

LP GAS CONVERSION INSTRUCTIONS

For Thermador Professional® Cooktops and
Dual Fuel Ranges

Model/
Modèle /
Modelo:
PLPKIT

INSTRUCTIONS DE CONVERSION DE GAZ LP

Pour toutes les cuisinières mixtes
Thermador Professional®

INSTRUCCIONES DE CONVERSION DE GAS LP

Para Parillas y Estufas de Todo Tipo de Gas
Thermador Professional®

Thermador® | *An American Icon*™

Table of Contents

Safety 1

Important Safety Instructions 1

Conversion Instructions . . . 2

Before You Begin 2

Possible Tools Needed for All Orifice

Conversions 2

Table 1: Conversion Kit Contents 2

Table 2: LP Orifice Conversion Chart—
by Model Number (older models /
newer models) 3

Replacing Burner Orifices in Cooktop / Rangetop 5

Replace the Star® Burner orifices—
all models 5

Replace the Gas Grill Orifice—if equipped
with Open-Grate Style Grill 6

Replace the Gas Grill Orifice—if equipped
with Solid-Plate Style Grill 7

Replace the Gas Griddle Orifice—
if so equipped 9

Replace the Wok Orifice in Pro Cooktop—
if so equipped 10

Accessing the Gas Regulator 11

Converting the Regulator to LP Operation 12

Harper-Wyman regulator conversion 12

Maxitrol regulator conversion 13

Setting Manual Valve Screws for

Cooktop / Rangetop 13

Screw driver for valve screw setting . 13

PRO-GRAND™ and PRO-HARMONY™

Dual-Fuel Ranges and Pro Cooktops 14

Older models of Professional® Dual-Fuel
Ranges and Cooktops 14

Check for Gas Leaks 15

Gas leakage checking using a liquid
solution 15

Burner Testing and Adjustment 16

Checking manifold pressure
(if necessary) 16

Checking LP flame characteristics and
burner performance 16

Tubular and wok burner performance
and final air-shutter adjustments
(if necessary) 17

Final Step—Placement of LP Conversion Label 18

Location of Rating Labels on Thermador
Professional® products 19

This Thermador Appliance is made by
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

Safety



Important Safety Instructions

PLEASE READ ENTIRE INSTRUCTIONS
BEFORE PROCEEDING

Natural Gas to Propane (LP) Gas Conversion Kit for
Thermador Professional® Cooktops and Dual Fuel
Ranges

FOR RESIDENTIAL USE ONLY

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.

Contains Star® Burner orifices and hood orifices for proper conversion to Propane Gas operation for all burners in cooktop or rangetop section of the following series models.

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

This kit is used to convert Thermador Professional® Cooktops, PRO-GRAND™ Dual-Fuel Ranges, and PRO-HARMONY™ Dual-Fuel Ranges, from natural gas to Propane (LP) Gas operation. This kit cannot be used to convert older models of Thermador Professional cooktops or ranges other than those identified in these instructions (see TABLE 2). This kit cannot be used to convert Thermador Professional® All Gas Ranges, oven burners, or any other brand of appliance.



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.



CAUTION:

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

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.

California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (Proposition 65) Notice:



WARNING:

This product contains or, through ordinary use for its intended purpose, facilitates emission of a chemical or chemicals known to the State of California to cause cancer and/or birth defects or other reproductive harm. To minimize exposure to these chemicals:

1. Perform the LP conversion according to the instructions in this manual.
2. The conversion and adjustment to the burners should be done by a certified installer or agency to ensure proper combustion.
3. Always operate the unit according to the instructions provided with your Range or Cooktop.
4. Ensure proper ventilation with an open window or use a ventilation fan or hood when cooking with Gas.

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.

Possible Tools Needed for All Orifice Conversions

- Scissors
- 7mm nut driver
- 1/2" deep-well socket and drive
- 1/4" nut driver or wrench
- Large, slotted screwdriver, .40" X .050" blade
- Extra large, slotted screwdriver, .60" X .060" blade
- 7/8" wrench or socket and drive
- Precision, slotted screwdriver, 1/8" X .020" blade
- Phillips #2 screwdriver
- Soap and water mixture or leak-check solution

Table 1: Conversion Kit Contents

Description	Service Number	Quantity
PLPKIT Instructions	552805	1
Foam Tape, 1" piece	418145	1
Propane Conversion Label	418146	1

Table 1: Conversion Kit Contents

Description	Service Number	Quantity
Plastic Bag	418148	1
Star Burner Jet Orifice	424851	6
Grill Hood Orifice (open grate style)	418151	1
Grill Hood Orifice (solid plate style)	414916	1
Griddle Hood Orifice	418150	1
Wok Hood Orifice	414918	1

This Propane Conversion Kit contains the quantities of parts indicated above; however, some parts will not be used depending upon the type and model of appliance being converted to LP Gas. Refer to Table 2 for a listing of appropriate combination of orifices to be used for each particular model.



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.

When properly converted using the prescribed LP orifices, the burners will operate at the following flow rates using Propane (LP) Gas:

- Star® Burners — 13,000 BTU/hr. [3.81 kW] each, using 1.07mm orifices.
- Gas Grill (open grate style) — 17,000 BTU/hr. [4.98 kW], using a 1.20mm orifice.
- Gas Grill (solid plate style) — 12,000 BTU/hr. [3.51 kW], using a #59 orifice.
- Gas Griddle — 13,000 BTU/hr. [3.81 kW], using a #57 or 1.10mm orifice.
- Gas Wok — 24,500 BTU/hr. [7.17 kW], using a #54 or 1.40mm orifice.



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.



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.

Table 2: LP Orifice Conversion Chart—by Model Number (older models / newer models)

Appliance Model Numbers (older/newer)	Star Burners #424851 Jet Orifice	Gas Grill* (Grate/Plate Styles) #418151 or #414916 Hood Orifice	Gas Griddle** #418150 Hood Orifice	Gas Wok #414918 Hood Orifice
Pro Cooktops:				
PC304 / PCG304E	4 each - 1.07mm			
PC366 / PCG366E	6 each - 1.07mm			
PC364GD / (no newer model)	4 each - 1.07mm		#57 or 1.10mm	
PC364GE / PCG364ED	4 each - 1.07mm			
PC364GL / PCG364EL	4 each - 1.07mm	1.20mm (grate) or #59 (plate)		
PC486GD / (no newer model)	6 each - 1.07mm		#57 or 1.10mm	
PC486GE / PCG486ED	6 each - 1.07mm			
PC486GL / PCG486EL	6 each - 1.07mm	1.20mm (grate) or #59 (plate)		
PC484GG / (no newer model)	4 each - 1.07mm	1.20mm (open grate grill only)	#57 or 1.10mm	
PC484GGE / PCG484EC	4 each - 1.07mm	1.20mm (grate) or #59 (plate)		
PC484WK / PCG484EW	4 each - 1.07mm			#54 or 1.40mm
PC484GE / PCD484EE	4 each - 1.07mm			
PRO-GRAND™ Dual-Fuel Ranges (27" depth):				
PD304 / PRD304EG	4 each - 1.07mm			
PD366 / PRD366EG and PRD366EPG	6 each - 1.07mm			
PD364GD / (no newer model)	4 each - 1.07mm		#57 or 1.10mm	
PD364GE / PRD364EDG and PRD364EDPG	4 each - 1.07mm			

Table 2: LP Orifice Conversion Chart—by Model Number (older models / newer models)

Appliance Model Numbers (older/newer)	Star Burners #424851 Jet Orifice	Gas Grill* (Grate/Plate Styles) #418151 or #414916 Hood Orifice	Gas Griddle** #418150 Hood Orifice	Gas Wok #414918 Hood Orifice
PD364GL / PRD364ELG	4 each - 1.07mm	1.20mm (grate) or #59 (plate)		
PD486GD / (no newer model)	6 each - 1.07mm		#57 or 1.10mm	
PD486GE / PRD486EDG and PRD486EDPG	6 each - 1.07mm			
PD486GL / PRD486ELG	6 each - 1.07mm	1.20mm (grate) or #59 (plate)		
PD484GG / (no newer model)	4 each - 1.07mm	1.20mm (open grate grill only)	#57 or 1.10mm	
PD484GGE / PRD484ECG	4 each - 1.07mm	1.20mm (grate) or #59 (plate)		
PD484GE / PRD484EEG	4 each - 1.07mm			
PRO-HARMONY™ Dual-Fuel Ranges (24" depth):				
DP304 / PRD304EH	4 each - 1.07mm			
DP366 / PRD366EH	6 each - 1.07mm			
DP364GE / PRD364EDH	4 each - 1.07mm			
DP364GL / PRD364ELH	4 each - 1.07mm	#59 (solid plate grill only)		
(no older model) / PRD486EDH	6 each - 1.07mm			
(no older model) / PRD486ELH	6 each - 1.07mm	#59 (solid plate grill only)		
(no older model) / PRD484ECH	4 each - 1.07mm	#59 (solid plate grill only)		
(no older model) / PRD484EEH	4 each - 1.07mm			

NOTES:

* Some newer-model Pro Cooktops and Pro-Grand DF Ranges have the open grate style Gas Grill.

** Older model numbers with letters "GE" and newer "E" model numbers that have letters "ED", "EC", or "EE" are for models with Electric Griddle -- which do not require conversion.

Examples: "PC484GGE", "DP364GGE", "PRD364EDG", "PRD484ECH", or "PCD484EEE".

High Altitude:

Many of the Thermador appliances that are serviced by this Propane (LP) conversion kit are CSA-certified for safe operation on LP Gas up to an elevation of 10,200 ft. [3,109m] above sea level without additional alterations. For

safe LP conversion of an appliance for use at higher elevations, consult the local gas company for their recommendations for correct orifice sizes and any other necessary adjustments that will provide proper gas combustion at high altitudes.

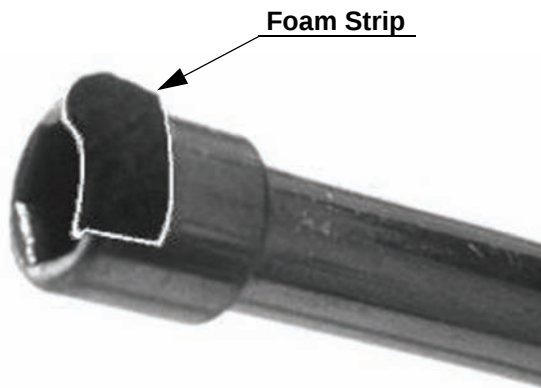
Replacing Burner Orifices in Cooktop / Rangetop

NOTICE:

After the replacement of each orifice, and before reassembly of the burner, perform a brief gas leakage check of the orifice and associated fittings, per the "Check for Gas Leaks" section of these instructions.

Replace the Star® Burner orifices—all models

- Cut a 3/8" long piece of the adhesive foam strip supplied in the kit and place over the edge of the nut driver used to replace the Star® Burner orifices, as shown.



The foam piece 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.

- Use a 7mm nut driver to reach down through the venturi and remove the orifice from the burner's jet holder.



- Replace each star burner jet orifice with one of the 1.07mm, LP jets supplied in the kit. These are sized for the Star® Burners to produce 13,000 BTU/hr. [3.81 kW] flow rate using Propane (LP) Gas.



- Perform a brief gas leakage test of each orifice and associated supply tube fittings, per the "Check for Gas Leaks" section of these instructions. Proper access to the burner's jet holder can be accomplished after spill tray removal—see "Accessing the Gas Regulator" section for instructions on how to remove the spill tray.

- Each orifice is stamped "107" (for 1.07mm orifice diameter) as shown.



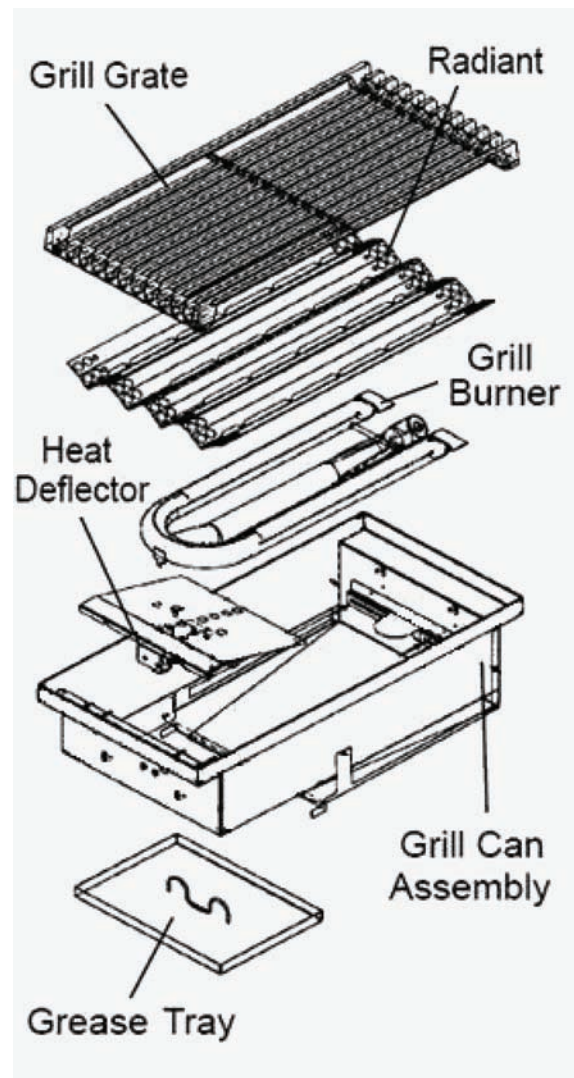
Replace the Gas Grill Orifice—if equipped with Open-Grate Style Grill

This style grill is an open-top design that can be identified by its "U" shaped burner tube and corrugated stainless-steel radiant, as shown in the exploded view.



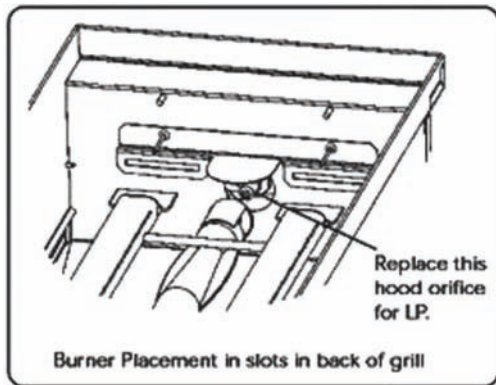
WARNING

The grill must be assembled as shown. The drip tray heat shields must be in place, and the burner must be properly positioned relative to the gas supply. Incorrect assembly of the grill may result in unsafe or hazardous conditions during operation.



- Remove the Grill Grate, Radiant, and Grill Burner from the Grill Can Assembly.
- Pull back the metal lever at the front of the Grill Burner to release it, and then remove the Grill Burner.
- Use a 1/2" deep-well socket to remove the Grill hood orifice and replace with the 1.20mm LP hood orifice supplied in this kit.
- Pre-adjust the burner's air shutter to approximately 75% closed (approximately 0.20" opening) position and re-tighten screw(s) using a 1/4" nut driver or wrench.
- Re-insert the venturi end of the Grill Burner into the two slots at the back of the Grill Can Assembly. Then rotate the other end of the burner into position and lock the tab on the front of the burner into the slot in the Heat Deflector.
- Re-install the stainless steel Radiant onto the two studs on each end of the Grill Can Assembly.

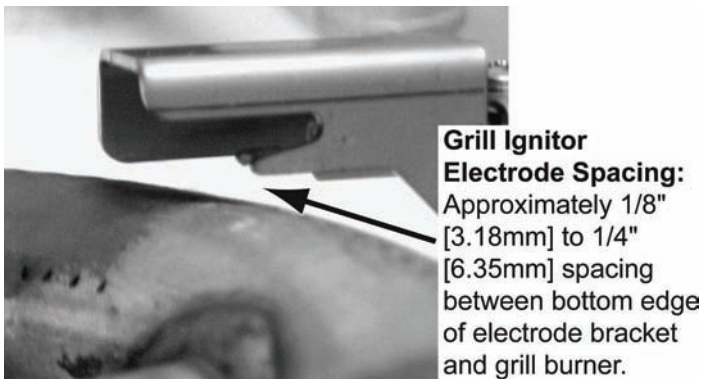
- Replace the Grill Grate such that the raised food containment rail is oriented toward the back of the Grill.



- The "1.20MM"-stamped hood orifice is sized to produce 17,000 BTU/hr. [4.98 kW], using Propane (LP) Gas.



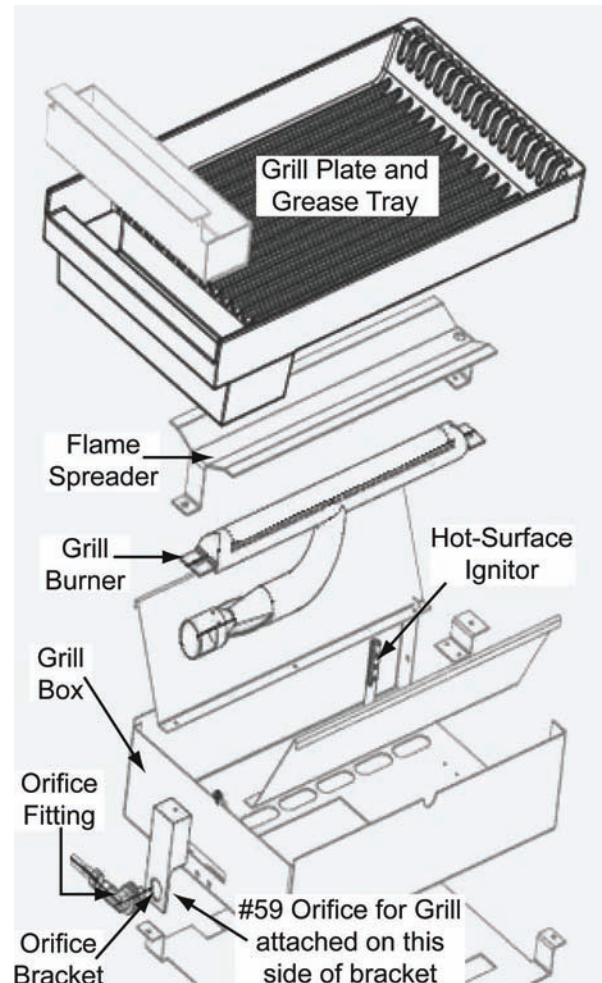
- After the orifice conversion, gas leak check, and re-installation of the grill burner, check that the electrode and bracket spacing to the burner is within the distance range shown here.



- Verify that the grill burner's air shutter is properly re-adjusted, per the "Burner Testing and Adjustment" section of these instructions, as air-shutter position can also influence ignition performance.

Replace the Gas Grill Orifice—if equipped with Solid-Plate Style Grill

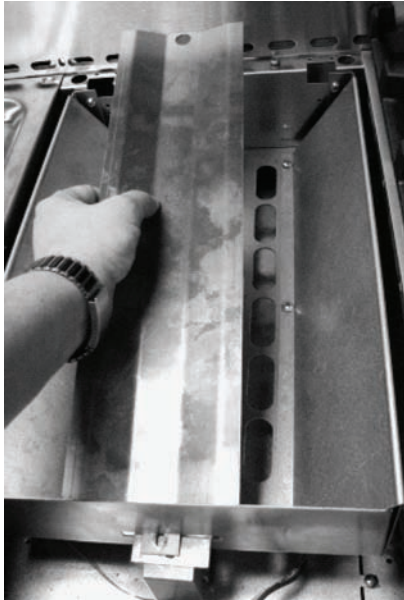
This style grill design can be identified by its ribbed grill plate and its "T" shaped burner, as shown in the exploded view.



- Remove the Grill Plate. Some Grills have a Grill Plate and Frame as two separate pieces, similar to the Gas Griddle on the next pages.



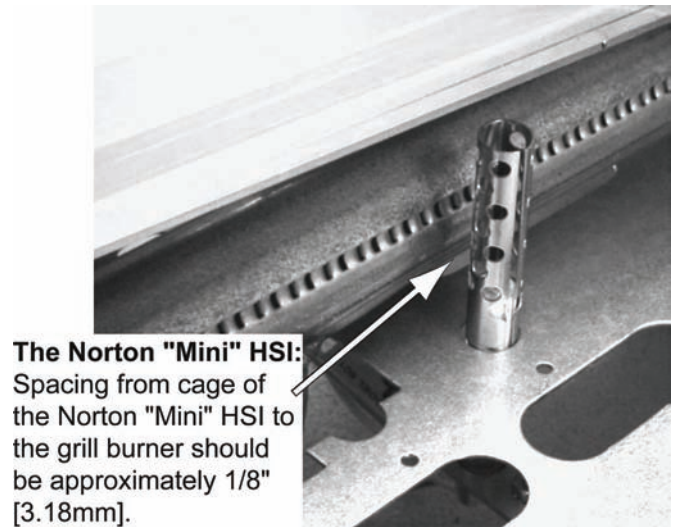
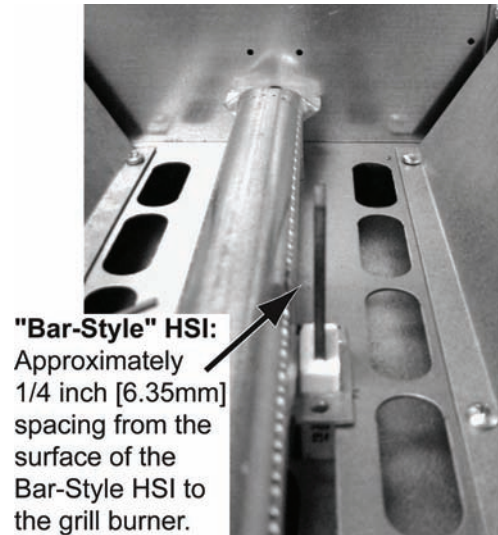
- Remove the screws at each end of the Flame Spreader, tilt toward you, and pull the spreader out of the front slot in the Grill Box.



