SPIRE™



860-0032



860-0032A

FREESTANDING OUTDOOR ISLAND GRILL

Installation Instructions and Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service,
call: **1-833-55S-PIRE / 1-833-557-7473**
Languages spoken: English, Spanish, French 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

PIED EXTÉRIEUR ISLAND GRILL

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: **1-833-55S-PIRE / 1-833-557-7473**
Langues parlées: anglais , espagnol, français entre 8 h et 17 h, HNP, du lundi au vendredi.

FOR OUTDOOR USE ONLY.
NOT FOR COMMERCIAL USE.
POUR USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT.
PAS À DES FINS COMMERCIALES.

19000998A2

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.
IMPORTANT, À CONSERVER POUR DE FUTURS BESOINS DE RÉFÉRENCE: À LIRE SOIGNEUSEMENT.

860-0032 (LP) / 870-0032 (NG)
860-0032A (LP) / 870-0032A (NG)

TABLE OF CONTENTS

OUTDOOR GRILL SAFETY.....3
INSTALLATION REQUIREMENTS.....5
Location Requirements.....5
Product Dimensions.....6
Gas Supply Requirements.....7
Gas Connection Requirements.....7
Gas Connection 9
GAS CONVERSIONS.....10
Tools and Parts for Gas Conversion 10
Conversion from LP Gas to Natural Gas.....11
Gas Connection 13
Check and Adjust the Burners 14
OUTDOOR GRILL USE 16
Using Your Outdoor Grill 16
Using Your Rear Burner 18
TIPS FOR OUTDOOR GRILLING 19
Cooking Methods 19
OUTDOOR GRILL CARE 20
Replacing the Igniter Battery 20
General Cleaning 20
TROUBLESHOOTING 22
ASSISTANCE 22
Accessories.....22
WARRANTY 23
Package Parts List 47
Tools and Hardware 48
ASSEMBLY INSTRUCTIONS.....49
REPLACEMENT PARTS.....58

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU GRIL D'EXTÉRIEUR.....25
EXIGENCES D'INSTALLATION.....27
Exigences d'emplacement.....27
Dimensions du produit 28
Spécifications de l'alimentation en gaz.....29
Exigences concernant le raccordement au gaz.....30
Raccordement au gaz.....31
CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ 32
Outils et pièces pour conversion de gaz 34
Conversion de propane à gaz naturel 34
Raccordement au gaz 35
Contrôle et réglage des brûleurs 37
UTILISATION DU GRIL D'EXTÉRIEUR 38
Utilisation de votre gril d'extérieur.....38
Utilisation de votre brûleur arrière.....40
CONSEILS POUR L'UTILISATION DU GRIL D'EXTÉRIEUR.....41
Méthodes de cuisson.....41
ENTRETIEN DU GRIL D'EXTÉRIEUR 42
Remplacement de la pile de l'allumeur 42
Nettoage général 42
DÉPANNAGE.....44
ASSISTANCE.....44
Accessoires.....44
GARANTIE.....45
Liste des pièces de l'emballage 47
Outils et quincaillerie 48
INSTRUCTIONS DE MONTAGE.....49
PIÈCES DE RECHANGE 58

DANGER

If you smell gas:

1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

WARNING

1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**

2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

OUTDOOR GRILL SAFETY

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.



CALIFORNIA RESIDENTS ONLY - WARNING:

This product and the fuels used to operate this product (liquid propane), and the products of combustion of such fuels, can expose you to chemicals including benzene, which is known to the State of California to cause cancer and reproductive harm.

For more information, go to: www.P65Warnings.ca.gov.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

IMPORTANT: This grill is manufactured for outdoor use only. See "Gas Supply Requirements" section. It is the responsibility of the installer to comply with the minimum installation clearances specified on the model/serial rating plate. The model/serial rating plate for freestanding models can be found on the left-hand cabinet door.



WARNING

ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS for Transformer - This appliance is equipped with a plug and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. When installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1 DO NOT cut or remove the grounding prong from this plug.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, Injury to persons, or damage when using the outdoor cooking gas appliance, follow basic precautions, including the following:

- Do not install portable or built-in outdoor cooking gas appliances in or on a recreational vehicle, portable trailer, boat or in any other moving installation.
- Always maintain minimum clearances from combustible construction, see “Location Requirements” section.
- The outdoor cooking gas appliance shall not be located under overhead unprotected combustible construction.
- This outdoor cooking gas appliance shall be used only outdoors and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible material, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- Open the cabinet door and inspect the gas cylinder supply hose before each use of the outdoor cooking gas appliance. If the hose shows excessive abrasion or wear, or is cut, it MUST be replaced before using the outdoor cooking gas appliance. Contact your dealer and use only replacement hoses specified for use with the outdoor cooking gas appliance.
- Visually check the burner flames. They should be blue. Slight yellow tipping is normal for LP gas. The flames should be approximately 1" (2.5 cm) high.



- Check and clean burner/venturi tube for insects and insect nest. A clogged tube can lead to fire under the outdoor cooking gas appliance.
- The LP gas supply cylinder to be used must be:
  - constructed and marked in accordance with the Specification for LP Gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-b339, Cylinders, Spheres, and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission.
  - provided with a listed overfilling prevention device.
  - provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking gas appliances.
- Always check connections for leaks each time you connect and disconnect the LP gas supply cylinder. See “Installation Instructions” section.
- When the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- Cylinders must be stored outdoors and out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- The pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance must be used. A replacement pressure regulator and hose assembly specific to your model is available from your outdoor cooking gas appliance dealer.
- Gas cylinder must include a collar to protect the cylinder valve.
- For appliances designed to use a CGA791 connection: Place a dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder va`lve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

If the following information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

- Do not store a spare LP gas cylinder under or near this outdoor cooking gas appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent full.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTALLATION REQUIREMENTS

Location Requirements

⚠ 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



Fire Hazard

Do not use grill near combustible materials.

Do not store combustible materials near grill.

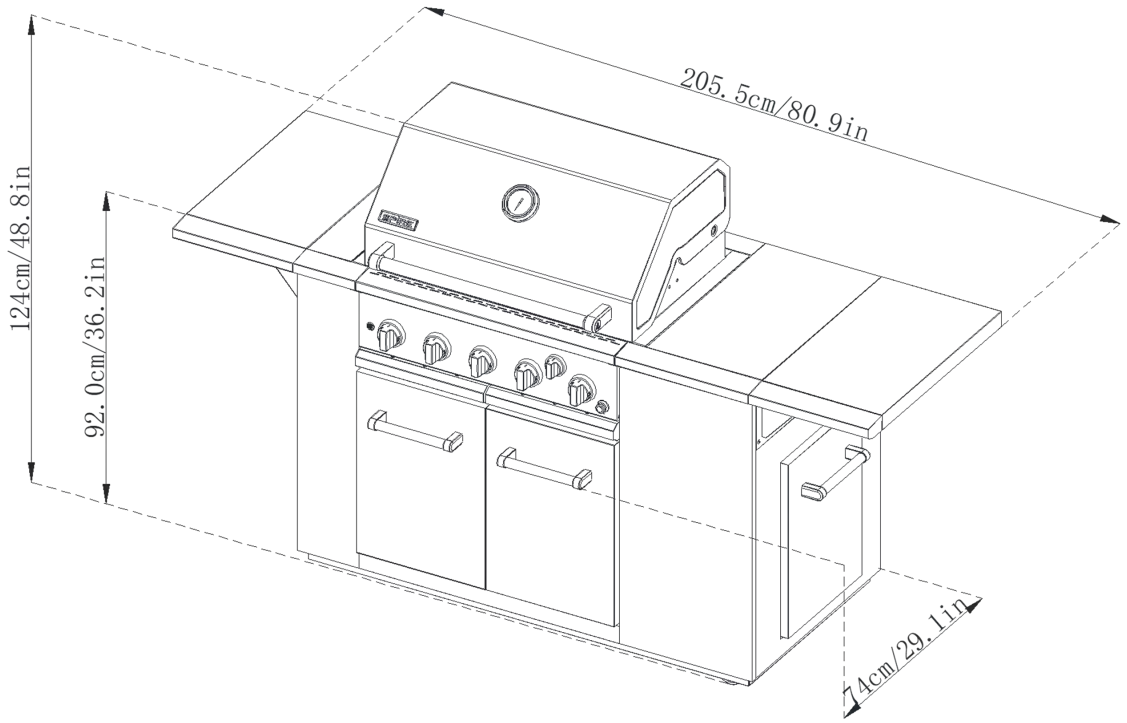
Doing so can result in death or fire.

Select a location that provides minimum exposure to wind and traffic paths. The location should be away from strong draft areas.
Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.
Clearance to combustible construction for grill:

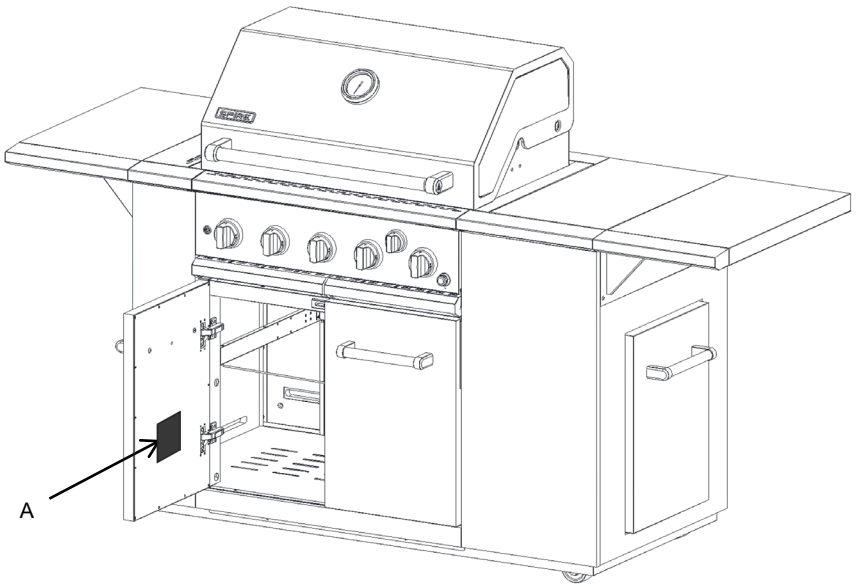
- A minimum of 91.44 cm / 36 in must be maintained between the front of the grill hood, sides, and back of the grill and any combustible construction.
- A 91.44 cm / 36 in minimum clearance must also be maintained below the cooking surface, and the grill shall not be used under overhead combustible construction.

INSTALLATION REQUIREMENTS

Production Dimensions



The model/serial number rating plate is located on the inside of the left cabinet door. See the following illustration.



A. Model/serial number plate

Gas Supply Requirements

⚠WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved "outdoor" gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include:

licensed heating personnel,
authorized gas company personnel, and
authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

Observe all governing codes and ordinances.

IMPORTANT: This installation must conform with all local codes and ordinances. In the absence of local codes, installation must conform with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, Propane Storage And Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192 and CSA Z240 RV Series Recreational Vehicle Code as applicable.

IMPORTANT: Grill must be connected to a regulated gas supply. Refer to the model/serial rating plate for information on the type of gas that can be used. If this information does not agree with the type of gas available, check with your local gas supplier.

Gas Conversion:
No attempt shall be made to convert the grill from the gas specified on the model/serial rating plate for use with a different gas type without consulting the serving gas supplier. The conversion kit supplied with the grill must be used. See "Gas Conversions" section for instructions.

Gas Pressure Regulator

The gas pressure regulator supplied with this grill must be used. The inlet (supply) pressure to the regulator should be as follows for proper operation:
LP Gas:
Operating pressure: 11 in. WC
Inlet (supply) pressure: 11 to 14 in. WC
Natural Gas:
Operating pressure: 4 in. WC
Inlet (supply) pressure: 7 to 14 in. WC maximum.
Contact local gas supplier if you are not sure about the inlet (supply) pressure.

Gas Supply Line Pressure Testing

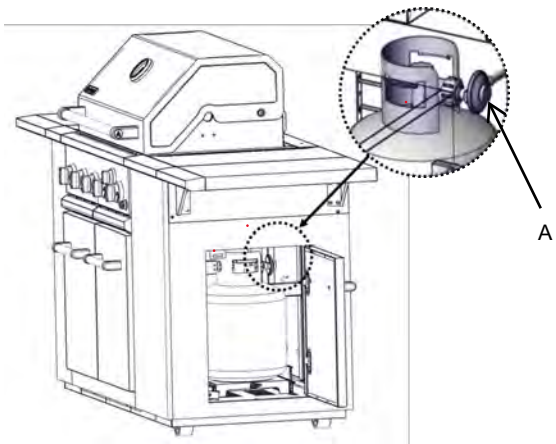
Testing above 3.5 kPa / 1/2 psi. or 14 in WC (gauge):
The grill and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 3.5 kPa / 1/2 psi.

Testing below 3.5 kPa / 1/2 psi. or 14 in WC (gauge) or lower:
The grill must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 3.5 kPa / 1/2 psi.

Gas Connection Requirements

9.07 kg (20lb) Propane Tank

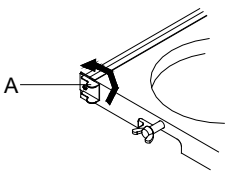
This grill is equipped for use with a 9.07 kg (20lb) Propane tank (fuel tank not supplied). A gas pressure regulator/hose assembly is supplied.
Any brand of 9.07 kg (20lb) Propane tank is acceptable for use with the grill, provided that it is compatible with the grill's retention means (tank tray included).
It is also design-certified by CSA International for local LP gas supply or for Natural gas with appropriate conversion.



A. Gas pressure regulator/hose assembly

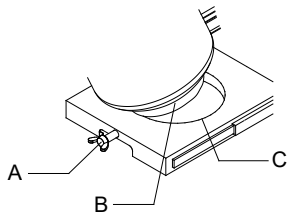
The 9.07 kg (20lb) Propane tank must be mounted and secured.

Door Style Tank Tray
1. Open cabinet door.
2. Slide the tank tray locking bracket counterclockwise 90º and pull out the tray



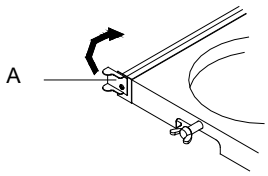
A. Tank tray locking bracket

3. Place the 9.07 kg (20lb) LP gas fuel tank bottom collar into the mounting hole in the tank tray.
4. Tighten the locking screw against the bottom collar of the 9.07 kg (20lb) LP gas fuel tank to secure.



A. Locking screw
B. Bottom collar
C. Mounting hole

5. Slide the drawer with the 9.07 kg (20lb) LP gas fuel tank back into the cabinet. Turn the tank tray locking bracket clockwise 90º to tighten.

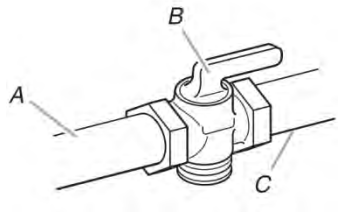


A. Tank tray locking bracket

Natural Gas Conversion

Conversion must be made by a qualified gas technician. The qualified Natural gas technician shall provide the Natural gas supply to the selected grill location in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 - latest edition, and local codes. For conversion to Natural gas, the Natural Gas Conversion Kit supplied with the grill (on some models) or the Natural Gas Conversion Kit Part Number 710-0003A must be used. See “Assistance” section for information on ordering.

IMPORTANT: The gas installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 - latest edition.
Follow instructions for converting to Natural gas in the “Gas Conversions” section of this manual or the instructions supplied with Natural Gas Conversion Kit Part Number 710-0003A.
The gas supply line shall be equipped with an approved shutoff valve. This valve should be located at the same area as the grill and should be in a location that allows ease of opening and closing. Do not block access to the shutoff valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the grill.



A. Gas supply line
B. Shutoff valve “open” position
C. To grill

Gas Connection

NOTE: If grill is to be converted to Natural gas, follow instructions in the “Gas Conversions” section.

20 lb Propane Tank

⚠WARNING



Fire Hazard

Do not use grill near combustible materials.

Do not store combustible materials near grill.

Doing so can result in death or fire.

⚠WARNING



Explosion Hazard

Securely tighten all gas connections.

If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14” (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include:

licensed heating personnel,
authorized gas company personnel, and
authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

IMPORTANT: : A 20 lb propane tank must be purchased separately.

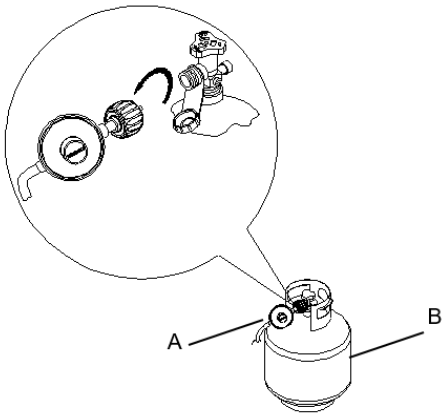
IMPORTANT: The gas pressure regulator/hose assembly supplied with the grill must be used. Replacement gas pressure regulator/hose assembly specific to your model is available from your outdoor grill dealer.

To Install the 20 lb Propane Tank:

1. Install the 20 lb propane tank into the compartment below the grill.
2. Tighten the locking screw against the bottom collar of the 20 lb propane tank to secure.

To Connect the 20 lb Propane Tank:

1. Check that the 20 lb propane tank is in the “Off” position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
2. Check that the 20 lb propane tank valve has the proper type-1 external male thread connections per ANSI Z21.81.
3. Check that the burner control knobs are in the “Off” position.
4. Remove any debris and inspect the valve connections, port, and gas pressure regulator/hose assembly for damage.
   NOTE: Always keep the tank at 90° (upright) orientation to provide vapor withdrawal.
5. Using your hand, turn the gas pressure regulator/hose assembly anticlockwise to connect to the 20 lb propane tank as shown.
   Hand tighten only. Use of a wrench could damage the quick coupling nut.



A. Gas pressure regulator/hose assembly
B. 20 lb propane tank

6. Open the tank valve fully by turning the valve counterclockwise. Wait a few minutes for gas to move through the gas line.
7. Before lighting the grill, test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak.
8. If a leak is found, turn the tank valve off and do not use the grill. Contact a qualified gas technician to make repairs.
9. The igniter battery is not factory installed. A “AA” size alkaline battery is in the accessory box on the grill grate. Install battery following the instructions in “Replacing the Igniter Battery” section.
10. Go to “Check and Adjust the Burners” section.

To Disconnect the 20 lb Propane Tank:

1. Check that the burner control knobs are in the “OFF” position and the grill is cool.
2. Check that the 20 lb propane tank is in the “OFF” position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
3. Using your hand, turn the gas pressure regulator/hose assembly clockwise to disconnect to the 20 lb propane tank as shown.
   Hand loosen only. Use of a wrench could damage the quick coupling nut.
4. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

GAS CONVERSIONS

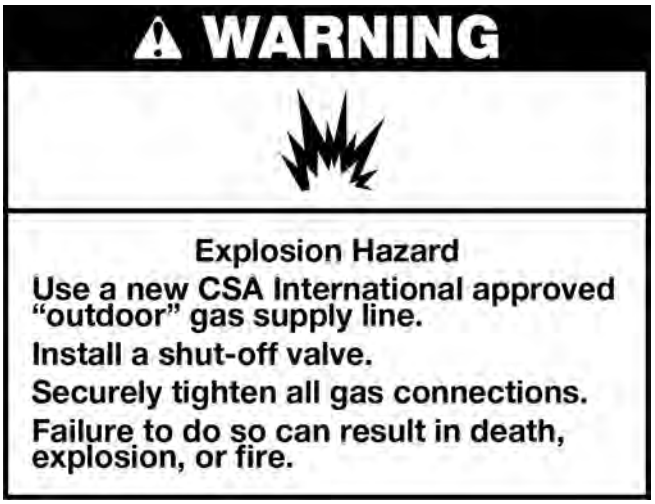
860-0032/860-0032A (LP), 870-0032/870-0032A (NG) orifice sizes

	Liquid Propane (LP)		Natural Gas (NG)	
Components	**Orifice Size**	**BTU/HR**	**Orifice Size**	**BTU/HR**
Main Burner	0.94 mm	10,000	1.54 mm	10,000
Rear Burner	1.07 mm	13,000	1.84 mm	13,000

IMPORTANT: 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 to allow the proper amount of gas to flow through them. Please note the chart above as an easy reference for the various orifice opening sizes for the different valves in the grill.

⚠ WARNING

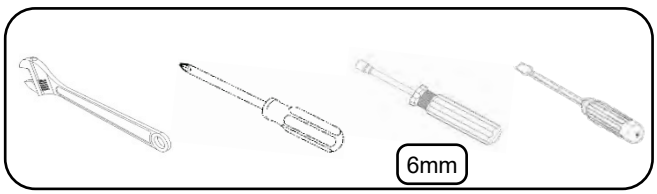
This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, explosion or production of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



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



Parts supplied

- Natural gas orifices

Parts needed

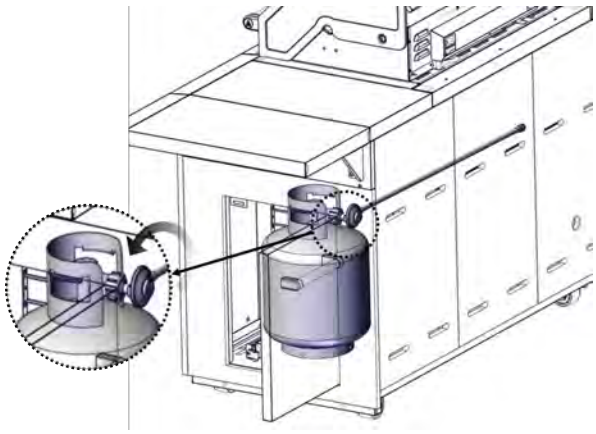
- Natural gas conversion kit Part Number 710-0003A. See "Assistance" section to order. The conversion kit includes: *(NOT INCLUDED WITH APPLIANCE)*
  - Natural gas regulator 4 in W.C. (marked "Natural Gas Regulator")
  - 3.0 m / 10 ft Natural gas hose with quick connector
  - 150 mm / 5.9 in Natural gas regulator hose
  - 6 mm nut driver
  - 6 mm wrench
  - Hex key

IMPORTANT: Gas conversions must be done by a qualified installer. Before proceeding with conversion, shut off the gas supply to the grill.

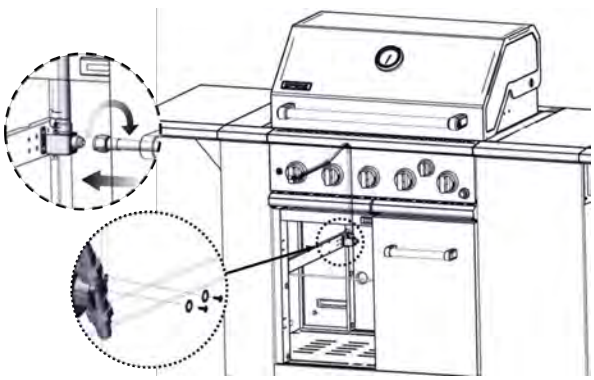
Conversion from LP Gas to Natural Gas

Installation of the regulator

1. Turn off the main gas supply valve.
2. Disconnect 9.07 kg (20lb) propane tank (if present).
3. Turn off all burner control valves.
4. Remove the 9.07 kg (20lb) propane tank (if present) from the grill cart.
5. Use an adjustable wrench to remove the LP regulator from the manifold.

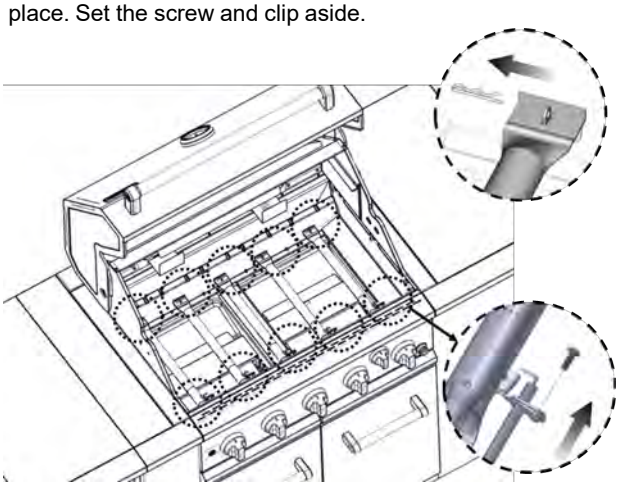


6. Use an adjustable wrench to install the Natural gas regulator hose to the manifold and secure. Attach the Natural gas regulator to the side panel inside the grill cart with the two screws that are preassembled on the regulator.

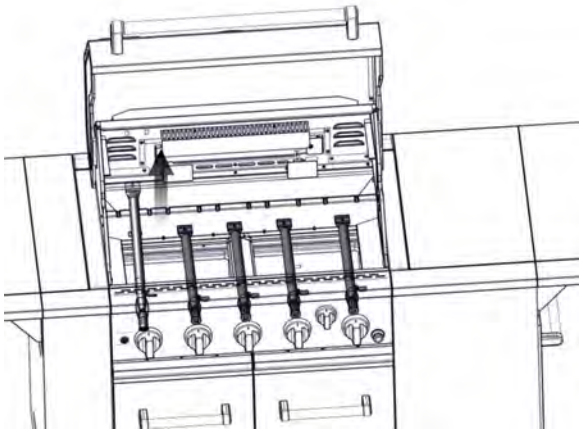


Change Grill Main Burner Valve Orifices

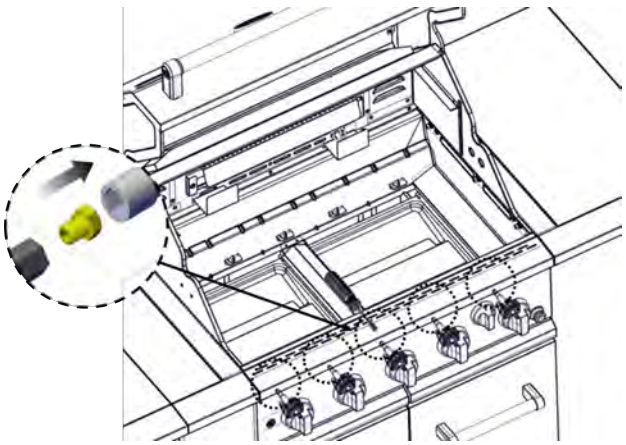
1. Remove the grates and flame tamers.
2. Remove the 2 screws and cotter clip that hold the burner in place. Set the screw and clip aside.



