

User & Care Guide  
Instrukcja obsługi i konserwacji  
Guide d'utilisation et d'entretien  
Benutzer- und Pflegeanleitung Handbuch

English / Polski / Français / Deutsch

# Kenmore®/MD

## Outdoor Gas Grill

Grill gazowy zewnętrzny

Grill à gaz extérieur

Gasgrill im Freien

Model / Modèles / Modell :

PG-4030400LN (Black)

PG-4030400LN-RD (Red)

PG-4030400LN-TL (Teal)

PG-4030400LN-PE (Pearl)

PG-4030400LN-AZ (Azure)

PG-4030400LN-BC (Black/Copper)

Scan QR Code for Video  
Assembly Instructions

If you have any questions, please refer to the "Contact Us" page to reach out to us.  
Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, przejdź do strony „Kontakt”, aby się z nami skontaktować.

Si vous avez des questions, veuillez vous référer à la page « Contactez-nous » pour nous contacter.  
Wenn Sie Fragen haben, besuchen Sie bitte die Seite „Kontakt“, um mit uns Kontakt aufzunehmen.



P/N E30400412Z-2



Kenmore and the Kenmore logo are registered trademarks of Transform SR Brands LLC and are used under license by Permasteel, 100 Exchange Place, Pomona, CA 91768.



Kenmore i logo Kenmore są zastrzeżonymi znakami towarowymi Transform SR Brands LLC i są używane na podstawie licencji przez Permasteel, 100 Exchange Place, Pomona, CA 91768.



Kenmore et le logo Kenmore sont des marques déposées de Transform SR Brands LLC et sont utilisés sous licence par Permasteel, 100 Exchange Place, Pomona, CA 91768.

Kenmore und das Kenmore-Logo sind eingetragene Marken von Transform SR Brands LLC und werden unter Lizenz von Permasteel, 100 Exchange Place, Pomona, CA 91768 verwendet.

## TABLE OF CONTENTS

For Your Safety .....	3
.....	3
Grill Service Center .....	3
.....	3
Product Record Information .....	3
.....	4
Installation Safety Precautions .....	5
.....	6-11
Safety Symbols .....	12-
.....	13
Product Information .....	14
.....	15-
Kenmore Grill Warranty .....	17
.....	18-
Use and Care .....	32
.....	33-
Parts List .....	35
.....	36
Parts Diagram .....	70
.....	105

	<b>DANGER</b>	
<p>If you smell gas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Shut off gas to the appliance.</li> <li>2. Extinguish any open flame.</li> <li>3. Open lid.</li> <li>4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.</li> </ol>		

	<b>WARNING</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Do not store or use gasoline or other flammable liquid or vapors in the vicinity of this or any other appliance.</li> <li>2. An gas cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.</li> </ol>		

**Please Contact Permasteel Customer Service**

**For Help & Parts:** If you have any questions or need assistance during assembly, please refer to the "Contact Us" page to reach out to us. You will be contacting a Representative of the grill manufacturer.

**Product Record**

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

<b>Model Number</b> _____
<b>Serial Number</b> _____ See rating label on grill for serial number.
<b>Date Purchased</b> _____

	<b>CAUTION</b>	
<p>For residential use only. Do not use for commercial cooking.</p>		

**Installation Safety Precautions**

- Please read this User's Manual in its entirety before using the grill.
- Failure to follow the provided instruction can result in seriously bodily injury and / or property damage.
- Some parts of this grill may have sharp edges. Please wear suitable protective gloves.
- Use grill, as purchased, with gas cylinder listed in the next pages.
- Do not modify for use in any other location. Modification may result in a safety hazard and will void the warranty for this grill.



**IMPORTANT:** This grill is intended for outdoor use only and is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.



**NOTE TO INSTALLER:** Leave this User's Manual with the customer after delivery and / or installation.



**NOTE TO CONSUMER:** Leave this User's Manual in a convenient place for future reference.

**Safety Symbols**


The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

	<b>DANGER</b>	
<p><b>DANGER:</b> Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.</p>		

	<b>WARNING</b>	
<p><b>WARNING:</b> Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.</p>		

	<b>CAUTION</b>	
<p><b>CAUTION:</b> Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.</p>		

## PRODUCT INFORMATION

Supplied By	Permasteel, Inc.			
Address	100 Exchange Place, Pomona, CA 91768			
Model	PG-4030400LN, PG-4030400LN-RD, PG-4030400LN-PE PG4030400LN-TL, PG-4030400LN-MO, PG-4030400LN-BC, PG-4030400LN-AZ	PIN number: 1336DP008		
Category	I3+(28-30/37) ✓	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Reference of Gas	Butane at 28-30 mbar and Propane at 37 mbar	Butane, Propane and their mixtures at 28-30 mbar	Butane, Propane and their mixtures at 37 mbar	Butane, Propane and their mixtures at 50 mbar
Total Heat Input (Butane/Propane)	8.79kW (Butane: 639g/h; Propane: 628g/h)	8.79kW (Butane: 639g/h)		
Main Injector Size	0.86mm (mark as 0.86)	0.86mm (mark as 0.86)	0.80mm (mark as 0.80)	0.75mm (mark as 0.75)
Appliance Categories	Countries of destination			
I3+(28-30/37)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE ✓ , IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR			
I3B/P(30)	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR			
I3B/P(37)	PL			
I3B/P(50)	AT, CH, DE, SK			
Serial Number Date Code	For outdoor use only. Read the instructions before using the appliance. WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep young children away.			 0063-2024

## WARRANTY

### KENMORE LIMITED WARRANTY

**WITH PROOF OF SALE:** the following warranty coverage applies when this appliance is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions. Note: Consumer is responsible for Shipping & Handling of all warranty replacement parts.

**FOR ONE YEAR:** from the date of sale this grill is warranted against defects in material or workmanship, consumer will receive free replacement parts with proof of purchase, consumer is responsible for Shipping & Handling cost.

**FOR FIVE YEARS:** from the date of sale, any stainless-steel burner that rusts through or burns through will be replaced, proof of purchase must be provided, consumer is responsible for Shipping & Handling cost.

All warranty coverage excludes ignitor batteries and grill part paint loss, discoloration or surface rusting, which are either expendable parts that can wear out from normal use within the warranty period, or are conditions that can be the result of normal use, accident or improper maintenance.

All warranty coverage is void if this appliance is ever used for other than private household purposes.

This warranty covers **ONLY** defects in material and workmanship, and will **NOT** pay for:

1. Service calls to correct appliance installation, or to repair problems with house fuses, circuit breakers, house wiring, and plumbing or gas supply systems resulting from such installation.
2. Service to an appliance if the model and serial plate is missing, altered, or cannot easily be determined to have the appropriate certification logo.
3. Expendable items that can wear out from normal use within the warranty period, including but not limited to batteries, screw-in base light bulbs and surface coatings or finishes.
4. A service technician to clean or maintain this appliance, or to instruct the user in correct appliance installation, operation and maintenance.
5. Damage to or failure of this appliance resulting from installation, including installation that was not in accord with electrical, gas or plumbing codes.
6. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, if it is not correctly operated and maintained according to all supplied instructions.
7. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, resulting from accident, alteration, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
8. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
9. Damage to or failure of this appliance resulting from natural or other catastrophe, such as flood, fire or storm.
10. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this appliance.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair or replacement as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year on the appliance and five years on the burners, or the shortest period allowed by law. Seller shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these

exclusions or limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which may vary from state to state.

Product distributed Permasteel, 100 Exchange Place, Pomona, CA 91768. Made in China

## USE AND CARE



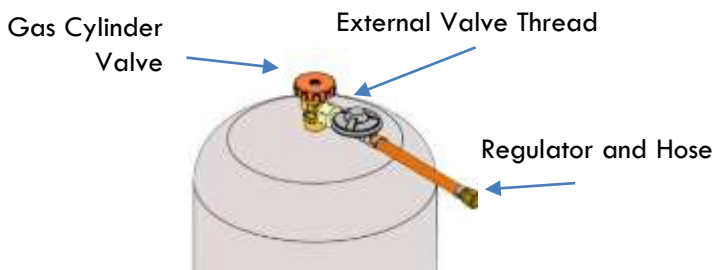
# DANGER



- NEVER store a spare gas cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.
- Never fill a gas cylinder beyond 80% full.
- If the information in the two points above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- Do not put the spare gas cylinder inside the grill cart. It is only allowed to be put outside the grill cart.
- An overfilled or improperly stored gas cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.
- If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the gas cylinder and appliance and call your fire department.
- Do not store or use gasoline, or other flammable liquid, or vapors within 25 feet (7.6m) from the grill.
- Do not move the grill while it is being used.
- Always turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Never obstruct the ventilation openings of the container compartment.

### Gas Cylinder Removal, Transport and Storage

- Turn OFF all control knobs and the gas cylinder valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Lift gas cylinder retainer strap upward off the gas cylinder collar, then lift the gas cylinder up and off of the support bracket. Install the safety cap onto the gas cylinder valve. Always use cap and strap supplied with the valve. Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.



- A disconnected gas cylinder in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store a gas cylinder in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave a gas cylinder inside a vehicle which may become overheated by the sun.
- Do not store a gas cylinder in an area where children play.

### Gas Cylinder

- This product does not include the regulator and hose.
- The regulator shall comply with EN 16129, and the length of the hose connecting the appliance to the gas cylinder shall not exceed 1.5 m (minimum distance is 0.5m).
- You will need a precision-filled standard G30/G31 grill gas cylinder with an external valve threads to operate.
- You must have the proper regulator and gas cylinder for the grill to operate safely and efficiently. The use of an incorrect or faulty regulator is dangerous and will invalidate any warranty.

### Connecting the Gas Cylinder

- Before connecting the gas cylinder, be sure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator valve, or the burner and burner parts.
- Connect the gas line to the gas cylinder by turning the knob clockwise until it stops, making sure the tube is not subject to twisting.
- **The gas cylinder used with your grill must meet the following requirements:**
  - **5 kg gas cylinder**  
Height: approx. 47.0 cm  
Diameter: approx. 23.5 cm  
(not included in delivery)
  - **8 kg gas cylinder**  
Height: approx. 46.0 cm  
Diameter: approx. 30.0 cm  
(not included in delivery)
  - **11 kg gas cylinder**  
Height: approx. 59.0 cm  
Diameter: approx. 30.0 cm  
(not included in delivery)



## ATTENTION



Gas cylinders with a maximum dimensions of  $\varnothing$  30 x 59 cm can be used and placed in the grill cart. Larger cylinders can only be placed next to the grill.

### LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is nontoxic, odorless and colorless when produced. For Your Safety, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.
- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

### Gas Cylinder Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- The dealer **must purge new gas cylinder** before filling.
- Dealer should **NEVER** fill the gas cylinder more than 80% of gas cylinder volume. Volume of gas in the gas cylinder will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close the gas cylinder valve and call your local gas dealer for assistance.

- Do not release the liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from the gas cylinder, contact a LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under "Gas Companies" for your nearest certified LP dealers.

### Gas Cylinder Exchange

- Many propane retailers offer the option of replacing your empty gas cylinder through an exchange service. Only use reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their gas cylinders. **Exchange your gas cylinder only for an OPD safety feature-equipped gas cylinder as described in the "gas cylinder" section of this manual.**
- Always keep your new and exchanged gas cylinders in the upright position during use, transportation or storage.
- **Leak test new and exchanged gas cylinders BEFORE connecting to the grill.**

### Gas Cylinder Leak Test

For your safety:

- Leak test must be repeated each time a gas cylinder is exchanged or refilled.
- Do not smoke during a leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- The grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas or electrical appliances. During the leak test, keep the grill away from open flames or sparks.
- Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in figure below. Leaks are indicated by growing bubbles.

- ▲ Do not use household cleaning agents. Using Cleaning agents can result in damage to the gas train components (valve/hose/regulator).

- ▲ Pay attention when placing the gas cylinder outside of the grill. Ensure the hose is connected to the gas cylinder and the gas cylinder does not touch any hot surfaces. Keep the gas cylinder in place during operation. Never place the spare gas cylinder in the same gas cylinder enclosure. Never block the access of the shut-off valve on the gas cylinder.

### Disconnect the Gas Cylinder

1. Before disconnecting, make sure the gas cylinder valve is in "CLOSED".
2. Disconnect the gas line from the gas cylinder by turning knob counterclockwise until it is loose.
3. After connecting to the gas cylinder, a leak test is necessary.

!	<b>DANGER</b>	!
<ul style="list-style-type: none"> <li>• When changing the gas cylinder, please make sure to keep it away from any source of ignition.</li> </ul>		

### Leak Testing Valves, Hose and Regulator

1. **Turn all grill control knobs to OFF.**
2. Be sure regulator is tightly connected to the gas cylinder.
3. Completely open the gas cylinder valve by turning the OPD hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn the gas off immediately. There is a major leak at the connection. **Correct before proceeding.** For replacement parts, please refer to the "Contact Us" page to reach out to us.
4. Brush soapy solution onto areas where bubbles are.
  - ▲ Never remove threaded orifice at end of valve



5. If "growing" bubbles appear, there is a leak. Close the gas cylinder valve immediately and retighten connections. If leaks cannot be stopped do not try to repair. For replacement parts, please refer to the "Contact Us" page to reach out to us.
6. Always close the gas cylinder valve after performing the leak test by turning hand wheel clockwise.

!	<b>WARNING</b>	!
<p>If "growing" bubbles appear, do not use or move the gas cylinder. Contact a gas cylinder supplier or your fire department!</p>		

!	<b>DANGER</b>	!
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not insert any tools or foreign objects into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in an explosion, fire, severe personal injury, or death.</li> </ul>		



## WARNING



For Safe Use of Your Grill and to Avoid Serious Injury:

- Do not let children operate or play near the grill.
- The maximum diameter of the pan that can only be used on the side burner is 180mm-220mm.
- Keep the grill area clear and free from materials that burn.
- Do not block the holes on the insides and back of the grill.
- Use the grill only in well-ventilated space. NEVER use the grill in an enclosed space such as a carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquettes in a gas grill.
- **Use the grill at least 3 ft. from any wall or surface.** Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire, or to sources of ignition etc.



### • Apartment Dwellers:

Check with management to learn the requirements and fire codes for using a gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.

- **NEVER attempt to light burner with the lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.**
- **Never operate the grill with a gas cylinder out of position specified in the assembly instructions.**
- **Always close the gas cylinder valve and remove coupling nut before moving the gas cylinder from specified operation position.**



## WARNING





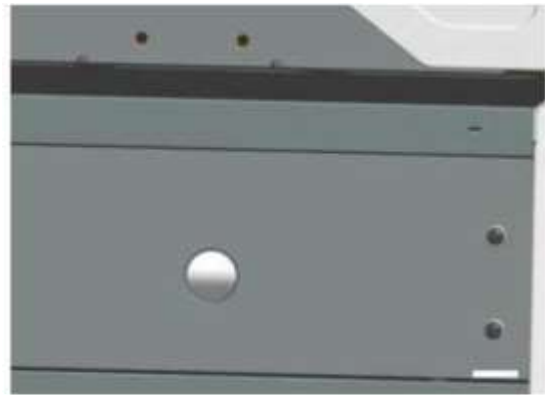
- Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on a boat.
- Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on an RV.
- Never attempt to attach this grill to a self-contained gas system of a camper trailer or motor home.
- Shut off the gas cylinder when you smell gas.
- Do not use the grill until a leak test is performed.
- If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department.
- If you cannot stop a gas leak, immediately close the gas cylinder valve and call a gas cylinder supplier or your fire department!

### Safety Tips

- ▲ Before opening the gas cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
- ▲ When the grill is not in use, turn off all control knobs and gas cylinder valve.
- ▲ Never move the grill while in operation or still hot.
- ▲ Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- ▲ The maximum load for the side burner and side shelf is 10 lbs.
- ▲ The drip tray must be inserted into the grill and emptied after each use. Do not remove the drip tray until the grill has completely cooled.
- ▲ Clean the grill **OFTEN**, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on the cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while the grill is hot.  
If you notice grease or other material dripping from the grill; determine the cause correct it, then clean and inspect the valve. Keep ventilation openings
- ▲ and gas cylinder enclosure (grill cart) free and clear of debris.  
Do not store objects or materials inside the grill cart enclosure that would block the flow of combustion
- ▲ air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.  
The regulator may make a humming or whistling
- ▲ noise during operation. This will not affect safety or use of the grill.
- ▲ If you have a grill problem, see the "Troubleshooting Section".  
If the regulator frosts, turn off the grill and gas cylinder valve immediately. This indicates a problem with the gas cylinder, and it should not be used on any product. Return to supplier!



	<b>CAUTION</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Putting out drip fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.</li> <li>• Do not use water on a drip fire. Personal injury may result. If a drip fire develops, turn knobs and gas cylinder off.</li> <li>• Do not leave the grill unattended while preheating or burning off food residue on HI. If the grill has not been regularly cleaned, a drip fire can occur that may damage the product.</li> </ul>		



### Electronic Ignition Lighting Instructions

- ▲ Do not lean over the grill while lighting.
1. Open the lid during lighting.
  2. Turn ON the gas valve on the gas cylinder.
  3. Push, turn, and hold any main burner control knob to HI when attempting to ignite the burners. You will hear a clicking sound from the electrodes of all burners.
  4. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
  5. To ignite another burner, repeat step 3.
  6. Once burners are lit, adjust the knobs to the desired flame setting. To extinguish an individual burner, turn its knob to OFF.

If the igniter does not work, follow the Match Lighting instructions below.

### Burner Flame Check

- Remove the cooking grates and heat diffusers. Light the burners and rotate the knobs from HIGH to LOW. You should see a smaller flame on the LOW setting and a higher flame on the HI setting. Always check the flame prior to each use. If only low flame is seen, refer to the "Sudden drop or low flame" in the Troubleshooting Section on page 34.





### Turning Grill Off

- Turn all knobs to the OFF position. Turn the gas cylinder off. When you are finished grilling, raise the grill lid to allow the grill to fully cool. If the grill lid is closed while the grill is cooling, condensation may occur on the interior grill surfaces which can cause the interior parts to rust.

### Igniter Check

- Turn the gas cylinder off. Press and hold the electronic igniter button. "Click" should be heard and sparks should be seen each time between the collector box or burner and electrode. See the Troubleshooting Section on pages 33-35 if there are no clicks or sparks.

	<b>WARNING</b>	
<p>Turn your controls, gas source or gas cylinder OFF when not in use.</p>		

	<b>CAUTION</b>	
<p>If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.</p>		

### Match Lighting Instructions

- ▲ Do not lean over the grill while lighting.
1. Open the lid during lighting.
  2. Place the match into the match holder (hanging on the left side panel).
  3. Light the match and insert the match holder through the lighting in the side of the firebox.
  4. Place the lighted match next to a burner. Turn the burner knob to HI position. Be sure the burner lights and stays lit.
  5. To light the other burners, repeat step 3 & 4.
  6. Once the burners are lit, adjust the knobs to the desired flame setting. To extinguish any individual burner, turn its knob to OFF.

## Valve Check

- **Important:** Be sure the gas in the gas cylinder is turned off before checking the valve and the knobs are in the Off Setting. To check the valves, first push in the knobs and release. The knobs should spring back. If the knobs do not spring back, replace the valve assembly before using the grill. Turn the knobs to the LOW position then turn back to the OFF position. Valves should turn smoothly.

## Hose Check

- Before each use, check to see if hose is cut or worn. Replace damaged hose before using the grill.

### Cast Iron Grate Seasoning (if applicable)

**First Use** – Before your first use, season your cast iron grates as follows: Rinse the cast iron grates with hot water. Do not use soap. Dry the grates thoroughly with a cloth towel. Coat the grates with the vegetable oil or any non-stick cooking spray. Place the grates in the grill. Start the grill and slowly raise the temperature to 350° - 400° F. Heat the grates for fifteen minutes. Turn off the grill and allow the grates to cool completely before using to cook.

**Cleaning** – Do not use soap when cleaning the grates. Clean the grates with a stiff brush and hot water. Dry grates thoroughly with a cloth towel.

**Re-seasoning** – Re-season the grates when rust spots appear on the grate surface. When re-seasoning the grates, soap may be used with hot water to clean the grates. After cleaning, dry the grates thoroughly with a cloth towel. Coat the grates with vegetable oil or any non-stick cooking spray. Place the grates in the grill. Start the grill and slowly raise the temperature to 350° - 400° F. Heat the grates for fifteen minutes. Turn off the grill and allow the grates to cool completely before using again.

### General Grill Cleaning

- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of the gas grills are not painted at the factory (**and should never be painted**). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with a scrub brush to clean the inside of the grill. Rinse and allow the grill to completely dry. **Do not apply a caustic grill/oven cleaner to the painted surfaces.**
- **Porcelain surfaces:** Because of the glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or a specially formulated cleaner. Use a nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- **Painted surfaces:** Wash with a mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Stainless steel surfaces:** To maintain your grill's high-quality appearance, wash with a mild detergent and warm soapy water. Then wipe dry with a soft cloth. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use the abrasive pad on areas with graphics.
- **Cooking surfaces:** If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on the cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean the cooking surfaces while the grill is hot.

- **Drip Tray and Cup:** When the grill has completely cooled down after use, remove the drip tray and drip cup for cleaning.



**CAUTION**

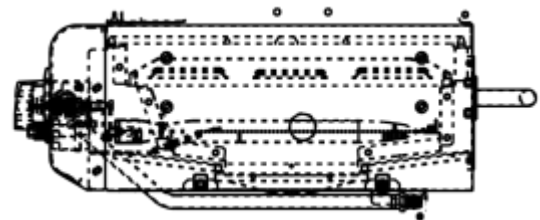


## SPIDER ALERT!

**IMPORTANT:** Always ensure that the venturi burner tubes are clean. A venturi burner tube has a narrow area in which spiders tend to build nests.



If you notice that your grill is getting hard to light or that the flame isn't as strong as it should be, take the time to check and clean the venturi's.



Spiders or small insects have been known to create "flashback" problems. The spiders spin webs, build nests and lay eggs in the grill's venturi tube(s), obstructing the flow of gas to the burner. The backed-up gas can ignite in the venturi behind the control panel. This is known as a flashback, and it can damage your grill and even cause injury.

To prevent flashbacks and ensure good performance the burner and venturi assembly should be removed from the grill and cleaned before use whenever the grill has been idle for an extended period.

## Storing Your Grill

- Clean the cooking grates.
- Store in dry location.
- When the gas cylinder is connected to the grill, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach from children.
- Cover the grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by the manufacturer. Available at Kenmoregrill.com.
- Store the grill indoors ONLY if the gas cylinder is turned off and disconnected. Remove the gas cylinder from the grill and store the cylinder outdoors.
- When removing the grill from storage, follow the "Cleaning the Burner Assembly" instructions before starting the grill.

## Cleaning the Burner Assembly

Follow these instructions to clean and/or replace parts of the burner assembly or if you have trouble igniting the grill.

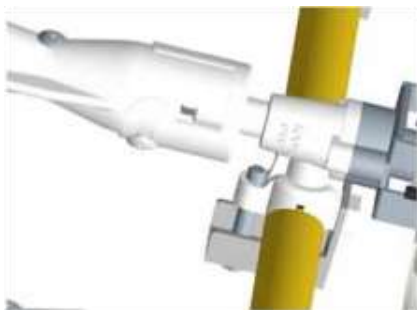
1. Turn the gas OFF by turning the control knobs to the off setting and close the valve of the gas cylinder.
2. Remove the cooking grates and heat diffusers.
3. Remove the attachment cotter pin from the rear of each burner. See Fig A below.
4. Carefully lift each burner up and away from valve openings. We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.

(A) Bend a stiff wire (a lightweight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.

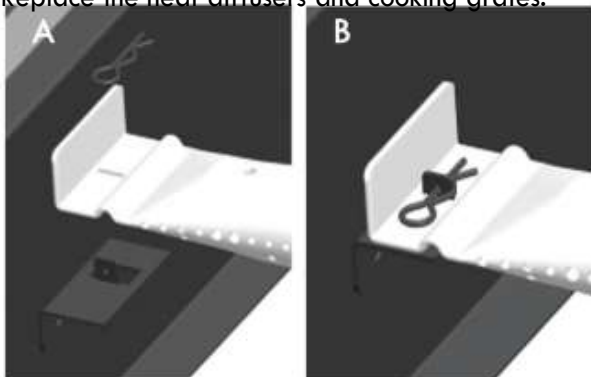


- (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush) and run the brush through each burner tube several times.
- (C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out of each hole.

5. Use a wire brush to scrub the entire outer surface of the burner to remove food residue and dirt.
6. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
7. Check the burner for damage. Due to normal wear and corrosion, some holes may become enlarged. If there are any large cracks or holes found on the burner, please replace them.  
**VERY IMPORTANT:** Burner tubes must re-engage the valve openings. See illustrations below.



8. Carefully replace the burners. See Fig. A and B below.
9. Attach the rear of each burner to the bracket and reconnect the cotter pin. See Fig. A below.
10. Replace the heat diffusers and cooking grates.



## Indirect Cooking

Poultry and large cuts of meat cook slowly to perfection on the grill by indirect heat. Place food over the unlit burner(s); the heat from the lit burners circulates gently throughout the grill, cooking the meat or poultry without the touch of a direct flame. This method greatly reduces flare-ups when cooking extra fatty cuts because there is no direct flame to ignite the fats and juices that drip during cooking.

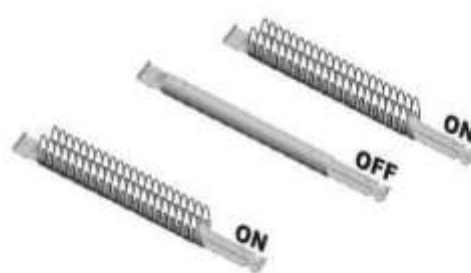


### 1 Burner Cooking

Consumes less fuel.

## Indirect Cooking Instructions

- Always cook with the lid closed.
- Once the burners are lit, extinguish any individual burner by turning its knob to OFF.
- Due to weather conditions, cooking times may vary. During cold and windy conditions, the temperature setting may need to be increased to insure sufficient cooking heat.
- Place food over unlit burner(s).



### 2 Burner Cooking

Great indirect cooking on low. Produces slow and even heating. Ideal for slow roasting and baking.

## Food Safety

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

- **Clean:** Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.
- **Separate:** Separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.
- **Cook:** Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.
- **Chill:** Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

## PARTS LIST (1/2)

Key	Description	Qty	Part Number	Key	Description	Qty	Part Number
A01	Lid	1	30400004	B09	Back Support Bar	1	30400035
A02-A	Temperature Gauge (Chrome)	1	40600210	B10	Manifold Bracket	1	30400049
A02-B	Temperature Gauge (Copper)	1	40900318	B11	Drip Tray	1	20700015
A03-A	Logo (Chrome)	1	40800106	B12	Front Support Bar	1	30400033
A03-B	Logo (Black Chrome)	1	407F10106	B13	Grease Tray Baffle	2	30400G15
A04	Lid Rubber Bumper, Front	2	40700103	B14	Drip Cup	1	30400G27
A05	Insulation Spacer Handle	2	40700022	B15	Back Panel, Firebox	1	30400402
A06-A	Lid Handle Bezel (Chrome)	2	40900013	B16	Warming Rack	1	30400029
A06-B	Lid Handle Bezel (Matte Black)	2	40900013A	B17	Cooking Grate	2	30400030
A07-A	Lid Handle (Chrome)	1	30400014	B18	Heat Diffuser	3	40800023
A07-B	Lid Handle (Copper)	1	30400014N	B19	Main Burner	3	30400037
B01	Firebox	1	30400G04	B20	Flame Carry Over Tube	2	E40400125
B02	Rotate Rod, Lid	2	50300207	C01-A	Gas Valve (Poland Spec)	3	EP30400050
B03	Lid Rubber Bumper, Rear	2	50300205	C01-B	Gas Valve (German Spec)	3	EG30400050
B04	Left Back (Right Front) Side Shelf Bracket	2	30400061	C02	Manifold	1	30400047
B05	Left Back (Right Back) Side Shelf Bracket	2	30400063	C03-A	Control Panel (SS)	1	30400040
B06	Main Burner Electrode L320	1	30400053	C03-B	Control Panel (Glossy Black)	1	30400040N
B07	Not Pictured Main Burner Electrode L480	1	30400052	C04-A	Bezel, Control Knob (Chrome)	3	30400114
	Hardware Pack	1	30400410-1		Color	Code	
B08	Main Burner Electrode L150 Manual	1	E30400012-2	C04-B	Bezel, Control Knob (Matte Black)	A 3	30400114N
					Red	B	
					Teal	C	
					Pearl	D	
					Azure	E	
					Black/Matte	N	

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, please refer to the "Contact Us" page to reach out to us.

To order replacement parts after using grill, please contact us.

**NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill. However, the method of assembly remains the same.**

## PARTS LIST (2/2)

Key	Description	Qty	Part Number	Key	Description	Qty	Part Number
C05	Side Shelf Front Bracket	2	30400120	D03	Grill Base	1	30400320N
C06-A	Electronic Ignition Module (Chrome)	1	30400403	D04	Swivel Caster with Brake	2	20700048
C06-B	Electronic Ignition Module (Black)	1	30400403N	D05	Standard Caster	1	40900214
C07-A	Control Knob (Chrome)	3	40900206	D06	Swivel Caster	1	40900213
C07-B	Control Knob (Copper)	3	40920206	D07	Back Rail	1	30400509
C08-A	Left Side Shelf (Gray)	1	30400057	D08	Drip Tray Left Bracket	1	30400G21
C08-B	Left Side Shelf (Glossy Black)	1	30400057N	D09	Drip Tray Right Bracket	1	30400G20
C09-A	Right Side Shelf (Gray)	1	30400065	D10	Left Panel	1	30400505
C09-B	Right Side Shelf (Glossy Black)	1	30400065N	D11-A	Right-Front & Left-Front Panel (SS)	2	30400406
C10-A	Hook (Chrome)	6	40800123	D11-B	Right-Front & Left-Front Panel (Glossy Black)	2	30400406N
C10-B	Hook (Copper)	6	30400123N	D12	Panel Support Angle Bar	2	40900060
C11-A	Side Shelf Handle (Chrome)	2	40800099	D13	Front Panel	1	30400407
C11-B	Side Shelf Handle (Copper)	2	30400099N	D14	Right Panel	1	30400508
D01	Tank Holder	2	40600321	D15-16	Match Holder Chain	1	40800128
D02	Not Shown	5	110050				

Hardware Pack	1	30400410-1
Manual	1	E30400412Z-2

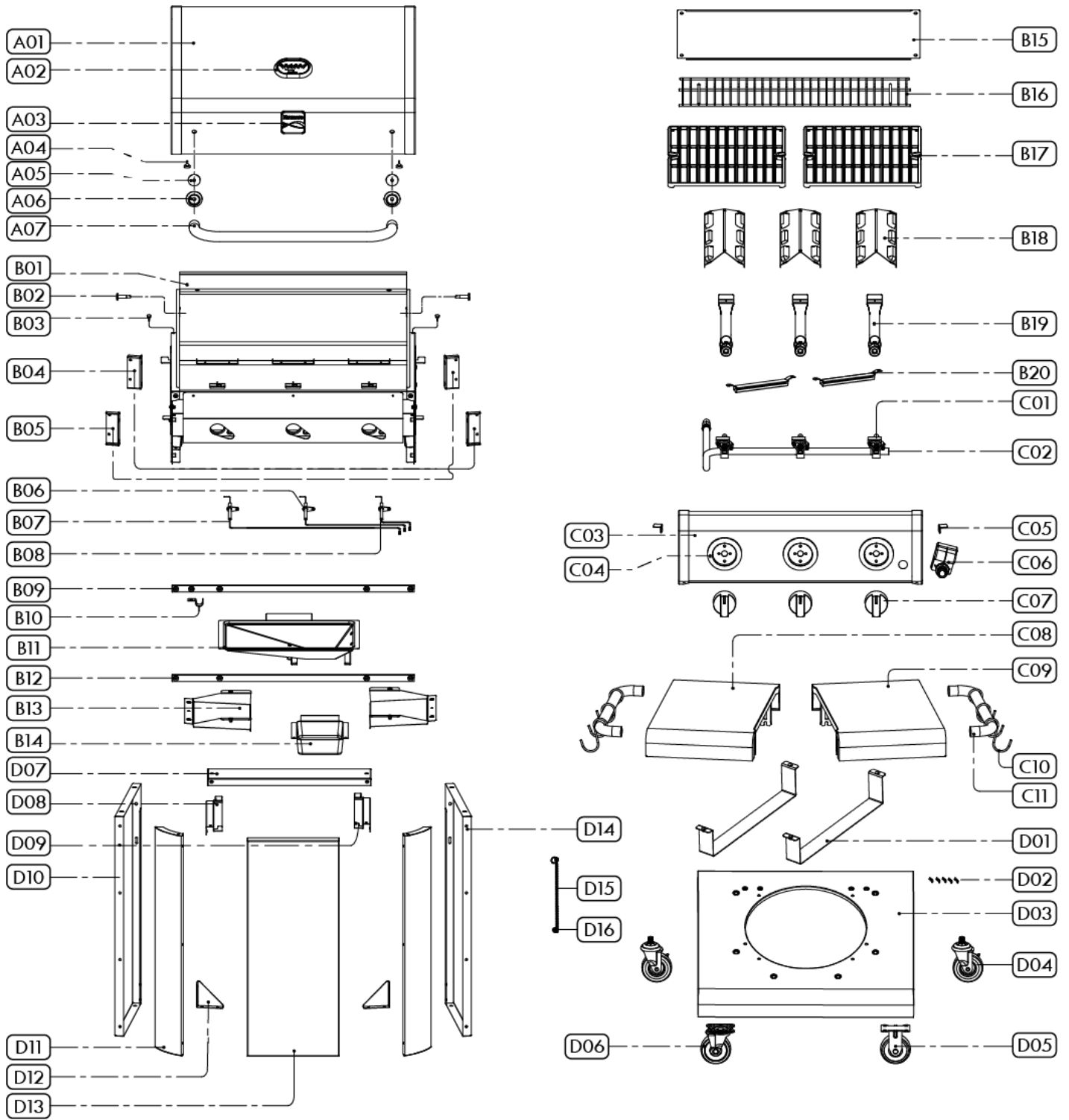
If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, please refer to the "Contact Us" page to reach out to us.

To order replacement parts after using grill, please contact us.

Color	Code
Black	A
Red	B
Teal	C
Pearl	D
Azure	E
Black/Matte	N

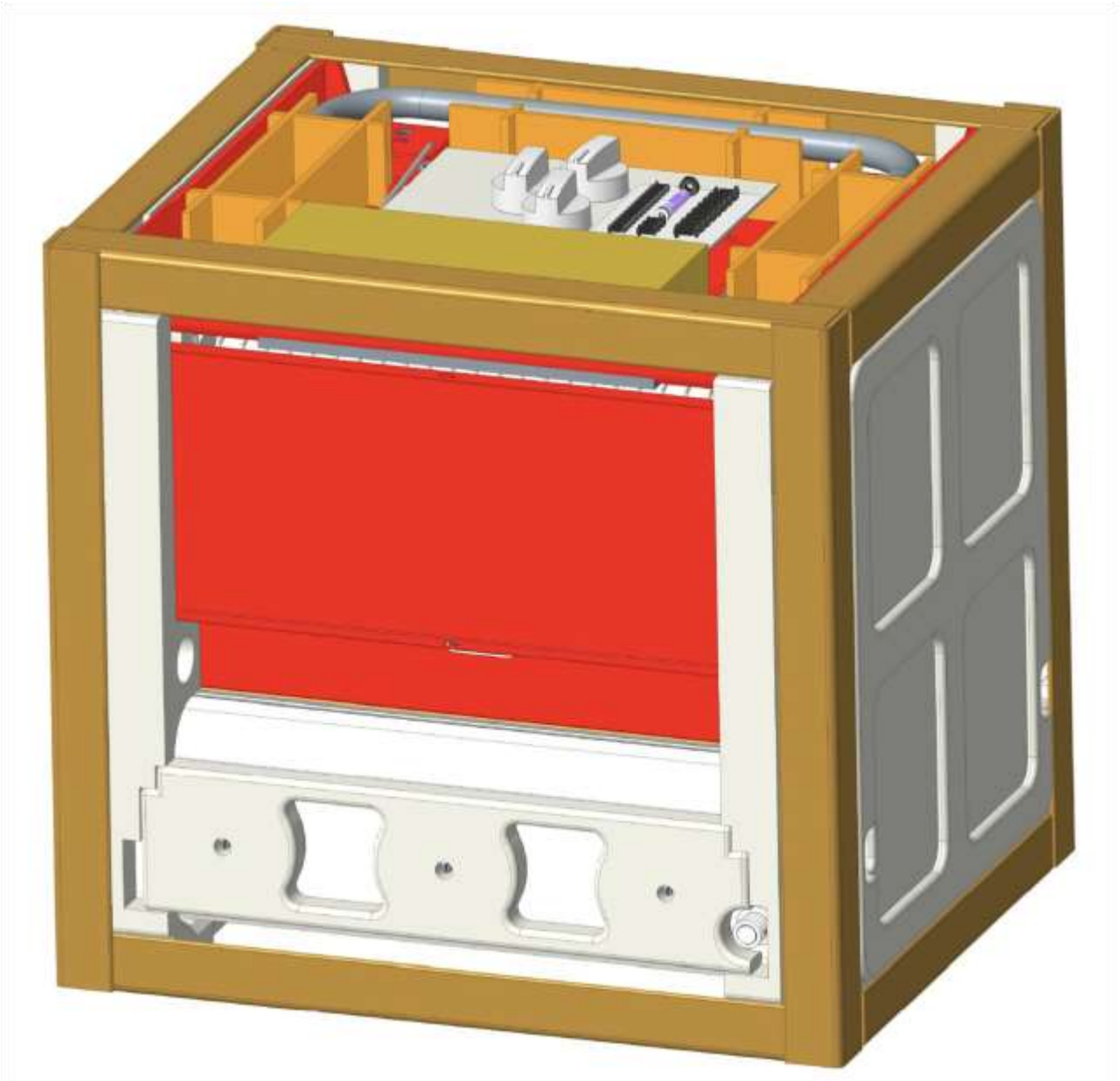
**NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill. However, the method of assembly remains the same.**

# PARTS DIAGRAM



## BEFORE ASSEMBLY

NOTICE: Once you have unpacked the grill, check all grill parts against the pictures on page 15-17. If any parts are missing or damaged, please refer to the "Contact Us" page to reach out to us.

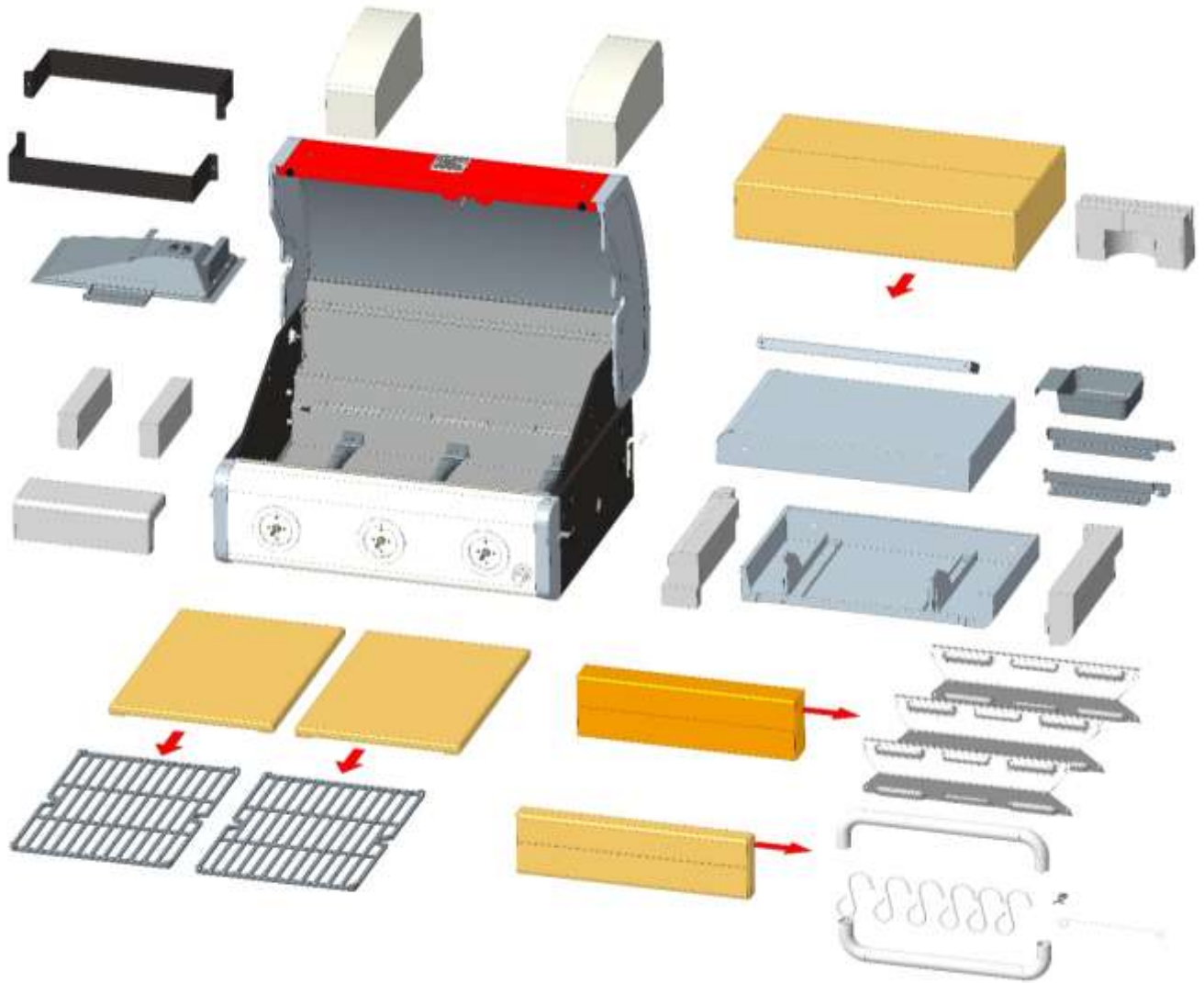


**BEFORE ASSEMBLY**





**BEFORE ASSEMBLY**



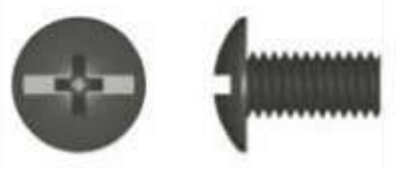

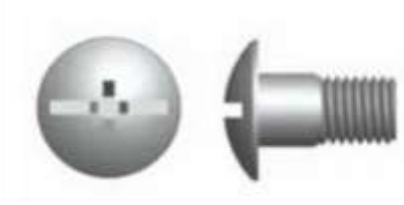

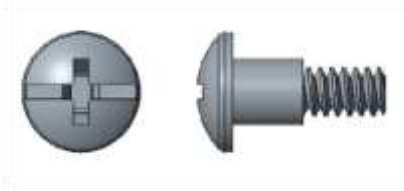


# ASSEMBLY

CAREFULLY READ AND PERFORM ALL ASSEMBLY INSTRUCTIONS ON THE FOLLOWING PAGES.

## Tools Required:

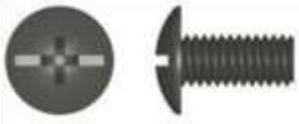
- Adjustable wrench (not provided)
- Screwdriver (not provided)
- The following hardware is provided in the blister pack for convenient use.

<p>M4 x 10 Screw Qty: 26 pcs</p> 	<p>AA Battery Qty: 1 pc</p> 
<p>M6 x 13 Screw Qty: 26 pcs</p> 	<p>Cotter Pin Qty: 2 pcs</p> 
<p>M6 x 12 Shoulder Screw Qty: 8 pcs</p> 	<p>Hexagon Wrench Qty: 1 pc</p> 
<p>M4 x 13 Shoulder Screw Qty: 1 pc</p> 	

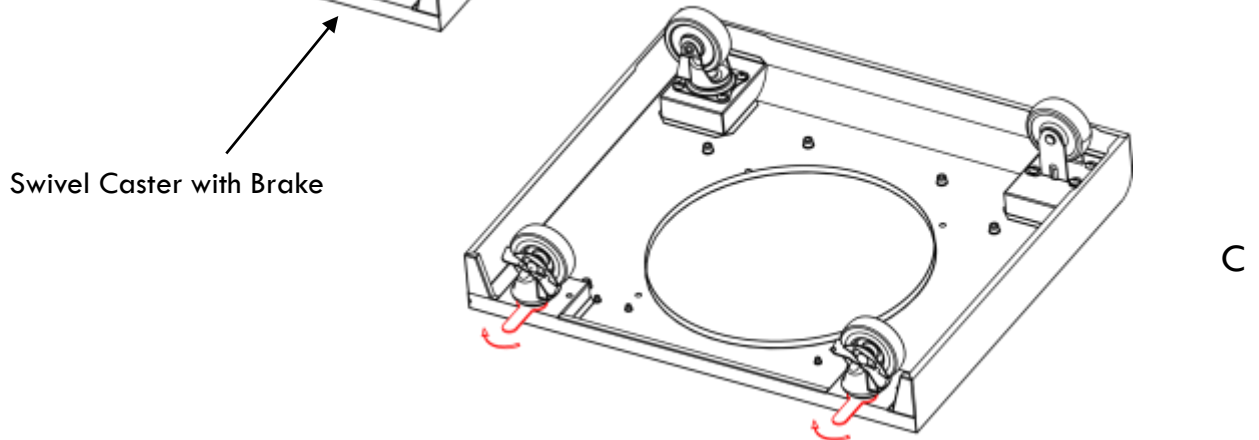
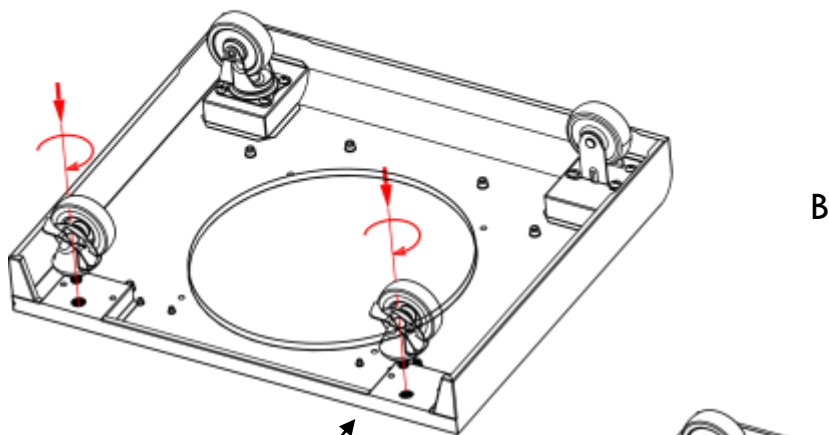
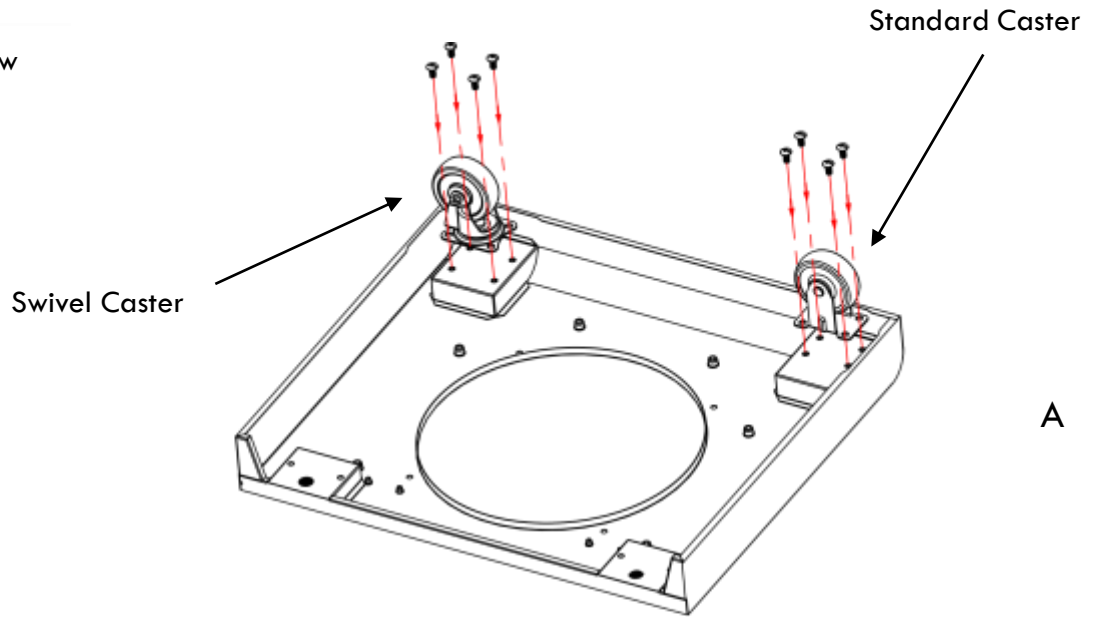
# 1

## Grill Base

- Turn the grill base upside down. Use **(4) M6x13 screws** to attach the swivel caster to the left corner and another **(4) M6x13 screws** to attach the standard caster to the right corner. (A)
- Twist each swivel caster with brake into the other two corners of the grill base. (B)
- Use the wrench provided to firmly tighten the casters in place. (C)



M6x13 Screw  
Qty: 8 pcs

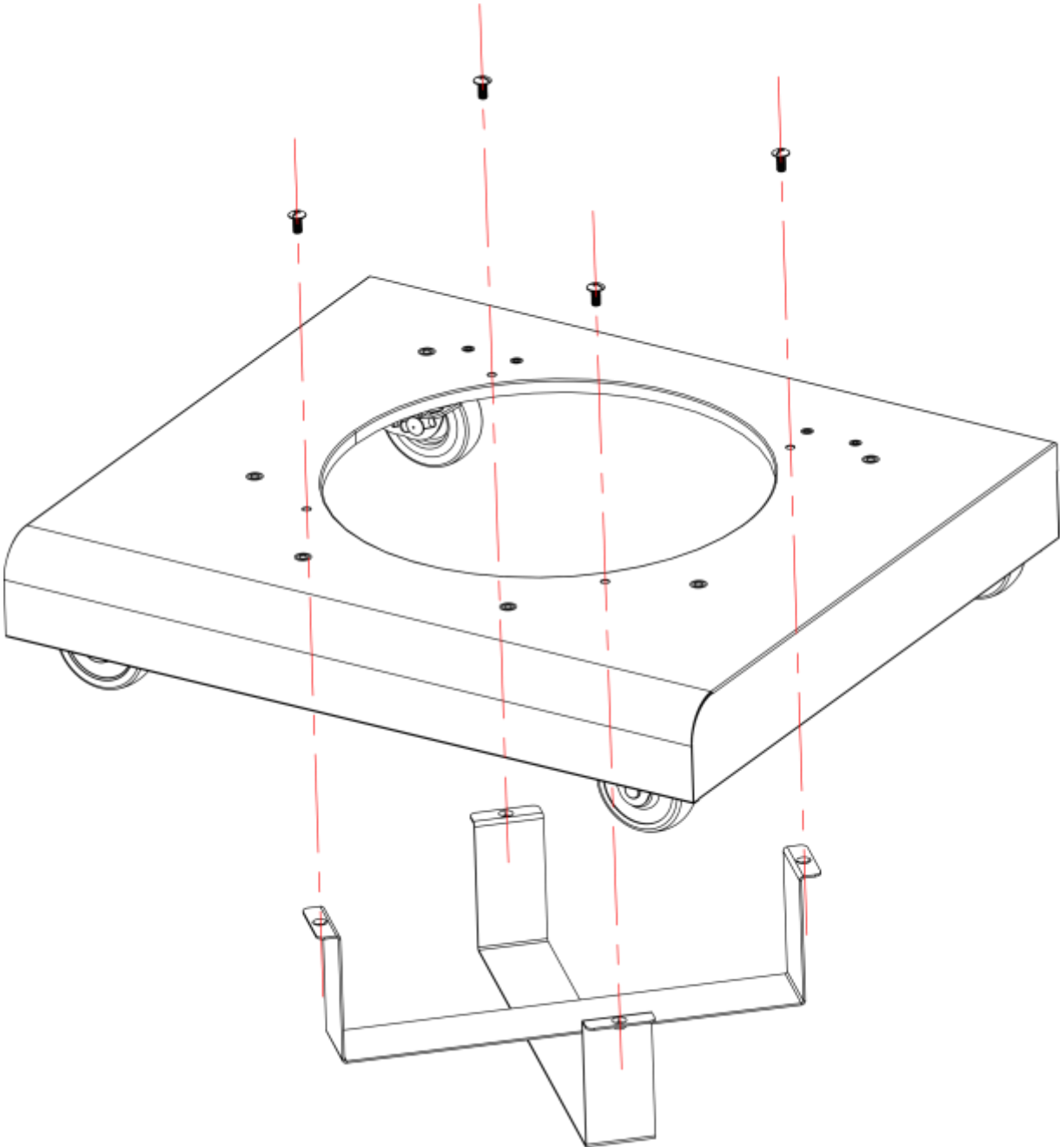


# 2

## Grill Base

- Turn the grill base right side up. Attach the tank holder to the bottom shelf as shown with (4) **M6x13 screws**.

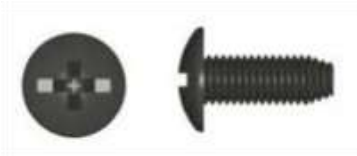
**Note: The M6x13 screws for the tank holder brackets (D01) are pre-installed to the tank holder brackets. Remove the pre-installed screws before installing the tank holder brackets to the bottom shelf.**



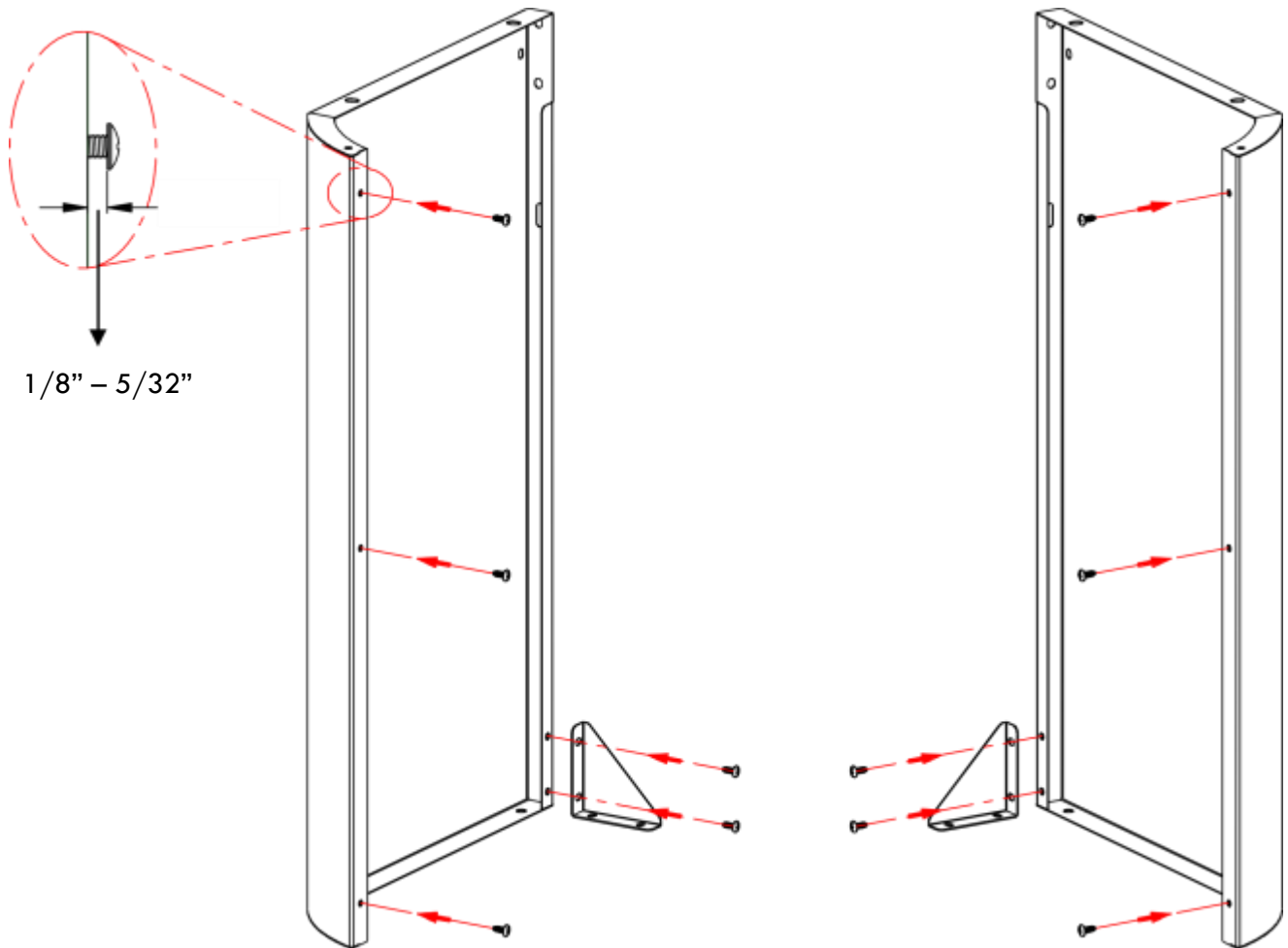
# 3

## Pedestal

- Attach, but do not fully tighten, the panel support angle bars to the left and right side panels with **(4) M4x10 screws.**
- Attach **(6) M4x10 screws** to the left and right side panels as shown, leaving a  $1/8'' - 5/32''$  gap between the panel and the head of screw.



M4x10 Screw  
Qty: 10 pcs

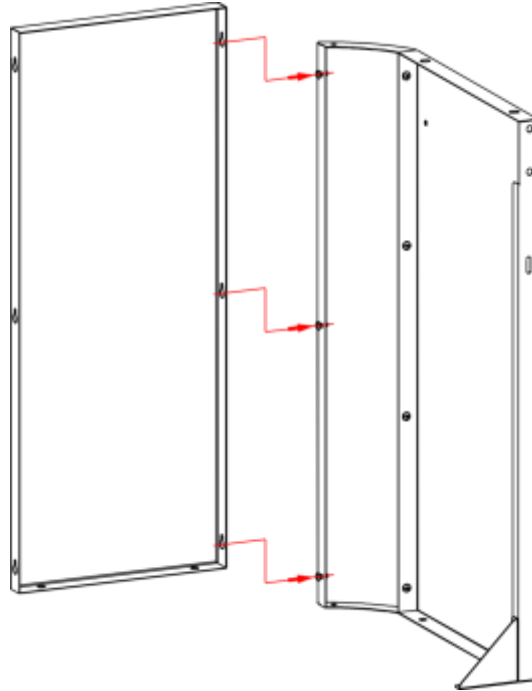


# 4

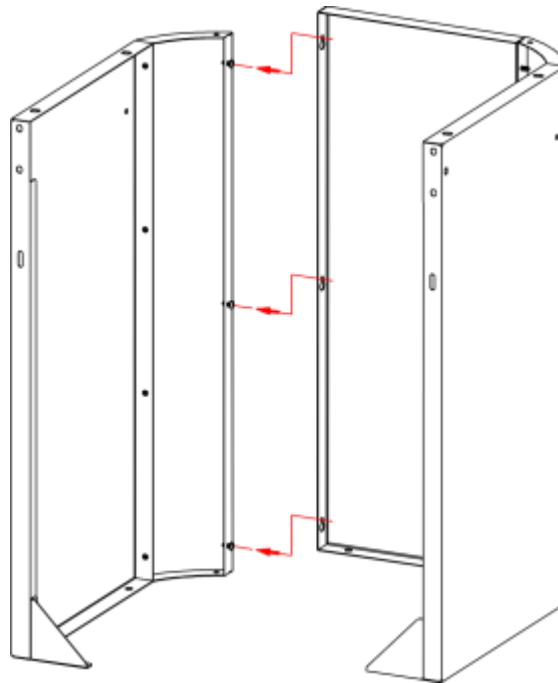
## Pedestal

- A – Attach the front panel to the left side panel. Push the wide ends of the key holes over the screw heads and slide the front panel down, then fully tighten the screws.
- B – Attach the front panel to the right side panel. Push the wide ends of the key holes over the screw heads and slide the front panel down, then fully tighten the screws.

A



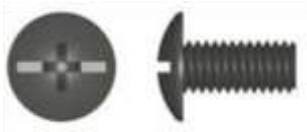
B





### Pedestal

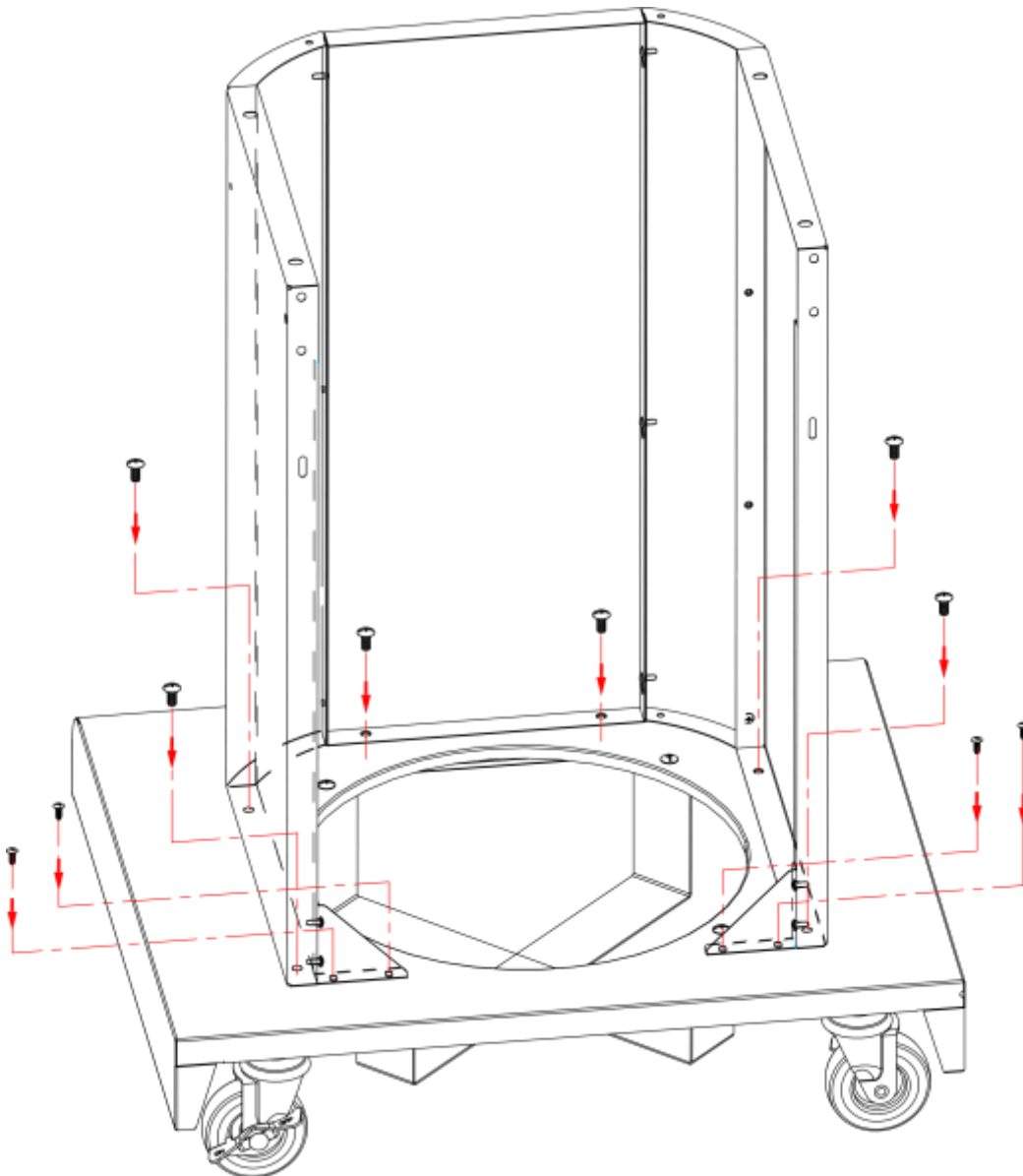
- Use **(6) M6x13 screws** as shown to attach the pedestal panels to the grill base.
  - Use **(2) M4x10 screws** as shown to attach each panel support angle bar to the grill base.
- Then, fully tighten the screws left partially tightened in step 3.



