

User & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado
Guide d'utilisation et d'entretien
English / Español / Français

Kenmore^{®/MD}

Liquid Propane Gas Grill

Parrilla a gas de propano líquido
Gril au gaz propane liquide

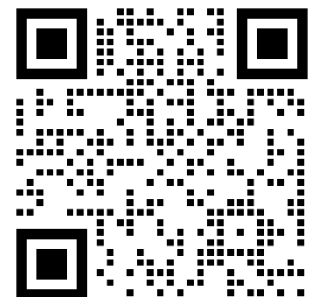
Model / Modelo / Modèles : PG-40522S0LH
PG-40522S0LH-1

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 52200700



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.

REV0726

	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. A liquid propane 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
Assembly	16-24
Troubleshooting	25-27
Manual en español	28
Manuel de français	54

	WARNING	
This product can expose you to chemicals, including carbon monoxide, soot, lead and lead compounds which are known to the State of California to cause cancer, birth defects and other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov. Wash your hands after handling this product.		

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 liquid propane (LP) tank under or near the appliance or in an enclosed area.



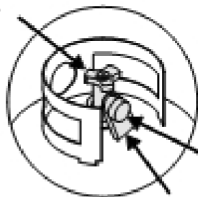
- Never fill a tank beyond 80% full.
- If the information in the two points above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- An overfilled or improperly stored tank is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire 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 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 being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store a LP tank in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an 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" (30.5 cm) (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.**

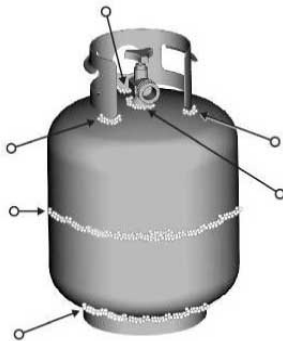
LP TANK LEAK TEST

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.

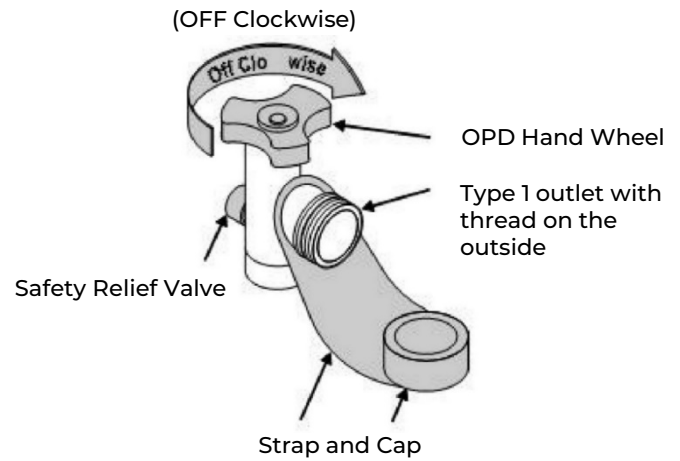
!	WARNING	!
If "growing" bubbles appear, do not use or move the LP tank. Contact a LP gas supplier or your fire department!		

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



CONNECTING REGULATOR TO THE LP TANK

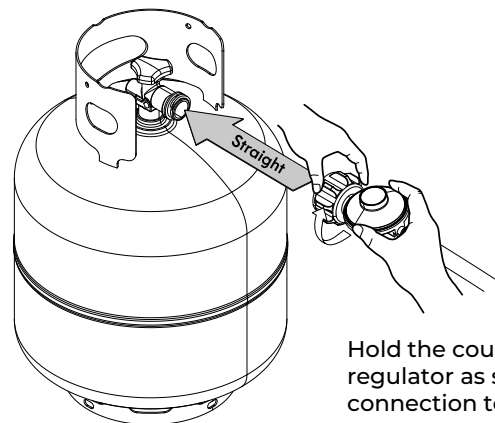
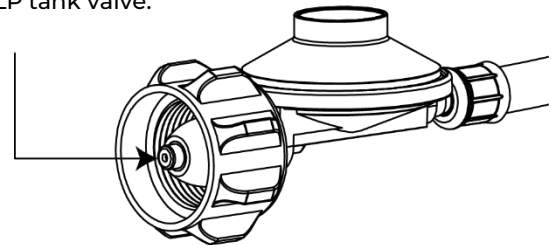
- The LP tank must be properly secured onto the grill. (Refer to assembly section.)
- Turn all control knobs to the OFF position.
- Turn the LP tank OFF by turning the OPD hand wheel clockwise to a full stop.
- Remove the protective cap from the LP tank valve. Always use cap and strap supplied with the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

- 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.

- Turn the coupling nut clockwise until it is fully tightened. The regulator will seal on the back-check feature 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**.

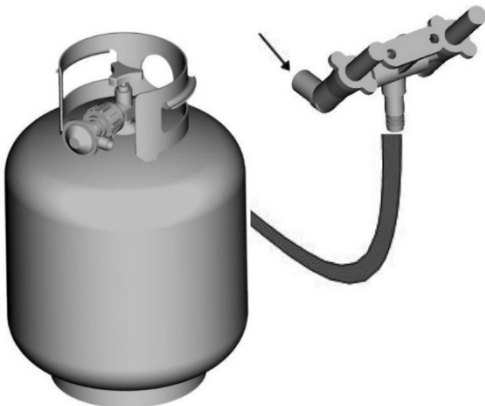
	DANGER	
Do not insert any tools or foreign objects into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in an explosion, fire, severe personal injury, or death.		

	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!		

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 the end of the 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.

	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.		

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

ELECTRONIC IGNITION INSTRUCTIONS

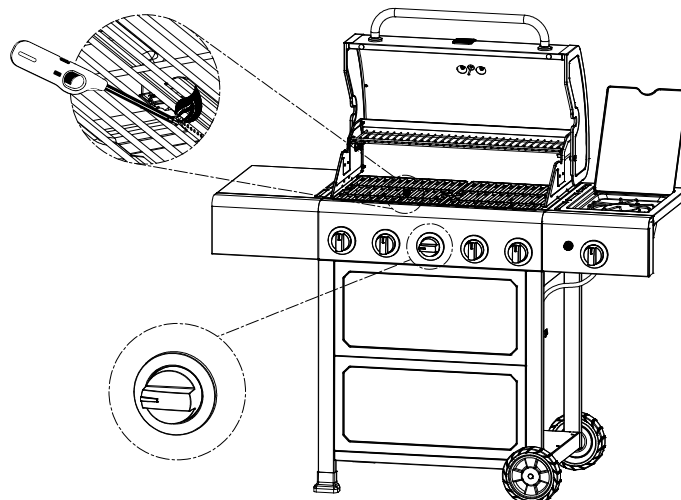
- ▲ Do not lean over the grill while lighting.
- 1. Open the lid during lighting.
- 2. Turn ON the gas valve on the tank.
- 3. To ignite, turn the Ignition Burner knob to HI.
- 4. Push and hold the electronic ignition button.
- 5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes, and repeat the procedure.
- 6. To ignite other main burners after the Ignition Burner is lit, turn a control knob that is adjacent to a lit burner to HI. Ignite the far left burner last.
- 7. Once burners are lit, adjust the knobs to the desired flame setting. To extinguish an individual burner, turn its knob to OFF.
- 8. To ignite the Side Burner, follow steps 3-5 using the Side Burner knob.

If the igniter does not work, follow the Manual Lighting instructions below and on the next page.

!	CAUTION	!
If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the 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.		

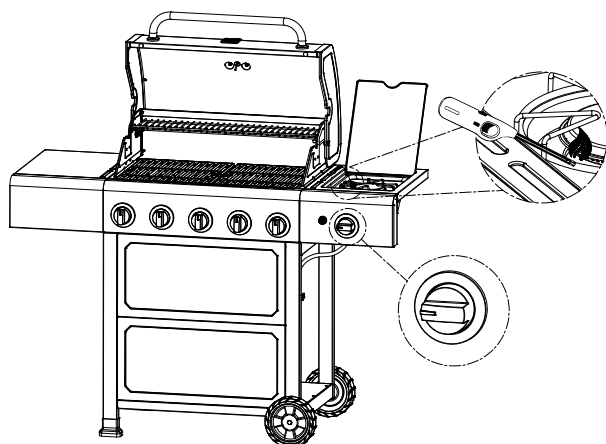
MANUAL LIGHTING INSTRUCTIONS

- ▲ Do not lean over the grill while lighting. Long-neck lighter is not included.
- 1. Read the instructions before lighting.
- 2. Open the lid during lighting.
- 3. Insert the long-neck lighter near the burner and ignite the lighter to light the burner.
- 4. Turn the ignition burner knob to the HI position. Be sure the burner lights and stays lit. Remove the long-neck lighter from the firebox after the burner ignites.
- 5. To light the other burners, turn each knob in succession to HI.
- 6. Once the burners are lit, adjust the knobs to the desired flame setting. To extinguish any individual burner, turn its knob to the OFF position.



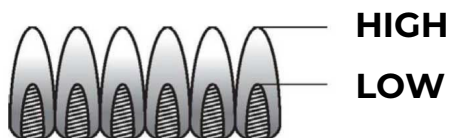
SIDE BURNER MANUAL LIGHTING INSTRUCTIONS

1. **Open the side burner lid.** Turn on the LP tank.
2. Insert the long-neck lighter near the burner and ignite the lighter.
3. Turn the side burner knob to HI. Be sure the burner lights and stays lit.



BURNER FLAME CHECK

- Remove the cooking grates and heat diffusers. Light the burners and rotate the knobs from HIGH to LOW. You should see a smaller flame on the LOW setting and a higher flame on the HI setting. Always check the flame prior to each use. If only low flame is seen, refer to the "Sudden drop or low flame" in the Troubleshooting Section on page 26.



TURNING 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.

CAST IRON GRATE SEASONING (IF APPLICABLE)

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

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

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

GENERAL GRILL CLEANING

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

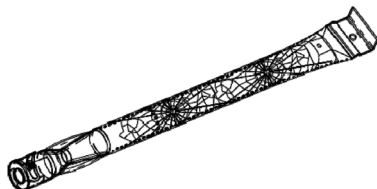


CAUTION

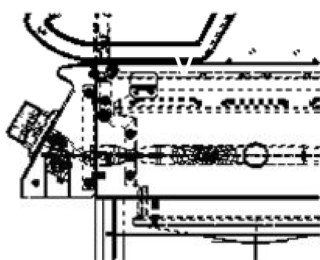


SPIDER ALERT!

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



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



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

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

STORING YOUR GRILL

- Clean the cooking grates.
- Store in dry location.
- When the 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

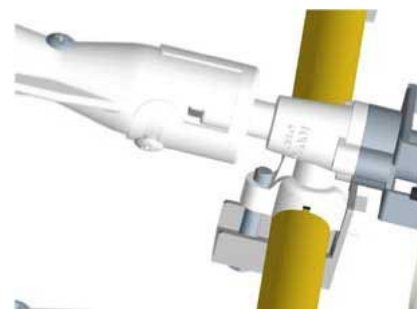
Follow these instructions to clean and/or replace parts of the burner assembly or if you have trouble igniting the grill.

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 attachment cotter pin from the rear of each burner. See Fig A below.
4. Carefully lift each burner up and away from valve openings. We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.
 - (A) Bend a stiff wire (a lightweight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.

