

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-40406S0L

PG-40406S0L-1

PG-40406S0L-SE

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 E 4 0 6 0 0 5 0



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.

Scan QR Code for Video
Assembly Instructions

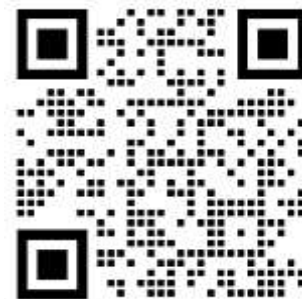


TABLE OF CONTENTS

For Your Safety	3
.....	3
Grill Service Center	3
.....	3
Product Record	3
.....	4
Installation Safety Precautions	5
.....	6-11
Safety Symbols	12-
.....	13
Product Information	14
.....	15-
Kenmore Grill Warranty	17
.....	18-
Use and Care	29
.....	30-
Parts List	32
.....	33
Parts Diagram	65
.....	97

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

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

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.

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

	CAUTION	
<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.

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

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

	CAUTION	
<p>CAUTION: 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-40406S0L PG-40406S0L-1 PG-40406S0L-SE	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)	15.53kW (Butane: 1130g/h; Propane: 1110g/h)	15.53kW (Butane: 1130g/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)
Side Injector Size	0.99mm (mark as 0.99)	0.99mm (mark as 0.99)	0.93mm (mark as 0.93)	0.86mm (mark as 0.86)
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	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



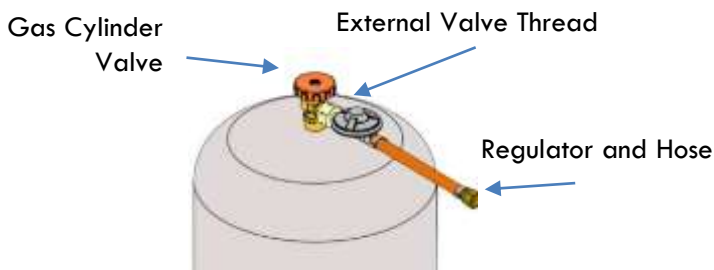
DANGER



- 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.

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

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.

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

!	DANGER	!
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 		



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



CAUTION



- Putting out drip fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a drip fire. Personal injury may result. If a drip fire develops, turn knobs and gas cylinder off.
- 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.



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. To ignite, turn the Ignition Burner knob to HI.
4. Push and hold the electronic ignition button.
5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
6. To ignite other main burners after the Ignition Burner is lit, turn a control knob that is adjacent to a lit burner to HI. Ignite the far left burner last.
7. Once burners are lit, adjust the knobs to the desired flame setting. To extinguish an individual burner, turn its knob to OFF.
8. To ignite the Side Burner, follow steps 3-5 using the Side Burner knob.

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

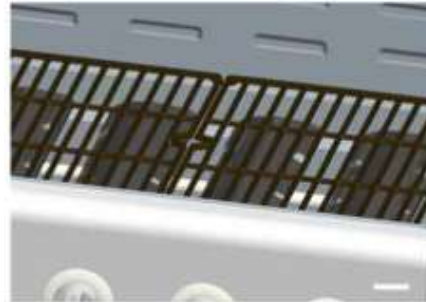
	WARNING	
Turn your controls, gas source or gas cylinder OFF when not in use.		

	CAUTION	
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.		

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 of the side panel).
3. Light the match and insert the match holder through the lighting hole in the left side of the firebox. Align the lit match with the first burner on the left.
4. Turn the knob of the first left burner to HI position. Be sure the burner lights and stays lit. Withdraw the match holder from the firebox and extinguish the match.
5. To light the other burners, turn each knob in succession to HI.
6. Once the burners are lit, adjust the knobs to the desired flame setting. To extinguish any individual burner, turn its knob to OFF.



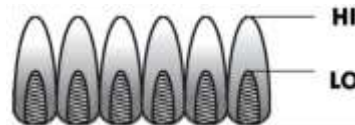
Side Burner Match Lighting

1. **Open the side burner lid.** Turn on the gas cylinder.
2. Place the lit match near the burner.
3. Turn the side burner knob to HI. Be sure the burner lights and stays lit.



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 31.



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 30-32 if there are no clicks or sparks.

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

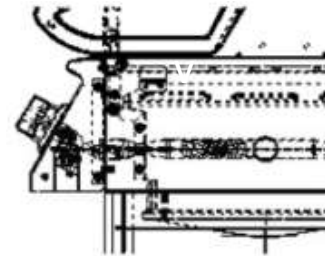


SPIDER ALERT!

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.

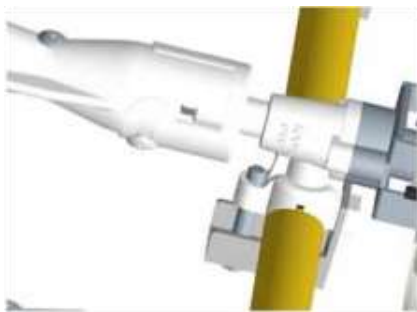
(A) Bend a stiff wire (a lightweight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.



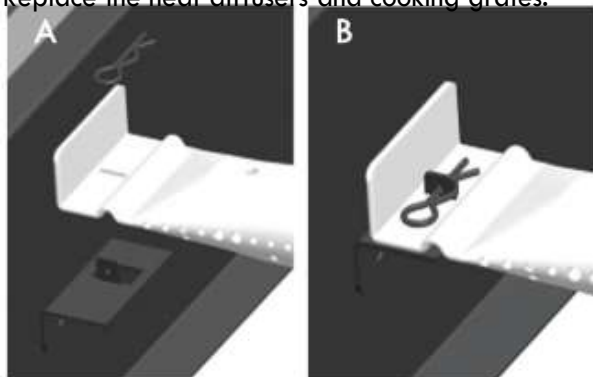
(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush) and run the brush through each burner tube several times.

(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.

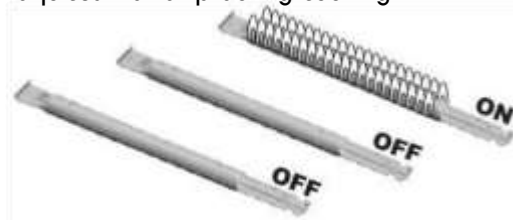


8. Carefully replace the burners. See Fig. A and B below.
9. Attach the rear of each burner to the bracket and reconnect the cotter pin. See Fig. A below.
10. Replace the heat diffusers and cooking grates.



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.

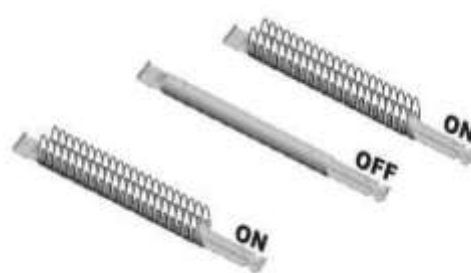


1 Burner Cooking

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
1	Side Burner Lid	1	40800065	18-A	Control Knob	5	40900206
2	Side Burner Grid	1	40800119	18-B	Control Knob (Matte Black)	5	40900206Z
3	Rotate Rod, Side Burner Lid	2	40800118	19	Axle Rod	1	408D00125
4	Side Burner Base	1	52200052	20	Match Holder Chain	1	40800128
5	Side Burner	1	40600031	21	Cotter Pin	10	110050
6	Ignite Wire, Side Burner	1	52200054	22	Hose Fixed Pin	1	40800134
7	Ignite Wire, Main Burner	1	52200035	23	Leg Extender	2	40800127
8	Right Side Shelf	1	40900145	24	Wheel	2	40800124
9	Firebox	1	40600004	25	Right Back Leg	1	40600025
10-A	Electronic Ignition Module	1	40600030	26	Right Front Leg	1	40600024
10-B	Electronic Ignition Module (Black)	1	40600030Z	27	Left Front Leg	1	40600021
11-A	Fascia, Right Shelf	1	41100023	28	Left Back Leg	1	40600022
11-B	Fascia, Right Shelf (Black)	1	41100023Z	29	Tank Holder	2	E40800130
12-A	Control Panel	1	40100022	30	Bottom Shelf	1	E52200073
12-B	Control Panel (Black)	1	40100022Z	31-A	Front Panel (Matte Black)	2	40600062
13-A	Gas Valve, Main Burner (Poland Spec)	4	EP4090020 5	31-B	Front Panel (SS)	2	40600028
13-B	Gas Valve, Main Burner (German Spec)	4	EG4090020 5	31-C	Front Panel (Gloss Black)	2	40600028Z
14	Manifold, Main Burner	1	40300037	32	Side Lower Rail	2	52200064
15	Side Burner Hose	1	40900210	33	Side Upper Rail	2	52200061
16-A	Gas Valve, Side Burner (Poland Spec)	1	EP4090020 9	34	Drip Cup	1	40800026
16-B	Gas Valve, Side Burner	1	EG4090020				

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.

A							
17-B	Bezel, Control Knob (Matte Black)	5	40900036Z	1237	Right Drip Tray Support	1	40600027

PARTS LIST (2/2)

Key	Description	Qty	Part Number	Key	Description	Qty	Part Number
38	Left Drip Tray Support	1	40600026	49-B	Bezel, Lid Handle (Matte Black)	2	40900013Z
39	Back Rail	1	52200074	50-A	Temperature Gauge	1	40600210
40-A	Fascia, Left Side Shelf	1	40900040	50-B	Temperature Gauge (Black Chrome)	1	40600211
40-B	Fascia, Left Side Shelf (Black)	1	40900040Z	51-A	Logo	1	40800106
41	Left Side Shelf	1	40900143	51-B	Logo (Black Chrome)	1	40800106Z
42	Side Shelf Support Angle Bar	2	40900109	52-A	Lid	1	50500004
43	Flame Carry Over Tube	3	40300019	52-B	Lid (Black)	1	50500004Z
44	Cooking Grate	2	40100101	53	Heat Diffuser	4	40800023
45	Silicone Rubber Bumper, Firebox	2	50300205	54	Rotated Rod, Lid	2	50300207
46	Silicone Rubber Bumper, Lid	2	40700103	55	Flat Washer	3	110018
47	Warming Rack	1	40300104	56	Hex Nut	3	110011
48-A	Lid Handle	1	40900012	57	Burner	1	40600013
48-B	Lid Handle (Matte Black)	1	40900012Z	58	Main Burner	3	40600012
49-A	Bezel, Lid Handle Not Pictured	2	40900013				

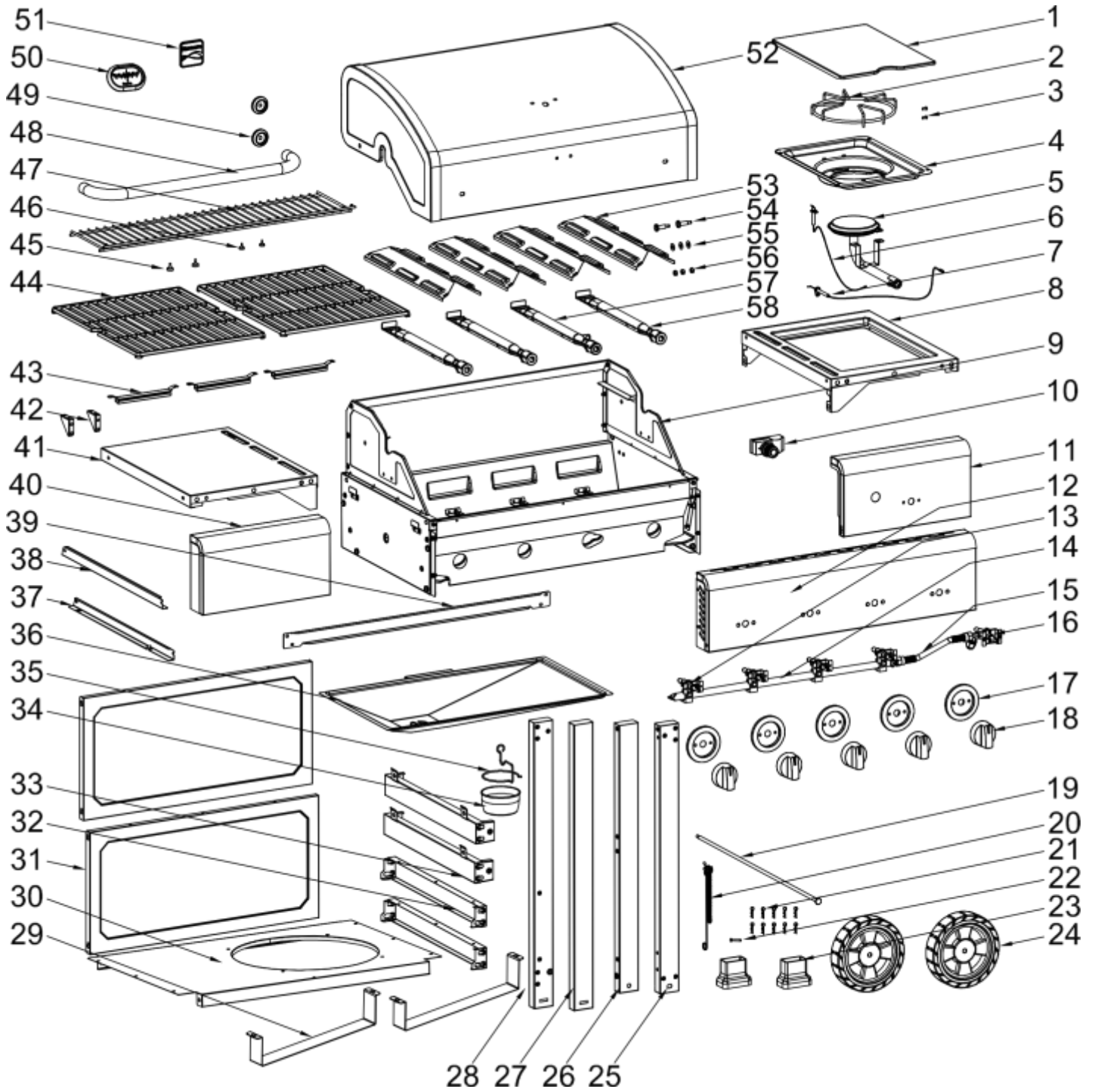
Hardware Pack	1	E40600049
Manual	1	E40600050

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.

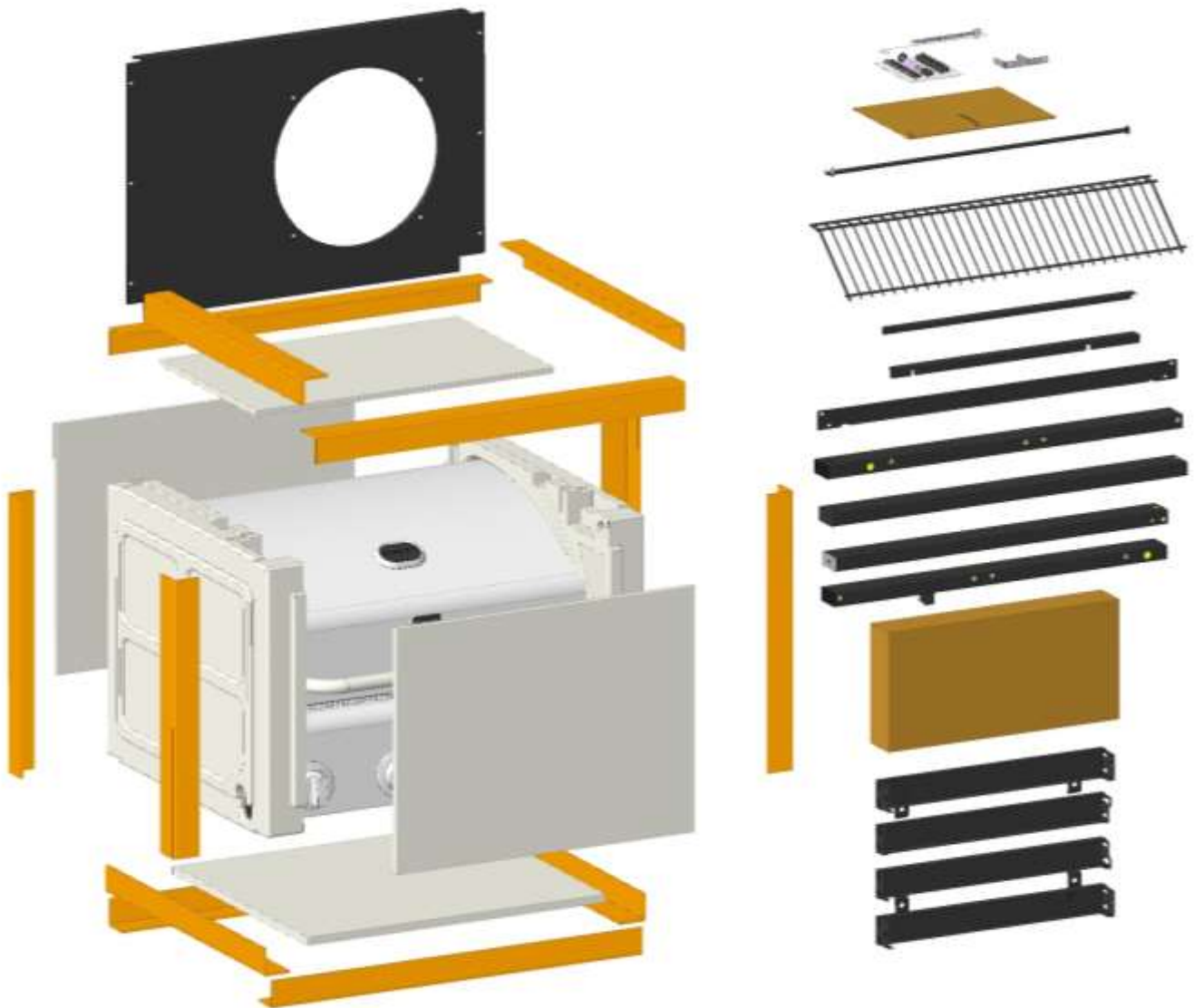
NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill. However, the method of assembly remains the same.

PARTS DIAGRAM

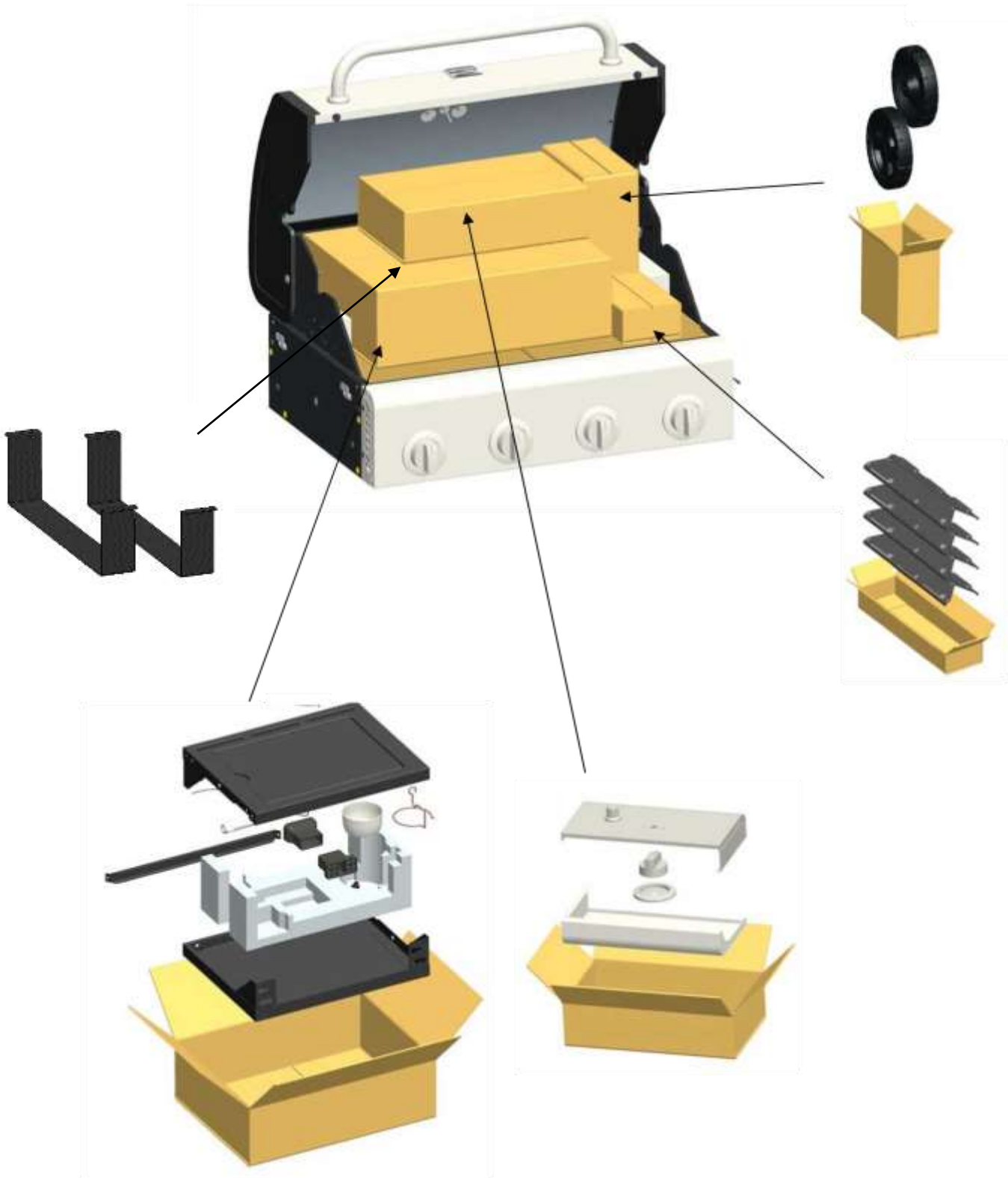


BEFORE ASSEMBLY

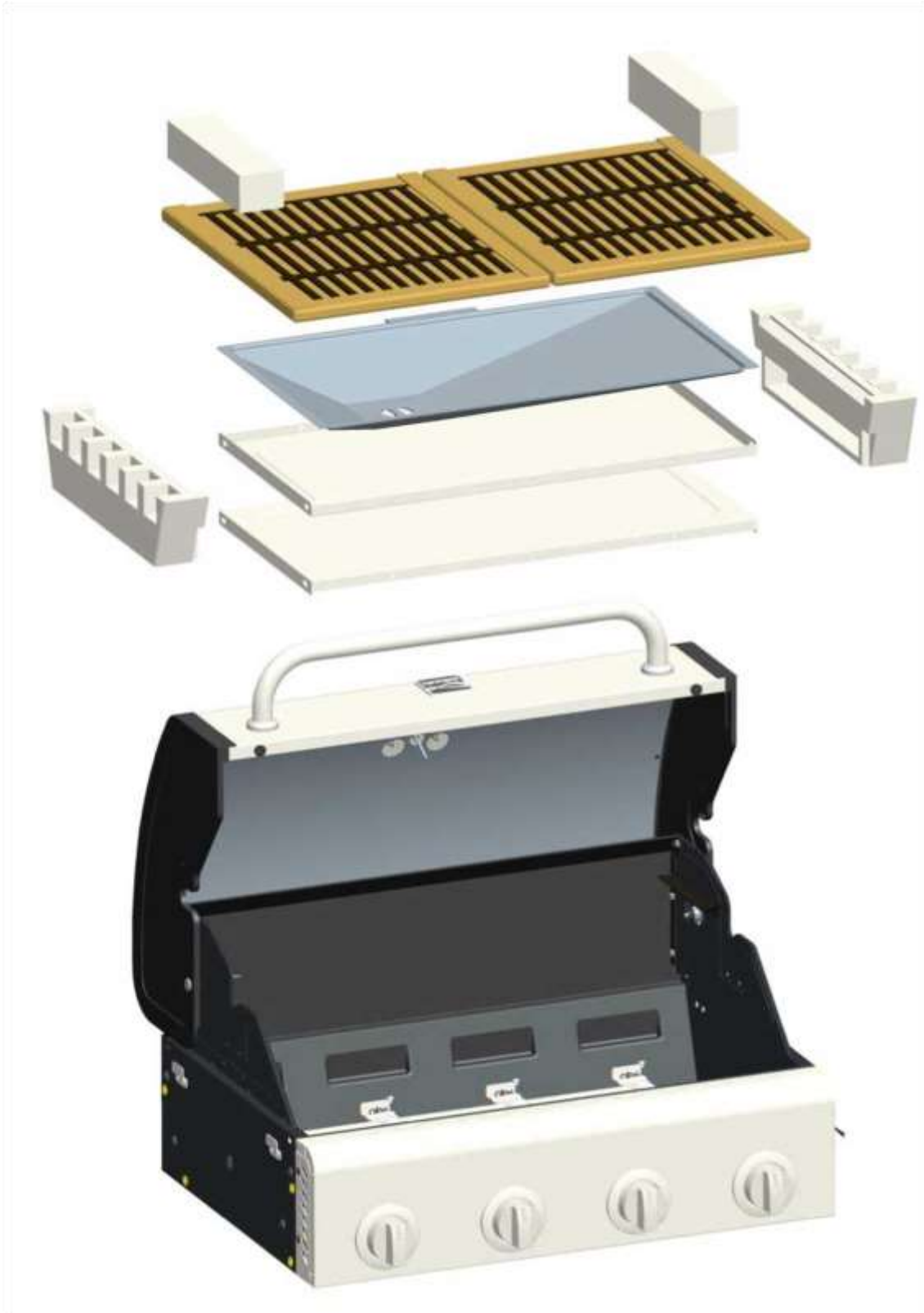
NOTICE: Once you have unpacked the grill, check all grill parts against the pictures on page 15-17. If any parts are missing or damaged, please refer to the "Contact Us" page to reach out to us.



BEFORE ASSEMBLY



BEFORE ASSEMBLY



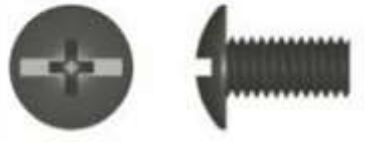





ASSEMBLY

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: 54 pcs (Note: There are two extra screws in this pack.)</p> 	<p>AA Battery Qty: 1 pc</p> 
<p>M5 x 10 Screw Qty: 4 pcs</p> 	<p>M5 Flat Washer Qty: 4 pcs</p> 
<p>M6 x 13 Screw Qty: 16 pcs</p> 	<p>M6 Compression Washer Qty: 4 pcs</p> 

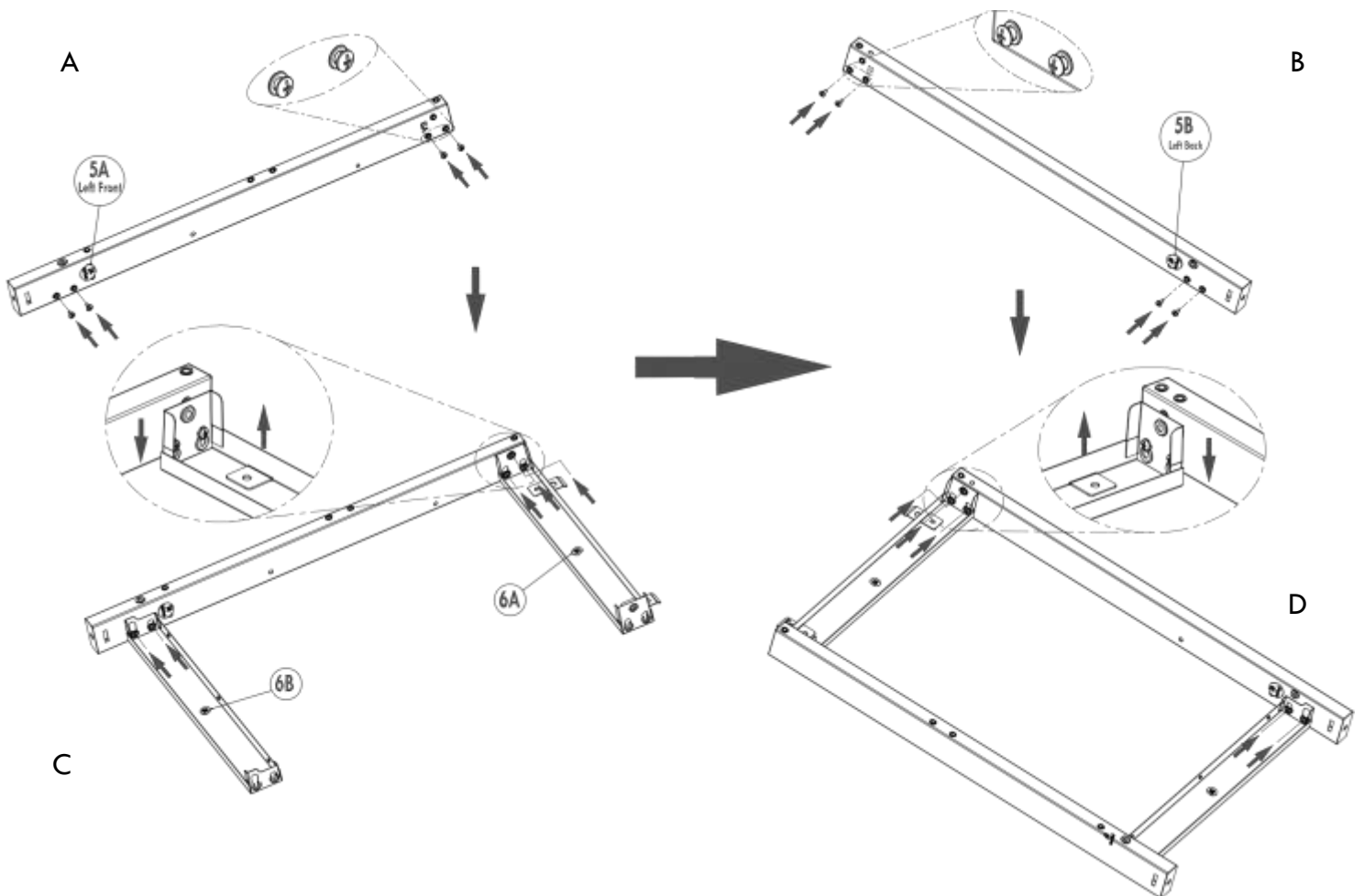
1

Left Frame

- Install **(4) M4x10 screws** as shown to the leg marked “5A”. Do not fully tighten the screws at this time. Leave 1/8-inch gap below the screw head for the rail attachment. (A)
- Attach one end of a side upper rail “6A” to the leg and tighten the screws. Install and tighten another **(1) M4x10 screw**. (C)
- Attach one end of the side lower rail “6B” to the leg and tighten the screws. (C)
- Install **(4) M4x10 screws** as shown on the leg marked “5B”. Do not fully tighten the screws at this time. Leave 1/8-inch gap below the screw head for the rail attachment. (B)
- Attach the other end of the side upper rail and the side lower rail to the “5B” leg and tighten the screws. Install and tighten another **(1) M4x10 screw** to the side upper rail. (D)



M4x10 Screw
Qty: 10 pcs



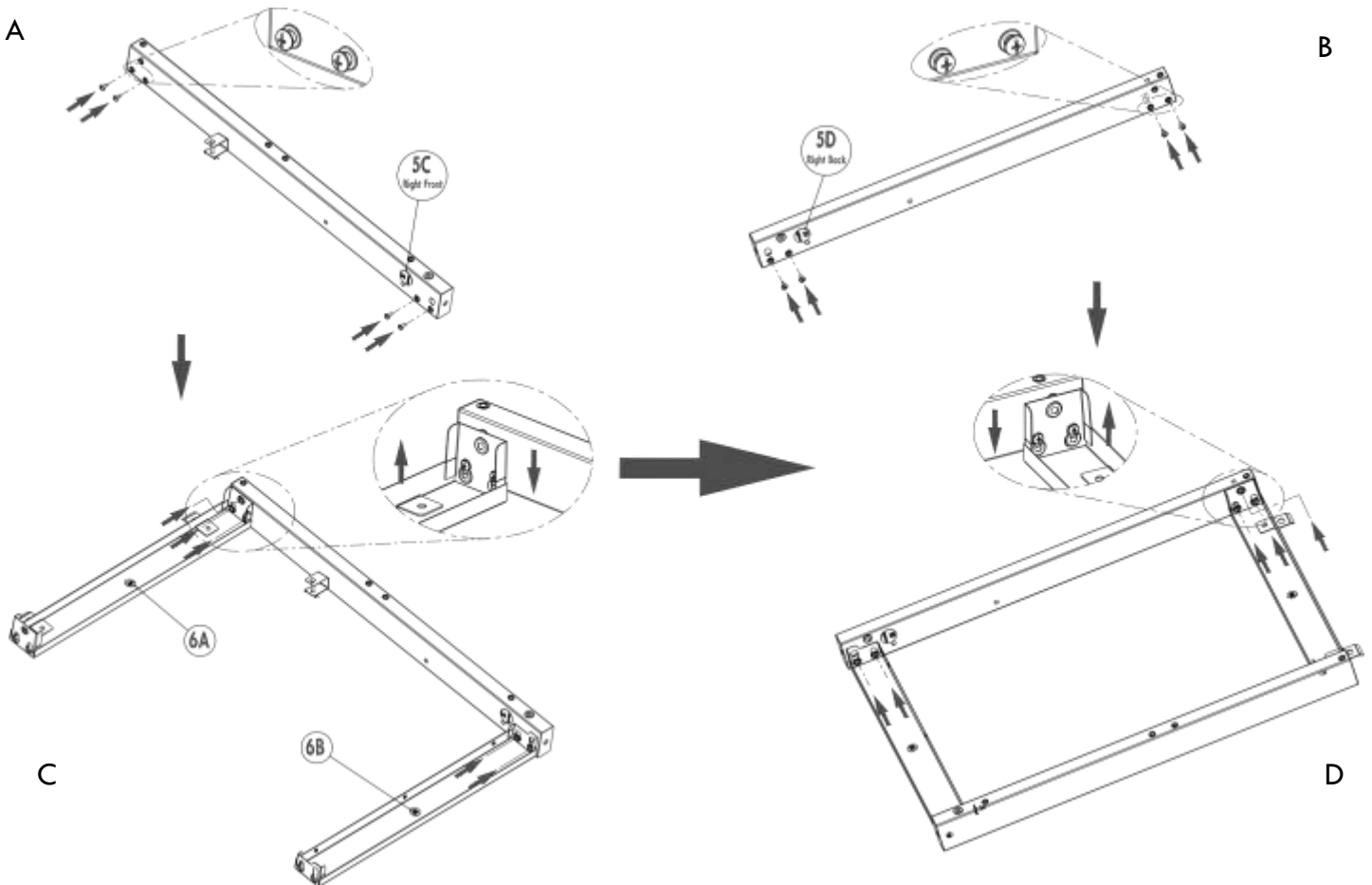
1

Right Frame

- Install (4) **M4x10 screws** as shown to the leg marked “5C”. Do not fully tighten the screws at this time. Leave 1/8-inch gap below the screw head for the rail attachment. (A)
- Attach one end of the side upper rail “6A” to the leg and tighten the screws. Install and tighten another (1) **M4x10 screw**. (C)
- Attach one end of the side lower rail “6B” to the leg and tighten the screws. (C)
- Install (4) **M4x10 screws** as shown on the leg marked “5D”. Do not fully tighten the screws at this time. Leave 1/8-inch gap below the screw head for rail attachment. (B)
- Attach the other end of the side upper rail and the side lower rail to the “5D” leg and tighten the screws. Install and tighten another (1) **M4x10 screw** to the side upper rail. (D)



M4x10 Screw
Qty: 10 pcs



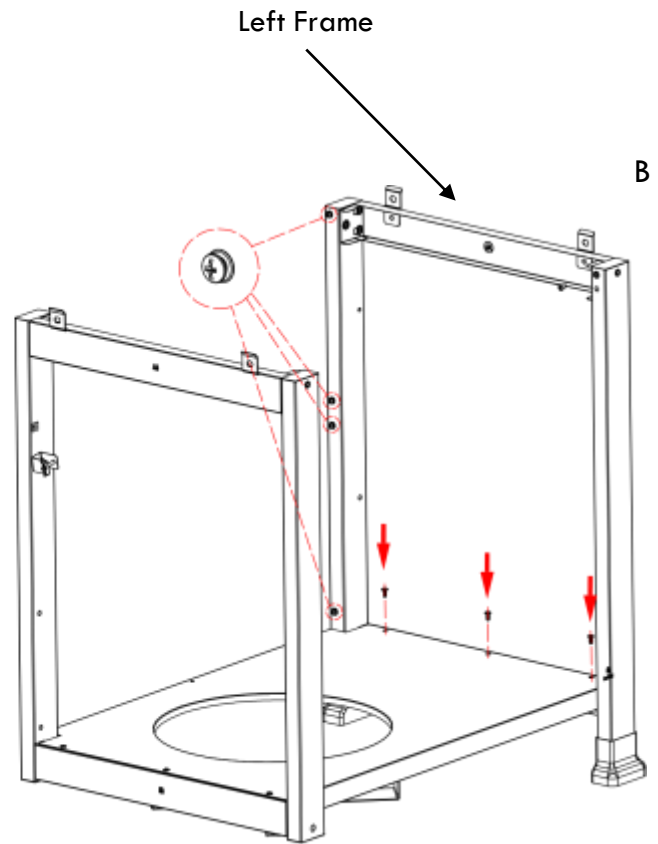
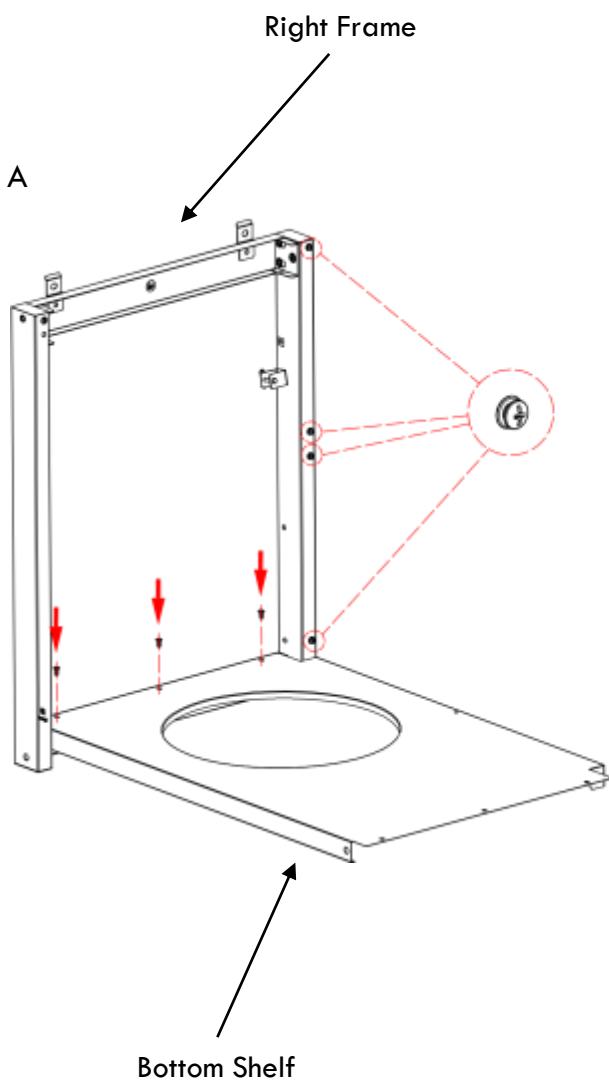
3

Bottom Shelf

- Install (4) **M4x10 screws** as shown on the right frame. Do not fully tighten the screws at this time. Leave 1/8-inch gap below the screw head for the panel attachment. (A)
- Attach the bottom shelf to the right frame with (3) **M4x10 screws**. Do not yet fully tighten these screws. (A)
- Install (4) **M4x10 screws** as shown on the left frame. Do not fully tighten the screws at this time. Leave 1/8-inch gap below screw head for panel attachment. (B)
- Attach the bottom shelf to the left frame with (3) **M4x10 screws**. Do not fully tighten these screws. (B)



M4x10 Screw
Qty: 14 pcs



4

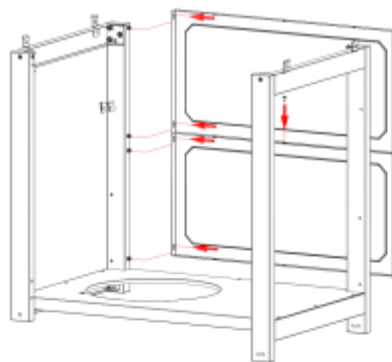
Front Panel

- Attach the two front panel sections together into a single front panel with (1) **M4x10 screw** as shown. (A) **Note: The front panels will be located at the very bottom of the carton box, underneath the main grill head.**
- Attach the front panel to the cart by slipping the four panel holes on each side over and down onto the four protruding screw heads on the left and right frames. Leave the top screw loose on each side, and fully tighten the other three screws on each side. (B)
- Slide one end of the right drip tray support bar “7A” under the top screw on the front side of the right frame and fully tighten the screw. Fully tighten the other end of the bar to the back right frame with (1)**M4x10 screw**. (C)
- Slide one end of the left drip tray support bar “7B” under the top screw on the front side of the left frame and fully tighten the screw. Fully tighten the other end of the bar to the back left frame with (1)**M4x10 screw** as shown. Install and fully tighten (1) **M4x10 screw** through the middle screw hole on the bottom of the front panel into the bottom shelf. (D)

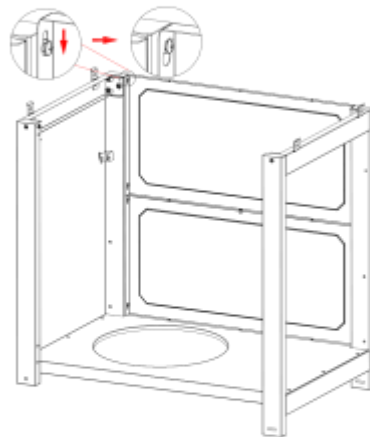


M4x10 Screw
Qty: 4 pcs

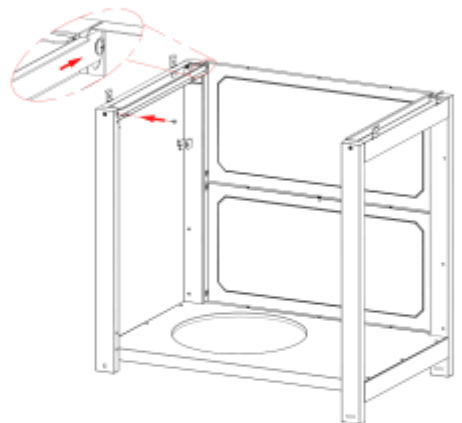
A



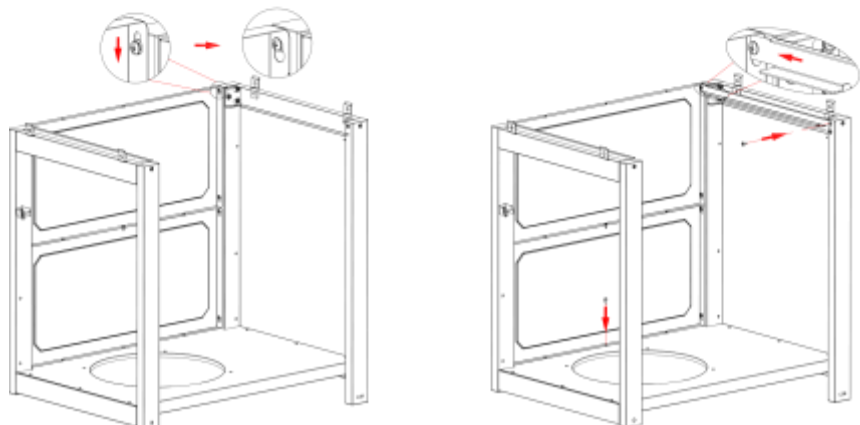
B



C



D



5

Wheels to Cart

- Turn the cart upside down and attach the legs to bottom shelf with (4) **M6x13 screws** as shown. (A)
- Tap both leg extenders onto the left legs. (B)
- Remove the cotter pin, nut and washer from the axle rod. Insert the axle rod through the wheels and right leg frame. Reattach the washer, nut and hitch pin. (C)

Note: The convex side of the wheel must face the cart, and the concave side must face outward.