M6x13 Screw  
Qty: 6 pcs



M4x10 Screw  
Qty: 4 pcs



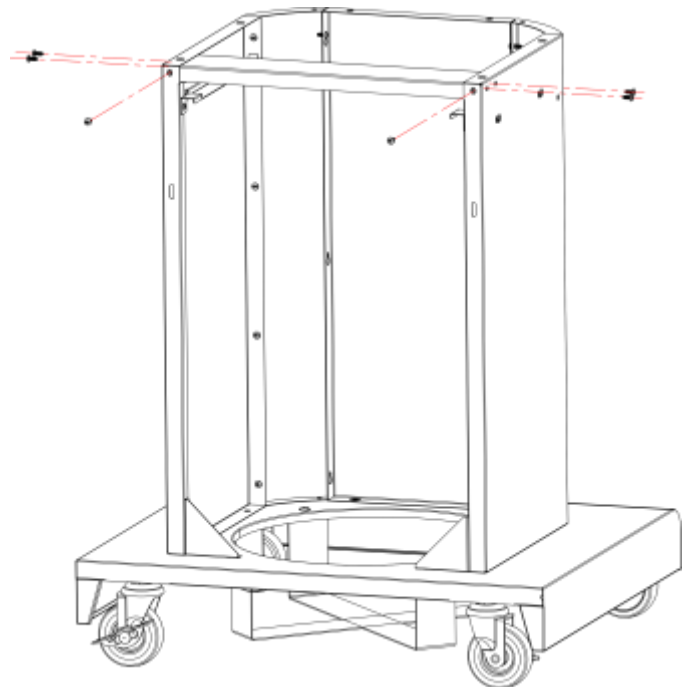
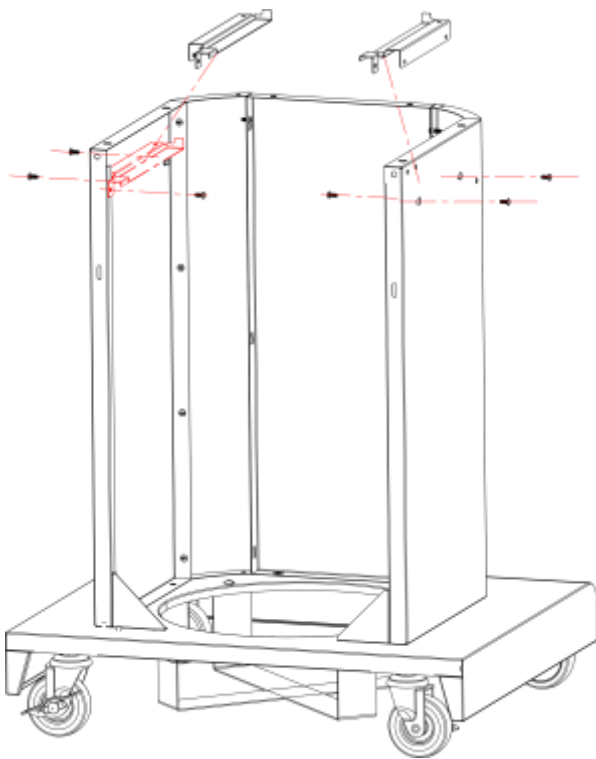
# 6

## Pedestal

- Use (6) **M4x10 screws** to attach the drip tray left & right bracket to the left & right side panel as shown. Tighten all the screws after all the screws are attached.
- Use (6) **M4x10 screws** to attach the back rail to the rear of the pedestal as shown.



M4x10 Screw  
Qty: 12 pcs

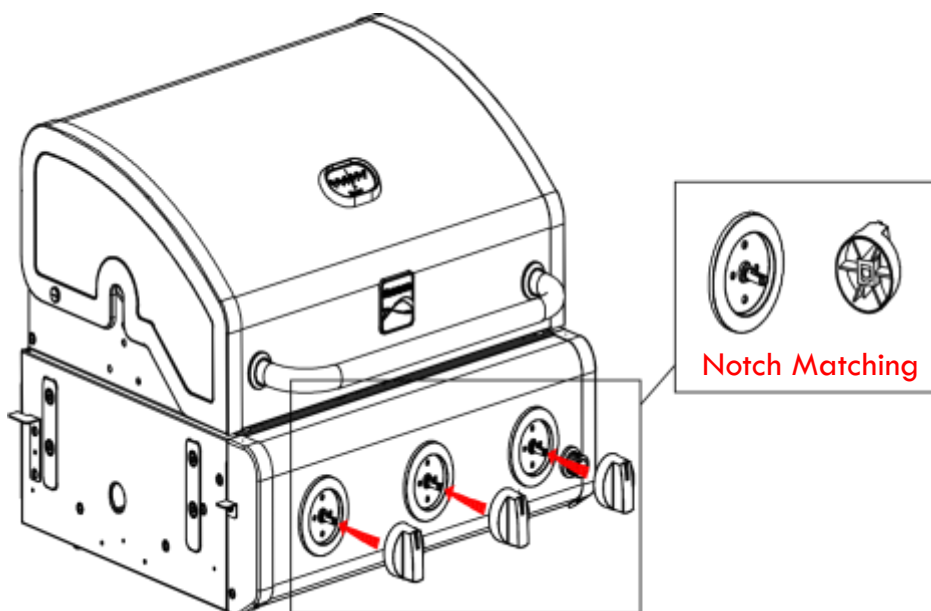
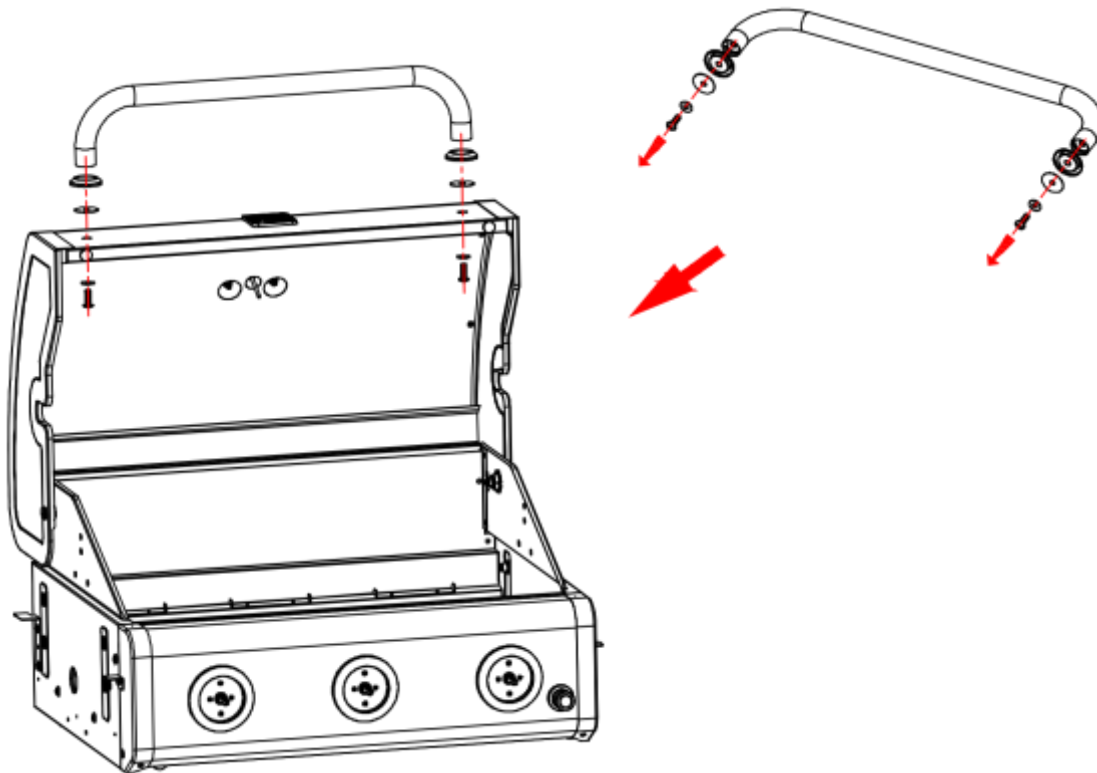


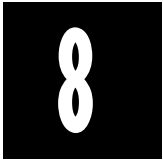


# 1

## Lid Handle & Control Knobs

- Remove the bolts, flat washers, insulation plates, and bezels from the lid handle, as shown in the diagram below.
- Carefully assemble the lid handle as shown in this diagram.  
**Note: Don't fully tighten the bolts until both bolts are attached and aligned.**
- Find the 3 control knobs and firmly press them into the valve stems.





### Grill Head to Pedestal

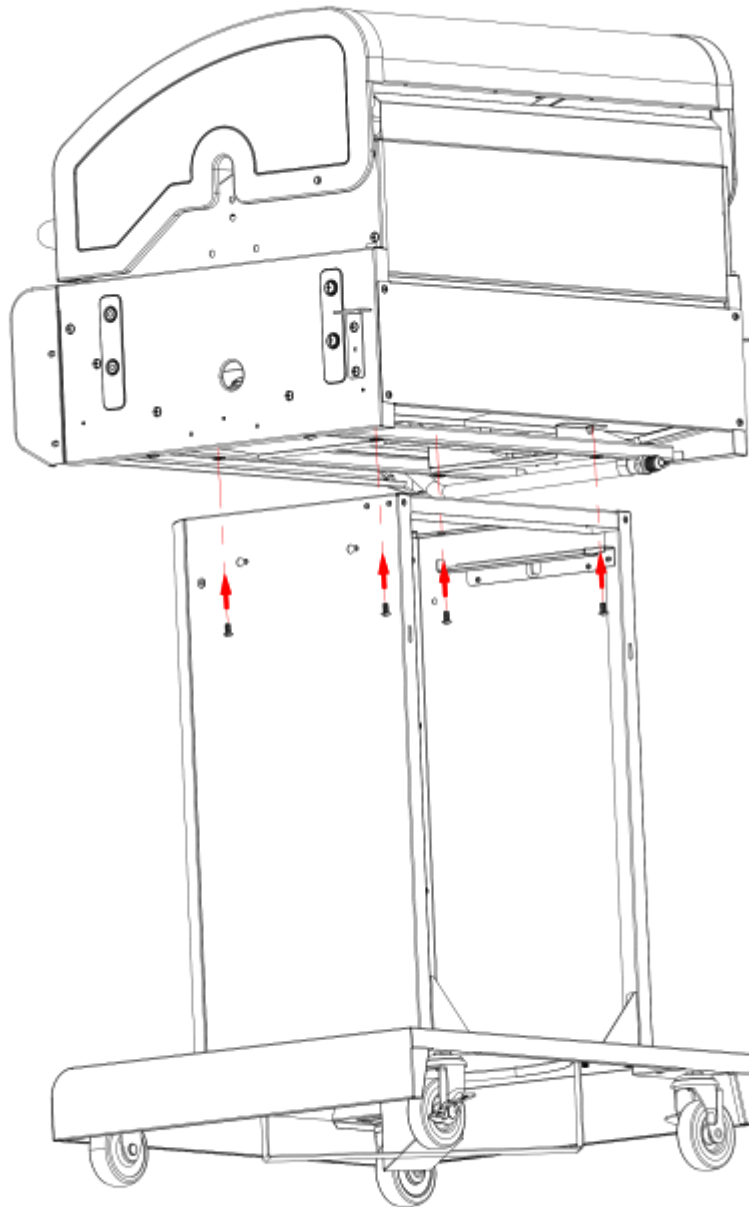
**CAUTION: To avoid possible injury, two people are required to perform this step.**

- With the aid of an assistant, carefully lower the grill head onto the pedestal.
- While your assistant steadies the grill head on the pedestal, from underneath the grill head, use **(4) M6X13 screws** to attach the grill head to the pedestal.



M6x13 Screw

Qty: 4 pcs



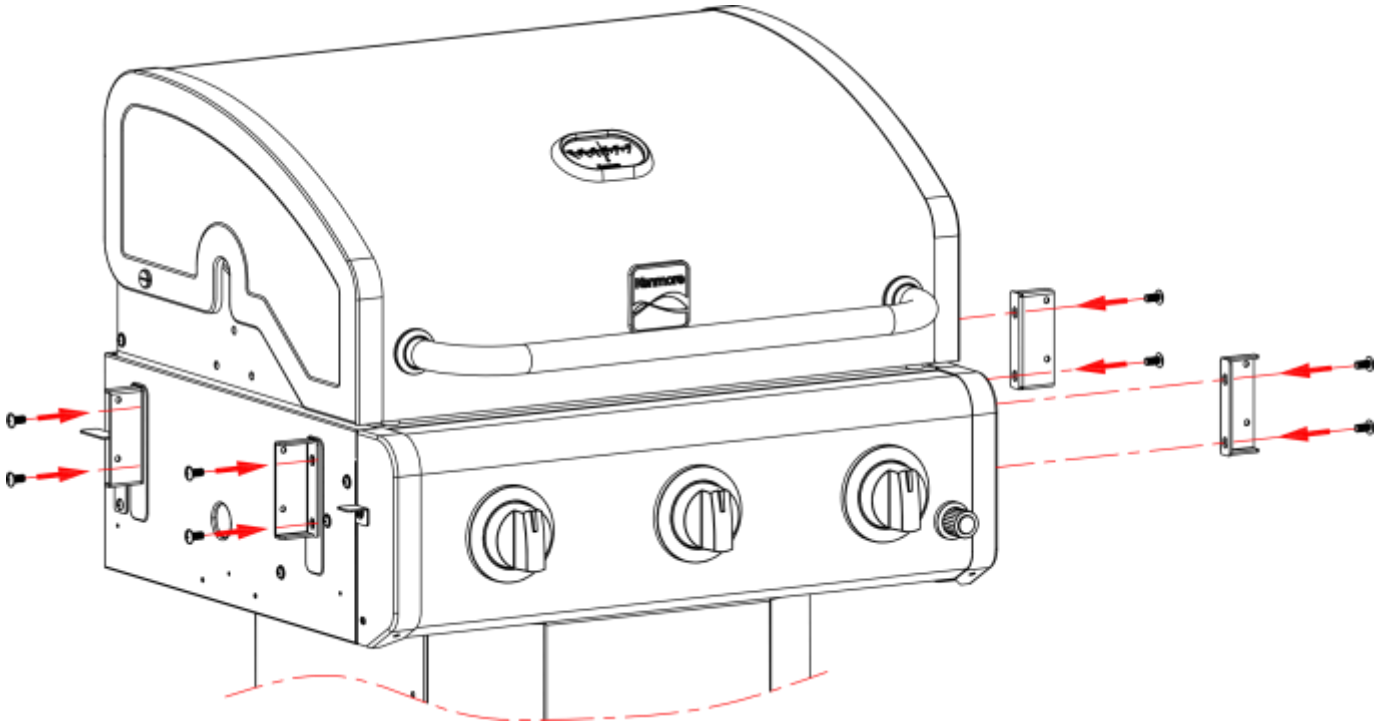
# 9

## Folding Side Shelf Brackets

- Attach the 4 side shelf support brackets to the firebox with **(8) M6x13 screws**, as shown.  
**Note: There is a location label on each bracket.**



M6x13 Screw  
Qty: 8 pcs

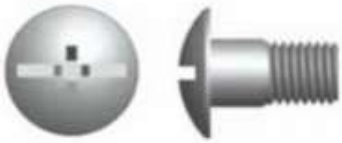


# 10

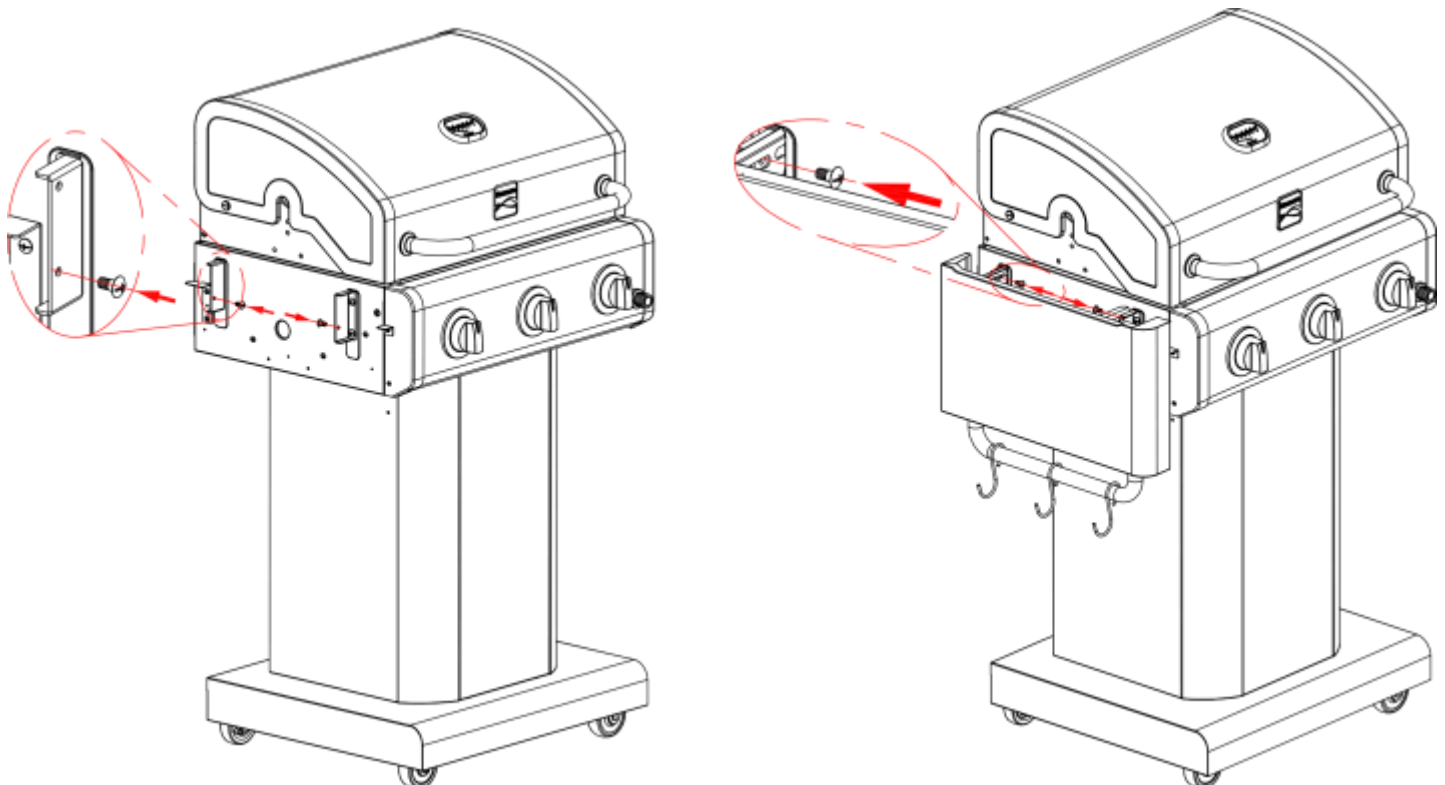
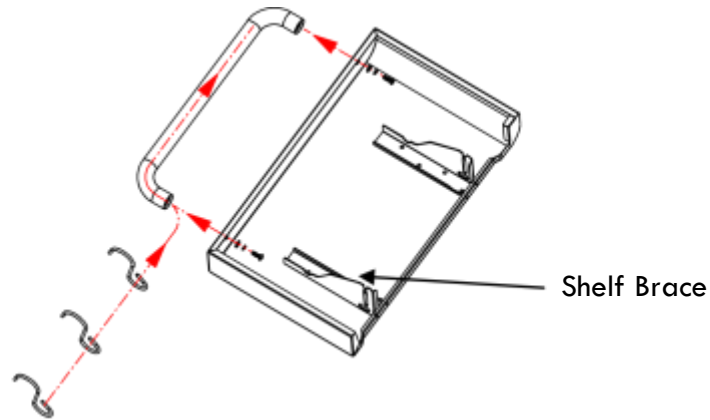
## Folding Side Shelves

Perform the procedure below for both the Left and right side shelf. The left side is shown below.

- Slide 3 accessory hooks onto the shelf handle in the diagram shown below. Hook ends must face away from the grill body.
- Remove the screws, lock washers and the flat washers pre-attached to the handle ends. Use them to attach the handle to the shelf.
- Screw (2) **M6x12 shoulder screw** into the lower slots of each shelf support bracket.
- Screw (2) **M6x12 shoulder screw** through the upper slots in each shelf support brace into the upper hole of each shelf support bracket.



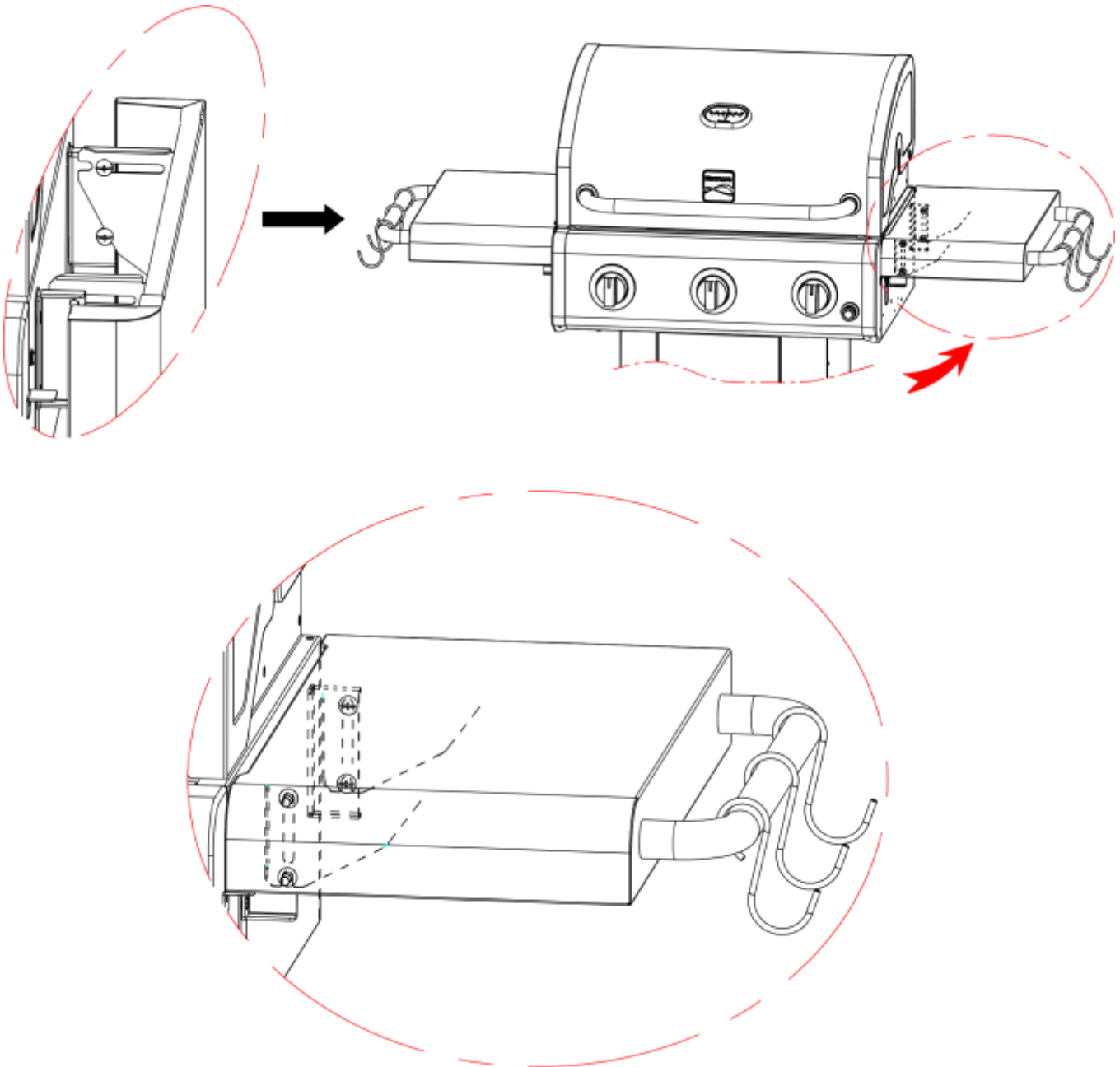
M6x12 Shoulder Screw  
Qty: 4 pcs



# 11

## Raise and Lower Shelves

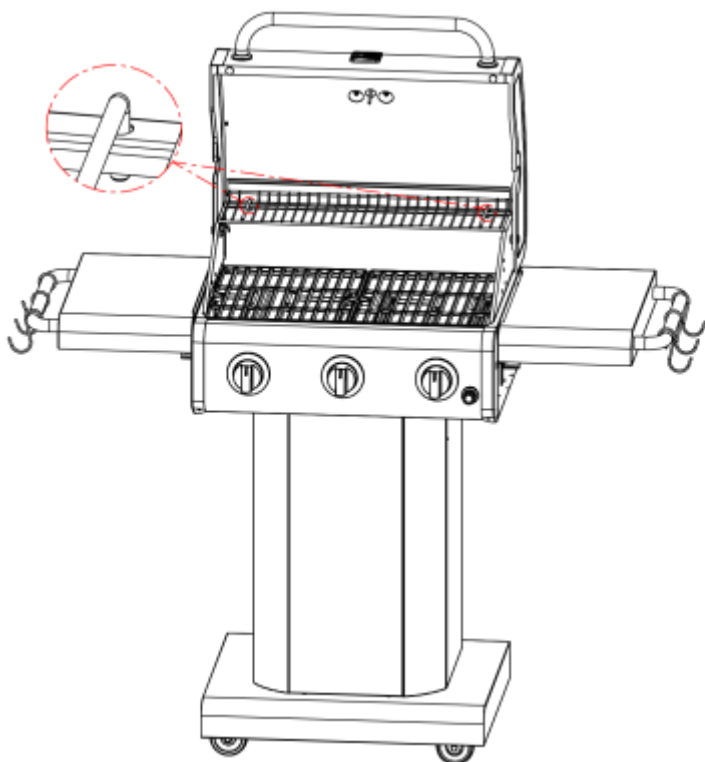
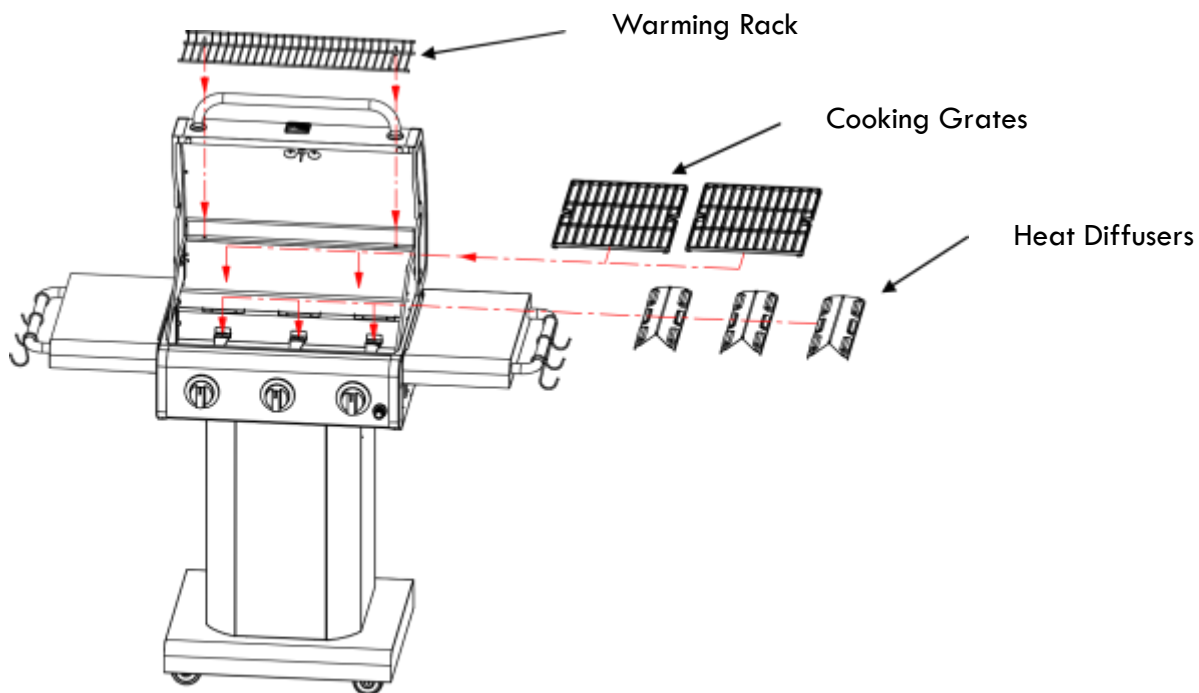
- To raise the shelves, grasp the shelf by the sides and lift up until the slots at the bottom of shelf braces clear the lower shoulder screws in the shelf support brackets. Lower the shelf slightly for the slots to secure onto the screws.
- To lower the shelves, grasp the shelf by the two sides closest to the grill head and lift up to raise the brace slots from the bracket shoulder screws. Fold the shelf down into position at the side of the pedestal until it hits the two shoulder screws on the bottom of the bracket.



# 12

## Heat Diffusers, Cooking Grids, and Warming Rack

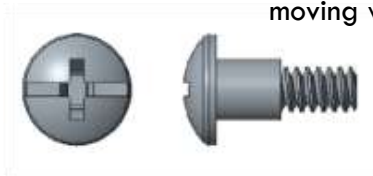
- Place the heat diffusers over the burners. Diffusers will fit in the firebox in either direction. Fit the tabs in the firebox's front end through the slots in the diffuser's tips. Fit the diffuser's tips in between the tabs in the firebox's rear end.
- Place the cooking grates onto the grate rests.
- Insert the tabs at the back of the warming rack into the holes in the rear panel.



# B

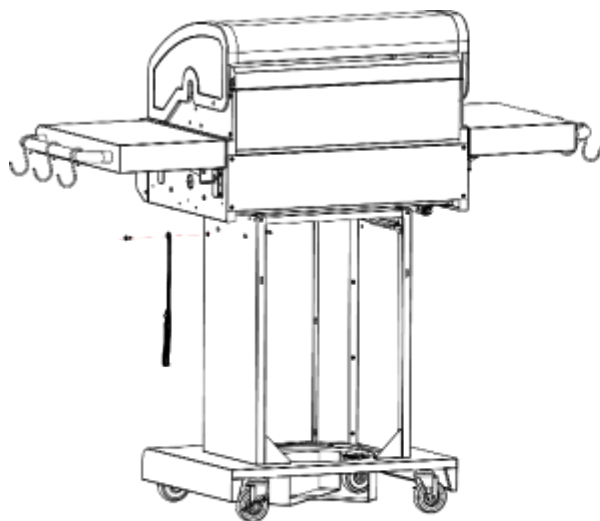
## Drip Cup

- Use (1) **M4x13 screw** to install the match holder to the right side panel. (A)
- Install the drip box into the grease tray. Install the grease tray into the cart through the back. (B)
- Unscrew the igniter cap from the control panel. Insert one AA battery (provided) into the battery slot with positive end (+) facing outward. Screw the cap back onto the panel.
- Roll the grill into a place of operation. Once in place, press down on the locking levers of both swivel casters with brake to lock the casters in place, preventing the grill from moving while in operation. (C)

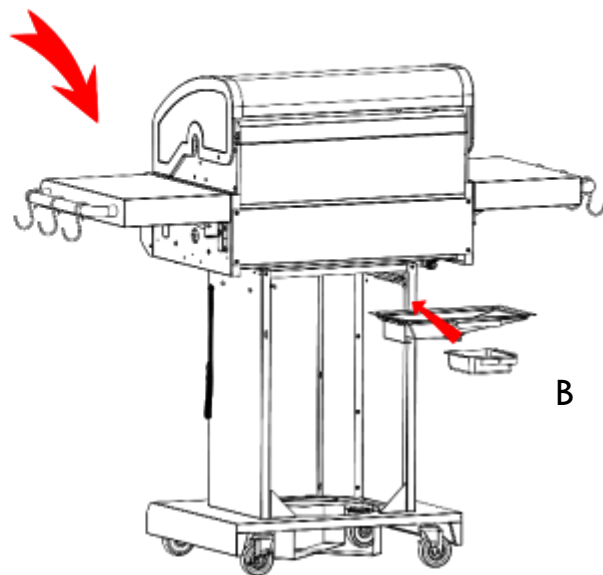


M4x13 Shoulder Screw

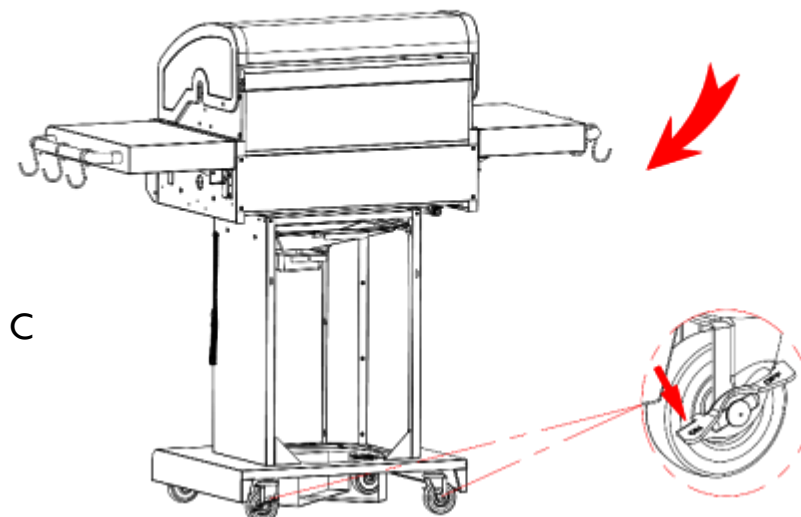
Qty: 1 pc



A



B

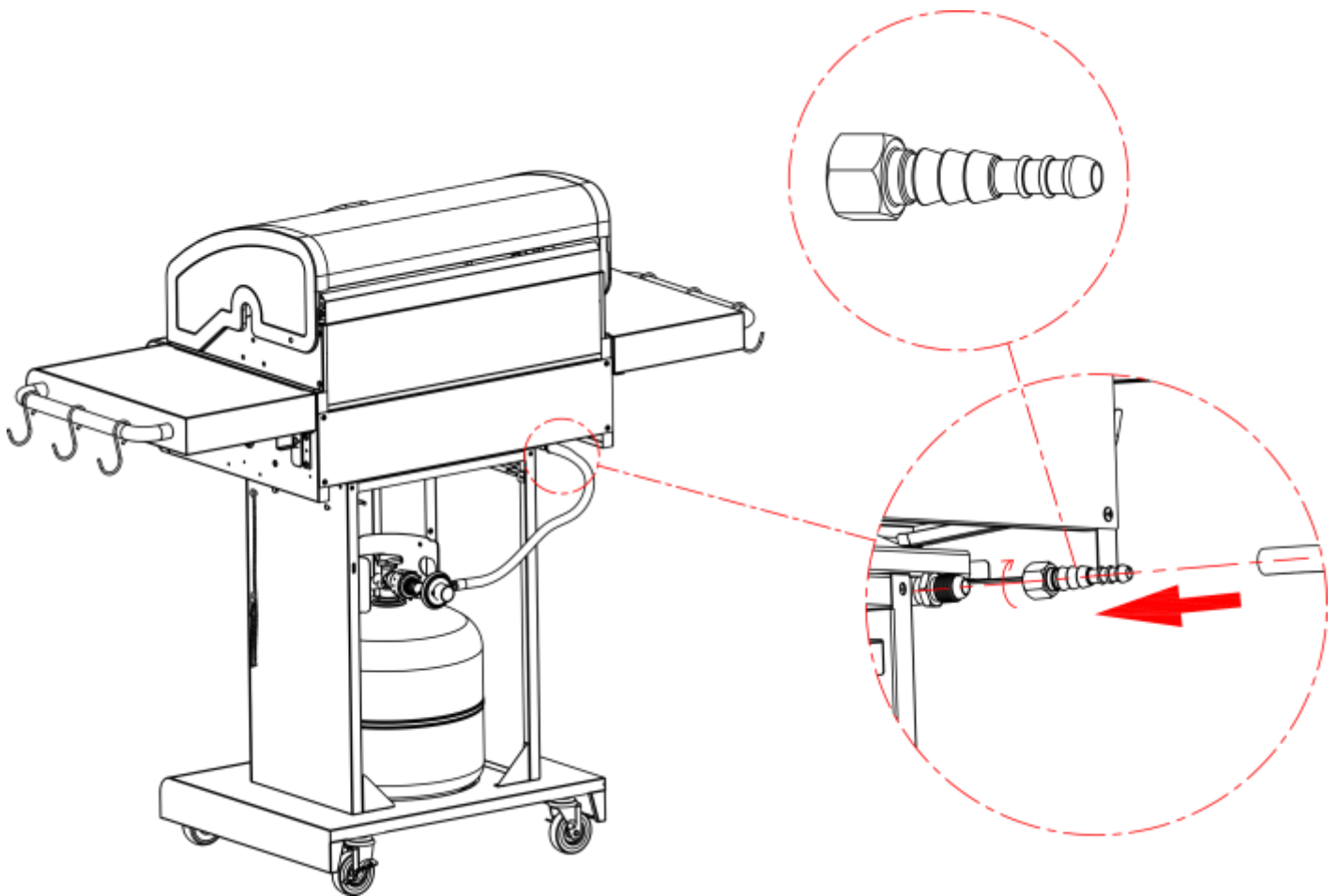




C

# 14

## Connecting the Gas Cylinder

- **ATTENTION: This step applies only to the Poland specification. For all other specifications, the nozzle will come pre-installed.**
- Gas cylinder is sold separately. Use only with an OPD (over-fill protection device) equipped gas cylinder. Fill and leak check before attaching the gas cylinder to the grill and regulator (not provided). Place the gas cylinder into the hole in the grill base, sitting on top of the gas cylinder holder brackets as shown.
- Attach and tighten the hose adapter onto the grill manifold using a wrench. Apply sufficient pressure to create a secure and leak-free connection.
- Slide one end of the rubber hose onto the barbed nozzle of the hose adapter. Ensure a snug fit for an effective connection and secure with a hose clamp.



	<b>ATTENTION</b>	
Gas cylinders with a maximum dimensions of $\varnothing$ 30 x 59 cm can be used and placed in the grill cart. Larger cylinders can only be placed next to the grill.		



**EMERGENCIES:** If a gas leak cannot be stopped, or a fire occurs due to gas leakage, call the fire department.

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned a hose.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Damaged hose.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off the gas from your gas cylinder or your natural gas system. If the hose is cracked or cut but not burned, simply replace the valve / hose / regulator. If the hose is burned, the cause could be something other than a faulty valve/hose/regulator. Do not use of grill until a plumber or gas technician has investigated and corrected the problem.</li> </ul>
Gas leaking from the gas cylinder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mechanical failure due to rusting or mishandling.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace the gas cylinder.</li> </ul>
Gas leaking from the gas cylinder valve.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Failure of the gas cylinder valve through mishandling or mechanical failure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off the gas cylinder valve. Return the gas cylinder to the gas supplier.</li> </ul>
Gas leaking between the gas cylinder and the regulator connection.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Improper installation, connection not being tight, or failure of the rubber seal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off the gas cylinder valve. Remove the regulator from the gas cylinder and visually inspect the rubber seal for any damage. See the Leak test on page 7 for instructions on finding leaks in your regulator.</li> </ul>
Fire coming through the control panel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fire in the burner tube section due to blockage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn the control knobs and the gas cylinder valve off. Leave the lid open to allow the flames to die down. After the fire is out and the grill is cold, remove the burner and inspect for spider nests or rust. See the Spider Alert and Cleaning the Burner Assembly sections on page 10 of this Use &amp; Care Guide.</li> </ul>
Drip fire or continuous excessive flames above the cooking surface.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much drip buildup in firebox or grease tray area.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn the control knobs and gas cylinder valve off. Leave the lid open to allow the flames to die down. After the grill has cooled, clean any food particles and excess Drip from inside the firebox area, grease tray, and any other surface that may come into contact with food particles and excess Drip.</li> </ul>

### Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
<p>Burner(s) will not light using the igniter. (Also view the Electronic Ignition Troubleshooting)</p> <p>Continued on next page.</p>	<p><b>GAS ISSUES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Trying to light the wrong burner.</li> <li>Burner is not engaged with the control valve.</li> <li>Obstruction in the burner.</li> <li>No gas flow.</li> <li>Coupling nut and gas cylinder valve not fully connected.</li> <li>Electrode cracked or broken; sparks at crack.</li> <li>Electrode tip is not in the proper position.</li> <li>Wire and/or electrode covered with cooking residue.</li> <li>Wires are loose or disconnected.</li> <li>Wires are shorting (sparking) between igniter and electrode.</li> <li>Dead battery.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>See instructions on the control panel and in the Use and Care section.</li> <li>Make sure the valves are positioned inside of the burner tubes.</li> <li>Ensure the burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See the cleaning section on page 10 of the Use and Care.</li> <li>Make sure the gas cylinder is not empty. If the gas cylinder is not empty, refer to the "Sudden drop in gas flow section on page 34".</li> <li>Turn off the knobs and disconnect the coupling nut from gas cylinder. Reconnect and retry.</li> <li>Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools.</li> <li>Replace the electrode(s).</li> </ul> <p>Main Burners:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tips of the electrode should be pointing toward the gas port opening on the burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary.</li> <li>Clean the wire and/or electrode with rubbing alcohol with a clean swab.</li> <li>Reconnect the wires or replace the electrode/wire assembly.</li> <li>Replace with a new AA-size alkaline battery.</li> </ul>

Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using igniter. (Also view the Electronic ignition Troubleshooting.)	<b>ELECTRONIC IGNITION:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No spark, no ignition noise.</li> <li>• No spark, some ignition noise.</li> <li>• Sparks, but not at the electrode or at full strength.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See Section I of the Electronic Ignition System.</li> <li>• See Section II of the Electronic Ignition System.</li> <li>• See Section III of the Electronic Ignition System.</li> </ul>
Burner(s) will not light with match.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See <b>“GAS ISSUES:”</b> on the previous page.</li> <li>• Match will not reach.</li> <li>• Improper method of match-lighting.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use a long-stem match (fireplace match).</li> <li>• See “Match-Lighting” section on page 9 of the Use and Care.</li> </ul>
Sudden drop in gas flow or low flame.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Out of gas.</li> <li>• Excess flow valve tripped.</li> <li>• Vapor lock at the coupling nut/gas cylinder connection.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check for gas in the gas cylinder.</li> <li>• Turn off the knobs, wait 30 seconds and light the grill. If the flames are still low, turn off the knobs and gas cylinder valve. Disconnect the regulator. Reconnect the regulator and perform a leak-test. Turn on the gas cylinder valve, wait 30 seconds and then light the grill.</li> <li>• Turn off the knobs and the gas cylinder valve. Disconnect the coupling nut from the gas cylinder. Reconnect and retry.</li> </ul>
Flames blow out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• High or gusting winds.</li> <li>• Low on LP gas.</li> <li>• Excess flow valve tripped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the grill so that the front of the grill faces the wind or increase the flame height.</li> <li>• Refill the gas cylinder.</li> <li>• Refer to the “Sudden drop in gas flow” section above.</li> </ul>
Flare-up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drip buildup.</li> <li>• Excessive fat in meat.</li> <li>• Excessive cooking temperature.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the burners and the inside of the grill/firebox.</li> <li>• Trim the fat from the meat before grilling.</li> <li>• Adjust to a lower temperature.</li> </ul>
Persistent drip fire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drip trapped by food buildup around the burner system.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the knobs to OFF. Turn the gas in the gas cylinder off. Leave the lid in position and let the fire burn out. After the grill cools, remove and clean all parts.</li> </ul>
Flashback... (fire in burner tube(s)).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Burner and/or burner tubes are blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the knobs to OFF. Clean the burner and/or burner tubes. See the burner cleaning section on page 10 of the Use and Care.</li> </ul>
Unable to fill the gas cylinder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Some dealers have older fill nozzles with worn threads.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The worn nozzles don’t have enough “bite” to engage the valve. Try a second LP dealer.</li> </ul>
One burner does not light from other burner(s).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drip buildup or food particles in the end(s) of carryover tube(s).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the carry-over tube(s) with a wire brush.</li> </ul>



## Troubleshooting – Electronic Ignition



Problem	Possible Cause	Check Item	Prevention/Solution
<p><b>SECTION I</b> No sparks appear at any electrodes when control knob are turned to HI: no noise can be heard from the spark module.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The battery is not installed properly.</li> <li>Dead battery.</li> <li>The wire assembly is not installed properly.</li> <li>Faulty spark module.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check that the battery has the positive side facing the outside.</li> <li>Has the battery been used previously?</li> <li>Check to ensure the threads are properly engaged.</li> <li>If no sparks are generated with the new battery and the wires are connected properly, the module is faulty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Install the battery, making sure that the positive end is facing outward, and the negative end is facing inward.</li> <li>Replace the battery with a new AA-size alkaline battery.</li> <li>Unscrew the ignition module assembly and be sure that all the wires are installed properly before reinstalling the ignition module assembly.</li> <li>Replace the ignition module assembly by contacting our customer service. Please refer to the “Contact Us” page to reach out to us.</li> </ul>
<p><b>SECTION II</b> No sparks appear at any electrodes when control knob is turned to HI; noise can be heard from the spark module.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The Electrodes are not connected properly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Are the electrodes tightly connected?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove and reconnect all electrode wires from the module sockets.</li> </ul>
<p><b>SECTION III</b> Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The electrodes are not connected properly.</li> <li>Electrical arc between the output wires and burner tube.</li> <li>Weak battery.</li> <li>Electrodes are wet.</li> <li>The electrode(s) are cracked or broken; sparks appear where cracked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Are the electrodes tightly connected?</li> <li>If possible, observe grill a in dark location. Operate the ignition system and look for arcing between the output wires and burner tube.</li> <li>All sparks are present but have a weak or slow rate.</li> <li>Has moisture accumulated on the electrode and/or in burner ports?</li> <li>Inspect the electrodes for cracks.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove and reconnect all electrode wires from the module sockets.</li> <li>If sparks are seen in places other than the burner tube area, the wire insulation may be damaged. Replace wires.</li> <li>Replace the battery with a new AA-size alkaline battery.</li> <li>Use a paper towel to remove any moisture.</li> <li>Replace the cracked or broken electrodes by contacting our customer service. Please refer to the “Contact Us” page to reach out to us.</li> </ul>
<p><b>SECTION IV</b> Grill is not getting hot and is only reaching 250 – 300 degrees</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This typically occurs when you turn on your control knobs before you turn on the gas cylinder valve. If so, this will activate the gas regulator safety device, the grill will only reach temperatures between 250 and 300F even with all burners on the high setting.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Are the regulator on and tight?</li> <li>Make sure the regulator is connected properly to the gas cylinder, and control knobs are all in the off position.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Open the grill lid.</li> <li>Turn off all knobs on the control panel.</li> <li>Turn off the gas cylinder knob.</li> <li>Disconnect the regulator from the gas cylinder. Wait 30 seconds.</li> <li>Reconnect the regulator to the gas cylinder.</li> <li>Slowly open the gas cylinder knob all the way. Do not put excessive force on the valve when in the fully open position to avoid damaging the valve.</li> <li>Turn on the appropriate control knob and light the grill per the lighting instructions on page 9.</li> </ul>

Dla Twojego bezpieczeństwa .....	37
.....	37
Centrum serwisowe .....	37
.....	37
Dane produktu .....	37
.....	38
Środki ostrożności dotyczące instalacji .....	39
.....	40-
Symbole bezpieczeństwa .....	45
.....	46-
Specyfikacja .....	47
.....	48
Gwarancja Grilla Kenmore .....	49-
.....	51
Użytkowanie i konserwacja .....	52-
.....	66
Lista części .....	67-
.....	69
Schemat części .....	<b>139</b>
.....	

Zeskanuj kod QR, aby  
wyświetlić wideo  
Instrukcja montażu



	<b>NIEBEZPIECZEŃSTWO</b>	
<p>Jeśli poczujesz zapach gazu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odciąć dopływ gazu do urządzenia.</li> <li>2. Zgasić otwarty płomień.</li> <li>3. Otwarta pokrywa.</li> <li>4. Jeśli zapach nie ustąpi, należy trzymać się z dala od urządzenia i natychmiast skontaktować się z dostawcą gazu lub strażą pożarną.</li> </ol>		

	<b>OSTRZEŻENIE</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nie przechowuj ani nie używaj benzyny lub innych łatwopalnych cieczy lub oparów w pobliżu tego lub innego urządzenia.</li> <li>2. Butla z gazem niepodłączona do użytku nie może być przechowywana w pobliżu tego lub innego urządzenia.</li> </ol>		

### W sprawie części zamiennych lub pomocy technicznej prosimy o kontakt z działem obsługi klienta


Jeśli masz jakies pytania lub potrzebujesz pomocy podczas montażu, przejdź do strony „Kontakt”, aby się z nami skontaktować. Skontaktujesz się z przedstawicielem producenta grilla.

### Dane produktu

**WAŻNE:** Wypełnij poniższe informacje dotyczące rekordu produktu.

<b>Numer modelu</b>	_____
<b>Numer seryjny</b>	_____
	Numer seryjny można znaleźć na etykiecie znamionowej na grillu.

Data zakupu \_\_\_\_\_

	<b>UWAGA</b>	
<p>Wyłącznie do użytku domowego. Nie używać do gotowania komercyjnego.</p>		

### Środki ostrożności dotyczące instalacji

- Przed rozpoczęciem korzystania z grilla należy w całości przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Niezastosowanie się do podanych instrukcji może skutkować poważnymi obrażeniami ciała i/lub uszkodzeniem mienia.
- Niektóre części tego grilla mogą mieć ostre krawędzie. Należy nosić odpowiednie rękawice ochronne.
- Używaj grilla w stanie zakupionym z butlą gazową wymienioną na następnych stronach.
- Nie należy modyfikować urządzenia do użytku w innym miejscu. Modyfikacja może spowodować zagrożenie bezpieczeństwa i unieważnienie gwarancji na ten grill.



**WAŻNE:** Ten grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz i nie jest przeznaczony do instalowania w pojazdach rekreacyjnych lub łodziach.



**UWAGA DLA INSTALATORA:** Niniejszą instrukcję obsługi należy pozostawić klientowi po dostawie i/lub instalacji.



**UWAGA DLA KONSUMENTA:** Niniejszą instrukcję obsługi należy pozostawić w dogodnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

### Symbole bezpieczeństwa


Przedstawione poniżej symbole i ramki wyjaśniają znaczenie poszczególnych nagłówków. Należy przeczytać wszystkie komunikaty znajdujące się w instrukcji i postępować zgodnie z nimi.

	<b>NIEBEZPIECZEŃSTWO</b>	
<p><b>NIEBEZPIECZEŃSTWO:</b> Wskazuje bezpośrednio niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.</p>		

	<b>OSTRZEŻENIE</b>	
<p><b>OSTRZEŻENIE:</b> Wskazuje potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.</p>		

	<b>UWAGA</b>	
<p><b>PRZESTROGA:</b> Wskazuje potencjalnie niebezpieczną sytuację lub niebezpieczną praktykę, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia.</p>		

## INFORMACJE O PRODUKCIE

Dostarczane przez	Permasteel, Inc.			
Adres	100 Exchange Place, Pomona, CA 91768			
Model	PG-4030400LN, PG-4030400LN-RD, PG-4030400LN-PE PG4030400LN-TL, PG-4030400LN-MO, PG-4030400LN-BC, PG-4030400LN-AZ	Kod PIN: 1336DP008		
Kategoria	I3+(28-30/37) ✓	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Odniesienie do gazu	Butan przy 28-30 mbar i propan pod ciśnieniem 37 mbar	Butan, propan i ich mieszaniny pod ciśnieniem 28-30 mbar	Butan, propan i ich mieszaniny pod ciśnieniem 37 mbar	Butan, propan i ich mieszaniny pod ciśnieniem 50 mbar
Całkowity dopływ ciepła (butan/propan)	8.79kW (Butan: 639g/h; Propan: 628g/h)	8.79kW (Butan: 639g/h)		
Główny rozmiar wtryskiwacza	0,86 mm (oznacz jako 0,86)	0,86 mm (oznacz jako 0,86)	0,80 mm (oznacz jako 0,80)	0,75 mm (oznacz jako 0,75)
Kategorie urządzeń	Kraje przeznaczenia			
I3+(28-30/37)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE ✓ , IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR			
I3B/P(30)	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR			
I3B/P(37)	PL			
I3B/P(50)	AT, CH, DE, SK			
Numer seryjny	Tylko do użytku na zewnątrz. Przed użyciem urządzenia przeczytaj instrukcję. OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z daleka.			 0063-2024

## OGRANICZONA GWARANCJA KENMORE

Z DOWODEM ZAKUPU: Poniższa gwarancja obowiązuje, gdy urządzenie jest prawidłowo zainstalowane, obsługiwane i konserwowane zgodnie ze wszystkimi dostarczonymi instrukcjami. Uwaga: Konsument jest odpowiedzialny za wysyłkę i obsługę wszystkich części zamiennych objętych gwarancją.

PRZEZ JEDEN ROK: od daty sprzedaży ten grill jest objęty gwarancją na wady materiałowe lub produkcyjne, konsument otrzyma bezpłatnie części zamienne z dowodem zakupu, konsument jest odpowiedzialny za koszty wysyłki i obsługi.

PRZEZ PIĘĆ LAT: od daty sprzedaży każdy palnik ze stali nierdzewnej, który zardzewieje lub przepali się, zostanie wymieniony, należy przedstawić dowód zakupu, konsument jest odpowiedzialny za koszty wysyłki i obsługi.

Z zakresu gwarancji wyłączone są baterie zapłonowe oraz ubytki farby, odbarwienia lub rdzewienie powierzchni części grilla, które są częściami zużywalnymi, które mogą ulec zużyciu w wyniku normalnego użytkowania w okresie gwarancyjnym lub są wynikiem normalnego użytkowania, wypadku lub niewłaściwej konserwacji.

Gwarancja traci ważność, jeśli urządzenie będzie używane do celów innych niż prywatne.

Niniejsza gwarancja obejmuje WYŁĄCZNIE wady materiałowe i produkcyjne i NIE obejmuje kosztów:

1. Wezwania serwisowe w celu poprawienia instalacji urządzenia lub naprawy problemów z bezpiecznikami domowymi, wyłącznikami automatycznymi, okablowaniem domowym oraz instalacjami wodno-kanalizacyjnymi lub gazowymi wynikającymi z takiej instalacji.
2. Serwisowanie urządzenia, jeśli brakuje tabliczki znamionowej i seryjnej, została ona zmieniona lub nie można łatwo ustalić, czy posiada odpowiednie logo certyfikacji.
3. Elementy zużywalne, które mogą ulec zużyciu w wyniku normalnego użytkowania w okresie gwarancyjnym, w tym między innymi baterie, wkręcane żarówki oraz powłoki lub wykończenia powierzchni.
4. Technik serwisowy do czyszczenia lub konserwacji tego urządzenia lub do poinstruowania użytkownika w zakresie prawidłowej instalacji, obsługi i konserwacji urządzenia.
5. Uszkodzenie lub awaria tego urządzenia wynikająca z instalacji, w tym instalacji niezgodnej z przepisami elektrycznymi, gazowymi lub wodno-kanalizacyjnymi.
6. Uszkodzenie lub awaria tego urządzenia, w tym odbarwienie lub rdza powierzchni, jeśli nie jest ono prawidłowo obsługiwane i konserwowane zgodnie ze wszystkimi dostarczonymi instrukcjami.
7. Uszkodzenia lub awarie tego urządzenia, w tym odbarwienia lub rdza powierzchniowa, wynikające z wypadku, modyfikacji, nadużycia, niewłaściwego użytkowania lub użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem.
8. Uszkodzenie lub awaria tego urządzenia, w tym odbarwienie lub rdza powierzchniowa, spowodowane użyciem detergentów, środków czyszczących, chemikaliów lub przyborów innych niż zalecane we wszystkich instrukcjach dostarczonych z produktem.
9. Uszkodzenie lub awaria tego urządzenia wynikająca z klęski żywiołowej lub innej katastrofy, takiej jak powódź, pożar lub burza.
10. Uszkodzenia lub awarie części lub systemów wynikające z nieautoryzowanych modyfikacji urządzenia.

### Wyłączenie gwarancji dorozumianych; ograniczenie środków prawnych

Jedynym i wyłącznym środkiem prawnym przysługującym klientowi w ramach niniejszej ograniczonej gwarancji będzie naprawa lub wymiana produktu zgodnie z postanowieniami niniejszej gwarancji.

Domniemane gwarancje, w tym gwarancje przydatności handlowej lub przydatności do określonego celu, są ograniczone do jednego roku na urządzenie i pięciu lat na palniki lub najkrótszego okresu dozwolonego przez prawo. Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za szkody przypadkowe lub wtórne. Niektóre stany i prowincje nie zezwalają na wyłączenie lub ograniczenie szkód przypadkowych lub wynikowych, lub ograniczenie czasu trwania dorozumianych gwarancji przydatności handlowej lub przydatności do określonego celu, więc te wyłączenia lub ograniczenia mogą nie mieć zastosowania.

Produkt dystrybuowany przez Permasteel, 100 Exchange Place, Pomona, CA 91768. Wyprodukowano w Chinach.

## UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA



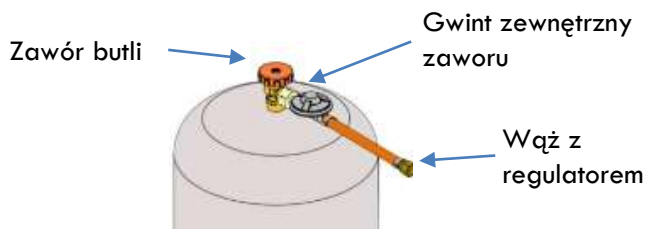
### NIEBEZPIECZYSTWO



- NIGDY nie należy przechowywać zapasowej butli z gazem pod lub w pobliżu urządzenia lub w zamkniętym pomieszczeniu.
- Nigdy nie napełniaj butli powyżej 80%.
- Jeśli informacje zawarte w powyższych dwóch punktach nie będą dokładnie przestrzegane, może dojść do pożaru powodującego śmierć lub poważne obrażenia.
- Nie umieszczaj zapasowej butli wewnątrz wózka grilla. Można ją umieścić wyłącznie na zewnątrz wózka.
- Przepiętna lub nieprawidłowo przechowywana butla stanowi zagrożenie ze względu na możliwość uwolnienia gazu z zaworu bezpieczeństwa. Może to spowodować intensywny pożar z ryzykiem uszkodzenia mienia, poważnych obrażeń lub śmierci.
- W przypadku zauważenia, wyczucia lub usłyszenia ulatniającego się gazu należy natychmiast oddalić się od butli i urządzenia oraz wezwać straż pożarną.
- Nie przechowuj ani nie używaj benzyny lub innych łatwopalnych płynów lub oparów w odległości mniejszej niż 25 stóp (7,6 m) od grilla.
- Nie przesuwaj grilla, gdy jest używany.
- Po użyciu zawsze wyłączaj dopływ gazu na butli.
- Nigdy nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych przedziału kominka.

### Usuwanie, transport i przechowywanie butli gazowych

- Wyłącz wszystkie pokręta sterujące i zamknij zawór butli. Obróć nakrętkę łączącą w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara wyłącznie ręcznie - nie używaj narzędzi do rozłączania. do góry z kołnierza zbiornika LP, a następnie podnieś zbiornik LP i zdejmij go ze wspornika. Załóż nasadkę zabezpieczającą (jeśli występuje) na zawór butli. Zawsze używaj nasadki dostarczonej wraz z zaworem.
- Niezastosowanie się do tych zaleceń może skutkować poważnymi obrażeniami ciała i/lub uszkodzeniem mienia.



- Odlączona butla przechowywana lub transportowana musi mieć zamontowany korek zabezpieczający. Nie należy przechowywać butli w zamkniętych pomieszczeniach, takich jak wiata, garaż, ganek, zadane patio lub inny budynek. Nigdy nie zostawiaj butli wewnątrz pojazdu, który może zostać przegrzany przez słońce.
- Nie należy przechowywać butli w miejscu, w którym bawią się dzieci.

### Butla gazowa

- Ten produkt nie zawiera regulatora i węża.
- Regulator powinien być zgodny z normą EN 16129, a długość węża łączącego urządzenie z butlą gazu nie powinna przekraczać 1,5 m (minimalna odległość to 0,5 m).
- Do działania potrzebny będzie precyzyjnie napełniona standardowa butla z gazem typu G30/G31 z gwintem zaworu zewnętrznego.
- Aby grill działał bezpiecznie i wydajnie, musi być wyposażony w odpowiedni regulator i butlę z gazem. Używanie nieprawidłowego lub wadliwego regulatora jest niebezpieczne i spowoduje

### Podłączenie butli gazowej

- Przed podłączeniem butli należy upewnić się, że w jej głowicy, zaworze regulatora, palniku i jego częściach nie znajdują się żadne zanieczyszczenia.
- Podłącz przewód gazowy do butli, obracając pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aż do oporu, upewniając się, że rurka nie jest skręcona.
- **Butla gazowa używana z grillem musi spełniać następujące wymagania:**
  - **Butla gazowa 5 kg**  
Wysokość: ok. 47,0 cm  
Średnica: ok. 23,5 cm  
(nie wchodzi w zakres dostawy)
  - **Butla gazowa 8 kg**  
Wysokość: ok. 46,0 cm  
Średnica: ok. 30,0 cm  
(nie wchodzi w zakres dostawy)
  - **Butla gazowa 11 kg**  
Wysokość: ok. 59,0 cm  
Średnica: ok. 30,0 cm  
(nie wchodzi w zakres dostawy)



### UWAGA



Butle gazowe o maksymalnych wymiarach  $\varnothing 30 \times 59$  cm mogą być używane i umieszczane w wózku grilla. Większe butle można umieszczać wyłącznie obok grilla.

### LPG (skroplony gaz ropopochodny)

- Podczas produkcji gaz LPG jest nietoksyczny, bezwonny i bezbarwny. Ze względów bezpieczeństwa gazowi LPG nadano zapach (podobny do zgniłej kapusty), aby można go było wyczuć.
- Gaz LPG jest wysoce łatwopalny i może nieoczekiwanie zapalić się po zmieszaniu z powietrzem.

### Napełnianie butli

- Należy korzystać wyłącznie z usług licencjonowanych i doświadczonych dealerów.
- Dealer gazu **musi oczyścić nowy zbiornik** przed napełnieniem.
- Dealer **NIGDY** nie powinien napełniać butli powyżej 80% jego objętości. Objętość propanu w zbiorniku zależy od temperatury.
- Zamrożony regulator wskazuje na przepiętnienie gazem. Należy natychmiast zamknąć zawór butli i skontaktować się z lokalnym sprzedawcą gazu w celu uzyskania pomocy.



- Nie wolno wypuszczać ciekłego propanu do atmosfery. Jest to niebezpieczna praktyka.
- Aby usunąć gaz z butli, należy skontaktować się ze sprzedawcą gazu lub wezwać lokalną straż pożarną w celu uzyskania pomocy.

## Wymiana butli z gazem

- Wielu sprzedawców gazu oferuje możliwość wymiany pustej butli w ramach usługi wymiany. Należy korzystać wyłącznie z usług renomowanych firm zajmujących się wymianą, które sprawdzają, precyzyjnie napełniają, testują i certyfikują swoje butle. Nowe i wymieniane butle należy zawsze przechowywać w pozycji pionowej podczas użytkowania, transportu lub przechowywania.
- **Sprawdź szczelność nowych i wymienianych butli PRZED podłączeniem do grilla.**

## Test szczelności butli.

### Dla bezpieczeństwa:

- Test szczelności należy powtórzyć za każdym razem, gdy butla jest wymieniana lub napełniana.
  - Podczas testu szczelności nie wolno palić.
  - Nie używaj otwartego płomienia do sprawdzania wycieków gazu.
  - Test szczelności grilla należy przeprowadzić na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od źródeł zapłonu, takich jak urządzenia gazowe lub elektryczne. Podczas testu szczelności grill należy trzymać z dala od otwartego ognia lub iskiei.
  - Użyj czystego pędzla i roztworu łagodnego mydła i wody w proporcji 50/50. Posmaruj roztworem mydła obszary wskazane strzałkami na poniższym rysunku. Wycieki są wskazywane przez rosnące bąbelki.
- ▲ Nie używaj domowych środków czyszczących. Używanie środków czyszczących może spowodować uszkodzenie elementów układu gazowego (zawór/wąż/regulator).

