

LP GAS CONVERSION INSTRUCTIONS

For THERMADOR PROFESSIONAL® Pro Grand
Dual Fuel Ranges

INSTRUCTIONS DE CONVERSION AU GPL

Pour les cuisinières mixtes au gaz PROFESSIONAL^{mc}
Pro Grand de THERMADOR

INSTRUCCIONES DE CONVERSION AL GLP

Para las estufas mixtas PROFESSIONAL® Pro Grand

**Models/
Modèles/
Modelos:**

PRD364JDGC
PRD364JDGU
PRD366JGC
PRD366JGU
PRD486JDGC
PRD486JDGU
PRD48JDSGC
PRD48JDSGU
PRD364NLGC
PRD364NLGU
PRD484NCGC
PRD484NCGU
PRD486NLGC
PRD486NLGU
PRD48NCSGC
PRD48NCSGU
PRD48NLSGC
PRD48NLSGU

Table of Contents

Safety	1
Important Safety Instructions	1
Conversion Instructions	2
Before You Begin	2
Conversion Preparation	2
Disassembling the Cooktop	2
Regulator Conversion	3
Replacing the Burner Orifices	4
Reassemble the Cooktop	5
Setting Valve Screws for the Burners	5
Check for Gas Leaks	6
Checking manifold pressure (if necessary)	6
Check Flame Characteristics	7
Conversion Label Placement	8
Customer Support, Accessories & Parts	back page

This THERMADOR® appliance is made by
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

Safety



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

This kit is used to convert THERMADOR PROFESSIONAL® PRO GRAND® dual fuel ranges, from natural gas to propane (LP) gas operation. This kit cannot be used to convert older models of THERMADOR PROFESSIONAL rangetops or ranges other than those identified in these instructions (see applicable models on the front cover). This kit cannot be used to convert all-gas ranges, oven burners, or any other brand of appliance.

IMPORTANT: Only a qualified service technician or installer should make this conversion.

INSTALLER: Please leave these conversion instructions with this unit for the owner.

OWNER: Please retain these instructions for future reference.

CAUTION

Disconnect gas and electric power before making conversion. Before turning power **ON**, be sure that all controls are in the **OFF** position.

WARNING



This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with the kit.

Save the natural gas parts for possible conversion from LP back to the natural gas in the future.

To the Service Agent:

It is important that you know the following **BEFORE** you begin the gas conversion of the appliance.

- Confirm that the Propane (LP) Gas supply system is available and ready to use. This is particularly important for new construction.
- You must plan for sufficient time and resources to perform the LP conversion process properly and completely before leaving the job site. Every step described in these instructions must be performed to safely convert the appliance for proper operation on Propane Gas. **INCOMPLETE OR INADEQUATE GAS CONVERSION OF THE APPLIANCE CAN CREATE A SAFETY HAZARD.**

WARNING

State of California Proposition 65 Warnings:

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

WARNING

If the Natural Gas orifices are left in place while attempting to operate the appliance using Propane (LP) Gas, at the higher pressure setting for LP Gas, the burners will produce large flames which may emit high levels of carbon monoxide into the room, or a fire or explosion may occur.

WARNING

NEVER leave the gas conversion partially completed. If the appliance is operated while the gas conversion is incomplete, high levels of carbon monoxide may be emitted, or a fire or explosion may occur.

Conversion Instructions

Before You Begin

⚠ CAUTION!

BEFORE PROCEEDING WITH THE CONVERSION, SHUT OFF THE GAS SUPPLY TO THE APPLIANCE PRIOR TO DISCONNECTING THE ELECTRICAL POWER.

TOOLS NEEDED

Scissors

T-30 Torx screwdriver

T-20 Torx screwdriver

1/4" nut driver

7/8" socket or adjustable wrench

Flat-head screwdriver, 1/8" X .020" blade (included)

ITEMS INCLUDED

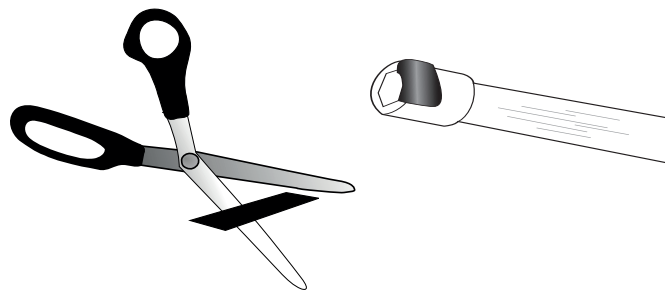
DESCRIPTION	QUANTITY
Instructions	1
Foam Tape, 1" piece	1
Propane Conversion Label	1
STAR [®] Burner Jet Orifice (1.15 mm)	5
STAR [®] Burner Jet Orifice (1.25 mm)	1

⚠ CAUTION

When connecting the unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high pressure regulator. The maximum gas pressure to this appliance is not to exceed 14.0 inches water column from the propane gas tank regulator.

Conversion Preparation

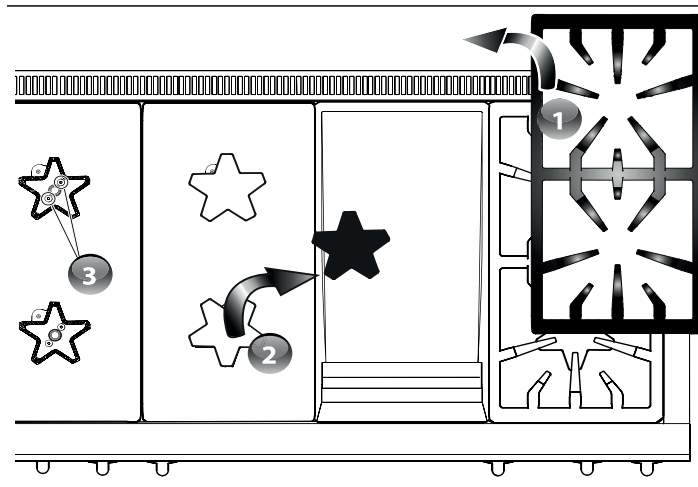
1. Shut off the gas supply to the appliance prior to disconnecting the electrical power.
2. Cut a 3/8" long piece of the adhesive foam tape. Place foam tape over the edge of the nut driver used to replace the burner orifices, as shown.
 - The foam tape helps to retain the orifice in the end of the nut driver so it will not fall inside the appliance during orifice removal or installation.



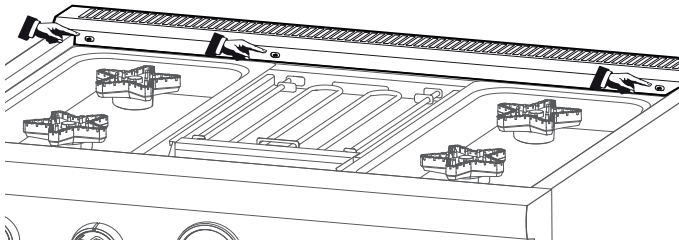
Disassembling the Cooktop

IMPORTANT: Ensure that the power is turned OFF at the breaker and the gas supply is turned OFF.

1. Remove the cooktop grates.
2. Remove the burner caps.
3. From each burner base, remove the two burner base screws with a T-30 Torx screwdriver.



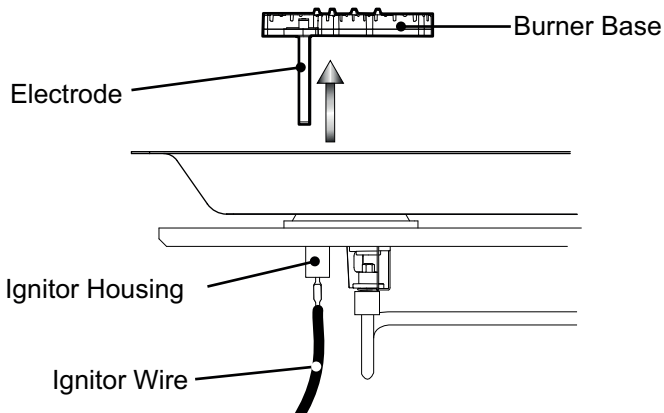
- To facilitate the removal of the spill trays, depending on model, remove the (3) or (4) T-20 Torx stainless screws in the front face of the included Flush Island Trim.



- Disconnect the igniter.

A.) Disconnecting a Two Piece Igniter

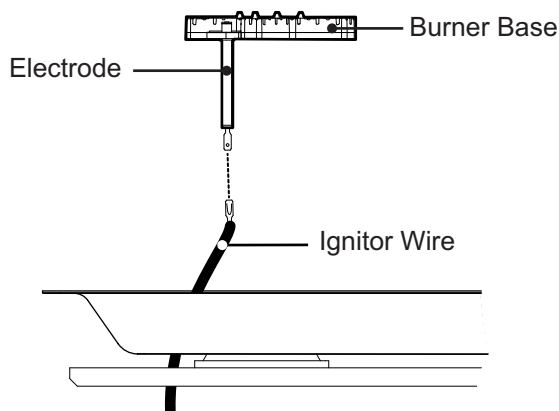
- Carefully pull up on the burner base.



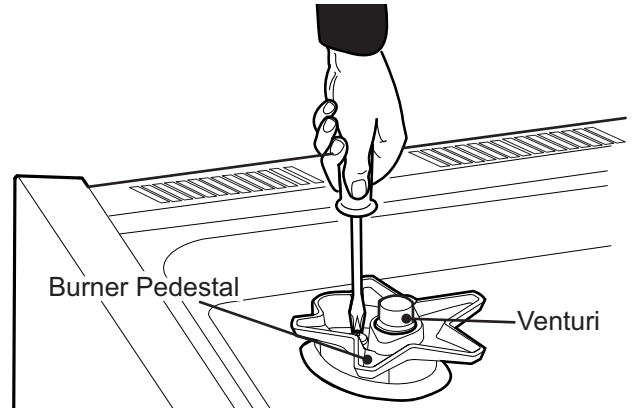
B.) Disconnecting a Single Piece Igniter

- Carefully pull up on the burner base.
- Disconnect the female terminal on the spark wire from the male terminal on the electrode for each burner.

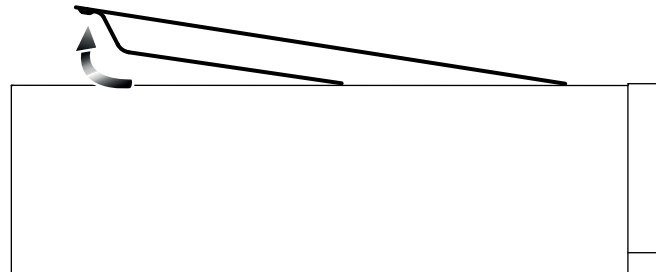
IMPORTANT: The locking tab on the female connector must be depressed to release from the terminal on the electrode.



- From each burner pedestal, remove the burner pedestal screws with a T-30 Torx screwdriver.



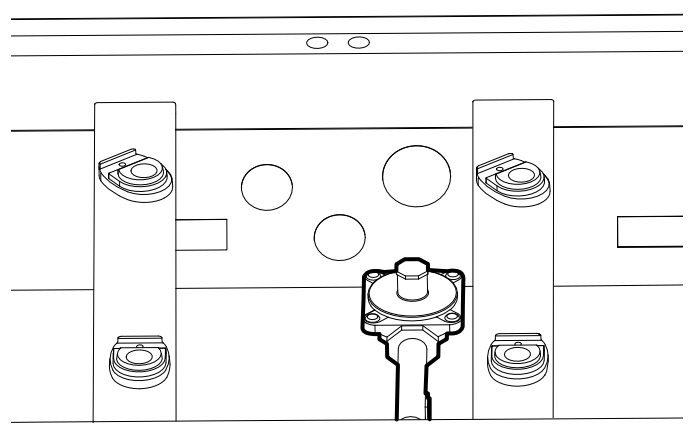
- Carefully remove the burner pedestal and the venturi.
- Remove the spill trays by rotating the trays up and out the back.



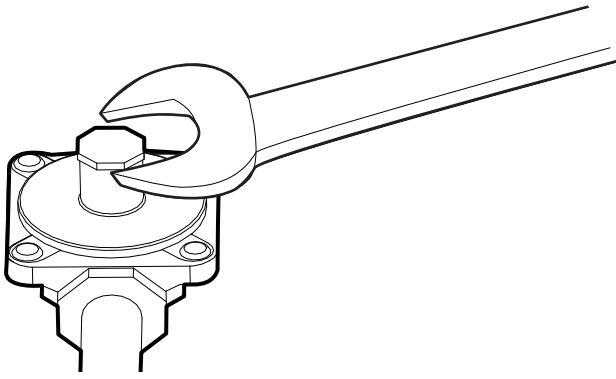
- Remove the heat shield, on some models. Some models have a double-width shield that extends under adjacent spill tray.

