

Installation **GUIDE**

SGS, SGSX, SGSP, SGSXP

Masterpiece[®] Series Gas Cooktop LP Conversion Kit



Table of CONTENTS

Safety Definitions	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3
Gas Appliance Safety	3
State of California Proposition 65 Warning:	4
Preparation	5
Parts Included	5
Installation Procedure	5
Checklist	5
Step 1 - Convert the pressure regulator	6
Step 2 - Replace the Orifices and Venturis	6
Step 3- Convert Valves for LP gas	8
Check Installation	9
Test for gas leaks	9
Check manifold gas pressure	9
Final check	9
Before Calling Service	10
Product Rating Label	10
THERMADOR® Support	11
Service	11
Parts and Accessories	11
BTU Ratings	12

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

Questions?
 1-800-735-4328
 www.thermador.com
We look forward to hearing from you!

Safety Definitions

▲ WARNING

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

▲ CAUTION

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


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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Gas Appliance Safety

 **WARNING:** If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

THERMADOR COOKTOP CONVERSION KIT FOR TRADITIONAL MODELS NATURAL GAS (NG) TO PROPANE (LP) GAS.

This kit is used to convert SGS, SGSX, SGSP and SGSXP series sealed STAR® burner cooktops from natural gas operation to propane (LP) gas operation. This kit cannot be used to convert other Thermador models or series sealed burner cooktops, ranges, or any other brand of cooktops.

WARNING

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

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

INSTALLER: Please leave these Conversion Instructions with this unit for the owner.

OWNER: Please retain these instructions for future reference.

For Massachusetts Installations:

1. Installation must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gas fitter qualified or licensed by the state, province or region.
2. Shut-off valve must be a "T" handle gas cock.
3. Flexible gas connector must not be longer than 36 inches.

CAUTION

When connecting the unit to the propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high pressure regulator. In addition, a pressure regulator was supplied with the cooktop. This second regulator must be installed with the cooktop. The maximum gas pressure to this appliance is not to exceed 14.0 inches water column from the propane gas tank regulator.

The following must be met when testing supply piping system:

a) The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5 kPa).

b) The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5 kPa).

State of California Proposition 65 Warning:

WARNING

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

Note: IMPORTANT SAFETY NOTICE: The California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defect or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate small amounts of carbon monoxide. The fiberglass insulation in Self Clean ovens gives off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles. California lists formaldehyde as a potential cause of cancer. Carbon monoxide is a potential cause of reproductive toxicity. Exposure to these substances can be minimized by:

1. Providing good ventilation when cooking with gas.
2. Operating the unit according to the instructions in this manual.

Preparation

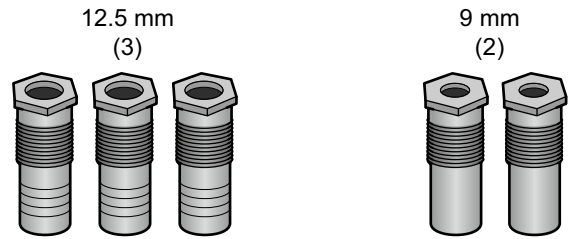
This conversion process adjusts the flow of gas to the burners to accommodate an LP gas fuel source.

⚠ CAUTION

TURN OFF GAS AND ELECTRICITY

Perform the following:

- shut off the gas valve for the gas supply line to the cooktop
- remove the cooktop power cord from the electrical outlet or turn off the breaker at the breaker box.
- turn all control knobs to the “Off” position.

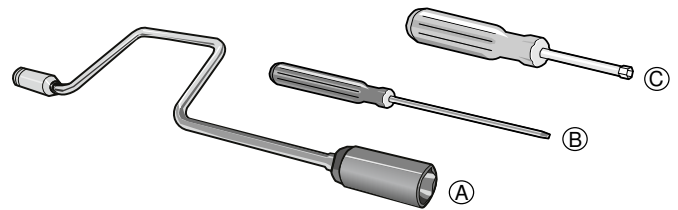


Note: Depending on the model, the kit may contain more venturis and orifices than are necessary to complete your appliance conversion.

Parts Included

Installation Kit Contents

Component	Quantity
Conversion Kit Instructions	1
Conversion sticker	1
Foam tape	1
Venturis	
12.5mm	3
9mm	2
Orifices	
112 orifice	1
88 orifice	2
74 orifice	2



Tools Required

A	20mm socket (and driver or ratchet)
B	Flat blade screwdriver
C	7mm socket driver (3” minimum extension)

Installation Procedure

This conversion process adjusts the flow of gas to the burners to accommodate an LP gas fuel source.

⚠ CAUTION

TURN OFF GAS AND ELECTRICITY

Perform the following:

- shut off the gas valve for the gas supply line to the cooktop
- remove the cooktop power cord from the electrical outlet or turn off the breaker at the breaker box.
- turn all control knobs to the “Off” position.

Checklist

Each of the following steps must be completed correctly for the appliance to function properly.

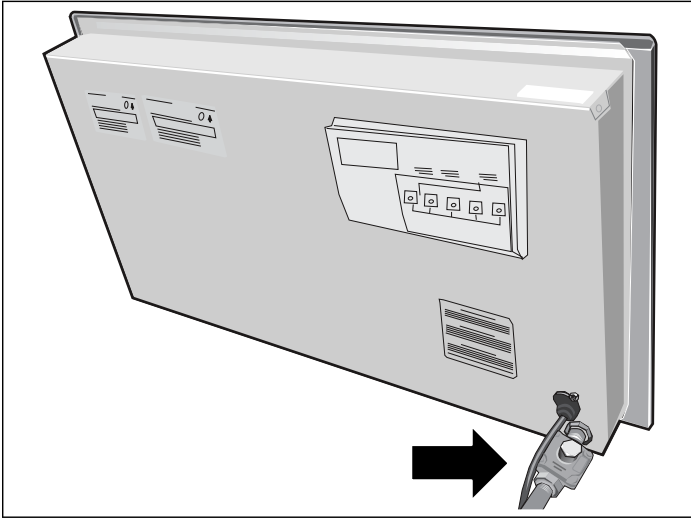
Check off each step as it is finished.

<input type="checkbox"/> Step 1	Convert the pressure regulator to use LP gas.
<input type="checkbox"/> Step 2	Remove the grates and burner caps. Remove the Natural Gas (NG) venturis and orifices and replace them with the LP gas venturis (if applicable) and orifices supplied with this kit.
<input type="checkbox"/> Step 3	Replace the burner caps and grates.
<input type="checkbox"/> Step 4	Adjust the unit valves to LP settings.

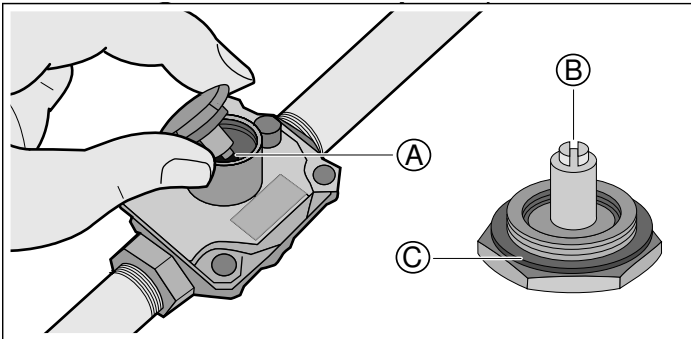
Step 1 - Convert the pressure regulator

Locate the pressure regulator on the bottom right end of the cooktop.

Note: The arrow on the back of the regulator must point in the direction of the gas flow to the cooktop.

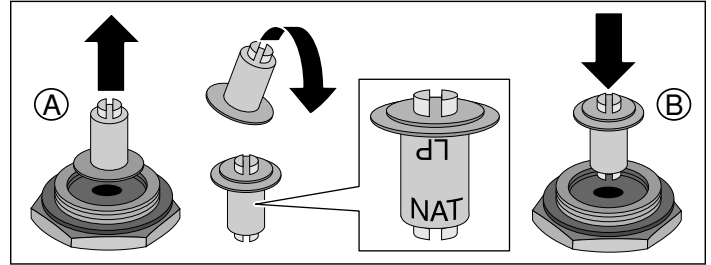


1. Remove the hexagon shaped cap from the regulator making sure not to dislodge the gasket on the cap or the spring inside the regulator.
2. Grasp the plastic button stem firmly and pull it forcefully from the metal cap. The stem snaps snugly into an indent in the cap and may require a strong pull to remove. (Hint: it may be helpful to gently “rock” the plastic stem while pulling it from the metal cap.)



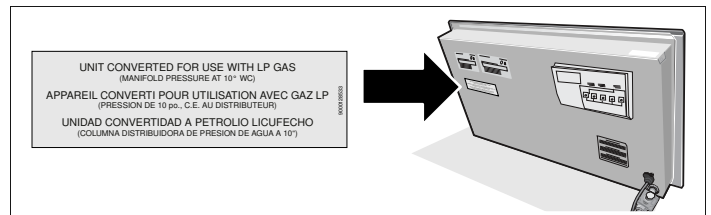
A	Spring
B	Plastic button stem
C	Gasket

3. After removing the stem from the cap, rotate the stem 180° so the button end of the stem is away from the cap and the letters “LP” on the stem are upside down when the cap is set flat on its head. Snap the stem back in place in this position inserting it into the indent in the metal cap. The stem should snap into place.



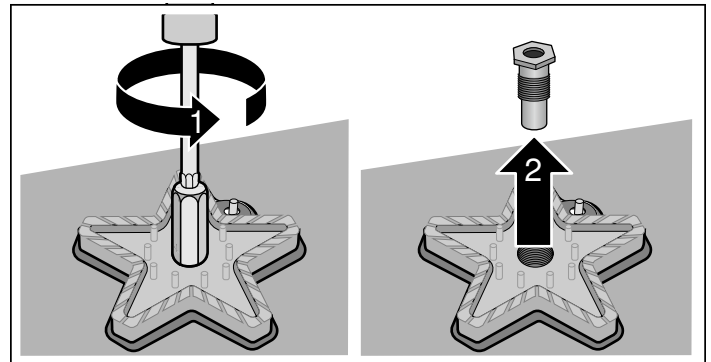
A	Natural Gas
B	LP Gas

4. **Important:** Attach the metallic sticker (included with this conversion kit) to the bottom of the appliance as shown, placing it near the appliance data plate (shows model number and information about the appliance). This sticker provides notice that the appliance has been converted for use with LP gas.



Step 2 - Replace the Orifices and Venturis

1. Remove the grates and burner caps.
2. Remove the venturis using a 20 mm socket.



3. Set the NG (natural gas) venturis aside, noting from which burner they were removed, and save for later use if necessary.

4. Remove the orifices.

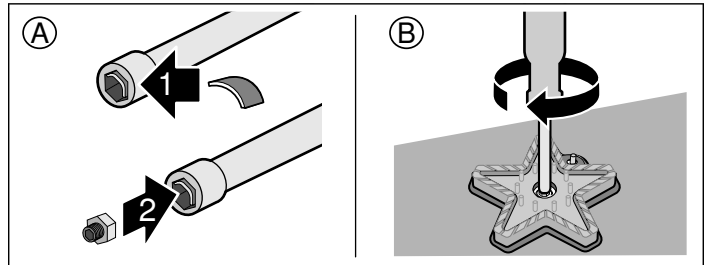
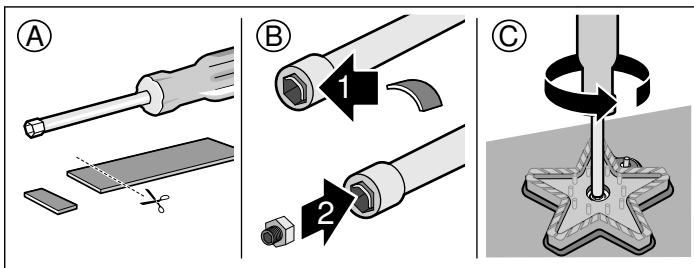
Notes

- The orifices require a 7 mm socket driver for removal/replacement. The driver will need to be inserted approximately 2½" (64 mm) into the burner cavity to reach the orifice.
- To reduce the chance of the orifice being dropped from the socket driver, add a piece of foam tape or adhesive tape inside the socket.

