

PROPANE CONVERSION INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

 **Explosion Hazard**

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

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

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

⚠ WARNING

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

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

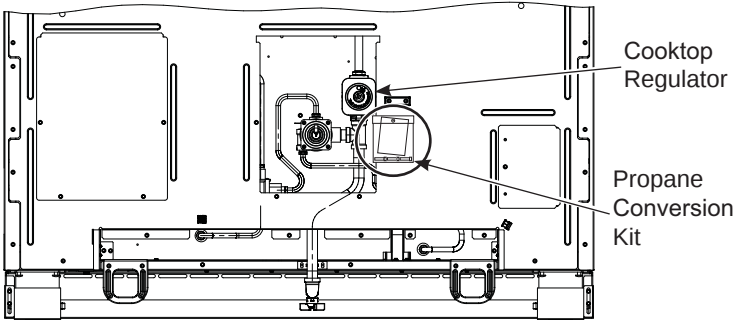
TOOLS REQUIRED:

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

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

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

CONVERTING THE PRESSURE REGULATOR



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

Cooktop Regulator

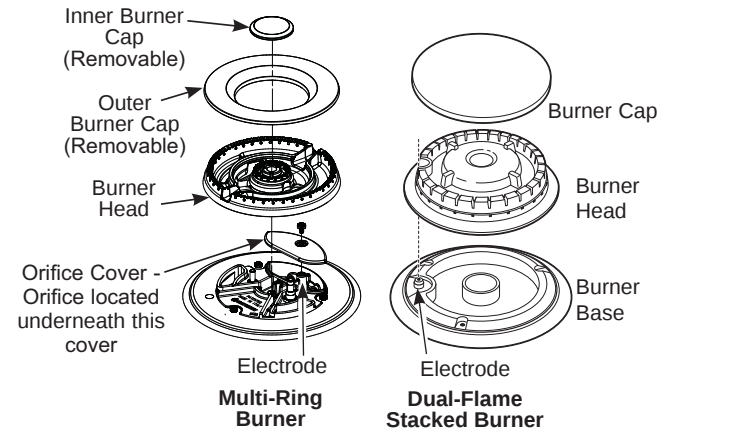
1. Use a large flat blade screw driver to remove the cap from the pressure regulator.
2. Turn the brass cap over for propane gas and reinstall into the regulator.

 Natural Gas Position

 Propane Position

CONVERTING THE COOKTOP BURNERS

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



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

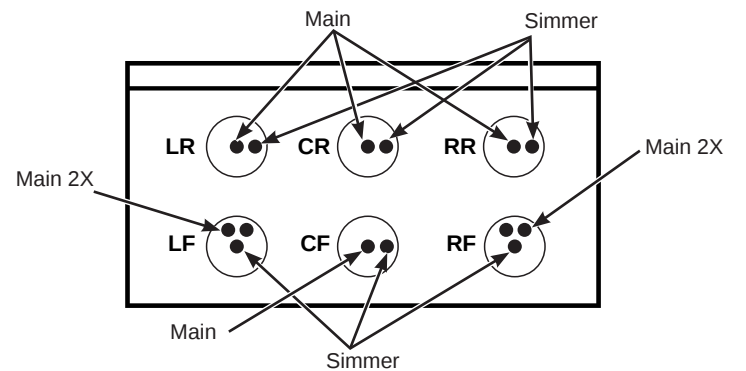
NOTICE:

Save these orifices for future conversion back to natural gas.

