



**NOTICE TO
PROFESSIONAL INSTALLER:**
LEAVE THIS INSTALLATION MANUAL
WITH THE GRILL OWNER FOR FUTURE
REFERENCE.

AVISO PARA EL INSTALADOR:
ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES
ALL PROPIETARIO DE LA PARRILLA
PARA REFERENCIA FUTURA.

NATURAL GAS CONVERSION KIT EQUIPO DE CONVERSIÓN A GAS NATURAL

Model No.: 710-0007



PROFESSIONAL INSTALLATION MANUAL MANUAL DE INSTALACION PROFESIONAL

**INSTRUCTIONS TO CONVERT THE FOLLOWING GRILLS FROM PROPANE TO NATURAL GAS:
MODEL NUMBERS: 810-1750-S, 810-8501-S, 810-9520-S, AND 810-8533-S.
IF THE PROFESSIONAL INSTALLATION MANUAL IS NOT AVAILABLE, PLEASE VISIT WWW.NEXGRILL.COM
OR CALL (800) 913-8999.**

**CONVIERTE LAS SIGUIENTES PARRILLAS NEXGRILL Y UNIVERSAL PARTS DE PROPANO A GAS NATURAL:
NUMEROS DE MODELO: 810-1750-S, 810-8501-S, 810-9520-S, AND 810-8533-S.
SI USTED NO TIENE EL MANUAL PROFESIONAL DE INSTALACION, VISITE POR FAVOR WWW.UNIVERSALPARTS
O LLAME A (800) 913-8999.**

⚠ WARNING
FIRE AND/OR EXPLOSION MAY RESULT IF THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS ARE IGNORED. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY, INCLUDING DEATH OR PROPERTY DAMAGE.

⚠ ADVERTENCIA:
SE PUEDE PRODUCIR UNA EXPLOSION PELIGROSA SI SE HACE CASO OMISO A ESTAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, INCLUSO LA MUERTE, O LOS DANOS MATERIALES.



IMPORTANT SAFETY WARNINGS

BEFORE CONVERTING AND OPERATING YOUR GAS GRILL, PLEASE READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY.

DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. Immediately shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any visible open flame.
3. Open the Lid.
4. If the smell of gas continues, keep away from the appliance and immediately call the gas company or the fire department.

WARNING

1. Never store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. Any LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

All manufacturer warranties will be voided if installation is not performed by a qualified installer and/or all safety warnings and instructions are not followed.

Installer Company or Service Name: _____

Technician Name: _____ Installation Date: _____

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING

This equipment is equipped to operate on propane gas which contains the chemical Benzene, known to the State of California to cause cancer and birth defects and other reproductive harm.

IMPORTANT: Fill out your gas grill information below and attach the conversion sticker to your grill near the rating label after conversion has been made.

Model Number: _____

Serial Number: _____ Date Purchased: _____



TABLE OF CONTENTS

General Warnings	3
Assembly Instructions	4-20
Conversion Instructions 810-9520-S	5-7
Conversion Instructions 810-1750-S	8-12
Conversion Instructions 810-8501-S	13-16
Conversion Instructions 810-8533-S	17-20
Connecting to Natural Gas Source	21
Leak Testing	22-24
Pre-start Check List	24
Lighting Instructions	25
Operating Grill and Helpful Hints	26-30
Warning Information	Back Cover



DANGER: Indicates an immediate hazardous situation which, if not avoided will result in death or serious bodily injury.



WARNING: Indicates the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.



CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

FOR GRILL WARRANTY REPLACEMENT PARTS, PLEASE VISIT US AT:

WWW.NEXGRILL.COM



WARNING

- **FOR OUTDOOR USE ONLY.** DO NOT operate your Universal grill indoors or in any enclosed area such as a garage, a shed or a breezeway.
- Use your grill **OUTDOORS** at all times in a well ventilated space away from any dwellings or buildings to prevent dangers associated with gas accumulation and toxic vapors. We recommend your grill be situated at least 10 feet (3.1 m) from any dwellings or buildings.
- Always maintain a minimum clearance of 36 inches (91 cm) between all sides of the grill and any walls or combustible material. NEVER use your grill under an overhead with an unprotected combustible construction.
- NEVER use or install this grill in or on a recreational vehicle and/or boat.

INSTALLATION INFORMATION:

The installation of this appliance must be in accordance with:
All applicable local codes, or in the absence of local codes, either:

- National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 NFPA 54
- Natural Gas and Propane Installation Code: CAN/CGA B149.1
- Natural Gas Installation Code: CAN/CGA B149.1 (Canada)

This kit converts your liquid propane (LP) gas grill into a natural gas grill, with 7 inch water column pressure. Contact your local gas company to check your pressure reading. If your pressure reading is different than 7 inch, you must contact a professional service technician for further assistance before installing and/or using this conversion kit. **Not for use with LP gas.**



DANGER

All connections must be made by a qualified installer. Provide the installer with a copy of these instructions. Incorrect installation may result in a gas leak with the possibility of fire, explosion, property damage, serious bodily injury or death.


GENERAL WARNINGS

WARNING

- Never use liquid propane gas in a gas grill unit designed for natural gas.
- Never use charcoal or wood briquette in a gas grill. Flavoring chips must be contained in a metal smoking box to contain ash and prevent fires.
- Leak test all connections before first use, even if grill was purchased fully assembled.
- Never check for leaks using a match or open flame.

CAUTION: Strong odors around the grill, symptoms of a cold, sinus congestion, etc, may prevent the detection of natural gas. Use caution and common sense when testing for leaks.

- Always keep your gas grill free and clear of gasoline, lighter fluid, paint thinner, or other flammable vapors and liquids or combustible materials.
- Prior to each use, ensure the grill and rotisserie are safe to operate by following the safety warnings and instructions contained in this manual and the Owner's Manual for your grill.
- Only use the specific orifice designated for your grill model. Always double check the millimeter size on the side of the orifice tip prior to installation. Use of any other orifice not designed specifically to your grill could lead to personal injury, property damage and will void your grill warranty.
- NEVER use rotisserie burner when main burners are in use.
- NEVER obstruct the flow of combustion or ventilation air.
- NEVER place an object weighing more than 15 pounds on the side burner. DO NOT lean on the side burner shelf.
- ALWAYS Keep children and pets away from hot grill. NEVER allow children to use or play near the grill .
- DO NOT leave the grill unattended while in use.
- DO NOT allow the gas hose to come in contact with hot surfaces.
- DO NOT allow grease to come in contact with the gas hose.
- Keep any electrical supply cords away from water or heated surfaces.
- Keep a fire extinguisher designated for use with gas products on hand in case of a fire. Refer to your local authority to determine proper size and type.
- For household use only. DO NOT use this grill for anything other than its intended purpose.
- DO NOT use your grill while under the influence of drugs or alcohol.
- Grill is hot when in use. To avoid burns:
 - NEVER attempt to move the grill while in operation.
 - ALWAYS Lock the wheels so the grill unit does not accidentally move.
 - ALWAYS Wear protective gloves or oven mitts.
 - NEVER touch any hot grill surfaces.
 - NEVER wear loose clothing or allow hair to come in contact with grill.
- Ensure that all burner control knobs are in the "OFF" position and that the LP tank valve is closed, and remove the LP tank from the grill prior to the installation of this conversion kit.

 **CAUTION:** Some parts of the grill have sharp edges. Wear protective gloves.

USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GAS GRILL.
FAILURE TO ADHERE TO THE SAFETY WARNINGS AND GUIDELINES IN THIS MANUAL
COULD RESULT IN SEVERE BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.
SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

⚠ A PROFESSIONAL SERVICE TECHNICIAN IS REQUIRED TO CONVERT THIS GRILL.
READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE
ASSEMBLING OR OPERATING THE CONVERTED GRILL.

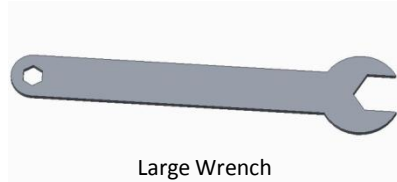
The following tools are required to assemble the Conversion Kit:

- Phillips Head Screwdriver
- Adjustable Wrench
- 3/4" Wrench

PARTS CONTENTS



10' Natural Gas Hose



Large Wrench



Large Stop Plate
x 7pcs.



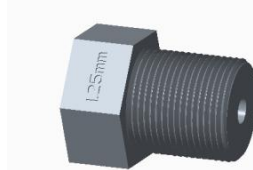
Small Stop Plate
x 2pcs.



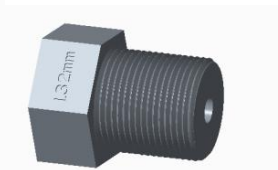
Gas Orifice
Tool



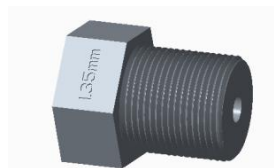
Small
Wrench



Rotisserie Burner
1.25mm Valve Orifice x 2pc
(Green)



Rotisserie Burner
1.32mm Valve Orifice x 1pc
(Yellow)



Rotisserie Burner
1.35mm Valve Orifice x 2pc
(Red)



Rotisserie Burner
1.51mm Valve Orifice x 1pc
(Blue)



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

CONVERSION INSTRUCTIONS 810-9520-S

Note: Ensure that all burner control knobs are in the "OFF" position and that the LP tank valve is closed, and remove the LP tank from the grill prior to the installation of this conversion kit.

Step 1.

While using an adjustable wrench to hold the gas manifold connection securely, use a 3/4" wrench to loosen the hose connection nut. Replace the existing LP hose/regulator assembly with natural gas 10' hose assembly. Tighten the connection carefully using two wrenches. See Illustration-1.

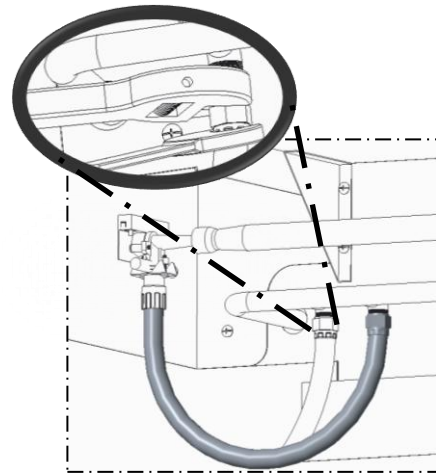


Illustration-1

Step 2.

Remove the cotter pin from the side burner "foot." Carefully lift the side burner up and away from the gas valve nozzle. Set the side burner and cotter pin aside for later re-installation. See Illustration-2.

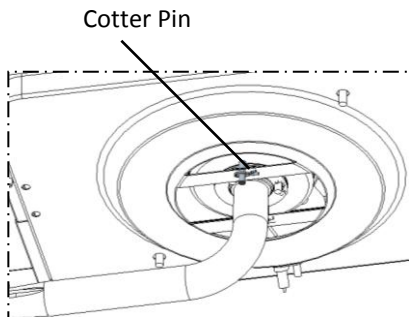


Illustration-2

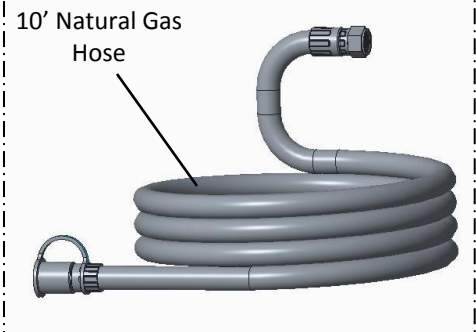


Illustration-3

Step 3.

Open the grill lid and remove the warming rack, cooking grates and flame tamers following the instructions provided in the Owner's Manual for your grill. Set those parts aside for later re-installation. See Illustration-4.

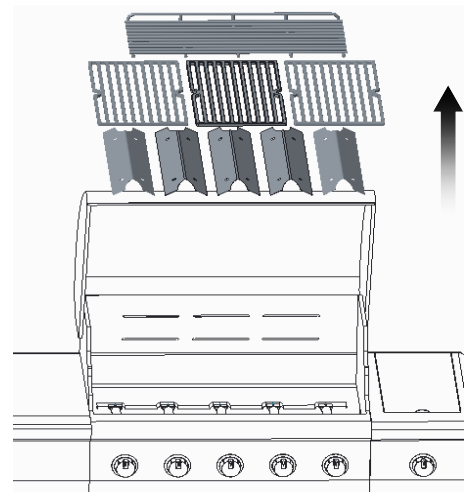


Illustration-4



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Step 4.

Using a screwdriver, remove the screws that secure each burner to the firebox. Carefully lift each burner up and away from the gas valves. Set both the burners and screws aside for later re-installation. See Illustration-5.

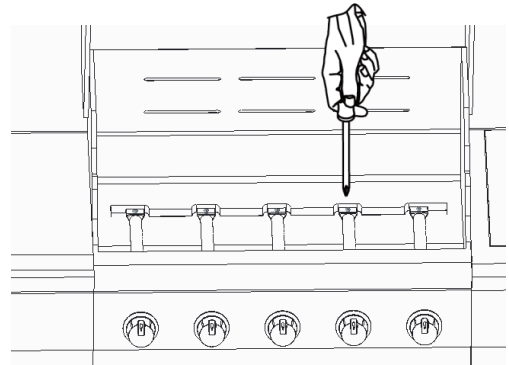


Illustration-5

Step 5.

Access the LP brass orifices through the holes in the front panel of the firebox. Remove the LP brass orifices from each burner valve using the gas orifice tool provided. Access the side burner valve LP orifice under the side shelf. Remove the side burner LP orifice using the gas orifice tool provided. Note: All grill orifices have two tips. Only remove the LP gas orifice tips. See Illustration-6.

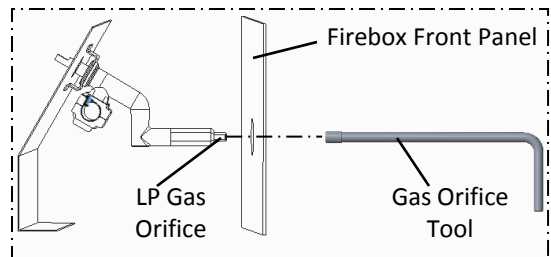


Illustration-6

Note:

All of the grill orifices are double orifices type (LP gas and natural gas). You only remove the LP gas orifice tip.

Step 6.

Remove all the control knobs from the control panel and set aside for later re-installation. See Illustration-7.

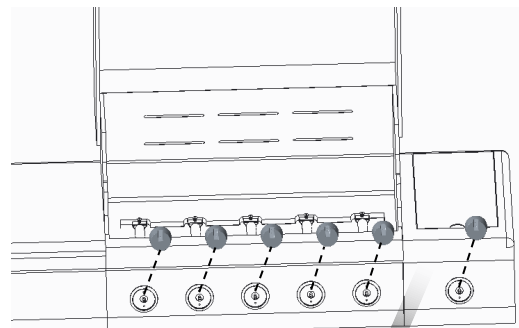


Illustration-7



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Step 7.

Figure 1 shows valve stem and bezel with the control knob removed. Take six large stop plates from the component card and place them over the valve stems as illustrated (Figure 2). Assure that the tab and the stamped letter on the stop plates face out. Replace the control knobs when finished.

! WARNING:

It is our recommendation that you do not remove the control panel in order to access the valve tips. If you choose to remove the control panel, you must replace the control panel bezels exactly as illustrated in Figure 2. Failure to replace the bezels as illustrated could lead to personal injury and/or property damage.

Step 8.

Carefully replace each burner, making sure the burner openings slide over the gas valve nozzles. Using a screwdriver, secure each burner to the firebox using the screws that were set aside in Step 4. Carefully re-install the side burner and secure with the cotter pin set aside in Step -4.

Step 9.

Re-install the heat shields, cooking grates, and warming rack following the instructions contained in the Owner's Manual for your grill. See Illustration-8.

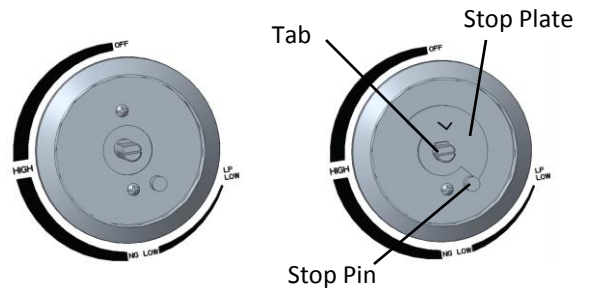


Figure 1

Figure 2

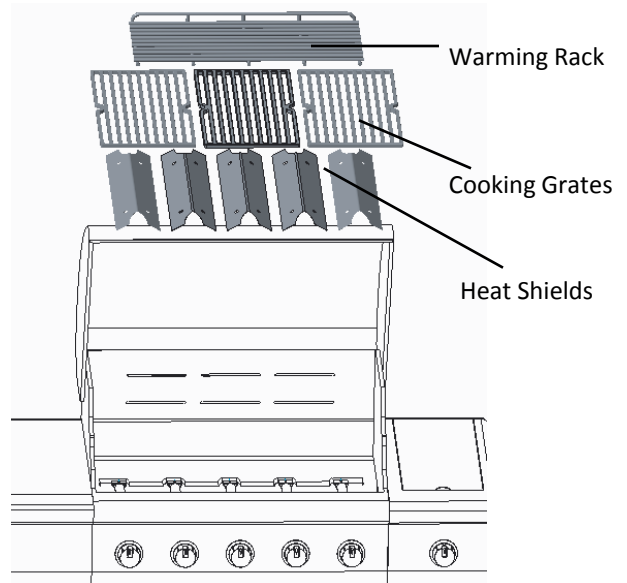


Illustration-8



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

CONVERSION INSTRUCTIONS 810-1750-S

Step 1.

While using an adjustable wrench to hold the gas manifold connection securely, use a 3/4" wrench to loosen the hose connection nut. Replace existing LP hose/regulator assembly with natural gas 10' hose assembly. Tighten the connection carefully using two wrenches. See Illustration-1.

Step 2.

Remove the two screws from side burner. Carefully lift the side burner up and away from the gas valve nozzle. Set the side burner and cotter pin aside for later re-installation. See Illustration-3.

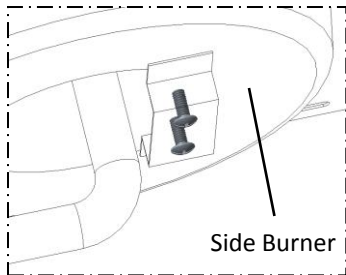


Illustration-3

Step 3.

Open the grill lid and remove the warming rack, cooking grates and flame tamers following the instructions provided in the Owner's Manual for your grill. Set those parts aside for later re-installation. See Illustration-4.

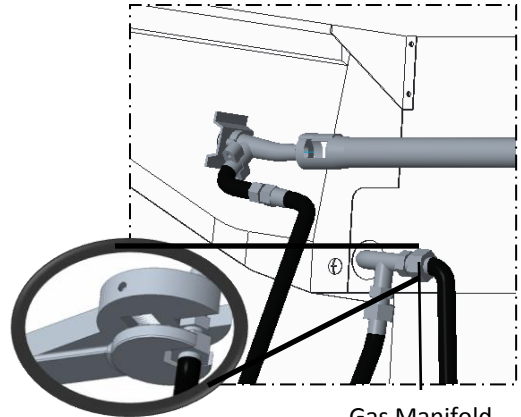


Illustration-1

Gas Manifold
Nut

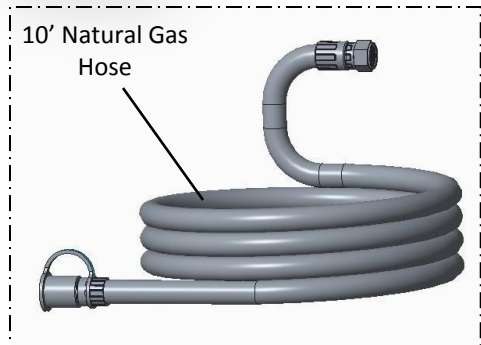


Illustration-2

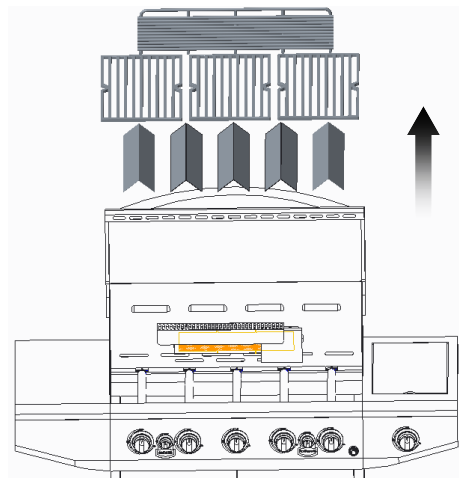


Illustration-4



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Step 4.

Using a screwdriver, remove the screws that secure each burner to the firebox. Carefully lift each burner up and away from the gas valves. Set both the burners and screws aside for later re-installation. See Illustration-5.