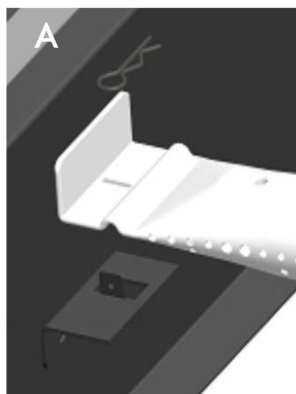


- (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush) and run the brush through each burner tube several times.
 - (C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out of each hole.
5. Use a wire brush to scrub the entire outer surface of the burner to remove food residue and dirt.
 6. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
 7. Check the burner for damage. Due to normal wear and corrosion, some holes may become enlarged. If there are any large cracks or holes found on the burner, please replace them.

VERY IMPORTANT: Burner tubes must re-engage the valve openings. See illustrations below.

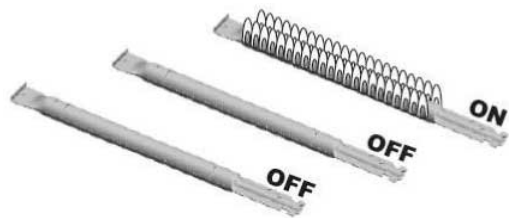


8. Carefully replace the burners. See Fig. A and B below.
9. Attach the rear of each burner to the bracket and reconnect the cotter pin. See Fig. A below.
10. Replace the heat diffusers and cooking grates.



INDIRECT COOKING

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



1 Burner Cooking
Consumes less fuel.

INDIRECT COOKING INSTRUCTIONS

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



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

FOOD SAFETY

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

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

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
1	Side Burner Lid	1	52200065	19	Regulator	1	408D00115
2	Side Burner Grid	1	40800119	20	Axle Rod	1	408D00125
3	Rotate Rod, Side Burner Lid	2	40800118				
4	Side Burner Base	1	52200052	22	Cotter Pin	10	110050
5	Side Burner	1	40600031	23	Hose Fixed Pin	1	40800134
6	Igniter Wire, Side Burner	1	52200054	24	Leg Extender	2	40800127
7	Igniter Wire, Main Burner	1	52200035	25	Wheel	2	40800124
8	Right Side Shelf	1	52200147	26	Right Back Leg	1	52200125
9	Firebox	1	52200101	27	Right Front Leg	1	52200124
10	Electronic Ignition Module	1	40600030	28	Left Front Leg	1	52200121
11-A	Fascia, Right Shelf	1	52200023	29	Left Back Leg	1	52200122
11-B	Fascia, Right Shelf (Matte Black)	1	52200095	30	Tank Holder	1	40800130
12-A	Control Panel	1	52200104	31	Bottom Shelf	1	52200080
12-B	Control Panel (Matte Black)	1	52200204	32-A	Front Panel (Matte Black)	2	52200062
13	Gas Valve, Main Burner	4	40900205	32-B	Front Panel (SS)	2	40600028
14	Manifold, Main Burner	1	50300041	33	Side Lower Rail	2	52200164
15	Side Burner Hose	1	40900210	34	Side Upper Rail	2	52200161
16	Gas Valve, Side Burner	1	40900209	35	Tank Baffle	1	52200090
17	Bezel, Control Knob	6	40900036	36	Drip Cup	1	40800026
18	Control Knob	6	40900206	37	Drip Cup Clip	1	40800131

Not Pictured

Hardware Pack	1	52200600
Manual	1	52200700

Questions?
Scan this code for assistance!



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

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
38	Drip Tray	1	40600014	52	Bezel, Lid Handle	2	40900013
39	Right Drip Tray Support	1	52200027	53	Temperature Gauge	1	40600210
40	Left Drip Tray Support	1	52200026	54	Logo	1	40800106
41	Back Rail	1	52200174	55-A	Lid (SS)	1	50500004
42-A	Fascia, Left Side Shelf	1	52200081	55-B	Lid (Matte Black)	1	50500005
42-B	Fascia, Left Side Shelf (Matte Black)	1	52200098	56	Heat Diffuser	4	40820023
43	Left Side Shelf	1	52200140	57	Rotated Rod, Lid	2	50300207
44	Side Shelf Support Angle Bar	2	52200109	58	Flat Washer	3	110018
45	Flame Carry Over Tube (Far Left Side)	1	52200028	59	Hex Nut	3	110011
46	Flame Carry Over Tube	3	50300024	60	Ignition Burner	1	40600013
47	Cooking Grate	2	40100101	61	Main Burner	3	40600012
48	Silicone Rubber Bumper, Firebox	2	50300205	62	Searing Section Burner	1	52200500
49	Silicone Rubber Bumper, Lid	2	40700103	63	Left Side Heat Diffuser	1	52200011
50	Warming Rack	1	52200030	64	Gas Valve, Searing Section Burner	1	40900305
51	Lid Handle	1	40900012				

Not Pictured

Hardware Pack	1	52200600
Manual	1	52200700

Questions?
Scan this code for assistance!



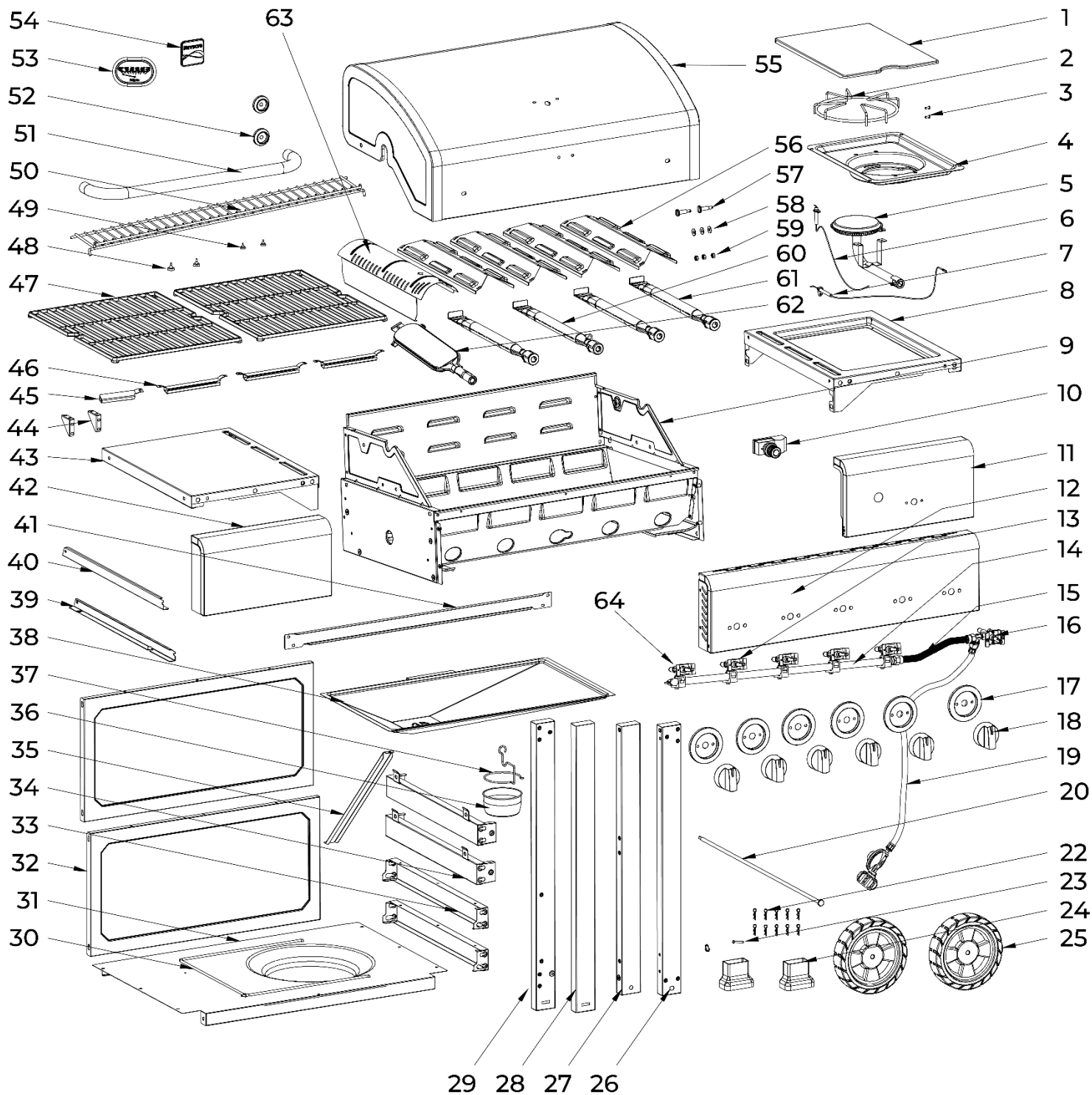
If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-888-287-0735 for replacement.

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

Or visit Kenmoregrill.com

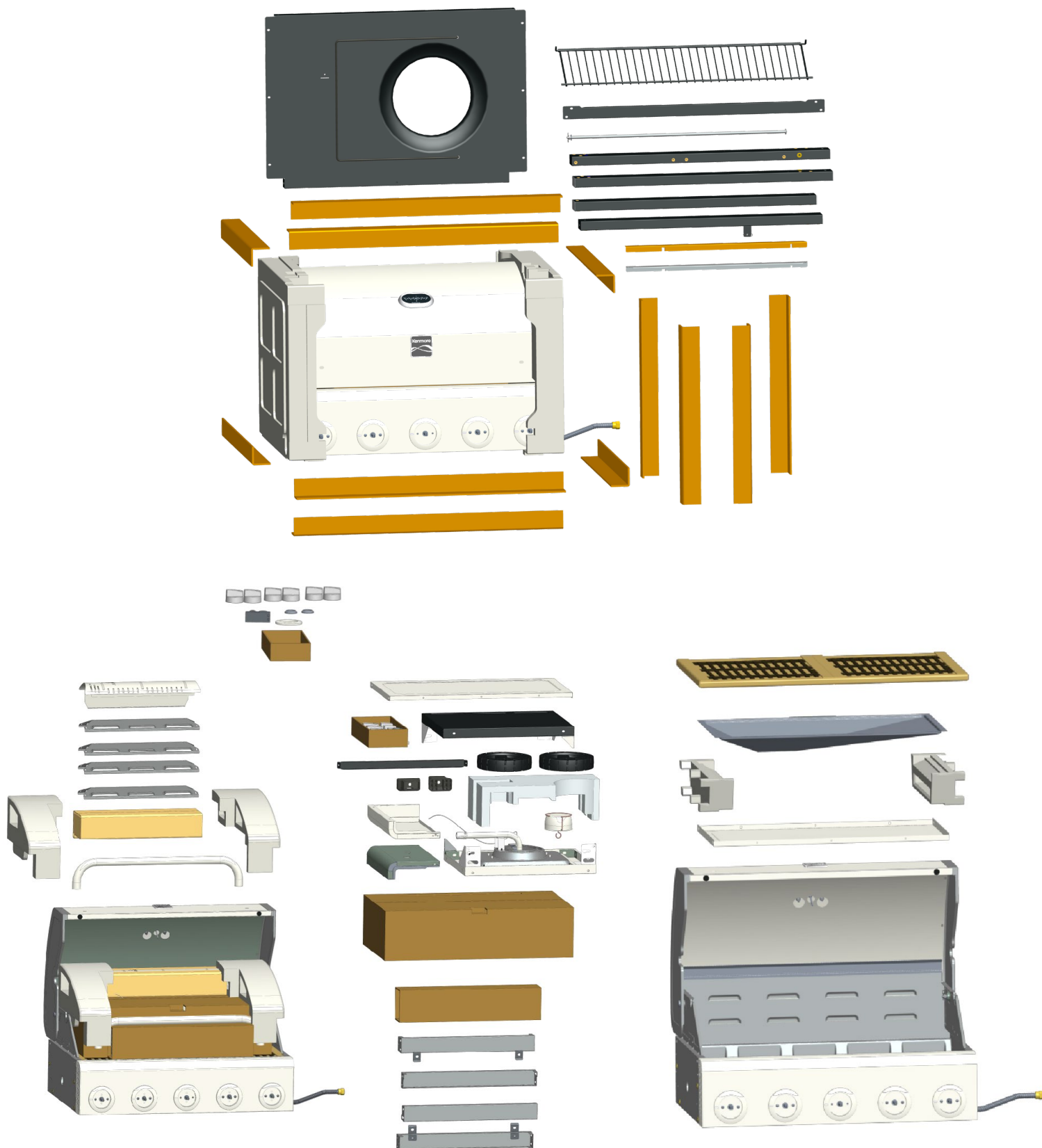
NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill. However, the method of assembly remains the same.