- Stand the cart right side up and fully tighten the (6) M4X10 bottom shelf screws. (D)
Attach the tank holder to the bottom shelf as shown with (4) **M6x13 screws**. (D)

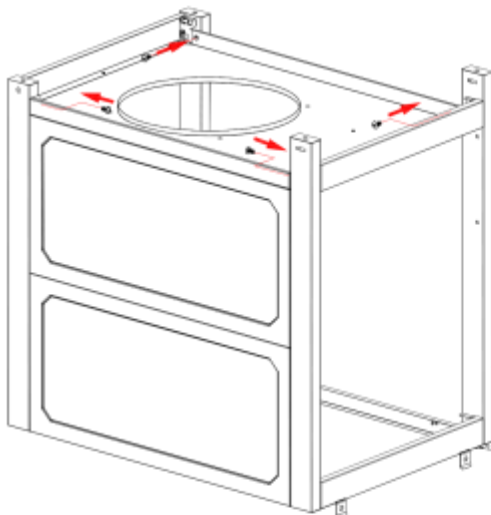
: The M6x13 screws for the tank holder brackets (29) are pre-installed to the tank



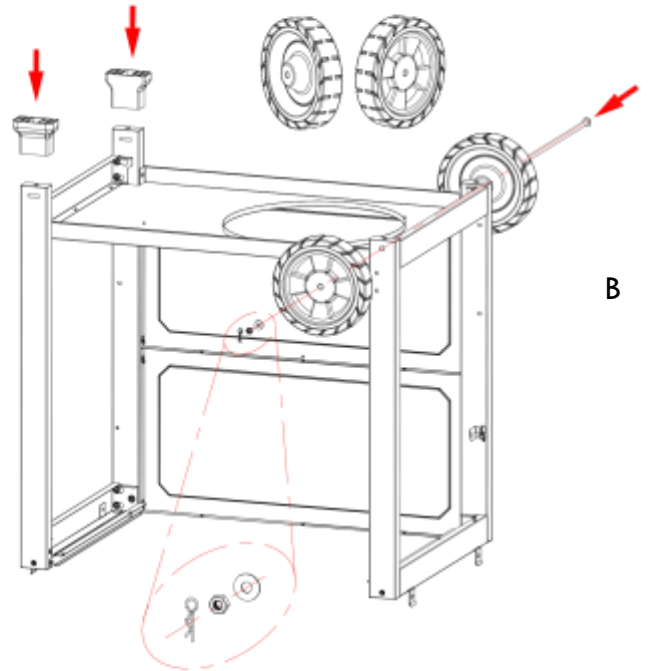
M6x13 Screw
Qty: 8 pcs

brackets. Remove the pre-installed screws before installing the tank holder brackets to the bottom shelf.

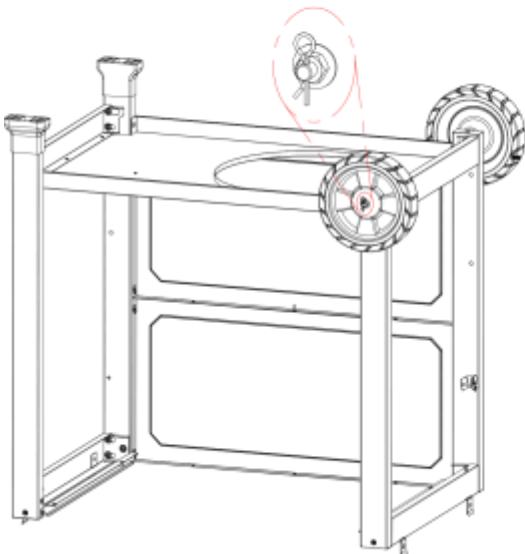
A



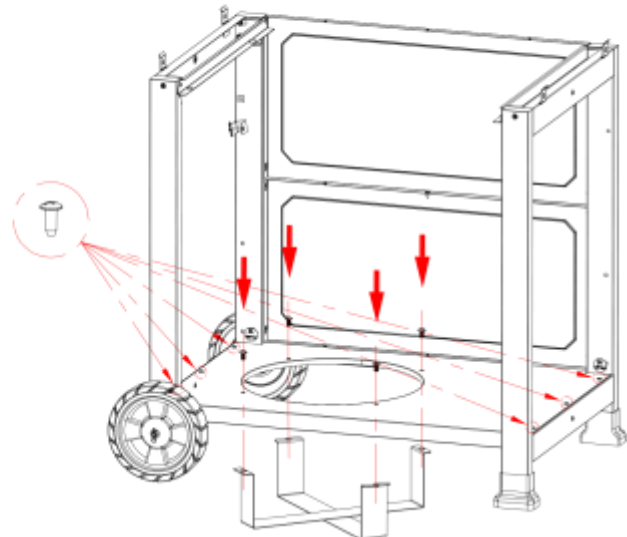
B



C



D



6

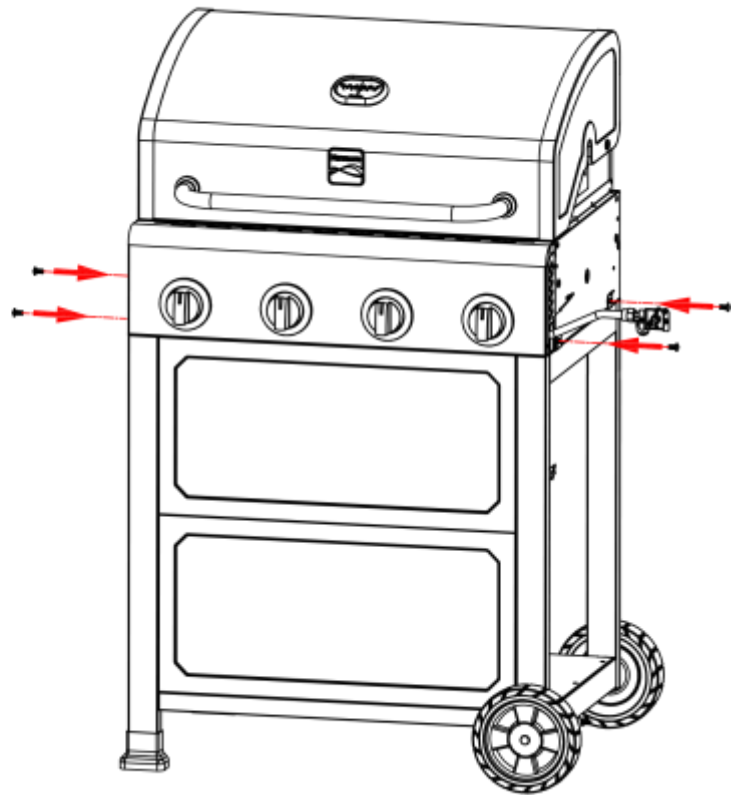
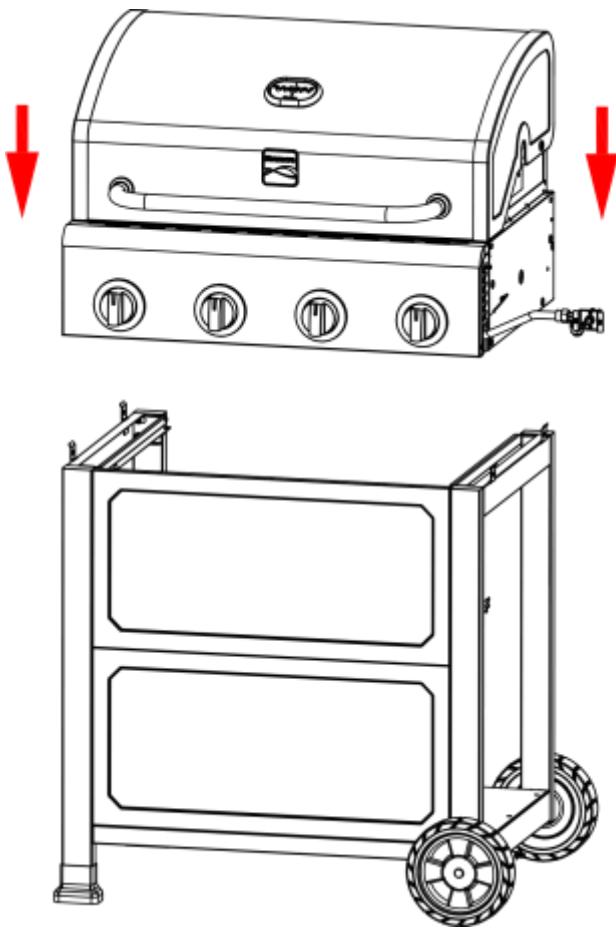
Grill Head to Cart

- This step requires two people to lift and position the grill head onto cart.
- **Remove the tie wraps and packing material from the side burner valve and igniter wire.** **Pull the igniter wire out to the right side of the grill head.**
- Carefully lower the grill head onto the cart. Make sure the igniter wire are hanging outside the cart.
- Line up the control panel so that it is flush with the front panels. Attach the head to the cart with **(4) M6x13 screws.**



M6x13 Screw

Qty: 4 pcs



1

Left Side Shelf

- Attach the fascia to the left side shelf with (2) **M5x10 screws** and **M5 flat washers**. (A)
- Attach the side shelf support angle bar with (4) **M4x10 screws**. (B)
- Align the side fascia and control panel.
- Attach the shelf to the firebox as follows:
 - From the inside to the outside of the firebox with (2) **M6x13 screws** and **M6 compression washers**. (C)
 - From the outside to the inside of the firebox with (2) **M6x13 screws**. (D)
- Attach the fascia to the control panel with (1) **M4x10 screw**. (D)



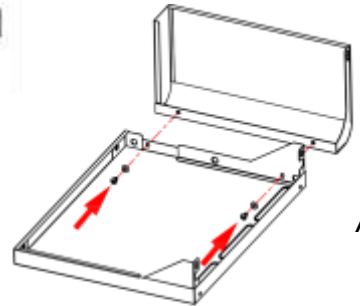
M5x10 Screw
Qty: 2 pcs



M5 Flat Washer
Qty: 2 pcs



M4x10 Screw
Qty: 5 pcs



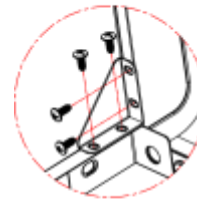
A



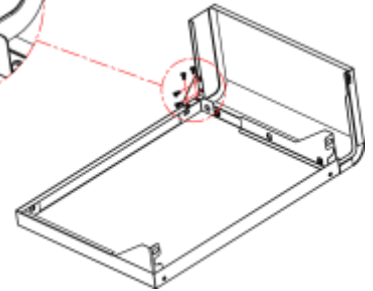
M6x13 Screw
Qty: 4 pcs



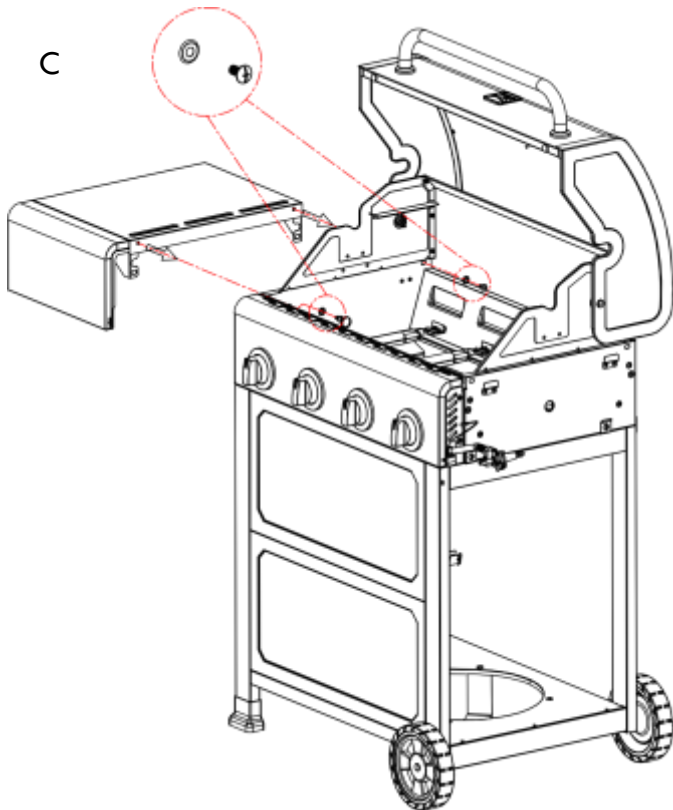
M6 Compression Washer
Qty: 2 pcs



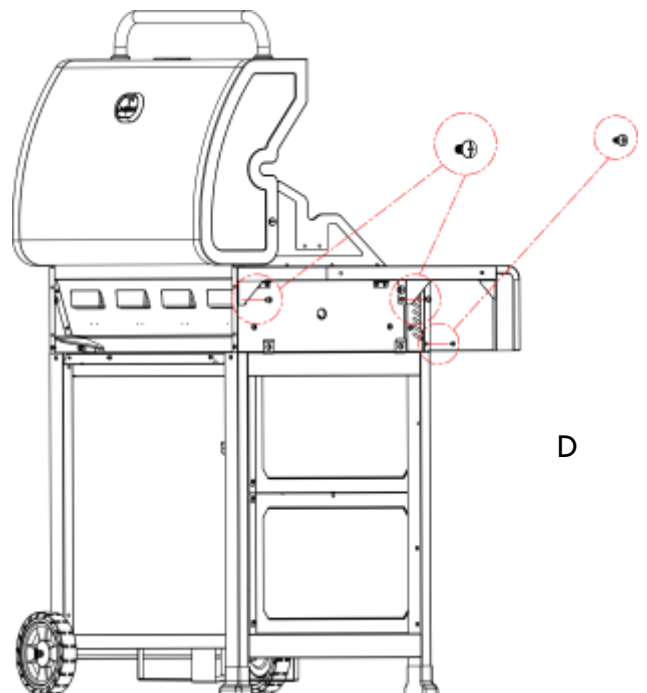
B



C



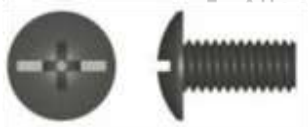
D



8

Right Side Shelf

- Remove the side burner grate from the side burner before assembling and attaching the right side shelf.
- Attach the fascia to the right side shelf with **(2) M5x10 screws** and **M5 flat washers**. (A)
- Attach the side shelf support angle bar with **(4) M4x10 screws**. (B)
- Hang the right side shelf onto the brackets on the right side of the firebox.
- Attach the shelf to the firebox as follows:
 - From the inside to the outside of the firebox with **(2) M6x13 screws** and **M6 compression washers**. (C)
 - From the outside to the inside of the firebox with **(2) M6x13 screws**. (D)



M5x10 Screw
Qty: 2 pcs



M5 Flat Washer
Qty: 2 pcs



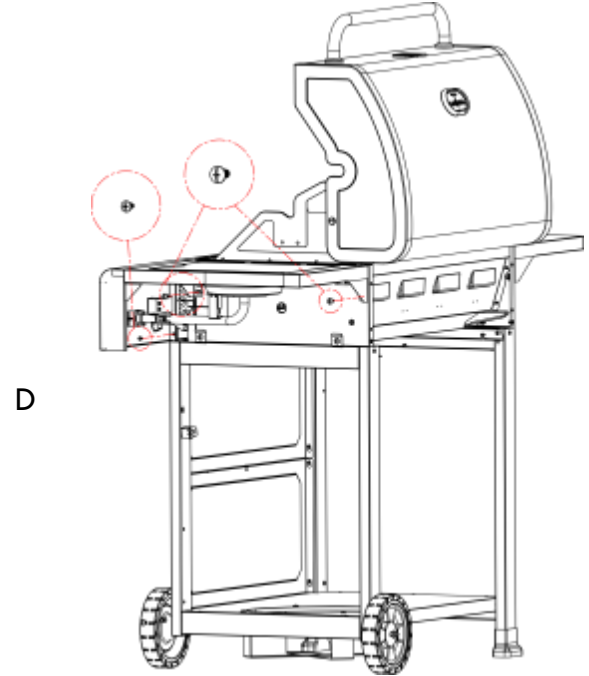
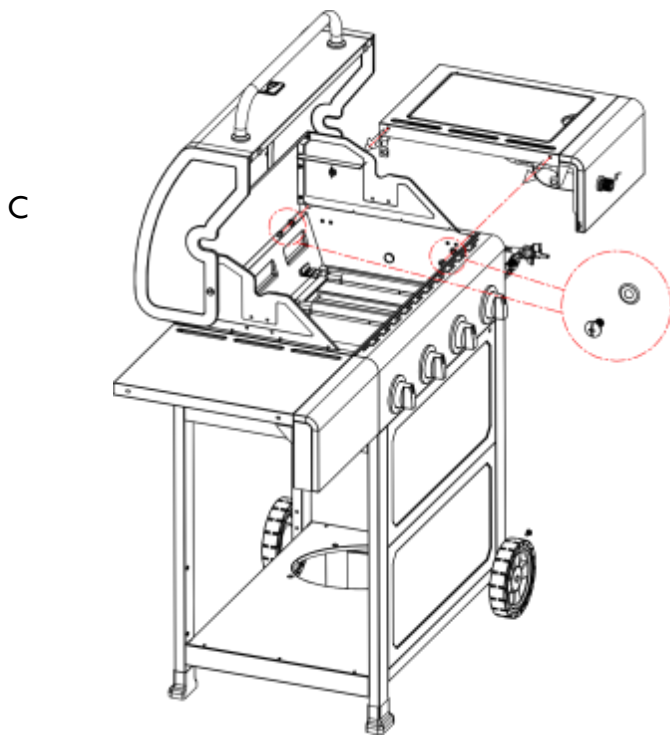
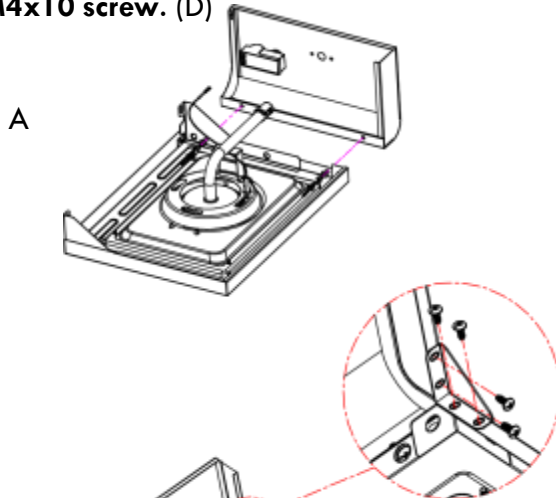
M6x13 Screw
Qty: 4 pcs



M6 Compression Washer
Qty: 2 pcs



M4x10 Screw
Qty: 5 pcs



9

Side Burner

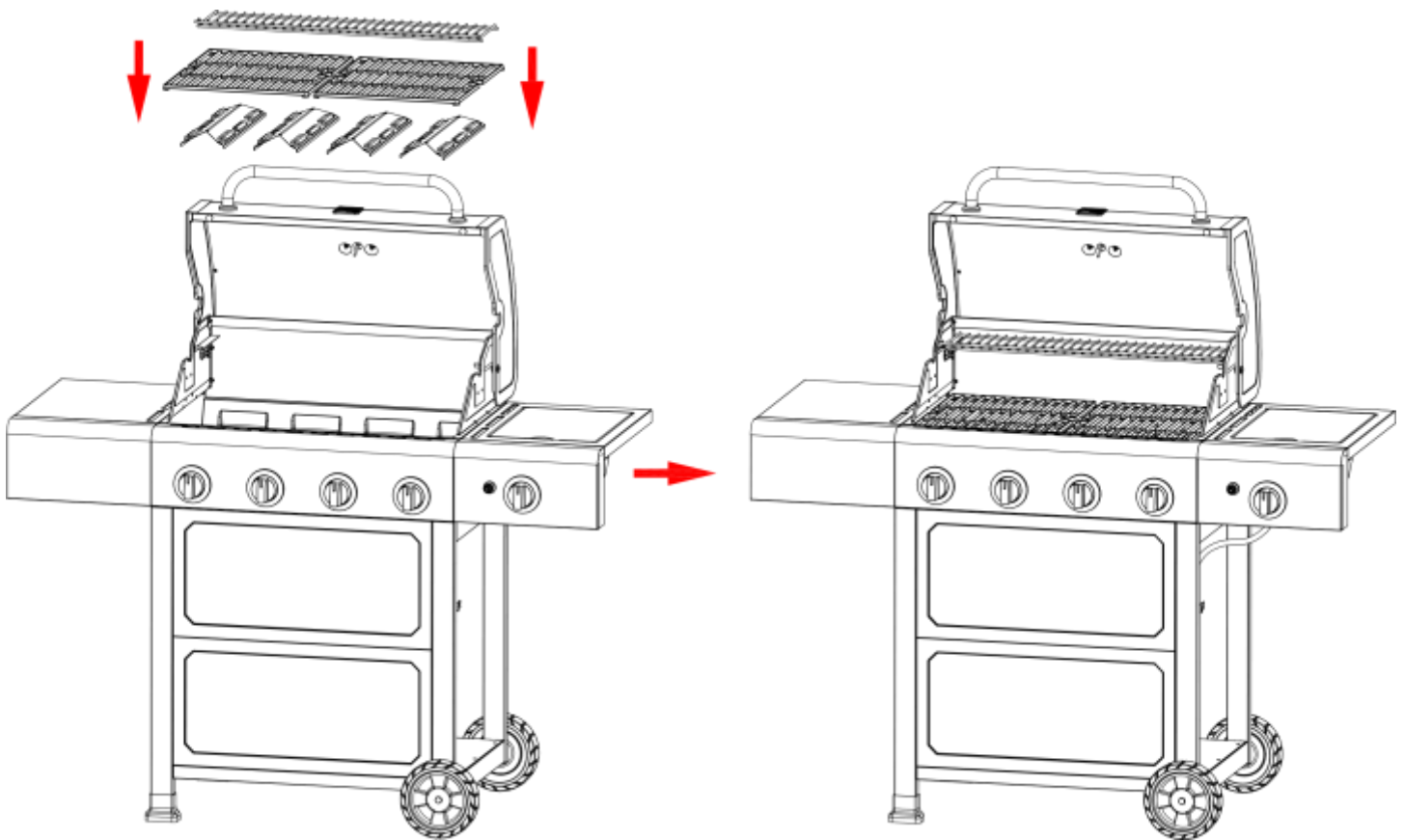
- Unscrew and remove the two front screws and washers holding the side burner in place. (A) Remove the side burner from the side shelf. (B) **Note: Do not loosen the electrode screw.**
- Remove the 2 pre-installed screws from the valve stem and set them aside. (C)
- Insert the valve stem through the hole in the fascia. (D) Install the previously removed 2 screws. **Note: Leave a 1/8-inch gap below the screw heads for the bezel attachment.** (E)
- Attach the bezel to the fascia and the installed screws. Make sure the black mark is facing up. (F) Tighten the 2 screws. (G)
- Place the side burner tube over the valve, making sure that the valve is inside the side burner tube. (H)
- Reattach the side burner to the side burner shelf with the 2 previously removed screws. Place back the side burner grate. (I)
- Push the control knob onto the side burner valve stem. (J)
- Connect both igniter wires to the igniter module on the inside of the right fascia. To connect, push the igniter wire tips onto the pins in the igniter module. (K)
- Unscrew the igniter cap from the right fascia. Insert (1) AA battery (provided in the blister pack) into the battery slot with the positive end (+) facing outward. Screw the igniter cap back onto the right fascia. (L)



10

Heat Diffusers, Cooking Grates and Warming Rack

- Place the heat diffusers over the burners. Diffusers will fit in the firebox in either direction.
- Place the cooking grates onto the grate rests in the front and rear of firebox.
- Insert the warming rack into the brackets at top of the firebox with the curved edge to the front as shown.



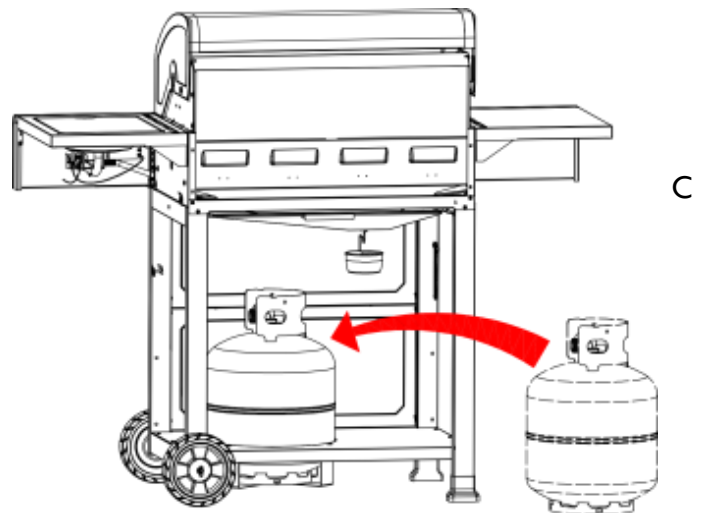
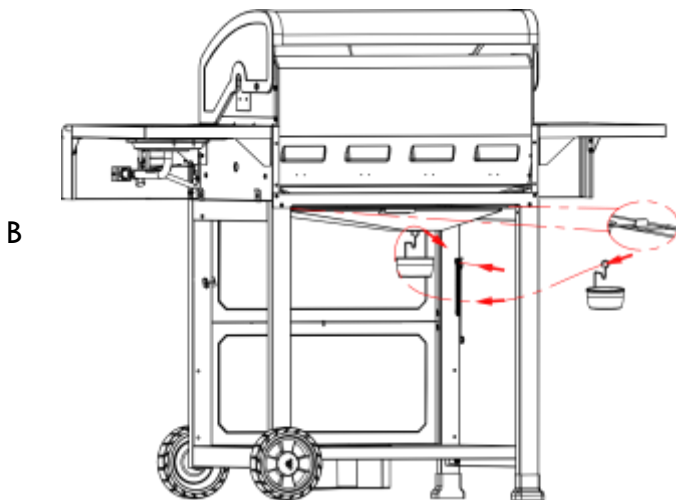
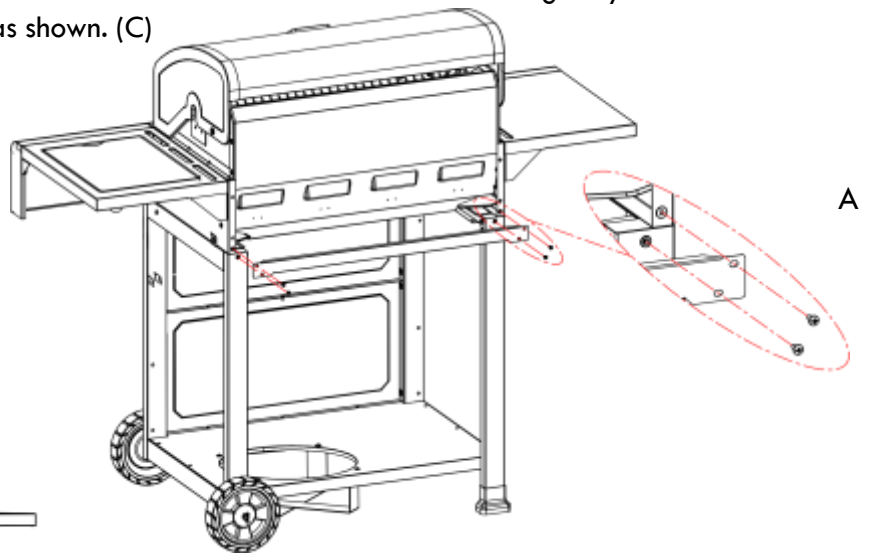
11

Drip Tray, Drip Cup And Gas Cylinder

- Attach the back rail to the cart and grill head with **(4) M4x10 screws** as shown. (A)
- Hang drip cup clip from the bottom of the drip tray. Align the drip tray to the support brackets underneath the firebox and slide the drip tray into the support brackets. Fit the drip cup into the drip cup clip. Insert the match holder chain into the hole located in the front left leg. (B)
- Place the gas cylinder into the tank holder in the bottom shelf with the gas cylinder collar facing to the side as shown. (C)



M4x10 Screw
Qty: 4 pcs



⚠	ATTENTION	⚠
<p>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.</p>		

⚠	CAUTION	⚠
<p>Failure to install the drip cup and the drip cup clip will cause hot fall into the bottom of the grill with a risk of fire and property damage.</p>		

⚠	CAUTION	⚠
<p>Failure to install the gas cylinder correctly may allow the gas hose to be damaged during operation.</p>		

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
<p>Gas leaking from cracked/cut/burned a hose.</p> <p>Gas leaking from the gas cylinder.</p> <p>Gas leaking from the gas cylinder valve.</p> <p>Gas leaking between the gas cylinder and the regulator connection.</p> <p>Fire coming through the control panel.</p> <p>Drip fire or continuous excessive flames above the cooking surface.</p> <p>Troubleshooting</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Damaged hose. • Mechanical failure due to rusting or mishandling. • Failure of the gas cylinder valve through mishandling or mechanical failure. • Improper installation, connection not being tight, or failure of the rubber seal. • Fire in the burner tube section due to blockage. • Too much drip buildup in firebox or grease tray area. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Replace the gas cylinder. • Turn off the gas cylinder valve. Return the gas cylinder to the gas supplier. • 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. • 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 & Care Guide. • 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.

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>GAS ISSUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trying to light the wrong burner. • Burner is not engaged with the control valve. • Obstruction in the burner. • No gas flow. • Coupling nut and gas cylinder valve not fully connected. <p>ELECTRICAL ISSUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Electrode cracked or broken; sparks at crack. • Electrode tip is not in the proper position. • Wire and/or electrode covered with cooking residue. • Wires are loose or disconnected. • Wires are shorting (sparking) between igniter and electrode. • Dead battery. 	<ul style="list-style-type: none"> • See instructions on the control panel and in the Use and Care section. • Make sure the valves are positioned inside of the burner tubes. • 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. • 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 31”. • Turn off the knobs and disconnect the coupling nut from gas cylinder. Reconnect and retry. • Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools. • Replace the electrode(s). <p>Main Burners:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Side Burner:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tip of the electrode should be pointing toward the gas port opening on the burner. The distance should be 1/8” to 3/16”. Adjust if necessary. • Clean the wire and/or electrode with rubbing alcohol with a clean swab. • Reconnect the wires or replace the electrode/wire assembly. • Replace with a new AA-size alkaline battery.

Troubleshooting (continued)



Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using igniter. (Also view the Electronic ignition Troubleshooting.)	ELECTRONIC IGNITION: <ul style="list-style-type: none"> • No spark, no ignition noise. • No spark, some ignition noise. • Sparks, but not at the electrode or at full strength. 	<ul style="list-style-type: none"> • See Section I of the Electronic Ignition System. • See Section II of the Electronic Ignition System. • See Section III of the Electronic Ignition System.
Burner(s) will not light with match.	<ul style="list-style-type: none"> • See “GAS ISSUES:” on the previous page. • Match will not reach. • Improper method of match-lighting. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use a long-stem match (fireplace match). • See “Match-Lighting” section on page 9 of the Use and Care.
Sudden drop in gas flow or low flame.	<ul style="list-style-type: none"> • Out of gas. • Excess flow valve tripped. • Vapor lock at the coupling nut/gas cylinder connection. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check for gas in the gas cylinder. • 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. • Turn off the knobs and the gas cylinder valve. Disconnect the coupling nut from the gas cylinder. Reconnect and retry.
Flames blow out.	<ul style="list-style-type: none"> • High or gusting winds. • Low on LP gas. • Excess flow valve tripped. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the grill so that the front of the grill faces the wind or increase the flame height. • Refill the gas cylinder. • Refer to the “Sudden drop in gas flow” section above.
Flare-up.	<ul style="list-style-type: none"> • Drip buildup. • Excessive fat in meat. • Excessive cooking temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the burners and the inside of the grill/firebox. • Trim the fat from the meat before grilling. • Adjust to a lower temperature.
Persistent drip fire.	<ul style="list-style-type: none"> • Drip trapped by food buildup around the burner system. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Flashback... (fire in burner tube(s)).	<ul style="list-style-type: none"> • Burner and/or burner tubes are blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the knobs to OFF. Clean the burner and/or burner tubes. See the burner cleaning section on page 11 of the Use and Care.
Unable to fill the gas cylinder.	<ul style="list-style-type: none"> • Some dealers have older fill nozzles with worn threads. 	<ul style="list-style-type: none"> • The worn nozzles don’t have enough “bite” to engage the valve. Try a second LP dealer.
One burner does not light from other burner(s).	<ul style="list-style-type: none"> • Drip buildup or food particles in the end(s of carryover tube(s). 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the carry-over tube(s) with a wire brush.



Troubleshooting – Electronic Ignition

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

Dla Twojego bezpieczeństwa	34
.....	34
Centrum serwisowe	34
.....	34
Dane produktu	34
.....	35
Środki ostrożności dotyczące instalacji	36
.....	37-42
Symbole bezpieczeństwa	43-44
.....	45
Specyfikacja	46-48
.....	49-60
Gwarancja Grilla Kenmore	61-63
.....	127
Użytkowanie i konserwacja	Zeskanuj kod QR, aby wyświetlić wideo Instrukcja montażu
.....	
Lista części
.....	
Schemat części
.....	



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

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

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

Jeśli masz jakieś 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.

Numer modelu	_____
Numer seryjny	_____
	Numer seryjny można znaleźć na etykiecie znamionowej na grillu.

Data zakupu

	UWAGA	
<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.

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

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

	UWAGA	
<p>PRZESTROGA: 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-40406S0L PG-40406S0L-1 PG-40406S0L-SE	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)	15.53kW (Butan: 1130g/h; Propan: 1110g/h)	15.53kW (Butan: 1130g/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)
Rozmiar bocznego wtryskiwacza	0,99 mm (oznacz jako 0,99)	0,99 mm (oznacz jako 0,99)	0,93 mm (oznacz jako 0,93)	0,86 mm (oznacz jako 0,86)
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



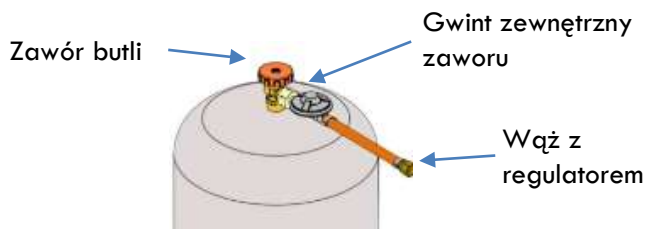
NIEBEZPIECZEŃSTWO



- 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 wiatra, 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 unieważnienie gwarancji.

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 pokrętkę 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.
- Zamarznięty 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).

!	OSTRZEŻENIE	!
<p>Jeśli pojawią się „rosnące” pęcherzyki, nie używaj ani nie przesuвай butli z gazem. Skontaktuj się z dostawcą butli z gazem lub ze strażą pożarną!</p>		

!	NIEBEZPIECZEŃSTWO	!
<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.

!	NIEBEZPIECZEŃSTWO	!
<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 w przyczepie kempingowej lub kamperze.
- Gdy poczujesz zapach gazu, zamknij zawór butli.
- 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 butli i wezwać dostawcę gazu lub straż pożarną.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- ▲ Przed otwarciem zaworu butli należy sprawdzić dokręcenie nakrętki łączącej.
- ▲ Gdy grill nie jest używany, należy wyłączyć wszystkie pokręta 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 pokręta 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.

Instrukcje dotyczące oświetlenia zapłonu elektronicznego

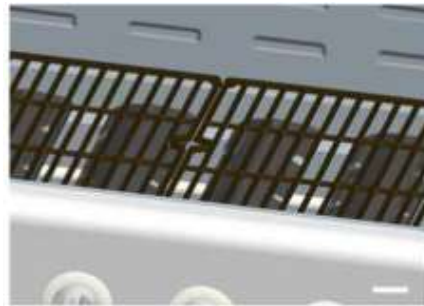
- ▲ Nie pochylaj się nad grillem podczas rozpalania.
- 1. Otwórz pokrywę podczas podświetlania.
- 2. Włącz zawór gazu na butli z gazem.
- 3. Aby zapalić, przekręć pokrętkę palnika zapłonowego w położenie HI.
- 4. Naciśnij i przytrzymaj elektroniczny przycisk zapłonu.
- 5. Jeśli zapłon nie nastąpi w ciągu 5 sekund, wyłącz elementy sterujące palnika, odczekaj 5 minut i powtórz procedurę zapalania.
- 6. Aby zapalić inne palniki główne po zapaleniu palnika zapłonowego, przekręć pokrętkę sterowania sąsiadujące z zapalonym palnikiem do pozycji HI. Palnik skrajnie lewy należy zapalić jako ostatni.
- 7. Po zapaleniu palników wyreguluj pokrętkę dożądanego ustawienia płomienia. Aby zgasić pojedynczy palnik, przekręć jego pokrętkę do pozycji OFF.
- 8. Aby zapalić palnik boczny, wykonaj kroki 3-5 za pomocą pokrętki palnika bocznego.

	OSTRZEŻENIE	
Jeśli zapalnik nie działa, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami zapalania zapalek.		
Wyłącz elementy sterujące, źródło gazu lub zbiornik, gdy nie są używane.		

	UWAGA	
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.		

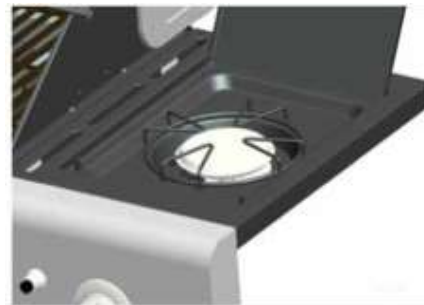
Instrukcje zapalania

- ▲ Nie pochylaj się nad grillem podczas rozpalania.
- 1. Otwórz pokrywę podczas podświetlania.
- 2. Umieść zapalnik w uchwycie na zapalce (wiszącym po lewej stronie panelu bocznego).
- 3. Zapal zapalnik i włóż uchwyt zapalaki przez otwór do rozpalania w lewej części paleniska. Wyrównaj zapaloną zapalnik z pierwszym palnikiem po lewej stronie.
- 4. Przekręć pokrętkę pierwszego lewego palnika do pozycji HI. Upewnij się, że palnik zapala się i pozostaje zapalony. Wyciągnij uchwyt zapalaki z paleniska i zgaś zapalnik.
- 5. Aby zapalić pozostałe palniki, przekręć każde pokrętkę kolejno do pozycji HI.
- 6. Po zapaleniu palników wyreguluj pokrętkę dożądanego ustawienia płomienia. Aby zgasić dowolny palnik, przekręć jego pokrętkę do pozycji OFF.



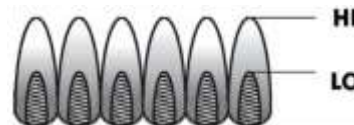
Podświetlenie zapalną zapalnik bocznego

1. **Otwórz pokrywę palnika bocznego.** Włącz zawór butli.
2. Umieść zapaloną zapalnik w pobliżu palnika.
3. Ustaw pokrętkę palnika bocznego w położeniu HI. Upewnij się, że palnik zapala się i pozostaje zapalony.



Kontrola płomienia palnika

- Wyjąć ruszty do gotowania i dyfuzory ciepła. Zapal palniki i obróć pokrętkę 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, patrz "Nagły spadek lub niski płomień" w sekcji Rozwiązywanie problemów na stronie 62.



Wyłączanie grilla

- Ustaw wszystkie pokrętkę 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.

Kontrola zapalnika

- 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 61-63.

Kontrola zaworu

- **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.

Kontrola węży

- 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 zwiększ temperaturę do 350° - 400° F. Podgrzewać ruszty przez piętnaście minut. Wyłączyć grill i pozostawić 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. Wyłączyć grill i pozostawić 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. Spłukać i pozostawić grill 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 wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Zapieczone osady tłuszczu mogą wymagać użycia ścierniej 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 włosów. 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.

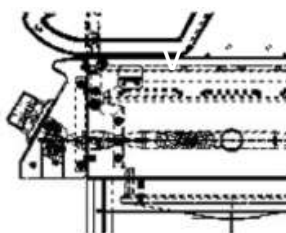


ALARM!

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



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 tak zwany flashback, który może uszkodzić grill, 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 grill 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 grill, 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.

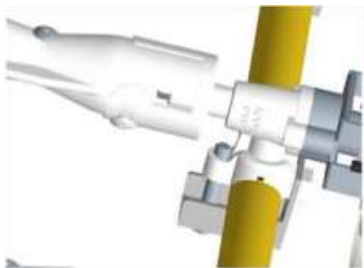


(B) Użyj wąskiej szczotki do butelek z elastycznym uchwytem (nie używaj mosiężnej szczotki drucianej) i kilkakrotnie przeprowadź szczotkę przez każdą rurkę palnika.

