



Installation Instructions

Medium-Duty Charbroiler – Conversion to LP Gas

Safety Precautions

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause severe personal injury or death.

CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause minor or major personal injury if the caution is ignored.

NOTICE: Notice is used to note information that is important but not hazard related.

	 WARNING
	Fire, Injury, Death Hazard This conversion kit shall be installed by a qualified service agent 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, an explosion, or the production of carbon monoxide may result, causing property damage, personal injury, and/or loss of life. The qualified service agent 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.



Charbroiler		Conversion Kit	
Model No.	Description	Contents	Qty.
CBGMD-12	12" Charbroiler	Jet 2.00mm Convertible Gas Regulator	1 1
CBGMD-24	24" Charbroiler	Jet 2.00mm Convertible Gas Regulator	2 1
CBGMD-36	36" Charbroiler	Jet 2.00mm Convertible Gas Regulator	3 1
CBGMD-48	48" Charbroiler	Jet 2.00mm Convertible Gas Regulator	4 1
CBGMD-60	60" Charbroiler	Jet 2.00mm Convertible Gas Regulator	5 1

TOOLS YOU WILL NEED

- Wrenches: 8 mm, 13 mm and 22 mm
- Flathead screw driver
- Jointing paste
- Flame source with 8" (20.3 cm) reach
- Soapy water for testing connections

CONVERSION



⚠ WARNING

Fire, Injury, Death Hazard

Before beginning the conversion, you must turn OFF the gas supply valve at the manual shutoff and disconnect the equipment from the supply line.

Remove the orifice from each main burner

1. Lift off all of the grates, lava rock if installed, and the burner covers to expose the main burners, burner control valves, and the pilot burners.
2. Use an 8 mm wrench to loosen the nut fastening the pilot burner bracket to the main burner, taking care not to move the pilot burner excessively. Detach the pilot burner from the main burner.
3. Use an 8 mm wrench to loosen and remove the nut fastening the main burner to the frame.
4. Lift the rear of the main burner and slide it backward, taking care not to move the pilot burner excessively. Remove the main burner from the charbroiler.
5. The brass orifice, located on the end of the burner control valve, will now be exposed. Use a 13 mm wrench to remove the orifice.

Install the new orifice on each main burner

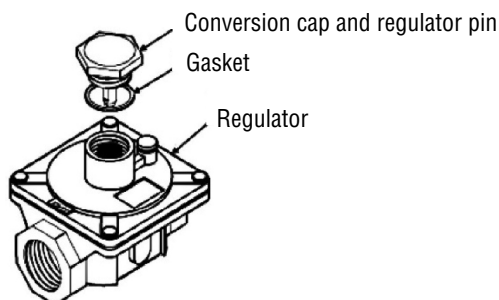
NOTICE: Derate at altitudes above 2000 ft (610 m)
Ratings of gas utilization equipment are based upon operation at sea level, and shall not be changed for operation at elevations up to 2000 ft (600 m).
For operation at elevations above 2000 ft (600 m), equipment ratings shall be reduced, at the rate of 4 percent for each 1000 ft (300 m) above sea level, when calculating how to select appropriately sized orifices.

1. Apply a small amount of jointing paste to the thread on the end of the control valve.
2. Install and tighten the new orifice.
3. Replace the main burner by sliding the open end over the new orifice and then passing the stud through the slot at the rear of the burner.
4. Secure the main burner to the frame by reinstalling the nut and tightening it with the 8 mm wrench.
5. Secure the pilot burner to the appropriate main burner by replacing and tightening the fastening nut using an 8 mm wrench.

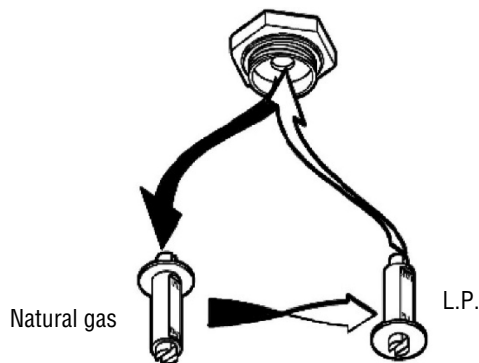
Adjust the gas regulator

Follow the steps below to adjust the gas regulator to operate at 10" WC for use with LP gas.

1. Use a 22 mm wrench to remove the conversion cap from the top of the regulator.



2. Remove the regulator pin, invert, and reinsert.



3. Replace the conversion cap, taking care that the regulator pin and the gasket are both properly seated.

TEST THE EQUIPMENT

Check the pressure of the incoming gas line

Before supplying gas to the regulator, check the pressure of the incoming gas line.

The regulator can withstand a maximum pressure of 13.5" WC (1/2 PSI). If the line pressure is beyond this limit, a step-down regulator will be required. The arrow on the regulator body shows gas flow direction and should point toward the appliance.

