

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. This product cannot be converted to propane by adjusting the oven orifices. 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:

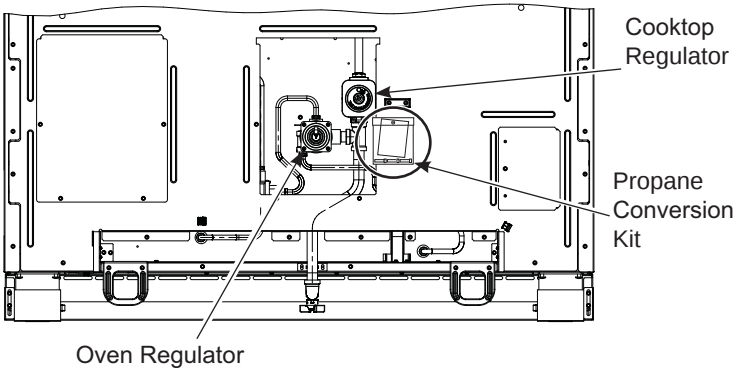
- Adjustable wrench
  - Socket wrench with 1/2" socket and extension
  - Phillips head screwdriver
  - Flat bladed screwdriver (blade approximately 3/32" across)

- Nut drivers: 1/4", 9/32" or 7mm
  - 7mm open end wrench
  - Phillips screwdriver
  - Large flat blade screw driver

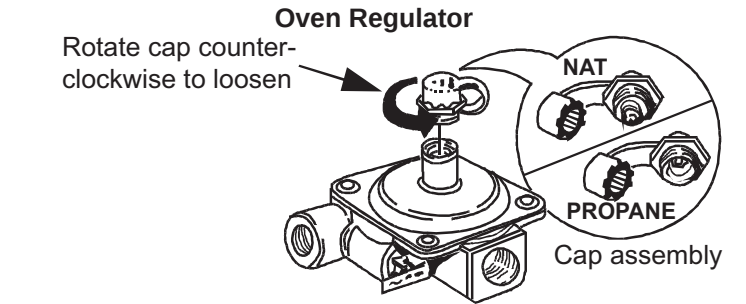
To adjust your range for use with propane gas, follow these instructions:

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.

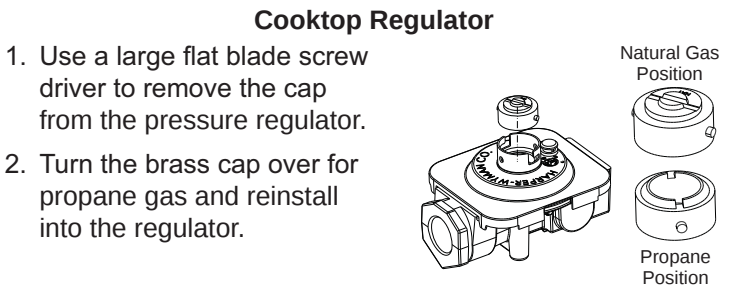
CONVERTING THE PRESSURE REGULATORS



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

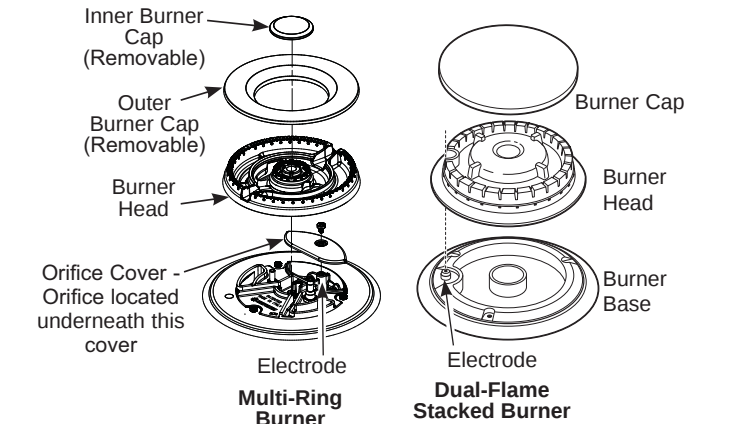


1. Use an adjustable wrench to unscrew the hex-nut cap from the pressure regulator.
2. Completely remove the protective plastic cap off the threaded metal cap.
3. Turn the metal cap so the type of gas being converted to is displayed and replace the protective plastic cover.
4. Screw the hex-nut cap back into the regulator. (Do not over tighten)



CONVERTING THE COOKTOP BURNERS

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



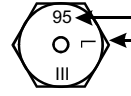
B. Using a 7 mm or 9/32" nut driver for the Dual Stack burner, or a 7mm or 9/32" open end wrench (only for Multi-ring) to remove the top burner orifices. These may be accessed through the burner opening in the base. The Multi-Ring orifice is accessed by removing the orifice cover using a Phillips screwdriver.

NOTICE:

Save these orifices for future conversion back to natural gas.

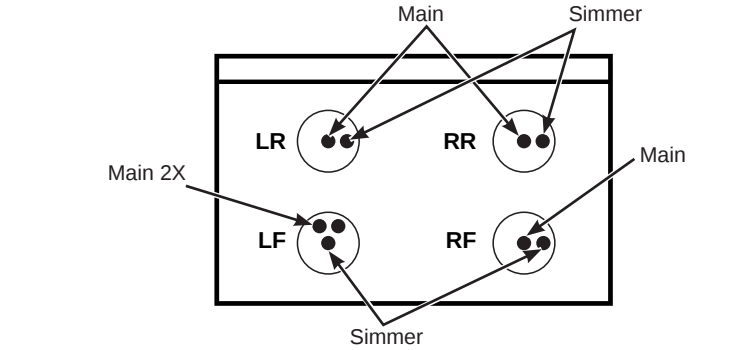
C. Remove the propane orifices from the bag provided.

ZGP304  
ZDP304



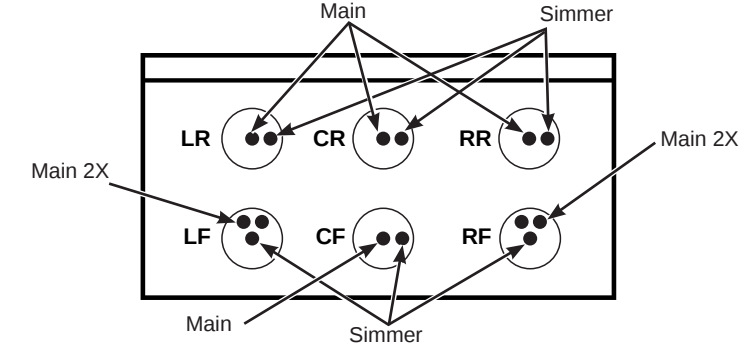
Denotes 0.95mm Orifice size opening  
Denotes LP (Propane)

| 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                       |          | 0.80 mm      | 80XL    |
| RF                            | 15,000   |              |         |
| Simmer                        |          | 0.34 mm      | 34SL    |
| Main                          |          | 1.08 mm      | 108L    |
| LR, RR                        | 12,000   |              |         |
| Simmer                        |          | 0.34 mm      | 34SL    |
| Main                          |          | 0.95 mm      | 95XL    |
| Broil (ZGP304 only)           | 18,000   | 0.048"       | 48L     |
| Bake (ZGP304 only)            | 21,500   | 0.053"       | 53L     |



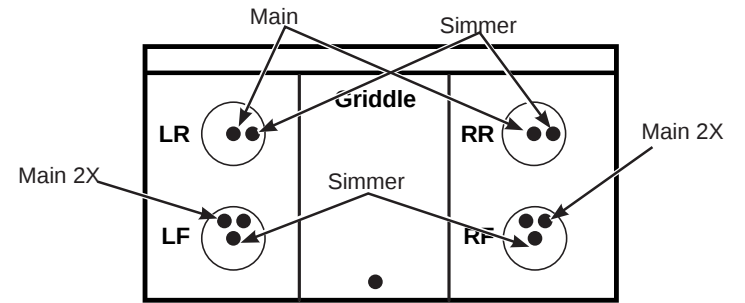
ZGP366  
ZDP366

| 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                       |          | 0.80 mm      | 80XL    |
| 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    |
| Broil (ZGP366 only)           | 18,000   | 0.048"       | 48L     |
| Bake (ZGP366 only)            | 21,500   | 0.053"       | 53L     |



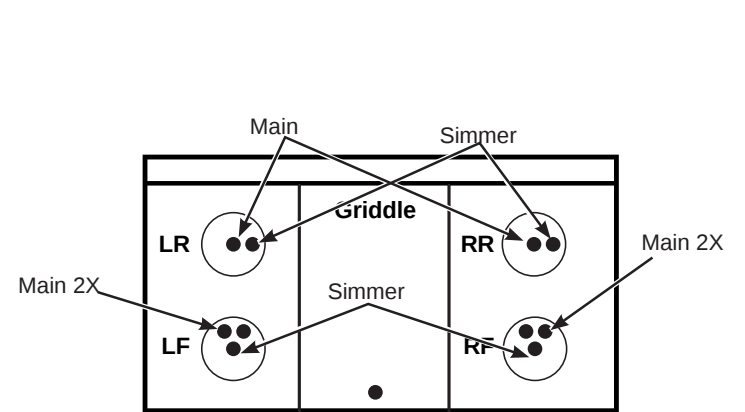
ZDP364

| 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                       |          | 0.80 mm      | 80XL    |
| RF                            | 21,000   |              |         |
| Simmer                        |          | 0.52 mm      | 52SL    |
| Main 2X                       |          | 0.88 mm      | 88XL    |
| LR, RR                        | 12,000   |              |         |
| Simmer                        |          | 0.34 mm      | 34SL    |
| Main                          |          | 0.95 mm      | 95XL    |
| Griddle                       | 16,000   | 0.047"       | 047     |