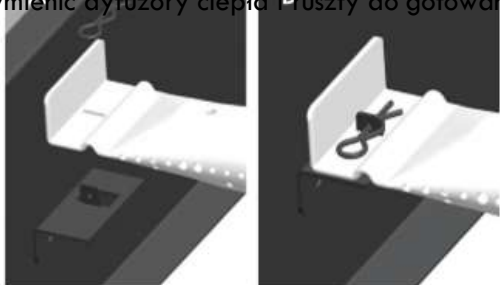
(C) Nosić okulary ochronne: Użyj węża powietrznego, aby włoczyć powietrze do rury palnika i wylotów palnika. Sprawdź każdy port, aby upewnić się, że powietrze wydostaje się z każdego otworu.

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.

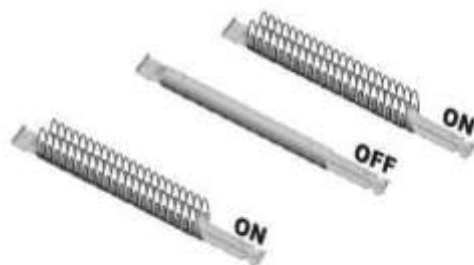


1 palnik do gotowania

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

Doskonale 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
1	Pokrywa palnika bocznego	1	40800065	18-A	Pokrętło sterowania	5	40900206
2	Siatka palnika bocznego	1	40800119	18-B	Pokrętło sterowania (matowa czerń)	5	40900206Z
3	Obrotowy pręt, pokrywa palnika bocznego	2	40800118	19	Drążek osi	1	408D00125
4	Podstawa palnika bocznego	1	52200052	20	Łańcuszek z uchwytem na zapalki	1	40800128
5	Palnik boczny	1	40600031	21	Zawlecзка	10	110050
6	Przewód zapłonowy, palnik boczny	1	52200054	22	Stały sworzeń węża	1	40800134
7	Przewód zapłonowy, palnik główny	1	52200035	23	Przedłużacz nóg	2	40800127
8	Prawa półka boczna	1	40900145	24	Koło	2	40800124
9	Palenisko	1	40600004	25	Prawa tylna noga	1	40600025
10-A	Elektroniczny moduł zapłonowy	1	40600030	26	Prawa przednia noga	1	40600024
10-B	Elektroniczny moduł zapłonowy (czarny)	1	40600030Z	27	Lewa przednia noga	1	40600021
11-A	Powłoka, prawa półka	1	41100023	28	Lewa tylna noga	1	40600022
11-B	Fasada, prawa półka (czarna)	1	41100023Z	29	Uchwyt zbiornika	2	E40800130
12-A	Panel sterowania	1	40100022	30	Dolna półka	1	E52200073
12-B	Panel sterowania (czarny)	1	40100022Z	31-A	Panel przedni (czarny matowy)	2	40600062
13-A	Zawór gazowy, palnik główny (Polska specyfikacja)	4	EP40900205	31-B	Panel przedni (SS)	2	40600028
13-B	Zawór gazowy, palnik główny (specyfikacja niemiecka)	4	EG40900205	31-C	Panel przedni (czarny błyszczący)	2	40600028Z
14	Kolektor, palnik główny	1	40300037	32	Boczna dolna szyna	2	52200064
15	Wąż palnika bocznego	1	40900210	33	Boczna górna szyna	2	52200061
16-A	Zawór gazowy, palnik boczny (Polska specyfikacja)	1	EP40900209	34	Kubek ociekowy	1	40800026
16-B	Zawór gazowy, palnik boczny (specyfikacja niemiecka)	1	EG40900209	35	Klips do kubka na skropliny	1	40800131
17-A	Ramka, pokrętło sterowania	5	40900036	36	Tacka ociekowa	1	40600014
17-B	Ramka, pokrętło sterowania (matowa czerń)	5	40900036Z	37	Prawy wspornik tacy ociekowej	1	40600027

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

LISTA CZĘŚCI (2/2)

Klucz	Opis	Ilość	Numer części	Klucz	Opis	Ilość	Numer części
38	Wspornik lewej tacy ociekowej	1	40600026	49-B	Ramka, uchwyt pokrywy (czarny matowy)	2	40900013Z
39	Tylna szyna	1	52200074	50-A	Wskaźnik temperatury	1	40600210
40-A	Listwa czołowa, lewa półka boczna	1	40900040	50-B	Wskaźnik temperatury (czarny chrom)	1	40600211
40-B	Listwa czołowa, lewa półka boczna (czarna)	1	40900040Z	51-A	Logo	1	40800106
41	Lewa półka boczna	1	40900143	51-B	Logo (czarny chrom)	1	40800106Z
42	Kątownik podtrzymujący półkę boczną	2	40900109	52-A	Pokrywa	1	50500004
43	Rurka do przenoszenia płomienia	3	40300019	52-B	Pokrywa (czarna)	1	50500004Z
44	Ruszt do gotowania	2	40100101	53	Dyfuzor ciepła	4	40800023
45	Zderzak z gumy silikonowej, palenisko	2	50300205	54	Obrotowy pręt, pokrywa	2	50300207
46	Zderzak z gumy silikonowej, pokrywa	2	40700103	55	Podkładka płaska	3	110018
47	Stojak do podgrzewania	1	40300104	56	Nakrętka sześciokątna	3	110011
48-A	Uchwyt pokrywy	1	40900012	57	Palnik	1	40600013
48-B	Uchwyt pokrywy (czarny matowy)	1	40900012Z	58	Palnik główny	3	40600012
49-A	Ramka, uchwyt pokrywy	2	40900013				

Bez zdjęcia

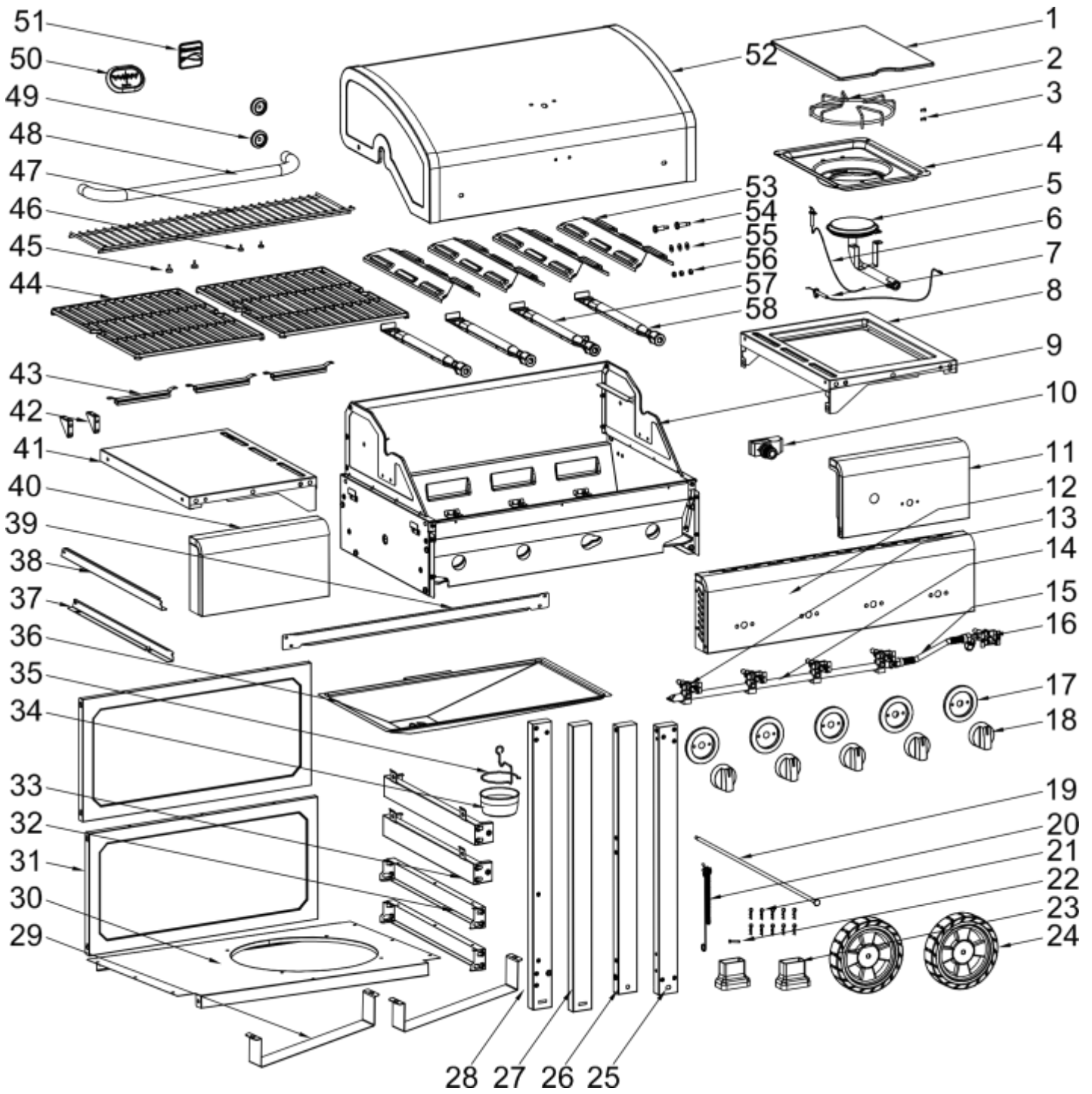
Pakiet sprzętowy	1	E40600049
Podręcznik	1	E40600050

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.

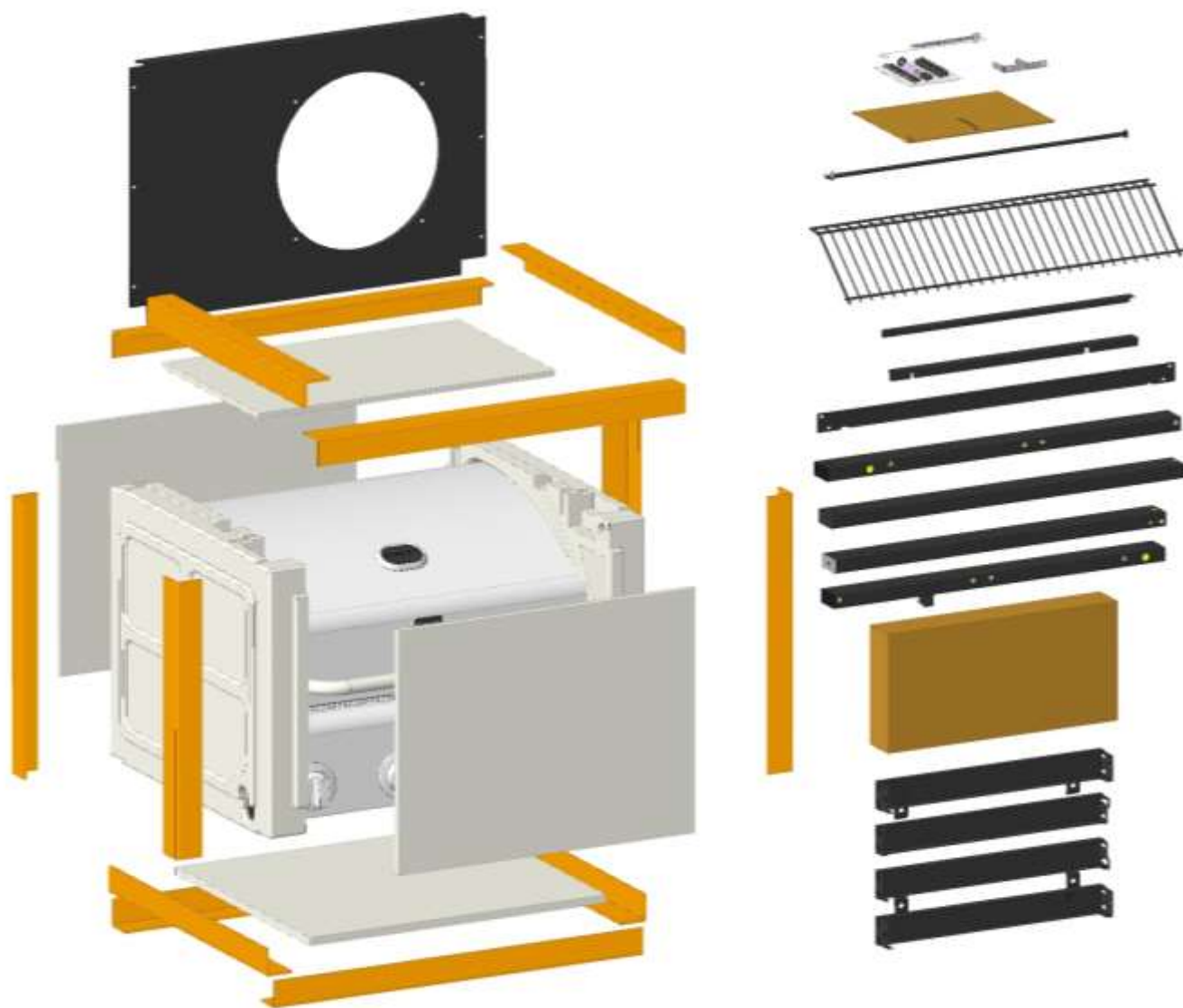
UWAGA: Niektóre części grilla pokazane w etapach montażu mogą nieznacznie różnić się wyglądem od tych, które znajdują się na konkretnym grillu. Metoda montażu pozostaje jednak

SCHEMAT CZĘŚCI

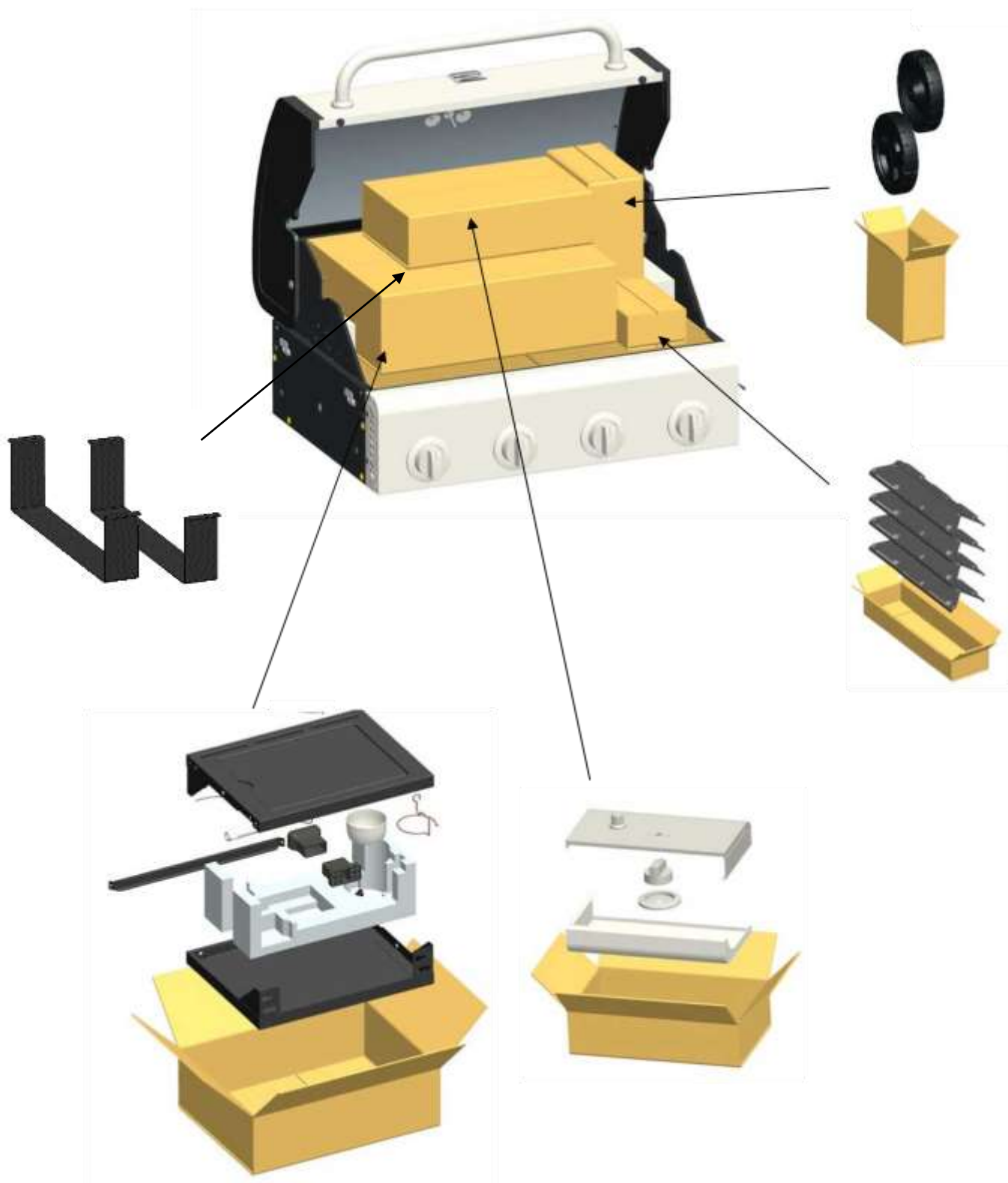


PRZED MONTAŻEM

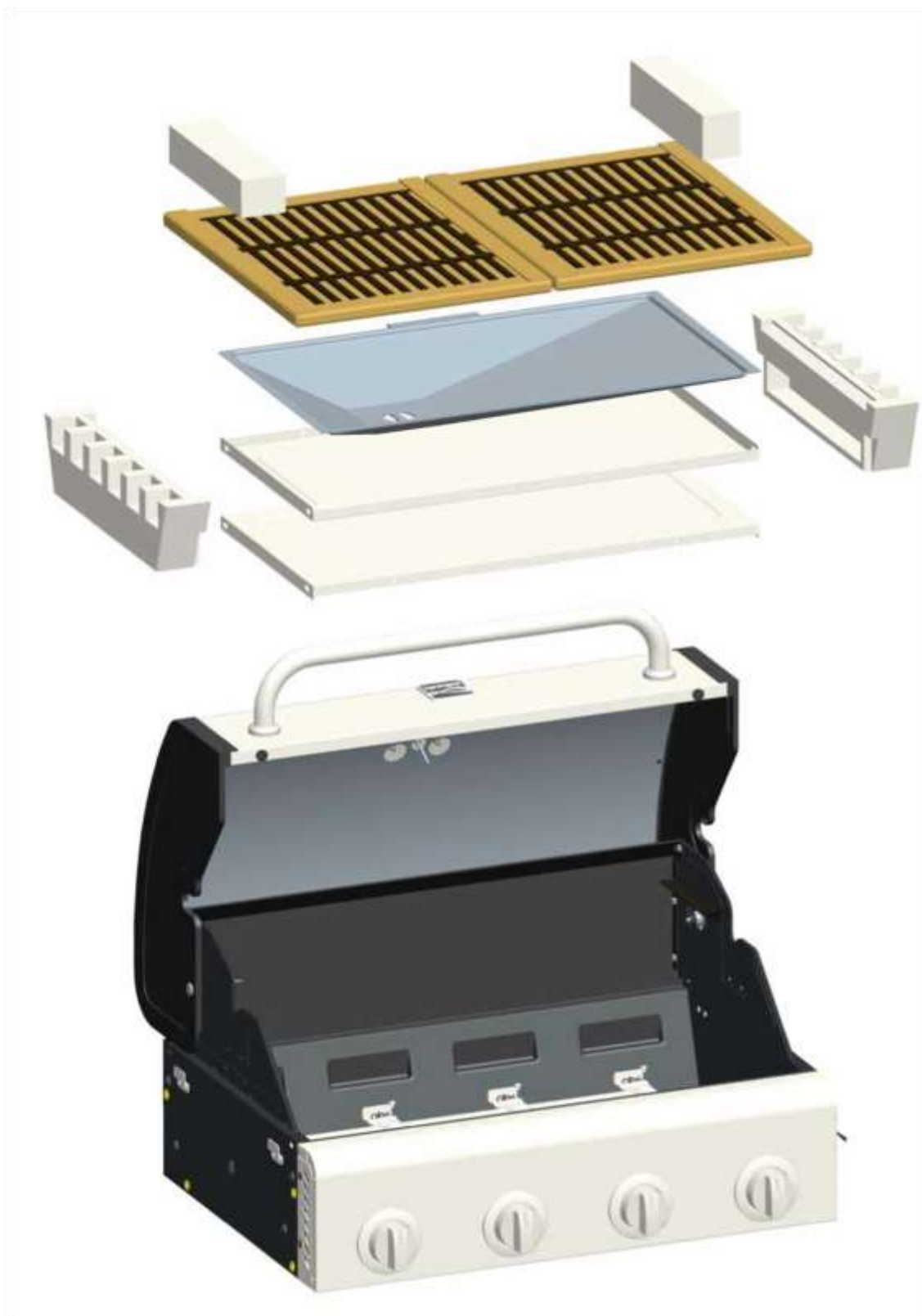
UWAGA: Po rozpakowaniu grilla należy sprawdzić wszystkie części grilla zgodnie ze zdjęciami na stronie 46-48. Jeśli brakuje jakichkolwiek części lub są one uszkodzone, prosimy skorzystać ze strony „Kontakt”, aby się z nami skontaktować.



PRZED MONTAŻEM



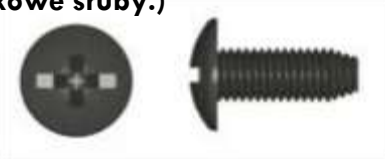



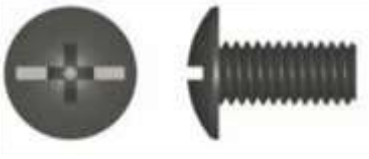

PRZED MONTAŻEM



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: 54 szt. (Uwaga: w zestawie znajdują się dwie dodatkowe śruby.)</p> 	<p>Bateria AA Ilość: 1 szt.</p> 
<p>Śruba M5 x 10 Ilość: 4 szt.</p> 	<p>Podkładka płaska M5 Ilość: 4 szt.</p> 
<p>Śruba M6 x 13 Ilość: 16 szt.</p> 	<p>Podkładka ściskająca M6 Ilość: 4 szt.</p> 

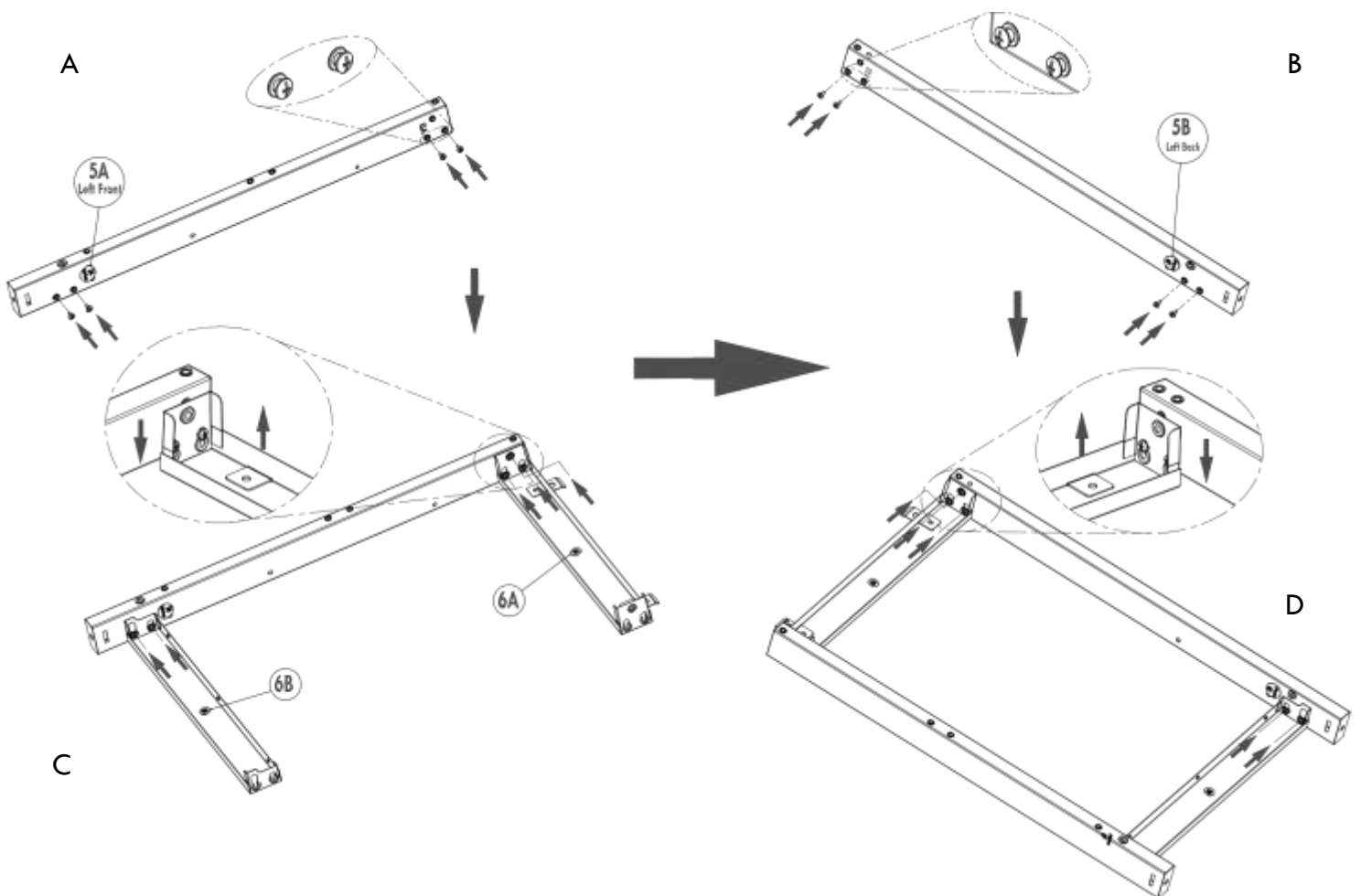
1

Lewa ramka

- Zainstaluj (4) śruby M4x10, jak pokazano na nodze oznaczonej "5A". Na tym etapie nie dokręcaj śrub do końca. Pozostaw 1/8-calową szczelinę poniżej łba śruby, aby umożliwić zamocowanie szyny. (A)
- Przymocuj jeden koniec bocznej górnej szyny "6A" do nogi i dokręć śruby. Zainstaluj i dokręć kolejną (1) śrubę M4x10. (C)
- Przymocuj jeden koniec bocznej dolnej szyny "6B" do nogi i dokręć śruby. (C)
- Zainstaluj (4) śruby M4x10, jak pokazano na nodze oznaczonej "5B". Na tym etapie nie dokręcaj śrub do końca. Pozostaw 1/8-calową szczelinę poniżej łba śruby, aby umożliwić zamocowanie szyny. (B)
- Przymocuj drugi koniec bocznej górnej szyny i boczną dolną szynę do nogi "5B" i dokręć śruby. Zainstaluj i dokręć kolejną (1) śrubę M4x10 do bocznej górnej szyny. (D)



M4x10 Śruba
ilość: 10 szt.



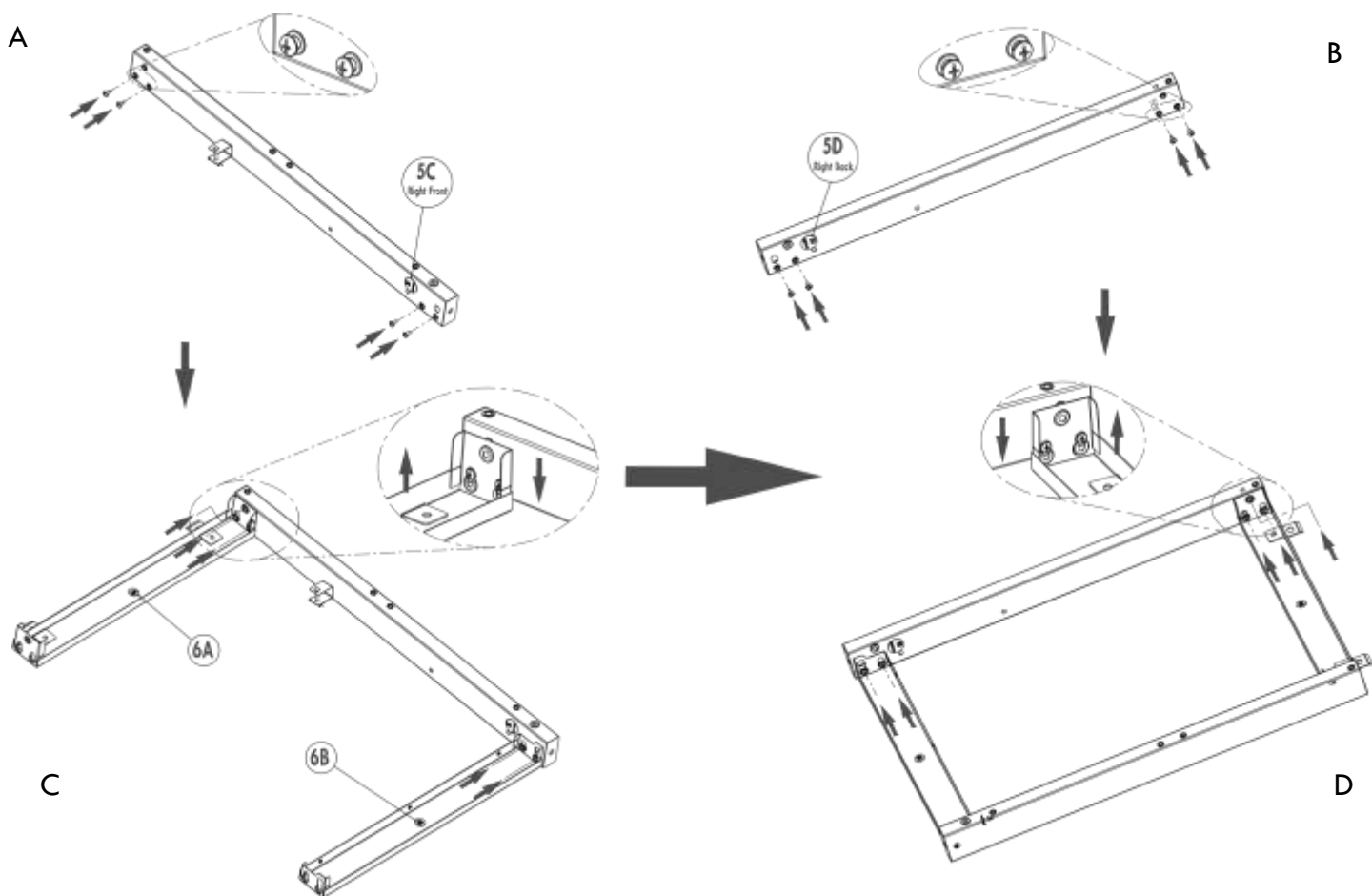
1

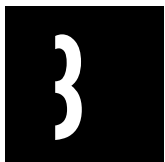
Prawa rama

- Zainstaluj (4) śruby M4x10, jak pokazano na nodze oznaczonej "5C". Na tym etapie nie dokręcaj śrub do końca. Pozostaw 1/8-calową szczelinę pod łbem śruby, aby umożliwić zamocowanie szyny. (A)
- Przymocuj jeden koniec bocznej górnej szyny "6A" do nogi i dokręć śruby. Zainstaluj i dokręć kolejną (1) śrubę M4x10. (C)
- Przymocuj jeden koniec bocznej dolnej szyny "6B" do nogi i dokręć śruby. (C)
- Zainstaluj (4) śruby M4x10, jak pokazano na nodze oznaczonej "5D". Na tym etapie nie dokręcaj śrub do końca. Pozostaw 1/8-calową szczelinę pod łbem śruby w celu zamocowania szyny. (B)
- Przymocuj drugi koniec bocznej górnej szyny i boczną dolną szynę do nogi "5D" i dokręć śruby. Zamontuj i dokręć kolejną (1) śrubę M4x10 do bocznej górnej szyny. (D)



M4x10 Śruba
ilość: 10 szt.



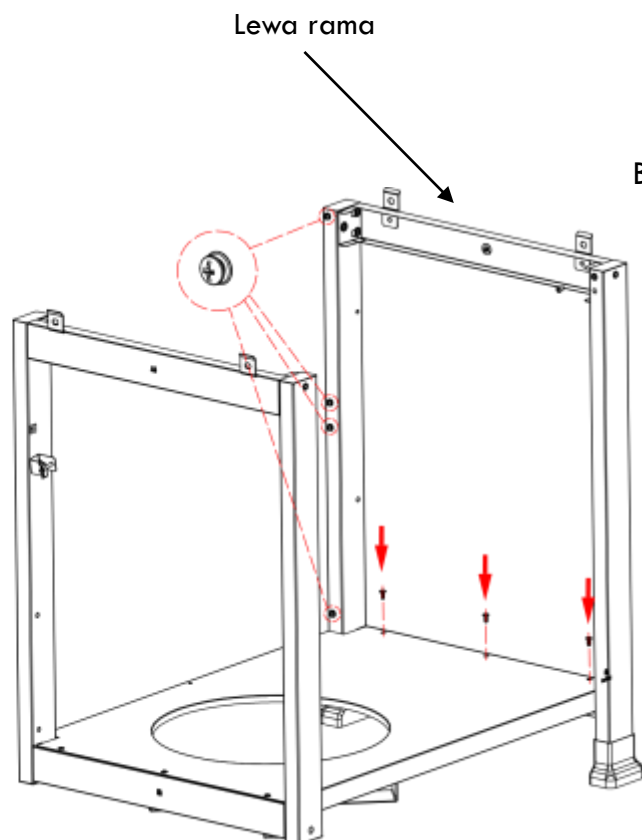
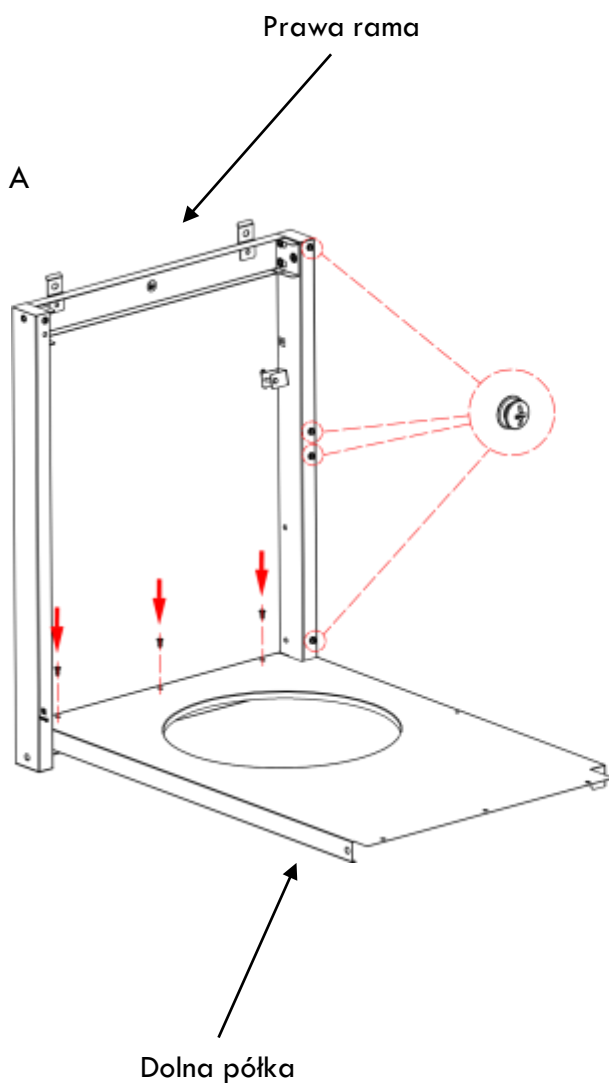


Dolna półka

- Zainstaluj (4) śruby M4x10, jak pokazano na prawej ramie. Na tym etapie nie dokręcaj śrub do końca. Pozostaw 1/8-calową szczelinę pod łbem śruby na zamocowanie panelu. (A)
- Przymocuj dolną półkę do prawej ramy za pomocą (3) śrub M4x10. Nie dokręcaj jeszcze tych śrub do końca. (A)
- Zainstaluj (4) śruby M4x10, jak pokazano na lewej ramie. Na tym etapie nie dokręcaj śrub do końca. Pozostaw 1/8-calową szczelinę pod łbem śruby do zamocowania panelu. (B)
- Przymocuj dolną półkę do lewej ramy za pomocą (3) śrub M4x10. Nie dokręcaj tych śrub do końca. (B)



M4x10 Śruba
Qty: 14 szt.



4

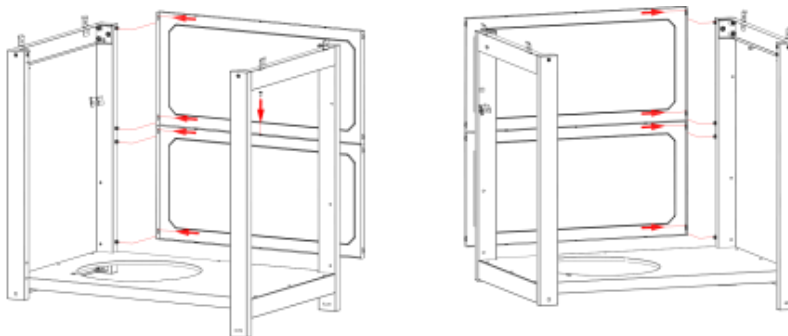
Panel przedni

- Połącz dwie sekcje panelu przedniego w jeden panel przedni za pomocą (1) śruby M4x10, jak pokazano na rysunku. (A) **Uwaga: Panele przednie będą znajdować się na samym dole kartonu, pod główną głowicą grilla.**
- Przymocuj panel przedni do wózka, wsuwając cztery otwory panelu z każdej strony na cztery wystające łby śrub na lewej i prawej ramie. Pozostaw górną śrubę luźną z każdej strony i całkowicie dokręć pozostałe trzy śruby z każdej strony. (B)
- Wsuń jeden koniec prawego pręta podtrzymującego tacę ociekową "7A" pod górną śrubę z przodu prawej ramy i całkowicie dokręć śrubę. Całkowicie dokręć drugi koniec pręta do tylnej prawej ramy za pomocą (1) śruby M4x10. (C)
- Wsuń jeden koniec lewego drążka podtrzymującego tacę ociekową "7B" pod górną śrubę z przodu lewej ramy i dokręć ją do końca. Całkowicie dokręć drugi koniec pręta do tylnej lewej ramy za pomocą (1) śruby M4x10, jak pokazano na rysunku. Zainstaluj i całkowicie dokręć (1) śrubę M4x10 przez środkowy otwór na śrubę w dolnej części panelu przedniego do dolnej półki. (D)

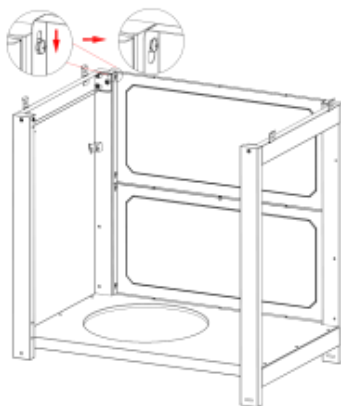


M4x10
Śruba
Qty: 4 szt.

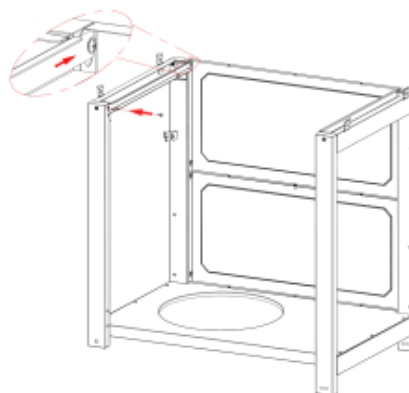
A



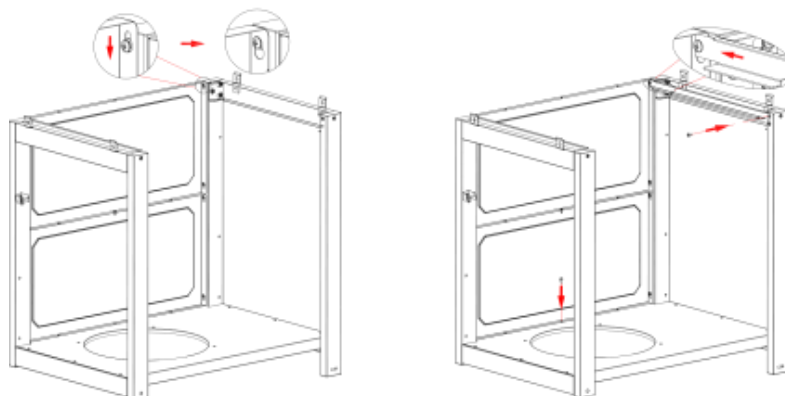
B



C



D





Kółka do koszyka

- Odwróć wózek do góry nogami i przymocuj nogi do dolnej półki za pomocą (4) śrub **M6x13**, jak pokazano na rysunku. (A)
- Nałóż oba przedłużacze na lewe nogi. (B)
- Zdejmij zawleczkę, nakrętkę i podkładkę z drążka osi. Przełóż drążek osi przez koła i ramę prawej nogi. Ponownie załóż podkładkę, nakrętkę i sworzeń zaczepu. (C) **Uwaga: Wypukła strona koła musi być skierowana w stronę wózka, a wklęsła na zewnątrz.**
- Ustaw wózek prawą stroną do góry i całkowicie dokręć (6) śrub M4X10 dolnej półki. (D) Przymocuj uchwyt zbiornika do dolnej półki, jak pokazano na rysunku, za pomocą (4) śrub **M6x13**. (D)

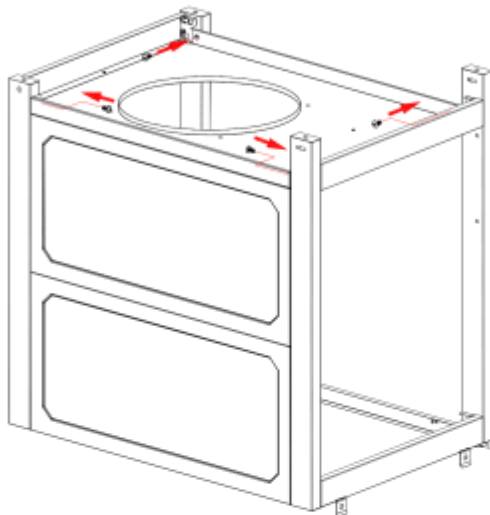
Uwaga: Śruby M6x13 do wsporników uchwytu zbiornika (29) są wstępnie zamontowane we

wspornikach uchwytu zbiornika. Przed zamontowaniem wsporników uchwytów nika do dolnej półki należy usunąć wstępnie zamontowane śruby.