!	<b>OSTRZEŻENIE</b>	!
<p>Jeśli pojawią się "rosnące" pęcherzyki, nie należy używać ani przenosić butli z gazem. Skontaktuj się z dostawcą gazu lub strażą pożarną!</p>		

!	<b>NIEBEZPIECZEŃSTWO</b>	!
<p>• Nie wolno wkładać żadnych narzędzi ani ciał obcych do wylotu zaworu lub zaworu bezpieczeństwa. Może to spowodować uszkodzenie zaworu i wyciek. Wyciek propanu może spowodować wybuch, pożar, poważne obrażenia ciała lub śmierć.</p>		

- ▲ Należy zwrócić uwagę podczas umieszczania butli na zewnątrz grilla. Upewnij się, że wąż jest podłączony do butli, a butla nie dotyka żadnych gorących powierzchni. Utrzymuj butlę na miejscu podczas pracy. Nigdy nie umieszczaj zapasowej butli w tej samej obudowie. Nigdy nie blokuj dostępu do zaworu odcinającego na butli.

## Odłącz butlę z gazem

1. Przed odłączeniem upewnij się, że zawór butli jest w pozycji "ZAMKNIĘTY".
2. Odłącz przewód gazowy od butli, obracając pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do jego poluzowania.
3. Po podłączeniu do butli konieczne jest przeprowadzenie testu szczelności.

!	<b>NIEBEZPIECZEŃSTWO</b>	!
<p>• Podczas wymiany butli należy trzymać go z dala od wszelkich źródeł zapłonu.</p>		

## Test szczelności zaworów, węży i regulatorów

1. **Ustaw wszystkie pokrętki sterowania grillem w pozycji OFF.**
2. Upewnij się, że regulator jest szczelnie podłączony do butli.
3. Całkowicie otwórz zawór butli, obracając pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Jeśli usłyszysz rwący dźwięk, natychmiast wyłącz gaz. Na połączeniu występuje poważny wyciek. **Przed kontynuowaniem należy go usunąć.** Aby uzyskać informacje na temat części zamiennych, przejdź do strony „Kontakt”, aby się z nami skontaktować.
4. Posmaruj roztworem mydła miejsca, w których znajdują się pęcherzyki powietrza.
  - ▲ Nigdy nie usuwaj gwintowanej kryzy na końcu zaworu.



5. Jeśli pojawią się "rosnące" pęcherzyki, oznacza to wyciek. Natychmiast zamknij zawór butli i dokręć połączenia. Jeśli nie można zatrzymać wycieków, nie próbuj ich naprawiać. Aby uzyskać informacje na temat części zamiennych, przejdź do strony „Kontakt”, aby się z nami skontaktować.
6. Po wykonaniu testu szczelności należy zawsze zamknąć zawór butli, obracając pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



## OSTRZEŻENIE



Dla bezpiecznego użytkowania grilla i uniknięcia poważnych obrażeń:

- Nie pozwalaj dzieciom obsługiwać grilla ani bawić się w jego pobliżu.
- Maksymalna średnica patelni, która może być używana tylko na palniku bocznym, wynosi 180 mm-220 mm.
- Miejsce do grillowania powinno być czyste i wolne od płonących materiałów.
- Nie zatykaj otworów po wewnętrznej stronie i z tyłu grilla.
- Grilla należy używać wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. NIGDY nie używaj grilla w zamkniętej przestrzeni, takiej jak wiata, garaż, ganek, zadaszone patio lub pod jakąkolwiek konstrukcją napowietrzną.
- Nie używaj węgla drzewnego ani brykietów ceramicznych w grillu gazowym.
- **Grilla należy używać w odległości co najmniej 1 metra od ściany lub powierzchni.** Zachowaj odległość 3 metrów od przedmiotów, które mogą się zapalić, źródeł zapłonu itp.



- **Dla właścicieli mieszkań:** Skontaktuj się z administratorem, aby poznać wymagania i przepisy przeciwpożarowe dotyczące korzystania z grilla gazowego w kompleksie mieszkalnym. Jeśli jest to dozwolone, należy używać go na zewnątrz na parterze z odstępem jednego metra od ścian lub szyn. Nie używaj na balkonach ani pod nimi.
- **NIGDY nie próbuj zapalać palnika przy zamkniętej pokrywie. Nagromadzenie niezapalonego gazu wewnątrz zamkniętego grilla jest niebezpieczne.**
- **Nigdy nie używaj grilla z butlą gazu poza pozycją określoną w instrukcji montażu.**
- **Przed przestawieniem butli z określonej pozycji roboczej należy zawsze zamknąć zawór butli i zdjąć nakrętkę łączącą.**



## OSTRZEŻENIE



- Zewnętrzne urządzenie gazowe nie jest przeznaczone do montażu na łodzi.
- Zewnętrzne urządzenie gazowe nie jest przeznaczone do montażu w kamperze.
- Nigdy nie próbuj podłączać tego grilla do niezależnego systemu gazu LP w przyczepie kempingowej lub kamperze.
- Po wyczuciu gazu należy zamknąć zbiornik LP.
- Nie używaj grilla do czasu przeprowadzenia testu szczelności.
- W przypadku wykrycia wycieku w dowolnym momencie należy się zatrzymać i wezwać straż pożarną.
- Jeśli nie można zatrzymać wycieku gazu, należy natychmiast zamknąć zawór zbiornika LP i wezwać dostawcę gazu LP lub straż pożarną!

### Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



- ▲ Przed otwarciem zaworu butli należy sprawdzić dokręcenie nakrętki łączącej.
- ▲ Gdy grill nie jest używany, należy wyłączyć wszystkie pokrętła sterujące i zawór butli.
- ▲ Nigdy nie przesuwaj grilla, gdy jest włączony lub jeszcze gorący.
- ▲ Używaj przyborów do grillowania z długim uchwytem i rękawic kuchennych, aby uniknąć poparzeń i rozprysków.
- ▲ Maksymalne obciążenie palnika bocznego i półki bocznej wynosi 4,5kg. Tacka ociekowa musi być włożona do grilla i opróżniana po każdym użyciu. Tackę ociekową należy wyjąć dopiero po całkowitym ostygnięciu grilla.
- ▲ Grill należy czyścić **CZĘSTO**, najlepiej po każdym grillowaniu. Jeśli do czyszczenia którejkolwiek z powierzchni roboczych grilla używana jest szczotka z włosiem, przed rozpoczęciem grillowania należy upewnić się, że na powierzchniach roboczych nie pozostały luźne kawałki włosia. Nie zaleca się czyszczenia powierzchni grzewczych, gdy grill jest gorący.
- ▲ Jeśli zauważysz, że z grilla kapie tłuszcz lub inny materiał, ustal przyczynę, usuń ją, a następnie wyczyść i sprawdź zawór. Otwory wentylacyjne i obudowa zbiornika (wózek grilla) powinny być wolne od zanieczyszczeń. Wewnątrz obudowy wózka grilla nie wolno przechowywać przedmiotów ani materiałów, które blokowałyby przepływ powietrza do spalania do spodu panelu sterowania lub misy paleniska.
- ▲ Regulator może wydawać brzęczący lub gwizdzący dźwięk podczas pracy. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo ani użytkowanie grilla.
- ▲ W przypadku problemów z grillem należy zapoznać się z sekcją "Rozwiązywanie problemów". Jeśli regulator zamarźnie, należy natychmiast wyłączyć grill i zawór butli. Wskazuje to na problem z butlą i nie należy



## UWAGA



- Gaszenie kapiących płomieni przez zamknięcie pokrywy nie jest możliwe. Ze względów bezpieczeństwa grille są dobrze wentylowane.
- Nie używaj wody do rozpalania ognia kropłowego. Może to spowodować obrażenia ciała. Jeśli dojdzie do pożaru kropłowego, należy wyłączyć pokrętła i butli.
- Nie pozostawiaj grilla bez nadzoru podczas podgrzewania lub wypalania resztek jedzenia na HI. Jeśli grill nie był regularnie czyszczony, może dojść do pożaru, który może uszkodzić produkt.

	<b>UWAGA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gaszenie kapiących płomieni przez zamknięcie pokrywy nie jest możliwe. Ze względów bezpieczeństwa grille są dobrze wentylowane.</li> <li>Nie używaj wody do rozpalania ognia kropłowego. Może to spowodować obrażenia ciała. Jeśli dojdzie do pożaru kropłowego, należy wyłączyć pokrętła i zbiornik LP.</li> <li>Nie pozostawiaj grilla bez nadzoru podczas podgrzewania lub wypalania resztek jedzenia na HI. Jeśli grill nie był regularnie czyszczony, może dojść do pożaru, który może uszkodzić produkt.</li> </ul>		





## Instrukcje dotyczące oświetlenia zapłonu elektronicznego

▲ Nie pochylaj się nad grillem podczas rozpalania.

- Otwórz pokrywę podczas podświetlania.
- Włącz zawór gazu na butli z gazem.
- Podczas próby zapalenia palników należy nacisnąć, obrócić i przytrzymać dowolne pokrętło sterowania palnikiem głównym w położeniu HI. Usłyszysz kliknięcie elektrod wszystkich palników.
- Jeśli zapłon NIE nastąpi w ciągu 5 sekund, wyłącz elementy sterujące palnika, odczekaj 5 minut i powtórz procedurę zapalania.
- Aby zapalić kolejny palnik, powtórz krok 3.
- Po zapaleniu palników wyreguluj pokrętła dożądanego ustawienia płomienia. Aby zgasić pojedynczy palnik, przekręć jego pokrętło do pozycji OFF.

Jeśli zapalnik nie działa, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami zapalania zapatek.

	<b>OSTRZEŻENIE</b>	
<p>Wyłącz elementy sterujące, źródło gazu lub zbiornik, gdy nie są używane.</p>		

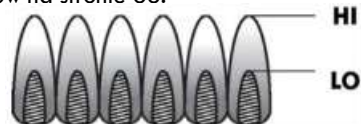
	<b>UWAGA</b>	
<p>Jeśli zapłon NIE nastąpi w ciągu 5 sekund, wyłącz elementy sterujące palnika, odczekaj 5 minut i powtórz procedurę zapalania. Jeśli palnik nie zapali się przy otwartym zaworze, gaz będzie nadal wypływał z palnika i może przypadkowo zapalić się, powodując ryzyko obrażeń.</p>		

## Instrukcje zapalania

- Otwórz pokrywę podczas podświetlania.
- Umieść zapalkę w uchwycie na zapalki (wiszącym po lewej stronie panelu bocznego).
- Zapal zapalkę i włóż uchwyt zapalki przez otwór do rozpalania w lewej części paleniska. Wyrównaj zapaloną zapalkę z pierwszym palnikiem po lewej stronie.
- Przekręć pokrętło pierwszego lewego palnika do pozycji HI. Upewnij się, że palnik zapala się i pozostaje zapalony. Wyciągnij uchwyt zapalki z paleniska i zgas zapalkę
- Aby zapalić pozostałe palniki, przekręć każde pokrętło kolejno do pozycji HI.
- Po zapaleniu palników wyreguluj pokrętła dożądanego ustawienia płomienia. Aby zgasić dowolny palnik, przekręć jego pokrętło do pozycji OFF.

## Kontrola płomienia palnika

- Wyjąć ruszty do gotowania i dyfuzory ciepła. Zapal palniki i obróć pokrętła z pozycji HIGH na LOW. Płomień powinien być mniejszy na ustawieniu LOW i większy na ustawieniu HI. Zawsze sprawdzaj płomień przed każdym użyciem. Jeśli widoczny jest tylko niski płomień, należy zapoznać się z sekcją "Nagły spadek lub niski płomień" w rozdziale Rozwiązywanie problemów na stronie 68.



## Wyłączanie grilla

- Ustaw wszystkie pokrętła w pozycji OFF. Wyłącz zawór butli. Po zakończeniu grillowania podnieś pokrywę grilla, aby umożliwić jego całkowite ostygnięcie. Jeśli pokrywa grilla jest zamknięta podczas chłodzenia grilla, na wewnętrznych powierzchniach grilla może wystąpić kondensacja, która może spowodować rdzewienie wewnętrznych części.
- Wyłącz zawór butli. Naciśnij i przytrzymaj przycisk elektronicznego zapalnika. "Kliknięcie" powinno być słyszalne, a iskry powinny być widoczne za każdym razem między skrzynką kolektora lub palnikiem a elektrodą. Jeśli nie słychać kliknięć ani isker, patrz sekcja Rozwiązywanie problemów na stronach 67-68.
- Ważne: Przed sprawdzeniem zaworu należy upewnić się, że gaz w butli jest wyłączony, a pokrętła znajdują się w położeniu wyłączenia. Aby sprawdzić zawory, najpierw wciśnij pokrętła i zwolnij je. Pokrętła powinny odskoczyć. Jeśli pokrętła nie odskoczą, przed użyciem grilla należy wymienić zespół zaworu. Przekręć pokrętła do pozycji LOW, a następnie z powrotem do pozycji OFF. Zawory powinny obracać się płynnie.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy wąż nie jest przecięty lub zużyty. Wymień uszkodzony wąż przed użyciem grilla.

## Sezonowanie rusztów żeliwnych (jeśli dotyczy)

**Pierwsze użycie - Przed** pierwszym użyciem należy sezonować ruszty żeliwne w następujący sposób: Oplucz żeliwne ruszty gorącą wodą. Nie używaj mydła. Dokładnie osusz ruszty ręcznikiem. Pokryj ruszty olejem roślinnym lub dowolnym nieprzywierającym sprayem do gotowania. Umieść ruszty w grillu. Uruchom grill i powoli zwiększaj temperaturę do 350° - 400° F. Podgrzewaj ruszty przez piętnaście minut. Wyłącz grilla i pozostaw ruszty do całkowitego ostygnięcia przed użyciem do gotowania.

**Czyszczenie -** Do czyszczenia rusztów nie należy używać mydła. Ruszty należy czyścić za pomocą sztywnej szczotki i gorącej wody. Dokładnie osuszyć ruszty ręcznikiem.

**Ponowne sezonowanie -** Ruszty należy ponownie sezonować, gdy na ich powierzchni pojawią się plamy rdzy. Do ponownego sezonowania rusztów można użyć mydła z gorącą wodą. Po wyczyszczeniu należy dokładnie osuszyć ruszty ręcznikiem. Pokryj ruszty olejem roślinnym lub dowolnym nieprzywierającym sprayem do gotowania. Umieść ruszty w grillu. Uruchom grill i powoli zwiększ temperaturę do 350° - 400° F. Podgrzewaj ruszty przez piętnaście minut. Wyłącz grilla i pozostaw ruszty do całkowitego ostygnięcia przed ponownym użyciem.

## Ogólne czyszczenie grilla

- Nie należy myć brązowych lub czarnych osadów tłuszczu i dymu z farbą. Wnętrza grilli gazowych nie są malowane fabrycznie (**i nigdy nie powinny być malowane**). Zastosuj silny roztwór detergentu i wody lub użyj środka do czyszczenia grilla ze szczotką do szorowania, aby wyczyścić wnętrze grilla. Spłukaj i pozostaw grilla do całkowitego wyschnięcia. **Nie stosować żrących środków do czyszczenia grilla/piekarnika na pomalowane powierzchnie.**
- **Powierzchnie porcelanowe:** Ze względu na skład przypominający szkło, większość pozostałości można zetrzeć roztworem sody oczyszczonej/wody lub specjalnie opracowanym środkiem czyszczącym. W przypadku uporczywych plam użyj nieściernego proszku do szorowania.
- **Malowane powierzchnie:** Umyć łagodnym detergentem lub nieściernym środkiem czyszczącym i ciepłą wodą z mydłem. Wytrzeć do sucha miękką, nieścierną ściereczką.
- **Powierzchnie ze stali nierdzewnej:** Aby zachować wysokiej jakości wygląd grilla, umyć go łagodnym detergentem i ciepłą wodą z mydłem. Następnie wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Zapieczone osady tłuszczu mogą wymagać użycia ściernej plastikowej podkładki czyszczącej. Używaj go tylko w kierunku szczotkowanego wykończenia, aby uniknąć uszkodzeń. Nie używaj nakładki ścierniej na obszarach z grafiką.
- **Powierzchnie do gotowania:** Jeśli do czyszczenia powierzchni kuchennych grilla używana jest szczotka z włosiem, przed rozpoczęciem grillowania należy upewnić się, że na powierzchniach kuchennych nie pozostały luźne kawałki włosia. Nie zaleca się czyszczenia powierzchni grzewczych, gdy grill jest gorący.
- **Tacka ociekowa i kubek:** Gdy grill całkowicie ostygnie po użyciu, należy wyjąć tacę ociekową i pojemnik na skropliny w celu wyczyszczenia.



# UWAGA

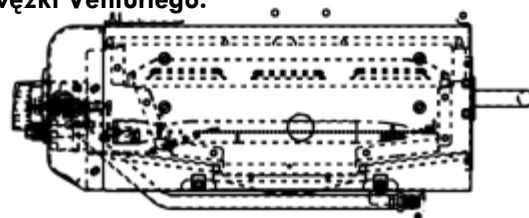


## ALARM PAJĄKA!

**WAŻNE:** Należy zawsze upewnić się, że zwężki Venturiego są czyste. Zwężka Venturiego ma wąski obszar, w którym pająki mają tendencję do budowania aniazd.



Jeśli zauważysz, że grill trudno się rozpala lub płomień nie jest tak silny, jak powinien, poświęć trochę czasu na sprawdzenie i wyczyszczenie zwężki Venturiego.



Pająki lub małe owady są znane z powodowania problemów z "cofaniem się płomienia". Pająki przędą pajęczyny, budując gniazda i składają jaja w zwężkach Venturiego grilla, utrudniając przepływ gazu do palnika. Spiętrzony gaz może zapalić się w zwężce Venturiego za panelem sterowania. Jest to tzw. flashback, który może uszkodzić grilla, a nawet spowodować obrażenia.

Aby zapobiec cofaniu się płomienia i zapewnić dobrą wydajność, palnik i zespół zwężki Venturiego powinny zostać wyjęte z grilla i wyczyszczone przed użyciem, gdy grilla nie był używany przez dłuższy czas.

## Przechowywanie grilla

- Wyczyść ruszty do gotowania.
- Przechowywać w suchym miejscu.
- Gdy butla jest podłączona do grilla, należy przechowywać ją na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Przykryj grilla, jeśli jest przechowywany na zewnątrz. Wybierz spośród wielu pokrowców na grille oferowanych przez producenta.
- Grill należy przechowywać w pomieszczeniu TYLKO wtedy, gdy butla jest wyłączona i odłączona. Odłącz butlę od grilla i przechowuj butlę na zewnątrz.
- Po wyjęciu grilla z miejsca przechowywania, przed uruchomieniem grilla należy postępować zgodnie z instrukcjami "Czyszczenie zespołu palnika".

## Czyszczenie zespołu palnika

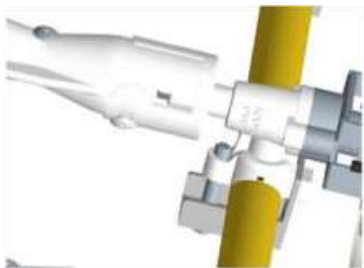
Postępuj zgodnie z tymi instrukcjami, aby wyczyścić i/lub wymienić części zespołu palnika lub w przypadku problemów z rozpaleniem grilla.

1. Wyłącz gaz, obracając pokrętki sterujące do pozycji wyłączenia i zamknij zawór butli.
2. Wyjąć ruszty do gotowania i dyfuzory ciepła.
3. Wyjmij zawleczkę mocującą z tyłu każdego palnika. Patrz rysunek A poniżej.
4. Ostrożnie podnieś każdy palnik i odsuń go od otworów zaworów. Proponujemy trzy sposoby czyszczenia rurek palnika. Użyj najłatwiejszego dla siebie.  
(A) Wygnij sztywny drut (dobrze sprawdza się lekki wieszak) w mały haczyk. Przeprowadź haczyk przez każdą rurkę palnika kilka razy.



- (B) Użyj wąskiej szczotki do butelek z elastycznym uchwytem (nie używaj mosiężnej szczotki drucianej) i kilkakrotnie przeprowadź szczotkę przez każdą rurkę palnika.
- (C) Nosić okulary ochronne: Użyj węża powietrznego, aby włoczyć powietrze do rury palnika i wylotów palnika. Sprawdź każdy port, aby upewnić się, że powietrze wydostaje się z każdego otworu.

5. Za pomocą drucianej szczotki wyszoruj całą zewnętrzną powierzchnię palnika, aby usunąć resztki jedzenia i zabrudzenia.
6. Wyczyść wszelkie zablokowane porty za pomocą sztywnego drutu, takiego jak otwarty spinacz do papieru.
7. Sprawdź palnik pod kątem uszkodzeń. Z powodu normalnego zużycia i korozji niektóre otwory mogą ulec powiększeniu. Jeśli na palniku znajdują się duże pęknięcia lub otwory, należy go wymienić.  
**BARDZO WAŻNE:** Rurki palnika muszą ponownie zatrzasknąć się w otworach zaworów. Patrz ilustracje poniżej.



8. Ostrożnie wymienić palniki. Patrz rysunki A i B poniżej.
9. Przymocuj tylną część każdego palnika do wspornika i ponownie podłącz zawleczkę. Patrz rys. A poniżej.
10. Wymienić dyfuzory ciepła i ruszty do gotowania.



## Gotowanie pośrednie

Drób i duże kawałki mięsa gotują się powoli do perfekcji na grillu za pomocą ciepła pośredniego. Umieść jedzenie nad niepodświetlonym palnikiem (palnikami); ciepło z podświetlonych palników krąży delikatnie po całym grillu, gotując mięso lub drób bez bezpośredniego kontaktu z płomieniem. Metoda ta znacznie ogranicza powstawanie płomieni podczas gotowania bardzo tłustych kawałków, ponieważ nie ma bezpośredniego płomienia, który mógłby zapalić tłuszczce i soki, które kapią podczas gotowania.

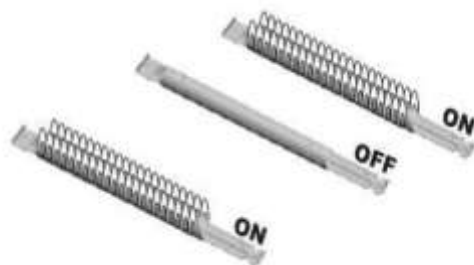


### 1 palnik do gotowania

Zużywa mniej paliwa.

### Instrukcje dotyczące gotowania pośredniego

- Zawsze gotuj z zamkniętą pokrywą.
- Po zapaleniu palników należy zgasić każdy palnik, ustawiając jego pokrętkę w położeniu OFF.
- Ze względu na warunki pogodowe czas gotowania może się różnić. W zimnych i wietrznych warunkach może być konieczne zwiększenie ustawienia temperatury, aby zapewnić wystarczające ciepło gotowania.
- Umieść żywność na niepodpalonych palnikach.



### Gotowanie na 2 palnikach

Doskonałe gotowanie pośrednie na niskim poziomie. Zapewnia powolne i równomierne ogrzewanie. Idealny do powolnego smażenia i pieczenia.

## Bezpieczeństwo żywności

Bezpieczeństwo żywności jest bardzo ważną częścią gotowania na świeżym powietrzu. Aby ochronić żywność przed szkodliwymi bakteriami, należy wykonać następujące cztery podstawowe kroki:

- **Czystość:** Przed i po kontakcie z surowym mięsem i drobiem należy umyć ręce, naczynia i powierzchnie gorącą wodą z mydłem.
- **Oddzielanie:** Oddzielaj surowe mięso i drób od żywności gotowej do spożycia, aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego. Podczas wyjmowania gotowanej żywności używaj czystego półmiska i przyborów kuchennych.
- **Gotowanie:** Mięso i drób należy gotować dokładnie, aby zabić bakterie. Używaj termometru, aby zapewnić odpowiednią temperaturę wewnętrzną żywności.
- **Chłodzenie:** Przygotowane potrawy i resztki należy niezwłocznie przechowywać w lodówce.

## LISTA CZĘŚCI (1/2)

Klucz	Opis	Ilość	Numer części	Klucz	Opis	Ilość	Numer części
A01	Pokrywa	1	30400004	B09	Wspornik tylny	1	30400035
A02-A	Wskaźnik temperatury (chrom)	1	40600210	B10	Wspornik kolektora	1	30400049
A02-B	Wskaźnik temperatury (miedziany)	1	40900318	B11	Tacka ociekowa	1	20700015
A03-A	Logo (Chrome)	1	40800106	B12	Przedni drążek podtrzymujący	1	30400033
A03-B	Logo (czarny chrom)	1	407F10106	B13	Przegroda tacki na smar	2	30400G15
A04	Pokrywa Gumowy zderzak przedni	2	40700103	B14	Kubek ociekowy	1	30400G27
A05	Uchwyt dystansowy izolacji	2	40700022	B15	Panel tylny, palenisko	1	30400402
A06-A	Ramka uchwytu pokrywy (chrom)	2	40900013	B16	Stojak do podgrzewania	1	30400029
A06-B	Ramka uchwytu pokrywy (matowa czerń)	2	40900013A	B17	Ruszt do gotowania	2	30400030
A07-A	Uchwyt pokrywy (chrom)	1	30400014	B18	Dyfuzor ciepła	3	40800023
A07-B	Uchwyt pokrywy (miedź)	1	30400014N	B19	Palnik główny	3	30400037
B01	Palenisko	1	30400G04	B20	Rurka do przenoszenia płomienia	2	E40400125
B02	Obrotowy pręt, pokrywa	2	50300207	C01-A	Zawór gazowy (Polska specyfikacja)	3	EP30400050
B03	Tylny gumowy zderzak pokrywy	2	50300205	C01-B	Zawór gazowy (niemiecka specyfikacja)	3	EG30400050
B04	Wspornik lewej tylnej (prawej przedniej) półki bocznej	2	30400061	C02	Kolektor	1	30400047
B05	Lewy tylny (prawy tylny) wspornik półki bocznej	2	30400063	C03-A	Panel sterowania (SS)	1	30400040
B06	Główna elektroda palnika L320	1	30400053	C03-B	Panel sterowania (czarny błyszczący)	1	30400040N
B07	Główna elektroda palnika L480 Bez zdjęcia	1	30400052	C04-A	Ramka, pokrętko sterowania (chrom)	3	30400114
B08	Główna elektroda palnika L150	1	30400054	C04-B	Ramka, pokrętko sterowania (matowa czerń)	A 3	30400114N
	Podręcznik	1	E30400412Z-2		Czerwony	B	
					Teal	C	
					Perła	D	
					Azure	E	
					Czarny/matowy	N	

**UWAGA: Niektóre części grilla pokazane w etapach montażu mogą nieznacznie różnić się wyglądem od tych, które znajdują się na konkretnym grillu. Metoda montażu pozostaje jednak taka**

## LISTA CZĘŚCI (2/2)

Klucz	Opis	Ilość	Numer części	Klucz z	Opis	Ilość	Numer części
C05	Przedni wspornik półki bocznej	2	30400120	D03	Podstawa grilla	1	30400320N
C06-A	Elektroniczny moduł zapłonowy (chrom)	1	30400403	D04	Obrotowe kółko z hamulcem	2	20700048
C06-B	Elektroniczny moduł zapłonowy (czarny)	1	30400403N	D05	Standardowe kółko	1	40900214
C07-A	Pokrętło sterowania (chrom)	3	40900206	D06	Obrotowe kółko	1	40900213
C07-B	Pokrętło sterowania (miedź)	3	40920206	D07	Tylna szyna	1	30400509
C08-A	Lewa półka boczna (szara)	1	30400057	D08	Lewy wspornik tacy ociekowej	1	30400G21
C08-B	Lewa półka boczna (błyszcząca czerń)	1	30400057N	D09	Prawy wspornik tacy ociekowej	1	30400G20
C09-A	Prawa półka boczna (szara)	1	30400065	D10	Lewy panel	1	30400505
C09-B	Prawa półka boczna (błyszcząca czerń)	1	30400065N	D11-A	Panel przedni prawy i przedni lewy (SS)	2	30400406
C10-A	Hak (chrom)	6	40800123	D11-B	Panel przedni prawy i przedni lewy (czarny błyszczący)	2	30400406N
C10-B	Hak (miedziany)	6	30400123N	D12	Kątownik podtrzymujący panel	2	40900060
C11-A	Uchwyt półki bocznej (chrom)	2	40800099	D13	Panel przedni	1	30400407
C11-B	Uchwyt półki bocznej (miedź)	2	30400099N	D14	Prawy panel	1	30400508
D01	Uchwyt zbiornika	2	40600321	D15-16	Łańcuszek z uchwytem na zapalnik	1	40800128
D02	<del>Bezpiecznik</del>	5	110050				

Pakiet sprzętowy	1	30400410-1
Podręcznik	1	E30400412Z-2

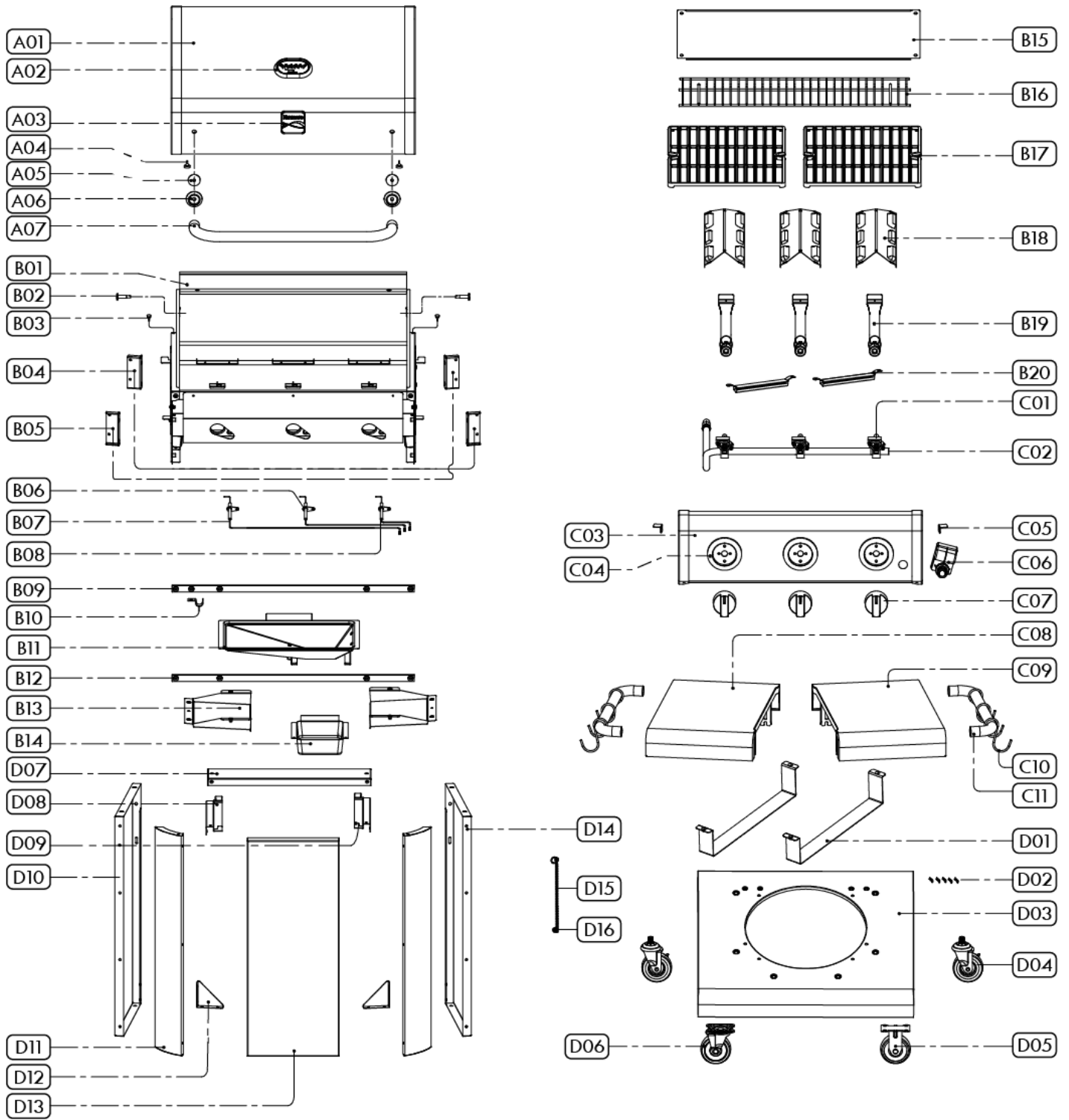
Jeśli po rozpakowaniu grilla brakuje części lub części są uszkodzone, prosimy zapoznać się ze stroną „Kontakt”, aby się z nami skontaktować.

W celu zamówienia części zamiennych po użytkowaniu grilla prosimy o kontakt.

Kolor	Kod
Czarny	A
Czerwony	B
Teal	C
Perła	D
Azure	E
Czarny/matowy	N

**UWAGA: Niektóre części grilla pokazane w etapach montażu mogą nieznacznie różnić się wyglądem od tych, które znajdują się na konkretnym grillu. Metoda montażu pozostaje jednak taka**

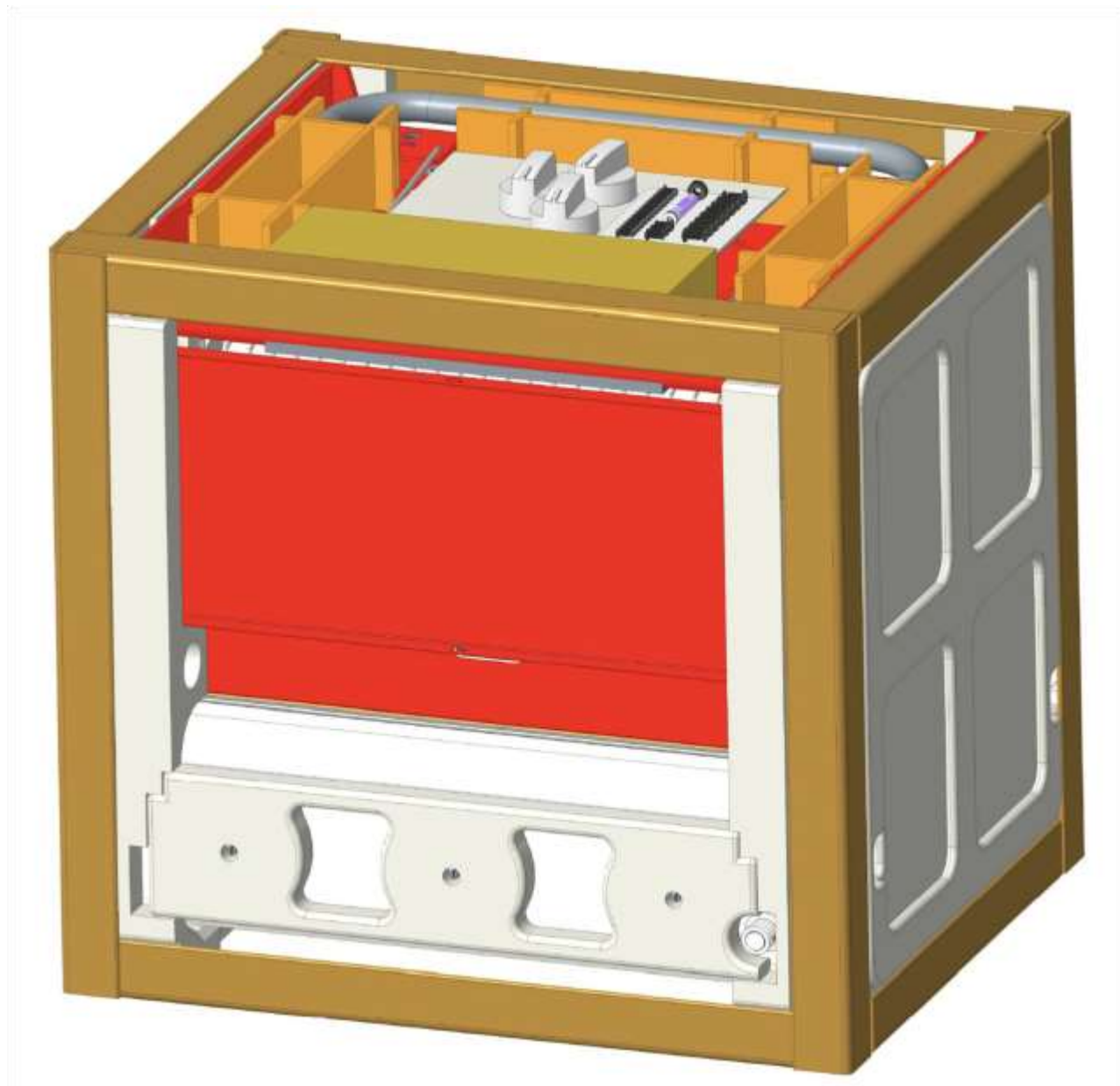
# SCHEMAT CZĘŚCI





## PRZED MONTAŻEM

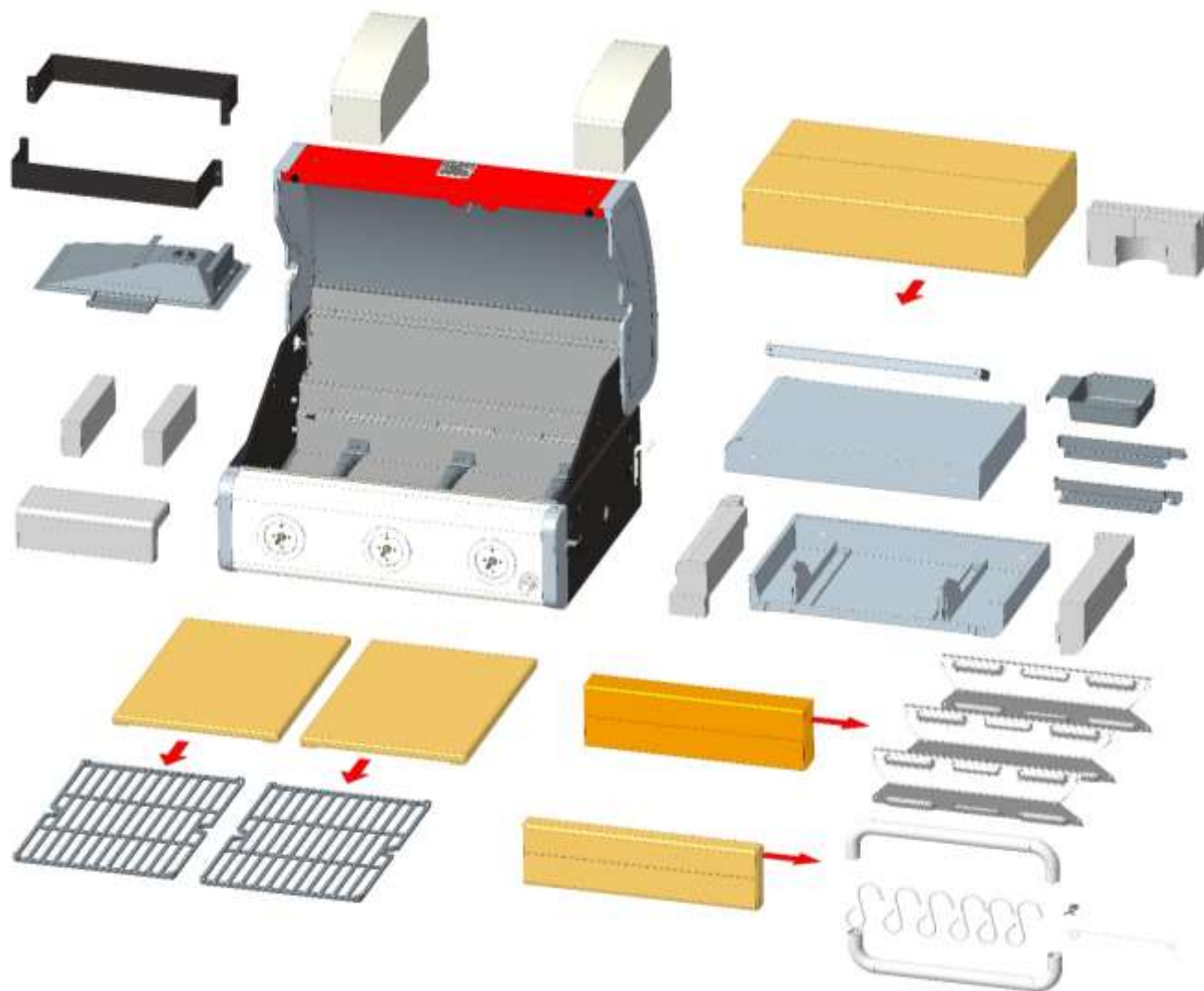
UWAGA: Po rozpakowaniu grilla należy sprawdzić wszystkie części grilla zgodnie ze zdjęciami na stronie 49-51. Jeśli brakuje jakichkolwiek części lub są one uszkodzone, prosimy skorzystać ze strony „Kontakt”, aby się z nami skontaktować.



**PRZED MONTAŻEM**





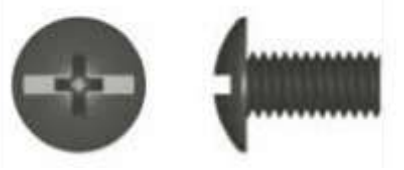

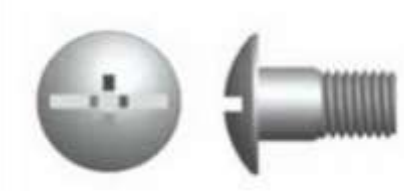

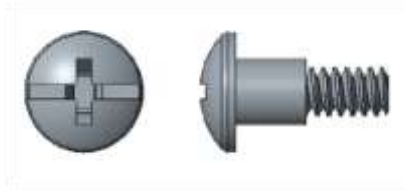
# PRZED MONTAŻEM



UWAŻNIE PRZECZYTAJ I WYKONAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE MONTAŻU NA KOLEJNYCH STRONACH.

Wymagane narzędzia:

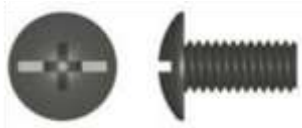
- Klucz nastawny (brak w zestawie)
- Śrubokręt (brak w zestawie)
- Następujący sprzęt jest dostarczany w opakowaniu blistrowym dla wygodnego użytkowania.

<p>Śruba M4 x 10 Ilość: 26 szt.</p> 	<p>Bateria AA Ilość: 1 szt.</p> 
<p>Śruba M6 x 13 Ilość: 26 szt.</p> 	<p>Zawleczka Ilość: 2 szt.</p> 
<p>Śruba z łbem walcowym M6 x 12 Ilość: 8 szt.</p> 	<p>Klucz sześciokątny Ilość: 1 szt.</p> 
<p>Śruba z łbem walcowym M4 x 13 Ilość: 1 szt.</p> 	

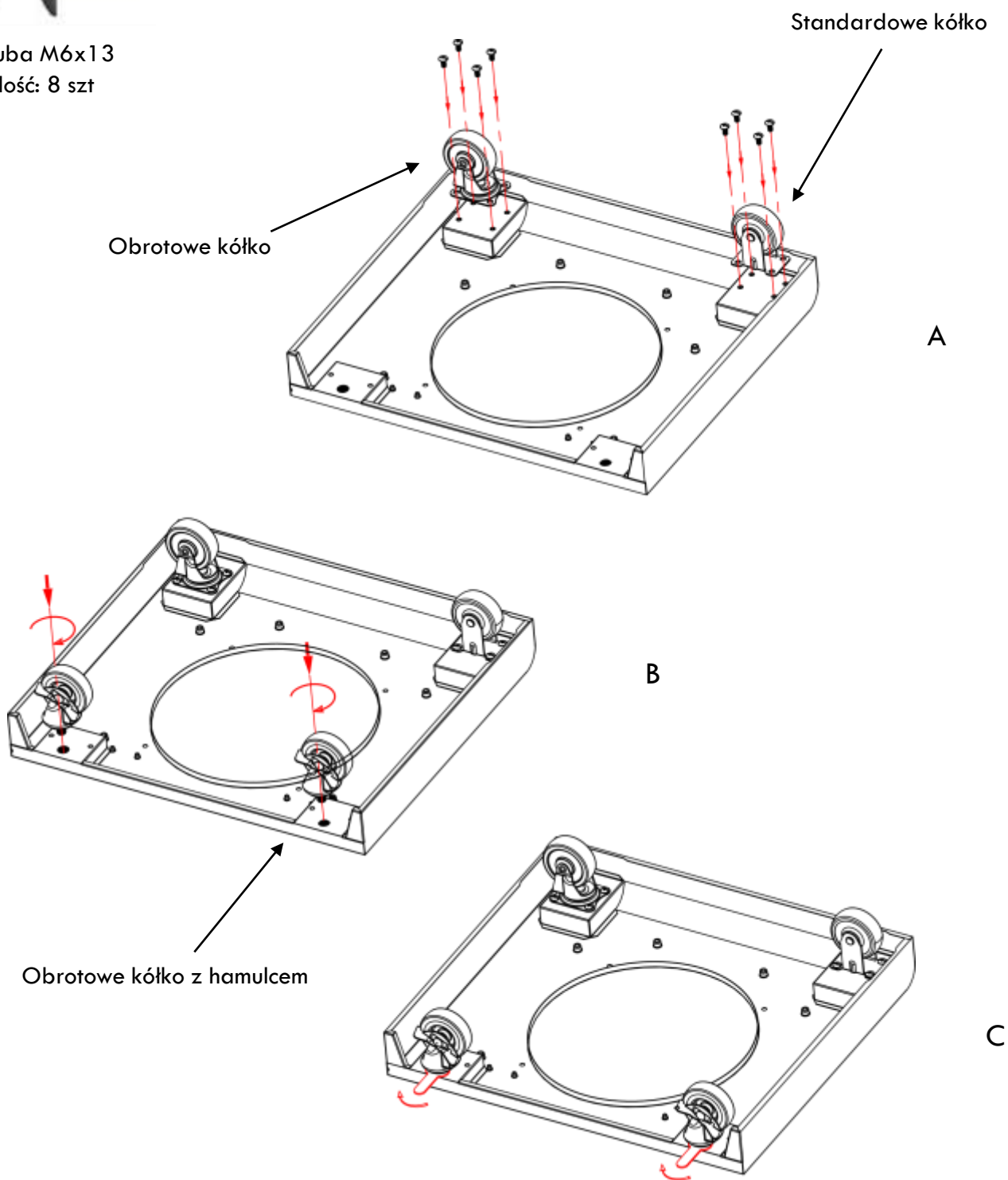
# 1

## Podstawa grilla

- Odwróć podstawę grilla do góry nogami. Użyj (4) **śrub M6x13**, aby przymocować kółko obrotowe do lewego rogu i kolejnych (4) **śrub M6x13**, aby przymocować standardowe kółko do prawego rogu. (A)
- Wkręć każde kółko obrotowe z hamulcem w dwa pozostałe rogi podstawy grilla. (B) Użyj dostarczonego klucza, aby mocno dokręcić kółka. (C)



Śruba M6x13  
Ilość: 8 szt

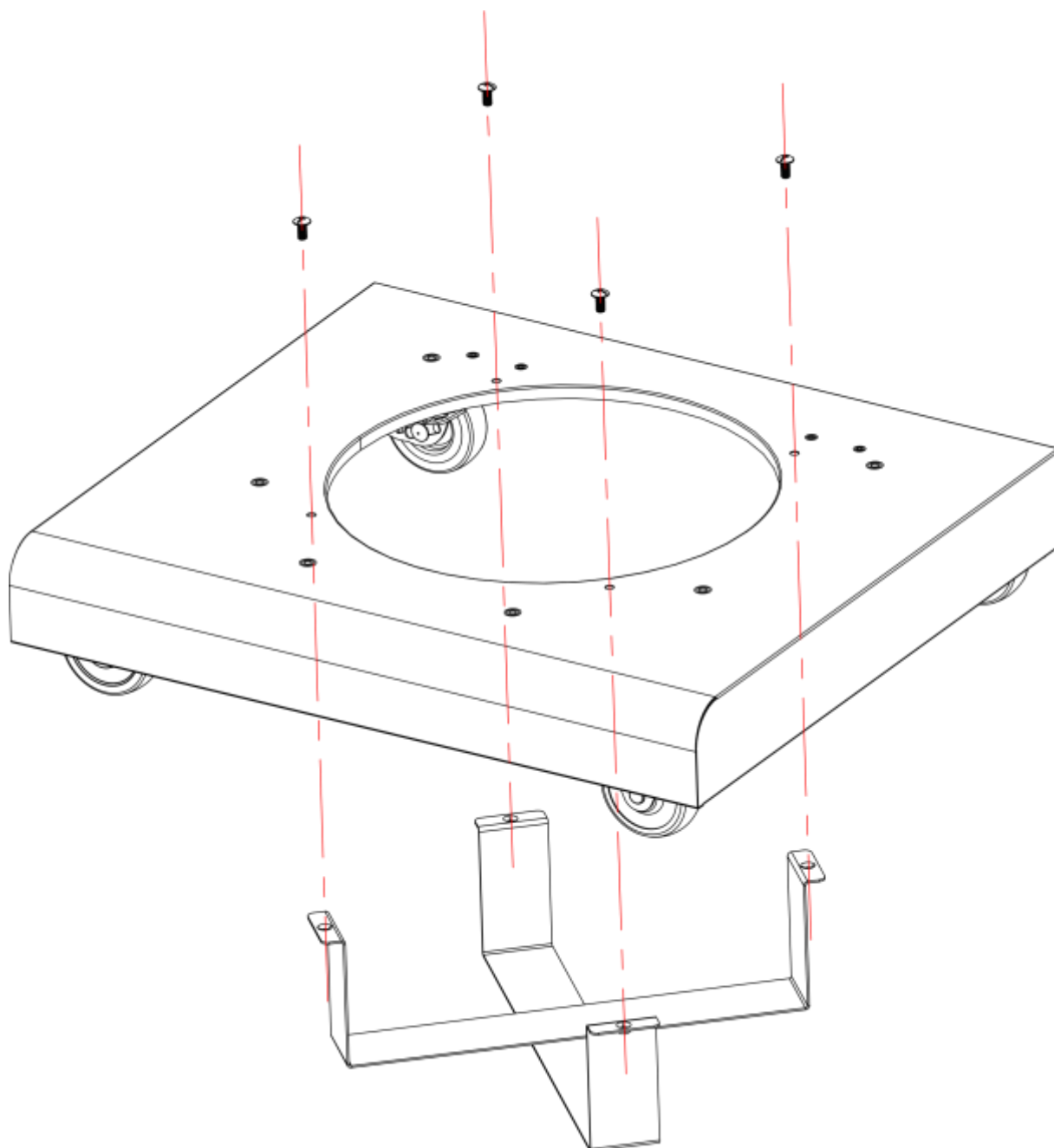


# 2

## Podstawa grilla

- Odwróć podstawę grilla prawą stroną do góry. Przymocuj uchwyt zbiornika do dolnej półki, jak pokazano na rysunku, za pomocą (4) śrub M6x13.

**Uwaga: Śruby M6x13 do wsporników uchwytu zbiornika (D01) są wstępnie zamontowane we wspornikach uchwytu zbiornika. Przed zamontowaniem wsporników uchwytów zbiornika do dolnej półki należy usunąć wstępnie zamontowane śruby.**



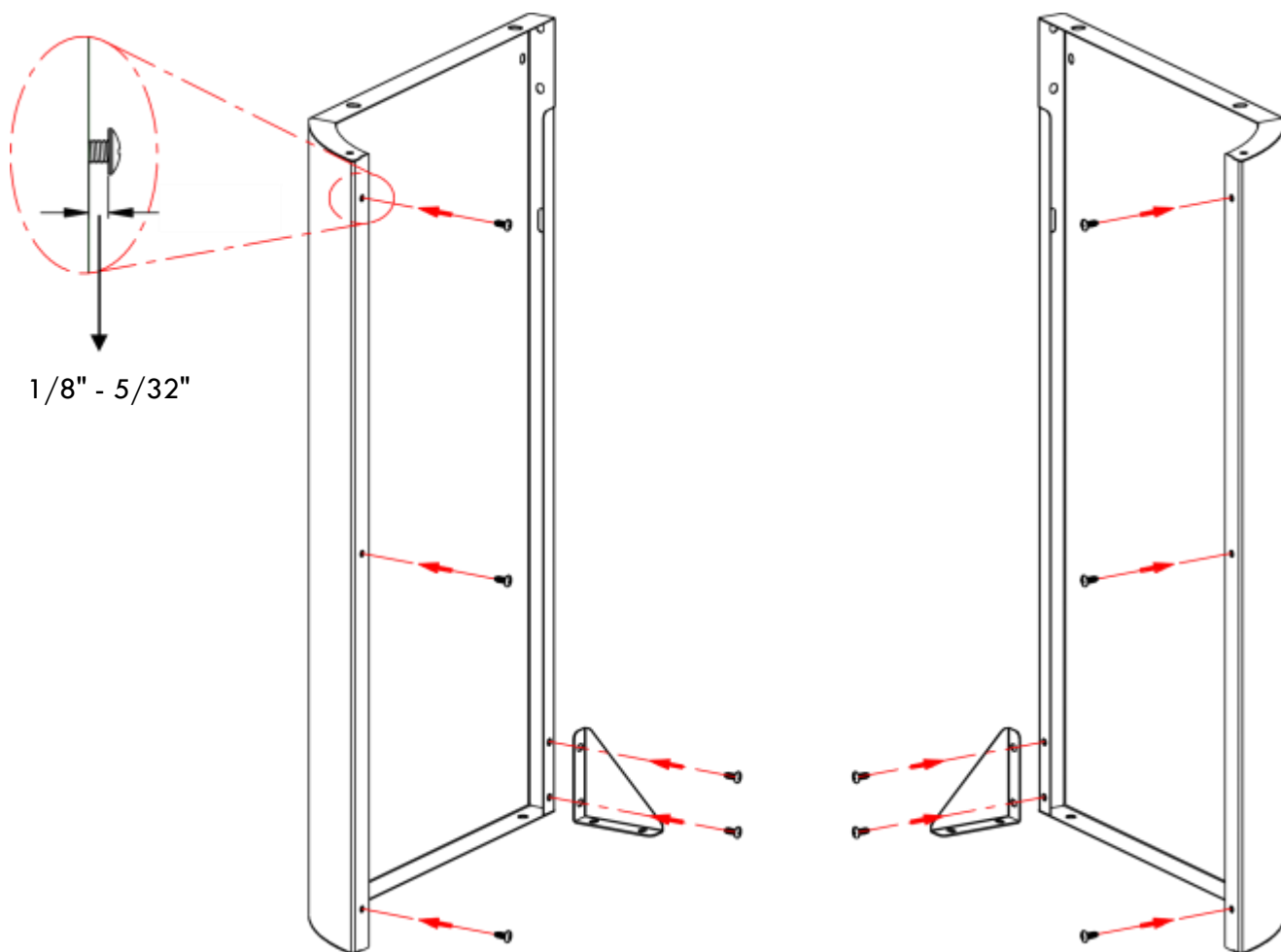


### Cokół

- Przymocuj, ale nie dokręcaj do końca, kątowniki podtrzymujące panel do lewego i prawego panelu bocznego za pomocą **(4) śrub M4x10**.
- Przymocuj **(6) śrub M4x10** do lewego i prawego panelu bocznego, jak pokazano na rysunku, pozostawiając odstęp  $1/8'' - 5/32''$  między panelem a łbem śruby.



Śruba M4x10  
Ilość: 10 szt.

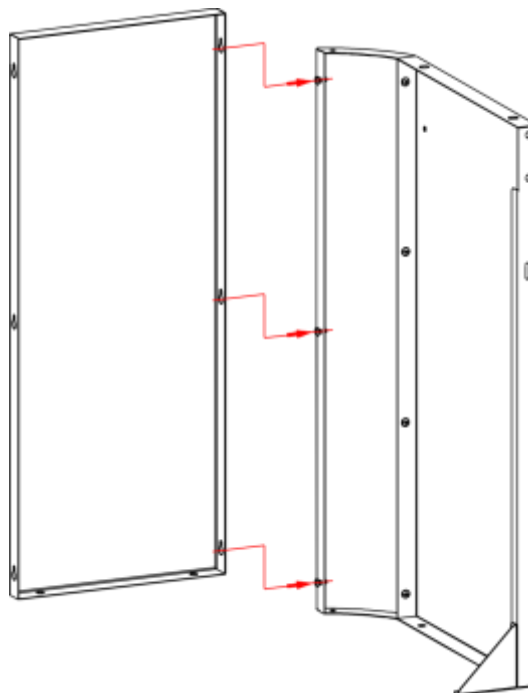


# 4

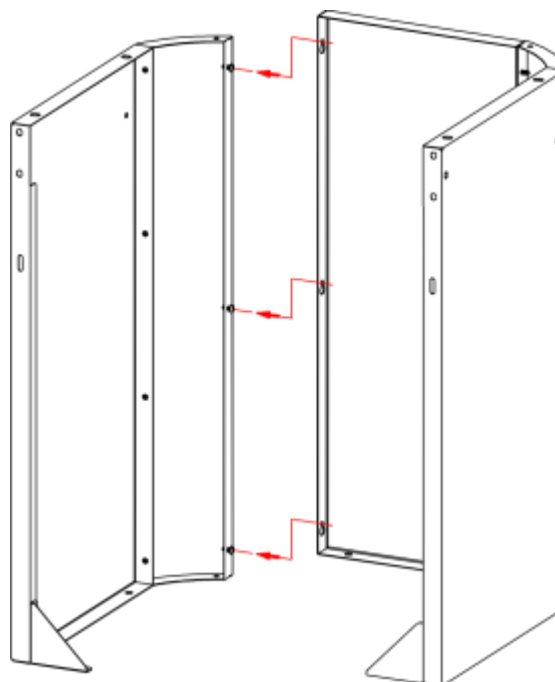
## Cokół

- A - Przymocuj panel przedni do lewego panelu bocznego. Wciśnij szerokie końce otworów na klucze nad łby śrub i przesun panel przedni w dół, a następnie całkowicie dokręć śruby.
- B - Przymocuj panel przedni do prawego panelu bocznego. Wciśnij szerokie końce otworów na klucze nad łby śrub i przesun panel przedni w dół, a następnie całkowicie dokręć śruby.

A



B





# 5

## Cokół

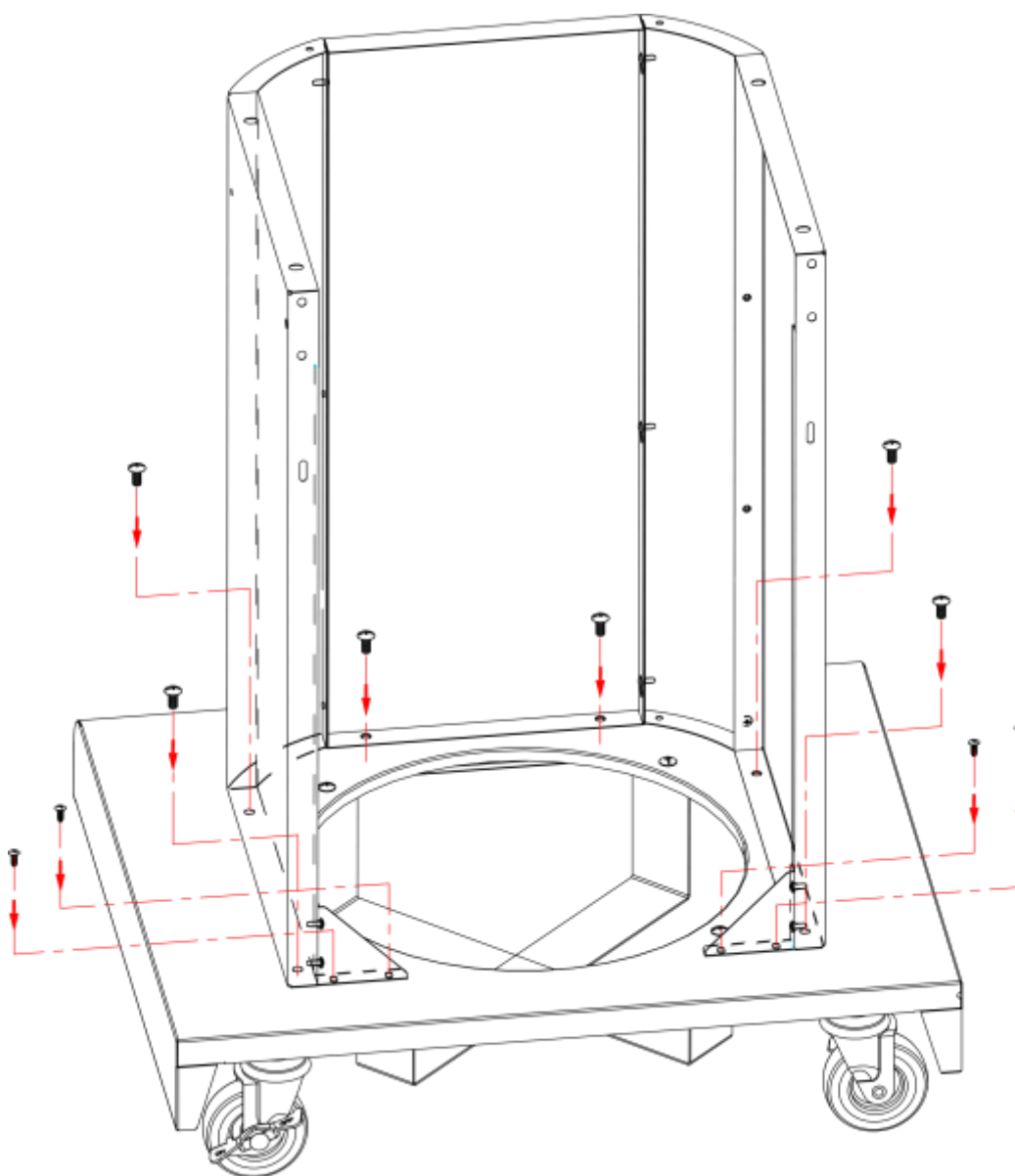
- Użyj (6) **śrub M6x13**, jak pokazano na rysunku, aby przymocować panele podstawy do podstawy grilla.
- Użyj (2) **śrub M4x10**, jak pokazano na rysunku, aby przymocować każdy kątownik podtrzymujący panel do podstawy grilla. Następnie całkowicie dokręć śruby, które pozostały częściowo dokręcone w kroku 2.



Śruba M6x13  
Ilość: 6 szt.



Śruba M4x10  
Ilość: 4 szt.



