

PROPANE CONVERSION INSTRUCTIONS


**WARNING**

 **Explosion Hazard**

Death or serious injury can result from failure to follow these instructions.

- Service by a qualified service technician only.
- Shut off gas supply and disconnect power before servicing.
- Reconnect all grounding devices after service.
- Replace all parts and panels before operating.

The pressure regulator and the burner orifices are set for natural gas. To use propane gas, the regulator and burner orifices must be converted.

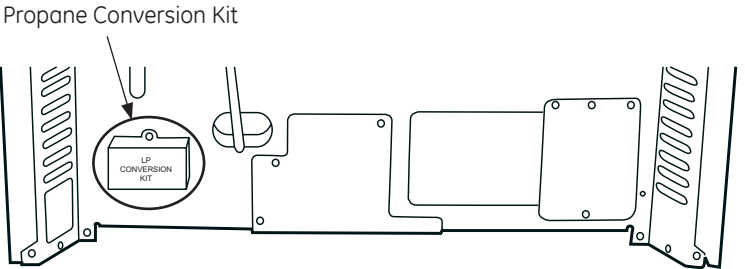
**WARNING**

Do not operate the cooktop or oven burners of this range when using propane (bottled) gas before converting the pressure regulator and burner orifices from propane gas use. Failure to do so could cause high flames and toxic fumes which can result in serious injury.

To adjust your range for use with propane gas, follow these instructions:

1. Disconnect all electrical power, at the main circuit breaker or fuse box.
2. Shut off the gas supply to the range by closing the manual shut-off valve.

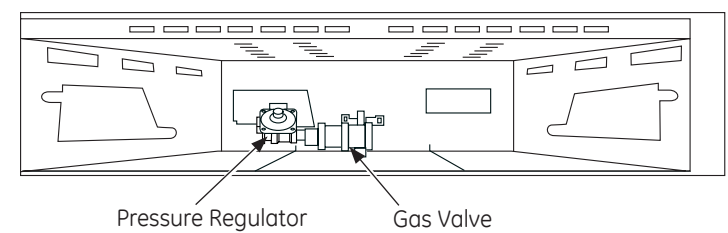
The propane orifices for the cooktop burners are shipped on the back of the range in a small box.



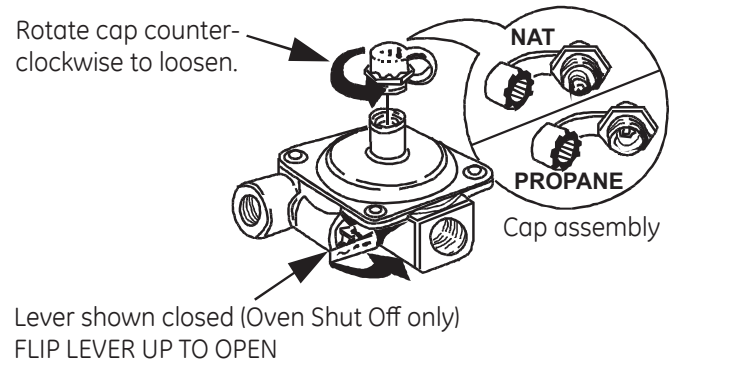
- TOOLS REQUIRED:
- Adjustable wrench
 - 1/2" Open-end wrench
 - Phillips head screwdriver
 - Flat bladed screwdriver (blade approximately 3/32" across)
 - Nut drivers: 1/4", 9/32" or 7mm

CONVERTING THE PRESSURE REGULATOR

The pressure regulator is located on the rear of the range. (Some models will have a metal shield protecting the regulator that must be removed for conversion and reinstalled when conversion is complete.) The pressure regulator is located in the lower, left hand side of the range as viewed from the front left.