- A** Trim a small piece of the foam tape provided with this kit (about ¼" x ½" / 6 mm x 12 mm)
- B** Fit this so the tape wraps against one side of the socket so it stays in place.
- C** The tape will fit to the orifice and help prevent the orifice from falling out of the socket during extraction.

6. Insert each of the LP gas orifices provided with this kit into the socket (using the small piece of foam tape to ensure a tight fit).

- A** Check to be sure the small piece of foam tape used earlier is fitted to wrap against one side of the socket.
- B** When pressing the socket driver onto the orifice, the tape will help the orifice fit more snugly inside the socket. This will help prevent the orifice from falling out of the socket during insertion.



Notes

- If converting one of the following units, proceed to steps 7 through 10: SGS305TS, SGSX305TS, SGS365TS and SGSX365TS.
- If converting one of the following units, skip to step 11: SGSP305TS, SGSXP305TS, SGSP365TS, SGSXP365TS.

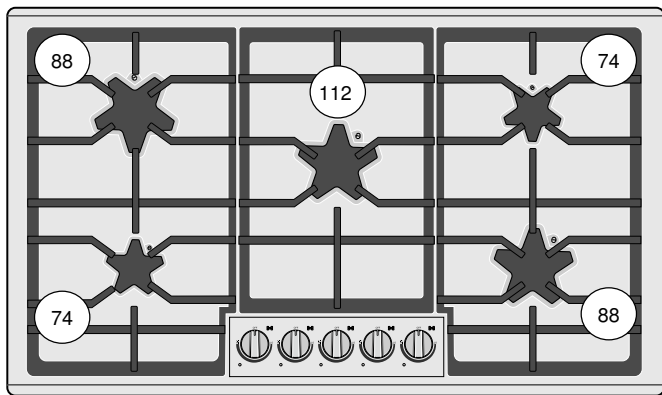
Note: Save the NG orifices in case there is need later to restore the appliance to use natural gas again.

5. Identify the correct placement of the LP gas orifices as layed out on the orifice package card (see image below).

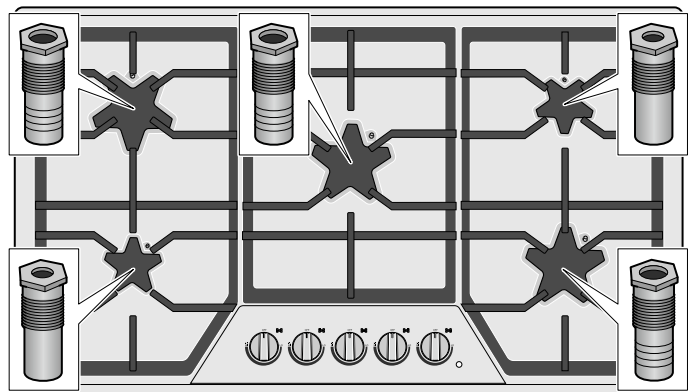
LP Orifices

7. Identify the correct placement of the LP gas venturis as layed out in the image below.

Note: The venturis are identified by grooves running around the lower section. The below image shows the correct venturi placement with their corresponding burners. It is very important to install the correct venturi size for each burner.

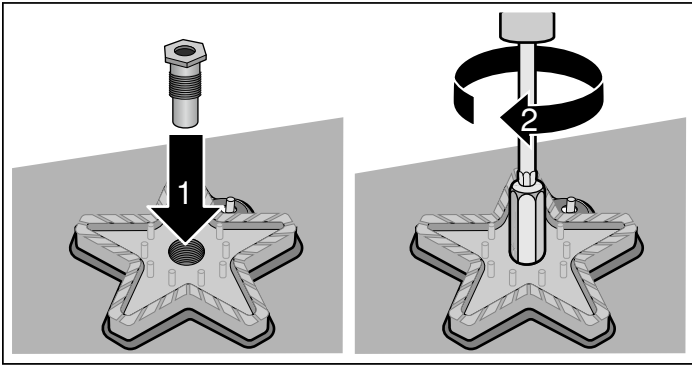


Model SGS and SGSX LP Venturis:



The orifice sizes are shown in the white circles corresponding to each burner as shown in the image above. These numbers are engraved on the side of each orifice. It is very important to install the correct orifice size for each burner.

- Insert each of the LP gas venturis provided with this kit. Tighten snugly.

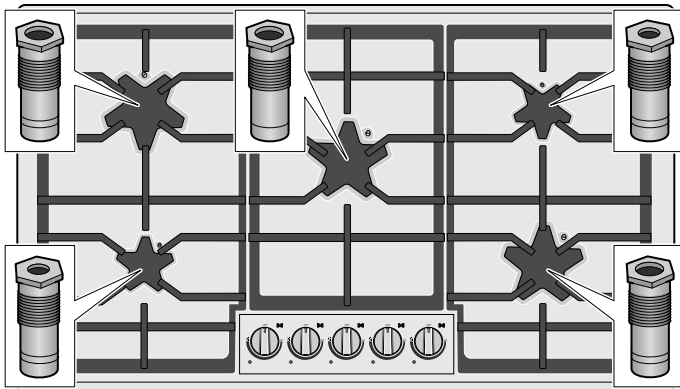


- Replace burners, burner caps and grates.
- Continue to Step 3.
- Reinstall venturis from Step 2, part 3. Continue to Step 3.

Notes

- Venturis must go back in to the same position as shipped from the factory. The diagram below may be used as a reference.
- The venturis are identified by grooves running around the lower section. The below image shows the correct venturi placement with their corresponding burners. It is very important to install the correct venturi size for each burner.

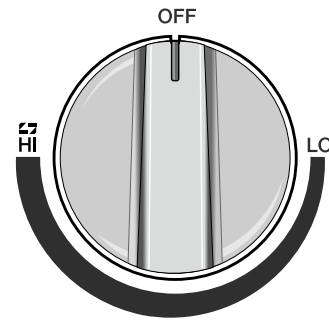
Model SGSP and SGSXP LP Venturis



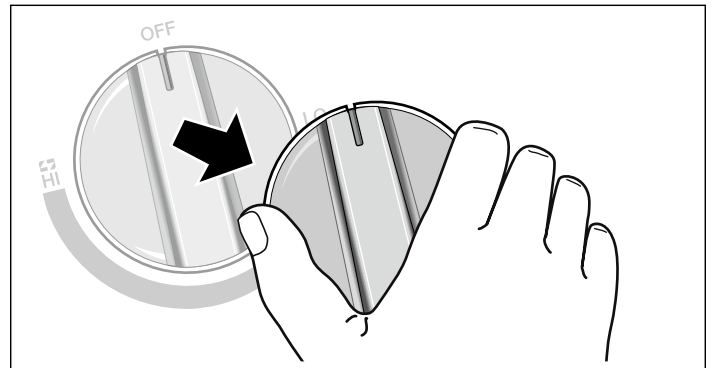
Step 3- Convert Valves for LP gas

The bypass jet on each valve must be adjusted.

- Turn all knobs to the "OFF" position.

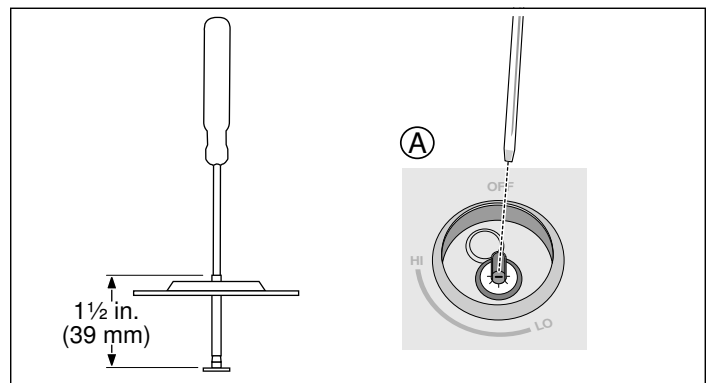


- Remove knobs.



- Locate the correct point of insertion for the long, thin flat blade screwdriver to adjust the bypass jet (see the following illustration).

Insert a long, thin flat blade screwdriver in the hollow stem of the valve. The adjustment screw is approximately 1½" (39 mm) from the top of the stem. The screwdriver slides through a thin rubber barrier in the stem (helps prevent damage in the case of a spill on the unit surface).



- Engage the tip of the screwdriver into the adjustment screw by slowly turning the screwdriver and feeling for the blade to engage the screw. Then turn the screw clockwise about 70 degrees (less than 1/4 turn) until it "bottoms out" (does not turn any further). The screw does not take much force to turn. Once the screw does not turn any further, stop. Do not overtighten. Repeat for each valve until all have been adjusted correctly.
- Replace the knobs.

Check Installation

Test for gas leaks

▲ WARNING

NEVER TEST FOR GAS LEAKS USING A FLAME
If any leaks are detected, do not proceed past this step until all leaks have been eliminated.

Leak testing is to be conducted by the installer according to the instructions given in this section.

Turn on gas. Apply a non-corrosive leak detection fluid to all joints and fittings in the gas connection between the shutoff valve and the cooktop. Include gas fittings and joints in the cooktop if connections may have been disturbed during installation. Bubbles appearing around fittings and connections indicate a leak. An electronic Gas Leak Detector can also be used.

If a leak appears, turn off the supply line gas shutoff valve and tighten the leaking connections. Retest for leaks by turning on the supply line gas shutoff valve. When the leak check is complete (no bubbles appear), the test is complete. Wipe off all detection fluid residue.

Check manifold gas pressure

During any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately 1/2" psig, 3.5 kPA) it is necessary to disconnect the cooktop and its individual shut-off valve from the gas supply piping system.

If it should be necessary to check the manifold gas pressure, connect a manometer (water gauge) or other approved gas pressure reading device to the top burner right rear orifice. Using a rubber hose with inside diameter of approximately 1/4" hold tubing down tight over orifice. Turn burner valve on.

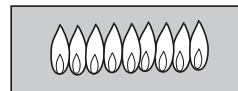
Final check

After conversion is complete, place each correct sized burner cap in its seated, notched position and check the operation of the electric igniters. Check flame characteristics. Flame should be blue with a minimal yellow tip on the outer cone of the flames.

Check flame characteristics

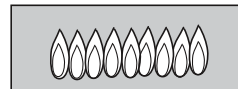
Yellow flames:

Further adjustment is required.



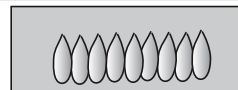
Yellow tips on outer cones:

Normal for LP Gas.



Soft blue flames:

Normal for Natural Gas.



- If the flame is completely or mostly yellow, verify that the regulator is set for the correct fuel. After adjustment, retest.
- Some yellow streaking is normal during the initial start-up. Allow unit to operate 4 to 5 minutes and re-evaluate before making adjustments.

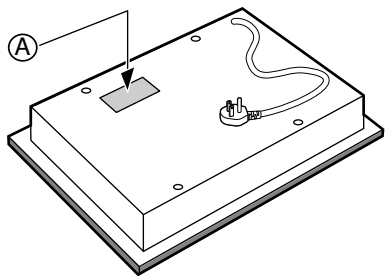
Before Calling Service

If the igniters do not spark or the “on” indicator lights (available in some models) do not glow, check the power source to see if a fuse has blown or if the circuit breaker has tripped.

Refer to the Statement of Limited Warranty in the Use and Care Manual. See the Use and Care Manual for troubleshooting information.

Product Rating Label

The rating label shows the model number and the FD number (production number/product’s unique identifier) of your cooktop. It is located on the underside of the cooktop.



Rating Label Location

A Rating Label

Model Number and FD Number

The model number and the FD number of your appliance are found on the rating label. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event your appliance requires service.

Model #	FD #
Thermador Customer Support	800-735-4328

Keep your invoice or escrow papers for warranty validation if service is needed.

THERMADOR® Support

Service

We realize that you have made a considerable investment in your kitchen. We are dedicated to supporting you and your appliance so that you have many years of creative cooking.

Please do not hesitate to contact our STAR® Customer Support Department if you have any questions or in the unlikely event that your THERMADOR® appliance needs service. Our service team is ready to assist you.

USA

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canada

800-735-4328

www.thermador.ca

Parts and Accessories

Parts, filters, descalers, stainless steel cleaners and more can be purchased in the THERMADOR® eShop or by phone.

