

# dacor

## LP (PROPANE) CONVERSION INSTRUCTIONS FOR GAS RANGES

Models DOP36M96GL\*

### WARNING

- This conversion must be performed by a qualified installer or gas supplier in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow ALL instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Know the location of the gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.
- Unplug or disconnect power before servicing.
- Do not operate the cooktop surface burners or oven burners of this range when using LP gas before converting the pressure regulator and burner orifices for LP gas use. Failure to do so could cause high flames and toxic fumes which can result in serious injury.
- Do not mix up or substitute LP gas burner orifices during conversion process. Improper orifice placement will affect burner and cooking performance and could result in personal injury and/or product damage.

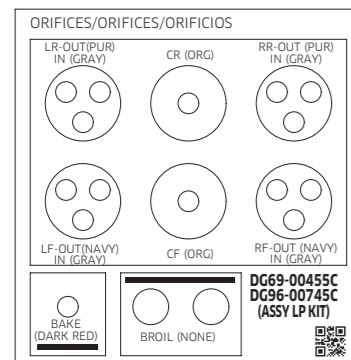
The ranges are shipped with LP Conversion Kits, so the ranges can be converted to be used with LP gas. The kits consist of a set of properly-sized burner orifices to be used in the surface burners and oven burners. These orifices will be positioned in a sheet of cardboard and placed in a plastic bag.

The bag is placed with a user manual.

The orifice in the pressure regulator is a dual-purpose orifice, one side for natural gas and the other for LP gas. To access the dual-purpose orifice in the pressure regulator, remove the warming drawer or storage drawer. The pressure regulator can be seen in the back left corner of the drawer opening with the orifice facing forward.

### SUPPLIED PARTS

The following parts make up the LP conversion kit:



DOP36M96GL\*

The all orifices' positions are marked on the provided sheet. The spud in the pressure regulator is factory-installed for Natural Gas (NG) use. LP conversion requires spud removal and reinstallation for LP use.

BURNER ORIFICE SIZES AND OUTPUT RATINGS (LP Gas [Propane] 10 in WCP)		
Burner Location	BTU Rate	Orifice size [mm]
LF	16500	In : 0.46 / Out : 0.78 (2 pcs)
LR	14500	In : 0.46 / Out : 0.74 (2 pcs)
CF	14500	1.12
CR	14500	1.12
RR	14500	In : 0.46 / Out : 0.74 (2 pcs)
RF	16500	In : 0.46 / Out : 0.78 (2 pcs)
BAKE	23000	1.4
BROIL	14500	0.79 (2 pcs)

**NEW ART 2** Orifice markings:  
115 - Denotes 1.15 mm orifice size opening.

BURNER ORIFICE SIZES AND OUTPUT RATINGS (Natural Gas 5 in WCP)		
Burner Location	BTU Rate	Orifice size [mm]
LF	22000	In : 0.85 / Out : 1.40 (2 pcs)
LR	18000	In : 0.70 / Out : 1.27 (2 pcs)
CF	18000	1.92
CR	18000	1.92
RR	18000	In : 0.70 / Out : 1.27 (2 pcs)
RF	22000	In : 0.85 / Out : 1.40 (2 pcs)
BAKE	25000	2.34
BROIL	18000	1.35 (2 pcs)

**NEW ART 3** Orifice Markings:  
180 - Denotes 1.80 mm orifice size opening.

### REQUIRED TOOLS

- Adjustable wrench
- 1/2" open-end wrench
- Screwdrivers: Phillips
- Small flat-bladed jewelers
- Flat-bladed jewelers
- Nut drivers: 7/16" or 11 mm
- Nut drivers: 9/32" or 7 mm

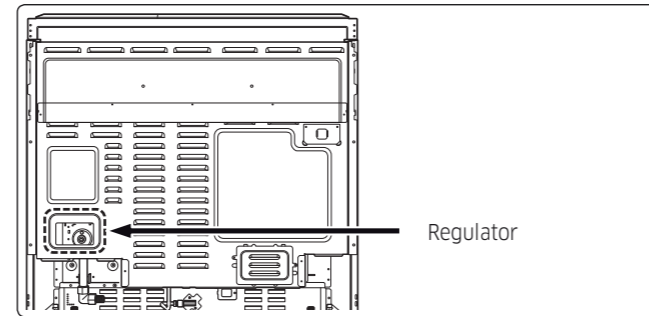
To convert your for use with LP gas, perform the following steps and procedures:

- Disconnect electrical power to the range. Unplug the range power cord, trip the circuit breaker, or remove the fuse from the fuse box.
- Shut off the gas supply to the range. Close the manual shut-off valve to the range.

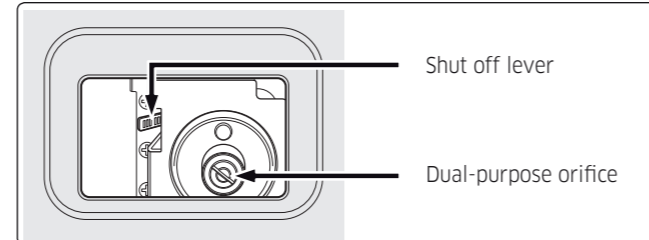
### CONVERTING THE PRESSURE REGULATOR

**NOTE:** If you are using LP gas to fuel the range, the following steps and conversions must be made before the flames can be adjusted.

- Face the back of the range.
- Pressure regulator is located at right-bottom side on range back.



- Using flat driver, turn the dual-purpose orifice counter-clockwise to remove it from the pressure regulator.

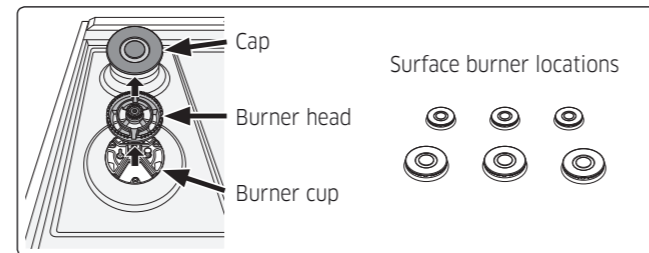


- Reinstall the orifice in the pressure regulator so the LP gas end is exposed. Mount orifice and turn clockwise using flat driver.
- Check the oven shut off lever on the pressure regulator to make sure it is in the open position.

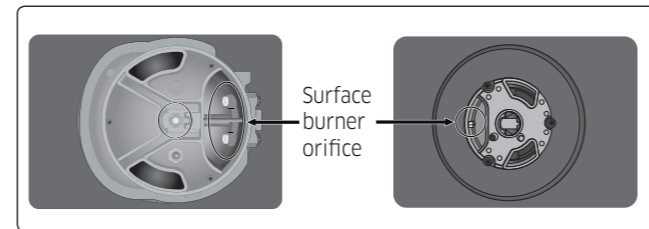
### CONVERTING THE SURFACE BURNERS

**NOTE:** If you are using LP gas to fuel the range, the following steps and conversions must be made before the flames can be adjusted.

- Lift off the cooktop burner caps and cooktop burner heads from the cooktop burner manifold cups.



- Using a 9/32" or 7 mm nut driver, remove the burner orifice from the bottom of each burner manifold cup.



**NOTE:** Save these orifices and note their positions for future conversions back to natural gas.

- Locate the LP conversion orifices that were shipped with the range.
- Identify the proper orifice by orifice size for each of the surface burners.
- Install the proper orifices in each of the burner manifold cups and tighten with a 9/32" or 7 mm nut driver.

