

Kenmore®/MD

Liquid Propane Gas Grill

Parrilla a gas de propano líquido

Gril au gaz propane liquide

Model / Modelo / Modèles :

PG-4030400LN (Black)

PG-4030400LN-RD (Red)

PG-4030400LN-TL (Teal)

PG-4030400LN-PE (Pearl)

PG-4030400LN-AZ (Azure)

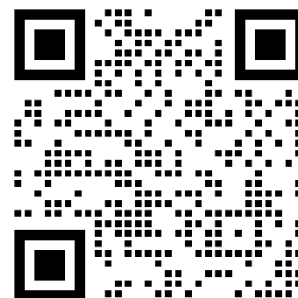
PG-4030400LN-BC (Black/Copper)

If you have any questions, please call 1-888-287-0735,
between 8:00 a.m. to 5:00 p.m. PST, or visit us at Kenmoregrill.com

Si tiene alguna pregunta, llame al 1-888-287-0735,
de 8:00 a. m. a 5:00 p. m. PST, o visítenos en Kenmoregrill.com

Si vous avez des questions, veuillez appeler le 1-888-287-0735,
entre 8h00 et 17h00. PST, ou visitez-nous sur Kenmoregrill.com

Scan QR Code for Video
Assembly Instructions



P/N 30400415



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 y el logotipo de Kenmore son marcas comerciales registradas de Transform SR Brands LLC y se usan bajo licencia de 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.

	DANGER	
If you smell gas: 1. Shut off gas to the appliance. 2. Extinguish any open flame. 3. Open lid. 4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.		

	WARNING	
1. Do not store or use gasoline or other flammable liquid or vapors in the vicinity of this or any other appliance. 2. An LP tank 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 call 1-888-287-0735. M-F 8:00AM – 5:00PM PST. You will be speaking to a Representative of the grill manufacturer.

Or visit us at Kenmoregrill.com

Product Record

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Model Number _____
Serial Number _____ See rating label on grill for serial number.
Date Purchased _____

	CAUTION	
For residential use only. Do not use for commercial cooking.		

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, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. 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.

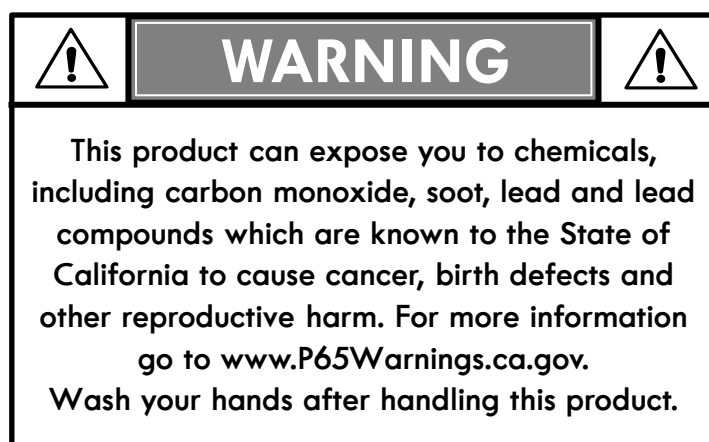
	DANGER	
DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.		

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

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

TABLE OF CONTENTS

For Your Safety	2
Grill Service Center	2
Product Record Information	2
Installation Safety Precautions	2
Safety Symbols	2
Kenmore Grill Warranty	4
Use and Care	5-11
Parts List	12-13
Parts Diagram	14
Before Assembly	15-16
Assembly	17-24
Troubleshooting	25-27
Spanish Manual	28
French Manual	54



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. For warranty coverage details to obtain replacement parts, visit the web page: Kenmoregrill.com

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. The warranty is valid only for original purchasers with proof of purchase from authorized retailers. Products purchased second-hand or from unauthorized retailers are not covered. It is the purchaser's responsibility to verify that the retailer is authorized.

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

USE AND CARE



DANGER



- NEVER store a spare LP tank under or near the appliance or in an enclosed area.

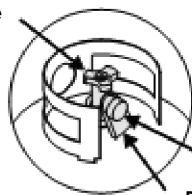


- Never fill a tank beyond 80% full.
- If the information in the two points above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- An overfilled or improperly stored tank is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.
- If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP tank and appliance and call your fire department.

LP Tank Removal, Transport and Storage

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

LP Tank Valve



Safety Cap

Retainer Strap

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

LP Tank

- The LP tank used with your grill must meet the following requirements:
- Use LP tank only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) Capacity maximum.
- LP tank must be constructed and marked in accordance with specifications for the LP tank of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/ CSA-B339, tanks, spheres and tubes for transportation of dangerous goods. Transport Canada (TC). See LP tank collar for marking.
- LP tank valve must have:
 - Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
 - Safety relief valve.
 - UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. **Only use the LP tanks equipped with this type of valve.**
- The LP tank must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP tank valve. Always keep the LP tanks in an upright position during use, transit or storage.



OPD Hand Wheel



LP tank in the upright position for vapor withdrawal

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.

LP Tank Filling

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

LP Tank Exchange

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

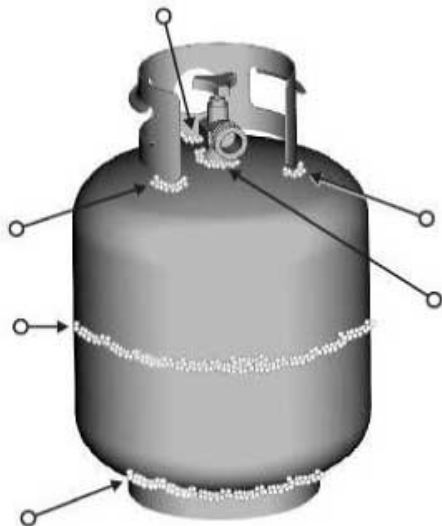
LP Tank Leak Test

For your safety:

- Leak test must be repeated each time a LP tank 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.

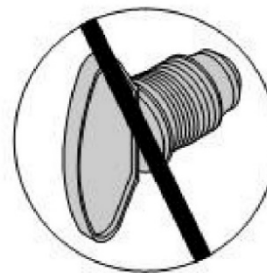
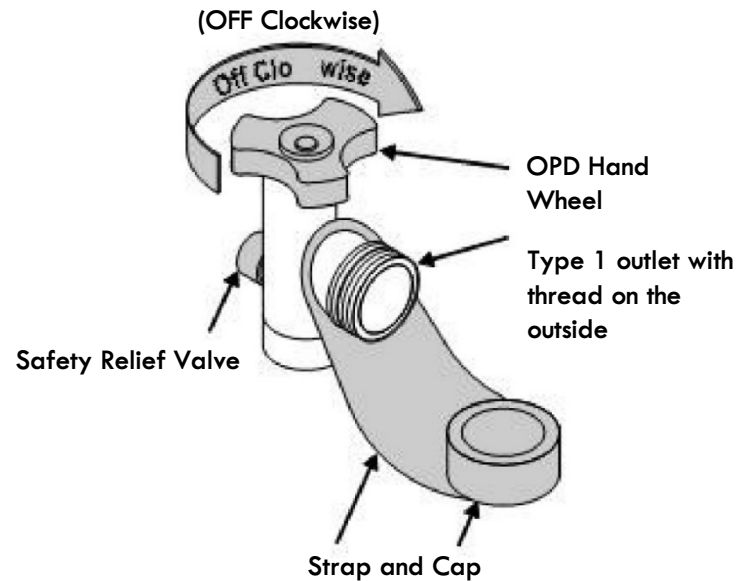
	WARNING	
If "growing" bubbles appear, do not use or move the LP tank. Contact a LP gas supplier or your fire department!		

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



Connecting the Regulator to the LP Tank

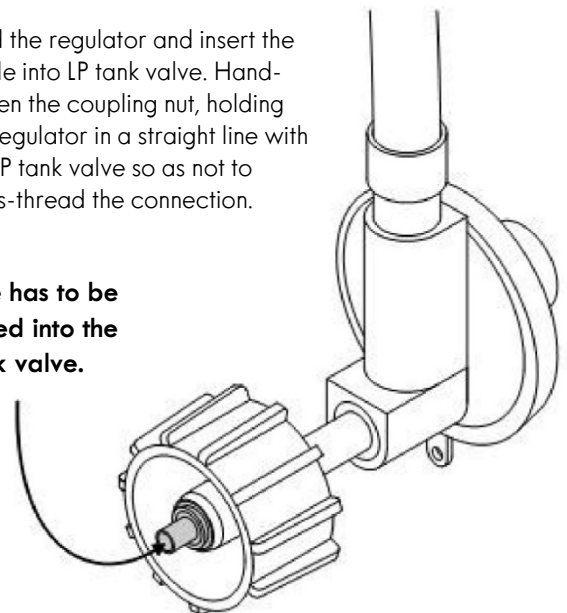
1. The LP tank must be properly secured onto the grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn the LP tank OFF by turning the OPD hand wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from the LP tank valve. Always use cap and strap supplied with the valve.

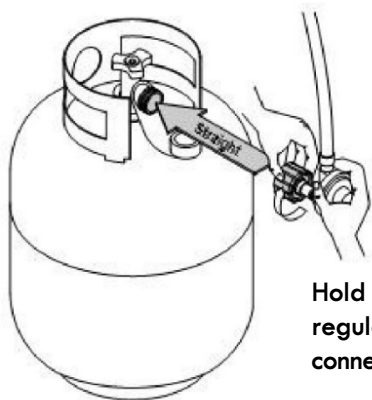


Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the type 1 valve outlet. It will remove the Safety relief valve feature.

5. Hold the regulator and insert the nipple into LP tank valve. Hand-tighten the coupling nut, holding the regulator in a straight line with the LP tank valve so as not to cross-thread the connection.

Nipple has to be centered into the LP tank valve.





Hold the coupling nut and regulator as shown for proper connection to LP tank valve.

6. Turn the coupling nut clockwise until it is fully tightened. The regulator will seal on the back-check feature in the LP tank valve, resulting in some resistance. **An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only - do not use tools.**

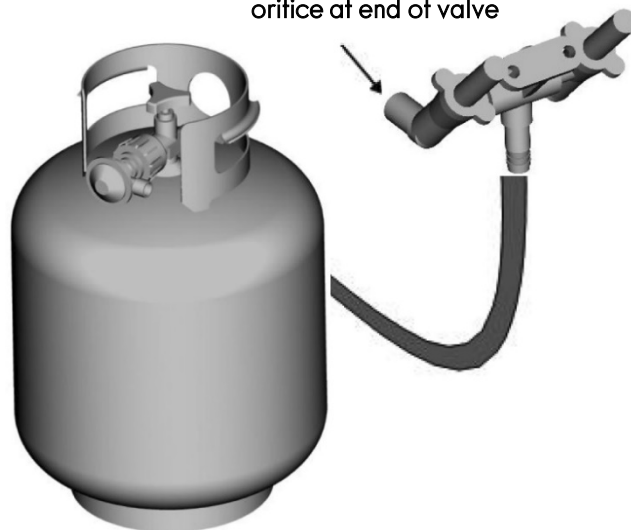
NOTE:

- If you cannot complete the connection, disconnect the regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator!
- Call for replacement parts at **1-888-287-0735**.

Leak Testing Valves, Hose and Regulator

1. Turn all grill control knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to the LP tank.
3. Completely open the LP tank 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.** Call for replacement parts at **1-888-287-0735**.
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 LP tank valve immediately and retighten connections. If leaks cannot be stopped do not try to repair. Call for replacement parts at **1-888-287-0735**.
6. Always close the LP tank valve after performing the leak test by turning hand wheel clockwise.



DANGER



- 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



- 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 LP gas system of a camper trailer or motor home.
- 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 LP tank valve and call a LP gas supplier or your fire department!

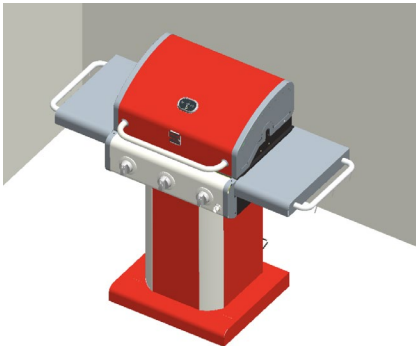


WARNING



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

- Do not let children operate or play near the grill.
- 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 an LP 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 LP tank out of position specified in the assembly instructions.**
- **Always close the LP tank valve and remove coupling nut before moving the LP tank from specified operation position.**

Safety Tips

- ▲ Before opening the LP tank valve, check the coupling nut for tightness.
- ▲ When the grill is not in use, turn off all control knobs and LP tank 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 tank 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 LP tank valve immediately. This indicates a problem with the tank, and it should not be used on any product. Return to supplier!



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 LP tank 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 tank.
 3. Push, turn, and hold any main burner control knob to HI when attempting to ignite the burners. You will hear a clicking sound from the electrodes of all burners.
 4. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
 5. To ignite another burner, repeat step 3.
 6. Once burners are lit, adjust the knobs to the desired flame setting. To extinguish an individual burner, turn its knob to OFF.

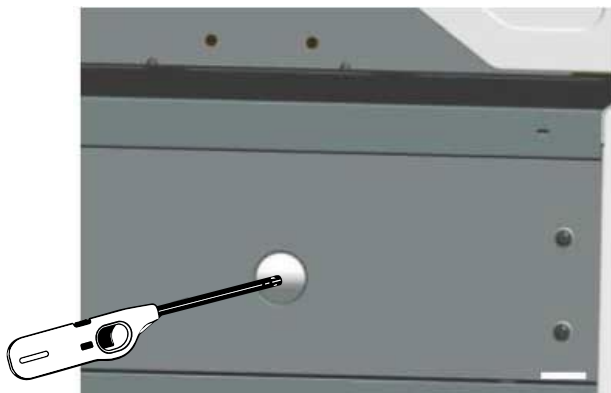
If the igniter does not work, follow the Manual Lighting instructions on page 9.

	WARNING	
Turn your controls, gas source or tank 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.		

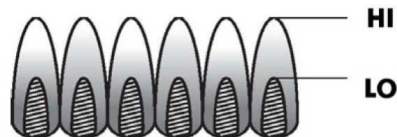
Manual Lighting Instructions

- ▲ Do not lean over the grill while lighting. Long-neck lighter is not included.
- 1. Open the lid during lighting.
- 2. Insert the long-neck lighter through the lighting hole on the side of the firebox. Use the lighter to ignite the burner.
- 3. Turn the burner knob to HI position. Be sure the burner lights and stays lit.
- 4. To light the other burners, repeat steps 2 & 3.
- 5. Once the burners are lit, adjust the knobs to the desired flame setting. To extinguish any individual burner, turn its knob to OFF.



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 26.



Turning the Grill Off

- Turn all knobs to the OFF position. Turn the LP tank 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 LP tank 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 25-27 if there are no clicks or sparks

Valve Check

- Important: Be sure the gas in the LP tank 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. Only use the valve/hose/regulator as specified in the parts list of this Use & Care Guide.

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.

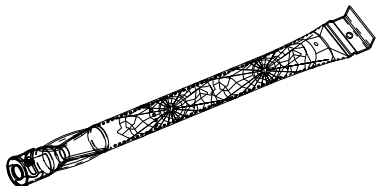


CAUTION

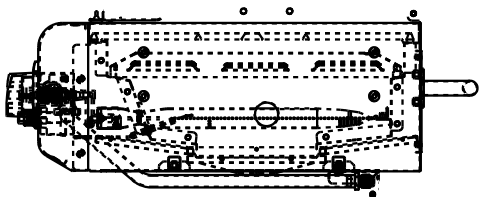


SPIDER ALERT!

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 LP tank 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 LP tank is turned off and disconnected. Remove the LP tank 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 LP tank.
2. Remove the cooking grates and heat diffusers.
3. Remove the cotter pin from the rear of the burners.
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.

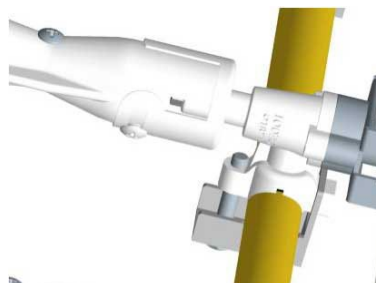


- (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush) and run the brush through each burner tube several times.

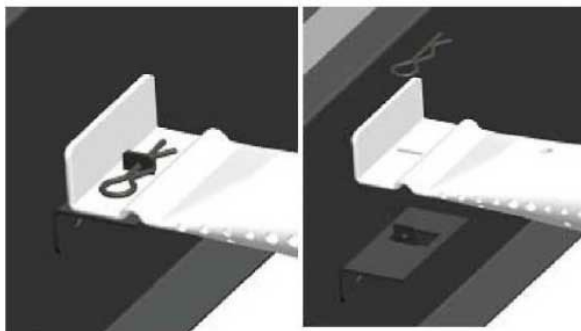
- (C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out of each hole.

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.

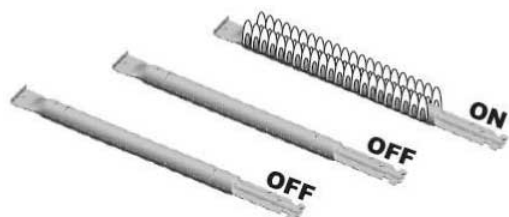


8. Carefully replace the burners.
9. Attach the burners to the brackets with the cotter pin.
10. Reposition the carryover tubes and attach them to the burners. Replace the heat diffusers and cooking grates.



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.

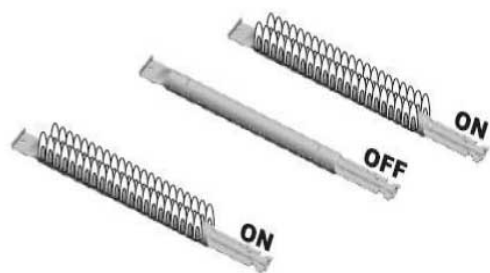


1 Burner Cooking

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 plate and utensils when removing cooked food.
- **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.

For more information call: USDA Meat and Poultry Hotline at 1-800- 535-4555 (In Washington, DC (202) 720-3333, 10:00 am 4:00 pm EST).

How to Tell if Meat is Grilled Thoroughly

- Meat and poultry cooked on a grill often browns very fast on the outside. Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature and cut into the food to check for visual signs of doneness.
- Whole poultry should reach 180° F; breasts, 170° F. Juices should run clear, and the flesh should not be pink.
- Hamburgers made of any ground meat or poultry should reach 160° F and be brown in the middle with no pink juices. Beef, veal and lamb steaks, roasts and chops can be cooked to 145° F. All cuts of pork should reach 160° F.
- NEVER partially grill meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- When reheating takeout foods or fully cooked meats like hot dogs, grill to 165° F, or until steaming hot.

WARNING: To ensure that it is safe to eat, food must be cooked to the minimum internal temperatures listed in the table below.

USDA *Recommended Safe Minimum Internal Temperatures	
Beef, Veal, Lamb, and Pork: Whole Cuts**	145°F
Fish	145°F
Beef, Veal, Lamb, and Pork: Ground	160°F
Egg Dishes	160°F
Turkey, Chicken, and Duck: Whole, Pieces, and Ground	165°F

* United States Department of Agriculture

** Allow meat to rest for three minutes before carving or consuming.

PARTS LIST (1/2)

Key	Description	Qty	Part Number	Key	Description	Qty	Part Number
A01	Lid	1	30400004(X)	B09	Back Support Bar	1	30400062
A02-A	Temperature Gauge (Chrome)	1	40600210	B10	Manifold Bracket	1	30400049
A02-B	Temperature Gauge (Copper)	1	40900318	B11	Drip Tray	1	20700015
A03-A	Logo (Chrome)	1	40800106	B12	Front Support Bar	1	30400064
A03-B	Logo (Black Chrome)	1	407F10106	B13	Grease Tray Baffle	2	30400G15
A04	Lid Rubber Bumper, Front	2	40700103	B14	Drip Cup	1	30400G27
A05	Insulation Spacer Handle	2	40700022	B15	Back Panel, Firebox	1	30400402
A06-A	Lid Handle Bezel (Chrome)	2	40900013	B16	Warming Rack	1	30400029
A06-B	Lid Handle Bezel (Matte Black)	2	40900013A	B17	Cooking Grate	2	30400030
A07-A	Lid Handle (Chrome)	1	30400014	B18	Heat Diffuser	3	40800023
A07-B	Lid Handle (Copper)	1	30400014N	B19	Main Burner	3	30400037
B01	Firebox	1	30400005	C01	Gas Valve	3	30400050
B02	Rotate Rod, Lid	2	50300207	C02	Manifold	1	30400047
B03	Lid Rubber Bumper, Rear	2	50300205	C03	Hose Retaining Pin	1	30400117
B04	Left Back (Right Front) Side Shelf Bracket	2	30400058	C04	Regulator	1	30400051
B05	Left Front (Right Back) Side Shelf Bracket	2	30400059	C05-A	Control Panel (SS)	1	30400040
B06	Main Burner Electrode L320	1	30400053	C05-B	Control Panel (Glossy Black)	1	30400040N
B07	Main Burner Electrode L480	1	30400052	C06-A	Bezel, Control Knob (Chrome)	3	30400114
B08	Main Burner Electrode L150	1	30400054	C06-B	Bezel, Control Knob (Matte Black)	3	30400114N

Not Pictured

Hardware Pack	1	30400411
Manual	1	30400415

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-888-287-0735 for replacement.

To order replacement parts after using grill, call 1-888-287-0735.

Or visit Kenmoregrill.com

Color	Code (X)	Code (Y)
Black	A	1
Red	B	2
Teal	C	3
Pearl	D	4
Azure	E	5
Black/Matte	N	6

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

PARTS LIST (2/2)

Key	Description	Qty	Part Number	Key	Description	Qty	Part Number
C07	Side Shelf Front Bracket	2	30400120	D04	Swivel Caster with Brake	2	30400200
C08-A	Electronic Ignition Module (Chrome)	1	30400403	D05	Standard Caster	1	30400202
C08-B	Electronic Ignition Module (Black)	1	30400403N	D06	Swivel Caster	1	30400201
C09-A	Control Knob (Chrome)	3	40900206	D07	Back Rail	1	30400(Y) 31
C09-B	Control Knob (Copper)	3	40920206	D08	Drip Tray Left Bracket	1	30400021
C10-A	Left Side Shelf (Gray)	1	30400080	D09	Drip Tray Right Bracket	1	30400020
C10-B	Left Side Shelf (Glossy Black)	1	30400180	D10	Left Panel	1	30400(Y) 41
C11-A	Right Side Shelf (Gray)	1	30400081	D11-A	Left-Front Panel (SS)	1	30400526
C11-B	Right Side Shelf (Glossy Black)	1	30400181	D11-B	Left-Front Panel (Glossy Black)	1	30400536
C12-A	Hook (Chrome)	6	40800123	D12	Panel Support Angle Bar	2	30400(Y) 71
C12-B	Hook (Copper)	6	30400123N	D13	Front Panel	1	30400(Y) 51
C13-A	Side Shelf Handle (Chrome)	2	40800099	D14	Right Panel	1	30400(Y) 61
C13-B	Side Shelf Handle (Copper)	2	30400099N				
D01	Tank Holder	1	20700049	D17-A	Right-Front Panel (SS)	1	30400506
D02	Cotter Pin	7	110050	D17-B	Right-Front Panel (Glossy Black)	1	30400516
D03	Grill Base	1	30400(Y) 21				

Not Pictured

Hardware Pack	1	30400411
Manual	1	30400415

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-888-287-0735 for replacement.

To order replacement parts after using grill, call 1-888-287-0735.

Or visit Kenmoregrill.com

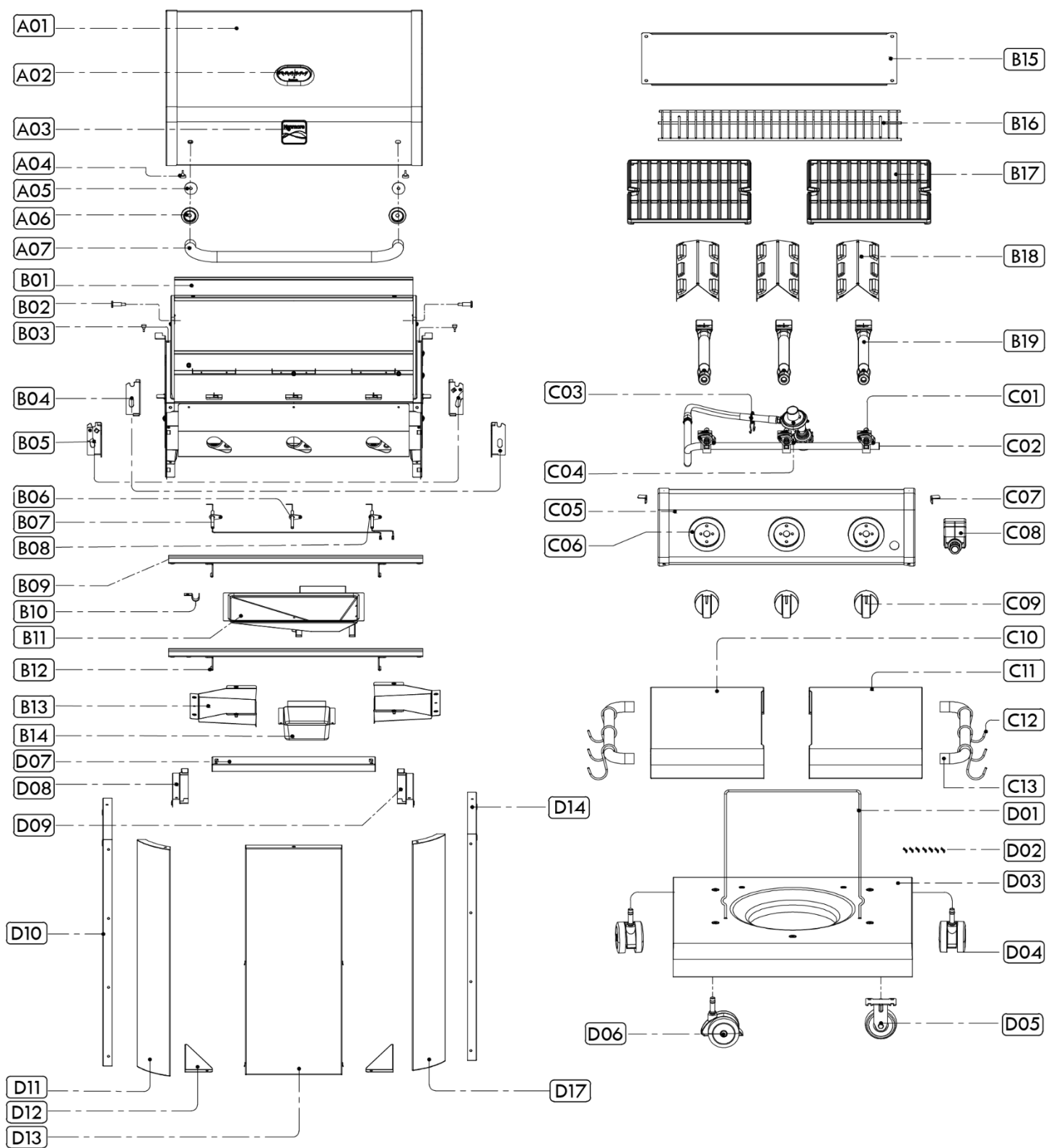
Questions?
Scan this code for assistance!



Color	Code (X)	Code (Y)
Black	A	1
Red	B	2
Teal	C	3
Pearl	D	4
Azure	E	5
Black/Matte	N	6

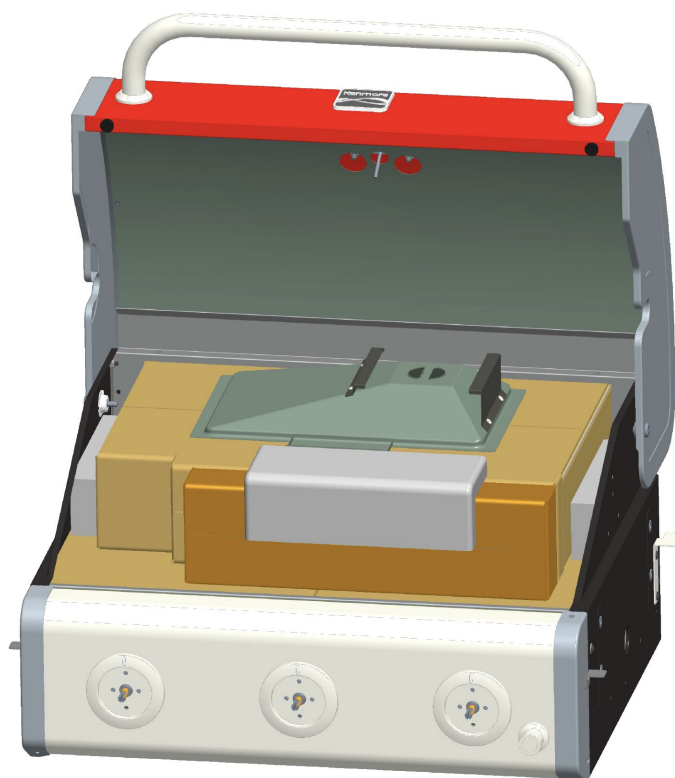
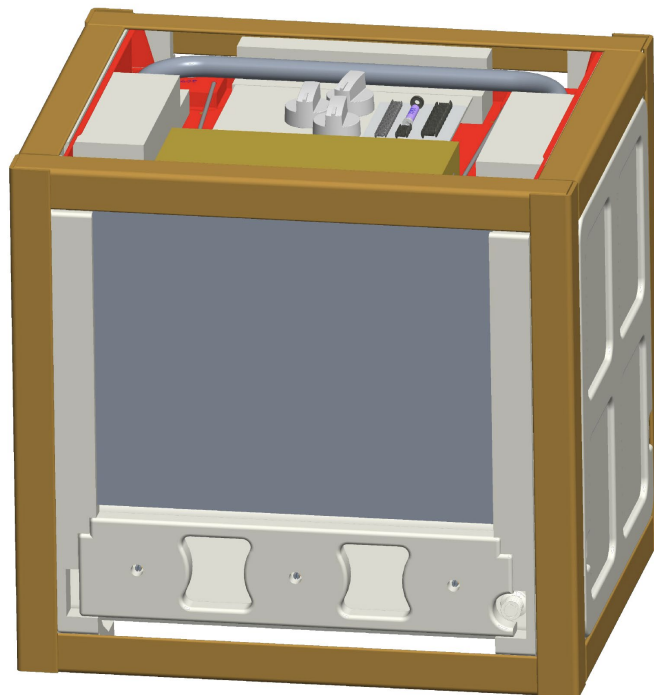
NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill. However, the method of assembly remains the same.

PARTS DIAGRAM

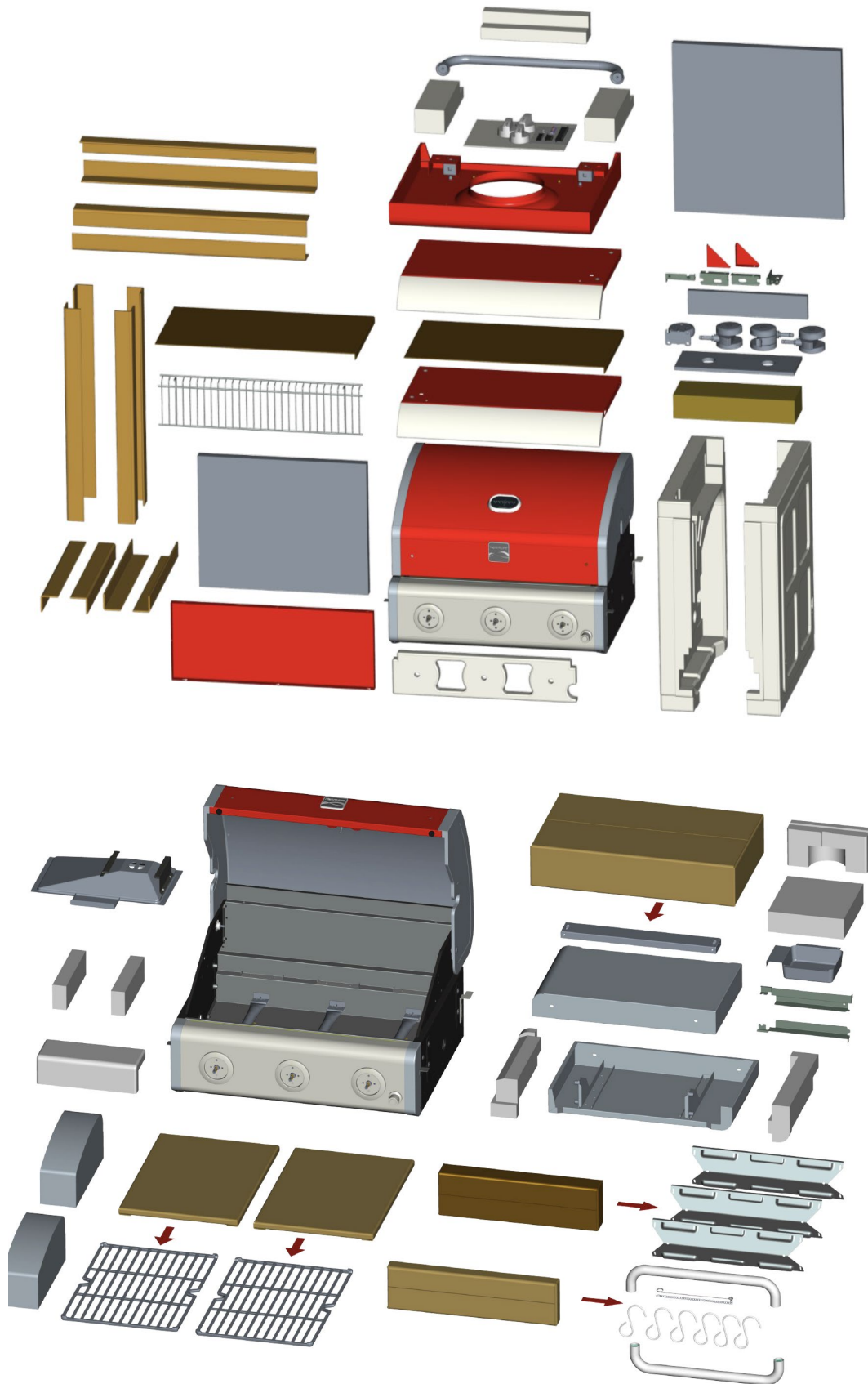


BEFORE ASSEMBLY

NOTICE: Once you have unpacked the grill, check all grill parts against the pictures on page 15-16. If any parts are missing or damaged, call 1-888-287-0735.



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.