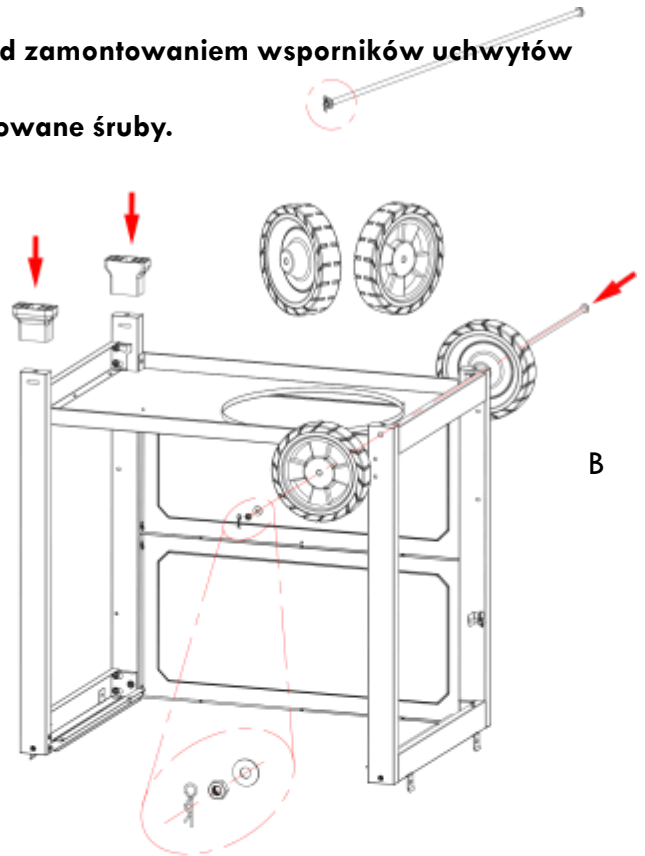


Śruba M6x13
Ilość: 8 szt.

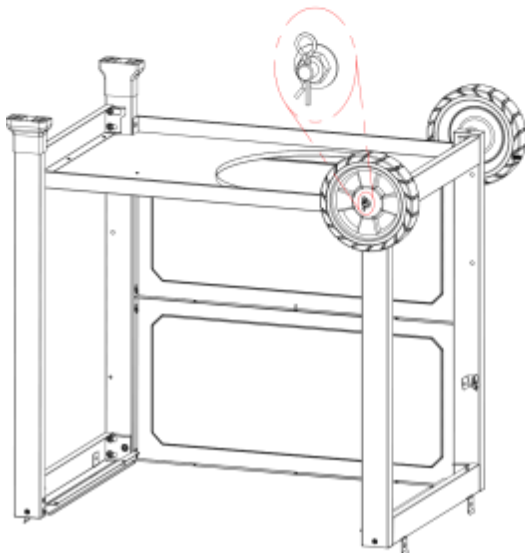
A



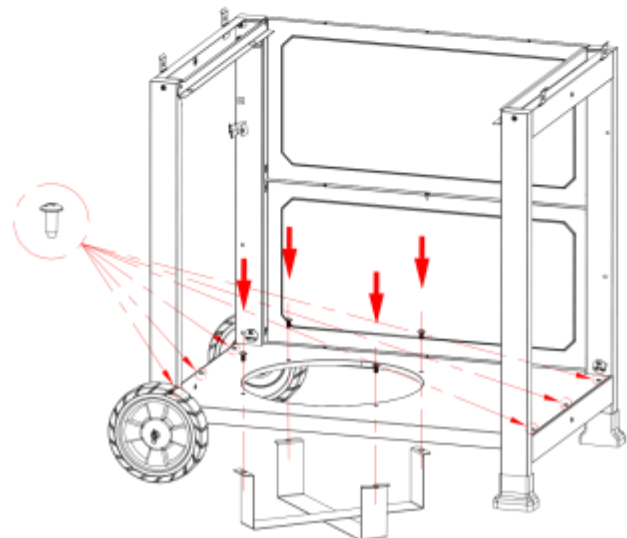
B



C



D



6

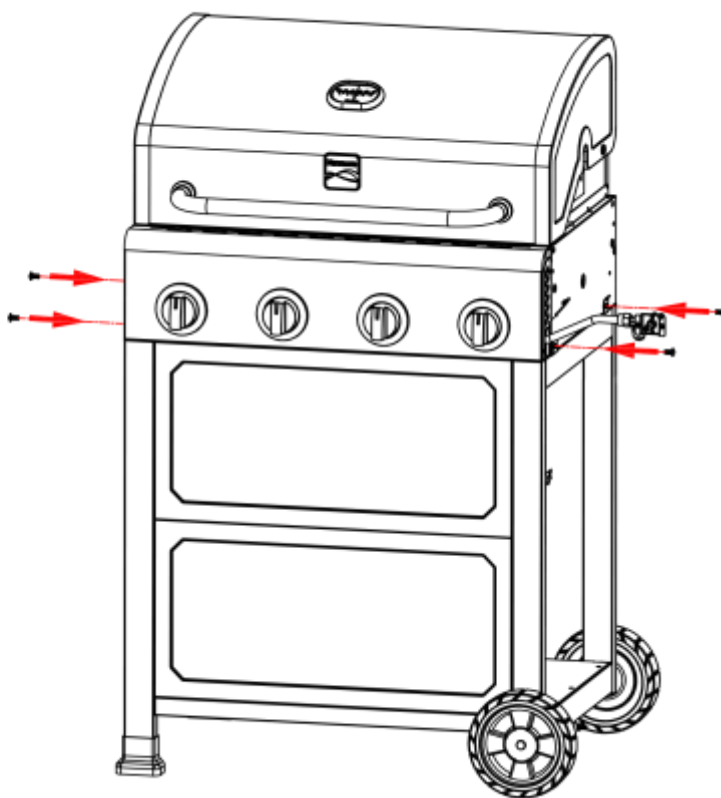
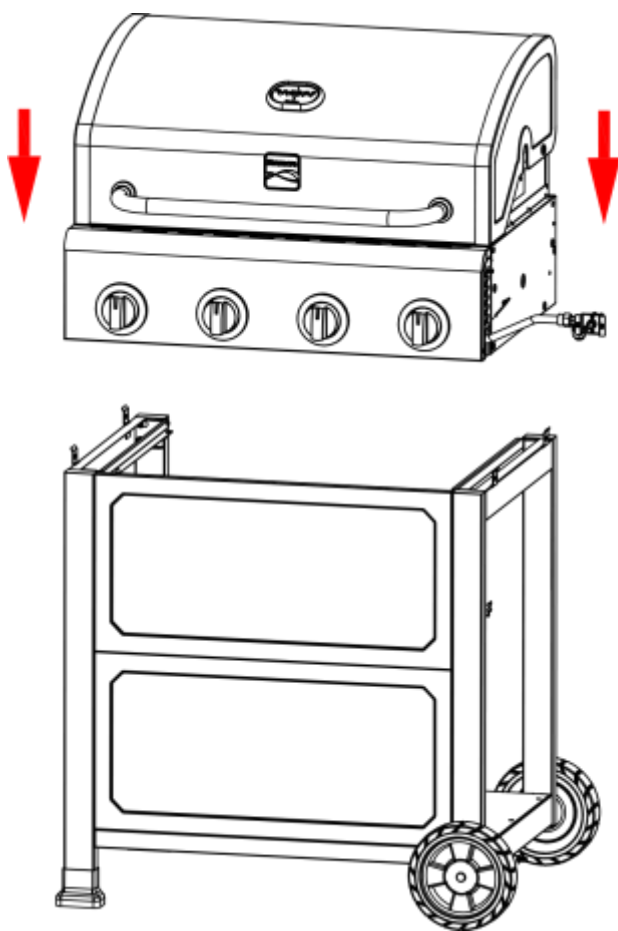
Montaż głowicy grilla do wózka

- Ten krok wymaga dwóch osób do podniesienia i umieszczenia głowicy grilla na wózku.
- **Usuń opaski zaciskowe i materiał opakowaniowy z zaworu palnika bocznego i przewodu zapalnika. Wyciągnij przewód zapalnika na prawą stronę głowicy grilla.**
- Ostrożnie opuść głowicę grilla na wózek. Upewnij się, że przewód zapalnika zwisa na zewnątrz wózka.
- Ustaw panel sterowania w jednej linii z panelami przednimi. Przymocuj głowicę do wózka za pomocą (4) śrub M6x13.



Śruba M6x13

Ilość: 4 szt.



1

Lewa półka boczna

- Przymocuj pas czołowy do lewej półki bocznej za pomocą (2) śrub M5x10 i płaskich podkładek M5. (A)
- Przymocuj kątownik wspornika półki bocznej za pomocą (4) śrub M4x10. (B)
- Wyrównaj boczny panel czołowy i panel sterowania.
- Przymocuj półkę do paleniska w następujący sposób:
 - Od wewnątrz do zewnątrz paleniska za pomocą (2) śrub M6x13 i podkładek ściskających M6. (C)
 - Od zewnątrz do wewnątrz paleniska za pomocą (2) śrub M6x13. (D)
- Przymocuj maskownicę do panelu sterowania za pomocą (1) śruby M4x10. (D)



M5x10 Śruba
Ilość: 2 szt.



M5 Podkładka płaska
Ilość: 2 szt.



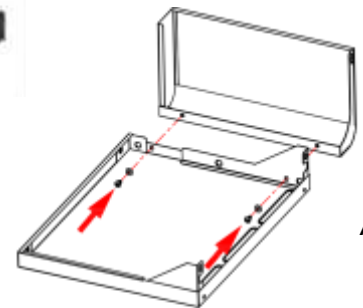
M4x10 Śruba
Ilość: 5 szt.



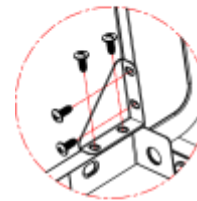
M6x13 Śruba
Ilość: 4 szt.



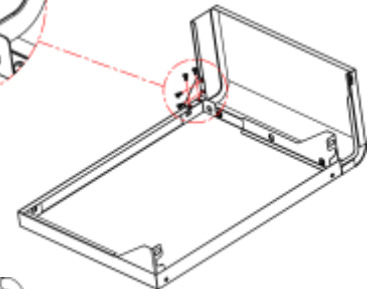
M6 Podkładka ściskająca
Ilość: 2 szt.



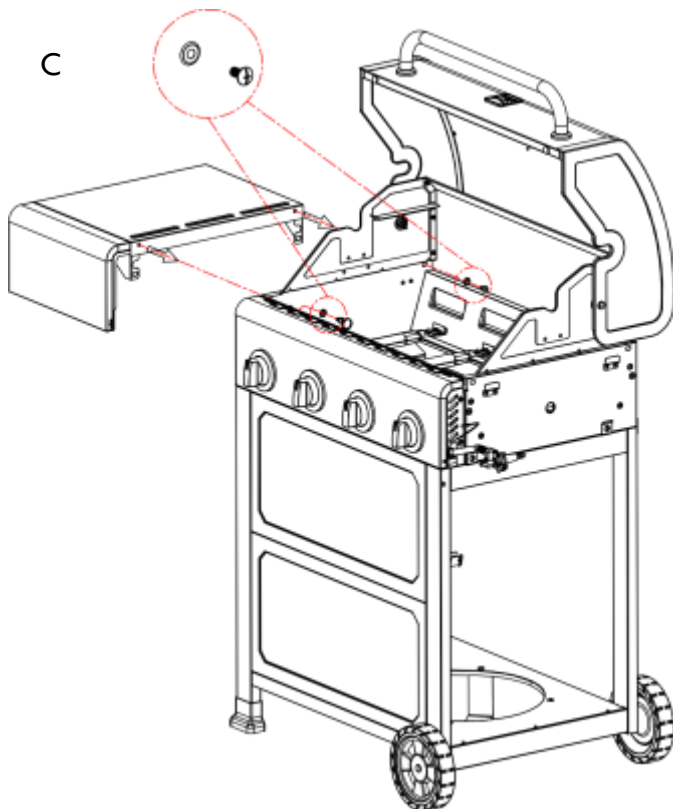
A



B



C



D

8

Prawa półka boczna

- Zdejmij ruszt palnika bocznego z palnika bocznego przed montażem i zamocowaniem prawej półki bocznej.
- Przymocuj pas czołowy do prawej półki bocznej za pomocą **(2) śrub M5x10 i płaskich podkładek M5.** (A)
- Przymocuj kątownik wspornika półki bocznej za pomocą **(4) śrub M4x10.** (B)
- Zawieś prawą półkę boczną na wspornikach po prawej stronie paleniska.
- Przymocuj półkę do paleniska w następujący sposób:
 - Od wewnątrz do zewnątrz paleniska za pomocą **(2) śrub M6x13 i podkładek ściskających M6.** (C)
 - Od zewnątrz do wewnątrz paleniska za pomocą **(2) śrub M6x13.** (D)
- Przymocuj maskownicę do panelu sterowania za pomocą **(1) śruby M4x10.** (D)



M5x10 Śruba
Ilość: 2 szt.



M5 Podkładka płaska
Ilość: 2 szt.



M6x13 Śruba
Ilość: 4 szt.

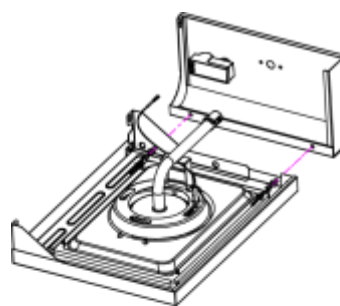


M6 Podkładka dociskająca
Ilość: 2 szt.

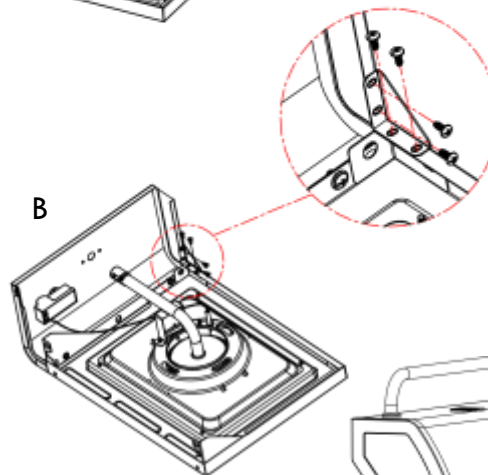


M4x10 Śruba
Ilość: 5 szt.

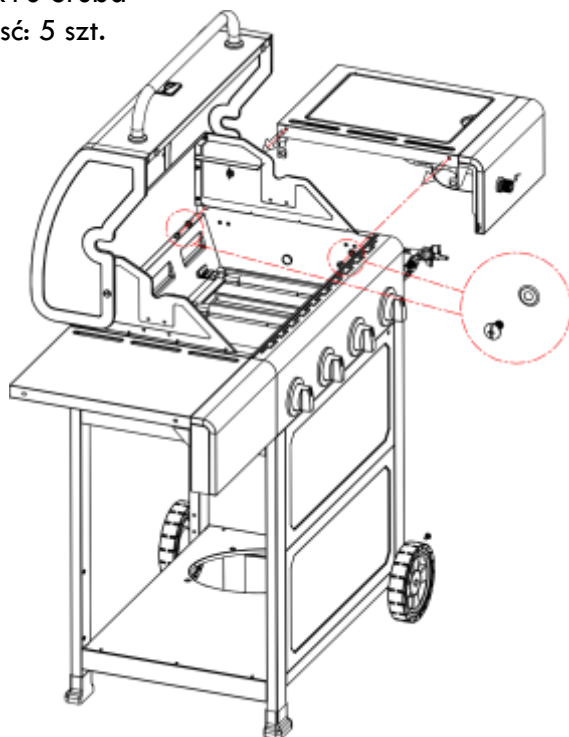
A



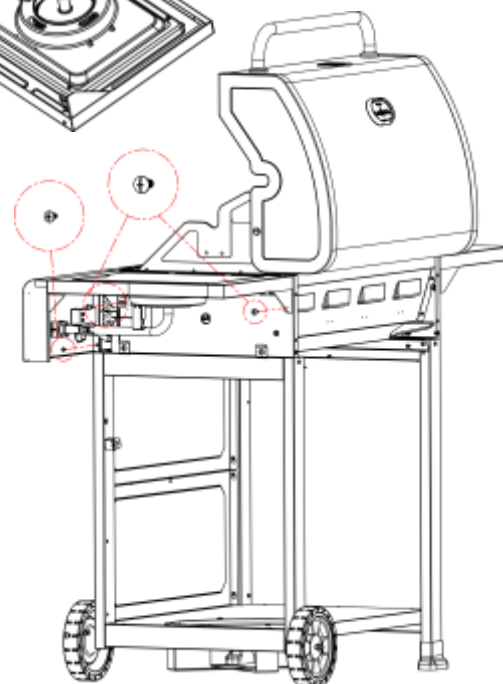
B



C



D



9

Palnik boczny

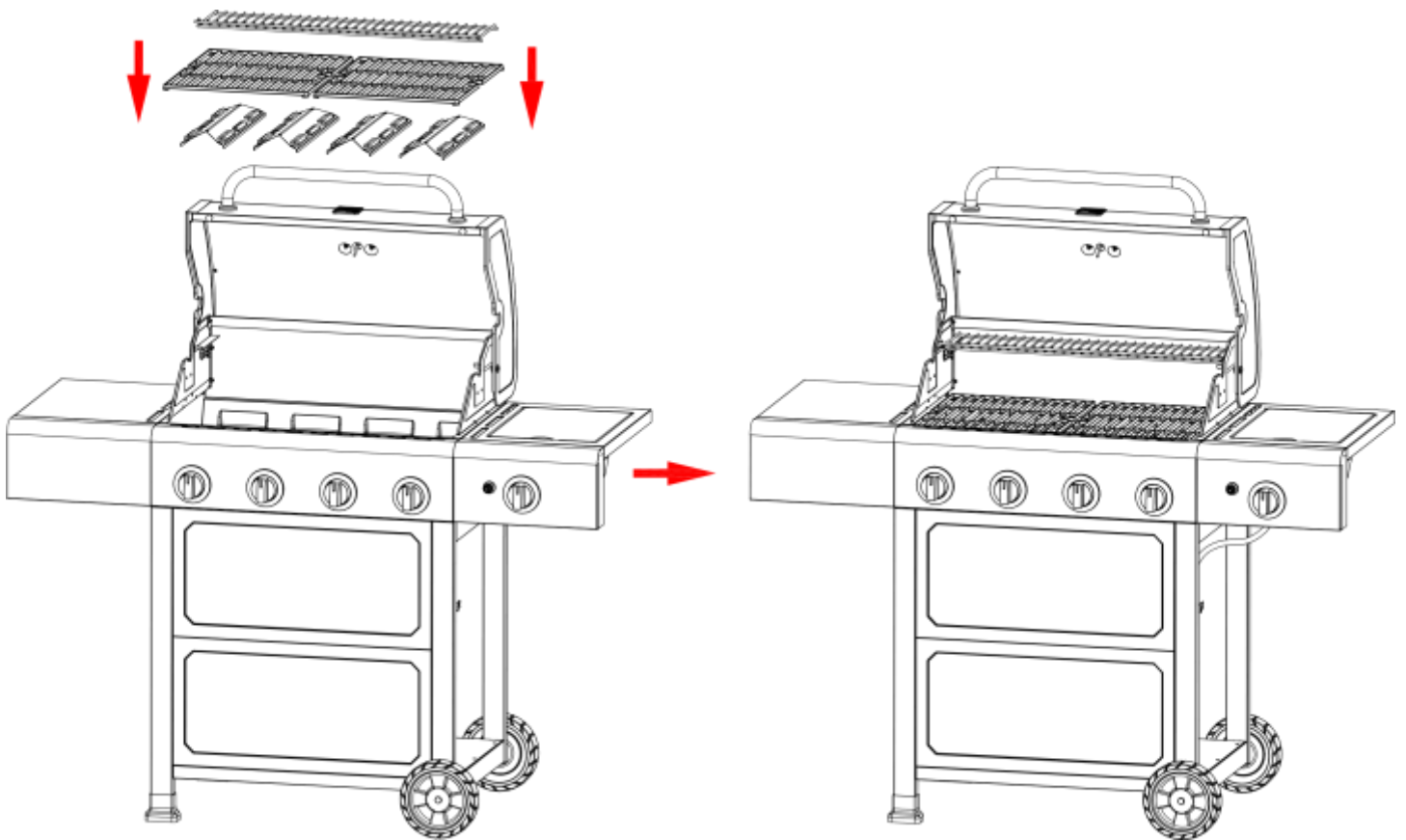
- Odkręć i wyjmij dwie przednie śruby i podkładki mocujące palnik boczny. (A) Zdejmij palnik boczny z półki bocznej. (B) **Uwaga: Nie odkręcaj śruby elektrody.**
- Wykręć 2 wstępnie zainstalowane śruby z trzpienia zaworu i odłóż je na bok. (C)
- Przełóż trzpień zaworu przez otwór w pasie czołowym. (D) Wkręć wcześniej usunięte 2 śruby. **Uwaga: Pozostaw szczelinę 1/8 cala poniżej łbów śrub dla mocowania maskownicy.** (E)
- Przymocuj maskownicę do pasa czołowego za pomocą zainstalowanych śrub. Upewnij się, że czarny znak jest skierowany do góry. (F) Dokręć 2 śruby. (G)
- Umieść rurkę palnika bocznego nad zaworem, upewniając się, że zawór znajduje się wewnątrz rurki palnika bocznego. (H)
- Ponownie przymocuj palnik boczny do półki palnika bocznego za pomocą 2 wcześniej wykręconych śrub. Umieść z powrotem ruszt palnika bocznego. (I)
- Wciśnij pokrętkę sterowania na trzpień zaworu palnika bocznego. (J)
- Podłącz oba przewody zapłonika do modułu zapłonika po wewnętrznej stronie prawego pasa czołowego. Aby podłączyć, wepchnij końcówki przewodów zapłonika na styki w module zapłonika. (K)
- Odkręć zaślepkę zapalnika od prawego elementu czołowego. Włóż (1) baterię AA (dostarczoną w opakowaniu blistrowym) do gniazda baterii z dodatnim końcem (+) skierowanym na zewnątrz. Przykręć nasadkę zapalnika z powrotem do prawej osłony. (L)



10

Dyfuzory ciepła, ruszty do gotowania i półka do podgrzewania

- Umieść dyfuzory ciepła nad palnikami. Dyfuzory będą pasować do paleniska w obu kierunkach.
- Umieść ruszty do gotowania na podpórkach rusztu z przodu i z tyłu paleniska.
- Włóż stojak grzewczy do wsporników w górnej części paleniska zakrzywioną krawędzią do przodu, jak pokazano na rysunku.



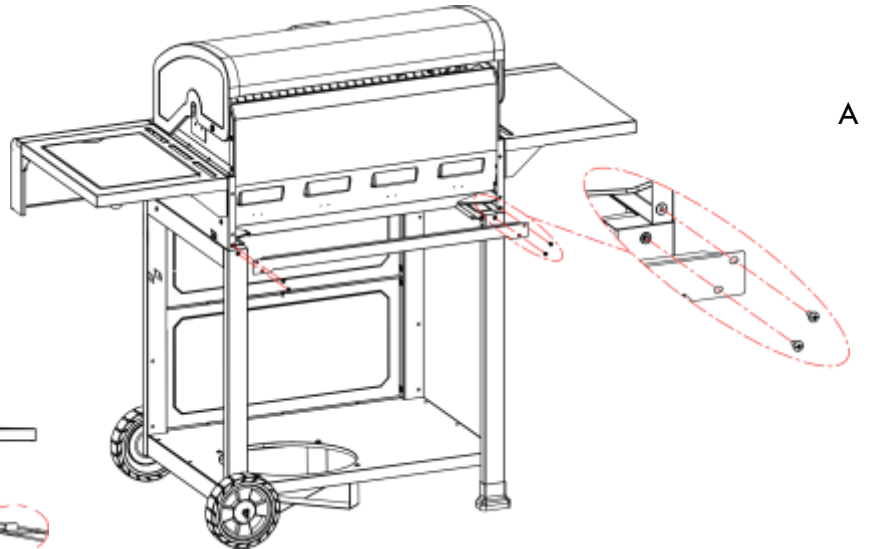
11

Tacka ociekowa, kubek ociekowy i butla z gazem

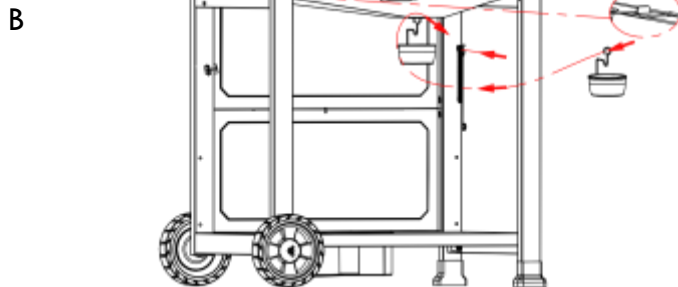
- Przymocuj tylną szynę do wózka i głowicy grilla za pomocą (4) śrub M4x10, jak pokazano na rysunku. (A)
- Zawieś zacisk miski ociekowej na spodzie tacy ociekowej. Dopasuj tacę ociekową do wsporników pod paleniskiem i wsuń tacę ociekową do wsporników. Zamontuj kubek na skropliny w zacisku kubka na skropliny. Włóż tańcuszek uchwyty zapalek do otworu znajdującego się w przedniej lewej nodze (B).
- Umieść butlę w uchwycie butli w dolnej półce z otworem kołnierza butli skierowanym w bok, jak pokazano na rysunku. (C)



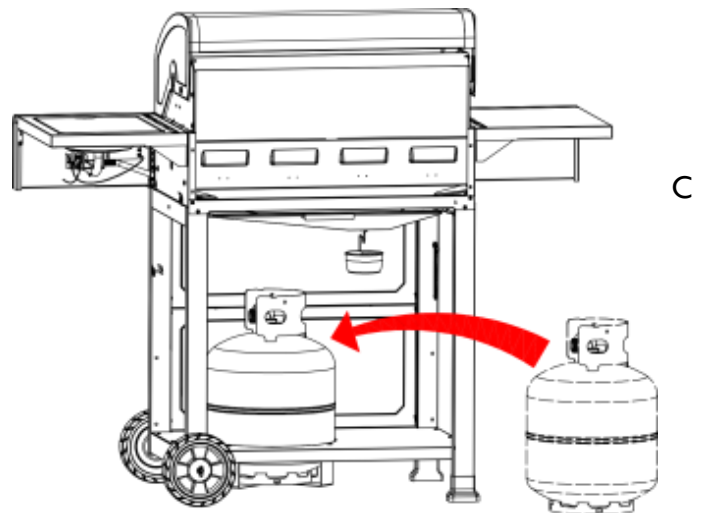
Śruba M4x10
Ilość: 4 szt.



A



B



C

!	UWAGA	!
<p>Butle gazowe o maksymalnych wymiarach \varnothing 30 x 59 cm mogą być używane i umieszczane w wózku grilla. Większe butle można umieszczać wyłącznie obok grilla.</p>		

!	UWAGA	!
<p>Niezainstalowanie pojemnika na skropliny i klipsa pojemnika na skropliny spowoduje, że gorąca woda spadnie na dno grilla, powodując ryzyko pożaru i uszkodzenia mienia.</p>		

!	UWAGA	!
<p>Nieprawidłowy montaż butli może spowodować uszkodzenie przewodu gazowego podczas pracy.</p>		

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

Problem	Możliwa przyczyna	Zapobieganie/rozwiązanie
<p>Wyciek gazu z pękniętego/przeciętego/przepalonego węża.</p> <p>Wyciek gazu z butli.</p> <p>Wyciek gazu z zaworu butli.</p> <p>Wyciek gazu między butlą a przyłączem regulatora.</p> <p>Ogień przechodzący przez panel sterowania.</p> <p>Ogień kapiący lub ciągle nadmierne płomienie nad powierzchnią gotowania.</p> <p>Rozwiązywanie problemów</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Uszkodzony wąż. • Awaria mechaniczna spowodowana rdzewieniem lub niewłaściwą obsługą. • Awaria zaworu zbiornika spowodowana niewłaściwą obsługą lub usterką mechaniczną. • Nieprawidłowa instalacja, nieszczelne połączenie lub uszkodzenie gumowej uszczelki. • Pożar w sekcji rury palnika spowodowany zablokowaniem. • Zbyt duża ilość skroplin w palenisku lub tacce na tłuszcz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłącz gaz z 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. • Wymień butlę. • Zakręć zawór butli. Zwróć butlę do dostawcy gazu. • Zakręcić zawór butli. Odłącz regulator od butli i sprawdź wzrokowo, czy gumowa uszczelka nie jest uszkodzona. Instrukcje dotyczące wykrywania nieszczelności w regulatorze znajdują się w części Test szczelności na stronie 38. • 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 pająków lub rdzy. Patrz sekcje Alarm pająka i Czyszczenie zespołu palnika na stronie 41 niniejszej instrukcji użytkowania i konserwacji. • 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.
Problem	Możliwa przyczyna	Zapobieganie/rozwiązanie
<p>Palniki nie zapalają się przy użyciu zapalnika. (Zobacz również Rozwiązywanie problemów z zapłonem elektronicznym)</p> <p>Ciąg dalszy na następnym stronie.</p>	<p>PROBLEMY Z GAZEM:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Próba zapalenia niewłaściwego palnika. • Palnik nie jest połączony z zaworem sterującym. • Przeszkoda w palniku. • Brak przepływu gazu. • Nakrętka łącząca i zawór butli nie są w pełni połączone. <p>PROBLEMY ELEKTRYCZNE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elektroda pęknięta lub złamana; iskry w miejscu pęknięcia. • Końcówka elektrody nie znajduje się we właściwej pozycji. • Przewód i/lub elektroda pokryte pozostałościami po gotowaniu. • Przewody są poluzowane lub odłączone. • Zwarcie przewodów (iskrzyenie) między zapalnikiem a elektrodą. • Rozładowana bateria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Patrz instrukcje na panelu sterowania oraz w sekcji Użytkowanie i konserwacja. • Upewnij się, że zawory znajdują się wewnątrz rur palnika. • Upewnij się, że rurki palnika nie są zatkane pajęczynami lub inne substancje. Patrz sekcja dotycząca czyszczenia na stronie 41 instrukcji Użytkowanie i konserwacja. • Upewnij się, że butla nie jest pusta. Jeśli butla nie jest pusta, zapoznaj się z sekcją "Nagły spadek przepływu gazu na stronie 62". • Wyłącz pokrętła i odłącz nakrętkę łączącą butli. Podłącz ponownie i spróbuj ponownie. • Obrócić nakrętkę łączącą o około pół do trzech czwartych dodatkowego obrotu do oporu. Dokręcać wyłącznie ręcznie - nie używać narzędzi. • Wymień elektrodę (elektrody). <p>Główne palniki:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Palnik boczny:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Końcówka elektrody powinna być skierowana w stronę otworu portu gazu na palniku. Odległość powinna wynosić od 1/8" do 3/16". W razie potrzeby wyregulować. • Wyczyść przewód i/lub elektrodę alkoholem za pomocą czystego wacika. • Ponownie podłącz przewody lub wymień zespół elektrody/przewód. • Wymień baterię na nową baterię alkaliczną AA.

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"> • Brak iskry, brak hałasu zapłonu. • Brak iskry, trochę hałasu zapłonu. • Iskry, ale nie na elektrodzie lub z pełną mocą. 	<ul style="list-style-type: none"> • Patrz sekcja I Elektroniczny układ zapłonowy. • Patrz sekcja II Elektroniczny układ zapłonowy. • Patrz sekcja III Elektroniczny układ zapłonowy.
Palniki nie zapalają się od zapalaki.	<ul style="list-style-type: none"> • Patrz "ZAGADNIENIA ZWIĄZANE Z GAZEM:" na poprzedniej stronie. • Mecz nie dojdzie do skutku. • Niewłaściwa metoda zapalania zapalek. 	<ul style="list-style-type: none"> • Użyj zapalaki z długim trzonkiem (zapalaki kominkowej). • Patrz sekcja "Zapalanie zapalek" na stronie 40 instrukcji użytkowania i konserwacji.
Nagły spadek przepływu gazu lub niski płomień.	<ul style="list-style-type: none"> • Brak gazu. • Zadziałał zawór nadmiernego przepływu. • Blokada oparów na nakrętkę złącza / połączeniu butli. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy w butli nie ma gazu. • Wyłącz pokrętkę, odczekaj 30 sekund i rozpal grill. Jeśli płomień są nadal słabe, wyłącz pokrętkę i zawór butli. Odłącz regulator. Ponownie podłącz regulator i przeprowadź test szczelności. Włącz zawór butli, odczekaj 30 sekund, a następnie rozpal grill. • Zakręć pokrętkę i zawór butli. Odłącz nakrętkę łączącą od butli. Podłącz ponownie i spróbuj ponownie.
Płomień wybuchają.	<ul style="list-style-type: none"> • Silny lub porywisty wiatr. • Niski poziom gazu. • Zadziałał zawór nadmiernego przepływu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obróć grill tak, aby przód grilla był skierowany w stronę wiatru lub zwiększ wysokość płomienia. • Napęlnić butlę. • Patrz sekcja "Nagły spadek przepływu gazu" powyżej.
Rozbłysk.	<ul style="list-style-type: none"> • Gromadzenie się kroplin. • Nadmiar tłuszczu w mięsie. • Zbyt wysoka temperatura gotowania. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyczyść palniki i wnętrze grilla/paleniska. • Przed grillowaniem usuń tłuszcz z mięsa. • Ustaw niższą temperaturę.
Trwały ogień kropłowy.	<ul style="list-style-type: none"> • Kroplówka uwięziona w wyniku nagromadzenia się żywności wokół systemu palnika. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ustaw pokrętkę 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.
Flashback... (ogień w rurach palnika).	<ul style="list-style-type: none"> • Palnik i/lub rury palnika są zablokowane. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ustaw pokrętkę w pozycji OFF. Wyczyść palnik i/lub rury palnika. Patrz rozdział dotyczący czyszczenia palnika na stronie 41 instrukcji użytkowania i konserwacji.
Nie można napęlnić butli.	<ul style="list-style-type: none"> • Niektórzy dealerzy mają starsze dysze napęlniające ze zużytymi gwintami. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zużyte dysze nie mają wystarczającego "zgryzu", aby zatrzasnąć zawór. Spróbuj u drugiego sprzedawcy gazu.
Jeden palnik nie zapala się od innych palników.	<ul style="list-style-type: none"> • Gromadzenie się kroplin lub cząstek jedzenia na końcach rurek odprowadzających. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyczyść rurkę(i) odprowadzającą(e) za pomocą szczotki drucianej.

Rozwiązywanie problemów - zapłon elektroniczny



Problem	Możliwa przyczyna	Sprawdź pozycję	Zapobieganie/rozwiązanie
<p>SEKCJA I Po ustawieniu pokrętki 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"> Bateria nie jest prawidłowo zainstalowana. Rozładowana bateria. Zespół przewodu nie jest prawidłowo zainstalowany. Uszkodzony moduł zapłonowy. 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź, czy bateria jest skierowana stroną dodatnią na zewnątrz. Czy bateria była wcześniej używana? Sprawdź, czy gwinty są prawidłowo dokręcone. Jeśli nowa bateria nie generuje iskier, a przewody są prawidłowo podłączone, oznacza to, że moduł jest uszkodzony. 	<ul style="list-style-type: none"> Zainstaluj baterię, upewniając się, że jej dodatni koniec jest skierowany na zewnątrz, a ujemny do wewnątrz. Wymień baterię na nową baterię alkaliczną AA. Odkręć zespół modułu zapłonowego i upewnij się, że wszystkie przewody są prawidłowo zamontowane przed ponownym zamontowaniem zespołu modułu zapłonowego. Wymień zespół modułu zapłonu, kontaktując się z naszym działem obsługi klienta. Aby się z nami skontaktować, przejdź do strony „Kontakt”.
<p>SEKCJA II Po obróceniu pokrętki sterującego do pozycji HI na żadnej elektrodzie nie pojawiają się iskry; z modułu iskrownika słychać szum.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Elektrody nie są prawidłowo podłączone. 	<ul style="list-style-type: none"> Czy elektrody są ściśle połączone? 	<ul style="list-style-type: none"> Wyjmij i ponownie podłącz wszystkie przewody elektrod z gniazd modułów.
<p>SEKCJA III Iskry są obecne, ale nie na wszystkich elektrodach i/lub nie z pełną mocą.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Elektrody nie są prawidłowo podłączone. Łuk elektryczny między przewodami wyjściowymi a rurą palnika. Słaba bateria. Elektrody są mokre. Elektrody są pęknięte lub złamane; w miejscach pęknięć pojawiają się iskry. 	<ul style="list-style-type: none"> Czy elektrody są ściśle połączone? Jeśli to możliwe, obserwuj grill w ciemnym miejscu. Uruchom układ zapłonowy i sprawdź, czy nie występuje łuk elektryczny między przewodami wyjściowymi a rurą palnika. Wszystkie iskry są obecne, ale mają słabą lub wolną częstotliwość. Czy na elektrodzie i/lub w otworach palnika nagromadziła się wilgoć? Sprawdź elektrody pod kątem pęknięć. 	<ul style="list-style-type: none"> Wyjmij i ponownie podłącz wszystkie przewody elektrod z gniazd modułów. Jeśli iskry są widoczne w miejscach innych niż obszar rury palnika, izolacja przewodu może być uszkodzona. Wymień przewody. Wymień baterię na nową baterię alkaliczną AA. Użyj ręcznika papierowego, aby usunąć wilgoć. Wymień popękane lub uszkodzone elektrody, kontaktując się z naszym działem obsługi klienta. Aby się z nami skontaktować, przejdź do strony „Kontakt”.
<p>SEKCJA IV Grill nie nagrzewa się i osiąga tylko 250-300 stopni F.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Zwykle dzieje się tak, gdy włączasz pokrętkę 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Czy regulator jest założony i szczelny? Upewnij się, że regulator jest prawidłowo podłączony do zbiornika, a wszystkie pokrętki sterowania są wyłączone. 	<ul style="list-style-type: none"> Otwórz pokrywę grilla. Wyłącz wszystkie pokrętki na panelu sterowania. Wyłącz pokrętkę gazu. Odcłącz regulator od butli. Odczekać 30 sekund. Ponownie podłącz regulator do butli. Powoli otwórz do końca pokrętkę butli. Nie wywieraj nadmiernej siły na zawór w pozycji pełnego otwarcia, aby uniknąć jego uszkodzenia. Włącz odpowiednie pokrętko sterowania i rozpal grill zgodnie z instrukcjami oświetlenia na stronie 40.



TABLE DES MATIÈRES

Pour votre sécurité	65
.....	65
Centre de service de grillades	65
.....	65
Informations sur les enregistrements de produits	65
.....	66
Précautions de sécurité lors de l'installation	67
.....	68-
Symboles de sécurité	74
.....	75-
Information produit	76
.....	77
Garantie du gril Kenmore	78-
.....	80
Utilisation et entretien	81-
.....	92
Liste des pièces	93-
.....	95
Schéma des pièces	127
.....	

Scannez le code QR pour
les instructions de
montage vidéo



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

	AVERTISSEMENT	
<ol style="list-style-type: none"> 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. 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. 		

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.

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

Date d'achat _____

	PRUDENCE	
<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.

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

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

	PRUDENCE	
<p>ATTENTION : 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-40406S0L PG-40406S0L-1 PG-40406S0L-SE	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)	15.53kW (Butane : 1130g/h; Propane : 1110g/h)	15.53kW (Butane : 1130g/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)
Taille de l'injecteur latéral	0.99 mm (marqué 0.99)	0.99 mm (marqué 0.99)	0.93 mm (marqué 0.93)	0.86 mm (marqué 0.86)
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	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.

Exclusion de garanties implicites; limitation des recours 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.



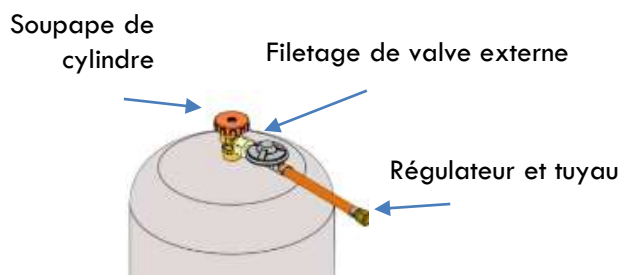
DANGER



- 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 le 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 « Réservoir 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

	AVERTISSEMENT	
<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).

	DANGER	
<ul style="list-style-type: none">• 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.		

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

- ▲ 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 gril 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 gril et pour éviter des blessures graves :

- Ne laissez pas les enfants utiliser ou jouer près du gril.
- 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 gril dégagée et exempte de matériaux brûlants.
- Ne bloquez pas les trous à l'intérieur et à l'arrière du gril.
- Utilisez le gril uniquement dans un espace bien ventilé. N'utilisez JAMAIS le gril 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 gril à gaz.
- **Utilisez le gril 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 gril 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 gril fermé est dangereuse.**
- **N'utilisez jamais le gril 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. Pour allumer, tournez le bouton du brûleur d'allumage sur HI.
- 4. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'allumage électronique.
- 5. 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.
- 6. Pour allumer d'autres brûleurs principaux une fois le brûleur d'allumage allumé, tournez un bouton de commande adjacent à un brûleur allumé sur HI. Allumez le brûleur le plus à gauche en dernier.
- 7. Une fois les brûleurs allumés, réglez les boutons sur le réglage de flamme souhaité. Pour éteindre un brûleur individuel, tournez son bouton sur OFF.
- 8. Pour allumer le brûleur latéral, suivez les étapes 3 à 5 à l'aide du bouton du brûleur latéral.



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

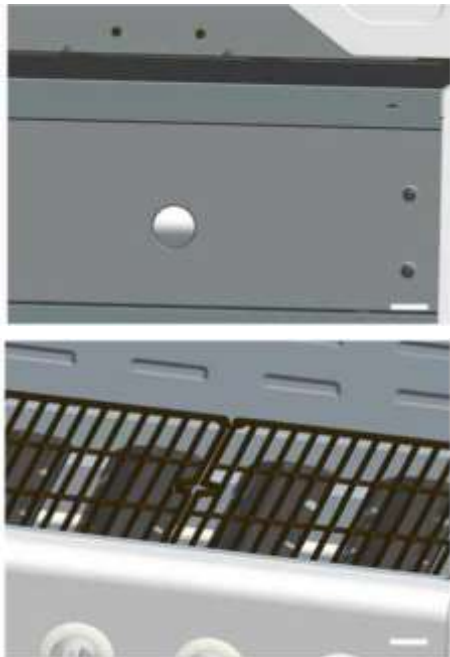
	AVERTISSEMENT	
Éteignez vos commandes, votre source de gaz ou votre réservoir lorsque vous ne les utilisez pas.		

