

# INSTALLATION INSTRUCTIONS



THERMADOR GAS COOKTOPS LP GAS CONVERSION KIT

SNLPKITF

**Thermador**   
REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS



# INSTALLATION INSTRUCTIONS

LP GAS CONVERSION KIT  
ENSEMBLE DE CONVERSION AU GAZ PL  
KIT DE CONVERSIÓN DE GAS LP

**Models/Modèles/Modelos:**

SGS  
SGSL  
SGSX

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Table of Contents.....   | 1  |
| Table des matières ..... | 9  |
| Índice .....             | 17 |

---

# Table of Contents

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Safety</b> .....                              | <b>2</b>  |
| Pipe System Testing Requirements .....           | 2         |
| <b>Preparation</b> .....                         | <b>3</b>  |
| <b>Installation Procedure</b> .....              | <b>3</b>  |
| Checklist .....                                  | 3         |
| Step 1 - Convert the Pressure Regulator .....    | 3         |
| Step 2 - Replace the Orifices and Venturis ..... | 4         |
| Step 3 - Convert Valves for LP Gas .....         | 6         |
| <b>Test the Installation</b> .....               | <b>6</b>  |
| Test for Gas Leaks .....                         | 6         |
| Check Manifold Gas Pressure .....                | 6         |
| Final Check .....                                | 7         |
| <b>Service</b> .....                             | <b>7</b>  |
| Before Calling Service .....                     | 7         |
| <b>BTU Ratings</b> .....                         | <b>8</b>  |
| <b>THERMADOR® Support</b> .....                  | <b>25</b> |

This Thermador Appliance is made by  
BSH Home Appliances Corporation  
1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA 92614

Questions?

1-800-735-4328

[www.thermador.com](http://www.thermador.com)

We look forward to hearing from you!

# Safety

---

## ⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

Read and save these instructions.

---

Please read these instructions in their entirety before proceeding. It is important to save the parts removed during the conversion process in case the appliance is later to be converted back to using natural gas.

---

## ⚠ 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

---

A pressure regulator is supplied with the cooktop. Install this regulator to the cooktop. Also, make certain the propane tank is equipped with its own high pressure regulator. The maximum gas pressure to this appliance is not to exceed 14" of water column (3.5 kPA) from the propane tank regulator.

The minimum gas pressure to this appliance is not to be less than 11" of water column (2.75 kPA).

---

## Pipe System Testing Requirements

The following requirements must be met when testing the supply piping system:

- a) The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5 kPa).
- b) The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5 kPa).

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

**INSTALLER:** Please leave these Installation Instructions with this unit for the owner.

**OWNER:** Please retain these instructions for future reference.

This kit is used to convert SGS, SGLS and SGSX Series sealed STAR burner cooktops from natural gas operation to propane (LP) gas operation. This kit cannot be used to convert other Thermador Models or Series cooktops, ranges or any other brand of gas appliances.

For Massachusetts Installations:

1. Installation must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gas fitter qualified or licensed by the state, province, or region.
2. Shut-off valve must be a "T" handle gas cock.
3. Flexible gas connector must not be longer than 36" (91.5 cm).

# Preparation

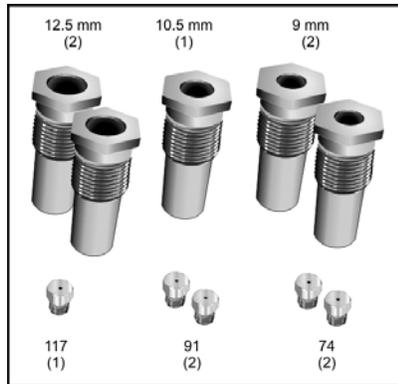
## ⚠ CAUTION

TURN OFF GAS AND ELECTRICITY.

Before proceeding with the conversion, 1) shut off the gas valve for the gas supply line to the cooktop, 2) remove the cooktop power cord from the electrical outlet or turn off the breaker at the breaker box, and 3) turn all control knobs to the "Off" position.

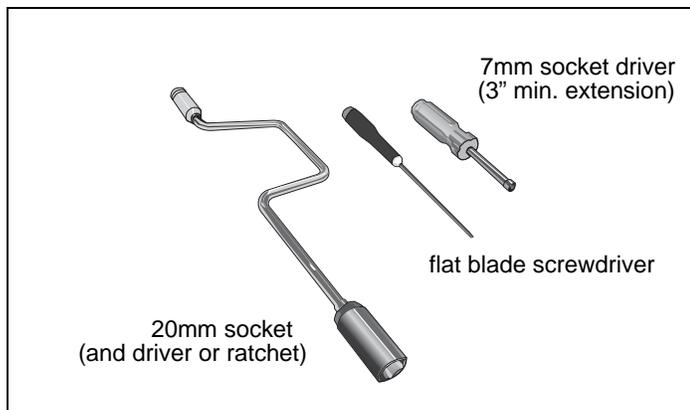
## Installation Kit Contents

| Qty             | Item   |
|-----------------|--|
| 1               | Installation Manual                                  |
| 1               | Label sticker - "Unit Converted for Use with LP Gas" |
| 1               | Foam Tape  |
| <b>Venturis</b> |  |
| 2               | 9mm  |
| 1               | 10.5 mm  |
| 2               | 12.5 mm  |
| <b>Orifices</b> |  |
| 2               | #74  |
| 2               | #91  |
| 1               | #117   |



Depending on the model (some are 4 burner models, some are 5 burner) the kit may contain more venturis and orifices than are necessary to complete your appliance conversion.

## Tools Required



# Installation Procedure

This conversion process adjusts the flow of gas to the burners to accommodate an LP gas fuel source.

## Checklist

**Each of the following steps must be completed correctly for the appliance to function properly.**

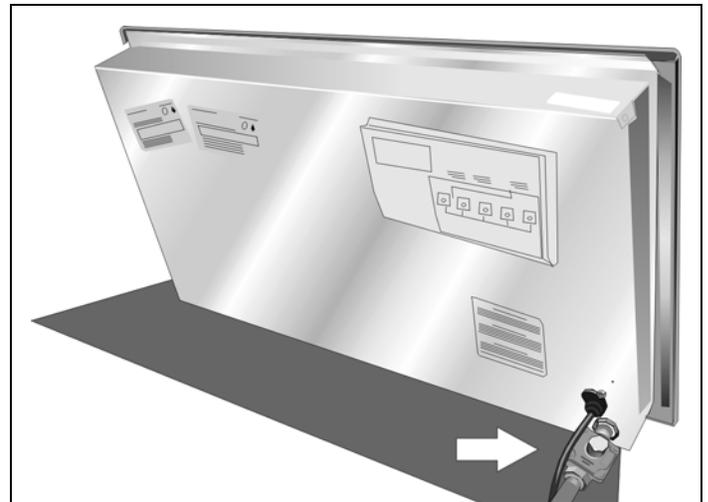
Check off each step as it is finished.

- \_\_\_ Step 1 - Convert the pressure regulator to use LP gas.
- \_\_\_ Step 2 - Remove the Natural Gas (NG) venturis and orifices and replace them with the LP gas venturis and orifices supplied with this kit.
- \_\_\_ Step 3 - Adjust the unit valves to LP settings.

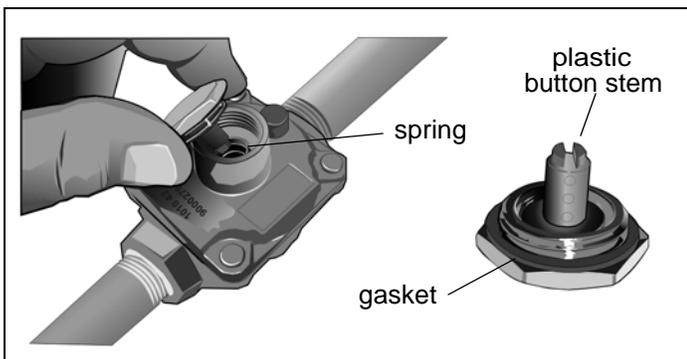
## Step 1 - Convert the Pressure Regulator

Locate the pressure regulator on the bottom right end of the cooktop.

**Note:** The arrow on the back of the regulator must point in the direction of the gas flow to the cooktop.

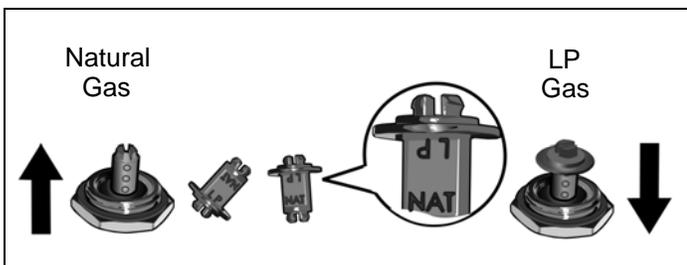


Remove the hexagon shaped cap from the regulator making sure not to dislodge the gasket on the cap or the spring inside the regulator.

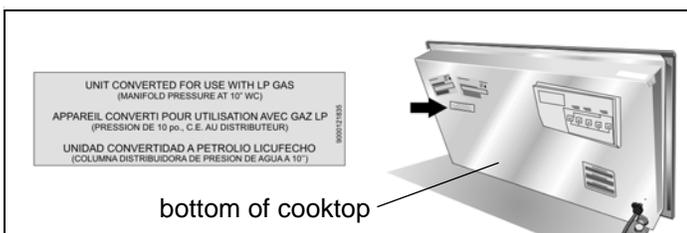


Grasp the plastic button stem (stem) firmly and pull it forcefully from the metal cap. The stem snaps snugly into an indent in the cap and may require a strong pull to remove.

After removing the stem from the cap, rotate the stem 180° so the button end of the stem is away from the cap and the letters "LP" on the stem are upside down when the cap is set flat on its head. Snap the stem back in place in this position inserting it into the indent in the metal cap. The stem should snap into place.

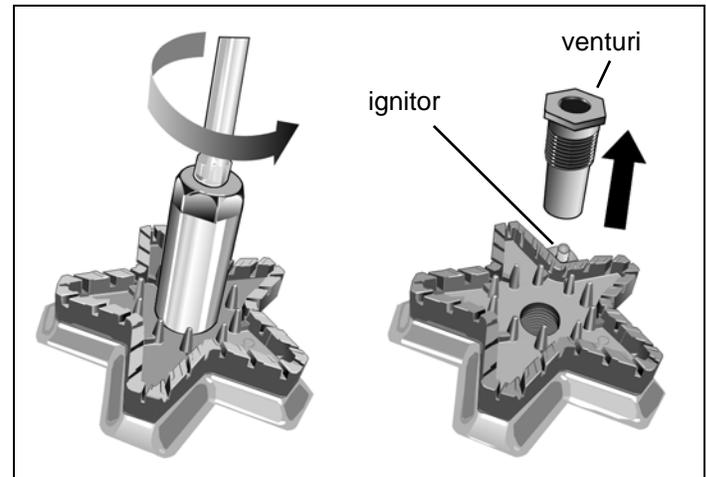


**Important** - Attach the metallic sticker (included with this conversion kit) to the bottom of the appliance as shown, placing it near the appliance data plate (shows model number and information about the appliance). This sticker provides notice that the appliance has been converted for use with LP gas



## Step 2 - Replace the Orifices and Venturis

1. Remove the grates and burner caps.
2. Remove the venturis using a 20 mm socket.
3. Set the NG (natural gas) venturis aside and save for later use if needed.



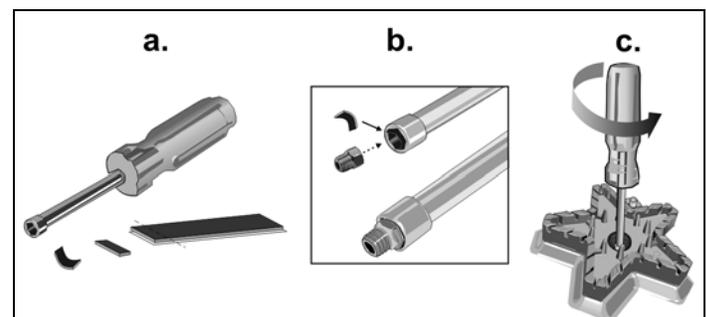
**Note:** Do not remove the ignitor from the unit.