Regulator Conversion

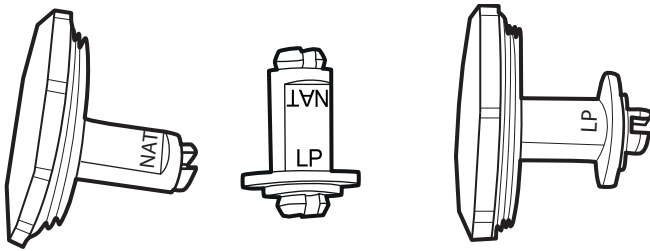
The gas regulator is located in the cooktop, left side of appliance. Exact location will vary per model.



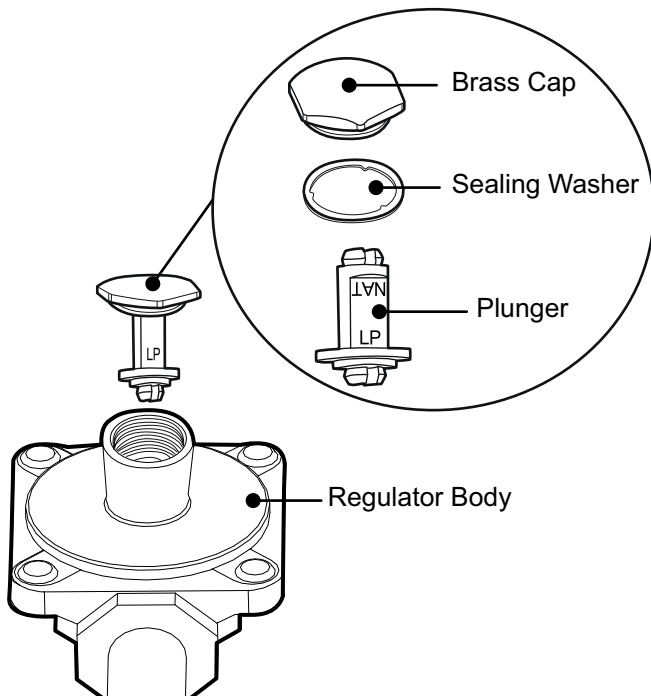
1. Remove conversion cap with a 7/8" socket or wrench.



2. Read the letters on the stem. You will see "NAT" at the bottom of the stem. Snap-out the plunger from bottom of the conversion cap.
3. Flip the stem over to the "LP" end, and snap the plunger back into the cap, as shown.

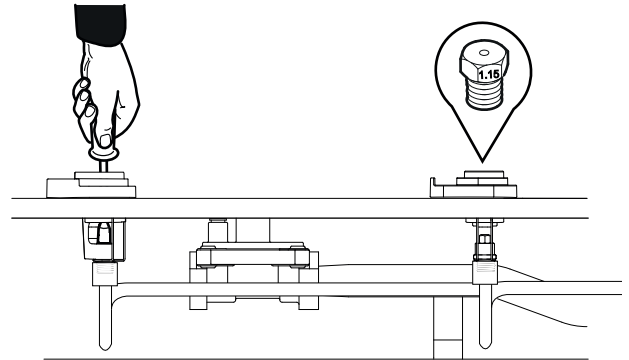


4. Re-install conversion cap, configured for LP gas, back into top of the regulator.



Replace the Burner Orifices

1. Use a 7 mm or a 9/32" socket with 1/4" nut driver to reach down through the jet holders and remove the Natural Gas orifice from the burner's jet holder.



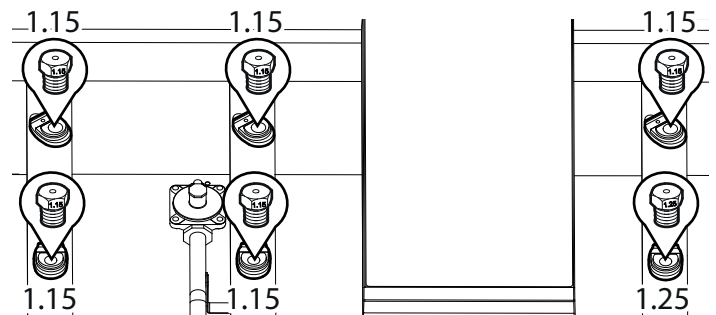
2. Five orifices are stamped "1.15" (1.15 mm orifice diameter) and one orifice is stamped "1.25" (1.25 mm orifice diameter).



Replace the right-front burner orifice (**XHI**) with the 1.25 mm LP burner orifice. Replace the remaining STAR® burner jet orifices with one of the 1.15 mm LP jet orifices.

- All of the replacement orifices in the conversion kit have straight threads (not pipe threads) and do not require thread sealing compound.

IMPORTANT: DO NOT install the 1.25 mm LP orifice at any other burner location than the right-front position.



3. Perform a gas leakage test of each orifice and associated supply tube fittings. See "Check for Gas Leaks" on page 6.
 - Leak-checking should occur after the orifice conversion is complete, and before the burner is reassembled and tested.

Reassemble the Cooktop

1. For the *single piece ignitor*, carefully feed the wires through the heat shields, if applicable. Ensure that the ignitor wires do not crimp.

For the *two piece ignitor*, reinstall the heat shield, if applicable (wire feed not necessary).

2. For the *single piece ignitor*, carefully feed the wires through the spill trays. Ensure that the ignitor wires do not crimp.

For the *two piece ignitor*, reinstall the spill trays (wire feed not necessary).

3. Reinstall the Flush Island Trim with T-20 Torx screws.

4. For the *single piece ignitor*, carefully feed the ignitor wires through the burner pedestals.

For the *two piece ignitor*, reinstall the burner pedestals (wire feed not necessary).

5. Insert the venturi into the burner pedestals. Secure with the black T-30 Torx screws, starting both before fully securing either screw. Ensure that the venturi does not 'lock down'. The venturi should be pulled out smoothly and easily once the pedestals have been secured.

6. For the single piece ignitor, reconnect the ignitor wire to the electrode on the burner base. Carefully feed the ignitor wires back through their burner pedestals while setting the burner bases back into place. Ensure that the wires do not crimp or bunch.

For the two piece ignitor, set the burner bases back on the burner pedestals (wire feed not necessary).

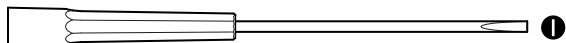
7. Secure with the burner bases with T-30 Torx screws, starting both before fully securing either screw.

8. Replace burner caps and grates.

Setting Valve Screws for the Burners

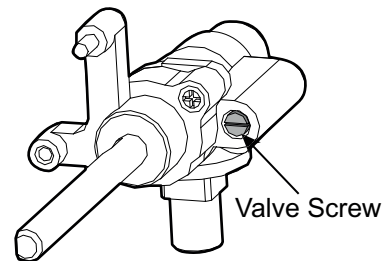
Screw driver for valve screw setting

A flat-head screwdriver with an 1/8" [3.0 mm] wide, .020" [0.50 mm] thickness tip (included) is used to reposition the valve screws for minimum flow settings on manual valves.

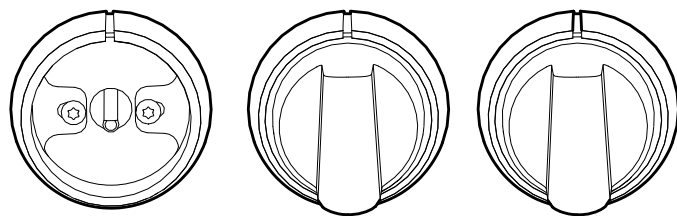


Remove the protective cap before use.

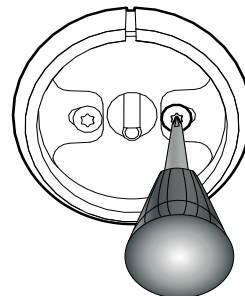
Setting valve screws



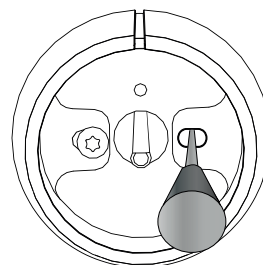
1. **Shut off the gas supply to the appliance.**
2. **Disconnect the electrical power.**
3. Remove knob from the valve stem by slowly pulling knob straight out, away from the control panel.



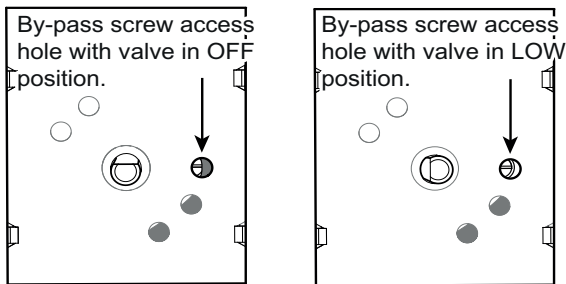
4. Remove the bezel-mounting screw located to the right of the valve stem, using a T-20 Torx driver.



5. To engage the valve screw, insert the included flat-blade screwdriver with 1/8" blade into the hole in the bezel created by removal of the mounting screw. You should feel the engagement of the screwdriver and the valve screw.



6. **FOR STANDARD BURNERS**, adjust the valve screw by turning the valve screw clockwise about an 1/8 turn. Adjust the valve screw as little as required to reach satisfactory simmer results. Due to normal fluctuations in gas pressure, over-adjustment of valve screw may affect flame stability.
7. **FOR EXTRALOW BURNERS**, auto-cycling of the XLO[®] burners allows for exceptional simmer results and adjustment **is not required**. However, adjustment to the valve screw may be performed to suit individual preference. **Always turn OFF the power** to the appliance before adjusting flame settings. Turn the valve stem to the **LOW** position for proper access to the valve screws through clearance holes in the potentiometers.
5. Monitor the base of the orifice junction to see if bubbles are forming anywhere around the threaded connection.
 - Bubbles forming are indications of gas leaks. The amount and sizes of the bubbles are indications of the severity of the leakage.
6. Repair all gas leaks immediately after their discovery; this can often be accomplished by re-tightening the orifice.
7. Since considerable torque is sometimes used during orifice replacement, leak-check other fitting junctions leading up to the orifice as well.
8. Turn off the gas and electrical supplies.
9. Reassemble the appliance in preparation for testing the newly-converted burner systems.



Check for Gas Leaks

WARNING!

DO NOT use a flame of any kind to check for gas leaks.

Gas leakage checking using a liquid solution

Leak-checking should occur after the orifice conversion is complete, and before the burner is reassembled and tested.

1. Make sure that all of the LP orifices have been tightened and that all valves and controls are in the **OFF** position.
2. Turn on electrical and gas supplies.
3. Spray a generous amount of soap and water mixture—or other solution designed for checking gas leaks—on the threaded junction at the base of the orifice. Avoid spraying electrical devices. (A 25% dishwashing liquid to water mixture is effective for this.)
4. Briefly turn on the valve or control while blocking the orifice hole with a soft pencil eraser, your finger, or something similar. It is normal to hear spark ignition noise during this process.
2. Turn on the electrical and gas supplies to the appliance.
3. Turn one of the cooktop burners to **HI** position. This is important to acquire a true pressure reading under gas flow conditions.
4. Turn the manual valve for the burner being monitored to HI position. (Spark ignition noise will be heard coming from this burner.)

Checking manifold pressure (if necessary)

Checking the appliance manifold pressure is **NOT REQUIRED** for the Propane Gas conversion; however, if the outlet pressure of the gas regulator or the inlet pressure to the appliance is suspect, the following procedure can be used to check the manifold pressure.

1. Attach a portable or hand-held manometer, that reads pressure in inches water column (WC), using a piece of PVC or vinyl tubing.



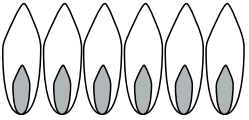
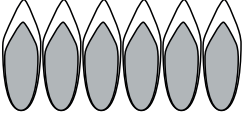
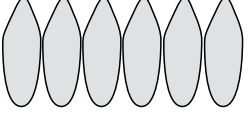
- The manifold pressure reading on the manometer should be between 9.50" and 10.50" WC for an appliance regulator converted to LP gas. If the manifold pressure reading is below this range, verify that the regulator has been properly converted for use with LP gas, and that the inlet pressure to the appliance is between 11.0" and 14.0" WC.

Check Flame Characteristics

To observe the burner flames, it may be necessary to turn off lights or close window blinds to darken the room for easier viewing of the flame.

