

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. The orifices must be replaced for propane.

⚠ 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 for propane gas use. Failure to do so could cause high flames and toxic fumes which can result in serious injury.

The propane orifices for the cooktop burners are shipped on the back of the range in the location shown.

TOOLS REQUIRED:

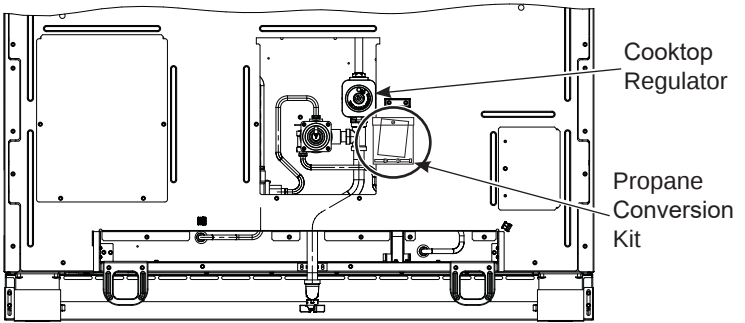
- Adjustable wrench
 - Socket wrench with 1/2" socket and extension
 - Phillips head screwdriver
 - Flat bladed screwdriver (blade approximately 3/32" across)
- Nut drivers: 1/4", 9/32" or 7mm
 - 7mm open end wrench
 - Phillips screwdriver
 - Large flat blade screw driver

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.

CONVERTING THE PRESSURE REGULATOR

NOTE: Location varies by model.

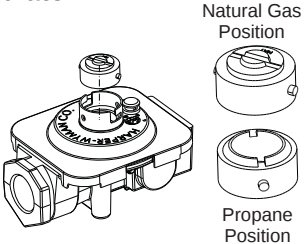


If gas is detected at the regulator use a liquid leak detector to verify location.

NOTE: 48" All Gas ranges have two regulators. All other ranges only have one regulator.

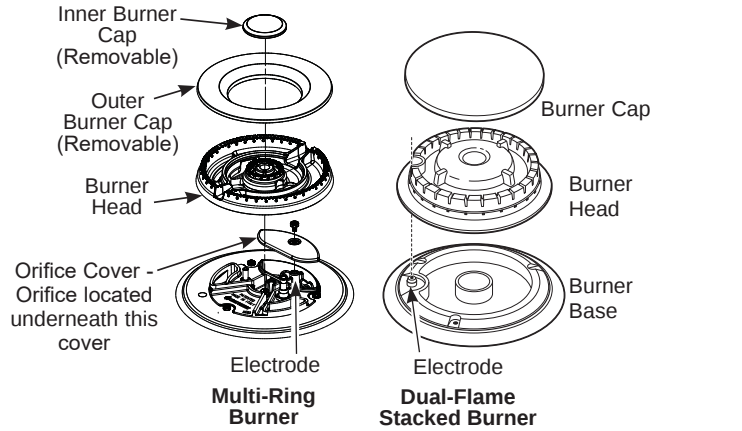
Cooktop Regulator

1. Use a large flat blade screw driver to remove the cap from the pressure regulator.
2. Turn the brass cap over for propane gas and reinstall into the regulator.



CONVERTING THE COOKTOP BURNERS

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



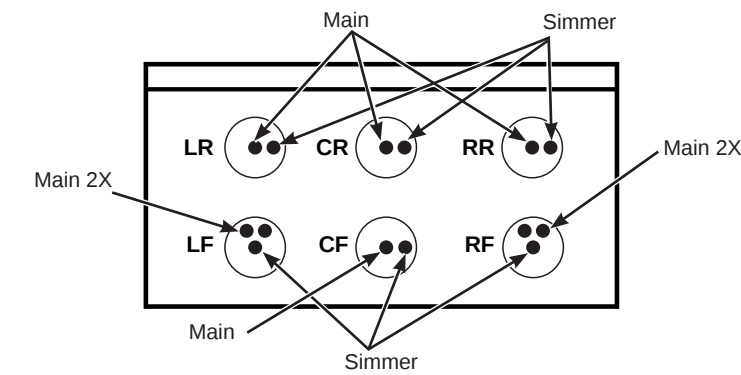
B. Using a 7 mm or 9/32" nut driver for the Dual Stack buner, or a 7mm or 9/32" open end wrench (only for Multi-ring) to remove the top burner orifices. These may be accessed through the burner opening in the base. The Multi-Ring orifice is accessed by removing the orifice cover using a Phillips screwdriver.

NOTICE:

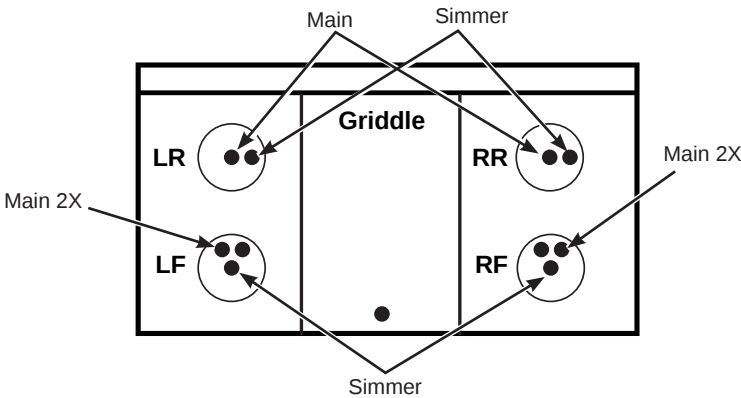
Save these orifices for future conversion back to natural gas.

C. Remove the propane orifices from the bag provided.

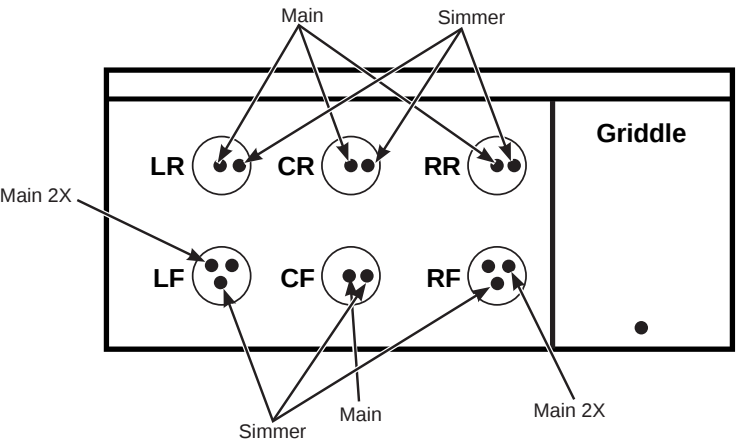
ZGU366	BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR			
	Propane Gas 10" W.C.P.			
BURNER	BTU RATE	ORIFICE SIZE	MARKING	
LF, RF	21,000			
Simmer		0.52 mm	52SL	
Main 2X		0.88 mm	88XL	
CF, CR	10,000			
Simmer		0.34 mm	34SL	
Main		0.88 mm	88XL	
LR, RR	15,000			
Simmer		0.34 mm	34SL	
Main		1.08 mm	108XL	



ZGU364	BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR			
	Propane Gas 10" W.C.P.			
BURNER	BTU RATE	ORIFICE SIZE	MARKING	
LF	21,000			
Simmer		0.52 mm	52SL	
Main 2X		0.88 mm	88XL	
RF	21,000			
Simmer		0.52 mm	52SL	
Main 2X		0.88 mm	88XL	
LR, RR	15,000			
Simmer		0.34 mm	34SL	
Main		1.08 mm	108XL	
Griddle	16,000	0.047"	047	