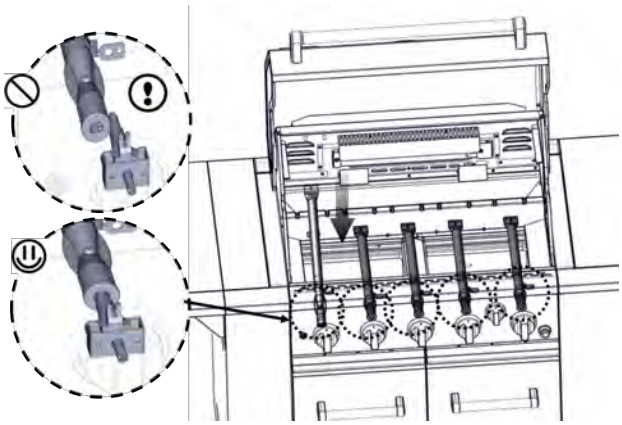
3. Remove the burner from the grill by lifting the burner out.



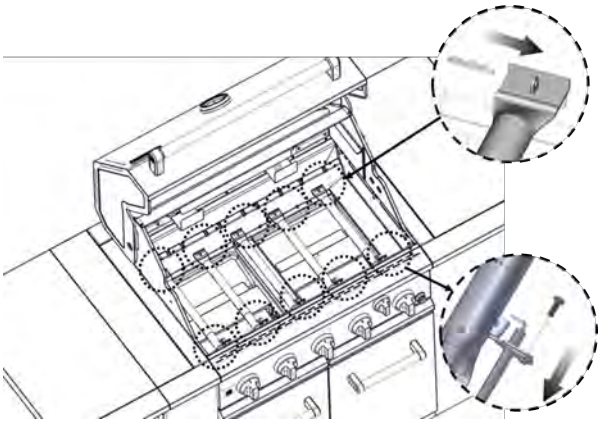
4. Use a 6 mm socket and wrench or 6 mm nut driver to remove the LP brass orifice from the end of gas valve. The main burner NG orifice is located behind the LP orifice, so no additional orifice needs to be installed.



5. Reinsert the burner and reattach using the cotter clip and screws previously removed. Repeat the procedure for each main burner.

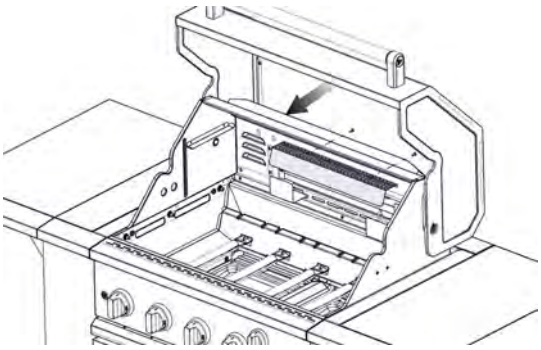


6. Position the igniters so they are 3.2 mm / 1/8 in away from each burner.

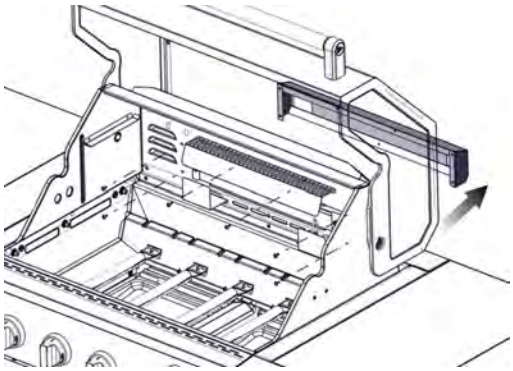


Change The Rear Burner Orifice

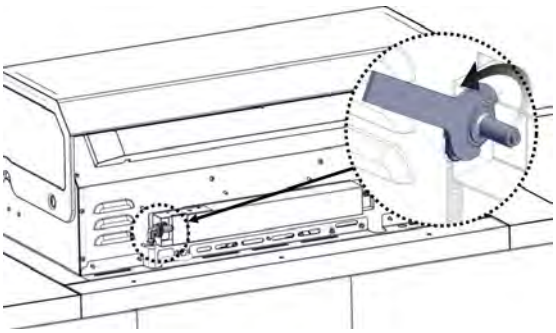
1. Use a screwdriver to remove the two screws from the rear burner heat shield. Remove the heat shield.



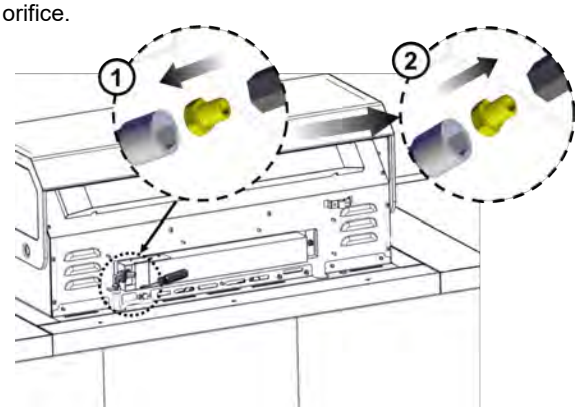
2. Unscrew from the rear burner cover and remove the sear burner rear cover.



3. Use an adjustable wrench to remove the brass elbow.

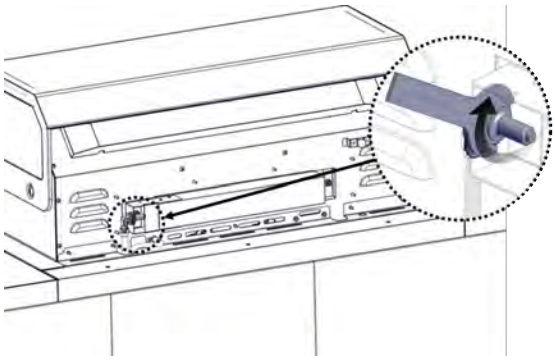


4. Use a 6 mm socket wrench or 6 mm nut driver to remove the orifice. Replace with the corresponding natural gas orifice.

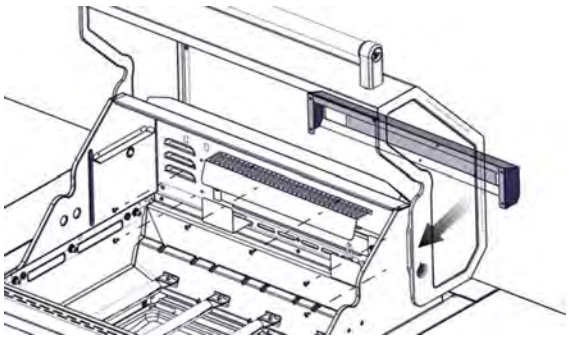


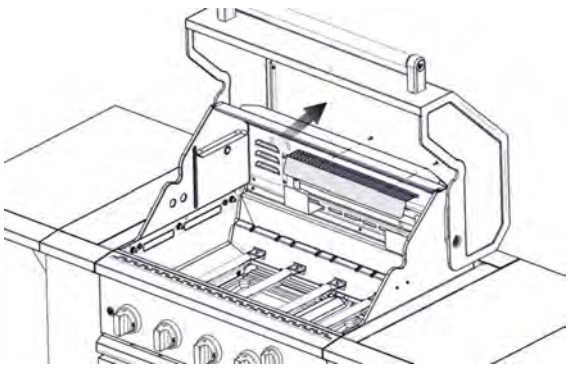
IMPORTANT: Check that the NG orifice is properly installed inside the valve.

5. Reinstall the rear burner brass elbow by using a wrench.



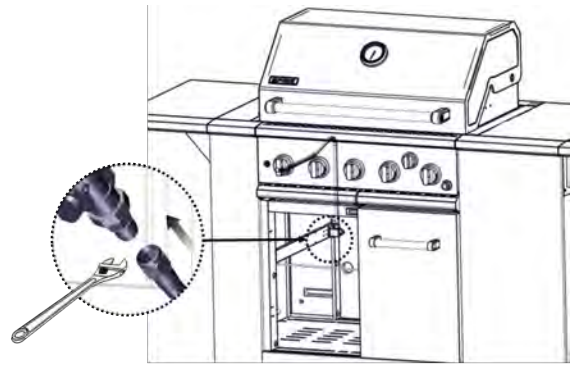
6. Reinstall the rear burner rear cover, and heat shield.



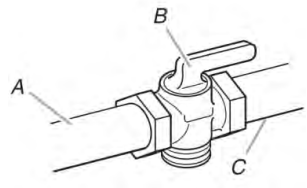


Gas Connection

1. Before making any connections, check to ensure the natural gas inlet pressure falls between the allowable range of 7" W.C. / 0.25 psi and 14" W.C. / 0.5 psi. If the NG inlet pressure does not fall within this range, contact your local gas supplier.
2. A combination of pipe fittings must be used to connect the grill to the existing gas line.
   - The 10 ft (3.0 m) PVC flexible gas supply hose design certified by CSA must be used.
   - Pipe-joint compounds suitable for use with Natural gas must be used. Do not use Teflon®† tape.
   - There must be a certified manual shut-off valve in the gas supply line near the grill for easy access.
3. Connect the brass connector on one end of the 10 ft (3.0 m) PVC flexible gas supply hose to the Natural gas pressure regulator.
4. Connect the quick connector on the other end of the 10 ft (3.0 m) PVC flexible gas supply hose to the rigid Natural gas supply pipe.



5. Open the manual shutoff valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.



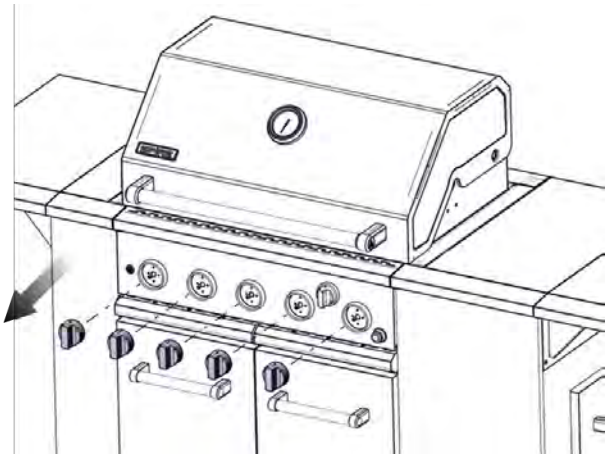
A. Gas supply line
B. Shutoff valve "open" position
C. To grill

6. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak detection solution. Bubbles will show a leak. Correct any leak found.
7. The igniter battery is not factory installed. A "AA" size alkaline battery is located in the accessory box on the grill grate. Install battery at this time following the instructions in "Replacing the Igniter Battery" section.
8. Go to "Check and Adjust the Burners" section.

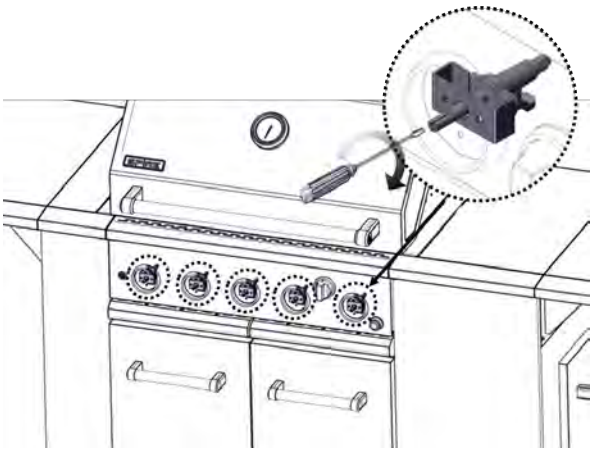
Adjust High Flame Setting Screw

When converting from LP to Natural gas, you will need to adjust the high flame setting screw for ideal burner flame height.

1. Remove each control knob for the main burners and sear burner

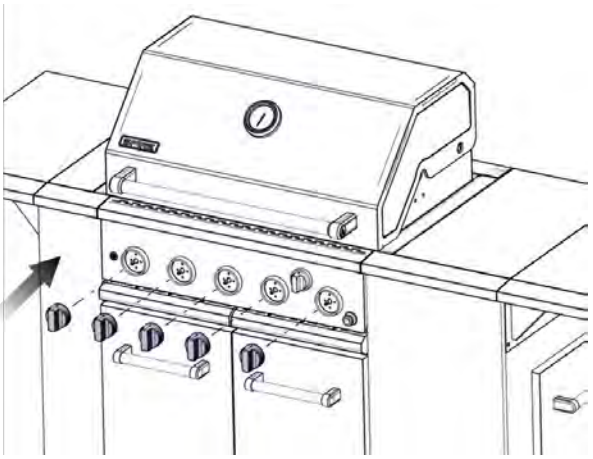


2. Use a flat-blade screwdriver to turn the high flame setscrew counterclockwise approximate 90º.



3. Check that burner operates at the new high flame setting. It may be necessary to adjust the screw setting slightly more to get the ideal burner flame height.

4. Place the burner control knobs back to their original positions.



Record Conversion

The LP appliance nameplate is located inside the grill cabinet on the left-hand side. Once converted, place the NG appliance nameplate as close as possible to the current LP appliance nameplate without covering it.

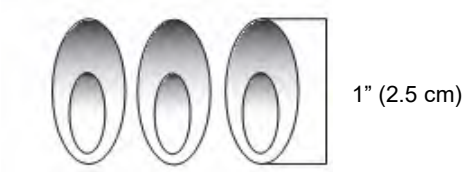
In the last page of the Use and Care Guide, write “Converted to Natural Gas”. Also record the conversion date and the technician/company that performed the conversion.

Check and Adjust the Burners

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 person make burner adjustments.
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.

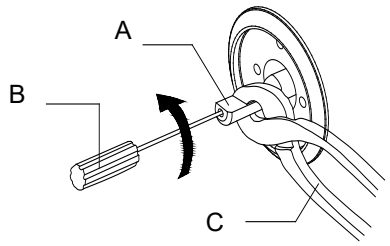


Check that burners are not blocked by dirt, debris, insect nests, etc., and clean as necessary.

Low Flame Adjustment

If flame goes out on 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. Remove each control knob for the main burners and side burner by loosening the setscrew with the hex key.
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.



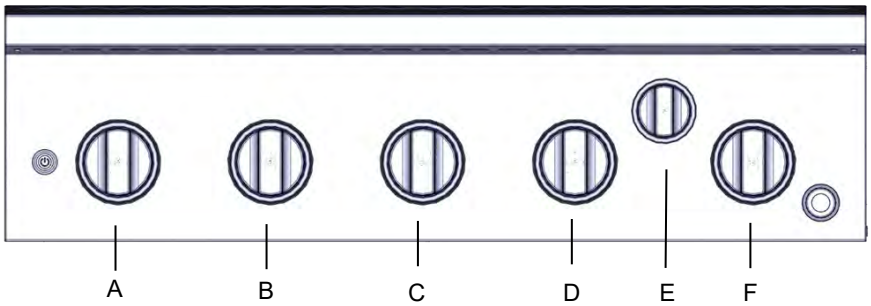
A. Valve stem
B. Small flat-blade screwdriver
C. Pliers

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 been cooled.

OUTDOOR GRILL USE

This manual covers several different models. The grill you have purchased may have some or all the features listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

Control Panel



A. Left main burner control knob
B. Left middle main burner control knob
C. Center main burner control knob
D. Right center main burner control knob
E. Rear burner control knob
F. Right main burner control knob

Using Your Outdoor Grill

⚠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



Fire Hazard

Do not use grill near combustible materials.

Do not store combustible materials near grill.

Doing so can result in death or fire.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

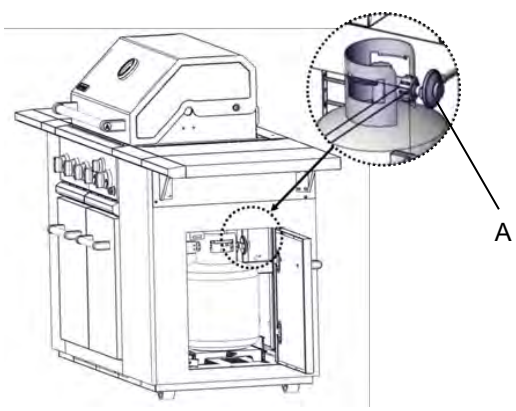
Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Inspect the LP Gas Fuel Tank Supply Hose

Inspect the gas pressure regulator/hose assembly before each use.

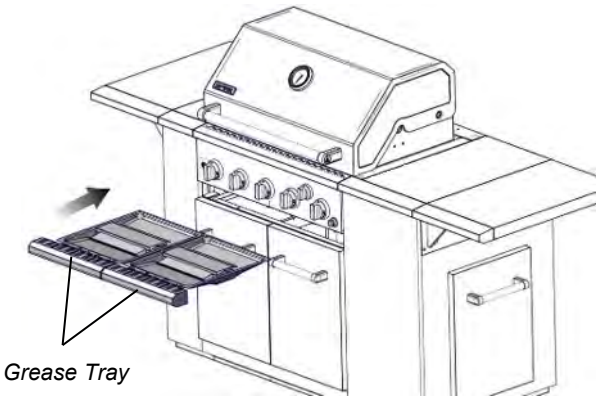
1. Open left-hand cabinet door.
2. Inspect the gas pressure regulator/hose assembly for cuts, abrasions, or excessive wear.
3. If necessary, replace the gas pressure regulator/hose assembly before using the grill.
   Contact the dealer and use only replacement hoses specified for use with the grill.



A. Gas pressure regulator/Hose assembly

Prepare the Grill for Lighting

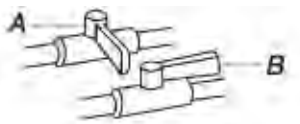
1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Make sure control knobs are turned to "O".
3. The grease trays must be in place and push all the way to back.



Grease Tray

Turn the Gas Supply On

1. For outdoor grills using a 9.07 kg (20lb) LP gas fuel tank: Slowly open the tank valve.
   NOTE: If flow limiting device activates, your grill may not light. If your grill does light, the flames will be low and will not heat properly. Turn tank valve and all control knobs off and wait 30 seconds. After shutting off the tank, very slowly open tank valve and wait 5 seconds before lighting.
2. For outdoor grills using gas supply source other than a 9.07 kg (20lb) LP gas fuel tank:
   Open the manual shutoff valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.



A. Closed valve
B. Open valve

Lighting the Grill Burners

IMPORTANT: If burner does not light immediately, turn the burner knob to "O" and wait 5 minutes before relighting.

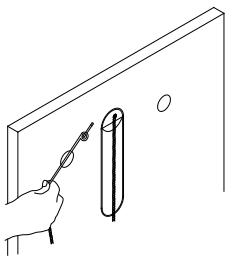
1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Select the burner you want to light. Push in and turn the grill burner control knob to ' ', while continuing to hold it in.



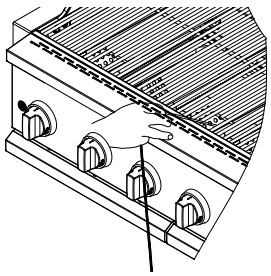
4. You will hear the "snapping" sound of the spark. When burner is lit, release the knob. Turn knob to desired setting.
5. Repeat for each of the other burners as needed.

Manually Lighting Grill Burners

1. Open the hood completely. Do not light burners with hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see following illustration) and attach a match to the split ring.



4. Strike the match to light it.
5. Guide the lit match under the grill grate.



6. Push in and turn the burner knob to ' ' for the burner closest to the lit match. The burner will light immediately. When burner is lit, turn knob to desired setting.



7. Repeat steps 2 trough 6 for each main burner.
8. Remove match and replace manual lighting extension on the right side panel.

IMPORTANT:
If burner does not light immediately, turn the burner knob to "O" and wait 5 minutes before relighting.
If any burners do not light after attempting to light them manually, contact the Customer Service Center. See the "Assistance" section.

Using Your Rear Burner

Lighting the Rear Burner

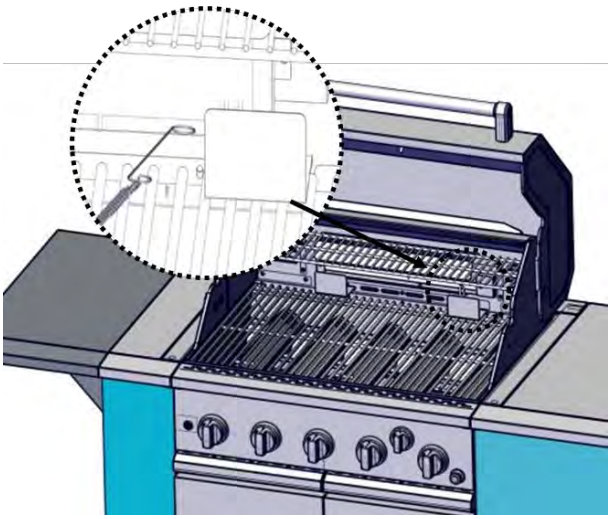
1. Open the main burner cover. Do not light burners with the cover on.
2. Do not lean over the grill.
3. Push in and turn the grill control knob to "●", while continuing to hold it in.



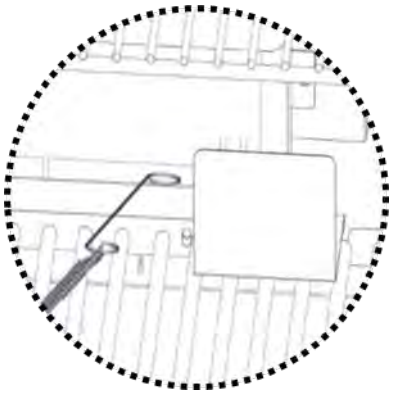
IMPORTANT: If burner does not light immediately, turn the burner knob to "○" and wait 5 minutes before relighting.

Manually Lighting The Rear Burner

1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see the following illustration) and attach a match to the split ring.



4. Strike the match to light it.
5. Hold the lit match close to the Rear Burner.



6. Push in and turn the control knob to "●". For the burner closest to the lit match. The burner will light immediately. When burner is lit. turn knob to desired setting.



7. Remove the match and replace the manual lighting extension on the right side panel.

IMPORTANT:
If burner does not light immediately, turn the burner knob to "○" and wait 5 minutes before relighting.
If any burners do not light after attempting to light them manually, contact the Customer Service Center. See the ''Assistance'' section.

Using the Rear Burner

Grilling with Rear Burner produces a high heat which quickly chars foods. Searing creates and locks in flavors on the outside and creates a beautifully- browned surface and texture. The result is a crisp, flavorful outside with a tender, juicy inside.

- Lift the lid on the rear burner.
- Check that the sear grill grate is in place before using the side burner.
- Turn on the rear burner and preheat for 5 minutes.
- Ensure that foods are fully thawed, and that excess fat is trimmed off prior to searing.
- Place food on rear burner grate. Sear food for 1 to 2 minutes on each side, then move the food to the main grill cooking surface to finish grilling to desired doneness.
- Turn off the rear burner and allow burner to cool before closing lid.

TIPS FOR OUTDOOR GRILLING

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Before Grilling

- Thaw food items before grilling.
- Preheat grill on high (use all grill burners) 10 minutes. The hood must be closed during preheating. Preheating provides the high heat needed to brown and seal the juices.
- Shorten the preheat time when grilling high-fat cuts of meat or poultry, such as chicken thighs. This will help reduce flare-ups.
- Lightly oil the grill grates or the food when cooking low-fat cuts of meat, fish or poultry, such as lean hamburger patties, shrimp or skinless chicken breasts.
- Using too much oil can cause gray ash to deposit on food. Trim excess fat from meats prior to cooking to reduce flare-ups.
- Make vertical cuts at 2" (5 cm) intervals around the fat edge of meat to avoid curling.
- Add seasoning or salt only after the cooking is finished.

During Grilling

- Turn foods only once. Juices are lost when meat is turned several times.
- Turn meat just when juices begin to appear on the surface.
- Avoid puncturing or cutting the meats to test doneness. This allows juices to escape.
- It may be necessary to lower the heat setting for foods that cook a long time or are marinated or basted in a sugary sauce.
- If using a high flame, add barbecue sauce only during the last 10 minutes of cooking to avoid burning the sauce.
- The degree of doneness is influenced by the type of meat, cut of meat (size, shape and thickness), heat setting selected, and length of time on the grill.
- Cooking time will be longer with an open grill cover.

Cooking Methods

Direct Heat

Cooking by direct heat means the food is placed on grill grates directly above lighted burners. Hood position can be up or down. If hood is in the up position, total cooking times may be longer.

Direct heat sears the food. Searing is a process that seals natural juices in food by cooking with intense heat for a short period of time. While juices stay inside, the outside is browned with a flavorful grilled coating.

Indirect Heat

For best results, do not select the indirect heat cooking method when it is windy.

Cooking by indirect heat means the food is placed on the grill grate above an unheated burner, allowing heat from lighted burner(s) on either side to cook the food.

