

Installation

INSTRUCTIONS

Pro Harmony[®], Pro Grand[®], and Pro Rangetop Propane (LP) Conversion Kit



Installation

INSTRUCTIONS

Pro Harmony[®], Pro Grand[®], and Pro Rangetop Propane (LP) Conversion Kit

Table of contents (English) 3
Table de matières (Français)..... 19
Índice de materias (Español)..... 35

**Models |
Modèles |
Modelos:**

- PALPKITHW
- PALPKITHW5
- PALPKITGW
- PALPKITGW5



Table of CONTENTS

Safety 4
 Important safety instructions 4
 Propane (LP) gas conversion instructions 6
 Before you begin 6
 Checklist..... 7
 Installation procedure 8
 Disassembling the rangetop 8
 Converting the regulator to LP 9
 Changing the STAR® burner orifices 9
 Propane (LP) burner orifice conversion tables 10
 Setting the STAR burner valve screws 12
 Changing the broil orifice, on GAS ranges only 13
 Changing the bake orifice, on GAS ranges only 14
 Checking for gas leaks 16
 Reassembling the appliance 16
 Checking the flame and burner performance..... 17
 Placing the conversion label 18
 Support, accessories, and parts.....back page

Safety DEFINITIONS

▲ WARNING

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

▲ CAUTION

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

NOTICE: This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

Note: This alerts you to important information and/or tips.

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

We look forward to hearing from you!



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS **READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS**

Please read carefully

Save the original gas parts for possible conversion back in the future.

Important: Only a qualified service technician or installer should make this conversion.

Installer: Please leave these instructions with this unit for the owner.

Owner: Please retain these instructions for future reference.

This kit is for converting Thermador appliances for operation with propane (LP) gas. This kit contains orifices for proper LP conversion for oven bake, broiler, and STAR® burners.

This kit is used to convert select models of Pro Rangetop, Pro Harmony, and Pro Grand ranges to propane (LP) gas usage. This kit cannot be used to convert older models of rangetops or ranges. This kit cannot be used to convert any other brand of appliance.

WARNING



This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with the kit.

WARNING



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

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

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 inches.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

The following must be met when testing supply piping system:

- 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).
- 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).

CAUTION

When connecting the unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high pressure regulator. The maximum gas pressure to this appliance is not to exceed 14.0 inches water column from the propane gas tank regulator.

State of California Proposition 65 Warning:

WARNING

This product can expose you to chemicals including vinyl chloride, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

WARNING

NEVER leave the gas conversion partially completed. If the appliance is operated while the gas conversion is incomplete, high levels of carbon monoxide may be emitted, or a fire or explosion may occur.

To the service agent

It is important that you know the following **BEFORE** you begin the conversion of the appliance.

- Confirm that the gas supply system is available and ready to use. This is particularly important for new construction.
- Verify the type of gas supplied to the location. Ensure that the appliance is connected to the type of gas for which it is certified.
- You must plan for sufficient time and resources to perform the conversion process properly and completely before leaving the job site. Every step described in these instructions must be performed to safely convert the appliance for proper operation with propane (LP) gas. **INCOMPLETE OR INADEQUATE CONVERSION OF THE APPLIANCE CAN CREATE A SAFETY HAZARD.**

Gas and dual fuel ranges converted for propane (LP) gas and high altitude

The appliance must first be converted for use with propane (LP) gas before it can be converted for use at high altitude. It is required that a qualified technician install the high altitude kit.

Propane (LP) gas conversion instructions

Before you begin

⚠ CAUTION

Before proceeding with the conversion, shut off the gas supply to the appliance prior to disconnecting the electrical power.

Tools needed

- T-20 torx driver
- 7/16" box end wrench
- 13/16" box end wrench
- 7 mm or a 9/32" socket
- 1/4" nut driver
- 16 mm hex bit or 5/8" hex bit
- Adjustable wrench
- Soap and water mixture or leak-check solution

LP gas kit parts included

Gas Pro Harmony ranges with 5 burners (PRG305WH)	Qty.
Conversion label	1
Foam tape, 1" piece	1
Screwdriver, 1/8" x 0.20"	1
Orifice, 0.73 mm (73)	2
Orifice, 0.90 mm (90)	1
Orifice, 1.05 mm (105)	1
Orifice, 1.15 mm (115)	1
Orifice, 1.34 mm (134), Harmony, main oven bake	1
Orifice, 1.25 mm (125), Grand and Harmony, main oven broil	1

Dual fuel Pro Harmony ranges and Pro Rangetop with 5 burners (PRD305WH(U/C) or PCG305W)	Qty.
Conversion label	1
Foam tape, 1" piece	1
Screwdriver, 1/8" x 0.20"	1
Orifice, 0.73 mm (73)	2
Orifice, 0.90 mm (90)	1
Orifice, 1.05 mm (105)	1
Orifice, 1.15 mm (115)	1

Dual fuel Pro Harmony and Pro Grand ranges, and Pro Rangetop with 4 or 6 burners	Qty.
Conversion label	1
Foam tape, 1" piece	1
Screwdriver, 1/8" x 0.20"	1
Orifice, 1.05 mm (105)	3
Orifice, 1.15 mm (115)	3
Orifice, 1.26 mm (126)	1

Gas Pro Harmony and Pro Grand ranges with 4 or 6 burners	Qty.
Conversion label	1
Foam tape, 1" piece	1
Screwdriver, 1/8" x 0.20"	1
Orifice, 1.05 mm (105)	3
Orifice, 1.15 mm (115)	3
Orifice, 1.26 mm (126)	1
Orifice, 1.34 mm (134), Harmony, main oven bake	1
Orifice, 1.40 mm (140), Grand, main oven bake	1
Orifice, 1.13 mm (113), Grand and Harmony, aux oven bake	1
Orifice, 1.25 mm (125), Grand and Harmony, main oven broil	1
Orifice, 0.813 mm (813), Grand and Harmony, aux oven broil	1

Checklist

Each of the following steps must be completed correctly for the appliance to function properly. Check off each step as it is finished.

Pro Harmony gas models

<input type="checkbox"/> Step 1	Disassemble the rangetop (page 8).
<input type="checkbox"/> Step 2	Convert the regulator to LP gas (page 9).
<input type="checkbox"/> Step 3	Change the STAR® burner orifices according to your model and the corresponding table (page 9).
<input type="checkbox"/> Step 4	Set the valve screws for the STAR burners (page 12).
<input type="checkbox"/> Step 5	Check the flame and burner performance (page 17).
<input type="checkbox"/> Step 6	Remove the oven door (page 14).
<input type="checkbox"/> Step 7	Remove the kick and front panels (page 15).
<input type="checkbox"/> Step 8	Change the main oven broil burner orifice to the 1.25 mm (125) orifice (page 13).
<input type="checkbox"/> Step 9	48" models – change the aux oven broil burner orifice to the 0.813 mm (813) orifice (page 13).
<input type="checkbox"/> Step 10	Change the main oven bake burner orifice to the 1.34 mm (134) orifice (page 14).
<input type="checkbox"/> Step 11	48" models – change the aux oven bake burner orifice to the 1.13 mm (113) orifice (page 14).
<input type="checkbox"/> Step 12	Check the rangetop and oven for gas leaks (page 16).
<input type="checkbox"/> Step 13	Reassemble the rangetop, door, kick and front panels.
<input type="checkbox"/> Step 14	Place the conversion label (page 18).

Pro Harmony dual fuel models

<input type="checkbox"/> Step 1	Disassemble the rangetop (page 8).
<input type="checkbox"/> Step 2	Convert the regulator to LP gas (page 9).
<input type="checkbox"/> Step 3	Change the STAR burner orifices according to your model and the corresponding table (page 9).
<input type="checkbox"/> Step 4	Set the valve screws for the STAR burners (page 12).
<input type="checkbox"/> Step 5	Check the flame and burner performance (page 17).
<input type="checkbox"/> Step 6	Check the rangetop for gas leaks (page 16).
<input type="checkbox"/> Step 7	Reassemble the rangetop.

<input type="checkbox"/> Step 8	Place the conversion label (page 18).
---------------------------------	---------------------------------------

Pro Grand gas models

<input type="checkbox"/> Step 1	Disassemble the rangetop (page 8).
<input type="checkbox"/> Step 2	Convert the regulator to LP gas (page 9).
<input type="checkbox"/> Step 3	Change the STAR burner orifices according to your model and the corresponding table (page 9).
<input type="checkbox"/> Step 4	Set the valve screws for the STAR burners (page 12).
<input type="checkbox"/> Step 5	Check the flame and burner performance (page 17).
<input type="checkbox"/> Step 6	Remove the oven door (page 14).
<input type="checkbox"/> Step 7	Remove the kick and front panels (page 15).
<input type="checkbox"/> Step 8	Change the main oven bake burner orifice to the 1.40 mm (140) orifice (page 14).
<input type="checkbox"/> Step 9	48" models – change the aux oven bake burner orifice to the 1.13 mm (113) orifice (page 14).
<input type="checkbox"/> Step 10	Change the main oven broil burner orifice to the 1.25 mm (125) orifice (page 13).
<input type="checkbox"/> Step 11	48" models – change the aux oven broil burner orifice to the 0.813 mm (813) orifice (page 13).
<input type="checkbox"/> Step 12	Check the rangetop and oven for gas leaks (page 16).
<input type="checkbox"/> Step 13	Reassemble the rangetop, door, kick and front panels.
<input type="checkbox"/> Step 14	Place the conversion label (page 18).

Pro Grand dual fuel models

<input type="checkbox"/> Step 1	Disassemble the rangetop (page 8).
<input type="checkbox"/> Step 2	Convert the regulator to LP gas (page 9).
<input type="checkbox"/> Step 3	Change the burner orifices according to your model and the corresponding table (page 10).
<input type="checkbox"/> Step 4	Set the valve screws for the STAR burners (page 16).
<input type="checkbox"/> Step 5	Check the rangetop for gas leaks (page 16).
<input type="checkbox"/> Step 6	Reassemble the rangetop.
<input type="checkbox"/> Step 7	Check the flame and burner performance (page 17).
<input type="checkbox"/> Step 8	Place the conversion label (page 18).

Installation procedure

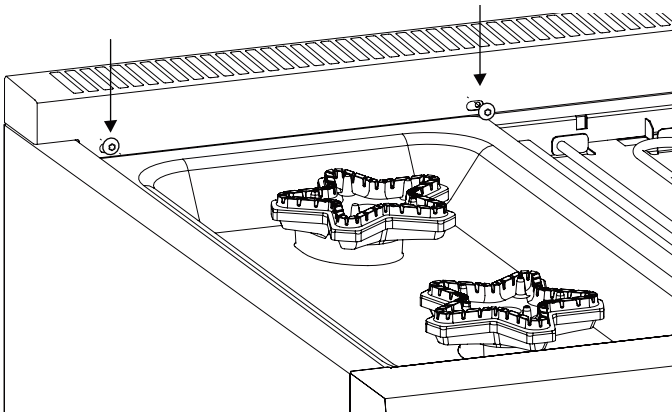
Disassembling the rangetop

⚠ CAUTION

Shut off the gas supply to the appliance prior to disconnecting the electrical power.

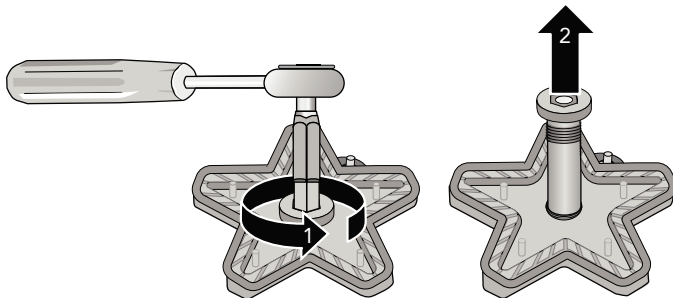
To disassemble the rangetop

1. Remove the rangetop grates and the burner caps.
2. To facilitate the removal of the spill tray, remove the T-20 torx screws in the front face of the island trim or backguard.

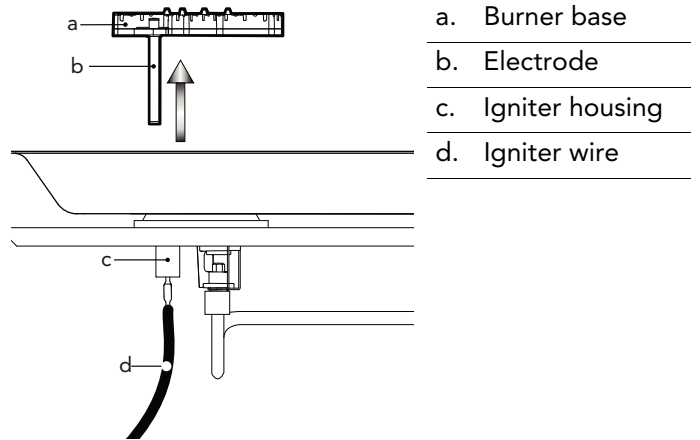


3. Use a 16 mm hex head bit for burners labeled 'D' or 'F'. Use a 9 mm hex head bit for burners labeled 'B' to remove the burner venturi from each burner base.

TIP: If a 16 mm hex head bit is not readily available, a 5/8" hex bit can be selected. Alternatively, a bolt with 5/8" head either "double-nutted" or tightened into the chuck of a power driver can be used.



4. Disconnect the igniter. Carefully pull up on the burner base.

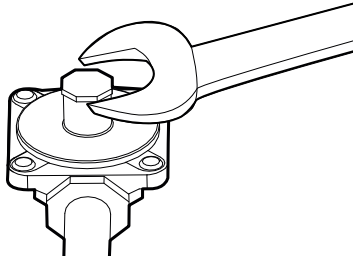


5. Carefully remove each burner pedestal.
6. Remove the spill trays by rotating the trays up and out the back.
7. Remove the heat shield on some models. Some models have a double-width shield that extends under adjacent spill tray.

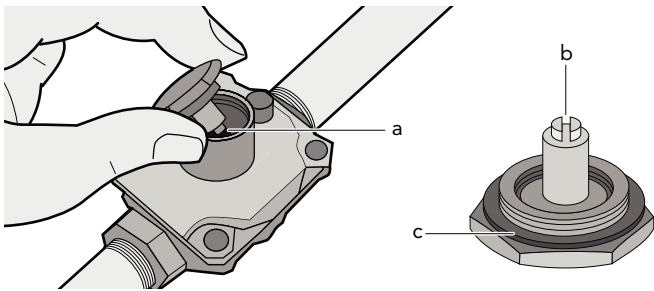
Converting the regulator to LP

The gas regulator is located in the rangetop, left side of appliance. Exact location will vary per model.

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

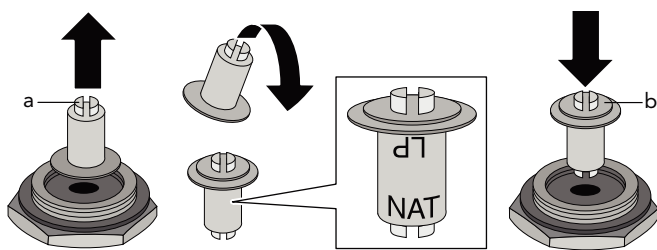


2. Grasp the plastic button stem firmly and pull it forcefully from the metal cap. The stem snaps snugly into an indent in the cap and may require a strong pull to remove. (Hint: it may be helpful to gently "rock" the plastic stem while pulling it from the metal cap.)



- a. Spring
- b. Plastic button stem
- c. Gasket

3. Rotate the stem 180° so 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.



- a. Natural gas
- b. LP gas

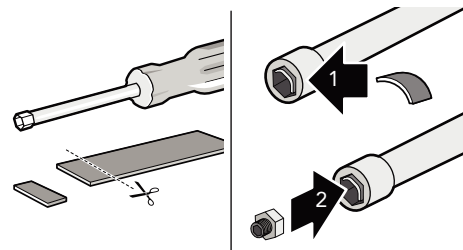
4. Reinstall conversion cap, configured for LP gas, back into top of the regulator.

Changing the burner orifices

To prepare the nut driver for burner orifice conversions

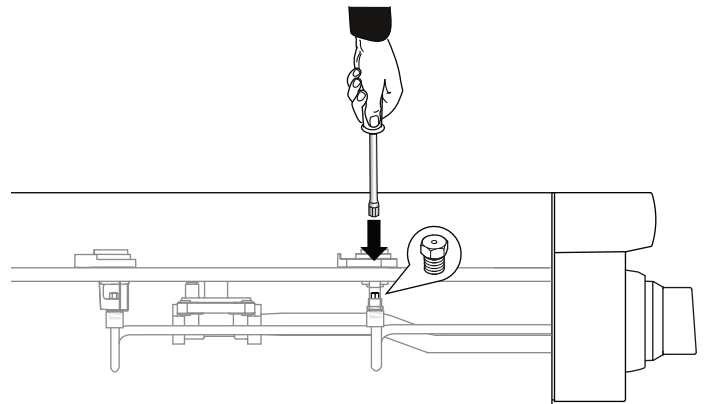
The foam tape helps to retain the orifice in the end of the nut driver so it will not fall inside the appliance during orifice removal or installation.

1. Trim a small piece of the foam tape provided with this kit (about 1/4" x 1/2" / 6 x 12 mm).
2. Place foam tape over the edge of a 7 mm or a 9/32" socket with 1/4" nut driver used to replace the burner orifices, as shown below.



To replace the STAR® burner orifices

1. With the foam tape wrapped nut driver, reach down through the jet holders and remove the gas orifice from the STAR burner's jet holder.



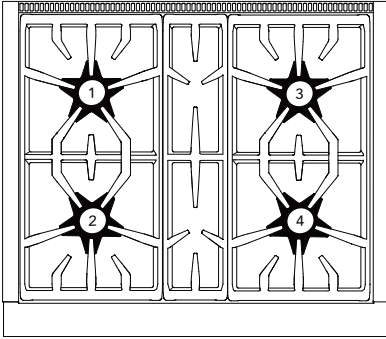
2. Locate the proper STAR burner orifices included with the kit. Orifices are stamped with the orifice diameter size on the side.
3. Replace orifices as indicated in "Propane (LP) burner orifice conversion tables" on page 10.



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

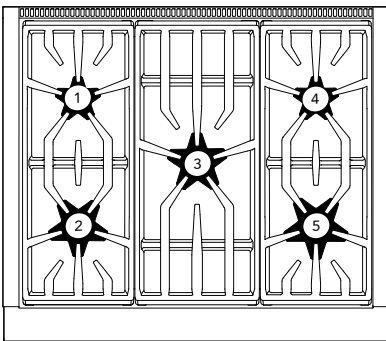
Propane (LP) burner orifice conversion tables

Model 304



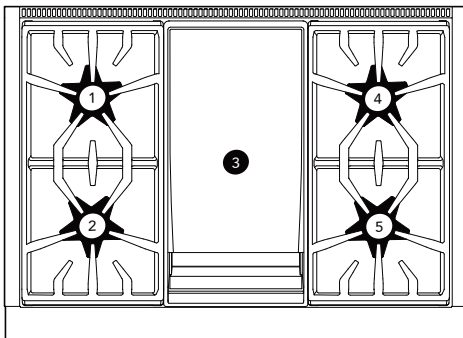
(1) 105	(3) 105
(2) 115	(4) 115

Model 305



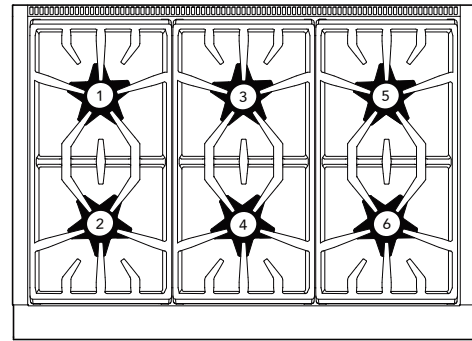
(1) 73	(4) 73
(2) 115	(5) 105
(3) 90	

Model 364 with griddle



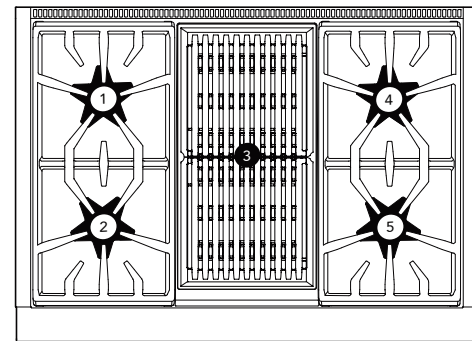
(1) 105	(4) 105
(2) 115 Pro Harmony and Rangetop 126 Pro Grand	(5) 115
(3) —	

Model 366



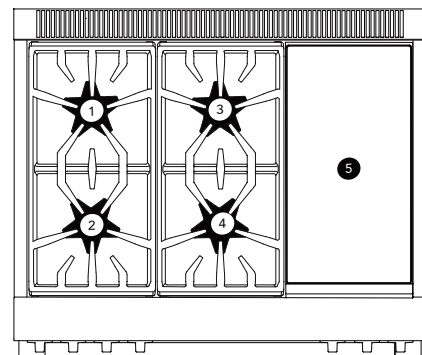
(1) 105	(4) 115
(2) 115 Pro Harmony and Rangetop 126 Pro Grand	(5) 105
(3) 105	(6) 115

Model 364 with grill



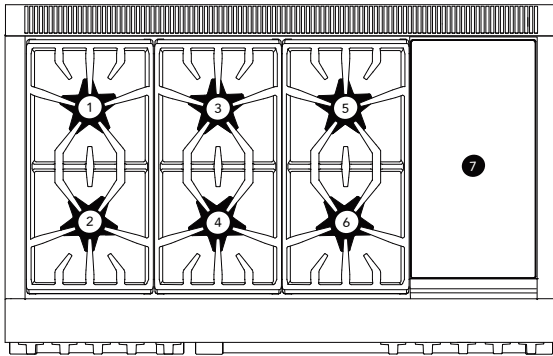
(1) 105	(4) 105
(2) 115 Pro Harmony and Rangetop 126 Pro Grand	(5) 115
(3) —	