USA

<http://store.thermador.com/us>

Canada

- If you live in any of the Atlantic provinces, Ontario, or Québec contact:

Marcone

1.800.287.1627

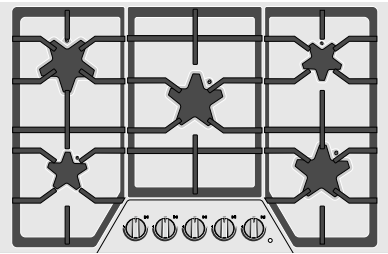
- If you live in any of the Territories, Manitoba, Saskatchewan, Alberta, or British Columbia contact:

Reliable Parts

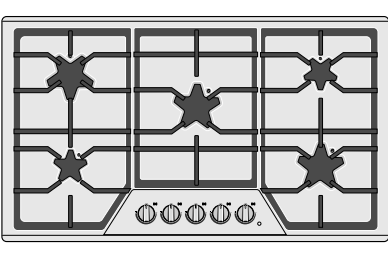
1.800.663.6060

BTU Ratings

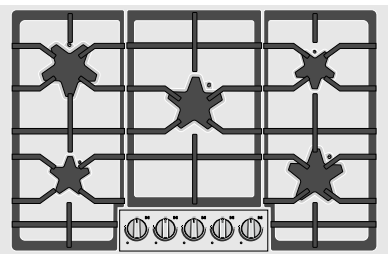
SGS305TS, SGSX305TS

	Burner	NG	NG kW	LP	LP kW	NG Orifice	LP Orifice
	Location	BTU/HR		BTU/HR		(mm)	(mm)
	Left Front	8,000	2.34	6,000	1.76	1.18	0.74
	Left Rear	10,000	2.93	9,100	2.67	1.30	0.88
	Center	16,000	4.69	15,000	4.40	1.80	1.12
	Right Rear	8,000	2.34	6,000	1.76	1.18	0.74
	Right Front	10,000	2.93	9,100	2.67	1.30	0.88

SGS365TS, SGSX365TS

	Burner	NG	NG kW	LP	LP kW	NG Orifice	LP Orifice
	Location	BTU/HR		BTU/HR		(mm)	(mm)
	Left Front	9,100	2.67	6,000	1.76	1.28	0.74
	Left Rear	12,000	3.52	9,100	2.67	1.45	0.88
	Center	16,000	4.69	15,000	4.40	1.80	1.12
	Right Rear	9,100	2.67	6,000	1.76	1.28	0.74
	Right Front	12,000	3.52	9,100	2.67	1.45	0.88

SGSP305TS, SGSXP305TS

	Burner	NG	NG kW	LP	LP kW	NG Orifice	LP Orifice
	Location	BTU/HR		BTU/HR		(mm)	(mm)
	Left Front	8,000	2.34	6,000	1.76	1.18	0.74
	Left Rear	10,000	2.93	9,100	2.67	1.30	0.88
	Center	18,000	5.28	15,000	4.40	1.90	1.12
	Right Rear	8,000	2.34	6,000	1.76	1.18	0.74
	Right Front	10,000	2.93	9,100	2.67	1.30	0.88

SGSP365TS, SGSXP365TS

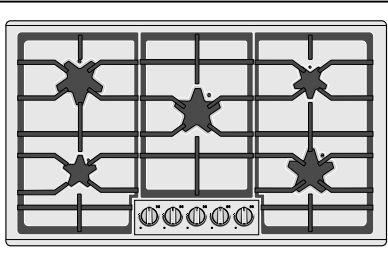
	Burner	NG	NG kW	LP	LP kW	NG Orifice	LP Orifice
	Location	BTU/HR		BTU/HR		(mm)	(mm)
	Left Front	9,100	2.67	6,000	1.76	1.28	0.74
	Left Rear	12,000	3.52	9,100	2.67	1.45	0.88
	Center	18,000	5.28	15,000	4.40	1.90	1.12
	Right Rear	9,100	2.67	6,000	1.76	1.28	0.74
	Right Front	12,000	3.52	9,100	2.67	1.45	0.88

Table de MATIÈRES

Définitions de sécurité	13
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	14
Utilisation sécuritaire de l'électroménager alimenté au gaz :	14
Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie :	15
Préparatifs	17
Pièces incluses	17
Procédure d'installation	18
Liste de vérification	18
Étape 1 : Conversion du régulateur de pression	18
Étape 2 : Remplacement des ports et des venturis	19
Étape 3 : Conversion des robinets pour le gaz de PL ..	21
Vérification de l'installation	21
Test pour fuites de gaz	21
Vérification de la pression d'admission du gaz	21
Dernière vérification	22
Avant d'appeler le service de dépannage	23
Plaque signalétique du produit	23
Soutien THERMADOR®	24
Dépannage	24
Pièces et accessoires	24
Cotes BTU	25

*Cet appareil électroménager
de THERMADOR*
est fait par BSH Home Appliances Ltd.
6696 Financial Drive, Unit 3
Mississauga, ON L5N 7J6

Question ?

1-800-735-4328

www.thermador.ca

Nous attendons de vos nouvelles.

Définitions de sécurité

▲ AVERTISSEMENT

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

▲ ATTENTION

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

AVIS : Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

Remarque : Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.

⚠ IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Utilisation sécuritaire de l'électroménager alimenté au gaz :

⚠ AVERTISSEMENT : Si les directives ne sont pas suivies à la lettre, il y a un risque d'incendie ou d'explosion pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou un décès.

- Ne pas conserver ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - Ne pas essayer de mettre un appareil sous tension.
 - Ne pas toucher d'interrupteur de courant électrique.
 - Ne pas utiliser de téléphones dans l'édifice.
 - Communiquer immédiatement avec le fournisseur de gaz depuis l'appareil téléphonique d'un voisin. Respecter les directives du fournisseur de gaz.
 - S'il s'avère impossible de joindre le fournisseur de gaz, communiquer avec les pompiers.
- Utiliser les services d'un installateur ou d'une agence de services qualifiés ou le fournisseur de gaz pour procéder à l'installation et aux réparations.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

TROUSSE DE CONVERSION DES TABLES DE CUISSON THERMADOR, DES MODÈLES TRADITIONNELS AU GAZ NATUREL (GN) AU GAZ PROPANE (PL).

Cette trousse est utilisée pour convertir les brûleurs scellés STAR® des tables de cuisson de séries SGS, SGSX, SGSP et SGSXP d'un fonctionnement au gaz naturel pour être utilisé au gaz propane (PL). Elle ne sert pas à convertir d'autres modèles ou séries Thermador de tables de cuisson, de cuisinières, ou d'autres marques de tables de cuisson qui utilisent des brûleurs scellés.

AVERTISSEMENT

Cette trousse de conversion doit être installée par une agence de réparation qualifiée en conformité aux directives du fabricant et de tous les autres codes et exigences en vigueur de l'autorité ayant juridiction. Si les directives ne sont pas suivies à la lettre, il y a un risque d'incendie, d'explosion ou de génération de monoxyde de carbone pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou une perte de vie.

L'agence de réparation qualifiée est responsable de la bonne installation de cette trousse. L'installation n'est pas jugée terminée jusqu'à ce que l'on ait testé l'appareil converti comme précisé dans les directives du fabricant fournies avec la trousse.

IMPORTANT : Seul un technicien ou un installateur qualifié en réparation peut procéder à cette conversion.

INSTALLATEUR : Prière de laisser les directives de conversion avec cet appareil à l'intention du propriétaire.

PROPRIÉTAIRE : Prière de conserver les instructions pour référence ultérieure.

Pour les installations au Massachusetts :

1. L'installation doit être exécutée par un entrepreneur, un plombier ou un ajusteur d'appareils à gaz qualifié ou autorisé par l'État, la province ou la région.
2. Le robinet d'arrêt doit être robinet à gaz avec poignée en T.
3. Le connecteur à gaz souple ne doit pas dépasser 36 pouces.

ATTENTION

Lors du raccordement de l'appareil au gaz propane, assurez-vous que le réservoir de gaz est doté de son propre régulateur de pression élevée. De plus, un régulateur de pression a été livré avec la table de cuisson. Ce deuxième régulateur doit être installé avec la table de cuisson. La pression maximale de gaz de cet appareil ne doit pas dépasser 14 po de colonne d'eau au régulateur du réservoir de gaz propane.

Veillez respecter les exigences ci-dessous lors de la mise à l'essai de la canalisation du système d'alimentation en gaz :

a) L'appareil et son propre robinet d'arrêt doivent être déconnectés de la canalisation du système d'alimentation en gaz aux pressions de test qui dépassent 1/2 psig (3,5 kPa).

b) L'appareil doit être isolé de la canalisation du système d'alimentation en gaz en fermant son propre robinet d'arrêt manuel pour tout test à des pressions égales ou inférieures à 1/2 psig (3,5 kPa).

Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie :

AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, comme du chlorure de vinyle, reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples renseignements, consultez www.P65Warnings.ca.gov.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Remarque : AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT : En application de la loi californienne concernant la salubrité de l'eau et la protection contre les substances chimiques (« California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act »), le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste reconnue par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou pouvant causer des malformations ou présenter un danger pour la reproduction, et les entreprises sont tenues d'avertir les consommateurs des risques potentiels d'exposition à de telles substances. La combustion de gaz combustible pour la cuisson et l'élimination de résidus pendant l'autonettoyage peuvent générer de faibles quantités de monoxyde de carbone. Dans les fours équipés du Nettoyage Auto, de faibles quantités de formaldéhyde peuvent se dégager lors de l'élimination des salissures pendant les quelques premiers cycles autonettoyants. La Californie classe le formaldéhyde parmi les produits potentiellement cancérigènes. Le monoxyde de carbone est une cause possible de toxicité pour la reproduction. Il est possible de réduire l'exposition à ces substances en :

1. assurant une bonne ventilation lors de la cuisson au gaz; et
2. utilisant l'appareil selon les instructions de ce manuel.

Préparatifs

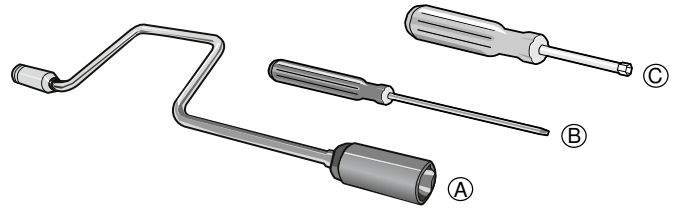
Ce processus de conversion ajuste le débit de gaz vers les brûleurs pour accommoder la source de gaz de combustion au PL.

⚠ ATTENTION

COUPER LE GAZ ET L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Procédez comme suit :

- fermez le robinet de gaz pour couper l'alimentation en gaz de la conduite de la table de cuisson.
- dégagez la fiche du cordon d'alimentation de la table de cuisson de la prise électrique ou ouvrez le disjoncteur du boîtier de disjoncteurs.
- mettez tous les boutons de commande à la position d'arrêt.



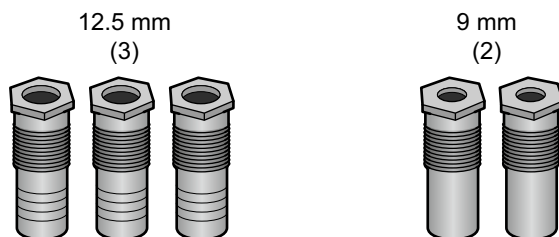
Outils requis

A	Douille de 20 mm (et clé à douille ou à cliquet)
B	Tournevis à lame plate
C	Clé à douille de 7 mm (extension minimum de 3 po)

Pièces incluses

Contenu de la trousse d'installation

Composant	Quantité
Directives de la trousse de conversion	1
Autocollant de conversion	1
Ruban de mousse	1
Venturis	
12,5 mm	3
9 mm	2
Ports	
port de 112	1
port de 88	2
port de 74	2



Remarque : Selon le modèle, il est possible que la trousse ait plus de venturis et de ports que nécessaire pour effectuer la conversion de l'appareil électroménager.

Procédure d'installation

Ce processus de conversion ajuste le débit de gaz vers les brûleurs pour accommoder la source de gaz de combustion au PL.

⚠ ATTENTION

COUPER LE GAZ ET L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Procédez comme suit :

- fermez le robinet de gaz pour couper l'alimentation en gaz de la conduite de la table de cuisson.
- dégagez la fiche du cordon d'alimentation de la table de cuisson de la prise électrique ou ouvrez le disjoncteur du boîtier de disjoncteurs.
- mettez tous les boutons de commande à la position d'arrêt.