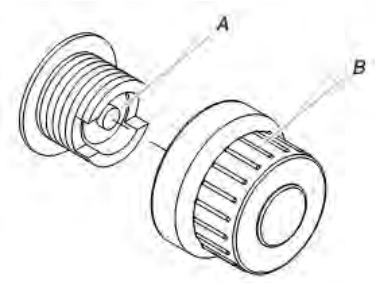
If possible, turn on 2 burners. Cook with the hood down. This will shorten the cooking time.

OUTDOOR GRILL CARE

Replacing the Igniter Battery

If igniters stop sparking, the battery should be replaced.

1. The igniter button cap is located on the outside of the grill's right side panel.
2. Unscrew igniter button cap counterclockwise to remove.



A. "AA" size battery
B. Igniter cap

3. Remove battery from the battery compartment.
4. Replace with a new alkaline "AA" size battery. Install battery with negative end in first.
5. Screw igniter button cap clockwise into place.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the grill is cool. Always follow label instructions on cleaning products.
For routine cleaning, wash with soap and water using a soft cloth or sponge. Rinse with clean water and dry at once with a soft, lint-free cloth to avoid spots and streaks.
Do not use steel wool to clean the grill, as it will scratch the surface.
To avoid weather damage to finish, use grill cover.

STAINLESS STEEL

IMPORTANT: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop polishing creme, steel wool, gritty wash cloths or paper towels. Cleaner should not contain chlorine. Damage may occur. Food spills should be cleaned as soon as entire grill is cool. Spills may cause permanent discoloration.

Cleaning Method:
- Rub in direction of grain to avoid scratching or damaging the surface.
- Stainless steel cleaner.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar to remove hard water spots.
- Glass cleaner to remove fingerprints.

GRILL GRATES

IMPORTANT: Immediately after you are finished cooking, turn all burners to HIGH for 10-15 minutes with the hood closed to burn off food residue. Turn off all burners, raise the hood and let the grates cool. When completely cool, grill racks can be removed for thorough cleaning. Clean them with a mild detergent and warm water. For baked-on food residue, prepare a solution of 1 cup (240mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water. Soak grates for 20 minutes, then rinse with water and dry completely.

WARMING SHELF

Cleaning Method:
- Liquid detergent or an all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- For tough spots or baked-on grease, use a commercial degreaser.

IMPORTANT: Make sure gas supply is off and all control knobs are in the "OFF" position.

EXTERIOR

The quality of this material resists most stains and pitting, providing that the surface is kept clean, polished and covered.

Cleaning Method:
- Apply stainless steel polish to all non-cooking areas before first use. Reapply after each cleaning to avoid permanent damage to surface.
- Cleaning should always be followed by rinsing with clean warm water. Wipe the surface completely dry with a soft cloth.
- For tough spots or baked-on grease, use a commercial degreaser stainless steel.

INTERIOR

Discoloration of stainless steel on these parts is to be expected, due to intense heat from the burners. Always rub in the direction of the grain. Cleaning should always be followed by rinsing with clean, warm water.

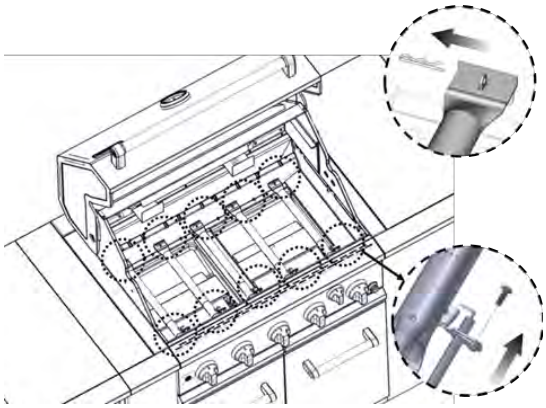
Cleaning Method:
- Liquid detergent or all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry completely with a soft, lint-free cloth.
- A heavy-duty scrub sponge can be used with mild cleaning products.
- For small, difficult-to-clean areas, use a commercial degreaser designed for stainless steel.

BURNERS

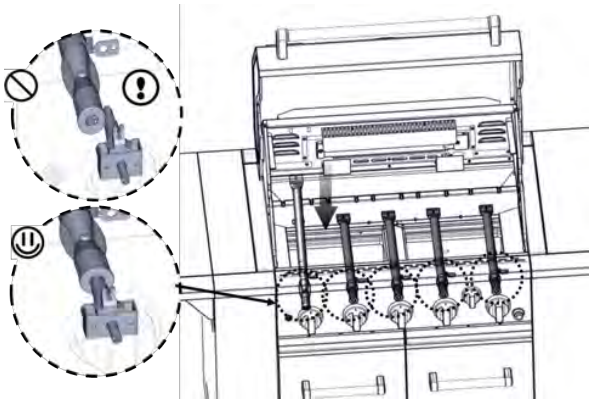
Cleaning Method:

- Clean the exterior of the burner with a wire brush.
- Clear any clogged burner ports with a straightened paper clip.
- Do not use a toothpick as it may break off and clog the port.
- Check and clean burner/venturi tubes.

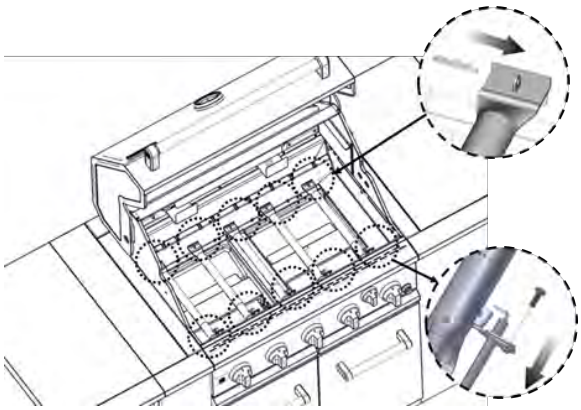
1. Remove grill grates and flame tamers.
2. Remove the 2 screws and cotter pin that hold the burner in place. Remove gas burner from the grill.



3. Use a flashlight to inspect into the burner through the burner inlet to ensure there is no blockage. If any obstruction is seen, use a metal coat hanger that has been straightened to clear them.
4. After inspecting the inside of burner for blockage, reassemble burner by sliding the middle tube of the gas burner over the gas orifice.



5. Reattach gas burner using screw.



REAR BURNER

Cleaning Method:

1. Light the real burner. See the “Using Your Rear Burner” section.
2. Close the grill hood.
3. Leave the burner on high for approximately 30 minutes.
4. Turn knob to OFF and let cool completely.
5. Brush off ash particles from the top sear burner.

GREASE MANAGEMENT SYSTEM

IMPORTANT: The grease tray should only be removed when grill is completely cool.
The grease tray collects grease and food particles that fall through the grill. Clean often to avoid grease buildup.

Cleaning Method:

- Remove the grease tray from the grill and remove the heat tent from the tray.
- Wipe excess grease with mild detergent and warm water by using paper towels.
- Rinse and dry thoroughly.
- Replace heat tent to grease tray and insert the grease tray to the grill.

KNOBS AND FLANGE AREA AROUND KNOBS

IMPORTANT: To avoid damage to knobs or flange area around knobs, do not use steel wool, abrasive cleaners, or oven cleaner.
Do not soak knobs.

Cleaning Method:

- Mild detergent, a soft cloth and warm water.
- Rinse and dry.

CONTROL PANEL GRAPHICS

IMPORTANT: To avoid damage to control panel graphics, do not use steel wool, abrasive cleaners or oven cleaner.
Do not spray cleaner directly onto panel.

Cleaning Method:

- Clean around the burner labels gently; scrubbing may remove printing.
- Mild detergent, soft cloth and warm water.
- Rinse and dry.

STONE PANEL

Cleaning Method:

- Do dust surface frequently.
- Clean panel with water and mild detergent.
- Do not use any cleaning chemical to clean the stone panel.
- Do not use vinegar, mix bleach or bathroom cleaner to wash the stone panel.

TROUBLESHOOTING

Grill will not light

- **Is the 20 lb propane tank valve turned off?**
  Turn the 20 lb propane tank on.
- **Is the grill properly connected to the gas supply?**
  Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.
- **Is there gas in the 20 lb propane tank?**
  Check the gas level.
- **Is the igniter working?**
  Check that the igniter battery is properly installed or check to see if the battery needs to be replaced. See the "Replacing the Igniter Battery" section.
  Check to see if the grill will match-light. See "Manually Lighting the Grill and side burner" in the "Outdoor Grill Use" section.
  Check for loose wire connections to the igniter or electrodes.
  Check to see if debris is blocking the electrodes. If a spark occurs anywhere but the igniter tip, replace the igniter.

Burner flame will not stay lit

- **Is the gas supply fully turned on?**
  Check that the 20 lb propane tank valve is fully open.
- **Is the gas supply in the 20 lb propane tank low?**
  Check the gas level.
- **Is the burner properly installed and in good condition?**
  Check that the burner is installed properly. Check for defects in the burner.

Flame is noisy, low or erratic

- **Is the gas supply fully turned on?**
  Check that the 20 lb propane tank valve is fully open.
- **Is the gas supply in the 20 lb propane tank low?**
  Check the gas level.
- **Does only one burner appear low?**
  Check and clean the burner ports if clogged or dirty. See "General Cleaning" section.
- **Is the gas supply hose bent or kinked?**
  Straighten the gas supply hose.
- **Is the flame noisy or lifting away from the burner?**
  Burner may be getting too much air. Check the air shutter adjustment, see "Check and Adjust Burners" section.
- **Is the burner flame mostly yellow or orange?**
  Grill may be in an area that is too windy, or not receiving enough air. Check the burner air inlets for obstructions. Check the air shutter adjustment, see "Check and Adjust the Burners" section.

Excessive flare-ups

- **Is there excessive fat in the food being grilled?**
  Keep flame on low or turn one burner off.
  Keep the hood up when grilling to avoid excessive flare-ups.
  Move food to the warming rack until flames subside.
  To avoid damage to the grill, do not spray water on gas flames.

Low Heat

LP Gas:
For outdoor grills using a 20lb propane tank, slowly open the tank valve.

NOTE: If flow limiting device activates, your grill may not light. If your grill does light, the flames will be low and will not heat properly.

1. Turn tank valve and all control knobs off and wait 30 seconds.
2. After shutting off the tank, very slowly open the tank valve and wait 5 seconds before lighting.
3. Light the burners one at a time. See "Lighting the Grill and side burner" section.

Natural Gas:
Gas pressure is affected by size and length of the gas line from the house to the grill. Contact a qualified gas technician to provide the Natural gas supply to the selected grill location in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA54 - latest edition and local codes.

ASSISTANCE

Before calling for assistance, please check "Troubleshooting." If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts
If you have questions or need to order replacement parts, contact Customer Service Center at **1-833-557-7473.**

Please direct all correspondence to:
Nexgrill Industries, Inc.
14050 Laurelwood Pl,
Chino, CA 91710

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Natural Gas Conversion Kit

Order Part Number 710-0003A

LIMITED WARRANTY (Model # 860/870-0032, 860/870-0032A)

Nexgrill warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model# 860/870-0032, 860/870-0032A)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.

Stainless steel tube burner: 10 year LIMITED warranty against perforation,
Rear burner : 1 year LIMITED warranty against perforation
Grids: 5 Year LIMITED warranty, does not cover dropping, chipping, scratching or surface damage
Stainless steel parts: 3 Year LIMITED warranty against perforation, does not cover cosmetic issue like surface corrosion, scratched and rust
All other parts: 1 Year LIMITED warranty (Includes, but not limited to, valves, frame, housing, cart, control panel, igniter, regulator, hoses); does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.

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 and Canada only. It 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, corrosions 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. Rights may vary depending on where you reside.

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

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710
All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling 1-833-557-7473

SÉCURITÉ DU GRIL D'EXTÉRIEUR

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.

DANGER

En cas de détection d'une odeur de gaz :

1. **Fermer l'arrivée de gaz de l'appareil.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Ouvrir le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, s'éloigner de l'appareil et appeler immédiatement le fournisseur en gaz ou les pompiers.**

AVERTISSEMENT

1. **Ne pas remiser ou utiliser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

2. **Ne pas remiser une bouteille de gaz de pétrole liquéfié non raccordée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

RÉSIDENTS DE CALIFORNIE SEULEMENT - AVERTISSEMENT:

Ce produit et les combustibles qui sont utilisés pour son fonctionnement sous (propane liquide) et les produits de combustion comme le fioul peuvent vous exposer à des produits chimiques, tells que le benzène, qui est connu par l'État de Californie de causer le cancer et de produire des danger possible à la reproduction.

Pour plus d'informations, visitez www.P65Warnings.ca.gov.

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes sont applicables :

- Les travaux d'installation et réparation doivent être exécutés par un plombier ou tuyauteur qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Si une vanne à boisseau sphérique est utilisée, elle doit comporter une manette "T".
- Si un conduit de raccordement flexible est utilisé, sa longueur ne doit pas dépasser 3 pi.

IMPORTANT : Ce gril est conçu pour un usage à l'extérieur uniquement. Voir la section "Spécifications de l'alimentation en gaz". C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité de respecter les dégagements de séparation minimums, spécifiés sur la plaque signalétique des numéros de modèle/de série de l'appareil. Pour les modèles autoportants, la plaque signalétique des numéros de modèle/de série se trouve sur le côté gauche à l'intérieur de la paroi du placard.

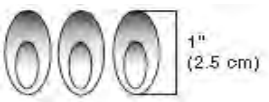
ATTENTION

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE pour le transformateur - Cet appareil est équipé d'une fiche et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. Une fois installé, doit être électriquement mis à la terre conformément aux codes locaux ou en l'absence de codes locaux, avec le Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 or le Code canadien de l'électricité, CSA C22.1 NE PAS couper ni retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.

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'obs erver certaines précautions fondamentales, notamment :

- Ne pas installer les appareils de cuisson à gaz d'extérieur (portatifs ou encastrés) dans ou sur un véhicule récréatif, une remorque portative, un bateau ou toute autre installation mobile.
- Toujours respecter les distances de séparation minimales entre l'appareil et les constructions combustibles; voir la section "Exigences d'emplacement".
- L'appareil de cuisson à gaz d'extérieur ne doit pas être situé sous une construction combustible non protégée.
- Cet appareil de cuisson à gaz d'extérieur doit être utilisé à l'extérieur uniquement; ne pas l'utiliser dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos.
- Conserver le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.
- Maintenir la zone de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne pas obstruer le flux de combustion et la ventilation. Conserver les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille de gaz libre et dépourvues de débris.
- Ouvrir la porte de la caisse et inspecter le tuyau d'alimentation de la bouteille de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur. Si le tuyau présente d'importants signes d'abrasion ou d'usure ou s'il est coupé, il DOIT être remplacé avant toute nouvelle utilisation de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur. Contacter votre marchand et utiliser uniquement les tuyaux de rechange spécifiés pour utilisation avec l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur.
- Inspecter visuellement les flammes du brûleur. Elles doivent être bleues. Avec du gaz de pétrole liquéfié, il est0 normal d'observer une légère pointe jaune. La hauteur des flammes doit être d'environ 1" (2,5 cm)



- Nettoyer le tube du brûleur/de la buse et vérifier l'absence d'insectes ou de nids d'insectes. Un tube obstrué peut entraîner un feu sous l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur.
- La bouteille d'alimentation au gaz de pétrole liquéfié utilisée doit être :
  - construite et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié du U.S. Department of Transportation (DOT) ou de la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Bouteilles, tubes et autres récipients pour le transport des marchandises dangereuses; et de la Commission.
  - fournie avec un dispositif de prévention de remplissage excessif.
  - fournie avec un dispositif de connexion de la bouteille de gaz compatible avec la connexion pour les appareils de cuisson à gaz d'extérieur.
- Toujours vérifier les connexions pour identifier des fuites à chaque branchement et débranchement de la bouteille d'alimentation en gaz de pétrole liquéfié. Voir la section "Instructions d'installation".
- Lorsque l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur n'est pas utilisé, l'arrivée de gaz doit être fermée au niveau de la bouteille de gaz.
- Le remisage d'un appareil de cuisson à gaz d'extérieur est autorisé seulement en cas de débranchement et de retrait de la bouteille de gaz de l'appareil.
- Les bouteilles de gaz doivent être remisées à l'extérieur et hors de portée des enfants; elles ne doivent pas être remisées dans un bâtiment, un garage ou tout endroit clos.
- Il est nécessaire d'utiliser le détendeur et le tuyau fournis avec l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur. Un détendeur et un tuyau de rechange spécifiques à votre modèle sont disponibles auprès de votre marchand d'appareils de cuisson à gaz d'extérieur.
- La bouteille de gaz doit comporter un manchon destiné à protéger le robinet de la bouteille.
- Pour les appareils conçus pour utiliser une connexion CGA791: Placer un capuchon protecteur sur le robinet de la bouteille de gaz lorsqu'elle n'est pas utilisée. Installer uniquement le type de capuchon protecteur sur le conduit d'évacuation fourni avec la bouteille de gaz. D'autres types de capuchons ou obturateurs pourraient provoquer des fuites de propane.

Le non-respect des instructions suivantes peut entraîner un incendie causant la mort ou des blessures graves.

- Ne pas remiser une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de secours sous l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur ou à proximité de celui-ci.
- Ne jamais remplir la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité de remplissage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

EXIGENCES D'INSTALLATION

Exigences d'emplacement

⚠ 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.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Ne pas utiliser le gril près de matériaux combustibles.

Ne pas remiser de matériaux combustibles près du gril.

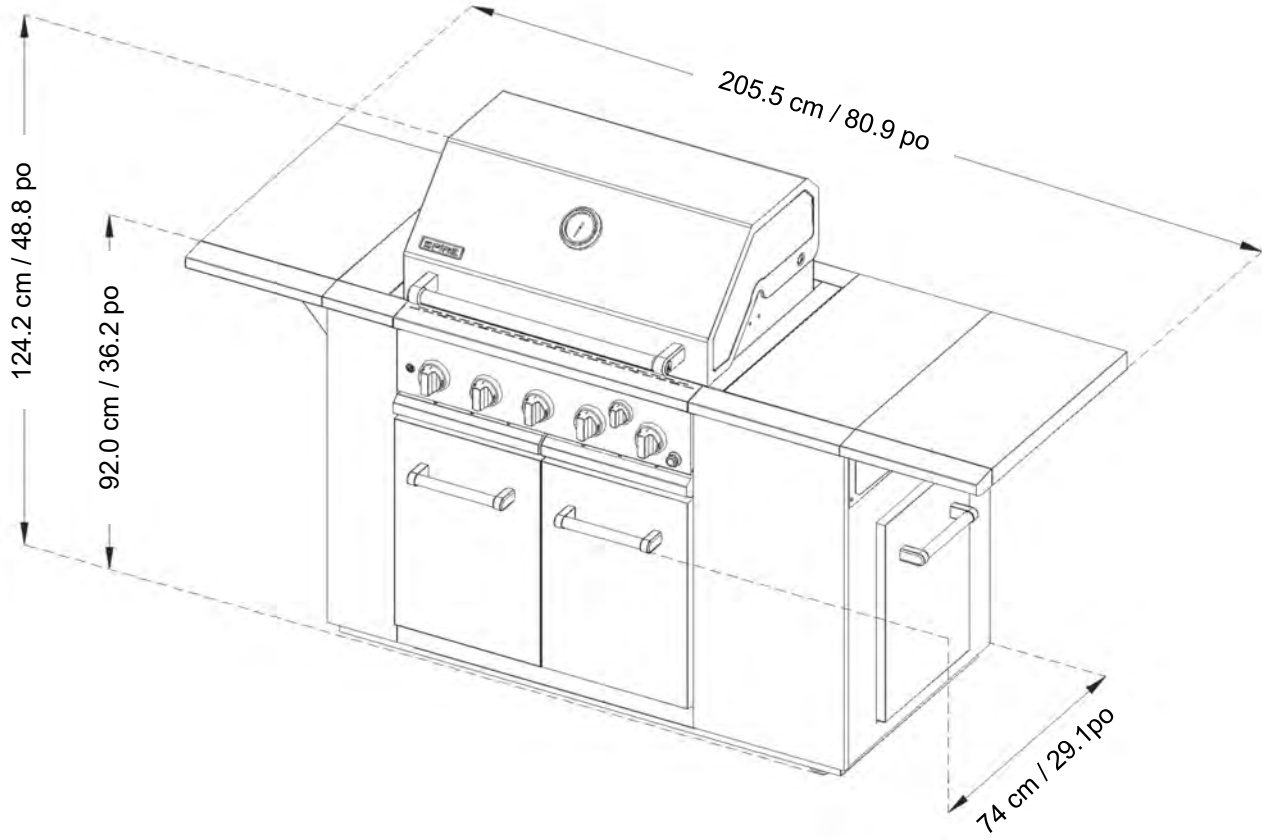
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

Sélectionner un emplacement où l'exposition au vent est faible et les passages peu nombreux. L'emplacement ne doit pas se trouver dans une zone à forts courants d'air.
Ne pas obstruer le flux de combustion et de ventilation.
Dégagement jusqu'au matériel combustible pour les grils d'extérieur autoportants:

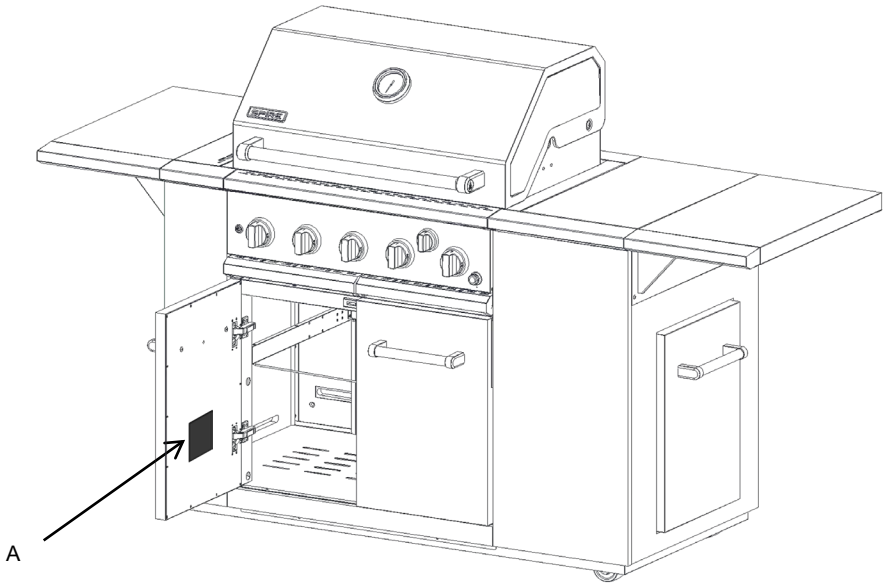
- Un minimum de 91,44 cm / 36 po doit être maintenu entre l'avant du couvercle du gril, les côtés et l'arrière du gril et tout matériel combustible.
- Un dégagement minimum de 91,44 cm / 36 po doit également être maintenu sous la surface de cuisson; d'autre part, le gril ne doit pas être utilisé au-dessous d'un élément de construction combustible.

EXIGENCES D'INSTALLATION

Dimensions du produit



La plaque signalétique des numéros de modèle et de série est située à l'intérieur de la porte gauche du placard. Voir l'illustration ci-dessous.



A. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série

Spécifications de l'alimentation en gaz

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'arrivée de gaz pour utilisation à l'extérieur approuvée par la CSA International.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.

En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 36 cm (14 po) de la colonne d'eau.

Par personne qualifiée, on comprend :

le personnel autorisé de chauffage,
le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et
le personnel d'entretien autorisé.

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

Respecter les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur.

IMPORTANT: L'installation doit satisfaire aux critères de tous les codes et règlements locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme soit au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, Propane Storage and Handling Code, B149.2, ou au Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/ NFPA 1192 et CSA Z240 RV Series Recreational Vehicle Code, si applicable.

IMPORTANT: Le gril doit être raccordé à une alimentation en gaz régulée. Reportez-vous à la plaque signalétique du modèle/série pour obtenir des informations sur le type de gaz pouvant être utilisé. Si ces informations ne correspondent pas au type de gaz disponible, vérifiez auprès de votre fournisseur de gaz local.

Conversion pour changement de gaz :
Ne pas entreprendre de convertir le gril pour l'utilisation d'un gaz différent de celui indiqué sur la plaque signalétique sans d'abord consulter le fournisseur de gaz. On doit utiliser l'ensemble de conversion fourni avec le gril. Voir la section "Conversions pour changement de gaz" pour plus d'instructions.

Détendeur

Le détendeur fourni avec ce gril doit être utilisé.
Pour un fonctionnement correct, la pression à l'entrée (alimentation) du détendeur doit être comme suit :
Gaz propane :
Pression de service : 11 po colonne d'eau
Pression à l'entrée (alimentation) : 11 à 14 po colonne d'eau
Gaz Naturel :
Pression de service : 4 po colonne d'eau
Pression à l'entrée (alimentation) : 7 à 14 po colonne d'eau maximum.
En cas d'incertitude quant à la pression à l'entrée (alimentation), contacter le fournisseur de gaz local.

Test de pressurisation de la canalisation de gaz

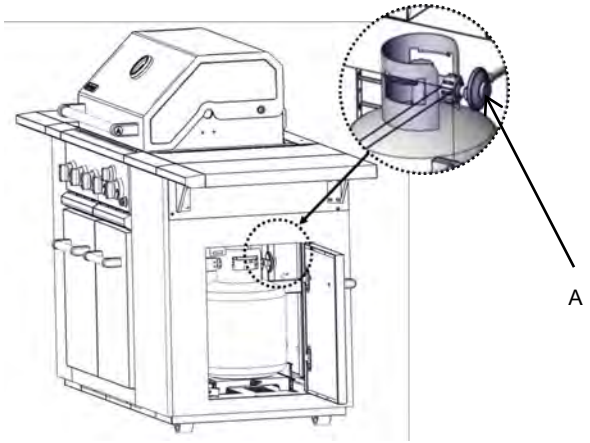
Test de pressurisation à une pression relative supérieure à 3,5 kPa / ½ lb/po² ou 14 po colonne d'eau :
Pour tout test de pressurisation du système à une pression supérieure à 3,5 kPa / ½ lb/po², on doit déconnecter le gril et son robinet d'arrêt des canalisations d'alimentation en gaz à pressuriser.