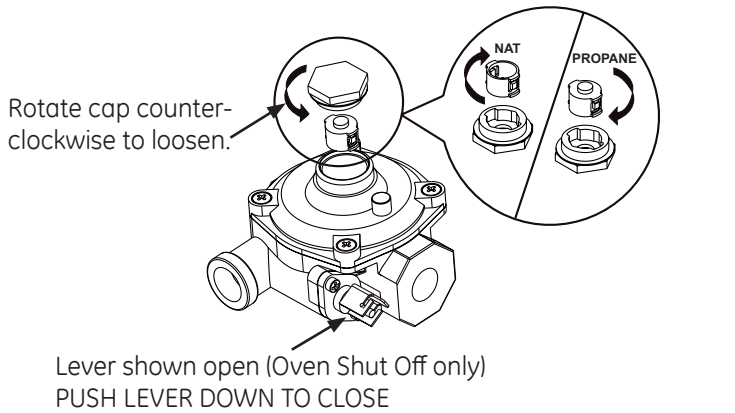


- A. If this is your regulator:
1. Use an adjustable wrench to unscrew the hex-nut cap from the pressure regulator.
 2. Completely remove the protective plastic cap off the threaded metal cap.



3. Turn the metal cap so the type of gas being converted to is displayed and replace the protective plastic cover.
4. Screw the hex-nut cap back into the regulator.
(Do not over tighten)

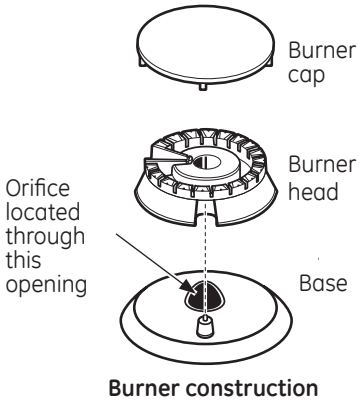
- B. If this is your regulator:
1. Use an adjustable wrench to unscrew the hex-nut cap from the pressure regulator.
 2. Turn the plastic cap 1/4 turn to disassemble.



3. Turn the plastic cap over and hook it into the slots. Rotate cap 1/4 turn to reassemble. The type of gas to be used should now be visible on the top of the cap..
4. Screw the hex-nut cap back onto the pressure regulator.

CONVERTING THE COOKTOP BURNERS

A. Remove the top grates, burner caps and burner heads.

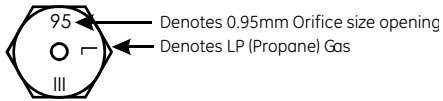


- B. Using a 7 mm or 9/32" nut driver, remove the top burner orifices. These may be accessed through the burner opening in the base.

NOTICE:

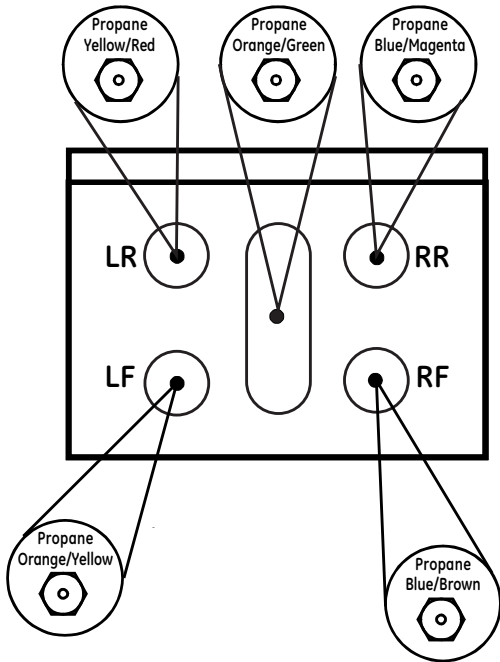
Save these orifices for future conversion back to natural gas.

- C. Remove the propane orifices from the box provided. The propane orifices have the letter "L" on the top.
- To aid in identifying the proper location for the propane orifices during conversion from Natural Gas to Propane Gas, color codes have been added to the side or top of the orifice. See the chart below. Each orifice may also show a series of engraved marks (I, II, III . . .) located on the top.



BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR				
Propane Gas 10" W.C.P.				
BURNER	BTU RATE	ORIFICE SIZE (mm)	COLOR	MARKING
RF	9,500	0.035" (0.89)	Blue/Brown	89L
LF	15,000	0.045" (1.14)	Orange/Yellow	114L
RR	12,000	0.039" (0.99)	Blue/Magenta	99L
LR	5,000	0.026" (0.66)	Red/Yellow	66L
C	8,000	0.034" (0.86)	Orange/Green	86L
OVEN	16,000	0.048" (1.21)	Pink	.048

D. Install the propane orifices in their precise locations.



To prevent leakage, make sure the orifices are securely screwed into the gas supply tubes.

- F. Place the old orifices into the metal box along with these instructions, and replace onto the back of the range for possible future conversion back to natural gas.

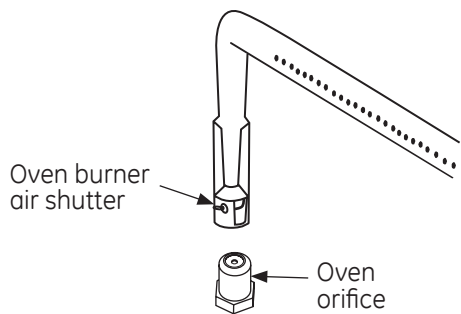
CONVERTING THE OVEN BURNER

OVEN BURNER ORIFICE

1. Remove oven door, broil drawer, oven bottom, and burner. The oven burner orifice is located behind the drawer. On some models a metal shield must be removed.
2. To convert to propane, replace oven orifice with the one supplied in kit with range.

NOTICE:

Save this orifice for future conversion back to natural gas.

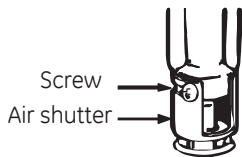


NOTICE:

This product cannot be converted to propane by adjusting the oven orifice. The orifice must be replaced for propane.

AIR SHUTTER SETTING FOR OVEN BURNER

1. Turn on the gas.
2. Turn on the electricity.
3. Replace the oven bottom and reinstall the oven door.
4. Turn on the oven burner.
5. As you watch the flame with the oven door closed, check the following through the broil drawer opening.
 - a. If the flames are yellow, open the air shutter more. Use a screwdriver to loosen the air shutter screw.
 - b. If the flames continue to blow away or flutter from the burner after two minutes of operation, close the air shutter slightly, but not by more than 1/8".
6. Retighten the air shutter screw.



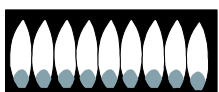
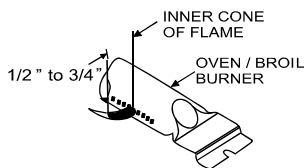
⚠ WARNING

If you attempt to measure the inner cone of the flame, please use caution: burns could result.

Oven burner flame must be observed with the door closed to properly check flame characteristics.

7. Checking the flame size:
It should be approximately 1/2" to 3/4" long for the bake and broil burners.
The combustion quality of the burner flames needs to be determined visually.

NOTE: If burner flames look like (A), further air shutter adjustment is required. Normal burner flames should look like (B) or (C), depending on the type of gas you use. With propane gas, some yellow tipping on the outer cones is normal.



(A) Yellow flames:
Further Adjustment Required



(B) Yellow tips on outer cones:
Normal for Propane Gas



(C) Soft blue flames:
Normal for Natural Gas

Foreign particles in the gas line may cause an orange flame at first, but this will soon disappear.

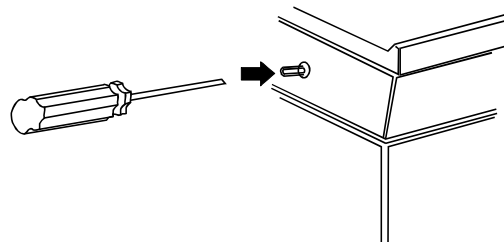
8. When all adjustments are made and the results are satisfactory:
 - a. Replace the metal shield (some models).
 - b. Replace the broil drawer.

