

OUTDOOR COOKING – GRILL

LP GAS TO NATURAL 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.

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 - 2.34 mm drill size orifices - Main burners/Infrared Sear Burner
- 2 - 1.9 mm drill size orifices - Side burners
- 2 - 1.55 mm drill size orifices - Models with dual Infrared Rotisserie burners 10K
- 1.9 mm drill size orifice - Models with single Infrared Rotisserie burner 15K
- Brass elbow
- Convertible regulator 4" W.C. Natural, 11" W.C. LP

IMPORTANT: Gas conversions from LP gas to Natural 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.

⚠ 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:

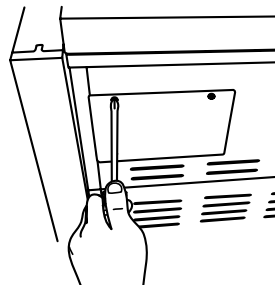
licensed heating personnel,
authorized gas company personnel, and
authorized service personnel.

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

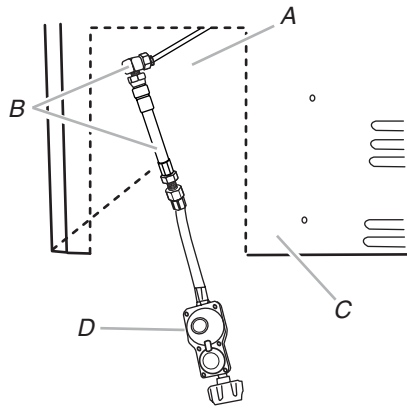
Conversion from LP Gas to Natural Gas

Installation of the regulator

1. Turn off the main gas supply valve.
2. Unplug grill or disconnect power.
3. Disconnect LP tank (if present).
4. Turn off all burner control valves.
5. Remove rear cover and 2 screws.



6. Use adjustable wrench to remove brass elbow, extension pipe and LP hose regulator from manifold fitting.

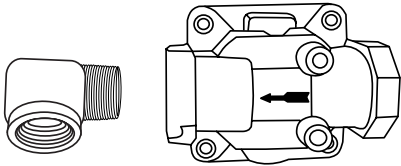


A. Manifold
B. Brass elbow (supplied) and extension pipe
C. Rear of grill
D. Gas pressure regulator/hose assembly

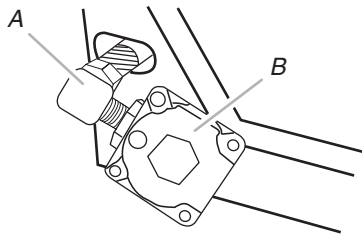
7. Use adjustable wrench to install brass elbow (supplied) to manifold.

8. Apply pipe sealant to ½" NTP threads of brass elbow. Use pipe thread sealant that is certified for use with LP gas.

NOTE: The arrow on the regulator must be pointing toward the manifold pipe.

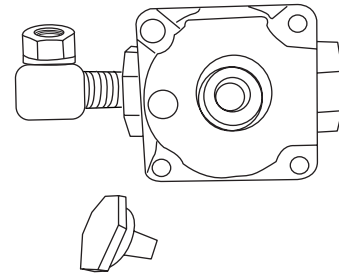


9. Use pipe wrench to install the convertible regulator. Brass cap to be facing up.

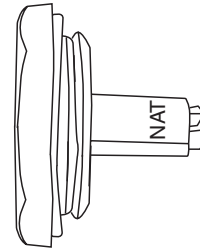


A. Brass elbow
B. Convertible regulator

10. To make sure the regulator is set for Natural gas, remove brass cap on convertible regulator.



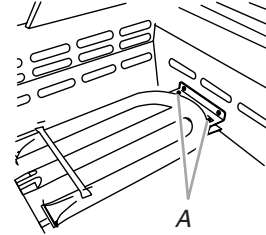
11. Examine the stem on the brass cap. If the letters "NAT" are not showing on the end of the plastic stem farthest away from the brass cap, remove stem from cap, turn it over and snap stem back into the cap so the letters "NAT" are at the end of the stem farthest away from the brass cap.



