERTIR LES APPAREILS FONCTIONNANT AU GAZ NATUREL AU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GAZ PROPANE); REFÉREZ-VOUS À VOTRE PRODUIT POUR LA LISTE DES PIÈCES APPROPRIÉES :

Orifice de brûleur de surface LP	Qté pour: Table cuisson 30"	Qté pour: Table cuisson 36" (4 brûleurs)	Qté pour: Table cuisson 36" (4 brûleurs)	Qté pour: cuisinière encastrable 30" à alimentation mixte	Qté pour: cuisinière 40" à alimentation mixte
Marqué 61L (4,000 BTU)	1	1	2	1	2
Marqué 87L (7,500 BTU)	2	2	2	2	2
Marqué 97L (11,000 BTU)	1	1	1	1	1

Les outils requis sont les suivants: Une clé à molette de 6 po. et un tourne-écrou de 7 mm.

COMMENT CONVERTIR L'APPAREIL DE CUISSON AU GAZ PROPANE

1. CONVERSION DU RÉGULATEUR DE PRESSION

- Enlevez le couvercle du régulateur de pression.
- Enlevez le piston plongeur du couvercle.
- Tournez le piston plongeur afin que l'extrémité large se retrouve vers le bas pour l'utilisation avec le gaz propane (voir la figure 1).
- Remplacez le piston plongeur à l'intérieur du couvercle.
- Remplacez le couvercle. Assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien placé sous le couvercle.

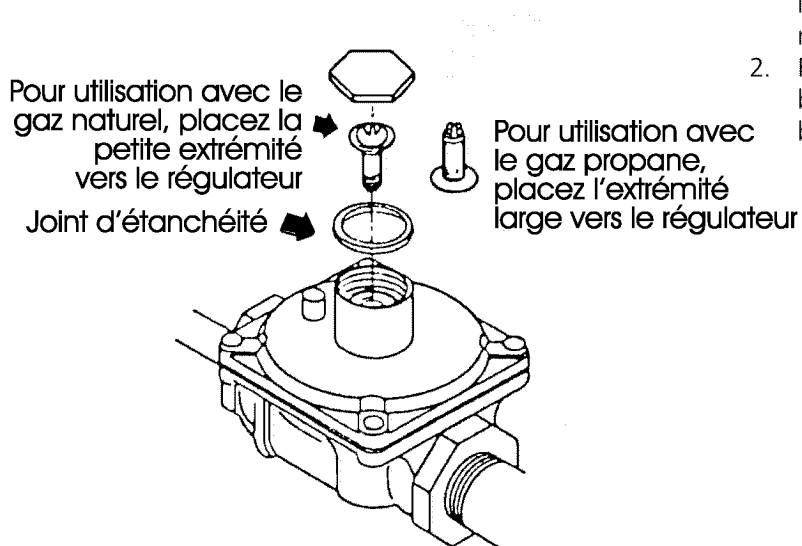


Figure 1

2. CONVERSION DES BRÛLEURS POUR UTILISATION AVEC LE GAZ PROPANE

A. Enlevez les pièces suivantes (voir la figure 2):

- Enlevez la grille du dessus et le couvercle du brûleur.
- Enlevez l'orifice pour le gaz naturel à l'aide d'un tourne-écrou de 7 mm.
- Pour le petit brûleur (5K), enlever la cuvette pour atteindre l'orifice.

B. Installez les pièces suivantes (voir la Figure 2):

- Placez l'orifice du brûleur fourni avec l'ensemble (reportez-vous à la page 1 pour le numéro d'identification de l'orifice du brûleur). Serrez l'orifice jusqu'à ce qu'il soit serré. Assurez-vous de ne pas serrer outre mesure.
- Remplacez la cuvette (le petit brûleur), la base du brûleur, le couvercle du brûleur et la grille du brûleur. Répétez l'opération pour chaque brûleur.