Model 364 with induction



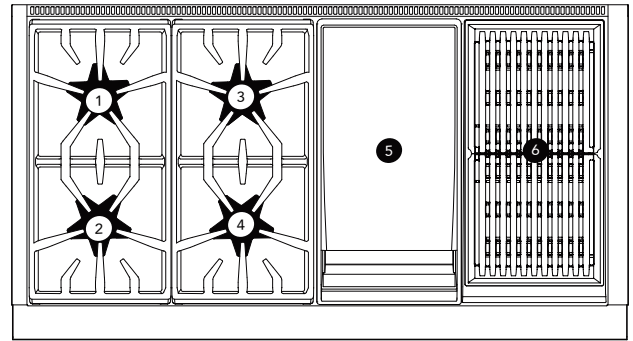
(1) 105	(4) 115
(2) 126	(5) —
(3) 105	

Model 486 with induction



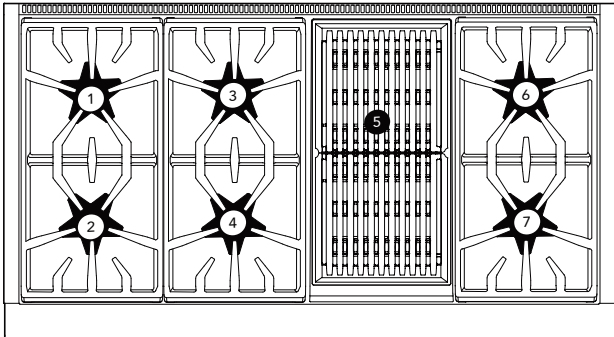
(1) 105	(5) 105
(2) 126	(6) 115
(3) 105	(7) —
(4) 115	

Model 486 with griddle and grill



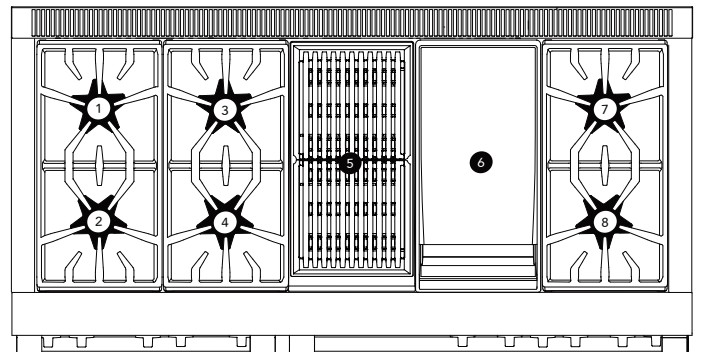
(1) 105	(4) 115
(2) 115 Pro Harmony and Rangetop 126 Pro Grand	(5) —
(3) 105	(6) —

Model 486 with grill



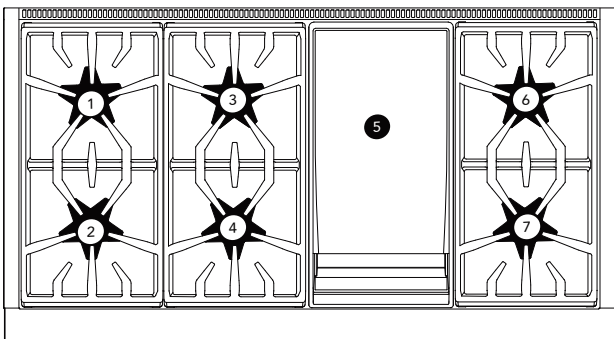
(1) 105	(5) —
(2) 115 Pro Harmony and Rangetop 126 Pro Grand	(6) 105
(3) 105	(7) 115
(4) 115	

Model 606 with griddle and grill



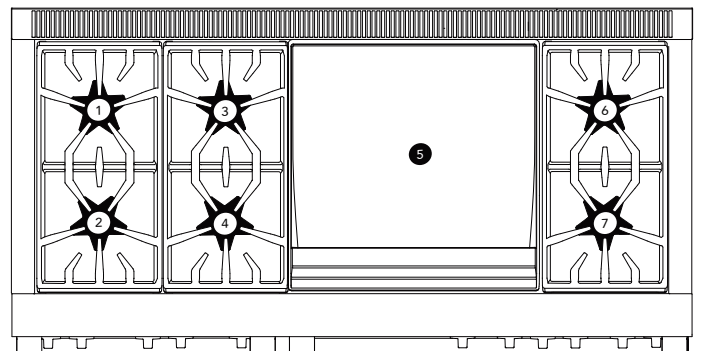
(1) 105	(5) —
(2) 126	(6) —
(3) 105	(7) 105
(4) 115	(8) 115

Model 486 with griddle



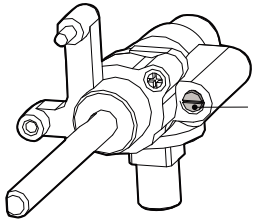
(1) 105	(5) —
(2) 115 Pro Harmony and Rangetop 126 Pro Grand	(6) 105
(3) 105	(7) 115
(4) 115	

Model 606 with griddle and grill



(1) 105	(5) —
(2) 126	(6) 105
(3) 105	(7) 115
(4) 115	

Setting STAR[®] burner valve screws

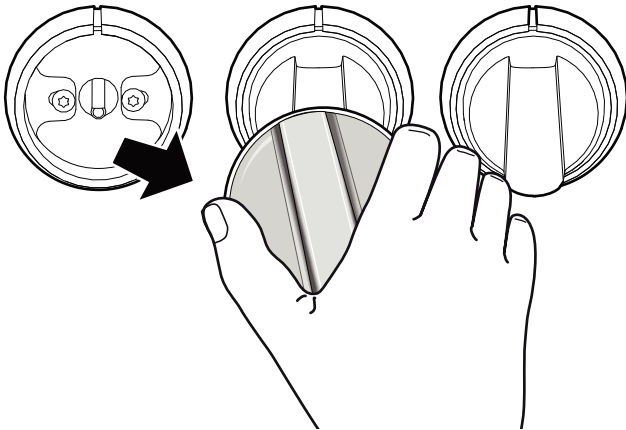


A flat-head screwdriver with an 1/8" [3.0 mm] wide, .020" [0.50 mm] thickness tip (included) is used to adjust the valve screws.

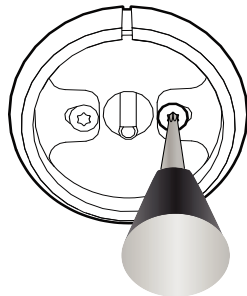


To set the burner valve screws

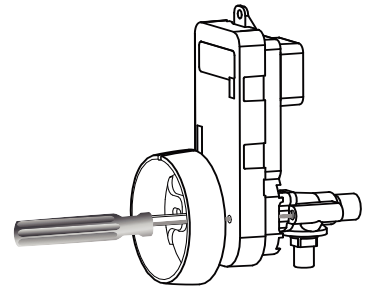
1. Remove the knob from the valve stem by slowly pulling knob straight out, away from the control panel.



2. Remove the bezel-mounting screw located to the right of the valve stem, using a T-20 torx screwdriver.



3. Insert a 1/8" flat-blade screwdriver into the hole of the bezel mounting screw. Access to the valve screws through clearance hole in the spark module. You should feel the engagement of the screwdriver and the valve screw.



4. Adjust the valve screw by turning the valve screw about an 1/8th turn. Turn the screw clockwise to reduce simmer flame size. Turn the screw counter-clockwise to make the simmer flame larger. Adjust the valve screw as little as required to reach satisfactory simmer results. Due to normal fluctuations in gas pressure, over-adjustment of valve screw may affect flame stability.
5. Perform a gas leak test of each orifice and associated supply tube fittings. See "Checking for gas leaks" on page 16. Leak-checking should occur after the orifice conversion is complete, and before the burner is reassembled and tested.

Changing the broil orifice, on GAS ranges only (PRG models)

⚠ CAUTION

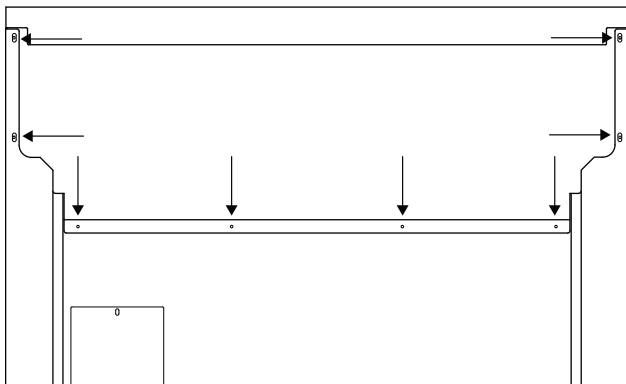
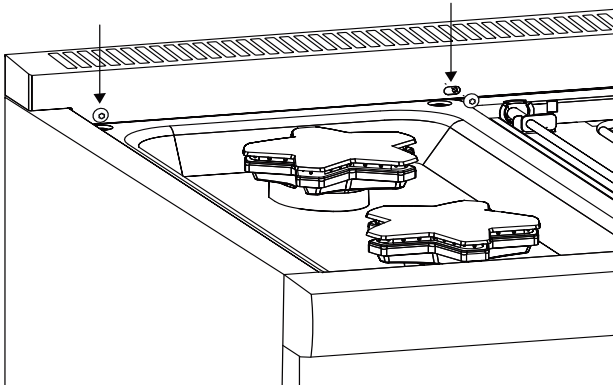
After the replacement of the broiler orifice, and before reassembly of the back panel and backguard to the range, perform a brief gas leakage check of the orifice and associated fittings, per the "Check for Gas Leaks" section of these instructions.

NOTE: Dual fuel (PRD models) ranges have electric ovens and do not have a broil orifice.

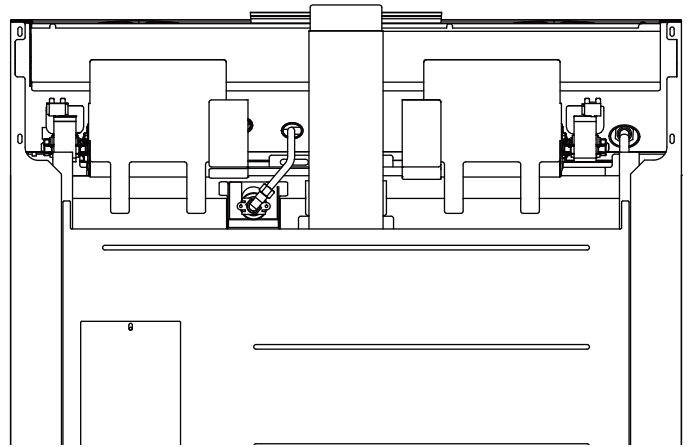
Description	Main oven broil	Aux oven broil
Pro Grand	1.25 mm (125)	0.813 mm (813)
Pro Harmony	1.25 mm (125)	0.813 mm (813)

Removing the backguard assembly

1. Use a T-20 torx screwdriver to remove the screws from the front and rear panel of the backguard assembly.



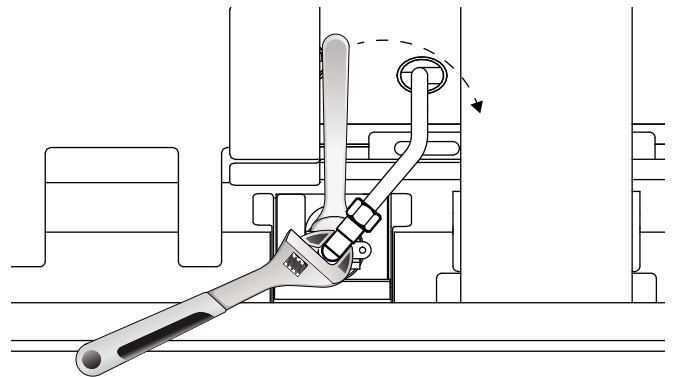
2. Carefully lift the backguard assembly from the range.



Changing the broil burner orifice

1. Remove broil orifice using a 7/16" box end wrench, while restraining the elbow fitting from rotation using a small adjustable wrench.

IMPORTANT: DO NOT bend the broil burner orifice bracket. Ensure that the broiler orifice is aligned to the center of the burner tube inlet.



NOTE: The replacement broil orifices have straight threads (not tapered threads) and **DO NOT** require thread sealing compound.

2. Perform a gas leakage check of the orifice and associated supply tube fittings, per the "Check for gas leaks" section of these instructions.

Changing the bake orifice, on GAS ranges only (PRG models)

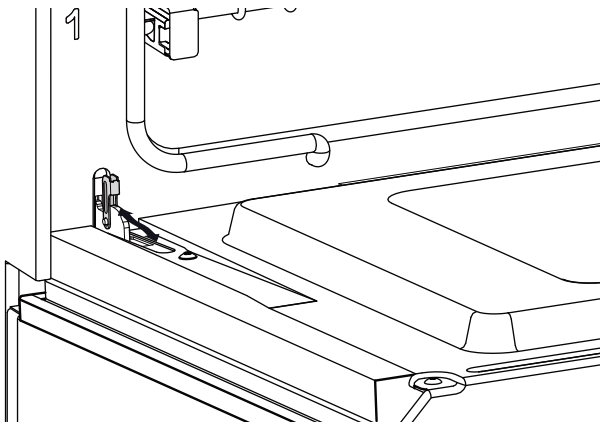
NOTE: Dual fuel (PRD models) ranges have electric ovens and do not have a bake orifice.

Removing the oven door

⚠ CAUTION

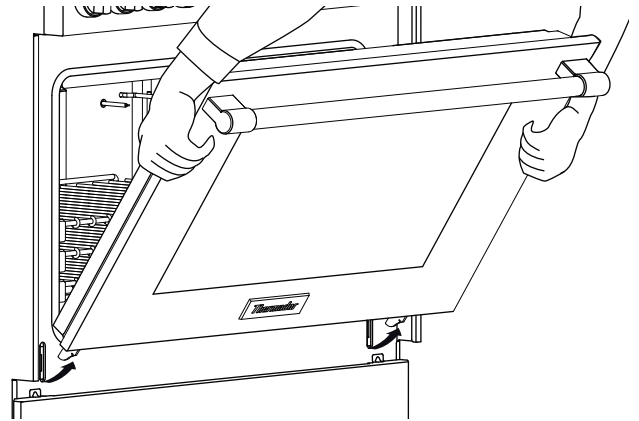
- **USE CAUTION WHEN REMOVING THE DOOR. THE DOOR IS VERY HEAVY.**
- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove or replace the door.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury and product damage.
- With the door off, never release the levers and try to close the hinges. Without the weight of the door, the powerful springs will snap the hinges closed with great force.

1. Open the door fully. Flip the hinge clips down for both sides of the door. A screwdriver may be required to carefully pry the clip back.



2. Close the door gently until it stops against the hinge clips. The open hinge clips will hold the door open at a slight angle, about 30°, from the closed position.

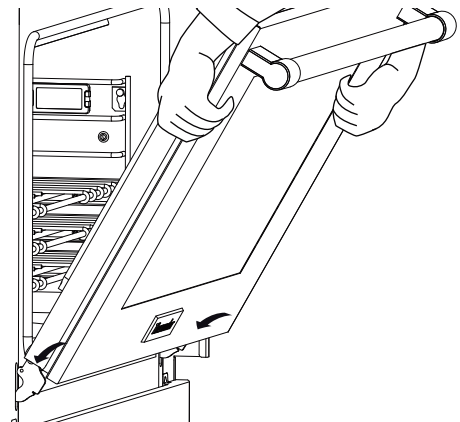
3. Grasp the door firmly on the ends of the door. Lift the door up and out. There will be some spring resistance to overcome.



4. Place the door in a safe and stable location.

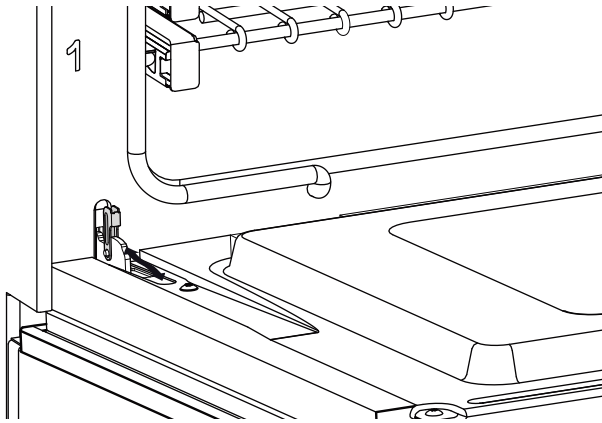
Reinstalling the oven door

1. Hold the door firmly in both hands.
2. Hold the door at a 30° angle from the closed position. Insert hinges centered evenly into the hinge slots. The hinges will securely hook into the slots when properly installed. **DO NOT** force, bend or twist the door.



3. Open door fully to expose hinges, levers, and slots.

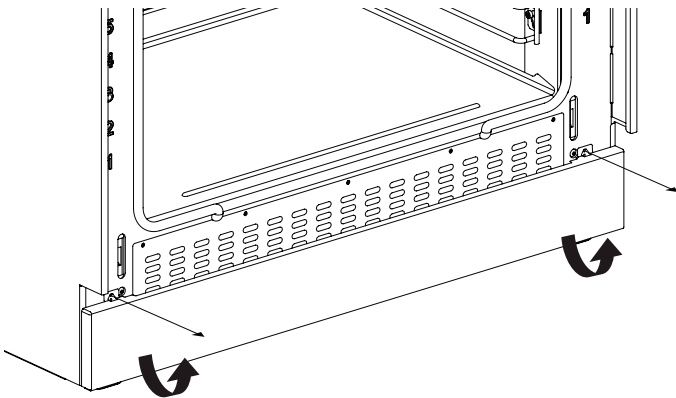
- Flip the hinge forward until seated on the bracket. A screwdriver may be required to carefully push the clip back.



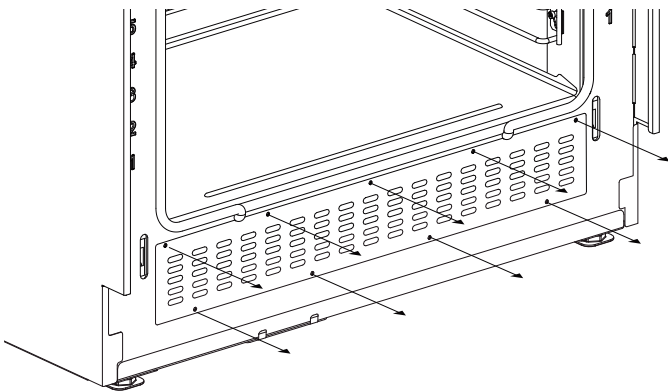
- Close and open the door slowly to ensure it is correctly and securely in place.

Removing the kick and front panels

- Remove the kick panel screws using a T-20 torx screwdriver.



- Remove the front panel screws using a T-20 torx screwdriver.



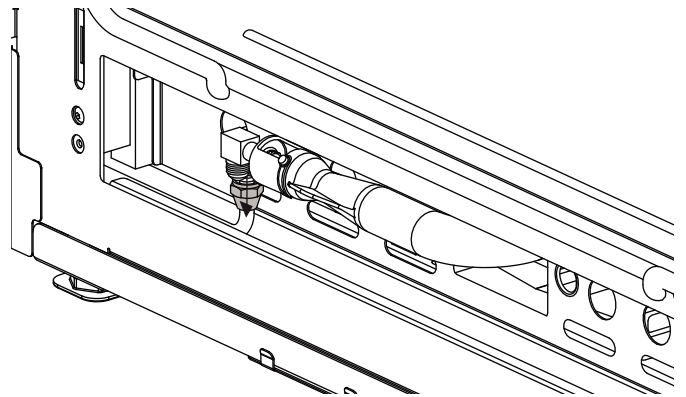
Changing the bake burner orifice

Description	Main oven bake	Aux oven bake
Pro Grand	1.40 mm (140)	1.13 mm (113)
Pro Harmony	1.34 mm (134)	1.13 mm (113)

To change the bake burner orifice

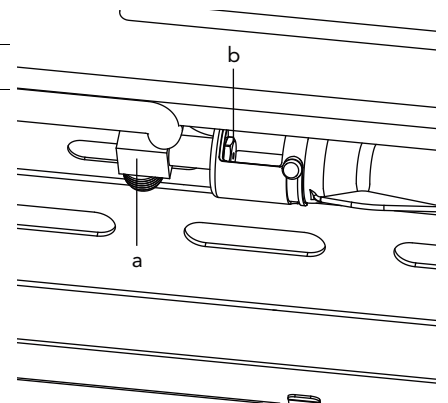
- Remove the bake gas line using a 13/16" box end wrench, while restraining the elbow fitting from rotation using an adjustable wrench.

IMPORTANT: DO NOT bend the bake burner tube or shutter. Ensure that the bake orifice is aligned to the center of the burner tube inlet.



- Hand twist the orifice elbow (a) while restraining the bake orifice (b) from rotation using an adjustable wrench.

- a. Orifice elbow
- b. Bake orifice



- Replace the orifices as indicated in the tables above.

NOTE: The replacement broil orifices have straight threads (not tapered threads) and **DO NOT** require thread sealing compound.

- Perform a gas leakage check of the orifice and associated supply tube fittings, per the "Check for gas leaks" section of these instructions.

Checking for gas leaks

▲ WARNING

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

▲ CAUTION

DO NOT spray water solution onto exposed electrical devices. If solution does drip onto electrical components, shut the power off before wiping off the parts.

Gas leak check using a liquid solution

The replacement orifices in the high-altitude conversion kit, have straight threads (not tapered threads) and do not require thread sealing compound.

Leak-checking should occur after the orifices are replaced, and before the appliance is reassembled and tested.

1. Make sure that the orifice has been tightened and that all valves and controls are in the OFF position.
2. Turn on electric and gas supplies.
3. Spray a generous amount of soap and water mixture—or other solution designed for checking gas leaks—on the threaded junction at the base of the orifice, the elbow fitting, and gas tube compression nut. (A 25% dishwashing liquid to water mixture is effective for this.) Avoid spraying electrical devices.
4. Turn the mode knob and the oven temperature knob to “BROIL” while blocking the broil orifice hole with a soft pencil eraser, your finger, or something similar.
 - There will be a delay of approximately 45 to 90 seconds as the safety valve coil heats to release the valve’s actuator. A single pop noise can usually be heard as the broiler’s safety valve opens.
5. Monitor the base of the orifice junction, elbow fitting, and compression nut to see if bubbles are forming anywhere around the connections.
 - Bubbles forming are indications of gas leaks.
6. If appliance leaks, repair all gas leaks immediately.
7. Repeat for the bake orifice.
8. Turn off the gas and electric supplies.