Test de pressurisation à une pression relative inférieure à 3,5 kPa / ½ lb/po² ou 14 po colonne d'eau:
Le gril doit être isolé des canalisations d'alimentation en gaz par la fermeture du robinet d'arrêt manuel individuel durant tout test de pressurisation de la canalisation de gaz à une pression inférieure ou égale à 3,5 kPa / ½ lb/po².

Exigences concernant le raccordement au gaz

Bouteille de propane de 9.07 kg (20lb)

Le gril est configuré pour l'alimentation à l'aide d'une bouteille de propane de 9.07 kg (20lb) (non fournie). L'ensemble détendeur/tuyau flexible est fourni.
N'importe quelle marque de bouteille de gaz propane de 9.07 kg (20lb) peut être utilisée avec le gril, à condition que la bouteille soit compatible avec les moyens de fixation du gril (chariot de la bouteille compris).
La conception de l'appareil est également homologuée par CSA International pour l'alimentation au propane, ou pour l'alimentation au gaz naturel après conversion appropriée.

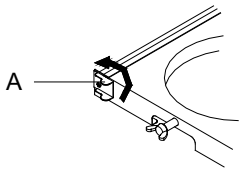


A. Ensemble détendeur/tuyau

La bouteille de gaz propane de 9.07 kg (20lb) doit être montée et mmobilisée.

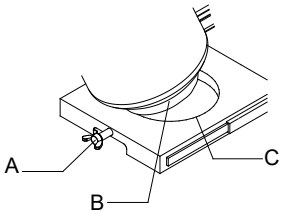
Chariot de bouteille de style porte

1. Ouvrir les portes du placard.
2. Faire glisser la bride de retenu e du chariot de la bouteille à 90° dans le sens antihoraire et retirer le chariot.



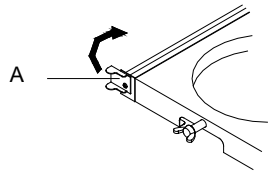
A.Bride de retenue du chariot de la bouteille

3. Placer la bouteille de propane de 9.07 kg (20lb) sur le chariot collerette inférieure de la bout eille dans le trou de montage du chariot).
4. Serrer la vis de blocage contre la collerette inférieure de la bouteille de gaz propane de 9.07 kg (20lb) pour la fixer.



A.Vis de blocage
B.Collerette inférieure
C.Trou de montage

5. Réinsérer le tiroir ainsi que le chariot de la bouteille de propane de 9.07 kg (20lb) dans le placard en les faisant glisser. Tourner la bride de retenue du chariot de la bouteille à 90° dans le sens horaire pour serrer.

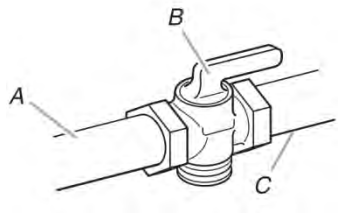


A.Bride de retenue du chariot e la bouteille

Conversion au gaz naturel

L'opération de conversion doit être exécutée par un technicien qualifié. Le technicien qualifié doit installer la canalisation de gaz naturel jusqu'à l'emplacement choisi pour l'installation du gril, en conformité avec les prescriptions de la plus récente édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 et des codes locaux. Pour la conversion au gaz naturel, on doit utiliser l'ensemble de conversion au gaz naturel fourni avec le gril (sur certains modèles) ou l'ensemble de conversion au gaz naturel – pièce numéro 710-0003A. Voir la section "Assistance" pour connaître le processus de commande.

IMPORTANT: Le circuit de distribution de gaz doit être conforme aux prescriptions des codes locaux ou, en l'absence de code local, aux prescriptions de l'édition la plus récente du National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54. Suivre les instructions pour la conversion vers le gaz naturel dans la section "Conversions pour changement de gaz" de ce manuel ou les instructions fournies avec l'ensemble de conversion pour gaz naturel – numéro de pièce 710-0003A.
La canalisation d'alimentation en gaz doit comporter un robinet d'arrêt approuvé. Le robinet d'arrêt doit être installé au voisinage du gril et être facilement accessible pour les manœuvres d'ouverture/fermeture. Ne pas bloquer l'accès au robinet d'arrêt. Le robinet permet d'ouvrir ou de fermer l'alimentation en gaz du gril.



A. Canalisation d'alimentation en gaz
B.Robinet d'arrêt manuel en position d'ouverture
C. Vers le gril

Raccordement au gaz

REMARQUE: Si le gril doit être au gaz naturel, suivre les instructions de la section "Conversions pour changement de gaz".

20 lb LP Gas Fuel Tank

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Ne pas utiliser le gril près de matériaux combustibles.

Ne pas remiser de matériaux combustibles près du gril.

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

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.

En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 36 cm (14 po) de la colonne d'eau.

Par personne qualifiée, on comprend :

le personnel autorisé de chauffage,
le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et
le personnel d'entretien autorisé.

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

IMPORTANT: Un réservoir de propane de 20 lb doit être acheté séparément.

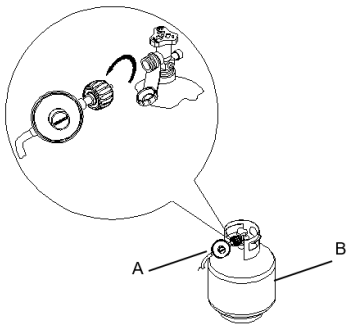
IMPORTANT: On doit utiliser l'ensemble détendeur/tuyau fourni. Si un remplacement est nécessaire, pour la commande des pièces spécifiques au gril utilisé, contacter le marchand qui a vendu l'appareil le gril d'extérieur.

Installation de la bouteille de propane de 20 lb:

1. Installer la bouteille de propane de 20 lb dans le compartiment situé au-dessous du gril.
2. Serrer la vis de blocage contre la collerette inférieure de la bouteille de gaz propane de 20 lb pour la fixer.

Raccordement de la bouteille de propane de 20 lb :

1. Vérifier que la bouteille de propane de 20 lb est à la position "Off" (arrêt). Si ce n'est pas le cas, tourner le robinet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Vérifier que la bouteille de propane de 20 lb possède les connexions filetées correctes - externes mâles de type 1, en vertu de la norme ANSI Z21.81.
3. Vérifier que les boutons de commande du brûleur sont à la position d'arrêt "Off".
4. Retirer tout résidu et inspecter les raccords et orifices du robinet ainsi que l'ensemble détendeur/tuyau pour vérifier qu'ils n'ont subi aucun dommage.
   REMARQUE: Toujours garder le cylindre pour gaz propane à un angle de 90° (position verticale) pour l'échappement correct de la vapeur.
5. Visser à la main l'ensemble détendeur/tuyau à la bouteille de gaz propane de 20 lb dans le sens horaire pour le raccordement à la bouteille de propane de 20 lb, tel qu'indiqué.
   Serrer uniquement à la main. Le fait d'utiliser une clé pourrait endommager l'écrou de raccord rapide.



A. Ensemble détendeur/tuyau
B. Bouteille de propane de 20 lb

6. Ouvrir complètement le robinet de la bouteille en tournant le robinet dans le sens anti-horaire. Attendre quelques minutes pour que le gaz atteigne et remplisse la tubulure de distribution sur le gril.
7. Avant d'allumer le gril, vérifier tous les raccordements en les badigeonnant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. L'apparition de bulles indique la présence d'une fuite.
8. En cas de détection de fuite, fermer le robinet de la bouteille et ne pas utiliser le grill. Contacter un technicien qualifié pour effectuer les réparations.
9. La pile de l'allumeur n'est pas installée à l'usine. Une pile alcaline de format "AA" se trouve dans la boîte d'accessoires, sur la grille du gril. Installer la pile en suivant les instructions présentées à la section "Remplacement de la pile de l'allumeur".
10. Passer à la section "Contrôle et réglage des brûleurs".

Déconnexion de la bouteille de propane de 20 lb :

1. Vérifiez que les boutons de commande des brûleurs sont à la position d'arrêt "OFF" et que le gril est froid.
2. Vérifier que la bouteille de propane de 20 lb est à la position "OFF" (arrét). Si ce n'est pas le cas, tourner le robinet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Tourner l'ensemble détendeur/tuyau à la main dans le sens antihoraire pour déconnecter la bouteille de propane de 20 lb, tel qu'indiqué.
   Desserrer uniquement à la main. Le fait d'utiliser une clé pourrait endommager l'écrou de raccord rapide.
4. Placer un capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type de capuchon anti-poussière fourni avec le robinet de la bouteille pour le placement sur la sortie du robinet de la bouteille. L'utilisation d'autres types de Capuchons peut entraîner une fuite de propane.

CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ

Tailles d'orifice pour gril 860-0032/860-0032A (Propane liquid), 870-0032/870-0032A (Gaz naturel)

	Propane liquide (PL)		Gaz naturel (GN)	
Composants	**Taille orifice**	**BTU/HR**	**Taille orifice**	**BTU/HR**
Brûleur principal	0.94 mm	10,000	1.54 mm	10,000
Brûleur arrière	1.07 mm	13,000	1.84 mm	13,000

IMPORTANT: Les valves de brûleur du gril ont des valeurs nominales en BTU qui diffèrent. Cela signifie que la quantité de gaz provenant de chaque orifice varie selon les BTU. Les trous dans les orifices sont de tailles différentes afin de permettre à la quantité de gaz appropriée de s'écouler. Le tableau ci-dessus sert de référence pour les tailles de valves du gril.

⚠ AVERTISSEMENT

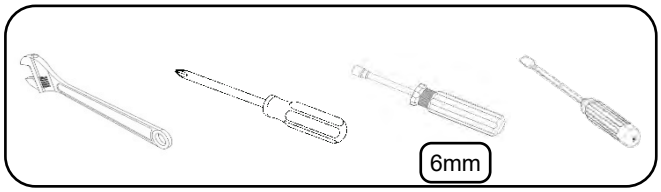
Ce kit de conversion doit être installé par un centre de service qualifié conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables de l'autorité compétente. Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone peut se produire et entraîne des dommages matériels, des blessures ou même la mort. L'agence de service qualifiée est responsable de la bonne installation de ce kit. L'installation reste incomplète tant que le fonctionnement du périphérique converti n'a pas été vérifié conformément aux instructions du fabricant fournies avec le kit.



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



Pièces fournies

■Gicleurs de gaz naturel

Pièces nécessaires

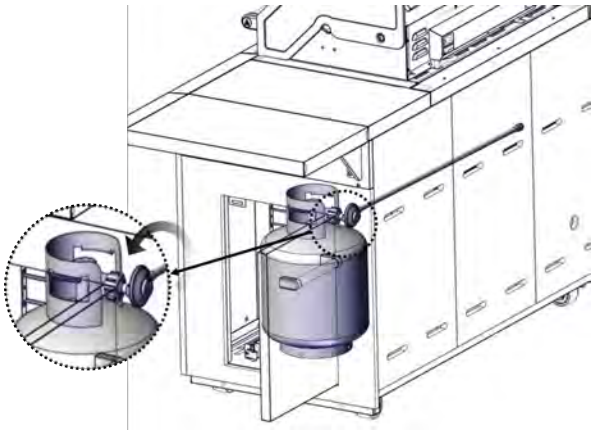
- Ensemble de conversion pour gaz naturel – pièce numéro 710-0003A. Voir la section "Assistance" pour commander. Cet ensemble de conversion comprend : *(NON INCLUS AVEC L'APPAREIL)*
  - Détendeur pour gaz naturel de 4 po colonne d'eau (avec indication "Détendeur pour gaz naturel")
  - 3,0 m / 10 pi Tuyau pour gaz naturel avec raccord à branchement rapide
  - Tuyau du détendeur pour gaz naturel de 150 mm / 5,9 po
  - Tourne-écrou de 6 mm
  - Clé de 6 mm
  - Clé à tête hexagonale

IMPORTANT: Les conversions de gaz doivent être exécutées par un installateur qualifié. Avant d'entreprendre la conversion, fermer l'arrivée de gaz à gril.

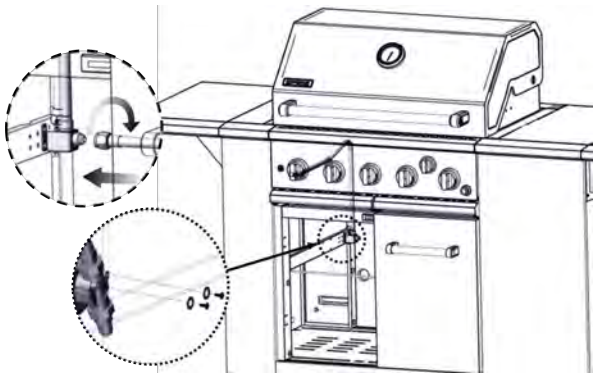
Conversion de propane à gaz naturel

Installation du détendeur

1. Fermer les robinets de commande de tous les brûleurs.
2. Fermer le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz.
3. Déconnecter la bouteille de propane de 20 lb (le cas échéant) et retirer la bouteille de propane de 20 lb du placard du gril.
4. Retirez le réservoir de propane de 9,07 kg (20 lb) (le cas échéant) du chariot du gril.
5. Utilisez une clé à molette pour retirer le régulateur LP du collecteur.

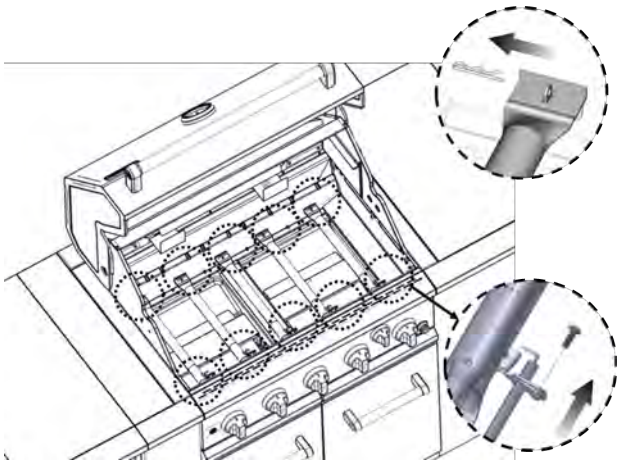


6. Utilisez une clé à molette pour installer le tuyau du régulateur de gaz naturel sur le collecteur et fixez-le. Fixez le régulateur de gaz naturel au panneau latéral à l'intérieur du chariot du gril avec les deux vis préassemblées sur le régulateur.

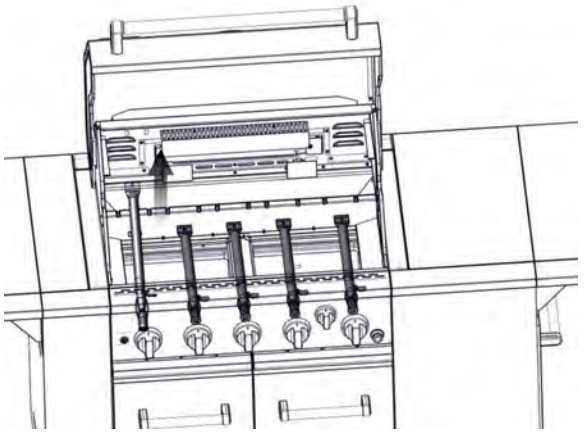


Changer les orifices de la soupape du brûleur principal du gril

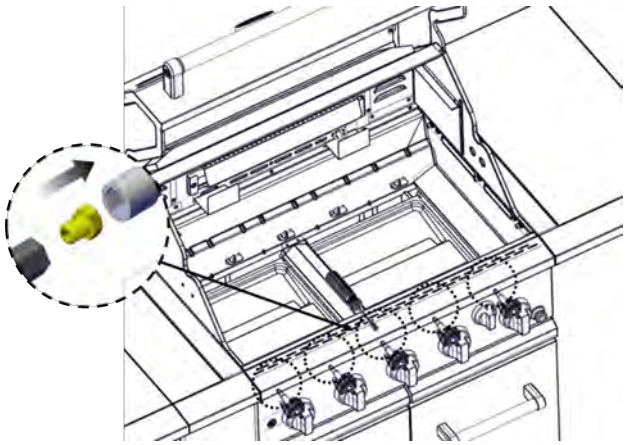
1. Retirez les grilles et les brise-flammes.
2. Retirez les 2 vis et la goupille qui maintiennent le brûleur en place. Mettre la vis et le clip de côté.



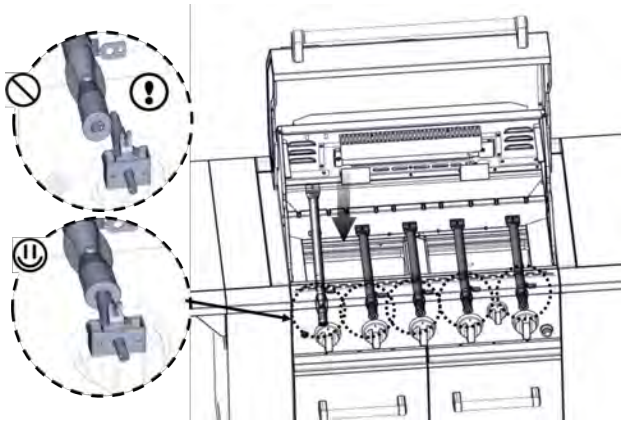
3. Retirez le brûleur du gril en soulevant le brûleur.

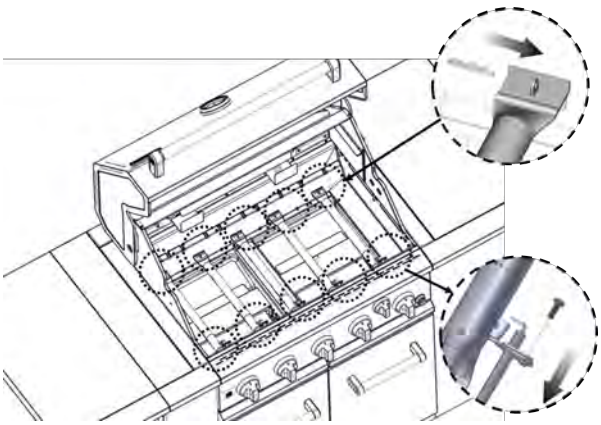


4. Utilisez une douille et une clé de 6 mm ou un tourne-écrou de 6 mm pour retirer l'orifice en laiton LP de l'extrémité de la vanne de gaz. L'orifice GN du brûleur principal est situé derrière l'orifice LP, donc aucun orifice supplémentaire n'a besoin d'être installé..



5. Réinsérez le brûleur et rattachez-le à l'aide de la goupille et des vis précédemment retirées. Répétez la procédure pour chaque brûleur principal.

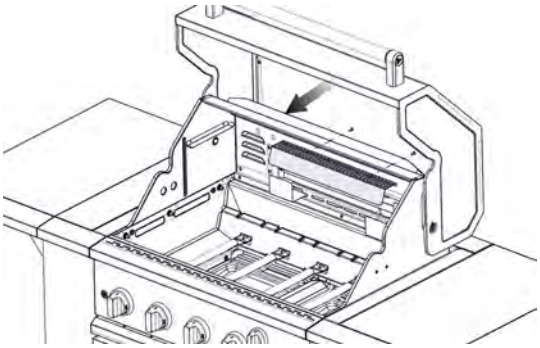




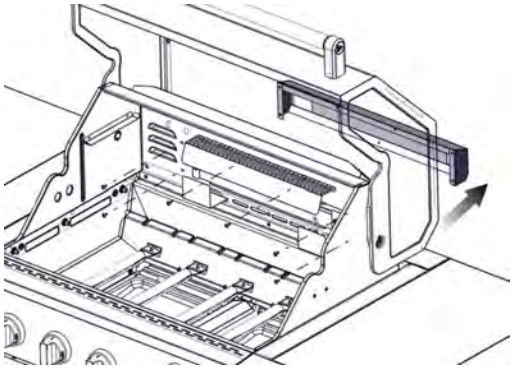
6. Positionnez les allumeurs de manière à ce qu'ils soient à 3,2 mm / 1/8 po de chaque brûleur.

Changer l'orifice du brûleur arrière

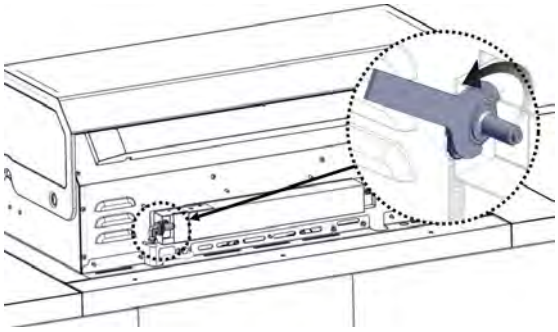
1. Utilisez un tournevis pour retirer les deux vis de l'écran thermique du brûleur arrière. Retirer le bouclier thermique.



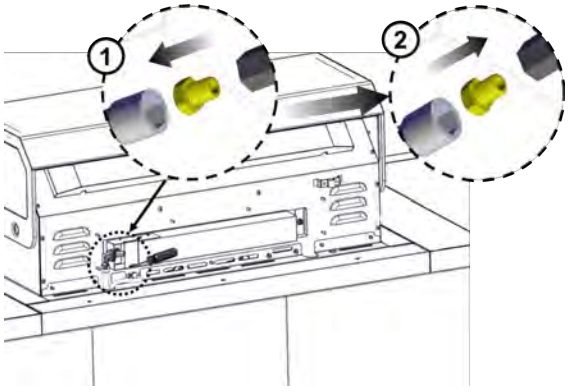
2. Dévissez le couvercle du brûleur arrière et retirez le couvercle arrière du brûleur de saisie.



3. Utilisez une clé à molette pour retirer le coude en laiton.

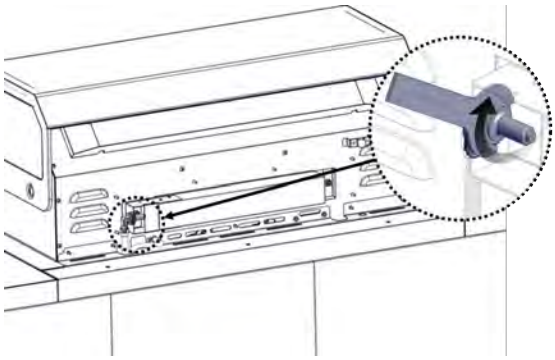


4. Utilisez une clé à douille de 6 mm ou un tourne-écrou de 6 mm pour retirer l'orifice. Remplacer par l'orifice de gaz naturel correspondant.

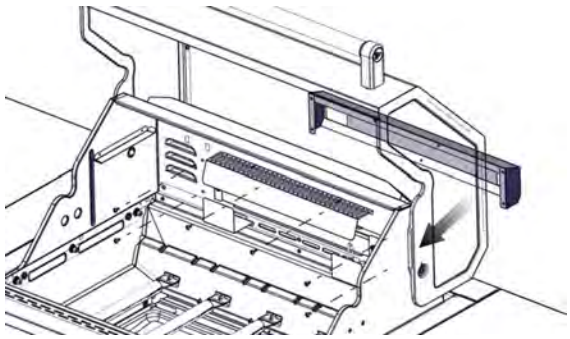


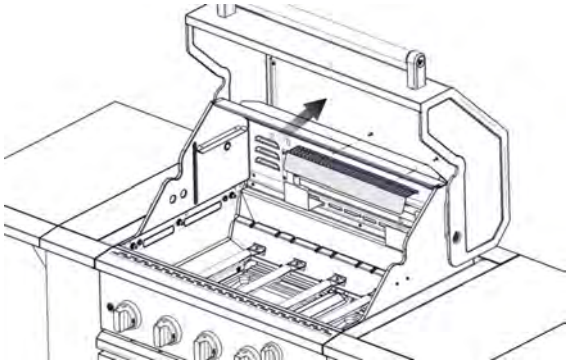
IMPORTANT : Vérifiez que l'orifice NG est correctement installé à l'intérieur de la vanne.

5. Réinstallez le coude en laiton du brûleur arrière à l'aide d'une clé.



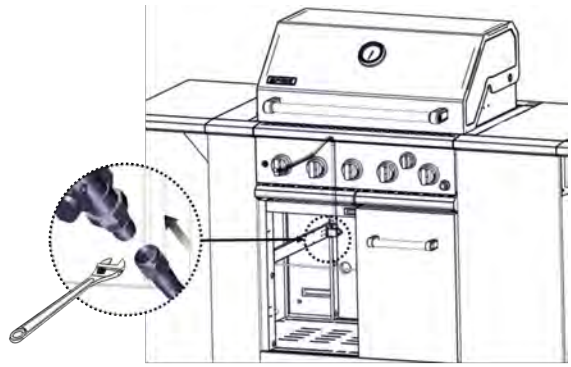
6. Réinstallez le couvercle arrière du brûleur arrière et l'écran thermique.



