

INSTRUCTIONS DE CONVERSION AU PROPANE (LP)

AVERTISSEMENT Risque d'Explosion

Le non-respect de ces instructions peut provoquer la mort ou des blessures graves.

- Le service doit être réalisé uniquement par un technicien de service qualifié.
- Coupez l'approvisionnement en gaz et débranchez le courant avant l'entretien.
- Rebranchez tous les dispositifs de mise à la terre après le service.
- Remplacez toutes les pièces et les panneaux avant de le faire fonctionner.

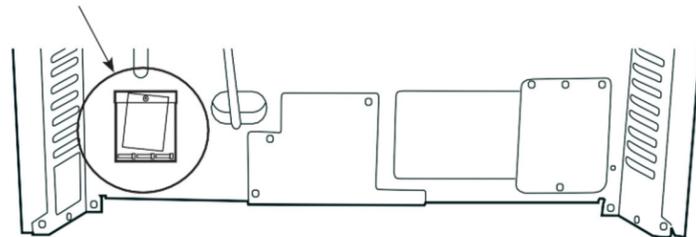
Le régulateur de pression et les orifices du brûleur sont réglés pour le gaz naturel. Afin que le gaz propane soit utilisé, les orifices du régulateur et du brûleur doivent être convertis.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas les brûleurs de la table de cuisson ou du four de cette cuisinière lorsque vous utilisez du gaz propane (en bouteille) avant de convertir le régulateur de pression et les orifices du brûleur pour une utilisation avec du gaz propane. Dans le cas contraire, des flammes hautes et des fumées toxiques pourraient en résulter, pouvant entraîner des blessures graves.

Les orifices de propane pour les brûleurs de la table de cuisson sont expédiés à l'arrière de la cuisinière à l'emplacement indiqué.

Ensemble de Conversion au Propane



OUTILS REQUIS:

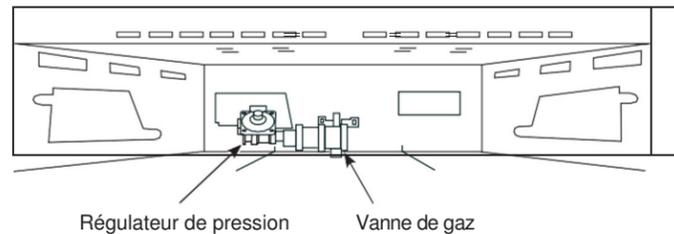
- Clé à molette
- Clé à douille avec extension et prise de 1/2"
- Tournevis à tête Phillips
- Tournevis à lame plate (lame d'environ 3/32" de long)
- Tourne-écrous: 1/4", 9/32" ou 7 mm

Pour ajuster votre cuisinière pour une utilisation avec du gaz propane, suivez ces instructions:

1. Débranchez toutes les sources d'alimentation électrique au niveau du disjoncteur principal ou de la boîte à fusibles.
2. Coupez l'approvisionnement en gaz de la cuisinière en fermant la vanne d'arrêt manuel.

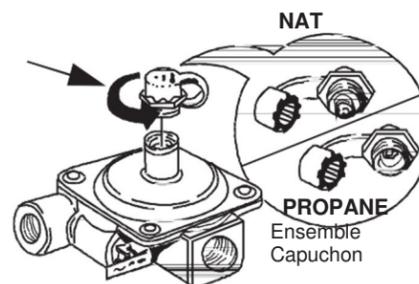
CONVERSION DU RÉGULATEUR DE PRESSION

Retirez le tiroir et le panneau derrière le tiroir. Le régulateur de pression est situé dans le coin inférieur arrière gauche de la cuisinière vue de l'avant.



1. Utilisez une clé à molette pour dévisser le capuchon à écrou hexagonal du régulateur de pression.
2. Retirez complètement le capuchon de protection en plastique du capuchon en métal fileté.

Tournez le capuchon dans le sens antihoraire pour desserrer

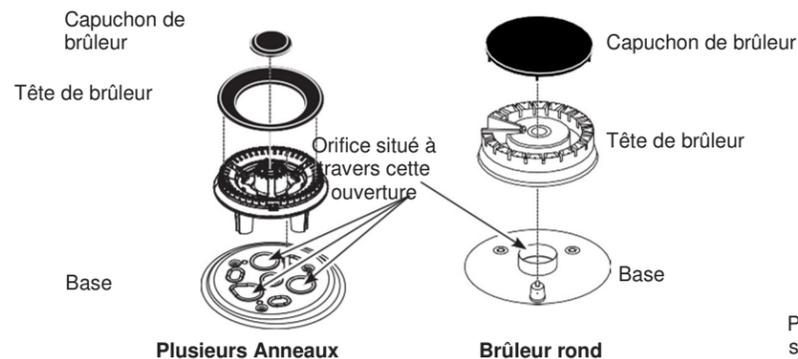


Régulateur

3. Tournez le capuchon en métal pour afficher le type de gaz converti et remplacez le couvercle de protection en plastique.
4. Revissez le capuchon à écrou hexagonal dans le régulateur. **(Ne pas trop serrer).**