12. Use adjustable wrench to reinstall cap onto regulator.

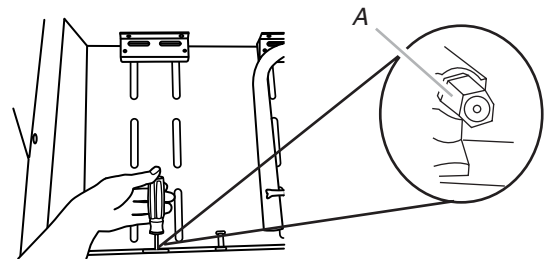
Change the main grill burner valve orifices

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

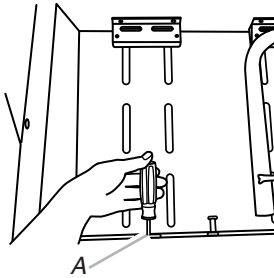
3. Use 6 mm socket and wrench or 6 mm nut driver to remove the brass orifices from the end of the gas valves.



A. Grill burner orifice

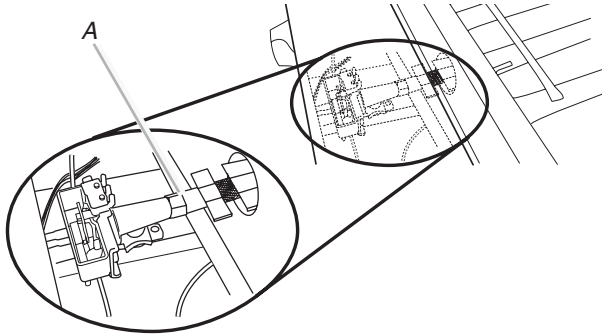
4. Install new 2.34 mm orifices supplied with this kit to the end of the gas valve. Use 6 mm socket and wrench or 6 mm nut driver to tighten.

NOTE: The number 2.34 is stamped on the orifice for identification.



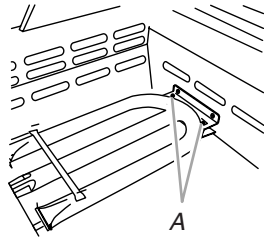
A. Grill burner orifice

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



A. Burner/orifice connection

6. Reattach gas burner using 2 screws.

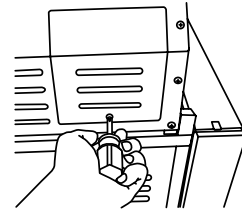


A. Two screws

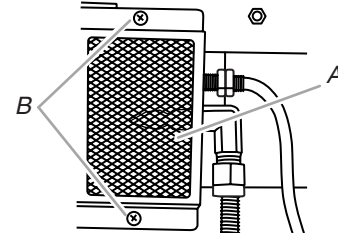
7. Repeat the procedure for each grill burner.

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.



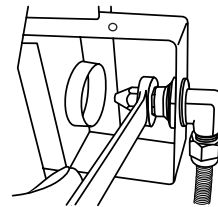
2. Use Phillips screwdriver to remove 2 screws holding the spider guard to the burner.



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

For models with 2 rotisserie burners:

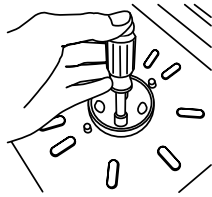
Install 1.55 mm orifice supplied with the kit to the end of the supply pipe. Use 10 mm wrench to tighten.

NOTE: The number 1.9 mm or 1.55 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.



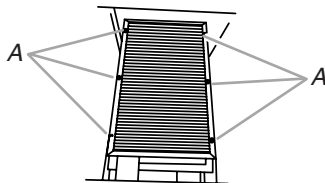
3. Use 10 mm socket and wrench or 10 mm nut driver to install the new 1.9 mm orifices supplied with this kit.

NOTE: The number 1.9 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.