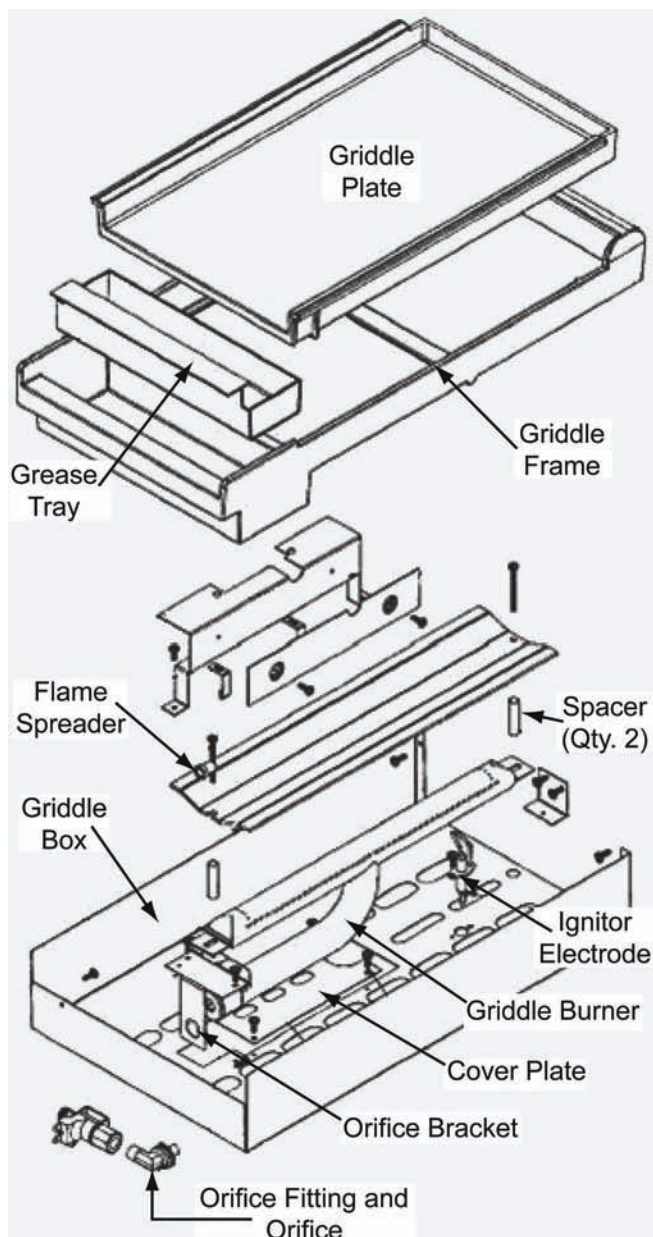
- Use a 1/2" deep-well socket to remove the Grill hood orifice.
- The LP orifice is a #59 drill (stamped "59"), which is sized to produce 12,000 BTU/hr. [3.51 kW], using Propane Gas.



- Pre-adjust the burner's air shutter to approximately 75% closed (approximately 0.20" opening) position and re-tighten screw(s) using a 1/4" nut driver or wrench.
- After the orifice conversion, gas leak check, and re-setting of the grill burner, check that the Hot-Surface Ignitor (HSI) spacing to the burner is within the distance ranges shown, for the following two types of ignitors used with Grill models.



Replace the Gas Griddle Orifice— if so equipped

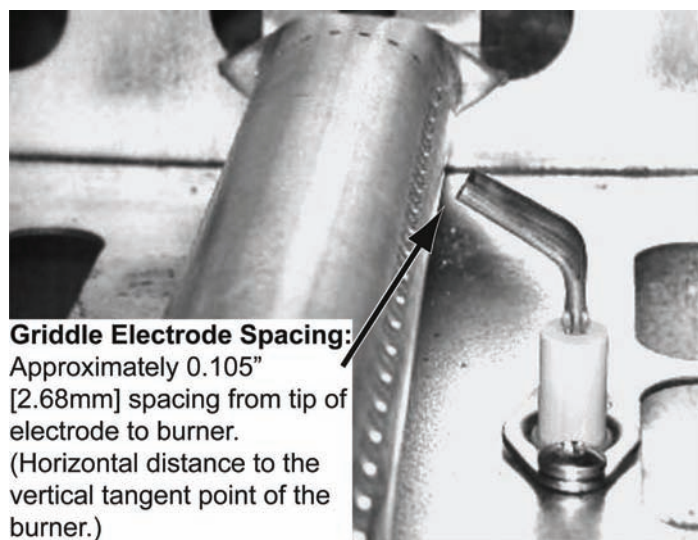


- Remove the Griddle's Grease Tray, Griddle Plate and Griddle Frame. These items are not held with fasteners, so they should lift up and out easily.
- Remove the screws on each end of the Flame Spreader, while paying attention not to drop the spacers inside the cooktop / rangetop area.
- Remove the Cover Plate with four (4) screws, which covers the Griddle Burner's venturi at the bottom of the Griddle Box.
- Lift out the Griddle Burner.
- Use a 1/2" deep-well socket to remove the Grill hood orifice. When installing the LP orifice, take extra care not to bend the sheet metal orifice bracket.

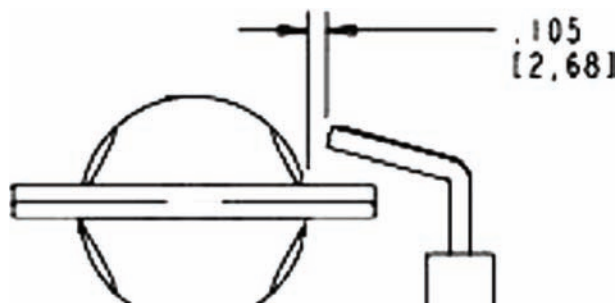
- The LP orifice is a #57 drill (stamped "57"), which is sized to produce 13,000 BTU/hr. [3.81 kW], using Propane (LP) Gas. The orifice diameter could also be 1.10mm; in which case, the hood orifice could have a ".110" or "1.10MM" stamp.



- Pre-adjust the burner's air shutter to approximately 75% closed (approximately 0.20" opening) position and re-tighten screw(s) using a 1/4" nut driver or wrench.



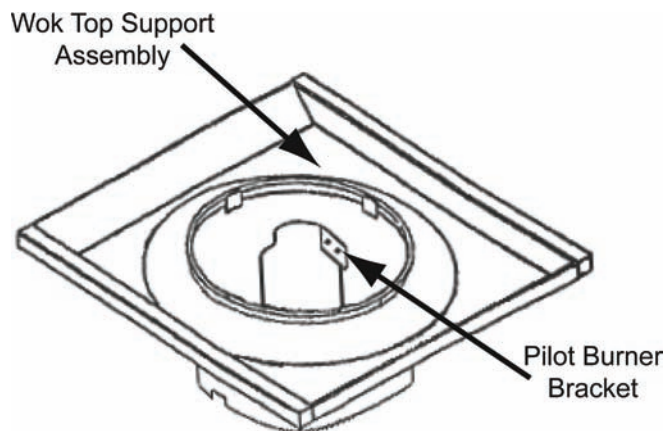
Griddle Electrode Spacing:
Approximately 0.105"
[2.68mm] spacing from tip of
electrode to burner.
(Horizontal distance to the
vertical tangent point of the
burner.)



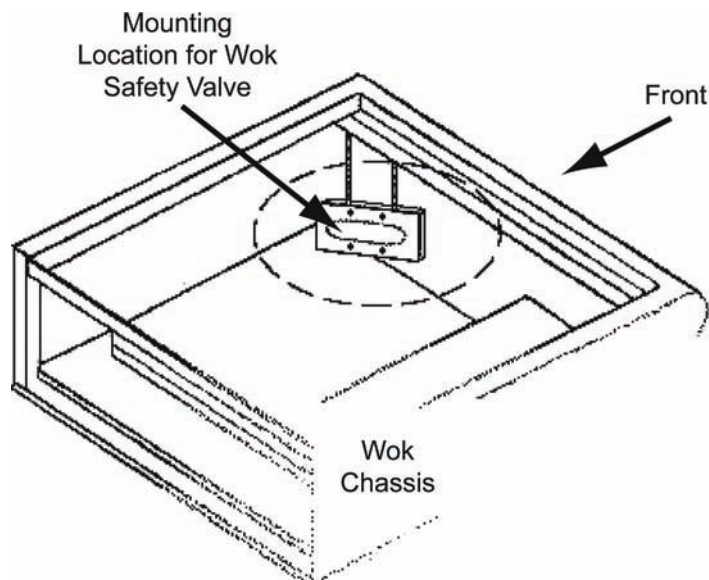
- After the orifice conversion, gas leak check, and re-installation of the griddle burner, check that the ignitor electrode tip spacing to the surface of the burner (tangent point) is approximately 0.105". There is some movement available in the burner mounting, on each end, to adjust this spacing if needed.

Replace the Wok Orifice in Pro Cooktop— if so equipped

- Remove the two screws that attach the pilot burner to the bracket on the Wok Top Support Assembly.

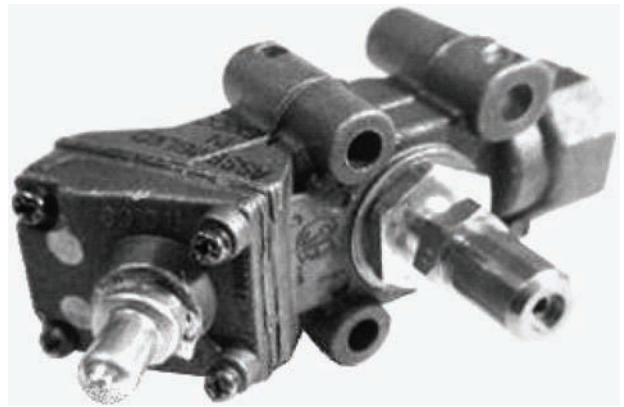


- Lift the Top Assembly straight up, away from the Wok Chassis a few inches, and then remove the Wok Burner.
- Lift out the Wok Top Support Assembly. This will expose the Safety Valve.



- Use a 1/2" deep-well socket to remove the hood orifice from the safety valve.

Wok Safety Valve with Hood Orifice



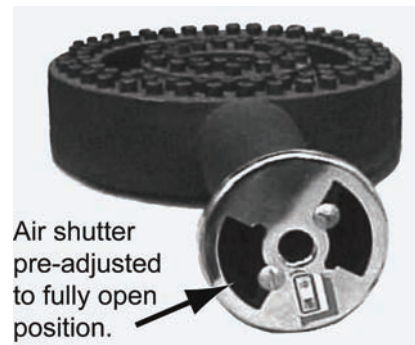
- The LP orifice for the Wok is a #54 drill (stamped "54"), which is sized to produce 24,500 BTU/hr. [7.17 kW], when using Propane (LP) Gas. The orifice diameter could also be 1.40mm; in which case, the hood orifice could have a "140" or "1.40MM" stamp.



NOTE:

The pilot burner does not require orifice conversion for operation on Propane Gas.

- Pre-adjust the air shutter on the Wok Burner to fully open position.



- Replace the Wok Top Assembly.
- Re-install the wok burner. Make sure that the burner's venturi is properly positioned on the hood orifice, and that the bottom of the burner head is positioned between the pins on the cross member at the base of the top support.
- Re-attach the pilot burner to the bracket on the Wok Top Support.

Accessing the Gas Regulator

All dual-fuel range models and some cooktop models have the gas regulator located inside the cooktop/rangetop, under the left spill tray.

- Gas regulator is located inside cooktop, left side



- Remove the cooking grates



- Remove aluminum trim from sides of left spill tray



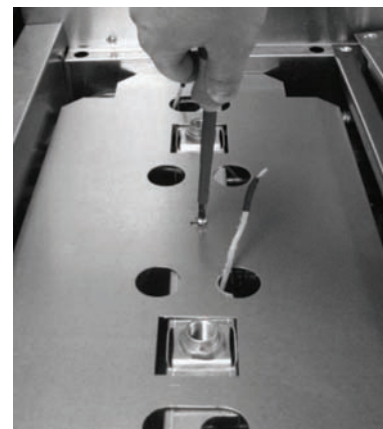
- Remove Star® Burner caps, then remove venturi from both burners using a 13/16" socket or wrench.



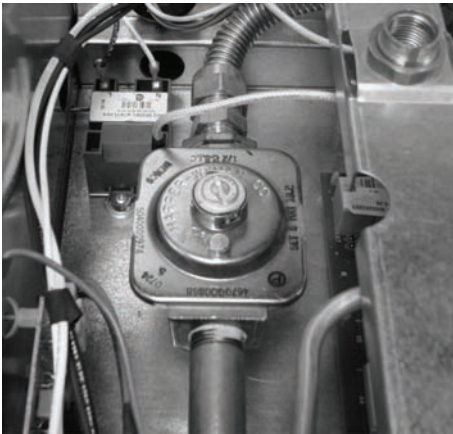
- Disconnect the spark wire from the tab on the spark electrode for each burner.



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



- The gas regulator is located near the left rear corner inside the cooktop area of appliance.



NOTE:

Fallen star-burner orifices inside cooktop area, from the replacement process, can usually be retrieved during this step.

Converting the Regulator to LP Operation



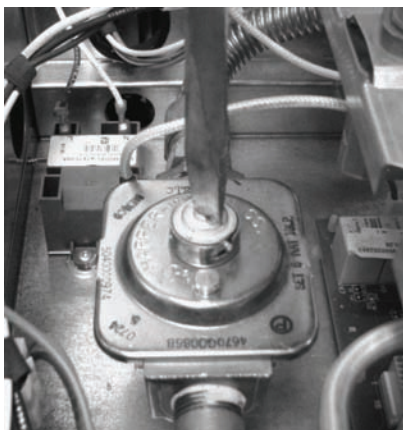
WARNING:

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. All orifice replacements for LP operation should be performed prior to regulator conversion.

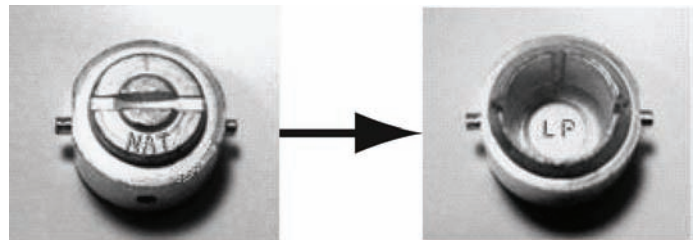
Harper-Wyman and Maxitrol are the two brands of gas regulators that are used on Thermador Professional® products.

Harper-Wyman regulator conversion

- Use a large, slotted screwdriver, with .40" X .050" blade, to remove conversion cap.
- Using a large screwdriver, press down on conversion cap and rotate counter-clockwise to release bayonet mount.



- Flip the conversion cap over to show the recessed side. "LP" will show at the bottom of the recess.

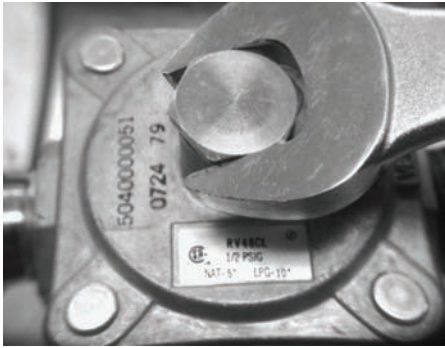


- Use an extra large, slotted screwdriver, with .60" X .060" blade, to re-install LP cap.
- Re-insert cap in top of the regulator with recess up, "LP" visible. Press down and rotate clockwise to lock cap position.

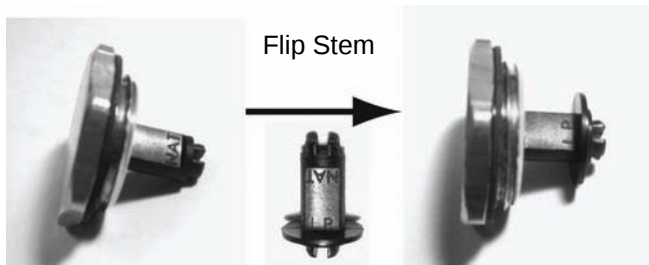


Maxitrol regulator conversion

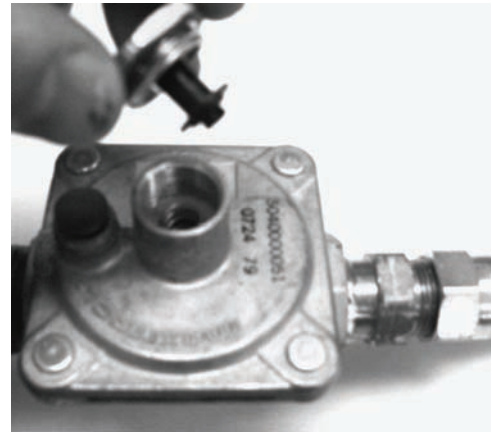
- Remove conversion cap with a 7/8" socket or wrench.



- Snap-out stem from bottom of the cap, flip stem over to show "LP" end, and snap stem back into the cap, as shown.



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



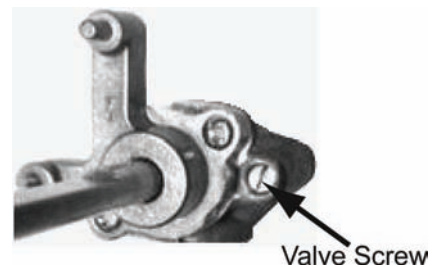
Setting Manual Valve Screws for Cooktop / Rangetop

Screw driver for valve screw setting

A precision screwdriver with high-strength blade, similar to the *Wiha no. 26033, with 1/8" [3.0mm] wide, .020" [0.50mm] thickness tip, shown below, should be used to re-position the bypass screws for minimum flow settings on manual valves.



*Used by permission from Wiha Quality Tools division of Willi Hahn Corporation USA.



PRO-GRAND™ and PRO-HARMONY™ Dual-Fuel Ranges and Pro Cooktops

- Remove knob from the valve stem by slowly pulling knob straight out, away from control panel.



- For newer models, remove the bezel-mounting screw located to the right of the valve stem.



- To engage the valve screw, insert precision screwdriver into hole in bezel created by removal of mounting screw.



- Turn the valve screw clockwise just until "bottom out" position is reached. DO NOT over-tighten the valve screw.
- For open-grate style Grill or Wok valves — After turning valve screw to bottom position, turn screw counter-clockwise one-half (1/2) turn.

NOTE:

- It is necessary that the two valves for XLO operation (farthest left on control panel) are in the **OFF** position for proper access to the valve screws through clearance holes in the XLO potentiometers.
- Solid-plate style Gas Grill and Gas Griddle are controlled by thermostats and do not have valves that require adjustments.

Older models of Professional® Dual-Fuel Ranges and Cooktops

- Remove knob from the valve stem by slowly pulling knob straight out, away from control panel.



- Valve screws on older models can be accessed directly through the control panel, without removing bezel screws.



Check for Gas Leaks



WARNING:

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



WARNING:

Hot Surface Ignitor (HSI) for Grill gets very hot and can cause severe burns.

Gas leakage checking using a liquid solution

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

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

- Make sure that all of the LP orifices have been tightened and that all valves and controls are in the **OFF** position.
- Turn on electrical and gas supplies.
- Briefly evaluate the threaded connection of each replaced orifice individually - that is, one orifice at a time.
- 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.)

- 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. —**Avoid extreme heat from the Grill HSI on models so equipped. See warning above.**—
- 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.
- Repair all gas leaks immediately after their discovery; this can often be accomplished by re-tightening the orifice.
- Since considerable torque is sometimes used during orifice replacement, leak-check other fitting junctions leading up to the orifice as well.
- Turn off the gas and electrical supplies.
- Reassemble the appliance in preparation for testing the newly-converted burner systems.

Burner Testing and Adjustment

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.

- A manifold pressure measurement can be acquired at one of the star burner orifices, as shown.

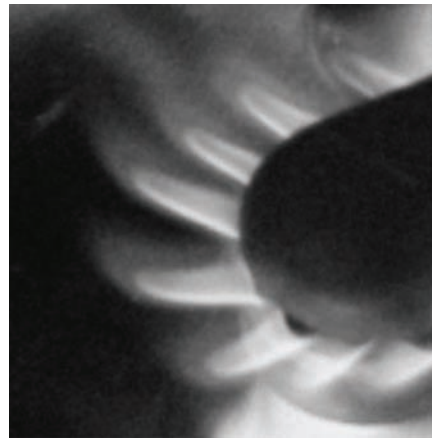


- Attach a portable or hand-held manometer, that reads pressure in inches water column ("WC), using a piece of PVC or vinyl tubing.
- Turn on the electrical and gas supplies to the cooktop or range.
- Turn on one of the top burners to HI position. This is important to acquire a true pressure reading under gas flow conditions.
- Turn the manual valve for the burner being monitored to HI position. (Spark ignition noise will be heard coming from this burner.)
- 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.