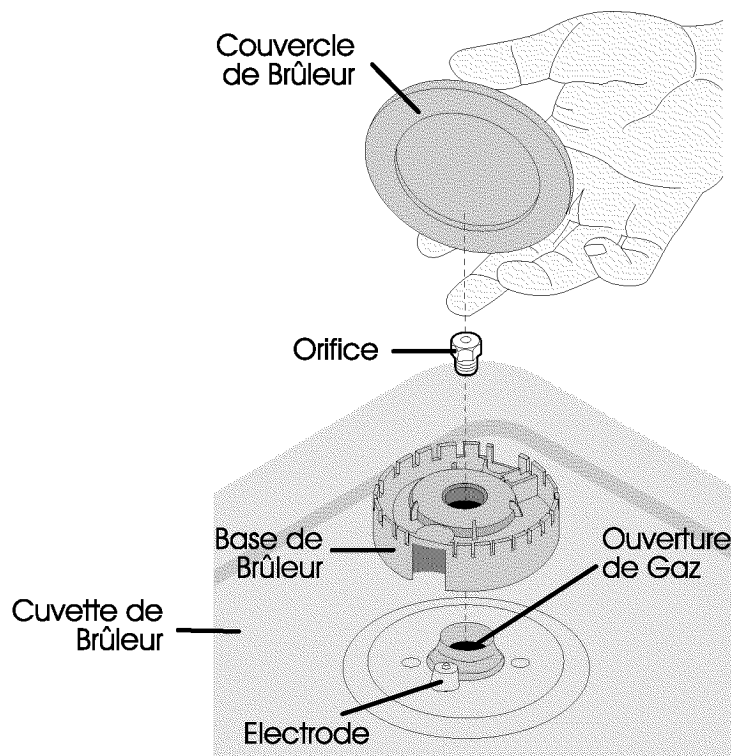


Figure 2

NOTE: Les brûleurs de surface ne nécessitent pas de réglage de mélange d'air.

3. RÉGLEZ LA POSITION "LOW" POUR LES ROBINETS DES BRÛLEURS DE SURFACE (FLUX CONTINU ET ROBINETS À TROIS VOIES).

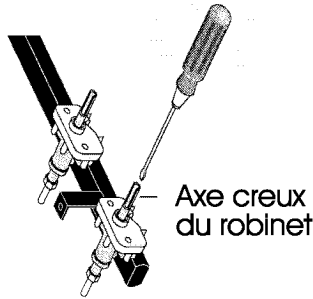


Figure 4

Réglez la position "LOW" comme suit :

- a. Laissez refroidir l'appareil à la température de la pièce.
- b. Allumez tous les brûleurs en tournant chaque bouton de commande à "LITE" jusqu'à ce que les brûleurs s'allument, et réglez-les à la position "HI".
- c. Tournez rapidement le bouton de commande du brûleur à régler, de la position "HI" à la position "LOW".
- d. Si un brûleur s'éteint, réglez le robinet comme suit: Enlevez le bouton de commande du brûleur, insérez un tournevis à lame fine dans l'axe creux du robinet, et engagez-le dans la vis à tête fendue à l'intérieur. On peut accroître ou décroître l'intensité de la flamme en faisant tourner la vis. Réglez la flamme, jusqu'à ce que vous puissiez tourner rapidement le bouton de la position "HI" à la position "LOW", sans qu'elle ne s'éteigne. La flamme, aussi faible que possible, devrait être stable sans s'éteindre.
- e. Répétez les étapes a. à d. ci-dessus jusqu'à ce que tous les brûleurs fonctionnent correctement.

4. VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ADMISSION

S'il s'avère nécessaire de vérifier la pression d'admission du gaz, enlevez le couvercle du brûleur et l'étranglement; raccordez un manomètre (hydromètre) ou autre dispositif de vérification de pression, au brûleur arrière du côté droit. Utilisez un boyau en caoutchouc d'environ 1/4 pouce de diamètre intérieur, maintenir fermement en place le boyau au-dessus de l'orifice. Ouvrir le robinet du brûleur. Pour une vérification de pression efficace, ouvrez au moins deux (2) autres brûleurs. Assurez-vous que la pression d'alimentation (intérieure) en gaz dépasse d'au moins un pouce (1 pouce) la plage de pression d'admission spécifiée. La pression d'alimentation en gaz ne devrait jamais excéder 14 pouces C.E.. La pression adéquate pour le gaz propane est de 10 pouces.

⚠ AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE POUR VÉRIFIER LES FUITES DE GAZ.

- a. Débranchez l'appareil et son robinet d'arrêt individuel de l'alimentation en gaz, lors de toute vérification de pression du circuit à une pression supérieure à 14 po. de colonne d'eau (C.E.) (approximativement 1/2 lb/po²).
- b. Isolez l'appareil du réseau d'alimentation en gaz, en fermant son robinet d'arrêt manuel lors de toute vérification de pression du circuit d'alimentation en gaz à une pression inférieure ou égale à 14 po. de colonne d'eau (C.E.) (approximativement 1/2 lb/po²).
5. Conservez les orifices et les étrangleurs pour le gaz naturel que vous avez enlevés de l'appareil pour utilisation ultérieure.
6. Pour la conversion du gaz propane au gaz naturel, suivez les instructions des pages 16 à 18 de ce manuel.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

CONVERSION DU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GAZ PROPANE) AU GAZ NATUREL

INSTALLATEUR: PRIÈRE DE LAISSER CES INSTRUCTIONS AU CONSOMMATEUR.
CONSOMMATEUR: CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

AVERTISSEMENT

Un installateur qualifié doit effectuer la conversion conformément aux instructions du fabricant, aux codes et aux exigences applicables. Si les instructions de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il pourrait en résulter de sérieuses blessures corporelles ou des dommages matériels. L'entreprise qualifiée qui effectue la conversion en assume la responsabilité.

