

---

# OUTDOOR COOKING – GRILL

## NATURAL GAS TO LP GAS CONVERSION INSTRUCTIONS

### 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.

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:

**Installer:** Leave installation instructions with the homeowner.

**Homeowner:** Keep installation instructions for future reference.

### IMPORTANT :

**Installateur :** Remettre les instructions d'installation au propriétaire.

**Propriétaire :** Conserver les instructions d'installation pour référence ultérieure.

---

## TABLE OF CONTENTS

|                                                  |          |                                                  |          |
|--------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------|----------|
| <b>CONVERSION REQUIREMENTS .....</b>             | <b>2</b> | <b>CONVERSION TO 20 lb LP GAS FUEL TANK.....</b> | <b>3</b> |
| Tools and Parts .....                            | 2        | Install LP Gas Hose and Regulator Assembly ..... | 3        |
| <b>CONVERSION TO A LOCAL LP GAS SUPPLY .....</b> | <b>2</b> | Install 20 lb LP Gas Fuel Tank Tray .....        | 4        |
| Convert Regulator for LP Gas.....                | 2        | Change Burner Valve Orifices .....               | 5        |
| Change Burner Valve Orifices .....               | 5        | Make Grill Connections.....                      | 7        |
| Make Grill Connections.....                      | 7        | Check and Adjust the Burners .....               | 7        |
| Check and Adjust the Burners.....                | 7        | Replace Parts and Record Conversion .....        | 8        |
| Replace Parts and Record Conversion .....        | 8        |                                                  |          |

# CONVERSION REQUIREMENTS

## Tools and Parts

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

### Tools needed

- Phillips screwdriver
- Pipe wrench
- Adjustable wrench
- 6 mm socket and wrench or 6 mm nut driver
- 10 mm wrench
- Deep 10 mm socket and wrench or 10 mm nut driver
- Thin flat-blade screwdriver
- Pliers
- Pipe thread sealant certified for LP Gas

### Parts supplied

- 4 - 1.35 mm drill size orifices - Main burners/Infrared Sear Burner
- 2 - 1.15 mm drill size orifices - Side burners
- 2 - 0.94 mm drill size orifices - Model with dual Infrared Rotisserie burner 10K

- 1.15 mm drill size orifice - Model with single Infrared Rotisserie burner 15K
- Brass elbow and extension pipe
- LP gas hose and regulator assembly - 11" WC - 2 stage
- CSA approved gas flex tubing
- LP tank tray assembly
- Mounting bracket and brass connector assembly
  - 2 - SST 1/4"-20 screws
  - 2 - SST 1/4" lock washers
  - 2 - SST 1/4" flat washers

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

Depending on the KitchenAid grill model you have purchased and the number of burners provided, there may be extra parts left after conversion. The kit is designed to cover all sizes of grill models.

This kit is designed for use from sea level up to 2000 ft elevation. For higher elevations contact KitchenAid at **1-800-422-1230** in the U.S.A. or call **1-800-607-6777** in Canada.

## CONVERSION TO A LOCAL LP GAS SUPPLY

### ⚠ 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 11" (28 cm) water column.

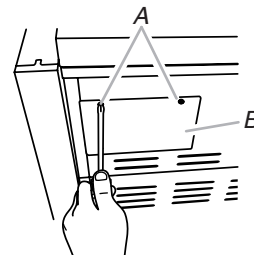
Examples of a qualified person include:

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

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

### Convert Regulator for LP Gas

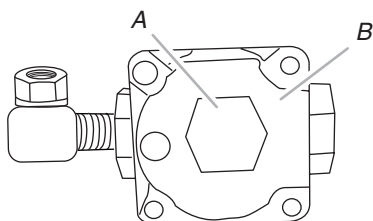
1. Turn off the main gas supply valve.
2. Unplug grill or disconnect power.
3. Turn off all burner control valves.
4. Remove rear cover and 2 screws.



A. Two screws  
B. Rear cover

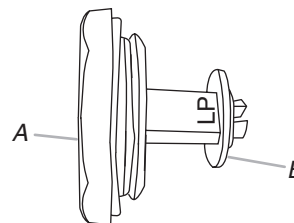
5. Disconnect Natural gas supply from convertible regulator and cap off supply end (if present).

6. To set the appliance regulator for LP gas, use adjustable wrench to remove the brass cap on the convertible regulator.



A. Brass cap  
B. Convertible regulator

7. Examine the stem on the brass cap. The letters "NAT" should be showing on the end of the plastic stem farthest from the brass cap.



A. Brass cap  
B. Plastic stem

8. Remove stem from cap, turn it over and snap stem back into the cap so the letters "LP" are at the end of the stem farthest away from the brass cap.

9. Use adjustable wrench to reinstall cap onto regulator.
10. Go to "Change Burner Valve Orifices" section.

## CONVERSION TO 20 lb LP GAS FUEL TANK

### ⚠ 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 11" (28 cm) water column.

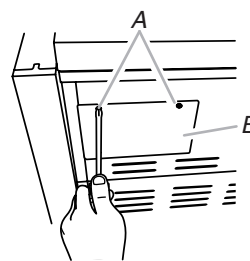
Examples of a qualified person include:

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

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

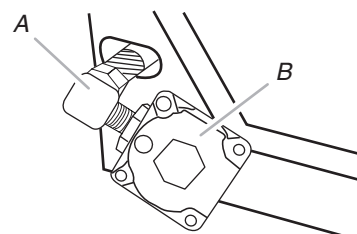
### Install LP Gas Hose and Regulator Assembly

1. Turn off the main gas supply valve.
2. Unplug grill or disconnect power.
3. Turn off all burner control valves.
4. Remove rear cover and 2 screws.



A. Two screws  
B. Rear cover

5. Disconnect Natural gas supply from convertible regulator and cap off supply end (if present).
6. Use adjustable wrench to remove convertible regulator and brass elbow from manifold.



A. Brass elbow  
B. Convertible regulator

### ⚠ WARNING



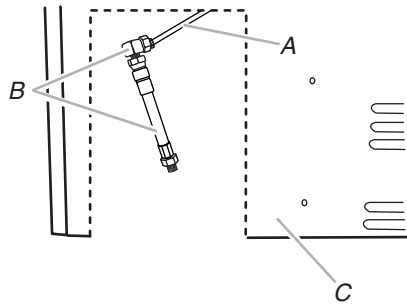
#### Explosion Hazard

Do not store fuel tank in a garage or indoors.