- Test STAR[®] burner ignition. Push in the burner control knob and turn it to **HI**. The igniter electrode and spark module will produce a clicking sound. Once the air has been purged from the supply lines, the burner should light within four seconds.
 - The flames should be stable, with no excessive noise. The inner cones of the individual flames should be defined and separate from each other. Portions of the flame, along the burner, should not exhibit excessive or continuous indications of "lifting" or "lazy flame".

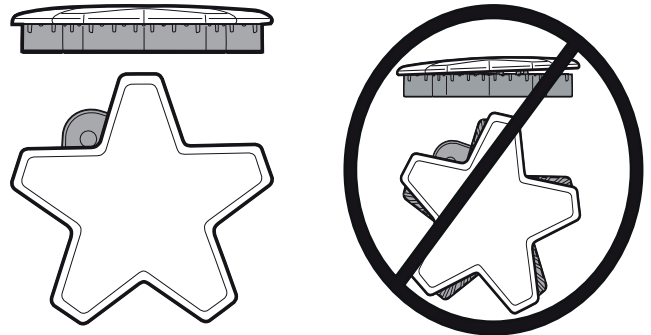
NOTE: It is normal for slight yellow tipping of the flames to appear after a few minutes of operation using Propane (LP) Gas. Orange-colored streaks in the flame are produced from burning airborne debris; this is normal during initial start up and should dissipate within a few minutes of operation.

<p>Yellow Flames: Further adjustment is required.</p>	
<p>Yellow Tips on Outer Cones: Normal for LP Gas</p>	
<p>Soft Blue Flames: Normal for Natural Gas</p>	

- Turn valve to **SIM** to see that the flame continues to wrap around the burner. Blow out the flame, or use a quick fan motion from a writing tablet or piece of cardboard to extinguish the flame, and then observe the burner's ability to reignite and wrap around (also called "carry-over") the burner within several seconds. This flame "carry-over" is essential for proper burner ignition and reignition.

- Test reignition of the **XLO** and observe the carry-over of the small simmer flames as the XLO system cycles the burners on and off.
 - If the flame performance is not acceptable it may be necessary to readjust the valve screw for a top burner that does not have sufficient carry-over of the flame. Turn the valve screw very slightly counter-clockwise until carry-over of the flame is acceptable. (See Setting Valve Screws for the STAR Burners).
 - If the burner flame is uneven, flutters, makes excessive noise, or lifts, some of the slots in the burner base may be blocked with food spillage or other debris. Clogged slots can be cleared using a straightened paper clip, needle, or similar object. Hard-to-remove, encrusted food or debris can sometimes be removed using a steel wool pad or fine wire brush.
- Burner flames that are "lazy", with excessively-long flames, can be created by an incorrectly fitted burner cap—from which many of the outer mantles of the individual flames will tend to "coalesce" or blend together.

Verify that the burner cap is seated properly on its burner base. The cap should fit reasonably flat when correctly-positioned on the base and not rock significantly.



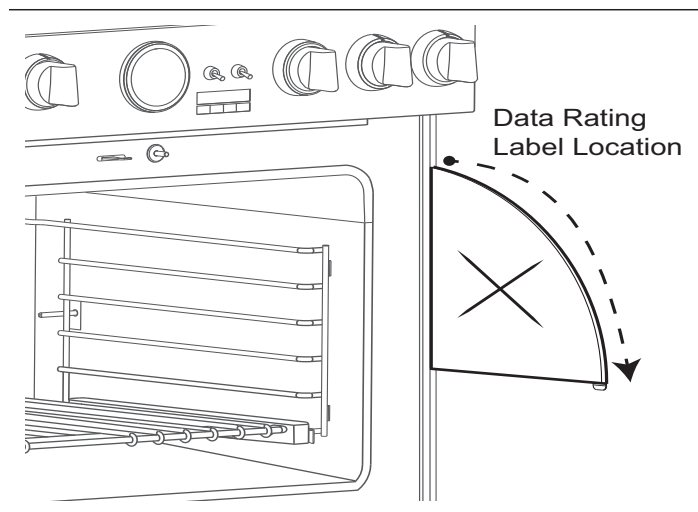
Correct burner cap

Incorrect burner cap

- Repeat the Ignition and Flame Test procedures for each rangetop burner.

Conversion Label Placement

1. For proper identification and evidence of the appliance's conversion for high-altitude operation, affix the provided Conversion Label in a location next to the Rating Labels on the appliance.



2. After placing the Conversion Label, use a permanent marker to fill-in the date, name, and address of your service organization on the Conversion Label.

Table des Matières

Sécurité	1
Importantes Consignes de Sécurité	1
Instructions de Conversion	2
Avant de commencer.	2
Préparation conversion	2
Comment démonter la surface de cuisson	2
Conversion d'un régulateur	3
Remplacement des orifices des brûleurs	4
Comment remonter la surface de cuisson	5
Réglage des vis de la soupape manuelle des brûleurs STAR	5
Inspection des fuites de gaz	6
Vérification de la pression d'admission (si nécessaire)	7
Vérification des caractéristiques de la flamme	7
Pose de l'étiquette de conversion au LP	8
Entretien, pièces et accessoires	page verso

Cet appareil électroménager de
THERMADOR^{mc} est fait par
BSH Home Appliances Ltd.
6696 Financial Drive, Unit 3
Mississauga, ON L5N 7J6

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.ca

Nous attendons de vos nouvelles!

Sécurité



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce jeu sert à la conversion du gaz naturel au gaz propane (LP) des cuisinières mixtes PROFESSIONAL PRO GRAND de THERMADOR. Ce jeu ne peut pas servir à convertir d'anciens modèles de surfaces de cuisson et de cuisinières PROFESSIONAL de THERMADOR (voir la page couverture pour connaître les modèles auxquels s'appliquent ces instructions). Ce jeu ne peut pas être utilisé pour convertir les cuisinières pour tout type de gaz PROFESSIONAL de THERMADOR, ou tout autre type d'électroménager.

IMPORTANT : Seuls un technicien en entretien et en réparation ou un installateur qualifié devraient procéder à la conversion de cet appareil.

INSTALLATEUR : Veuillez laisser les instructions de conversion de cet appareil au propriétaire.

PROPRIÉTAIRE : Veuillez conserver ces instructions pour consultation ultérieure.

ATTENTION

Débranchez l'alimentation électrique et coupez l'approvisionnement en gaz avant de procéder à la conversion de cet appareil. Avant de mettre l'appareil sous tension, assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont hors circuit.

AVERTISSEMENT



Ce jeu de conversion doit être installé par une entreprise d'entretien et de réparation qualifiée conformément aux instructions du fabricant ainsi qu'aux codes et exigences en vigueur. Si les directives comprises dans les présentes instructions ne sont pas suivies avec exactitude, un incendie, une explosion ou des émanations de monoxyde de carbone pourraient survenir, ce qui pourrait causer des dommages matériels, entraîner des

blessures ou causer la mort. L'entreprise d'entretien et de réparation qualifiée est responsable de l'installation adéquate de ce jeu de conversion. L'installation n'est pas considérée comme adéquate et complète avant que le fonctionnement de l'appareil converti n'ait été vérifié en conformité avec les instructions fournies par le fabricant du jeu de conversion.

Conservez les pièces de gaz naturel pour une reconversion potentielle de votre appareil à son ajustement d'origine.

Au technicien responsable de l'installation :

Il est important que vous preniez connaissance de ce qui suit AVANT de procéder à la conversion de l'appareil.

- Assurez-vous que le système d'approvisionnement en gaz propane (LP) est disponible et prêt à être utilisé. Cela s'avère particulièrement important pour les nouvelles constructions.
- Vous devez prévoir suffisamment de temps et de ressources pour procéder convenablement et totalement à la conversion au LP avant de quitter l'endroit où vous avez effectué le travail. Chaque étape décrite dans les présentes instructions doit être suivie pour convertir en toute sécurité l'appareil et assurer un fonctionnement adéquat au gaz propane. LA CONVERSION INADÉQUATE OU INCOMPLÈTE DE L'APPAREIL PEUT PRÉSENTER UN RISQUE D'ACCIDENT.

AVERTISSEMENT

Disposition de la proposition 65 de l'État de la Californie

Ce produit contient ou facilite l'émission d'un ou de plusieurs produits chimiques qui, selon l'État de la Californie, peuvent causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes congénitaux.

AVERTISSEMENT

Si les orifices pour gaz naturel sont laissés en place pendant que l'on tente de faire fonctionner l'appareil avec le gaz propane, à un réglage de pression élevé pour gaz LP, les brûleurs produiront une flamme plus grosse ce qui peut émettre des niveaux élevés de monoxyde de carbone dans la pièce, causer un incendie ou une explosion.

AVERTISSEMENT

Ne laissez **JAMAIS** la conversion au gaz partiellement terminée. Si l'appareil est utilisé alors que la conversion n'est pas terminée, de hauts volumes de monoxyde de carbone pourraient être relâchés, ou un incendie ou une explosion pourrait survenir.

Instructions de Conversion

Avant de commencer

ATTENTION

Avant de procéder à la conversion, coupez l'approvisionnement en gaz de l'appareil, puis débranchez l'alimentation électrique.

PIÈCES FOURNIES

Ciseaux

Clé Torx T-30

Clé Torx T-32

Tourne-écrou 7 mm

Clé ou douille 7/8 po.

Tournevis d'horloger avec lame de 1/8 po x 0,020 po

PIÈCES ET OUTILS REQUIS

Description	Quantité
Instructions	1
Ruban mousse, 1 po	1
Étiquette de conversion au propane	1
Orifice d'injection de brûleur STAR, 1,15 mm	5
Orifice d'injection de brûleur STAR, 1,25 mm	1

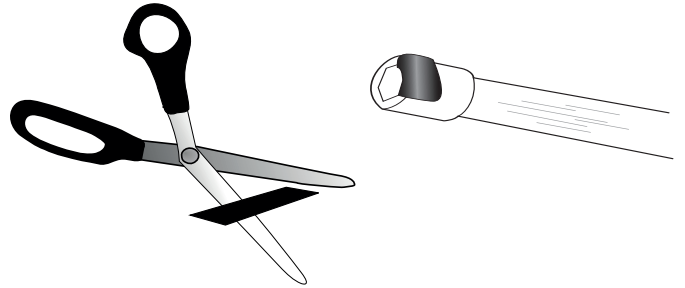
ATTENTION

Lorsque vous branchez l'appareil au gaz propane, assurez-vous que le réservoir de gaz propane est muni de son propre mécanisme régulateur à haute pression. La pression de gaz maximale de cet appareil ne devrait pas excéder 14,0 pouces de colonne d'eau à partir du régulateur du réservoir de gaz propane.

Préparation Conversion

1. Coupez l'alimentation électrique du disjoncteur principal ou de la boîte de fusible.
2. Couper une pièce d'adhésif mousse de 3/8 po de long fournie dans le nécessaire et placer sur le bord du tourne-écrou utilisé pour remplacer les orifices de brûleur Star, comme montré.

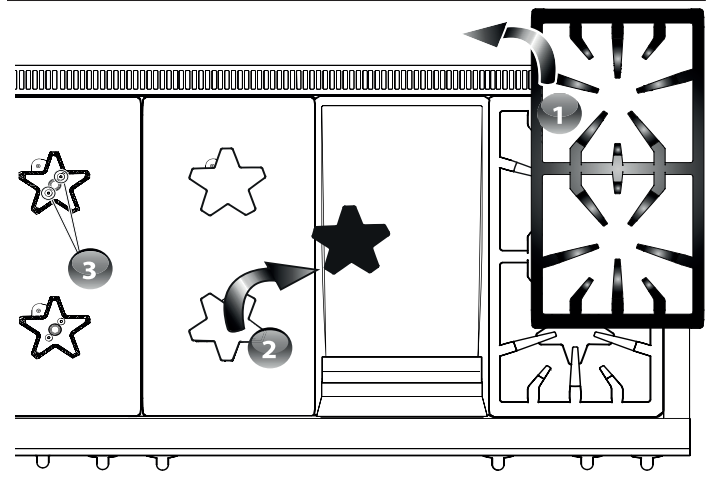
- La mousse aide à maintenir l'orifice dans l'extrémité du tourne-écrou pour ne pas qu'il tombe dans l'appareil pendant l'installation ou le retrait.