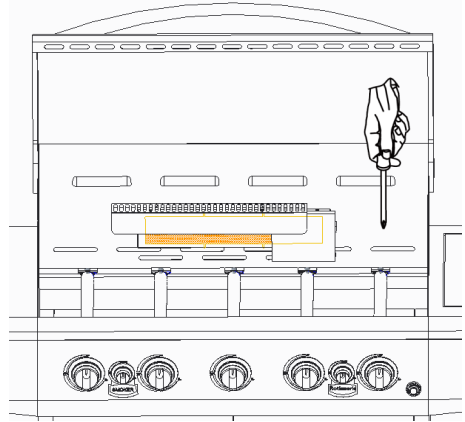


Illustration-5

Step 5.

Access the LP brass orifices through the holes in the front panel of the firebox. Remove the LP brass orifices from each burner valve using the gas orifice tool provided. Access the side burner LP orifice under the side shelf. Remove the side burner LP orifice using the gas orifice tool provided. Note: All grill orifices have two tips. Only remove the LP gas orifice tips. See Illustration-6.

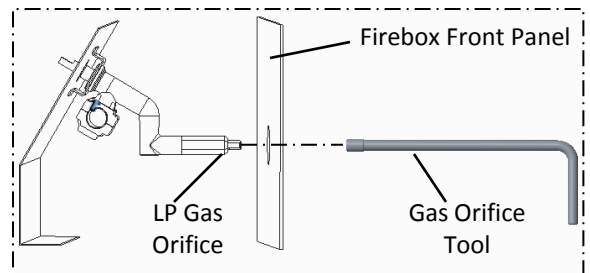


Illustration-6

Step 6.

Remove all the control knobs from the control panel and set aside for later re-installation. See Illustration-7.

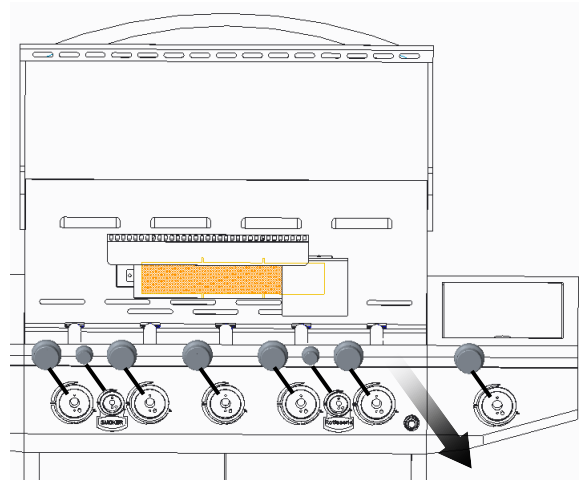


Illustration-7



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Step 7.

Figure 1 shows valve stem and bezel with the control knob removed. Take six large stop plates from the component card and place them over the valve stems as illustrated (Figure 2). Take the small stop plate from the component card and place it over the smoker and rotisserie burner valve stem (Figure 3). Verify the tab and the stamped letter on the stop plates face out. Replace control knobs when finished.

⚠ WARNING:

It is our recommendation to do not remove the control panel in order to access the valve tips. If you choose to remove the control panel, you must replace the control panel bezels exactly as illustrated in Figure 2. Failure to replace the bezels as illustrated could lead to personal injury and/or property damage.

Step 8.

Carefully replace each burner, making sure the burner openings slide over the gas valve nozzles. Using a screwdriver, secure each burner to the firebox using the screws that were set aside in Step 4. Carefully re-install the side burner and secure with the cotter pin set aside in Step 4.

Step 9.

Re-install the flame tamers, cooking grates, and warming rack following the instructions contained in the Owner's Manual for your grill. See Illustration-8.

Note:

Before using the grill, please follow instructions in the leak testing section of this manual.

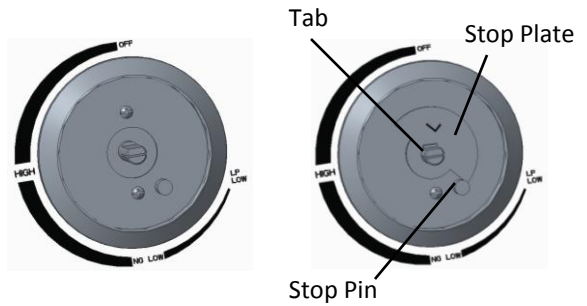


Figure 1

Figure 2

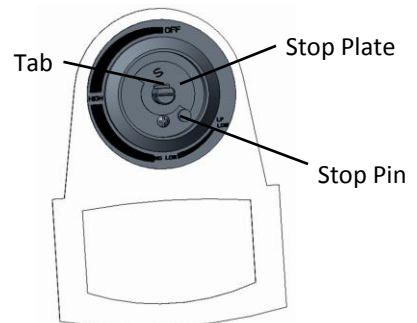


Figure 3

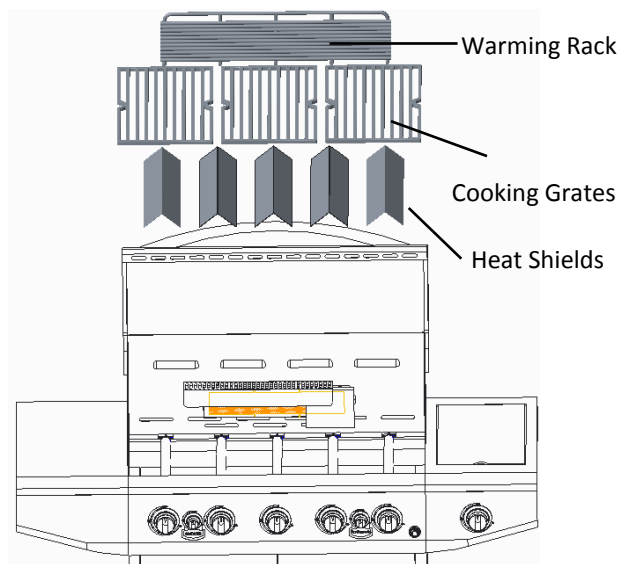


Illustration-8



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

810-1750-S SMOKER BURNER

⚠ Note: Keep all screws with the components they are removed from to make re-installation easier.

Step 10.

Using a screwdriver, remove the four screws from the smoker burner that secure the burner to the support bracket, and carefully remove the burner. Set the burner and the screws aside for later re-installation. See Illustration-9.

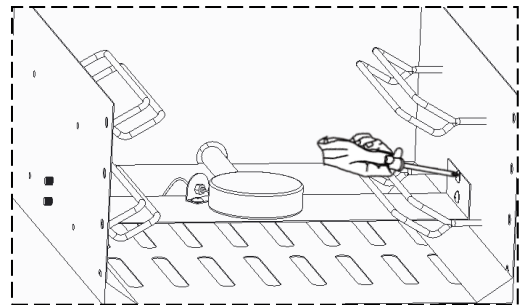


Illustration-9

Step 11.

Remove the LP brass orifice from the gas supply line. See Illustration-10.

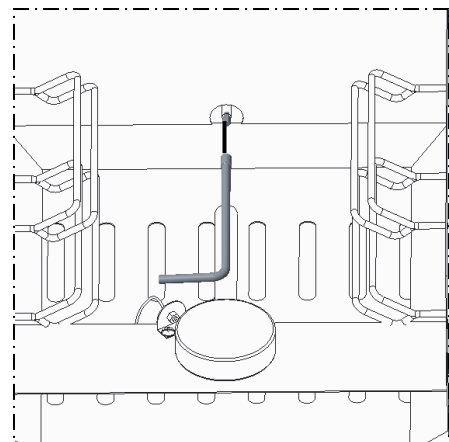


Illustration-10

Step 12.

Re-install the smoker burner by securing it to the support bracket using the four screws that were set aside in Step 10. Ensure that the burner openings slide over the gas valve nozzle.



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

810-1750-S ROTISSERIE BURNER

Note: Keep all screws with the components they are removed from to make re-installation easier.

Step 13.

Using a screwdriver, remove the three screws from the back panel of the firebox from the inside to access to the rotisserie LP brass orifice on the back side of the grill. Set aside the screws for later re-installation. See Illustration-11.

Step 14.

Use the provided large wrench to loosen the gas hose coupling nut while using an adjustable wrench to hold the gas hose secure. After the rotisserie gas hose is detached from the coupling nut, use the gas orifice tool and small wrench to remove the LP brass orifice from the gas hose. Install the 1.35 mm RED natural gas orifice. **DO NOT BEND THE GAS HOSE. BENDING THE GAS HOSE COULD DAMAGE TO THE HOSE THAT MAY RESULT IN FIRE OR EXPLOSION AND MAY CAUSE PERSONAL INJURIES OR PROPERTY DAMAGE.** See Illustrations 12 and 13.

Step 15.

Re-attach the gas hose to the rotisserie coupling nut. Leave the back panel of the grill off until the conversion and leak testing has been completed.

Step 16.

After leak testing has been completed, and any leaks have been resolved, re-assemble the rotisserie cover using the screws that were set aside in step 13.

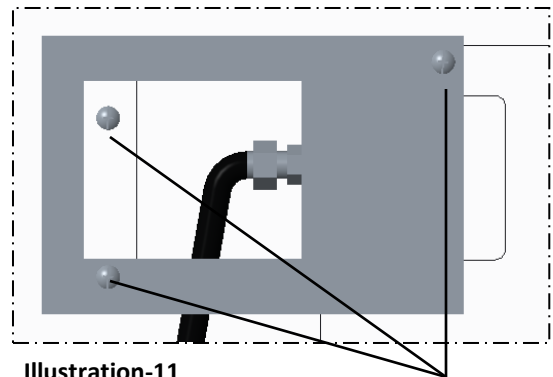


Illustration-11

Cover Bolts

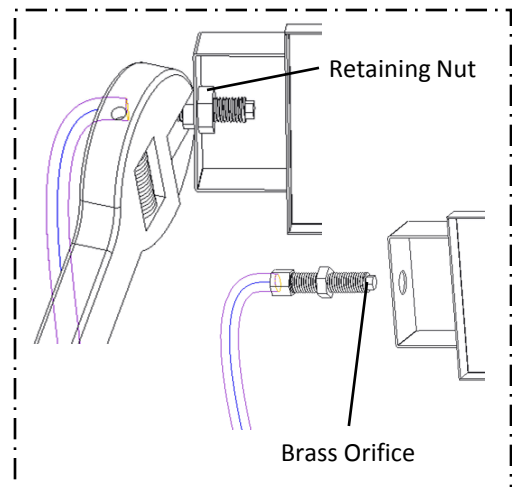


Illustration-12

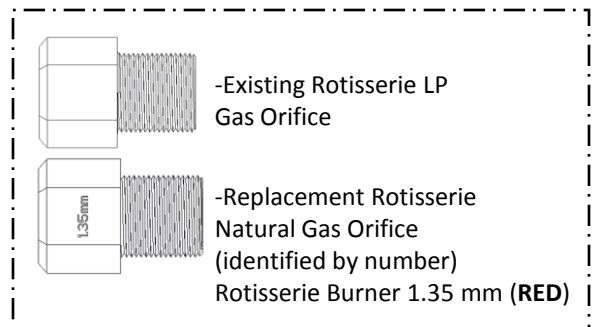


Illustration-13



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

CONVERSION INSTRUCTIONS

810-8501-S

810-8501-S SEAR BURNER

Note: Keep all screws with the components they are removed from to make re-installation easier.

Step 1.

Using a screwdriver, remove the two screws from the sear burner support bracket, and carefully remove the sear burner. Set the burner and the screws aside for later re-installation. See Illustrations-1 and 2.

Note: The supply line could be damaged if bending the hose.

Step 2.

Using the gas orifice tool provided, remove the LP orifice. **DO NOT BEND THE GAS HOSE. BENDING THE GAS HOSE COULD DAMAGE TO THE HOSE THAT MAY RESULT IN FIRE OR EXPLOSION AND MAY CAUSE PERSONAL INJURIES OR PROPERTY DAMAGE.** See Illustration-3.

Step 3.

Re-install the sear burner by securing it to the support bracket using screws set aside in step 1.

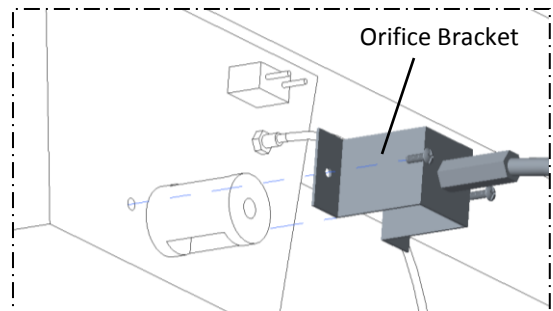


Illustration-1

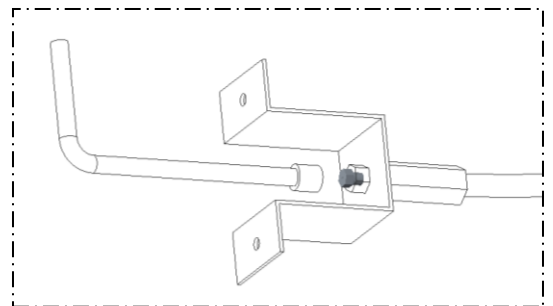


Illustration-2

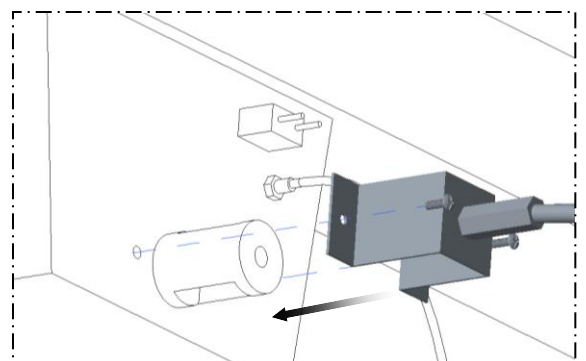


Illustration-3



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

MAIN & SIDE BURNERS

810-8501-S

Note: All orifices of the grill are double orifices type (LP gas and natural gas). You only remove the LP gas orifice tip.

Note: Double check that all control knobs are in the off position and make sure that LP tank valve is closed and the tank is disconnected from regulator and removed from grill.

Step 4.

Use a 3/4 inch wrench to loosen the main gas hose coupling nut while using an adjustable wrench to hold the gas manifold secure. Replace the LP gas hose/regulator assembly with the natural gas hose assembly provided. Tighten the connection carefully using the two wrenches. See Illustration-4.

Step 5.

Use a screwdriver to remove the two screws from the side burner bracket. Carefully lift the side burner up and away from the gas valve nozzle. Set the burner and screws aside for later re-installation. See Illustration-5.

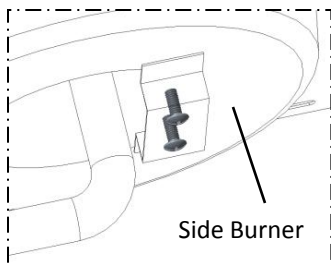


Illustration-5

Step 6.

Open the grill lid and remove the warning rack, cooking grates, and flame tamers following the instructions contained in the Owner's Manual for your grill. Set these parts aside for later re-installation. See Illustration-6.

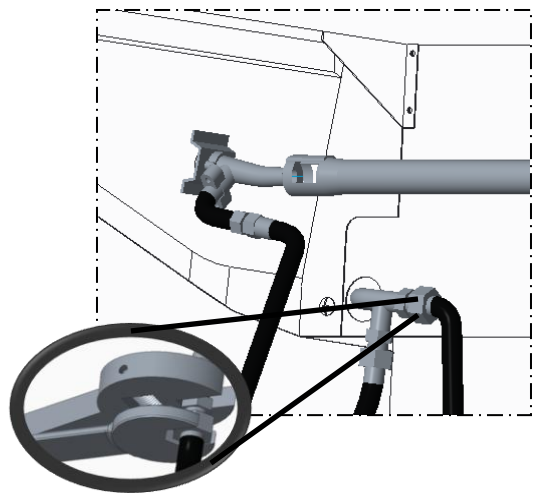


Illustration-4

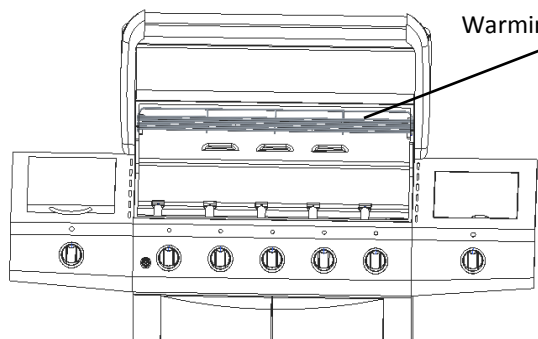
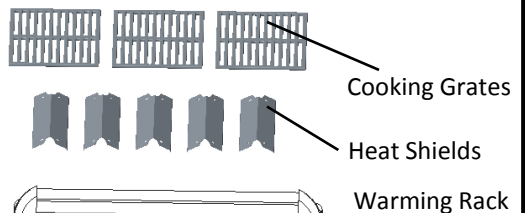


Illustration-6



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Step 7.

Using a screwdriver, remove the screw that secures each burner to the firebox. Carefully lift each burner up and away from the gas valve nozzles. Set aside the burners and screws for later re-installation. See Illustration-7.

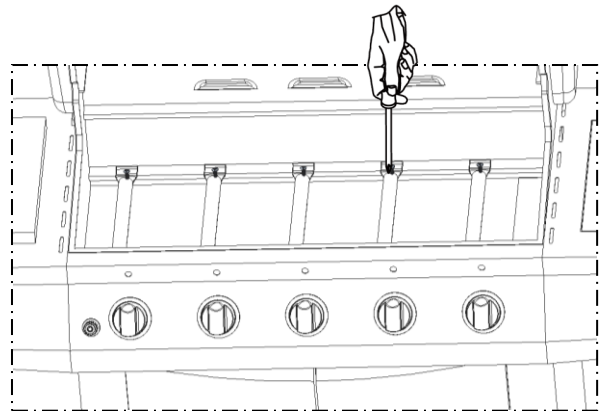


Illustration-7

Step 8.

Access the LP brass orifices through the holes in the front panel of the firebox. Remove the LP brass orifices from each burner valve using the gas orifice tool provided. Access the side burner valve LP orifice under the side shelf. Remove the side burner LP orifice using the gas orifice tool provided. Note: All grill orifices have two tips. Only remove the LP gas orifice tips. See Illustration-8.

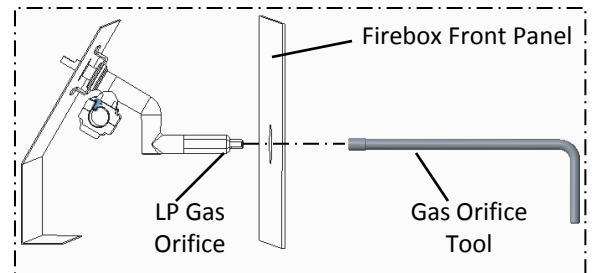


Illustration-8

Step 9.

Remove all the control knobs from the control panel and set aside for later re-installation. See Illustration-9.

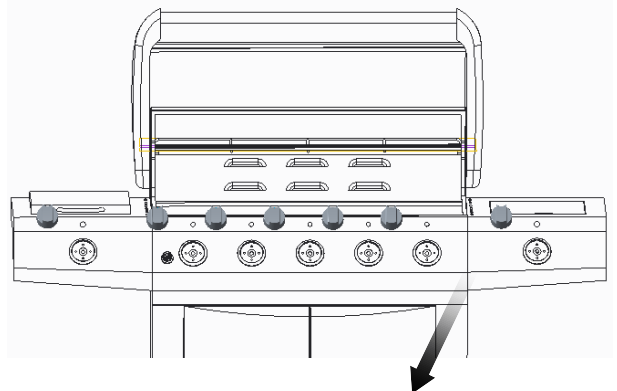


Illustration-9



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Step 10.

Figure 1 shows valve stem and bezel after the control knob has been removed. Take seven large stop plates from the component pack and place them over the valve stems as shown (Figure 2). Make sure the tab and the stamped letter on the stop plates are facing outward. Attach control knobs when completed.

⚠ WARNING:

It is our recommendation that you do not take off the control panel in order to gain access to the valve tips. If you do decide to remove the control panel, the control panel bezels must be reattached exactly as shown in Figure 2. Failure to reattach the bezels as shown could result in personal injury and/or property damage.

Step 11.

Carefully replace each burner, making sure the burner openings slide over the gas valve nozzles. Using a screwdriver, secure each burner to the firebox using the screws that were set aside in Step 4. Carefully re-install the side burner and secure with the cotter pin set aside in Step 4.

Step 12.

Re-install the flame tamers, cooking grates, and warming rack following the instructions contained in the Owner's Manual for your grill. See Illustration-10.

Note:

Follow the leak testing section instructions of this manual prior to grill usage.