# 6

## Cokół

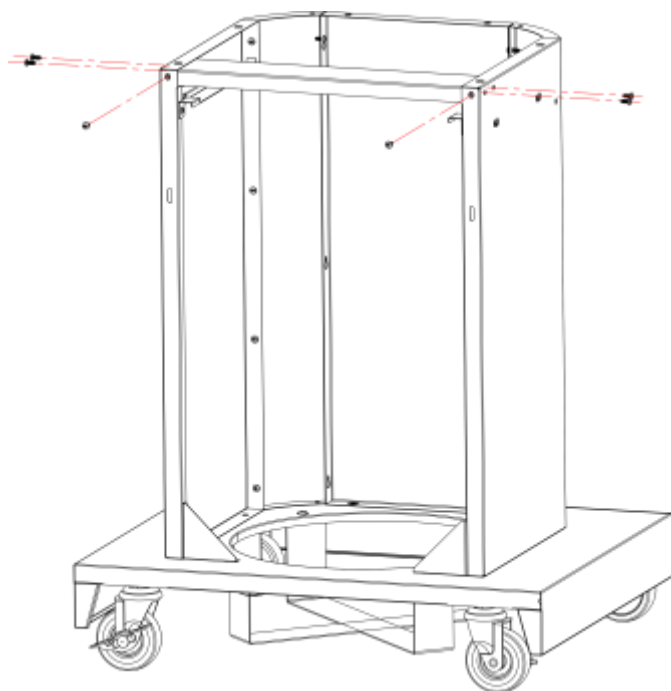
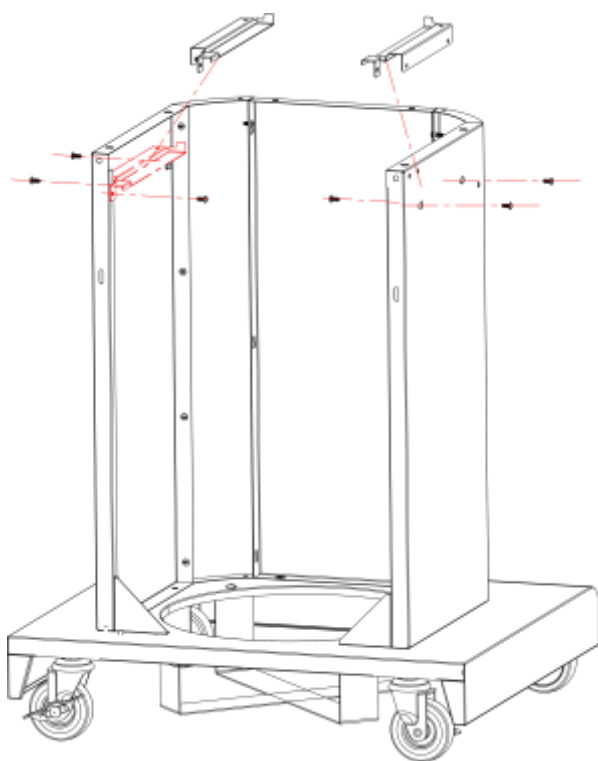
- Użyj **(6) śrub M4x10**, aby przymocować lewy i prawy wspornik tacy ociekowej do lewego i prawego panelu bocznego, jak pokazano na rysunku. Po zamocowaniu wszystkich śrub należy je dokręcić.
- Użyj **(6) śrub M4x10**, aby przymocować tylną szynę do tylnej części podstawy, jak pokazano

na r.



Śruba M4x10

Ilość: 12 szt.



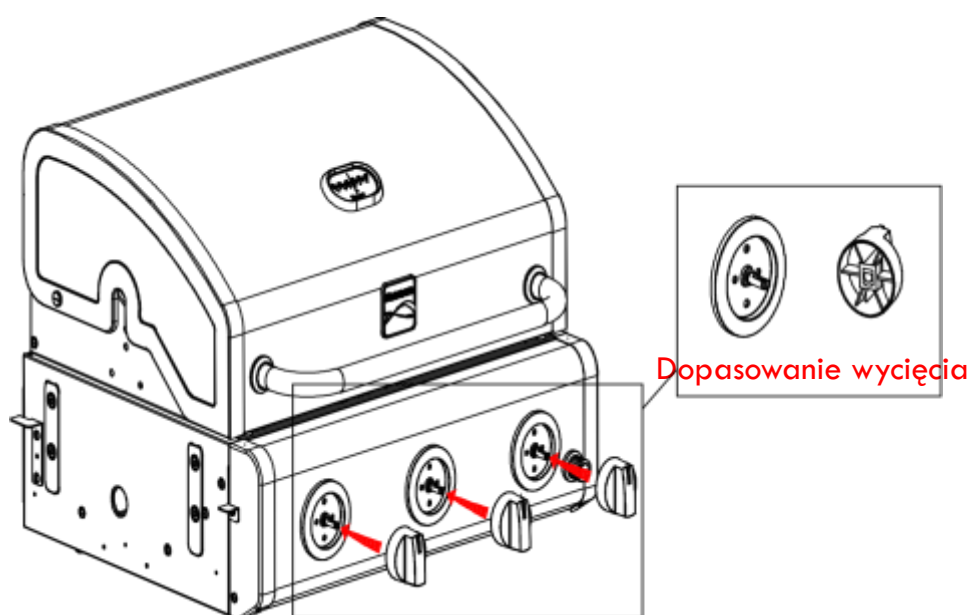
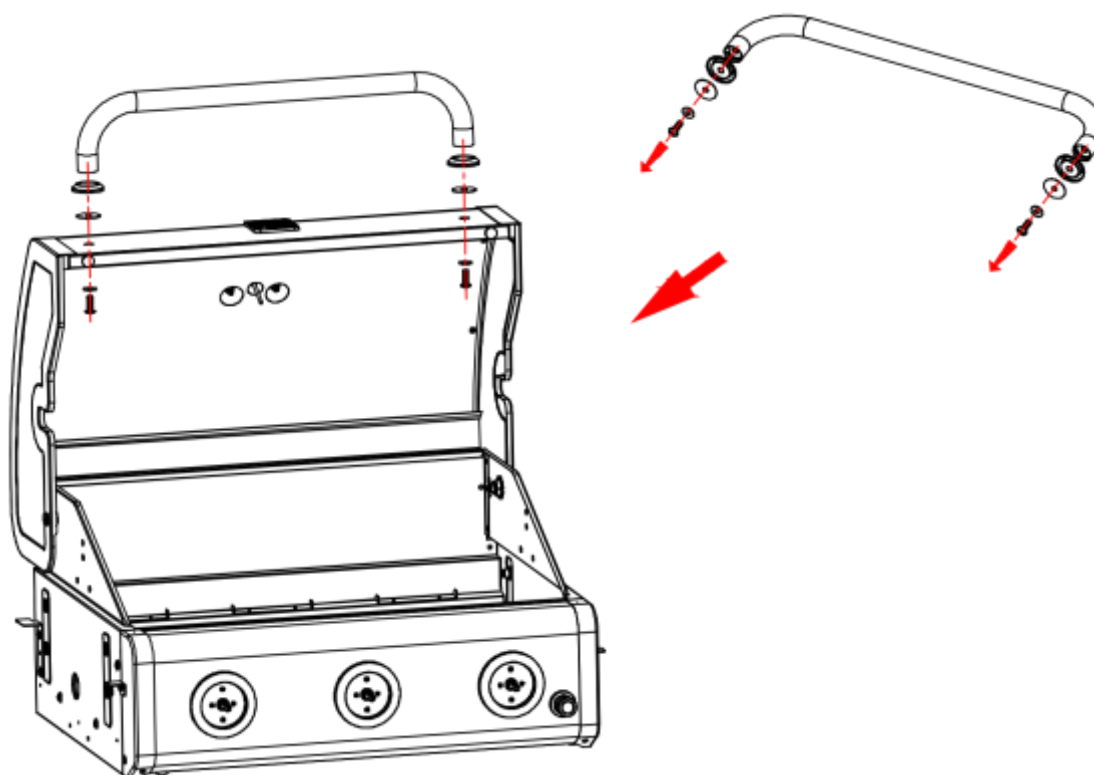
# 1

## Uchwyt pokrywy i pokrętła sterujące

- Zdejmij śruby, płaskie podkładki, płytki izolacyjne i ramki z uchwytu pokrywy, jak pokazano na poniższym schemacie.
- Ostrożnie zamontuj uchwyt pokrywy, jak pokazano na poniższym schemacie.

**Uwaga:** Nie dokręcaj śrub do końca, dopóki obie śruby nie zostaną zamocowane i wyrównane.

- Znajdź 3 pokrętła sterujące i mocno wciśnij je w trzpienie zaworów.



8

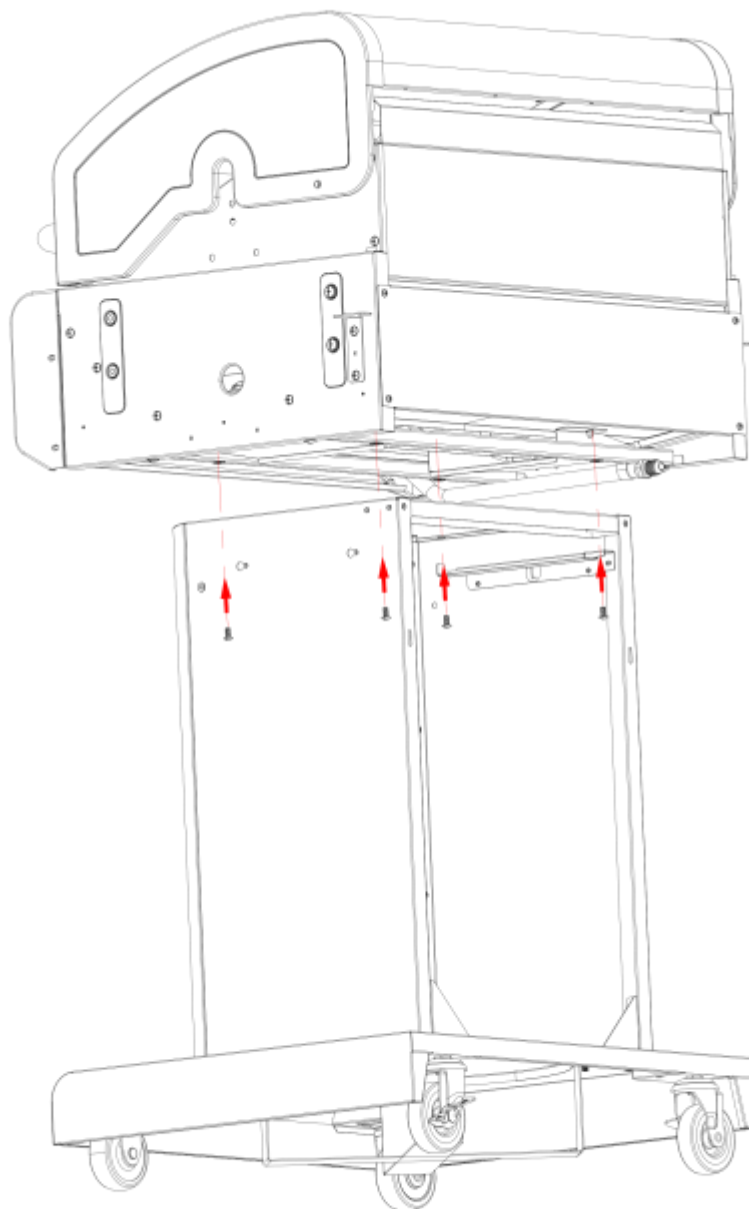
Montaż głowicy grilla do cokołu

**UWAGA: Aby uniknąć ewentualnych obrażeń, do wykonania tej czynności wymagane są dwie osoby.**

- Z pomocą asystenta ostrożnie opuść głowicę grilla na podstawę.
- Podczas gdy pomocnik podtrzymuje głowicę grilla na cokole, od spodu głowicy grilla użyj **(4) śrub M6X13**, aby przymocować głowicę grilla do cokołu.



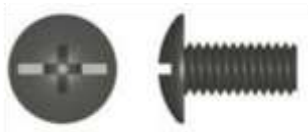
Śruba M6x13  
Ilość: 4 szt.



# 9

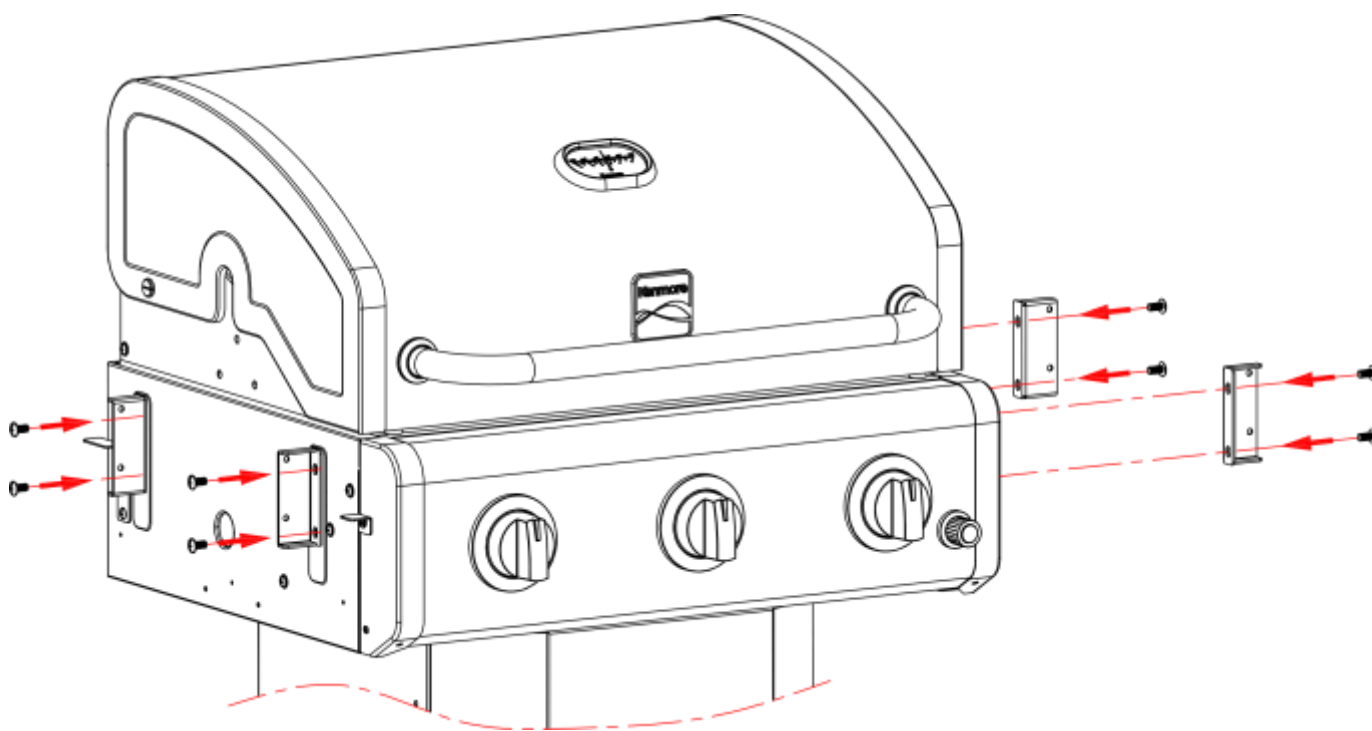
## Wsporniki składanych półek bocznych

- Przymocuj 4 boczne wsporniki półek do paleniska za pomocą (8) śrub M6x13, jak pokazano na rysunku. **Uwaga: Na każdym wsporniku znajduje się etykieta lokalizacji.**



Śruba M6x13

Ilość: 8 szt

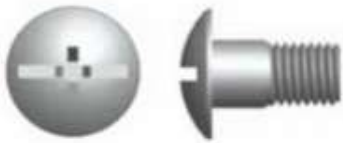


# 10

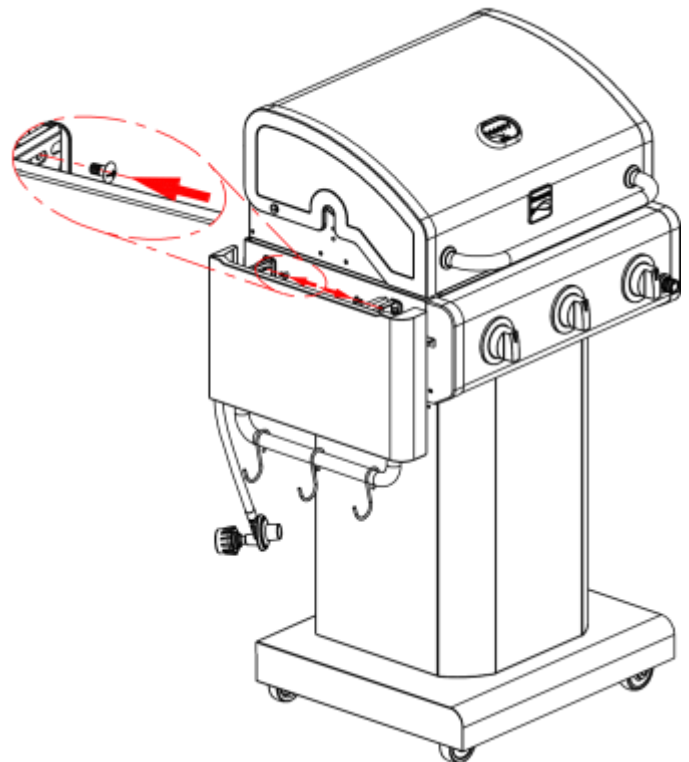
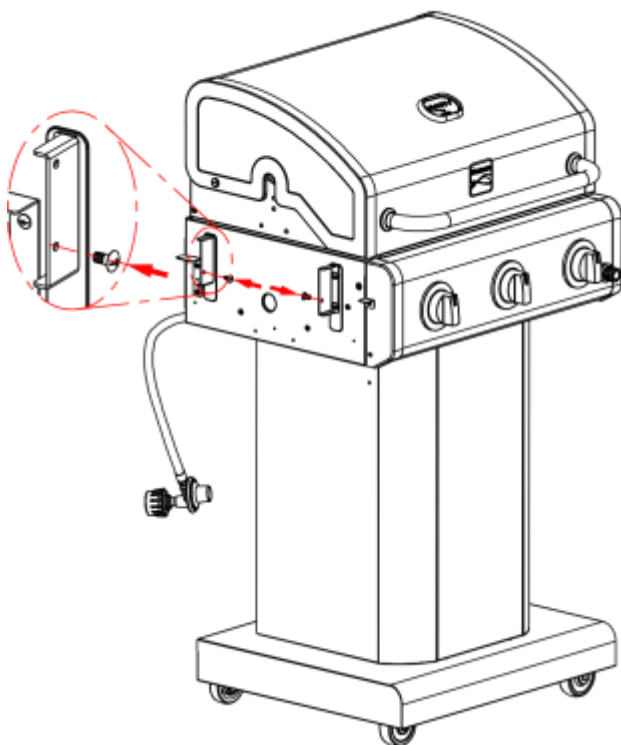
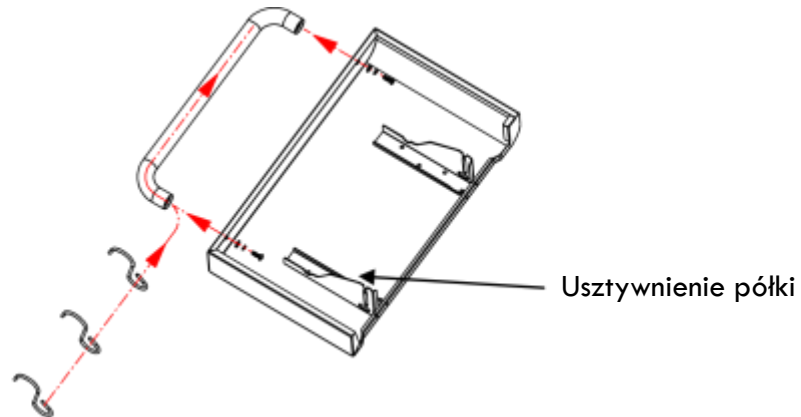
## Składane półki boczne

Wykonaj poniższą procedurę dla lewej i prawej półki. Poniżej przedstawiono lewą stronę.

- Wsuń 3 haczyki na akcesoria na uchwyt półki zgodnie z poniższym schematem. Końce haków muszą być skierowane w stronę korpusu grilla.
- Usuń śruby, podkładki zabezpieczające i płaskie podkładki przymocowane do końców uchwytu. Użyj ich do przymocowania uchwytu do półki.
- Wkręć (2) śruby z łbem walcowym M6x12 w dolne otwory każdego wspornika półki.
- Wkręć (2) śruby z łbem walcowym M6x12 przez górne szczeliny w każdym wsporniku półki do górnego otworu każdego wspornika półki.



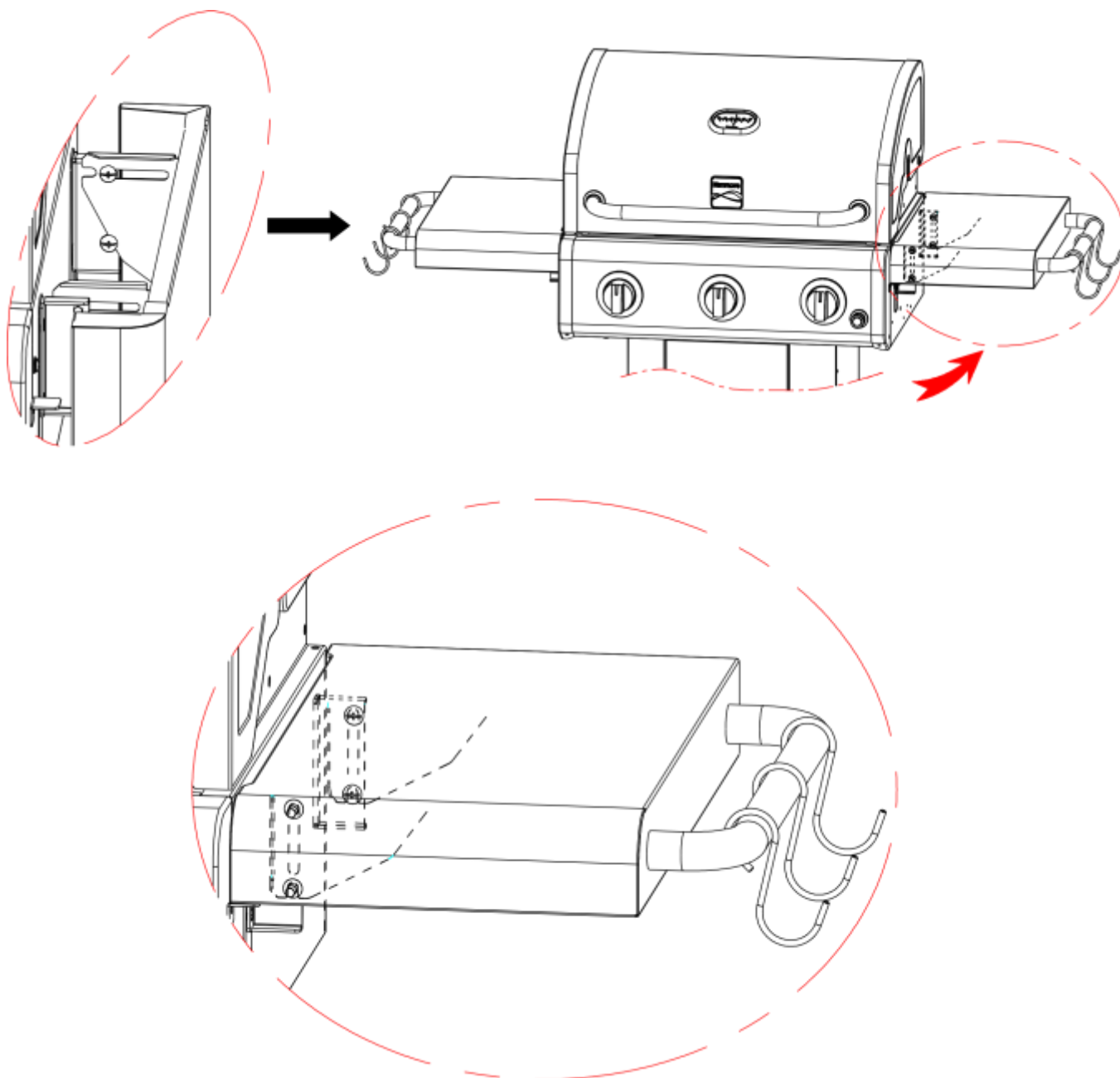
Śruba z łbem walcowym  
M6x12  
Ilość: 4 szt.



# 11

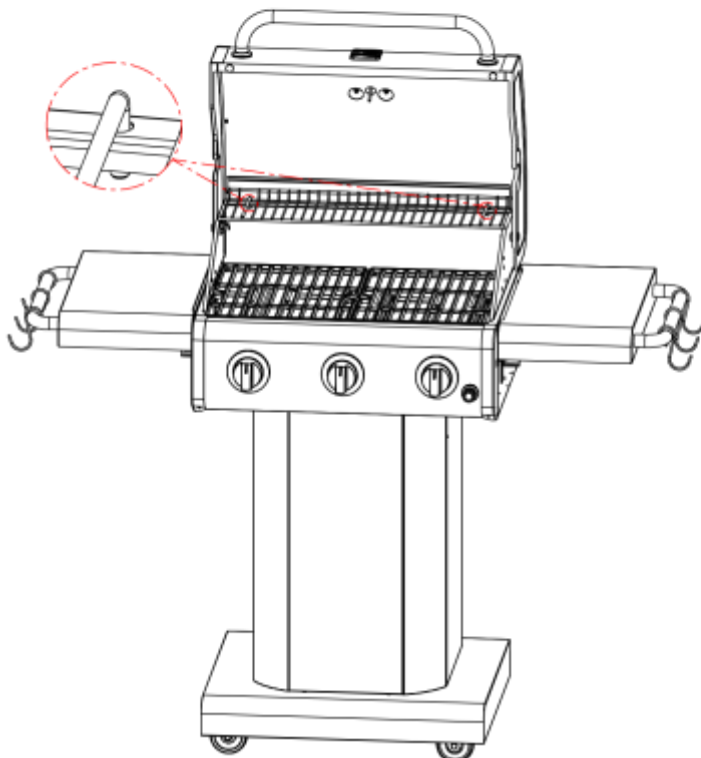
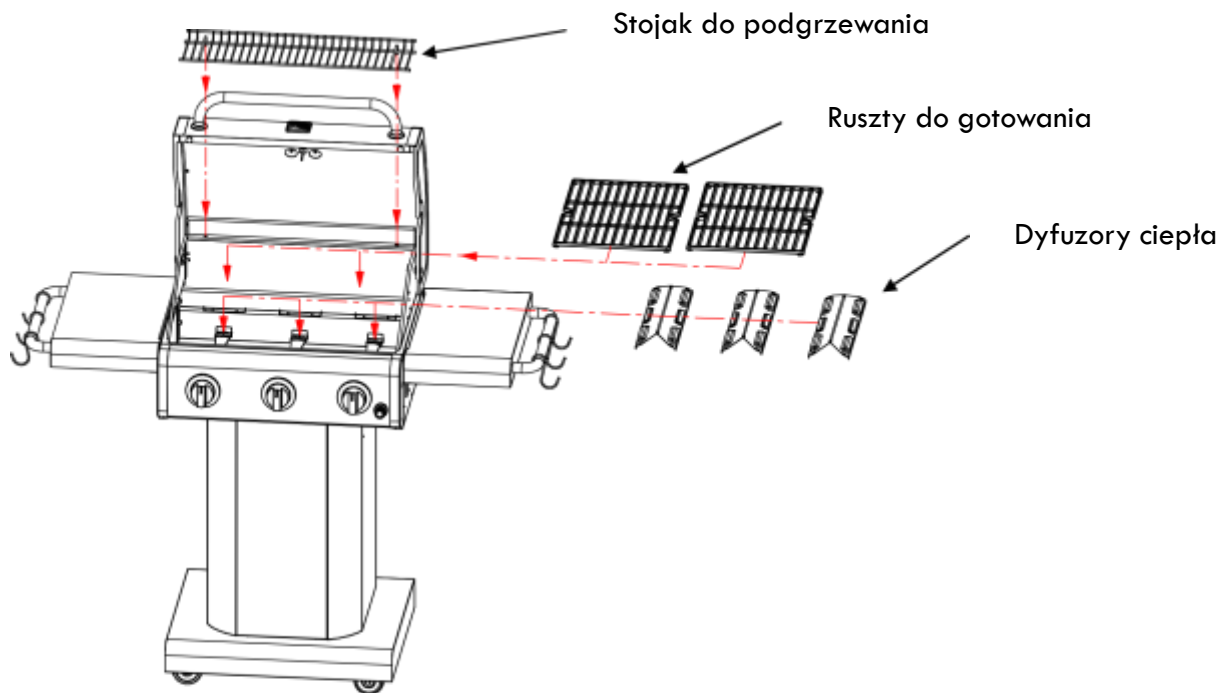
## Podnoszenie i opuszczanie półek

- Aby podnieść półki, chwycić półkę za boki i podnieść do góry, aż szczeliny w dolnej części usztywnień półki wejdą w dolne śruby ramion we wspornikach półki. Lekko opuść półkę, aby szczeliny zamocowały się na śrubach.
- Aby opuścić półki, chwycić półkę za dwa boki najbliższe głowicy grilla i podnieść ją, aby podnieść szczeliny usztywniające ze śrub na ramionach wspornika. Złóż półkę w dół do pozycji z boku podstawy, aż trafi na dwie śruby na dole wspornika.



## Dyfuzory ciepła, ruszty do gotowania i półka do podgrzewania

- Umieścić dyfuzory ciepła nad palnikami. Dyfuzory będą pasować do paleniska w obu kierunkach. Przełóż wypustki w przedniej części paleniska przez szczeliny w końcówkach dyfuzora. Umieść końcówki dyfuzora pomiędzy wypustkami w tylnej części paleniska.
- Umieścić ruszty do gotowania na podpórkach rusztu.
- Wsuń zaczepy z tyłu stojaka do podgrzewania w otwory w panelu tylnym.

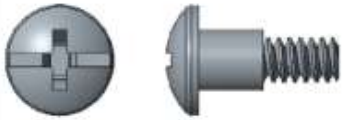




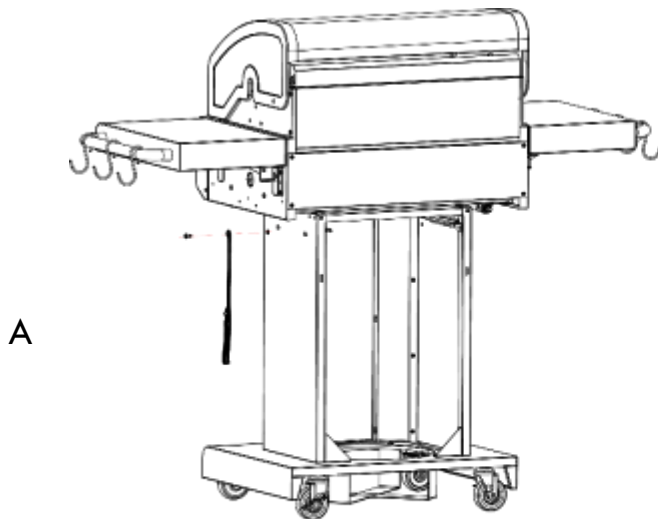
# B

## Kubek ociekowy

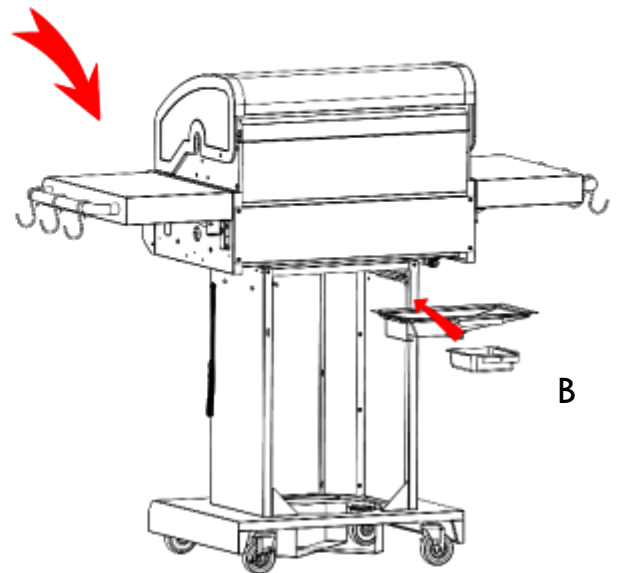
- Użyj (1) śruby M4x13, aby zamontować uchwyt na zapaliki na prawym panelu bocznym. (A)
- Zamontować pojemnik na skropliny w tacy na tłuszcz. Zamontuj tackę na tłuszcz w wózku od tyłu. (B)
- Odkręć pokrywę zapalnika od panelu sterowania. Włóż jedną baterię AA (w zestawie) do gniazda baterii z dodatnim końcem (+) skierowanym na zewnątrz. Przykręć pokrywę z powrotem do panelu.
- Przetoczyć grill do miejsca pracy. Po umieszczeniu grilla na miejscu należy nacisnąć dźwignie blokujące obu kółek skrętnych z hamulcem, aby zablokować kółka na miejscu, zapobiegając przemieszczaniu się grilla podczas pracy. (C)



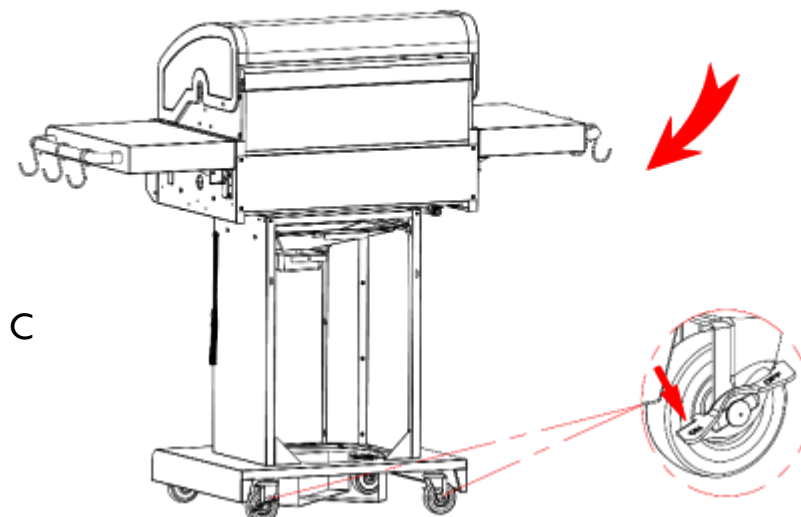
Śruba z łbem walcowym  
M4x13  
Ilość: 1 szt.



A



B

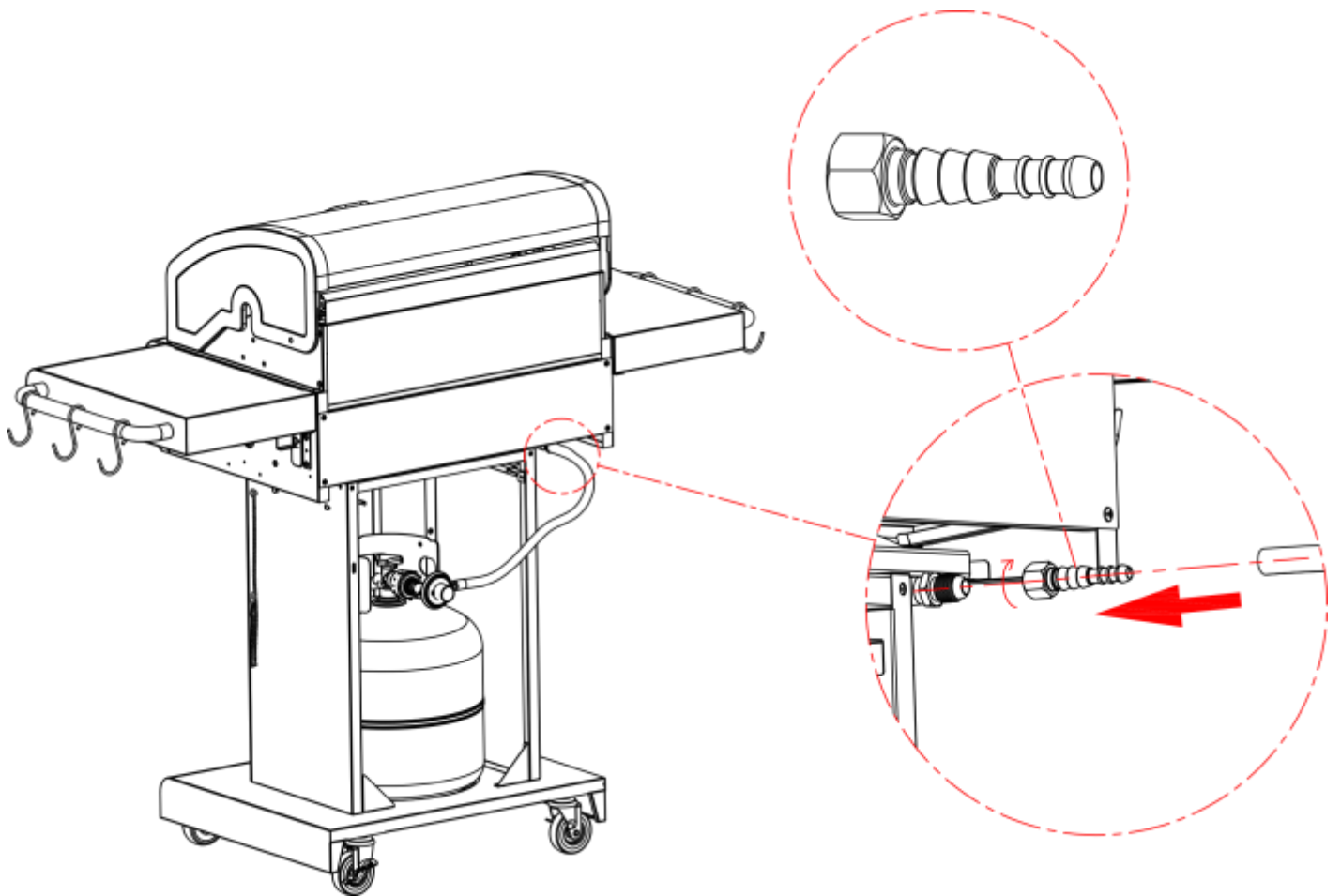


C

# 14

## Podłączanie butli z gazem

- **UWAGA: Ten krok dotyczy wyłącznie specyfikacji polskiej. W przypadku wszystkich innych specyfikacji dysza jest dostarczana fabrycznie zainstalowana.**
- Butla z gazem jest sprzedawana oddzielnie. Używać wyłącznie z butlą wyposażoną w zabezpieczenie przed przepełnieniem (OPD). Napełnij i sprawdź szczelność przed podłączeniem butli do grilla i regulatora (brak w zestawie). Umieść butlę w otworze w podstawie grilla, stawiając na wspornikach uchwytu butli, jak pokazano na rysunku.
- Zamocuj i dokręć adapter węża do kolektora grilla za pomocą klucza. Zastosuj odpowiedni nacisk, aby utworzyć bezpieczne i szczelne połączenie.
- Nasuń jeden koniec gumowego węża na dyszę z kolcami adaptera węża. Upewnij się, że połączenie jest dobrze dopasowane i zabezpiecz zaciskiem węża.



### UWAGA



Butle gazowe o maksymalnych wymiarach  $\varnothing 30 \times 59$  cm mogą być używane i umieszczane w wózku grilla. Większe butle można umieszczać wyłącznie obok grilla.

**SYTUACJE AWARYJNE:** Jeśli nie można zatrzymać wycieku gazu lub doszło do pożaru spowodowanego wyciekami gazu, należy wezwać straż pożarną.

Problem	Możliwa przyczyna	Zapobieganie/rozwiązanie
Wyciek gazu z pękniętego/przeciętego/przepalonego węża.  Wyciek gazu z butli.  Wyciek gazu z zaworu butli.  Wyciek gazu między butlą a przyłączem regulatora.  Ogień przechodzący przez panel sterowania.  Ogień kapiący lub ciągle nadmierne płomienie nad powierzchnią gotowania.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uszkodzony wąż.</li> <li>• Awaria mechaniczna spowodowana rdzewieniem lub niewłaściwą obsługą.</li> <li>• Awaria zaworu butli spowodowana niewłaściwą obsługą lub usterką mechaniczną.</li> <li>• Nieprawidłowa instalacja, nieszczelne połączenie lub uszkodzenie gumowej uszczelki.</li> <li>• Pożar w sekcji rury palnika spowodowany zablokowaniem.</li> <li>• Zbyt duża ilość kropli w palenisku lub tacce na tłuszcz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłącz gaz ze butli lub instalacji gazu ziemnego. Jeśli wąż jest pęknięty lub przecięty, ale nie spalony, wystarczy wymienić zawór / wąż / regulator. Jeśli wąż jest spalony, przyczyną może być coś innego niż wadliwy zawór / wąż / regulator. Nie używaj grilla, dopóki hydraulik lub technik gazowy nie zbada i nie usunie problemu.</li> <li>• Wymień butę..</li> <li>• Zakręć zawór butli. Zwróć butlę do dostawcy gazu.</li> <li>• Zakręć zawór butli. Odłącz regulator od butli sprawdź wzrokowo, czy gumowa uszczelka nie jest uszkodzona. Instrukcje dotyczące wykrywania nieszczelności regulatora znajdują się w części Test szczelności na stronie 41.</li> <li>• Wyłącz pokrętła sterowania i zawór butli. Pozostaw otwartą pokrywę, aby płomienie mogły zgasnąć. Po wygaśnięciu ognia i ostygnięciu grilla zdejmij palnik i sprawdź, czy nie ma na nim gniazd pajków lub rdzy. Patrz sekcje Alarm pająka i Czyszczenie zespołu palnika na stronie 44 niniejszej instrukcji użytkowania i konserwacji.</li> <li>• Wyłącz pokrętła sterowania i zawór butli. Pozostaw pokrywę otwartą, aby płomienie mogły wygasnąć. Po ostygnięciu grilla wyczyść wszelkie cząstki żywności i nadmiar kapiącego tłuszczu z obszaru paleniska, tacki na tłuszcz i wszelkich innych powierzchni, które mogą mieć kontakt z cząstkami żywności i nadmiarem kapiącego tłuszczu.</li> </ul>

#### Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Zapobieganie/rozwiązanie
Palniki nie zapalają się przy użyciu zapalnika. (Zobacz również Rozwiązywanie problemów z zapłonem elektronicznym)  Ciąg dalszy na następnej stronie.	<p><b>PROBLEMY Z GAZEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Próba zapalenia niewłaściwego palnika.</li> <li>• Palnik nie jest połączony z zaworem sterującym.</li> <li>• Przeszkoda w palniku.</li> <li>• Brak przepływu gazu.</li> <li>• Nakrętka łącząca i zawór butli nie są w pełni połączone.</li> <li>• Elektroda pęknięta lub złamana; iskry w miejscu pęknięcia.</li> <li>• Końcówka elektrody nie znajduje się we właściwej pozycji.</li> <li>• Przewód i/lub elektroda pokryte pozostałościami po gotowaniu.</li> <li>• Przewody są poluzowane lub odłączone.</li> <li>• Zwarcie przewodów (iskrzyenie) między zapalnikiem a elektrodą.</li> <li>• Rozładowana bateria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patrz instrukcje na panelu sterowania oraz w sekcji Użytkowanie i konserwacja.</li> <li>• Upewnij się, że zawory znajdują się wewnątrz rur palnika.</li> <li>• Upewnij się, że rurki palnika nie są zatkane pajęczynami lub inne substancje. Patrz sekcja dotycząca czyszczenia na stronie 44 instrukcji Użytkowanie i konserwacja.</li> <li>• Upewnij się, że butla nie jest pusta. Jeśli butla nie jest pusta, zapoznaj się z sekcją "Nagły spadek przepływu gazu na stronie 68".</li> <li>• Wyłącz pokrętła i odłącz nakrętkę łączącą od butli. Podłącz ponownie i spróbuj ponownie.</li> <li>• Obrócić nakrętkę łączącą o około pół do trzech czwartych dodatkowego obrotu do oporu. Dokręcać wyłącznie ręcznie - nie używać narzędzi.</li> <li>• Wymień elektrodę (elektrody).</li> </ul> <p>Główne palniki:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Końcówki elektrody powinny być skierowane w stronę otworu portu gazu na palniku. Odległość powinna wynosić od 1/8" do 1/4". W razie potrzeby wyregulować.</li> <li>• Wyczyść przewód i/lub elektrodę alkoholem za pomocą czystego wacika.</li> <li>• Ponownie podłącz przewody lub wymień zespół elektroda/przewód.</li> <li>• Wymień baterię na nową baterię alkaliczną AA.</li> </ul>

## Rozwiązywanie problemów (ciąg dalszy)

Problem	Możliwa przyczyna	Zapobieganie/rozwiązanie
Palniki nie zapalają się przy użyciu zapalnika. (Zobacz również Rozwiązywanie problemów z zapłonem elektronicznym).	ZAPŁON ELEKTRONICZNY: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brak iskry, brak hałasu zapłonu.</li> <li>• Brak iskry, trochę hałasu zapłonu.</li> <li>• Iskry, ale nie na elektrodzie lub z pełną mocą.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patrz sekcja I Elektroniczny układ zapłonowy.</li> <li>• Patrz sekcja II Elektroniczny układ zapłonowy.</li> <li>• Patrz sekcja III Elektroniczny układ zapłonowy.</li> </ul>
Palniki nie zapalają się od zapalki.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patrz <b>"ZAGADNIENIA ZWIĄZANE Z GAZEM:"</b> na poprzedniej stronie.</li> <li>• Mecz nie dojdzie do skutku.</li> <li>• Niewłaściwa metoda zapalania zapalek.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Użyj zapalki z długim trzonkiem (zapalki kominkowej).</li> <li>• Patrz sekcja "Zapalanie zapalek" na stronie 43 instrukcji użytkowania i konserwacji.</li> </ul>
Nagły spadek przepływu gazu lub niski płomień.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brak gazu.</li> <li>• Zadziałał zawór nadmiernego przepływu.</li> <li>• Blokada oparów na nakrętce złącza / połączeniu butli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź, czy w butli nie ma gazu.</li> <li>• Wyłącz pokrętła, odczekaj 30 sekund i rozpal grill. Jeśli płomień są nadal słabe, wyłącz pokrętła i zawór butli. Odłącz regulator. Ponownie podłącz regulator i przeprowadź test szczelności. Włącz zawór butli, odczekaj 30 sekund, a następnie rozpal grill.</li> <li>• Zakręć pokrętła i zawór butli. Odłącz nakrętkę łączącą od butli. Podłącz ponownie i spróbuj ponownie.</li> </ul>
Płomień wybuchają.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Silny lub porywisty wiatr.</li> <li>• Niski poziom gazu.</li> <li>• Zadziałał zawór nadmiernego przepływu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obróć grill tak, aby przód grilla był skierowany w stronę wiatru lub zwiększ wysokość płomienia.</li> <li>• Napełnić butlę.</li> <li>• Patrz sekcja "Nagły spadek przepływu gazu" powyżej.</li> </ul>
Rozbłysk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gromadzenie się skroplin.</li> <li>• Nadmiar tłuszczu w mięsie.</li> <li>• Zbyt wysoka temperatura gotowania.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyczyść palniki i wnętrze grilla/paleniska.</li> <li>• Przed grillowaniem usuń tłuszcz z mięsa.</li> <li>• Ustaw niższą temperaturę.</li> </ul>
Trwały ogień kropłowy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kropłówka uwięziona w wyniku nagromadzenia się żywności wokół systemu palnika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ustaw pokrętła w położeniu OFF. Wyłącz gaz w butli. Pozostaw pokrywę na miejscu i pozwól, aby ogień się wypalił. Po ostygnięciu grilla wyjmij i wyczyść wszystkie części.</li> </ul>
Flashback... (ogień w rurach palnika).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Palnik i/lub rury palnika są zablokowane.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ustaw pokrętła w położeniu OFF. Wyczyść palnik i/lub rury palnika. Patrz rozdział dotyczący czyszczenia palnika na stronie 44 instrukcji użytkowania i konserwacji.</li> </ul>
Nie można napełnić zbiornika LP.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Niektórzy dealerzy mają starsze dysze napełniające ze zużyтыми gwintami.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zużyte dysze nie mają wystarczającego "zgryzu", aby zatrzasnąć zawór. Spróbuj u drugiego sprzedawcy gazu.</li> </ul>
Jeden palnik nie zapala się od innych palników.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gromadzenie się skroplin lub cząstek jedzenia na końcach rurek odprowadzających.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyczyść rurkę(i) odprowadzającą(e) za pomocą szczotki drucianej.</li> </ul>



Problem	Możliwa przyczyna	Sprawdź pozycję	Zapobieganie/rozwiązanie
<p><b>SEKCJA I</b> Po ustawieniu pokrętła sterowania w położeniu HI na żadnej elektrodzie nie pojawiają się iskry; z modułu iskrownika nie słychać żadnych dźwięków.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bateria nie jest prawidłowo zainstalowana.</li> <li>Rozładowana bateria.</li> <li>Zespół przewodu nie jest prawidłowo zainstalowany.</li> <li>Uszkodzony moduł zapłonowy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdź, czy bateria jest skierowana stroną dodatnią na zewnątrz.</li> <li>Czy bateria była wcześniej używana?</li> <li>Sprawdź, czy gwinty są prawidłowo dokręcone.</li> <li>Jeśli nowa bateria nie generuje iskier, a przewody są prawidłowo podłączone, oznacza to, że moduł jest uszkodzony.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zainstaluj baterię, upewniając się, że jej dodatni koniec jest skierowany na zewnątrz, a ujemny do wewnątrz.</li> <li>Wymień baterię na nową baterię alkaliczną AA.</li> <li>Odkręć zespół modułu zapłonowego i upewnij się, że wszystkie przewody są prawidłowo zamontowane przed ponownym zamontowaniem zespołu modułu zapłonowego.</li> <li>Wymień zespół modułu zapłonu, kontaktując się z naszym działem obsługi klienta. Aby się z nami skontaktować, przejdź do strony „Kontakt”.</li> </ul>
<p><b>SEKCJA II</b> Po obróceniu pokrętła sterującego do pozycji HI na żadnej elektrodzie nie pojawiają się iskry; z modułu iskrownika słychać szum.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elektrody nie są prawidłowo podłączone.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Czy elektrody są ściśle połączone?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymij i ponownie podłącz wszystkie przewody elektrod z gniazd modułów.</li> </ul>
<p><b>SEKCJA III</b> Iskry są obecne, ale nie na wszystkich elektrodach i/lub nie z pełną mocą.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elektrody nie są prawidłowo podłączone.</li> <li>Łuk elektryczny między przewodami wyjściowymi a rurą palnika.</li> <li>Słaba bateria.</li> <li>Elektrody są mokre.</li> <li>Elektrody są pęknięte lub złamane; w miejscach pęknięć pojawiają się iskry.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Czy elektrody są ściśle połączone?</li> <li>Jeśli to możliwe, obserwuj grill w ciemnym miejscu. Uruchom układ zapłonowy i sprawdź, czy nie występuje łuk elektryczny między przewodami wyjściowymi a rurą palnika.</li> <li>Wszystkie iskry są obecne, ale mają słabą lub wolną częstotliwość.</li> <li>Czy na elektrodzie i/lub w otworach palnika nagromadziła się wilgoć?</li> <li>Sprawdź elektrody pod kątem pęknięć.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymij i ponownie podłącz wszystkie przewody elektrod z gniazd modułów.</li> <li>Jeśli iskry są widoczne w miejscach innych niż obszar rury palnika, izolacja przewodu może być uszkodzona. Wymień przewody.</li> <li>Wymień baterię na nową baterię alkaliczną AA.</li> <li>Użyj ręcznika papierowego, aby usunąć wilgoć.</li> <li>Wymień popękane lub uszkodzone elektrody, kontaktując się z naszym działem obsługi klienta. Aby się z nami skontaktować, przejdź do strony „Kontakt”.</li> </ul>
<p><b>SEKCJA IV</b> Grill nie nagrzewa się i osiąga tylko 250-300 stopni F.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zwykle dzieje się tak, gdy włączasz pokrętła sterowania przed włączeniem zaworu butli. W takim przypadku aktywuje się zabezpieczenie regulatora gazu, a grill osiągnie temperaturę między 250 a 300F, nawet jeśli wszystkie palniki są ustawione na wysokie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Czy regulator jest założony i szczelny?</li> <li>Upewnij się, że regulator jest prawidłowo podłączony do zbiornika, a wszystkie pokrętła sterowania są wyłączone.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otwórz pokrywę grilla.</li> <li>Wyłącz wszystkie pokrętła na panelu sterowania.</li> <li>Wyłącz pokrętło gazu.</li> <li>Odczep regulator od butli. Odczekać 30 sekund.</li> <li>Ponownie podłącz regulator do butli.</li> <li>Powoli otwórz do końca pokrętło butli. Nie wywieraj nadmiernej siły na zawór w pozycji pełnego otwarcia, aby uniknąć jego uszkodzenia.</li> <li>Włącz odpowiednie pokrętło sterowania i rozpal grill zgodnie z instrukcjami oświetlenia na stronie 43.</li> </ul>


# TABLE DES MATIÈRES

Pour votre sécurité .....	71
.....	71
Centre de service de grillades .....	71
.....	71
Informations sur les enregistrements de produits .....	71
.....	72
Précautions de sécurité lors de l'installation .....	73
.....	74-80
Symboles de sécurité .....	81-82
.....	83
Information produit .....	84-86
.....	87-
Garantie du gril Kenmore .....	101
.....	102-
Utilisation et entretien .....	104
.....	<b>139</b>
Liste des pièces .....	.....
.....	.....
Schéma des pièces .....	.....
.....	.....

Scannez le code QR pour  
les instructions de  
montage vidéo



	<b>DANGER</b>	
<p>Si vous sentez du gaz :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coupez le gaz de l'appareil.</li> <li>2. Éteignez toute flamme nue.</li> <li>3. Ouvrez le couvercle.</li> <li>4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie</li> </ol>		

	<b>AVERTISSEMENT</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.</li> <li>2. Un réservoir de propane liquide non connecté pour utilisation ne doit pas être stocké à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.</li> </ol>		

### Veillez contacter le service client de Permasteel Pour l'aide et les pièces

Si vous avez des questions ou avez besoin d'aide lors de l'assemblage, veuillez vous référer à la page « Contactez-nous » pour nous contacter. Vous contacterez un représentant du fabricant du grill.

### Dossier de produit

**IMPORTANT :** Remplissez les informations relatives à l'enregistrement du produit ci-dessous.

<b>Numéro de modèle</b>	_____
<b>Numéro de série</b>	_____
	Voir l'étiquette signalétique sur le grill _____
	pour le numéro de série.

**Date d'achat** \_\_\_\_\_

	<b>PRUDENCE</b>	
<p>Pour usage résidentiel uniquement. Ne pas utiliser pour la cuisine commerciale.</p>		



### Précautions de sécurité lors de l'installation



- Veuillez lire ce manuel d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser le grill.
  - Le non-respect des instructions fournies peut entraîner des blessures corporelles graves et/ou des dommages matériels.
  - Certaines parties de ce grill peuvent avoir des bords tranchants. Veuillez porter des gants de protection appropriés.
  - Utilisez le grill, tel qu'acheté, avec la bouteille de gaz répertoriée dans les pages suivantes.
  - Ne pas modifier pour une utilisation dans un autre endroit. Toute modification peut entraîner un risque pour la sécurité et annulera la garantie de ce grill.
- IMPORTANT:** This grill is intended for outdoor use only and is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.
- NOTE TO INSTALLER:** Leave this User's Manual with the customer after delivery and / or installation.



**NOTE TO CONSUMER:** Leave this User's Manual in a convenient place for future reference.

### Symboles de sécurité

Les symboles et les encadrés ci-dessous expliquent la signification de chaque titre. Lisez et suivez tous les messages trouvés dans le manuel.

	<b>DANGER</b>	
<p><b>DANGER :</b> Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.</p>		

	<b>AVERTISSEMENT</b>	
<p><b>AVERTISSEMENT :</b> Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.</p>		

	<b>PRUDENCE</b>	
<p><b>ATTENTION :</b> Indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.</p>		

# INFORMATION PRODUIT

Fournis par	Permasteel, Inc.			
Adresse	100 Exchange Place, Pomona, CA 91768			
Modèle	PG-4030400LN, PG-4030400LN-RD, PG-4030400LN-PE PG4030400LN-TL, PG-4030400LN-MO, PG-4030400LN-BC, PG-4030400LN-AZ	Code PIN : 1336DP008		
Catégorie	I3+(28-30/37) ✓	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Référence du gaz	Butane à 28-30 mbar et Propane à 37 mbar	Butane, Propane et leurs mélanges à 28-30 mbar	Butane, Propane et leurs mélanges à 37 mbar	Butane, Propane et leurs mélanges à 50 mbar
Apport de chaleur total (Butane/Propane)	8.79kW (Butane: 639g/h; Propane: 628g/h)	8.79kW (Butane: 639g/h)		
Taille de l'injecteur principal	0.86 mm (marqué 0.86)	0.86 mm (marqué 0.86)	0.80 mm (marqué 0.80)	0.75 mm (marqué 0.75)
Catégories d'appareils	Pays de destination			
I3+(28-30/37)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE ✓ , IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR			
I3B/P(30)	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR			
I3B/P(37)	PL			
I3B/P(50)	AT, CH, DE, SK			
Numéro de série date code	Pour usage extérieur uniquement. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. ATTENTION : Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.		 0063-2024	



**GARANTIE LIMITÉE KENMORE**

**AVEC PREUVE DE VENTE :** la couverture de garantie suivante s'applique lorsque cet appareil est correctement installé, utilisé et entretenu conformément à toutes les instructions fournies. Remarque : Le consommateur est responsable de l'expédition et de la manutention de toutes les pièces de rechange sous garantie.

**POUR UN AN :** à compter de la date de vente, ce gril est garanti contre les défauts de matériaux ou de fabrication, le consommateur recevra des pièces de rechange gratuites avec une preuve d'achat, le consommateur est responsable des frais d'expédition et de manutention.

**POUR CINQ ANS :** à compter de la date de vente, tout brûleur en acier inoxydable qui rouille ou brûle sera remplacé, une preuve d'achat doit être fournie, le consommateur est responsable des frais d'expédition et de manutention. Toute couverture de garantie exclut les piles d'allumage et la perte de peinture, la décoloration ou la rouille de la surface des pièces du gril, qui sont soit des pièces consommables qui peuvent s'user suite à une utilisation normale pendant la période de garantie, soit des conditions qui peuvent être le résultat d'une utilisation normale, d'un accident ou d'un entretien inapproprié. . Toute couverture de garantie est nulle si cet appareil est utilisé à des fins autres que domestiques.

Cette garantie couvre **UNIQUEMENT** les défauts de matériaux et de fabrication et ne paiera **PAS** :

1. Appels de service pour corriger l'installation de l'appareil ou pour réparer des problèmes avec les fusibles de la maison, les disjoncteurs, le câblage de la maison et les systèmes de plomberie ou d'alimentation en gaz résultant d'une telle installation.
2. Réparation d'un appareil si le modèle et la plaque de série sont manquants, modifiés ou s'il est difficile de déterminer qu'ils portent le logo de certification approprié.
3. Articles consommables qui peuvent s'user suite à une utilisation normale pendant la période de garantie, y compris, mais sans s'y limiter, les piles, les ampoules à culot à visser et les revêtements ou finitions de surface.
4. Un technicien de service pour nettoyer ou entretenir cet appareil, ou pour instruire l'utilisateur sur l'installation, le fonctionnement et l'entretien corrects de l'appareil.
5. Dommages ou pannes de cet appareil résultant d'une installation, y compris une installation non conforme aux codes de l'électricité, du gaz ou de la plomberie.
6. Dommages ou pannes de cet appareil, y compris la décoloration ou la rouille de surface, s'il n'est pas correctement utilisé et entretenu conformément à toutes les instructions fournies.
7. Dommages ou défaillances de cet appareil, y compris la décoloration ou la rouille de surface, résultant d'un accident, d'une altération, d'un abus, d'une mauvaise utilisation ou d'une utilisation autre que celle prévue.
8. Dommages ou défaillances de cet appareil, y compris la décoloration ou la rouille de surface, causés par l'utilisation de détergents, de nettoyants, de produits chimiques ou d'ustensiles autres que ceux recommandés dans toutes les instructions fournies avec le produit.
9. Dommages ou pannes de cet appareil résultant d'une catastrophe naturelle ou autre, telle qu'une inondation, un incendie ou une tempête.

**Exonération de garanties implicites; limitation des recours**

10. Dommages ou pannes de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées à cet appareil. Le seul recours du client dans le cadre de cette garantie limitée sera la réparation ou le remplacement du produit comme prévu dans les présentes. Les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, sont limitées à un an sur l'appareil et à cinq ans sur les brûleurs, ou à la période la plus courte autorisée par la loi. Le vendeur ne sera pas responsable des dommages accessoires ou consécutifs. Certains états et provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, ni la limitation de la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'adéquation, ces exclusions ou limitations peuvent donc ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

Produit distribué par Permasteel, 100 Exchange Place, Pomona, CA 91768. Fabriqué en Chine.



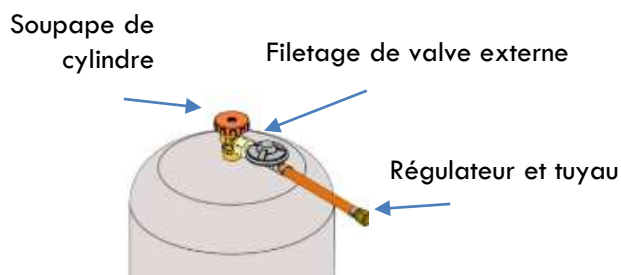
# DANGER



- NE JAMAIS ranger une bouteille de gaz de rechange sous ou à proximité de l'appareil ou dans un endroit clos.
- Ne remplissez jamais un réservoir à plus de 80 %.
- Si les informations des deux points ci-dessus ne sont pas respectées à la lettre, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves peut survenir.
- Ne placez pas la bouteille de gaz de rechange à l'intérieur du chariot du grill. Il est uniquement autorisé de la placer à l'extérieur du chariot à grillades.
- Un réservoir trop rempli ou mal stocké constitue un danger en raison d'un éventuel dégagement de gaz provenant de la soupape de sécurité. Cela pourrait provoquer un incendie intense avec un risque de dommages matériels, de blessures graves, voire de mort.
- Si vous voyez, sentez ou entendez du gaz s'échapper, éloignez-vous immédiatement du réservoir de bouteille de gaz et de l'appareil et appelez vos pompiers.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence, ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à moins de 25 pieds (7,6 m) du grill.
- Ne déplacez pas le grill pendant son utilisation.
- Coupez toujours l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz après utilisation.
- N'obstruez jamais les ouvertures d'aération du compartiment conteneur.

### Demontaż, transport i przechowywanie butli z gazem

- Éteignez tous les boutons de commande et la vanne du réservoir de propane liquide. Tournez l'écrou d'accouplement à la main uniquement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre - n'utilisez pas d'outils pour le déconnecter. Soulevez la sangle de retenue du réservoir de propane liquide vers le haut du collier du réservoir de propane liquide, puis soulevez le réservoir de propane liquide vers le haut et hors du support. Installez le capuchon de sécurité sur la valve du réservoir de propane liquide. Utilisez toujours le capuchon et la sangle fournis avec la valve. Le fait de ne pas utiliser le capuchon de sécurité comme indiqué peut entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.



- Une bouteille de gaz déconnectée en stockage ou en cours de transport doit avoir un bouchon de sécurité installé (comme illustré). Ne stockez pas une bouteille de gaz dans des espaces clos tels qu'un abri d'auto, un garage, un porche, une terrasse couverte ou tout autre bâtiment. Ne laissez jamais une bouteille de gaz à l'intérieur d'un véhicule qui pourrait surchauffer à cause du soleil.
- Ne rangez pas une bouteille de gaz dans un endroit où des enfants jouent.

### Bouteille de gaz

- Ce produit n'inclut pas le régulateur et le tuyau.
- Le régulateur doit être conforme à la norme EN 16129 et la longueur du tuyau reliant l'appareil au réservoir de bouteille de gaz ne doit pas dépasser 1,5 m (la distance minimale est de 0,5 m).
- Vous aurez besoin d'un réservoir de bouteille de gaz standard G30/G31 rempli avec précision avec un filetage de valve externe pour fonctionner.
- Vous devez disposer du régulateur et du réservoir de bouteille de gaz appropriés pour que le grill fonctionne de manière sûre et efficace. L'utilisation d'un régulateur incorrect ou défectueux est dangereuse et annulera toute garantie.

### Connexion du bouteille de gaz

- Avant de connecter le réservoir de bouteille de gaz, assurez-vous qu'il n'y a pas de débris coincés dans la tête du réservoir de bouteille de gaz, dans la vanne de régulation ou dans le brûleur et les pièces du brûleur.
- Connectez la conduite de gaz au réservoir en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête, en vous assurant que le tube n'est pas soumis à une torsion.
- **Le réservoir de bouteille de gaz utilisé avec votre grill doit répondre aux exigences suivantes :**
  - **Bouteille de gaz de 5 kg**  
Hauteur : env. 47,0 cm  
Diamètre : env. 23,5 cm  
(non inclus dans la livraison)
  - **Bouteille de gaz de 8 kg**  
Hauteur : env. 46,0 cm  
Diamètre : env. 30,0 cm  
(non inclus dans la livraison)
  - **Bouteille de gaz de 11 kg**  
Hauteur : env. 59,0 cm  
Diamètre : env. 30,0 cm  
(non inclus dans la livraison)



## ATTENTION



Des bouteilles de gaz d'une dimension maximale de Ø 30 x 59 cm peuvent être utilisées et placées dans le chariot du grill. Les cylindres plus grands ne peuvent être placés qu'à côté du grill.

