

PROPANE (LP) CONVERSION INSTRUCTIONS

⚠ WARNING Explosion Hazard

Death or serious injury can result from failure to follow these instructions.

- Service by a qualified service technician only.
- Shut off gas supply and disconnect power before servicing.
- Reconnect all grounding devices after service.
- Replace all parts and panels before operating.

The pressure regulator and the burner orifices are set for natural gas. To use propane (LP) gas, the regulator and burner orifices must be converted.

⚠ WARNING Do not operate the cooktop when using propane (LP) gas before converting the pressure regulator and burner orifices for propane (LP) gas use. Failure to do so could cause high flames and toxic fumes which can result in serious injury.

The propane (LP) orifices are attached to the regulator which is packaged with the unit.

TOOLS REQUIRED:

- Flat bladed screwdriver (blade approximately 3/32" across)
- Nut drivers: 1/4", 9/32" or 7mm
- T15 Torx driver
- Adjustable wrench

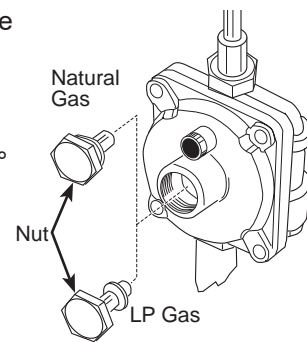
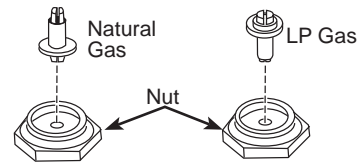
To adjust your cooktop for use with propane (LP) gas, follow these instructions:

1. Disconnect all electrical power, at the main circuit breaker or fuse box.
2. Shut off the gas supply to the cooktop by closing the manual shut-off valve.

CONVERTING THE PRESSURE REGULATOR

1. Remove the nut from the pressure regulator with an adjustable wrench.

2. Remove the plastic pin from the inside of the nut, turn the pin 180° and snap the pin back into the nut.

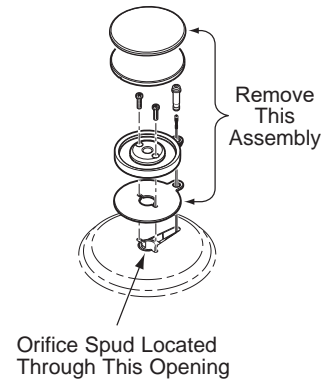


3. Re-install the nut onto the regulator.

4. Apply the LP Conversion label next to the Rating Plate.

CONVERTING THE COOKTOP BURNERS

- A. Remove assembly.

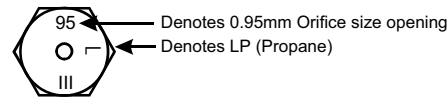
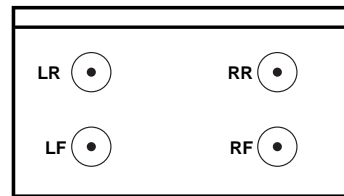


- B. Using a 7mm or 9/32" nut driver, remove the top burner orifices. These may be accessed through the burner opening in the base.

NOTICE:

Save these orifices for future conversion back to natural gas.

- C. Remove the propane (LP) orifices from the bracket attached to the regulator. The top surface of the orifice is engraved for identification. Use the table and figure to determine the placement of the propane (LP) orifices.



BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR			
Propane (LP) Gas 10" W.C.P.			
BURNER	BTU RATE	ORIFICE SIZE (mm)	MARKING
LF, LR	8,500	0.84	84L
RR	5,500	0.71	71L
RF	11,000	0.99	99L

- D. Using a 7mm or 9/32" nut driver, install the propane (LP) orifices in their precise locations.

To prevent leakage, make sure the orifices are securely screwed into the gas inlets.

- E. Install the old orifices into the metal bracket along with these instructions, and replace onto the regulator for possible future conversion.

- F. Replace the gaskets, burner bases, and electrodes. Install the 2 screws in each burner base. Do not overtighten. The maximum torque is 11 inch-pounds.