ZGP364

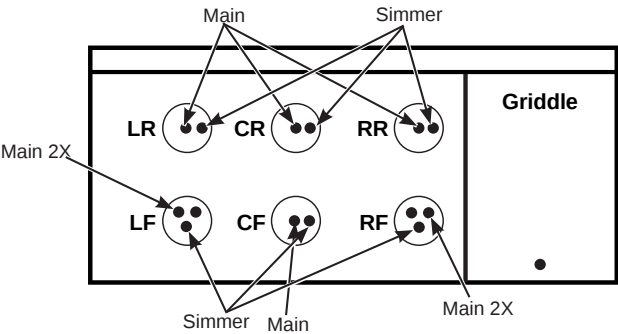
| BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR |          |              |         |
|-------------------------------|----------|--------------|---------|
| Propane Gas 10" W.C.P.        |          |              |         |
| BURNER                        | BTU RATE | ORIFICE SIZE | MARKING |
| LF, RF                        | 21,000   |              |         |
| Simmer                        |          | 0.52 mm      | 52SL    |
| Main 2X                       |          | 0.80 mm      | 80XL    |
| LR, RR                        | 12,000   |              |         |
| Simmer                        |          | 0.34 mm      | 34SL    |
| Main                          |          | 0.95 mm      | 95XL    |
| Griddle                       | 16,000   | 0.047"       | 047     |
| Broil                         | 18,000   | 0.048"       | 48L     |
| Bake                          | 21,500   | 0.053"       | 53L     |



PROPANE CONVERSION INSTRUCTIONS  
31-2000797 Rev. 2 01-21 GEA  
ZGP304, ZGP366, ZGP364, ZGP486,  
ZDP304, ZDP366, ZDP364, ZDP486, ZDP484

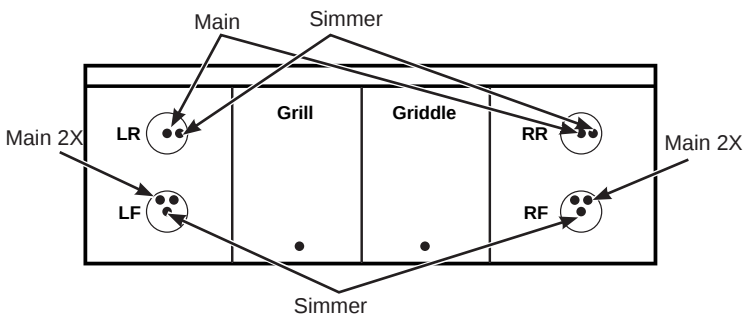
ZGP486  
ZDP486

| 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                       |       |          | 0.80 mm      | 80XL    |
| CF, CR                        |       | 10,000   |              |         |
| Simmer                        |       |          | 0.34 mm      | 34SL    |
| Main                          |       |          | 0.88 mm      | 88L     |
| LR, RR                        |       | 15,000   |              |         |
| Simmer                        |       |          | 0.34 mm      | 34SL    |
| Main                          |       |          | 1.08 mm      | 108L    |
| Griddle                       |       | 16,000   | 0.047"       | 047     |
| Left Oven<br>(ZGP486 only)    | Broil | 11,000   | 0.038"       | 38L     |
|                               | Bake  | 10,000   | 0.037"       | 37L     |
| Right Oven<br>(ZGP486 only)   | Broil | 18,000   | 0.048"       | 48L     |
|                               | Bake  | 21,500   | 0.053"       | 53L     |



ZDP484

| 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                       |          | 0.80 mm      | 80XL    |
| RF                            | 21,000   |              |         |
| Simmer                        |          | 0.52 mm      | 52SL    |
| Main 2X                       |          | 0.88 mm      | 88XL    |
| LR, RR                        | 12,000   |              |         |
| Simmer                        |          | 0.34 mm      | 34SL    |
| Main                          |          | 0.95 mm      | 95XL    |
| Griddle                       | 16,000   | 0.047"       | 047     |
| Grill                         | 14,000   | 0.047"       | 047     |



D. Install the propane orifices in their precise locations.

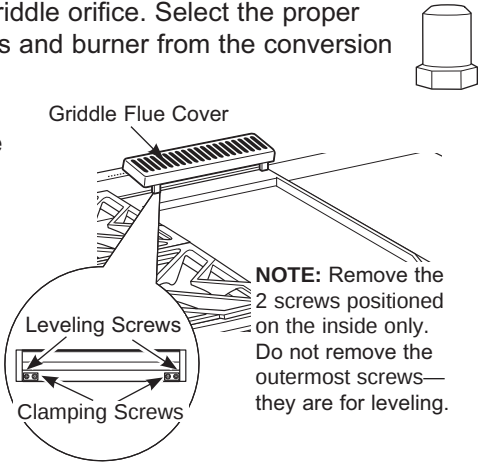
To prevent leakage, make sure the orifice spuds are securely hand tightened into the gas supply tubes. Orifice cover must be reinstalled.

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.

### CONVERT GRIDDLE ORIFICE

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

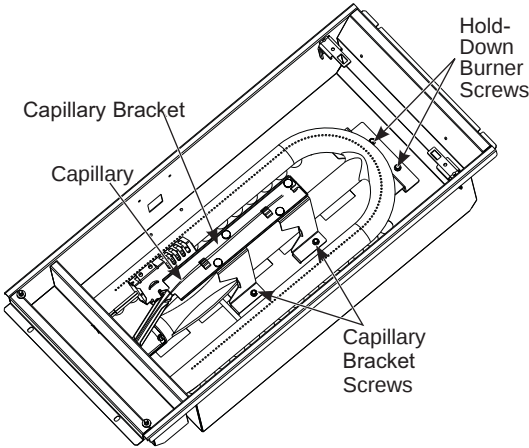
A. Lift off the griddle flue cover. Remove the 2 inside clamping screws.



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.

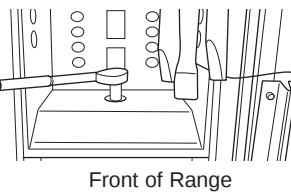
C. Remove the 4 screws on the capillary bracket and set bracket and capillary aside.

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.



### CONVERT GRILL ORIFICE

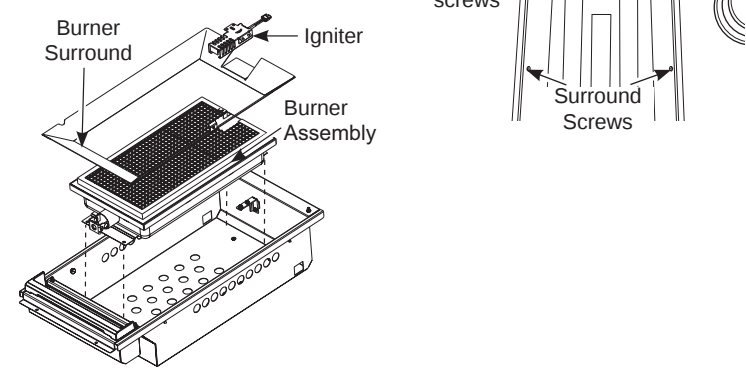
Locate the 3/4" long Grill orifice. Select the proper orifice size for your gas and burner from the conversion chart.

A. Remove the grill cover, grates and grate frame. Lift the radiant baffle straight up and off.

B. Remove the 2 hex head screws from the top of the igniter.

- Remove one screw from each side of the burner surround.
- Lift out the surround.

C. Carefully push the igniter aside and under the burner.



Do not pull or pinch the wire.

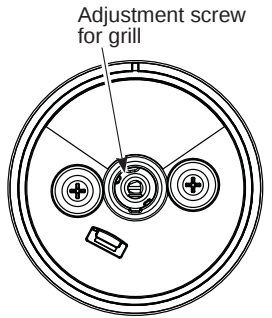
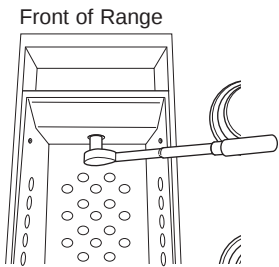
Remove 4 burner attachment screws, 2 at the front and 2 at the back. Slide the burner assembly toward the back and out of the gas inlet.

D. Use a 1/2" deep well socket to remove and replace the orifice.

Reverse these steps to re-assemble the grill. Be sure to place the unused orifice in the holder for possible future use.

E. Adjust Grill "LO" Setting

- Make certain gas and electricity to unit are turned off.
- Turn the grill knob to LO and remove the knob by pulling straight off.
- Insert a small flat-blade screwdriver into the hole in the center of the valve stem to engage set screw.
- To convert the LO setting from natural gas to propane (LP), turn the screw clockwise until it stops (about 1-3/4 turn). It may be necessary to grasp the exterior of the valve stem with a pair of pliers to prevent the valve stem from rotating as the set screw is adjusted.
- To convert the LO setting from the propane (LP) to natural gas setting, turn the screw counterclockwise about 1-3/4 turn.