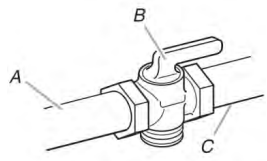


Raccordement au gaz

1. Avant de procéder à des raccordements, vérifiez que la pression d'entrée de gaz naturel est comprise dans la plage autorisée de 7 "W.C. / 0.25 psi et 14" W.C. / 0,5 psi. Si la pression d'entrée du gaz naturel ne se situe pas dans cette plage, contactez votre fournisseur de gaz local.
2. On doit employer une combinaison de raccords pour raccorder le gril à la canalisation de gaz existante.
   - On doit utiliser le tuyau d'alimentation en gaz flexible en PVC homologué CSA de 10 pi (3 m).
   - Pour l'étanchéité des jointures, utiliser un composé d'étanchéité pour tuyauterie compatible avec le gaz naturel. Ne pas utiliser de ruban adhésif Teflon®†.
   - La canalisation d'alimentation en gaz doit comporter un robinet d'arrêt manuel (homologué) facilement accessible à proximité du gril.
3. Connecter le raccord en laiton à une extrémité du tuyau d'alimentation de gaz flexible en PVC de 10 ft (3 m) au détendeur pour gaz naturel.
4. Connecter le raccord à branchement rapide à l'autre extrémité du tuyau d'alimentation de gaz flexible en PVC de 10 pi (3 m) à la canalisation rigide d'alimentation en gaz naturel.



5. Ouvrez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'alimentation en gaz. La vanne est ouverte lorsque la poignée est parallèle au tuyau de gaz.



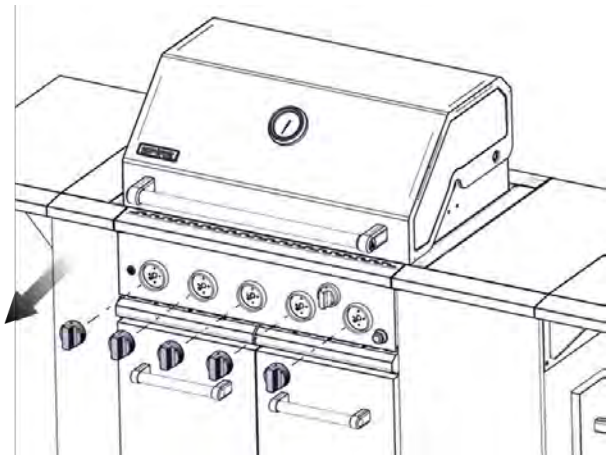
A. Canalisation d'alimentation en gaz
B. Robinet d'arrêt manuel en position d'ouverture
C. Vers le gril

6. Testez toutes les connexions en les brossant avec une solution de détection de fuites non corrosive approuvée. Les bulles montreront une fuite. Corrigez toute fuite trouvée.
7. La batterie de l'allumeur n'est pas installée en usine. Une pile alcaline de taille « AA » se trouve dans la boîte d'accessoires sur la grille du gril. Installez la batterie à ce moment en suivant les instructions de la section "Remplacement de la batterie de l'allumeur".
8. Allez à la section "Vérifier et régler les brûleurs".

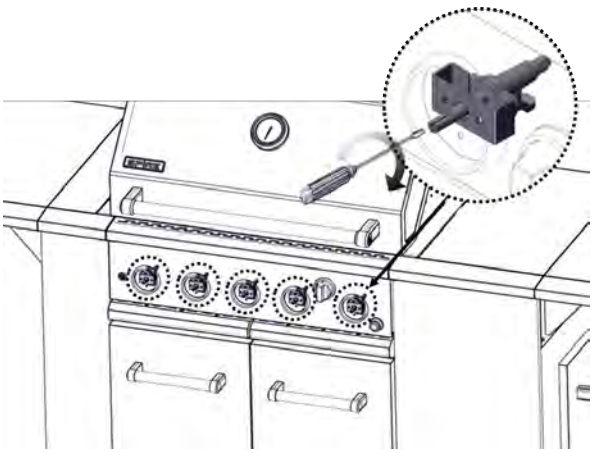
Ajuster la vis de réglage de flamme élevée

Lors de la conversion du GPL au gaz naturel, vous devrez ajuster la vis de réglage de la flamme élevée pour une hauteur de flamme idéale du brûleur.

1. Retirez chaque bouton de commande des brûleurs principaux et du brûleur arrière

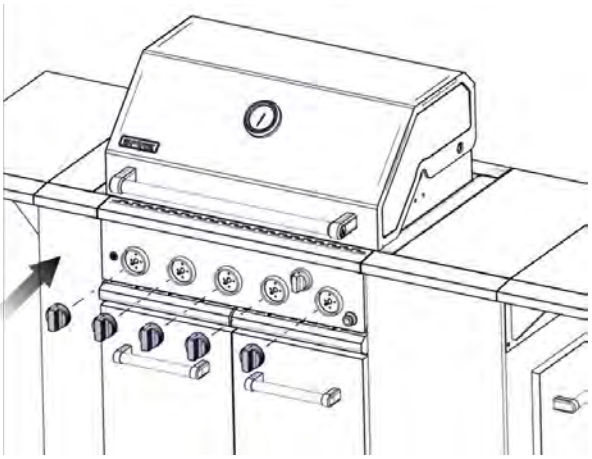


2. Utilisez un tournevis à lame plate pour tourner la vis de réglage de haute flamme dans le sens antihoraire d'environ 90º.



3. Vérifiez que le brûleur fonctionne au nouveau réglage de flamme haute. Il peut être nécessaire d'ajuster un peu plus le réglage de la vis pour obtenir la hauteur idéale de la flamme du brûleur.

4. Remettez les boutons de commande du brûleur dans leur position d'origine.



Enregistrer la conversion

La plaque signalétique de l'appareil LP est située à gauche dans le cabinet du gril. Une fois la conversion effectuée, placez la plaque signalétique de l’appareil NG le plus près possible de la plaque signalétique actuelle de l’appareil LP sans la recouvrir.

Dans la dernière page du manuel d’utilisation et d'entretien , écrire ”converti au gaz naturel”. Notez aussi la date de conversion et le technicien / entreprise qui a effectué la conversion.

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.
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 réglé à HIGH (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).



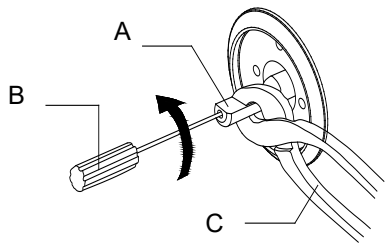
1" (2.5 cm)

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.

Réglage pour le débit thermique minimum

Si le brûleur s'éteint lorsqu'il est réglé pour le débit thermique minimum, 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 des brûleurs principaux et du brûleur latéral en desserant la vis avec la clé hex.
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.



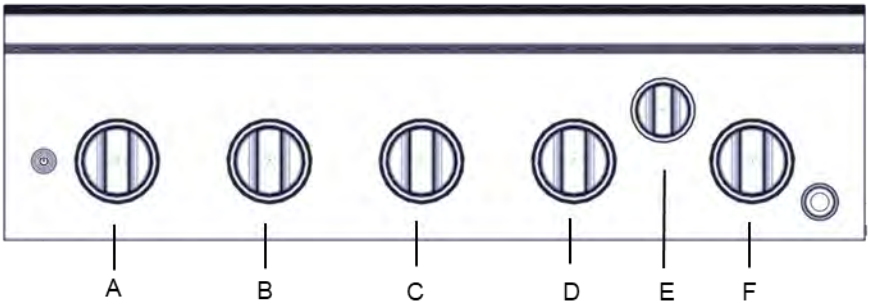
A. Tige de réglage
B. Petit tournevis à lame plate
C. Pince

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.

UTILISATION DU GRIL D'EXTÉRIEUR

Ce manuel porte sur plusieurs types de modèle. Le gril que vous avez acheté peut disposer de certaines ou de toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Les emplacement et aspects des caractéristiques illustrées ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modè.

Tableau de commande



A. Bouton de commande du brûleur principal gauche
B. Bouton de commande du brûleur principal central gauche
C. Bouton de commande du brûleur principal central gauche
D. Bouton de commande du brûleur principal central droit
E. Bouton de commande du brûleur arrière
F. Bouton de commande du brûleur principal central droit

Utilisation de votre gril d'extérieur

⚠ 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.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Ne pas utiliser le gril près de matériaux combustibles.

Ne pas remiser de matériaux combustibles près du gril.

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

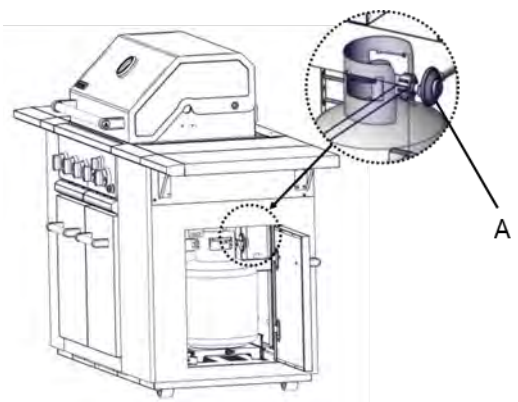
Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Inspection du tuyau de raccordement entre le gril et la bouteille de gaz

Avant chaque utilisation, inspecter l'ensemble détendeur/tuyau de raccordement.

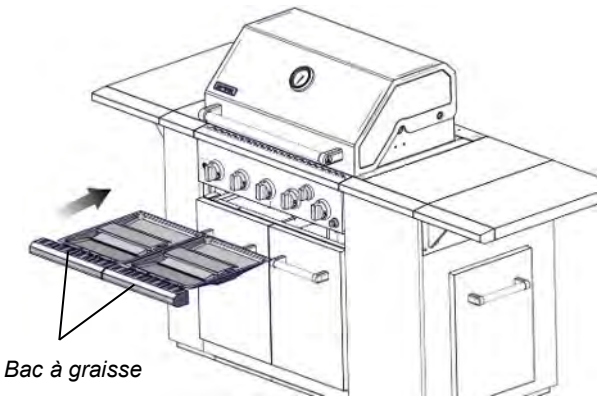
1. Ouvrir la porte du placard de gauche.
2. Inspecter l'ensemble détendeur/tuyau de raccordement; rechercher coupures, abrasions ou usure excessive.
3. Si nécessaire, remplacer l'esemble détendeur/tuyau de raccordement avant d'utiliser le gril.



*A. Ensemble d*étendeur/tuyau

Préparer le gril pour l'allumage

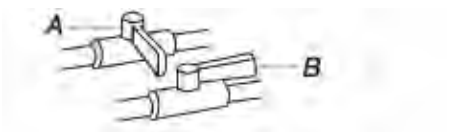
1. Ouvrez complètement le capot. Ne pas allumer les brûleurs avec le capot fermé.
2. Assurez-vous que les boutons de commande sont tournés vers “O”.
3. Les bacs à graisse doivent être en place et pousser à fond vers l'arrière.



Bac à graisse

Ouvrir l’arrivée de gaz

1. Pour grils d’extérieur avec bouteille de propane de 20 lb : Ouvrir lentement le robinet de la bouteille.
   REMARQUE: En cas d’activation d’un dispositif de limitation du débit de gaz, le gril peut ne pas s’allumer. Si le brûleur du gril parvient à s’allumer, la taille des flammes sera réduite de même que le débit thermique. Fermer le robinet de la bouteille et tous les robinets du gril et attendre 30 secondes. Après la fermeture du robinet de la bouteille, ouvrir très lentement le robinet de la bouteille et attendre 5 secondes avant de tenter d’allumer un brûleur.
2. Pour grils d’extérieur avec source de gaz autre qu’une bouteille de propane de 20 lb :
   Ouvrir le robinet d’arrêt manuel sur la canalisation d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la poignée est parallèle au conduit d’alimentation en gaz.



A. Robinet fermé
B. Robinet ouvert

Allumage du gril

IMPORTANT: Si un brûleur ne s’allume pas immédiatement, ramener le bouton du brûleur à la position d’arrêt OFF et attendre 5 minutes avant une nouvelle tentative d'allumage.

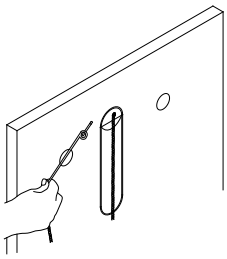
1. Ouvrir complètement le couvercle. Ne jamais allumer les brûleurs alors que le couvercle est fermé.
2. Ne pas se pencher au-dessus du gril.
3. Choisir le brûleur à allumer. Enfoncer et faire tourner le bouton de commande du brûleur du gril pour le placer à la position IGNITE/HI (allumage/élevé) et maintenir le bouton enfoncé.



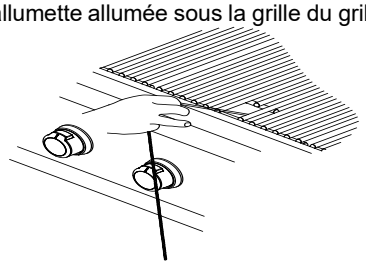
4. On doit pouvoir entendre le “crépitement” d'une étincelle. Lorsque le brûleur est allumé, lâcher le bouton. Tourner le bouton de commande au réglage désiré.
5. Répéter ce processus pour chaque brûleur à allumer.

Allumage manuel des brûleurs principaux

1. Ouvrir complètement le couvercle. Ne jamais allumer les brûleurs alors que le couvercle est fermé.
2. Ne pas se pencher au-dessus du gril.
3. Ôter le porte-allumette manuel (voir l’illustration suivante) et fixer une allumette sur l'anneau.



4. Frotter l’allumette pour l’allumer.
5. Placer l’allumette allumée sous la grille du gril.



6. Pour le brûleur le plus proche de l’allumette allumée, enfoncer et faire tourner le bouton du brûleur à la position IGNITE/HI (allumage/élevé). Le brûleur s’allume immédiatement. Lorsque le brûleur est allumé, tourner le bouton jusqu’au réglage désiré.



7. Répéter les étapes 2 à 6 pour chaque brûleur principal.
8. Retirer l’allumette; réinstaller le porte-allumette à l’intérieur de la porte du placard.

IMPORTANT:
Si un brûleur ne s’allume pas immédiatement, ramener le bouton du robinet à la position d’arrêt OFF et attendre 5 minutes avant une nouvelle tentative.
Si l'un des brûleurs ne s'allume pas immédiatement après que l'on a tenté de l'allumer manuellement, contacter le Centre de service à la clientèle. Voir la section “Assistance ou Service”.

Utilisation de votre brûleur arrière

Allumer le brûleur arrière

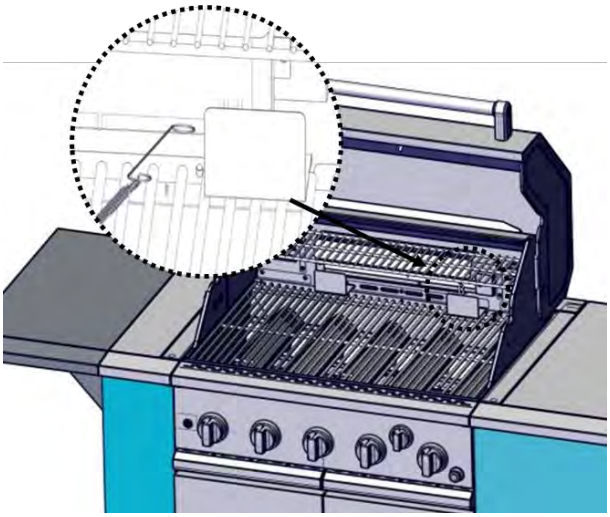
1. Ouvrez le couvercle du brûleur principal. Ne pas allumer les brûleurs avec le couvercle.
2. Ne vous penchez pas sur le gril.
3. Enfoncez et tournez le bouton de commande du gril pour "●", tout en continuant à le retenir.



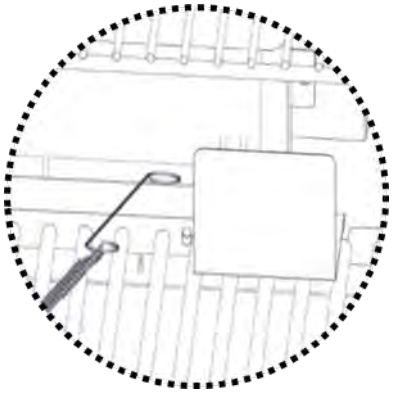
IMPORTANT : Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur sur "○" et attendre 5 minutes avant de rallumer.

Allumer manuellement le brûleur arrière

1. Ouvrez complètement le capot. Ne pas allumer les brûleurs avec le capot fermé.
2. Ne vous penchez pas sur le gril.
3. Retirez l'extension d'éclairage manuel (voir l'illustration suivante) et attachez une allumette à l'anneau fendu.



4. Frappez l'allumette pour l'allumer.
5. Tenez l'allumette allumée près du brûleur arrière.



6. Enfoncez et tournez le bouton de commande pour "●". Pour le brûleur le plus proche de l'allumette allumée. Le brûleur s'allumera immédiatement. Lorsque le brûleur est allumé. tourner le bouton au réglage désiré.



7. Retirez l'allumette et remplacez l'extension d'éclairage manuel sur le panneau latéral droit.

IMPORTANT:
Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur sur "○" et attendez 5 minutes avant de rallumer.
Si des brûleurs ne s'allument pas après avoir tenté de les allumer manuellement, contactez le centre de service client. Voir la rubrique ''Assistance''

Utilisation du brûleur arrière

Griller avec le brûleur arrière produit une chaleur élevée qui carbonise rapidement les aliments. La cuisson crée et emprisonne les saveurs à l'extérieur et crée une surface et une texture magnifiquement dorées. Le résultat est un extérieur croquant et savoureux avec un intérieur tendre et juteux.

- Soulevez le couvercle du brûleur arrière.
- Vérifiez que la grille de gril est en place avant d'utiliser le brûleur latéral.
- Turn on the rear burner and preheat for 5 minutes.
- Allumez le brûleur arrière et préchauffez pendant 5 minutes.
- Placez les aliments sur la grille du brûleur arrière. Saisir les aliments pendant 1 à 2 minutes de chaque côté, puis déplacer les aliments vers la surface de cuisson du gril principal pour terminer la cuisson à la cuisson désirée.
- Éteignez le brûleur arrière et laissez-le refroidir avant de fermer le couvercle.

CONSEILS POUR L'UTILISATION DU GRIL D'EXTÉRIEUR

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Avant d'utiliser le gril

- Décongeler les aliments avant de les faire griller.
- Préchauffer le gril au débit thermique maximum (utiliser tous les brûleurs du gril) pendant 10 minutes. Durant la phase de préchauffage, le couvercle du gril doit être fermé. Pour le préchauffage, il n'est pas nécessaire d'utiliser le brûleur de la rôtissoire. Le préchauffage génère la température élevée nécessaire pour le brunissage d'un morceau de viande et la rétention des jus.
- Réduire la durée de la phase de préchauffage avant la cuisson au gril de morceaux de viande ou de volaille à forte teneur en graisse, telles que les cuisses de poulet. Ceci réduira les montées de flammes.
- Huiler légèrement les grilles du gril ou les aliments en cas de cuisson de morceaux de viande, de poisson ou de volaille à faible teneur en gras, tels que des galettes de viande hachée maigre, des crevettes ou des poitrines de poulet sans peau.
- Des cendres grises risquent de se déposer sur les aliments en cas d'excès d'huile.
- Enlever l'excès de gras des viandes avant la cuisson afin de réduire les flammes.
- Effectuer des coupes verticales à intervalles de 2" (5 cm) autour des parties grasses sur les côtés de la viande pour éviter qu'elle ne se recroqueville.
- Attendre la fin de la cuisson pour ajouter l'assaisonnement ou le sel.

Pendant l’utilisation du gril

- Retourner les aliments une seule fois. Les jus sont perdus lorsque la viande est retournée plusieurs fois.
- Retourner la viande lorsque les jus commencent à apparaître à la surface.
- Éviter de percer ou de couper les viandes afin d'en évaluer la cuisson. Ceci permet aux jus de s'échapper.
- Il peut être nécessaire de réduire le réglage de température pour les aliments qui cuisent pendant une longue période ou qui sont marinés ou arrosés d'une sauce sucrée.
- En cas d'utilisation d'une flamme élevée, ajouter de la sauce barbecue seulement au cours des 10 dernières minutes de la cuisson afin d'éviter de faire brûler la sauce.
- Le degré de cuisson varie en fonction du type de viande, de la coupe de la viande (taille, forme et épaisseur), du réglage de température sélectionné et de la durée de cuisson au gril.
- La durée de cuisson sera plus longue avec le couvercle de gril ouvert.

Méthodes de cuisson

Chauffage direct

La cuisson par chauffage direct signifie que l’aliment est placé sur les grilles du gril directement au-dessus des brûleurs allumés. La position du couvercle peut être ouverte ou fermée. Si le couvercle est en position ouverte, la durée totale de cuisson sera peut-être plus longue.

Le chauffage direct saisit les aliments. Le rôtissage correspond à un processus qui retient les jus naturels dans les aliments grâce à une cuisson à chaleur intense pendant une courte durée. Alors que les jus restent dans l’aliment, l’extérieur est doré pour former un enrobage grillé savoureux.

Chauffage indirect

Pour des résultats optimaux, ne pas sélectionner la méthode de cuisson par chauffage indirect lorsqu’il y a du vent.

La cuisson par chauffage indirect signifie que l’aliment est placé sur la grille du gril au-dessus d’un brûleur non alimenté, ce qui permet à la chaleur provenant du/des brûleur(s) allumé(s) à proximité de cuire l’aliment.

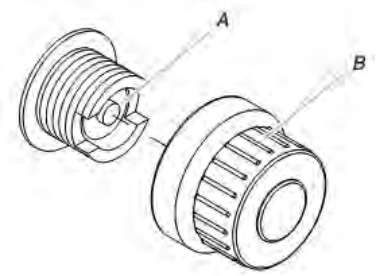
Allumer 2 brûleurs. Faire cuire avec le couvercle rabattu. Ceci réduira la durée de cuisson.

ENTRETIEN DU GRIL D'EXTÉRIEUR

Remplacement de la pile de l'allumeur

Si les allumeurs ne génèrent plus d'étincelles, la pile doit être remplacée.

1. Le bouton capuchon de l'allumeur est situé à l'extérieur du panneau latéral droit du grill .
2. Dévisser le couvercle du bouton d'allumage dans le sens antihoraire pour l'enlever.



A. Pile de format "AA"
B. Couvercle d'allumeur

3. Retirer la pile du compartiment à piles.
4. La remplacer par une pile alcaline neuve de format "AA". Installer la pile en insérant l'extrémité négative en premier.
5. Revisser le couvercle du bouton d'allumage.

Nettoyage Général

IMPORTANT: Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le gril a refroidi. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.
Pour le nettoyage de routine, laver à l'eau savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge. Rincer à l'eau propre et sécher immédiatement à l'aide d'un chiffon doux, sans charpie, afin d'éviter les taches et coulées.
Ne pas utiliser de laine d'acier pour nettoyer le gril, car ceci égratignera la surface.
Utiliser la housse de gril afin d'éviter que le fini ne subisse de dommages liés aux intempéries.

ACIER INOXYDABLE

IMPORTANT: Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout.
Les produits de nettoyage ne doivent pas contenir de chlore. Des dommages peuvent survenir.
Les renversements d'aliments doivent être nettoyés dès que le gril a entièrement refroidi.
Les renversements peuvent causer une décoloration permanente.

Méthode de nettoyage :
- Frotter dans la direction du grain pour éviter d'égratigner ou d'endommager la surface.
- Nettoyant pour acier inoxydable
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :
- Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour éliminer les taches d'eau dure.
- Nettoyant à vitre pour éliminer les traces de doigts.

GRILLES DU GRIL

IMPORTANT: Immédiatement après que vous avez terminé la cuisson, mettre tous les brûleurs à haute pour 10-15 minutes avec le capot fermé à brûler les résidus alimentaires. Désactiver tous les brûleurs, soulever le capot et le laisser refroidir les caillebotis. Après refroidissement complet, d'un grill racks peuvent être enlevé pour un nettoyage en profondeur. Les nettoyer avec un détergent doux et d'eau chaude. Pour les restes de nourriture cuite, préparer une solution de 1 tasse (240 mL) de l'ammoniac à 1 gal. (3,75 litre) d'eau. Imbiber caillebotis pendant 20 minutes, puis rincer avec de l'eau et sécher complètement.

GRILLE-RÉCHAUD

Méthode de nettoyage :
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage.
- Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Pour les tâches difficiles ou la graisse cuite, utiliser un produit dégraissant

IMPORTANT: Vérifier que l'alimentation en gaz est coupée et que tous les boutons de commande sont à la position Off (arrêt).

EXTÉRIEUR

La qualité de ce matériau résiste à la plupart des taches et piqûres de corrosion dès lors que la surface est maintenue propre et protégée.

Méthode de nettoyage :
- Appliquer le poli pour acier inoxydable sur toutes les zones non dédiées à la cuisson avant la première utilisation. Appliquer de nouveau après chaque nettoyage pour éviter d'endommager la surface de façon permanente.
- Le nettoyage doit toujours être suivi d'un rinçage à l'eau tiède propre. Essuyer complètement la surface à l'aide d'un chiffon doux.
- Pour les taches tenaces et la graisse ayant adhéré à la cuisson, utiliser un dégraissant commercial conçu pour l'acier inoxydable.

INTÉRIEUR

On doit s'attendre à une décoloration de l'acier inoxydable sur ces pièces, du fait de la chaleur intense provenant des brûleurs. Toujours frotter dans la direction du grain. Le nettoyage doit toujours être suivi d'un rinçage à l'eau tiède propre.