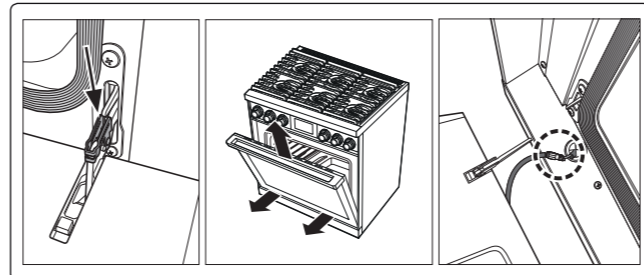
**NOTE:** Any other placement of orifices could result in dangerous operating conditions and/or poor cooking results.

- Set all burner heads on top of the manifold cups in the same location as they were removed. The hole on the side of the burner heads goes over the electrodes. The burner heads are correctly installed when they are flat on the top of the manifold cups.
- Set all burner caps on top of the burner heads. These are also flat when they are installed to ensure proper safe operation.

### WARNING

The following adjustments must be made before turning on the gas to the oven burners. Failure to do so could result in death and/or serious personal injury due to high flames and toxic fumes.

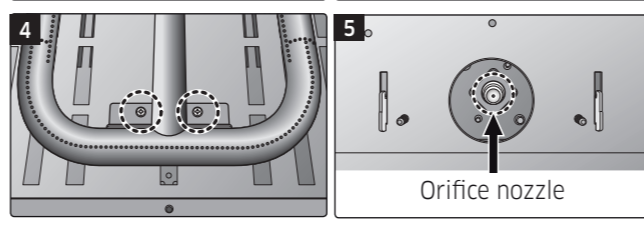
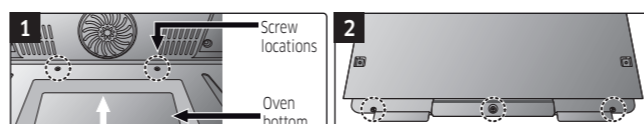
- Remove the oven door.



- Completely open the oven door.
- Unlock the two hinge locks by pulling each hinge lock down towards the door frame.
- Close the door to the removal position, approximately 5 degrees from vertical.
- During remove the oven door, disconnect door led housing.
- Firmly grasp both sides of the oven door and lift the door up and out until the hinge arms clear the slots in the oven frame.
- Carefully place the door in a safe location.

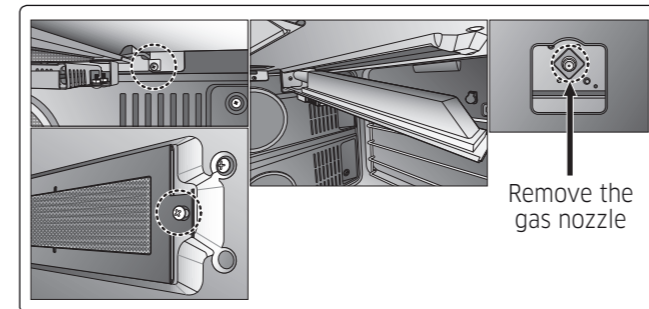
- Remove the oven racks from the oven cavity.

### Bake burner orifice



- Remove 2 screws from the back of the cavity floor. Lift back to clear the front edge and lift out the cavity floor.
- Remove 3 screws from the front of the bracket bake-spreader.
- Lift front the bracket bake-spreader and lift out the bracket-bake spreader.
- Remove 2 screws from burner bake and lift up the burner bake.
- Using a 9/32" or 7 mm nut driver and remove the orifice nozzle from holder nozzle.
- Install a properly sized burner orifice for the lower oven burner using LP gas.

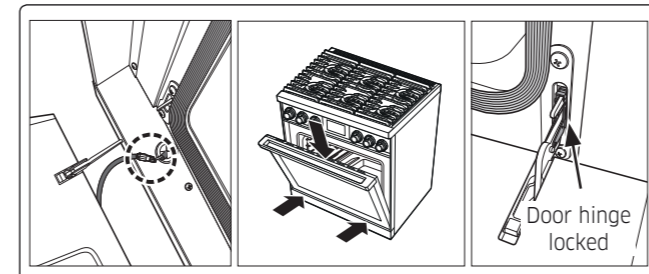
### Broil burner orifice



- Remove 1 screw of bracket H.S.I-wire.
- Remove 1 screw in front of infra-red burner to top of oven.
- Lean infra-red burner (like a picture) and pull burner to remove from oven.
- To replace the infra-red burner, remove the gas nozzle with 7/16" or 11 mm socket wrench.
- Install a properly sized burner orifice for the upper oven burner using LP gas.
- To assembly, lean and push infra-red burner. And secure it in place with the front screw.
- Same way, change other infra-red burner nozzle to use LP gas.

### ADJUSTING THE AIR SHUTTER SETTINGS ON THE OVEN BURNERS

**NOTE:** To ensure proper flame characteristics, oven burner flames should only be checked with the oven door installed and closed.

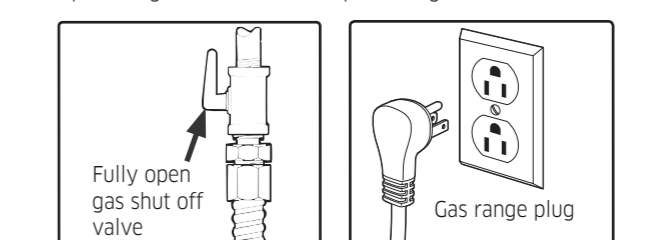


- Install the oven door.
  - Connect door led housing.
  - Make sure hinge arms are unlocked and in the removal position.
  - Firmly grasp both sides of the oven door and insert both door hinge arms into the slots in the bottom sides of the oven frame. When the door is held at about 5 degrees, the hinge arms will slide in and down.
  - Completely open the oven door.

**NOTE:** If the door will not fully open, the hinge arms are not seated properly in the oven frame. Repeat steps C and D.

- Lock both hinge locks and close the oven door.

- Open the gas shut off valve top the range.



- Plug in the range and/or turn on the power supply to the range.
- Swype screen to Bake mode, then press the START to check the lower oven burner flames. Swype screen to Broil mode, then press the START to check the upper oven burner flames.
  - If the flames are yellow, the air shutter on the burner needs to be opened further.
  - If the flames flutter or blow away, the air shutter on the burner needs to be closed further.



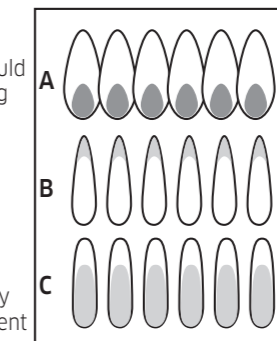
### WARNING

Use caution when measuring flame size to prevent personal injuries from burns.

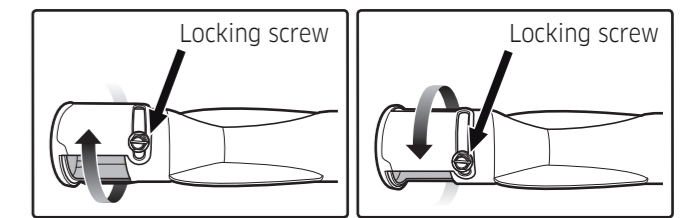
- Check the flame size and the combustion quality of the oven burner flames. The inner cone should be approximately 1/2" to 3/4" long on the oven burner flames.

