



BUILT-IN GRILL CABINET SIDE SEARING BURNER

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.

GRILL ENCASTRÉ DANS LE CABINET AVEC UN BRÛLEUR LATÉRAL DE FLAMBAGE

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.

QUEMADOR LATÉRAL PARA DORAR PARA GABINETE DE ISLA CONSTRUIDA

Instrucciones de instalación y manual de uso y cuidado

Para consultas respecto a características, funcionamiento, rendimiento, piezas, accesorios o servicio técnico,
llame al: **1-833-55S-PIRE / 1-833-557-7473**

Lenguajes hablados: Ingles, Espanol y Frances de 8 a.m.-5 p.m., PST. Lunes-Viernes.

**FOR OUTDOOR USE ONLY.
NOT FOR COMMERCIAL USE.
POUR USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT.
PAS À DES FINS COMMERCIALES.
PARA USO AL AIRE LIBRE SOLAMENTE.
NO PARA USO COMERCIAL.**



19000989A0

**IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.
IMPORTANT, À CONSERVER POUR DE FUTURS BESOINS DE RÉFÉRENCE: À LIRE SOIGNEUSEMENT.
IMPORTANTE, CONSERVE PARA FUTURA REFERENCIA: LEA CUIDADOSAMENTE.**

TABLE OF CONTENTS

OUTDOOR BUILT-IN SIDE BURNER SAFETY	3	Conversion from LP Gas to Natural Gas	13
INSTALLATION REQUIREMENTS	5	USING YOUR OUTDOOR SIDE SEARING BURNER	15
Tools and Parts	5	Lighting the Side Searing Burner	15
Location Requirements	6	OUTDOOR SIDE SEARING BURNER CARE	16
Product Dimensions	6	General Cleaning	16
Built-In Outdoor Side Burner Enclosure	6	TROUBLESHOOTING	17
Cabinet Cutout Dimensions	7	ASSISTANCE	17
Gas Supply Requirements	8	Accessories	17
Gas Connection Requirements	8	WARRANTY	18
INSTALLATION INSTRUCTIONS	10	PACKAGE PARTS LIST	57
Make Gas Connection	16	ASSEMBLY INSTRUCTIONS	58
GAS CONVERSION	12	REPLACEMENT PARTS	63
Tools and Parts for Gas Conversion	12		

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU BRÛLEUR LATÉRAL	20	Conversion de gaz propane à gaz naturel	30
EXIGENCES D'INSTALLATION	22	UTILISATION DU BRÛLEUR LATÉRAL DE FLAMBAGE	32
Outils et pièces	22	Allumage du brûleur latéral de flambage	32
Exigences d'emplacement	23	ENTRETIEN DU BRÛLEUR LATÉRAL DE FLAMBAGE	34
Dimensions du produit	23	Nettoyage Général	34
Enceinte du brûleur encastré d'extérieur	23	DÉPANNAGE	35
Dimensions de l'ouverture à découper dans le placard	24	ASSISTANCE	35
Spécifications de l'alimentation en gaz	25	Accessoires	35
Exigences concernant le raccordement au gaz	26	GARANTIE	36
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	27	LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE	57
Installation du brûleur d'extérieur encastré	27	CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE	58
CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ	29	PIÈCES DE RECHANGE	63
Outils et pièces pour conversion de gaz	29		

ÍNDICE

SEGURIDAD DEL QUEMADOR DE USO EXTERIOR	38	Herramientas y piezas para la conversión de gas	48
REQUISITOS DE INSTALACIÓN	40	Conversión de gas LP a gas natural	49
Herramientas y piezas	40	USO DEL QUEMADOR LATÉRAL	51
Requisitos de ubicación	41	Encendido del Quemador Latéral	51
Medidas del producto	41	CUIDADO DEL QUEMADOR PARA EXTERIORES	53
Recinto del quemador lateral para gabinete de isla construida	41	Limpieza general	53
Dimensiones del corte del armario	42	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	54
Requisitos del suministro de gas	43	ASISTENCIA	54
Requisitos para la conexión de gas	44	Accesorios	54
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	46	GARANTÍA	55
Instalación del Quemador	46	LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE	57
Conexión del suministro de gas	46	INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE	58
CONVERSIONES DE GAS	48	PIEZAS DE REPUESTO	63

OUTDOOR BUILT-IN SIDE SEARING BURNER 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.



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.



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 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.
- 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 valve 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

Tools and Parts

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

Configuration: Stand-Alone Side Searing Burner (760-0024B)

Tools needed

- Tape Measure
- Small, flat-blade screwdriver
- Flat-blade screwdriver
- #2 and #3 Phillips screwdriver
- Level
- Wrench or pliers
- Pipe wrench
- Scissors or cutting pliers (to remove tiedowns)
- Noncorrosive leak-detection solution

Parts Supplied for 20 lb LP Gas Installation

- Gas pressure regulator/hose assembly set for 11 in WCP LP gas
- LP gas fuel tank tray

Parts Supplied for Conversion to Natural Gas

- 2.08 mm Natural gas orifice for side searing burner (Model 760-0024B)

Parts Needed for Conversion to Natural Gas

- Natural gas conversion kit (Order Part Number 710-0003A). Natural gas conversion kit includes:
 - Natural gas regulator (marked "Natural Gas Regulator")
 - 10 ft (3.0 m) PVC flexible gas supply hose with quick connector
 - 5.9 in. NG regulator hose
 - 6 mm wrench
 - 6 mm nut driver
 - Hex key
- Gas line shut off valve
- ½" male pipe thread nipple for connection to pressure regulator
- LP gas-resistant pipe-joint compound
- CSA design-certified outdoor flexible stainless steel appliance connector (4-5 ft [1.2-1.5 m]) or rigid gas supply line as needed

Location Requirements

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Do not store fuel tank in a garage or indoors.
Do not store grill or grill module with fuel tank in a garage or indoors.
Failure to follow these instructions can result in death, explosion, or fire.

⚠ WARNING



Fire Hazard

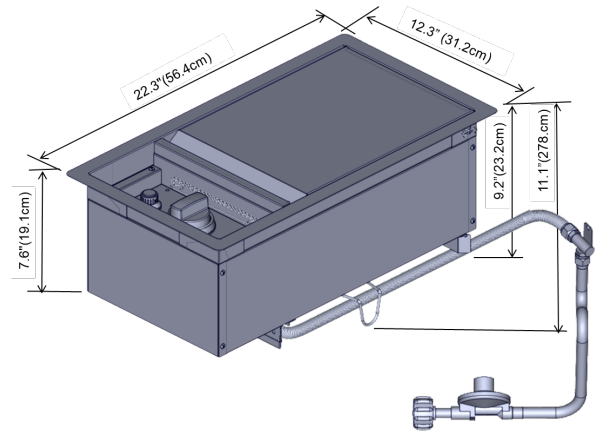
Do not use grill or grill module near combustible materials.
Do not store combustible materials near grill or grill module.
Doing so can result in death or fire.

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 burner:

- A minimum of 36" (92 cm) must be maintained between the front, sides and back of the burner and any combustible construction.
- A 36" (92 cm) minimum clearance must also be maintained below the cooking surface, and the burner shall not be used under overhead combustible construction.

Product Dimensions



Built-In Outdoor Side Searing Burner Enclosure

⚠ WARNING



Fire Hazard

Do not install grill or grill module on or near combustible materials.
Doing so can result in death or fire.

The enclosure opening for the built-in outdoor side searing burner is to be a minimum of 11.5" (29.2 cm) wide x 20.75" (52.7 cm) long x 7.3" (18.4 cm) deep.

This built-in outdoor side searing burner is only for installation in a built-in enclosure constructed only of non-combustible materials. Non-combustible materials could be brick, firewall or steel. Do not use wood or other combustible materials for built-in enclosure.

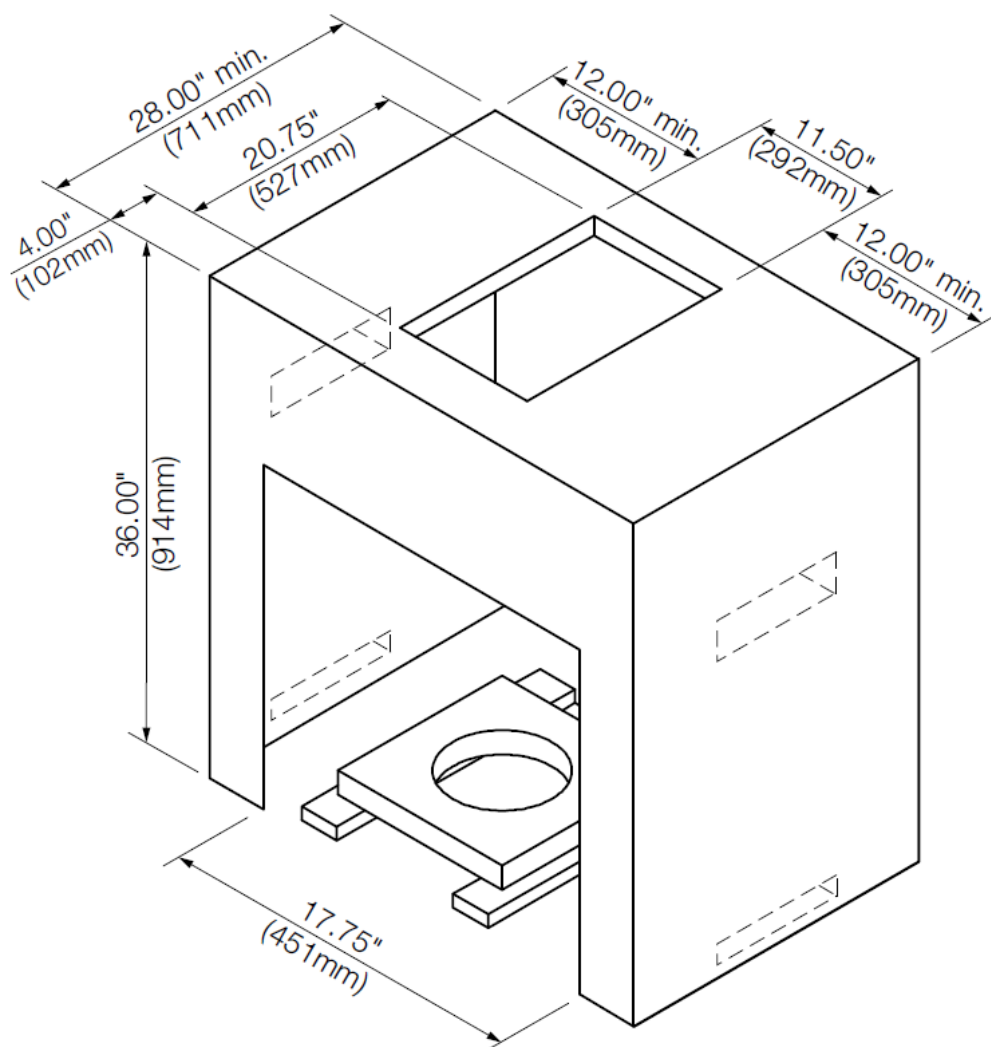
Cabinet Cutout Dimensions

The illustration below includes cutout dimensions and minimum spacing requirements. The illustration is for reference. The design of your cabinet layout can be personalized, but the dimensions for the cutouts and minimum spacing must be followed.

Counter or support surfaces must be level.

The installation of this side searing burner must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NPFA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.

NOTE: The outdoor side burner drops into the enclosure opening and is supported by its side flanges. Do not use a bottom support.



Built-in Outdoor Side Searing Burner Enclosure Ventilation for LP Gas

Any enclosure is to be ventilated by openings at both the top and lower levels of the enclosure. The following information is the minimum for proper ventilation of your island construction.

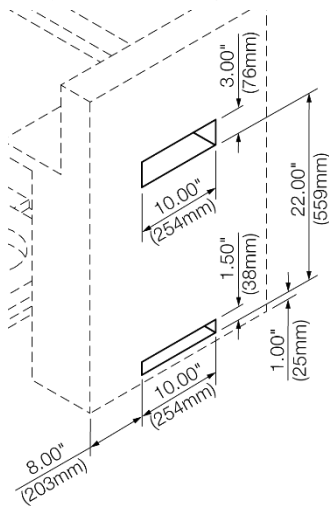
- There should be a minimum of 1 7/8" (4.4 cm) of clearance from the bottom of the main burner bowl assembly island for proper ventilation.

NOTE: There should be no solid surface underneath the firebox portion of the side searing burner.

- A minimum of 3" (7.6 cm) is required between the back of the side searing burner and any noncombustible materials. A minimum of 36" (92 cm) is required between the back of the side searing burner and any combustible material.

- The island must be vented in one of the 2 following ways: A 90° or a 180° ventilation in the island to ensure that air flows through the island at either 90° or 180°.
- Any enclosure for built-in installation is to have at least one ventilation opening on an exposed exterior side located within 2 1/2" (6.0 cm) of the top and is to be a minimum of 20 in.² (129.0 cm²). One ventilation opening within 1 1/2" (3.0 cm) of the bottom of the enclosure, and the bottom opening is to be a minimum of 10 in.² (64.5 cm²). All vent openings are to be unobstructed. Every opening is to be a minimum of 1/8" (0.32 cm) wide.

- To ensure that the side searing burner operates properly, it is recommended that the island have ventilation on all 4 sides as shown in the following illustration. The ventilation holes should be as diagrammed to ensure adequate ventilation for your side searing burner and island.



- Proper ventilation is a required based on the above mentioned specifications for your side searing burner to operate properly.

Gas Supply Requirements

⚠ WARNING



Explosion Hazard

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

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 American National Standard, National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 - latest edition or CAN/CGA B149.1 – latest edition.

IMPORTANT: The side searing burner 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 side searing burner 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 side searing burner must be used. See "Gas Conversions" section for instructions.

Gas Pressure Regulator

A gas pressure regulator with the following pressure settings must be used with the side searing burner. The inlet (supply) pressure to the regulator should be as follows for proper operation:

LP Gas:

Operating pressure: 11 in WCP

Inlet (supply) pressure: 11 to 14 in WCP

Natural Gas:

Operating pressure: 4 in WCP

Inlet (supply) pressure: 7 to 14 in WCP maximum.

Contact local gas supplier if you are not sure about the inlet (supply) pressure.

Gas Supply Line Pressure Testing

Testing above 1/2 psi (3.5 kPa) or 14 in WCP (gauge):

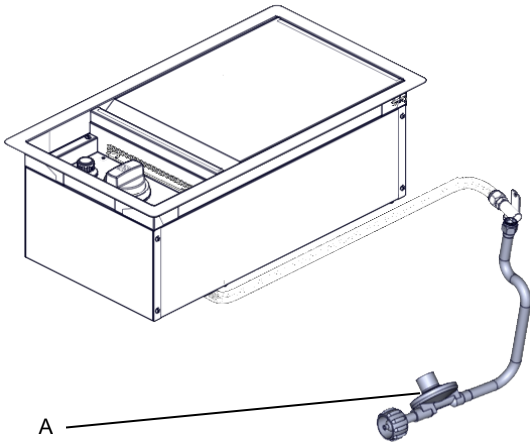
The side searing burner and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 1/2 psi (3.5 kPa).

Testing below 1/2 psi (3.5 kPa) or 14 in WCP (gauge) or lower:

The side searing burner 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 1/2 psi (3.5 kPa).

Gas Connection Requirements

This side searing burner is equipped for use with a 20 lb LP gas fuel tank (fuel tank not supplied). A gas pressure regulator/hose assembly is supplied.



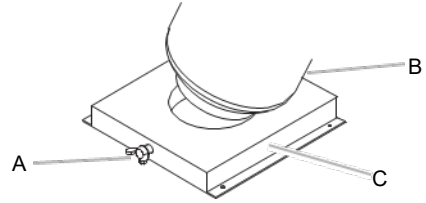
A. Gas pressure regulator/hose assembly

It is also design-certified by CSA International for local LP gas supply or for Natural gas with appropriate conversion.

20 lb Propane Tank

The 20 lb propane tank must be mounted and secured.

1. Open cabinet doors (if applicable).
2. Loosen the tank tray locking screw.
3. Place the 20 lb propane tank bottom collar into the mounting hole in the tank tray.
4. Tighten the locking screw against the bottom collar of the 20 lb propane tank to secure.
5. Close cabinet doors (if applicable).



- A. Locking screw
- B. Tank tray
- C. 20 lb propane tank tray

Make sure the tank is firmly secured in an upright position.

LP Gas Conversion Using a Local LP Gas Supply

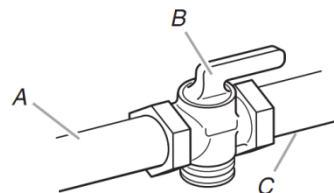
If you want to convert to local LP gas supply, contact your local gas company for specific instructions.

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 side searing burner 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 side searing burner must be used. See the "Gas Conversions" section.

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.

The gas supply line shall be equipped with an approved shutoff valve. This valve should be located in the same area as the side searing burner 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 side searing burner.



- A. Gas supply line
- B. Shutoff valve "open" position
- C. To side searing burner

INSTALLATION INSTRUCTIONS

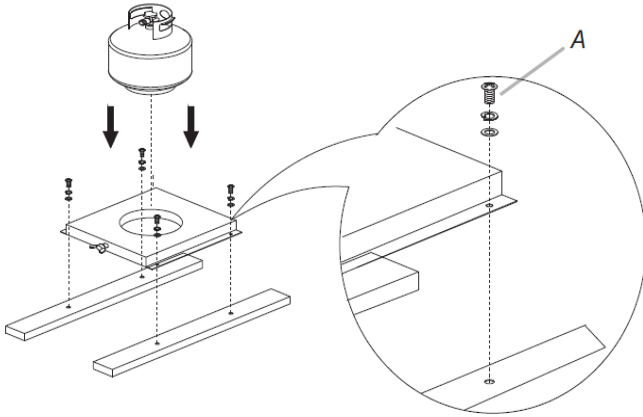
Built-in Outdoor Side Searing Burner Installation

- Unpack side searing burner. Remove all packaging materials and remove side searing burner from carton.
- Place side searing burner into outdoor enclosure but leave enough room in back to connect to gas supply.

Install 20 lb Propane Tank Tray

The tank tray should be secured to a fixed location that can be easily accessed and will allow the gas pressure regulator/ hose assembly to connect to the 20 lb propane tank without kinking or putting strain on the gas pressure regulator/ hose assembly.

1. Place the tank tray in a location that can be secured using 4 screws (supplied) through the predrilled holes.
2. Use 4 screws to secure the tank tray. The typical location for a 20 lb propane tank is within the enclosure where the tank can be turned on and off easily.



A Four 5/32-32 x 3/8" truss head screws

NOTE: A bracket or shelf (not supplied) that is large enough to keep a second 20 lb propane tank from being stored in the storage area under the side searing burner is required to be mounted inside the island.

Make Gas Connection

NOTE: If side searing burner is to be converted to Natural gas, follow instructions in the "Gas Conversions" section.

20 lb Propane Tank

⚠ 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.

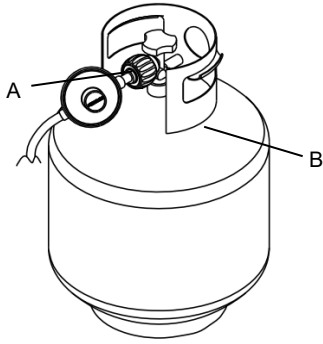
IMPORTANT: The 20 lb propane tank must be mounted and secured.

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

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 LP cylinder at 90° (upright) orientation to provide vapor withdrawal.

