GRLP5 CONVERSION KIT APPLICATION INSTRUCTIONS

Instructions for converting range to operate on Liquefied Petroleum Gas

INSTALLATION AND SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER.
IMPORTANT: SAVE FOR LOCAL ELECTRICAL INSPECTOR'S USE.
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING **This conversion kit must be installed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions may result in fire, explosion or production of carbon monoxide 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 this kit.**

CAUTION **Before proceeding with the conversion, shut off the gas supply and disconnect the electrical power to the range. Be sure both power supplies are off before installing the conversion kit. Failure to do so could cause serious bodily injury.**

IMPORTANT: Do not attempt to use this conversion kit on products for which it is not specifically designated. Consult the product installation manual or parts list to determine the correct conversion kit number prior to use.

After replacing the natural to L.P. gas orifices, keep the original factory installed natural gas orifices for future range conversion back to natural gas.

GRLP5 CONVERSION KIT - CONTENTS AND APPLICABLE MODELS

QTY	Part Number	Description	Surface Burner Combination
1	808726511	INSTRUCTION SHEET	
1	316241200	LABEL REGULATOR CONVERSION	
1	A22203901	LABEL - RATING PLATE ENGLISH	RF 7.5K, RR 7.5K, LF 7.5K, LR 7.5K
1	A22203902	LABEL - RATING PLATE FRENCH	RF 7.5K, RR 7.5K, LF 7.5K, LR 7.5K
1	A22203903	LABEL - RATING PLATE SPANISH	RF 7.5K, RR 7.5K, LF 7.5K, LR 7.5K
1	A22203904	LABEL - RATING PLATE ENGLISH	RF 16K, RR 5K, C 7.5K, LF 7.5K, LR 12K
1	A22203905	LABEL - RATING PLATE FRENCH	RF 16K, RR 5K, C 7.5K, LF 7.5K, LR 12K
1	A22203906	LABEL - RATING PLATE SPANISH	RF 16K, RR 5K, C 7.5K, LF 7.5K, LR 12K
1	A22203907	LABEL - RATING PLATE ENGLISH	RR 5K, C 7.5K, LF 12K, LR 7.5K
1	A22203908	LABEL - RATING PLATE FRENCH	RR 5K, C 7.5K, LF 12K, LR 7.5K
1	A22203909	LABEL - RATING PLATE SPANISH	RR 5K, C 7.5K, LF 12K, LR 7.5K
1	A22203910	LABEL - RATING PLATE ENGLISH (DUAL)	RR 5K, CF 7.5K, CR 7.5K, LF 16K, LR 7.5K
1	A22203911	LABEL - RATING PLATE FRENCH (DUAL)	RR 5K, CF 7.5K, CR 7.5K, LF 16K, LR 7.5K
1	A22203912	LABEL - RATING PLATE SPANISH (DUAL)	RR 5K, CF 7.5K, CR 7.5K, LF 16K, LR 7.5K

QTY	Part Number	Description	Surface Burner Combination
1	808726511	INSTRUCTION SHEET	
1	A18340307	STYLE 1	ORIFICE 16000 BTU / HR
1	A18340304	STYLE 1	ORIFICE 12000 BTU / HR
4	A18340318	STYLE 1	ORIFICE 7500 BTU / HR
1	A18340306	STYLE 1	ORIFICE 5000 BTU / HR
1	A18340312	STYLE 2	ORIFICE 14000 BTU / HR
1	A18340319	STYLE 2	ORIFICE 2000 BTU / HR
1	A21570501	BAKE (HOOD) (#56)	ORIFICE 16000 BTU / HR
1	A21570502	BROIL (HOOD) (#57)	ORIFICE 13500 BTU / HR

Model Number
FCFG3005B
FCFG3062A
FCFG3083A
FCFG308LA
FCFL3062A
FCRG3051B
FCRG3052B
FCRG305LB
FCRG3062A
FCRG306LA
FCRG3083A
FCRL3062A
GCFG3060B
PCFG3080AF

Instructions for converting range to operate on Liquefied Petroleum Gas

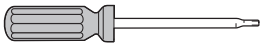
Tools Required

5/8" open end wrench

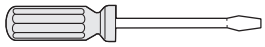
13/16" open end wrench

1/2” deep well socket wrench and extensions

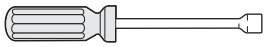
T-20 Driver



1/8” wide flat-blade screwdriver



7mm nut driver



1. ACCESS THE GAS REGULATOR

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard can occur and result in serious injury or death. Disconnect electrical power to the range.

Access gas regulator:

Regulator adjustment on the appliance can be performed from the back of the range.

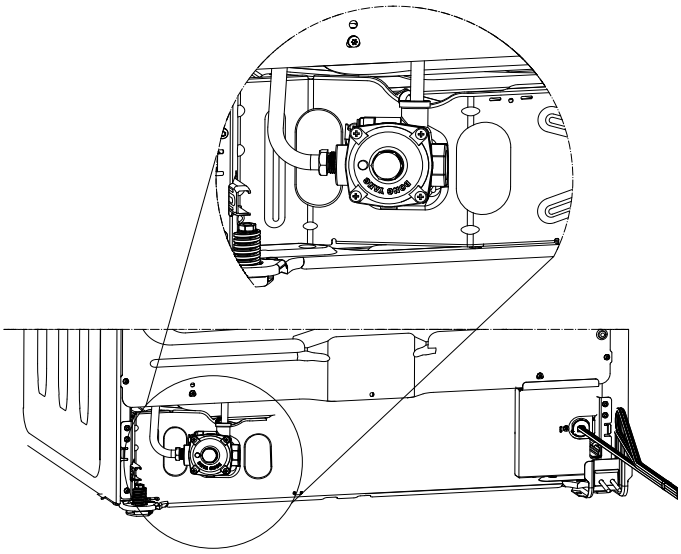


Figure 1

2. CONVERT THE PRESSURE REGULATOR (ALL RANGE TYPES):

a. DO NOT REMOVE the pressure regulator or allow it to turn.
b. Remove the dust protector from the cap (some models - see Figure 2).
c. Use a wrench to remove the cap from the pressure regulator (all models).
d. Remove any gaskets.
e. Follow the remaining conversion instructions depending on your pressure regulator style provided in Figure 2 and Figure 3.
f. Once set for L.P./Propane, replace gasket and cap then tighten.

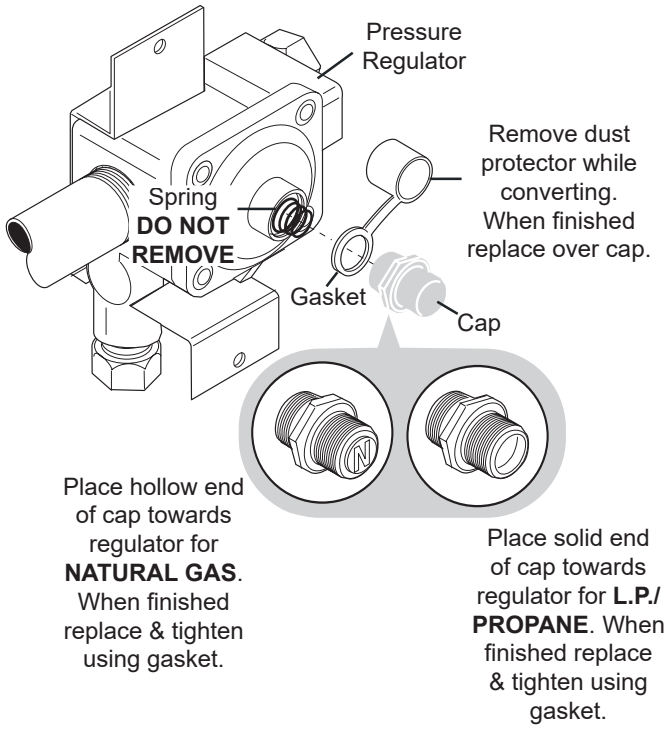


Figure 2

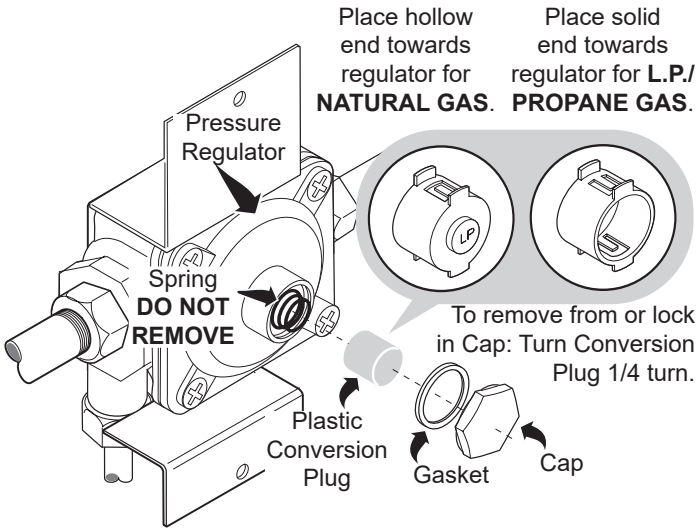


Figure 3

3. CONVERT SURFACE BURNERS FOR USE WITH L.P./PROPANE GAS

This conversion kit contains multiple gas orifices for converting different styles of sealed gas surface burners. Determine which style of gas surface burner is being converted and select the proper orifice from the designated orifice pack for that specific burner style and size.

NOTE: In the case the range includes multiple burner styles, use the appropriate orifice for each burner size.

Save the natural gas orifices removed from the appliance for possible future conversions to natural gas.

⚠ WARNING Use caution when replacing each burner so the electrode is not damaged.

⚠ CAUTION THIS COOKTOP IS NOT REMOVABLE. Do not attempt to remove this cooktop.

BURNER STYLE #1

This style of burner will use the orifices contained in the separate smaller envelope found inside the main envelope of the L.P. kit GRLP5. This envelope will be labeled “Style 1 and Style 2”. Follow the instructions on pages 5 & 6 when converting this burner style.

BURNER STYLE #2 - TWIN BURNER

This style of burner will use the orifices contained in the envelope found inside the main envelope of the L.P. kit GRLP5. This envelope will be labeled “Style 1 and Style 2”. Follow the instructions on page 7 when converting this burner style.

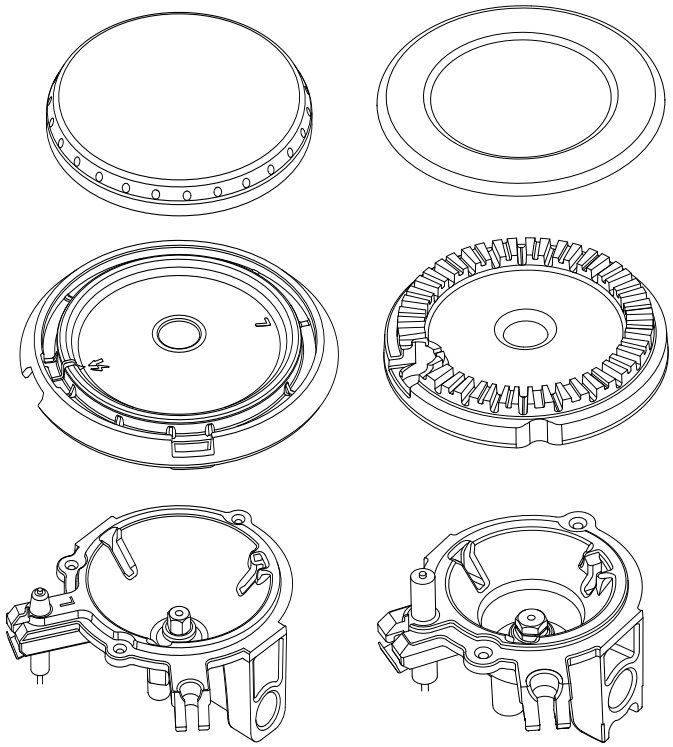


Figure 4

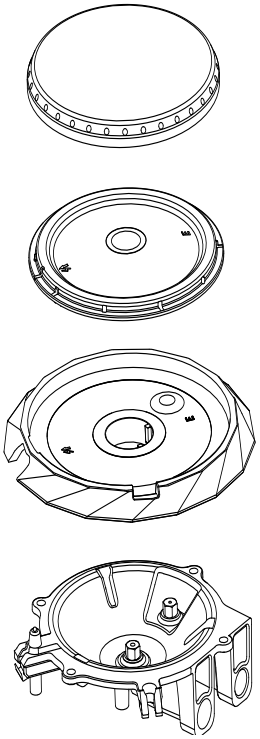


Figure 5

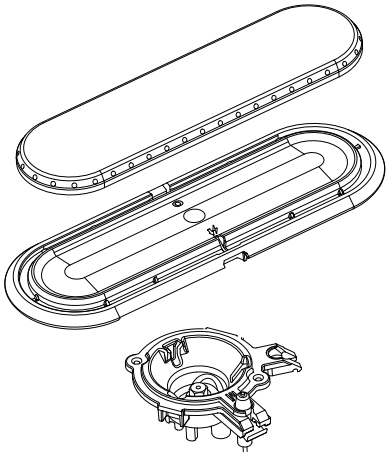


Figure 6

OVAL BURNERS

Use orifice size .93 from envelope.

Instructions for converting range to operate on Liquefied Petroleum Gas

BURNER STYLE #1 CONVERSION INSTRUCTIONS

WARNING Use caution when replacing each burner so the electrode is not damaged.

CAUTION THIS COOKTOP IS NOT REMOVABLE. Do not attempt to remove this cooktop.

For all burner locations:

a. Remove Burner Grates and Burner Caps.

b. Remove the factory installed natural gas orifices from the center of the orifice holders using a 7 mm nut driver (see Figure 8). Save the natural gas orifices removed from the appliance for possible future conversion back to natural gas.

c. Following the chart below select the appropriate L.P./Propane gas orifice from the envelope labeled Service Kit 1 and Service Kit 2. EXAMPLE: Natural Gas orifice marked 1.07 is replaced by L.P. orifice marked .66. Tighten all orifices until snug. Use CAUTION not to overtighten.

d. Replace burners at all locations. Make sure that the ignitor aligns with the burners. You MUST have a Burner installed to ensure proper ignition and gas flame size.