### Bouteille de gaz (Gaz de Pétrole Liquéfié)

- Le gaz bouteille de gaz est non toxique, inodore et incolore une fois produit. Pour votre sécurité, le gaz bouteille de gaz a reçu une odeur (semblable à celle du chou pourri) afin qu'il puisse être senti.
- Le gaz bouteille de gaz est hautement inflammable et peut s'enflammer de manière inattendue lorsqu'il est mélangé à l'air.

## Remplissage du réservoir de bouteille de gaz



- Utilisez uniquement des revendeurs agréés et expérimentés.
- Le concessionnaire bouteille de gaz **doit purger le nouveau réservoir** avant de le remplir.
- Le revendeur ne doit **JAMAIS** remplir le réservoir de bouteille de gaz à plus de 80 % du volume du réservoir de bouteille de gaz. Le volume de propane dans le réservoir varie en fonction de la température.
- Un régulateur gelé indique un remplissage excessif de gaz. Fermez immédiatement le robinet du réservoir de bouteille de gaz et appelez votre revendeur de gaz local pour obtenir de l'aide.
- Ne rejetez pas de gaz propane liquide (bouteille de gaz) dans l'atmosphère. Il s'agit d'une pratique dangereuse.
- Pour retirer le gaz du réservoir de bouteille de gaz, contactez un revendeur de bouteille de gaz ou appelez un service d'incendie local pour obtenir de l'aide. Consultez l'annuaire téléphonique sous « Compagnies de gaz » pour connaître les revendeurs LP certifiés les plus proches.

## Échange de réservoir de bouteille de gaz



- De nombreux détaillants de propane offrent la possibilité de remplacer votre réservoir de bouteille de gaz vide grâce à un service d'échange. Utilisez uniquement des sociétés d'échange réputées qui inspectent, remplissent avec précision, testent et certifient leurs réservoirs. **Échangez votre réservoir uniquement contre un réservoir équipé d'un dispositif de sécurité OPD, comme décrit dans la section « bouteille de gaz » de ce manuel.**
- Gardez toujours vos réservoirs de bouteille de gaz neufs et échangés en position verticale pendant l'utilisation, le transport ou le stockage.
- **Testez les fuites des réservoirs de bouteille de gaz neufs et échangés AVANT de les connecter au gril.**

## Test de fuite du réservoir de bouteille de gaz Pour votre sécurité:

- Le test d'étanchéité doit être répété chaque fois qu'un réservoir de bouteille de gaz est remplacé ou rempli.
- Ne fumez pas pendant un test d'étanchéité.
- N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- Le gril doit être testé contre les fuites à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, loin des sources d'inflammation telles que le gaz ou les appareils électriques. Pendant le test d'étanchéité, gardez le gril à l'écart des flammes nues ou des étincelles.
- Utilisez un pinceau propre et une solution d'eau et de savon doux 50/50. Appliquez la solution savonneuse sur les zones indiquées par les flèches dans la figure ci-dessous. Les fuites sont indiquées par des bulles

	<b>AVERTISSEMENT</b>	
<p>Si des bulles « grandissantes » apparaissent, n'utilisez pas et ne déplacez pas le réservoir de bouteille de gaz. Contactez un fournisseur de gaz bouteille de gaz ou votre service d'incendie !</p>		

- ▲ N'utilisez pas de produits de nettoyage ménagers. L'utilisation de produits de nettoyage peut endommager les composants de la rampe de gaz (vanne / tuyau / régulateur).

	<b>DANGER</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• N'insérez aucun outil ou objet étranger dans la sortie de la vanne ou la soupape de sécurité. Vous pourriez endommager la valve et provoquer une fuite. Une fuite de propane peut entraîner une explosion, un incendie, des blessures graves, voire la mort.</li></ul>		

	<b>AVERTISSEMENT</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• L'appareil à gaz extérieur n'est pas destiné à être installé dans ou sur un bateau.</li><li>• L'appareil à gaz extérieur n'est pas destiné à être installé dans ou sur un camping-car.</li><li>• N'essayez jamais de fixer ce gril à un système de gaz propane autonome d'une caravane ou d'un camping-car.</li><li>• Fermez le réservoir de bouteille de gaz lorsque vous sentez une odeur de gaz.</li><li>• N'utilisez pas le gril tant qu'un test d'étanchéité n'a pas été effectué.</li><li>• Si une fuite est détectée à tout moment, <b>ARRÊTEZ</b> et appelez les pompiers.</li><li>• Si vous ne parvenez pas à arrêter une fuite de gaz, fermez immédiatement le robinet du réservoir de bouteille de gaz et appelez un fournisseur de gaz bouteille de gaz ou votre service d'incendie !</li></ul>		

- ▲ Faites attention lorsque vous placez le réservoir de bouteille de gaz à l'extérieur du gril, en vous assurant que le tuyau connecté au réservoir de bouteille de gaz ne touche pas la surface chaude. Gardez le réservoir de bouteille de gaz en place pendant le fonctionnement. Ne placez jamais une bouteille de recharge dans le même boîtier de bouteille. Ne bloquez jamais la manière de fermer le robinet de la bouteille.

## Débrancher le réservoir de bouteille de gaz

1. Avant de débrancher, assurez-vous que la vanne du réservoir de gaz bouteille de gaz est en position « FERMÉE ».
2. Débranchez la conduite de gaz du réservoir de gaz PL en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit desserrée.
3. Après le raccordement au réservoir d'essence, un test d'étanchéité est nécessaire.



**DANGER**



- Lors du changement du réservoir d'essence, veillez à le tenir éloigné de toute source d'ignition.

Vannes, tuyaux et régulateurs de test de fuite

1. **Tournez tous les boutons de commande du grill sur OFF.**
2. Assurez-vous que le régulateur est bien connecté au réservoir de bouteille de gaz.
3. Ouvrez complètement la vanne du réservoir de bouteille de gaz en tournant le volant OPD (dispositif anti-débordement) dans le sens antihoraire. Si vous entendez un bruit précipité, coupez immédiatement le gaz. Il y a une fuite importante au niveau de la connexion. **Corrigez avant de continuer.** Pour les pièces de rechange, veuillez vous référer à la page « Contactez-nous » pour nous contacter.
4. Appliquez une solution savonneuse sur les zones où se trouvent des bulles.

▲ Ne retirez jamais l'orifice fileté à l'extrémité de la vanne



5. Si des bulles « grandissantes » apparaissent, il y a une fuite. Fermez immédiatement le robinet du réservoir de bouteille de gaz et resserrez les raccords. Si les fuites ne peuvent pas être arrêtées, n'essayez pas de les réparer. Pour les pièces de rechange, veuillez vous référer à la page « Contactez-nous » pour nous contacter.
6. Fermez toujours le robinet du réservoir de bouteille de gaz après avoir effectué le test de fuite en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre.



**AVERTISSEMENT**



Pour une utilisation sûre de votre grill et pour éviter des blessures graves :

- Ne laissez pas les enfants utiliser ou jouer près du grill.
- Le diamètre maximum de la poêle qui peut être utilisée uniquement sur le brûleur latéral est de 180 mm - 220 mm.
- Gardez la zone du grill dégagée et exempte de matériaux brûlants.
- Ne bloquez pas les trous à l'intérieur et à l'arrière du grill.
- Utilisez le grill uniquement dans un espace bien ventilé. N'utilisez JAMAIS le grill dans un espace clos tel qu'un abri d'auto, un garage, un porche, une terrasse couverte ou sous une structure aérienne de quelque nature que ce soit.
- N'utilisez pas de charbon de bois ou de briquettes de céramique dans un grill à gaz.
- **Utilisez le grill à au moins 3 pieds de tout mur ou surface.** Maintenez un dégagement de 10 pieds par rapport aux objets susceptibles de prendre feu ou aux sources d'inflammation, etc.



- **Habitants des appartements :**  
Renseignez-vous auprès de la direction pour connaître les exigences et les codes de prévention des incendies relatifs à l'utilisation d'un grill à gaz LP dans votre complexe d'appartements. Si autorisé, utilisez-le à l'extérieur au rez-de-chaussée avec un dégagement de trois (3) pieds des murs ou des rails. Ne pas utiliser sur ou sous les balcons.
- **N'essayez JAMAIS d'allumer le brûleur avec le couvercle fermé. Une accumulation de gaz non enflammé à l'intérieur d'un grill fermé est dangereuse.**
- **N'utilisez jamais le grill avec un réservoir de bouteille de gaz hors de la position spécifiée dans les instructions de montage.**
- **Fermez toujours la vanne du réservoir de bouteille de gaz et retirez l'écrou de couplage avant de déplacer le réservoir de bouteille de gaz de la position de fonctionnement spécifiée.**

## Conseils de sécurité



- ▲ Avant d'ouvrir la vanne du réservoir de bouteille de gaz, vérifiez le serrage de l'écrou de couplage.
- ▲ Lorsque le gril n'est pas utilisé, fermez tous les boutons de commande et la valve du réservoir de bouteille de gaz.
- ▲ Ne déplacez jamais le gril lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- ▲ Utilisez des ustensiles de barbecue à long manche et des gants de cuisine pour éviter les brûlures et les éclaboussures.
- ▲ La charge maximale pour le brûleur latéral et la tablette latérale est de 4.55 kg.
- ▲ Le bac collecteur doit être inséré dans le gril et vidé après chaque utilisation. Ne retirez pas le bac d'égouttage tant que le gril n'a pas complètement refroidi.
- ▲ Nettoyez le gril **SOUVENT**, de préférence après chaque cuisson. Si une brosse à poils est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant de griller. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson lorsque le gril est chaud.
- ▲ Si vous remarquez de la graisse ou tout autre matériau s'écoulant du gril ; déterminez la cause, corrigez-la, puis nettoyez et inspectez la vanne.
- ▲ Gardez les ouvertures de ventilation et l'enceinte du réservoir (chariot de gril) libres et exemptes de débris.
- ▲ Ne stockez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur de l'enceinte du chariot de gril qui pourraient bloquer le flux d'air de combustion vers le dessous du panneau de commande ou de la cuvette du foyer.
- ▲ Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement pendant le fonctionnement. Cela n'affectera pas la sécurité ou l'utilisation du gril.
- ▲ Si vous rencontrez un problème de gril, consultez la « Section Dépannage ».
- ▲ Si le régulateur gèle, fermez immédiatement le gril et le robinet du réservoir de bouteille de gaz. Cela indique un problème avec le réservoir et il ne doit être utilisé sur aucun produit. Retour au fournisseur !



## Instructions d'allumage électronique

- ▲ Ne vous penchez pas sur le gril pendant l'allumage.
- 1. Ouvrez le couvercle pendant l'éclairage.
- 2. Allumez le robinet de gaz sur le réservoir.
- 3. Poussez, tournez et maintenez n'importe quel bouton de commande du brûleur principal sur HI lorsque vous essayez d'allumer les brûleurs. Vous entendrez un clic provenant des électrodes de tous les brûleurs.
- 4. Si l'allumage ne se produit PAS dans les 5 secondes, éteignez les commandes du brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
- 5. Pour allumer un autre brûleur, répétez l'étape 3.
- 6. Une fois les brûleurs allumés, réglez les boutons sur le réglage de flamme souhaité. Pour éteindre un brûleur individuel, tournez son bouton sur OFF.

Si l'allumeur ne fonctionne pas, suivez les instructions d'allumage ci-dessous.

	<b>AVERTISSEMENT</b>	
Éteignez vos commandes, votre source de gaz ou votre réservoir lorsque vous ne les utilisez pas.		

	<b>PRUDENCE</b>	
Si l'allumage ne se produit PAS dans les 5 secondes, éteignez les commandes du brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas avec la vanne ouverte, le gaz continuera à s'écouler du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement avec un risque de blessure.		

	<b>PRUDENCE</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Il n'est pas possible d'éteindre les feux goutte à goutte en fermant le couvercle. Les grilles sont bien ventilées pour des raisons de sécurité.</li><li>• N'utilisez pas d'eau sur un feu goutte à goutte. Des blessures pourraient en résulter. Si un feu goutte à goutte se développe, fermez les boutons et le réservoir de bouteille de gaz.</li><li>• Ne laissez pas le gril sans surveillance pendant le préchauffage ou la combustion des résidus alimentaires à HI. Si le gril n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de goutte à goutte peut se produire et endommager le produit.</li></ul>		

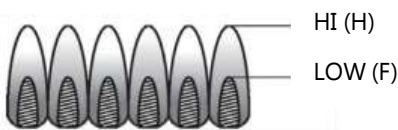
## Instructions d'éclairage assorties

- ▲ Ne vous penchez pas sur le gril pendant l'allumage.
- 1. Ouvrez le couvercle pendant l'éclairage.
- 2. Placez l'allumette dans le porte-allumettes (accroché à gauche du panneau latéral).
- 3. Allumez l'allumette et insérez le porte-allumette dans le trou d'éclairage sur le côté gauche de la chambre de combustion. Alignez l'allumette allumée avec le premier brûleur à gauche.
- 4. Tournez le bouton du premier brûleur gauche sur la position HI. Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé. Retirez le porte-allumette de la chambre de combustion et éteignez l'allumette.
- 5. Pour allumer les autres brûleurs, tournez successivement chaque bouton sur HI.
- 6. Une fois les brûleurs allumés, réglez les boutons sur le réglage de flamme souhaité. Pour éteindre un brûleur individuel, tournez son bouton sur OFF.



#### Vérification de la flamme du brûleur

- Retirez les grilles de cuisson et les diffuseurs de chaleur. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de HIGH à LOW. Vous devriez voir une flamme plus petite au réglage LOW et une flamme plus élevée au réglage HI. Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation. Si seule une flamme faible est visible, reportez-vous à la section « Chute soudaine ou flamme faible » dans la section Dépannage à la page 103.



#### Éteindre le grill

- Tournez tous les boutons en position OFF. Éteignez le réservoir de bouteille de gaz. Lorsque vous avez terminé de griller, soulevez le couvercle du grill pour permettre au grill de refroidir complètement. Si le couvercle du grill est fermé pendant que le grill refroidit, de la condensation peut se produire sur les surfaces intérieures du grill, ce qui peut provoquer la rouille des pièces intérieures.

#### Vérification de l'allumeur

- Éteignez le réservoir de bouteille de gaz. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'allumage électronique. Un « clic » doit être entendu et des étincelles doivent être visibles à chaque fois entre la boîte collectrice ou le brûleur et l'électrode. Consultez la section Dépannage aux pages 102 à 104 s'il n'y a pas de clics ni d'étincelles.

#### Contrôle de valvule

- Important : assurez-vous que le gaz dans le réservoir de bouteille de gaz est fermé avant de vérifier la vanne et que les boutons sont en position d'arrêt. Pour vérifier les vannes, appuyez d'abord sur les boutons et relâchez. Les boutons devraient rebondir. Si les boutons ne reviennent pas, remplacez l'ensemble de valve avant d'utiliser le grill. Tournez les boutons en position LOW puis revenez en position OFF. Les vannes doivent tourner doucement.

#### Vérification du tuyau

- Avant chaque utilisation, vérifiez si le tuyau est coupé ou usé. Remplacez le tuyau endommagé avant d'utiliser le grill.

#### Assaisonnement pour grille en fonte (le cas échéant)

**Première utilisation** – Avant votre première utilisation, assaisonnez vos grilles en fonte comme suit : Rincez les grilles en fonte à l'eau chaude. N'utilisez pas de savon. Séchez soigneusement les grilles avec une serviette en tissu. Enduisez les grilles avec de l'huile végétale ou tout autre aérosol de cuisson antiadhésif. Placez les grilles dans le grill. Démarrez le grill et augmentez lentement la température jusqu'à 350° - 400° F. Chauffez les grilles pendant quinze minutes. Éteignez le grill et laissez les grilles refroidir complètement avant de les utiliser pour cuisiner.

**Nettoyage** – N'utilisez pas de savon pour nettoyer les grilles. Nettoyez les grilles avec une brosse dure et de l'eau chaude. Séchez soigneusement les grilles avec une serviette en tissu.

**Réassaisonnement** – Assaisonnez à nouveau les grilles lorsque des taches de rouille apparaissent sur la surface de la grille. Lors du réassaisonnement des grilles, du savon peut être utilisé avec de l'eau chaude pour nettoyer les grilles. Après le nettoyage, séchez soigneusement les grilles avec une serviette en tissu. Enduisez les grilles d'huile végétale ou de tout aérosol de cuisson antiadhésif. Placez les grilles dans le grill. Démarrez le grill et augmentez lentement la température jusqu'à 350° - 400° F. Chauffez les grilles pendant quinze minutes. Éteignez le grill et laissez les grilles refroidir complètement avant de les réutiliser.

#### Nettoyage général du grill

- Ne confondez pas l'accumulation brune ou noire de graisse et de fumée avec de la peinture. L'intérieur des grils à gaz n'est pas peint **en usine (et ne doit jamais être peint)**. Appliquez une solution forte de détergent et d'eau ou utilisez un nettoyant pour grill avec une brosse à récurer pour nettoyer l'intérieur du grill. Rincez et laissez le grill sécher complètement. **N'appliquez pas de nettoyant caustique pour grill/four sur les surfaces peintes.**
- Surfaces en porcelaine** : En raison de sa composition semblable à du verre, la plupart des résidus peuvent être essuyés avec une solution de bicarbonate de soude/eau ou un nettoyant spécialement formulé. Utilisez une poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces.
- Surfaces peintes** : Laver avec un détergent doux ou un nettoyant non abrasif et de l'eau tiède savonneuse. Essuyez avec un chiffon doux non abrasif.
- Surfaces en acier inoxydable** : Pour conserver l'apparence de haute qualité de votre grill, lavez-le avec un détergent doux et de l'eau tiède savonneuse. Essuyez ensuite avec un chiffon doux. Les dépôts de graisse cuits peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon de nettoyage en plastique abrasif. Utilisez uniquement dans le sens de la finition brossée pour éviter tout dommage. N'utilisez pas le tampon abrasif sur les zones comportant des graphiques.

- **Surfaces de cuisson** : Si une brosse à poils est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant de griller. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson lorsque le gril est chaud.
- **Bac d'égouttage et tasse** : Lorsque le gril a complètement refroidi après utilisation, retirez le bac d'égouttage et le gobelet d'égouttement pour les nettoyer.

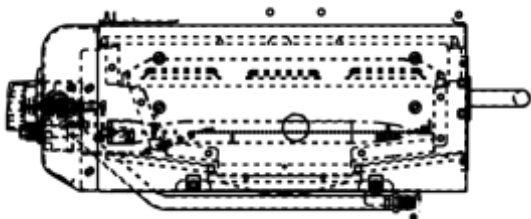


## ALERTE ARAIGNÉE !

**IMPORTANT** : Assurez-vous toujours que les tubes du brûleur venturi sont propres. Un tube de brûleur venturi possède une zone étroite dans laquelle les araignées ont tendance à construire des nids.



Si vous remarquez que votre gril a du mal à s'allumer ou que la flamme n'est pas aussi forte qu'elle devrait l'être, prenez le temps de vérifier et de nettoyer les venturi.



On sait que les araignées ou les petits insectes créent des problèmes de « flashback ». Les araignées tissent des toiles, construisent des nids et pondent des œufs dans le(s) tube(s) venturi du gril, obstruant ainsi le flux de gaz vers le brûleur. Le gaz accumulé peut s'enflammer dans le venturi derrière le panneau de commande. C'est ce qu'on appelle un retour de flamme et cela peut endommager votre gril et même causer des blessures.

Pour éviter les retours de flamme et garantir de bonnes performances, l'ensemble brûleur et venturi doit être retiré du gril et nettoyé avant utilisation chaque fois que le gril est resté inactif pendant une période prolongée.

## Stockage de votre gril

- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Conservez dans un endroit sec.
- Lorsque le réservoir de bouteille de gaz est connecté au gril, rangez-le à l'extérieur dans un espace bien ventilé et hors de portée des enfants.
- Couvrez le gril s'il est stocké à l'extérieur. Choisissez parmi une variété de housses de gril proposées par le fabricant. Disponible sur Kenmoregrill.com.
- Rangez le gril à l'intérieur UNIQUEMENT si le réservoir de bouteille de gaz est éteint et déconnecté. Retirez le réservoir de bouteille de gaz du gril et rangez la bouteille à l'extérieur.
- Lorsque vous retirez le gril du stockage, suivez les instructions « Nettoyage de l'ensemble du brûleur » avant de démarrer le gril.

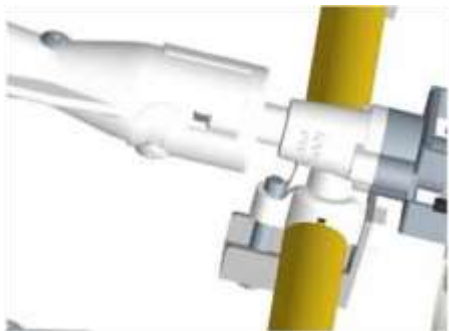
## Nettoyage de l'ensemble du brûleur

Suivez ces instructions pour nettoyer et/ou remplacer des pièces de l'ensemble brûleur ou si vous avez du mal à allumer le gril.

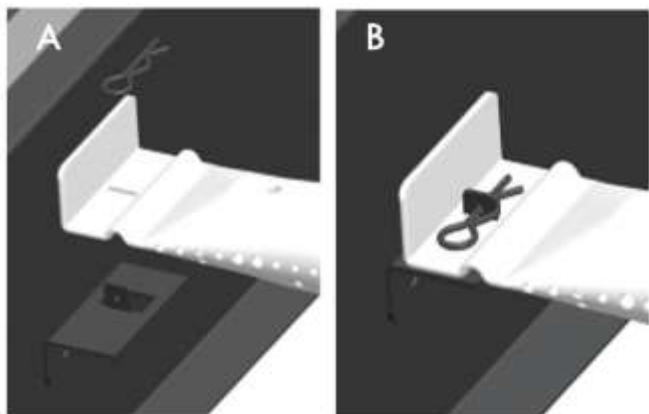
1. Coupez le gaz en tournant les boutons de commande sur la position d'arrêt et fermez la valve du réservoir de bouteille de gaz.
2. Retirez les grilles de cuisson et les diffuseurs de chaleur.
3. Retirez la goupille fendue de fixation de l'arrière de chaque brûleur. Voir la figure A à la page suivante.
4. Soulevez soigneusement chaque brûleur et éloignez-le des ouvertures de valve. Nous proposons trois façons de nettoyer les tubes des brûleurs. Utilisez celui qui vous convient le mieux.
  - (A) Ploiez un fil rigide (un cintre léger fonctionne bien) pour en faire un petit crochet. Passez le crochet à travers chaque tube de brûleur plusieurs fois.
  - (B) Utilisez une brosse à bouteille étroite avec un manche flexible (n'utilisez pas de brosse métallique en laiton) et passez la brosse plusieurs fois dans chaque tube de brûleur.
  - (C) Portez des lunettes de protection : utilisez un tuyau d'air pour forcer l'air dans le tube du brûleur et hors des orifices du brûleur. Vérifiez chaque port pour vous assurer que l'air sort de chaque trou.
5. Utilisez une brosse métallique pour frotter toute la surface extérieure du brûleur afin d'éliminer les résidus alimentaires et la saleté.
6. Nettoyez tous les ports bloqués avec un fil rigide tel qu'un trombone ouvert.
7. Vérifiez le brûleur pour déceler tout dommage. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent s'agrandir. S'il y a des fissures ou des trous importants sur le brûleur, veuillez les remplacer.



**TRÈS IMPORTANT :** Les tubes du brûleur doivent réengager les ouvertures des vannes. Voir les illustrations ci-dessous.

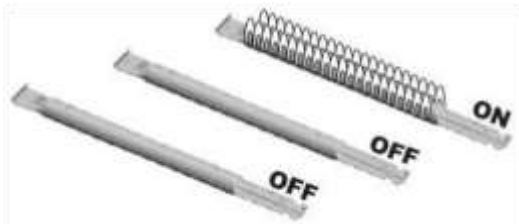


8. Remplacez soigneusement les brûleurs. Voir les figures A et B.
9. Fixez l'arrière de chaque brûleur au support et reconnectez la goupille fendue. Voir les figures A.
10. Remplacez les diffuseurs de chaleur et les grilles de cuisson.



### Cuisson indirecte

Les volailles et les gros morceaux de viande cuisent lentement et à la perfection sur le grill grâce à la chaleur indirecte. Placez les aliments sur le(s) brûleur(s) éteint(s) ; la chaleur des brûleurs allumés circule doucement dans tout le grill, cuisant la viande ou la volaille sans le contact d'une flamme directe. Cette méthode réduit considérablement les poussées de flammes lors de la cuisson de coupes très grasses, car il n'y a pas de flamme directe pour enflammer les graisses et les jus qui s'égouttent pendant la cuisson.



### Cuisson 1 Brûleur

Consomme moins de carburant.

### Instructions de cuisson indirecte

- Cuisinez toujours avec le couvercle fermé.
- Une fois les brûleurs allumés, éteignez chaque brûleur individuel en tournant son bouton sur OFF.
- En raison des conditions météorologiques, les temps de cuisson peuvent varier. Par temps froid et venteux, le réglage de la température devra peut-être être augmenté pour assurer une chaleur de cuisson suffisante.
- Placez les aliments sur des brûleurs éteints.



### Cuisson à 2 brûleurs

Excellente cuisson indirecte à basse température. Produit un chauffage lent et uniforme. Idéal pour le rôti et la cuisson lente.

### La sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire est un élément très important pour profiter de l'expérience culinaire en plein air. Pour protéger les aliments contre les bactéries nocives, suivez ces quatre étapes de base :

- **Nettoyer :** Lavez-vous les mains, les ustensiles et les surfaces avec de l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande et de la volaille crues
- **Séparer :** Séparez les viandes et la volaille crues des aliments prêts à manger pour éviter la contamination croisée. Utilisez un plat et des ustensiles propres lorsque vous retirez les aliments cuits.
- **Cuisiner :** Faites bien cuire la viande et la volaille pour tuer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour garantir la bonne température interne des aliments.
- **Froideur :** Réfrigérez rapidement les aliments préparés et les restes.



## LISTE DES PIÈCES (1/2)

	Description	Qté	Numéro d'article		Description	Qté	Numéro d'article
A01	Couvercle	1	30400004	B11	Bac de récupération	1	20700015
A02-A	Indicateur de température (chrome)	1	40600210	B12	Barre de support avant	1	30400033
A02-B	Jauge de température (cuivre)	1	40900318	B13	Défecteur du bac à graisse	2	30400G15
A03-A	Logo (chromé)	1	40800106	B14	Tasse d'égouttement	1	30400G27
A03-B	Logo (chrome noir)	1	407F10106	B15	Panneau arrière, foyer	1	30400402
A04	Couvercle pare-chocs en caoutchouc, avant	2	40700103	B16	Grille chauffante	1	30400029
A05	Poignée d'espacement d'isolation	2	40700022	B17	Grille de cuisson	2	30400030
A06-A	Lunette de poignée de couvercle (chromé)	2	40900013	B18	Diffuseur de chaleur	3	40800023
A06-B	Lunette de poignée de couvercle (noir mat)	2	40900013A	B19	Brûleur principal	3	30400037
A07-A	Poignée du couvercle(chromé)	1	30400014	B20	Tube de transfert de flamme	2	E40400125
A07-B	Poignée du couvercle (cuivre)	1	30400014N	C01-A	Vanne à gaz (spécifications polonaises)	3	EP30400050
B01	Foyer	1	30400G04	C01-B	Vanne à gaz (spécification allemande)	3	EG30400050
B02	Rotation de la tige, du couvercle	2	50300207	C02	Collecteur	1	30400047
B03	Couvercle pare-chocs en caoutchouc, arrière	2	50300205	C03-A	Panneau de commande (acier inoxydable)	1	30400040
B04	Support de tablette latérale arrière gauche (avant droite)	2	30400061	C03-B	Panneau de commande (noir brillant)	1	30400040N
B05	Support d'étagère latérale arrière gauche (arrière droit)	2	30400063	C04-A	Lunette, bouton de commande (chromé)	3	30400114
B06	Électrode du brûleur principal L320	1	30400053	C04-B	Lunette, bouton de commande (noir mat)	3	30400114N
B07	Électrode du brûleur principal L480	1	30400052	C05	Support avant de tablette latérale	2	30400120
B08	Électrode du brûleur principal L150	1	30400054	C06-A	Module d'allumage électronique (chromé)	1	30400403
B09	Barre de soutien arrière	1	30400035	C06-B	Module d'allumage électronique (noir)	1	30400403N
B10	Support de collecteur	1	30400049	C07-A	Bouton de commande (chromé)	3	40900206

**REMARQUE : Certaines pièces du gril illustrées dans les étapes d'assemblage peuvent différer légèrement en apparence de celles de votre gril particulier. Cependant, la méthode de montage reste la même.**

## LISTE DES PIÈCES (2/2)

	Description	Qté	Numéro d'article		Description	Qté	Numéro d'article
C07-B	Bouton de commande (cuivre)	3	40920206	D05	Roulette standard	1	40900214
C08-A	Tablette latérale gauche (gris)	1	30400057	D06	Roulette pivotante	1	40900213
C08-B	Tablette latérale gauche (noir brillant)	1	30400057N	D07	Rail arrière	1	30400509
C09-A	Tablette latérale droite (gris)	1	30400065	D08	Support gauche du bac d'égouttage	1	30400G21
C09-B	Tablette latérale droite (noir brillant)	1	30400065N	D09	Support droit du bac d'égouttage	1	30400G20
C10-A	Crochet (chromé)	6	40800123	D10	Panneau gauche	1	30400505
C10-B	Crochet (cuivre)	6	30400123N	D11-A	Panneau avant droit et panneau avant gauche (acier inoxydable)	2	30400406
C11-A	Poignée de tablette latérale (chromé)	2	40800099	D11-B	Panneau avant droit et panneau avant gauche (noir brillant)	2	30400406N
C11-B	Poignée de tablette latérale (cuivre)	2	30400099N	D12	Barre d'angle de support de panneau	2	40900060
D01	Support de réservoir	2	40600321	D13	Panneau avant	1	30400407
D02	Goupille	5	110050	D14	Panneau droit	1	30400508
D03	Base de gril	1	30400320N	D15-16	Détendeur d'allumettes	1	40800128
D04	Roulette pivotante avec frein Non illustré	2	20700048				

Pack matériel	1	30400410-1
Manuel	1	E30400412Z-2

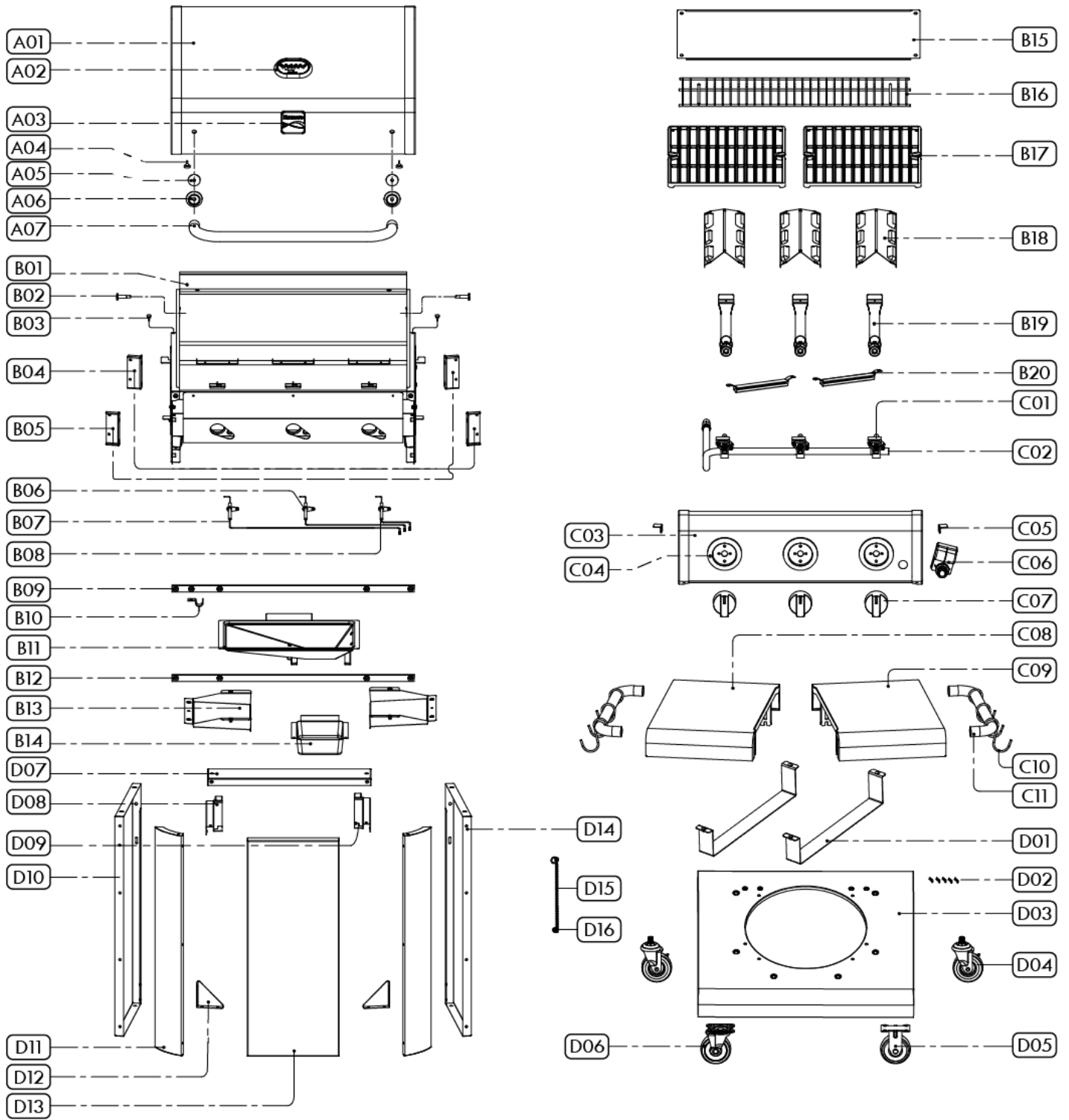
S'il vous manque du matériel ou si des pièces sont endommagées après le déballage du gril, veuillez vous référer à la page « Contactez-nous » pour nous contacter.

Pour commander des pièces de rechange après avoir utilisé le gril, veuillez nous contacter.

Couleur	Code
Noir	A
Rouge	B
Sarcelle	C
Perle	D
Azur	E
Noir/mat	N

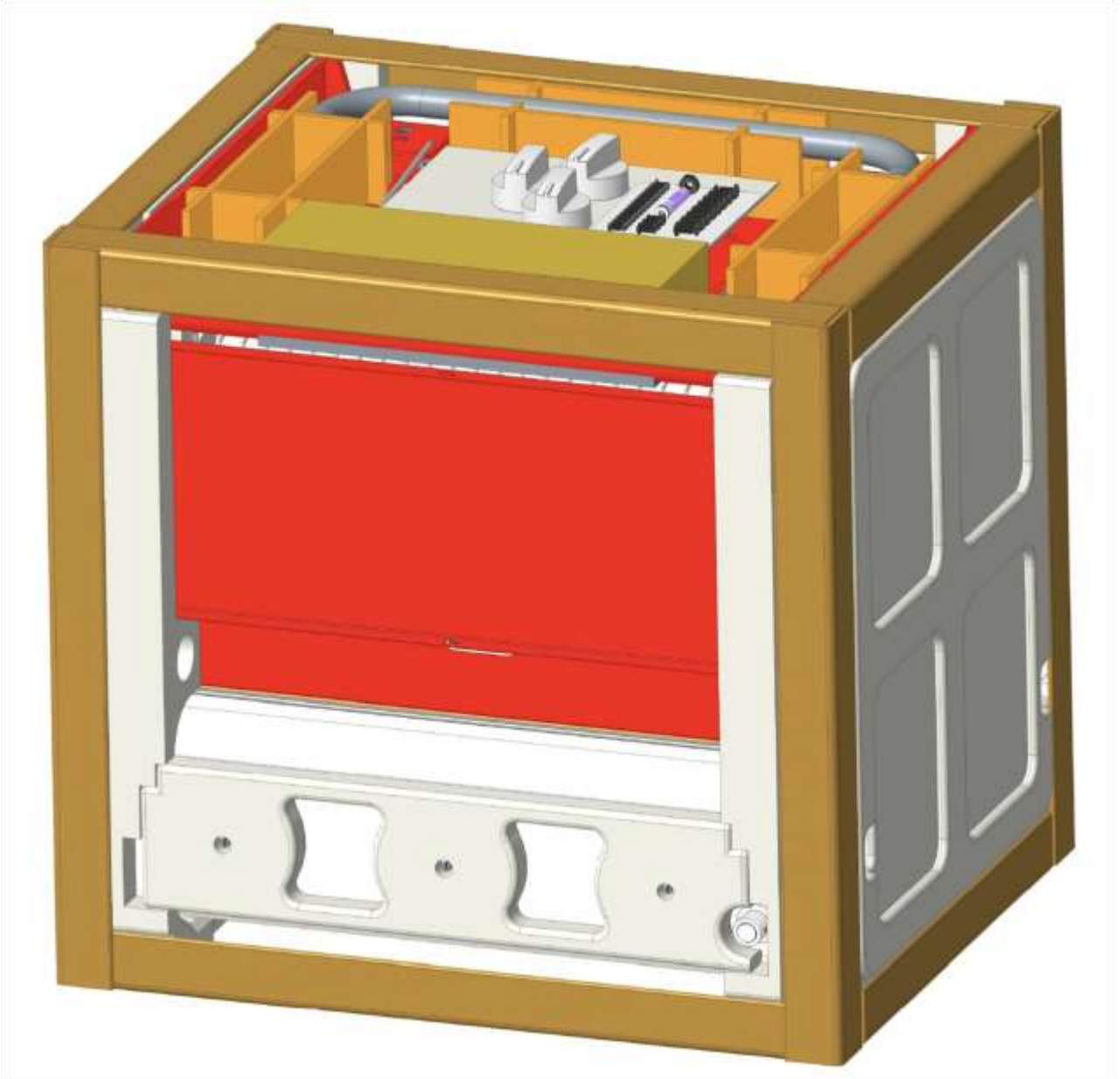
**REMARQUE :** Certaines pièces du gril illustrées dans les étapes d'assemblage peuvent différer légèrement en apparence de celles de votre gril particulier. Cependant, la méthode de montage reste la même.

# SCHEMA DES PIÈCES



## AVANT LE MONTAGE

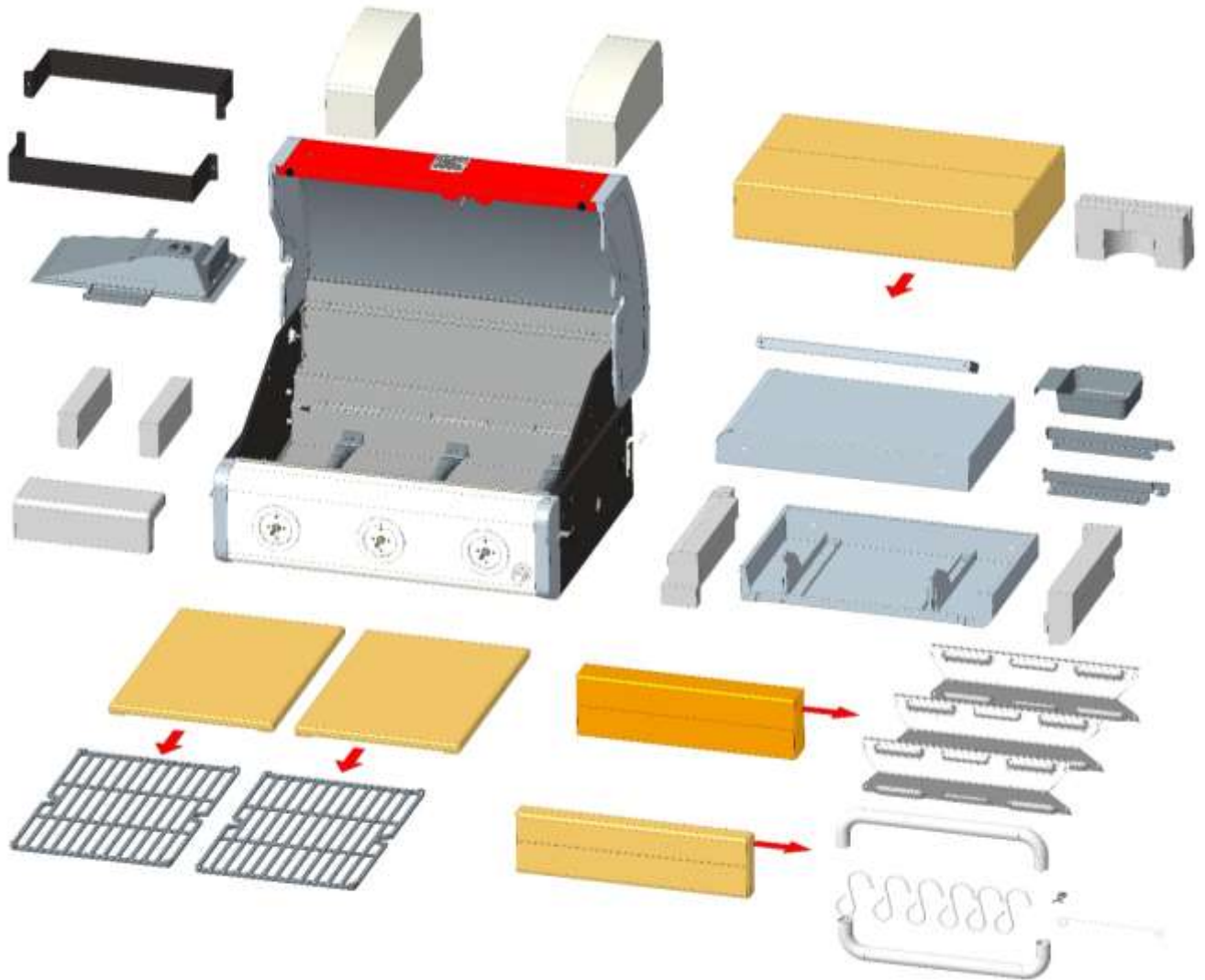
AVIS : Une fois que vous avez déballé le gril, vérifiez toutes les pièces du gril par rapport aux images des pages 84-86. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, veuillez vous référer à la page « Contactez-nous » pour nous contacter.



# AVANT LE MONTAGE





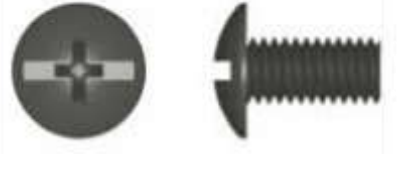

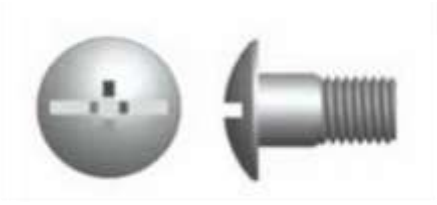

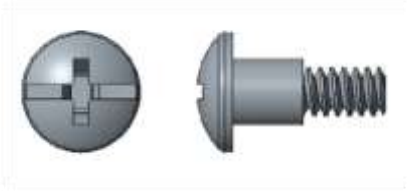
# AVANT LE MONTAGE



LIRE ATTENTIVEMENT ET EXÉCUTER TOUTES LES INSTRUCTIONS DE MONTAGE DES PAGES SUIVANTES.

Outils nécessaires :

- Clé à molette (non fournie)
- Tournevis (non fourni)
- Le matériel suivant est fourni dans le blister pour une utilisation pratique.

<p>Vis M4 x 10 Qté : 26 pcs</p> 	<p>Pile AA Qté : 1 pc</p> 
<p>Vis M6 x 13 Qté : 26 pcs</p> 	<p>Goupille Qté : 2 pcs</p> 
<p>Vis à épaulement M6 x 12 Qté : 8 pcs</p> 	<p>Clé hexagonale Qté : 1 pc</p> 
<p>Vis à épaulement M4 x 13 Qté : 1 pc</p> 	

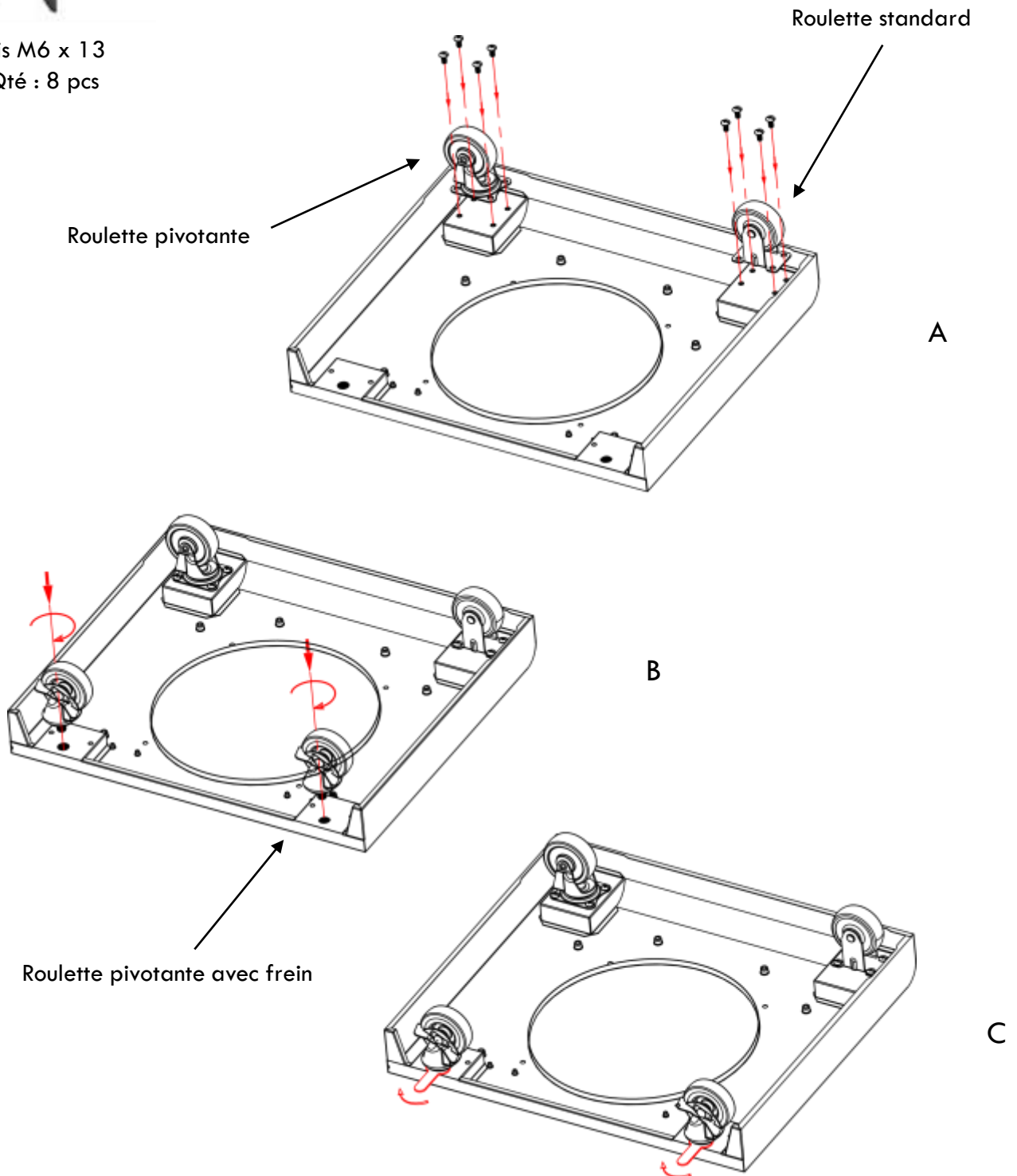
# 1

## Base du grill

- Retournez la base du grill. Utilisez (4) vis **M6x13** pour fixer la roulette pivotante au coin gauche et (4) autres vis **M6x13** pour fixer la roulette standard au coin droit. (A)
- Tournez chaque roulette pivotante avec frein dans les deux autres coins de la base du grill. (B)  
Utilisez la clé fournie pour serrer fermement les roulettes en place. (C)



Vis M6 x 13  
Qté : 8 pcs





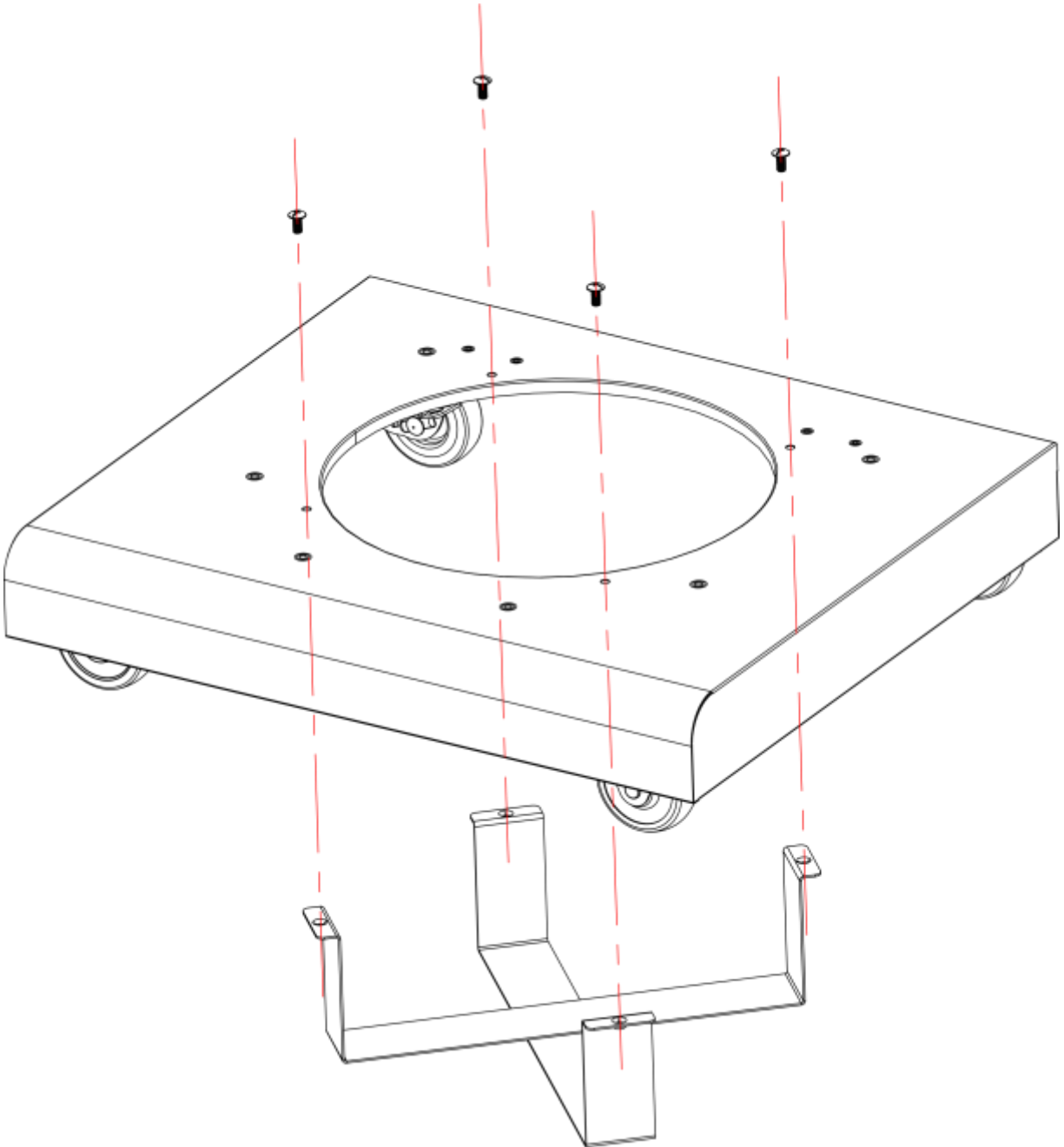
# 2

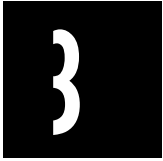
## Base du gril

- Retournez la base du gril à l'endroit. Fixez le support de réservoir à l'étagère inférieure comme indiqué avec (4) vis M6x13.

**Remarque :** Les vis M6x13 pour les supports de support de réservoir (D01) sont préinstallées sur

les supports de support de réservoir. Retirez les vis préinstallées avant d'installer les supports de support de réservoir sur l'étagère inférieure.





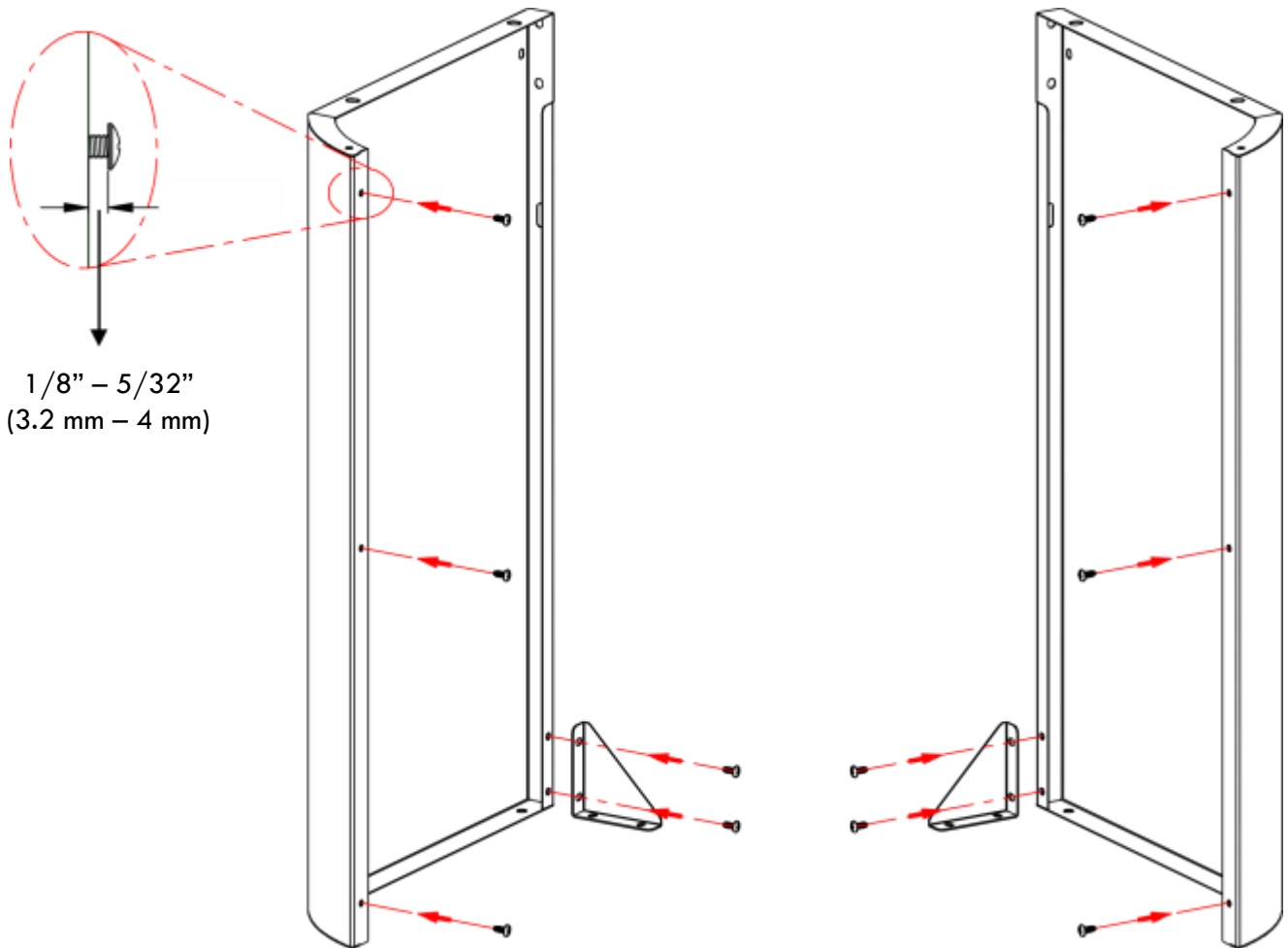
## Piédestal

- Fixez, mais ne serrez pas complètement, les cornières de support de panneau aux panneaux latéraux gauche et droit avec **(4) vis M4x10**.
- Fixez **(6) vis M4x10** aux panneaux latéraux gauche et droit comme indiqué, en laissant un espace de  $1/8''$  à  $5/32''$  ( $3.2\text{ mm}$  à  $4\text{ mm}$ ) entre le panneau et la tête de vis.



Vis M4 x 10

Qté : 10 pcs

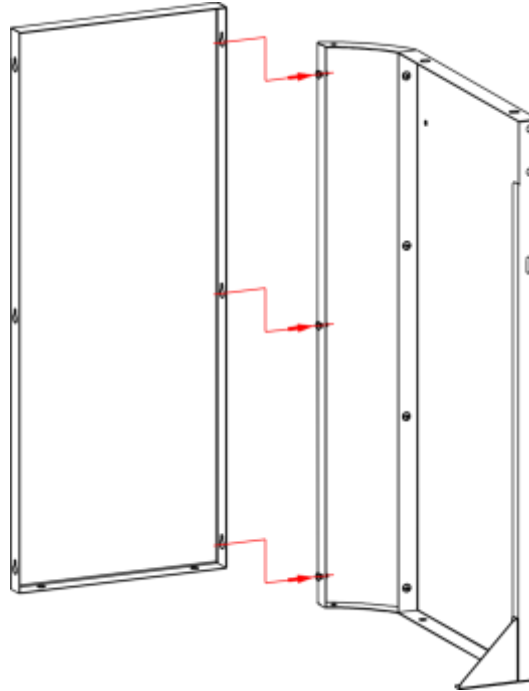


# 4

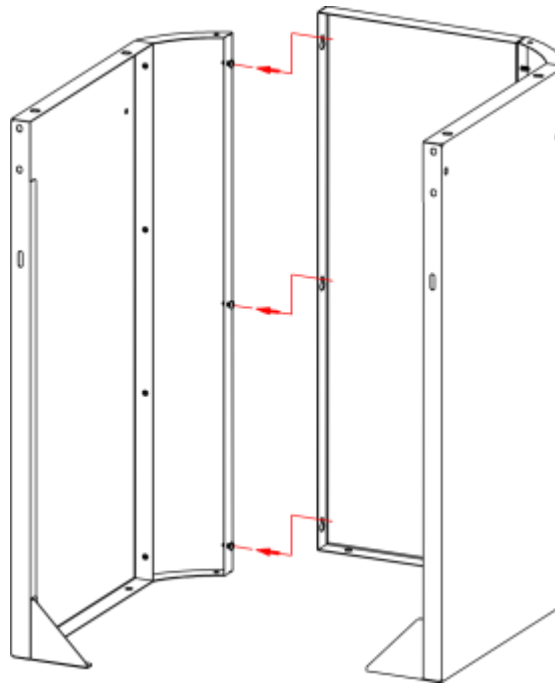
## Piédestal

- A – Fixez le panneau avant au panneau latéral gauche. Poussez les extrémités larges des trous de serrure sur les têtes de vis et faites glisser le panneau avant vers le bas, puis serrez complètement les vis.
- B – Fixez le panneau avant au panneau latéral droit. Poussez les extrémités larges des trous de serrure sur les têtes de vis et faites glisser le panneau avant vers le bas, puis serrez complètement les vis.

A



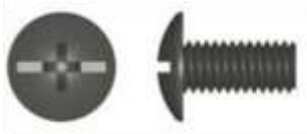
B





## Piédestal

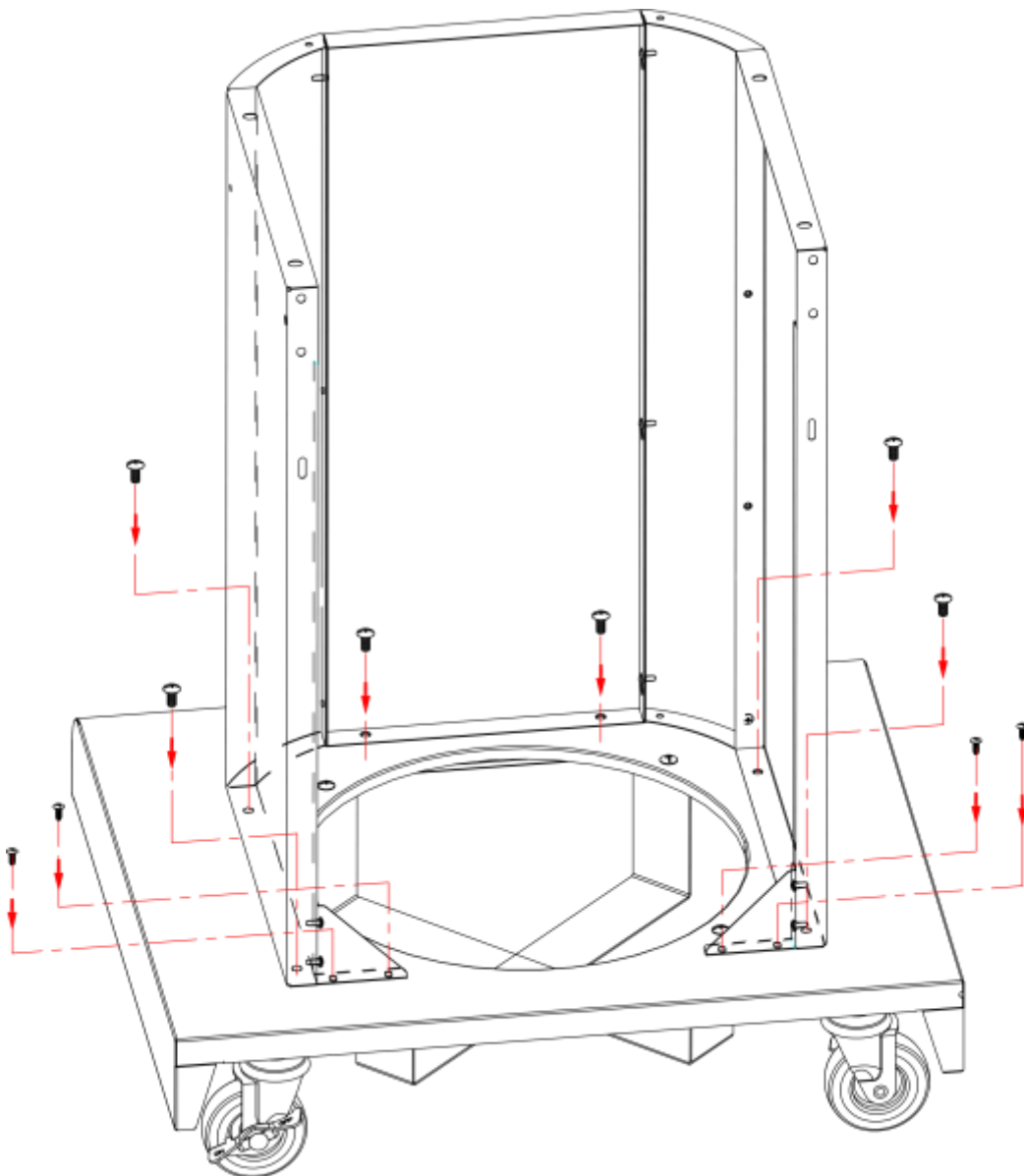
- Utilisez **(6) vis M6x13** comme indiqué pour fixer les panneaux du socle à la base du gril.
- Utilisez **(2) vis M4x10** comme indiqué pour fixer chaque cornière de support de panneau à la base du gril. Ensuite, serrez complètement les vis laissées partiellement serrées à l'étape 3.



