



Natural Gas Conversion Kit

Installation Instructions and Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call:

1-800-913-8999

Juego de Conversión a Gas Natural

Instrucciones de Instalación y Manual de Uso y Cuidado

Para consultas respecto a características, funcionamiento, rendimiento, piezas, accesorios o servicio técnico, llame al:

1-800-913-8999

Ensemble de Conversion Pour Gaz Naturel

Instructions d'installation et Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/rendement, des pièces, des accessoires ou du service, composer le : **1-800-913-8999**

Table of Contents / Índice / Table des matières2

Models / Modelos / Modèles: 710-0778A

TABLE OF CONTENTS

Safety Instruction.....	3
Tools and parts for Gas Conversion.....	4
Natural Gas Conversion	5-12
Check and adjust burner.....	13
Limited Warranty.....	14-15

ÍNDICE

Instrucciones de Seguridad.....	16
Herramientas y piezas para la conversión de gas.....	17
Conversión a gas natural	18-25
Revise y regule los quemadores.....	26
Garantía Limitada.....	27-28

TABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité.....	29
Outils et pièces pour conversion de gaz.....	30
Conversion au gaz naturel.....	31-38
Contrôle et réglage des brûleurs.....	39
Garantie Limitée.....	40-41

SAFETY INSTRUCTION

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire injury to persons, or damage when using NG Conversion Kit & and outdoor cooking gas appliance, follow basic precautions, including the following:

- Gas conversions must be done by a qualified installer.
- The connector is intended only for use outdoors with portable appliance that may be moved for convenience of operation.
- Connectors are designed for movement after installation, but must not be kinked, twisted or torque. Periodic visual inspection should be made to determine that the connector is suitable for continued use.
- Connect with damaging foreign objects or substances must be avoided.
- Connected hose assembly shall be of adequate length and capacity for intended application. Final assembly must be tested for leaks.

Caution: Test for leaks only with leak test solution. Rinse with clear water after leak test to remove any corrosive residue.

DO NOT USE OPEN FLAME TO TEST FOR GAS LEAKS.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Tools and Parts for Gas Conversion

Gather the required tools and parts before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

Tools needed

- Philips head screwdriver (+)
- Nipper pliers
- 14mm wrench
- 6mm nut driver
- 6mm wrench
- Hex key

Parts needed

- Natural gas conversion kit Part Number 710-0778A.
- Natural gas orifices (included with your grill packet)

The conversion kit includes:

- Natural gas regulator
- 10 ft (3.0 m) Natural gas hose with quick connector
- 13.78" (350 mm) Natural gas regulator hose
- 6 mm nut driver
- 6 mm wrench

Orifice Chart

The different burner valves in this grill have different BTU ratings. This means that the amount of gas coming from each orifice varies in order to create the BTU's. The holes in the orifices themselves are drilled to different sizes so as to allow the proper amount of gas to flow through them. Please refer to your grill's manual for specific instructions or contact customer service for information at 1-800-913-8999.

IMPORTANT:

Gas conversions must be done by a qualified installer. Before proceeding with conversion, shut off the gas supply to the appliance prior to disconnecting the electrical power.

If there are damaged or missing parts when you unpack this kit, call **1-800-913-8999**. DO NOT have your QUALIFIED GAS TECHNICIAN attempt to install this kit until you receive replacement for any damaged or missing parts.

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Do not store fuel tank in a garage or indoors.

Do not store grill with fuel tank in a garage or indoors.

Failure to follow these instructions can result in death, explosion, or fire.

Warning: Make sure all grill components are completely cool and gas supply is turned off and removed from grill prior to performing the conversion.

Note: This manual covers several different models. The grill you have purchased may have some or all of the features listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model. Please refer to your grill's manual for specific instructions or contact customer service for information at 1-800-913-8999.

NG Hose and Regulator Conversion

Tools required:



Phillips Head Screwdriver (+)



14mm wrench

1. Turn all knobs to OFF. Turn off LP (Liquid Propane) gas supply and remove the LP (Liquid Propane) cylinder from the grill cart. Remove the brass adapter of the LP regulator from the manifold with a wrench.



2. Install the NG (Natural Gas) regulator hose to the manifold and secure using a wrench. Tighten the NG regulator on the side panel with two 5/32*10mm screws that pre-assemble on the NG regulator.



Main Tube Burner Conversion

Tools required:



Phillips Head Screwdriver (+)



6 mm Nut Driver



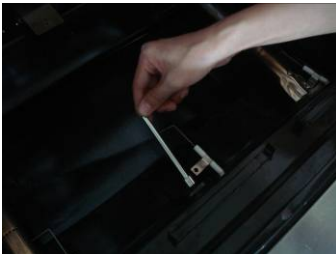
Nipper pliers

Steps:

1. Remove the warming rack, cooking grids, and flame tamers.
2. Remove the main tube burners by removing the pin securing the burners near the back wall of the firebox and the screw near the front of the firebox that secures the igniter bracket to the burner. Gently lift the tube burners up and out.



3. Remove LP (Liquid Propane) orifice with 6mm nut driver for each of the main burners, and replace with NG orifice by hand (4 main burner).



4. Replace the tube burners and screw back into original position.



Searing Side Burner Conversion

Tools required:



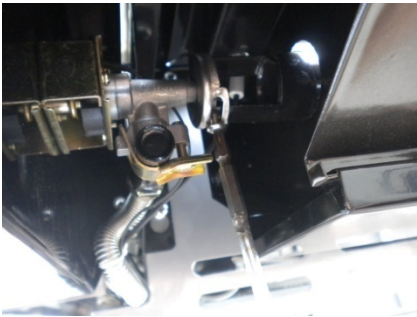
Phillips Head Screwdriver (+)



6 mm Nut Driver

The step-by-step instruction for converting the searing side burner's orifice are stated below.

1. Remove the screw under C bracket to take off the C bracket, then remove 4 screws at each corner of the searing side burner and one screw for igniter.



2. Remove the searing side burner LP (Liquid Propane) orifice with 6mm driver, then Replace the NG (Natural Gas) orifice to the connector by hand from beneath of side burner, then replace the side burner to the original position, tighten screws for all corners.



Rear Burner Conversion

Tools required:



Phillips Head Screwdriver (+)



6mm Wrench

Steps:

1. Remove the two screws securing the rotisserie heat shield from inside the firebox. Remove three screws securing and drop off the Rear Baffle from the back of the grill.



2. Remove the (Liquid Propane) orifice with 6mm wrench.



3. Replace the NG orifice with 6mm wrench. Then put rear baffle and screw back into original position.



For Main Tube Burner Conversion Only

(The 3 steps below are not necessary for the Sear side burner and Rear burner)

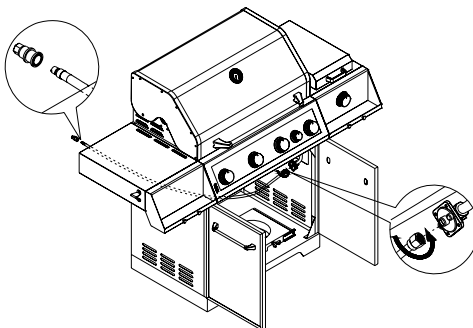
You will need to adjust the High Flame setting screw when converting the barbecue from Propane to Natural Gas. Please follow the steps as detailed below.

1. Remove each Control Knob of main tube burners and sear side burner by loosening the socket head grub screw with the Hex key.
2. Use a screw driver to turn the High Flame Set Screw clockwise approximately 90 degree.
3. Check that burner operates at the new high fire setting - it may be necessary to adjust the screw setting slightly to get the ideal burner flame height.



Warning!! Gas Valves are preset at the factory to operate on LP gas or NG gas. If you wish to convert, be sure to consult your gas supplier or trained technician for the conversion.

- A. After the Natural Gas regulator has been installed, attach the PVC Gas hose to the regulator (See drawing below).
- B. Connect the other end of the PVC Gas Hose to the house gas line using the quick-connect fitting. To use the quick connect fitting, lift the head of the connector back. Insert the end of the PVC hose and release the head of the connector. Ensure connection is secure.



There is a brass adapter for natural gas lines that are pre-regulated. If the gas line is not pre-regulated, remove the brass adapter and connect the regulator directly to the PVC gas hose.



Once conversion is completed, please attach the NG CSA certification sticker to the grill.
If you should have any questions regarding natural gas conversion, please contact customer service at 1-800-913-8999

**WARNING: IMPORTANT!
BEFORE LIGHTING...**

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the grill if the odor of gas is present. Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit should be used.

Never substitute regulators and hose assembly for those supplied with the grill. If a replacement is necessary, contact the manufacturer for proper replacement. The replacement must be that specified in the manual.

WARNING: Always keep your face and body as far away from the burner as possible when lighting.

TO LIGHT THE MAIN BURNER

Make sure all knobs are "OFF" then turn on the gas. Always keep your face and body as far from the grill as possible when lighting.

Your grill has an exclusive patented built-in ignition. The igniter is built into the valve. To ignite each burner simply push and turn the control knobs to the HI setting, you will hear the valve click as it sends a spark to the pilot flame. If the burner does not light wait 5 minutes for any excess gas to dissipate and then retry.

TO MATCH LIGHT THE SIDE BURNER

Hold a lit extended match near the side burner ports, turn the control knob counterclockwise to "IGNITE/HI". Move your hand immediately once the burner is lit. Rotate the control knob to the desired setting.

Do not attempt to light the grill if odor of gas is present. Call for service 1-800-913-8999

FLAME CHARACTERISTICS

Check for proper burner flame characteristics.

Burner flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise, or lifting. If any of these conditions exist call our customer service line. If the flame is yellow, it indicates insufficient air. If the flame is noisy and tends to lift away from the burner, it indicates too much air.

Each burner is adjusted prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make minor adjustments necessary.

TO LIGHT THE SEARING SIDE BURNER

To light the searing side burner, remove any cooking utensils from the burner grate. Push and turn the control knob counterclockwise to the "IGNITE/ON" position. If the burner does not light, turn the control knob to "OFF". If the smell of gas is detected and the igniter is not functioning, immediately turn the control knob "OFF". Allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate. If the side burner igniter is not functioning, see the following section for match lighting.

TO MATCH LIGHT THE GRILL

If the burner will not light after several attempts then the burner can be match lit.