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

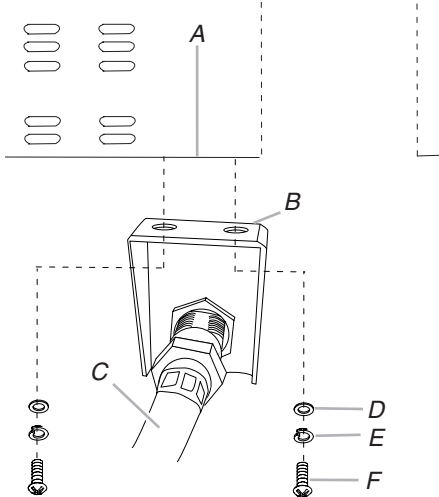
Failure to follow these instructions can result in death, explosion, or fire.

7. Use adjustable wrench to attach brass elbow and extension pipe (supplied) to the manifold. Use adjustable wrench to securely tighten.



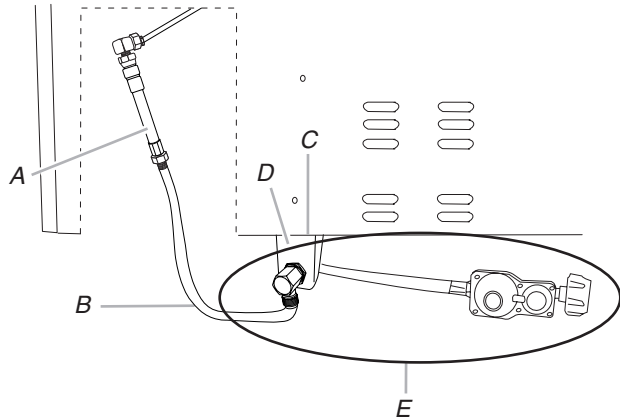
A. Manifold  
B. Brass elbow and extension pipe  
C. Rear of grill

8. Use Phillips screwdriver to mount the bracket with pre-assembled LP gas hose and regulator assembly (supplied) to the rear flange of the grill frame with the 2 screws, flat washers, and lock washers (supplied).



A. Rear flange of grill  
B. Mounting bracket  
C. LP gas hose and regulator assembly  
D. Flat washer  
E. Lock washer  
F. Screw

9. Connect CSA approved gas flex tubing (supplied) to extension pipe and LP gas hose and regulator assembly. Securely tighten with adjustable wrench.

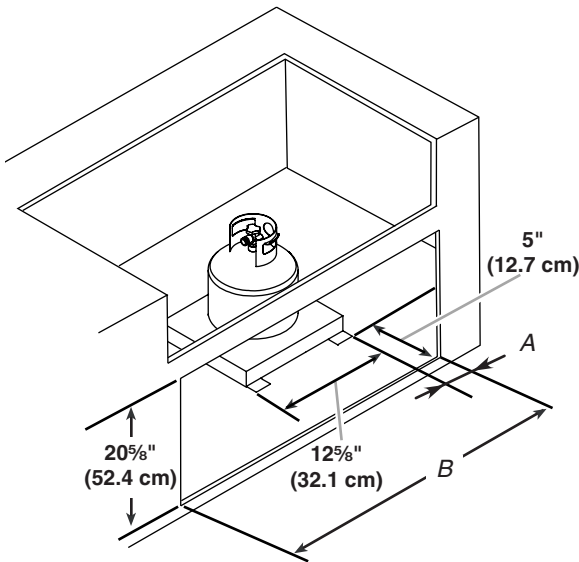


A. Extension pipe  
B. CSA approved gas flex tubing  
C. Rear flange of grill  
D. Mounting bracket  
E. LP gas hose and regulator assembly

10. Securely tighten all gas connections with adjustable wrench.

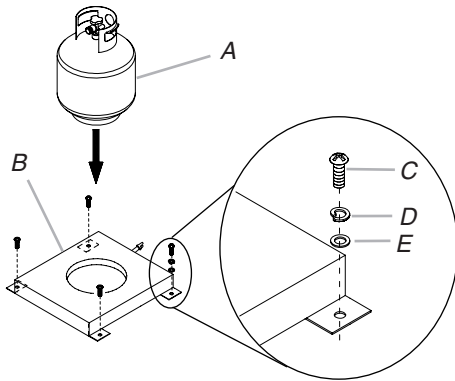
## Install 20 lb LP Gas Fuel Tank Tray

1. Position the LP tank tray in the island and determine the dimensions for your grill size.



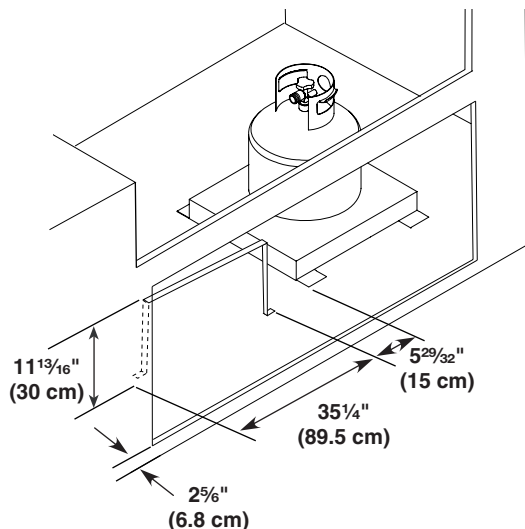
| Built-In Grill Size | Dimension A       | Dimension B        |
|---------------------|-------------------|--------------------|
| 27" (68.6 cm)       | 8" (20.3 cm)      | 25 1/8" (63.8 cm)  |
| 36" (91.4 cm)       | 12 1/2" (31.8 cm) | 34 1/8" (86.7 cm)  |
| 48" (121.9 cm)      | 6 1/2" (16.5 cm)  | 46 1/8" (117.2 cm) |

2. Install the 20 lb LP gas tank tray using 4 screws (not supplied) to the base or floor of the island. Depending on island material, use proper type and size of screw to mount the tank tray to the island base.



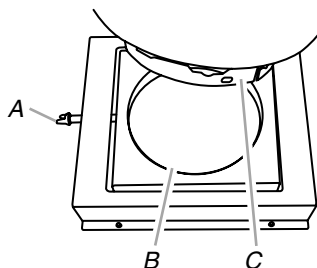
A. 20 lb LP gas fuel tank  
B. LP tank tray  
C. Screw  
(Use proper screw for island material.)  
D. Lock washer  
E. Flat washer

**NOTE:** A bracket or shelf (not supplied) must be installed inside the island. This bracket or shelf must be mounted in such a way that a second LP tank cannot be stored in the area under the grill. Bracket dimensions are shown for reference.



The 20 lb LP gas fuel tank must be mounted and secured.

