

KitchenAid®

LP GAS CONVERSION INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE CONVERSION POUR

L'ALIMENTATION AU PROPANE

Table of Contents / Table des matières

LP GAS CONVERSION SAFETY.....	1	SÉCURITÉ POUR CONVERSION AU PROPANE.....	9
GAS CONVERSIONS.....	3	CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ.....	10
Tools and Parts.....	3	Outils et pièces.....	10
Convert from Natural Gas to LP Gas.....	3	Conversion du gaz naturel au propane.....	10
Flame Height Adjustment.....	5	Réglage de la taille des flammes.....	13
Convert from LP Gas to Natural Gas.....	5	Conversion pour l'alimentation du propane au	
Flame Height Adjustment.....	7	gaz naturel.....	13
Burner Ignition and Auto-Reignition.....	8	Réglage de la taille des flammes.....	15
Complete Burner Adjustment.....	8	Allumage du brûleur et système de rallumage	
		automatique.....	15
		Achever le réglage des brûleurs.....	16

LP GAS CONVERSION SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT:

Installer: Leave installation instructions with the homeowner.

Homeowner: Keep installation instructions for future reference.

IMPORTANT :

Installateur : Remettre les instructions d'installation au propriétaire.

Propriétaire : Conserver les instructions d'installation pour référence ultérieure.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the "What to do if you smell gas" instructions.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

GAS CONVERSIONS

Tools and Parts

Gather the required tools and parts necessary for correct LP gas conversion.

Tools needed

- 1/8" Flat-blade screwdriver
- #2 Phillips screwdriver
- #20 Torx[†] screwdriver
- 9/32" (7 mm) nut driver
- Wrench
- Masking tape

Parts supplied

- LP orifice package
- Conversion instructions
- Conversion label

IMPORTANT: Gas conversions must be done by a qualified installer. Before proceeding with conversion, shut off the gas supply to the cooktop prior to disconnecting the electrical power.

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 this kit.

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

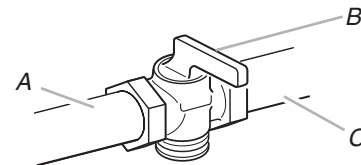
Examples of a qualified person include:

licensed heating personnel,
authorized gas company personnel, and
authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

Convert from Natural Gas to LP Gas

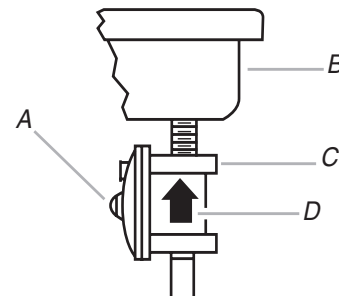
1. Turn manual shutoff valve to the closed position.



- A. To cooktop
- B. Shutoff valve (closed position)
- C. Gas supply line

2. Unplug cooktop or disconnect power.

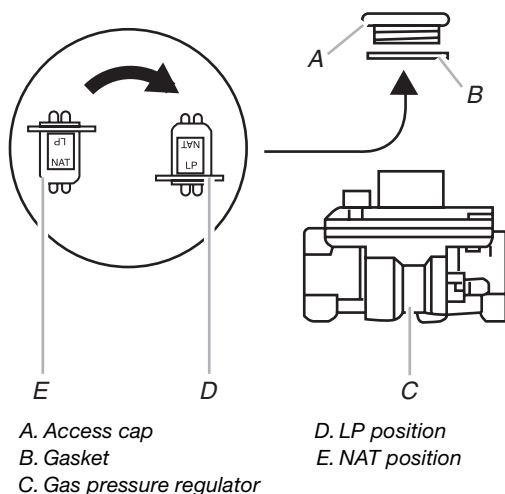
To Convert Gas Pressure Regulator



- A. Access cap
- B. Rear of cooktop
- C. Gas pressure regulator
- D. Gas flow

1. Remove the access cap by using a wrench, turning the access cap counterclockwise.

Remove spring retainer from the cap by pushing against the flat side of the spring retainer. Look at the spring retainer to locate the "NAT" or "LP" position. Turn over the spring retainer so the "LP" is showing on the bottom. Snap the spring retainer back into the cap. Reinstall the cap onto the regulator.



2. Test the gas pressure regulator and gas supply line.

The regulator must be checked at a minimum 1" (2.5 cm) water column above the set pressure. The inlet pressure to the regulator should be as follows for operation and checking the regulator setting:

LP Gas:

Minimum pressure 11" (27.9 cm) W.C.P.

Maximum pressure 14" (35.5 cm) W.C.P.

Gas Supply Pressure Testing

Line pressure testing above ½ psi gauge (14" WCP)

The cooktop and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.5 kPa).

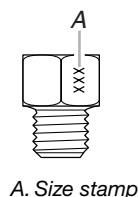
Line pressure testing at ½ psi gauge (14" WCP) or lower

The cooktop must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3.5 kPa).

To Convert Surface Burners

1. If installed, remove the burner grates.

Use the following figures to match the correct LP gas orifice spud with the burner location and model being converted. The orifice spud size is stamped on the orifice spud as shown below. This number codes the orifice diameter and its correct burner location.