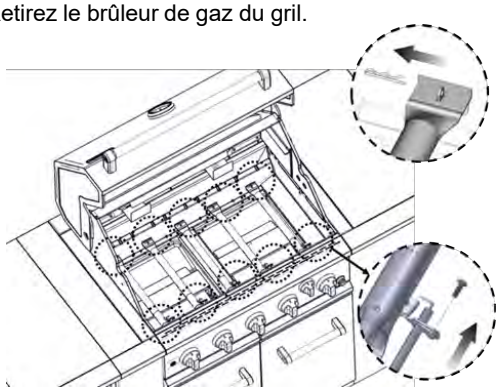
Méthode de nettoyage :
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage.
- Rincer à l'eau propre et sécher complètement avec un chiffon doux sans charpie.
- Une éponge à gratter robuste peut être utilisée avec des produits détergents doux.
- Pour les petites zones difficiles à nettoyer, utiliser un dégraissant pour service intense conçu pour l'acier inoxydable.

BRÛLEURS

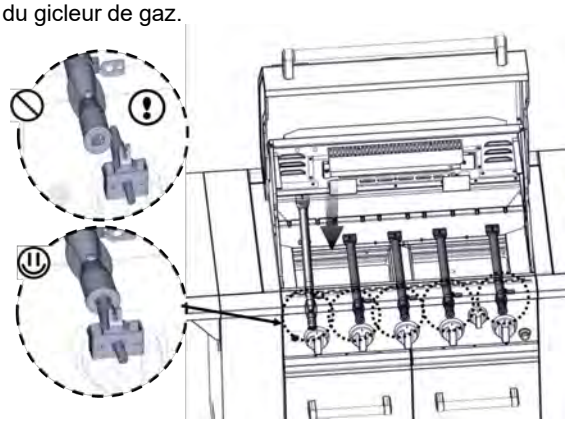
Méthode de nettoyage :

- Nettoyer l'extérieur du brûleur à l'aide d'une brosse métallique.
- Dégager tout orifice de brûleur obstrué avec une agrafe redressée.
- Ne pas utiliser de cure-dent car celui-ci pourrait se briser et obstruer le gicleur.
- Vérifier et nettoyer les tu`bes du brûleur/de la buse.

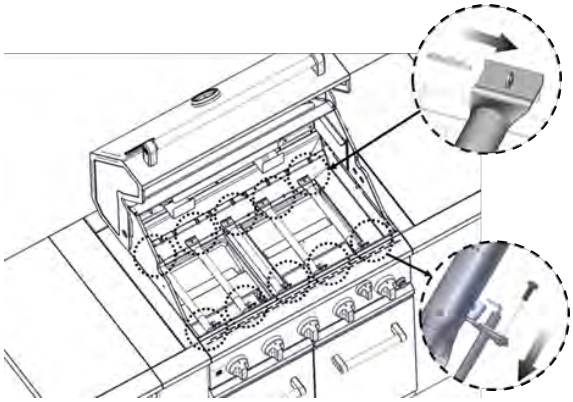
1. Ôter les grilles du gril et les régulateurs de flamme.
2. Retirez les 2 vis et la goupille fendue fixant le brûleur. Retirez le brûleur de gaz du gril.



3. Utiliser une lampe de poche pour inspecter l'intérieur du brûleur par l'intermédiaire de l'entrée du brûleur pour vérifier qu'il n'y a pas de blocage. En cas d'obstruction, utiliser un cintre métallique redressé pour éliminer l'obstruction.
4. Après avoir inspecté l'intérieur du brûleur pour s'assurer de l'absence d'obstruction, réassembler le brûleur en faisant glisser le tube du milieu du brûleur à gaz au-dessus du gicleur de gaz.



5. Réinstaller le brûleur à gaz à l'aide d'une vis.



BRÛLEUR ARRIÈRE

Méthode de nettoyage :

1. Allumer le brûleur du tournebroche. Voir la section "Utilisation de votre brûleur arrière "
2. Fermer le couvercle du gril.
3. Laisser le brûleur à la puissance élevée pendant environ 30 minutes.
4. Éteindre le brûleur et le laisser refroidir complètement.
5. Nettoyer les cendres du brûleur du tournebroche.

SYSTÈME DE GESTION DES GRAISSES

IMPORTANT: La tasse de graisse ne doit être retiré que lorsque le gril a complètement refroidi. La tasse de graisse pleine largeur recueille la graisse et les particules alimentaires qui tombent à travers le gril. Le nettoyer souvent pour empêcher l'accumulation de graisse.

Méthode de nettoyage :

- Retirez le bac à graisse du gril et retirez la tente chauffante du bac.
- Essuyez l'excès de graisse avec un détergent doux et de l'eau tiède en utilisant des serviettes en papier.
- Rincez et séchez soigneusement.
- Replacez la tente chauffante sur le bac à graisse et insérez le bac à graisse sur le gril.

BOUTONS ET REBORD DES BOUTONS

IMPORTANT: Afin d'éviter d'endommager les boutons de commande ou les zones périphériques, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.
Ne pas immerger les boutons de commande.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux, chiffon doux et eau tiède.
- Rincer et sécher.

ILLUSTRATIONS DU TABLEAU DE COMMANDE

IMPORTANT: Afin d'éviter d'endommager les indications du tableau de commande, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.
Ne pas vaporiser le nettoyant directement sur le tableau.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyer doucement autour des étiquettes des brûleurs; le frottement pourrait effacer les indications.
- Détergent doux, chiffon doux et eau tiède.
- Rincer et sécher.

PANNEAU EN PIERRE

Méthode de nettoyage:

- Époussetez fréquemment la surface.
- Nettoyer le panneau avec de l'eau et un détergent doux.
- N'utilisez aucun produit chimique de nettoyage pour nettoyer le panneau de pierre.
- N'utilisez pas de vinaigre, ne mélangez pas d'eau de Javel ou de nettoyant pour salle de bain pour laver le panneau de pierre.

DÉPANNAGE

Le gril ne s'allume pas

- **Le robinet de la bouteille de propane de 20 lb est-il fermé?**
  Ouvrir la bouteille de propane de 20 lb.

- **Le gril est-il bien raccordé à la canalisation de gaz?**
  Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les instructions d'installation.

- **Le niveau de gaz dans la bouteille de propane de 20 lb est-il faible?**
  Vérifier le niveau de gaz.

- **L'allumeur fonctionne-t-il?**
  Vérifier que la pile de l'allumeur est correctement installée ou qu'elle ne doit pas être changée. Voir la section "Remplacement de la pile de l'allumeur".
  Vérifier si l'allumeur s'allume avec une allumette. Voir "Allumage manuel du gril principal" dans la section "Utilisation du gril d'extérieur".
  Vérifier qu'il n'y a pas de connexions mal raccordées au niveau de l'allumeur ou des électrodes.
  Vérifier que les électrodes ne sont pas obstruées par des résidus.
  Si une étincelle se produit à un autre endroit que l'extrémité de l'allumeur, remplacer l'allumeur.

La flamme du brûleur ne reste pas allumée

- **L'alimentation en gaz est-elle complètement ouverte?**
  Vérifier que la bouteille de propane de 20 lb est complètement ouverte.

- **Le niveau de gaz dans la bouteille de propane de 20 lb est-il faible?**
  Vérifier le niveau de gaz.

- **Le brûleur est-il correctement installé et en bon état?**
  Vérifier que le brûleur est correctement installé. Vérifier l'absence de défauts dans le brûleur.

La flamme fait du bruit, est faible ou irrégulière

- **L'alimentation en gaz est-elle complètement ouverte?**
  Vérifier que la bouteille de propane de 20 lb est complètement ouverte.
- **Le niveau de gaz dans la bouteille de propane de 20 lb est-il faible?**
  Vérifier le niveau de gaz.
- **Un seul des brûleurs semble-t-il faible?**
  Verifier er nettoyer les orifices de bruleurs s'ils sent bouches on sales. Voir la section "nettoyage er entretien"
- **Le tuyau de l'alimentation en gaz est-il plié ou déformé?**
  Redresser le tuyau d'alimentation
- **La flamme fait-elle du bruit ou se détache-t-elle du brûleur?**
  Le brûleur reçoit peut-être trop d'air. Vérifier le réglage de l'admission d'air; voir la section "Contrôle et réglage des brûleurs".
- **La flamme du brûleur est-elle principalement jaune ou orange?**
  Le gril se trouve peut-être dans un endroit trop venté ou pas suffisamment aéré. Vérifier que les orifices d'admission d'air du brûleur ne sont pas obstrués. Vérifier le réglage de l'admission d'air; voir la section "Contrôle et réglage des brûleurs".

Montées de flamme excessives

- **Les aliments que vous grillez contiennent-ils beaucoup de graisse?**
  Garder un niveau de flamme faible ou éteindre un brûleur. Garder le couvercle en position ouverte lors de l'utilisation du gril pour éviter des montées de flamme excessives. Placer les aliments sur la grille-réchaud jusqu'à ce que la taille des flammes rétrécisse.
  Afin d'éviter d'endommager le gril, ne pas asperger les flammes avec de l'eau.

Chaleur faible

Gaz propane :
Pour les grils d'extérieur fonctionnant avec une bouteille de propane de 20 lb, ouvrir doucement le robinet de gaz.

REMARQUE : En cas d'activation d'un dispositif de limitation du débit de gaz, le gril peut ne pas s'allumer. Si le brûleur du gril parvient à s'allumer, la taille des flammes sera réduite de même que le débit thermique.

1. Fermer le robinet de la bouteille et tous les robinets du gril et attendre 30 secondes.
2. Après avoir fermé le robinet de la bouteille, le rouvrir très lentement et attendre 5 secondes avant de procéder à l'allumage.
3. N'allumer qu'un brûleur à la fois. Voir la section "Allumage du gril principal".

Gaz naturel :
La taille et la longueur de la canalisation allant du domicile au gril influent sur la pression du gaz. Contacter un technicien qualifié pour l'installation de la canalisation d'alimentation en gaz naturel jusqu'à l'emplacement choisi pour le gril, en conformité avec les prescriptions de la plus récente édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 et des codes locaux.

ASSISTANCE

Avant de faire un appel pour obtenir de l'assistance, vérifier la section "Dépannage". Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous.

Pour votre appel, veuillez connaître la date d'achat et les numéros de modèle et de série complets de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange
Pour toute question ou pour obtenir des pièces de rechange, contacter le service clientèle au **1-833-577-7473.**

Prière d'adresser tout courrier à :
Nexgrill Industries, Inc.
14050 Laurelwood Pl,
Chino, CA 91710

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Accessoires

Trousse de conversion au gaz naturel

Commander la pièce numéro 710-0003A

GARANTIE LIMITÉE (Modèle no 860/870-0032, 860-870-0032A)

Nexgrill garantit uniquement au consommateur-acquéreur que ce produit (modèle n° 860/870-0032, 860/870-0032A) 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.

Brûleurs tubulaires en acier inoxydable : Garantie LIMITÉE de 10 ans contre toute perforation;
Brûleur arrière : Garantie LIMITÉE de 1 an contre toute perforation.
Grilles de cuisson : Garantie LIMITÉE de 5 ans; ne couvre pas tout dommage lié à une chute, écaillement, éraflement ou endommagement de la surface.
Pièces en acier inoxydable : Garantie LIMITÉE de 3 ans contre toute perforation; ne couvre pas les problèmes esthétiques tels que la corrosion, les éraflures et la rouille.
Toutes les autres pièces : Garantie LIMITÉE de un an (y compris, sans limitation, vannes, bâti, enceinte, chariot, tableau de commande, allumeur, détendeur, tuyaux flexibles); ne couvre pas tout écaillement, éraflement, craquèlement de la surface par corrosion, éraflures ou par la rouille.

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, Canada uniquement, 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 nettoyants 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'écaillement 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 détrimentaires (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 distributeurs ni l'établissement de détail qui vendent ce produit n'ont autorité à accorder des garanties additionnelles 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).

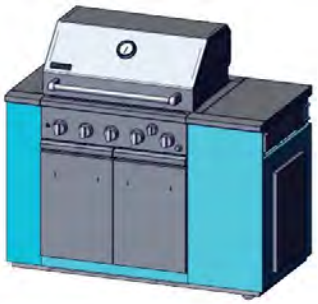
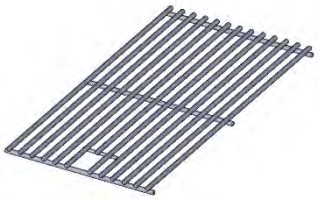
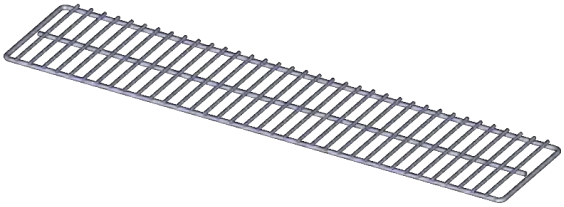
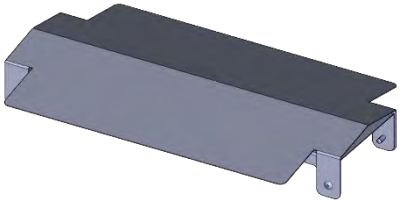
REMARQUE : Certains États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer dans votre cas; cette garantie limitée vous confère des droits spécifiques tels que mentionnés aux présentes. Droits peut varier selon l'endroit où votre résidence.

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

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710

Toutes les demandes de remboursement, commandes de pièces, questions d'ordre général et assistance dépannage du consommateur peuvent être obtenues en appelant le 1-833-557-7473.

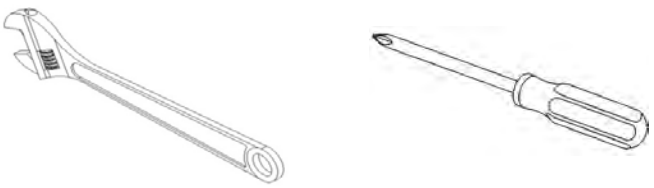
PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE

1 	2 x3 
3 	4 
5 	6 
7 x5 	8 x3 
9 	10 x2 

PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE



TOOLS NEEDED / OUTILS NÉCESSAIRES

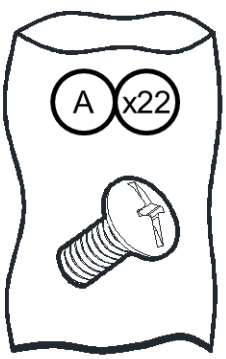


Some parts come with Screws pre-installed. Loosen and tighten for final assembly.

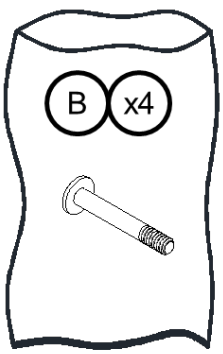
Certaines pièces sont livrées avec les vis pré-installées. Desserrez et resserrez pour l'assemblage final.

HARDWARE PACKAGE LIST / LISTE DU PAQUET MATÉRIEL

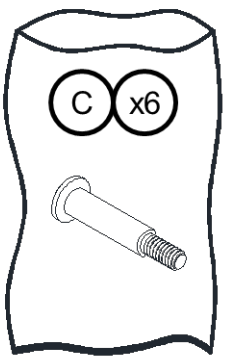
Truss head screw
1/4 - 20 x 1/2"



Truss head screw
5/32 -32x1 7/64”

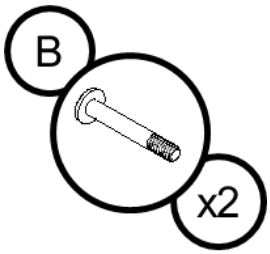


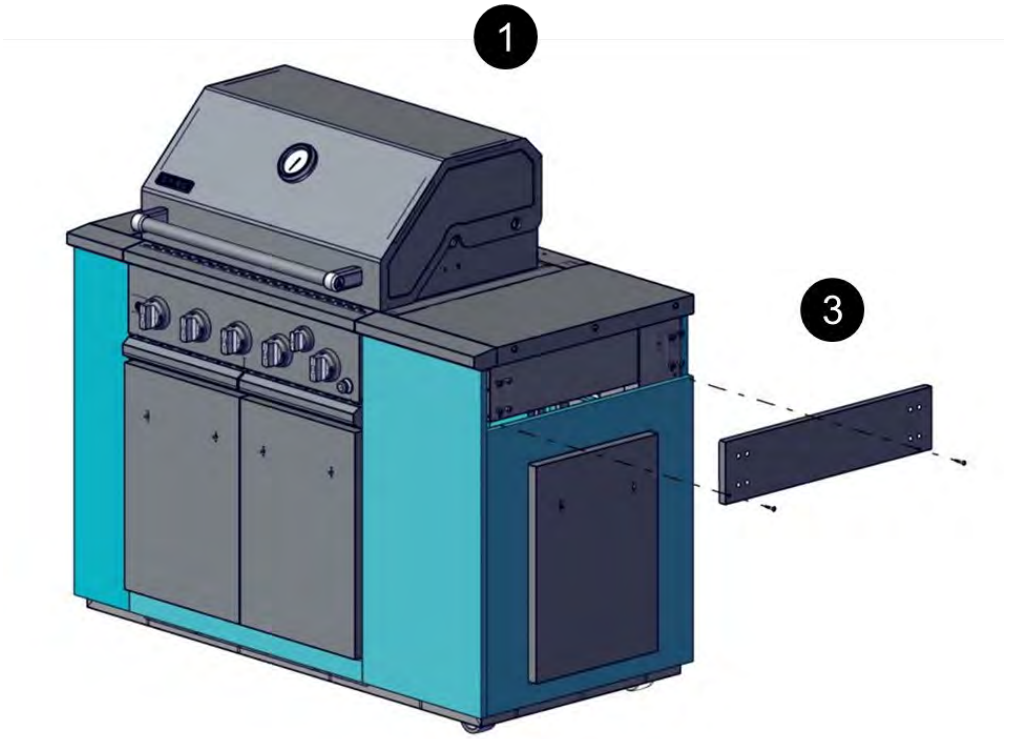
Truss head screw
5/32 -32X 1 1/2”



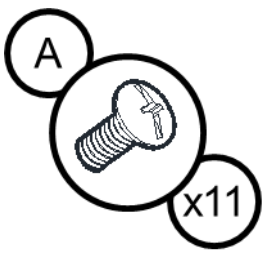
ASSEMBLY INSTRUCTIONS / INSTRUCTIONS DE MONTAGE

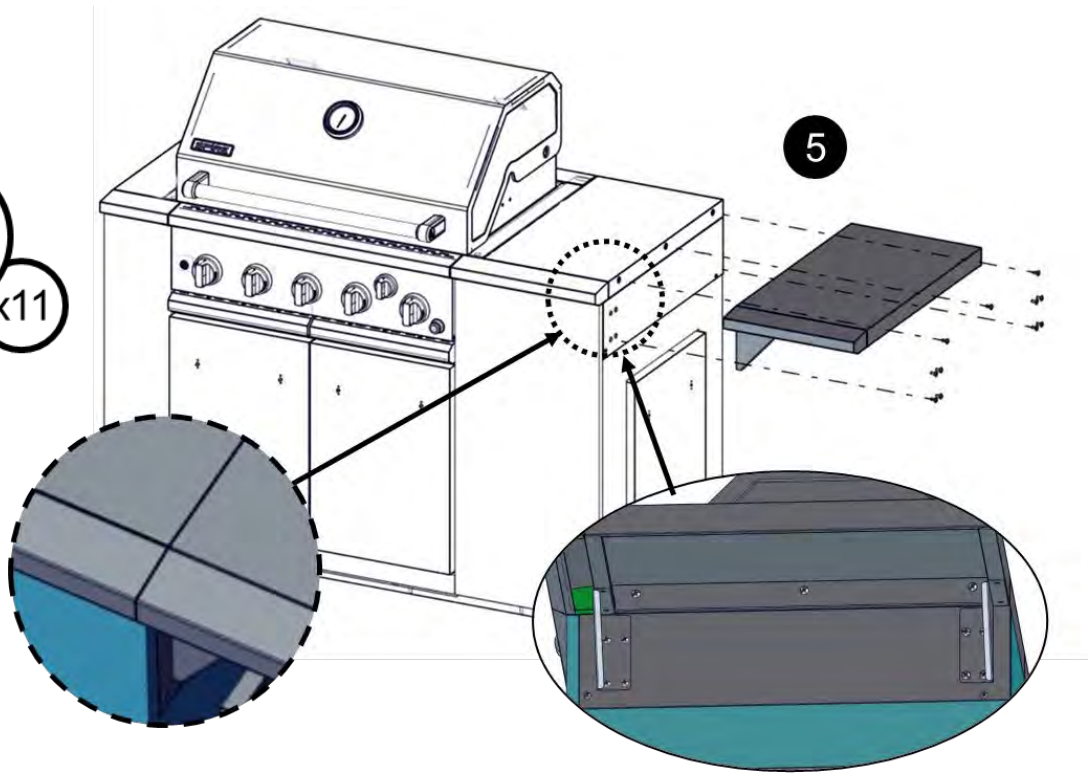
1.



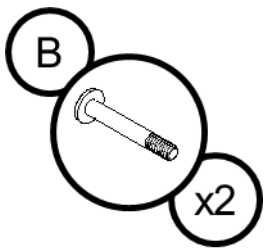


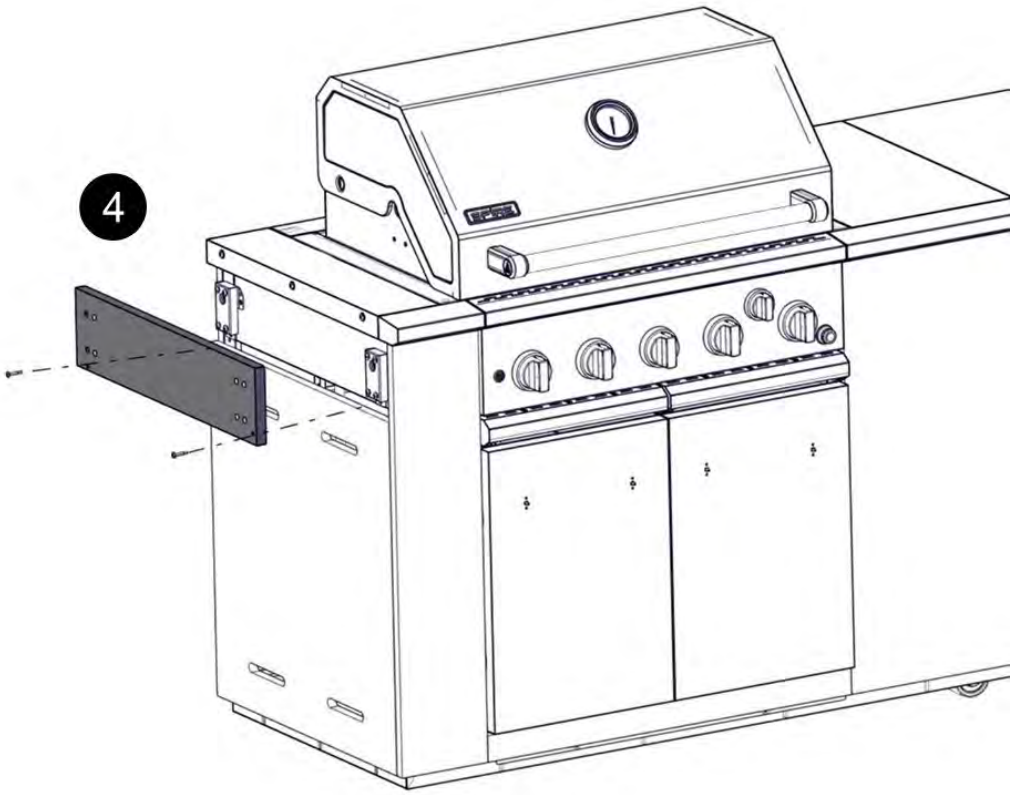
2.



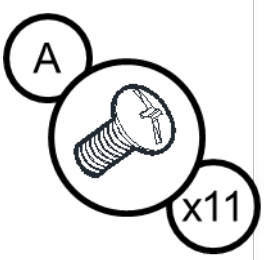


3.

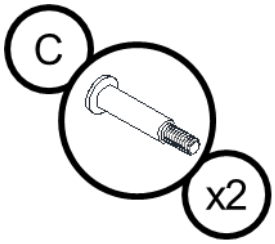


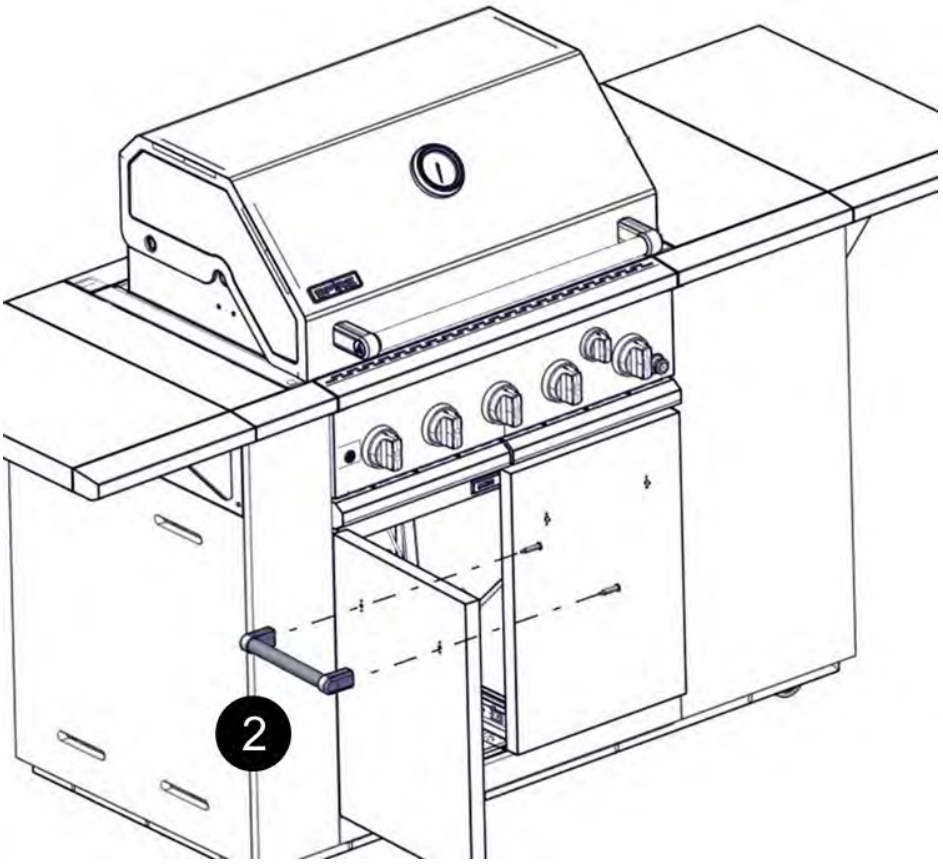


4.