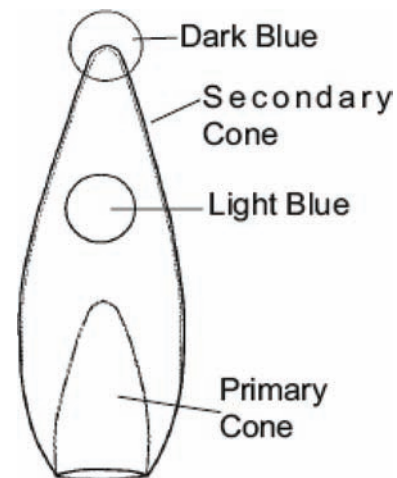
Checking LP flame characteristics and burner performance

To observe the burner flames, loosen or remove the minimum number of components necessary for an unobstructed view. It may be necessary to turn off lights or close window blinds to darken the room for easier viewing of the flame.

- Test Burner Ignition. Push in the burner control knob and turn counter-clockwise (CCW) to "HI". The ignitor 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 (4) seconds.



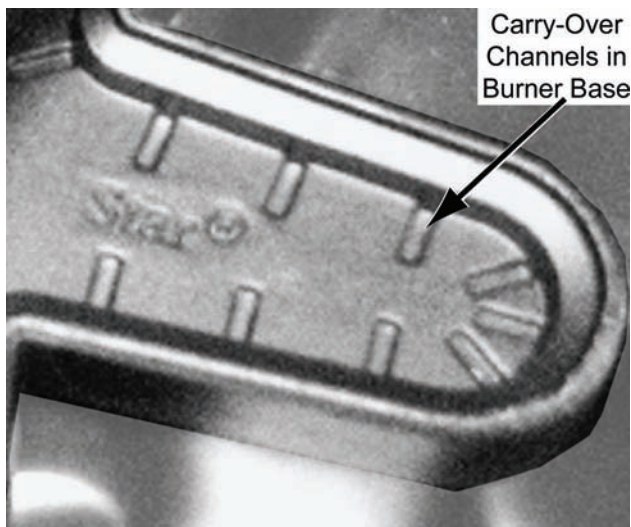
- The LP flames should be stable, with no excessive noise. The inner cones of the individual flames should be well defined and distinctly separate from each other.



- Portions of the flame, along the burner, should not exhibit excessive or continuous indications of "lifting" or "lazy flame".
- 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.

- Adjust the burner's control valve or thermostat to "LO" or "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 re-ignite and wrap around ("carry-over") the burner within several seconds. The flame "carry-over" is essential for proper burner ignition and re-ignition.
- Test re-ignition of the two Star® Burners on the left side of the appliance by turning the control knobs to "XLO" and observe the carry-over of the small simmer flames as the XLO system cycles the two burners on and off.
- If the flame performance is not acceptable, verify that the burner has the correct size LP orifice installed, and that the regulator has been properly converted for LP Gas.
- For un-acceptable performance of a Star® Burner, verify that the burner cap is seated properly in its burner base. The cap should fit reasonably flat when correctly-positioned in the base and not rock significantly.
- If the burner flame is uneven, flutters, makes excessive noise, or lifts, some of the ports in the burner cap may be blocked with food spillage or other debris. Clogged ports can be cleared using a straightened paper clip, needle, or similar object. This is also applicable for blocked ports in Grill or Griddle Burners.
- Additionally, hardened food spillage or other debris can block some of the small carry-over channels in the Star® Burner base, which can inhibit the flame from wrapping around the burner. The channels can be cleared using a wire brush.



Tubular and wok burner performance and final air-shutter adjustments (if necessary)

Propane (LP) Gas is heavier, with greater density than Natural Gas, and is distributed within the appliance at higher pressure. The differences in properties and application cause LP Gas to entrain different amounts of primary air which usually requires different air-shutter openings, as compared to Natural Gas applications for the same or similar BTU ratings.

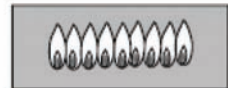
Burner for "solid plate" style Grill or Griddle



- A "too open" air shutter position creates noticeable "lifting" (also called "blowing") of the flame - which can degrade carry-over performance of the burner. This condition can also create excessive noise.
- A flame that is "lazy", with excessively-long flames that are reaching for air, is created by a "too closed" air shutter. Many of the outer mantles of the individual flames tend to "coalesce" or blend together. Excessive yellow color in the flame can also occur with an excessively-closed shutter.

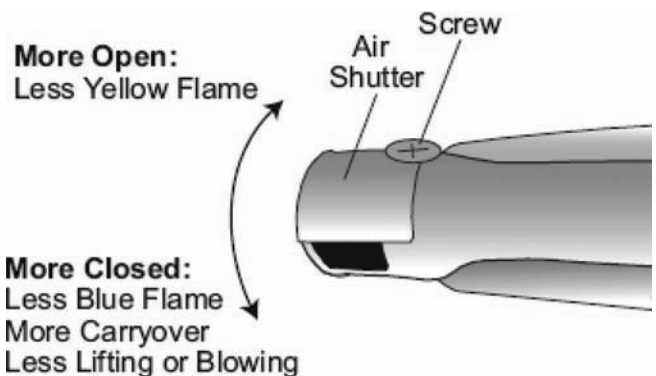
Yellow Flames:

Further adjustment is required.



Yellow Tips on Outer Cones:

Normal for LP Gas.



If air-shutter adjustment is needed, remove the burner from the appliance. Loosen the shutter's retaining screw using a 1/4-inch nut driver or wrench and rotate the shutter to its new position. If less than 50% opening is desired, move the retaining screw to the alternate location shown on the next page and rotate the shutter to its new position. Re-install

the burner and re-evaluate flame performance characteristics. Repeat this process as necessary to produce acceptable flame performance.

- For less than 50% air-shutter opening, move the retaining screw to the alternate location and rotate the air shutter in the clockwise (CW) direction as needed.



Final Step—Placement of LP Conversion Label

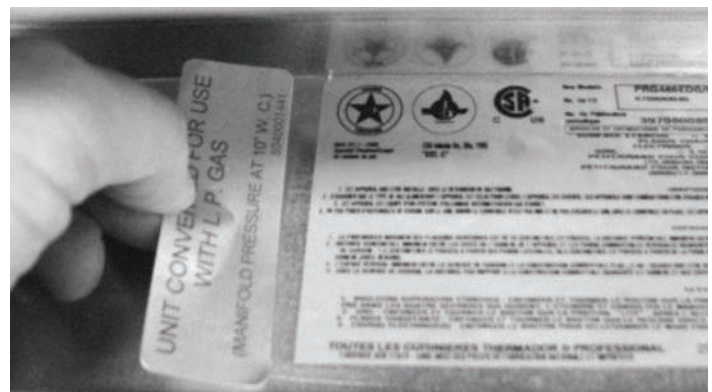


WARNING:

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.

IMPORTANT:

For proper identification and evidence of the appliance's conversion to Propane (LP) Gas, affix the provided Conversion Label in a location next to the Rating Labels on the appliance. This is particularly important if the converted appliance is re-installed in a different home.



Location of Rating Labels on Thermador Professional® products

Rating labels are found at various locations on the appliances, depending upon the model series:

- Pro Cooktops — Rating labels are typically located on the underside, chassis bottom of the cooktop, and can be accessed inside the cabinet area, underneath the unit.
- Pro-Grand Dual-Fuel Ranges — Rating labels are typically located behind the kick-panel, on the lower cross member of the frame of the range.
- Pro-Harmony Dual-Fuel Ranges — Rating labels are typically located either under the front edge of rangetop section or on a metal plate, attached with a lanyard to the range's lower front-frame.

the range's lower front-frame, behind the kick-panel. (See illustration below.)

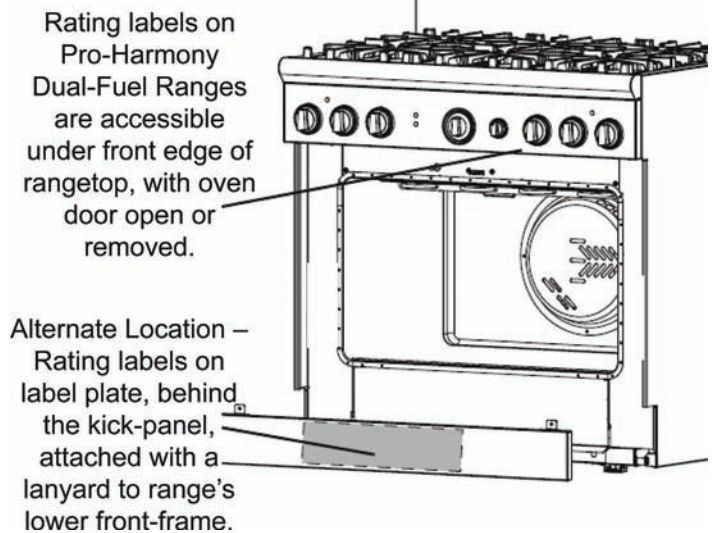


Table des matières

Sécurité 1

Instructions de sécurité importantes .. 1

Instruction pour conversion 2

Avant de commencer 2

Outils nécessaires pour conversion

des orifices : 2

Table 1: PLPKIT - nécessaire 2

Table 2: tableau de conversion des orifices

LP --par numéro de modèle (anciens
modèles/nouveaux modèles) 3

Remplacement des orifices de brûleurs sur surfaces de cuisson et cuisinières 5

Remplacer les orifices de brûleur Star®—
tous les modèles 5

Remplacer l'orifice de gril de gaz — si
équipé avec gril style grille ouverte ... 6

Remplacer l'orifice de gril à gaz – si doté
du style plaque unie 7

Remplacer l'orifice de grille de gril –
si doté 9

Remplacer l'orifice du wok — si équipé 10

Accès au régulateur de gaz 11

Conversion du régulateur pour le fonctionnement LP 12

Conversion du régulateur

Harper-Wyman 12

Conversion du régulateur Maxitrol .. 13

Réglage des vis de soupape manuelle pour brûleurs de surface de cuisson et cuisinière 13

Tournevis pour régler la vis de
soupape 13

Cuisinière à combustion jumelé
PRO-GRAND™ et PRO-HARMONY™ et
surface de cuisson- Pro 14

Anciens modèles de cuisinière à
combustion jumelée et surface de
cuisson Professional® 14

Vérifier les fuites de gaz 15

Vérifier les fuites de gaz avec une solution
liquide 15

Test et réglage des brûleurs 16

Vérifier la pression du distributeur
(au besoin) 16

Vérifier les caractéristiques de flamme
LP et rendement des brûleurs 16

Rendement du brûleur de wok et tubulure
et réglage final de l'obturateur d'air
(au besoin) 17

Étape finale – Pose de l'étiquette de conversion LP 18

Emplacement de l'étiquette
signalétique sur les produits

Professional®Thermador 19

Cet appareil électroménager de Thermador est fait par
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions ?

1-800-735-4328

www.thermador.com

Nous attendons de vos nouvelles !

Sécurité



Instructions de sécurité importantes

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT DE COMMENCER

Nécessaire de conversion de gaz naturel à gaz propane (LP) pour surfaces de cuisson et cuisinières à combustion jumelée Thermador Professional®

POUR L'USAGE RÉSIDENTIEL SEULEMENT

IMPORTANT :

Seul un technicien qualifié peut effectuer la conversion.

INSTALLATEUR :

Laisser les instructions de conversion avec l'appareil pour le propriétaire.

PROPRIÉTAIRE :

Conserver ces instructions à des fins de références.

Comprend des orifices de brûleur Star® et orifices protecteurs pour une conversion appropriée en vue du fonctionnement au gaz propane pour tous les brûleurs de la surface de cuisson ou de la cuisinière des modèles de la gamme suivante.

Conservez les pièces servant au gaz naturel pour une future conversion de gaz LP au gaz naturel.

Ce nécessaire est utilisé pour convertir les surfaces de cuisson Professional®, cuisinières à combustion jumelée PRO-GRAND™ et PRO-HARMONY™ Thermador pour un fonctionnement du gaz naturel au gaz propane (LP). Ce nécessaire ne peut pas être utilisé pour convertir les anciens modèles de cuisinières ou surface de cuisson Professional Thermador autres que ceux spécifiés dans ces instructions (voir le TABLEAU 2). Ce nécessaire ne peut pas être utilisé pour convertir les cuisinières, brûleurs de four à gaz Professional® Thermador ou tout autre marque d'appareils.



AVERTISSEMENT :

Ce nécessaire de conversion doit être effectué par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables ayant juridiction. Si l'information n'est pas observée à la lettre, il peut en résulter un incendie, explosion ou une production de monoxyde de carbone causant ainsi des dommages à la propriété, des blessures ou même la mort. L'agence de service est responsable pour une installation appropriée de ce nécessaire. L'installation n'est pas appropriée ni complétée tant que le fonctionnement de l'appareil converti n'est pas vérifié tel qu'il est indiqué dans les instructions fournies avec le nécessaire.



ATTENTION :

Débrancher l'alimentation en gaz et électrique avant d'effectuer la conversion. Avant de remettre en circuit, s'assurer que tous les contrôles sont en position arrêt (**OFF**).

À l'agence de service :

Il est important de savoir ce qui suit AVANT de commencer la conversion de l'appareil.

- S'assurer qu'un système d'alimentation en gaz propane (LP) est disponible et prêt à l'utilisation. Ceci est particulièrement important avec les nouvelles constructions.
- Il faut planifier suffisamment de temps et de ressources afin d'effectuer adéquatement la conversion LP et la compléter avant de quitter les lieux. Toutes les étapes décrites dans ces instructions doivent être faites pour convertir de façon sécuritaire l'appareil pour un fonctionnement approprié au gaz propane. UNE CONVERSION INCOMPLÈTE OU INADÉQUATE DE L'APPAREIL PEUT CRÉER UN RISQUE.

Avis de la Loi sur la toxicité et la potabilité de la Californie (proposition 65) :



AVERTISSEMENT :

Ce produit contient ou facilite l'émission, lors d'une utilisation ordinaire pour laquelle il est prévu, d'un ou de plusieurs produits chimiques qui, selon les connaissances de l'État de la Californie, peuvent causer le cancer et/ou des anomalies congénitales ou d'autres problèmes congénitaux. Pour minimiser toute exposition à ces produits chimiques :

1. Effectuez la conversion au LP conformément aux instructions contenues dans le présent manuel.
2. Pour assurer une combustion adéquate, la conversion et l'ajustement des brûleurs devraient être réalisés par une agence ou un installateur accrédités.
3. Faites toujours fonctionner l'appareil conformément aux instructions fournies avec votre cuisinière ou votre surface de cuisson.
4. Lorsque vous cuisinez au gaz, assurez-vous de bien faire aérer la pièce en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.

Instruction pour conversion

Avant de commencer



ATTENTION :

Avant de commencer la conversion, fermer l'alimentation en gaz à l'appareil avant de débrancher l'alimentation électrique.

Outils nécessaires pour conversion des orifices :

- Ciseaux.
- Tourne-écrou 7 mm.
- Douille profonde 1/2 po.
- Tourne-écrou 1/4 po ou clé.
- Tournevis à lame plate large 0,40 X 0,050 po.
- Tournevis à lame plate très large 0,60 X 0,060 po.
- Clé ou douille 7/8 po.
- Tournevis de précision à lame plate 1/8 X 0,020 po.
- Tournevis Phillips n° 2.
- Solution d'eau et savon ou conçue pour les fuites.

Tableau 1: PLPKIT - nécessaire

Description	Numéro Service	Quantité
Instructions PLPKIT	552805	1
Ruban mousse, 1 po	418145	1
Étiquette conversion au propane	418146	1
Sac de plastique	418148	1
Orifice jet de brûleur étoile	424851	6
Orifice de gril (style grille ouverte)	418151	1
Orifice de gril (style plaque unie)	414916	1
Orifice protecteur de grille	418150	1
Orifice protecteur de wok	414918	1

Ce nécessaire de conversion au propane comprend les quantités de pièces indiquées ci-dessus. Toutefois, certaines pièces ne seront pas utilisées selon le type et le modèle de l'appareil à convertir. Consulter le TABLEAU 2 pour une liste de combinaison d'orifices appropriée à utiliser pour un modèle particulier.

**ATTENTION :**

Au moment de brancher l'appareil sur le gaz, s'assurer que le réservoir de gaz propane est doté de son propre régulateur de pression élevée. La pression maximale de gaz à cet appareil ne doit pas excéder 14,0 po, C.E. du régulateur du réservoir de gaz propane.

Lorsque converti adéquatement en utilisant les orifices LP indiqués, les brûleurs fonctionneront au débit suivant avec le gaz propane (LP) :

- Brûleurs Star® — 13 000 BTu/h [3.81 kW] chacun, avec orifices 1,07 mm.
- Gril à gaz (style grille ouverte) — 17 000 BTu/h [4.98 kW], avec orifice 1,20 mm.
- Gril à gaz (style plaque unie) — 12 000 BTu/h [3.51 kW], avec orifice n° 59.
- Grille à gaz — 13 000 BTu/h [3.81 kW], avec orifice n° 57 – ou – 1,10 mm.

- Wok à gaz — 24 500 BTu/h [7.17 kW], avec orifice n° 54 – ou – 1,40 mm.

**AVERTISSEMENT :**

NE JAMAIS laisser la conversion incomplète. Si l'appareil est actionné lorsque la conversion est incomplète, il y a risque d'émission élevée de monoxyde de carbone, d'incendie ou d'explosion.

**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.

Tableau 2: tableau de conversion des orifices LP --par numéro de modèle (anciens modèles/nouveaux modèles)

Appareil Numéro de modèle (ancien/nouveau)	Brûleur Star 424851 Orifice	Gril à gaz* (style grille/plaque) 418151 -ou- 414916 Orifice protecteur	Gril à gaz** 418150 Orifice protecteur	Wok à gaz 414918 Orifice protecteur
Surfaces de cuisson Pro :				
PC304 / PCG304E	4 chac - 1.07mm			
PC366 / PCG366E	6 chac - 1.07mm			
PC364GD / (aucun nouveau)	4 chac - 1.07mm		#57 -ou- 1.10mm	
PC364GE / PCG364ED	4 chac - 1.07mm			
PC364GL / PCG364EL	4 chac - 1.07mm	1.20mm (grille) ou 59 (plaque)		
PC486GD / (aucun nouveau)	6 chac - 1.07mm		#57 -ou- 1.10mm	
PC486GE / PCG486ED	6 chac - 1.07mm			
PC486GL / PCG486EL	6 chac - 1.07mm	1.20mm (grille) ou 59 (plaque)		
PC484GG / (aucun nouveau)	4 chac - 1.07mm	1.20mm (grille ouverte seul.)	#57 -ou- 1.10mm	
PC484GGE / PCG484EC	4 chac - 1.07mm	1.20mm (grille) ou 59 (plaque)		
PC484WK / PCG484EW	4 chac - 1.07mm			54 -ou- 1.40mm
PC484GE / PCD484EE	4 chac - 1.07mm			
Cuisinières à combustion jumelée PRO-GRAND^{MC} (27 po de profondeur) :				
PD304 / PRD304EG	4 chac - 1.07mm			
PD366 / PRD366EG et PRD366EPG	6 chac - 1.07mm			

Tableau 2: tableau de conversion des orifices LP --par numéro de modèle (anciens modèles/nouveaux modèles)

Appareil Numéro de modèle (ancien/nouveau)	Brûleur Star 424851 Orifice	Gril à gaz* (style grille/plaque) 418151 -ou- 414916 Orifice protecteur	Gril à gaz** 418150 Orifice protecteur	Wok à gaz 414918 Orifice protecteur
PD364GD / (aucun nouveau)	4 chac - 1.07mm		57 -ou- 1.10mm	
PD364GE / PRD364EDG et PRD364EDPG	4 chac - 1.07mm			
PD364GL / PRD364ELG	4 chac - 1.07mm	1.20mm (grille) ou 59 (plaque)		
PD486GD / (aucun nouveau)	6 chac - 1.07mm		57 -ou- 1.10mm	
PD486GE / PRD486EDG et PRD486EDPG	6 chac - 1.07mm			
PD486GL / PRD486ELG	6 chac - 1.07mm	1.20mm (grille) ou 59 (plaque)		
PD484GG / (aucun nouveau)	4 chac - 1.07mm	1.20mm (grille ouverte seul)	57 -ou- 1.10mm	
PD484GGE / PRD484ECG	4 chac - 1.07mm	1.20mm (grille) ou 59 (plaque)		
PD484GE / PRD484EEG	4 chac - 1.07mm			

Cuisinières à combustion jumelée PRO-HARMONY^{MC} (24 po de profondeur) :

DP304 / PRD304EH	4 chac - 1.07mm			
DP366 / PRD366EH	6 chac - 1.07mm			
DP364GE / PRD364EDH	4 chac - 1.07mm			
DP364GL / PRD364ELH	4 chac - 1.07mm	59 (plaque unie seul.)		
(aucun ancien) / PRD486EDH	6 chac - 1.07mm			
(aucun ancien) / PRD486ELH	6 chac - 1.07mm	59 (plaque unie seul.)		
(aucun ancien) / PRD484ECH	4 chac - 1.07mm	59 (plaque unie seul.)		
(aucun ancien) / PRD484EEH	4 chac - 1.07mm			

REMARQUES :

* Certains nouveaux modèles de surfaces de cuisson Pro et cuisinières à combustion jumelée Pro-Grand ont le style gril à gaz ouvert..