SPECIAL NOTE:

To convert the oven back to natural gas, reverse the instructions given in making propane adjustments.

ADJUSTING LOW FLAME SETTING ON COOKTOP BURNERS

- Low setting adjustments must be made with other burners in operation on a medium setting. This procedure prevents the low flame from being set too low, resulting in the flame being extinguished when other burners are turned on.
- A. Turn on all surface burners.
 - B. Turn the knob on the burner being adjusted to "LO".
 - C. Remove the knob and insert a small, flat blade screwdriver into the valve shaft as shown and turn clockwise to fully tighten down the bypass screw. Repeat for all valves.
 - D. If flame appears too low or unstable, slowly turn bypass screw counterclockwise until a stable flame exists for each burner. Remember, other burners must be turned on to medium.
 - E. Additionally, for each burner being adjusted, quickly open and close the oven door while observing flame. If flame is extinguished, continue adjusting bypass screw for a larger flame. Repeat door openings until flame is stable.
 - F. Replace the knob.



Center adjustment screw for all burners.

NOTICE:

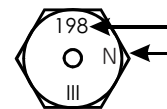
Once the conversion is complete and confirmed, fill out the propane sticker and include your name, organization and date conversion was made. Apply the sticker to the range near the regulator to alert others in the future that this appliance has been converted to propane. If converting back to natural gas from propane, please remove the sticker so others know the appliance is set to use natural gas.

ADDITIONAL INFORMATION

BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR


NG (Natural) Gas 5" W.C.P.


BURNER	BTU RATE	ORIFICE SIZE (mm)	COLOR	MARKINGS
RF	9,500	0.053" (1.36)	Green	136N
LF	15,000	0.070" (1.78)	Brown	178N
RR	12,000	0.061" (1.55)	Red	155N
LR	5,000	0.040" (1.01)	White/Purple	101N
C	10,000	0.055" (1.40)	Yellow	140N
OVEN	18,000	0.076" (1.93)	None	.076



Denotes 1.98 mm Orifice size opening
Denotes Natural Gas

INSTRUCTIONS DE CONVERSION AU PROPANE


**AVERTISSEMENT**

 **Risque d'explosion**

Le non-respect de ces instructions peut entraîner une blessure grave, voire la mort.

- Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié.
- Coupez le gaz et l'alimentation électrique avant toute réparation.
- Rebranchez tous les dispositifs de mise à la terre après l'entretien ou la réparation.
- Remplacez toutes les pièces et tous les panneaux avant d'utiliser l'appareil.

Le régulateur de pression et les gicleurs du brûleur sont conçus pour fonctionner au gaz naturel. Pour utiliser du gaz propane, vous devez convertir le régulateur et les gicleurs du brûleur.

**AVERTISSEMENT**

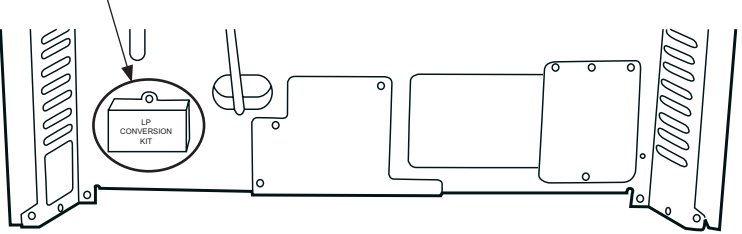
Si vous utilisez du gaz propane en bouteille, ne faites pas fonctionner les brûleurs du four ou de la surface de cuisson de la cuisinière avant la conversion du régulateur de pression et des gicleurs des brûleurs de propane. Le non-respect de cette consigne pourrait causer la formation de flammes élevées et de vapeurs toxiques pouvant entraîner de graves blessures.

Pour convertir votre cuisinière au propane, suivez les instructions ci-dessous :

1. Coupez l'alimentation électrique au disjoncteur principal ou à la boîte de fusibles.
2. Coupez l'alimentation en gaz à la cuisinière en fermant le robinet d'arrêt.

Les gicleurs de propane des brûleurs sont expédiés dans une petite boîte fixée à l'arrière de la cuisinière.