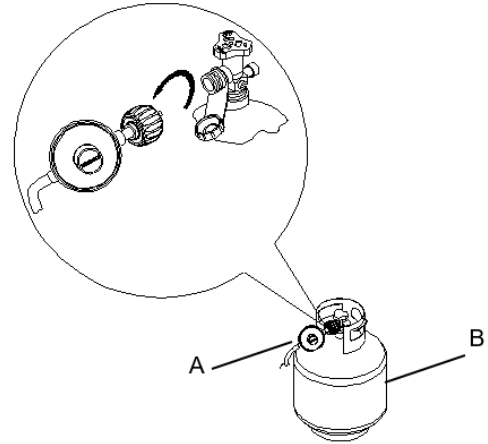


A. Gas pressure regulator/hose assembly
 B. 20 lb LP gas fuel tank

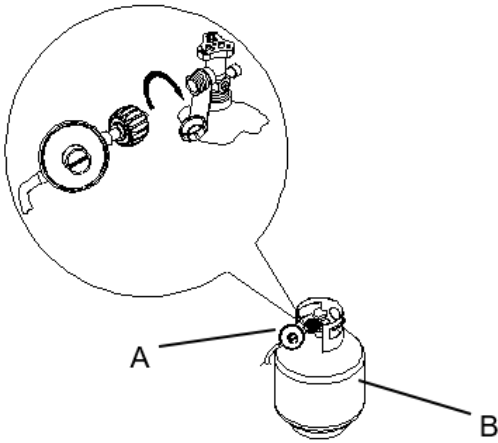
To Disconnect the 20 lb LP Gas Fuel Tank:

1. Check that the burner control knobs are in the "OFF" position and the side searing burner is cool.
2. Check that the 20 lb LP gas fuel 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 counterclockwise to disconnect to the 20 lb LP gas fuel tank as shown. Hand loosen only. Use of a wrench could damage the quick coupling nut.

5. Using your hand, turn the gas pressure regulator/hose assembly clockwise to connect to the 20 lb LP gas fuel 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 LP gas fuel tank



A. Gas pressure regulator/hose assembly
 B. 20 lb LP gas fuel tank

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.

Make sure that the cylinder valve connection device properly mates with the connection device attached to the inlet of the pressure regulator.

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 side searing burner, 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 side searing burner. Contact a qualified gas technician to make repairs.

GAS CONVERSION

760-0024B (LP), 770-0024B (NG) orifice sizes

Components	Liquid Propane (LP)		Natural Gas (NG)	
	Orifice Size	BTU/HR	Orifice Size	BTU/HR
Searing Burner	1.20 mm	18,000	2.08 mm	18,000

IMPORTANT: The burner valves in this grill have a specific BTU rating. This means that the amount of gas coming from each orifice is controlled to create the BTU. The holes in the orifices themselves are drilled to different sizes so as to allow the proper amount of gas to flow through them. Please note the chart above as an easy reference for the various orifice opening sizes for the valves in the grill.

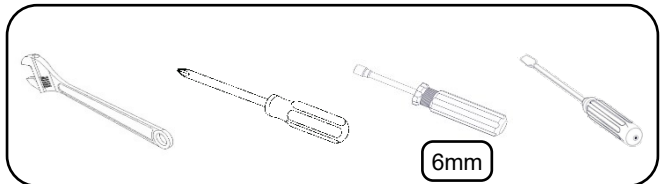
⚠ WARNING

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" W.C. (marked "Natural Gas Regulator")
 - 10 ft (3.0 m) Natural gas hose with quick connector
 - 5.9" (150 mm) 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 side searing burner.

⚠ WARNING



Explosion Hazard

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

Install a shut-off valve.

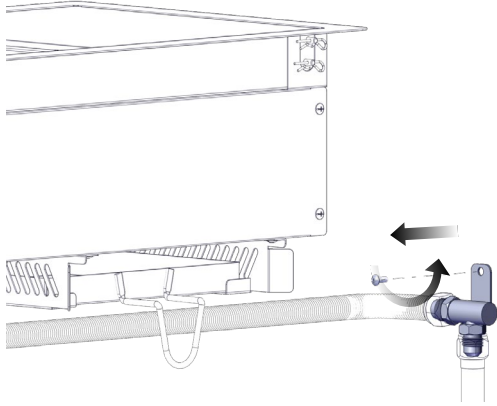
Securely tighten all gas connections.

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

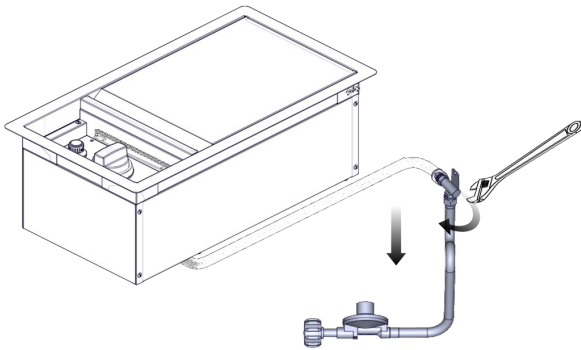
Conversion from LP Gas to Natural Gas

Orifice Change and the Installation of the NG regulator

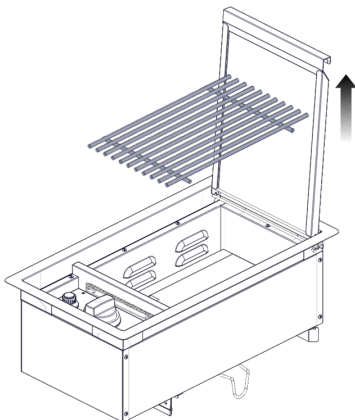
1. Before making any connections, check to ensure the natural gas inlet pressure falls between the allowable range of 7" W.C. / 0.25 psi and 14" W.C. / 0.5 psi. If the NG inlet pressure does not fall within this range, contact your local gas supplier.
2. Turn off the main gas supply valve.
3. Disconnect 20 lb LP gas fuel tank (if present).
4. Turn off burner control valve.
5. Use screwdriver to remove screw holding the corrugated pipe connector to the enclosure.



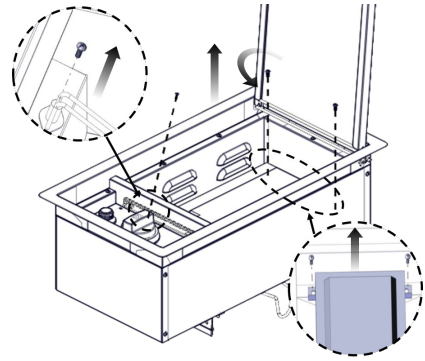
6. Use adjustable wrench to remove hose and regulator from corrugated pipe connector.



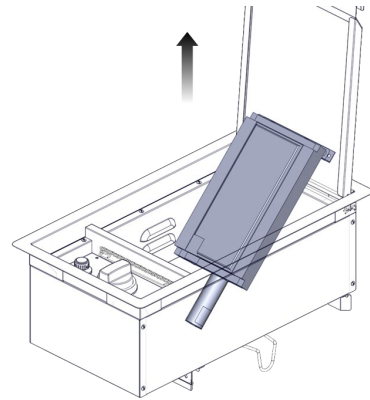
7. Remove side searing burner cooking grid.



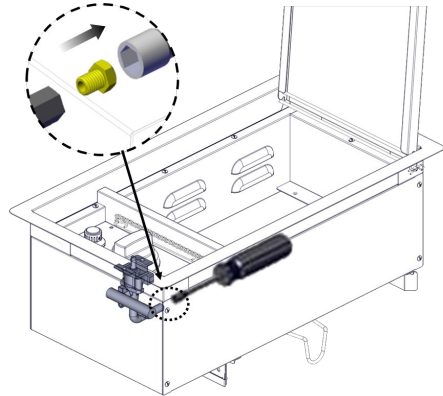
8. Use a screwdriver to remove one screw from ignitor pin and two screws on the rear of the side searing burner.



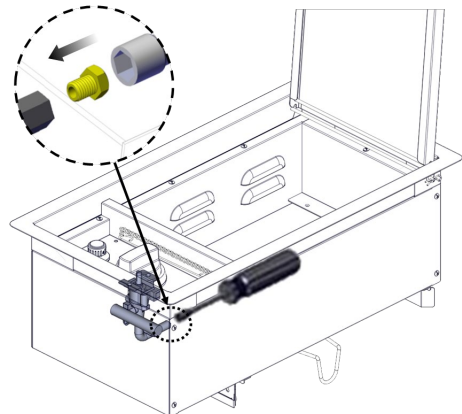
9. Lift the burner starting from the back, as shown.



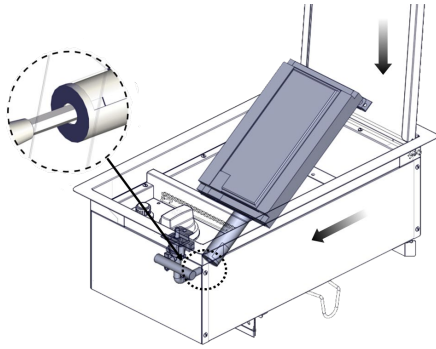
10. Use 6 mm socket wrench or 6 mm nut driver to remove the orifice.



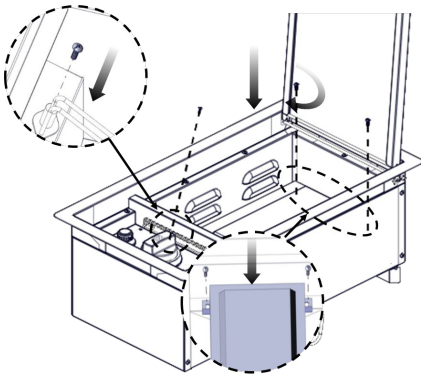
11. Replace with natural gas orifice.



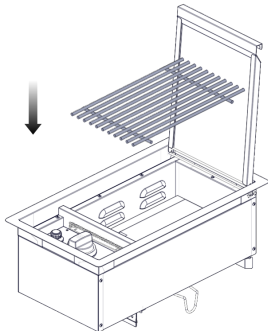
12. Reinstall sear burner. Tighten the sear burner orifice brass connector and sear burner tube by using a wrench.
IMPORTANT: Check that the orifice is properly installed inside of the side searing burner gas valve.



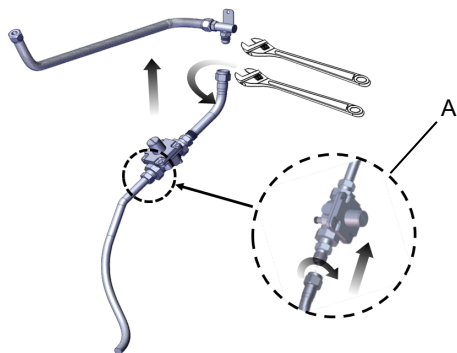
13. Reinstall the two screws to the rear of the searing burner and one screw to the ignitor pin.



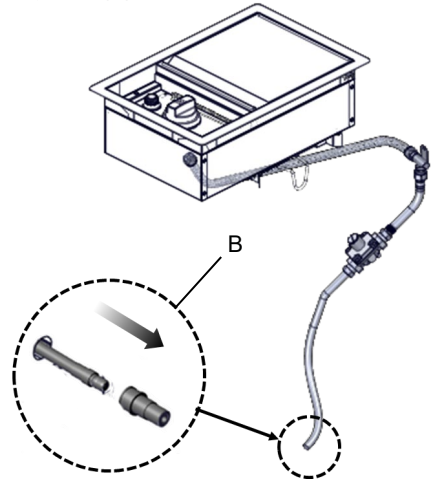
14. Replace side searing burner cooking grid.



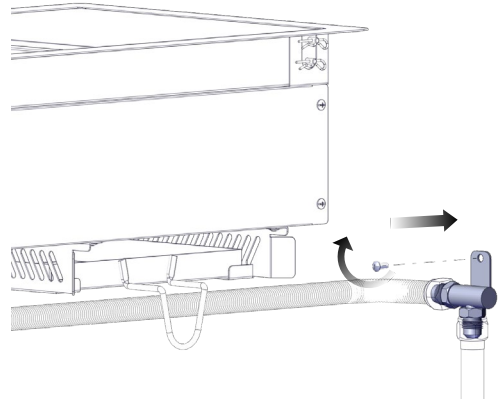
15. Use an adjustable wrench to install Natural gas pressure regulator and corrugated pipe to the corrugated pipe connector.
 16. Connect the brass connector on one end of the 10 ft (3.0 m) PVC flexible gas supply hose to the Natural gas pressure regulator (A).



17. 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 (B).



18. Use screwdriver to install screw to hold the corrugate connector to the enclosure.



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.

USING YOUR SIDE SEARING BURNER

Lighting the Side Searing Burner

⚠ 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.


1. Open the lid completely.
2. Make sure control knob is turned to “O”.
3. Turn the gas supply on.

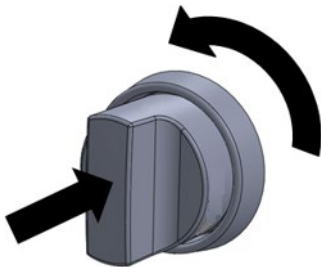
Natural gas or LP gas from a local supply

- Using gas supply source other than 20 lb LP gas fuel tank: Turn the shutoff valve to open position from the front of gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.

20 lb LP gas fuel tank

See the “Gas Supply Requirements” section.

- Using a 20 lb 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.
4. Do not lean over the side searing burner. Push in and turn the burner knob to “” and hold in. The burner will light immediately. When burner is lit, turn knob to desired setting.



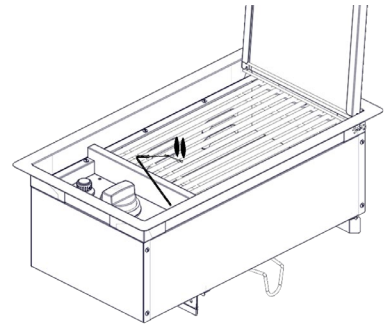
IMPORTANT:


If burner does not light immediately, turn the burner knob to “O” and wait 5 minutes before relighting.

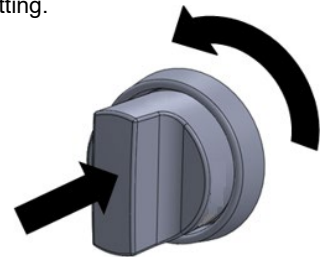
Manually Lighting the Side Searing Burner

1. Open the lid completely.
2. Remove the manual lighting extension and attach a match to the split ring.
3. Strike the match to light it.

4. Guide the lit match to the burner to light.



5. Do not lean over the side searing burner. Push in and turn the burner knob to “”. The burner will light immediately. Hold this knob in for 10 seconds after the burner is lit. Turn knob to desired setting.



6. 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 burner does not light after attempting to light them manually, contact the Customer Service Center. See the “Assistance” section.

Using the Side Searing Burner

Grilling with Infrared heat 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 infrared side sear burner
- Check that the sear grill grate is in place before using the sear burner
- Turn on the sear 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 sear 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 side sear burner and allow burner to cool before closing lid

OUTDOOR SIDE SEARING BURNER CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure the control is off and the side searing burner 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 side searing burner, as it will scratch the surface.

To avoid weather damage to finish, use side searing burner 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 side searing burner 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.

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.

SIDE SEARING BURNER AND GRATE

Cleaning Method:

- Clean with a brass bristle brush.
- Wash grate using mild detergent, warm water and degreaser.
- Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Stainless steel cleaner.

GREASE CUP

IMPORTANT: The grease cup should only be removed when grill is completely cool.

The grease cup collects grease and food particles that fall through the burner. Clean often to avoid grease buildup.

Cleaning Method:

- Remove the grease cup.
- Wipe excess grease with mild detergent and warm water using paper towels.
- Rinse and dry thoroughly.
- Replace grease box.

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.

TROUBLESHOOTING

Nothing will operate

- **Is the main or regulator gas shutoff valve in the off position?**
See the Installation Instructions.
- **Is the searing burner properly connected to the gas supply?**
Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.

Low Heat

LP Gas:

For outdoor grills using a 20 lb 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 burner. See “Lighting the Side Searing 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 **1-877-557-7473**.

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

Spire 5-Burner Dual Energy Built-In Gas Grill

Order Part Number 740-0788P

Spire 6-Burner Dual Energy Built-In Gas Grill

Order Part Number 740-0781P

Built-In SB/SSB Component Hose Kit with High Capacity Regulator

Order Part Number 711-0007

Built-In Grill Cabinet 20” High Double Drawer

Order Part Number 780-0016B

Built-In Grill Cabinet 15” Double Drawer

Order Part Number 780-0017A

Built-In Grill Cabinet Double Access Door

Order Part Number 780-0018B

Built-In Grill Cabinet Single Access Door

Order Part Number 780-0019A

LIMITED WARRANTY (Model # 760/770-0024)

Nexgrill warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model# 760/770-0024B) 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.

Burner – 1 year LIMITED warranty against perforation.

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, 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 your reside.

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

**Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood PI
Chino, CA 91710**

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling 1-877-557-7473.

SÉCURITÉ DU BRÛLEUR LATÉRAL DE FLAMBAGE ENCASTRE 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, tels 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.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- 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.
- 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 est 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 remises à l'extérieur et hors de portée des enfants; elles ne doivent pas être remises 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

Outils et pièces

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.

Configuration: Brûleur latéral de flambage autonome (760-0024B)

Outils nécessaires

- Mètre ruban
- Petit tournevis à lame plate
- Tournevis à lame plate
- Tournevis Phillips n° 2 et n° 3
- Niveau
- Clé ou pince
- Clé à tuyauterie
- Ciseaux ou pince coupante (pour couper les attaches)
- Solution non corrosive de détection des fuites

Pièces fournies pour une installation de gaz LP de 20 lb

- Ensemble détendeur/tuyau de raccordement, pour gaz propane sous pression de 11" (colonne d'eau)
- Chariot pour bouteille de propane de 20 lb

Pièces fournies pour la conversion au gaz naturel

- 2.08 mm Orifice de gaz naturel pour le brûleur latéral de flambage (Modèle 770-0024B)

Pièces nécessaires pour la conversion au gaz naturel

- Ensemble de conversion pour gaz naturel – pièce numéro 710-0003A. Cet ensemble de conversion comprend:
 - Détendeur pour gaz naturel de 4" - colonne d'eau (avec indication "Détendeur pour gaz naturel")
 - 10 ft (3,0 m) Tuyau pour gaz naturel avec raccord à branchement rapide
 - Tuyau du détendeur pour gaz naturel de 5,9" (150 mm)
 - Tourne-écrou de 6 mm
 - Clé de 6 mm
 - Clé à tête hexagonale
- Vanne d'arrêt de gaz
- Tuyau fileté mâle ½ "pour raccordement au régulateur de pression
- Joint de tuyauterie résistant aux gaz LP
- Connecteur d'appareil en acier inoxydable souple en plein air certifié CSA (4-5 pi [1,2-1,5 m]) ou ligne d'alimentation en gaz rigide au besoin

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 ou le module du 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 ou le module du gril près de matériaux combustibles.

Ne pas remiser de matériaux combustibles près du gril ou le module du gril.

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

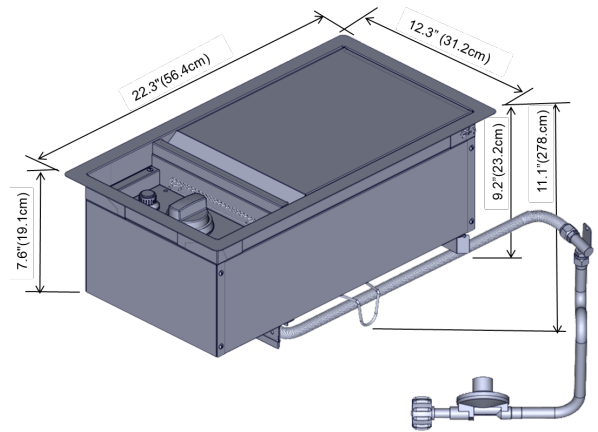
Sélectionner un emplacement où l'exposition au vent est faible et les passages peu nombreux. L'emplacement ne doit pas se trouver dans une zone à forts courants d'air.

Ne pas obstruer le flux de combustion et de ventilation.

Dégagement jusqu'au matériel combustible pour les brûleur d'extérieur:

- Un minimum de 36" (92 cm) doit être maintenu entre le devant, les côtés et l'arrière du brûleur et toute matériel combustible.
- Un dégagement minimum de 36" (92 cm) doit également être maintenu sous la surface de cuisson; d'autre part, le brûleur ne doit pas être utilisé au-dessous d'un élément de construction combustible.

Dimensions du produit



Enceinte du brûleur latéral de flambage encastré d'extérieur

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Ne pas installer le gril ou le module du gril sur ou près de matériaux combustibles.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

L'enceinte du brûleur extérieur latéral encastré doit être d'un minimum de 7,3" (18,4 cm) de 11,5" (29,2 cm) de large x 20,75" (52,7 cm) de long x 7,3" (18,4 cm) de profondeur.