### Combustion flame quality

- Soft blue flames-Normal for natural gas operation.
- Yellow tips on outer cones-Normal for LP gas operation.
- Yellow flames-Abnormal for any gas operation. Further adjustment required.



**NOTE:** Orange flames occur from foreign particles in the gas line. The foreign particles will burn off and the orange flames will disappear.



- Adjust the oven burner air shutters to achieve the desired flames.
  - Loosen the locking screw near the base of the oven burner.
  - Rotate air shutter clockwise to open and increase the air flow. Rotate the air shutter counterclockwise to close and decrease the air flow.
  - Retighten the locking screw after flames are adjusted properly.
- Install oven bottom and oven racks and close oven door.

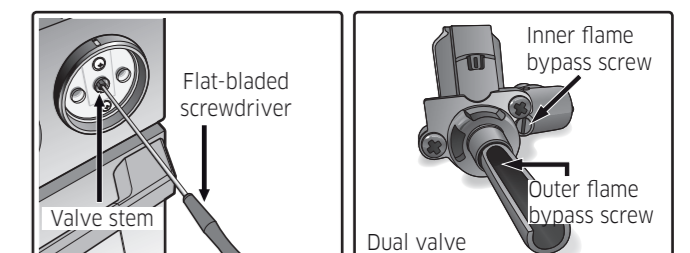
### ADJUSTING LOW FLAME SETTINGS ON COOKTOP BURNERS

All Cooktop burner flames should be checked at their lowest setting. Use the following steps to check and adjust the cooktop burner settings.

**NOTE:** Low setting adjustments should always be made with two or more burners operating at the same time.

- Turn on two or more surface burners and set them between MED and HI.
- Quickly turn one of the control knobs counterclockwise to the lowest setting. The flame should stay lit, if the flame flutter or goes out, adjust the bypass valve on the control valve for that burner.

- Pull the control knob for that burner straight off.
- Using a small flat-bladed screwdriver, adjust the bypass valve screw in the base of the valve stem. Turn the bypass valve screw counter clockwise to increase the flame size.



- Replace control knob and recheck the low flame setting.
- Repeat step 1 thru 5 to check and adjust the low flame settings on the remaining surface burners.

### Additional low flame check

Quickly open the oven door while the cooktop burner is set on LO. If the flame is extinguished, increase the low flame setting and repeat the test until the flame is stable.



DG68-01110C-00

**dacor**

# INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN DE LAS ESTUFAS DE GAS A LP (PROPANO)

Modelo DOP36M96GL\*

## ⚠️ ADVERTENCIA

- Esta conversión la debe realizar un instalador calificado o un proveedor de gas según las instrucciones del fabricante y todas las normas y reglamentaciones locales y nacionales. Si no se siguen TODAS estas instrucciones pueden producirse lesiones personales graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume toda la responsabilidad de la conversión.
- Debe conocer la ubicación de la válvula de cierre del gas y cómo cerrarla si es necesario.
- Desenchufe o desconecte la alimentación antes de realizar el servicio.
- No haga funcionar los quemadores superiores ni los del horno cuando utilice gas LP antes de convertir el regulador de presión y los orificios para utilizar gas LP. De lo contrario, podrían ocasionarse llamas altas y emanaciones tóxicas que pueden provocar lesiones graves.
- No mezcle ni sustituya los orificios del quemador de gas LP durante el proceso de conversión. Una colocación inadecuada del orificio afectará al quemador y al rendimiento de la cocción y podría producir lesiones personales o daños al producto.

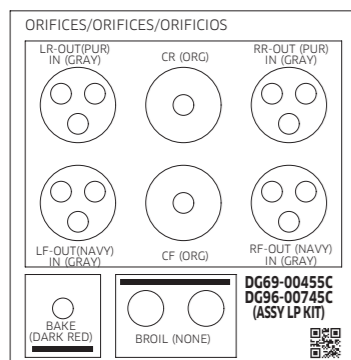
Las estufas se suministran con kits de conversión LP para poderlas convertir y usar con gas LP. Los kits constan de orificios de tamaño adecuado para los quemadores tanto exteriores como interiores. Estos orificios se encuentran en una cartulina en el interior de una bolsa de plástico.

La bolsa se suministra con el manual del usuario.

El orificio del regulador de presión es de doble uso, por un lado para gas natural, por el otro para gas LP. Para acceder al orificio de uso doble del regulador de presión, se debe retirar el cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento. El regulador de presión se puede ver en la esquina posterior izquierda del hueco del cajón con el orificio mirando hacia adelante.

## PIEZAS SUMINISTRADAS

El kit de conversión a LP incluye las piezas siguientes:



DOP36M96GL\*

Todas las posiciones de los orificios están marcadas en la cartulina suministrada. El acoplamiento del regulador de presión instalado de fábrica es para gas natural (GN). La conversión a LP requiere la remoción del acoplamiento y la reinstalación para el uso de LP.

## TAMAÑO DEL ORIFICIO DE LOS QUEMADORES Y POTENCIAS DE SALIDA (Gas LP [Propano] 10 en WCP)

Ubicación del quemador	Potencia BTU	Tamaño del orificio [mm]
DI	16500	Entrada : 0.46 / Salida : 0.78 (2 uds.)
TI	14500	Entrada : 0.46 / Salida : 0.74 (2 uds.)
DC	14500	1.12
TC	14500	1.12
TD	14500	Entrada : 0.46 / Salida : 0.74 (2 uds.)
DD	16500	Entrada : 0.46 / Salida : 0.78 (2 uds.)
HORNEAR	23000	1.4
ASAR A LA PARRILLA	14500	0.79 (2 uds.)

**NUEVO ART 2** Marcas del orificio: 115 - Indica un tamaño de abertura del orificio de 1.15 mm.

## TAMAÑOS DE LOS ORIFICIOS DEL QUEMADOR Y POTENCIAS DE SALIDA (Gas natural 5 en WCP)

Ubicación del quemador	Potencia BTU	Tamaño del orificio [mm]
DI	22000	Entrada : 0.85 / Salida : 1.40 (2 uds.)
TI	18000	Entrada : 0.70 / Salida : 1.27 (2 uds.)
DC	18000	1.92
TC	18000	1.92
TD	18000	Entrada : 0.70 / Salida : 1.27 (2 uds.)
DD	22000	Entrada : 0.85 / Salida : 1.40 (2 uds.)
HORNEAR	25000	2.34
ASAR A LA PARRILLA	18000	1.35 (2 uds.)

**NUEVO ART 3** Marcas del orificio: 180 - Indica un tamaño de abertura del orificio de 1.80 mm.

## HERRAMIENTAS NECESARIAS

Llave ajustable	
Llave de boca fija abierta de 1/2"	
Destornilladores: Phillips	
Destornillador de punta plana pequeño	
Destornilladores de precisión de punta planta	
Llaves para tuercas: 7/16" u 11 mm	
Llaves para tuercas: 9/32" o 7 mm	

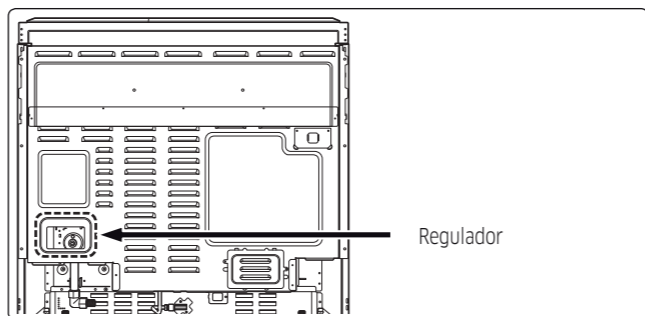
Para convertir para uso con gas LP, siga estos pasos:

- Desconecte la alimentación eléctrica de la estufa.** Desenchufe el cable de alimentación, desconecte el disyuntor o retire el fusible de la caja de fusibles.
- Cierre el suministro de gas de la estufa.** Cierre la válvula manual de la estufa.