ZGU486	BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR			
	Propane Gas 10" W.C.P.			
BURNER	BTU RATE	ORIFICE SIZE	MARKING	
LF, RF	21,000			
Simmer		0.52 mm	52SL	
Main 2X		0.88 mm	88XL	
CF, CR	10,000			
Simmer		0.34 mm	34SL	
Main		0.88 mm	88XL	
LR, RR	15,000			
Simmer		0.34 mm	34SL	
Main		1.08 mm	108L	
Griddle	16,000	0.047"	047	



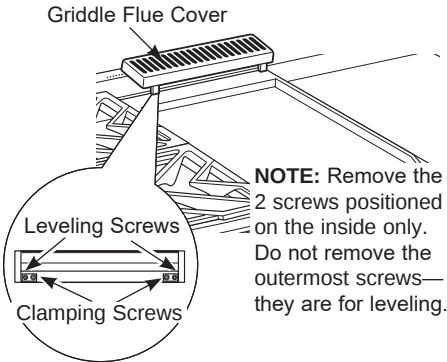
- D. Install the propane orifices in their precise locations.
- To prevent leakage, make sure the orifice spuds are securely hand tightened into the gas supply tubes. Orifice cover must be reinstalled.
- E. Install the old orifice spuds into the bag along with these instructions, and replace onto the back of the range for possible future conversion.

Para acceder a instrucciones completas en Español, visite **GEAppliances.com**.

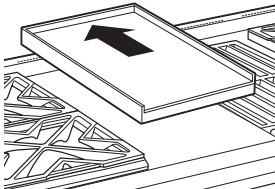
CONVERT GRIDDLE ORIFICE

Locate the 3/4” long griddle orifice. Select the proper orifice size for your gas and burner from the conversion chart.

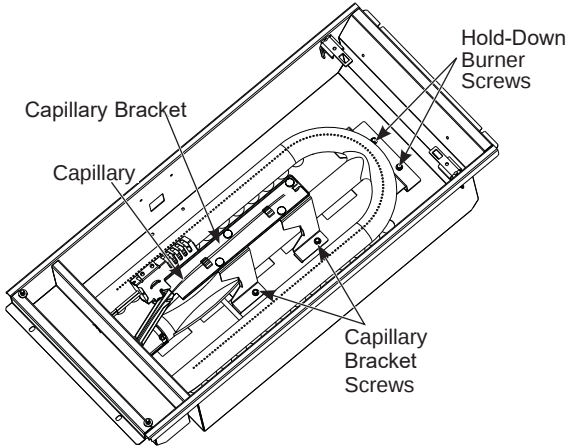
- A. Lift off the griddle flue cover. Remove the 2 inside clamping screws.



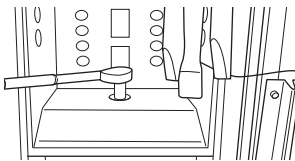
- B. Lift out the cast-iron grease trough. Remove by sliding the griddle toward the rear and out of the hold-down tabs along the bottom.



- C. Remove the 4 screws on the capillary bracket and set bracket and capillary aside.



- D. Remove the 2 hold-down screws at the rear of the burner. Pull the burner straight back toward the rear and out of the gas inlet.
- E. Use a 1/2” deep well socket to remove and replace the orifice. Reverse these steps to reassemble the griddle. Push excess capillary back into the entry hole. Place the unused orifice in the holder for possible future use.



Front of Range

CHECK SURFACE BURNERS

Push and turn a knob to the LITE position. A clicking sound indicates proper operation of the ignition system. When lighting any burner, sparks will appear at all burners but gas flows from only the one selected. Once air is purged from the supply line, burner should light within 4 seconds. After burner lights, rotate the knob out of the LITE position. Try each burner in succession until all burners have been checked.

Quality of Flames

Determine the quality of flames visually. Normal burner flames should look like (A) or (B).

Long, bright yellow flames are not normal. Normal flames may show signs of an orange tint when well heated or signs of flickering orange due to particles in the gas or air.



(A) Soft blue flames—Normal for natural gas

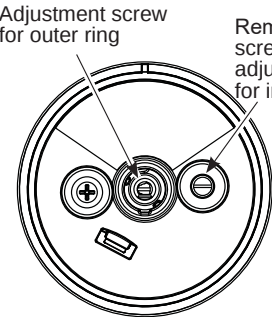


(B) Yellow tips on outer cones—Normal for propane gas

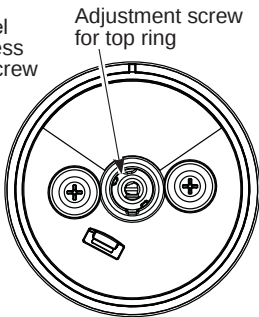
ADJUSTING LOW FLAME SETTING ON COOKTOP BURNERS

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 to medium setting.
- B. Multi-Ring Burners – Outer Ring and Inner Ring
1. Rotate the knob to the MED setting.
 2. Remove the knob and insert a small flat blade screwdriver into the valve shaft and turn clockwise to tighten down the bypass set screw. Hold outer shaft while turning inner screw.



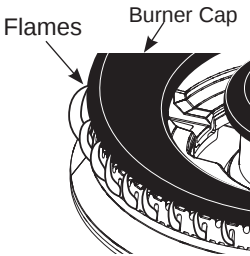
Adjustment screws for multi-ring burner only



Adjustment screw for dual-flame stacked burner top ring of flames only (no adjustment for bottom ring)

3. The OUTER RING flames should be adjusted so that they barely curl over the top edge of the burner cap as shown.

4. If the flame appears too low or unstable, slowly turn bypass screw counterclockwise until a stable flame exists for each burner. Remember, other burner must be turned on to MED.
5. To further test the OUTER RING flame, set the burner to MED for at least 4 seconds, then turn to HI. If the flames turn yellow, slowly increase the OUTER RING flame by turning the OUTER RING by-pass screw slightly counterclockwise and check again.
6. Replace knob and rotate knob to the LO setting.
7. Remove the knob AND the right side bezel screw as shown.
8. The INNER RING flames should be adjusted by inserting a small flat blade screwdriver into the bezel screw hole and turning clockwise to tighten down the bypass set screw with the knob at the LO setting. Locate the screw through the hole with a flashlight if necessary.
9. If the flame appears too low or unstable, slowly turn bypass screw counterclockwise until a stable flame exists for each burner. Remember, other burner must be turned on to MED. When adjusting, make sure the low flame is contacting the ignitor and the burner head is grounded properly or the spark module will continue to attempt to reignite the flame.
10. Reinstall right side bezel screw. Do not over tighten. Replace the knob.
- C. Dual-Flame Stacked Burners – Upper Flames
1. Rotate the knob to the MED setting.
 2. Remove the knob.
 3. The upper ring of flames should be adjusted with the knob at the MED setting by adjusting the set screw in the center valve shaft. Hold outer shaft while turning inner screw. The flames should be adjusted so that they barely curl over the top edge of the burner cap.
4. Replace knob.
- D. Additionally quickly open the over door while observing flame. If flame is extinguished, continue adjusting set screw for a larger flame. Repeat door openings until flame is stable.



SPECIAL NOTE:
 To convert the oven back to natural gas, reverse the instructions given in making propane adjustments. Save these orifices for future conversion back to natural gas.

