

Hisense

life reimagined

EN ES FR

**INSTRUCTIONS FOR
CONVERSION**

TO LPG

**INSTRUCCIONES PARA
CONVERSIÓN**

EA GAS GLP

**INSTRUCTIONS RELATIVES
À LA CONVERSION**

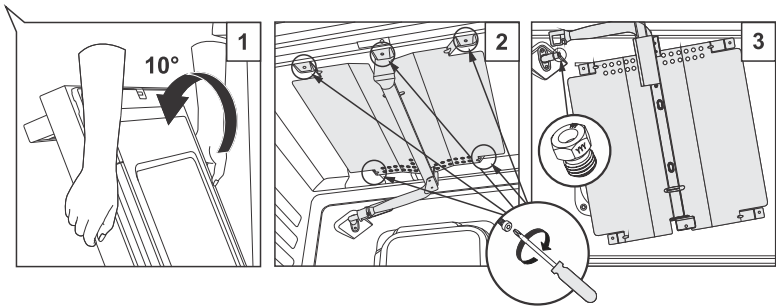
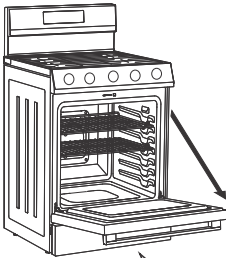
AU GPL

HBG, HFG

⚠ WARNING!

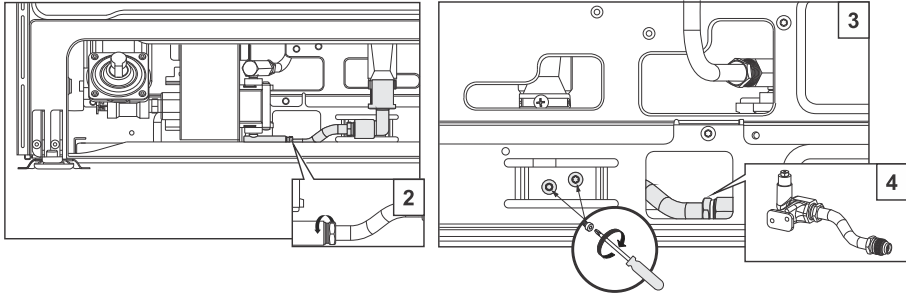
WARNING This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, explosion or production 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.

Broil burner injector (orifice) replacement



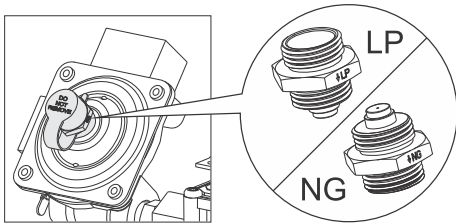
1. Remove oven doors from the cooker.
2. Unscrew 4 screws that are holding broil burner reflective sheet to oven ceiling.
3. Unscrew 1 screw that is holding broil burner on the front side while holding the burner.
4. Move the burner aside to reach the injector (orifice). Make sure there is no strain on the hot surface igniter. It can be unplugged at the back of the appliance.
5. Replace the injector (orifice) according to the table of injectors (orifices) using 9/32" or 7 mm nut driver.
6. Reverse the procedure to reassemble the burner.

Bake burner injector (orifice) replacement



1. Remove the drawer from the range cooker.
2. Unscrew the nut on gas tube connection with gas pressure regulator using 9/16" or adjustable wrench.
3. Unscrew two screws that are holding injector (orifice) holder from the back side of range cooker base.
4. Remove the gas tube with injector (orifice) holder towards you.
5. Replace the injector (orifice) according to the table of injectors (orifices) using 9/32" or 7 mm nut driver.
6. Align the gas tube with injector holder back to the gas pressure regulator and tighten it with hand.
7. Screw the injector (orifice) holder back to the range cooker base.
8. Tighten gas tube connection with gas pressure regulator using 9/16" or adjustable wrench.
9. Check gas tightness of the connection of gas tube with gas pressure regulator with soapy water. The bake function has to be on at this time.

