

*Installation*

# INSTRUCTIONS

PALPKITHW and PALPKITHW5 Kits for Dual Fuel Pro Harmony® and Rangetop LP Conversion and PAALTKITHW Kit for High Altitude Adjustment



*Installation*

# INSTRUCTIONS

PALPKITHW and PALPKITHW5 Kits for Dual Fuel Pro Harmony® and Rangetop LP Conversion and PAALTKITHW Kit for High Altitude Adjustment

Table of Contents (English).....2  
Table de Matières (Français)..... 19  
Índice de Materias (Español).....25

**Models |  
Modèles |  
Modelos:**

PRD304WHC/U  
PRD305WHC/U  
PRD364WDHC/U  
PRD364WLHU  
PRD366WHC/U  
PRD484WCHU  
PRD486WDHC/U  
PRD486WLHU  
PCG305W  
PCG366W  
PCG364WD  
PCG364WL  
PCG486WL  
PCG486WD

# Table of CONTENTS

Safety ..... 3

    Important Safety Instructions..... 3

Burner Conversion to LP Instructions ..... 5

    Before You Begin ..... 5

    Conversion Preparation ..... 5

    Disassembling the Cooktop..... 5

    LP Regulator Conversion ..... 6

    Removing the Burner Orifices..... 7

    Replacing the Burner Orifices..... 7

    Reassemble the Cooktop..... 9

High Altitude Adjustment Instructions and  
Setting Valve Screws for LP Converted Burners..... 10

    Setting Valve Screws ..... 10

    Check for Gas Leaks ..... 11

    Checking manifold pressure ..... 11

    Check Flame Characteristics..... 11

    Conversion Label Placement ..... 12

Customer Support, Accessories & Parts..... back page

## Install Scenarios

Scenario	Complete Pages
Natural gas with High Altitude adjustment	10 – 12
Natural gas to LP Conversion	5 – 9
Natural gas to LP Conversion with High Altitude adjustment	5 – 12

# Safety DEFINITIONS

---

## ▲ WARNING

---

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

---



---

## ▲ CAUTION

---

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

---

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

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

*This THERMADOR® appliance is made by*  
**BSH Home Appliances Corporation**  
 1901 Main Street, Suite 600  
 Irvine, CA 92614

---

*Questions?*  
 1-800-735-4328  
 www.thermador.com

*We look forward to hearing from you!*

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

### Please Read Carefully

---

---

The LP Conversion Kit is used to convert THERMADOR PROFESSIONAL® Rangetops and PRO HARMONY® Dual Fuel Ranges, from natural gas to propane (LP) gas operation. This kit cannot be used to convert older models of THERMADOR PROFESSIONAL Rangetops or Ranges other than those identified in these instructions (see applicable models on the front cover). This kit cannot be used to convert all-gas ranges, oven burners, or any other brand of appliance.

---

---

Save the natural gas parts for possible conversion from LP back to the natural gas in the future.

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

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

**OWNER:** Please retain these instructions for future reference.

---

#### ⚠ **CAUTION**

---

Disconnect gas and electric power before making conversion. Before turning power ON, be sure that all controls are in the OFF position.

---

---

---

#### ⚠ **WARNING**

---



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

---

#### To the Service Agent:

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

- Verify the type of gas supplied to the location. Ensure that the appliance is connected to the type of gas for which it is certified.
- If the Dual Fuel range is to be converted for Propane (LP) Gas, the appliance must first be converted for use with Propane (LP) Gas before it can be converted for use at high altitude. A Propane (LP) Conversion Kit is available for purchase from Thermador Customer Service. It is required that a Certified Professional install the Propane (LP) Conversion Kit.
- You must plan for sufficient time and resources to perform the LP conversion process properly and completely before leaving the job site. Every step described in these instructions must be performed to safely convert the appliance for proper operation on Propane Gas. **INCOMPLETE OR INADEQUATE GAS CONVERSION OF THE APPLIANCE CAN CREATE A SAFETY HAZARD.**

---

#### State of California Proposition 65 Warning:

##### ⚠ **WARNING**

---

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

---

---

---

#### ⚠ **WARNING**

---

If the Natural Gas orifices are left in place while attempting to operate the appliance using Propane (LP) Gas, at the higher pressure setting for LP Gas, the burners will produce large flames which may emit high levels of carbon monoxide into the room, or a fire or explosion may occur.

---

---

---

#### ⚠ **WARNING**

---

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

---

---

# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

### **For Massachusetts Installations:**

1. Installation must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber or gas fitter qualified or licensed by the state, province or region where this appliance is being installed.
2. Shut-off valve must be a "T" handle gas cock.
3. Flexible gas connector must not be longer than 36" (914 mm).

# Burner Conversion to LP Instructions

## Before You Begin

### ⚠ CAUTION

BEFORE PROCEEDING WITH THE CONVERSION, SHUT OFF THE GAS SUPPLY TO THE APPLIANCE PRIOR TO DISCONNECTING THE ELECTRICAL POWER.

### ⚠ CAUTION

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

### Tools Needed

- Scissors
- T-30 and T-20 Torx screwdriver
- 16 mm and 9 mm Hex head bits
- 1/4" nut driver
- 7 mm or a 9/32" socket or wrench
- Flat-head screwdriver, 1/8" blade

### LP Gas Conversion Kit Items Included

Description	PALPKITHW5 (305 models only)	PALPKITHW
Foam Tape, 1" piece	1	1
Conversion Label	1	1
Burner Orifice 073	2	—
Burner Orifice 115	1	3
Burner Orifice 105	1	3
Burner Orifice 090	1	—

## LP Conversion Preparation

1. Shut off the gas supply to the appliance prior to disconnecting the electrical power.
2. Cut a 3/8" long piece of the adhesive foam tape. Place foam tape over the edge of the nut driver used to replace the burner orifices, as shown below.



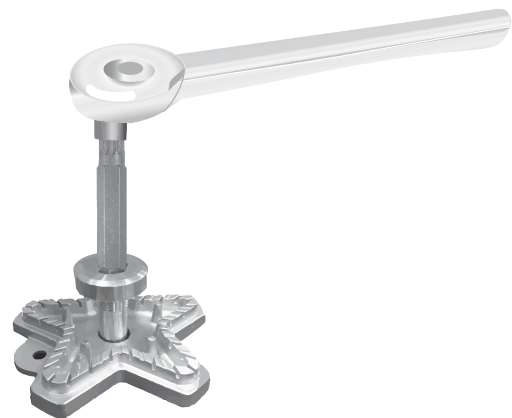
The foam tape helps to retain the orifice in the end of the nut driver so it will not fall inside the appliance during orifice removal or installation.

## Disassembling the Cooktop

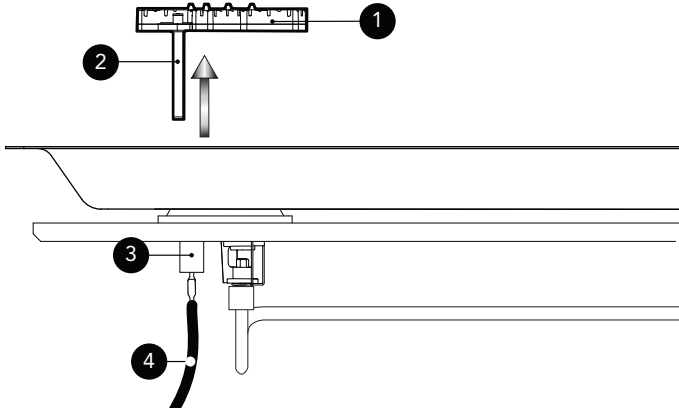
**IMPORTANT:** Ensure that the power is turned OFF at the breaker and the gas supply is turned OFF.

1. Remove the cooktop grates and the burner caps.
2. Use a 16 mm Hex head bit for burners labeled 'D' or 'F'. Use a 9 mm hex head bit for burners labeled 'B' to remove the burner venturi from each burner base.

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

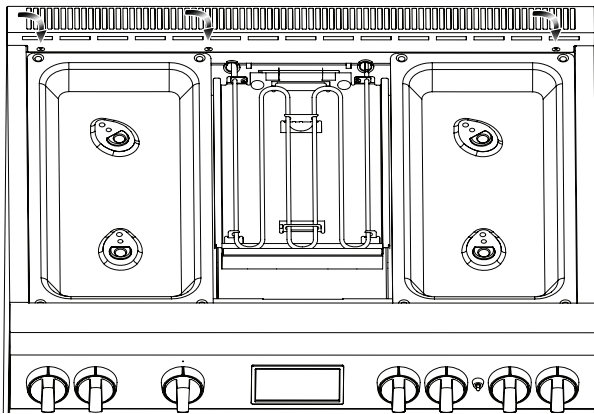


3. Disconnect the igniter. Carefully pull up on the burner base.

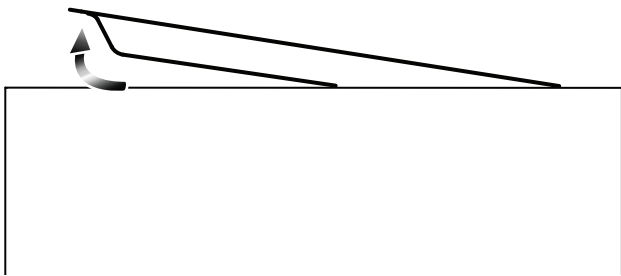


- |                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| 1) Burner Base     | 2) Electrode    |
| 3) Igniter Housing | 4) Igniter Wire |

4. Carefully remove each burner pedestal.
5. To facilitate the removal of the spill trays, depending on model, remove the (3) or (4) T-20 Torx stainless screws in the front face of the rear trim.



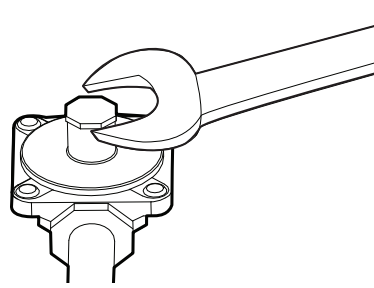
6. Remove the spill trays by rotating the trays up and out the back.



7. Remove the heat shield, on some models. Some models have a double-width shield that extends under adjacent spill tray.

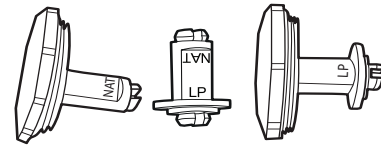
## LP Regulator Conversion

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

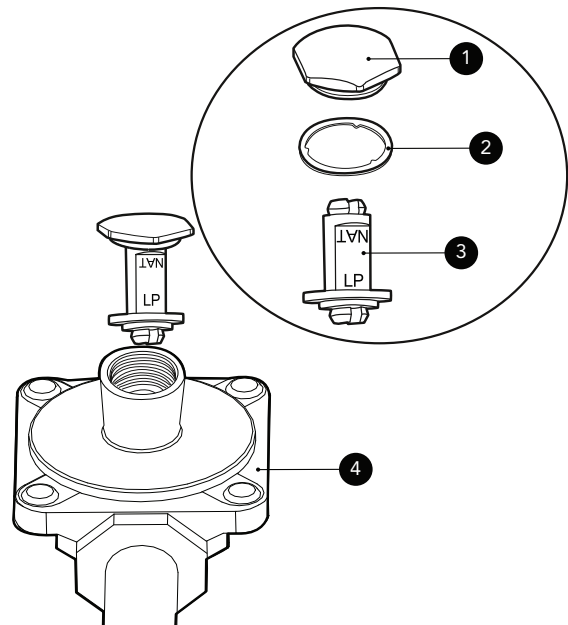


1. Remove conversion cap with a 7/8" socket or wrench.

2. Read the letters on the stem. You will see "NAT" at the bottom of the stem. Snap-out the plunger from bottom of the conversion cap. Flip the stem over to the "LP" end, and snap the plunger back into the cap, as shown.



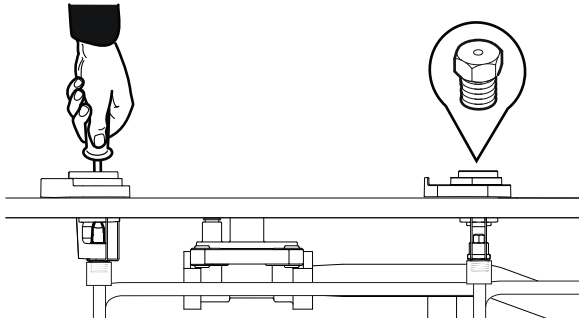
3. Re-install conversion cap, configured for LP gas, back into top of the regulator.