4. Remove the orifices.

**Note:** The orifices require a 7 mm socket driver for removal/replacement. The driver will need to be inserted approximately 2 1/2" (64 mm) into the burner cavity to reach the orifice.

*Hint:* To reduce the chance of the orifice being dropped from the socket driver, add a piece of foam tape or adhesive tape inside the socket.

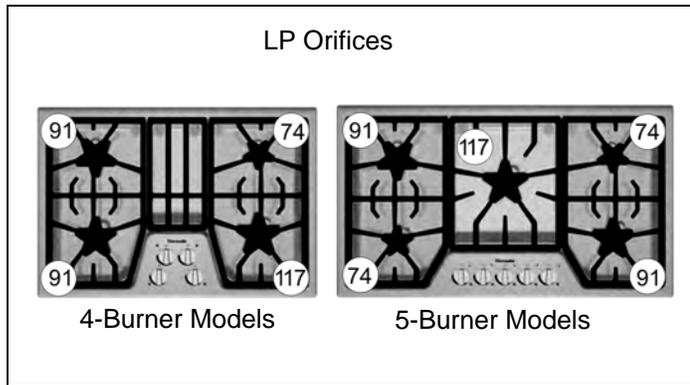
- a) Trim a small piece of the foam tape provided with this kit (about 1/4" x 1/2"; 6mm x 12mm).
- b) Fit this so the tape wraps against one side of the socket so it stays in place.
- c) When pressing the socket driver onto the orifice, the tape will fit to the orifice and help prevent the orifice from falling out of the socket during extraction.



Save the NG orifices in case there is need later to restore the appliance to use natural gas again.

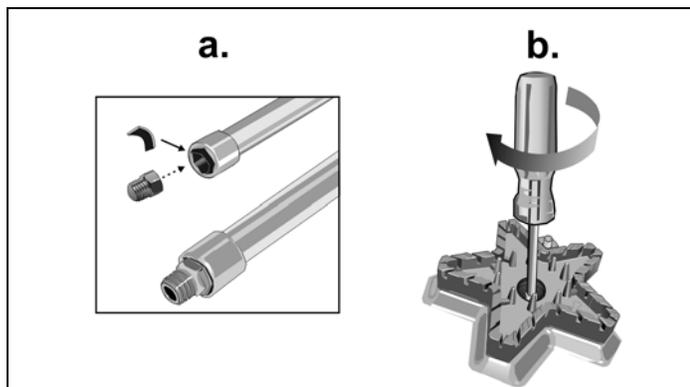
## Installation Procedure

- Identify the correct placement of the LP gas orifices as layed out on the orifice package card.

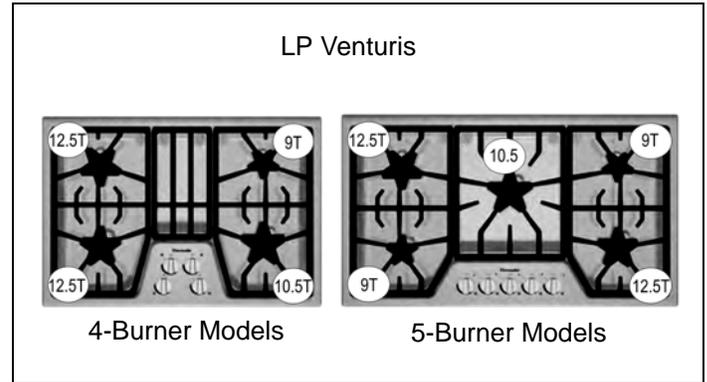


The orifice sizes are shown in the white circles corresponding to each burner as shown in the image above. These numbers are engraved on the top of each orifice. It is very important install the correct orifice size for each burner.

- Insert each of the LP gas orifices provided with this kit into the socket (using the small piece of foam tape to assure a tight fit).
  - Check to be sure the small piece of foam tape used earlier is fitted to wrap against one side of the socket.
  - When pressing the socket driver onto the orifice, the tape will help the orifice fit more snugly inside the socket. This will help prevent the orifice from falling out of the socket during insertion.

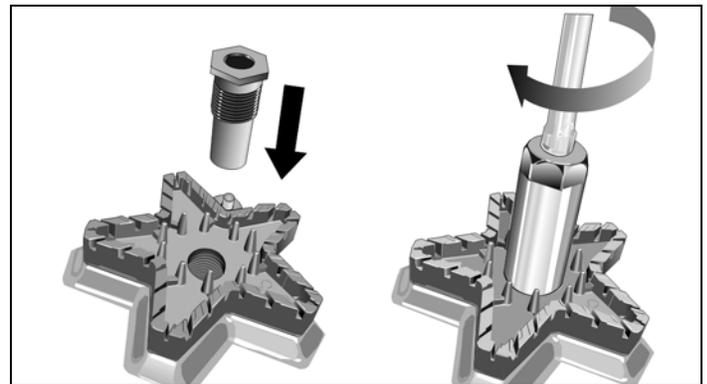


- Identify the correct placement of the LP gas venturis as layed out on the venturi package card (see image below).



The venturi sizes are shown in the white circles corresponding to each burner as shown in the image above. These numbers are engraved on the top of each venturi. It is very important install the correct venturi size for each burner.

- Insert each of the LP gas venturis provided with this kit. Tighten snugly.

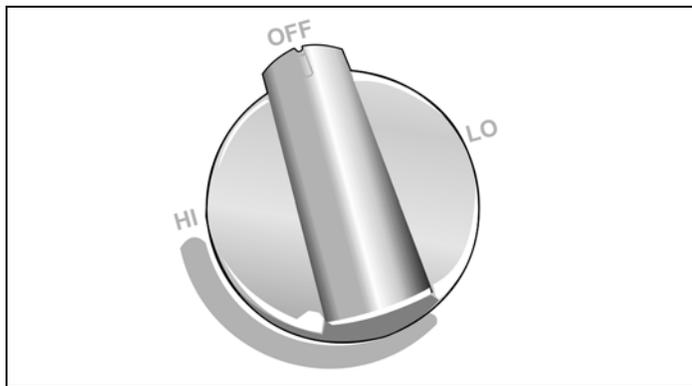


- Replace burner caps and grates.

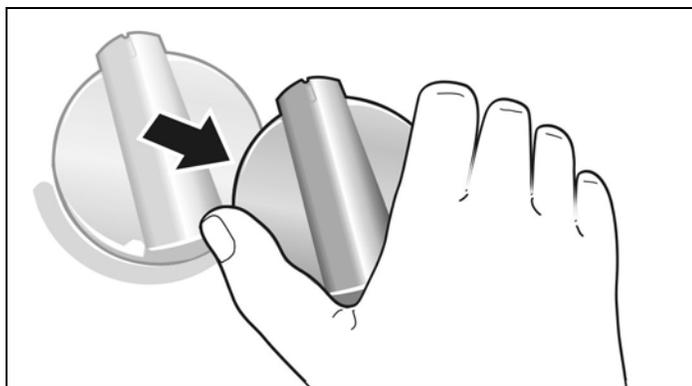
## Step 3 - Convert Valves for LP Gas

The bypass jet on each valve must be adjusted. Your cooktop may come with either hollow or solid valve shafts. Determine the bypass screw location accordingly.

1. Turn all knobs to the "Off" position.

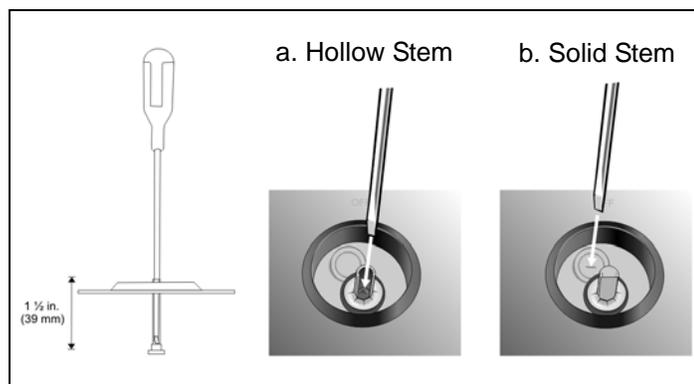


2. Remove knobs.



Your appliance will have either a) hollow stem valves, or b) solid stem valves. The location of the adjustment screw is determined by which type of valve your appliance has.

3. Locate the correct point of insertion for the long, thin flat blade screwdriver to adjust the bypass jet (see the following illustration).



- a) Hollow stem valve - insert a long, thin flat blade screwdriver in the hollow stem of the valve. The adjustment screw is approximately 1 1/2" (39 mm) from the top of the stem. The screwdriver slides through a thin rubber barrier in the stem (helps prevent damage in the case of a spill on the unit surface).
  - b) Solid stem valve - insert a long, thin flat blade screwdriver through the seal in the area shown.
3. Engage the tip of the screwdriver into the adjustment screw by slowly turning the screwdriver and feeling for the blade to engage the screw. Then turn the screw clockwise about 70 degrees (less than 1/4 turn) until it "bottoms out" (does not turn any further). The screw does not take much pressure to turn. Stop when the screw does not easily turn any further. Repeat for each valve until all have been adjusted correctly.
  4. Replace the knobs

## Test the Installation

### Test for Gas Leaks

#### ▲ WARNING

NEVER TEST FOR GAS LEAKS USING A FLAME.

If any leaks are detected, do not proceed past this step until all leaks have been eliminated.

Leak testing is to be conducted by the installer according to the instructions given in this section.

Turn on gas. Apply a non-corrosive leak detection fluid to all joints and fittings in the gas connection between the shutoff valve and the cooktop. Include gas fittings and joints in the cooktop if connections may have been disturbed during installation. Bubbles appearing around fittings and connections indicate a leak. An electronic Gas Leak Detector can also be used.

If a leak appears, turn off the supply line gas shutoff valve and tighten the leaking connections. Retest for leaks by turning on the supply line gas shutoff valve. When the leak check is complete (no bubbles appear), the test is complete. Wipe off all detection fluid residue.

### Check Manifold Gas Pressure

During any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately 1/2" psig, 3.5 kPA) it is necessary to

## Service

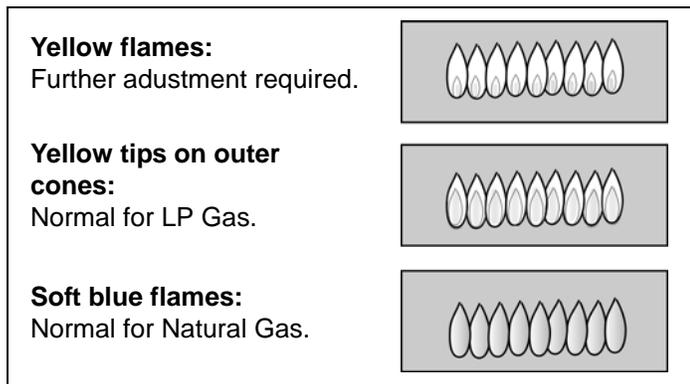
disconnect the cooktop and its individual shut-off valve from the gas supply piping system.

If it should be necessary to check the manifold gas pressure, connect a manometer (water gauge) or other approved gas pressure reading device to the top burner right rear orifice. Using a rubber hose with inside diameter of approximately 1/4" hold tubing down tight over orifice. Turn burner valve on.

## Final Check

After conversion is complete, place each correct sized burner cap in its seated, notched position and check the operation of the electric igniters. Check flame characteristics. Flame should be blue with a minimal yellow tip on the outer cone of the flames.

### Check Flame Characteristics



**Note:** If the flame is mostly yellow, verify that the regulator is set for the correct fuel. If adjustment is necessary, retest the system.

Some yellow streaking in the flame is normal during the initial start-up. Allow the unit to operate 4 to 5 minutes and then re-evaluate before making further adjustments.