Ce brûleur latéral de flambage d'extérieur encastré est conçu uniquement pour une installation dans une enceinte encastrée fabriquée uniquement à partir de matériaux non combustibles. La brique, le gypse et l'acier sont des matériaux non combustibles. Ne pas utiliser de bois ni d'autres matériaux combustibles pour l'enceinte encastrée.

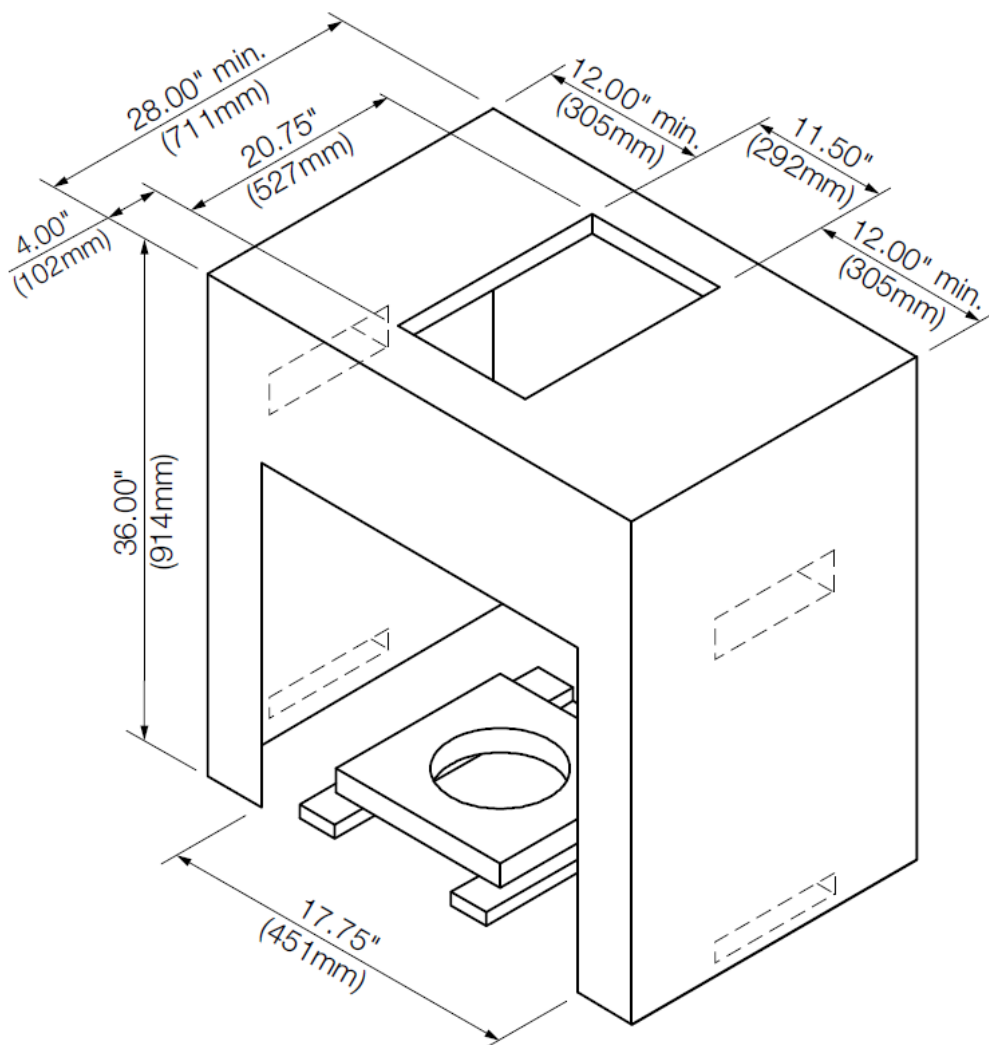
Dimensions de l'ouverture à découper dans le placard

L'illustration ci-dessous comprend les dimensions des ouvertures découpées ainsi que les dégagements minimaux. L'illustration est à titre de référence. L'agencement du placard peut être personnalisé, mais les dimensions des ouvertures à découper et les dégagements de séparation minimaux doivent être respectés.

Les surfaces centrales ou de support doivent être d'aplomb.

L'installation de ce brûleur latéral de flambage doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, au Code national d'alimentation en gaz, ANSI Z223.1/NPFA 54, au Code des installations au gaz naturel ou au propane, CSA B149.1 ou au Code d'entreposage et de manutention du propane, B149.2.

REMARQUE : Le brûleur se glisse dans l'ouverture et est soutenu par ses rebords latéraux. Ne pas utiliser de support pour la partie inférieure.



Exigences d'évacuation pour l'enceinte du brûleur latéral de flambage d'extérieur encastré

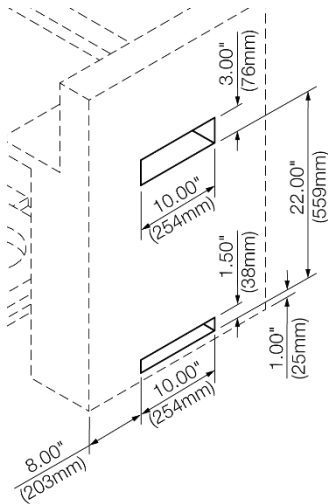
Toute enceinte doit être aérée grâce à des ouvertures aux niveaux supérieurs et inférieurs de l'ouverture. Les renseignements suivants représentent les dimensions minimales pour une bonne aération avec une construction en îlot.

- Il doit y avoir un dégagement minimum de 1 7/8" (4,4 cm) entre le montage de la cuvette du brûleur principal et la face avant de la construction en îlot pour une bonne aération.

REMARQUE: Il ne doit pas y avoir de surface solide sous la chambre de cuisson du grill.

- Un minimum de 3" (7,6 cm) est nécessaire entre l'arrière du brûleur latéral de flambage et tout matériau non combustible. Un minimum de 36" (92,0 cm) est nécessaire entre l'arrière du brûleur latéral de flambage et tout matériau combustible.
- La construction en îlot doit être aérée de l'une des deux manières suivantes :
Une ventilation de 90° ou 180° dans la construction en îlot pour permettre à l'air de circuler à travers la construction en îlot à 90° ou 180° .

- Une enceinte pour une installation encastrée doit posséder au moins une ouverture d'aération sur un côté extérieur exposé situé à 2 1/2" (6,0 cm) maximum du sommet - celle-ci doit être d'un minimum de 20 po2 (129 cm2). Une ouverture d'aération doit se trouver à 1 1/2" (3 cm) du bas de l'enceinte, et l'ouverture inférieure doit se trouver à un minimum de 10 po2 (64,5 cm2). Toutes les ouvertures d'aération doivent être libres de toute obstruction. Chaque ouverture doit posséder une largeur de 1/8" (0,32 cm) minimum.
- Afin de s'assurer que le brûleur latéral de flambage fonctionne correctement, il est recommandé que la construction en flot possède une aération des 4 côtés, tel qu'indiqué dans l'illustration suivante. Les ouvertures de ventilation doivent être identiques à celles du schéma pour garantir une aération correcte du brûleur latéral de flambage et de la construction en flot.



- Pour que votre brûleur latéral de flambage fonctionne correctement, une ventilation correcte basée sur les spécifications mentionnées ci-dessus est nécessaire.

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.

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 brûleur de flambage doit être raccordé à une source d'alimentation en gaz régulée.

Le type de gaz utilisable est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil; si celui-ci ne correspond pas au type de gaz disponible, consulter le fournisseur de gaz local.

Conversion pour changement de gaz :

Ne pas entreprendre de convertir le brûleur de flambage 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 brûleur 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" (27,9 cm) (colonne d'eau)

Pression à l'entrée (alimentation) : 11" à 14" (27,9 cm à 35,5 cm) (colonne d'eau)

Gaz Naturel :

Pression de service : 4" (10,2 cm) (colonne d'eau)

Pression à l'entrée (alimentation) : 7" à 14" (17,8 cm à 35,5 cm) (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

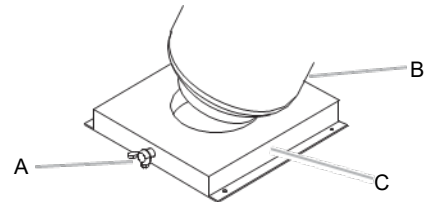
Test de pressurisation à une pression relative supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa) ou 14" (35,5 cm) (colonne d'eau) :

Pour tout test de pressurisation du système à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter le brûleur latéral de flambage et son robinet d'arrêt des canalisations d'alimentation en gaz à pressuriser.

Test de pressurisation à une pression relative inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa) ou 14" (35,5 cm) (colonne d'eau):

Le brûleur latéral de flambage 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 1/2 lb/po² (3,5 kPa).

5. Fermer les portes du placard (le cas échéant).



- A. Vis de blocage
- B. Chariot de la bouteille
- C. Chariot de la bouteille de propane de 20 lb

Assurez-vous que la bouteille est solidement fixé en position verticale.

LP conversion en utilisant une alimentation en gaz LP locale

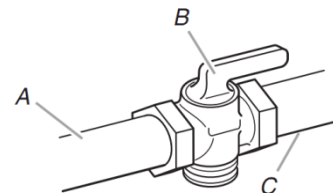
Pour convertir le gaz à l'alimentation en gaz propane local, contactez votre compagnie de gaz locale pour obtenir des instructions spécifiques.

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 brûleur latéral de flambage (sur certains modèles) ou l'ensemble de conversion au gaz naturel – pièce numéro 710-0003. 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 710-0003.

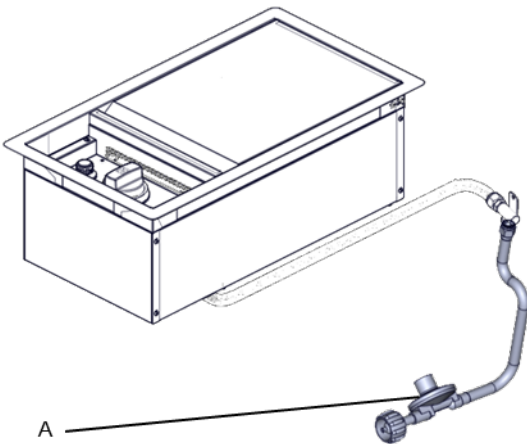
La canalisation d'alimentation en gaz doit comporter un robinet d'arrêt approuvé. Le robinet d'arrêt doit être installé au voisinage du brûleur latéral de flambage et être facilement accessible pour les manœuvres d'ouverture/fermeture. Ne pas bloquer l'accès au robinet d'arrêt. Le robinet permet d'ouvrir 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

Exigences concernant le raccordement au gaz

Ce brûleur de flambage est configuré pour l'alimentation à l'aide d'une bouteille de gaz propane de 20 lb (non fournie). L'ensemble détendeur/tuyau de raccordement flexible est fourni.



A. Ensemble détendeur/tuyau

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.

Bouteille de gaz propane de 20 lb

La bouteille de gaz propane de 20 lb doit être montée et immobilisée.

1. Ouvrir les portes du placard (le cas échéant).
2. Desserrer la vis de blocage du plateau du réservoir.
3. Placer la collerette inférieure de la bouteille de 20 lb dans le trou de montage du chariot.
4. Serrer la vis de blocage contre la collerette inférieure de la bouteille de gaz propane de 20 lb pour l'immobiliser.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

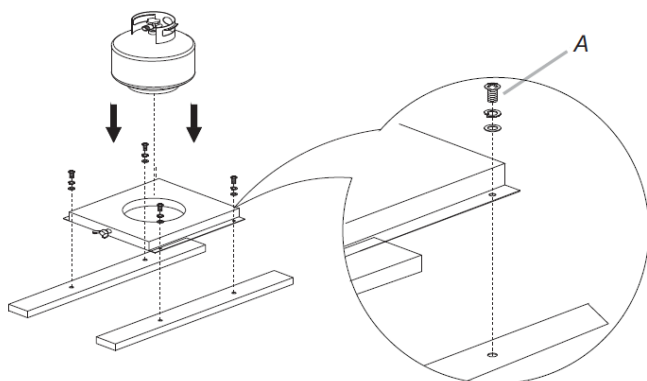
Installation du brûleur d'extérieur encastré

- Déballez le brûleur latéral de flambage. Enlever tous les matériaux d'emballage et retirer le brûleur latéral de flambage de son emballage.
- Déplacer le brûleur dans l'emplacement d'installation à l'extérieur, mais laisser suffisamment d'espace à l'arrière pour le raccordement de l'alimentation en gaz.

Installation du chariot de la bouteille de propane de 20 lb

Le chariot de la bouteille doit être monté à un emplacement fixe qui soit facile d'accès et qui permette le raccordement entre l'ensemble détenteur/tuyau et la bouteille de propane de 20 lb, sans que l'ensemble détenteur/tuyau ne soit exposé à des chocs ou une tension quelconque.

1. Placer le chariot de la bouteille dans un endroit où il peut être fixé en plaçant les 4 vis (fournies) dans les trous pré-perçés.
2. Utiliser 4 vis pour fixer le chariot de la bouteille. L'emplacement typique d'un chariot pour bouteille de propane de 20 lb est un encastrément dans lequel on peut facilement ouvrir et fermer la bouteille.



A. 4 vis à tête bombée de 5/32-32 x 3/8"

REMARQUE: Il est nécessaire de monter à l'intérieur du meuble en îlot une bride ou une étagère (non fournie) qui soit suffisamment grande pour empêcher l'entreposage d'une autre bouteille de gaz propane de 20 lb dans l'espace d'entreposage situé sous le brûleur latéral de flambage.

Raccordement au gaz

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

Bouteille de propane de 20 lb

⚠ 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: On doit acheter une bouteille de propane de 20 lb séparément.

IMPORTANT: Le réservoir de gaz de 20 lb doit être monté et fixé.

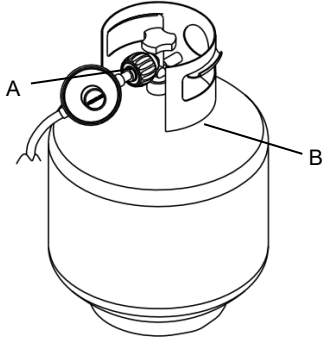
IMPORTANT: Il est nécessaire d'utiliser l'ensemble détenteur/tuyau fourni avec le brûleur. Si un remplacement est nécessaire, pour la commande des pièces spécifiques au brûleur latéral de flambage utilisé, contacter le marchand qui a vendu l'appareil.

Raccordement de la bouteille de propane de 20 lb:

1. Vérifiez 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. Vérifiez 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. Vérifiez que les boutons de commande du brûleur sont à la position d'arrêt "OFF"

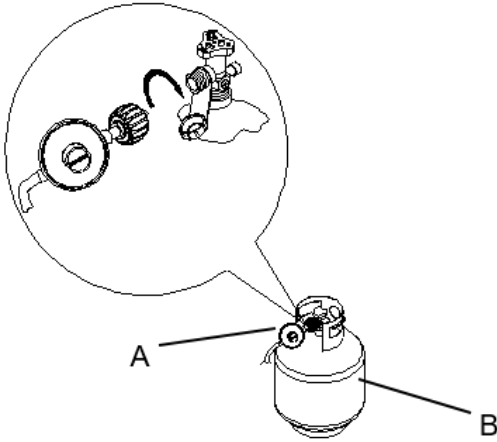
- Retirer tout résidu et inspecter les raccords et orifices du robinet ainsi que l'ensemble détenteur/tuyau pour vérifier qu'ils n'ont subi aucun dommages.

REMARQUE: Toujours garder le cylindre pour gaz propane à un angle de 90° (position verticale) pour l'échappement correct de la vapeur.



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

- Visser à la main l'ensemble détenteur/tuyau 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.



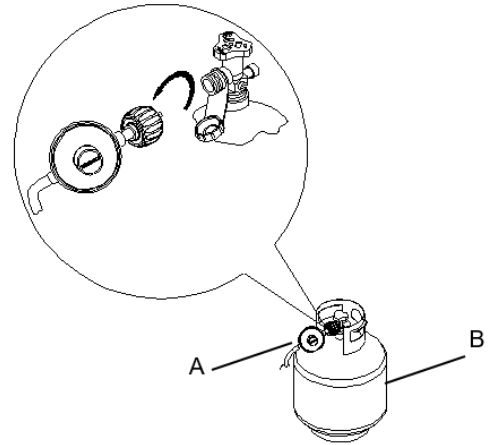
A. Ensemble détenteur/tuyau
B. Bouteille de propane de 20 lb

S'assurer que le dispositif de raccordement du robinet de la bouteille correspond au dispositif de raccordement fixé au point d'entrée du détenteur.

- Ouvrir complètement le robinet de la bouteille en tournant le robinet dans le sens antihoraire. Attendez quelques minutes pour que le gaz remplisse la canalisation de gaz.
- Avant d'allumer le gril, tester 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.
- En cas de détection de fuite, fermer le robinet de la bouteille et ne pas utiliser le gril. Contacter un technicien de gaz qualifié pour effectuer les réparations.

Déconnexion de la bouteille de propane de 20 lb:

- Vérifiez que les boutons de commande des brûleurs sont à la position d'arrêt "OFF" et que le brûleur latéral de flambage est froid.
- 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.
- Tourner l'ensemble détenteur/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.



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

- 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 760-0024B (Propane liquide), 770-0024B (Gaz naturel)

Composants	Propane liquide (PL)		Gaz naturel (GN)	
	Taille orifice	BTU/HR	Taille orifice	BTU/HR
Brûleur de Flambage	1.20 mm	18,000	2.08 mm	18,000

IMPORTANT: Les vannes des brûleurs de cette grille ont un indice spécifique BTU. Cela signifie que la quantité de gaz provenant de chaque trou est mesurée pour créer le BTU. Les trous dans les trous sont percés de différentes tailles pour permettre à la quantité de gaz appropriée de les traverser. Notez que le tableau ci-dessus est une référence facile pour les différentes tailles d'orifices pour les vannes 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.

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.

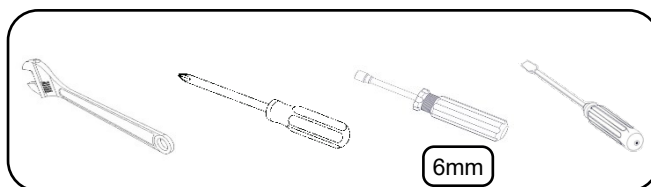
Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.

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

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

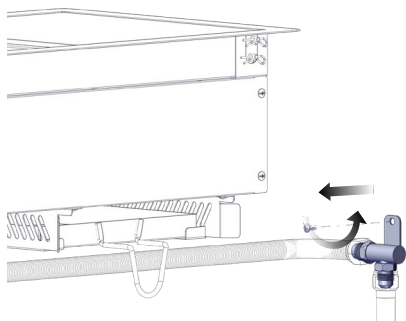
- Ensemble de conversion pour gaz naturel – pièce numéro 710-0003A. Voir la section "Assistance" pour commander. Cet ensemble de conversion comprend:
(NON INCLUS AVEC L'APPAREIL)
 - Détendeur pour gaz naturel de 4" - colonne d'eau (avec indication "Détendeur pour gaz naturel")
 - 10 ft (3,0 m) Tuyau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

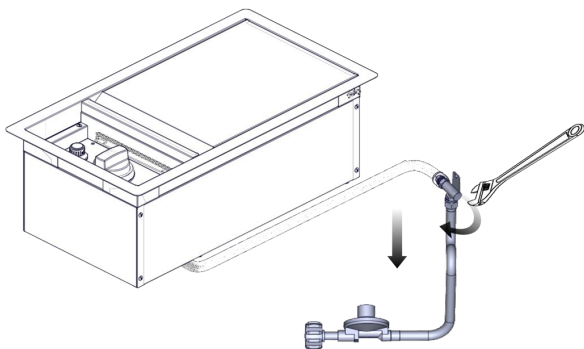
Conversion de gaz propane à gaz naturel

Remplacement de gicleur de brûleur et installation du détendeur

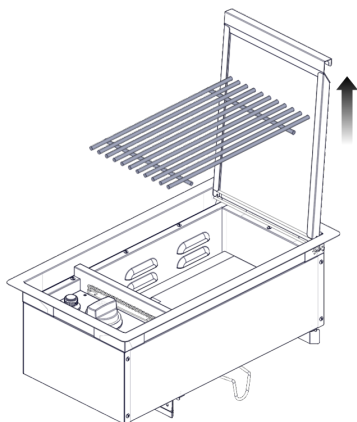
1. Avant de procéder à des raccordements, vérifiez que la pression d'entrée de gaz naturel est comprise dans la plage autorisée de 7 "W.C. / 0.25 psi et 14" W.C. / 0,5 psi. Si la pression d'entrée du gaz naturel ne se situe pas dans cette plage, contactez votre fournisseur de gaz local.
2. Fermer le robinet d'arrêt principal de la canalisation de gaz.
3. Débrancher la bouteille de gaz propane de 20 lb (le cas échéant).
4. Fermer le robinet de commande brûleur.
5. Utilisez un tournevis pour enlever la vis de fixation du connecteur sur le boîtier tube ondulé.