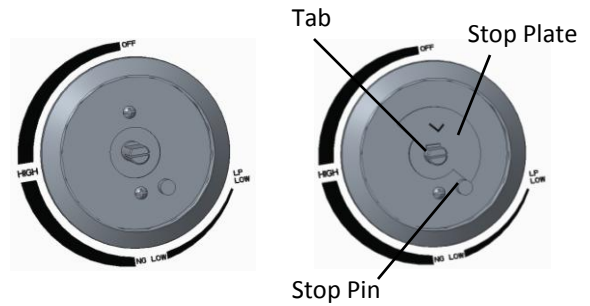


Figure-1

Figure-2

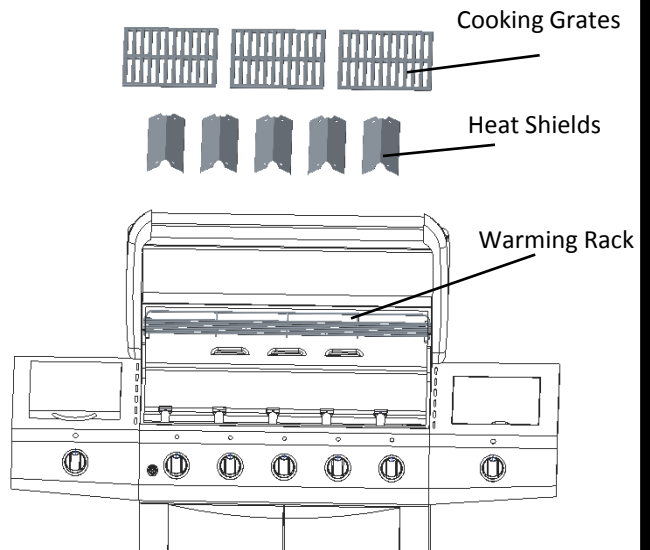


Illustration-10



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

CONVERSION INSTRUCTIONS 810-8533-S

⚠ WARNING:

Only use the designated orifice designed for your specific grill model. Always double check the millimeter size on the orifice tip's side before installation. Use of other orifices could lead to personal injury, property damage and void the warranty of your grill.

Note: Double check that all control knobs are in the off position, LP tank valve is closed and tank is disengaged from regulator and detached from grill.

Step 1.

Using an adjustable wrench to secure the gas manifold in place, use a $\frac{3}{4}$ " wrench to loosen the coupling nut connecting the gas hose to the manifold. Remove the LP gas hose/regulator assembly. Install the natural gas hose assembly and tighten the coupling nut to the manifold using the two wrenches. See Illustration-1.

Step 2.

Remove cotter pin from side burner "foot". Carefully lift the side burner up and away from the gas valve nozzle. Set aside the burner and the screws for later re-installation. See Illustration-2.

Cotter Pin

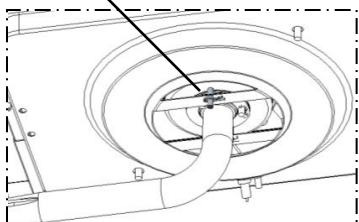


Illustration-2

Step 3.

Open the grill lid and remove the warming rack, cooking grates, and flame tamers following the instructions contained in the Owner's Manual for your grill. Set these parts aside for later re-installation. See Illustration-3.

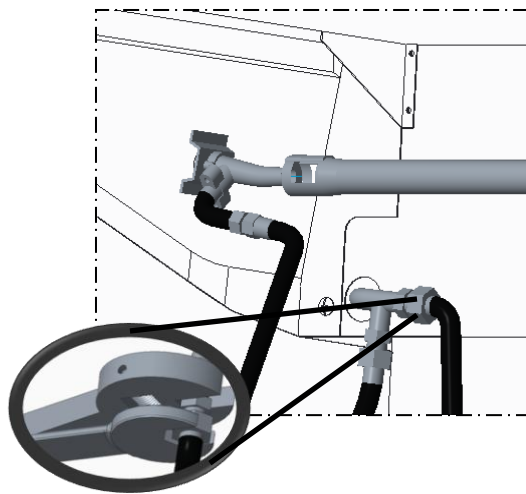


Illustration-1



Cooking Grates



Heat Shields



Warming Rack

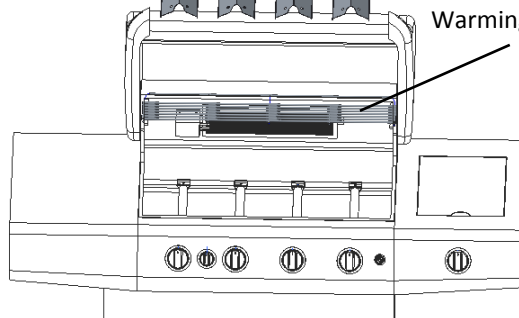


Illustration-3



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Step 4.

Using a screwdriver, remove the screw that secures each burner to the firebox. Carefully lift each burner up and away from the gas valve nozzles. Set aside the burners and screws for later re-installation. See Illustration-4.

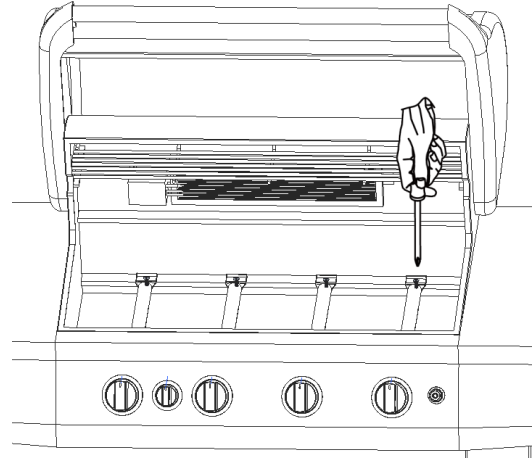


Illustration-4

Step 5.

Access the LP brass orifices through the holes in the front panel of the firebox. Remove the LP brass orifices from each burner valve using the gas orifice tool provided. Access the side burner valve LP orifice under the side shelf. Remove the side burner LP orifice using the gas orifice tool provided.

Note: All grill orifices have two tips. Only remove the LP gas orifice tips. See Illustration-5.

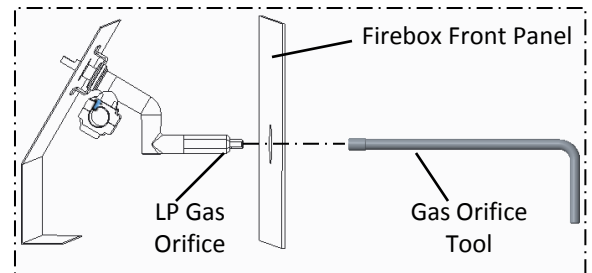


Illustration-5

Step 6.

Take off all control knobs from the control panel and set aside for later re-installation. See Illustration-6.

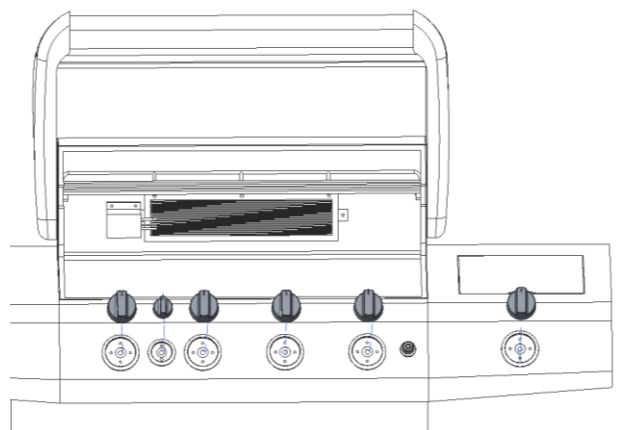


Illustration-6



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Step 7.

Figure 1 shows valve stem and bezel after the control knob has been removed. Take five large stop plates from the component card and position them over the valve stems as shown (Figure 2). Take the small stop plate from the component pack and position over the burner valve stems of the rotisserie and Smoker (Figure 3). Make sure the tab and the stamped letter on the stop plates are face outward. Attach control knobs when complete.

⚠WARNING:

It is our recommendation to not remove the control panel in order to gain access to the valve tips. If you decide to remove the control panel, you must replace the control panel bezels exactly as shown in Figure 2. Not replacing the bezels as shown could result in personal injury and/or property damage.

Step 8.

Carefully replace each burner, making sure the burner openings slide over the gas valve nozzles. Using a screwdriver, secure each burner to the firebox using the screws that were set aside in Step 4. Carefully re-install the side burner and secure with the screws set aside in Step 2.

Step 9.

Re-install the flame tamers, cooking grates, and warming rack following the instructions contained in the Owner's Manual for your grill. See Illustration-7.

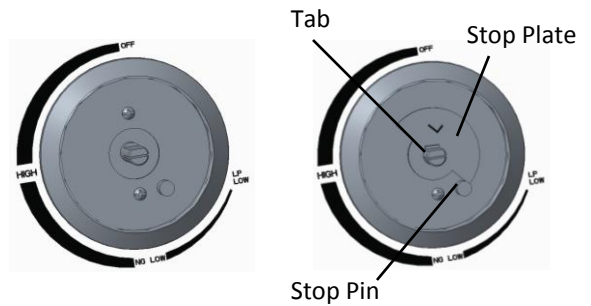


Figure-1

Figure-2

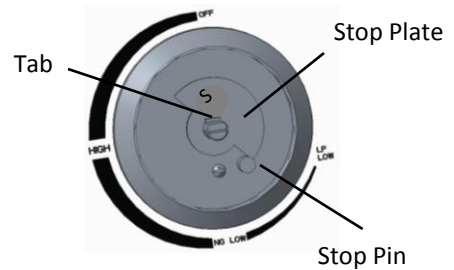


Figure-3

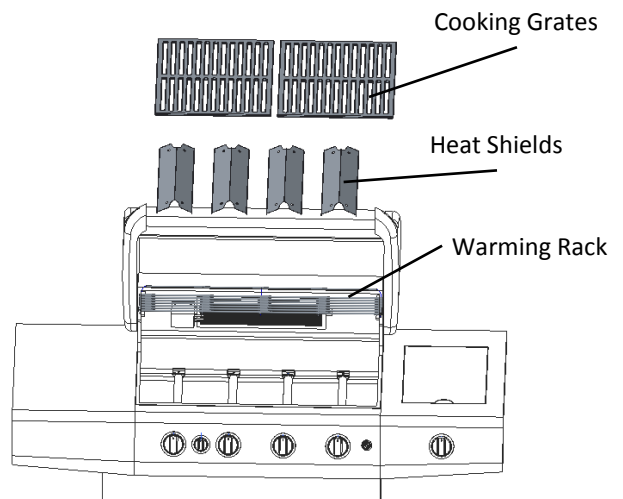


Illustration-7



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

810-8533-S ROTISSERIE BURNER

CAUTION:

Only use the designated orifice designed for your specific grill model.

Note: For ease of assembly, you may leave the screws with the components as they are removed.

Step 10.

Using a screwdriver, remove the three screws from the back panel of the firebox from the inside to access to the rotisserie LP brass orifice on the back side of the grill. Set aside the screws for later re-installation. See Illustration-8.

Step 11.

Use the provided large wrench to loosen the gas hose coupling nut while using an adjustable wrench to hold the gas hose secure. After the rotisserie gas hose is detached from the coupling nut, use the gas orifice tool and small wrench to remove the LP brass orifice from the gas hose. Install the 1.35 mm RED natural gas orifice. **DO NOT BEND THE GAS HOSE. BENDING THE GAS HOSE COULD DAMAGE TO THE HOSE THAT MAY RESULT IN FIRE OR EXPLOSION AND MAY CAUSE PERSONAL INJURIES OR PROPERTY DAMAGE.** See Illustrations-9 and 10.

Note: Bending the gas hose could result in damaging the supply line.

Step 12.

Re-attach the gas hose to the rotisserie coupling nut. Leave the back panel of the grill off until the conversion and leak testing has been completed.

Note: Keep the back panel off until after all conversion steps and gas leak testing has been completed.

Step 13.

After leak testing has been completed, and any leaks have been resolved, re-assemble the rotisserie cover using the screws that were set aside in step 10.

Note: Follow the leak testing section instruction of this manual prior to using this grill

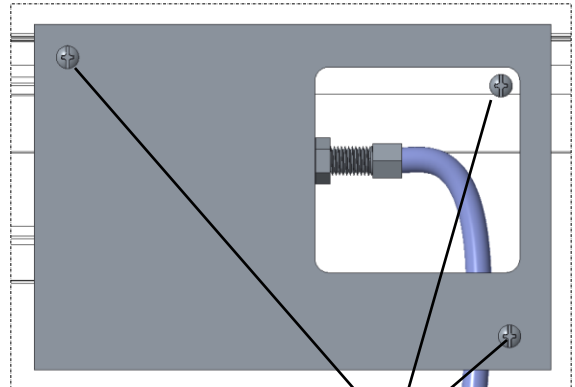


Illustration-8

Cover Bolts

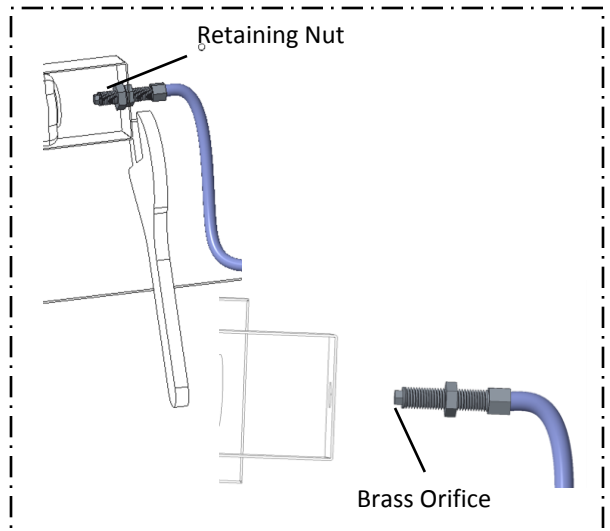


Illustration-9

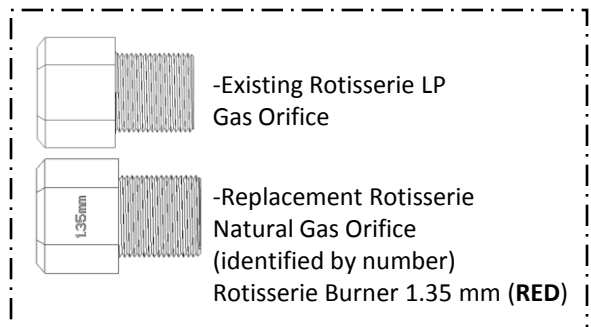


Illustration-10

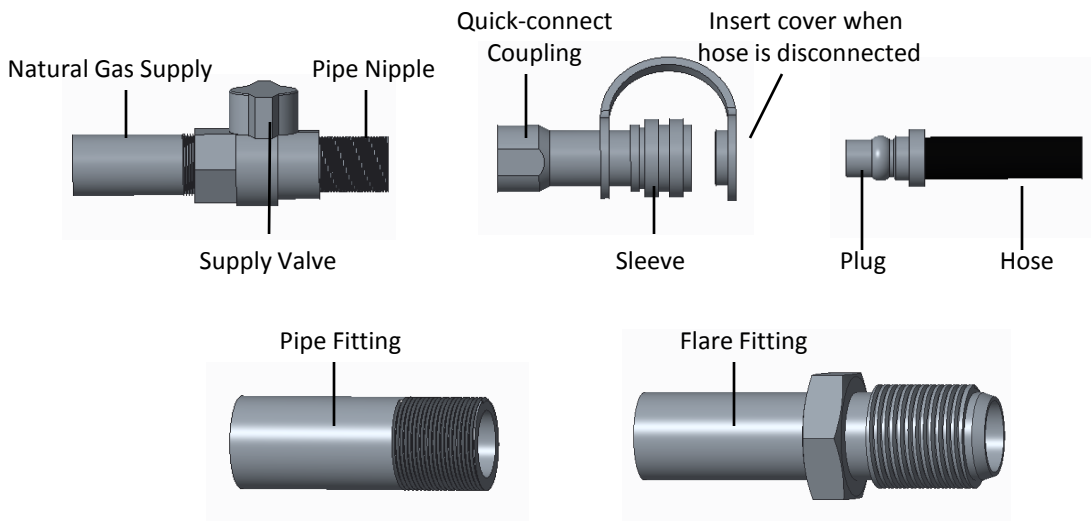


FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

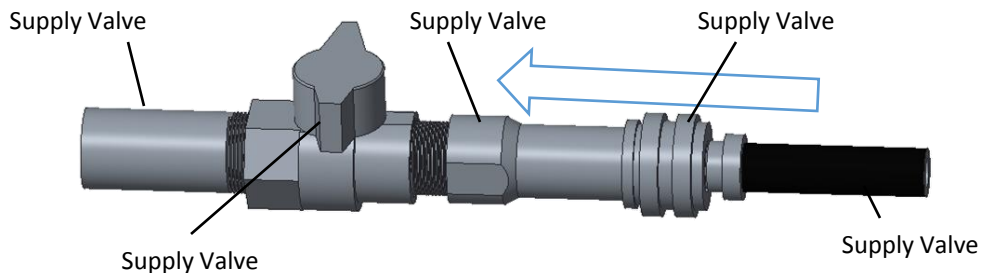
INSTALLATION INSTRUCTIONS

CONNECTING GRILL AND NATURAL GAS SOURCE

1. Cover the nipple using either gas resistant teflon tape or pipe dope. Tighten quick-connect coupling onto pipe nipple that connects to natural gas supply (Figure A).
2. After the conversion of the grill is complete, make sure the natural gas supply valve is in the OFF position. Attach the natural gas hose to the natural gas supply by sliding the sleeve back on the socket and inserting the plug. Let the sleeve slide forward to secure the quick-connect socket to the natural gas supply valve is in the OFF position and attach natural gas hose to socket. Slide sleeve back on socket (Figure B) and insert plug until sleeve snaps forward, securing plug into socket. Make sure proper leak testing is performed on the connects before using the grill.



When connecting the quick-connect to the natural gas supply line, a pipe fitting is mandatory, and CANNOT be substituted with a flare fitting.



DISCONNECTING GRILL AND THE NATURAL GAS SOURCE

1. Make sure the natural gas supply valve is in the OFF position.
2. To disconnect, slide sleeve back and pull out the plug.



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

WARNING

- Proper leak testing of all connections and hoses must be performed before the grill is used. Refer to Leak Testing section in this manual for proper procedure.
- Visually inspect the hose assembly each time before using for damage, excess wear or deterioration. If any damage is found, replace the damaged parts before use. Only the replacements provided by the manufacturer should be used.
- Be sure to keep the supply hoses free of kinks and/or damage when assembling or converting to natural gas usage.

WARNING

AVOID HARD METAL PIPING

- Make sure not to use any kind of hard metal piping to connect this converted natural gas grill. Be sure only to use manufacturer-specified natural gas hoses. Hard metal piping or convoluted metal tubing is unsafe as grill movement can cause breakage in metal pipe.

DANGER

LEAK TESTING

In order to avoid potential fire or explosion hazard:

- Make sure the leak test is performed in an area free of smoke and any ignition source.
- Test must be performed outdoors in areas with good ventilation.
- Leak testing with match or open flame should never be done as can lead to personal injury/property damage.
- Leak testing while the grill is hot or in use should never be done as can lead to personal injury/property damage.

WARNING

WHEN A LEAK TESTING SHOULD BE PERFORMED

- After assembly or conversion of your grill to natural gas grill and before grill is lighted for the first time even if fully assembled when purchased.
- Whenever replacement of gas components has taken place
- Whenever the grill has been moved
- At least annually or if the grill hasn't been used in the past 60 days



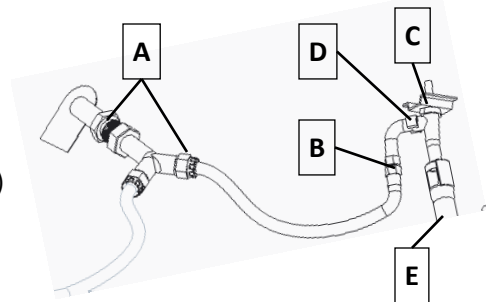
FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

CHECKING FOR LEAKS:

1. Create a half-water and half-liquid dishwashing soap mixture.
2. Open the hood.
3. Make sure all burner control knobs are in the OFF position.
4. Double check that gas hose is securely connected with gas source.
5. Turn on the fuel supply at the source.
6. Apply the mixture of soap and water to the below:
Note: Different Grill models may have different connections than those shown.

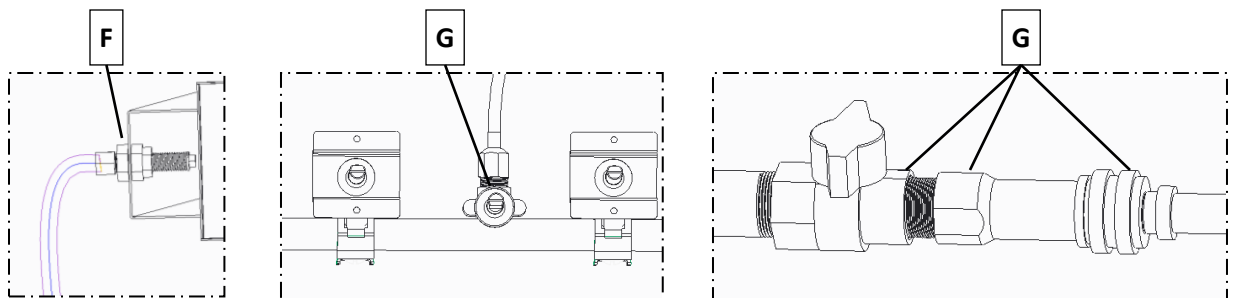
- A. Where the gas hose connects to the gas manifold.
- B. Where gas supply hose connect with side burner valve assembly.
- C. Stem cap of side burner valve. (if applicable)
- D. Where the side burner connects to the gas hose. (if applicable)
- E. The entire length of the gas supply hose.