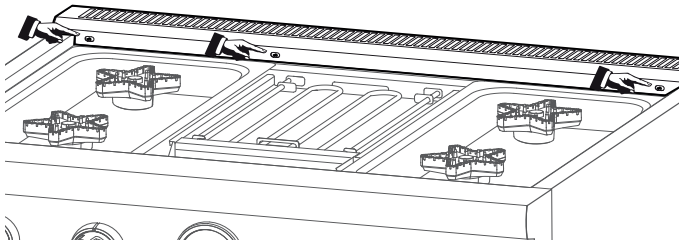
Comment démonter la surface de cuisson

IMPORTANT : Assurez-vous que la source d'alimentation du disjoncteur est bloquée et que l'approvisionnement en gaz est fermé.

1. Enlevez les grilles de la surface de cuisson.
2. Enlevez les chapeaux des brûleurs STAR^{mc}.
3. puis enlevez les deux vis Torx à la base de chaque brûleur à l'aide d'une clé T-30.



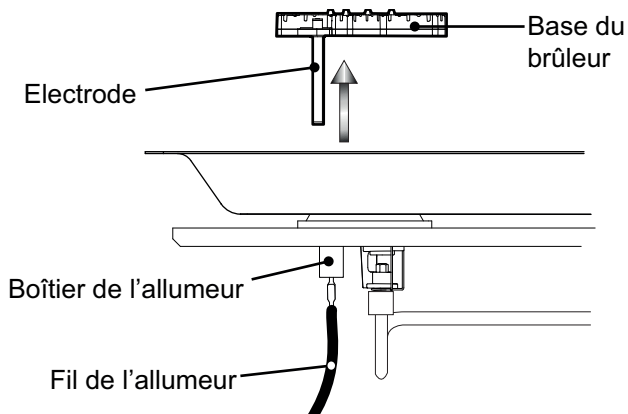
4. Pour faciliter le retrait des plateaux collecteurs, enlevez, selon le modèle, les trois (3) ou quatre (4) vis Torx T-20 en acier inoxydable de la garniture avant pour installation de type îlot.



5. Débranchez l'allumeur.

A.) Comment débrancher un allumeur à deux pièces

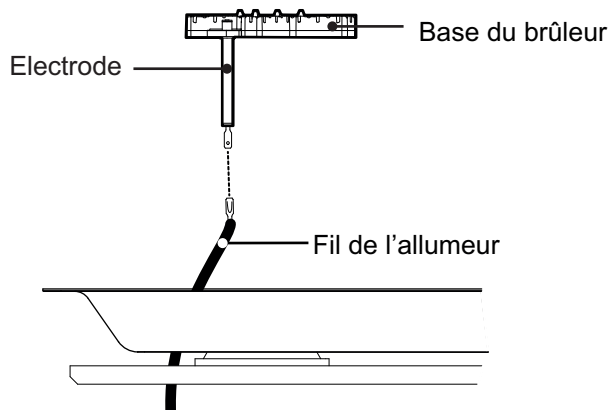
- 1) Soulevez doucement la base du brûleur.



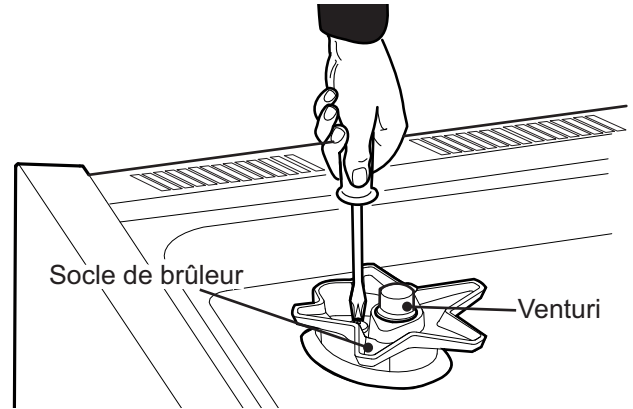
B.) Comment débrancher un allumeur à une pièce

- 1) Soulevez doucement la base du brûleur.
2) Sur l'électrode de chaque brûleur, débranchez le pôle femelle du pôle mâle du câble d'allumage.

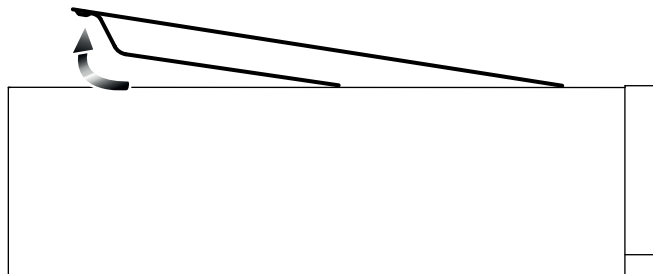
IMPORTANT : Vous devez enfoncer la languette de verrouillage du connecteur femelle pour le retirer du pôle de l'électrode.



6. Retirez les vis du socle du brûleur à l'aide d'un tournevis Torx T-30.



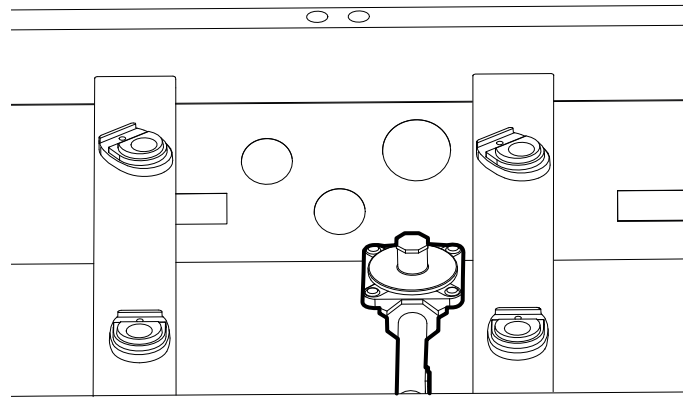
7. Enlevez doucement la plaque du brûleur et le venturi.
8. Enlevez le plateau collecteur en les faisant tourner vers le haut puis en le poussant vers l'arrière.



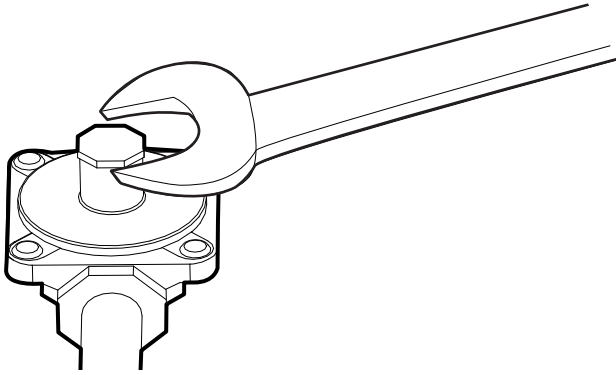
9. Enlevez l'écran thermique, s'il y en a un. Certains modèles sont munis d'un écran à largeur double qui se prolonge sous le plateau collecteur adjacent.

Conversion d'un régulateur

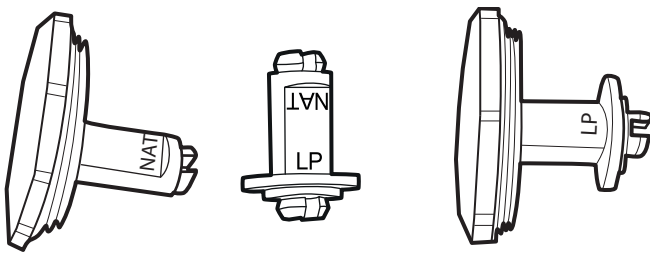
Le régulateur de pression du gaz est situé près du coin arrière gauche, à l'intérieur de la partie supérieure de l'appareil. L'emplacement exact varie selon le modèle.



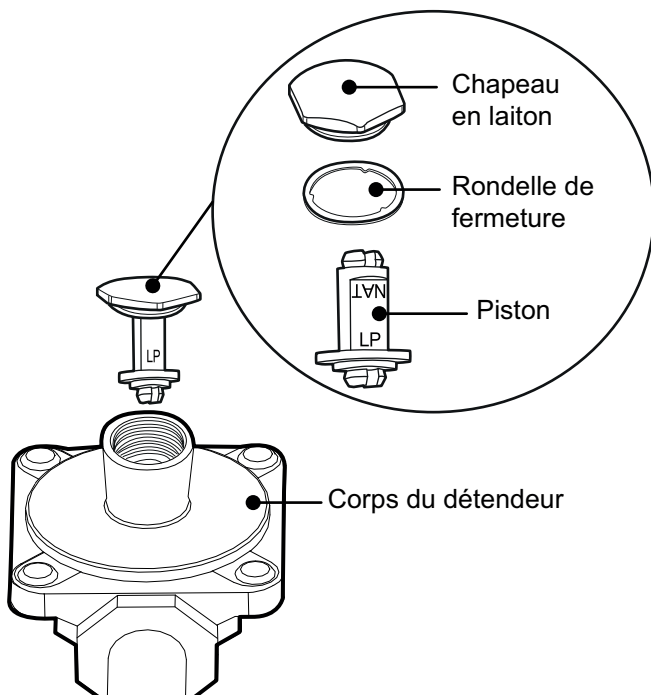
1. Enlevez la pièce de conversion avec une clé fixe ou une douille de 7/8 po.



2. Lisez les lettres apparaissant sur la tige. Les lettres "NAT" sont écrites au bas de la tige. Retirez le piston de la partie inférieure du bouchon de conversion.
3. Faites ressortir la tige de la base de la pièce, inversez la tige de manière à ce que l'extrémité LP soit visible et remettez la tige dans la pièce, comme illustré.

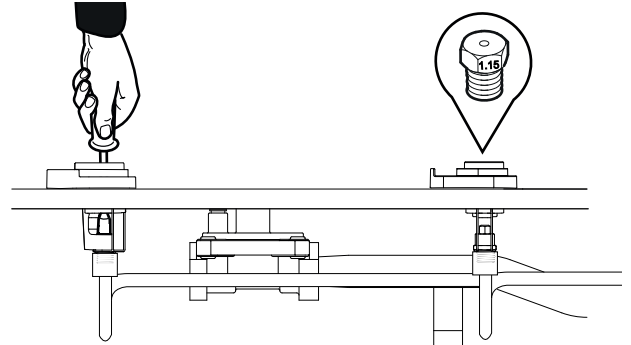


4. Réinstallez la pièce de conversion – configurée pour le gaz propane – sur le dessus du régulateur.



Remplacement des orifices des brûleurs

1. Utilisez une douille de 7 mm (ou 9/32 po) avec une clé de 1/4 po et une rallonge pour atteindre l'orifice à gaz naturel à travers le venturi et l'enlever du porte-injecteur du brûleur.



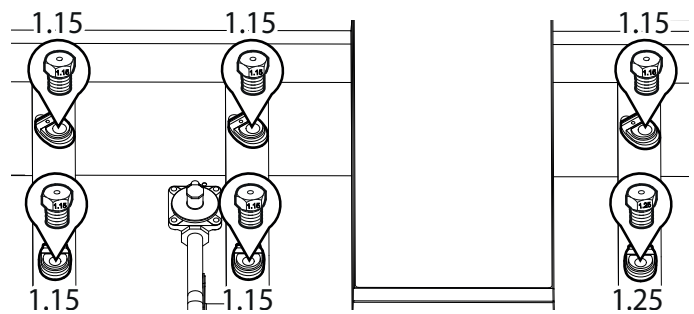
2. Cinq orifices portent l'inscription « 115 » (diamètre de l'orifice : 1,15 mm), comme illustré. Un orifice porte l'inscription « 125 » (diamètre de l'orifice : 1,25 mm).



Remplacez le avant droit (XHI) orifice d'injection des brûleurs STAR par des orifices d'injection de 1,25 mm pour GPL fournis avec la trousse. Remplacez autres les orifices d'injection des brûleurs STAR par des orifices d'injection de 1,15 mm pour GPL fournis avec la trousse.

- Les orifices de remplacement du jeu de conversion au LP ont un filetage cylindrique (et non un filetage au pas de gaz) et ne requièrent pas l'utilisation de mastic pour joints filetés.

IMPORTANT : N'installez PAS l'orifice LP de 1,25 mm à un autre endroit qu'en avant à droite.



3. Procédez à une brève inspection des fuites de gaz sur chaque orifice et raccord selon les instructions données à la section « Inspection des fuites de gaz ».
 - L'inspection des fuites devrait se faire une fois que la conversion des orifices est terminée et avant que les brûleurs ne soient réassemblés et testés.