C. Remove the propane orifices from the bag provided.

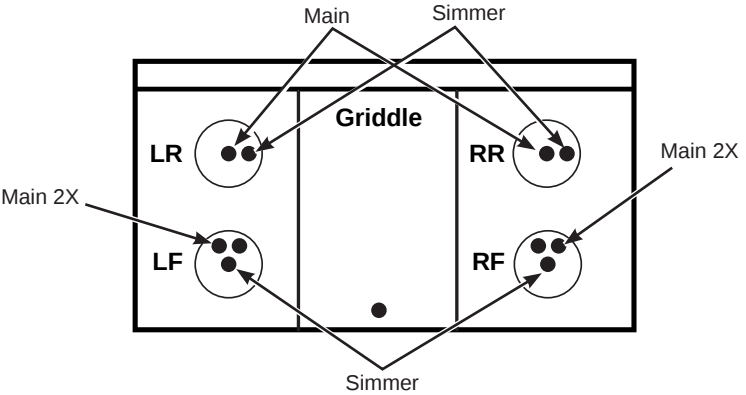
ZGU366

BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR			
Propane Gas 10" W.C.P.			
BURNER	BTU RATE	ORIFICE SIZE	MARKING
LF, RF	21,000		
Simmer		0.52 mm	52SL
Main 2X		0.80 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	108XL



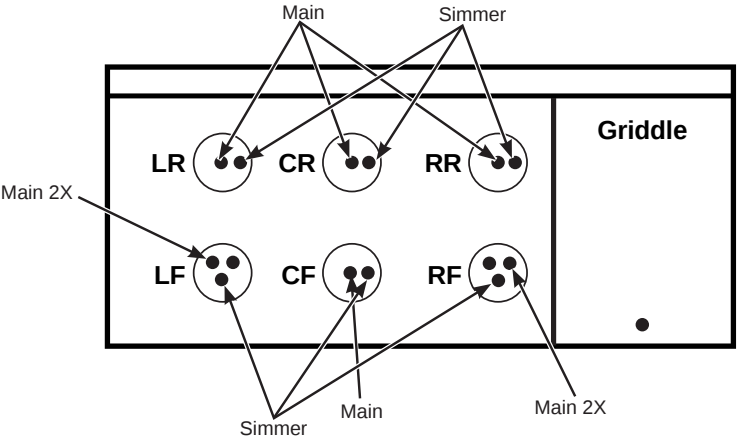
ZGU364

BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR			
Propane Gas 10" W.C.P.			
BURNER	BTU RATE	ORIFICE SIZE	MARKING
LF	21,000		
Simmer		0.52 mm	52SL
Main 2X		0.80 mm	80XL
RF	21,000		
Simmer		0.52 mm	52SL
Main 2X		0.88 mm	88XL
LR, RR	15,000		
Simmer		0.34 mm	34SL
Main		1.08 mm	108XL
Griddle	16,000	0.047"	047



ZGU486

BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR			
Propane Gas 10" W.C.P.			
BURNER	BTU RATE	ORIFICE SIZE	MARKING
LF, RF	21,000		
Simmer		0.52 mm	52SL
Main 2X		0.80 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
Griddle	16,000	0.047"	047

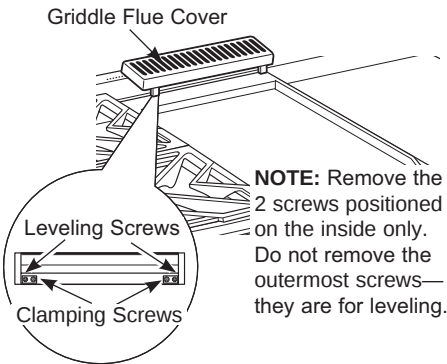


- D. Install the propane orifices in their precise locations.
- To prevent leakage, make sure the orifice spuds are securely hand tightened into the gas supply tubes. Orifice cover must be reinstalled.
- E. Install the old orifice spuds into the bag along with these instructions, and replace onto the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

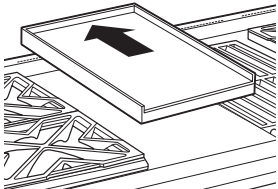
CONVERT GRIDDLE ORIFICE

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

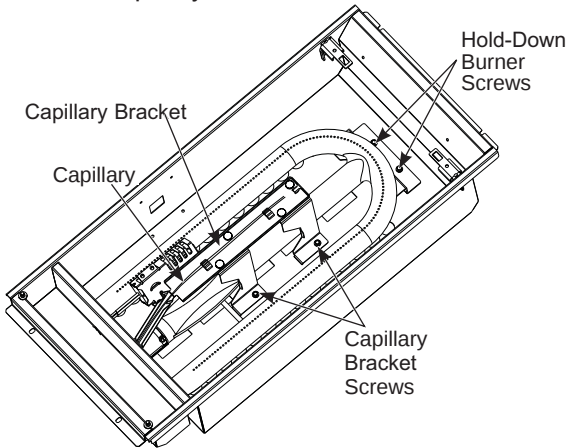
- A. Lift off the griddle flue cover. Remove the 2 inside clamping screws.