Trousse de conversion au propane

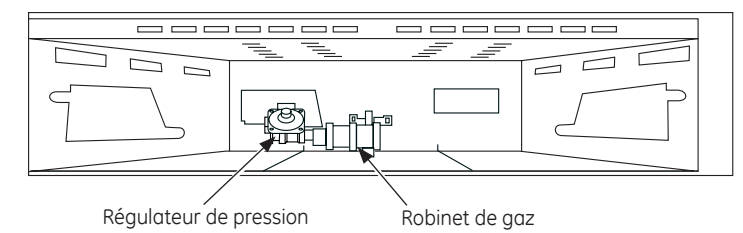


OUTILS NÉCESSAIRES :

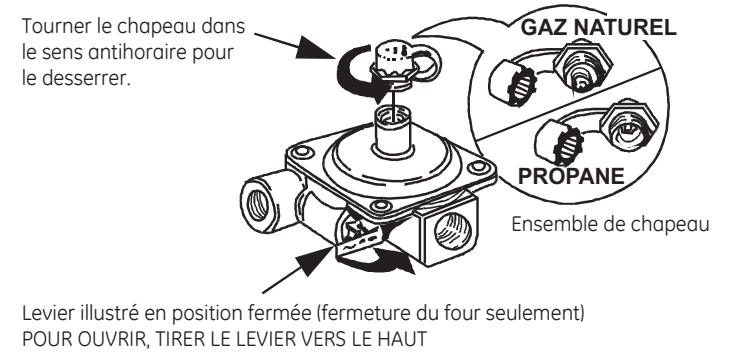
- Clé à molette
 - Clé à fourche de 1/2 po
 - Tournevis Phillips
- Tournevis à tête plate (tête de 3/32 po [2,4 mm] de largeur approximativement)
 - Tournevis à douille : 1/4 po, 9/32 po ou 7 mm

CONVERSION DU RÉGULATEUR DE PRESSION

Le régulateur de pression est situé à l'arrière de la cuisinière. (Sur certains modèles, un écran métallique protège le régulateur. Cet écran doit être enlevé pour effectuer la conversion et être réinstallé une fois la conversion terminée.) Lorsque l'on regarde depuis l'angle avant gauche, le régulateur de pression est situé du côté gauche inférieur de la cuisinière.

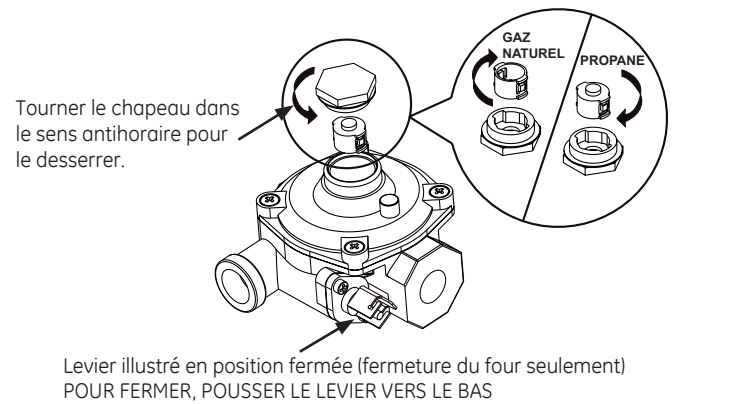


- A. Si votre appareil est équipé de ce régulateur :
1. Utilisez une clé à molette pour dévisser l'écrou hexagonal du capuchon du régulateur de pression.
 2. Retirez entièrement le capuchon de protection en plastique du capuchon fileté en métal.