- |              |                   |
|--------------|-------------------|
| 1) Brass Cap | 2) Sealing Washer |
| 3) Plunger   | 4) Regulator Body |

# Removing the Burner Orifices

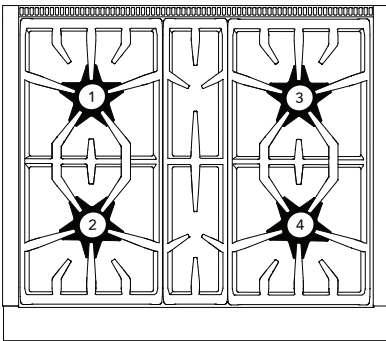
1. Use a 7 mm or a 9/32" socket with 1/4" nut driver to reach down through the jet holders and remove the Natural Gas orifice from the burner's jet holder



# Replacing the Burner Orifices

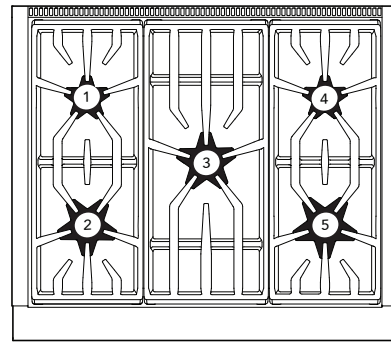
1. Locate the proper LP surface burner orifices included with the kit. Orifices are stamped with the orifice diameter size on the side. 
2. Replace each STAR burner jet orifice with the LP jet orifices supplied in the kit per the following figures.
3. All of the replacement orifices in the conversion kit have straight threads (not pipe threads) and do not require thread sealing compound.

## Model 304



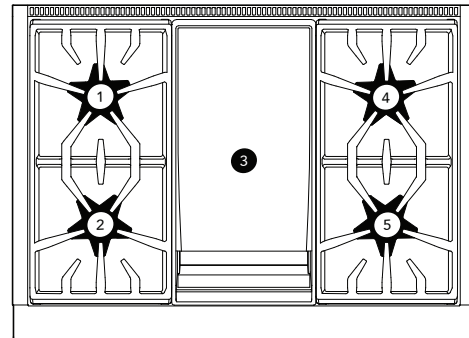
	BTU Rate	LP Orifice size
(1)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(2)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(3)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(4)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115

## Model 305



	BTU Rate	LP Orifice size
(1)	Natural 8000, LP 6000 BTU	073
(2)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(3)	Natural 10000, LP 9100 BTU	090
(4)	Natural 8000, LP 6000 BTU	073
(5)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105

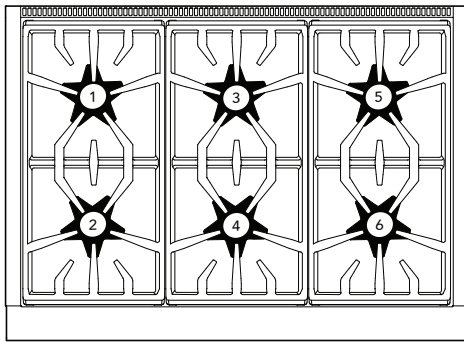
## Model 364 with Griddle



	BTU Rate	LP Orifice size
(1)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(2)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(3)	Not applicable	—
(4)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(5)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115

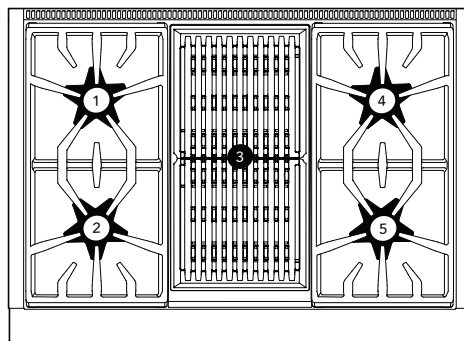


### Model 366



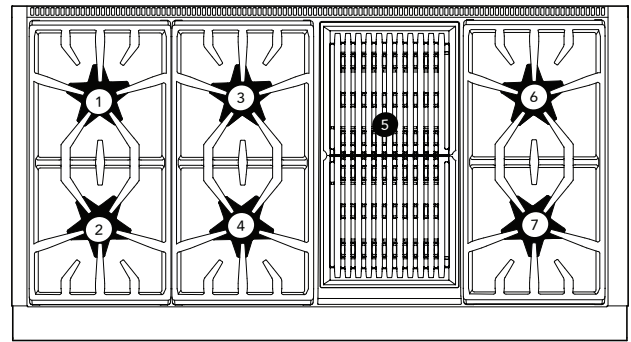
	BTU Rate	LP Orifice size
(1)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(2)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(3)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(4)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(5)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(6)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115

### Model 364 with Grill



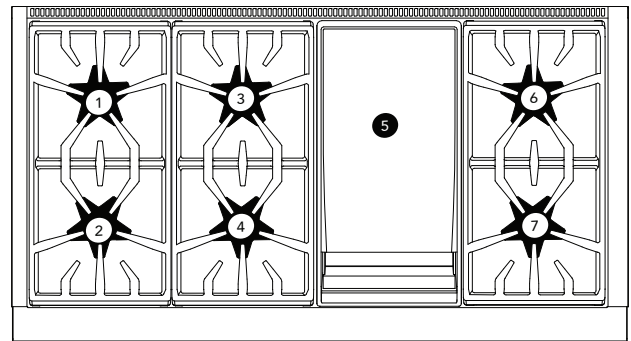
	BTU Rate	LP Orifice size
(1)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(2)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(3)	Not applicable	—
(4)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(5)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115

### Model 486 with Grill



	BTU Rate	LP Orifice size
(1)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(2)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(3)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(4)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(5)	Not applicable	—
(6)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(7)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115

### Model 486 with Griddle



	BTU Rate	LP Orifice size
(1)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(2)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(3)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(4)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(5)	Not applicable	—
(6)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(7)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115

4. Perform a gas leakage test of each orifice and associated supply tube fittings. See **“Checking for Gas Leaks”** on page 11. Leak-checking should occur after the orifice conversion is complete, and before the burner is reassembled and tested.

# Reassemble the Cooktop

1. Reinstall the heat shield, if applicable.
2. Reinstall the spill trays.
3. Reinstall the Flush Island Trim with T-20 Torx screws.
4. Reinstall the burner pedestals.
5. Set the burner bases back on the burner pedestals.
6. Use a 16 mm Hex head bit for burners labeled 'D' or 'F'. Use a 9 mm hex head bit for burners labeled 'B' to secure the burner venturi to each burner base.

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

7. Replace burner caps and grates.

# High Altitude Adjustment Instructions and Setting Valve Screws for LP Converted Burners

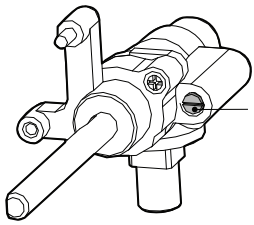
## High Altitude

This appliance has been tested for operation up to an altitude of 10,100 ft (3078 m) elevation above sea level.

For altitudes above 2,000 feet (610 m) elevation above sea level, adjustments can be made with the High Altitude Packet. If flame performance is satisfactory, the contents in this packet will not be required. It is required that a Certified Professional make the high altitude adjustments during installation.

Propane (LP) Gas Appliances – If the appliance is to be adjusted for high altitude and also converted to Propane (LP) gas, the appliance must first be converted for use with LP before it can be adjusted for use at high altitude.

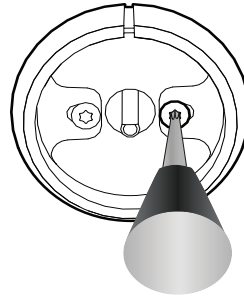
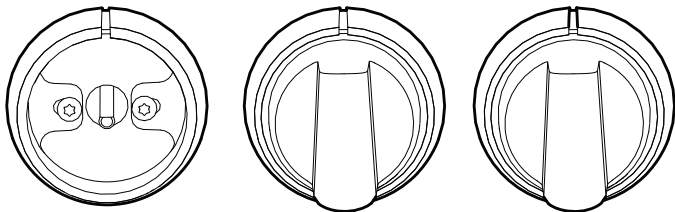
## Setting Valve Screws



A flat-head screwdriver with an 1/8" [3.0 mm] wide, .020" [0.50 mm] thickness tip (included) is used to reposition the valve screws for minimum flow settings on manual valves.

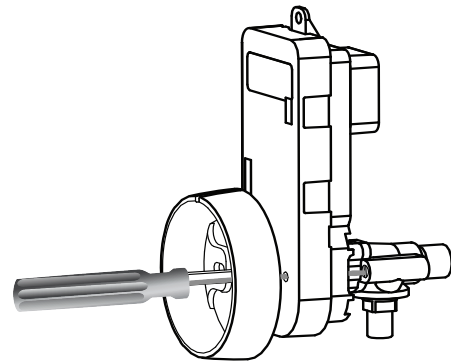


1. **SHUT OFF THE GAS SUPPLY TO THE APPLIANCE.**
2. **DISCONNECT THE ELECTRICAL POWER.**
3. Remove knob from the valve stem by slowly pulling knob straight out, away from the control panel.



4. Remove the bezel-mounting screw located to the right of the valve stem, using a T-20 Torx driver.

5. To engage the valve screw, insert the included flat-blade screwdriver with 1/8" blade into the hole in the bezel created by removal of the mounting screw. Access to the valve screws through clearance hole in the spark module. You should feel the engagement of the screwdriver and the valve screw.



6. **FOR STANDARD BURNERS**, adjust the valve screw by turning the valve screw clockwise about an 1/8 turn. Adjust the valve screw as little as required to reach satisfactory simmer results. Due to normal fluctuations in gas pressure, over-adjustment of valve screw may affect flame stability.

**FOR EXTRALOW BURNERS**, auto-cycling of the XLOW burners allows for exceptional simmer results and adjustment is not required. However, adjustment to the valve screw may be performed to suit individual preference.

# Checking for Gas Leaks

---

## ⚠ WARNING

---

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

---

---

## ⚠ WARNING

---

Leak-checking should occur after the orifice conversion is complete, and before the burner is reassembled and tested.

1. Make sure that all of the LP orifices have been tightened and that all valves and controls are in the OFF position.
  2. Turn ON electrical and gas supplies.
  3. Spray a generous amount of soap and water mixture—or other solution designed for checking gas leaks—on the threaded junction at the base of the orifice. Avoid spraying electrical devices. (A 25% dishwashing liquid to water mixture is effective for this.)
  4. Briefly turn on the valve or control while blocking the orifice hole with a soft pencil eraser, your finger, or something similar. It is normal to hear spark ignition noise during this process.
  5. Monitor the base of the orifice junction to see if bubbles are forming anywhere around the threaded connection. Bubbles forming are indications of gas leaks. The amount and sizes of the bubbles are indications of the severity of the leakage.
  6. Repair all gas leaks immediately after their discovery; this can often be accomplished by re-tightening the orifice.
  7. Since considerable torque is sometimes used during orifice replacement, leak-check other fitting junctions leading up to the orifice as well.
  8. Turn off the gas and electrical supplies.
  9. Reassemble the appliance in preparation for testing the newly-converted burner systems.
- 

## Checking manifold pressure

Checking the appliance manifold pressure is **NOT REQUIRED** for the Propane Gas conversion; however, if the outlet pressure of the gas regulator or the inlet pressure to the appliance is suspect, the following procedure can be used to check the manifold pressure.

1. Attach a portable or hand-held manometer, that reads pressure in inches water column (WC), using a piece of PVC or vinyl tubing.



2. Turn on the electrical and gas supplies to the appliance.
3. Turn one of the cooktop burners to HI position. This is important to acquire a true pressure reading under gas flow conditions.
4. Turn the manual valve for the burner being monitored to HI position. (Spark ignition noise will be heard coming from this burner.)
5. The manifold pressure reading on the manometer should be between 9.50" and 10.50" WC for an appliance regulator converted to LP gas. If the manifold pressure reading is below this range, verify that the regulator has been properly converted for use with LP gas, and that the inlet pressure to the appliance is between 11.0" and 14.0" WC.

## Check Flame Characteristics

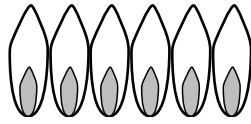
To observe the burner flames, it may be necessary to turn off lights or close window blinds to darken the room for easier viewing of the flame.