Vis M6 x 13  
Qté : 6 pcs



Vis M4 x 10  
Qté : 4 pcs



# 6

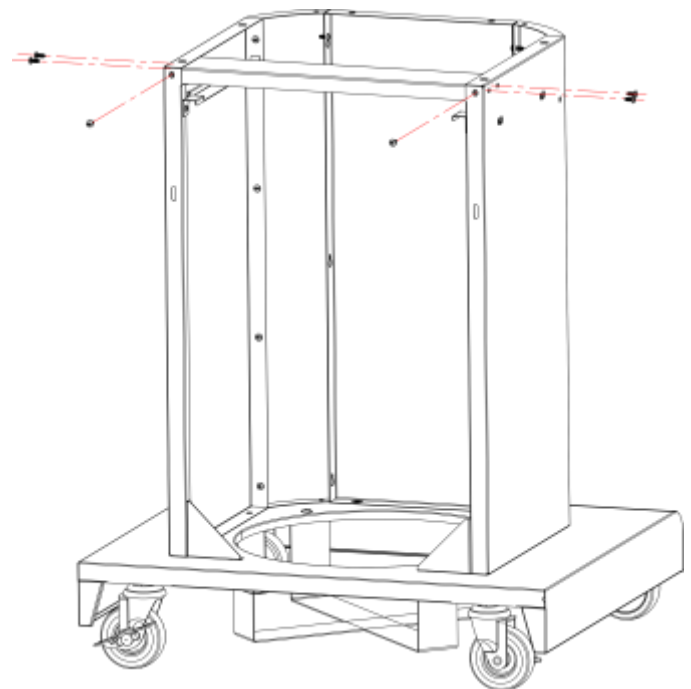
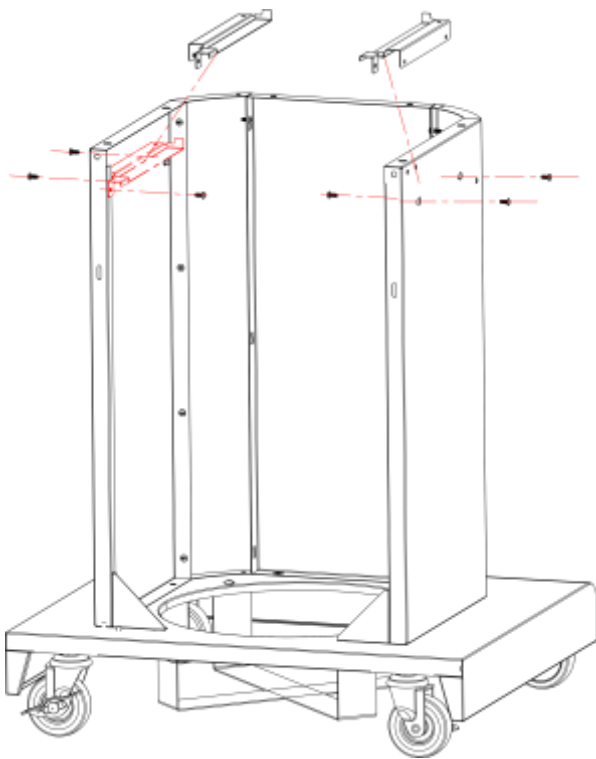
## Piédestal

- Utilisez **(6) vis M4x10** pour fixer les supports gauche et droit du bac d'égouttage aux panneaux latéraux gauche et droit, comme indiqué. Serrez toutes les vis une fois que toutes les vis sont fixées.
- Utilisez **(6) vis M4x10** pour fixer le rail arrière à l'arrière du socle, comme illustré.



Vis M4 x 10

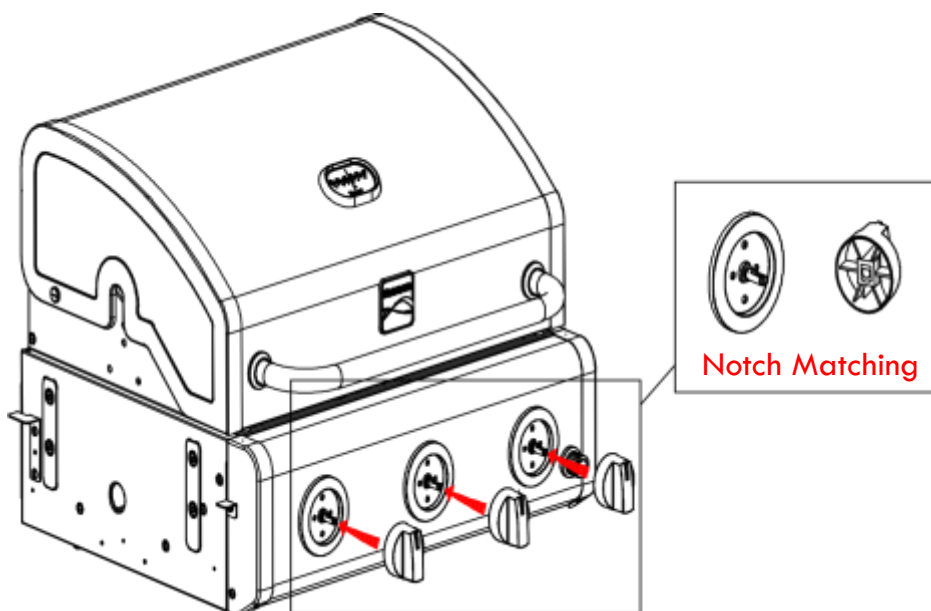
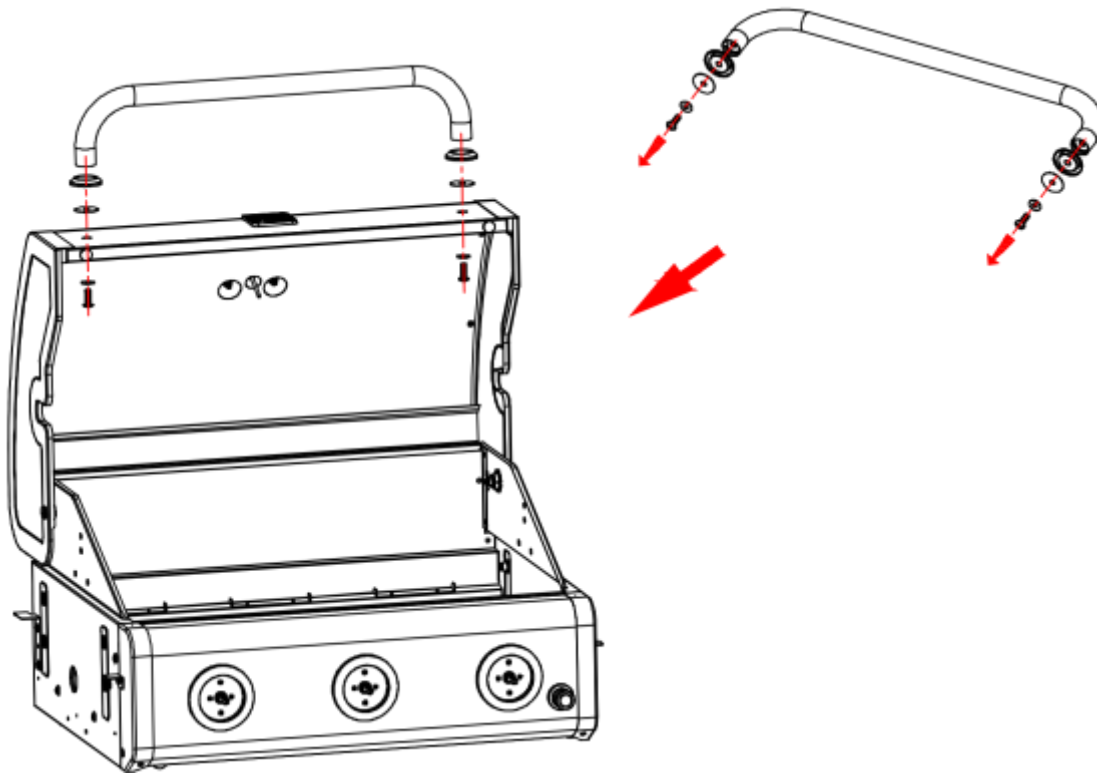
Qté : 12 pcs



# 1

## Poignée du couvercle et boutons de commande

- Retirez les boulons, les rondelles plates, les plaques d'isolation et les cadres de la poignée du couvercle, comme indiqué dans le schéma ci-dessous.
- Assemblez soigneusement la poignée du couvercle comme indiqué sur ce schéma.  
**Remarque : Ne serrez pas complètement les boulons tant que les deux boulons ne sont pas fixés et alignés.**
- Trouvez les 3 boutons de commande et appuyez-les fermement dans les tiges de valve.

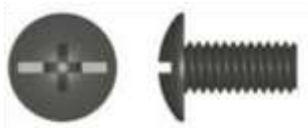


8

Tête de gril au socle

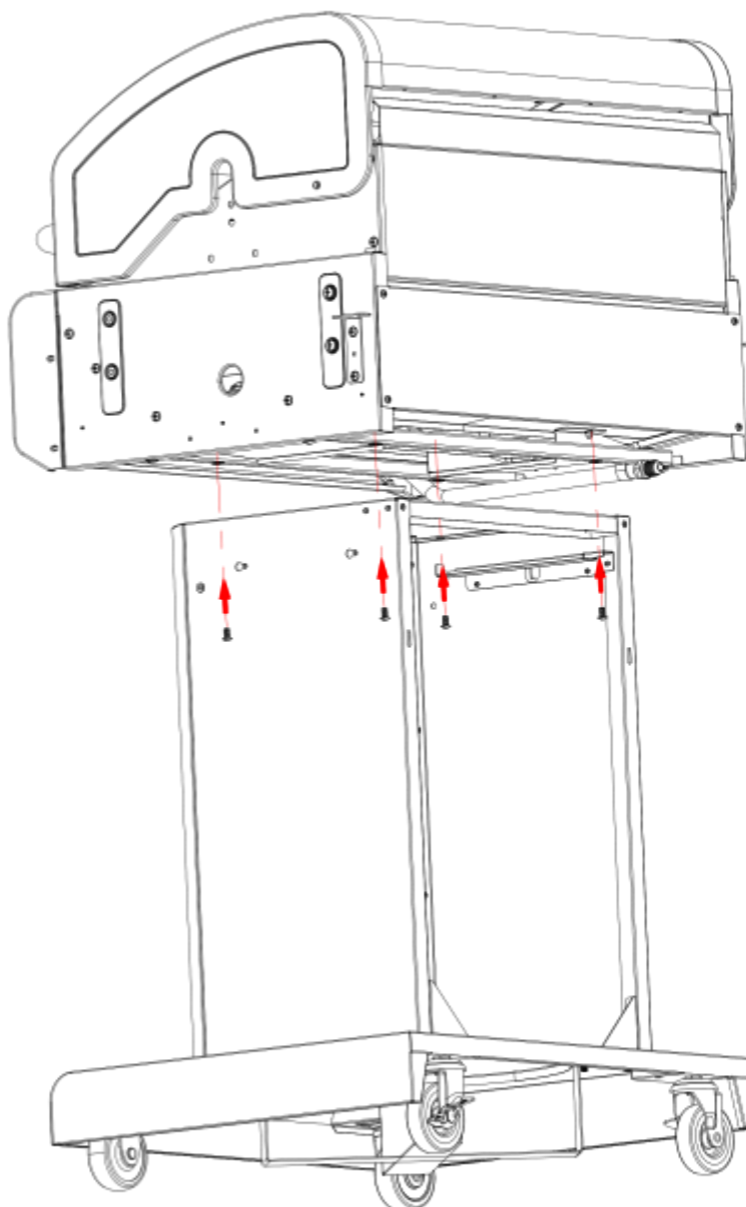
**ATTENTION : Pour éviter d'éventuelles blessures, deux personnes sont nécessaires pour effectuer cette étape.**

- Avec l'aide d'un assistant, abaissez soigneusement la tête du gril sur le socle.
- Pendant que votre assistant stabilise la tête du gril sur le socle depuis le dessous de la tête du gril, utilisez (4) vis M6X13 pour fixer la tête du gril au socle.



Vis M6 x 13

Qté : 4 pcs



# 9

## Supports d'étagères latérales pliantes

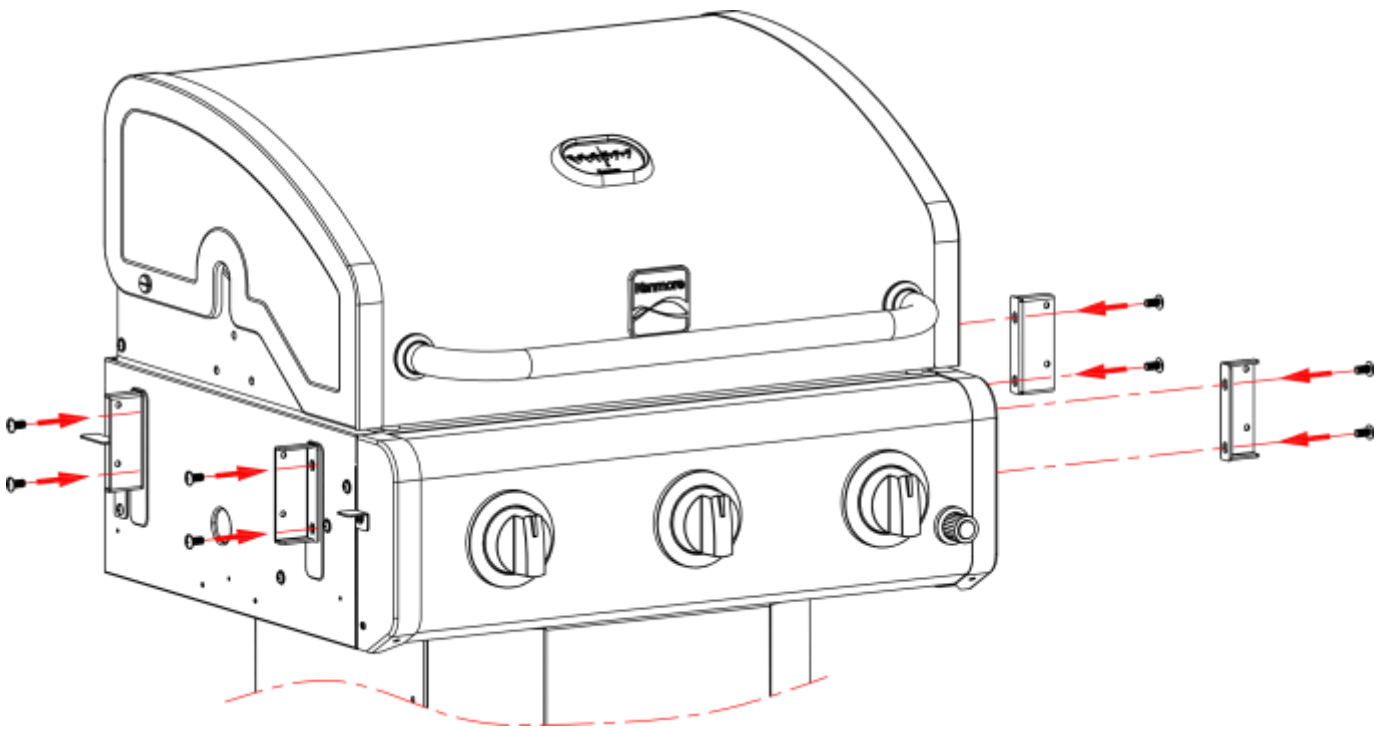
- Fixez les 4 supports de tablette latérale à la chambre de combustion avec **(8) vis M6x13**, comme illustré.

**Remarque : Il y a une étiquette d'emplacement sur chaque support.**



Vis M6 x 13

Qté : 8 pcs



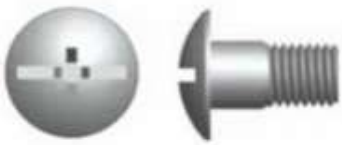


# 10

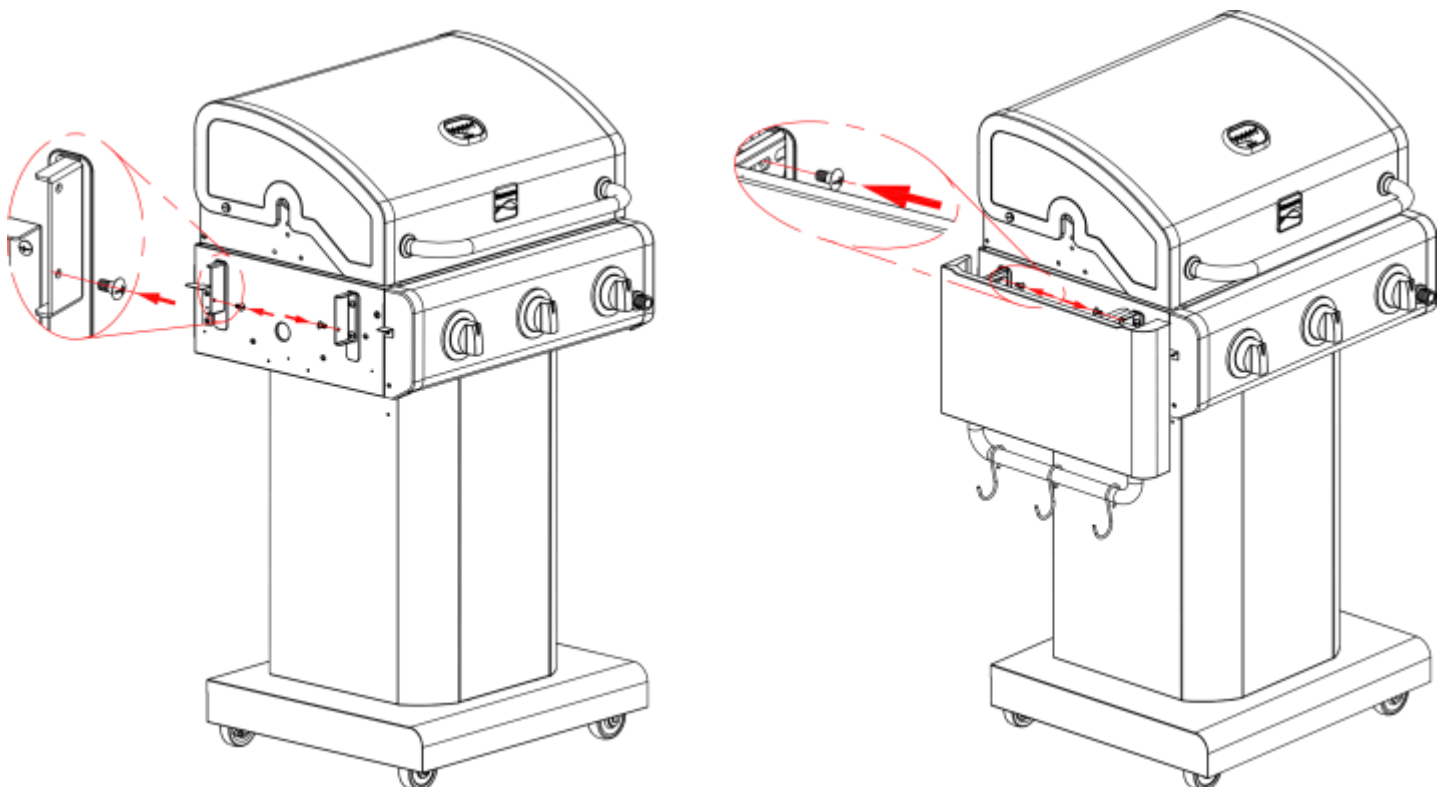
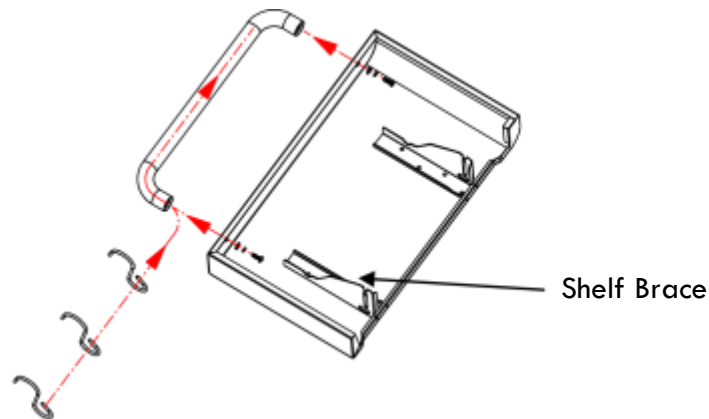
## Tablettes latérales pliantes

Effectuez la procédure ci-dessous pour les étagères latérales gauche et droite. Le côté gauche est illustré ci-dessous.

- Faites glisser 3 crochets pour accessoires sur la poignée de l'étagère dans le schéma ci-dessous. Les extrémités des crochets doivent être tournées vers le corps du gril.
- Retirez les vis, les rondelles de blocage et les rondelles plates pré-fixées aux extrémités de la poignée. Utilisez-les pour fixer la poignée à l'étagère.
- Vissez (2) vis à épaulement M6x12 dans les fentes inférieures de chaque support d'étagère.
- Vissez (2) vis à épaulement M6x12 à travers les fentes supérieures de chaque support d'étagère dans le trou supérieur de chaque support d'étagère.



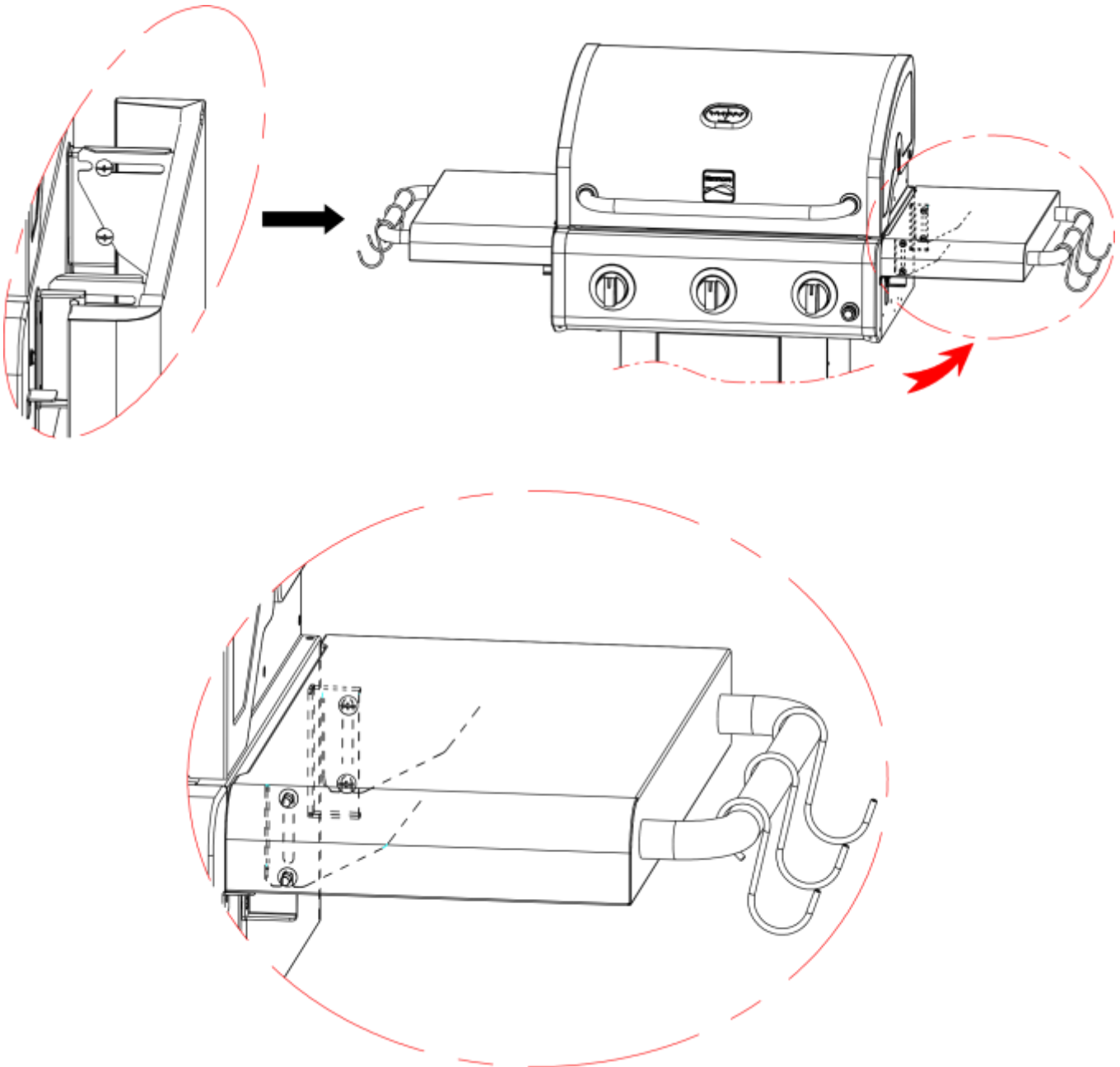
Vis à épaulement M6 x  
12  
Qté : 4 pcs



# 11

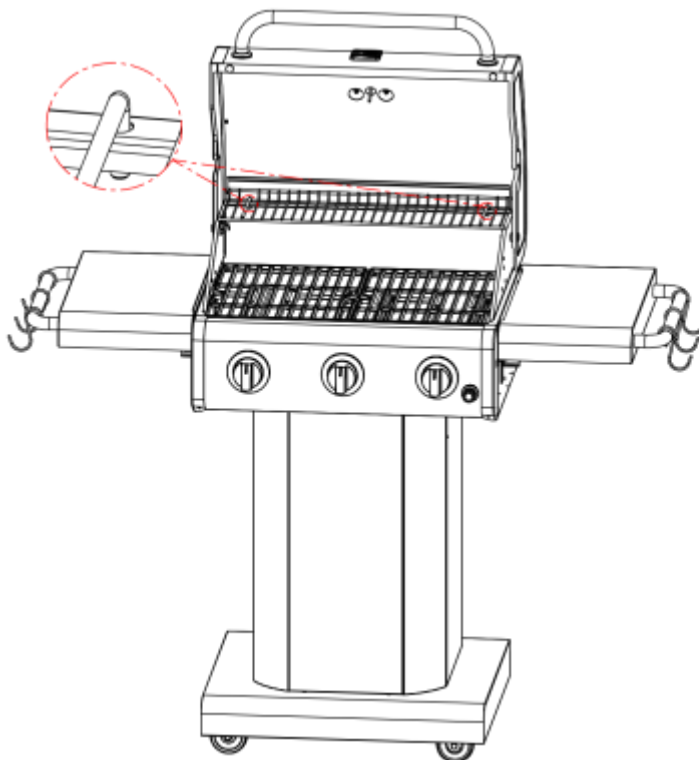
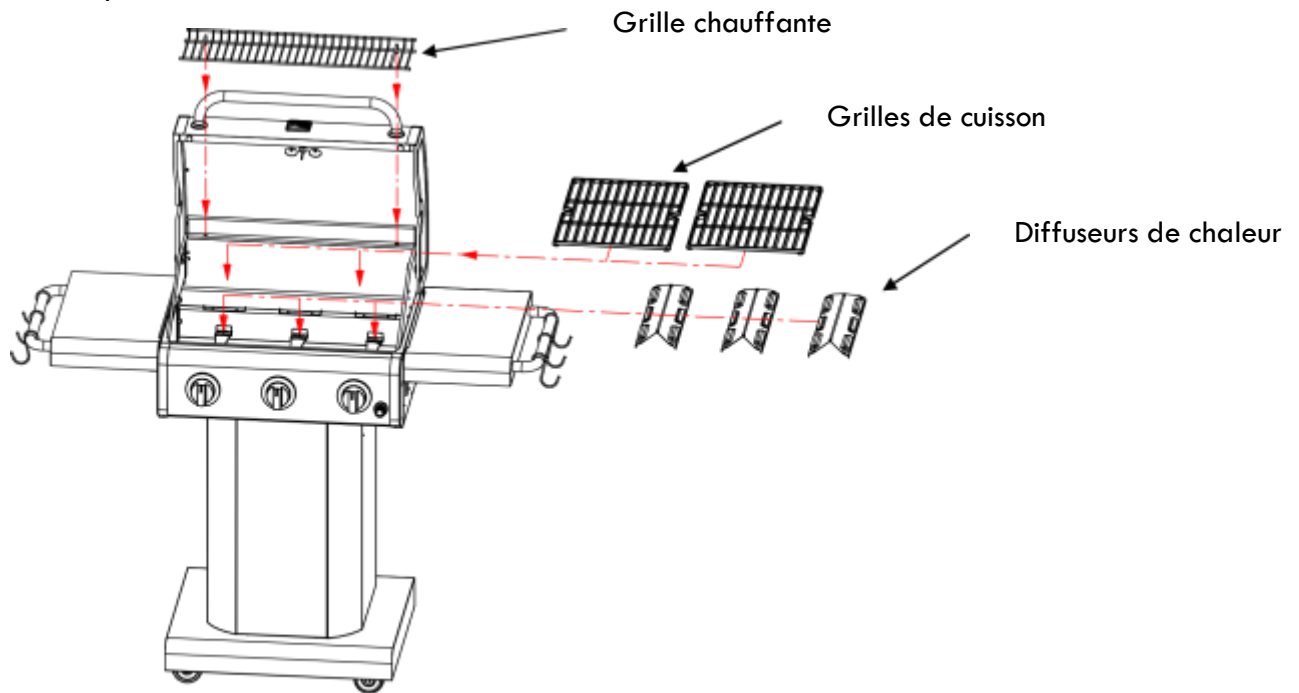
## Augmenter et abaisser les étagères

- Pour relever les étagères, saisissez l'étagère par les côtés et soulevez-la jusqu'à ce que les fentes au bas des supports d'étagère dégagent les vis à épaulement inférieures des supports d'étagère. Abaissez légèrement l'étagère pour que les fentes soient fixées sur les vis.
- Pour abaisser les étagères, saisissez l'étagère par les deux côtés les plus proches de la tête du gril et soulevez-la pour soulever les fentes de renfort des vis à épaulement du support. Pliez l'étagère en position sur le côté du socle jusqu'à ce qu'elle touche les deux vis à épaulement situées au bas du support.



## Diffuseurs de chaleur, grilles de cuisson et grille chauffante

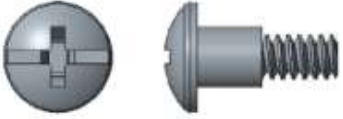
- Placez les diffuseurs de chaleur sur les brûleurs. Les diffuseurs s'insèrent dans la chambre de combustion dans les deux sens. Insérez les languettes à l'avant de la chambre de combustion dans les fentes des pointes du diffuseur. Placez les pointes du diffuseur entre les languettes à l'arrière de la chambre de combustion.
- Placez les grilles de cuisson sur les repose-grilles.
- Insérez les languettes à l'arrière de la grille chauffante dans les trous du panneau arrière.



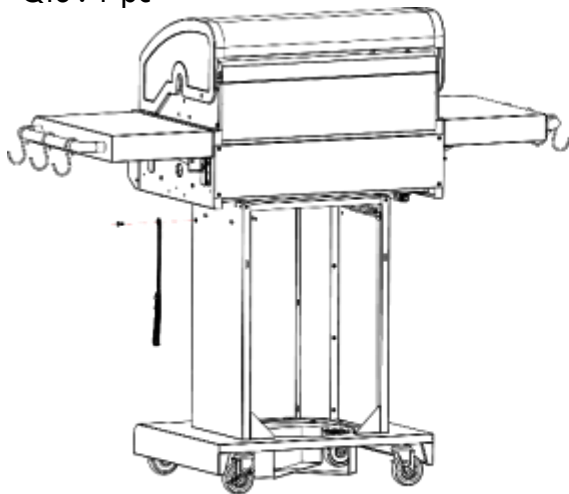
# B

## Tasse d'égouttement

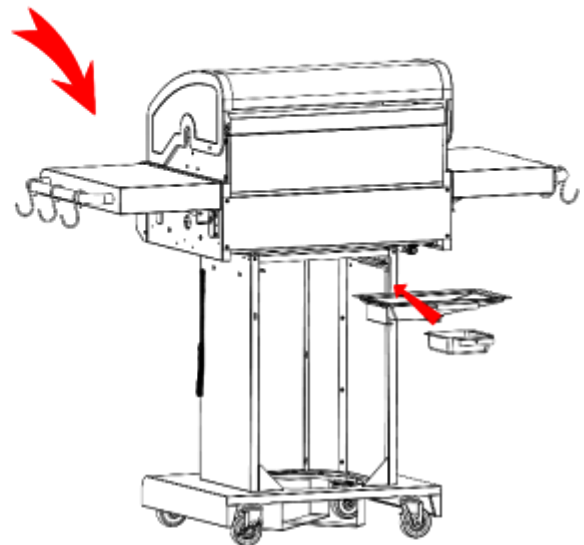
- Utilisez (1) vis M4x13 pour installer le porte-allumettes sur le panneau latéral droit.
- Installez la boîte de récupération dans le bac à graisse. Installez le bac à graisse dans le chariot par l'arrière.
- Dévissez le capuchon de l'allumeur du panneau de commande. Insérez une pile AA (fournie) dans le logement pour pile avec l'extrémité positive (+) tournée vers l'extérieur. Revissez le capuchon sur le panneau.
- Roulez le grill dans un lieu d'opération. Une fois en place, appuyez sur les leviers de verrouillage des deux roulettes pivotantes avec frein pour verrouiller les roulettes en place, empêchant ainsi le grill de bouger pendant le fonctionnement.



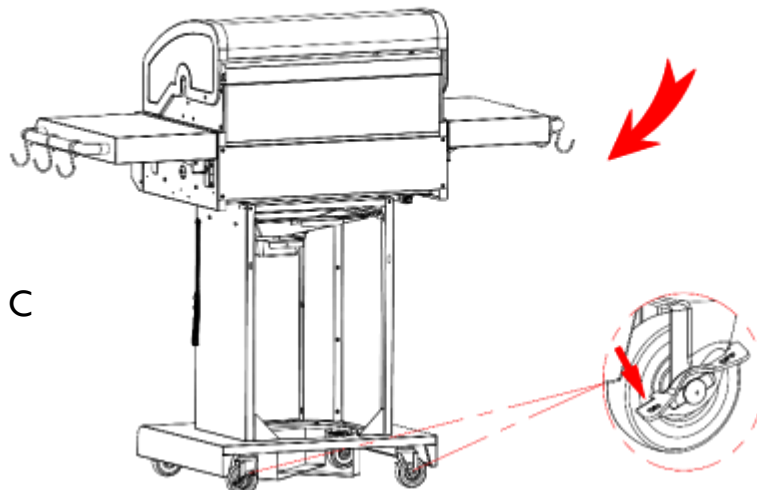
Vis à épaulement M4 x  
13  
Qté : 1 pc



A



B

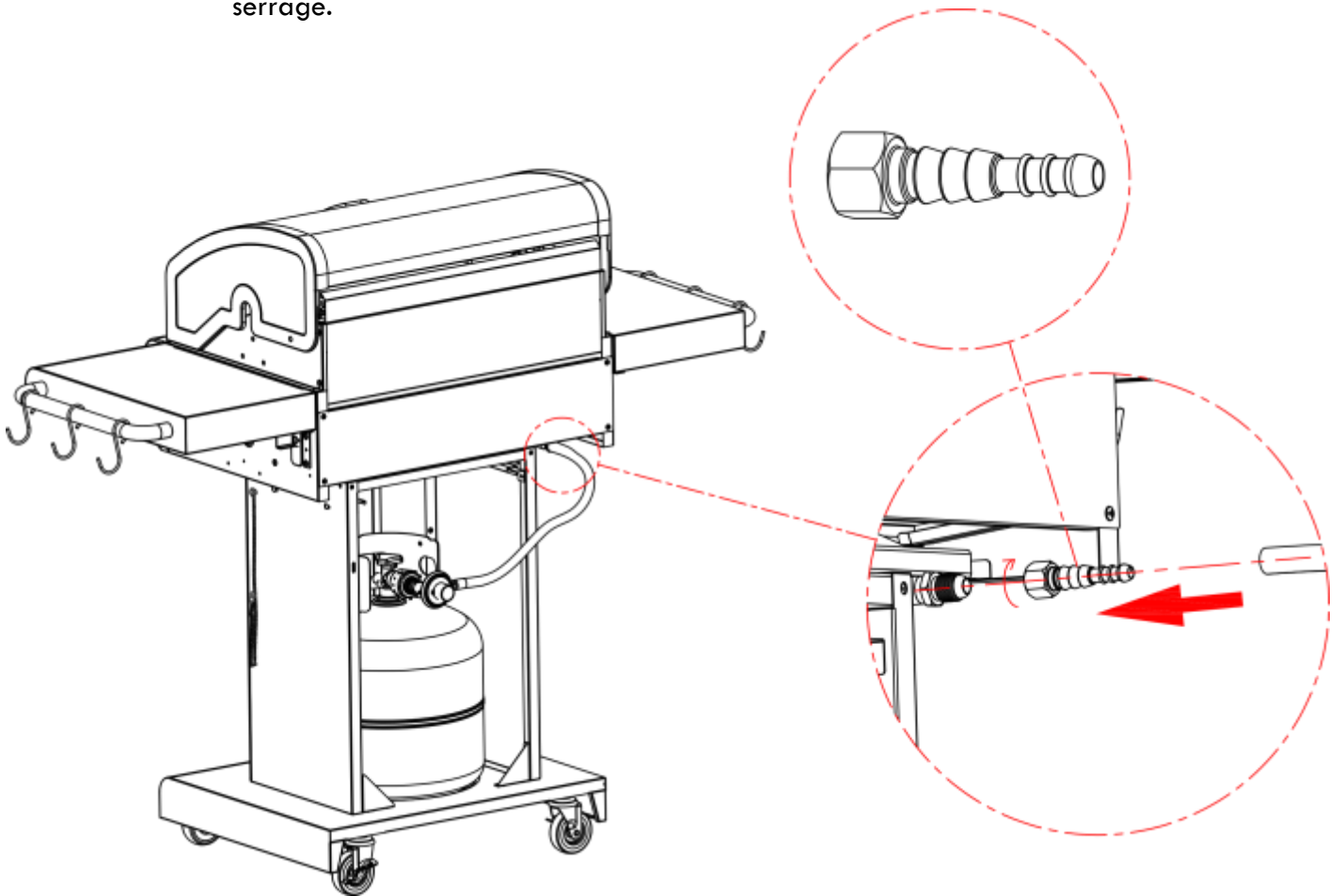


C

# 14

## Tasse d'égouttement

- **ATTENTION : Cette étape s'applique uniquement à la spécification Pologne. Pour toutes les autres spécifications, la buse sera préinstallée.**
- Le réservoir de bouteille de gaz est vendu séparément. Utiliser uniquement avec un réservoir de bouteille de gaz équipé d'un OPD (dispositif de protection contre le trop-plein). Remplissez et vérifiez les fuites avant de fixer le réservoir au gril et au régulateur (non fournis). Placez le réservoir de bouteille de gaz dans le trou de la base du gril, en le plaçant au-dessus des supports du support du réservoir, comme illustré.
- Fixez et serrez l'adaptateur de tuyau sur le collecteur du gril à l'aide d'une clé. Appliquez une pression suffisante pour créer une connexion sécurisée et sans fuite.
- Faites glisser une extrémité du tuyau en caoutchouc sur la buse barbelée de l'adaptateur de tuyau. Assurez un ajustement parfait pour une connexion efficace et fixez-le avec un collier de serrage.



### ATTENTION



Des bouteilles de gaz d'une dimension maximale de  $\varnothing 30 \times 59$  cm peuvent être utilisées et placées dans le chariot du gril. Les cylindres plus grands ne peuvent être placés qu'à côté du gril.

**URGENCES :** Si une fuite de gaz ne peut être arrêtée ou si un incendie se produit en raison d'une fuite de gaz, appelez les pompiers.

Problème	Cause possible	Prévention / Solution
<p>Fuite de gaz provenant d'un tuyau fissuré/coupé/brûlé.</p> <p>Fuite de gaz du réservoir de bouteille de gaz.</p> <p>Fuite de gaz de la valve du réservoir de bouteille de gaz.</p> <p>Fuite de gaz entre le réservoir de bouteille de gaz et le raccord du régulateur.</p> <p>Feu provenant du panneau de commande.</p> <p>Feu goutte à goutte ou flammes excessives continues au-dessus de la surface de cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tuyau endommagé.</li> <li>Panne mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation.</li> <li>Défaillance de la vanne du réservoir due à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique.</li> <li>Mauvaise installation, connexion non étanche ou défaillance du joint en caoutchouc.</li> <li>Incendie dans la section du tube du brûleur en raison d'un blocage.</li> <li>Trop d'accumulation de gouttes dans la zone du foyer ou du bac à graisse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coupez le gaz de votre réservoir de bouteille de gaz ou de votre système de gaz naturel. Si le tuyau est fissuré ou coupé mais pas brûlé, remplacez simplement la vanne/tuyau/régulateur. Si le tuyau est brûlé, la cause pourrait être autre chose qu'une valve/un tuyau/un régulateur défectueux. N'utilisez pas le gril jusqu'à ce qu'un plombier ou un technicien en gaz ait étudié et corrigé le problème.</li> <li>Remplacez le réservoir de bouteille de gaz.</li> <li>Fermez le robinet du réservoir de bouteille de gaz. Renvoyez le réservoir de bouteille de gaz au fournisseur de gaz.</li> <li>Fermez le robinet du réservoir de bouteille de gaz. Retirez le régulateur du réservoir et inspectez visuellement le joint en caoutchouc pour déceler tout dommage. Consultez le test de fuite à la page 76 pour obtenir des instructions sur la recherche de fuites dans votre régulateur.</li> <li>Fermez les boutons de commande et la valve du réservoir de bouteille de gaz. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le feu éteint et le gril froid, retirez le brûleur et inspectez la présence de nids d'araignées ou de rouille. Voir les sections Alerte araignée et Nettoyage de l'ensemble du brûleur à la page 79 de ce guide d'utilisation et d'entretien.</li> <li>Fermez les boutons de commande et la valve du réservoir de bouteille de gaz. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le gril refroidi, nettoyez toutes les particules alimentaires et l'excès de goutte à goutte de l'intérieur de la zone de combustion, du bac à graisse et de toute autre surface susceptible d'entrer en contact avec les particules alimentaires et l'excès de goutte à goutte.</li> </ul>
<b>Dépannage</b>		

Problème	Cause possible	Prévention / Solution
<p>Le(s) brûleur(s) ne s'allumeront pas à l'aide de l'allumeur. (Voir également le dépannage de l'allumage électronique)</p> <p>Suite à la page suivante.</p>	<p><b>PROBLEMES DE GAZ :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>J'essaie d'allumer le mauvais brûleur.</li> <li>Le brûleur n'est pas en prise avec la vanne de régulation.</li> <li>Obstruction dans le brûleur.</li> <li>Aucun débit de gaz.</li> <li>L'écrou d'accouplement et la valve du réservoir de bouteille de gaz ne sont pas entièrement connectés.</li> </ul> <p><b>PROBLEMES ÉLECTRIQUES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Électrode fissurée ou cassée ; des étincelles à la fissure.</li> <li>La pointe de l'électrode n'est pas dans la bonne position.</li> <li>Fil et/ou électrode recouverts de résidus de cuisson.</li> <li>Les fils sont desserrés ou déconnectés.</li> <li>Les fils sont en court-circuit (étincelles) entre l'allumeur et l'électrode.</li> <li>Batterie morte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voir les instructions sur le panneau de commande et dans la section Utilisation et entretien.</li> <li>Assurez-vous que les vannes sont positionnées à l'intérieur des tubes du brûleur.</li> <li>Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou autre affaire. Voir la section nettoyage à la page 79 du Guide d'utilisation et soins.</li> <li>Assurez-vous que le réservoir de bouteille de gaz n'est pas vide. Si le réservoir de bouteille de gaz n'est pas vide, reportez-vous à la section « Chute soudaine du débit de gaz à la page 103 ».</li> <li>Éteignez les boutons et débranchez l'écrou de couplage du réservoir de bouteille de gaz. Reconnectez-vous et réessayez.</li> <li>Tournez l'écrou d'accouplement d'environ un demi à trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à la butée solide. Serrez uniquement à la main – n'utilisez pas d'outils.</li> <li>Remplacez la ou les électrodes.</li> </ul> <p><b>Brûleurs principaux :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les pointes de l'électrode doivent être dirigées vers l'ouverture du port de gaz du brûleur. La distance doit être de 1/8" à 1/4". Ajustez si nécessaire.</li> <li>Nettoyez le fil et/ou l'électrode avec de l'alcool à friction avec un coton-tige propre.</li> <li>Rebranchez les fils ou remplacez l'ensemble électrode/fil.</li> <li>Remplacez-la par une nouvelle pile alcaline de type AA.</li> </ul>

## Dépannage (suite)

Problème	Cause possible	Prévention / Solution
Le(s) brûleur(s) ne s'allumeront pas à l'aide de l'allumeur. (Consultez également le dépannage de l'allumage électronique.)	<b>ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aucune étincelle, aucun bruit d'allumage.</li> <li>Pas d'étincelle, quelques bruits d'allumage.</li> <li>Des étincelles, mais pas au niveau de l'électrode ni à pleine puissance.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voir la section I du système d'allumage électronique.</li> <li>Voir la section II du système d'allumage électronique.</li> <li>Voir la section III du système d'allumage électronique.</li> </ul>
Le(s) brûleur(s) ne s'allumeront pas avec l'allumette.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voir « <b>PROBLEMES DE GAZ :</b> » à la page précédente.</li> <li>Le match n'atteindra pas.</li> <li>Mauvaise méthode d'allumage des allumettes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez une allumette à longue tige (allumette pour cheminée).</li> <li>Voir la section « Match-Lighting » à la page 78 du manuel d'utilisation et d'entretien.</li> </ul>
Chute soudaine du débit de gaz ou flamme faible.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panne d'essence.</li> <li>La soupape de surdébit s'est déclenchée.</li> <li>Bouchon anti-vapeur au niveau du raccord écrou de couplage/bouteille de gaz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez la présence de gaz dans le réservoir de bouteille de gaz.</li> <li>Éteignez les boutons, attendez 30 secondes et allumez le gril. Si les flammes sont encore faibles, fermez les boutons et la valve du réservoir de bouteille de gaz. Débranchez le régulateur. Rebranchez le régulateur et effectuez un test de fuite. Ouvrez la valve du réservoir de bouteille de gaz, attendez 30 secondes, puis allumez le gril.</li> <li>Fermez les boutons et la valve du réservoir de bouteille de gaz. Débranchez l'écrou d'accouplement du réservoir. Reconnectez-vous et réessayez.</li> </ul>
Les flammes s'éteignent.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vents forts ou en rafales.</li> <li>Faible consommation de bouteille de gaz.</li> <li>La soupape de surdébit s'est déclenchée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tournez le gril de manière à ce que l'avant du gril soit face au vent ou augmentez la hauteur de la flamme.</li> <li>Remplissez le réservoir de bouteille de gaz.</li> <li>Reportez-vous à la section « Chute soudaine du débit de gaz » ci-dessus.</li> </ul>
Flambée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accumulation de gouttes.</li> <li>Excès de graisse dans la viande.</li> <li>Température de cuisson excessive.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du gril/foyer.</li> <li>Retirez le gras de la viande avant de la griller.</li> <li>Réglez à une température plus basse.</li> </ul>
Feu goutte à goutte persistant.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gouttes piégées par l'accumulation de nourriture autour du système de brûleur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tournez les boutons sur OFF. Coupez le gaz dans le réservoir de bouteille de gaz. Laissez le couvercle en place et laissez le feu s'éteindre. Une fois le gril refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces.</li> </ul>
Flash-back... (incendie dans le(s) tube(s) du brûleur).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont bloqués.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tournez les boutons sur OFF. Nettoyer le brûleur et/ou les tubes du brûleur. Voir la section sur le nettoyage du brûleur à la page 79 du manuel Utilisation et entretien.</li> </ul>
Impossible de remplir le réservoir de bouteille de gaz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certains revendeurs ont des buses de remplissage plus anciennes avec des filetages usés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les buses usées n'ont pas assez de « mordant » pour engager la valve. Essayez un deuxième revendeur LP.</li> </ul>
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'autres brûleurs.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accumulation de gouttes ou de particules alimentaires aux extrémités des tubes de transfert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer le(s) tube(s) de transfert avec une brosse métallique.</li> </ul>

## Dépannage – Allumage électronique

Problème	Cause possible	Vérifier l'article	Prévention / Solution
<b>SECTION I</b> Aucune étincelle n'apparaît sur les électrodes lorsque le bouton de commande est tourné sur HI : aucun bruit ne peut être entendu provenant du module d'étincelles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La batterie n'est pas installée correctement.</li> <li>• Batterie morte.</li> <li>• L'ensemble de câbles n'est pas installé correctement.</li> <li>• Module d'étincelle défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que le côté positif de la batterie est tourné vers l'extérieur.</li> <li>• La batterie a-t-elle déjà été utilisée ?</li> <li>• Vérifiez que les fils sont correctement engagés.</li> <li>• Si aucune étincelle n'est générée avec la nouvelle batterie et que les fils sont correctement connectés, le module est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Installez la batterie en vous assurant que l'extrémité positive est tournée vers l'extérieur et que l'extrémité négative est tournée vers l'intérieur.</li> <li>• Remplacez la pile par une nouvelle pile alcaline de type AA.</li> <li>• Dévissez l'ensemble du module d'allumage et assurez-vous que tous les fils sont correctement installés avant de réinstaller l'ensemble du module d'allumage.</li> <li>• Remplacez l'ensemble du module d'allumage en contactant notre service client. Veuillez vous référer à la page « Contactez-nous » pour nous contacter.</li> </ul>
<b>SECTION II</b> Aucune étincelle n'apparaît sur les électrodes lorsque le bouton de commande est tourné sur HI ; le bruit peut être entendu provenant du module d'étincelle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les électrodes ne sont pas connectées correctement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les électrodes sont-elles bien connectées ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirez et rebranchez tous les fils d'électrode des prises du module.</li> </ul>
<b>SECTION III</b> Des étincelles sont présentes mais pas sur toutes les électrodes et/ou pas à pleine puissance.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les électrodes ne sont pas connectées correctement.</li> <li>• Arc électrique entre les fils de sortie et le tube du brûleur.</li> <li>• Batterie faible.</li> <li>• Les électrodes sont mouillées.</li> <li>• La ou les électrodes sont fissurées ou cassées ; des étincelles apparaissent là où elles sont fissurées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les électrodes sont-elles bien connectées ?</li> <li>• Si possible, observez le gril dans un endroit sombre. Faites fonctionner le système d'allumage et recherchez la formation d'arcs entre les fils de sortie et le tube du brûleur.</li> <li>• Toutes les étincelles sont présentes mais ont un rythme faible ou lent.</li> <li>• De l'humidité s'est-elle accumulée sur l'électrode et/ou dans les ports du brûleur ?</li> <li>• Inspectez les électrodes pour déceler des fissures.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirez et rebranchez tous les fils d'électrode des prises du module.</li> <li>• Si des étincelles sont visibles ailleurs que dans la zone du tube du brûleur, l'isolation du fil peut être endommagée.</li> <li>• Remplacez les fils. Remplacez la pile par une nouvelle pile alcaline de type AA.</li> <li>• Utilisez une serviette en papier pour éliminer toute humidité.</li> <li>• Remplacez les électrodes fissurées ou cassées en contactant notre service client. Veuillez vous référer à la page « Contactez-nous » pour nous contacter.</li> </ul>
<b>SECTION IV</b> Le gril ne chauffe pas et n'atteint que 250 à 300 degrés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cela se produit généralement lorsque vous allumez vos boutons de commande avant d'ouvrir la vanne du réservoir de bouteille de gaz. Si tel est le cas, cela activera le dispositif de sécurité du régulateur de gaz, le gril n'atteindra que des températures comprises entre 250 et 300F, même avec tous les brûleurs au réglage élevé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le régulateur est-il allumé et serré ?</li> <li>• Assurez-vous que le régulateur est correctement connecté au réservoir et que les boutons de commande sont tous en position d'arrêt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrez le couvercle du gril.</li> <li>• Éteignez tous les boutons du panneau de commande.</li> <li>• Éteignez le bouton du réservoir.</li> <li>• Débranchez le régulateur du réservoir de bouteille de gaz. Attendez 30 secondes.</li> <li>• Rebranchez le régulateur au réservoir de bouteille de gaz.</li> <li>• Ouvrez lentement le bouton du réservoir de bouteille de gaz jusqu'au bout. N'exercez pas de force excessive sur la vanne lorsqu'elle est en position complètement ouverte pour éviter d'endommager la vanne.</li> <li>• Allumez le bouton de commande approprié et allumez le gril conformément aux instructions</li> </ul>







# INHALTSVERZEICHNIS

Für Ihre Sicherheit .....	106
.....	106
Grill Service Center .....	106
.....	106
Produkt-Rekord .....	106
.....	107
Sicherheitsvorkehrungen bei der Installation .....	108
.....	109-
Sicherheitssymbole .....	114
.....	115-
Informationen zum Produkt .....	116
.....	117
Kenmore Grill-Garantie .....	118-
.....	120
Verwendung und Pflege .....	121-
.....	135
Teileliste .....	136-
.....	138
Teile-Diagramm .....	139
.....	

QR-Code scannen für  
Video-Montageanleitung



	<b>GEFAHR</b>	
<p>Wenn Sie Gas riechen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stellen Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.</li> <li>2. Löschen Sie jede offene Flamme.</li> <li>3. Deckel öffnen.</li> <li>4. Wenn der Geruch anhält, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.</li> </ol>		

	<b>WARNUNG</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1 Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entflammable Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.</li> <li>2. Ein nicht angeschlossener Gasflasche darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts gelagert werden.</li> </ol>		

**Bitte kontaktieren Sie den Permasteel-Kundendienst für Hilfe und Ersatzteile**

Wenn Sie Fragen haben oder Hilfe bei der Montage benötigen, kontaktieren Sie uns bitte über die Seite „Kontakt“. Sie werden sich an einen Vertreter des Grillherstellers wenden.

**Produkt Datensatz**

WICHTIG: Füllen Sie die nachstehenden Angaben zum Produkt aus.

<p><b>Modellnummer</b></p> <hr/>
<p><b>Serialnummer</b></p> <hr/> <p style="text-align: right;">Die Seriennummer finden Sie auf dem Typenschild am Grill.</p>

**Datum des Kaufs**

	<b>VORSICHT</b>	
<p>Nur für den privaten Gebrauch. Nicht für gewerbliches Kochen verwenden.</p>		

**Sicherheitsvorkehrungen bei der Installation**

- Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch vollständig durch, bevor Sie den Grill benutzen.
- Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu schweren Körperverletzungen und / oder Sachschäden führen.
- Einige Teile dieses Grills können scharfe Kanten haben. Bitte tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Verwenden Sie den gekauften Grill mit der auf den nächsten Seiten aufgeführten Gasflasche.
- Nehmen Sie keine Änderungen vor, um den Grill an einem anderen Ort zu verwenden. Änderungen können ein Sicherheitsrisiko darstellen und führen zum Erlöschen der Garantie für diesen Grill.



**WICHTIG:** Dieser Grill ist nur für die Verwendung im Freien bestimmt und darf nicht in oder auf Wohnmobilen oder Booten installiert werden.



**HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUR:** Lassen Sie dieses Benutzerhandbuch nach der Lieferung und/oder Installation beim Kunden.



**HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER:** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen an einem geeigneten Ort auf.

**Sicherheit Symbole**


Die nachstehenden Symbole und Kästchen erklären, was die einzelnen Überschriften bedeuten. Lesen und befolgen Sie alle Hinweise, die Sie im Handbuch finden.

	<b>GEFAHR</b>	
<p>GEFAHR: Weist auf eine unmittelbare Gefahrensituation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen wird.</p>		

	<b>WARNUNG</b>	
<p>WARNUNG: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.</p>		

	<b>VORSICHT</b>	
<p>VORSICHT: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation oder eine unsichere Praktik hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.</p>		

# PRODUCT INFORMATION

<b>Geliefert von</b>	Permasteel, Inc.			
<b>Adresse</b>	100 Exchange Place, Pomona, CA 91768			
<b>Modell</b>	PG-4030400LN, PG-4030400LN-RD, PG-4030400LN-PE PG4030400LN-TL, PG-4030400LN-MO, PG-4030400LN-BC, PG-4030400LN-AZ	PIN number: 1336DP008		
<b>Kategorie</b>	I3+(28-30/37) ✓	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
<b>Referenz von Gas</b>	Butan bei 28-30 mbar und Propan bei 37 mbar	Butan, Propan und deren Gemische bei 28-30 mbar	Butan, Propan und deren Gemische bei 37 mbar	Butan, Propan und deren Gemische bei 50 mbar
<b>Gesamte Wärmeleistung (Butan/Propan)</b>	8.79kW (Butan: 639g/h; Propan: 628g/h)	8.79kW (Butan: 639g/h)		
<b>Größe des Hauptinjektors</b>	0,86mm (als 0,86 markieren)	0,86mm (als 0,86 markieren)	0,80 mm (als 0,80 markieren)	0,75 mm (als 0,75 markieren)
<b>Haushaltsgeräte- Kategorien</b>	Bestimmungsländer			
I3+(28-30/37)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE ✓ , IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR			
I3B/P(30)	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR			
I3B/P(37)	PL			
I3B/P(50)	AT, CH, DE, SK			
<b>SERIENNUMMER</b>	Nur zur Verwendung im Freien. Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät benutzen. <b>WARNUNG:</b> Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.		 0063-2024	

**KENMORE BESCHRÄNKTE GARANTIE**

**MIT VERKAUFSNACHWEIS:** Die folgende Garantie gilt, wenn dieses Gerät korrekt installiert, betrieben und gewartet wird und alle mitgelieferten Anweisungen befolgt werden. Hinweis: Der Verbraucher ist für den Versand und die Bearbeitung aller Garantieersatzteile verantwortlich.

**TWEI JAHRESGARANTIE:** Ab dem Verkaufsdatum gilt für diesen Grill eine Garantie gegen Material- und Verarbeitungsfehler. Der Verbraucher erhält gegen Vorlage des Kaufbelegs kostenlose Ersatzteile, die Kosten für Versand und Bearbeitung trägt der Verbraucher.

**FÜNF JAHRE:** Ab dem Verkaufsdatum wird jeder Edelstahlbrenner, der durchgerostet oder durchgebrannt ist, ersetzt; ein Kaufnachweis muss vorgelegt werden.

Von der Garantie ausgenommen sind Anzündbatterien und Lackverluste, Verfärbungen oder Oberflächenrost an Grillteilen, bei denen es sich entweder um Verschleißteile handelt, die sich bei normalem Gebrauch innerhalb der Garantiezeit abnutzen können, oder um Zustände, die durch normalen Gebrauch, Unfälle oder unsachgemäße Wartung verursacht werden können. Jegliche Garantie erlischt, wenn dieses Gerät für andere als private Haushaltszwecke verwendet wird.

Diese Garantie deckt NUR Material- und Verarbeitungsfehler ab und kommt NICHT für diese auf:

1. Serviceeinsätze zur Korrektur von Geräteinstallationen oder zur Behebung von Problemen mit Haussicherungen, Schutzschaltern, Hausleitungen, Sanitär- oder Gasversorgungssystemen, die sich aus einer solchen Installation ergeben.
2. Service an einem Gerät, wenn das Modell- und Serienschild fehlt, verändert ist oder nicht ohne weiteres festgestellt werden kann, ob es das entsprechende Zertifizierungslogo trägt.
3. Verbrauchsgüter, die sich bei normalem Gebrauch innerhalb der Garantiezeit abnutzen können, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Batterien, Glühbirnen mit Schraubsockel und Oberflächenbeschichtungen oder -veredelungen.
4. Einen Servicetechniker, der das Gerät reinigt oder wartet oder den Benutzer in die korrekte Installation, Bedienung und Wartung des Geräts einweist.
5. Schäden oder Ausfälle dieses Geräts, die durch die Installation entstanden sind, einschließlich einer Installation, die nicht den elektrischen, gas- oder sanitärtechnischen Vorschriften entsprach.
6. Beschädigung oder Ausfall dieses Geräts, einschließlich Verfärbung oder Oberflächenrost, wenn es nicht gemäß den mitgelieferten Anweisungen ordnungsgemäß betrieben und gewartet wird.
7. Beschädigungen oder Ausfälle dieses Geräts, einschließlich Verfärbungen oder Oberflächenrost, die auf einen Unfall, eine Veränderung, einen Missbrauch oder eine zweckentfremdete Verwendung zurückzuführen sind.
8. Schäden oder Ausfälle des Geräts, einschließlich Verfärbungen oder Oberflächenrost, die durch die Verwendung anderer als der in den mitgelieferten Anleitungen empfohlenen Waschmittel, Reiniger, Chemikalien oder Utensilien verursacht werden.
9. Beschädigung oder Ausfall des Geräts aufgrund von Naturkatastrophen oder anderen Katastrophen wie Überschwemmung, Feuer oder Sturm.
10. Schäden oder Ausfälle von Teilen oder Systemen, die durch nicht autorisierte Änderungen an diesem Gerät entstanden sind.

**Ausschluss stillschweigender Garantien; Beschränkung der Rechtsmittel**

Der einzige und ausschließliche Rechtsbehelf des Kunden im Rahmen dieser eingeschränkten Garantie ist die Reparatur oder der Austausch des Produkts gemäß den hierin enthaltenen Bestimmungen. Stillschweigende Garantien, einschließlich Garantien der Marktgängigkeit oder der Eignung für einen bestimmten Zweck, sind auf ein Jahr für das Gerät und fünf Jahre für die Brenner bzw. auf den kürzesten gesetzlich zulässigen Zeitraum beschränkt. Der Verkäufer haftet nicht für beiläufig entstandene Schäden oder Folgeschäden. In einigen Staaten und Provinzen ist der Ausschluss oder die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden oder die Beschränkung der Dauer von stillschweigenden Garantien der Marktgängigkeit oder Eignung nicht zulässig, so dass diese Ausschlüsse oder Beschränkungen möglicherweise nicht auf Sie zutreffen. Diese Garantie gibt Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte, und Sie können auch andere Rechte haben, die von Staat zu Staat variieren können.

Produkt vertrieben von Permasteel, 100 Exchange Place, Pomona, CA 91768. Hergestellt in China.

## VERWENDUNG UND PFLEGE



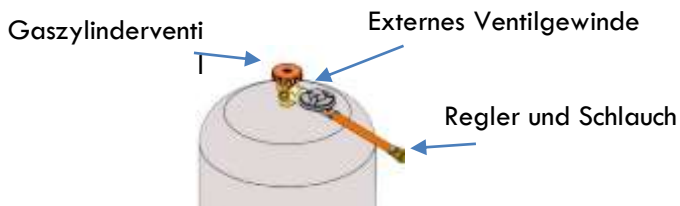
# GEFAHR



- Bewahren Sie eine Ersatzgasflasche **NIEMALS** unter oder in der Nähe des Geräts oder in einem geschlossenen Bereich auf.
- Füllen Sie den Tank niemals zu mehr als 80 %.
- Wenn die Informationen in den beiden oben genannten Punkten nicht genau befolgt werden, kann es zu einem Brand mit Todesfolge oder schweren Verletzungen kommen.
- Legen Sie die Ersatzgasflasche nicht in den Grillwagen. Es darf nur außerhalb des Grillwagens abgestellt werden.
- Ein überfüllter oder unsachgemäß gelagerter Tank stellt eine Gefahr dar, da möglicherweise Gas aus dem Sicherheitsventil austritt. Dies könnte zu einem schweren Brand mit der Gefahr von Sachschäden, schweren oder tödlichen Verletzungen führen.
- Wenn Sie austretendes Gas sehen, riechen oder hören, entfernen Sie sich sofort von der Gasflasche und dem Gerät und rufen Sie die Feuerwehr.
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe im Umkreis von 25 Fuß (7,6 m) vom Grill. Bewegen Sie den Grill nicht, während er verwendet wird.
- Schalten Sie nach Gebrauch immer die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
- Blockieren Sie niemals die Belüftungsöffnungen des Behälterfachs.

### Entfernung, Transport und Lagerung von Gasflaschen

- Schalten Sie alle Bedienknöpfe und das Gasflaschenventil AUS. Drehen Sie die Kupplungsmutter nur von Hand gegen den Uhrzeigersinn – verwenden Sie zum Trennen kein Werkzeug. Heben Sie den Haltegurt der Gasflasche nach oben vom Tankkragen ab und heben Sie dann die Gasflasche nach oben und von der Stützhalterung ab. Bringen Sie die Sicherheitskappe am Gasflaschenventil an. Verwenden Sie immer die mit dem Ventil gelieferte Kappe und den Riemen. Wenn Sie die Sicherheitskappe nicht wie vorgeschrieben verwenden, kann dies zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.