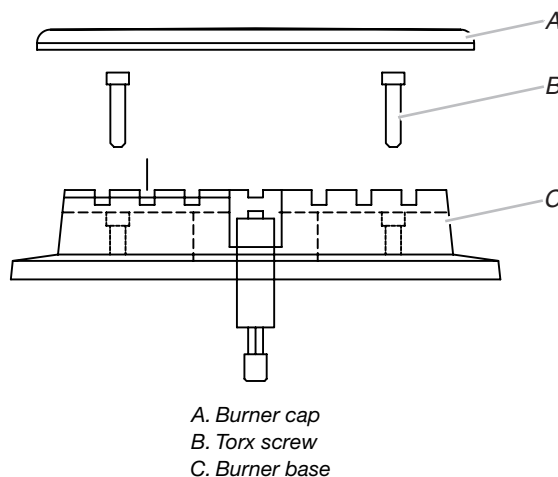


4 Burner Models

LP Gas Orifice Spud Chart

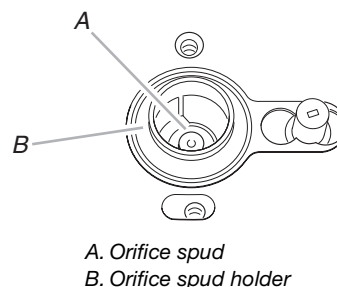
Burner Location	Burner Rating	Orifice Size	Color Code
Left Front	4,000	0.64 mm	Blue
Left Rear	9,800	0.95 mm	Green
Right Front	11,500	1.01 mm	Red
Right Rear	9,800	0.95 mm	Green

2. Remove burner caps.
3. Using a #20 Torx screwdriver, remove the two screws and the burner base.



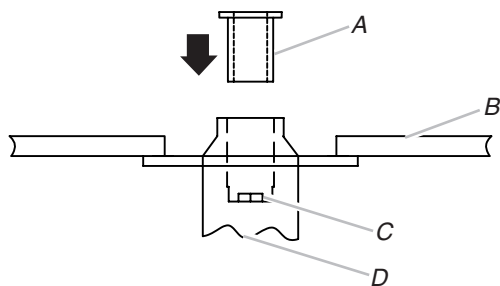
NOTE: Remove one burner base at a time. Then replace after converting. Do not disassemble entire cooktop.

4. Apply masking tape to the end of a ⅜" (7 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



5. Locate the LP orifice spud packet in the bag containing literature.
6. Gently install the orifice spud in the appropriate burner throat by turning clockwise to tighten.
7. Place Natural gas orifice spuds in plastic parts bag for future use and keep with package containing literature.

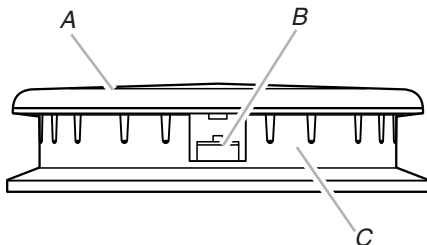
8. For the right front burner only, insert the aluminum choke into the burner orifice holder.



A. Aluminum choke
B. Cooktop surface
C. Orifice spud
D. Burner orifice holder

9. Replace burner base and tighten the 2 screws.

IMPORTANT: The igniter electrode is ceramic and could break during conversion. Be sure that the electrode comes through the hole in the burner base smoothly while tightening screws.



A. Burner cap
B. Electrode
C. Burner base

10. Replace burner cap.
11. Repeat steps 2-10 for the remaining burners.
12. Open shutoff valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.

REMEMBER: Once you have completed converting all of the cooktop burners, test the cooktop for leaks by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leaks found.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

13. Plug in cooktop or reconnect power.

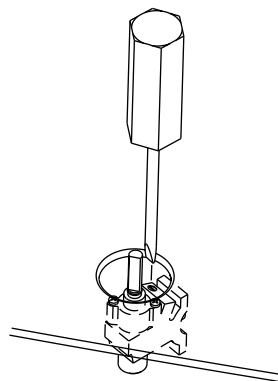
Flame Height Adjustment

This cooktop is equipped with a small flame directly under each grate finger and a larger flame between each grate finger. The visual difference between the ports will be noticeable when the burner is used or when adjustments are made to the flame length.

To Adjust:

This cooktop is shipped from the factory with low and high flame settings adjusted for use with Natural gas. To set for use with LP gas, proceed as follows:

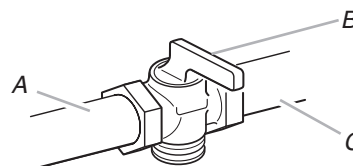
1. Light 1 burner and turn to lowest setting.
2. Remove the control knob.
3. Remove grommet from glass.
4. Use an 1/8" (3.0 mm) flat-blade screwdriver to turn the screw located to the right of the control knob stem until the flame is the proper size.



5. Replace the grommet.
6. Replace the control knob.
7. Test the flame by turning the control from "LO" to "HI," checking the flame at each setting.
8. Repeat steps 1-7 for each burner.

Convert from LP Gas to Natural Gas

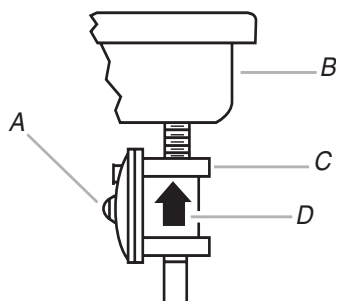
1. Turn manual shutoff valve to the closed position.