Match light extension rod is located on the inside panel of the door.

If you've just attempted to light the burner with the igniter, allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate. Keep your face and hands as far away from the grill as possible.

Insert a lit match attached to the lighting rod through the cooking grids to the burner.

Press the control knob and rotate left to the HI/ON setting continue to press the knob until the burner ignites.

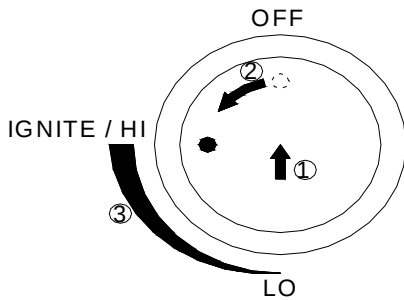
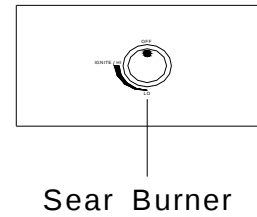
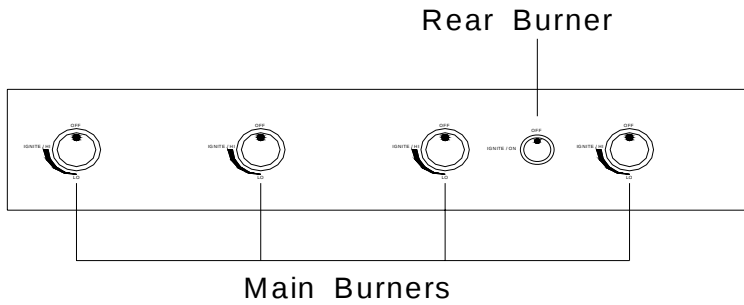
Burner should light immediately.

If the burner does not light in 4 seconds turn the knob off, wait 5 minutes and try again.

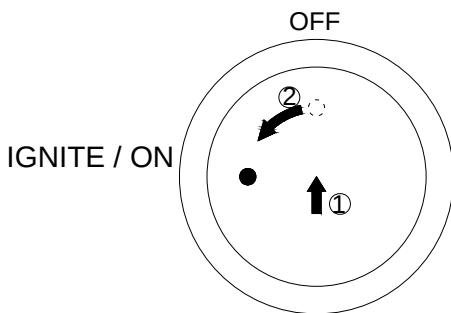


Visually check the burner flames prior to each use, The flames should look like this picture, if they do not, refer to the burner maintenance part of this manual.

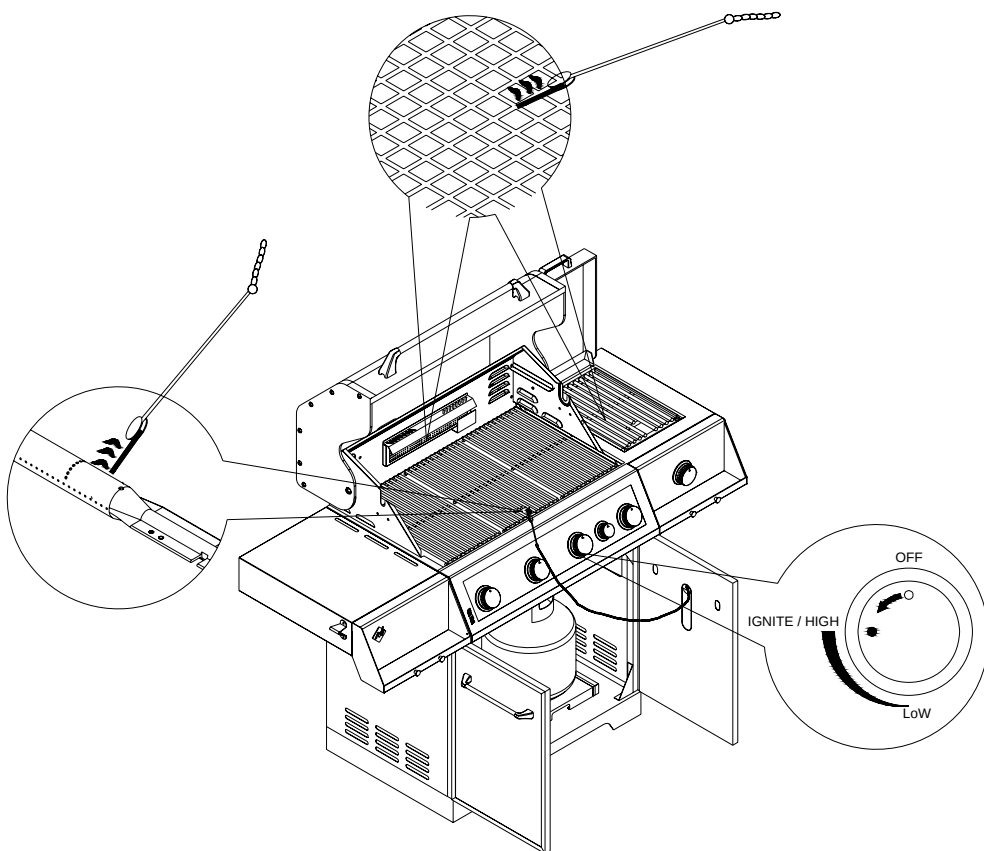
Note: Remove all packaging, including straps, before using the grill



- 1 Make sure the lid is open.
- 2 Push and turn Main Burner knob slowly to IGNITE/HIGH. Keep knob pressed in until the burner is lit.
- 3 If burner does not light within 5 seconds, turn the knob to OFF and repeat the lighting instruction.
- 4 If burner does not light up after step 3, turn the knob to OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure or light by match.



- 1 Make sure the lid is open.
- 2 Push and slowly turn the Rear Burner knob to IGNITE/ON position. Keep knob pressed in until the burner is lit. Once it is lit, continue to press and hold for another 15 seconds to ensure the burner stays lit.
- 3 If burner does not light within 5 seconds, turn the knob to OFF position and repeat the lighting procedure.
- 4 If burner fails to light after step 3, turn the knob to OFF position, wait 5 minutes, then repeat the lighting procedure or light by match.



Match light

1. If the burner will not light after several attempts then the burner can be match lit, before using the match allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate.
2. Clip a paper match on one end of the lighting rod.
3. Light match.
4. Hold lighting rod and insert lighted match right next to the burner ports or ceramic tile.
5. Push and turn the designated control knob to IGNITE/HIGH.
6. Burner should ignite immediately.

Check and Adjust Burner

The burners are tested and factory-set for most efficient operation. However, variations in gas supply and other conditions may make minor adjustments to air shutter or low flame setting necessary.

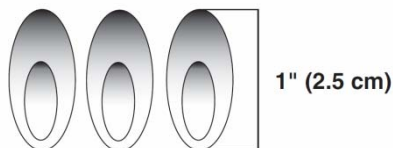
It is recommended that a qualified technician make burner adjustments.

NOTE: The rotisserie burner cannot be adjusted.

Checking and adjusting the grill burner flames requires removing the grates and flame tamers.

Burner Flame Characteristics

The flames of the grill burners and side burners (on some models) should be blue and stable with no excessive noise or lifting (LP gas flames will have a slightly yellow tip). A yellow flame indicates not enough air. If flame is noisy or lifts away from the burner, there is too much air. Some yellow tips on flames when the burner is set to HIGH setting are acceptable as long as no carbon or soot deposits appear. The flames should be approximately 1" (2.5 cm) high.

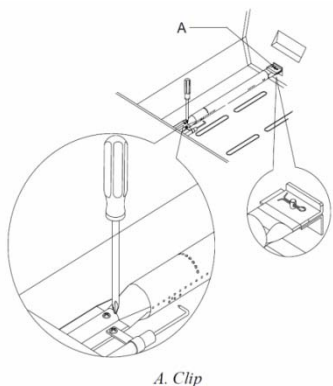


Check that burners are not blocked by dirt, debris, insect nests, etc., and clean burners as necessary. If they are clean, adjust air shutters as needed.

IMPORTANT: Before adjusting air shutters, let burners cool completely.

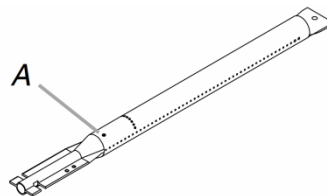
To Adjust:

1. Light grill using information in the "Outdoor Grill Use" section.
2. Observe flame to determine which burners need adjustment and how the flame is acting.
3. Turn off the valve and wait until grill and burners cool completely.
4. Remove grill grates and flame tamers.
5. Remove the screw and cotter clip that hold the burner in place. Remove gas burner from the grill.



A. Clip

6. If flame is yellow (not enough air), turn air shutter adjustment screw counterclockwise. If flame is noisy or lifts away from burner (too much air), turn air shutter adjustment screw clockwise.



A. Air shutter adjustment screw

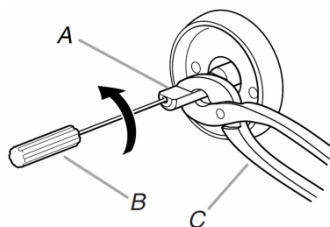
Adjustment should be made clockwise or counterclockwise from 1/8" (3.2 mm) to 1/4" (6.4 mm).

7. Replace gas burner, flame tamers and grates.
8. Light grill using information in the "Outdoor Grill Use" section. See "Burner Flame Characteristics."

Low Flame Adjustment

If flame goes out on the "LOW" setting, the low flame setting must be adjusted.

1. Turn off the valve and wait until grill and burners are cool.
2. Remove grill grates and flame tamers.
3. Light grill using information in the "Outdoor Grill Use" section.
4. Turn burner to its lowest setting.
5. Pull out each control knob for the main burner and side burner.
6. Hold valve stem with pliers and insert a small flat-blade screwdriver into the shaft.
7. Watch the flame and slowly turn the screwdriver counterclockwise.
8. Adjust flame to minimum stable flame.



A. Valve stem

B. Small flat-blade screwdriver

C. Pliers

9. Replace the control knob and turn off the burner.
10. Repeat steps 3 through 9 for each burner if needed.
11. Replace the flame tamers and grates after the burners have cooled.