Check for gas leaks

NOTICE: Matches, candle flame, or any other potential source of ignition shall not be used for this purpose.

1. Turn the knob(2) for the main burner(s) to the OFF position.
2. Remove the main burner control knob(s).
3. Use a 8 mm wrench to remove the screws on the front panel. Remove the front panel to access the pilot burner control valve(s).
4. Locate the pilot burner control valves for the pilot lights and turn them OFF by turning the small forward-facing screw clockwise until tight.
5. Connect the equipment to the gas supply.
6. Apply soapy water to each connection.
7. Turn ON the main supply valve.
8. Look for bubbles at the connections.
9. Adjust the connections as needed.

Light the pilot burners

1. Wait 5 minutes to allow any gas to dissipate.
2. To light the pilot burners, hold a flame source over the desired pilot burner while slowly turning its control valve screw counterclockwise, adjusting the flame to the desired intensity. Repeat for all pilot burners.

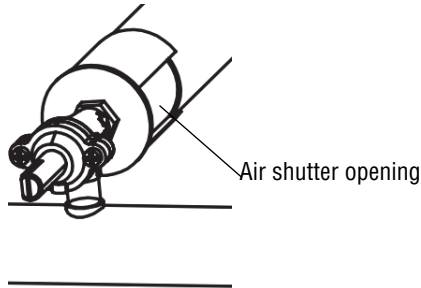
Test the main burners

After lighting all of the pilot burners, ensure that each main burner functions correctly.

Adjusting the air shutter

The air shutter of (charbroiler/hot plate/griddle) comes factory preset for natural gas. The shutter should be preset about 50 percent open. The air shutter may need to be adjusted after the unit is converted to LP gas. The air shutter should be adjusted by a qualified service agent.

1. Remove two 8 mm hex screws at the top right and left corners.
2. Remove the knob from each valve by pulling straight back. Be careful not to bend the valve shaft during knob removal.
3. Remove the front panel of the unit by first pulling up and then outward. The front panel is secured in the bottom left and right corners by keyhole fasteners. Be sure not to damage the sheet metal when removing the front panel.
4. Locate the Phillips head screw that secures the air shutter. Loosen the screw.



5. Adjust the air shutter by rotating it clockwise or counterclockwise. The shutter should be preset to be about 50 percent open. Opening the shutter further will create a leaner air/gas mixture, closing the shutter further will create a richer air/gas mixture. The shutter should be secured in a position that yields steady blue flames with little to no yellow tips. The burners should also light completely in under 4 seconds at the shutter adjustment position. Typically for LP gas, the shutters should be adjusted to be less open than natural gas, but each case may be different based on gas quality and supply. Ensure that the flame quality and burner ignition requirements are satisfied by the air shutter position prior to resealing the Phillips head adjustment screw.
6. Tighten the Phillips head shutter screw, reattach the front panel, and push the knobs back onto the valve shafts.

Reassemble the equipment

Allow the burners and surrounding surfaces to cool before reassembling the equipment.

AFFIX THE LABELS

1. Check the box on the rating label to indicate the unit is set up for LP gas.

The Vollrath Company, LLC Sheboygan, WI USA 1-888-882-6845 MD CHARBROILER, GAS, 12" GRIL À CHARBON MD, À GAZ, 12" Model (Modèle): CBGMD-12 Serial (En série): M43-00487905-0004		VOLLRATH®	
Gas Type (Type de gaz):	Natural ☒ LP ☐	Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.	
Input (Saisir):	40,000 BTU 40,000 BTU	Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien inadéquat peut provoquer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez soigneusement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de réparer cet équipement.	
Orifice Size (Taille de l'orifice):	3.00mm 2.00mm		
Man. Pressure (Pression d'admission):	5" W.C. 10" W.C.		
Max. Pressure (pression maximale): 13.5" W.C.		CLEARANCES / DÉGAGEMENTS NON-COMB. MATL. MATIÈRE INCOMB.	
		BACK / ARRIÈRE 6" RIGHT / DROIT 0" LEFT / GAUCHE 0"	
		ANSI Z83.11 • CSA 1.8-(2016) Food Service Equip. Conforms to ANSI STD Z83.11-2016 Certified to CSA STD 1.8-2016 Food Service Equip. CONFORMS TO NSF/ANSI 4:2019 Made in China Fabrique aux La China Hecho en China	
Intended for other than household use - Non destine a l'usage domestique			