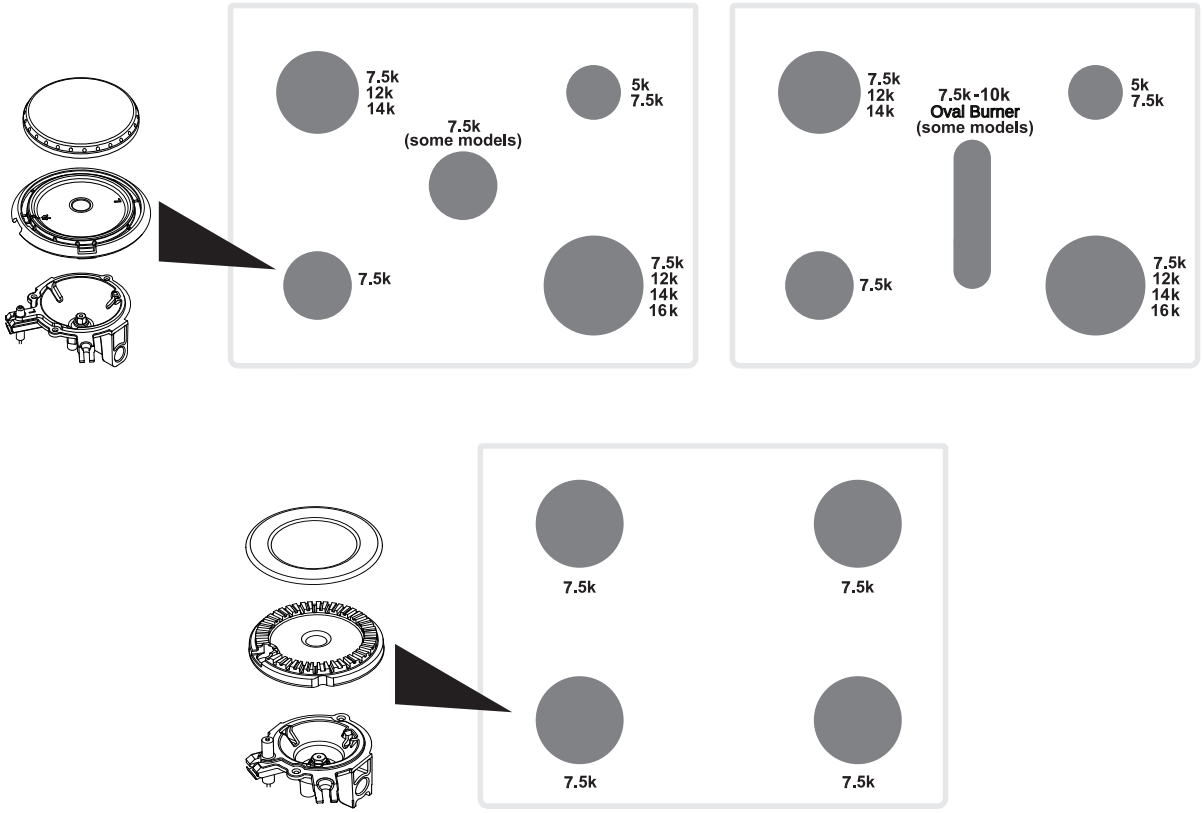


Figure 7

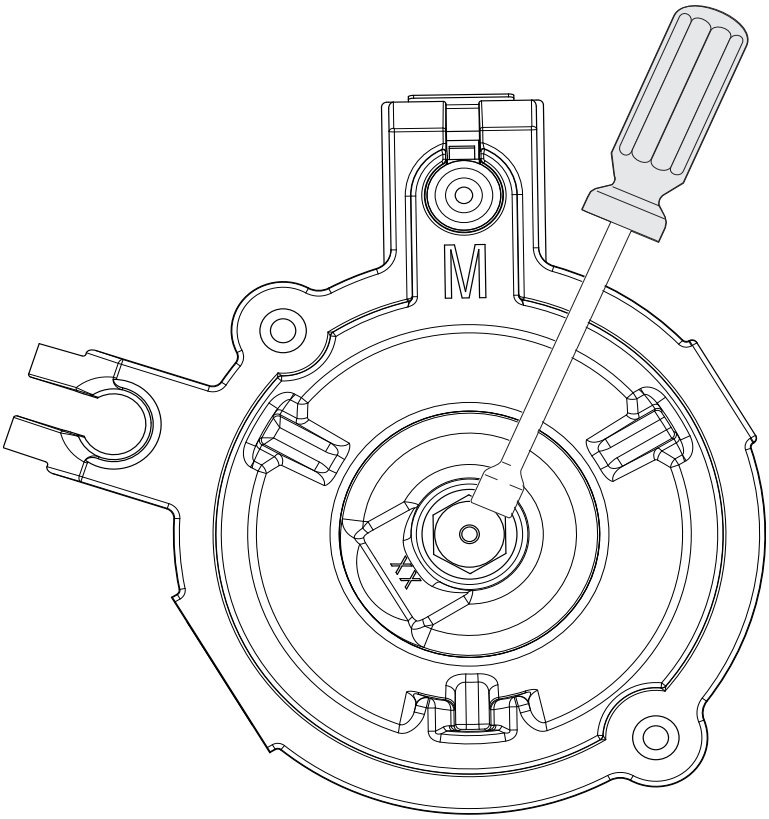


Figure 8

GAS SURFACE BURNER ORIFICE DATA CHART (Burner Style #1)					
BTU Rating / Natural Gas	5,000	9,500	14,000	17,000	18,000
Natural Gas Orifice	1.07	1.46	1.87	2.1	2.2
L.P. Gas Orifice	0.66	0.81	1.02	1.18	1.18
L.P. Orifice Marking Color	Pink	Blue	Yellow	Silver	Silver
BTU Rating* / L.P. Gas	5,000	7,500	12,000	16,000	16,000

*For operation at elevations above 2000 ft., appliance rating shall be reduced at the rate of 4 percent for each 1000 ft. above sea level.

BURNER STYLE #2 CONVERSION INSTRUCTIONS

CAUTION THIS COOKTOP IS NOT REMOVABLE. Do not attempt to remove this cooktop.

For all burner locations:

a. Remove burner grates & lift off the burner (see Figure 5).

b. Remove the factory installed natural gas orifices from the orifice holders using a 7mm nut driver (See Figure 9). Save the natural gas orifices removed from the appliance for possible future conversion back to natural gas.

c. Replace the orifice in each of the orifice holders with the appropriate L.P./Propane gas orifice from the envelope labeled Style 1 and Style 2.
Note: There are orifices for the main portion of the burner and for the center/ simmer portion of the burner. Tighten all orifices until snug. Use CAUTION not to overtighten.

d. Replace burners at all locations. Burners MUST have a Burner Cap installed to insure proper ignition and gas flame size.

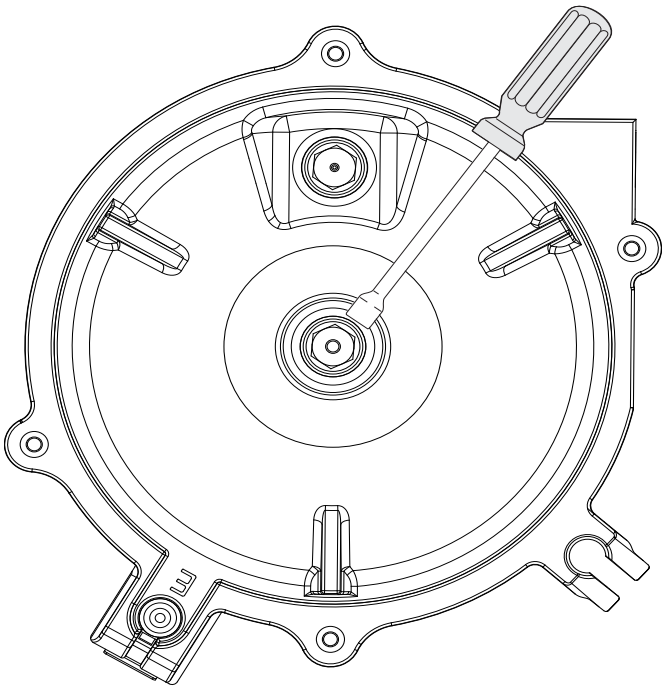


Figure 9

GAS SURFACE BURNER ORIFICE DATA CHART (Burner Style #2)		
	SIMMER	Main
L.P. Gas Orifice	0.40	1.09
L.P. Orifice Marking Color	Black	Brown
BTU Rating* / L.P. Gas	2000	14,000

*For operation at elevations above 2000 ft., appliance rating shall be reduced at the rate of 4 percent for each 1000 ft. above sea level.

4. CONVERT OVEN ORIFICES FOR L.P./PROPANE GAS
STYLE 3 OVEN CAVITY CONVERSION INSTRUCTIONS

5.6 CAPACITY OVEN CAVITY CONVERSION INSTRUCTIONS

1. **Convert oven burner orifice for L.P./Propane Gas (16,000 BTU*)**

   Gas ovens must be converted to L.P. by removing the oven bottom. Do not attempt conversion of an electric oven, such as in a dual-fuel range.

   a. Remove the two screws located in the bottom rear of the oven cavity. Lift the oven bottom (**A**) out of the oven cavity (see Figure 10).

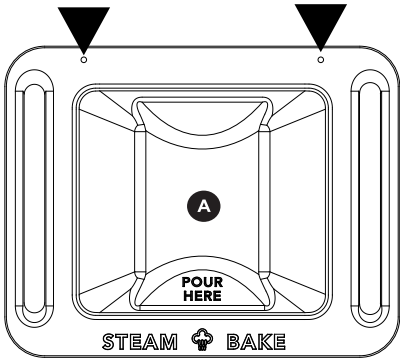


Figure 10

   b. The flame spreader (**B**) is secured with two screws located at the front of the oven. Remove the screws. Remove the flame spreader from the oven cavity (see Figure 11).

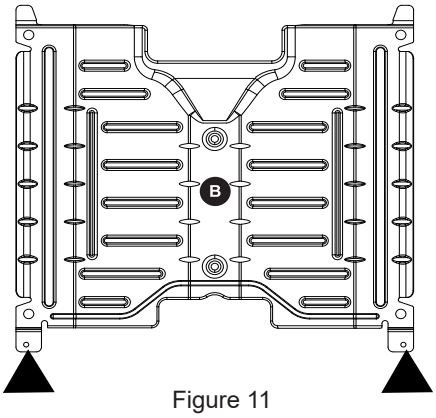


Figure 11

   c. The bake burner (**C**) is attached with two screws located in the front of the oven cavity. Remove these screws (see Figure 12).

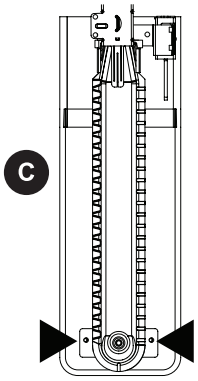


Figure 12

   d. Lift the bake burner assembly (**C**) and shift to one side to gain access to the orifice hood (**D**). Complete removal from the cavity is not required (see Figure 13). IMPORTANT: The igniter is very fragile. Take care to not damage the igniter when moving parts.

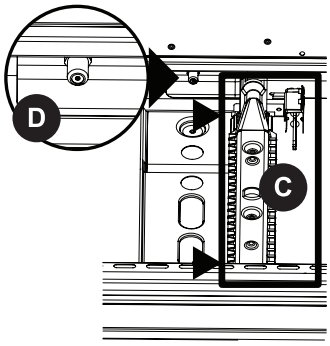


Figure 13

   e. Once access to the orifice hood (**D**) is clear, use a 1/2 inch deep socket wrench to remove the orfice hood (**D**) (see Figure 14). Install #56/1.18 mm hood (Brass) from LP Kit. Tighten until hood is fully seated (see Figure 15). DO NOT over tighten.

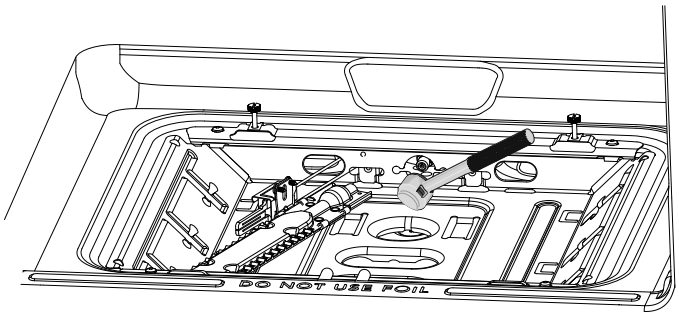


Figure 14

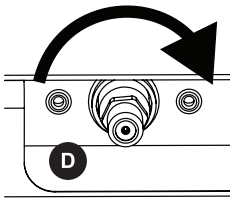


Figure 15

   f. The oven burner (**E**) does not have an air shutter, so no further adjustment is necessary (see Figure 16).

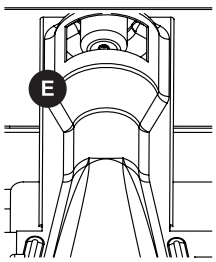


Figure 16

2. Reassembly of oven burner and range

a. Replace burner assembly (**C**) back on orifice (**D**) and replace the two burner screws (see Figure 17).

b. Replace the oven baffle in the oven and replace the two screws at the front of the baffle.

c. Check the retainer clips on the oven bottom brackets for proper alignment.

d. Replace the oven bottom

e. Attach the two oven bottom screws.

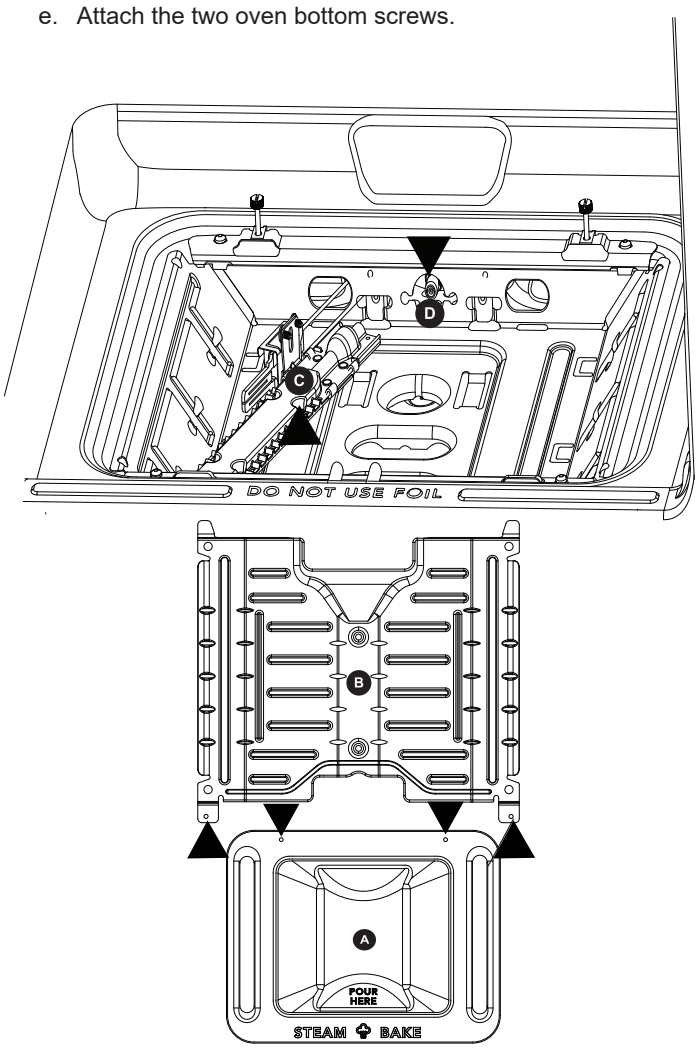


Figure 17

Propane Gas (13,500 BTU) DO NOT ATTEMPT TO CONVERT AN ELECTRIC BROIL SYSTEM

1. Remove oven door (See Owner's Manual).
2. The Broil Burner is attached with two screws (located in the front of the oven cavity). Remove these screws (see Figure 18).
3. Pull the broil burner assembly forward and shift to one side to gain access to the orfice hood. (Complete removal from the cavity is not required).
   IMPORTANT: The igniter is very fragile. Take care to not damage the igniter when moving parts.
4. Once access to the orfice hood is clear, use a 1/2 inch deep socket wrench to remove the hood (see Figure 19). (Use care to not drop hoods during removal or installation.)
5. Install #57/ 1.09 mm hood from LP kit. Tighten until hood is fully seated. DO NOT OVER TIGHTEN. The oven burner does not have an air shutter, so no further adjustment is necessary.

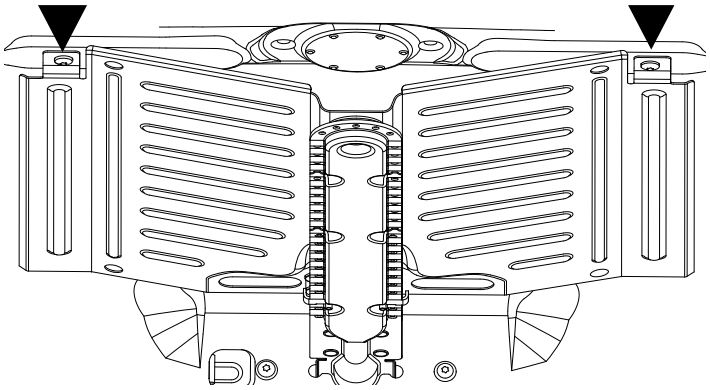


Figure 18

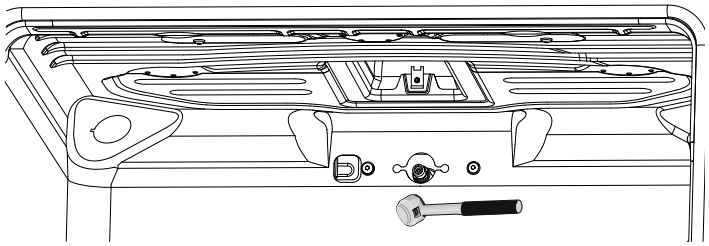


Figure 19

5. RECONNECT GAS AND ELECTRICAL SUPPLY TO RANGE (ALL RANGE TYPES)

⚠ CAUTION Do not use a flame to check for gas leaks.

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the installation instructions provided with the range.

Checking Manifold Gas Pressure

If it should be necessary to check the manifold gas pressure, remove the burner cap and connect a manometer (water gauge) or other pressure device to the top right rear burner orifice. Using a rubber hose with inside diameter of approximately 1/4," hold tubing down tight over orifice. Turn burner valve on. For an accurate pressure check, have at least two (2) other surface burners burning. Be sure the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above specified range manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column. When properly adjusted the manifold water column pressure is 10" for L.P./Propane gas or 4" for Natural gas.

Pressure Testing Gas Supply Piping System

a. Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately 1/2" psig).
b. Isolate the range 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 14" of water column pressure (approximately 1/2" psig).