AVERTISSEMENT

AVANT D'INSTALLER L'ENSEMBLE DE CONVERSION, DÉBRANCHEZ OU COUPEZ L'ÉLECTRICITÉ ET L'ALIMENTATION EN GAZ.

AVERTISSEMENT

Contrairement à une plaque de cuisson standard, CETTE PLAQUE DE CUISSON NE PEUT ÊTRE NI SOULEVÉE NI ENLEVÉE. N'essayez pas de l'enlever.

REFÉREZ-VOUS À VOTRE PRODUIT POUR LA LISTE DES PIÈCES APPROPRIÉES :

Orifice de brûleur de surface LP	Qté pour: Table cuisson 30"	Qté pour: Table cuisson porcelainée 30"	Qté pour: Table cuisson 36" (4 brûleurs)	Qté pour: Table cuisson 36" (5 brûleurs)	Qté pour: Cuisinière encastrable 30" à alimentation mixte	Qté pour: Cuis. 40" à alimentation mixte
Marqué 107N (5,000 BTU)	1	1	1	2	1	2
Marqué 150N (9,100 BTU)	2	2	2	2	2	2
Marqué 175N (12,000 BTU)	0	1	1	0	0	0
Marqué 180N (13,000 BTU)	1	0	0	1	1	1

Les outils requis sont les suivants: Une clé à molette de 6 po. et un tourne-écrou de 7 mm.

COMMENT CONVERTIR L'APPAREIL DE CUISSON AU GAZ NATUREL.

1. CONVERSION DU RÉGULATEUR DE PRESSION

- Enlevez le couvercle du régulateur de pression.
- Enlever le piston plongeur du couvercle.
- Tournez le piston plongeur pour que l'extrémité la plus petite se trouve vers le bas pour utiliser avec du gaz naturel, (voir la figure 1).
- Replacer le piston plongeur à l'intérieur du couvercle.
- Replacer le couvercle. Assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien placé sous le couvercle.

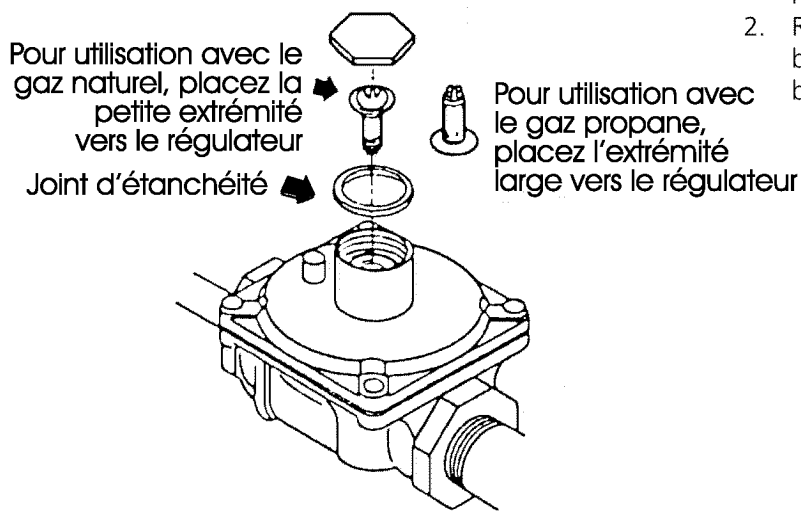


Figure 1

2. CONVERSION DES BRÛLEURS POUR UTILISATION AVEC LE GAZ NATUREL

A. Enlevez les pièces suivantes (voir la figure 2):

- Enlevez la grille du dessus et le couvercle du brûleur.
- Enlevez l'orifice pour le gaz propane à l'aide d'un tourne-écrou de 7 mm.
- Pour le petit brûleur (5K), enlever la cuvette pour atteindre l'orifice.

B. Installez les pièces suivantes (voir la Figure 2):

- Insérez l'orifice pour le gaz naturel. Serrez l'orifice jusqu'à ce qu'il soit serré. Assurez-vous de ne pas serrer outre mesure.
- Remplacez la cuvette (le petit brûleur), la base du brûleur, le couvercle du brûleur et la grille du brûleur. Répétez l'opération pour chaque brûleur.