2. Check the box on the warning label to indicate the unit is set to the 10" W.C. setting for propane.

WARNING	
• Equipment must be installed by a certified technician. Improper installation, adjustments, alterations, service, or maintenance of this equipment can cause property damage, serious personal injury, death, and voids warranty. • Read and follow the installation and Owner's Manual carefully prior to installation and use. • Properly attached the legs provided before the appliance is permanently installed and before use. • Use only non-combustible countertops and set equipment away from any combustible material. • Equipment must be installed under proper ventilation as required per local code. • Conversion to other gas types must be performed by a certified technician.	
THIS APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A GAS PRESSURE REGULATOR. THE REGULATOR IS FACTORY SET AT 5" W. C. FOR NAT. OR 10" W. C. FOR PROPANE. FOR YOUR SAFETY, CALL AN AUTHORIZED SERVICER FOR ANY GAS CONVERSION CHANGES. DO NOT ATTEMPT TO MAKE CONVERSION CHANGES YOURSELF. ANY CHANGES MADE BY A NON-AUTHORIZED SERVICER VOID WARRANTY. THIS APPLIANCE HAS BEEN REGULAED FOR:	
NATURAL GAS ☒	5" W.C. factory setting
PROPANE ☐	10" W.C. factory setting
CAUTION FOR SERVICERS: If you convert from one gas type to another, please adjust to the correct gas pressure before use. Also, be sure to indicate the correct gas markings on all equipment tags.	



Outperform every day.™

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.
Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851
Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573
Customer Service: 800.628.0830
Canada Customer Service: 800.695.8560

Technical Services

techservicereps@vollrathco.com
Induction Products: 800.825.6036
Countertop Warming Products: 800.354.1970
Toasters: 1-800-309-2250
All Other Products: 800.628.0832



Instrucciones de instalación

Parrilla para servicio mediano – conversión a gas de propano

Precauciones de seguridad

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

⚠ ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones graves o letales.

⚠ PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones leves o importantes si se ignora el aviso.

AVISO: Aviso se usa para señalar información importante no relacionada con peligros.

	⚠ ADVERTENCIA
Peligro de incendio, lesiones o la muerte	
Este juego de conversión debe ser instalado por un agente de servicio calificado de conformidad con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos pertinentes de la autoridad competente.	
Si no se acata exactamente la información presente en estas instrucciones, puede producirse un incendio, una explosión o monóxido de carbono causando daños materiales, lesiones personales y/o la muerte.	
El agente de servicio calificado tiene la responsabilidad de instalar correctamente este juego. La instalación no estará correcta ni completa sino hasta que se haya comprobado el funcionamiento del artefacto convertido, tal como se especifica en las instrucciones del fabricante que vienen con el juego.	



Parrilla		Juego de conversión	
Modelo	Descripción	Contenido	Cant.
CBGMD-12	Parrilla de 12" (30,5 cm)	Broca 2.00mm para surtidor Regulador de gas convertible	1 1
CBGMD-24	Parrilla de 24" (61 cm)	Broca 2.00mm para surtidor Regulador de gas convertible	2 1
CBGMD-36	Parrilla de 36" (91 cm)	Broca 2.00mm para surtidor Regulador de gas convertible	3 1
CBGMD-48	Parrilla de 48" (122 cm)	Broca 2.00mm para surtidor Regulador de gas convertible	4 1
CBGMD-60	Parrilla de 60" (183 cm)	Broca 2.00mm para surtidor Regulador de gas convertible	5 1

HERRAMIENTAS QUE NECESITARÁ

- Llaves: 8 mm, 13 mm y 22 mm
- Destornillador de cabeza plana
- Pasta selladora
- Fuente de llama con alcance de 8" (20,3 cm)
- Agua jabonosa para probar las conexiones

CONVERSIÓN



ADVERTENCIA

Peligro de incendio, lesiones o la muerte
Antes de empezar la conversión, debe apagar la válvula de suministro de gas en el cierre manual y desconectar el equipo de la línea de suministro.

Retire el orificio de cada quemador principal

1. Levante todas las rejillas, la piedra volcánica si está instalada y las tapas del quemador a fin de exponer los quemadores principales, las válvulas de control de quemadores y los quemadores piloto.
2. Use una llave de 8 mm para aflojar la tuerca que fija el soporte del quemador piloto al quemador principal, teniendo cuidado de no mover demasiado el quemador piloto. Desconecte el quemador piloto del quemador principal.
3. Use una llave de 8 mm para aflojar y retirar la tuerca que fija el quemador principal al bastidor.
4. Levante la parte posterior del quemador principal y deslícelo hacia atrás, teniendo cuidado de no mover demasiado el quemador piloto. Retire el quemador principal de la parrilla.
5. Ahora quedará expuesto el orificio de latón, situado en el extremo de la válvula de control del quemador. Use una llave de 13 mm para retirar el orificio.