ADDITIONAL INFORMATION

ZGU366

BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR			
NG (Natural) Gas 5” W.C.P.			
BURNER	BTU RATE	ORIFICE SIZE	MARKING
LF, RF	23,000		
Simmer		0.82 mm	82SN
Main 2X		1.46 mm	146XN
CF, CR	15,000		
Simmer		0.51 mm	51SN
Main		1.68 mm	168N
LR, RR	18,000		
Simmer		0.51 mm	51SN
Main		1.86 mm	186N
Broil	18,000	0.074”	74N
Bake	23,500	0.085”	85N

ZGU364

BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR			
NG (Natural) Gas 5” W.C.P.			
BURNER	BTU RATE	ORIFICE SIZE	MARKING
LF	23,000		
Simmer		0.82 mm	82SN
Main 2X		1.46 mm	146XN
RF	21,000		
Simmer		0.82 mm	82SN
Main 2X		1.52 mm	152XN
LR, RR	15,000		
Simmer		0.51 mm	51SN
Main		1.68 mm	168N
Griddle	18,000	0.076”	076
Broil	18,000	0.074”	74N
Bake	23,500	0.085”	85N

ZGU486

BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR			
NG (Natural) Gas 5” W.C.P.			
BURNER	BTU RATE	ORIFICE SIZE	MARKING
LF, RF	23,000		
Simmer		0.82 mm	82SN
Main 2X		1.46 mm	146XN
CF, CR	15,000		
Simmer		0.51 mm	51SN
Main		1.68 mm	168N
LR, RR	18,000		
Simmer		0.51 mm	51SN
Main		1.86 mm	186N
Griddle	18,000	0.076”	076

PROPANE CONVERSION INSTRUCTIONS
 31-2000799 Rev. 3 02-22 GEA
 ZGU366, ZGU364, ZGU486

INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION AU PROPANE

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

L'omission d'observer ces instructions peut causer des blessures sévères, voire fatales.

- Le service de l'appareil (réparation, entretien) doit être effectué par un technicien qualifié seulement.
- Coupez l'alimentation électrique et du gaz avant le service.
- Reconnectez tous les dispositifs de mise à la terre après le service.
- Remettez en place toutes les pièces et panneaux avant l'utilisation.

Le régulateur de pression et les orifices de brûleur sont réglés pour le gaz naturel. Pour utiliser le propane, il faut convertir le régulateur et les orifices de brûleur. Ce produit ne peut pas être converti au propane en réglant les orifices du four. Les orifices doivent être remplacées par celles pour le propane.

⚠ AVERTISSEMENT

⚠ AVERTISSEMENT Si vous employez du gaz propane (embouteillé), n'utilisez pas les brûleurs de la table de cuisson ou du four de cette cuisinière avant de convertir le régulateur de pression et les orifices de brûleur au gaz propane. L'omission de respecter cette consigne peut générer des flammes hautes et des émanations toxiques représentant un risque de blessure grave.

Les orifices des brûleurs de la table de cuisson pour le propane sont livrés sur l'arrière de la cuisinière à l'endroit illustré.

OUTILS REQUIS :

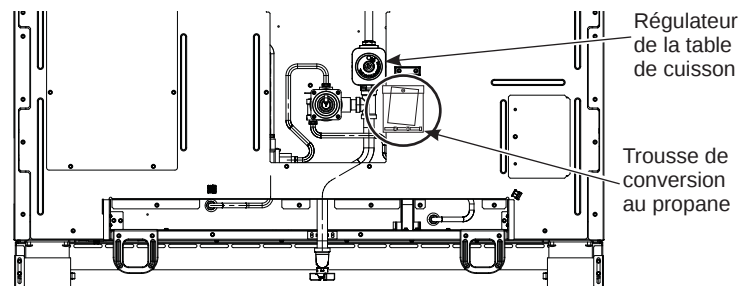
- Clé réglable
- Clé à douille avec douille 1/2 po et extension
- Tournevis à pointe cruciforme
- Tournevis à lame plate (largeur de lame 3/32 po environ)
- Clés à douille : 1/4 po, 9/32 po ou 7 mm
- Clé ouverte 7 mm
- Tournevis T-15
- Tournevis à lame large

Pour régler votre cuisinière pour le propane, suivez ces instructions :

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

CONVERSION DU RÉGULATEUR DE PRESSION

REMARQUE : L'emplacement varie selon le modèle.

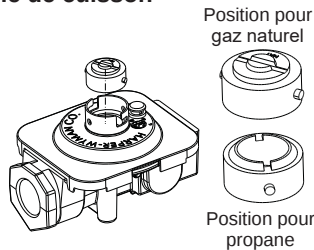


Si du gaz est détecté au régulateur, utilisez un détecteur de fuites liquide pour identifier le lieu de la fuite.

REMARQUE : Toutes les cuisinières au gaz de 48 po sont dotées de deux régulateurs. Toutes les autres cuisinières sont dotées d'un seul régulateur.

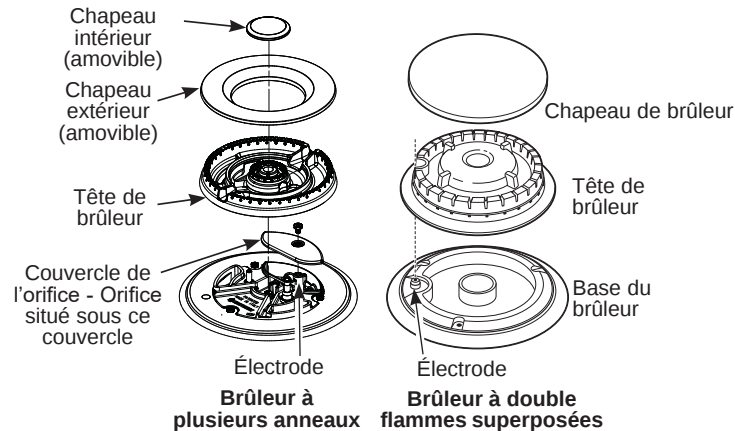
Régulateur de la table de cuisson

1. Utilisez un tournevis dont la lame plate est large pour retirer le capuchon du régulateur de pression.
2. Tournez le capuchon de laiton à la position du gaz propane et réinstallez dans le régulateur.



CONVERSION DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

- A. Retirez les grilles supérieures ainsi que les chapeaux et les têtes des brûleurs.



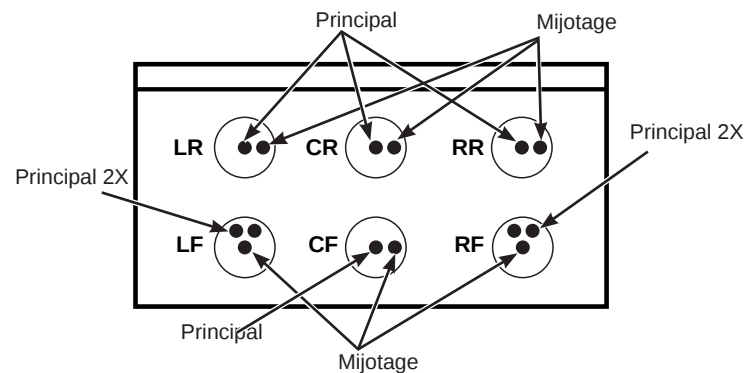
- B. Pour retirer l'orifice du brûleur de surface, utilisez un tournevis à douille 7 mm ou 9/32 po dans le cas d'un brûleur à double flammes superposées, ou une clé ouverte 7 mm ou 9/32 po dans le cas d'un brûleur à plusieurs anneaux. On peut accéder aux orifices par l'ouverture du brûleur dans la base. On accède à l'orifice du brûleur à plusieurs anneaux en retirant le couvercle de l'orifice à l'aide d'un tournevis à pointe cruciforme.