Gas pressure regulator conversion

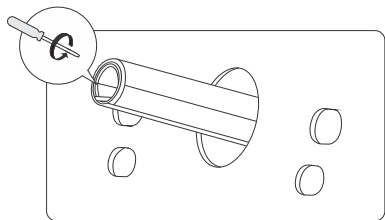


1. Remove the drawer from the range cooker.
2. Unscrew the nut on gas pressure regulator using $\frac{5}{8}$ " or adjustable wrench.
3. Remove the protection cap.
4. Turn the metal nut on counter side and assemble the protection cap back.
5. Screw the nut back to the gas pressure regulator, making sure that the internal spring is aligned with the nut. Do not over-tighten.

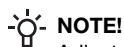
Cooktop burners injector (orifice) replacement

1. Remove the grates, burner caps and burner heads from all burners.
2. Replace the injector (orifice) according to the table of injectors (orifices) using 9/32" or 7 mm nut driver.
3. Reassemble burner heads, caps and grates.

Adjusting minimum flow

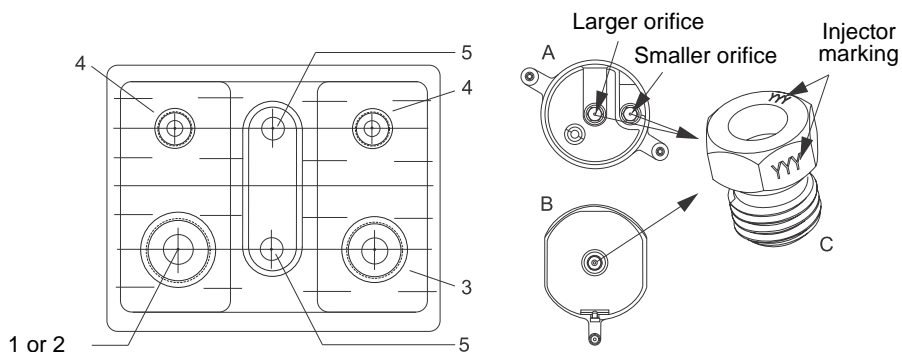


1. Turn on all top burners and set them on “LO” setting.
2. Remove the knobs and fully tighten the regulation screws using small flat blade screwdriver. Do not overtighten. If the flame is too low, rotate screw counterclockwise to increase.



NOTE!
Adjustment of minimum flow for burner 2 on HFG models is not needed.

Cooktop burners and nozzle marking



1. Ultra-rapid burner: HBG model
2. Simmer burner: HFG model
3. Rapid burner
4. Auxiliary burner
5. Semi-rapid burner

- A** Burner 2
B Burner 1, 3, 4 and 5
C Gas orifice

Natural gas 4" WC					
Burner	Position	Nominal power [BTU/hr]		Injector (orifice) diameter [mm]	Injector marking
		Max	Min		
1	LF	18000	3700	2.2	220
2	LF	18000	1000	2.1+0.53	210+53
3	RF	12000	2200	1.73	173

Table continued from last page

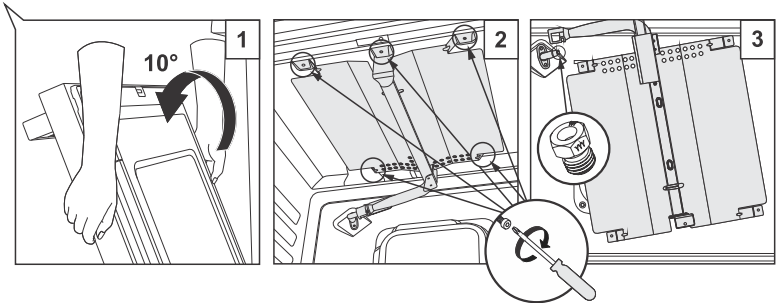
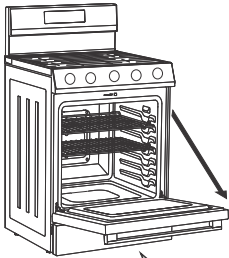
4	LR/RR	5000	900	1.08	108
5	CF/CR	9500	1300	1.63	163
Bake	Oven	18000	/	2.1	210
Broil	Oven	14000	/	1.75	175

Liquid propane gas 10" WC					
Burner	Position	Nominal power [BTU/hr]		Injector (orifice) diameter [mm]	Injector marking
		Max	Min		
1	LF	18000	3700	1.25	125
2	LF	16000	1000	1.16+0.34	116+34
3	RF	12000	2200	1.02	102
4	LR/RR	5000	900	0.66	66
5	CF/CR	9500	1300	0.95	95
Bake	Oven	18000	/	1.31	131
Broil	Oven	12000	/	1.02	102

⚠ ADVERTENCIA!