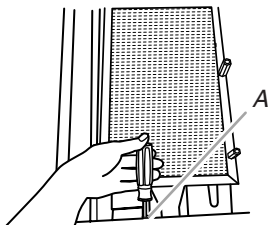
Change the Sear burner orifices (for models equipped with sear burner)

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



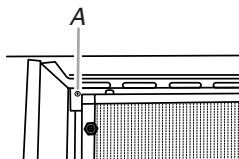
A. Sear burner cover screws

2. Remove the burner igniter mounting screws.
3. Loosen the sear burner plate, located next to the igniter.



A. Burner igniter mounting screws

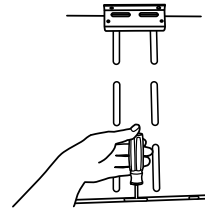
4. Remove the sear burner mounting screws.



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 2.34 mm orifice supplied.

NOTE: The number 2.34 is stamped on the orifice for identification.



7. Reinstall 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.

For Connection to Natural gas and Leak Test

1. Use pipe wrench to connect certified $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) gas supply pipe to inlet side of regulator from Natural gas supply according to local codes requirements. Use pipe thread sealant that is certified for use with Natural 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 using an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak. Correct any leak 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

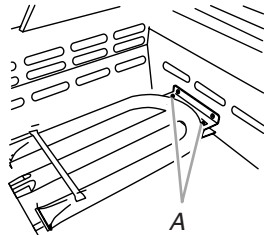
The flames of the grill burners and side burners (on some models) should be blue and stable with no excessive noise or lifting (LP gas flames will have a slightly yellow tip). A yellow flame indicates not enough air. If flame is noisy or lifts away from the burner, there is too much air. Some yellow 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

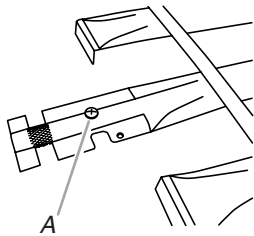
1. Light burner using information from the “Outdoor Grill Use” section in the Use and Care Guide.
2. Observe flame to determine which burners need adjustment and how the flame is acting. See “Burner Flame Characteristics” above.
3. Turn off the valve and wait until grill and burners cool completely.
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.



A. Air shutter adjustment screw

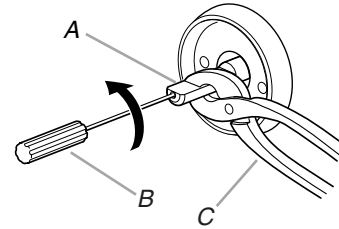
Adjustment should be made clockwise or counterclockwise from $\frac{1}{8}$ " (3.2 mm) to $\frac{1}{4}$ " (6.4 mm).

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 down.
2. Replace sear plates, grates, rear cover, and access cover.
3. The appliance nameplate is located inside the grill cabinet on the right-hand cabinet side. With a permanent marker, check the box next to “Natural gas” and mark through “LP – Propane.”

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

CUISSON À L'EXTÉRIEUR - GRIL

INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION

DU GAZ PROPANE AU GAZ NATUREL

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.

Outils 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 tuyauterie
- Clé à molette
- Clé à douille de 6 mm ou tourne-écrou de 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
- Produit d'étanchéité des jointures homologué pour le gaz propane

Pièces fournies

- 4 gicleurs de 2,34 mm - brûleurs principaux/brûleur à infrarouge
- 2 gicleurs de 1,9 mm - brûleurs latéraux
- 2 gicleurs de 1,55 mm - modèles avec deux brûleurs de tournebroche à infrarouge 10 K
- 1 gicleur de 1,9 mm - modèles avec un seul brûleur de tournebroche à infrarouge 15 K
- Raccord en laiton
- Détendeur convertible gaz naturel 4" (colonne d'eau)/propane 11" (colonne d'eau)

IMPORTANT : L'opération de conversion de l'appareil (pour l'alimentation au gaz naturel au lieu du gaz propane) 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**.