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



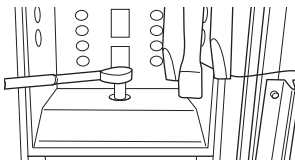
- C. Remove the 4 screws on the capillary bracket and set bracket and capillary aside.



- D. Remove the 2 hold-down screws at the rear of the burner. Pull the burner straight back toward the rear and out of the gas inlet.

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

Reverse these steps to reassemble the griddle. Push excess capillary back into the entry hole. Place the unused orifice in the holder for possible future use.



Front of Range

CHECK SURFACE BURNERS

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

Quality of Flames

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

Long, bright yellow flames are not normal.

Normal flames may show signs of an orange tint when well heated or signs of flickering orange due to particles in the gas or air.



(A) Soft blue flames—
Normal for natural gas



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

ADJUSTING LOW FLAME SETTING ON COOKTOP BURNERS

Low setting adjustments must be made with other burners in operation on a medium setting. This procedure prevents the low flame from being set too low, resulting in the flame being extinguished when other burners are turned on.

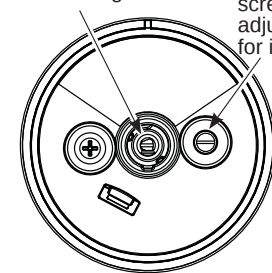
- A. Turn on all surface burners to medium setting.

- B. Multi-Ring Burners – Outer Ring and Inner Ring

1. Rotate the knob to the MED setting.

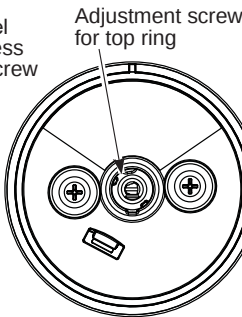
2. Remove the knob and insert a small flat blade screwdriver into the valve shaft and turn clockwise to tighten down the bypass set screw. Hold outer shaft while turning inner screw.

Adjustment screw
for outer ring



Adjustment screws for
multi-ring burner only

Remove bezel
screw to access
adjustment screw
for inner ring



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

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

4. If the flame appears too low or unstable, slowly turn bypass screw counterclockwise until a stable flame exists for each burner. Remember, other burner must be turned on to MED.

5. 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.

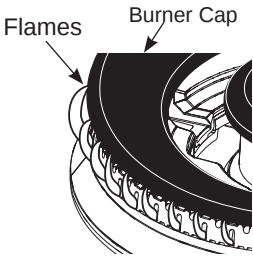
3. The upper ring of flames should be adjusted with the knob at the MED setting by adjusting the set screw in the center valve shaft. Hold outer shaft while turning inner screw. The flames should be adjusted so that they barely curl over the top edge of the burner cap.

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

ZGU366

BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR

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

BURNER	BTU RATE	ORIFICE SIZE	MARKING
LF, RF	23,000		
Simmer		0.82 mm	82SN
Main 2X		1.46 mm	146XN
CF, CR	15,000		
Simmer		0.51 mm	51SN
Main		1.68 mm	168N
LR, RR	18,000		
Simmer		0.51 mm	51SN
Main		1.86 mm	186N
Broil	18,000	0.074"	74N
Bake	23,500	0.085"	85N

ZGU364

BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR

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

BURNER	BTU RATE	ORIFICE SIZE	MARKING
LF	23,000		
Simmer		0.82 mm	82SN
Main 2X		1.46 mm	146XN
RF	21,000		
Simmer		0.82 mm	82SN
Main 2X		1.52 mm	152XN
LR, RR	15,000		
Simmer		0.51 mm	51SN
Main		1.68 mm	168N
Griddle	18,000	0.076"	076
Broil	18,000	0.074"	74N
Bake	23,500	0.085"	85N