- Ein abgetrennter Gaszylinder, der gelagert oder transportiert wird, muss mit einem Sicherheitsdeckel versehen sein (wie abgebildet). Lagern Sie einen Gaszylinder nicht in geschlossenen Räumen wie einem Carport, einer Garage, einer Veranda, einem überdachten Innenhof oder einem anderen Gebäude. Lassen Sie einen Gaszylinder niemals in einem Fahrzeug, das durch die Sonne überhitzt werden kann.
- Lagern Sie einen Gaszylinder nicht in einem Bereich, in dem Kinder spielen.

## Gaszylinder

- Dieses Produkt beinhaltet nicht den Regler und den Schlauch.
- Der Regler muss der Norm EN 16129 entsprechen, und die Länge des Schlauches, der das Gerät mit dem Gaszylinder verbindet, darf nicht 1,5 m überschreiten (der Mindestabstand beträgt 0,5 m).
- Für den Betrieb benötigen Sie einen präzisionsgefüllten Standard-G30/G31-Grill-Gaszylinder mit einem externen Ventilgewinde.
- Für einen sicheren und effizienten Betrieb des Grills müssen Sie den richtigen Regler und Gaszylinder verwenden. Die Verwendung eines falschen oder fehlerhaften Reglers ist gefährlich und führt zum Erlöschen der Garantie.

### Anschließen der Gasflasche

- Stellen Sie vor dem Anschließen der Gasflasche sicher, dass sich keine Rückstände im Kopf der Gasflasche, im Regelventil oder im Brenner und den Brennerteilen verfangen haben.
- Schließen Sie die Gasleitung an den Tank an, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und darauf achten, dass sich der Schlauch nicht verdreht.
- **Die mit Ihrem Grill verwendete Gasflasche muss die folgenden Anforderungen erfüllen:**

Höhe: ca. 47,0 cm  
Durchmesser: ca. 23,5 cm  
(nicht im Lieferumfang enthalten)

- **8 kg Gasflasche**

Höhe: ca. 46,0 cm  
Durchmesser: ca. 30,0 cm  
(nicht im Lieferumfang enthalten)

- **11 kg Gasflasche**

Höhe: ca. 59,0 cm  
Durchmesser: ca. 30,0 cm  
(nicht im Lieferumfang enthalten)



# ACHTUNG



Es können Gasflaschen mit einer maximalen Größe von  $\varnothing 30 \times 59$  cm verwendet und in den Grillwagen gestellt werden. Größere Gasflaschen können nur neben dem Grill platziert werden.

### LP (Liquefied Petroleum Gas)

- Flüssiggas ist ungiftig, geruchlos und farblos, wenn es produziert wird. **Zu Ihrer Sicherheit** wurde LP-Gas mit einem Geruch versehen (ähnlich wie verfauter Kohl), damit man es riechen kann.
- Flüssiggas ist leicht entzündlich und kann sich in Verbindung mit Luft unerwartet entzünden.

### Gaszylinderbefüllung

- Verwenden Sie nur zugelassene und erfahrene Händler.
- Der Gasflaschenhändler muss den neuen Tank vor dem Befüllen entleeren.
- Der Händler sollte den Gaszylinder **NIEMALS** mit mehr als 80 % der Gasflaschevolumens füllen. Das Propanvolumen im Tank ist je nach Temperatur unterschiedlich.
- Ein vereister Regler weist auf eine Gasüberfüllung hin. Schließen Sie sofort das Gasflaschenventil und rufen Sie Ihren örtlichen Gashändler um Hilfe.

- Lassen Sie das Gas nicht in die Atmosphäre gelangen. Dies ist eine gefährliche Praxis.
- Um Gas aus der Gasflasche zu entfernen, wenden Sie sich an einen Händler oder rufen Sie die örtliche Feuerwehr um Hilfe. Suchen Sie im Telefonbuch unter „Gasunternehmen“ nach zertifizierten Gasflaschenhändlern in Ihrer Nähe.

### Gaszylinder Wechseln

- Viele Propan-Händler bieten die Möglichkeit, Ihre leere Gasflasche über einen Austauschservice auszutauschen. Beauftragen Sie nur seriöse Austauschunternehmen, die ihre Tanks prüfen, präzise befüllen, testen und zertifizieren. **Tauschen Sie Ihren Tank nur gegen einen mit OPD-Sicherheitsfunktionen ausgestatteten Tank aus, wie im Abschnitt „Gasflasche“ dieses Handbuchs beschrieben.**
- Bewahren Sie Ihre neue und ausgetauschte Gasflasche während des Gebrauchs, Transports oder der Lagerung immer in aufrechter Position auf.
- **Dichtheitsprüfung durchführen und die Gasflasche VOR dem Anschluss an den Grill austauschen.**

### Gasflaschen-Dichtheitsprüfung

Zu Ihrer Sicherheit:

- Die Dichtheitsprüfung muss bei jedem Austausch oder Nachfüllen einer Gasflasche wiederholt werden.
  - Während der Dichtheitsprüfung darf nicht geraucht werden.
  - Verwenden Sie keine offene Flamme, um nach Gaslecks zu suchen.
  - Die Dichtheitsprüfung des Grills muss im Freien in einem gut belüfteten Bereich durchgeführt werden, fern von Zündquellen wie Gas- oder Elektrogeräten. Halten Sie während der Dichtheitsprüfung die Grill von offenen Flammen oder Funken fernhalten.
  - Verwenden Sie einen sauberen Pinsel und eine 50/50 Lösung aus milder Seife und Wasser. Pinseln Sie die Seifenlösung auf die mit Pfeilen gekennzeichneten Bereiche in der Abbildung unten. Lecks werden durch wachsende Blasen angezeigt.
- ▲ Verwenden Sie keine Scheibenscheuersmittel. Die Verwendung von Reinigungsmitteln kann zu Schäden an den Komponenten der Gasanlage (Ventil/Schlauch/Regler) führen.

- ▲ Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Gasflasche außerhalb des Grills platzieren. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch an die Gasflasche angeschlossen ist und die Gasflasche keine heißen Oberflächen berührt. Halten Sie die Gasflasche während des Betriebs an Ort und Stelle. Platzieren Sie die Ersatzgasflasche niemals im selben Tankgehäuse. Blockieren Sie niemals den Zugang des Absperrventils an der Gasflasche.

### Trennen Sie die Gasflasche

1. Vergewissern Sie sich vor dem Abklemmen, dass das Ventil des Flüssiggastanks auf "GESCHLOSSEN" steht.
2. Trennen Sie die Gasleitung vom Flüssiggastank, indem Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich löst.
3. Nach dem Anschluss an den Gastank ist eine Dichtheitsprüfung erforderlich.

!	GEFAHR	!
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Achten Sie beim Auswechseln des Gasbehälters darauf, dass er von jeder Zündquelle ferngehalten wird.</li> </ul>		

### Dichtheitsprüfung von Ventilen, Schläuchen und Reglern

1. **Drehen Sie alle Drehknöpfe des Grills auf OFF.**
2. Stellen Sie sicher, dass der Regler fest mit dem Gaszylinder verbunden ist.
3. Öffnen Sie das Ventil der Gasflasches vollständig, indem Sie den OPD Handrad gegen den Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie ein rauschendes Geräusch hören, schalten Sie das Gas sofort ab. Es gibt eine große Undichtigkeit an der Verbindung. **Beheben Sie diese, bevor Sie fortfahren.** Für Ersatzteile besuchen Sie bitte die Seite „Kontakt“, um mit uns Kontakt aufzunehmen.
4. Pinseln Sie die Seifenlösung auf die Stellen, an denen sich Blasen befinden.

- ▲ Entfernen Sie niemals die Gewindebohrung am Ende des Ventils.



5. Wenn "wachsende" Blasen auftreten, liegt ein Leck vor. Schließen Sie sofort das Ventil der Gasflasches und ziehen Sie die Verbindungen wieder fest. Wenn das Leck nicht gestoppt werden kann, versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Für Ersatzteile besuchen Sie bitte die Seite „Kontakt“, um mit uns Kontakt aufzunehmen.
6. Schließen Sie nach der Dichtheitsprüfung immer das Ventil der Gasflasches, indem Sie das Handrad im Uhrzeigersinn drehen.

!	WARNUNG	!
<p>Wenn "wachsende" Blasen auftreten, darf der Flüssiggastank nicht verwendet oder bewegt werden. Wenden Sie sich an einen Flüssiggaslieferanten oder Ihre Feuerwehr!</p>		

!	GEFAHR	!
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Führen Sie keine Werkzeuge oder Fremdkörper in den Ventilausgang oder das Sicherheitsventil ein. Sie könnten das Ventil beschädigen und ein Leck verursachen. Auslaufendes Propan kann zu einer Explosion, einem Brand, schweren Verletzungen oder zum Tod führen.</li> </ul>		



## WARNUNG



Für den sicheren Gebrauch Ihres Grills und zur Vermeidung von schweren Verletzungen:

- Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe des Grills arbeiten oder spielen.
- Der maximale Durchmesser der Pfanne, die nur auf dem Seitenbrenner verwendet werden kann, beträgt 180 mm bis 220 mm.
- Halten Sie den Grillbereich frei von brennbarem Material.
- Verstopfen Sie nicht die Löcher auf der Innenseite und der Rückseite des Grills.
- Verwenden Sie den Grill nur in gut belüfteten Räumen. Verwenden Sie den Grill NIEMALS in einem geschlossenen Raum wie einem Carport, einer Garage, einer Veranda, einer überdachten Terrasse oder unter einer Überdachung jeglicher Art.
- Verwenden Sie keine Holzkohle- oder Keramikbriketts in einem Gasgrill.
- **Verwenden Sie den Grill in einem Abstand von mindestens 3 Fuß von jeder Wand oder Oberfläche.** Halten Sie einen Abstand von 10 Fuß zu Gegenständen, die Feuer fangen können, oder zu Zündquellen usw. ein.



- **Wohnungsbewohner:**  
Erkundigen Sie sich bei der Hausverwaltung nach den Anforderungen und Brandschutzbestimmungen für die Verwendung eines Flüssiggasgrills in Ihrem Wohnkomplex. Falls erlaubt, verwenden Sie ihn im Freien im Erdgeschoss mit einem Abstand von drei (3) Fuß zu Wänden oder Geländern. Verwenden Sie ihn nicht auf oder unter Balkonen.
- **Versuchen Sie NIEMALS, den Brenner bei geschlossenem Deckel zu zünden. Eine Ansammlung von nicht gezündetem Gas in einem geschlossenen Grill ist gefährlich.**
- **Betreiben Sie den Grill niemals mit einem Flüssiggastank außerhalb der in der Montageanleitung angegebenen Position.**
- **Schließen Sie immer das Ventil des Flüssiggastanks und entfernen Sie die Überwurfmutter, bevor Sie den Flüssiggastank aus der angegebenen Betriebsposition bewegen.**



## WARNUNG



- Das Gasgerät für den Außenbereich ist nicht für die Installation in oder auf einem Boot vorgesehen.
- Das Gasgerät für den Außenbereich ist nicht für die Installation in oder auf einem Wohnmobil vorgesehen.
- Versuchen Sie niemals, diesen Grill an ein autonomes LP-Gassystem eines Wohnwagens oder Wohnmobils anzuschließen.
- Schalten Sie den Gasflasche ab, wenn Sie Gas riechen.
- Benutzen Sie den Grill nicht, bevor eine Dichtheitsprüfung durchgeführt wurde.
- Sollte zu irgendeinem Zeitpunkt ein Leck entdeckt werden, STOPPEN Sie und rufen Sie die Feuerwehr.
- Wenn Sie ein Gasleck nicht stoppen können, schließen Sie sofort das Ventil des Flüssiggastanks und rufen Sie einen Flüssiggaslieferanten oder die Feuerwehr!

### Sicherheitstipps

- ▲ Prüfen Sie vor dem Öffnen der Gasflascheventils, ob die Überwurfmutter fest angezogen ist.
- ▲ Wenn der Grill nicht benutzt wird, schalten Sie alle Regler und das Gasflascheventil aus.
- ▲ Bewegen Sie den Grill niemals, wenn er in Betrieb oder noch heiß ist.
- ▲ Verwenden Sie langstieliges Grillbesteck und Ofenhandschuhe, um Verbrennungen und Spritzer zu vermeiden.
- ▲ Die maximale Belastung für den Seitenbrenner und die Seitenablage beträgt 10 lbs.
- ▲ Die Tropfschale muss nach jedem Gebrauch in den Grill eingesetzt und entleert werden. Entfernen Sie die Auffangschale erst, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist.
- ▲ Reinigen Sie den Grill OFT, vorzugsweise nach jedem Grillen. Wenn Sie eine Bürste zum Reinigen der Grillflächen verwenden, achten Sie darauf, dass vor dem Grillen keine losen Borsten auf den Grillflächen zurückbleiben. Es wird nicht empfohlen, die Grillflächen zu reinigen, während der Grill heiß ist.
- ▲ Wenn Sie bemerken, dass Fett oder anderes Material aus dem Grill tropft, beseitigen Sie die Ursache und reinigen und überprüfen Sie das Ventil. Halten Sie die Belüftungsöffnungen und das Tankgehäuse (Grillwagen) frei von Verschmutzungen.
- ▲ Lagern Sie keine Gegenstände oder Materialien im Inneren des Grillwagens, die den Verbrennungsluftstrom zur Unterseite des Bedienfelds oder der Feuerraumschale blockieren könnten.
- ▲ Der Regler kann während des Betriebs ein brummendes oder pfeifendes Geräusch machen. Dies beeinträchtigt weder die Sicherheit noch den Gebrauch des Grills.
- ▲ Wenn Sie ein Problem mit dem Grill haben, lesen Sie den Abschnitt "Fehlersuche".
- ▲ Wenn der Regler einfriert, schalten Sie den Grill und das Ventil der Gasflasche ab. Dies deutet auf ein Problem mit dem Grill hin.



## VORSICHT



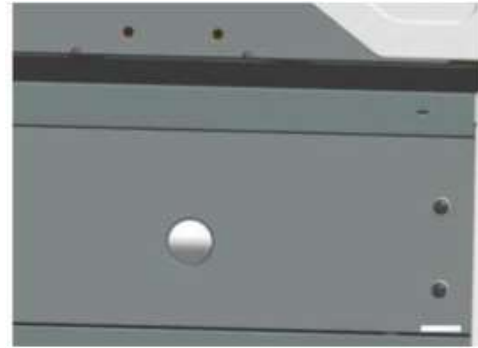
- Das Löschen von Tropfbränden durch Schließen des Deckels ist nicht möglich. Die Grills sind aus Sicherheitsgründen gut belüftet.
- Verwenden Sie kein Wasser für ein Tropfffeuer. Dies kann zu Verletzungen führen. Wenn sich ein Tropfbrand entwickelt, drehen Sie die Knöpfe und den Gasflasche ab.
- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt, während Sie ihn vorheizen oder Speisereste auf dem HI abbrennen. Wenn der Grill nicht regelmäßig gereinigt wurde, kann es zu einem Tropfbrand kommen, der das Produkt beschädigen kann.

## Elektronische Zündung Beleuchtung Anweisungen

▲ Beugen Sie sich beim Anzünden nicht über den Grill.

1. Öffnen Sie den Deckel während der Beleuchtung.
2. Drehen Sie das Gasventil am Tank auf.
3. Drücken, drehen und halten Sie den Drehknopf eines Hauptbrenners auf HI, wenn Sie versuchen, die Brenner zu zünden. Sie hören ein Klickgeräusch von den Elektroden aller Brenner.
4. Wenn die Zündung NICHT innerhalb von 5 Sekunden erfolgt, schalten Sie die Brennersteuerung AUS, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündvorgang.
5. Um einen weiteren Brenner zu zünden, wiederholen Sie Schritt 3.
6. Sobald die Brenner angezündet sind, stellen Sie die Knöpfe auf die gewünschte Flammeneinstellung ein. Um einen einzelnen Brenner auszuschalten, drehen Sie seinen Knopf auf OFF.

Wenn der Zünder nicht funktioniert, befolgen Sie die Anweisungen zum Anzünden von Streichhölzern weiter unten.



	<b>WARNUNG</b>	
Schalten Sie Ihre Bedienelemente, die Gasquelle oder den Tank aus, wenn Sie sie nicht benutzen.		

	<b>VORSICHT</b>	
Wenn die Zündung NICHT innerhalb von 5 Sekunden erfolgt, schalten Sie die Brennersteuerung AUS, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündvorgang. Wenn der Brenner bei geöffnetem Ventil nicht zündet, strömt weiterhin Gas aus dem Brenner und könnte sich versehentlich entzünden, was eine Verletzungsgefahr darstellt.		

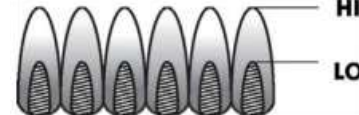
## Anweisungen zum Anzünden von Streichhölzern

▲ Beugen Sie sich beim Anzünden nicht über den Grill.

1. Öffnen Sie den Deckel während der Beleuchtung.
2. Legen Sie das Streichholz in den Streichholzhalter (hängt an der linken Seitenwand).
3. Zünden Sie das Streichholz an und führen Sie den Streichholzhalter durch die Öffnung an der Seite des Feuerraums.
4. Legen Sie das angezündete Streichholz neben einen Brenner. Drehen Sie den Brennerknopf auf die Position HI. Vergewissern Sie sich, dass der Brenner brennt und nicht ausgeht.
5. Um die anderen Brenner anzuzünden, wiederholen Sie Schritt 3 und 4.
6. Sobald die Brenner angezündet sind, stellen Sie die Knöpfe auf die gewünschte Flammeneinstellung ein. Um einen einzelnen Brenner auszuschalten, drehen Sie den entsprechenden Knopf auf OFF.

## Brennerflamme prüfen

- Nehmen Sie die Grillroste und die Wärmeverteiler ab. Zünden Sie die Brenner an und drehen Sie die Knöpfe von HIGH auf LOW. In der Einstellung LOW sollte eine kleinere Flamme zu sehen sein, in der Einstellung HI eine größere Flamme. Prüfen Sie die Flamme vor jedem Gebrauch. Wenn nur eine schwache Flamme zu sehen ist, lesen Sie den Abschnitt "Plötzlicher Abfall oder schwache Flamme" im Kapitel "Fehlersuche" auf Seite 137.



## Ausschalten des Grills

- Drehen Sie alle Drehknöpfe auf die Position OFF. Schalten Sie den Gasflasche aus. Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, heben Sie den Grilldeckel an, damit der Grill vollständig abkühlen kann. Wenn der Grilldeckel geschlossen ist, während der Grill abkühlt, kann sich auf den Innenflächen des Grills Kondenswasser bilden, das die Innenteile rosten lassen kann.

## Zünder prüfen

- Schalten Sie den Gasflasche aus. Drücken und halten Sie den Knopf des elektronischen Zünders. Es sollte ein "Klick" zu hören sein und es sollten jedes Mal Funken zwischen der Sammelbox oder dem Brenner und der Elektrode zu sehen sein. Wenn kein Klicken zu hören ist und keine Funken zu sehen sind, lesen Sie bitte den Abschnitt Fehlersuche auf den Seiten 136-138.

## Schlauchprüfung

- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob der Schlauch durchgeschnitten oder abgenutzt ist. Ersetzen Sie einen beschädigten Schlauch, bevor Sie den Grill benutzen.



## Ventil prüfen

- **Wichtig:** Vergewissern Sie sich, dass das Gas im Flüssiggastank abgestellt ist, bevor Sie das Ventil überprüfen, und dass die Knöpfe in der Aus-Stellung sind. Um die Ventile zu prüfen, drücken Sie die Knöpfe zuerst hinein und lassen Sie sie dann los. Die Knöpfe sollten zurückfedern. Wenn die Knöpfe nicht zurückfedern, tauschen Sie die Ventilbaugruppe aus, bevor Sie den Grill benutzen. Drehen Sie die Knöpfe in die LOW-Position und dann zurück in die OFF-Position. Die Ventile sollten sich leichtgängig drehen lassen.

### Gusseisen-Rostwürze (falls zutreffend)

**Erste Verwendung** - Vor der ersten Verwendung sollten Sie Ihre gusseisernen Roste wie folgt behandeln: Spülen Sie die gusseisernen Roste mit heißem Wasser ab. Verwenden Sie keine Seife. Trocknen Sie die Roste gründlich mit einem Stoffhandtuch ab. Bestreichen Sie die Roste mit dem Pflanzenöl oder einem anderen Antihaft-Kochspray. Legen Sie die Roste in den Grill. Schalten Sie den Grill ein und erhöhen Sie die Temperatur langsam auf 350° - 400°. F. Erhitzen Sie die Roste fünfzehn Minuten lang. Schalten Sie den Grill aus und lassen Sie die Roste vollständig abkühlen, bevor Sie sie zum Kochen verwenden.

**Reinigung** - Verwenden Sie zum Reinigen der Roste keine Seife. Reinigen Sie die Roste mit einer steifen Bürste und heißem Wasser. Trocknen Sie die Roste gründlich mit einem Stoffhandtuch ab.

**Nachkalibrieren** - Kalibrieren Sie die Roste neu, wenn Rostflecken auf der Rostoberfläche auftreten. Zum Reinigen der Roste können Sie Seife und heißes Wasser verwenden. Trocknen Sie die Roste nach der Reinigung gründlich mit einem Stoffhandtuch ab. Bestreichen Sie die Roste mit Pflanzenöl oder einem anderen Antihaft-Kochspray. Legen Sie die Roste in den Grill. Schalten Sie den Grill ein und erhöhen Sie die Temperatur langsam auf 350° - 400°. F. Erhitzen Sie die Roste für fünfzehn Minuten. Schalten Sie den Grill aus und lassen Sie die Roste vollständig abkühlen, bevor Sie sie wieder

### Allgemeine Grillreinigung

- Verwechseln Sie braune oder schwarze Ansammlungen von Fett und Rauch nicht mit Farbe. Die Innenseiten der Gasgrills sind werkseitig nicht lackiert (**und sollten auch nie lackiert werden**). Reinigen Sie das Innere des Grills mit einer starken Lösung aus Spülmittel und Wasser oder verwenden Sie einen Grillreiniger mit einer Scheuerbürste. Spülen Sie den Grill ab und lassen Sie ihn vollständig trocknen. Verwenden Sie **keine ätzenden Grill-/Ofenreiniger auf den lackierten Oberflächen**.
- **Porzellanoberflächen:** Aufgrund der glasähnlichen Beschaffenheit können die meisten Rückstände mit einer Natron-Wasser-Lösung oder einem speziellen Reinigungsmittel abgewischt werden. Verwenden Sie für hartnäckige Flecken ein nicht scheuerndes Scheuerpulver.
- **Lackierte Oberflächen:** Mit einem milden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reiniger und warmer Seifenlauge abwaschen. Mit einem weichen, nicht scheuernden Tuch trocken wischen.
- **Oberflächen aus rostfreiem Stahl:** Um das hochwertige Aussehen Ihres Grills zu erhalten, waschen Sie ihn mit einem milden Reinigungsmittel und warmer Seifenlauge. Wischen Sie anschließend mit einem weichen Tuch trocken. Eingebrannte Fettablagerungen können die Verwendung eines scheuernden Kunststoff-Reinigungs pads erfordern. Verwenden Sie es nur in Richtung der gebürsteten Oberfläche, um Beschädigungen zu vermeiden. Verwenden Sie das Schleifpad nicht auf Bereichen mit Grafiken.
- **Tropfschale und Becher:** Wenn der Grill nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist, nehmen Sie die Tropfschale und den Tropfbecher zur Reinigung heraus.

- **Kochflächen:** Wenn Sie eine Bürste zum Reinigen der Grillflächen verwenden, achten Sie darauf, dass vor dem Grillen keine losen Borsten auf den Grillflächen zurückbleiben. Es wird nicht empfohlen, die Kochflächen zu reinigen, während der Grill heiß ist.



**VORSICHT**

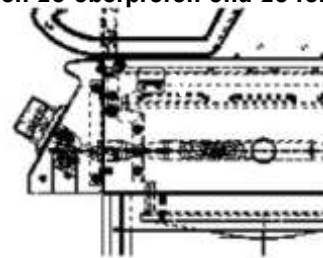


## SPIDER-ALARM!

**WICHTIG:** Achten Sie immer darauf, dass die Venturi-Brennerrohre sauber sind. Ein Venturi-Brennerrohr hat einen engen Bereich, in dem Spinnen gerne Nester bauen.



Wenn Sie bemerken, dass Ihr Grill schwer anzuzünden ist oder dass die Flamme nicht so stark ist, wie sie sein sollte, nehmen Sie sich die Zeit, die Venturidüsen zu überprüfen und zu reinigen.



Spinnen oder kleine Insekten sind dafür bekannt, dass sie "Flashback"-Probleme verursachen. Die Spinnen spinnen Netze, bauen Nester und legen Eier in den Venturirohren des Grills ab, wodurch der Gasfluss zum Brenner behindert wird. Das zurückgestaute Gas kann sich in der Venturi-Röhre hinter dem Bedienfeld entzünden. Dies wird als Flashback bezeichnet und kann Ihren Grill beschädigen und sogar Verletzungen verursachen.

Um Rückschläge zu vermeiden und eine gute Leistung zu gewährleisten, sollten der Brenner und die Venturi-Baugruppe aus dem Grill entfernt und vor der Verwendung gereinigt werden, wenn der Grill längere Zeit nicht benutzt wurde.

### Aufbewahrung Ihres Grills

- Reinigen Sie die Grillroste.
- An einem trockenen Ort aufbewahren.
- Wenn der Flüssiggastank an den Grill angeschlossen ist, lagern Sie ihn im Freien an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Decken Sie den Grill ab, wenn er im Freien gelagert wird. Wählen Sie aus einer Vielzahl von Grillabdeckungen, die vom Hersteller angeboten werden. Erhältlich unter [Kenmoregrill.com](http://Kenmoregrill.com).
- Lagern Sie den Grill NUR im Innenbereich, wenn der Flüssiggastank ausgeschaltet und abgeklemmt ist. Entfernen Sie den Flüssiggastank vom Grill und lagern Sie die Flasche im Freien.
- Wenn Sie den Grill aus der Lagerung herausnehmen, befolgen Sie die Anweisungen zur "Reinigung der Brennerbaugruppe", bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.

## Reinigung der Brenneinheit

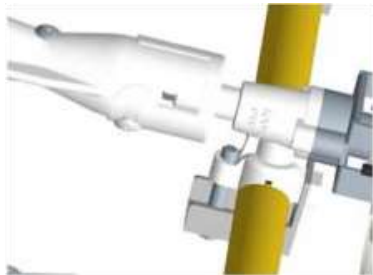
Befolgen Sie diese Anweisungen, wenn Sie Teile der Brennerbaugruppe reinigen und/oder austauschen möchten oder wenn Sie Probleme beim Anzünden des Grills haben. Turn the gas OFF by turning the control knobs to the off setting and close the valve of the gas cylinder.

1. Schalten Sie das Gas aus, indem Sie die Drehknöpfe in die Aus-Stellung drehen, und schließen Sie das Ventil der Gasflasche.
2. Entfernen Sie die Grillroste und die Wärmeauslässe.
3. Entfernen Sie den Befestigungssplint an der Rückseite jedes Brenners. Siehe Abb. A unten.

(A) Biegen Sie einen steifen Draht (ein leichter Kleiderbügel eignet sich gut) zu einem kleinen Haken. Führen Sie den Haken mehrmals durch jedes Brennerrohr.



- (B) Verwenden Sie eine schmale Flaschenbürste mit flexiblem Griff (keine Messingdrahtbürste) und führen Sie die Bürste mehrmals durch jedes Brennerrohr.
- (C) Tragen Sie eine Schutzbrille: Verwenden Sie einen Luftschlauch, um Luft in das Brennerrohr und aus den Brenneröffnungen zu drücken. Überprüfen Sie jede Öffnung, um sicherzustellen, dass Luft aus jedem Loch austritt.
4. Heben Sie jeden Brenner vorsichtig nach oben und von den Ventilöffnungen weg. Wir schlagen drei Möglichkeiten zur Reinigung der Brennerrohre vor. Verwenden Sie die für Sie einfachste.
  5. Verwenden Sie eine Drahtbürste, um die gesamte Außenfläche des Brenners abzuschrubben, um Lebensmittelreste und Schmutz zu entfernen.
  6. Reinigen Sie alle verstopften Öffnungen mit einem steifen Draht. **SEHR WICHTIG:** Die Brennerrohre müssen wieder in die Ventilöffnungen einrasten. Siehe Abbildungen unten.



7. Überprüfen Sie den Brenner auf Schäden. Aufgrund von normalem Verschleiß und Korrosion können sich einige Löcher vergrößert haben. Wenn Sie große Risse oder Löcher am Brenner feststellen, ersetzen Sie ihn bitte.
8. Setzen Sie die Brenner vorsichtig wieder ein. Siehe Abb. A und B unten.
9. Befestigen Sie die Rückseite jedes Brenners an der Halterung und bringen Sie den Splint wieder an. Siehe Abb. A unten.
10. Tauschen Sie die Wärmeauslässe und Kochroste aus.



## Indirektes Garen

Geflügel und große Fleischstücke werden auf dem Grill durch indirekte Hitze langsam zur Perfektion gegart. Legen Sie das Grillgut auf den/die unbeleuchteten Brenner; die Hitze der beleuchteten Brenner zirkuliert sanft im gesamten Grill und gart das Fleisch oder Geflügel ohne direkte Flammenberührung. Bei dieser Methode wird das Aufflammen beim Garen von besonders fetthaltigem Fleisch stark reduziert, da keine direkte Flamme das Fett und die Säfte, die während des Garens abtropfen, entzünden kann.



### 1 Brenner Kochen

Verbraucht weniger Kraftstoff.

## Indirektes Garen Anweisungen

- Kochen Sie immer mit geschlossenem Deckel.
- Sobald die Brenner angezündet sind, löschen Sie jeden einzelnen Brenner durch Drehen des Knopfes auf OFF.
- Je nach Wetterbedingungen können die Garzeiten variieren. Bei kaltem und windigem Wetter muss die Temperatureinstellung möglicherweise erhöht werden, um ausreichende Hitze zu gewährleisten.
- Legen Sie die Speisen auf den/die unbefeuerten Brenner.



### 2 Brenner Kochen

Hervorragendes indirektes Garen auf niedriger Stufe. Erzeugt eine langsame und gleichmäßige Erwärmung. Ideal zum langsamen Braten und Backen.

## Lebensmittelsicherheit

Die Lebensmittelsicherheit ist ein sehr wichtiger Bestandteil des Kocherlebnisses im Freien. Um Lebensmittel vor schädlichen Bakterien zu schützen, sollten Sie diese vier grundlegenden Schritte befolgen:

- **Reinigen:** Waschen Sie Hände, Utensilien und Oberflächen vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und Geflügel mit heißem Seifenwasser.
- **Trennen:** Trennen Sie rohes Fleisch und Geflügel von verzehrfertigen Lebensmitteln, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden. Verwenden Sie einen sauberen Teller und saubere Utensilien, wenn Sie gekochte Lebensmittel entnehmen.
- **Kochen:** Kochen Sie Fleisch und Geflügel gründlich, um Bakterien abzutöten. Verwenden Sie ein Thermometer, um die richtige Innentemperatur der Lebensmittel zu gewährleisten.
- **Kühlen:** Kühlen Sie zubereitete Speisen und Speisereste sofort.

## STÜCKLISTE (1/2)

Schlüssel	Beschreibung	Menge	Teil Nummer	Schlüssel	Beschreibung	Menge	Teil Nummer
A01	Deckel	1	30400004	B09	Rückenstütze Bar	1	30400035
A02-A	Temperaturanzeige (Chrom)	1	40600210	B10	Verteilerhalterung	1	30400049
A02-B	Temperaturmessgerät (Kupfer)	1	40900318	B11	Auffangwanne	1	20700015
A03-A	Logo (Chrom)	1	40800106	B12	Vordere Stützstange	1	30400033
A03-B	Logo (Schwarz-Chrom)	1	407F10106	B13	Fettauffangwanne Schwallblech	2	30400G15
A04	Deckel Gummipuffer, vorne	2	40700103	B14	Tropfschale	1	30400G27
A05	Isolierung Abstandshalter Handgriff	2	40700022	B15	Rückwand, Firebox	1	30400402
A06-A	Deckelgriff-Lünette (Chrom)	2	40900013	B16	Warmhaltegestell	1	30400029
A06-B	Deckel-Griff-Lünette (Schwarz matt)	2	40900013 A	B17	Rost zum Kochen	2	30400030
A07-A	Griff des Deckels (Chrom)	1	30400014	B18	Wärme-Diffusor	3	40800023
A07-B	Griff des Deckels (Kupfer)	1	30400014 N	B19	Hauptbrenner	3	30400037
B01	Feuerbüchse	1	30400G04	B20	Flammenübertragungsrohr	2	E40400125
B02	Drehbare Stange, Deckel	2	50300207	C01-A	Gasventil (Polen Spezifikation)	3	EP30400050
B03	Deckel Gummipuffer, hinten	2	50300205	C01-B	Gasventil (deutsche Spezifikation)	3	EG30400050
B04	Linke hintere (rechte vordere) Seitenregalhalterung	2	30400061	C02	Verteiler	1	30400047
B05	Linke Rückseite (rechte Rückseite) Seitenregalhalterung	2	30400063	C03-A	Bedienfeld (SS)	1	30400040
B06	Nicht abschleifen Hauptbrennerelektrode L320	1	30400053	C03-B	Bedienfeld (Schwarz glänzend)	1	30400040 N
	Hardware-Paket	1	30400410-1		Farbe	Code	
B07	Hauptbrennerelektrode L480	1	E30400410-2	C04-A	Blende, Bedienknopf (Chrom)	A	3
					Blende, Bedienknopf (Rot)	B	
B08	Hauptbrennerelektrode L150	1	30400054	C04-B	Blende, Bedienknopf Türkisblau (Mattschwarz)	C	3
					Blende, Bedienknopf (Mattschwarz)	D	
						Perle	D
						Azurblau	E
						Schwarz/Matt	N

**HINWEIS: Einige Teile des Grills, die in den Montageschritten gezeigt werden, können leicht von denen Ihres Grills abweichen. Die Methode des Zusammenbaus bleibt jedoch die gleiche.**

## STÜCKLISTE (2/2)

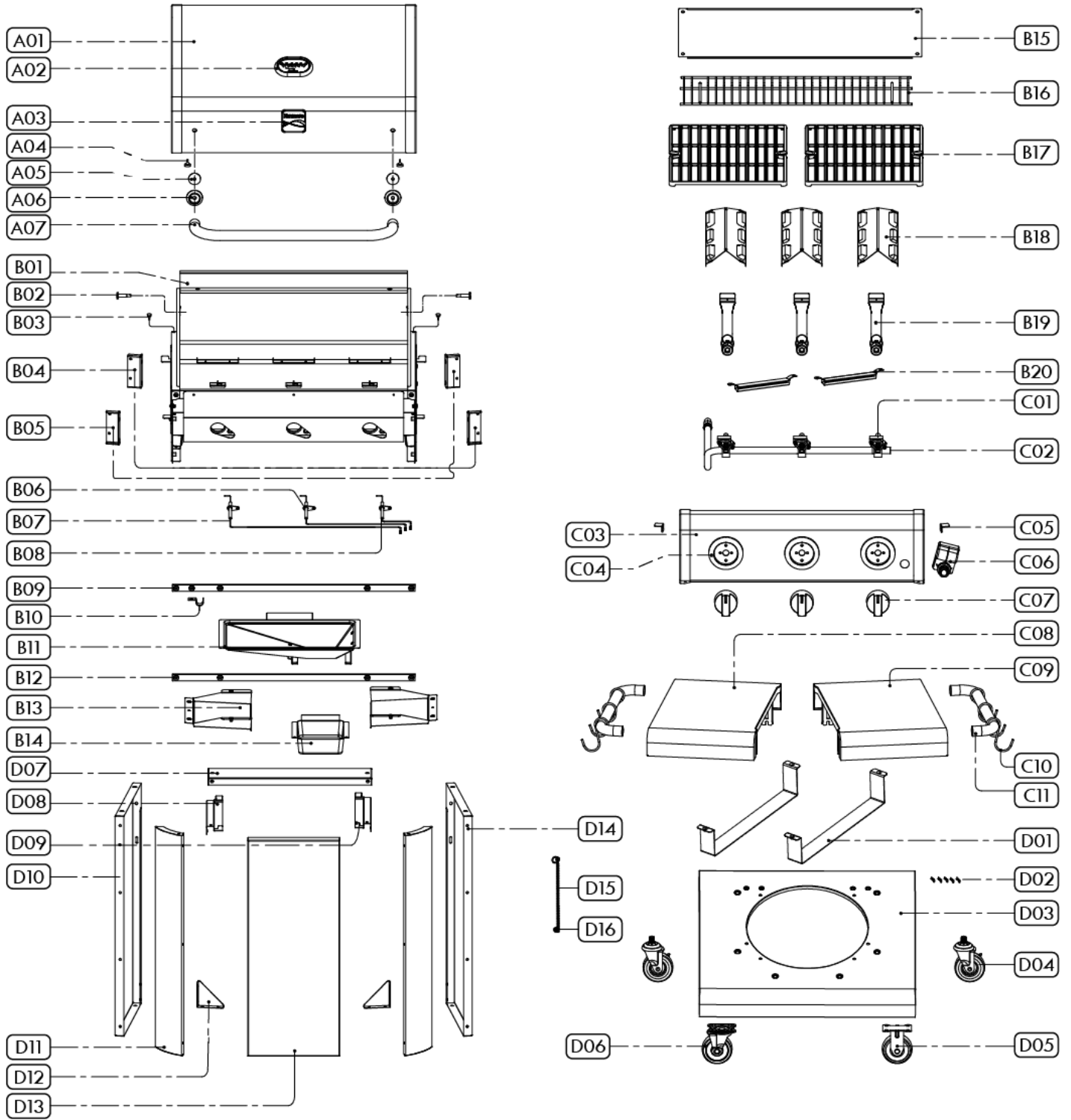
Schlüssel	Beschreibung	Menge	Teil Nummer	Schlüssel	Beschreibung	Menge	Teil Nummer
C05	Seitenregal Vordere Halterung	2	30400120	D03	Grill-Basis	1	30400320 N
C06-A	Elektronisches Zündmodul (Chrom)	1	30400403	D04	Lenkrolle mit Bremse	2	20700048
C06-B	Elektronisches Zündmodul (Schwarz)	1	30400403 N	D05	Standard-Laufrolle	1	40900214
C07-A	Bedienknopf (Chrom)	3	40900206	D06	Schwenkbare Lenkrolle	1	40900213
C07-B	Bedienknopf (Kupfer)	3	40920206	D07	Hintere Schiene	1	30400509
C08-A	Linke Seitenablage (grau)	1	30400057	D08	Tropfschale links Halterung	1	30400G21
C08-B	Linke Seitenablage (Schwarz glänzend)	1	30400057 N	D09	Tropfschale Rechte Halterung	1	30400G20
C09-A	Rechte Seitenablage (grau)	1	30400065	D10	Linke Tafel	1	30400505
C09-B	Rechte Seitenablage (Schwarz glänzend)	1	30400065 N	D11-A	Vorderseite rechts & Vorderseite links (SS)	2	30400406
C10-A	Haken (Chrom)	6	40800123	D11-B	Rechte und linke Vorderseite (Schwarz glänzend)	2	30400406 N
C10-B	Haken (Kupfer)	6	30400123 N	D12	Paneelhalterung Winkeleisen	2	40900060
C11-A	Griff für Seitenregal (Chrom) abgebildet	2	40800099	D13	Frontplatte	1	30400407
C11-B	Griff für Seitenregal (Kupfer)	2	30400099 N	D14	Farbe	Code	30400508
			E30400412Z		Schwarz	A	
D01	Handbuch	1	40600321	D15-16	Reichholzhalter-Kette	B	40800128
	Tankhalterung	2					
D02	Wenn Ihnen nach dem Auspacken des Grills Splint Hardware fehlt oder Teile beschädigt sind,	5	110050		Türkisblau	C	
					Perle	D	
					Azurblau	E	
					Schwarz/Matt	N	

kontaktieren Sie uns bitte auf der Seite „Kontakt“.

Um nach der Verwendung des Grills Ersatzteile zu bestellen, kontaktieren Sie uns bitte.

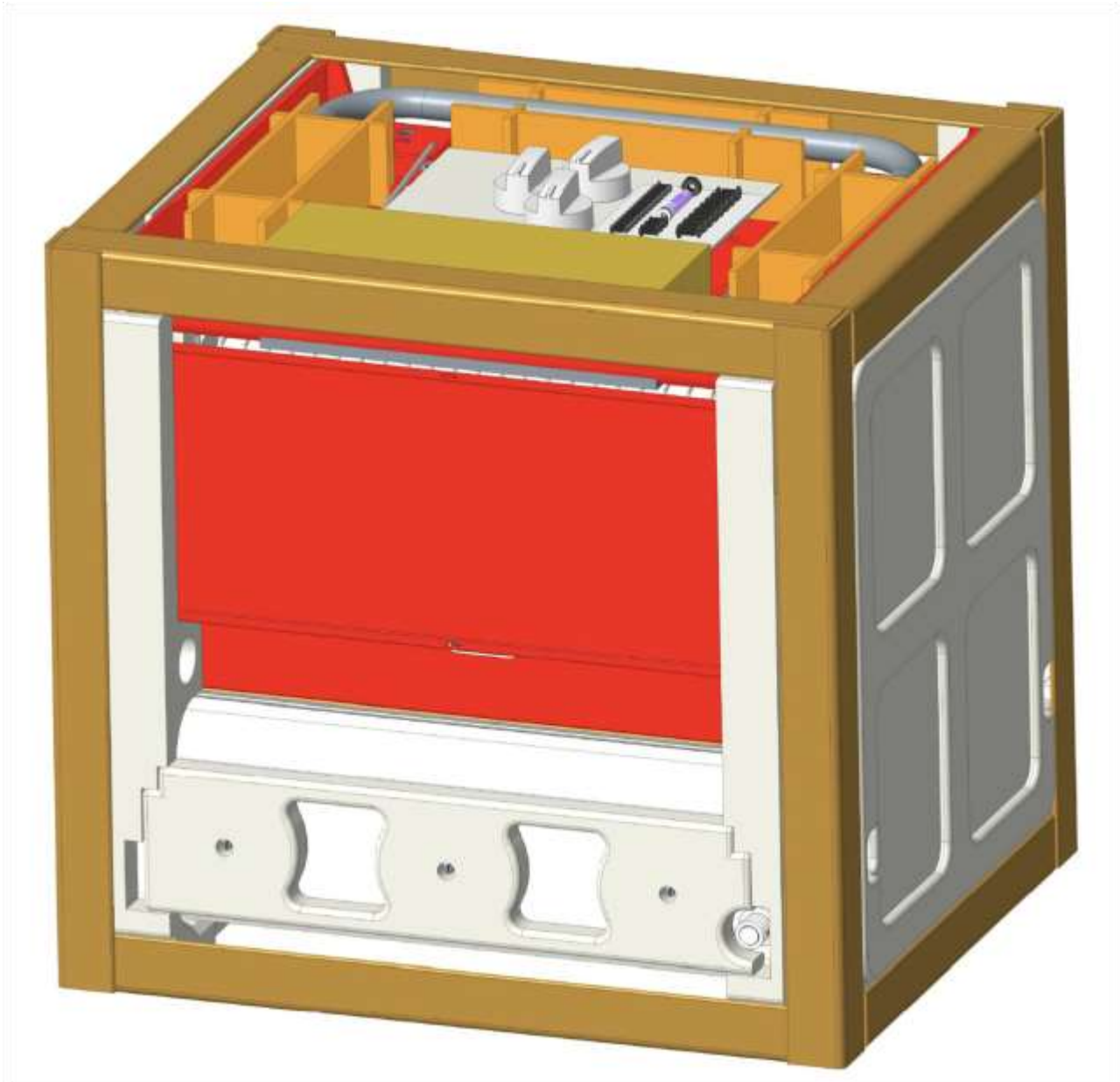
**HINWEIS: Einige Teile des Grills, die in den Montageschritten gezeigt werden, können leicht von denen Ihres Grills abweichen. Die Methode des Zusammenbaus bleibt jedoch die gleiche.**

# TEILESCHEMAPLAN



## VOR DER MONTAGE

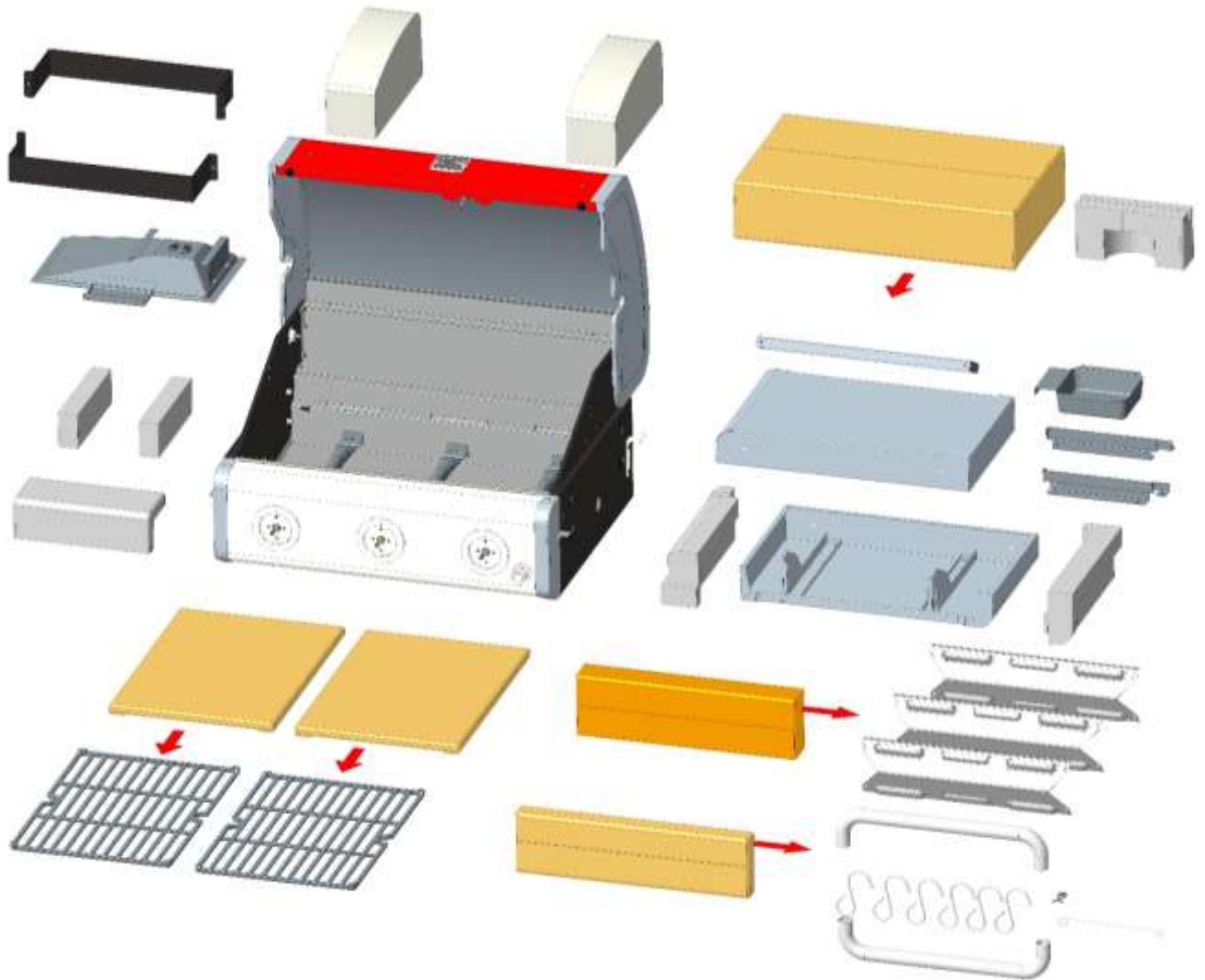
HINWEIS: Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Grills alle Grillteile anhand der Abbildungen auf Seite 118-120. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, wenden Sie sich bitte über die Seite „Kontakt“ an uns.



# VOR DER MONTAGE



# VOR DER MONTAGE





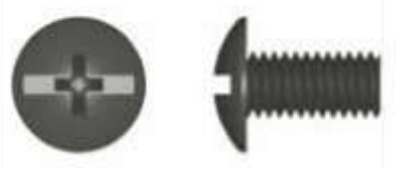

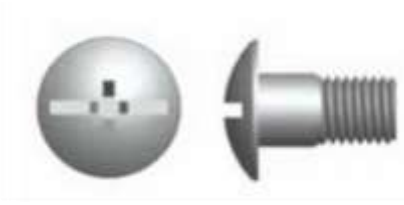

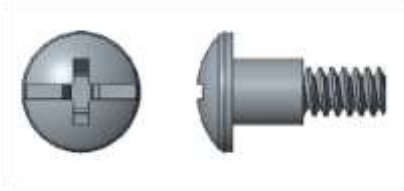


## MONTAGE

LESEN SIE ALLE MONTAGEANWEISUNGEN AUF DEN FOLGENDEN SEITEN SORGFÄLTIG DURCH UND FÜHREN SIE SIE AUS..

### Erforderliche Werkzeuge:

- Verstellbarer Schraubenschlüssel (nicht mitgeliefert)
- Schraubendreher (nicht mitgeliefert)
- Das folgende Zubehör ist in der Blisterpackung enthalten und erleichtert die Verwendung.

<p>M4 x 10 Schraube Anz: 26 Stück</p> 	<p>AA Batterie Anz: 1 Stück</p> 
<p>M6 x 13 Schraube Anz: 26 Stück</p> 	<p>Splint Anz: 2 Stück</p> 
<p>M6 x 12 Schulerschraube Anz: 8 Stück</p> 	<p>Sechskantschlüssel Anz: 1 Stück</p> 
<p>M4 x 13 Schulerschraube Anz: 1 Stück</p> 	

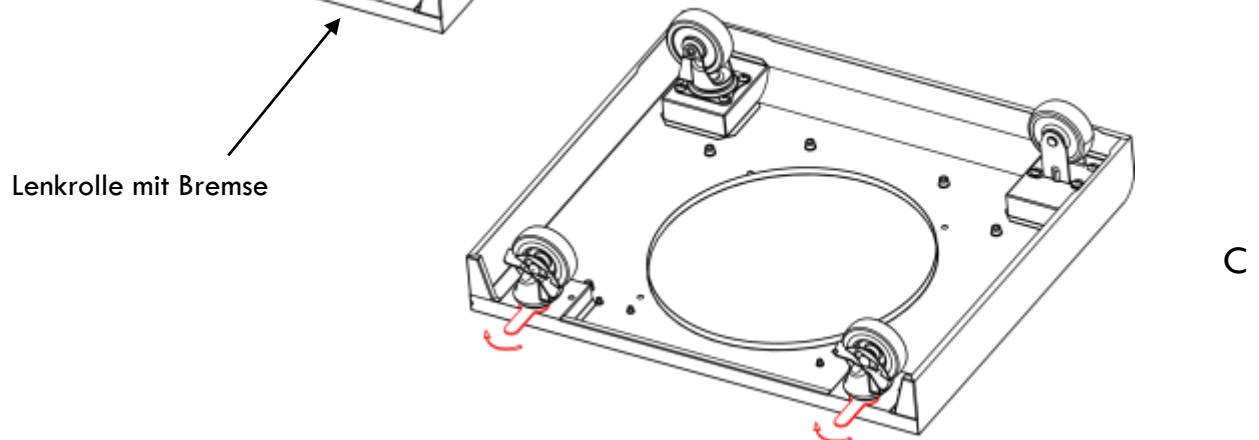
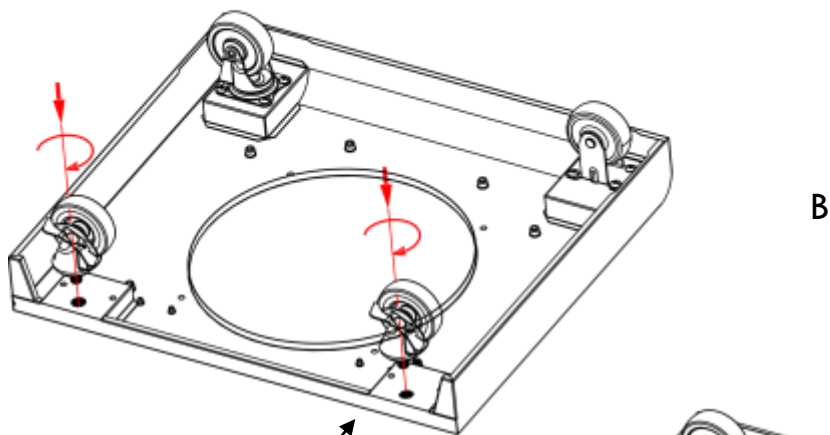
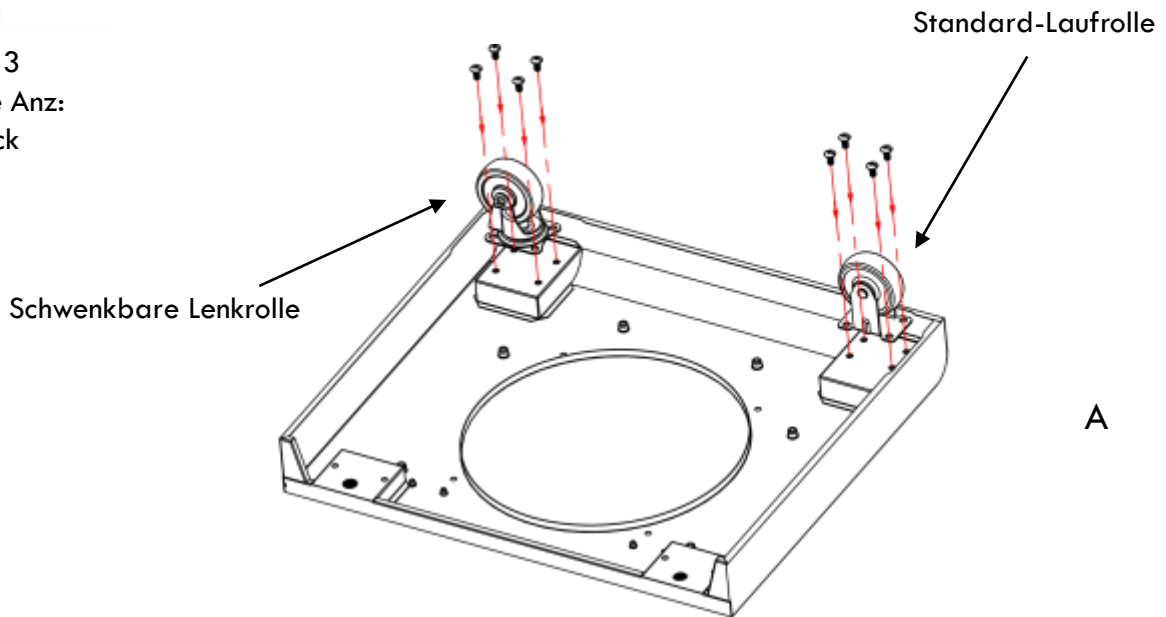
# 1

## Grill-Basis

- Drehen Sie den Grillsockel auf den Kopf. Befestigen Sie die Lenkrolle mit **(4) M6x13 Schrauben** an der linken Ecke und die Standardrolle mit weiteren **(4) M6x13 Schrauben** an der rechten Ecke. (A)
- Drehen Sie jede Lenkrolle mit Bremse in die beiden anderen Ecken des Grillbodens. (B)  
Ziehen Sie die Lenkrollen mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel fest an. (C)



M6x13  
Schraube Anz:  
8 Stück

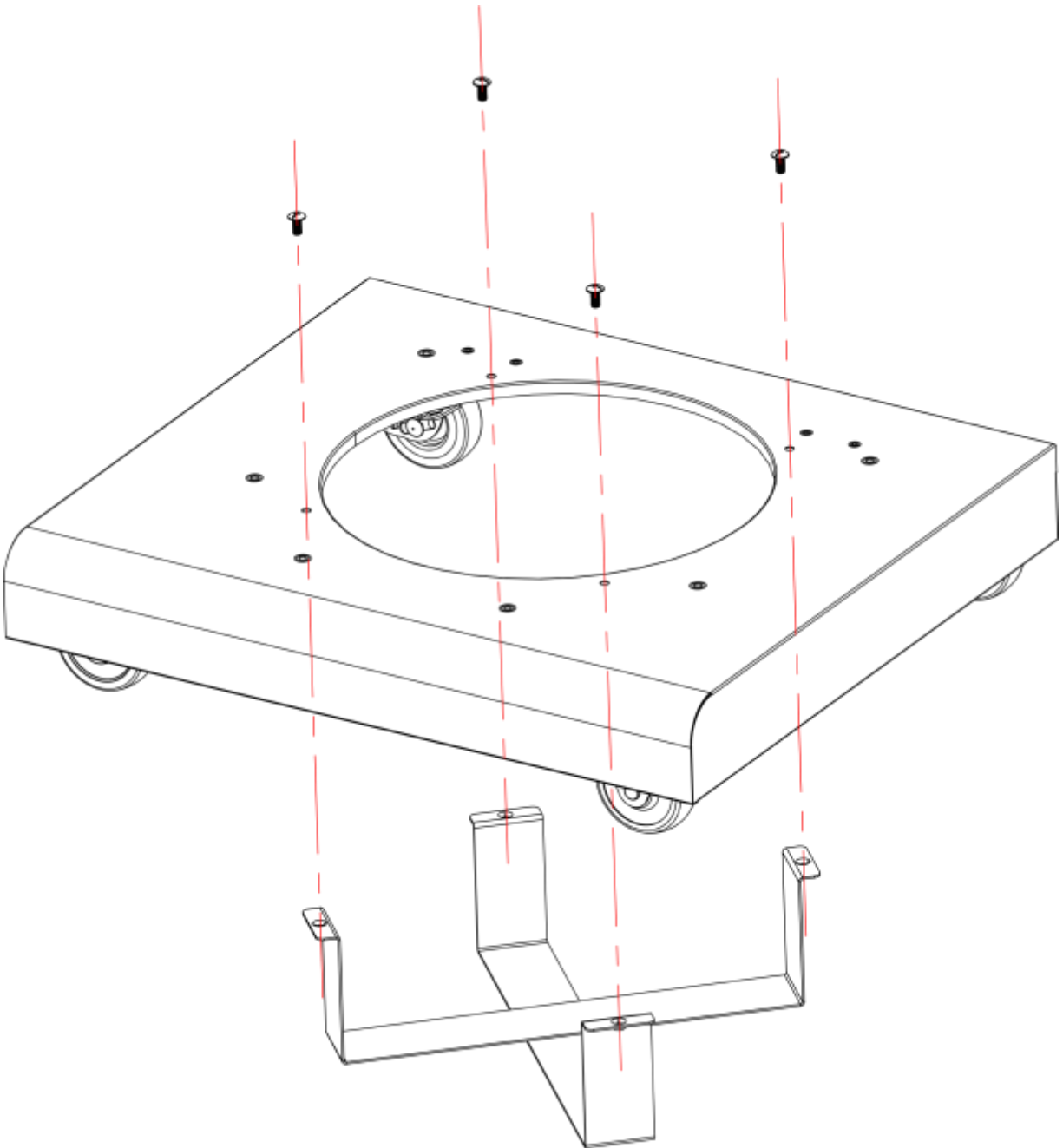


# 2

## Grill-Basis

- Drehen Sie den Grillboden auf die rechte Seite. Befestigen Sie den Tankhalter wie abgebildet mit (4) **M6x13-Schrauben** an der unteren Ablage.

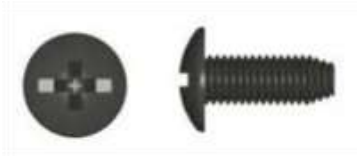
**Hinweis: Die M6x13-Schrauben für die Tankhalterhalterungen (D01) sind an den Tankhalterhalterungen vorinstalliert. Entfernen Sie die vorinstallierten Schrauben, bevor Sie die Tankhalterhalterungen am unteren Regal anbringen.**



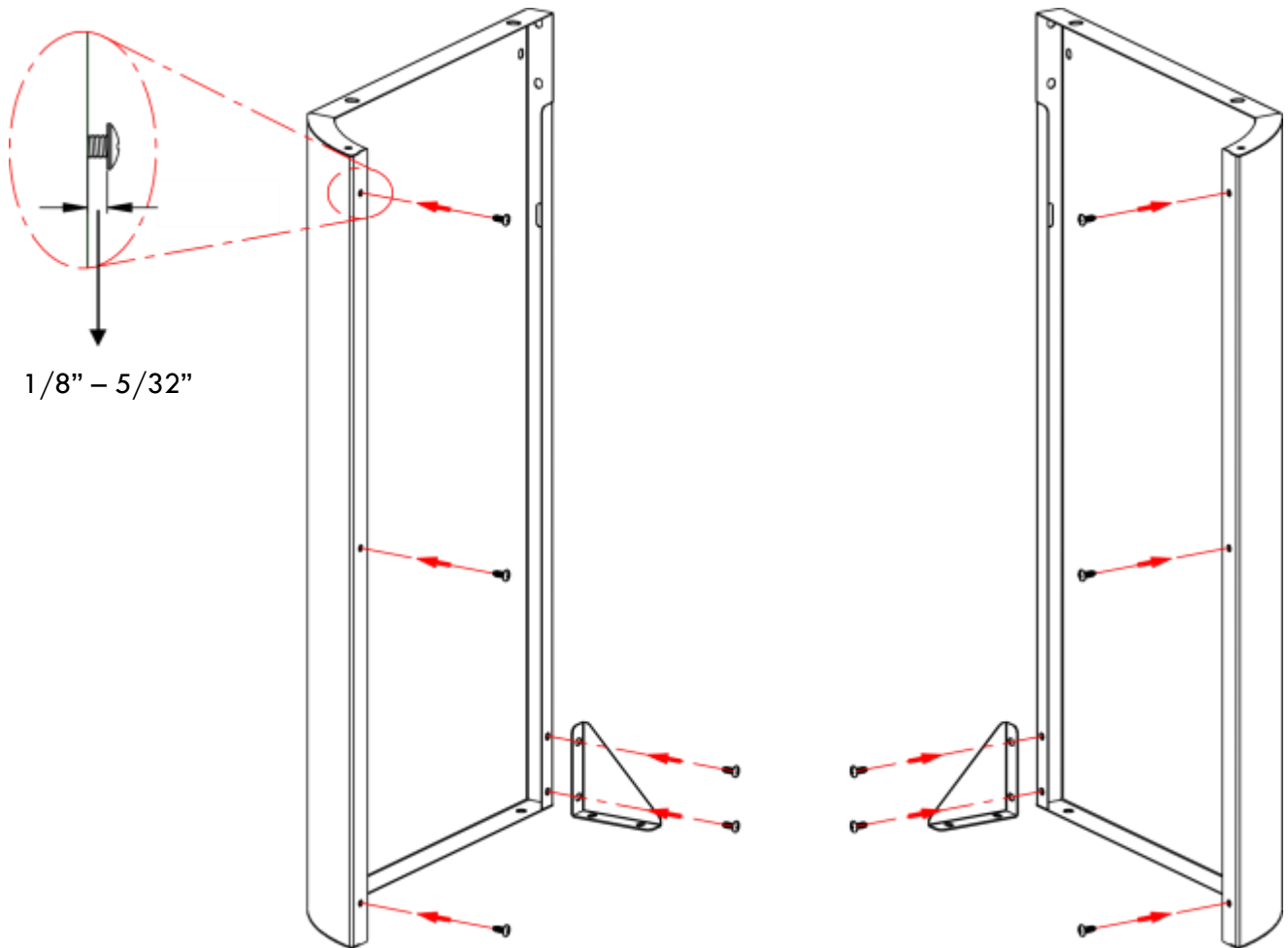
# 3

## Sockel

- Befestigen Sie die Stützwinkel der Verkleidung an der linken und rechten Seitenwand mit **(4) Schrauben M4x10**.
- Befestigen Sie **(6) M4x10-Schrauben** an der linken und rechten Seitenwand wie abgebildet und lassen Sie dabei einen Abstand von  $1/8'' - 5/32''$  zwischen der Wand und dem Schraubenkopf.