Reassembling the appliance

Reassemble the appliance in the following order:

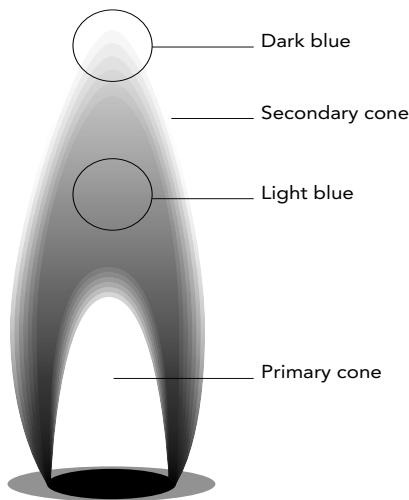
1. Rangen top heat shield, if applicable
2. Spill trays
3. Burner pedestals
4. Burner bases
5. Burner caps
6. Backguard
7. Grates
8. Conversion label placement
9. Front panel, if applicable
10. Kick panel, if applicable
11. Oven door, if applicable

Checking the flame and burner performance

To observe the burner flames, it may be necessary to turn off lights or close window blinds to darken the room for easier viewing of the flame.

To test the STAR® burner ignition

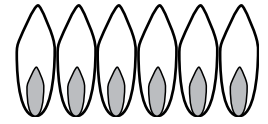
1. Push in the burner control knob and turn it to "HI".
 - The igniter electrode and spark module will produce a clicking sound. Once the air has been purged from the supply lines, the burner should light within four seconds.
 - The flames should be stable, with no excessive noise. The inner cones of the individual flames should be defined and separate from each other. Portions of the flame, along the burner, should not exhibit excessive or continuous indications of "lifting" or "lazy flame".



NOTE: It is normal for slight yellow tipping of the flames to appear after a few minutes of operation using Propane (LP) gas. Orange-colored streaks in the flame are produced from burning airborne debris; this is normal during initial start up and should dissipate within a few minutes of operation.

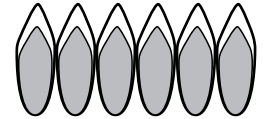
Yellow flames:

Further adjustment is required.



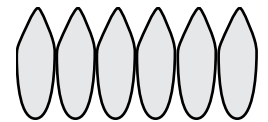
Yellow tips on outer cones:

Normal for LP gas



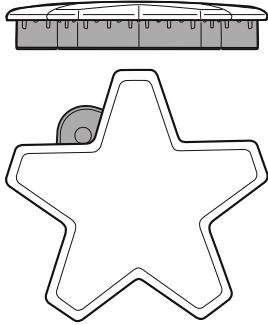
Soft blue flames:

Normal for natural gas



2. Adjust the burner's control valve to "LO" or "SIM" to see that the flame continues to wrap around the burner. Blow out the flame, or use a quick fan motion from a writing tablet or piece of cardboard to extinguish the flame, and then observe the burner's ability to reignite and wrap around (also called "carry-over") the burner within several seconds. This flame "carry-over" is essential for proper burner ignition and re-ignition.
3. Test re-ignition of the "XLO®" and observe the carry-over of the small simmer flames as the XLO system cycles the burners on and off.
 - If the flame performance is not acceptable it may be necessary to readjust the valve screw for a top burner that does not have sufficient carry-over of the flame. Turn the valve screw very slightly counter-clockwise until carry-over of the flame is acceptable. (See "Propane (LP) burner orifice conversion tables").
 - If the burner flame is uneven, flutters, makes excessive noise, or lifts, some of the slots in the burner base may be blocked with food spillage or other debris. Clogged slots can be cleared using a straightened paper clip, needle, or similar object. Hard-to-remove, encrusted food or debris can sometimes be removed using a steel wool pad or fine wire brush.

- Burner flames that are “lazy”, with excessively-long flames, can be created by an incorrectly fitted burner cap—from which many of the outer mantles of the individual flames will tend to “coalesce” or blend together. Verify that the burner cap is seated properly on its burner base. The cap should fit reasonably flat when correctly-positioned on the base and not rock significantly.



Correct burner cap

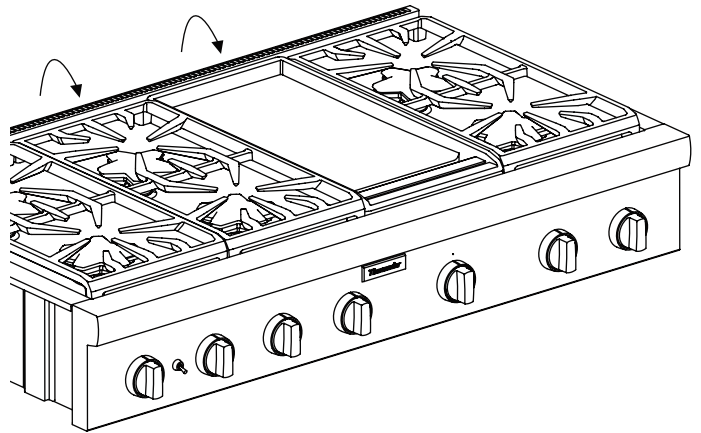
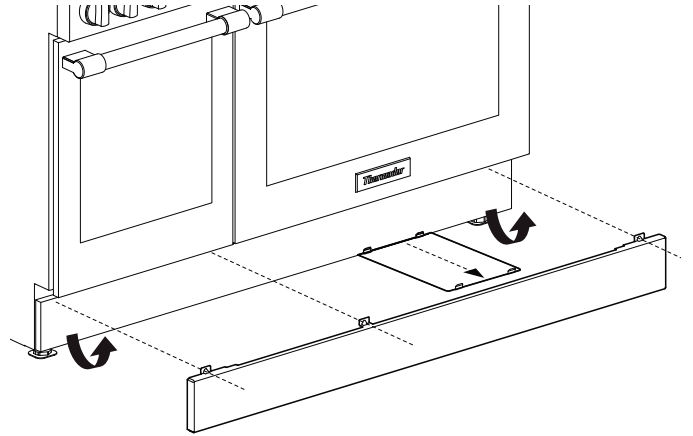


Incorrect burner cap

4. Repeat the ignition and flame test procedures for each rangetop burner.
5. Test gas broil ignition (GAS range only). Turn on the mode knob and the oven temperature knob to “BROIL”.
 - The hot-surface igniter will attempt to light the broiler after approximately 45 to 90 seconds, as the safety valve coil heats to open. Once the air has been purged from the gas supply line, the broiler should light within four (4) seconds.
 - The ceramic tiles of the burner should glow red hot (infrared) after several minutes of operation. If after several minutes with the burner lit, the broiler only has a small amount of red glow (and burns mostly with blue flame floating on the burner surface), check that the broiler orifice is aligned to the center of the burner tube inlet.
6. Repeat for the bake burners.

Placing the conversion label

1. For proper identification and evidence of the appliance’s conversion for propane (LP) gas operation, affix the provided conversion label in a location next to the rating labels on the appliance.



2. After placing the conversion label, use a permanent marker to fill-in the date, name, and address of your service organization on the conversion label.

Table des MATIÈRES

Sécurité	20
Consignes de sécurité importantes	20
Directives de la trousse de conversion au gaz propane (PL) ..	22
Avant de commencer	22
Liste de vérification	23
Procédure d'installation	24
Démontage de la table de cuisson	24
Conversion du régulateur pour utilisation avec PL	24
Remplacement des ports de brûleur STAR®	25
Tableaux de conversion des ports pour brûleurs STAR au propane (LP)	26
Réglage des vis de la soupape des brûleurs STAR	28
Remplacement du port du gril, uniquement sur les cuisinières à GAZ (modèles PRG)	29
Remplacement du port de cuisson, uniquement sur l es cuisinières à GAZ (modèles PRG)	30
Inspection des fuites de gaz	32
Remontage de l'appareil	32
Vérification du rendement de la flamme et du brûleur ..	32
Apposition de l'étiquette de conversion	24
Soutien, pièces et accessoires	page arrière

Définitions de SÉCURITÉ

▲ AVERTISSEMENT

Ceci indique que le non respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

▲ ATTENTION

Ceci indique que le non respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou modérées.

NOTICE : Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts à l'appareil ou à la propriété.

Note : Ceci vous avertit que d'importantes informations et/ou conseils sont fournis.

Cet appareil électroménager de THERMADOR™

est fait par BSH Home Appliances Ltd

6696 Financial Drive, Unit 3

Mississauga, ON L5N 7J6

Des questions?

1-800-735-4328

www.thermador.ca

Nous attendons de vos nouvelles!

⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE ET CONSERVER CES DIRECTIVES

Veillez lire attentivement

Conservez les pièces originales du modèle à gaz dans l'éventualité d'une reconversion future.

Important : Seul un technicien ou un installateur qualifié en réparation peut procéder à cette conversion.

Installateur : Prière de laisser les directives avec cet appareil à l'intention du propriétaire.

Propriétaire : Prière de conserver les directives pour pouvoir s'y référer ultérieurement.

Cette trousse permet de convertir les appareils Thermador pour qu'ils fonctionnent au gaz propane (pétrole liquéfié - PL). Cette trousse renferme des ports permettant la bonne conversion au PL du four, du gril et des brûleurs STAR®.

Cette trousse sert à convertir certains modèles de table de cuisson Pro et de cuisinières Pro Harmony et Pro Grand à un fonctionnement au gaz propane (PL). Elle ne peut pas être utilisée pour convertir d'anciens modèles de tables de cuisson ou de cuisinières. Cette trousse ne peut pas être utilisée pour convertir toute autre marque d'appareil.

AVERTISSEMENT



Si les directives du présent manuel ne sont pas suivies à la lettre, il y a un risque d'incendie ou d'explosion pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- **NE PAS conserver ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - **NE PAS essayer de mettre un appareil électroménager sous tension.**
 - **NE PAS toucher d'interrupteur de courant électrique.**
 - **NE PAS utiliser de téléphone dans l'édifice.**
 - **Communiquer immédiatement avec le fournisseur de gaz depuis l'appareil téléphonique d'un voisin. Respecter les directives du fournisseur de gaz.**
 - **S'il s'avère impossible de joindre le fournisseur de gaz, communiquer avec les pompiers.**
- **Utiliser les services d'un installateur ou d'une agence de réparations qualifiés ou le fournisseur de gaz pour procéder à l'installation et aux réparations.**

AVERTISSEMENT



Cette trousse de conversion doit être installée par une agence de réparation qualifiée en conformité aux directives du fabricant et de tous les autres codes et toutes les exigences en vigueur de l'autorité ayant juridiction. Si les directives ne sont pas suivies à la lettre, il y a un risque d'incendie, d'explosion ou de génération de monoxyde de carbone pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou une perte de vie. L'agence de réparation qualifiée est responsable de la bonne installation de cette trousse. L'installation n'est pas jugée terminée et adéquate jusqu'à ce que l'on ait testé l'appareil converti comme précisé dans les directives du fabricant fournies avec la trousse.

Pour les installations au Massachusetts

1. L'installation doit être exécutée par un entrepreneur, un plombier ou un ajusteur d'appareils à gaz qualifié ou autorisé par l'État, la province ou la région.
2. Le robinet d'arrêt doit être un robinet à gaz avec une poignée en T.
3. Le connecteur à gaz souple ne doit pas dépasser 36 pouces (914 mm).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE ET CONSERVER CES DIRECTIVES

Veillez respecter les exigences ci-dessous lors de la mise à l'essai de la canalisation du système d'alimentation en gaz :

- L'appareil et son propre robinet d'arrêt doivent être déconnectés de la canalisation du système d'alimentation en gaz aux pressions de test qui dépassent 1/2 psig (3,5 kPa).
- L'appareil électroménager doit être isolé de la canalisation du système d'alimentation en gaz en fermant son propre robinet d'arrêt manuel pour tout test de pression de la canalisation du système d'alimentation en gaz à des pressions égales ou inférieures à 1/2 psig (3,5 kPa).

MISE EN GARDE

Lors du raccordement de l'appareil au gaz propane, s'assurer que le réservoir de gaz est doté de son propre régulateur à haute pression. La pression maximale de gaz de cet appareil ne doit pas dépasser 14 po de colonne d'eau au régulateur du réservoir de gaz propane.

Avertissement issu de la proposition 65 de l'État de la Californie :

AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, comme du chlorure de vinyle, reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples renseignements, consultez www.P65Warnings.ca.gov.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS laisser la conversion de gaz inachevée. Si l'appareil est utilisée avec une conversion de gaz inachevée, il est possible qu'il émette des niveaux élevés de monoxyde de carbone ou provoquer un incendie ou une explosion.

À l'intention de l'agent de réparation

AVANT d'amorcer la conversion de l'appareil, il est important de connaître les éléments suivants.

- Confirmer que le système d'alimentation en gaz est disponible et prêt à utiliser. Ceci est particulièrement important dans le cas d'une nouvelle construction.
- Vérifier le type de gaz fourni à cet endroit. S'assurer que l'appareil est bien raccordé au type de gaz pour lequel il est certifié.
- Vous devez prévoir assez de temps et de ressources pour bien exécuter le processus de conversion et le terminer avant de quitter le chantier. Toutes les étapes décrites dans ces directives doivent être exécutées pour obtenir une conversion sécuritaire de l'appareil pour un bon fonctionnement à haute altitude. **UNE CONVERSION INACHEVÉE OU INADÉQUATE DE L'APPAREIL PEUT CRÉER UN DANGER POUR LA SÉCURITÉ.**

Cuisinières au gaz et bi-énergie converties au gaz propane et à haute altitude

Il faut d'abord convertir l'appareil pour utilisation au gaz propane avant de procéder avec la conversion pour utilisation à haute altitude. Un technicien qualifié est requis pour l'installation de la trousse pour fonctionnement à haute altitude.

Directives de la trousse de conversion au gaz propane (PL)

Avant de commencer

▲ MISE EN GARDE

Avant d'amorcer la conversion, coupez l'alimentation en gaz de l'appareil avant de le déconnecter de l'alimentation électrique.

Outils requis

- Clé Torx T-20
- Clé polygonale de 7/16 po
- Clé polygonale de 13/16 po
- Douille de 7 mm ou de 9/32 po
- Tournevis à douille de 1/4 po
- Tête hexagonale de 16 mm ou de 5/8 po
- Clé réglable
- Mélange d'eau savonneuse ou solution de détection de fuites

Pièces incluses

Trousse de conversion au gaz pour cuisinière Pro Harmony avec 5 brûleurs (PRG305WH)	Qté
Étiquette de conversion	1
Ruban de mousse, morceau de 1 po (2,5 cm)	1
Tournevis, 1/8 x 0,20 po	1
Port, 0,73 mm (73)	2
Port, 0,90 mm (90)	1
Port, 1,05 mm (105)	1
Port, 1,15 mm (115)	1
Port, 1,34 mm (134), Harmony, four principal, cuisson	1
Port, 1,25 mm (125), Grand et Harmony, four principal, gril	1

Trousse de conversion au gaz pour cuisinière Pro Harmony et table de cuisson au PL avec 5 brûleurs (PR(G/D)305WH(U/C) et PCG305W)	Qté
Étiquette de conversion	1
Ruban de mousse, morceau de 1 po (2,5 cm)	1
Tournevis, 1/8 x 0,20 po	1
Port, 0,73 mm (73)	2
Port, 0,90 mm (90)	1
Port, 1,05 mm (105)	1
Port, 1,15 mm (115)	1

Trousse de conversion au gaz pour cuisinière Pro Harmony et Grand et table de cuisson au avec 4 et 6 brûleurs	Qté
Étiquette de conversion	1
Ruban de mousse, morceau de 1 po (2,5 cm)	1
Tournevis, 1/8 x 0,20 po	1
Port, 1,05 mm (105)	3
Port, 1,15 mm (115)	3
Port, 1,26 mm (126)	1

Trousse de conversion au gaz pour cuisinières Pro Harmony et Pro Grand avec brûleurs dans les cavités de cuisson et de gril	Qté
Étiquette de conversion	1
Ruban de mousse, morceau de 1 po (2,5 cm)	1
Tournevis, 1/8 x 0,20 po	1
Port, 1,05 mm (105)	3
Port, 1,15 mm (115)	3
Port, 1,26 mm (126)	1
Port, 1,34 mm (134), Harmony, four principal, cuisson	1
Port, 1,40 mm (140), Grand, four principal, cuisson	1
Port, 1,13 mm (113), Grand et Harmony, four auxiliaire, cuisson	1
Port, 1,25 mm (125), Grand et Harmony, four principal, gril	1
Port, 0,813 mm (813), Grand et Harmony, four auxiliaire, gril	1

Liste de vérification

Pour le bon fonctionnement de l'appareil électroménager, il faut bien achever chacune des étapes suivantes. Cocher les étapes au fur et à mesure qu'elles sont achevées.

Modèles Pro Harmony au gaz

<input type="checkbox"/> Étape 1	Démonter la table de cuisson (page 24).
<input type="checkbox"/> Étape 2	Convertir le régulateur de pression pour utilisation de gaz de PL (page 24).
<input type="checkbox"/> Étape 3	Remplacer les ports des brûleurs selon le modèle et le tableau correspondant (page 25).
<input type="checkbox"/> Étape 4	Régler les vis de soupape pour les brûleurs STAR® (page 28).
<input type="checkbox"/> Étape 5	Démonter la porte du four (page 30).
<input type="checkbox"/> Étape 6	Retirer les panneaux décoratif et de façade (page 31).
<input type="checkbox"/> Étape 7	Remplacer le port du brûleur du grill du four principal par celui de 1,25 mm (125) (page 29).
<input type="checkbox"/> Étape 8	Modèles de 48 po (1219 mm) - Remplacer le port du brûleur du grill du four auxiliaire par celui de 0,813 mm (813) (page 29).
<input type="checkbox"/> Étape 9	Remplacer le port du brûleur de cuisson du four principal par celui de 1,34 mm (134) (page 30).
<input type="checkbox"/> Étape 10	Modèles de 48 po (1219 mm) - Remplacer le port du brûleur de cuisson du four auxiliaire par celui de 1,13 mm (113) (page 30).
<input type="checkbox"/> Étape 11	Vérifier la table de cuisson et le four à la recherche de fuites de gaz (page 32).
<input type="checkbox"/> Étape 12	Remonter la table de cuisson, la porte et les panneaux décoratif et de façade.
<input type="checkbox"/> Étape 13	Apposer l'étiquette de conversion (page 34).

Modèles Pro Harmony bi-énergie

<input type="checkbox"/> Étape 1	Démonter la table de cuisson (page 24).
<input type="checkbox"/> Étape 2	Convertir le régulateur de pression pour utilisation de gaz de PL (page 24).
<input type="checkbox"/> Étape 3	Remplacer les ports des brûleurs selon le modèle et le tableau correspondant (page 25).
<input type="checkbox"/> Étape 4	Régler les vis de soupape pour les brûleurs STAR (page 28).
<input type="checkbox"/> Étape 5	Vérifier la table de cuisson à la recherche de fuites de gaz (page 32).

<input type="checkbox"/> Étape 6	Remonter la table de cuisson.
<input type="checkbox"/> Étape 7	Apposer l'étiquette de conversion (page 34).

Modèles Pro Grand au gaz

<input type="checkbox"/> Étape 1	Démonter la table de cuisson (page 24).
<input type="checkbox"/> Étape 2	Convertir le régulateur de pression pour utilisation de gaz de PL (page 24).
<input type="checkbox"/> Étape 3	Remplacer les ports des brûleurs selon le modèle et le tableau correspondant (page 25).
<input type="checkbox"/> Étape 4	Régler les vis de soupape pour les brûleurs STAR (page 28).
<input type="checkbox"/> Étape 5	Démonter la porte du four (page 30).
<input type="checkbox"/> Étape 6	Retirer les panneaux décoratif et de façade (page 31).
<input type="checkbox"/> Étape 7	Remplacer le port du brûleur de cuisson du four principal par celui de 1,40 mm (140) (page 30).
<input type="checkbox"/> Étape 8	Modèles de 48 po (1219 mm) - Remplacer le port du brûleur de cuisson du four auxiliaire par celui de 1,13 mm (113) (page 30).
<input type="checkbox"/> Étape 9	Remplacer le port du brûleur du grill du four principal par celui de 1,25 mm (125) (page 29).
<input type="checkbox"/> Étape 10	Modèles de 48 po (1219 mm) - Remplacer le port du brûleur du grill du four auxiliaire par celui de 0,813 mm (813) (page 29).
<input type="checkbox"/> Étape 11	Vérifier la table de cuisson et le four à la recherche de fuites de gaz (page 32).
<input type="checkbox"/> Étape 12	Remonter la table de cuisson, la porte et les panneaux décoratif et de façade.
<input type="checkbox"/> Étape 13	Apposer l'étiquette de conversion (page 34).

Modèles Pro Grand bi-énergie

<input type="checkbox"/> Étape 1	Démonter la table de cuisson (page 24).
<input type="checkbox"/> Étape 2	Convertir le régulateur de pression pour utilisation de gaz de PL (page 24).
<input type="checkbox"/> Étape 3	Remplacer les ports des brûleurs selon le modèle et le tableau correspondant (page 26).
<input type="checkbox"/> Étape 4	Régler les vis de soupape pour les brûleurs STAR (page 32).
<input type="checkbox"/> Étape 5	Vérifier la table de cuisson à la recherche de fuites de gaz (page 32).
<input type="checkbox"/> Étape 6	Remonter la table de cuisson.
<input type="checkbox"/> Étape 7	Apposer l'étiquette de conversion (page 34).