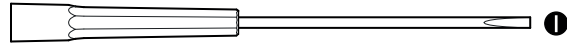
Comment remonter la surface de cuisson

1. Pour les allumeurs à une pièce, faites passer les fils à travers l'écran thermique, s'il y en a un. Assurez-vous que les fils de l'allumeur ne s'enroulent pas.
Pour les allumeurs à deux pièces, réinstallez l'écran thermique, s'il y en a un (il n'est pas nécessaire de faire passer les fils).
2. Pour les allumeurs à une pièce, faites passer les fils à travers le plateau collecteur. Assurez-vous que les fils de l'allumeur ne s'enroulent pas.
Pour les allumeurs à deux pièces, réinstallez le plateau collecteur (il n'est pas nécessaire de faire passer les fils).
3. Réinstallez la garniture d'îlot avec des vis Torx T-20.
4. Pour les allumeurs à une pièce, faites passer les fils de l'allumeur à travers le socle du brûleur.
Pour les allumeurs à deux pièces, réinstallez le socle du brûleur (il n'est pas nécessaire de faire passer les fils ils).
5. Insérez le venturi dans le socle du brûleur. Fixez-le en place à l'aide de vis noires Torx T-30 en les insérant partiellement avant de les visser jusqu'au fond. Assurez-vous que le venturi n'est pas bloqué. Le venturi doit être facile à enlever lorsque le socle est en place.
6. Pour les allumeurs à une pièce, rebranchez le fil de l'allumeur à l'électrode de la base du brûleur. Faites doucement passer les fils de l'allumeur à travers la plaque du brûleur et remettez la base du brûleur en place. Assurez-vous que les fils de l'allumeur ne s'enroulent pas.
Pour les allumeurs à deux pièces, réinstallez la base du brûleur sur le socle (il n'est pas nécessaire de faire passer les fils).
7. Fixez la base du brûleur à l'aide de vis Torx T-30 en les insérant partiellement avant de les visser jusqu'au fond.
8. Remettez les chapeaux des brûleurs et les grilles en place.

Réglage des vis de la soupape manuelle des brûleurs STAR

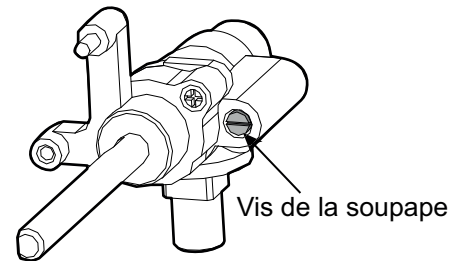
Tournevis pour le réglage de la vis de la soupape

Un tournevis avec une pointe d'une largeur de 1/8 po [3,0 mm] et d'une épaisseur de 0,020 po [0,50 mm], apparaissant sur la photo ci-dessous, doit être utilisé pour remettre en place les vis de dérivation et obtenir les réglages minimaux de débit des soupapes manuelles.

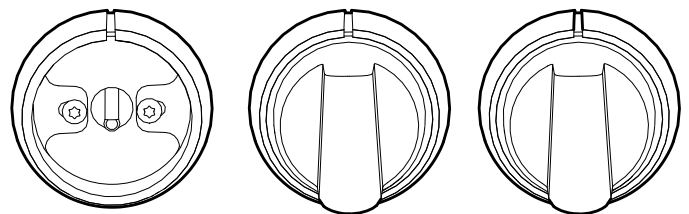


Enlevez les bouchons de protection avant d'utiliser l'appareil.

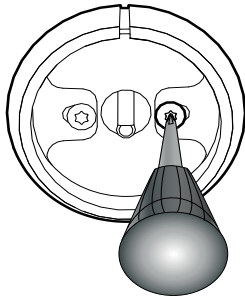
Réglage des vis de la soupape manuelle



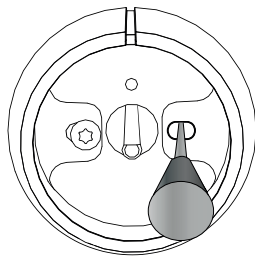
1. **Coupez l'alimentation électrique du disjoncteur principal ou de la boîte de fusible.**
2. **Coupez l'approvisionnement en gaz de la cuisinière en fermant la vanne manuelle d'arrêt de gaz.**
3. Enlevez le bouton de la tige de la soupape en le tirant lentement vers l'extérieur, en vous éloignant du tableau de commande.



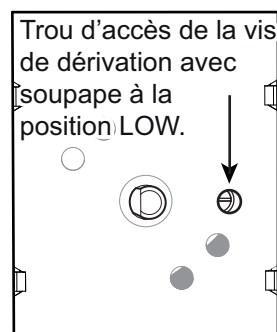
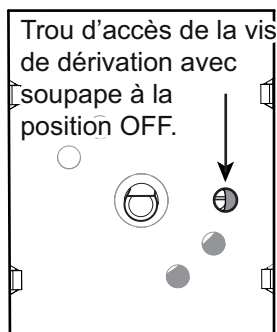
4. Enlevez la vis de montage de la collerette d'encastrement située à la droite de la tige de la soupape avec une clé Torx T-20.



5. Pour enclencher la vis de la soupape, insérez le tournevis avec une lame de 1/8 po dans le trou de la collerette d'encastrement créé par le retrait de la vis de montage.



6. **POUR LES BRÛLEURS STANDARDS**, ajustez la vis de la soupape en la tournant d'environ 1/8 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Ajustez la vis de la soupape pour obtenir la puissance suffisante pour faire mijoter des plats. Compte tenu des fluctuations normales de pression du gaz, si vous serrez trop la vis de la soupape, la stabilité de la flamme pourrait s'en trouver affectée.
7. **POUR LES BRÛLEURS EXTRALOW**, le cycle automatique des brûleurs XLOW permet l'utilisation d'une fonction de mijotage exceptionnelle, sans aucun ajustement. Toutefois, l'utilisateur peut ajuster la vis de la soupape selon ses préférences. Éteignez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant d'ajuster la flamme. Ajustez la tige de la soupape à la position LOW pour pouvoir accéder aux vis de la soupape à travers les trous de passage des potentiomètres.



Inspection des fuites de gaz

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez **PAS** de flamme pour vérifier les fuites de gaz.

Inspection des fuites de gaz avec une solution liquide

L'inspection des fuites devrait se faire une fois que la conversion des orifices est terminée et avant que les brûleurs ne soient réassemblés et testés.

1. Assurez-vous que tous les orifices LP ont été serrés et que toutes les soupapes et les commandes sont à la position OFF.
2. Branchez l'alimentation électrique et l'approvisionnement en gaz.
3. Vaporisez généreusement avec une solution d'eau savonneuse – ou toute autre solution conçue pour vérifier les fuites de gaz – la jonction filetée à la base de l'orifice. Évitez de vaporiser les composants électriques. (Un mélange composé de 25 % de savon à vaisselle dans de l'eau est efficace pour effectuer cette vérification.)
4. Allumez brièvement la soupape ou la commande en bloquant le trou de l'orifice avec la gomme à effacer d'un crayon, votre doigt ou quelque chose de semblable.
5. Surveillez la base de la jonction de l'orifice pour voir si des bulles se forment autour du raccord fileté.
 - Les bulles indiquent qu'il y a une fuite de gaz. La quantité et la taille des bulles sont des indicateurs de l'ampleur de la fuite.
6. Réparez les fuites de gaz immédiatement lorsque vous les découvrez; pour ce faire, il suffit souvent de resserrer l'orifice.
7. Puisque les pièces sont parfois serrées fort lors du remplacement des orifices, vérifiez également les fuites aux autres jonctions de raccords menant à l'orifice.
8. Coupez l'alimentation électrique et fermez l'approvisionnement en gaz.
9. Réassemblez l'appareil avant de tester les systèmes des brûleurs nouvellement convertis.

Vérification de la pression d'admission (si nécessaire)

Il n'est **PAS NÉCESSAIRE** de vérifier la pression d'admission lors de la conversion d'un appareil au gaz propane. Toutefois, si la pression de sortie du régulateur de pression du gaz ou la pression d'entrée vers l'appareil est suspecte, la procédure suivante peut être utilisée pour vérifier la pression d'admission.

1. Fixez un manomètre portable ou à main qui lit la pression en pouces de colonne d'eau (po de C.E.) en utilisant un morceau de PVC ou un tube en vinyle.



2. Branchez l'alimentation électrique et l'approvisionnement en gaz de la cuisinière.
3. Allumez l'un des brûleurs à la position HI. Il est important d'obtenir une vraie lecture de pression dans ces conditions de circulation du gaz.
4. Tournez la soupape manuelle du brûleur testé à la position HI. (Des bruits d'allumage par étincelle seront émis par ce brûleur.)
5. La lecture de la pression d'admission sur le manomètre devrait osciller entre 9,50 et 10,50 po de C.E. pour le régulateur de tout appareil converti au gaz propane.
 - Si la lecture de la pression d'admission est inférieure, assurez-vous que la conversion du régulateur a été bien effectuée pour une utilisation au gaz propane et que la pression d'entrée vers l'appareil oscille entre 11,0 et 14,0 po de C.E.

Vérification des caractéristiques de la flamme

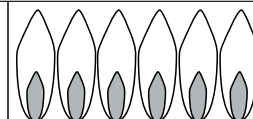
Lorsque vous observez les flammes des brûleurs, enlevez aussi peu de composantes que nécessaire pour en avoir une vue non obstruée. Vous pourriez avoir à éteindre les lumières ou fermer les stores pour assombrir la pièce et ainsi mieux voir la flamme.

1. Testez l'allumage des brûleurs. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position HI. L'électrode de l'allumeur et le module d'étincelle produiront un bruit de déclic. Une fois que l'air est sorti de la conduite d'alimentation, le brûleur devrait s'allumer en moins de quatre (4) secondes.
 - Les flammes du propane doivent être stables et ne pas être trop bruyantes. Les cônes intérieurs des flammes doivent être bien définis et être distinctement séparés l'une de l'autre.

NOTE : Il est normal que des pointes légèrement jaunes apparaissent à l'extrémité des flammes après quelques minutes de fonctionnement au gaz propane (LP). Les traits orangés dans la flamme sont produits par la combustion de débris flottant dans l'air. Ce phénomène est normal durant les moments suivant l'allumage et devrait se dissiper après quelques minutes de fonctionnement.

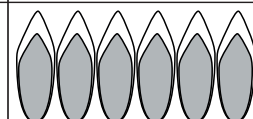
Flamme jaune :

Réglage nécessaire.



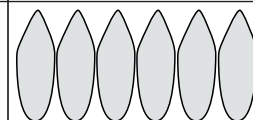
Pointe jaune sur cône extérieur :

Normal pour gaz LP.



Flamme bleue :

Normal pour gaz naturel.



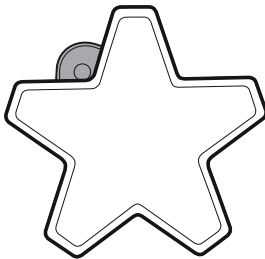
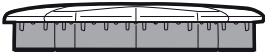
2. Ajustez la soupape de commande du brûleur à **SIM** pour vérifier si la flamme continue de brûler tout autour du brûleur. Éteignez la flamme en soufflant dessus ou en l'éventant à l'aide d'un bloc-notes ou d'un morceau de carton, puis observez la capacité du brûleur à se rallumer et à propager la flamme sur tout le brûleur en quelques secondes. La propagation de la flamme est essentielle pour l'allumage et le rallumage adéquats du brûleur..

3. Testez la capacité de rallumage des deux brûleurs STAR sur le côté gauche de l'appareil en positionnant les boutons de commande à XLO et observez la propagation des petites flammes de mijotage pendant que le système XLO allume et éteint les deux brûleurs.

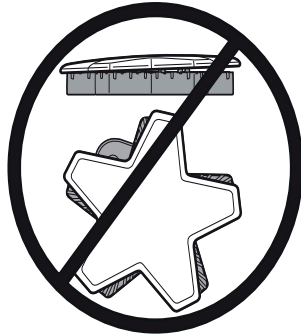
- Si le rendement de la flamme n'est pas convenable, assurez-vous que des orifices de LP aux dimensions adéquates sont installés et que le régulateur a été convenablement converti pour une utilisation au LP.
- Si la flamme d'un brûleur est inégale, scintille, produit des sons excessifs ou s'élève, certaines des fentes de la base du brûleur sont possiblement obstruées par des débordements d'aliments ou par d'autres débris. Les fentes bloquées peuvent être nettoyées à l'aide d'un trombone, d'une épingle ou d'un objet semblable. Les aliments ou les débris incrustés et difficiles à enlever peuvent parfois être retirés en utilisant une laine d'acier ou une brosse métallique.

4. Une flamme « paresseuse », avec de longues flammes, peut se créer en raison d'un chapeau de brûleur mal placé. Plusieurs des manteaux supérieurs des flammes individuelles auront tendance à fusionner ou à confluer.