AVIS : Conservez ces orifices pour une éventuelle rétro-conversion au gaz naturel.

- C. Retirez les orifices pour propane du sac fourni.

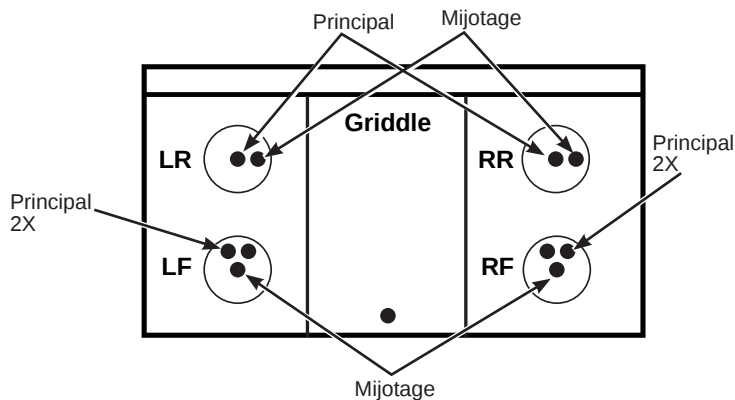
ZGU366 PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÛLEURS : BTU/H

PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÛLEURS : BTU/H			
Gaz propane (LP) 10 po de colonne d'eau			
BRÛLEUR	TAUX BTU	DIAM. ORIFICE	MARQUAGE
LF, RF	21,000		
Mijotage		0.52 mm	52SL
Principal 2X		0.88 mm	88XL
CF, CR	10,000		
Mijotage		0.34 mm	34SL
Principal		0.88 mm	88XL
LR, RR	15,000		
Mijotage		0.34 mm	34SL
Principal		1.08 mm	108XL



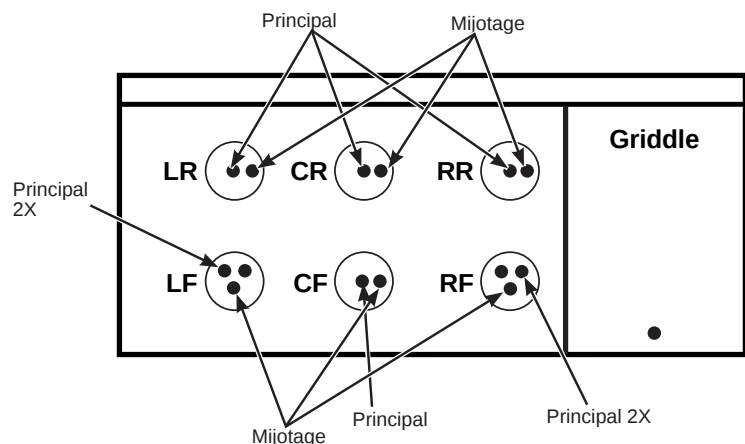
ZGU364

PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÔLEURS : BTU/H			
Gaz propane (LP) 10 po de colonne d'eau			
BRÔLEUR	TAUX BTU	DIAM. ORIFICE	MARQUAGE
LF	21,000		
Mijotage		0.52 mm	52SL
Principal 2X		0.88 mm	88XL
RF	21,000		
Mijotage		0.52 mm	52SL
Principal 2X		0.88 mm	88XL
LR, RR	15,000		
Mijotage		0.34 mm	34SL
Principal		1.08 mm	108XL
Plaque chauffante	16,000	0.047"	047



ZGU486

PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÛLEURS : BTU/H Gaz propane (LP) 10 po de colonne d'eau			
BRÛLEUR	TAUX BTU	DIAM. ORIFICE	MARQUAGE
LF, RF	21,000		
Mijotage		0.52 mm	52SL
Principal 2X		0.88 mm	88XL
CF, CR	10,000		
Mijotage		0.34 mm	34SL
Principal		0.88 mm	88XL
LR, RR	15,000		
Mijotage		0.34 mm	34SL
Principal		1.08 mm	108L
Plaque chauffante	16,000	0.047"	047



- D. Installez les orifices pour propane à leur emplacement exact.

Pour prévenir les fuites, assurez-vous que les injecteurs des orifices sont bien vissés à la main dans les tubes d'alimentation du gaz. Le couvercle des orifices doit être réinstallés.

- E. Installez les anciens injecteurs des orifices dans le sac avec les présentes instructions, et remplacez le tout sur l'arrière de la cuisinière dans l'éventualité d'une rétro-conversion

INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION AU PROPANE

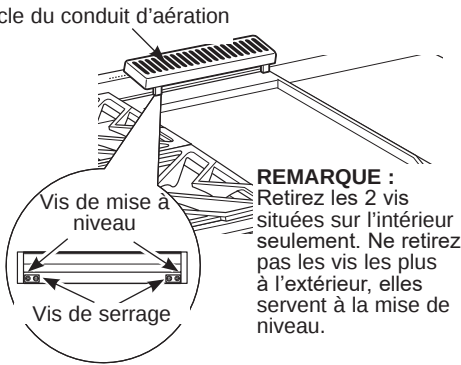
31-2000799 Rev. 3 02-22 GEA

ZGU366, ZGU364, ZGU486

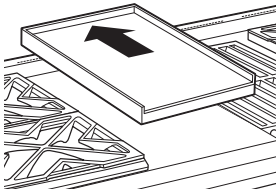
CONVERSION DE L'ORIFICE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Repérez l'orifice de la plaque chauffante d'une longueur de 3/4 po. Sélectionnez le diamètre d'orifice approprié pour votre gaz et votre brûleur d'après le tableau de conversion.

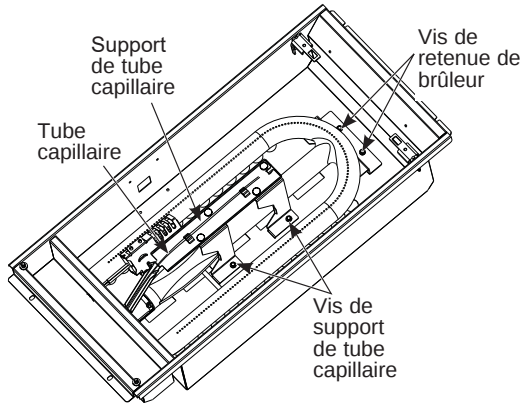
A. Soulevez le couvercle du conduit d'aération de la plaque chauffante. Retirez les 2 vis de serrage intérieures.



B. Soulevez le dalot à graisse en fer forgé. Retirez-le en glissant la plaque chauffante vers l'arrière puis l'extérieur des languettes de retenue le long du bas.

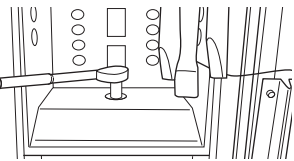


C. Retirez les 4 vis du support du tube capillaire puis mettez le support et le tube de côté.



D. Retirez les deux vis de retenue à l'arrière du brûleur. Tirez le brûleur directement vers l'arrière puis hors de l'orifice d'admission du gaz

E. Inversez l'ordre de ces étapes pour remonter la plaque chauffante. Poussez la longueur excédentaire du tube capillaire dans le trou d'entrée. Placez l'orifice inutilisé dans le porte-orifice pour une utilisation éventuelle dans le futur.