PARTS DIAGRAM



BEFORE ASSEMBLY

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

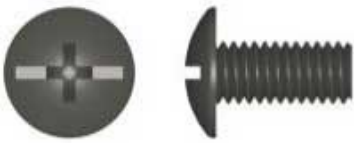
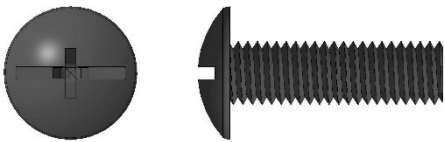


ASSEMBLY

CAREFULLY READ AND PERFORM ALL ASSEMBLY INSTUCTIONS 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: 50 pcs  (Part number: 110004)	AA Battery Qty: 1 pc 
M5 x 10 Screw Qty: 4 pcs  (Part number: 110005)	M5 Flat Washer Qty: 4 pcs  (Part number: 110105)
M6 x 13 Screw Qty: 16 pcs  (Part number: 110006)	M6 Compression Washer Qty: 4 pcs  (Part number: 110206)
M6 x 20 Screw Qty: 2 pcs  (Part number: 110026)	

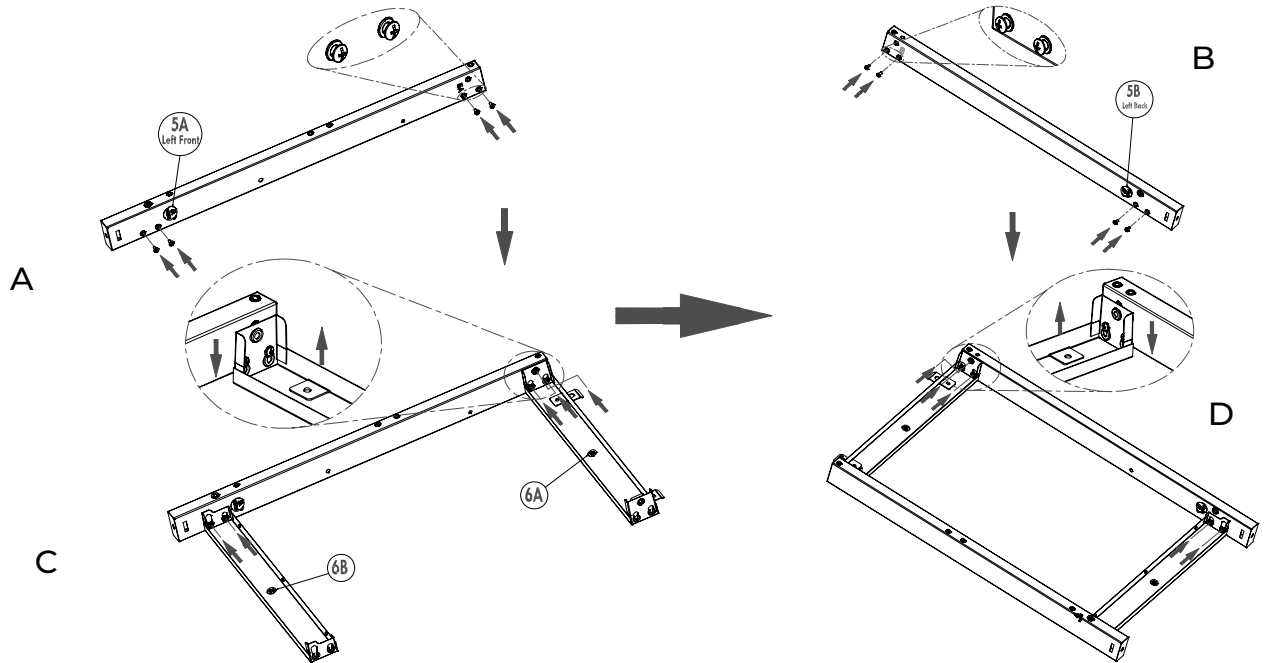
1

Left Frame

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



M4x10 Screw
Qty: 10 pcs



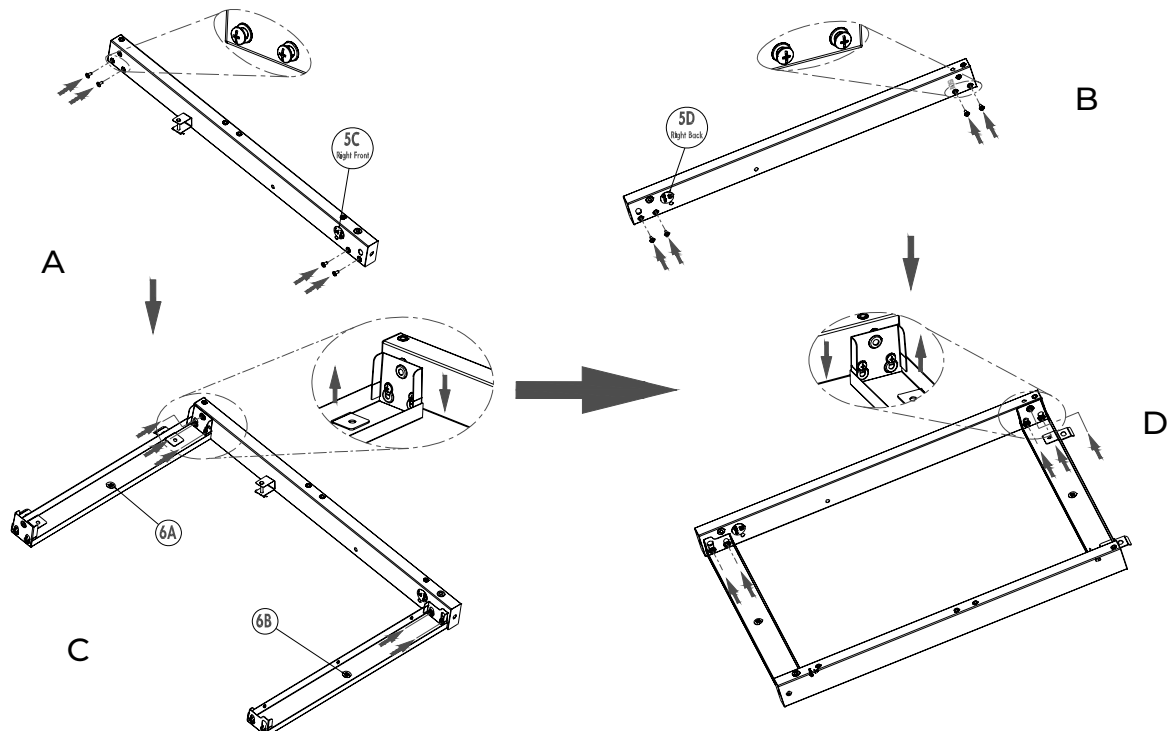
2

Right Frame

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



M4x10 Screw
Qty: 10 pcs



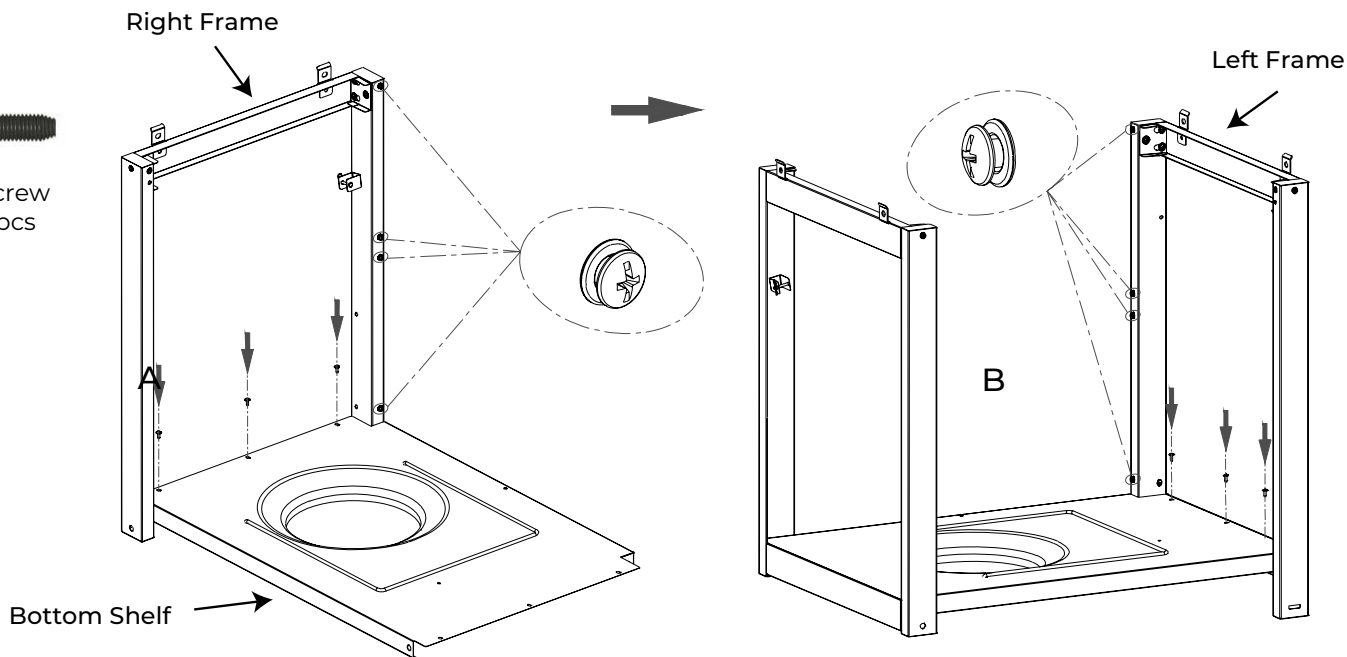
3

Bottom Shelf

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



M4x10 Screw
Qty: 14 pcs



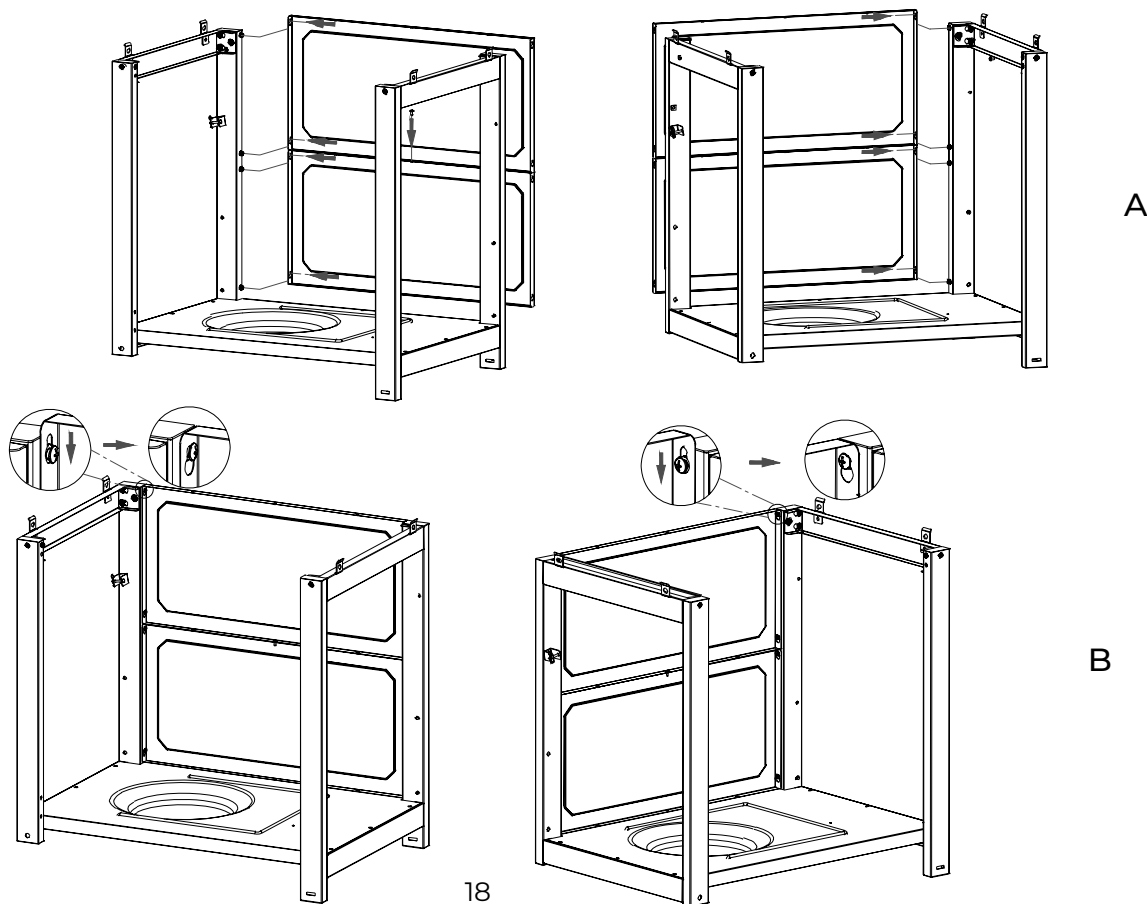
4A

Front Panel

- Attach the two front panel sections together into a single front panel with (1) **M4x10 screw** as shown. (A)
Note: One of the front panels is packaged under the cooking grates in the firebox, and the other is packaged in a box with the side shelf.
- Attach the front panel to the cart by slipping the four panel holes on each side over and down onto the four protruding screw heads on the left and right frames. Leave the top screw loose on each side, and fully tighten the other three screws on each side. (B)