Assurez-vous que le chapeau du brûleur est convenablement installé sur la base du brûleur. Lorsque positionné correctement, le chapeau devrait être assez à plat sur la base et ne pas trop se balancer.



Correct de la cuvette du brûleur

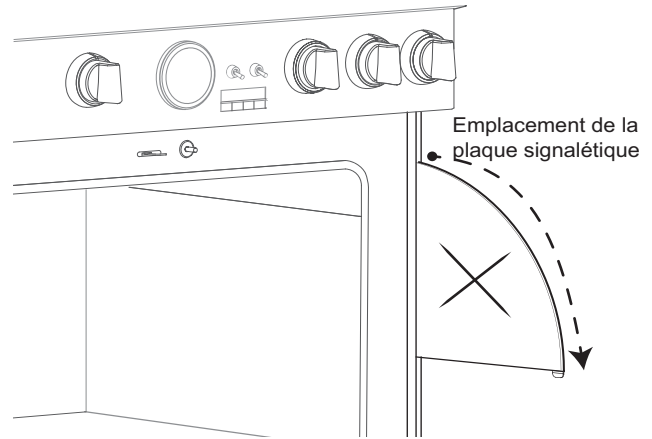


Positionnement incorrect de la cuvette du brûleur

5. Répétez la procédure d'essai de flamme et d'allumage pour chaque brûleur de la surface de cuisson.

Pose de l'étiquette de conversion au LP

1. Pour une identification et une preuve adéquates de la conversion de l'appareil au gaz propane (LP), apposez l'étiquette de conversion fournie près des étiquettes de classification de l'appareil. Cela est particulièrement important si l'appareil converti est réinstallé dans une maison différente.



2. Une fois que l'étiquette de conversion est apposée, utilisez un marqueur indélébile pour y inscrire la date, le nom et l'adresse de l'entreprise responsable de la conversion.

Índice de materias

Seguridad	1
Instrucciones Importantes de Seguridad	1
Instrucciones de conversión	2
Antes de comenzar	2
Preparación de conversión	2
Cómo desmontar la placa de cocción	2
Conversión del regulador	3
Reemplazo de los orificios de los quemadores	4
Cómo volver a ensamblar la placa de cocción	5
Ajuste de los tornillos de la válvula manual de los quemadores	5
Prueba de los escapes de gas	6
Verificación de la presión de admisión (si hace falta)	7
Características de la llama	7
Colocar la etiqueta de conversión	8
Servicio, piezas y accesorios	contraportada

Este electrodoméstico de THERMADOR® está
hecho por BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

¿Preguntas?

1-800-735-4328

www.thermador.com

¡Esperamos oír de usted!

Seguridad



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este kit es utilizado para Planchas THERMADOR PROFESSIONAL PRO GRAND® estufas de combustible dual, y PRO HARMONY® estufas de combustible dual, de operación con gas natural a Gas (LP). Este kit no puede ser utilizado para convertir modelos anteriores de parrillas o estufas THERMADOR PROFESSIONAL distintas a los indicados en estas instrucciones (en la portada puede encontrar los modelos a los que se aplican estas instrucciones). Este kit no puede ser utilizado para convertir estufas de todo gas THERMADOR PROFESSIONAL®, quemadores de horno, o cualquier otra unidad de otra marca.

IMPORTANTE: Solo técnicos de servicio o instaladores calificados o deben realizar la conversión.

INSTALADOR: Por favor deje estas Instrucciones de Conversión junto a la unidad con el dueño.

DUEÑO: Por favor conserve estas instrucciones para referencia futura.

PRECAUCIÓN

Desconecte el gas y corriente eléctrica antes de realizar la conversión. Antes de encender la corriente, asegúrese que todos los controles están en posición de **APAGADO**.

ADVERTENCIA



Este kit de conversión debe ser instalado por una agencia de servicio calificada de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos aplicables y requerimientos de las autoridades que tengan jurisdicción. Si la información de estas instrucciones no es seguida exactamente puede surgir fuego, explosión o producción de monóxido de carbono causando daños a propiedad, lesiones personales o la muerte. La agencia de servicio calificada es responsable por la instalación apropiada de este kit. La instalación no es apropiada o completa hasta la operación de la unidad convertida es verificada como se especifica en las instrucciones del fabricante proveídas con el kit.

Guarde las piezas del gas natural para poder devolver su aparato a su ajuste original.

Al Agente de Servicio:

Es importante que conozca lo siguiente ANTES de comenzar la conversión de gas de la unidad.

- Confirme que el sistema de suministro de Gas Propano (LP) está disponible y listo para utilizarse. Esto es particularmente importante para construcciones nuevas.
- Debe planear para tener suficiente tiempo y recursos para realizar el proceso de conversión a LP apropiadamente y completamente antes de abandonar el sitio de trabajo. Cada paso descrito en estas instrucciones debe ser realizado para convertir con seguridad la unidad para una operación apropiada con Gas Propano. **LA CONVERSIÓN A GAS INCOMPLETA O INADECUADA DE LA UNIDAD PUEDE CREAR RIESGOS A LA SEGURIDAD.**

ADVERTENCIA

Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California:

Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos, u otro daño reproductivo.

ADVERTENCIA

Si los orificios de Gas Natural se dejan instalados mientras se intenta operar la unidad utilizando Gas Propano (LP), a la presión más alta establecida para Gas LP, los quemadores producirán flamas largas que pueden emitir altos niveles de monóxido de carbono a la habitación, o un incendio o explosión pueden ocurrir.

ADVERTENCIA

NUNCA deje la conversión parcialmente terminada. Si se opera la unidad con la conversión incompleta, altos niveles de monóxido de carbono pueden ser emitidos, o un incendio o explosión pueden ocurrir.

Instrucciones de conversión

Antes de comenzar

PRECAUCIÓN

Antes de proceder con la conversión, cierre el suministro de gas a la unidad antes de desconectar la corriente eléctrica.

HERRAMIENTAS REQUERIDAS

Tijeras

Llave Torx T-30

Llave Torx T-20

Aprietatuercas o llave de 1/4"

Llave o dado de 7/8"

Desarmador plano de con hoja 1/8" X .020"

ARTÍCULOS INCLUIDOS

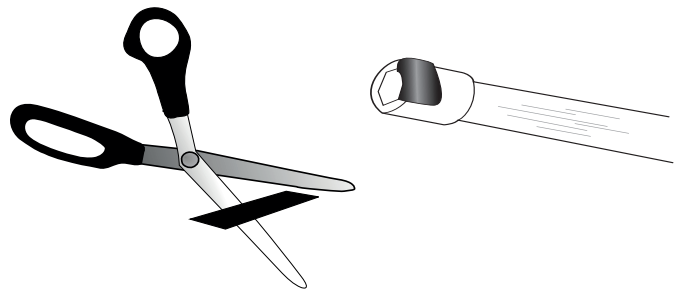
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Instrucciones	1
Cinta de Espuma, 1" pieza	1
Etiqueta de conversión al propano	1
Orificio de inyección de quemador STAR (1,15 mm)	5
Orificio de inyección de quemador STAR (1,25 mm)	1

PRECAUCIÓN

Al conectar la unidad al gas propano, asegúrese que el tanque de gas propano está equipado con su propio regulador de alta presión. La máxima presión de gas a esta unidad no debe exceder 14.0 pulgadas de columna de agua desde el regulador del tanque de gas propano.

Preparación de Conversión

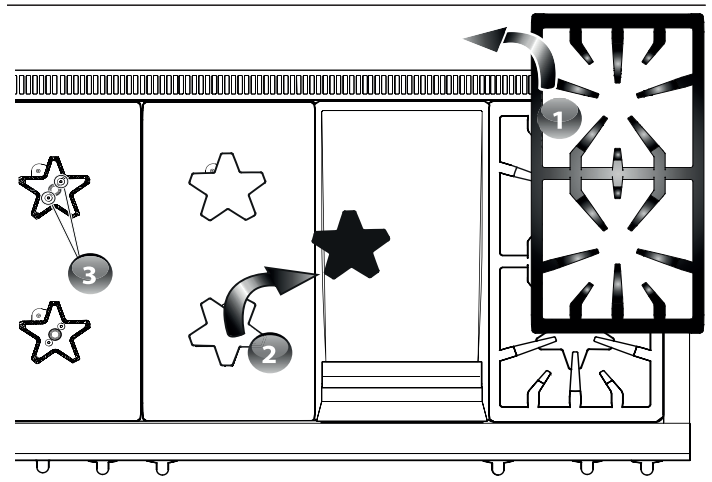
1. Asegúrese de que la fuente de alimentación eléctrica del disyuntor esté bloqueada y que el suministro de gas esté cerrado.
2. Corte una tira de espuma de 3/8" proveída en el kit y colóquela sobre el borde del aprieta tuercas utilizado para reemplazar los orificios de Quemador STAR, según se muestra.
 - La pieza de espuma ayuda a mantener el orificio al final del aprieta tuercas, para que no se suelte y caiga dentro de la unidad durante su remoción o instalación.



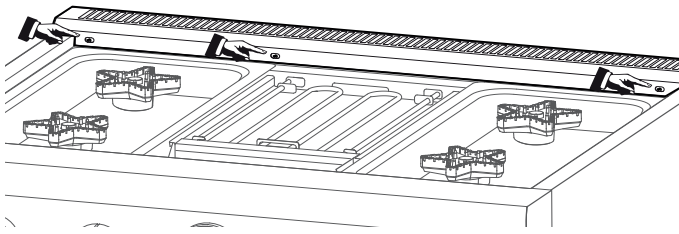
Cómo desmontar la placa de cocción

IMPORTANTE: Asegúrese de que la fuente de alimentación eléctrica del disyuntor esté bloqueada y que el suministro de gas esté cerrado.

1. Quite las rejillas del aparato.
2. Quite las tapas de los quemadores STAR.
3. luego quite los dos tornillos en la base de cada quemador con una llave T-30.



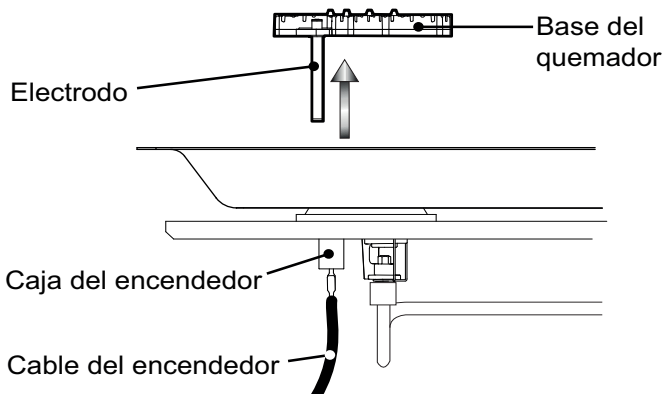
4. Para quitar más fácilmente los colectores de grasa, quite, según el modelo, los tres (3) o cuatro (4) tornillos Torx T-20 de acero inoxidable que fijan el adorno a la parte delantera del aparato, para las instalaciones de tipo isla.



5. Desconecte el encendedor.

A.) Cómo desconectar un encendedor de dos piezas

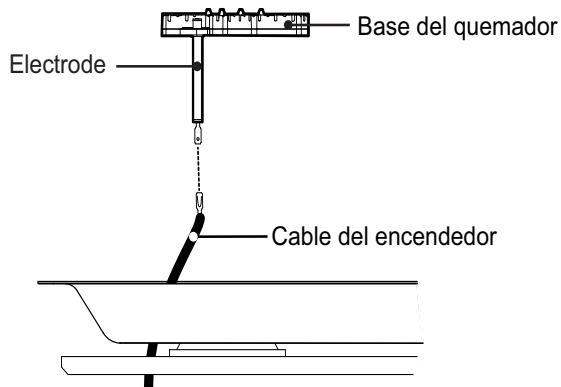
- 1) Tire despacio de la base del quemador hacia arriba.



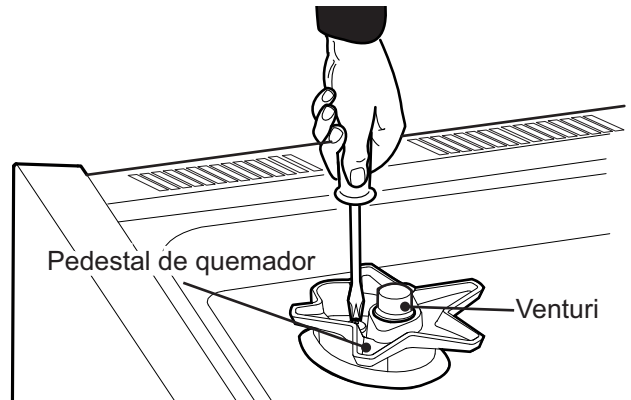
B.) Cómo desconectar un encendedor de una pieza

- 1) Tire despacio de la base del quemador hacia arriba.
2) En el electrodo de cada quemador, desconecte el terminal hembra del terminal macho del cable de chispas.