*For operation at elevations above 2000 ft. Appliances rating shall be reduced at the rate of 4% for each 1000 ft. above sea level.

6. ADJUST SURFACE BURNERS

Note: Air mixture adjustment is not required on surface burners.

1. Test and adjust LOW setting on surface burners.

Surface burners have a valve with one adjustment screw inside the stem. To adjust the LOW setting of burners and the main flame on a Enterprise Burner:

a. Push in and turn control to LITE until burner ignites.
b. Push in and quickly turn knob to LOWEST POSITION.
c. If burner outer flame goes out, reset control to OFF.
d. Remove the surface burner control knob.
e. Insert a thin-bladed screwdriver into the hollow valve stem and engage the slotted screw inside. Flame size can be increased or decreased with the turn of the screw (see Figure 20).
f. Adjust flame until you can quickly turn knob from LITE to LOWEST POSITION without extinguishing the flame. Flame should be as small as possible without going out.

⚠ WARNING DO NOT remove the adjustment screw from the valve stem.

2. Test and adjust LOW setting on dual valve surface burners.

⚠ WARNING DO NOT remove the adjustment screw from the valve stem.

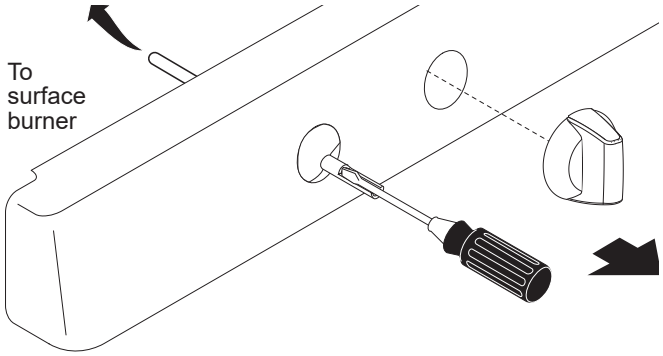


Figure 20

7. INSTALL NEW L.P./PROPANE RATING SERIAL PLATE AND CONVERSION LABEL

Installation of New L.P./Propane Rating/Serial Plate and Conversion Label

a. Using the list on page 1, determine the surface burner combination that applies to the range after it has been converted and select the corresponding rating plate part number in the appropriate language (English/French).
b. Use a pen or permanent marker to fill out the L.P./propane rating/serial plate. Include the date that the L.P. conversion was performed and the service company or individual performing the conversion. See the sample label below.
c. Place new plate as close as possible to the existing rating/serial plate on range. See the recommended locations shown in Figure 21.
d. Install the regulator L.P. conversion label in the location shown in Figure 21.

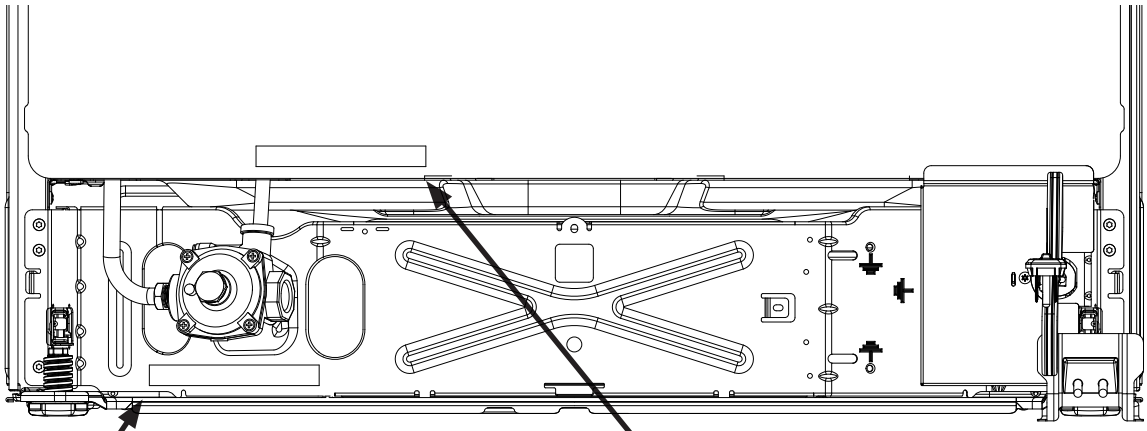


Figure 21

THIS CONTROL HAS BEEN CONVERTED FOR USE WITH L.P. GAS

ESTE CONTROL HA SIDO CONVERTIDO PARA USARSE CON GAS L.P.

CE PROGRAMMATEUR A ÉTÉ CONVERTI POUR ETRE UTILISÉ AVEC DU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ

p/n 316241200 (0811)

Sample - Regulator L.P. Conversion Label

THIS CONVERSION RATING LABEL RELATES TO ELECTROLUX HOME PRODUCTS SEALED BURNER RANGE. REFER TO ORIGINAL RATING PLATE FOR MODEL AND SERIAL NUMBER

316005255

BURNER RATES
R F BURNER 16,000 Btu/hr
R R BURNER 5,000 Btu/hr
C BURNER 9,500 Btu/hr
L F BURNER 9,500 Btu/hr
L R BURNER 12,000 Btu/hr
OVEN BURNER 16,000 Btu/hr
WAIST-HIGHT BROILER BURNER 13,500 Btu/hr (IF EQUIPPED)

MANIFOLD PRESSURE 10" W.C.

(date)
THIS APPLIANCE HAS BEEN CONVERTED ON 07 / 23 / 2008
TO PROPANE GAS WITH KIT NO. GRLP3 BY Central Propane Co.
123 Main St., Anytown TX
(name and address of organization)
WHICH ACCEPTS THE RESPONSIBILITY THAT THIS CONVERSION HAS BEEN PROPERLY MADE, CONVERSION KIT NO. GRLP3

Sample - L.P. Rating/Serial Plate

8. CONVERSION TO NATURAL GAS

If it becomes necessary to convert the range back to natural gas:

a. Disconnect gas and electrical supply from range.
b. Convert pressure regulator (see Step 2).
c. Remove the L.P. orifices using 7mm nut driver and replace with the original factory installed natural gas orifices at their original locations (See Section 3 for locations).
d. Follow the steps in Section 4 for adjusting the oven orifices.
e. Follow Section 4 for adjusting the broil burners.
f. Readjust LOW setting for surface burner valves following instructions (see Section 6).
g. Ovens do not have an air shutter and do not require adjustment.
h. The broil burners do not have an air shutter and do not require adjustment

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN DEL KIT DE CONVERSIÓN GRLP5

Instrucciones para convertir el horno para operar con gas licuado de petróleo

UN INSTALADOR CALIFICADO DEBE REALIZAR LA INSTALACIÓN Y EL SERVICIO.
IMPORTANTE: GUARDAR PARA EL USO DEL INSPECTOR ELÉCTRICO LOCAL.
LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

ADVERTENCIA **Este kit de conversión debe ser instalado por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos aplicables de la autoridad competente. No seguir las instrucciones puede provocar un incendio, explosión o producción de monóxido de carbono, lo que puede causar daños a la propiedad, lesiones personales o pérdida de la vida. La agencia de servicio calificada es responsable de la instalación adecuada de este kit. La instalación no es adecuada ni está completa hasta que se verifique la operación del electrodoméstico convertido como se especifica en las instrucciones del fabricante suministradas en este kit.**

PRECAUCIÓN **Antes de continuar con la conversión, cierre el suministro de gas y desconecte la energía eléctrica del horno. Asegúrese de que ambas fuentes de suministro estén apagadas antes de instalar el kit de conversión. No hacerlo podría causar lesiones graves en el cuerpo.**

IMPORTANTE: No intente usar este kit de conversión en productos para los que no está específicamente designado. Consulte el manual de instalación del producto o la lista de piezas para determinar el número de kit de conversión correcto antes de su uso.

Después de reemplazar los orificios de gas natural a L.P., mantenga los orificios de gas natural originales instalados en fábrica para la futura conversión del horno de regreso a gas natural.

KIT DE CONVERSIÓN GRLP5 - CONTENIDO Y MODELOS APLICABLES

CANT.	Número de pieza	Descripción	Combinación de quemador de superficie
1	808726511	HOJA DE INSTRUCCIONES	
1	316241200	CONVERSIÓN DEL REGULADOR DE ETIQUETAS	
1	A22203901	ETIQUETA - PLACA DE CLASIFICACIÓN EN INGLÉS	RF 7.5K, RR 7.5K, LF 7.5K, LR 7.5K
1	A22203902	ETIQUETA - PLACA DE CLASIFICACIÓN EN FRANCÉS	RF 7.5K, RR 7.5K, LF 7.5K, LR 7.5K
1	A22203903	ETIQUETA - PLACA DE CLASIFICACIÓN EN ESPAÑOL	RF 7.5K, RR 7.5K, LF 7.5K, LR 7.5K
1	A22203904	ETIQUETA - PLACA DE CLASIFICACIÓN EN INGLÉS	RF 16K, RR 5K, C 7.5K, LF 7.5K, LR 12K
1	A22203905	ETIQUETA - PLACA DE CLASIFICACIÓN EN FRANCÉS	RF 16K, RR 5K, C 7.5K, LF 7.5K, LR 12K
1	A22203906	ETIQUETA - PLACA DE CLASIFICACIÓN EN ESPAÑOL	RF 16K, RR 5K, C 7.5K, LF 7.5K, LR 12K
1	A22203907	ETIQUETA - PLACA DE CLASIFICACIÓN EN INGLÉS	RR 5K, C 7.5K, LF 12K, LR 7.5K
1	A22203908	ETIQUETA - PLACA DE CLASIFICACIÓN EN FRANCÉS	RR 5K, C 7.5K, LF 12K, LR 7.5K
1	A22203909	ETIQUETA - PLACA DE CLASIFICACIÓN EN ESPAÑOL	RR 5K, C 7.5K, LF 12K, LR 7.5K
1	A22203910	ETIQUETA - PLACA DE CLASIFICACIÓN EN INGLÉS (DOBLE)	RR 5K, CF 7.5K, CR 7.5K, LF 16K, LR 7.5K
1	A22203911	ETIQUETA - PLACA DE CLASIFICACIÓN EN FRANCÉS (DOBLE)	RR 5K, CF 7.5K, CR 7.5K, LF 16K, LR 7.5K
1	A22203912	ETIQUETA - PLACA DE CLASIFICACIÓN EN ESPAÑOL (DOBLE)	RR 5K, CF 7.5K, CR 7.5K, LF 16K, LR 7.5K

CANT.	Número de pieza	Descripción	Combinación de quemador de superficie
1	808726511	HOJA DE INSTRUCCIONES	
	A18340307	ESTILO 1	ORIFICIO 16000 BTU/H
1	A18340304	ESTILO 1	ORIFICIO 12000 BTU/H
4	A18340318	ESTILO 1	ORIFICIO 7500 BTU/H
1	A18340306	ESTILO 1	ORIFICIO 5000 BTU/H
1	A18340312	ESTILO 2	ORIFICIO 14000 BTU/H
1	A18340319	ESTILO 2	ORIFICIO 2000 BTU/H
1	A21570501	HORNEADO (CAMPANA) (#56)	ORIFICIO 16000 BTU/H
1	A21570502	ASAR (CAMPANA) (#57)	ORIFICIO 13500 BTU/H

Número de modelo
FCFG3005B
FCFG3062A
FCFG3083A
FCFG308LA
FCFL3062A
FCRG3051B
FCRG3052B
FCRG305LB
FCRG3062A
FCRG306LA
FCRG3083A
FCRL3062A
GCFG3060B
PCFG3080AF

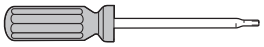
Instrucciones para convertir el horno para operar con gas licuado de petróleo

Herramientas necesarias

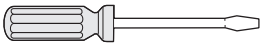
Llave de extremo abierto de 5/8”
Llave de extremo abierto de 13/16”

Llave de tubo de cavidad de 1/2” de profundidad y extensiones

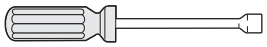
Desatornillador T-20



Desatornillador plano de 1/8” de ancho



Destornillador de tuerca de 7 mm



1. ACCESO AL REGULADOR DE GAS

⚠ADVERTENCIA Puede producirse un peligro de descarga eléctrica y provocar lesiones graves o la muerte. Desconecte la energía eléctrica del horno.

Acceso al regulador de gas:

El ajuste del regulador en el electrodoméstico puede realizarse desde la parte posterior del horno.

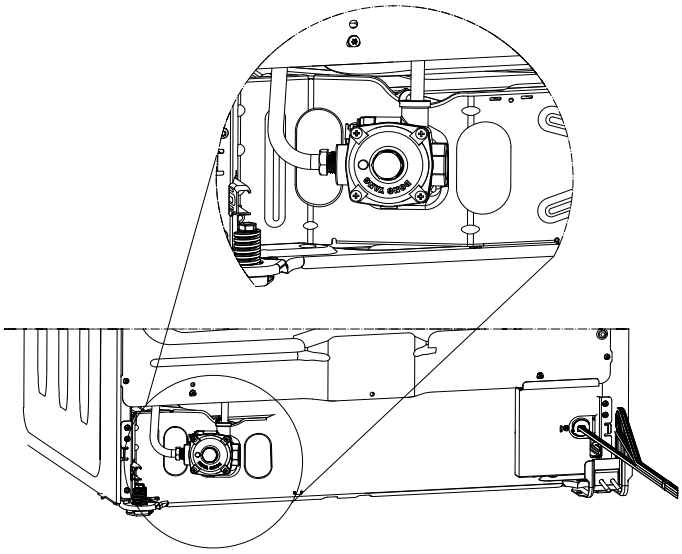


Figura 1

2. CONVIERTA EL REGULADOR DE PRESIÓN (TODOS LOS TIPOS DE HORNOS):

a. NO RETIRE el regulador de presión ni permita que gire.
b. Retire el protector de polvo de la tapa (algunos modelos, consulte la Figura 2).
c. Utilice una llave para retirar la tapa del regulador de presión (todos los modelos).
d. Retire las juntas.
e. Siga las instrucciones de conversión restantes según el estilo de regulador de presión que se proporciona en la Figura 2 y Figura 3.
f. Una vez configurado para L.P./propano, vuelva a colocar la junta, la tapa y después ajuste.

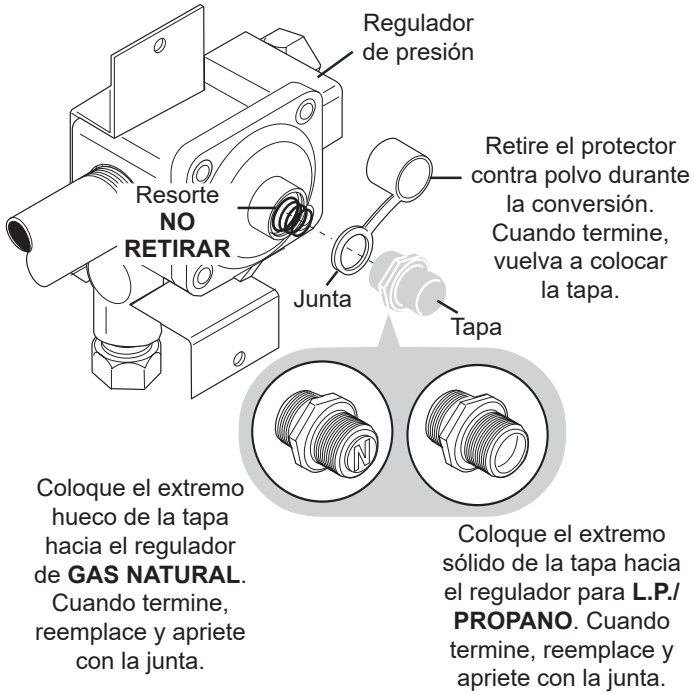


Figura 2

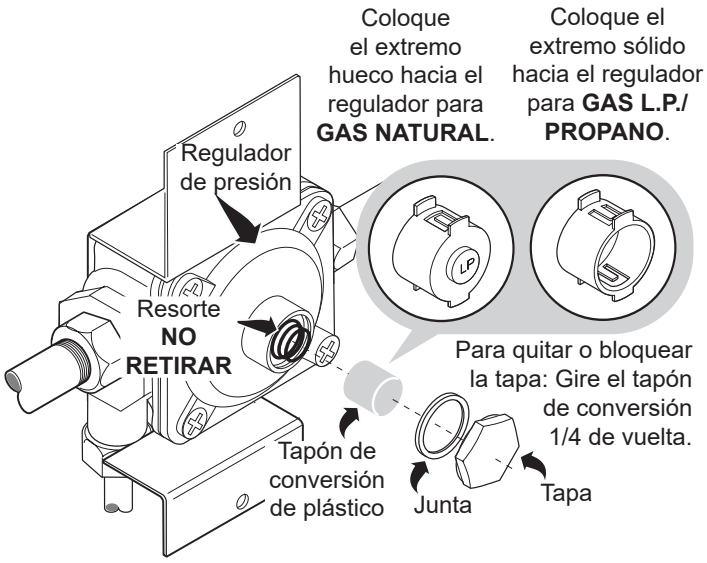


Figura 3

3. CONVERSIÓN DE QUEMADORES DE SUPERFICIE PARA USAR CON GAS L.P./PROPANO

Este kit de conversión contiene varios orificios de gas para convertir diferentes estilos de quemadores sellados de superficie de gas. Determine qué estilo de quemador de superficie de gas se va a convertir y seleccione el orificio adecuado del paquete de orificios designado para ese estilo y tamaño de quemador específico.