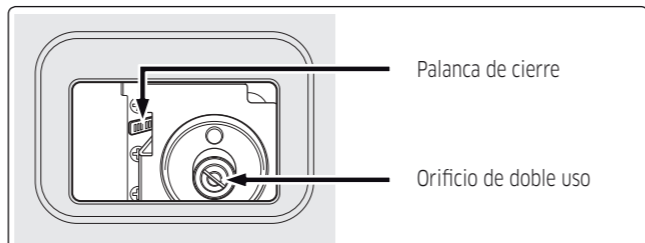
## CONVERSIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN

**NOTA:** Si utiliza gas LP en la estufa, deberá seguir los pasos y realizar las conversiones siguientes antes de ajustar la llama.

- Colóquese frente a la parte trasera de la estufa.
- El regulador de presión se encuentra en el lado inferior derecho de la parte posterior de la estufa.



- Con un destornillador plano, gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj el orificio de doble uso para extraerlo del regulador de presión.

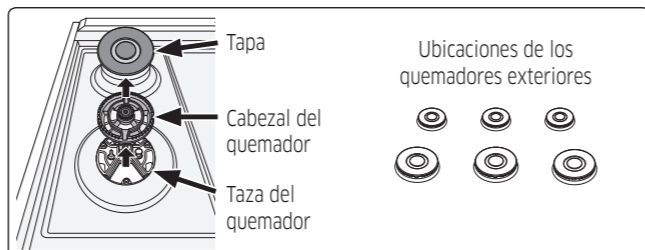


- Instale nuevamente el orificio en el regulador de presión de manera que el extremo del gas LP quede a la vista. Coloque el orificio y gírelo en el sentido de las agujas del reloj con un destornillador plano.
- Verifique que la palanca de apagado del horno del regulador de presión esté en la posición de abierta.

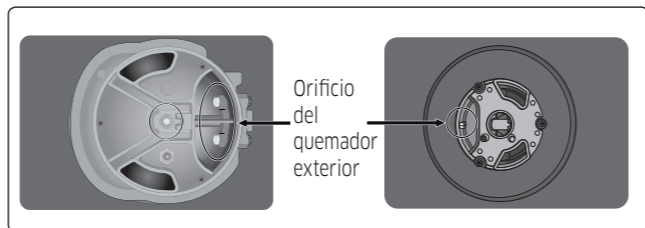
## CONVERSIÓN DE LOS QUEMADORES EXTERIORES

**NOTA:** Si utiliza gas LP en la estufa, deberá seguir los pasos y realizar las conversiones siguientes antes de ajustar la llama.

- Levante las tapas y los cabezales de los quemadores y retírelos de las tazas distribuidoras.



- Con una llave para tuercas de 9/32" o 7 mm retire el orificio del quemador de la parte inferior de cada taza distribuidora.



**NOTA:** Guarde estos orificios y anote sus posiciones para futuras conversiones a gas natural.

- Localice los orificios de conversión LP que se han suministrado con la estufa.
- Identifique el orificio adecuado según el tamaño de cada quemador exterior.
- Instale los orificios adecuados en cada taza distribuidora del quemador y apriételos con la llave para tuercas de 9/32" o 7 mm.

**NOTA:** Cualquier otra ubicación de los orificios podría resultar en condiciones de funcionamiento peligrosas o en malos resultados de cocción.

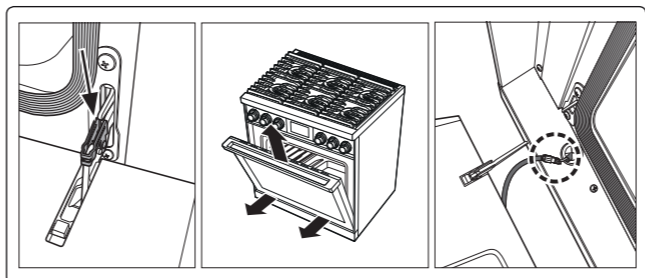
- Coloque los cabezales de los quemadores sobre las mismas tazas distribuidoras en las que estaban antes de extraerlos. El orificio del lateral de los cabezales va sobre los electrodos. Los cabezales de los quemadores están correctamente instalados cuando quedan planos sobre la parte superior de las tazas distribuidoras.

- Coloque las tapas de los quemadores sobre los cabezales. Si están bien instaladas, deben quedar planas para que funcionen correctamente.

## ⚠️ ADVERTENCIA

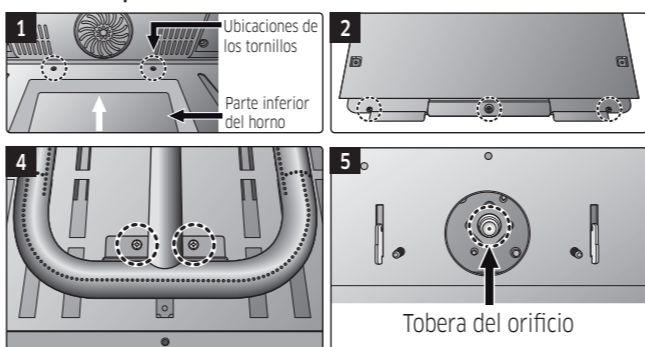
Los ajustes siguientes se deben hacer antes de abrir el gas. De lo contrario, se podría provocar la muerte o lesiones físicas graves debido a las altas llamas y las emanaciones tóxicas.

- Separe la puerta del horno.



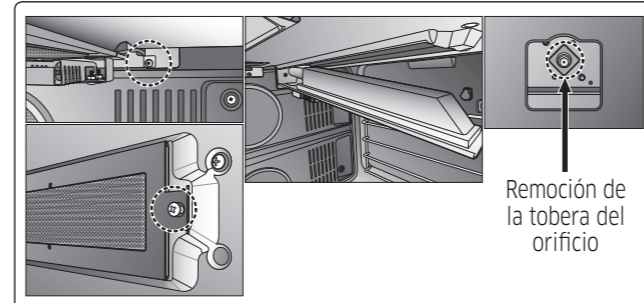
- Abra completamente la puerta del horno.
- Desbloquee las dos trabas de la bisagra tirando de cada bloqueo hacia el marco de la puerta.
- Cierre la puerta en la posición de remoción de la puerta, aproximadamente 5 grados de la posición vertical.
- Mientras retira la puerta del horno, desconecte la carcasa del led de la puerta.
- Sujete firmemente ambos lados de la puerta y levántela y jale hacia afuera hasta que el brazo de la bisagra esté fuera de la ranura del marco del horno.
- Coloque la puerta con cuidado en un lugar seguro.

## Orificio del quemador de hornear



- Retire los 2 tornillos de la parte posterior del suelo de la cavidad. Levante para liberar el borde frontal y extraiga el suelo de la cavidad.
- Retire los 3 tornillos del frontal del soporte del quemador.
- Levante el frontal del soporte del quemador y retírelo.
- Retire los 2 tornillos del quemador para hornear y levántelo.
- Con una llave para tuercas de 9/32" o 7 mm retire la tobera del orificio de la boquilla de soporte.
- Instale un orificio del quemador del tamaño adecuado para el quemador inferior usando gas LP.