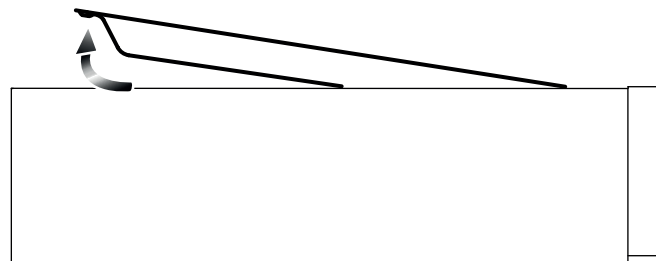
IMPORTANTE: Se debe pulsar sobre la lengüeta de cierre del conector hembra para quitar el terminal del electrodo.



6. Quite los tornillos de cada uno de los pedestales con un destornillador Torx T-30.



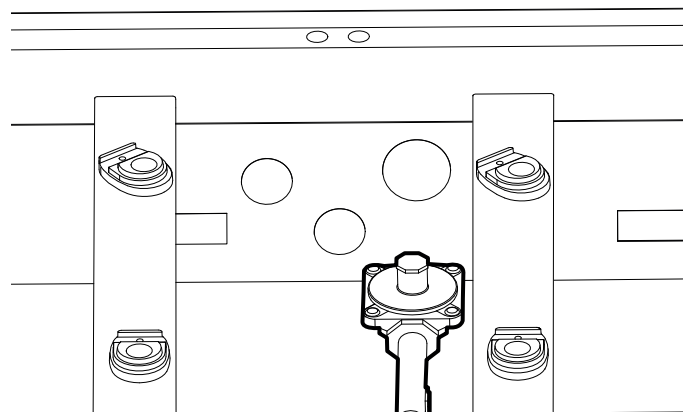
7. Quite cuidadosamente el pedestal del quemador y el tubo Venturi.
8. Quite los colectores de grasa haciéndolos girar hacia arriba luego empújelos hacia atrás.



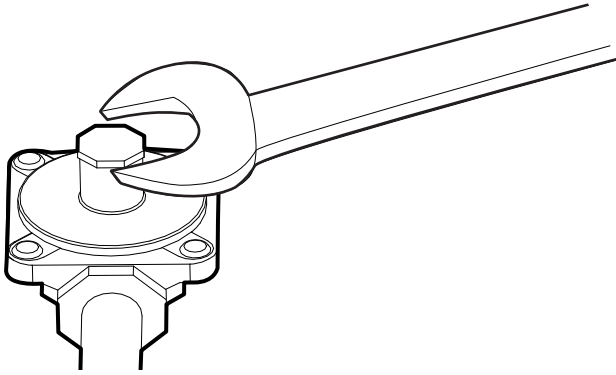
9. Quite la pantalla térmica, si existe alguna. Algunos modelos están equipados con una pantalla de anchura doble que se prolonga bajo el colector de grasa adyacente.

Conversión del regulador

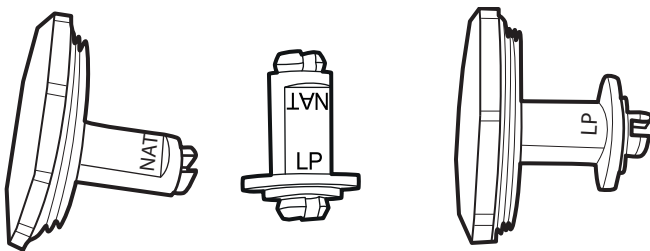
El regulador de presión del gas se ubica cerca del rincón trasero izquierdo, en el interior de la placa superior del aparato. La ubicación exacta varía según el modelo.



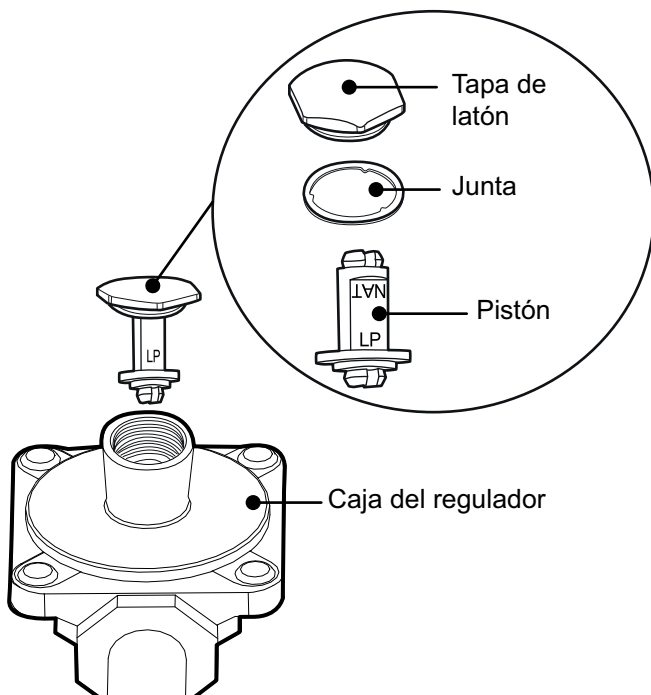
1. Quite la pieza de conversión con una llave fija o una llave con boquilla de 7/8 pulg.



2. Lea las letras que están escritas sobre el eje. Las letras NAT están escritas abajo del todo. Quite el pistón de la parte inferior de la tapa de conversión.
3. Saque la varilla de la base de la pieza, inviértala para que la extremidad LP se vea y vuelva a poner la varilla en la pieza, como en la ilustración.

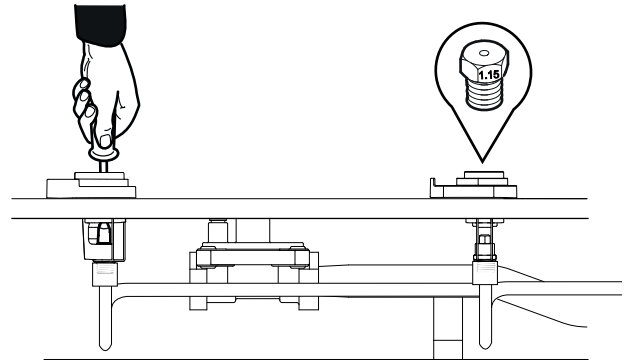


4. Reinstale la pieza de conversión – configurada para gas propano – en la parte superior del regulador.



Reemplazo de los orificios de los quemadores

1. Utilice una boquilla de 7 mm (o 9/32 pulg.) con una llave de 1/4 pulg. y una extensión para alcanzar el orificio de gas natural a través del tubo de venturi y para quitarlo de la boquilla del inyector del quemador.



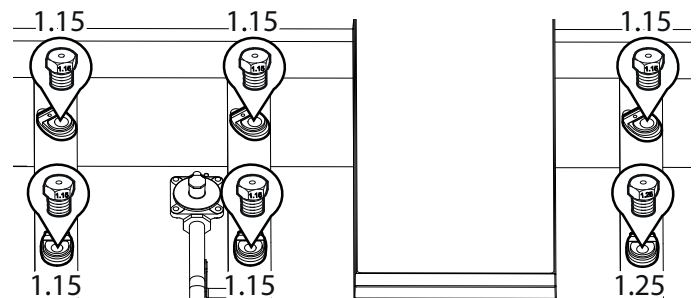
2. Cinco orificios llevan la inscripción “115” (diámetro del orificio de 1,15 mm), como en la ilustración. Un orificio lleva la inscripción “125” (diámetro del orificio de 1,25 mm).



Reemplace el orificio del quemador delantero derecho (XHI) con el 1,25 mm LP orificio del quemador. Sustituya todos los orificios de inyección de los quemadores STAR por orificios de inyección de 1,15 mm para GLP proporcionados con el juego de conversión.

- Los orificios de reemplazo del juego de conversión al LP tienen una rosca cilíndrica (no cónica) y no necesitan la utilización de lacre para la junta fileteada.

IMPORTANTE: NO instale el orificio LP en otro sitio que no sea delante a la derecha.



3. Haga una breve prueba de escape de gas en cada orificio y en los racores cercanos, conforme a las instrucciones dadas en la sección "Prueba de los escapes de gas".
 - La prueba de los escapes se debería hacer una vez terminada la conversión de los orificios y antes de que se vuelvan a ensamblar y testen los quemadores.

Cómo volver a ensamblar la placa de cocción

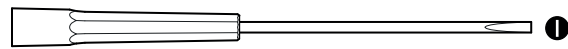
1. Para los encendedores de una pieza, pase los cables a través de la pantalla térmica, si existe alguna. Asegúrese de que los cables no se enrollen.
Para los encendedores de dos piezas, reinstale la pantalla térmica, si existe alguna (no hace falta pasar los cables).
2. Para los encendedores de una pieza, pase los cables a través del colector de grasa. Asegúrese de que los cables del encendedor no se enrollen.
Para los encendedores de dos piezas, reinstale los colectores de grasa (no hace falta pasar los cables).
3. Reinstale el adorno para las instalaciones de tipo isla con tornillos Torx T-20.
4. Para los encendedores de una pieza, pase los cables a través del pedestal del quemador.
Para los encendedores de dos piezas, reinstale el pedestal del quemador (no hace falta pasar los cables).
5. Inserte el tubo Venturi en el pedestal del quemador. Fíjelo con tornillos negros Torx T-30 insertándolos parcialmente antes de atornillarlos hasta el fondo. Asegúrese de que el tubo Venturi no esté bloqueado. El tubo Venturi debe ser fácil de quitar cuando el pedestal está instalado.
6. Para los encendedores de una pieza, vuelva a conectar el cable del encendedor al electrodo de la base del quemador. Pase cuidadosamente los cables del encendedor a través del pedestal al mismo tiempo que reinstala la base del quemador en su sitio. Asegúrese de que los cables del encendedor no se enrollen.
Para los encendedores de dos piezas, reinstale la base del quemador sobre el pedestal (no hace falta pasar los cables).
7. Fije la base del quemador con tornillos Torx T-30 insertándolos parcialmente antes de atornillarlos hasta el fondo.
8. Coloque las tapas de los quemadores y las rejillas en su sitio.

Ajuste de los tornillos de la válvula manual de los quemadores

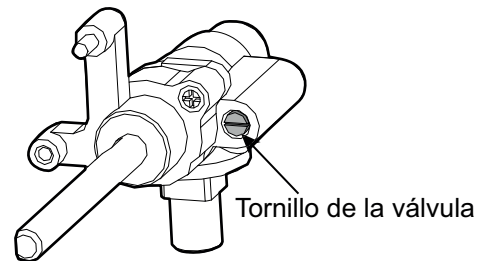
Destornillador para ajustar los tornillos de la válvula

Se debe utilizar un destornillador con una punta de una anchura de 1/8 pulg. [3,0 mm] y de un grosor de 0,020 pulg. [0,50 mm], ilustrado en la foto aquí abajo, para poner en su sitio los tornillos de derivación y obtener los ajustes mínimos de flujo de las válvulas manuales.

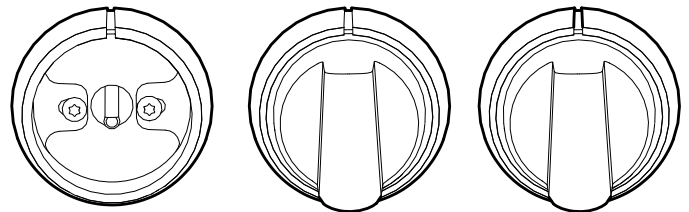
Quite los tapones de protección antes de utilizar el aparato.



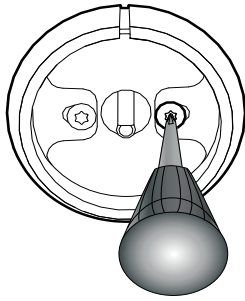
Ajuste de los tornillos de la válvula



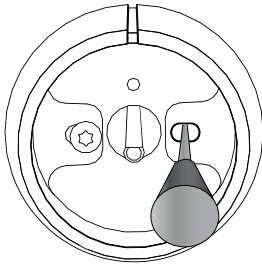
1. **Corte la alimentación eléctrica del disyuntor principal o de la caja de fusibles.**
2. **Corte el suministro de gas de la estufa cerrando la válvula manual de cierre de gas.**
3. Quite el botón de la varilla de la válvula tirando hacia el exterior, alejándose del tablero.