NOTA: En caso de que el horno incluya varios estilos de quemadores, utilice el orificio adecuado para cada tamaño de quemador.

Guarde los orificios de gas natural retirados del electrodoméstico para posibles conversiones futuras a gas natural.

⚠ ADVERTENCIA Tenga cuidado al reemplazar cada quemador para no dañar el electrodo.

⚠ PRECAUCIÓN ESTA PLACA DE COCCIÓN NO ES EXTRAÍBLE. No intente quitar esta placa de cocción.

ESTILO DE QUEMADOR N.° 1:
Este estilo de quemador utilizará los orificios contenidos en el sobre pequeño separado que se encuentra dentro del sobre principal del kit L.P. GRLP5. Este sobre tendrá la etiqueta “Estilo 1 y Estilo 2”. Siga las instrucciones de la página 5 y 6 al convertir este estilo de quemador.

ESTILO DE QUEMADOR N.° 2: QUEMADOR DOBLE
Este estilo de quemador utilizará los orificios contenidos en el sobre que se encuentra dentro del sobre principal del kit L.P. GRLP5. Este sobre tendrá la etiqueta “Estilo 1 y Estilo 2”. Siga las instrucciones de la página 7 al convertir este estilo de quemador.

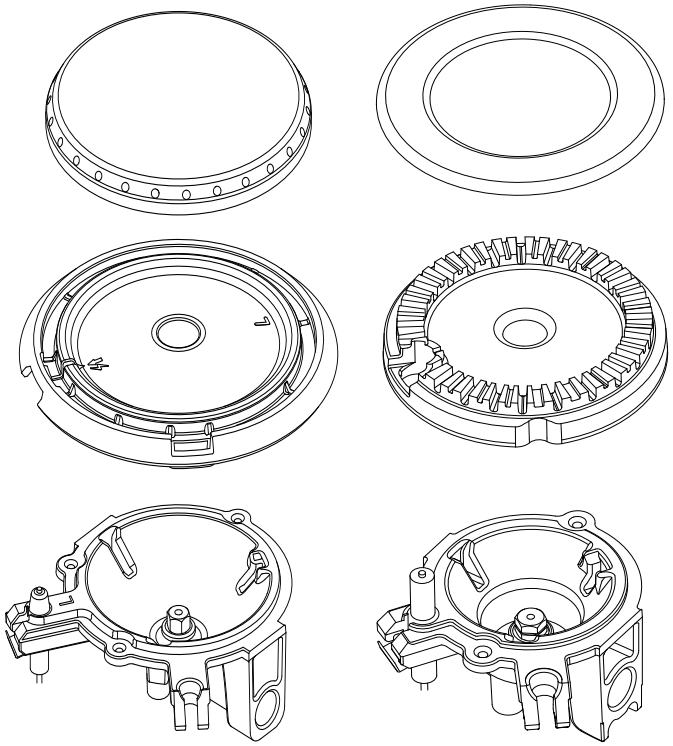


Figura 4

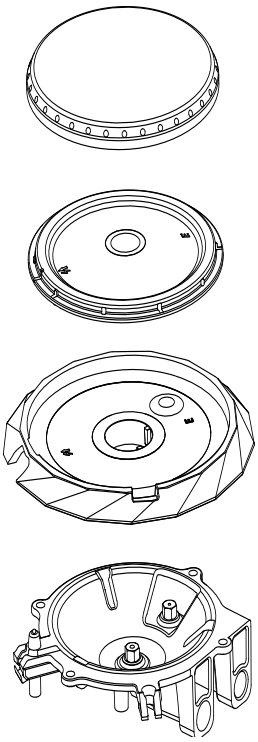


Figura 5

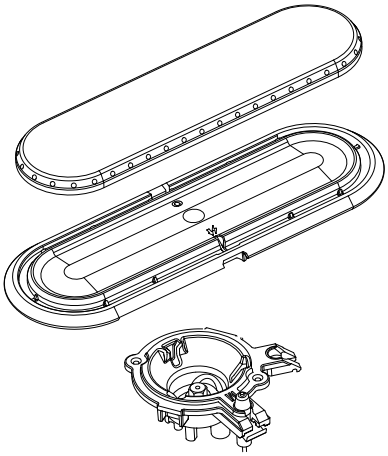


Figura 6

QUEMADORES OVALADOS
Utilice un tamaño de orificio 0.93 del sobre.

Instrucciones para convertir el horno para operar con gas licuado de petróleo

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN DE ESTILO DE QUEMADOR N.° 1

ADVERTENCIA **Tenga cuidado al reemplazar cada quemador para no dañar el electrodo.**

PRECAUCIÓN **ESTA PLACA DE COCCIÓN NO ES EXTRAÍBLE. No intente quitar esta placa de cocción.**

Para todas las ubicaciones de quemadores:

a. Retire las rejillas del quemador y las tapas del quemador.
b. Retire los orificios de gas natural instalados de fábrica del centro de los soportes de los orificios con un destornillador de tuercas de 7 mm (consulte la Figura 8). Guarde los orificios de gas natural retirados del electrodoméstico para posibles conversiones futuras de regreso a gas natural.
c. Siguiendo la tabla a continuación, seleccione el orificio de gas L.P./propano adecuado del sobre etiquetado como Kit de servicio 1 y Kit de servicio 2. EJEMPLO: El orificio de gas natural marcado con 1.07 se reemplaza con el orificio de L.P. marcado con.66. Apriete todos los orificios hasta que queden ajustados. Tenga PRECAUCIÓN de no apretar demasiado.
d. Reemplace los quemadores en todas las ubicaciones. Asegúrese de que el encendedor esté alineado con los quemadores. DEBE tener instalado un quemador para asegurar el tamaño adecuado de la ignición y la llama de gas.

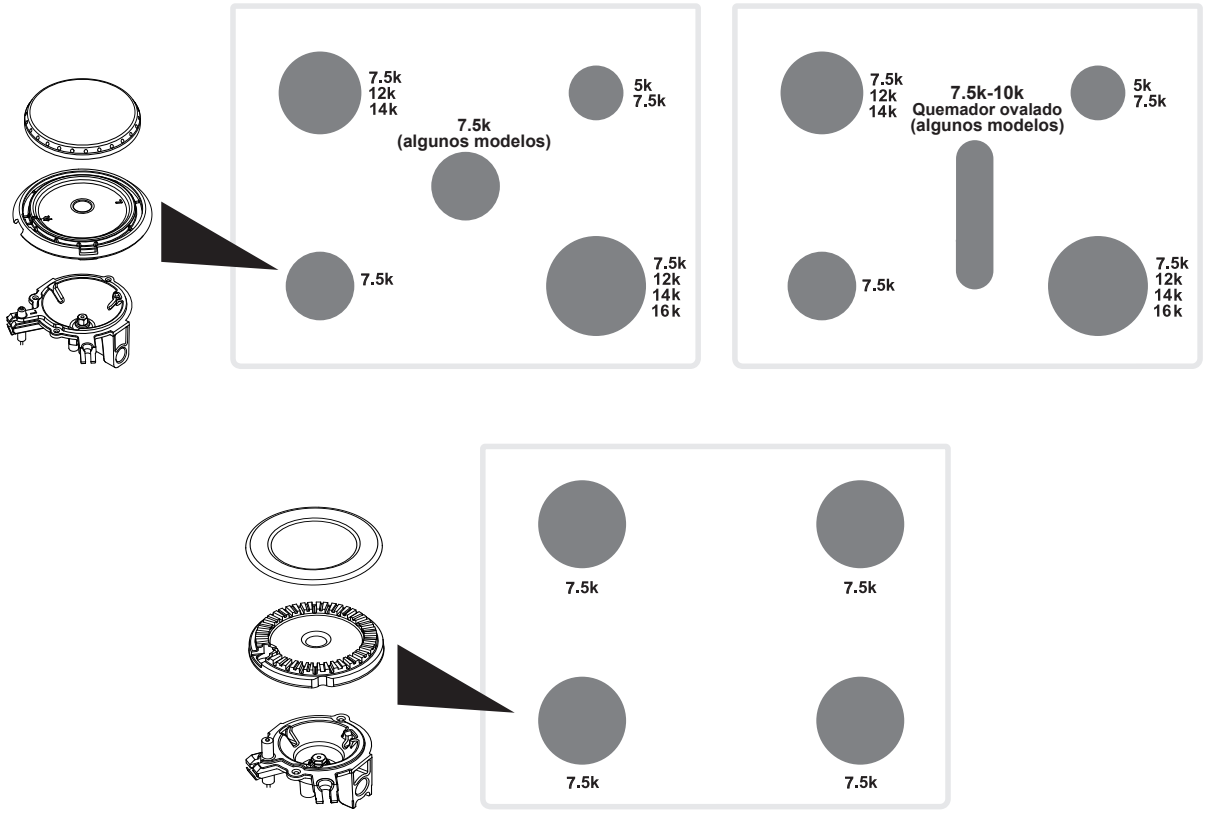


Figura 7

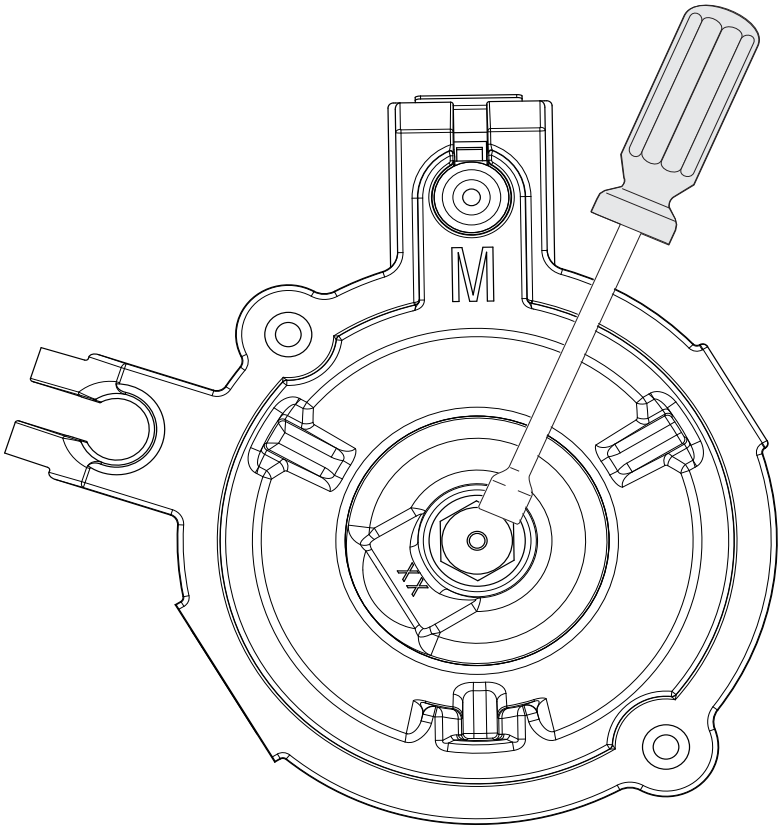


Figura 8

TABLA DE DATOS DEL ORIFICIO DE QUEMADOR DE SUPERFICIE DE GAS (Estilo de quemador n.° 1)					
Calificación BTU/gas natural	5,000	9,500	14,000	17,000	18,000
Orificio de gas natural	1.07	1.46	1.87	2.1	2.2
Orificio de gas L.P.	0.66	0.81	1.02	1.18	1.18
Color de marca del orificio L.P.	Rosa	Azul	Amarillo	Plata	Plata
Clasificación de gas BTU/L.P.*	5,000	7,500	12,000	16,000	16,000

*Para la operación en elevaciones superiores a 2000 pies, la clasificación de los electrodomésticos se reducirá a una tasa del 4% por cada 1000 pies sobre el nivel del mar.

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN DE ESTILO DE QUEMADOR N.° 2

⚠ PRECAUCIÓN ESTA PLACA DE COCCIÓN NO ES EXTRAÍBLE. No intente quitar esta placa de cocción.

Para todas las ubicaciones de quemadores:

a. Retire las rejillas del quemador y levántelo. (consulte la Figura 5)
b. Retire los orificios de gas natural instalados de fábrica de los soportes de los orificios con un destornillador de tuercas de 7 mm (consulte la Figura 9). Guarde los orificios de gas natural retirados del electrodoméstico para posibles conversiones futuras de regreso a gas natural.
c. Reemplace el orificio en cada uno de los soportes de orificios con el orificio adecuado de gas L.P./propano del sobre etiquetado Estilo 1 y Estilo 2.
Nota: Hay orificios para la parte principal del quemador y para la parte central/cocción lenta del quemador. Apriete todos los orificios hasta que queden ajustados. Tenga PRECAUCIÓN de no apretar demasiado.
d. Reemplace los quemadores en todas las ubicaciones. Los quemadores DEBEN tener una tapa de quemador instalada para asegurar el tamaño adecuado de la ignición y la llama de gas.

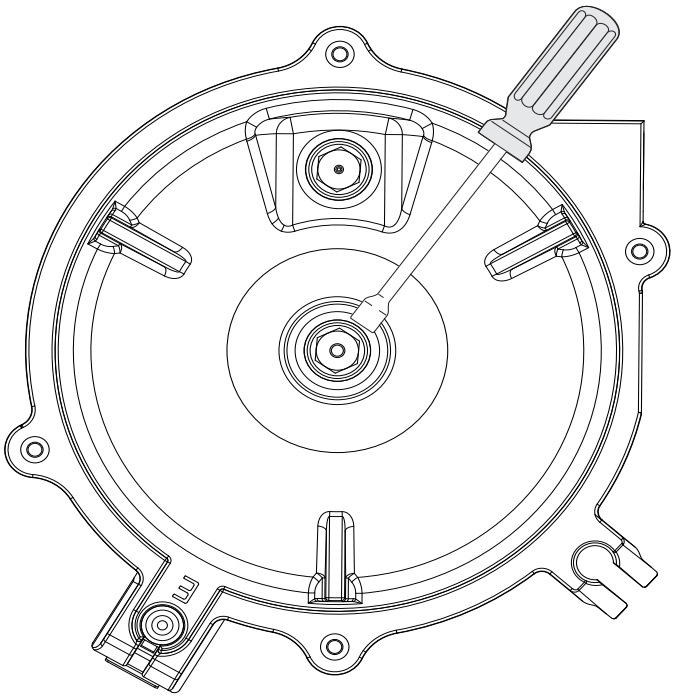


Figura 9

TABLA DE DATOS DEL ORIFICIO DE QUEMADOR DE SUPERFICIE DE GAS (Estilo de quemador n.° 2)		
	FUEGO LENTO	Principal
Orificio de gas L.P.	0.40	1.09
Color de marca del orificio L.P.	Negro	Café
Clasificación de gas BTU/L.P.*	2000	14,000

*Para la operación en elevaciones superiores a 2000 pies, la clasificación de los electrodomésticos se reducirá a una tasa del 4% por cada 1000 pies sobre el nivel del mar.

4. CONVERTIR ORIFICIOS DE HORNO A GAS L.P./PROPANO

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN DE LA CAVIDAD DEL HORNO DE ESTILO 3

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN DE LA CAVIDAD DEL HORNO DE CAPACIDAD DE 5.6

1. **Convierta el orificio del quemador del horno a gas L.P./propano (16,000 BTU*)**

   Los hornos de gas deben convertirse a L.P. retirando el fondo del horno. No intente la conversión de un horno eléctrico, por ejemplo, un horno de combustible doble.

   a. Retire los dos tornillos ubicados en la parte inferior trasera de la cavidad del horno. Levante la parte inferior del horno (**A**) de la cavidad del horno (consulte la Figura 10).