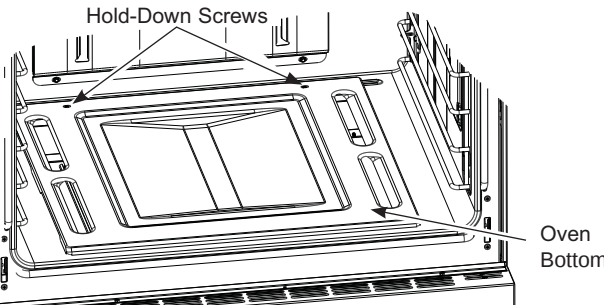
### CONVERT MAIN BAKE BURNER ORIFICE

Locate the 3/4" long bake burner orifice.

Select the proper orifice size for your gas and burner from the conversion chart.

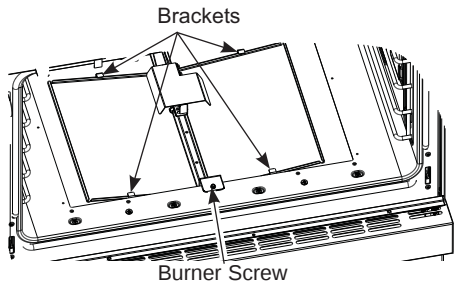
A. Remove the oven door and set aside in a safe location. Refer to Installation Instructions.

B. Remove the 2 oven bottom hold-down screws from the rear of the cover.



C. Slide the oven bottom forward and set aside.

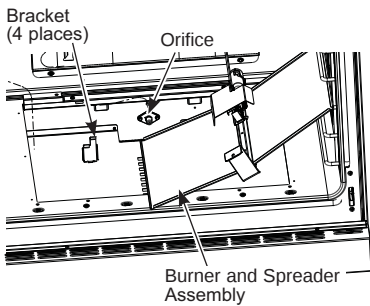
D. Remove the burner screw.



E. Lift the front of the burner up slightly and slide forward setting aside (careful not to damage the igniter.)

F. Use a 1/2" deepwell socket to remove and replace the orifice.

G. Adjust the shutter setting per the chart.

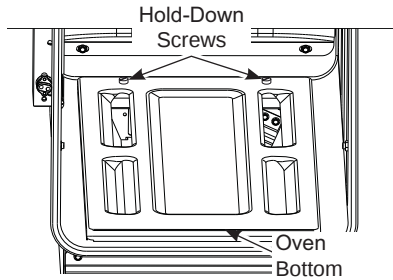


H. Reverse these steps to reassemble the oven burner and oven parts. Make sure you replace spreader within the 4 bracket tabs. Place the unused orifice in the holder for possible future use.

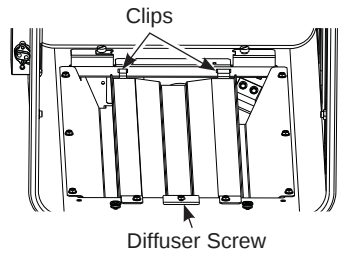
**PROPANE CONVERSION INSTRUCTIONS**  
31-2000797 Rev. 2 01-21 GEA  
ZGP304, ZGP366, ZGP364, ZGP486,  
ZDP304, ZDP366, ZDP364, ZDP486, ZDP484

**CONVERT LEFT BAKE BURNER ORIFICE (on 48" models only)**

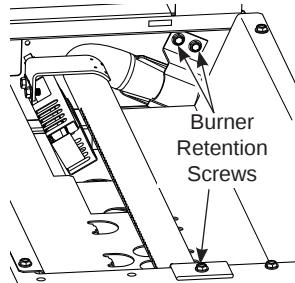
- Locate the 3/4" long bake burner orifice.
- Select the proper orifice size for your gas and burner from the conversion chart.
- Remove the oven door and set aside in a safe location.
  - Remove the 2 oven bottom hold-down screws from the rear of the cover.



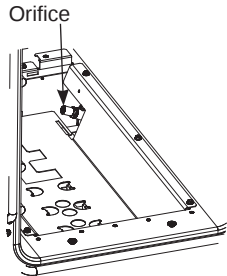
- Slide the oven bottom forward and set aside.



- Remove the burner diffuser screw.
- Lift the front of the burner diffuser up slightly and slide it forward to disengage the clips at the rear. Set the burner diffuser aside.



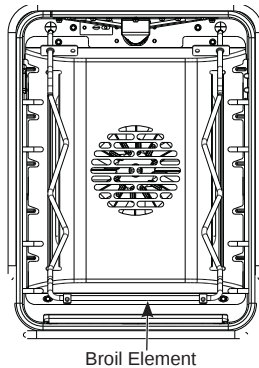
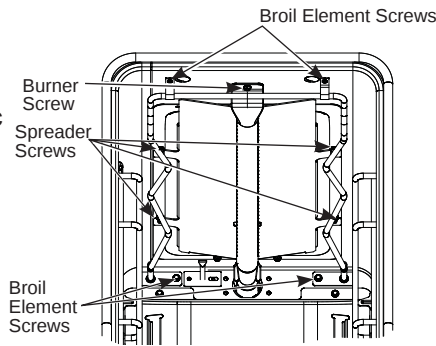
- Remove the 3 burner retention screws (1 in front and 2 at the rear)
- Lift the front of the burner up slightly and slide leftward to remove.
- Use a 1/2" deepwell socket to remove and replace the orifice.



- Reverse these steps to reassemble the oven burner and oven parts. Place the unused orifice in the holder for possible future use.

**CONVERT LEFT BROIL BURNER ORIFICE (on 48" models only)**

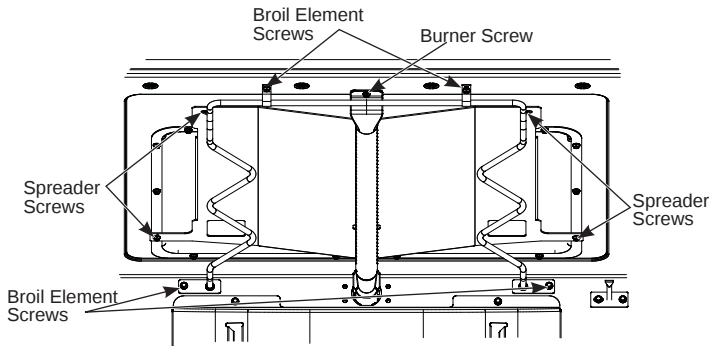
- Remove the oven door and set aside in a safe location.
- Remove the 4 Electric Element screws.
- Pull electric elements out until terminals reach hole (do not disconnect terminals) and carefully place element over oven floor.
- Remove the 4 Spreader screws (refer picture 1).
- Remove the Burner screw and then carefully set the broil system aside (refer picture 1).
- Use 1/2" socket wrench to loosen and remove and replace the broil orifice.
- Adjust the shutter setting per the chart.



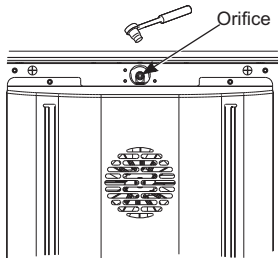
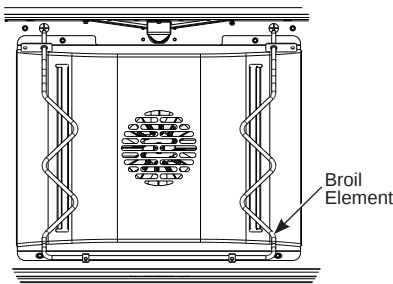
- Reverse steps to reassemble the broil burner and electric element. Place the unused orifice in the holder for possible future use.

**CONVERT BROIL BURNER ORIFICE**

- Locate the broil burner orifice.
- Select the proper orifice size for your gas and burner from the conversion chart.
- Remove the oven door and set aside in a safe location.
  - Remove the 4 Electric Element screws.



- Pull electric elements out until terminals reach hole (do not disconnect terminals). Carefully lower front edge of element to oven floor.
- Remove the 4 Spreader Screws.
- Remove the Burner Screw and then carefully set the broil system aside.
- Use 1/2" socket wrench to loosen, remove, and replace the broil orifice.
- Adjust the shutter setting per the chart.
- Reverse steps to reassemble the broil burner and electric element. Place the unused orifice in the holder for possible future use.



**ADJUSTING AIR SHUTTER SETTINGS FOR OVEN BURNERS**

The air shutters should be turned to the marked settings NG or propane or set according to the following table.

| BURNER | AIR SHUTTER SETTING FOR PROPANE | AIR SHUTTER SETTING FOR NG |
|--------|---------------------------------|----------------------------|
| Bake   | 0.550"                          | 0.450"                     |
| Broil  | 0.600"                          | 0.600"                     |

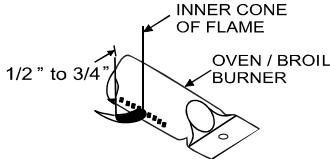
| OVEN                     | BURNER | AIR SHUTTER SETTING FOR PROPANE | AIR SHUTTER SETTING FOR NG |
|--------------------------|--------|---------------------------------|----------------------------|
| Left Oven (ZGP486 only)  | Bake   | 0.540"                          | 0.250"                     |
|                          | Broil  | 0.600"                          | 0.450"                     |
| Right Oven (ZGP486 only) | Bake   | 0.550"                          | 0.450"                     |
|                          | Broil  | 0.600"                          | 0.600"                     |

- With a Phillips head screwdriver, loosen the screws securing the air shutter on the bake burner. Adjust the air shutter to the dimension given in the above table.
  - Turn on the gas.
  - Turn on the electricity.
  - Reinstall the oven door.
  - Turn on the bake burner.
- Oven burner flame must be observed with the door closed to properly check flame characteristics.**
- As you watch the flame with the oven door closed, check the following through the oven door window.
    - For Natural Gas, if the flames are yellow, open the air shutter more.
    - If the flames blow away or flutter from the burner, close the air shutter slightly.