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

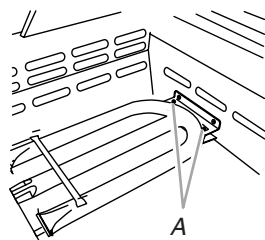


A. Locking screw  
B. Mounting hole  
C. Bottom collar

## Change Burner Valve Orifices

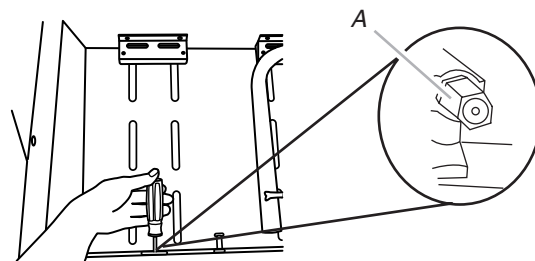
(For Both Local LP Gas Supply and 20 lb LP Gas Fuel Tank)

1. Manually remove all of the grates, sear plate, and burners.
2. Remove the 2 screws that hold the burner in place. Remove gas burner from the grill.



A. Two screws

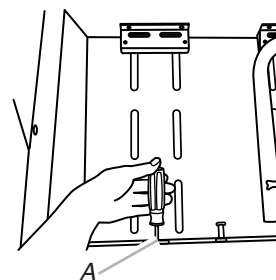
3. Use 6 mm socket and wrench or 6 mm nut driver to remove the brass orifices from the end of the gas valves.



A. Grill burner orifice

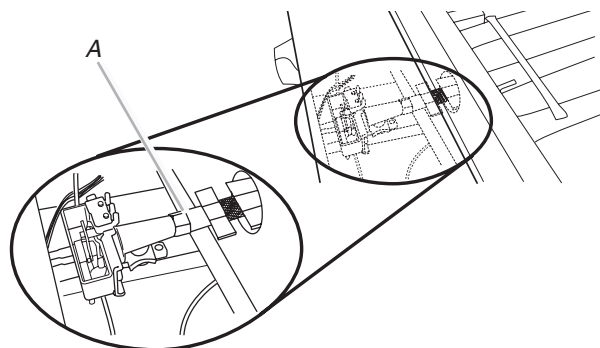
4. Install new 1.35 mm orifices supplied with this kit to the end of the gas valve. Use 6 mm socket and wrench or 6 mm nut driver to securely tighten.

**NOTE:** The number 1.35 is stamped on the orifice for identification.



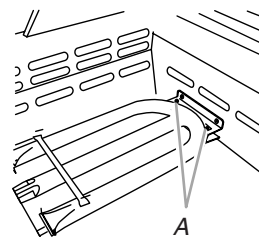
A. Grill burner orifice

5. Replace burner by sliding the middle tube (venturi) over the orifice.



A. Burner/orifice connection

6. Reattach gas burner using 2 screws.

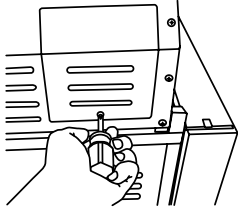


A. Two screws

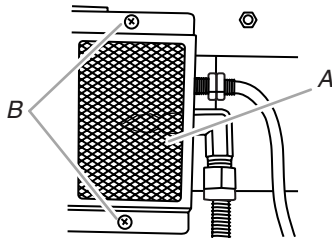
7. Repeat the procedure for each grill burner.

### Change the Rotisserie-infrared burner orifice(s)

1. Remove the access cover and screw at the back of the grill hood with a Phillips screwdriver.

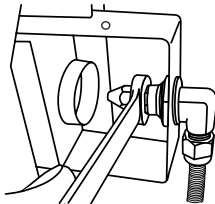


2. Use Phillips screwdriver to remove 2 screws holding the spider guard to the burner.



A. Spider guard  
B. Two screws

3. Use 10 mm wrench to remove the brass orifice located at the end of the supply pipe.



4. **For models with 1 rotisserie burner:**

Install 1.15 mm orifice supplied with this kit to the end of the supply pipe. Use 10 mm wrench to securely tighten.

#### **For models with 2 rotisserie burners:**

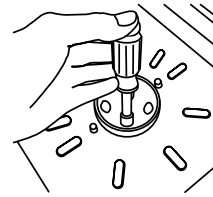
Install 0.94 mm orifice supplied with the kit to the end of the supply pipe. Use 10 mm wrench to securely tighten.

**NOTE:** The number 1.15 mm or 0.94 mm is stamped on the orifice for identification.

5. Repeat the procedure for each rear burner.

### Change the Side burner orifices (for models equipped with side burner)

1. Manually remove side burner grates and burner caps.
2. Use 10 mm socket and wrench or 10 mm nut driver to remove the brass orifices from inside the burner base.



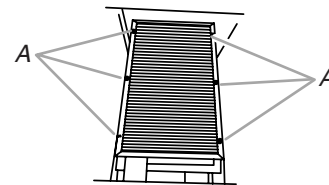
3. Use 10 mm socket and wrench or 10 mm nut driver to install the new 1.15 orifices supplied with this kit.

**NOTE:** The number 1.15 is stamped on the orifice for identification.

4. Repeat the procedure for the other burner.
5. Manually replace the burner top and caps.
6. Manually replace the side burner grates.

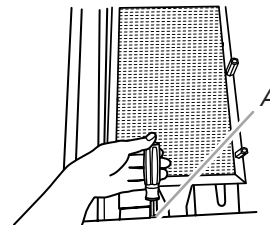
### Change the Sear burner orifices (for models equipped with sear burner)

1. Remove the sear burner cover screws. Set the screws and cover aside.



A. Sear burner cover screws

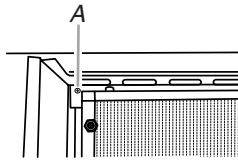
2. Remove the burner igniter mounting screws.



A. Burner igniter mounting screws

3. Loosen the sear burner plate, located next to the igniter.

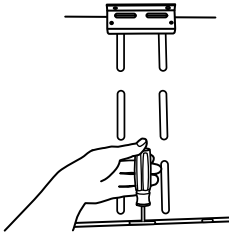
4. Remove the sear burner mounting screws.



A. Sear burner mounting screws

5. Lift the sear burner out of the grill.
6. Use 6 mm socket wrench or 6 mm nut driver to remove the orifice. Install the new 1.35 mm orifice supplied.

**NOTE:** The number 1.35 is stamped on the orifice for identification.



7. Reinstall the sear burner. Make sure that the igniter is out of the way to allow proper positioning of burner. Use Phillips screwdriver to attach the mounting screws.
8. Use Phillips screwdriver to reattach the igniter and sear burner plate.
9. Reinstall sear burner cover. Use Phillips screwdriver to attach mounting screws.