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

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

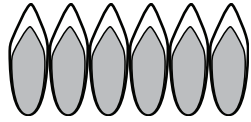
**Yellow Flames:**

Further adjustment is required.



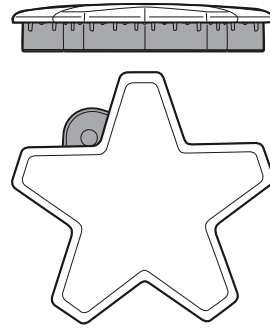
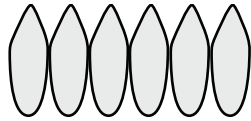
**Yellow Tips on Outer Cones:**

Normal for LP Gas



**Soft Blue Flames:**

Normal for Natural Gas



Correct burner cap

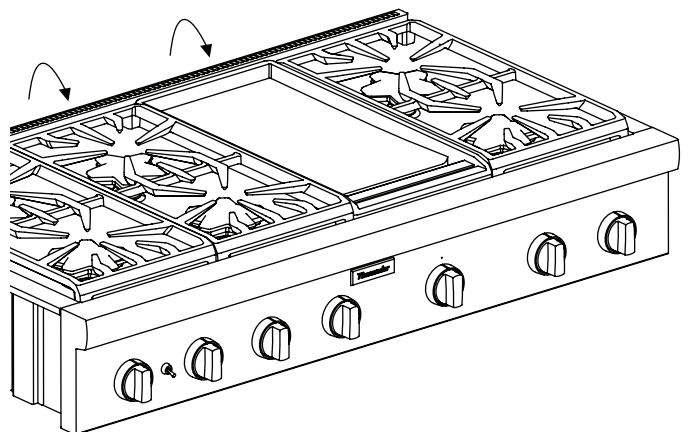
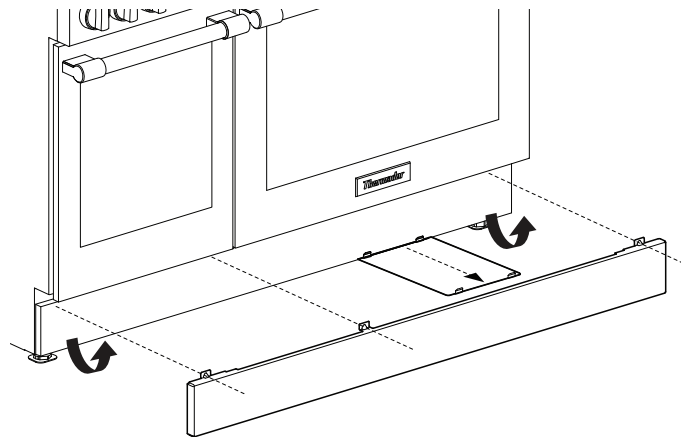


Incorrect burner cap

- Repeat the Ignition and Flame Test procedures for each burner.

## Conversion Label Placement

- For proper identification and evidence of the appliance's conversion for high-altitude operation, affix the provided Conversion Label in a location next to the Rating Labels on the appliance.



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

- Turn valve to SIM to see that the flame continues to wrap around the burner. Blow out the flame, or use a quick fan motion from a writing tablet or piece of cardboard to extinguish the flame, and then observe the burner's ability to reignite and wrap around (also called "carry-over") the burner within several seconds. This flame "carry-over" is essential for proper burner ignition and re-ignition.
- Test re-ignition of the XLO and observe the carry-over of the small simmer flames as the XLO system cycles the burners on and off.
  - If the flame performance is not acceptable it may be necessary to readjust the valve screw for a top burner that does not have sufficient carry-over of the flame. Turn the valve screw very slightly counter-clockwise until carry-over of the flame is acceptable. (See **Setting Valve Screws for the Burners**).
  - If the burner flame is uneven, flutters, makes excessive noise, or lifts, some of the slots in the burner base may be blocked with food spillage or other debris. Clogged slots can be cleared using a straightened paper clip, needle, or similar object. Hard-to-remove, encrusted food or debris can sometimes be removed using a steel wool pad or fine wire brush.
- Burner flames that are "lazy", with excessively-long flames, can be created by an incorrectly fitted burner cap—from which many of the outer mantles of the individual flames will tend to "coalesce" or blend together.

Verify that the burner cap is seated properly on its burner base. The cap should fit reasonably flat when correctly-positioned on the base and not rock significantly.

# Table des MATIÈRES

Sécurité .....	14
Importantes Consignes de Sécurité.....	14
Instructions de Conversion Au GPL.....	16
Avant de commencer.....	16
Préparation conversion .....	16
Comment démonter la surface de cuisson .....	16
Conversion d'un régulateur .....	17
Remplacement des orifices des brûleurs.....	18
Comment remonter la surface de cuisson.....	20
Instructions d'ajustement des vis des soupapes des brûleurs convertie pour utilisation de GPL en haute altitude.....	21
Réglage des vis de la soupape manuelle.....	21
Inspection des fuites de gaz .....	22
Vérification de la pression d'admission (si nécessaire) ..	22
Vérification des caractéristiques de la flamme .....	23
Pose de l'étiquette de conversion au LP .....	24
Entretien, pièces et accessoires.....	page verso

## Types d'installation

Type d'installation	Pages complètes
Gaz naturel avec ajustement pour hautes altitudes	21 – 24
Gaz naturel avec conversion au G.P.L.	16 – 20
Gaz naturel avec conversion au G.P.L. et ajustement pour hautes altitudes	16 – 24

# Définitions de SÉCURITÉ

## ▲ AVERTISSEMENT

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

## ▲ ATTENTION

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

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

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

*Cet appareil électroménager de THERMADOR™*

est fait par BSH Home Appliances Ltd

6696 Financial Drive, Unit 3

Mississauga, ON L5N 7J6

*Des questions?*

1-800-735-4328

www.thermador.ca

*Nous attendons de vos nouvelles!*

## ⚠ INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

### LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER

#### Lisez attentivement ce qui suit

---

---

Ce jeu ne peut pas servir à convertir d'anciens modèles de surfaces de cuisson et de cuisinières PROFESSIONAL de THERMADOR (voir la page couverture pour connaître les modèles auxquels s'appliquent ces instructions). Ce jeu ne peut pas être utilisé pour convertir les cuisinières pour tout type de gaz PROFESSIONAL de THERMADOR, ou tout autre type d'électroménager.

---

---

Conservez les pièces de gaz naturel pour une reconversion potentielle de votre appareil à son ajustement d'origine.

**IMPORTANT :** Seuls un technicien en entretien et en réparation ou un installateur qualifié devraient procéder à la conversion de cet appareil.

**INSTALLATEUR :** Veuillez laisser les instructions de conversion de cet appareil au propriétaire.

**PROPRIÉTAIRE :** Veuillez conserver ces instructions pour consultation ultérieure.

---

#### ⚠ ATTENTION

---

Débranchez l'alimentation électrique et coupez l'approvisionnement en gaz avant de procéder à la conversion de cet appareil. Avant de mettre l'appareil sous tension, assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont hors circuit.

---

---

#### ⚠ AVERTISSEMENT

---



Ce jeu de conversion doit être installé par une entreprise d'entretien et de réparation qualifiée conformément aux instructions du fabricant ainsi qu'aux codes et exigences en vigueur. Si les directives comprises dans les présentes instructions ne sont pas suivies avec exactitude, un incendie, une explosion ou des émanations de monoxyde de carbone pourraient survenir, ce qui pourrait causer des dommages matériels, entraîner des blessures ou causer la mort. L'entreprise d'entretien et de réparation qualifiée est responsable de l'installation adéquate de ce jeu de conversion. L'installation n'est pas considérée comme adéquate et complète avant que le fonctionnement de l'appareil converti n'ait été vérifié en conformité avec les instructions fournies par le fabricant du jeu de conversion.

---

#### Au technicien responsable de l'installation :

Il est important que vous preniez connaissance de ce qui suit AVANT de procéder à la conversion de l'appareil.

- Assurez-vous que le système d'approvisionnement en gaz propane (LP) est disponible et prêt à être utilisé. Cela s'avère particulièrement important pour les nouvelles constructions.
- Cuisinières mixtes converties au gaz propane (GPL) - L'appareil doit d'abord être converti pour une utilisation au gaz propane (GPL) avant d'être converti pour une utilisation à haute altitude. Une trousse de conversion au gaz propane est disponible au service à la clientèle de Thermador. Il est impératif qu'un professionnel accrédité procède à l'installation de la trousse de conversion au gaz propane (GPL).

# **⚠ INSTRUCTIONS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ**

## **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER**

- Vous devez prévoir suffisamment de temps et de ressources pour procéder convenablement et totalement à la conversion au LP avant de quitter l'endroit où vous avez effectué le travail. Chaque étape décrite dans les présentes instructions doit être suivie pour convertir en toute sécurité l'appareil et assurer un fonctionnement adéquat au gaz propane. **LA CONVERSION INADÉQUATE OU INCOMPLÈTE DE L'APPAREIL PEUT PRÉSENTER UN RISQUE D'ACCIDENT.**

---

### **Disposition de la Proposition 65 de l'État de la Californie :**

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

Ce produit vous expose à des produits chimiques, comme du chlorure de vinyle, reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples renseignements, consulter [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

---

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

Si les orifices pour gaz naturel sont laissés en place pendant que l'on tente de faire fonctionner l'appareil avec le gaz propane, à un réglage de pression élevé pour gaz LP, les brûleurs produiront une flamme plus grosse ce qui peut émettre des niveaux élevés de monoxyde de carbone dans la pièce, causer un incendie ou une explosion.

---

#### **AVERTISSEMENT**

---

Ne laissez JAMAIS la conversion au gaz partiellement terminée. Si l'appareil est utilisé alors que la conversion n'est pas terminée, de hauts volumes de monoxyde de carbone pourraient être relâchés, ou un incendie ou une explosion pourrait survenir.

---

#### **Pour les installations au Massachusetts :**

1. L'installation doit être réalisée par un entrepreneur qualifié ou agréé, un plombier ou un installateur de gaz qualifié ou autorisé par l'État ou la région dans laquelle cet appareil est installé.
2. Le robinet d'arrêt de gaz doit être pourvu d'une poignée en « T ».
3. La longueur maximum autorisée du tuyau de gaz est de 91,4 centimètres (36").



# Instructions de Conversion au GPL

## Avant de commencer

### ⚠ ATTENTION

AVANT DE PROCÉDER À LA CONVERSION, COUPEZ L'APPROVISIONNEMENT EN GAZ DE L'APPAREIL, PUIS DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

### ⚠ ATTENTION

Lorsque vous branchez l'appareil au gaz propane, assurez-vous que le réservoir de gaz propane est muni de son propre mécanisme régulateur à haute pression. La pression de gaz maximale de cet appareil ne devrait pas excéder 14,0 pouces de colonne d'eau à partir du régulateur du réservoir de gaz propane.

### Pièces Fournies

- Ciseaux
- Clé Torx T-30 et T-32
- Embouts hexagonaux de 16 et 9 mm
- Tournevis à douille de 1/4 po
- Douille ou clé de 7 mm ou de 9/32 po
- Tournevis d'horloger avec lame de 1/8 po x 0,020 po

Le jeu de conversion au gaz comprend les articles suivants

Description	PALPKITHW5 (305 modèles uniquement)	PALPKITHW
Ruban mousse, 1 po	1	1
Étiquette de conversion au propane	1	1
Orifice de brûleur 073	2	–
Orifice de brûleur 090	1	–
Orifice de brûleur 099	1	3
Orifice de brûleur 113	1	–
Orifice de brûleur 115	–	3

## Préparation de conversion au GPL

1. Coupez l'alimentation électrique du disjoncteur principal ou de la boîte de fusible.
2. Couper une pièce d'adhésif mousse de 3/8 po de long fournie dans le nécessaire et placer sur le bord du tourne-écrou utilisé pour remplacer les orifices de brûleur Star, comme montré.



La mousse aide à maintenir l'orifice dans l'extrémité du tourne-écrou pour ne pas qu'il tombe dans l'appareil pendant l'installation ou le retrait.