** Les modèles plus anciens avec les lettres <<GE>> et les nouveaux modèles <<E>> dotés des lettres <<ED>>, <<EC>> ou <<EE>> sont pour les modèles avec grille électrique - aucune conversion nécessaire

Exemples: "PC484GGE", "DP364GGE", "PRD364EDG", "PRD484ECH", or "PCD484EEE".

Haute altitude:

Plusieurs appareils Thermador doté du nécessaire de conversion au gaz propane (LP) sont certifiés ACNOR pour un fonctionnement sécuritaire jusqu'à une élévation de 10 200 pi (3 109 m) au-dessus du niveau de la mer, sans autre modification. Pour une conversion LP sécuritaire d'un

appareil utilisé à une altitude plus élevée, consulter la compagnie de gaz locale relativement à leurs recommandations pour la dimension appropriée de l'orifice et tout autre réglage nécessaire afin d'obtenir une combustion appropriée du gaz à une altitude élevée.

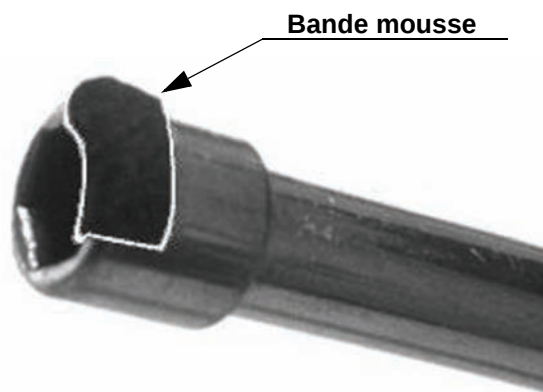
Remplacement des orifices de brûleurs sur surfaces de cuisson et cuisinières

Important :

Après le remplacement de chaque orifice et avant de réassembler le brûleur, effectuer une vérification de fuite de gaz de l'orifice et des raccords associés, selon Vérification des fuites de gaz donnée dans ces instructions.

Remplacer les orifices de brûleur Star® – tous les modèles

- 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.

- Utiliser un écrou 7 mm pour se passer par le venturi et enlever l'orifice du porte-jet du brûleur.



- Remplacer chaque orifice de brûleur avec un jet LP 1,07 mm fourni avec le nécessaire. C'est la dimension pour les brûleurs Star pour produire un débit de 13 000 BTu/h [3,81 kW] avec le gaz propane LP.



- Effectuer un bref test de fuite pour chaque orifice et raccords associés, selon Vérification des fuites donnée dans les instructions. Un accès approprié au porte-jet de brûleur peut être fait après le retrait du plateau égouttoir – voir Accès au régulateur de gaz pour le retrait du plateau égouttoir.

- Chaque orifice porte la marque «107» (pour le diamètre de 1,07 mm diamètre), comme montré.



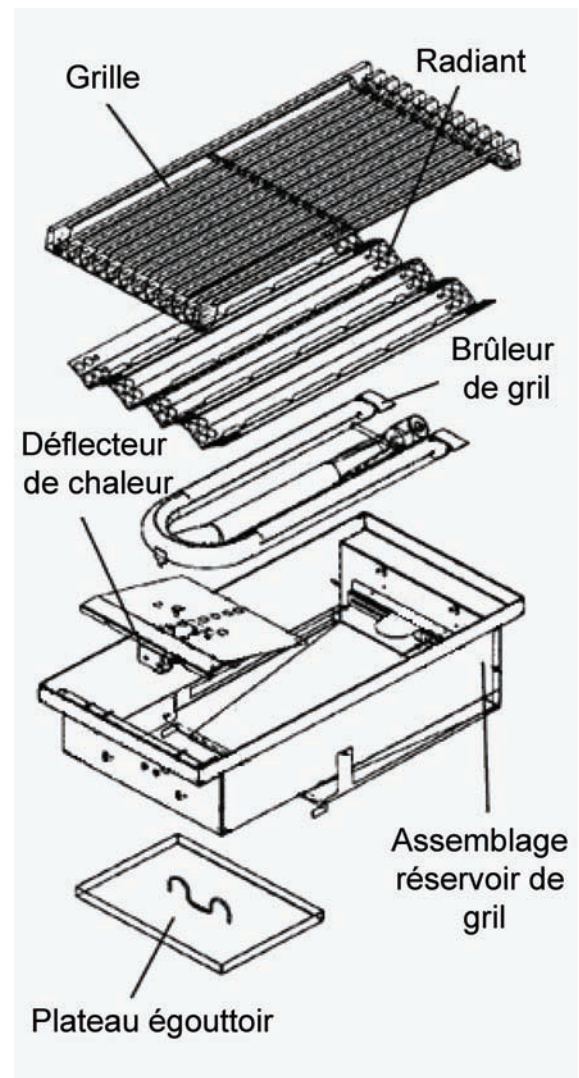
Remplacer l'orifice de gril de gaz — si équipé avec gril style grille ouverte

Ce modèle est de style grille ouverte pouvant être identifié par un brûleur tubulaire en U et déflecteur de chaleur ondulé, comme montré.



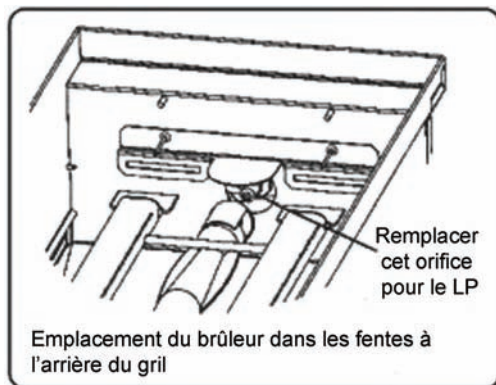
AVERTISSEMENT

Le gril doit être assemblé comme montré. L'écran de chaleur du plateau égouttoir doit être en place et le brûleur doit être bien positionné relativement à l'alimentation en gaz. Un assemblage incorrect peut causer un risque pendant le fonctionnement.



- Retirer la grille, le radiant et le brûleur de l'assemblage du réservoir de gril
- Tirer le levier en métal sur le devant du brûleur de gril pour le dégager, puis retirer le brûleur de gril.
- Utiliser une douille 1/2 po de profondeur pour enlever l'orifice protecteur du gril et remplacer avec un orifice LP 1,20 mm fourni avec le nécessaire.
- Prérégler le volet d'air du brûleur à approximativement 75 % fermé (ouverture approximative de 0,20 po) et serrer la vis avec un tourne-écrou ou une clé 1/4 po.
- Réinsérer l'extrémité du venturi du brûleur de gril sur les deux fentes à l'arrière de l'assemblage de réservoir de gril, comme montré ci-dessous. Tourner ensuite l'autre extrémité du brûleur en position et verrouiller la languette sur le devant du brûleur dans la fente du déflecteur de chaleur.
- Réinstaller le radiant en acier inoxydable sur les deux tiges de chaque côté de l'assemblage de réservoir de gril.

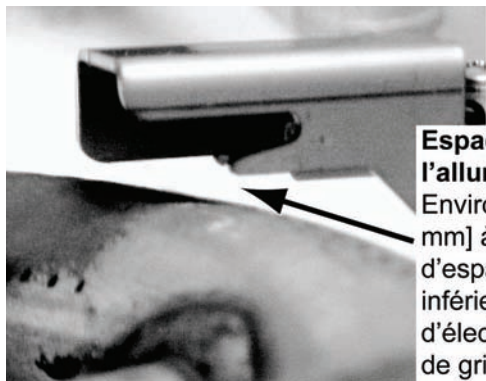
- Remettre la grille de façon à ce que le rail pour surélever les aliments soit orienté vers l'arrière du grill.



- L'orifice protecteur marqué 1,20 mm est conçu pour produire 17 000 BTu/h [4.98 kW], avec gaz propane (LP).



- Après la conversion d'orifice, vérifier les fuites de gaz et réinstaller le brûleur de grill, vérifier que l'espace d'électrode et fixation au brûleur est selon la distance montrée ici.

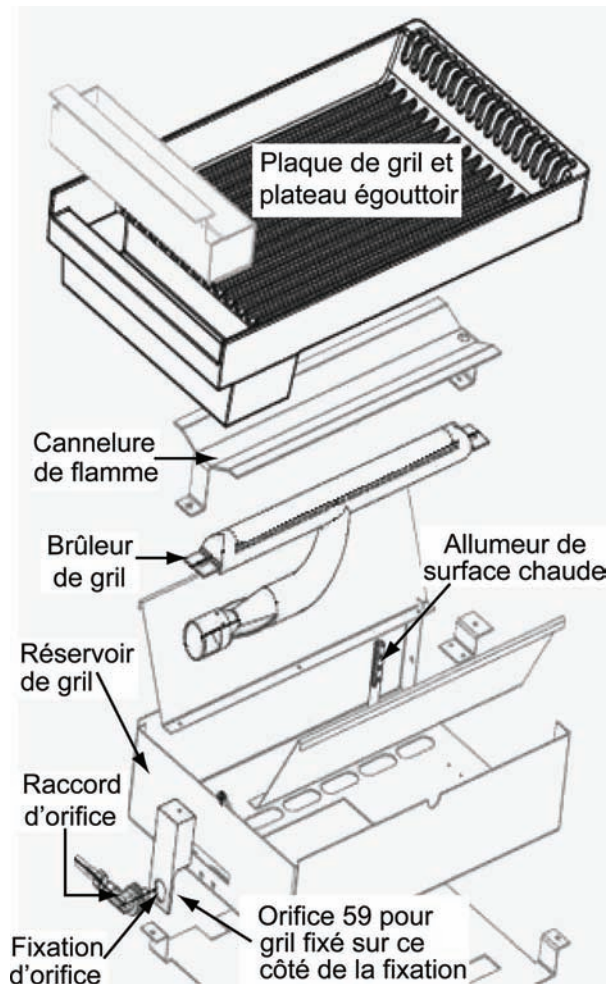


Espace d'électrode de l'allumeur de grill :
 Environ 1/8 po [3,18 mm] à 1/4 po [6,35 mm]
 d'espace entre le bord inférieur de la fixation d'électrode et le brûleur de grill.

- Vérifier si le volet d'air du brûleur de grill est bien réglé, selon Test et réglage du brûleur dans ces instructions, car la position du volet d'air peut aussi modifier le rendement de l'allumage.

Remplacer l'orifice de grill à gaz – si doté du style plaque unie

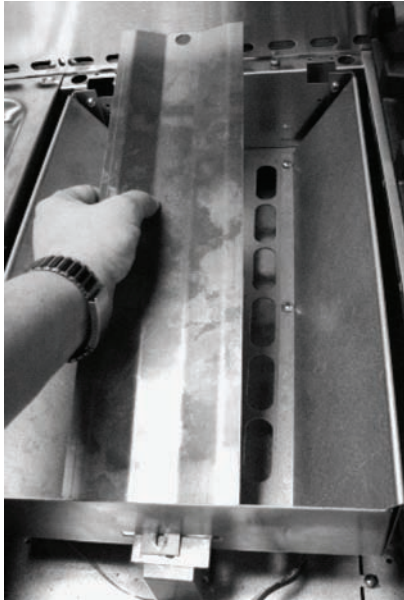
Ce style peut être identifié par sa plaque de grill côtelée et son brûleur tubulaire en T, comme montré.



- Retirer la plaque de grill. Certains modèles ont une plaque et un cadre en deux pièces, semblable au modèle de la page suivante.



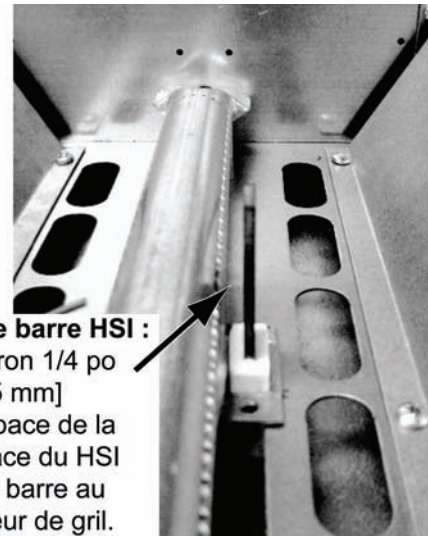
- Enlever les vis à chaque extrémité de la cannelure de flamme, incliner vers soi et tirer la cannelure hors de la fente avant dans le réservoir de gril.



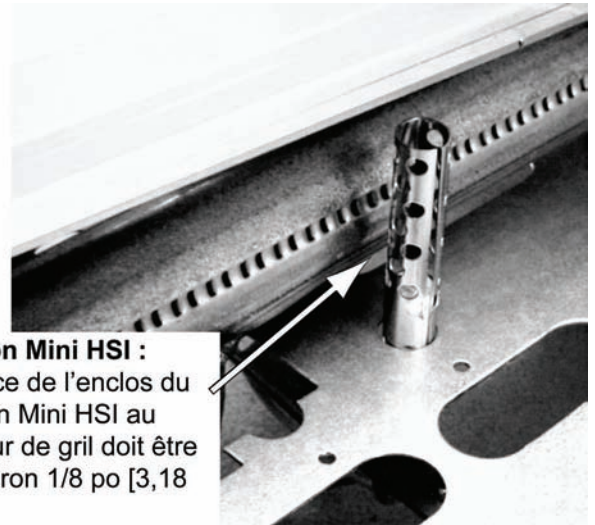
- Utiliser une douille 1/2 po de profondeur pour enlever l'orifice protecteur de gril.
- L'orifice LP est étampé 59, format produisant 12 000 BTu/h [3,51 kW], avec le gaz propane.



- Régler le voleur d'air du brûleur à approximativement 75 % fermé (environ 0,20 po d'ouverture) et serrer la vis avec un tourne-écrou ou une clé 1/4 po.
- Après la conversion, vérifier les fuites de gaz et régler le brûleur de gril, vérifier si l'espace de l'allumeur de surface chaude (HSI) est selon la distance montrée, pour les deux types d'allumeurs suivants utilisés avec les modèles gril.

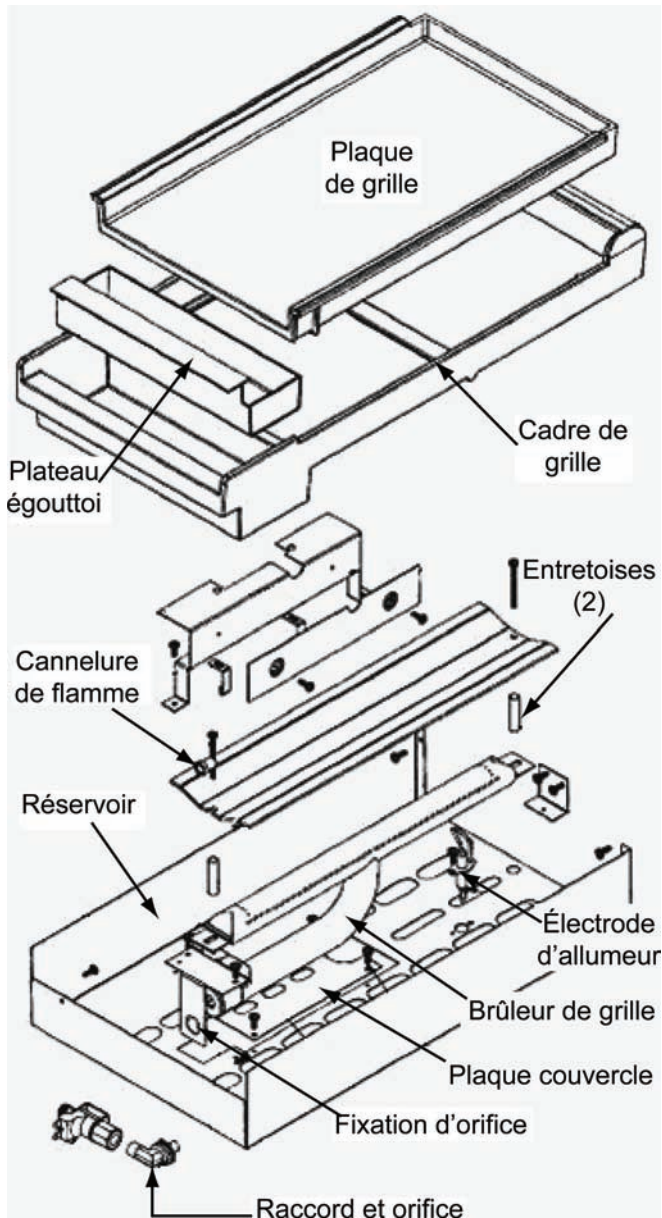


Style barre HSI :
Environ 1/4 po
[6,35 mm]
d'espace de la
surface du HSI
style barre au
brûleur de gril.



Norton Mini HSI :
Espace de l'enclos du
Norton Mini HSI au
brûleur de gril doit être
d'environ 1/8 po [3,18
mm].

Remplacer l'orifice de grille de gril – si doté

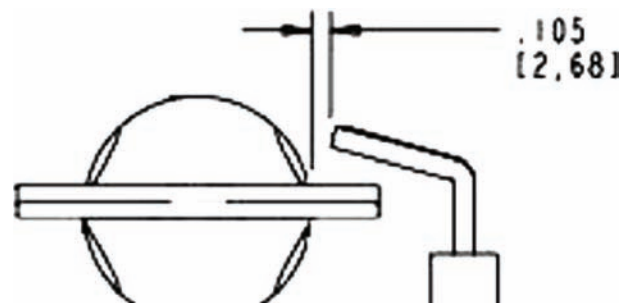
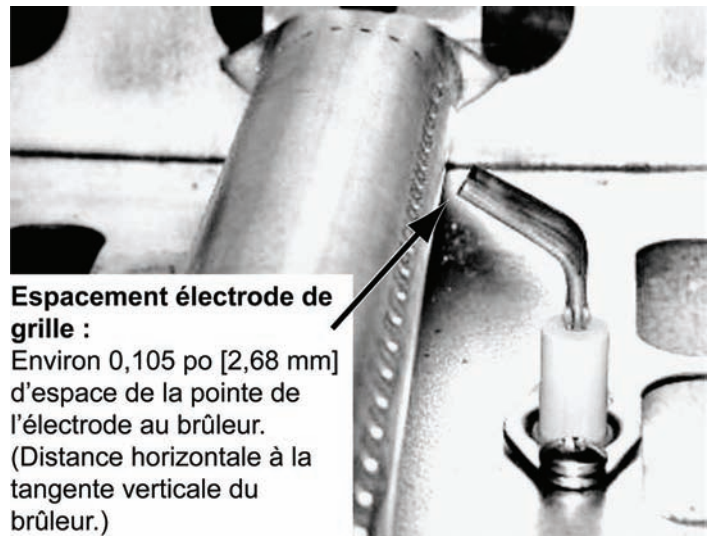


- Retirer le plateau égouttoir de grille, la plaque et le cadre. Ces pièces ne sont pas maintenues, elles s'enlèvent facilement.
- Enlever les vis de chaque côté de la cannelure de flamme tout en portant attention à ne pas échapper les entretoises à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever la plaque couvercle avec 4 vis, laquelle couvre le ventur du brûleur de grille au fond du réservoir de grille.
- Soulever le brûleur de grille.
- Utiliser une douille 1/2 po de profondeur pour enlever l'orifice de grille. Au moment d'installer l'orifice LP, faire très attention à ne pas plier la fixation d'orifice en métal.

- L'orifice LP porte le n° 57 ce qui est la dimension pour produire 13 000 BTU/h. [3,81 kW], en utilisant le gaz propane (LP). L'orifice peut aussi être de 1,10 mm de diamètre; dans quel cas, l'orifice protecteur doit porter la marque «110» ou «1,10 mm».



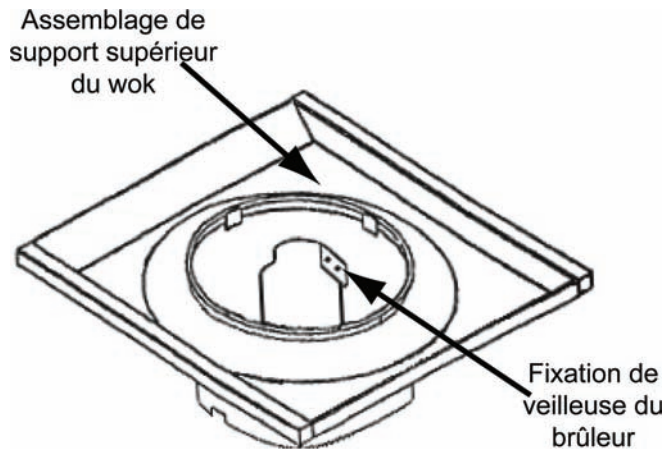
- Prérégler le volet d'air du brûleur à approximativement 75 % fermé (environ 0,20 po ouvert) et serrer la vis à l'aide d'un écrou ou d'une clé de 1/4 po.