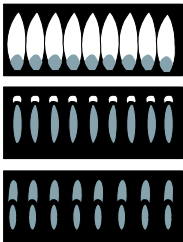
- Turn bake burner off and repeat with broil burner.

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

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



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



- Yellow flames: Further Adjustment Required
- Yellow tips on outer cones: Normal for Propane Gas
- Soft blue flames: Normal for Natural Gas

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

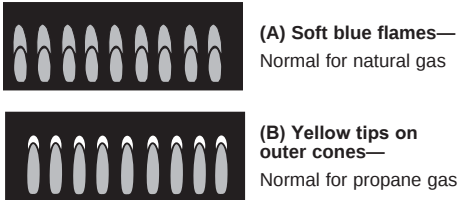
- When all adjustments are made and the results are satisfactory:
  - Retighten the air shutter screws.
  - Replace the oven bottom.

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).

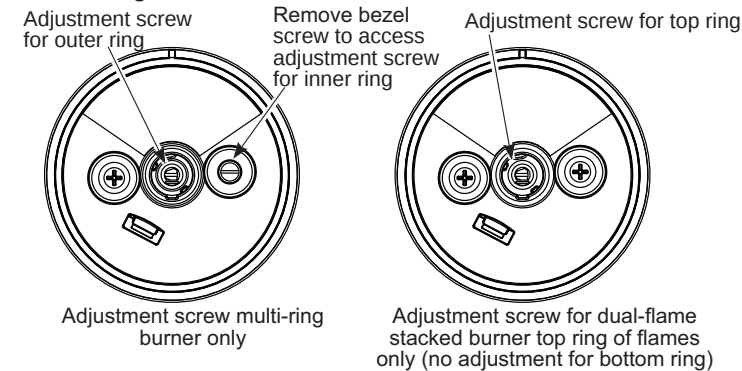


Long, bright yellow flames are not normal. Normal flames may show signs of an orange tint when well heated or signs of flickering orange due to particles in the gas or air.

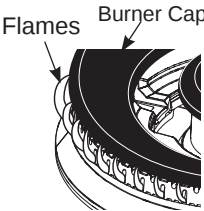
ADJUSTING LOW FLAME SETTING ON COOKTOP BURNERS

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.



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. Replace knob and rotate knob to the LO setting.
6. Remove the knob AND the right side bezel screw as shown.
7. 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.
8. 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.
9. Reinstall right side bezel screw. Do not over tighten. Replace the knob.

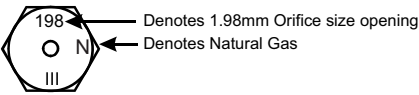


- C. Dual-Flame Stacked Burners – Upper Flames
1. Rotate the knob to the MED setting.
  2. Remove the knob.
  3. The upper ring of flames should be adjusted with the knob at the MED setting by adjusting the set screw in the center valve shaft. Hold outer shaft while turning inner screw. The flames should 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



ZGP304  
ZDP304

| BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR |          |              |         |
|-------------------------------|----------|--------------|---------|
| NG (Natural) Gas 5" W.C.P.    |          |              |         |
| BURNER                        | BTU RATE | ORIFICE SIZE | MARKING |
| LF                            | 21,000   |              |         |
| Simmer                        |          | 0.82 mm      | 82SN    |
| Main 2X                       |          | 1.38 mm      | 138XN   |
| RF                            | 15,000   |              |         |
| Simmer                        |          | 0.51 mm      | 51SN    |
| Main                          |          | 1.68 mm      | 168N    |
| LR, RR                        | 15,000   |              |         |
| Simmer                        |          | 0.51 mm      | 51SN    |
| Main                          |          | 1.68 mm      | 168N    |
| Broil (ZGP304 only)           | 18,000   | 0.074"       | 74N     |
| Bake (ZGP304 only)            | 23,500   | 0.085"       | 85N     |

ZGP366  
ZDP366

| 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 (ZGP366 only)           | 18,000   | 0.074"       | 74N     |
| Bake (ZGP366 only)            | 23,500   | 0.085"       | 85N     |

ZDP364

| 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      | 152N    |
| LR, RR                        | 15,000   |              |         |
| Simmer                        |          | 0.51 mm      | 51SN    |
| Main                          |          | 1.68 mm      | 168N    |
| Griddle                       | 18,000   | 0.076"       | 076     |

ZGP486  
ZDP486

| 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 2X                        |          | 1.68 mm      | 168N    |     |
| LR, RR                         | 18,000   |              |         |     |
| Simmer                         |          | 0.51 mm      | 51SN    |     |
| Main 2X                        |          | 1.86 mm      | 186N    |     |
| Griddle                        | 18,000   | 0.076"       | 076     |     |
| Left Oven<br>(ZGP486<br>only)  | Broil    | 11,000       | 0.057"  | 57N |
|                                | Bake     | 10,500       | 0.056"  | 56N |
| Right Oven<br>(ZGP486<br>only) | Broil    | 18,000       | 0.074"  | 74N |
|                                | Bake     | 23,500       | 0.085"  | 85N |

ZDP484

| 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     |
| Grill                         | 14,000   | 0.069"       | 069     |

ZGP364

| 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   |
| 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     |

PROPANE CONVERSION INSTRUCTIONS

31-2000797 Rev. 2 01-21 GEA

ZGP304, ZGP366, ZGP364, ZGP486,  
ZDP304, ZDP366, ZDP364, ZDP486, ZDP484

**⚠ 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.

**⚠ 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.

## 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

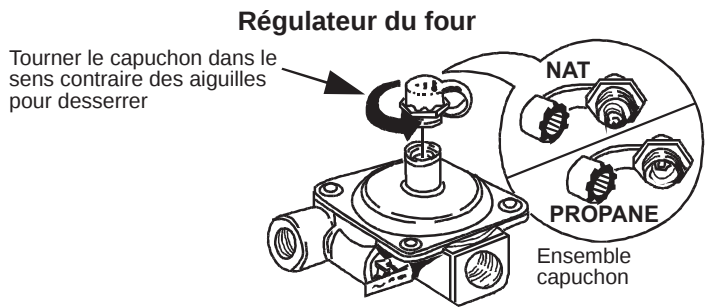
1. Coupez l'alimentation électrique au disjoncteur principal ou à la boîte des fusibles.
2. Coupez l'alimentation du gaz à la cuisinière en fermant le robinet d'arrêt du gaz manuel.

Régulateur de la table de cuisson

Trousse de conversion au propane

Régulateur du four

Page 1



1. Utilisez une clé réglable pour dévisser le capuchon à écrou hexagonal du régulateur de pression.
2. Retirez complètement le couvercle de protection en plastique du capuchon métallique fileté.
3. Tournez le capuchon métallique jusqu'à ce que le type de gaz ciblé par la conversion s'affiche, puis remplacez le couvercle de protection en plastique.
4. Vissez le capuchon à écrou hexagonal dans le régulateur. (**Ne pas serrer excessivement**).

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.



The diagram shows a gas regulator with a brass cap. The cap has a circular face with markings for 'Gaz naturel' and 'Gaz propane'. A screwdriver is shown turning the cap. To the right, two circular diagrams illustrate the cap's position: the top one is labeled 'Position pour gaz naturel' and the bottom one is labeled 'Position pour propane'.

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

Chapeau intérieur (amovible)

Chapeau extérieur (amovible)

Tête de brûleur

Couvercle de l'orifice - Orifice situé sous ce couvercle

Électrode

**Brûleur à plusieurs anneaux**

Chapeau de brûleur

Tête de brûleur

Base du brûleur

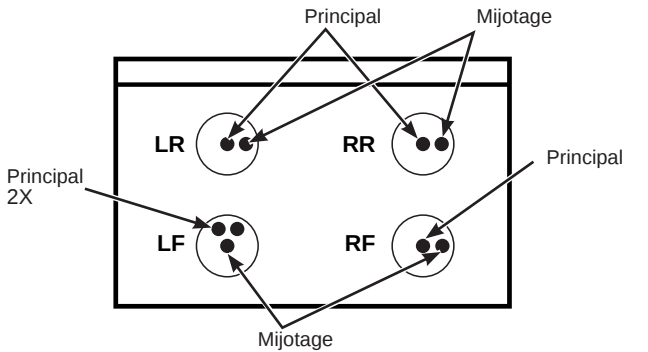
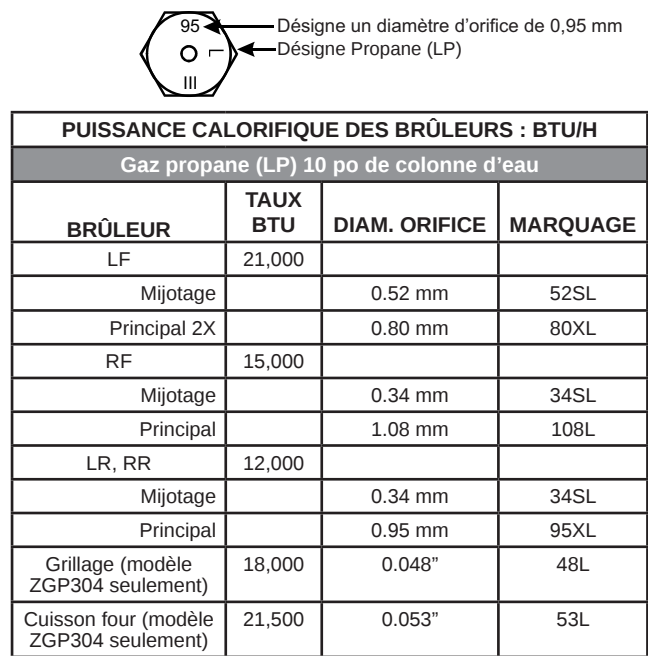
Électrode