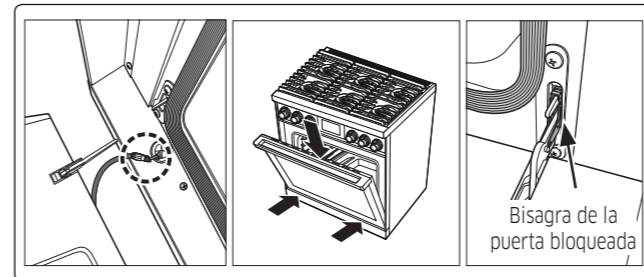
## Orificio del quemador de asar



- Retire 1 tornillo del cable HSI del soporte.
- Retire 1 tornillo frente al quemador infrarrojo de la parte superior del horno.
- Incline el quemador infrarrojo (como en la imagen) y jale el quemador para retirarlo del horno.
- Para cambiar el quemador infrarrojo, retire la tobera del gas con una llave de 7/16" u 11 mm.
- Monte un orificio adecuado al tamaño del quemador superior del horno que sirva para gas LP.
- Para realizar el ensamble, incline y empuje el quemador infrarrojo. Y asegúrelo en su lugar con el tornillo frontal.
- Del mismo modo, cambie la otra tobera del quemador infrarrojo para usar gas LP.

## AJUSTE DE LA CONFIGURACIÓN DEL OBTURADOR DEL AIRE DE LOS QUEMADORES DEL HORNO

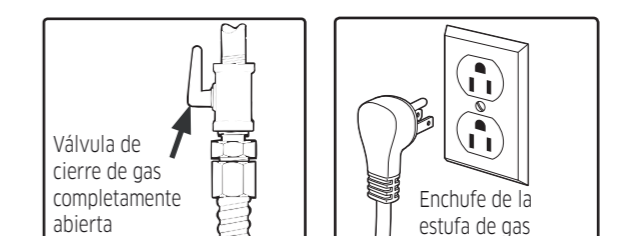
**NOTA:** Para asegurar que la llama sea correcta, se deben revisar las llamas de los quemadores del horno con la puerta del horno instalada y cerrada.



- Instale la puerta del horno.
  - Conecte la carcasa del led de la puerta.
  - Asegúrese de que los brazos de las bisagras estén desbloqueados y en la posición de remoción.
  - Sujete firmemente los dos lados de la puerta del horno e inserte ambos brazos de las bisagras de la puerta en las ranuras de los laterales inferiores del marco del horno. Con la puerta abierta alrededor de 5 grados, los brazos de la bisagra se podrán deslizar hacia dentro y hacia abajo.
  - Abra completamente la puerta del horno.

**NOTA:** Si la puerta no está completamente abierta, los brazos de las bisagras no se podrán asentar adecuadamente en el marco del horno. Repita los pasos C y D.

- Bloquee ambas bisagras y cierre la puerta del horno.



- Enchufe la estufa o conecte la fuente de alimentación a la estufa.
- Deslice el dedo por la pantalla hasta el modo Bake (Hornear) y luego presione START (INICIO) para revisar las llamas del quemador inferior. Deslice el dedo por la pantalla hasta el modo broil (Asar a la parrilla) y luego presione START (INICIO) para revisar las llamas del quemador superior.
  - Si las llamas son amarillas, se debe abrir más el obturador del aire en el quemador.
  - Si las llamas oscilan o se desvanecen, se debe abrir más el obturador del aire en el quemador.



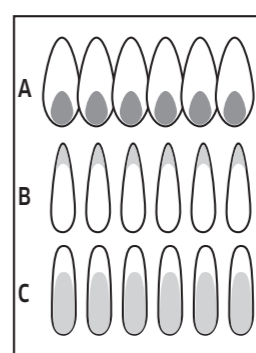
## ⚠️ ADVERTENCIA

Sea precavido al medir el tamaño de las llamas para no quemarse.

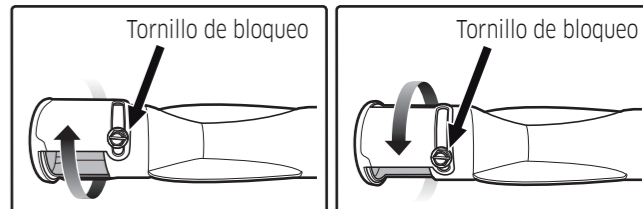
- Revise el tamaño de la llama y la calidad de la combustión del quemador del horno. El cono interior de las llamas del quemador del horno debe ser aproximadamente de 1/2" a 3/4".

## Calidad de la llama de combustión

- Llamas azules atenuadas-Normal con gas natural.
- Puntas amarillas en los conos exteriores-Normal con gas LP.
- Llamas amarillas-Anormal con cualquier gas. Ajustes adicionales necesarios.



**NOTA:** Cuando hay partículas extrañas en la conducción de gas las llamas son de color naranja. Cuando las partículas extrañas se queman desaparecen las llamas de color naranja.



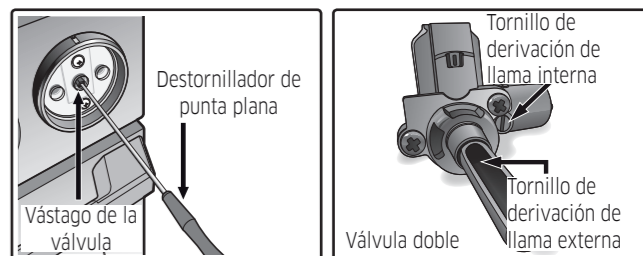
- Ajuste los obturadores del aire del quemador del horno hasta conseguir las llamas deseadas.
  - Afloje el tornillo de bloqueo junto a la base del quemador del horno.
  - Gire el obturador del aire en el sentido de las agujas del reloj e incremente el flujo de aire. Gire el obturador del aire en el sentido contrario a las agujas del reloj y reduzca el flujo de aire.
  - Apriete nuevamente el tornillo de bloqueo cuando las llamas se hayan ajustado adecuadamente.
- Instale la parte inferior del horno y los estantes y cierre la puerta.

## AJUSTE DE LA CONFIGURACIÓN DE LLAMA BAJA EN LOS QUEMADORES DE LA ESTUFA

Todas las llamas de los quemadores de la cubierta se deben revisar en el ajuste más bajo. Siga los pasos a continuación para revisar y ajustar la configuración de los quemadores de la cubierta.

**NOTA:** Los ajustes de la llama baja deben realizarse siempre con dos quemadores o más funcionando al mismo tiempo.

- Encienda dos o más quemadores superiores y ajústelos en MEDIO y ALTO.
  - Gire rápidamente una de las perillas de control en sentido contrario a las agujas del reloj para el ajuste más bajo. La llama debe permanecer encendida. Si la llama oscila o se desvanece, ajuste la válvula de derivación del quemador.
  - Jale la perilla de control de este quemador para retirarla.
- Con un destornillador pequeño de punta plana, ajuste el tornillo de la válvula de derivación en la base del vástago de la válvula. Gire el tornillo de la válvula de derivación en sentido contrario a las agujas del reloj para aumentar el tamaño de la llama.



- Monte nuevamente la perilla de control y revise el ajuste de la llama.
- Repita los pasos 1 a 5 para revisar y ajustar la configuración de la llama baja en los otros quemadores exteriores.