Procédure d'installation

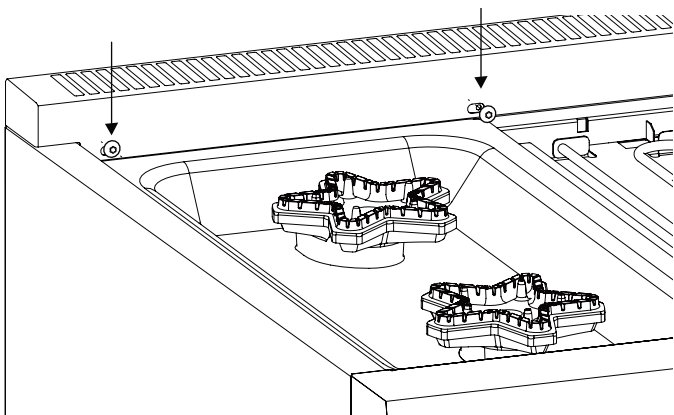
Démontage de la table de cuisson

▲ MISE EN GARDE

Couper l'alimentation en gaz de l'appareil avant de le déconnecter de l'alimentation électrique.

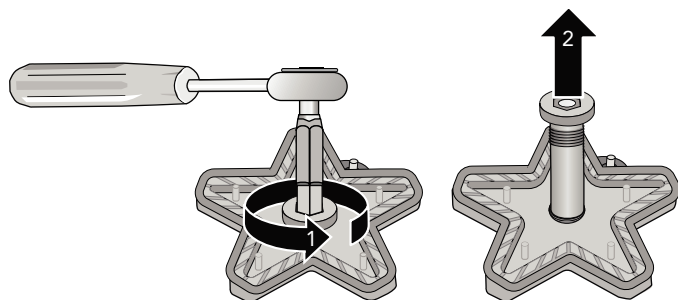
Démontage de la table de cuisson

1. Retirer les grilles et les chapeaux de brûleur de la table de cuisson.
2. Pour faciliter le retrait du plateau de déversement, retirer les vis torx T-20 de la façade de la garniture de l'îlot ou du dossier.

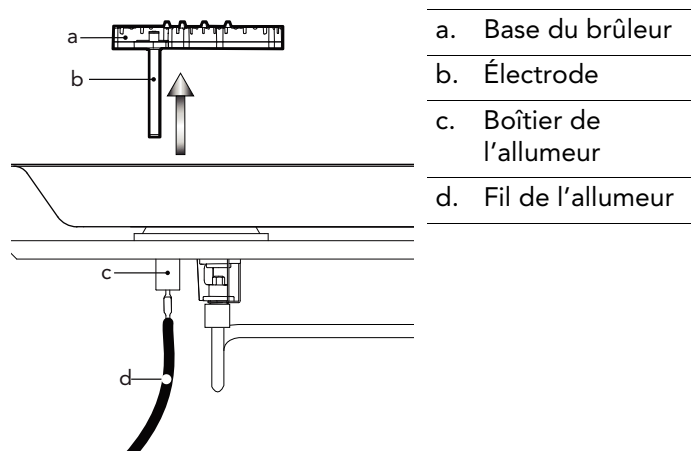


3. Utiliser l'embout à tête hexagonale de 16 mm pour les brûleurs identifiés par les lettres « D » ou « F ». Utiliser l'embout à tête hexagonale de 9 mm pour les brûleurs identifiés par la lettre « B » pour retirer le venturi du brûleur de chaque base.

CONSEIL : Si un embout à tête hexagonale de 16 mm n'est pas facilement accessible, sélectionnez un embout de 5/8 po. Autrement, il est possible d'utiliser un boulon avec un embout de 5/8 po mis en double ou inséré sur le mandrin d'une perceuse électrique.



4. Déconnecter l'allumeur. Dégager délicatement la base du brûleur.

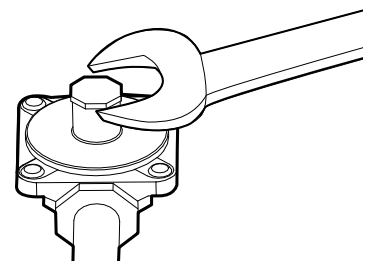


5. Retirer délicatement l'étrier de chaque brûleur.
6. Retirer les plateaux de déversement en les faisant pivoter vers le haut et en les sortant par l'arrière.
7. Sur certains modèles, retirer la tôle réfléchissante. Certains modèles disposent de tôles de largeur double qui s'insèrent sous le plateau de déversement adjacent.

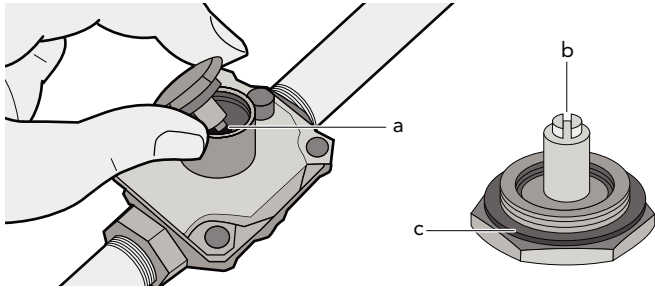
Conversion du régulateur pour utilisation avec PL

Le régulateur de gaz de la table de cuisson est localisé du côté gauche de l'appareil. L'emplacement précis variera d'un modèle à un autre.

1. Retirer le capuchon de conversion avec une douille ou une clé de 7/8 po.

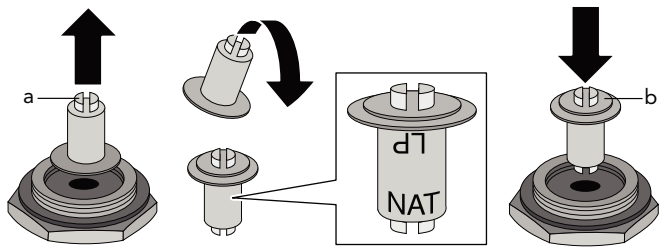


- Saisir solidement la tige de plastique du bouton et tirer avec force pour le dégager du capuchon de métal. La tige s'enclenche et est bien serrée dans une rainure du capuchon et peut demander beaucoup de force pour la retirer. (Conseil : il peut être utile de balancer délicatement la tige de plastique tout en tirant dessus pour le retirer du capuchon de métal.)



- | | |
|----|-----------------------------|
| a. | Ressort |
| b. | Tige de plastique du bouton |
| c. | Joint |

- Pivoter la tige d'un demi-tour de sorte que les lettres « LP » soient vers le bas quand le capuchon est déposé à plat sur sa tête. Enclencher la tige en place dans cette position en l'insérant dans la rainure du capuchon de métal. La tige devrait s'enclencher en place.



- | | |
|----|-------------|
| a. | Gaz naturel |
| b. | Gaz de PL |

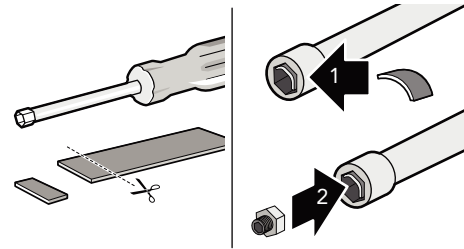
- Réinsérer le capuchon de conversion, configuré pour le gaz de PL, dans le dessus du régulateur.

Remplacement des ports de brûleur STAR

Préparation du tournevis à douille à la conversion des ports de brûleur

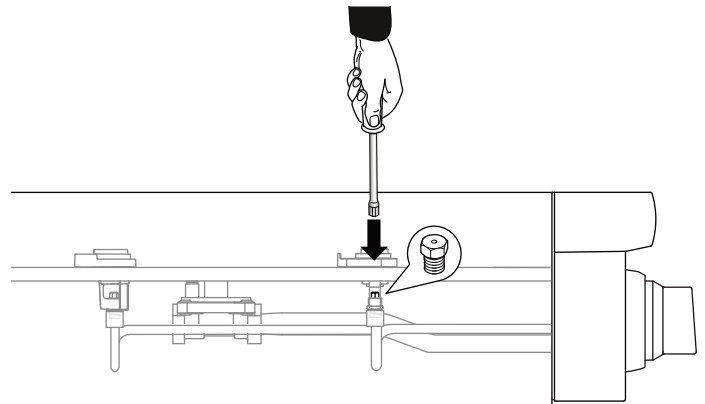
Le ruban de mousse vous aidera à maintenir le port sur l'extrémité du tournevis à douille pour qui ne tombe pas dans l'appareil au cours du retrait ou de l'insertion d'un port.

- Couper un petit morceau du ruban de mousse (fourni de cette trousse) (environ 1/4 x 1/2 po/6 x 12 mm).
- Déposer le morceau de ruban de mousse sur le bord de la douille de 7 mm ou de 9/32 po avec le tournevis à douille de 1/4 po utilisé pour remplacer les ports de brûleur comme illustré ci-dessous.



Remplacement des ports des brûleurs STAR®

- Avec le morceau de ruban de mousse enroulé autour du tournevis à douille, aller vers le bas par les porte-injecteurs et retirer le port de gaz des porte-injecteurs des brûleurs STAR.



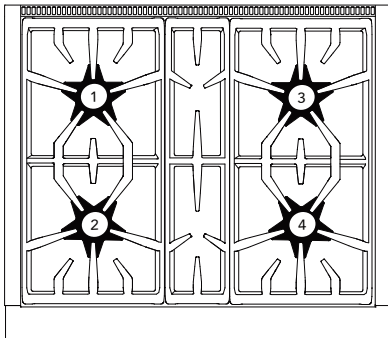
- Localiser les bons ports de brûleurs STAR compris dans la trousse. Les ports sont estampillés avec le diamètre de l'orifice sur le côté.
- Remplacer les ports comme indiqué à "Tableaux de conversion des ports pour brûleurs au propane (LP)" on page 26.



REMARQUE : Tous les ports de remplacement de la trousse de conversion pour utilisation comporte un filetage droit (et non un filetage au pas de gaz) et ne requièrent pas de produit d'étanchéité.

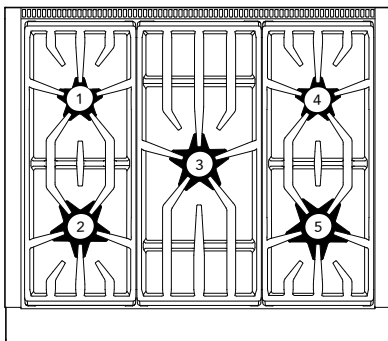
Tableaux de conversion des ports pour brûleurs STAR au propane (LP)

Modèle 304



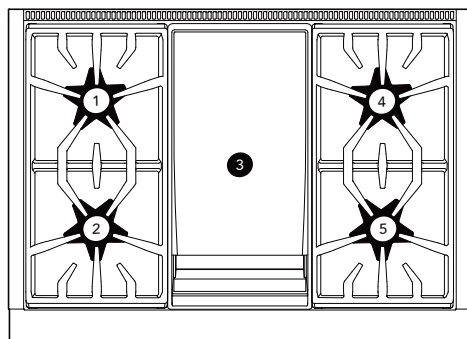
(1)	(3) 105
(2) 115	(4) 115

Modèle 305



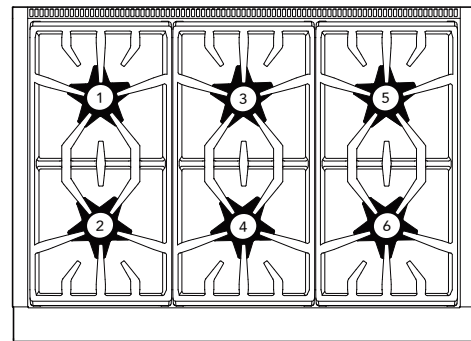
(1) 73	(4) 73
(2) 115	(5) 105
(3) 90	

Modèle 364 avec plaque



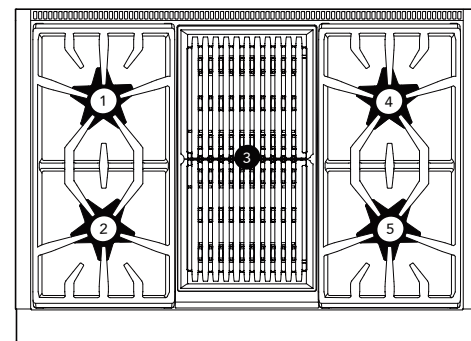
(1) 105	(4) 105
(2) 115 Pro Harmony et table de cuisson 126 Pro Grand	(5) 115
(3) —	

Modèle 366



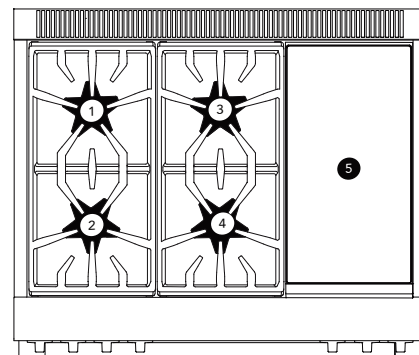
(1) 105	(4) 115
(2) 115 Pro Harmony et table de cuisson 126 Pro Grand	(5) 105
(3) 105	(6) 115

Modèle 364 avec grill



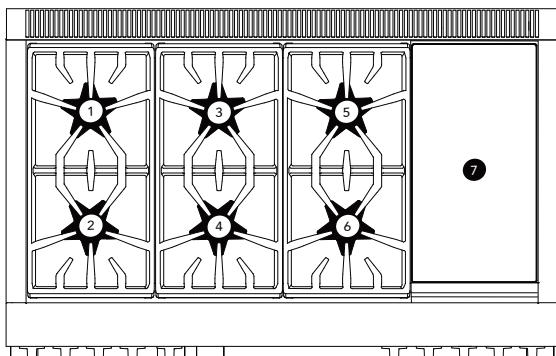
(1) 105	(4) 105
(2) 115 Pro Harmony et table de cuisson 126 Pro Grand	(5) 115
(3) —	

Modèle 364 avec induction



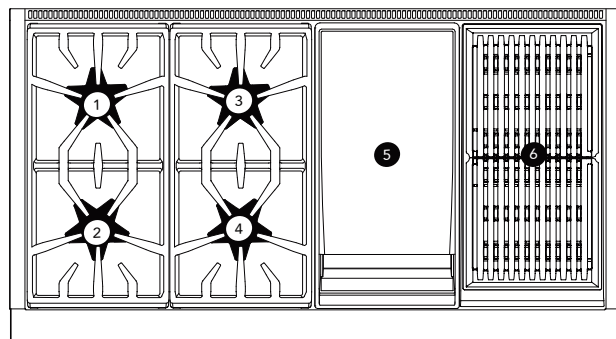
(1) 105	(4) 115
(2) 126	(5) —
(3) 105	

Modèle 486 avec induction



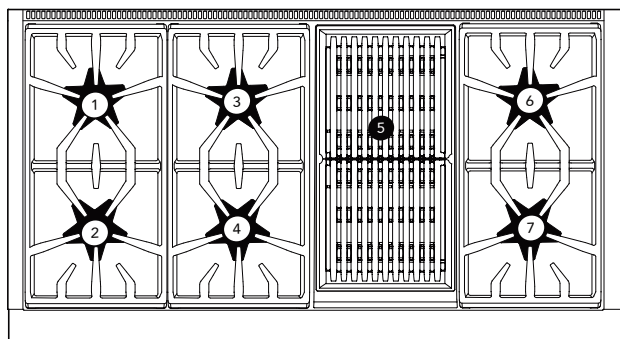
(1) 105	(5) 105
(2) 126	(6) 115
(3) 105	(7) —
(4) 115	

Modèle 486 avec plaque et grill



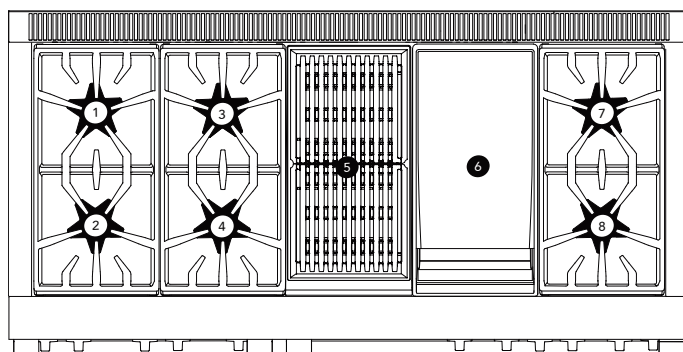
(1) 105	(4) 115
(2) 115 Pro Harmony et table de cuisson 126 Pro Grand	(5) —
(3) 105	(6) —

Modèle 486 avec grill



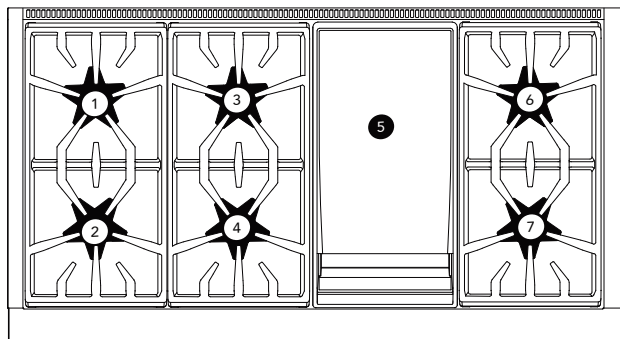
(1) 105	(5) —
(2) 115 Pro Harmony et table de cuisson 126 Pro Grand	(6) 105
(3) 105	(7) 115
(4) 115	

Modèle 606 avec plaque et grill



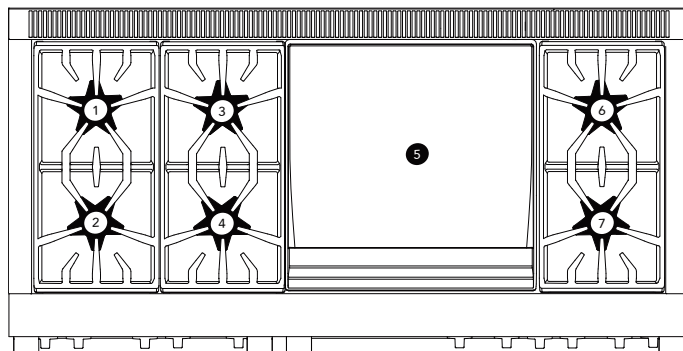
(1) 105	(5) —
(2) 126	(6) —
(3) 105	(7) 105
(4) 115	(8) 115

Modèle 486 avec plaque



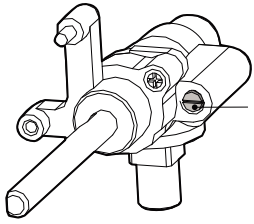
(1) 105	(5) —
(2) 115 Pro Harmony et table de cuisson 126 Pro Grand	(6) 105
(3) 105	(7) 115
(4) 115	

Modèle 606 avec plaque et grill



(1) 105	(5) —
(2) 126	(6) 105
(3) 105	(7) 115
(4) 115	

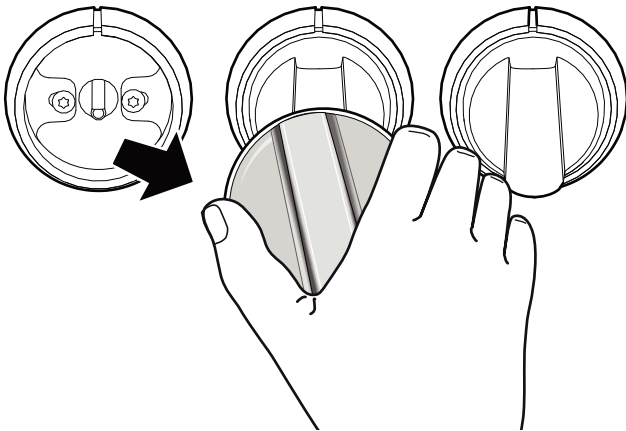
Réglage des vis de la soupape des brûleurs STAR®



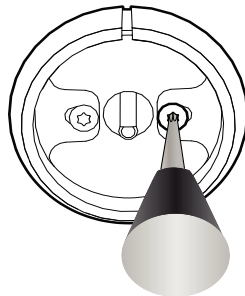
Un tournevis à lame plate d'une largeur de 1/8 po [3 mm] et d'une épaisseur de 0,020 po [0,5 mm] doit être utilisé pour ajuster les vis de soupape.



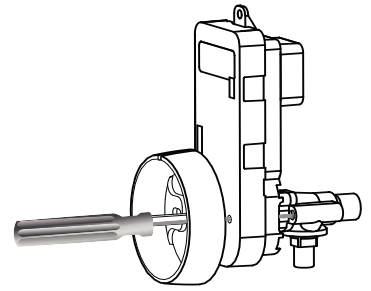
1. Enlever le bouton de la tige de la soupape en le tirant lentement vers l'extérieur, en vous éloignant du panneau de commande.



2. Enlever la vis de montage de la collerette d'encastrement située à la droite de la tige de la soupape avec une clé Torx T-20.



3. Insérer le tournevis à lame de 1/8 po dans le trou de la collerette d'encastrement. Accéder aux vis de soupape par le trou de passage du module d'allumage. Vous devriez sentir le contact entre le tournevis et la vis de soupape.



4. Ajuster en tournant la vis de soupape d'environ 1/8^e de tour. Tourner la vis en sens horaire pour réduire la taille de la flamme de mijotage. Tourner la vis en sens antihoraire pour augmenter la taille de la flamme de mijotage. Tourner le moins possible la vis de la soupape pour atteindre le résultat de mijotage souhaité. En raison des fluctuations normales de la pression du gaz, un ajustement trop fin de la vis de la soupape pourrait influencer la stabilité de la flamme.
5. Procéder à une inspection de fuite de gaz à chaque port et aux raccords des conduites d'alimentation connexes. Consultez "Inspection des fuites de gaz" on page 32. L'inspection des fuites devrait se faire à la fin de la conversion des ports et avant le remontage et la mise à l'essai des brûleurs.