**Brûleur à double flammes superposées**

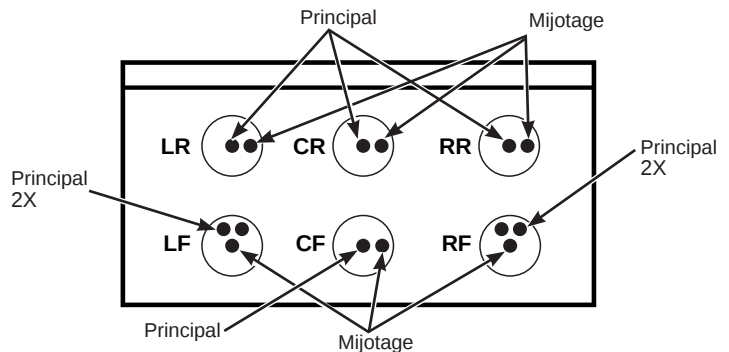
- B. Pour retirer l'orifice du brûleur de surface, utilisez un tournevis à douille 7 mm ou 9/32 po dans le cas d'un brûleur à double flammes superposées, ou une clé ouverte 7 mm ou 9/32 po dans le cas d'un brûleur à plusieurs anneaux. On peut accéder aux orifices par l'ouverture du brûleur dans la base.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

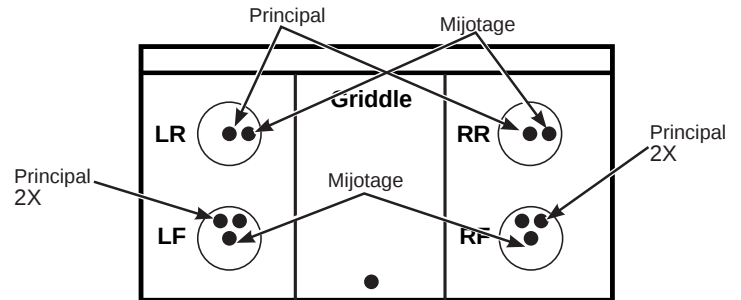
- C. Retirez les orifices pour propane du sac fourni.



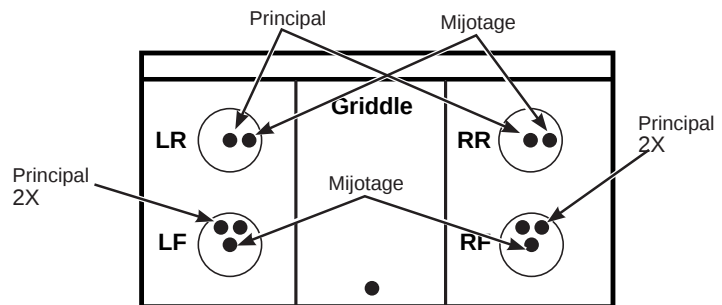
| PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÔLEURS : BTU/H |             |               |               |
|--------------------------------------------|-------------|---------------|---------------|
| Gaz propane (LP) 10 po de colonne d'eau    |             |               |               |
| BRÔLEUR                                    | TAUX<br>BTU | DIAM. ORIFICE | MAR-<br>QUAGE |
| LF, RF                                     | 21,000      |               |               |
| Mijotage                                   |             | 0.52 mm       | 52SL          |
| Principal 2X                               |             | 0.80 mm       | 80XL          |
| 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          |
| Grillage (modèle<br>ZGP366 seulement)      | 18,000      | 0.048"        | 48L           |
| Cuisson four (modèle<br>ZGP366 seulement)  | 21,500      | 0.053"        | 53L           |



| PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÔLEURS : BTU/H |             |               |               |
|--------------------------------------------|-------------|---------------|---------------|
| Gaz propane (LP) 10 po de colonne d'eau    |             |               |               |
| BRÔLEUR                                    | TAUX<br>BTU | DIAM. ORIFICE | MAR-<br>QUAGE |
| LF                                         | 21,000      |               |               |
| Mijotage                                   |             | 0.52 mm       | 52SL          |
| Principal 2X                               |             | 0.80 mm       | 80XL          |
| RF                                         | 21,000      |               |               |
| Mijotage                                   |             | 0.52 mm       | 52SL          |
| Principal 2X                               |             | 0.88 mm       | 88XL          |
| LR, RR                                     | 12,000      |               |               |
| Mijotage                                   |             | 0.34 mm       | 34SL          |
| Principal                                  |             | 0.95 mm       | 95XL          |
| Plaque chauffante                          | 16,000      | 0.047"        | 047           |



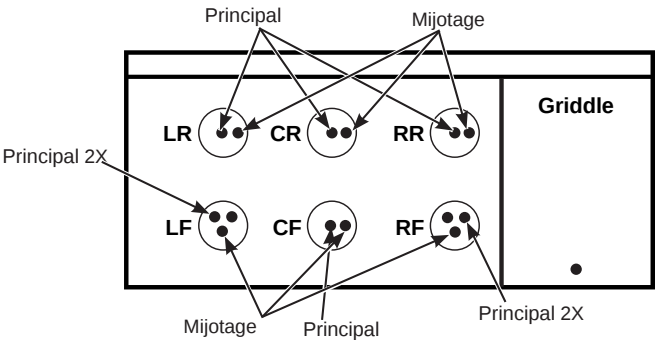
| PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÔLEURS : BTU/H |          |               |               |
|--------------------------------------------|----------|---------------|---------------|
| Gaz propane (LP) 10 po de colonne d'eau    |          |               |               |
| BRÔLEUR                                    | TAUX BTU | DIAM. ORIFICE | MAR-<br>QUAGE |
| LF, RF                                     | 21,000   |               |               |
| Mijotage                                   |          | 0.52 mm       | 52SL          |
| Principal 2X                               |          | 0.80 mm       | 80XL          |
| LR, RR                                     | 12,000   |               |               |
| Mijotage                                   |          | 0.34 mm       | 34SL          |
| Principal                                  |          | 0.95 mm       | 95XL          |
| Plaque<br>chauffante                       | 16,000   | 0.047"        | 047           |
| Grillage                                   | 18,000   | 0.048"        | 48L           |
| Cuisson four                               | 21,500   | 0.053"        | 53L           |



**INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION AU PROPANE**  
**31-2000797 Rev. 2 01-21 GEA**  
**ZGP304, ZGP366, ZGP364, ZGP486,**  
**ZDP304, ZDP366, ZDP364, ZDP486, ZDP484**

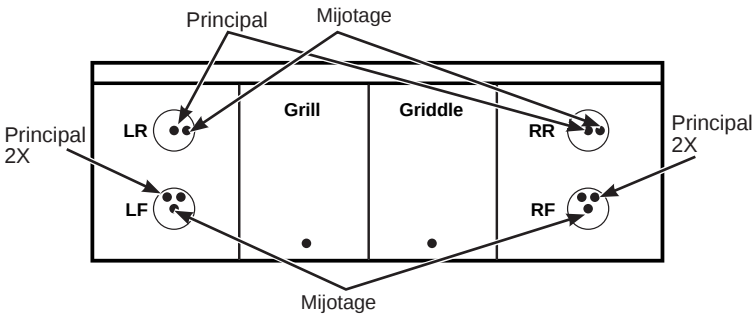
ZGP486  
ZDP486

| PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÔLEURS : BTU/H |              |               |          |     |
|--------------------------------------------|--------------|---------------|----------|-----|
| Gaz propane (LP) 10 po de colonne d'eau    |              |               |          |     |
| BRÔLEUR                                    | TAUX BTU     | DIAM. ORIFICE | MARQUAGE |     |
| LF, RF                                     | 21,000       |               |          |     |
| Mijotage                                   |              | 0.52 mm       | 52SL     |     |
| Principal 2X                               |              | 0.80 mm       | 80XL     |     |
| CF, CR                                     | 10,000       |               |          |     |
| Mijotage                                   |              | 0.34 mm       | 34SL     |     |
| Principal                                  |              | 0.88 mm       | 88L      |     |
| LR, RR                                     | 15,000       |               |          |     |
| Mijotage                                   |              | 0.34 mm       | 34SL     |     |
| Principal                                  |              | 1.08 mm       | 108L     |     |
| Plaque chauffante                          | 16,000       | 0.047"        | 047      |     |
| Four gauche (ZGP486 seulement)             | Grillage     | 11,000        | 0.038"   | 38L |
|                                            | Cuisson four | 10,000        | 0.037"   | 37L |
| Four droit (ZGP486 seulement)              | Grillage     | 18,000        | 0.048"   | 48L |
|                                            | Cuisson four | 21,500        | 0.053"   | 53L |