M4 x 10 Screw

Qty: 12 pcs



(Part number: 110004)

AA Battery

Qty: 1 pc



M6 x 13 Screw

Qty: 21 pcs



(Part number: 110006)

Cotter Pin

Qty: 2 pcs

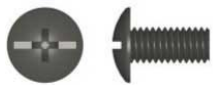


(Part number: 110050)

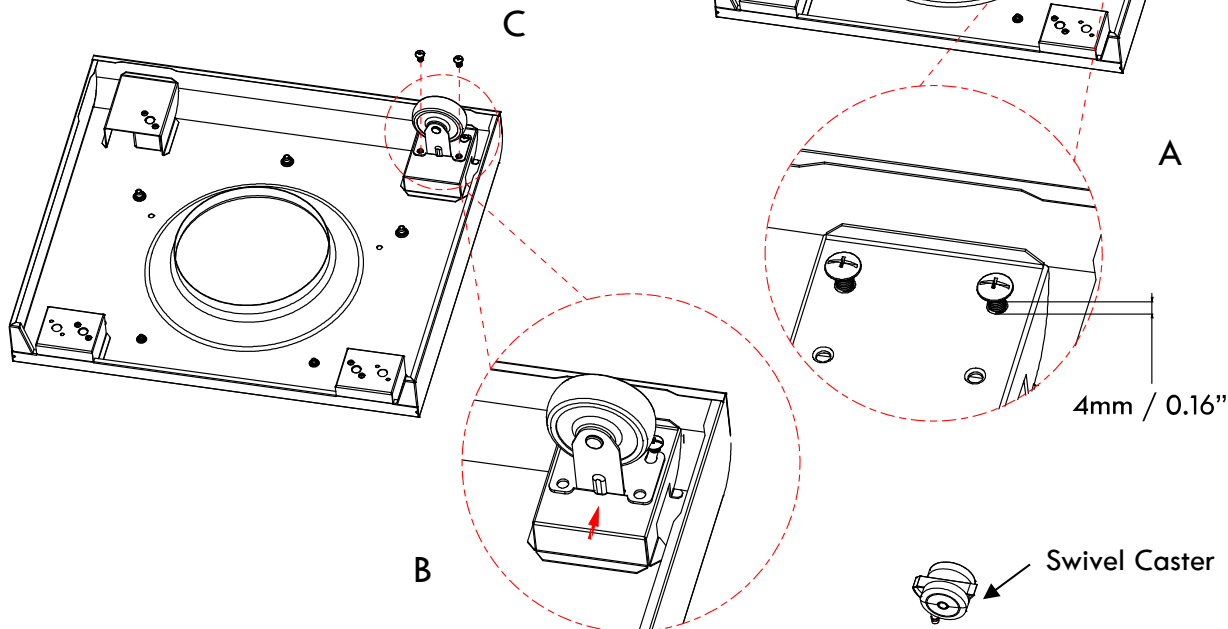
1

Grill Base

- Turn the grill base upside down. Attach (2) M6x13 screws to the top right corner, leaving a 4 mm (0.16") gap. (A)
- Slide the standard caster to the installed screws and use (2) M6x13 screws to attach the standard caster to the same corner. (B & C)
- Tighten all screws completely.



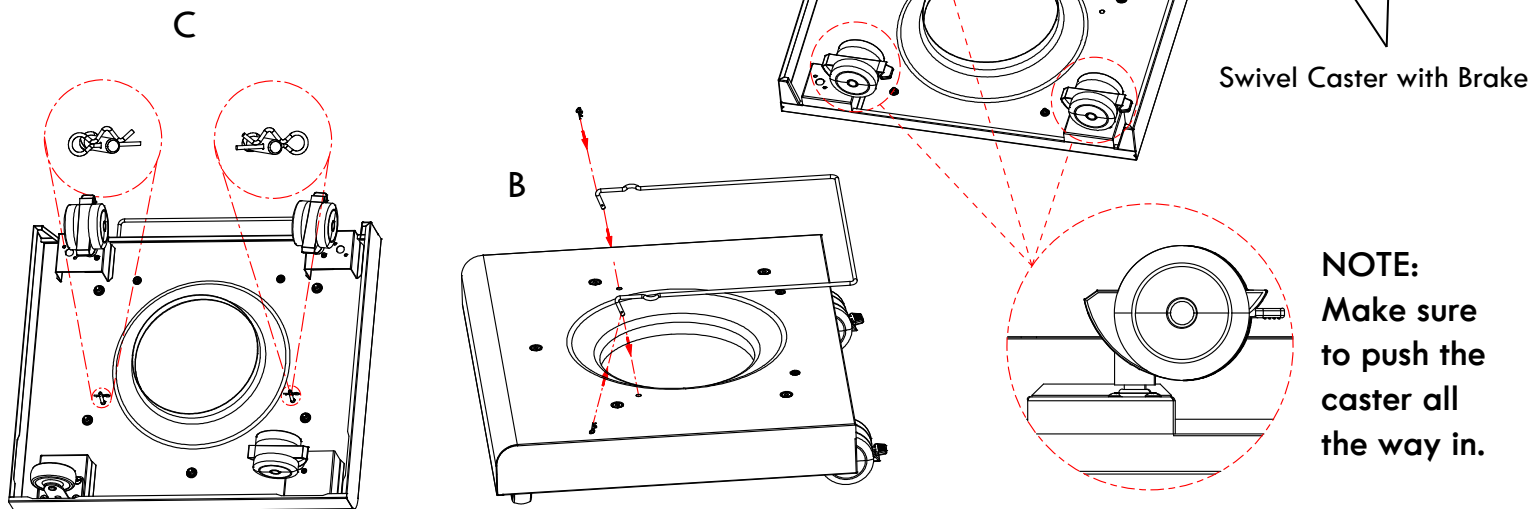
M6x13 Screw
Qty: 4 pcs



2

Grill Base

- Attach the swivel caster to the top left corner, pushing it into the hole until it snaps in place. (A)
- Attach both swivel caster with brake to the bottom corners of the grill base, pushing it into the inner hole until it snaps in place. (A)
- Turn the grill base right side up. Insert the ends of the tank holder into the two holes as shown. (B)
- Turn the grill base upside down. Insert a cotter pin into each end of the tank holder to secure in place. (C)



3

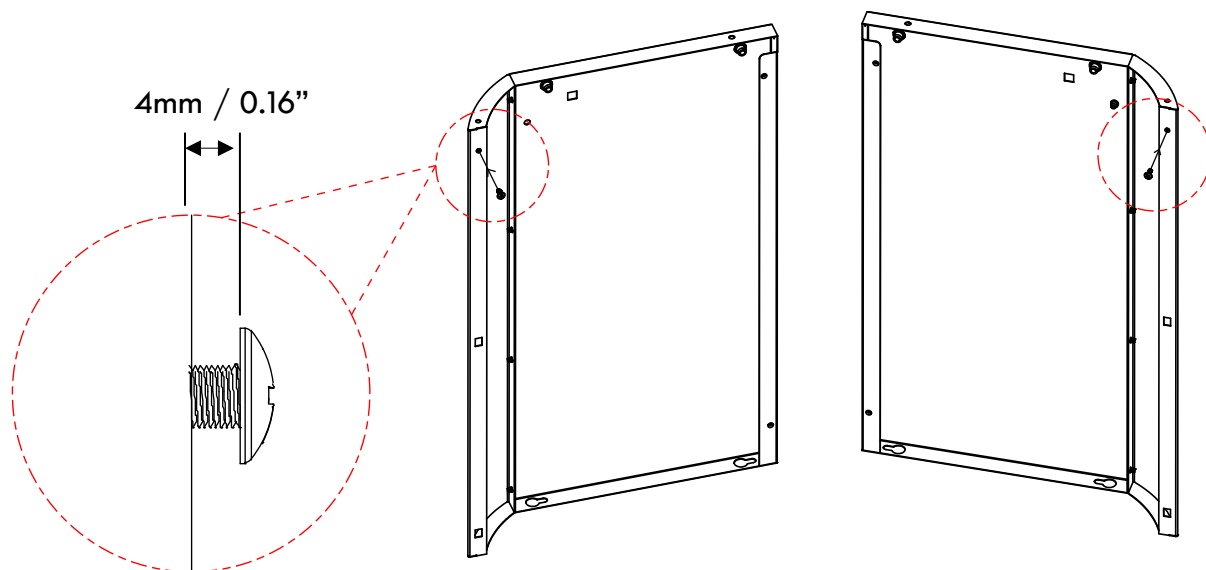
Pedestal

- Attach **(2) M4x10 screws** to the left and right side panels as shown, leaving a 4mm (0.16") gap between the panel and the head of the screw.



M4x10 Screw

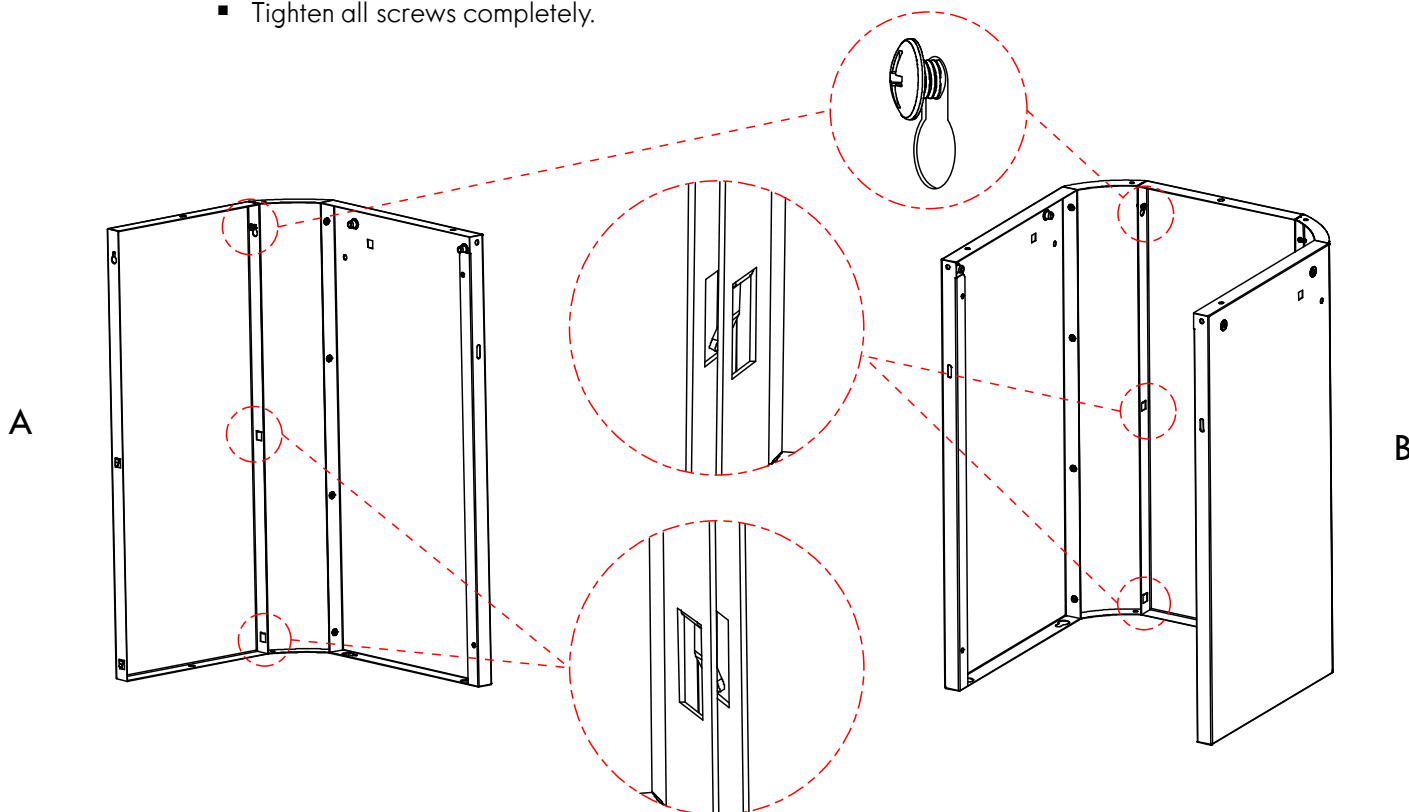
Qty: 2 pcs



4

Pedestal

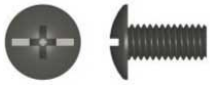
- A – Attach the front panel to the left side panel. Install the keyhole onto the screw head, then slide the two tabs into the rectangular slots.
- B – Attach the front panel to the right side panel. Install the keyhole onto the screw head, then slide the two tabs into the rectangular slots.
- Tighten all screws completely.



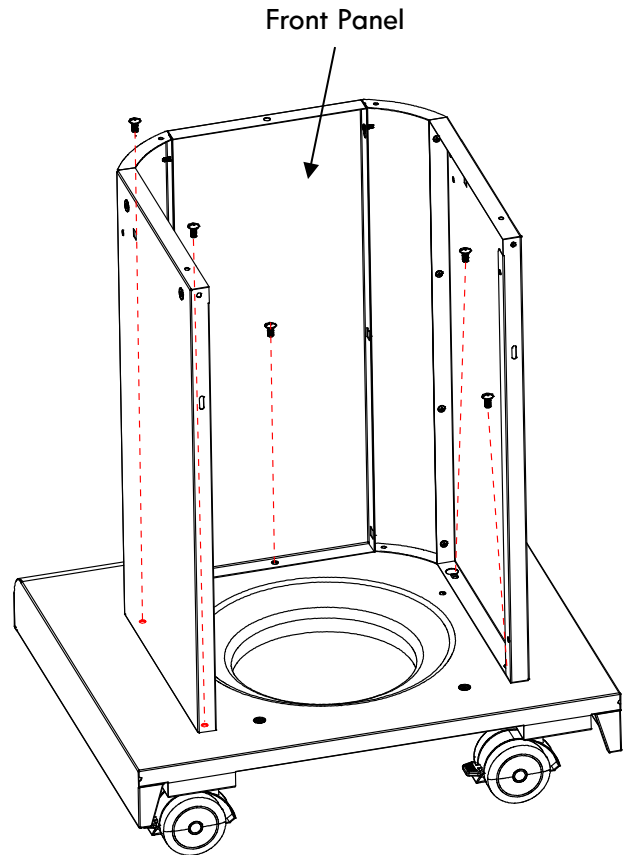
5

Pedestal

- Use the **(4) M6x13 screws** as shown to attach the left and right side panels to the grill base.
- Use **(1) M6x13 screw** as shown to attach the front panel to the grill base
- Tighten all screws completely.



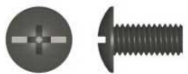
M6x13 Screw
Qty: 5 pcs



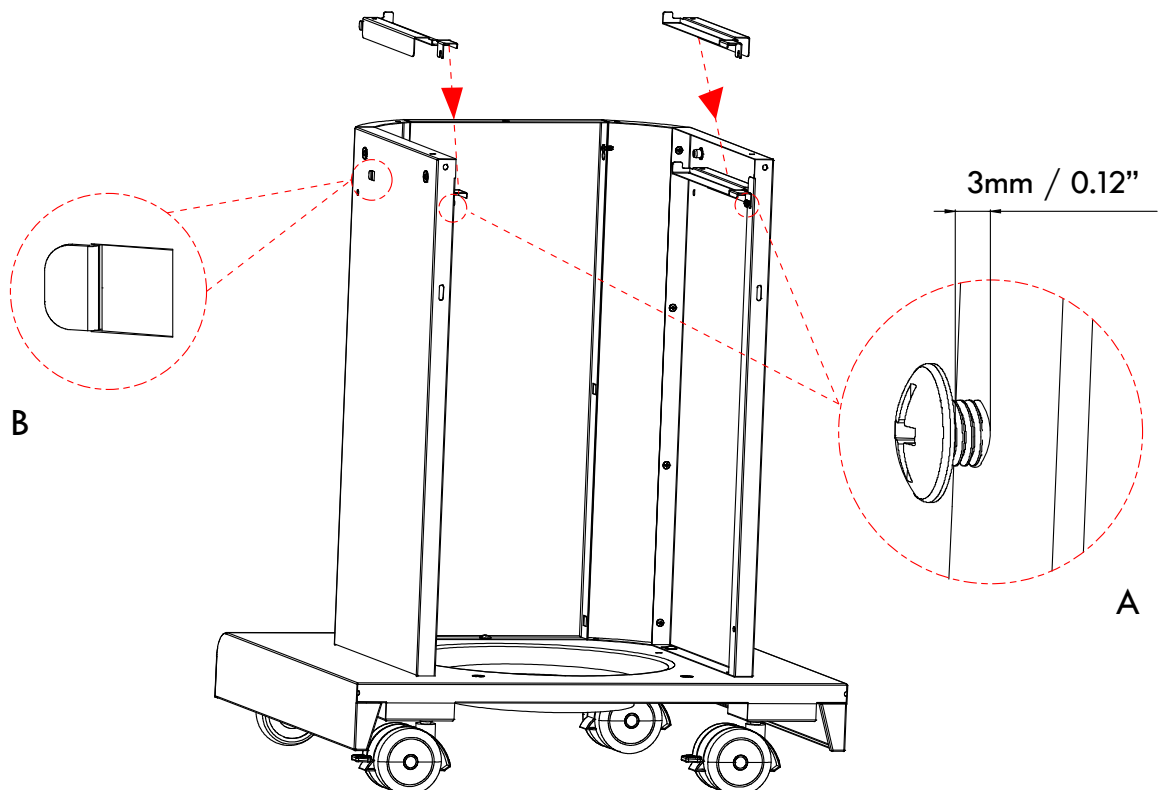
6

Drip Tray Brackets to Pedestal

- Pre-install **(2) M4x10 screws** into the left and right side panels without tightening the screws. Leave a 3mm (0.12") gap between the panels and the drip tray brackets. (A)
- Attach the left and right drip tray bracket to the left and right panel. Insert the tab on the drip tray brackets into the rectangular slot on the side panels. Position the mounting brackets onto the pre-installed screws. Tighten all screws completely. (B)



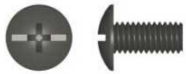
M4x10 Screw
Qty: 2 pcs



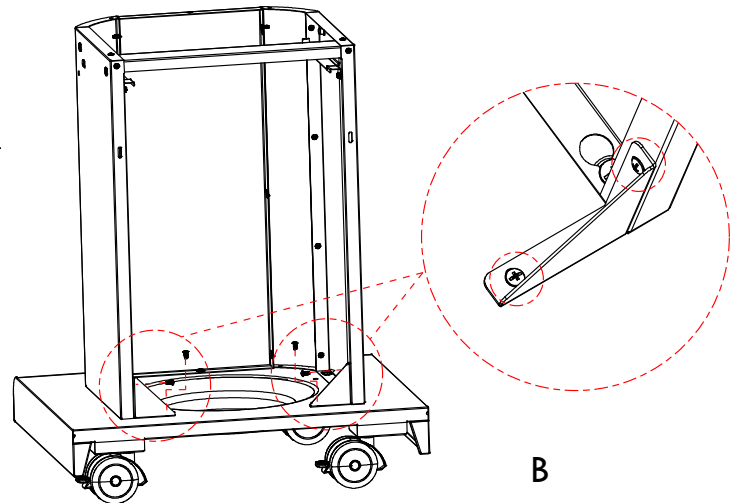
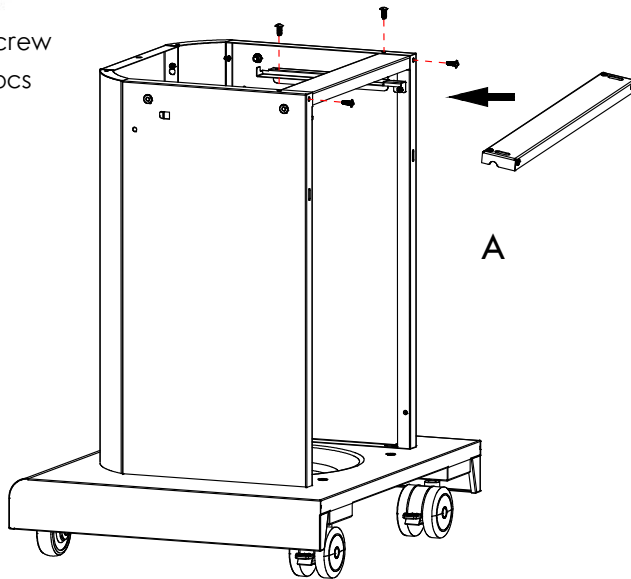
7

Back Rail & Support Angle Bars

- Use (4) M4x10 screws to attach the back rail to the rear of the pedestal as shown. Tighten all the screws after all the screws are attached. (A)
- Use (4) M4x10 screws as shown to attach both panel support angle bar to the grill base and panels. (B)



M4x10 Screw
Qty: 8 pcs



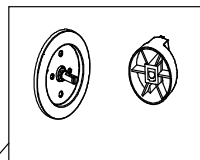
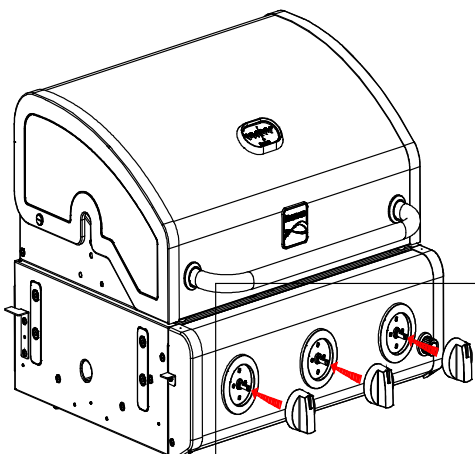
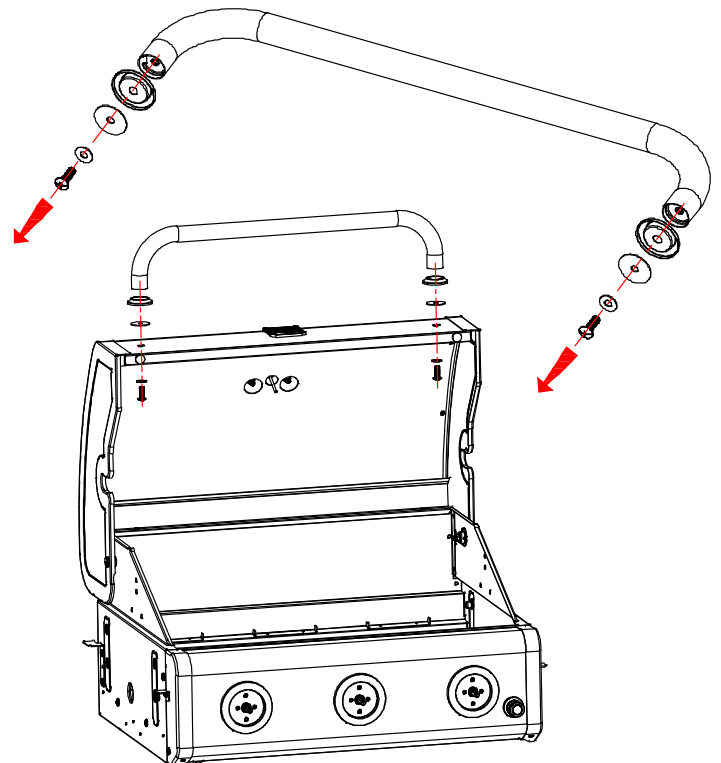
8

Lid Handle & Control Knobs

- Remove the bolts, flat washers, insulation plates, and bezels from the lid handle, as shown in the diagram below.
- Carefully assemble the lid handle as shown in this diagram.

Note: Don't fully tighten the bolts until both bolts are attached and aligned.

- Find the 3 control knobs and firmly press them into the valve stems.



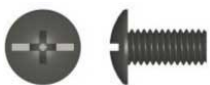
Notch Matching

9

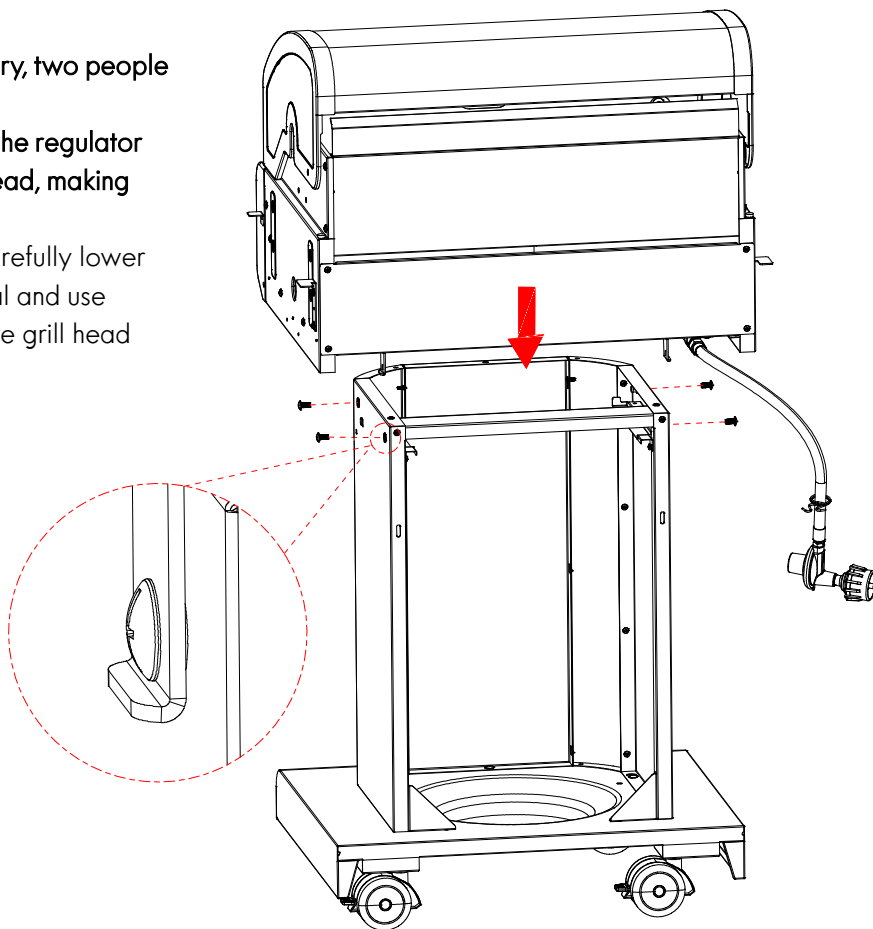
Grill Head to Pedestal

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

- Remove any wire ties holding the regulator and gas hose under the grill head, making sure the hose hangs freely.
- With the aid of an assistant, carefully lower the grill head onto the pedestal and use **(4) M6X13 screws** to attach the grill head to the pedestal.



M6x13 Screw
Qty: 4 pcs



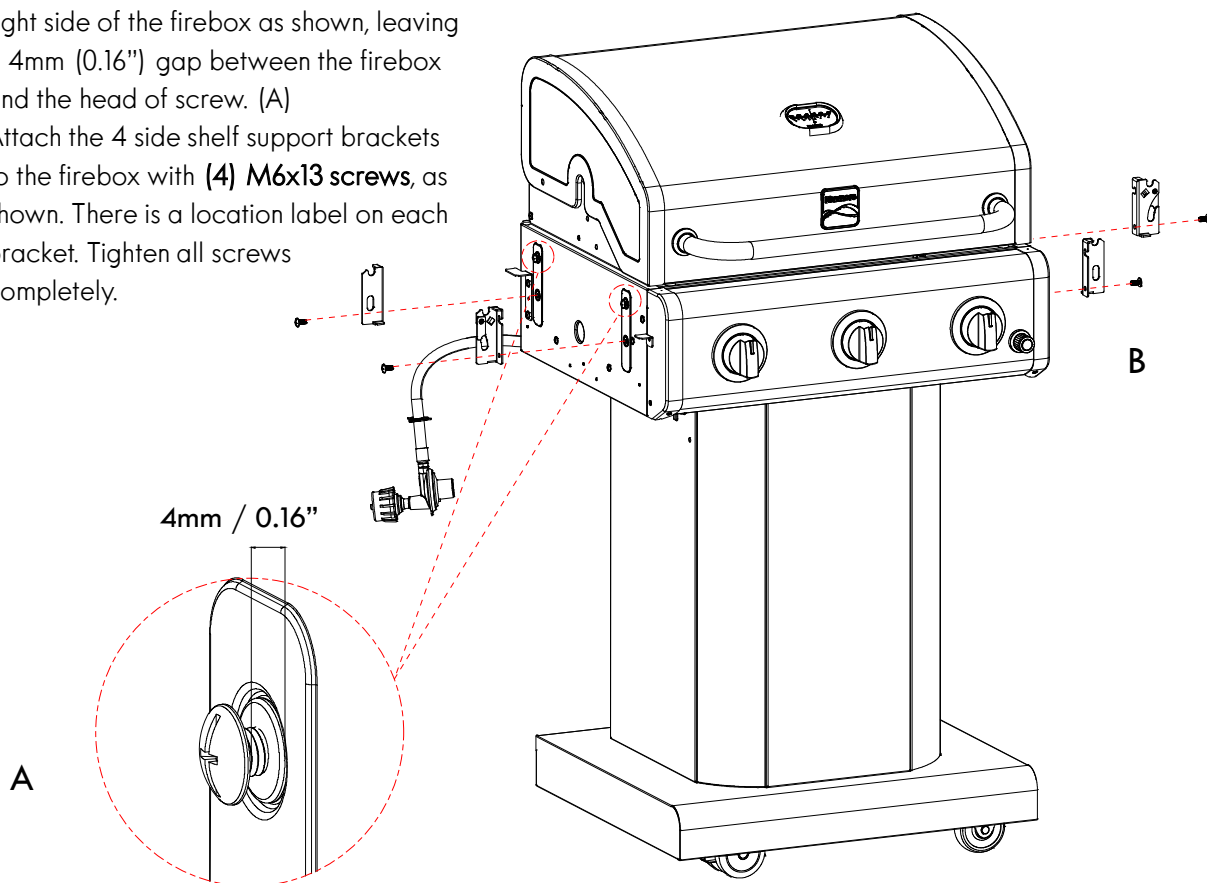
10

Folding Side Shelf Brackets

- Attach **(4) M6x13 screws** to the left and right side of the firebox as shown, leaving a 4mm (0.16") gap between the firebox and the head of screw. (A)
- Attach the 4 side shelf support brackets to the firebox with **(4) M6x13 screws**, as shown. There is a location label on each bracket. Tighten all screws completely.



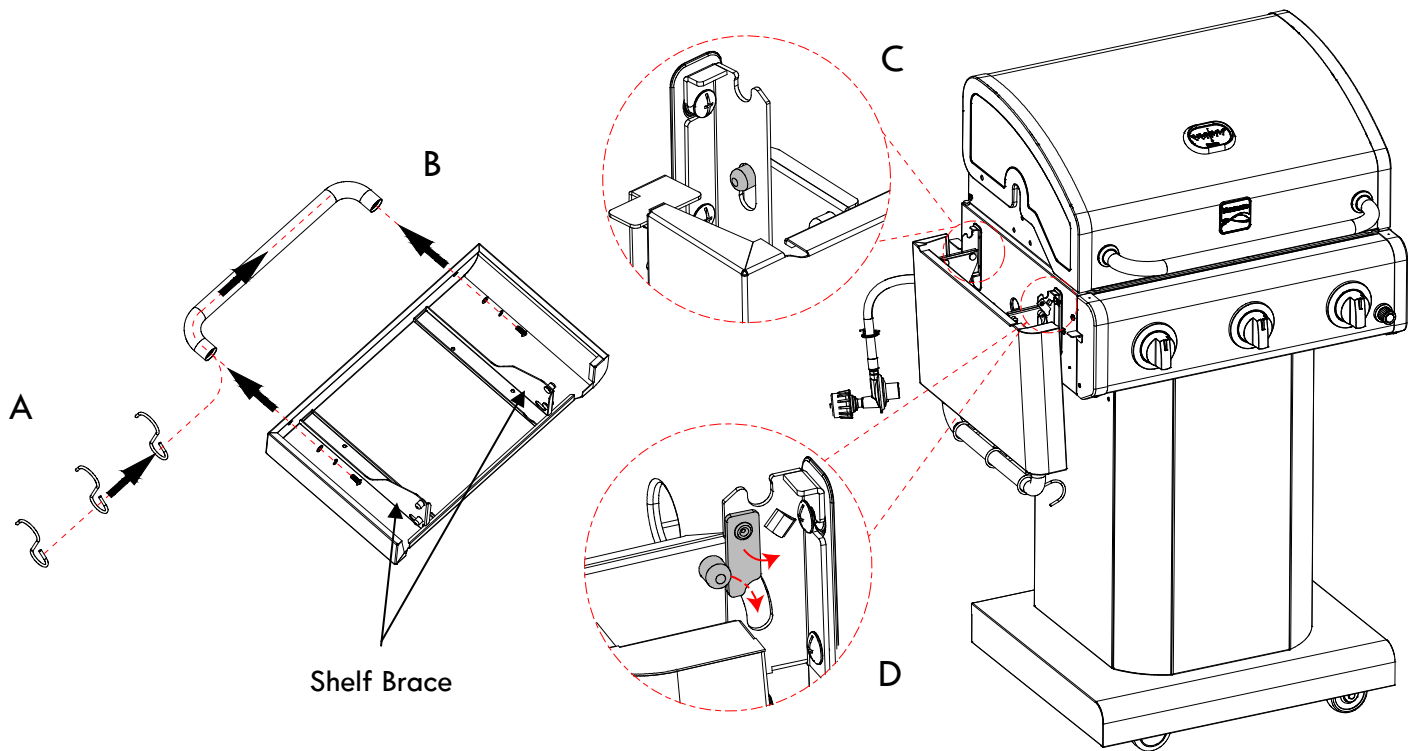
M6x13 Screw
Qty: 8 pcs



11

Folding Side Shelves

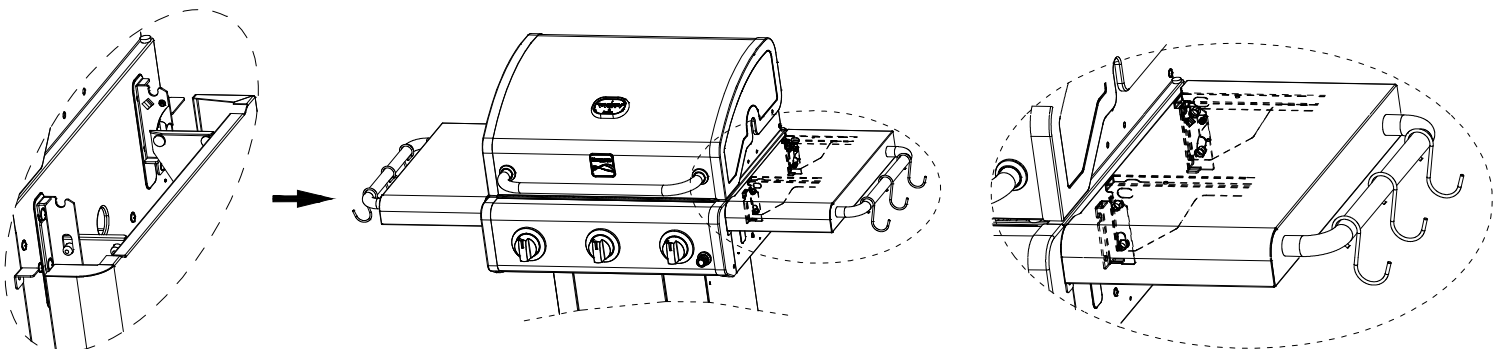
- Slide 3 accessory hooks onto the shelf handle in the diagram shown below. Hook ends must face away from the grill body. (A)
- Remove the screws, lock washers and the flat washers pre-attached to the handle ends. Use them to attach the handle to the shelf. (B)
- Insert the left side shelf brace into the slot on the left side shelf support bracket. (C)
- Push the tab on the right side shelf support bracket towards the firebox and insert the right side shelf brace into the slot. (D)
- Repeat the same steps for the other side shelf.