	PRUDENCE	
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.		

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.

	PRUDENCE	
<ul style="list-style-type: none">• 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.• 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.• 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.		



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 93 à 95 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 gril. 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 gril.

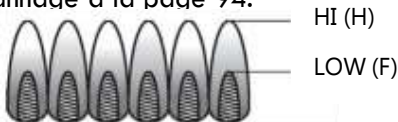
Allumage du brûleur latéral

- Ouvrez le couvercle du brûleur latéral. Allumez le réservoir de bouteille de gaz.
- Placez l'allumette allumée près du brûleur.
- Tournez le bouton du brûleur latéral sur HI. Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.



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 94.



Éteindre le gril

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

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 gril. Démarrez le gril et augmentez lentement la température jusqu'à 350° - 400° F. Chauffez les grilles pendant quinze minutes. Éteignez le gril 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 gril. Démarrez le gril et augmentez lentement la température jusqu'à 350° - 400° F. Chauffez les grilles pendant quinze minutes. Éteignez le gril et laissez les grilles refroidir complètement avant de les réutiliser.

Nettoyage général du gril

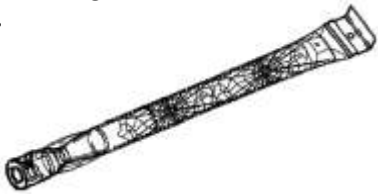
- Ne confondez pas l'accumulation brune ou noire de graisse et de fumée avec de la peinture. L'intérieur des grils à gaz n'est pas peint en usine (et ne doit jamais être peint). Appliquez une solution forte de détergent et d'eau ou utilisez un nettoyant pour gril avec une brosse à récurer pour nettoyer l'intérieur du gril. Rincez et laissez le gril sécher complètement. **N'appliquez pas de nettoyant caustique pour gril/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 gril, 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. Utiliser uniquement dans le sens de la finition broyée 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.

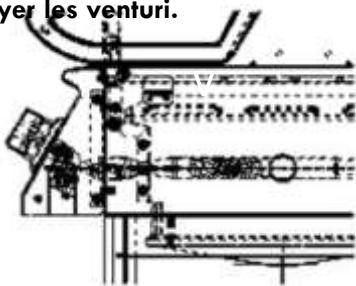


ALERTE ARAIGNÉE !

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.
- Conserver 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.

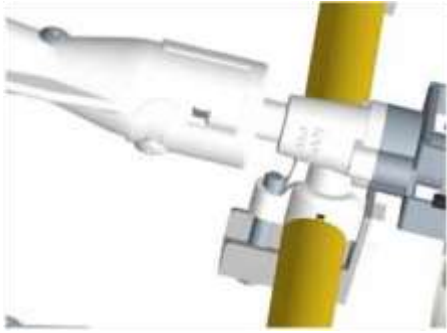
(A) Ploiez un fil rigide (un cintre à fer fonctionne bien) pour en faire un petit crochet. Passez le crochet à travers chaque tube de brûleur plusieurs fois.



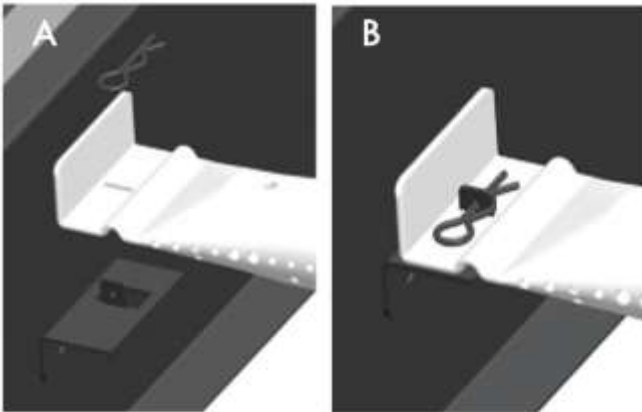
- (B) Utilisez une brosse à bouteille étroite avec un manche flexible (n'utilisez pas de brosse métallique en laiton) et passez la brosse plusieurs fois dans chaque tube de brûleur.
- (C) Portez des lunettes de protection : utilisez un tuyau d'air pour forcer l'air dans le tube du brûleur et hors des 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.

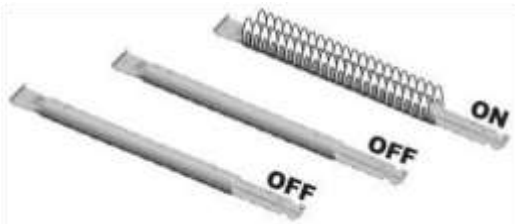


8. Remplacez soigneusement les brûleurs. Voir les figures A et B.
9. Fixez l'arrière de chaque brûleur au support et reconnectez la goupille fendue. Voir les figures A.
10. Remplacez les diffuseurs de chaleur et les grilles de cuisson.



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 rôtissage 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
1	Couvercle du brûleur latéral	1	40800065	16-B	Soupape de gaz, brûleur latéral (Spécification allemande)	1	EG40900209
2	Grille du brûleur latéral	1	40800119	17-A	Lunette, bouton de commande	5	40900036
3	Tige rotative, couvercle du brûleur latéral	2	40800118	17-B	Lunette, bouton de commande (noir mat)	5	40900036Z
4	Base du brûleur latéral	1	52200052	18-A	Bouton de controle	5	40900206
5	Brûleur latéral	1	40600031	18-B	Bouton de controle (noir mat)	5	40900206Z
6	Fil d'allumage, brûleur latéral	1	52200054	19	Tige d'essieu	1	408D00125
7	Fil d'allumage, brûleur principal	1	52200035	20	Chaîne porte-allumettes	1	40800128
8	Tablette latérale droite	1	40900145	21	Goupille	10	110050
9	Foyer	1	40600004	22	Goupille fixe de tuyau	1	40800134
10-A	Module d'allumage électronique	1	40600030	23	Rallonge de jambe	2	40800127
10-B	Module d'allumage électronique (noir)	1	40600030Z	24	Roue	2	40800124
11-A	Façade, étagère droite	1	41100023	25	Jambe arrière droite	1	40600025
11-B	Façade, étagère droite (noir)	1	41100023Z	26	Jambe avant droite	1	40600024
12-A	Panneau de contrôle	1	40100022	27	Jambe avant gauche	1	40600021
12-B	Panneau de contrôle (noir)	1	40100022Z	28	Jambe arrière gauche	1	40600022
13-A	Soupape de gaz, brûleur principal (Spécification Pologne)	4	EP40900205	29	Support de réservoir	2	E40800130
13-B	Soupape de gaz, brûleur principal (Spécification allemande)	4	EG40900205	30	Étagère inférieure	1	E52200073
14	Collecteur, brûleur principal	1	40300037	31-A	Panneau avant (noir mat)	2	40600062
15	Tuyau de brûleur latéral	1	40900210	31-B	Panneau avant (acier inoxydable)	2	40600028

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

(Pologne)

LISTE DES PIÈCES (2/2)

	Description	Qté	Numéro d'article		Description	Qté	Numéro d'article
32	Rail inférieur latéral	2	52200064	48-A	Poignée du couvercle	1	40900012
33	Rail supérieur latéral	2	52200061	48-B	Poignée du couvercle (noir mat)	1	40900012Z
34	Tasse d'égouttement	1	40800026	49-A	Lunette, poignée du couvercle	2	40900013
35	Clip de tasse d'égouttement	1	40800131	49-B	Lunette, poignée du couvercle (noir mat)	2	40900013Z
36	Bac de récupération	1	40600014	50-A	Indicateur de température	1	40600210
37	Support du bac d'égouttage droit	1	40600027	50-B	Indicateur de température (chrome noir)	1	40600211
38	Support du bac d'égouttage gauche	1	40600026	51-A	Logo	1	40800106
39	Rail arrière	1	52200074	51-B	Logo (chrome noir)	1	40800106Z
40-A	Façade, tablette latérale gauche	1	40900040	52-A	Couvercle	1	50500004
40-B	Façade, tablette latérale gauche (noir)	1	40900040Z	52-B	Couvercle (noir)	1	50500004Z
41	Tablette latérale gauche	1	40900143	53	Diffuseur de chaleur	4	40800023
42	Barre d'angle de support d'étagère latérale	2	40900109	54	Tige rotative, couvercle	2	50300207
43	Tube de transfert de flamme	3	40300019	55	Rondelle plate	3	110018
44	Grille de cuisson	2	40100101	56	Écrou hexagonal	3	110011
45	Pare-chocs en caoutchouc de silicone, foyer	2	50300205	57	Brûleur	1	40600013
46	Pare-chocs en caoutchouc de silicone, couvercle	2	40700103	58	Brûleur principal	3	40600012
47	Grille chauffante	1	40300104				

Non illustré

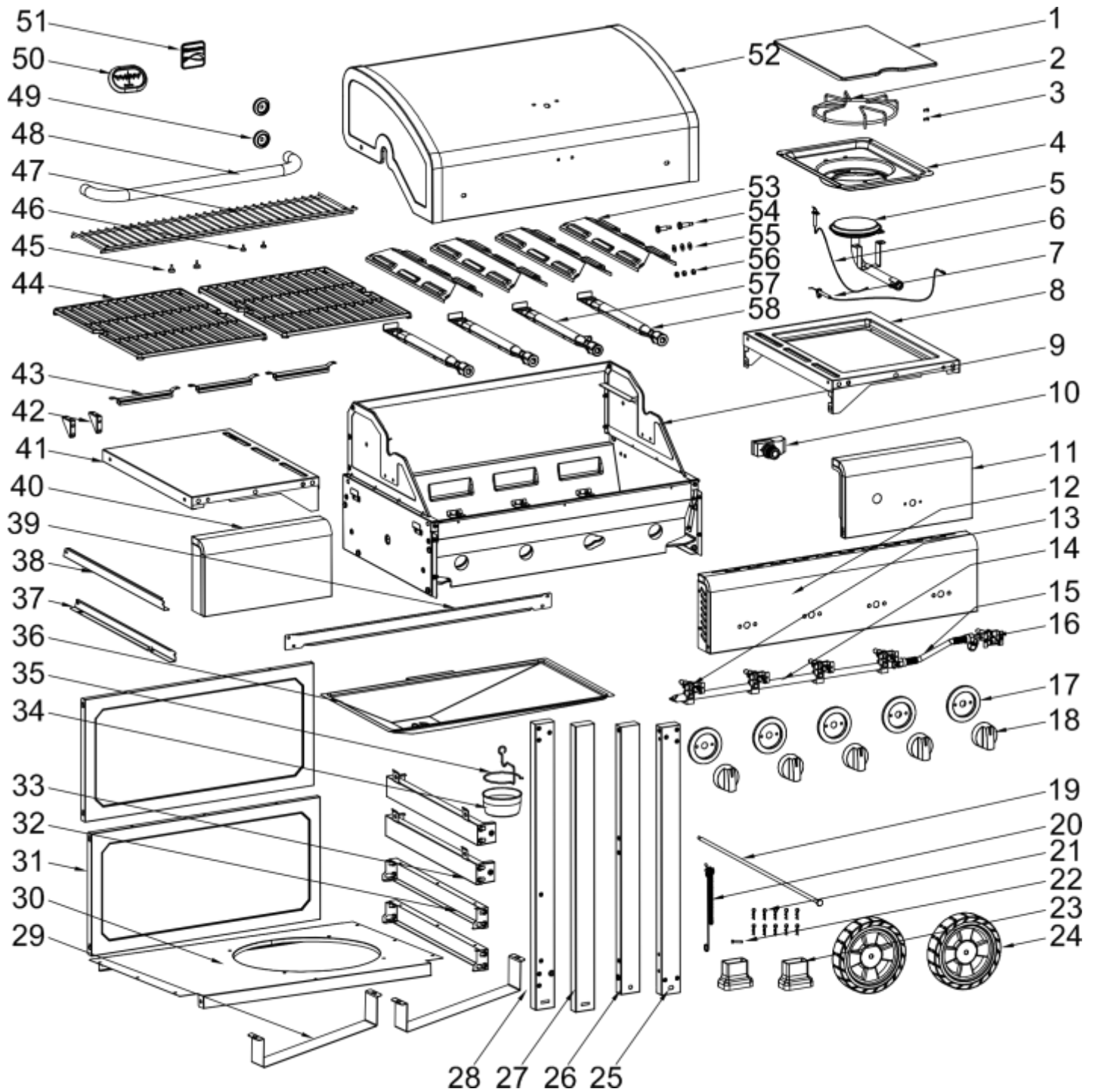
Pack matériel	1	E40800130
Manuel	1	E52200073

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.

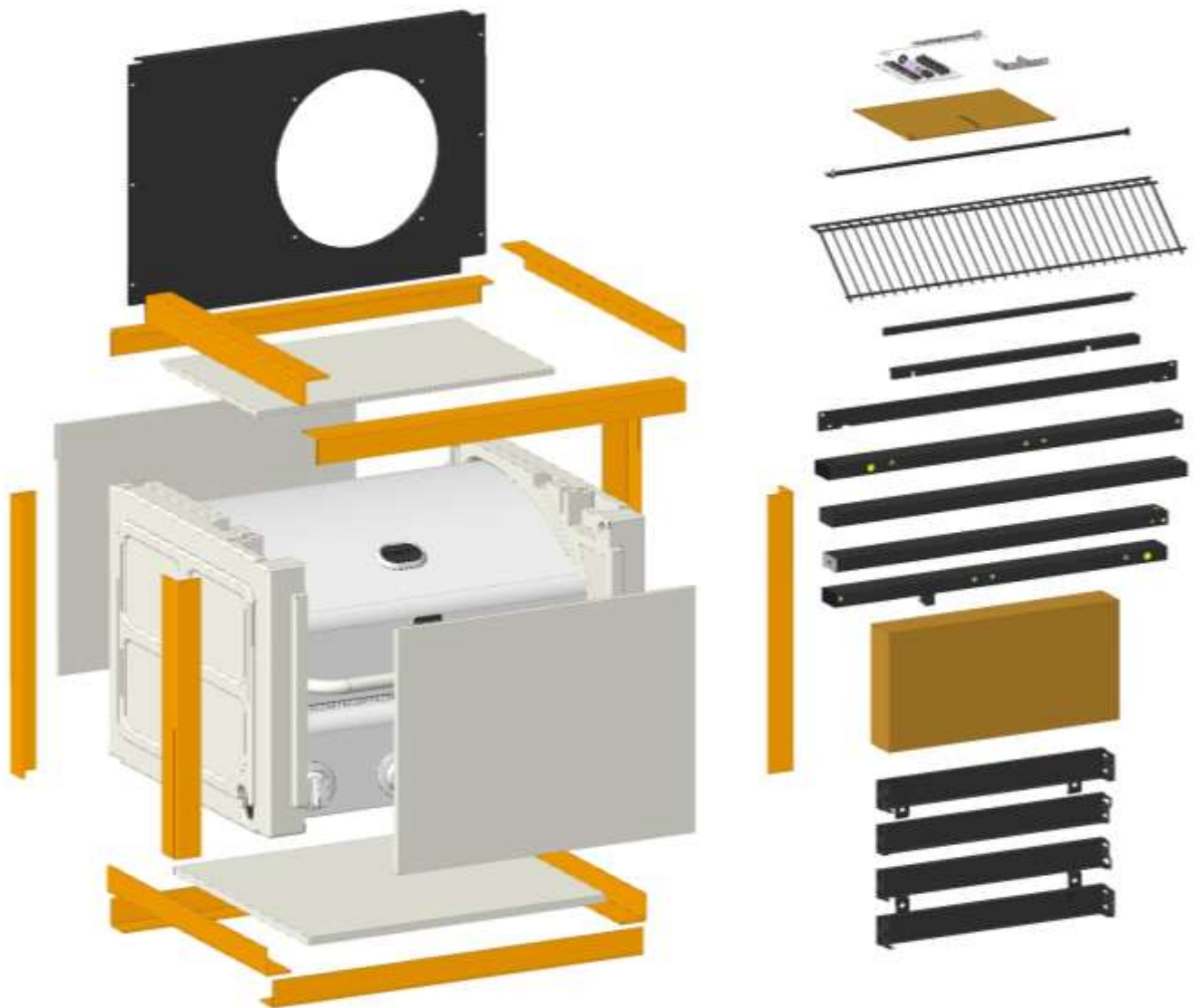
REMARQUE : Certaines pièces du gril illustrées dans les étapes d'assemblage peuvent différer légèrement en apparence de celles de votre gril particulier. Cependant, la méthode de montage reste la

SCHEMA DES PIÈCES

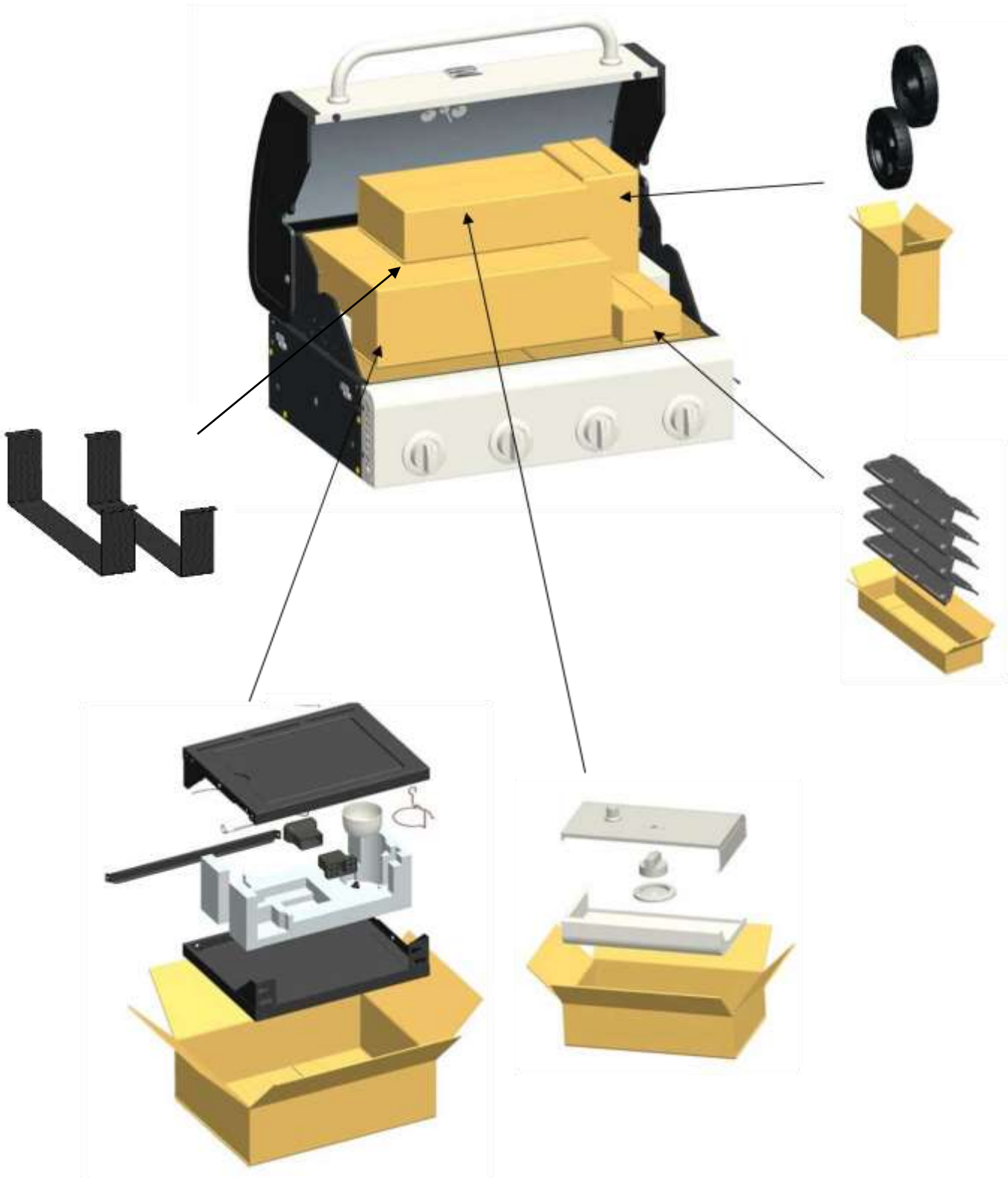


AVANT LE MONTAGE

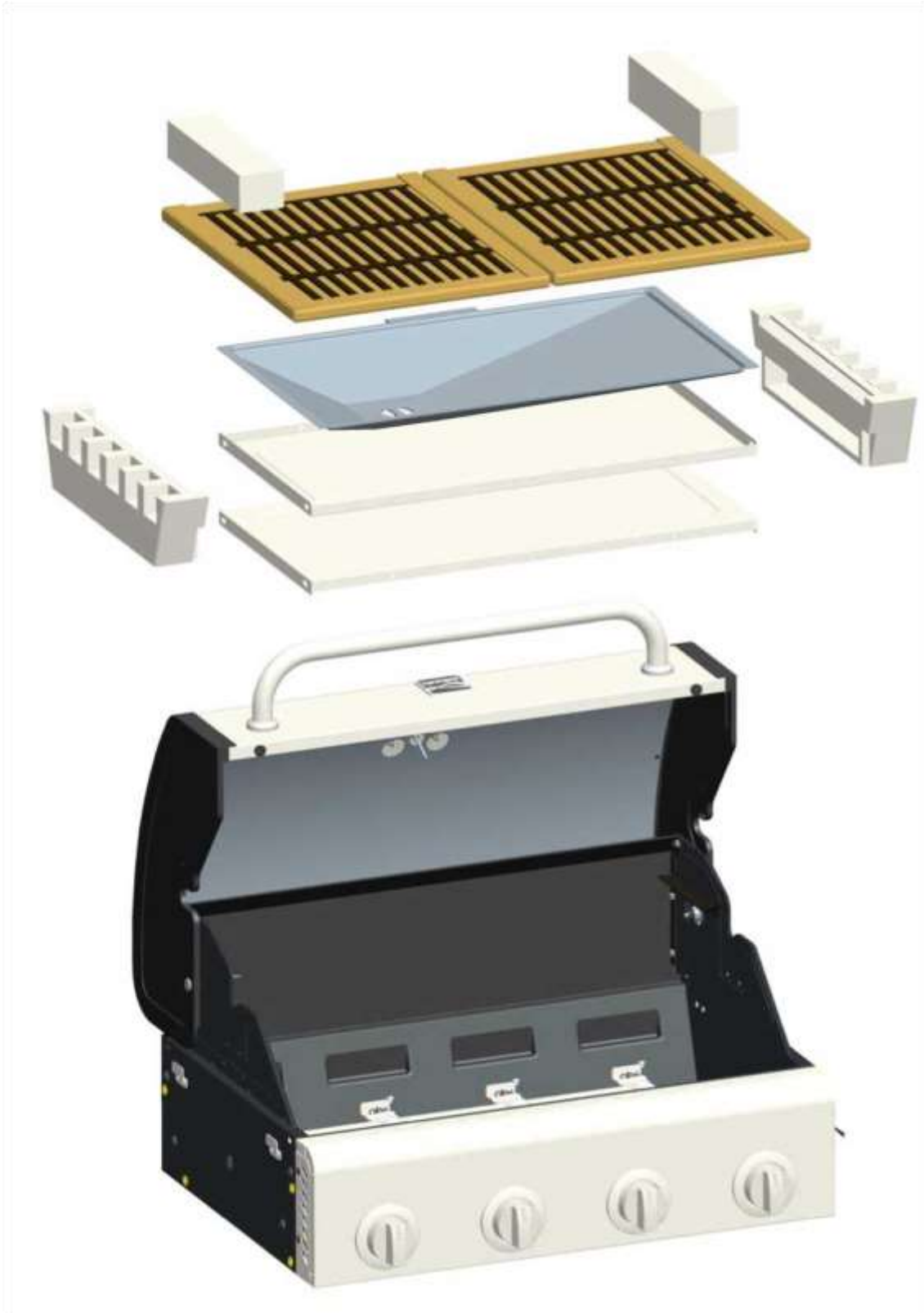
AVIS : Une fois que vous avez déballé le grill, vérifiez toutes les pièces du grill par rapport aux images des pages 78-80. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, veuillez vous référer à la page « Contactez-nous » pour nous contacter.



AVANT LE MONTAGE





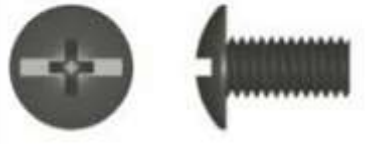



AVANT LE MONTAGE



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 : 54 pcs (Remarque : il y a deux vis supplémentaires dans ce pack.)</p> 	<p>Pile AA Qté : 1 pc</p> 
<p>Vis M5 x 10 Qté : 4 pcs</p> 	<p>Rondelle plate M5 Qté : 4 pcs</p> 
<p>Vis M6 x 13 Qté : 16 pcs</p> 	<p>Rondelle de compression M6 Qté : 4 pcs</p> 

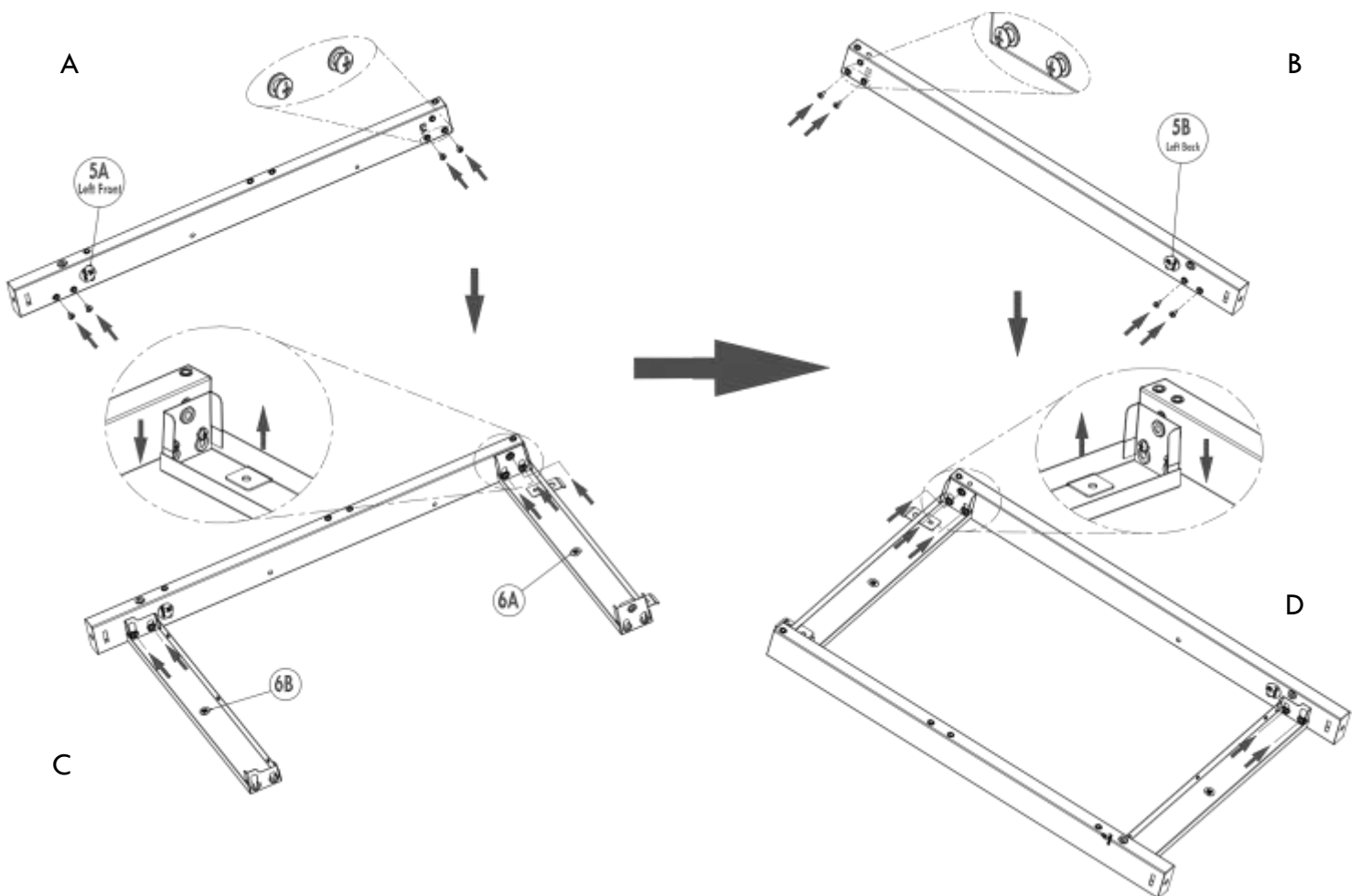
1

Cadre gauche

- Installez (4) vis M4 x 10 comme indiqué sur le pied marqué « 5A ». Ne serrez pas complètement les vis pour le moment. Laissez un espace de 1/8 de pouce sous la tête de vis pour la fixation du rail. (A)
- Fixez une extrémité d'un rail supérieur latéral « 6A » au pied et serrez les vis. Installez et serrez une autre (1) vis M4 x 10. (C)
- Fixez une extrémité du rail inférieur latéral « 6B » au pied et serrez les vis. (C)
- Installez (4) vis M4 x 10 comme indiqué sur le pied marqué « 5B ». Ne serrez pas complètement les vis pour le moment. Laissez un espace de 1/8 de pouce sous la tête de vis pour la fixation du rail. (B)
- Fixez l'autre extrémité du rail supérieur latéral et du rail inférieur latéral au pied « 5B » et serrez les vis. Installez et serrez une autre (1) vis M4 x 10 sur le rail supérieur latéral. (D)



Vis M4 x 10
Qté: 10 pcs



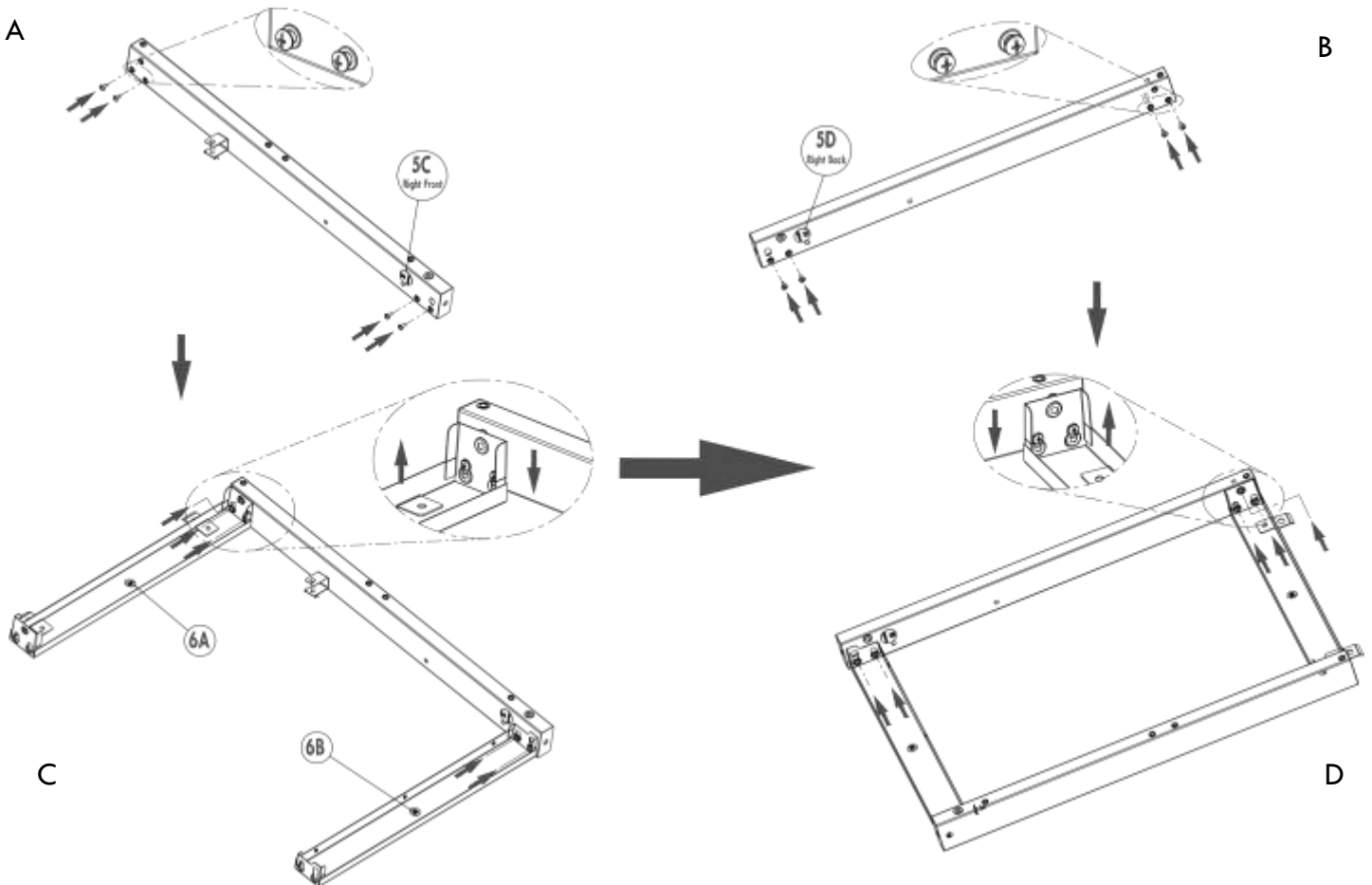
1

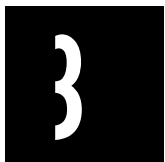
Cadre droit

- Installez (4) vis M4 x 10 comme indiqué sur le pied marqué « 5C ». Ne serrez pas complètement les vis pour le moment. Laissez un espace de 1/8 de pouce sous la tête de vis pour la fixation du rail. (A)
- Fixez une extrémité du rail latéral supérieur « 6A » au pied et serrez les vis. Installez et serrez une autre (1) vis M4 x 10. (C)
- Fixez une extrémité du rail inférieur latéral « 6B » au pied et serrez les vis. (C)
- Installez (4) vis M4 x 10 comme indiqué sur le pied marqué « 5D ». Ne serrez pas complètement les vis pour le moment. Laissez un espace de 1/8 de pouce sous la tête de vis pour la fixation du rail. (B)
- Fixez l'autre extrémité du rail supérieur latéral et du rail inférieur latéral au pied « 5D » et serrez les vis. Installez et serrez une autre (1) vis M4 x 10 sur le rail supérieur latéral. (D)



Vis M4 x 10
Qté : 10 pcs





Étagère inférieure

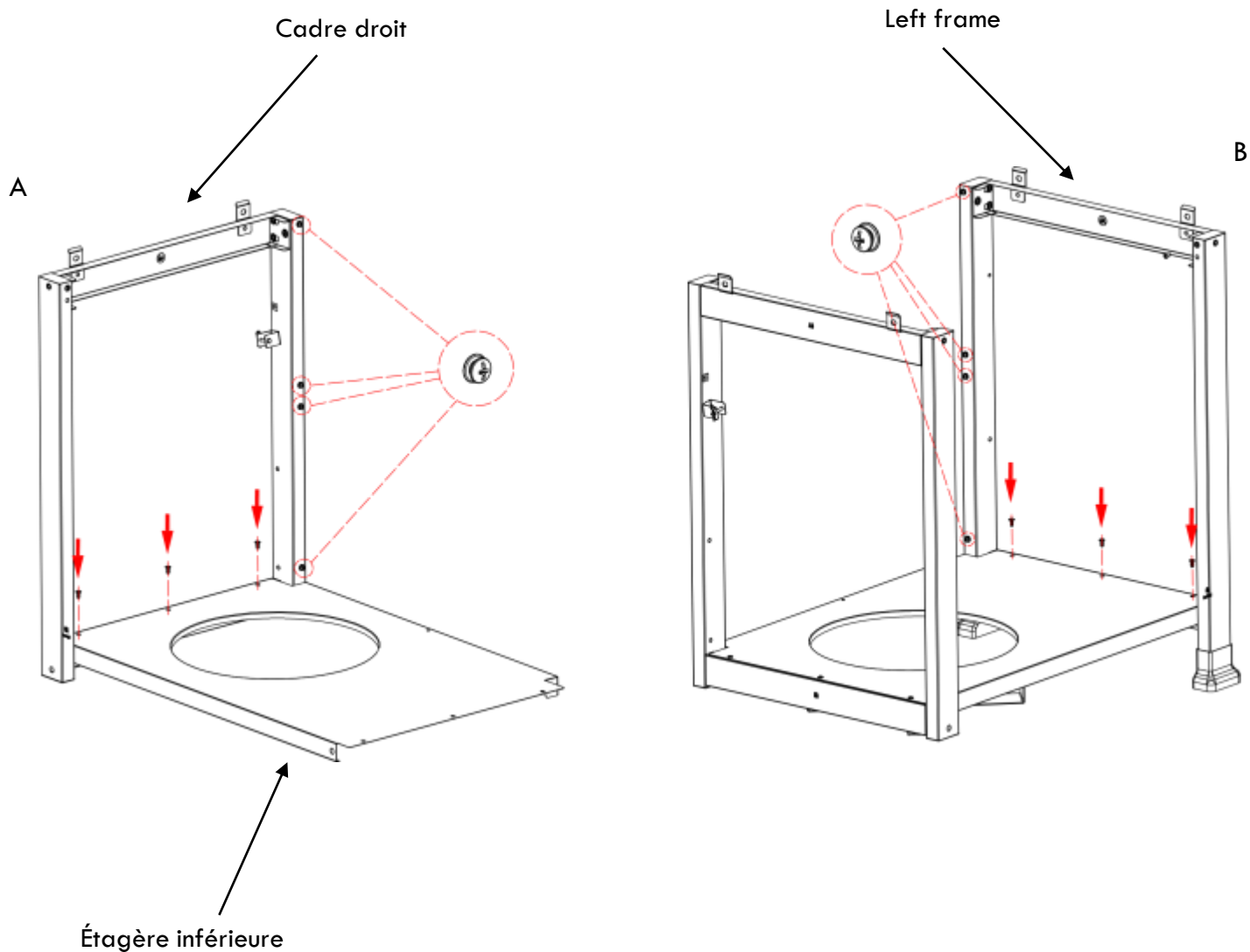
- Installez (4) **vis M4 x 10** comme indiqué sur le cadre droit. Ne serrez pas complètement les vis pour le moment. Laissez un espace de 1/8 de pouce sous la tête de vis pour la fixation du panneau. (A)
- Fixez l'étagère inférieure au cadre droit avec (3) **vis M4 x 10**. Ne serrez pas encore complètement ces vis. (A)
- Installez (4) **vis M4 x 10** comme indiqué sur le cadre gauche. Ne serrez pas complètement les vis pour le moment. Laissez un espace de 1/8 de pouce sous la tête de vis pour la fixation du panneau. (B)



: l'étagère inférieure au cadre gauche avec (3) **vis M4 x 10**. Ne serrez pas complètement is.(B)

Vis M4 x 10

Qté : 14 pcs



4

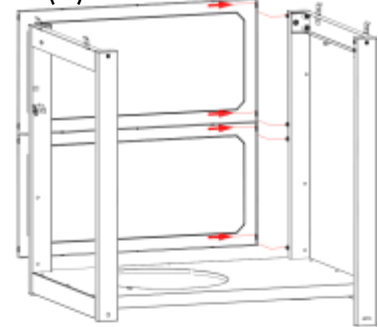
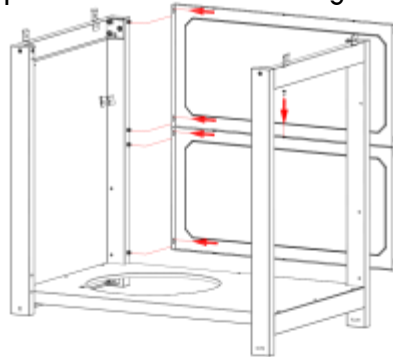
Panneau avant

- Fixez les deux sections du panneau avant ensemble en un seul panneau avant avec (1) vis M4 x 10, comme illustré. (A) **Remarque : Les panneaux avant seront situés tout en bas de la boîte en carton, sous la tête du gril principal.**
- Fixez le panneau avant au chariot en glissant les quatre trous du panneau de chaque côté de haut en bas sur les quatre têtes de vis saillantes sur les cadres gauche et droit. Laissez la vis supérieure desserrée de chaque côté et serrez complètement les trois autres vis de chaque côté. (B)
- Faites glisser une extrémité de la barre de support du bac d'égouttement droit « 7A » sous la vis supérieure sur le côté avant du cadre droit et serrez complètement la vis. Serrez complètement l'autre extrémité de la barre au cadre arrière droit avec (1) vis M4 x 10. (C)
- Faites glisser une extrémité de la barre de support du bac d'égouttage gauche « 7B » sous la vis supérieure sur le côté avant du cadre gauche et serrez complètement la vis. Serrez complètement l'autre extrémité de la barre au cadre arrière gauche avec (1) vis M4 x 10, comme indiqué. Installez et serrez complètement (1) vis M4 x 10 à travers le trou de vis central au bas du panneau avant dans l'étagère inférieure. (D)

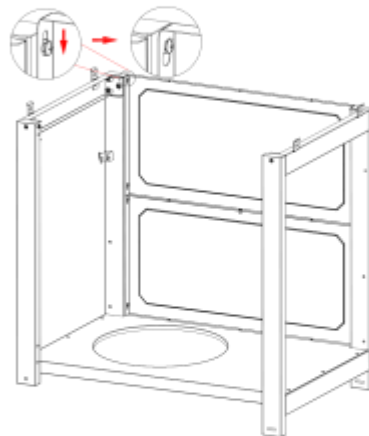


Vis M4 x 10
Qté : 4 pcs

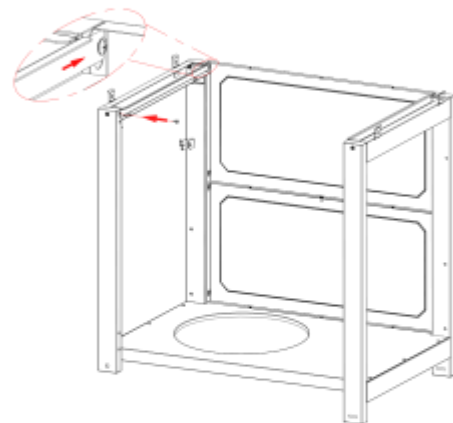
A



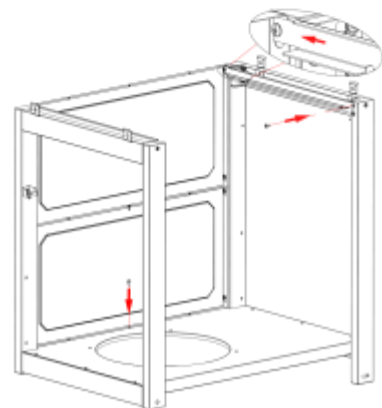
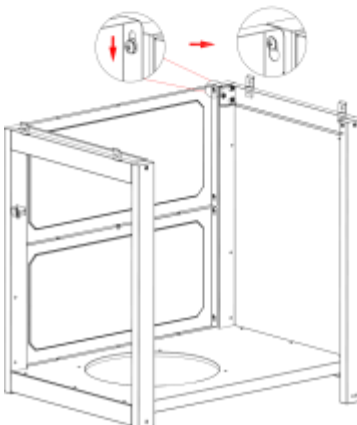
B



C



D





Roues au panier

- Retournez le chariot et fixez les pieds à l'étagère inférieure avec (4) vis M6 x 13, comme illustré. (A)
- Appuyez les deux rallonges de jambe sur la jambe gauche. (B)
- Retirez la goupille fendue, l'écrou et la rondelle de la tige d'essieu. Insérez la tige d'essieu à travers les roues et le cadre du pied droit. Remettez la rondelle, l'écrou et la goupille d'attelage. (C)
- Remettez le chariot à l'endroit et serrez complètement les (6) vis de l'étagère inférieure M4 x 10. (D) Fixez le support de réservoir à l'étagère inférieure comme indiqué avec (4) vis M6 x 13. (D)

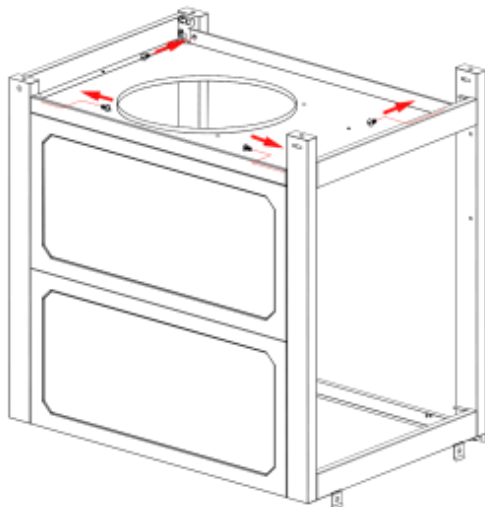
Remarque : Le côté convexe de la roue doit faire face au chariot et le côté concave doit être tourné vers l'extérieur.