## Comment démonter la surface de cuisson

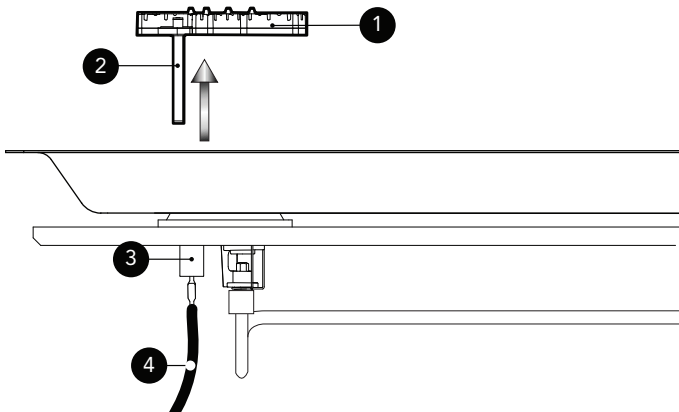
**IMPORTANT :** Assurez-vous que la source d'alimentation du disjoncteur est bloquée et que l'approvisionnement en gaz est fermé.

1. Enlevez les grilles de la surface de cuisson et les chapeaux des brûleurs STAR<sup>mc</sup>.
2. Utilisez l'embout hexagonal de 16 mm pour les brûleurs identifiés par les lettres « D » ou « P ». Utilisez l'embout hexagonal de 9 mm pour les brûleurs identifiés par la lettre « B » pour retirer le venturi du brûleur de chaque base.

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

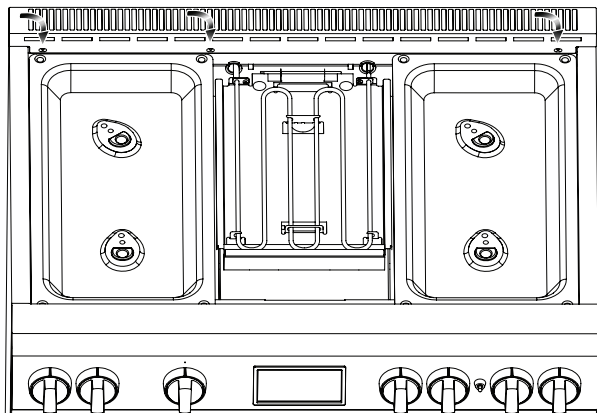


- Débranchez l'allumeur. Soulevez doucement la base du brûleur.

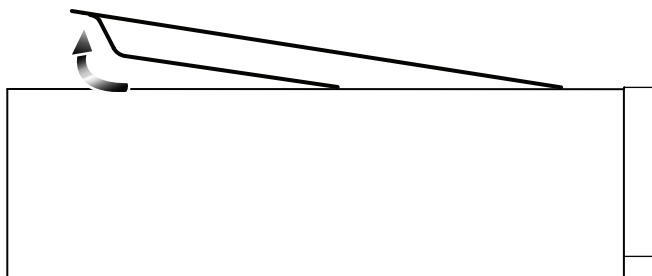


- Base du brûleur
- Electrode
- Boîtier de l'allumeur
- Fil de l'allumeur

- Enlevez doucement la plaque du brûleur.
- Pour faciliter le retrait des plateaux collecteurs enlevez vis Torx T-20 en acier inoxydable de la garniture avant pour installation de type îlot.



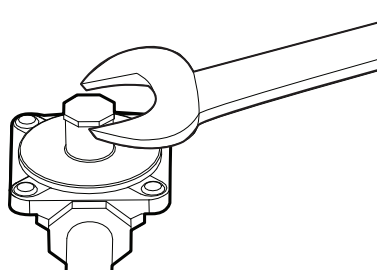
- Enlevez le plateau collecteur en les faisant tourner vers le haut puis en le poussant vers l'arrière.



- Enlevez l'écran thermique, s'il y en a un. Certains modèles sont munis d'un écran à largeur double qui se prolonge sous le plateau collecteur adjacent.

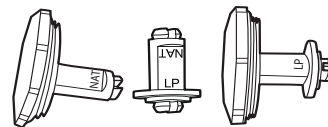
## Conversion d'un régulateur

Le régulateur de pression du gaz est situé près du coin arrière gauche, à l'intérieur de la partie supérieure de l'appareil. L'emplacement exact varie selon le modèle.

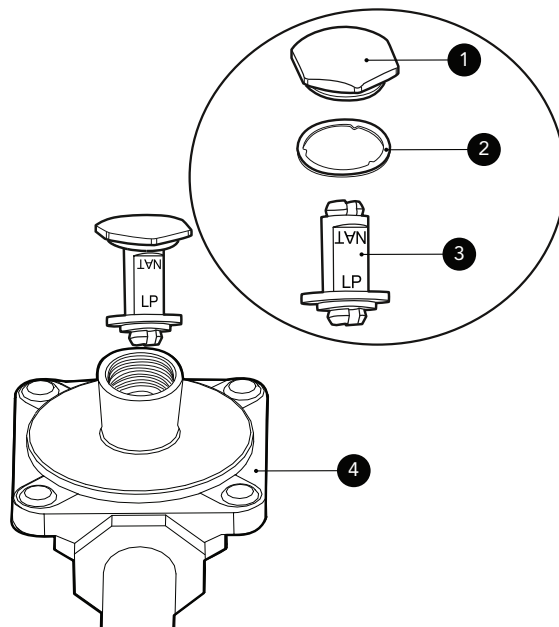


- Enlevez la pièce de conversion avec une clé fixe ou une douille de 7/8 po.

- Lisez les lettres apparaissant sur la tige. Les lettres "NAT" sont écrites au bas de la tige. Retirez le piston de la partie inférieure du bouchon de conversion. Faites ressortir la tige de la base de la pièce, inversez la tige de manière à ce que l'extrémité LP soit visible et remettez la tige dans la pièce.



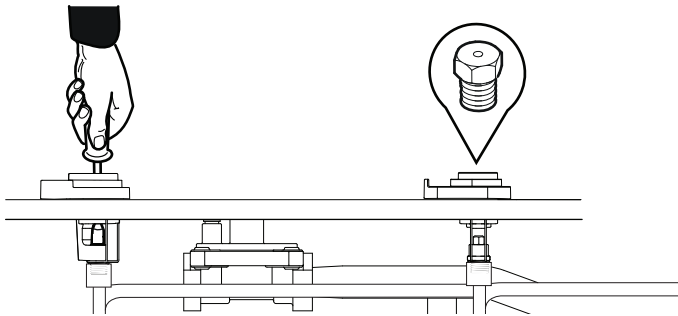
- Réinstallez la pièce de conversion – configurée pour le gaz propane – sur le dessus du régulateur.




- Chapeau en laiton
- Rondelle de fermeture
- Piston
- Corps du détendeur

## Retrait des orifices des brûleurs

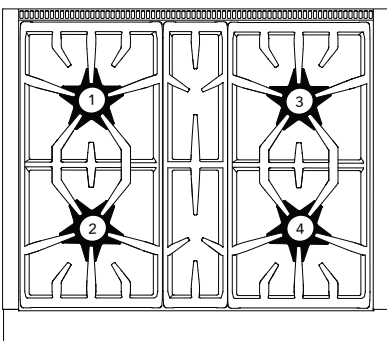
- Utilisez une douille de 7 mm (ou 9/32 po) avec une clé de 1/4 po et une rallonge pour atteindre l'orifice à gaz naturel à travers le venturi et l'enlever du porte-injecteur du brûleur.



## Remplacement des orifices des brûleurs

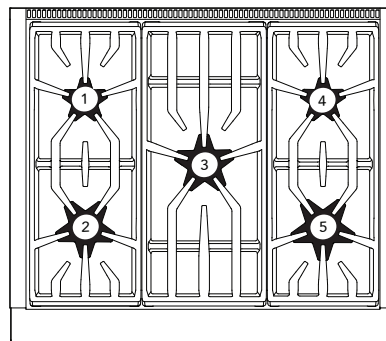
- Trouvez l'orifice du brûleur de surface de G.P.L. adéquat dans la trousse. Le diamètre de l'orifice est inscrit sur le côté de chaque pièce.
 
- Installez les orifices à leur emplacement adéquat, conformément aux tableaux.
  - Les orifices de remplacement du jeu de conversion au LP ont un filetage cylindrique (et non un filetage au pas de gaz) et ne requièrent pas l'utilisation de mastic pour joints filetés.

### Modèle 304



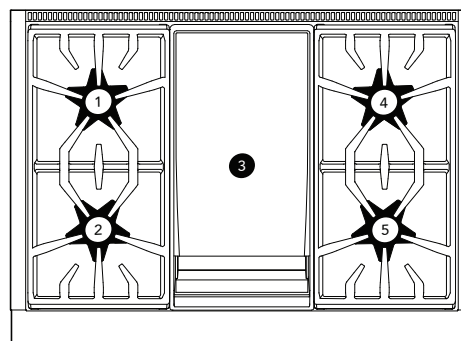
	Classification de BTU	Taille de l'orifice
(1)	Naturel 15000, GPL 12000 BTU	105
(2)	Naturel 18000, GPL 15000 BTU	115
(3)	Naturel 15000, GPL 12000 BTU	105
(4)	Naturel 18000, GPL 15000 BTU	115

### Modèle 305



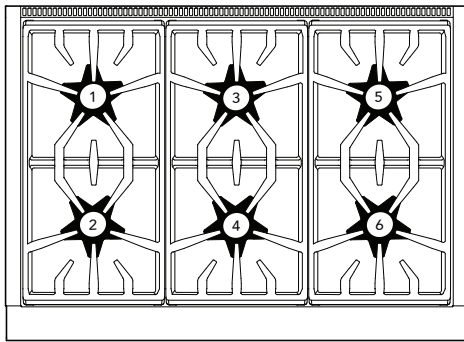
	Classification de BTU	Taille de l'orifice
(1)	Naturel 8000, GPL 6000 BTU	073
(2)	Naturel 18000, GPL 15000 BTU	115
(3)	Naturel 10000, GPL 9100 BTU	90
(4)	Naturel 8000, GPL 6000 BTU	073
(5)	Naturel 15000, GPL 12000 BTU	105

### Modèle 364 avec plaque chauffante



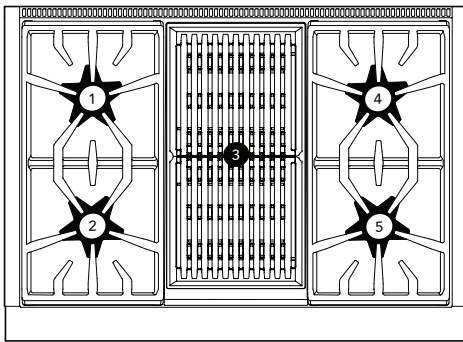
	Classification de BTU	Taille de l'orifice
(1)	Naturel 15000, GPL 12000 BTU	105
(2)	Naturel 18000, GPL 15000 BTU	115
(3)	Non applicable	—
(4)	Naturel 15000, GPL 12000 BTU	105
(5)	Naturel 18000, GPL 15000 BTU	115

## Modèle 366



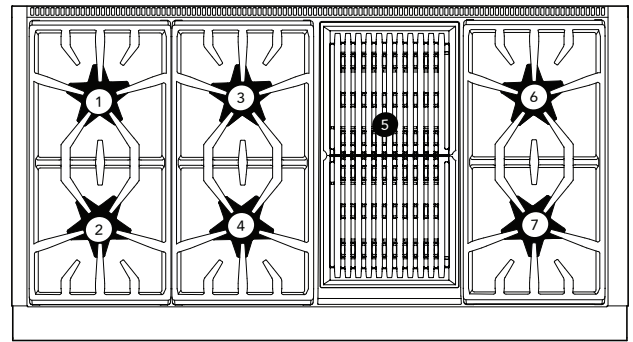
	Classification de BTU	Taille de l'orifice
(1)	Naturel 15000, GPL 12000 BTU	105
(2)	Naturel 18000, GPL 15000 BTU	115
(3)	Naturel 15000, GPL 12000 BTU	105
(4)	Naturel 18000, GPL 15000 BTU	115
(5)	Naturel 15000, GPL 12000 BTU	105
(6)	Naturel 18000, GPL 15000 BTU	115

## Modèle 364 avec Gril



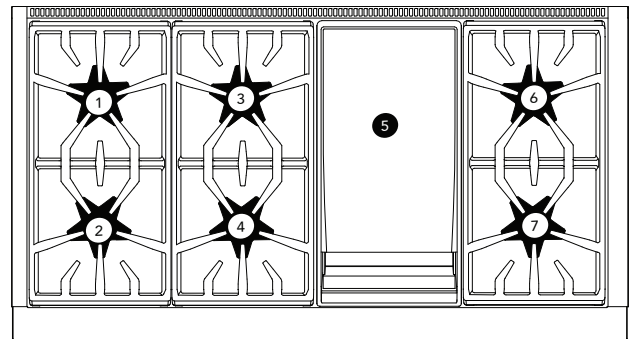
	Classification de BTU	Taille de l'orifice
(1)	Naturel 15000, GPL 12000 BTU	105
(2)	Naturel 18000, GPL 15000 BTU	115
(3)	Non applicable	—
(4)	Naturel 15000, GPL 12000 BTU	105
(5)	Naturel 18000, GPL 15000 BTU	115

## Modèle 486 avec gril



	Classification de BTU	Taille de l'orifice
(1)	Naturel 15000, GPL 12000 BTU	105
(2)	Naturel 18000, GPL 15000 BTU	115
(3)	Naturel 15000, GPL 12000 BTU	105
(4)	Naturel 18000, GPL 15000 BTU	115
(5)	Non applicable	—
(6)	Naturel 15000, GPL 12000 BTU	105
(7)	Naturel 18000, GPL 15000 BTU	115

## Modèle 486 avec plaque chauffante



	Classification de BTU	Taille de l'orifice
(1)	Naturel 15000, GPL 12000 BTU	105
(2)	Naturel 18000, GPL 15000 BTU	115
(3)	Naturel 15000, GPL 12000 BTU	105
(4)	Naturel 18000, GPL 15000 BTU	115
(5)	Non applicable	—
(6)	Naturel 15000, GPL 12000 BTU	105
(7)	Naturel 18000, GPL 15000 BTU	115

- Procédez à une brève inspection des fuites de gaz sur chaque orifice et raccord selon les instructions données à la section « Inspection des fuites de gaz ». L'inspection des fuites devrait se faire une fois que la conversion des orifices est terminée et avant que les brûleurs ne soient réassemblés et testés.