M4x10 Screw
Qty: 1 pc



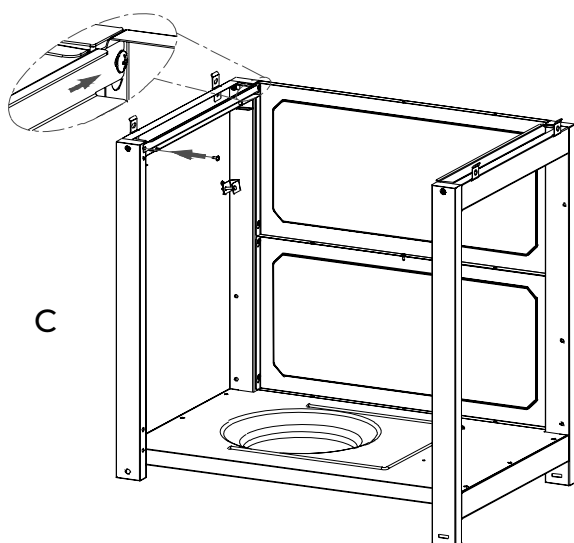
4B

Front Panel

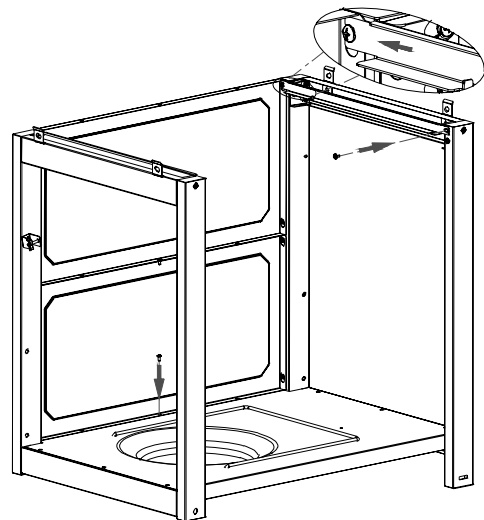
- Slide one end of the right drip tray support bar "7A" under the top screw on the front side of the right frame and fully tighten the screw. Fully tighten the other end of the bar to the back right frame with **(1) M4x10 screw**. (C)
- Slide one end of the left drip tray support bar "7B" under the top screw on the front side of the left frame and fully tighten the screw. Fully tighten the other end of the bar to the back left frame with **(1) M4x10 screw** as shown. Install and fully tighten **(1) M4x10 screw** through the middle screw hole on the bottom of the front panel into the bottom shelf. (D)



M4x10 Screw
Qty: 3 pcs



C



D

5

Wheels to Cart

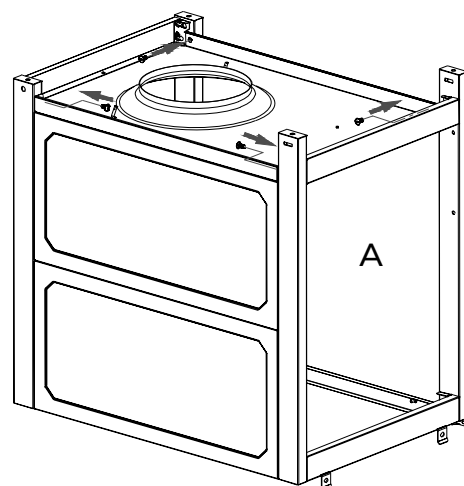
- Turn the cart upside down and attach the legs to the bottom shelf with **(4) M6x13 screws** as shown. (A)
- Tap both leg extenders onto the left legs. (B)
- Remove the cotter pin, nut and washer from the axle rod. Insert the axle rod through the wheels and right leg frame. Reattach the washer, nut and hitch pin. (B & C)
- Note: The convex side of the wheel must face the cart, and the concave side must face outward.**
- Stand the cart right side up and fully tighten the (6) M4x10 bottom shelf screws from step 3. (D) Attach the tank baffle as shown with **(2) M4x10 screws**. (D)
- Note: The tank baffle bar will be found underneath the left side shelf (52200140).**