Remarque : Les vis M6x13 pour les supports de support de réservoir (29) 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.

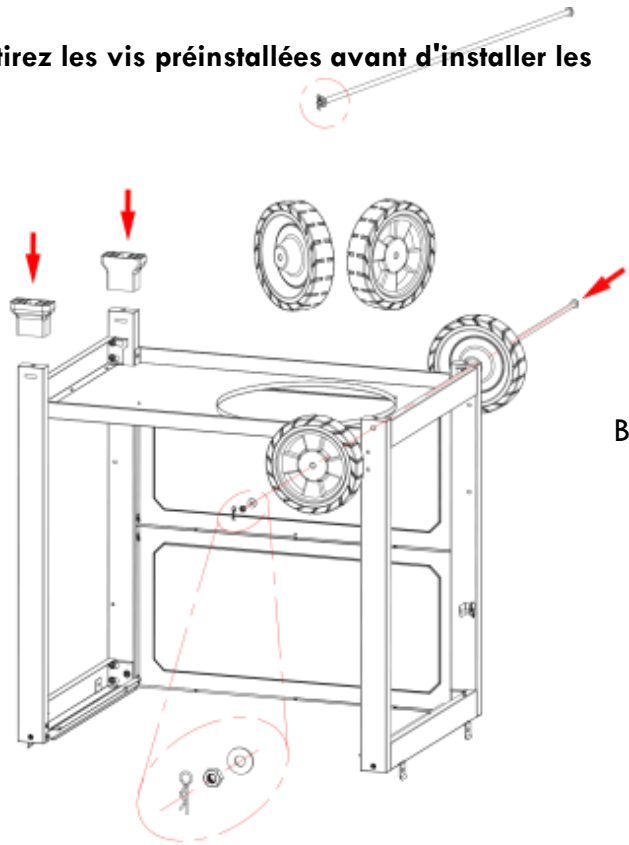


Vis M6 x 13
Qté : 8 pcs

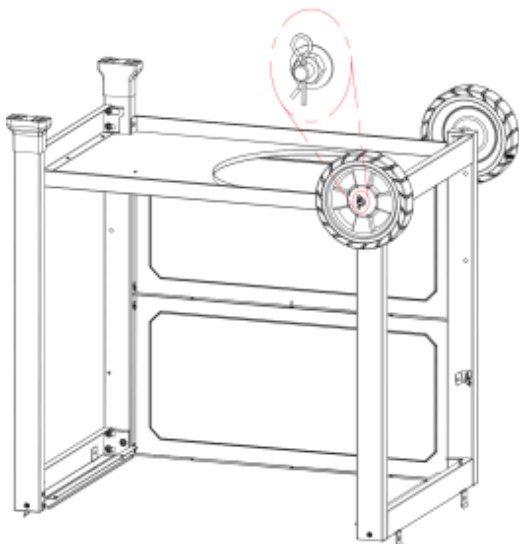
A



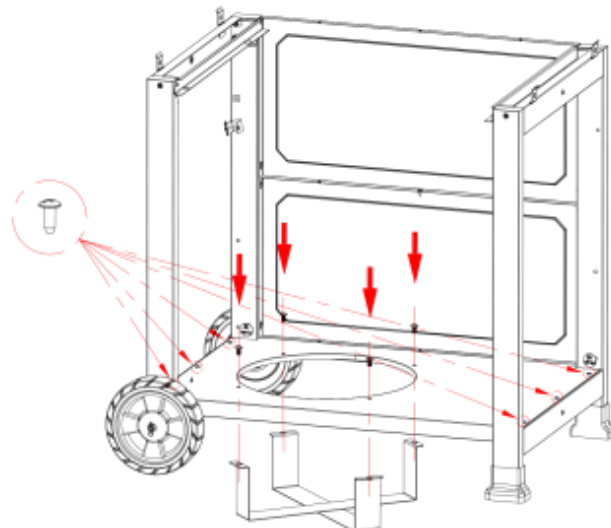
B



C



D



6

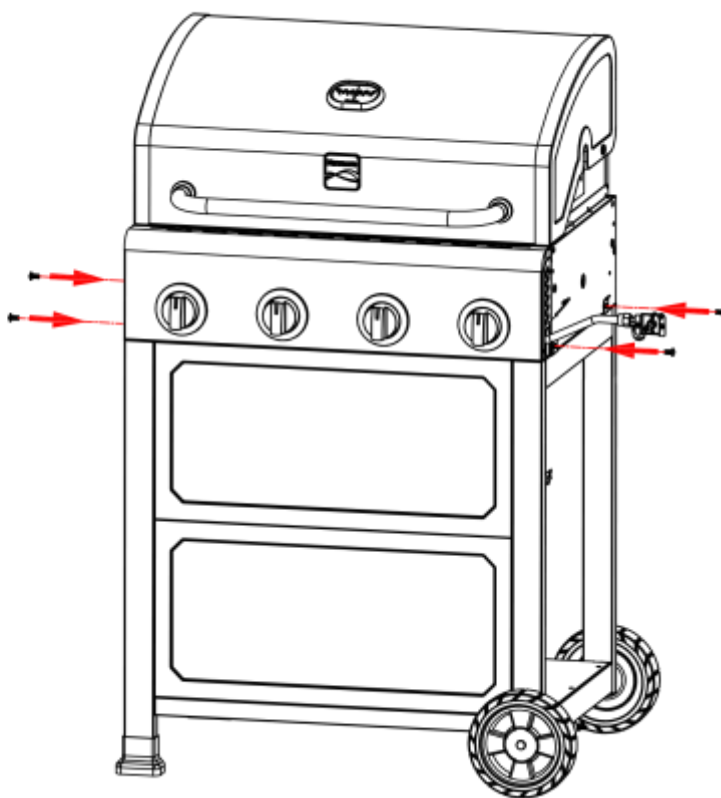
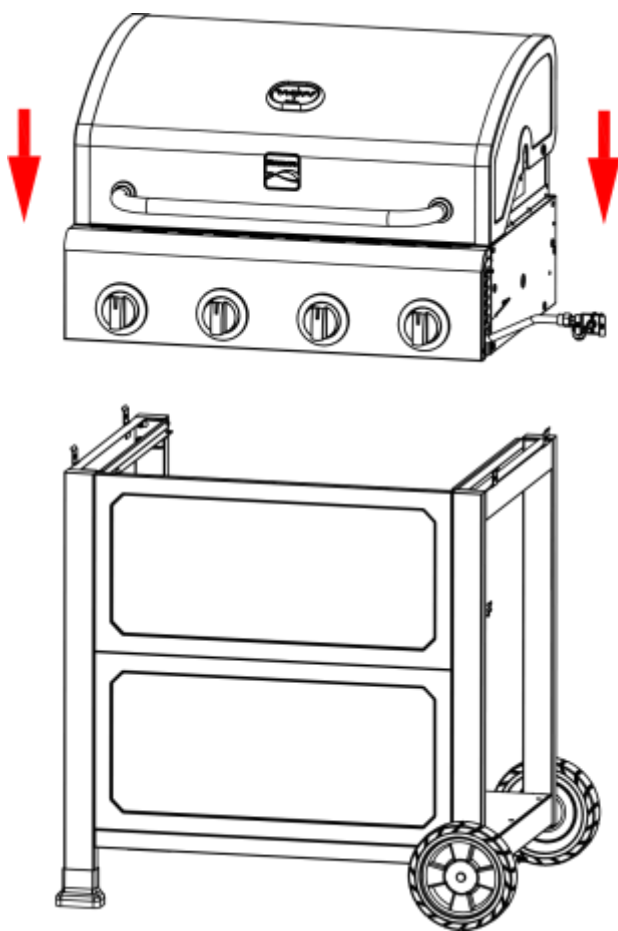
Tête de grill au panier

- Cette étape nécessite deux personnes pour soulever et positionner la tête du grill sur le chariot.
- **Retirez les attaches et le matériel d'emballage de la soupape du brûleur latéral et du fil d'allumage. Tirez le fil d'allumage vers le côté droit de la tête du grill.**
- Abaissez soigneusement la tête du grill sur le chariot. Assurez-vous que le fil d'allumage pende à l'extérieur du chariot.
- Alignez le panneau de commande de manière à ce qu'il affleure les panneaux avant. Fixez la tête au chariot avec **(4) vis M6 x 13**.



Vis M6 x 13

Qté : 4 pcs



1

Tablette latérale gauche

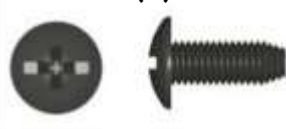
- Fixez la façade à la tablette latérale gauche avec **(2) vis M5 x 10 et rondelles plates M5**. (A)
- Fixez la cornière de support de tablette latérale avec **(4) vis M4 x 10**. (B)
- Alignez le panneau latéral et le panneau de commande.
- Fixez l'étagère à la chambre de combustion comme suit :
 - De l'intérieur vers l'extérieur de la chambre de combustion avec **(2) vis M6 x 13 et rondelles de compression M6**. (C)
 - De l'extérieur vers l'intérieur du foyer avec **(2) vis M6 x 13**. (D)
- Fixez la façade au panneau de commande avec **(1) vis M4 x 10**. (D)



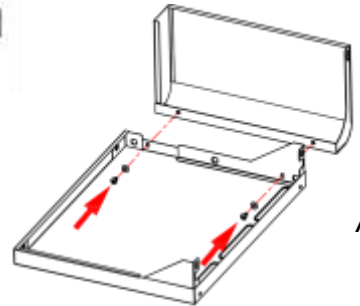
Vis M5 x 10
Qté : 2 pcs



Rondelle plate M5
Qté : 2 pcs



Vis M4 x 10
Qté : 5 pcs



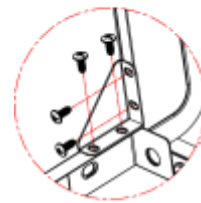
A



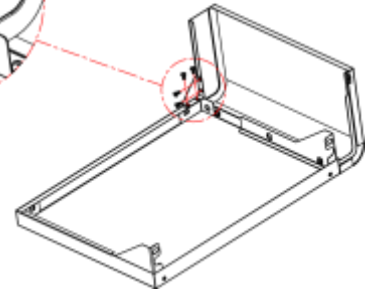
Vis M6 x 13
Qté : 4 pcs



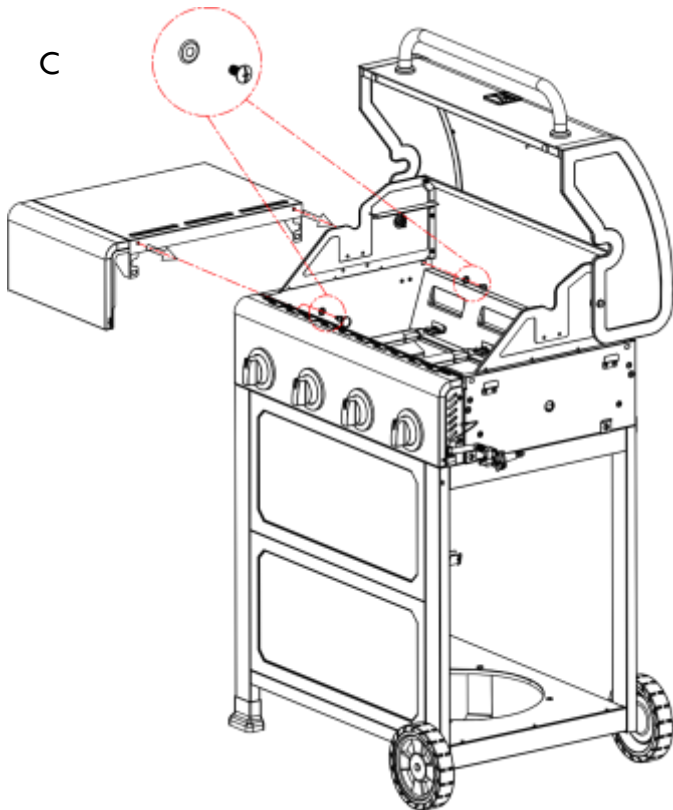
Rondelle de compression M6
Qté : 2 pcs



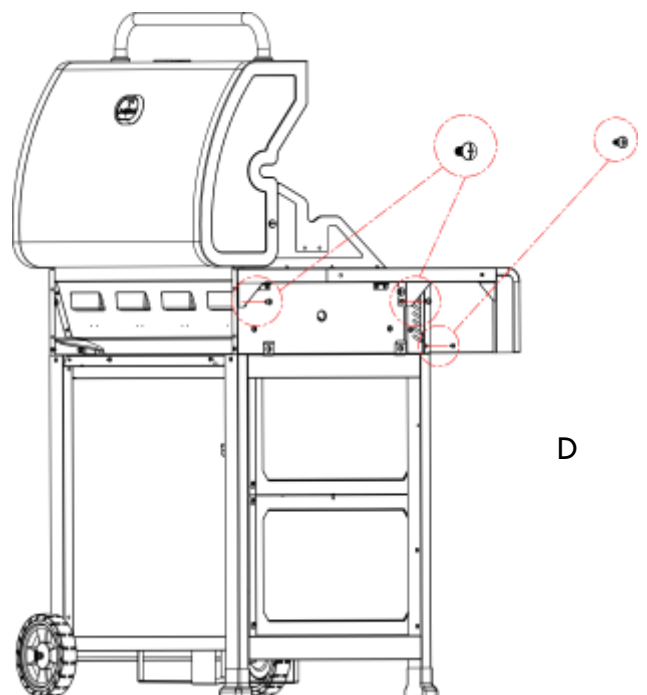
B



C



D



8

Tablette latérale droite

- Retirez la grille du brûleur latéral du brûleur latéral avant d'assembler et de fixer la tablette latérale droite.
- Fixez la façade à la tablette latérale droite avec (2) vis M5 x 10 et rondelles plates M5. (A)
- Fixez la cornière de support de tablette latérale avec (4) vis M4 x 10. (B)
- Accrochez la tablette latérale droite aux supports situés sur le côté droit de la chambre de combustion.
- Fixez l'étagère à la chambre de combustion comme suit :
 - De l'intérieur vers l'extérieur de la chambre de combustion avec (2) vis M6 x 13 et rondelles de compression M6. (C)
 - De l'extérieur vers l'intérieur du foyer avec (2) vis M6 x 13. (D)
 - la façade de commande avec (1) vis M4 x 10. (D)



Vis M5 x 10
Qté : 2 pcs



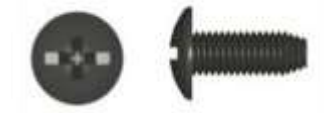
Rondelle plate M5
Qté : 2 pcs



Vis M6 x 13
Qté : 4 pcs

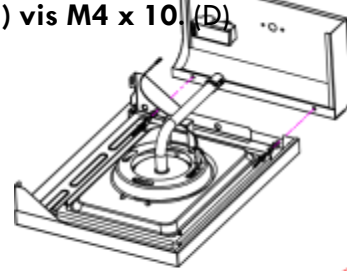


Rondelle de compression
M6
Qté : 2 pcs

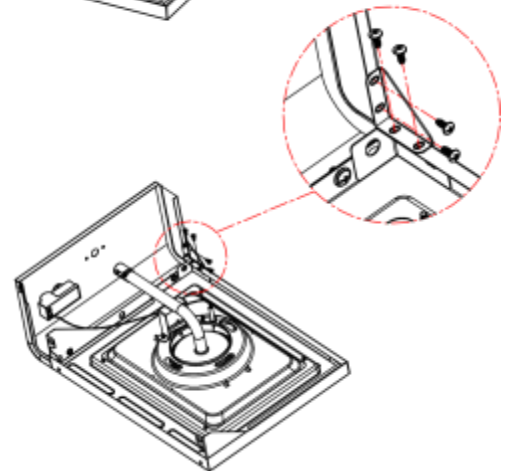


Vis M4 x 10
Qté : 5 pcs

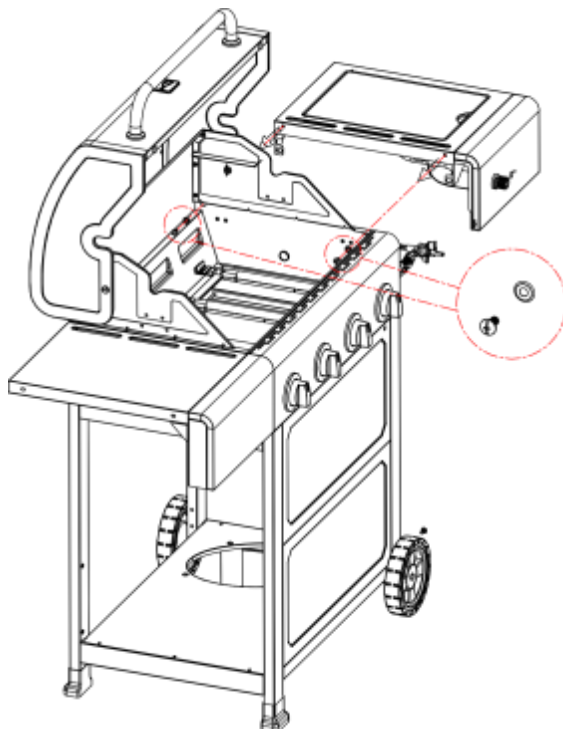
A



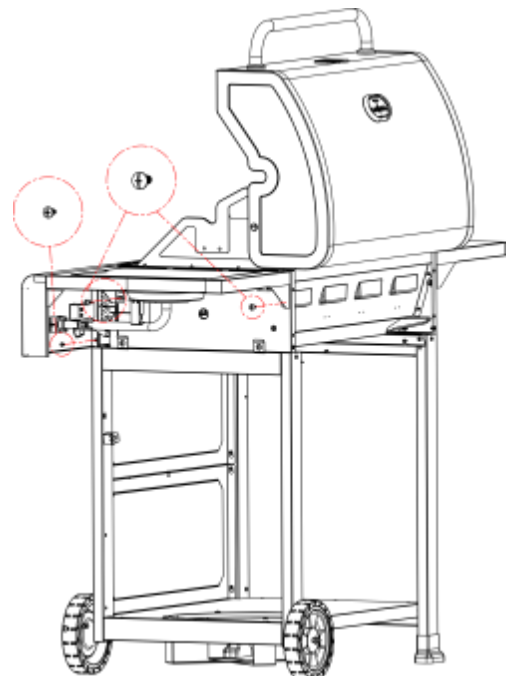
B



C



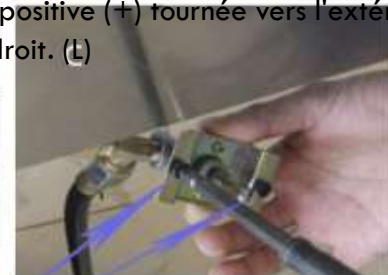
D



9

Brûleur latéral

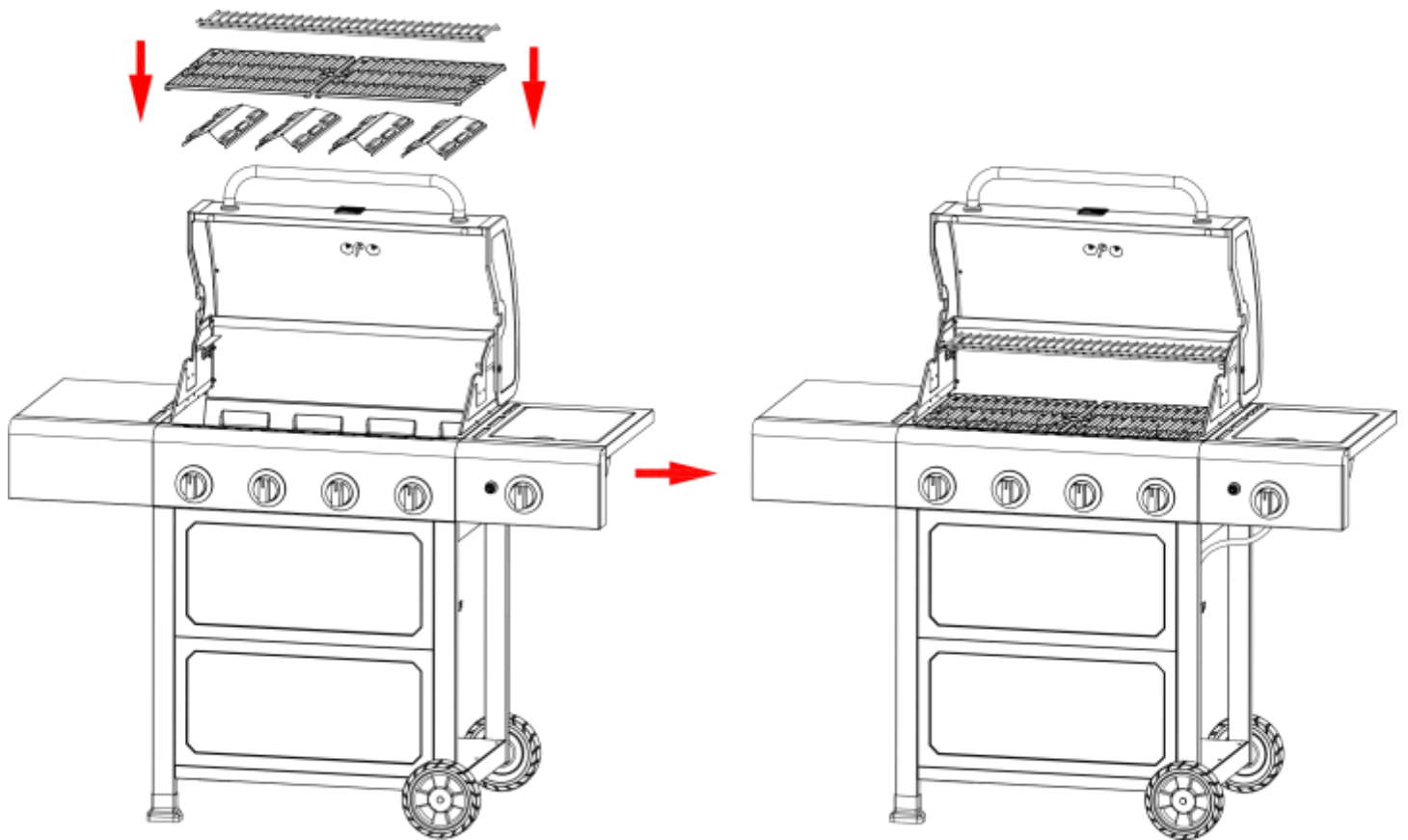
- Dévissez et retirez les deux vis et rondelles avant qui maintiennent le brûleur latéral en place. (A) Retirez le brûleur latéral de la tablette latérale. (B) **Remarque : Ne desserrez pas la vis de l'électrode.**
- Retirez les 2 vis préinstallées de la tige de valve et mettez-les de côté. (C)
- Insérez la tige de valve dans le trou du carénage. (D) Installez les 2 vis précédemment retirées. **Remarque : laissez un espace de 1/8 de pouce sous les têtes de vis pour la fixation du cadre.** (E)
- Fixez le cadre à la façade et aux vis installées. Assurez-vous que la marque noire est tournée vers le haut. (F) Serrez les 2 vis. (G)
- Placez le tube du brûleur latéral sur la valve, en vous assurant que la valve est à l'intérieur du tube du brûleur latéral. (H)
- Rattachez le brûleur latéral à la tablette du brûleur latéral avec les 2 vis précédemment retirées. Remettez la grille du brûleur latéral. (I)
- Poussez le bouton de commande sur la tige de la valve du brûleur latéral. (J)
- Connectez les deux fils de l'allumeur au module d'allumage à l'intérieur du carénage droit. Pour connecter, poussez les pointes du fil d'allumage sur les broches du module d'allumage. (K)
- Dévissez le capuchon de l'allumeur du carénage droit. Insérez (1) pile AA (fournie dans le blister) dans le logement de la pile avec l'extrémité positive (+) tournée vers l'extérieur. Revissez le capuchon de l'allumeur sur le carénage droit. (L)



10

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.
- Placez les grilles de cuisson sur les supports de grille à l'avant et à l'arrière de la chambre de combustion.
- Insérez la grille chauffante dans les supports en haut de la chambre de combustion avec le bord incurvé vers l'avant, comme illustré.



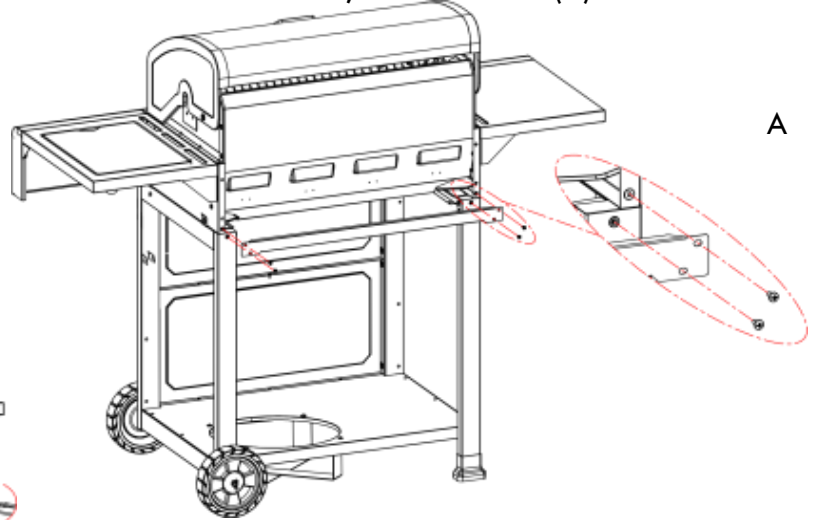
11

Bac d'égouttage, gobelet d'égouttage et réservoir de bouteille de gaz

- Fixez le rail arrière au chariot et à la tête du gril avec (4) vis M4 x 10, comme illustré. (A)
- Accrochez le clip du gobelet collecteur au bas du bac collecteur. Alignez le bac d'égouttement sur les supports sous la chambre de combustion et faites glisser le bac d'égouttement dans les supports. Insérez le gobelet d'égouttage dans le clip du gobelet d'égouttage. Insérez la chaîne porte-allumettes dans le trou situé sur la jambe avant gauche. (B)
- Placez le réservoir de bouteille de gaz dans le support de réservoir sur l'étagère inférieure l'ouverture du collier du réservoir tournée vers le côté, comme illustré. (C)

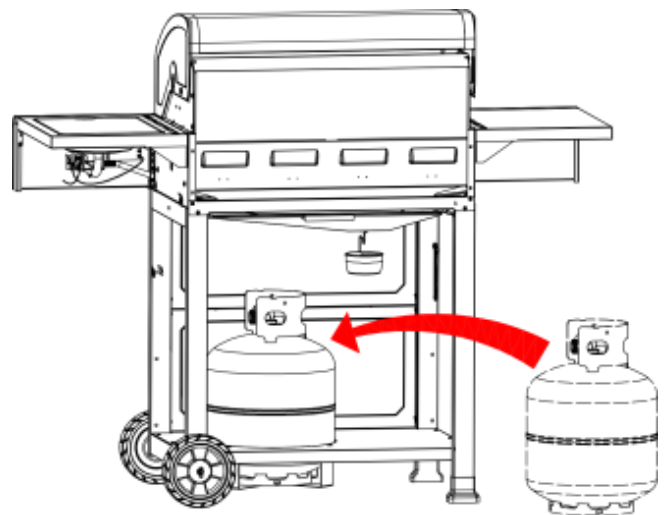
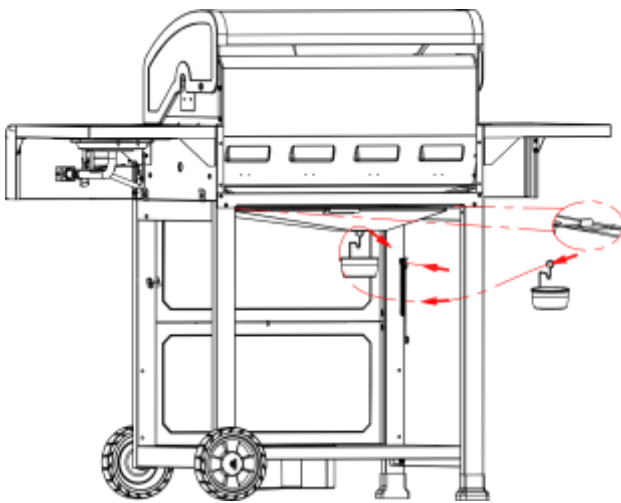


Vis M4 x 10
Qté : 4 pcs



A

B



C



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.



PRUDENCE



Le fait de ne pas installer la coupelle d'égouttement et le clip de la coupelle d'égouttement provoquera une chute de chaleur dans le fond du gril avec un risque d'incendie et de dommages matériels.



PRUDENCE



Si le réservoir n'est pas installé correctement, le tuyau de gaz peut être endommagé pendant le fonctionnement.

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"> Tuyau endommagé. Panne mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation. Défaillance de la vanne du réservoir due à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique. Mauvaise installation, connexion non étanche ou défaillance du joint en caoutchouc. Incendie dans la section du tube du brûleur en raison d'un blocage. Trop d'accumulation de gouttes dans la zone du foyer ou du bac à graisse. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. Remplacez le réservoir de bouteille de gaz. Fermez le robinet du réservoir de bouteille de gaz. Renvoyez le réservoir de bouteille de gaz au fournisseur de gaz. 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 69-70 pour obtenir des instructions sur la recherche de fuites dans votre régulateur. 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 73 de ce guide d'utilisation et d'entretien. 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.
Dépannage		

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>PROBLEMES DE GAZ :</p> <ul style="list-style-type: none"> J'essaie d'allumer le mauvais brûleur. Le brûleur n'est pas en prise avec la vanne de régulation. Obstruction dans le brûleur. Aucun débit de gaz. L'écrou d'accouplement et la valve du réservoir de bouteille de gaz ne sont pas entièrement connectés. <p>PROBLEMES ÉLECTRIQUES :</p> <ul style="list-style-type: none"> Électrode fissurée ou cassée ; des étincelles à la fissure. La pointe de l'électrode n'est pas dans la bonne position. Fil et/ou électrode recouverts de résidus de cuisson. Les fils sont desserrés ou déconnectés. Les fils sont en court-circuit (étincelles) entre l'allumeur et l'électrode. Batterie morte. 	<ul style="list-style-type: none"> Voir les instructions sur le panneau de commande et dans la section Utilisation et entretien. Assurez-vous que les vannes sont positionnées à l'intérieur des tubes du brûleur. 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 73 du Guide d'utilisation et soins. 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 94 ». Éteignez les boutons et débranchez l'écrou de couplage du réservoir de bouteille de gaz. Reconnectez-vous et réessayez. 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. Remplacez la ou les électrodes. <p>Brûleurs principaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Brûleur latéral:</p> <ul style="list-style-type: none"> La pointe de l'électrode doit être dirigée vers l'ouverture du port de gaz du brûleur. La distance doit être de 1/8" à 3/16". Ajustez si nécessaire. Nettoyez le fil et/ou l'électrode avec de l'alcool à friction avec un coton-tige propre. Rebranchez les fils ou remplacez l'ensemble électrode/fil. Remplacez-la par une nouvelle pile alcaline de type AA.

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.)	ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE : <ul style="list-style-type: none"> Aucune étincelle, aucun bruit d'allumage. Pas d'étincelle, quelques bruits d'allumage. Des étincelles, mais pas au niveau de l'électrode ni à pleine puissance. 	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section I du système d'allumage électronique. Voir la section II du système d'allumage électronique. Voir la section III du système d'allumage électronique.
Le(s) brûleur(s) ne s'allumeront pas avec l'allumette.	<ul style="list-style-type: none"> Voir « PROBLEMES DE GAZ : » à la page précédente. Le match n'atteindra pas. Mauvaise méthode d'allumage des allumettes. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez une allumette à longue tige (allumette pour cheminée). Voir la section « Éclairage d'allumettes » à la page 72 du manuel d'utilisation et d'entretien.
Chute soudaine du débit de gaz ou flamme faible.	<ul style="list-style-type: none"> Panne d'essence. La soupape de surdébit s'est déclenchée. Bouchon anti-vapeur au niveau du raccord écrou de couplage/bouteille de gaz. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez la présence de gaz dans le réservoir de bouteille de gaz. 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. Fermez les boutons et la valve du réservoir de bouteille de gaz. Débranchez l'écrou d'accouplement du réservoir. Reconnectez-vous et réessayez.
Les flammes s'éteignent.	<ul style="list-style-type: none"> Vents forts ou en rafales. Faible consommation de bouteille de gaz. La soupape de surdébit s'est déclenchée. 	<ul style="list-style-type: none"> Tournez le gril de manière à ce que l'avant du gril soit face au vent ou augmentez la hauteur de la flamme. Remplissez le réservoir de bouteille de gaz. Reportez-vous à la section « Chute soudaine du débit de gaz » ci-dessus.
Flambée.	<ul style="list-style-type: none"> Accumulation de gouttes. Excès de graisse dans la viande. Température de cuisson excessive. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du gril/foyer. Retirez le gras de la viande avant de la griller. Réglez à une température plus basse.
Feu goutte à goutte persistant.	<ul style="list-style-type: none"> Gouttes piégées par l'accumulation de nourriture autour du système de brûleur. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Flash-back... (incendie dans le(s) tube(s) du brûleur).	<ul style="list-style-type: none"> Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont bloqués. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 73 du manuel Utilisation et entretien.
Impossible de remplir le réservoir de bouteille de gaz.	<ul style="list-style-type: none"> Certains revendeurs ont des buses de remplissage plus anciennes avec des filetages usés. 	<ul style="list-style-type: none"> Les buses usées n'ont pas assez de « mordant » pour engager la valve. Essayez un deuxième revendeur LP.
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'autres brûleurs.	<ul style="list-style-type: none"> Accumulation de gouttes ou de particules alimentaires aux extrémités des tubes de transfert. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le(s) tube(s) de transfert avec une brosse métallique.

Dépannage – Allumage électronique



Problème	Cause possible	Vérifier l'article	Prévention / Solution
SECTION I 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"> • La batterie n'est pas installée correctement. • Batterie morte. • L'ensemble de câbles n'est pas installé correctement. • Module d'étincelle défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que le côté positif de la batterie est tourné vers l'extérieur. • La batterie a-t-elle déjà été utilisée ? • Vérifiez que les fils sont correctement engagés. • Si aucune étincelle n'est générée avec la nouvelle batterie et que les fils sont correctement connectés, le module est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Remplacez la pile par une nouvelle pile alcaline de type AA. • 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. • Remplacez l'ensemble du module d'allumage en contactant notre service client. Veuillez vous référer à la page « Contactez-nous » pour nous contacter.
SECTION II 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"> • Les électrodes ne sont pas connectées correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les électrodes sont-elles bien connectées ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez et rebranchez tous les fils d'électrode des prises du module.
SECTION III Des étincelles sont présentes mais pas sur toutes les électrodes et/ou pas à pleine puissance.	<ul style="list-style-type: none"> • Les électrodes ne sont pas connectées correctement. • Arc électrique entre les fils de sortie et le tube du brûleur. • Batterie faible. • Les électrodes sont mouillées. • La ou les électrodes sont fissurées ou cassées ; des étincelles apparaissent là où elles sont fissurées. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les électrodes sont-elles bien connectées ? • 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. • Toutes les étincelles sont présentes mais ont un rythme faible ou lent. • De l'humidité s'est-elle accumulée sur l'électrode et/ou dans les ports du brûleur ? • Inspectez les électrodes pour déceler des fissures. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez et rebranchez tous les fils d'électrode des prises du module. • Si des étincelles sont visibles ailleurs que dans la zone du tube du brûleur, l'isolation du fil peut être endommagée. • Remplacez les fils. Remplacez la pile par une nouvelle pile alcaline de type AA. • Utilisez une serviette en papier pour éliminer toute humidité. • Remplacez les électrodes fissurées ou cassées en contactant notre service client. Veuillez vous référer à la page « Contactez-nous » pour nous contacter.
SECTION IV Le gril ne chauffe pas et n'atteint que 250 à 300 degrés	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le régulateur est-il allumé et serré ? • Assurez-vous que le régulateur est correctement connecté au réservoir et que les boutons de commande sont tous en position d'arrêt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrez le couvercle du gril. • Éteignez tous les boutons du panneau de commande. • Éteignez le bouton du réservoir. • Débranchez le régulateur du réservoir de bouteille de gaz. Attendez 30 secondes. • Rebranchez le régulateur au réservoir de bouteille de gaz. • 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. • Allumez le bouton de commande approprié et allumez le gril conformément aux instructions.



INHALTSVERZEICHNIS

Für Ihre Sicherheit		97
.....		97
Grill Service Center		97
.....		97
Produkt-Rekord		97
.....		98
Sicherheitsvorkehrungen bei der Installation		99
.....		100-
Sicherheitssymbole		105
.....		106-
Informationen zum Produkt		107
.....		108
Kenmore Grill-Garantie		109-
.....		111
Verwendung und Pflege		112-
.....		123
Teileliste		124-
.....		126
Teile-Diagramm		127
.....		

QR-Code scannen für
Video-Montageanleitung



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

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

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

Datum des Kaufs

	VORSICHT	
<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.

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

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

	VORSICHT	
<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>		

PRODUKTINFORMATION

Geliefert von	Permasteel, Inc.			
Adresse	100 Exchange Place, Pomona, CA 91768			
Modell	PG-40406S0L PG-40406S0L-1 PG-40406S0L-SE	PIN-Nummer: 1336DP008		
Kategorie	I3+(28-30/37)✓	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Referenz von Gas	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
Gesamte Wärmeleistung (Butan/Propan)	15.53kW (Butan: 1130g/h; Propan: 1110g/h)	15.53kW (Butan: 1130g/h)		
Größe des Hauptinjektors	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)
Seite Injektorgroße	0,99mm (als 0,99 markieren)	0,99mm (als 0,99 markieren)	0,93mm (als 0,93 markieren)	0,86mm (als 0,86 markieren)
Haushaltsgeräte-Kategorien	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			
SERIENNUMMER	Nur zur Verwendung im Freien. Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät benutzen. WARNUNG: 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 entspricht.
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



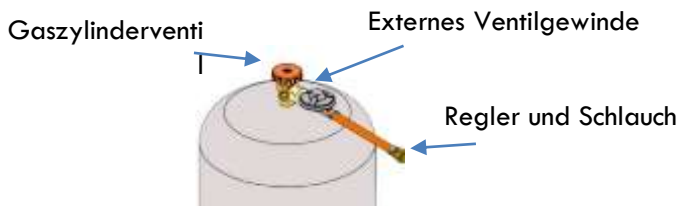
GEFAHR



- 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.

!	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"> • 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. 		

- ▲ 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"> • Achten Sie beim Auswechseln des Gasbehälters darauf, dass er von jeder Zündquelle ferngehalten wird. 		

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



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



- **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 Gaszylinder 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 Gaszylinderventil 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 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 des Gasflascheventils fest aus. Dies deutet auf ein Problem mit dem Grill hin.



mit dem Grill verwendet werden.

VORSICHT



ein Problem mit dem Grill hin.



- 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 Gaszylinder ab.
- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt, während Sie ihn vorherheizen 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. Drehen Sie zum Zünden den Zündbrennerknopf auf HI.
4. Drücken und halten Sie den Knopf für die elektronische Zündung.
5. Wenn die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden erfolgt, schalten Sie die Brennersteuerung AUS, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündvorgang.
6. Um andere Hauptbrenner zu zünden, nachdem der Zündbrenner gezündet wurde, drehen Sie einen Drehknopf, der neben einem gezündeten Brenner liegt, auf HI. Zünden Sie den ganz linken Brenner zuletzt.
7. Sobald die Brenner angezündet sind, stellen Sie die Drehknöpfe auf die gewünschte Flammeneinstellung ein. Um einen einzelnen Brenner auszuschalten, drehen Sie seinen Knopf auf OFF.
8. Um den Seitenbrenner zu zünden, führen Sie die Schritte 3-5 mit dem Seitenbrennerknopf aus.