# Service

## Before Calling Service

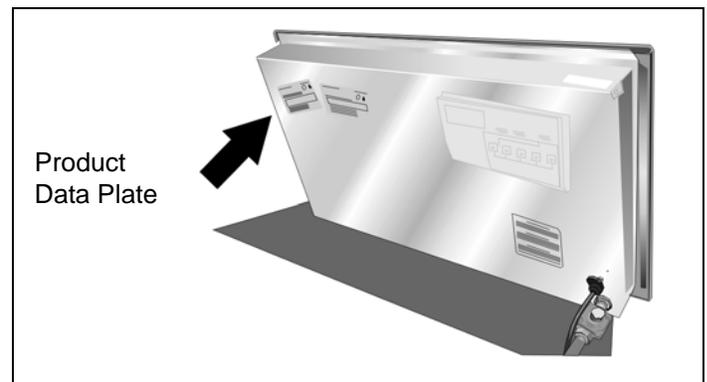
See your appliance Use and Care Manual for troubleshooting information. Refer to the Warranty section in the Use and Care Manual for warranty related information.

To reach a service representative, see the contact information at the front of the manual. Please be prepared to provide the information printed on your product data plate when calling (model, serial (FD) number, etc.).

### Product Data Plate

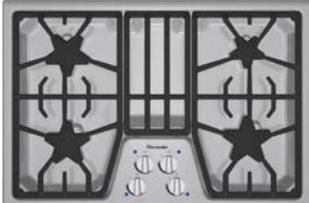
The data plate shows the model and serial number. Refer to the data plate on the appliance when requesting service. The data plate is located on the bottom of the rough-in box, underneath the visible part of the installed cooktop.

This data plate information is also provided in a sticker attached to the product registration card shipped with your appliance.



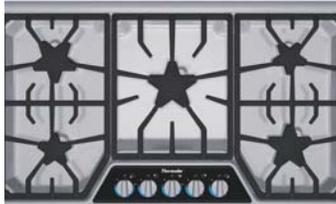
Keep your purchase invoice and any other related documents for warranty validation in the event service is needed.

# BTU Ratings

| Model   | Burner Location | NG BTU / HR | LP BTU /HR | NG Orifice (mm) | LP Orifice (mm) |
|---|-----------------|-------------|------------|-----------------|-----------------|
| SGS304FS<br> | Left Front      | 10,000      | 9,100      | 1.38            | 0.91            |
|   | Left Rear       | 10,000      | 9,100      | 1.38            | 0.91            |
|   | Right Rear      | 8,000       | 6,000      | 1.20            | 0.74            |
|   | Right Front     | 16,000      | 15,000     | 1.83            | 1.17            |
|   | Center          | N/A         | N/A        | N/A             | N/A             |

| Model  | Burner Location | NG BTU / HR | LP BTU /HR | NG Orifice (mm) | LP Orifice (mm) |
|--|-----------------|-------------|------------|-----------------|-----------------|
| SGS305FS / SGSX305FS<br> | Left Front      | 8,000       | 6,000      | 1.20            | 0.74            |
|  | Left Rear       | 10,000      | 9,100      | 1.38            | 0.91            |
|  | Right Rear      | 8,000       | 6,000      | 1.20            | 0.74            |
|  | Right Front     | 10,000      | 9,100      | 1.38            | 0.91            |
|  | Center          | 16,000      | 15,000     | 1.83            | 1.17            |

| Model   | Burner Location | NG BTU / HR | LP BTU /HR | NG Orifice (mm) | LP Orifice (mm) |
|---|-----------------|-------------|------------|-----------------|-----------------|
| SGS365FS<br> | Left Front      | 9,100       | 6,000      | 1.30            | 0.74            |
|   | Left Rear       | 12,000      | 9,100      | 1.50            | 0.91            |
|   | Right Rear      | 9,100       | 6,000      | 1.30            | 0.74            |
|   | Right Front     | 12,000      | 9,100      | 1.50            | 0.91            |
|   | Center          | 16,000      | 15,000     | 1.83            | 1.17            |

| Model  | Burner Location | NG BTU / HR | LP BTU /HR | NG Orifice (mm) | LP Orifice (mm) |
|--|-----------------|-------------|------------|-----------------|-----------------|
| SGSX365FS / SGSL365KS<br> | Left Front      | 9,100       | 6,000      | 1.30            | 0.74            |
|  | Left Rear       | 12,000      | 9,100      | 1.50            | 0.91            |
|  | Right Rear      | 9,100       | 6,000      | 1.30            | 0.74            |
|  | Right Front     | 12,000      | 9,100      | 1.50            | 0.91            |
|  | Center          | 18,000      | 15,000     | 1.96            | 1.17            |

---

# Table des matières

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Sécurité</b> .....                                     | <b>10</b> |
| Exigences pour le test du système de tuyauterie .         | 10        |
| <b>Préparation</b> .....                                  | <b>11</b> |
| <b>Procédure d'installation</b> .....                     | <b>11</b> |
| Liste de vérification .....                               | 11        |
| Étape 1 - Convertir le régulateur de pression .           | 11        |
| Étape 2 - Remplacer les orifices et les<br>venturis ..... | 12        |
| Étape 3 - Convertir les robinets pour le<br>gaz PL.....   | 14        |
| <b>Vérifier l'installation</b> .....                      | <b>14</b> |
| Vérifier la présence de fuites de gaz .....               | 14        |
| Vérifier la pression d'admission du gaz .....             | 15        |
| Vérification finale .....                                 | 15        |
| <b>Dépannage</b> .....                                    | <b>15</b> |
| Avant d'appeler le service de dépannage .....             | 15        |
| <b>Rendements en BTU</b> .....                            | <b>16</b> |
| <b>Réparation THERMADOR<sup>MD</sup></b> .....            | <b>25</b> |

Cet appareil Thermador est fabriqué par  
BSH Home Appliances Corporation  
1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA 92614

Questions?

1-800-735-4328

[www.thermador.com](http://www.thermador.com)

Il nous fait toujours plaisir de

# Sécurité

## ▲ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire et conserver ces consignes.

Veillez lire toutes les instructions avant de continuer. Il est important de conserver toutes les pièces enlevées au cours du processus de conversion au cas où l'appareil doit être reconverti au gaz naturel par la suite.

## ▲ AVERTISSEMENT

Cet ensemble de conversion doit être installé par une agence d'entretien qualifiée conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences des autorités qui ont juridiction. Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone peuvent se produire, entraînant des dommages matériels, des lésions corporelles ou la mort. L'agence d'entretien qualifiée est responsable d'installer cet ensemble de façon appropriée. L'installation n'est pas appropriée ou complète tant que l'opération de l'appareil converti n'a pas été vérifiée conformément aux instructions du fabricant fournies avec l'ensemble.

## ▲ MISE EN GARDE

Un régulateur de pression est fourni avec la surface de cuisson. Installez le régulateur à la surface de cuisson. Assurez-vous également que le réservoir de gaz propane est doté de son propre régulateur haute pression. La pression de gaz maximale de cet appareil ne doit pas dépasser 3,5 kPa (14 po de la colonne d'eau) du régulateur du réservoir de gaz propane.

La pression de gaz minimale de cet appareil ne doit pas être inférieure à 2,75 kPa (11 po de la colonne d'eau).

## Exigences pour le test du système de tuyauterie

Les exigences suivantes doivent être respectées pour tester la tuyauterie d'alimentation :

- a) L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz lorsque vous effectuez des tests de pression à une pression d'épreuve dépassant 3,5 kPa (1/2 psi).
- b) L'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt manuel individuel lorsque vous effectuez des essais de pression sur la tuyauterie d'alimentation en gaz si la pression d'épreuve est égale ou inférieure à 3,5 kPa (1/2 psi).

**IMPORTANT** - Seul un technicien d'entretien ou un installateur qualifié devrait effectuer cette conversion.

**INSTALLATEUR** : Veuillez laisser ces instructions d'installation avec l'appareil à l'intention du propriétaire.

**PROPRIÉTAIRE** : Veuillez conserver ces instructions à titre de référence.

Cet ensemble est utilisé pour convertir les surfaces de cuisson avec brûleurs scellés STAR des séries SGS, SGLS et SGSX de l'emploi du gaz naturel à l'emploi du gaz propane (PL). Cet ensemble ne peut pas être utilisé pour convertir les surfaces de cuisson, cuisinières ou autres types d'appareils au gaz de la gamme ou de la série Thermador.

Installations effectuées dans l'état du Massachusetts :

1. L'installation doit être effectuée par un contractant ou un plombier qualifié ou autorisé, ou un installateur pour le gaz qualifié ou autorisé par l'état, la province ou la région.
2. Le robinet d'arrêt doit être pourvu d'une poignée en « T ».
3. Le connecteur de gaz flexible ne doit pas dépasser 91,5 cm (36 po).

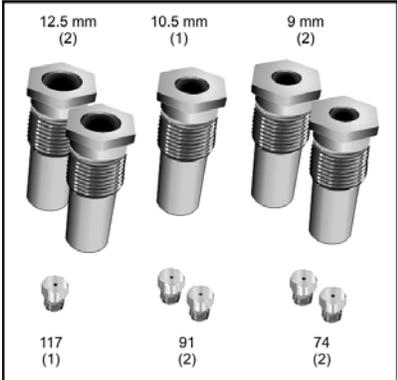
# Préparation

## ⚠ MISE EN GARDE

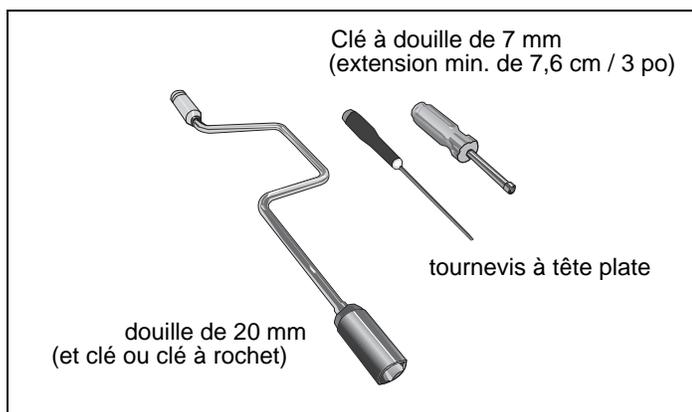
ÉTEIGNEZ LE GAZ ET L'ÉLECTRICITÉ.

Avant de procéder à la conversion, 1) fermez le robinet de gaz de la tuyauterie d'alimentation en gaz de la surface de cuisson, 2) débranchez le cordon d'alimentation de la surface de cuisson de la prise électrique ou désactivez les disjoncteurs au niveau de la boîte des disjoncteurs et 3) placez tous les boutons à la position « désactivée ».

## Contenu de l'ensemble d'installation

| Qté   | Article  |
|---|--|
| 1   | manuel d'installation  |
| 1   | étiquette autocollante - « Unité convertie pour être utilisée avec du gaz PL » |
| 1   | ruban en mousse  |
|                           |  |
| <b>Venturis</b><br>2 9 mm<br>1 10,5 mm<br>2 12,5 mm   |  |
| <b>Orifices</b><br>2 #74<br>2 #91<br>1 #117   |  |
| En fonction du modèle (certains modèles ont 4 brûleurs, alors que d'autres ont 5 brûleurs), l'ensemble peut |  |

## Outil requis



# Procédure d'installation

Ce processus de conversion ajuste le débit du gaz aux brûleurs pour correspondre à celui convenant au gaz PL.

## Liste de vérification

Chacune de ces étapes doit être complétée correctement pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.

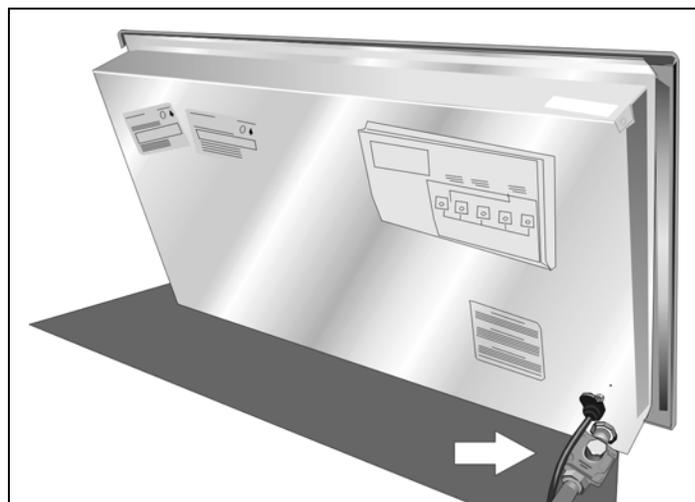
Cochez chaque étape en la complétant.