Limited Warranty

Nexgrill warrants to the original consumer-purchaser only that this product (*Model #710-0778A*) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

ALL PARTS: 1 Year *LIMITED* warranty

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts which are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States only, is only available to the original owner of the product and is *not transferable*. Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and/or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product **ONLY** and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corruptions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

- Service calls to your home.
- Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, lack of maintenance/cleaning, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, and installation not in accordance with electrical or plumbing codes or use of products not approved by the manufacturer.
- Any food loss due to product failures.
- Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
- Pickup and delivery of your product.
- Postage fees or photo processing fees for photos sent in as documentation.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
- The removal and/or reinstallation of your product.
- Shipping cost, standard or expedited, for warranty/non warranty and replacement parts.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product paid by the original consumer. This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer and or re-seller. NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you; this limited warranty gives you specific legal rights as set for herein. You may also have other rights which vary from state to state.

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

**Nexgrill Customer Relations
1050 Laurelwood Pl.
Chino, CA 91710**

*All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting
assistance can be acquired by calling 1-800-913-8999*

Instrucciones de Seguridad

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

 **ADVERTENCIA**

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al usar el aparato de cocción a gas en exteriores, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- Las conversiones de gas deberán ser hechas por parte de un instalador competente.
- El conector se ha diseñado para usarse solamente en el exterior, con un aparato portátil que se pueda mover para usarse cómodamente.
- Los conectores se han diseñado con la capacidad de moverse después de la instalación, pero no se deben pellizcar, retorcer ni torcer. La inspección visual periódica se debe realizar para determinar que el conector sea adecuado para seguirse usando.
- Se deberá evitar conectar con sustancias u objetos extraños que causen daños.
- El ensamblaje de la manguera que se conecte deberá ser del largo adecuado y tener la capacidad para el uso que se le va a dar. Una vez terminado el ensamblaje, se deberán hacer pruebas de detección de fugas.

Cuidado: Haga pruebas de detección de fugas solamente con una solución para detectar fugas. Enjuague con agua limpia después de realizar una prueba de detección de fugas para remover cualquier residuo corrosivo.

NO UTILICE UNA LLAMA ABIERTA PARA DETECTAR FUGAS.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Herramientas y piezas para la conversión de gas

Reúna todas las herramientas y piezas necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas enlistadas aquí.

Herramientas necesarias

- Destornillador tipo Phillips (+)
- Pinza alicate
- Llave inglesa de 14mm
- Botaperno de 6mm
- Llave inglesa de 6mm
- Llave hexagonal

Piezas suministradas

- Juego de conversión a gas natural, Pieza número 710-0778A.
- Orificios de gas natural

El juego para la conversión incluye:

- Regulador de gas natural
- Manguera para gas natural de 10 pies (3,0 m) con conector rápido
- Manguera reguladora de gas natural de 13.78" (350 mm)
- Aprietatuercas de 6 mm
- Llave de tuercas de 6 mm

IMPORTANTE: Las conversiones de gas deberán ser hechas por parte de un instalador competente. Antes de proceder a la conversión, cierre el suministro de gas al aparato antes de desconectar el suministro eléctrico.

Si hay piezas dañadas o si faltan piezas cuando desempaca este juego, llame al 1-800-913-8999. NO haga que su TÉCNICO DE GAS CALIFICADO intente instalar este juego hasta que reciba el reemplazo de cualquier pieza dañada o faltante.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Explosión
No almacene un tanque de combustible en un garaje o bajo techo.
No almacene el asador con el tanque de combustible en un garaje o bajo techo.
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Tabla de orificios

Las diferentes válvulas de los mecheros de esta parrilla tienen diferentes tolerancias de BTU. Esto significa que la cantidad de gas que sale de cada orificio varía para crear los BTU. Los agujeros de los orificios mismos están perforados en diferentes tamaños para permitir el paso de la cantidad adecuada de gas a través de ellos. Sírvase consultar el manual del asador para ver instrucciones específicas o póngase en contacto con servicio al cliente al 1-800-913-8999 para obtener información.

Advertencia: Asegúrese de que todos los componentes de la parrilla estén totalmente fríos y que el suministro de gas esté cerrado y alejado de la parrilla antes de realizar la conversión.

Nota: "Este manual cubre varios modelos diferentes. El asador que usted ha adquirido puede tener algunas o todas las características que aparecen a continuación. Es posible que la ubicación y la apariencia de las características que se muestran aquí no coincidan con las de su modelo. Sírvase consultar el manual del asador para ver instrucciones específicas o póngase en contacto con servicio al cliente al **1-800-913-8999** para obtener información."

Conversión de la manguera y el regulador a gas natural

Herramientas necesarias:



Destornillador tipo Phillips (+)



Llave inglesa de 14mm

1. Apague todas las perillas. Cierre el suministro de gas propano líquido y retire el cilindro de propano líquido del carro de la parrilla. Retire del colector el adaptador de metal del regulador de propano líquido utilizando una llave inglesa.



2. Instale la manguera del regulador de gas natural en el colector y ajuste con una llave inglesa. Ajuste el regulador de gas natural en el panel lateral con dos tornillos de 5/32* 10 mm que están preinstalados en el regulador de gas natural.



Conversión del mechero del tubo principal

Herramientas necesarias:



Destornillador tipo Phillips (+)



Botaperno de 6 mm



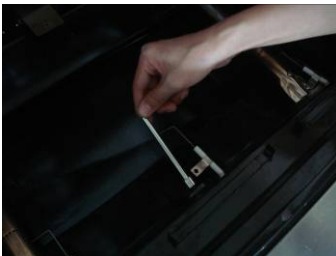
Pinza alicate

Pasos:

1. Retire la plataforma de calentamiento, las rejillas de cocción y los domadores de llamas.
2. Retire los mecheros del tubo principal retirando el alfiler que sujeta los mecheros ubicado cerca de la pared trasera del fogón y el tornillo ubicado cerca de la parte delantera del fogón que sujeta la abrazadera del encendedor al mechero. Levante suavemente los mecheros del tubo hacia arriba y afuera.



3. Retire el orificio de propano líquido con un botaperno de 6 mm de los mecheros principales y reemplace por el orificio de gas natural manualmente (4 mecheros principales).



4. Vuelva a colocar los mecheros del tubo y atornille nuevamente a su posición original.



Conversión del mechero lateral para marcado

Herramientas necesarias:



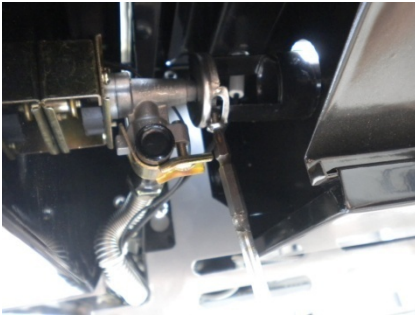
Destornillador tipo Phillips (+)



Botaperno de 6 mm

A continuación se detallan las instrucciones paso a paso para la conversión del orificio del mechero lateral para marcado.

1. Retire el tornillo debajo de la abrazadera C para quitar la abrazadera C, luego retire los 4 tornillos de cada esquina del mechero lateral para marcado y un tornillo del encendedor.



2. Retire el orificio de propano líquido del mechero lateral para marcado con un destornillador de 6mm, luego reemplace por el orificio de gas natural en el conector manualmente desde la parte inferior del mechero lateral, luego vuelva a colocar el mechero lateral en la posición original, ajuste los tornillos de todas las esquinas.



Conversión del mechero trasero

Herramientas necesarias:



Destornillador tipo Phillips (+)



Llave inglesa de 6 mm

Pasos:

1. Retire los dos tornillos que sujetan la pantalla térmica del asador desde el interior del fogón. Retire los tres tornillos y deje caer la compuerta trasera de la parte trasera de la parrilla.



2. Retire el orificio de propano líquido con una llave inglesa de 6 mm.



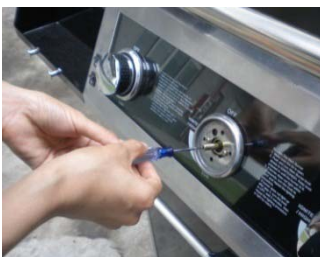
3. Reemplace por el orificio de gas natural con una llave inglesa de 6 mm. Vuelva a colocar la compuerta trasera y atornille nuevamente a su posición original.



Únicamente para la conversión del mechero del tubo principal
(Los 3 siguientes pasos no son necesarios para el mechero lateral para marcado y el mechero trasero)

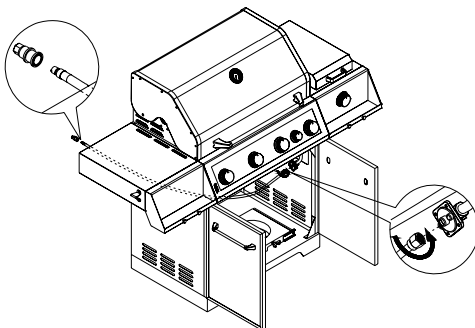
Será necesario ajustar el tornillo de ajuste de la llama tras convertir la parrilla de propano a gas natural.
Siga los pasos que se detallan a continuación.

1. Retire cada perilla de control de los mecheros del tubo principal y del mechero lateral para marcado aflojando el tornillo sin cabeza con la llave hexagonal.
2. Use un destornillador para girar el tornillo de ajuste de la llama en el sentido de las agujas del reloj aproximadamente 90 grados.
3. Verifique que el mechero opere de acuerdo con el nuevo ajuste de llama; posiblemente sea necesario ajustar el tornillo levemente para obtener una altura de llama ideal.



¡Advertencia! Las válvulas de gas se configuran previamente en la fábrica para operar con propano líquido o gas natural. Si desea realizar la conversión, asegúrese de consultar su proveedor de gas o técnico capacitado para la conversión.

- A. Después de instalar el regulador de gas natural, fije la manguera de gas de PVC al regulador (Observe el gráfico a continuación).
- B. Conecte el otro extremo de la manguera de gas de PVC a la línea de gas domiciliaria mediante el accesorio de conexión rápida. Para utilizar el accesorio de conexión rápida, levante el cabezal del conector hacia atrás. Inserte el extremo de la manguera de PVC y suelte el cabezal del conector. Asegúrese de que la conexión sea segura.



El dispositivo tiene un adaptador de metal para las líneas de gas natural que está pre-regulado. En caso de que la línea de gas no esté regulada previamente, quite el adaptador de metal y conecte el regulador directamente en la manguera de gas de PVC.