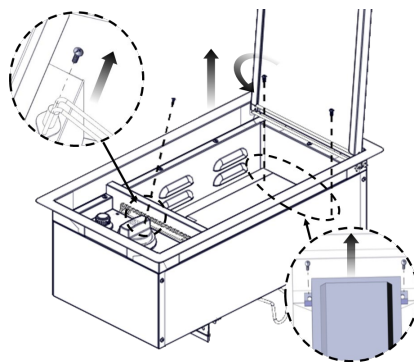
6. Utiliser une clé à molette pour retirer le raccord du tuyau et tuyau ondulé du régulateur.



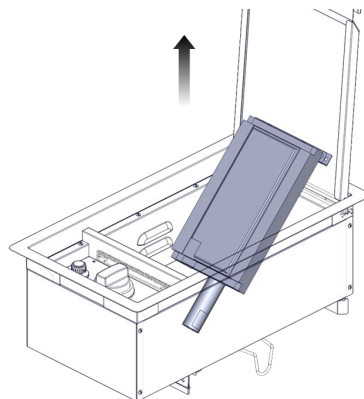
7. Retirer la grille de cuisson du brûleur latéral de flambage.



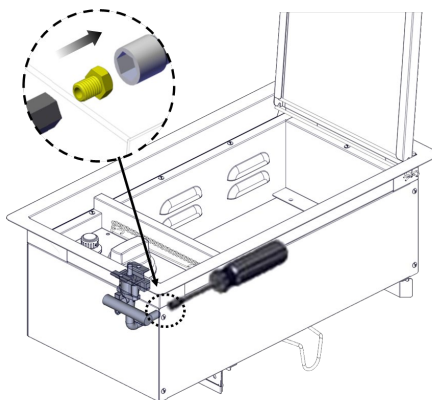
8. Utilisez un tournevis pour retirer la broche de ignitor et les deux vis à l'arrière du brûleur brûlant.



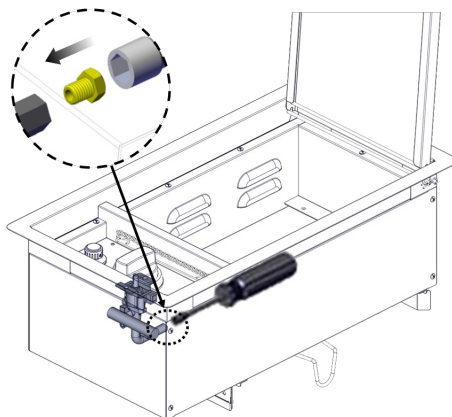
9. Soulevez le brûleur à partir de l'arrière, comme illustré.



10. Démonter le gicleur à l'aide d'une clé à douille ou d'un tourne-écrou de 6 mm.

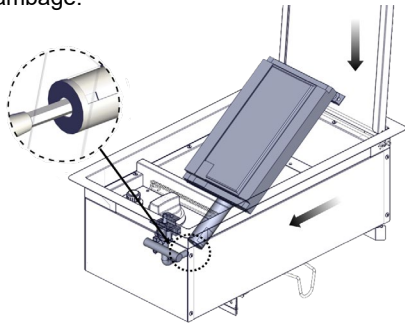


11. Remplacer par le gicleur pour gaz naturel.

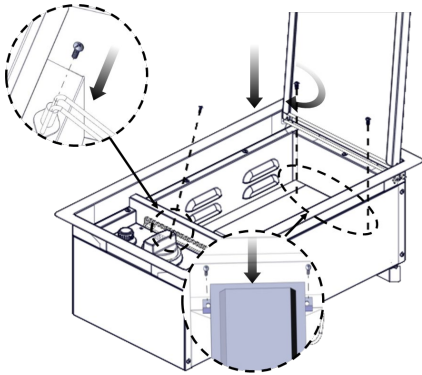


12. Réinstaller le brûleur à infrarouge . Serrer le connecteur en laiton brûleur à orifice sear et le tube de brûleur à infrarouge à l'aide d'une clé.

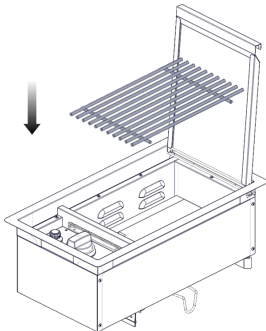
IMPORTANT: Vérifier que l'orifice est correctement installé à l'intérieur de la vanne de gaz du brûleur latéral de flambage.



13. Réinstaller les deux vis à l'arrière du brûleur brûlant et la vis de la broche de ignitor.

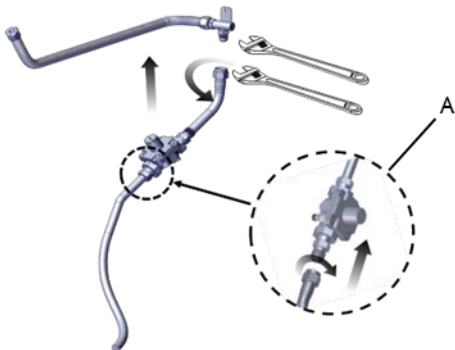


14. Remplacer la grille de cuisson du brûleur latéral de flambage.

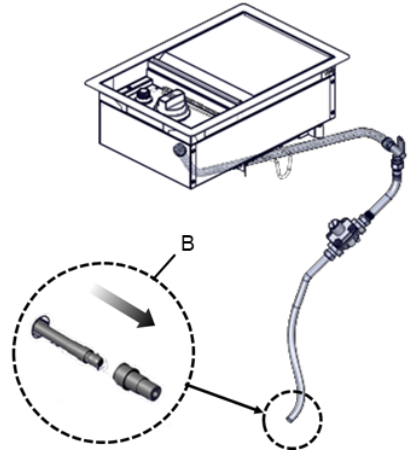


15. Utiliser une clé à molette pour installer le régulateur de pression de gaz naturel et le tuyau ondulé sur le raccord de tuyau ondulé.

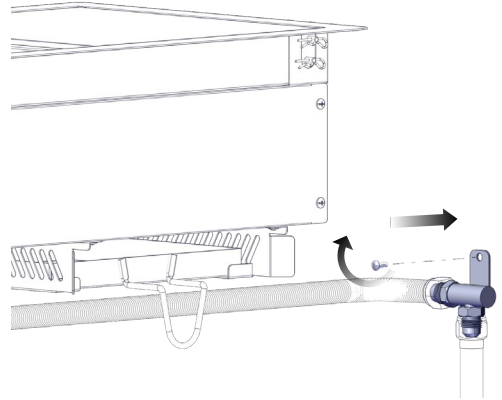
16. Connecter le raccord en laiton à une extrémité du tuyau d'alimentation de gaz flexible en PVC de 10 ft (3 m) au détendeur pour gaz naturel (A)



17. 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 (B).



18. Utilisez un tournevis pour installer la vis pour maintenir la boîte en carton ondulé au connecteur.



Enregistrer la conversion

La plaque signalétique de l'appareil LP est située à gauche dans l'armoire 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.

UTILISATION DU BRÛLEUR LATÉRAL DE FLAMBAGE

Allumage du brûleur latéral de flambage

⚠ 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.

1. Ouvrir complètement le couvercle.
2. Vérifier que le bouton de chaque robinet de gaz est à la position de fermeture "O".
3. Rétablir l'alimentation au gaz.

Gaz naturel ou gaz propane - Source locale

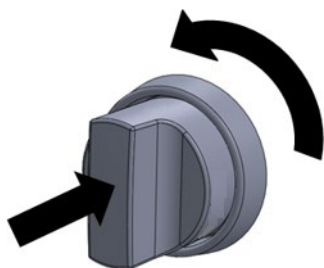
- Alimentation à partir d'une source de gaz autre qu'une bouteille de propane de 20 lb:
Ouvrir le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz. Le robinet est ouvert lorsque la poignée est parallèle au conduit d'alimentation en gaz.

Bouteille de propane de 20 lb (après conversion)

Voir la section "Spécifications de l'alimentation en gaz".

- Utilisation d'une bouteille de propane de 20 lb:
Ouvrir lentement le robinet de bouteille.
REMARQUE: En cas d'activation d'un dispositif de limitation du débit, le brûleur de gril peut ne pas s'allumer; s'il peut s'allumer, la taille des flammes sera réduite et le débit thermique sera insuffisant. Fermer le robinet de la bouteille et tous les robinets d'alimentation du gril et attendre 30 secondes. Après la fermeture de la bouteille, ouvrir très lentement le robinet de la bouteille et attendre 5 secondes avant de tenter l'allumage.

4. Ne pas se pencher au-dessus du brûleur. Enfoncer et faire tourner le bouton du brûleur à la position " ". Le brûleur s'allume immédiatement. Lorsque le brûleur est allumé, tourner le bouton jusqu'au réglage désiré.

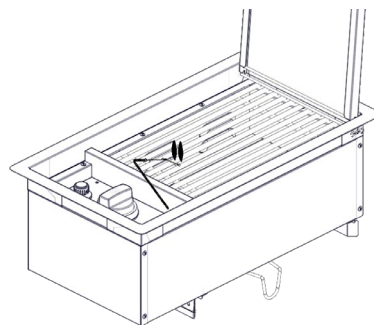


IMPORTANT:

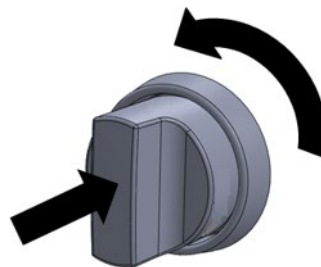
Si un brûleur ne s'allume pas immédiatement, ramener le bouton du robinet à la position d'arrêt OFF et attendre 5 minutes avant une nouvelle tentative.

Allumage manuel du brûleur latéral de flambage

1. Ouvrir complètement le couvercle.
2. Ôter le porte-allumette manuel et fixer une allumette sur l'anneau.
3. Frotter l'allumette pour l'allumer.
4. Placer l'allumette allumée sous la grille du brûleur.



5. Ne pas se pencher au-dessus du brûleur. Enfoncer et faire tourner le bouton du brûleur à la position " ". Le brûleur s'allume immédiatement. Lorsque le brûleur est allumé, tourner le bouton jusqu'au réglage désiré.



6. Retirer l'allumette; réinstaller le porte-allumette à l'intérieur de la panneau latéral droit.

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 du brûleur de flambage

Le grillage infrarouge produit une chaleur élevée qui nettoie rapidement les aliments. Le grillage crée et verrouille des saveurs à l'extérieur et crée une surface et une texture magnifiquement dorées. le résultat: est une atmosphère croustillante et savoureuse avec un intérieur tendre et juteux.

- Soulevez le couvercle du brûleur à brûleur de côté infrarouge
- Vérifiez que la grille de cuisson est en place avant d'utiliser le brûleur à flamber latéral
- Allumez le Brûleur à flamber et préchauffez pendant 5 minutes
- Assurez-vous que les aliments sont totalement décongelés et que l'excès de matière grasse est découpé avant de se brûler
- Placez les aliments sur la grille de cuisson. Mélanger les aliments pendant 1 à 2 minutes de chaque côté, puis déplacer la nourriture sur la surface principale de cuisson du gril pour terminer le gril à la cuisson désirée
- Éteignez le Brûleur à flamber latéral et laissez le brûleur refroidir avant de fermer le couvercle

ENTRETIEN DU BRÛLEUR LATÉRAL DE FLAMBAGE

Nettoyage général

IMPORTANT: Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le brûleur latéral de flambage 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 brûleur latéral de flambage 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 brûleur latéral de flambage 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.

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.

LA TASSE DE GRAISSE

IMPORTANT: La tasse de graisse ne doit être retirée que lorsque le brûleur latéral de flambage a complètement refroidi. La tasse de graisse pleine 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 :

- Ôter la tasse et le poser sur une surface plane.
- Essuyer l'excès de graisse avec de l'essuie-tout.
- Détergent doux et eau tiède. Rincer et sécher soigneusement.
- Réinstaller la tasse

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.

DÉPANNAGE

Rien ne fonctionnera

- **La vanne d'arrêt du gaz principal ou du régulateur est-elle en position d'arrêt?**
Voir les instructions d'installation.
- **Le brûleur latéral de flambage est-il correctement raccordé à l'alimentation en gaz?**
Contacter un spécialiste de la réparation qualifié.

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 **1-877-373-2301**.

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

Ensemble de conversion au gaz naturel

Commander la pièce numéro 710-0003A

Spire Gril à gaz intégré à 5 brûleurs à double énergie

Commander la pièce numéro 740-0788P

Spire Gril à gaz intégré à 6 brûleurs à double énergie

Commander la pièce numéro 740-0781P

Kit de tuyaux intégrés SB / SSB avec régulateur haute capacité

Commander la pièce numéro 711-0007

Double tiroir (20" de haut) pour island cabinet intégré

Commander la pièce numéro 780-0016B

Double tiroir (15" de haut) pour island cabinet intégré

Commander la pièce numéro 780-0017A

Porte double pour island cabinet intégré

Commander la pièce numéro 780-0018B

Porte unique pour island cabinet intégré

Commander la pièce numéro 780-0019A

GARANTIE LIMITÉE (Modèle n° 760/770-0024B)

Nexgrill garantit uniquement au consommateur-acquéreur que ce produit (modèle n° 760/770-0024B) 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.

Brûleur: Garantie LIMITÉE de 1 an contre toute perforation

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, tableau de commande, allumeur, détendeur, tuyaux flexibles); ne couvre pas tout écaillage, éraffement, 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'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces métalliques ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication ou de matériau et ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie limitée ne vous remboursera pas les frais liés à tout préjudice physique ou moral, dommages alimentaires ou matériel quelconques. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable vous sera expédiée. Tous frais d'expédition des pièces remplacées en vertu des stipulations de cette garantie limitée seront à votre charge.

LE FABRICANT NE PRENDRA PAS EN CHARGE :

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

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

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

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPRESSE FOURNIE PAR LE FABRICANT. QUEL QUE CE SOIT L'ENDROIT OÙ ELLE APPARAÎT, AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION DE PERFORMANCE DU PRODUIT N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, HORMIS DANS LA MESURE ÉTABLIE PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION CONTRE UNE GARANTIE IMPLICITE EXISTANT EN VERTU DES LOIS D'UN ÉTAT, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLCITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER EST LIMITÉE DANS SA DURÉE PAR LA PRÉSENTE À LA DURÉE DE VALIDITÉ DE CETTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les 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 1-877-557-7473.

SEGURIDAD DEL QUEMADOR LATÉRAL PARA DORAR DE USO EXTERIOR PARA ISLA INCORPORADA

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

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

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



PELIGRO

Si usted siente olor a gas:

1. Cierre el suministro de gas al aparato.
2. Extinga cualquier llama que esté al descubierto.
3. Abra la tapa.
4. Si continúa el olor, manténgase lejos del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.



ADVERTENCIA

1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste o cualquier otro aparato.
2. No deberá guardarse un tanque de gas LP que no esté conectado para ser usado cerca de éste o cualquier otro aparato.



RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE - ADVERTENCIA:

Este producto y los combustibles usados para operar este producto (propano líquido), y los productos de la combustión de tales combustibles, pueden exponerle a los productos químicos incluyendo el benceno, que es conocido por el Estado de California para causar cáncer y daño reproductivo.

Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov

En el estado de Massachusetts se aplican las siguientes instrucciones de instalación:

- Las instalaciones y reparaciones se deben efectuar por un contratista, plomero o gasista calificado o licenciado por el estado de Massachusetts.
- Si se usa una válvula de bola, debe ser un tipo de manigueta T.
- Si se usa un conector de gas flexible no debe exceder de 3 pies.

IMPORTANTE: Este asador ha sido fabricado únicamente para uso en exteriores. Para los asadores que vayan a usarse a elevaciones por encima de 2000 pies (609,6 m), se requiere la conversión del orificio. Vea la sección "Requisitos del suministro de gas". Es la responsabilidad del instalador cumplir con los espacios de instalación mínimos especificados en la placa de clasificación de modelo/serie. La placa de clasificación de modelo/serie para modelos autónomos puede encontrarse en el interior de la puerta de la carcasa del lado izquierdo.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- No instale aparatos de cocción a gas portátiles o empotrados para exteriores adentro ni sobre un vehículo recreativo, remolque portátil, bote ni ningún otro tipo de instalación que esté en movimiento.
- Mantenga siempre los espacios mínimos de la construcción combustible; vea la sección "Requisitos de ubicación".
- No deberá ubicarse el aparato de cocción combustible sin protección en un lugar elevado.
- Este aparato a gas para la cocción en el exterior deberá usarse en un edificio, garaje ni ningún otra área encerrada.
- Mantenga todos los cables de suministro eléctrico y mangueras de suministro de combustible lejos de las superficies calientes.
- Mantenga el área del aparato de cocción a gas en exteriores limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del tanque libres de desechos y despejadas.
- Inspeccione la manguera de suministro del tanque de gas antes de cada uso del aparato de cocción a gas en exteriores. Si la manguera da muestras de abrasión o desgaste excesivo, o si está cortada, DEBERÁ ser reemplazada antes de usar el aparato de cocción a gas en exteriores. Contáctese con el distribuidor y use solamente las mangueras de repuesto especificadas para ser usadas con el aparato de cocción a gas en exteriores.
- Inspeccione visualmente las llamas del quemador. Deberán ser azules. Para el gas LP, es normal que la punta de la llama tenga un color ligeramente amarillo. Las llamas deberán tener una altura aproximada de 1" (2,5 cm)



- Revise y limpie el quemador/tubo Venturi para ver si hay insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo del aparato de cocción a gas para exteriores.

- El tanque de suministro de gas LP a usarse deberá ser:
 - construido y marcado de acuerdo con la especificación para tanques de gas LP del U.S Department of Transportation (Departamento de transporte de EE.UU.-DOT) o de National Standard of Canada (Instituto nacional de normas de Canadá), CAN/CSA-B339, tanques, esferas y tubos para el transporte de artículos peligrosos; y por Commission.
 - provisto de un aparato de prevención de sobrellenado probado.
 - provisto de un dispositivo de conexión para el tanque que sea compatible con la conexión para aparatos de cocción a gas en exteriores.
- Revise siempre las conexiones para ver si tienen fugas cada vez que conecte y desconecte el tanque de suministro de gas LP. Consulte la sección "Instrucciones de instalación".
- Cuando no se esté usando el aparato de cocción a gas en exteriores, deberá cerrarse el gas en el tanque de suministro.
- Solamente se permitirá guardar el aparato de cocción a gas en exteriores en el interior si se desconecta el tanque y se saca el aparato de cocción a gas en exteriores.
- Los tanques deberán guardarse al aire libre, fuera del alcance de los niños y no guardarse en un edificio, garaje ni ningún área encerrada.
- Deberá usarse el ensamblaje de regulador de presión y manguera provisto con el aparato de cocción a gas en exteriores. Hay disponible con el distribuidor de aparatos de cocción a gas en exteriores un ensamblaje de regulador de presión y manguera de repuesto específico para su modelo.
- El tanque de gas deberá incluir un collarín para proteger la válvula del mismo.
- Para los aparatos diseñados para usar una conexión CGA791: Coloque una tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque siempre que no se esté usando el tanque. Instale solamente el tipo de tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque provista con la misma. El uso de otro tipo de tapas o tapones puede ocasionar fugas de propano.