- Étape 1 - Convertir le régulateur de pression pour utiliser le gaz PL.
- Étape 2 - Retirer les venturis et orifices du gaz naturel (GN) et les remplacer par les venturis et orifices pour le gaz PL inclus avec cet ensemble.
- Étape 3 - Ajuster les robinets de l'unité conformément aux réglages PL.

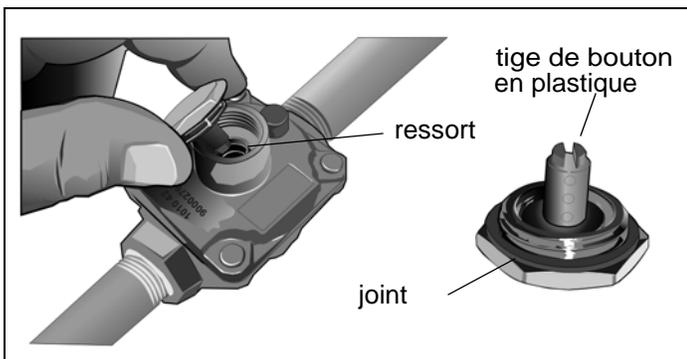
## Étape 1 - Convertir le régulateur de pression

Localisez le régulateur de pression au bas de l'extrémité droite de la surface de cuisson.

**Remarque :** La flèche au dos du régulateur doit pointer dans la direction de la circulation du gaz vers la surface de cuisson.

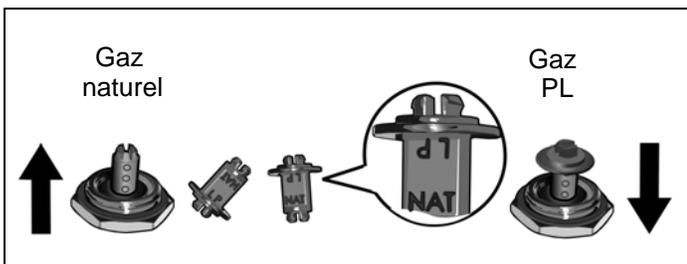


Retirez le capuchon hexagonal du régulateur en vous assurant de ne pas déloger le joint du capuchon ou le ressort à l'intérieur du régulateur.

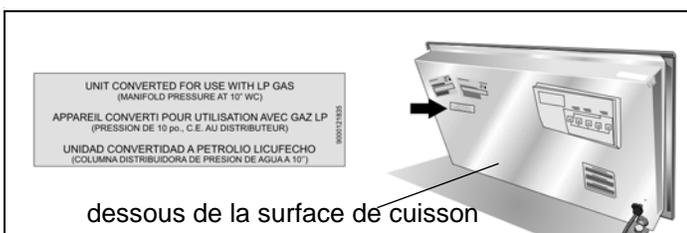


Saisissez fermement la tige de bouton en plastique (la tige) et retirez-la du capuchon métallique. La tige est insérée solidement dans un retrait du capuchon et peut nécessiter un bon effort pour être retirée.

Après avoir retiré la tige du capuchon, faites-la pivoter de 180° pour que l'extrémité en bouton de la tige soit à l'opposé du capuchon et que les lettres « PL » ou « LP » sur la tige soient à l'envers lorsque le capuchon est placé à plat sur son extrémité. Remettez la tige en place dans cette position en l'insérant dans le retrait du capuchon métallique. La tige devrait se verrouiller en place.

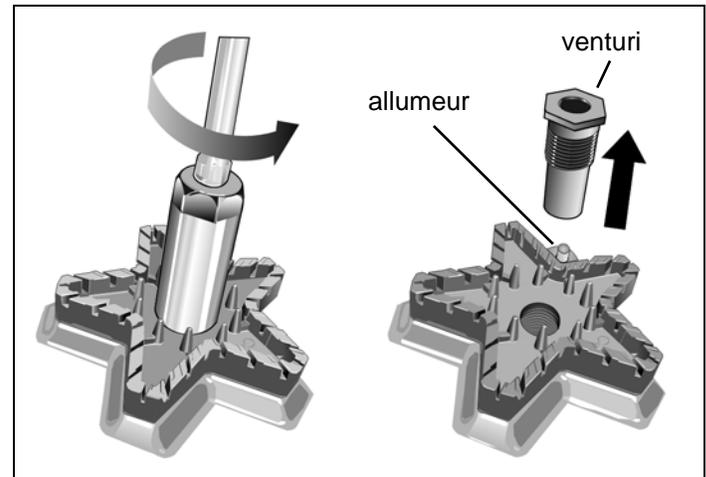


**Important** - Fixez l'autocollant métallique (compris avec cet ensemble de conversion) au dessous de l'appareil tel qu'illustré, près de la plaque signalétique de l'appareil (qui indique le numéro de série et des informations sur l'appareil). Cet autocollant indique que l'appareil a été converti pour utiliser le gaz PL.



## Étape 2 - Remplacer les orifices et les venturis

1. Retirez les grilles et les capuchons des brûleurs.
2. Retirez les venturis avec une douille de 20 mm.
3. Mettez les venturis du gaz naturel (GN) de côté et conservez-les pour une utilisation ultérieure.



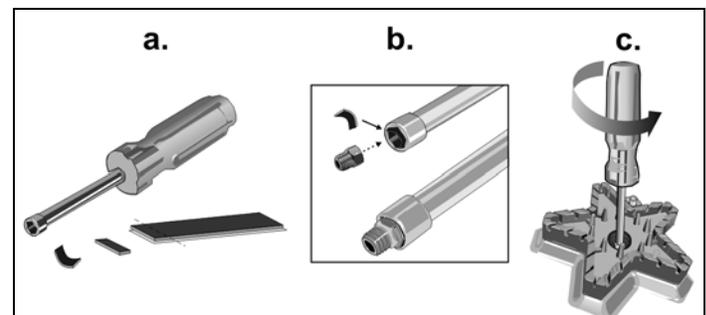
**Remarque : N'enlevez pas l'allumeur de l'unité.**

4. Retirez les orifices.

**Remarque : Les orifices nécessitent une clé à douille de 7 mm pour être retirés ou remplacés. La clé doit être insérée à environ 64 mm (2 1/2 po) dans la cavité du brûleur pour atteindre l'orifice.**

*Truc :* Pour réduire le risque que l'orifice tombe de la clé à douille, vous pouvez ajouter un morceau de ruban en mousse ou de ruban adhésif à l'intérieur de la douille.

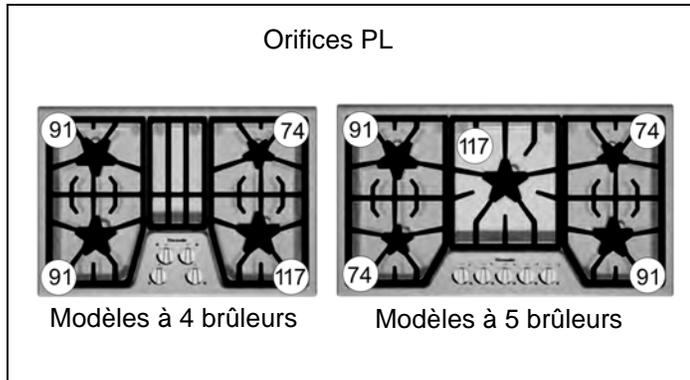
- a) Découpez un petit morceau du ruban en mousse fourni avec l'ensemble (environ 6 mm x 12 mm ou 1/4 po x 1/2 po).
- b) Placez le morceau de façon à entourer un côté de la douille pour qu'il tienne en place.
- c) En enfonçant la clé à douille dans l'orifice, le ruban se moulera à l'orifice pour l'empêcher de tomber de la douille au cours de l'extraction.



## Procédure d'installation

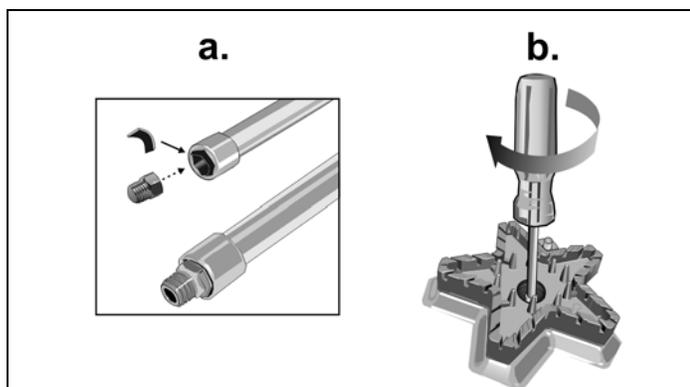
Conservez les orifices pour le GN au cas où vous devriez reconverter l'appareil pour utiliser de nouveau du gaz naturel.

4. Identifiez le positionnement approprié des orifices pour le gaz PL tel qu'indiqué sur le carton d'emballage des orifices.

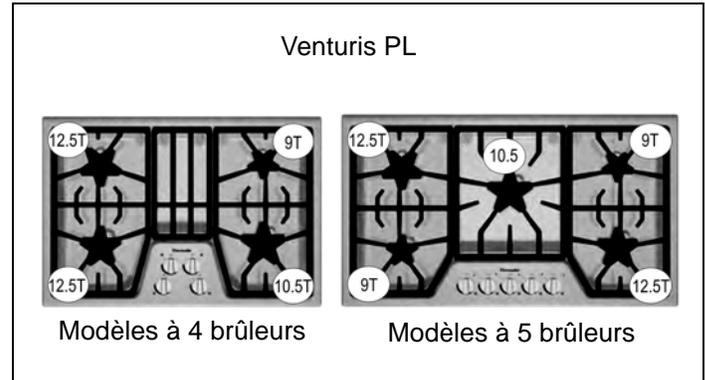


Les tailles des orifices sont indiquées dans les cercles blancs correspondant à chaque brûleur dans l'image ci-dessus. Ces nombres sont gravés sur le dessus de chaque orifice. Il est important d'installer la bonne taille d'orifice pour chaque brûleur.

5. Insérez chaque orifice pour gaz PL fourni avec cet ensemble dans la douille (en utilisant un petit morceau de ruban en mousse pour assurer un ajustement serré).
  - a) Assurez-vous que le petit morceau de ruban en mousse utilisé précédemment entoure toujours un côté de la douille.
  - b) En enfonçant la clé à douille dans l'orifice, le ruban aidera à maintenir un ajustement serré de l'orifice dans la douille. Vous pourrez ainsi éviter que l'orifice tombe de la douille au cours de l'insertion.

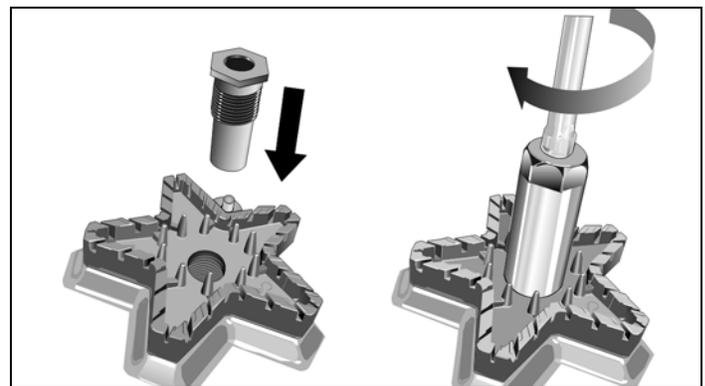


3. Identifiez le positionnement approprié des venturis pour le gaz PL tel qu'indiqué sur le carton d'emballage des venturis (consultez l'image ci-dessous).



Les tailles des venturis sont indiquées dans les cercles blancs correspondant à chaque brûleur dans l'image ci-dessus. Ces nombres sont gravés sur le dessus de chaque venturi. Il est important d'installer la bonne taille de venturi pour chaque brûleur.