## Make Grill Connections

### Connect Local LP Gas Supply

1. Use pipe wrench to connect certified  $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) gas supply pipe to inlet side of regulator from Fixed LP gas supply according to local codes requirements. Use pipe thread sealant that is certified for use with LP gas at connections where required. There must be a certified manual shutoff valve in the gas supply line near the grill for easy access.
2. Turn on the gas supply to the grill.
3. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak. Correct any leaks found.

### Connect 20 lb LP Gas Fuel Tank

1. Connect LP gas hose and regulator assembly to a full 20 lb LP tank. Hand-tighten only.
2. Turn on the gas supply to the grill.
3. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak. Correct any leaks found.

## Check and Adjust the Burners

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

It is recommended that a qualified person make burner adjustments.

**NOTE:** The rotisserie burner cannot be adjusted.

Checking and adjusting the grill burner flames requires removing the grate and sear plates.

### Burner Flame Characteristics

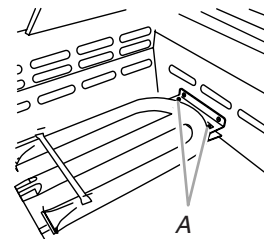
The flames of the grill burners and side burners (on some models) should be blue and stable with no excessive noise or lifting (LP gas flames will have a slightly yellow tip). A yellow flame indicates not enough air. If flame is noisy or lifts away from the burner, there is too much air. Some yellow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

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

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

### To Adjust

1. Light burner using information from the "Outdoor Grill Use" section in the Use and Care Guide.
2. Observe flame to determine which burners need adjustment and how the flame is acting. See "Burner Flame Characteristics" above.
3. Turn off the valve and wait until grill and burners cool completely.
4. Remove grill grates and sear plates.
5. Remove the 2 screws that hold the burner in place. Remove gas burner from the grill.

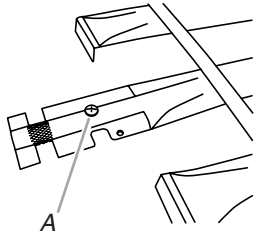


A. Two screws

6. If flame is yellow (not enough air), turn air shutter adjustment screw counterclockwise.

If flame is noisy or lifts away from burner (too much air), turn air shutter adjustment screw clockwise.

Adjustment should be made clockwise or counterclockwise from  $\frac{1}{8}$ " (3.2 mm) to  $\frac{1}{4}$ " (6.4 mm).



A. Air shutter adjustment screw

7. Replace gas burner, sear plates and grates.
8. Light burner using information from the "Outdoor Grill Use" section in the Use and Care Guide. See "Burner Flame Characteristics."

---

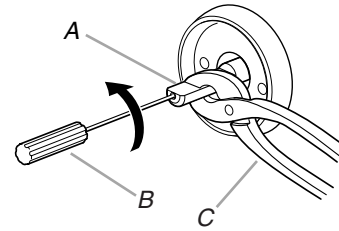
### Low Flame Adjustment

---

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

1. Turn off the valve and wait until grill and burners are cool.
2. Remove grill grates and sear plates.
3. Light grill using information from the "Outdoor Grill Use" section in the Use and Care Guide.
4. Turn burner to its lowest setting and remove knob.

5. Hold valve stem with pliers and insert a thin flat-blade screwdriver into the shaft.
6. Watch the flame and slowly turn the screwdriver counterclockwise.
7. Adjust flame to minimum stable flame.



A. Valve stem  
B. Flat-blade screwdriver  
C. Pliers

8. Replace the control knob and turn off the burner.
9. Repeat steps 3 through 8 for each burner if needed.
10. Replace the sear plates and grates after the burners have cooled.

---

### Replace Parts and Record Conversion

1. Allow the burners to cool.
2. Replace sear plates, grates, rear cover, and access cover.
3. The appliance nameplate is located on the right-hand side of the front panel. With a permanent marker, check the box next to "LP – Propane" and mark through "Natural gas."

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



# CUISSON À L'EXTÉRIEUR - GRIL DU GAZ NATUREL AU PROPANE

## INSTRUCTIONS DE CONVERSION

### 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.

## TABLE DES MATIÈRES

|                                           |          |
|-------------------------------------------|----------|
| <b>SPÉCIFICATIONS DE CONVERSION .....</b> | <b>9</b> |
| Outillage et pièces.....                  | 9        |

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>CONVERSION À UNE CANALISATION DE GAZ PROPANE LOCALE.....</b>        | <b>10</b> |
| Conversion du régulateur au gaz propane .....                          | 10        |
| Changement des gicleurs des valves des brûleurs.....                   | 13        |
| Raccordement du gril.....                                              | 15        |
| Contrôle et réglage des brûleurs .....                                 | 15        |
| Réinstallation des composants et enregistrement de la conversion ..... | 16        |

|                                                                            |           |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>CONVERSION À LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE DE 20 lb.....</b>              | <b>11</b> |
| Installation du tuyau d'alimentation en gaz propane et du régulateur ..... | 11        |
| Installation du support de la bouteille de gaz propane de 20 lb .....      | 12        |
| Changement des gicleurs des valves des brûleurs.....                       | 13        |
| Raccordement du gril.....                                                  | 15        |
| Contrôle et réglage des brûleurs.....                                      | 15        |
| Réinstallation des composants et enregistrement de la conversion.....      | 16        |

## SPÉCIFICATIONS DE CONVERSION

### Outillage et pièces

Rassembler les outils et pièces nécessaires avant de commencer l'installation. Lire et suivre les instructions fournies avec les outils indiqués ici.

#### Outils nécessaires

- Tournevis Phillips
- Clé à tuyaerie
- Clé à molette
- Clé à douille (6 mm) ou tourne-écrou (6 mm)
- Clé de 10 mm
- Clé à douille profonde de 10 mm ou tourne-écrou de 10 mm
- Petit tournevis à lame plate
- Pince
- Composés d'étanchéité des filetages, homologué pour utilisation avec le propane

#### Pièces fournies

- 4 gicleurs de 1,35 mm - brûleurs principaux/brûleur à infrarouge
- 2 gicleurs de 1,15 mm - brûleurs latéraux
- 2 gicleurs de 0,94 mm - Modèle avec deux brûleurs de rôtissage à infrarouge 10 k

- 1 gicleur de 1,15 mm - Modèle avec un seul brûleur de rôtissage à infrarouge 15 k
- Raccord 90° (laiton) et tuyau de rallonge
- Ensemble détendeur/tuyau de raccordement pour gaz propane, 2 étages, pression 11" (colonne d'eau)
- Conduit de gaz flexible - homologation CSA
- Support pour bouteille de propane
- Bride de montage et raccord de connexion (laiton)
  - 2 - vis 1/4" - 20, acier inox
  - 2 - rondelles-frein 1/4", acier inox
  - 2 - rondelles plates 1/4", acier inox

**IMPORTANT :** L'opération de conversion de l'appareil (pour l'alimentation au gaz propane au lieu du gaz naturel) doit être exécutée par un installateur qualifié. Avant d'entreprendre la conversion, fermer l'arrivée de gaz avant d'interrompre l'alimentation électrique de l'appareil.