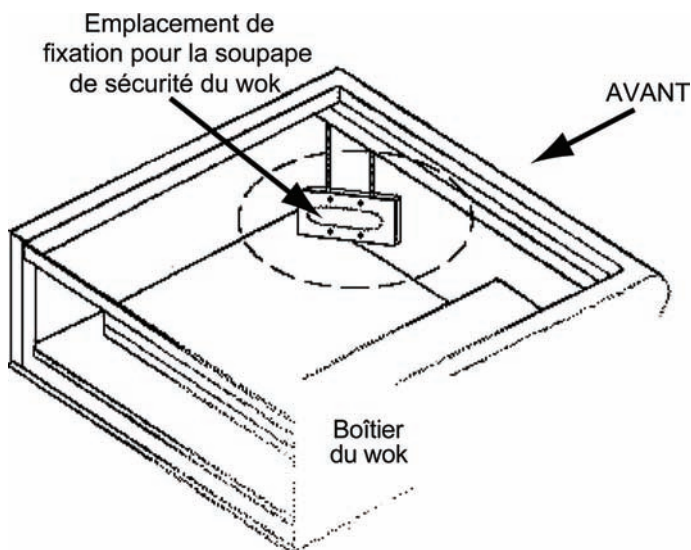
- Après la conversion, vérifier les fuites de gaz et réinstaller le brûleur de grille, vérifier si l'espace de la pointe de l'électrode d'allumeur à la surface du brûleur (point tangent) est d'environ 0,105 po. Il y a un peu de mouvement disponible dans la fixation du brûleur, à chaque extrémité pour régler l'espacement au besoin.

Remplacer l'orifice du wok — si équipé

- Enlever les 2 vis qui maintiennent la veilleuse du brûleur de la fixation sur l'assemblage du support supérieur du wok.

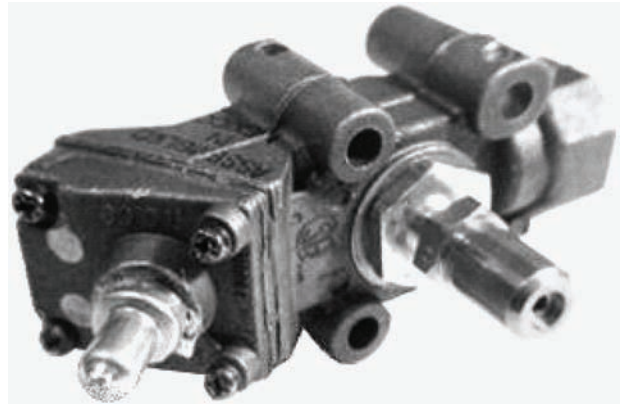


- Soulever droit l'assemblage, de quelques pouces du châssis de wok et enlever le brûleur de wok.
- Retirer l'assemblage supérieur de wok. Ceci expose la soupape de sécurité.



- Utiliser une douille 1/2 po de profondeur pour enlever l'orifice protecteur de la soupape de sécurité.

Soupape de sécurité de wok avec orifice



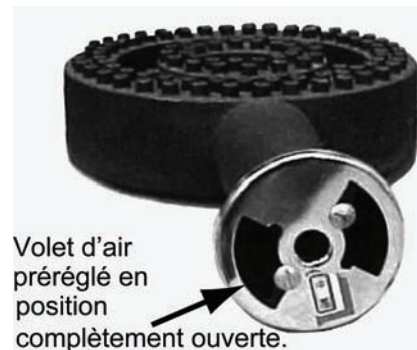
- L'orifice LP porte le n° 54 ce qui est la dimension pour produire 24 500 BTu/h. [7,17 kW], en utilisant le gaz propane (LP). L'orifice peut aussi être de 1,40 mm de diamètre; dans quel cas, l'orifice protecteur doit porter la marque «140» ou «1,40 mm».



REMARQUE :

La veilleuse de brûleur ne requiert pas une conversion pour fonctionnement avec le gaz propane.

- Prérégler le volet d'air sur le brûleur de wok en position complètement ouverte.



- Remettre l'assemblage supérieur de wok.
- Réinstaller le brûleur de wok. S'assurer que le venturi du brûleur est adéquatement positionné sur l'orifice protecteur et que le bas de la tête du brûleur est positionné entre les tiges sur la croix à la base du support supérieur.
- Fixer la veilleuse de brûleur sur la fixation du support supérieur de wok.

Accès au régulateur de gaz

Tous les modèles à combustion jumelée et certaines surfaces de cuisson sont dotés d'un régulateur de gaz situé à l'intérieur de l'appareil, sous le plateau égouttoir gauche.

- Régulateur de gaz situé à l'intérieur, côté gauche.



- Retirer les grilles de cuisson.



- Retirer la garniture aluminium des côtés du plateau.



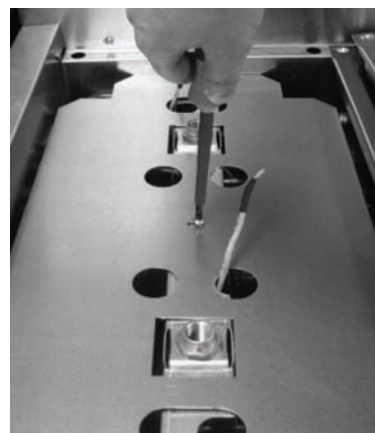
- Retirer le capuchon de brûleur Star®, puis enlever leégouttoir venturi des 2 brûleurs avec une clé ou douille 13/16 po.



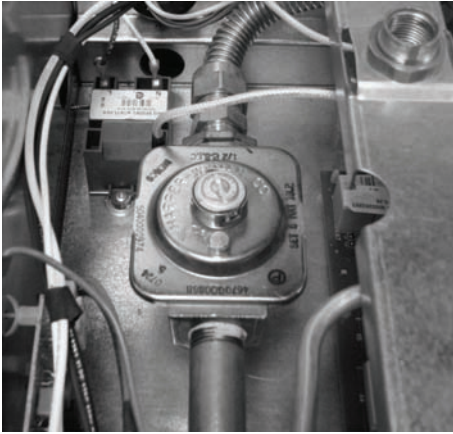
- Débrancher le fil d'étincelle de la languette sur l'électrode d'étincelle pour chaque brûleur.



- Enlever l'écran sur certains modèles. Certains modèles ont un écran double qui va jusqu'en dessous du plateau égouttoir.



- Le régulateur de gaz est situé près du coin arrière gauche à l'intérieur de l'appareil.



REMARQUE :

Un orifice de brûleur étoile tombé lors du remplacement peut être récupéré à cette étape.

Conversion du régulateur pour le fonctionnement LP



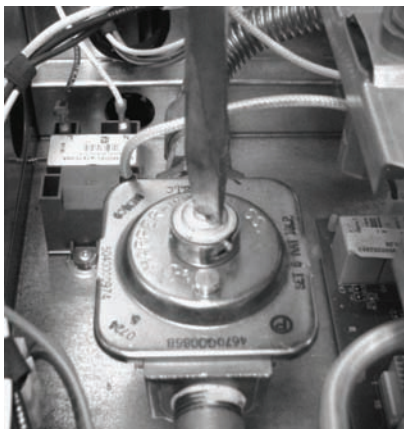
AVERTISSEMENT :

Si les orifices pour gaz naturel sont en place pendant le fonctionnement de l'appareil avec du gaz propane (LP), à un réglage de pression élevée pour le gaz LP, les brûleurs produiront une grosse flamme ce qui peut émettre des niveaux élevés de monoxyde de carbone dans la pièce, un incendie ou une explosion. Tous les remplacements des orifices pour le fonctionnement au gaz LP doivent être faits avant la conversion du régulateur.

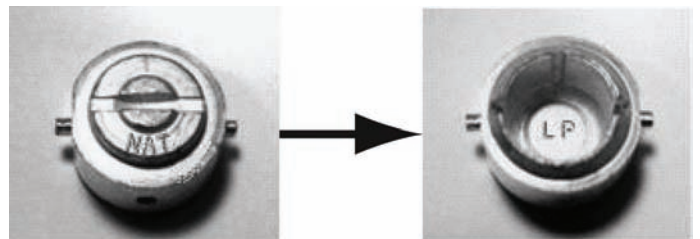
Harper-Wyman et Maxitrol sont les deux marques de régulateurs de gaz utilisés avec les produits Professional® Thermador.

Conversion du régulateur Harper-Wyman

- Utiliser un tournevis à lame plate large 0,40 X 0,050 po, pour enlever le capuchon de conversion.
- Avec le tournevis large, presser sur le capuchon de conversion et tourner dans le sens contre horaire pour dégager la base baïonnette.



- Retourner le capuchon, côté creux sur le dessus. «LP» figure au fond du capuchon.



- Utiliser un tournevis à lame plate très large 0.60 X 0,060 po, pour réinstaller le capuchon.

- Remettre le capuchon sur le régulateur avec le creux sur le dessus, «LP» est visible. Presser vers le bas et tourner dans le sens horaire pour verrouiller le capuchon en place.



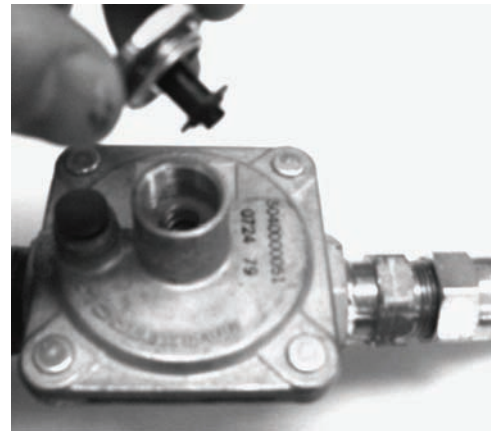
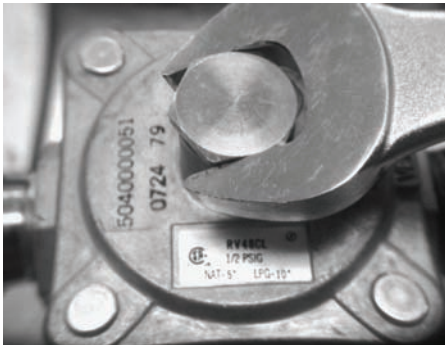
- Dégager la tige du bas du capuchon, retourner la tige pour voir l'extrémité «LP» et réenclencher la tige dans le capuchon, comme montré.



- Réinstaller le capuchon de conversion, configuré pour le gaz LP, dans le régulateur Maxitrol

Conversion du régulateur Maxitrol

- Enlever le capuchon de conversion avec une douille ou une clé 7/8 po.



Réglage des vis de soupape manuelle pour brûleurs de surface de cuisson et cuisinière

Tournevis pour régler la vis de soupape

Un tournevis de précision à lame robuste, semblable au *Wiha n° 26033, avec lame 1/8 po [3,0 mm] de large, 0,020 po [0,50 mm] d'épaisseur, comme ci-dessous, doit être utilisé pour repositionner les vis de dérivation pour un réglage de débit minimal sur les soupapes manuelles.



*Utilisé avec la permission de Wiha Quality Tools, une division de Willi Hahn Corporation, É.-U.



Cuisinière à combustion jumelé PRO-GRAND™ et PRO-HARMONY™ et surface de cuisson- Pro

- Enlever le bouton de la tige de soupape en tirant droit lentement, hors du panneau de contrôle.



- Pour les nouveaux modèles, enlever la vis de bague de fixation située à la droite de la tige de soupape.



- Pour la vis de soupape, insérer le tournevis de précision dans le trou de la bague créé en enlevant la vis de fixation.



- Tourner la vis de soupape dans le sens horaire jusqu'à ce que la position «bas» soit atteinte. NE PAS trop serrer la vis de soupape.
- Pour les soupapes de gril à grille ouverte ou de wok – après avoir tourné la vis de soupape vers le bas, tourner la vis dans le sens contre horaire un demi (1/2) tour.

REMARQUES :

- Il est nécessaire que les deux soupapes pour XLO (les plus à gauche sur le panneau de contrôle) soient en position arrêt (OFF) pour un accès approprié aux vis de soupape par les trous de dégagement dans le potentiomètre XLO.
- Le gril à gaz de style plaque unie et la grille à gaz sont contrôlés par thermostat et ne requièrent pas de réglage de soupape.

Anciens modèles de cuisinière à combustion jumelée et surface de cuisson Professional®

- Enlever le bouton de la tige de soupape en tirant droit lentement, hors du panneau de contrôle.



- Les vis de soupape sur les modèles plus anciens peuvent être accédées directement par le panneau de contrôle, sans retirer les vis de bague.



Vérifier les fuites de gaz



AVERTISSEMENT :

NE PAS utiliser de flamme pour vérifier les fuites de gaz.



AVERTISSEMENT :

L'allumeur de surface chaude (HSI) pour le gril devient très chaud et peut causer des brûlures graves.

Vérifier les fuites de gaz avec une solution liquide

Tous les remplacements d'orifices du nécessaire de conversion PLPKIT pour le gaz LP sont dotés de filetage droit (non comme un tuyau) et ne requièrent pas de scellant à filetage.

La vérification de fuites doit être faite une fois la conversion des orifices complétée et avant que les brûleurs ne soient réassemblés et testés.

- S'assurer que tous les orifices LP sont bien serrés et que toutes les soupapes et contrôles sont en position OFF.
- Mettre en circuit les alimentations électrique et de gaz.
- Évaluer brièvement la connexion filetée de chaque orifice remplacé, un à la fois.
- Vaporiser une généreuse quantité de solution eau et savon ou une solution conçue pour vérifier les fuites de gaz sur les connexions filetées à la base de l'orifice. Éviter de vaporiser les dispositifs électriques. (Une

solution d'eau et de savon pour la vaisselle, 25 %, est efficace pour cette marche à suivre.)

- Mettre en circuit brièvement la soupape ou le contrôle tout en bloquant le trou d'orifice avec une efface souple, le doigt ou un objet semblable. Il est normal d'entendre un bruit d'allumage pendant ce processus. - --Éviter la chaleur extrême du gril HIS sur les modèles qui en sont dotés. Voir l'avertissement ci-dessus. ---
- Surveiller la base de l'orifice pour voir s'il y a des bulles qui se forment autour de la connexion filetée.
- Une formation de bulle indique une fuite de gaz. La grosseur et la quantité de bulles représentent une indication de la sévérité de la fuite.
- Réparer immédiatement toute fuite de gaz. Ceci peut être effectué en serrant l'orifice.
- Puisqu'une force considérable est utilisée parfois pendant le remplacement d'orifices, vérifier les fuites de gaz aux autres raccords menant à l'orifice.
- Fermer les alimentations en électricité et en gaz.
- Réassembler l'appareil en vue d'un test des systèmes de brûleurs nouvellement convertis.

Test et réglage des brûleurs

Vérifier la pression du distributeur (au besoin)

La vérification de la pression du distributeur de l'appareil N'EST PAS nécessaire pour la conversion au gaz propane. Toutefois, si la pression à la sortie du régulateur de gaz ou la pression d'entrée à l'appareil semble suspecte, effectuer les étapes suivantes pour vérifier la pression du distributeur.

- La mesure de pression du distributeur peut être obtenue à un des orifices de brûleurs étoile, comme montré.

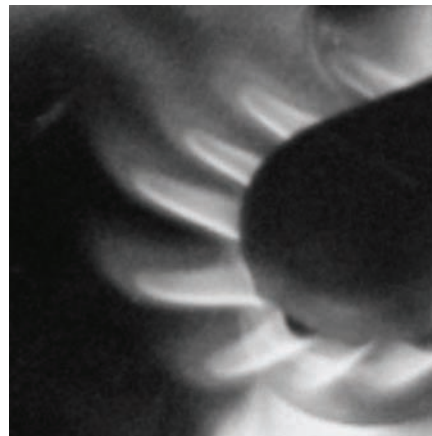


- Fixer un manomètre portatif qui lit la pression en pouces par colonne d'eau en utilisant un tube en vinyle ou en PVC.
- Ouvrir les alimentations électrique et de gaz à l'appareil.
- Ouvrir un des brûleurs de surface en position HI. Ceci est important pour obtenir une lecture de pression véritable dans des conditions de débit de gaz.
- Ouvrir la soupape manuelle pour le brûleur en question en position HI. (Il y aura un bruit d'allumage provenant de ce brûleur.)
- La pression du distributeur sur le manomètre doit être entre 9,50 et 10,50 po C.E. pour le régulateur converti au gaz LP.
- Si la pression du distributeur est inférieure à cette gamme, vérifier si le régulateur a été adéquatement converti pour le gaz LP et que la pression d'entrée à l'appareil est entre 11,0 et 14,0 po C.E.

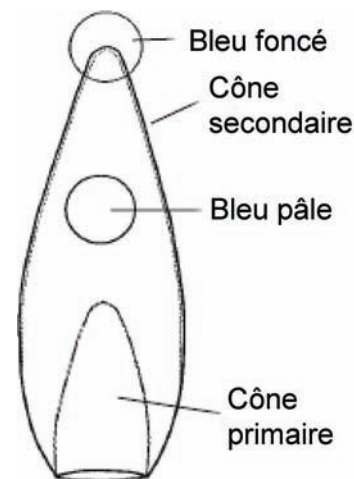
Vérifier les caractéristiques de flamme LP et rendement des brûleurs

Pour observer la flamme, desserrer ou enlever le nombre minimum de pièces nécessaires pour une vue non obstruée. Il peut être nécessaire de fermer les éclairages ou les stores de fenêtres pour assombrir la pièce et faciliter la vérification.

- Vérifier l'allumage du brûleur. Pousser le bouton de contrôle du brûleur et tourner dans le sens contre horaire à HI. L'électrode d'allumage et le module d'étincelle produisent un clic. Une fois l'air purgé de la canalisation, le brûleur devrait s'allumer dans un délai de 4 secondes.

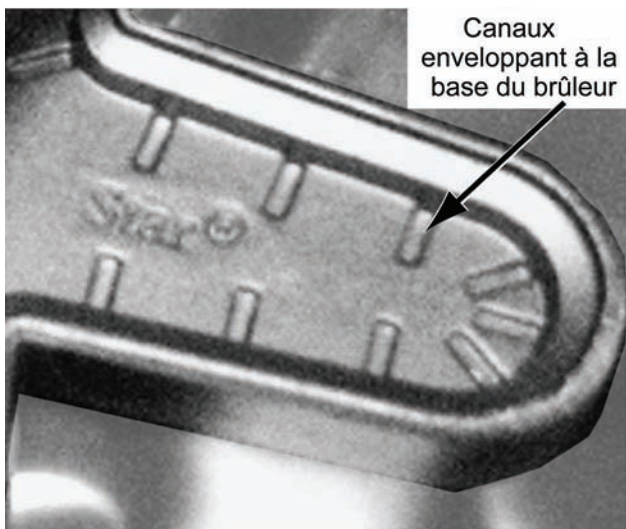


- La flamme LP devrait être stable, sans bruit excessif. Le cône intérieur de chaque flamme doit être bien défini et distinct des uns des autres



- La portion de la flamme le long du brûleur ne doit pas être excessive ni soulevée ou couchée.

- Il est normal d'avoir une pointe jaune qui apparaît après quelques minutes d'utilisation. Des rayures orangées dans la flamme sont produites par les débris dans l'air; ceci est normal pendant la mise en marche initiale et devrait se dissiper après quelques minutes.
- Régler la soupape de contrôle du brûleur ou le thermostat à LO ou SIM pour voir si la flamme continue d'envelopper le brûleur. Souffler la flamme ou utiliser un mouvement de vent avec une tablette pour éteindre la flamme, puis observer si le brûleur est apte à rallumer et si la flamme enveloppe le brûleur en quelques secondes. La flamme enveloppante est essentielle pour un allumage et un rallumage du brûleur.
- Vérifier le rallumage des deux brûleurs étoiles sur le côté gauche de l'appareil en tournant les boutons de contrôle à XLO et observer si la petite flamme pour mijoter enveloppe le brûleur pendant le cycle XLO des deux brûleurs.
- Si le rendement de la flamme n'est pas acceptable, vérifier si le brûleur est doté du format approprié d'orifice LP et que le régulateur a été adéquatement converti pour le gaz LP.
- Pour un rendement inacceptable du brûleur étoile, s'assurer que le capuchon du brûleur est bien en place. Le capuchon doit s'ajuster à plat lorsque bien positionné à la base et ne pas balloter trop.
- Si la flamme du brûleur n'est pas uniforme, qu'elle vacille, fait du bruit ou se soulève, certains ports du brûleur peuvent être obstrués. Les nettoyer à l'aide d'un trombone étiré, une aiguille ou objet semblable. Ceci s'applique également aux ports obstrués des brûleurs de grill ou de grille.
- Également, des déversements d'aliments ou autres peuvent obstruer certains des petits canaux à la base du brûleur étoile, ce qui peut empêcher la flamme de bien envelopper le brûleur. Nettoyer les canaux avec une brosse métallique.