12

Raise and Lower Shelves

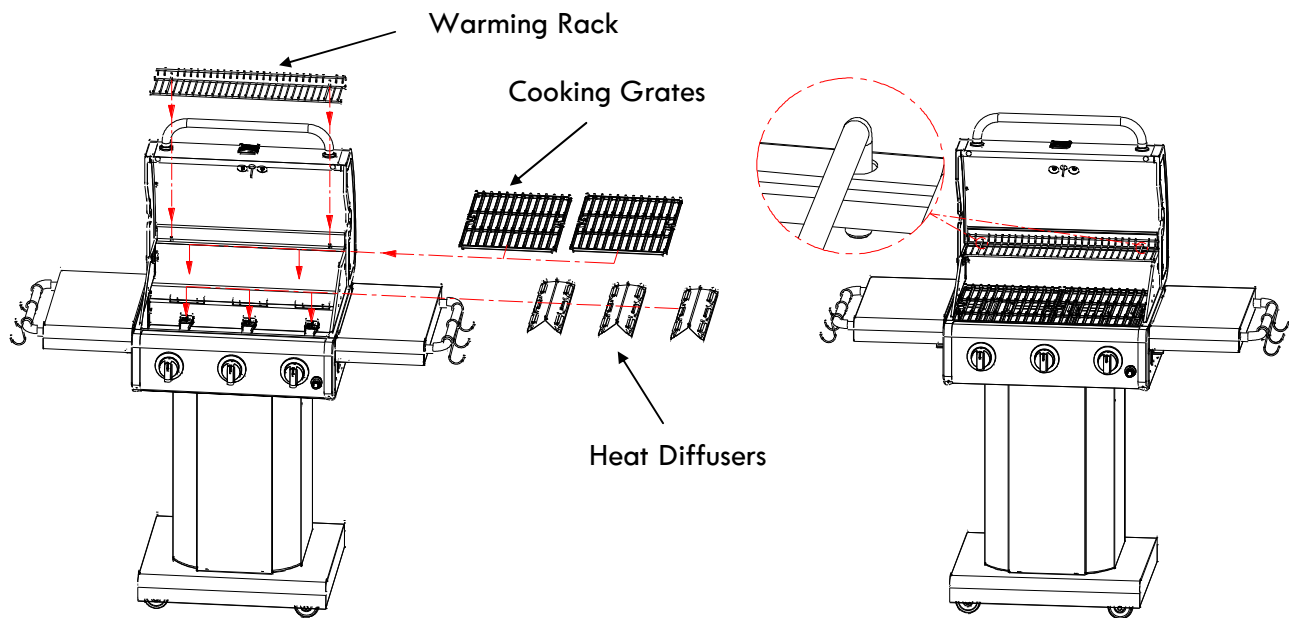
- To raise the shelves, grasp the shelf by the sides and lift up until the slots at the bottom of shelf braces clear the lower shoulder screws in the shelf support brackets. Lower the shelf slightly for the slots to secure onto the screws.
- To lower the shelves, grasp the shelf by the sides and lift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



13

Heat Diffusers, Cooking Grids, and Warming Rack

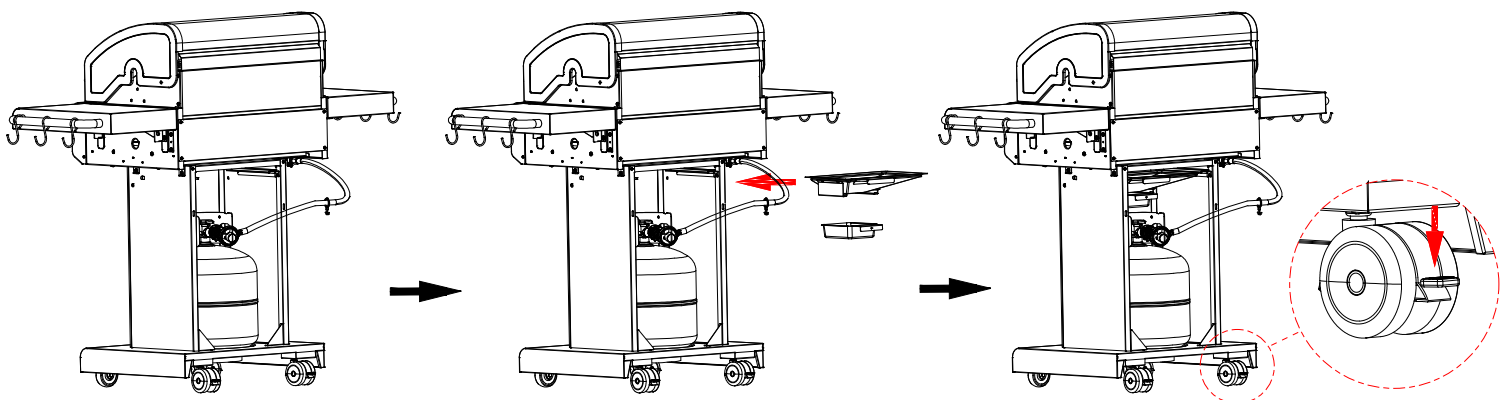
- Place the heat diffusers over the burners. Diffusers will fit in the firebox in either direction. Fit the tabs in the firebox's front end through the slots in the diffuser's tips. Fit the diffuser's tips in between the tabs in the firebox's rear end.
- Place cooking grates onto the grate rests.
- Insert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



14

Drip Cup

- LP tank is sold separately. Use only with an OPD (over-fill protection device) equipped LP tank. Fill and leak check before attaching the tank to the grill and regulator. Place the LP tank into the hole in the grill base with the tank collar opening facing the back as shown. Raise the tank holder to hold the LP tank securely in place. Secure the regulator hose to the slot hole of the right side panel with the hose retaining pin.
- Install the drip box into the grease tray. Install the grease tray into the cart through the back.
- Unscrew the igniter cap from the control panel. Insert one AA battery (provided) into the battery slot with positive end (+) facing outward. Screw the cap back onto the panel.
- Roll the grill into a place of operation. Once in place, press down on the locking levers of both swivel casters with brake to lock the casters in place, preventing the grill from moving while in operation. See bottom figure below.



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

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned a hose.	Damaged hose.	Turn off the gas from your LP tank 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.
Gas leaking from the LP tank.	Mechanical failure due to rusting or mishandling.	Replace the LP tank.
Gas leaking from the LP tank valve.	Failure of the tank valve through mishandling or mechanical failure.	Turn off the LP tank valve. Return the LP tank to the gas supplier.
Gas leaking between the LP tank and the regulator connection.	Improper installation, connection not being tight, or failure of the rubber seal.	Turn off the LP tank valve. Remove the regulator from the tank and visually inspect the rubber seal for any damage. See the Leak test on page 7 for instructions on finding leaks in your regulator.
Fire coming through the control panel.	Fire in the burner tube section due to blockage.	Turn the control knobs and the LP tank 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.
Drip fire or continuous excessive flames above the cooking surface.	Too much drip buildup in firebox or grease tray area.	Turn the control knobs and LP tank 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.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using the igniter. (Also view the Electronic ignition Troubleshooting) Continued on next page.	GAS ISSUES: - Trying to light the wrong burner. - Burner is not engaged with the control valve. - Obstruction in the burner. - No gas flow. - Coupling nut and LP tank valve not fully connected. ELECTRICAL ISSUES: - 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.	- 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 LP tank is not empty. If the LP tank is not empty, refer to the "Sudden drop in gas flow section on page 26". - Turn off the knobs and disconnect the coupling nut from LP tank. 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). Main Burners: - 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. - 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: - No spark, no ignition noise. - No spark, some ignition noise. - Sparks, but not at the electrode or at full strength.	- 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 the lighter.	- See "GAS ISSUES:" on the previous page. - Lighter will not reach. - Improper method of lighting with a lighter.	- Use a long-neck lighter. - See "Manual lighting" section on page 9 of the Use and Care.
Sudden drop in gas flow or low flame.	- Out of gas. - Excess flow valve tripped. - Vapor lock at the coupling nut/LP tank connection.	- Check for gas in the LP tank. - Turn off the knobs, wait 30 seconds and light the grill. If the flames are still low, turn off the knobs and LP tank valve. Disconnect the regulator. Reconnect the regulator and perform a leak-test. Turn on the LP tank valve, wait 30 seconds and then light the grill. - Turn off the knobs and the LP tank valve. Disconnect the coupling nut from the tank. Reconnect and retry.
Flames blow out.	- High or gusting winds. - Low on LP gas. - Excess flow valve tripped.	- Turn the grill so that the front of the grill faces the wind or increase the flame height. - Refill the LP tank. - Refer to the "Sudden drop in gas flow" section above.
Flare-up.	- Drip buildup. - Excessive fat in meat. - Excessive cooking temperature.	- 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.	Drip trapped by food buildup around the burner system.	Turn the knobs to OFF. Turn the gas in the LP tank 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)).	Burner and/or burner tubes are blocked.	Turn the knobs to OFF. Clean the burner and/or burner tubes. See the burner cleaning section on page 10 of the Use and Care.
Unable to fill the LP tank.	Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	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).	Drip buildup or food particles in the end(s) of carryover tube(s).	Clean the carry-over tube(s) with a wire brush.

Troubleshooting – Electronic Ignition

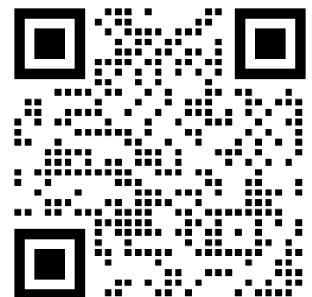
Problem	Possible Cause	Check Item	Prevention/Solution
SECTION I No sparks appear at any electrodes when control knob are turned to HI; no noise can be heard from the spark module.	- The battery is not installed properly. - Dead battery. - The wire assembly is not installed properly. - Faulty spark module.	- 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.	- 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 calling customer service at 1-888-287-0735.
SECTION II No sparks appear at any electrodes when control knob is turned to HI; noise can be heard from the spark module.	The Electrodes are not connected properly.	Are the electrodes tightly connected?	Remove and reconnect all electrode wires from the module sockets.
SECTION III Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength.	- 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.	- Are the electrodes tightly connected? - If possible, observe grill in a 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.	- 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 calling customer service at 1-888-287-0735.
SECTION IV Grill is not getting hot and is only reaching 250 – 300 degrees	This typically occurs when you turn on your control knobs before you turn on the LP tank 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.	- Are the regulator on and tight? - Make sure the regulator is connected properly to the tank, and control knobs are all in the off position.	- Open the grill lid. - Turn off all knobs on the control panel. - Turn off the tank knob. - Disconnect the regulator from the LP tank. Wait 30 seconds. - Reconnect the regulator to the LP tank. - Slowly open the LP tank 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.

TABLA DE CONTENIDO

Por su propia seguridad	29
Centro de servicio para parrillas	29
Información de inscripción de la garantía	29
Símbolos de seguridad	29
Medidas de seguridad para la instalación	29
Garantía para la parrilla Kenmore	30
Uso y mantenimiento	31-37
Lista de piezas	38-39
Vista esquemática de las piezas	40
Antes De La Asamblea	41-42
Asamblea	43-50
Resolución de problemas	51-53

	ADVERTENCIA	
Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluido monóxido de carbono, hollín, plomo y compuestos de plomo que el estado de California reconoce como causantes de cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov. Lávese las manos después de manipular este producto.		

Escanear código QR
para video instructivo
de montaje



PELIGRO

Si siente olor a gas :

1. Cierre el paso de gas al aparato.
2. Apague toda llama al descubierto.
3. Abra la tapa.
4. Si persiste el olor, aléjese del aparato y llame inmediatamente al proveedor local de gas o a los bomberos.

ADVERTENCIA

1. No guarde ni use gasolina ni otros líquidos o gases inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.
2. No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.

Póngase en contacto con el servicio al cliente de permasteel para obtener ayuda y piezas

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el montaje, por favor llame al **1-888-287-0735**. M - F 8:00 a. m. a 5:00 p. m. hora estándar del Pacífico. Usted hablará con el representante del fabricante de la parrilla.

O visítenos en Kenmoregrill.com

Inscripción del producto

IMPORTANTE: Llene la siguiente información.

Número de modelo _____

Número de serie _____

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra _____

PRECAUCIÓN

Sólo para uso residencial. No utilice para la cocina comercial.

Precauciones de instalación

- Por favor lea este Manual del usuario en su totalidad antes de usar la parrilla.
- El incumplimiento de la instrucción proporcionada puede resultar en lesiones graves o daños a la propiedad.
- Algunas partes de esta parrilla pueden tener bordes afilados. Por favor, utilice guantes de protección adecuados.
- Parrilla de uso, como compró, únicamente con propano gas y theregulator/válvula suministrada.
- Parrilla de instalación debe cumplir con los códigos locales, o en su ausencia de códigos locales, ya sea con el código nacional de Gas combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54, Gas Natural y propano instalación código, CSA B149.1, o almacenaje de propano y código de manipulación, B149.2 o la norma para vehículos recreativos, ANSI una 119.2/NFPA 1192 y CSA Z240 RV Series, código de vehículo recreativo, según sea el caso.
- Todos los accesorios eléctricos (como soporte) deben ser eléctricamente puesta a tierra según los códigos locales, o el código eléctrico nacional, ANSI / NFPA 70 o código eléctrico canadiense CSA C22.1. Mantenga cualquier cables eléctricos o mangueras de suministro de combustible de cualquier superficie caliente.
- Esta parrilla es seguridad certificado para su uso en los Estados Unidos y Canadá solamente. No modifique para el uso en cualquier otro lugar. La modificación puede resultar en un peligro para la seguridad y anulará la garantía de esta parrilla.

IMPORTANTE: Esta parrilla está diseñada para uso al aire libre solamente y no pretende instalarse en o en remolques o barcos.

NOTA PARA EL INSTALADOR: Deje este Manual con el cliente después de la entrega o instalación.

NOTA AL CONSUMIDOR: Deje este Manual en un lugar conveniente para referencia futura.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las cajas que se muestra a continuación explicaron lo que significa cada línea. Lea y siga todos los mensajes que se encuentran en el manual de.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación inminentemente peligrosa que, si no se evita, resultará en muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría resultar en lesiones graves o la muerte.

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN: una situación potencialmente peligrosa o una practica insegura que, si no se evita, podría resultar en lesiones menores o moderadas.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE KENMORE

CON LA PRUEBA DE VENTA: se aplica la siguiente cobertura de garantía cuando este dispositivo se instala, opera y mantiene correctamente de acuerdo con todas las instrucciones suministradas. Nota: El consumidor es responsable del envío y manejo de todas las piezas de repuesto bajo garantía.

POR UN AÑO: a partir de la fecha de venta, esta parrilla está garantizada contra defectos en materiales o mano de obra, el consumidor recibirá piezas de repuesto gratis con el comprobante de compra, el consumidor es responsable del costo de E y M.

POR CINCO AÑOS: a partir de la fecha de venta, se reemplazará cualquier quemador de acero inoxidable que se oxide o se queme, se debe proporcionar un comprobante de compra, el consumidor es responsable del costo de envío y manejo.

Toda la cobertura de la garantía excluye las baterías de ignición y la pérdida de pintura, decoloración o corrosión de la parte de la parrilla, que son piezas fungibles que pueden desgastarse debido al uso normal dentro del período de garantía, o son condiciones que pueden ser el resultado de un uso normal, accidente o mantenimiento inadecuado. Toda la cobertura de la garantía se anulará si este aparato se utiliza para fines distintos de los domésticos. Para obtener detalles de la cobertura de la garantía para obtener piezas de repuesto, visite la página web: Kenmoregrill.com

Esta garantía cubre SOLO defectos en materiales y mano de obra, y NO pagará por:

1. Llamadas de servicio para corregir la instalación de electrodomésticos o para reparar problemas con fusibles domésticos, disyuntores, cableado y sistemas de plomería o suministro de gas resultantes de dicha instalación.
2. Servicio a un electrodoméstico si el modelo y la placa de serie faltan, están alterados o no se puede determinar fácilmente que tienen el logotipo de certificación apropiado.
3. Artículos consumibles que pueden desgastarse por el uso normal dentro del período de garantía, incluidos, entre otros, pilas, bombillas de base atornillable y revestimientos o acabados de superficies.
4. Un técnico de servicio para limpiar o mantener este aparato, o para instruir al usuario en la instalación correcta del aparato, operación y mantenimiento.
5. Daño o falla de este electrodoméstico como resultado de la instalación, incluida la instalación que no estuvo de acuerdo con códigos de electricidad, gas o plomería.
6. Daño o falla de este aparato, incluyendo decoloración o oxidación de la superficie, si no se opera correctamente y mantenido de acuerdo con todas las instrucciones suministradas.
7. Daño o falla de este electrodoméstico, incluida la decoloración o oxidación de la superficie, como resultado de un accidente, alteración, abuso, mal uso o uso para fines distintos a los previstos.
8. Daños o fallas de este electrodoméstico, incluida la decoloración o oxidación de la superficie, causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o utensilios que no sean los recomendados en todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
9. Daños o fallas de este electrodoméstico como resultado de una catástrofe natural o de otro tipo, como inundaciones, incendios o tormentas.
10. Daño o falla de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas realizadas a este aparato.

Descargo de responsabilidad de las garantías implícitas; limitación de remedios.

El único y exclusivo remedio del cliente bajo esta garantía limitada será la reparación o el reemplazo del producto según lo dispuesto en el presente documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de comerciabilidad o adecuación para un propósito particular, están limitadas a un año en el aparato, y cinco años en los quemadores, o el período más corto permitido por la ley. El vendedor no será responsable por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o la limitación en la duración de las garantías implícitas de comercialización o adecuación, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. La garantía solo es válida para los compradores originales que presenten una prueba de compra de distribuidores autorizados. Los productos comprados de segunda mano o a distribuidores no autorizados no están cubiertos. Es responsabilidad del comprador verificar que el distribuidor esté autorizado.

Producto distribuido por Permasteel, 100 Exchange Place, Pomona, CA 91768. Hecho en china.

UOS Y MANTENIMIENTO



PELIGRO



- **NUNCA** guarde un cilindro de gas de repuesto debajo o cerca del aparato o en un areacerrada.



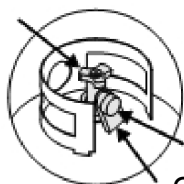
- Nunca llene un tanque más allá del 80% completo.
- Si la información en los dos puntos anteriores no se siguen exactamente, un incendio causando la muerte o pueden producir lesiones graves.
- Un cilindro de un llenado excesivo o mal almacenado es un peligro debido a la liberación de gas posible de la válvula de seguridad. Esto podría causar un fuego intenso con riesgo de daños a la propiedad, lesiones graves o la muerte.
- Si usted observa, huele o escucha gas escapar, alejarse del cilindro de gas LP y el artefacto inmediatamente y llame a los bomberos.

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

- APAGUE todas las perillas de control y la válvula del tanque de PL. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido contrario a las agujas del reloj solo con la mano; no use herramientas para desconectar. Levante la correa de retención del tanque de LP hacia arriba del collar del tanque de LP, luego levante el tanque de LP y sáquelo del soporte. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de LP. Utilice siempre la tapa y la correa suministradas con la válvula.

No usar el tapón de seguridad según las instrucciones puede resultar en lesiones personales graves y/o daños a la propiedad.

Válvula de tanque LP



Tapa de seguridad
Correa de retención

- Un tanque de LP desconectado en almacenamiento o un tanque de LP que se transporta debe tener una tapa de seguridad instalada (como se muestra). No almacene un tanque de LP en espacios cerrados como una cochera, garaje, porche, patio cubierto u otros edificios. Nunca deje un tanque de LP dentro de un vehículo que pueda sobrecalentarse con el sol.
- No almacene un tanque de LP en un área donde jueguen los niños.

Tanque de LP

- El tanque de LP que se usa con su parrilla debe cumplir con los siguientes requisitos:
- Use el tanque de LP solo con estas medidas requeridas: 12" (30,5 cm) (diámetro) x 18" (45,7 cm) (alto) con una capacidad máxima de 20 lb (9 kg).
- El tanque de LP debe construirse y marcarse de acuerdo con las especificaciones para tanques de LP del Departamento de Transporte (DOT) de EE. UU. o para Canadá, CAN/CSA-B339, tanques, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas. Transporte Canadá (TC). Consulte el cuello del tanque de LP para ver las marcas.
- La válvula del tanque de LP debe tener:
 - Salida tipo 1 compatible con regulador o grill.
 - Válvula de seguridad.
 - Dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD) listado en UL. Esta característica de seguridad del OPD se identifica mediante un volante triangular exclusivo. **Utilice únicamente tanques de LP equipados con este tipo de válvula.**
- El tanque de LP debe estar preparado para la extracción de vapor e incluir un collar para proteger la válvula del tanque de LP. Siempre mantenga los tanques de LP en posición vertical durante el uso, tránsito o almacenamiento.



Rueda de mano OPD



Tanque de LP en posición vertical para extracción de vapor

LP (Gas Líquido de Petrleo)

- El gas LP no es tóxico, es inodoro e incoloro cuando se produce. **Para su seguridad**, al gas LP se le ha dado un olor (similar al repollo podrido) para que pueda olerlo.
- El gas LP es altamente inflamable y puede encenderse inesperadamente cuando se mezcla con aire.

Llenado de tanques de LP

- Use solo distribuidores autorizados y experimentados.
- El distribuidor de LP **debe purgar el tanque nuevo** antes de llenarlo.
- El distribuidor **NUNCA** debe llenar el tanque de LP más del 80 % del volumen del tanque de LP. El volumen de propano en el cilindro variará según la temperatura.
- Un regulador helado indica sobrellenado de gas. Cierre inmediatamente la válvula del tanque de LP y llame a su distribuidor local de gas LP para obtener ayuda.
- No libere el gas propano líquido (LP) a la atmósfera. Esta es una práctica peligrosa.
- Para retirar el gas del tanque de LP, comuníquese con un distribuidor de LP o llame al departamento de bomberos local para obtener ayuda. Consulte el directorio telefónico en "Compañías de gas" para conocer los distribuidores certificados de LP más cercanos.

Cambio del tanque de gas

- Muchos minoristas de propano ofrecen la opción de reemplazar su tanque de LP vacío a través de un servicio de intercambio. Utilice únicamente empresas de intercambio acreditadas que inspeccionen, llenen con precisión, prueben y certifiquen sus cilindros. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de Tanques de gas de este manual.**
- Mantenga siempre sus tanques LP nuevos y cambiados en posición vertical durante el uso, el transporte o el almacenamiento.
- **Verifique que los tanques de gas, nuevos o de recambio, no tengan fugas ANTES de conectarlos a la parrilla.**

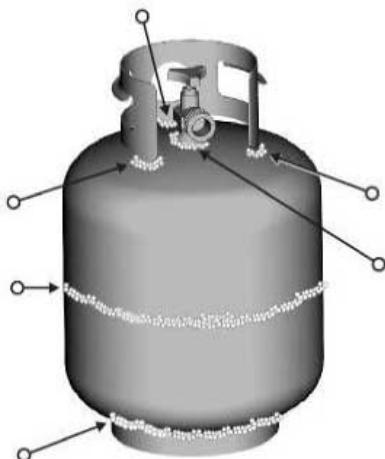
Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

Por su propia seguridad:

- La prueba de escape debe ser repetida cada vez que se intercambia o se rellena el tanque del LP.
- No fume durante prueba de escape.
- No utilice una llama abierta a la comprobación para escapes del gas.
- La parrilla debe someterse a una prueba de fugas al aire libre en un área bien ventilada, lejos de fuentes de ignición como gas o aparatos eléctricos. Durante la prueba de fugas, mantenga la parrilla alejada de llamas abiertas o chispas.
- Utilice una brocha limpia y solución una 50/50 suave del jabón y del agua. Cepille la solución jabonosa sobre las áreas indicadas por las flechas en figura abajo. Los escapes son indicados creciendo burbujas.

	ADVERTENCIA	
Si aparecen burbujas “crecientes”, no use ni mueva el tanque de LP. ¡Comuníquese con un proveedor de gas LP o con su departamento de bomberos!		

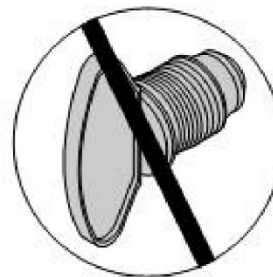
- ▲ No utilice agentes de limpieza domésticos. El uso de agentes de limpieza puede dañar los componentes del tren de gas (válvula/manguera/regulador).



Como conectar el regulador al tanque de gas propano

1. El tanque del LP se debe asegurar correctamente sobre parrilla. (Refiera a la sección de la assembly.)
2. Dé vuelta a todas las perillas de control a la posición de reposo.
3. Dé vuelta al tanque del LP APAGADO dando vuelta al manubrio de OPD a la derecha a una parada completa.
4. Quite la tapa protectora de la válvula del tanque del LP. Utilice siempre el casquillo y la correa proveídos de la válvula.

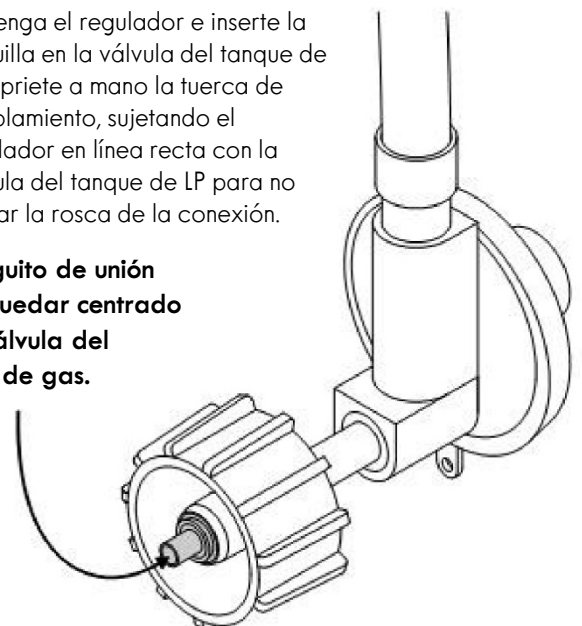
(APAGADO En el sentido de las agujas del reloj)



No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con roscas en el exterior). Eliminará la función de válvula de alivio de seguridad.

5. Sostenga el regulador e inserte la boquilla en la válvula del tanque de LP. Apriete a mano la tuerca de acoplamiento, sujetando el regulador en línea recta con la válvula del tanque de LP para no cruzar la rosca de la conexión.

El manguito de unión debe quedar centrado en la válvula del tanque de gas.





Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

6. Gire la tuerca de acoplamiento en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté completamente apretada. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre un cuarto y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela a mano únicamente – no use herramientas.**

NOTA:

- Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **[no use este regulador.**
- Llame para piezas de repuesto al **1-888-287-0735.**



PELIGRO



- No inserte herramientas ni objetos extraños en la salida de la válvula o en la válvula de alivio de seguridad. Puede dañar la válvula y causar una fuga. La fuga de propano puede provocar una explosión, un incendio, lesiones personales graves o la muerte.



ADVERTENCIA

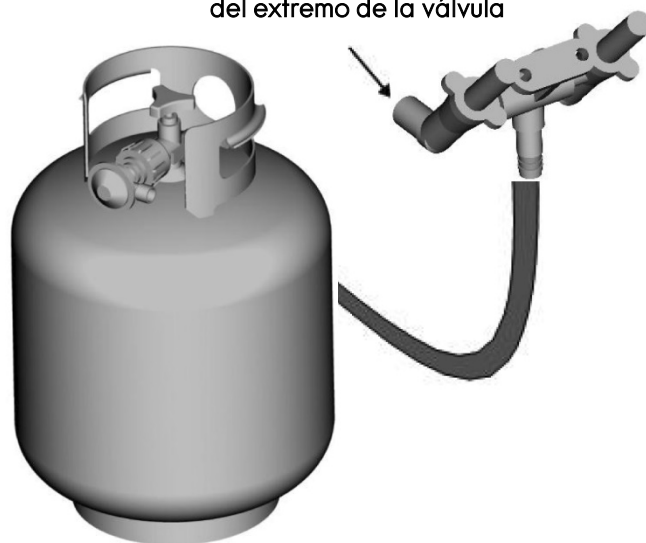


- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones.
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.
- No use la parrilla hasta que se realice una prueba de fugas.
- En caso de detectar una fuga en cualquier momento, **DETÉNGASE** y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!

Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

1. Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición de APAGADO.
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar.** Llame para piezas de repuesto al **1-888-287-0735.**
4. Cepille la solución jabonosa en las áreas donde hay burbujas.

▲ **Nunca retire el abujero roscado del extremo de la válvula**



5. Si aparecen burbujas "crecientes", hay una fuga. Cierre la válvula del tanque de LP inmediatamente y vuelva a apretar las conexiones. Si no se pueden detener las fugas, no intente repararlas. Llame para piezas de repuesto al **1-888-287-0735.**
6. Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.

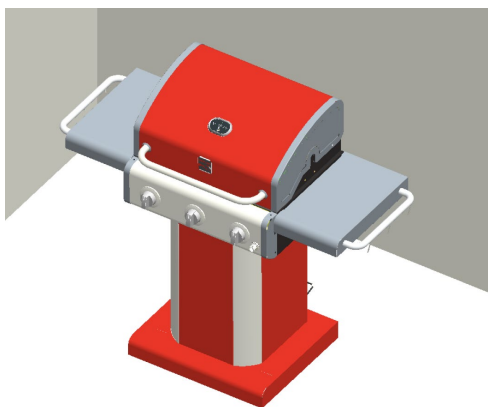


ADVERTENCIA



Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

- No permita que los niños operen o jueguen cerca de la parrilla.
- Mantenga el área de la parrilla despejada y libre de materiales que se quemen.
- No bloquee los abujeros en el interior y la parte posterior de la parrilla.
- Use la parrilla solo en espacios bien ventilados. **NUNCA** use la parrilla en un espacio cerrado como una cochera, garaje, porche, patio cubierto o debajo de una estructura elevada de cualquier tipo.
- No use carbón o briquetas de cerámica en una parrilla a gas.
- Use la parrilla por lo menos a 3 pies de cualquier pared o superficie. Mantenga un espacio de 10 pies para objetos que puedan incendiarse, o para fuentes de ignición, etc.



- **Para personas que viven en apartamentos:** Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.
- **NUNCA** intente encender el quemador con la tapa cerrada. Una acumulación de gas no encendido dentro de una parrilla cerrada es peligrosa.
- Nunca opere la parrilla con un tanque de LP fuera de la posición especificada en las instrucciones de montaje.
- Siempre cierre la válvula del tanque de LP y retire la tuerca de acoplamiento antes de mover el tanque de LP de la posición de operación especificada.

Consejos de seguridad

- ▲ Antes de abrir la válvula del tanque de LP, verifique que la tuerca de acoplamiento esté apretada.
- ▲ Cuando la parrilla no esté en uso, apague todas las perillas de control y la válvula del cilindro LP.
- ▲ Nunca mueva la parrilla mientras está en funcionamiento o aún caliente.
- ▲ Use utensilios de barbacoa de mango largo y manoplas para evitar quemaduras y salpicaduras.
- ▲ La carga máxima para el quemador lateral y el estante lateral es de 10 libras.
- ▲ La bandeja de goteo debe insertarse en la parrilla y vaciarse después de cada uso. No retire la bandeja de goteo hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- ▲ Limpie la parrilla **CON FRECUENCIA**, preferiblemente después de cada comida al aire libre. Si se usa un cepillo de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción de la parrilla, asegúrese de que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de asar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras la parrilla está caliente.
- ▲ Si nota que gotea grasa o otro material de la parrilla; determine la causa, corríjala, luego limpie o inspeccione la válvula. Mantenga las aberturas de ventilación y el recinto del tanque (carrito de la parrilla) libres y libres de desechos.
- ▲ No guarde objetos o materiales dentro del gabinete del carrito de la parrilla que bloquearían el flujo de aire de combustión hacia la parte inferior del panel de control o del tazón de la cámara de combustión.
- ▲ El regulador puede emitir zumbidos o silbidos durante la operación. Esto no afectará la seguridad o el uso de la parrilla.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla, consulte la "Sección de solución de problemas".
- ▲ Si el regulador se congela, apague la parrilla y la válvula del cilindro LP inmediatamente. Esto indica un problema con el cilindro y no debe usarse en ningún producto. ¡Regresar al proveedor!



PRECAUCIÓN



- No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.
- No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.
- No deje desatendida la parrilla cuando la esté precalentando o usando la alta temperatura para quemar los residuos de comida. Si no se ha limpiado, periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.

Instrucciones de encendido electrónico de encendido

- ▲ No se incline sobre la parrilla mientras la enciende.
 1. Abra la tapa durante la iluminación.
 2. ENCIENDA la válvula de gas en el tanque.
 3. Empuje, gire y mantenga cualquier perilla de control del quemador principal en ALTO cuando intente encender los quemadores. Escuchará un sonido de clic de los electrodos de todos los quemadores.
 4. Si NO se enciende en 5 segundos, apague los controles de los quemadores, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
 5. Para encender otro quemador, repita el paso 3.
 6. Una vez que los quemadores estén encendidos, ajuste las perillas a la configuración de llama deseada. Para apagar un quemador individual, gire su perilla a la posición de APAGADO.

Si el encendedor no funciona, sigue las instrucciones de encendido manual que figuran en la página siguiente.

!

ADVERTENCIA

!

Apague los controles, la fuente de gas o el tanque cuando no esté en uso.

!

PRECAUCIÓN

!

Si NO se enciende en 5 segundos, apague los controles de los quemadores, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo del quemador y podría encenderse accidentalmente con riesgo de lesiones.

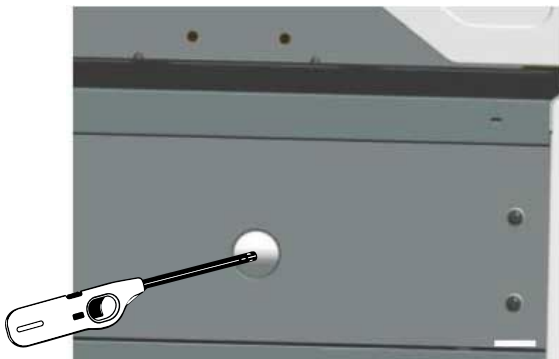
Instrucciones de encendido manual

- ▲ No se incline sobre la parrilla mientras la enciende. El mechero de cuello largo no está incluido.