# Comment remonter la surface de cuisson

1. Réinstallez l'écran thermique, s'il y en a un.
2. Réinstallez le plateau collecteur.
3. Réinstallez la garniture d'îlot avec des vis Torx T-20.
4. Réinstallez le socle du brûleur.
5. Réinstallez la base du brûleur sur le socle.
6. Utilisez l'embout hexagonal de 16 mm pour les brûleurs identifiés par les lettres « D » ou « P ». Utilisez l'embout hexagonal de 9 mm pour les brûleurs identifiés par la lettre « B » pour le venturi du brûleur de chaque base.

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

7. Remettez les chapeaux des brûleurs et les grilles en place.

# Instructions d'ajustement des vis des soupapes des brûleurs convertie pour de GPL en haute altitude

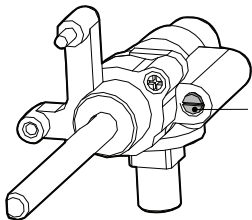
## Haute Altitude

Cet appareil est testé pour un fonctionnement sécuritaire à des altitudes de 10,100 ft (3 078 m) au-dessus du niveau de la mer.

Pour les altitudes de plus de 2000 pi (610 m) au-dessus du niveau de la mer, des ajustements peuvent être apportés à la trousse pour hautes altitudes. Si le rendement des flammes est satisfaisant, vous n'aurez pas besoin du contenu de la trousse. Un professionnel agréé doit procéder aux ajustements pour hautes altitudes lors de l'installation.

Appareils au gaz propane (GPL) – Si l'appareil doit être réglé en haute altitude et également converti en gaz propane (LP), l'appareil doit d'abord être converti au gaz propane (GPL) avant d'être converti pour une utilisation à haute altitude.

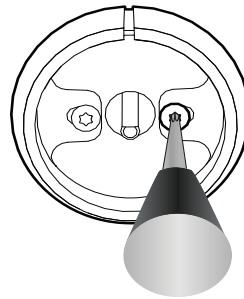
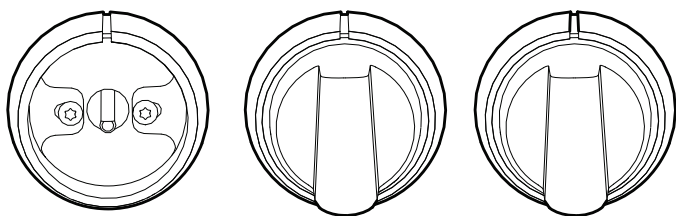
## Réglage des vis de la soupape



Un tournevis avec une pointe d'une largeur de 1/8 po [3,0 mm] et d'une épaisseur de 0,020 po [0,50 mm], apparaissant sur la photo ci-dessous, doit être utilisé pour remettre en place les vis de dérivation et obtenir les réglages minimaux de débit des soupapes manuelles.

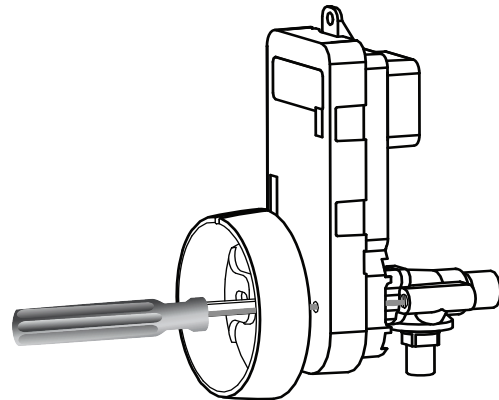


1. Coupez l'alimentation électrique du disjoncteur principal ou de la boîte de fusible.
2. Coupez l'approvisionnement en gaz de la cuisinière en fermant la vanne manuelle d'arrêt de gaz.
3. Enlevez le bouton de la tige de la soupape en le tirant lentement vers l'extérieur, en vous éloignant du tableau de commande.



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

5. Pour enclencher la vis de la soupape, insérez le tournevis avec une lame de 1/8 po dans le trou de la collerette d'encastrement créé par le retrait de la vis de montage. Accédez aux écrous de soupape par le trou de passage dans le module d'allumage. Vous devriez sentir le contact entre le tournevis et l'écrou de soupape.



6. **POUR LES BRÛLEURS STANDARDS**, ajustez la vis de la soupape en la tournant d'environ 1/8 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Ajustez la vis de la soupape pour obtenir la puissance suffisante pour faire mijoter des plats. Compte tenu des fluctuations normales de pression du gaz, si vous serrez trop la vis de la soupape, la stabilité de la flamme pourrait s'en trouver affectée.
7. **POUR LES BRÛLEURS EXTRALOW**, le cycle automatique des brûleurs XLOW permet l'utilisation d'une fonction de mijotage exceptionnelle, sans aucun ajustement. Toutefois, l'utilisateur peut ajuster la vis de la soupape selon ses préférences.

# Inspection des fuites de gaz

---

## ⚠ AVERTISSEMENT

---

N'utilisez PAS de flamme pour vérifier les fuites de gaz.

---

## ⚠ AVERTISSEMENT

---

L'inspection des fuites devrait se faire une fois que la conversion des orifices est terminée et avant que les brûleurs ne soient réassemblés et testés.

1. Assurez-vous que tous les orifices LP ont été serrés et que toutes les soupapes et les commandes sont à la position OFF.
  2. Branchez l'alimentation électrique et l'approvisionnement en gaz.
  3. Vaporisez généreusement avec une solution d'eau savonneuse – ou toute autre solution conçue pour vérifier les fuites de gaz – la jonction fileté à la base de l'orifice. Évitez de vaporiser les composantes électriques. (Un mélange composé de 25 % de savon à vaisselle dans de l'eau est efficace pour effectuer cette vérification.)
  4. Allumez brièvement la soupape ou la commande en bloquant le trou de l'orifice avec la gomme à effacer d'un crayon, votre doigt ou quelque chose de semblable.
  5. Surveillez la base de la jonction de l'orifice pour voir si des bulles se forment autour du raccord fileté. Les bulles indiquent qu'il y a une fuite de gaz. La quantité et la taille des bulles sont des indicateurs de l'ampleur de la fuite.
  6. Réparez les fuites de gaz immédiatement lorsque vous les découvrez; pour ce faire, il suffit souvent de resserrer l'orifice.
  7. Puisque les pièces sont parfois serrées fort lors du remplacement des orifices, vérifiez également les fuites aux autres jonctions de raccords menant à l'orifice.
  8. Coupez l'alimentation électrique et fermez l'approvisionnement en gaz.
  9. Réassemblez l'appareil avant de tester les systèmes des brûleurs nouvellement convertis.
- 

# Vérification de la pression d'admission (si nécessaire)

Il n'est PAS NÉCESSAIRE de vérifier la pression d'admission lors de la conversion d'un appareil au gaz propane. Toutefois, si la pression de sortie du régulateur de pression du gaz ou la pression d'entrée vers l'appareil est suspecte, la procédure suivante peut être utilisée pour vérifier la pression d'admission.

1. Fixez un manomètre portable ou à main qui lit la pression en pouces de colonne d'eau (po de C.E.) en utilisant un morceau de PVC ou un tube en vinyle.



2. Branchez l'alimentation électrique et l'approvisionnement en gaz de la cuisinière.
3. Allumez l'un des brûleurs à la position HI. Il est important d'obtenir une vraie lecture de pression dans ces conditions de circulation du gaz.
4. Tournez la soupape manuelle du brûleur testé à la position HI. (Des bruits d'allumage par étincelle seront émis par ce brûleur.)
5. La lecture de la pression d'admission sur le manomètre devrait osciller entre 9,50 et 10,50 po de C.E. pour le régulateur de tout appareil converti au gaz propane. Si la lecture de la pression d'admission est inférieure, assurez-vous que la conversion du régulateur a été bien effectuée pour une utilisation au gaz propane et que la pression d'entrée vers l'appareil oscille entre 11,0 et 14,0 po de C.E.

# Vérification des caractéristiques de la flamme

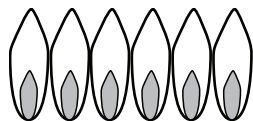
Lorsque vous observez les flammes des brûleurs, enlevez aussi peu de composantes que nécessaire pour en avoir une vue non obstruée. Vous pourriez avoir à éteindre les lumières ou fermer les stores pour assombrir la pièce et ainsi mieux voir la flamme.

1. Testez l'allumage des brûleurs. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position HI. L'électrode de l'allumeur et le module d'étincelle produiront un bruit de déclic. Une fois que l'air est sorti de la conduite d'alimentation, le brûleur devrait s'allumer en moins de quatre (4) secondes.
  - Les flammes du propane doivent être stables et ne pas être trop bruyantes. Les cônes intérieurs des flammes doivent être bien définis et être distinctement séparés l'une de l'autre.

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

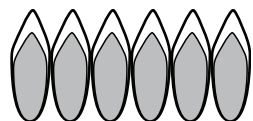
## Flamme jaune :

Réglage nécessaire.



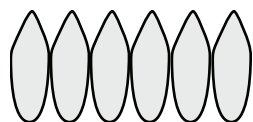
## Pointe jaune sur cône extérieur :

Normal pour gaz LP.



## Flamme bleue :

Normal pour gaz naturel.



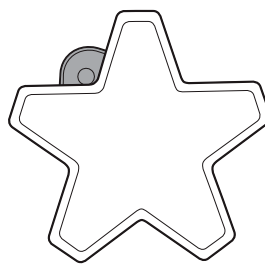
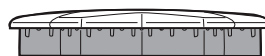
2. Ajustez la soupape de commande du brûleur à SIM pour vérifier si la flamme continue de brûler tout autour du brûleur. Éteignez la flamme en soufflant dessus ou en l'éventant à l'aide d'un bloc-notes ou d'un morceau de carton, puis observez la capacité du brûleur à se rallumer et à propager la flamme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

3. Testez la capacité de rallumage des deux brûleurs STAR sur le côté gauche de l'appareil en positionnant les boutons de commande à XLO et observez la propagation des petites flammes de mijotage pendant que le système XLO allume et éteint les deux brûleurs.

- Si le rendement de la flamme n'est pas convenable, assurez-vous que des orifices de LP aux dimensions adéquates sont installés et que le régulateur a été convenablement converti pour une utilisation au LP.
- Si la flamme d'un brûleur est inégale, scintille, produit des sons excessifs ou s'élève, certaines des fentes de la base du brûleur sont possiblement obstruées par des débordements d'aliments ou par d'autres débris. Les fentes bloquées peuvent être nettoyées à l'aide d'un trombone, d'une épingle ou d'un objet semblable. Les aliments ou les débris incrustés et difficiles à enlever peuvent parfois être retirés en utilisant une laine d'acier ou une brosse métallique.