Tras completar la conversión, pegue la etiqueta de certificación de gas natural CSA a la parrilla.
En caso de dudas con respecto a la conversión a gas natural, comuníquese con servicio al cliente llamando al 1-800-913-8999.

ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!

ANTES DE ENCENDERLA...

Inspeccione la manguera del suministro de gas antes de abrir el paso del gas (ON). Si hubiera evidencias de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarla antes de usar la parrilla. No utilice la parrilla si hubiera olor a gas. Sólo debe utilizar el regulador de presión y el ensamble de la manguera que vienen con la unidad.

Jamás reemplace los ensambles de los reguladores y de la manguera por otros que no sean los que vienen con la parrilla. Si es necesario cambiarlos, póngase en contacto con el fabricante para realizar el cambio adecuado. El cambio debe ser aquel que se especifica en el manual.

ADVERTENCIA: *Siempre mantenga su rostro y su cuerpo tan alejado como pueda del mechero al encenderlo.*

ENCENDIDO DEL MECHERO PRINCIPAL

Asegúrese de que todas las perillas estén en la posición de apagado "OFF" y abra el gas. Cuando encienda la parrilla, siempre mantenga su rostro y su cuerpo tan alejado como pueda de ésta.

Su parrilla cuenta con un encendido incorporado exclusivo patentado. El encendedor está incorporado en la válvula. Para encender cada mechero simplemente presione y gire las perillas de control hacia la posición MÁXIMO (HI), la válvula hará un clic a medida que envía una chispa a la llama piloto. Si el mechero no enciende, espere 5 minutos para que se disipe el gas en exceso e intente nuevamente.

ENCENDIDO DEL MECHERO LATERAL CON UN CERILLO

Sostenga un cerillo extendido encendido cerca de los puertos del mechero lateral, gire la perilla de control en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición ENCENDIDO MÁXIMO "IGNITE/HI". Retire su mano inmediatamente una vez que el mechero se enciende. Gire la perilla de control hasta la posición deseada.

No intente encender la parrilla si hubiera olor a gas. Para obtener asistencia comuníquese al 1-800-913-8999

CARACTERÍSTICAS DE LA LLAMA

Controle que la llama del mechero tenga las características adecuadas.

Las llamas del mechero deben ser azules y estables y las puntas no deben ser amarillas. Tampoco deben producir ruido en exceso ni levantarse. En caso de que hubiera alguna de estas condiciones, póngase en contacto con la línea de servicio al cliente. La llama amarilla indica aire insuficiente. Si la llama hace ruido y parecería pagarse, esto quiere decir que hay demasiado aire.

Cada mechero se ajusta antes de despachar la parrilla. Sin embargo, debido a que los suministros de gas locales varían, puede ser necesario realizar algunos ajustes menores.

ENCENDIDO DEL MECHERO LATERAL PARA MARCADO

Para encender el mechero lateral para marcado, retire cualquier utensilio de cocción de la armadura de los mecheros. Presione y gire la perilla de control en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición de ENCENDIDO "IGNITE/ON". Si el mechero no se enciende, gire la perilla de control a la posición de apagado "OFF". Si detecta olor a gas y el encendedor no funciona, gire inmediatamente la perilla de control a la posición de APAGADO "OFF". Deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas acumulado. Si el encendedor del mechero lateral no funciona, consulte la siguiente sección sobre el encendido con un cerillo.

CÓMO ENCENDER LA PARRILLA CON UN CERILLO

Si tras varios intentos el mechero aún no enciende, puede prenderlo con un cerillo.

La varilla de extensión para el encendido con cerillo se encuentra en el panel interior de la puerta.

Luego de haber intentado encender el mechero con el encendido eléctrico, deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas. Mantenga su rostro y manos lo más alejados posibles de la parrilla.

Coloque un cerillo encendido en la varilla de encendido y páselo a través de las rejillas de cocción hasta el mechero. Presione la perilla de control y gírela hacia la izquierda hasta la posición de ENCENDIDO/MÁXIMO y continúe apretándola hasta que se encienda el mechero.

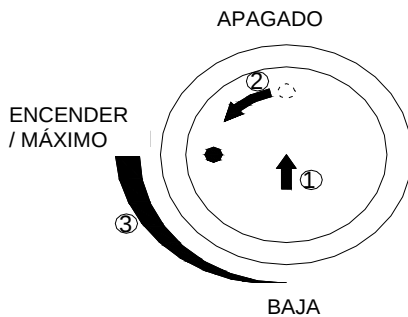
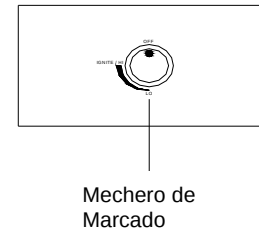
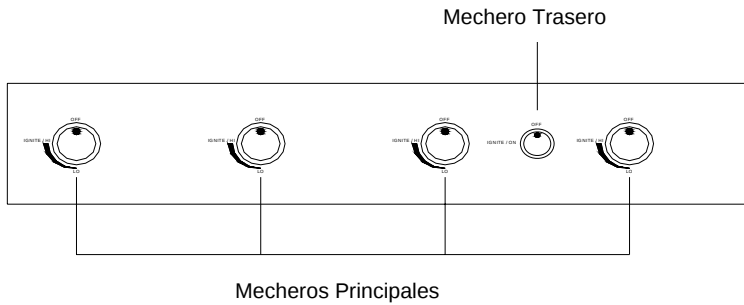
El mechero debe encenderse de inmediato.

Si el mechero no se enciende en cuatro segundos, cierre la perilla, espere 5 minutos e intente nuevamente.



Inspeccione visualmente las llamas del mechero antes de cada uso. Las llamas deben ser iguales a las de la imagen, en caso contrario, consulte la sección sobre el mantenimiento del mechero en este manual.

Nota: Retire todo el envoltorio, incluso las correas, antes de usar la parrilla



1

Asegúrese de que la tapa esté abierta.

2

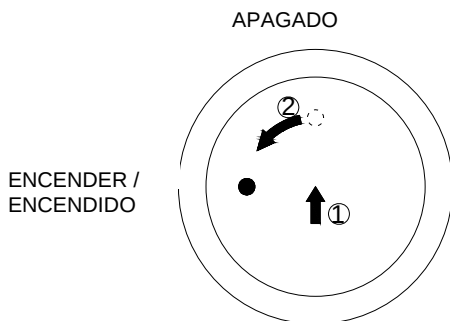
Presione y gire la perilla del mechero principal lentamente hasta la posición de ENCENDIDO/MÁXIMO (IGNITE/HIGH). Mantenga la perilla presionada hasta que encienda el mechero.

3

Si el mechero no se enciende dentro de 5 segundos, gire la perilla a la posición de apagado (OFF) y repita el procedimiento de encendido.

4

Si el mechero no se enciende luego del paso 3, gire la perilla a la posición de apagado (OFF), aguarde 5 minutos y repita el procedimiento de encendido o enciéndalo con un cerillo.



1

Asegúrese de que la tapa esté abierta.

2

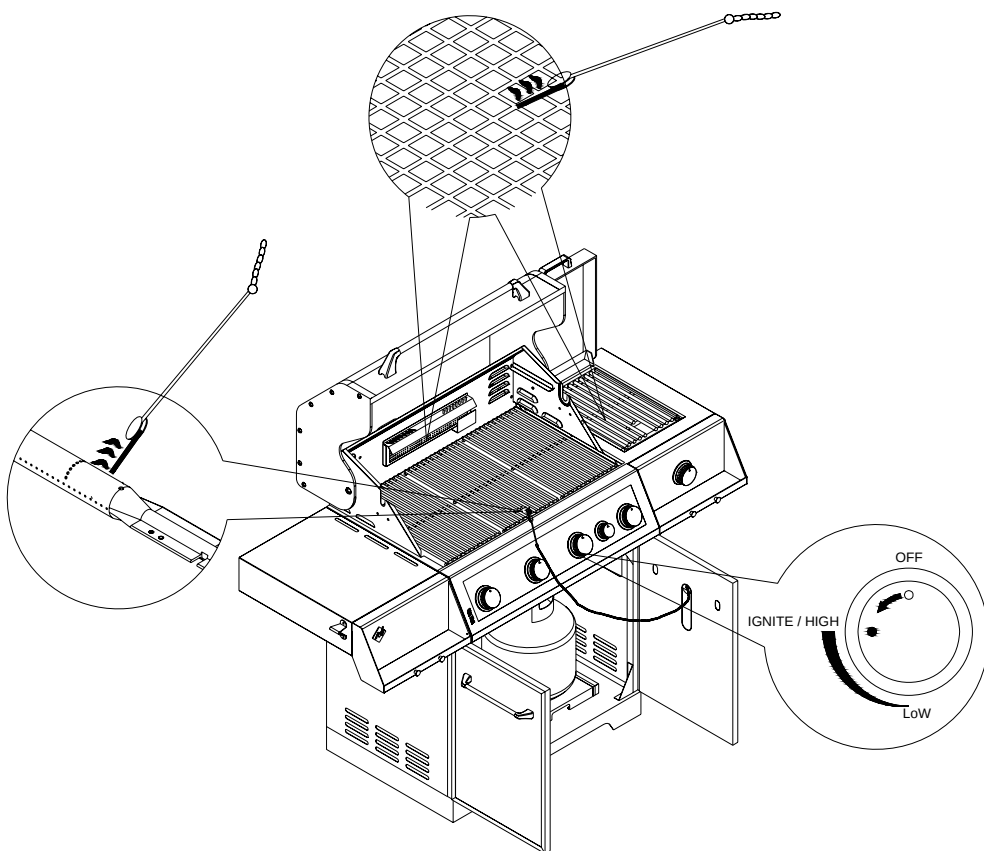
Presione y gire lentamente la perilla del mechero trasero hasta la posición ENCENDIDO (IGNITE/ON) Mantenga la perilla presionada hasta que encienda el mechero. Cuando se encienda, continúe presionándolo y manténgalo así por otros 15 segundos para asegurarse de que el mechero permanece encendido.

3

Si el mechero no se enciende dentro de 5 segundos, gire la perilla a la posición de apagado (OFF) y repita el procedimiento de encendido.

4

Si el mechero no se enciende luego del paso 3, gire la perilla a la posición de apagado (OFF), aguarde 5 minutos y repita el procedimiento de encendido o enciéndalo con un cerillo.