Remplacement du port du gril, uniquement sur les cuisinières à GAZ (modèles PRG)

▲ MISE EN GARDE

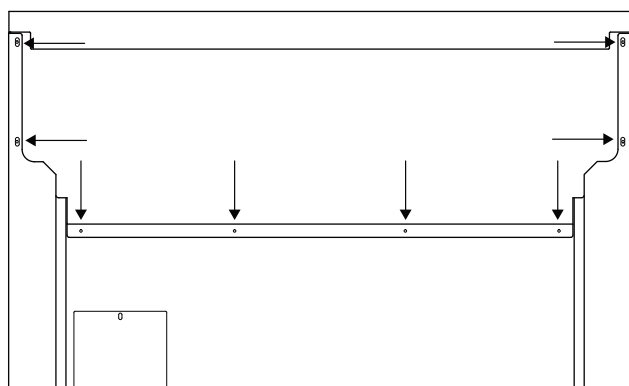
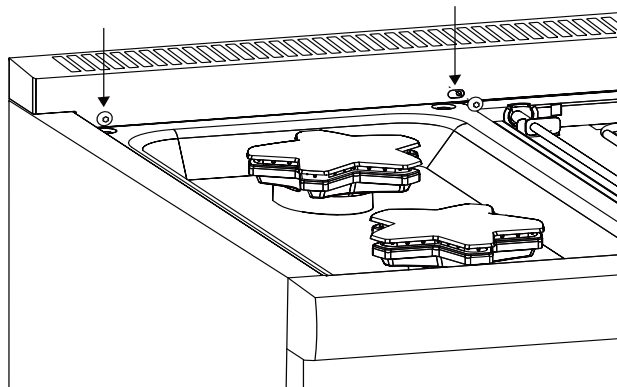
Après le remplacement du port du gril, et avant de réassembler le panneau arrière et le dossier de la cuisinière, effectuer un bref essai d'étanchéité sur le port et les raccords connexes, conformément à la section « Inspection des fuites de gaz » des présentes directives.

REMARQUE : Les cuisinières bi-énergie (modèles PRD) disposent de fours électriques et n'ont pas de port de gril.

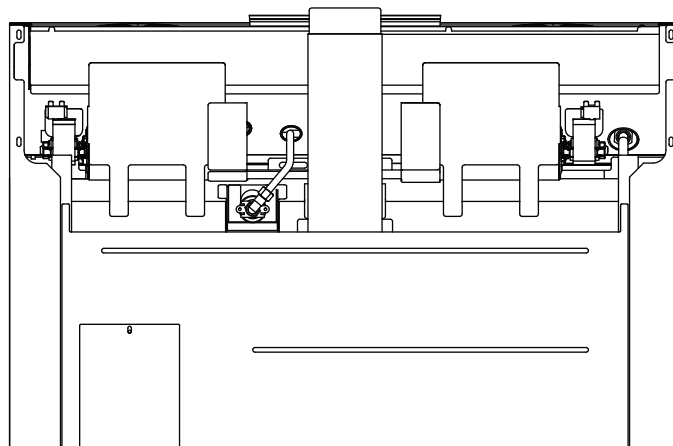
Description	Gril du four principal	Gril du four auxiliaire
Pro Grand	1,25 mm (125)	0,813 mm (813)
Pro Harmony	1,25 mm (125)	0,813 mm (813)

Retrait du module du dossier

1. Utiliser un tournevis Torx T-20 pour dévisser les vis de la façade et du panneau arrière du module du dossier.



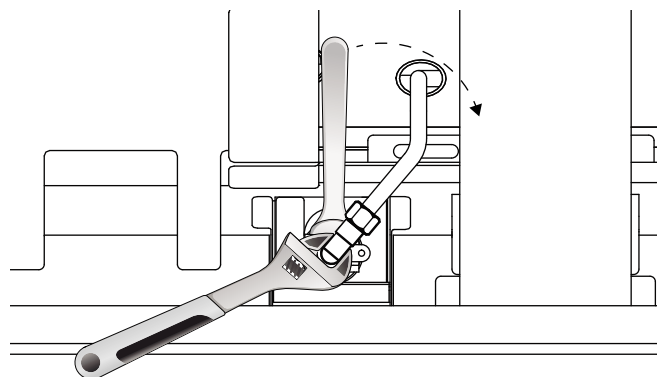
2. Soulever délicatement le module du dossier pour le retirer de la cuisinière.



Remplacement du port du brûleur du gril

1. Retirer le port du gril avec la clé polygonale de 7/16 po tout en empêchant le raccord en coude de tourner en le tenant avec une petite clé réglable.

IMPORTANT : NE PAS plier l'équerre du port du brûleur du gril. S'assurer que le port du gril est aligné au centre de la conduite d'admission du brûleur.



REMARQUE : Les ports de recharge du gril comportent un filetage droit (et non conique) et NE requièrent PAS de produit d'étanchéité.

2. Effectuer un essai d'étanchéité sur le port et les raccords d'alimentation de conduites connexes, conformément à la section « Inspection des fuites de gaz » des présentes directives.

Remplacement du port de cuisson, uniquement sur les cuisinières à GAZ (modèles PRG)

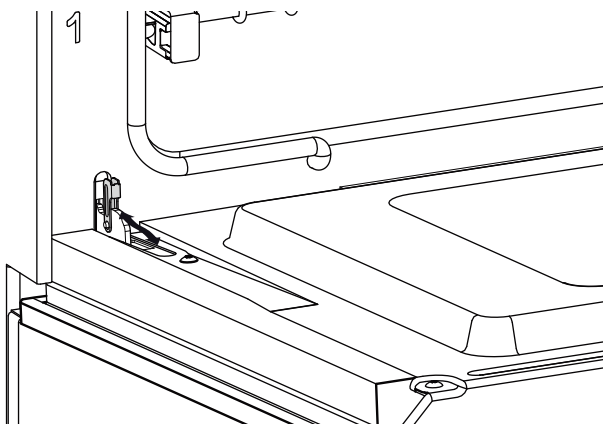
REMARQUE : Les cuisinières bi-énergie (modèles PRD) disposent de fours électriques et n'ont pas de port de cuisson.

Retrait de la porte du four

▲ MISE EN GARDE

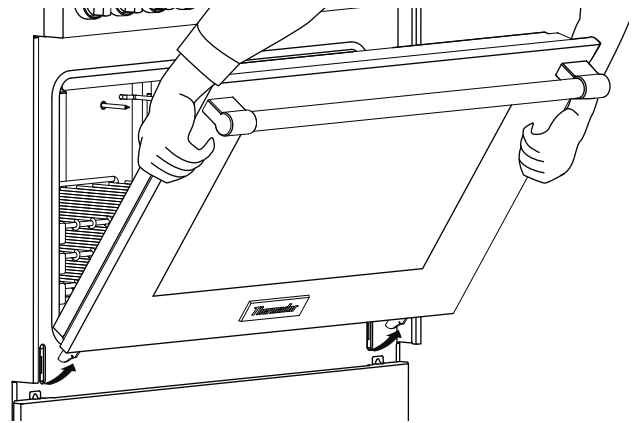
- **FAIRE PREUVE DE PRUDENCE AU RETRAIT DE LA PORTE. ELLE EST TRÈS LOURDE.**
- Avant de démonter la porte, s'assurer que le four soit froid et que le courant qui l'alimente a été coupé. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. L'enlever à deux mains ou remplacer la porte.
- Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de blessure et de dommage à l'appareil.
- Sans la porte, ne jamais relâcher les leviers ni essayer de fermer les charnières. Sans la poids de la porte, les puissants ressorts fermeront les charnières avec une poussée importante.

1. Ouvrir la porte au maximum. Abaisser les crochets de la charnière des deux côtés de la porte. Par la suite, il est possible que vous ayez besoin d'un tournevis pour dégager délicatement les crochets.



2. Fermer délicatement la porte jusqu'à ce qu'elle soit appuyée sur les crochets. Les crochets de la charnière maintiendront la porte ouverte à un angle de près de 30 degrés par rapport à sa position fermée.

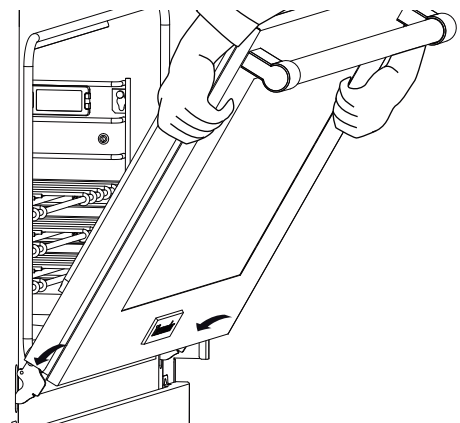
3. Saisir fermement la porte par les extrémités. Soulever la porte et la sortir. Il y aura une certaine résistance provenant des ressorts.



4. Placer la porte dans un endroit sécuritaire et stable.

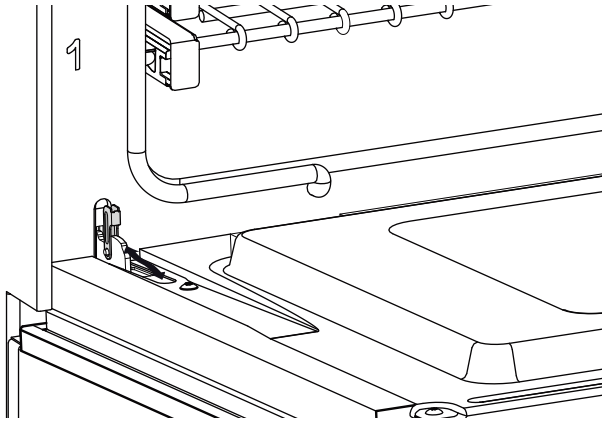
Réinsertion de la porte du four

1. Maintenir fermement la porte des deux mains.
2. Tenir la porte à près de 30 degrés par rapport à la position fermée. Insérer les charnières au centre dans les fentes à cet effet. Lorsque bien installées, les charnières s'accrochent solidement dans les fentes. **NE PAS** exercer de force sur la porte, ni la plier ou la tordre.



3. Ouvrir la porte au maximum pour exposer les charnières, les leviers et les fentes.
4. Faire basculer la charnière vers l'avant jusqu'à ce qu'elle soit bien appuyée sur l'équerre de fixation. Il

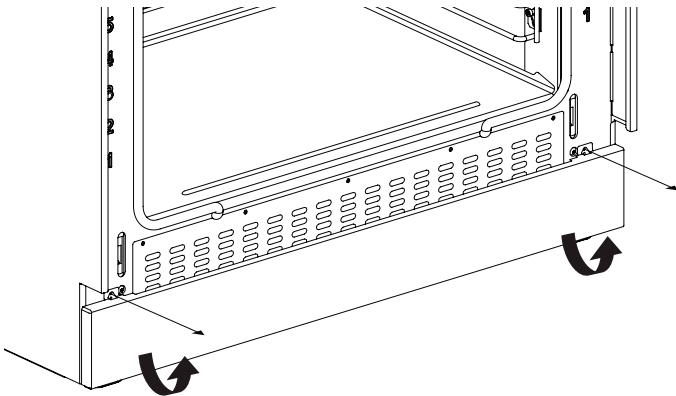
est possible que vous ayez besoin d'un tournevis pour ramener délicatement le crochet.



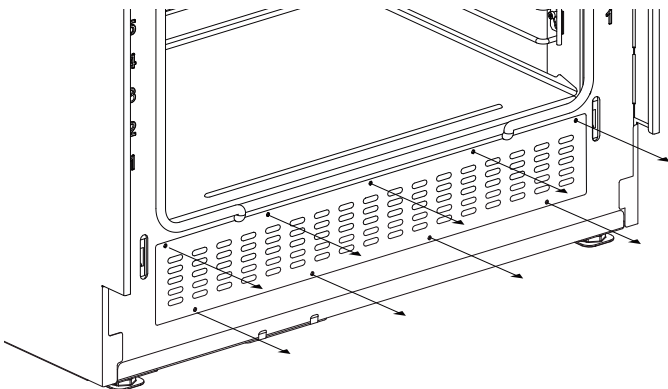
5. Fermer et ouvrir la porte lentement pour s'assurer qu'elle est correctement et solidement installée.

Retrait des panneaux décoratif et de façade

1. Dévisser les vis du panneau décoratif avec un tournevis Torx T-20.



2. Dévisser les vis du panneau de façade avec un tournevis Torx T-20.



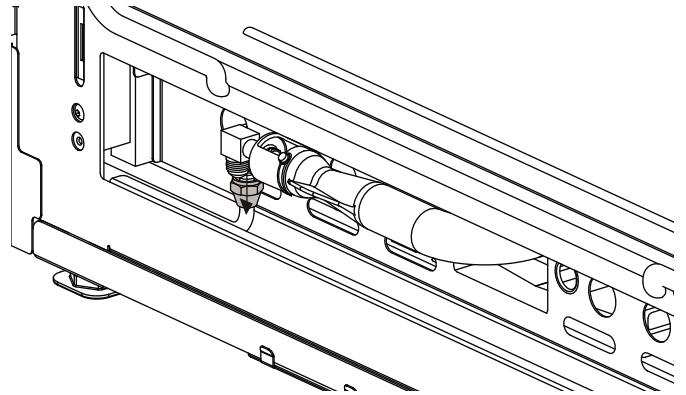
Remplacement du port du brûleur de cuisson

Description	Brûleur de cuisson du four principal	Brûleur de cuisson du four auxiliaire
Pro Grand	1,40 mm (140)	1,13 mm (113)
Pro Harmony	1,34 mm (134)	1,13 mm (113)

Remplacement du port du brûleur de cuisson

1. Retirer la conduite de gaz du brûleur de cuisson avec une clé polygonale de 13/16 po tout en empêchant le raccord en coude de tourner en le tenant avec une clé réglable.

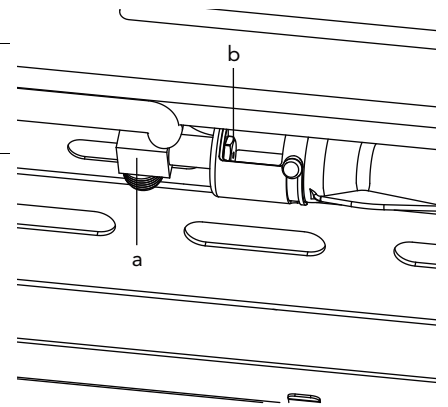
IMPORTANT : NE PAS plier la conduite du brûleur de cuisson ou son volet d'obturation. S'assurer que le port du brûleur de cuisson est aligné au centre de la conduite d'admission du brûleur.



2. Tourner à la main le coude (a) du port tout en tenant le port du brûleur (b) de cuisson fixe avec une clé réglable.

a. Coude du port

b. Port du brûleur de cuisson



3. Remplacer les ports comme indiqué dans les tableaux ci-dessus.

REMARQUE : Les ports de recharge du gril comportent un filetage droit (et non conique) et NE requièrent PAS de produit d'étanchéité.

4. Effectuer un essai d'étanchéité sur le port et les raccords d'alimentation de conduites connexes, conformément à la section « Inspection des fuites de gaz » des présentes directives.

Inspection des fuites de gaz

⚠ AVERTISSEMENT

NE PAS utiliser une flamme quelconque pour vérifier l'étanchéité.

⚠ MISE EN GARDE

NE PAS vaporiser de solution d'eau sur les dispositifs électriques exposés. Si la solution coule sur des composants électriques, couper l'alimentation avant d'essuyer les pièces.

Inspection des fuites avec une solution liquide

Les ports de remplacement de la trousse de conversion pour utilisation à haute altitude comportent un filetage droit (et non un filetage conique) et ne requièrent pas de produit d'étanchéité.

L'inspection des fuites devrait se faire à la fin du remplacement des ports et avant le remontage et la mise à l'essai de l'appareil.

1. S'assurer que le port est bien serré et que toutes les soupapes et commandes sont en position FERMÉE (OFF).
2. Remettre le courant et ouvrir l'admission en gaz.
3. Vaporiser une quantité généreuse du mélange d'eau et de savon, ou d'une autre solution conçue pour la détection de fuites de gaz, sur le joint fileté à la base du port, au raccord coudée et à l'écrou de compression de la conduite de gaz. (Un mélange de 25 % de détergent liquide et d'eau est efficace pour l'essai.) Éviter de vaporiser les dispositifs électriques.
4. Tourner le bouton du mode de cuisson et le bouton de température du four à « GRIL » (BROIL) tout en obturant l'orifice du port du brûleur de gril avec la gomme à effacer d'un crayon, votre doigt ou un objet semblable.
 - Il y aura un délai entre 45 et 90 secondes, période au cours de laquelle le serpentin de la soupape de sécurité chauffe pour dégager l'actionneur de la soupape. Un claquement unique se fait habituellement entendre lorsque la soupape de sécurité du gril s'ouvre.

5. Inspecter la base du joint du port, le raccord coudé et l'écrou de compression pour toute trace de bulles autour des raccords.
 - La présence de bulles indique des fuites de gaz.
6. En cas de fuites, réparer les immédiatement.
7. Répéter la procédure d'inspection pour le port du brûleur de cuisson.
8. Couper l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique.

Remontage de l'appareil

Remonter l'appareil dans la séquence qui suit

1. Tôle réfléchissante de la cuisinière, le cas échéant
2. Plateaux de déversement
3. Étriers du brûleur
4. Bases de brûleur
5. Chapeaux de brûleur
6. Dosseret
7. Grilles
8. Apposition de l'étiquette de conversion
9. Panneau de façade, le cas échéant
10. Panneau décoratif, le cas échéant
11. Porte de four, le cas échéant

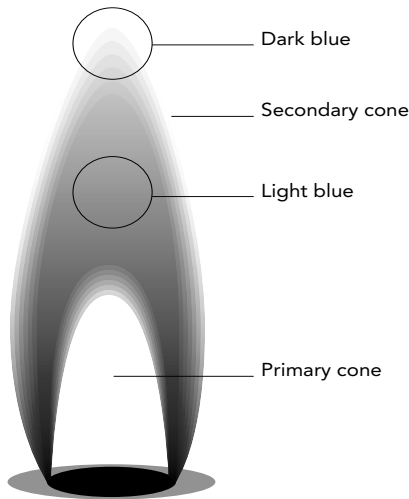
Vérification du rendement de la flamme et du brûleur

Pour observer les flammes de brûleurs, il sera probablement nécessaire d'éteindre les lampes ou de fermer les stores de la fenêtre pour obscurcir la pièce pour mieux voir la flamme.

Mise à l'essai de l'allumage des brûleurs STAR®

1. Enfoncer le bouton de commande du brûleur et le tourner à « HI ».
 - Le module de l'électrode et de la bougie de l'allumeur produira un déclic. Une fois l'air purgée des conduites d'alimentation, le brûleur devrait s'allumer dans les quatre (4) secondes.

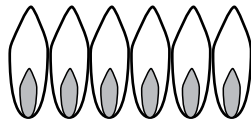
- Les flammes devraient être stables sans bruit excessif. Les cônes intérieurs des flammes doivent être bien définis et être distinctement séparés l'un de l'autre. La flamme, tout autour du brûleur, ne doit pas comporter des parties excessivement élevées ou de flammes « paresseuses ».



REMARQUE : Il est normal que des pointes légèrement jaunes apparaissent à l'extrémité des flammes après quelques minutes de fonctionnement au gaz propane (LP). Les traits orangés dans la flamme sont produits par la combustion de débris flottant dans l'air. Ce phénomène est normal durant les moments suivant l'allumage et devrait se dissiper après quelques minutes de fonctionnement.

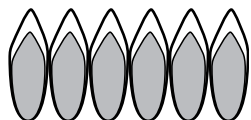
Flammes jaunes :

Réglage supplémentaire requis.



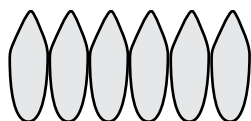
Extrémités des cônes externes jaunes :

Normales pour un gaz de pétrole liquéfié



Flammes bleues douces :

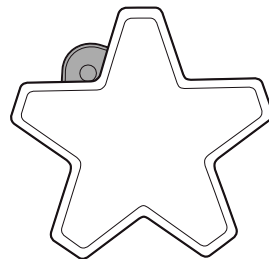
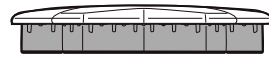
Normales pour le gaz naturel



- Ajuster la soupape de commande du brûleur à « LO » ou « SIM » pour vérifier si la flamme continue de brûler tout autour du brûleur. Éteindre la flamme en soufflant dessus ou en l'éventant à l'aide d'un bloc-notes ou d'un morceau de carton, puis observer la capacité du brûleur à se rallumer et à propager la flamme sur tout le brûleur en quelques secondes (propagation de la flamme). La propagation de la flamme est essentielle pour l'allumage et le rallumage adéquats du brûleur.

- Tester la capacité de rallumage des brûleurs à « XLO® » et observer la propagation des petites flammes de mijotage pendant que le système XLO allume et éteint les brûleurs.

- Si le rendement de la flamme n'est pas convenable, il peut s'avérer nécessaire d'ajuster de nouveau la vis de la soupape pour un brûleur supérieur qui ne propage pas assez la flamme. Tourner très légèrement la vis de la soupape dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la propagation de la flamme soit acceptable. (Consulter "Tableaux de conversion des ports pour brûleurs au propane (LP)").
- Si la flamme d'un brûleur est inégale, scintille, produit des bruits excessifs ou s'élève, certaines des fentes de la base du brûleur sont possiblement obstruées par des débordements d'aliments ou par d'autres débris. Les fentes bloquées peuvent être nettoyées à l'aide d'un trombone, d'une épingle ou d'un objet semblable. Les aliments ou les débris incrustés et difficiles à enlever peuvent parfois être retirés en utilisant une laine d'acier ou une brosse de soies métalliques fines.
- Une flamme « paresseuse », avec de très longues flammes, peut se créer en raison d'un chapeau de brûleur mal placé. Plusieurs des manteaux supérieurs des flammes individuelles auront tendance à fusionner ou à confluier. S'assurer que le chapeau du brûleur est convenablement installé sur la base du brûleur. Lorsque positionné correctement, le chapeau devrait être assez à plat sur la base et ne pas trop se balancer.