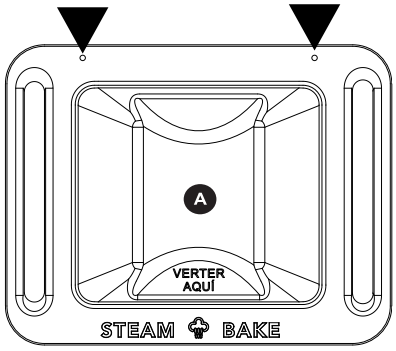


Figura 10

   b. El propagador de llama (**B**) está asegurado con dos tornillos ubicados en la parte frontal del horno. Retire los tornillos. Retire el propagador de llama de la cavidad del horno (consulte la Figura 11).

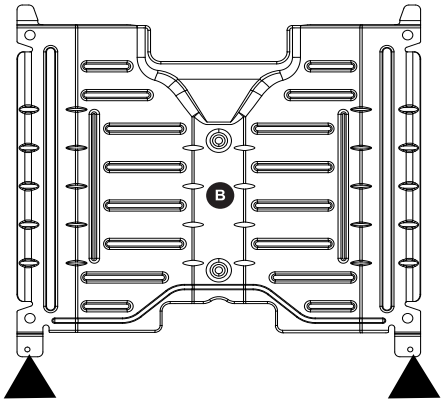


Figura 11

   c. El quemador de horneado (**C**) se fija con dos tornillos ubicados en la parte frontal de la cavidad del horno. Retire estos tornillos (consulte la Figura 12).

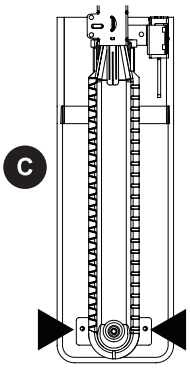


Figura 12

   d. Levante el ensamble del quemador de horneado (**C**) y colóquelo a un lado para tener acceso a la campana del orificio (**D**). No se requiere la extracción completa de la cavidad (consulte la Figura 13).
   IMPORTANTE: El encendedor es muy frágil. Tenga cuidado de no dañar el encendedor cuando mueva las piezas.

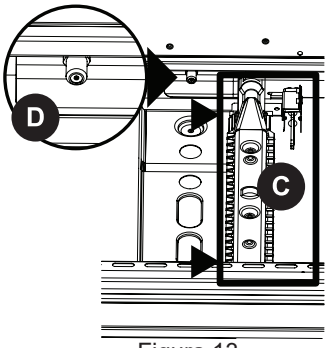


Figura 13

   e. Una vez que el acceso a la campana con orificio (**D**) esté despejado, utilice una llave de tubo de media pulgada (1/2”) de profundidad para retirar la campana Orfice (**D**) (consulte la Figura 14). Instale la campana #56/1.18 mm (latón) del kit de LP. Apriete hasta que la campana esté completamente asentada (consulte la Figura 15). NO apriete demasiado.

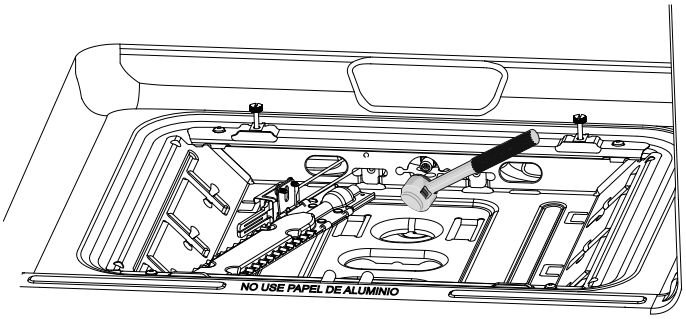


Figura 14

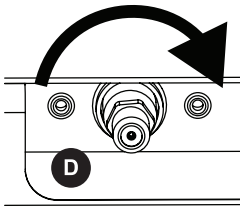


Figura 15

   f. El quemador del horno (**E**) no tiene un obturador de aire, por lo que no es necesario realizar más ajustes (consulte la Figura 16).

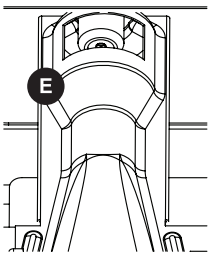


Figura 16

2. Vuelva a ensamblar del quemador del horno y la estufa

a. Vuelva a colocar el ensamble del quemador (**C**) en el orificio (**D**) y reemplace los dos tornillos del quemador (consulte la Figura 17).

b. Vuelva a colocar el deflector del horno en el horno y vuelva a colocar los dos tornillos en la parte frontal del deflector.

c. Revise que los sujetadores de retención de los soportes inferiores del horno estén alineados correctamente.

d. Reemplace la parte inferior del horno.

e. Fije los dos tornillos inferiores del horno.

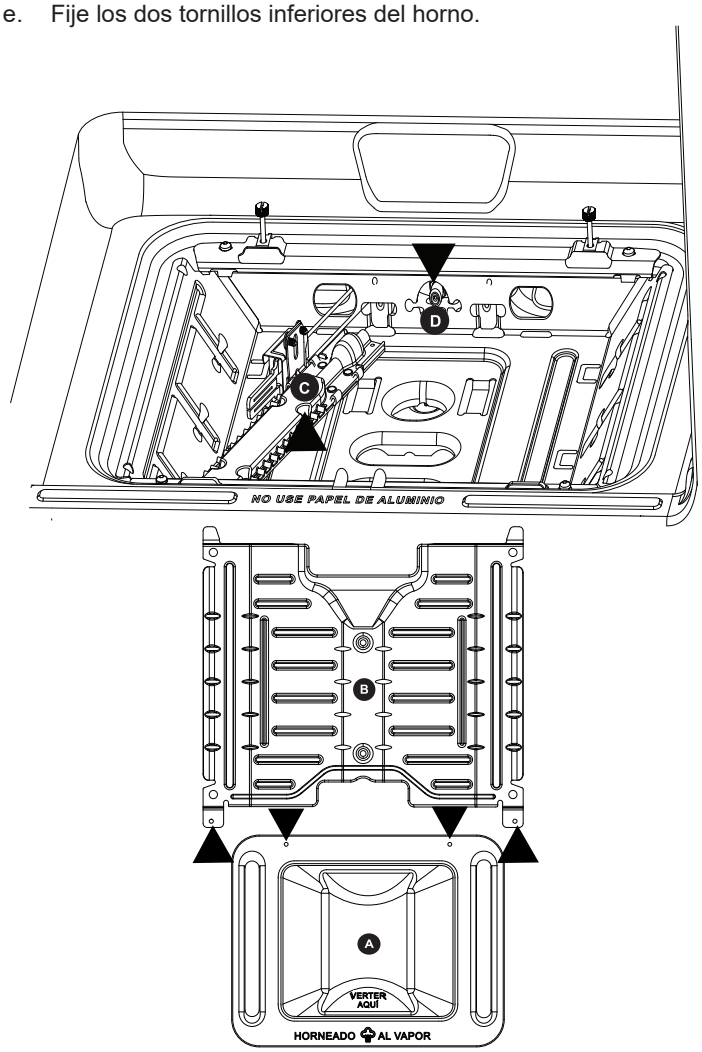


Figura 17

Gas propano (13,500 BTU) NO INTENTE CONVERTIR UN SISTEMA DE ASADO ELÉCTRICO

1. Retire la puerta del horno (consulte el Manual del propietario).
2. El quemador de asado está conectado con dos tornillos (ubicados al frente de la cavidad del horno). Retire estos tornillos (consulte la Figura 18).
3. Tire el ensamble del quemador de asado hacia adelante y desplácese hacia un lado para acceder a la campana Orfice. (No se requiere la extracción completa de la cavidad). IMPORTANTE: El encendedor es muy frágil. Tenga cuidado de no dañar el encendedor cuando mueva las piezas.
4. Una vez que el acceso a la campana Orfice esté despejado, use una llave de tubo de 1/2 pulgada para retirar la campana (consulte la Figura 19). (Tenga cuidado de no dejar caer las campanas durante la extracción o instalación).
5. Instale la campana #57/1.09 mm del kit de LP. Apriete hasta que la campana esté completamente asentada. NO AJUSTE EN EXCESO. El quemador del horno no tiene un obturador de aire, por lo que no es necesario realizar más ajustes.

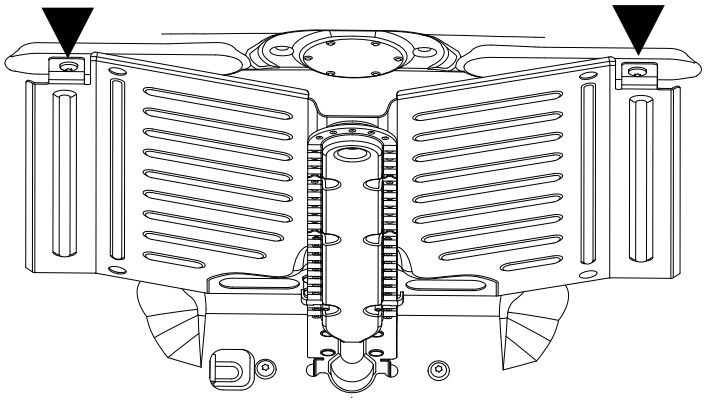


Figura 18

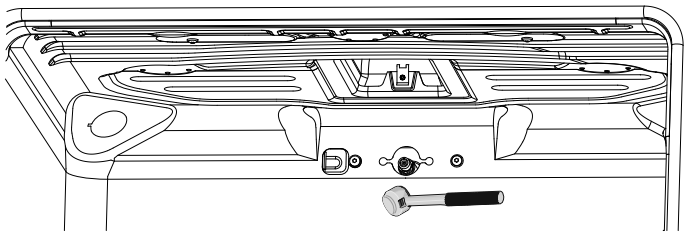


Figura 19

5. VUELVA A CONECTAR EL GAS Y EL SUMINISTRO ELÉCTRICO AL HORNO (TODOS LOS TIPOS DE HORNO)

⚠ PRECAUCIÓN No utilice una llama para verificar si hay fugas de gas.

La prueba de fugas del electrodoméstico se realizará de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas con el horno.

Revisión de la presión del gas del colector

Si fuera necesario revisar la presión de gas del colector, retire la tapa del quemador y conecte un manómetro (medidor de agua) u otro dispositivo de presión al orificio superior derecho del quemador trasero. Con una manguera de hule de diámetro interno de aproximadamente 1/4”, mantenga el tubo apretado sobre el orificio. Encienda la válvula del quemador. Para hacer una revisión exacta de la presión, haga que al menos otros dos (2) quemadores de superficie enciendan. Asegúrese de que la presión del suministro de gas (entrada) esté al menos a una pulgada por encima de la presión del colector especificado del horno. La presión de suministro de gas nunca debe ser superior a 14” en la columna de agua. Cuando se ajusta correctamente, la presión de la columna de agua del colector es de 10” para gas L.P./propano o 4” para gas natural.

Prueba de presión del sistema de tubería de suministro de gas

a. Desconecte el horno y su válvula de cierre individual del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a 14” de presión de columna de agua (aproximadamente 1/2” psig).
b. Aísle el horno del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando la válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 14” de presión de columna de agua (aproximadamente 1/2” psig).

Nota: No es necesario ajustar la mezcla de aire en los quemadores de superficie.

*Para la operación en elevaciones superiores a 2000 pies, la clasificación de los electrodomésticos se reducirá a una tasa del 4% por cada 1000 pies sobre el nivel del mar.

6. AJUSTE DE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE

1. Pruebe y ajuste la configuración LOW (Bajo) en los quemadores de superficie.

Los quemadores de superficie tienen una válvula con un tornillo de ajuste dentro del tallo. Para ajustar la configuración LOW (Bajo) de los quemadores y la llama principal en un quemador Enterprise:

a. Empuje y gire el control a LITE hasta que el quemador se encienda.
b. Presione y gire rápidamente la perilla a LOWEST POSITION (Posición más baja).
c. Si la llama exterior del quemador se apaga, reinicie el control a OFF (Apagado).
d. Retire la perilla de control del quemador de superficie.
e. Inserte un destornillador delgado en el vástago hueco de la válvula y acople en el tornillo ranurado en el interior. El tamaño de la llama se puede aumentar o disminuir girando el tornillo (ver la Figura 20).
f. Ajuste la llama hasta que pueda girar rápidamente la perilla de LITE a LOWEST POSITION (Posición más baja) sin apagar la llama. La llama debe ser lo más pequeña posible sin salir.

⚠ ADVERTENCIA NO retire el tornillo de ajuste del vástago de la válvula.

2. Pruebe y ajuste la configuración LOW (Bajo) en los quemadores de superficie de válvula doble.

⚠ ADVERTENCIA NO retire el tornillo de ajuste del vástago de la válvula.

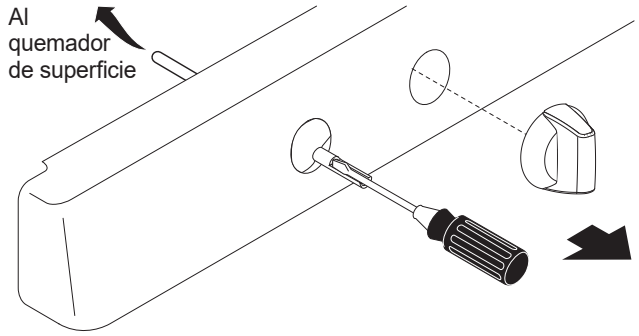


Figura 20

7. INSTALE LA PLACA DE CLASIFICACIÓN/SERIE NUEVA DE GAS L.P./PROPANO Y LA ETIQUETA DE CONVERSIÓN

Instalación de la placa de clasificación/serie nueva de gas L.P./propano y etiqueta de conversión

a. Usando la lista de la página 1, determine la combinación de quemador de superficie que se aplique al horno después de haberlo convertido y seleccione el número de pieza de la placa de clasificación correspondiente en el idioma apropiado (inglés/francés).
b. Use un bolígrafo o marcador permanente para llenar la placa de clasificación/serie de gas L.P./propano. Incluya la fecha de la conversión a L.P. y la compañía de servicios o la persona que realizó la conversión. Consulte la etiqueta de la muestra a continuación.
c. Coloque la placa nueva lo más cerca posible de la placa de clasificación/serie existente en el horno. Consulte las ubicaciones recomendadas que se muestran en la Figura 21.
d. Instale la etiqueta de conversión a L.P. del regulador en la ubicación que se muestra en la Figura 21.

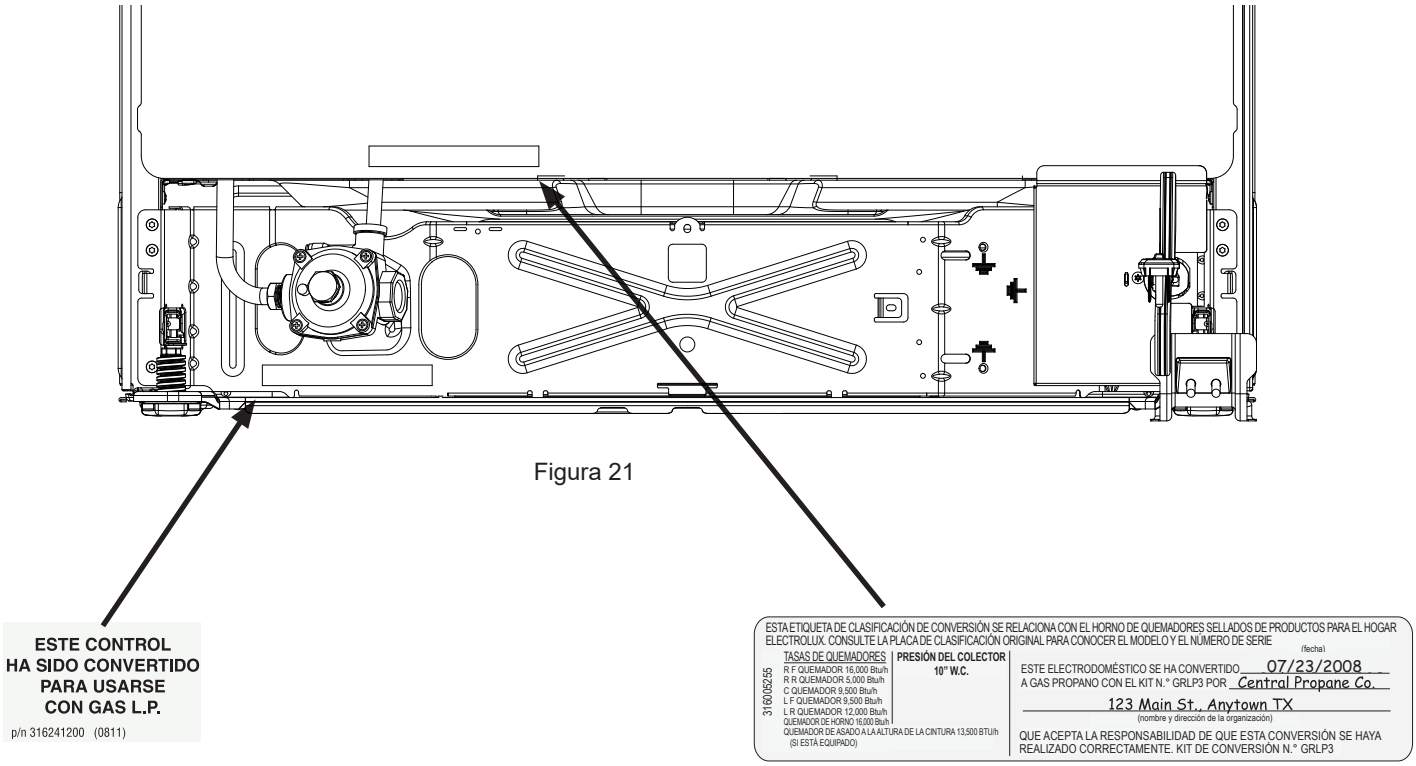


Figura 21

Muestra - Etiqueta de conversión a L.P. del regulador

Muestra - Placa de clasificación/serie de L.P.