4. Une flamme « paresseuse », avec de longues flammes, peut se créer en raison d'un chapeau de brûleur mal placé. Plusieurs des manteaux supérieurs des flammes individuelles auront tendance à fusionner ou à confluer.

Assurez-vous que le chapeau du brûleur est convenablement installé sur la base du brûleur. Lorsque positionné correctement, le chapeau devrait être assez à plat sur la base et ne pas trop se balancer.



Correct



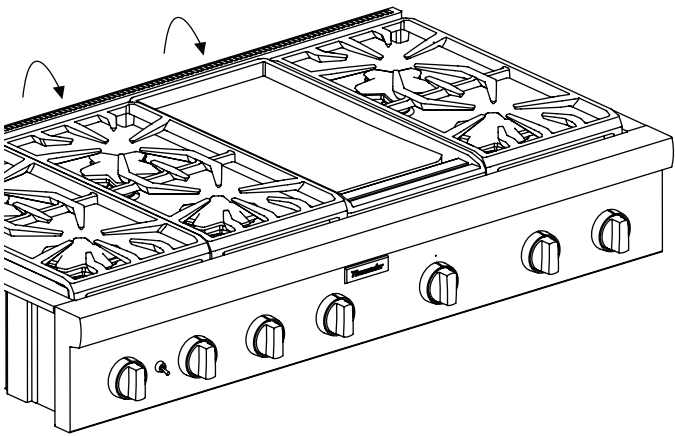
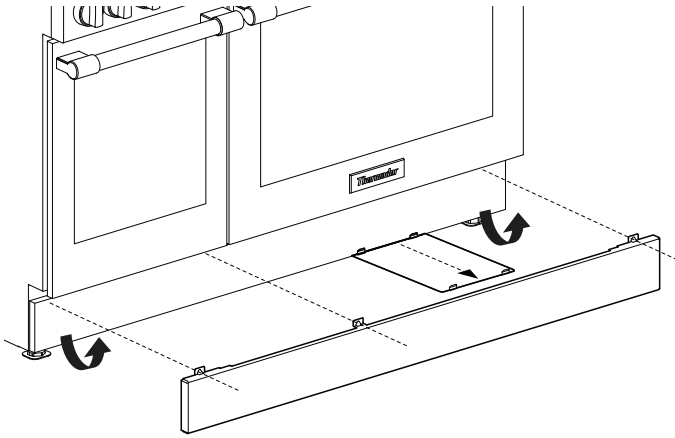
Incorrecte

5. Répétez la procédure d'essai de flamme et d'allumage pour chaque brûleur de la surface de cuisson.



# Pose de l'étiquette de conversion au LP

1. Pour une identification et une preuve adéquates de la conversion de l'appareil au gaz propane (LP), apposez l'étiquette de conversion fournie près des étiquettes de classification de l'appareil.



2. Une fois que l'étiquette de conversion est apposée, utilisez un marqueur indélébile pour y inscrire la date, le nom et l'adresse de l'entreprise responsable de la conversion.

# Índice de MATERIAS

Instrucciones de seguridad.....	26
Instrucciones Importantes de Seguridad.....	26
Instrucciones de conversión al GLP.....	28
Antes de comenzar.....	28
Preparación de conversión.....	28
Cómo desmontar la placa de cocción.....	28
Conversión del regulador.....	29
Retirar de los orificios de los quemadores.....	30
Reemplazo de los orificios de los quemadores.....	30
Cómo volver a ensamblar la placa de cocción.....	32
Instrucciones de ajuste de los tornillos de las válvulas de los quemadores convertidos para un uso de GPL a gran altitud.....	33
Ajuste de los tornillos de la válvula.....	33
Prueba de los escapes de gas.....	34
Verificación de la presión de admisión (si hace falta).....	34
Características de la llama.....	35
Colocar la etiqueta de conversión.....	36
Servicio, piezas y accesorios.....	contraportada

## Tipos de instalaciones

Tipo de instalación	Páginas completas
Gas natural con ajuste para gran altitud	33 – 36
Gas natural para conversión al GLP	28 – 32
Gas natural para conversión al GLP con ajuste para gran altitud	28 – 36

# Definiciones de SEGURIDAD

## ▲ ADVERTENCIA

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

## ▲ PRECAUCIÓN

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

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

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

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

*¿Preguntas?*

1-800-735-4328

www.thermador.com

*¡Esperamos oír de usted!*

## ⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE CONTINUAR

### Por favor lea cuidadosamente

---

---

Este kit no puede ser utilizado para convertir modelos anteriores de parrillas o estufas THERMADOR PROFESSIONAL distintas a los indicados en estas instrucciones (en la portada puede encontrar los modelos a los que se aplican estas instrucciones). Este kit no puede ser utilizado para convertir estufas de todo gas THERMADOR PROFESSIONAL<sup>®</sup>, quemadores de horno, o cualquier otra unidad de otra marca.

---

---

**IMPORTANTE:** Solo técnicos de servicio o instaladores calificados o deben realizar la conversión.

**INSTALADOR:** Solo técnicos de servicio o instaladores calificados o deben realizar la conversión. Por favor deje estas Instrucciones de Conversión junto a la unidad con el dueño.

**DUEÑO:** Por favor conserve estas instrucciones para referencia futura.

---

#### ⚠ PRECAUCIÓN

---

Desconecte el gas y corriente eléctrica antes de realizar la conversión. Antes de encender la corriente, asegúrese que todos los controles están en posición de APAGADO.

---

---

#### ⚠ ADVERTENCIA

---



Este kit de conversión debe ser instalado por una agencia de servicio calificada de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos aplicables y requerimientos de las autoridades que tengan jurisdicción. Si la información de estas instrucciones no es seguida exactamente puede surgir fuego, explosión o producción de monóxido de carbono causando daños a propiedad, lesiones personales o la muerte. La agencia de servicio calificada es responsable por la instalación apropiada de este kit. La instalación no es apropiada o completa hasta la operación de la unidad convertida es verificada como se especifica en las instrucciones del fabricante proveídas con el kit.

---

Guarde las piezas del gas natural para poder devolver su aparato a su ajuste original.

#### Al Agente de Servicio:

Es importante que conozca lo siguiente **ANTES** de comenzar la conversión de gas de la unidad.

- Confirme que el sistema de suministro de Gas Propano (LP) está disponible y listo para utilizarse. Esto es particularmente importante para construcciones nuevas.
- Estufas mixtas convertidas a gas propano (GLP) - Primero se debe convertir el aparato para su uso con gas propano (GLP) antes de convertirlo para su uso a gran altitud. Un juego de conversión a gas propano está disponible en atención al cliente de Thermador. Un profesional acreditado debe proceder a la instalación del juego de conversión a gas propano (GLP).
- Debe planear para tener suficiente tiempo y recursos para realizar el proceso de conversión a LP apropiadamente y completamente antes de abandonar el sitio de trabajo. Cada paso descrito en estas instrucciones debe ser realizado para convertir con seguridad la unidad para una operación apropiada con Gas Propano. **LA CONVERSIÓN A GAS INCOMPLETA O INADECUADA DE LA UNIDAD PUEDE CREAR RIESGOS A LA SEGURIDAD.**

---

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

#### ⚠ ADVERTENCIA

---

Este producto puede exponer le a sustancias químicas, incluyendo cloruro de vinilo, que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos u otro daño reproductivo. Para obtener más información, ir a la página web:

**[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)**

---

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE CONTINUAR

---

### ADVERTENCIA

---

Si los orificios de Gas Natural se dejan instalados mientras se intenta operar la unidad utilizando Gas Propano (LP), a la presión más alta establecida para Gas LP, los quemadores producirán flamas largas que pueden emitir altos niveles de monóxido de carbono a la habitación, o un incendio o explosión pueden ocurrir.

---

---

### ADVERTENCIA

---

**NUNCA** deje la conversión parcialmente terminada. Si se opera la unidad con la conversión incompleta, altos niveles de monóxido de carbono pueden ser emitidos, o un incendio o explosión pueden ocurrir.

---

#### **Para Instalaciones en Massachusetts:**

1. La instalación debe ser realizada por un contratista, plomero o técnico de gas calificado autorizado, quien está calificado o autorizado por el estado, la provincia o región donde se está instalando este aparato.
2. La válvula de cierre debe ser un grifo de gas en T.
3. El conector flexible de gas no debe medir más de 36 pulgadas.

# Instrucciones de conversión al GLP

## Antes de comenzar

### ⚠ PRECAUCIÓN

ANTES DE PROCEDER CON LA CONVERSIÓN, CIERRE EL SUMINISTRO DE GAS A LA UNIDAD ANTES DE DESCONECTAR LA CORRIENTE ELÉCTRICA.

### ⚠ PRECAUCIÓN

Al conectar la unidad al gas propano, asegúrese que el tanque de gas propano está equipado con su propio regulador de alta presión. La máxima presión de gas a esta unidad no debe exceder 14.0 pulgadas de columna de agua desde el regulador del tanque de gas propano.

### Herramientas Requeridas

- Tijeras
- Llave Torx T-30 y T-20
- Adaptadores de cabeza hexagonal de 16 y 9 mm
- Llave de tuerca de 1/4"
- Douille ou clé de 7 mm ou de 9/32 po
- Desarmador plano de con hoja 1/8" X .020"

### Kit de conversión de Gas LP piezas incluidas

Descripción	PALPKITHW5 (305 solo modelo)	PALPKITHW
Cinta de Espuma, 1" pieza	1	1
Etiqueta de conversión al propano	1	1
Orificio de quemador 073	2	-
Orificio de quemador 090	1	-
Orificio de quemador 099	1	3
Orificio de quemador 113	1	-

## Preparación de Conversión

1. Asegúrese de que la fuente de alimentación eléctrica del disyuntor esté bloqueada y que el suministro de gas esté cerrado.
2. Corte una tira de espuma de 3/8" proveída en el kit y colóquela sobre el borde del aprieta tuercas utilizado para reemplazar los orificios de Quemador STAR, según se muestra.



La pieza de espuma ayuda a mantener el orificio al final del aprieta tuercas, para que no se suelte y caiga dentro de la unidad durante su remoción o instalación.

## Cómo desmontar la placa de cocción

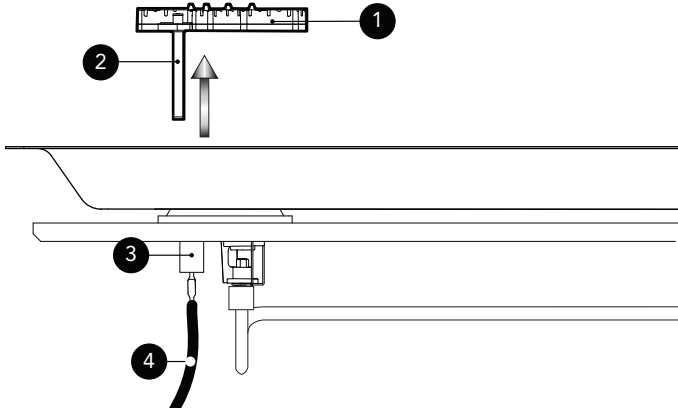
**IMPORTANTE:** Asegúrese de que la fuente de alimentación eléctrica del disyuntor esté bloqueada y que el suministro de gas esté cerrado.

1. Quite las rejillas del aparato a quite las tapas de los quemadores STAR.
2. Usar un adaptador de cabeza hexagonal de 16 mm para los quemadores etiquetados con «D» o «F». Utilizar un adaptador de cabeza hexagonal de 9 mm para los quemadores etiquetados con «B» para quitar el venturi de los quemadores de cada base.

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

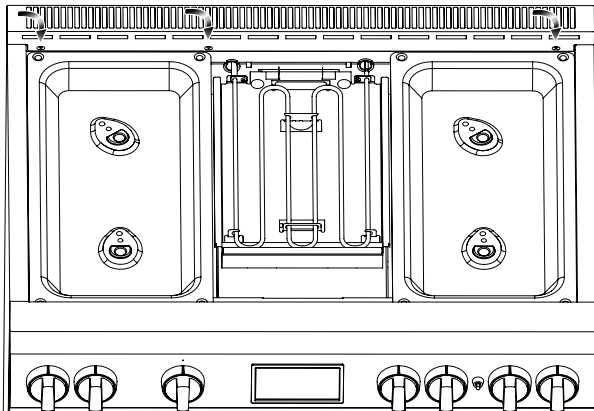


- Desconecte el encendedor. Tire despacio de la base del quemador hacia arriba.