 1. Abra la tapa durante la iluminación.
 2. Introduzca el mechero de cuello largo a través del orificio de encendido situado en el lateral de la cámara de combustión. Utilice el mechero para encender el quemador.
 3. Gira el mando del quemador a la posición «HI».

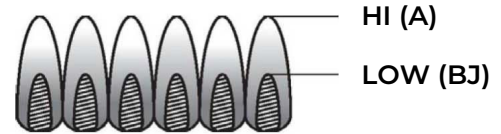
Asegúrate de que el quemador se encienda y permanezca encendido.

 4. Para encender los demás quemadores, repite los pasos 2 y 3.
 5. Una vez que los quemadores estén encendidos, ajuste las perillas a la configuración de llama deseada. Para apagar cualquier quemador individual, gire su perilla a la posición de APAGADO.



Comprobación de la llama del quemador

- Retire las rejillas de cocción y los difusores de calor. Encienda los quemadores y gire las perillas de ALTO a BAJO. Debería ver una llama más pequeña en el ajuste BAJO y una llama más alta en el ajuste ALTO. Compruebe siempre la llama antes de cada uso. Si solo se ve una llama baja, consulte "Caída repentina o llama baja" en la sección de solución de problemas en la página 52.



Apagar la parrilla

- Gire todas las perillas a la posición de APAGADO. Apague el tanque de LP. Cuando termine de asar, levante la tapa de la parrilla para permitir que la parrilla se enfríe por completo. Si la tapa de la parrilla está cerrada mientras la parrilla se está enfriando, se puede producir condensación en las superficies interiores de la parrilla, lo que puede causar que las partes internas se oxiden.

Comprobación del encendedor

- Apague el tanque de LP. Mantenga presionado el botón de encendido electrónico. Debe escucharse un "clic" y deben verse chispas cada vez entre la caja colectora o el quemador y el electrodo. Consulte la sección de solución de problemas en las páginas 51 a 53 si no hay clics ni chispas.

Chequeo de las válvulas

- Importante: asegúrese de que el gas en el tanque de LP esté cerrado antes de verificar que la válvula y las perillas estén en la posición de apagado. Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y suéltelas. Las perillas deben saltar hacia atrás. Si las perillas no retroceden, reemplace el conjunto de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la posición BAJA y luego vuelva a colocarlas en la posición APAGADO. Las válvulas deben girar suavemente.

Comprobación de manguera

- Antes de cada uso, verifique si la manguera está cortada o desgastada. Reemplace la manguera dañada antes de usar la parrilla. Utilice únicamente la válvula/manguera/regulador como se especifica en la lista de piezas de esta Guía de uso y cuidado.

Limpieza General

- No confunda la acumulación marrón o negra de grasa y humo con pintura. Los interiores de las parrillas a gas no vienen pintados de fábrica (**y nunca deben pintarse**). Aplique una solución fuerte de detergente y agua o use un limpiador de parrillas con un cepillo para fregar para limpiar el interior de la parrilla. Enjuague y permita que la parrilla se seque por completo. **No aplique un limpiador cáustico de parrilla/horno a las superficies pintadas.**
- **Superficies de porcelana:** debido a la composición similar al vidrio, la mayoría de los residuos se pueden limpiar con una solución de agua y bicarbonato de sodio o un limpiador especialmente formulado. Use un polvo para fregar no abrasivo para las manchas difíciles.
- **Superficies pintadas:** Lave con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua jabonosa tibia. Seque con un paño suave no abrasivo.
- **Superficies de acero inoxidable:** Para mantener la apariencia de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y agua jabonosa tibia. Luego seque con un paño suave. Los depósitos de grasa horneados pueden requerir el uso de una almohadilla de limpieza plástica abrasiva. Use solo en la dirección del acabado cepillado para evitar daños. No use la almohadilla abrasiva en áreas con gráficos.
- **Superficies de cocción:** Si se usa un cepillo de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción de la parrilla, asegúrese de que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de asar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras la parrilla está caliente.
- **Bandeja de goteo y taza:** cuando la parrilla se haya enfriado por completo después de su uso, retire la bandeja de goteo y la taza de goteo para limpiarlas.

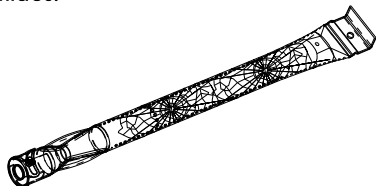


PRECAUCIÓN

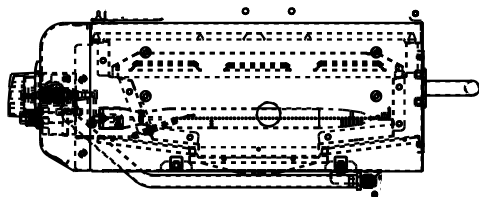


¡ALERTA DE ARAÑA!

IMPORTANTE: Siempre asegúrese de que los tubos del quemador venturi estén limpios. Un tubo quemador venturi tiene un área estrecha en la que las arañas tienden a construir nidos.



Si nota que su parrilla se vuelve difícil de encender o que la llama no es tan fuerte como debería ser, tómese el tiempo para revisar y limpiar los venturi.



Las arañas y los insectos pequeños han producido "fogonazos". Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos Venturi de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos Venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su parrilla e, incluso, puede producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo Venturi y límpielos antes de usar la parrilla, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

Almacenamiento de su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Almacene en un lugar seco.
- Cuando el tanque de LP esté conectado a la parrilla, guárdelo al aire libre en un espacio bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si se almacena al aire libre. Elija entre una variedad de cubiertas para parrillas que ofrece el fabricante. Disponible en Kenmoregrill.com.
- Guarde la parrilla en el interior **SOLAMENTE** si el tanque de LP está apagado y desconectado. Retire el tanque de LP de la parrilla y guárdelo al aire libre.
- Cuando retire la parrilla del almacenamiento, siga las instrucciones de "Limpieza del conjunto del quemador" antes de encender la parrilla.

Limpieza del conjunto del quemador

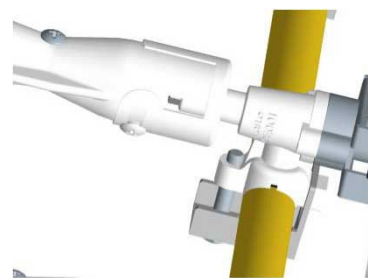
Siga estas instrucciones para limpiar y/o reemplazar piezas del conjunto del quemador o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. Apague el gas girando las perillas de control a la posición de apagado y cierre la válvula del tanque de LP.
2. Retire las rejillas de cocción y los difusores de calor.
3. Retire la chaveta de la parte trasera de los quemadores.
4. Levante con cuidado cada quemador y sepárelos de las aberturas de las válvulas. Sugerimos tres formas de limpiar los tubos de los quemadores. Usa el más fácil para ti.
 - (A) Doble un alambre rígido (una percha liviana funciona bien) en un gancho pequeño. Pase el gancho a través de cada tubo de quemador varias veces.

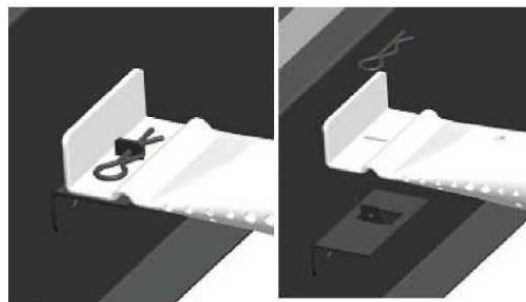


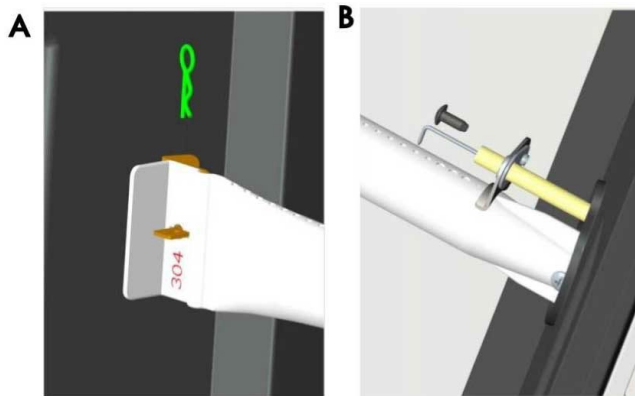
- (B) Use un cepillo angosto para botellas con mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón) y pase el cepillo a través de cada tubo del quemador varias veces.
 - (C) Use protección para los ojos: Use una manguera de aire para forzar el aire dentro del tubo del quemador y fuera de los puertos del quemador. Verifique cada puerto para asegurarse de que salga aire por cada abujero.
5. Use un cepillo de alambre para fregar toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de alimentos y la suciedad.
6. Limpie los puertos bloqueados con un alambre rígido, como un sujetapapeles abierto.
7. Revise el quemador para ver si está dañado. Debido al desgaste y la corrosión normales, algunos abujeros pueden agrandarse. Si se encuentran grietas o agujeros grandes en el quemador, reemplácelos.

MUY IMPORTANTE: Los tubos de los quemadores deben volver a acoplarse en las aberturas de las válvulas. Vea las ilustraciones a continuación.



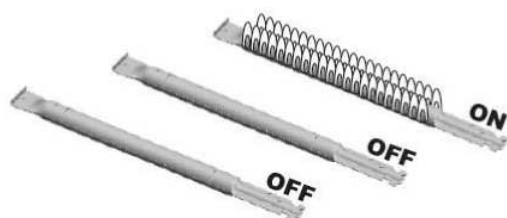
8. Vuelva a colocar con cuidado los quemadores.
9. Fije los quemadores a los soportes con la chaveta.
10. Vuelva a colocar los tubos de transferencia y conéctelos a los quemadores. Vuelva a colocar los difusores de calor y las parrillas de cocción.





Cocina indirecta

Las aves de corral y los grandes cortes de carne se cocinan lentamente a la perfección en la parrilla por calor indirecto. Coloque los alimentos sobre los quemadores sin encender; el calor de los quemadores iluminados circula suavemente por toda la parrilla, cocinando carne o aves sin tocar una llama directa. Este método reduce en gran medida los brotes cuando se cocinan cortes grasos extra porque no hay llama directa para encender las grasas y los jugos que gotean durante la cocción.

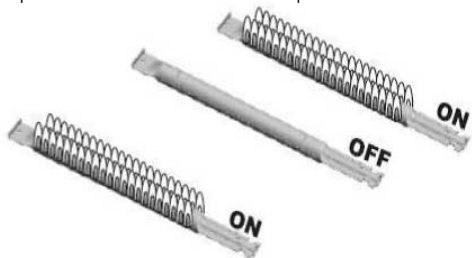


1 Quemador de cocina

Consumo menos combustible.

Instrucciones para cocinar indirectos

- Siempre cocine con la tapa cerrada.
- Una vez que los quemadores estén encendidos, apague cualquier quemador individual girando su perilla a la posición APAGADO.
- Debido a las condiciones climáticas, los tiempos de cocción pueden variar. En condiciones de frío y viento, es posible que se deba aumentar la temperatura para asegurar suficiente calor de cocción.
- Coloque los alimentos sobre los quemadores sin encender



2 Quemador de cocina

Gran cocción indirecta a fuego lento. Produce un calentamiento lento y uniforme. Ideal para asados y horneados lentos.

Seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria es una parte muy importante para disfrutar de la experiencia de cocinar al aire libre. Para mantener los alimentos a salvo de bacterias dañinas, siga estos cuatro pasos básicos:

- **Limpiar:** Lávese las manos, los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manipular carnes y aves crudas.
- **Separar:** separe las carnes y aves crudas de los alimentos listos para comer para evitar la contaminación cruzada. Use un plato y utensilios limpios cuando retire los alimentos cocidos.
- **Cocine:** cocine bien la carne y las aves para matar las bacterias. Use un termómetro para garantizar la temperatura interna adecuada de los alimentos.
- **Refrigere:** Refrigere los alimentos preparados y las sobras de inmediato.

Para más información llame al: Carnes y Aves Hotline al 1-800-535-4555 (en Washington, DC (202) 720 a 3333, de 10:00 am 4:00 pm EST).

Cómo saber si las carnes están bien

- La carne y aves de corral cocinados en una parrilla a menudo se dora rápidamente en el exterior. Use un termómetro para carne para verificar que haya alcanzado una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar si hay signos visuales de cocción.
- Aves enteras debe alcanzar 180 ° F; pechos, 170 ° F. El jugo debe salir claros y la carne no deben ser de color rosa.
- Las hamburguesas hechas con carne molida o ave, debe alcanzar 160 ° F, y ser de color marrón en el medio, sin jugos de color rosa. Carne de res, ternera y cordero, asados y chuletas se pueden asar a 145 ° F. Todos los cortes de cerdo debe alcanzar 160 ° F.
- NUNCA parcialmente carne o de aves y terminar la cocción más tarde. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias dañinas.
- Cuando recaliente los alimentos de comida rápida o las carnes ya cocidas por completo perros calientes, parrilla a 165 ° F, o hasta que emitan vapor.

ADVERTENCIA: Para asegurarse de que es seguro para comer, los alimentos deben cocinarse a las temperaturas internas mínimas que figuran en la siguiente tabla.

USDA *Temperaturas internas mínimas de cocción	
Carne de res, ternera, cordero y cerdo – Cortes enteros**	145°F
Pescado	145°F
Carne de res, ternera, cordero y cerdo – Carne	160°F
Platos a base de huevos	160°F
Pavo, pollo y pato - piezas enteras, y molida	165°F

* Departamento de Agricultura de Estados Unidos

** Permitir que la carne de un descanso de tres minutos antes de cortarlo o consumirlo.

LISTAR DE PIEZASTES (1/2)

Clave	Descripción	Cant.	Pieza No.	Clave	Descripción	Cant.	Pieza No.
A01	Tapa	1	30400004	B09	Barra de apoyo para la espalda	1	30400062
A02-A	Indicador de temperature (cromo)	1	40600210	B10	Soporte del colector	1	30400049
A02-B	Indicador de temperature (cobre)	1	40900318	B11	Bandeja de goteo	1	20700015
A03-A	Logo (cromo)	1	40800106	B12	Barra de soporte delantera	1	30400064
A03-B	Logo (cromo negro)	1	407F10106	B13	Deflector de la bandeja de grasa	2	30400G15
A04	Parachoques de goma de la tapa, delante	2	40700103	B14	Copa de goteo	1	30400G27
A05	Mango espaciador de aislamiento	2	40700022	B15	Panel trasero, caja de fuego	1	30400402
A06-A	Mango espaciador de aislamiento (cromo)	2	40900013	B16	Estante de calentamiento	1	30400029
A06-B	Mango espaciador de aislamiento (negro mate)	2	40900013A	B17	Parrilla de cocina	2	30400030
A07-A	Bisel, manija de la tapa (cromo)	1	30400014	B18	Difusor de calor	3	40800023
A07-B	Bisel, manija de la tapa (cobre)	1	30400014N	B19	Quemador principal	3	30400037
B01	Caja de fuego	1	30400005	C01	Válvula de gas	3	30400050
B02	Varilla giratoria, tapa	2	50300207	C02	Colector	1	30400047
B03	Parachoques de goma de la tapa, trasero	2	50300205	C03	Pasador de retención de manguera	1	30400117
B04	Soporte de estante lateral trasero izquierdo (delantero derecho)	2	30400058	C04	Regulador	1	30400051
B05	Soporte de estante lateral delantero izquierdo (posterior derecho)	2	30400059	C05-A	Panel de control (acero inoxidable)	1	30400040
B06	Electrodo de quemador principal L320	1	30400053	C05-B	Panel de control (negro brillante)	1	30400040N
B07	Electrodo de quemador principal L480	1	30400052	C06-A	Bisel, perilla de control (cromo)	3	30400114
B08	Electrodo de quemador principal L150	1	30400054	C06-B	Bisel, perilla de control (negro mate)	3	30400114N

Impensable

Paquete de hardware	1	30400411
Manual	1	30400415

Si le falta hardware o tiene partes dañadas después de desempaquetar la parrilla, llame al 1-888-287-0735 para reemplazarlo.

Para solicitar piezas de repuesto después de usar la parrilla, llame al 1-888-287-0735.

O visítenos en Kenmoregrill.com

Color	Código (X)	Código (Y)
Negro	A	1
Rojo	B	2
Verde azulado	C	3
Perla	D	4
Azul	E	5
Negro/mate	N	6

NOTA: Algunas piezas de la parrilla que se muestran en los pasos de montaje pueden diferir ligeramente en apariencia de las de su modelo de parrilla en particular. Sin embargo, el método de montaje sigue siendo el mismo.

LISTAR DE PIEZASTES (2/2)

Clave	Descripción	Cant.	Pieza No.	Clave	Descripción	Cant.	Pieza No.
C07	Soporte delantero del estante lateral	2	30400120	D04	Rueda giratoria con freno	2	30400200
C08-A	Módulo de encendido electrónico (cromo)	1	30400403	D05	Rueda estándar	1	30400202
C08-B	Módulo de encendido electrónico (negro)	1	30400403N	D06	Rueda giratoria	1	30400201
C09-A	Perilla de control (cromo)	3	40900206	D07	Riel trasero	1	30400(Y)31
C09-B	Perilla de control (cobre)	3	40920206	D08	Soporte izquierdo de la bandeja de goteo	1	30400021
C10-A	Estante del lado izquierdo (gris)	1	30400080	D09	Soporte derecho de la bandeja de goteo	1	30400020
C10-B	Estante lateral izquierdo (negro brillante)	1	30400180	D10	Panel izquierdo	1	30400(Y)41
C11-A	Estante lateral derecho (gris)	1	30400081	D11-A	Panel frontal izquierdo (acero inoxidable)	1	30400526
C11-B	Estante lateral derecho (negro brillante)	1	30400181	D11-B	Panel frontal izquierdo (negro brillante)	1	30400536
C12-A	Gancho (cromo)	6	40800123	D12	Barra angular de soporte del panel (negro)	2	30400(Y)71
C12-B	Gancho (cobre)	6	30400123N	D13	Panel frontal	1	30400(Y)51
C13-A	Manija de estante lateral (cromo)	2	40800099	D14	Panel derecho	1	30400(Y)61
C13-B	Asa de estante lateral (cobre)	2	30400099N				
D01	Titular del tanque	1	20700049	D17-A	Panel frontal derecho (acero inoxidable)	1	30400506
D02	Pasador de chaveta	7	110050	D17-B	Panel frontal derecho (negro brillante)	1	30400516
D03	Base de parrilla	1	30400(Y)21				

Impensable

Paquete de hardware	1	30400411
Manual	1	30400415

Si le falta hardware o tiene partes dañadas después de desempaquetar la parrilla, llame al 1-888-287-0735 para reemplazarlo.

Para solicitar piezas de repuesto después de usar la parrilla, llame al 1-888-287-0735.

O visítenos en Kenmoregrill.com

¿Preguntas?

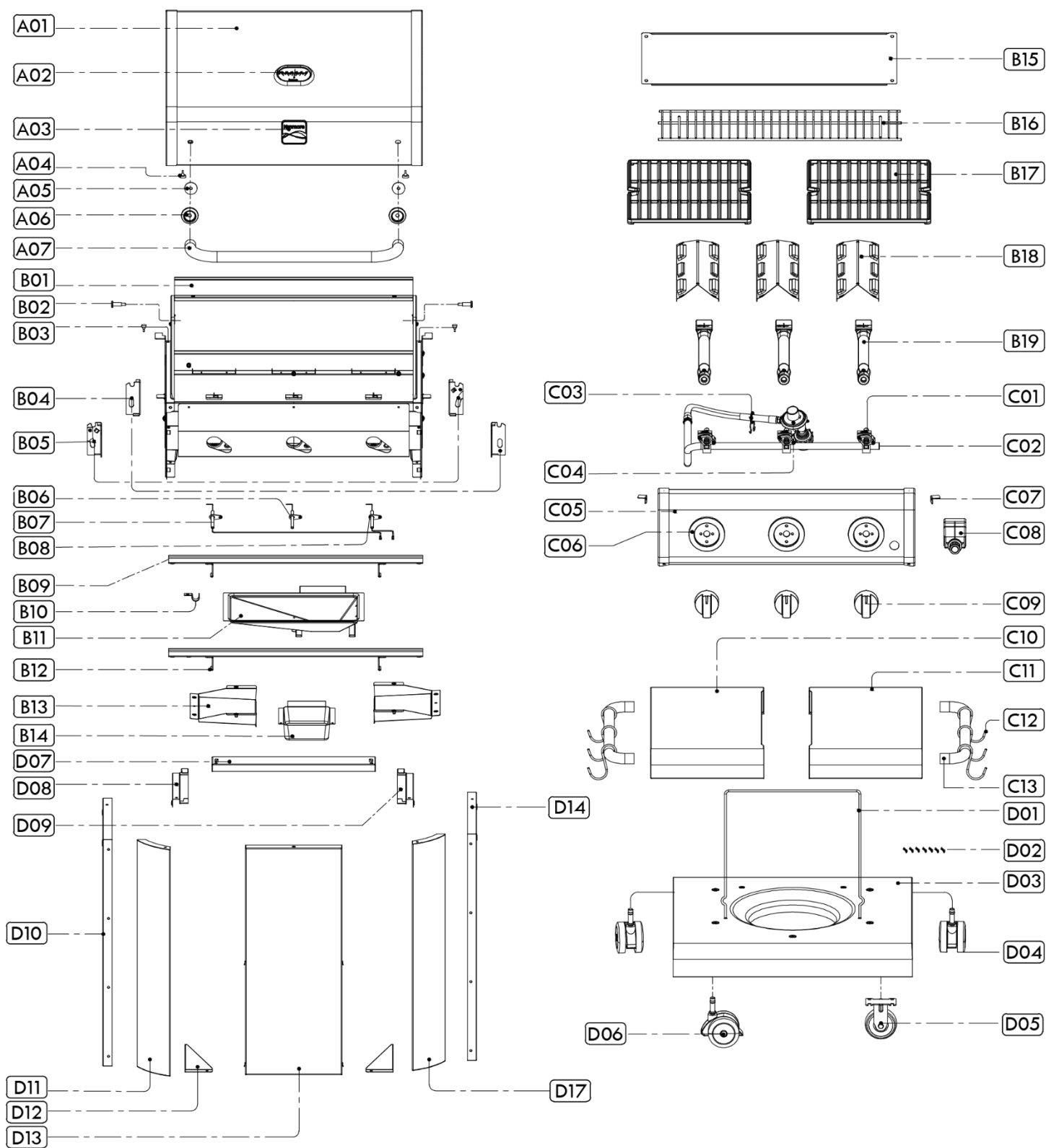
¡Escanee este código para obtener ayuda!



Color	Código (X)	Código (Y)
Negro	A	1
Rojo	B	2
Verde azulado	C	3
Perla	D	4
Azul	E	5
Negro/mate	N	6

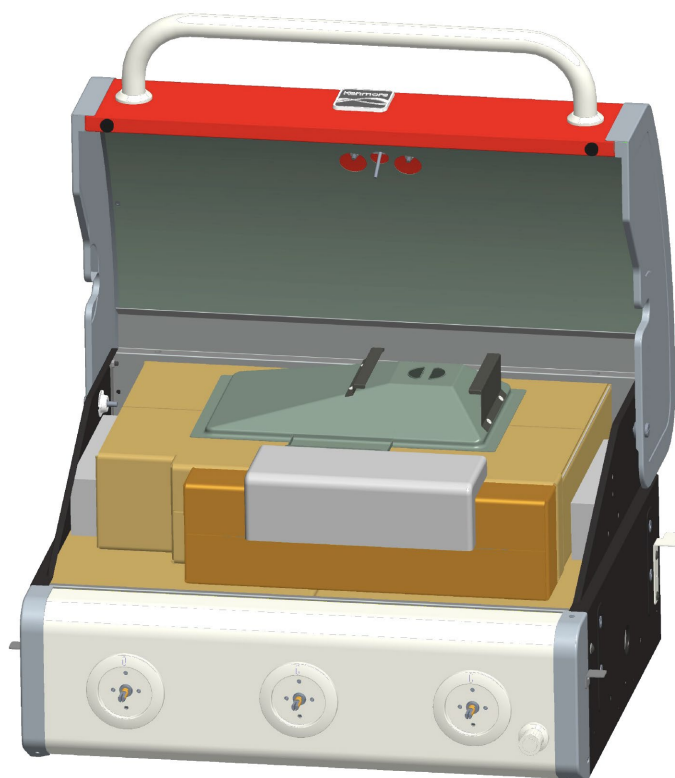
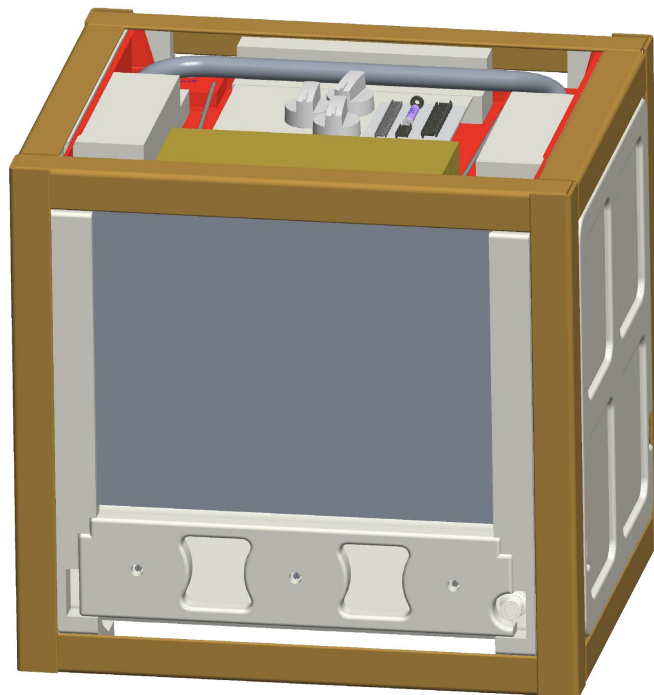
NOTA: Algunas piezas de la parrilla que se muestran en los pasos de montaje pueden diferir ligeramente en apariencia de las de su modelo de parrilla en particular. Sin embargo, el método de montaje sigue siendo el mismo.

DIAGRAMA DE PIEZAS

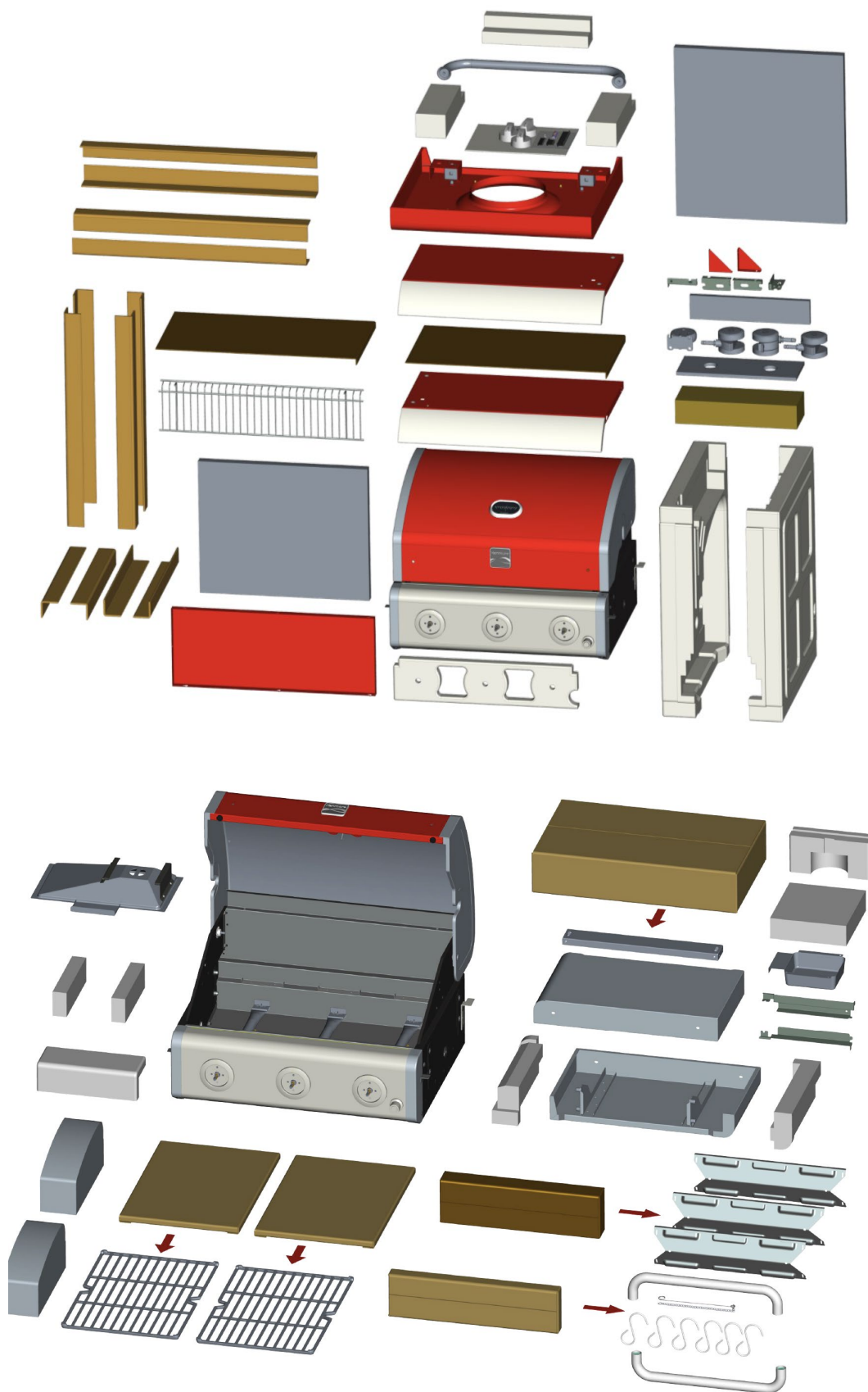


ANTES DE LA ASAMBLEA

AVISO: Una vez que haya desempacado la parrilla, verifique todas las piezas de la parrilla con las imágenes de las páginas 41-42. Si falta alguna pieza o está dañada, llame al 1-888-287-0735.



ANTES DE LA ASAMBLEA



ASAMBLEA

LEA Y REALICE CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES DE ASAMBLEA EN LAS PÁGINAS SIGUIENTES.

Las herramientas requeridas:

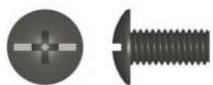
- Destornillador (no proporcionado)
- Llave ajustable (no proporcionada)
- El hardware siguiente se proporciona en el paquete de ampolla para el uso conveniente.

Tornillo M4 x 10 Cantidad: 12 piezas  (Número de pieza: 110004)	Batería AA Cantidad: 1 pieza 
Tornillo M6 x 13 Cantidad: 21 piezas  (Número de pieza: 110006)	Pasadores de chaveta Cantidad: 2 piezas  (Número de pieza: 110050)

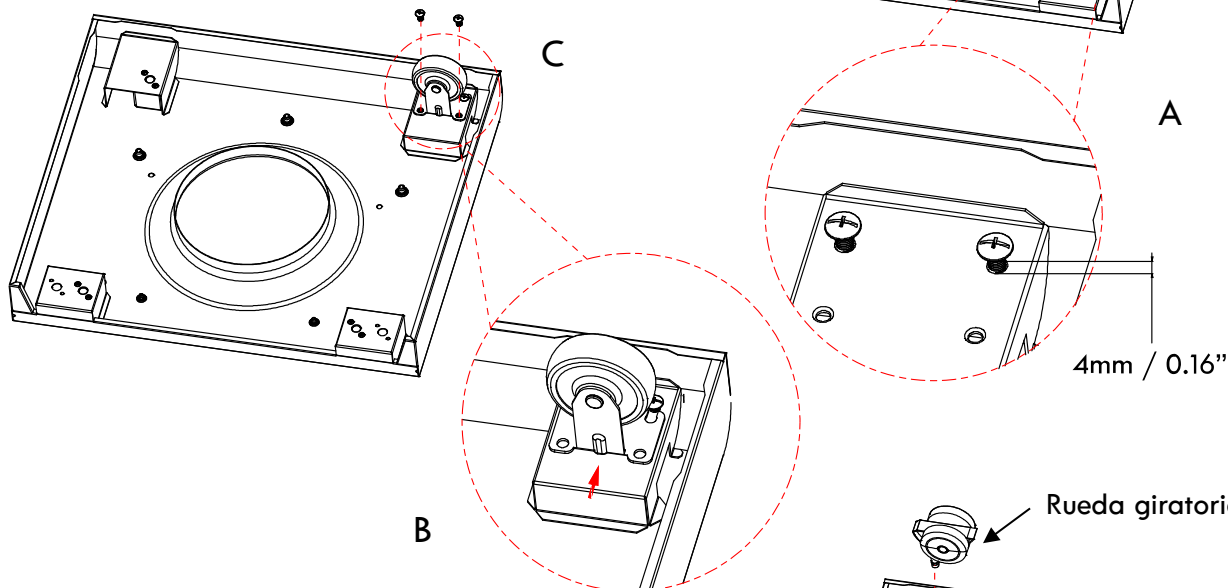
1

Base de la parrilla

- Dé la vuelta a la base de la parrilla. Coloque **(2) tornillos M6x13** en la esquina superior derecha, dejando un espacio de 4 mm (0,16"). (A)
- Deslice la rueda estándar hacia los tornillos instalados y utilice **(2) tornillos M6x13** para fijar la rueda estándar a la misma esquina. (B Y C)
- Apriete todos los tornillos completamente.