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 :

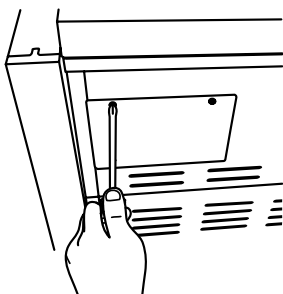
le personnel autorisé de chauffage,
le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et
le personnel d'entretien autorisé.

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

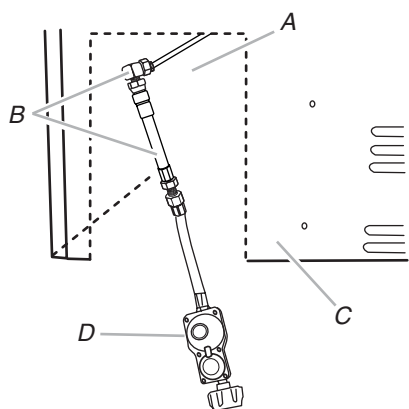
Conversion de Propane à Gaz naturel

Installation du détendeur

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



6. Démonter le raccord en laiton, le tuyau d'extension et l'ensemble détendeur/tuyau de raccordement pour propane du raccord de connexion de la tubulure de distribution - utiliser une clé à molette.

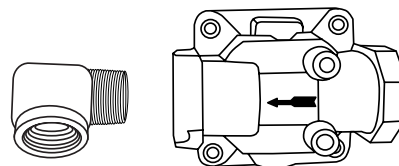


- A. Tubulure de distribution
B. Raccord en laiton (fourni) et tuyau d'extension
C. Arrière du gril
D. Ensemble détendeur/tuyau de raccordement

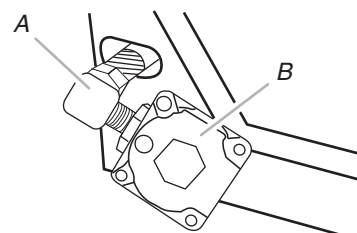
7. Installer le raccord en laiton (fourni) sur la tubulure de distribution - utiliser une clé à molette.

8. Appliquer un composé d'étanchéité des tuyauteries sur le filetage 1/2" NTP du raccord en laiton. Employer un produit d'étanchéité des jointures homologué pour l'utilisation en présence de propane.

REMARQUE : La flèche sur le détendeur doit être orientée vers la tubulure de distribution.

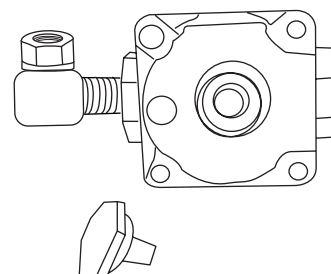


9. Installer le détendeur convertible - utiliser une clé à tuyauterie. Le chapeau de laiton doit être orienté vers le haut.

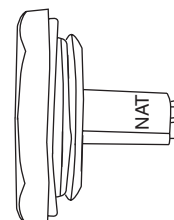


- A. Raccord 90° laiton
B. Détendeur convertible

10. Pour s'assurer que le détendeur est réglé pour le gaz naturel, ôter le chapeau de laiton du détendeur de l'appareil.



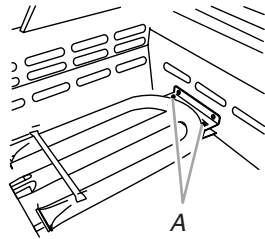
11. Examiner la tige sur le chapeau de laiton. Si les lettres "NAT" ne sont pas visibles à l'extrémité de la tige de plastique la plus éloignée du chapeau de laiton, séparer la tige du chapeau, inverser la position de la tige et réinsérer la tige dans le chapeau de façon à ce que les lettres "NAT" soient visibles à l'extrémité de la tige la plus éloignée du chapeau de laiton.