⚠ CAUTION:

Before using the grill for the first time, check gas supply line connection with rotisserie burner valve (under control panel) and gas supply line connection with orifice (back of grill body). Push in and turn the rotisserie control knob to the HIGH position and keep the knob held in during the gas leak test on rotisserie valve. When finished, allow gas to dissipate.

- F. Rotisserie orifice connection (if applicable)
- G. Where the rotisserie supply line connects to rotisserie valve assembly. (if applicable)
Note: You may leak test the rotisserie gas supply line by removing the grease tray and applying the soap water mixture from beneath the control panel.
- H. Quick-connect coupling nut.





FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

7. Check for the leaks on each item listed (A-H) for the presence of growing bubbles.
8. Turn the gas supply to the "OFF" position at the source.
9. In order to release the gas pressure in the hose, turn on all the burner knobs and wait five minutes.
10. Then turn all the control knobs to the "OFF" position.
11. If there are any leaks, tighten any leaking connections.
12. Redo soapy water leak test until no leaks are detected.
13. Make sure the gas supply at source is set at the "OFF" position until you are ready to use your grill.
14. Wash off any soapy water residue from the test with cold water and dry it with a towel .
15. Before lighting the grill, wait 5 minutes to allow all the gas to evacuate the surrounding area.

⚠ CAUTION: NEVER use the grill if leaks cannot be stopped.

Note: The leak test must be performed in an area that has adequate lighting in order to see if bubbles are developing.

⚠ WARNING

Failure to perform these safety steps properly could result in property damage, bodily harm, severe burns, and death. These steps should be performed after the grill has been assembled and prior to each use. DO NOT operate this grill until you have read and understand ALL of the warnings and instructions in this manual.

PRE-START CHECK LIST:

- Make sure that the grill is properly assembled.
- Before each use, inspect the gas supply hose for burns, chaffing, kinks and routing. Replace the hose prior to the grill being used if there is any presence of any damage to the hose.
- Perform leak check on all gas connections and hose. See section on "Leak Testing".
- Make sure that all electrical supply cords are properly grounded. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces. The gas hose should be at least 3 inches away from hot surfaces.
- Place your grill on level ground in a well ventilated area, at least 24 inches away from any combustible materials, buildings and overhangs.
- Properly place the empty grease tray under the grease drain hole in the bottom of the grill to catch grease during use.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

WARNING

Read, understand and follow all warnings and instructions contained in this manual. **DO NOT** skip any of the warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

WARNING

LIGHTING INSTRUCTIONS:

Follow the instructions and safety warnings contained in the Owner's Manual for your grill with regard to lighting the grill.

1. Before attempting to light the burners, **OPEN THE GRILL LID** to allow any fumes to dissipate from the inside of the grill. An explosion could occur if the grill lid is down due to the possibility of accumulation of fumes.
2. Make sure that all the burner control knobs are in the "OFF" position.
3. When lighting the grill, **DO NOT** stand over the grill with your head, body, or arms.

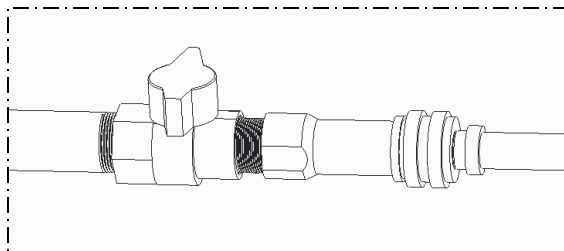
Note: When the burner is lit, flame should be a Blue/yellow color between 1"-2" when burner is on "HIGH".

TURNING OFF THE GRILL:

1. Turn all burner control knobs to the "OFF" position.
2. Turn the gas at the source to the "OFF" position

CAUTION:

- When the grill is not in use, always make sure that the natural gas source is in the "OFF" or closed position.





FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

WARNING

OPERATING THE GRILL:

Never use charcoal or wood briquets in a gas grill. Flavoring chips must be contained in a metal smoking box to contain ash and prevent fires. Read and follow all warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

BREAKING IN YOUR GRILL:

- During the manufacturing process and preserving the components of your grill, there may be a presence of oil residue on the burner and cooking surfaces of your grill.
- Preheat your grill for 15 minutes on "HIGH" to burn off any oil residue before cooking on your grill for the first time.

PREHEAT THE GRILL:

- It is recommended to preheat your grill before use by lighting it and set the main burner control knobs to the "HIGH" position for 10-15 minutes with the lid closed. This will allow the grilling surfaces to be at the desired temperatures to sear the food sugars when cooking.

CONTROLLING FLARE-UPS:

- Flare-ups can occur when cooking meats on a gas grill and it adds to the unique flavor of cooking on a gas grill. However, excessive flare-ups can over-cook your food and cause a danger to you and your grill. The build-up of grease in the bottom of your grill is the cause of the excessive flare-ups. **DO NOT** pour water onto the flames during excessive flare-ups as this can cause the grease to splatter and could result in serious burns or bodily harm. Always close the lid and turn off the main burners until the grease burns out in an event of grease of fire. Use caution when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

WARNING

- **DO NOT** leave your grill unattended while in use.
- **DO NOT** move grill when in use. Lock wheels in place to stabilize grill.
- **DO NOT** use water to extinguish flare-ups.
- Have fire extinguisher suitable for use with gas appliances readily accessible .

TO MINIMIZE FLARE-UPS:

- Trim excess fat from meats prior to cooking.
- Cook meats with high fat contents (chicken or pork) on Low settings or indirectly.
- Make sure that your grill is on level ground that will allow the grease to evacuate the grill through the drain hole and into grease cup.

INDIRECT COOKING:

- Indirect cooking is the process of cooking your food without the heat source being directly under your food. You can sear meats over high flame on one side of the grill while slow cooking a roast on the other (unlit) side of the grill.



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-913-8999

INSTALLATION INSTRUCTIONS

ROTISSERIE COOKING:

- This grill has pre-drilled mounting holes for a rotisserie (rotisserie may or may not be included with your grill depending on the model purchased). Always use a rotisserie kit specially manufactured for this grill.
- Read and follow all warnings and instructions in the owner's manual provided with the rotisserie. Save instructions for future reference.
- When using a rotisserie, DO NOT use the side burner.
- When main burners are in use, DO NOT use the rotisserie burner.

WARNING

- When using an AC current rotisserie, it must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes:
 - In the US: The National Electrical Code – ANSI-NFPA No. 70-Latest Edition
 - In Canada: the Canadian Electrical Code – CSA C22.1
- the Rotisserie is equipped with a three pronged plug for your protection against electrical shock. This plug must be plugged directly into a properly grounded 3 prong receptacle.
- Make sure that all electrical supply cords should be kept away from water and any hot surfaces of the grill.

USING OTHER FEATURE OF THE GRILL:

THE SIDE BURNER:

- The side burner is intended to prepare side dishes such as beans, potatoes, corn, or to warm sauces.
- Depending on your cooking demands, the side burner valve can be adjusted from high to low.

WARNING

- To light the side burner, read instructions on lighting your grill.
- The side burner cover should always be "OPEN" when the burner is lit.
- When cooking on the side burner, use a 10" diameter pot or smaller that does NOT have an extended handle. Center the pot over the side burner.
- Never place an object weighing more than 15 pounds on the side burner. The side burner is not constructed to handle items weighing more than 15 pounds.
- Avoid bumping grill, side burner or pot to prevent spilling contents from the pot that could possibly lead to severe burns.
- NEVER deep fry food on a side burner to avoid dangers associated with oil igniting and creating a very dangerous situation.



GRILL COOKING TIPS

CLEANLINESS

- Wash hands thoroughly with soap and hot water before handling food and after handling raw meat, uncooked poultry or seafood.
- When a platter is used to carry raw meat, uncooked poultry or seafood to the grill, Make sure the platter is washed thoroughly with soap and water before cooked food are placed back on the platter or use different platters for raw and cooked foods.
- DO NOT use the same utensils for handling raw meat, uncooked poultry or seafood unless the utensils are washed thoroughly with soap and hot water in between uses.
- DO NOT re-use marinade from raw meat or uncooked poultry on already cooked foods that are ready for consumption.

GRILLING TO PROPER TEMPERATURE

- Using a meat thermometer is helpful in making sure that food has reached a safe temperature internally.
- Per the US Department of Agriculture, below are the recommended minimum temperatures that must be reached for various items to ensure safe consumption:

Chops	145° F (62.8°C)
Ground Meat	160° F (71.1°C)
Pork	145° F (62.8°C)
Poultry	165° F (73.9°C)
Roasts	145° F (62.8°C)
Seafood	145° F (62.8°C)
Vegetables	145° F (62.8°C)

HELPFUL HINTS

- Any pre-cooking of meat or poultry should be done immediately before grilling.
- Avoid defrosting meat at room temperature or on a countertop can as it can lead to bacteria growth
- Leftover refrigeration should take place within 2 hours after food has been taken off the grill.
- For additional information, please call the USDA's toll free Meat & Poultry Hotline at 888-674-6854.

PROPER CARE & MAINTENANCE

- Keeping your grill clean and covered when not in use will help protect from excessive rust and increase longevity.
- Wash cooking grids and flame tamers with hot, soapy water, rinse thoroughly and dry. Coat the cooking grids lightly with vegetable oil or vegetable spray for additional protection against rusting.
- Use a damp cloth to wipe down inside and outside of grill. Lightly coat the interior surface with of vegetable oil or vegetable oil spray for added rust protection.
- Use a specialized stainless steel cleaner for the stainless steel exterior surface of your grill.
- Do not cover rust spots on the interior surface with paint. Instead, buff, clean, and lightly coat with vegetable oil or vegetable oil spray to protect against further rusting.



CLEANING AND MAINTENANCE:

- Keep the appliance away from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Allow good circulation through the cylinder enclosure's ventilation by keep it clear and unobstructed.
- Visually check that burner flames are operating as designed (refer to illustration in "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance). Gas blockage may be caused due to the nesting of spiders and other insects.
- for safe grilling and peak performance of your grill, perform these check sat least twice per year or after extended periods of storage.
- Make sure all hardware (nuts, bolts, screws, etc.) is tightened up at least twice per year.

⚠ CAUTION: Parts may include sharp edges. Wear gloves for protection if needed.

- Remove cooking grates, flame tamers, and burners from within the grill. You may remove any excess residue by using a brush with detergent and water. **DO NOT** use commercial oven cleaner. Rinse thoroughly with water. Dry with towel and replace all components as they were assembled according to instructions.

BURNER ASSEMBLY/MAINTENANCE

- Even though burners are made with stainless steel, extreme heat and acids from cooking foods can lead to corrosion. Perform routine inspection of the burners for fissures, unintended holes, and other signs of corrosion damage. If found, swap out the burner for a new one immediately.
- **DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.** Spiders and other insects building nests can result in obstructed burners. Blocked burner tubes can cut off gas flow to the burners and could lead to burner tube fire or fire beneath the grill. You may clean the Burner Assembly by following the instructions in grill owner's manual.

COOKING GRATES

- Clean with mild soap detergent and water. You may remove residue from stainless steel surfaces by using brass bristled brush or a nylon cleaning pad. We strongly recommend you not to use steel wire bristles to clean the cooking grill as it can cause the finish to chip or crack. **DO NOT** use a commercial oven cleaner.

FLAME TAMERS

- It may be necessary to periodically and clean the heat distribution plate to prevent excess grease build-up. While the grill is cold, remove the cooking grids. Inspect the flame tamers and replace those that are damaged or broken. Be careful not to allow them to become so severely damaged that they fall through onto the burners. Light the burners after replacing flame tamers and cooking grids as necessary. Turn the grill on to HIGH for 10 minutes to burn off excess grease.



WARNING

TRANSPORTING AND STORAGE:

- **DO NOT** move a grill when hot or when objects are on the cooking surfaces.
- **Double check** that gas source is turned off. Whenever the grill is moved, make sure that all gas connections are free of leaks. See instructions for Leak Testing.
- **DO NOT** store flammable objects close to the grill.
- **DO NOT** store liquids that are flammable or spray canisters under or inside the grill.
- **DO NOT** put out grease fires with water.
- **When the outdoor gas appliance is not in use, always shut off the gas at the source.**
- **Though not recommended, outdoor cooking gas appliance storage indoors is acceptable only if the cylinder has been disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.**
- **Always store cylinders outdoors out of reach of children. Never store in a building, garage, or other enclosed areas.**
- **Spider webs or other debris may obstruct burners when grill is removed from storage. See "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance.**

BEFORE YOUR GRILL IS STORED:

- Clean every surface.
- Coat the burners lightly with cooking oil to protect against rusting.
- Be sure to clean the burner after taking out of storage, at the grill season's beginning or after one month of inactivity. It is common for spiders and insects to build nests inside the burner tubes (particularly during colder months), which can result in fires in burner tubes or under grill.
- For outdoor storage, use grill cover for protection from the weather and other elements.



ANTES DE CONVERSIÓN Y USAR LA PARRILLA DE GAS, POR FAVOR LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.

⚠ PELIGRO

SI HUELE A GAS:

1. Inmediatamente Cierre el suministro de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama visible
3. Abra la cubierta.
4. Si el olor persiste, aléjese del aparato y llame de inmediato a su proveedor de gas o a la estación de bomberos.

⚠ ADVERTENCIA

1. No almacene o utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
2. Un cilindro de gas LP no conectado para el uso no podrá ser almacenado cerca de este o cualquier otro aparato.

Si las instrucciones escritas dadas aquí se ignoran o una persona que no sea un profesional capacitado instala el aparato, toda garantía del fabricante quedará anulada.

Nombre de la compañía instaladora o de servicio: _____

Nombre del técnico: _____ Fecha de instalación: _____

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA
 Este equipo está equipado para funcionar con gas propano, que contiene el benceno químico, conocido en el estado de California como causantes de cáncer y defectos congénitos y otros daños reproductivos.

IMPORTANTE: Llene su información de parrilla de gas abajo y coloque la etiqueta engomada de la conversión a su parrilla cerca de la placa después de conversión

Numero de modelo: _____

Numero de serie: _____ Fecha de compra: _____



ÍNDICE DE MATERIAS

Advertencias Generales	33
Instrucciones de Ensamblado	34-50
Instrucciones de Conversión 810-9520-S	35-37
Instrucciones de Conversión 810-1750-S	36-42
Instrucciones de Conversión 810-8501-S	43-46
Instrucciones de Conversión 810-8533-S.....	47-50
Cómo Conectar a una Fuente de Gas Natural	53
Prueba de Detección de Fugas	55-56
Lista de Revisión Antes del Primer Uso	56-57
Instrucciones de Encendido	58
Como Utilizar la Parrilla y Consejos Útiles	59-62
Información Sobre la Garantía	Contraportada



PELIGRO:

Indica una situación peligrosa Inminente que, de no ser evitada, resultara en la muerte o en una lesión grave.



ADVERTENCIA:

Indica la posibilidad de lesiones serias so no se siguen las instrucciones. Asegúrese de leer y seguir cuidadosamente todos los mensajes.



PRECAUCION:

Indica una posible situación peligrosa que, de no ser evitada podría ocasionar una lesión menor o moderada.

PARA VER LA LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO PARA SU PARRILLA, VISITENOS EN
WWW.NEXGRILL.COM



ADVERTENCIA

- PARA USO EXTERNO ÚNICAMENTE. NO utilice esta parrilla en interiores o lugares cerrados como cocheras, cobertizos o pasadizos techados abiertos.
- Use su parrilla AFUERA en un lugar bien ventilado lejos de viviendas u otros edificios para evitar peligros relacionados con la acumulación de gas y vapores tóxicos. Recomendamos que su parrilla este situada por lo menos a 10 pies (3.1 m) de cualquier viviendas o edificios.
- Conserve una distancia mínima de 36 pulgadas (91 cm) entre todas las partes del material de la parrilla y las paredes o combustible. Nunca use la parrilla debajo de una sobrecarga con una construcción combustible sin protección.
- NO utilice o instale esta parrilla en o sobre un vehículo recreativo y/o lancha.



INFORMACIÓN SOBRE LA INSTALACIÓN:

La instalación de este electrodoméstico debe cumplir con todos los códigos locales pertinentes o en caso de no haberlos, con el:

- Código nacional para gas combustible ANSI Z223.1 NFPA 54
- Código para la instalación de gas natural y propano: CAN/CGA B149.1
- Código para la instalación de gas natural: CAN/CGA B149.1 (Canadá)

Este equipo convierte su parrilla a una que funciona con gas natural suministrado a una presión de 7 pulgadas de columna de agua. Para averiguar su presión, llame a la compañía de gas de su localidad. Si la presión del suministro no es de 7 pulgadas, llame a un técnico profesional de servicio para que le ayude. No debe usarse con gas LP.

PELIGRO

Todas las conexiones deben realizarse por un instalador calificado. Proporcionar al instalador con una copia de estas instrucciones. Una instalación incorrecta puede resultar en una fuga de gas con la posibilidad de incendio, explosión, daños a la propiedad, lesiones corporales graves o la muerte.



ADVERTENCIAS GENERALES

ADVERTENCIA

- Nunca utilice gas propano líquido en una unidad hecha para gas natural.
- Nunca utilice briquetas de carbón o de leña en una parrilla de gas. Los trocitos para impartir sabor deben permanecer en una caja metálica para el ahumado para guardar la ceniza y prevenir incendios.
- Realice la prueba de detección de fugas en todas las conexiones antes del uso inicial, incluso si la parrilla fue comprada totalmente ensamblada.
- Nunca use un fósforo (cerillo) o llama abierta para detectar fugas.



PRECAUCIÓN: Olores intensos, catarros, congestión de los senos nasales, etc. puede dificultar o imposibilitar la detección de propano. Tenga precaución y sentido común al realizar la prueba de detección de fugas.

- Siempre mantenga su parrilla de gas sin gasolina, líquido para encendedores, diluyente de pintura (thinner) u otros vapores o líquidos inflamables o materiales combustibles.
- Antes de cada uso asegúrese de que la parrilla y el asador son seguros de operar siguiendo las instrucciones contenidas en este manual y el propietario y las advertencias de seguridad el Manual para la parrilla.
- Utilice sola mente el orificio específico señalado para su modelo de la parrilla. Siempre cheque, dos veces, el tamaño del milímetro en el lado de la extremidad del orificio antes de la instalación. El uso de cualquier otro orificio no diseñados específicamente para su parrilla podría conducir a los daños corporales, daños materiales y anular su garantía de la parrilla.
- NO UTILICE la hornilla de rostizador trasera cuando las hornillas principales estén en uso.
- NO obstruya el flujo del aire de combustión o ventilación.
- Nunca coloque un peso mayor de 15 libras (6.8 kg) sobre el quemador lateral. NO se recargue en el anaquel del quemador lateral.
- Siempre mantenga a niños y mascotas lejos de la parrilla caliente. NO permita que los niños utilicen la parrilla para jugar o jueguen cerca de ella.
- NO deje la parrilla desatendida cuando la este utilizando.
- NO permita que la manguera de gas toque superficies calientes.
- NO permita que la grasa entre en contacto con la manguera de gas
- Mantenga todos los cables de suministro eléctrico alejados del agua o de superficies calentadas.
- Para usa casero solamente. NO utilice esta parrilla para otra cosa que no sea la finalidad para la cual fue hecha.
- Mantenga un extinguidor de fuego señalado para el uso con productos de gas en mano en caso de incendio. Consulte a su autoridad local para determinar el tipo y tamaño adecuado.
- Solamente para uso doméstico. No use esta parrilla para algo que no sea su propósito.
- NO la use si esta bajo la influencia de drogas o alcohol.
- La parrilla esta muy caliente durante el uso. Para evitar quemaduras:
- NO intente mover la parrilla mientras está en uso
- SIEMPRE Trabe las ruedas para que su aparato no se mueva accidentalmente.
- SIEMPRE Póngase guantes protectores o guantes gruesos para el horno.
- NO toque ninguna superficie caliente de la parrilla.
- NO se ponga ropa suelta o permita que su cabello toque la parrilla.



Algunas partes de la parrilla tienen bordes afilados, utilice guantes de protección.

TENGA PRECAUCIÓN Y USE SU SENTIDO COMÚN AL OPERAR SU PARRILLA DE GAS. LA PERSONA QUE NO SIGA LAS ADVERTENCIAS Y DIRECTRICES DE SEGURIDAD CONTENIDAS EN ESTE MANUAL PODRÍA SUFRIR UNA LESIÓN GRAVE O TENER UN GRAN DAÑO A LA PROPIEDAD. GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO.



SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

! USTED DEBE SER UN TÉCNICO PROFESIONAL DE SERVICIO PARA CONVERTIR ESTA PARRILLA. LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO ANTES DE ARMAR U OPERAR LA PARRILLA CONVERTIDA

Las siguientes son indispensables para ensamblar el equipo de conversión:

- Destornillador de cabeza Screwdriver
- Llave de tuercas ajustable
- Llave de $\frac{3}{4}$ "

PIEZAS INCLUIDAS:



Manguera de Gas Natural de 10'



Llave de Tuercas Grande



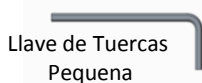
Placa de Tope Grande
x 7pzs.