Chapeau du brûleur bien installé

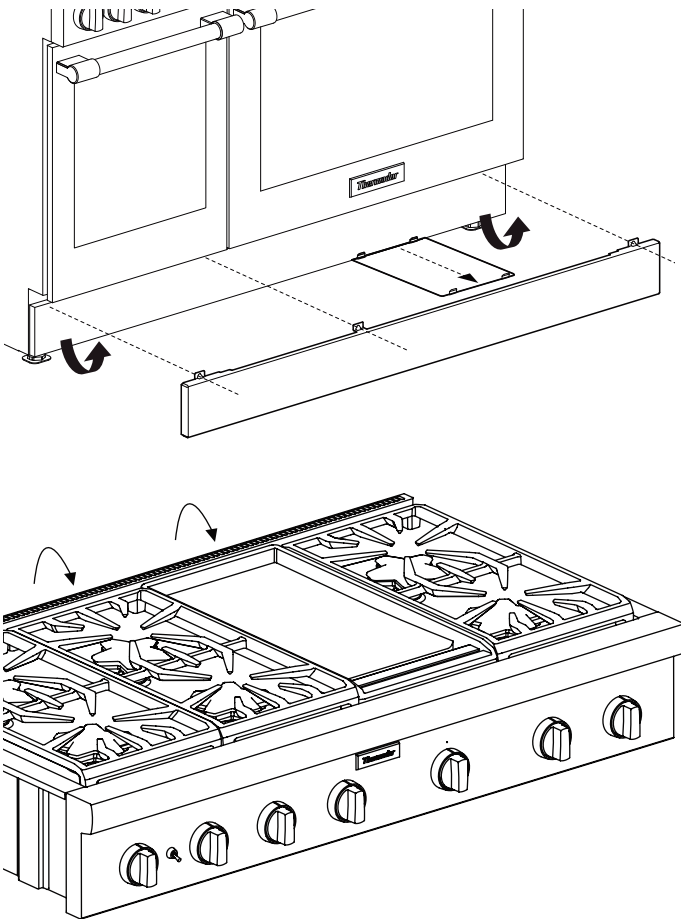
Chapeau du brûleur mal positionné

- Recommencer les procédures de mise à l'essai de l'allumage et de la flamme pour chacun des brûleurs de la table de cuisson.
- Mettre à l'essai l'allumage du brûleur de grill (uniquement les cuisinières au GAZ). Tourner le bouton de mode de cuisson et celui de la température du four à « GRIL » (BROIL).

- L'allumeur de la surface chaude essaiera d'allumer le brûleur du grill entre 45 et 90 secondes environ, période au cours de laquelle le serpentin de la soupape de sécurité chauffe pour s'ouvrir. Une fois l'air purgé des conduites d'alimentation en gaz, le brûleur du grill devrait s'allumer dans les quatre (4) secondes.
 - Les carreaux de céramique du brûleur devraient devenir rouge (infrarouge) après quelques minutes de fonctionnement. Si après quelques minutes de fonctionnement, le brûleur ne brille que légèrement en rouge (et affiche une flamme bleue flottant au-dessus de la surface du brûleur), vérifier le bon alignement du port du brûleur avec le centre de l'admission en gaz du brûleur.
6. Répéter la procédure pour les brûleurs de cuisson.

Apposition de l'étiquette de conversion

1. Pour une bonne identification et bien mettre en évidence la conversion de l'appareil au gaz propane (PL), apposer l'étiquette de conversion fournie à un endroit à côté des étiquettes de la plaque signalétique de l'appareil.



Índice de MATERIAS

Seguridad	36
Instrucciones de seguridad importantes.....	36
Instrucciones para la conversión a gas propano (LP).....	38
Antes de empezar.....	38
Lista de comprobación	39
Procedimiento de instalación	40
Desensamblar la parrilla de gas.....	40
Convertir el regulador a LP.....	41
Reemplazar las espreas de los quemadores STAR®	41
Tablas de conversión de la esprea del quemador de propano (LP)	42
Ajustar los tornillos de las válvulas de los quemadores STAR	44
Reemplazar la esprea para asar, solo en estufas de gas (modelos PRG).....	45
Reemplazar la esprea del quemador para hornear, solo en estufas de gas (modelos PRG)	46
Prueba para detectar fugas de gas	48
Volver a ensamblar el electrodoméstico	48
Comprobar la llama y el rendimiento del quemador	49
Colocar la etiqueta de conversión.....	50
Soporte, accesorios y partes	contraportada

Definiciones de SEGURIDAD

▲ ADVERTENCIA

Esto indica que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se cumple con esta advertencia.

▲ PRECAUCIÓN

Esto indica que pueden producirse lesiones leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

NOTA: Esto indica que puede producirse un daño al electrodoméstico o a la propiedad como resultado de la falta de cumplimiento de este aviso.

Nota: Esto lo alerta sobre información y/o consejos importantes.

Este electrodoméstico de THERMADOR®
 está hecho por BSH Home Appliances Corporation
 1901 Main Street, Suite 600
 Irvine, CA 92614

¿Preguntas?

1-800-735-4328

www.thermador.com

¡Esperamos oír de usted!

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

Leer atentamente

Guardar las piezas de gas originales para una posible reconversión en el futuro.

Importante: Esta conversión solo puede realizarla un técnico de servicio o instalador calificados.

Instalador: Dejar estas instrucciones con esta unidad para el propietario.

Propietario: Conservar estas instrucciones para consultar en el futuro.

Este kit se utiliza para convertir los electrodomésticos Thermador para que funcionen con gas propano (LP). Este kit incluye espreas para la correcta conversión a gas LP de los quemadores STAR® y de los quemadores para hornear y para asar de los hornos.

Este kit se utiliza para convertir determinados modelos de las series Pro parrilla de gas, Pro Harmony y Pro Grand para que funcionen con gas propano (LP). No se puede utilizar este kit para convertir modelos antiguos de cocinas o estufas. No se puede utilizar este kit para convertir electrodomésticos de otras marcas.

ADVERTENCIA



Si no se sigue exactamente la información de este manual, se puede producir un incendio o una explosión que pueden causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

- **NO almacenar o usar gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la proximidad de este electrodoméstico o cualquier otro.**
- **QUÉ HACER SI DETECTA OLOR A GAS**
 - **NO intentar encender ningún electrodoméstico.**
 - **NO tocar ningún interruptor eléctrico.**
 - **NO usar ningún teléfono en su edificio.**
 - **Llamar inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Seguir las instrucciones del proveedor de gas.**
 - **Si no es posible contactar con su proveedor de gas, comunicarse con el departamento de bomberos.**
- **La instalación y el mantenimiento los deben llevar a cabo un instalador calificado, una empresa de servicio o un proveedor de gas.**

ADVERTENCIA



Este kit de conversión deberá ser instalado por una agencia de servicio calificada, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos aplicables de la autoridad que tenga jurisdicción. Si no se sigue exactamente la información de estas instrucciones, se puede producir un incendio, una explosión o una emisión de monóxido de carbono que pueden causar daños materiales, lesiones personales o la muerte. La agencia de servicio calificada es responsable de la instalación adecuada de este kit. La instalación no se considerará correcta y completa hasta que se haya comprobado el funcionamiento del electrodoméstico convertido, según lo especificado en las instrucciones del fabricante que se facilitan con el kit.

Para instalaciones en Massachusetts

1. La instalación debe hacerla un contratista, plomero o instalador de gas calificados o con licencia del estado, provincia o región.
2. La llave de cierre tiene que ser una llave de gas en T.
3. La longitud del conector de gas flexible no debe ser superior a 36 pulgadas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

Al realizar pruebas en el sistema de tuberías de suministro, deben cumplirse los siguientes requisitos:

- El electrodoméstico y su grifo de cierre individual deberán estar desconectados del sistema de tuberías de suministro de gas cuando las presiones de las pruebas superen 1/2 psi (3.5 kPa).
- El electrodoméstico debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su grifo de cierre individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas con presiones iguales o inferiores a 1/2 psi (3.5 kPa).

PRECAUCIÓN

Al conectar la unidad con el gas propano, asegurarse de que el tanque de gas propano esté equipado con su propio regulador de alta presión. La presión de gas máxima que llegue al electrodoméstico no debe ser superior a 14.0 pulgadas de columna de agua desde el regulador del tanque de gas propano.

Advertencia en virtud de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA

Este producto puede exponerle a sustancias químicas, incluyendo cloruro de vinilo, que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivo. Para más información, consultar www.P65Warnings.ca.gov.

ADVERTENCIA

NUNCA dejar la conversión de gas parcialmente completa. Si se usa el electrodoméstico con la conversión incompleta, podrían emitirse altos niveles de monóxido de carbono o se podría producir un incendio o una explosión.

Para el agente de servicio

Es importante que conozca lo siguiente **ANTES** de empezar la conversión del electrodoméstico.

- Confirmar que el sistema de suministro de gas está disponible y listo para usar. Esto es especialmente importante para construcciones nuevas.
- Comprobar el tipo de gas suministrado en la ubicación. Asegurarse de que el electrodoméstico está conectado al tipo de gas para el que está certificado.
- Prever el suficiente tiempo y los recursos necesarios para realizar el proceso de conversión completo de forma correcta antes de abandonar el lugar de trabajo. Se debe realizar cada paso descrito en estas instrucciones para convertir con seguridad el electrodoméstico para que funcione correctamente a altas altitudes. **UNA CONVERSIÓN INADECUADA O INCOMPLETA DEL ELECTRODOMÉSTICO PUEDE IMPLICAR RIESGOS DE SEGURIDAD.**

Estufas de gas y estufas de dos combustibles convertidas para que funcionen con gas propano (LP) y a altas altitudes

Primero se debe convertir el electrodoméstico para que funcione con gas propano (LP), antes de que se pueda convertir para utilizarlo a altas altitudes. Un técnico calificado debe instalar el kit de altas altitudes.

Instrucciones para la conversión a gas propano (LP)

Antes de empezar

▲ PRECAUCIÓN

Antes de proceder con la conversión, interrumpir el suministro de gas al electrodoméstico antes de desconectar la alimentación eléctrica.

Herramientas necesarias

- Llave Torx T-20
- Llave poligonal de 7/16"
- Llave poligonal de 13/16"
- Boquilla de 7 mm o 9/32"
- Llave de tuerca de 1/4"
- Punta hexagonal de 16 mm o punta hexagonal de 5/8"
- Llave de tuercas ajustable
- Agua con jabón o una solución para detectar las fugas

Piezas incluidas

Kit de gas LP Pro Harmony y parrilla de gas para unidades con 5 quemadores (PRG305WH)	Cantidad
Etiqueta de conversión	1
Cinta de espuma, pieza de 1"	1
Desarmador, 1/8" x 0.20"	1
Esprea, 0.73 mm (73)	2
Esprea, 0.90 mm (90)	1
Esprea, 1.05 mm (105)	1
Esprea, 1.15 mm (115)	1
Esprea, 1.34 mm (134), Harmony, quemador para asar del horno principal	1
Esprea, 1.25 mm (125), Grand y Harmony, quemador para asar del horno auxiliar	1

Kit de gas LP Pro Harmony y parrilla de gas para unidades con 5 quemadores (PR(G/D)305WH(U/C) y PCG305W)	Cantidad
Etiqueta de conversión	1
Cinta de espuma, pieza de 1"	1
Desarmador, 1/8" x 0.20"	1
Esprea, 0.73 mm (73)	2
Esprea, 0.90 mm (90)	1
Esprea, 1.05 mm (105)	1
Esprea, 1.15 mm (115)	1

Kit de gas LP Pro Harmony, Grand y parrilla de gas para unidades con 4 y 6 quemadores	Cantidad
Etiqueta de conversión	1
Cinta de espuma, pieza de 1"	1
Desarmador, 1/8" x 0.20"	1
Esprea, 1.05 mm (105)	3
Esprea, 1.15 mm (115)	3
Esprea, 1.26 mm (126)	1

Kit de gas LP Pro Harmony y Pro Grand LP para unidades con quemadores para hornear y para asar	Cantidad
Etiqueta de conversión	1
Cinta de espuma, pieza de 1"	1
Desarmador, 1/8" x 0.20"	1
Esprea, 1.05 mm (105)	3
Esprea, 1.15 mm (115)	3
Esprea, 1.26 mm (126)	1
Esprea, 1.34 mm (134), Harmony, quemador para hornear del horno principal	1
Esprea, 1.40 mm (140), Grand, quemador para hornear del horno principal	1
Esprea, 1.13 mm (113), Grand y Harmony, quemador para hornear del horno auxiliar	1
Esprea, 1.25 mm (125), Grand y Harmony, quemador para asar del horno principal	1
Esprea, 0.813 mm (813), Grand y Harmony, quemador para asar del horno auxiliar	1

Lista de comprobación

Para que el electrodoméstico funcione bien, cada uno de los pasos indicados a continuación se debe llevar a cabo correctamente. Tachar cada paso después de finalizarlo.

Modelos de gas Pro Harmony

<input type="checkbox"/> Paso 1	Desensamblar la parrilla de gas (página 40).
<input type="checkbox"/> Paso 2	Convertir el regulador a gas LP (página 41).
<input type="checkbox"/> Paso 3	Reemplazar las espreas del quemador de acuerdo con el modelo y la tabla correspondiente (página 41).
<input type="checkbox"/> Paso 4	Ajustar los tornillos de la válvula para los quemadores STAR® (página 44).
<input type="checkbox"/> Paso 5	Retirar la puerta del horno (página 46).
<input type="checkbox"/> Paso 6	Retirar el rodapié y los paneles frontales (página 47).
<input type="checkbox"/> Paso 7	Reemplazar la esprea del quemador para asar del horno principal por la esprea de 1.25 mm (125) (página 45).
<input type="checkbox"/> Paso 8	Modelos de 48": reemplazar la esprea del quemador para asar del horno auxiliar por la esprea de 0.813 mm (813) (página 45).
<input type="checkbox"/> Paso 9	Reemplazar la esprea del quemador para hornear del horno principal por la esprea de 1.34 mm (134) (página 46).
<input type="checkbox"/> Paso 10	Modelos de 48": reemplazar la esprea del quemador para hornear del horno auxiliar por la esprea de 1.13 mm (113) (página 46).
<input type="checkbox"/> Paso 11	Comprobar si la parrilla de gas y el horno presentan fugas de gas (página 48).
<input type="checkbox"/> Paso 12	Volver a ensamblar la parrilla de gas, la puerta, el rodapié y los paneles frontales.
<input type="checkbox"/> Paso 13	Colocar la etiqueta de conversión (página 50).

Modelos de dos combustibles Pro Harmony

<input type="checkbox"/> Paso 1	Desensamblar la parrilla de gas (página 40).
<input type="checkbox"/> Paso 2	Convertir el regulador a gas LP (página 41).
<input type="checkbox"/> Paso 3	Reemplazar las espreas del quemador de acuerdo con el modelo y la tabla correspondiente (página 41).
<input type="checkbox"/> Paso 4	Ajustar los tornillos de la válvula para los quemadores STAR (página 44).
<input type="checkbox"/> Paso 5	Comprobar si la parrilla de gas presenta fugas de gas (página 48).
<input type="checkbox"/> Paso 6	Volver a ensamblar la parrilla de gas.

<input type="checkbox"/> Paso 7	Colocar la etiqueta de conversión (página 50).
---------------------------------	--

Modelos de gas Pro Grand

<input type="checkbox"/> Paso 1	Desensamblar la parrilla de gas (página 40).
<input type="checkbox"/> Paso 2	Convertir el regulador a gas LP (página 41).
<input type="checkbox"/> Paso 3	Reemplazar las espreas del quemador de acuerdo con el modelo y la tabla correspondiente (página 41).
<input type="checkbox"/> Paso 4	Ajustar los tornillos de la válvula para los quemadores STAR (página 44).
<input type="checkbox"/> Paso 5	Retirar la puerta del horno (página 46).
<input type="checkbox"/> Paso 6	Retirar el rodapié y los paneles frontales (página 47).
<input type="checkbox"/> Paso 7	Reemplazar la esprea del quemador para hornear del horno principal por la esprea de 1.40 mm (140) (página 46).
<input type="checkbox"/> Paso 8	Modelos de 48": reemplazar la esprea del quemador para hornear del horno auxiliar por la esprea de 1.13 mm (113) (página 46).
<input type="checkbox"/> Paso 9	Reemplazar la esprea del quemador para asar del horno principal por la esprea de 1.25 mm (125) (página 45).
<input type="checkbox"/> Paso 10	Modelos de 48": reemplazar la esprea del quemador para asar del horno auxiliar por la esprea de 0.813 mm (813) (página 45).
<input type="checkbox"/> Paso 11	Comprobar si la parrilla de gas y el horno presentan fugas de gas (página 48).
<input type="checkbox"/> Paso 12	Volver a ensamblar la parrilla de gas, la puerta, el rodapié y los paneles frontales.
<input type="checkbox"/> Paso 13	Colocar la etiqueta de conversión (página 50).

Modelos de dos combustibles Pro Grand

<input type="checkbox"/> Paso 1	Desensamblar la parrilla de gas (página 40).
<input type="checkbox"/> Paso 2	Convertir el regulador a gas LP (página 41).
<input type="checkbox"/> Paso 3	Reemplazar las espreas del quemador de acuerdo con el modelo y la tabla correspondiente (página 42).
<input type="checkbox"/> Paso 4	Ajustar los tornillos de la válvula para los quemadores STAR (página 48).
<input type="checkbox"/> Paso 5	Comprobar si la parrilla de gas presenta fugas de gas (página 48).
<input type="checkbox"/> Paso 6	Volver a ensamblar la parrilla de gas.
<input type="checkbox"/> Paso 7	Colocar la etiqueta de conversión (página 50).

Procedimiento de instalación

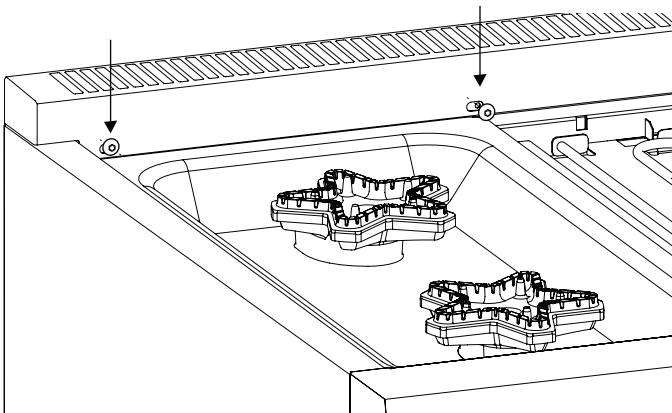
Desensamblar la parrilla de gas

⚠ PRECAUCIÓN

Interrumpir el suministro de gas al electrodoméstico antes de desconectar la alimentación eléctrica.

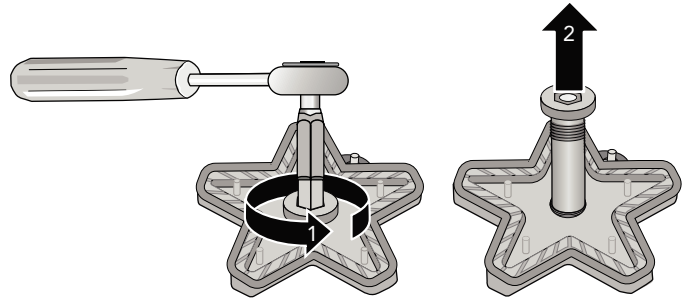
Para desensamblar la parrilla de gas:

1. Retirar las rejillas de la parrilla de gas y las tapas de los quemadores.
2. Para quitar más fácilmente el colector de grasa, retirar los tornillos torx T-20 de la parte delantera del adorno de isla o de la consola trasera.

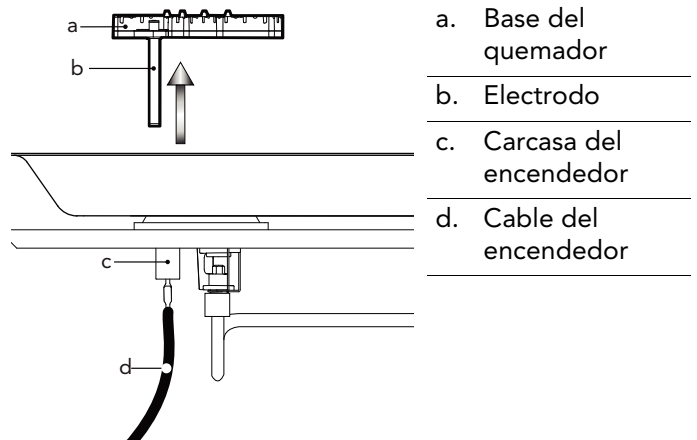


3. Usar un adaptador de cabeza hexagonal de 16 mm para los quemadores etiquetados con «D» o «F». Usar un adaptador de cabeza hexagonal de 9 mm para los quemadores etiquetados con «B» para retirar el venturi de cada base del quemador.

CONSEJO: Si un adaptador de cabeza hexagonal de 16 mm no está disponible, se puede seleccionar una broca hexagonal de 5/8". Como alternativa se puede usar un perno con cabeza de 5/8", bien sea con «tuerca doble» o apretado, en el portabrocas de un taladro.



4. Desconectar el encendedor. Jalar con cuidado la base del quemador.

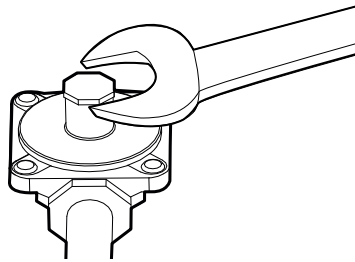


5. Retirar con cuidado el pedestal de cada quemador.
6. Retirar los colectores de grasa girándolos hacia arriba y empujándolos hacia atrás.
7. Retirar la pantalla térmica en algunos modelos. Algunos modelos están equipados con una pantalla de anchura doble que se extiende bajo el colector de grasa adyacente.

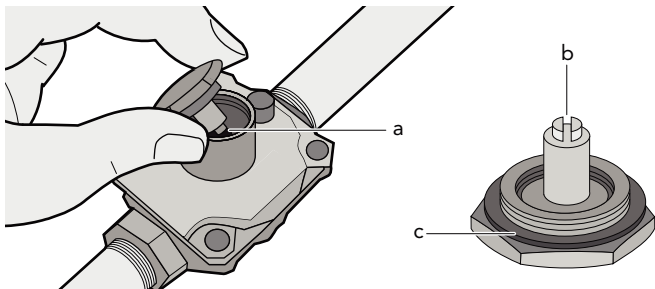
Convertir el regulador a LP

El regulador de gas se encuentra en la parrilla de gas, en el lateral izquierdo del electrodoméstico. La ubicación exacta varía según el modelo.