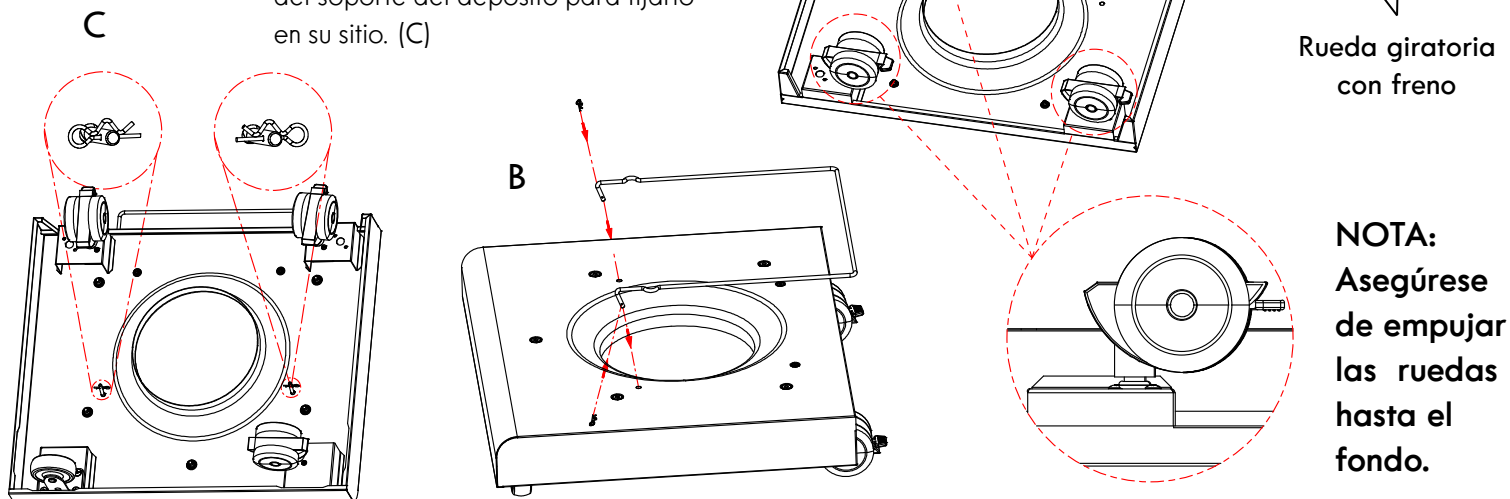
Tornillo M6x13
Cant: 4 piezas



2

Base de la parrilla

- Coloque la rueda giratoria en la esquina superior izquierda, introduciéndola en el abujero hasta que encaje en su sitio. (A)
- Fije las dos ruedas giratorias con freno a las esquinas inferiores de la base de la parrilla, introduciéndolas en el abujero interior hasta que encajen en su sitio. (A)
- Gire la base de la parrilla hacia la derecha. Inserte los extremos del soporte del depósito en los dos orificios como se muestra. (B)
- Dé la vuelta a la base de la parrilla. Inserte una chaveta en cada extremo del soporte del depósito para fijarlo en su sitio. (C)



NOTA:
Asegúrese
de empujar
las ruedas
hasta el
fondo.

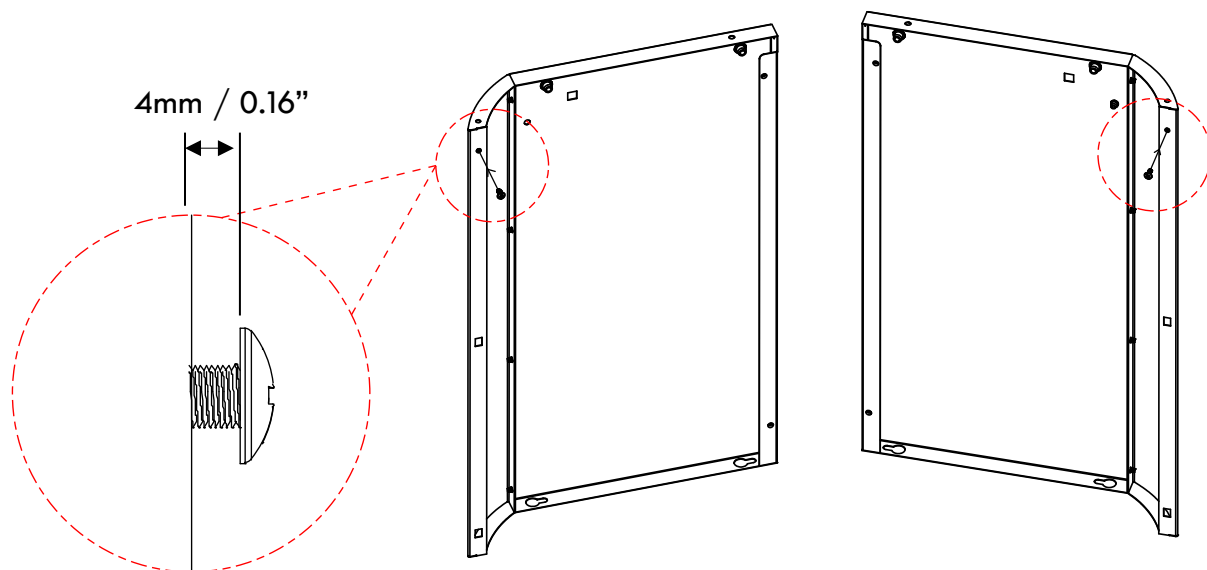
3

Pedestal

- Fije (2) tornillos M4x10 a los paneles laterales izquierdo y derecho como se muestra, dejando un espacio de 4mm (0,16") entre el panel y la cabeza del tornillo.



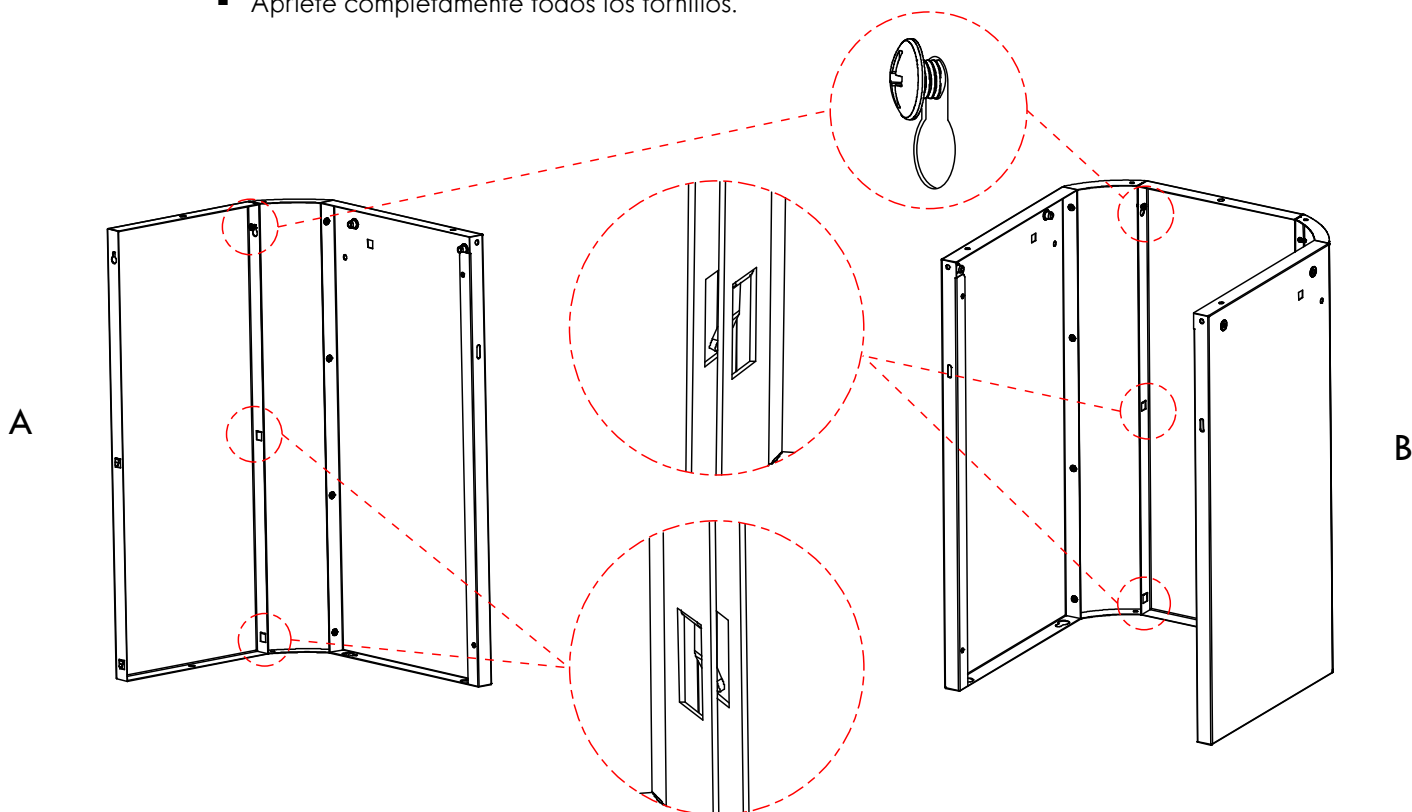
Tornillo M4x10
Cant: 2 piezas



4

Pedestal

- A – Fije el panel frontal al panel lateral izquierdo. Instale el abujero de la cerradura en la cabeza del tornillo, luego deslice las dos lengüetas en las ranuras rectangulares.
- B – Fije el panel frontal al panel lateral derecho. Instale la abertura del ojo sobre la cabeza del tornillo y deslice las dos lengüetas en las ranuras rectangulares.
- Apriete completamente todos los tornillos.



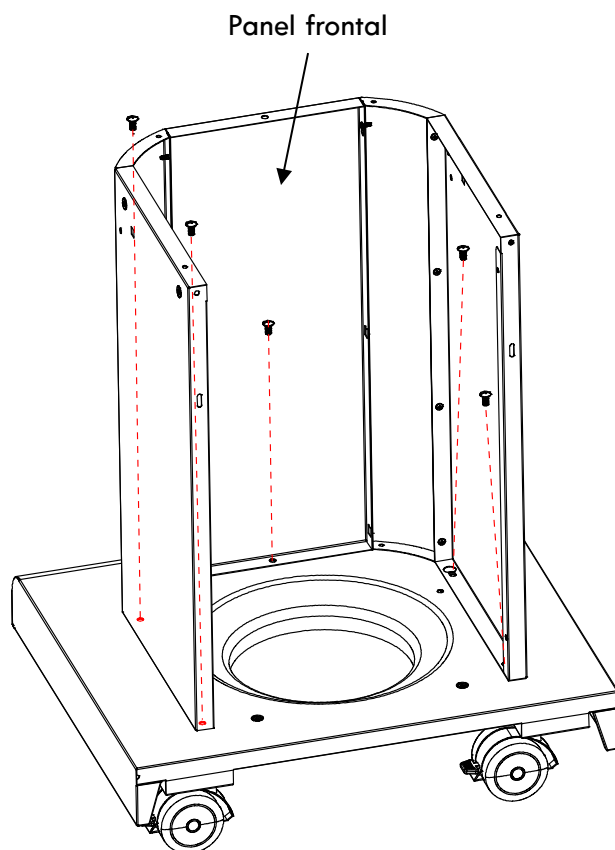
5

Pedestal

- Utilice los **(4) tornillos M6x13** como se muestra para fijar los paneles laterales izquierdo y derecho a la base de la parrilla.
- Utilice **(1) tornillo M6x13** como se muestra para fijar el panel frontal a la base de la parrilla.
- Apriete completamente todos los tornillos.



Tornillo M6x13
Cant: 5 piezas



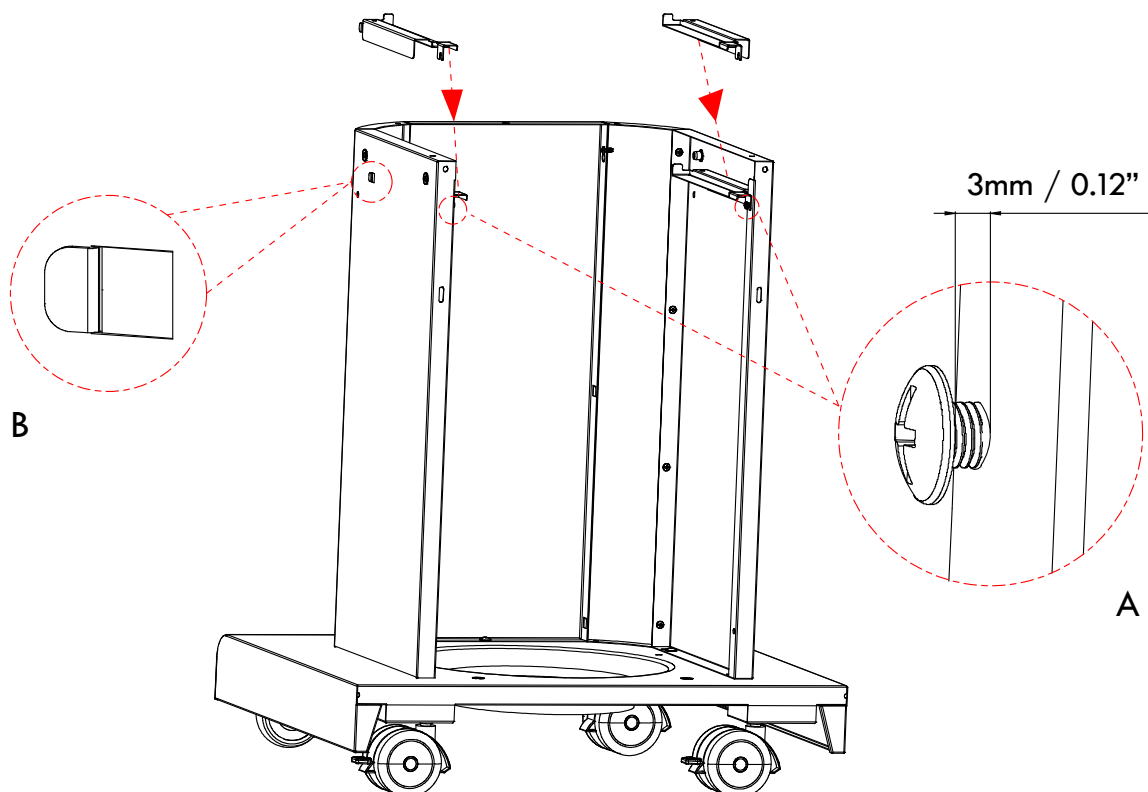
6

Soportes de la Bandeja de Goteo al Pedestal

- Preinstale **(2) tornillos M4x10** en los paneles laterales izquierdo y derecho sin apretar los tornillos. Deje un espacio de 3 mm (0,12") entre los paneles y los soportes de la bandeja de goteo. (A)
- Fije los soportes izquierdo y derecho de la bandeja recoge gotas a los paneles izquierdo y derecho. Inserte la lengüeta de los soportes de la bandeja de goteo en la ranura rectangular de los paneles laterales. Coloque los soportes de montaje en los tornillos preinstalados. Apriete completamente todos los tornillos. (B)



Tornillo M4x10
Cant: 2 piezas



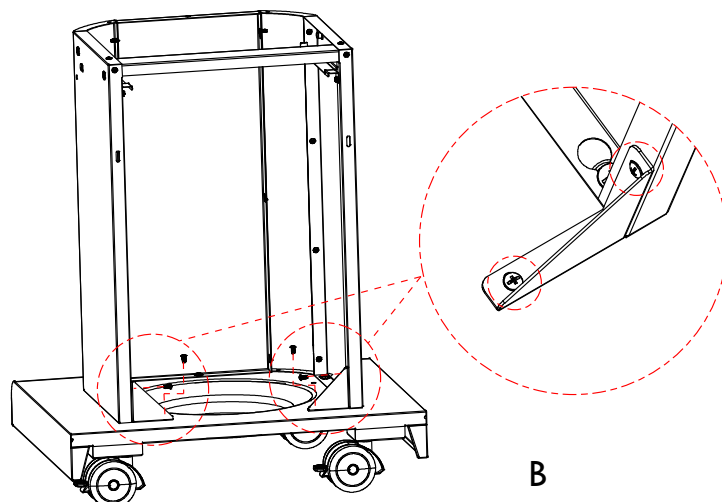
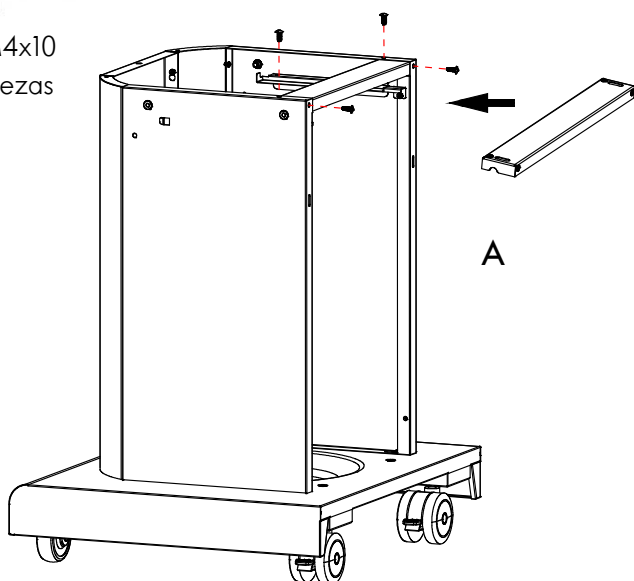
7

Riel trasero y barras angulares de soporte

- Utilice (4) tornillos M4x10 para fijar el riel trasero a la parte posterior del pedestal como se muestra. Apriete todos los tornillos después de fijar todos los tornillos. (A)
- Utilice (4) tornillos M4x10 como se muestra para fijar ambas barras angulares de soporte de los paneles a la base de la parrilla y a los paneles. (B)



Tornillo M4x10
Cant: 8 piezas



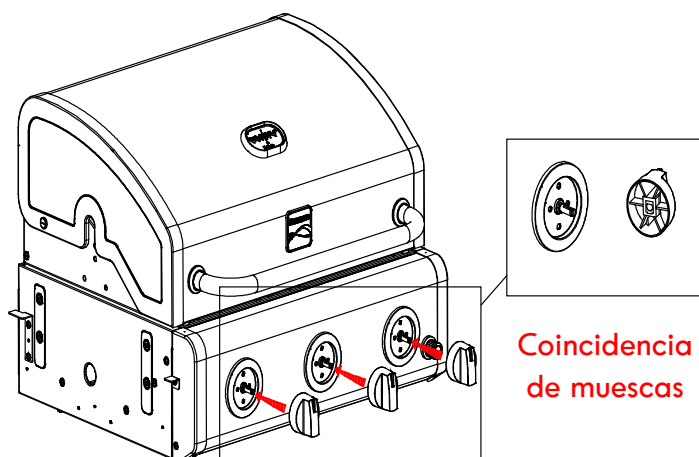
8

Empuñadura de la tapa y mandos de control

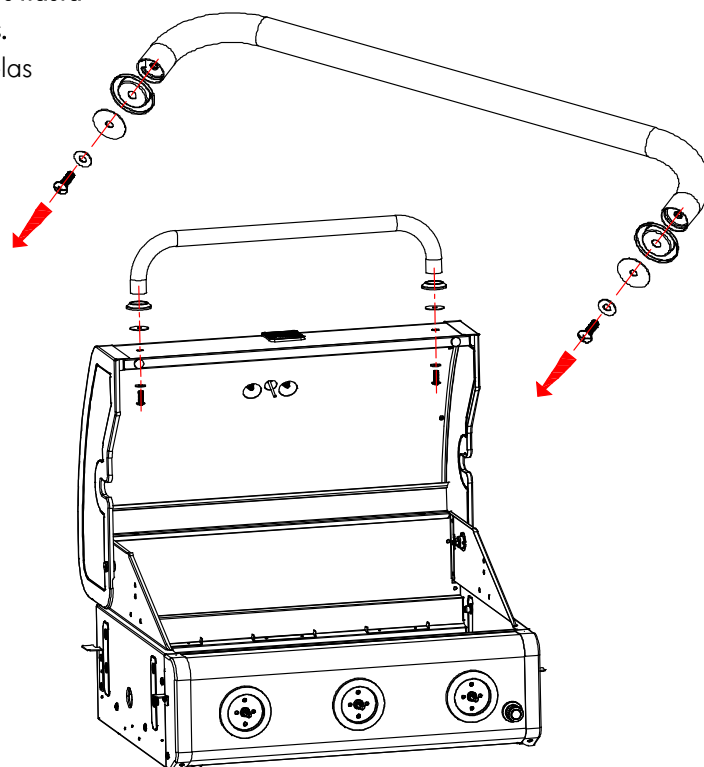
- Retire los tornillos, las arandelas planas, las placas de aislamiento y los biseles de la manija de la tapa, como se muestra en el diagrama siguiente.
- Ensamble cuidadosamente la manija de la tapa como se muestra en este diagrama.

Nota: No apriete completamente los tornillos hasta que ambos tornillos estén fijados y alineados.

- Encuentre las 3 perillas de control y presiónelas firmemente en los vástagos de las válvulas.



Coincidencia
de muescas



9

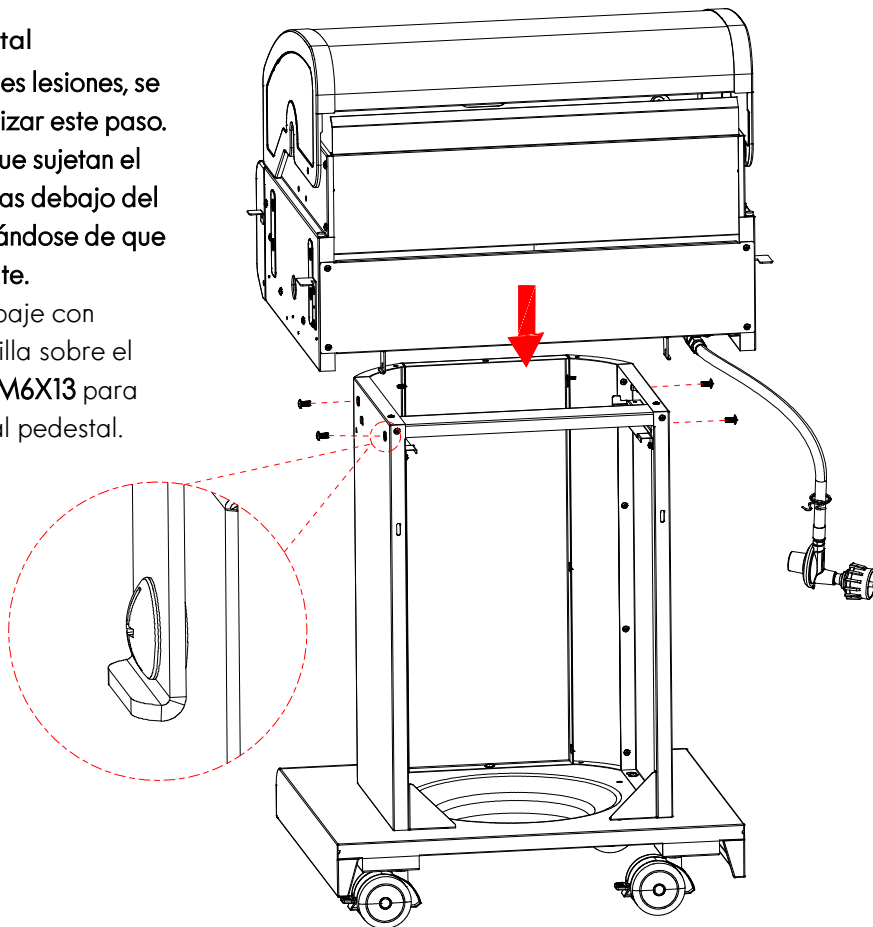
Cabezal de la Parrilla al Pedestal

PRECAUCIÓN: Para evitar posibles lesiones, se necesitan dos personas para realizar este paso.

- Retire las bridas de alambre que sujetan el regulador y la manguera de gas debajo del cabezal de la parrilla, asegurándose de que la manguera cuelgue libremente.
- Con la ayuda de un asistente, baje con cuidado el cabezal de la parrilla sobre el pedestal y utilice **(4) tornillos M6X13** para fijar el cabezal de la parrilla al pedestal.



Tornillo M6x13
Cant: 4 piezas



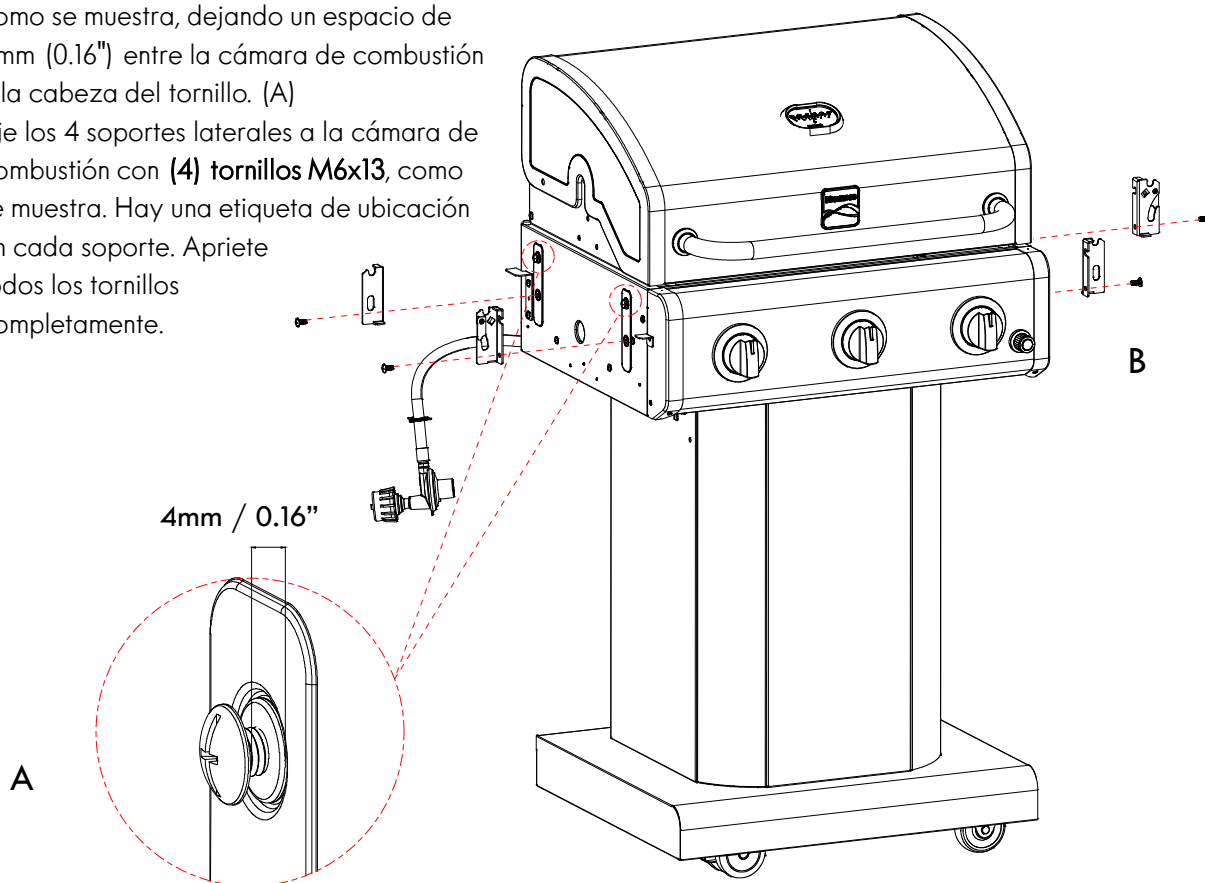
10

Soportes del estante lateral plegable

- Fije **(4) tornillos M6x13** a los lados izquierdo y derecho de la cámara de combustión como se muestra, dejando un espacio de 4mm (0.16") entre la cámara de combustión y la cabeza del tornillo. (A)
- Fije los 4 soportes laterales a la cámara de combustión con **(4) tornillos M6x13**, como se muestra. Hay una etiqueta de ubicación en cada soporte. Apriete todos los tornillos completamente.



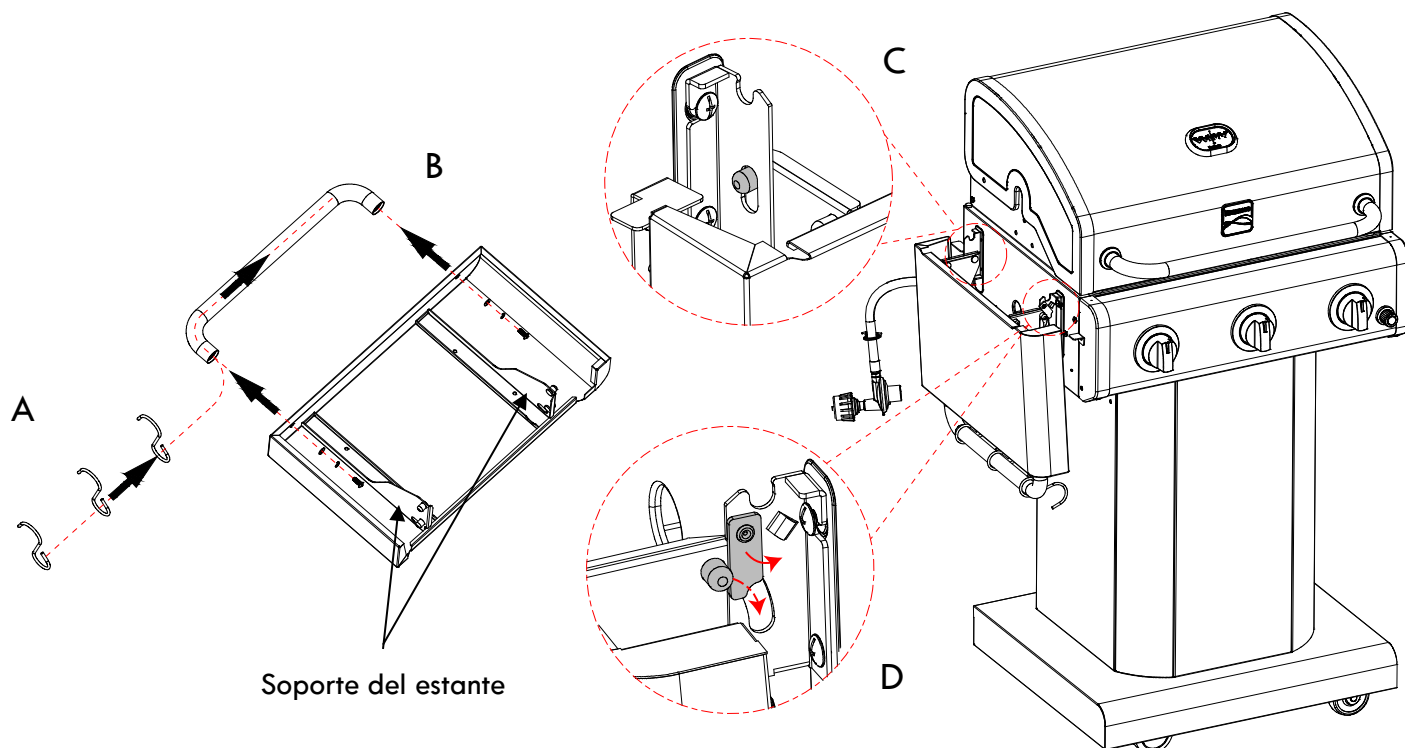
Tornillo M6x13
Cant: 8 piezas



11

Estantes laterales plegables

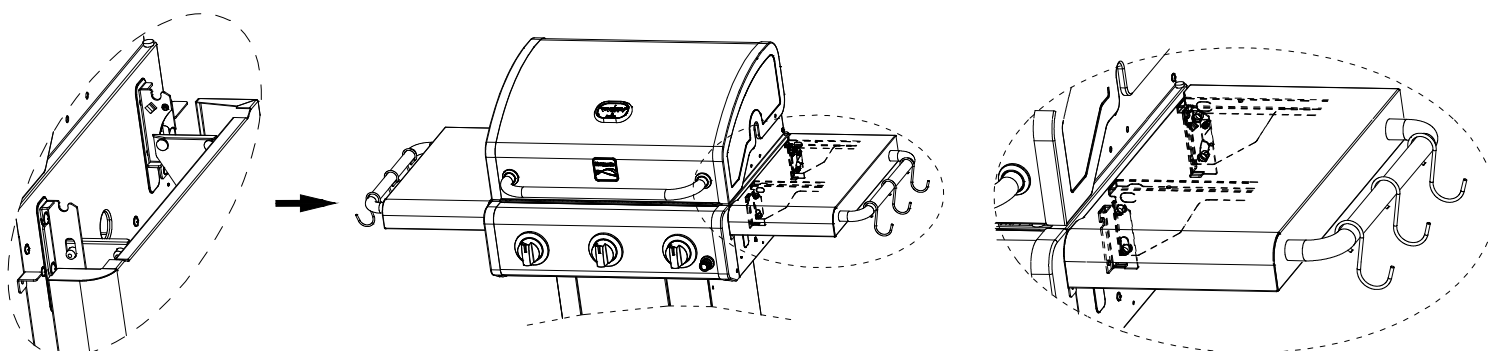
- Deslice 3 ganchos accesorios en el asa del estante según el diagrama que se muestra a continuación. Los extremos de los ganchos deben mirar hacia fuera del cuerpo de la parrilla. (A)
- Retire los tornillos, las arandelas de seguridad y las arandelas planas preinstaladas en los extremos del asa. Utilícelos para fijar el asa al estante. (B)
- Inserte la abrazadera del estante del lado izquierdo en la ranura del soporte del estante del lado izquierdo. (C)
- Empuje la lengüeta del soporte del estante del lado derecho hacia la cámara de combustión e inserte el soporte del estante del lado derecho en la ranura. (D)
- Repita los mismos pasos para el otro estante lateral.



12

Subir y bajar los estantes

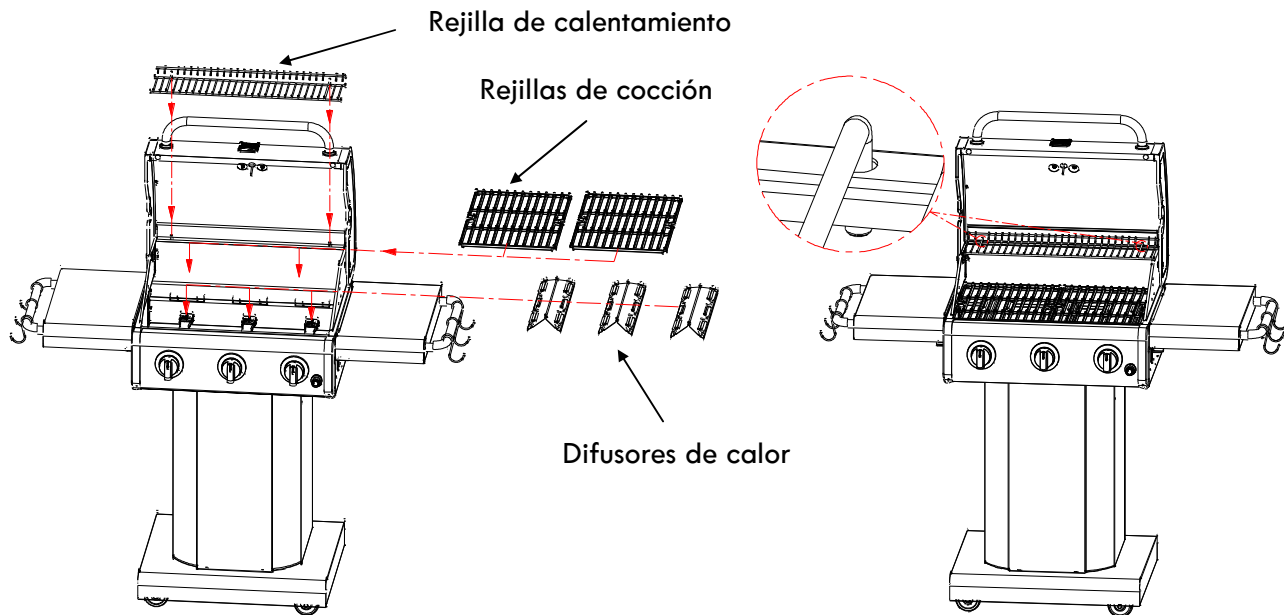
- Para elevar los estantes, agarre el estante por los lados y levántelo hasta que las ranuras de la parte inferior de los soportes del estante dejen libres los tornillos del hombro inferior de los soportes del estante. Baje ligeramente la balda para que las ranuras se fijen en los tornillos.
- Para bajar los estantes, sujete el estante por los lados y levántelo para levantar las ranuras de los tirantes de los tornillos de los hombros de los soportes. Pliegue la balda hacia abajo hasta su posición en el lateral del pedestal.