ZGU486

BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR

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

BURNER	BTU RATE	ORIFICE SIZE	MARKING
LF, RF	23,000		
Simmer		0.82 mm	82SN
Main 2X		1.46 mm	146XN
CF, CR	15,000		
Simmer		0.51 mm	51SN
Main		1.68 mm	168N
LR, RR	18,000		
Simmer		0.51 mm	51SN
Main		1.86 mm	186N
Griddle	18,000	0.076"	076

PROPANE CONVERSION INSTRUCTIONS

31-2000799 Rev. 1 01-21 GEA

ZGU366, ZGU364,ZGU486

INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION AU PROPANE

⚠️

AVERTISSEMENT

🔥

Risque d'explosion

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

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

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

⚠️

AVERTISSEMENT

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

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

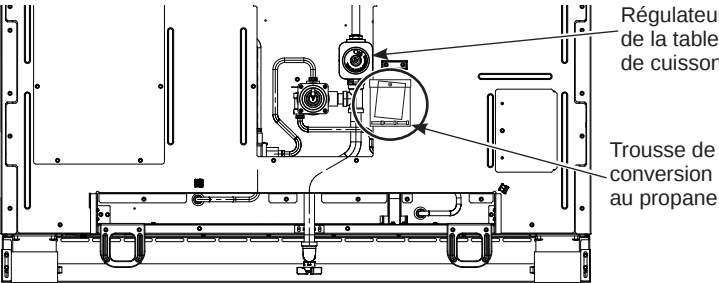
OUTILS REQUIS :

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

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

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

CONVERSION DU RÉGULATEUR DE PRESSION



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

Régulateur de la table de cuisson

1. Utilisez un tournevis dont la lame plate est large pour retirer le capuchon du régulateur de pression.

2. Tournez le capuchon de laiton à la position du gaz propane et réinstallez dans le régulateur.

Position pour gaz naturel

Position pour propane

CONVERSION DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

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

Chapeau de brûleur

Tête de brûleur

Base du brûleur

Électrode

Brûleur à plusieurs anneaux

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.

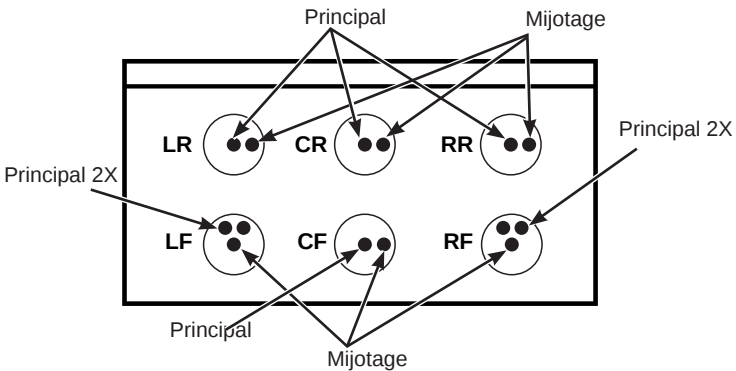
AVIS :

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

C. Retirez les orifices pour propane du sac fourni.

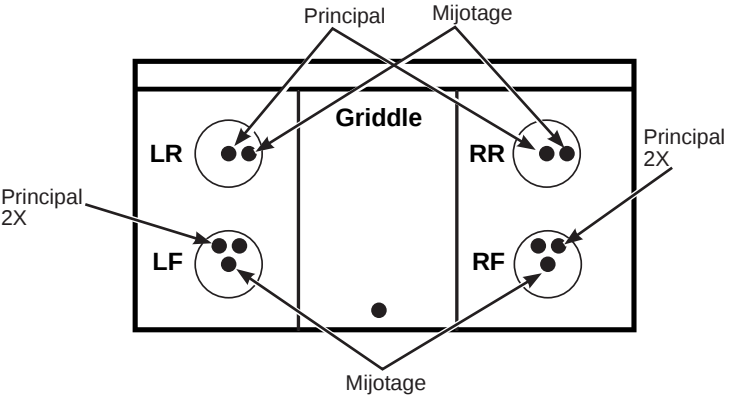
ZGU366

PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÛLEURS : BTU/H			
Gaz propane (LP) 10 po de colonne d'eau			
BRÛLEUR	TAUX BTU	DIAM. ORIFICE	MARQUAGE
LF, RF	21,000		
Mijotage		0.52 mm	52SL
Principal 2X		0.80 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	108XL