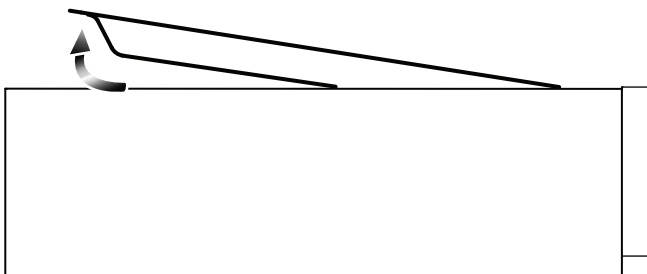


- Base del quemador
- Electrodo
- Caja del encendedor
- Cable del encendedor

- Quite cuidadosamente el pedestal.
- Para quitar más fácilmente los colectores de grasa, quite, según el modelo, los tres (3) o cuatro (4) tornillos Torx T-20 de acero inoxidable que fijan el adorno a la parte delantera del aparato.



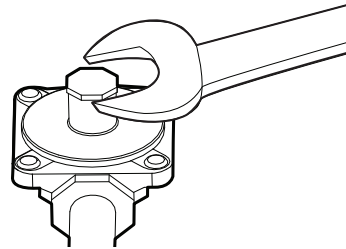
- Quite los colectores de grasa haciéndolos girar hacia arriba luego empújelos hacia atrás.



- Quite la pantalla térmica, si existe alguna. Algunos modelos están equipados con una pantalla de anchura doble que se prolonga bajo el colector de grasa adyacente.

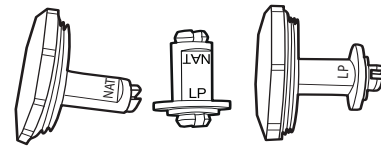
## Conversión del regulador

El regulador de presión del gas se ubica cerca del rincón trasero izquierdo, en el interior de la placa superior del aparato. La ubicación exacta varía según el modelo.

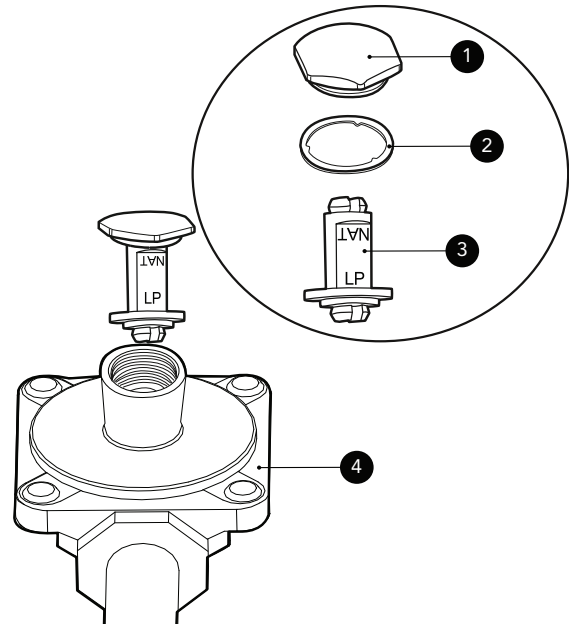


- Quite la pieza de conversión con una llave fija o una llave con boquilla de 7/8 pulg.

- Lea las letras que están escritas sobre el eje. Las letras NAT están escritas abajo del todo. Quite el pistón de la parte inferior de la tapa de conversión. Saque la varilla de la base de la pieza, invírtela para que la extremidad LP se vea y vuelva a poner la varilla en la pieza, como en la ilustración.



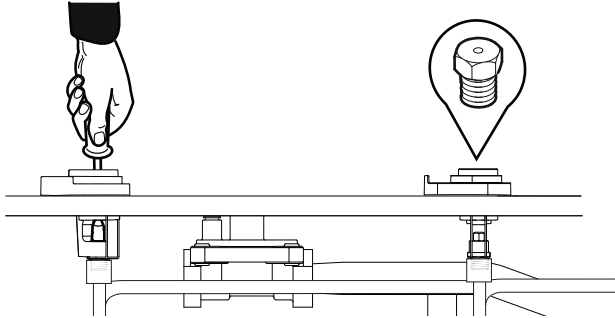
- Reinstale la pieza de conversión – configurada para gas propano – en la parte superior del regulador.




- Tapa de latón
- Junta
- Pistón
- Caja del regulado

# Retirar de los orificios de los quemadores

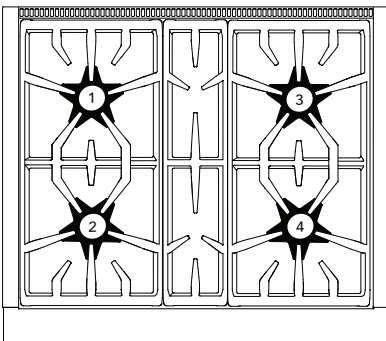
1. Utilice una boquilla de 7 mm (o 9/32 pulg.) con una llave de 1/4 pulg. y una extensión para alcanzar el orificio de gas natural a través del tubo y para quitarlo de la boquilla del inyector del quemador.



# Reemplazo de los orificios de los quemadores

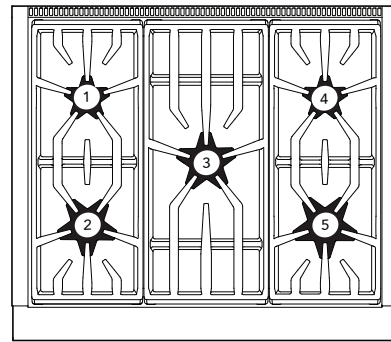
1. Localice los orificios correctos del quemador de superficie LP incluidos con el kit. Los orificios están estampados. 
2. Reemplace los orificios de suministro de los quemadores de la forma siguiente:
  - Los orificios de reemplazo del juego de conversión al LP tienen una rosca cilíndrica (no cónica) y no necesitan la utilización de lacre para la junta fileteada.

## Modelo 304



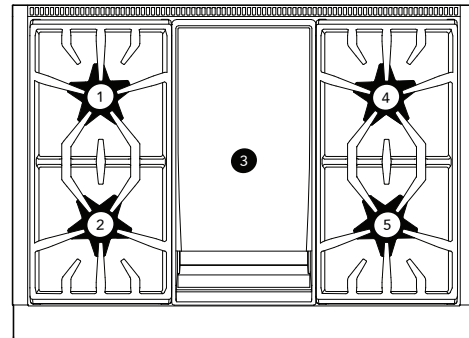
	Cantidad de BTU	Orificio
(1)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(2)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(3)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(4)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115

## Modelo 305



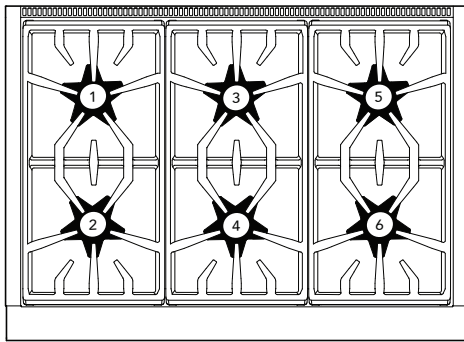
	Cantidad de BTU	Orificio
(1)	Natural 8000, LP 6000 BTU	073
(2)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(3)	Natural 10000, LP 9100 BTU	090
(4)	Natural 8000, LP 6000 BTU	073
(5)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105

## Modelo 364 con plancha



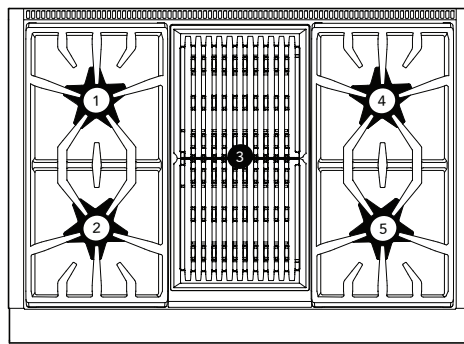
	Cantidad de BTU	Orificio
(1)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(2)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(3)	No aplica	—
(4)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(5)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115

### Modelo 366



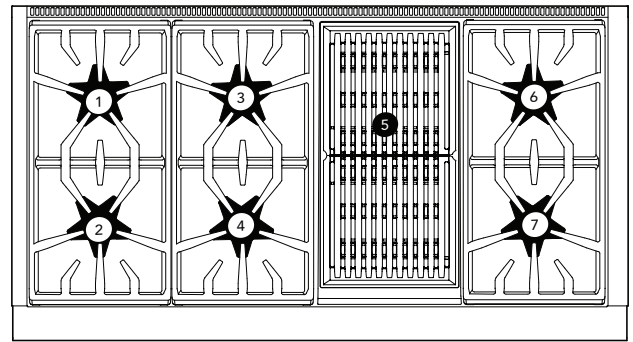
	Cantidad de BTU	Orificio
(1)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(2)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(3)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(4)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(5)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(6)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115

### Modelo 364 con parrilla



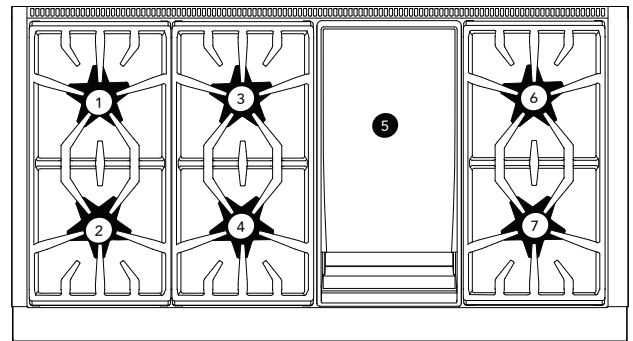
	Cantidad de BTU	Orificio
(1)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(2)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(3)	No aplica	—
(4)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(5)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115

### Modelo 486 con parrilla



	Cantidad de BTU	Orificio
(1)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(2)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(3)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(4)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(5)	No aplica	—
(6)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(7)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115

### Modelo 486 con plancha



	Cantidad de BTU	Orificio
(1)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(2)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(3)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(4)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115
(5)	No aplica	—
(6)	Natural 15000, LP 12000 BTU	105
(7)	Natural 18000, LP 15000 BTU	115

- Haga una breve prueba de escape de gas en cada orificio y en los racores cercanos, conforme a las instrucciones dadas en la sección "Prueba de los escapes de gas". La prueba de los escapes se debería hacer una vez terminada la conversión de los orificios y antes de que se vuelvan a ensamblar y testen los quemadores.



# Cómo volver a ensamblar la placa de cocción

1. Reinstale la pantalla térmica, si existe alguna.
2. Reinstale los colectores de grasa.
3. Reinstale el adorno para las instalaciones de tipo isla con tornillos Torx T-20.
4. Reinstale el pedestal del quemador.
5. Reinstale la base del quemador sobre el pedestal.
6. Usar un adaptador de cabeza hexagonal de 16 mm para los quemadores etiquetados con «D» o «F». Utilizar un adaptador de cabeza hexagonal de 9 mm para los quemadores etiquetados con «B» para reemplazar el venturi de los quemadores de cada base.

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

7. Coloque las tapas de los quemadores y las rejillas en su sitio.

# Gran altitud instrucciones y de ajuste de los tornillos de las válvulas de los quemadores convertidos para un uso de GPL

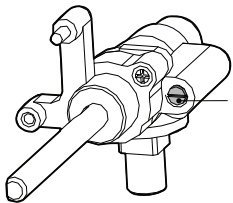
## Gran altitud

Este aparato tiene la certificación CSA para un funcionamiento seguro a altitudes de hasta 10 100 pies (3 078 m) sobre el nivel del mar.

Para altitudes de más de 2000 pies (610 m) sobre el nivel del mar, se pueden llevar a cabo ajustes en el juego de conversión proporcionado con el aparato. Si el rendimiento de las llamas es satisfactorio, no se necesitará el juego de conversión. Los ajustes durante la instalación del juego de conversión para gran altitud deben realizarse por un profesional acreditado.

Aparatos de gas propano - Si el electrodoméstico debe ajustarse a gran altitud y también debe convertirse en gas propano (LP), se debe proceder a la conversión del aparato a gas propano antes de convertirlo para un uso a altas altitudes.