Liste de vérification

Pour le bon fonctionnement de l'électroménager, il faut bien achever chacune des étapes suivantes.

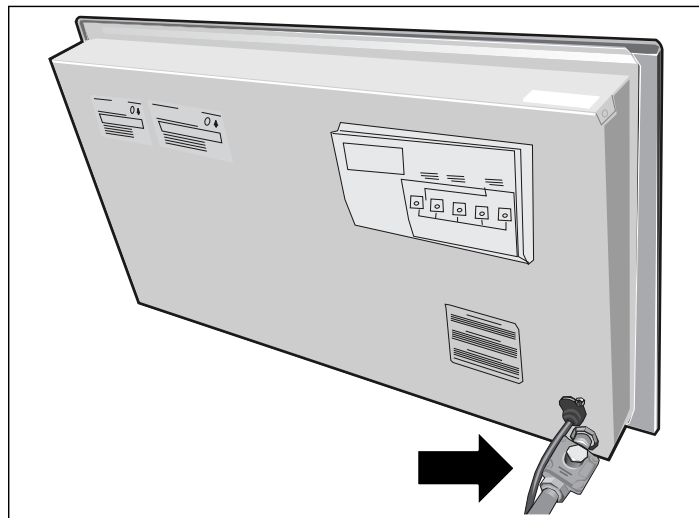
Cocher les étapes au fur et à mesure qu'elles sont achevées.

<input type="checkbox"/> Étape 1	Conversion du régulateur de pression pour utilisation de gaz de PL.
<input type="checkbox"/> Étape 2	Retrait des grilles et des chapeaux de brûleur. Retrait des ports et des venturis de gaz naturel (GN) et remplacement par les pièces correspondantes (le cas échéant) de gaz de PL fournis dans cette trousse.
<input type="checkbox"/> Étape 3	Remise des brûleurs, des chapeaux de brûleur et des grilles en place.
<input type="checkbox"/> Étape 4	Ajustement des robinets de l'appareil pour les réglages au gaz de PL.

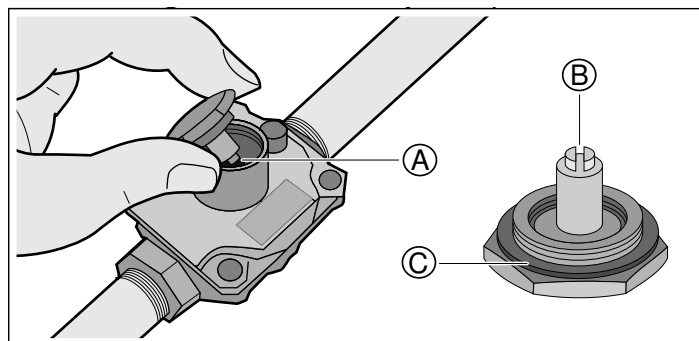
Étape 1 : Conversion du régulateur de pression

Localiser le régulateur de pression au bas du coin droit de la table de cuisson.

Remarque : La flèche au dos du régulateur doit pointer dans la direction du débit de gaz vers la table de cuisson.

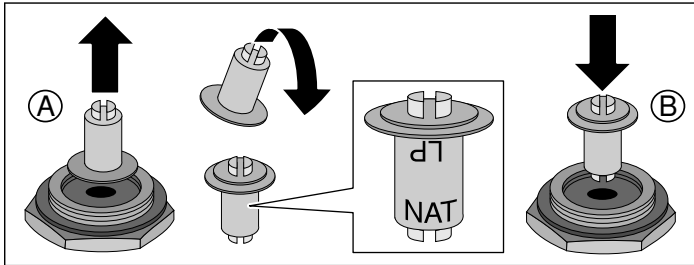


1. Retirer le capuchon de forme hexagonale du régulateur. Assurez-vous de ne pas déloger le joint extérieur du capuchon ou le ressort à l'intérieur du régulateur.
2. Saisir solidement la tige de plastique du bouton et tirer avec force pour le dégager du capuchon de métal. La tige s'enclenche et est bien serrée dans une rainure du capuchon et peut demander beaucoup de force pour la retirer. (Conseil : il peut être utile de balancer délicatement la tige de plastique tout en tirant dessus pour le retirer du capuchon de métal.)



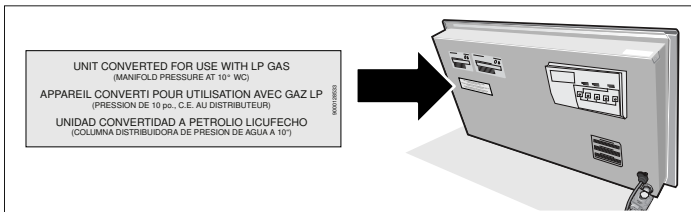
A	Ressort
B	Tige de plastique du bouton
C	Joint extérieur

3. Après le dégagement de la tige du capuchon, tourner la tige sur 180 degrés de sorte que l'extrémité du bouton de la tige est à l'écart du capuchon et les lettres LP de la tige sont à l'envers lorsque le capuchon est à plat sur sa tête. Enclencher la tige en place dans cette position en l'insérant dans la rainure du capuchon de métal. La tige devrait s'enclencher en place.



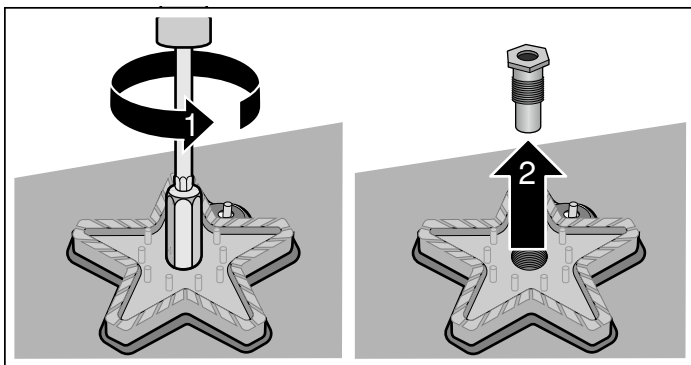
A	Gaz naturel
B	Gaz de PL

4. **Important** : Coller l'autocollant métallique (inclus dans cette trousse de conversion) au bas de l'électroménager, comme illustré, pour qu'il soit près de la plaque signalétique de l'appareil (indique le numéro de modèle et les renseignements concernant l'électroménager). Cet autocollant indique que l'électroménager a été converti à une utilisation de gaz de PL.



Étape 2 : Remplacement des ports et des venturis

1. Retirer les grilles et les chapeaux de brûleur.
2. Retirer les venturis avec une douille de 20 mm.



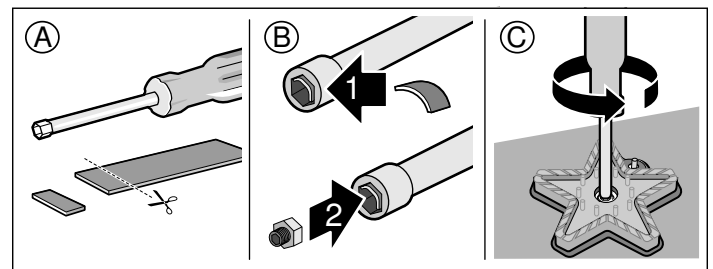
3. Mettre les venturis de GN (gaz naturel) de côté tout en notant à quel brûleur ils correspondent. Conserver pour usage ultérieur au besoin.

4. Retirer les ports.

Remarques

- Pour retirer ou remplacer les ports, vous aurez besoin d'une clé à douille de 7 mm. La clé doit être insérée d'au moins 2 1/2 po (64 mm) dans la cavité du brûleur pour atteindre le port.
- Pour réduire la possibilité de perdre un port au retrait, ajouter un morceau de ruban adhésif ou de ruban de mousse au fond de la douille.

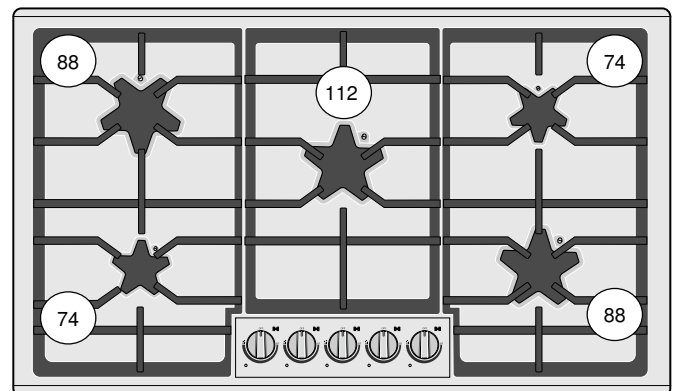
- A** Couper un petit morceau du ruban de mousse (fourni) de cette trousse (environ 1/4 x 1/2 po / 6 x 12 mm)
- B** Insérer le ruban de sorte qu'il s'enroule sur une paroi de la douille pour qu'il reste en position.
- C** Le ruban collera au port et l'empêchera de tomber hors de la douille au cours de l'extraction.



Remarque : Conserver les ports de gaz naturel au cas où il serait nécessaire de reconvertir l'électroménager au gaz naturel.

5. Déterminer le bon positionnement des ports de gaz de PL selon la disposition indiquée sur le carton de l'emballage (voir l'illustration ci-dessous).

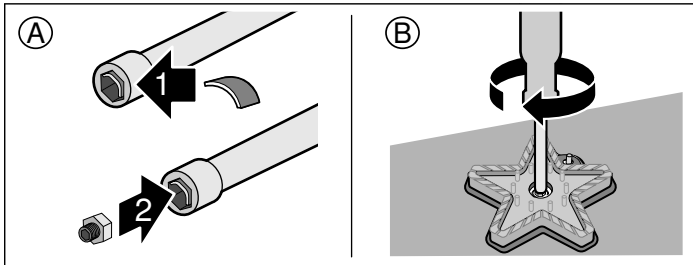
Ports de gaz PL



Les diamètres des ports sont indiqués dans les cercles blancs et correspondent à chaque brûleur illustré dans l'image ci-dessus. Ces chiffres sont gravés sur le côté de chaque port. Il est très important d'installer le bon diamètre de port pour chacun des brûleurs.

6. Insérer chaque port de gaz de PL (fourni dans cette trousse) dans la douille avec le petit morceau de ruban mousse (pour un ajustement serré).

- A S'assurer que le petit morceau de ruban mousse utilisé plus tôt est enroulé contre l'une des parois de la douille.
- B Lorsque vous insérez la clé à douille sur le port, le ruban aidera à maintenir le port bien serré dans la douille. Cela empêchera le port de tomber hors de la douille au cours de l'insertion.



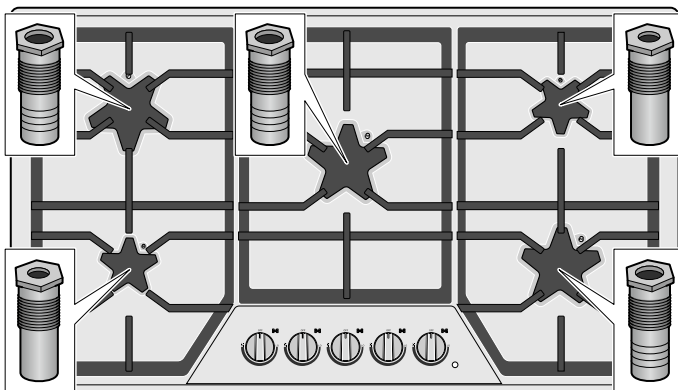
Remarques

- Si vous convertissez l'un des modèles suivants, passer aux étapes 7 à 10 : SGS305TS, SGSX305TS, SGS365TS et SGSX365TS.
- Si vous convertissez l'un des modèles suivants, passer à l'étape 11 : SGSP305TS, SGSXP305TS, SGSP365TS, SGSXP365TS.