Rendement du brûleur de wok et tubulure et réglage final de l'obturateur d'air (au besoin)

Le gaz propane (LP) est plus lourd avec une plus grande densité que le gaz naturel et est distribué dans l'appareil à une pression plus élevée. Les différences dans les propriétés et les applications font que le gaz LP entraîne une quantité différente d'air primaire lequel requiert habituellement différentes ouvertures d'obturateur d'air, comparativement aux applications du gaz naturel pour la même cote en BTu.

Brûleur pour grill de style plaque uni ou brûleur de grille



- Une position d'obturateur d'air trop ouverte peut créer un soulèvement notable de la flamme, ce qui dégrade le rendement enveloppant du brûleur. Cette condition peut causer aussi du bruit excessif.
- Une flamme dite paresseuse est une flamme excessivement longue qui recherche l'air et qui est créée par un obturateur d'air trop fermé. Plusieurs manteaux extérieurs de chaque flamme tendent à se mettre ensemble. Une couleur jaune excessive de la flamme survient lorsque l'obturateur est trop fermé.

Flamme jaune

Réglage additionnel requis.



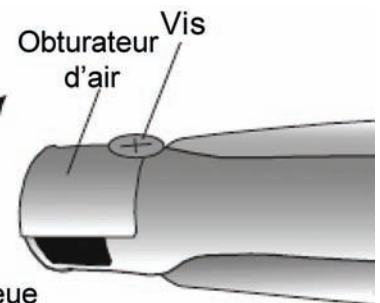
Pointe jaune sur cône extérieur

Normal pour le gaz LP



Plus ouvert
Moins de flamme
jaune

Plus fermé
Moins de flamme bleue
Plus enveloppant
Moins de soulèvement



Si un réglage de l'obturateur d'air est requis, enlever le brûleur de l'appareil. Desserrer la vis qui maintient l'obturateur avec une douille ou une clé 1/4 po et tourner

l'obturateur à sa nouvelle position. Si une ouverture de moins de 50 % est désirée, déplacer la vis de retenue comme montré ci-dessous et tourner l'obturateur à sa nouvelle position. Réinstaller le brûleur et évaluer de nouveau les caractéristiques de rendement. Répéter au besoin pour un rendement adéquat.

- Pour une ouverture de moins de 50 %, déplacer la vis de retenue à une autre position et tourner l'obturateur d'air dans le sens horaire au besoin.



Étape finale – Pose de l'étiquette de conversion LP

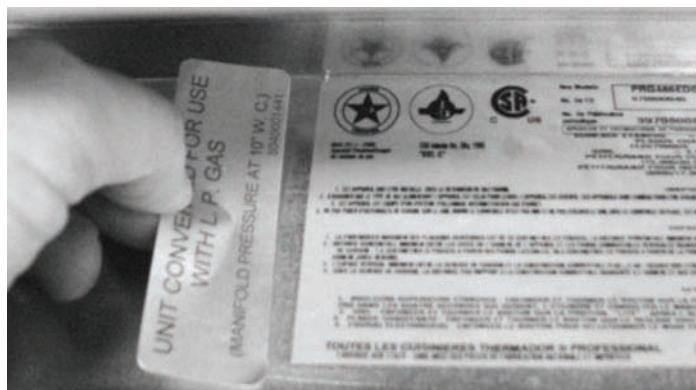


AVERTISSEMENT :

NE JAMAIS laisser la conversion de gaz partiellement terminée. Si l'appareil est actionné pendant une conversion incomplète, il y aura de hauts niveaux d'émission de monoxyde de carbone, un risque d'incendie ou d'explosion.

IMPORTANT :

Pour une identification adéquate et une mise en évidence de la conversion de l'appareil au gaz propane (LP), apposer l'étiquette de conversion fournie à côté des étiquettes signalétiques sur l'appareil. Ceci est particulièrement important si l'appareil converti est réinstallé dans une nouvelle maison.



Emplacement de l'étiquette signalétique sur les produits Professional® Thermador

Les étiquettes signalétiques sont situées à différents endroits sur les appareils, selon les modèles :

- Surface de cuisson Pro – les étiquettes signalétiques sont habituellement situées sur le dessous, au bas du boîtier de la surface de cuisson et peut être accédée par l'intérieur, sous l'appareil.
- Cuisinière à combustion jumelée Pro-Grand – les étiquettes signalétiques sont habituellement situées derrière la plaque inférieure, sur la traverse inférieure du cadre de l'appareil.
- Cuisinière à combustion jumelée Pro-Harmony – les étiquettes signalétiques sont habituellement situées sous le bord avant de la section cuisinière ou sur la

plaque en métal fixée au cadre avant inférieur de l'appareil, derrière la plaque inférieure (voir illustration).

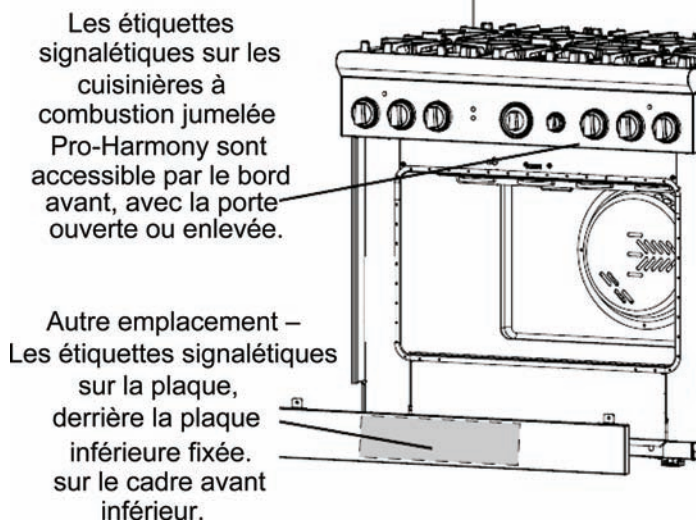


Table des matières

Seguridad 1

Instrucciones Importantes de Seguridad 1

Instrucciones de conversión 2

Antes de comenzar 2

Posibles Herramientas Necesarias para

Todas las Conversiones de Orificio: .. 2

Table 1: Contenido del Kit de

Conversión 2

Table 2: Tabla de Conversión de Orificio —

por Número de Modelo (modelos anteriores / modelos nuevos) 3

Reemplazando los Orificios de

Quemadores en Parrillas / Estufas 5

Reemplace los orificios del Quemador

Star® – todos los modelos 5

Reemplace el Orificio de la Parrilla –

si está equipado con parrilla estilo

rejilla-abierta 6

Reemplace el Orificio de Gas de la

Parrilla – si está equipada con Parrilla

Estilo Placa-Sólida 7

Reemplace el Orificio de la Plancha de

Gas – si así está equipada 9

Reemplace el Orificio de Wok en la

Pro Cooktop – si así está equipada . 10

Accediendo el Regulador de Gas 11

Convirtiendo el Regulador a Operación con LP 13

Conversión de reguladores

Harper-Wyman 13

Conversión de reguladores Maxitrol . 13

Estableciendo Tornillos de Válvula

Manualmente para Quemadores de

Parrillas/Estufas 14

Desarmador para establecer el tornillo

de válvula 14

Estufas y Parrillas PRO-GRAND™ y

PRO-HARMONY™ de Combustible

Dual 14

Modelos anteriores de Estufas y Parrillas

Professional® de combustible dual . 15

Comprobación de Fugas de Gas 16

Comprobación de Fugas de Gas utilizando

una solución líquida 16

Prueba y ajuste de Quemador 17

Verificando la presión del múltiple

(si es necesario) 17

Verificando las características de flama del

LP y el desempeño de quemadores . 17

Desempeño de quemador tubular y

de wok y ajustes al abturador de aire

(si es necesario) 18

Paso Final – Colocación de la Etiqueta de

Conversión a LP 20

Ubicación de las Etiquetas de

Especificaciones en productos

Thermador Professional® 20

Cet appareil électroménager de Thermador est fait par
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions ?

1-800-735-4328

www.thermador.com

Nous attendons de vos nouvelles !

Seguridad



Instrucciones Importantes de Seguridad

POR FAVOR LEA EL INSTRUCTIVO COMPLETO ANTES DE PROCEDER

Kit de Conversión de Gas Natural a Propano (LP) para Parrillas Thermador Professional® y Estufas de Combustible Dual

PARA EL USO RESIDENCIAL SOLAMENTE

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.

Contiene orificios de Quemador Star® y orificios de campana para la propia conversión a operación con Gas Propano para todos los quemadores en la sección de parrilla o plancha de las series de modelos siguientes.

Conserve las piezas de gas natural para una posible conversión de gas LP a gas natural en el futuro.

Este kit es utilizado para convertir 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 (vea TABLA 2). Este kit no puede ser utilizado para convertir Estufas de Todo Gas

Thermador Professional®, quemadores de horno, o cualquier otra unidad de otra marca.



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.

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.

Aviso de la Ley del Estado de California sobre la potabilidad y la toxicidad del agua (proposición 65):



ADVERTENCIA:

Este producto contiene o facilita, en el caso de una utilización normal por la que está concebido, uno o varios productos químicos que, según el Estado de California, pueden causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para minimizar la exposición a dichos productos químicos:

1. Proceda a la conversión al gas LP según las instrucciones de este manual.
2. Para asegurar una combustión adecuada, un instalador o una agencia acreditados deberían proceder a la conversión y al ajuste de los quemadores.
3. Siempre maneje el aparato según las instrucciones proporcionadas con su parrilla o estufa.
4. Cuando cocina con gas, asegúrese de que la ventilación esté adecuada abriendo una ventana o utilizando un ventilador o una campana extractora.

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.

Posibles Herramientas Necesarias para Todas las Conversiones de Orificio:

- Tijeras.
- Aprietatuercas de 7mm.
- Dado de arrastre de cavidad profunda de 1/2".
- Aprietatuercas o llave de 1/4".
- Desarmador plano largo con hoja .40" X .050".
- Desarmador plano extra largo con hoja .60" X .060".
- Llave o dado de 7/8".
- Desarmador plano de precisión con hoja 1/8" X .020".
- Desarmador Phillips #2.
- Mezcla de Agua y Jabón o solución para verificar fugas.

Tabla 1: Contenido del Kit de Conversión

Description	Service Number	Quantity
PLPKIT I	552805	1
Cinta de Espuma, 1" pieza	418145	1
Etiqueta de Conversión a Propano	418146	1

Tabla 1: Contenido del Kit de Conversión

Description	Service Number	Quantity
Bolsa de Plástico	418148	1
Quemador de Estrella Orificio Jet	424851	6
Orificio de Campana (estilo de rejilla abierta)	418151	1
Orificio de Campana (estilo de placa sólida)	414916	1
Orificio de Campana de Plancha	418150	1
Orificio de Campana de Wok	414918	1

Este Kit de Conversión contiene la cantidad de partes indicadas arriba; sin embargo, algunas partes no serán utilizadas dependiendo del tipo y modelo de la unidad siendo convertida a Gas LP. Refiérase a la tabla 2 para una lista de combinaciones de orificios a ser utilizados para cada modelo en particular.



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.

Cuando es convertido apropiadamente utilizando los orificios LP descritos, los quemadores operarán en los siguientes rangos de flujo utilizando Gas Propano (LP):

- Quemadores Star® – 13,000 BTU/hr. [3.81 kW] cada uno, utilizando orificios de 1.07mm.
- Parrilla de Gas (estilo de parrilla abierta) – 17,000 BTU/hr. [4.98 kW], usando un orificio de 1.20mm.
- Parrilla de Gas (estilo de placa sólida) – 12,000 BTU/hr. [3.51 kW], utilizando un orificio de #59.
- Plancha de Gas – 13,000 BTU/hr. [3.81 kW], utilizando un orificio #57 -ó- de 1.10mm.
- Wok de Gas – 24,500 BTU/hr. [7.17 kW], utilizando un orificio #54 -ó- de 1.40mm.



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.



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.

Tabla 2: Tabla de Conversión de Orificio — por Número de Modelo (modelos anteriores / modelos nuevos)

Números de Modelo de Unidad (anteriores/nuevos)	Quemadores Star #424851 Orificio Jet	Parrilla de Gas* (Grate/Plate Styles) #418151 -ó- #414916 Orificio de Campana	Plancha de Gas** #418150 Orif. de Camp.	Wok de Gas #414918 Orif. de Camp.
Pro Cooktops:				
PC304 / PCG304E	4 c/u - 1.07mm			
PC366 / PCG366E	6 c/u - 1.07mm			
PC364GD / (no modelos nuevos)	4 c/u - 1.07mm		#57 ó 1.10mm	
PC364GE / PCG364ED	4 c/u - 1.07mm			
PC364GL / PCG364EL	4 c/u - 1.07mm	1.20mm (rejilla) ó #59 (placa)		
PC486GD / (no modelos nuevos)	6 c/u - 1.07mm		#57 ó 1.10mm	
PC486GE / PCG486ED	6 c/u - 1.07mm			
PC486GL / PCG486EL	6 c/u - 1.07mm	1.20mm (rejilla) ó #59 (placa)		
PC484GG / (no modelos nuevos)	4 c/u - 1.07mm	1.20mm (sólo parrilla rej. abierta)	#57 ó 1.10mm	
PC484GGE / PCG484EC	4 c/u - 1.07mm	1.20mm (rejilla) ó #59 (placa)		
PC484WK / PCG484EW	4 c/u - 1.07mm			#54 ó 1.40mm
PC484GE / PCD484EE	4 c/u - 1.07mm			
PRO-GRAND™ Dual-Fuel Ranges (27" de profundidad):				
PD304 / PRD304EG	4 c/u - 1.07mm			
PD366 / PRD366EG y PRD366EPG	6 c/u - 1.07mm			
PD364GD / (no modelos nuevos)	4 c/u - 1.07mm		#57 ó 1.10mm	

Tabla 2: Tabla de Conversión de Orificio — por Número de Modelo (modelos anteriores / modelos nuevos)

Números de Modelo de Unidad (anteriores/nuevos)	Quemadores Star #424851 Orificio Jet	Parrilla de Gas* (Grate/Plate Styles) #418151 -ó- #414916 Orificio de Campana	Plancha de Gas** #418150 Orif. de Camp.	Wok de Gas #414918 Orif. de Camp.
PD364GE / PRD364EDG y PRD364EDPG	4 c/u - 1.07mm			
PD364GL / PRD364ELG	4 c/u - 1.07mm	1.20mm (rejilla) ó #59 (placa)		
PD486GD / (no modelos nuevos)	6 c/u - 1.07mm		#57 ó 1.10mm	
PD486GE / PRD486EDG y PRD486EDPG	6 c/u - 1.07mm			
PD486GL / PRD486ELG	6 c/u - 1.07mm	1.20mm (rejilla) ó #59 (placa)		
PD484GG / (no modelos nuevos)	4 c/u - 1.07mm	1.20mm (sólo parrilla rej. abierta)	#57 ó 1.10mm	
PD484GGE / PRD484ECG	4 c/u - 1.07mm	1.20mm (rejilla) ó #59 (placa)		
PD484GE / PRD484EEG	4 c/u - 1.07mm			
PRO-HARMONY™ Dual-Fuel Ranges (24" de profundidad):				
DP304 / PRD304EH	4 c/u - 1.07mm			
DP366 / PRD366EH	6 c/u - 1.07mm			
DP364GE / PRD364EDH	4 c/u - 1.07mm			
DP364GL / PRD364ELH	4 c/u - 1.07mm	#59 (sólo parrilla placa sólida)		
(no mod. nuevos) / PRD486EDH	6 c/u - 1.07mm			
(no mod. nuevos) / PRD486ELH	6 c/u - 1.07mm	#59 (sólo parrilla placa sólida)		
(no mod. nuevos) / PRD484ECH	4 c/u - 1.07mm	#59 (sólo parrilla placa sólida)		
(no mod. nuevos) / PRD484EEH	4 c/u - 1.07mm			

NOTAS:

* Algunos modelos recientes de Pro Cooktops y Estufas Pro-Grand DF tienen la Parrilla de Gas de estilo de rejilla abierta.

** Números de modelos anteriores con letras "GE" y números de modelos recientes "E" que tienen las letras "ED", "EC", o "EE" son para modelos de Planchas Eléctricas - mismas que no requieren conversión.

Ejemplos: "PC484GGE", "DP364GE", "PRD364EDG", "PRD484ECH", or "PCD484EE".

Gran Altitud:

Muchas de las unidades Thermador que contienen este kit de conversión a Propano (LP) están certificadas por la CSA para una operación segura con Gas LP hasta una elevación sobre el nivel medio del mar de 10,200 pies [3,109m] sin alteraciones adicionales. Para una

conversión segura a LP de una unidad que operará a altitudes mayores, consulte a su compañía de gas local para obtener sus recomendaciones sobre el tamaño de los orificios recomendados y cualquier otro ajuste necesario que proveerá una combustión apropiada de gas a elevaciones mayores.

Reemplazando los Orificios de Quemadores en Parrillas / Estufas

IMPORTANTE:

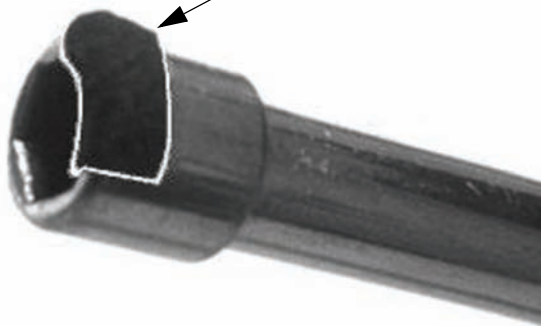
Después del reemplazo de cada orificio, y antes de volver a ensamblar el quemador, realice una prueba rápida de fuga de gas del orificio y ensambles asociados, según la sección "Prueba de fuga de gas" de éste instructivo.

Reemplace los orificios del Quemador Star® – todos los modelos

- Corte una tira de espuma de 3/8" proveída en el kit y colóquela sobre el borde del aprietatuercas utilizado para reemplazar los orificios de Quemador Star®, según se muestra.



Tira de Espuma



La pieza de espuma ayuda a mantener el orificio al final del aprietatuercas, para que no se suelte y caiga dentro de la unidad durante su remoción o instalación.

- Utilice un aprietatuercas de 7mm para alcanzar abajo por medio del venturi y retire el orificio de la base del inyector.



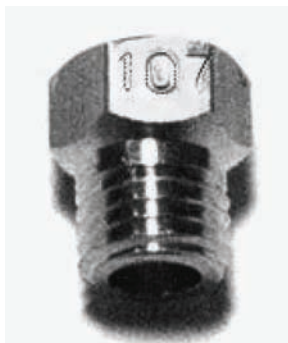
- Reemplace cada mechero de quemador estrella con uno de los mecheros LP de 1.07mm, contenidos en el kit. Estos tienen el tamaño para los Quemadores Star® para producir un caudal de 13,000 BTU/hr. [3.81 kW] utilizando Gas Propano (LP).



- Realice una breve prueba de fuga de gas en cada orificio y los ensambles de tuberías de entrada asociadas, según la sección "Prueba de fuga de gas" de éste instructivo. Se puede lograr el acceso apropiado al soporte del inyector del quemador tras la remoción de la charola de derrames—vea la sección

“Accediendo al Regulador de Gas” para instrucciones de como retirar la charola de derrames.

- Cada orificio está marcado “107” (por el diámetro del orificio de 1.07mm), según se muestra.



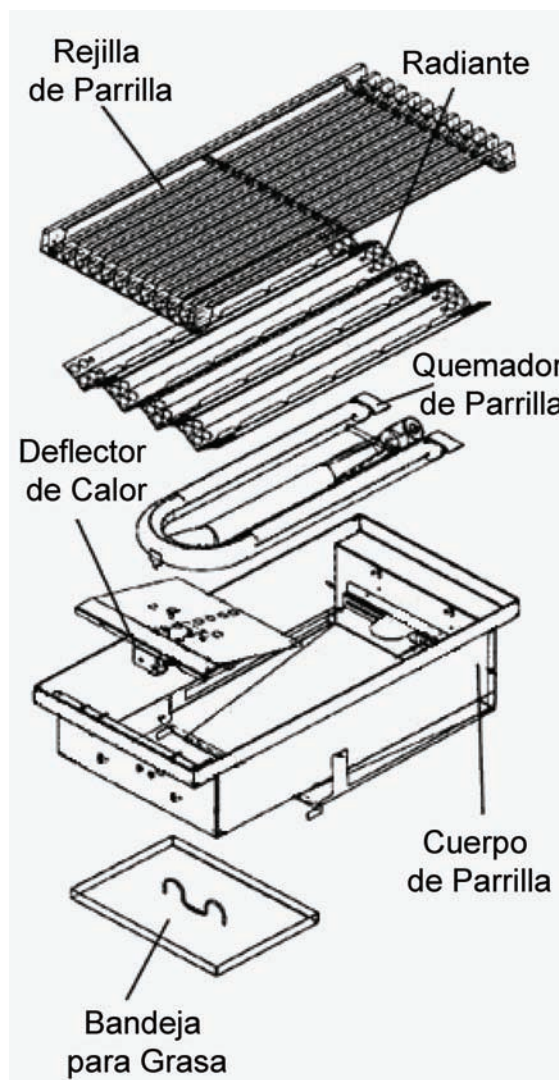
Reemplace el Orificio de la Parrilla – si está equipado con parrilla estilo rejilla-abierta

Esta parrilla es estilo de diseño de cubierta abierta y puede ser identificada por el tubo de quemador en forma de “U” y un radiador corrugado de acero inoxidable, como se muestra en la vista explotada.