4. Insérez chaque venturi pour le gaz PL fourni avec l'ensemble. Bien serrer le tout.

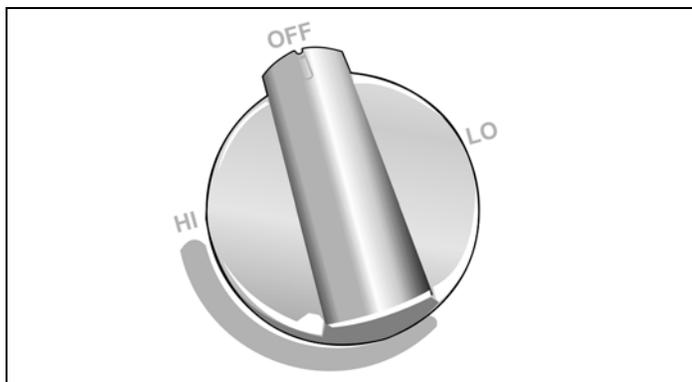


5. Remplacez les capuchons des brûleurs et les grilles.

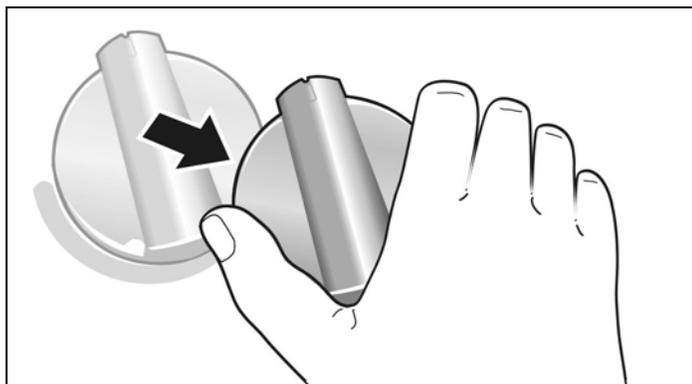
## Étape 3 - Convertir les robinets pour le gaz PL

Le jet de contournement sur chaque robinet doit être ajusté. Votre surface de cuisson peut être munie de tiges de robinet vides ou solides. Déterminez la position de la vis de contournement en fonction de la configuration de votre appareil.

1. Placez tous les boutons à la position « désactivée ».

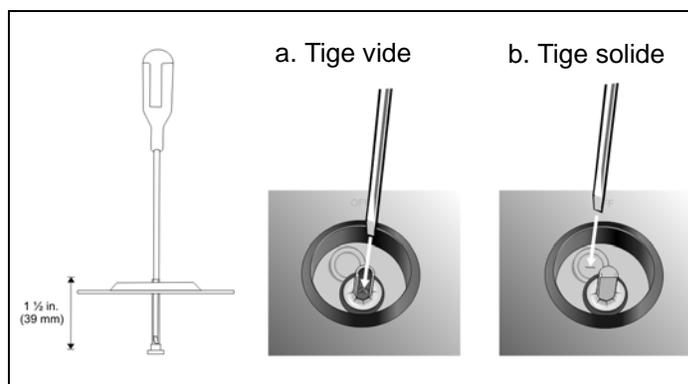


2. Enlevez les boutons.



Votre appareil sera muni soit de a) robinets à tige vide ou de b) robinets à tige solide. La position de la vis d'ajustement sera déterminée par le type de robinet dont dispose votre appareil.

3. Trouvez le point d'insertion approprié pour le long tournevis à tête plate et fine afin d'ajuster le jet de contournement (consultez l'illustration suivante).



- a) Robinet à tige vide - insérez un long tournevis à tête plate et fine dans la tige vide du robinet. La vis d'ajustement se trouve à environ 39 mm (1 1/2 po) de l'extrémité de la tige. Le tournevis glissera dans une mince barrière en caoutchouc dans la tige (conçue pour éviter des dommages en cas de dégâts sur la surface de l'appareil).
  - b) Robinet à tige solide - insérez un long tournevis à tête plate et fine à travers le sceau dans la zone indiquée.
3. Placez le bout du tournevis dans la vis d'ajustement et tournez lentement le tournevis tout en tentant de vérifier que la tête est bien engagée dans la vis. Faites tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre sur environ 70 degrés (moins d'un quart de tour) jusqu'à ce qu'elle se bloque (vous ne pourrez plus tourner davantage). La vis nécessite très peu de force pour être tournée. Arrêtez lorsque vous sentez de la résistance. Répétez l'opération pour chaque robinet jusqu'à ce que tous les robinets soient bien ajustés.
  4. Remplacez les boutons.

## Vérifier l'installation

### Vérifier la présence de fuites de gaz

#### ⚠ AVERTISSEMENT

NE VÉRIFIEZ JAMAIS LA PRÉSENCE DE FUITES DE GAZ AVEC UNE FLAMME.

Si des fuites sont détectées, ne passez pas à la prochaine étape avant d'avoir éliminé toutes les fuites.

La vérification doit être effectuée par l'installateur conformément aux instructions de cette section.

Ouvrez le gaz. Appliquez un liquide de détection des fuites non corrosif sur tous les joints et raccords de la connexion de gaz entre le robinet d'arrêt et la surface de cuisson. Vous devez inclure les joints et raccords de gaz de la surface de cuisson si les connexions ont été perturbées

pendant l'installation. Des bulles autour des raccords et connexions indiquent la présence d'une fuite. Un détecteur électronique de fuites de gaz peut également être utilisé.

S'il y a une fuite, fermez le robinet d'arrêt de gaz du tuyau d'alimentation et serrez les connexions qui fuient. Vérifiez de nouveau les fuites en ouvrant le robinet d'arrêt de gaz du tuyau d'alimentation. Une fois la vérification terminée (il n'y a plus de bulles), le test est terminé. Essuyez tout résidu provenant du liquide de détection.

### Vérifier la pression d'admission du gaz

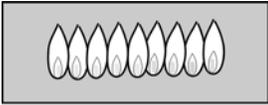
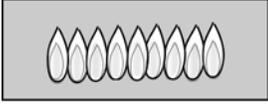
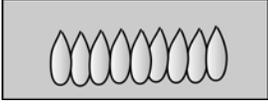
Au cours de tout test de pression de la tuyauterie d'alimentation à des pressions d'épreuve dépassant 3,5 kPA (environ 14 po de la colonne d'eau ou ½" psig), il est nécessaire de débrancher la surface de cuisson et son robinet d'arrêt individuel de la tuyauterie d'alimentation en gaz.

Si la pression d'admission doit être vérifiée, branchez un manomètre (colonne d'eau) ou un autre appareil de mesure de la pression de gaz approuvé à l'orifice du brûleur supérieur droit. Utilisez un tuyau de caoutchouc d'un diamètre intérieur de 0,6 cm (1/4 po) et maintenez-le fermement sur l'orifice. Allumez le robinet du brûleur.

### Vérification finale

Une fois la conversion terminée, placez chaque capuchon de brûleur de la taille appropriée dans leur position installée et engagée et vérifiez le fonctionnement des allumeurs électriques. Vérifiez les caractéristiques de la flamme. La flamme devrait être bleue avec une petite pointe jaune sur les cônes extérieurs des flammes.

### Vérifier les caractéristiques de la flamme

|  |   |
|--|---|
| <b>Flammes jaunes :</b><br>Un ajustement est nécessaire.                         |  |
| <b>Pointes jaunes au niveau des cônes extérieurs :</b><br>Normal pour du gaz PL. |  |
| <b>Douces flammes bleues :</b><br>Normal pour du gaz naturel.                    |  |

**Remarque :** Si la flamme est entièrement jaune ou presque, vérifiez que le régulateur est réglé pour le combustible approprié. Si un ajustement est nécessaire, vérifiez de nouveau le système.

Il est normal que la flamme présente des raies jaunes pendant la mise en marche initiale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 4 à 5 minutes et vérifiez de nouveau avant d'effectuer d'autres ajustements.

# Dépannage

## Avant d'appeler le service de dépannage

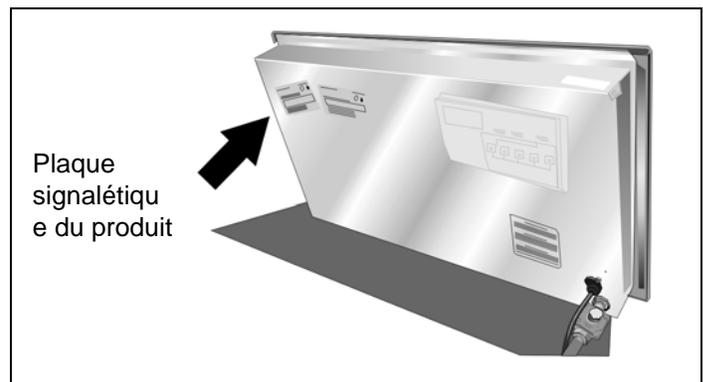
Pour des informations sur le dépannage, consultez le Manuel d'utilisation et d'entretien de votre appareil. Consulter la section Garantie dans le Manuel d'utilisation et d'entretien pour des informations concernant la garantie.

Pour contacter un technicien de dépannage, consultez les coordonnées sur la couverture avant du manuel. Lors de l'appel, soyez préparé à fournir les informations imprimées sur la plaque signalétique du produit (modèle, numéro de série (FD), etc.).

### Plaque signalétique du produit

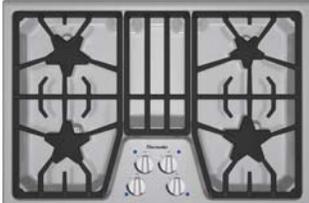
La plaque signalétique comporte le numéro de modèle et le numéro de série. Reportez-vous à la plaque signalétique de l'appareil électroménager pour faire une demande de dépannage. La plaque signalétique se trouve sur la face arrière du boîtier, sous la partie visible de la surface de cuisson installée.

Les informations de la plaque signalétique se retrouvent également sur un autocollant fixé à la carte d'enregistrement du produit comprise avec votre appareil.



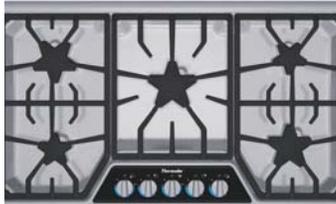
Conservez la facture et les documents pertinents pour la validation de la garantie si une réparation s'avérait nécessaire.

# Rendements en BTU

| Modèle  | Position du brûleur | GN BTU / HR | PP BTU / HR | Orifice GN (mm) | Orifice PL (mm) |
|---|---------------------|-------------|-------------|-----------------|-----------------|
| SGS304FS<br> | Avant à gauche      | 10 000      | 9100        | 1,38            | 0,91            |
|   | Arrière à gauche    | 10 000      | 9100        | 1,38            | 0,91            |
|   | Arrière à droite    | 8000        | 6000        | 1,20            | 0,74            |
|   | Avant à droite      | 16 000      | 15 000      | 1,83            | 1,17            |
|   | Centre              | N/D         | N/D         | N/D             | N/D             |

| Modèle   | Position du brûleur | GN BTU / HR | PP BTU / HR | Orifice GN (mm) | Orifice PL (mm) |
|--|---------------------|-------------|-------------|-----------------|-----------------|
| SGS305FS / SGSX305FS<br> | Avant à gauche      | 8000        | 6000        | 1,20            | 0,74            |
|  | Arrière à gauche    | 10 000      | 9100        | 1,38            | 0,91            |
|  | Arrière à droite    | 8000        | 6000        | 1,20            | 0,74            |
|  | Avant à droite      | 10 000      | 9100        | 1,38            | 0,91            |
|  | Centre              | 16 000      | 15 000      | 1,83            | 1,17            |

| Modèle  | Position du brûleur | GN BTU / HR | PP BTU / HR | Orifice GN (mm) | Orifice PL (mm) |
|---|---------------------|-------------|-------------|-----------------|-----------------|
| SGS365FS<br> | Avant à gauche      | 9100        | 6000        | 1,30            | 0,74            |
|   | Arrière à gauche    | 12 000      | 9100        | 1,50            | 0,91            |
|   | Arrière à droite    | 9100        | 6000        | 1,30            | 0,74            |
|   | Avant à droite      | 12 000      | 9100        | 1,50            | 0,91            |
|   | Centre              | 16 000      | 15 000      | 1,83            | 1,17            |

| Modèle   | Position du brûleur | GN BTU / HR | PP BTU / HR | Orifice GN (mm) | Orifice PL (mm) |
|--|---------------------|-------------|-------------|-----------------|-----------------|
| SGSX365FS / SGSL365KS<br> | Avant à gauche      | 9100        | 6000        | 1,30            | 0,74            |
|  | Arrière à gauche    | 12 000      | 9100        | 1,50            | 0,91            |
|  | Arrière à droite    | 9100        | 6000        | 1,30            | 0,74            |
|  | Avant à droite      | 12 000      | 9100        | 1,50            | 0,91            |
|  | Centre              | 18 000      | 15 000      | 1,96            | 1,17            |