3. Tournez le capuchon en métal afin d'afficher le type de gaz qui doit être converti, puis remplacez le capuchon de protection en plastique.
4. Remettez l'écrou hexagonal en place sur le régulateur. **(Prenez garde de ne pas trop le serrer.)**

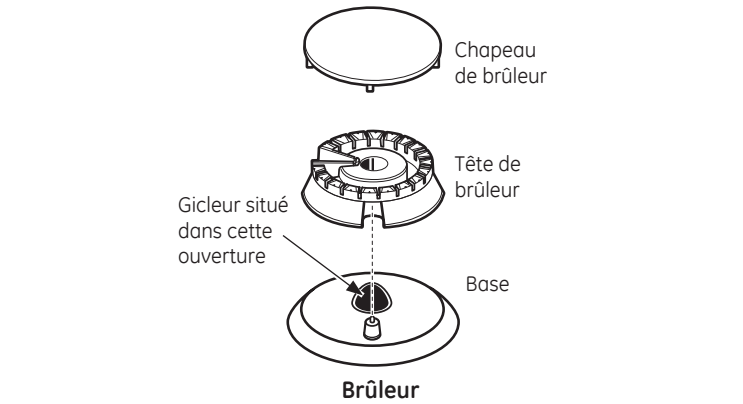
- B. Si votre appareil est équipé de ce régulateur :
1. Utilisez une clé à molette pour dévisser l'écrou hexagonal du capuchon du régulateur de pression.
 2. Faites faire un quart de tour au capuchon en plastique pour le démonter.



3. Tournez le capuchon en plastique et enclenchez-le dans les fentes. Faites-lui faire un quart de tour pour le remonter. Le type de gaz à utiliser devrait maintenant s'afficher sur le dessus du capuchon.
4. Remettez l'écrou hexagonal en place sur le régulateur de pression.

CONVERSION DES BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

A. Retirez les grilles, les chapeaux et les têtes de brûleur.

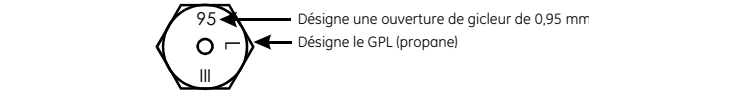


- B. Retirez les gicleurs des brûleurs à l'aide d'un tournevis à douille de 9/32 po ou 7 mm. Vous pouvez y accéder par l'ouverture de brûleur dans la base.

AVIS :

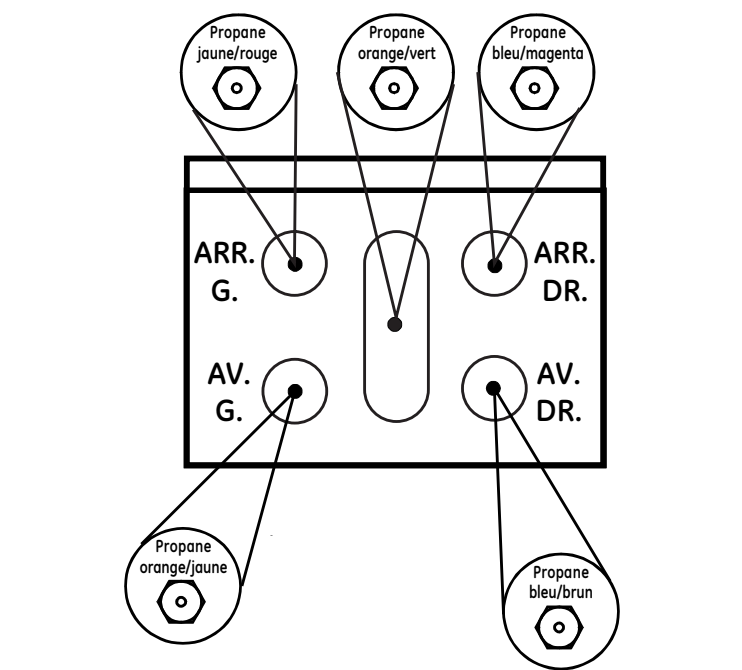
Conservez ces gicleurs pour une future reconversion au gaz naturel.

- C. Retirez les gicleurs de propane du boîtier fourni. La lettre « L » apparaît sur le dessus des gicleurs de propane.
- Des codes de couleur ont été ajoutés sur le côté ou le dessus des gicleurs pour vous aider à identifier l'emplacement approprié des gicleurs de propane au cours de la conversion du gaz naturel au propane. Reportez-vous au tableau ci-dessous. Une série de marques (I, II, III, etc.) peut également être gravée sur le dessus de chaque gicleur.