Avant de la cuisinière

VÉRIFICATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

Poussez et tournez un bouton à la position LITE (allumage). Un son de clic signale le bon fonctionnement du système d'allumage. L'allumage de n'importe quel brûleur génère des étincelles à tous les brûleurs mais le gaz débouchera seulement de celui qui est sélectionné. Une fois l'air purgé de la conduite d'alimentation, le brûleur devrait s'allumer en moins de 4 secondes. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton hors de la position LITE. Faites l'essai de chaque brûleur successivement jusqu'à ce qu'ils soient tous vérifiés.

Qualité des flammes

Déterminez la qualité des flammes visuellement. Des flammes de brûleur normales doivent ressembler à (A) ou (B).

Des flammes vives et longues ne sont pas normales. Des flammes normales peuvent présenter des signes d'une teinte orange lorsqu'elles sont bien chauffées ou des signes d'un vacillement orange en raison de particules dans le gaz ou l'air.



(A) Flammes bleu clair— Normal pour le gaz naturel



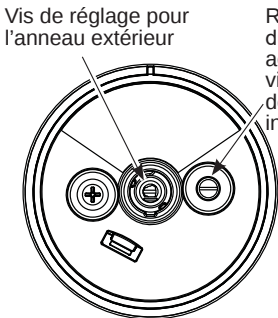
(B) Pointes jaunes sur les cônes extérieurs— Normal pour le gaz propane

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

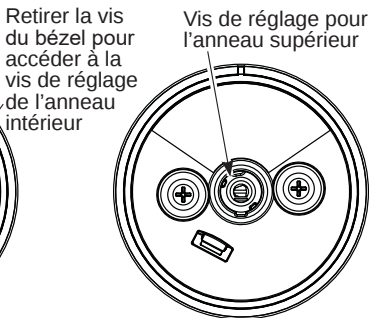
Le réglage des flammes basses doit être effectué avec les autres brûleurs allumés au réglage de chaleur moyenne (MED). Cette procédure empêche les flammes basses d'être trop faibles, ce qui risquerait de les éteindre lorsque les autres brûleurs sont allumés.

A. Allumez tous les brûleurs de surface au réglage moyen (medium). B. Brûleurs à plusieurs anneaux – Anneaux extérieur et intérieur

1. Tournez le bouton jusqu'au réglage MED (moyen).
2. Retirez le bouton et insérez un petit tournevis à lame plate dans la tige de valve, puis tournez dans le sens des aiguilles pour serrer (vers le bas) la vis de réglage de la dérivation. Tenez la tige extérieure tandis que vous vissez la vis intérieure.



Vis de réglage pour l'anneau extérieur



Retirer la vis du biseau pour accéder à la vis de réglage de l'anneau intérieur

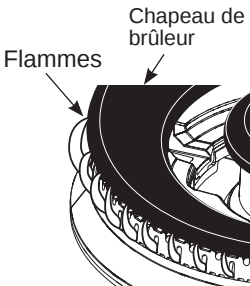
Vis de réglage pour l'anneau supérieur

Vis de réglage pour le brûleur à plusieurs anneaux seulement

Vis de réglage pour l'anneau supérieur du brûleur à double flammes superposées seulement (pas de réglage de l'anneau inférieur)

3. Les flammes de l'ANNEAU EXTÉRIEUR doivent être réglées de façon qu'elles se replient à peine au-dessus du bord supérieur du chapeau de brûleur, comme illustré.

4. Si la flamme apparaît trop faible ou instable, tournez lentement la vis de dérivation dans le sens contraire des aiguilles jusqu'à obtenir une flamme stable sur chaque brûleur. N'oubliez pas, l'autre brûleur doit être à la position MED.
 5. Pour vérifier davantage la flamme de l'ANNEAU EXTÉRIEUR, réglez le brûleur à MED durant au moins 4 secondes, puis réglez-le à HI. Si les flammes virent au jaune, augmentez lentement la flamme de l'ANNEAU EXTÉRIEUR en tournant la vis de dérivation de l'ANNEAU EXTÉRIEUR légèrement dans le sens contraire des aiguilles puis vérifiez de nouveau.
 6. Remplacez le bouton et tournez-le à la position LO.
 7. Retirez le bouton ET la vis du biseau du côté droit comme illustré.
 8. Les flammes de l'ANNEAU INTÉRIEUR doivent être réglées en insérant un petit tournevis à lame plate dans le trou de la vis du biseau et tournant dans le sens des aiguilles la vis de réglage de la dérivation avec le bouton à la position LO. Repérez la vis dans le trou à l'aide d'une lampe torche si nécessaire.
 9. Si la flamme apparaît trop faible ou instable, tournez lentement la vis de dérivation dans le sens contraire des aiguilles jusqu'à obtenir une flamme stable sur chaque brûleur. N'oubliez pas, l'autre brûleur doit être à la position MED. Lors du réglage, assurez-vous que la flamme basse touche à l'allumeur et que la tête du brûleur est correctement mise à la terre, sinon le module d'allumage continuera de tenter de rallumer la flamme.
 10. Réinstallez la vis du biseau du côté droit. Ne serrez pas excessivement. Remplacez le bouton.
- C. Brûleurs à double flammes superposées – Flammes supérieures
1. Tournez le bouton jusqu'au réglage MED.
 2. Retirez le bouton.
 3. Les flammes de l'anneau supérieur doivent être réglées avec le bouton à MED en ajustant la vis de réglage dans le centre de la tige de valve. Tenez la tige extérieure tandis que vous vissez la vis intérieure. Les flammes doivent être réglées de façon qu'elles se replient à peine au-dessus du bord supérieur du chapeau de brûleur.
 4. Remplacez le bouton.
- D. Ouvrez aussi rapidement la porte du four tout en observant les flammes. Si les flammes sont éteintes, continuez d'ajuster la vis de réglage pour obtenir une flamme plus importante. Répétez les ouvertures de porte jusqu'à obtenir une flamme stable.



REMARQUE SPÉCIALE : Pour rétro-convertir le four au gaz naturel, inversez les instructions fournies pour les réglages du propane. Conservez ces orifices pour une éventuelle rétro-conversion au gaz naturel.

RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

ZGU366

PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÛLEURS : BTU/H			
Gaz nature (NG) 5 po de colonne d'eau			
BRÛLEUR	TAUX BTU	DIAM. ORIFICE	MAR-QUAGE
LF, RF	23,000		
Mijotage		0.82 mm	82SN
Principal 2X		1.46 mm	146XN
CF, CR	15,000		
Mijotage		0.51 mm	51SN
Principal		1.68 mm	168N
LR, RR	18,000		
Mijotage		0.51 mm	51SN
Principal		1.86 mm	186N
Grillage	18,000	0.074"	74N
Cuisson four	23,500	0.085"	85N

ZGU364

PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÛLEURS : BTU/H			
Gaz nature (NG) 5 po de colonne d'eau			
BRÛLEUR	TAUX BTU	DIAM. ORIFICE	MAR-QUAGE
LF	23,000		
Mijotage		0.82 mm	82SN
Principal 2X		1.46 mm	146XN
RF	21,000		
Mijotage		0.82 mm	82SN
Principal 2X		1.52 mm	152XN
LR, RR	15,000		
Mijotage		0.51 mm	51SN
Principal		1.68 mm	168N
Plaque chauffante	18,000	0.076"	076
Grillage	18,000	0.074"	74N
Cuisson four	23,500	0.085"	85N

ZGU486

PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÛLEURS : BTU/H			
Gaz nature (NG) 5 po de colonne d'eau			
BRÛLEUR	TAUX BTU	DIAM. ORI-FICE	MAR-QUAGE
LF, RF	23,000		
Mijotage		0.82 mm	82SN
Principal 2X		1.46 mm	146XN
CF, CR	15,000		
Mijotage		0.51 mm	51SN
Principal		1.68 mm	168N
LR, RR	18,000		
Mijotage		0.51 mm	51SN
Principal		1.86 mm	186N
Plaque chauffante	18,000	0.076"	076

INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION AU PROPANE
31-2000799 Rev. 3 02-22 GEA
ZGU366, ZGU364, ZGU486

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN A PROPANO (LP)

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de Explosión**

Se podrá producir la muerte o daños graves como resultado de no seguir estas instrucciones.