A. To cooktop
B. Shutoff valve (closed position)
C. Gas supply line

2. Unplug cooktop or disconnect power.

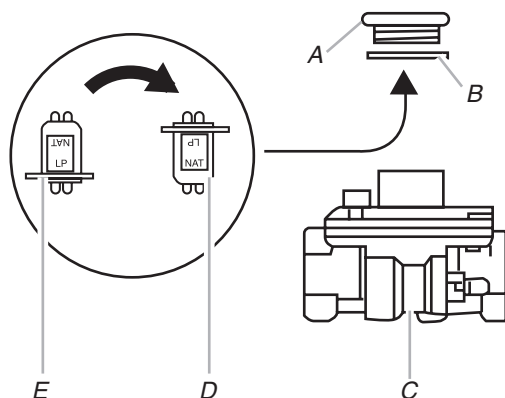
To Convert Gas Pressure Regulator



A. Access cap
B. Rear of cooktop
C. Gas pressure regulator
D. Gas flow

1. Remove the access cap by using a wrench, turning the access cap counterclockwise.

Remove spring retainer from the cap by pushing against the flat side of the spring retainer. Look at the spring retainer to locate the "LP" or "NAT" position. Turn over the spring retainer so the "NAT" is showing on the bottom. Snap the spring retainer back into the cap. Reinstall the cap onto the regulator.



A. Access cap
B. Gasket
C. Gas pressure regulator
D. NAT position
E. LP position

2. Test the gas pressure regulator and gas supply line.

The regulator must be checked at a minimum 1" (2.5 cm) water column above the set pressure. The inlet pressure to the regulator should be as follows for operation and checking the regulator setting:

Natural Gas:

Minimum pressure 5" (12.7 cm) W.C.P.

Maximum pressure 7" to 14" (17.8 cm to 35.5 cm) W.C.P.

Gas Supply Pressure Testing

Line pressure testing above ½ psi gauge (14" WCP)

The cooktop and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.5 kPa).

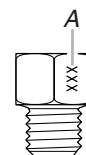
Line pressure testing at ½ psi gauge (14" WCP) or lower

The cooktop must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3.5 kPa)

To Convert Surface Burners

1. If they are installed, remove the burner grates.

Use the following figures to match the correct Natural gas orifice spud with the burner location and model being converted. The orifice spud size is stamped on the orifice spud as shown below. This number codes the orifice diameter and its correct burner location.



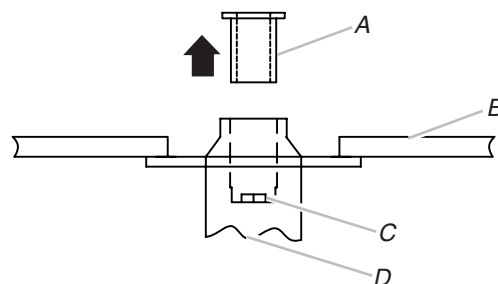
A. Size stamp

4 Burner Models

Natural Gas Orifice Spud Chart

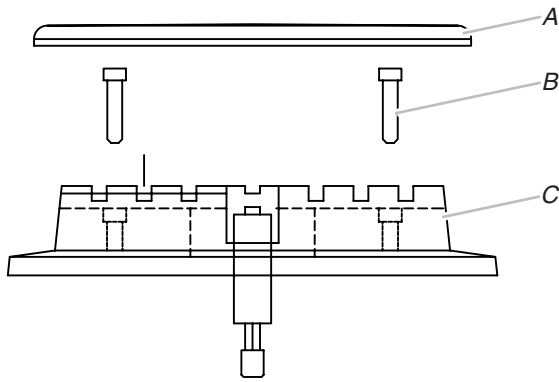
Burner Location	Burner Rating	Orifice Size
Left Front	5,000	1.07 mm
Left Rear	10,500	1.5 mm
Right Front	15,000	1.78 mm
Right Rear	9,200	1.39 mm

2. Remove burner caps.
3. For the right front burner only, remove the aluminum choke from the burner orifice holder.



A. Aluminum choke
B. Cooktop surface
C. Orifice spud
D. Burner orifice holder

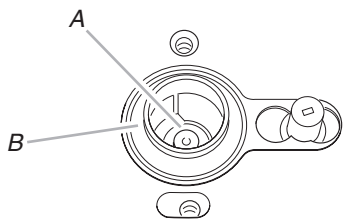
4. Using a #20 Torx screwdriver, remove the two screws and the burner base.



A. Burner cap
B. Torx screw
C. Burner base

NOTE: Remove one burner base at a time. Then replace after converting. Do not disassemble entire cooktop.

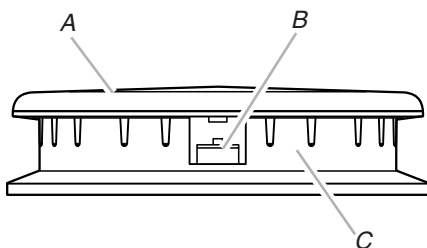
5. Apply masking tape to the end of a $\frac{9}{32}$ " (7 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



A. Orifice spud
B. Orifice spud holder

6. Locate the Natural gas orifice spud that was originally installed in the cooktop.
7. Gently install the orifice spud in the appropriate burner throat by turning clockwise to tighten.
8. Place LP gas orifice spuds and aluminum choke in plastic parts bag for future use and keep with package containing literature.
9. Replace burner base and tighten the 2 screws.

IMPORTANT: The igniter electrode is ceramic and could break during conversion. Be sure that the electrode comes through the hole in the burner head smoothly while tightening screws.



A. Burner cap
B. Electrode
C. Burner base

10. Replace burner cap.
11. Repeat steps 2-10 for the remaining burners.

12. Open shutoff valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.

REMEMBER: Once you have completed converting all of the cooktop burners, test the cooktop for leaks by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leaks found.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

13. Plug in cooktop or reconnect power.

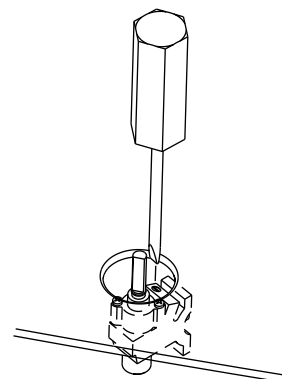
Flame Height Adjustment

Smart Port Burner System

This cooktop is equipped with a Smart Port Burner System. The Smart Port Burner System produces a small flame directly under each grate finger and a larger flame between each grate finger. The visual difference between the ports will be noticeable when the burner is used or when adjustments are made to the flame length.