CHECK SURFACE BURNERS

Push and turn a knob to the LITE position. A clicking sound indicates proper operation of the ignition system. When lighting any burner, sparks will appear at all burners but gas flows from only the one selected. Once air is purged from the supply line, burner should light within 4 seconds. After burner lights, rotate the knob out of the LITE position. Try each burner in succession until all burners have been checked.

Quality of Flames

Determine the quality of flames visually. Normal burner flames should look like (A) or (B).



(A) Soft blue flames—
Normal for natural gas



(B) Yellow tips on
outer cones—
Normal for propane (LP) gas

Long, bright yellow flames are not normal. Normal flames may show signs of an orange tint when well heated or signs of flickering orange due to particles in the gas or air.

ADJUSTING LOW FLAME SETTING ON COOKTOP BURNERS

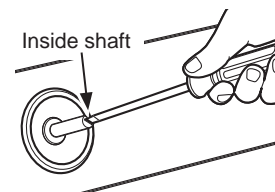
Low setting adjustments must be made with 2 other burners in operation on a medium setting. This procedure prevents the low flame from being set too low, resulting in the flame being extinguished when other burners are turned on.

- A. Turn on surface burners to medium setting.

- B. Turn the knob on the burner being adjusted to "LO".

- C. Remove the knob and insert a small flat blade screwdriver in the valve shaft as shown. Turn clockwise as far as possible while maintaining a stable flame. Repeat for all valves.

Round Burners



- D. If flame appears too low or unstable, slowly turn adjustment screw counterclockwise until a stable flame exists for each burner.

Center adjustment screw for all burners except the Multi-Ring Burner

- E. Additionally, for each burner being adjusted, quickly open and close the cabinet doors while observing the flame. If flame is extinguished, turn adjustment screw counterclockwise for a larger flame. Repeat door openings until flame is stable.

SPECIAL NOTE:

To convert the cooktop back to natural gas, reverse the instructions given in making propane (LP) adjustments.

NOTICE:

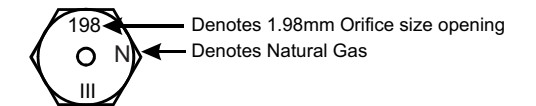
Once the conversion is complete and confirmed, fill out the propane (LP) sticker and include your name, organization and date conversion was made. Apply the sticker to the cooktop near the regulator to alert others in the future that this appliance has been converted to propane (LP). If converting back to natural gas from propane (LP), please remove the sticker so others know the appliance is set to use natural gas.

ADDITIONAL INFORMATION

BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR

NG (Natural) Gas 4" W.C.P.

BURNER	BTU RATE	ORIFICE SIZE (mm)	MARKING
LF, LR	9,100	1.50	150N
RR	5,500	1.22	122N
RF	11,500	1.69	169N



INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION AU PROPANE (GPL)

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'explosion

L'omission d'observer ces instructions peut causer des blessures sévères, voire fatales.

- L'appareil doit être réparé par un technicien qualifié seulement.
- Coupez l'alimentation électrique et du gaz avant le service.
- Rebranchez tous les dispositifs de mise à la terre après la réparation.
- Remettez en place toutes les pièces et tous les panneaux avant l'utilisation.

Le régulateur de pression et les orifices de brûleur sont réglés pour le gaz naturel. Pour utiliser le gaz propane (GPL), il faut convertir le régulateur et les orifices de brûleur.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas la table de cuisson si vous employez du gaz propane (GPL) avant de convertir le régulateur de pression et les orifices de brûleur pour le gaz propane (GPL). L'omission de respecter cette consigne peut générer des flammes hautes et des émanations toxiques représentant un risque de blessure grave.

Les orifices pour propane (GPL) sont attachés au régulateur emballé avec l'appareil.