## Verificación adicional de la llama baja

Abra rápidamente la puerta del horno mientras el quemador de la estufa está en la posición BAJO. Si la llama se apaga, aumente el valor de la llama y repita la prueba hasta que la llama sea estable.



DG68-01110C-00

# dacor

## INSTRUCTIONS DE LA CONVERSION AU GPL (PROPANE) POUR LES CUISINIÈRES À GAZ

Modèles DOP36M96GL\*

### ⚠ AVERTISSEMENT

- Cette conversion doit être réalisée par un installateur qualifié ou un fournisseur de gaz en accord avec les instructions du fabricant et tous les codes et exigences des autorités compétentes. Le non-respect de TOUTES ces instructions est susceptible d'entraîner des blessures graves ou des dégâts matériels. L'agence qualifiée effectuant ces travaux assume la responsabilité de la conversion.
- Repérez la vanne de coupure de gaz et la façon de la fermer si nécessaire.
- Débranchez la cuisinière ou mettez-la hors tension avant de procéder à l'entretien.
- Ne faites pas fonctionner les brûleurs de la surface de cuisson ou du four de cette cuisinière en cas de fonctionnement au GPL avant d'avoir converti le régulateur de pression et les orifices des brûleurs pour le fonctionnement au GPL. Le non-respect de cette consigne est susceptible de provoquer des flammes hautes et des fumées toxiques pouvant entraîner de graves blessures.
- Ne mélangez pas ou ne remplacez pas les orifices de brûleur pour fonctionnement au GPL pendant l'opération de conversion. Le placement incorrect d'un orifice affectera le brûleur et les performances de cuisson et est susceptible d'entraîner des blessures corporelles et/ou des dégâts matériels.

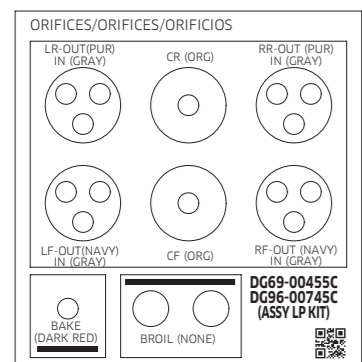
Les cuisinières sont également livrées avec des kits de conversion GPL afin de pouvoir les utiliser avec du GPL. Le kit comprend un ensemble d'orifices de brûleur adapté en termes de taille à utiliser dans les brûleurs de surface et du four. Ces orifices sont placés sur une feuille de carton et dans un sachet en plastique.

Le sachet est fourni avec le manuel d'utilisation.

L'orifice du régulateur de pression est un orifice à double usage : un côté pour le gaz naturel et l'autre pour le GPL. Pour accéder à l'orifice à double usage dans le régulateur de pression, retirez le tiroir chauffe-plat ou le tiroir de rangement. Le régulateur de pression est situé dans le coin arrière gauche du logement du tiroir et son orifice est dirigé vers l'avant.

### PIÈCES FOURNIES

Le kit de conversion GPL contient les pièces ci-dessous :

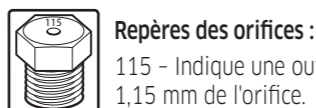


DOP36M96GL\*

Les positions des orifices sont marquées sur la feuille fournie. Le raccord du régulateur de pression est installé en usine pour une utilisation au gaz naturel (GN). La conversion au GPL nécessite le retrait du raccord et une nouvelle installation pour l'usage au GPL.

TAILLE DES ORIFICES DES BRÛLEURS ET PUISSANCE (GPL (Propane) 10 dans WCP)		
Emplacement du brûleur	Taux BTU	Taille de l'orifice [mm]
Avant gauche	16500	Entrée : 0,46 / Sortie : 0,78 (2 pièces)
Arrière gauche	14500	Entrée : 0,46 / Sortie : 0,74 (2 pièces)
Avant centre	14500	1,12
Arrière centre	14500	1,12
Arrière droit	14500	Entrée : 0,46 / Sortie : 0,74 (2 pièces)
Avant droit	16500	Entrée : 0,46 / Sortie : 0,78 (2 pièces)
CUISSON TRADITIONNELLE	23000	1,4
CUISSON AU GRIL	14500	0,79 (2 pièces)

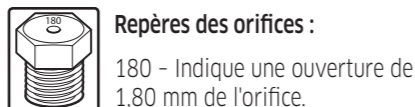
### ILLUSTRATION



Repères des orifices :  
115 – Indique une ouverture de 1,15 mm de l'orifice.

TAILLE DES ORIFICES DES BRÛLEURS ET PUISSANCE (Gaz naturel 5 dans WCP)		
Emplacement du brûleur	Taux BTU	Taille de l'orifice [mm]
Avant gauche	22000	Entrée : 0,85 / Sortie : 1,40 (2 pièces)
Arrière gauche	18000	Entrée : 0,70 / Sortie : 1,27 (2 pièces)
Avant centre	18000	1,92
Arrière centre	18000	1,92
Arrière droit	18000	Entrée : 0,70 / Sortie : 1,27 (2 pièces)
Avant droit	22000	Entrée : 0,85 / Sortie : 1,40 (2 pièces)
CUISSON TRADITIONNELLE	25000	2,34
CUISSON AU GRIL	18000	1,35 (2 pièces)

### ILLUSTRATION



Repères des orifices :  
180 – Indique une ouverture de 1,80 mm de l'orifice.

### OUTILS NÉCESSAIRES

Clé à molette	
Clé à fourche de 1/2"	
Tournevis : cruciformes	
Petit tournevis plat	
Tournevis à lame plate	
Tournevis à douille : 7/16" ou 11 mm	
Tournevis à douille : 9/32" ou 7 mm	

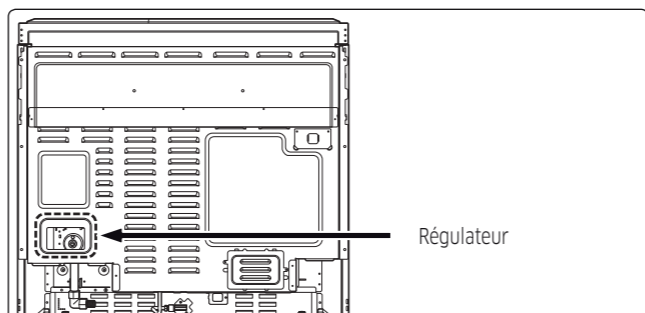
Si vous souhaitez effectuer les modifications nécessaires pour utiliser du GPL, suivez les étapes et les procédures ci-dessous :

- Débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière. Débranchez le cordon d'alimentation de la cuisinière, faites sauter le disjoncteur ou retirez le fusible de la boîte à fusibles.
- Fermez l'arrivée de gaz de la cuisinière. Fermez la vanne de coupure manuelle de la cuisinière.

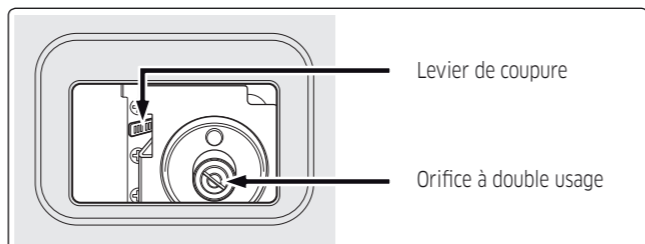
### MODIFICATION DU RÉGULATEUR DE PRESSION

**REMARQUE :** lorsque vous utilisez du GPL pour alimenter votre cuisinière, effectuez les étapes ci-dessous avant de régler la puissance des flammes.