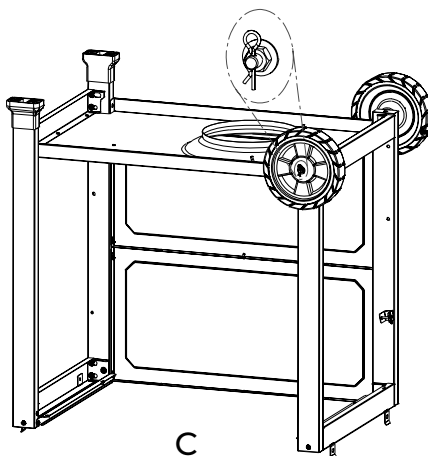
M6x13 Screw
Qty: 4 pcs



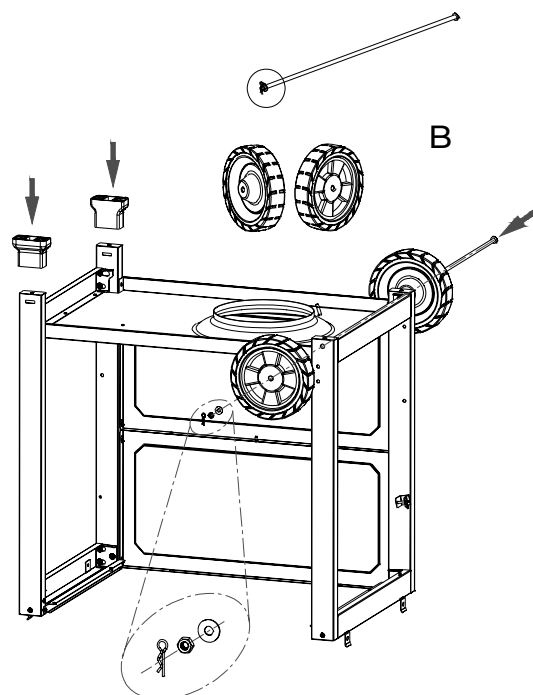
M4x10 Screw
Qty: 2 pcs



A

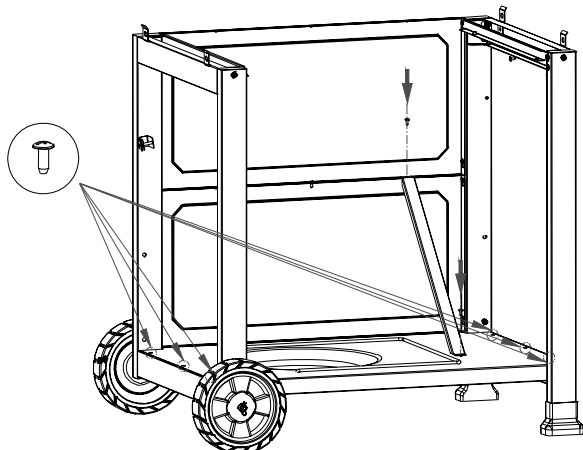


C



B

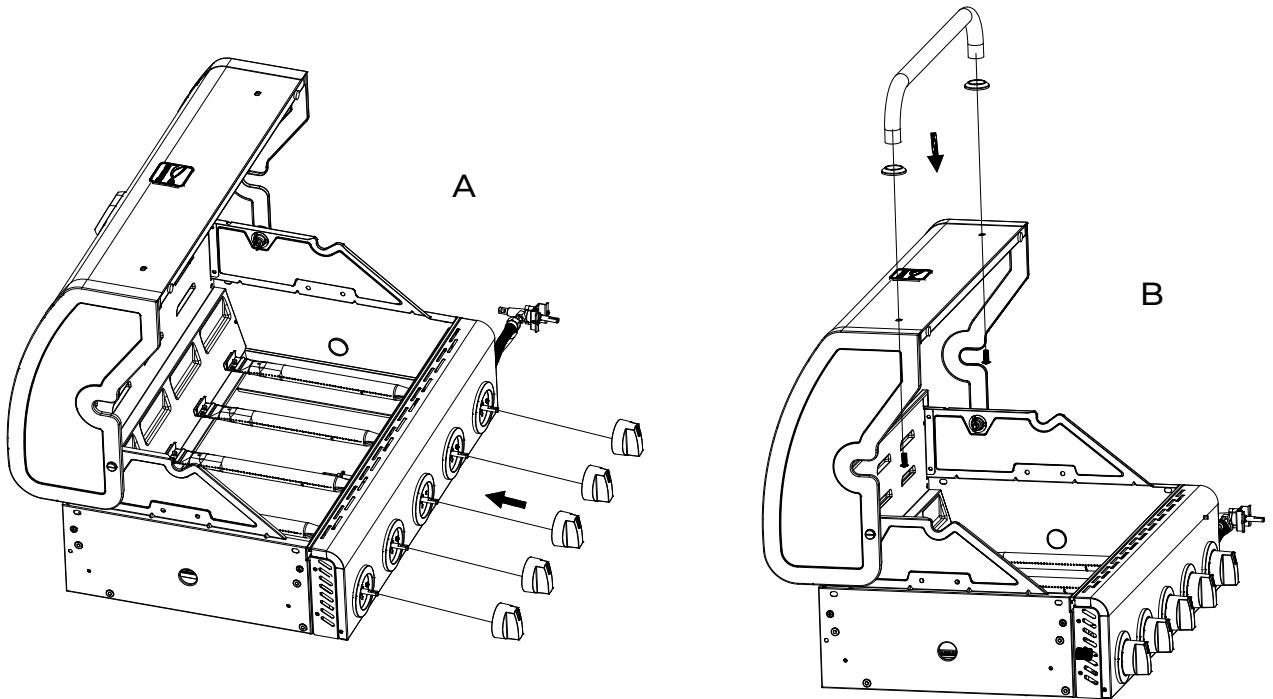
D



6

Lid Handle & Control Knobs

- Find the 5 control knobs and firmly press them into the valve stems. (A)
- Carefully assemble the lid handle to the grill lid with **(2) M6x20 screws** and lid handle bezels. (B)
Note: Don't fully tighten the screws until both screws are attached and aligned.
The lid handle bezels are packaged with the control knobs.



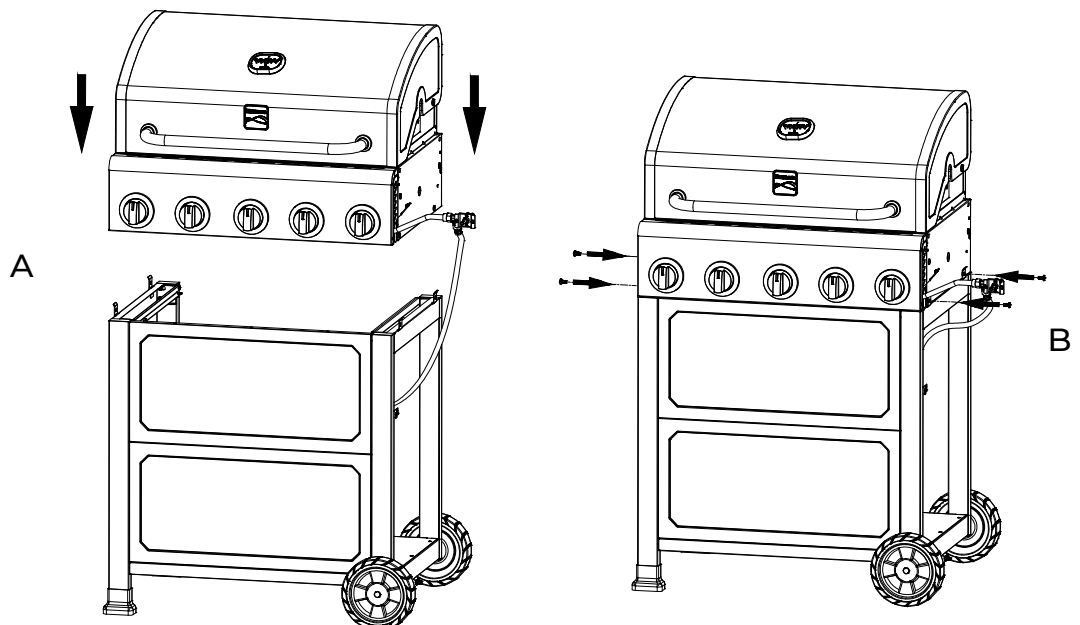
7

Grill Head to Cart

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



M6x13 Screw
Qty: 4 pcs



8

Left Side Shelf

- Attach the fascia to the left side shelf with **(2) M5x10 screws** and **M5 flat washers**. (A)
- Attach the side shelf support angle bar and side shelf assembly to the fascia with **(2) M4x10 screws**. (B)
- Attach the shelf to the firebox as follows:
 - **Attach (2) M6x13 screws** to the left side of the firebox. (C) **Note: do not tighten the screws, leave about ¼ inch gap between the screw head and the firebox panel.**
 - Insert and slide the keyholes on the side shelf assembly over the two previously installed M6x13 screws on the outside of the firebox. Slide the shelf assembly towards the back, ensuring the fascia is aligned with the control panel. (D) **Note: do not tighten the screws.**
 - Attach the side shelf from the inside to the outside of the firebox with **(2) M6x13 screws** and **M6 compression washers**. (E)
 - Attach the fascia of the side shelf to the control panel with **(1) M4x10 screw**. (F)
- Now tighten all the screws, ensuring that the side shelf is aligned with both the control panel and the firebox.



M5x10 Screw
Qty: 2 pcs



M5 Flat Washer
Qty: 2 pcs



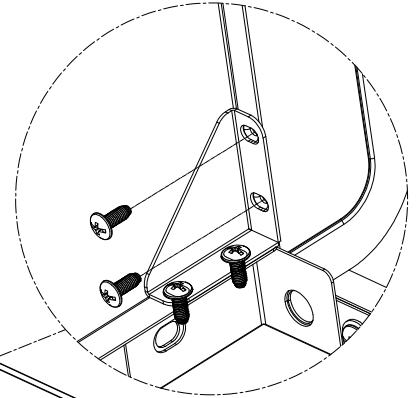
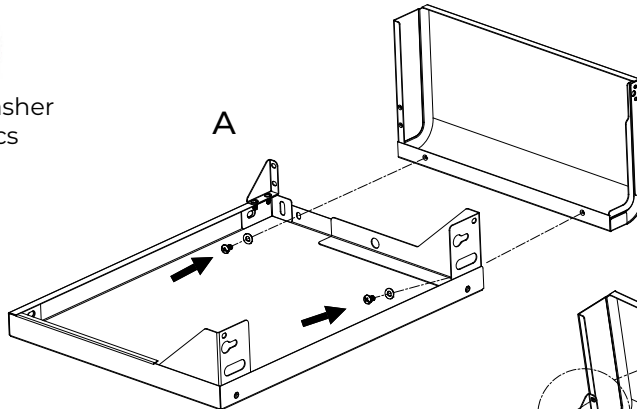
M6 Compression Washer
Qty: 2 pcs



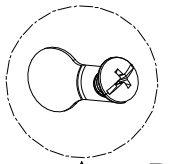
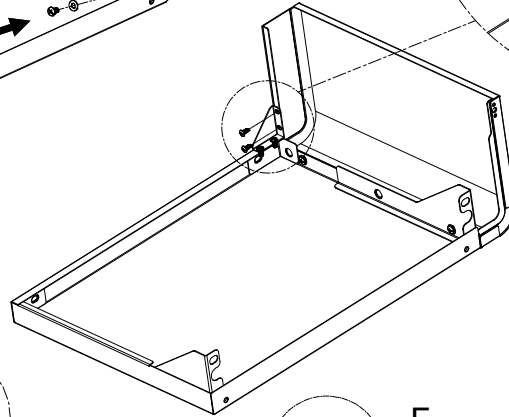
M6x13 Screw
Qty: 2 pcs



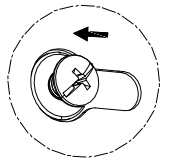
M4x10 Screw
Qty: 3 pcs



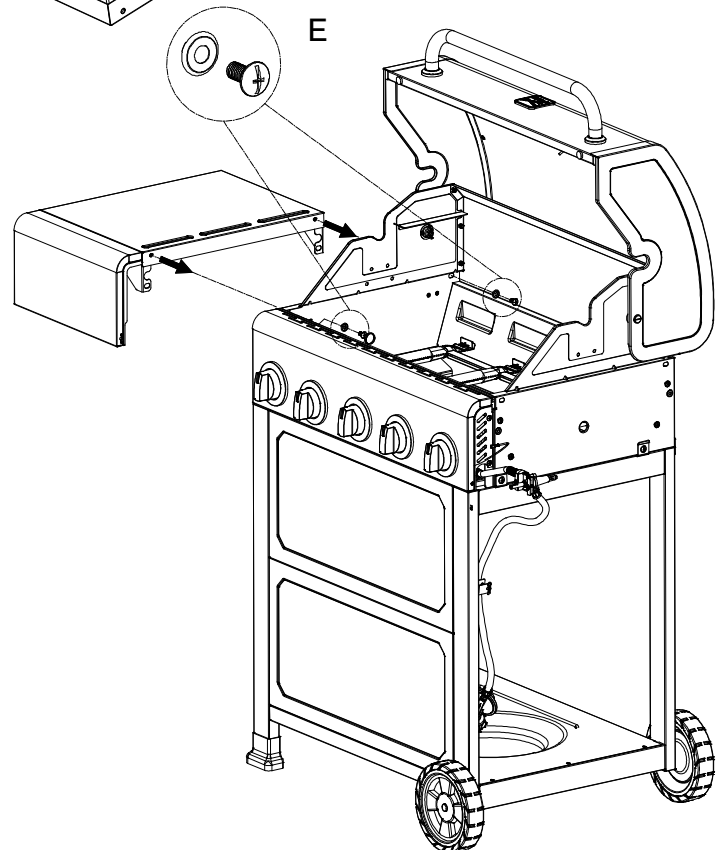
B



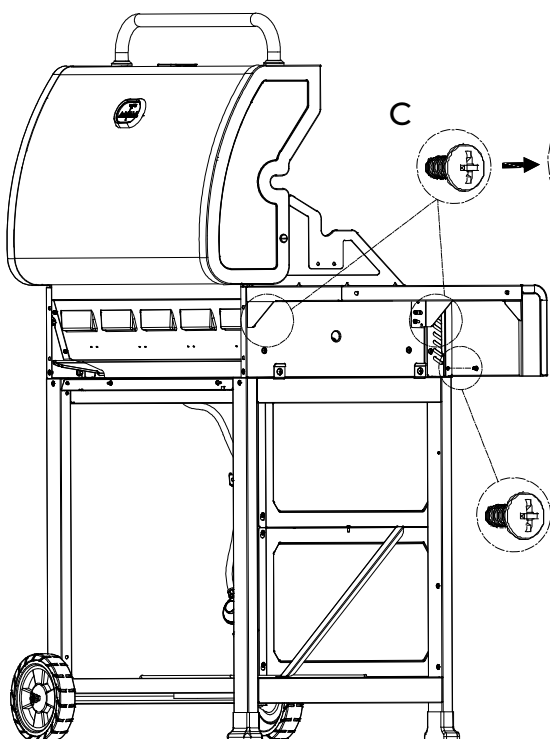
D



E



F



9

Right Side Shelf

- Remove the side burner grate from the side burner before assembling and attaching the right side shelf.
- Attach the fascia to the right side shelf with **(2) M5x10 screws** and **M5 flat washers**. (A)
- Attach the side shelf support angle bar to the fascia with **(2) M4x10 screws**. (B)
- Attach the shelf to the firebox as follows:
 - Attach (2) M6x13 screws** to the right side of the firebox. (C) **Note: do not tighten the screws, leave about ¼ inch gap between the screw head and the firebox panel.**
 - Insert and slide the keyholes on the side shelf assembly over the two previously installed M6x13 screws on the outside of the firebox. Slide the shelf assembly towards the back, ensuring the fascia is aligned with the control panel. (D) **Note: do not tighten the screws.**
 - Attach the side shelf from inside of the firebox with **(2) M6x13 screws** and **M6 compression washers**. (E)
 - Attach the fascia of the side shelf to the control panel with **(1) M4x10 screw**. (F)
- Now tighten all the screws, ensuring that the side shelf is aligned with both the control panel and the firebox.