PUISSANCE NOMINALE DU BRÛLEUR : BTU/h				
Gaz propane, pression de 10 po (254 mm) CE				
BRÛLEUR	NBRE DE BTU	DIAM. DU GICLEUR po (mm)	COULEUR	INSCRIPTION
AV. DR.	9 500	0,035 (0,89)	Bleu/brun	89L
AV. G.	15 000	0,045 (1,14)	Orange/jaune	114L
ARR. DR.	12 000	0,039 (0,99)	Bleu/magenta	99L
ARR. G.	5 000	0,026 (0,66)	Rouge/jaune	66L
C	8 000	0,034 (0,86)	Orange/vert	86L
FOUR	16 000	0,048 (1,21)	Rose	0,048

D. Installez les gicleurs de propane dans leurs emplacements prévus.



Pour empêcher les fuites, assurez-vous que les gicleurs à filetage sont vissés correctement dans les tubes d'alimentation en gaz.

- F. Placez les anciens gicleurs et les présentes instructions dans le boîtier en métal, puis remplacez-les à l'arrière de la cuisinière en prévision d'une future conversion.

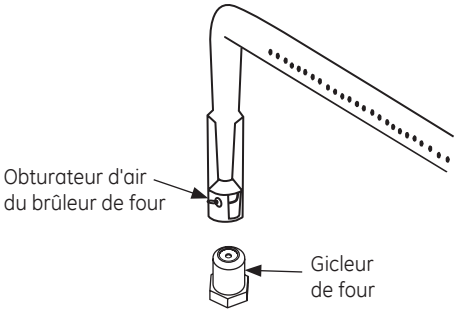
CONVERSION DU BRÛLEUR DU FOUR

GICLEUR DU BRÛLEUR DU FOUR

- 1. Retirez la porte du four, le tiroir du gril, la sole du four et le brûleur.
- Le gicleur du brûleur du four se trouve derrière le tiroir. Sur certains modèles, un écran métallique devra être retiré.
- 2. Pour la conversion au propane, remplacez le gicleur du four par celui fourni avec la cuisinière.

AVIS :

Conservez ce gicleur pour une future reconversion au gaz naturel.

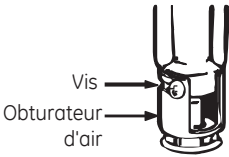


AVIS :

Il n'est pas possible de convertir ce produit au propane en réglant le gicleur du four. Le gicleur doit être remplacé par le gicleur de propane.

RÉGLAGE DE L'OBTURATEUR D'AIR
DU BRÛLEUR DE FOUR

- 1. Ouvrez l'alimentation en gaz.
- 2. Ouvrez l'alimentation électrique.
- 3. Remettez la sole du four en place et remplacez la porte du four.
- 4. Mettez le four en marche.
- 5. Faites les vérifications suivantes par l'ouverture du tiroir du gril en surveillant la flamme à travers la porte du four fermée :
 - a. Si les flammes sont jaunes, ouvrez davantage l'obturateur d'air. Utilisez un tournevis pour desserrer la vis de l'obturateur d'air.
 - b. Si les flammes continuent à vaciller ou à s'éloigner du brûleur après deux minutes, fermez légèrement l'obturateur d'air jusqu'à un maximum de 1/8 po (3,2 mm).
- 6. Resserrez la vis de l'obturateur d'air.



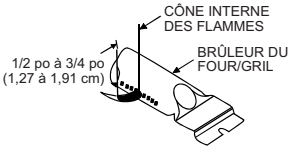
⚠️ AVERTISSEMENT

Si vous essayez de mesurer le cône interne des flammes, faites-le avec prudence, car vous pourriez vous brûler.

Pour être efficace, la vérification des flammes du brûleur de cuisson doit avoir lieu avec la porte du four fermée.