ADVERTENCIA Este kit de conversión debe ser instalado por una agencia de servicio calificada, siguiendo las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos aplicables de las autoridades competentes. Si la información de estas instrucciones no es seguida con precisión, podrían producirse incendios, explosiones o emisiones de monóxido de carbono, que pueden causar daños materiales, lesiones personales o la muerte. La entidad de servicio calificada es responsable de realizar una correcta instalación de este kit. La instalación no se considerará adecuada y completa hasta que no se compruebe que el aparato convertido funciona según lo especificado en las instrucciones del fabricante suministradas con el kit.

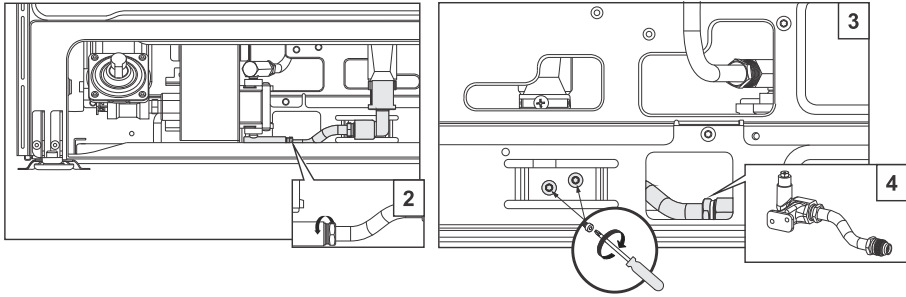
Reemplazo del inyector (orificio) del quemador para asar



1. Retire las puertas del horno
2. Desatornille los 4 tornillos que sujetan la lámina reflectante del quemador al techo del horno.
3. Desatornille el tornillo de la parte frontal y al mismo tiempo sostenga el quemador.
4. Mueva el quemador a un lado para llegar al inyector (orificio). Asegúrese de que no haya tensión en el encendedor de superficie caliente. Se puede desenchufar en la parte posterior del aparato.
5. Reemplace el inyector (orificio) de acuerdo con la tabla de inyectores (oficios) usando un destornillador de tuercas de 9/32" o 7 mm.

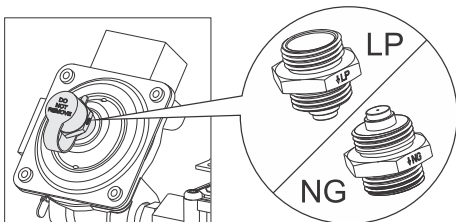
6. Para volver a armar el quemador, siga los pasos en el orden inverso.

Reemplazo del inyector (orificio) del quemador de hornedo



1. Retire el cajón de la estufa
2. Desenrosque la tuerca que se encuentra en la conexión del tubo de gas con el regulador de presión usando una llave ajustable o una llave de 9/16".
3. Desatornille los dos tornillos que sujetan el soporte del inyector (orificio) en la parte trasera de la base de la estufa
4. Retire el tubo de gas con el soporte del inyector (orificio) hacia usted.
5. Reemplace el inyector (orificio) de acuerdo con la tabla de inyectores (oficios) usando un destornillador de tuercas de 9/32" o 7 mm.
6. Vuelva a alinear el tubo de gas que tiene el soporte del inyector con el regulador de presión, y ajústelo con la mano.
7. Vuelva a atornillar el soporte del inyector (orificio) a la base de la estufa
8. Ajuste la conexión entre el tubo de gas y el regulador de presión usando una llave ajustable o una llave de 9/16"
9. Utilice agua jabonosa para hacer una prueba de fuga de gas en la conexión del tubo de gas con el regulador de presión. La función de horneado debe estar activada en este momento.

Conversión del regulador de presión de gas

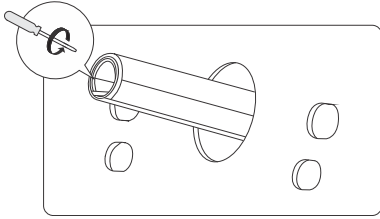


1. Retire el cajón de la estufa
2. Desenrosque la tuerca del regulador de presión usando una llave ajustable o una llave de 5/8".
3. Retire el cajón de la estufa
4. Gire la tuerca de metal en el lado contrario y vuelva a colocar la tapa de protección.
5. Vuelva a enroscar la tuerca al regulador de presión de gas, asegurándose de que el resorte interno esté alineado con la tuerca. No apriete en exceso.