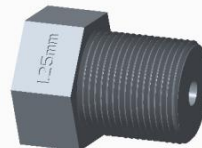
Placa de Tope
Pequeña
x 2pzs.



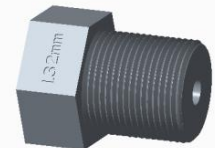
Herramienta del Orificio
de Gas



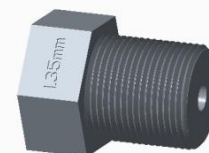
Llave de Tuercas
Pequeña



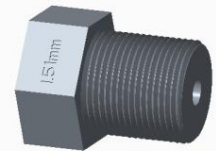
Quemador Lateral
Orificio de la valvula
de 1.25mmx2 Pzs.
(Verde)



Quemador del Rostizador
Orificio de la Valvula
de 1.32mmx1 Pz.
(Amarillo)



Quemador Lateral/
Quemador del Rostizador
Orificio de la valvula
1.35mmx2 Pz.
(Rojo)



Quemador del Rostizador
Orificio de la valvula
1.51mmx1 Pz.
(Azul)

Inspeccione el contenido de la caja para asegurarse de que todas las piezas han sido incluidas y estan intactas.

PARA LAS PIEZAS DE REPUESTO DE LA PARRILLA BAJO GARANTIA, SIRVASE VISITARNOS EN:

www.NEXGRILL.com



SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

INSRUCCIONES DE ENSAMBLADO

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN 810-9520-S

Nota: Asegurese de que todas las perillas de control están en posición cerrada ('OFF'), que la válvula del tanque de gas LP este cerrada y que el tanque haya sido desconectado del regulador y sacado de la parrilla antes de la instalación de este equipo de conversión.

Paso 1

Durante el uso de una llave de tuercas ajustable para detener bien la conexión del múltiple del gas, use una llave de tuercas de 3/4" para aflojar la tuerca de conexión de la manguera. Reemplace el ensamblado de manguera/ regulador para gas LP existente con el ensamblado de la manguera de 10' para gas natural. Apriete cuidadosamente ambas conexiones con las dos llaves de tuercas. Vea Ilustración-1.

Paso 2

Saque la clavija hendida de la 'pata' del quemador lateral y con cuidado, levante el quemador lateral alejándolo de la boquilla de la válvula. Póngala a un lado para usarla más tarde. Vea Ilustración-2.

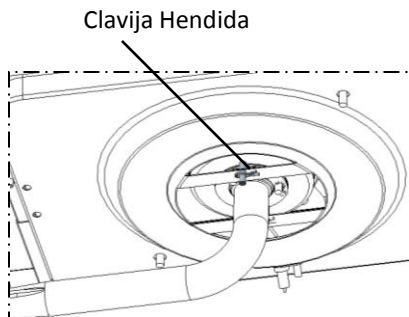


Ilustración-2

Paso 3

Abra la campana y quite la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar y los escudos térmicos. Ponga todo a un lado para usarlo más tarde. Vea Ilustración-4.

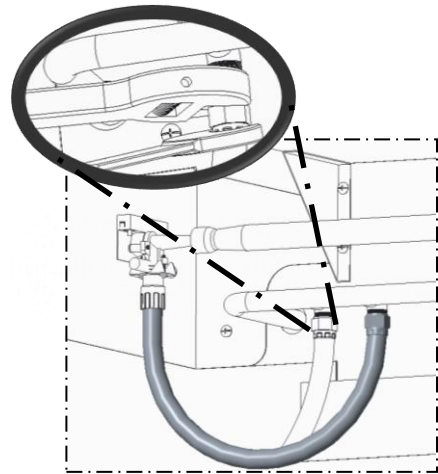


Ilustración-1



Ilustración-3

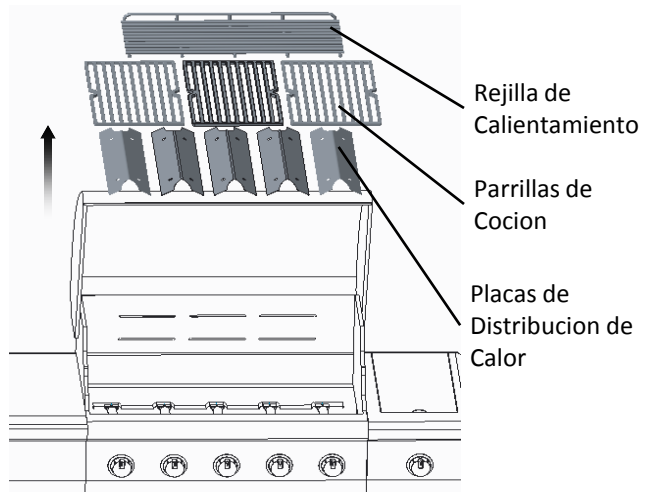


Ilustración-4



SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

INSRUCCIONES DE ENSAMBLADO

Paso 4

Con un destornillador, retire los tornillos que fijan cada quemador de la caja de fuego. Levante cuidadosamente cada hornilla y retírela de las válvulas de gas. Ajuste los quemadores y los tornillos a un lado para más tarde volver a instalar. Vea Ilustración-5.

Paso 5

Acceder a los orificios de latón de LP a través de los orificios en la parte frontal de la cámara de combustión. Retire los orificios de latón de LP de cada válvula del quemador utilizando la herramienta de orificio de gas suministrada. Acceso del lado válvula LP el orificio del quemador debajo del estante lateral. Retire el orificio del LP quemador lateral utilizando la herramienta de orificio de gas provista. Nota: Todos los orificios de la parrilla tienen dos puntas. Sólo Quite las puntas de orificio de gas LP. Vea la ilustración 6.

Nota:

Todas las orificios de la parrilla son orificios tipo doble (gas del LP y gas natural). Quite solamente la extremidad del orificio del gas del LP.

PASO 6

Quite todas las perillas de control del panel de control y Ponga a un lado para más tarde volver a instalar. Vea Ilustración-7.

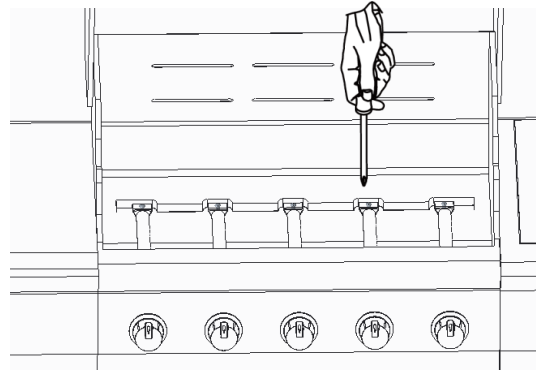


Ilustración-5

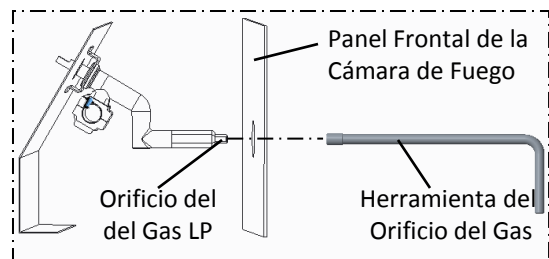


Ilustración-6

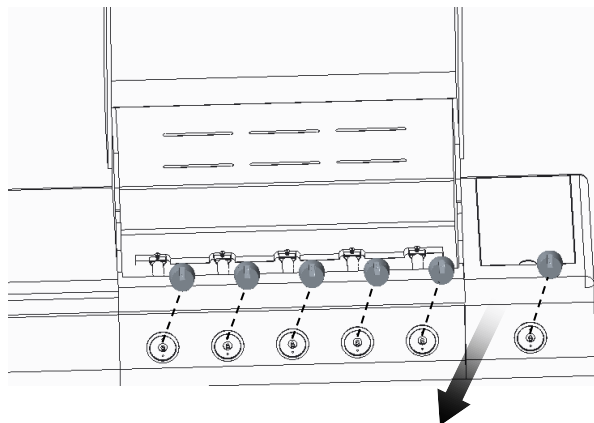


Ilustración-7



SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

INSRUCCIONES DE ENSAMBLADO

Paso 7

La Figura 1 muestra el vástago y bisel de la válvula sin la perilla de control. Tome seis placas grandes de tope de la tarjeta de componentes y colóquelas sobre los vástagos del quemador como se ilustra (Figura 2). Asegurarse de que la lengüeta y la letra marcada de las placas de tope estén hacia fuera. Al terminar, vuelva a colocar las perillas de control en su lugar.

⚠ ADVERTENCIA: Recomendamos y solicitamos que usted no quite el panel de control para tener acceso a las extremidades de la válvula. Si usted elige quitar el panel de control, usted debe substituir los biseles del panel de control exactamente según lo ilustrado en el Figura 2. La falta de substituir los biseles como ilustrado podía conducir a los daños corporales y/o a los daños materiales.

Paso 8

Con cuidado, reemplace cada quemador, fijándose que las aberturas de los quemadores se deslicen sobre las boquillas de las válvulas. Atornille bien cada "pata" del quemador principal con el destornillador y los tornillos que había puesto a un lado en el Paso 4. Vuelva a instalar el quemador lateral y asegúrelo con el pasador en el paso 4.

Paso 9

Vuelva a colocar en sus lugares la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar, los escudos térmicos y la bandeja para la grasa. Vea Ilustración-8.

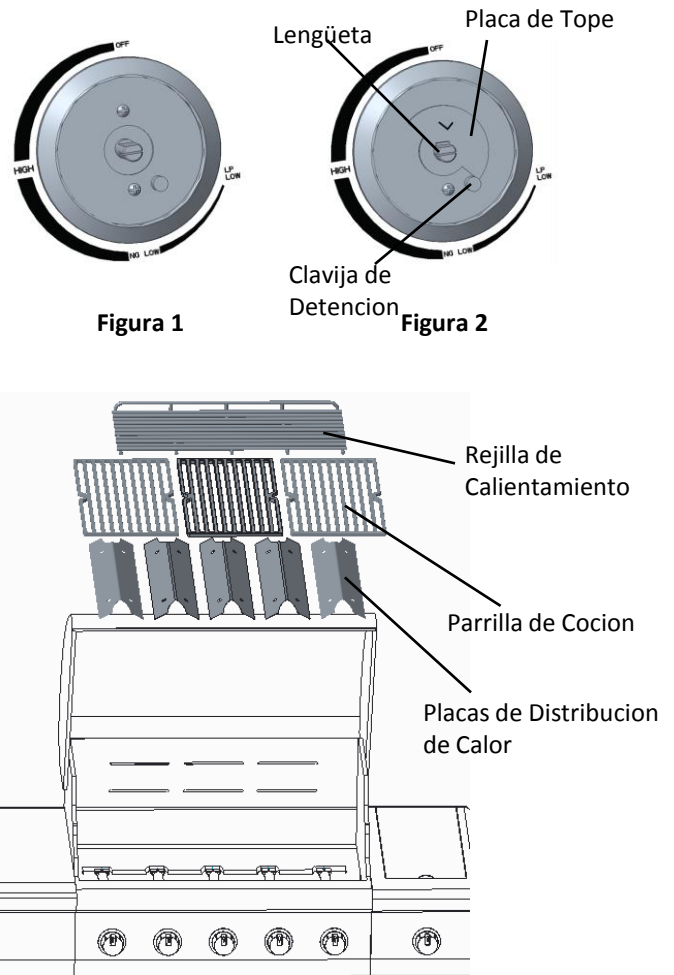


Ilustración-8



SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

INSRUCCIONES DE ENSAMBLADO

INSTRUCCIONES DE CONVERSION 810-1750-S

Paso 1

Utilizando una llave de tuercas ajustable para detener bien la conexión del múltiple del gas, use una llave de tuercas de 3/4" para aflojar, la tuerca de conexión de la manguera. Reemplace el ensamblado manguera / ,regulador para gas LP existente con el ensamblado de la manguera de 10' para gas natural. Apriete cuidadosamente ambas conexiones con las dos naves de tuercas. Vea Ilustración-1.

Paso 2

Saque los dos tornillos del quemador, lateral. Con cuidado, levante el quemado, lateral alejándolo de la boquilla de la válvula. Póngala a un lado para usarla más tarde. Vea Ilustración-3.

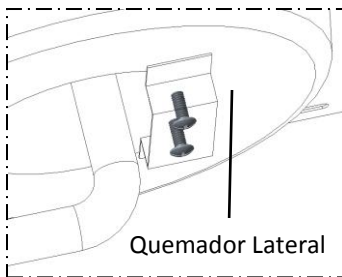


Ilustración-3

Paso 3

Abra la tapa de la parrilla y quite la rejilla de calentamiento, rejillas de cocción y domadores de fuego siguiendo las instrucciones proporcionadas en el Manual del propietario para la parrilla. Fijar las piezas a un lado para más tarde volver a instalar. Vea Ilustración.

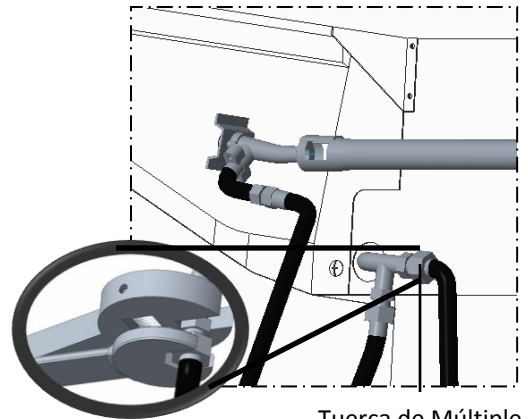


Ilustración-1

Tuerca de Múltiple Gas



Ilustración-2

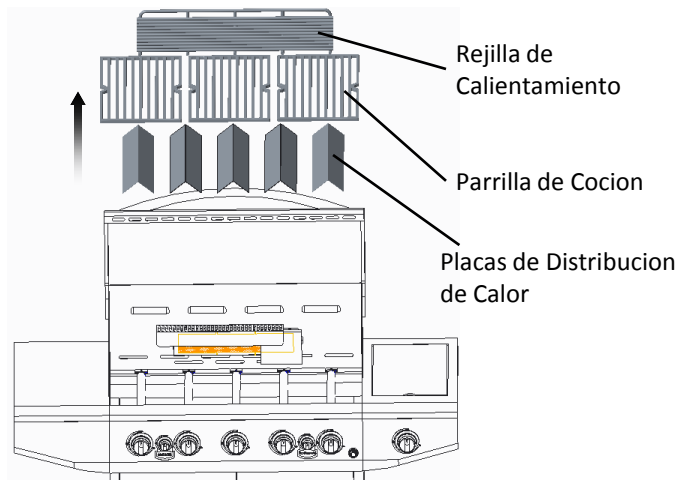


Ilustración-4



SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

INSRUCCIONES DE ENSAMBLADO

Paso 4

Con un destornillador, saque el tornillo de cada "pata" del quemador. Con cuidado, levante cada quemador y aléjelo de las aberturas para las válvulas. Ponga a un lado para usarse más tarde. Vea Ilustración-5.

Paso 5

Use la herramienta del orificio del gas para quitar el orificio de latón para el gas LP de las válvulas del quemador principal, introduciéndola a través del agujero en el panel frontal de la cámara de fuego. Repita este paso para todas las válvulas del quemador principal y lateral en su panilla. El orificio para la válvula del quemador lateral está bajo el anaquel lateral. Vea Ilustración-6.

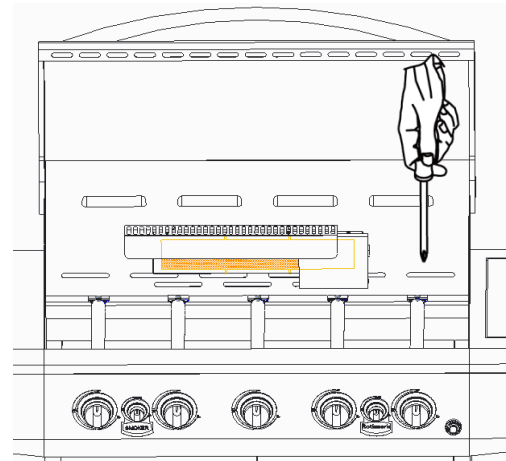


Ilustración-5

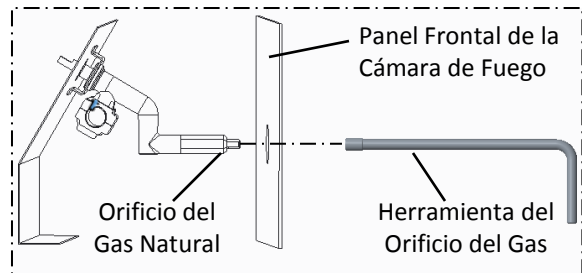


Ilustración-6

Paso 6

Quite todas las perillas de control del panel de control y póngalas a un lado para utilizarlas más tarde. Vea Ilustración-7.

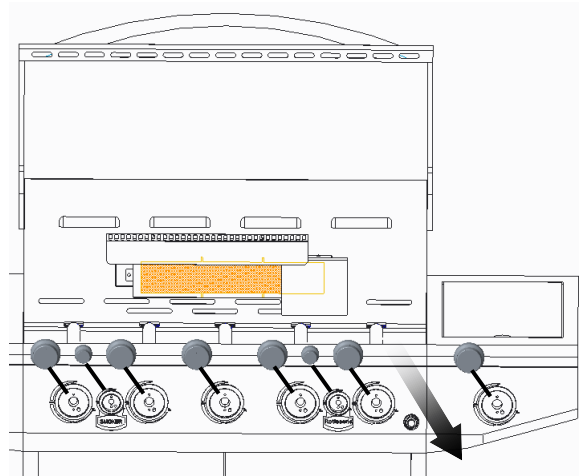


Ilustración-7



SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

INSRUCCIONES DE ENSAMBLADO

Paso 7

La Figura 1 muestra el vástago y bisel de la válvula sin la perilla de control. Tome seis placas grandes de tope de la tarjeta de componentes y colóquelas sobre los vástagos del quemador principal y lateral como se ilustra (Figura 2). Tome la placa de tope pequeña de la tarjeta de componentes y colóquela sobre el vástago de la válvula del ahumador y quemador en el rostizador (Figura 3). Verifique la lengüeta y la letra marcada de las placas de tope estén hacia fuera. Al terminar, vuelva a colocar las perillas de control en su lugar.

⚠ ADVERTENCIA: Recomendamos y solicitamos que usted no quite el panel de control para tener acceso a las extremidades de la válvula. Si usted elige quitar el panel de control, usted debe substituir los biselés del panel de control exactamente según lo ilustrado en el Figura 2. La falta de substituir los biselés como ilustrado podría conducir a los daños corporales y/o a los daños materiales.

Paso 8

Con cuidado, reemplace cada quemador, fijándose que las aberturas de los quemadores se deslicen sobre las boquillas de las válvulas. Atornille bien cada 'pata' del quemador principal con el destornillador y los tornillos que había puesto a un lado en el Paso 4. Vuelva a instalar al quemador lateral y asegúrelo con el pasador en el paso 4.

Paso 9

Vuelva a colocar en sus lugares la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar, los escudos térmicos. Vea Ilustración-8.

Nota: Antes de utilizar esta parrilla, siga las instrucciones en la sección de prueba de detección de fugas de esta manual.

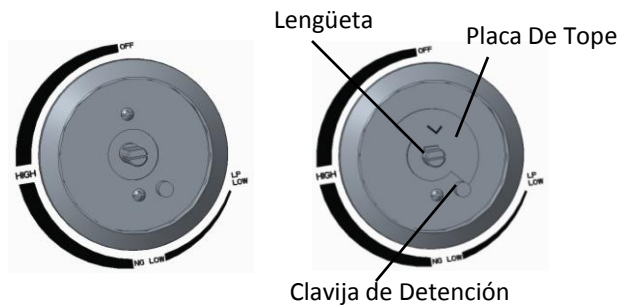


Figura 1

Figura 2

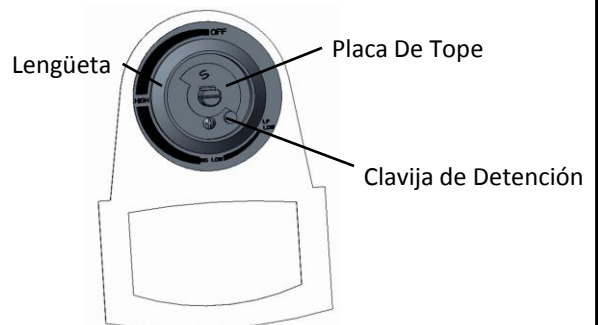


Figura 3

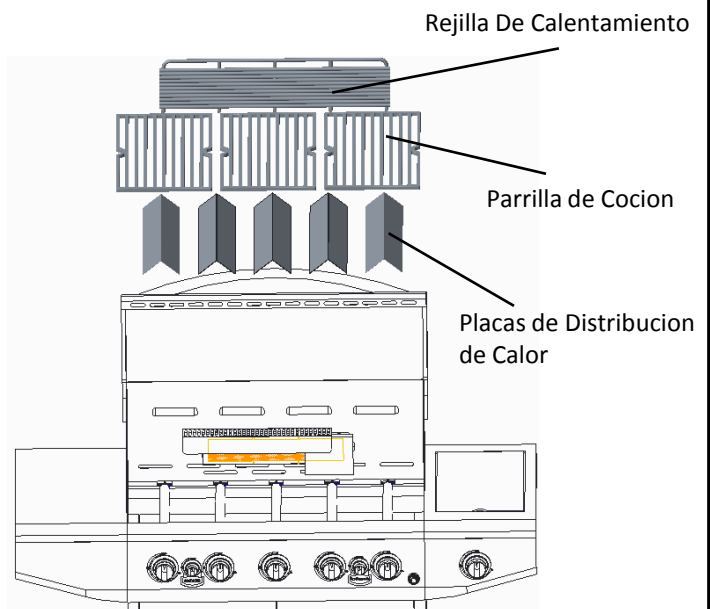


Ilustración-8



SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

INSRUCCIONES DE ENSAMBLADO

810-1750-5

QUEMADOR AHUMADOR

⚠ Nota: Es útil conservar los tornillos con los componentes al irlos sacando porque así sera más fácil volverlos a ensamblar.