Si no se sigue con exactitud la información a continuación, puede ocurrir un incendio, ocasionando la muerte o heridas serias.

- No guarde un tanque de gas LP de repuesto debajo de éste u otro aparato de cocción a gas en exteriores.
- Nunca llene el tanque a más de 80 % de su capacidad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

Herramientas y piezas

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

Configuración: quemador lateral para dorar independiente (760-0024)

Herramientas necesarias

- Cinta de medir
- Destornillador pequeño de hoja plana
- Destornillador de hoja plana
- Destornilladores Phillips N° 2 y N° 3
- Nivel
- Llave de tuerca o pinzas
- Llave para tubos
- Tijeras o pinzas de cortar (para quitar las ataduras)
- Solución para detectar fugas, que no sea corrosiva

Piezas suministradas para instalación de gas LP de 20 lb

- Ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas fijado para gas LP con una columna de agua de 11".
- Bandeja para tanque de gas LP de 20 lb

Piezas provistas para la conversión a gas natural

- Orificio de gas natural de 2,08 mm para el quemador lateral para dorar (Modelo 760-0024)

Piezas necesarias para la conversión a gas natural

- Juego de conversión a gas natural (Pieza número 710-0003). El juego para la conversión incluye:
 - Regulador de gas natural para una columna de agua de 4" (etiquetado "Natural Gas Regulator" [Regulador de gas natural])
 - Manguera para gas natural con conector rápido de 10 pies (3,0 m)
 - Manguera reguladora de gas natural de 5,9" (150 mm)
 - Aprietatuercas de 6 mm
 - Llave de tuercas de 6 mm
 - Llave hexagonal en L
- Válvula de cierre de línea de gas
- Tuerca de rosca macho de ½ "para conexión al regulador de presión
- Compuesto de junta de tubería LP resistente al gas
- CSA con certificación de diseño al aire libre flexible conector de la aplicación de acero inoxidable (4-5 pies [1.2-1.5 m]) o línea de suministro de gas rígido según sea necesario

Requisitos de ubicación

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

No almacene un tanque de combustible en un garaje o bajo techo.

No almacene el módulo del asador o el asador con el tanque de combustible en un garaje o bajo techo.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No use el módulo del asador o el asador cerca de materiales combustibles.

No almacene materiales combustibles cerca del módulo del asador o el asador.

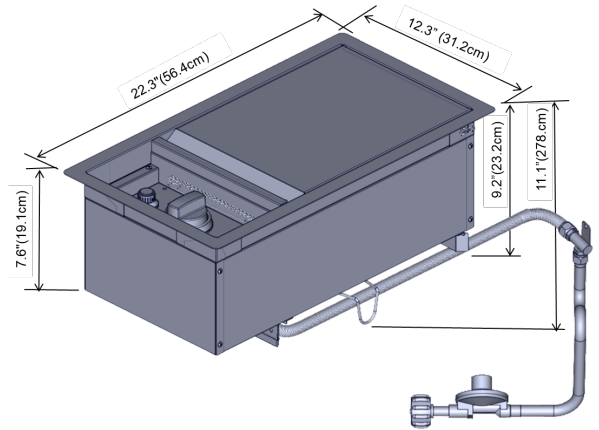
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

Elija una ubicación en donde la exposición al viento y vías de tránsito sea la mínima. La ubicación debe estar lejos de zonas con corrientes fuertes de aire.

No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación. Espacio para la construcción combustible para el quemador:

- Debe mantenerse un mínimo de 36" (92 cm) entre el frente de la capota del quemador, los lados y la parte posterior del quemador y cualquier construcción combustible.
- También debe mantenerse un espacio mínimo de 36" (92 cm) debajo de la superficie de cocción y de cualquier construcción combustible.

Medidas del producto



Recinto del quemador lateral para dorar para gabinete de isla construida

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No instale el módulo del asador o el asador sobre o cerca de materiales combustibles.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

La abertura del gabinete para el quemador lateral para dorar debe tener un mínimo de 11,5" (29,2 cm) de ancho x 20,75" (52,7 cm) de largo x 7,3" (18,4 cm) de profundidad.

Este quemador lateral para dorar para gabinete de isla construida ha sido diseñado para instalarse en un recinto empotrado, construido solamente con materiales no combustibles. Los materiales no combustibles pueden ser ladrillo, muro contrafuego o acero. No use madera ni otros materiales combustibles para construir el recinto empotrado.

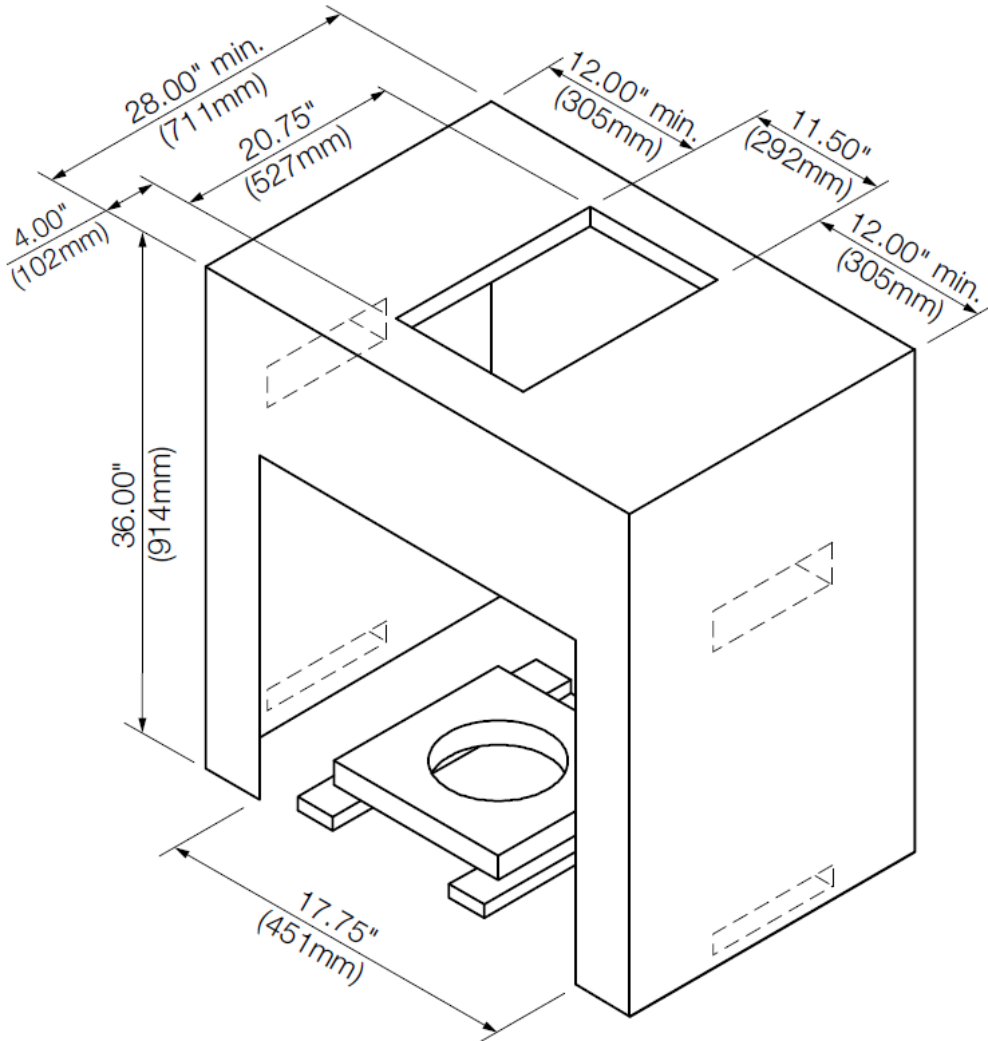
Dimensiones del corte del armario

La ilustración a continuación incluye las dimensiones de corte y los requisitos mínimos de espacio. La misma es para referencia. Puede hacerse el diseño de la disposición del armario a la medida, pero las dimensiones para los recortes y el espacio mínimo deben seguirse.

Las superficies centrales o de soporte deberán estar niveladas.

La instalación de este quemador debe cumplir con los códigos locales o, en la ausencia de los mismos, con el Código Nacional de Gas Combustible (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1/NFPA 54, el Código de instalación de gas natural y propano (Natural Gas and Propane Installation Code), CSA B149.1, o el Código sobre manipulación y almacenamiento de gas propano (Propane Storage and Handling Code), B149.2.

NOTA: El quemador lateral para dorar encaja en la abertura y está apoyado en sus pestañas laterales. No use un soporte en la parte inferior.



Requisitos de ventilación para el recinto del quemador empotrado para exteriores

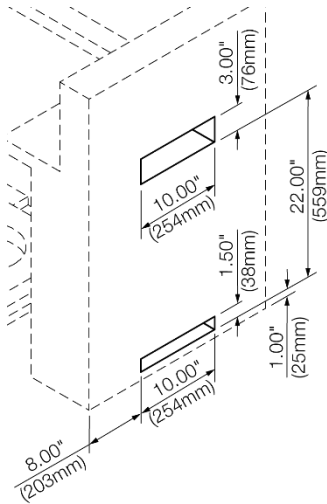
Cualquier recinto deberá ventilarse con aberturas en los niveles superior e inferior del mismo. La información a continuación es la ventilación mínima apropiada de su construcción tipo isla.

- Deberá haber un espacio mínimo de 1 7/8" (4,4 cm) entre la parte inferior de la ensamblaje de la escudilla del quemador principal y la pared frontal de la para una ventilación adecuada.

NOTA: No deberá haber ninguna superficie maciza por debajo de la sección de la caja de fuego del quemador.

- Se necesita un mínimo de 3" (7,6 cm) entre la parte posterior del quemador y los materiales no combustibles. Se necesita un mínimo de 36" (92,0 cm) entre la parte posterior del quemador y los materiales combustibles.
- La isla deberá ventilarse de una de las dos maneras siguientes:
Una ventilación de 90° o de 180° en la isla, para asegurar que el aire fluya a través de la isla a 90° ó 180° .

- Cualquier recinto para la instalación empotrada deberá tener por lo menos una abertura de ventilación sobre un lado exterior expuesto, ubicado a menos de 2½" (6,0 cm) de la parte superior y deberá ser de 20 pulg² (129,0 cm²) como mínimo. Una abertura para ventilación debe estar a menos de 1½" (3,0 cm) de la parte inferior del recinto, y la abertura de la parte inferior necesita ser de un mínimo de 10 pulg² (64,5 cm²). Todas las aberturas de ventilación deberán ser sin obstrucciones. Cada abertura deberá tener un ancho mínimo de 1/8" (0,32 cm).
- Para cerciorarse de que el quemador funciona debidamente, se recomienda que la isla tenga ventilación en los 4 lados, como se muestra en la ilustración siguiente. Los orificios de ventilación deberán ser hechos según el diagrama, para cerciorarse de una ventilación adecuada para el quemador y la isla.



- Se requiere una ventilación adecuada basada en las especificaciones mencionadas anteriormente, para que el quemador funcione como es debido.

Requisitos del suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

Use una línea de suministro de gas nueva "para exteriores" con aprobación de CSA Internacional.

Apretar firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas LP, la presión del gas no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

Ejemplos de una persona calificada incluyen:

personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas, y personal autorizado para dar servicio.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Observe todos los códigos y ordenanzas aplicables.

IMPORTANTE: Esta instalación debe hacerse de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. Si no hay códigos locales, la instalación se debe realizar según el Código nacional de gas combustible (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1 / NFPA 54, el Código nacional NFPA 54, el Código de instalación el Código nacional NFPA 54, el Código de instalación de gas natural y propano (Natural Gas and propane Installation Code), B149 / NFPA 1192 y el storage and Handling Code). B149.2, o el Estándar para vehículos de recreación de la serie VR CSA Z240, como corresponda.

IMPORTANTE: El quemador deberá ser conectado a un suministro de gas regulado. Consulte la placa de clasificación de modelo/serie para obtener información acerca del tipo de gas que puede usarse. Si esta información no está de acuerdo con el tipo de gas disponible, verifique con su distribuidor de gas local.

Conversión de gas:

No se deberá hacer intento alguno para convertir el quemador del gas especificado en la placa de clasificación de modelo/serie para utilizar un gas distinto sin consultar con el abastecedor de gas. Deberá usarse el juego para la conversión provisto con el quemador. Consulte la sección "Conversiones de gas" para ver las instrucciones.

Regulador de la presión de gas

Deberá usarse el regulador de la presión de gas suministrado con este quemador. Para el funcionamiento adecuado, la presión de entrada (el suministro) al regulador deberá ser como se indica a continuación:

Gas LP:

Presión de funcionamiento: 11" (27.9 cm) de presión de la columna de agua.

Presión de entrada (suministro): 11" a 14" (27.9 cm a 35.5 cm) de presión de la columna de agua.

Gas natural:

Presión de funcionamiento: 4" (10.2 cm) de presión de la columna de agua.

Presión de entrada funcionamiento: 7" a 14" (17.8 cm a 35.5 cm) de presión de la columna de agua como máximo.

Póngase en contacto con el proveedor de gas de su localidad si no está seguro acerca de la presión de entrada (suministro).

Requisitos del quemador para una altitud elevada

La capacidad nominal de entrada que se muestra en la placa de clasificación del modelo/serie es para elevaciones de hasta 2.000 pies (609,6 m).

Para elevaciones mayores de 2.000 pies (609,6 m), la capacidad se reduce a un ritmo de 4% por cada 1.000 pies (304,8 m) por encima del mar. Se necesita convertir el orificio. Vea la sección "Asistencia" para encargarlo.

Prueba de presión de la línea de suministro de gas

Prueba para una presión mayor a la presión (indicador) de una columna de agua de 1/2 lb/pulg² (3,5 kPa) ó 14" (35,5 cm):

El quemador y su válvula de cierre individual deberán ser desconectados del sistema de tubería del suministro de gas durante toda prueba efectuada en dicho sistema a presiones de prueba mayores de 1/2 lb/pulg² (3,5 kPa).

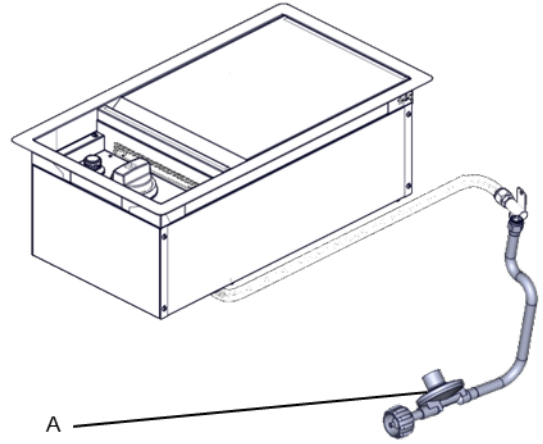
Prueba para una presión menor a la presión (indicador) de una columna de agua de 1/2 lb/pulg² (3,5 kPa) ó 14" (35,5 cm):

El quemador deberá aislarse del sistema de tubería del suministro de gas cerrando la válvula de cierre individual manual durante toda prueba de presiones de prueba iguales o menores de 1/2 lb/pulg² (3,5 kPa).

Requisitos para la conexión de gas

Este quemador está equipado para usarse con un tanque de gas LP de 20 lb (el tanque de combustible no ha sido provisto). Se ha provisto un ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas.

El diseño de este quemador también está certificado por CSA International para el suministro local de gas LP o para gas natural con la conversión apropiada.

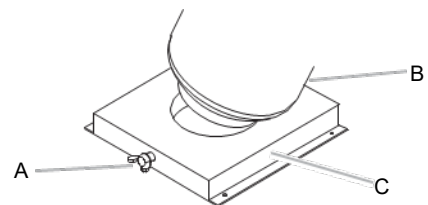


A. Ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas

Tanque de gas LP de 20 lb

El tanque de gas LP de 20 lb deberá ser montado y asegurado.

1. Abra las puertas del armario (si es aplicable).
2. Afloje el tornillo de sujeción de la bandeja del tanque.
3. Coloque el collarín del tanque de gas LP de 20 lb en el orificio de montaje que está en la bandeja del tanque.
4. Apriete el tornillo de sujeción contra el collarín inferior del tanque de gas LP de 20 lb para asegurarlo.
5. Cerrar las puertas del armario (si es aplicable).



- A. Tornillo de sujeción
B. Bandeja del tanque
C. Bandeja del tanque de gas LP de 20 lb

Asegúrese de que el tanque esté firmemente asegurado en posición vertical.

Conversión a gas LP usando un suministro local de gas LP

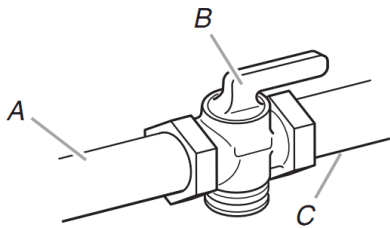
Si desea convertir el gas al suministro local de gas LP, póngase en contacto con la compañía local de gas para ver las instrucciones específicas.

Conversión a gas natural

La conversión deberá llevarla a cabo un técnico de gas competente. El técnico competente de gas natural deberá proveer el suministro de gas natural en el lugar seleccionado para el quemador, de acuerdo con el Código nacional de gas combustible (National Fuel Gas Code) ANSI Z223.1/NFPA 54 – última edición, y los códigos locales. Para la conversión a gas natural deberá usarse el Juego de conversión a gas natural provisto con el quemador (en algunos modelos) o el Juego de conversión a gas natural, Pieza número 710-0003. Vea la sección “Asistencia” para obtener información sobre pedidos.

IMPORTANTE: La instalación de gas debe cumplir con los códigos locales o, en la ausencia de los mismos, con el Código nacional de gas combustible (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1/NFPA 54 - última edición. Siga las instrucciones para la conversión a gas natural en la sección “Conversiones de gas” de este manual o las instrucciones provistas con el Juego de conversión a gas natural, Pieza número 710-0003.

La línea de suministro de gas deberá equiparse con una válvula de cierre aprobada. Esta válvula deberá estar ubicada en la misma área que el quemador y deberá estar en un lugar que permita abrirla y cerrarla con facilidad. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula es para abrir o cerrar el suministro de gas al quemador.



- A. Línea de suministro de gas
- B. Válvula de cierre en posición “abierta”
- C. Al quemador

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

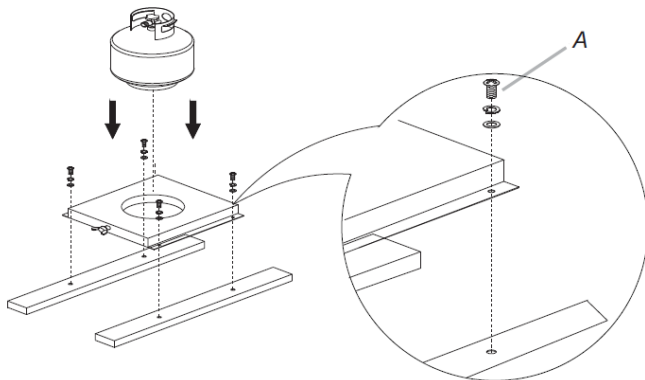
Instalación del quemador

- Desembale el quemador. Retire todos los materiales de embalaje y retire el quemador de la caja.
- Coloque el quemador en el recinto exterior, pero deje suficiente espacio en la parte posterior para conectar el suministro de gas.

Instale la bandeja del tanque de combustible de 20 lb de gas LP

La bandeja del tanque deberá asegurarse a un lugar fijo al que pueda tenerse fácil acceso y que permita conectar el ensamblaje del regulador de presión/manguera de gas al tanque de combustible de gas LP de 20 lb sin torcer ni ejercer presión en el ensamblaje del regulador de presión/manguera de gas.

1. Coloque la bandeja del tanque en un lugar que pueda ser asegurado con 4 tornillos (provistos) a través de los orificios pretaladrados.
2. Use 4 tornillos para asegurar la bandeja del tanque. La ubicación típica para un tanque de gas LP de 20 lb es dentro del recinto en el cual se pueda abrir y cerrar la llave del tanque con facilidad.