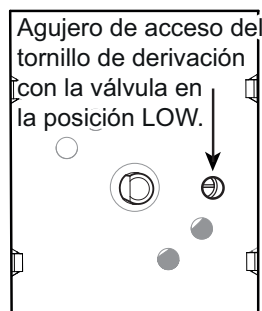
- Quite el tornillo de montaje con bisel ubicado a la derecha de la varilla de la válvula con una llave Torx T-20.



- Para engranar el tornillo de la válvula, inserte el tornillo de precisión con una hoja de 1/8 pulg. en el agujero del bisel que quedó al quitar el tornillo de montaje.



- PARA LOS QUEMADORES ESTANDARES**, ajuste el tornillo de la válvula girándola aproximadamente 1/8 de vuelta en el sentido de las agujas del reloj. Ajuste el tornillo de la válvula para obtener la potencia suficiente para cocer a fuego lento. Teniendo en cuenta las fluctuaciones normales de presión del gas, la estabilidad de la llama podría ser afectada si se aprieta demasiado el tornillo de la válvula.
- PARA LOS QUEMADORES EXTRALOW**, el ciclo automático de los quemadores XLOW permite utilizar una función excepcional de cocción a fuego lento, sin ningún ajuste. Sin embargo, el usuario puede ajustar el tornillo de la válvula según sus preferencias. Apague siempre la alimentación eléctrica del aparato antes de ajustar la llama. Coloque el eje de la válvula en la posición LOW para poder acceder a los tornillos de la válvula a través de los agujeros de pasaje de los potenciómetros.



Prueba de los escapes de gas

⚠ ADVERTENCIA

NO utilice ningún tipo de llama para detectar los escapes de gas.

Inspección de los escapes de gas con una solución líquida

La prueba de los escapes se debería hacer una vez terminada la conversión de los orificios y antes de que se vuelvan a ensamblar y testeen los quemadores.

- Asegúrese de que todos los orificios LP hayan sido apretados y que todas las válvulas y las perillas estén apagadas.
- Conecte la alimentación eléctrica y el suministro de gas.
- Vaporice generosamente la parte enroscada del orificio con una solución de agua jabonosa o con otra solución concebida para detectar los escapes de gas. Procure no vaporizar los componentes eléctricos. (Una mezcla compuesta de 25% de jabón en agua es eficaz para hacer esta inspección.)
- Encienda brevemente la válvula o la perilla bloqueando el agujero del orificio con la goma de un lápiz, su dedo o algo semejante.
- Fíjese en la base de la unión del orificio para ver si se forman burbujas alrededor del racor enroscado.
 - Las burbujas indican que hay un escape de gas. La cantidad y las dimensiones de las burbujas son indicadores de la amplitud del escape.
- Repare todos los escapes inmediatamente cuando los descubra. A menudo, sólo hace falta volver a apretar el orificio para reparar el escape.
- Ya que sucede que las piezas están apretadas fuertemente durante el reemplazo de los orificios, inspeccione también los escapes en las otras uniones de los racores adyacentes al orificio.
- Desconecte la alimentación eléctrica y el suministro de gas.
- Vuelva a ensamblar el aparato antes de testear los sistemas de los quemadores nuevamente convertidos.

Verificación de la presión de admisión (si hace falta)

La verificación de la presión de admisión NO ES NECESARIA cuando se convierte un aparato a gas propano. Sin embargo, si la presión de salida del regulador de presión del gas o la presión de entrada hacia el aparato parece sospechosa, se puede recurrir al proceso siguiente para verificar la presión de admisión.

1. Ponga un manómetro portátil o de mano que lea la presión en pulgadas de columna de agua utilizando un pedazo de PVC o un tubo de vinilo.



2. Conecte la alimentación eléctrica y el suministro de gas de la estufa.
3. Encienda uno de los quemadores en la posición HI. Es importante obtener una lectura real de la presión bajo esas condiciones de circulación de gas.
4. Gire la válvula manual del quemador en la posición HI. (El quemador producirá ruidos de encendido por chispas.)
5. La lectura de la presión de admisión del regulador de cualquier aparato convertido a gas propano en el manómetro debería oscilar entre 9,50 y 10,50 de pulgadas de columna de agua.
 - Si la lectura de la presión de admisión es inferior a esa cifra, asegúrese de que se haya hecho bien la conversión del regulador para una utilización con gas propano y que la presión de entrada hacia el aparato oscile entre 11,0 y 14,0 pulgadas de columna de agua.

Características de la llama

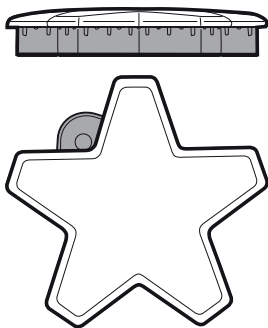
Cuando observe las llamas de los quemadores, quite el mínimo de componentes para ver las llamas directamente. Es posible que tenga que apagar las luces o cerrar las persianas de las ventanas para oscurecer la habitación y así ver mejor las llamas.

1. Teste el encendido de los quemadores. Empuje la perilla del quemador y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición HI. El electrodo del encendedor y el módulo de chispas producirán un chasquido. Una vez que haya salido el aire del conducto de alimentación, el quemador debería encenderse en menos de cuatro (4) segundos.
 - Las llamas de LP deben ser estables y hacer poco ruido. Los conos interiores de las llamas deben ser bien definidos y estar visiblemente separados uno de otro. La llama, alrededor del quemador, no debe tener partes excesivamente elevadas o llamas "vagas".

NOTA: Es normal que de las puntas de las llamas estén levemente amarillas después de unos minutos de funcionamiento con gas propano (LP). Los trazos naranjas en las llamas son producidos por la combustión de restos en el aire. Este fenómeno es normal durante los momentos que siguen el encendido y deberían disiparse después de unos minutos de funcionamiento.

Flama amarilla: Se requiere más ajuste.	A diagram showing five flame shapes. Each flame has a dark, almost black tip and a yellowish body, indicating a rich mixture and incomplete combustion.
Puntas amarillas sobre conos: Normal para Gas LP.	A diagram showing five flame shapes. Each flame has a distinct yellow tip or 'beard' at the top, which is normal for LP gas.
Flama azul suave: Normal para Gas Natural.	A diagram showing five flame shapes. Each flame is a clean, uniform blue color, indicating a lean mixture and complete combustion.

2. Ponga la válvula de la perilla del quemador a **SIM** para verificar si la llama sigue difundiéndose alrededor del quemador. Apague la llama soplando o venteándola con hojas o con un trozo de cartón. Luego, observe la capacidad del quemador a encenderse de nuevo y a propagar la llama en todo el quemador en pocos segundos. La propagación de la llama es esencial para que se encienda y vuelva a encender adecuadamente el quemador.
3. Testee la capacidad de los dos quemadores STAR del lado izquierdo del aparato para volver a encenderse colocando los mandos en XLO y observe la propagación de las pequeñas llamas de fuego lento mientras el sistema XLO enciende y apaga los dos quemadores.
 - Si el rendimiento de la llama no es adecuado, asegúrese de que los orificios de LP de dimensiones adecuadas estén instalados y que el regulador haya sido convenientemente convertido para una utilización con LP.
 - Si la llama de un quemador es irregular, centellea, produce ruidos excesivos o cambia de tamaño, algunos de los agujeros de la base del quemador están posiblemente obstruidos por derrames de alimentos o por otras partículas. Los agujeros bloqueados se pueden limpiar con un clip, una aguja o un objeto semejante. A veces, los alimentos y los restos incrustados y difíciles de limpiar se pueden quitar con un estropajo de acero o un cepillo metálico.
4. Una llama “vaga”, con largas llamas, se puede crear porque la tapa de un quemador está mal colocada. Varias de las puntas de las llamas individuales tendrán tendencia a fusionarse o a confluir.
Asegúrese de que la tapa del quemador esté adecuadamente colocada sobre la base del quemador. Cuando esté posicionada convenientemente, la tapa debería estar plana sobre la base y no debería balancearse demasiado.



Correcto de la tapa del quemador

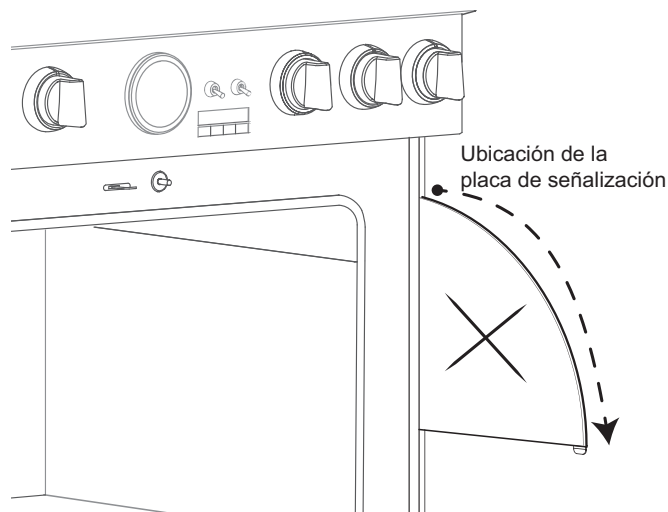


Incorrecto de la tapa del quemador

5. Repita el proceso de chequeo de la llama y del encendido de cada quemador de la placa de cocción.

Colocar la etiqueta de conversión

1. Para una identificación y una prueba adecuadas de la conversión del aparato a gas propano (LP), ponga la etiqueta de conversión proporcionada cerca de las etiquetas de clasificación del aparato. Esto es particularmente importante si se reinstala el aparato convertido en un hogar distinto.



2. Una vez pegada la etiqueta de conversión, utilice un rotulador indeleble para escribir la fecha, el nombre y la dirección de la empresa que llevó a cabo la conversión del aparato.

THERMADOR® Service/Entretien/Mantenimiento

Service

We realize that you have made a considerable investment in your kitchen. We are dedicated to supporting you and your appliance so that you have many years of creative cooking.

Please don't hesitate to contact our excellent STAR™ Customer Support Department if you have any questions or in the unlikely event that your THERMADOR® appliance needs service. Our service team is ready to assist you.

USA:
800-735-4328
www.thermador.com/support

Canada:
800-735-4328
www.thermador.ca

Parts & Accessories

Parts, filters, descalers, stainless steel cleaners and more can be purchased in the THERMADOR eShop or by phone.

USA:
www.thermador-eshop.com

Canada:
Marcone 800-287-1627
or
Reliable Parts 800-663-6060

Entretien

Nous savons bien que vous avez investi une somme considérable dans votre cuisine. Nous nous faisons un devoir de vous soutenir pour que vous puissiez profiter pleinement d'une cuisine où vous pourrez exprimer toute votre créativité de nombreuses années durant.

N'hésitez pas à communiquer avec l'un des membres chevronnés de notre équipe de soutien au client si vous avez des questions ou dans le cas plutôt improbable où votre appareil THERMADOR^{MC} aurait besoin d'entretien. Notre équipe sera prête à vous aider.

É.-U. :
800-735-4328
www.thermador.com/support

Canada :
800-735-4328
www.thermador.ca

Pièces et Accessoires

Vous pouvez vous procurer par téléphone ou à notre boutique THERMADOR en ligne des pièces, des filtres, des produits nettoyants pour acier inoxydable et plus encore.

É.-U. :
www.thermador-eshop.com

Canada :
Marcone 800-287-1627
or
Reliable Parts 800-663-6060

Mantenimiento

Nos damos cuenta que Usted invirtió una suma considerable en su cocina. Nos dedicamos a atenderle para que pueda sacar provecho de una cocina donde podrá expresar toda su creatividad durante muchos años.

Por favor, no dude en ponerse en contacto con uno de nuestros empleados ESTRELLAS™ de atención al cliente si tiene preguntas o en el caso más bien improbable que su aparato THERMADOR® necesite mantenimiento. Nuestro equipo estará listo para ayudarle.

EEUU:
800-735-4328
www.thermador.com/support

Canadá:
800-735-4328
www.thermador.ca

Piezas y Accesorios

Usted puede comprar piezas, filtros, productos de limpieza para acero inoxidable por teléfono o en nuestra tienda THERMADOR en línea.

EEUU:
www.thermador-eshop.com

Canadá:
Marcone 800-287-1627
or
Reliable Parts 800-663-6060

Thermador 

REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS®

1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 • 800-735-4328 • www.thermador.com
9001014151 • Rev. B • 5U065Q • © BSH Home Appliances Corporation, 10/14