---

# Índice

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Seguridad .....</b>  | <b>18</b> |
| Requisitos de prueba del sistema de tuberías.....                     | 18        |
| <b>Preparación .....</b>  | <b>19</b> |
| <b>Procedimiento de instalación.....</b>                              | <b>19</b> |
| Lista de verificación .....   | 19        |
| Paso 1 - Convierta el regulador de presión ....                       | 19        |
| Paso 2 - Reemplace los orificios y los tubos<br>Venturi .....         | 20        |
| Paso 3 - Convierta las válvulas para la<br>utilización de gas LP..... | 22        |
| <b>Pruebe la instalación.....</b>                                     | <b>22</b> |
| Pruebe para detectar fugas de gas .....                               | 22        |
| Verifique la presión de admisión de gas.....                          | 23        |
| Verificación final .....  | 23        |
| <b>Servicio técnico .....</b>   | <b>23</b> |
| Antes de llamar al servicio técnico .....                             | 23        |
| <b>Clasificaciones de BTU .....</b>                                   | <b>24</b> |
| <b>Asistencia técnica de THERMADOR®.....</b>                          | <b>25</b> |

Este electrodoméstico Thermador es  
fabricado por  
BSH Home Appliances Corporation  
1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA 92614

¿Tiene preguntas?

1-800-735-4328

[www.thermador.com](http://www.thermador.com)

¡Esperamos recibir sus  
comentarios!

# Seguridad

## ⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea y conserve estas instrucciones.

Lea estas instrucciones en su totalidad antes de continuar. Es importante conservar las piezas retiradas durante el proceso de conversión en caso de que el electrodoméstico luego se vuelva a convertir para la utilización de gas natural.

## ⚠ ADVERTENCIA

Este kit de conversión será instalado por una agencia de servicio técnico calificada, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos aplicables de la autoridad que tenga jurisdicción. Si la información que se encuentra en estas instrucciones no se cumple con exactitud, es posible que se produzca un incendio, una explosión o emisión de monóxido de carbono, lo que provocaría daños materiales, lesiones personales o la muerte. La agencia de servicio técnico calificada es responsable de la instalación adecuada de este kit. La instalación no es adecuada y no está completa hasta tanto se verifique el funcionamiento del electrodoméstico convertido, según lo especificado en las instrucciones del fabricante suministradas con el kit.

## ⚠ PRECAUCIÓN

Se suministra un regulador de presión con la placa. Instale este regulador en la placa. Además, asegúrese de que el tanque de propano venga equipado con su propio regulador de presión alta. La máxima presión de gas de este electrodoméstico no debe exceder 14 pulg. de columna de agua (3.5 kPa) del regulador del tanque de propano.

La mínima presión de gas de este electrodoméstico no debe ser inferior a 11 pulg. de columna de agua (2.75 kPa).

## Requisitos de prueba del sistema de tuberías

Se deben cumplir los siguientes requisitos al probar el sistema de tuberías de suministro:

- a) El electrodoméstico y su válvula de paso individual deben estar desconectados del sistema de tuberías de suministro de gas en pruebas de presión superiores a 1/2 psig (3.5 kPa).
- b) El electrodoméstico se debe aislar del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando la válvula de paso manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas con presiones de prueba iguales o menores que 1/2 psig (3.5 kPa).

**IMPORTANTE:** únicamente un técnico o instalador de servicio calificado debe hacer esta conversión.

**INSTALADOR:** deje las instrucciones de instalación con esta unidad para el propietario.

**PROPIETARIO:** Conserve estas instrucciones para consultarlas en el futuro.

Este kit se utiliza para convertir las placas de hornillas STAR selladas series SGS, SGLS y SGSX, de un funcionamiento con gas natural a un funcionamiento con gas propano líquido (liquid propane, LP). Este kit no se puede utilizar para convertir otros modelos u otras series de placas, estufas ni ningún otro tipo de electrodomésticos a gas Thermador.

Para instalaciones en Massachusetts:

1. La instalación debe ser realizada por un contratista calificado o con licencia, un plomero o gasista calificado o con licencia otorgada por el estado, la provincia o la región.
2. La válvula de paso debe tener una llave de gas con mango en "T".
3. El conector de gas flexible no debe ser superior a 36 pulg. (91.5 cm).

# Preparación

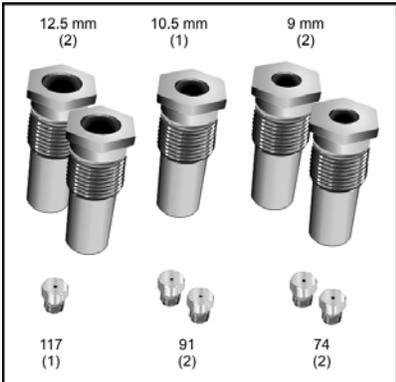
## ⚠ PRECAUCIÓN

APAGUE EL GAS Y LA ELECTRICIDAD.

Antes de continuar con la conversión, 1) apague la válvula de gas de la línea de suministro de gas de la placa, 2) retire el cable de alimentación de la placa de la toma de corriente eléctrica o apague el disyuntor en la caja de disyuntores y 3) coloque todas las perillas de control en la posición "Off" (Apagado).

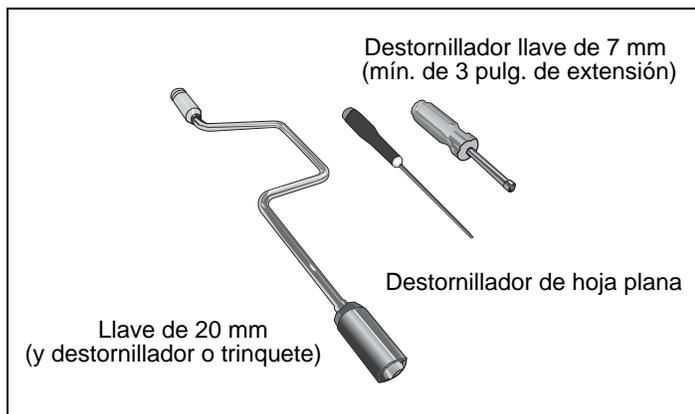
### Contenido del kit de instalación

| Cant.                | Artículo  |
|----------------------|---|
| 1                    | manual de instalación   |
| 1                    | etiqueta adhesiva - "Unit Converted for Use with LP Gas" (Unidad convertida para el uso con gas LP) |
| 1                    | cinta de espuma   |
| <b>Tubos Venturi</b> |   |
| 2                    | 9 mm  |
| 1                    | 10.5 mm   |
| 2                    | 12.5 mm   |
| <b>Orificios</b>     |   |
| 2                    | #74   |
| 2                    | #91   |
| 1                    | #117  |



En función del modelo (algunos son modelos de 4 hornillas, otros de 5 hornillas), el kit puede contener más tubos Venturi y orificios que los necesarios para

### Herramientas requeridas



# Procedimiento de instalación

Este proceso de conversión ajusta el flujo de gas que llega a las hornillas para ajustarse a una fuente de combustible de gas LP.

## Lista de verificación

**Cada uno de los siguientes pasos se debe completar correctamente para que el electrodoméstico funcione en forma adecuada.**

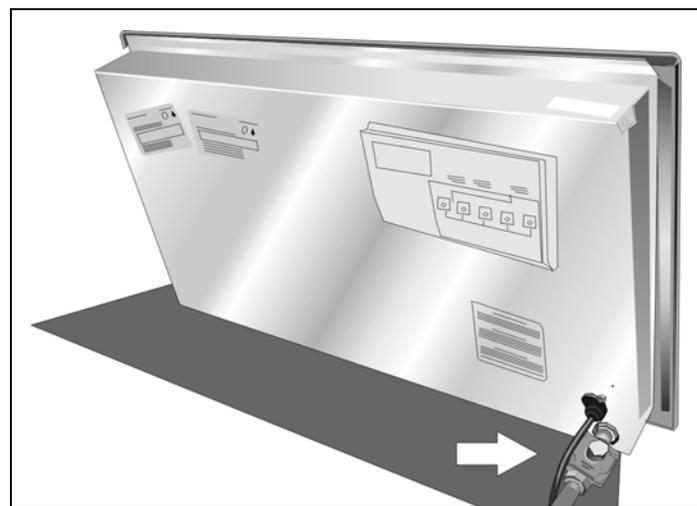
Marque cada paso a medida que se termine.

- \_\_\_ Paso 1: Convierta el regulador de presión para utilizar gas LP.
- \_\_\_ Paso 2: Retire los tubos Venturi y los orificios de gas natural (natural gas, NG) y reemplácelos con los tubos Venturi y los orificios de gas LP suministrados con este kit.
- \_\_\_ Paso 3: Ajuste las válvulas de la unidad a las programaciones de LP.

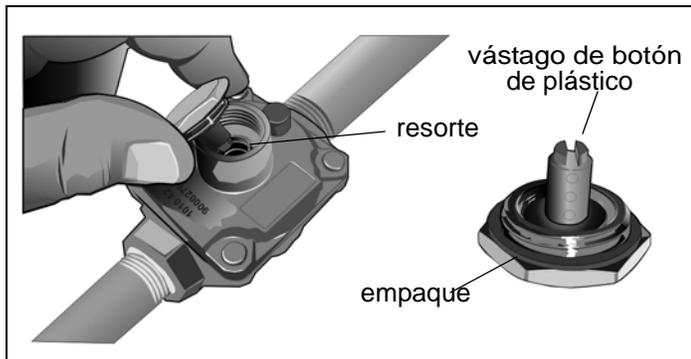
## Paso 1: Convierta el regulador de presión

Ubique el regulador de presión en el extremo inferior derecho de la placa.

**Nota:** La flecha en la parte trasera del regulador debe apuntar en la dirección del flujo de gas a la placa.

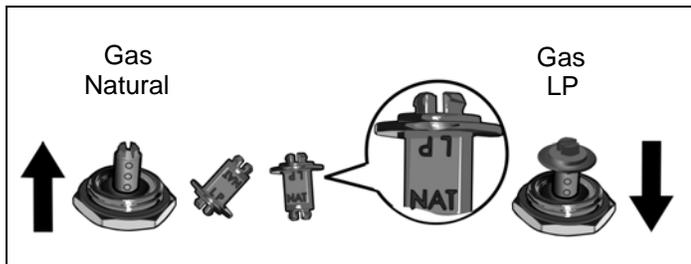


Retire la tapa de forma hexagonal del regulador asegurándose de no remover el empaque de la tapa ni el resorte dentro del regulador.

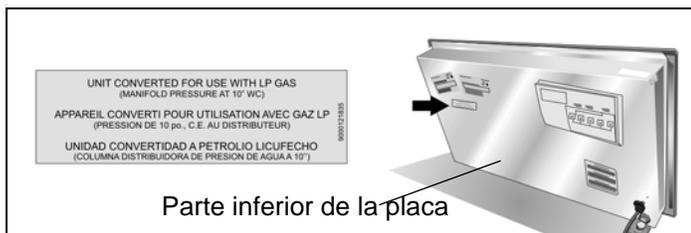


Tome el vástago de botón de plástico (vástago) firmemente y jálelo con fuerza de la tapa de metal. El vástago calza bien a presión en una hendidura en la tapa y es posible que se requiera jalar fuerte para retirarlo.