Selon le modèle de gril KitchenAid acheté et le nombre de brûleurs, l'ensemble de conversion fourni peut contenir des pièces qui ne seront pas utilisées. L'ensemble fourni couvre toutes les tailles de gril.

Cet ensemble est conçu pour l'utilisation à une altitude de 2 000 pi ou moins au-dessus du niveau de la mer. Pour une utilisation de l'appareil à une altitude plus élevée, contacter KitchenAid au **1-800-607-6777**.

# CONVERSION À UNE CANALISATION DE GAZ PROPANE LOCALE

## **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.

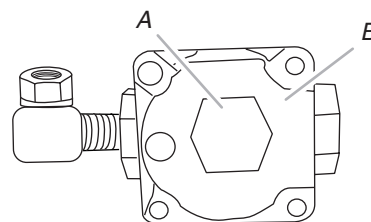
En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 11 po (28 cm) de la colonne d'eau.

Par personne qualifiée, on comprend :

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

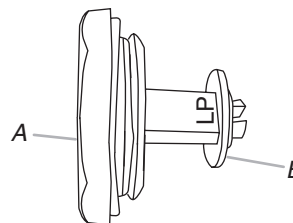
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

6. Pour configurer le détendeur de l'appareil pour l'alimentation au propane, démonter le capuchon en laiton du détendeur convertible - utiliser une clé à molette.



A. Capuchon en laiton  
B. Détendeur convertible

7. Examiner la tige sur le capuchon en laiton. Les lettres "NAT" doivent être visibles à l'extrémité de la tige de plastique la plus éloignée du capuchon en laiton.
8. Séparer la tige du chapeau, inverser la position de la tige, et réinsérer la tige dans le chapeau - les lettres "LP" doivent maintenant être visibles à l'extrémité de la tige la plus éloignée du capuchon en laiton.

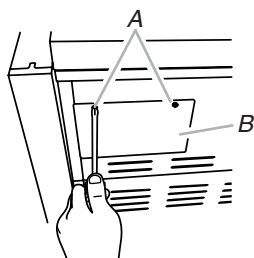


A. Capuchon en laiton  
B. Tige en plastique

9. Réinstaller le capuchon sur le détendeur - utiliser une clé à molette.
10. Aller à la section "Changement des gicleurs des valves des brûleurs".

## Conversion du régulateur au gaz propane

1. Fermer le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz.
2. Débrancher le gril ou déconnecter la source de courant électrique.
3. Fermer le robinet de commande de chaque brûleur.
4. Ôter les 2 vis de fixation du couvercle du logement.



A. Deux vis  
B. Couvercle arrière

5. Déconnecter l'arrivée de gaz naturel du détendeur convertible et obturer l'extrémité du conduit (le cas échéant).

# CONVERSION À LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE DE 20 lb

## ⚠ 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 11 po (28 cm) 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.

## ⚠ AVERTISSEMENT



### Risque d'explosion

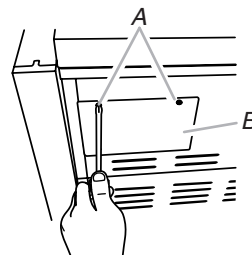
Ne pas remiser de réservoir à carburant dans un garage ou à l'intérieur.

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

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

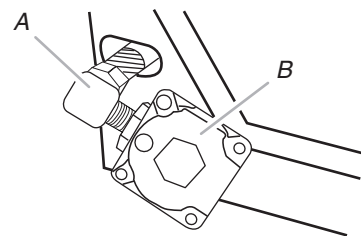
## Installation du tuyau d'alimentation en gaz propane et du régulateur

1. Fermer le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz.
2. Débrancher le gril ou déconnecter la source de courant électrique.
3. Fermer le robinet de commande de chaque brûleur.
4. Ôter les 2 vis de fixation du couvercle du logement.



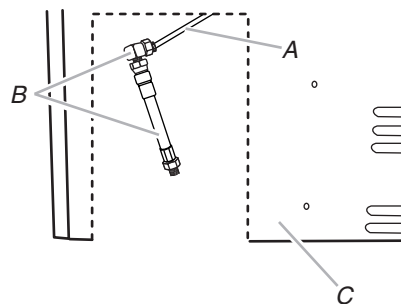
A. Deux vis  
B. Couvercle arrière

5. Déconnecter l'arrivée de gaz naturel du détendeur convertible et obturer l'extrémité du conduit (le cas échéant).
6. Démonter le détendeur convertible et le raccord 90° (laiton) du circuit de distribution - utiliser une clé à molette.



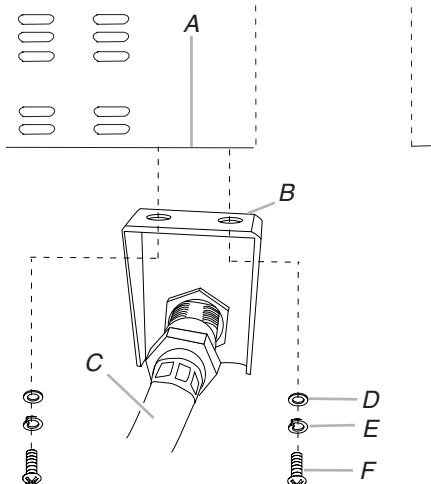
A. Raccord 90° (laiton)  
B. Détendeur convertible

7. Raccorder au circuit de distribution le raccord 90° (laiton) et le conduit de rallonge - utiliser une clé à molette.



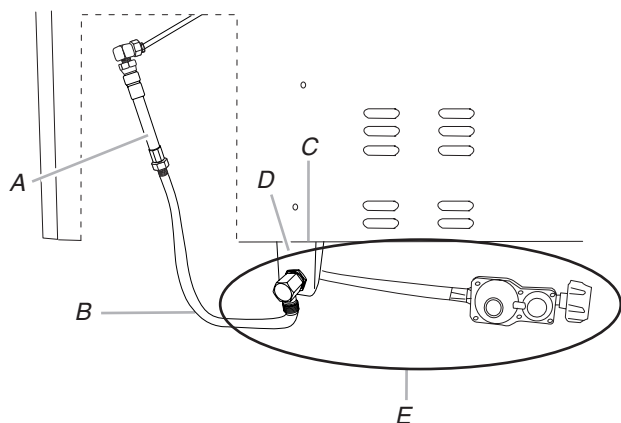
A. Circuit de distribution  
B. Raccord 90° (laiton) et tuyau de rallonge  
C. Arrière du gril

8. Fixer sur le rebord arrière du châssis du grill la bride associée au conduit de gaz propane préassemblé et au détendeur (fourni) - utiliser un tournevis Philips et utiliser 2 vis, rondelles plates et rondelles-frein (fournis).