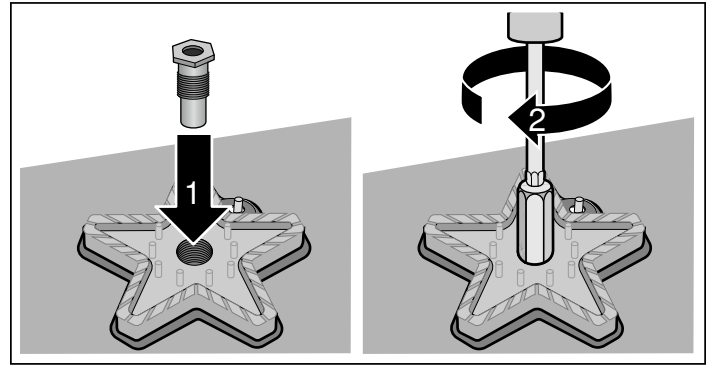
7. Déterminer le bon positionnement des venturis de gaz de PL selon la disposition indiquée à l'image ci-dessous.

Remarque : Ils sont identifiés par des rainures tout autour de la section inférieure. L'image ci-dessous montre le bon positionnement du venturi sur le brûleur qui correspond. Il est très important d'installer le bon diamètre de venturi pour chacun des brûleurs.

Venturis pour les modèles SGS et SGSX LP :



8. Insérer chacun des venturis de gaz au PL fourni avec cette trousse. Bien serrer.



9. Remettre les brûleurs, les chapeaux de brûleur et les grilles en place.

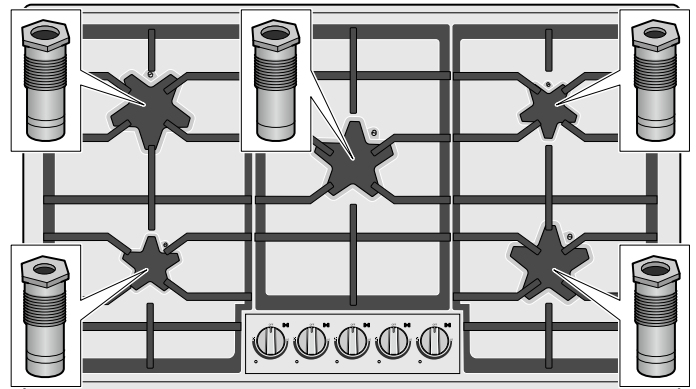
10. Continuer à l'étape 3.

11. Réinstaller les venturis de l'étape 2, partie 3. Poursuivre à l'étape 3.

Remarque

- Les venturis doivent être réinstallés exactement dans la même position que lors de l'expédition de l'usine. Utiliser le diagramme ci-dessous comme référence.
- Ils sont identifiés par des rainures tout autour de la section inférieure. L'image ci-dessous montre le bon positionnement du venturi sur le brûleur qui correspond. Il est très important d'installer le bon diamètre de venturi pour chacun des brûleurs.

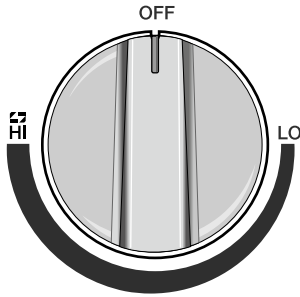
Venturis pour les modèles SGSP et SGSXP LP



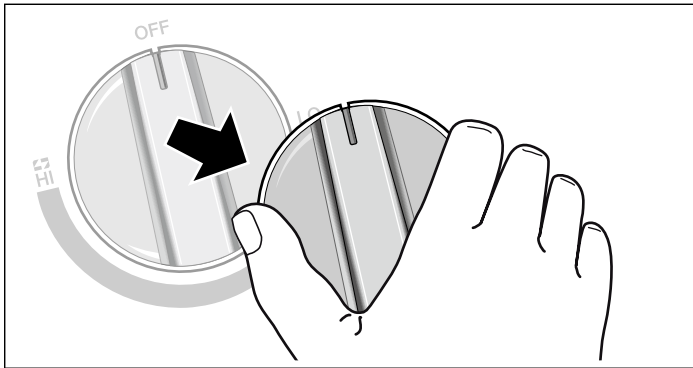
Étape 3 : Conversion des robinets pour le gaz de PL

Il faut régler le jet de contournement de chacun des robinets.

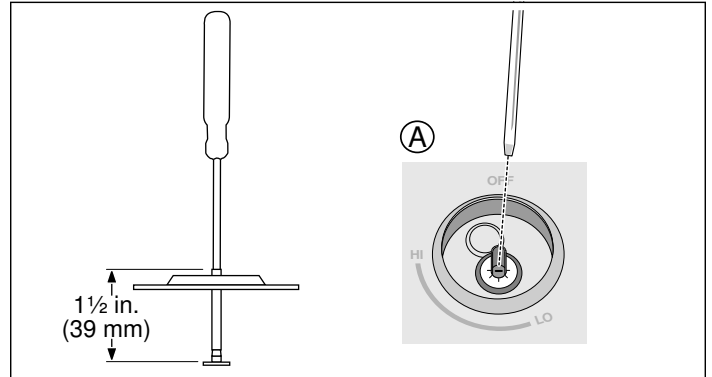
1. Mettre tous les boutons à la position d'arrêt.



2. Retirer les boutons.



3. Localiser le bon point d'insertion de la lame mince du long tournevis à lame plate pour ajuster le jet de contournement (voir l'illustration suivante).
Insérer un long tournevis à lame plate et mince dans la tige creuse du robinet. La vis de réglage se trouve à environ 1 1/2 po (39 mm) du haut de la tige. Le tournevis passe par une mince barrière de caoutchouc dans la tige (prévient les dommages en cas de débordement sur la surface de l'appareil).



4. Insérer l'extrémité du tournevis dans la vis de réglage et tourner lentement le tournevis pour sentir l'insertion de la lame dans la vis. Puis tourner la vis dans le sens horaire sur près de 70 degrés (moins de 1/4 de tour) jusqu'à ce qu'il soit au fond (la vis ne tourne plus). Il ne faut pas beaucoup de force pour faire tourner la vis. Cesser de visser dès que la vis cesse de tourner. Ne pas trop la serrer. Recommencer pour chacun des robinets jusqu'à ce qu'ils soient tous bien réglés.
5. Remettre les boutons en place.

Vérification de l'installation

Test pour fuites de gaz

▲ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS UTILISER UNE FLAMME POUR DÉTECTER LES FUITES DE GAZ.

En cas de fuites décelées, ne pas passer à la prochaine étape sans avoir corrigé toutes les fuites.

L'installateur doit procéder au test de fuites selon les directives fournies dans cette section.

Ouvrir le gaz. Appliquer un liquide de détection de fuites non corrosif à toutes les jonctions et tous les raccords des conduites de gaz entre le robinet d'arrêt et la table de cuisson. Inclure les raccords et les jonctions de gaz de la table de cuisson si les raccords auraient pu être déréglés au cours de l'installation. Une bulle qui apparaît autour d'un raccordement indique une fuite. Il est également possible d'utiliser un détecteur électronique de fuite de gaz.

En présence d'une fuite, couper l'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt et serrer le ou les raccords qui fuient. Tester de nouveau la présence de fuites en ouvrant le robinet d'arrêt de l'alimentation de gaz. Quand aucune bulle n'apparaît, le test de fuite est terminé. Essuyer tout résidu de liquide de détection de fuite.

Vérification de la pression d'admission du gaz

Il est nécessaire de déconnecter la table de cuisson et son propre robinet d'arrêt de la canalisation du système d'alimentation en gaz pour tout test de pression de la canalisation du système d'alimentation à des pressions de test égales ou inférieures à 14 po de colonne d'eau (environ 1/2 PSIG/3,5 kPa).

S'il faut vérifier la pression d'admission du gaz, raccorder un manomètre (jauge à eau) ou un autre appareil de lecture de pression du gaz au port du brûleur droit arrière. Avec un tuyau de caoutchouc d'environ 1/4 po de diamètre interne, tenir le tuyau bien serré au-dessus du port. Ouvrir la soupape du brûleur.

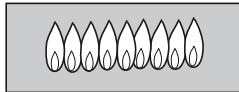
Dernière vérification

À la fin de la conversion, insérer le chapeau de brûleur du bon diamètre en place sur la rainure et vérifier le fonctionnement de l'allumeur électrique. Vérifier les caractéristiques de la flamme. La flamme doit être bleue avec une toute petite extrémité jaune sur le cône extérieur des flammes.

Vérification des caractéristiques de la flamme

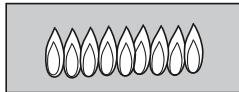
Flammes jaunes :

Réglages supplémentaires requis.



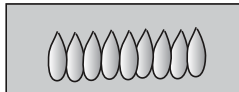
Extrémités des cônes externes jaune :

Normales pour un gaz de pétrole liquéfié.



Flammes bleues douces :

Normales pour le gaz naturel.



-
- Si la flamme est entièrement ou presque toute jaune, vérifier le réglage du régulateur au bon combustible. Après le réglage, procéder à un nouveau test.
 - Au cours du démarrage initial, il est normal que la flamme soit bigarrée de jaune. Se laisser l'appareil fonctionner de quatre à cinq minutes puis réévaluer avant de procéder aux réglages.

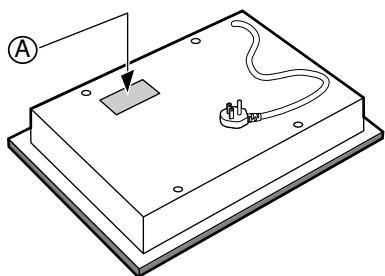
Avant d'appeler le service de dépannage

Si les allumeurs ne produisent pas d'étincelles ou que les témoins ne s'allument pas (offerts sur certains modèles), vérifier la source d'alimentation électrique à la recherche d'un fusible grillé ou d'un disjoncteur actionné.

Consultez l'énoncé de garantie limitée dans le Manuel d'utilisation et d'entretien. Consultez le Manuel d'utilisation et d'entretien pour les renseignements de dépannage.

Plaque signalétique du produit

La plaque signalétique comporte le numéro de modèle et le numéro FD (numéro de production/code unique d'identification) de la table de cuisson. Elle est située sur le dessous de la table de cuisson.



Emplacement de la plaque signalétique

A Plaque signalétique

Numéro de modèle et numéro FD

Le numéro de modèle et le numéro FD de l'appareil électroménager figurent sur la plaque signalétique. Prendre ces numéros en note dans l'espace ci-dessous pour économiser du temps, au cas où l'appareil électroménager aurait besoin de réparations.

No de modèle	No FD
Thermador	800-735-4328
Service après-vente	

Conservez votre facture ou votre contrat aux fins de validation de garantie si jamais vous avez besoin d'une réparation.

Soutien THERMADOR®

Dépannage

Nous sommes conscients que vous avez investi des sommes considérables dans votre cuisine. Nous nous engageons à vous offrir, ainsi qu'à votre appareil, un service de dépannage qui vous permettra de profiter de votre cuisine pendant de nombreuses années.

N'hésitez pas à communiquer avec notre service à la clientèle STAR® si vous avez des questions ou dans l'éventualité peu probable où votre appareil THERMADOR® nécessiterait de l'entretien. Notre équipe de dépannage se fera un plaisir de vous aider.

États-Unis

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canada

800-735-4328

www.thermador.ca

Pièces et accessoires

Pour vous procurer des pièces, des filtres, du détartrant, des produits nettoyants pour l'acier inoxydable et autres, rendez-vous sur la boutique en ligne THERMADOR® ou communiquez avec nous par téléphone.