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

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

	VORSICHT	
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

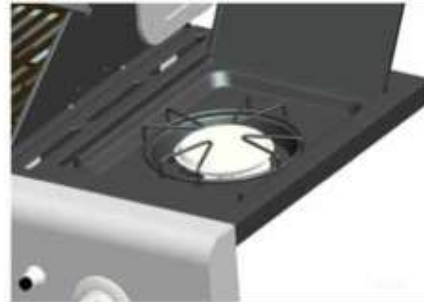
▲ Beugen Sie sich beim Anzünden nicht über den Grill.

1. Öffnen Sie den Deckel während der Beleuchtung.
2. Legen Sie das Streichholz in den Streichholzhalter (der links an der Seitenwand hängt).
3. Zünden Sie das Streichholz an und stecken Sie den Streichholzhalter durch das Anzündloch auf der linken Seite des Feuerraums. Richten Sie das angezündete Streichholz auf den ersten Brenner auf der linken Seite aus.
4. Drehen Sie den Drehknopf des ersten linken Brenners auf die Position HI. Vergewissern Sie sich, dass der Brenner brennt und nicht ausgeht. Ziehen Sie den Streichholzhalter aus dem Feuerraum heraus und löschen Sie das Streichholz.
5. Um die anderen Brenner anzuzünden, drehen Sie die Drehknöpfe nacheinander auf HI.
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.



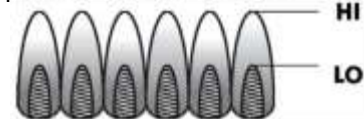
Seitenbrenner Streichholzbeleuchtung

1. **Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners.** Schalten Sie den Gaszylinder ein.
2. Legen Sie das brennende Streichholz in die Nähe des Brenners.
3. Drehen Sie den Drehknopf des Seitenbrenners auf HI. Vergewissern Sie sich, dass der Brenner aufleuchtet und eingeschaltet bleibt.



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 125.



Ausschalten des Grills

- Drehen Sie alle Drehknöpfe auf die Position OFF. Schalten Sie den Gaszylinder 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 Gaszylinder 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 124-126.

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. Eingebraunte 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

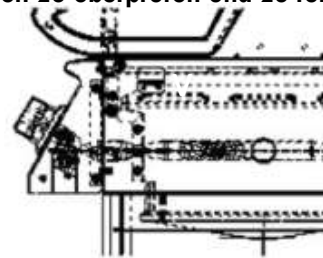


SPIDER-ALARM!

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 Grillrohre.
- 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.
- 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.

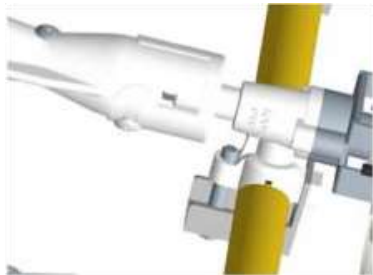
Reinigung der Brenneinheit

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
1	Seitenbrenner-Deckel	1	40800065	18-A	Bedienknopf	5	40900206
2	Seitenbrenner-Gitter	1	40800119	18-B	Bedienknopf (Mattschwarz)	5	40900206Z
3	Drehbare Stange, Seitenbrennerdeckel	2	40800118	19	Achsstange	1	408D00125
4	Seitenbrenner Sockel	1	52200052	20	Streichholzhalter-Kette	1	40800128
5	Seitenbrenner	1	40600031	21	Splint	10	110050
6	Anzünddraht, Seitenbrenner	1	52200054	22	Schlauch Fester Stift	1	40800134
7	Zünddraht, Hauptbrenner	1	52200035	23	Beinverlängerer	2	40800127
8	Rechte Seitenablage	1	40900145	24	Rad	2	40800124
9	Feuerbüchse	1	40600004	25	Rechtes hinteres Bein	1	40600025
10-A	Elektronisches Zündmodul	1	40600030	26	Rechtes vorderes Bein	1	40600024
10-B	Elektronisches Zündmodul (Schwarz)	1	40600030Z	27	Linkes vorderes Bein	1	40600021
11-A	Blende, rechte Ablage	1	41100023	28	Linkes hinteres Bein	1	40600022
11-B	Blende, rechte Ablage (schwarz)	1	41100023Z	29	Tankhalterung	2	E40800130
12-A	Bedienfeld	1	40100022	30	Unteres Regal	1	E52200073
12-B	Bedienfeld (Schwarz)	1	40100022Z	31-A	Frontplatte (Mattschwarz)	2	40600062
13-A	Gasventil, Hauptbrenner (Polen Spezifikation)	4	EP40900205	31-B	Frontplatte (SS)	2	40600028
13-B	Gasventil, Hauptbrenner (deutsche Spezifikation)	4	EG4090020 5	31-C	Frontplatte (Schwarz glänzend)	2	40600028Z
14	Verteiler, Hauptbrenner	1	40300037	32	Seitliche Unterschiene	2	52200064
15	Seitenbrennerschlauch	1	40900210	33	Obere Seitenschiene	2	52200061
16-A	Gasventil, Seitenbrenner (Polen Spezifikation)	1	EP40900209	34	Tropfschale	1	40800026
16-B	Gasventil, Seitenbrenner (deutsche Spezifikation)	1	EG4090020 9	35	Tropfbecher-Clip	1	40800131
17-A	Lünette, Bedienknopf	5	40900036	36	Auffangwanne	1	40600014
17-B	Blende, Bedienknopf (Mattschwarz)	5	40900036Z	37	Rechte Tropfschalenstütze	1	40600027

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
38	Linke Tropfschalenstütze	1	40600026	49-B	Blende, Deckelgriff (Schwarz matt)	2	40900013Z
39	Hintere Schiene	1	52200074	50-A	Temperaturmessgerät	1	40600210
40-A	Blende, linke Seitenablage	1	40900040	50-B	Temperaturanzeige (Schwarz-Chrom)	1	40600211
40-B	Blende, linke Seitenablage (schwarz)	1	40900040Z	51-A	Logo	1	40800106
41	Linke Seitenablage	1	40900143	51-B	Logo (Schwarz-Chrom)	1	40800106Z
42	Seitliche Regalstütze Winkeleisen	2	40900109	52-A	Deckel	1	50500004
43	Flammenübertragungsrohr	3	40300019	52-B	Deckel (Schwarz)	1	50500004Z
44	Rost zum Kochen	2	40100101	53	Wärme-Diffusor	4	40800023
45	Silikongummipuffer, Feuerraum	2	50300205	54	Gedrehte Stange, Deckel	2	50300207
46	Silikon-Gummipuffer, Deckel	2	40700103	55	Unterlegscheibe	3	110018
47	Warmhaltegestell	1	40300104	56	Sechskantmutter	3	110011
48-A	Griff des Deckels	1	40900012	57	Brenner	1	40600013
48-B	Deckelgriff (Schwarz matt)	1	40900012Z	58	Hauptbrenner	3	40600012
49-A	Lünette, Griff des Deckels	2	40900013				

Nicht abgebildet

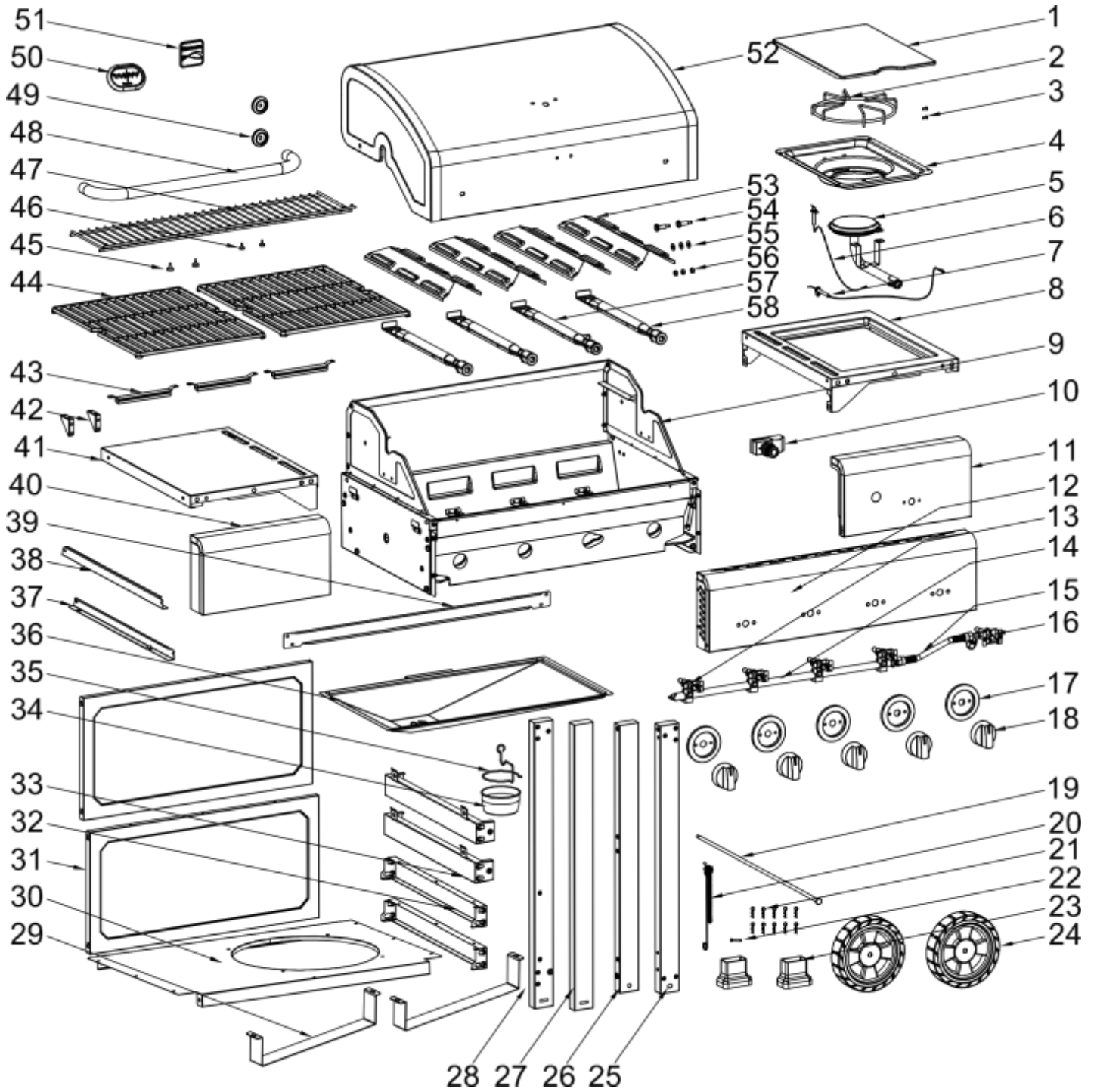
Hardware-Paket	1	E4060004 9
Handbuch	1	E4060005 0

Wenn Ihnen nach dem Auspacken des Grills Hardware fehlt oder Teile beschädigt sind, kontaktieren Sie uns bitte auf der Seite „Kontakt“.

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

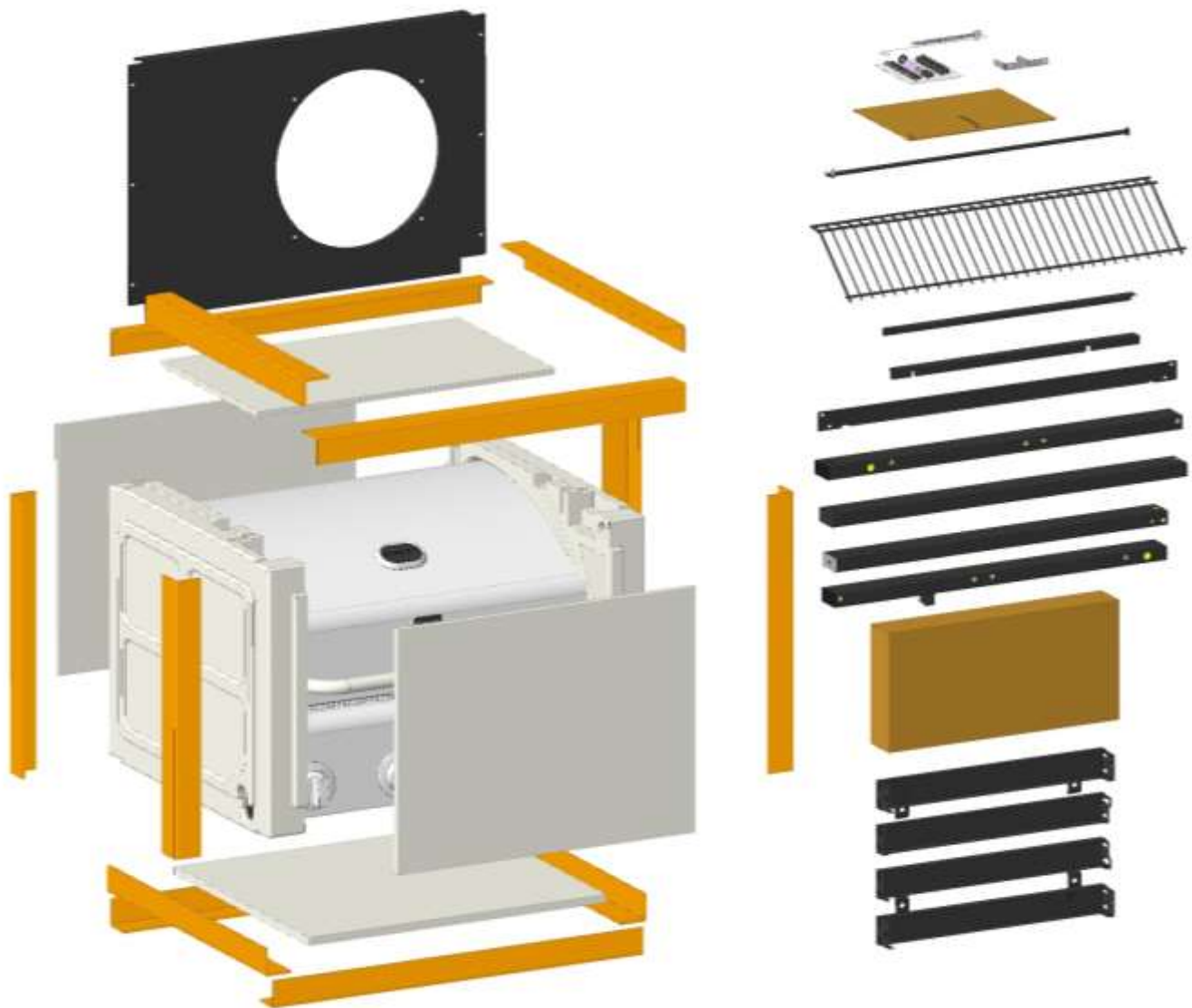
HINWEIS: Einige Teile des Grills, die in den Montageschritten gezeigt werden, können leicht von denen Ihres Grills abweichen. Die Methode des Zusammenbaus bleibt jedoch die gleiche.

TEILESCHMAPLAN

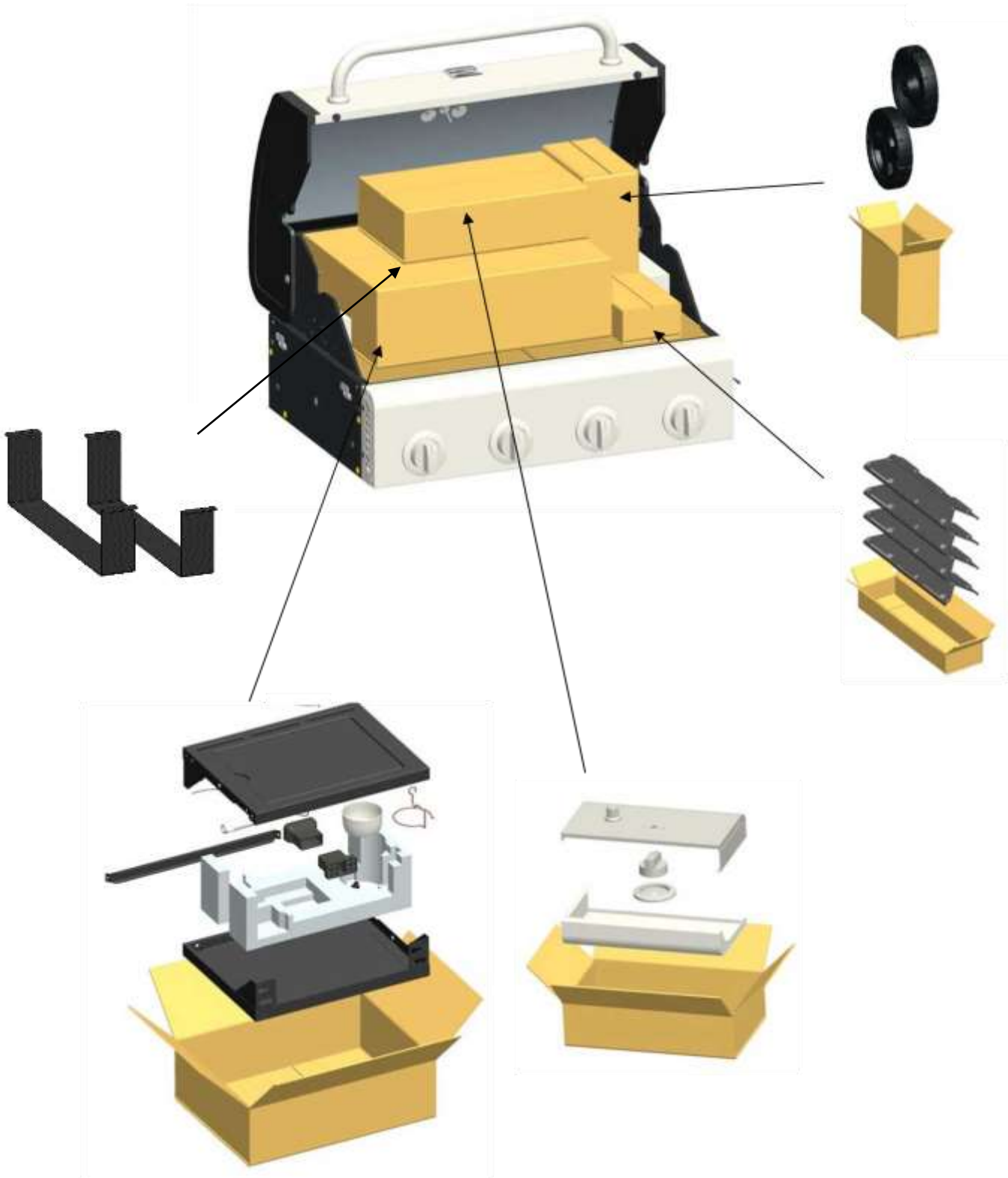


VOR DER MONTAGE

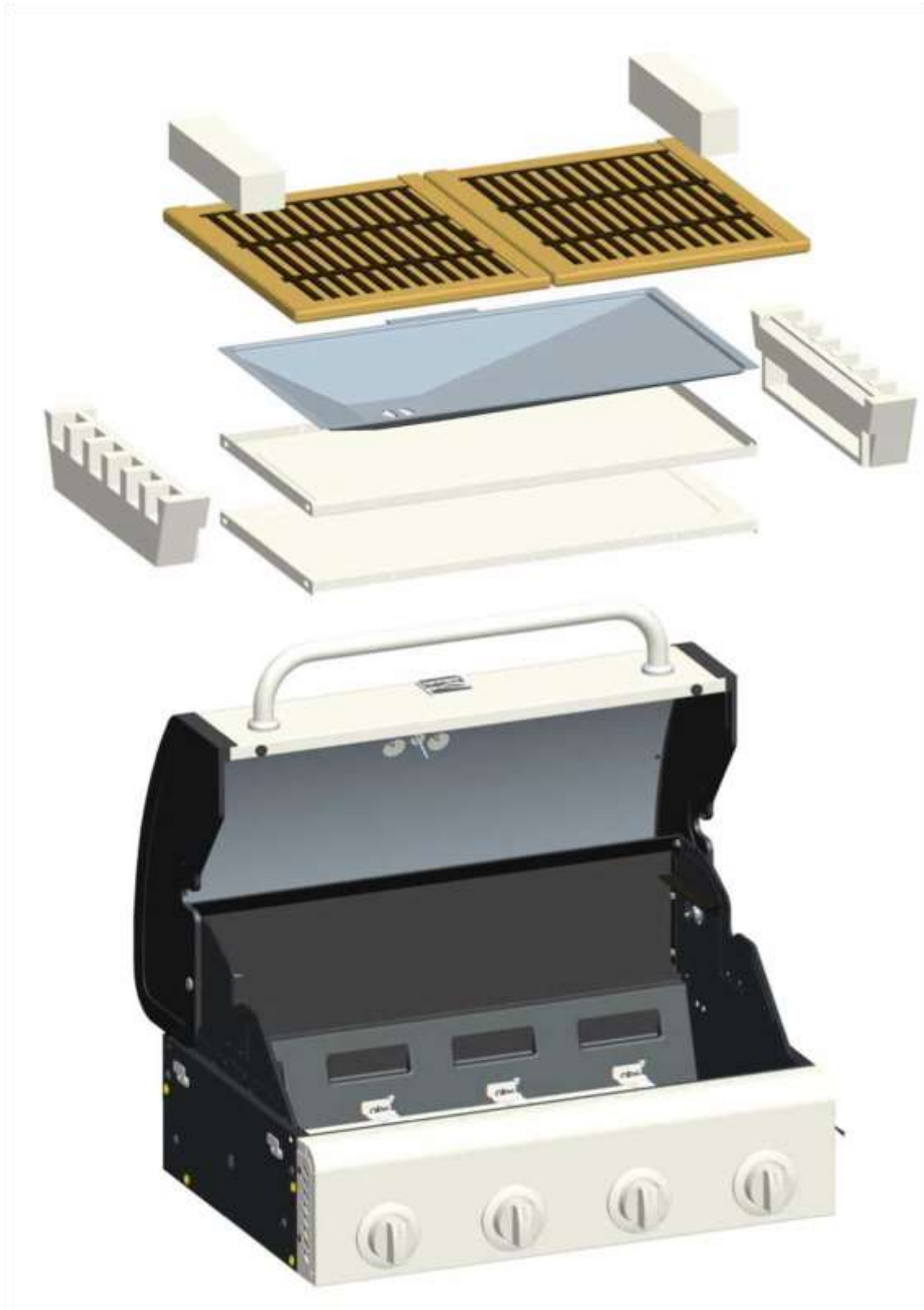
HINWEIS: Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Grills alle Grillteile anhand der Abbildungen auf Seite 109-111. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, wenden Sie sich bitte über die Seite „Kontakt“ an uns.



VOR DER MONTAGE



VOR DER MONTAGE



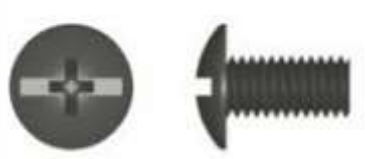





MONTAGE

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: 54 Stück (Hinweis: In dieser Packung sind zwei zusätzliche Schrauben enthalten.)</p> 	<p>AA Batterie Anz: 1 Stück</p> 
<p>M5 x 10 Schraube Anz: 4 Stück</p> 	<p>M5 Unterlegscheibe Anz: 4 Stück</p> 
<p>M6 x 13 Schraube Anz: 16 Stück</p> 	<p>M6 Unterlegscheibe Anz: 4 Stück</p> 

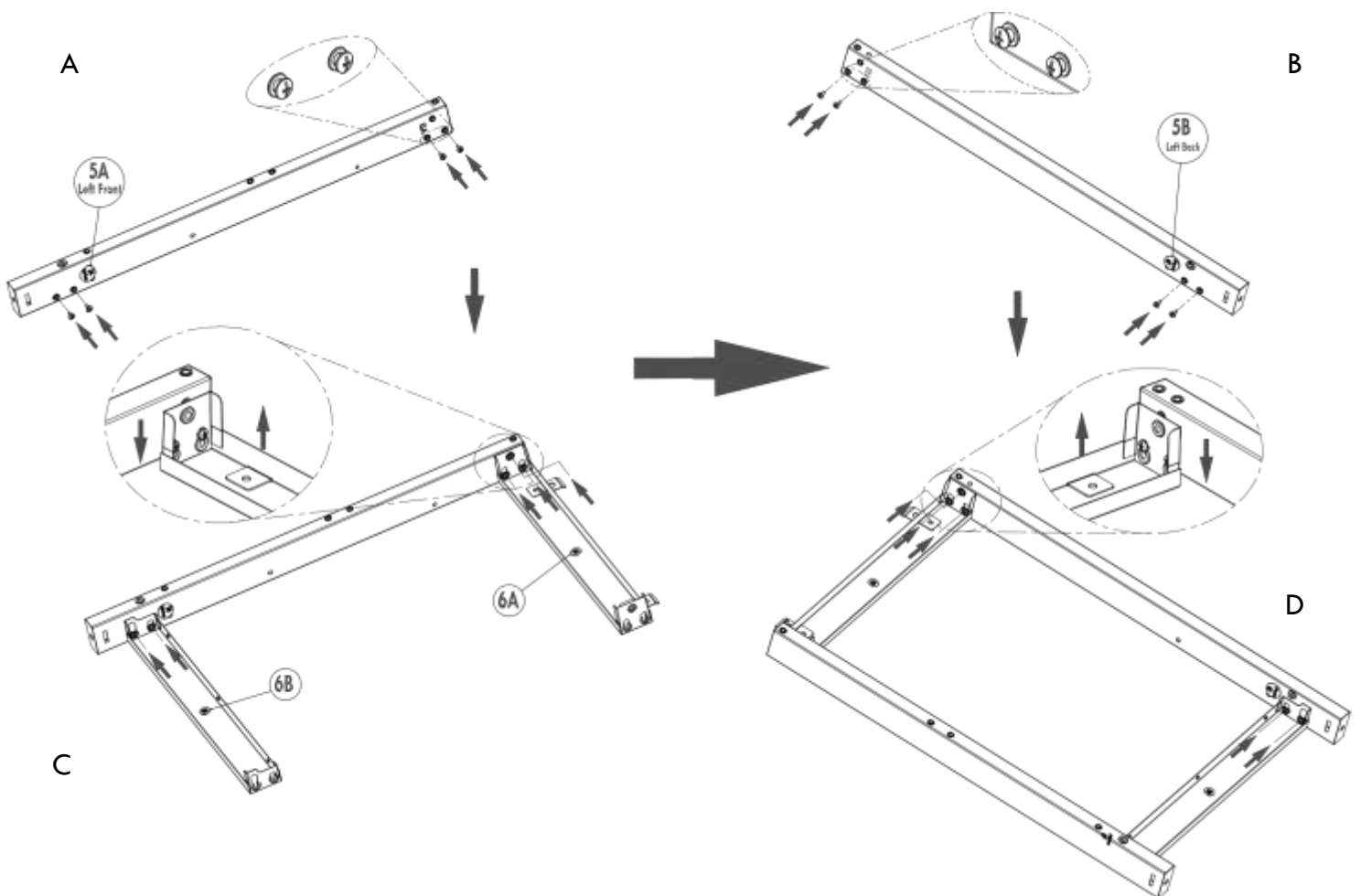
1

Linker Rahmen

- Bringen Sie **(4) M4x10-Schrauben** wie gezeigt an dem mit "5A" gekennzeichneten Bein an. Ziehen Sie die Schrauben zu diesem Zeitpunkt noch nicht ganz fest. Lassen Sie unterhalb des Schraubenkopfes einen Spalt von 1/8 Zoll für die Schienenbefestigung frei. (A)
- Befestigen Sie ein Ende einer oberen Seitenschiene "6A" am Bein und ziehen Sie die Schrauben fest. Montieren und befestigen Sie eine weitere **(1) Schraube M4x10**. (C)
- Befestigen Sie ein Ende der unteren Seitenschiene "6B" am Bein und ziehen Sie die Schrauben fest. (C)
- Bringen Sie **(4) M4x10-Schrauben** wie gezeigt an dem mit "5B" markierten Bein an. Ziehen Sie die Schrauben zu diesem Zeitpunkt noch nicht ganz fest. Lassen Sie unterhalb des Schraubenkopfes einen Spalt von 1/8 Zoll für die Schienenbefestigung frei. (B)
- Befestigen Sie das andere Ende der oberen Seitenschiene und die untere Seitenschiene am Bein "5B" und ziehen Sie die Schrauben fest. Bringen Sie eine weitere **(1) M4x10-Schraube** an der oberen Seitenschiene an und ziehen Sie sie fest. (D)



M4 x 10 Schraube
Anz: 10 Stück



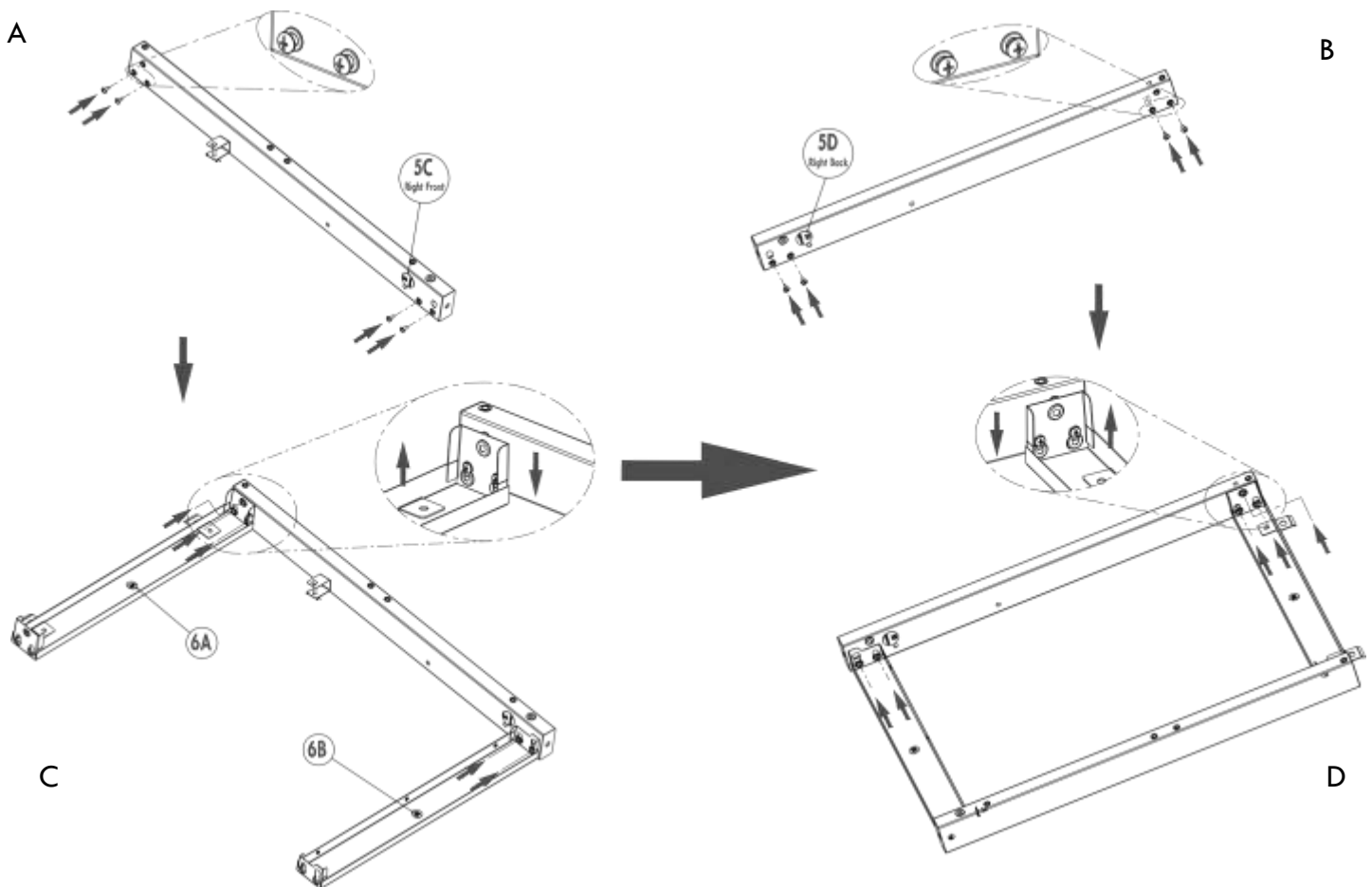
1

Rechter Rahmen

- Bringen Sie **(4) M4x10-Schrauben** wie gezeigt an dem mit "5C" markierten Bein an. Ziehen Sie die Schrauben zu diesem Zeitpunkt noch nicht ganz fest. Lassen Sie unterhalb des Schraubenkopfes einen Spalt von 1/8 Zoll für die Schienenbefestigung frei. (A)
- Befestigen Sie ein Ende der oberen Seitenschiene "6A" am Bein und ziehen Sie die Schrauben fest. Bringen Sie eine weitere Schraube an und ziehen Sie sie fest. **(1) Schraube M4x10.** (C)
- Befestigen Sie ein Ende der unteren Seitenschiene "6B" am Bein und ziehen Sie die Schrauben fest. (C)
- Bringen Sie **(4) M4x10-Schrauben** wie gezeigt an dem mit "5D" markierten Bein an. Ziehen Sie die Schrauben zu diesem Zeitpunkt noch nicht ganz fest. Lassen Sie unter dem Schraubenkopf eine Lücke von 1/8 Zoll für die Befestigung der Schiene. (B)
- Befestigen Sie das andere Ende der oberen Seitenschiene und die untere Seitenschiene am Bein "5D" und ziehen Sie die Schrauben fest. Bringen Sie eine weitere **(1) M4x10-Schraube** an der oberen Seitenschiene an und ziehen Sie sie fest. (D)



M4 x 10 Schraube
Anz: 10 Stück



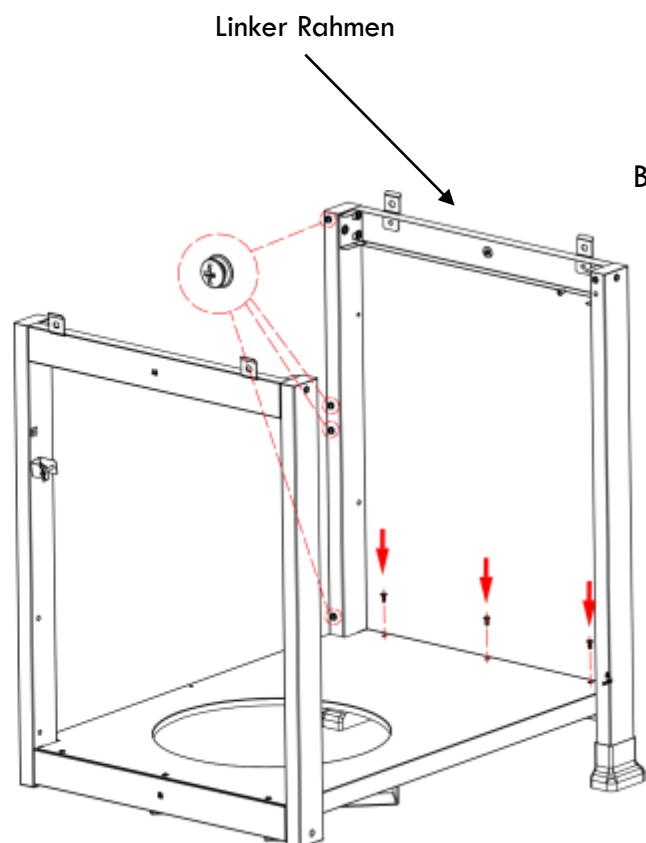
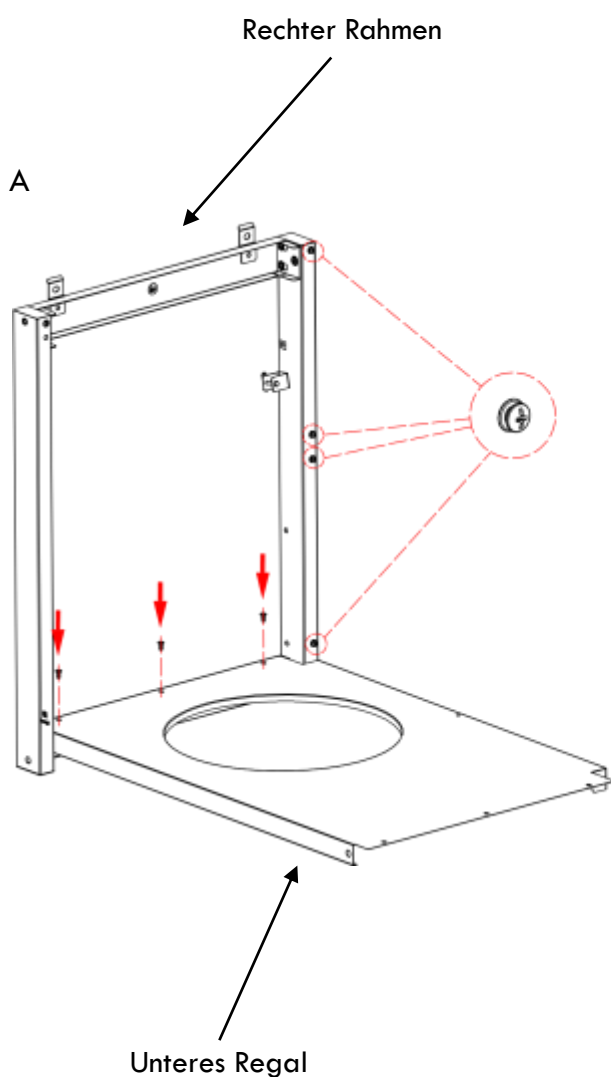


Unteres Regal

- Bringen Sie **(4) M4x10-Schrauben** wie gezeigt am rechten Rahmen an. Ziehen Sie die Schrauben zu diesem Zeitpunkt noch nicht ganz fest. Lassen Sie unter dem Schraubenkopf einen Spalt von 1/8 Zoll für die Befestigung der Platte. (A)
- Befestigen Sie die untere Ablage mit **(3) Schrauben M4x10** am rechten Rahmen. Ziehen Sie diese Schrauben noch nicht ganz fest. (A)
- Bringen Sie **(4) M4x10-Schrauben** wie gezeigt am linken Rahmen an. Ziehen Sie die Schrauben zu diesem Zeitpunkt noch nicht ganz fest. Lassen Sie unter dem Schraubenkopf einen Spalt von 1/8 Zoll für die Befestigung der Platte. (B)
- Befestigen Sie die untere Ablage mit **(3) Schrauben M4x10** am linken Rahmen. Ziehen Sie diese Schrauben nicht ganz fest. (B)



M4 x 10 Schraube
Anz: 14 Stück



4

Frontplatte

- Befestigen Sie die beiden Frontplattenabschnitte wie abgebildet mit **(1) M4x10-Schraube** zu einer einzigen Frontplatte zusammen. (A) **Hinweis: Die Frontplatten befinden sich ganz unten im Karton, unterhalb des Hauptgrillkopfes.**
- Befestigen Sie die Frontplatte am Wagen, indem Sie die vier Plattenlöcher auf jeder Seite über die vier vorstehenden Schraubenköpfe am linken und rechten Rahmen schieben. Lassen Sie die oberste Schraube auf jeder Seite locker, und ziehen Sie die anderen drei Schrauben auf jeder Seite fest an. (B)
- Schieben Sie ein Ende der rechten Tropfschalen-Haltestange "7A" unter die obere Schraube an der Vorderseite des rechten Rahmens und ziehen Sie die Schraube vollständig an. Ziehen Sie das andere Ende der Stange am hinteren rechten Rahmen vollständig mit **(1) Schraube M4x10**. (C)
- Schieben Sie ein Ende der linken Tropfschalenstütze "7B" unter die obere Schraube an der Vorderseite des linken Rahmens und ziehen Sie die Schraube vollständig an. Ziehen Sie das andere Ende der Stange am hinteren linken Rahmen vollständig mit **(1) M4x10-Schraube** wie bildet. Bringen Sie **(1) M4x10-Schraube** durch das mittlere Schraubenloch an der Seite der Frontplatte in die untere Ablage ein und ziehen Sie sie fest. (D)

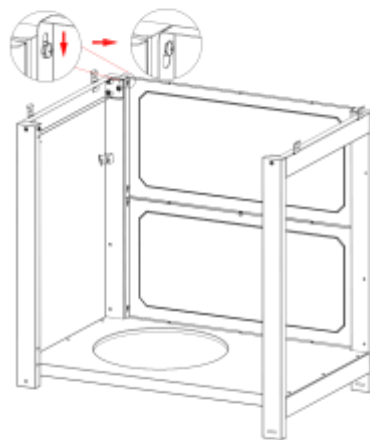


M4 x 10
Schraube
Anz: 4 Stück

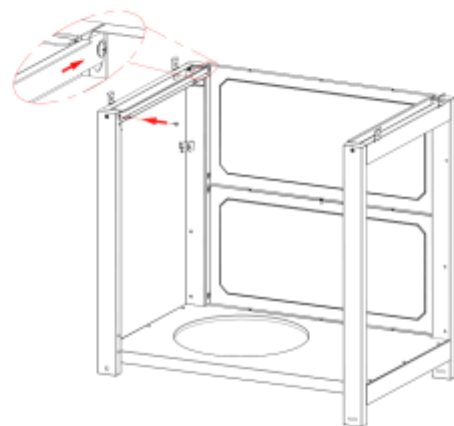
A



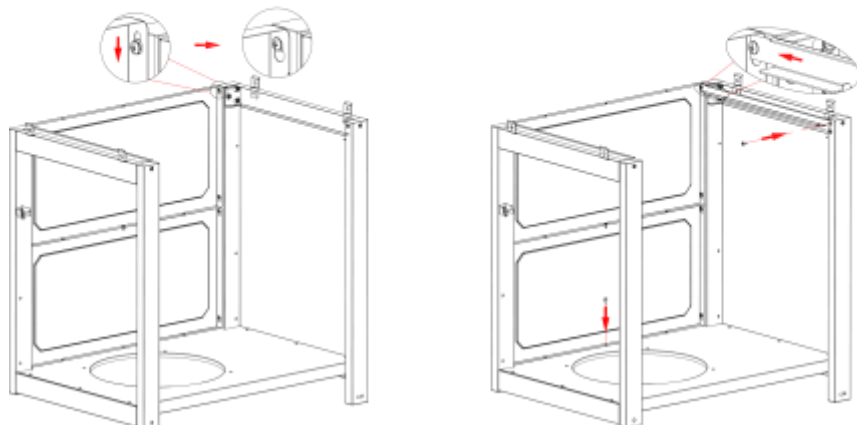
B



C



D





Räder zum Wagen

- Drehen Sie den Wagen um und befestigen Sie die Beine mit **(4) M6x13-Schrauben** an der unteren Ablage wie abgebildet. (A)
- Klopfen Sie beide Beinverlängerungen auf die linken Beine (B).
- Entfernen Sie den Splint, die Mutter und die Unterlegscheibe von der Achsstange. Führen Sie die Achsstange durch die Räder und den Rahmen des rechten Beins. Bringen Sie die Unterlegscheibe, die Mutter und den Splint wieder an. (C) **Hinweis: Die konvexe Seite des Rades muss zum Wagen zeigen, die konkave Seite muss nach außen zeigen.**
- Stellen Sie den Wagen mit der rechten Seite nach oben und ziehen Sie die **(6) M4X10-Schrauben** der Bodenplatte fest an. (D) Befestigen Sie den Tankhalter wie abgebildet mit **(4) M6x13-Schrauben** an der unteren Ablage. (D)

Hinweis: Die M6x13-Schrauben für die Tankhalterhalterungen (29) sind an den

Tankhalterhalterungen

vorinstalliert. Entfernen Sie die vorinstallierten Schrauben, bevor Sie die

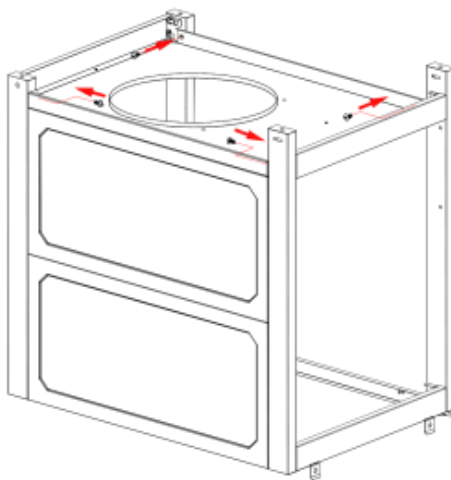
Tankhalterhalterungen am

Regal anbringen.