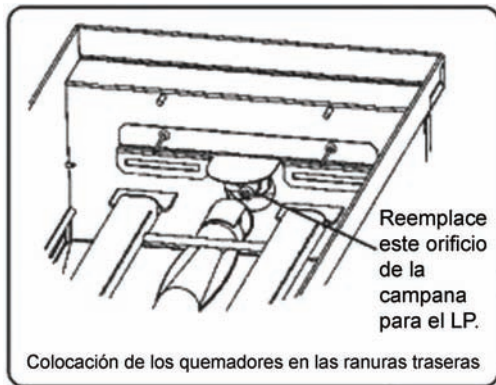
ADVERTENCIA

La parrilla debe ser ensamblada como se muestra. Los protectores de calor de la bandeja de goteo deben estar en su posición, y el quemador debe estar posicionado relativamente al la entrada de gas. Ensamble incorrecto de la parrilla puede resultar en condiciones inseguras o peligrosas durante su operación.



- Retire la Rejilla de la Parrilla, Radiante, y el Quemador de Parrilla del Cuerpo de Parrilla.
- Jale hacia atrás el nivelador de metal al frente del Quemador de Parrilla para liberarlo, entonces retire el Quemador de Parrilla.
- Use un dado de arrastre de cavidad profunda de 1/2” para retirar el orificio de campana de Parrilla y reemplácelo con el orificio de campana de LP de 1.20mm incluido en este kit.
- Preajuste el obturador de aire del quemador aproximadamente a posición del 75% de cierre y vuelva a apretar los tornillos utilizando una llave o aprietatuercas de 1/4”.
- Vuelva a insertar el extremo del venturi del Quemador de Parrilla en las dos aberturas en la parte trasera del Cuerpo de Parrilla, como se muestra abajo. Entonces gire el otro extremo del quemador a su posición y asegure en el frente del quemador en la ranura del Deflector de Calor.
- Reinstale el Radiante de acero inoxidable en las dos clavijas en cada orilla del Cuerpo de la Parrilla.

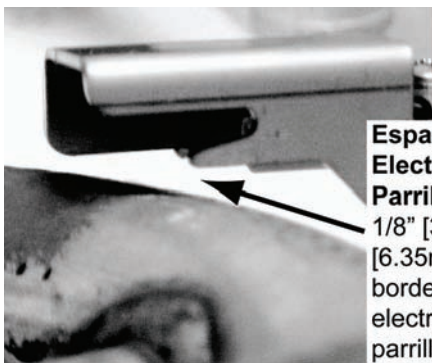
- Reemplace la Rejilla de la Parrilla para que el riel de contención de comida levantado esté orientado hacia la parte trasera de la Parrilla.



- El orificio de campana marcado con "1.20MM" tiene el tamaño para producir 17,000 BTU/hr. [4.98 kW], utilizando Gas Propano (LP).



- Posterior a la conversión del orificio, comprobación de fugas de gas y reinstalación del quemador de Parrilla, verifique que el espacio entre el electrodo y soporte hacia el quemador está dentro del rango de distancias mostrado aquí.

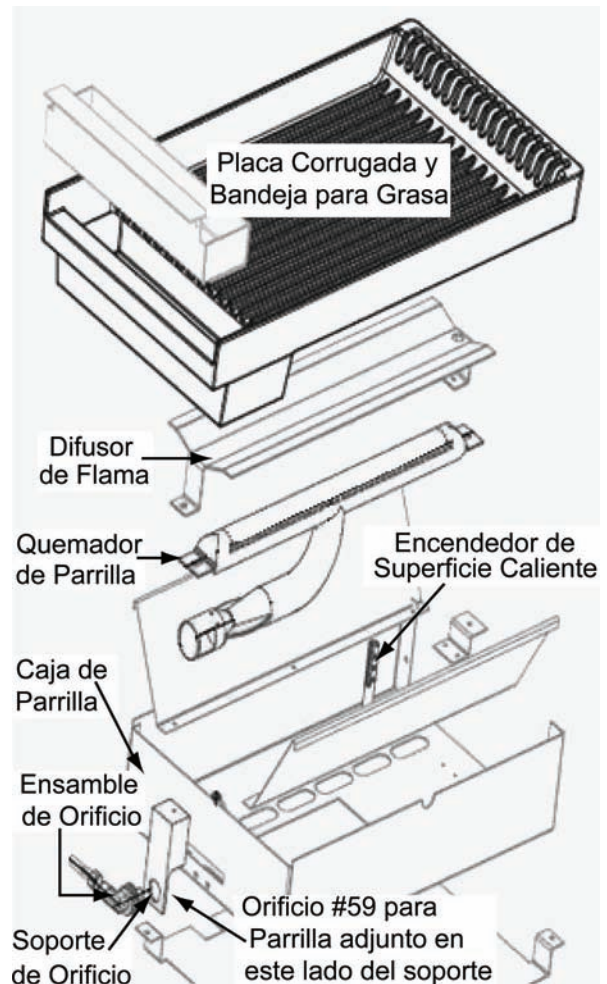


Espaciamiento del Electrodo de Encendido de Parrilla: Aproximadamente 1/8" [3.18mm] a 1/4" [6.35mm] de espacio entre el borde inferior del soporte de electrodo y el quemador de parrilla.

- Verifique el que cortador de aire del quemador está reajustado apropiadamente según la sección "Ajuste y Prueba de Quemadores" de estas instrucciones, ya que la posición del obturador de aire puede influir en el desempeño de la ignición.

Reemplace el Orificio de Gas de la Parrilla – si está equipada con Parrilla Estilo Placa-Sólida

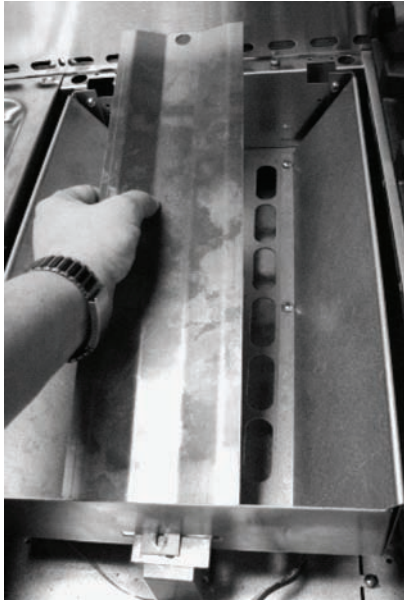
Este estilo de parrilla puede ser identificado por su placa corrugada y su tubo de quemador en forma de "T", según se muestra en la vista explotada.



- Retire la Placa de la Parrilla. Algunas Parrillas tienen la Placa de Parrilla y Marco como dos piezas separadas, similar a la Plancha de Gas en la siguiente página.



- Retire los tornillos a cada lado del Difusor de Flama, incline hacia Usted, y jale el desparramador hacia afuera por la ranura frontal de la Caja de la Parrilla.



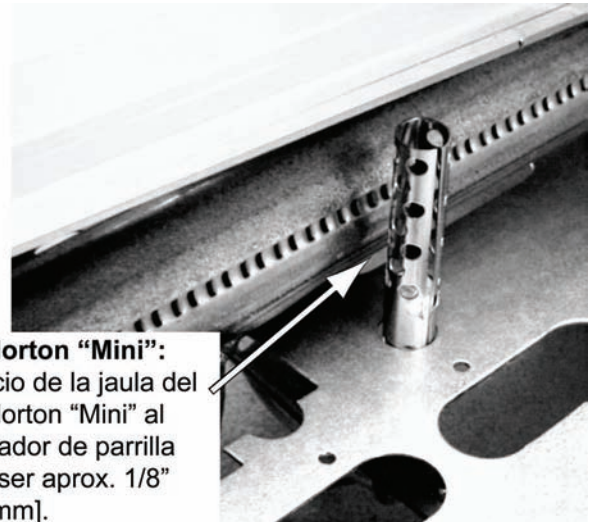
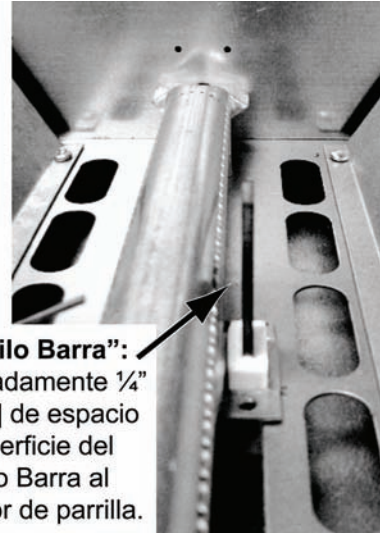
- Utilice un dado de cavidad profunda de 1/2" para retirar el orificio de campana de la Parrilla.
- El orificio LP es una broca #59 (marcada "59"), que está hecha para producir 12,000 BTU/hr. [3.51 kW], utilizando Gas Propano.



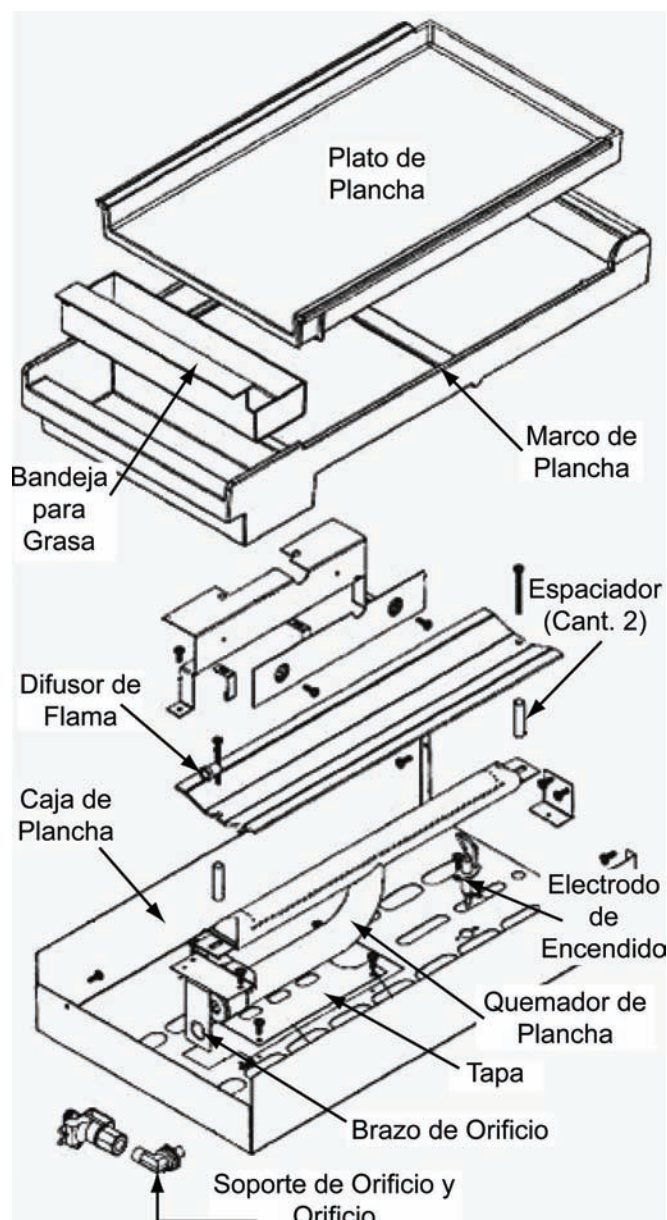
- Preajuste el obturador de aire del quemador aproximadamente a posición del 75% de cierre y

vuelva a apretar los tornillos utilizando una llave o aprietatuercas de 1/4".

- Posterior a la conversión del orificio, comprobación de fugas de gas y reinstalación del quemador de Parrilla, verifique que el espacio entre el encendedor de Superficie Caliente (HIS) hacia el quemador está dentro del rango de distancias mostrado aquí, para los dos tipos de encendedores utilizados en modelos de Parrillas.



Reemplace el Orificio de la Plancha de Gas – si así está equipada

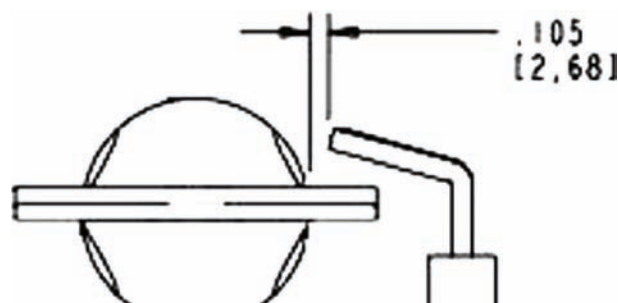
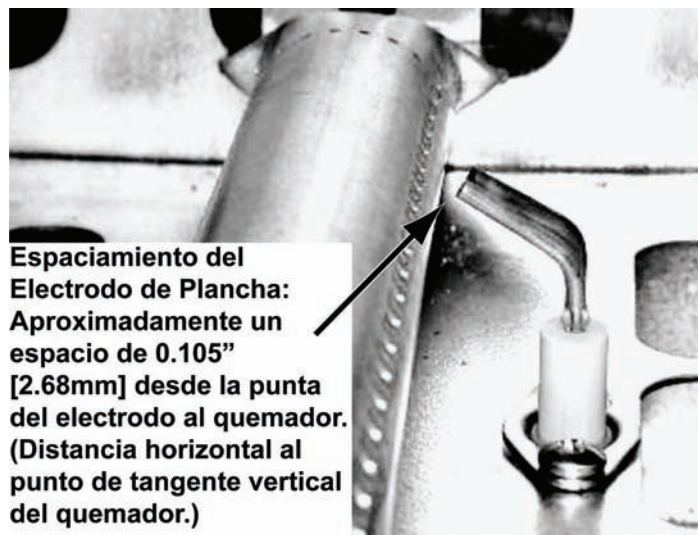


- Retire la Bandeja para Grasa, el Plato y el Marco de Plancha. Estas piezas no están fijadas con sujetadores, así que debe ser posible levantarlas fácilmente.
- Retire los tornillos de cada lado del Difusor de Flama, tenga cuidado de no dejar caer los Espaciadores dentro del área de parrilla / parte superior de la estufa.
- Retire la Tapa con cuatro (4) tornillos, que cubre el venturi del Quemador de Plancha al fondo de la Caja de la Plancha.
- Levante hacia afuera el Quemador de Plancha.
- Utilice un dado de cavidad profunda de 1/2" para retirar el orificio de la campana del asador. Cuando esté instalando el orificio LP, extreme cuidado en no doblar el brazo del orificio de lámina de metal.

- El orificio de LP es una broca #57 (marcada "57"), la cual está diseñada para producir 13,000 BTU/hr. [3.81 kW], al utilizar Gas Propano (LP). El diámetro del orificio puede también ser de 1.10mm; en cuyo caso, el orificio de la campana puede estar marcado con "110" ó "1.10MM".



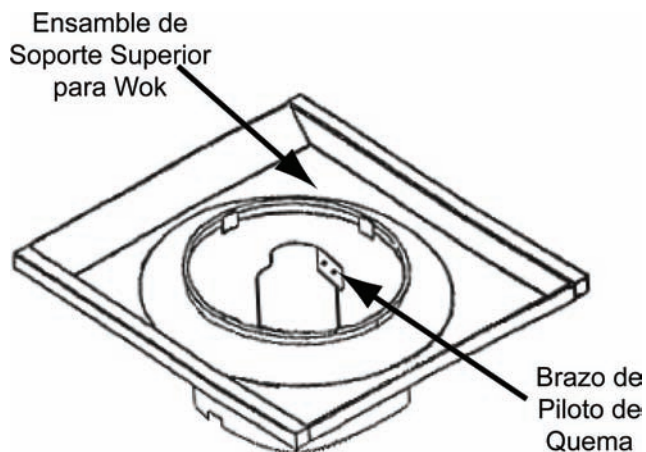
- Preajuste el obturador de aire del quemador aprox. a posición del 75% de cierre y vuelva a apretar los tornillos utilizando una llave o aprietatuercas de 1/4".



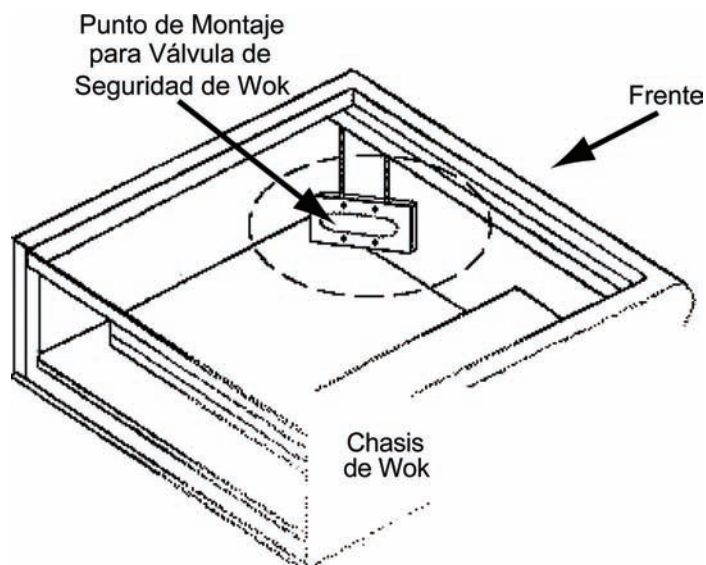
- Posterior a la conversión del orificio, comprobación de fugas de gas y reinstalación del quemador de la plancha, verifique que el espacio de la punta del electrodo de encendido a la superficie del quemador (punto tangente) es de aproximadamente 0.105". Hay un poco de movimiento en el montaje del quemador, a cada lado, para ajustar el espacio si es necesario.

Reemplace el Orificio de Wok en la Pro Cooktop – si así está equipada

- Retire los dos tornillos que sostienen el piloto al brazo en el Ensamble de Soporte Superior para Wok.

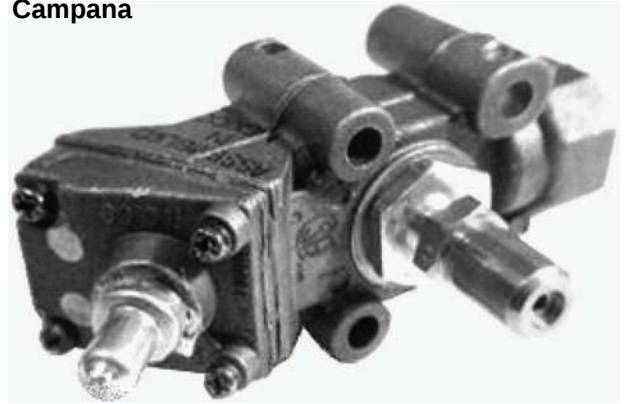


- Levante el Ensamble Superior directamente hacia arriba, alejándolo del Chasis para Wok unas cuantas pulgadas, entonces retire el Quemador para Wok.
- Levante hacia afuera el Ensamble de Soporte Superior para Wok. Esto expondrá la Válvula de Seguridad.



- Utilice un dado de cavidad profunda de 1/2" para retirar el orificio de campana de la válvula de seguridad.

Válvula de Seguridad de Wok con Orificio de Campana



- El orificio de LP para el Wok es de una broca #54 (marcada "54"), que está diseñado para producir 24,500 BTU/hr. [7.17 kW], al utilizar Gas Propano (LP). El diámetro del orificio también puede ser de 1.40mm; en cuyo caso, el orificio de la campana puede tener una marca "140" ó "1.40MM".



NOTA:

El quemador piloto no requiere conversión de orificio para operar con Gas Propano.

- Preajuste el obturador de aire en el Quemador de Wok a su posición totalmente abierta.



- Reemplace el Ensamble Superior para Wok.
- Reinstale el quemador de Wok. Asegúrese que el venturi del quemador está posicionado apropiadamente en el orificio de la campana, y que la parte inferior de la cabeza del quemador está

posicionada entre los broches en el larguero transversal en la base del soporte superior.

- Vuelva a colocar el piloto del quemador al brazo en el Soporte Superior de Wok.

Accediendo el Regulador de Gas

Todos los modelos de estufas de doble combustible y algunos modelos de parrillas tienen un regulador de gas localizado dentro de la parrilla/superficie de estufa, debajo de la bandeja de derrame izquierda.

- El regulador de gas está localizado dentro de la estufa, lado izquierdo.



- Retire las parrillas para cocinar.



- Retire la tira de aluminio de los lados de la bandeja de contención de derrames.