13

Difusores de calor, parrillas de cocción y rejilla para calentar

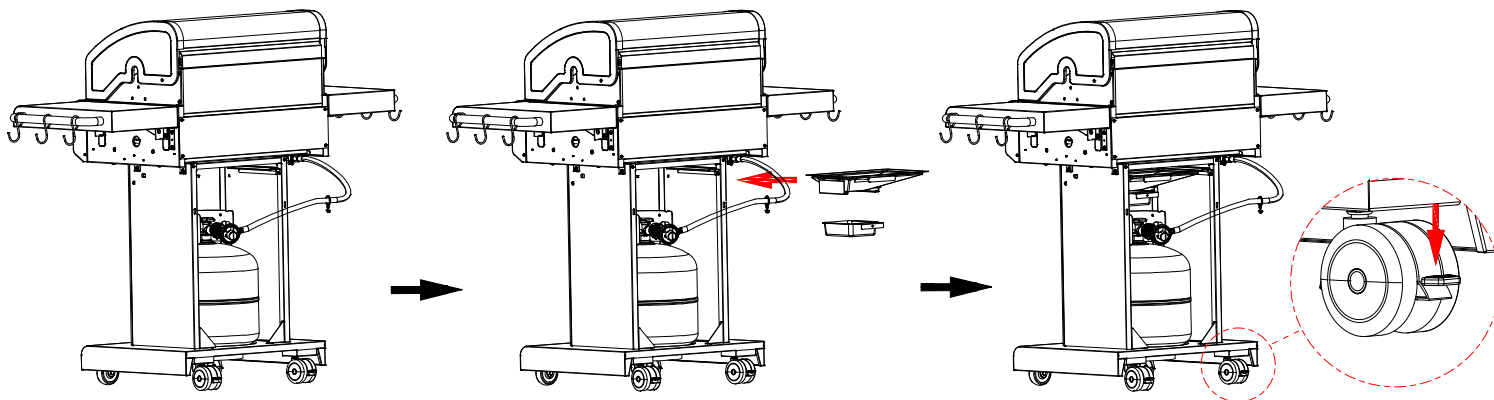
- Coloque los difusores de calor sobre los quemadores. Los difusores encajarán en la cámara de combustión en cualquier dirección. Encaje las lengüetas de la parte frontal del hogar en las ranuras de las puntas del difusor. Encaje las puntas del difusor entre las lengüetas de la parte trasera del hogar.
- Coloque las rejillas de cocción en los soportes.
- Inserte las lengüetas de la parte posterior de la rejilla calefactora en los abujeros del panel posterior.



14

Taza de goteo

- El depósito de propano líquido se vende por separado. Utilícelo sólo con un OPD (dispositivo de protección contra sobrellenado) equipado con el depósito de propano líquido. Llene y compruebe las fugas antes de conectar el depósito a la parrilla y al regulador. Coloque el depósito de propano líquido en el abujero de la base de la parrilla con la abertura del collarín del depósito mirando hacia atrás, tal como se muestra. Levante el soporte del depósito para sujetarlo firmemente en su sitio. Fije la manguera del regulador al abujero de la ranura del panel lateral derecho con el pasador de retención de la manguera.
- Instale la caja de goteo en la bandeja de grasa. Instale la bandeja recogegrasa en el carro por la parte trasera.
- Desenrosque la tapa del encendedor del panel de control. Inserte una pila AA (suministrada) en la ranura de la pila con el extremo positivo (+) hacia fuera. Vuelva a enroscar la tapa en el panel.
- Enrolle la parrilla en un lugar de operación. Una vez en su lugar, presione hacia abajo las palancas de bloqueo de ambas ruedas giratorias con freno para bloquear las ruedas en su lugar, evitando que la parrilla se mueva mientras está en funcionamiento. Véase la figura inferior.



EMERGENCIAS: si no se puede detener una fuga de gas o si se produce un incendio debido a una fuga de gas, llame al departamento de bomberos.

Problema	Causa posible	Prevención / solución
Fuga de gas de mangueras quebradas, cortadas o quemadas. Fuga de gas del cilindro. Fuga de gas de la válvula del cilindro de gas. Fuga de gas entre cilindro de gas y la conexión del regulador. Sale fuego a través del panel de control. Hay continuamente fuego de la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	- Manguera dañada. - Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso. - Falla de la válvula del tanque por mal manejo o falla mecánica. - Instalación incorrecta, conexión no apretada o falla del sello de goma. - Fuego en la sección del tubo del quemador por obstrucción. - Demasiada acumulación de goteo en la cámara de combustión o en el área de la bandeja de grasa.	- Apague el gas de su tanque de LP o su sistema de gas natural. Si la manguera está agrietada o cortada pero no quemada, simplemente reemplace la válvula/manguera/regulador. Si la manguera está quemada, la causa podría ser otra que una válvula/manguera/regulador defectuoso. No use la parrilla hasta que un plomero o técnico en gas haya investigado y corregido el problema. - Reemplace el tanque de LP. - Cierre la válvula del tanque de LP. Devuelva el tanque de LP al proveedor de gas. - Cierre la válvula del tanque de LP. Retire el regulador del tanque e inspeccione visualmente el sello de goma en busca de daños. Consulte la Prueba de fugas en la página 33 para obtener instrucciones sobre cómo encontrar fugas en su regulador. - Cierre las perillas de control y la válvula del tanque de LP. Deje la tapa abierta para permitir que las llamas se apaguen. Después de que el fuego se haya apagado y la parrilla esté fría, retire el quemador e inspeccione en busca de nidos de arañas u óxido. Consulte las secciones Alerta de araña y Limpieza del conjunto del quemador en la página 36 de esta Guía de uso y cuidado. - Cierre las perillas de control y la válvula del tanque de PL. Deje la tapa abierta para permitir que las llamas se apaguen. Después de que la parrilla se haya enfriado, limpie las partículas de alimentos y el exceso de goteo del interior del área de la cámara de combustión, la bandeja de grasa y cualquier otra superficie que pueda entrar en contacto con las partículas de alimentos y el exceso de goteo.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Prevención / solución
Los quemadores no se encienden con el encendedor. (Consulte también la Resolución de problemas de encendido electrónico) Continúa en la siguiente página.	CUESTIONES DE GAS: - Tratando de encender el quemador equivocado. - El quemador no está conectado con la válvula de control. - Obstrucción en el quemador. - Sin flujo de gas. - La tuerca de acoplamiento y la válvula del tanque de LP no están completamente conectadas. PROBLEMAS ELÉCTRICOS: - Electrodo agrietado o roto; chispas en el crack. - La punta del electrodo no está en la posición correcta. - Alambre y/o electrodo cubierto con residuos de coacción. - Los cables están sueltos o desconectados. - Los cables están en cortocircuito (chispas) entre el encendedor y el electrodo. - Batería muerta.	- Consulte las instrucciones en el panel de control y en la sección Uso y cuidado. - Asegúrese de que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos del quemador. - Asegúrese de que los tubos de los quemadores no estén obstruidos con telarañas u otras materias. Consulte la sección de limpieza en la página 36 de Uso y cuidado. - Asegúrese de que el tanque de LP no esté vacío. Si el tanque de LP no está vacío, consulte la sección "Caída repentina en el flujo de gas en la página 52". - Desactive las perillas y desconecte la tuerca de acoplamiento del tanque de LP. Vuelva a conectar y vuelva a intentarlo. - Gire la tuerca de acoplamiento aproximadamente de la mitad a las tres cuartas partes vuelta adicional hasta parada sólida. Apriete solo a mano - no use herramientas. - Reemplace los electrodos. Quemadores principales: - Las puntas del electrodo deben apuntar hacia la abertura del puerto de gas en el quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4". Ajuste si es necesario. - Limpie el cable y/o el electrodo con alcohol isopropílico con un hisopo limpio. - Vuelva a conectar los cables o reemplace el conjunto electrodo/cable. - Reemplácela con una nueva batería alcalina de tamaño AA.

Solución de problemas (continuación)

Problema	Causa posible	Prevención / solución
Los quemadores no se encenderán con el encendedor. (Consulte también la Resolución de problemas de encendido electrónico.)	IGNICIÓN ELECTRÓNICA: - Sin chispas, sin ruido de ignición. - Sin chispas, algún ruido de ignición. - Chispas, pero no en el electrodo o en su totalidad fuerza.	- Vea la sección I del sistema de encendido electrónico. - Consulte la Sección II del Sistema de encendido electrónico. - Consulte la Sección III del Sistema de encendido electrónico.
Los quemadores no se encienden con el mechero.	- Vea "PROBLEMAS DE GAS:" en la página anterior. - El mechero no llega - Método incorrecto de encendido con mechero.	- Utilice un mechero de cuello largo. - Consulta la sección «Encendido manual» en la página 36 del manual de uso y mantenimiento.
Caída repentina de gas flujo o baja llama	- Sin gasolina. - Se disparó la válvula de exceso de flujo. - Consulte la Sección III del Sistema de encendido electrónico	- Verifique si hay gas en el tanque de LP. - Apague las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas aún son bajas, cierre las perillas y la válvula del tanque de LP. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y realice una prueba de fugas. Abra la válvula del tanque de LP, espere 30 segundos y luego encienda la parrilla. - Desactive las perillas y la válvula del tanque de LP. Desconecte la tuerca de acoplamiento del cilindro. Vuelva a conectar y vuelva a intentarlo.
Las llamas se apagan.	- Vientos altos o racheados. - Bajo en gas LP. - Se disparó la válvula de exceso de flujo.	- Gire la parrilla para que el frente de la parrilla mire hacia el viento o aumente la altura de la llama. - Vuelva a llenar el tanque de LP. - Consulte la sección anterior "Caída repentina en el flujo de gas".
Estallar.	- Acumulación de goteo. - Grasa excesiva en la carne. - Temperatura de cocción excesiva.	- Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión. - Recorte la grasa de la carne antes de asar a la parrilla. - Ajuste a una temperatura más baja.
Persistente goteo de fuego.	Goteo atrapado por la acumulación de alimentos alrededor del sistema de la hornilla.	Gire las perillas a APAGADO. Apague el gas en el tanque de LP. Deje la tapa en su lugar y deje que el fuego se apague. Después de que la parrilla se enfríe, retire y limpie todas las piezas.
Escena retrospectiva... (fuego en el (los) tubo (s) del quemador).	Los quemadores y / o los tubos del quemador están bloqueados.	Gire las perillas a APAGADO. Limpie el quemador y/o los tubos del quemador. Consulte la sección de limpieza del quemador en la página 35 de Uso y cuidado.
No se puede completar LP cilindro.	- Bloqueo de vapor en la tuerca de acoplamiento / conexión del cilindro LP . - Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	Consulte la sección "Uso de iluminación" de la sección Uso y cuidado.
Un quemador no se enciende desde otro quemador (s).	Colocación de goteo o partículas de alimentos en el (los) extremo (s) del tubo (s) de arrastre.	Limpie los tubos de arrastre con un cepillo de alambre.

Solución de problemas – Encendido electrónico

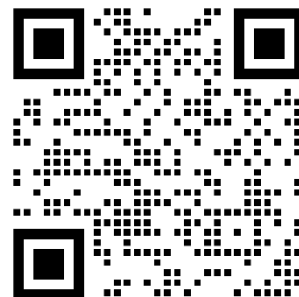
Problema	Causa posible	Procedimiento de revisión	Prevención / solución
SECCIÓN I No aparecen chispas en ninguno de los electrodos cuando la perilla de control se gira a HI: no se escucha ningún ruido del módulo de chispas.	- La pila no está instalada adecuadamente. - Pila gastada. - El conjunto de cables no está instalado correctamente. - Módulo de chispas defectuoso.	- Compruebe que la batería tiene el lado positivo hacia el exterior. ¿Se ha usado la batería anteriormente? - Verifique para asegurarse de que las roscas estén correctamente enganchadas. - Si no se generan chispas con la batería nueva y los cables están conectados correctamente, el módulo está defectuoso.	- Instale la batería, asegurándose de que el extremo positivo esté hacia afuera y el extremo negativo hacia adentro. - Reemplace la batería con una nueva batería alcalina de tamaño AA. - Desenrosque el conjunto del módulo de encendido y asegúrese de que todos los cables estén instalados correctamente antes de volver a instalar el conjunto del módulo de encendido. - Reemplace el conjunto del módulo de encendido llamando al servicio de atención al cliente al 1-888-287-0735.
SECCIÓN II No aparecen chispas en ningún electrodo cuando la perilla de control se gira a HI; el ruido se puede escuchar desde el módulo de chispa.	Los electrodos no están conectados correctamente.	¿Están bien conectados los electrodos?	Retire y vuelva a conectar todos los cables de los electrodos de los enchufes del módulo.
SECCIÓN III Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia.	- Los electrodos no están conectados correctamente. - Arco eléctrico entre los cables de salida y el tubo del quemador. - Batería débil. - Los electrodos están húmedos. - Los electrodos están agrietados o rotos; chispas aparecen donde agrietado.	¿Están bien conectados los electrodos? - Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Opere el sistema de encendido y busque arcos entre los cables de salida y el tubo del quemador. - Todas las chispas están presentes pero tienen un ritmo débil o lento. ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los puertos del quemador? - Inspeccione los electrodos en busca de grietas.	- Retire y vuelva a conectar todos los cables de los electrodos de los enchufes del módulo. - Si se ven chispas en lugares que no sean el área del tubo del quemador, el aislamiento del cable puede estar dañado. Reemplace los cables. - Reemplace la batería con una nueva batería alcalina de tamaño AA. - Use una toalla de papel para eliminar la humedad. - Reemplace los electrodos agrietados o rotos llamando al servicio de atención al cliente al 1-888-287-0735.
SECCIÓN IV La parrilla no se calienta y solo alcanza los 250-300 grados	Esto generalmente ocurre cuando enciende las perillas de control antes de encender la válvula del tanque de LP. Si es así, esto activará el dispositivo de seguridad del regulador de gas, la parrilla solo alcanzará temperaturas entre 250 y 300F incluso con todos los quemadores en la configuración alta.	¿Está el regulador encendido y apretado? - Asegúrese de que el regulador esté conectado correctamente al tanque y que las perillas de control estén en la posición de apagado.	- Abra la tapa de la parrilla. - Apague todas las perillas en el panel de control. - Apague la perilla del tanque. - Desconecte el regulador del tanque de LP. Espere 30 segundos. - Vuelva a conectar el regulador al tanque de LP. Abra lentamente la perilla del tanque de LP hasta el final. - No ejerza demasiada fuerza sobre la válvula cuando esté en la posición completamente abierta para evitar dañar la válvula. - Encienda la perilla de control apropiada y encienda la parrilla según las instrucciones de encendido en la página 35.

TABLE DES MATIÈRES

Pour votre sécurité	55
Centre de service de grillades	55
Informations sur les enregistrements de produits	55
Précautions de sécurité lors de l'installation	55
Symboles de sécurité	55
Garantie du gril Kenmore	56
Utilisation et entretien	57-63
Liste des pièces	64-65
Schéma des pièces	66
Avant l'Assemblée	67-68
Assemblée	69-76
Dépannage	77-79

	AVERTISSEMENT	
Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment du monoxyde de carbone, de la suie, du plomb et des composés de plomb reconnus par l'État de Californie comme provoquant le cancer, des malformations congénitales et d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.P65Warnings.ca.gov. Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit.		

Scannez le code QR
pour les instructions de
montage vidéo



	DANGER	
Si vous sentez du gaz : 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	
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.		

Veuillez 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 appeler le 1-888-287-0735. Du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00 PST. Vous parlerez à un représentant du fabricant du gril.

Ou visitez-nous sur Kenmoregrill.com

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 gril pour le numéro de série.
Date d'achat _____

	PRUDENCE	
Pour usage résidentiel uniquement. Ne pas utiliser pour la cuisine commerciale.		

Précautions de sécurité lors de l'installation

- Veuillez lire ce manuel d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser le gril.
- Le non-respect des instructions fournies peut entraîner des blessures corporelles graves et/ou des dommages matériels.
- Certaines parties de ce gril peuvent avoir des bords tranchants. Veuillez porter des gants de protection appropriés.
- Utilisez le gril, tel qu'acheté, uniquement avec du gaz LP (propane) et l'ensemble régulateur/vanne fourni.
- L'installation du gril doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, ou au Propane Storage and Handling Code, B149.2, ou la norme pour les véhicules récréatifs, ANSI A 119.2/NFPA 1192, et la série CSA Z240 RV, Code des véhicules récréatifs, selon le cas.
- Tous les accessoires électriques (tels que la rôtière) doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux ou au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1. Gardez les cordons électriques et/ou les tuyaux d'alimentation en carburant éloignés de toute surface chaude.
- Ce gril est certifié en matière de sécurité pour une utilisation aux États-Unis et/ou au Canada uniquement. 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 gril.

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

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

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

GARANTIE

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. Pour plus de détails sur la couverture de la garantie afin d'obtenir des pièces de rechange, visitez la page Web : Kenmoregrill.com

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 nettoyeurs, 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.
10. Dommages ou pannes de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées à cet appareil.

Exonération de garanties implicites ; limitation des recours

Le seul et unique 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. La garantie est valable uniquement pour les acheteurs d'origine disposant d'une preuve d'achat auprès d'un revendeur agréé. Les produits achetés d'occasion ou auprès de revendeurs non agréés ne sont pas couverts. Il incombe à l'acheteur de vérifier que le revendeur est agréé.

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

UTILISATION ET ENTRETIEN



DANGER



- NE JAMAIS ranger un réservoir de propane liquide de rechange sous ou à proximité de l'appareil ou dans un endroit clos.



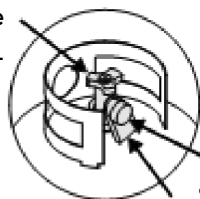
- Ne remplissez jamais un réservoir à plus de 80 %.
- Si les informations des deux points ci-dessus ne sont pas respectées à la lettre, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves peut survenir.
- Un réservoir trop rempli ou mal stocké constitue un danger en raison d'un éventuel dégagement 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 propane liquide et de l'appareil et appelez votre service d'incendie.

Retrait, transport et stockage des réservoirs de GPL

- 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.

Vanne de réservoir de GPL



Bouchon de sécurité
Sangle de retenue

- Un réservoir de propane liquide déconnecté en stockage ou en cours de transport doit avoir un bouchon de sécurité installé (comme illustré). Ne stockez pas un réservoir de propane liquide dans des espaces clos tels qu'un abri d'auto, un garage, un porche, une terrasse couverte ou tout autre bâtiment. Ne laissez jamais un réservoir de propane liquide à l'intérieur d'un véhicule qui pourrait surchauffer à cause du soleil.

- Ne rangez pas un réservoir de propane liquide dans un endroit où des enfants jouent.

Réservoir GPL

- Le réservoir de GPL utilisé avec votre gril doit répondre aux exigences suivantes :
- Utilisez le réservoir de GPL uniquement avec ces mesures requises : 12" (30,5 cm) (diamètre) x 18" (45,7 cm) (hauteur) avec une capacité maximale de 20 lb (9 kg).
- Le réservoir de GPL doit être construit et marqué conformément aux spécifications du réservoir de GPL du ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou du Canada, CAN/CSA-B339, réservoirs, sphères et tubes pour le transport de marchandises dangereuses. Transports Canada (TC). Voir le collier du réservoir de GPL pour le marquage.
- La valve du réservoir de GPL doit avoir :
 - Prise de type 1 compatible avec régulateur ou grill. Soupape de sécurité.
 - Dispositif de protection contre les débordements (OPD) homologué UL.
 - Cette fonction de sécurité OPD est identifiée par un volant triangulaire unique. **Utilisez uniquement les réservoirs GPL équipés de ce type de valve.**
- Le réservoir de GPL doit être disposé pour l'évacuation des vapeurs et inclure un collier pour protéger la valve du réservoir de GPL. Gardez toujours les réservoirs de GPL en position verticale pendant l'utilisation, le transport ou le stockage.



Volant OPD
(dispositif anti-débordement)



Réservoir de GPL en position verticale pour le retrait des vapeurs

GPL (Gaz de Pétrole Liquéfié)

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

Remplissage du réservoir de GPL

- Utilisez uniquement des revendeurs agréés et expérimentés.
- Le concessionnaire GPL doit purger le nouveau réservoir avant de le remplir.
- Le revendeur ne doit **JAMAIS** remplir le réservoir de GPL à plus de 80 % du volume du réservoir de GPL. 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 GPL et appelez votre revendeur de gaz GPL local pour obtenir de l'aide.
- Ne rejetez pas de gaz propane liquide (GPL) dans l'atmosphère. Il s'agit d'une pratique dangereuse.
- Pour retirer le gaz du réservoir de GPL, contactez un revendeur de GPL 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 GPL

- De nombreux détaillants de propane offrent la possibilité de remplacer votre réservoir de GPL 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 GPL » de ce manuel.**
- Gardez toujours vos réservoirs de GPL neufs et échangés en position verticale pendant l'utilisation, le transport ou le stockage.
- Testez les fuites des réservoirs de GPL neufs et échangés **AVANT** de les connecter au gril.

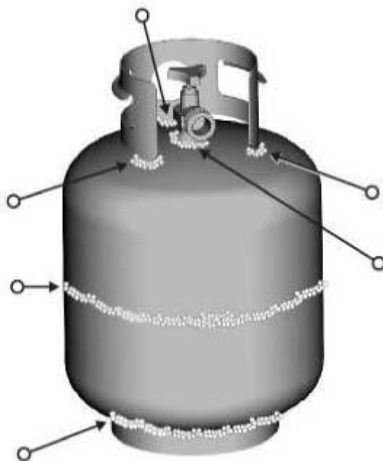
Test de fuite du réservoir de GPL

Pour votre sécurité:

- Le test d'étanchéité doit être répété chaque fois qu'un réservoir de GPL 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 croissantes.

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

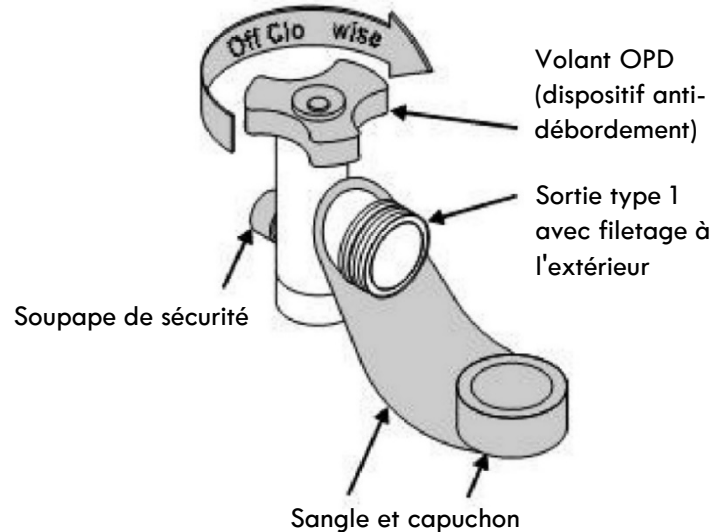
- ▲ N'utilisez pas de produits de nettoyage ménagers. L'utilisation de produits de nettoyage peut endommager les composants de la rampe de gaz (vanne / tuyau / régulateur).



Connexion du régulateur au réservoir de GPL

1. Le réservoir de GPL doit être correctement fixé sur le gril. (Reportez-vous à la section Assemblage.)
2. Tournez tous les boutons de commande en position OFF.
3. Éteignez le réservoir de GPL en tournant le volant OPD dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt complet.
4. Retirez le capuchon de protection de la valve du réservoir de GPL. Utilisez toujours le capuchon et la sangle fournis avec la valve.

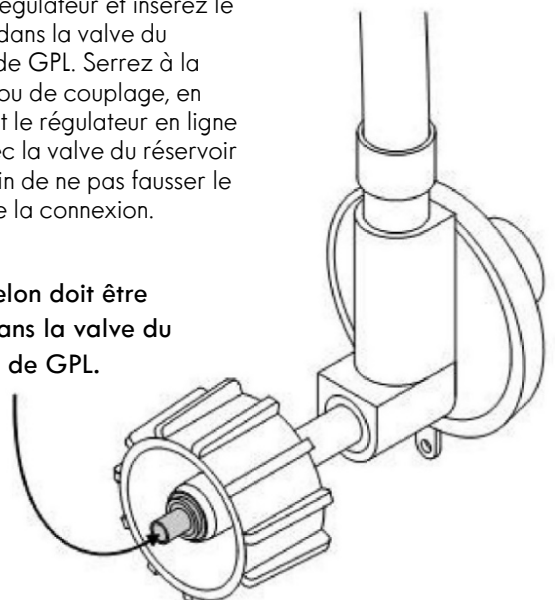
(OFF dans le sens des aiguilles d'une montre)

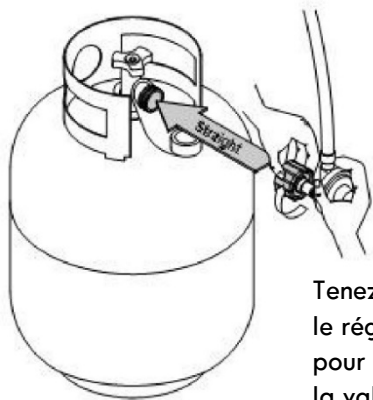


Ne pas insérer de bouchon de transport POL (pièce en plastique avec filetage extérieur) dans la sortie de la vanne de type 1. Cela supprimera la fonction de soupape de sécurité.

5. Tenez le régulateur et insérez le mamelon dans la valve du réservoir de GPL. Serrez à la main l'écrou de couplage, en maintenant le régulateur en ligne droite avec la valve du réservoir de GPL afin de ne pas fausser le filetage de la connexion.

Le mamelon doit être centré dans la valve du réservoir de GPL.





Tenez l'écrou de couplage et le régulateur comme indiqué pour une connexion correcte à la valve du réservoir de GPL.

6. Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit complètement serré. Le régulateur scellera la fonction anti-retour dans la valve du réservoir de GPL, ce qui entraînera une certaine résistance. **Un demi-tour supplémentaire à trois quarts de tour est nécessaire pour terminer la connexion. Serrez uniquement à la main – n'utilisez pas d'outils.**

REMARQUE :

- Si vous ne parvenez pas à terminer la connexion, débranchez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. Si vous ne parvenez toujours pas à terminer la connexion, n'utilisez pas ce régulateur !
- Appelez pour des pièces de rechange au 1-888-287-0735.



DANGER



- 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

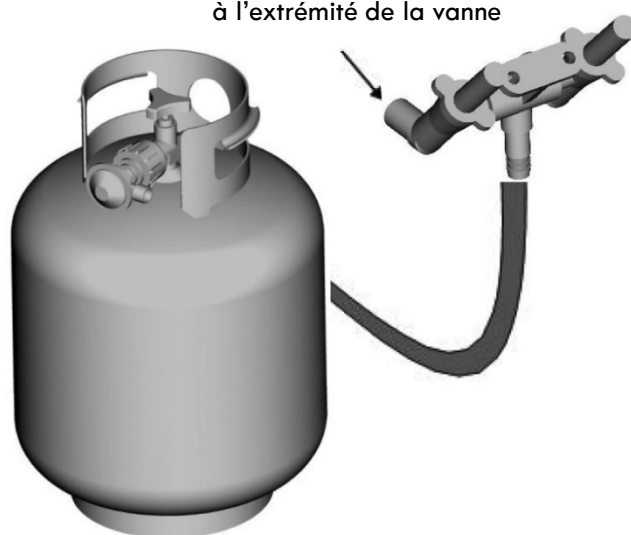


- L'appareil à gaz extérieur n'est pas destiné à être installé dans ou sur un bateau.
- L'appareil à gaz extérieur n'est pas destiné à être installé dans ou sur un camping-car.
- N'essayez jamais de fixer ce gril à un système de gaz propane autonome d'une caravane ou d'un camping-car.
- N'utilisez pas 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 GPL et appelez un fournisseur de gaz GPL ou votre service d'incendie !

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 GPL.
3. Ouvrez complètement la vanne du réservoir de GPL 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.** Appelez pour des pièces de rechange au 1-888-287-0735.
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 GPL et resserrez les raccords. Si les fuites ne peuvent pas être arrêtées, n'essayez pas de les réparer. Appelez pour des pièces de rechange au 1-888-287-0735.
6. Fermez toujours le robinet du réservoir de GPL après avoir effectué le test de fuite en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre.

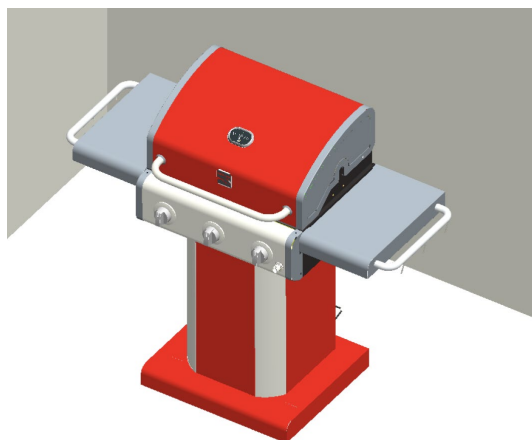


AVERTISSEMENT



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

- Ne laissez pas les enfants utiliser ou jouer près du gril.
- 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 GPL hors de la position spécifiée dans les instructions de montage.**
- **Fermez toujours la vanne du réservoir de GPL et retirez l'écrou de couplage avant de déplacer le réservoir de GPL de la position de fonctionnement spécifiée.**

Conseils de sécurité

- ▲ Avant d'ouvrir la vanne du réservoir de GPL, 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 GPL.
- ▲ 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 GPL. Cela indique un problème avec le réservoir et il ne doit être utilisé sur aucun produit. Retour au fournisseur !



PRUDENCE



- 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 GPL.
- **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.**

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 manuel figurant à la page suivante.



AVERTISSEMENT



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



PRUDENCE

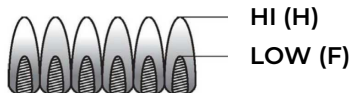
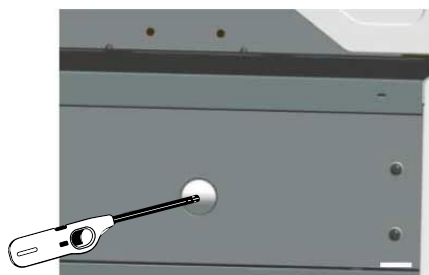


Si l'allumage ne se produit PAS dans les 5 secondes, éteignez les commandes du brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas avec la vanne ouverte, le gaz continuera à s'écouler du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement avec un risque de blessure.

Instructions d'allumage manuel

- ▲ Ne vous penchez pas sur le gril pendant l'allumage. Le briquet à long bec n'est pas fourni.

 1. Ouvrez le couvercle pendant l'éclairage.
 2. Insérez le briquet à long bec dans l'orifice d'allumage situé sur le côté du foyer. Utilisez le briquet pour allumer le brûleur.
 3. Tournez le bouton du brûleur en position « HI ». Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.
 4. Pour allumer les autres brûleurs, répétez les étapes 2 et 3.
 5. Une fois les brûleurs allumés, réglez les boutons sur le réglage de flamme souhaité. Pour éteindre un brûleur individuel, tournez son bouton sur OFF.



Vérification de la flamme du brûleur

- Retirez les grilles de cuisson et les diffuseurs de chaleur. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de HIGH à LOW. Vous devriez voir une flamme plus petite au réglage LOW et une flamme plus élevée au réglage HI. Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation. Si seule une flamme faible est visible, reportez-vous à la section « Chute soudaine ou flamme faible » dans la section Dépannage à la page 78.

Éteindre le gril

- Tournez tous les boutons en position OFF. Éteignez le réservoir de GPL. 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.

Vérification de l'allumeur

- Éteignez le réservoir de GPL. 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 77 à 79 s'il n'y a pas de clics ni d'étincelles.

Contrôle de valvule

- Important : assurez-vous que le gaz dans le réservoir de GPL 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. Utilisez uniquement la valve/le tuyau/le régulateur comme spécifié dans la liste des pièces de ce guide d'utilisation et d'entretien.

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 grill, lavez-le avec un détergent doux et de l'eau tiède savonneuse. Essuyez ensuite avec un chiffon doux. Les dépôts de graisse cuits peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon de nettoyage en plastique abrasif. Utiliser uniquement dans le sens de la finition brossée pour éviter tout dommage. N'utilisez pas le tampon abrasif sur les zones comportant des graphiques.
- **Surfaces de cuisson** : Si une brosse à poils est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson du grill, 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 grill est chaud.
- **Bac d'égouttage et tasse** : Lorsque le grill a complètement refroidi après utilisation, retirez le bac d'égouttage et le gobelet d'égouttement pour les nettoyer.

Stockage de votre grill

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

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 grill.

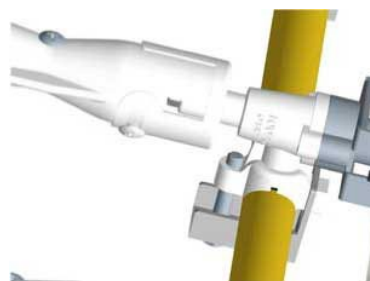
1. Coupez le gaz en tournant les boutons de commande sur la position d'arrêt et fermez la valve du réservoir de GPL.
2. Retirez les grilles de cuisson et les diffuseurs de chaleur.
3. Retirez la goupille fendue de fixation de l'arrière de chaque brûleur. Voir la figure A à la page 77.
4. Soulevez soigneusement 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) Pliez un fil rigide (un cintre léger fonctionne bien) pour en faire un petit crochet. Passez le crochet à travers chaque tube de brûleur plusieurs fois.



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

5. Utilisez une brosse métallique pour frotter toute la surface extérieure du brûleur afin d'éliminer les résidus alimentaires et la saleté.
6. Nettoyez tous les ports bloqués avec un fil rigide tel qu'un trombone ouvert.
7. Vérifiez le brûleur pour déceler tout dommage. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent s'agrandir. S'il y a des fissures ou des trous importants sur le brûleur, veuillez les remplacer.

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



8. Remplacez soigneusement les brûleurs.
9. Fixez les brûleurs aux supports avec la goupille fendue.
10. Repositionnez les tubes de report et fixez-les aux brûleurs. Remplacez les diffuseurs de chaleur et les grilles de cuisson.