To reset the valves from LP gas to Natural gas, proceed as follows:

1. Light 1 burner and turn to lowest setting.
NOTE: For the left front burner, the flame will be very small.
2. Remove the control knob.
3. Remove grommet from glass.
4. Use an $\frac{1}{8}$ " (3.0 mm) flat-blade screwdriver to turn the screw located to the right of the control knob stem until the flame is the proper size.



5. Replace the grommet.
6. Replace the control knob.
7. Test the flame by turning the control from "LO" to "HI," checking the flame at each setting.
8. Repeat steps 1-7 for each burner.

Burner Ignition and Auto-Reignition

This cooktop is equipped for electronic auto-reignition by means of a spark igniter located at the rear of each burner. The burners are designed to light at any valve rotation that admits sufficient gas flow to support a flame and to automatically relight following a loss of flame due to a draft or other adverse condition.

IMPORTANT: With the auto-reignition system, it is normal for all igniters to spark when any burner is lit, or following a loss of flame due to a draft or other adverse condition.

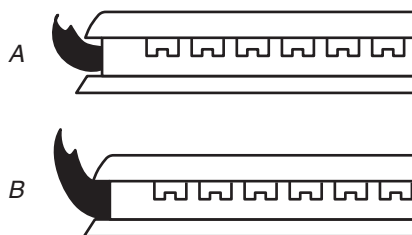
To Check Operation of the Cooktop Burners:

1. Push in and turn knobs to the ON position. The cooktop burner flame should light within 4 seconds. The first time a burner is lit, it may take longer than 4 seconds to light because of air in the gas line.
2. If burners do not light properly, turn the control knob to the OFF position. Make sure the burner cap is in the proper position.
3. Check that the power supply cord is plugged in. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
4. Check that the manual shutoff valve is in the open position.
5. Check burner operation again.

If one or all of the burners do not light at this point, see "Assistance or Service" section in the Use and Care Guide.

Complete Burner Adjustment

1. Check burner flame(s) for proper size and shape. The cooktop "low" burner flame should be a steady blue flame approximately 1/4" (0.64 cm) high.



A. Low flame

B. High flame

2. Completely fill out the conversion label and attach label to bottom of the cooktop next to the rating tag. Do not cover the rating tag with the conversion label.
3. Save the orifices removed from the cooktop along with these instructions for future reference.
4. Read "Sealed Surface Burners" section in the Use and Care Guide supplied with your cooktop.

SÉCURITÉ POUR CONVERSION AU PROPANE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ce manuel ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :
 - Ne pas tenter d'allumer un appareil.
 - Ne pas toucher à un commutateur électrique.
 - Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.
 - À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes sont applicables :

- Les travaux d'installation et réparation doivent être exécutés par un plombier ou tuyauteur qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Si une vanne à boisseau sphérique est utilisée, elle doit comporter une manette "T".
- Si un conduit de raccordement flexible est utilisé, sa longueur ne doit pas dépasser 3 pi.

CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ

Outils et pièces

Rassembler les outils et pièces nécessaires pour l'exécution correcte de la conversion pour l'alimentation au gaz propane.

Outils nécessaires

- Tournevis à lame plate de 1/8"
- Tournevis Phillips n° 2
- Tournevis Torx† n° 20
- Tourne-écrou de 5/32" (7 mm)
- Clé
- Ruban adhésif de masquage

Pièces fournies

- Sachet de gicleurs pour propane
- Instructions de conversion
- Étiquette de conversion

IMPORTANT : Les conversions de gaz doivent être exécutées par un installateur qualifié. Avant d'entreprendre la conversion, fermer l'arrivée de gaz à la table de cuisson avant d'interrompre l'alimentation électrique de la table de cuisson.

AVERTISSEMENT

Cet ensemble de conversion doit être installé par le personnel qualifié d'une agence de service en conformité avec les instructions du fabricant et les prescriptions de tous les codes en vigueur et des autorités juridictionnelles. Si les présentes instructions ne sont pas rigoureusement respectées, ceci peut provoquer un incendie, une explosion ou la génération de monoxyde de carbone provoquant des dommages corporels ou matériels, ou même la mort. La responsabilité de l'installation correcte de cet ensemble de conversion incombe au personnel qualifié d'une agence de service. L'installation n'est pas correcte et complète avant que le bon fonctionnement de l'appareil converti ait été vérifié sur la base des spécifications présentées dans les instructions du fabricant fournies avec cet ensemble de pièces.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'arrivée de gaz approuvée par la CSA International.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.

En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 36 cm (14 po) de la colonne d'eau.

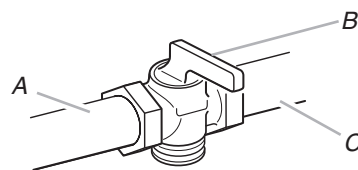
Par personne qualifiée, on comprend :

le personnel autorisé de chauffage,
le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et
le personnel d'entretien autorisé.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

Conversion du gaz naturel au propane

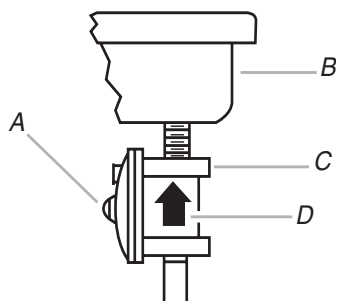
1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.