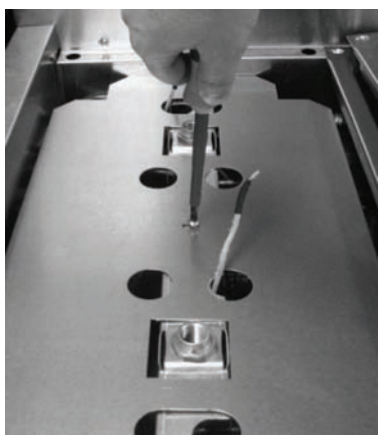
- Retire las tapas de los Quemadores Star[®], luego retire el venturi de ambos quemadores utilizando una llave o dado 13/16".



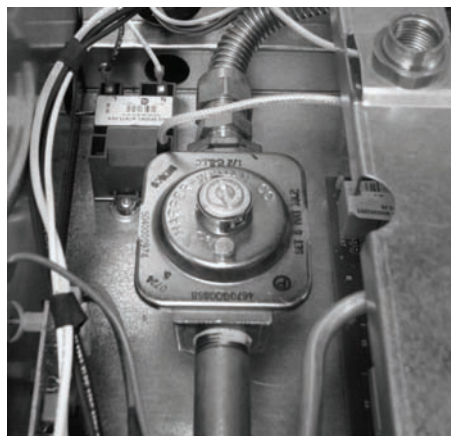
- Desconecte el cable de chispa de la lengüeta del electrodo de chispa para cada quemador.



- Retire el protector en algunos modelos. Algunos modelos tienen un protector de doble ancho que se extiende debajo de la bandeja de contención de derrames.



- El regulador de gas está localizado cerca de la esquina trasera izquierda dentro del área superior de la unidad.



NOTA:

Orificios de quemadores estrella que caen dentro de la unidad, en el proceso de reemplazo, pueden ser usualmente recuperados durante este paso.

Convirtiendo el Regulador a Operación con LP



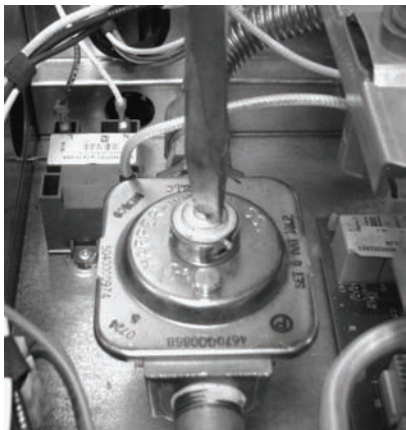
ADVERTENCIA:

Si los orificios de Gas Natural permanecen en su lugar mientras se intenta operar la unidad con Gas Propano (LP), a la presión mayor para Gas LP, los quemadores producirán grandes flamas que pueden emitir niveles altos de monóxido de carbono en la habitación, o puede ocurrir un incendio o explosión. Se deben reemplazar todos los orificios para operación con LP antes de realizar la conversión del regulador.

Harper-Wyman y Maxitrol son dos marcas de reguladores que son utilizadas en productos Thermador Professional®.

Conversión de reguladores Harper-Wyman

- Utilice un desarmador plano y largo, con hoja de .40" X .050", para retirar la tapa de conversión.
- Utilizando un desarmador largo, presione hacia abajo en la tapa de conversión y gire en contra de las manecillas del reloj para liberar el montaje de la bayoneta.

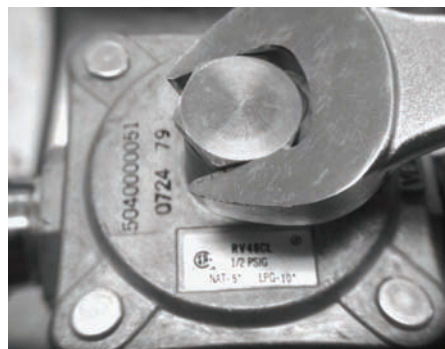


visibles. Presione hacia abajo y gire a favor de las manecillas del reloj para bloquear la tapa en posición.

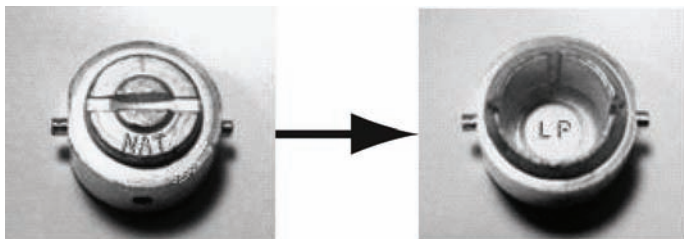


Conversión de reguladores Maxitrol

- Retire la tapa de conversión con un dado o llave de 7/8".



- Voltee la tapa de conversión para mostrar el lado hueco. Las siglas "LP" serán visibles al fondo del hueco.

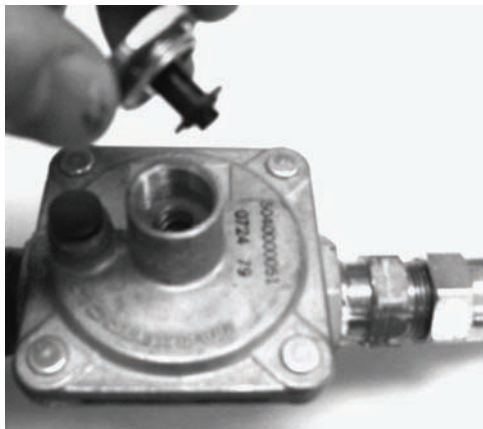


- Retire de golpe el vástago desde la parte inferior de la tapa, gire el vástago al revés para mostrar el lado con las siglas "LP", e inserte el vástago en la tapa nuevamente, como se muestra.



- Utilice un desarmador plano y extra largo, con hoja de .60" X .060", para reinstalar la tapa LP.
- Vuelva a insertar la tapa en la parte superior del regulador con el hueco hacia arriba, con las siglas "LP"

- Reinstale la tapa de conversión –configurada para gas LP— de vuelta a la parte superior del regulador Maxitrol.



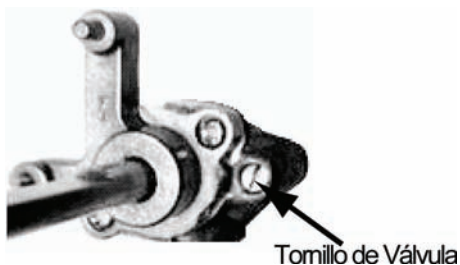
Estableciendo Tornillos de Válvula Manualmente para Quemadores de Parrillas/Estufas

Desarmador para establecer el tornillo de válvula

Un desarmador de precisión con una hoja de alta resistencia, similar al *Wiha no. 26033, con 1/8" [3.0mm] de ancho y .020" [0.50mm] grosor de punta, mostrado abajo, debe ser utilizado para reposicionar los tornillos de paso un flujo mínimo en válvulas manuales.



*Utilizado con permiso de Wiha Quality Tools división de Willi Hahn Corporation USA.



Estufas y Parrillas PRO-GRAND™ y PRO-HARMONY™ de Combustible Dual

- Retire la perilla del vástago de la válvula tirando de la perilla lentamente directamente hacia afuera, alejándola del panel de control.



- Para modelos más nuevos, retire el tornillo de la montura de bisel localizado a la derecha del vástago de válvula.



- Para mover el tornillo de la válvula, inserte el desarmador de precisión en el hoyo del bisel creado para retirar el tornillo de montura.



- Gire el tornillo de válvula según las manecillas del reloj justo hasta que alcance la posición "bottom out". NO apriete demasiado el tornillo de válvula.
- Para válvulas de Parrillas de estilo de Rejilla Abierta o para Woks – Después de girar el tornillo de válvula a la posición inferior, gire el tornillo en contra de las manecillas de reloj media (1/2) vuelta.

NOTA:

- Es necesario que las dos válvulas para operación XLO (extrema izquierda del panel de control) estén en posición APAGADO para acceso apropiado a los tornillos de válvula a través de los hoyos de apertura en potenciómetros XLO.
- Parrillas de Estilo de Plato Sólido y Plancha de Gas son controlados por termostatos y no requieren ajustes de válvula.

Modelos anteriores de Estufas y Parrillas Professional® de combustible dual

- Retire la perilla del vástago de la válvula tirando de la perilla lentamente directamente hacia afuera, alejándola del panel de control.



- Los tornillos de válvula en modelos anteriores pueden ser alcanzados directamente desde el panel de control, sin retirar los tornillos de los vástagos.



Comprobación de Fugas de Gas



ADVERTENCIA:

NO utilice una flama de cualquier tipo para buscar fugas de gas.



ADVERTENCIA:

Encendedor de Superficie Caliente (HSI) para Parrilla se pone muy caliente y puede causar quemaduras graves.

Comprobación de Fugas de Gas utilizando una solución líquida

Todos los orificios de reemplazo en el PLPKIT, kit de conversión a LP, tienen cuerdas rectas (no cuerdas de tubo) y no requieren compuesto sellador de cuerda.

La comprobación de fugas de gas se debe realizar después de que la conversión de orificio sea completada, y antes de reensamblar y probar el quemador.

- Asegúrese que todos los orificios LP estén apretados y que todas las válvulas y controles estén en posición APAGADO.
- Encienda el suministro de electricidad y gas.
- Brevemente evalúe individualmente la conexión con rosca de cada orificio que ha sido reemplazado — esto es, un orificio a la vez.
- Rocíe una cantidad generosa de mezcla de jabón y agua —o otra solución diseñada para comprobar fugas de gas— en la unión con rosca de la base del orificio. Evite rociar partes eléctricas. (Una mezcla de 25% de

líquido lavavajillas en agua es efectiva para este propósito.)

- Brevemente gire la válvula o control mientras bloquea el hoyo del orificio con un borrador suave de lápiz, su dedo, o algo similar. Es normal que escuche un chasquido de encendido durante este proceso. ---Evite calor extremo de la HIS de la Parrilla en modelos así equipados. Vea advertencia de arriba.---
- Busque si en la unión de la base del orificio hay formación de burbujas en cualquier parte alrededor de la conexión enroscada.
- Formación de burbujas es un indicador de fugas de gas. La cantidad y tamaño de las burbujas indicarán la severidad de la fuga.
- Repare todas las fugas de gas inmediatamente al descubrirlas; esto puede ser logrado al volver a apretar los orificios.
- Ya que algunas veces se requiere de un torque considerable al reemplazar los orificios, verifique otras conexiones que lleguen hacia el orificio también.
- Cierre el suministro de gas y electricidad.
- Reensamble la unidad en preparación para la prueba de un sistema de quemadores recién convertido.

Prueba y ajuste de Quemador

Verificando la presión del múltiple (si es necesario)

NO ES REQUERIDO que se verifique la presión del múltiple en la conversión de Gas Propano; sin embargo, si la presión de salida del regulador de gas o la presión de entrada a la unidad está bajo sospecha, el siguiente procedimiento puede ser utilizado para probar la presión de múltiple.

- La lectura de presión del múltiple puede ser obtenida en uno de los quemadores estrella, según se muestra.

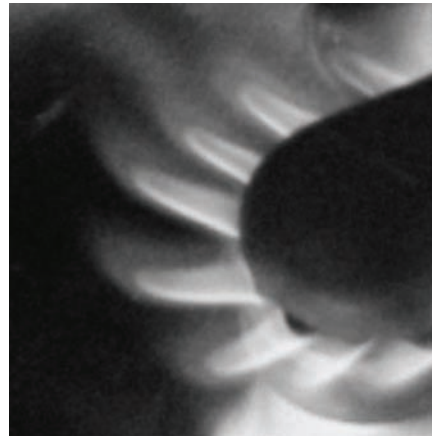


- Adjunte un manómetro portátil o de mano, que lea la presión en pulgadas de columna de agua ("WC), utilizando un pedazo de tubería de PVC o vinilo.
- Abra el suministro de electricidad y de gas a la parrilla o estufa.
- Gire uno de los quemadores superiores a la posición ALTO (HI). Esto es importante para obtener una lectura confiable bajo condiciones de flujo de gas.
- Gire la válvula manual para el quemador que está verificando a la posición ALTO (HI). (Un chasquido de encendido será escuchado proviniendo de este quemador.)
- La lectura de presión del múltiple en el manómetro debe estar entre 9.50 y 10.50"WC para una regulador de unidad convertido a gas LP.
- Si la lectura de presión del múltiple está por debajo de este rango, verifique que la presión del regulador ha sido convertida apropiadamente para utilizar gas LP, y que la presión de entrada a la unidad esté entre 11.0 y 14.0"WC.

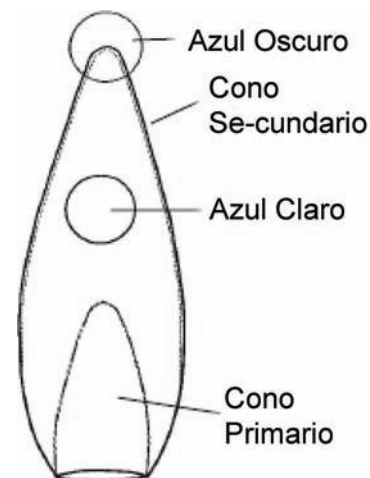
Verificando las características de flama del LP y el desempeño de quemadores

Para observar la flama de quemador, afloje o retire el mínimo número de componentes necesarios para una vista sin obstáculos. Puede ser necesario que tenga que apagar las luces o cierre persianas para obscurecer la habitación para facilitar la observación de la flama.

- Pruebe el encendido del quemador. Presione la perilla de control del quemador y gire en contra de las manecillas del reloj (CCW) hacia ALTO (HI). El electrodo de encendido y módulo de chispa producirán un chasquido. Una vez que el aire haya sido purgado de las líneas de suministro, el quemador debe encender dentro de cuatro (4) segundos.



- Las flamas de LP deben ser estables, sin ruido excesivo. Los conos interiores de las flamas individuales deben estar bien definidos y separados distintivamente uno de otro.



- Porciones de la flama, a lo largo del quemador, no deben exhibir indicadores excesivos o continuos de “levantamiento” o “flama perezosa”.
- Es normal que aparezcan puntas amarillas después de algunos minutos de operación utilizando Gas Propano (LP). Rayos anaranjados en la flama son producidos por la combustión de impurezas en el aire; esto es normal durante el arranque inicial y debe disiparse en los primeros minutos de operación.
- Ajuste la perilla de control del quemador o termostato a “LO” o “SIM” para ver que la flama continua envolviéndose alrededor del quemador. Sople la flama para apagarla, o utilice un movimiento rápido con una tableta o pedazo de cartón para extinguir la flama, entonces observe la habilidad del quemador para volverse a encender y envolverse alrededor (“desplazarse”) del quemador en unos segundos. El desplazamiento de la flama es esencial para un encendido de quemador apropiado y re-encendido.
- Pruebe el re-encendido de ambos Quemadores Star® en la parte izquierda de la unidad al girar las perillas de control a “XLO” y observe el desplazamiento de las pequeñas flamas de fuego lento mientras que el sistema XLO realiza el ciclo de los dos quemadores de encendido y apagado.
- Si el desempeño de la flama no es aceptable, verifique que el quemador tiene instalado el tamaño de orificio de LP correcto, y que el regulador ha sido apropiadamente convertido para Gas LP.
- Para un desempeño no aceptable de un quemador Star®, verifique que la tapa del quemador esté sentada apropiadamente en la base de su quemador. La tapa debe entrar razonablemente plana cuando está posicionada correctamente en la base y no se mueve significativamente.
- Si la flama es irregular, palpita, produce ruido excesivo o se levanta, algunos de los puertos de la tapa del quemador pueden estar tapados con comida o escombros. Puertos atascados pueden ser limpiados utilizando un clip de papel enderezado, aguja u objeto similar. Esto también aplica para puertos tapados en los quemadores de Parrilla o Plancha.

- Adicionalmente, escombros de comida endurecida u otros residuos pueden bloquear algunos de los pequeños canales de desplazamiento de la base de los quemadores Star®, lo que inhibirá que la flama envuelva al quemador. Los canales pueden ser limpiados utilizando un cepillo de alambre.



Desempeño de quemador tubular y de wok y ajustes al obturador de aire (si es necesario)

El Gas Propano (LP) es más pesado, con mayor densidad que el Gas Natural, y es distribuido en la unidad a una mayor presión. Las diferencias en propiedades y aplicación causan que se atrapen distintas cantidades de aire primario el cual requiere aberturas diferentes aberturas del obturador de aire, según comparadas con aplicaciones de Gas Natural con BTUs igual o similar.

Quemador para estilo de Parrilla de “placa sólida” o Quemador de Plancha



- Una posición de obturador “demasiado abierta”, crea “levantamiento” notable (también llamado “soplado”) de la flama – lo que puede degradar el desplazamiento del quemador. Esta condición también puede crear ruido excesivo.

- Una flama que es “perezosa”, con flamas excesivamente largas que suben en el aire, es creada por un obturador “demasiado cerrado”. Muchos de los mantos exteriores de las flamas individuales tienden a “fusionarse” o doblarse juntas. Color amarillo excesivo en la flama también puede ocurrir con un obturador cerrado en exceso.

Flamas Amarillas:

Requiere ajuste adicional.



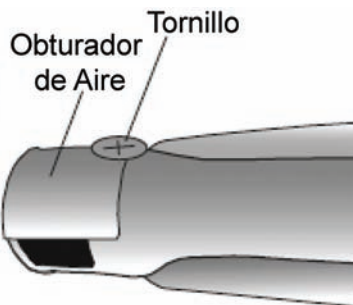
Puntas Amarillas en Conos Externos:

Normal para Gas LP



Más Abierto:

Menos flama amarilla



Más Cerrado:

Menos flama azul

Más desplazamiento

Menos levantamiento

Si se requiere el ajuste al obturador de aire, retire el quemador de la unidad. Afloje el tornillo del obturador utilizando una llave o aprieta tuercas de 1/4 de pulgada y gire el obturador a su nueva posición. Si se desea menos del 50% de abertura, mueva el tornillo sujetador a la posición alterna mostrada abajo y gire el obturador a la nueva posición. Reinstale el quemador y reevalúe las características de desempeño de flama. Repita este proceso según sea necesario para producir un desempeño aceptable.

- Para apertura del obturador menor al 50%, mueva el tornillo sujetador a la posición alterna y gire el obturador en dirección a las manecillas del reloj (CW) según sea necesario.



Paso Final – Colocación de la Etiqueta de Conversión a LP



ADVERTENCIA:

NUNCA deje la conversión de gas sin completar totalmente. Si la unidad es operada mientras la conversión de gas esté incompleta, altos niveles de monóxido de carbono pueden ser emitidos, o puede ocurrir un incendio o explosión.

IMPORTANTE:

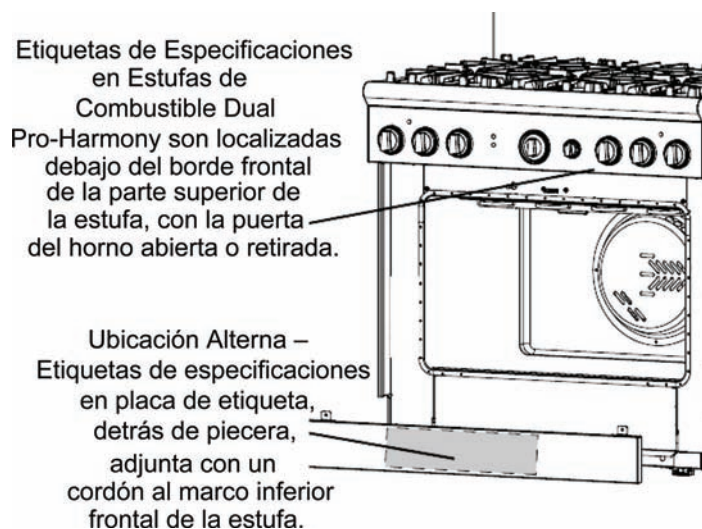
Para una propia identificación y evidencia de la conversión de la unidad a Gas Propano (LP), coloque la Etiqueta de Conversión en una ubicación junto a la Etiqueta de Especificaciones de la unidad. Esto es particularmente importante si la unidad convertida es reinstalada en un hogar distinto.



Ubicación de las Etiquetas de Especificaciones en productos Thermador Professional®

Las etiquetas de especificaciones se encuentran en varias ubicaciones en las unidades, según la serie del modelo:

- Parrillas Pro — Las etiquetas de especificaciones están ubicadas típicamente en el lado inferior, abajo del chasis de la parrilla, y pueden ser localizada dentro del área del gabinete, por debajo de la unidad.
- Estufas de Combustible Dual Pro-Grand — Las etiquetas de especificaciones están típicamente ubicadas detrás del panel de piecera, en el larguero de la cruz inferior del marco de la estufa.
- Estufas de Combustible Dual Pro-Harmony — Las etiquetas de especificaciones están típicamente ubicadas ya sea debajo del borde frontal de la parte superior de la estufa o en una placa de metal, unida con un cordón al marco inferior frontal de la estufa, detrás del panel de piecera. (Vea ilustración de abajo).



Thermador[®] | *An American Icon*[™]

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-735-4328 • www.thermador.com
9000016009 • Rev. E • 5U032R • 1/10 © BSH Home Appliances Corporation, 2008 • All rights reserved
Litho in USA