Reemplazo del inyector (orificio) de los quemadores de la placa de cocción

1. Retire las rejillas, las tapas y las cabezas de todos los quemadores.
2. Reemplace el inyector (orificio) de acuerdo con la tabla de inyectores (oficios) usando un destornillador de tuercas de 9/32" o 7 mm.
3. Vuelva a colocar las cabezas, las tapas y las rejillas de los quemadores.

Ajustar el flujo mínimo

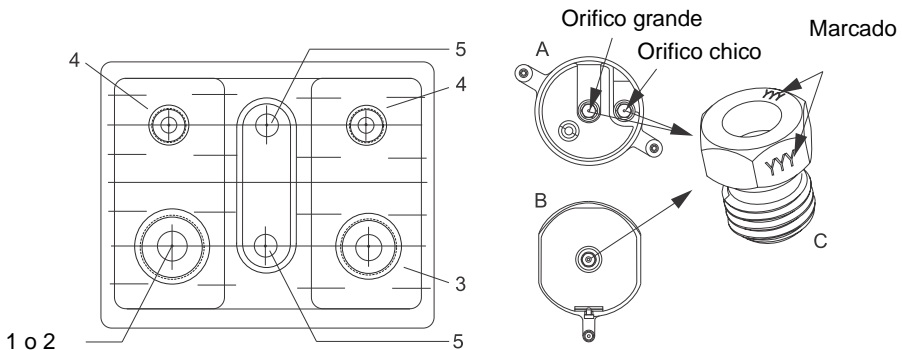


1. Encienda todos los quemadores superiores y colóquelos en la posición «LO» (bajo).
2. Retire las perillas y apriete completamente los tornillos de regulación usando un destornillador pequeño de punta plana. No apriete en exceso. Si la llama es demasiado baja, gire el tornillo en sentido contrario a las agujas del reloj para aumentarla.

NOTA!

No es necesario ajustar el flujo mínimo para el quemador 2 en los modelos HFG.

Quemadores de la superficie de cocción y marcado de boquillas



1. Quemador ultrarrápido: HBG modelo
2. Quemador Simmer: HFG modelo
3. Quemador rápido
4. Quemador auxiliar
5. Quemador semirrápido

- A** Quemador 2
B Quemador 1, 3, 4 y 5
C Orificio del gas

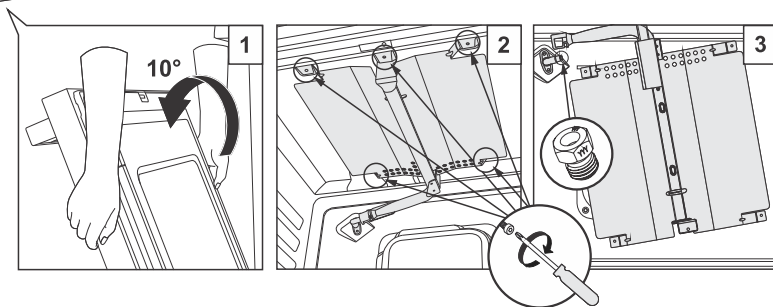
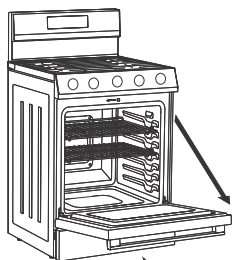
Gas natural 4" WC					
Quemador	Posición	Potencia nominal [BTU/h]		Diámetro del inyector (orificio) [mm]	Marcado del inyector
		Máx. (F)	Mín. (F)		
1	IF	18000	3700	2.2	220
2	IF	18000	1000	2.1+0.53	210+53
3	DF	12000	2200	1.73	173
4	IA/DA	5000	900	1.08	108
5	CF/CA	9500	1300	1.63	163
Bake	Horno	18000	/	2.1	210
Broil	Horno	14000	/	1.75	175

Gas propano líquido 10" WC					
Quemador	Posición	Potencia nominal [BTU/h]		Diámetro del inyector (orificio) [mm]	Marcado del inyector
		Máx. (F)	Mín. (F)		
1	IF	18000	3700	1.25	125
2	IF	16000	1000	1.16+0.34	116+34
3	DF	12000	2200	1.02	102
4	IA/DA	5000	900	0.66	66
5	CF/CA	9500	1300	0.95	95
Bake	Horno	18000	/	1.31	131
Broil	Horno	12000	/	1.02	102

 ATTENTION !