Paso 10

Extraiga los cuatro tornillos del soporte de fijación del quemador y extraiga el quemador. Ponga todo a un lado para usarlo mas tarde. Vea Ilustración-9.

Paso 11

Extraiga la línea de suministro de gas del orificio de bronce del LP. Vea Ilustración-10.

Paso 12

Vuelva a instalar al quemador ahumador por asegurar al soporte mediante los cuatro tornillos que se reservan en el paso 10. Asegúrese de que las aberturas del quemador se deslicen sobre la boquilla de la válvula.

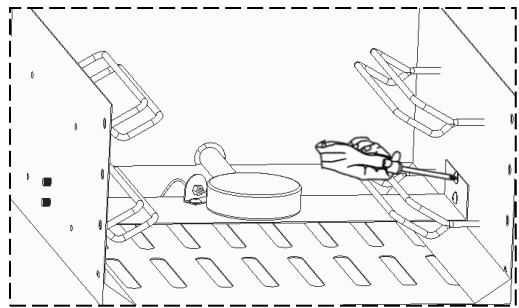


Ilustración-9

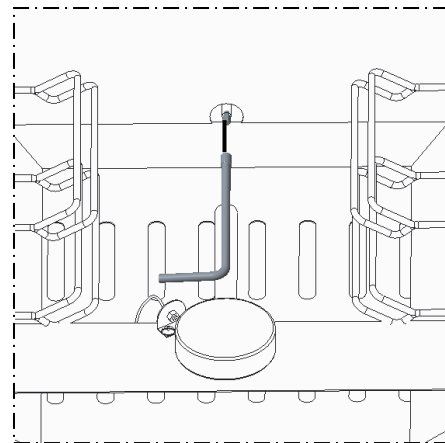


Ilustración-10



SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

INSRUCCIONES DE ENSAMBLADO

810-1750-S ROSTIZADOR

Nota: Es útil conservar los tornillos con los componentes al irlos sacando porque así será más fácil volverlos a ensamblar.

Paso 13

Con un destornillador, retire los tres tornillos de la parte trasera de la caja de combustión desde el interior para acceder al orificio de latón de LP del asador en la parte posterior de la parrilla. Dejar de lado los tornillos para volver a instalarlos más tarde. Vea Ilustración-11.

Paso 14

Utilice la llave grande provista para aflojar la manguera de gas tuerca de acoplamiento mientras usando una llave ajustable para sujetar la manguera de gas seguro. Después de que se desconecte la manguera de gas asador de la tuerca de acoplamiento, utilice la herramienta de orificio de gas y una llave pequeña para quitar el orificio de latón de la manguera de gas. Instale el orificio de 1,35 mm rojo gas natural. **NO DOBLE LA MANGUERA DE GAS. DOBLAR LA MANGUERA DE GAS PODRÍA DAÑAR A LA MANGUERA QUE PUEDE RESULTAR EN INCENDIO O EXPLOSIÓN Y PROVOCAR LESIONES PERSONALES O DAÑOS A LA PROPIEDAD.** Vea Ilustración 12 y 13.

Paso 15

Vuelva a colocar la manguera de gas a la tuerca de acoplamiento del asador. Dejar la parte trasera de la parrilla fuera hasta la conversión y prueba de fugas se ha completado.

Paso 16

Después de la pruebas de fuga se ha completado, y las fugas se han resuelto, vuelva a montar la tapa de asador con los tornillos que se reservan en el paso 13.

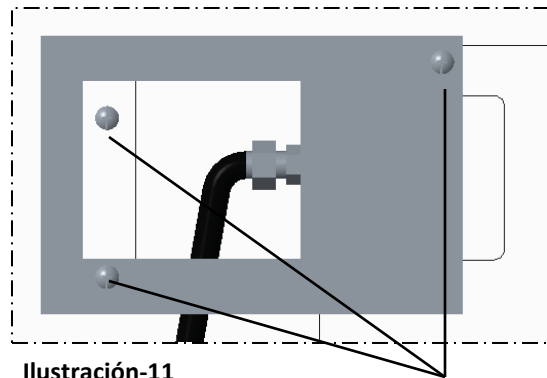


Ilustración-11

Pernos de la
Cubierta

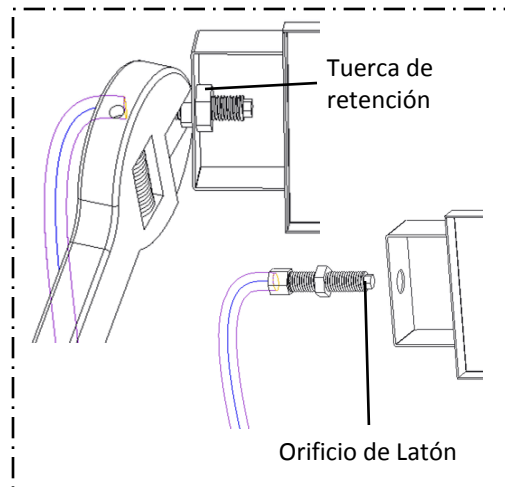


Ilustración-12

Tuerca de
retención

Orificio de Latón

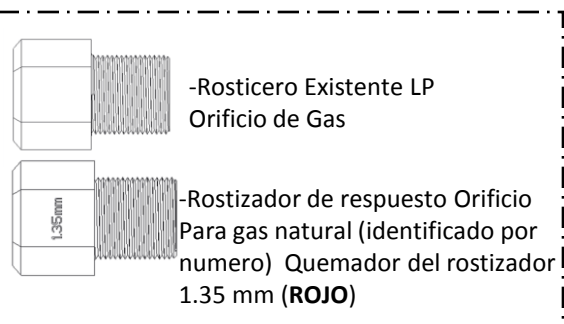


Ilustración-13

-Rosticero Existente LP
Orificio de Gas

-Rosticador de repuesto Orificio
Para gas natural (identificado por
numero) Quemador del roscador
1.35 mm (ROJO)



SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

INSRUCCIONES DE ENSAMBLADO

INSTRUCCIONES DE CONVERSION

810-8501-S

810-8501-S QUEMADOR PARA DORAR

Nota: Es útil! conservar los tornillos con los componentes al irlos sacando porque así sera más fácil volverlos a ensamblar.

Paso 1

Con un destornillador, retire los dos tornillos de la abrazadera de soporte de la hornilla para dorar y retire con cuidado la hornilla para dorar.

Ajustar el quemador y los tornillos a un lado para más tarde volver a instalar.

Vea la ilustración 1 y 2.

Nota: No doble la manguera, ya que podría dañar la línea de suministro.

Paso 2

Utilizando la herramienta de orificio de gas provista, retire el orificio LP. **NO DOBLE LA MANGUERA DE GAS. DOBLAR LA MANGUERA DE GAS PODRÍA DAÑAR A LA MANGUERA QUE PUEDE RESULTAR EN INCENDIO O EXPLOSIÓN Y PROVOCAR LESIONES PERSONALES O DAÑOS A LA PROPIEDAD.** Vea Ilustración 3.

Paso 3

Vuelva a instalar el quemador para dorar por asegurar que la Soporte con tornillos en el paso 1.

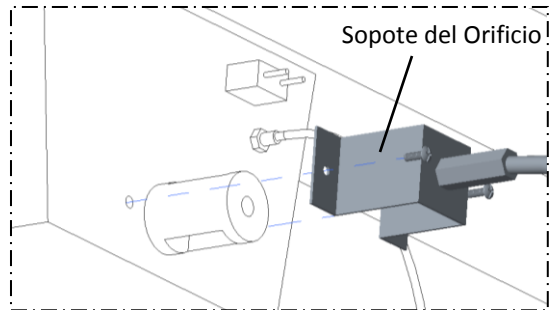


Ilustración-1

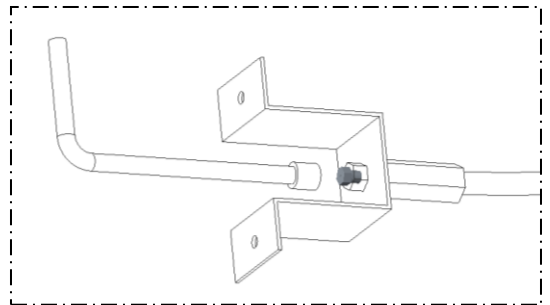


Ilustración-2

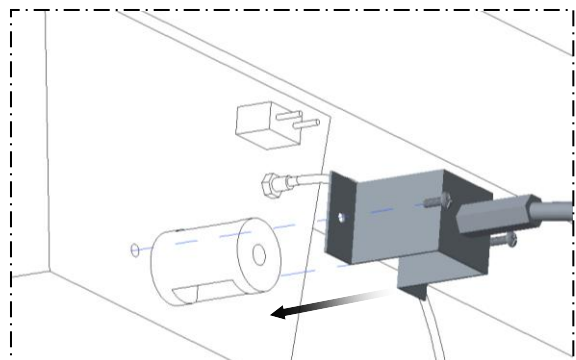


Ilustración-3



SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

INSRUCCIONES DE ENSAMBLADO

810-8501-S QUEMADORES PRINCIPAL Y LATERAL

Nota: Todos los orificios de la parrilla son orificios tipo doble (gas del LP y gas natural). Quite solamente la extremidad del orificio del gas del LP.

Nota: Comprobar que todas las perillas de control estén en la posición (OFF) y asegúrese de que esa válvula de tanque de gas LP se cierra y el tanque es desconectar el regulador y retirado de la parrilla.

Paso 4

Utilizando una llave de tuercas ajustable para detener bien la conexión del múltiple del gas, use una llave de tuercas de 3/4" para aflojar la tuerca de conexión de la manguera. Reemplace el ensamblado manguera / regulador para gas LP existente con el ensamblado de la manguera de 10' para gas natural. Apriete cuidadosamente ambas conexiones con las dos llaves de tuercas. Vea Ilustración-4.

Paso 5

Saque los dos tornillos del soporte del quemador lateral y con cuidado, levante el quemador lateral alejándolo de la boquilla de la válvula. Póngala a un lado para usarla más tarde. Vea Ilustración-5.

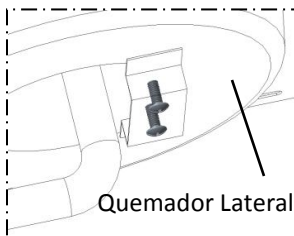


Ilustración-5

Paso 6

Abra la campana y quite la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar y los escudos térmicos. Ponga todo a un lado para usarlo más tarde. Vea Ilustración-6.

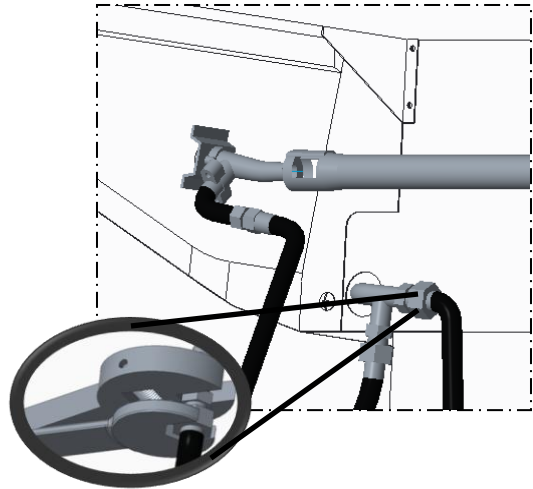


Ilustración-4

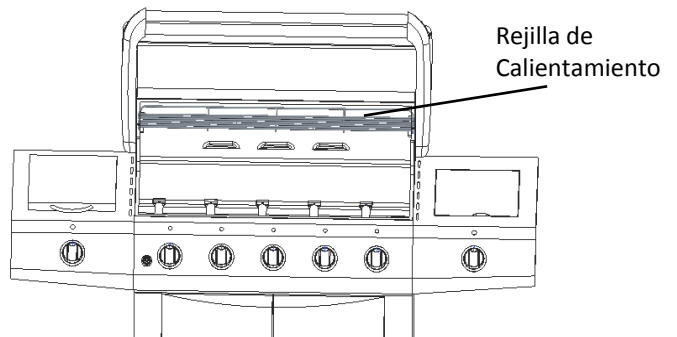
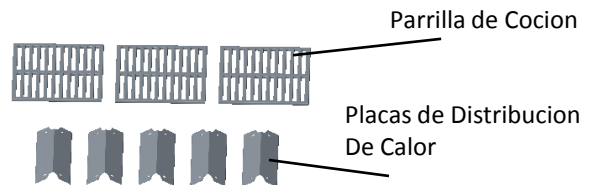


Ilustración-6



SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

INSRUCCIONES DE ENSAMBLADO

Paso 7

Con un destornillador, saque el tornillo de cada "pata" del quemador. Con cuidado, levante cada quemador y aléjelo de las aberturas para las válvulas. Ponga a un lado para usarse más tarde. Vea Ilustración-7.

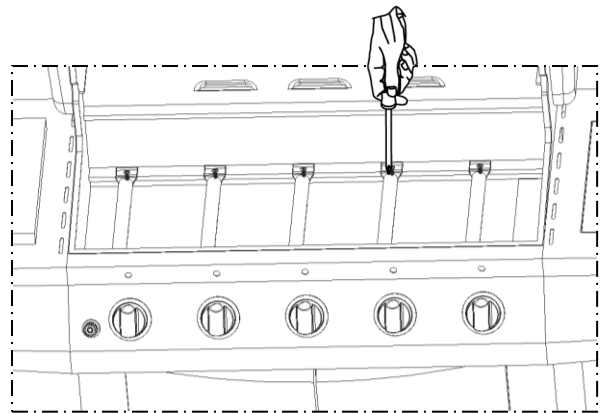


Ilustración-7

Paso 8

Use la herramienta del orificio del gas para quitar el orificio de latón para el gas LP de las válvulas del quemador principal, introduciéndola a través del agujero en el panel frontal de la caja de fuego. Repita este paso para todas las válvulas del quemador principal y lateral en su parrilla. El orificio para la válvula del quemador lateral está bajo el anaquel lateral. Vea Ilustración-8.

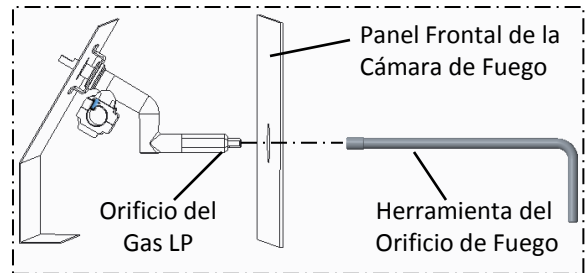


Ilustración-8

Paso 9

Quite todas las perillas de control del panel de control y póngalas a un lado para utilizarlas más tarde. Vea Ilustración.

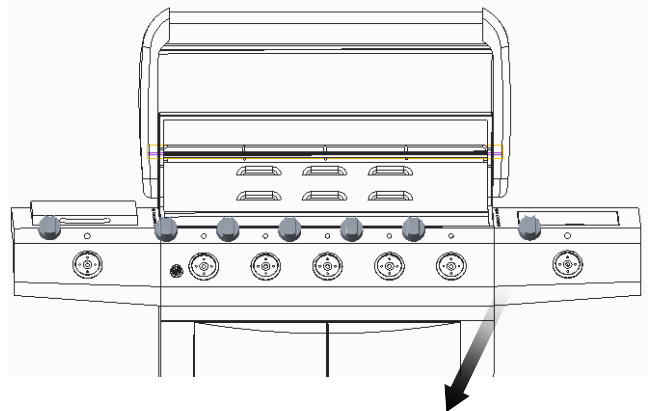


Ilustración-9



SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

INSRUCCIONES DE ENSAMBLADO

Paso 10

La figura 1 muestra vástago de la válvula y el bisel después la perilla de control ha sido removido. Tome siete grandes placas de tope del paquete de componentes y colóquelas sobre los vástagos de válvula como muestra (Figura 2). Asegúrese de que la lengüeta y la letra estampada en las placas de tope queden hacia afuera. Coloque las perillas de control cuando completado.



ADVERTENCIA: Es nuestra recomendación de que no se toman fuera del panel de control con el fin de obtener acceso a los extremidades de válvula. Si usted decide quitar el panel de control, el panel de control biseles deben volver a colocarse exactamente como se muestra en la Figura 2. Si no se vuelva a colocar los biseles como se muestra podría resultar en lesiones personales y / o daños materiales.

Paso 11

Con cuidado, reemplace cada quemador, fijándose que las aberturas de los quemadores se deslicen sobre las boquillas de las válvulas. Con un destornillador, seguro cada quemador de la cámara de combustión con los tornillos que fueron dejadas de lado en el paso 4. Con cuidado, vuelva a instalar el quemador lateral y asegure con el pasador a un lado en el Paso 4.

Paso 12

Vuelva a colocar en sus lugares las rejillas de calentamiento, las parrillas para cocinar y las placas de distribución de calor.

Nota: Antes de utilizar esta parrilla, siga las instrucciones en la sección de prueba de detección de fugas de este manual.

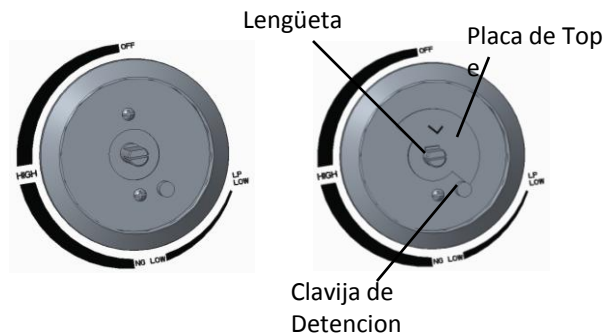
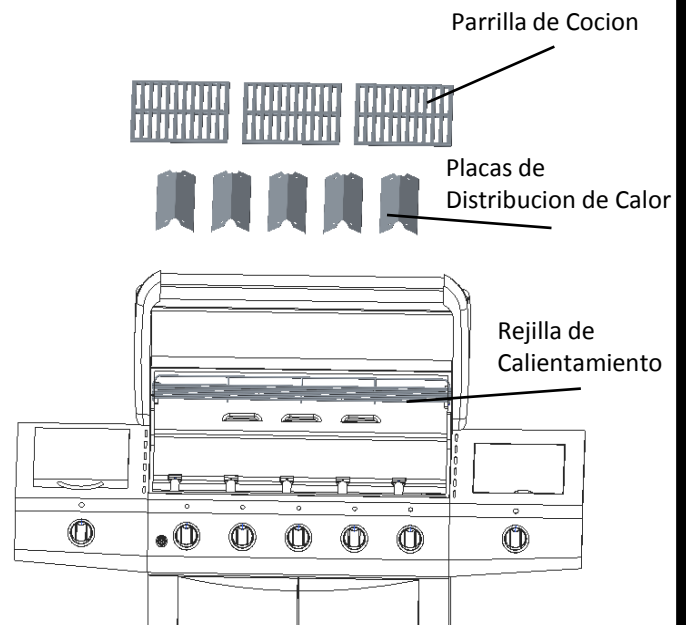


Figura-1

Figura-2



Ilustracion-10



SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

INSRUCCIONES DE ENSAMBLADO

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN 810-8533-S

⚠ ADVERTENCIA: Utilice solamente el orificio específico señalado para su modelo de la parrilla. Siempre doble cheque, el tamaño del milímetro en el lado de la extremidad del orificio antes de la instalación. El uso de cualquier otro orificio podría conducir a los daños corporales, daños materiales y anular su garantía de la parrilla.

Nota: Doble cheque de que todas las perillas de control estén en posición cerrada ("OFF"), que la válvula del tanque de gas LP este desacopla del regulador y separado de la parrilla.

Paso 1

Utilizando una llave de tuercas ajustable para detener bien la conexión del múltiple del gas, use una llave de tuercas de 3/4" para aflojar la tuerca de conexión de la manguera. Remueva el ensamblado manguera/ regulador para gas LP existente con el ensamblado de la manguera de 10' para gas natural. Apriete cuidadosamente ambas conexiones con las dos llaves de tuercas. Vea Ilustración-1.

Paso 2

Saque la clavija hendida de la "pata" del quemador lateral y con cuidado, levante el quemador lateral alejándolo de la boquilla de la válvula. Póngala a un lado para usarla mas tarde. Vea Ilustración-2.