- A. Rebord arrière du grill  
B. Bride de montage  
C. Conduit de gaz propane et détendeur  
D. Rondelle plate  
E. Rondelle-frein  
F. Vis

9. Raccorder le conduit de gaz flexible homologué par CSA (fourni) au tuyau de rallonge et au raccord sur la bride de montage du conduit de gaz propane; serrer en utilisant une clé à molette.

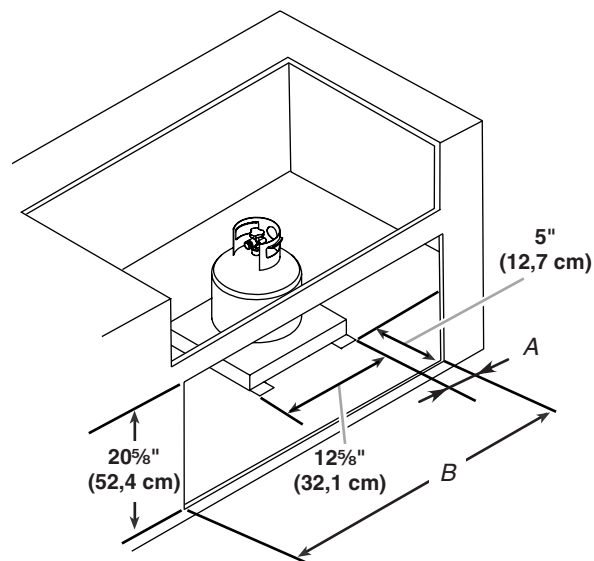


- A. Tuyau de rallonge  
B. Conduit de gaz flexible - homologation CSA  
C. Rebord arrière du grill  
D. Bride de montage  
E. Détendeur/conduit de gaz

10. Serrer toutes les connections - utiliser une clé à molette.

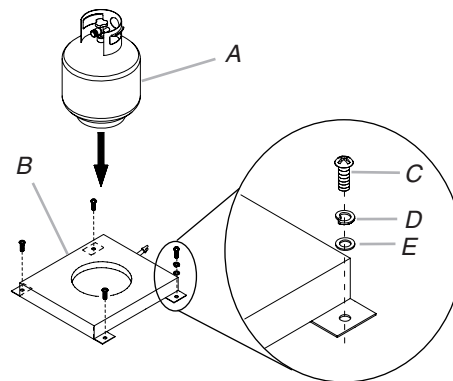
## Installation du support de la bouteille de gaz propane de 20 lb

1. Placer le plateau de la bouteille de propane dans le meuble en îlot; déterminer les dimensions appropriées pour la taille du grill.



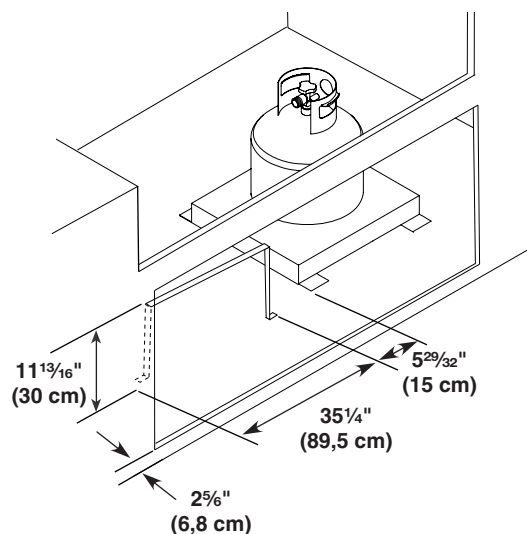
| Taille du grill encastré | Dimension A       | Dimension B        |
|--------------------------|-------------------|--------------------|
| 27" (68,6 cm)            | 8" (20,3 cm)      | 25 1/8" (63,8 cm)  |
| 36" (91,4 cm)            | 12 1/2" (31,8 cm) | 34 1/8" (86,7 cm)  |
| 48" (121,9 cm)           | 6 1/2" (16,5 cm)  | 46 1/8" (117,2 cm) |

2. Installation du support de la bouteille de gaz propane de 20 lb - utiliser 4 vis (pas fournies) pour fixer le support sur la base ou le plancher du module en îlot. Employer des vis de type et taille appropriés pour la fixation du support de la bouteille sur la base du meuble en îlot.



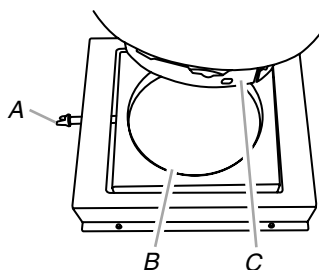
- A. Bouteille de gaz propane de 20 lb  
B. Support de la bouteille de propane  
C. Vis (Utiliser la vis appropriée pour le meuble en îlot.)  
D. Rondelle-frein  
E. Rondelle plate

**NOTE :** Il est nécessaire de monter à l'intérieur du meuble en îlot un support ou une étagère (pas fourni) de taille suffisante pour qu'il soit possible de remiser une seconde bouteille de propane dans l'espace de rangement sous le gril. Les dimensions indiquées sont fournies pour références.



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

3. Placer la bouteille de propane de 20 lb sur le chariot (colerette inférieure de la bouteille dans l'orifice du chariot).
4. Serrer la vis de blocage contre la colerette inférieure de la bouteille de 20 lb pour l'immobiliser.