OUTILS REQUIS :

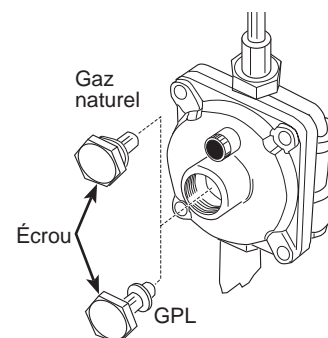
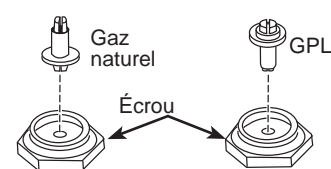
- Tournevis à lame plate
- Tournevis Torx T15
- Tournevis à douille : 1/4 po, 9/32 po ou 7 mm
- Clé réglable

Pour régler votre table de cuisson pour le propane, suivez ces instructions :

1. Coupez l'alimentation électrique au disjoncteur principal ou à la boîte des fusibles.
2. Coupez l'alimentation du gaz à la table de cuisson en fermant le robinet d'arrêt du gaz manuel.

CONVERSION DU RÉGULATEUR DE PRESSION

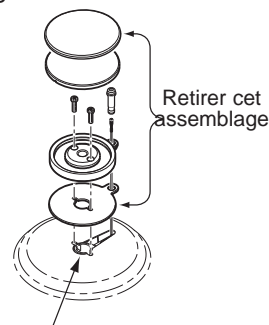
1. Retirez l'écrou du régulateur de pression à l'aide d'une clé réglable.
2. Retirez la goupille en plastique de l'intérieur de l'écrou, tournez la goupille de 180° et remettez-la en place dans l'écrou.



3. Réinstallez l'écrou sur le régulateur.
4. Appliquez l'étiquette de conversion GPL à côté de la plaque signalétique.

CONVERSION DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

- A. Retirez l'assemblage.



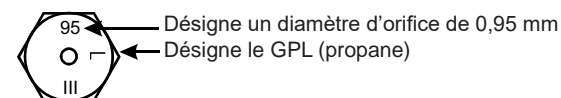
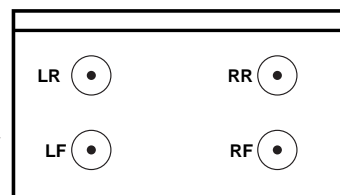
Injecteur de l'orifice situé dans cette ouverture

- B. À l'aide d'un tournevis à douille 7 mm ou 9/32 po, retirez les orifices de brûleur supérieures. On peut accéder aux orifices par l'ouverture du brûleur dans la base.

AVIS :

Conservez ces orifices pour une éventuelle rétro-conversion au gaz naturel.

- C. Retirez les orifices pour propane (GPL) du support attaché au régulateur. La surface supérieure de l'orifice est gravée pour identification. Reportez-vous au tableau et à l'illustration pour déterminer l'emplacement des orifices pour propane (GPL).



PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÛLEURS : BTU/H			
Gaz propane (GPL) 10 po de colonne d'eau			
BRÛLEUR	TAUX BTU	DIA. ORIFICE (mm)	MARQUAGE
LF, LR	8,500	0.84	84L
RR	5,500	0.71	71L
RF	11,000	0.99	99L

- D. À l'aide d'un tournevis à douille 7 mm ou 9/32 po, installez les orifices pour propane (GPL) à leurs emplacements précis.

Afin de prévenir les fuites, assurez-vous que les orifices sont vissés fermement dans les injecteurs de gaz.

- E. Installez les anciens orifices dans le support métallique avec les présentes instructions, et remplacez le tout sur le régulateur en vue d'une possible conversion.

- F. Remplacez les joints, les bases du brûleur et les électrodes. Installez les 2 vis dans chaque base de brûleur. Ne serrez pas excessivement. Le couple maximum est de 11 pouces-livres.

VÉRIFICATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

Appuyez sur un bouton et tournez-le sur la position LITE (allumage). Un clic indique le bon fonctionnement du système d'allumage. Lors de l'allumage de n'importe quel brûleur, des étincelles apparaîtront au niveau de tous les brûleurs, mais du gaz s'écoulera uniquement du brûleur sélectionné. Lorsque l'air a été évacué de la conduite d'alimentation, le brûleur doit s'allumer dans les quatre secondes. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton hors de la position LITE (allumage). Essayez chaque brûleur jusqu'à ce que tous les brûleurs aient été vérifiés.

Qualité des flammes

Déterminez la qualité des flammes par l'entremise d'une inspection visuelle. Les flammes d'un brûleur normal ressemblent à l'illustration (A) ou (B).