A. Cuatro tornillos de cabeza segmentada de 5/32-32 x 3/8"

NOTA: Un soporte o estante (no suministrado) que sea lo suficientemente grande como para contener un segundo depósito de combustible de gas LP de 20 libras almacenado en el área de almacenamiento debajo del quemador lateral para dorar debe montarse dentro de la isla.

Conexión del suministro de gas

NOTA: Si se va a convertir el quemador a gas natural, siga las instrucciones en la sección "Conversiones de gas".

Tanque de gas LP de 20 lb

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

Apretete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas LP, la presión del gas no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

Ejemplos de una persona calificada incluyen:

**personal de servicio del sistema de calefacción con licencia,
personal autorizado de la compañía de gas, y
personal autorizado para dar servicio.**

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

IMPORTANTE: Deberá comprarse por separado un tanque de gas LP de 20 lb.

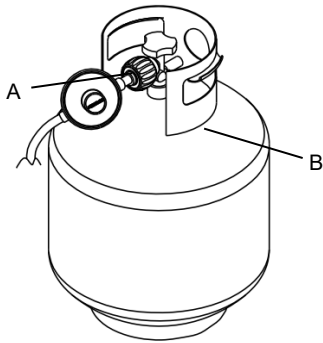
IMPORTANTE: El tanque de combustible de gas LP de 20 lb debe estar montado y asegurado.

IMPORTANTE: Deberá usarse el ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas provisto con el quemador. Hay disponible con el distribuidor de asadores para exteriores un ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas de repuesto específico para su modelo.

Para conectar el tanque de gas LP de 20 lb:

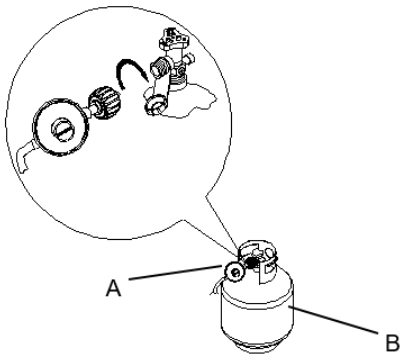
1. Revise que el tanque de gas LP de 20 lb esté en la posición de "OFF" (Apagado). Si no es así, gire la válvula hacia la derecha hasta que se detenga.
2. Verifique que la válvula del tanque de gas LP de 20 lb tenga las conexiones externas tipo 1 de rosca macho apropiadas según la norma ANSI Z21.81.
3. Verifique que las perillas de control del quemador estén en la posición de "OFF" (Apagado).
4. Quite todos los desechos e inspeccione las conexiones de la válvula, el orificio y el ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas para ver si están dañados.

NOTA: Mantenga siempre el cilindro de gas LP en una orientación de 90° (vertical) para permitir que se escape el vapor.



A. Ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas
B. Tanque de gas combustible LP de 20 lb

5. Gire con la mano el ensamblaje del regulador de presión/manguera de gas hacia la derecha para conectarlo al tanque de gas LP de 20 lb, como se muestra. Apriete solamente con la mano. El uso de una llave de tuercas podría dañar la tuerca de acoplamiento de conexión rápida.



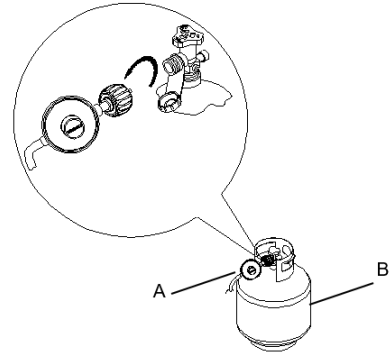
A. Ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas
B. Tanque de gas combustible LP de 20 lb

Asegúrese de que el dispositivo de conexión de la válvula del cilindro sea adecuado para el dispositivo de conexión que está sujeto a la entrada del regulador de presión.

6. Abra por completo la válvula del tanque, girándola hacia la izquierda. Espere unos minutos para que el gas fluya en la línea de gas.
7. Antes de encender el quemador, pruebe todas las conexiones aplicando con un cepillo una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Se observarán burbujas si hay fugas.
8. Si se encuentran fugas, cierre la válvula del tanque y no use el quemador. Contacte a un técnico de gas competente para hacer reparaciones.

Para desconectar el tanque de gas combustible LP de 20 lb:

1. Compruebe que las perillas de control estén en la posición "OFF" (Apagado) y la parrilla esté fría .
2. Compruebe que el depósito de combustible de gas LP de 20 lb está en la posición "OFF" (Apagado). Si no es así, gire la válvula en sentido horario hasta que se detenga .
3. Con la mano , gire el conjunto del regulador de presión de gas / manguera de la izquierda para desconectar al depósito de combustible de gas LP de 20 lb como se muestra . Aflojar a mano . El uso de una llave podría dañar la tuerca de acoplamiento rápido.



A. Ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas
B. Tanque de gas combustible LP de 20 lb

4. Coloque la tapa guardapolvo sobre la salida de la válvula del cilindro cuando no está en uso . Sólo instalar el tipo de cubierta de polvo en la salida de la válvula que se proporciona con la válvula del cilindro . Otros tipos de tapas o tapones pueden dejar escapar el gas propano .

CONVERSIÓN DE GAS

760-0024B (Propano Líquido), 770-0024B (Gas Natural) tamaño de orificio

Componentes	Propano Líquido		Gas Natural	
	Tamaño del orificio	BTU/HR	Tamaño de orificio	BTU/HR
Quegador para Dorar	1.20 mm	18,000	2.08 mm	18,000

IMPORTANTE: Las válvulas de los quemadores en esta parrilla tienen una clasificación específica de BTU. Esto significa que la cantidad de gas procedente de cada orificio es controlada para crear el BTU. Los agujeros de los orificios son perforados a diferentes tamaños para permitir la cantidad adecuada de gas fluya a través de ellos. Tenga en cuenta la tabla anterior como una referencia fácil para los diferentes tamaños de abertura de orificio para las válvulas en la parrilla.

ADVERTENCIA

Este kit de conversión debe ser instalado por una agencia de servicio calificada de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos aplicables de la autoridad competente. Si la información de estas instrucciones no se sigue exactamente, puede producirse un incendio, una explosión o la producción de monóxido de carbono que puede causar daños a la propiedad, lesiones personales o pérdida de vida. La agencia de servicio calificada es responsable de la instalación correcta de este kit. La instalación no es correcta y completa hasta que se verifique el funcionamiento del aparato convertido como se especifica en las instrucciones del fabricante suministradas con el kit.

ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

Use una línea de suministro de gas nueva "para exteriores" con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

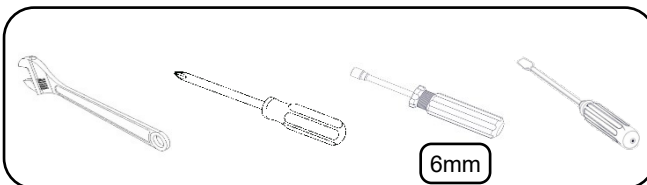
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Herramientas y piezas para la conversión de gas

Reúna todas las herramientas y piezas necesarias antes de comenzar la instalación.

Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas enlistadas aquí.

Herramientas necesarias



Piezas provistas

- Orificios de gas natural

Piezas necesarias

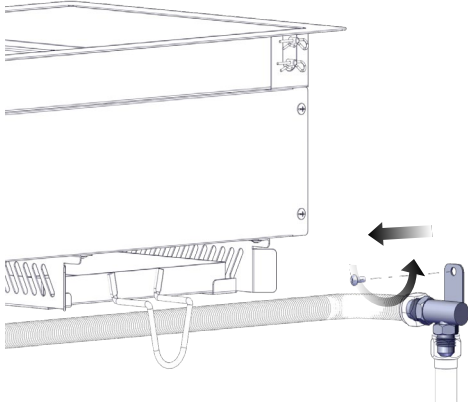
- Juego de conversión a gas natural, Pieza número 710-0003. Vea la sección "Asistencia" para hacer un pedido. El juego para la conversión incluye: **(NO INCLUIDO CON EL DISPOSITIVO)**
 - Regulador de gas natural para una columna de agua de 4" (etiquetado "Natural Gas Regulator" [Regulador de gas natural])
 - Manguera para gas natural con conector rápido de 10 pies (3,0 m)
 - Manguera reguladora de gas natural de 5,9" (150 mm)
 - Aprietatuercas de 6 mm
 - Llave de tuercas de 6 mm
 - Llave hexagonal en L

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

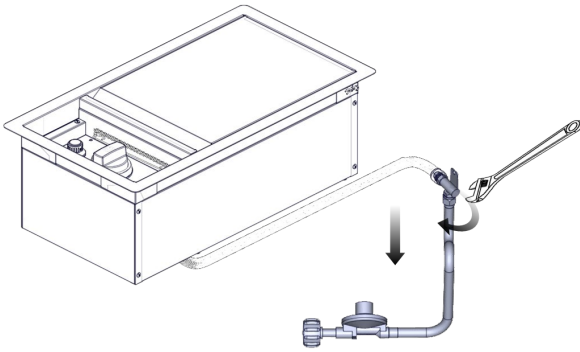
Conversión de gas LP a gas natural

Cambiar los orificios del quemador lateral para dorar y instalación del regulador

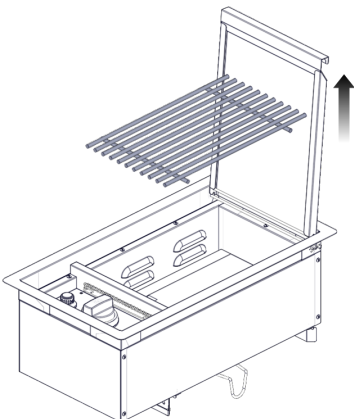
1. Antes de realizar cualquier conexión, verifique que la presión de entrada del gas natural se encuentre entre el rango permitido de 7 "W.C. / 0.25 psi y 14" W.C. / 0.5 psi. Si la presión de entrada del NG no cae dentro de este rango, comuníquese con su proveedor de gas local.
2. Cierre la válvula del suministro principal de gas.
3. Desconecte el tanque de gas LP de 20 lb (si está presente).
4. Cierre la válvula de control de quemador.
5. Utilice un destornillador para quitar el tornillo que sujeta el conector de tubo corrugado al recinto.



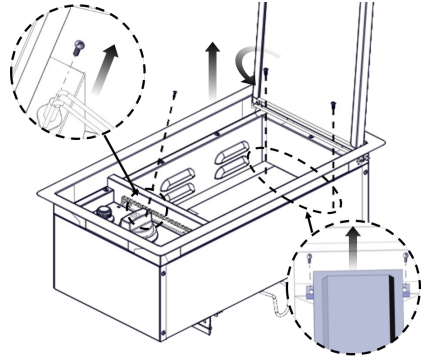
6. Utilice una llave ajustable para quitar la manguera y el regulador del conector de la tubería corrugada.



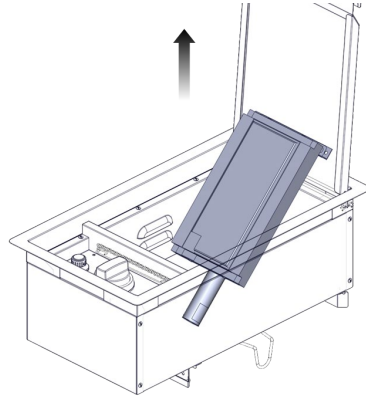
7. Retire la rejilla de cocción del quemador lateral para dorar.



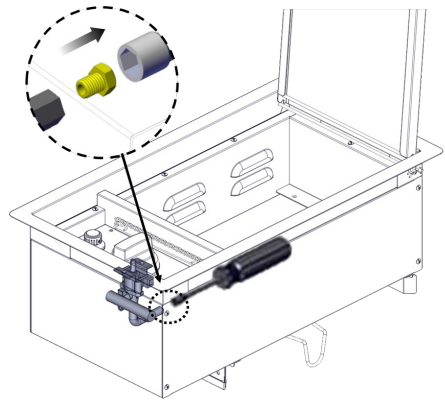
8. Utilice un destornillador para quitar el tornillo en el pasador y retire los dos tornillos de la parte trasera del quemador abrasador.



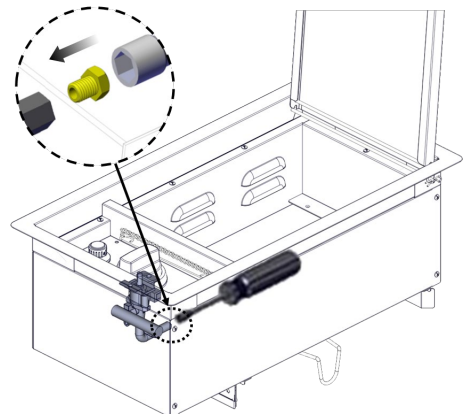
9. Levante el quemador a partir de la parte posterior, como se muestra .



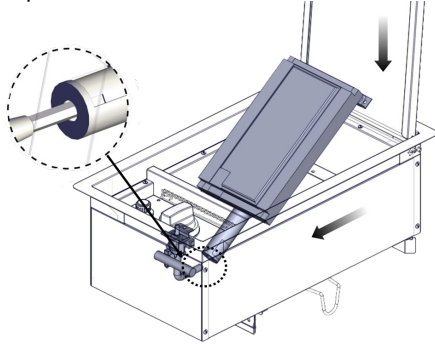
10. Use una llave de cubo de 6 mm o un aprietatuercas de 6mm para quitar el orificio.



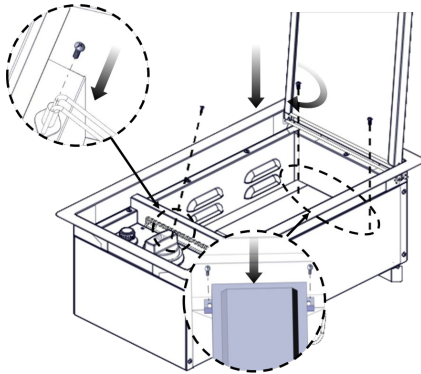
11. Reemplácelo con el orificio para gas natural.



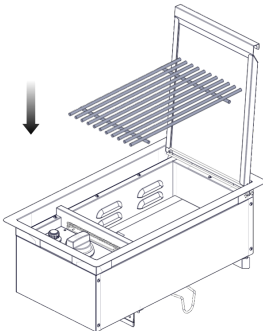
12. Vuelva a instalar la hornilla para dorar . Apriete el conector de bronce orificio del quemador para dorar y el tubo de la hornilla para dorar mediante el uso de una llave **IMPORTANTE:** Verifique que el orificio esté instalado correctamente dentro de la válvula de gas del quemador lateral para dorar.



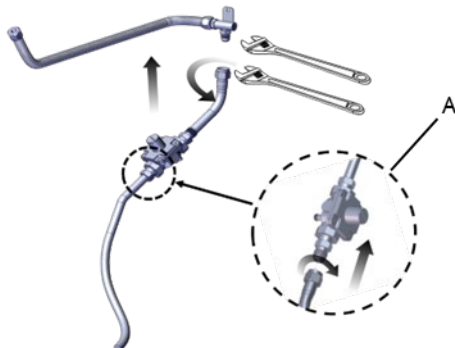
13. Vuelva a colocar los dos tornillos en la parte trasera del quemador abrasador y el tornillo en el pasador ignitor.



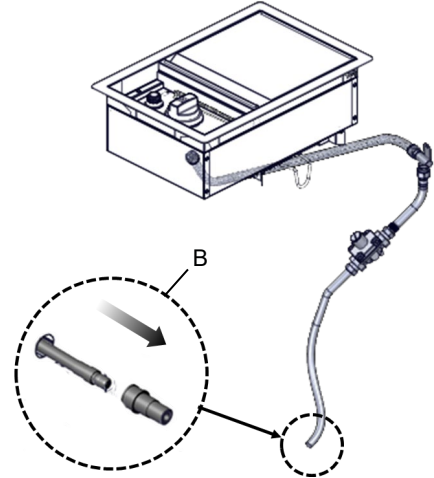
14. Reemplace la rejilla de cocción del quemador lateral para dorar.



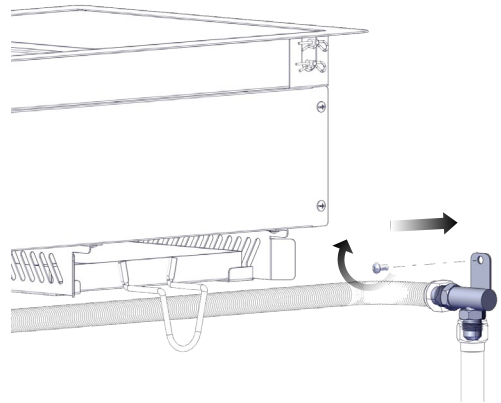
15. Utilice una llave ajustable para instalar el regulador de presión de gas natural y el tubo corrugado al conector de tubo corrugado.
16. Conecte el conector de bronce sobre un extremo de la manguera flexible de suministro de gas en PVC de 10 pies (3,0 m) al regulador de presión de gas natural.



17. Conecte el conector rápido en el otro extremo de la manguera flexible de suministro de gas flexible de PVC de 10 pies (3.0 m) al tubo de suministro de gas natural rígido (B).



18. Utilice un destornillador para instalar el tornillo para sujetar el conector corrugado a la caja.



Registre la conversión

La placa de identificación de la unidad de LP está ubicada en el lado izquierdo del gabinete de la parrilla. Después de la conversión, coloque la placa de identificación de la unidad NG lo más cerca posible de la placa de clasificación actual de la unidad LP sin cubrirla.

En la última página del Manual de uso y cuidado, escriba "Convertido a gas natural". Escriba también la fecha de la conversión y e técnico/la compañía que la efectuó.

USO DEL QUEMADOR LATÉRAL PARA DORAR

Encendido del Quemador Para Dorar

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

1. Levante completamente la cubierta.
2. Asegúrese de que la perilla de control esté en "O".
3. Encienda el suministro de gas.

Gas natural o gas LP de un suministro local

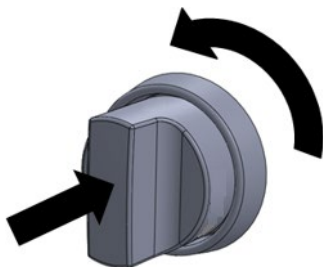
- Para los asadores de exteriores que usan una fuente de suministro de gas diferente del tanque de gas LP de 20 lb: Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela al tubo de gas.

Tanque de gas LP de 20 lb

Consulte la sección "Requisitos de suministro de gas".

- Para los asadores de exteriores que usan un tanque de gas LP de 20 lb: Abra lentamente la válvula del tanque.
NOTA: Si se activa el dispositivo de reducción de flujo, tal vez no se encienda el asador. Si el asador se enciende, las llamas estarán bajas y no calentarán de modo apropiado. Cierre la válvula del tanque, apague todas las perillas y espere 30 segundos. Después de apagar el tanque, abra la válvula del mismo lentamente y espere 5 segundos antes de encender el asador.

4. Empuje hacia dentro la perilla de control del quemador del asador hacia "🔥" (Encender), mientras continúa sosteniéndola hacia dentro. El quemador se encenderá inmediatamente. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla hacia el ajuste deseado.

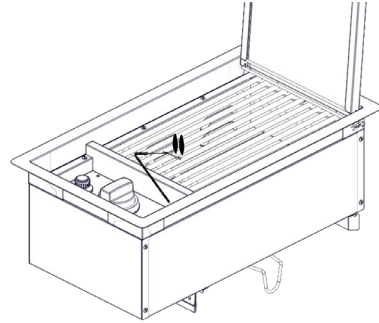


IMPORTANTE:

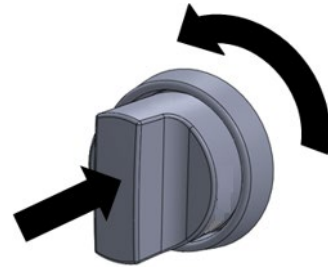
Si el quemador no se enciende de inmediato, gire la perilla del quemador hacia "O" (Apagado) y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

Encendido manual del quemador lateral

1. Abra la capota por completo.
2. Quite la extensión de encendido manual y sujete un cerillo al anillo partido.
3. Encienda el cerillo.
4. Guíe el cerillo encendido por debajo de la parrilla del quemador.