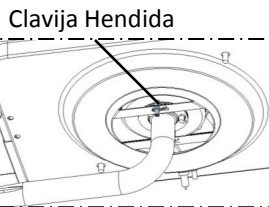


Ilustración-2

Paso 3

Abra la campana y quite la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar y las Placas de distribución de calor. Ponga todo a un lado para usarlo más tarde

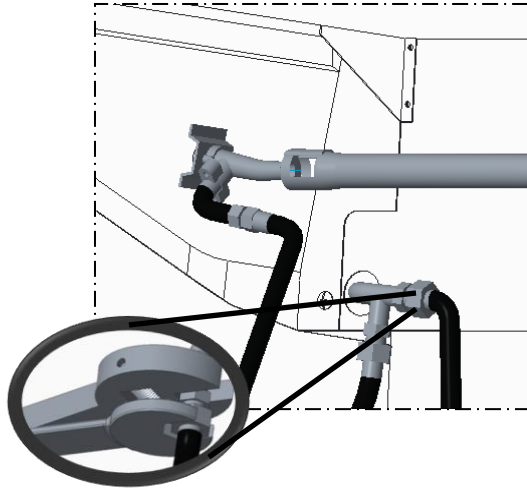


Ilustración-1



Parrilla de Cocion



Placas de Distribucion de Calor



Rejilla de Calentamiento

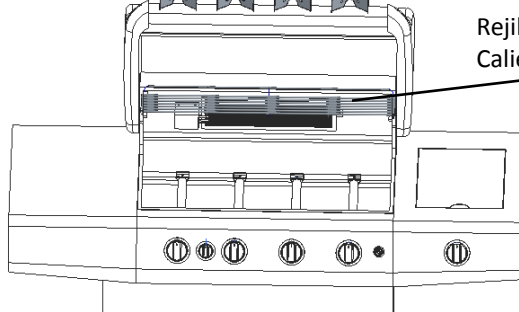


Ilustración-3



SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

INSRUCCIONES DE ENSAMBLADO

Paso 4

Con un destornillador, saque el tornillo de cada "pata" del quemador. Con cuidado, levante cada quemador y aléjelo de las aberturas para las válvulas. Ponga a un lado para usarse más tarde. Vea Ilustración-4.

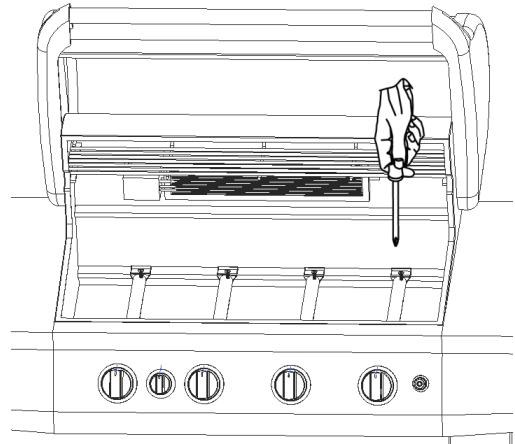


Ilustración-4

Paso 5

Quite el orificio de latón para el gas LP de las válvulas del quemador principal, introduciéndola a través del agujero en el panel frontal del cámara de fuego. Repita este paso para todas las válvulas del quemador principal, lateral y del rostizador en su parrilla. El orificio para la válvula del quemador lateral esta bajo el anaquel lateral. Vea Ilustración-5.

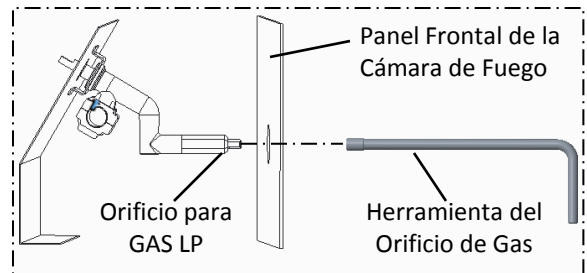


Ilustración-5

Paso 6

Quite todas las perillas de control del panel de control y póngalas a un lado para reinstalar mas más tarde. Vea Ilustración-6.

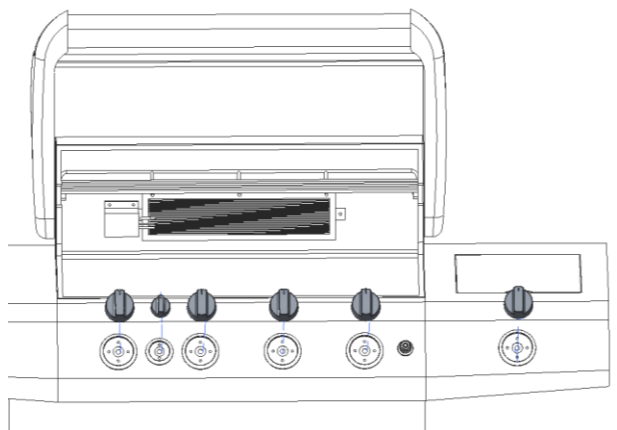


Ilustración-6



SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

INSRUCCIONES DE ENSAMBLADO

Paso 7

La Figura 1 muestra el vástago y bisel de la válvula sin la perilla de control. Tome cinco placas grandes de tope de la tarjeta de componentes y posición sobre los vástagos del quemador principal y lateral como se ilustra (Figura 2). Tome la placa de tope pequeña de la tarjeta de componentes y colóquela sobre el vástago de la válvula del quemador en el rostizador (Figura 3). Verifique la lengüeta y la letra mareada de las placas de tope esten hacia fuera. Al terminar, vuelva a colocar las perillas de control en su lugar.

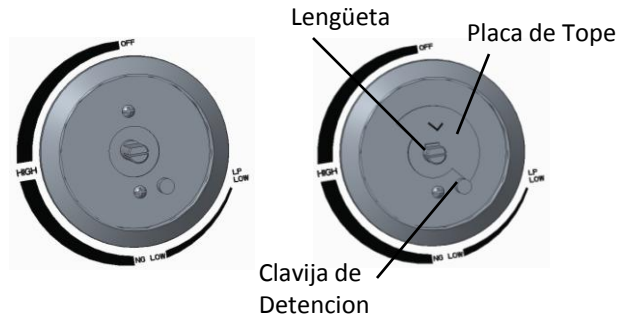


Figura-1

Figura-2

⚠ ADVERTENCIA: Es nuestra recomendación y solicitamos que usted no quite el panel de control para tener acceso a las extremidades de la válvula. Si usted elige quitar el panel de control, usted debe substituir los biseles del panel de control exactamente según lo ilustrado en el Figura 2. La falta de substituir los biseles como ilustrado podía conducir a los daños corporales y/o a los daños materiales.

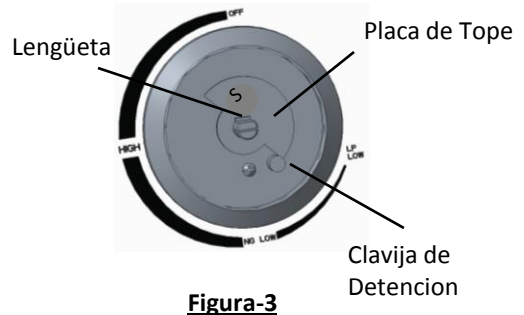


Figura-3

Paso 8

Con cuidado, reemplace cada quemador, fijándose que las aberturas de los quemadores se deslicen sobre las boquillas de las válvulas. Atornille bien cada "pata" del quemador principal con el destornillador y los tornillos que habla puesto a un lado en el Paso 4. Reemplace la clavija hendida ubicada en la "pata" del quemador lateral que había puesto a un lado en Paso 2.

Paso 9

Ponga la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar, las placas de distribución de calor y la bandeja para la grasa nuevamente en sus respectivos lugares. Vea Ilustración-7.

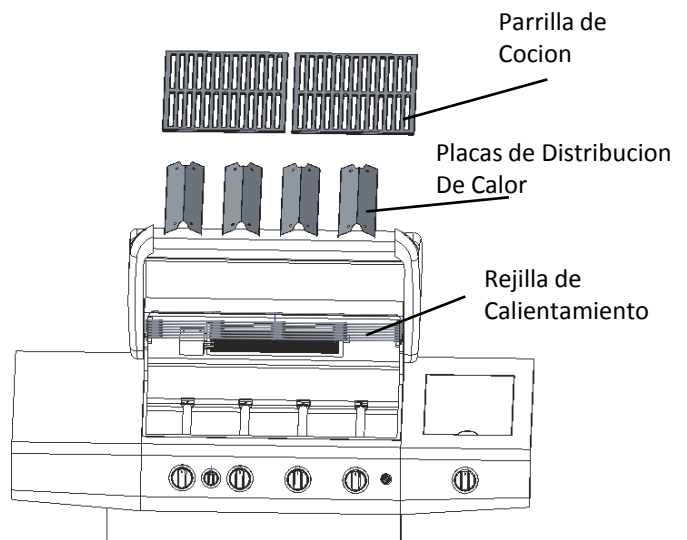


Ilustración-7



SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

INSRUCCIONES DE ENSAMBLADO

810-8533-S QUEMADOR DEL ROSTIZADOR

Paso 10

Con un destornillador quite los tres tornillos del panel del lado delantero de la parrilla para alcanzar el orificio del gas LP del rostizador, ubicada en el lado trasero de la parrilla. Póngalos a un lado para usarlos más tarde. Vea Ilustración-8.

Paso 11

Utilizando una llave de tuercas ajustable para detener bien la línea del gas, use una llave de tuercas de extrema abierto para aflojar la tuerca de retención de la línea de gas. Ya desprendida la línea de suministro de gas del rostizador de la caja, use dos llaves de tuercas para quitar el orificio de latón para el gas LP de la línea de suministro de gas. Reemplace el orificio de latón para el gas LP con 81 orificio Indicado para gas natural. (1.35 mm ROJO) Vea Ilustración 9 y 10.

Nota:

Doblando la manguera, podría dañar la línea de suministro.

Paso 12

Vuelva a unir la línea de suministro de gas a la caja del rostizador fijándola con la tuerca de retención que quito en el paso anterior Paso 11

Nota:

Deje el panel trasero desprendido hasta haber finalizado la conversión y realizado las pruebas de detección de fugas de gas.

Paso 13

Vuelva a instalar la cubierta del rostizador con las tuercas y los pernos que puso al lado en el Paso 10.

Nota: Antes de utilizar esta parrilla, siga las instrucciones en la sección de prueba de detección de fugas de este manual.

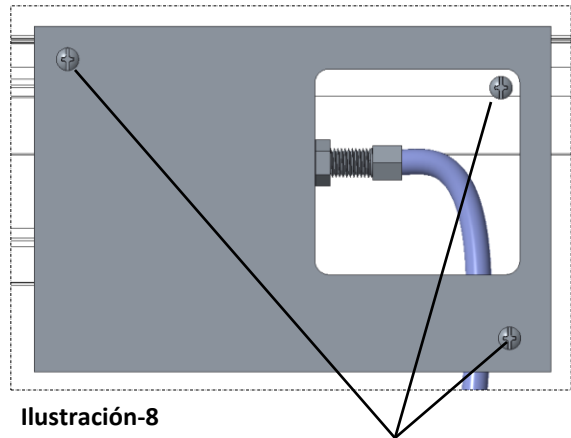


Ilustración-8

Pernos de la Cubierta

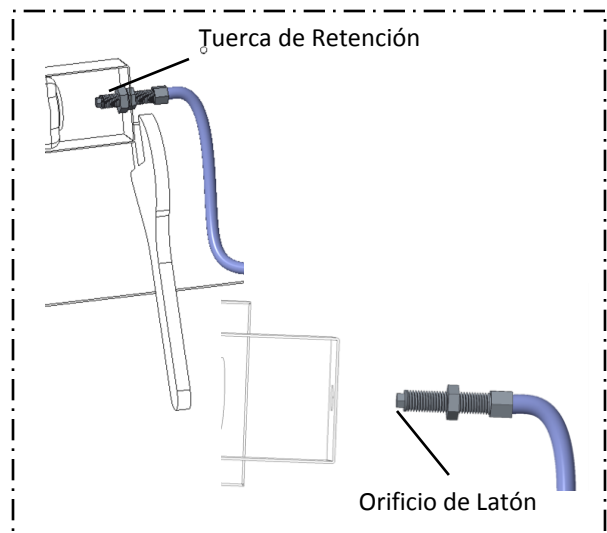


Ilustración-9

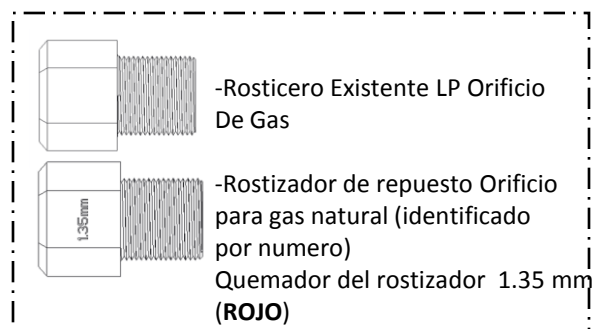


Ilustración-10

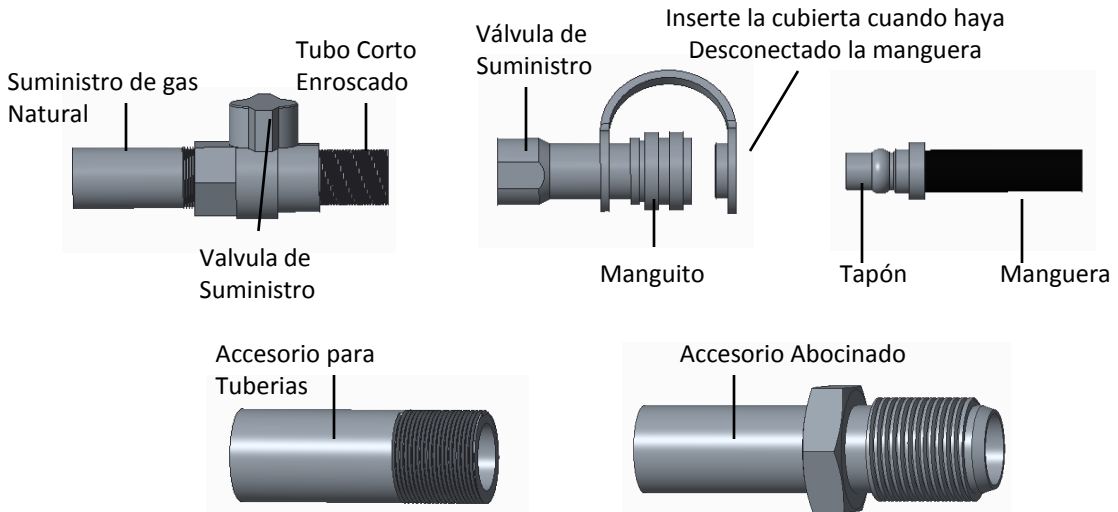


SI FALTAN PIEZAS, LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 1-800-913-8999

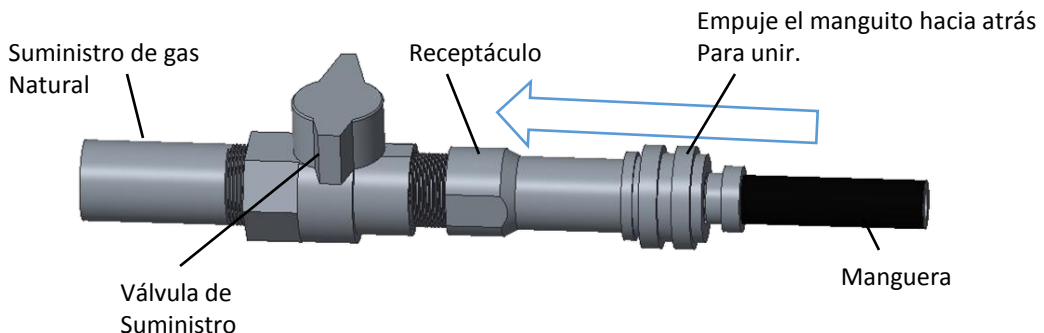
INSRUCCIONES DE ENSAMBLADO

CÓMO CONECTAR SU PARRILLA AL SUMINISTRO DE GAS NATURAL

1. Aplíquelo lubricante o una cinta de Teflón resistente al gas al tubo corto enroscado. Apriete el acoplamiento de desconexión rápida al tubo corto enroscado que va al suministro de gas natural (Figura A).
2. Una vez que la parrilla haya sido ensamblada totalmente, asegúrese de que la válvula de suministro del gas natural este cerrada ("OFF") y luego conecte la manguera del gas natural al receptáculo. Empuje el manguito de regreso al receptáculo (Figura B) e inserte el tapón hasta que el manguito haga un chasquido y se mueva hacia delante, fijando al tapón en el receptáculo. No se olvide realizar la prueba de detección de fugas en estas conexiones antes del uso.



Al anexas la desconexión rápida a la línea del suministro de gas natural, use un accesorio para tuberías. NO sustituya un accesorio abocinado.



CÓMO DESCONECTAR SU PARRILLA DEL SUMINISTRO DE GAS NATURAL

1. Asegure que la válvula de gas natural (gírela a la posición de "OFF")
2. Para cerrarla, empuje el manguito de regreso y saque el tapón del manguito.



ADVERTENCIA

- Nunca utilice su parrilla sin antes haber revisado todas las conexiones y tuberías de gas para detectar fugas. Consulte la sección sobre "La Prueba de Detección de Fugas" en este manual para saber cómo proceder debidamente.
- Realice una inspección visual del ensamblado de la manguera antes de cada uso para descubrir daños, desgaste excesivo o deterioro. Si es así, reemplace el ensamblado antes de utilizar su parrilla. Sólo debe utilizar el repuesto suministrado por el fabricante.
- Durante el ensamblado o la conversión a gas natural, mantenga las mangueras de suministro sin ninguna torcedura y revise que no estén dañadas .

ADVERTENCIA

EVITE TUBERÍAS METÁLICAS DURAS

- NO use tuberías de metal duro de cualquier tipo para conectar esta parrilla convertida a gas natural. Use solamente la manguera para gas natural que especifica el fabricante. Es inseguro utilizar tuberías metálicas duras o enrolladas, ya que al mover la parrilla pueden romperse las tuberías de metal.

PELIGRO

PRUEBA DE DETECCION DE FUGAS:

Para evitar un potencial de incendio o riesgo de explosión:

- NO fume ni permita fuentes ignífugas en la zona donde realice la prueba de detección de fugas.
- Realice la prueba AFUERA y sólo en una zona bien ventilada.
- Nunca realice una prueba de revisión de fugas con un fosforo (cerillo) o con una llama abierta.
- Nunca realice una prueba de revisión de fugas mientras esta utilizando la parrilla o cuando esta todavía está caliente.

ADVERTENCIA

CUÁNDO REALIZAR UNA PRUEBA DE DETECCIÓN DE FUGAS:

- Tras haber ensamblado o convertido su parrilla para usarla con gas natural y antes de encenderla por primera vez, incluso si la compro totalmente ensamblada.
- Cada vez que reemplace componentes para el gas.
- Cada vez que su parrilla haya sido movida.
- Por lo menos una vez al año si no ha utilizado su parrilla por mas de 60 días.

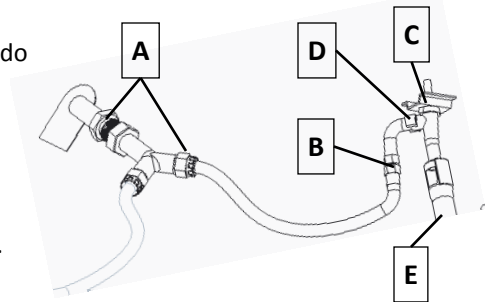


COMO REVISAR PARA ENCONTRAR FUGAS:

1. Elabore una mezcla de 50% agua y 50% de jabón liquido lavaplatos.
2. Abra la cubierta.
3. Fíjese que todas las perillas de control esten en posición apagada ("OFF").
4. Cerciórese de que la manguera del gas este bien conectada a la fuente de gas.
5. Abra el suministro de gas en la fuente.
6. Aplique la mezcla de jabón y agua a las siguientes piezas:

Nota: Algunos modelos de parrillas tendrán conexiones distintas a las mostradas.

- A. Manguera conectora al multiple del gas.
- B. Manguera conectora del suministro de gas al ensamblado de la válvula del quemador lateral.
- C. Tapa del vástago de la válvula del quemador lateral. (Si es pertinente.)
- D. Conexión del quemador lateral a la manguera. (Si es pertinente.)
- E. La longitud total de la manguera suministradora de gas.