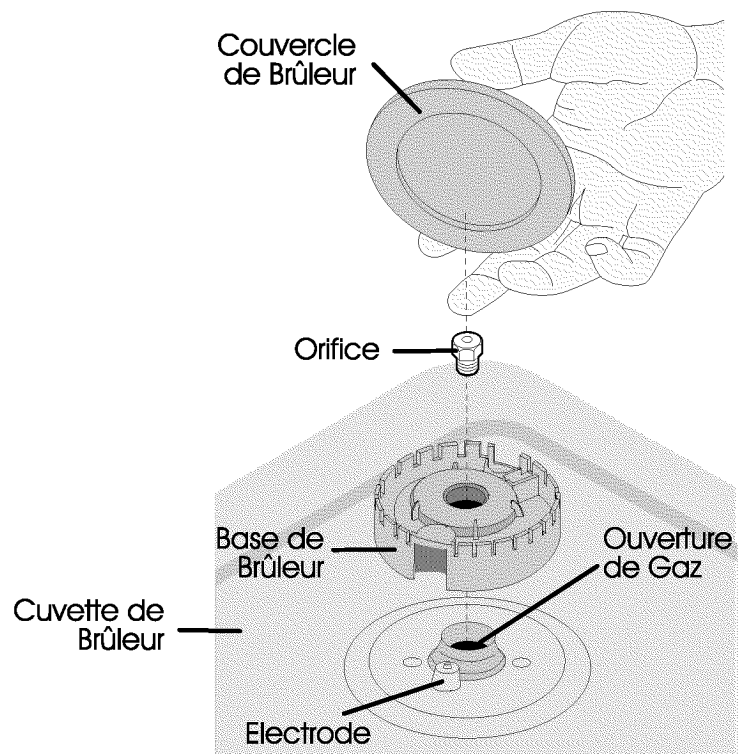


Figure 2

NOTE: Les brûleurs de surface ne nécessitent pas de réglage de mélange d'air.

3. RÉGLEZ LA POSITION "LOW" POUR LES ROBINETS DES BRÛLEURS DE SURFACE (FLUX CONTINU ET LES ROBINETS À TROIS VOIES).

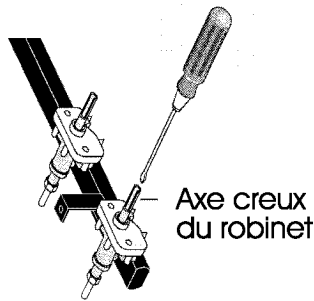


Figure 4

Réglez la position "LOW" comme suit :

- Laissez refroidir l'appareil à la température de la pièce.
- Allumez tous les brûleurs en tournant chaque bouton de commande à "LITE" jusqu'à ce que les brûleurs s'allument, puis réglez-les à la position "HI".
- Tournez rapidement le bouton de commande du brûleur à régler, de la position "HI" à la position "LOW".
- Si un brûleur s'éteint, réglez le robinet comme suit: Enlevez le bouton de commande du brûleur, insérez un tournevis à lame fine dans l'axe creux du robinet, et engagez-le dans la tête de la vis sise à l'intérieur. On peut accroître ou décroître l'intensité de la flamme en faisant tourner la vis. Réglez la flamme jusqu'à ce que vous puissiez tourner rapidement le bouton de la position "HI" à la position "LOW", sans qu'elle ne s'éteigne. La flamme doit être aussi faible que possible, stable, sans pour autant s'éteindre.
- Répétez les étapes a. à d. ci-dessus jusqu'à ce que tous les brûleurs fonctionnent correctement.

4. VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ADMISSION

S'il s'avère nécessaire de vérifier la pression d'admission du gaz, enlevez le couvercle du brûleur et l'étranglement; raccordez un manomètre (hydromètre) ou autre dispositif de vérification de pression, à l'orifice du brûleur arrière du côté droit. Utilisez un boyau en caoutchouc d'environ 1/4 pouce de diamètre intérieur, maintenez-le fermement en place au-dessus de l'orifice. Ouvrez le robinet du brûleur. Pour une vérification de pression précise, ouvrez au moins deux (2) autres brûleurs. Assurez-vous que la pression d'alimentation (admission) en gaz dépasse d'au moins un pouce (1 pouce) la plage de pression d'admission spécifiée. La pression d'alimentation en gaz ne devrait jamais excéder 14 pouces de C.E.. La pression adéquate pour le gaz naturel est de 4 pouces.

⚠ AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE POUR VÉRIFIER LES FUITES DE GAZ.

- Débranchez l'appareil et son robinet d'arrêt individuel de l'alimentation en gaz, lors de toute vérification de pression du circuit à une pression supérieure à 14 po. de colonne d'eau (C.E.) (approximativement 1/2 lb/po²).
 - Isolez l'appareil du réseau d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel, lors de toute vérification de pression du circuit d'alimentation en gaz à une pression inférieure ou égale à 14 po. de colonne d'eau (C.E.) (approximativement 1/2 lb/po²).
- Conserver les orifices pour le gaz propane et autres pièces de conversion que vous avez enlevés de l'appareil pour utilisation ultérieure.
 - Pour la conversion du gaz naturel au gaz propane, suivez les instructions des pages 13 à 15 de ce manuel.

Notes

Notes