Instale el orificio nuevo en cada quemador principal

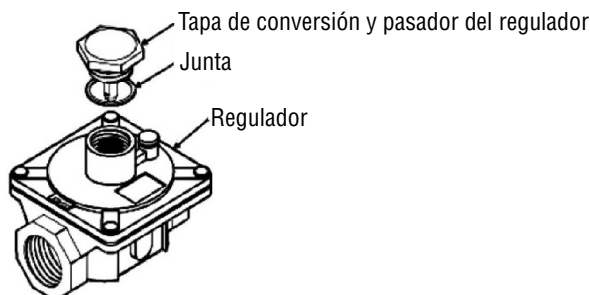
AVISO: Disminuya en altitudes superiores a 2000 pies (610 m) Las clasificaciones nominales de los equipos que utilizan gas se basan en el funcionamiento a nivel del mar y no deben cambiarse para el funcionamiento en altitudes de hasta 2000 pies (610 m). Para el funcionamiento en altitudes de más de 2000 pies (610 m), deben reducirse las clasificaciones nominales de los equipos a una tasa del 4 por ciento por cada 1000 pies (300 m) sobre el nivel del mar, al calcular cómo seleccionar apropiadamente orificios de tamaño correcto.

1. Aplique una pequeña cantidad de pasta selladora en la rosca situada en el extremo de la válvula de control.
2. Instale y apriete el orificio nuevo.
3. Vuelva a colocar el quemador principal deslizando el extremo abierto sobre el orificio nuevo y pasando el vástago por la ranura en la parte posterior del quemador.
4. Afiance el quemador principal al bastidor reinstalando la tuerca y apretándola con la llave de 8 mm.
5. Afiance el quemador piloto al quemador principal correcto volviendo a colocar y apretar la tuerca de fijación con una llave de 8 mm..

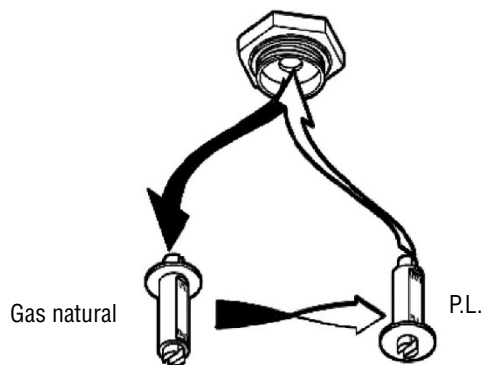
Ajuste el regulador de gas

Siga estos pasos para ajustar el regulador de gas de modo que funcione a 10" WC y se use con gas de propano líquido.

1. Use una llave de 22 mm para retirar la tapa de conversión de la parte superior del regulador.



2. Retire el pasador del regulador, inviértalo y vuelva a insertarlo.



3. Vuelva a colocar la tapa de conversión, teniendo cuidado de que el pasador del regulador y la junta estén bien asentados.

PRUEBE EL EQUIPO

Revise la presión de la línea de gas entrante

Antes de suministrar gas al regulador, revise la presión de la línea de gas entrante.

El regulador puede soportar una presión máx. de 13,5" WC (1/2 lb/pulg²). Si la línea de presión está más allá de este límite, se deberá instalar un regulador con reducción de potencia. La flecha en el cuerpo del regulador muestra la dirección del flujo de gas y debe apuntar hacia el artefacto.

Revise si hay fugas de gas

AVISO: No deben usarse cerillas, llamas de vela ni ninguna otra fuente de ignición para este propósito.

1. Gire la perilla del o los quemadores principales a la posición de apagado.
2. Retire la o las perillas de control del quemador principal.
3. Use un destornillador de cabeza plana para aflojar los tornillos en el panel delantero. Retire el panel delantero para acceder a la o las válvulas de control del quemador piloto.
4. Ubique las válvulas de control del quemador piloto a fin de hallar las luces piloto y apáguelas girando el pequeño tornillo orientado hacia delante en sentido horario hasta que quede apretado.
5. Conecte el equipo al suministro de gas.
6. Aplique agua jabonosa a cada conexión.
7. Encienda la válvula de suministro principal.
8. Vea si hay burbujas en las conexiones.
9. Ajuste las conexiones según sea necesario.

Encienda los quemadores piloto

1. Espere 5 minutos para que el gas se disipe.
2. Para encender los quemadores piloto, sostenga una fuente de llama sobre el quemador piloto deseado mientras gira lentamente el tornillo de la válvula de control en sentido antihorario, ajustando la llama a la intensidad deseada. Repita este procedimiento en todos los quemadores piloto.

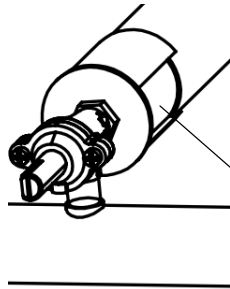
Pruebe los quemadores principales

Tras encender todos los quemadores piloto, cerciőrese de que cada quemador principal funcione correctamente.

Ajuste del obturador de aire

El obturador de aire de la parrilla/placa calentadora/plancha viene prefijado de fábrica para gas natural. El obturador debe estar prefijado aproximadamente al 50 por ciento abierto. Es posible que sea necesario ajustar el obturador de aire después de convertir la unidad a gas de propano líquido. El obturador de aire debe ser ajustado por un agente de servicio calificado.