8. CONVERSIÓN A GAS NATURAL

Si es necesario volver a convertir el horno a gas natural:

a. Desconecte el gas y el suministro eléctrico del horno.
b. Convierta el regulador de presión (consulte el Paso 2).
c. Retire los orificios de L.P. con un destornillador de tuercas de 7 mm y reemplácelos con los orificios de gas natural originales instalados en fábrica en sus ubicaciones originales (consulte la Sección 3 para conocer las ubicaciones).
d. Siga los pasos de la Sección 4 para ajustar los orificios del horno.
e. Siga la Sección 4 para ajustar los quemadores de asado.
f. Vuelva a ajustar la configuración LOW (Bajo) de las válvulas del quemador de superficie siguiendo las instrucciones (consulte la Sección 6).
g. Los hornos no tienen obturador de aire y no requieren ajuste.
h. Los quemadores de asado no tienen obturador de aire y no requieren ajuste.

INSTRUCTIONS D'APPLICATION DE LA TROUSSE DE CONVERSION GRLP5

Instructions pour convertir une cuisinière au gaz de pétrole liquéfié

L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ.
IMPORTANT : CONSERVEZ POUR UTILISATION PAR L'INSPECTEUR ÉLECTRIQUE LOCAL.
LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

⚠ AVERTISSEMENT **Cette trousse de conversion doit être installée par un technicien de service qualifié conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables de l'autorité compétente. Le non-respect des instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone causant des dommages matériels, des blessures ou la mort. L'agence de service qualifiée est responsable de la bonne installation de cette trousse. L'installation n'est pas conforme ni complète tant que le fonctionnement de l'appareil converti n'est pas vérifié comme indiqué dans les instructions du fabricant fournies avec cette trousse.**

⚠ MISE EN GARDE **Avant de procéder à la conversion, coupez l'alimentation en gaz et débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière. Assurez-vous que les deux alimentations sont éteintes avant d'installer la trousse de conversion. Le non-respect de cette consigne pourrait causer des blessures graves.**

IMPORTANT : N'essayez pas d'utiliser cette trousse de conversion sur des produits pour lesquels elle n'est pas spécifiquement conçue. Consultez le manuel d'installation du produit ou la liste des pièces pour déterminer le bon numéro de trousse de conversion avant l'utilisation.

Après avoir remplacé les orifices de conversion du gaz naturel au PL, conservez les orifices de gaz naturel d'origine installés en usine pour le retour de la cuisinière au gaz naturel.

TROUSSE DE CONVERSION GRLP5 – CONTENU ET MODÈLES APPLICABLES

QTÉ	Numéro de pièce	Description	Combinaison de brûleurs de surface
1	808726511	FEUILLE D'INSTRUCTIONS	
1	316241200	ÉTIQUETTE DE CONVERSION DU RÉGULATEUR	
1	A22203901	ÉTIQUETTE – PLAQUE SIGNALÉTIQUE EN ANGLAIS	RF 7,5K, RR 7,5K, LF 7,5K, LR 7,5K
1	A22203902	ÉTIQUETTE – PLAQUE SIGNALÉTIQUE EN FRANÇAIS	RF 7,5K, RR 7,5K, LF 7,5K, LR 7,5K
1	A22203903	ÉTIQUETTE – PLAQUE SIGNALÉTIQUE EN ESPAGNOL	RF 7,5K, RR 7,5K, LF 7,5K, LR 7,5K
1	A22203904	ÉTIQUETTE – PLAQUE SIGNALÉTIQUE EN ANGLAIS	RF 16K, RR 5K, C 7,5K, LF 7,5K, LR 12K
1	A22203905	ÉTIQUETTE – PLAQUE SIGNALÉTIQUE EN FRANÇAIS	RF 16K, RR 5K, C 7,5K, LF 7,5K, LR 12K
1	A22203906	ÉTIQUETTE – PLAQUE SIGNALÉTIQUE EN ESPAGNOL	RF 16K, RR 5K, C 7,5K, LF 7,5K, LR 12K
1	A22203907	ÉTIQUETTE – PLAQUE SIGNALÉTIQUE EN ANGLAIS	RR 5K, C 7,5K, LF 12K, LR 7,5K
1	A22203908	ÉTIQUETTE – PLAQUE SIGNALÉTIQUE EN FRANÇAIS	RR 5K, C 7,5K, LF 12K, LR 7,5K
1	A22203909	ÉTIQUETTE – PLAQUE SIGNALÉTIQUE EN ESPAGNOL	RR 5K, C 7,5K, LF 12K, LR 7,5K
1	A22203910	ÉTIQUETTE – PLAQUE SIGNALÉTIQUE EN ANGLAIS (DOUBLE)	RR 5K, CF 7,5K, CR 7,5K, LF 16K, LR 7,5K
1	A22203911	ÉTIQUETTE – PLAQUE SIGNALÉTIQUE EN FRANÇAIS (DOUBLE)	RR 5K, CF 7,5K, CR 7,5K, LF 16K, LR 7,5K
1	A22203912	ÉTIQUETTE – PLAQUE SIGNALÉTIQUE EN ESPAGNOL (DOUBLE)	RR 5K, CF 7,5K, CR 7,5K, LF 16K, LR 7,5K

QTÉ	Numéro de pièce	Description	Combinaison de brûleurs de surface
1	808726511	FEUILLE D'INSTRUCTIONS	
1	A18340307	STYLE 1	ORIFICE 4,7 kW (16 000 Btu/h)
1	A18340304	STYLE 1	ORIFICE 3,5 kW (12 000 Btu/h)
4	A18340318	STYLE 1	ORIFICE 2,2 kW (7 500 Btu/h)
1	A18340306	STYLE 1	ORIFICE 1,5 kW (5 000 Btu/h)
1	A18340312	STYLE 2	ORIFICE 4,1 kW (14 000 Btu/h)
1	A18340319	STYLE 2	ORIFICE 0,6 kW (2 000 Btu/h)
1	A21570501	CUISSON (PROTECTEUR) (#56)	ORIFICE 4,7 kW (16 000 Btu/h)
1	A21570502	GRIL (PROTECTEUR) (#57)	ORIFICE 4,0 kW (13 500 Btu/h)

Numéro de modèle
FCFG3005B
FCFG3062A
FCFG3083A
FCFG308LA
FCFL3062A
FCRG3051B
FCRG3052B
FCRG305LB
FCRG3062A
FCRG306LA
FCRG3083A
FCRL3062A
GCFG3060B
PCFG3080AF

Instructions pour convertir une cuisinière au gaz de pétrole liquéfié

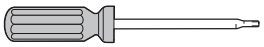
Outils requis

Clé à fourche de 16 mm (5/8 po)

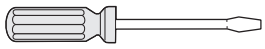
clé à fourche de 21 mm (13/16 po)

Clé à douilles de puits profond de 13 mm (1/2 po) de profondeur et rallonges

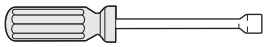
Pilote T-20



Tournevis à lame plate de 3 mm (1/8 po) de largeur



Tourne-écrou de 7 mm



1. ACCÉDER AU RÉGULATEUR DE GAZ

⚠ AVERTISSEMENT Une électrocution peut se produire et entraîner des blessures graves ou la mort. Débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière.

Accéder au régulateur de gaz :

Le réglage du régulateur sur l'appareil peut être effectué depuis l'arrière de la cuisinière.

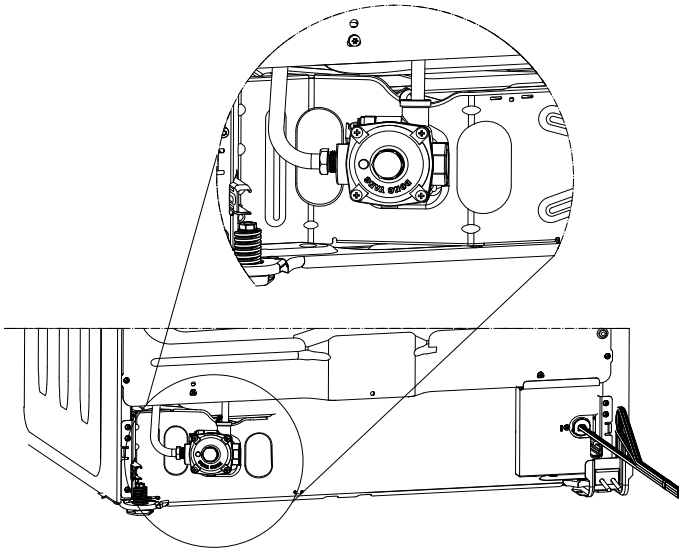


Schéma 1

2. CONVERTIR LE RÉGULATEUR DE PRESSION (TOUS LES TYPES DE CUISINIÈRES) :

a. NE PAS RETIRER le régulateur de pression ni le laisser tourner.
b. Retirez le protecteur antipoussière du capuchon (sur certains modèles – voir Schéma 2).
c. Utilisez une clé pour retirer le capuchon du régulateur de pression (tous les modèles).
d. Retirez tous les joints d'étanchéité.
e. Suivez les instructions de conversion restantes selon le style de régulateur de pression présenté sur les schémas 2 et 3.
f. Une fois réglé sur PL/propane, replacez le joint d'étanchéité et le capuchon, puis serrez.

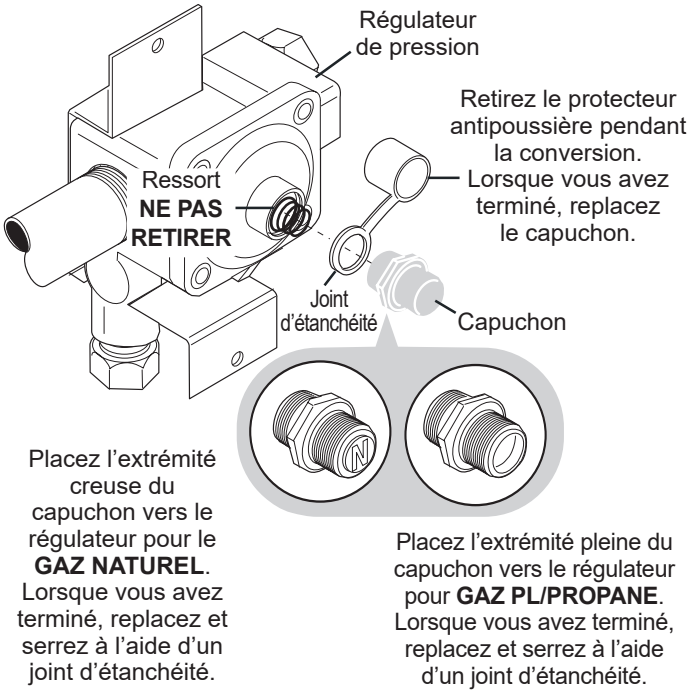


Schéma 2

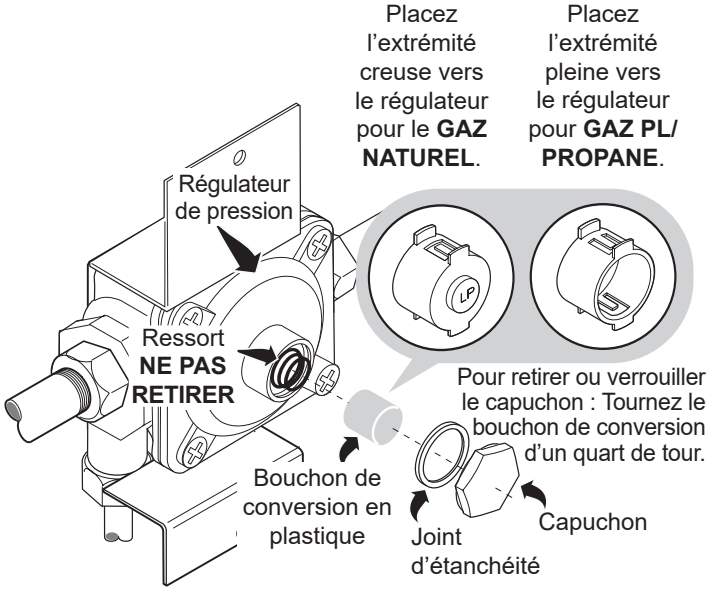


Schéma 3

3. CONVERTIR LES BRÛLEURS DE SURFACE À UTILISER AVEC DU GAZ PL/PROPANE

Cette trousse de conversion contient plusieurs orifices de gaz pour convertir différents styles de brûleurs de surface à gaz scellés. Déterminez quel style de brûleur de surface à gaz doit être converti et sélectionnez l'orifice approprié parmi l'ensemble d'orifices conçu pour ce style et cette taille de brûleur spécifiques.

REMARQUE : Au cas où la cuisinière comprend plusieurs styles de brûleurs, utilisez l'orifice approprié pour chaque taille de brûleur.

Conservez les orifices de gaz naturel retirés de l'appareil pour un éventuel retour au gaz naturel.

⚠ AVERTISSEMENT Soyez prudent lorsque vous remplacez chaque brûleur afin de ne pas endommager l'électrode.

⚠ MISE EN GARDE CETTE TABLE DE CUISSON N'EST PAS AMOVIBLE. Ne tentez pas de retirer cette table de cuisson.

STYLE DE BRÛLEUR 1

Ce style de brûleur utilisera les orifices contenus dans la plus petite enveloppe séparée située à l'intérieur de l'enveloppe principale de la trousse PL GRLP5. Cette enveloppe sera étiquetée « Style 1 et Style 2 ». Suivez les instructions de la page 5 et 6 lors de la conversion de ce style de brûleur.

STYLE DE BRÛLEUR 2 – BRÛLEUR DOUBLE

Ce style de brûleur utilisera les orifices contenus dans l'enveloppe située à l'intérieur de l'enveloppe principale de la trousse PL GRLP5. Cette enveloppe sera étiquetée « Style 1 et Style 2 ». Suivez les instructions de la page 7 lors de la conversion de ce style de brûleur.