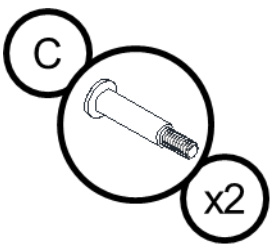


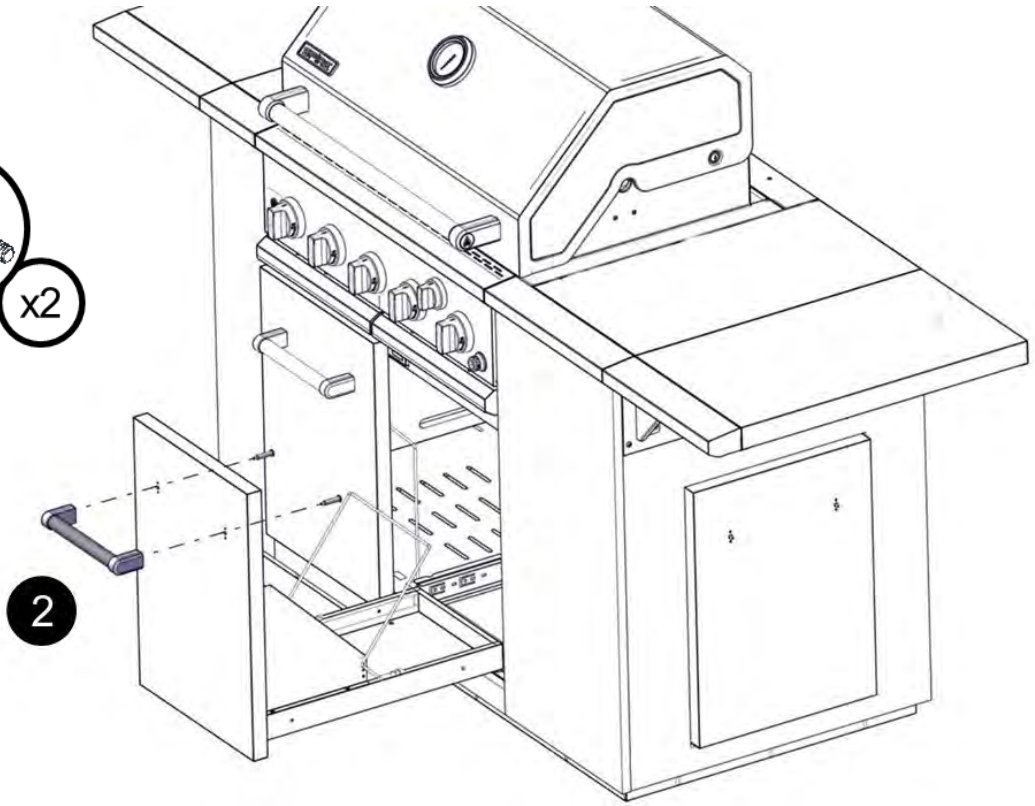
5.



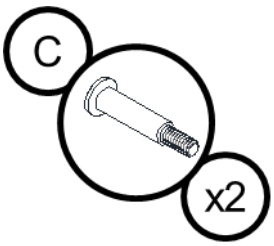


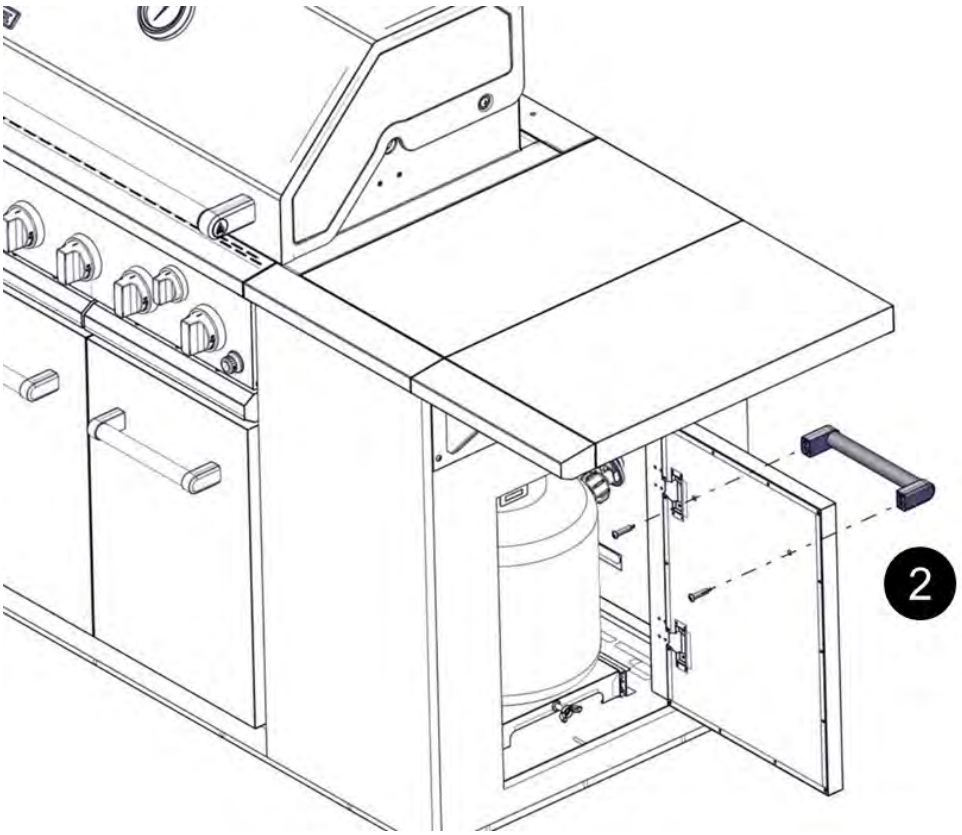
6.



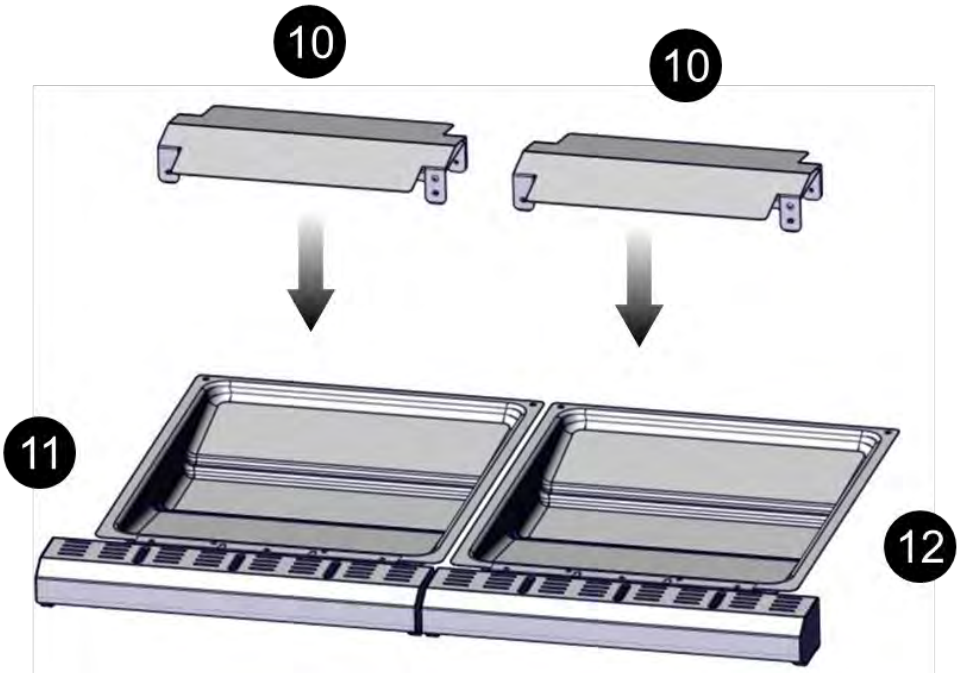


7.

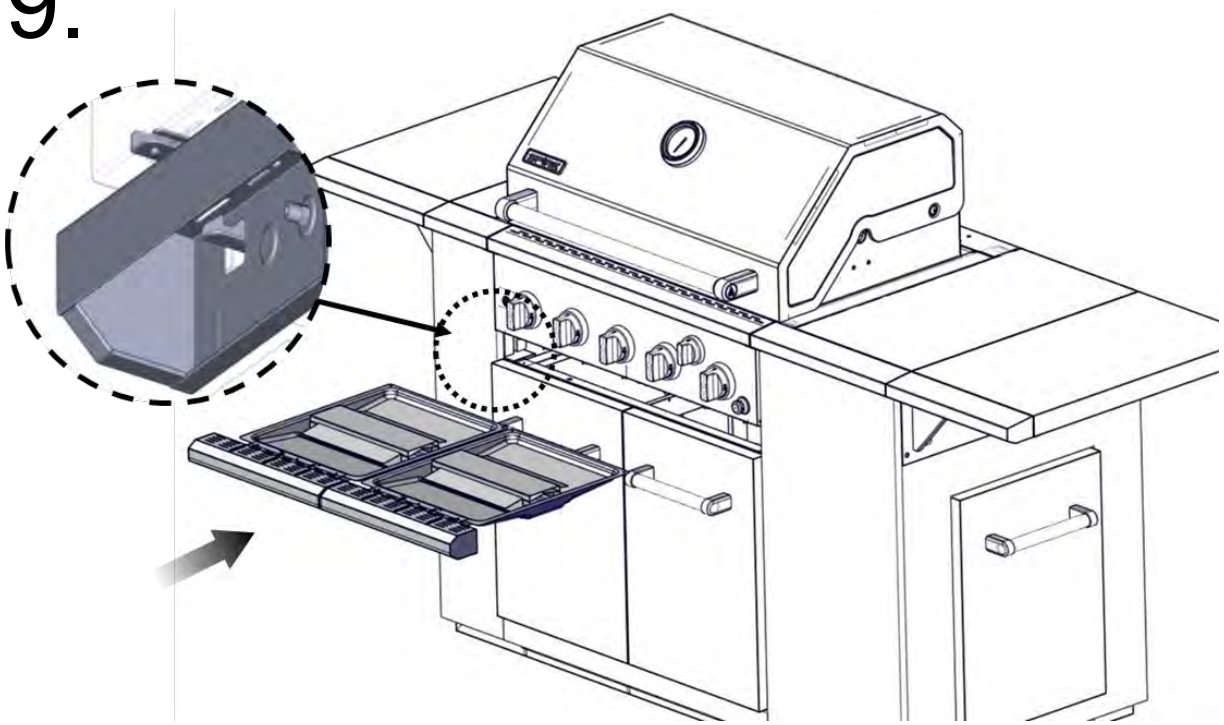




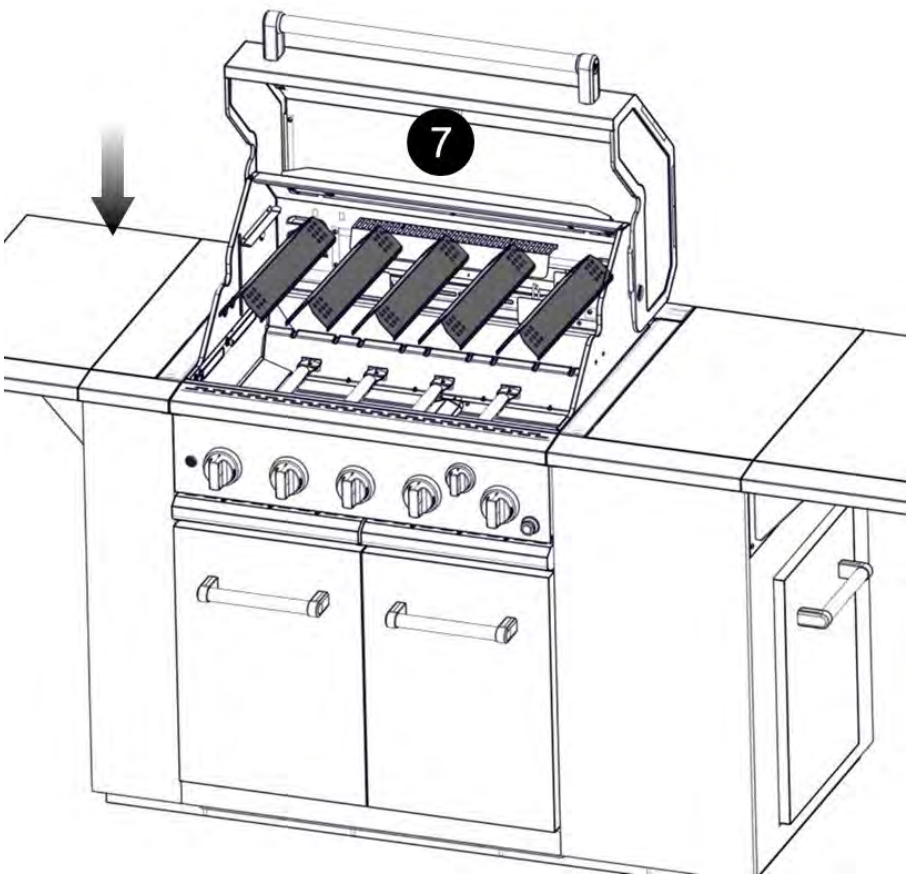
8.



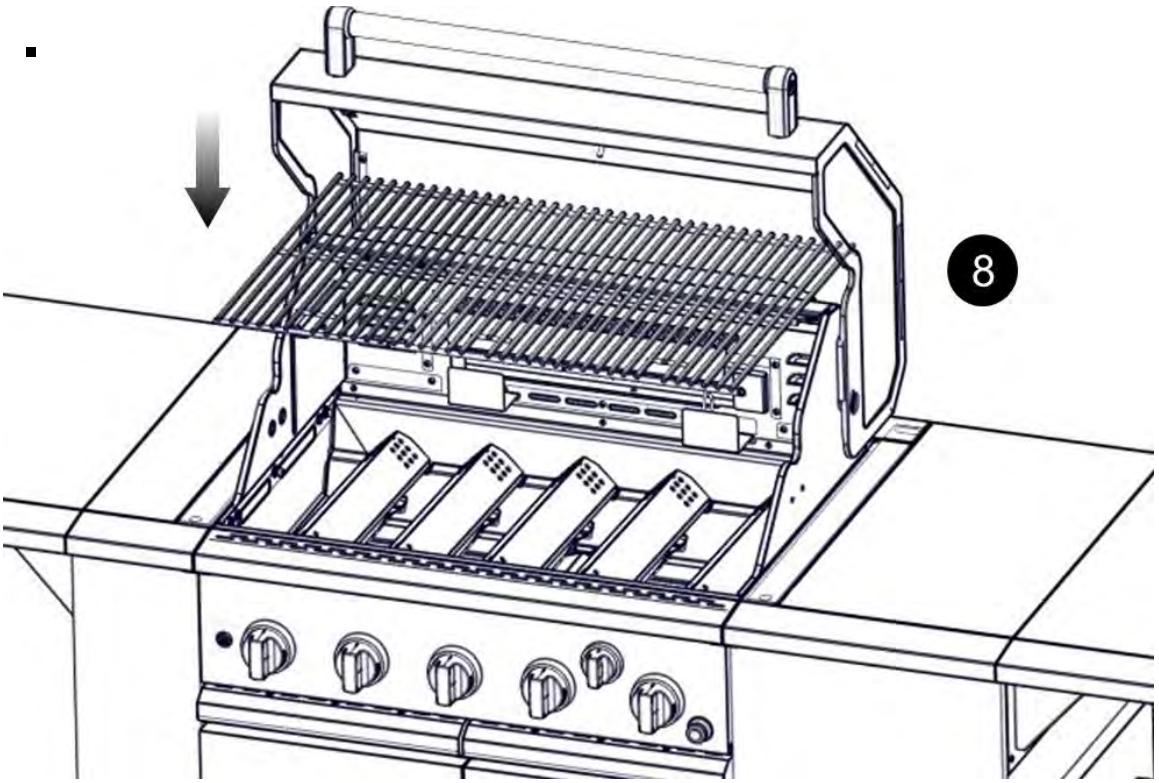
9.



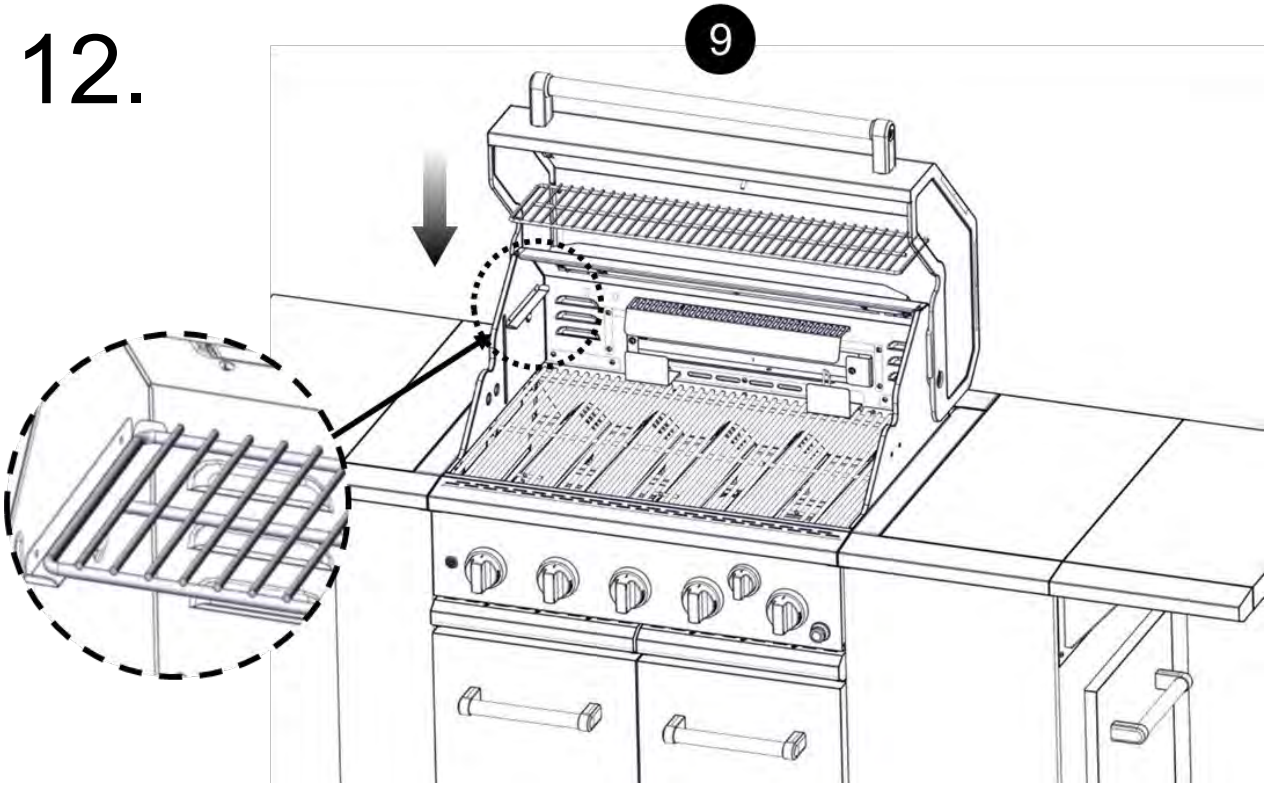
10.



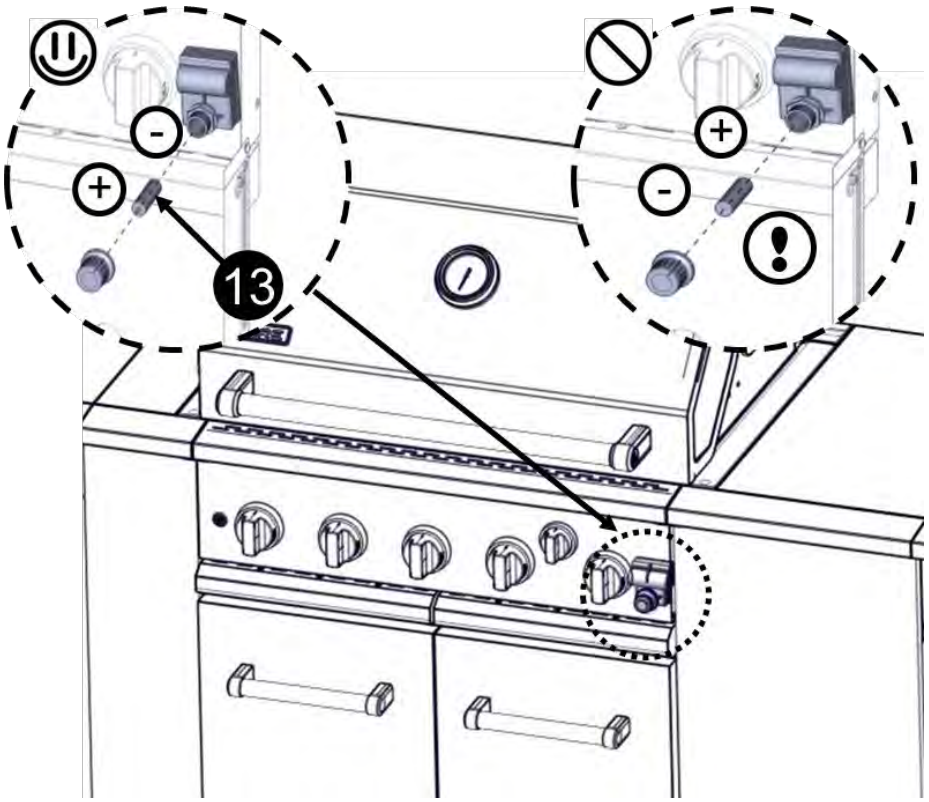
11.



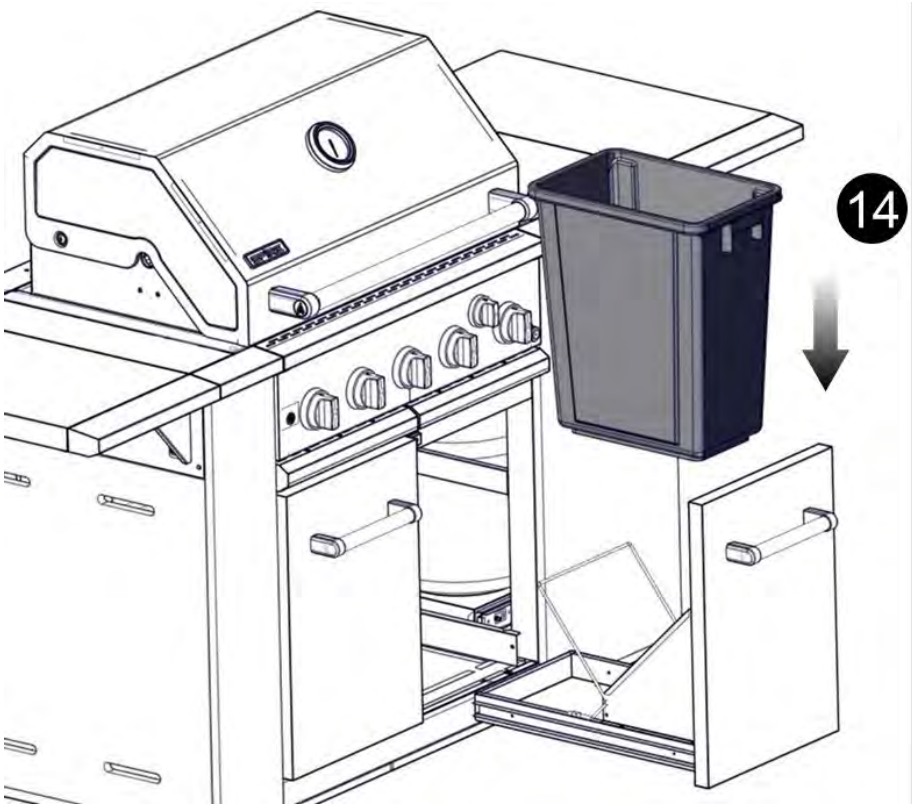
12.