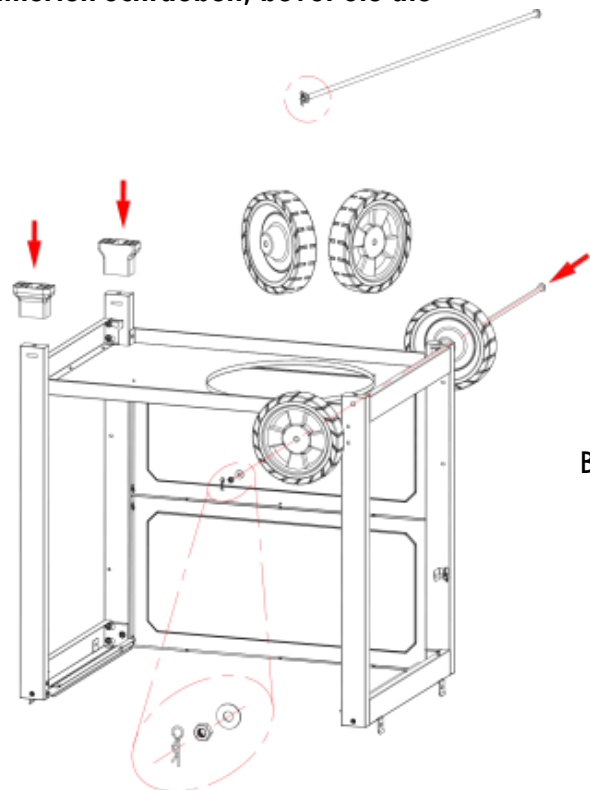


M6 x 13 Schraube
Anz: 8 Stück

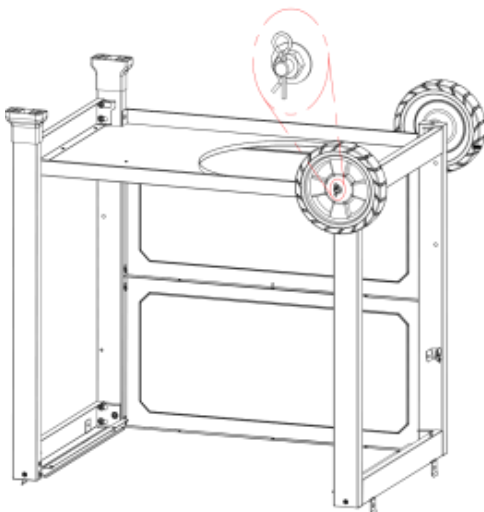
A



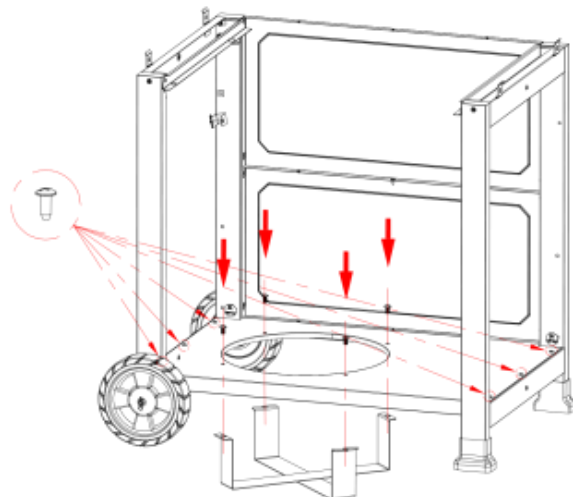
B



C



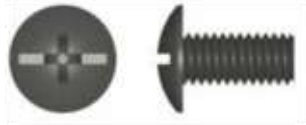
D



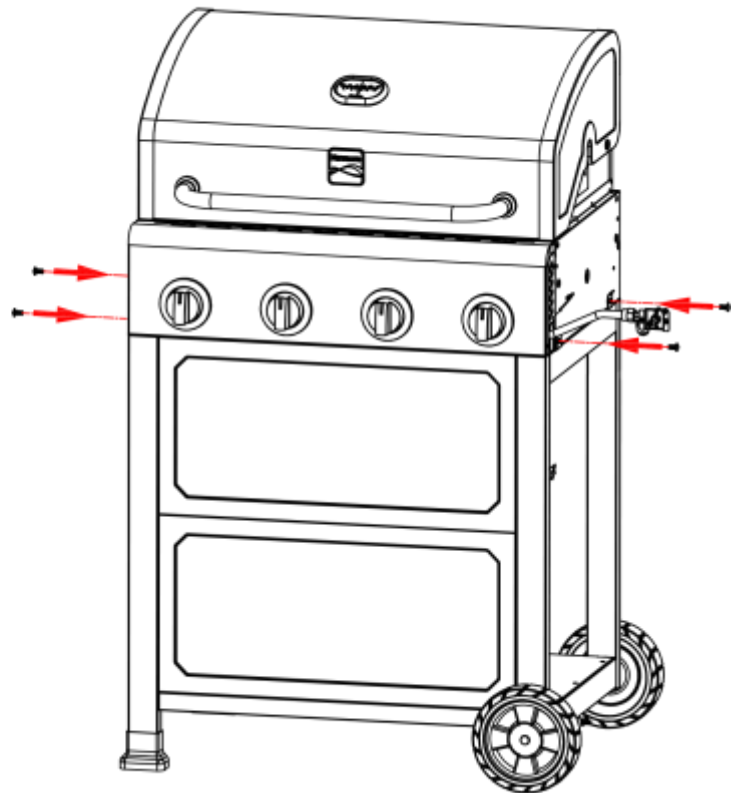
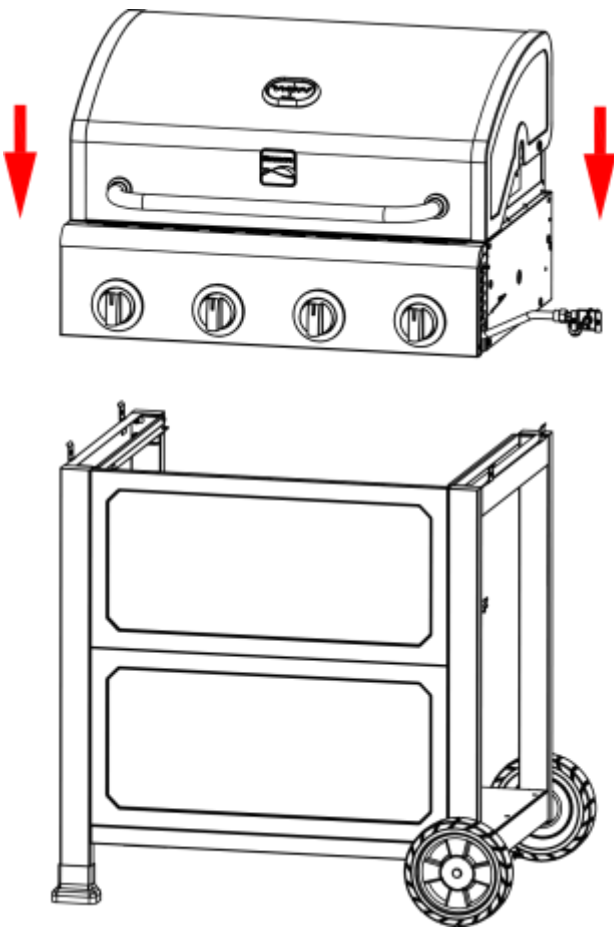
6

Grillkopf zum Warenkorb

- Dieser Schritt erfordert zwei Personen, um den Grillkopf auf den Wagen zu heben und zu positionieren.
- **Entfernen Sie die Kabelbinder und das Verpackungsmaterial vom Seitenbrennerventil und dem Zündkabel. Ziehen Sie den Zünddraht auf der rechten Seite des Grillkopfes heraus.**
- Senken Sie den Grillkopf vorsichtig auf den Wagen. Vergewissern Sie sich, dass das Anzündkabel außerhalb des Wagens hängt.
- Richten Sie das Bedienfeld so aus, dass es bündig mit den Frontplatten ist. Befestigen Sie den Kopf auf dem Wagen mit **(4) Schrauben M6x13**.



M6 x 13 Schraube
Anz: 4 Stück



1

Linke Seitenablage

- Befestigen Sie die Blende mit **(2) M5x10 Schrauben** und **M5 Unterlegscheiben** an der linken Seitenablage. (A)
- Befestigen Sie die seitlichen Regalstützen mit **(4) M4x10 Schrauben**. (B)
- Richten Sie die Seitenverkleidung und das Bedienfeld aus.
- Befestigen Sie das Regal wie folgt am Feuerraum:
 - Von der Innenseite zur Außenseite des Feuerraums mit **(2) M6x13 Schrauben** und **M6 Druckscheiben**. (C)
 - Von der Außenseite zur Innenseite des Feuerraums mit **(2) Schrauben M6x13**. (D)
- Befestigen Sie die Blende mit **(1) Schraube M4x10** am Bedienfeld. (D)



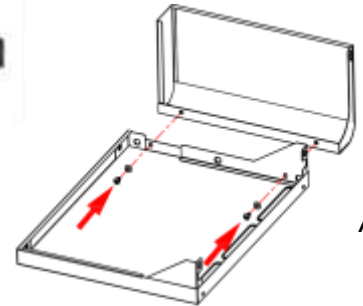
M5 x 10
Schraube
Anz: 2 Stück



M5
Unterlegscheibe
Anz: 2 Stück



M4 x 10
Schraube
Anz: 5 Stück



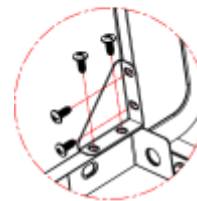
A



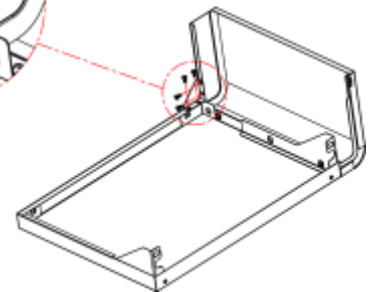
M6 x 13
Schraube
Anz: 4 Stück



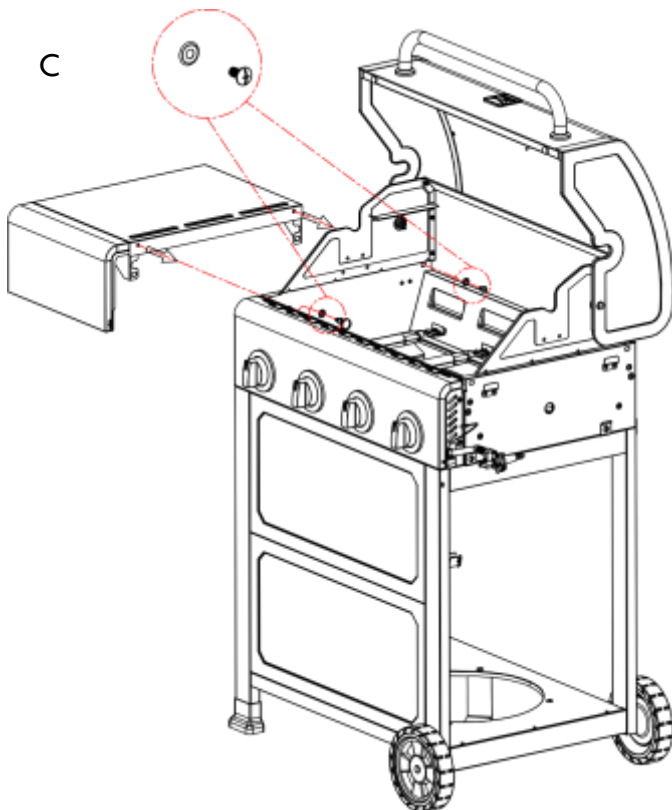
M6 Unterlegscheibe
Anz: 2 Stück



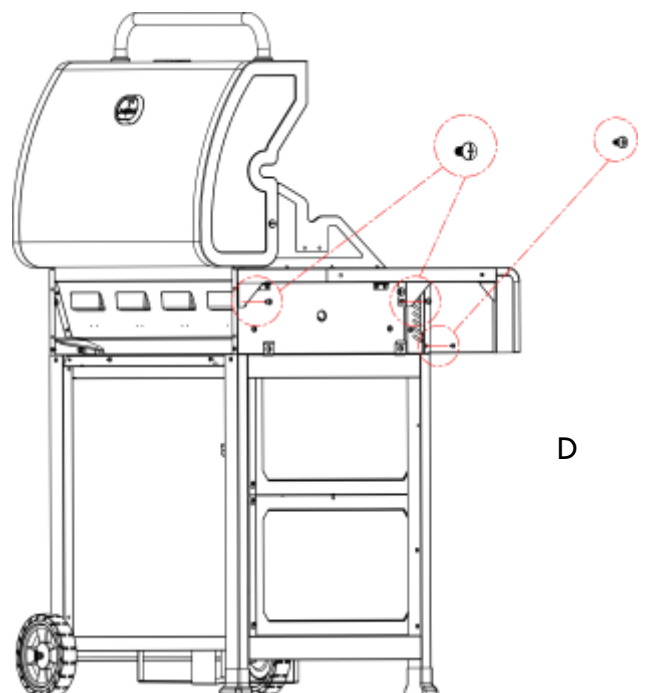
B



C



D



8

Rechte Seitenablage

- Entfernen Sie den Seitenbrennerrost vom Seitenbrenner, bevor Sie die rechte Seitenablage montieren und anbringen.
- Befestigen Sie die Blende mit **(2) M5x10 Schrauben** und **M5 Unterlegscheiben** an der rechten Seitenablage. (A)
- Befestigen Sie die seitlichen Regalstützen mit **(4) M4x10 Schrauben**. (B)
- Hängen Sie die rechte Seitenablage in die Halterungen an der rechten Seite des Feuerraums ein.
- Befestigen Sie das Regal wie folgt am Feuerraum:
 - Von der Innenseite zur Außenseite des Feuerraums mit **(2) M6x13 Schrauben** und **M6 Druckscheiben**. (C)
 - Von der Außenseite zur Innenseite des Feuerraums mit **(2) Schrauben M6x13**. (D)
- Befestigen Sie die Blende mit **(1) Schraube M4x10** am Bedienfeld. (D)



M5 x 10
Schraube
Anz: 2 Stück



M5
Unterlegscheibe
Anz: 2` Stück



M6 x 13
Schraube
Anz: 4 Stück

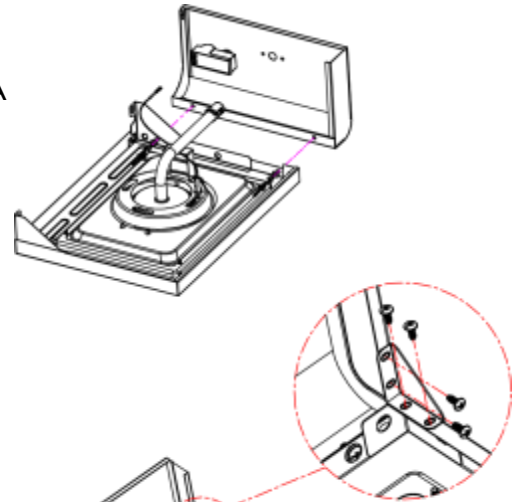


M6 Unterlegscheibe
Anz: 2 Stück

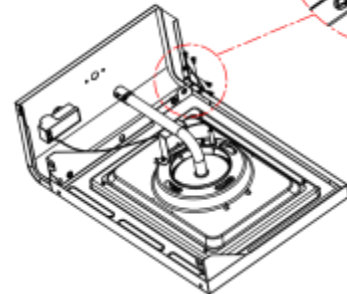


M4 x 10
Schraube
Anz: 5 Stück

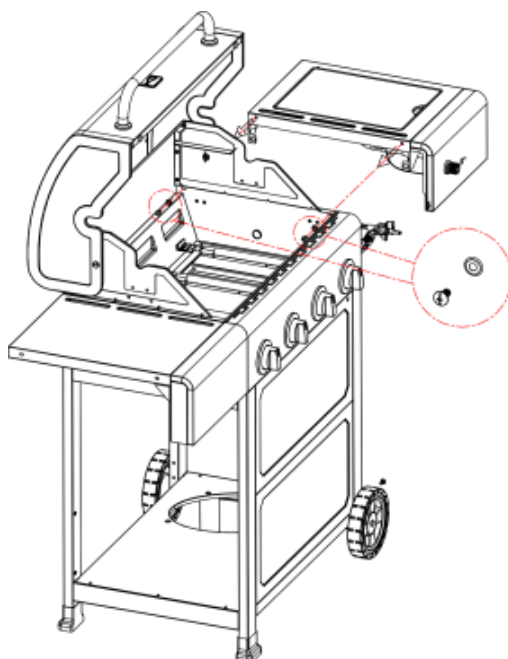
A



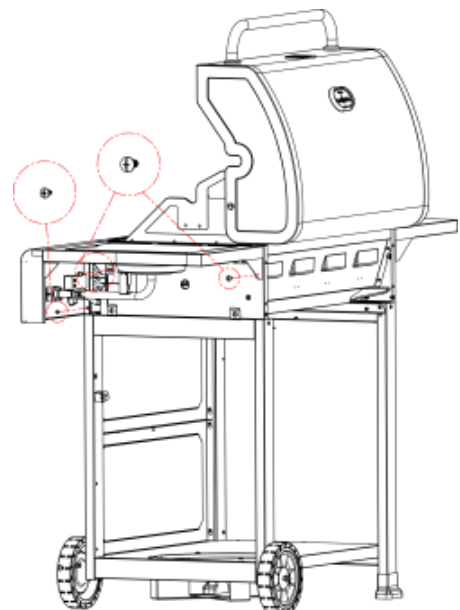
B



C



D



9

Seitenbrenner

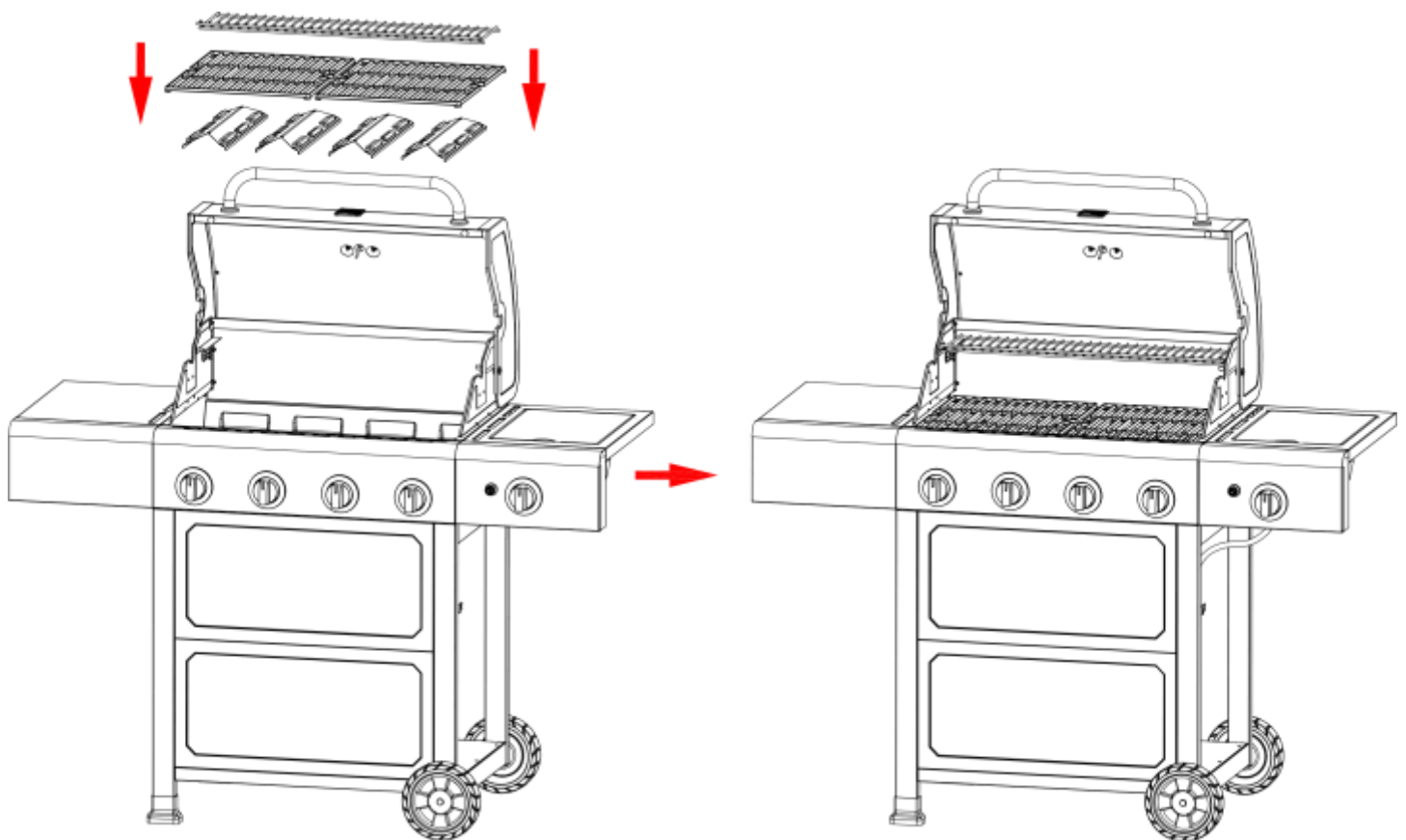
- Die beiden vorderen Schrauben und Unterlegscheiben, mit denen der Seitenbrenner befestigt ist, abschrauben und entfernen. (A) Nehmen Sie den Seitenbrenner von der Seitenablage ab. (B) **Hinweis: Lösen Sie nicht die Elektrodenschraube.**
- Entfernen Sie die 2 vorinstallierten Schrauben vom Ventilschaft und legen Sie sie beiseite. (C)
- Führen Sie den Ventilschaft durch das Loch in der Blende. (D) Montieren Sie die zuvor entfernten 2 Schrauben. **Hinweis: Lassen Sie unter den Schraubenköpfen einen 1/8-Zoll-Spalt für die Befestigung der Blende.** (E)
- Bringen Sie die Blende an der Blende und den installierten Schrauben an. Achten Sie darauf, dass die schwarze Markierung nach oben zeigt. (F) Ziehen Sie die 2 Schrauben fest. (G)
- Das Seitenbrennerrohr über das Ventil stülpen und darauf achten, dass das Ventil im Seitenbrennerrohr sitzt. (H)
- Befestigen Sie den Seitenbrenner mit den 2 zuvor entfernten Schrauben wieder an der Seitenbrennerablage. Bringen Sie den Rost des Seitenbrenners wieder an. (I)
- Drücken Sie den Drehknopf auf den Ventilschaft des Seitenbrenners. (J)
- Schließen Sie beide Zündkabel an das Zündmodul auf der Innenseite der rechten Blende an. Zum Anschließen die Spitzen der Zünddrähte auf die Stifte im Zündmodul drücken. (K)
- Schrauben Sie die Zünderkappe von der rechten Blende ab. Legen Sie (1) AA-Batterie (in der Blisterpackung enthalten) in den Batterieschacht ein, wobei das positive Ende (+) nach außen zeigen muss. Schrauben Sie die Zünderkappe wieder auf die rechte Blende. (L)



10

Wärmediffusoren, Kochroste und Warmhalterost

- Platzieren Sie die Wärmediffusoren über den Brennern. Die Diffusoren passen in beide Richtungen in den Feuerraum.
- Legen Sie die Grillroste auf die Rostauflagen im vorderen und hinteren Teil des Feuerraums.
- Setzen Sie den Wärmehalter in die Halterungen an der Oberseite des Feuerraums ein, mit der gebogenen Kante nach vorne, wie gezeigt.



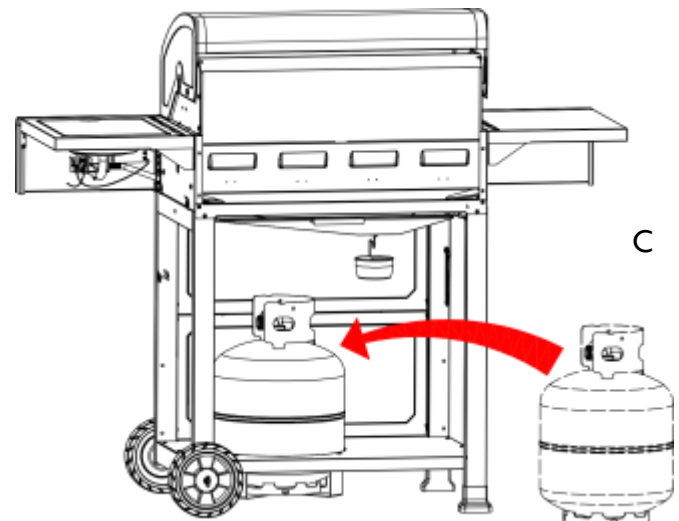
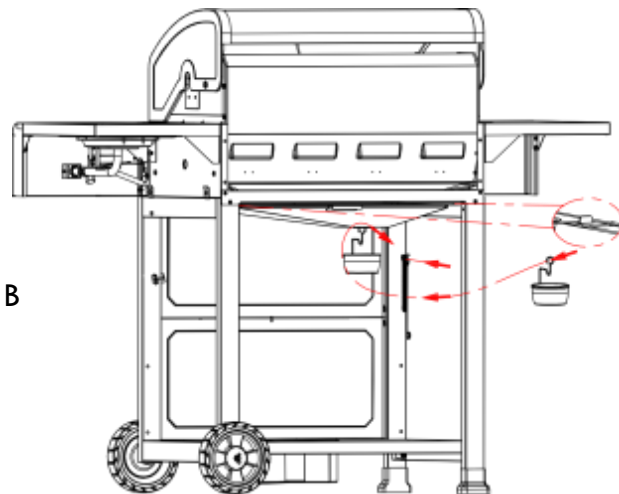
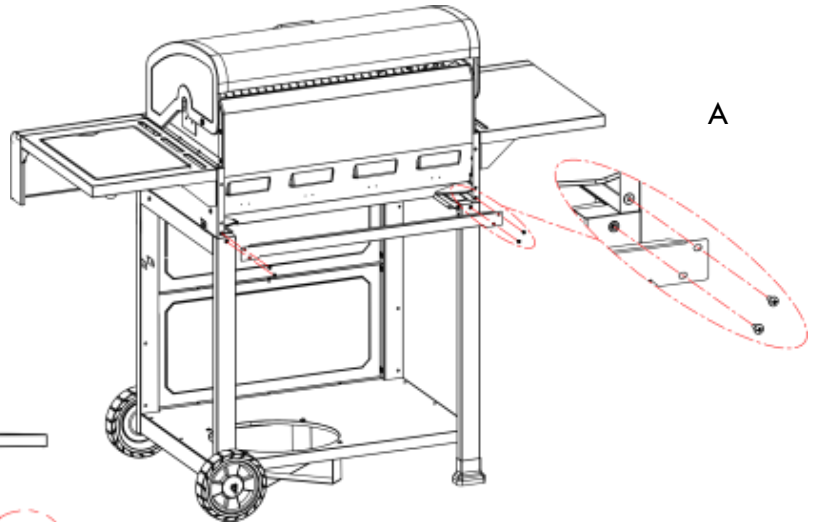
11

Tropfschale, Tropfbecher und Gaszylinder

- Befestigen Sie die hintere Schiene mit **(4) M4x10-Schrauben** wie abgebildet am Wagen und am Grillkopf. (A)
- Hängen Sie den Clip für die Tropfschale an der Unterseite der Tropfschale ein. Richten Sie die Tropfschale an den Halterungen unterhalb des Feuerraums aus und schieben Sie die Tropfschale in die Halterungen. Setzen Sie die Tropfschale in die Tropfschalenklammer ein. Führen Sie die Streichholzhalterkette in das Loch im vorderen linken Bein ein (B).
- Platzieren Sie die Gasflasche in der Tankhalterung im unteren Regal, wobei die Öffnung des Tankkragens wie abgebildet zur Seite zeigt. (C)



M4 x 10
Schraube
Anz: 4 Stück



⚠	ACHTUNG	⚠
<p>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.</p>		

⚠	CAUTION	⚠
<p>Wenn Sie die Tropfschale und den Tropfschalen-Clip nicht anbringen, kann Hitze in den Boden des Grills fallen, was zu Brandgefahr und Sachschäden führen kann.</p>		

⚠	CAUTION	⚠
<p>Wenn der Tank nicht korrekt installiert ist, kann der Gasschlauch während des Betriebs beschädigt werden.</p>		

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 Gaszylinder tritt Gas aus.</p> <p>Aus dem Ventil der Gasflasches tritt Gas aus.</p> <p>Gasaustritt zwischen dem Gaszylinder 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"> • Beschädigter Schlauch. • Mechanisches Versagen aufgrund von Rost oder falscher Handhabung. • Ausfall des Tankventils durch unsachgemäße Handhabung oder mechanisches Versagen. • Unsachgemäße Installation, undichter Anschluss oder Versagen der Gummidichtung. • Feuer im Brennerrohrabschnitt aufgrund von Verstopfung. • Zu viel Tropfwasser im Feuerraum oder im Bereich der Fettauffangwanne angesammelt. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Gastechniker das Problem untersucht und behoben hat. • Tauschen Sie den Gaszylinder aus. • Drehen Sie das Ventil der Gasflasches zu. Bringen Sie den Gaszylinder zum Gasversorger zurück. • 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 101. • 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 Spinnester oder Rost. Siehe die Abschnitte Spinnenalarm und Reinigung der Brennerbaugruppe auf Seite 104 dieser Gebrauchs- und Pflegeanleitung. • 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.

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>GAS-ANGELEGENHEITEN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Versuch, den falschen Brenner anzuzünden. • Der Brenner ist nicht mit dem Regelventil verbunden. • Verstopfung im Brenner. • Kein Gasfluss. • Überwurfmutter und Gaszylinderventil nicht vollständig verbunden. <p>ELEKTRISCHE PROBLEME:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elektrode gerissen oder gebrochen; Funkenbildung am Riss. • Die Elektrodenspitze befindet sich nicht in der richtigen Position. • Draht und/oder Elektrode mit Kochrückständen bedeckt. • Drähte sind lose oder nicht angeschlossen. • Die Drähte haben einen Kurzschluss (Funkenbildung) zwischen Zünder und Elektrode. • Leere Batterie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Anweisungen auf dem Bedienfeld und im Abschnitt Verwendung und Pflege. • Vergewissern Sie sich, dass die Ventile innerhalb der Brennerrohre positioniert sind. • Vergewissern Sie sich, dass die Brennerrohre nicht durch Spinnweben oder andere Gegenstände verstopft sind. Siehe den Abschnitt über die Reinigung auf Seite 104 der Gebrauchs- und Pflegeanleitung. • Stellen Sie sicher, dass der Gaszylinder nicht leer ist. Wenn der Flüssiggastank nicht leer ist, lesen Sie den Abschnitt "Plötzlicher Abfall des Gasflusses auf Seite 125". • Drehen Sie die Knöpfe ab und lösen Sie die Überwurfmutter vom Gaszylinder. Schließen Sie sie wieder an und versuchen Sie es erneut. • Drehen Sie die Kupplungsmutter etwa eine halbe bis dreiviertel Umdrehung weiter bis zum festen Anschlag. Nur von Hand anziehen - keine Werkzeuge verwenden. • Ersetzen Sie die Elektrode(n). <p>Hauptbrenner:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Spitze der Elektrode sollte auf die Gasanschlussöffnung des Brenners zeigen. Der Abstand sollte 1/8" bis 1/4" betragen. Bei Bedarf nachjustieren. <p>Seitenbrenner:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Spitze der Elektrode sollte auf die Gasanschlussöffnung des Brenners gerichtet sein. Der Abstand sollte 1/8" bis 3/16" betragen. Bei Bedarf nachjustieren. • Reinigen Sie den Draht und/oder die Elektrode mit Reinigungsalkohol und einem sauberen Tupper. • Schließen Sie die Drähte wieder an oder tauschen Sie die Elektroden/Draht-Baugruppe aus. • Ersetzen Sie sie durch eine neue Alkalibatterie der Größe AA.

Fehlersuche (Fortsetzung)

Problem	Mögliche Ursache	Prävention/Lösung
Der/die Brenner zündet/zünden nicht mit dem Zünder. (Siehe auch Fehlerbehebung bei der elektronischen Zündung).	ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG: <ul style="list-style-type: none"> Kein Funke, kein Zündgeräusch. Kein Funke, etwas Zündgeräusch. Funken, aber nicht an der Elektrode oder mit voller Stärke. 	<ul style="list-style-type: none"> Siehe Abschnitt I über die elektronische Zündanlage. Siehe Abschnitt II über die elektronische Zündanlage. Siehe Abschnitt III über die elektronische Zündanlage.
Der/die Brenner lassen sich mit einem Streichholz nicht anzünden.	<ul style="list-style-type: none"> Siehe "GAS-Themen:" auf der vorherigen Seite. Spiel wird nicht erreicht. Unsachgemäße Methode des Anzündens. 	<ul style="list-style-type: none"> Verwenden Sie ein langstieliges Streichholz (Kaminholz). Siehe Abschnitt "Anzünden mit Streichhölzern" auf Seite 103 der Gebrauchs- und Pflegeanleitung.
Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder schwache Flamme.	<ul style="list-style-type: none"> Kein Benzin mehr. Überströmventil ausgelöst. Dampfsperre an der Verbindung Überwurfmutter/Gaszylinder. 	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen Sie den Gasstand im Gaszylinder. 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 Gaszylinderventil aus. Ziehen Sie den Regler ab. Schließen Sie den Regler wieder an und führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch. Drehen Sie das Gaszylinderventil auf, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie dann den Grill an. Drehen Sie die Knöpfe und das Ventil der Gasflasche ab. Lösen Sie die Überwurfmutter vom Tank. Schließen Sie sie wieder an und versuchen Sie es erneut.
Flammen verpuffen.	<ul style="list-style-type: none"> Starker oder böiger Wind. Der LP-Gas-Vorrat ist knapp. Überströmventil ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> Drehen Sie den Grill so, dass die Vorderseite des Grills dem Wind zugewandt ist, oder erhöhen Sie die Flammenhöhe. Füllen Sie den Gaszylinder auf. Siehe Abschnitt "Plötzlicher Abfall des Gasflusses" oben.
Aufflammen.	<ul style="list-style-type: none"> Tropfstauung. Übermäßiges Fett im Fleisch. Überhöhte Kochtemperatur. 	<ul style="list-style-type: none"> Reinigen Sie die Brenner und das Innere des Grills/der Feuerstelle. Das Fleisch vor dem Grillen vom Fett befreien. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.
Anhaltendes Tropfffeuer.	<ul style="list-style-type: none"> Durch Lebensmittelablagerungen um das Brennersystem herum eingeschlossene Tropfen. 	<ul style="list-style-type: none"> Drehen Sie die Knöpfe auf OFF. Drehen Sie das Gas im Gaszylinder ab. Lassen Sie den Deckel in Position und lassen Sie das Feuer ausbrennen. Nachdem der Grill abgekühlt ist, entfernen und reinigen Sie alle Teile.
Flashback... (Feuer in Brennerrohr(en)).	<ul style="list-style-type: none"> Brenner und/oder Brennerrohre sind verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> Drehen Sie die Knöpfe auf OFF. Reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre. Siehe Abschnitt "Brennerreinigung" auf Seite 104 des Handbuchs "Gebrauch und Pflege".
Der Gaszylinder lässt sich nicht füllen.	<ul style="list-style-type: none"> Einige Händler haben ältere Einfüllstutzen mit abgenutzten Gewinden. 	<ul style="list-style-type: none"> Die abgenutzten Düsen haben nicht genug "Biss", um das Ventil zu betätigen. Versuchen Sie es bei einem zweiten Gasflaschenhändler.
Ein Brenner zündet nicht im Gegensatz zu den anderen Brenner(n).	<ul style="list-style-type: none"> Tropfansammlungen oder Lebensmittelpartikel in den Enden des/der Überlaufrohrs/e. 	<ul style="list-style-type: none"> Reinigen Sie das/die Überführungsrohr/e mit einer Drahtbürste.

Fehlersuche - Elektronische Zündung

Problem	Mögliche Ursach	Artikel prüfen	Prävention/Lösung
ABSCHNITT I 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"> Die Batterie ist nicht richtig eingesetzt. Leere Batterie. Das Kabel ist nicht richtig installiert. Fehlerhaftes Zündmodul. 	<ul style="list-style-type: none"> Vergewissern Sie sich, dass die positive Seite der Batterie nach außen zeigt. Wurde die Batterie zuvor benutzt? Prüfen Sie, ob die Gewinde richtig eingerastet sind. Wenn mit der neuen Batterie keine Funken erzeugt werden und die Drähte richtig angeschlossen sind, ist das Modul defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Setzen Sie die Batterie ein und achten Sie darauf, dass das positive Ende nach außen und das negative Ende nach innen zeigt. Ersetzen Sie die Batterie durch eine neue Alkalibatterie der Größe AA. Schrauben Sie die Zündmodulbaugruppe ab und vergewissern Sie sich, dass alle Drähte ordnungsgemäß installiert sind, bevor Sie die Zündmodulbaugruppe wieder einbauen. Ersetzen Sie die Zündmodulbaugruppe, indem Sie sich an unseren Kundendienst wenden. Bitte besuchen Sie die Seite „Kontakt“, um mit uns Kontakt aufzunehmen.
ABSCHNITT II 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"> Die Elektroden sind nicht richtig angeschlossen. 	<ul style="list-style-type: none"> Sind die Elektroden fest angeschlossen? 	<ul style="list-style-type: none"> Entfernen Sie alle Elektrodendrähte von den Modulbuchsen und schließen Sie sie wieder an.
ABSCHNITT III Funken sind vorhanden, aber nicht an allen Elektroden und/oder nicht mit voller Stärke.	<ul style="list-style-type: none"> Die Elektroden sind nicht richtig angeschlossen. Elektrischer Lichtbogen zwischen den Ausgangsdrähten und dem Brennerrohr. Schwache Batterie. Die Elektroden sind nass. Die Elektrode(n) ist/sind gerissen oder gebrochen; an den gerissenen Stellen entstehen Funken. 	<ul style="list-style-type: none"> Sind die Elektroden fest angeschlossen? 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. Alle Funken sind vorhanden, aber sie sind schwach oder langsam. Hat sich Feuchtigkeit an der Elektrode und/oder in den Brenneröffnungen angesammelt? Prüfen Sie die Elektroden auf Risse. 	<ul style="list-style-type: none"> Entfernen Sie alle Elektrodendrähte von den Modulbuchsen und schließen Sie sie wieder an. Wenn Funken an anderen Stellen als im Bereich des Brennerrohrs zu sehen sind, kann die Drahtisolierung beschädigt sein. Ersetzen Sie die Drähte. Ersetzen Sie die Batterie durch eine neue Alkalibatterie der Größe AA. Verwenden Sie ein Papiertuch, um eventuelle Feuchtigkeit zu entfernen. 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.
ABSCHNITT IV Der Grill wird nicht heiß und erreicht nur 250 °C. 300 Grad	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Ist der Regler eingeschaltet und dicht? Vergewissern Sie sich, dass der Regler ordnungsgemäß an den Tank angeschlossen ist und dass sich alle Regler in der Aus-Stellung befinden. 	<ul style="list-style-type: none"> Öffnen Sie den Grilldeckel. Schalten Sie alle Knöpfe auf dem Bedienfeld aus. Drehen Sie den Tankknopf ab. Trennen Sie den Regler vom Gaszylinder. Warten Sie 30 Sekunden. Schließen Sie den Regler wieder an den Gaszylinder an. Öffnen Sie den Drehknopf der Gasflasche 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. Drehen Sie den entsprechenden Drehknopf auf und zünden Sie den Grill gemäß den Anleitungen zum Anzünden auf Seite 103 an.

CONTACT US

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

Email: serwis@vivamix.pl

Website: www.vivamix.pl

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

Email: info@youroutdoorkitchen.eu

Website: Kenmoregrill.com

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Informacje kontaktowe dla klientów z Polski znajdują się poniżej.

E-mail: serwis@vivamix.pl

Strona internetowa: www.vivamix.pl

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

E-mail: info@youroutdoorkitchen.eu

Strona internetowa: Kenmoregrill.com

CONTACTEZ-NOUS

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

E-mail : serwis@vivamix.pl

Site web : www.vivamix.pl

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

E-mail : info@youroutdoorkitchen.eu

Site web : Kenmoregrill.com

KONTAKTIERE UNS

Für polnische Kunden beachten Sie bitte die unten stehenden Kontaktinformationen.

Email: serwis@vivamix.pl

Webseite: www.vivamix.pl

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

Email: info@youroutdoorkitchen.eu

Webseite: Kenmoregrill.com