1. Retire los dos tornillos hexagonales de 8 mm en las esquinas superior derecha e izquierda.
2. Retire la perilla de cada válvula tirándola hacia atrás. Tenga cuidado de no doblar el vástago de la válvula durante el retiro de la perilla.
3. Retire el panel delantero de la unidad tirándolo primero hacia arriba y luego hacia afuera. El panel frontal está afianzado en las esquinas inferiores izquierda y derecha con sujetadores calados. Cerciórese de no dañar la lámina de metal al retirar el panel delantero.
4. Ubique el tornillo de cabeza Phillips que fija el obturador de aire. Afloje el tornillo.



Abertura del
obturador de aire

5. Ajuste el obturador de aire girándolo en sentido horario o antihorario. El obturador debe estar prefijado aproximadamente al 50 por ciento abierto. El abrir más el obturador creará una mezcla de aire/gas más pobre, y cerrarlo creará una más rica. El obturador debe estar fijo en una posición que produzca llamas azules constantes con poca o ninguna punta amarilla. Los quemadores también deben encenderse por completo en menos de 4 segundos en la posición de ajuste del obturador. Por lo general, para el gas de propano líquido, los obturadores deben ajustarse para que estén menos abiertos que los de gas natural, sin embargo, cada caso puede ser diferente según la calidad y el suministro de gas. Cerciórese de que la posición del obturador de aire cumpla los requisitos de calidad de la llama y encendido del quemador antes de volver a colocar el tornillo de ajuste de cabeza Phillips.
6. Apriete el tornillo obturador de cabeza Phillips, vuelva a colocar el panel delantero y empuje las perillas hacia atrás en los vástagos de las válvulas.

Vuelva a montar el equipo

Deje que los quemadores y las superficies circundantes se enfrien antes de volver a montar el equipo.

FIJE LAS ETIQUETAS

1. Marque la casilla en la etiqueta de clasificación para indicar que la unidad está configurada para gas de propano líquido.

The Vollrath Company, LLC Sheboygan, WI USA 1-888-682-6845 MD CHARBROILER, GAS, 12" GRIL À CHARBON MD, À GAZ, 12" Model (Modèle): CBGMD-12 Serial (En série): M43-00487905-0004		VOLLRATH®	
Gas Type (Type de gaz): Natural ☒ LP ☐ Input (Saisir): 40,000 BTU 40,000 BTU Orifice Size (Taille de l'orifice): 3.00mm 2.00mm Man. Pressure (Pression d'admission): 5" W.C. 10" W.C.		Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment. Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien inadéquat peut provoquer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez soigneusement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de réparer cet équipement.	
Max. Pressure (pression maximale): 13.5" W.C.		CLEARANCES / DÉGAGEMENTS NON-COMB. MATL. MATIÈRE INCOMB. BACK / ARRIÈRE 6" RIGHT / DROIT 0" LEFT / GAUCHE 0"	
Intertek 5022588		ANS Z83.11 • CSA 1.8-(2016) Food Service Equip. Conforms to ANSI STD Z83.11-2016 Certified to CSA STD 1.8-2016 Food Service Equip. CONFORMS TO NSF/ANSI 4:2019 Made in China Fabrique aux La China Hecho en China	
Intended for other than household use - Non destine a l'usage domestique			

2. Marque la casilla en la etiqueta de advertencia para indicar que la unidad está configurada en un ajuste de 10 pulgadas en columna de agua para gas de propano líquido.

WARNING	
• Equipment must be installed by a certified technician. Improper installation, adjustments, alterations, service, or maintenance of this equipment can cause property damage, serious personal injury, death, and voids warranty. • Read and follow the installation and Owner's Manual carefully prior to installation and use. • Properly attached the legs provided before the appliance is permanently installed and before use. • Use only non-combustible countertops and set equipment away from any combustible material. • Equipment must be installed under proper ventilation as required per local code. • Conversion to other gas types must be performed by a certified technician.	
THIS APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A GAS PRESSURE REGULATOR. THE REGULATOR IS FACTORY SET AT 5" W. C. FOR NAT. OR 10" W.C. FOR PROPANE. FOR YOUR SAFETY, CALL AN AUTHORIZED SERVICER FOR ANY GAS CONVERSION CHANGES. DO NOT ATTEMPT TO MAKE CONVERSION CHANGES YOURSELF. ANY CHANGES MADE BY A NON-AUTHORIZED SERVICER VOID WARRANTY. THIS APPLIANCE HAS BEEN REGULATED FOR:	
NATURAL GAS ☐	5" W.C. factory setting
PROPANE ☒	10" W.C. factory setting
CAUTION FOR SERVICERS: If you convert from one gas type to another, please adjust to the correct gas pressure before use. Also, be sure to indicate the correct gas markings on all equipment tags.	