5. No se apoye sobre el quemador. Empuje la perilla del quemador hacia dentro y gírela hacia "🔥" (Encender) para el quemador que esté más cerca del cerillo encendido. El quemador se encenderá inmediatamente. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla hacia el ajuste deseado.



6. Quite el cerillo y vuelva a colocar la extensión de encendido manual sobre el panel del lado derecho.

IMPORTANTE:

Si el quemador no se enciende de inmediato, gire la perilla del quemador hacia "O" (Apagado) y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo. Si ninguno de los quemadores se enciende después de intentar encenderlos manualmente, póngase en contacto con el Centro de servicio al cliente. Vea la sección "Asistencia".

Uso del Quemador Para Dorar

Asar con calor infrarrojo genera alta calor que abrasa alimentos rapidamente. Abrasando crea cerraduras de sabores en el exterior y crea una superficie con vista y textura hermosa. El resultado es un exterior crujiente, sabroso con una tierno y jugoso dentro.

- Levante la tapa del quemador para dorar
- Compruebe que la rejilla esté en su lugar antes de usar el quemador para dorar
- Encienda el quemador para dorar y precaliente por 5 minutos
- Asegure que los alimentos estén completamente descongelados y que el exceso de grasa se recortan antes de dorar
- Coloque la comida sobre la rejilla. Dore por 1 a 2 minutos por cada lado, y luego pase la comida a la área principal de la parrilla para terminar de cocinar al punto deseado.
- Apague el quemador para dorar y deje enfriar antes de cerrar la tapa

CUIDADO DEL QUEMADOR LATÉRAL PARA DORAR

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el quemador esté frío. Siempre siga las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza.

Para una limpieza de rutina, lávelo con agua y jabón, usando un paño suave o una esponja. Enjuague con agua limpia y seque enseguida con un paño suave sin pelusa, para evitar manchas y rayas.

No use estopa de acero para limpiar el quemador lateral para dorar, ya que rayará la superficie.

Para evitar daños al acabado, use la cubierta lateral del quemador.

ACERO INOXIDABLE

IMPORTANTE: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, crema para pulir la superficie de cocción, estopa de acero, paños ásperos ni toallas de papel.

Los productos de limpieza no deben tener cloro. Pueden ocurrir daños.

Los derrames de alimentos deberán limpiarse tan pronto como se enfríe todo el quemador.

Los derrames pueden ocasionar una decoloración permanente.

Método de limpieza:

- Frote en la dirección de la veta para evitar rayar o dañar la superficie.
- Limpiador de acero inoxidable.
- Detergente líquido o producto de limpieza general
- Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.
- Vinagre para quitar manchas de agua dura.
- Limpiador de vidrios para quitar las huellas digitales.

EXTERIOR

Debido a su calidad, este material resiste la mayoría de las manchas y las picaduras, siempre y cuando se mantenga la superficie limpia, pulida y cubierta.

Método de limpieza:

- Aplique pulidor de acero inoxidable a todas las áreas que no sean de cocción antes de usarlas por primera vez. Vuelva a aplicarlo después de cada limpieza para evitar daños permanentes en la superficie.
- A la limpieza deberá seguirle siempre un enjuague con agua tibia limpia.
- Seque la superficie por completo con un paño suave.
- Para las manchas rebeldes o la grasa adherida, use un desengrasante comercial diseñado para acero inoxidable.

INTERIOR

Se espera que se decolore el acero inoxidable en estas partes, debido al calor intenso de los quemadores. Frote siempre en la dirección de la veta. A la limpieza deberá seguirle siempre un enjuague con agua tibia limpia.

Método de limpieza:

- Detergente líquido o producto de limpieza general.
- Enjuague con agua limpia y seque por completo con un paño suave que no deje pelusa.

- Puede usarse una esponja resistente para fregar con productos de limpieza suaves.
- Para las áreas pequeñas y difíciles de limpiar, use un desengrasante comercial poderoso diseñado para acero inoxidable.

MANGUITOS Y GRADOS DEL QUEMADOR LATÉRAL PARA DORAR

Método de limpieza:

- Limpie con un cepillo de cerdas de latón.
- Lavar la rejilla con detergente suave, agua tibia y desengrasante.
- Enjuague con agua limpia y séquela con un paño suave que no deje pelusa.
- Limpiador de acero inoxidable.

LA COPA PARA GRASA

IMPORTANTE: La copa para grasa deberá sacarse solamente cuando el asador esté completamente frío. La copa de goteo de ancho completo recoge la grasa y las partículas de alimentos que caen a través del asador. Limpíala a menudo para evitar que se acumule la grasa.

Método de limpieza:

- Saque la copa y colóquela sobre una superficie plana.
- Limpie el exceso de grasa con toallas de papel.
- Detergente suave y agua tibia. Enjuáguela y séquela bien.
- Vuelva a colocar la copa para grasa.

PERILLAS Y ÁREA DE REBORDE ALREDEDOR DE LAS MISMAS

IMPORTANTE: Para evitar daños en las perillas o en el área de reborde alrededor de las mismas, no use estopa de acero, productos de limpieza abrasivos ni limpiador de horno. No remoje las perillas.

Método de limpieza:

- Detergente suave, paño suave y agua tibia.
- Enjuague y seque.

ILUSTRACIONES DEL PANEL DE CONTROL

IMPORTANTE: Para evitar daños en las ilustraciones del panel de control, no use estopa de acero, productos de limpieza abrasivos ni limpiador de horno. No rocíe el limpiador directamente sobre el panel.

Método de limpieza:

- Limpie suavemente alrededor de las etiquetas del quemador, ya que si refriega se puede borrar lo que está impreso.
- Detergente suave, paño suave y agua tibia.
- Enjuague y seque.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Nada funcionará

- **¿Está la válvula de cierre del gas principal o regulador en la posición de apagado?**
Consulte las Instrucciones de instalación.
- **¿Está el quemador lateral conectado correctamente al suministro de gas?**
Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o vea las Instrucciones de instalación.

Calor bajo

Gas L.P.:

Para los asadores para exteriores que usan un tanque de combustible para gas LP de 20 lb, abra despacio la válvula del tanque.

NOTA: Si se activa el dispositivo de reducción de flujo, tal vez no se encienda el asador. Si el asador se enciende, las llamas estarán bajas y no calentarán de modo apropiado.

1. Cierre la válvula del tanque, apague todas las perillas y espere 30 segundos.
2. Después de apagar el tanque, abra la válvula del mismo lentamente y espere 5 segundos antes de encenderlo.
3. Encender el quemador. Vea la sección "Encendido del Quemador Latéral".

Gas natural:

La presión de gas se ve afectada por el tamaño y la longitud de la línea de gas desde la casa hasta el asador. Póngase en contacto con un técnico competente de gas para proveer el suministro de gas natural en el lugar seleccionado para el asador, de acuerdo con el Código nacional de gas combustible (National Fuel Gas Code) ANSI Z223.1/NFPA54 – última edición, y los códigos locales.

ASISTENCIA

Antes de solicitar ayuda, por favor consulte la sección "Solución de problemas". Si considera que aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Quando llame, tenga a mano la fecha de compra y el número completo del modelo y de la serie de su electrodoméstico. Esta información nos ayudará a atender mejor a su pedido.

Si necesita piezas de repuesto

Si tiene preguntas o necesita pedir piezas de repuesto, contacte a Servicio al cliente al **1-877-557-7473**

Dirija toda la correspondencia a:

Nexgrill Industries, Inc.

14050 Laurelwood Pl, Chino, CA 91710

Por favor incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

Accesorios

Juego para la conversión a gas natural

Pida la pieza número 710-0003A

Spire Parrilla de gas empotrable de energía dual de 5 quemadores

Pida la pieza número 740-0788P

Spire Parrilla de gas empotrable de energía dual de 6 quemadores

Pida la pieza número 740-0781P

Kit de manguera de componentes integrados quemador lateral/quemador lateral para dorar con regulador de alta capacidad

Pida la pieza número 711-0007A

Doble cajones (20" de altura) para gabinete de isla construida

Pida la pieza número 780-0016B

Doble cajones (15" de altura) para gabinete de isla construida

Pida la pieza número 780-0017A

Doble puerta de acceso para gabinete de isla construida

Pida la pieza número 780-0018B

Puerta de acceso para gabinete de isla construida

Pida la pieza número 780-0019A

GARANTÍA LIMITADA (Modelo N° 760/770-0024B)

Nexgrill garantiza solamente al consumidor-comprador original de este producto (Modelo N° 760/770-0024B) que el mismo estará libre de defectos en los materiales y la mano de obra después del ensamblaje correcto y bajo uso normal y razonable en el hogar, durante los períodos indicados a continuación, a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho de exigir evidencia fotográfica del daño o la devolución de las piezas defectuosas con los gastos por envío y/o flete prepagados por el consumidor, para su revisión y examen.

El quemador: Garantía LIMITADA de 1 año contra perforaciones

Piezas de acero inoxidable: Garantía LIMITADA de 3 años contra perforaciones; no cubre problemas estéticos tales como corrosión en la superficie, rayones ni óxido.

Todas las otras piezas: Garantía LIMITADA de 1 año (incluye, pero sin limitación, válvulas, panel de control, encendedor, regulador, mangueras); no cubre desportilladuras, corrosión en la superficie agrietada, rayones ni óxido.

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

EL FABRICANTE NO PAGARÁ POR LOS SIGUIENTES ARTÍCULOS:

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

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

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

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

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones o exclusiones indicadas anteriormente pueden no aplicarse en su caso; esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos según se indica en la presente. Los derechos pueden variar dependiendo de donde reside.

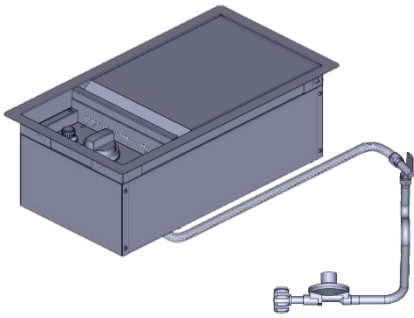
Si usted desea llevar a cabo una acción por cualquier obligación bajo esta garantía limitada, deberá escribir a:

**Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710**

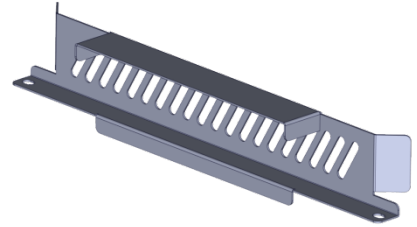
Toda la información relativa a devoluciones, pedidos de piezas, preguntas generales y asistencia con problemas de funcionamiento por parte del consumidor, podrá obtenerse llamando al 1-877-557-7473.

Package Parts List
Lista de contenido del paquete
Liste des pièces de l'emballage

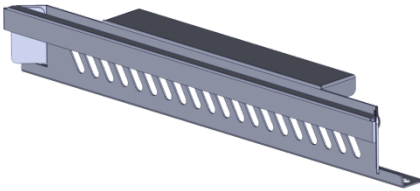
1



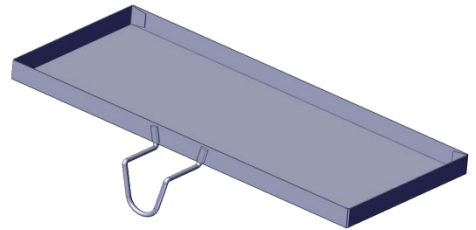
2



3



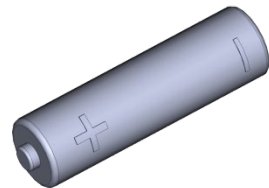
4



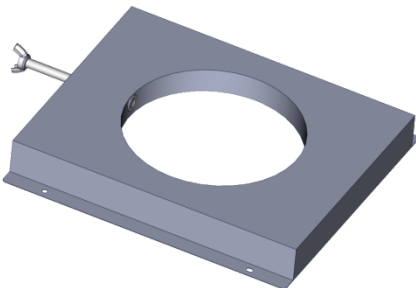
5



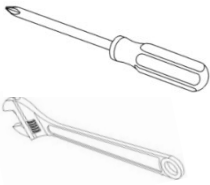
6





7




Tools Needed / Herramientas necesarias / Outillage Requis



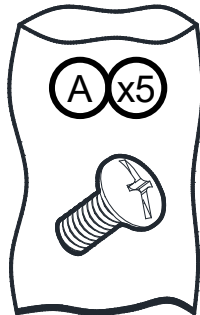
 Some parts come with Screws pre-installed. Loosen and tighten for final assembly.

 Algunas partes vienen con los tornillos pre instalados. Afloje y apriete para el ensamble final.

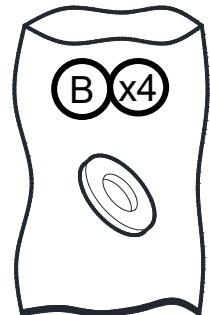
 Certaines pièces sont livrées avec les vis pré-installées. Desserrez et resserrez pour l'assemblage final.

Hardware package list / Lista de piezas / Liste de pièces

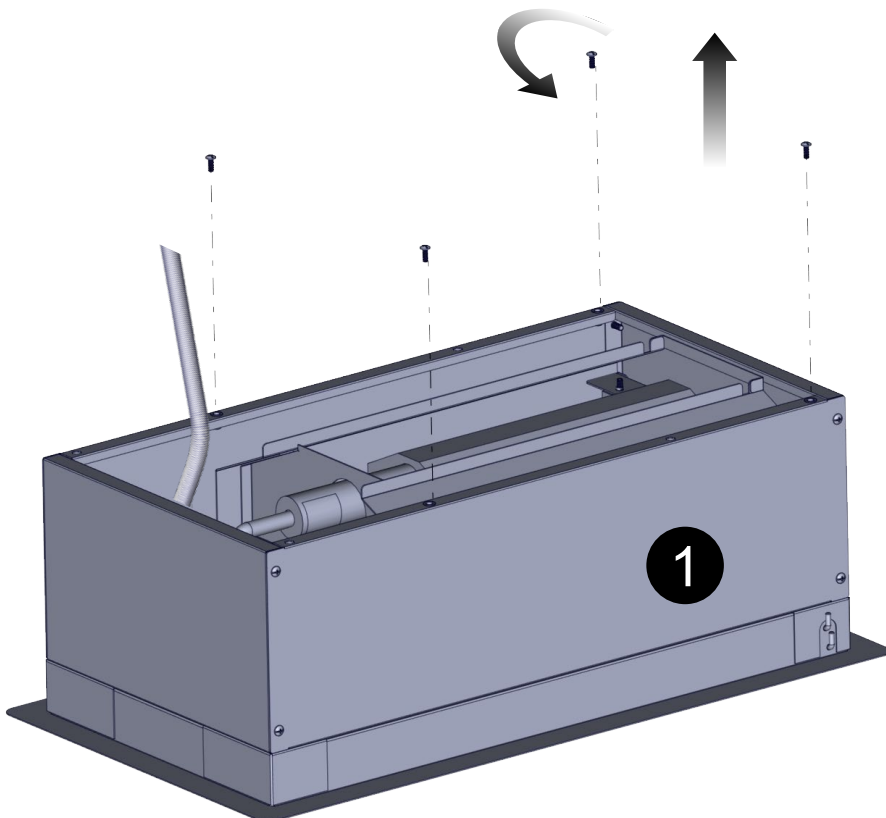
Truss Head Screw
Tornillo de cabeza de armadura
Vis à tête bombée
5/32 - 32 x 3/8"



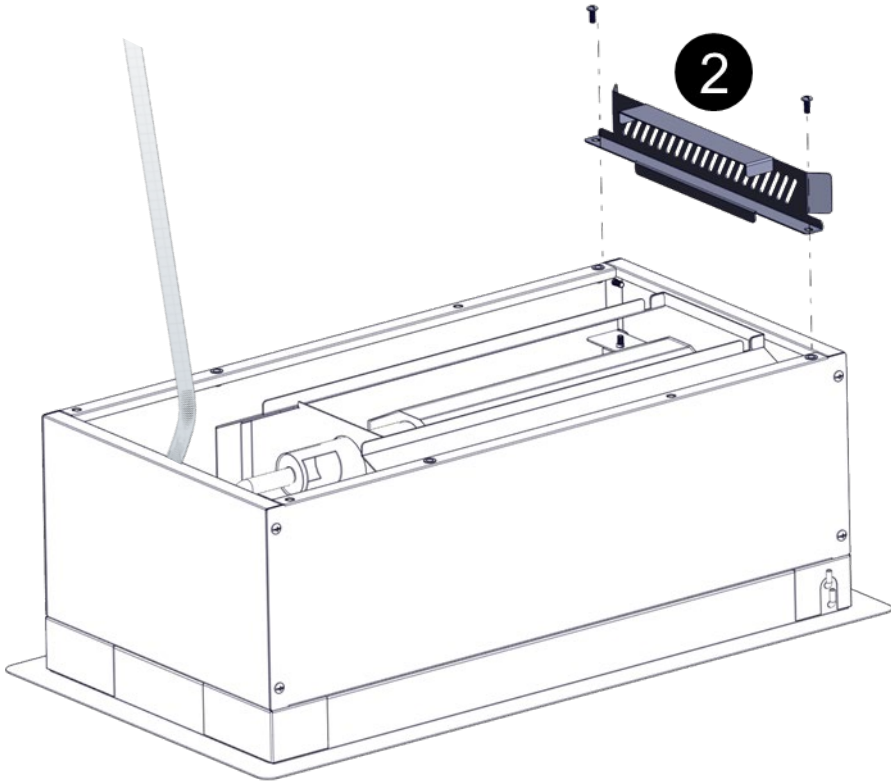
Flat Washer
Arandela plana
Rondelle plate
5/32"



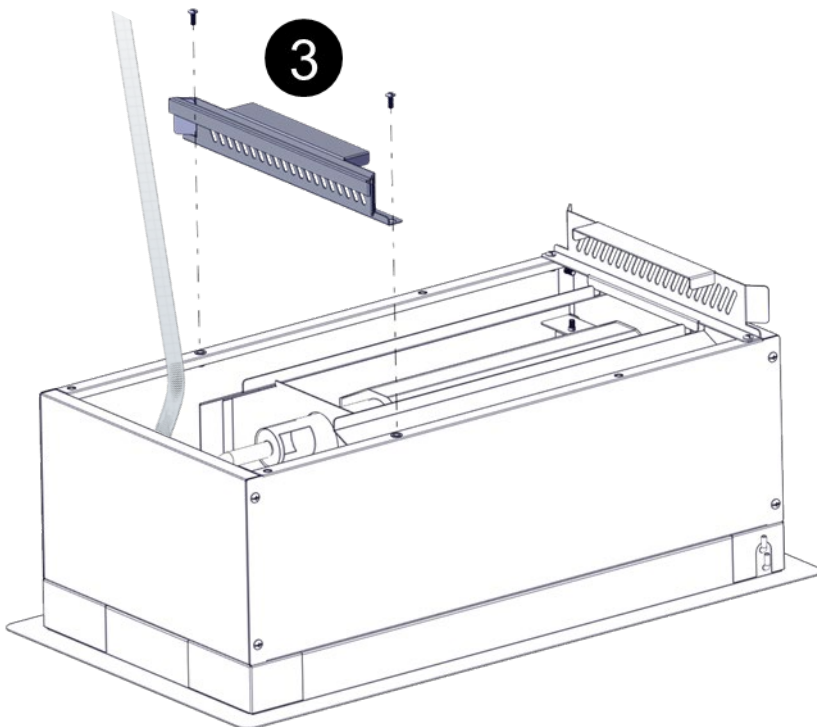
1.