Encendido con un cerillo

1. Si el mechero no se enciende después de varios intentos, entonces puede encender el mechero con un cerillo; antes de utilizar el cerillo, deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas acumulado.
2. Sujete un cerillo de papel en un extremo de la varilla de encendido.
3. Encendido con un cerillo.
4. Sostenga la varilla de encendido e inserte el cerillo encendido junto a los puertos del mechero o la pieza de cerámica.
5. Presione y gire la perilla de control que corresponda a la posición de máximo (IGNITE/HIGH).
6. El mechero debe encenderse de inmediato.

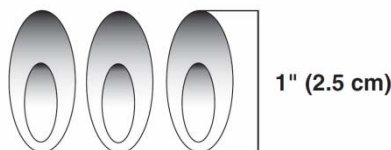
Revise y regule los quemadores

Los quemadores han sido probados y fijados de fábrica para que funcionen de la manera más eficaz. Sin embargo, tal vez sea necesario hacer algunos ajustes menores al obturador de aire o en el ajuste de la llama baja, debido a las variaciones en el suministro de gas y otras condiciones. Se recomienda que los ajustes del quemador sean hechos por una persona competente.

NOTA: El quemador del rostizador no puede ajustarse. Para revisar las llamas del quemador del asador y ajustarlas, se necesita quitar las parrillas y los difusores de llama.

Características de la llama del quemador

Las llamas de los quemadores del asador y los quemadores laterales (en algunos modelos) deberán ser de color azul y estables, sin ruido excesivo y sin levantarse (las llamas de gas LP tendrán la punta ligeramente amarilla). Una llama amarilla indica que no hay suficiente aire. Si la llama hace ruido o se separa del quemador, significa que hay demasiado aire. Es aceptable que algunas llamas tengan la punta amarilla cuando el quemador esté en la posición de HIGH (Alto), siempre y cuando no aparezcan depósitos de carbón u hollín. Las llamas deberán tener una altura aproximada de 1" (2,5 cm).

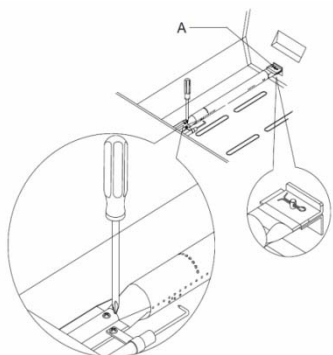


Verifique que los quemadores no estén obstruidos con suciedad, desechos, nidos de insectos, etc., y límpielos si es necesario. Si están limpios, regule los obturadores de aire si es necesario.

IMPORTANTE: Antes de regular los obturadores de aire, deje que los quemadores se enfríen por completo.

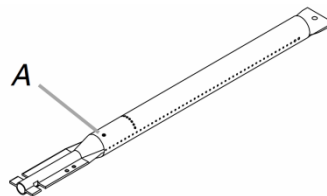
Para regularlos:

1. Encienda el asador siguiendo la información en la sección "Uso del asador para exteriores".
2. Observe la llama para determinar qué quemadores necesitan ajuste y cómo actúa la llama.
3. Apague la válvula y espere hasta que el asador y los quemadores se enfríen por completo.
4. Quite las parrillas y los difusores de calor del asador.
5. Quite los tornillos y clip que sujetan el quemador en su lugar. Quite el quemador a gas del asador.



A. Pasador clip de

6. Si la llama está amarilla (no hay suficiente aire), gire hacia la izquierda el tornillo de ajuste del obturador de aire. Si la llama hace ruido o se separa del quemador (hay demasiado aire), gire hacia la derecha el tornillo de ajuste del obturador de aire.



A. Tornillo de ajuste del obturador de aire

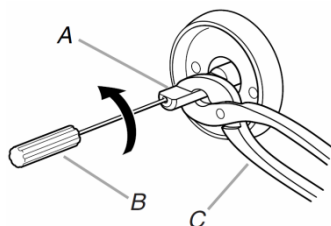
El ajuste deberá hacerse hacia la derecha o hacia la izquierda, de $1/8$ " (3,2 mm) a $1/4$ " (6,4 mm).

7. Vuelva a colocar el quemador de gas, los difusores de llama y las parrillas.
8. Encienda el asador siguiendo la información en la sección "Uso del asador para exteriores". Vea "Características de la llama del quemador".

Ajuste de la llama baja

Si la llama se apaga en el ajuste de llama "LOW" (Bajo), deberá regularse el ajuste de la llama baja.

1. Cierre la válvula y espere hasta que el asador y los quemadores estén fríos.
2. Quite las parrillas y los difusores de calor del asador.
3. Encienda el asador siguiendo la información en la sección "Uso del asador para exteriores".
4. Gire el quemador a su ajuste más bajo.
5. Jale hacia fuera cada perilla de control para el quemador principal y el quemador lateral.
6. Sostenga el vástago de la válvula con pinzas e inserte un destornillador pequeño de hoja plana dentro del eje.
7. Mire la llama y gire el destornillador lentamente hacia la izquierda.
8. Regule la llama hasta obtener la llama estable mínima.



A. Vástago de la válvula

B. Destornillador pequeño de hoja plana

C. Pinzas

9. Vuelva a colocar la perilla de control y apague el quemador.
10. Repita los pasos 3 al 9 para cada quemador, si es necesario.
11. Vuelva a colocar los difusores de llama y las parrillas después de que se hayan enfriado los quemadores.

Garantía Limitada

Nexgrill garantiza solamente al consumidor-comprador original de este producto (Modelo N° 710-0778A) que el mismo estará libre de defectos en los materiales y la mano de obra después del ensamblaje correcto y bajo uso normal y razonable en el hogar, durante los períodos indicados a continuación, a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho de exigir evidencia fotográfica del daño o la devolución de las piezas defectuosas con los gastos por envío y/o flete prepagados por el consumidor, para su revisión y examen.

Todas las piezas: Garantía LIMITADA de 1 año

Una vez que el consumidor provea la prueba de compra como se indica en la presente, el Fabricante reparará o reemplazará las piezas que hayan probado ser defectuosas durante el período cubierto por la garantía. Las piezas necesarias para completar la reparación o el reemplazo se proveerán gratuitamente, excepto por los costos de envío, siempre y cuando el comprador esté dentro del período de la garantía a partir de la fecha de compra original. El comprador-consumidor original será responsable por todos los cargos por envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada es aplicable solamente en los Estados Unidos, está disponible solamente para el dueño original del producto y no es transferible. El fabricante requiere una prueba razonable de la fecha de compra. Por lo tanto, usted deberá conservar su recibo de compra y/o la factura. Si la unidad fue recibida como regalo, solicite a la persona que le hizo el regalo que envíe el recibo en su nombre a la dirección que aparece debajo. Las piezas defectuosas o faltantes que estén cubiertas por esta garantía limitada no serán reemplazadas sin el registro o la prueba de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLAMENTE a la funcionalidad del producto y no cubre problemas estéticos tales como rayones, abolladuras, corrosión o decoloración ocasionada por el calor, los limpiadores abrasivos y químicos o cualquier herramienta usada en el ensamblaje o la instalación del aparato, óxido de la superficie o decoloración de las superficies de acero inoxidable. El óxido, la corrosión o las desportilladuras de la pintura en polvo de la superficie en las piezas de metal que no afecten la integridad estructural del producto no se considera un defecto en la mano de obra ni en los materiales, y por lo tanto no están cubiertos bajo esta garantía. Bajo esta garantía limitada, usted no recibirá un reembolso por el costo de cualquier inconveniencia, alimento, herida personal o daño a la propiedad. Si no existe una pieza original de repuesto, se le enviará una pieza de repuesto equivalente. Usted será responsable por todos los cargos por envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ POR LOS SIGUIENTES ARTÍCULOS:

- Visitas de servicio a su hogar.
- Reparaciones cuando su producto se use de un modo diferente al doméstico o residencial normal de una familia.
- Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, falta de mantenimiento/limpieza, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de productos no aprobados por el fabricante.
- Cualquier pérdida de comida debida a la falla del producto.
- Costos de piezas de repuesto o gastos de reparación para unidades que se empleen fuera de los Estados Unidos o Canadá.
- Recogida y entrega de su producto.
- Cargos por envío o cargos por procesamiento de fotos enviadas como documentación.
- Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el producto.
- La remoción y/o reinstalación del producto.
- Costos por transporte, común o acelerado, para las piezas de repuesto bajo garantía o sin garantía.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

La reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas será su único recurso bajo los términos de esta garantía limitada. El fabricante no será responsable por cualquier daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita que sea aplicable, ni por la falla o daños ocasionados por actos fortuitos, el cuidado y mantenimiento inadecuados, incendios ocasionados por grasa, accidentes, alteraciones, el reemplazo de piezas por parte de alguien que no sea el Fabricante, uso indebido, transporte, uso comercial, abuso, medioambientes hostiles (inclemencias del tiempo, catástrofes naturales, manipulación por parte de animales), instalación incorrecta o instalación que no esté de acuerdo con los códigos locales o las instrucciones impresas por el fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA OTORGADA POR EL FABRICANTE. NO EXISTIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA POR PARTE DEL FABRICANTE CON RESPECTO AL DESEMPEÑO SEGÚN LA ESPECIFICACIÓN O LA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO, EN DONDE SEA QUE APAREZCA, EXCEPTO EN LA MEDIDA EN QUE SE HA INDICADO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. TODA PROTECCIÓN POR GARANTÍAS IMPLÍCITAS QUE SURJA BAJO LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO O USO EN PARTICULAR, ESTARÁ LIMITADA EN SU DURACIÓN A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el establecimiento minorista que venda este producto, tendrán ninguna autoridad para hacer garantías adicionales o para prometer recursos adicionales a los establecidos anteriormente o en contra de los mismos. En todo caso, la máxima responsabilidad del fabricante no excederá del precio documentado por la compra del producto pagado por el consumidor original. Esta garantía se aplica solamente para las unidades compradas a un minorista o revendedor autorizado.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones o exclusiones indicadas anteriormente pueden no aplicarse en su caso; esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos según se indica en la presente. Es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro.