(A) Flammes bleu doux — Normal pour le gaz naturel



(B) Bouts des flammes jaunes sur les cônes extérieurs — Normal pour le propane (GPL)

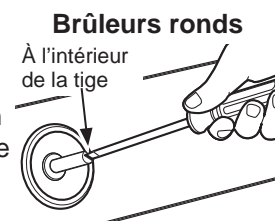
De longues flammes vives jaunes ne sont pas normales. Des flammes normales peuvent montrer des signes d'une teinte orangée lorsque chauffées ou des signes d'orange vacillant en raison de particules dans le gaz ou l'air.

RÉGLAGE DES FLAMMES BASSES SUR LES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

Des réglages de flamme basse sont possibles sur 2 autres brûleurs allumés à l'intensité de chaleur moyenne. Cette procédure empêche la flamme basse d'être trop faible, ce qui risquerait de l'éteindre lorsque les autres brûleurs sont allumés.

- A. Allumez les brûleurs de surface au réglage moyen.
- B. Tournez le bouton du brûleur à régler à la position LO (bas).

- C. Retirez le bouton et insérez un petit tournevis à lame plate dans la tige de robinet comme illustré. Tournez dans le sens des aiguilles aussi loin que possible tout en maintenant une flamme stable. Répétez pour tous les robinets.



- D. Si la flamme apparaît trop faible ou instable, tournez lentement la vis de réglage dans le sens contraire des aiguilles jusqu'à obtenir une flamme stable sur chaque brûleur.

Vis de réglage centrale pour tous les brûleurs à l'exception du brûleur à plusieurs anneaux.

- E. De plus, pour chaque brûleur à régler, ouvrez et fermez rapidement les portes d'armoire tout en observant la flamme. Si la flamme s'éteint, tournez la vis de réglage dans le sens contraire des aiguilles pour obtenir une flamme plus forte. Répétez les ouvertures de porte jusqu'à obtenir une flamme stable.

REMARQUE SPÉCIALE :

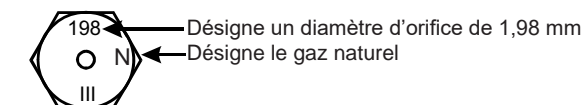
Pour reconverter la table de cuisson au gaz naturel, inversez les instructions fournies pour les réglages du propane (GPL)..

AVIS :

Une fois la conversion terminée et validée, remplissez l'étiquette adhésive pour le propane (GPL) et inscrivez votre nom, votre organisation et la date à laquelle la conversion a été effectuée. Apposez l'étiquette adhésive sur la table de cuisson près du régulateur pour signaler aux utilisateurs à l'avenir que cet électroménager a été converti au propane (GPL). Si vous procédez à une reconversion au gaz naturel depuis le propane (GPL), veuillez enlever l'étiquette adhésive afin que d'autres sachent que l'électroménager est configuré pour le gaz naturel.

RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÛLEURS : BTU/H			
Gaz naturel (GN) 4 po de colonne d'eau			
BRÛLEUR	TAUX BTU	DIA. ORIFICE (mm)	MARQUAGE
LF, LR	9,100	1.50	150N
RR	5,500	1.22	122N
RF	11,500	1.69	169N



198 — Désigne un diamètre d'orifice de 1,98 mm
III — Désigne le gaz naturel



INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION AU PROPANE (GPL)
31-2001143 Rev. 1 09-24
PGP9830

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN A PROPANO (LP)

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de Explosión

Se podrá producir la muerte o daños graves como resultado de no seguir estas instrucciones.

- Servicio técnico por parte de un técnico calificado del servicio únicamente.
- Cierre el suministro de gas y desconecte la corriente antes de realizar el servicio técnico.
- Vuelva a conectar todos los dispositivos de conexión a tierra luego de realizar el servicio técnico.
- Vuelva a colocar todas las piezas y paneles antes del uso.

Los orificios del regulador de presión y del quemador están configurados para gas natural. Para usar gas propano (LP), los orificios del regulador y del quemador deberán ser convertidos.