Después de retirar el vástago de la tapa, rótelo 180°, de modo que el extremo del botón del vástago esté lejos de la tapa y las letras "LP" en el vástago se encuentren al revés cuando la tapa se coloque en forma plana en su cabeza. Calce a presión el vástago de nuevo en su lugar en esta posición insertándolo en la hendidura de la tapa de metal. El vástago debería calzar a presión en su lugar.

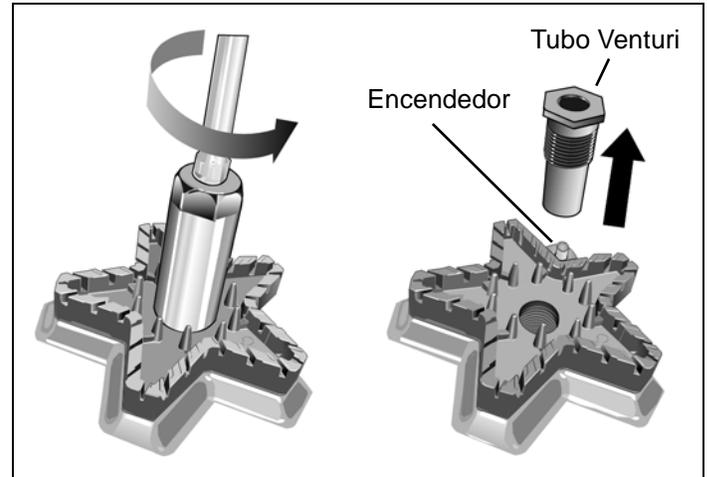


**Importante:** pegue el adhesivo metálico (que se incluye en este kit de conversión) en la parte inferior del electrodoméstico, según se muestra, colocándolo cerca de la placa de datos del electrodoméstico (muestra el número del modelo e información sobre el electrodoméstico). Este adhesivo notifica que el electrodoméstico ha sido convertido para el uso con gas LP.



## Paso 2: Reemplace los orificios y los tubos Venturi

1. Retire las tapas de las rejillas y de las hornillas.
2. Retire los tubos Venturi utilizando una llave de 20 mm.
3. Separe los tubos Venturi de NG (gas natural) y consérvelos para un uso futuro, de ser necesario.



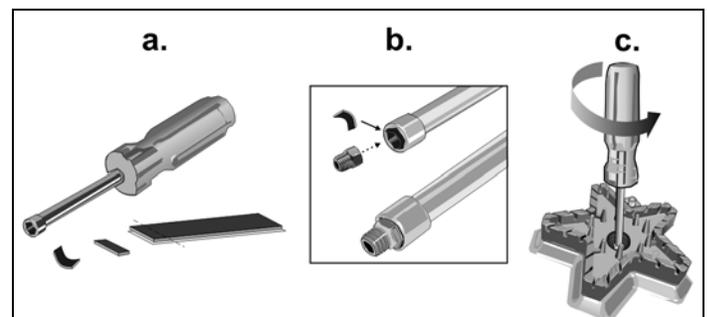
**Nota:** No retire el encendedor de la unidad.

4. Retire los orificios.

**Nota:** Los orificios requieren un destornillador llave de 7 mm para ser retirados/reemplazados. El destornillador deberá insertarse aproximadamente 2 1/2 pulg. (64 mm) en la cavidad de la hornilla para llegar al orificio.

*Consejo:* Para reducir la probabilidad de caída de los orificios del destornillador llave, agregue un pedazo de cinta de espuma o cinta adhesiva dentro de la llave.

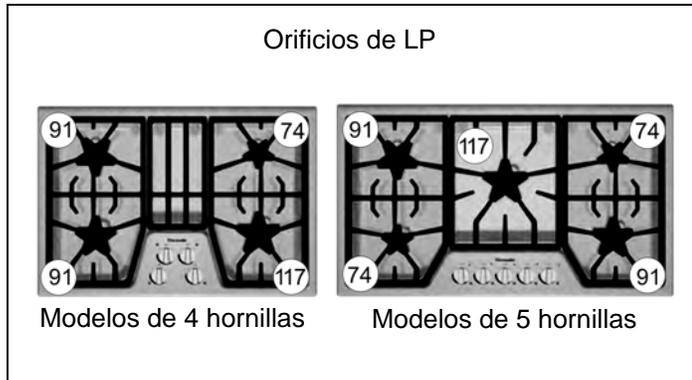
- a) Corte un pequeño pedazo de la cinta de espuma que se proporciona en este kit (alrededor de 1/4 pulg. x 1/2 pulg.; 6 mm x 12 mm).
- b) Ajuste esto de modo que la cinta se envuelva en un lado de la llave, a fin de que permanezca en su lugar.
- c) Al presionar el destornillador llave en el orificio, la cinta se ajustará al orificio y ayudará a evitar que el orificio se caiga de la llave durante la extracción.



## Procedimiento de instalación

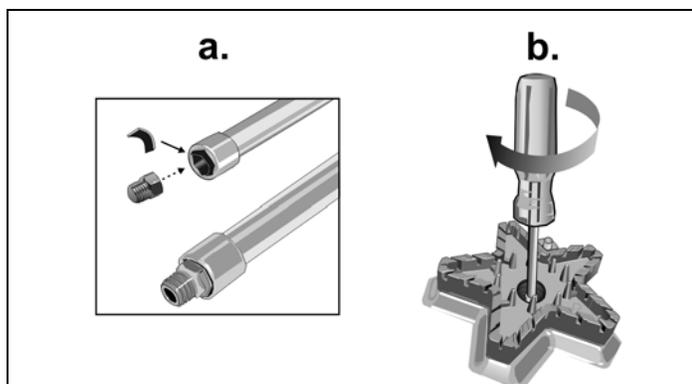
Conserve los orificios de NG en caso de que, en el futuro, haya necesidad de restablecer nuevamente el electrodoméstico al uso de gas natural.

- Identifique la colocación correcta de los orificios de gas LP, según se detalla en la tarjeta del paquete de orificios.

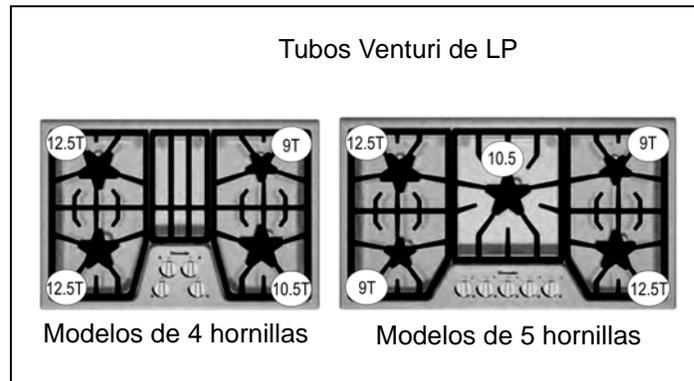


Los tamaños de los orificios se muestran en los círculos blancos que corresponden a cada hornilla, según se muestra en la imagen que se encuentra anteriormente. Estos números se graban en la parte superior de cada orificio. Es muy importante instalar el tamaño de orificio correcto para cada hornilla.

- Inserte cada uno de los orificios de gas LP que se proporcionan en este kit en la llave (utilizando el pequeño pedazo de cinta de espuma para garantizar un ajuste apretado).
  - Asegúrese de que el pequeño pedazo de cinta de espuma utilizado anteriormente esté ajustado para que se envuelva en un lado de la llave.
  - Al presionar el destornillador llave en el orificio, la cinta ayudará a que el orificio se ajuste mejor dentro de la llave. Esto ayudará a evitar que el orificio se salga de la llave durante la inserción.

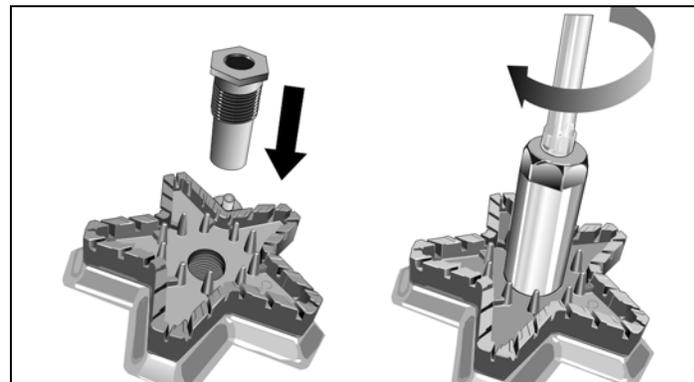


- Identifique la colocación correcta de los tubos Venturi de gas LP, según se muestra en la tarjeta del paquete de los tubos Venturi (consulte la imagen que se encuentra a continuación).



Los tamaños de los tubos Venturi se muestran en los círculos blancos que corresponden a cada hornilla, según se muestra en la imagen que se encuentra a continuación. Estos números se graban en la parte superior de cada tubo Venturi. Es muy importante instalar el tamaño de tubo Venturi correcto para cada hornilla.

- Inserte todos los tubos Venturi de gas LP que se proporcionan en este kit. Ajuste bien.

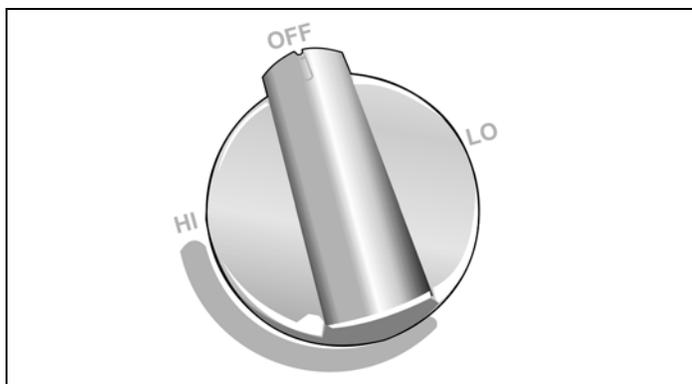


- Reemplace las tapas y las rejillas de las hornillas.

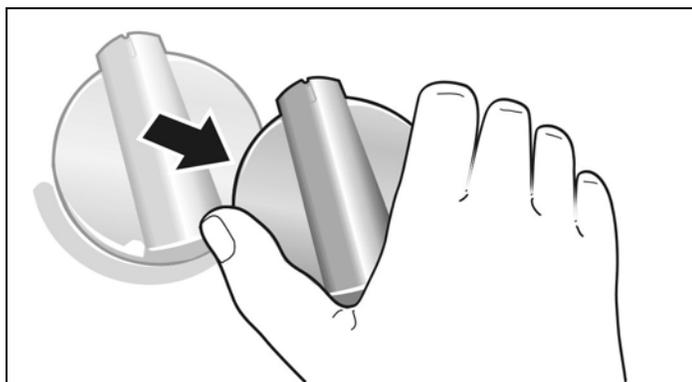
### Paso 3 - Convierta las válvulas para la utilización de gas LP

Se debe ajustar la salida del regulador de cada válvula. Es posible que su placa venga con ejes de las válvulas huecos o sólidos. En forma acorde, determine la ubicación del tornillo regulador.

1. Coloque todas las perillas en la posición "Off" (Apagado).

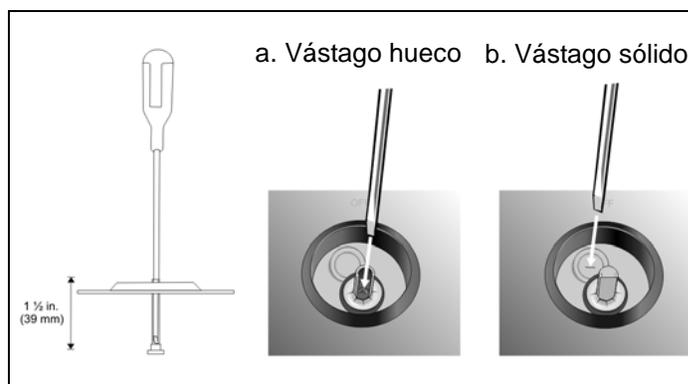


2. Retire las perillas.



Su electrodoméstico tendrá a) válvulas de vástago hueco o b) válvulas de vástago sólido. La ubicación del tornillo de ajuste se determina por el tipo de válvula que tenga su electrodoméstico.

3. Ubique la punta de inserción correcta para el destornillador de hoja plana largo y delgado, a fin de ajustar la salida del regulador (consulte la siguiente ilustración).