Si usted desea llevar a cabo una acción por cualquier obligación bajo esta garantía limitada, deberá escribir a:

Nexgrill Customer Relations

1050 Laurelwood Pl.

Chino, CA 91710

Toda la información relativa a devoluciones, pedidos de piezas, preguntas generales y asistencia con problemas de funcionamiento por parte del consumidor, podrá obtenerse llamando al 1-800-913-8999.

Instructions de sécurité

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment:

- Le processus de conversion pour le changement de gaz doit être exécuté par un installateur qualifié.
- Le raccord est destiné uniquement à l'utilisation à l'extérieur avec un appareil transportable que l'on peut déplacer jusqu'à l'emplacement de service désiré.
- Le raccord est conçu pour qu'il permette le mouvement après l'installation, mais on ne doit pas le soumettre à une déformation (écrasement, torsion, vrillage, etc.). Soumettre périodiquement le raccord à une inspection visuelle pour vérifier qu'il est toujours en bon état de service.
- Éviter tout contact avec une substance ou un objet étranger susceptible d'endommager le produit.
- Les caractéristiques du connecteur (longueur et débit) doivent être adéquates pour l'application envisagée. Après l'achèvement de l'assemblage, effectuer un test de recherche des fuites.

Mise en garde : Pour le test de recherche des fuites, utiliser uniquement une solution conçue à cet effet. Rincer avec de l'eau propre après le test de recherche des fuites, pour éliminer tout résidu corrosif.

POUR UN TEST DE RECHERCHE DES FUITES, NE PAS UTILISER UNE FLAMME.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Outils et pièces pour conversion de gaz

Rassembler les outils et pièces nécessaires avant d'entreprendre l'installation. Lire et observer les instructions fournies avec chacun des outils de la liste ci-dessous.

Outils nécessaires

- Tour Nevis à tête cruciforme (+)
- Pinces
- Clé 14mm
- Tourne-écrou 6 mm
- Clé 6 mm
- Clé hex

Pièces fournies

- Ensemble de conversion pour gaz naturel – pièce numéro 710-0778A.
- Gicleurs de gaz naturel

Cet ensemble de conversion comprend :

- Détendeur pour gaz naturel
- 10 ft (3,0 m) Tuyau pour gaz naturel avec raccord à branchement rapide
- Tuyau du détendeur pour gaz naturel de 13.78" (350 mm)
- Tourne-écrou de 6 mm
- Clé de 6 mm

IMPORTANT:

Les conversions de gaz doivent être exécutées par un installateur qualifié. Avant d'entreprendre la conversion, fermer l'arrivée de gaz à l'appareil avant de déconnecter la source de courant électrique.

Advenant qu'une pièce soit manquante ou endommagée lors de l'ouverture du colis, téléphoner à 1-800-913-8999. NE PAS DEMANDER À UN TECHNICIEN QUALIFIÉ (GAZ) d'installer cet ensemble avant d'avoir reçu une pièce de remplacement pour chaque pièce manquante ou endommagée.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Ne pas remiser de réservoir à carburant dans un garage ou à l'intérieur.

Ne pas remiser un gril avec réservoir de carburant dans un garage ou à l'intérieur.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

Tableau des orifices

Les diverses valves de brûleur du gril ont des valeurs nominale en BTU qui diffèrent. Cela signifie que la quantité de gaz provenant de chaque orifice varie pour générer les BTU. Les trous dans les orifices sont dimensionnés à des tailles différentes afin de permettre à la quantité de gaz appropriée de s'écouler à travers. Pour des instructions spécifiques, consulter le manuel du gril ou contacter le département de service-client à 1-800-913-8999.

Avvertimento : Assicurarsi che i componenti della griglia sono totalmente freddi e che l'alimentazione a gas è stata interrotta e rimossa dalla griglia prima di effettuare la conversione.

Nota : Questo manuale copre diversi modelli. La griglia specifica acquistata potrebbe non avere tutte le caratteristiche illustrate nel manuale. L'ubicazione e l'aspetto di alcuni componenti o caratteristiche potrebbero essere diversi. Per istruzioni specifiche, consultare il manuale della griglia o contattare il dipartimento di servizio clienti al 1-800-913-8999.

Conversione del regolatore e del tubo di GN

Utensili richiesti :



Torx a testa a croce
(+)



Chiave 14mm

1. Ruotare tutti i pulsanti su OFF (Arresto). Mettere l'alimentazione a gas PL (Propano liquido) su arresto e rimuovere la bottiglia di gas PL dal carrello della griglia. Rimuovere l'adattatore in ottone del regolatore di PL dal collettore con l'aiuto di una chiave.



2. Installare il tubo del regolatore di GN (Gas naturale) sul collettore e fissarlo con l'aiuto di una chiave. Fissare il regolatore GN sul pannello laterale con l'aiuto dei due viti 5/32*10mm che sono preassemblate al regolatore GN.



Conversion du brûleur principal à tuyau

Outils requis :



Tournevis à tête cruciforme (+)



Tourne-écrou 6 mm



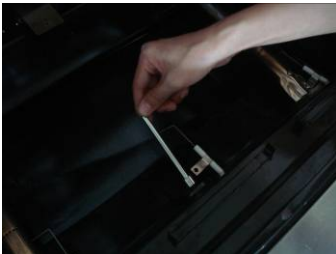
Pinces

Étapes :

1. Enlevez la grille chauffante, les grilles de cuisson et les dispositif d'arrêt de flamme.
2. Enlevez les brûleurs principaux à tuyau en retirant l'ergot fixant les brûleurs près de la paroi arrière de la chambre de cuisson ainsi que la vis près de la partie frontale de la chambre de cuisson qui fixe le support de l'allumeur au brûleur. Soulevez soigneusement les brûleurs à tuyau vers le haut et sortez-les.



3. Enlevez l'orifice PL à l'aide d'un tourne-écrou de 6 mm de chaque brûleur principal et remplacez manuellement par un orifice GN (4 brûleurs principaux).



4. Remplacez les brûleurs à tuyau et vissez dans leur position initiale.



Conversion du brûleur latéral à flamber

Outils requis :



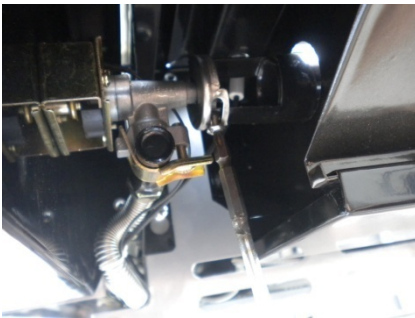
Tournevis à tête cruciforme (+)



Tourne-écrou 6 mm

Vous trouverez ci-dessous les consignes graduées de conversion d'un orifice de brûleur latéral à flamber.

1. Enlevez la vis sous le support C pour retirer le support C, puis les 4 vis de chaque coin du brûleur latéral à flamber et une vis de l'allumeur.



2. Enlevez l'orifice de gaz PL du brûleur latéral à flamber à l'aide d'un tourne-écrou de 6 mm. Replacez ensuite manuellement l'orifice de gaz PL au connecteur depuis le dessous du brûleur latéral et replacez le brûleur latéral dans sa position initiale. Serrez les vis de tous les coins.



Conversion du brûleur arrière

Outillage requis :



Tournevis à tête cruciforme (+)



Clé 6 mm

Étapes :

1. Enlevez les deux vis fixant l'écran thermique de la rôtisserie de l'intérieur de la chambre de cuisson. Enlevez les trois vis pour dégager la chicane arrière de la partie arrière du gril.



2. Enlevez l'orifice de gaz PL à l'aide d'une clé de 6 mm.



3. Remplacez l'orifice de gaz GN à l'aide d'une clé de 6 mm. Placez ensuite la chicane arrière et vissez dans sa position initiale.



Uniquement pour la conversion du brûleur principal à tuyau (Les 3 étapes ci-dessous ne concernent pas le brûleur latéral à flamber ni le brûleur arrière)

Vous devez ajuster la vis de réglage High Flame lors de la conversion du barbecue du gaz propane au gaz naturel.

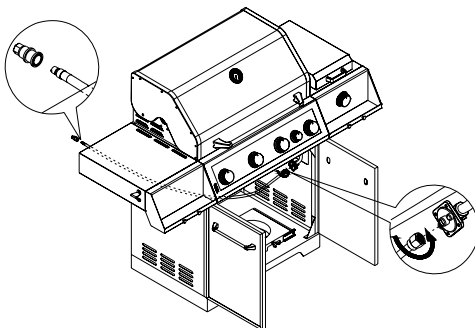
Veuillez suivre les étapes décrites ci-dessous.

1. Enlevez chaque bouton de commande des brûleurs principaux à tuyau ainsi que le brûleur latéral à flamber en desserrant la vis à tête creuse avec une clé Allen.
2. Utilisez un tournevis pour tourner la vis de réglage High Flame dans le sens horaire sur environ 90 degrés.
3. Vérifiez que le brûleur fonctionne bien avec le nouveau réglage. Il peut s'avérer nécessaire de régler légèrement la vis pour obtenir la flamme idéale du brûleur.



Avertissement !! Les valves de gaz sont préréglées à l'usine pour fonctionner avec un gaz PL ou un gaz naturel. Pour convertir par la suite, contactez votre fournisseur de gaz ou un technicien qualifié qui se chargera d'effectuer la conversion.

- A. Après avoir installé le régulateur de gaz naturel, fixez le tuyau de gaz en PVC au régulateur (voir le schéma ci-dessous).
- B. Connectez l'autre extrémité du tuyau de gaz en PVC à la conduite de gaz du domicile à l'aide d'un raccord à branchement rapide. Pour utiliser le raccord à branchement rapide, soulevez la tête du connecteur vers l'arrière. Introduisez l'extrémité du tuyau en PVC et relâchez la tête du connecteur. Vérifiez que le raccord est bien serré.



Il y a un adaptateur en cuivre pour les conduites de gaz naturel préréglées. Si la conduite de gaz n'est pas préréglée, enlevez l'adaptateur en cuivre et connectez le régulateur directement au tuyau de gaz en PVC.



Lorsque la conversion est terminée, apposez l'étiquette de certification CSA pour GN au grill. Pour toute question concernant la conversion au gaz naturel, appelez le service clientèle au 1-800-913-8999

AVERTISSEMENT : IMPORTANT! AVANT D'ALLUMER LE GRIL...