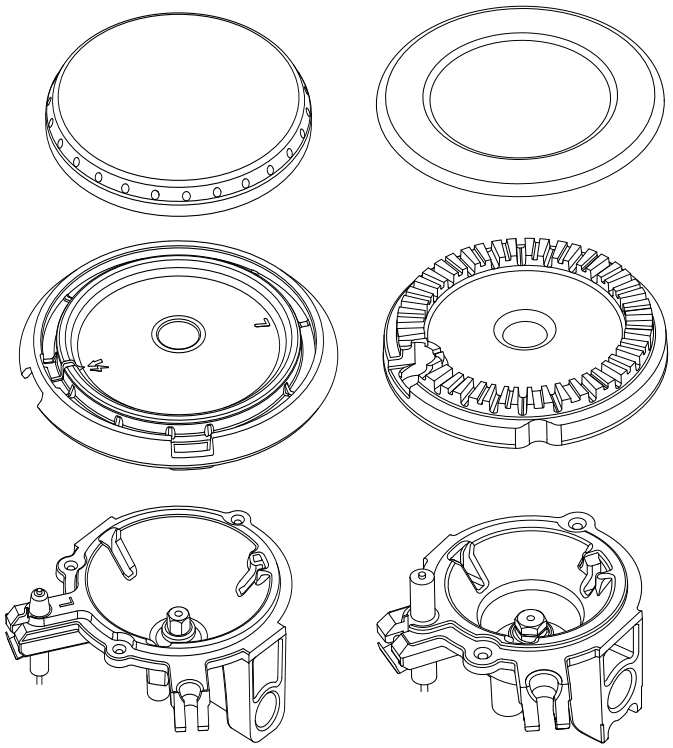


Schéma 4

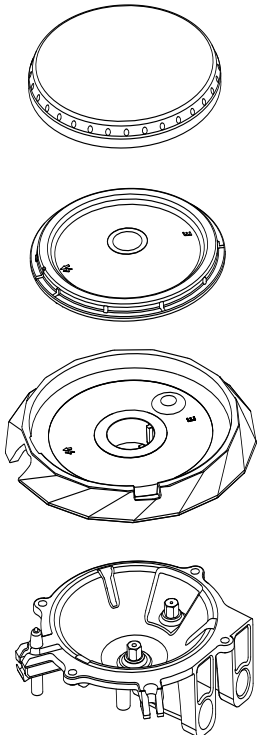


Schéma 5

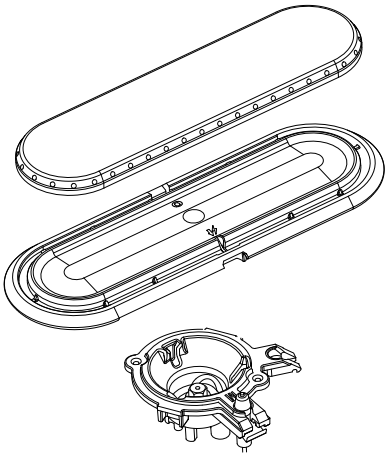


Schéma 6

BRÛLEURS OVALES

Utilisez un orifice de taille 0,93 de l'enveloppe.

Instructions pour convertir une cuisinière au gaz de pétrole liquéfié

INSTRUCTIONS DE CONVERSION DU STYLE DE BRÛLEUR 1

⚠ AVERTISSEMENT Soyez prudent lorsque vous remplacez chaque brûleur afin de ne pas endommager l'électrode.

⚠ MISE EN GARDE CETTE TABLE DE CUISSON N'EST PAS AMOVIBLE. Ne tentez pas de retirer cette table de cuisson.

Pour tous les emplacements de brûleurs :

a. Retirez les grilles et les bouchons du brûleur.

b. Retirez les orifices de gaz naturel installés en usine du centre des supports d'orifice à l'aide d'un tournevis à douille de 7 mm (voir Schéma 8). Conservez les orifices de gaz naturel retirés de l'appareil pour un éventuel retour au gaz naturel.

c. À l'aide du tableau ci-dessous, sélectionnez le gaz PL/propane de l'enveloppe étiquetée Trousse d'entretien 1 et Trousse d'entretien 2. EXEMPLE : L'orifice de gaz naturel marqué 1,07 est remplacé par un orifice PL marqué 0.66. Serrez tous les orifices jusqu'à ce qu'ils soient bien serrés. Faites ATTENTION à ne pas trop serrer.

d. Remplacez les brûleurs à tous les emplacements. Assurez-vous que l'allumeur est aligné avec les brûleurs. Vous DEVEZ avoir un brûleur installé pour assurer l'allumage adéquat et régler la flamme de gaz.

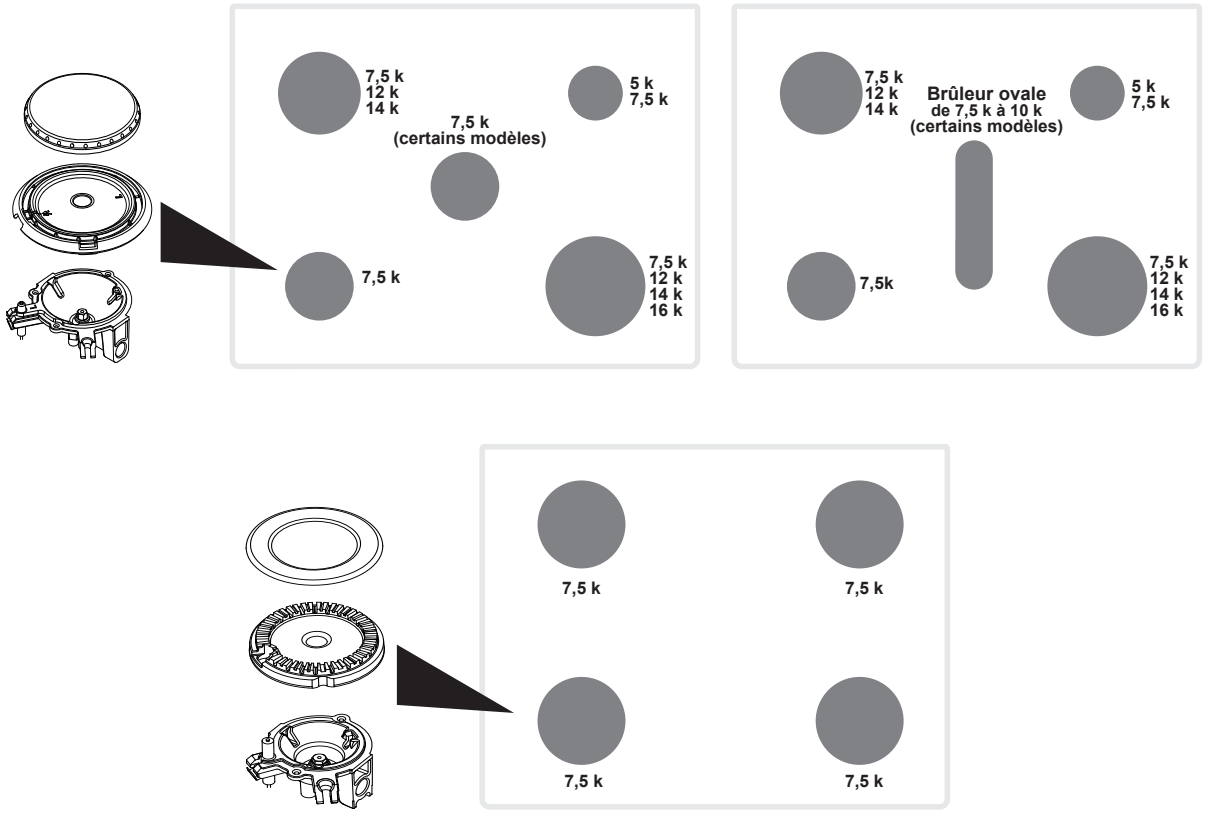


Schéma 7

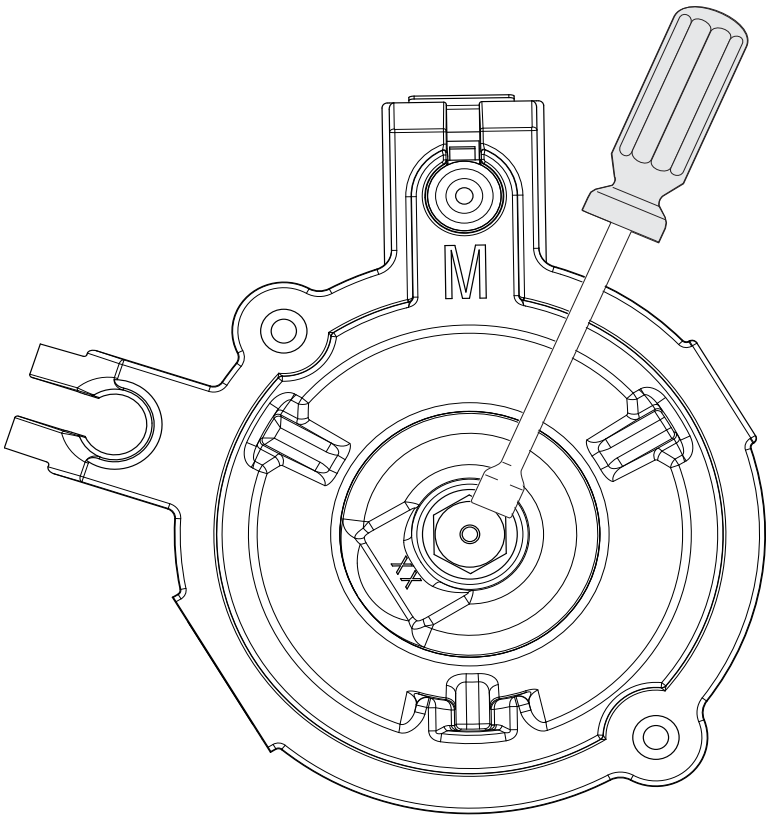


Schéma 8

TABLEAU DES DONNÉES DES ORIFICES DE BRÛLEURS DE SURFACE AU GAZ (style de brûleur 1)					
Puissance nominale en BTU/Gaz naturel	5 000	9 500	14 000	17 000	18 000
Orifice de gaz naturel	1,07	1,46	1,87	2,1	2,2
Orifice de gaz PL	0,66	0,81	1,02	1,18	1,18
Couleur de marquage de l'orifice PL	Rose	Bleu	Jaune	Argent	Argent
Puissance nominale en BTU*/gaz PL	5 000	7 500	12 000	16 000	16 000

*Pour un fonctionnement à des altitudes supérieures à 2 000 pi, la capacité nominale de l'appareil doit être réduite à un taux de 4 % pour chaque tranche de 1 000 pi au-dessus du niveau de la mer.

INSTRUCTIONS DE CONVERSION DU STYLE DE BRÛLEUR 2

⚠ MISE EN GARDE **CETTE TABLE DE CUISSON N'EST PAS AMOVIBLE. Ne tentez pas de retirer cette table de cuisson.**

Pour tous les emplacements de brûleurs :

a. Retirez les grilles du brûleur (voir Schéma 5).

b. Retirez les orifices de gaz naturel installés en usine du centre des supports d'orifice à l'aide d'un tournevis à douille de 7 mm (voir Schéma 9). Conservez les orifices de gaz naturel retirés de l'appareil pour un éventuel retour au gaz naturel.

c. Remplacez l'orifice de chacun des supports d'orifice par l'orifice de gaz PL/propane approprié de l'enveloppe étiquetée Style 1 et Style 2.
Remarque : Il y a des orifices pour la partie principale du brûleur et pour la partie centrale/mijotage du brûleur. Serrez tous les orifices jusqu'à ce qu'ils soient bien serrés. Faites ATTENTION à ne pas trop serrer.

d. Remplacez les brûleurs à tous les emplacements. Vous DEVEZ avoir un capuchon de brûleur installé pour assurer l'allumage adéquat et régler la flamme de gaz.

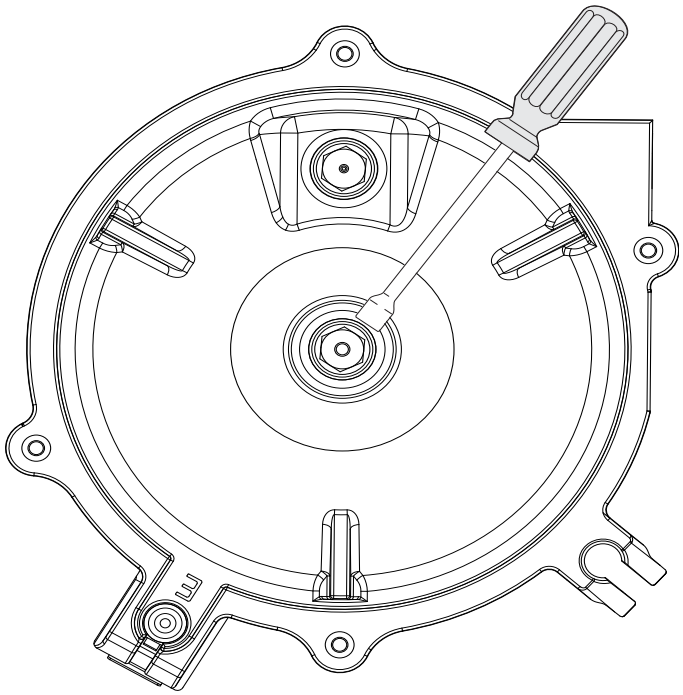


Schéma 9

TABLEAU DES DONNÉES DES ORIFICES DE BRÛLEURS DE SURFACE AU GAZ (style de brûleur 2)		
	MIJOTAJE	Principal
Orifice de gaz PL	0,40	1,09
Couleur de marquage de l'orifice PL	Noir	Brun
Puissance nominale en BTU*/gaz PL	2 000	14 000

*Pour un fonctionnement à des altitudes supérieures à 2 000 pi, la capacité nominale de l'appareil doit être réduite à un taux de 4 % pour chaque tranche de 1 000 pi au-dessus du niveau de la mer.

4. CONVERTIR LES ORIFICES DU FOUR AU GAZ PL/PROPANE

INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION DE LA CAVITÉ DU FOUR DE STYLE 3

INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION DE LA CAVITÉ DU FOUR DE CCAPACITÉ 5, 6

1. **Convertir l'orifice du brûleur du four au gaz PL/propane (16 000 BTU*)**

   Les fours à gaz doivent être convertis au gaz PL en retirant le fond du four. Ne tentez pas de convertir un four électrique, comme une cuisinière double.

   a. Retirez les deux vis situées dans la partie inférieure arrière de la cavité du four. Retirez le fond du four (**A**) de la cavité en le soulevant (voir Schéma 10).

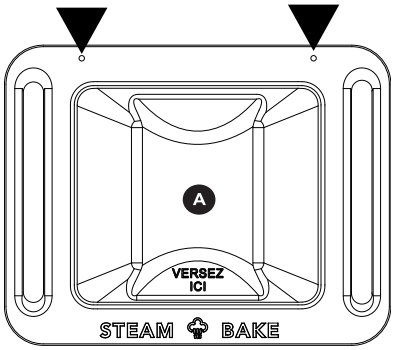


Schéma 10

   b. Le diffuseur de flamme (**B**) est fixé par deux vis situées à l'avant du four. Retirez les vis. Retirez le diffuseur de flamme de la cavité du four (voir Schéma 11).

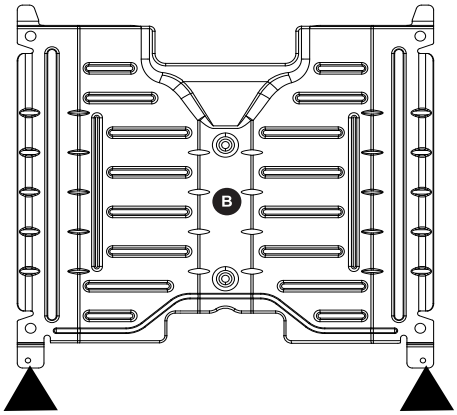


Schéma 11

   c. Le brûleur de cuisson (**C**) est fixé par deux vis situées à l'avant de la cavité du four. Retirez ces vis (voir Schéma 12).

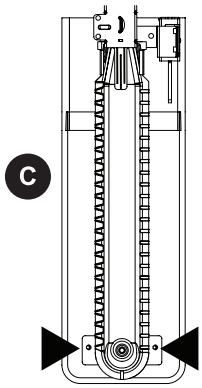


Schéma 12

   d. Soulevez l'assemblage du brûleur de cuisson (**C**) et déplacez-vous sur le côté pour accéder au protecteur de l'orifice (**D**). Il n'est pas nécessaire de le retirer complètement de la cavité (voir Schéma 13).
   IMPORTANT : L'allumeur est très fragile. Veillez à ne pas endommager l'allumeur lorsque vous déplacez des pièces.

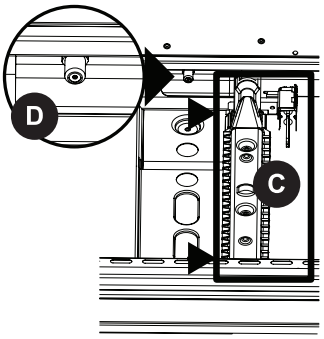


Schéma 13

   e. Une fois que l'accès au protecteur de l'orifice (**D**) est dégagé, utilisez une clé à douille d'une profondeur de 13 mm (1/2 po) pour retirer le protecteur de l'orifice (**D**) (voir Schéma 14). Installez un protecteur no 56/1,18 mm (en laiton) de la trousse PL. Serrez jusqu'à ce que le protecteur soit bien en place (voir Schéma 15). NE PAS trop serrer.