⚠ ADVERTENCIA No utilice la superficie de cocción al usar gas propano (LP) antes de convertir los orificios del regulador de presión y del quemador para uso con gas propano (LP). Si no se cumple con esto, se podrán producir llamas altas y humos tóxicos que podrán ocasionar lesiones graves.

Los orificios de propano (LP) están adheridos al regulador, el cual está embalado con la unidad.

HERRAMIENTAS REQUERIDAS:

- Destornillador de cabeza plana (cabeza de aproximadamente 3/32" a lo ancho)
- Llaves de tuercas: 1/4", 9/32" o 7mm
- Destornillador Torx T15
- Llave ajustable

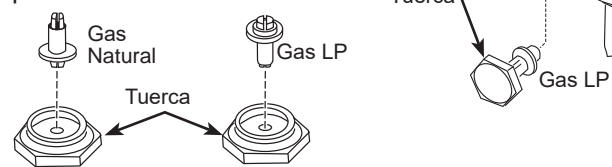
Para ajustar la superficie de cocción para uso con gas propano (LP), siga estas instrucciones:

1. Desconecte todas las fuentes eléctricas del disyuntor principal o de la caja de fusibles.
2. Corte el suministro de gas de la superficie de cocción, cerrando la válvula de cierre manual.

CONVERSIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN

1. Retire la tuerca del regulador de presión con una llave ajustable.

2. Retire el perno plástico del interior de la tuerca, gire el perno 180° y vuelva a calzar el perno en la tuerca.

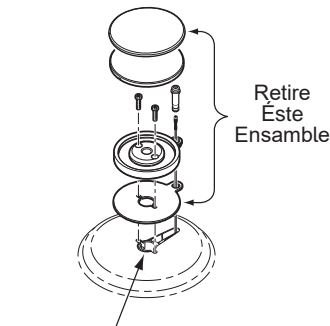


3. Vuelva a instalar la tuerca en el regulador.

4. Aplique las indicaciones de la etiqueta de Conversión a LP junto a la Placa de Especificaciones Técnicas.

CONVERSIÓN DE LOS QUEMADORES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

- A. Retire el ensamble.

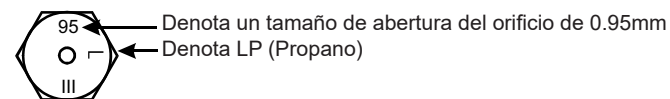
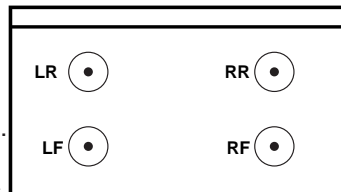


- B. Con una llave de tuercas de 7mm o 9/32", retire los orificios de los quemadores superiores. Se podrá acceder a los mismos a través de la abertura del quemador de la base.

AVISO:

Guarde estos orificios para una futura reconversión a gas natural.

- C. Retire los orificios de propano (LP) del soporte adherido al regulador. La superficie superior del orificio está impresa para su identificación. Use la tabla y la figura para determinar la ubicación de los orificios de propano (LP).



CALIFICACIONES DE POTENCIA DE LOS QUEMADORES: BTU/HR

Propano (LP) de 10" W.C.P. (Columnas de Presión de Agua)			
QUEMADOR	ÍNDICE DE BTU	TAMAÑO DEL ORIFICIO (mm)	CALIFICACIÓN
LF, LR	8,500	0.84	84L
RR	5,500	0.71	71L
RF	11,000	0.99	99L

- D. Utilizando una llave de tuercas de 7 mm o 9/32", instale los orificios de propano (LP) en las ubicaciones precisas.

A fin de evitar pérdidas, asegúrese de que los orificios estén atornillados de manera firme a los inyectores de gas.

- E. Instale los orificios antiguos en el soporte metálico junto con estas instrucciones, y vuelva a colocarlos en el regulador en caso de una posible conversión en el futuro.

- F. Vuelva a colocar las juntas, las bases de los quemadores, y los electrodos. Instale los 2 tornillos en la base de cada quemador. No ajuste en exceso. El giro de presión máximo es de 11 libras por pulgada.