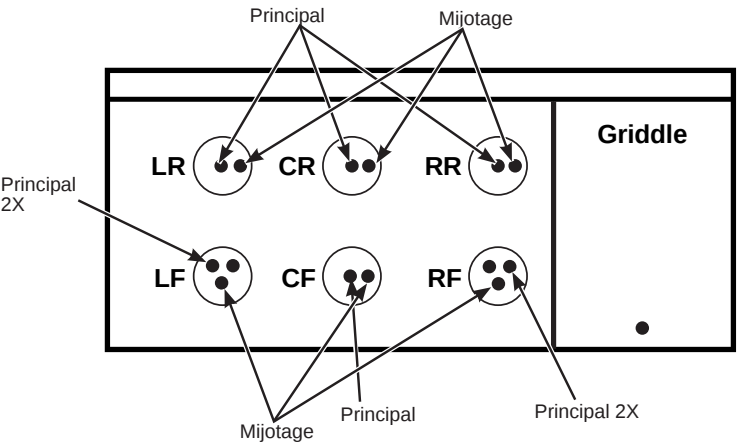
ZGU364

PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÛLEURS : BTU/H			
Gaz propane (LP) 10 po de colonne d'eau			
BRÛLEUR	TAUX BTU	DIAM. ORIFICE	MARQUAGE
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	15,000		
Mijotage		0.34 mm	34SL
Principal		1.08 mm	108XL
Plaque chauffante	16,000	0.047"	047



ZGU486

PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÛLEURS : BTU/H			
Gaz propane (LP) 10 po de colonne d'eau			
BRÛLEUR	TAUX BTU	DIAM. ORIFICE	MARQUAGE
LF, RF	21,000		
Mijotage		0.52 mm	52SL
Principal 2X		0.80 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
Plaque chauffante	16,000	0.047"	047



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

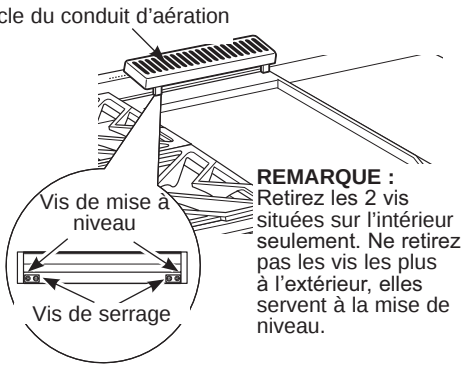
Pour prévenir les fuites, assurez-vous que les injecteurs des orifices sont bien vissés à la main dans les tubes d'alimentation du gaz. Le couvercle des orifices doit être réinstallés.

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

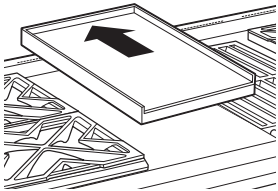
CONVERSION DE L'ORIFICE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

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

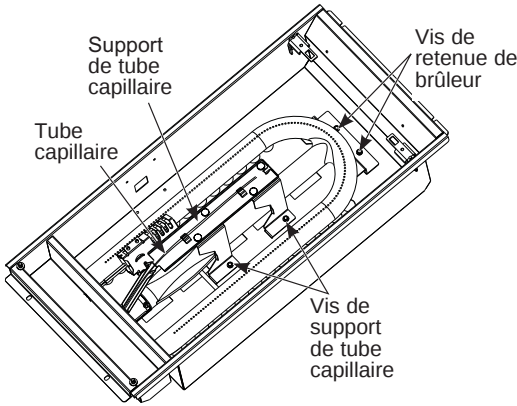
A. Soulevez le couvercle du conduit d'aération de la plaque chauffante. Retirez les 2 vis de serrage intérieures.