- Mettez-vous face à l'arrière de la cuisinière.
- Le régulateur de pression se trouve en bas à droite à l'arrière de la cuisinière.



- À l'aide du tournevis plat, tournez l'orifice à double usage en sens antihoraire pour le retirer du régulateur de pression.

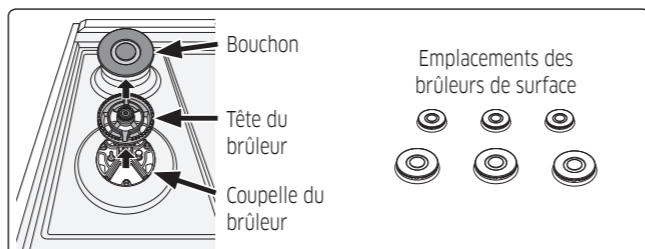


- Réinstallez l'orifice dans le régulateur de pression de façon à ce que l'extrémité GPL soit exposée. Mettez l'orifice en place et tournez-le dans le sens horaire à l'aide du tournevis plat.
- Vérifiez le levier de coupure du four situé sur le régulateur de pression afin de vous assurer qu'il est sur la position ouverte.

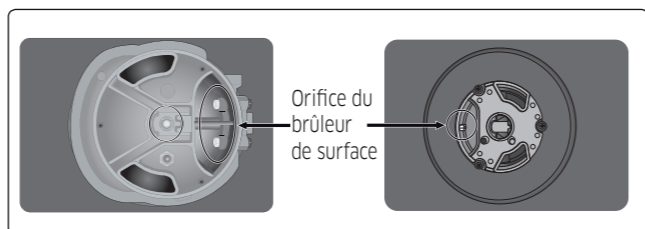
### CONVERSION DES BRÛLEURS

**REMARQUE :** lorsque vous utilisez du GPL pour alimenter votre cuisinière, effectuez les étapes ci-dessous avant de régler la puissance des flammes.

- Soulevez les chapeaux et têtes de brûleur de la table de cuisson des coupelles de répartition des brûleurs de la table de cuisson.



- À l'aide d'un tournevis à douille de 9/32" ou de 7 mm, retirez l'orifice du brûleur en bas de chaque coupelle de répartition du brûleur.



**REMARQUE :** Conservez ces orifices et notez leurs positions pour une conversion ultérieure au gaz naturel.

- Localisez les orifices de conversion au GPL fournis avec la cuisinière.
- Identifiez l'orifice approprié par sa taille pour chacun des brûleurs de surface.
- Installez l'orifice approprié sur chaque coupelle de répartition des brûleurs et serrez avec un tournevis à douille de 9/32" ou de 7 mm.

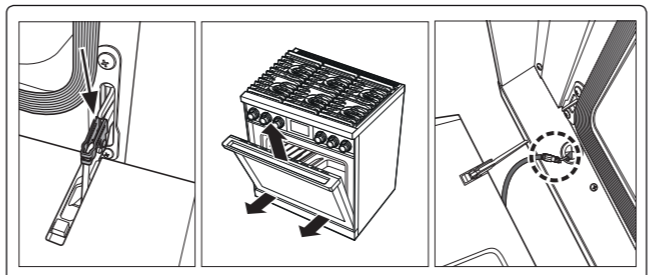
**REMARQUE :** Tout autre positionnement des orifices peut produire des conditions d'utilisation dangereuses et/ou de mauvais résultats de cuisson.

- Placez toutes les têtes des brûleurs au-dessus des coupelles de répartition, à leur emplacement initial. Le trou sur le côté des têtes de brûleur se place au-dessus des électrodes. Les têtes des brûleurs sont positionnées correctement si elles sont à plat sur le dessus des coupelles de répartition.
- Placez tous les chapeaux des têtes de brûleurs. Ceux-ci sont également plats lorsqu'ils sont installés afin de garantir un fonctionnement sûr.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Les ajustements suivants doivent être effectués avant d'ouvrir le gaz des brûleurs du four. Le non-respect peut provoquer la mort et/ou de graves blessures corporelles dues aux flammes hautes et aux fumées toxiques.

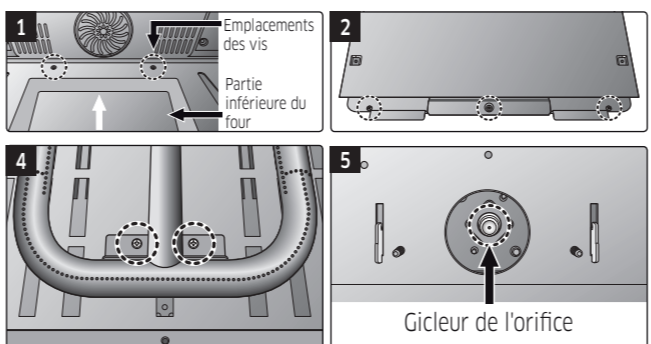
- Retirez la porte du four.



- Ouvrez complètement la porte du four.
- Déverrouillez les deux verrous de charnière en les tirant vers le bas (vers l'encadrement de la porte).
- Fermez la porte en position de retrait, jusqu'à environ 5 degrés de la verticale.
- Pendant le retrait de la porte du four, débranchez la protection de l'éclairage LED de la porte.
- Attrapez fermement les deux côtés de la porte du four et soulevez-la vers vous jusqu'à ce que les bras de la charnière soient en bas dans l'encadrement de la porte soient délogés.
- Posez délicatement la porte dans un lieu sûr.

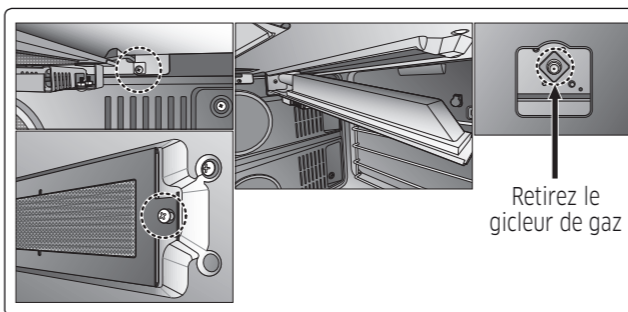
- Retirez les grilles de cuisson de l'intérieur du four.

### Orifice du brûleur du four



- Retirez les 2 vis situées à l'arrière de la sole du four. Soulevez vers l'arrière pour libérer le bord avant et retirez la sole.
- Retirez les 3 vis situées à l'avant du support du diffuseur de chaleur.
- Soulevez vers l'avant le support du diffuseur de chaleur et retirez-le.
- Retirez les 2 vis situées au niveau du brûleur de cuisson traditionnelle et soulevez ce dernier.
- À l'aide d'un tournevis à douille de 9/32" ou de 7 mm, retirez le gicleur de l'orifice au niveau du gicleur du support.
- Installez un orifice de brûleur de taille appropriée pour le brûleur inférieur du four fonctionnant au GPL.