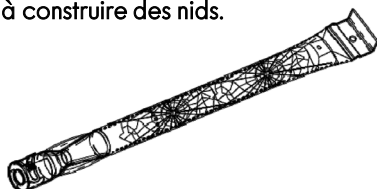


PRUDENCE

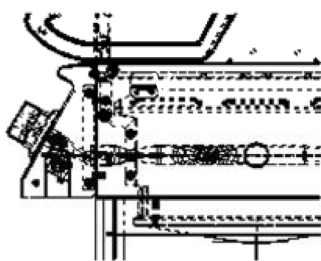


ALERTE ARAIGNÉE !

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.

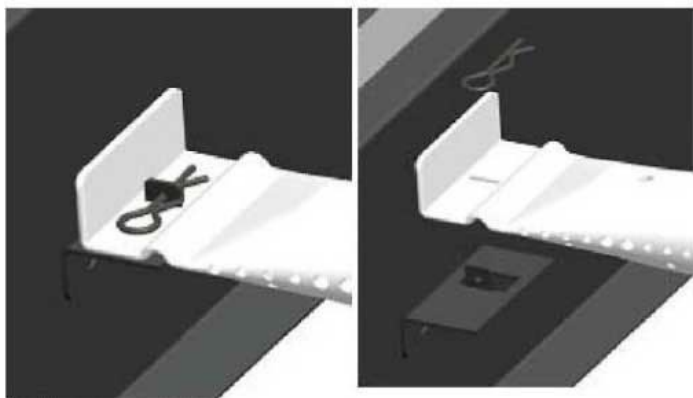


Si vous remarquez que votre grill a du mal à s'allumer ou que la flamme n'est pas aussi forte qu'elle devrait l'être, prenez le temps de vérifier et de nettoyer les venturi.



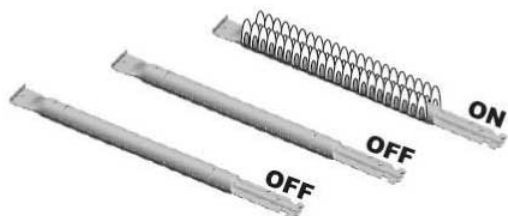
On sait que les araignées ou les petits insectes créent des problèmes de « flashback ». Les araignées tissent des toiles, construisent des nids et pondent des œufs dans le(s) tube(s) venturi du grill, obstruant ainsi le flux de gaz vers le brûleur. Le gaz accumulé peut s'enflammer dans le venturi derrière le panneau de commande. C'est ce qu'on appelle un retour de flamme et cela peut endommager votre grill 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 grill et nettoyé avant utilisation chaque fois que le grill est resté inactif pendant une période prolongée.



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.

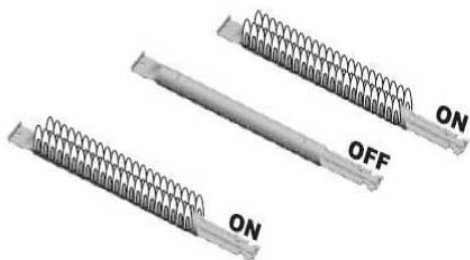


Cuisson 1 Brûleur

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.

Pour plus d'informations, appelez : USDA Meat and Poultry (pour la viande et la volaille) Hotline au 1-800-535-4555 (à Washington, DC (202) 720-3333, 10h00 à 16h00 HNE).

Comment savoir si la viande est bien grillée

- La viande et la volaille cuites sur le grill brunissent souvent très vite à l'extérieur. Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments ont atteint une température interne sûre et coupez les aliments pour vérifier les signes visuels de cuisson.
- La volaille entière doit atteindre 180° F ; poitrines, 170° F. Les jus doivent être clairs et la chair ne doit pas être rose.
- Les hamburgers faits de viande ou de volaille hachée doivent atteindre 160° F et être dorés au milieu sans jus roses. Les steaks, rôtis et côtelettes de bœuf, de veau et d'agneau peuvent être cuits à 145° F. Toutes les coupes de porc doivent atteindre 160° F.
- NE JAMAIS griller partiellement de la viande ou de la volaille et terminer la cuisson plus tard. Faites cuire complètement les aliments pour détruire les bactéries nocives.
- Lorsque vous réchauffez des plats à emporter ou des viandes entièrement cuites comme des hot-dogs, faites-les griller à 165 °F ou jusqu'à ce qu'elles soient bouillantes.

AVERTISSEMENT : Pour garantir qu'ils peuvent être consommés en toute sécurité, les aliments doivent être cuits aux températures internes minimales indiquées dans le tableau ci-dessous.

USDA *Températures internes minimales de sécurité recommandées	
Bœuf, veau, agneau et porc : coupes entières**	145°F
Poisson	145°F
Bœuf, veau, agneau et porc : hachés	160°F
Plats aux œufs	160°F
Dinde, poulet et canard : entiers, en morceaux et hachés	165°F

* Département de l'agriculture des Etats-Unis

** Laissez la viande reposer pendant trois minutes avant de la découper ou de la consommer.

LISTE DES PIÈCES (1/2)

	Description	Qté	Numéro d'article		Description	Qté	Numéro d'article
A01	Couvercle	1	30400004	B08	Électrode du brûleur principal L150	1	30400054
A02-A	Indicateur de température (chrome)	1	40600210	B09	Barre de soutien arrière	1	30400062
A02-B	Jauge de température (cuivre)	1	40900318	B10	Support de collecteur	1	30400049
A03-A	Logo (chromé)	1	40800106	B11	Bac de récupération	1	20700015
A03-B	Logo (chrome noir)	1	407F10106	B12	Barre de support avant	1	30400064
A04	Couvercle pare-chocs en caoutchouc, avant	2	40700103	B13	Déflexeur du bac à graisse	2	30400G15
A05	Poignée d'espacement d'isolation	2	40700022	B14	Tasse d'égouttement	1	30400G27
A06-A	Lunette de poignée de couvercle (chromé)	2	40900013	B15	Panneau arrière, foyer	1	30400402
A06-B	Lunette de poignée de couvercle (noir mat)	2	40900013A	B16	Grille chauffante	1	30400029
A07-A	Poignée du couvercle (chromé)	1	30400014	B17	Grille de cuisson	2	30400030
A07-B	Poignée du couvercle (cuivre)	1	30400014N	B18	Diffuseur de chaleur	3	40800023
B01	Foyer	1	30400005	B19	Brûleur principal	3	30400037
B02	Rotation de la tige, du couvercle	2	50300207	C01	Robinet de gaz	3	30400050
B03	Couvercle pare-chocs en caoutchouc, arrière	2	50300205	C02	Collecteur	1	30400047
B04	Support de tablette latérale arrière gauche (avant droite)	2	30400058	C03	Goupille de retenue du tuyau	1	30400117
B05	Support de tablette latérale avant gauche (arrière droit)	2	30400059	C04	Régulateur	1	30400051
B06	Électrode du brûleur principal L320	1	30400053	C05-A	Panneau de commande (acier inoxydable)	1	30400040
B07	Électrode du brûleur principal L480	1	30400052	C05-B	Panneau de commande (noir brillant)	1	30400040N

Non illustré

Pack matériel	1	30400411
Manuel	1	30400415

Des questions?
Scannez ce code pour
obtenir de l'aide !



Couleur	Code (X)	Code (Y)
Noir	A	1
Rouge	B	2
Sarcelle	C	3
Perle	D	4
Azur	E	5
Noir/mat	N	6

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

LISTE DES PIÈCES (2/2)

	Description	Qté	Numéro d'article		Description	Qté	Numéro d'article
C06-A	Lunette, bouton de commande (chromé)	3	30400114	D03	Base de gril	1	30400(Y)21
C06-B	Lunette, bouton de commande (noir mat)	3	30400114N	D04	Roulette pivotante avec frein	2	30400200
C07	Support avant de tablette latérale	2	30400120	D05	Roulette standard	1	30400202
C08-A	Module d'allumage électronique (chromé)	1	30400403	D06	Roulette pivotante	1	30400201
C08-B	Module d'allumage électronique (noir)	1	30400403N	D07	Rail arrière	1	30400(Y)31
C09-A	Bouton de commande (chromé)	3	40900206	D08	Support gauche du bac d'égouttage	1	30400021
C09-B	Bouton de commande (cuivre)	3	40920206	D09	Support droit du bac d'égouttage	1	30400020
C10-A	Tablette latérale gauche (gris)	1	30400080	D10	Panneau gauche	1	30400(Y)41
C10-B	Tablette latérale gauche (noir brillant)	1	30400180	D11-A	Panneau avant gauche (acier inoxydable)	1	30400526
C11-A	Tablette latérale droite (gris)	1	30400081	D11-B	Panneau avant gauche (noir brillant)	1	30400536
C11-B	Tablette latérale droite (noir brillant)	1	30400181	D12	Barre d'angle de support de panneau	2	30400(Y)71
C12-A	Crochet (chromé)	6	40800123	D13	Panneau avant	1	30400(Y)51
C12-B	Crochet (cuivre)	6	30400123N	D14	Panneau droit	1	30400(Y)61
C13-A	Poignée de tablette latérale (chromé)	2	40800099				
C13-B	Poignée de tablette latérale (cuivre)	2	30400099N	D17-A	Panneau avant droit (acier inoxydable)	1	30400506
D01	Support de réservoir	1	20700049	D17-B	Panneau avant droit (noir brillant)	1	30400516
D02	Goupille	7	110050				

Non illustré

Pack matériel	1	30400411
Manuel	1	30400415

S'il vous manque du matériel ou si des pièces sont endommagées après le déballage du gril, appelez le 1-888-287-0735 pour un remplacement.

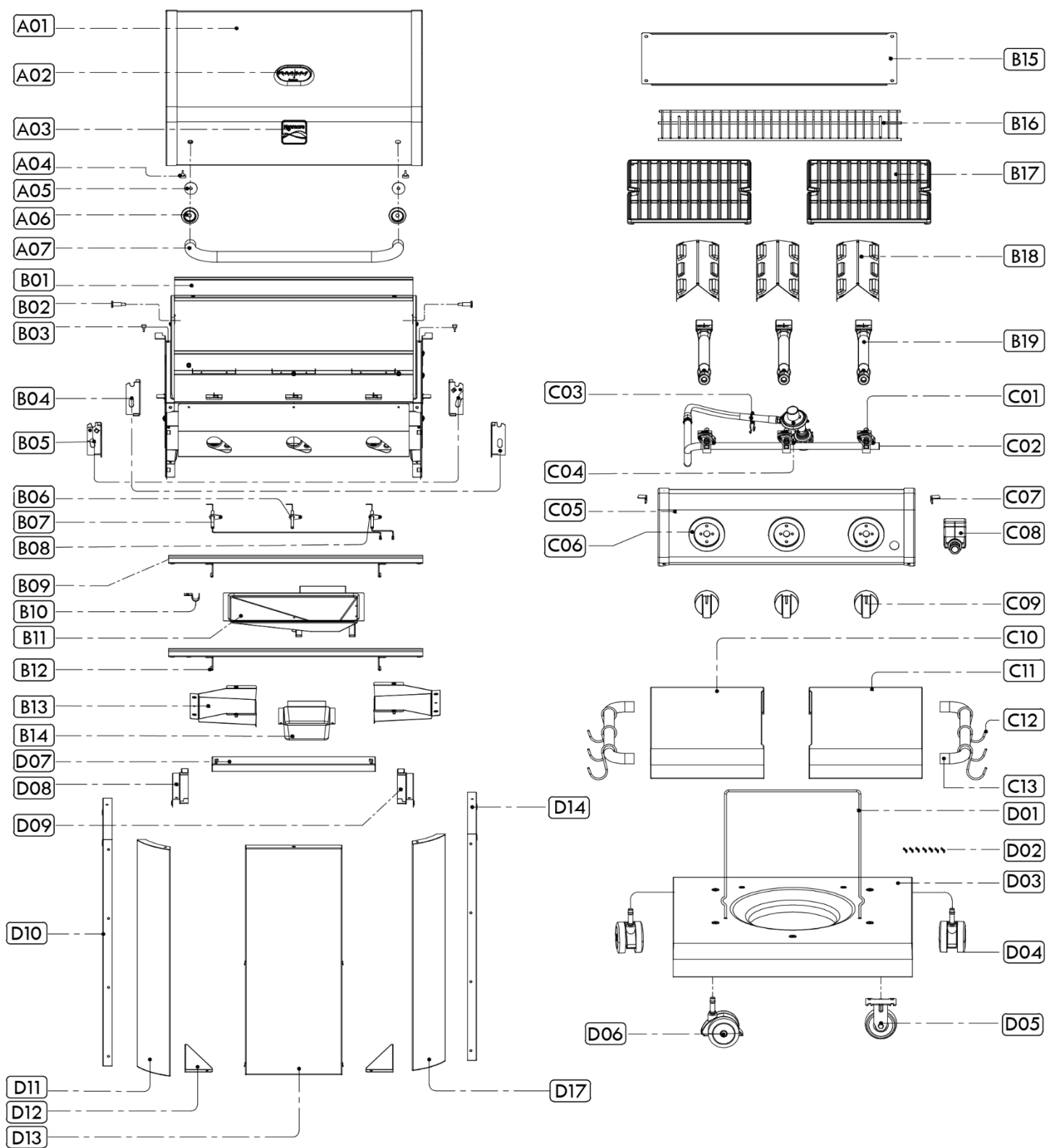
Pour commander des pièces de rechange après avoir utilisé le gril, appelez le 1-888-287-0735.

Ou visitez Kenmoregrill.com

Couleur	Code (X)	Code (Y)
Noir	A	1
Rouge	B	2
Sarcelle	C	3
Perle	D	4
Azur	E	5
Noir/mat	N	6

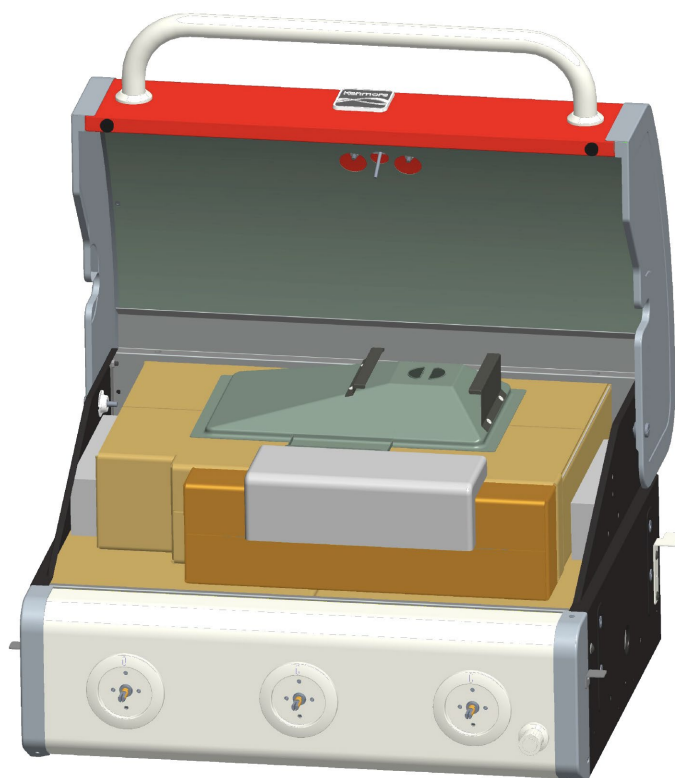
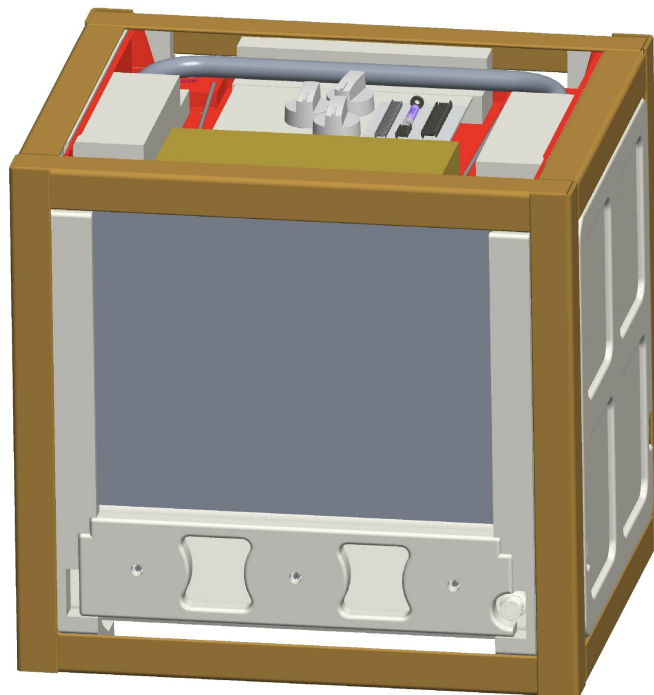
REMARQUE : Certaines pièces du gril illustrées dans les étapes d'assemblage peuvent différer légèrement en apparence de celles de votre gril particulier. Cependant, la méthode de montage reste la même.

SCHEMA DES PIÈCES

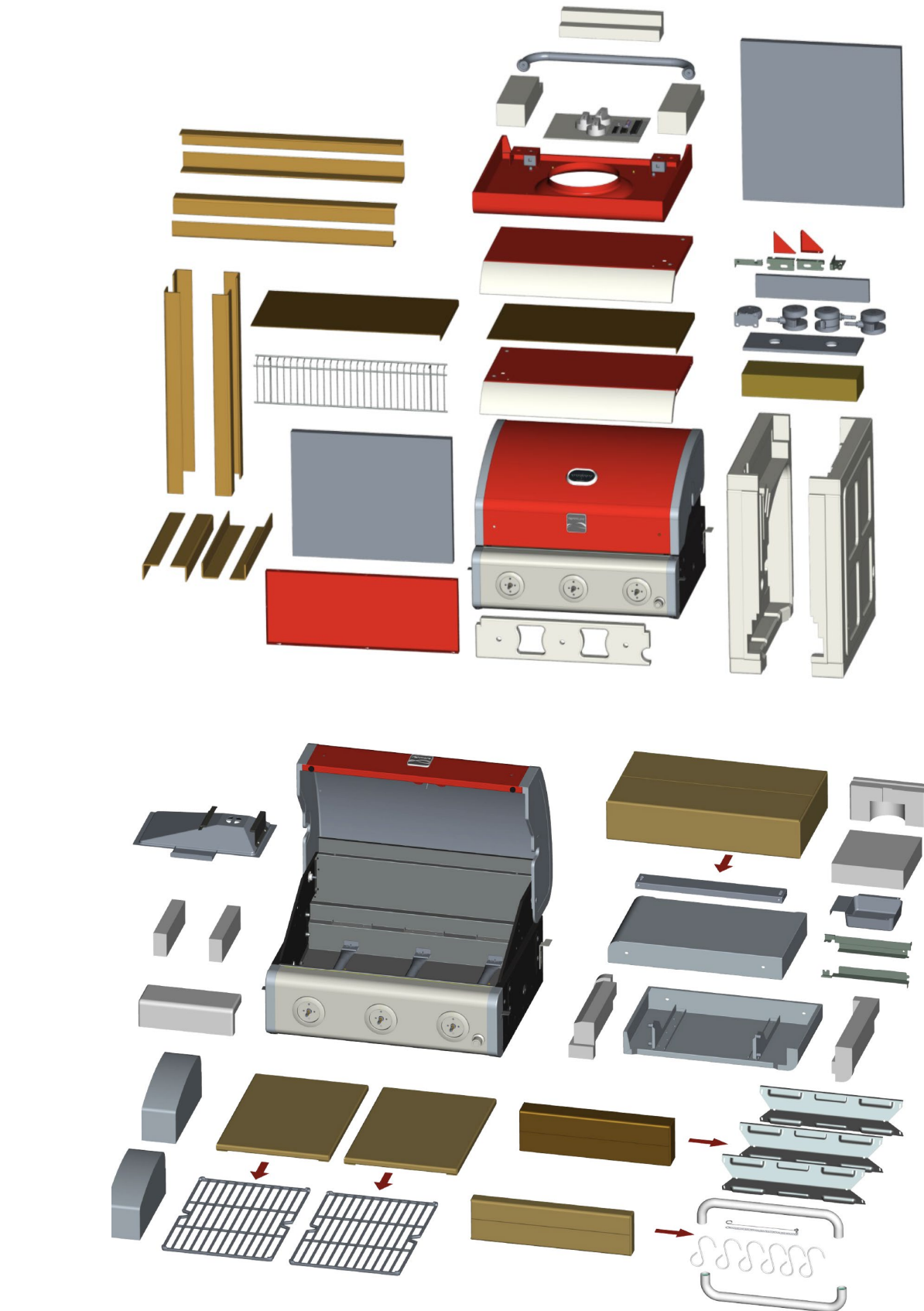


AVANT LE MONTAGE

AVIS : Une fois que vous avez déballé le grill, vérifiez toutes les pièces du grill par rapport aux images des pages 67-68. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, appelez le 1-888-287-0735.



AVANT LE MONTAGE



ASSEMBLÉ

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

Outils nécessaires :

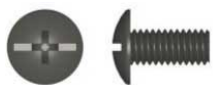
- Clé à molette (non fournie)
- Tournevis (non fourni)
- Le matériel suivant est fourni dans le blister pour une utilisation pratique.

Vis M4 x 10 Qté : 12 pcs  (Référence : 110004)	Pile AA Qté : 1 pc 
Vis M6 x 13 Qté : 21 pcs  (Référence : 110006)	Goupille Qté : 2 pcs  (Référence : 110050)

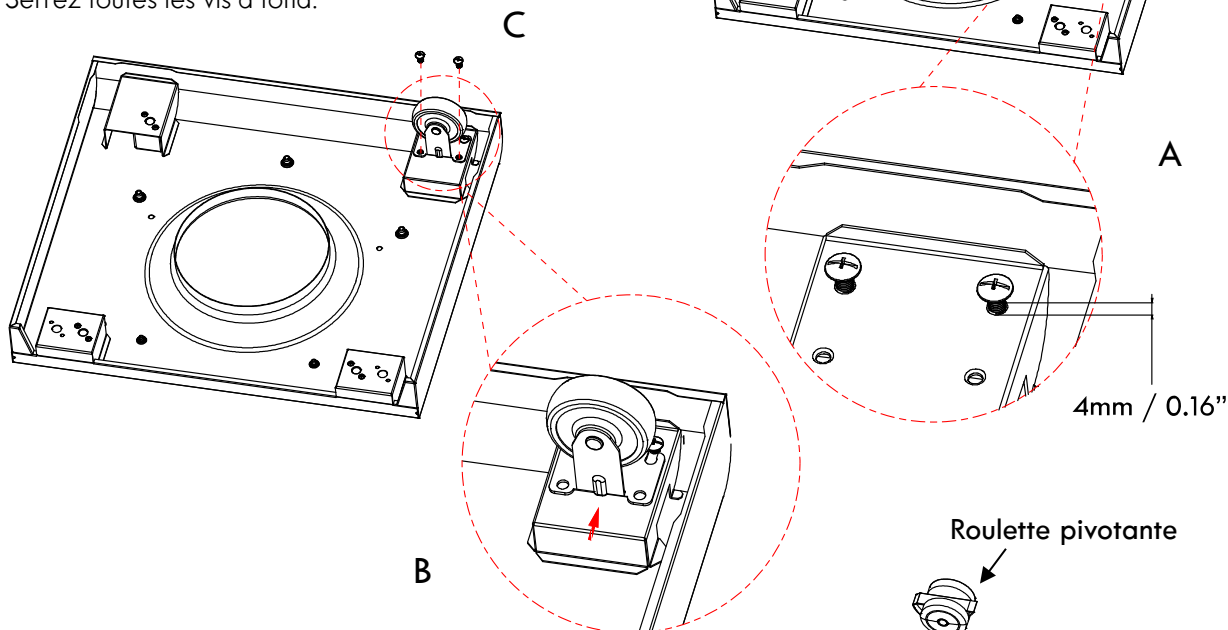
1

Base du grill

- Retourner la base du grill. Fixer (2) vis M6x13 dans le coin supérieur droit, en laissant un espace de 4 mm (0,16"). (A)
- Faire glisser la roulette standard sur les vis installées et utiliser (2) vis M6x13 pour fixer la roulette standard au même coin. (B & C)
- Serrez toutes les vis à fond.



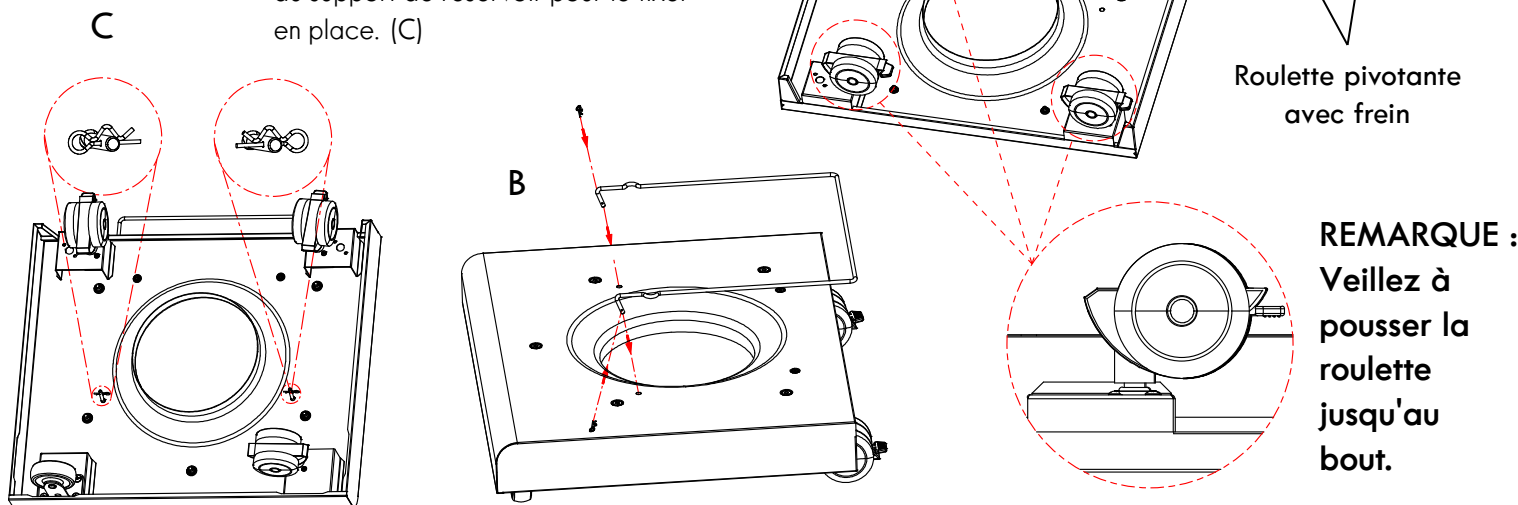
Vis M6x13
Qté : 4 pièces



2

Base du grill

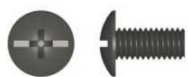
- Fixer la roulette pivotante au coin supérieur gauche, en la poussant dans le trou jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. (A)
- Fixer les deux roulettes pivotantes avec frein aux coins inférieurs de la base du grill, en les poussant dans le trou intérieur jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent. (A)
- Retournez la base du grill à l'endroit. Insérez les extrémités du support du réservoir dans les deux trous comme indiqué. (B)
- Retournez la base du grill. Insérez une goupille fendue dans chaque extrémité du support de réservoir pour le fixer en place. (C)



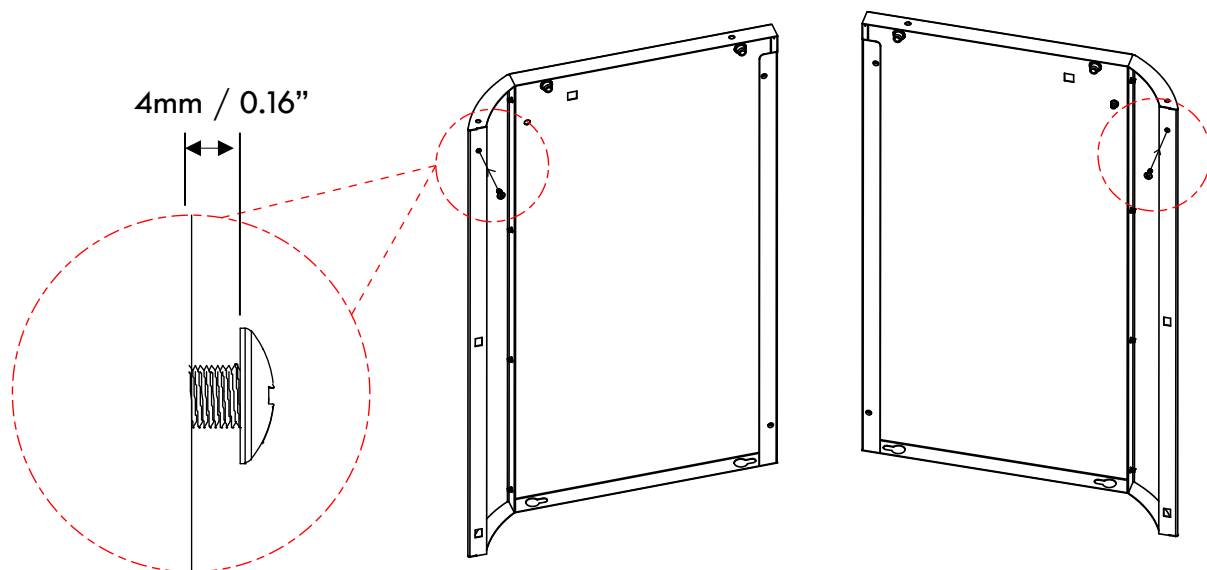
3

Piédestal

- Fixer (2) vis M4x10 sur les panneaux latéraux gauche et droit comme indiqué, en laissant un espace de 4 mm entre le panneau et la tête de la vis.



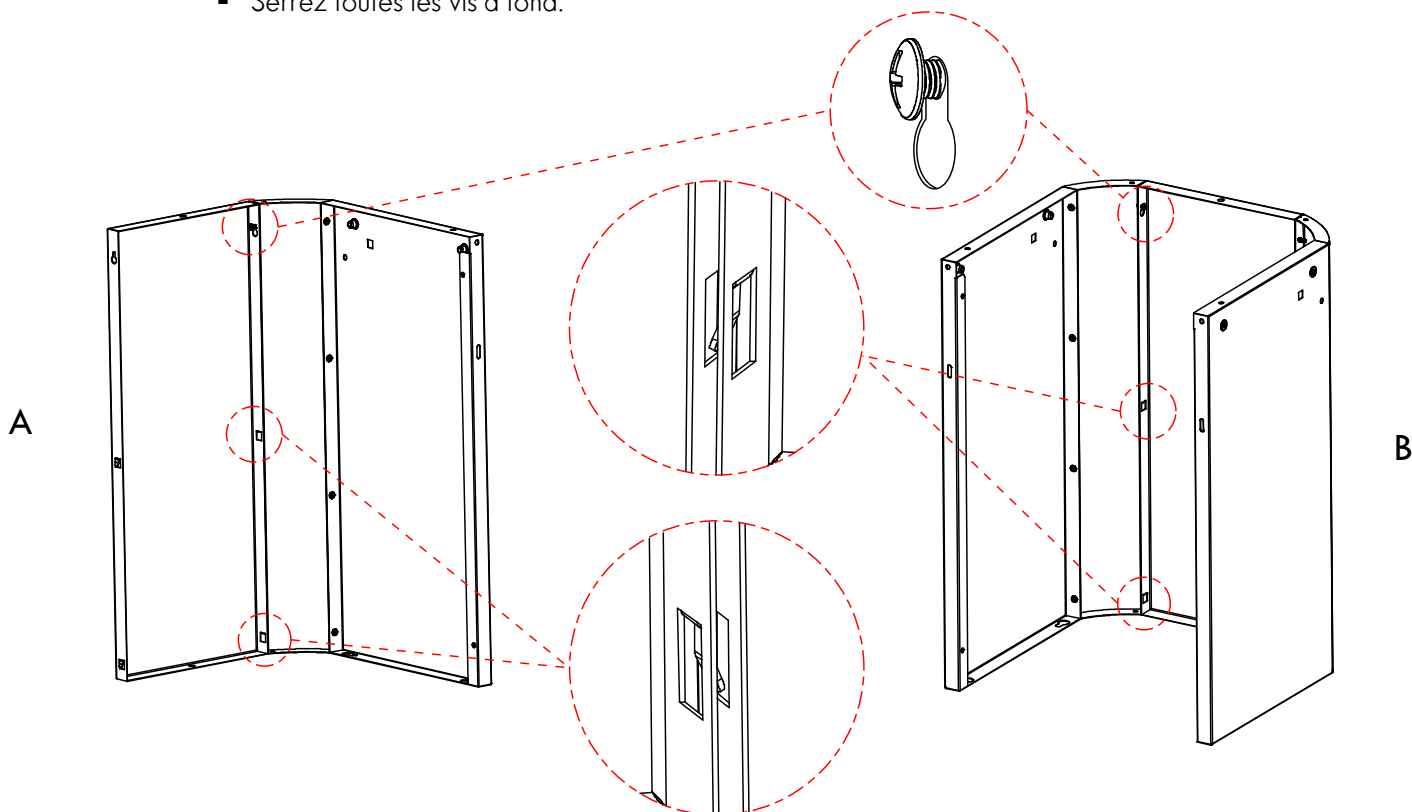
Vis M4x10
Qté : 2 pièces



4

Piédestal

- A – Fixez le panneau avant au panneau latéral gauche. Installer le trou de serrure sur la tête de vis, puis faire glisser les deux languettes dans les fentes rectangulaires.
- B – Fixez le panneau avant au panneau latéral droit. Installer le trou de serrure sur la tête de vis, puis glisser les deux languettes dans les fentes rectangulaires.
- Serrez toutes les vis à fond.



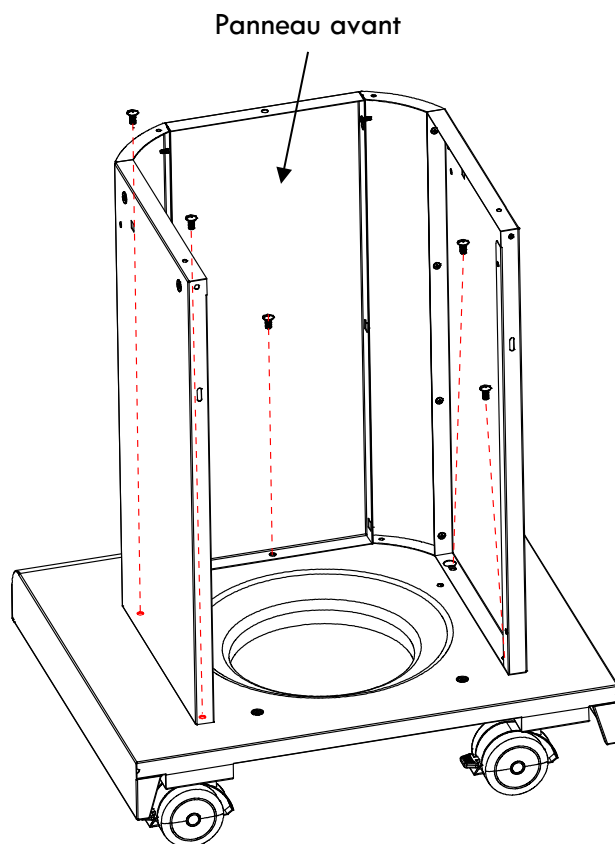
5

Piédestal

- Utilisez les **(4) vis M6x13** comme indiqué pour fixer les panneaux latéraux gauche et droit à la base du gril.
- Utilisez **(1) vis M6x13** comme indiqué pour fixer le panneau avant à la base du gril.
- Serrez toutes les vis à fond.