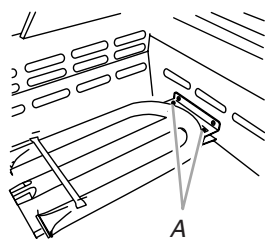


A. Vis de blocage  
B. Trou pour montage  
C. Colerette inférieure de la bouteille

## Changement des gicleurs des valves des brûleurs

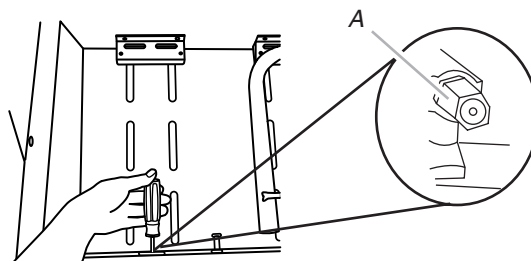
(Pour la canalisation de gaz propane locale et la bouteille de gaz propane de 20 lb)

1. Retirer manuellement toutes les grilles, la plaque associée aux brûleurs à infrarouge et les brûleurs.
2. Enlever les 2 vis qui maintiennent le brûleur en place. Ôter le brûleur à gaz du gril.



A. Deux vis

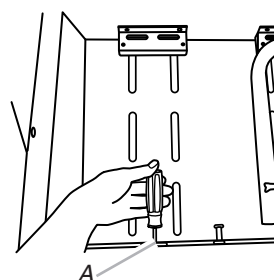
3. Retirer le gicleur de laiton à l'extrémité de chaque robinet de gaz - utiliser une clé à douille (6 mm) ou un tourne-écrou (6 mm).



A. Gicleur de brûleur du gril

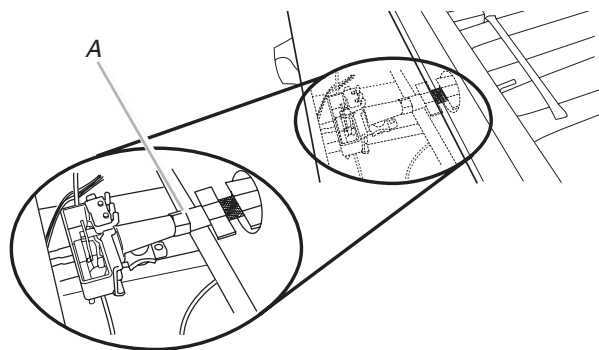
4. Installer un nouveau gicleur de 1,35 mm fourni avec cet ensemble à l'extrémité du robinet de gaz. Utiliser une clé à douille (6 mm) ou un tourne-écrou (6 mm) pour serrer.

**REMARQUE :** Les chiffres 1,35 gravés sur le gicleur indiquent sa taille.



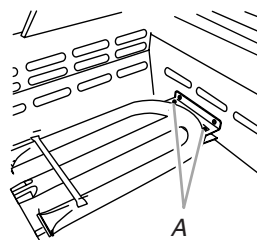
A. Gicleur de brûleur du gril

5. Réinstaller le brûleur : engager le tube central (venturi) sur le gicleur.



A. Raccordement brûleur/gicleur

6. Réinstaller le brûleur à gaz à l'aide de 2 vis.

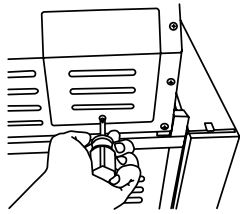


A. Deux vis

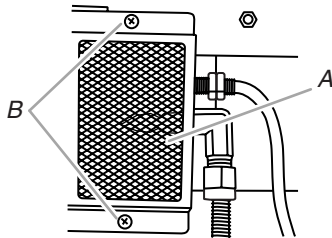
7. Répéter ce processus pour chaque brûleur du gril à convertir.

### Remplacement du/des gicleur(s) du brûleur de rôtissage à infrarouge :

1. Ôter la vis et le couvercle de l'ouverture d'accès à l'arrière du capot du gril - utiliser un tournevis Phillips.

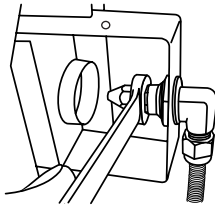


2. Ôter les deux vis fixant le couvercle du logement du brûleur; utiliser un tournevis Phillips.



A. Grille de protection  
B. Deux vis

3. Démonter le gicleur de laiton situé à l'extrémité du conduit d'arrivée de gaz - utiliser une clé de 10 mm.



#### 4. Modèle avec un brûleur de rôtissage :

Installer le gicleur de 1,15 mm fourni avec cet ensemble, à l'extrémité du tuyau d'alimentation. Serrer avec une clé de 10 mm.

#### Modèles avec deux brûleurs de rôtissage :

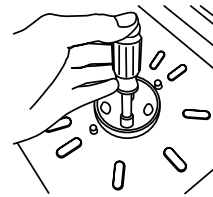
Installer le gicleur de 0,94 mm fourni avec cet ensemble, à l'extrémité du tuyau d'alimentation. Serrer avec une clé de 10 mm.

**REMARQUE :** Les chiffres 0,94 mm ou 1,15 mm gravés sur le gicleur indiquent sa taille.

5. Répéter ce processus pour chaque brûleur arrière.

### Remplacement des gicleurs du brûleur latéral (pour les modèles dotés d'un brûleur latéral) :

1. Enlever manuellement les grilles du brûleur latéral et le chapeau de brûleur.
2. Démonter les gicleurs de laiton à l'intérieur de la base du brûleur - utiliser une clé à douille de 10 mm ou un tourne-écrou de 10 mm.



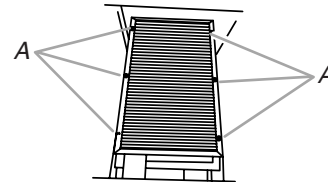
3. Installer les nouveaux gicleurs de 1,15 mm fournis dans cet ensemble - utiliser une clé à douille de 10 mm ou un tourne-écrou de 10 mm.

**REMARQUE :** Les chiffres 1,15 mm gravés sur le gicleur indiquent sa taille.

4. Répéter ce processus pour l'autre brûleur.
5. Réinstaller manuellement le chapeau de brûleur et les autres composants.
6. Réinstaller manuellement les grilles du brûleur latéral.

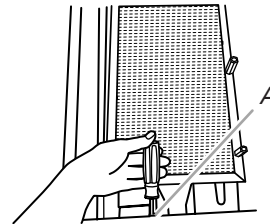
### Remplacement des gicleurs du brûleur à infrarouge (pour les modèles dotés d'un brûleur à infrarouge)

1. Ôter les vis du couvercle du brûleur à infrarouge. Conserver les vis et le couvercle à part.



A. Vis du couvercle du brûleur à infrarouge

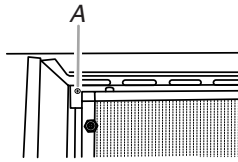
2. Ôter les vis de montage de l'allumeur.