M5x10 Screw
Qty: 2 pcs



M5 Flat Washer
Qty: 2 pcs



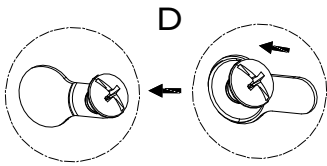
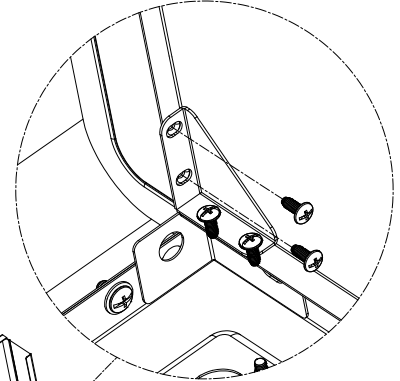
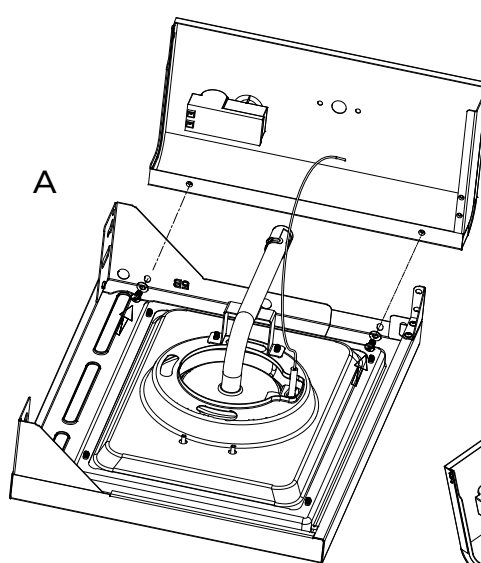
M6 Compression Washer
Qty: 2 pcs



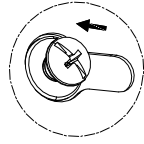
M6x13 Screw
Qty: 2 pcs



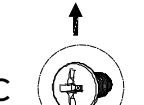
M4x10 Screw
Qty: 3 pcs



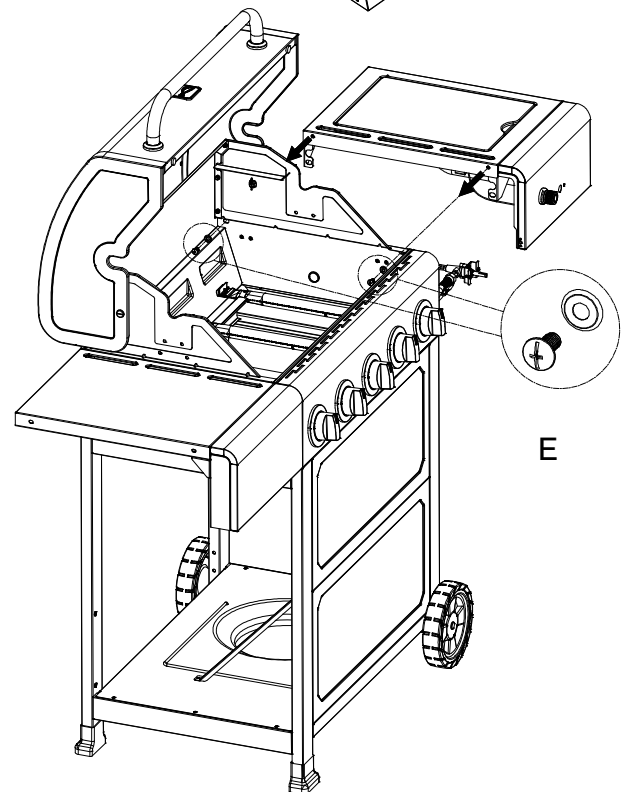
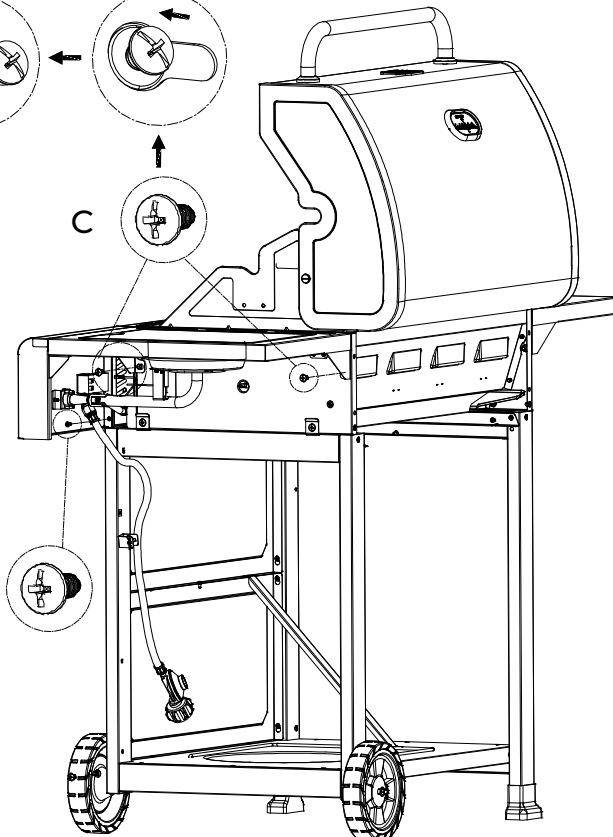
D



C



F



E

10

Side Burner

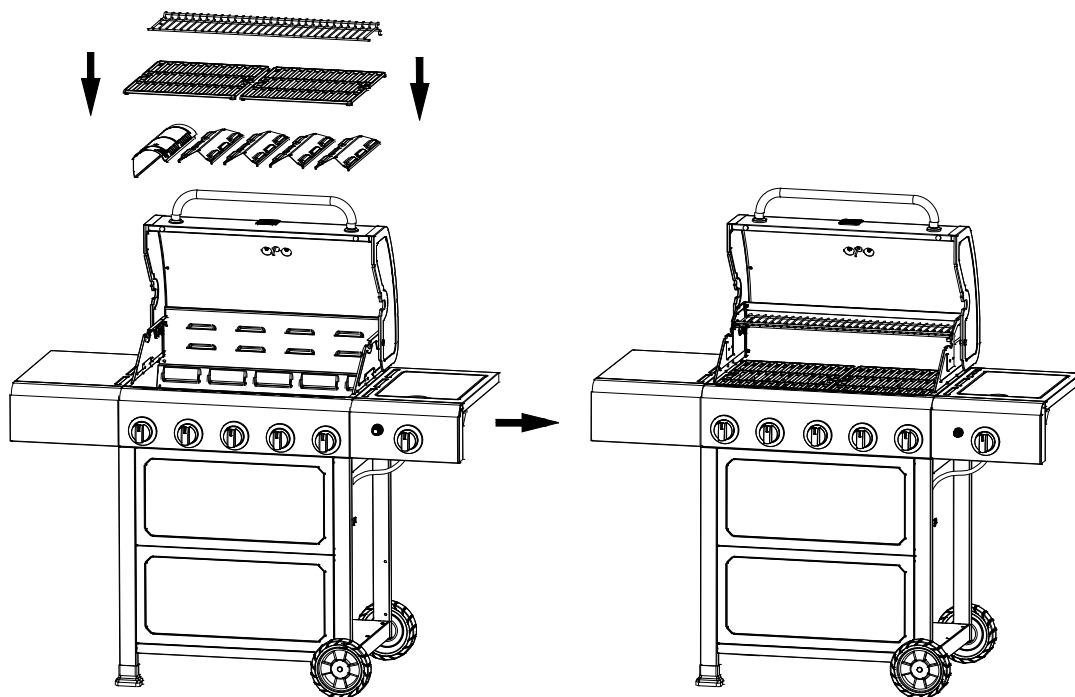
- Unscrew and remove the two front screws and washers holding the side burner in place. (A) Remove the side burner from the side shelf. (B) **Note: Do not loosen the electrode screw.**
- Remove the 2 pre-installed screws from the valve stem and set them aside. (C)
- Insert the valve stem through the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



11

Heat Diffusers, Cooking Grates and Warming Rack

- Place the heat diffusers over the burners. Make sure the left heat diffuser is placed with the extended shield on the left side. Place the cooking grates onto the grate rests in the front and rear of firebox.
- Insert the warming rack into the brackets on top of the firebox with the curved edge to the front as shown.



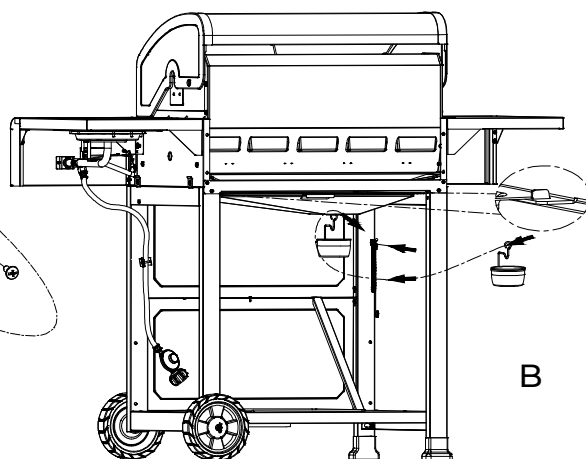
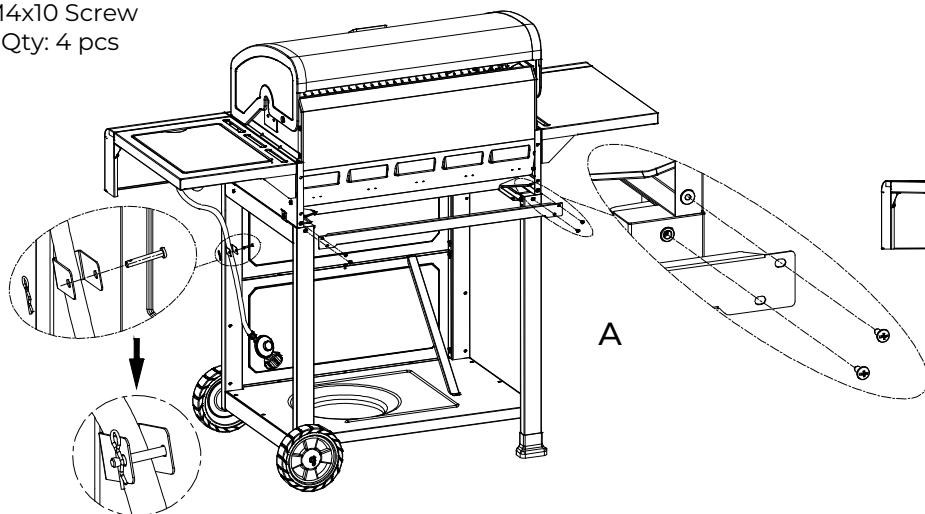
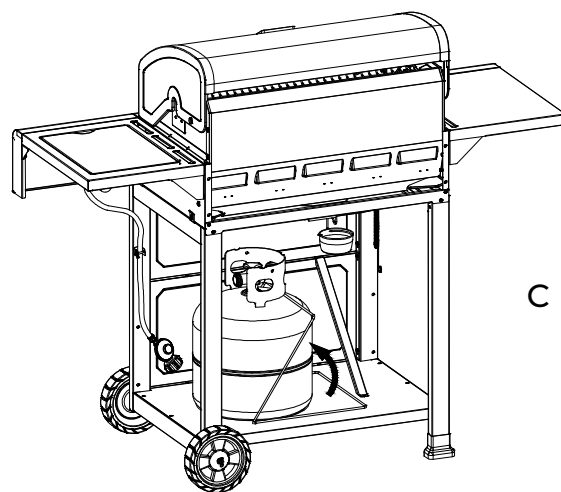
12