- A. Vers la table de cuisson
B. Robinet d'arrêt (position de fermeture)
C. Canalisation d'alimentation en gaz

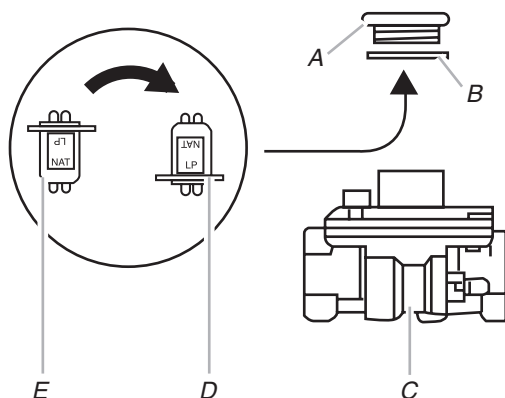
2. Débrancher la table de cuisson ou déconnecter la source de courant électrique.

Conversion du détendeur



A. Chapeau de l'ouverture d'accès
B. Arrière de la table de cuisson
C. Détendeur
D. Débit de gaz

- Utiliser une clé pour enlever le chapeau de l'ouverture d'accès; faire tourner le chapeau dans le sens antihoraire. Ôter le ressort de retenue qui se trouve sous le chapeau - pousser contre le côté plat du ressort de retenue. Examiner le ressort de retenue pour identifier la position "NAT" ou "LP". Orienter correctement le ressort de retenue pour que la mention "LP" soit au fond. Réinstaller le ressort de retenue dans le chapeau. Réinstaller le chapeau sur le détendeur.



A. Chapeau de l'ouverture d'accès
B. Joint d'étanchéité
C. Détendeur
D. Position LP
E. Position NAT

- Tester le détendeur et la canalisation de gaz.

On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 1" (2,5 cm) (colonne d'eau) à la pression de réglage. Pour le fonctionnement et le contrôle du réglage du détendeur, il faut que la pression d'admission au détendeur corresponde aux indications ci-dessous :

Gaz propane :

Pression minimale de 11" (27,9 cm) (colonne d'eau)
Pression maximale de 14" (35,5 cm) (colonne d'eau)

Test de pressurisation de la canalisation de gaz

Pressurisation à une pression supérieure à ½ lb/po² (14" – colonne d'eau)

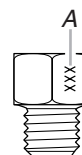
Pour tout test de pressurisation du système à une pression supérieure à ½ lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la table de cuisson et son robinet d'arrêt des canalisations d'alimentation en gaz à pressuriser.

Pressurisation à une pression de ½ lb/po² (14" – colonne d'eau) ou moins

La table de cuisson devra être isolée des canalisations d'alimentation en gaz par la fermeture du robinet d'arrêt manuel individuel durant tout test de pressurisation des canalisations d'alimentation en gaz à une pression égale ou inférieure à ½ lb/po² (3,5 kPa).

Conversion des brûleurs de surface

- Enlever les grilles de brûleur si elles sont installées. Dans les schémas qui suivent, choisir le gicleur pour propane approprié selon le modèle de l'appareil et l'emplacement du brûleur à convertir. La taille du gicleur est indiquée sur le gicleur tel qu'illustré ci-dessous. Ce numéro indique le diamètre du gicleur ainsi que l'emplacement du brûleur correct.



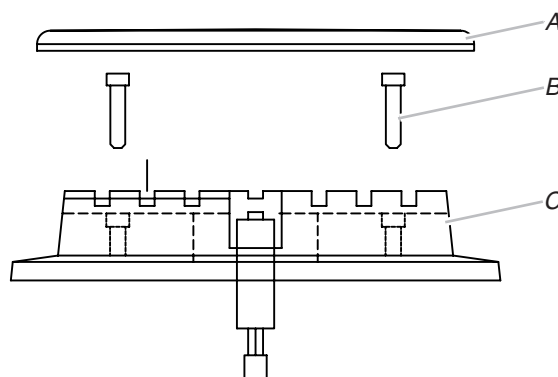
A. Marquage pour identification de la taille

Modèles à 4 brûleurs

Tableau de sélection des gicleurs pour gaz propane

Brûleur	Puissance thermique	Taille du gicleur	Code de couleur
Avant gauche	4 000	0,64 mm	Bleu
Arrière gauche	9 800	0,95 mm	Vert
Avant droit	11 500	1,01 mm	Rouge
Arrière droit	9 800	0,95 mm	Vert

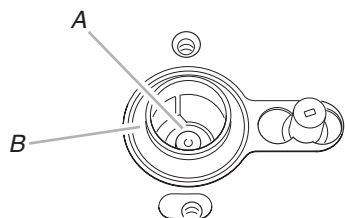
- Ôter les chapeaux de brûleur.
- À l'aide d'un tournevis Torx n° 20, retirer les deux vis et la base du brûleur.



A. Chapeau de brûleur
B. Vis Torx
C. Base du brûleur

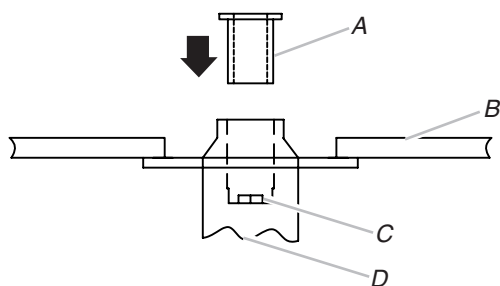
REMARQUE : Enlever une seule base de brûleur à la fois. Réinstaller la base après la conversion du brûleur. Ne pas démonter la totalité de la table de cuisson.

4. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de $\frac{9}{32}$ " (7 mm) pour retenir le gicleur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur le gicleur; faire tourner dans le sens antihoraire et soulever pour enlever le gicleur. Conserver à part le gicleur du brûleur.



A. Gicleur
B. Support du gicleur

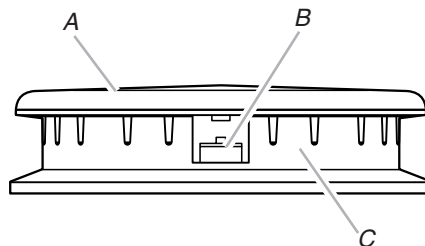
5. Localiser le sachet de gicleurs à propane dans le sachet contenant la documentation.
6. Installer doucement le gicleur dans le col du brûleur approprié en tournant dans le sens horaire pour serrer.
7. Placer les gicleurs pour gaz naturel dans le sachet de pièces en plastique et les conserver avec le sachet de documentation, pour pouvoir les réutiliser ultérieurement.
8. Pour le brûleur avant droit uniquement, insérer le réducteur en aluminium dans le support du gicleur de brûleur.



A. Réducteur en aluminium
B. Surface de la table de cuisson
C. Gicleur
D. Support du gicleur de brûleur

9. Réinstaller la base de brûleur et serrer les deux vis.

IMPORTANT : L'électrode d'allumage est en céramique; elle peut se briser durant l'opération de conversion. Lors du serrage des vis, veiller à ce que l'électrode traverse sans difficulté le trou dans la base du brûleur.



A. Chapeau de brûleur
B. Électrode
C. Base du brûleur

10. Réinstaller le chapeau de brûleur.
11. Répéter les étapes 2 à 10 pour les autres brûleurs.
12. Ouvrir le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz. Le robinet est ouvert lorsque la manette est parallèle à la canalisation de gaz.

NE PAS OUBLIER : Après avoir exécuté la conversion de chaque brûleur de la table de cuisson, effectuer un test de recherche des fuites en appliquant une solution homologuée (non corrosive) pour détection des fuites sur les connexions du circuit de gaz. L'apparition de bulles indique une fuite. Éliminer toute fuite détectée.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

13. Brancher la table de cuisson ou reconnecter la source de courant électrique.

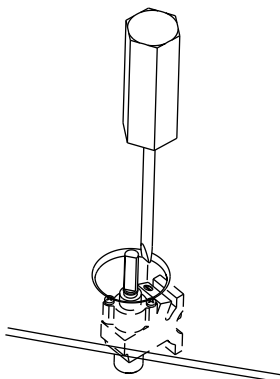
Réglage de la taille des flammes

Cette table de cuisson est équipée d'une petite flamme située directement sous les doigts de la grille et d'une flamme plus haute entre ces doigts. La différence entre ces orifices est visuellement repérable lorsque le brûleur est allumé ou lors du réglage de la longueur des flammes.

Processus de réglage :

Cette table de cuisson est livrée depuis l'usine avec des réglages de flamme faible et élevée, ajustés pour une utilisation au gaz naturel. Pour le réglage en vue d'une utilisation au gaz propane, procéder comme suit :

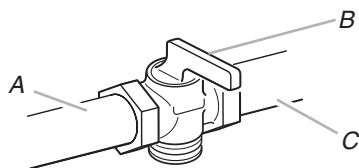
1. Allumer 1 brûleur et le tourner au réglage le plus bas.
2. Ôter le bouton de commande.
3. Retirer l'oeillet du verre.
4. Utiliser un tournevis à lame plate de $\frac{1}{8}$ " (3 mm) pour faire tourner la vis située à droite de la tige du bouton de commande jusqu'à ce que la flamme atteigne la taille désirée.



5. Réinstaller l'oeillet.
6. Réinstaller le bouton de commande.
7. Tester le fonctionnement du brûleur : tourner le bouton de commande de la position "LO" (basse) à la position "HI" (élevée) et observer les flammes pour chaque réglage.
8. Répéter les étapes 1 à 7 pour chaque brûleur.

Conversion pour l'alimentation du propane au gaz naturel

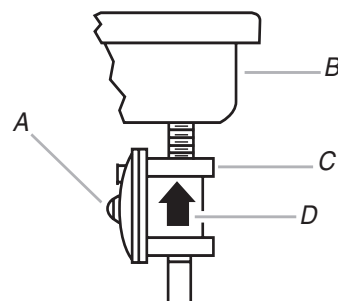
1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.



A. Vers la table de cuisson
B. Robinet d'arrêt (position de fermeture)
C. Canalisations d'alimentation en gaz

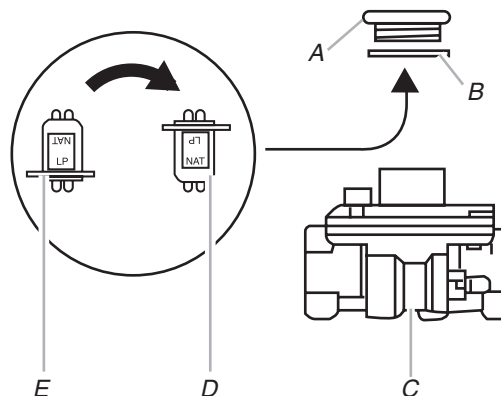
2. Débrancher la table de cuisson ou déconnecter la source de courant électrique.