- 7. Vérification de la hauteur des flammes :
 - Le cône devrait mesurer de 1/2 à 3/4 po (12,7 à 19,1 mm) de longueur pour les brûleurs de cuisson et du gril.
 - La qualité de combustion des flammes des brûleurs se détermine visuellement.

REMARQUE : Si les flammes du brûleur ressemblent à l'illustration (A), un réglage supplémentaire de l'obturateur d'air est requis. Des flammes normales doivent ressembler aux illustrations (B) ou (C), selon le type de gaz utilisé. Avec le propane, il est normal que l'extérieur (le bout) des flammes soit jaune.



(A) Flammes jaunes :
Réglages supplémentaires nécessaires



(B) Extérieur (bout) des flammes jaune :
Normal pour le gaz propane



(C) Petites flammes bleues :
Normal pour le gaz naturel

Des corps étrangers dans la tuyauterie d'alimentation en gaz peuvent engendrer des flammes orange au début, mais ce phénomène disparaît rapidement.

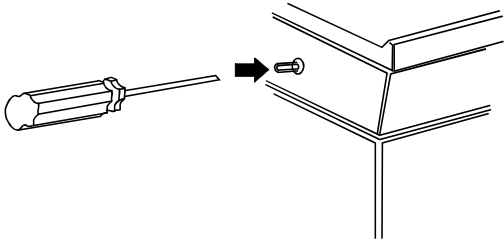
- 8. Une fois les réglages effectués et les résultats satisfaisants :
 - a. Remettez l'écran métallique en place (certains modèles).
 - b. Remettez le tiroir du gril en place.

REMARQUE PARTICULIÈRE :

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

RÉGLAGE DES FLAMMES BASSES
SUR LES BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

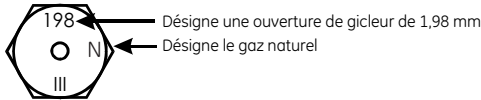
- L'ajustement du réglage bas doit être effectué lorsque les autres brûleurs sont allumés au réglage moyen. Cette procédure empêche les flammes d'être réglées à un trop bas niveau, ce qui entraînerait leur extinction lors de l'allumage des autres brûleurs.
- A. Allumez tous les brûleurs de la surface de cuisson.
 - B. Tournez le bouton du brûleur que vous souhaitez ajuster à la position LO (Bas).
 - C. Retirez le bouton et insérez un petit tournevis à tête plate dans le robinet de gaz, comme illustré, et tournez dans le sens horaire pour bien serrer la vis de dérivation. Recommencez pour chaque robinet.
 - D. Si les flammes semblent trop basses ou instables, tournez lentement la vis de dérivation dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flamme de chaque brûleur soit stable. Rappelez-vous que les autres brûleurs doivent être allumés au réglage moyen.
 - E. De plus, pour chaque brûleur que vous réglez, ouvrez et fermez rapidement la porte du four tout en observant les flammes. Si la flamme s'éteint, continuez à régler la vis de dérivation pour obtenir une flamme plus élevée. Continuez à ouvrir et à fermer la porte jusqu'à ce que la flamme soit stable.
 - F. Remettez le bouton.



Vis de réglage centrale pour tous les brûleurs.

RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

PUISSANCE NOMINALE DU BRÛLEUR : BTU/h				
Gaz naturel, pression de 5 po (127 mm) CE				
BRÛLEUR	N ^{BRE} DE BTU	DIAM. DU GICLEUR po (mm)	COULEUR	INSCRIPTIONS
AV. DR.	9 500	0,053 (1,36)	Vert	136N
AV. G.	15 000	0,070 (1,78)	Brun	178N
ARR. DR.	12 000	0,061 (1,55)	Rouge	155N
ARR. G.	5 000	0,040 (1,01)	Blanc/mauve	101N
C	10 000	0,055 (1,40)	Jaune	140N
FOUR	18 000	0,076 (1,93)	Aucun	0,076



Désigne une ouverture de gicleur de 1,98 mm
Désigne le gaz naturel