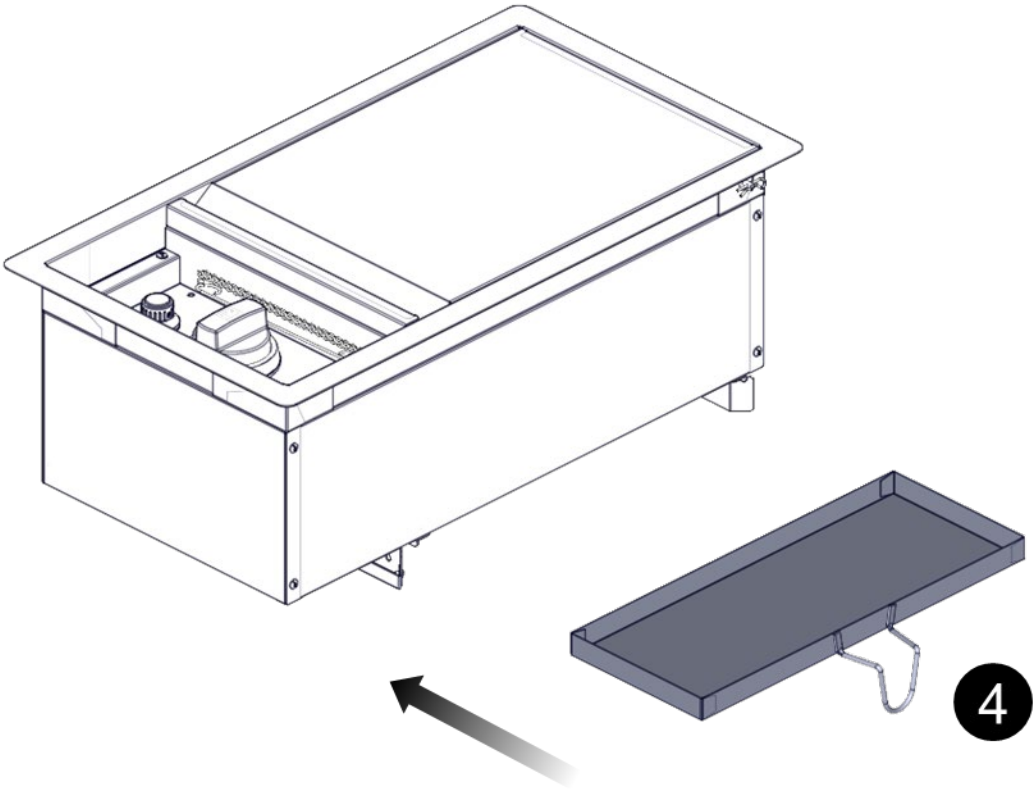
2.



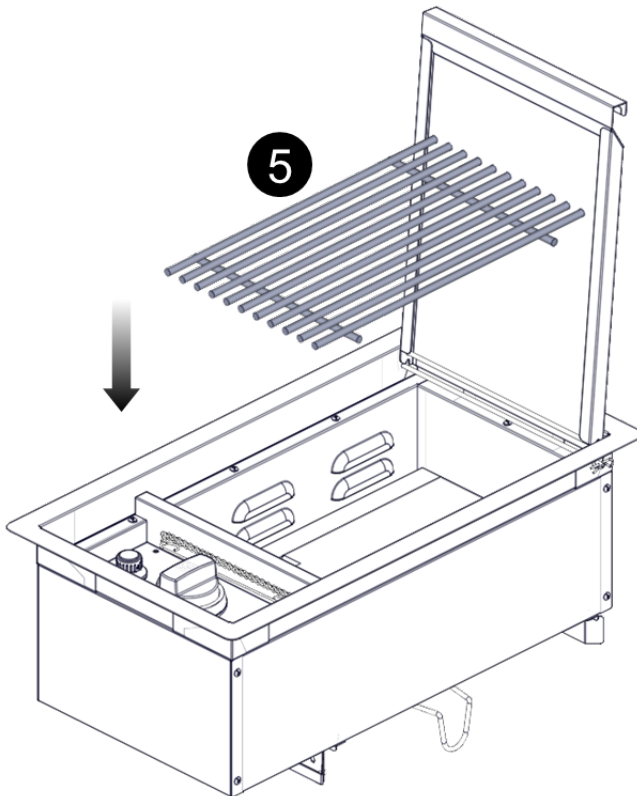
3.



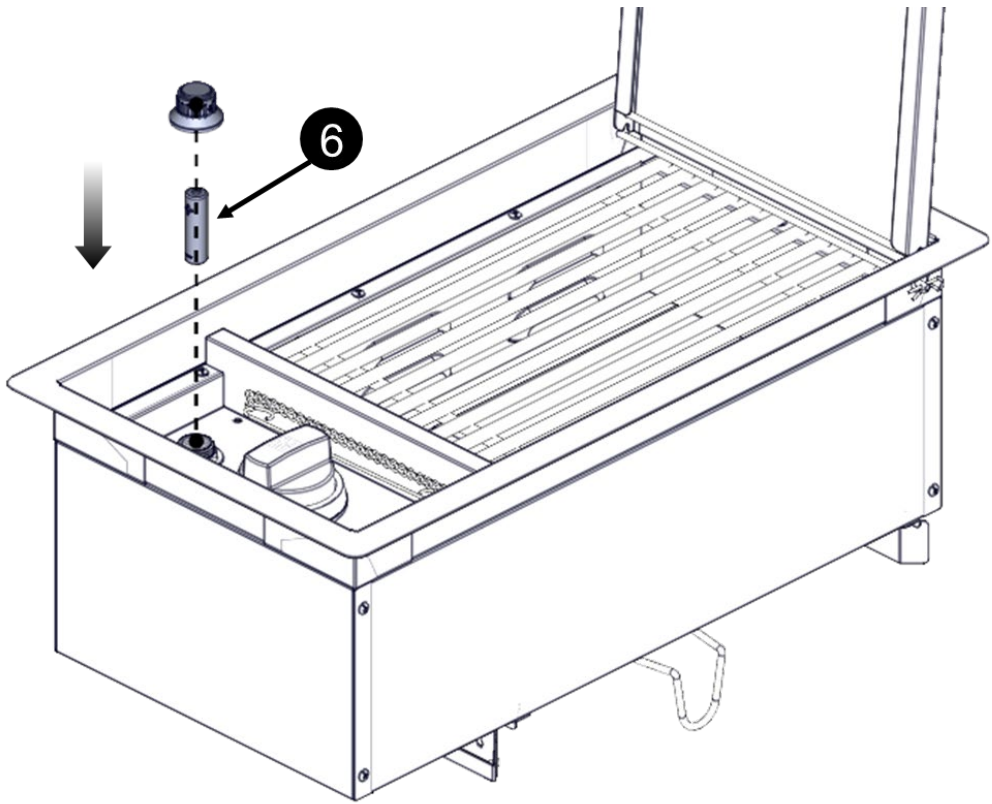
4.



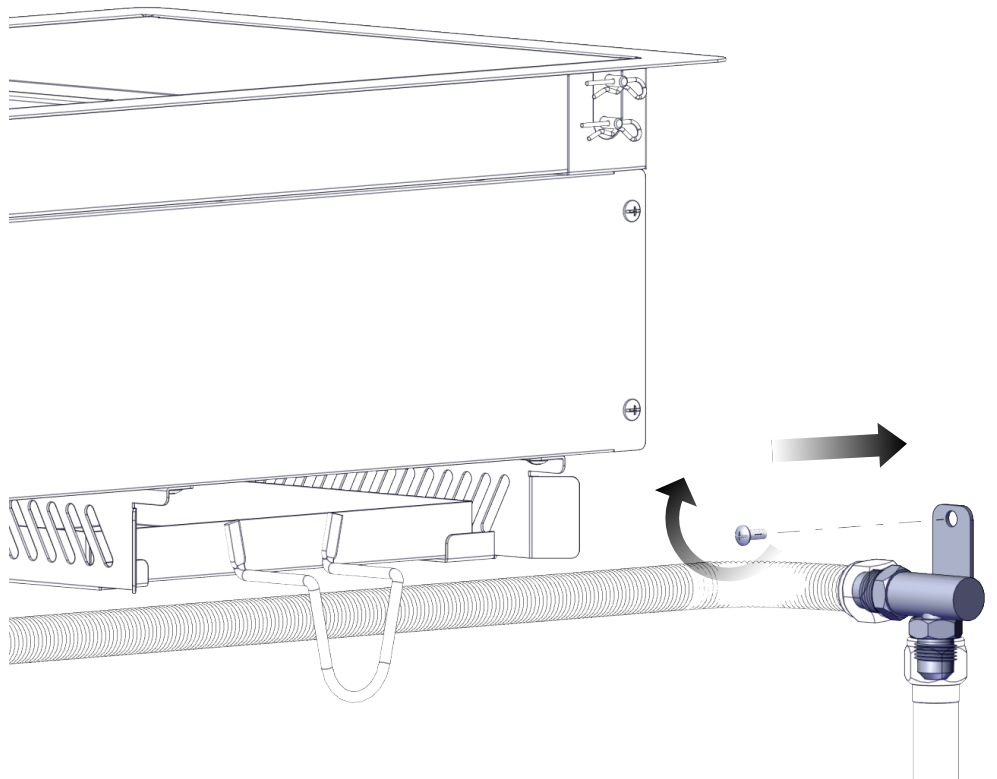
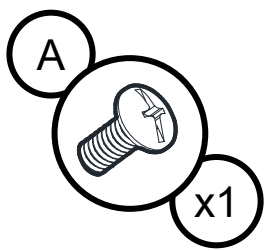
5.



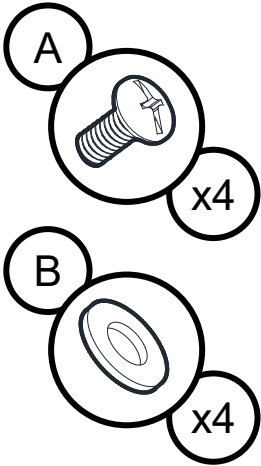
6.



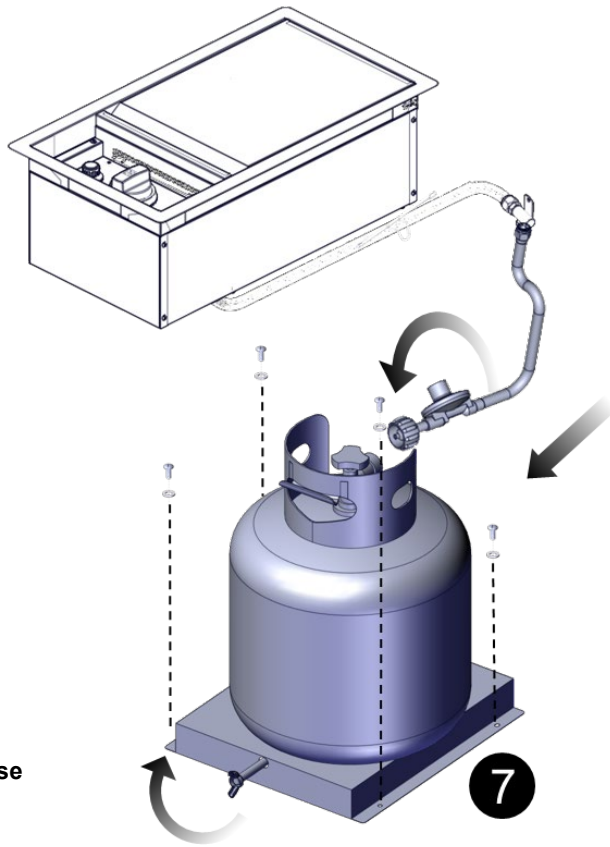
7.



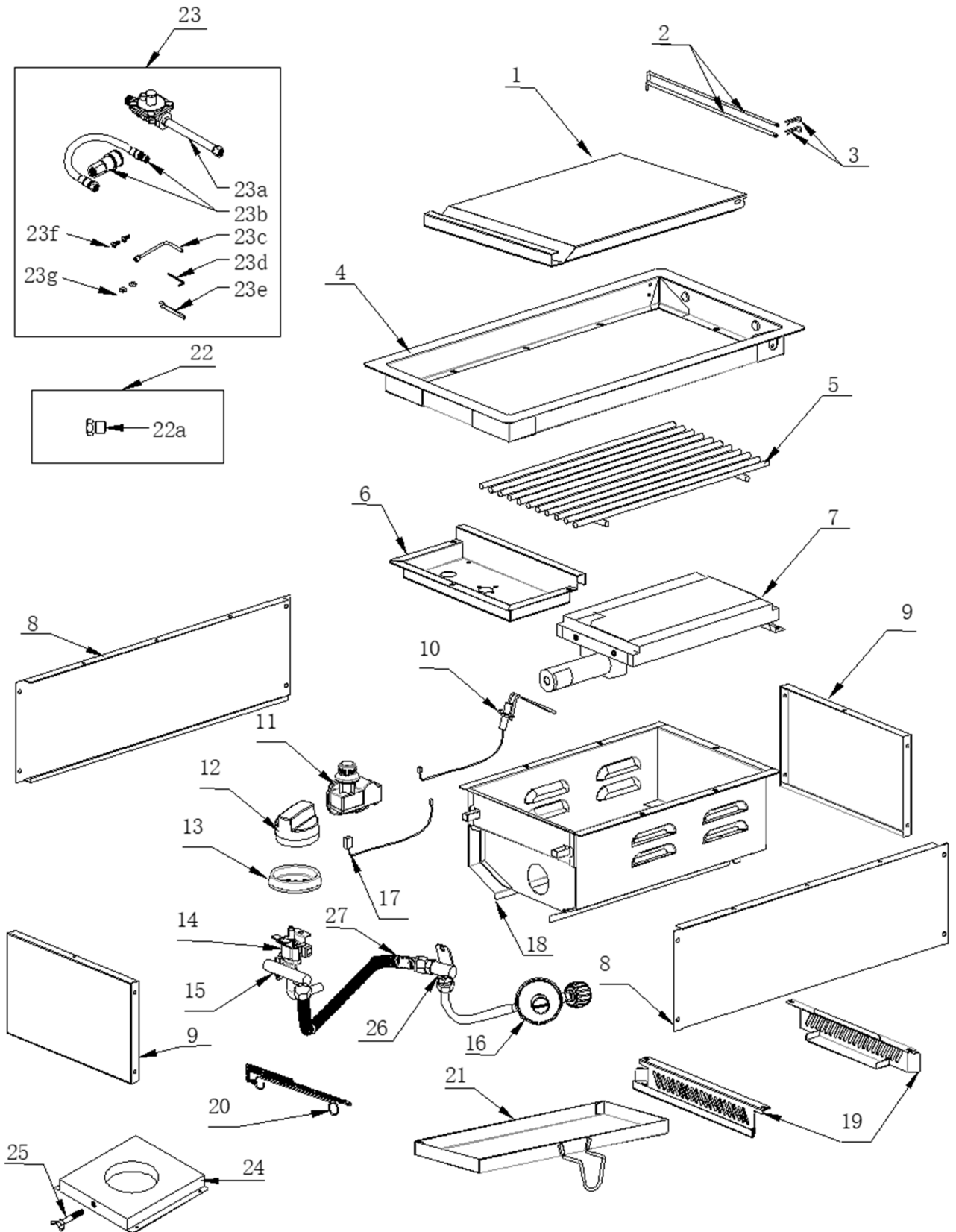
8.



Propane tank is not included
La bonbonne de propane n'est pas incluse
El tanque de propano no está incluido



Replacement Parts see Page 64
 Pieces de rechange voir Page 65
 Piezas de Repuesto ver Pagina 66



Parts List

No.	Part (Description)	QTY	No.	Part (Description)	QTY
1	Searing side burner lid	1	21	Grease tray	1
2	Searing side burner lid hinge rod	2	22	NG orifice pack	1
3	Searing side burner lid hinge rod pin	2	22a	Searing side burner NG orifice	1
4	Searing side burner frame	1	23	NG conversion kit	Sold separately as set
5	Searing side burner cooking grid	1	23a	NG regulator assembly	Sold separately with #23
6	Front baffle	1	23b	NG gas hose with quick connector assembly	
7	Searing side burner	1	23c	6 mm nut driver	
8	Side panel right & side panel left	2	23d	Hex wrench	
9	Front panel & rear panel	2	23e	6 mm wrench	
10	Searing side burner igniter pin	1	23f	Truss head screw with lock	
11	Electronic igniter module	1	23g	Flat washer	
12	Control knob	1	24	Tank tray	1
13	Bezel	1	25	Tank tray bolt	1
14	Searing side burner gas valve	1	26	Corrugated pipe connector	1
15	Searing side burner manifold	1	27	5/8" corrugated tube	1
16	LP regulator with hose	1		Manual	1
17	Igniter junction wire	1		Hardware Pack	1
18	Searing side burner bowl assembly	1			
19	Grease tray bracket	2			
20	Lighting rod	1			

Liste des pièces

N°	Pièce (description)	QTÉ	N°	Pièce (description)	QTÉ
1	Le couvercle du brûleur latéral de flambage	1	21	Réceptacle à graisse	1
2	Tige charnière du brûleur latéral de flambage	2	22	Garniture pour orifice de gaz naturel	2
3	Goupille de tige de charnière du couvercle du brûleur latéral de flambage	2	22a	Orifice pour gaz naturel du brûleur latéral de flambage	1
4	Le châssis du brûleur latéral de flambage	1	23	NG conversion kit	Vendu séparément comme ensemble
5	La grille de cuisson du brûleur latéral de flambage	1	23a	Assemblage du régulateur GN	Vendu séparément comme ensemble avec réf. 23
6	Chicane avant	1	23b	Tuyau de gaz naturel avec connecteur à branchement rapide	
7	Brûleur latéral de flambage	1	23c	Tourne-écrou 6 mm	
8	Panneau latéral droit et côté gauche	2	23d	Clé hexagonale (vendue séparément)	
9	Panneau avant et panneau arrière	2	23e	Clé 6 mm	
10	Fil d'allumage du brûleur latéral de flambage	1	23f	Vis cruciforme avec rondelle de blocage	
11	Module pour allumage électronique	1	23g	Rondelle plate	
12	Bouton de commande	1	24	Plateau réservoir	4
13	Collerette	1	25	Visser le plateau du réservoir	1
14	Robinet de gaz du brûleur latéral de flambage	1	26	Connecteur de tuyau ondulé	1
15	Collecteur du brûleur latéral de flambage	1	27	5/8" tube ondulé	1
16	LP régulateur avec tuyau	1		Manuel	1
17	Fil de jonction pour allumage	1		Pack matériel	1
18	Ensemble bol du brûleur latéral de flambage	1			
19	Graisse support de tasse	2			
20	Bâtonnet d'allumage	1			

Lista de partes

No.	Pieza (Descripción)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	CANT.
1	Tapa del quemador lateral para dorar	1	21	Caja para grasa	1
2	Varilla de bisagra de la tapa del quemador lateral para dorar	2	22	Paquete de orificios para gas natural	1
3	Tapa de pasador de articulación de la varadel quemador lateral para dorar	2	22a	Orificio para gas natural del quemador lateral para dorar	1
4	La estructura del quemador lateral para dorar	1	23	Kit de conversión NG	Se vende por separado como conjunto
5	Rejilla de cocción del quemador lateral para dorar	1	23a	Montaje del regulador NG	Se vende por separado como conjunto con n° 23
6	Compuerta delantera	1	23b	Manguera de gas NG con montaje rápido de conector	
7	Quemador lateral para dorar	1	23c	Botaperno de 6 mm	
8	Panel lateral derecho y panel lateral izquierdo	2	23d	Llave hexagonal (se vende por separado)	
9	Panel frontal y panel posterior	2	23e	Llave inglesa de 6 mm	
10	Cable del encendedor del quemador lateral para dorar	1	23f	Tornillo de cabeza ovalada con la arandela de seguridad	
11	Módulo del encendedor electrónico	1	23g	Arandela plana	
12	Perilla de control	1	24	Bandeja del tanque	1
13	Bisel	1	25	Perno de la bandeja del tanque	1
14	Quemador lateral para dorar de gas de la válvula	1	26	Conector de tubo corrugado	1
15	Colector del quemador lateral para dorar	1	27	5/8" tubo corrugado	1
16	El regulador LP con la manguera	1		Manual	1
17	Cable de empalme del encendedor	1		Paquete de hardware	1
18	El conjunto del vaso del quemador lateral para dorar	1			
19	Soporte de recipiente para la grasa	2			
20	Varilla de encendido	1			

Limited warranty provided by manufacturer
Garantie limitée fournie par le fabricant
Garantía limitada proporcionada por el fabricante

760/770-0024B

© 2023 Spire

All rights reserved.

Tous droits réservés.

Todos los derechos reservados.

03/22

Printed in China

Imprimé en Chine

Impreso en China