AVERTISSEMENT Cette trousse de conversion doit être installée par un organisme de service qualifié conformément aux directives du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité compétente. Assurez-vous de bien suivre les instructions fournies dans le présent document pour réduire au minimum le risque d'incendie, d'explosion, ou de production de monoxyde de carbone pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. L'organisme de service qualifié est responsable de l'installation adéquate de cette trousse de conversion. L'installation n'est pas adéquate ni complète jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil converti soit vérifié tel que spécifié dans les directives du fabricant fournies avec la présente trousse.

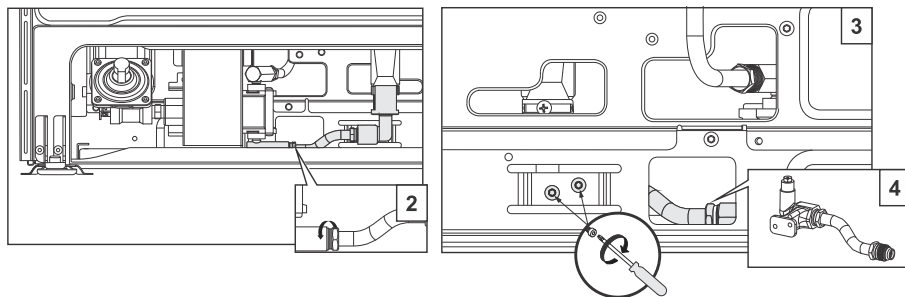
Remplacement de l'injecteur (orifice) du brûleur du gril



1. Retirez la porte du four de la cuisinière
2. Dévissez les quatre vis qui maintiennent la feuille réfléchissante du brûleur du gril à la paroi supérieure du four.
3. Dévissez la vis qui maintient le brûleur du gril à l'avant tout en retenant le brûleur.
4. Déplacez le brûleur sur le côté pour atteindre l'injecteur (orifice). Assurez-vous qu'il n'y a pas de tension sur l'allumeur à surface chaude. Il est possible de le débrancher à l'arrière de l'appareil.
5. Remplacez l'injecteur (orifice) conformément au tableau des injecteurs (orifices) à l'aide d'un tournevis à douille de 9/32 po ou de 7 mm.

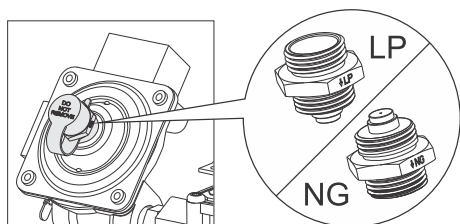
- Inversez la procédure pour réassembler le brûleur.

Remplacement de l'injecteur (orifice) du brûleur de cuisson



- Retirez le tiroir de la cuisinière.
- Dévissez l'écrou de raccordement du tube de gaz au régulateur de pression de gaz à l'aide d'une clé de 9/16 po ou d'une clé ajustable.
- Dévissez les deux vis qui maintiennent le porte-injecteur (orifice) à l'arrière de la base de la cuisinière.
- Retirez le tube de gaz avec le porte-injecteur (orifice) vers vous.
- Remplacez l'injecteur (orifice) conformément au tableau des injecteurs (orifices) à l'aide d'un tournevis à douille de 9/32 po ou de 7 mm.
- Alignez le tube de gaz avec le porte-injecteur sur le régulateur de pression de gaz et serrez-le à la main.
- Revissez le porte-injecteur (orifice) à la base de la cuisinière
- serrez le raccordement du tube de gaz au régulateur de pression de gaz à l'aide d'une clé de 9/16 po ou d'une clé ajustable.
- Vérifiez l'étanchéité du raccordement du tube de gaz au manodétendeur en utilisant de l'eau savonneuse. La cuisson doit être en marche à ce moment-là.