Drip Tray, Drip Cup and LP Tank

- Attach the back rail to the cart and grill head with **(4) M4x10 screws** as shown. (A)
- Remove the cotter pin and the hose fixed pin from the hose bracket on the cart's right leg. Insert the hose into the bracket and put back the cotter and hose fixed pin.
- Hang the drip cup clip from the bottom of the drip tray. Align the drip tray to the support brackets underneath the firebox and slide the drip tray into the support brackets. Fit the drip cup into the drip cup clip. Insert the holder chain into the hole located in the front left leg. (B)
- Place the LP tank into the place holder in the bottom shelf with the tank collar opening facing to the side as shown. (C)



M4x10 Screw
Qty: 4 pcs



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)	GAS ISSUES: • Trying to light the wrong burner. • Burner is not engaged with the control valve.	• See instructions on the control panel and in the Use and Care section. • Make sure the valves are positioned inside of the burner tubes.
Continued on next page.	• Obstruction in the burner. • No gas flow. • Coupling nut and LP tank valve not fully connected.	• 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.
	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.	• 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. Side Burner: • Tip of the electrode should be pointing toward the gas port opening on the burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. • Clean the wire and/or electrode with rubbing alcohol with a clean swab. • Reconnect the wires or replace the electrode/wire assembly. • Replace with a new AA-size alkaline battery.

Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using igniter. (Also view the Electronic ignition Troubleshooting.)	ELECTRONIC IGNITION: - 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 8 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

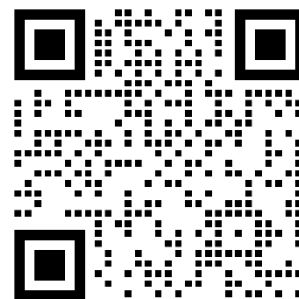
Problem	Possible Cause	Check Item	Prevention/Solution
SECTION I No sparks appear at any electrodes when control knob are turned to HI: no noise can be heard from the spark module.	- The battery is not installed properly. - Dead battery. - The wire assembly is not installed properly. - Faulty spark module.	- 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 a in dark location. Operate the ignition system and look for arcing between the output wires and burner tube. - All sparks are present but have a weak or slow rate. - Has moisture accumulated on the electrode and/or in burner ports? - Inspect the electrodes for cracks.	- 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 °F – 300 °F 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 °F and 300 °F 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 8.

TABLA DE CONTENIDOS

Para su seguridad	29
Centro de servicio de la parrilla	29
Información de registro del producto	29
Precauciones de seguridad durante la instalación	29
Símbolos de seguridad	29
Garantía de la parrilla Kenmore	30
Uso y cuidado	31-37
Lista de piezas	38-39
Diagrama de piezas	40
Antes del montaje	41
Montaje	42-50
Solución de problemas	51-53

	ADVERTENCIA	
Este producto puede exponerle a sustancias químicas, incluyendo monóxido de carbono, hollín, plomo y compuestos de plomo que, según el Estado de California, causan 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.		

Escanee el código QR para ver las instrucciones de montaje en vídeo





PELIGRO



Si huele a gas:

1. Cierre el paso de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o a los bomberos.



ADVERTENCIA



1. No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
2. No almacene un tanque de propano líquido no conectado para su uso en las proximidades de este o cualquier otro aparato.

PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE PERMASTEEL PARA OBTENER AYUDA Y PIEZAS DE REPUESTO

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el montaje, llame al **1-888-287-0735**. M-F 8:00AM - 5:00PM Hora del Pacífico. Hablará con un representante del fabricante de la parrilla.

O visítenos en **Kenmoregrill.com**

REGISTRO DE PRODUCTOS

IMPORTANTE: Rellene la información de registro del producto que aparece a continuación.

Número de modelo _____

Número de serie _____
Consulte el número de serie en la etiqueta de clasificación de la parrilla.

Fecha de compra _____



PRECAUCIÓN



Sólo para uso residencial. No lo utilice para cocinar con fines comerciales.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

- Por favor, lea este Manual del Usuario en su totalidad antes de utilizar la parrilla.
- El incumplimiento de las instrucciones proporcionadas puede provocar lesiones corporales graves y/o daños materiales.
- Algunas partes de esta parrilla pueden tener bordes afilados. Utilice guantes de protección adecuados.
- Utilice la parrilla, tal como la compró, sólo con gas propano líquido y el conjunto regulador/válvula suministrado.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con los códigos locales o, en su ausencia, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, o el Código de Almacenamiento y Manejo de Propano, B149.2, o la Norma para Vehículos Recreativos, ANSI A 119.2/NFPA 1192, y CSA Z240 RV Series, Código de Vehículos Recreativos, según corresponda.
- Todos los accesorios eléctricos (como el asador) deben estar conectados eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales, o el Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA 70 o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1. Mantenga los cables eléctricos y/o las mangueras de suministro de combustible alejados de cualquier superficie caliente.
- Esta parrilla tiene certificación de seguridad para uso exclusivo en los Estados Unidos y/o Canadá. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Las modificaciones pueden poner en peligro la seguridad y anularán la garantía de esta parrilla.

IMPORTANTE: Esta parrilla está diseñada únicamente para uso en exteriores y no debe instalarse en vehículos recreativos o embarcaciones.

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

NOTA PARA EL CONSUMIDOR: Deje este Manual del usuario en un lugar conveniente para futuras consultas.

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Los símbolos y recuadros que se muestran a continuación explican el significado de cada uno de ellos. Lea y siga todos los mensajes que se encuentran a lo largo del manual.



PELIGRO



PELIGRO: Indica una situación de peligro inminente que, de no evitarse, provocará la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA



ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.



PRECAUCIÓN



PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA KENMORE

CON PRUEBA DE VENTA: La siguiente cobertura de garantía se aplica cuando este electrodoméstico 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 en garantía.

POR UN AÑO: A partir de la fecha de venta, esta parrilla está garantizada contra defectos de material o mano de obra; el consumidor recibirá piezas de repuesto gratuitas con el comprobante de compra.

POR CINCO AÑOS: A partir de la fecha de venta, cualquier quemador de acero inoxidable que se oxide o se queme será reemplazado, se debe presentar prueba de compra, el consumidor es responsable del costo de envío y manejo.

Toda la cobertura de la garantía excluye las baterías del encendedor y la pérdida de pintura, decoloración u oxidación de la superficie de las piezas de la parrilla, que son piezas fungibles que pueden desgastarse por el uso normal dentro del período de garantía, o son condiciones que pueden ser el resultado del uso normal, accidente o mantenimiento inadecuado.

Toda la cobertura de la garantía queda anulada si este aparato se utiliza alguna vez para fines que no sean domésticos. Para conocer los detalles de la cobertura de la garantía y obtener piezas de repuesto, visite la página web **Kenmoregrill.com**

Esta garantía cubre ÚNICAMENTE defectos de material y mano de obra, y NO pagará por:

1. Llamadas de servicio para corregir la instalación del electrodoméstico, o para reparar problemas con fusibles de la casa, disyuntores, cableado de la casa, y sistemas de fontanería o suministro de gas resultantes de dicha instalación.
2. Servicio a un aparato si la placa de modelo y serie falta, está alterada o no se puede determinar fácilmente si tiene el logotipo de certificación apropiado.
3. Elementos fungibles que puedan desgastarse por el uso normal dentro del periodo de garantía, incluidas, entre otras, las pilas, las bombillas con casquillo de rosca y los revestimientos o acabados de las superficies.
4. Un técnico de servicio para limpiar o mantener este aparato, o para instruir al usuario en la correcta instalación, funcionamiento y mantenimiento del aparato.
5. Daños o fallos de este aparato resultantes de la instalación, incluida la instalación que no cumpla con los códigos de electricidad, gas o fontanería.
6. Daños o fallos de este aparato, incluida la decoloración u oxidación de la superficie, si no se utiliza y mantiene correctamente de acuerdo con todas las instrucciones suministradas.
7. Daños o fallos de este aparato, incluyendo decoloración u óxido de la superficie, resultantes de accidentes, alteraciones, abuso, mal uso o utilización para fines distintos a los previstos.
8. Daños o fallos de este aparato, incluyendo decoloración u óxido de la superficie, causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o utensilios distintos de los recomendados en todas las instrucciones suministradas con el producto.
9. Daños o fallos de este aparato derivados de catástrofes naturales o de otro tipo, como inundaciones, incendios o tormentas.
10. Daños o fallos de piezas o sistemas resultantes de modificaciones no autorizadas realizadas en este aparato.

Exclusión de garantías implícitas; limitación de recursos.

El único y exclusivo recurso del cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación o sustitución del producto según lo dispuesto en el presente documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de comerciabilidad o idoneidad para un fin determinado, se limitan a un año para el aparato y a cinco años para los quemadores, o al periodo más breve permitido por la ley. El vendedor no será responsable de los daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes, o la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o idoneidad, por lo que es posible que estas exclusiones o limitaciones no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que pueden variar 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. Fabricado en China.

USO Y CUIDADO



PELIGRO



- NUNCA guarde un tanque de propano líquido de repuesto debajo o cerca del aparato o en un área cerrada.



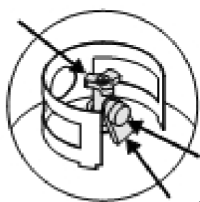
- No llene nunca el depósito por encima del 80% de su capacidad.
- Si no se sigue exactamente la información de los dos puntos anteriores, puede producirse un incendio que cause la muerte o lesiones graves.
- Un depósito sobrellenado o almacenado incorrectamente es un peligro debido a la posible salida de gas de la válvula de seguridad. Esto podría provocar un incendio intenso con riesgo de daños materiales, lesiones graves o la muerte.
- Si ve, huele u oye un escape de gas, aléjese inmediatamente del depósito de propano líquido y del aparato y llame a los bomberos.

RETIRADA, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEL DEPÓSITO DE PROPANO LÍQUIDO

- APAGUE todos los mandos de control y la válvula del depósito de propano líquido. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido antihorario sólo con la mano - no utilice herramientas para desconectarla. Levante la correa de retención del tanque de propano líquido hacia arriba y retírela del collarín del tanque de propano líquido, luego levante el tanque de propano líquido y retírelo del soporte. Instale el tapón de seguridad en la válvula del depósito de propano líquido. Utilice siempre el tapón y la correa suministrados con la válvula.