12. Réinstaller le chapeau sur le détendeur convertible - utiliser une clé à molette.

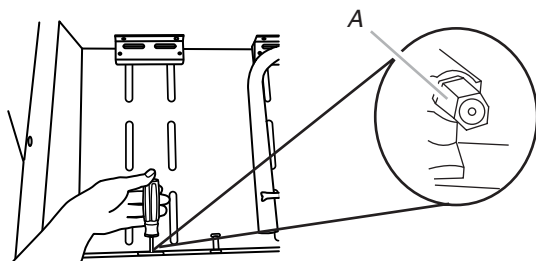
Remplacement des gicleurs du robinet du brûleur principal du grill

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 grill.



A. Deux vis

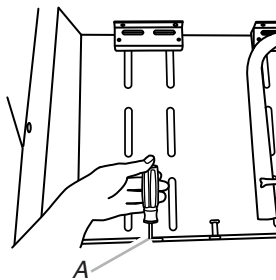
3. Retirer le gicleur de laiton à l'extrémité de chaque robinet de gaz (utiliser une clé à douille de 6 mm ou tourne-écrou de 6 mm).



A. Gicleur de brûleur du grill

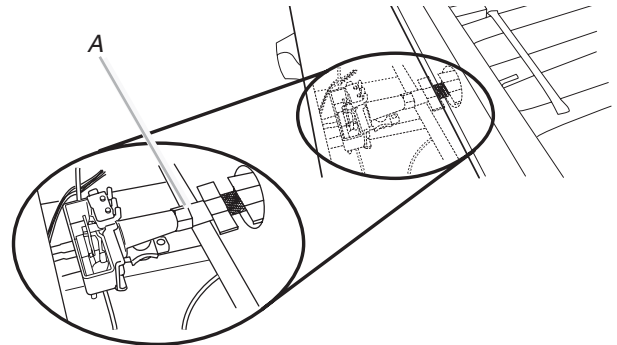
4. Installer les nouveaux gicleurs de 2,34 mm fournis avec cet ensemble à l'extrémité du robinet de gaz. Utiliser une clé à douille de 6 mm ou tourne-écrou de 6 mm pour serrer.

REMARQUE : Les chiffres 2.34 gravés sur le gicleur indiquent sa taille.



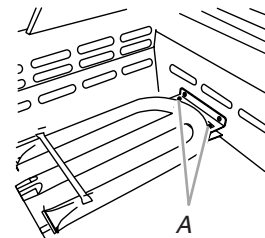
A. Gicleur de brûleur du grill

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.

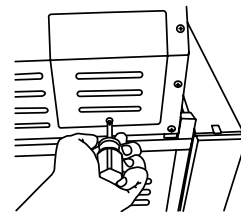


A. Deux vis

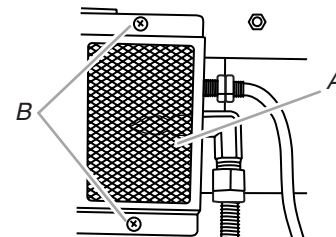
7. Répéter ce processus pour chaque brûleur du grill à convertir.

Remplacement du/des gicleur(s) du brûleur à infrarouge du tournebroche

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

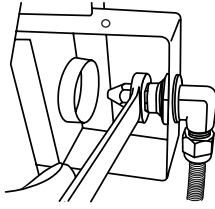


2. Utiliser un tournevis Phillips pour ôter les 2 vis fixant la grille de protection au brûleur.



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. Pour les modèles avec un brûleur de tournebroche :

Installer le gicleur de 1,9 mm fourni avec cet ensemble à l'extrémité du conduit d'alimentation. Utiliser une clé de 10 mm pour serrer.

Pour les modèles avec 2 brûleurs de tournebroche :

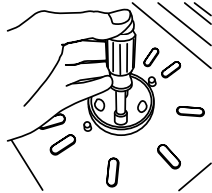
Installer le gicleur de 1,55 mm fourni avec l'ensemble à l'extrémité du conduit d'alimentation. Utiliser une clé de 10 mm pour serrer.

REMARQUE : Les chiffres 1.9 mm ou 1.55 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.