États-Unis

<http://store.thermador.com/us>

Canada

- Si vous résidez dans les provinces de l'Atlantique, en Ontario ou au Québec, communiquer avec :

Marcone

1.800-287-1627

- Si vous résidez dans un territoire, au Manitoba, en Saskatchewan, en Alberta ou en Colombie-Britannique, communiquer avec :

Reliable Parts

800-663-6060

Cotes BTU

SGS305TS, SGSX305TS

Emplacement du brûleur	GN		PL		Port NG (mm)	Port PL (mm)
	BTU/H	kW	BTU/H	kW		
Avant gauche	8 000	2,34	6 000	1,76	1,18	0,74
Arrière gauche	10 000	2,93	9 100	2,67	1,30	0,88
Central	16 000	4,69	15 000	4,40	1,80	1,12
Arrière droit	8 000	2,34	6 000	1,76	1,18	0,74
Avant droit	10 000	2,93	9 100	2,67	1,30	0,88

SGS365TS, SGSX365TS

Emplacement du brûleur	GN		PL		Port NG (mm)	Port PL (mm)
	BTU/H	kW	BTU/H	kW		
Avant gauche	9 100	2,67	6 000	1,76	1,28	0,74
Arrière gauche	12 000	3,52	9 100	2,67	1,45	0,88
Central	16 000	4,69	15 000	4,40	1,80	1,12
Arrière droit	9 100	2,67	6 000	1,76	1,28	0,74
Avant droit	12 000	3,52	9 100	2,67	1,45	0,88

SGSP305TS, SGSXP305TS

Emplacement du brûleur	GN		PL		Port NG (mm)	Port PL (mm)
	BTU/H	kW	BTU/H	kW		
Avant gauche	8 000	2,34	6 000	1,76	1,18	0,74
Arrière gauche	10 000	2,93	9 100	2,67	1,30	0,88
Central	18 000	5,28	15 000	4,40	1,90	1,12
Arrière droit	8 000	2,34	6 000	1,76	1,18	0,74
Avant droit	10 000	2,93	9 100	2,67	1,30	0,88

SGSP365TS, SGSXP365TS

Emplacement du brûleur	GN		PL		Port NG (mm)	Port PL (mm)
	BTU/H	kW	BTU/H	kW		
Avant gauche	9 100	2,67	6 000	1,76	1,28	0,74
Arrière gauche	12 000	3,52	9 100	2,67	1,45	0,88
Central	18 000	5,28	15 000	4,40	1,90	1,12
Arrière droit	9 100	2,67	6 000	1,76	1,28	0,74
Avant droit	12 000	3,52	9 100	2,67	1,45	0,88

ÍNDICE

Definiciones de seguridad	26
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES ...	27
Seguridad para aparatos de gas	27
Advertencia en virtud de la Proposición 65 del estado de California:	28
Preparación	29
Piezas incluidas	29
Procedimiento de instalación	30
Lista de comprobación	30
Paso 1 - Convertir el regulador de presión	30
Paso 2 - Sustituir las espreas y los tubos Venturi	31
Paso 3 - Convertir las válvulas para su uso con gas LP .	33
Comprobar la instalación	33
Comprobar que no haya fugas de gas	33
Comprobar la presión del gas del colector	34
Comprobación final	34
Antes de llamar al servicio técnico	35
Etiqueta de clasificación del producto	35
Soporte técnico de THERMADOR®	36
Servicio técnico	36
Piezas y accesorios	36
Clasificaciones de BTU	37

Este electrodoméstico de THERMADOR

es hecho por
 BSH Home Appliances Corporation
 1901 Main Street, Suite 600
 Irvine, CA 92614

¿Preguntas?

1-800-735-4328

www.thermador.com

¡Con gusto lo atenderemos!

Definiciones de seguridad

▲ ADVERTENCIA

Esto indica que pueden producirse heridas graves o incluso la muerte si no se cumple con esta advertencia.

▲ ATENCION

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

AVISO: Esto indica que pueden producirse daños en el aparato o en los bienes si no se cumple con este aviso.

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad para aparatos de gas

⚠ ADVERTENCIA: Si la información en estas instrucciones no se sigue con precisión, se puede producir un incendio o una explosión ocasionando daños a la propiedad, lesiones a las personas o incluso la muerte.

- No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la proximidad de este aparato o cualquier otro.
- **QUÉ HACER SI DETECTA OLOR A GAS**
 - No trate de encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No utilice ningún teléfono en su edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde un teléfono vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no puede contactar a su proveedor de gas, comuníquese con el departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser llevados a cabo por un instalador calificado, agencia de servicio o el proveedor de gas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

KIT DE CONVERSIÓN DE PLACA DE COCCIÓN THERMADOR PARA MODELOS TRADICIONALES DE GAS NATURAL (GN) A GAS PROPANO (LP).

Este kit se utiliza para convertir placas de cocción STAR® con quemadores sellados de las series SGS, SGSX, SGSP y SGSXP del funcionamiento con gas natural al funcionamiento con gas propano (LP). Este kit no se puede utilizar para convertir otros modelos o series de placas de cocción con quemadores sellados de Thermador o de otras marcas.

ADVERTENCIA

Este kit de conversión deberá ser instalado por una agencia de servicio calificada de acuerdo con las instrucciones del fabricante y respetando todos los requisitos y normas de la autoridad competente. Si la información en estas instrucciones no se sigue con exactitud, se puede producir un incendio, una explosión o una emisión de monóxido de carbono, ocasionando daños a la propiedad, lesiones a las personas o incluso la muerte.

La agencia de servicio calificada es responsable de la instalación adecuada de este kit. La instalación no se considerará correcta y completa hasta que se haya comprobado el funcionamiento del electrodoméstico adaptado del modo especificado en las instrucciones del fabricante que se facilitan con el kit.

IMPORTANTE: Esta conversión solo puede realizarla un técnico de servicio o instalador calificado.

INSTALADOR: Dejar estas instrucciones de conversión con esta unidad para uso del propietario.

PROPIETARIO: Conservar estas instrucciones para referencia futura.

Para instalaciones en Massachusetts:

1. La instalación debe hacerla un contratista, plomero o instalador de gas calificado o con licencia del estado, provincia o región.
2. La llave de cierre tiene que ser una llave de gas en T.
3. El conector de gas flexible debe tener una longitud no superior a 36 pulgadas.

ATENCIÓN

Al conectar la unidad con el gas propano, asegurarse de que el tanque de gas propano esté equipado con su propio regulador de alta presión. Además, se suministra un regulador de presión con la placa de cocción. Este segundo regulador debe instalarse con la placa de cocción. La presión de gas máxima que llegue al electrodoméstico no debe ser superior a 14.0 pulgadas de columna de agua desde el regulador del tanque de gas propano.

Al realizar pruebas en el sistema de tuberías de suministro, deben cumplirse los siguientes requisitos:

a) El electrodoméstico y su llave de cierre individual deberán estar desconectados del sistema de tuberías de suministro de gas cuando las presiones de las pruebas superen 1/2 psi (3.5 kPa).

b) El electrodoméstico deberá aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su llave de cierre individual manual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas con presiones iguales o inferiores a 1/2 psi (3.5 kPa).

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

ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluyendo cloruro de vinilo, que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos u otro daño reproductivo. Para obtener más información, ir a la página web: www.P65Warnings.ca.gov.

Nota: INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD: la Ley de aplicación de líquidos potables y tóxicos exige que el gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas que se sabe que provocan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos y exige a las empresas que adviertan a sus clientes de la exposición potencial a dichas sustancias. El proceso de quemado del combustible para cocción a gas y la eliminación de los restos durante la autolimpieza puede generar pequeñas cantidades de monóxido de carbono. El aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza desprende pequeñas cantidades de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. California incluye el formaldehído como una potencial causa de cáncer. El monóxido de carbono es una causa potencial de toxicidad reproductiva. Se puede reducir la exposición a estas sustancias de las siguientes formas:

1. Garantizando una buena ventilación cuando se cocina con gas.
2. Utilizando la unidad de forma acorde con las instrucciones de este manual.

Preparación

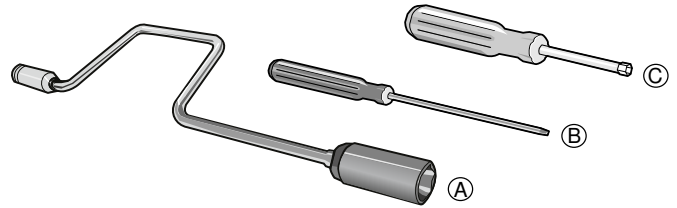
Este proceso de conversión ajusta el flujo de gas a los quemadores para adaptarlos a un combustible de Gas LP.

⚠ ATENCION

CORTAR EL SUMINISTRO DE GAS Y ELECTRICIDAD

Realizar las siguientes acciones:

- cerrar la llave de gas que conecta el sistema de suministro de gas con la placa de cocción
- desenchufar el cable de alimentación de la placa de cocción o apagar el breaker correspondiente en el centro de carga.
- girar todas las perillas de control hasta la posición «OFF» (apagado).



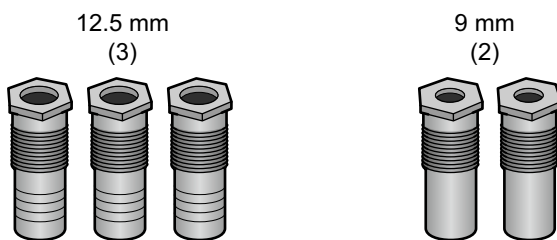
Herramientas necesarias

A	Dado de 20 mm (y destornillador de cuadro o matraca)
B	Destornillador de punta plana
C	Destornillador con dado de 7 mm (longitud mínima de 3 pulgadas)

Piezas incluidas

Contenido del kit de instalación

Componente	Cantidad
Instrucciones del kit de conversión	1
Etiqueta adhesiva de conversión	1
Cinta de espuma	1
Tubos Venturi	
12.5 mm	3
9 mm	2
Espreas	
Esprea 112	1
Esprea 88	2
Esprea 74	2



Nota: En función del modelo, el kit puede contener más tubos Venturi y espreas de los necesarios para completar la conversión del electrodoméstico.

Procedimiento de instalación

Este proceso de conversión ajusta el flujo de gas a los quemadores para adaptarlos a un combustible de Gas LP.

⚠ ATENCION

CORTAR EL SUMINISTRO DE GAS Y ELECTRICIDAD

Realizar las siguientes acciones:

- cerrar la llave de gas que conecta el sistema de suministro de gas con la placa de cocción
- desenchufar el cable de alimentación de la placa de cocción o apagar el breaker correspondiente en el centro de carga.
- girar todas las perillas de control hasta la posición «OFF» (apagado).

Lista de comprobación

Para que el electrodoméstico funcione bien, cada uno de los pasos indicados a continuación se debe de llevar a cabo correctamente.

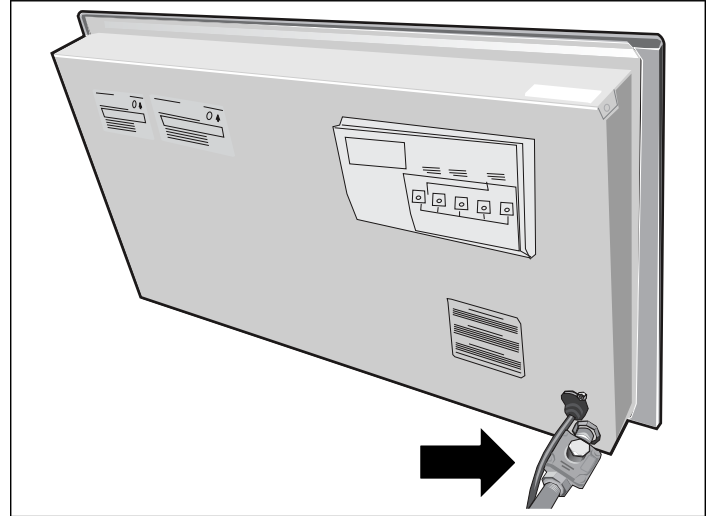
Tachar cada paso después de finalizarlo.

<input type="checkbox"/> Paso 1	Convertir el regulador de presión para su uso con Gas LP.
<input type="checkbox"/> Paso 2	Retirar las rejillas y las tapas de los quemadores. Retirar las espreas y tubos Venturi para gas natural (GN) y sustituirlos por las espreas y tubos Venturi (si procede) para Gas LP que se suministran en este kit.
<input type="checkbox"/> Paso 3	Recolocar las tapas de los quemadores y las rejillas.
<input type="checkbox"/> Paso 4	Adecuar las válvulas de la unidad a los ajustes para Gas LP.

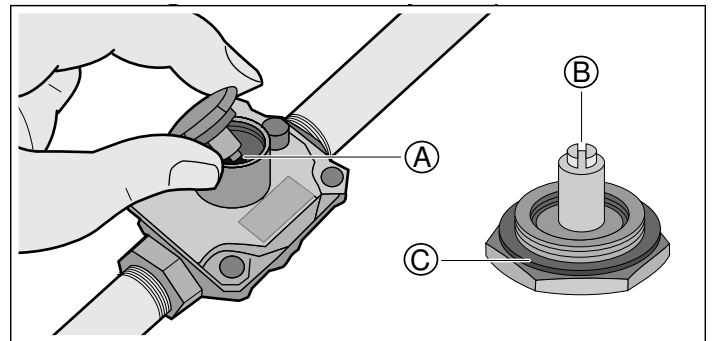
Paso 1 - Convertir el regulador de presión

Localizar el regulador de presión en el extremo inferior derecho de la placa de cocción.