Conversion du détendeur



A. Chapeau de l'ouverture d'accès
B. Arrière de la table de cuisson
C. Détendeur
D. Débit de gaz

1. Utiliser une clé pour enlever le chapeau de l'ouverture d'accès; faire tourner le chapeau dans le sens antihoraire. Ôter le ressort de retenue qui se trouve sous le chapeau - pousser contre le côté plat du ressort de retenue. Examiner le ressort de retenue pour identifier la position "LP" ou "NAT". Orienter correctement le ressort de retenue pour que la mention "NAT" soit au fond. Réinstaller le ressort de retenue dans le chapeau. Réinstaller le chapeau sur le détendeur.



A. Chapeau de l'ouverture d'accès
B. Joint d'étanchéité
C. Détendeur
D. Position NAT
E. Position LP

2. Tester le détendeur et la canalisation de gaz.

On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 1" (2,5 cm) (colonne d'eau) à la pression de réglage. Pour le fonctionnement et le contrôle du réglage du détendeur, il faut que la pression d'admission au détendeur corresponde aux indications ci-dessous :

Gaz naturel :

Pression minimale de 5" (12,7 cm) (colonne d'eau)
Pression maximale de 7" à 14" (17,8 cm à 35,5 cm) (colonne d'eau)

Test de pressurisation de la canalisation de gaz

Pressurisation à une pression supérieure à ½ lb/po² (14" – colonne d'eau)

Pour tout test de pressurisation du système à une pression supérieure à ½ lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la table de cuisson et son robinet d'arrêt des canalisations d'alimentation en gaz à pressuriser.

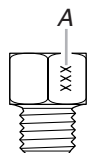
Pressurisation à une pression de ½ lb/po² (14" – colonne d'eau) ou moins

La table de cuisson devra être isolée des canalisations d'alimentation en gaz par la fermeture du robinet d'arrêt manuel individuel durant tout test de pressurisation des canalisations d'alimentation en gaz à une pression égale ou inférieure à ½ lb/po² (3,5 kPa).

Conversion des brûleurs de surface

1. Enlever les grilles de brûleur si elles sont installées.

Dans les schémas qui suivent, choisir le gicleur approprié (gaz naturel) selon le modèle de l'appareil et l'emplacement du brûleur à convertir. La taille du gicleur est indiquée sur le gicleur tel qu'illustré ci-dessous. Ce numéro indique le diamètre du gicleur ainsi que l'emplacement du brûleur correct.



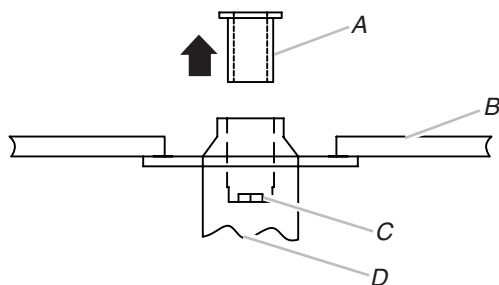
A. Marquage pour identification de la taille

Modèles à 4 brûleurs

Tableau de sélection des gicleurs pour gaz naturel

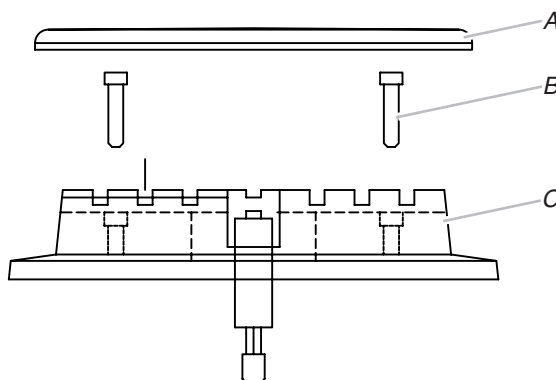
Brûleur	Puissance thermique	Taille du gicleur
Avant gauche	5 000	1,07 mm
Arrière gauche	10 500	1,5 mm
Avant droit	15 000	1,78 mm
Arrière droit	9 200	1,39 mm

2. Ôter les chapeaux de brûleur.
3. Pour le brûleur avant droit uniquement, retirer le réducteur en aluminium du support du gicleur de brûleur.



A. Réducteur en aluminium
B. Surface de la table de cuisson
C. Gicleur
D. Support du gicleur de brûleur

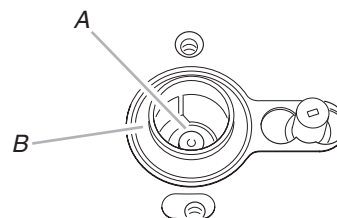
4. À l'aide d'un tournevis Torx n° 20, retirer les deux vis et la base du brûleur.



A. Chapeau de brûleur
B. Vis Torx
C. Base du brûleur

REMARQUE : Enlever une seule base de brûleur à la fois. Réinstaller la base après la conversion du brûleur. Ne pas démonter la totalité de la table de cuisson.

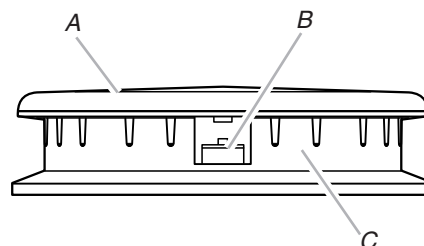
5. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de ⅜" (7 mm) pour retenir le gicleur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur le gicleur; faire tourner dans le sens antihoraire et soulever pour enlever le gicleur. Conserver à part le gicleur du brûleur.