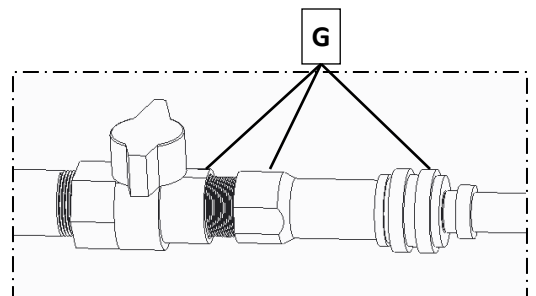
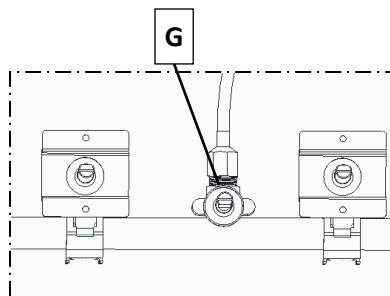
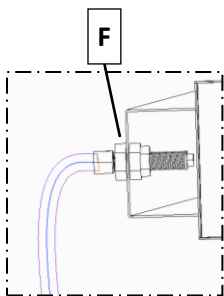
PRECAUCION:

Antes de utilizar su parrilla por primera vez, revise la conexión del suministro de gas a la válvula del quemador del rostizador use (ubicada bajo el panel de control) y al orificio (parte trasera del cuerpo de la parrilla). Presione la perilla de control hacia adentro y gírela a la posición de "HIGH" y mantenga así mientras realiza la prueba de detección de gas en la válvula del rostizador. Permita que se disipe el gas al terminar.

- F. Conexión del orificio del rostizador. (Si es pertinente.)
- G. La conexión de la línea de suministro del rostizador al ensamblado de su válvula. (Si es pertinente.)

Nota: La línea de fuente de gas de Rostizador puede ser probada para la detección de fuga quitando la bandeja de la grasa y aplicando la mezcla del agua de jabón debajo del panel de control.

H. Acoplamiento de desconexión rápida.





7. Revise cada lugar enumerado (A-H) para ver si salen burbujas que indicarían una fuga.
8. Cierre el suministro de gas en la fuente. Asegure la valvula este en la posición "OFF".
9. Abra las perillas de control para dejar salir la presión del gas en la manguera.
10. Gire las perillas de control a la posición de 'OFF' (apagado).
- 11 . Apriete toda conexión con fugas.
12. Repita la prueba con el agua jabonosa hasta no detectar ninguna fuga.
13. Cierre el suministro de gas en la fuente hasta que este listo para utilizar su parrilla.
14. Lávese el residuo jabonoso con agua fría y séquese con una toalla.
15. Espere 5 minutos para permitir que todo el gas se salga del área antes de encender la parrilla.



PRECAUCIÓN: NUNCA use la parrilla si no puede tapar las fugas.

Nota: La prueba de detección de fugas debe realizarse en una zona bien iluminada para que pueda ver si estan saliendo burbujas



ADVERTENCIA

Daños a la propiedad, lesiones corporales, quemaduras graves y la muerte pueden ocurrir si usted no sigue estas medidas de seguridad que deben tomarse tras haber ensamblado la parrilla y antes de cada uso. NO utilice esta parrilla hasta que haya leído y entendido TODAS las advertencias e instrucciones de este manual.

LISTA DE REVISIÓN ANTES DEL PRIMER USO:

- Asegúrese de que la parrilla haya sido ensamblada debidamente.
- Inspeccione la manguera suministradora de gas para detectar quemaduras, rozaduras, torceduras y el recorrido correcto antes de cada uso. Si es obvio que hay demasiada abrasión o desgaste o si la manguera ha sido cortada. debe reemplazarla antes de utilizar su parrilla.
- Revise todas las conexiones de gas y la manguera para detectar fugas. Consulte la sección "Prueba de detección de fugas".
- Asegúrese de que todos los cables de suministro eléctrico esten conectados a tierra debidamente. Mantenga todo cable de suministro eléctrico y la manguera suministradora de combustible lejos de cualquier superficie caliente. La manguera debe estar por 10 menos a 3 pulgadas (7.5 cm) de superficies calientes.
- Coloque debidamente la bandeja vacía de grasa bajo el orificio de drenaje de grasa en la parte inferior de la parrilla para atrapar a la grasa que gotea durante el uso.
- Instale correctamente la bandeja de recolección de grasa vacía debajo del agujero de drenaje de grasa en el extremo inferior de la parrilla para contener la grasa durante el uso.
- NO obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación.



ADVERTENCIA

Lea, entienda y siga todas las advertencias e instrucciones contenidas en este manual. NO se salte ninguna advertencia e instrucción contenida en las secciones anteriores de este manual.

ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO:

Siga las instrucciones contenidas en su manual del propietario de la parrilla o en el panel de control de la parrilla.

1. ABRA LA CUBIERTA DE LA PARRILLA antes de intentar encender un quemador para que los vapores no se acumulen dentro de su parrilla. Puede ocurrir una explosión si la cubierta de la parrilla está cerrada.
2. Revise que todas las perillas de control del quemador estén en la posición de "OFF".
3. NO se quede parado con su cabeza, cuerpo o brazos sobre la parrilla al encenderla.

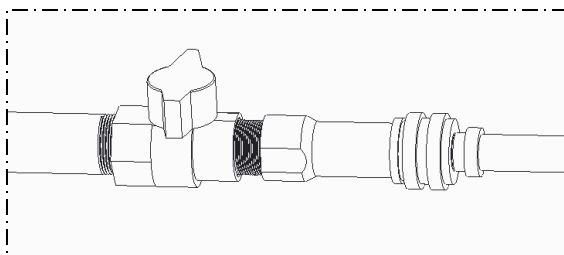
Nota: Observe la flama encendida, debe tener una altura entre 1 y 2 pulgadas cuando el quemador esta en posición alta ("HIGH") y ser de color azul o amarillo

COMO APAGAR LA PARRILLA:

1. Cierre el suministro de gas.
2. Gire todas las perillas de control del quemador a la posición de "OFF".

PRECAUCIÓN:

•El suministro de gas natural siempre debe estar en la posición cerrada o apagada ("OFF") cuando no se este utilizando la parrilla.





ADVERTENCIA

CÓMO UTILIZAR LA PARRILLA:

Nunca use carbón de leña o líquido encendedor en el interior de su parrilla de gas. Los trocitos de leña para impartir sabor deben estar dentro de la caja metálica donde se guarda la ceniza para prevenir incendios. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones contenidas en las secciones anteriores de este manual.

CÓMO ESTRENAR SU PARRILLA:

- En la fabricación y preservación de los componentes de su parrilla pueden haber quedado residuos de aceite en el quemador y las superficies para cocinar de su parrilla.
- Antes de cocinar en su parrilla por primera vez, debe precalentarla por 15 minutos en "HIGH" para quemar estos residuos de aceite.

CÓMO PRECALENTAR LA PARRILLA:

- Recomendamos que precaliente su parrilla antes utilizarla para asegurarse de que todas las superficies de la parrilla estén a la temperatura deseada para consumir los azúcares de los alimentos al cocinar. Tras encender su parrilla, ajuste las perillas de control del quemador principal a la posición de "HIGH" por 10 a 15 minutos.

CÓMO CONTROLAR LLAMARADAS:

- Las llamaradas son parte de cocinar carnes en una parrilla de gas, y les imparten un sabor único. Sin embargo, demasiadas llamaradas pueden sobrecocer sus alimentos y ocasionar situaciones peligrosas para usted y su parrilla. Las llamaradas excesivas son causadas por la acumulación de grasa en la parte inferior de su parrilla. Si esto llegara a ocurrir, NO vierta agua sobre las llamas porque la grasa podría salpicar, causando quemaduras graves o lesiones corporales. Para que cesen las llamaradas, apague los quemadores principales y espere a que la grasa se termine de consumir. Tenga precaución al abrir la cubierta porque pueden producirse llamaradas súbitamente.

ADVERTENCIA

- NO deje su parrilla sin atender mientras la utiliza.
- NO mueva la parrilla cuando la esté utilizando. Fije sus ruedas para estabilizarla.
- NO use agua para extinguir llamaradas.
- Tenga un extintor a la mano idóneo para usarse con aparatos de gas.

PARA REDUCIR LAS LLAMARADAS AL MÍNIMO:

- Corte el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla.
- Cocine carne con alto contenido en grasa (polio o puerco) a fuego bajo o indirecto.
- Asegurese de que su parrilla este sobre una superficie nivelada y la grasa pueda gotear de la parrilla a través del orificio de drenaje en la parte inferior hasta la bandeja de grasa.

COMO ASAR INDIRECTAMENTE:

- Asar indirectamente consiste en asar su comida sin poner la fuente de calor directamente debajo de ella. Usted puede chamuscar carnes con una llama alta en un lado de la parrilla mientras asa algo lentamente en el otro lado de la parrilla que no tiene llama.



COMO ASAR CON EL ROSTIZADOR:

- Esta parrilla tiene orificios de ensamblado pretaladrados para montar un rostizador (incluido o no incluido según el modelo que compró). No utilice un rostizador que no ha sido fabricado especialmente para esta parrilla.
- Lea y siga todas las advertencias contenidas en el manual del propietario incluido con el rostizador. Guarde las instrucciones para consultarlas en el futuro.
- No utilice el quemador lateral al usar el rostizador.
- NO utilice el quemador trasero del rostizador cuando este usando los quemadores principales.

ADVERTENCIA

- Si utiliza un rostizador con corriente alterna (AC), debe estar debidamente conectado a tierra conforme a los códigos locales o si no los hay, entonces según el:
- Código Eléctrico Nacional - ANSI-NFPA No. 70 - última edición (en los EE.UU.)
- Código Eléctrico Canadiense - CSA C22.1 (en Canadá)
- El rostizador viene equipado con un enchufe de tres clavijas para protegerle contra un choque eléctrico. Este enchufe debe ser enchufado directamente a un tomacorriente con tres entradas debida mente conectadas a tierra. Nunca corte o quite la clavija a tierra. Todo cable de extensión también deberá tener un receptáculo con 3 clavijas.
- Todos los cables de suministro eléctrico deben mantenerse alejados del agua y de cualquier superficie caliente de la parrilla.

CÓMO UTILIZAR LAS OTRAS FUNCIONES DE LA PARRILLA:

EL QUEMADOR LATERAL:

- El quemador lateral puede usarse para preparar platos adicionales como frijoles, papas, elotes o también para calentar salsas.
- La válvula del quemador puede ajustarse hacia arriba o abajo según su estilo de cocinar.

ADVERTENCIA

- Lea las instrucciones sobre como encender su parrilla para saber cómo encender el quemador lateral.
- Nunca cierre la cubierta del quemador lateral cuando el quemador ya esta encendido.
- Al cocinar en el quemador lateral, use una olla de 10" (25 cm) de diámetro o menor que NO tenga un asa extendida. Centre la olla sobre el quemador.
- Nunca coloque mas de 15 libras (6.8 kg) sobre el quemador lateral, ya que no esta construido para aguantar un peso que sobrepase las 15 libras.
- Tenga precaución para no chocar contra la parrilla, el quemador lateral o la olla para evitar que se derrame su contenido que podría ocasionar quemaduras graves.
- NO utilice el quemador lateral para freír en baño de aceite. Así evitará los peligros asociados. Con la inflamación del aceite que crearía una situación muy peligrosa.



CONSEJOS PARA COCINAR A LA PARRILLA

LIMPIEZA

- Siempre lávese las manos muy bien con agua y jabón antes de manipular comida y después de manipular carne cruda (res, cerdo, aves de corral), pescado y mariscos.
- Si utiliza un platón para llevar carne, aves de corral, pescado o mariscos crudos a la parrilla, no se olvide lavar el platón muy bien con agua y jabón antes de poner la comida cocida nuevamente sobre el platón o utilice platos distintos para los alimentos crudos y cocidos.
- Nunca use los mismos utensilios al manipular carne, aves de corral, pescado o mariscos crudos a menos que lave los utensilios muy bien con agua muy caliente y jabón.
- Nunca vuelva a usar el adobo ácido de cualquier carne cruda sin cocer en los alimentos ya cocinados listos para servirse.

ASAR A LA PARRILLA A LA TEMPERATURA INDICADA

- Use un termómetro para carne para asegurarse de que el centro de la carne o del pescado este a buena temperatura.
- El Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA) recomienda que la temperatura mínima para los siguientes alimentos sea la siguiente:

Chuletas	145° F (62.8° C)
Carne molida	160° F (71.1 °C)
Cerdo	145° F (62.8° C)
Aves de corral	165° F (73.9° C)
Asados	145° F (62.8° C)
Pescado y mariscos	145° F (62.8° C)
Verduras	145° F (62.8° C)

CONSEJOS ÚTILES

- Si precalienta carnes o aves, hágalo justo antes de asarlas a la parrilla.
- Nunca descongele carne a temperatura ambiente o encima de una mesa.
- Refrigere los restos de comida a las 2 horas de haber quitado la comida de la parrilla.
- Para más información, sírvase llamar a la línea telefónica directa sin costo del USDA al 888-674-6854.

DEBIDO CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Con el fin de proteger su parrilla de la oxidación excesiva, debe mantener su unidad limpia y cubierta en todo momento cuando no la utilice.
- Lave las parrillas para cocinar y las placas de distribución térmica con agua caliente jabonosa, enjuague bien y seque. Aplique o rocíe una capa delgada de aceite vegetal a la parrilla para cocinar.
- Limpie el exterior e interior de la parrilla frotando con un paño o trapo húmedo. Aplique o rocíe una capa delgada de aceite vegetal al interior para evitar que se oxide.
- Puede limpiar la superficie exterior de acero inoxidable de su parrilla con limpiador para acero inoxidable.
- Nunca aplique una capa de pintura al interior. Los lugares oxidados del interior pueden pulirse, limpiarse y luego se les puede aplicar o rociar una capa delgada de aceite vegetal para minimizar la oxidación.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Mantenga su electrodoméstico sin ningún material combustible, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Mantenga las aberturas de ventilación del cilindro sin cubiertas y libres de escombros.
- Revise las llamas del quemador para ver que estén funcionando bien (vea la ilustración en "Ensamblado y mantenimiento del quemador" en la sección "Debido cuidado y mantenimiento"). Arañas o insectos pueden tener sus nidos adentro, bloqueando así el gas.
- Para asar a la parrilla sin peligro y con el mejor funcionamiento posible, revísela por lo menos dos veces al año o tras un largo período de almacenamiento.
- Cerciórese de apretar toda la ferretería (tuercas, pernos, tornillos, etc.) por lo menos dos veces al año.

⚠ PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Póngase guantes protectores en caso necesario.

- Quite las parrillas para cocinar, las placas de distribución térmica y los quemadores del interior de su parrilla. Use un cepillo con agua muy caliente y detergente para quitar los residuos sobrantes. **NUNCA** utilice un limpiador de hornos comercial. Enjuague total mente con agua. Seque con una toalla y reemplace los componentes tal y como se describe en las instrucciones de ensamblado.

ENSAMBLADO Y MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR

- Aunque sus quemadores fueron hechos de acero inoxidable, pueden corroerse debido al calor extremo y los ácidos de los alimentos que se cocinan. Inspeccione los quemadores con regularidad para detectar grietas, agujeros anormales y otros indicios de daño por corrosión. Si los detecta, reemplace el quemador.
- **NO obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación.** Los tubos del quemador pueden estar bloqueados por arañas e insectos que construyen allí sus nidos. Un tubo tapado obstaculiza el flujo de gas hacia los quemadores, lo que podría causar un incendio en el tubo del quemador o debajo de la parrilla. Para limpiar el ensamblado del quemador, siga las instrucciones en el manual de la parrilla.

PARRILLAS PARA COCINAR

- Límpielas con detergente suave y agua. Puede utilizar un cepillo con cerdas de latón o una almohadilla para limpiar hecha de nylon para quitar los residuos de las superficies de acero inoxidable. No use cerdas de alambre de acero para limpiar las parrillas para cocinar, ya que el acero puede causar que el acabado se agriete o descascare. **NO** use limpiador comercial para hornos.

PLACAS DE DISTRIBUCION TERMICA

- Periódicamente, puede que sea necesario inspeccionar y limpiar la placa de distribución térmica para evitar que se acumule la grasa. Cuando la parrilla está fría, quite las parrillas para cocinar, inspeccione las placas de distribución térmica y reemplácelas si están rotas o dañadas. No deje que las placas se dañen al grado de que puedan caerse sobre los quemados. Reemplace las placas de distribución térmica y las parrillas para cocinar y encienda los quemadores. Utilice la parrilla en "HIGH" por 10 minutos para quitar el exceso de grasa.



ADVERTENCIA

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Nunca mueva una parrilla cuando esté caliente o cuando objetos se encuentren encima de las superficies para cocinar.
- Asegúrese de que el suministro de gas este cerrado. Después de mover la parrilla, fíjese que ninguna conexión del gas tenga fugas. Consulte las instrucciones sobre como detectar fugas.
- NO almacene nada inflamable cerca de la parrilla.
- Nunca guarde líquidos inflamables o latas de atomizador bajo o cerca de la parrilla.
- NO extinga incendios causados por grasa con agua.
- Si no utiliza su electrodoméstico de gas para cocinar afuera, debe cerrar el suministro de gas.
- Se permite almacenar un electrodoméstico de gas para cocinar afuera adentro de su casa solo si el cilindro ha sido desconectado y sacado del electrodoméstico.
- Los cilindros deben almacenarse afuera y lejos del alcance de los niños. Tampoco deben guardarse en un edificio, una cochera o cualquier otra área cerrada.
- Al sacar su parrilla del lugar de almacenamiento, es posible que telarañas o alguna otra basura tapen el quemador. Consulte "Ensamblado y mantenimiento del quemador" en la sección "Debido cuidado y mantenimiento".

ANTES DE GUARDAR SU PARRILLA:

- Limpie todas las superficies.
- Aplíqueles a los quemadores una cap a delgada de aceite para cocinar para evitar que se oxiden demasiado.
- Limpie el quemador antes de usarlo al sacarlo del almacenamiento, al comienzo de la temporada de asar a la parrilla o después de un mes de no haberlo usado. A las arañas e insectos les gusta construir sus nidos en los tubos de quemadores (especial mente en los meses en que hace frio) y estos nidos pueden causar incendios en los tubos de los quemadores o bajo la parrilla.
- Si guarda la parrilla afuera, cúbrala para protegerla de las inclemencias del tiempo.



UNIVERSAL PARTS

1 YEAR LIMITED WARRANTY

For one (1) year from the date of purchase, UNIVERSAL PARTS warrants the product against defects due to workmanship or materials to the original purchaser.

UNIVERSAL PARTS obligation under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover units that have been altered/modified or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance and/or improper use.
- This warranty does not cover surface scratches, rust or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- UNIVERSAL PARTS may elect, at their option, to repair, replace, or offer the depreciated value for damaged units covered under the terms of this warranty.
- UNIVERSAL PARTS, at their option, may satisfy this warranty by offering to replace component parts with any alternative compatible component part based on stock available the time the request for the replacement parts is made.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

UNIVERSAL PARTS requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain a replacement for your product under the terms of this warranty, please call our Customer Service Department at 1-800-913-8999. A receipt will be required. UNIVERSAL PARTS will not be responsible for any units forwarded to us without prior authorization.

EXCEPT AS ABOVE STATED, UNIVERSAL PARTS MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO THOSE LISTED ABOVE FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURES OF THE PRODUCT TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED WITHIN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

GARANTIA LIMITADA DE UN AÑO

Por un (1) año a partir de la fecha de la compra, UNIVERSAL PARTS garantiza el producto contra defectos en la fabricación o los materiales al comprador original.

Las obligaciones de UNIVERSAL PARTS con respecto a esta garantía se limitan a lo siguiente:

- Esta garantía no cubre unidades que hayan sido alteradas/modificadas o dañadas debido a: uso normal, herrumbre, maltrato, mantenimiento inadecuado y/o uso inapropiado.
- Esta garantía no cubre rayones superficiales, daño por herrumbre o por calor al acabado, lo cual se considera como uso normal.
- UNIVERSAL PARTS puede decidir, a su opción, a reparar, reemplazar o ofrecer el valor depreciado de las unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- UNIVERSAL PARTS, a su discreción, puede satisfacer esta garantía ofreciendo reemplazar componentes con cualquier componente alternativo compatible basado en el inventario disponible al momento en que se hizo la solicitud de las piezas de repuesto.
- Esta garantía se otorga al comprador original únicamente y no es transferible o asignable a los compradores posteriores.

UNIVERSAL PARTS requiere un comprobante de compra razonable. Por lo tanto, le recomendamos enfáticamente que retenga su recibo o factura de venta. Para obtener un reemplazo de su producto bajo los términos de esta garantía, sírvase contactar al Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-913-8999. Se exigirá la presentación de un recibo. UNIVERSAL PARTS no será responsable de ninguna unidades devuelta a nosotros sin autorización previa.

EXCEPTO POR LO INDICADO ARRIBA, UNIVERSAL PARTS NO OTORGA NINGUNA OTRA GARANTIA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN CON UN FIN ED PARTICULAR SON DE DURACION LIMITADA DE ACUERDO A LO INDICADO ARRIBA A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES DE DURACION DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO.

SE EXCLUYE CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DANOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSIGUIENTES DERIVADOS DE LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTIA O DE CUALQUIER GARANTIA IMPLÍCITA DE PRODUCTO. EL CLIENTE RECONOCE QUE EL PRECIO DE COMPRA COBRADO SE BASA EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTIA ANTERIOR. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSION O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN O EXCLUSION ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y USTED PUEDE TENER ADEMÁS OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE UN ESTADO A OTRO.