Nota: La flecha de la parte posterior del regulador debe de apuntar en la dirección del flujo de gas hacia la placa de cocción.

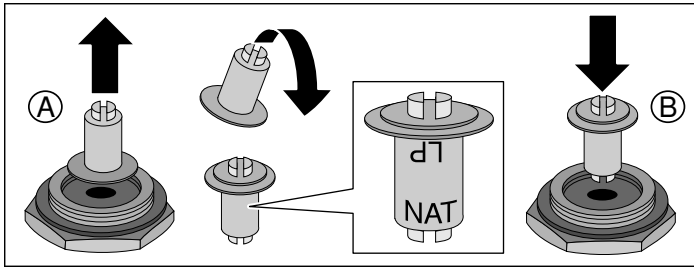


1. Retirar el tapón hexagonal del regulador asegurándose de no sacar la junta del tapón o el muelle de dentro del regulador.
2. Agarrar firmemente el vástago de botón de plástico y jalarlo con fuerza para separarlo del tapón de metal. El vástago está perfectamente encajado en una ranura de la tapa y puede necesitarse un fuerte jalón para extraerlo. (Consejo: puede ser útil «balancear» suavemente el vástago de plástico mientras se jala para retirarlo del tapón de metal.)



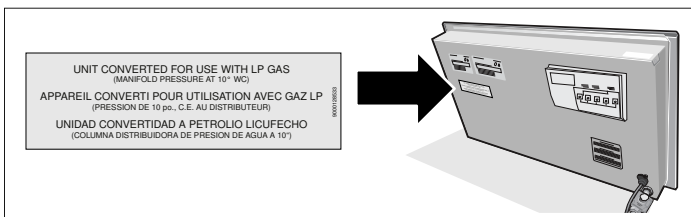
A	Muelle
B	Vástago de botón de plástico
C	Junta

- Tras extraer el vástago del tapón, girar el vástago 180° para que el extremo de botón del vástago quede separado del tapón y las letras «LP» queden al revés cuando el tapón se apoye sobre su cabeza. Volver a introducir el vástago en su sitio insertándolo en la ranura del tapón de metal. El vástago debe encajarse en su posición.



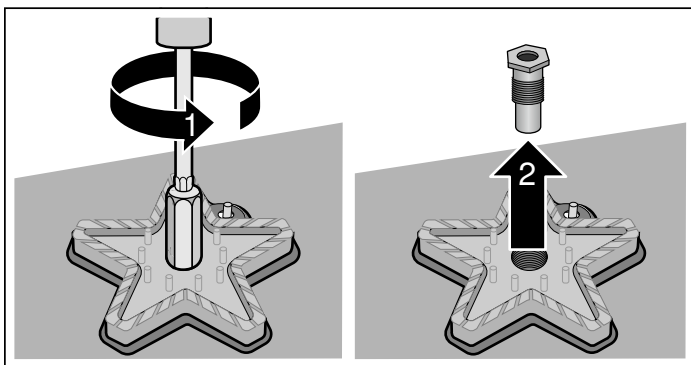
A	Gas natural
B	Gas LP

- Importante:** Pegar la etiqueta adhesiva metálica (incluida en este kit de conversión) en la parte inferior del aparato como se muestra, cerca de la placa de características (muestra el número de modelo e información sobre el electrodoméstico). Esta etiqueta adhesiva notifica de que el electrodoméstico se ha convertido para su uso con Gas LP.



Paso 2 - Sustituir las espreas y los tubos Venturi

- Retirar las rejillas y las tapas de los quemadores.
- Retirar los tubos Venturi con una llave de 20 mm.



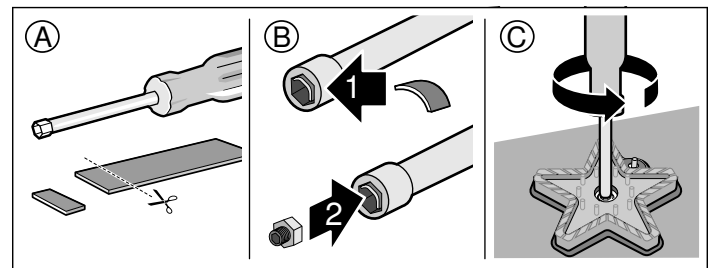
- Apartar los tubos Venturi de GN (gas natural), anotar de qué quemador se retiraron y guardarlos para usarlos más adelante si es necesario.

- Retirar las espreas.

Notas

- Para retirar o sustituir las espreas, se necesita un desarmador de caja con dado de 7 mm. El desarmador de dado tendrá que introducirse aproximadamente 2 1/2" (64 mm) en la cavidad del quemador para alcanzar la esprea.
- Para reducir el riesgo de que la esprea se suelte del desarmador, añadir un pedazo de cinta de espuma o cinta adhesiva en el interior del dado.

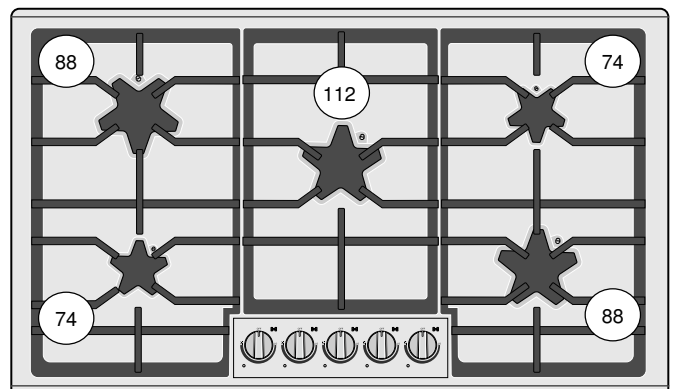
- A** Recortar un pequeño trozo de la cinta de espuma suministrada en este kit (aprox. 1/4" x 1/2" / 6 mm x 12 mm)
- B** Introducirlo de modo que la cinta quede pegada a un lado del dado, para que no se mueva.
- C** La cinta quedará atrapada con la esprea y ayudará a evitar que esta se salga del dado durante la extracción.



Nota: Guardar las espreas para gas natural por si más tarde hiciera falta volver a convertir el aparato para utilizarlo con gas natural.

- Identificar la ubicación correcta de las espreas para Gas LP como se indica en la tarjeta del paquete de espreas (ver la siguiente imagen).

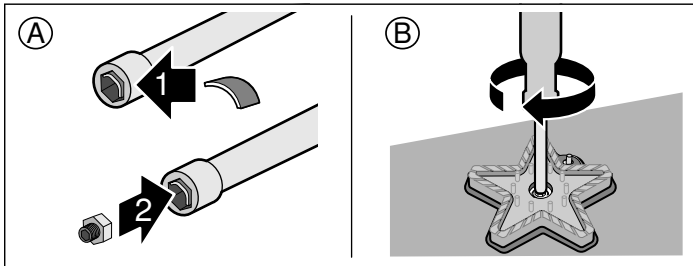
Espreas para gas LP



Las medidas de la esprea se muestran en los círculos blancos para cada quemador tal y como se muestra en la siguiente imagen. Estos números aparecen grabados en el lateral de cada esprea. Es muy importante instalar las espreas de la medida adecuada para cada quemador.

6. Insertar en el dado cada una de las espreas para Gas LP que se suministran con este kit (utilizar un pequeño trozo de cinta de espuma para asegurarse de que queden firmemente colocadas).

- A Comprobar y asegurarse de que el trozo de cinta de espuma utilizada antes está insertado pegado a un lado del dado.
- B Al presionar el dado contra la esprea, la cinta contribuirá a que la esprea se ajuste mejor dentro del dado. De este modo, ayudará a evitar que la esprea se salga del dado durante la inserción.



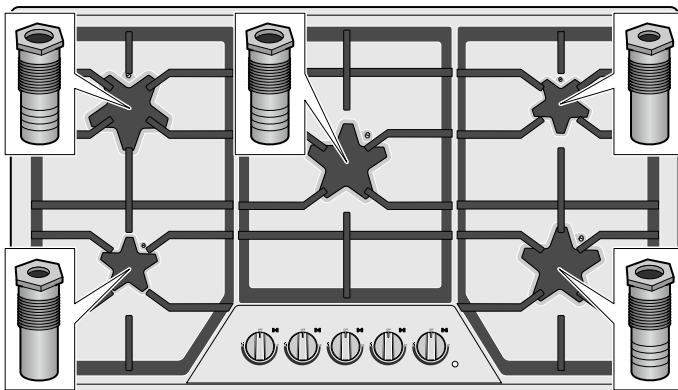
Notas

- Si se convierte una de las siguientes unidades, continuar con los pasos 7 a 10: SGS305TS, SGSX305TS, SGS365TS y SGSX365TS.
- Si se convierte una de las siguientes unidades, pasar al paso 11: SGSP305TS, SGSXP305TS, SGSP365TS, SGSXP365TS.

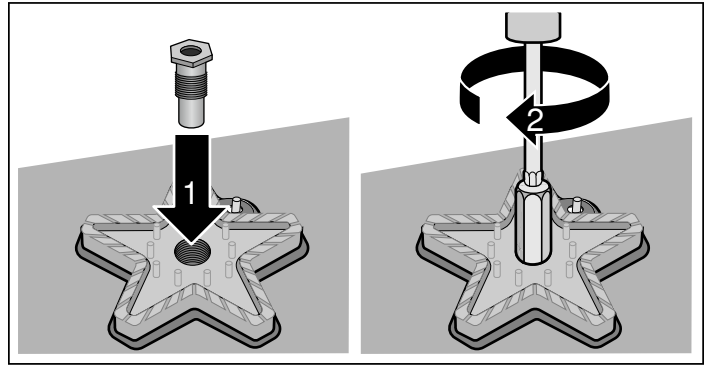
7. Identificar la ubicación correcta de los tubos Venturi para Gas LP como se indica en la siguiente imagen.

Nota: Los tubos Venturi se identifican por las ranuras de su sección inferior. En la siguiente imagen se muestra la colocación correcta del tubo Venturi con sus quemadores correspondientes. Es muy importante instalar los tubos Venturi del tamaño adecuado para cada quemador.

Tubos Venturi para el modelo SGS y SGSX LP:



8. Insertar cada uno de los tubos Venturi de gas LP proporcionados con este kit. Apretar firmemente.



9. Colocar los quemadores, las tapas de los quemadores y las rejillas.

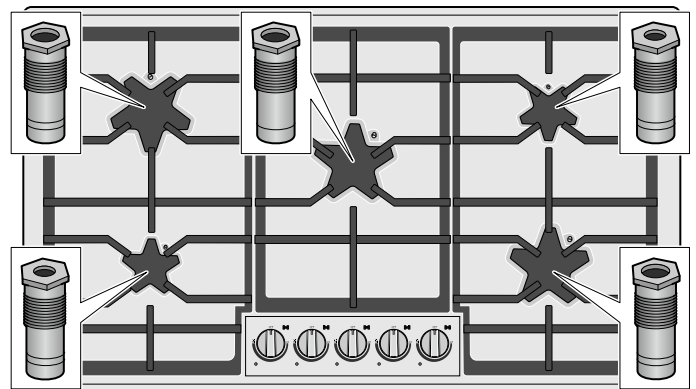
10. Continuar con el paso 3.

11. Volver a instalar los tubos Venturi del Paso 2, parte 3. Continuar con el paso 3.

Nota:

- Los tubos Venturi deben volver a estar en la misma posición que cuando se enviaron de fábrica. El siguiente diagrama se puede utilizar como referencia.
- Los tubos Venturi se identifican por las ranuras de su sección inferior. En la siguiente imagen se muestra la colocación correcta del tubo Venturi con sus quemadores correspondientes. Es muy importante instalar los tubos Venturi del tamaño adecuado para cada quemador.