- Servicio técnico por parte de un técnico calificado del servicio únicamente
- Cierre el suministro de gas y desconecte la corriente antes de realizar el servicio técnico.
- Vuelva a conectar todos los dispositivos de conexión a tierra luego de realizar el servicio técnico.
- Vuelva a colocar todas las piezas y paneles antes del uso.

Los orificios del regulador de presión y del quemador están configurados para gas natural. Para usar gas propano, los orificios del regulador y del quemador deberán ser convertidos. Este producto no se podrá convertir a propano ajustando los orificios del horno. Se deberá reemplazar los orificios para propano.

⚠️ ADVERTENCIA

⚠️ ADVERTENCIA No utilice la superficie de cocción ni los quemadores del horno de esta cocina al usar gas propano (embotellado) antes de convertir los orificios del regulador de presión y del quemador para uso con gas propano. Si no se cumple con esto, se podrán producir llamas altas y humos tóxicos que podrán producir lesiones graves.

Los orificios de propano para los quemadores de la superficie de cocción se envían en la parte trasera de la cocina, en la ubicación mostrada.

HERRAMIENTAS REQUERIDAS:

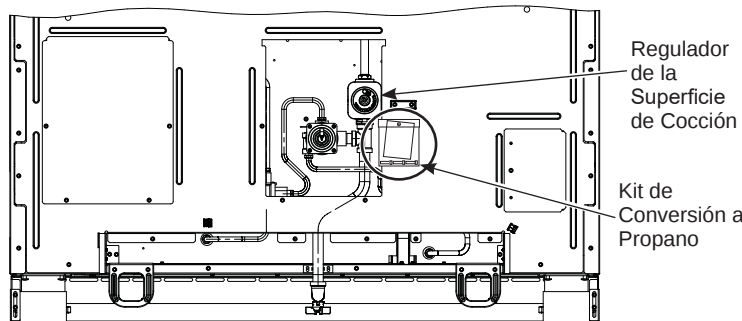
- Llave ajustable
- Llave de tubo con tubo de ½" y extensión
- Destornillador de cabeza Phillips
- Destornillador de cabeza plana (cabeza plana de aproximadamente 3/32" de ancho)
- Llaves de tuercas: 1/4", 9/32" o 7mm
- Llave abierta de 7mm
- Destornillador T-15
- Destornillador con cabeza plana grande

A fin de ajustar su cocina para uso con gas propano, siga estas instrucciones:

1. Desconecte todas las fuentes eléctricas del disyuntor principal o de la caja de fusibles.
2. Corte el suministro de gas de la cocina, cerrando la válvula manual.

CONVERSIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN

NOTA: La ubicación varía de acuerdo al modelo.

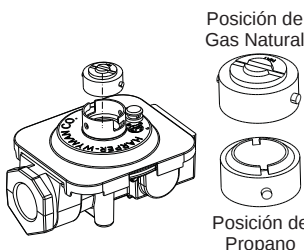


Si se detecta gas en el regulador, use un detector de pérdidas de líquido para verificar la ubicación.

NOTA: Todas las estufas a gas de 48" cuentan con dos reguladores. El resto de las estufas sólo cuentan con un regulador.

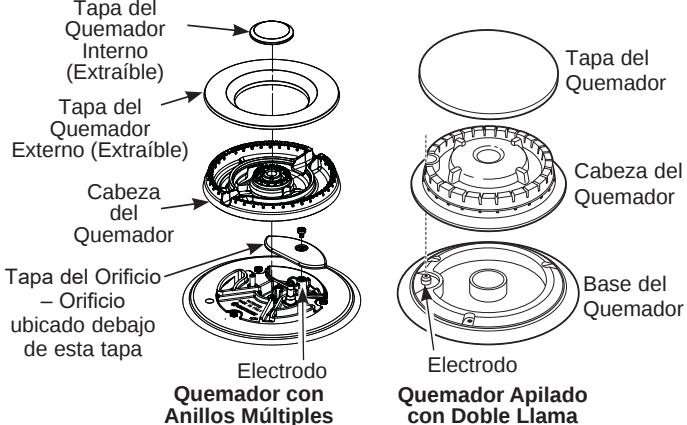
Regulador de la Superficie de Cocción

1. Use un destornillador de punta plana para retirar la tapa del regulador de presión.
2. Gire la tapa de latón para gas propano y vuelva a instalar la misma en el regulador.



CONVERSIÓN DE LOS QUEMADORES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

A. Retire las parrillas superiores, las tapas y las cabezas de los quemadores.



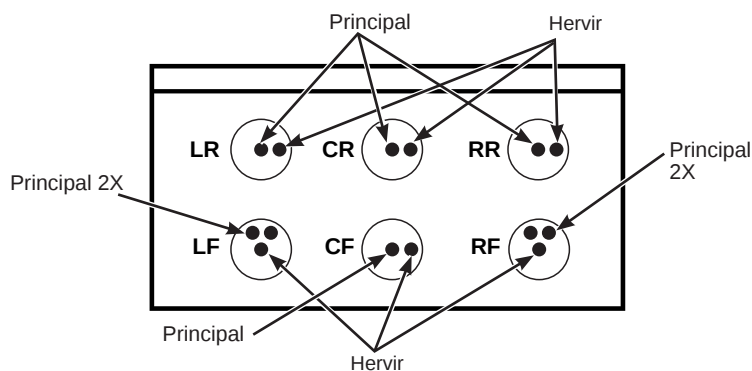
B. Use una llave de tuercas de 7 mm o 9/32" para el quemador apilado doble, o una llave abierta de 7mm o 9/32" (sólo para el anillo múltiple). Para retirar el orificio del quemador superior. Se podrá acceder a los mismos a través de la abertura del quemador de la base. Para acceder al orificio del anillo múltiple se deberá retirar la tapa del orificio usando un destornillador Phillips.

AVISO:

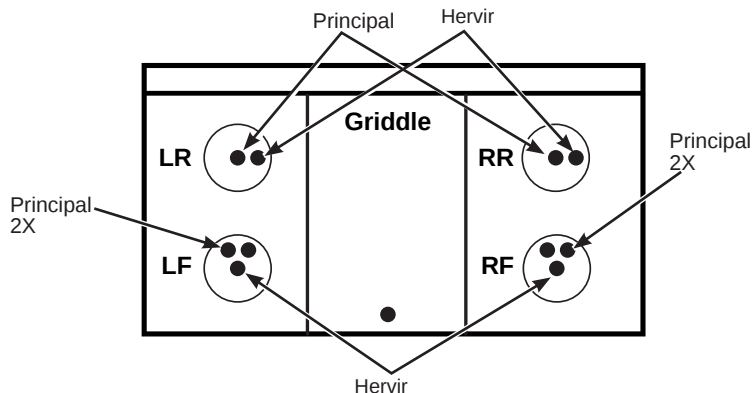
Guarde estos orificios para una futura reconversión a gas natural.