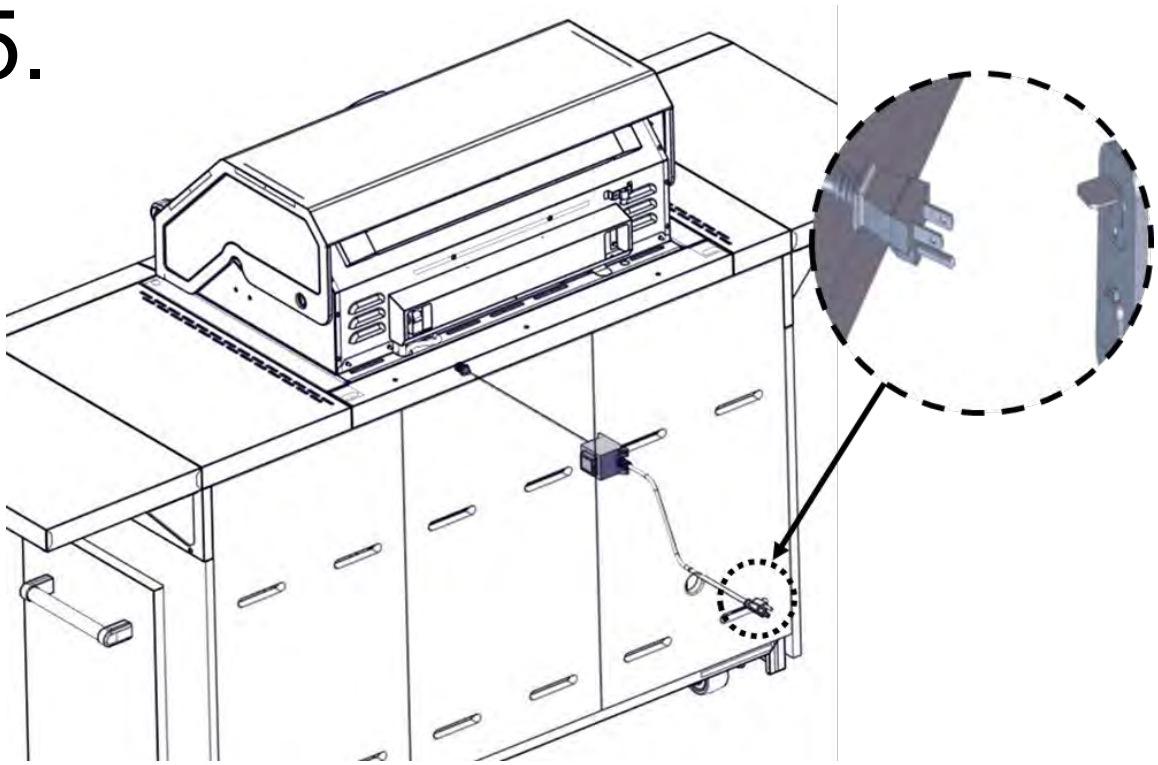
13.



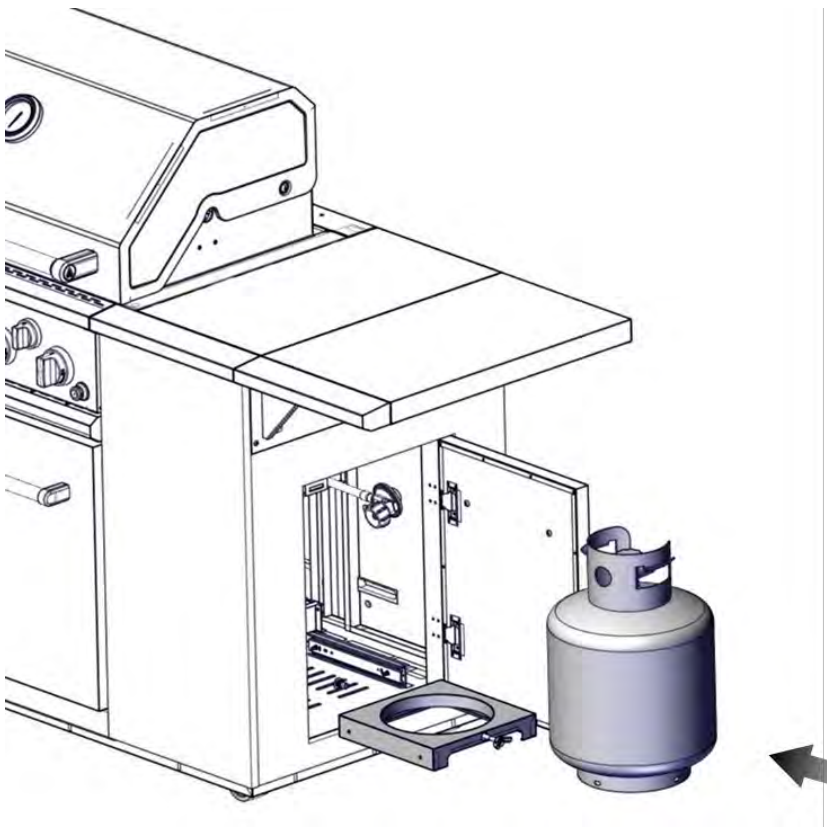
14.



15.

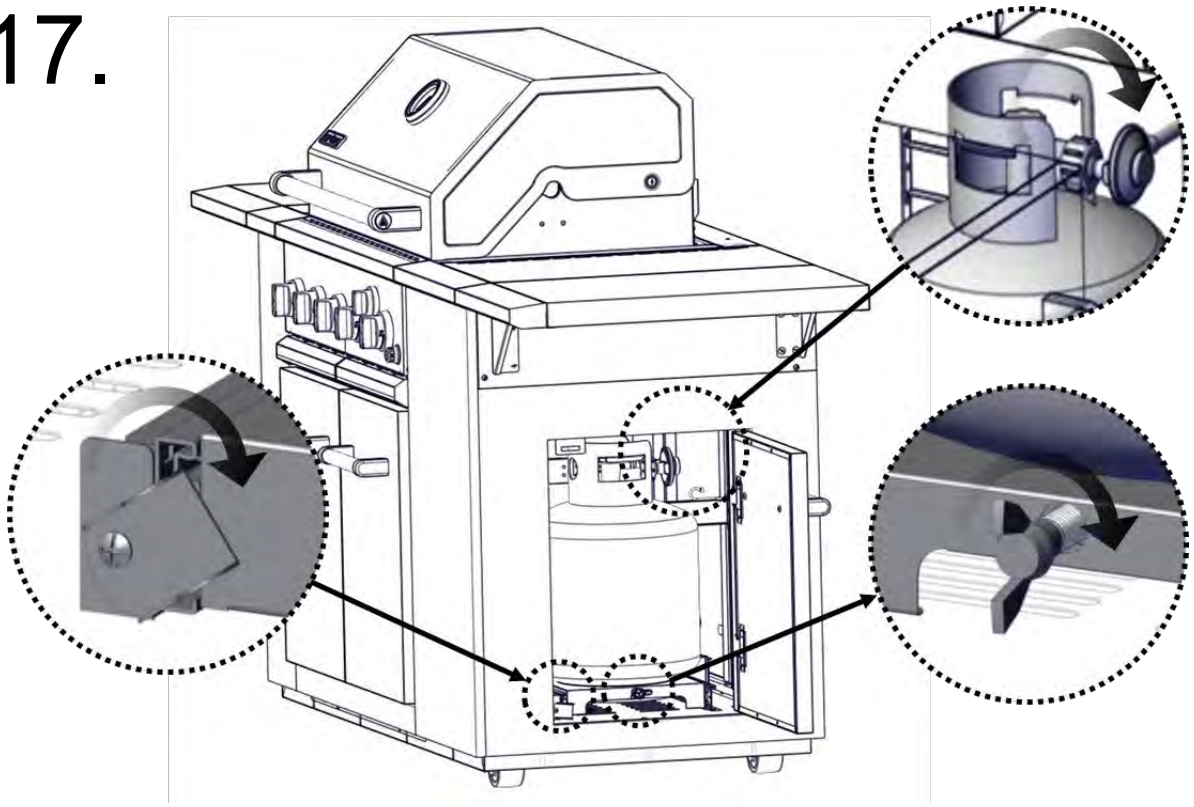


16.

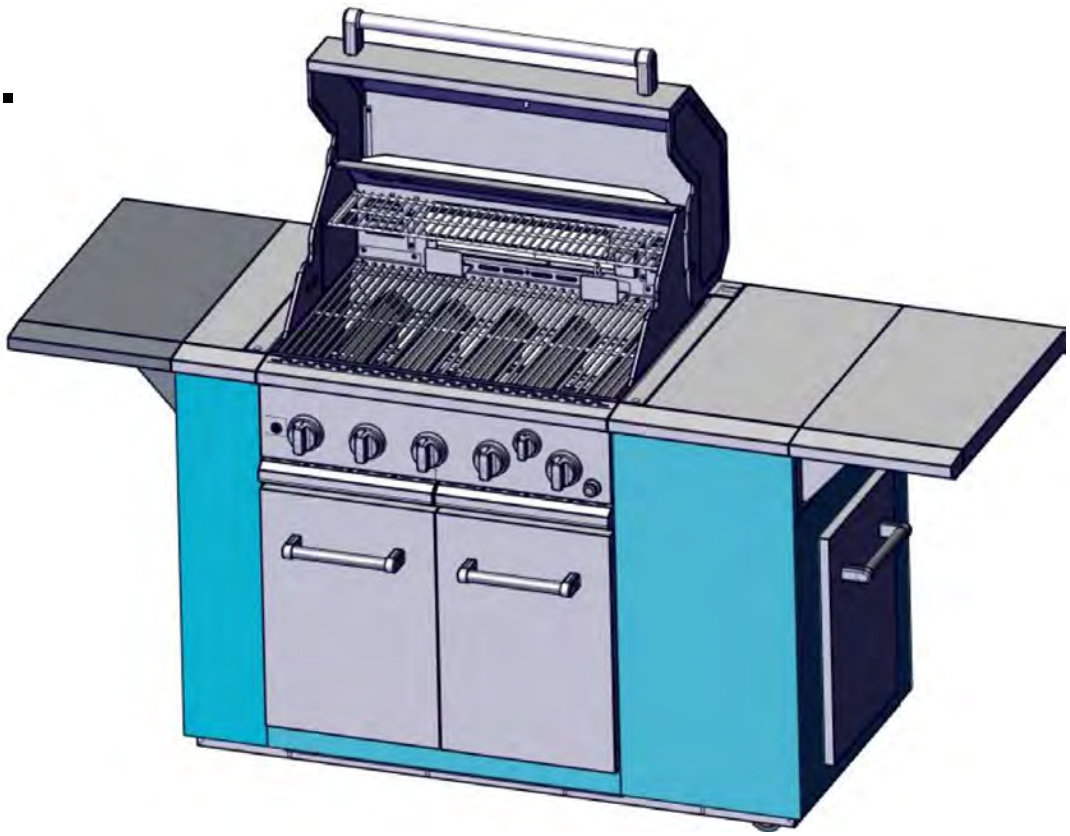


Propane tank is not included

17.

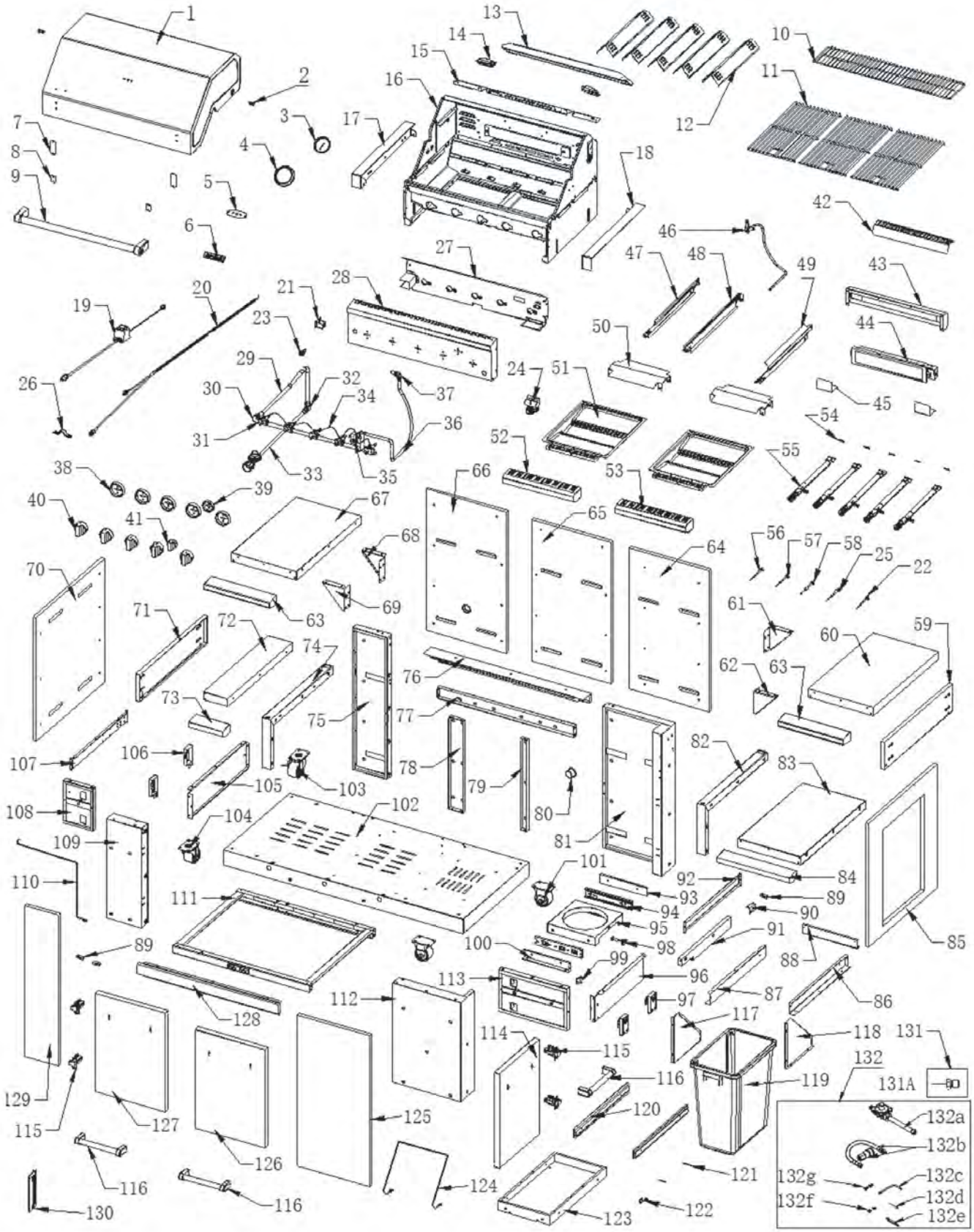


18.



Replacement Parts see Page 70

Pièces de rechange voir page 72



Parts List

No.	Part (Description)	QTY	No.	Part (Description)	QTY
1	Main lid	1	36	7/16" Main burner flex gas line	1
2	Main lid screw	2	37	Rear burner orifice assembly	1
3	Temperature gauge	1	38	Main burner knob seat	5
4	Temperature gauge housing	1	39	Rear burner knob seat	1
5	Gasket of temperature gauge	1	40	Main burner knob	5
6	Badge	1	41	Rear burner knob	1
7	Main lid handle seat insulation pad	2	42	Rear burner cover	1
8	Gasket of main lid handle seat	2	43	Rear burner vent	1
9	Main lid handle assembly	1	44	Rear burner assembly	1
10	Warming rack	1	45	Rear burner igniter bracket	2
11	Cooking grid	3	46	Rear burner ignitor pin	1
12	Flame tamer	5	47	Rail of grease tray, left	1
13	Light fixing cover	1	48	Rail of grease tray, middle	1
14	Lighting assembly	2	49	Rail of grease tray, right	1
15	Firebox trim piece, rear	1	50	Grease tray heat shield	2
16	Main burner bowl assembly	1	51	Grease tray	2
17	Left support of firebox	1	52	Control panel trim piece, left bottom	1
18	Right support of firebox	1	53	Control panel trim piece, right bottom	1
19	Transformer	1	54	R pin	5
20	Lighting control wire	1	55	Main burner assembly	5
21	Embedded connector fixing piece	1	56	Main burner igniter wire (L=660mm)	1
22	Main burner igniter wire (L=150mm)	1	57	Main burner igniter wire (L=520mm)	1
23	Light switch	1	58	Main burner igniter wire (L=390mm)	1
24	Ignitor	1	59	Cart frame trim panel, right	1
25	Main burner igniter wire (L=240mm)	1	60	Right side shelf	1
26	Side panel fixing piece	1	61	Side shelf fixing plate A	1
27	Control panel insulation pad	1	62	Side shelf fixing plate D	1
28	Main control panel	1	63	Side shelf front trim piece assembly	2
29	3/4" Main burner flex gas line	1	64	Stone C6 (cart frame rear right)	1
30	Main manifold	1	65	Stone C8 (cart frame middle rear)	1
31	Main gas valve	5	66	Stone C5 (cart frame rear left)	1
32	Embedded connector	1	67	Left side shelf	1
33	LP Regulator	1	68	Side shelf fixing plate C	1
34	Switch line group	1	69	Side shelf fixing plate B	1
35	Rear burner gas valve	1	70	Stone C4 (cart frame left)	1

Parts List

No.	Part (Description)	QTY	No.	Part (Description)	QTY
71	Cart frame left trim piece	1	106	Side shelf support, left	2
72	Side panel, left	1	107	Left cart frame support, right	1
73	Front trim piece assembly of left panel	1	108	Front stiffening plate assembly of left cart frame	1
74	Left support plate of firebox	1	109	Front fixing plate of left frame	1
75	Rear fixing plate of left cart frame	1	110	Cylinder block line	1
76	Cart frame rear upper trim piece	1	111	Cart frame	1
77	Cart frame, rear upper	1	112	Front fixing plate of right cart frame	1
78	Middle support of the cart rear panel	1	113	Right cart frame front stiffening plate assembly	1
79	Small middle support of the cart rear panel	1	114	Right side door	1
80	Air inlet rubber ring	1	115	Hinge	4
81	Rear fixing plate of right cart frame	1	116	Door handle assembly	3
82	Right support of firebox	1	117	Trash bin left triangle support	1
83	Side panel,right	1	118	Trash bin right triangle support	1
84	Front trim piece of right panel	1	119	Trash bin	1
85	Stone C7 (cart frame right)	1	120	Glissière de tiroir	2
86	Trash bin rail support - right	1	121	Panel connector	2
87	Trash bin rail support - left	1	122	Hose hook	1
88	Rear support plate of slide rail	1	123	Trash bin tray	1
89	Door magnet	3	124	Trash bin fixing line	1
90	Door magnet fixing piece, right	1	125	Stone C1（cart frame rear right front）	1
91	Door frame, right	1	126	Assembly of trash bin front door	1
92	Gas cylinder baffle	1	127	Left front door	1
93	Gas tank fixed bracket B	1	128	Stone of cart frame, front lower	1
94	Rail of gas tank tray	2	129	Stone C3（cart frame front left）	1
95	gas tray assembly	1	130	Lighting rod	1
96	Cart frame upper support, right	1	131	NG orifice kit	1
97	Support of side shelf, right	2	131A	Orifice of rear burner （NG）	1
98	Tank bolt	1	132	NG conversion kit	Sold separately
99	Gas tank tray block piece	1	132a	NG regulator assembly	
100	Gas tank bracket A	1	132b	NG Quick connector	
101	Caster	2	132c	6mm nut driver	
102	Bottom panel	1	132d	6mm inner hexagon wrench	
103	Caster with brake	1	132e	6mm wrench	
104	Swivel caster	1	132f	NG Converter flat washer	
105	Left cart frame support, upper	1	132g	NG Converter screws	

Liste des pièces

No.	Pièce (Description)	QTÉ	No.	Pièce (Description)	QTÉ
1	Couvercle principal	1	36	Conduite de gaz flexible de 7/16" pour brûleur principal	1
2	Vis de couvercle principal	2	37	Assemblage de l'orifice du brûleur arrière	1
3	Indicateur de température	1	38	Siège du bouton du brûleur principal	5
4	Boîtier de jauge de température	1	39	Siège du bouton du brûleur arrière	1
5	Joint de jauge de température	1	40	Bouton du brûleur principal	5
6	Badge	1	41	Bouton du brûleur arrière	1
7	Coussin d'isolation du siège de la poignée du couvercle principal	2	42	Couvercle du brûleur arrière	1
8	Joint du siège de la poignée du couvercle principal	2	43	Évent de brûleur arrière	1
9	Assemblage de la poignée du couvercle principal	1	44	Assemblage du brûleur arrière	1
10	Grille chauffante	1	45	Support d'allumeur de brûleur arrière	2
11	Grille de cuisson	3	46	Goupille d'allumage du brûleur arrière	1
12	Dompteur de flamme	5	47	Rail du bac à graisse, gauche	1
13	Couvercle de fixation léger	1	48	Rail du bac à graisse, milieu	1
14	Ensemble d'éclairage	2	49	Rail du bac à graisse, droit	1
15	Garniture de foyer, arrière	1	50	Bouclier thermique bac à graisse	2
16	Assemblage de la cuve du brûleur principal	1	51	Bac à graisse	2
17	Support gauche du foyer	1	52	Garniture du panneau de commande, en bas à gauche	1
18	Support droit du foyer	1	53	Garniture du panneau de commande, en bas à droite	1
19	Transformateur	1	54	Broche R	5
20	Fil de commande d'éclairage	1	55	Assemblage du brûleur principal	5
21	Pièce de fixation du connecteur embarqué	1	56	Fil d'allumage du brûleur principal （L=660mm）	1
22	Fil d'allumage du brûleur principal （L=150mm）	1	57	Fil d'allumage du brûleur principal （L=520mm）	1
23	Interrupteur	1	58	Fil d'allumage du brûleur principal （L=390mm）	1
24	Allumeur	1	59	Panneau de garniture de cadre de chariot, droit	1
25	Fil d'allumage du brûleur principal （L=240mm）	1	60	Étagère latérale droite	1
26	Pièce de fixation du panneau latéral	1	61	Plaque de fixation de tablette latérale A	1
27	Coussin isolant du panneau de commande	1	62	Plaque de fixation de tablette latérale D	1
28	Panneau de contrôle principal	1	63	Assemblage de la garniture avant de la tablette latérale	2
29	Conduite de gaz flexible de 3/4" pour brûleur principal	1	64	Pierre C6 (cadre de chariot arrière droit)	1
30	Collecteur principal	1	65	Pierre C8 (cadre de chariot milieu arrière)	1
31	Vanne gaz principale	5	66	Pierre C5 (cadre de chariot arrière gauche)	1
32	Connecteur intégré	1	67	Étagère latérale gauche	1
33	Régulateur PL	1	68	Plaque de fixation de tablette latérale C	1
34	Changer de groupe de lignes	1	69	Plaque de fixation de tablette latérale B	1
35	Soupape à gaz du brûleur arrière	1	70	Pierre C4（cadre de chariot gauche）	1

Liste des pièces

No.	Pièce (Description)	QTÉ	No.	Pièce (Description)	QTÉ
71	Garniture gauche du châssis du chariot	1	106	Support de panneau latéral, gauche	2
72	Panneau latéral, gauche	1	107	Support de cadre de chariot gauche, supérieur	1
73	Assemblage de la garniture avant du panneau gauche	1	108	Assemblage de la plaque de renfort avant du cadre gauche	1
74	Plaque de support gauche du foyer	1	109	Plaque de fixation avant du cadre gauche	1
75	Plaque de fixation arrière du cadre gauche du chariot	1	110	Ligne de bloc-cylindres	1
76	Pièce de garniture supérieure arrière du cadre du chariot	1	111	Cadre de chariot	1
77	Châssis de chariot, supérieur arrière	1	112	Plaque de fixation avant du châssis droit du chariot	1
78	Support central du panneau arrière du chariot	1	113	Assemblage de la plaque de renfort avant du cadre du chariot droit	1
79	Petit support central du panneau arrière du chariot	1	114	Porte latérale droite	1
80	Anneau en caoutchouc d'entrée d'air	1	115	Charnière	4
81	Plaque de fixation arrière du châssis droit du chariot	1	116	Paratonnerre	3
82	Support droit du foyer	1	117	Support triangle gauche poubelle	1
83	Panneau latéral, droit	1	118	Support triangle rectangle poubelle	1
84	Garniture avant du panneau droit	1	119	Poubelle	1
85	Pierre C7 (cadre de chariot droit)	1	120	Glissière de tiroir	2
86	Support de rail de poubelle - droit	1	121	Connecteur de panneau	2
87	Support de rail de poubelle - gauche	1	122	Crochet de tuyau	1
88	Plaque de support arrière de la glissière	1	123	Bac poubelle	1
89	Aimant de porte	3	124	Ligne de fixation poubelle	1
90	Pièce de fixation de l'aimant de porte, droite	1	125	Pierre C1 (cadre de chariot arrière droit avant)	1
91	Pièce de fixation de l'aimant de porte, droite	1	126	Assemblage de la porte d'entrée de la poubelle	1
92	Déflecteur de bouteille de gaz	1	127	Porte avant gauche	1
93	Support fixe de réservoir de gaz B	1	128	Pierre du châssis du chariot, avant inférieur	1
94	rail de réservoir de gaz	2	129	Pierre C3 (cadre de chariot avant gauche)	1
95	assemblage de bac à gaz	1	130	Paratonnerre	1
96	Support supérieur de cadre, droit	1	131	Trousse d'orifice NG	1
97	Support de panneau latéral droit	2	131A	Orifice du brûleur arrière （NG）	1
98	Boulon de réservoir	1	132	Kit de conversion NG	Vendu séparément
99	Pièce de bloc de plateau de réservoir de gaz	1	132a	Assemblage du régulateur NG	
100	Support de réservoir de gaz A	1	132b	Connecteur rapide NG	
101	Roulette	2	132c	tourne-écrou 6mm	
102	Panneau du bas	1	132d	Clé à six pans creux de 6 mm	
103	Roulette avec frein	1	132e	clé de 6 mm	
104	Roulette pivotante	1	132f	Rondelle plate NG Converter	
105	Support de cadre de chariot gauche, supérieur	1	132g	Vis du convertisseur NG	

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE

Limited warranty provided by manufacturer
Garantie limitée fournie par le fabricant

860/870-0032
© 2024 Spire
All rights reserved.
Tous droits réservés.

02/24
Printed in China
Imprimé en Chine