Vis M6x13
Qté : 5 pièces



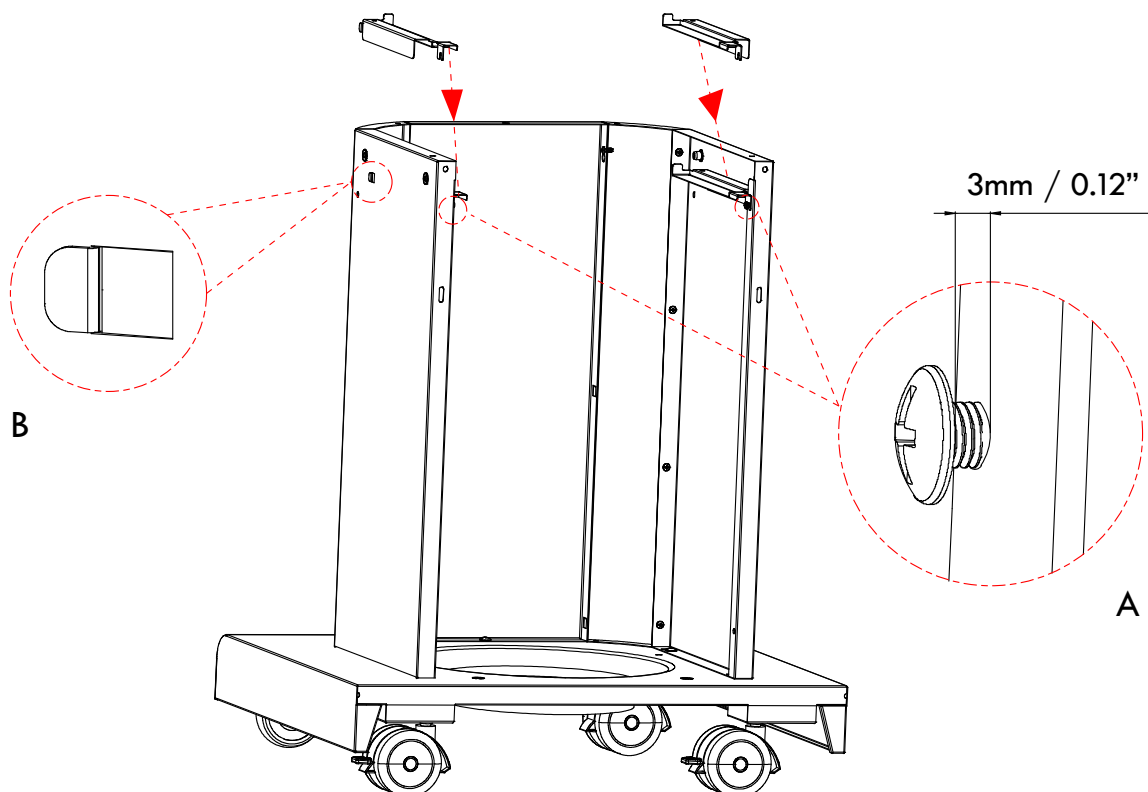
6

Supports du bac de récupération sur le piédestal

- Préinstallez (2) vis M4x10 dans les panneaux latéraux gauche et droit sans les serrer. Laissez un espace de 3 mm entre les panneaux et les supports du bac de récupération. (A)
- Fixez le support du bac de récupération gauche et droit au panneau gauche et droit. Insérez la languette des supports de bac de récupération dans la fente rectangulaire des panneaux latéraux. Positionnez les supports de montage sur les vis préinstallées. Serrez toutes les vis à fond. (B)



Vis M4x10
Qté : 2 pièces



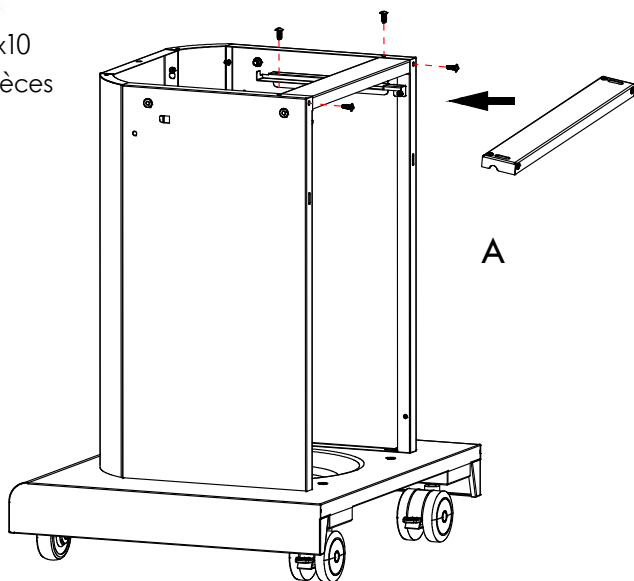
7

Rail arrière et cornières de support

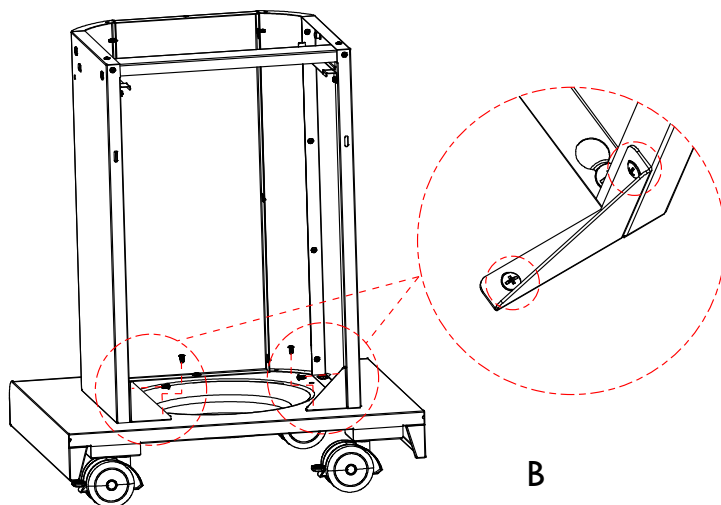
- Utiliser (4) vis M4x10 pour fixer le rail arrière à l'arrière du piédestal, comme illustré. Serrer toutes les vis une fois qu'elles sont toutes fixées. (A)
- Utiliser (4) vis M4x10 comme indiqué pour fixer les deux cornières de support des panneaux à la base du grill et aux panneaux. (B)



Vis M4x10
Qté : 8 pièces



A



B

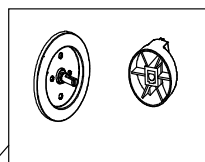
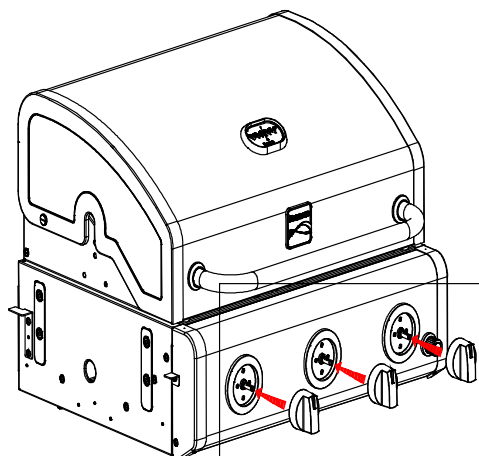
8

Poignée du couvercle et boutons de commande

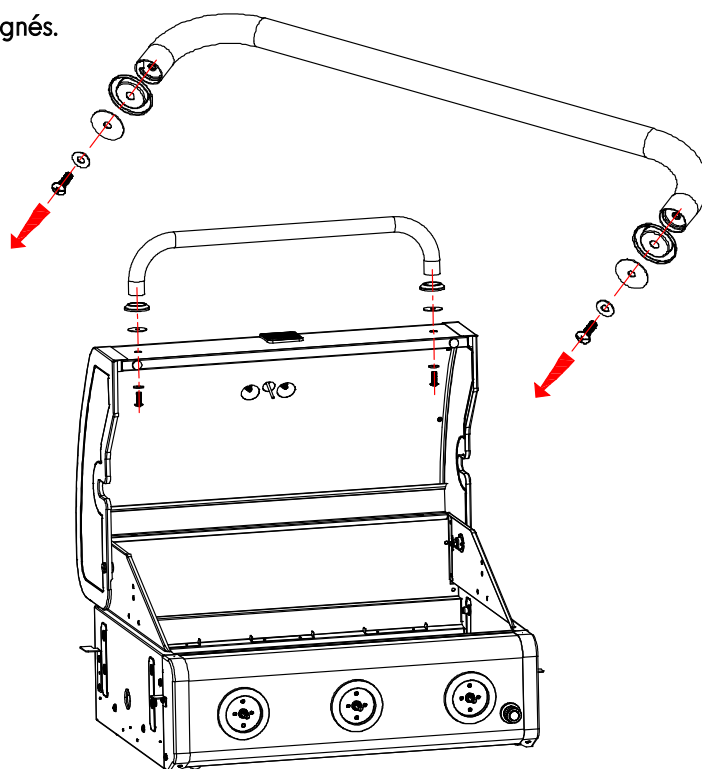
- Retirer les boulons, les rondelles plates, les plaques d'insolation et les collerettes de la poignée du couvercle, comme indiqué dans le diagramme ci-dessous.
- Assemblez soigneusement la poignée du couvercle comme indiqué sur ce schéma.

Remarque : ne serrez pas complètement les boulons tant que les deux boulons ne sont pas fixés et alignés.

- Trouvez les trois boutons de commande et enfoncez-les fermement dans les tiges des valves.



Correspondance
des encoches

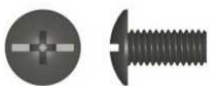


9

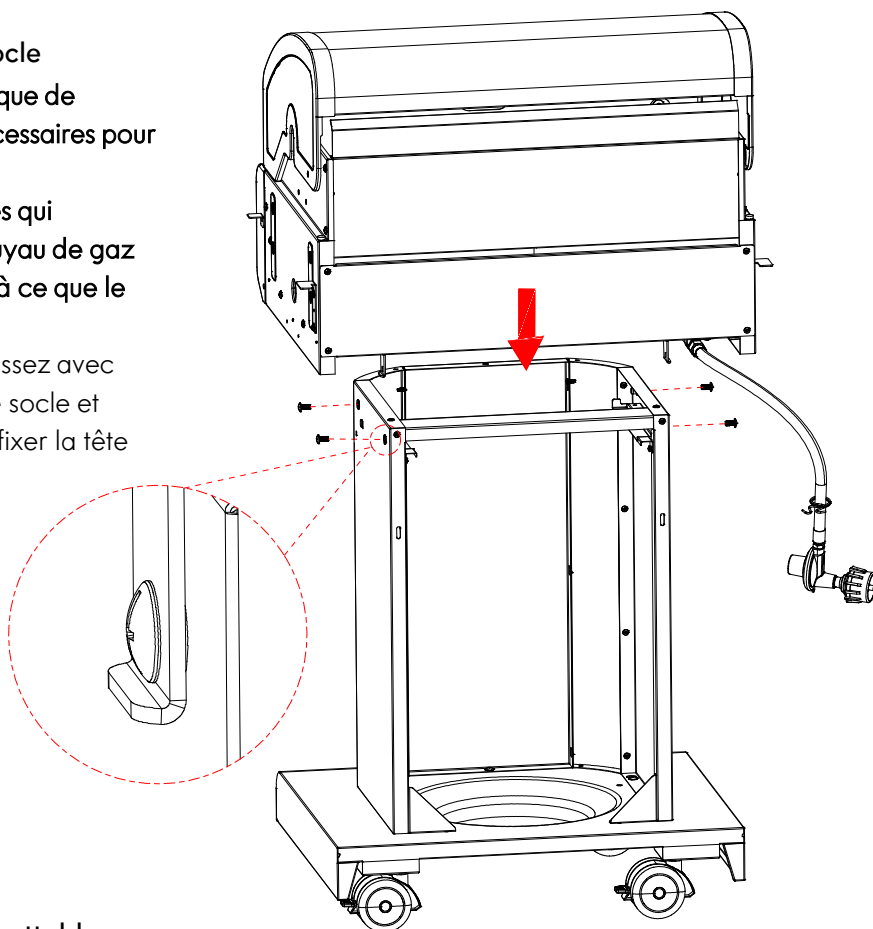
Fixation de la tête du gril au socle

ATTENTION : Pour éviter tout risque de blessure, deux personnes sont nécessaires pour effectuer cette étape.

- Retirez les attaches métalliques qui retiennent le régulateur et le tuyau de gaz sous la tête du gril, en veillant à ce que le tuyau pende librement.
- Avec l'aide d'un assistant, abaissez avec précaution la tête du gril sur le socle et utilisez les **(4) vis M6x13** pour fixer la tête du gril au socle.



Vis M6x13
Qté : 4 pièces



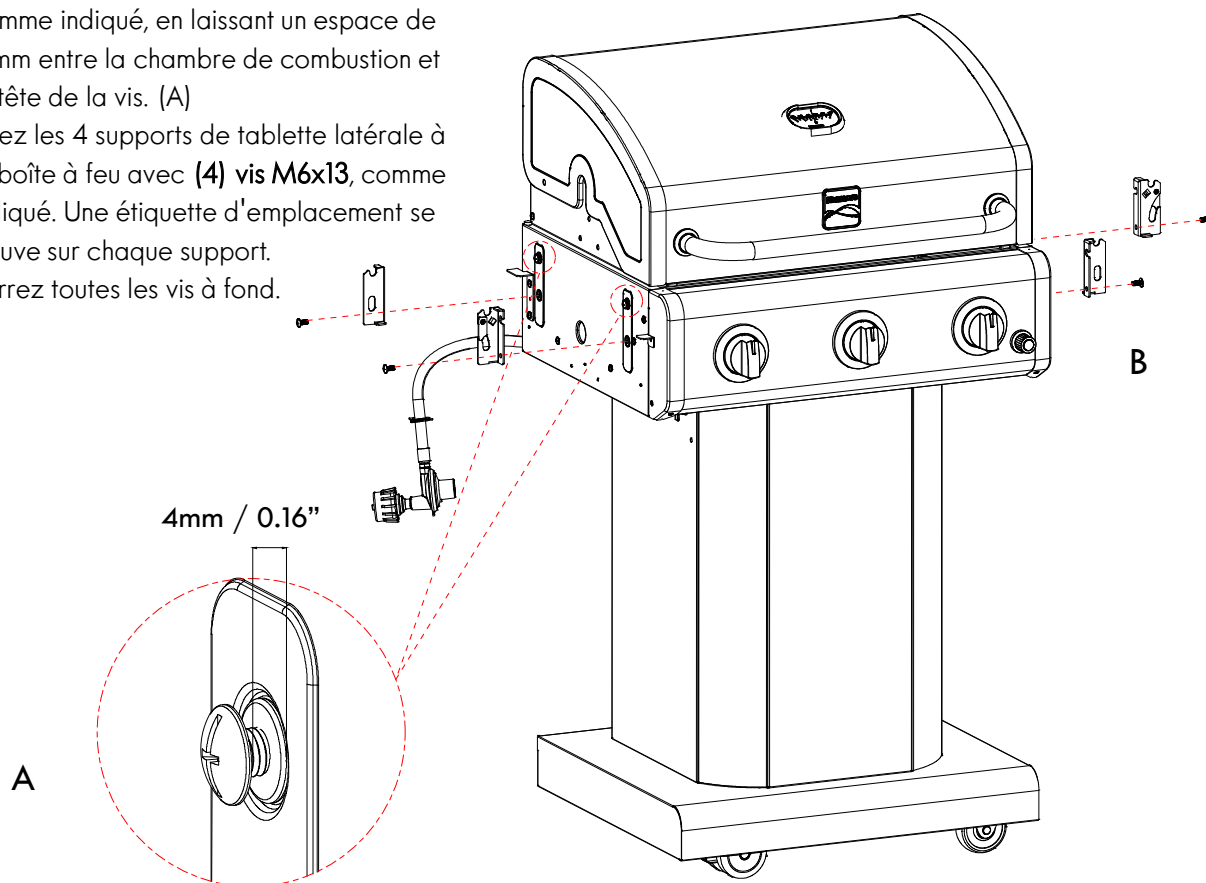
10

Supports d'étagère latérale rabattable

- Fixez **(4) vis M6x13** sur les côtés gauche et droit de la chambre de combustion comme indiqué, en laissant un espace de 4 mm entre la chambre de combustion et la tête de la vis. (A)
- Fixez les 4 supports de tablette latérale à la boîte à feu avec **(4) vis M6x13**, comme indiqué. Une étiquette d'emplacement se trouve sur chaque support. Serrez toutes les vis à fond.



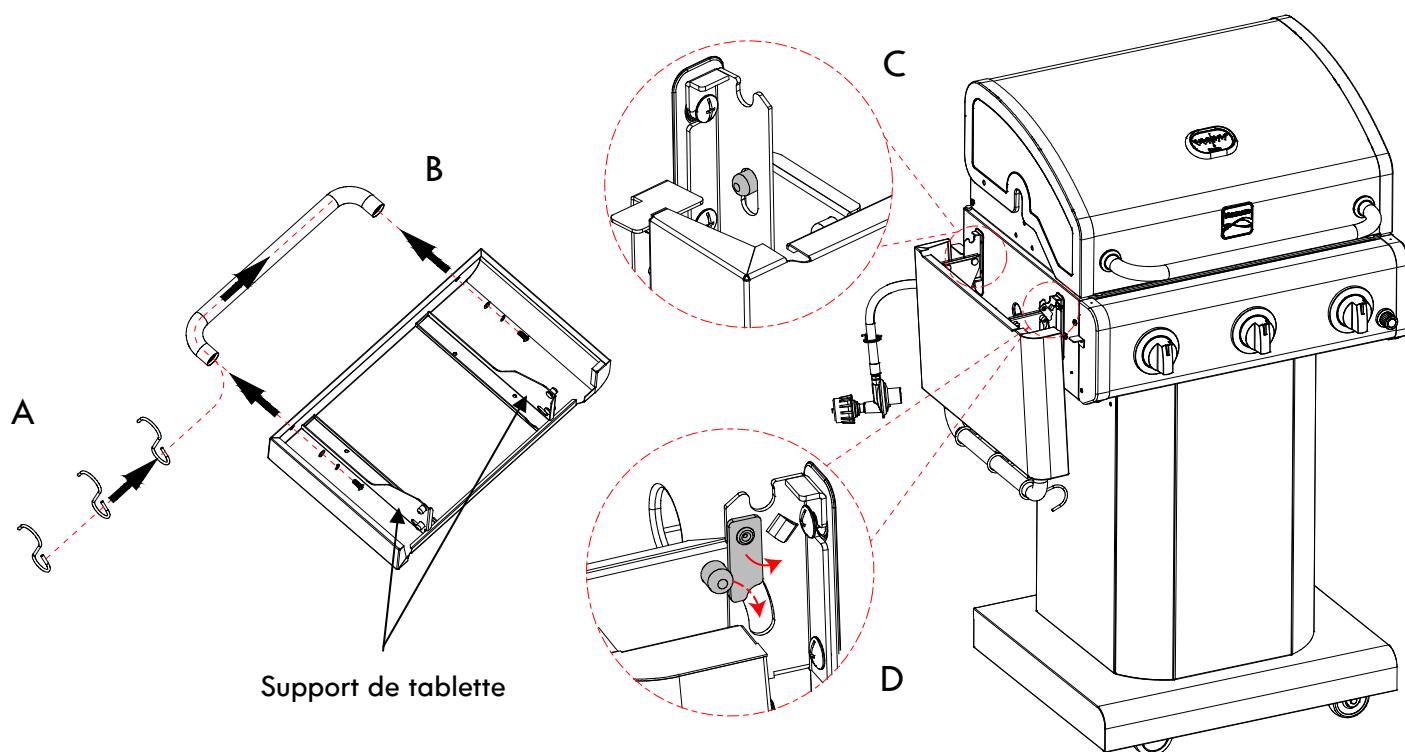
Vis M6x13
Qté : 8 pièces



11

Tablettes latérales rabattables

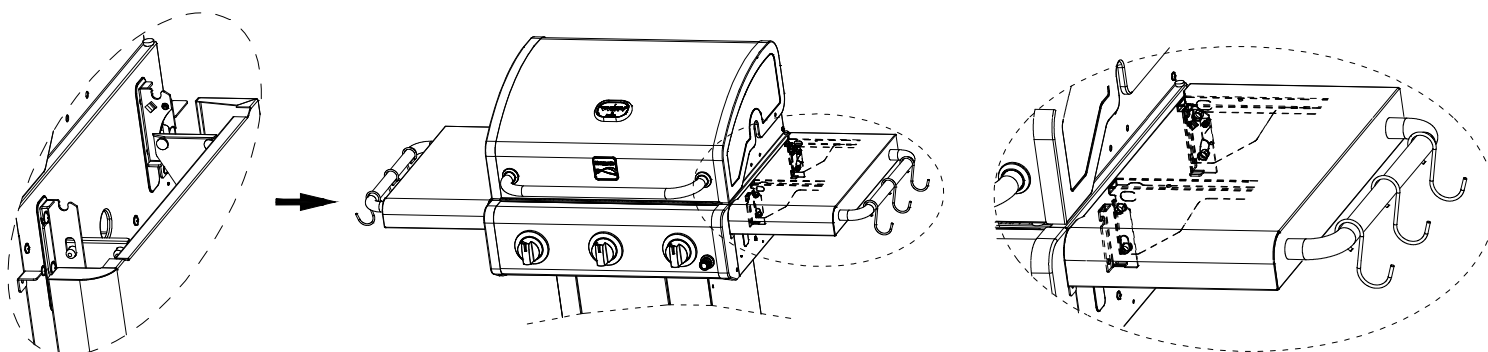
- Glisser 3 crochets pour accessoires sur la poignée de l'étagère, comme indiqué sur le schéma ci-dessous. Les extrémités des crochets doivent être orientées à l'opposé du corps du gril. (A)
- Retirer les vis, les rondelles de blocage et les rondelles plates fixées aux extrémités de la poignée. Utilisez-les pour fixer la poignée à l'étagère. (B)
- Insérer le support de l'étagère latérale gauche dans la fente du support de l'étagère latérale gauche. (C)
- Pousser la languette du support de l'étagère de droite vers le foyer et insérer le support de l'étagère de droite dans la fente. (D)
- Répétez les mêmes étapes pour l'autre tablette latérale.



12

Relever et abaisser les étagères

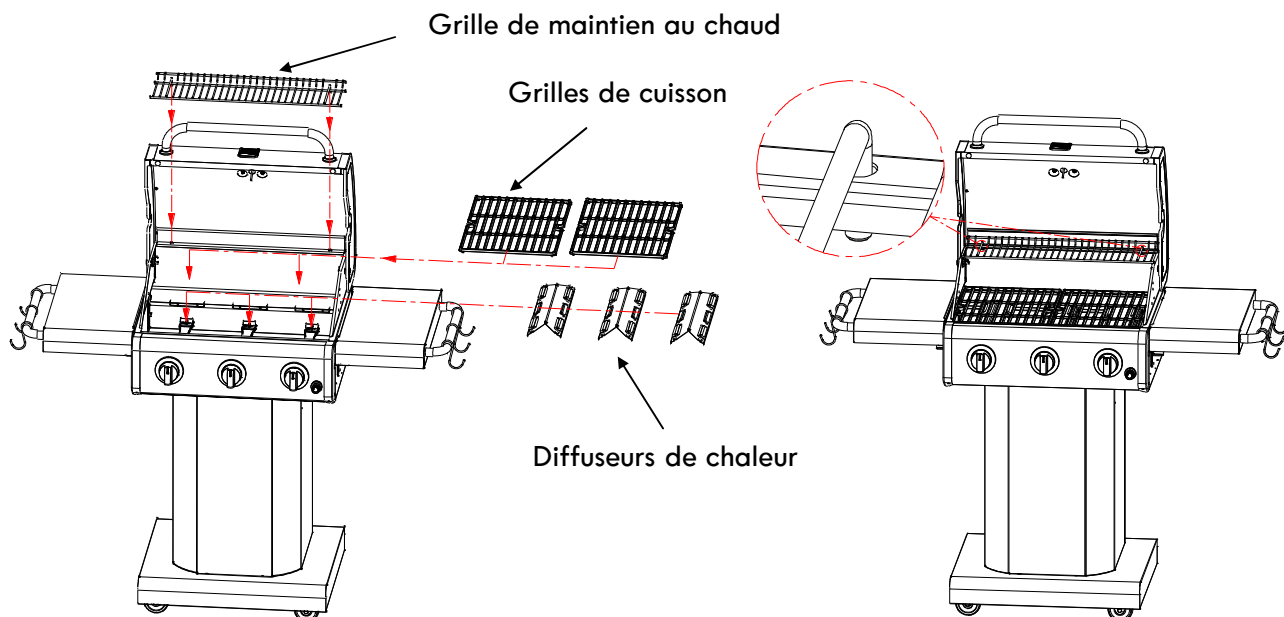
- Pour relever les étagères, saisissez l'étagère par les côtés et soulevez-la jusqu'à ce que les fentes situées au bas des supports d'étagère dégagent les vis à épaulement inférieures des supports d'étagère. Abaissez légèrement l'étagère pour que les fentes se fixent sur les vis.
- Pour abaisser les étagères, saisissez l'étagère par les côtés et soulevez-la pour dégager les fentes de l'étagère des vis de l'épaulement du support. Rabattre l'étagère sur le côté du socle.



13

Diffuseurs de chaleur, grilles de cuisson et grille de maintien au chaud

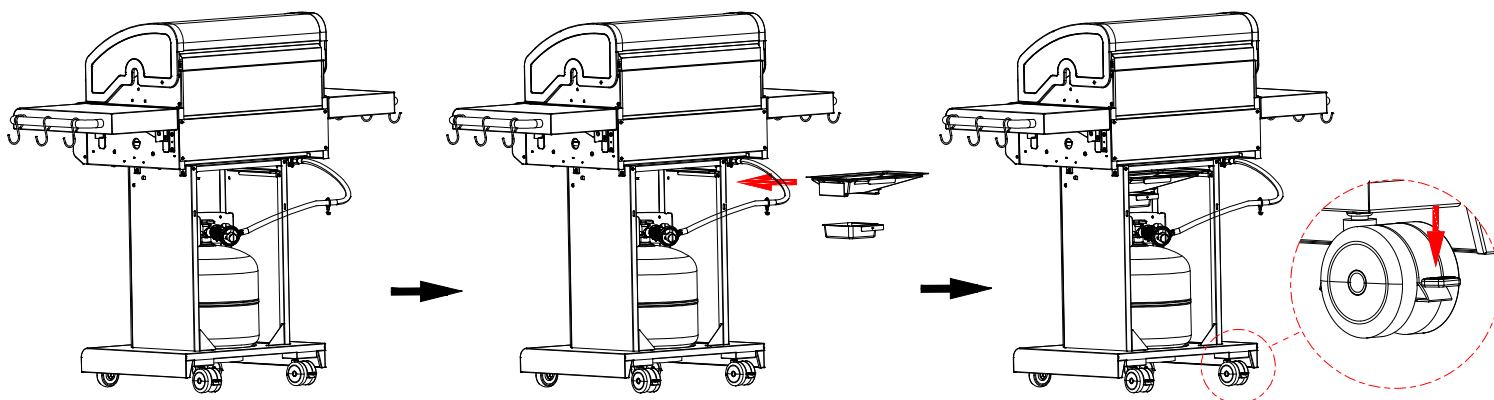
- Placez les diffuseurs de chaleur sur les brûleurs. Les diffuseurs s'insèrent dans le foyer dans les deux sens. Faites passer les languettes de l'extrémité avant de la chambre de combustion dans les fentes des extrémités du diffuseur. Insérez les embouts du diffuseur entre les languettes de l'extrémité arrière de la boîte à feu.
- Placez les grilles de cuisson sur les supports de grilles.
- Insérez les languettes situées à l'arrière de la grille de maintien au chaud dans les trous du panneau arrière.



14

Goutte à goutte

- La bouteille de propane liquide est vendue séparément. N'utilisez que la bouteille de propane liquide équipée d'un dispositif de protection contre les débordements (OPD). Remplissez et vérifiez l'étanchéité avant de fixer la bouteille au gril et au régulateur. Placez la bouteille de propane liquide dans le trou de la base du gril, l'ouverture du collier de la bouteille étant orientée vers l'arrière, comme illustré. Soulevez le porte-réservoir pour maintenir la bouteille de propane liquide en place. Fixez le tuyau du régulateur au trou oblong du panneau latéral droit à l'aide de la goupille de retenue du tuyau.
- Installez la boîte d'égouttage dans le bac à graisse. Installez le bac à graisse dans le chariot par l'arrière.
- Dévissez le capuchon de l'allumeur du panneau de commande. Insérez une pile AA (fournie) dans le logement de la pile, l'extrémité positive (+) étant tournée vers l'extérieur. Revissez le capuchon sur le panneau.
- Faites rouler le gril jusqu'à son lieu d'utilisation. Une fois en place, appuyez sur les leviers de verrouillage des deux roulettes pivotantes avec le frein pour bloquer les roulettes en place, empêchant ainsi le gril de bouger pendant son fonctionnement. Voir la figure du bas ci-dessous.



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
Fuite de gaz provenant d'un tuyau fissuré/coupé/brûlé.	Tuyau endommagé.	Coupez le gaz de votre réservoir de GPL 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.
Fuite de gaz du réservoir de GPL.	Panne mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation.	Remplacez le réservoir de GPL.
Fuite de gaz de la valve du réservoir de GPL.	Défaillance de la vanne du réservoir due à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique.	Fermez le robinet du réservoir de GPL. Renvoyez le réservoir de GPL au fournisseur de gaz.
Fuite de gaz entre le réservoir de GPL et le raccord du régulateur.	Mauvaise installation, connexion non étanche ou défaillance du joint en caoutchouc.	Fermez le robinet du réservoir de GPL. Retirez le régulateur du réservoir et inspectez visuellement le joint en caoutchouc pour déceler tout dommage. Consultez le test de fuite à la page 59 pour obtenir des instructions sur la recherche de fuites dans votre régulateur.
Feu provenant du panneau de commande.	Incendie dans la section du tube du brûleur en raison d'un blocage.	Fermez les boutons de commande et la valve du réservoir de GPL. 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 62 de ce guide d'utilisation et d'entretien.
Feu goutte à goutte ou flammes excessives continues au-dessus de la surface de cuisson.	Trop d'accumulation de gouttes dans la zone du foyer ou du bac à graisse.	Fermez les boutons de commande et la valve du réservoir de GPL. 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
Le(s) brûleur(s) ne s'allumeront pas à l'aide de l'allumeur. (Voir également le dépannage de l'allumage électronique) Suite à la page suivante.	PROBLEMES DE GAZ : - 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 GPL ne sont pas entièrement connectés. PROBLEMES ÉLECTRIQUES : - 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.	- 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 62 du Guide d'utilisation et soins. - Assurez-vous que le réservoir de GPL n'est pas vide. Si le réservoir de GPL n'est pas vide, reportez-vous à la section « Chute soudaine du débit de gaz à la page 78 ». - Éteignez les boutons et débranchez l'écrou de couplage du réservoir de GPL. 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. Brûleurs principaux : - 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. - 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'allument pas à l'aide de l'allumeur. (Consultez également le dépannage de l'allumage électronique.)	ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE : - 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.	- 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 ou les brûleurs ne s'allument pas avec le briquet.	- Voir « PROBLEMES DE GAZ : » à la page précédente. - Le briquet n'atteint pas le brûleur. - Méthode d'allumage incorrecte avec un briquet.	- Utilisez un briquet à long col. - Reportez-vous à la section « Allumage manuel » à la page 62 du guide d'utilisation et d'entretien.
Chute soudaine du débit de gaz ou flamme faible.	- Panne d'essence. - La soupape de surdébit s'est déclenchée. - Bouchon anti-vapeur au niveau du raccord écrou de couplage/réservoir GPL.	- Vérifiez la présence de gaz dans le réservoir de GPL. - 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 GPL. Débranchez le régulateur. Rebranchez le régulateur et effectuez un test de fuite. Ouvrez la valve du réservoir de GPL, attendez 30 secondes, puis allumez le gril. - Fermez les boutons et la valve du réservoir de GPL. Débranchez l'écrou d'accouplement du réservoir. Reconnectez-vous et réessayez.
Les flammes s'éteignent.	- Vents forts ou en rafales. - Faible consommation de GPL. - La soupape de surdébit s'est déclenchée.	- 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 GPL. - Reportez-vous à la section « Chute soudaine du débit de gaz » ci-dessus.
Flambée.	- Accumulation de gouttes. - Excès de graisse dans la viande. - Température de cuisson excessive.	- 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.	Gouttes piégées par l'accumulation de nourriture autour du système de brûleur.	Tournez les boutons sur OFF. Coupez le gaz dans le réservoir de GPL. 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).	Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont bloqués.	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 61 du manuel Utilisation et entretien.
Impossible de remplir le réservoir de GPL.	Certains revendeurs ont des buses de remplissage plus anciennes avec des filetages usés.	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.	Accumulation de gouttes ou de particules alimentaires aux extrémités des tubes de transfert.	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.	- La batterie n'est pas installée correctement. - Batterie morte. - L'ensemble de câbles n'est pas installé correctement. - Module d'étincelle défectueux.	- 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.	- 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 appelant le service client au 1-888-287-0735.
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.	Les électrodes ne sont pas connectées correctement.	Les électrodes sont-elles bien connectées ?	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.	- 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.	- Les électrodes sont-elles bien connectées ? - Si possible, observez le grill 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.	- 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 appelant le service client au 1-888-287-0735.
SECTION IV Le grill ne chauffe pas et n'atteint que 250 à 300 degrés	Cela se produit généralement lorsque vous allumez vos boutons de commande avant d'ouvrir la vanne du réservoir de GPL. Si tel est le cas, cela activera le dispositif de sécurité du régulateur de gaz, le grill n'atteindra que des températures comprises entre 250 et 300F, même avec tous les brûleurs au réglage élevé.	- 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.	- Ouvrez le couvercle du grill. - Éteignez tous les boutons du panneau de commande. - Éteignez le bouton du réservoir. - Débranchez le régulateur du réservoir de GPL. Attendez 30 secondes. - Rebranchez le régulateur au réservoir de GPL. - Ouvrez lentement le bouton du réservoir de GPL 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 grill conformément aux instructions d'éclairage à la page 61.