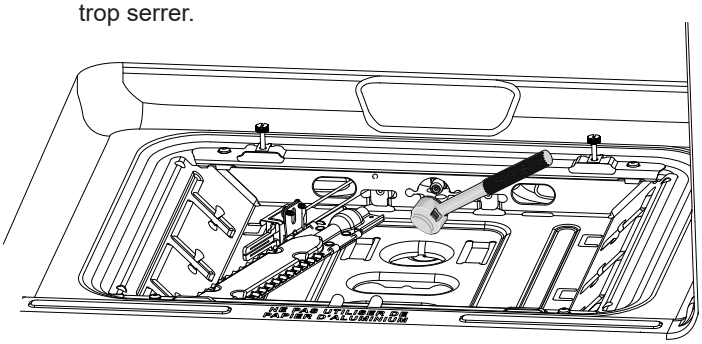


Schéma 14

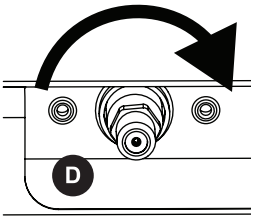


Schéma 15

   f. Le brûleur du four (**E**) n'est pas équipé d'un obturateur d'air, donc aucun autre réglage n'est nécessaire (voir Schéma 15).

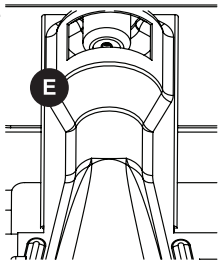


Schéma 16

2. Réassemblage du brûleur du four et de la cuisinière

a. Replacez le brûleur (**C**) sur l'orifice (**D**) et remplacez les deux vis du brûleur.

b. Replacez le déflecteur dans le four et replacez les deux vis à l'avant du déflecteur.

c. Vérifiez que les attaches de retenue sur les supports du fond du four sont bien alignées.

d. Replacez le fond du four

e. Fixez les deux vis du fond du four.

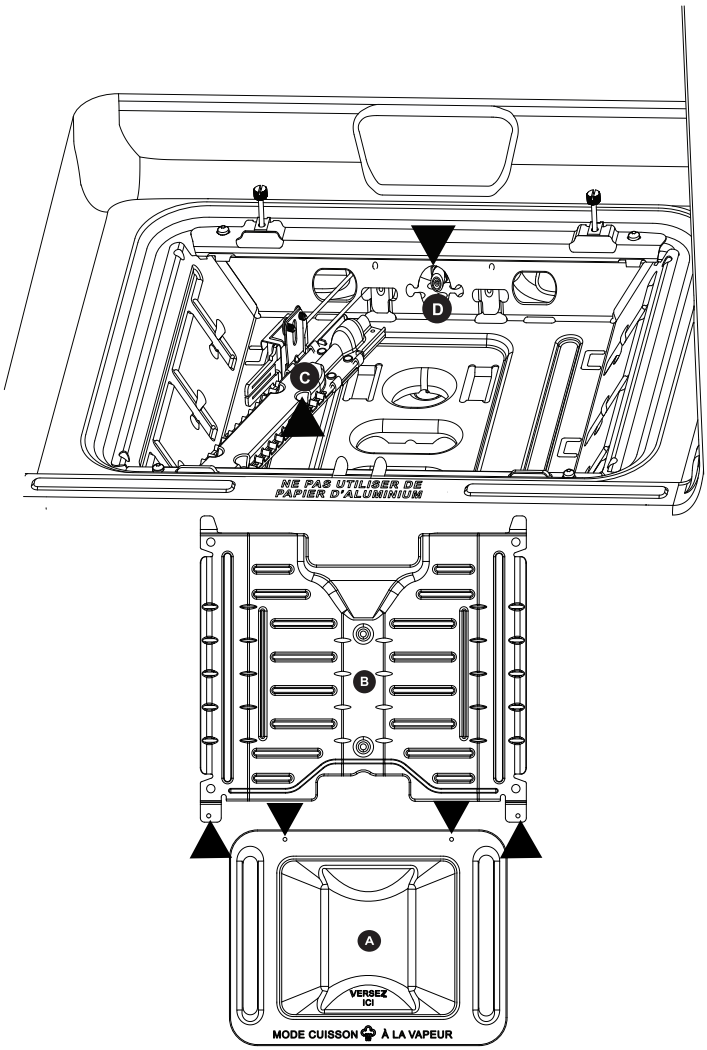


Schéma 17

Gaz propane (13 500 BTU) NE PAS TENTER DE CONVERTIR UN SYSTÈME DE GRIL ÉLECTRIQUE

1. Retirez la porte du four (voir le manuel du propriétaire).
2. Le brûleur de gril est muni de deux vis (situées à l'avant de la cavité du four). Retirez ces vis (voir Schéma 18)
3. Tirez le brûleur de gril vers l'avant et déplacez-vous sur le côté pour accéder au protecteur de l'orifice. (Il n'est pas nécessaire de le retirer complètement de la cavité). IMPORTANT : L'allumeur est très fragile. Veillez à ne pas endommager l'allumeur lorsque vous déplacez des pièces.
4. Une fois que l'accès au protecteur de l'orifice est dégagé, utilisez une clé à douille de 13 mm (1/2 po) de profondeur pour retirer le protecteur. (Faites attention à ne pas laisser tomber les protecteurs pendant le retrait ou l'installation) Schéma 19.
5. Installez un protecteur no 57/1,09 mm de la trousse PL. Serrer jusqu'à ce que le protecteur soit bien en place. NE PAS TROP SERRER. Le brûleur du four n'est pas équipé d'un obturateur d'air et ne nécessite pas de réglage.

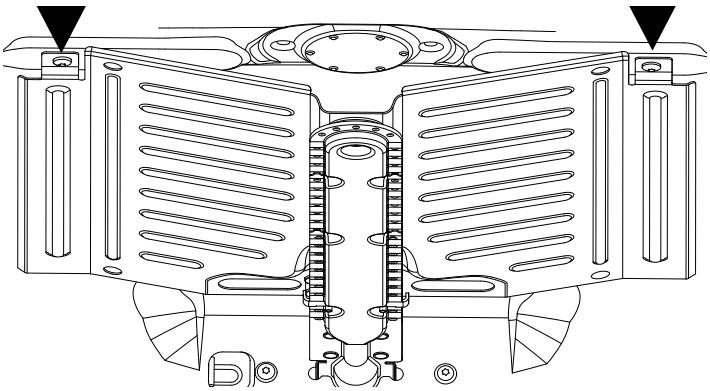


Schéma 18

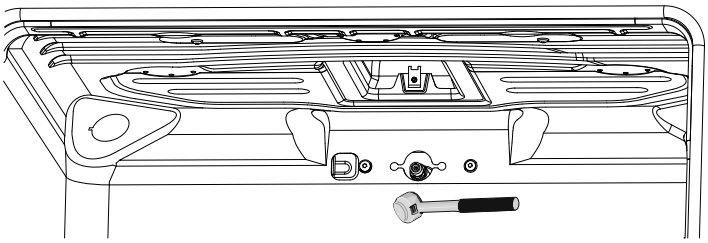


Schéma 19

5. RECONNECTER L'ALIMENTATION EN GAZ ET ÉLECTRIQUE DE LA CUISINIÈRE (TOUS LES TYPES DE CUISINIÈRES)

⚠ MISE EN GARDE **N'utilisez pas de flamme pour vérifier la présence de fuites de gaz.**

Les essais d'étanchéité de l'appareil doivent être effectués conformément aux instructions d'installation fournies avec la cuisinière.

Vérification de la pression d'admission du gaz

S'il est nécessaire de vérifier la pression d'admission du gaz, retirez le capuchon du brûleur et connectez un manomètre (jauge d'eau) ou un autre dispositif de pression sur l'orifice supérieur droit du brûleur arrière. À l'aide d'un tuyau en caoutchouc d'un diamètre intérieur d'environ 6 mm (1/4 po), maintenez le tube fermement sur l'orifice. Mettez la vanne du brûleur en marche. Pour une vérification précise de la pression, allumez au moins deux (2) autres brûleurs de surface. Assurez-vous que la pression d'alimentation en gaz (entrée) est d'au moins 249,1 pascals (1 po d'eau) au-dessus de la pression d'admission de la cuisinière. La pression d'alimentation en gaz ne doit jamais être supérieure à 3 487 pascals (14 po d'eau) de colonne d'eau. Lorsqu'elle est correctement ajustée, la pression d'admission de la colonne d'eau est de 2 491 pascals (10 po d'eau) pour le gaz PL/propane ou 996,4 pascals (4 po d'eau) pour le gaz naturel.

Test de pression de la tuyauterie d'alimentation en gaz

a. Débranchez la cuisinière et sa vanne d'arrêt individuelle du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout test de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 3 487 pascals (14 po d'eau) de pression de la colonne d'eau (environ 1/2 po psig).
b. Isolez la cuisinière du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt individuelle pendant tout test de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures ou égales à 3 487 pascals (14 po d'eau) de pression de la colonne d'eau (environ 1/2 po psig).

*Pour un fonctionnement à des altitudes supérieures à 2 000 pi, la capacité nominale de l'appareil doit être réduite à un taux de 4 % pour chaque tranche de 1 000 pi au-dessus du niveau de la mer.

6. AJUSTER LES BRÛLEURS DE SURFACE

Remarque : Aucun réglage du mélange d'air n'est requis sur les brûleurs de surface.

1. Testez et ajustez le réglage BAS sur les brûleurs de surface.

Les brûleurs de surface ont une vanne avec une vis de réglage à l'intérieur de la tige. Pour régler le réglage BAS des brûleurs et la flamme principale d'un brûleur d'entreprise :

a. Enfoncez et tournez la commande en position LITE jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
b. Enfoncez et tournez rapidement le bouton à la POSITION LA PLUS BASSE.
c. Si le flamme du brûleur extérieur s'éteint, réinitialiser la commande sur OFF.
d. Retirez le bouton de commande du brûleur de surface.
e. Insérez un tournevis à lame mince dans la tige de la soupape creuse et engagez la vis à fente à l'intérieur. La taille de la flamme peut être augmentée ou diminuée en tournant la vis (voir Schéma 20).
f. Réglez la flamme jusqu'à ce que vous puissiez tourner rapidement le bouton de la position LITE à la POSITION LA PLUS BASSE sans éteindre la flamme. La flamme doit être aussi petite que possible sans s'éteindre.

⚠ AVERTISSEMENT NE PAS retirer la vis de réglage de la tige de soupape.

2. Testez et ajustez le réglage BAS sur les brûleurs de surface doubles.

⚠ AVERTISSEMENT NE PAS retirer la vis de réglage de la tige de soupape.

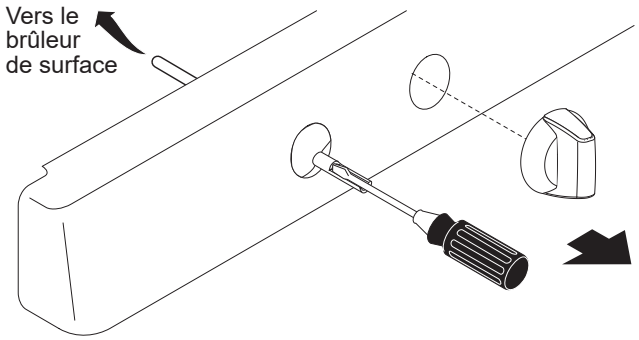


Schéma 20

7. INSTALLATION D'UNE NOUVELLE PLAQUE SIGNALÉTIQUE/DE SÉRIE DE GAZ PL/ PROPANE ET D'UNE ÉTIQUETTE DE CONVERSION

Installation d'une nouvelle plaque signalétique/de série de gaz PL/propane et d'une étiquette de conversion

a. À l'aide de la liste de la page 1, déterminez la combinaison de brûleurs de surface qui s'applique à la cuisinière après sa conversion et sélectionnez le numéro de pièce de la plaque signalétique correspondante dans la langue appropriée (anglais/français).

b. Utilisez un stylo ou un marqueur permanent pour remplir la plaque signalétique/de série de gaz PL/propane. Indiquez la date à laquelle la conversion au gaz PL a été effectuée et la société de service ou la personne ayant effectué la conversion. Voir l'exemple d'étiquette ci-dessous.

c. Placez la nouvelle plaque aussi près que possible de la plaque signalétique/de série existante sur la cuisinière. Voir les emplacements recommandés sur le Schéma 21.

d. Installez l'étiquette de conversion au gaz PL du régulateur à l'emplacement indiqué sur le Schéma 21.

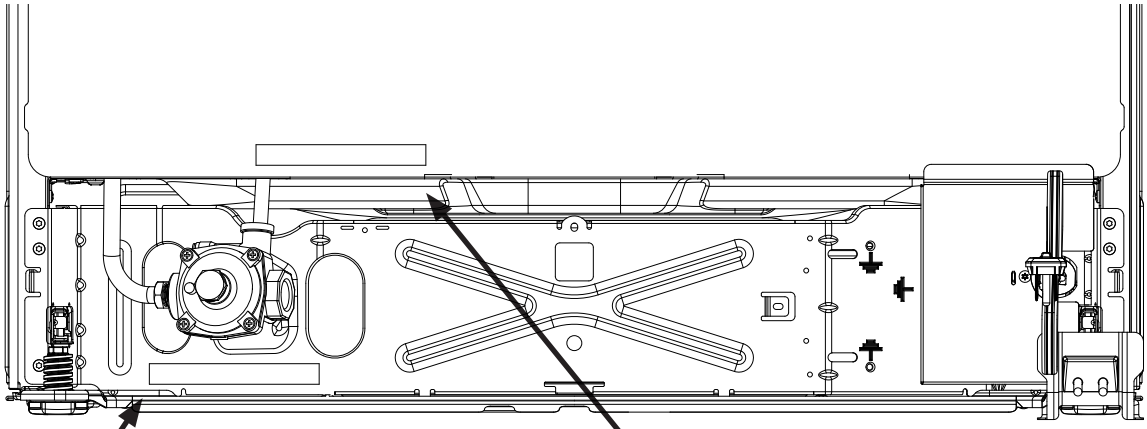


Schéma 21

CE PROGRAMMATEUR A ÉTÉ CONVERTI POUR ETRE UTILISÉ AVEC DU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ

Échantillon – Étiquette de conversion au gaz PL du régulateur

CETTE ÉTIQUETTE DE CLASSIFICATION DE CONVERSION CONCERNE LES CUISINIÈRES À BRÛLEURS SCELLÉS ELECTROLUX HOME PRODUCTS.
REPORTEZ-VOUS À LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE D'ORIGINE POUR CONNAÎTRE LE MODÈLE ET LE NUMÉRO DE SÉRIE

316005255

CLASSIFICATION DES BRÛLEURS	PRESSION D'ADMISSION
BRÛLEUR R F 4,7 kW (16 000 Btu/h) BRÛLEUR R R 1,5 kW (5 000 Btu/h) BRÛLEUR C 2,8 kW (9 500 Btu/h) BRÛLEUR L F 2,8 kW (9 500 Btu/h) BRÛLEUR L R 3,5 kW (12 000 Btu/h) BRÛLEUR DE FOUR 4,7 kW (16 000 Btu/h) BRÛLEUR À HAUTEUR DE LA TAILLE 4,0 kW (13 500 Btu/h) (SI ÉQUIPÉ)	**2 491 pascals (10 po d'eau)**

CET APPAREIL A ÉTÉ CONVERTI AU GAZ PROPANE AVEC LA TROUSSE N° GRLP3 PAR Central Propane Co. 123 Main St., Anytown TX (date) 07/23/2008 (nom et adresse de l'organisation)

QUI ACCEPTE LA RESPONSABILITÉ QUE CETTE CONVERSION AIT ÉTÉ EFFECTUÉE CORRECTEMENT. NUMÉRO DE TROUSSE DE CONVERSION GRLP3

Échantillon – Plaque signalétique/de série du gaz PL

8. CONVERSION AU GAZ NATUREL

S'il devient nécessaire de convertir de nouveau la cuisinière en gaz naturel :

a. Débranchez l'alimentation en gaz et en électricité de la cuisinière.

b. Convertissez le régulateur de pression (voir l'étape 2).

c. Retirez les orifices de gaz PL à l'aide d'un tournevis à douille de 7 mm et remplacez-les par les orifices de gaz naturel installés en usine à leur emplacement d'origine (voir la section 3 pour les emplacements).

d. Suivez les étapes de la section 4 pour régler les orifices du four.

e. Suivrez la section 4 pour régler les brûleurs de gril.

f. Réajustez le réglage BAS pour les vannes de brûleur de surface en suivant les instructions (voir la section 6).

g. Les fours ne sont pas équipés d'un obturateur d'air et ne nécessitent pas de réglage.

h. Les brûleurs de gril ne sont pas équipés d'un obturateur d'air et ne nécessitent pas de réglage.