## Ajuste de los tornillos de la válvula



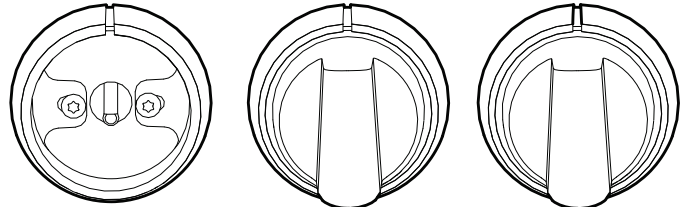
Se debe utilizar un destornillador con una punta de una anchura de 1/8 pulg. [3,0 mm] y de un grosor de 0,020 pulg. [0,50 mm], ilustrado en la foto aquí abajo, para poner en su sitio los tornillos de derivación y obtener los ajustes

mínimos de flujo de las válvulas manuales.

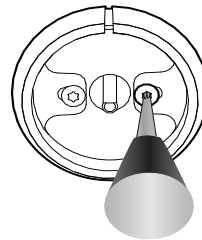


1. Corte la alimentación eléctrica del disyuntor principal o de la caja de fusibles.
2. Corte el suministro de gas de la estufa cerrando la válvula manual de cierre de gas.

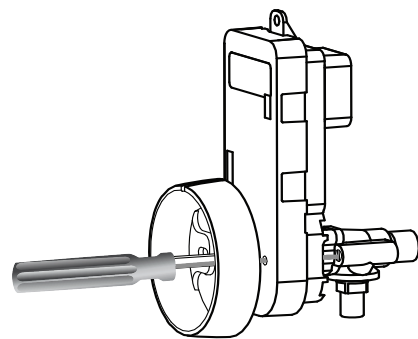
3. Quite el botón de la varilla de la válvula tirando hacia el exterior, alejándose del tablero.



4. Quite el tornillo de montaje con bisel ubicado a la derecha de la varilla de la válvula con una llave Torx T-20.



5. Para engranar el tornillo de la válvula, inserte el tornillo de precisión con una hoja de 1/8 pulg. en el agujero del bisel que quedó al quitar el tornillo de montaje. Acceder a los tornillos de la válvula a través del agujero de paso en el módulo de encendido por chispas. Se debe sentir el enganche del desarmador y el tornillo de la válvula.



6. **PARA LOS QUEMADORES ESTANDARES**, ajuste el tornillo de la válvula girándola aproximadamente 1/8 de vuelta en el sentido de las agujas del reloj. Ajuste el tornillo de la válvula para obtener la potencia suficiente para cocer a fuego lento. Teniendo en cuenta las fluctuaciones normales de presión del gas, la estabilidad de la llama podría ser afectada si se aprieta demasiado el tornillo de la válvula.

7. **PARA LOS QUEMADORES EXTRALOW**, el ciclo automático de los quemadores XLOW permite utilizar una función excepcional de cocción a fuego lento, sin ningún ajuste. Sin embargo, el usuario puede ajustar el tornillo de la válvula según sus preferencias.

## Prueba de los escapes de gas

### ⚠ ADVERTENCIA

NO utilice ningún tipo de llama para detectar los escapes de gas.

### ⚠ ADVERTENCIA

La prueba de los escapes se debería hacer una vez terminada la conversión de los orificios y antes de que se vuelvan a ensamblar y teste en los quemadores.

1. Asegúrese de que todos los orificios LP hayan sido apretados y que todas las válvulas y las perillas estén apagadas.
2. Conecte la alimentación eléctrica y el suministro de gas.
3. Vaporice generosamente la parte enroscada del orificio con una solución de agua jabonosa o con otra solución concebida para detectar los escapes de gas. Procure no vaporizar los componentes eléctricos. (Una mezcla compuesta de 25% de jabón en agua es eficaz para hacer esta inspección.)
4. Encienda brevemente la válvula o la perilla bloqueando el agujero del orificio con la goma de un lápiz, su dedo o algo semejante.
5. Fíjese en la base de la unión del orificio para ver si se forman burbujas alrededor del racor enroscado.
  - Las burbujas indican que hay un escape de gas. La cantidad y las dimensiones de las burbujas son indicadores de la amplitud del escape.
6. Repare todos los escapes inmediatamente cuando los descubra. A menudo, sólo hace falta volver a apretar el orificio para reparar el escape.
7. Ya que sucede que las piezas están apretadas fuertemente durante el reemplazo de los orificios, inspeccione también los escapes en las otras uniones de los racores adyacentes al orificio.
8. Desconecte la alimentación eléctrica y el suministro de gas.
9. Vuelva a ensamblar el aparato antes testear los sistemas de los quemadores nuevamente convertidos.

## Verificación de la presión de admisión (si hace falta)

La verificación de la presión de admisión NO ES NECESARIA cuando se convierte un aparato a gas propano. Sin embargo, si la presión de salida del regulador de presión del gas o la presión de entrada hacia el aparato parece sospechosa, se puede recurrir al proceso siguiente para verificar la presión de admisión.

1. Ponga un manómetro portátil o de mano que lea la presión en pulgadas de columna de agua utilizando un pedazo de PVC o un tubo de vinilo.



2. Conecte la alimentación eléctrica y el suministro de gas de la estufa.
3. Encienda uno de los quemadores en la posición HI. Es importante obtener una lectura real de la presión bajo esas condiciones de circulación de gas.
4. Gire la válvula manual del quemador en la posición HI. (El quemador producirá ruidos de encendido por chispas.)
5. La lectura de la presión de admisión del regulador de cualquier aparato convertido a gas propano en el manómetro debería oscilar entre 9,50 y 10,50 de pulgadas de columna de agua.
  - Si la lectura de la presión de admisión es inferior a esa cifra, asegúrese de que se haya hecho bien la conversión del regulador para una utilización con gas propano y que la presión de entrada hacia el aparato oscile entre 11,0 y 14,0 pulgadas de columna de agua.

# Características de la llama

Cuando observe las llamas de los quemadores, quite el mínimo de componentes para ver las llamas directamente. Es posible que tenga que apagar las luces o cerrar las persianas de las ventanas para oscurecer la habitación y así ver mejor las llamas.

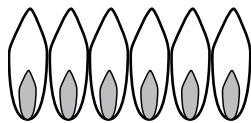
1. Testee el encendido de los quemadores. Empuje la perilla del quemador y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición HI. El electrodo del encendedor y el módulo de chispas producirán un chasquido. Una vez que haya salido el aire del conducto de alimentación, el quemador debería encenderse en menos de cuatro (4) segundos.

- Las llamas de LP deben ser estables y hacer poco ruido. Los conos interiores de las llamas deben ser bien definidos y estar visiblemente separados uno de otro. La llama, alrededor del quemador, no debe tener partes excesivamente elevadas o llamas "vagas".

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

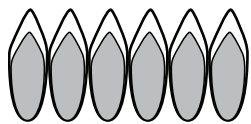
## Flama amarilla:

Se requiere más ajuste.



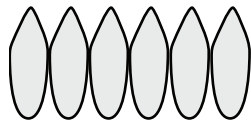
## Puntas amarillas sobre conos:

Normal para Gas LP.



## Flama azul suave:

Normal para Gas Natural.



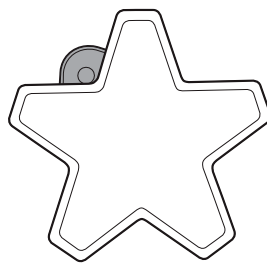
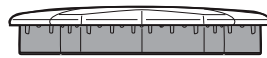
2. Ponga la válvula de la perilla del quemador a SIM para verificar si la llama sigue difundiendo alrededor del quemador. Apague la llama soplando o venteadola con hojas o con un trozo de cartón. Luego, observe la capacidad del quemador a encenderse de nuevo y a propagar la llama en todo el quemador en pocos segundos. La propagación de la llama es esencial para que se encienda y vuelva a encender adecuadamente el quemador.

3. Testee la capacidad de los dos quemadores STAR del lado izquierdo del aparato para volver a encenderse colocando los mandos en XLO y observe la propagación de la pequeñas llamas de fuego lento mientras el sistema XLO enciende y apaga los dos quemadores.

- Si el rendimiento de la llama no es adecuado, asegúrese de que los orificios de LP de dimensiones adecuadas estén instalados y que el regulador haya sido convenientemente convertido para una utilización con LP.
- Si la llama de un quemador es irregular, centellea, produce ruidos excesivos o cambia de tamaño, algunos de los agujeros de la base del quemador están posiblemente obstruidos por derrames de alimentos o por otras partículas. Los agujeros bloqueados se pueden limpiar con un clip, una aguja o un objeto semejante. A veces, los alimentos y los restos incrustados y difíciles de limpiar se pueden quitar con un estropajo de acero o un cepillo metálico.

4. Una llama "vaga", con largas llamas, se puede crear porque la tapa de un quemador está mal colocada. Varias de las puntas de las llamas individuales tendrán tendencia a fusionarse o a confluír.

Asegúrese de que la tapa del quemador esté adecuadamente colocada sobre la base del quemador. Cuando esté posicionada convenientemente, la tapa debería estar plana sobre la base y no debería balancearse demasiado.



Correcto

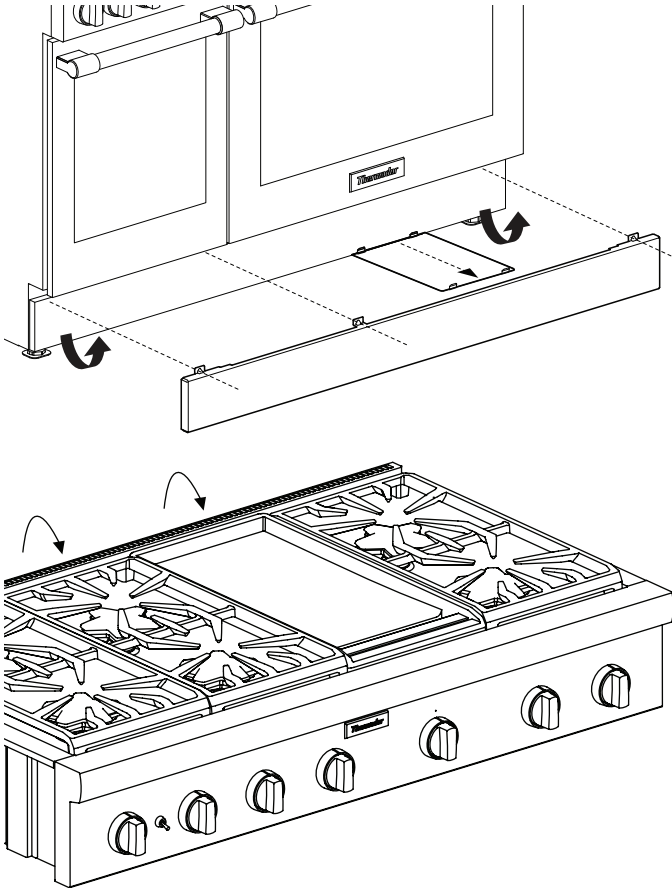


Incorrecto

5. Repita el proceso de chequeo de la llama y del encendido de cada quemador de la placa de cocción.

## Colocar la etiqueta de conversión

1. Para una identificación y una prueba adecuadas de la conversión del aparato a gas propano (LP), ponga la etiqueta de conversión proporcionada cerca de las etiquetas de clasificación del aparato. Esto es particularmente importante si se reinstala el aparato convertido en un hogar distinto.



2. Una vez pegada la etiqueta de conversión, utilice un rotulador indeleble para escribir la fecha, el nombre y la dirección de la empresa que llevó a cabo la conversión del aparato.

## Support

Thank you for being a Thermador customer!

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

### USA:

1-800-735-4328

[thermador.com/customer-care](http://thermador.com/customer-care)

### Canada:

1-800-735-4328

[thermador.ca/support](http://thermador.ca/support)

## Accessories and Parts

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

### USA:

[store.thermador.com/us](http://store.thermador.com/us)

### Canada:

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

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060

## Soutien

Merci d'être un client Thermador!

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

### É.-U. :

1-800-735-4328

[thermador.com/customer-care](http://thermador.com/customer-care)

### Canada :

1-800-735-4328

[thermador.ca/support](http://thermador.ca/support)

## Accessoires et Pièces

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

### É.-U. :

[store.thermador.com/us](http://store.thermador.com/us)

### Canada :

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

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060

## Soporte

¡Gracias por ser un cliente Thermador!

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

### EEUU:

1-800-735-4328

[thermador.com/customer-care](http://thermador.com/customer-care)

### Canadá:

1-800-735-4328

[thermador.ca/support](http://thermador.ca/support)

## Accesorios y Piezas

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

### EEUU:

[store.thermador.com/us](http://store.thermador.com/us)

### Canadá:

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

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060