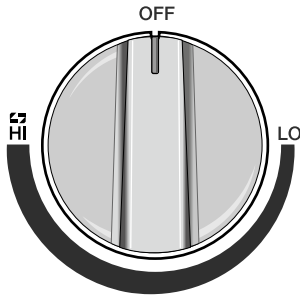
Tubos Venturi de LP para los modelos SGSP y SGSXP



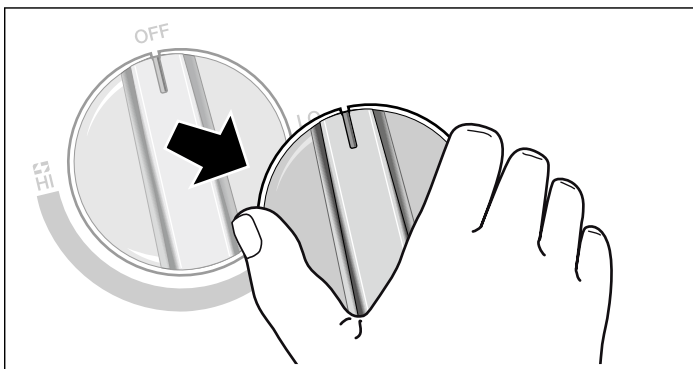
Paso 3 - Convertir las válvulas para su uso con gas LP

Hay que ajustar el flujo de paso para cada válvula.

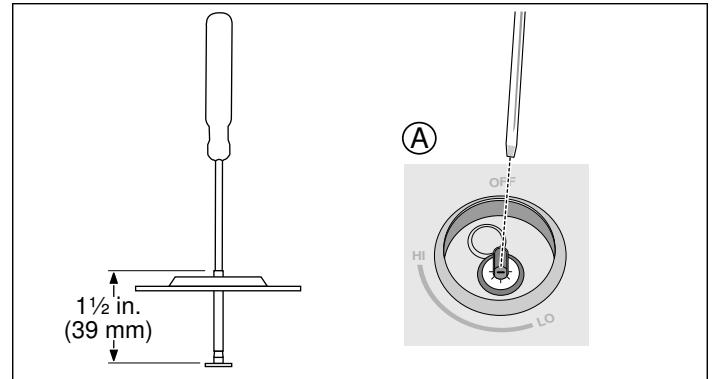
1. Girar todas las perillas hasta la posición «OFF».



2. Retirar las perillas.



3. Localizar el lugar correcto para la inserción de un desarmador largo y delgado de punta plana para ajustar el flujo de paso (ver la siguiente ilustración). Insertar un desarmador largo y delgado de punta plana en el vástago hueco de la válvula. El tornillo de ajuste está aproximadamente a 1½" (39 mm) de la parte superior del vástago. El desarmador se desliza a través de una delgada barrera de hule en el vástago (ayuda a prevenir daños si se produce un derrame en la superficie de la unidad).



4. Insertar la punta del desarmador en el tornillo de ajuste girando lentamente el desarmador y palpando con la punta hasta que se encaje en el tornillo. Después, girar el desarmador en sentido de las agujas del reloj unos 70 grados (menos de un 1/4 de vuelta) hasta que «llega al tope» (no se puede girar más). No es necesario aplicar mucha fuerza para girar el tornillo. Hay que detenerse cuando el tornillo ya no gire más. No apretarlo demasiado. Repetir el proceso en cada válvula hasta que todas se hayan ajustado correctamente.
5. Recolocar las perillas.

Comprobar la instalación

Comprobar que no haya fugas de gas

⚠ ADVERTENCIA

NO UTILIZAR NUNCA UNA LLAMA PARA COMPROBAR SI HAY FUGAS DE GAS

Si se detecta alguna fuga, no continuar con los siguientes pasos hasta que todas las fugas se hayan eliminado.

El instalador debe realizar una prueba de fugas de forma acorde con las instrucciones de esta sección.

Abrir el gas. Aplicar un fluido de detección de fugas en todas las juntas y acoplamientos en el suministro de gas entre la llave de cierre y la placa de cocción. Incluir también los acoplamientos y juntas de gas de la placa de cocción si existe la posibilidad de que las conexiones se hayan visto alteradas en el montaje. Si aparecen burbujas en los acoplamientos y conexiones, hay una fuga. También se puede utilizar un detector de fugas de gas electrónico.

Si se detecta una fuga, cerrar la llave de cierre del suministro de gas y apretar las conexiones donde se haya producido el escape. Volver a comprobar si hay fugas abriendo la llave. Cuando se finaliza la comprobación de fugas (no aparecen burbujas), la prueba ha terminado. Limpiar con un trapo todos los restos de fluido de detección.

Comprobar la presión del gas del colector

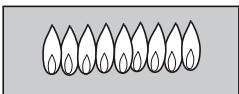
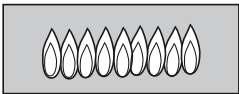
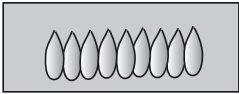
Durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas con presiones superiores a 14" de columna de agua (aproximadamente 1/2" psig, 3.5 kPA), el electrodoméstico y su llave de cierre individual han de desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas.

Si es necesario comprobar la presión del gas del colector, conectar un manómetro (indicador del nivel de agua) u otro dispositivo de medición de presión de gas aprobado en la esprea derecha trasera del quemador superior. Tomar una manguera de hule con un diámetro interior de 1/4" y mantenerla apretada firmemente sobre la esprea. Abrir la llave del quemador.

Comprobación final

Cuando se haya terminado la conversión, colocar cada tapa de quemador de tamaño correspondiente en su posición asentada y encajada, y comprobar el funcionamiento de los dispositivos de ignición eléctricos. Comprobar las características de la llama. La llama debe ser azul con una mínima punta amarilla en su parte exterior.

Comprobar las características de la llama

Llamas amarillas: Se necesita un mayor ajuste.	
Puntas amarillas en la parte exterior: Normal en Gas LP.	
Llamas azul claro: Normal en gas natural.	

- Si la llama es total o principalmente amarilla, comprobar que el regulador esté configurado para el combustible adecuado. Tras el ajuste, volver a comprobar.
- Es normal que haya algunas vetas amarillas al inicio. Dejar funcionar durante 4-5 minutos a la unidad y volver a evaluar antes de hacer los ajustes.

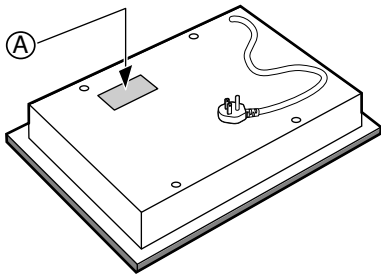
Antes de llamar al servicio técnico

Si los dispositivos de ignición no producen chispas o las lámparas indicadoras de encendido (disponibles en algunos modelos) no se iluminan, revisar la fuente de energía para comprobar si se ha fundido un fusible o se ha activado el breaker del circuito.

Consultar la declaración de garantía limitada en el Manual de uso y cuidado. Para obtener información sobre solución de problemas consultar el Manual de uso y cuidado.

Etiqueta de clasificación del producto

La etiqueta de clasificación muestra el número de modelo y el número FD (número de producción/identificador único del producto) de la placa de cocción. Está ubicada en el lado inferior de la placa de cocción.



Ubicación de la etiqueta de clasificación

A Etiqueta de clasificación

Número de modelo y número FD

El número de modelo y el número FD del electrodoméstico se pueden ver en la etiqueta de clasificación. Apuntar esos números en el espacio para ahorrar tiempo en caso de que el electrodoméstico necesite servicio técnico.

Modelo #	FD #
Thermador	800-735-4328
Servicio de Asistencia Técnica	

Conservar la factura o los documentos de compra que confirmen la validación de la garantía, en caso de que el aparato necesite ser reparado.

Soporte técnico de THERMADOR®

Servicio técnico

Sabemos que usted ha realizado una inversión considerable en su cocina. Nos dedicamos a brindar apoyo técnico para usted y su electrodoméstico de manera que tenga muchos años de cocina creativa.

No dude en comunicarse con nuestro Departamento de Atención al Cliente de STAR® si tiene alguna pregunta o en el caso poco probable de que su electrodoméstico THERMADOR® necesite servicio técnico. Nuestro equipo de servicio técnico está listo para asistirlo.

EE. UU.

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canadá

800-735-4328

www.thermador.ca

Piezas y accesorios

Puede comprar piezas, filtros, productos para eliminar el sarro, limpiadores para acero inoxidable y más artículos en la tienda electrónica de THERMADOR® o por teléfono.

EE. UU.

<http://store.thermador.com/us>

Canadá

- Si usted vive en alguna de las provincias atlánticas, Ontario o Quebec: contacte el

Marcone

1-800-287-1627

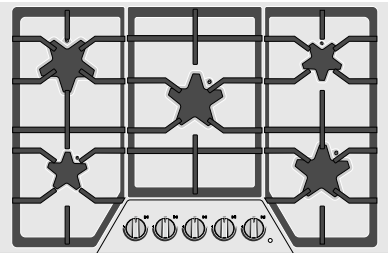
- Si usted vive en algún territorio, Manitoba, Saskatchewan, Alberta o Columbia Británica: contacte el

Reliable Parts

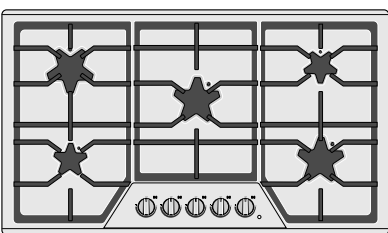
1-800-663-6060

Clasificaciones de BTU

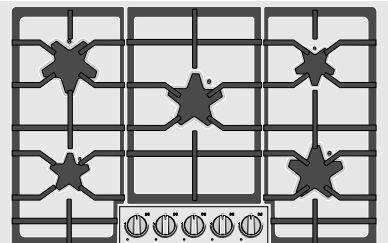
SGS305TS, SGSX305TS

	Ubicación del quemador	GN BTU/H	GN kW	LP BTU/H	LP kW	Esprea de gas natural (mm)	Esprea de gas LP (mm)
	Frontal izquierdo	8,000	2.34	6,000	1.76	1.18	0.74
	Posterior izquierdo	10,000	2.93	9,100	2.67	1.30	0.88
	Central	16,000	4.69	15,000	4.40	1.80	1.12
	Posterior derecho	8,000	2.34	6,000	1.76	1.18	0.74
	Frontal derecho	10,000	2.93	9,100	2.67	1.30	0.88

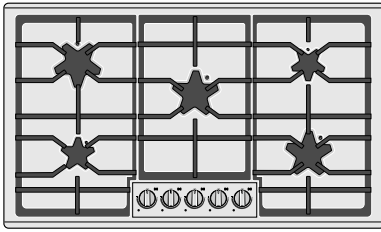
SGS365TS, SGSX365TS

	Ubicación del quemador	GN BTU/H	GN kW	LP BTU/H	LP kW	Esprea de gas natural (mm)	Esprea de gas LP (mm)
	Frontal izquierdo	9,100	2.67	6,000	1.76	1.28	0.74
	Posterior izquierdo	12,000	3.52	9,100	2.67	1.45	0.88
	Central	16,000	4.69	15,000	4.40	1.80	1.12
	Posterior derecho	9,100	2.67	6,000	1.76	1.28	0.74
	Frontal derecho	12,000	3.52	9,100	2.67	1.45	0.88

SGSP305TS, SGSXP305TS

	Ubicación del quemador	GN BTU/H	GN kW	LP BTU/H	LP kW	Esprea de gas natural (mm)	Esprea de gas LP (mm)
	Frontal izquierdo	8,000	2.34	6,000	1.76	1.18	0.74
	Posterior izquierdo	10,000	2.93	9,100	2.67	1.30	0.88
	Central	18,000	5.28	15,000	4.40	1.90	1.12
	Posterior derecho	8,000	2.34	6,000	1.76	1.18	0.74
	Frontal derecho	10,000	2.93	9,100	2.67	1.30	0.88

SGSP365TS, SGSXP365TS



Ubicación del quemador	GN BTU/H	GN kW	LP BTU/H	LP kW	Esprea de gas natural (mm)	Esprea de gas LP (mm)
Frontal izquierdo	9,100	2.67	6,000	1.76	1.28	0.74
Posterior izquierdo	12,000	3.52	9,100	2.67	1.45	0.88
Central	18,000	5.28	15,000	4.40	1.90	1.12
Posterior derecho	9,100	2.67	6,000	1.76	1.28	0.74
Frontal derecho	12,000	3.52	9,100	2.67	1.45	0.88



1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM

© 2017 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION

8001090173 en-us, es-mx, fr-ca 971020