A. Vis de montage de l'allumeur

3. Desserrer la plaque du brûleur à infrarouge, situé à côté de l'allumeur.

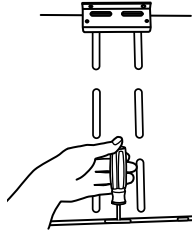
4. Ôter les vis de montage du brûleur à infrarouge.



A. Vis de montage du brûleur à infrarouge

5. Soulever le brûleur à infrarouge pour le séparer du gril.
6. Démonter le gicleur - utiliser une clé à douille (6 mm) ou un tourne-écrou (6 mm). Installer le nouveau gicleur de 1,35 mm fourni.

**REMARQUE :** Les chiffres 1,35 gravés sur le gicleur indiquent sa taille.



7. Réinstaller le brûleur à infrarouge. Veiller à écarter suffisamment l'allumeur pour pouvoir placer correctement le brûleur. Visser les vis de montage (tournevis Phillips).
8. Réinstaller l'allumeur et la plaque du brûleur à infrarouge - utiliser un tournevis Phillips.
9. Réinstaller le couvercle du brûleur à infrarouge- utiliser un tournevis Phillips pour placer les vis.

## Raccordement du gril

### Raccorder la canalisation de gaz propane locale

1. Raccorder un tuyau d'arrivée de gaz homologué ½" (1,3 cm) à l'entrée du détendeur (bouteille de propane); utiliser une clé à tuyauterie; veiller à respecter les dispositions des codes et règlements locaux. Lorsque c'est nécessaire, appliquer sur les filetages des jointures un composé d'étanchéité des jointures homologué pour l'utilisation en présence de propane. Il faut que le circuit d'arrivée de gaz comporte à proximité du gril (facilité d'accès) un robinet d'arrêt manuel homologué.
2. Ouvrir le robinet d'alimentation du gril.
3. Effectuer une recherche des fuites sur chaque connexion - utiliser une solution homologuée de détection des fuites, non corrosive. L'apparition de bulles indique une fuite. Veiller à éliminer toute fuite détectée.

### Raccorder la bouteille de gaz propane de 20 lb

1. Connecter l'ensemble détendeur/tuyau de raccordement sur une bouteille de propane de 20 lb Serrer à la main seulement.
2. Ouvrir le robinet d'alimentation du gril.
3. Effectuer une recherche des fuites sur chaque connexion - utiliser une solution homologuée de détection des fuites, non corrosive. L'apparition de bulles indique une fuite. Réparer toute fuite éventuelle.

## Contrôle et réglage des brûleurs

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

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

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

Pour contrôler et régler les flammes sur les brûleurs du gril, on doit enlever la grille et les plaques associées au brûleur à infrarouge.

### Caractéristiques des flammes sur les brûleurs

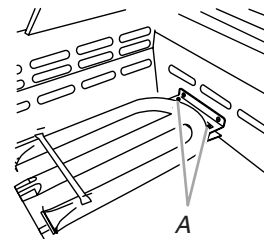
Les flammes sur les brûleurs du gril et sur les brûleurs latéraux (sur certains modèles) devraient présenter une teinte bleue et une forme stable, sans bruit excessif ni séparation entre flamme et brûleur (les flammes produites par le propane comportent une pointe légèrement jaune). Une teinte jaune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

Vérifier que le brûleur à tester n'est pas obstrué par souillures, débris, nids d'insectes, etc.; nettoyer au besoin. Si le brûleur est propre, ajuster l'admission d'air au besoin.

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

### Processus de réglage :

1. Allumer le brûleur - voir les instructions à la section "Utilisation du gril d'extérieur" dans le Guide d'utilisation et d'entretien.
2. Observer les flammes pour déterminer quels brûleurs nécessitent un réglage et pour noter la forme des flammes. Voir ci-dessus "Caractéristiques des flammes sur les brûleurs".
3. Fermer le robinet et laisser le gril et les brûleurs refroidir complètement.
4. Ôter les grilles du gril et les plaques du brûleur à infrarouge.
5. Enlever les 2 vis qui maintiennent le brûleur en place. Ôter le brûleur à gaz du gril.

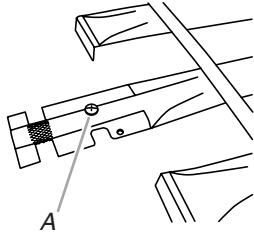


A. Deux vis



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

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



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

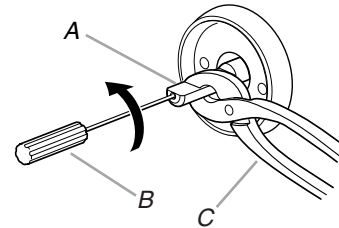
7. Réinstaller le brûleur, les plaques du brûleur à infrarouge et les grilles.
8. Allumer le brûleur - voir les instructions à la section "Utilisation du gril d'extérieur" dans le Guide d'utilisation et d'entretien. Voir "Caractéristiques des flammes sur les brûleurs".

### Réglage pour le débit thermique minimum

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

1. Fermer le robinet et laisser le gril et les brûleurs refroidir complètement.
2. Ôter les grilles du gril et les plaques du brûleur à infrarouge.
3. Allumer le gril - voir les instructions à la section "Utilisation du gril d'extérieur" dans le Guide d'utilisation et d'entretien.
4. Tourner le robinet à la position correspondant au débit thermique minimum et ôter le bouton.

5. Immobiliser la tige de réglage du robinet avec une pince et insérer un petit tournevis à lame plate dans la tige creuse.
6. Observer les flammes et faire tourner doucement le tournevis dans le sens antihoraire.
7. Régler pour obtenir des flammes stables de taille minimum.



A. Tige de réglage du robinet  
B. Tournevis à lame plate  
C. Pince

8. Réinstaller le bouton sur le robinet et éteindre le brûleur.
9. Répéter les étapes 3 à 8 pour chaque brûleur au besoin.
10. Après le refroidissement des brûleurs, réinstaller les plaques du brûleur à infrarouge et les grilles.

### Réinstallation des composants et enregistrement de la conversion

1. Laisser les brûleurs refroidir.
2. Réinstaller les plaques du brûleur à infrarouge, les grilles, le couvercle arrière et le couvercle de l'ouverture d'accès.
3. La plaque signalétique de l'appareil est située dans l'angle de droite du panneau avant. Utiliser un marqueur à encre permanente pour cocher la case de texte à côté de "LP - Propane" et rayer "Natural gas" (gaz naturel).

À la dernière page du manuel de l'utilisateur, inscrire la mention "Appareil converti pour l'alimentation au propane". Enregistrer également la date de la conversion, le nom du technicien qui a exécuté la conversion et le nom de la compagnie.