Outperform every day.™

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.
Tel. principal: 800.624.2051 ó 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 ó 920.459.6573
Servicio al cliente: 800.628.0830
Servicio al cliente en Canadá: 800.695.8560

Servicios de asistencia técnica:

techservicereps@vollrathco.com
Productos de inducción: 800.825.6036
Productos de calentamiento para mostrador:
800.354.1970
Todos los demás productos: 800.628.0832

Barbecue service moyen – Conversion au gaz PL

Consignes de sécurité

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

Un avertissement permet d'indiquer la présence d'un danger qui causera ou peut causer des blessures personnelles graves ou la mort.

ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui causera ou pourra causer des blessures mineures ou majeures si elle est ignorée.

AVIS : Un avis met en évidence des informations qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.

	 AVERTISSEMENT
	Risque de départ de feu, blessures ou danger de mort Ce kit de conversion devra être installé par un agent de maintenance qualifié, conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables de l'autorité ayant juridiction.
	Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un départ de feu, une explosion ou la production de monoxyde de carbone peuvent en résulter, causant des dégâts matériels, des blessures personnelles et/ou la mort.
	L'agent de maintenance est responsable de l'installation correcte de ce kit. L'installation ne sera pas correcte et terminée tant que le fonctionnement de l'appareil converti n'aura pas été vérifiée, comme spécifié dans les instructions du fabricant fournies avec le kit.



Barbecue		Kit de conversion	
Num. modèle	Description	Contenu	Qté.
CBGMD-12	Barbecue 12" (30,5 cm)	Buse diamètre 2.00mm Régulateur de gaz convertible	1 1
CBGMD-24	Barbecue 24" (61 cm)	Buse diamètre 2.00mm Régulateur de gaz convertible	2 1
CBGMD-36	Barbecue 36" (91 cm)	Buse diamètre 2.00mm Régulateur de gaz convertible	3 1
CBGMD-48	Barbecue 48" (122 cm)	Buse diamètre 2.00mm Régulateur de gaz convertible	4 1
CBGMD-60	Barbecue 60" (152 cm)	Buse diamètre 2.00mm Régulateur de gaz convertible	5 1

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- Clés : 8 mm, 13 mm et 22 mm
- Tournevis à lame plate
- Pâte à joint
- Source de flamme de 8"(20,3 cm) de portée
- Eau savonneuse pour tester les raccordements

CONVERSION

	⚠ AVERTISSEMENT
	Risque de départ de feu, blessures ou danger de mort Avant de commencer la conversion, vous devez couper l'arrivée de gaz au robinet manuel et déconnecter l'équipement de la ligne d'arrivée.

Dépose de l'orifice de chaque brûleur principal

1. Soulevez toutes les grilles, la pierre de lave (s'il y a lieu) et les couvercles de brûleur pour exposer les brûleurs principaux, les robinets de régulation des brûleurs et les brûleurs de veilleuse.
2. Utilisez une clé de 8 mm pour desserrer l'écrou qui fixe le support du brûleur de veilleuse au brûleur principal, en veillant à ne pas trop bouger le brûleur de veilleuse. Détachez le brûleur de veilleuse du brûleur principal.
3. Utilisez une clé de 8 mm pour desserrer et enlever l'écrou qui attache le brûleur principal au châssis.
4. Soulevez l'arrière du brûleur principal et glissez-le vers l'arrière, en veillant à ne pas trop bouger le brûleur de veilleuse. Enlevez le brûleur principal du barbecue.
5. L'orifice en laiton, situé à l'extrémité de la robinet de régulation du brûleur, est maintenant exposé. Utilisez une clé de 13 mm pour enlever l'orifice.

Installation du nouvel orifice sur chaque brûleur principal

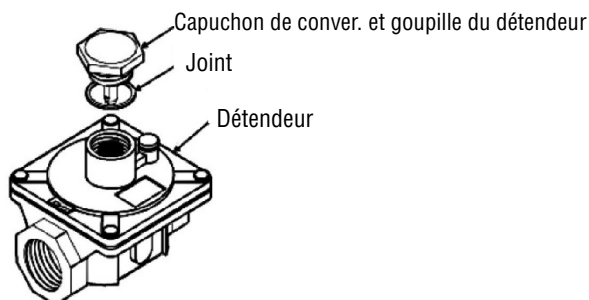
AVIS : Diminution des valeurs nominales à plus de 2 000 pi (610 m) d'altitude. Les valeurs nominales des appareils au gaz sont basés sur un fonctionnement au niveau de la mer et ne pourront pas être changées pour un fonctionnement à plus de 2 000 pi (600 m).
Pour un fonctionnement à plus de 2 000 pi (600 m), les valeurs nominales des appareils seront réduites à raison de 4 % pour 1 000 pi (300 m) au-dessus du niveau de la mer, lors du calcul du mode de sélection d'orifices de la taille appropriée.