CONTROLE LAS CABEZAS DE LOS QUEMADORES

Presione y gire una perilla hasta la posición LITE (Luz). Un sonido de clic indica el correcto funcionamiento del sistema de encendido. Al encender cualquiera de los quemadores, se producirán chispas en todos los quemadores pero sólo saldrá gas a través de aquél que fue seleccionado. Una vez que el aire se haya purgado de la tubería de suministro, el quemador se deberá encender dentro de los 4 segundos. Luego de que el quemador se encienda, gire la perilla fuera de la posición LITE (Luz). Pruebe cada quemador de forma sucesiva hasta que todos los quemadores hayan sido controlados.

Calidad de las Llamas

Determine la calidad de las llamas de forma visual. Las llamas normales de los quemadores se deberán ver como (A) o (B).



(A) Llamas azul claro— Normal para gas natural



(B) Puntas amarillas en conos externos— Normal para gas propano (LP)

Las llamas largas de color amarillo brillante no son normales. Las llamas normales podrán mostrar signos de un tinte anaranjado cuando estén bien quemadas, o signos de anaranjado parpadeante debido a las partículas en el gas o en el aire.

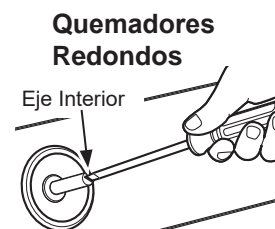
AJUSTE LA CONFIGURACIÓN DE LLAMA BAJA EN LOS QUEMADORES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Los ajustes en configuraciones bajas se deberán realizar con otros 2 quemadores funcionando en una configuración media. Este procedimiento evita que la llama baja se configure demasiado baja, haciendo que la llama se extinga cuando otros quemadores estén encendidos.

- A. Encienda los quemadores de la superficie en una configuración media.

- B. Gire la perilla del quemador que se está ajustando a "LO" (Bajo).

- C. Retire la perilla e inserte un destornillador de punta plana pequeño en el eje de la válvula, como se muestra. Gire en sentido antihorario tanto como sea posible, mientras mantiene una llama estable. Repita esto con todas las válvulas.



Centre el tornillo de ajuste de todos los quemadores, excepto el Quemador de Anillos Múltiples

- D. Si la llama se ve demasiado baja o inestable, lentamente gire el tornillo de ajuste en sentido antihorario, hasta que haya una llama estable en cada quemador.

- E. De forma adicional, al ajustar cada quemador, rápidamente abra y cierre las puertas del gabinete mientras observa la llama. Si la llama se extingue, gire el tornillo de ajuste en sentido antihorario para generar una llama más grande. Repita la apertura de puertas hasta que la llama sea estable.

NOTA ESPECIAL:

A fin de volver a convertir la superficie de cocción a gas natural, invierta las instrucciones brindadas al realizar los ajustes para gas propano (LP).

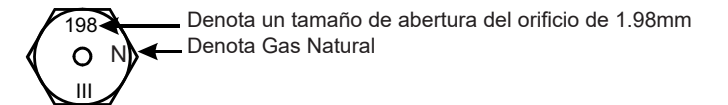
AVISO:

Una vez completada y confirmada la conversión, complete el adhesivo de propano (LP) e incluya su nombre, organización y fecha en que fue realizada la conversión. Pegue la etiqueta sobre la superficie de cocción, cerca del regulador, para alertar a otras personas en el futuro de que este electrodoméstico fue convertido a gas propano (LP). Si vuelve a realizar la conversión de propano (LP) a gas natural, por favor retire el adhesivo de modo que otras personas sepan que el electrodoméstico está configurado para uso con gas natural.

INFORMACIÓN ADICIONAL

CALIFICACIONES DE POTENCIA DE LOS QUEMADORES: BTU/HR

Gas NG (Natural), 4" W.C.P. (Presión de Columna de Agua)			
QUEMADOR	ÍNDICE DE BTU	TAMAÑO DEL ORIFICIO (mm)	CALIFICACIÓN
LF, LR	9,100	1.50	150N
RR	5,500	1.22	122N
RF	11,500	1.69	169N



INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN A PROPANO (LP)

31-2001143 Rev. 1 09-24

PGP9830