C. Retire los orificios de propano de la bolsa provista.

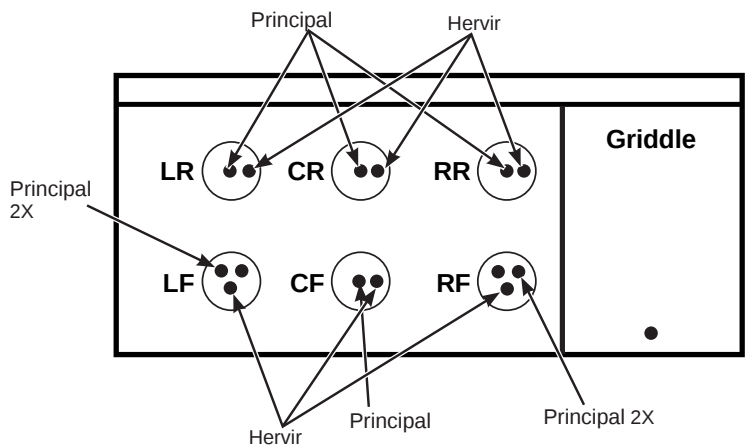
ZGU366	CALIFICACIONES DE POTENCIA DE LOS QUEMADORES: BTU/HR			
	Gas Propano de 10" W.C.P. (Columnas de Presión de Agua)			
	QUEMADOR	ÍNDICE DE BTU	TAMAÑO DEL ORIFICIO	CALIFICACIÓN
	LF, RF	21,000		
	Hervir		0.52 mm	52SL
	Principal 2X		0.88 mm	88XL
	CF, CR	10,000		
	Hervir		0.34 mm	34SL
	Principal		0.88 mm	88XL
	LR, RR	15,000		
	Hervir		0.34 mm	34SL
	Principal		1.08 mm	108XL



CALIFICACIONES DE POTENCIA DE LOS QUEMADORES: BTU/HR			
Gas Propano de 10" W.C.P. (Columnas de Presión de Agua)			
QUEMADOR	ÍNDICE DE BTU	TAMAÑO DEL ORIFICIO	CALIFICACIÓN
LF	21,000		
Hervir		0.52 mm	52SL
Principal 2X		0.88 mm	88XL
RF	21,000		
Hervir		0.52 mm	52SL
Principal 2X		0.88 mm	88XL
LR, RR	15,000		
Hervir		0.34 mm	34SL
Principal		1.08 mm	108XL
Plancha	16,000	0.047"	047



ZGU486	CALIFICACIONES DE POTENCIA DE LOS QUEMADORES: BTU/HR			
	Gas Propano de 10" W.C.P. (Columnas de Presión de Agua)			
	QUEMADOR	ÍNDICE DE BTU	TAMAÑO DEL ORIFICIO	CALIFICACIÓN
	LF, RF	21,000		
	Hervir		0.52 mm	52SL
	Principal 2X		0.88 mm	88XL
	CF, CR	10,000		
	Hervir		0.34 mm	34SL
	Principal		0.88 mm	88XL
	LR, RR	15,000		
	Hervir		0.34 mm	34SL
	Principal		1.08 mm	108L
	Plancha	16,000	0.047"	047



D. Instale los orificios de propano en sus ubicaciones precisas.

A fin de evitar pérdidas, asegúrese de que las espigas de los orificios estén atornilladas manualmente y de manera firme en las tuberías de suministro de gas. Es necesario volver a instalar la tapa del orificio.

E. Instale las espitas de los orificios antiguos en la bolsa junto con estas instrucciones, y vuelva a colocarlas en la parte trasera de la cocina en caso de una posible conversión en el futuro.

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN A PROPANO

31-2000799 Rev. 3 02-22 GEA

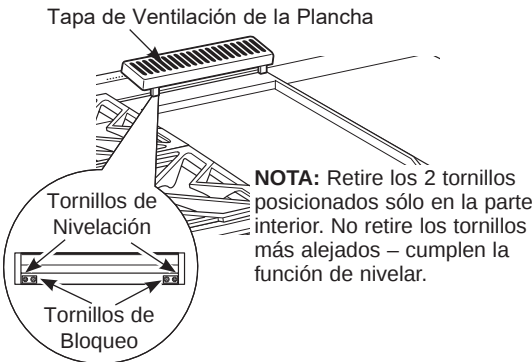
ZGU366, ZGU364, ZGU486

CONVIERTA EL ORIFICIO DE LA PLANCHA

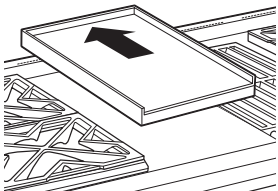
Ubique el orificio de la rejilla de ¾” de longitud. Seleccione el tamaño de orificio apropiado para su quemador a gas en el cuadro de conversión.



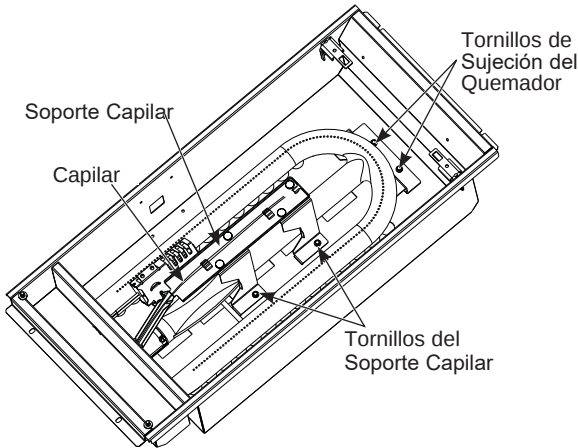
A. Levante la tapa del tubo de la plancha. Retire los 2 tornillos con abrazaderas interiores.



B. Levante la canaleta para grasa de hierro fundido. Deslice la plancha hacia atrás y afuera de las lengüetas de sujeción a lo largo de la parte inferior para su retiro.

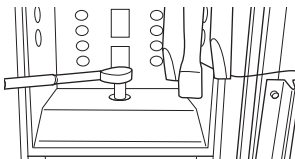


C. Retire los 4 tornillos del soporte capilar y deje el mismo a un costado.



D. Retire los 2 tornillos de sujeción en la parte trasera del quemador. Quite el quemador empujando hacia atrás y afuera de la entrada de gas.

E. Use la ficha de cubo de ½” para retirar y volver a colocar el orificio. Realice los pasos a la inversa para volver a ensamblar la plancha. Vuelva a colocar el capilar excesivo nuevamente en el orificio de entrada. Coloque el orificio no utilizado en el soporte para posibles usos futuros.



Frente de la Cocina

CONTROLE LAS CABEZAS DE LOS QUEMADORES

Presione y gire una perilla hasta la posición LITE (Luz). Un sonido de clic indica el correcto funcionamiento del sistema de encendido. Al iluminar cualquier quemador, se producirán chispas en todos los quemadores pero sólo saldrá gas del que fue seleccionado. Una vez que el aire se haya purgado de la tubería de suministro, el quemador se deberá encender dentro de los 4 segundos. Luego de que el quemador se encienda, gire la perilla fuera de la posición LITE (Luz). Pruebe cada quemador de forma sucesiva hasta que todos los quemadores hayan sido controlados.