CONVERSION DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

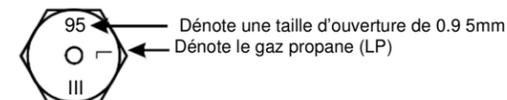
- A. Retirez les grilles supérieures, les capuchons de brûleur et les têtes de brûleur.
- B. En utilisant un tourne-écrou de 7 mm ou 9/32", retirez les orifices du brûleur supérieur. Vous pouvez y accéder par l'ouverture du brûleur dans la base.



REMARQUER:

Conservez ces orifices pour revenir au gaz naturel plus tard.

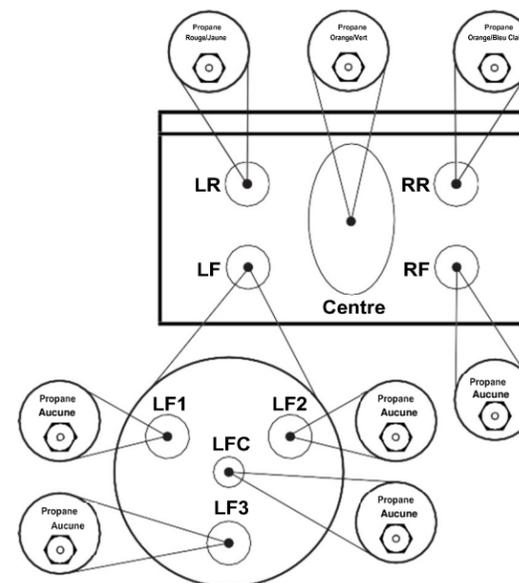
C. Retirez les orifices de propane de la boîte fournie. Les orifices de propane ont la lettre "L" sur le dessus. Pour aider à l'identification de l'emplacement approprié pour les orifices de propane lors de la conversion du gaz naturel en gaz propane, des codes de couleur ont été fournis sur le côté ou en haut de l'orifice. Voir le tableau ci-dessous. Chaque orifice peut aussi comporter un série de marques gravées (I, II, III . . .) situées sur le dessus.



PUISSANCE NOMINALE DU BRÛLEUR: BTU/HR

Gaz propane 10" W.C.P.				
BRÛLEUR	TAUX DE BTU	TAILLE DE L'ORIFICE (po)	COULEUR	MARQUAGE
LF	18,000			
LF1	N/A	0.027	Aucune	69L
LF2	N/A	0.027	Aucune	69L
LF3	N/A	0.027	Aucune	69L
LFC	N/A	0.016	Aucune	40L
LR	5,000	0.026	Rouge/Jaune	66L
RF	18,000	0.049	Aucune	125L
RR	9,500	0.0365	Orange/Bleu clair	92L
C	8,000	0.034	Orange/Green	86L

D. Installez les orifices de propane à leurs emplacements précis.



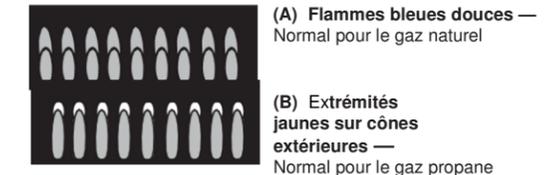
Pour éviter les fuites, assurez-vous que les goupilles d'orifice sont bien vissées dans les tubes d'approvisionnement en gaz.

VÉRIFICATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

Appuyez sur le bouton et tournez-le sur la position LITE. Un son de clic indique le bon fonctionnement du système d'allumage. Lors de l'allumage de n'importe quel brûleur, des étincelles apparaîtront à tous les brûleurs. Cependant, le gaz ne sortira que de celui sélectionné. Une fois que l'air est purgé de la conduite d'alimentation, le brûleur doit s'allumer dans les 4 secondes suivantes. Une fois que le brûleur est allumé, tournez le bouton hors de la position LITE. Essayez chaque brûleur en succession jusqu'à ce que tous les brûleurs aient été vérifiés.

Qualité des flammes

Déterminez la qualité des flammes visuellement. Les flammes des brûleurs normaux doivent ressembler à (A) ou (B).



Les longues flammes jaune brillant ne sont pas normales. Les flammes normales peuvent présenter des signes de teinte orange lorsqu'elles sont bien chauffées ou des signes d'orange clignotant à cause des particules dans le gaz ou l'air.

- E. Installez les anciennes goupilles d'orifice dans le boîtier en métal ou le support avec ces instructions et remplacez-les à l'arrière de la cuisinière pour une éventuelle conversion à l'avenir.

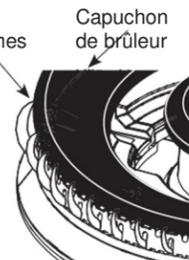
AJUSTEMENT DU RÉGLAGE DE FLAMME FAIBLE SUR LES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

Les ajustements du réglage bas doivent être effectués avec d'autres brûleurs en fonctionnement sur un réglage moyen. Cette procédure évite que la flamme basse soit réglée trop bas, ce qui provoque son extinction lorsque d'autres brûleurs sont allumés.

- Allumez tous les brûleurs de surface à réglage moyen.
- Tournez le bouton du brûleur en cours de réglage sur "LO".
- Retirez le bouton et insérez un petit tournevis à lame plate dans la tige de la vanne et/ou la (les) vis de réglage latérale(s), comme indiqué, et tournez dans le sens horaire pour serrer complètement la (les) vis de dérivation. Répétez pour toutes les vannes.
- Si la flamme semble trop basse ou instable, tournez lentement la vis de dérivation dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il y a une flamme stable pour chaque brûleur. Rappelez-vous que les autres brûleurs doivent être allumés à moyen.

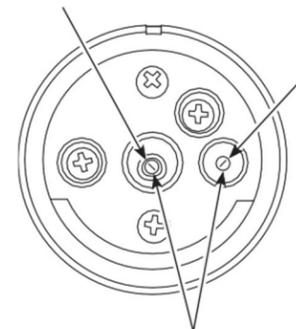
BRÛLEURS SPÉCIALISÉS

Brûleur à plusieurs anneaux – La bague extérieure des flammes doit être ajustée avec le bouton situé sur le support MED en ajustant la vis de réglage située dans l'arbre de la vanne centrale. Les flammes doivent être ajustées de manière à ce qu'elles ne se courbent presque pas sur le bord supérieur du capuchon du brûleur. La bague centrale des flammes doit être ajustée avec le bouton sur la position LO en réglant la vis de réglage à droite de la tige de la vanne.

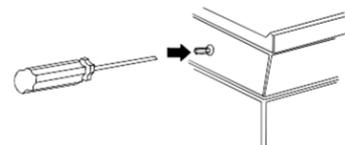


- De plus, pour chaque brûleur en cours de réglage, ouvrez et fermez rapidement la porte du four en observant la flamme. Si la flamme est éteinte, continuez à régler la vis de dérivation pour une flamme plus grande. Répétez les ouvertures jusqu'à ce que la flamme soit stable.
- Remplacez le bouton.

Des vis de réglage pour bague extérieur



Des vis de réglage pour bague centrale



Des vis de réglage centrale

Des vis de réglage pour brûleur à plusieurs anneaux uniquement

NOTE SPÉCIALE:

Pour convertir le four à nouveau au gaz naturel, reprenez dans l'ordre inverse les instructions données lors des réglages du propane.

REMARQUER:

Une fois que la conversion sera complète et confirmée, remplissez l'autocollant du propane et indiquez votre nom, organisation et la date de la conversion. Collez l'autocollant à la cuisinière près du régulateur pour informer les autres à l'avenir que cet appareil a été converti au propane. Si vous passez à nouveau du propane au gaz naturel, veuillez retirer l'autocollant afin que d'autres sachent que l'appareil est réglé pour utiliser du gaz naturel

INFORMATION ADDITIONNELLE

PUISSANCE NOMINAL DU BRÛLEUR: BTU/HR				
NG (Naturel) Gaz 5" W.C.P.				
BRÛLEUR	TAUX DE BTU	TAILLE DE L'ORIFICE (po)	COULEUR	MARQUAGE
LF	21,000			
LF1	N/A	0.045	Aucune	114N
LF2	N/A	0.045	Aucune	114N
LF3	N/A	0.045	Aucune	114N
LFC	N/A	0.025	Aucune	63N
LR	5,000	0.040	Blanc/Violet	101N
RF	18,000	0.078	Violet	198N
RR	9,500	0.0555	Jaune	141N
C	10,000	0.055	Jaune	140N