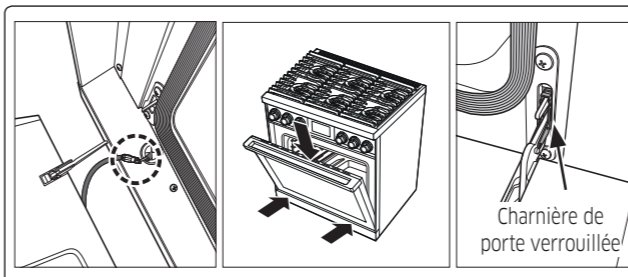
### Orifice du brûleur du gril



- Retirez 1 vis du support métallique H.S.I.
- Retirez 1 vis à l'avant du brûleur infrarouge dans la partie supérieure du four.
- Penchez le brûleur infrarouge (comme sur la photo), puis tirez-le pour le sortir du four.
- Pour remplacer le brûleur infrarouge, retirez le gicleur de gaz à l'aide d'une clé à douille de 7/16" ou de 11 mm.
- Installez un orifice de brûleur de taille appropriée pour le brûleur supérieur du four fonctionnant au GPL.
- Pour l'assembler, penchez et poussez le brûleur infrarouge. Puis, fixez-le à l'aide de la vis avant.
- De la même manière, remplacez l'autre gicleur du brûleur infrarouge pour utiliser du GPL.

### RÉGLAGE DU VOLET D'AIR DES BRÛLEURS DU FOUR

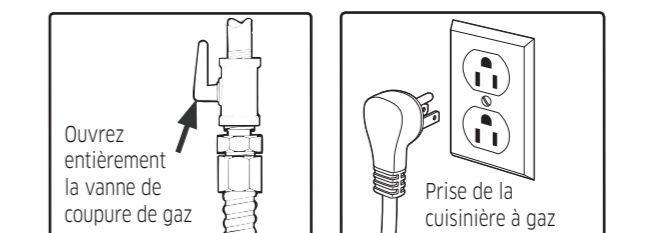
**REMARQUE :** afin de garantir les performances optimales de la flamme, les flammes du brûleur du four ne doivent être vérifiées que lorsque la porte est installée et fermée.



- Installez la porte du four.
  - Branchez la protection de l'éclairage LED de la porte.
  - Assurez-vous que les bras de la charnière sont déverrouillés et en position de retrait.
  - Attrapez fermement les deux côtés de la porte du four et insérez les deux bras des charnières de la porte dans les logements situés sur la partie inférieure de l'encadrement. Lorsque la porte est maintenue à environ 5 degrés, les bras de la charnière glissent vers le bas, à l'intérieur.
  - Ouvrez complètement la porte du four.

**REMARQUE :** Si la porte ne peut pas être ouverte complètement, les bras de la charnière ne sont pas correctement logés dans l'encadrement du four. Répétez les étapes C et D.

- Verrouillez les deux verrous de la charnière et fermez la porte du four.

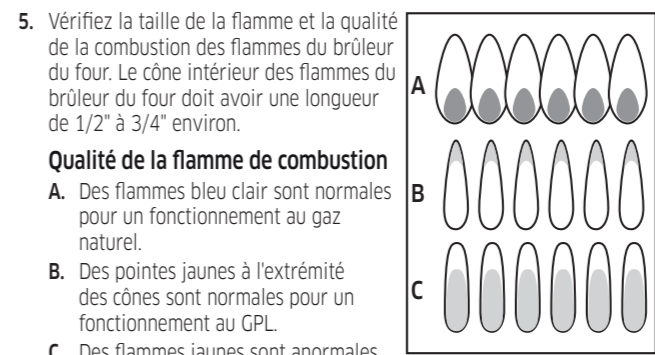


- Branchez la cuisinière et/ou mettez-la sous tension.
- Balayez l'écran pour accéder au mode Bake (Cuisson traditionnelle), puis appuyez sur START (DÉPART) afin de vérifier les flammes du brûleur inférieur du four. Balayez l'écran pour accéder au mode Broil (Cuisson au gril), puis appuyez sur START (DÉPART) afin de vérifier les flammes du brûleur supérieure du four.
  - Si les flammes sont jaunes, le volet d'air du brûleur doit être plus ouvert.
  - Si les flammes tremblent ou explosent, le volet d'air du brûleur doit être plus fermé.



### ⚠ AVERTISSEMENT

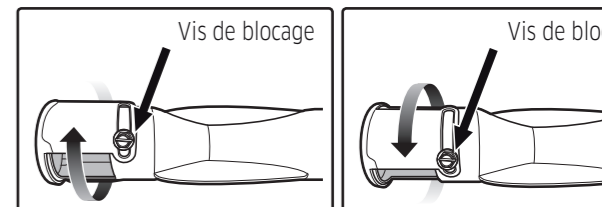
Soyez prudent lorsque vous mesurez la taille de la flamme afin d'éviter les brûlures.



**Qualité de la flamme de combustion**

- Des flammes bleu clair sont normales pour un fonctionnement au gaz naturel.
- Des pointes jaunes à l'extrémité des cônes sont normales pour un fonctionnement au GPL.
- Des flammes jaunes sont anormales pour un fonctionnement avec tous types de gaz. Un ajustement supplémentaire est nécessaire.

**REMARQUE :** Des flammes orange proviennent de la présence de particules étrangères dans le tuyau de gaz. Les particules étrangères brûleront et les flammes orange disparaîtront.



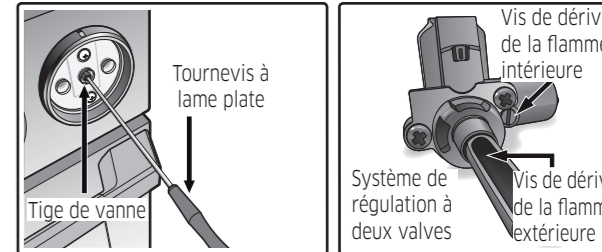
- Régler les volets d'air des brûleurs du four afin d'obtenir les flammes souhaitées.
  - Desserrez la vis de blocage située à proximité de la base du brûleur du four.
  - Tournez le volet d'air dans le sens horaire pour ouvrir et augmenter le débit d'air. Tournez le volet d'air dans le sens antihoraire pour fermer et réduire le débit d'air.
  - Serrez à nouveau la vis de blocage après avoir réglé correctement les flammes.
- Installez la partie inférieure et les grilles du four, puis fermez la porte.

### RÉGLAGE DE LA FLAMME FAIBLE SUR LES BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

Toutes les flammes du brûleur de la table de cuisson doivent être vérifiées à leur réglage le plus faible. Utilisez les étapes ci-dessous pour vérifier et régler les brûleurs de la table de cuisson.

**REMARQUE :** le réglage faible doit toujours être effectué avec deux brûleurs minimum fonctionnant simultanément.

- Allumez au moins deux brûleurs de surface et réglez-les sur un point situé entre INTERMÉDIAIRE et ÉLEVÉ.
- Tournez rapidement l'un des boutons en sens antihoraire sur le réglage le plus faible. La flamme doit rester allumée. Si la flamme tremble ou s'éteint, ajustez la vanne de dérivation située sur la vanne de commande du brûleur correspondant.
- Tirez tout droit, puis retirez le bouton de commande pour ce brûleur.
- À l'aide d'un petit tournevis plat, ajustez la vis de la vanne de dérivation située à la base de la tige de la vanne. Tournez la vis de la vanne de dérivation dans le sens antihoraire afin d'augmenter la taille de la flamme.



- Remettez en place le bouton de commande et vérifiez à nouveau le réglage de la flamme faible.
- Répétez les étapes 1 à 5 pour vérifier et régler la flamme faible sur les brûleurs de surface restants.

### Vérification complémentaire de flamme faible

Ouvrez rapidement la porte du four lorsque le brûleur de la table de cuisson est réglé sur FAIBLE. Si la flamme s'éteint, augmentez le réglage de flamme faible et répétez le test jusqu'à ce que la flamme se stabilise.



DG68-01110C-00