1. Appliquez une petite quantité de pâte à joint au filet à l'extrémité de la robinet de régulation.
2. Installez et serrez le nouvel orifice.
3. Remplacez le brûleur principal en glissant l'extrémité ouverte pardessus le nouvel orifice, avant d'enfiler le goujon dans la fente à l'arrière du brûleur.
4. Fixez le brûleur principal au châssis en réinstallant l'écrou et en le serrant avec la clé de 8 mm.
5. Fixez le brûleur de la veilleuse au brûleur principal approprié en remplaçant et serrant l'écrou avec une clé de 8 mm.

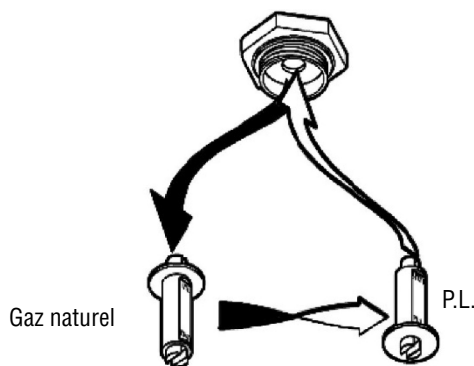
Réglage du détendeur

Procédez comme suit pour régler le détendeur de gaz pour un fonctionnement à 10" C.E. avec le gaz PL.

1. Utilisez une clé de 22 mm pour enlever le capuchon de conversion du haut du détendeur.



2. Enlevez la goupille du détendeur, retournez-la et réinsérez-la.



3. Remettez en place le capuchon de conversion, en veillant à ce que la goupille du détendeur et le joint soient correctement installés.

TEST DE L'ÉQUIPEMENT

Vérification de la pression de la ligne d'arrivée de gaz

Avant de raccorder le gaz au détendeur, vérifiez la pression de la ligne d'arrivée de gaz.

Le détendeur supporte une pression maximum de 13,5" CE (1/2 PSI). Si la pression de ligne limite est dépassée, un détendeur abaisseur sera requis. La flèche forgée sous le corps du détendeur montre la direction d'écoulement du gaz et devrait pointer vers l'appareil.

Contrôle de l'étanchéité

AVIS : Il ne faut pas utiliser d'allumettes, de flamme de bougie ou toute autre source potentielle d'inflammation pour le dépistage des fuites.

1. Tournez les bouton du ou des brûleurs principaux sur position Arrêt.
2. Enlevez le ou les boutons des brûleurs principaux.
3. À l'aide d'un tournevis à lame plate, enlevez les vis du panneau avant. Enlevez le panneau avant pour accéder aux robinets de régulation des brûleurs.
4. Situez les robinets de régulation des brûleurs de veilleuse correspondant aux veilleuses et fermez-les en serrant la petite vis tournée vers l'avant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Raccordez l'appareil à l'arrivée de gaz.
6. Appliquez de l'eau savonneuse sur chaque raccord.
7. Ouvrez l'arrivée de gaz.
8. Observez s'il y a des bulles aux raccords.
9. Ajustez les raccords si nécessaire.

Allumage des brûleurs de veilleuse

1. Attendez 5 minutes pour laisser tout le gaz se dissiper.
2. Pour allumer les brûleurs de veilleuse, tenez une source de flamme au-dessus du brûleur souhaité tout en tournant doucement sa vis de régulation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pour ajuster la flamme à l'intensité voulue. Reprenez pour tous les brûleurs de veilleuse.

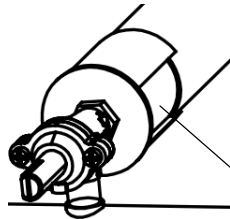
Test des brûleurs principaux

Après avoir allumé tous les brûleurs de veilleuse, assurez-vous que chaque brûleur principal fonctionne correctement.

Réglage du volet d'air

Le volet d'air (du barbecue/de la table chauffante/de la plancha) est livré préréglé pour le gaz naturel. L'ouverture du volet doit être préréglée à environ 50 pour cent. Il peut être nécessaire de modifier le réglage du volet d'air en cas de conversion de l'appareil au gaz GPL. Le réglage du volet d'air doit être effectué par un agent de maintenant qualifié.

1. Retirez les deux vis à six pans de 8 mm en haut à gauche et à droite.
2. Retirez le bouton de chaque robinet en tirant bien dans l'axe. Attention à ne pas tordre la tige du robinet lors du retrait du bouton.
3. Retirez le panneau avant de l'appareil en tirant d'abord vers le haut, puis vers l'extérieur. Le panneau avant est fixé en bas à gauche et à droite par des fixations à trou de serrure. Assurez-vous de ne pas endommager la tôle lors du retrait du panneau avant.
4. Repérez la vis cruciforme de fixation du volet d'air. Desserrez la vis.