ZDP484

| BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR |          |              |         |
|-------------------------------|----------|--------------|---------|
| Propane Gas 10" W.C.P.        |          |              |         |
| BURNER                        | BTU RATE | ORIFICE SIZE | MARKING |
| LF                            | 21,000   |              |         |
| Mijotage                      |          | 0.52 mm      | 52SL    |
| Principal 2X                  |          | 0.80 mm      | 80XL    |
| RF                            | 21,000   |              |         |
| Mijotage                      |          | 0.52 mm      | 52SL    |
| Principal 2X                  |          | 0.88 mm      | 88XL    |
| LR, RR                        | 12,000   |              |         |
| Mijotage                      |          | 0.34 mm      | 34SL    |
| Principal                     |          | 0.95 mm      | 95XL    |
| Plaque chauffante             | 16,000   | 0.047"       | 047     |
| Gril                          | 14,000   | 0.047"       | 047     |



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

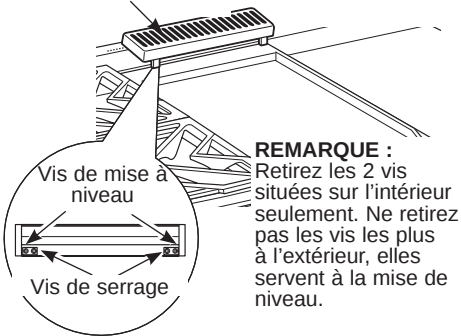
Pour prévenir les fuites, assurez-vous que les injecteurs des orifices sont bien vissés à la main dans les tubes d'alimentation du gaz. Le couvercle des orifices doit être réinstallés.

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

### 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. Couvercle du conduit d'aération

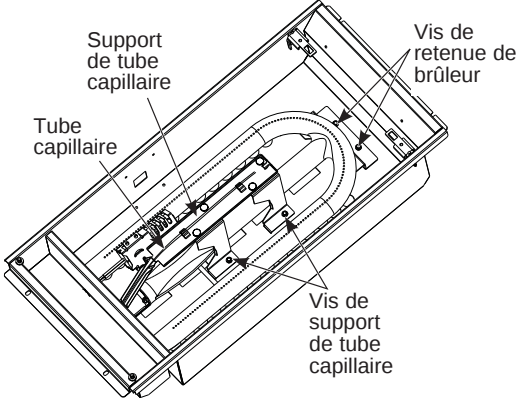


**REMARQUE :** Retirez les 2 vis situées sur l'intérieur seulement. Ne retirez pas les vis les plus à l'extérieur, elles servent à la mise de niveau.

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.

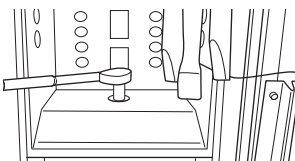
C. Retirez les 4 vis du support du tube capillaire puis mettez le support et le tube de côté.

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

### CONVERTIR L'ORIFICE DU GRIL

Repérez l'orifice du gril d'une longueur de 3/4 po. Sélectionnez la taille d'orifice appropriée pour votre gaz et votre brûleur d'après le tableau de conversion.

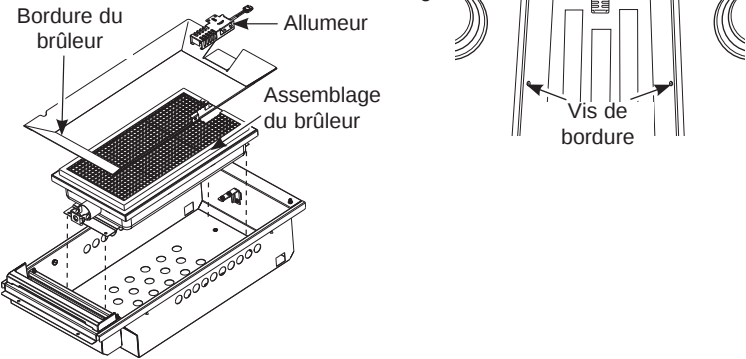
A. Retirez le couvercle du gril, les grilles et le cadre de grille. Soulevez la chicane radiante en ligne droite puis vers l'extérieur.

B. Retirez les 2 vis à tête hexagonales dans le haut de l'allumeur.

■ Retirez une vis de chaque côté de la bordure du brûleur.

■ Soulevez le contour.

C. Poussez avec soin l'allumeur de côté et sous le brûleur.



Évitez de tirer ou de pincer le câble.

Retirez 4 vis de brûleur et de fixation, 2 à l'avant et 2 à l'arrière. Glissez l'assemblage du brûleur vers l'arrière puis hors de l'orifice d'admission du gaz.

D. Utilisez une douille profonde de 1/2 po pour retirer et replacer l'orifice.

Inversez l'ordre de ces étapes pour réinstaller le gril. Assurez-vous de placer l'orifice inutilisé dans le porte-orifice pour une utilisation éventuelle dans le futur.

E. Ajustez le réglage « LO » du gril.

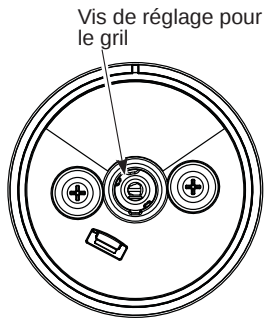
■ Assurez-vous que l'alimentation en gaz et en électricité à l'appareil est coupée.

■ Tournez le bouton du gril à la position LO puis retirez-le en tirant en ligne droite.

■ Insérez un petit tournevis à tête plate dans le trou au centre de la tige de valve pour engager la vis de réglage.

■ Pour convertir le réglage LO de gaz naturel à propane (LP), tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au bout (environ 1 tour et 3/4). Il peut s'avérer nécessaire d'immobiliser l'extérieur du piston de vanne à l'aide d'une pince pour l'empêcher de tourner lors de l'ajustement de la vis.

■ Pour convertir le réglage LO de propane (LP) à gaz naturel, tournez la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur environ 1 tour et 3/4.



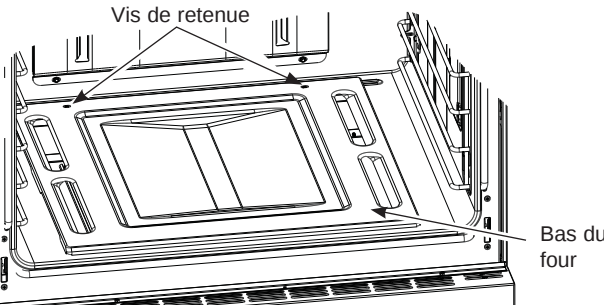
### CONVERTIR L'ORIFICE DU BRÛLEUR DE CUISSON AU FOUR PRINCIPAL

Repérez l'orifice du brûleur de cuisson au four d'une longueur de 3/4 po.

Sélectionnez la taille d'orifice appropriée pour votre gaz et votre brûleur d'après le tableau de conversion.

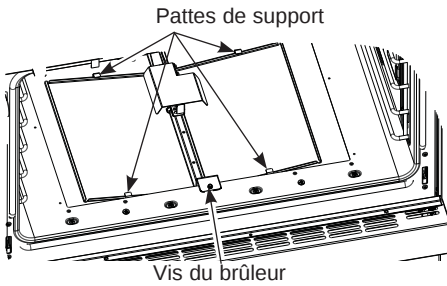
A. Retirez la porte du four et mettez-la de côté dans un lieu sûr. Reportez-vous aux instructions d'installation.

B. Retirez les 2 vis de retenue du bas du four depuis l'arrière du couvercle.



C. Glissez le bas du four vers l'avant et le mettre de côté.

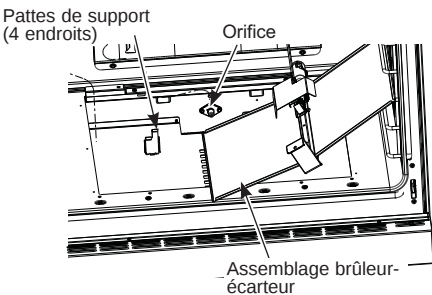
D. Retirez la vis du brûleur.



E. Soulevez le devant du brûleur légèrement, glissez-le vers l'avant et mettez-le de côté (veillez à ne pas endommager l'allumeur).

F. Utilisez une douille profonde de 1/2 po pour retirer et replacer l'orifice.

G. Réglez l'obturateur d'air selon le tableau.



H. Inversez l'ordre de ces étapes pour réinstaller le brûleur du four et les autres pièces. Assurez-vous de replacer l'écarteur à l'intérieur des 4 pattes de support. Placez l'orifice inutilisé dans le porte-orifice pour une utilisation éventuelle dans le futur.

### INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION AU PROPANE

31-2000797 Rev. 2 01-21 GEA

ZGP304, ZGP366, ZGP364, ZGP486,

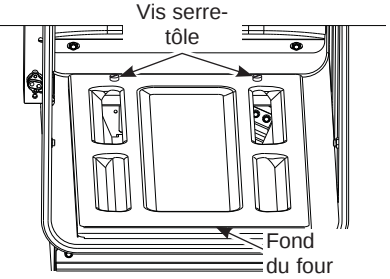
ZDP304, ZDP366, ZDP364, ZDP486, ZDP484

**CONVERTIR L'ORIFICE DU BRÎLEUR DE CUISSON GAUCHE (modèles 48 po seulement)**

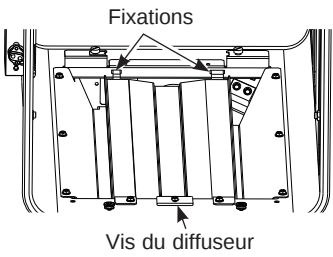
Repérez l'orifice de 19 mm (3/4 po) de long du brûleur de cuisson du four.

Choisissez la dimension d'orifice adéquate selon votre type de gaz et de brûleur au diagramme de conversion.

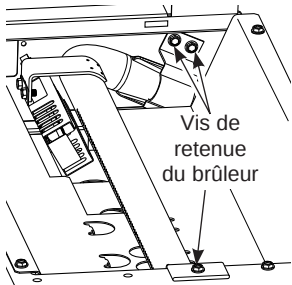
- A. Repérez l'orifice de 19 mm (3/4 po) de long du brûleur de cuisson du four.
- B. Retirez la porte du four et placez-la dans un endroit sûr.



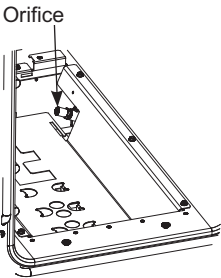
- C. Glissez le fond du four vers l'avant puis déposez-le tout près.



- D. Retirez la vis du diffuseur de brûleur.
- E. Soulevez légèrement la partie frontale du diffuseur du brûleur et glissez-le vers l'avant pour déclencher les fixations arrière. Mettez le diffuseur de côté.
- F. Retirez les trois vis de retenue du brûleur (1 à l'avant et deux à l'arrière).



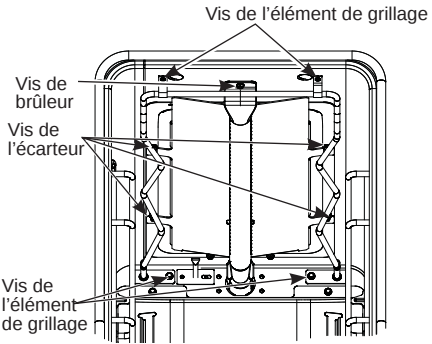
- G. Soulevez légèrement la partie frontale du brûleur et glissez-le vers la gauche pour le retirer.
- H. Utilisez une douille profonde de 12,7 mm (1/2 po) pour retirer et remplacer l'orifice.



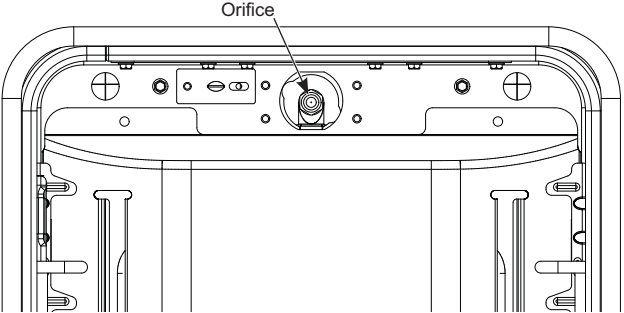
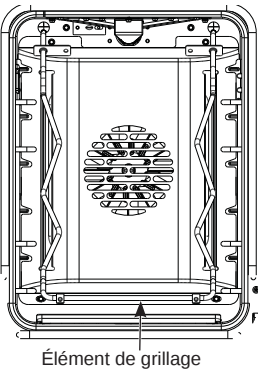
- I. Inversez l'ordre de ces étapes pour réassembler le brûleur du four et les autres pièces. Placez l'orifice inutilisé dans le support pour une utilisation future.

**CONVERTIR L'ORIFICE DU BRÎLEUR DE GRILLAGE GAUCHE (modèles 48 po seulement)**

- A. Retirez la porte du four et mettez-la de côté dans un lieu sûr.
- B. Retirez les 4 vis de l'élément électrique.



- C. Tirez les éléments électriques vers l'extérieur jusqu'à ce que les connecteurs atteignent le trou (ne débranchez pas ces connecteurs) et placez avec soin les éléments sur le plancher du four.
- D. Retirez les 4 vis de l'écarteur (voyez la photo 1).
- E. Retirez la vis de brûleur et mettez le système de grillage de côté avec précaution (voyez la photo 1).
- F. Utilisez une douille de 1/2 po pour desserrer, retirer et remplacer l'orifice de grillage.
- G. Réglez l'obturateur d'air selon le tableau.

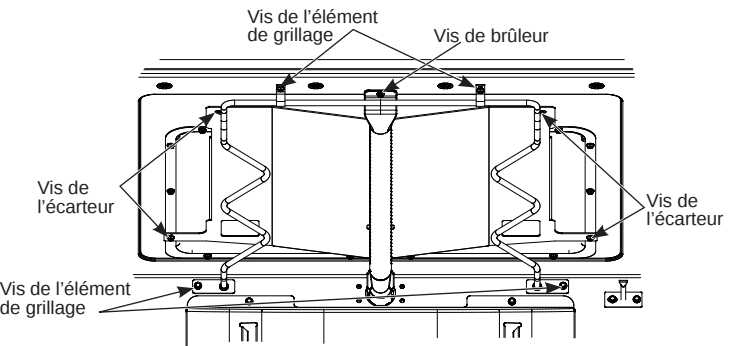


- H. Inversez l'ordre de ces étapes pour réinstaller le brûleur de grillage et l'élément électrique. Placez l'orifice inutilisé dans le porte-orifice pour une utilisation éventuelle dans le futur.

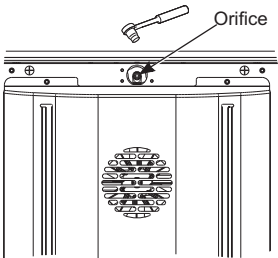
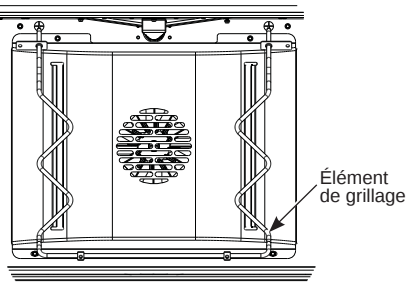
**CONVERTIR L'ORIFICE DU BRÎLEUR DE GRILLAGE**

Repérez l'orifice du brûleur de grillage. Sélectionnez la taille d'orifice appropriée pour votre gaz et votre brûleur d'après le tableau de conversion.

- A. Retirez la porte du four et mettez-la de côté dans un lieu sûr.
- B. Retirez les 4 vis de l'élément électrique.



- C. Tirez les éléments électriques vers l'extérieur jusqu'à ce que les connecteurs atteignent le trou (ne débranchez pas ces connecteurs.) Baissez avec soin le bord avant de l'élément jusqu'au plancher du four.
- D. Retirez les 3 vis de l'écarteur.
- E. Retirez la vis du brûleur et mettez le système de grillage de côté avec précaution.
- F. Utilisez une douille de 1/2 po pour desserrer, retirer et remplacer l'orifice de grillage.
- G. Réglez l'obturateur d'air selon le tableau.
- H. Inversez l'ordre de ces étapes pour réinstaller le brûleur de grillage et l'élément électrique. Placez l'orifice inutilisé dans le porte-orifice pour une utilisation éventuelle dans le futur.



**RÉGLAGE DE L'OBTURATEUR D'AIR POUR LES BRÎLEURS DU FOUR**

Les obturateurs d'air doivent être tournés jusqu'à l'inscription NG (gaz naturel), ou propane, ou réglez-les selon le tableau suivant.

| BRÎLEUR | Réglage de l'obturateur d'air pour le propane | Réglage de l'obturateur d'air pour le gaz naturel (NG) |
|---------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Bake    | 0.550"                                        | 0.450"                                                 |
| Broil   | 0.600"                                        | 0.600"                                                 |

| OVEN                           | BRÎLEUR | Réglage de l'obturateur d'air pour le propane | Réglage de l'obturateur d'air pour le gaz naturel (NG) |
|--------------------------------|---------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Four gauche (ZGP486 seulement) | Bake    | 0.540"                                        | 0.250"                                                 |
|                                | Broil   | 0.600"                                        | 0.450"                                                 |
| Four droit (ZGP486 seulement)  | Bake    | 0.550"                                        | 0.450"                                                 |
|                                | Broil   | 0.600"                                        | 0.600"                                                 |

1. Avec un tournevis à pointe cruciforme, desserrez les vis qui fixent l'obturateur d'air sur le brûleur de cuisson au four. Réglez l'obturateur d'air à la dimension indiquée dans le tableau ci-dessus.
2. Rétablissez l'alimentation du gaz.
3. Rétablissez l'alimentation électrique.
4. Réinstallez la porte du four.
5. Allumez le brûleur de cuisson au four.

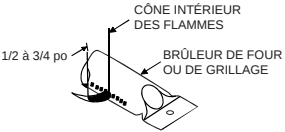
Les flammes du brûleur du four doivent être observées avec la porte fermée afin de vérifier correctement leurs caractéristiques.