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

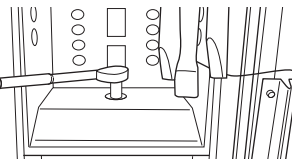


C. Retirez les 4 vis du support du tube capillaire puis mettez le support et le tube de côté.



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

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



Avant de la cuisinière

VÉRIFICATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

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

Qualité des flammes

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

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



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

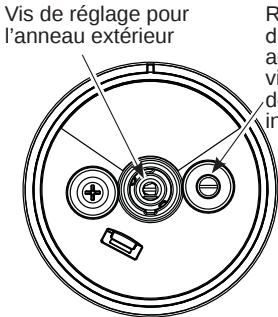


(B) Pointes jaunes sur les cônes extérieurs— Normal pour le gaz propane

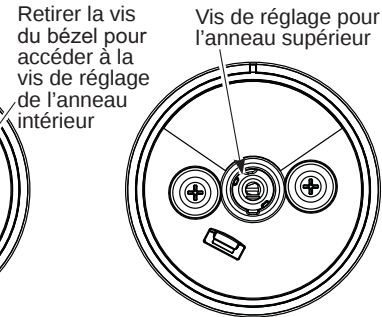
RÉGLAGE DES FLAMMES BASSES SUR LES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

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

- A. Allumez tous les brûleurs de surface au réglage moyen (medium).
B. Brûleurs à plusieurs anneaux – Anneaux extérieur et intérieur
1. Tournez le bouton jusqu'au réglage MED (moyen).
2. Retirez le bouton et insérez un petit tournevis à lame plate dans la tige de valve, puis tournez dans le sens des aiguilles pour serrer (vers le bas) la vis de réglage de la dérivation. Tenez la tige extérieure tandis que vous vissez la vis intérieure.



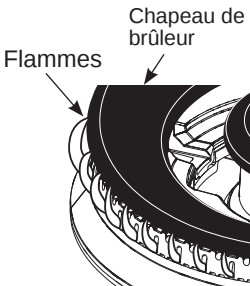
Vis de réglage pour le brûleur à plusieurs anneaux seulement



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

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

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



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

RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

ZGU366 PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÛLEURS : BTU/H			
Gaz nature (NG) 5 po de colonne d'eau			
BRÛLEUR	TAUX BTU	DIAM. ORIFICE	MAR-QUAGE
LF, RF	23,000		
Mijotage		0.82 mm	82SN
Principal 2X		1.46 mm	146XN
CF, CR	15,000		
Mijotage		0.51 mm	51SN
Principal		1.68 mm	168N
LR, RR	18,000		
Mijotage		0.51 mm	51SN
Principal		1.86 mm	186N
Grillage	18,000	0.074"	74N
Cuisson four	23,500	0.085"	85N

ZGU364 PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÛLEURS : BTU/H			
Gaz nature (NG) 5 po de colonne d'eau			
BRÛLEUR	TAUX BTU	DIAM. ORIFICE	MAR-QUAGE
LF	23,000		
Mijotage		0.82 mm	82SN
Principal 2X		1.46 mm	146XN
RF	21,000		
Mijotage		0.82 mm	82SN
Principal 2X		1.52 mm	152XN
LR, RR	15,000		
Mijotage		0.51 mm	51SN
Principal		1.68 mm	168N
Plaque chauffante	18,000	0.076"	076
Grillage	18,000	0.074"	74N
Cuisson four	23,500	0.085"	85N

ZGU486 PUISSANCE CALORIFIQUE DES BRÛLEURS : BTU/H			
Gaz nature (NG) 5 po de colonne d'eau			
BRÛLEUR	TAUX BTU	DIAM. ORI-FICE	MAR-QUAGE
LF, RF	23,000		
Mijotage		0.82 mm	82SN
Principal 2X		1.46 mm	146XN
CF, CR	15,000		
Mijotage		0.51 mm	51SN
Principal		1.68 mm	168N
LR, RR	18,000		
Mijotage		0.51 mm	51SN
Principal		1.86 mm	186N
Plaque chauffante	18,000	0.076"	076

INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION AU PROPANE
31-2000799 Rev. 1 01-21 GEA
ZGU366, ZGU364,ZGU486