1. Retirar el tapón de conversión con una boquilla de 7/8" o una llave de tuercas.

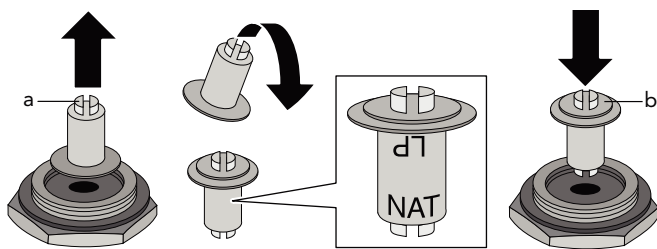


2. Agarrar firmemente el vástago de botón de plástico y jalarlo con fuerza para separarlo del tapón de metal. El vástago está perfectamente encajado en una ranura del tapón y puede necesitarse un fuerte jalón para extraerlo. (Consejo: Puede ser útil «balancear» suavemente el vástago de plástico mientras se jala para retirarlo del tapón de metal).



- a. Resorte
- b. Vástago de botón de plástico
- c. Junta

3. Girar el vástago 180° de forma que las letras «LP» queden al revés cuando el tapón se apoye sobre su cabeza. Volver a introducir el vástago en su sitio insertándolo en la ranura del tapón de metal. El vástago debe encajarse en su posición.



- a. Gas natural
- b. Gas LP

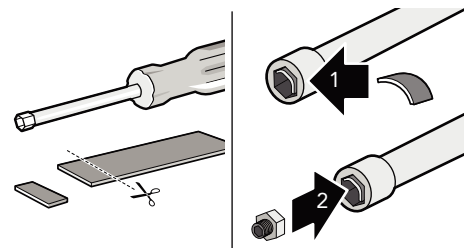
4. Volver a colocar el tapón de conversión, configurado para gas LP, en la parte superior del regulador.

Reemplazar las espreas de los quemadores STAR

Para preparar la llave de tuerca para la conversión de las espreas de los quemadores

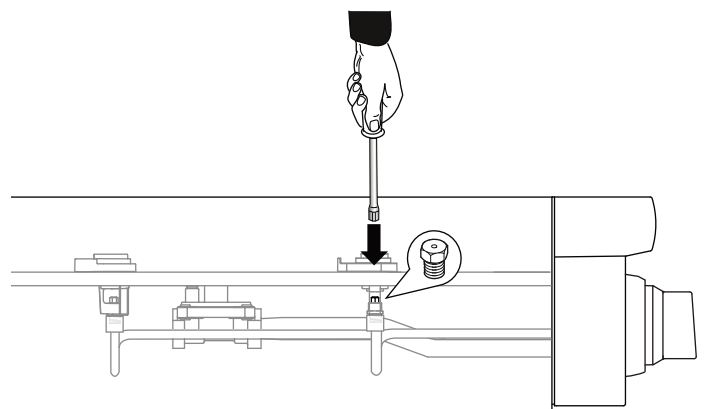
La cinta de espuma ayuda a mantener la esprea en el extremo de la llave de tuerca, de forma que no caiga en el interior del electrodoméstico durante la retirada o instalación de la esprea.

1. Recortar un pequeño trozo de la cinta de espuma suministrada en este kit (aprox. 1/4" x 1/2" / 6 x 12 mm).
2. Colocar cinta de espuma sobre el borde de una boquilla de 7 mm o a 9/32" con una llave de tuerca de 1/4", usada para sustituir las espreas de los quemadores, como se muestra a continuación.



Para sustituir las espreas de los quemadores STAR®

1. Acceder a las boquillas de los inyectores con la llave de tuerca envuelta con la cinta de espuma y retirar la esprea de gas de las boquillas de los inyectores de los quemadores STAR.



2. Localizar las espreas correctas de los quemadores STAR incluidos en el kit. El diámetro de las espreas está estampado en el lateral de los mismos.

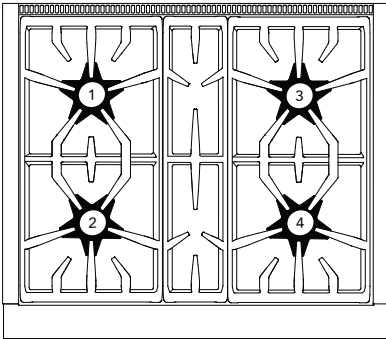


3. Sustituir las espreas como se indica en "Tablas de conversión de la esprea del quemador de propano (LP)" en la página 42.

NOTA: Todas las espreas de reemplazo del kit de conversión tienen roscas rectas (no cónicas) y no necesitan un compuesto para sellar las roscas.

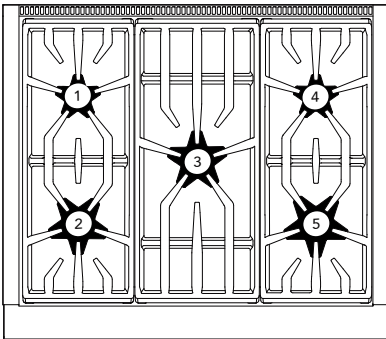
Tablas de conversión de la esprea del quemador de propano (LP)

Modelo 304



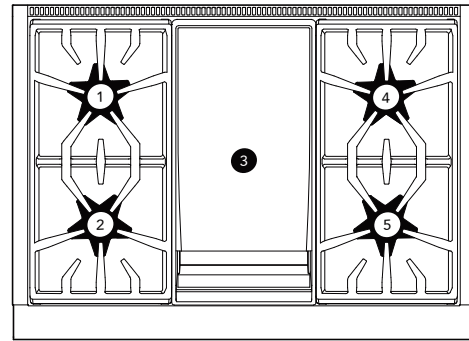
(1) 105	(3) 105
(2) 115	(4) 115

Modelo 305



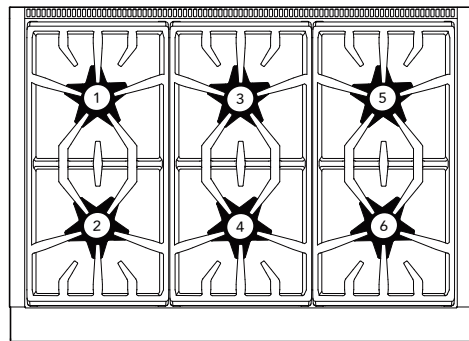
(1) 73	(4) 73
(2) 115	(5) 105
(3) 90	

Modelo 364 con plancha



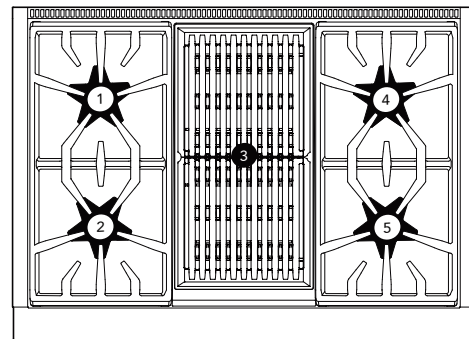
(1) 105	(4) 105
(2) 115 Pro Harmony y parrilla de gas 126 Pro Grand	(5) 115
(3) —	

Modelo 366



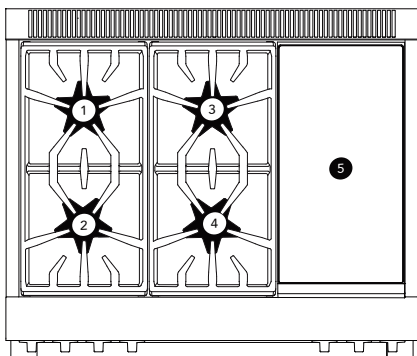
(1) 105	(4) 115
(2) 115 Pro Harmony y parrilla de gas 126 Pro Grand	(5) 105
(3) 105	(6) 115

Modelo 364 con grill



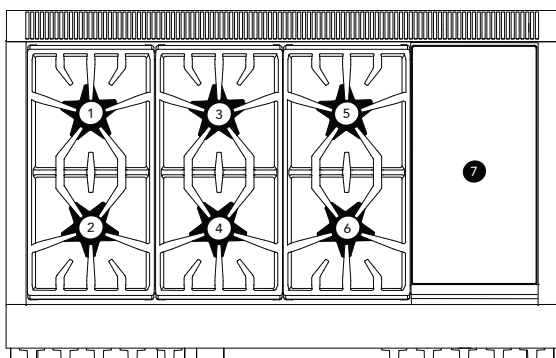
(1) 105	(4) 105
(2) 115 Pro Harmony y parrilla de gas 126 Pro Grand	(5) 115
(3) —	

Modelo 364 con inducción



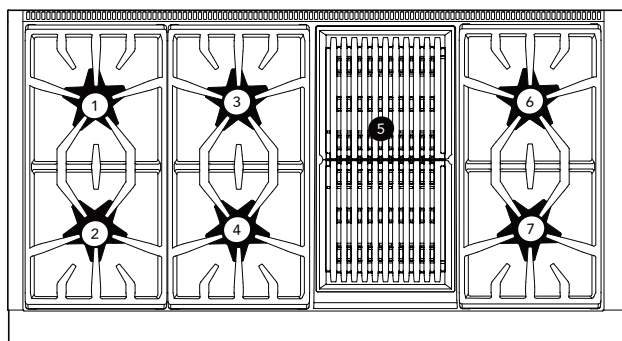
(1) 105	(4) 115
(2) 126	(5) —
(3) 105	

Modelo 486 con inducción



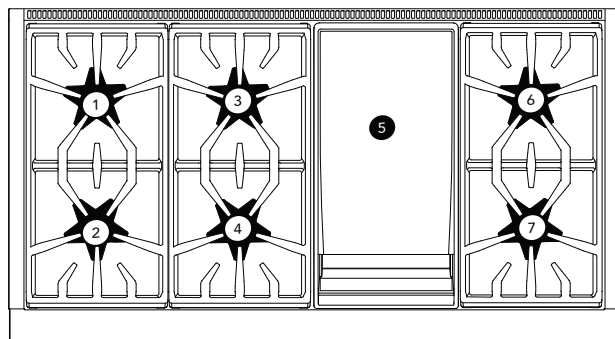
(1) 105	(5) 105
(2) 126	(6) 115
(3) 105	(7) —
(4) 115	

Modelo 486 con grill



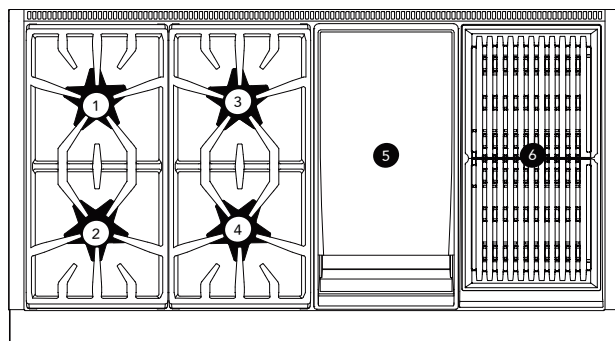
(1) 105	(5) —
(2) 115 Pro Harmony y parrilla de gas 126 Pro Grand	(6) 105
(3) 105	(7) 115
(4) 115	

Modelo 486 con plancha



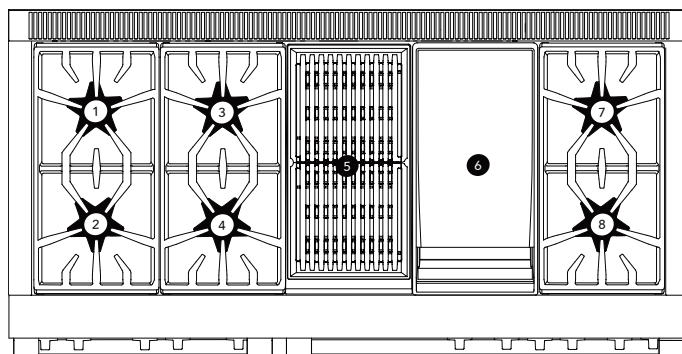
(1) 105	(5) —
(2) 115 Pro Harmony y parrilla de gas 126 Pro Grand	(6) 105
(3) 105	(7) 115
(4) 115	

Modelo 486 con plancha y grill

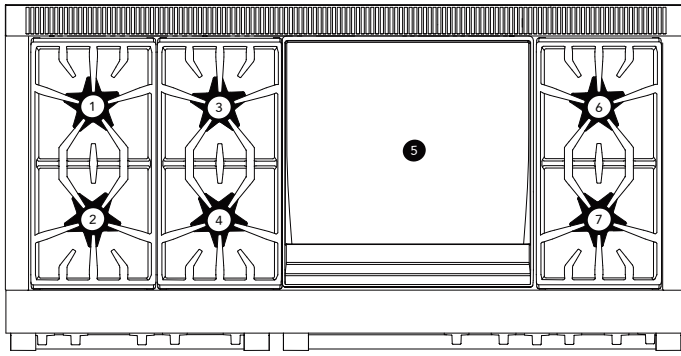


(1) 105	(4) 115
(2) 115 Pro Harmony y parrilla de gas 126 Pro Grand	(5) —
(3) 105	(6) —

Modelo 606 con plancha y grill

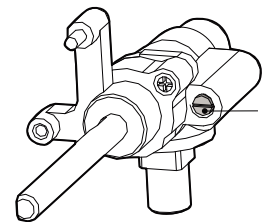


(1) 105	(5) —
(2) 126	(6) —
(3) 105	(7) 105
(4) 115	(8) 115



(1) 105	(5) —
(2) 126	(6) 105
(3) 105	(7) 115
(4) 115	

Ajustar los tornillos de las válvulas de los quemadores STAR®

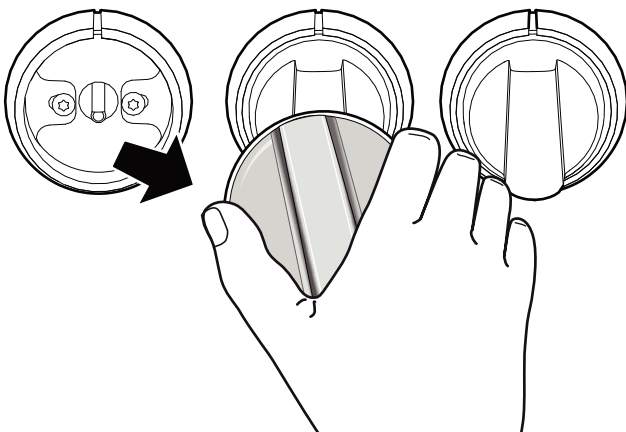


Se usa un desarmador plano con una punta de 1/8" [3.0 mm] de ancho y .020" [0.50 mm] de grosor (incluido) para ajustar los tornillos de la válvula.

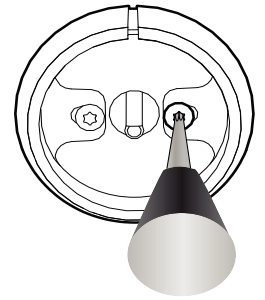


Ajustar los tornillos de las válvulas de los quemadores STAR

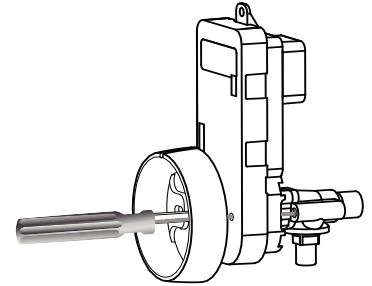
1. Retirar la perilla del vástago de la válvula jalándolo hacia el exterior, fuera del panel de control.



2. Retirar el tornillo de montaje con bisel ubicado a la derecha del vástago de la válvula con un desarmador Torx T-20.



3. Insertar un desarmador plano de 1/8" en la esprea del tornillo de montaje con bisel. Acceder a los tornillos de la válvula a través del agujero de paso en el módulo de encendido por chispas. Se debe sentir el enganche del desarmador y el tornillo de la válvula.



4. Ajustar el tornillo de la válvula girándolo un 1/8 de vuelta. Girar el tornillo en el sentido de las agujas del reloj para reducir el tamaño de la llama para hervir a fuego lento. Girar el tornillo en el sentido contrario a las agujas del reloj para aumentar el tamaño de la llama para hervir a fuego lento. Ajustar el tornillo de la válvula para obtener la potencia suficiente para hervir a fuego lento. Teniendo en cuenta las fluctuaciones normales de presión del gas, la estabilidad de la llama podría verse afectada si se aprieta demasiado el tornillo de la válvula.
5. Realizar una prueba para detectar fugas de gas en cada esprea y en los racores del tubo de alimentación correspondiente. Consultar "Prueba para detectar fugas de gas" en la página 48. La prueba para detectar fugas de gas se debería hacer una vez terminada la conversión de las espreas y antes de que se vuelvan a ensamblar y probar los quemadores.

Reemplazar la esprea para asar, solo en estufas de gas (modelos PRG)

⚠ PRECAUCIÓN

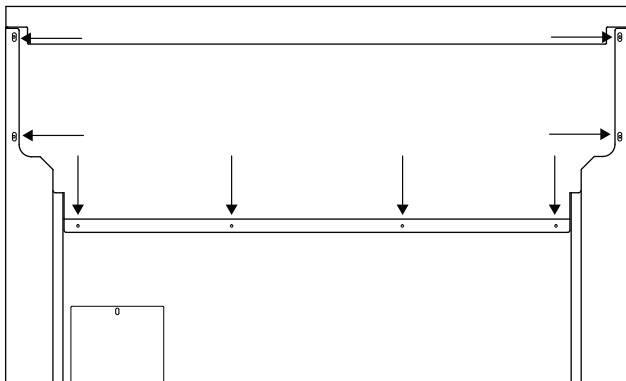
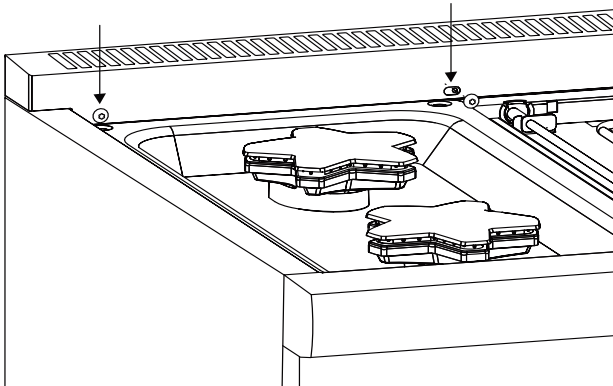
Después de reemplazar la esprea del asador y antes de volver a ensamblar el panel posterior y la consola trasera de la estufa, realizar una prueba para detectar fugas de gas en la esprea y los racores asociados, conforme a la sección «Prueba para detectar fugas de gas» de estas instrucciones.

NOTA: Las estufas de dos combustibles (modelos PRD) cuentan con hornos eléctricos y no tienen un esprea para el quemador para asar.

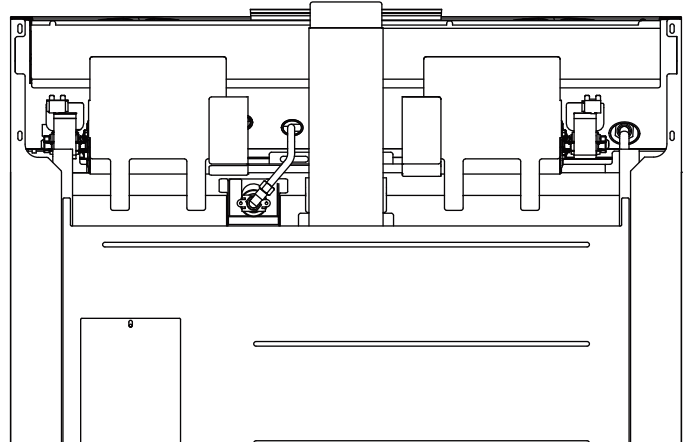
Descripción	Quemador para asar del horno principal	Esprea del quemador para asar del horno auxiliar
Pro Grand	1.25 mm (125)	0.813 mm (813)
Pro Harmony	1.25 mm (125)	0.813 mm (813)

Retirar el conjunto de la consola trasera

1. Usar un desarmador Torx T-20 para retirar los tornillos de los paneles frontal y trasero del conjunto de la consola trasera.



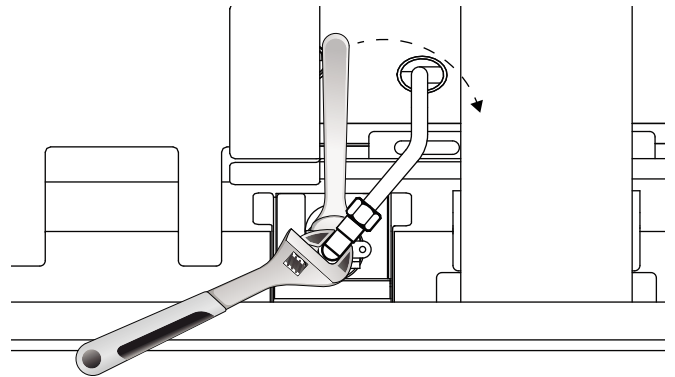
2. Levantar con cuidado el conjunto de la consola trasera de la estufa.



Reemplazar la esprea del quemador para asar

1. Retirar la esprea para asar usando una llave estriada de 7/16" y, al mismo tiempo, impedir girar al racor en codo usando una llave de tuercas ajustable.

IMPORTANTE: NO doblar la placa de fijación de la esprea del quemador para asar. Asegurarse de que la esprea del quemador para asar está alineado en el centro de la entrada del tubo del quemador.



NOTA: las espreas de reemplazo del quemador para asar tienen roscas rectas (no cónicas) y **NO** necesitan un compuesto para sellar las roscas.

2. Realizar una prueba para detectar fugas de gas en la esprea y los racores del tubo de alimentación correspondiente, conforme a la sección «Prueba para detectar fugas de gas» de estas instrucciones.

Reemplazar la esprea del quemador para hornear, solo en estufas de gas (modelos PRG)

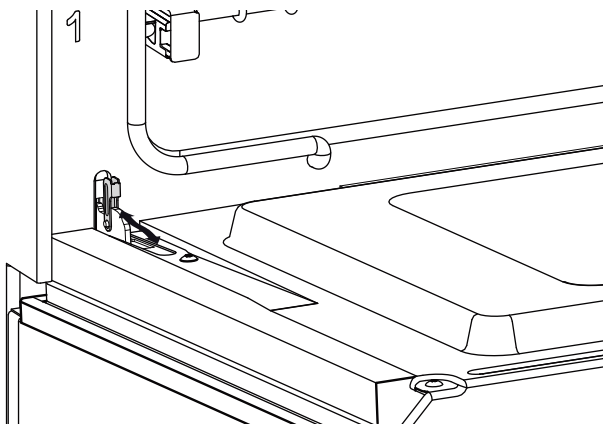
NOTA: Las estufas de dos combustibles (modelos PRD) cuentan con hornos eléctricos y no tienen un esprea para el quemador para hornear.