Ouverture du volet d'air

5. Réglez le volet d'air en le tournant dans le sens horaire ou anti-horaire. L'ouverture du volet doit être préréglée à environ 50 pour cent. Une plus grande ouverture du volet créera un mélange air/gaz plus pauvre, une plus grande fermeture du volet créera un mélange air/gaz plus riche. La position idéale du volet produira des flammes bleues continues avec aucune ou peu de pointes jaunes. À cette position de réglage du volet, les brûleurs doivent également s'allumer complètement en moins de 4 secondes. En général, pour le GPL, les volets doivent être moins ouverts que pour le gaz naturel, mais chaque cas peut être différent en fonction de l'alimentation et de la qualité du gaz. Avant de resserrer la vis de réglage cruciforme, assurez-vous que la position du volet d'air permet de répondre aux exigences en termes de qualité des flammes et d'allumage des brûleurs.
6. Serrez la vis cruciforme du volet, remettez en place le panneau avant, et enfoncez les boutons sur les tiges de robinet.

Remontage de l'équipement

Laissez refroidir les brûleurs et les surfaces avoisinantes avant de remonter l'équipement.

APPOSITION DES ÉTIQUETTES

1. Vérifiez sur la plaque signalétique que l'appareil est bien prévu pour du GPL.

The Vollrath Company, LLC
Sheboygan, WI USA
1-888-882-6845
MD CHARBROILER, GAS, 12"
GRILL À CHARBON MD, À GAZ, 12"
Model (Modèle): CBGMD-12
Serial (En série): M43-00487905-0004

Gas Type (Type de gaz): Natural ☒ LP ☐
Input (Saisir): 40,000 BTU 40,000 BTU
Orifice Size (Taille de l'orifice): 3.00mm 2.00mm
Man. Pressure (Pression d'admission): 5" W.C. 10" W.C.

Max. Pressure (pression maximale): 13.5" W.C.

ANSI Z83.11 • CSA 1.8-(2016) Food Service Equip.
Conforms to ANSI STD Z83.11-2016
Certified to CSA STD 1.8-2016 Food Service Equip.
CONFORMS TO NSF/ANSI 4:2019

Intertek 5022588 Intertek 5022588

Intended for other than household use - Non destine a l'usage domestique

VOLLRATH®

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien inadéquat peut provoquer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez soigneusement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de réparer cet équipement.

CLEARANCES / DÉGAGEMENTS
NON-COMB. MATL.
MATIÈRE INCOMB.

BACK / ARRIÈRE 6"
RIGHT / DROIT 0"
LEFT / GAUCHE 0"

Made in China
Fabrique aux La China
Hecho en China

2. Vérifiez sur la plaque d'avertissement que l'appareil est bien prévu pour fonctionner au propane à 2,49 kPa.

AVERTISSEMENT

- L'équipement doit être installé par un technicien certifié. Une installation, des réglages, des modifications, un entretien ou une maintenance inappropriés de cet équipement peuvent causer des dommages matériels, des blessures corporelles graves, la mort et l'annulation de la garantie.
- Lisez et suivez attentivement l'installation et le manuel du propriétaire avant l'installation et l'utilisation.
- Fixez correctement les pieds fournis avant l'installation permanente de l'appareil et avant utilisation.
- N'utilisez que des plans de travail incombustibles et éloignez l'équipement de tout matériau combustible.
- L'équipement doit être installé sous une ventilation appropriée tel que requis par le code local.
- La conversion à d'autres types de gaz doit être effectuée par un technicien certifié.

CET APPAREIL EST ÉQUIPE D'UN RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ. LE RÉGULATEUR EST RÉGLÉ EN USINE À 5" W.C. POUR NAT, OU 10" W.C. POUR LE PROPANE. POUR VOTRE SÉCURITÉ, APPELÉZ UN RÉPARATEUR AUTORISÉ POUR TOUT CHANGEMENT DE CONVERSION DE GAZ. N'ESSAYEZ PAS D'EFFECTUER DES MODIFICATIONS DE CONVERSION VOUS-MÊME. TOUTE MODIFICATION APPORTÉE PAR UN RÉPARATEUR NON AUTORISÉ ANNULE LA GARANTIE. CET APPAREIL A ÉTÉ RÉGLEMENTÉ POUR:

GAZ NATUREL ☒ 5" W.C. réglage d'usine
PROPANE ☐ 10" W.C. réglage d'usine

ATTENTION POUR LES RÉPARATEURS: Si vous passez d'un type de gaz à un autre, veuillez régler la pression de gaz correcte avant utilisation. Assurez-vous également d'indiquer les marques de gaz correctes sur toutes les étiquettes d'équipement.



Outperform every day.™

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 États-Unis
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573
Service clientèle : 800.628.0830
Service clientèle Canada : 800.695.8560

Services techniques

techservicereps@vollrathco.com
Produits à induction : 800.825.6036
Réchauds de comptoir : 800.354.1970
Grille-pain : 800.354.1970
Tous les autres produits : 800.628.0832