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur marche (ON). S'il semble y avoir des coupures, de l'usure ou de l'abrasion, le tuyau doit être remplacé avant tout utilisation. N'utilisez pas le gril si une odeur de gaz est présente. Utilisez uniquement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec l'unité.

Ne jamais substituer l'ensemble tuyau/régulateur qui sont fournis avec le gril. En cas de remplacement nécessaire, contactez le fabricant pour obtenir le remplacement approprié. Le remplacement doit être celui qui a été spécifié par le manuel.

AVERTISSEMENT : maintenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du brûleur lors de l'allumage.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

Assurez-vous que les boutons sont en position d'arrêt (OFF) et ouvrez l'alimentation de gaz. Maintenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du gril lors de l'allumage.

Votre gril dispose d'un système d'allumage intégré exclusif qui est breveté. L'allumeur est intégré à la valve. Pour allumer chaque brûleur, il suffit de pousser et de tourner les boutons de commande sur le réglage HI. Vous entendrez un clic de la valve qui envoie une étincelle à la flamme pilote. Si le brûleur ne s'allume pas, attendez 5 minutes que tout excès de gaz se soit dissipé et réessayez.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR LATÉRAL AVEC UNE ALLUMETTE

Tenez une allumette allumée près des orifices du brûleur latéral, tournez le bouton de commande dans le sens anti-horaire sur IGNITE/HI. Déplacez immédiatement votre main une fois que le brûleur est allumé. Tournez le bouton de commande au réglage souhaité.

Ne pas allumer le gril si une odeur de gaz est présente. Appelez le 1-800-913-8999 pour un contrôle

CARACTÉRISTIQUES DES FLAMMES

Vérifiez que les caractéristiques des flammes des brûleurs sont appropriées.

Les flammes du brûleur doivent être bleues et stables sans bouts jaunes ni bruit excessif ou soulèvement. Si l'une de ces conditions est présente, appelez notre service clientèle. Si la flamme est jaune, il n'y a pas assez d'air. Si la flamme est bruyante et a tendance à se soulever du brûleur, il y a trop d'air.

Les brûleurs sont réglés avant l'expédition; toutefois, des différences dans l'alimentation du gaz local peuvent exiger le réglage des brûleurs.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR LATÉRAL À FLAMBER

Pour allumer le brûleur latéral à flamber, enlevez tous les ustensiles de cuisine de la grille du brûleur. Appuyez sur le bouton de commande que vous tournerez ensuite dans le sens anti-horaire jusqu'à la position ALLUMER/MARCHE (IGNITE/ON). Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton sur arrêt (OFF). Si vous détectez une odeur de gaz et que l'allumeur ne fonctionne pas, mettez immédiatement le bouton sur OFF. Attendez 5 minutes que le gaz accumulé soit dissipé. Si l'allumeur du brûleur latéral ne fonctionne pas, voir la section suivante sur l'allumage avec des allumettes.

POUR ALLUMER LE GRIL AVEC UNE ALLUMETTE

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, utilisez des allumettes pour l'allumer.

Le bâtonnet d'extension d'allumage avec des allumettes est situé sur le panneau intérieur de la porte.

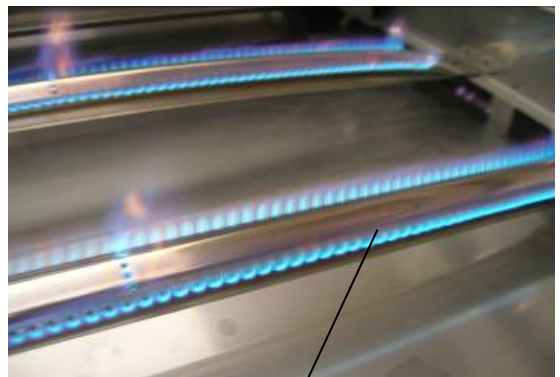
Si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur avec l'allumeur, attendez 5 minutes que le gaz accumulé se soit dissipé. Maintenez votre visage et vos mains aussi loin que possible du gril.

Passez le bâtonnet d'allumage doté d'une allumette allumée par les grilles de cuisson jusqu'au brûleur.

Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche au réglage HIGH/ON. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.

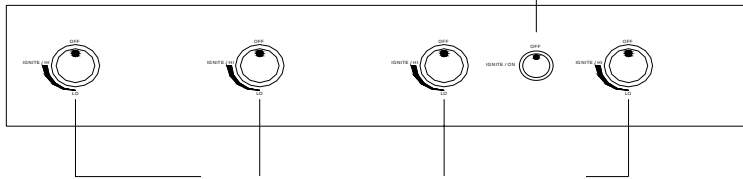
Si le brûleur ne s'allume pas après 4 secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF), attendez 5 minutes et réessayez.



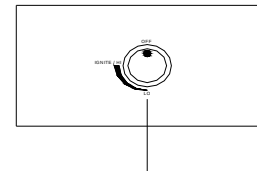
Observez les flammes des brûleurs avant chaque utilisation. Elles doivent ressembler à celles de l'illustration; si ce n'est pas le cas, voir la section sur la maintenance des brûleurs dans ce manuel.

Remarque : avant d'utiliser le grill, enlevez le matériau d'emballage, y compris les sangles

Brûleur d'arrière



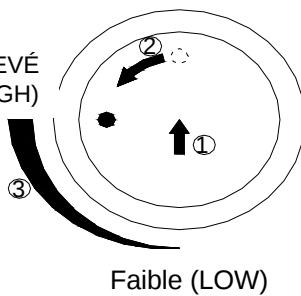
Brûleurs principaux



Brûleur de saisir

Arrêt (OFF)

ALLUMAGE/ÉLEVÉ
(IGNITE/HIGH)



Faible (LOW)

①

Assurez-vous que le couvercle est ouvert.

②

Appuyez sur le bouton du brûleur principale que vous tournez lentement en position IGNITE/HIGH. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.

③

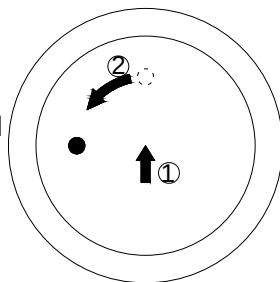
Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF) et répétez la procédure d'allumage conformément aux consignes.

④

Si le brûleur ne s'allume pas après l'étape 3, tournez le bouton sur arrêt (OFF), attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage ou allumez avec une allumette.

Arrêt (OFF)

ALLUMAGE/
MARCHE
(IGNITE/ON)



①

Assurez-vous que le couvercle est ouvert.

②

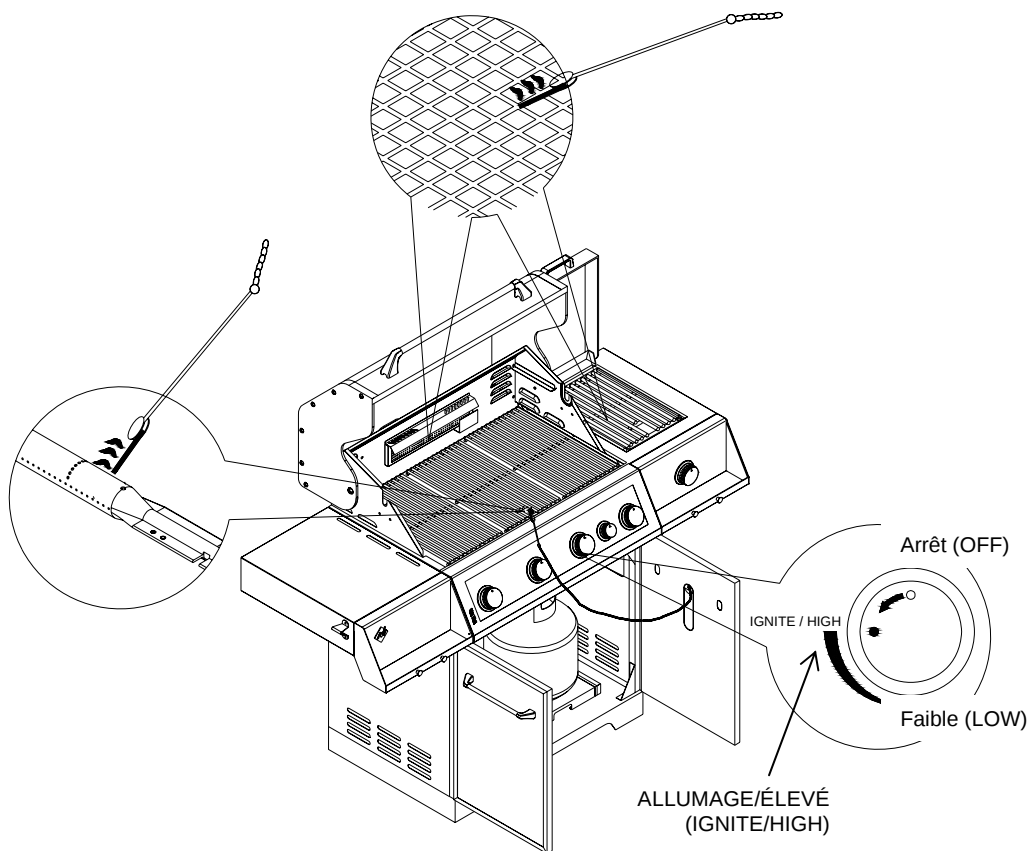
Appuyez sur le bouton de brûleur arrière que vous tournerez lentement jusqu'à la position IGNITE/ON (ALLUMER/MARCHE). Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur soit allumé. Une fois allumé, appuyez toujours sur le bouton que vous maintenez enfoncé pendant 15 secondes afin de garantir que le brûleur est allumé.

③

Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF) et répétez la procédure d'allumage conformément aux consignes.

④

Si le brûleur ne s'allume toujours pas après l'étape 3, tournez le bouton sur arrêt (OFF), attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage ou allumez avec une allumette.



Allumage avec une allumette

1. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, vous pouvez essayer de l'allumer avec une allumette. Toutefois avant de le faire, attendez 5 minutes que le gaz accumulé se soit dissipé.
2. Attachez une allumette à l'extrémité du bâtonnet d'allumage.
3. Allumez l'allumette.
4. Tenez le bâtonnet d'allumage et introduisez l'allumette allumée près des orifices du brûleur ou de la lime en céramique.
5. Appuyez sur le bouton de commande que vous tournez en position IGNITE/HIGH.
6. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.