6. Tandis que vous observez les flammes avec la porte fermée, vérifiez les caractéristiques suivantes par la fenêtre de la portes du four.
- a. Pour le gaz naturel, si les flammes sont jaunes, ouvrez l'obturateur d'air davantage.
- b. Si les flammes sont soufflées, flottent au-dessus du brûleur ou émettent un sifflement, fermez l'obturateur d'air légèrement.

7. Fermez le brûleur de cuisson au four et répétez la manœuvre avec le brûleur de grillage.

**⚠ AVERTISSEMENT**
Si vous tentez de mesurer le cône intérieur des flammes, usez de prudence car vous pourriez vous brûler.

8. Vérification de la taille des flammes : Elle doit être d'une longueur d'environ 1/2 à 3/4 po pour les brûleurs de cuisson au four et de grillage.
- La qualité de la combustion des flammes des brûleurs doit être déterminée visuellement.



REMARQUE : Si les flammes ressemblent à (A), un réglage supplémentaire de l'obturateur d'air du brûleur de cuisson au four est requis. Des flammes normales doivent ressembler à (B) ou (C), selon le type de gaz utilisé. Avec le gaz propane, il est normal d'observer une certaine quantité de jaune au bout des flammes dans les cônes extérieurs.



(A) Flammes jaunes : Réglage supplémentaire requis



(B) Bouts jaunes dans les cônes extérieurs : Normal pour le propane



(C) Flammes d'un bleu doux : Normal pour le gaz naturel

Des particules étrangères dans la conduite de gaz peuvent générer une flamme orange au début, laquelle devrait disparaître sous peu.

9. Lorsque tous les réglages sont faits et les résultats sont satisfaisants :
- a. Resserrez les vis des obturateurs d'air.
- b. Remplacez le bas du four.

**INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION AU PROPANE**

31-2000797 Rev. 2 01-21 GEA  
ZGP304, ZGP366, ZGP364, ZGP486,  
ZDP304, ZDP366, ZDP364, ZDP486, ZDP484

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

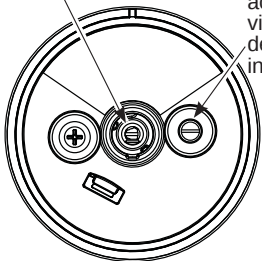
Le réglage des flammes basses doit être effectué avec les autres brûleurs allumés au réglage de chaleur moyenne (MED). Cette procédure empêche les flammes basses d'être trop faibles, ce qui risquerait de les éteindre lorsque les autres brûleurs sont allumés.

- 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.

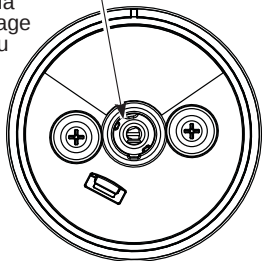
Vis de réglage pour l'anneau extérieur

Retirer la vis du b  zel pour accéder à la vis de réglage de l'anneau intérieur

Vis de réglage pour l'anneau supérieur



Vis de réglage pour le br  leur à plusieurs anneaux seulement

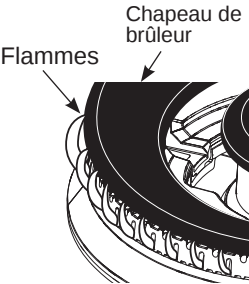


Vis de réglage pour l'anneau supérieur du br  leur à double flammes superposées seulement (pas de réglage de l'anneau inférieur)

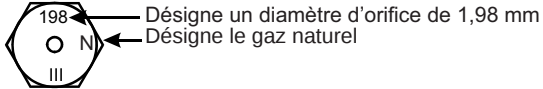
3. Les flammes de l'ANNEAU EXTÉRIEUR doivent être réglées de façon qu'elles se replient à peine au-dessus du bord supérieur du chapeau de br  leur, comme illustré.
4. Si la flamme apparaît trop faible ou instable, tournez lentement la vis de dérivation dans le sens contraire des aiguilles jusqu'à obtenir une flamme stable sur chaque br  leur. N'oubliez pas, l'autre br  leur doit être à la position MED.
5. Remplacez le bouton et tournez-le à la position LO.
6. Retirez le bouton ET la vis du b  zel du côté droit comme illustré.
7. Les flammes de l'ANNEAU INTÉRIEUR doivent être réglées en insérant un petit tournevis à lame plate dans le trou de la vis du b  zel 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.
8. 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 br  leur. N'oubliez pas, l'autre br  leur doit être à la position MED. Lors du réglage, assurez-vous que la flamme basse touche à l'allumeur et que la tête du br  leur est correctement mise à la terre, sinon le module d'allumage continuera de tenter de rallumer la flamme.
9. Réinstallez la vis du b  zel du côté droit. Ne serrez pas excessivement. Remplacez le bouton.

- C. Br  leurs 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 br  leur.
  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



ZGP304  
ZDP304

| PUISSANCE CALORIFIQUE DES BR  LEURS : BTU/H |          |               |          |
|---------------------------------------------|----------|---------------|----------|
| Gaz nature (NG) 5 po de colonne d'eau       |          |               |          |
| BR  LEUR                                    | TAUX BTU | DIAM. ORIFICE | MARQUAGE |
| LF, RF                                      | 21,000   |               |          |
| Mijotage                                    |          | 0.82 mm       | 82SN     |
| Principal 2X                                |          | 1.38 mm       | 138XN    |
| RF                                          | 15,000   |               |          |
| Mijotage                                    |          | 0.51 mm       | 51SN     |
| Principal                                   |          | 1.68 mm       | 168N     |
| LR, RR                                      | 15,000   |               |          |
| Mijotage                                    |          | 0.51 mm       | 51SN     |
| Principal                                   |          | 1.68 mm       | 168N     |
| Grillage (ZGP304 seulement)                 | 18,000   | 0.074"        | 74N      |
| Cuisson four (ZGP304 seulement)             | 23,500   | 0.085"        | 85N      |

ZGP366  
ZDP366

| PUISSANCE CALORIFIQUE DES BR  LEURS : BTU/H |          |               |          |
|---------------------------------------------|----------|---------------|----------|
| Gaz nature (NG) 5 po de colonne d'eau       |          |               |          |
| BR  LEUR                                    | TAUX BTU | DIAM. ORIFICE | MARQUAGE |
| 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 (ZGP366 seulement)                 | 18,000   | 0.074"        | 74N      |
| Cuisson four (ZGP366 seulement)             | 23,500   | 0.085"        | 85N      |

ZDP364

| PUISSANCE CALORIFIQUE DES BR  LEURS : BTU/H |          |               |          |
|---------------------------------------------|----------|---------------|----------|
| Gaz nature (NG) 5 po de colonne d'eau       |          |               |          |
| BR  LEUR                                    | TAUX BTU | DIAM. ORIFICE | MARQUAGE |
| 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       | 152N     |
| LR, RR                                      | 15,000   |               |          |
| Mijotage                                    |          | 0.51 mm       | 51SN     |
| Principal                                   |          | 1.68 mm       | 168N     |
| Plaque chauffante                           | 18,000   | 0.076"        | 076      |

ZGP486  
ZDP486

| PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÔLEURS : BTU/H |              |          |               |          |
|--------------------------------------------|--------------|----------|---------------|----------|
| Gaz nature (NG) 5 po de colonne d'eau      |              |          |               |          |
| BRÔLEUR                                    |              | TAUX BTU | DIAM. ORIFICE | MARQUAGE |
| 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 2X                               |              |          | 1.68 mm       | 168N     |
| LR, RR                                     |              | 18,000   |               |          |
| Mijotage                                   |              |          | 0.51 mm       | 51SN     |
| Principal 2X                               |              |          | 1.86 mm       | 186N     |
| Plaque chauffante                          |              | 18,000   | 0.076"        | 076      |
| Four gauche (ZGP486 seulement)             | Grillage     | 11,000   | 0.057"        | 57N      |
|                                            | Cuisson four | 10,500   | 0.056"        | 56N      |
| Four droit (ZGP486 seulement)              | Grillage     | 18,000   | 0.074"        | 74N      |
|                                            | Cuisson four | 23,500   | 0.085"        | 85N      |

ZDP484

| PUISSANCE CALORIFIQUE DES BR  LEURS : BTU/H |          |               |          |
|---------------------------------------------|----------|---------------|----------|
| Gaz nature (NG) 5 po de colonne d'eau       |          |               |          |
| BR  LEUR                                    | TAUX BTU | DIAM. ORIFICE | MARQUAGE |
| 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      |
| Gril                                        | 14,000   | 0.069"        | 069      |

ZGP364

| PUISSANCE CALORIFIQUE DES BR  LEURS : BTU/H |          |               |          |
|---------------------------------------------|----------|---------------|----------|
| Gaz nature (NG) 5 po de colonne d'eau       |          |               |          |
| BR  LEUR                                    | TAUX BTU | DIAM. ORIFICE | MARQUAGE |
| LF, RF                                      | 23,000   |               |          |
| Mijotage                                    |          | 0.82 mm       | 82SN     |
| Principal 2X                                |          | 1.46 mm       | 146XN    |
| 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      |

INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION AU PROPANE  
31-2000797 Rev. 2 01-21 GEA  
ZGP304, ZGP366, ZGP364, ZGP486,  
ZDP304, ZDP366, ZDP364, ZDP486, ZDP484