Retirar la puerta del horno

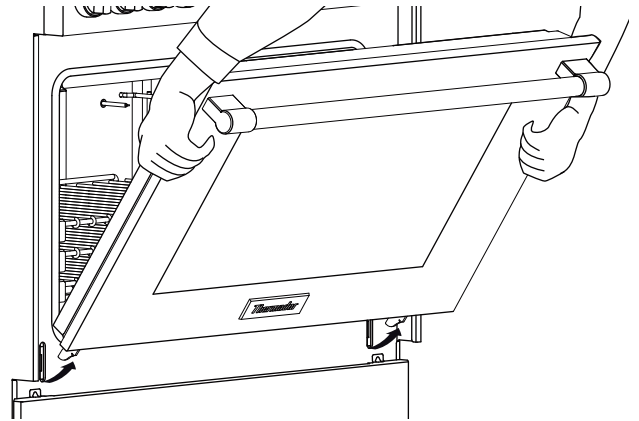
⚠ PRECAUCIÓN

- **RETIRAR LA PUERTA CON CUIDADO. LA PUERTA ES MUY PESADA.**
- Asegurarse de que el horno está frío y que se ha desconectado el electrodoméstico de la corriente antes de retirar la puerta. De no hacerlo se puede producir una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y frágil. Usar las dos manos para retirar o sustituir la puerta.
- Si no se agarra la puerta del horno con firmeza y adecuadamente podrían producirse lesiones personales o daños en el producto.
- Nunca soltar las palancas ni intentar cerrar las bisagras cuando se haya retirado la puerta. Sin el peso de la puerta, los potentes resortes cerrarán las bisagras con mucha fuerza.

1. Abrir completamente la puerta. Empujar los soportes de las bisagras hacia abajo en ambos lados de la puerta. Es posible que se necesite un desarmador para hacer palanca hacia atrás en el soporte.



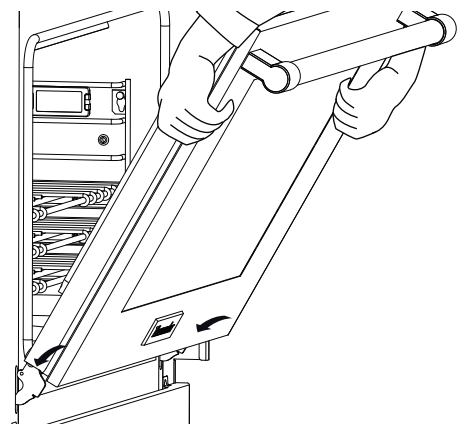
2. Cerrar la puerta despacio hasta apoyarla contra los soportes de las bisagras. Los soportes de las bisagras abiertos mantienen la puerta abierta a un ángulo de unos 30° respecto a su posición cerrada.
3. Agarrar la puerta con firmeza por los extremos. Levantar la puerta y sacarla hacia afuera. Los resortes ofrecerán un poco de resistencia.



4. Guardar la puerta en un lugar seguro y estable.

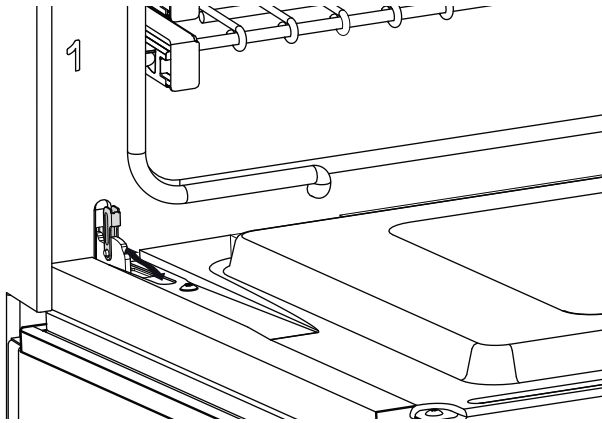
Reinstalar la puerta del horno

1. Sostener la puerta firmemente con ambas manos.
2. Sostener la puerta en un ángulo de unos 30° respecto a su posición cerrada. Insertar las bisagras centradas en las ranuras. Las bisagras se engancharán con seguridad en las ranuras cuando estén correctamente instaladas. **NO** forzar, doblar o girar la puerta.



3. Abrir completamente la puerta para exponer las bisagras, las palancas y las ranuras.

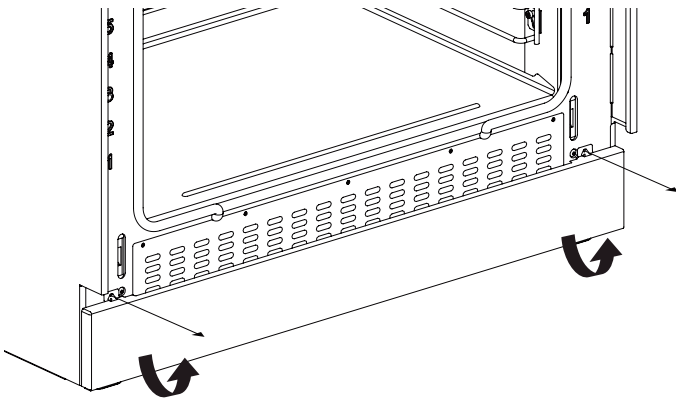
- Empujar las bisagras hacia adelante hasta que estén colocadas en la placa de fijación. Es posible que se necesite un desarmador para empujar hacia atrás con cuidado el soporte.



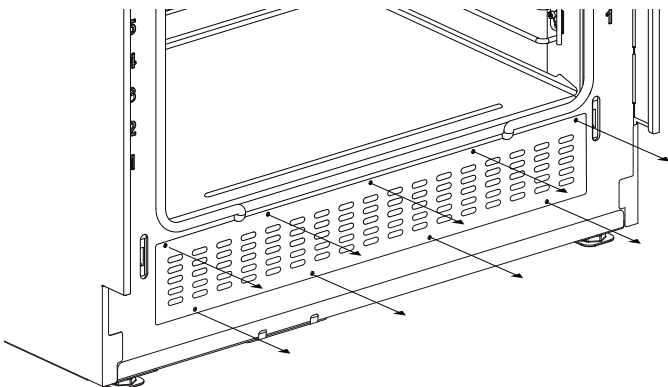
- Cerrar y abrir la puerta lentamente para asegurarse de que está bien colocada y de forma segura.

Retirar el rodapié y los paneles frontales

- Retirar los tornillos del rodapié usando un desarmador Torx T-20.



- Retirar los tornillos del panel frontal usando un desarmador torx T-20.



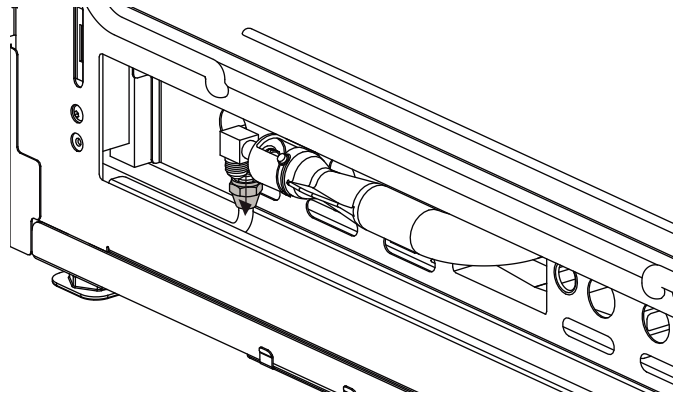
Reemplazar la esprea del quemador para hornear

Descripción	Esprea del quemador para hornear del horno principal	Esprea del quemador para hornear del horno auxiliar
Pro Grand	1.40 mm (140)	1.13 mm (113)
Pro Harmony	1.34 mm (134)	1.13 mm (113)

Para reemplazar la esprea del quemador para hornear:

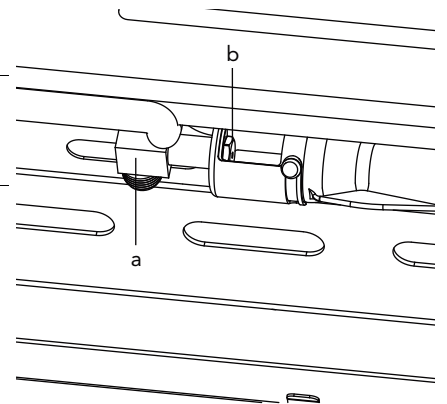
- Retirar la tubería de gas del quemador para hornear usando una llave estriada de 13/16" y, al mismo tiempo, impedir girar al racor en codo usando una llave de tuercas ajustable.

IMPORTANTE: NO doblar el tubo ni el respiradero del quemador para hornear. Asegurarse de que la esprea del quemador para hornear está alineado en el centro de la entrada del tubo del quemador.



- Girar a mano el racor en codo de la esprea (a) y, al mismo tiempo, impedir girar al esprea del quemador para hornear (b) usando una llave de tuercas ajustable.

- Racor en codo de la esprea
- Esprea del quemador para hornear



- Sustituir las espreas como se indica en las tablas de arriba.

NOTA: Las espreas de reemplazo del quemador para asar tienen roscas rectas (no cónicas) y **NO** necesitan un compuesto para sellar las roscas.

- Realizar una prueba para detectar fugas de gas en la esprea y los racores del tubo de alimentación correspondiente, conforme a la sección «Prueba para detectar fugas de gas» de estas instrucciones.

Prueba para detectar fugas de gas

⚠ ADVERTENCIA

NO utilizar ningún tipo de llama para detectar las fugas de gas.

⚠ PRECAUCIÓN

NO rociar los dispositivos eléctricos expuestos con una solución con agua. Si se cae alguna gota de la solución sobre los componentes eléctricos, desconectar la alimentación eléctrica antes de limpiar las piezas.

Detección de fugas de gas usando una solución líquida

Todos las espreas de reemplazo del kit de conversión para altas altitudes tiene roscas rectas (no cónicas) y no necesitan un compuesto para sellar las roscas.

La prueba para detectar fugas de gas se debería hacer una vez que se han sustituido las espreas y antes de que se vuelva a ensamblar y probar el electrodoméstico.

- Asegurarse de que se ha apretado la esprea y de que todas las válvulas y controles están en la posición de apagado.
- Conectar la alimentación eléctrica y el suministro de gas.
- Rociar una cantidad generosa de una mezcla de agua y jabón (o de cualquier otra solución concebida para detectar fugas) en la parte enroscada de la base de la esprea, el racor en codo y la tuerca de compresión del tubo de gas. (Una mezcla compuesta de 25 % de jabón en agua es eficaz para esto). Evitar rociar los dispositivos eléctricos.
- Girar la perilla de modo y de temperatura del horno hasta «BROIL» (Asar) y, al mismo tiempo, bloquear la esprea para asar con una goma de borrar suave, los dedos o algo similar.

- Transcurrirá un plazo de unos 45 a 90 segundos hasta que el serpentín de la válvula de seguridad se caliente y libere el accionador de la válvula. Normalmente se escucha un único chasquido cuando se abre la válvula de seguridad del asador.
- Supervisar la base de la unión de la esprea, el racor en codo y la tuerca de compresión para comprobar si se forman burbujas en algún lugar alrededor de las conexiones.
 - Las burbujas indican que hay una fuga de gas.
 - Si el electrodoméstico presenta fugas de gas, repararlas inmediatamente.
 - Repetir en la esprea del quemador para hornear.
 - Desconectar la alimentación eléctrica y el suministro de gas.

Volver a ensamblar el electrodoméstico

Volver a ensamblar el electrodoméstico en el siguiente orden:

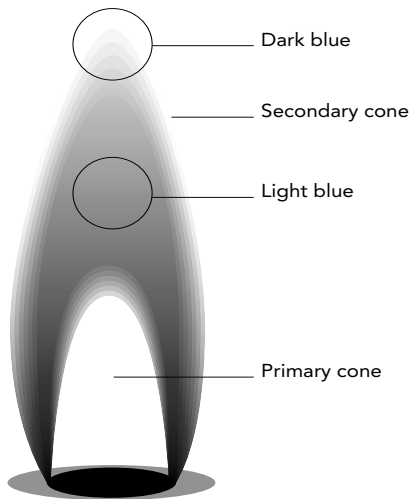
- Pantalla térmica de la parrilla de gas (si existe)
- Colectores de grasa
- Pedestales de los quemadores
- Bases de los quemadores
- Tapas de los quemadores
- Consola trasera
- Rejillas
- Etiqueta de conversión
- Panel frontal (si existe)
- Rodapié (si existe)
- Puerta del horno (si existe)

Comprobar la llama y el rendimiento del quemador

Para observar las llamas de los quemadores, podría ser necesario apagar las luces o bajar las persianas para oscurecer la habitación y ver más fácilmente la llama.

Para probar el encendido de los quemadores STAR®

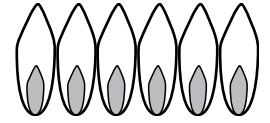
1. Empujar la perilla de control del quemador y girarlo hasta la posición «HI».
 - El electrodo del encendedor y el módulo de chispas producirán un chasquido. Una vez que se haya purgado el aire de las tuberías de alimentación, el quemador debería encenderse en menos de cuatro segundos.
 - Las llamas deben ser estables y hacer poco ruido. Los conos interiores de cada llama deben estar bien definidos y separados uno de otro. La llama, alrededor del quemador, no debe tener partes excesivamente o continuamente «elevadas» o «vagas».



NOTA: Es normal que las puntas de las llamas estén levemente amarillas después de unos minutos de funcionamiento con gas propano (LP). Los trazos naranjas en las llamas son producidos por la combustión de restos en el aire. Este fenómeno es normal durante los momentos que siguen el encendido y deberían disiparse después de unos minutos de funcionamiento.

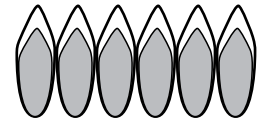
Llamas amarillas:

Se necesita un mayor ajuste.



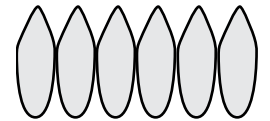
Puntas amarillas en la parte exterior:

Normal en gas LP



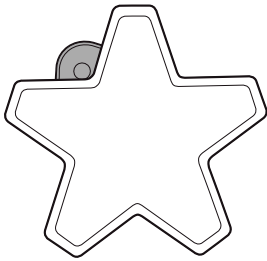
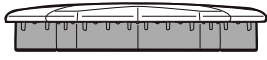
Llamas azul claro:

Normal en gas natural



2. Ajustar la válvula de control del quemador a la posición «LO» o «SIM» para verificar si la llama sigue difundándose alrededor del quemador. Apagar la llama soplándola o moviendo una hoja o un trozo de cartón y luego observar la capacidad del quemador para encenderse de nuevo y propagar la llama en todo el quemador en pocos segundos. La propagación de la llama es esencial para que se encienda y vuelva a encender adecuadamente el quemador.
3. Probar la reignición de «XLO®» y observar la propagación de la pequeñas llamas para hervir a fuego lento mientras el sistema XLO enciende y apaga los quemadores.
 - Si el rendimiento de la llama no es adecuado, podría ser necesario reajustar el tornillo de la válvula de un quemador superior cuya propagación de la llama sea insuficiente. Girar muy ligeramente el tornillo de la válvula en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la propagación de la llama sea aceptable. (Consultar "Tablas de conversión de la espesa del quemador de propano (LP)").
 - Si la llama de un quemador es irregular, centellea, produce ruidos excesivos o se eleva, es posible que algunas de las ranuras de la base del quemador estén obstruidos por derrames de alimentos o por otros restos. Las ranuras bloqueadas se pueden limpiar con un clip desdoblado, una aguja o un objeto semejante. A veces, los alimentos y los restos incrustados y difíciles de limpiar se pueden quitar con una fibra de acero o un cepillo metálico.

- Se puede producir una llama «vaga», con largas llamas, porque la tapa de un quemador está mal colocada. Varias de las puntas de las llamas individuales tendrán tendencia a fusionarse o a confluír. Comprobar que la tapa del quemador esté correctamente colocada sobre la base del quemador. Cuando esté colocada correctamente, la tapa debería estar razonablemente plana sobre la base y no debería balancearse demasiado.



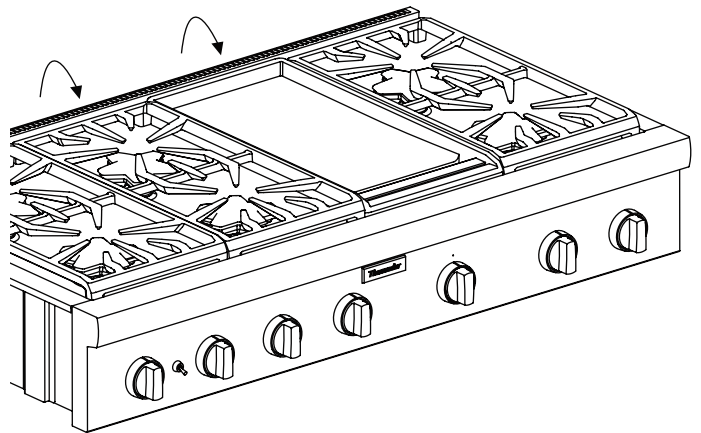
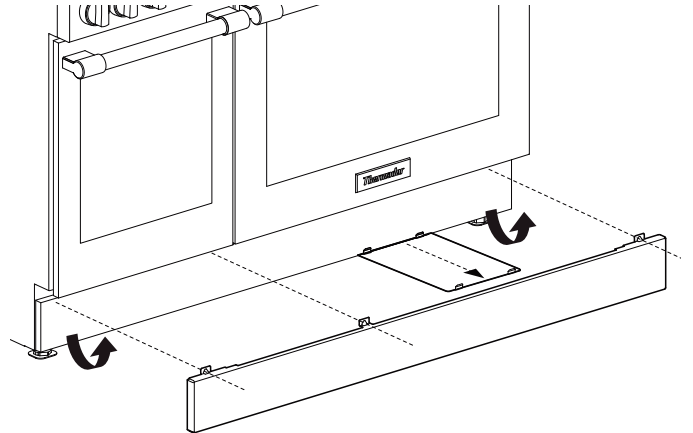
Tapa del quemador correcta



Tapa del quemador incorrecta

Colocar la etiqueta de conversión

1. Para una identificación y una prueba adecuadas de la conversión del electrodoméstico a gas propano (LP), poner la etiqueta de conversión proporcionada cerca de las etiquetas de clasificación del electrodoméstico.



2. Una vez que se haya colocado la etiqueta de conversión, usar un rotulador permanente para anotar la fecha, el nombre y la dirección de su organización de servicio en la etiqueta de conversión.

4. Repetir las pruebas de la llama y del encendido de cada quemador de la parrilla de gas.
5. Probar el encendido de gas para asar (solo estufas de gas). Girar la perilla de modo y de temperatura del horno hasta «BROIL» (Asar).
 - El encendedor de superficies calientes intentará encender el asador después de que transcurra un plazo de 45 a 90 segundos, cuando el serpentín de la válvula de seguridad se caliente para abrirse. Una vez que se haya purgado el aire de las tuberías de alimentación de gas, el asador debería encenderse en menos de cuatro (4) segundos.
 - Las placas de cerámica del quemador deberían iluminarse de un color rojo intenso (infrarrojo) después de estar funcionando durante unos minutos. Si una vez que hayan transcurrido unos minutos con el quemador encendido, el asador solo se ilumina levemente en rojo (y la llama que flota en la superficie del quemador es principalmente azul), comprobar que la esprea del asador esté alineada en el centro de la entrada del tubo del quemador.
6. Repetir en las espreas de los quemadores para hornear.

Support

Thank you for being a Thermador customer!

Thermador is dedicated to supporting you and your appliance so you have many years of creative cooking. Please don't hesitate to contact us if you have any questions. We're happy to help you with cleaning and care instructions, cooking tips, accessories, troubleshooting, and more.

USA:

1-800-735-4328

thermador.com/customer-care

Canada:

1-800-735-4328

thermador.ca/support

Accessories and parts

Filters, Thermador cleaners, Teppanyaki pans, griddles, replacement parts, and more can be purchased in our online accessories store.

USA:

store.thermador.com/us

Canada:

Filters, parts and accessories can be purchased through our distributors.

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060

Soutien

Merci d'être un client Thermador!

Thermador s'engage à offrir tout le support dont vous et votre appareil avez besoin afin que vous puissiez en profiter pleinement. N'hésitez pas à communiquer avec nous pour toute question. Nous serons heureux de vous aider avec des directives concernant le nettoyage et les soins, des conseils de cuisson, des accessoires, le dépannage et plus encore.

É.-U. :

1-800-735-4328

thermador.com/customer-care

Canada :

1-800-735-4328

thermador.ca/support

Accessoires et pièces

Vous trouverez dans notre magasin d'accessoires en ligne des filtres, des produits nettoyants Thermador, des poêles Teppanyaki, des plaques à frire, des pièces de rechange et plus encore.

É.-U. :

store.thermador.com/us

Canada :

Les filtres, pièces et accessoires peuvent être achetés auprès de nos distributeurs.

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060

Soporte

¡Gracias por ser un cliente Thermador!

Thermador se dedica a apoyarlo a usted y a su aparato para que tenga muchos años para cocinar creativamente. No dude en contactarnos si tuviera preguntas. Nos encantará ayudarlo con las instrucciones de limpieza y cuidado, consejos para cocinar, accesorios, solución de problemas y más.

EEUU:

1-800-735-4328

thermador.com/customer-care

Canadá:

1-800-735-4328

thermador.ca/support

Accesorios y piezas

Los filtros, limpiadores Thermador, sartenes de Teppanyaki, planchas, piezas de refacción y más se pueden comprar en nuestra tienda de accesorios en línea.

EEUU:

store.thermador.com/us

Canadá:

Los filtros, piezas y accesorios se pueden comprar a través de nuestros distribuidores.

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060



1901 MAIN STREET, SUITE 600, IRVINE, CA 92614 // 800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM

© 2018 BSH Home Appliances Corporation

8001131533