Contrôle et réglage des brûleurs

Les brûleurs ont été testés et réglés à l'usine pour un fonctionnement optimal. Cependant de légères modifications du réglage de l'admission d'air et du débit thermique minimum peuvent être nécessaires du fait de variations de la pression de distribution du gaz disponible et d'autres conditions.

On recommande que tout réglage des brûleurs soit exécuté par une personne qualifiée.

REMARQUE : Il n'est pas possible de modifier le réglage du brûleur du tournebroche.

Pour contrôler et régler les flammes sur les brûleurs du gril, on doit enlever la grille et les régulateurs de flamme.

Caractéristiques des flammes de brûleurs

Les flammes sur les brûleurs du gril et sur les brûleurs latéraux (sur certains modèles) devraient présenter une teinte bleue et une forme stable, sans bruit excessif ni séparation entre flamme et brûleur (les flammes produites par le propane comportent une pointe légèrement jaune). Une teinte jaune des flammes indique une déficience d'air. Si la combustion est bruyante ou si les flammes se séparent du brûleur, il y a un excès d'air. La présence modérée d'une teinte jaune à l'extrémité des flammes lorsque le brûleur est utilisé au débit thermique maximum est acceptable dans la mesure où il n'y a pas de formation de dépôt de carbone ou de suie. La hauteur des flammes doit être d'environ 1" (2,5 cm).

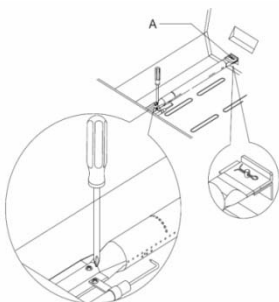


Vérifier que les brûleurs ne sont pas obstrués par de la poussière, des débris, nids d'insectes, etc.; nettoyer au besoin. Si les brûleurs sont propres, ajuster l'admission d'air au besoin.

IMPORTANT: Avant de régler l'admission d'air sur un brûleur, laisser le brûleur refroidir complètement.

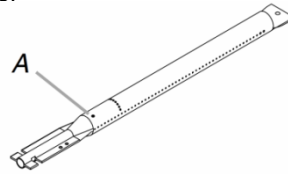
Processus de réglage :

1. Allumer le gril à l'aide des informations de la section "Utilisation du gril d'extérieur".
2. Observer les flammes pour déterminer si le brûleur nécessite un réglage et pour noter la forme des flammes.
3. Fermer le robinet et laisser le gril et les brûleurs refroidir complètement.
4. Ôter les grilles du gril et les régulateurs de flamme.
5. Enlever les vis et agrafe qui maintiennent le brûleur en place. Ôter le brûleur à gaz du gril.



A. Pince

6. Si les flammes présentent une teinte jaune (pénurie d'air), faire tourner la vis de réglage de l'admission d'air dans le sens antihoraire. Si la combustion est bruyante ou si les flammes se séparent du brûleur (excès d'air), tourner la vis de réglage de l'admission d'air dans le sens horaire.



A. Vis de réglage de l'admission d'air

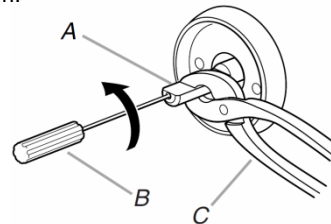
Lors des réglages, dans un sens ou dans l'autre, modifier la taille de l'orifice d'admission d'air de 1/8" (3,2 mm) à 1/4" (6,4 mm).

7. Réinstaller le brûleur, les régulateurs de flamme et les grilles.
8. Allumer le gril à l'aide des informations de la section "Utilisation du gril d'extérieur". Voir "Caractéristiques des flammes de brûleurs".

Réglage pour le débit thermique minimum

Si le brûleur s'éteint lorsqu'il est réglé pour le débit thermique minimum (position LOW), on doit effectuer un réglage particulier.

1. Fermer le robinet et laisser le gril et les brûleurs refroidir complètement.
2. Ôter les grilles du gril et les régulateurs de flamme.
3. Allumer le gril à l'aide des informations de la section "Utilisation du gril d'extérieur".
4. Tourner le brûleur au réglage le plus bas.
5. Retirer chaque bouton de commande du brûleur principal et du brûleur latéral.
6. Immobiliser la tige de réglage du robinet avec une pince et insérer un petit tournevis à lame plate dans l'axe.
7. Observer les flammes et faire tourner doucement le tournevis dans le sens antihoraire.
8. Régler pour obtenir des flammes stables de taille minimum.



A. Tige de réglage

B. Petit tournevis à lame plate

C. Pince

9. Réinstaller le bouton de commande et éteindre le brûleur.
10. Répéter les étapes 3 à 9 pour chaque brûleur au besoin.
11. Après le refroidissement des brûleurs, réinstaller les régulateurs de flamme et les grilles.

Garantie Limitée

Nexgrill garantit uniquement au consommateur-acquéreur que ce produit (modèle n° 710-0788A) sera exempt de tout défaut de fabrication et de matériau après un assemblage correct et dans des conditions d'utilisation domestique normales et raisonnables pour les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger des preuves photographiques des dommages, ou que les pièces défectueuses soient renvoyées tout port payé par le consommateur, pour examen.

Toutes les pièces : Garantie LIMITÉE

Sur présentation d'une preuve d'achat (fournie avec la présente) par le consommateur, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui se sont avérées défectueuses, durant la période de garantie applicable. Le coût des pièces nécessaires à l'exécution de ladite réparation ou dudit remplacement sera pris en charge par nos soins, hormis les frais d'expédition, dans la mesure où l'acheteur reste dans la période de garantie commençant à partir de la date d'achat d'origine. Tous frais d'expédition des pièces remplacées en vertu des conditions de la présente garantie limitée seront à la charge du consommateur-acquéreur initial. Cette garantie limitée s'applique uniquement aux États-Unis, ne peut être utilisée que par le propriétaire d'origine du produit et n'est pas cessible. Le fabricant exige une preuve d'achat valable. En conséquence, vous devez conserver votre reçu de vente et (ou) votre facture. Si l'appareil a été offert en cadeau, veuillez demander à la personne l'ayant offert d'expédier le reçu en votre nom, à l'adresse ci-dessous. Aucune pièce défectueuse ou manquante soumise à cette garantie limitée ne sera remplacée sans enregistrement ou preuve d'achat. Cette garantie limitée s'applique UNIQUEMENT à la fonctionnalité de ce produit et ne couvre aucun problème esthétique tel les éraflures, indentations, corrosions ou décolorations liées à la chaleur, à l'emploi de nettoyeurs abrasifs et chimiques ou de tout outil utilisé pour l'assemblage ou l'installation du produit, l'apparition de rouille sur la surface, ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. Dans la mesure où ils n'affectent pas l'intégrité structurale du produit, la présence de rouille ou de corrosion sur la surface, ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces métalliques ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication ou de matériau et ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie limitée ne vous remboursera pas les frais liés à tout préjudice physique ou moral, dommages alimentaires ou matériel quelconques. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable vous sera expédiée. Tous frais d'expédition des pièces remplacées en vertu des stipulations de cette garantie limitée seront à votre charge.

LE FABRICANT NE PRENDRA PAS EN CHARGE :

- Les visites de service à votre domicile.
- Les réparations lorsque le produit est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou en résidence.
- Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, manque d'entretien/nettoyage insuffisant, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie ou utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
- Toute perte alimentaire en raison d'une défaillance du produit.
- Le coût des pièces de rechange et de la main-d'oeuvre de réparation pour les appareils utilisés hors des États-Unis ou du Canada.
- L'enlèvement et la livraison du produit.
- Les frais d'affranchissement ou de développement de photos liés aux photos envoyées comme documentation.
- Les réparations effectuées sur les pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée apportée au produit.
- L'enlèvement et (ou) la réinstallation du produit.
- Les frais d'expédition, en envoi standard ou express, pour les éléments couverts ou non par la garantie et pour les pièces de rechange.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses constitue l'unique recours du propriétaire en vertu des conditions de la présente garantie limitée. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage fortuit ou indirect entraîné par la violation de la présente garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou pour toute défectuosité ou dommage entraîné(e) par des actes de Dieu, un mauvais entretien, un feu de graisse, un accident, une modification, le remplacement de pièces par toute autre personne que le fabricant, une mauvaise utilisation, le transport, une utilisation commerciale, un usage abusif, des conditions environnementales détritantes (intempéries, phénomènes naturels, altération causée par des animaux), une installation incorrecte ou non conforme aux codes locaux ou aux instructions fournies par le fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPRESSE FOURNIE PAR LE FABRICANT. QUEL QUE CE SOIT L'ENDROIT OÙ ELLE APPARAÎT, AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION DE PERFORMANCE DU PRODUIT N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, HORMIS DANS LA MESURE ÉTABLIE PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE

PROTECTION CONTRE UNE GARANTIE IMPLICITE EXISTANT EN VERTU DES LOIS D'UN ÉTAT, Y COMPRIS LES GARANTIES

IMPLCITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER EST LIMITÉE DANS SA DURÉE PAR LA PRÉSENTE À LA DURÉE DE VALIDITÉ DE CETTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les marchands, ni l'établissement de vente au détail de ce produit n'ont l'autorisation d'établir des garanties supplémentaires ou de promettre des recours venant en complément ou allant à l'encontre des garanties énoncées ci-dessus. Quelles que soient les circonstances, la responsabilité maximale du fabricant ne s'étend pas au-delà du prix d'achat avéré du produit payé par le consommateur d'origine. Cette garantie s'applique uniquement aux appareils achetés auprès d'un détaillant et (ou) d'un revendeur autorisé(s).

REMARQUE : Certains États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer dans votre cas; cette garantie limitée vous confère des droits spécifiques tels que mentionnés aux présentes. Vous pouvez également jouir d'autres droits; ceux-ci varient d'un État à l'autre.

Si vous souhaitez obtenir l'application de toute obligation établie par la présente garantie limitée, veuillez écrire à l'adresse suivante :

**Nexgrill Customer Relations
1050 Laurelwood Pl.
Chino, CA 91710**

Toutes les demandes de remboursement, commandes de pièces, questions d'ordre général et assistance dépannage peuvent être obtenues en appelant le 1-800-913-8999