- a) Válvula de vástago hueco: inserte un destornillador de hoja plana largo y delgado en el vástago hueco de la válvula. El tornillo de ajuste se encuentra aproximadamente a 1 1/2 pulg. (39 mm) de la parte superior del vástago. El destornillador se desliza a través de una barrera de hule delgada en el vástago (ayuda a evitar daños en caso de un derrame en la superficie de la unidad).
  - b) Válvula de vástago sólido: inserte un destornillador de hoja plana largo y delgado a través del sello en el área mostrada.
3. Enganche la punta del destornillador en el tornillo de ajuste girando lentamente el destornillador y percibiendo que la hoja enganche el tornillo. Luego, gire el tornillo hacia la derecha alrededor de 70 grados (menos de 1/4 de giro) hasta que "llegue a su tope" (no se pueda girar más). No se necesita mucha presión para que el tornillo gire. Deténgase cuando el tornillo deje de girar con facilidad. Repita el procedimiento para cada válvula hasta que todas se hayan ajustado correctamente.
  4. Reemplace las perillas.

## Pruebe la instalación

### Pruebe para detectar fugas de gas

#### ⚠ ADVERTENCIA

NUNCA REALICE PRUEBAS PARA DETECTAR FUGAS DE GAS UTILIZANDO UNA LLAMA.

Si se detecta alguna fuga, no continúe con los siguientes pasos hasta tanto se hayan eliminado todas las fugas.

Las pruebas para detectar fugas deben ser llevadas a cabo por el instalador, de acuerdo con las instrucciones que se proporcionan en esta sección.

Encienda el gas. Coloque un líquido de detección de fugas no corrosivo en todas las juntas y los accesorios de la conexión de gas entre la válvula de paso y la placa. Incluya los accesorios y las juntas de gas en la placa si existe la posibilidad de que se hayan movido las conexiones durante la instalación. La presencia de burbujas alrededor de los accesorios y las conexiones indican una fuga.

## Servicio técnico

También se puede utilizar un detector de fugas de gas electrónico.

Si aparece una fuga, apague la válvula de paso de gas de la línea de suministro y ajuste las conexiones que tienen fugas. Vuelva a realizar pruebas para detectar fugas abriendo la válvula de paso de gas de la línea de suministro. Cuando haya finalizado de verificar que no haya fugas (no aparecen burbujas), la prueba está completa. Limpie todos los restos de líquido de detección.

## Verifique la presión de admisión de gas

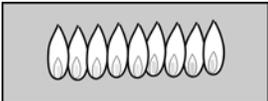
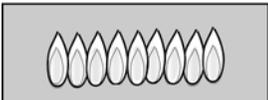
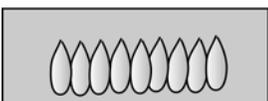
Durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas realizada con presiones de prueba superiores a 14 pulg. de presión de columna de agua (aproximadamente ½ pulg. psig, 3.5 kPA) es necesario desconectar la placa y su válvula de paso individual del sistema de tuberías de suministro de gas.

Si es necesario verificar la presión de admisión de gas, conecte un manómetro (indicador del nivel del agua) u otro dispositivo aprobado para la lectura de la presión de gas al orificio trasero derecho de la hornilla de la parte superior. Utilizando una manguera de hule con un diámetro interior de aproximadamente 1/4 pulg., mantenga la tubería en forma ajustada sobre el orificio. Encienda la válvula de la hornilla.

## Verificación final

Después de completar la conversión, coloque todas las tapas de tamaño correcto de las hornillas en su posición sentada y muescada, y verifique el funcionamiento de los encendedores eléctricos. Verifique las características de la llama. La llama debe ser azul y tener una mínima punta amarilla en el cono exterior de las llamas.

## Verifique las características de la llama

|   |   |
|---|---|
| <b>Llamas amarillas:</b><br>Se requiere ajuste adicional.         |  |
| <b>Puntas amarillas en conos externos:</b><br>Normal para gas LP. |  |
| <b>Llamas azul claro:</b><br>Normal para gas natural.             |  |

**Nota:** Si la llama es amarilla en su mayor parte, verifique que el regulador esté programado para el combustible correcto. Si se necesita un ajuste, vuelva a realizar pruebas en el sistema.

La presencia de algunas vetas amarillas en la llama es normal durante el encendido inicial. Permita que la unidad opere 4 a 5 minutos y, luego, vuelva a realizar una evaluación antes de llevar a cabo más ajustes.

# Servicio técnico

## Antes de llamar al servicio técnico

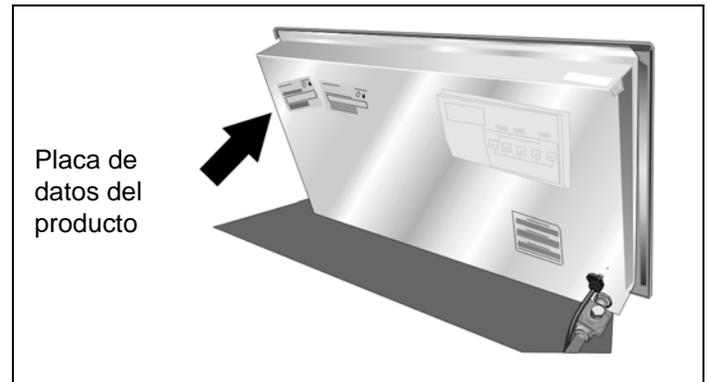
Para obtener información sobre resolución de problemas, consulte el Manual de uso y cuidado de su electrodoméstico. Consulte la sección Garantía en el Manual de uso y cuidado para obtener información relacionada con la garantía.

Para consultar a un representante de servicio técnico, remítase a la información de contacto que aparece en el frente del manual. Al llamar, esté preparado para proporcionar la información impresa en la placa de datos de su producto (modelo, número de serie [FD], etc.).

## Placa de datos del producto

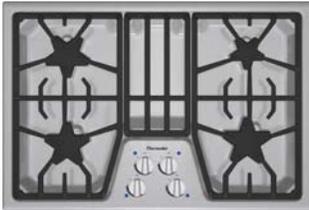
La placa de datos muestra el modelo y el número de serie. Al solicitar servicio técnico, consulte la placa de datos del electrodoméstico. La placa de datos está ubicada en la parte inferior de la caja empotrada, debajo de la parte visible de la placa instalada.

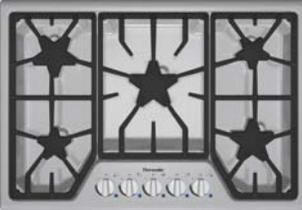
Esta información de la placa de datos también se proporciona en un adhesivo pegado en la tarjeta de registro del producto que se envía con su electrodoméstico.



Conserve su factura de compra y cualquier otro documento relacionado para la validación de la garantía, en caso de que se necesite servicio técnico.

# Clasificaciones de BTU

| Modelo  | Ubicación de la hornilla | NG BTU/HR | LP BTU/HR | Orificio de NG (mm) | Orificio de LP (mm) |
|---|--------------------------|-----------|-----------|---------------------|---------------------|
|  | Delantera izquierda      | 10,000    | 9,100     | 1.38                | 0.91                |
|   | Trasera izquierda        | 10,000    | 9,100     | 1.38                | 0.91                |
|   | Trasera derecha          | 8,000     | 6,000     | 1.20                | 0.74                |
|   | Delantera derecha        | 16,000    | 15,000    | 1.83                | 1.17                |
|   | Central                  | N/D       | N/D       | N/D                 | N/D                 |

| Modelo   | Ubicación de la hornilla | NG BTU/HR | LP BTU/HR | Orificio de NG (mm) | Orificio de LP (mm) |
|--|--------------------------|-----------|-----------|---------------------|---------------------|
|  | Delantera izquierda      | 8,000     | 6,000     | 1.20                | 0.74                |
|  | Trasera izquierda        | 10,000    | 9,100     | 1.38                | 0.91                |
|  | Trasera derecha          | 8,000     | 6,000     | 1.20                | 0.74                |
|  | Delantera derecha        | 10,000    | 9,100     | 1.38                | 0.91                |
|  | Central                  | 16,000    | 15,000    | 1.83                | 1.17                |

| Modelo  | Ubicación de la hornilla | NG BTU/HR | LP BTU/HR | Orificio de NG (mm) | Orificio de LP (mm) |
|---|--------------------------|-----------|-----------|---------------------|---------------------|
|  | Delantera izquierda      | 9,100     | 6,000     | 1.30                | 0.74                |
|   | Trasera izquierda        | 12,000    | 9,100     | 1.50                | 0.91                |
|   | Trasera derecha          | 9,100     | 6,000     | 1.30                | 0.74                |
|   | Delantera derecha        | 12,000    | 9,100     | 1.50                | 0.91                |
|   | Central                  | 16,000    | 15,000    | 1.83                | 1.17                |

| Modelo  | Ubicación de la hornilla | NG BTU/HR | LP BTU/HR | Orificio de NG (mm) | Orificio de LP (mm) |
|---|--------------------------|-----------|-----------|---------------------|---------------------|
|  | Delantera izquierda      | 9,100     | 6,000     | 1.30                | 0.74                |
|   | Trasera izquierda        | 12,000    | 9,100     | 1.50                | 0.91                |
|   | Trasera derecha          | 9,100     | 6,000     | 1.30                | 0.74                |
|   | Delantera derecha        | 12,000    | 9,100     | 1.50                | 0.91                |
|   | Central                  | 18,000    | 15,000    | 1.96                | 1.17                |

# THERMADOR® Support/Réparation/Servicio técnico

## Service

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

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

## Parts & Accessories

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

## USA

Service  
800-735-4328  
[www.thermador.com/support](http://www.thermador.com/support)

Parts & Accessories  
[www.thermador-eshop.com](http://www.thermador-eshop.com)

## Canada

Service  
800-735-4328  
[www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)

Parts & Accessories  
AP Wagner - 800-268-7513  
or  
Reliable Parts - 800-663-6060

## Réparation

Nous comprenons que vous avez fait un investissement important pour votre cuisine. C'est pourquoi nous nous engageons à offrir un service de qualité à vous comme à votre appareil afin de vous garantir des années de créativité dans votre cuisine.

N'hésitez pas à contacter notre département du service à la clientèle STAR<sup>MD</sup> si vous avez des questions ou dans le cas peu probable que votre appareil THERMADOR<sup>MD</sup> nécessite une réparation. Notre équipe de réparation est prête à vous aider.

## Pièces et accessoires

Plusieurs pièces, filtres, détartrants et nettoyeurs pour l'acier inoxydable sont offerts dans la boutique électronique eShop de THERMADOR<sup>MD</sup> ou par téléphone

## États-Uni

Réparation  
800-735-4328  
[www.thermador.com/support](http://www.thermador.com/support)

Pièces et accessoires  
[www.thermador-eshop.com](http://www.thermador-eshop.com)

## Canada

Réparation  
800-735-4328  
[www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)

Pièces et accessoires  
AP Wagner - 800-268-7513  
or  
Reliable Parts - 800-663-6060

## Servicio técnico

Sabemos que usted ha realizado una inversión considerable en su cocina. Nos dedicamos a brindar asistencia técnica para usted y su electrodoméstico de manera que tenga muchos años de cocina creativa.

No dude en comunicarse con nuestro Departamento de Atención al Cliente de STAR® si tiene alguna pregunta o en el caso poco probable de que su electrodoméstico THERMADOR® necesite servicio técnico. Nuestro equipo de servicio técnico está listo para asistirlo.

## Piezas y accesorios

Puede comprar piezas, filtros, productos para eliminar el sarro, limpiadores para acero inoxidable y más artículos en la tienda electrónica de THERMADOR® o por teléfono.

## EE. UU.

Servicio técnico  
800-735-4328  
[www.thermador.com/support](http://www.thermador.com/support)

Piezas y accesorios  
[www.thermador-eshop.com](http://www.thermador-eshop.com)

## Canadá

Servicio técnico  
800-735-4328  
[www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)

Piezas y accesorios  
AP Wagner - 800-268-7513  
or  
Reliable Parts - 800-663-6060

**Thermador**   
REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS