

INSTRUCTIONS CONVERSION AU PROPANE

AVERTISSEMENT! Risque d'explosion

La mort ou des blessures graves peuvent résulter du non-respect de ces instructions.

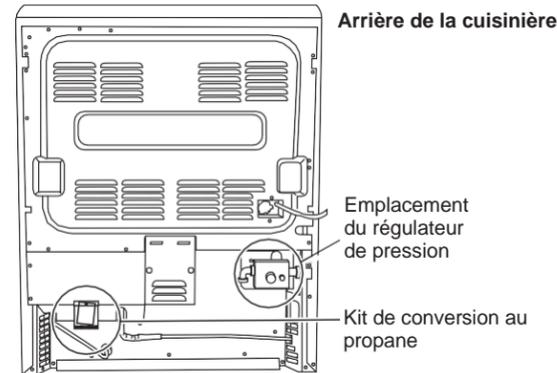
- L'entretien doit être réalisé par un technicien qualifié.
- Coupez l'alimentation en gaz et le courant avant toute intervention.
- Rebranchez tous les dispositifs de mise à la terre après l'entretien.
- Remplacez toutes les pièces et panneaux avant la remise en marche.

Le régulateur de pression et les orifices du brûleur sont configurés pour l'utilisation de gaz naturel. Pour utiliser du propane, ils doivent être convertis.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser le plan de cuisson ou les brûleurs du four de cette cuisinière utilisant du gaz propane (en bouteille) avant de convertir le régulateur de pression et des orifices de brûleurs pour une utilisation au gaz propane. Un manquement à cette instruction pourrait causer de hautes flammes et des fumées toxiques qui pouvant entraîner des blessures graves.

Les orifices de propane pour les brûleurs du plan de cuisson sont fournis à l'arrière de la cuisinière à l'endroit indiqué.



OUTILS NÉCESSAIRES :

- Clé à molette
- Clé à douille avec soquet et rallonge 1/2"
- Tournevis cruciforme.
- Tournevis à lame plate (lame d'environ 3/32" de diamètre)
- Tourne-écrous: 1/4", 9/32" ou 7 mm

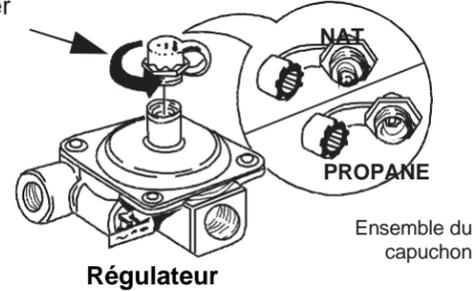
Pour régler votre cuisinière à une utilisation au gaz propane, suivez les instructions suivantes :

1. Couper l'alimentation électrique au disjoncteur principal ou à la boîte à fusibles.
2. Couper l'alimentation en gaz à la cuisinière en fermant le robinet manuel.

CONVERTIR LE RÉGULATEUR DE PRESSION

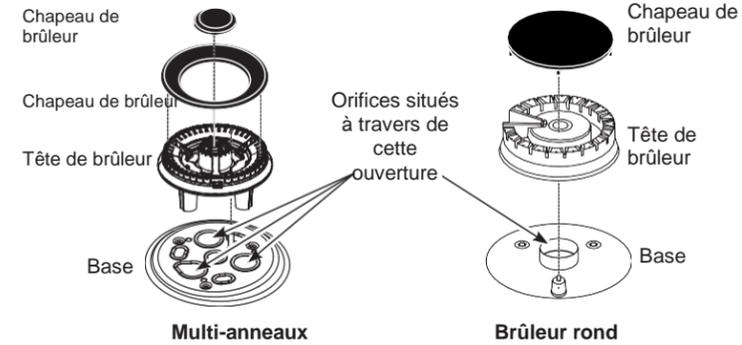
1. Utilisez une clé à molette pour dévisser le capuchon à écrou hexagonal du régulateur de pression
2. Retirez complètement le capuchon de protection en plastique du capuchon métallique fileté.

Tournez dans le sens horaire
Pour desserrer



3. Tournez le capuchon métallique de sorte que le type de gaz auquel on convertit l'appareil s'affiche et remplacez le couvercle de protection en plastique.
4. Revissez le capuchon à écrou hexagonal au régulateur. **(Ne pas trop serrer)**

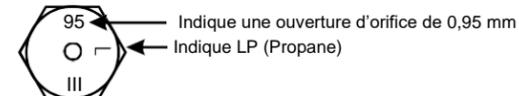
CONVERSION DES BRÛLEURS DU PLAN DE CUISSON



- A. Retirez les grilles en surface, les chapeaux et têtes de brûleurs
- B. Avec un tourne-écrou de 7 mm ou 9/32", retirez les orifices du brûleur en surface. On peut y accéder par l'ouverture du brûleur à sa base.
- C. Prenez les orifices pour propane dans la boîte fournie. Les orifices de propane ont la lettre « L » sur le dessus. Pour aider à identifier l'endroit correct des orifices de propane lors de la conversion du gaz naturel au gaz propane, des codes de couleur ont été ajoutés sur le côté ou en haut de l'orifice. Voir le tableau ci-dessous. Chaque orifice peut également présenter une série de marques gravées (I, II, III...) sur le dessus.

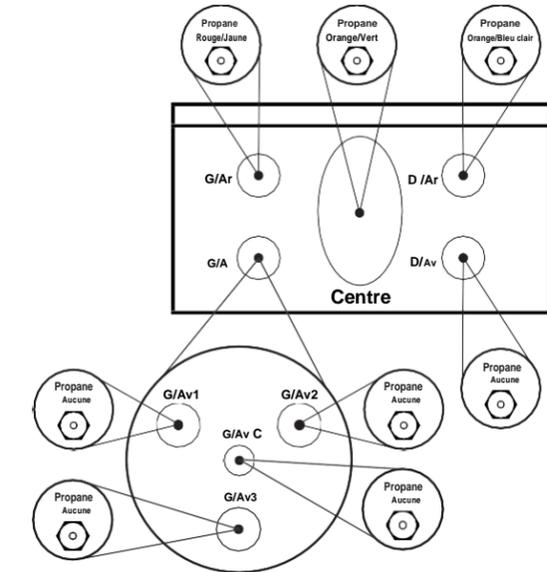
REMARQUE :

Conservez les orifices pour une future reconversion au gaz naturel.



PUISSANCE DE DÉBIT DES BRÛLEURS : BTU / HR				
Gaz propane (LP) 10" WCP				
BRÛLEUR	TAUX DE BTU	TAILLE DE L'ORIFICE (po)	COULEUR	MARQUAGE
G/Av	18,000			
G/Av 1	N/A	0.027	Aucune	69L
G/Av 2	N/A	0.027	Aucune	69L
G/Av 3	N/A	0.027	Aucune	69L
G/Av C	N/A	0.016	Aucune	40L
G/Arr.	5,000	0.026	Rouge / Jaune	66L
D/Av	18,000	0.049	Aucune	125L
D/Arr.	9,500	0.0365	Orange / Bleu clair	92L
C	8,000	0.034	Orange/Vert	86L
Four supérieur	7,000	0.031	Brun	031L
Gril	13,500	0.042	Gris	042L
Four inférieur	13,500	0.043	Vert	043L

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



Pour éviter les fuites, assurez-vous que les injecteurs d'orifices soient vissés correctement aux tuyaux d'alimentation en gaz.

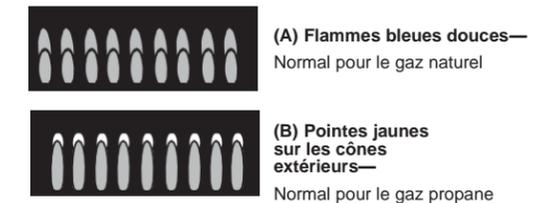
E. Mettez les injecteurs d'orifice enlevés dans la boîte métallique ou attachez-les à ces instructions et remplacez-les à l'arrière de la cuisinière pour une éventuelle future reconversion.

VÉRIFICATION DES BRÛLEURS EN SURFACE

Poussez et tournez un bouton en position LITE. Un clic indique le bon fonctionnement du système d'allumage. Lors de l'allumage d'un brûleur quelconque, des étincelles apparaissent à tous les brûleurs, mais le gaz ne circulera que par le brûleur sélectionné. Une fois que l'air du circuit d'alimentation est purgé, le brûleur doit s'allumer dans les 4 secondes. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton LITE pour l'éteindre. Essayez chaque brûleur successivement jusqu'à ce que vous ayez vérifié tous les brûleurs

Qualité des flammes

Déterminez la qualité des flammes à la vue. Les flammes du brûleur devraient ressembler à (A) ou (B)



De longues flammes d'un jaune lumineux ne sont pas normales. Des flammes normales peuvent montrer des signes d'une teinte orange quand elles chauffent fort ou des signes de scintillement orange en raison de particules dans le gaz ou l'air.

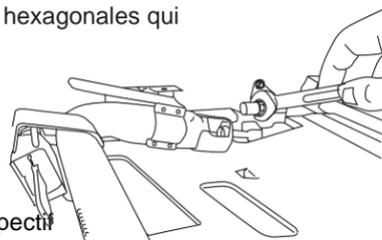
CONVERTIR LES BRÛLEURS DU FOUR

REMARQUE :

Ce produit ne peut pas être converti au propane en ajustant les orifices du four. Les orifices doivent être remplacés pour le propane.

ORIFICES DES BRÛLEURS SUPÉRIEURS ET INFÉRIEURS DU FOUR

1. Enlevez la porte inférieure du four.
2. Enlevez les grilles, les fonds de four et les diffuseurs de flammes des deux fours. Dans le four inférieur, enlevez l'enceinte autour de l'arrière du brûleur du four, attachée par trois vis Phillips.
3. Enlevez toutes les vis 1/4" hexagonales qui fixent les brûleurs du four. Faites glisser doucement chaque brûleur vers la gauche pour les retirer de l'orifice et laissez les brûleurs sur le fond de leur four respectif.



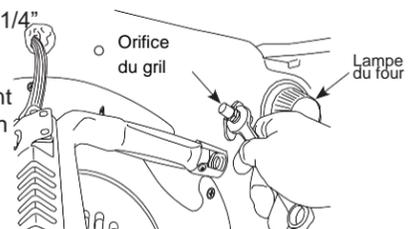
4. Avec une clé 1/2", desserrez tous les orifices en tournant dans le sens antihoraire et enlevez-les.

REMARQUE : gardez ces orifices pour une éventuelle reconversion au gaz naturel.

5. Sélectionnez l'orifice de cuisson approprié pour chaque four dans le kit et installez-le sur les raccords filetés. Utilisez une clé pour le serrer.
6. Remplacez doucement les brûleurs de cuisson sur leurs orifices respectifs et remplacez toutes les vis hexagonales 1/4" qui fixent les brûleurs.

ORIFICE DU BRÛLEUR DU GRIL

1. Retirez la vis hexagonale 1/4" qui fixe le brûleur et laissez-le pendre librement hors de l'orifice de cuisson du grill.



1. Appliquez une clé 1/2" à la base hexagonale de l'orifice. Desserrez l'orifice en tournant dans le sens antihoraire et enlevez-le.

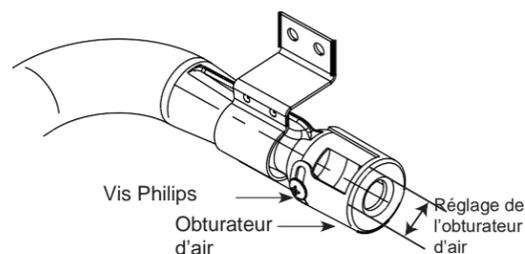
REMARQUE : Conservez ces orifices pour une éventuelle reconversion au gaz naturel.

3. Sélectionnez l'orifice de propane approprié du kit et installez-le sur le coude du grill et serrez-le.
4. Remplacez le brûleur du grill sur son orifice et remplacez la vis qui l'attache au brûleur.

RÉGLER LES PARAMÈTRES D'OBTURATEUR D'AIR POUR BRÛLEURS DE CUISSON AU FOUR

Les obturateurs d'air devraient être tournés vers les réglages marqués NG ou propane ou réglés selon le tableau ci-dessous

BRÛLEUR	RÉGLAGE DE L'OBTURATEUR POUR PROPANE	RÉGLAGE DE L'OBTURATEUR POUR GAZ NATUREL (NG)
Brûleur inférieur du grill	0.690	0.690
Brûleur Supérieur du grill	0.750	0.750
Brûleur inférieur du four	Complètement ouvert	Complètement ouvert



À l'aide d'un tournevis cruciforme, desserrez les vis qui attachent les obturateurs d'air aux brûleurs et réglez selon le tableau.

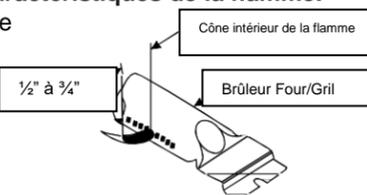
Les flammes de cuisson au grill et au four doivent être vérifiées avec les portes du four fermées pour bien juger les caractéristiques de la flamme.

1. Ouvrez le gaz.
2. Branchez le courant électrique.
3. Remplacez la porte inférieure du four. Fermez les deux portes.
4. Allumez les deux brûleurs du four.
5. Pour chaque brûleur, observez ce qui suit à travers les fenêtres de la porte du four.
 - a. Si les flammes sont jaunes, ouvrez davantage l'obturateur d'air.
 - b. Si les flammes voltigent ou s'échappent du brûleur, refermez légèrement l'obturateur, mais pas plus d'1/8".
6. Éteignez le four et répétez l'opération avec le grill.

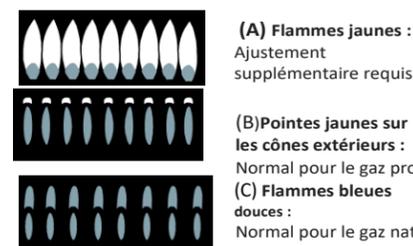
AVERTISSEMENT Si vous essayez de mesurer le cône intérieur de la flamme, soyez prudent : il existe un risque de brûlure.

La flamme du brûleur du four doit être observée avec sa porte fermée pour vérifier les caractéristiques de la flamme.

7. Vérification de la flamme : Elle devrait être d'environ 1/2" à 3/4" pour les brûleurs de cuisson au four et au grill. La qualité de combustion des flammes doit être déterminée visuellement.



Remarque : Si les flammes du brûleur ressemblent à (A), un réglage supplémentaire de l'obturateur d'air est nécessaire pour le brûleur de cuisson au four. Normalement les flammes du brûleur devraient ressembler à (B) ou (C), en fonction du type de gaz que vous utilisez. Avec le gaz propane, quelques pointes jaunes sur les cônes extérieurs sont normales.



Des particules étrangères dans la tuyauterie de gaz peuvent générer une flamme orange au début, mais pour disparaître peu après.

8. Resserrez les vis de l'obturateur d'air.
9. Lorsque tous les réglages sont réalisés et que les résultats sont satisfaisants :
 - a. Remplacez l'enceinte autour de l'arrière du brûleur du four inférieur.
 - b. Remplacez les diffuseurs de flammes.
 - c. Remplacez les fonds et les grilles du four.

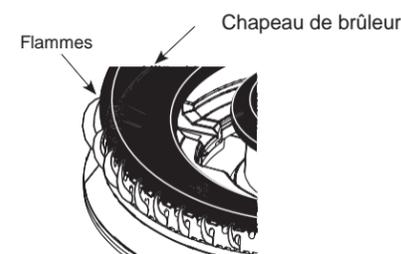
RÉGLAGE DE FEU DOUX AUX BRÛLEURS DU PLAN DE CUISSON

Les réglages de feux doux doivent être faits avec les autres brûleurs en marche à puissance moyenne. Cette procédure évite que la flamme devienne trop faible, ce qui entraînerait l'extinction de la flamme lors de l'allumage d'autres brûleurs.

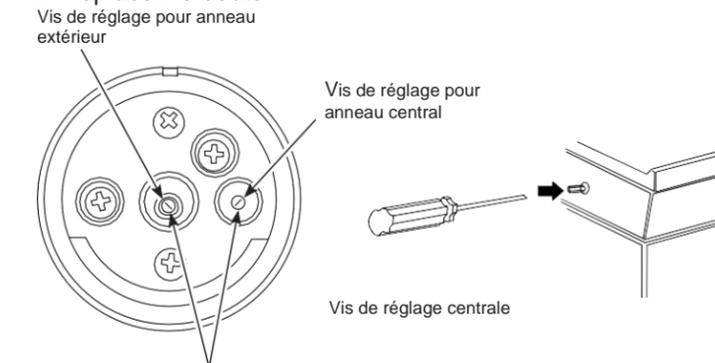
- A. Allumez tous les brûleurs de surface à puissance moyenne.
- B. Tournez le bouton du brûleur à régler à « LO ».
- C. Retirez le bouton et insérez un petit tournevis à lame plate dans la tige de soupape et / ou la vis de réglage latérale comme illustré et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer à fond la vis de réglage. Répétez l'opération pour toutes les vannes.
- D. Si la flamme paraît trop faible ou instable, tournez la vis de réglage lentement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il y ait une flamme stable. Rappel : tous les autres brûleurs doivent être en marche à puissance moyenne.

BRÛLEURS SPÉCIAUX

Brûleur multi-anneaux – L'anneau extérieur des flammes doit être réglé sur MED avec le bouton en ajustant la vis de réglage dans l'arbre de la valve centrale. Les flammes doivent être réglées de sorte qu'elles frisent à peine le bord supérieur du chapeau du brûleur. Avec le bouton, l'anneau central des flammes doit être réglé sur LO en ajustant la vis de réglage à droite de l'arbre de la vanne.



E. Remplacez le bouton.



Vis de réglage pour multi-anneaux uniquement

NOTE SPÉCIALE :

Pour reconverter le four au gaz naturel, inversez les instructions données pour le réglage au propane.

REMARQUE :

Une fois que la conversion est terminée et confirmée, remplissez l'autocollant de propane, ajoutez-y votre nom, l'organisation et la date de la réalisation de la conversion. Attachez l'étiquette à la cuisinière près du régulateur pour prévenir vos tiers que cet appareil a été converti au propane. En cas de reconversion ultérieure au gaz naturel, s'il vous plaît enlevez l'autocollant pour que les autres sachent que l'appareil est configuré pour l'utilisation au gaz naturel.

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

PUISSANCE DE DÉBIT DES BRÛLEURS : BTU / HR

Gaz naturel (NG) 5" WCP

BRÛLEUR	TAUX DE BTU	TAILLE DE L'ORIFICE (po)	COULEUR	MARQUAGE
G/Av	21,000			
G/Av1	N/A	0.045	Aucune	114N
G/Av2	N/A	0.045	Aucune	114N
G/Av3	N/A	0.045	Aucune	114N
G/Av C	N/A	0.025	Aucune	63N
G/ Ar	5,000	0.040	Blanc / Violet	101N
D/Av	18,000	0.078	Violet	198N
D/Ar	9,500	0.0555	Jaune	141N
C	10,000	0.055	Jaune	140N
Four supérieur	7,000	0.046	Jaune	046N
Grill	16,500	0.071	Noir / Bleu	071N
Four inférieur	14,000	0.066	Rouge	066N