Conversion du régulateur de pression de gaz

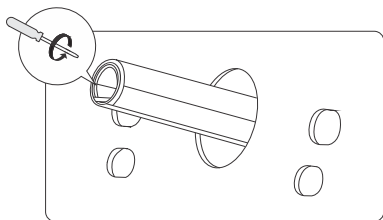


- Retirez le tiroir de la cuisinière.
- Dévissez l'écrou du régulateur de pression de gaz à l'aide d'une clé 5/8 po ou d'une clé ajustable.
- Retirez le capuchon de protection.
- Tournez l'écrou métallique (sens antihoraire) et remontez le capuchon de protection.
- Revissez l'écrou sur le manodétendeur de gaz, en veillant à ce que le ressort interne soit aligné avec l'écrou. Ne serrez pas trop fort.

Remplacement de l'injecteur (orifice) des brûleurs de la table de cuisson

1. Retirez les grilles, les chapeaux et les têtes de brûleur de tous les brûleurs.
2. Remplacez l'injecteur (orifice) conformément au tableau des injecteurs (orifices) à l'aide d'un tournevis à douille de 9/32 po ou de 7 mm.
3. Remontez les têtes et les chapeaux de brûleur et replacez les grilles.

Réglage du débit au minimum

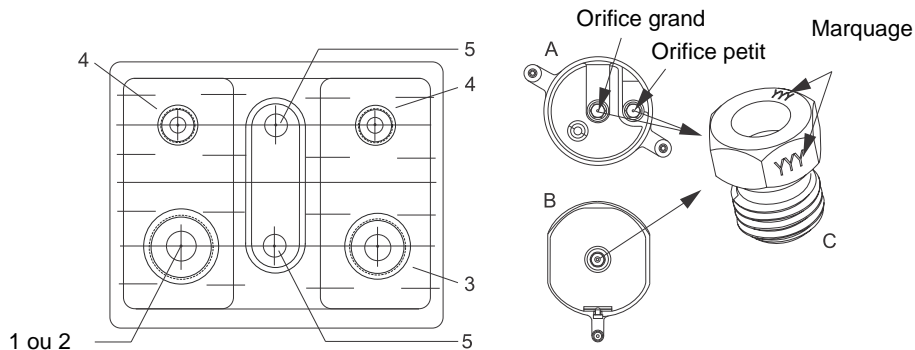


1. Allumez tous les brûleurs supérieurs et réglez-les sur la position « LO ».
2. Retirez les boutons et serrez à fond les vis de réglage à l'aide d'un petit tournevis plat. Ne serrez pas trop fort. Si la flamme est trop faible, tournez la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour obtenir une flamme plus vive.

REMARQUE !

Il n'est pas nécessaire de régler le débit minimum du brûleur 2 sur les modèles HFG.

Brûleurs de table de cuisson et marquage des buses



1. Brûleur ultra-rapide: HBG modèle
2. Brûleur « mijoteur » (: HFG modèle
3. Brûleur rapide
4. Brûleur auxiliaire
5. Brûleur semi-rapide

- A Brûleur 2
- B Brûleurs 1, 3, 4 et 5
- C Orifice de gaz

Gaz naturel 4 po WC					
Brûleur	Emplacement	Puissance nominale [BTU/h]		Diamètre de l'injecteur (orifice) [mm]	Marquage sur l'injecteur
		Max	Min		
1	LF	18000	3700	2.2	220
2	LF	18000	1000	2.1+0.53	210+53
3	RF	12000	2200	1.73	173
4	LR/RR	5000	900	1.08	108
5	CF/CR	9500	1300	1.63	163
Cuisson	Four	18000	/	2.1	210
Gril	Four	14000	/	1.75	175

Propane liquéfié 10 po WC					
Brûleur	Emplacement	Puissance nominale [BTU/h]		Diamètre de l'injecteur (orifice) [mm]	Marquage sur l'injecteur
		Max	Min		
1	LF	18000	3700	1.25	125
2	LF	16000	1000	1.16+0.34	116+34
3	RF	12000	2200	1.02	102
4	LR/RR	5000	900	0.66	66
5	CF/CR	9500	1300	0.95	95
Cuisson	Four	18000	/	1.31	131
Gril	Four	12000	/	1.02	102

Hisense
life reimagined



875650-a13