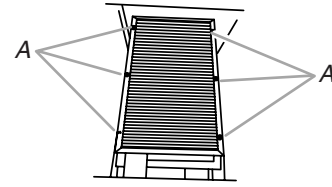
3. Installer les nouveaux gicleurs de 1,9 fournis dans cet ensemble - utiliser une clé à douille de 10 mm ou un tourne-écrou de 10 mm.

REMARQUE : Les chiffres 1,9 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.

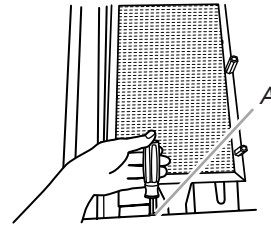
Remplacement des gicleurs du brûleur à infrarouge (pour les modèles dotés d'un brûleur à infrarouge)

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



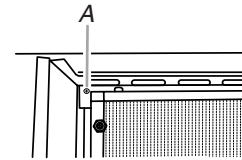
A. Vis du couvercle du brûleur à infrarouge

2. Ôter les vis de montage de l'allumeur du brûleur.
3. Desserrer/détacher la plaque du brûleur à infrarouge située près de l'allumeur.



A. Vis de montage de l'allumeur

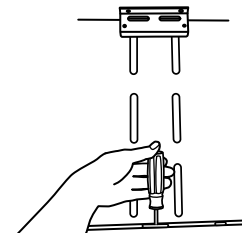
4. Ôter les vis de montage du brûleur à infrarouge.



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 de 6 mm ou tourne-écrou de 6 mm. Installer le nouveau gicleur de 2,34 mm fourni.

REMARQUE : Les chiffres 2,34 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. Visser les vis de montage (tournevis Phillips).

Raccordement au gaz naturel et recherche des fuites

1. Raccorder le tuyau d'alimentation homologué ½" (1,3 cm) à l'entrée du détendeur de la source de gaz naturel - utiliser une clé à tuyauterie; respecter les prescriptions de tous les codes locaux applicables. Lorsque c'est nécessaire, appliquer sur les filetages un composé d'étanchéité homologué pour l'utilisation en présence de gaz naturel. Le circuit d'arrivée de gaz doit comporter un robinet d'arrêt manuel (homologué) facilement accessible à proximité du gril.
2. Ouvrir l'arrivée de gaz.
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

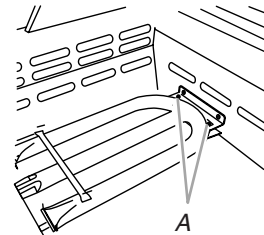
Les flammes sur les brûleurs du gril et sur les brûleurs latéraux (sur certains modèles) devraient présenter une teinte bleue et une forme stable, sans bruit excessif ni séparation entre flamme et brûleur (les flammes produites par le propane comportent une pointe légèrement jaune). Une teinte jaune 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 les brûleurs ne sont pas obstrués par saletés, débris, nids d'insectes, etc.; nettoyer au besoin. Si les brûleurs sont propres, ajuster l'admission d'air au besoin.

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

Processus de réglage

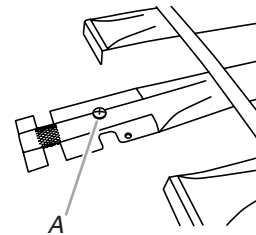
1. Allumer le brûleur - voir les instructions à la section "Utilisation du gril d'extérieur" dans le Guide d'utilisation et d'entretien.
2. Observer les flammes pour déterminer si le brûleur nécessite un réglage et pour noter la forme des flammes. Voir ci-dessus "Caractéristiques des flammes sur les 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.



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

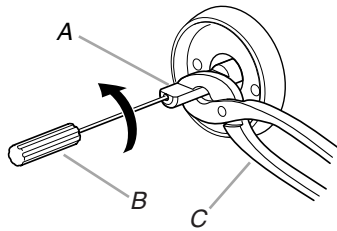
Lors des réglages, dans un sens ou dans l'autre, modifier la taille de l'orifice d'admission d'air de ⅛" (3,2 mm) à ¼" (6,4 mm).

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 "Natural gas" (gaz naturel) et rayer "LP - Propane".

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