A. Gicleur
B. Support du gicleur

6. Localiser le gicleur à gaz naturel installé à l'origine sur la table de cuisson.
7. Installer doucement le gicleur sur le brûleur approprié en tournant dans le sens horaire pour serrer.
8. Placer les gicleurs pour propane et le réducteur en aluminium dans le sachet de pièces en plastique et avec les documents fournis avec l'appareil, pour pouvoir les réutiliser ultérieurement.
9. Réinstaller la base de brûleur et serrer les deux vis.

IMPORTANT : L'électrode d'allumage est en céramique et peut se briser durant l'opération de conversion. Lors du serrage des vis, veiller à ce que l'électrode traverse sans difficulté le trou dans la tête du brûleur.



A. Chapeau de brûleur
B. Électrode
C. Base du brûleur

10. Réinstaller le chapeau de brûleur.
11. Répéter les étapes 2 à 10 pour les autres brûleurs.
12. Ouvrir le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz. Le robinet est ouvert lorsque la manette est parallèle à la canalisation de gaz.

NE PAS OUBLIER : Après avoir exécuté la conversion de chaque brûleur de la table de cuisson, effectuer un test de recherche des fuites en appliquant une solution homologuée (non corrosive) pour détection des fuites sur les connexions du circuit de gaz. L'apparition de bulles indique une fuite. Éliminer toute fuite détectée.

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

13. Brancher la table de cuisson ou reconnecter la source de courant électrique.

Réglage de la taille des flammes

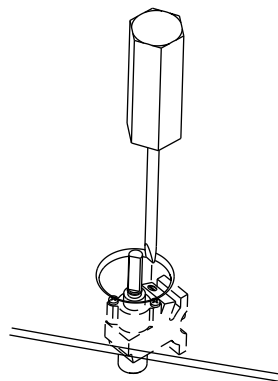
Système de brûleur à orifice intelligent

Cette table de cuisson est équipée d'un système de brûleur à orifice intelligent. Ce système produit une petite flamme sous les doigts de la grille et une flamme plus longue entre ces doigts. La différence entre ces orifices est visuellement repérable lorsque le brûleur est allumé ou lors du réglage de la longueur des flammes.

Pour ramener les robinets à un réglage pour gaz naturel au lieu du gaz propane, procéder comme suit :

1. Allumer 1 brûleur et le tourner au réglage le plus bas.
REMARQUE : Pour le brûleur avant gauche, la flamme doit être très petite.
2. Ôter le bouton de commande.
3. Retirer l'oeillet du verre.

4. Utiliser un tournevis à lame plate de 1/8" (3 mm) pour faire tourner la vis située à droite de la tige du bouton de commande jusqu'à ce que la flamme atteigne la taille désirée.



5. Réinstaller l'oeillet.
6. Réinstaller le bouton de commande.
7. Tester le fonctionnement du brûleur : tourner le bouton de commande de la position "LO" (basse) à la position "HI" (élevée) et observer les flammes pour chaque réglage.
8. Répéter les étapes 1 à 7 pour chaque brûleur.

Allumage du brûleur et système de rallumage automatique

Cette table de cuisson est équipée pour le rallumage électronique déclenché par un allumeur situé à l'arrière de chaque brûleur. Les brûleurs sont conçus pour s'allumer à n'importe quelle rotation de robinet qui permet un débit de gaz suffisant pour soutenir une flamme et se rallumer automatiquement suite à une perte de flamme en raison d'un courant d'air ou autre situation indésirable.

IMPORTANT : Avec le système de rallumage automatique, il est normal que les allumeurs produisent des étincelles si l'un des brûleurs est allumé ou après une extinction de flamme due à un courant d'air ou à une autre situation indésirable.

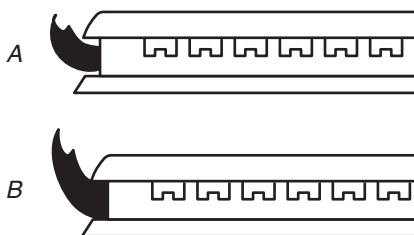
Contrôle du fonctionnement des brûleurs de la table de cuisson :

1. Placer les boutons de commande à la position ON (enfoncer et faire tourner). Le gaz doit s'enflammer sur le brûleur en moins de 4 secondes. Lors de l'allumage initial du brûleur, le délai d'allumage peut être supérieur à 4 secondes du fait de la présence d'air dans la canalisation de gaz.
2. Si le brûleur ne s'allume pas correctement, tourner le bouton de commande à la position OFF (arrêt). Veiller à ce que le chapeau de brûleur soit à la position correcte.
3. Vérifier que le cordon d'alimentation est branché. Vérifier que le disjoncteur ne s'est pas déclenché et qu'aucun fusible n'a grillé.
4. Vérifier que le robinet d'arrêt manuel de la canalisation de gaz est ouvert.
5. Contrôler de nouveau le fonctionnement du brûleur.

Si à ce stade un des brûleurs ou aucun des brûleurs ne s'allume, voir la section "Assistance ou service" dans le Guide d'utilisation et d'entretien.

Achever le réglage des brûleurs

1. Contrôler la taille et la forme des flammes sur chaque brûleur. Pour le réglage au débit thermique "faible", on doit observer des flammes stables bleues d'environ 1/4" (0,64 cm) de haut.



A. Débit thermique minimum

B. Débit thermique maximum

2. Compléter l'étiquette de conversion; fixer l'étiquette sur le fond de la table de cuisson, à côté de la plaque signalétique. Ne pas recouvrir la plaque signalétique avec l'étiquette.
3. Conserver les gicleurs qui ont été retirés de la table de cuisson avec les présentes instructions, pour utilisation ultérieure.
4. Lire la section "Brûleurs de surface scellés" dans le Guide d'utilisation et d'entretien fourni avec la table de cuisson.