M4x10  
Schraube Anz:  
10 Stück

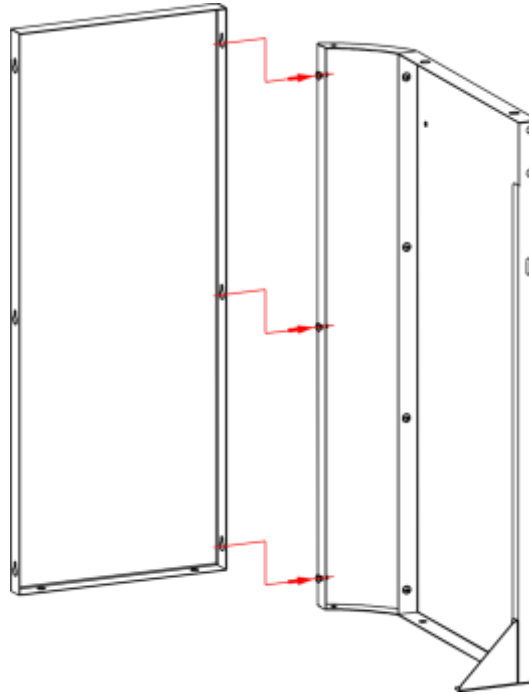


# 4

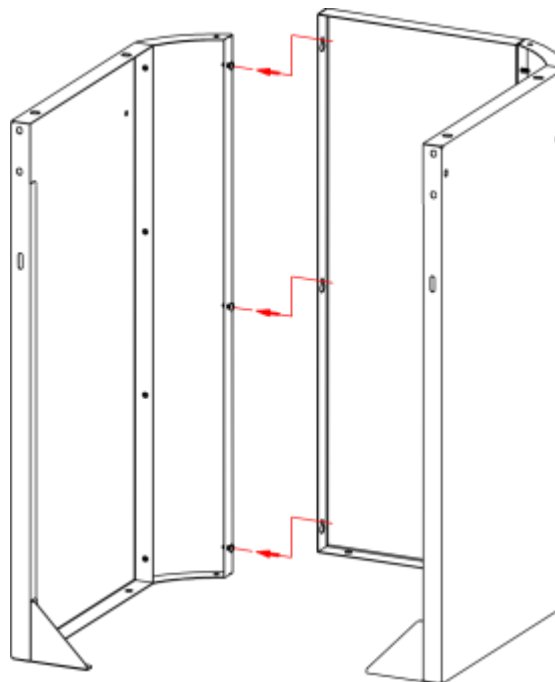
## Sockel

- A – Bringen Sie die Frontplatte an der linken Seitenwand an. Schieben Sie die breiten Enden der Schlüssellöcher über die Schraubenköpfe, schieben Sie die Frontplatte nach unten und ziehen Sie die Schrauben vollständig an.
- B – Bringen Sie die Frontplatte an der rechten Seitenwand an. Schieben Sie die breiten Enden der Schlüssellöcher über die Schraubenköpfe, schieben Sie die Frontplatte nach unten und ziehen Sie die Schrauben vollständig an.

A



B





## Sockel

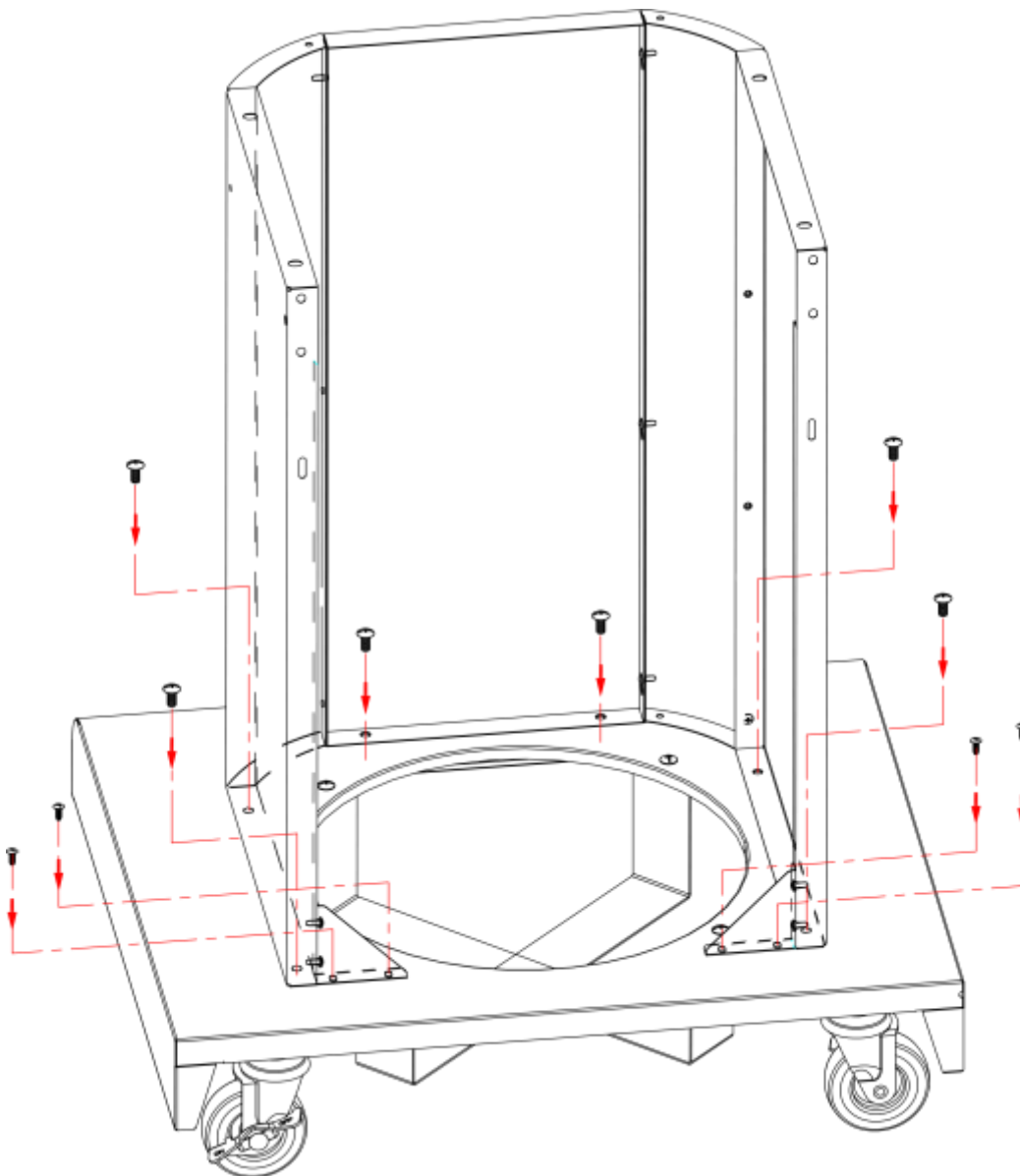
- Verwenden Sie **(6) M6x13-Schrauben** wie abgebildet, um die Sockelblenden an der Grillbasis zu befestigen.
- Verwenden Sie **(2) M4x10-Schrauben**, wie abgebildet, um jeden Stützwinkel der Platte am Grillboden zu befestigen. Ziehen Sie dann die Schrauben, die in Schritt 3 nur teilweise angezogen wurden, vollständig fest.



M6x13  
Schraube Anz:  
6 Stück



M4x10  
Schraube Anz: 4  
Stück



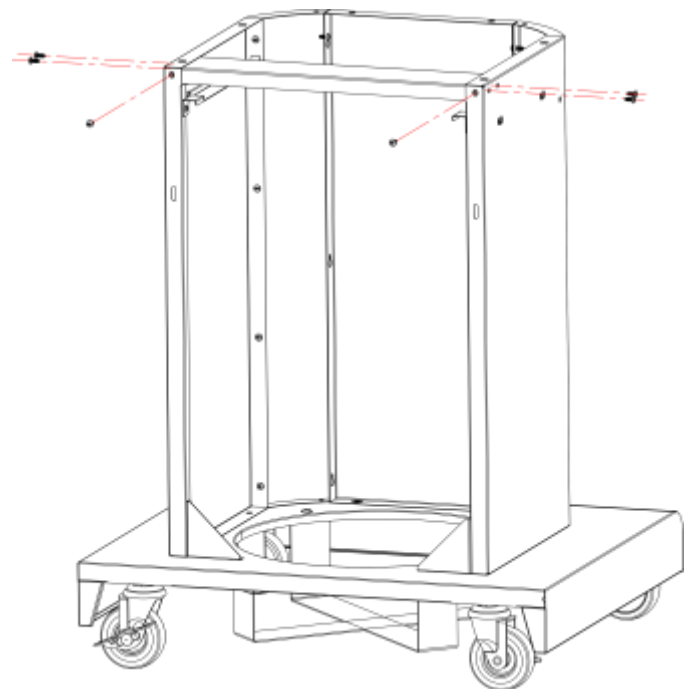
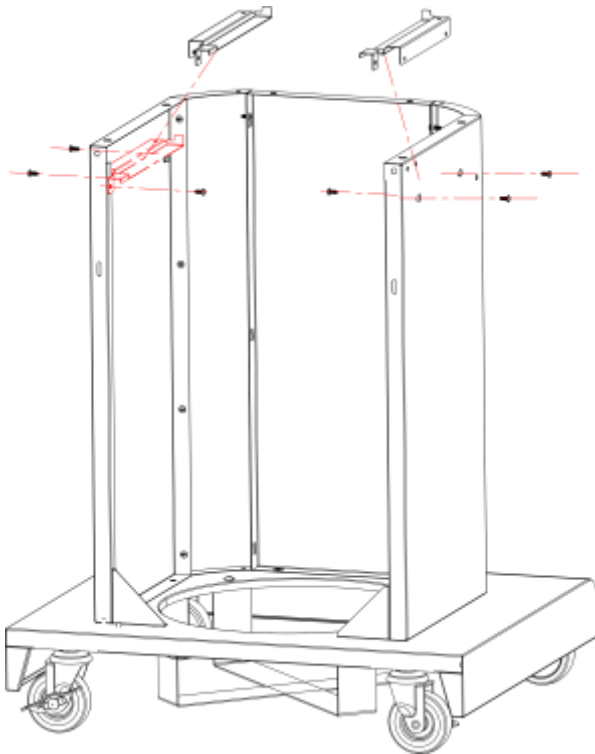
# 6

## Sockel

- Verwenden Sie **(6) M4x10-Schrauben**, um die linke und rechte Halterung der Tropfschale wie abgebildet an der linken und rechten Seitenwand zu befestigen. Ziehen Sie alle Schrauben fest, nachdem alle Schrauben angebracht sind.
- Verwenden Sie **(6) M4x10-Schrauben**, um die hintere Schiene wie abgebildet an der Rückseite des Sockels zu befestigen.



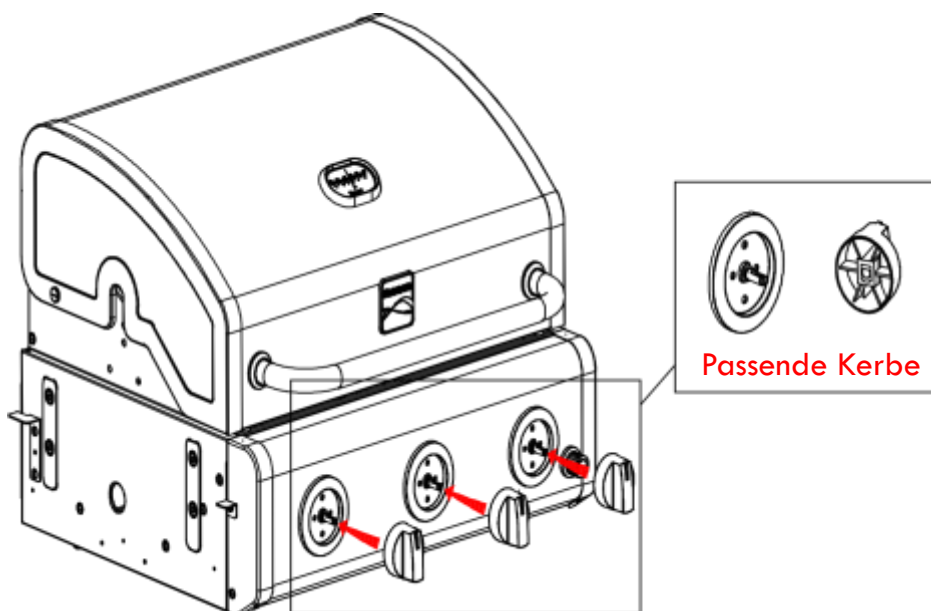
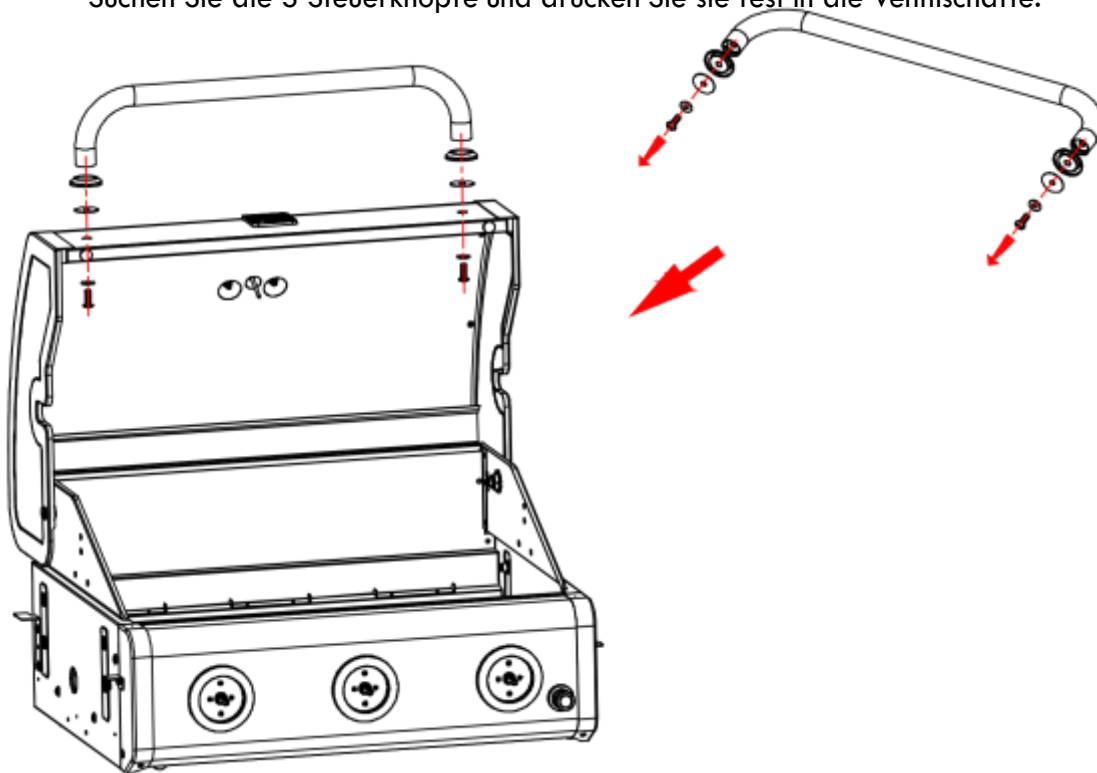
M4x10 Schraube  
Anz: 12 Stück



# 1

## Deckelgriff & Bedienknöpfe

- Entfernen Sie die Schrauben, Unterlegscheiben, Isolierplatten und Blenden vom Deckelgriff, wie gezeigt
- Montieren Sie den Deckelgriff sorgfältig wie in dieser Abbildung gezeigt.  
**Hinweis: Ziehen Sie die Schrauben erst dann vollständig an, wenn beide Schrauben angebracht und ausgerichtet sind.**
- Suchen Sie die 3 Steuerknöpfe und drücken Sie sie fest in die Ventilschäfte.





8

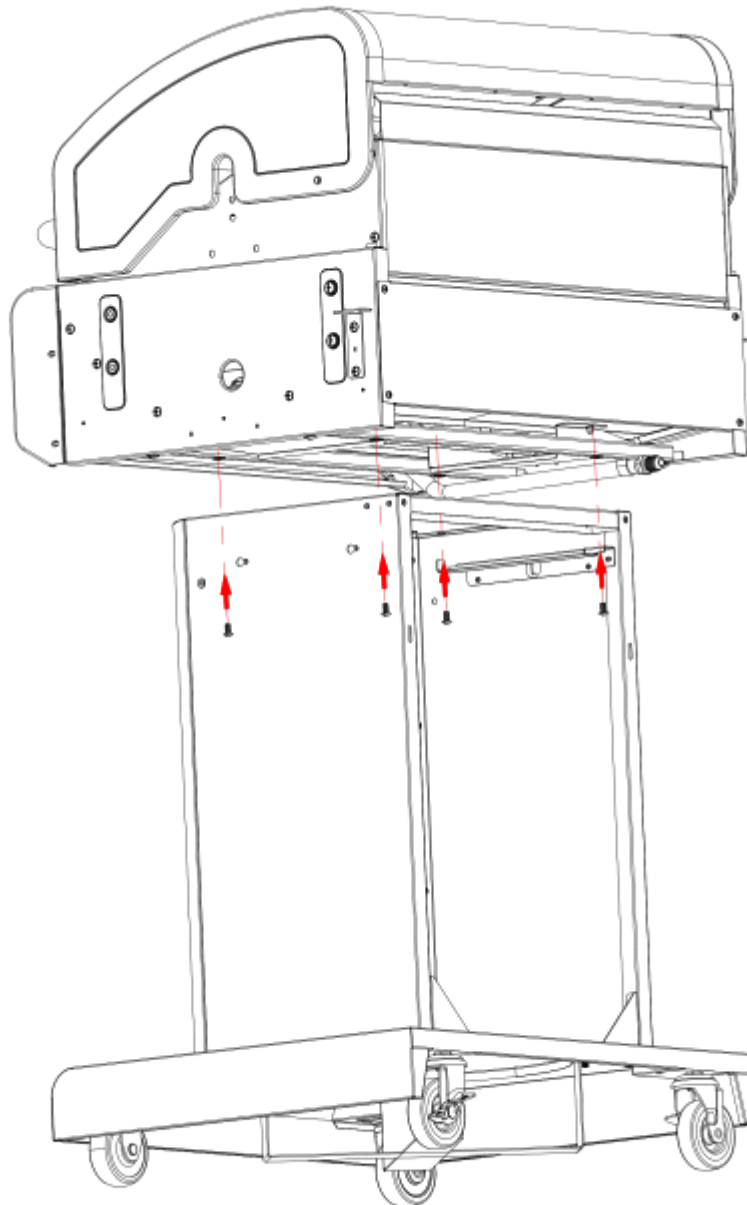
Grillkopf zum Sockel

**ACHTUNG: Um mögliche Verletzungen zu vermeiden, sind für diesen Schritt zwei Personen erforderlich.**

- Senken Sie den Grillkopf mit Hilfe einer Hilfsperson vorsichtig auf den Sockel.
- Während Ihr Assistent den Grillkopf auf dem Sockel festhält, befestigen Sie den Grillkopf von der Unterseite mit **(4) M6x13-Schrauben** am Sockel.



M6x13  
Schraube Anz:  
4 Stück



# 9

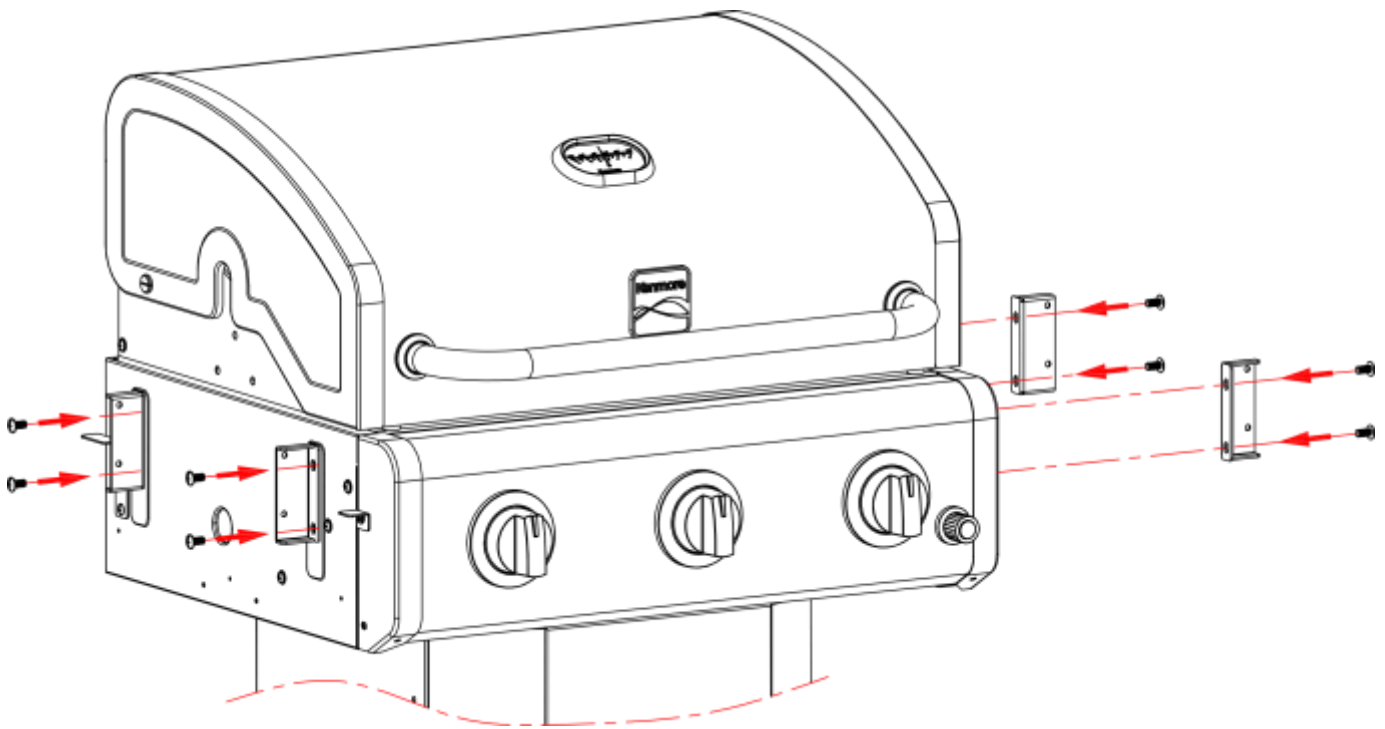
## Klappbare Seitenregalhalterungen

- Befestigen Sie die 4 seitlichen Regalhalterungen mit **(8) M6x13-Schrauben** am Feuerraum, wie abgebildet.

**Hinweis: Auf jeder Halterung befindet sich ein Etikett mit der Position.**



M6x13  
Schraube Anz:  
8 Stück

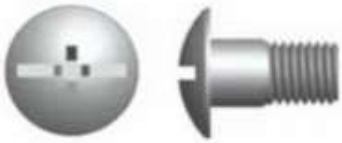


# 10

## Klappbare Seitenregale

Führen Sie das folgende Verfahren sowohl für die linke als auch für die rechte Ablage durch. Die linke Seite ist unten abgebildet.

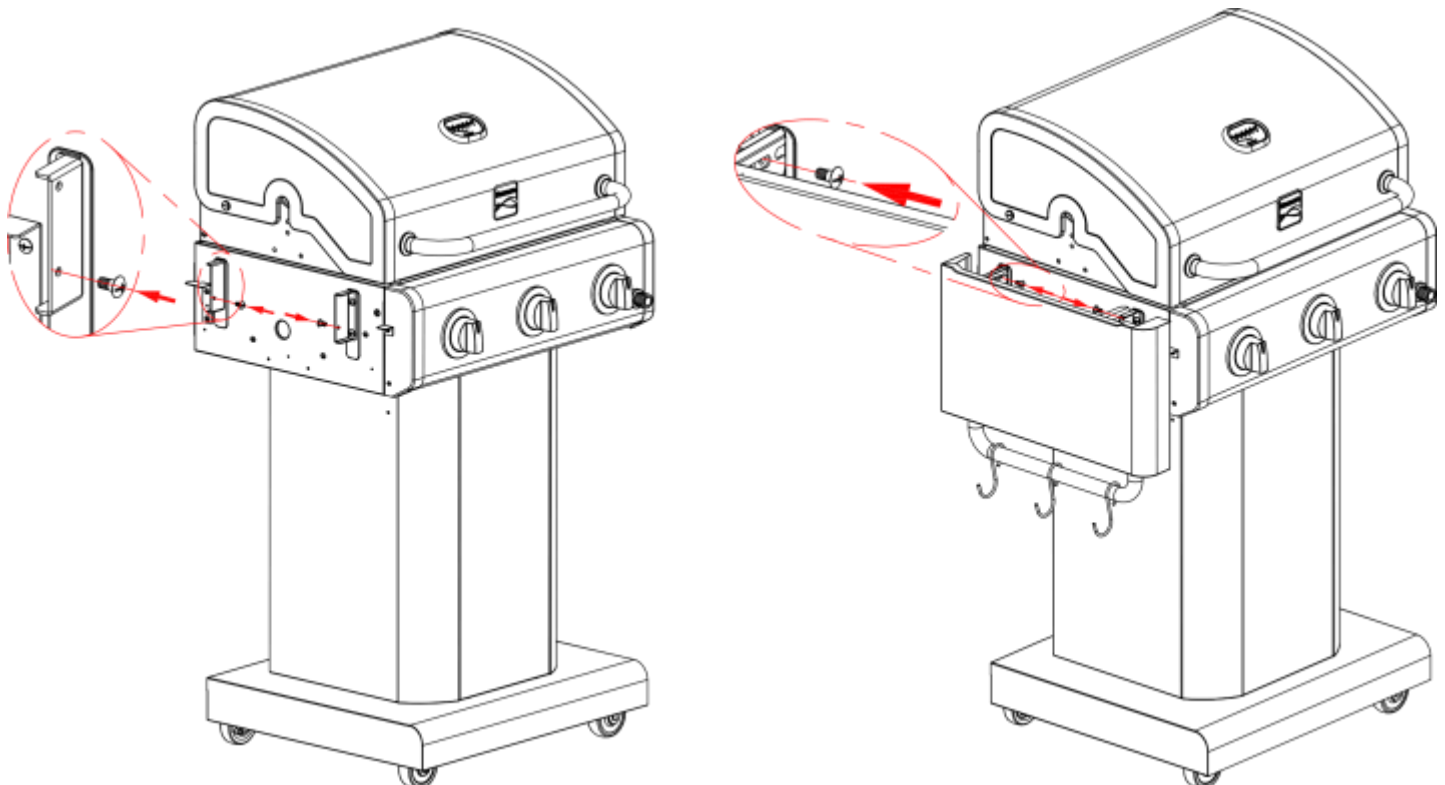
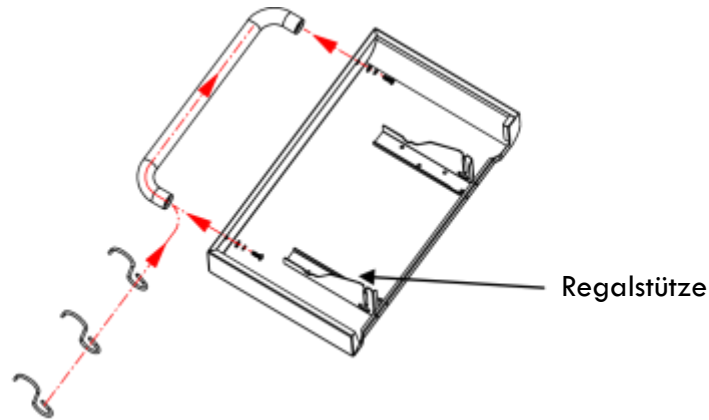
- Schieben Sie 3 Zubehörhaken auf den Regalgriff, wie in der Abbildung unten dargestellt. Die Enden der Haken müssen vom Grillkörper wegzeigen.
- Entfernen Sie die Schrauben, Sicherungsscheiben und Unterlegscheiben, die bereits an den Griffenden befestigt sind. Verwenden Sie diese, um den Griff am Regal zu befestigen.
- Schrauben Sie **(2) M6x12-Schulter-schrauben** in die unteren Schlitze jeder Regalbodenträgerhalterung.
- Schrauben Sie **(2) M6x12-Schulter-schrauben** durch die oberen Schlitze in jeder Regalstütze in das obere Loch jeder Regalstützenhalterung.



M6x12

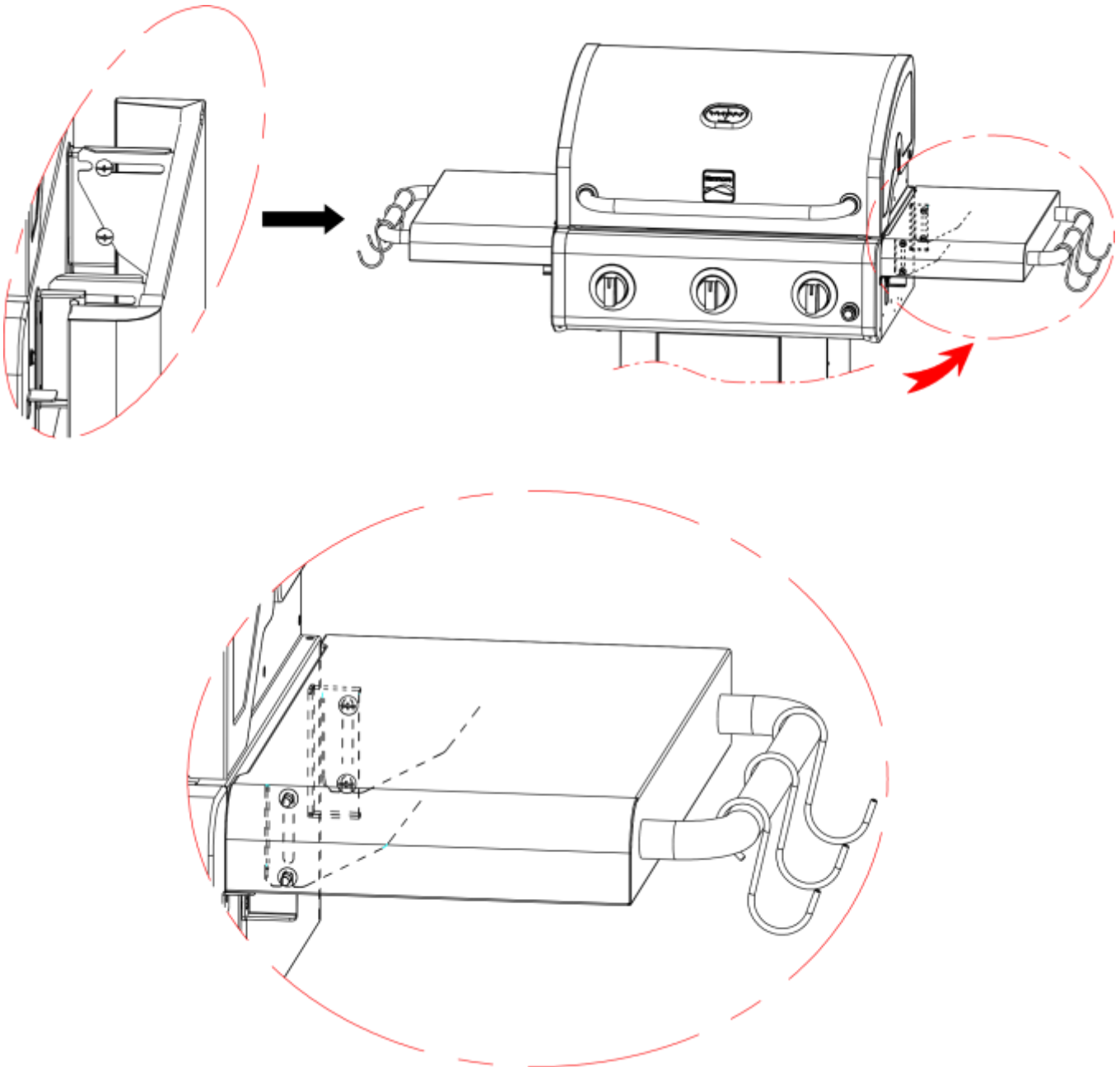
Schulter-schraube Anz:

4 Stück



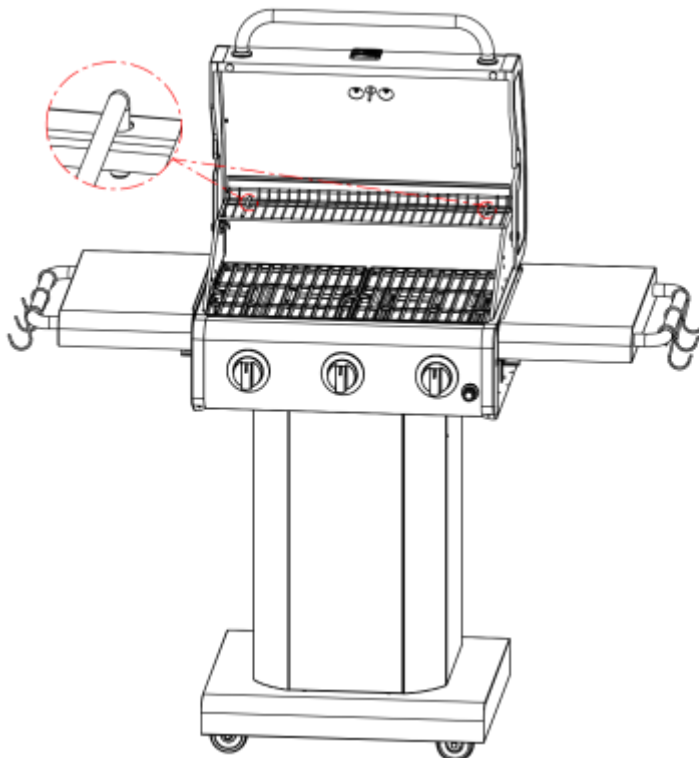
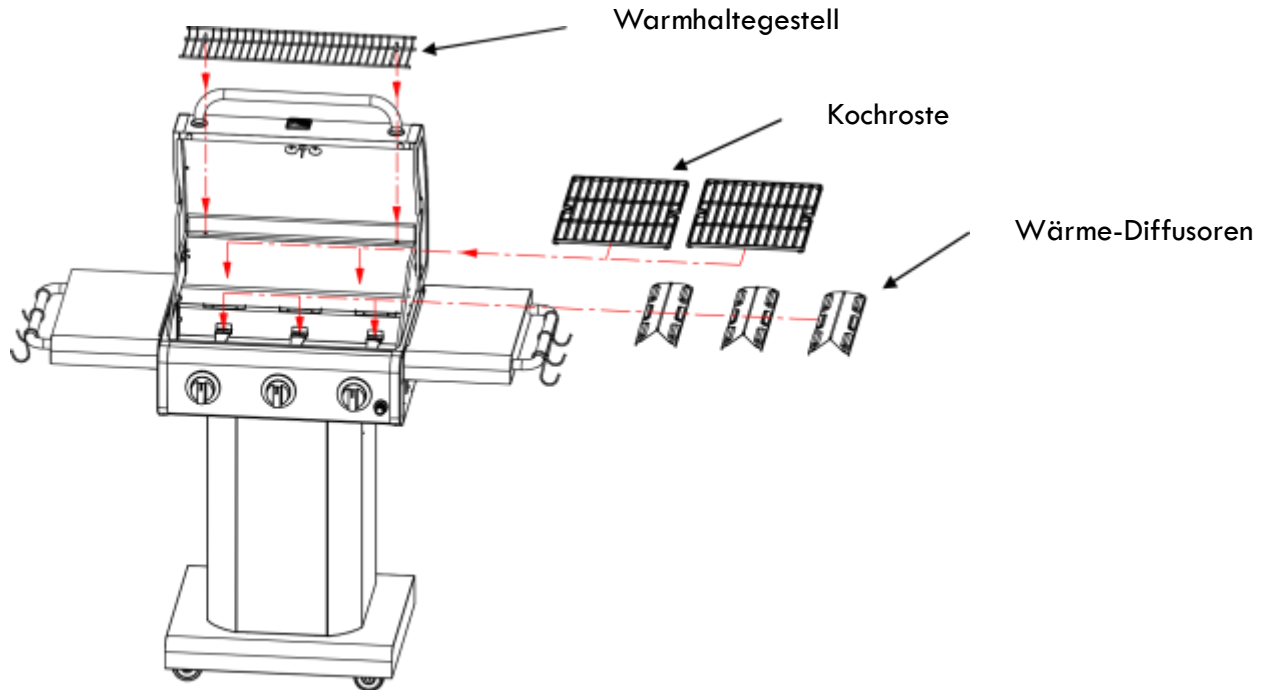
### Fachböden anheben und

- Um die Regale anzuheben, fassen Sie das Regal an den Seiten und heben Sie es an, bis die Schlitz an der Unterseite der Regalstreben die unteren Schulterschrauben in den Regalhalterungen freigeben. Senken Sie das Regal leicht ab, damit die Schlitz
- Um die Einlegeböden abzusenken, fassen Sie den Einlegeboden an den beiden Seiten, die dem Grillkopf am nächsten sind, und heben Sie ihn an, um die Schlitz der Streben von den Schulterschrauben der Halterung abzuheben. Klappen Sie die Ablage an der Seite des Sockels nach unten, bis sie an den beiden Schulterschrauben an der Unterseite der Halterung anliegt.



## Wärmediffusoren, Kochroste und Warmhalterost

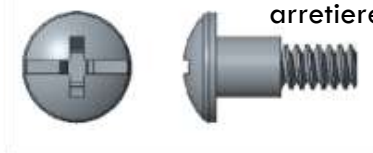
- Platzieren Sie die Wärmediffusoren über den Brennern. Die Diffusoren können in beiden Richtungen in den Feuerraum eingesetzt werden. Stecken Sie die Laschen am vorderen Ende des Feuerraums durch die Schlitz in den Spitzen der Diffusoren. Montieren Sie die Spitzen des Diffusors zwischen den Laschen am hinteren Ende des Feuerraums.
- Legen Sie die Grillroste auf die Rostauflagen.
- Stecken Sie die Laschen an der Rückseite des Wärmeschanks in die Löcher an der Rückwand.



# B

## Tropfschale

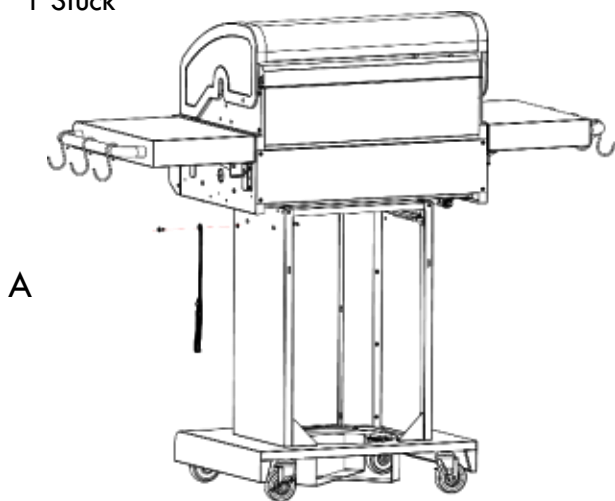
- Befestigen Sie den Streichholzhalter mit **(1) Schraube M4x13** an der rechten Seitenwand. (A)
- Setzen Sie den Auffangbehälter in die Fettauffangschale ein. Setzen Sie die Fettauffangwanne von hinten in den Wagen ein. (B)
- Schrauben Sie die Zünderkappe vom Bedienfeld ab. Legen Sie eine AA-Batterie (mitgeliefert) mit dem positiven Ende (+) nach außen in den Batterieschacht ein. Schrauben Sie die Kappe wieder auf das Bedienfeld.
- Rollen Sie den Grill an einen Einsatzort. Sobald der Grill an seinem Platz ist, drücken Sie die Feststellhebel der beiden Lenkrollen mit Bremse nach unten, um die Rollen zu arretieren und zu verhindern, dass sich der Grill während des Betriebs bewegt. (C)



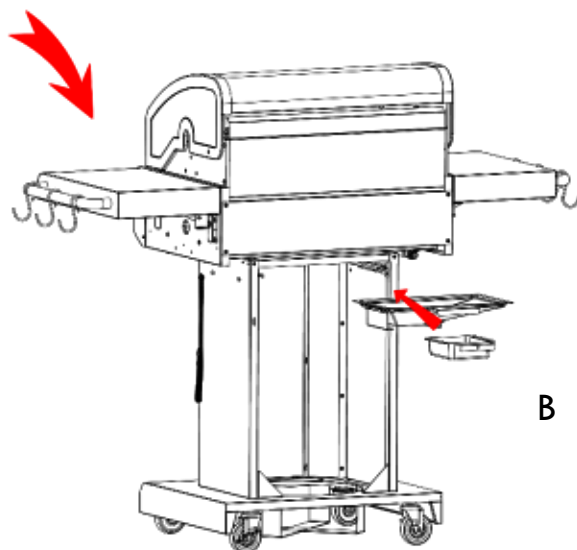
M4x13

Schulter-schraube Anz:

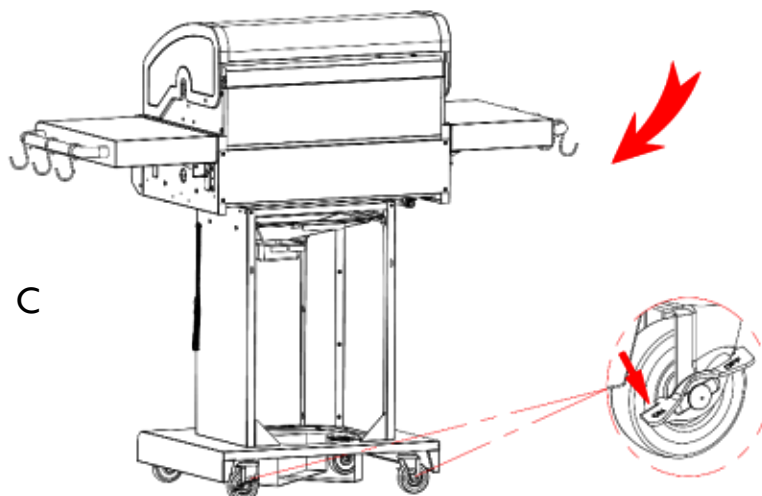
1 Stück



A



B

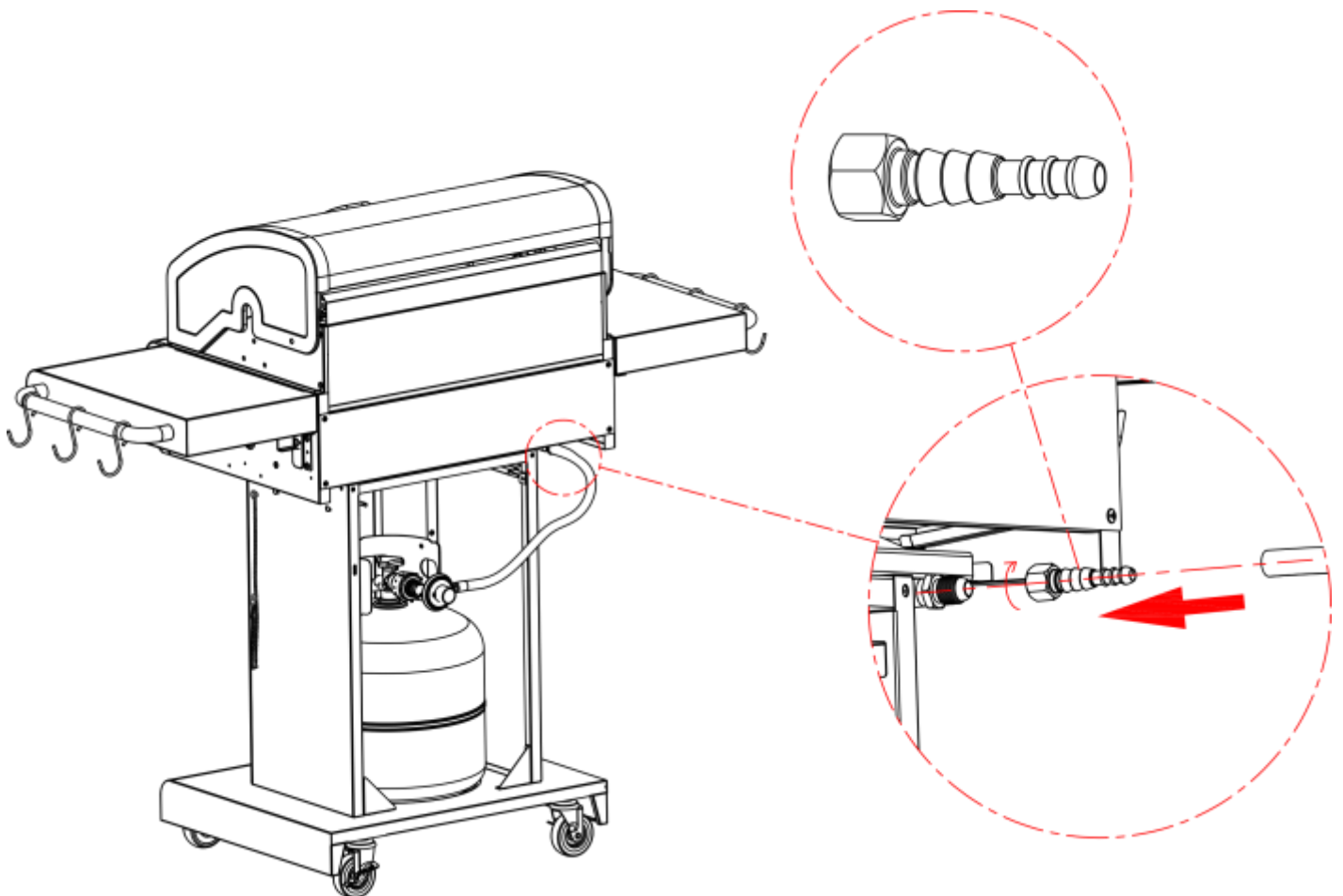


C

# 14

## Anschließen des Gastanks

- **ACHTUNG: Dieser Schritt gilt nur für die Polen-Spezifikation. Bei allen anderen Spezifikationen wird die Düse vorinstalliert geliefert.**
- Der Gasflasche ist separat erhältlich. Nur mit einem Flüssiggastank mit OPD (Überfüllsicherung) verwenden. Füllen Sie den Tank und prüfen Sie die Dichtigkeit, bevor Sie ihn an den Grill und den Regler (nicht im Lieferumfang enthalten) anschließen. Setzen Sie den Flüssiggastank in das Loch im Grillboden ein, wobei er wie abgebildet auf den Tankhalterungen sitzt.
- Befestigen Sie den Schlauchadapter am Grillverteiler und ziehen Sie ihn mit einem Schraubenschlüssel fest. Üben Sie ausreichend Druck aus, um eine sichere und leckfreie Verbindung herzustellen.
- Schieben Sie das eine Ende des Gummischlauchs auf den Stützen des Schlauchadapters. Achten Sie auf einen festen Sitz, um eine effektive Verbindung zu gewährleisten, und sichern Sie sie mit einer Schlauchschelle.



	<b>ACHTUNG</b>	
Es können Gasflaschen mit einer maximalen Größe von Ø 30 x 59 cm verwendet und in den Grillwagen gestellt werden. Größere Gasflaschen können nur neben dem Grill platziert werden.		

**NOTFÄLLE:** Wenn ein Gasaustritt nicht gestoppt werden kann oder ein Brand aufgrund von Gasaustritt entsteht, rufen Sie die Feuerwehr.

Problem	Mögliche Ursache	Prävention/Lösung
<p>Aus einem geplatzten/geschnittenen/verbrannten Schlauch tritt Gas aus.</p> <p>Aus dem Gasflasche tritt Gas aus.</p> <p>Aus dem Ventil der Gasflasches tritt Gas aus.</p> <p>Gasaustritt zwischen dem Gasflasche und dem Regleranschluss.</p> <p>Das Feuer kommt durch das Bedienfeld.</p> <p>Tropfendes Feuer oder ständige übermäßige Flammen über der Kochfläche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beschädigter Schlauch.</li> <li>Mechanisches Versagen aufgrund von Rost oder falscher Handhabung.</li> <li>Ausfall des Tankventils durch unsachgemäße Handhabung oder mechanisches Versagen.</li> <li>Unsachgemäße Installation, undichter Anschluss oder Versagen der Gummidichtung.</li> <li>Feuer im Brennerrohrabschnitt aufgrund von Verstopfung.</li> <li>Zu viel Tropfwasser im Feuerraum oder im Bereich der Fettauffangwanne angesammelt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drehen Sie das Gas aus Ihrem Flüssiggastank oder Ihrem Erdgassystem ab. Wenn der Schlauch gerissen oder durchgeschnitten, aber nicht verbrannt ist, ersetzen Sie einfach das Ventil/den Schlauch/den Regler. Wenn der Schlauch verbrannt ist, könnte die Ursache etwas anderes als ein defektes Ventil/Schlauch/Regler sein. Verwenden Sie den Grill nicht, bis ein Klempner oder Gastechner das Problem untersucht und behoben hat.</li> <li>Tauschen Sie den Gasflasche aus.</li> <li>Drehen Sie das Ventil der Gasflasches zu. Bringen Sie den Gasflasche zum Gasversorger zurück.</li> <li>Drehen Sie das Ventil der Gasflasches ab. Nehmen Sie den Regler vom Tank ab und überprüfen Sie die Gummidichtung auf Schäden. Anweisungen zum Auffinden von Lecks in Ihrem Regler finden Sie im Abschnitt Dichtheitsprüfung auf Seite 110.</li> <li>Drehen Sie die Drehknöpfe und das Ventil der Gasflasches ab. Lassen Sie den Deckel offen, damit die Flammen abklingen können. Nachdem das Feuer erloschen und der Grill kalt ist, nehmen Sie den Brenner ab und untersuchen ihn auf Spinnennester oder Rost. Siehe die Abschnitte Spinnenalarm und Reinigung der Brennerbaugruppe auf Seite 113 dieser Gebrauchs- und Pflegeanleitung.</li> <li>Drehen Sie die Drehknöpfe und das Ventil der Gasflasches ab. Lassen Sie den Deckel offen, damit die Flammen abklingen können. Nachdem der Grill abgekühlt ist, reinigen Sie den Feuerraum, die Fettauffangwanne und alle anderen Oberflächen, die mit Speiseresten und überschüssigem Tropfwasser in Berührung kommen könnten, von Speiseresten und überschüssigem Tropfwasser.</li> </ul>

### Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Prävention/Lösung
<p>Der/die Brenner zünden nicht mit dem Zünder. (Siehe auch Fehlerbehebung bei der elektronischen Zündung)</p> <p>Fortsetzung auf der nächsten Seite.</p>	<p><b>GAS-ANGELEGENHEITEN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Versuch, den falschen Brenner anzuzünden.</li> <li>Der Brenner ist nicht mit dem Regelventil verbunden.</li> <li>Verstopfung im Brenner.</li> <li>Kein Gasfluss.</li> <li>Überwurfmutter und Gasflascheventil nicht vollständig verbunden.</li> </ul> <p><b>ELEKTRISCHE PROBLEME:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elektrode gerissen oder gebrochen; Funkenbildung am Riss.</li> <li>Die Elektrodenspitze befindet sich nicht in der richtigen Position.</li> <li>Draht und/oder Elektrode mit Kochrückständen bedeckt.</li> <li>Drähte sind lose oder nicht angeschlossen.</li> <li>Die Drähte haben einen Kurzschluss (Funkenbildung) zwischen Zünder und Elektrode.</li> <li>Leere Batterie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siehe Anweisungen auf dem Bedienfeld und im Abschnitt Verwendung und Pflege.</li> <li>Vergewissern Sie sich, dass die Ventile innerhalb der Brennerrohre positioniert sind.</li> <li>Vergewissern Sie sich, dass die Brennerrohre nicht durch Spinnweben oder andere Gegenstände verstopft sind. Siehe den Abschnitt über die Reinigung auf Seite 113 der Gebrauchs- und Pflegeanleitung.</li> <li>Stellen Sie sicher, dass der Gasflasche nicht leer ist. Wenn der Flüssiggastank nicht leer ist, lesen Sie den Abschnitt "Plötzlicher Abfall des Gasflusses auf Seite 137".</li> <li>Drehen Sie die Knöpfe ab und lösen Sie die Überwurfmutter vom Gasflasche. Schließen Sie sie wieder an und versuchen Sie es erneut.</li> <li>Drehen Sie die Kupplungsmutter etwa eine halbe bis dreiviertel Umdrehung weiter bis zum festen Anschlag. Nur von Hand anziehen - keine Werkzeuge verwenden.</li> <li>Ersetzen Sie die Elektrode(n).</li> </ul> <p><b>Hauptbrenner:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Spitze der Elektrode sollte auf die Gasanschlussöffnung des Brenners zeigen. Der Abstand sollte 1/8" bis 1/4" betragen. Bei Bedarf nachjustieren.</li> <li>Reinigen Sie den Draht und/oder die Elektrode mit Reinigungsalkohol und einem sauberen Tupfer.</li> <li>Schließen Sie die Drähte wieder an oder tauschen Sie die Elektroden/Draht-Baugruppe aus.</li> <li>Ersetzen Sie sie durch eine neue Alkalibatterie der Größe AA.</li> </ul>



## Fehlersuche (Fortsetzung)

Problem	Mögliche Ursache	Prävention/Lösung
Der/die Brenner zündet/zünden nicht mit dem Zünder. (Siehe auch Fehlerbehebung bei der elektronischen Zündung).	<b>ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kein Funke, kein Zündgeräusch.</li> <li>Kein Funke, etwas Zündgeräusch.</li> <li>Funken, aber nicht an der Elektrode oder mit voller Stärke.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siehe Abschnitt I über die elektronische Zündanlage.</li> <li>Siehe Abschnitt II über die elektronische Zündanlage.</li> <li>Siehe Abschnitt III über die elektronische Zündanlage.</li> </ul>
Der/die Brenner lassen sich mit einem Streichholz nicht anzünden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siehe "<b>GAS-Themen:</b>" auf der vorherigen Seite.</li> <li>Spiel wird nicht erreicht.</li> <li>Unsachgemäße Methode des Anzündens.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwenden Sie ein langstieliges Streichholz (Kaminholz).</li> <li>Siehe Abschnitt "Anzünden mit Streichhölzern" auf Seite 112 der Gebrauchs- und Pflegeanleitung.</li> </ul>
Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder schwache Flamme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kein Benzin mehr.</li> <li>Überströmventil ausgelöst.</li> <li>Dampfsperre an der Verbindung Überwurfmutter/Gasflasche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prüfen Sie den Gasstand im Gasflasche.</li> <li>Schalten Sie die Knöpfe aus, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie den Grill an. Wenn die Flammen immer noch schwach sind, schalten Sie die Knöpfe und das Gasflascheventil aus. Ziehen Sie den Regler ab. Schließen Sie den Regler wieder an und führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch. Drehen Sie das Gasflascheventil auf, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie dann den Grill an.</li> <li>Drehen Sie die Knöpfe und das Ventil der Gasflasches ab. Lösen Sie die Überwurfmutter vom Tank. Schließen Sie sie wieder an und versuchen Sie es erneut.</li> </ul>
Flammen verpuffen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Starker oder böiger Wind.</li> <li>Der LP-Gas-Vorrat ist knapp.</li> <li>Überströmventil ausgelöst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drehen Sie den Grill so, dass die Vorderseite des Grills dem Wind zugewandt ist, oder erhöhen Sie die Flammenhöhe.</li> <li>Füllen Sie den Gasflasche auf.</li> <li>Siehe Abschnitt "Plötzlicher Abfall des Gasflusses" oben.</li> </ul>
Aufflammen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tropfstauung.</li> <li>Übermäßiges Fett im Fleisch.</li> <li>Überhöhte Kochtemperatur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigen Sie die Brenner und das Innere des Grills/der Feuerstelle.</li> <li>Das Fleisch vor dem Grillen vom Fett befreien.</li> <li>Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.</li> </ul>
Anhaltendes Tropfffeuer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durch Lebensmittelablagerungen um das Brennersystem herum eingeschlossene Tropfen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drehen Sie die Knöpfe auf OFF. Drehen Sie das Gas im Gasflasche ab. Lassen Sie den Deckel in Position und lassen Sie das Feuer ausbrennen. Nachdem der Grill abgekühlt ist, entfernen und reinigen Sie alle Teile.</li> </ul>
Flashback... (Feuer in Brennerrohr(en)).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brenner und/oder Brennerrohre sind verstopft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drehen Sie die Knöpfe auf OFF. Reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre. Siehe Abschnitt "Brennerreinigung" auf Seite 113 des Handbuchs "Gebrauch und Pflege".</li> </ul>
Der Gasflasche lässt sich nicht füllen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einige Händler haben ältere Einfüllstutzen mit abgenutzten Gewinden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die abgenutzten Düsen haben nicht genug "Biss", um das Ventil zu betätigen. Versuchen Sie es bei einem zweiten Gasflaschenhändler.</li> </ul>
Ein Brenner zündet nicht im Gegensatz zu den anderen Brenner(n).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tropfansammlungen oder Lebensmittelpartikel in den Enden des/der Überlaufrohrs/e.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigen Sie das/die Überführungsrohr/e mit einer Drahtbürste.</li> </ul>

## Fehlersuche - Elektronische Zündung

Problem	Mögliche Ursach	Artikel prüfen	Prävention/Lösung
<b>ABSCHNITT I</b> Wenn der Drehknopf auf HI gedreht wird, erscheinen keine Funken an den Elektroden: Es ist kein Geräusch vom Funkenmodul zu hören.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Batterie ist nicht richtig eingesetzt.</li> <li>Leere Batterie.</li> <li>Das Kabel ist nicht richtig installiert.</li> <li>Fehlerhaftes Zündmodul.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vergewissern Sie sich, dass die positive Seite der Batterie nach außen zeigt.</li> <li>Wurde die Batterie zuvor benutzt?</li> <li>Prüfen Sie, ob die Gewinde richtig eingerastet sind.</li> <li>Wenn mit der neuen Batterie keine Funken erzeugt werden und die Drähte richtig angeschlossen sind, ist das Modul defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Setzen Sie die Batterie ein und achten Sie darauf, dass das positive Ende nach außen und das negative Ende nach innen zeigt.</li> <li>Ersetzen Sie die Batterie durch eine neue Alkalibatterie der Größe AA.</li> <li>Schrauben Sie die Zündmodulbaugruppe ab und vergewissern Sie sich, dass alle Drähte ordnungsgemäß installiert sind, bevor Sie die Zündmodulbaugruppe wieder einbauen.</li> <li>Ersetzen Sie die Zündmodulbaugruppe, indem Sie sich an unseren Kundendienst wenden. Bitte besuchen Sie die Seite „Kontakt“, um mit uns Kontakt aufzunehmen.</li> </ul>
<b>ABSCHNITT II</b> Wenn der Drehknopf auf HI gedreht wird, erscheinen keine Funken an den Elektroden; vom Funkenmodul ist ein Rauschen zu hören.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Elektroden sind nicht richtig angeschlossen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sind die Elektroden fest angeschlossen?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entfernen Sie alle Elektrodendrähte von den Modulbuchsen und schließen Sie sie wieder an.</li> </ul>
<b>ABSCHNITT III</b> Funken sind vorhanden, aber nicht an allen Elektroden und/oder nicht mit voller Stärke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Elektroden sind nicht richtig angeschlossen.</li> <li>Elektrischer Lichtbogen zwischen den Ausgangsdrähten und dem Brennerrohr.</li> <li>Schwache Batterie.</li> <li>Die Elektroden sind nass.</li> <li>Die Elektrode(n) ist/sind gerissen oder gebrochen; an den gerissenen Stellen entstehen Funken.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sind die Elektroden fest angeschlossen?</li> <li>Wenn möglich, beobachten Sie den Grill an einem dunklen Ort. Betätigen Sie die Zündanlage und achten Sie auf Lichtbogenbildung zwischen den Ausgangsdrähten und dem Brennerrohr.</li> <li>Alle Funken sind vorhanden, aber sie sind schwach oder langsam.</li> <li>Hat sich Feuchtigkeit an der Elektrode und/oder in den Brenneröffnungen angesammelt?</li> <li>Prüfen Sie die Elektroden auf Risse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entfernen Sie alle Elektrodendrähte von den Modulbuchsen und schließen Sie sie wieder an.</li> <li>Wenn Funken an anderen Stellen als im Bereich des Brennerrohrs zu sehen sind, kann die Drahtisolierung beschädigt sein. Ersetzen Sie die Drähte.</li> <li>Ersetzen Sie die Batterie durch eine neue Alkalibatterie der Größe AA.</li> <li>Verwenden Sie ein Papiertuch, um eventuelle Feuchtigkeit zu entfernen.</li> <li>Ersetzen Sie die gerissenen oder gebrochenen Elektroden, indem Sie sich an unseren Kundendienst wenden. Bitte besuchen Sie die Seite „Kontakt“, um mit uns Kontakt aufzunehmen.</li> </ul>
<b>ABSCHNITT IV</b> Der Grill wird nicht heiß und erreicht nur 250 °C. 300 Grad	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dies geschieht in der Regel, wenn Sie Ihre Bedienknöpfe einschalten, bevor Sie das Ventil des Flüssiggastanks aufdrehen. Wenn dies der Fall ist, wird die Sicherheitsvorrichtung des Gasreglers aktiviert und der Grill erreicht nur Temperaturen zwischen 250 und 300 F, selbst wenn alle Brenner auf der höchsten Stufe stehen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist der Regler eingeschaltet und dicht?</li> <li>Vergewissern Sie sich, dass der Regler ordnungsgemäß an den Tank angeschlossen ist und dass sich alle Regler in der Aus-Stellung befinden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Öffnen Sie den Grilldeckel.</li> <li>Schalten Sie alle Knöpfe auf dem Bedienfeld aus.</li> <li>Drehen Sie den Tankknopf ab.</li> <li>Trennen Sie den Regler vom Gasflasche. Warten Sie 30 Sekunden.</li> <li>Schließen Sie den Regler wieder an den Gasflasche an.</li> <li>Öffnen Sie den Drehknopf der Gasflasches langsam bis zum Anschlag. Üben Sie keine übermäßige Kraft auf das Ventil aus, wenn es sich in der vollständig geöffneten Position befindet, um eine Beschädigung des Ventils zu vermeiden.</li> <li>Drehen Sie den entsprechenden Drehknopf auf und zünden Sie den Grill gemäß den Anleitungen zum Anzünden auf Seite 114 an.</li> </ul>

## CONTACT US

For Poland customers, please refer to the contact information below.

Email: [serwis@vivamix.pl](mailto:serwis@vivamix.pl)

Website: [www.vivamix.pl](http://www.vivamix.pl)

For all the other customers, please refer to the contact information below.  
(Germany, Austria and Luxembourg)

Email: [info@youroutdoorkitchen.eu](mailto:info@youroutdoorkitchen.eu)

Website: [Kenmoregrill.com](http://Kenmoregrill.com)

## SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Informacje kontaktowe dla klientów z Polski znajdują się poniżej.

E-mail: [serwis@vivamix.pl](mailto:serwis@vivamix.pl)

Strona internetowa: [www.vivamix.pl](http://www.vivamix.pl)

Informacje kontaktowe dla wszystkich pozostałych klientów znajdują się poniżej.  
(Niemcy, Austria i Luksemburg)

E-mail: [info@youroutdoorkitchen.eu](mailto:info@youroutdoorkitchen.eu)

Strona internetowa: [Kenmoregrill.com](http://Kenmoregrill.com)

## CONTACTEZ-NOUS

Pour les clients polonais, veuillez vous référer aux coordonnées ci-dessous.

E-mail : [serwis@vivamix.pl](mailto:serwis@vivamix.pl)

Site web : [www.vivamix.pl](http://www.vivamix.pl)

Pour tous les autres clients, veuillez vous référer aux coordonnées ci-dessous.  
(Allemagne, Autriche et Luxembourg)

E-mail : [info@youroutdoorkitchen.eu](mailto:info@youroutdoorkitchen.eu)

Site web : [Kenmoregrill.com](http://Kenmoregrill.com)

## KONTAKTIERE UNS

Für polnische Kunden beachten Sie bitte die unten stehenden Kontaktinformationen.

Email: [serwis@vivamix.pl](mailto:serwis@vivamix.pl)

Webseite: [www.vivamix.pl](http://www.vivamix.pl)

Für alle anderen Kunden beachten Sie bitte die untenstehenden Kontaktinformationen.  
(Deutschland, Österreich und Luxemburg)

Email: [info@youroutdoorkitchen.eu](mailto:info@youroutdoorkitchen.eu)

Webseite: [Kenmoregrill.com](http://Kenmoregrill.com)