Calidad de las Llamas

Determine la calidad de las llamas de forma visual. Las llamas normales de los quemadores se deberán ver como (A) o (B).

Las llamas largas de color amarillo brillante no son normales. Las llamas normales podrán mostrar signos de un tinte anaranjado cuando estén bien quemadas, o signos de anaranjado parpadeante debido a las partículas del gas o en el aire.



(A) Llamas azul suave – Normal para gas natural



(B) Puntas amarillas en conos externos – Normal para gas propano

AJUSTE LA CONFIGURACIÓN DE LLAMA BAJA EN QUEMADORES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Los ajustes en configuraciones bajas se deben realizar con otros quemadores funcionando en una configuración media. Este procedimiento evita que la llama baja se configure demasiado baja, haciendo que la llama se extinga cuando otros quemadores están encendidos.

A. Encienda los quemadores de la superficie en una configuración media.

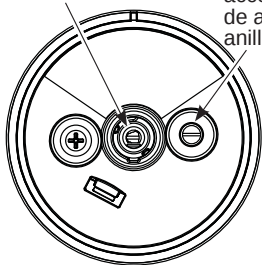
B. Quemadores de Anillos Múltiples – Anillo Exterior y Anillo Interior

1. Gire la perilla a la configuración MED (Media).
2. Retire la perilla e inserte un destornillador de punta plana pequeño en el eje de la válvula y gire en dirección horaria para ajustar el tornillo del bypass. Sostenga el eje exterior mientras gira el tornillo interior.

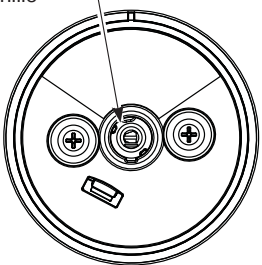
Tornillo de ajuste del anillo exterior

Retire el tornillo de bisel para acceder al tornillo de ajuste del anillo interior

Tornillo de ajuste del anillo superior



Tornillos de ajuste del quemador de anillos múltiples únicamente



Tornillo de ajuste del anillo superior del quemador apilado de llama doble para llama únicamente (sin ajuste del anillo inferior)

3. Las llamas del ANILLO EXTERIOR se deberán ajustar de modo que apenas se ondee sobre el extremo superior de la tapa del quemador, como se muestra.

4. Si la llama se ve demasiado baja o inestable, lentamente gire el tornillo del bypass en dirección antihoraria, hasta que haya una llama estable en cada quemador. Recuerde que se deberá girar otro quemador a MED (Media).

5. A fin de controlar aún más la llama del ANILLO EXTERIOR, ajuste el quemador en MED (Media) durante por lo menos 4 segundos, y luego gire el mismo a HI (Alta). Si las llamas se vuelven amarillas, de manera lenta incrementalmente la llama del ANILLO EXTERIOR girando el tornillo del bypass del ANILLO EXTERIOR levemente en sentido antihorario y vuelva a realizar un control.

6. Vuelva a colocar la perilla y gire la misma hasta la posición LO (Baja).

7. Retire la perilla Y el tornillo de bisel del lado derecho como se muestra.

8. Las llamas del ANILLO INTERIOR se deberán ajustar insertando un destornillador de punta plana pequeño en el agujero del tornillo de bisel y girando en dirección horaria, a fin de ajustar el tornillo del bypass con la perilla en la configuración LO (Baja). Ubique el tornillo a través del agujero con una linterna, de ser necesario.

9. Si la llama se ve demasiado baja o inestable, lentamente gire el tornillo del bypass en dirección antihoraria, hasta que haya una llama estable en cada quemador. Recuerde que otro quemador se deberá girar hasta MED (Media). Al realizar el ajuste, asegúrese de que la llama baja esté teniendo contacto con el arrancador y que la cabeza del quemador esté correctamente apoyada o que el módulo de la llama continúe intentando encender la llama.

10. Vuelva a instalar el tornillo de bisel del lado derecho. No ajuste en exceso. Vuelva a colocar la perilla.

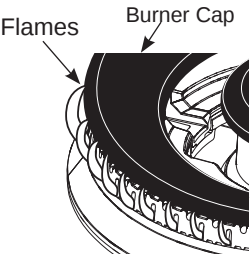
C. Quemadores Apilados con Llama Doble – Llamas Superiores

1. Gire la perilla a la configuración MED (Media).
2. Retire la perilla.
3. El anillo de llamas superior se deberá ajustar con la perilla en la configuración MED (Media), calibrando el tornillo de ajuste en el eje de la válvula central. Sostenga el eje exterior mientras gira el tornillo interior. Las llamas se deberán ajustar de modo que apenas se ondeen sobre el extremo superior de la tapa del quemador
4. Vuelva a colocar la perilla.

D. De forma adicional, abra rápidamente la puerta del horno mientras observa la llama. Si la llama se extingue, continúe calibrando el tornillo de ajuste para generar una llama más grande. Repita la apertura de puertas hasta que la llama sea estable.

NOTA ESPECIAL:

A fin de volver a convertir el horno a gas natural, invierta las instrucciones brindadas al realizar los ajustes para gas propano. Guarde estos orificios para una futura reconversión a gas natural.



INFORMACIÓN ADICIONAL

ZGU366

CALIFICACIONES DE POTENCIA DE LOS QUEMADORES: BTU/HR			
Gas NG (Natural), 5" W.C.P. (Presión de Columna de Agua)			
QUEMADOR	ÍNDICE DE BTU	TAMAÑO DEL ORIFICIO	CALIFICACIÓN
LF, RF	23,000		
Hervir		0.82 mm	82SN
Principal 2X		1.46 mm	146XN
CF, CR	15,000		
Hervir		0.51 mm	51SN
Principal		1.68 mm	168N
LR, RR	18,000		
Hervir		0.51 mm	51SN
Principal		1.86 mm	186N
Asar	18,000	0.074"	74N
Hornear	23,500	0.085"	85N

ZGU364

CALIFICACIONES DE POTENCIA DE LOS QUEMADORES: BTU/HR			
Gas NG (Natural), 5" W.C.P. (Presión de Columna de Agua)			
QUEMADOR	ÍNDICE DE BTU	TAMAÑO DEL ORIFICIO	CALIFICACIÓN
LF	23,000		
Hervir		0.82 mm	82SN
Principal 2X		1.46 mm	146XN
RF	21,000		
Hervir		0.82 mm	82SN
Principal 2X		1.52 mm	152XN
LR, RR	15,000		
Hervir		0.51 mm	51SN
Principal		1.68 mm	168N
Plancha	18,000	0.076"	076
Asar	18,000	0.074"	74N
Hornear	23,500	0.085"	85N

ZGU486

CALIFICACIONES DE POTENCIA DE LOS QUEMADORES: BTU/HR			
Gas NG (Natural), 5" W.C.P. (Presión de Columna de Agua)			
QUEMADOR	ÍNDICE DE BTU	TAMAÑO DEL ORIFICIO	CALIFICACIÓN
LF, RF	23,000		
Hervir		0.82 mm	82SN
Principal 2X		1.46 mm	146XN
CF, CR	15,000		
Hervir		0.51 mm	51SN
Principal		1.68 mm	168N
LR, RR	18,000		
Hervir		0.51 mm	51SN
Principal		1.86 mm	186N
Plancha	18,000	0.076"	076

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN A PROPANO

31-2000799 Rev. 3 02-22 GEA
ZGU366, ZGU364, ZGU486