Si no se utiliza el tapón de seguridad según las instrucciones, pueden producirse lesiones personales graves y/o daños materiales.

Válvula del depósito de propano líquido



Tapa de seguridad

Correa de retención

- Un tanque de propano líquido desconectado en almacenamiento o en transporte debe tener una tapa de seguridad instalada (como se muestra). No almacene un tanque de GLP en espacios cerrados como cocheras, garajes, porches, patios cubiertos u otros edificios. No deje nunca un depósito de propano líquido dentro de un vehículo que pueda sobrecalentarse con el sol.
- No almacene un depósito de propano líquido en una zona donde jueguen niños.

TANQUE DE PROPANO LÍQUIDO

- El tanque de propano líquido utilizado con su parrilla debe cumplir con los siguientes requisitos:
 - Utilice el tanque de propano líquido sólo con estas medidas requeridas: 12" (30,5 cm) (diámetro) x 18" (45,7 cm) (altura) con una capacidad máxima de 20 libras (9 kg).
 - El tanque de propano líquido debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para el tanque de propano líquido del Departamento de Transporte de EE.UU. (DOT) o para Canadá, CAN/CSA-B339, tanques, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas. Transporte de Canadá (TC). Consulte el marcado en el collarín del depósito de propano líquido.
 - La válvula del depósito de propano líquido debe tener:
 - Salida tipo 1 compatible con regulador o parrilla.
 - Válvula de seguridad.
 - Dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD) homologado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica por un volante triangular único.
- Utilice únicamente los depósitos de propano líquido equipados con este tipo de válvula.**
- El tanque de propano líquido debe estar dispuesto para la extracción de vapor e incluir collarín para proteger la válvula del tanque de propano líquido. Mantenga siempre los depósitos de propano líquido en posición vertical durante su uso, tránsito o almacenamiento.



Rueda manual OPD



El depósito de propano líquido en posición vertical para la extracción de vapores.

PROPANO LÍQUIDO (GAS LICUADO DE PETRÓLEO)

- El gas propano líquido no es tóxico, es inodoro e incoloro cuando se produce. Para su seguridad, al gas propano líquido se le ha dado un olor (similar al de la col podrida) para que se pueda oler.
- El gas propano líquido es altamente inflamable y puede encenderse inesperadamente al mezclarse con el aire.

LLENADO DEL DEPÓSITO DE PROPANO LÍQUIDO

- Utilice únicamente distribuidores autorizados y con experiencia.
- El distribuidor de propano líquido **debe purgar el tanque nuevo** antes de llenarlo.
- El distribuidor **NUNCA** debe llenar el tanque de propano líquido más del 80% del volumen del tanque de propano líquido. El volumen de propano en el tanque variará según la temperatura.
- Un regulador helado indica sobrellenado de gas. Cierre inmediatamente la válvula del tanque de propano líquido y llame a su distribuidor local de gas LP para obtener asistencia.
- No libere el gas propano líquido a la atmósfera. Esta es una práctica peligrosa.
- Para extraer el gas del depósito de propano líquido, póngase en contacto con un distribuidor de propano líquido o llame a los bomberos locales para solicitar ayuda. Consulte la guía telefónica en el apartado «Compañías de gas» para encontrar el distribuidor de propano líquido certificado más cercano.

INTERCAMBIO DE DEPÓSITOS DE PROPANO LÍQUIDO

- Muchos distribuidores de propano ofrecen la opción de sustituir su depósito de propano líquido vacío a través de un servicio de intercambio. Utilice únicamente empresas de intercambio acreditadas que inspeccionen, llenen con precisión, comprueben y certifiquen sus depósitos. **Cambie su depósito únicamente por un depósito equipado con un dispositivo de seguridad OPD, tal y como se describe en la sección «Depósito de propano líquido» de este manual.**
- Mantenga siempre los depósitos de propano líquido nuevos y cambiados en posición vertical durante su uso, transporte o almacenamiento.
- Pruebe las fugas de los tanques de propano líquido nuevos y cambiados ANTES de conectarlos a la parrilla.**

PRUEBA DE FUGAS DEL TANQUE DE PROPANO LÍQUIDO

Por su seguridad:

- La prueba de estanqueidad debe repetirse cada vez que se cambie o rellene un depósito de propano líquido.
- No fume durante la prueba de fugas.
- No utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas.
- La prueba de fugas debe realizarse al aire libre, en una zona bien ventilada y alejada de fuentes de ignición, como aparatos de gas o eléctricos. Durante la prueba de fugas, mantenga la parrilla alejada de llamas abiertas o chispas.
- Utilice un pincel limpio y una solución al 50/50 de jabón suave y agua. Aplique la solución jabonosa en las zonas indicadas con flechas en la figura siguiente. Las fugas se indican mediante burbujas crecientes.

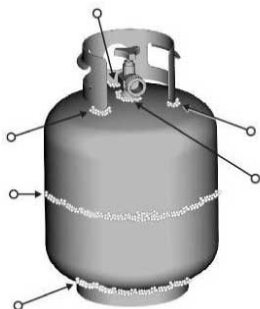


ADVERTENCIA



Si aparecen burbujas «crecientes», no utilice ni mueva el depósito de propano líquido. Póngase en contacto con un proveedor de gas propano líquido o con los bomberos.

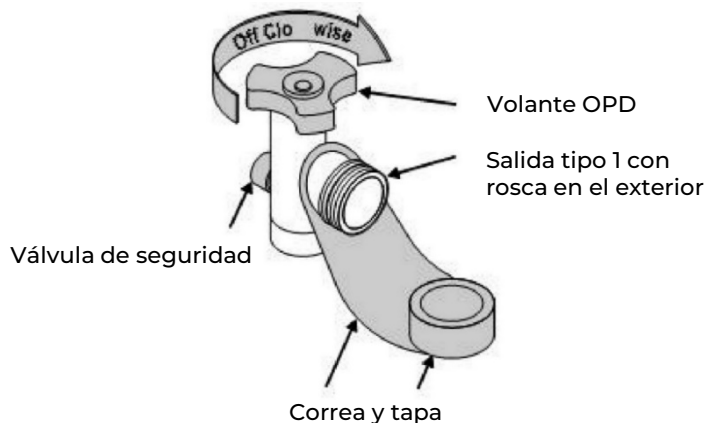
- ▲ No utilice productos de limpieza domésticos. El uso de productos de limpieza puede dañar los componentes del tren de gas (válvula/manguera/regulador).



CONEXIÓN DEL REGULADOR AL DEPÓSITO DE PROPANO LÍQUIDO

- El depósito de propano líquido debe fijarse correctamente a la parrilla. (Consulte la sección de montaje).
- Gire todos los mandos de control a la posición OFF.
- APAGUE el depósito de propano líquido girando el volante OPD en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.
- Retire el tapón protector de la válvula del depósito de propano líquido. Utilice siempre el tapón y la correa suministrados con la válvula.

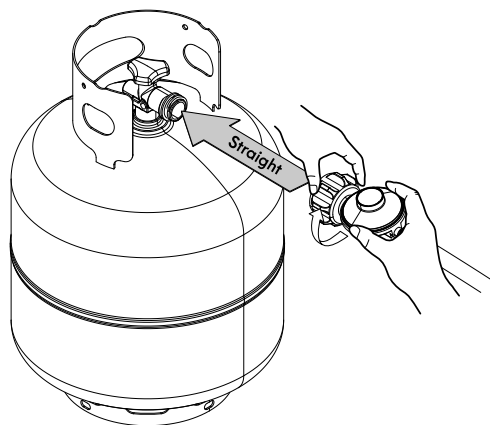
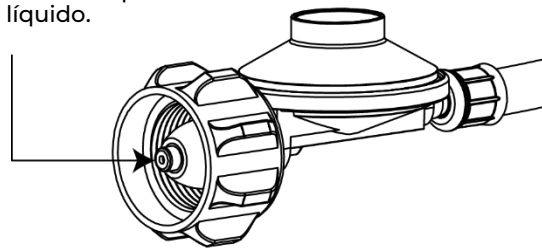
(OFF en el sentido de las agujas del reloj)



No inserte un tapón de transporte POL (pieza de plástico con rosca exterior) en la salida de la válvula de tipo 1. Eliminará la función de la válvula de seguridad.

- Sujete el regulador e inserte la boquilla en la válvula del depósito de propano líquido. Apriete a mano la tuerca de acoplamiento, manteniendo el regulador en línea recta con la válvula del depósito de propano líquido para no cruzar la conexión.

La boquilla debe estar centrada en la válvula del depósito de propano líquido.



Sujete la tuerca de acoplamiento y el regulador como se muestra en la figura para una conexión correcta con la válvula del depósito de propano líquido.

- Gire la tuerca de acoplamiento en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté completamente apretada. El regulador se sellará en el dispositivo de retención de la válvula del depósito de propano líquido, lo que provocará cierta resistencia. **Se requiere un giro adicional de medio a tres cuartos de vuelta para completar la conexión. Apriete sólo con la mano, no utilice herramientas.**

NOTA:

- Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si sigue sin poder completar la conexión, ¡no utilice este regulador!
- Llame para solicitar piezas de repuesto al **1-888-287-0735**.

**PELIGRO**

No introduzca herramientas ni objetos extraños en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Podría dañar la válvula y provocar una fuga. Una fuga de propano puede provocar una explosión, un incendio, lesiones personales graves o la muerte.

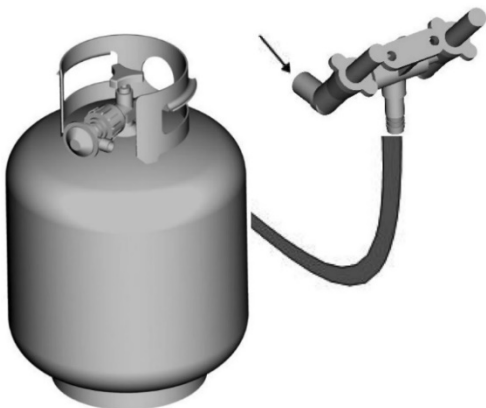
**ADVERTENCIA**

- El aparato de gas para exteriores no está diseñado para instalarse dentro o sobre una embarcación.
- El aparato de gas para exteriores no está diseñado para instalarse en un vehículo recreativo. - Nunca intente conectar esta parrilla a un sistema autónomo de gas propano líquido de una caravana o autocaravana.
- No utilice la parrilla hasta que se haya realizado una prueba de fugas.
- Si detecta una fuga en cualquier momento, **DETÉNGASE** y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, cierre inmediatamente la válvula del depósito de propano líquido y llame a un proveedor de gas propano líquido o a los bomberos.

COMPROBACIÓN DE FUGAS EN VÁLVULAS, MANGUERA Y REGULADOR

1. Gire todos los mandos de control de la parrilla a la **posición OFF (apagado)**.
2. Asegúrese de que el regulador esté bien conectado al depósito de propano líquido.
3. Abra completamente la válvula del depósito de propano líquido girando la rueda manual OPD en sentido contrario a las agujas del reloj. Si oye un ruido de apresuramiento, cierre el gas inmediatamente. Hay una fuga importante en la conexión. **Corrójala antes de continuar.** Llame para solicitar piezas de repuesto al **1-888-287-0735**.
4. Aplique una solución jabonosa en las zonas donde hay burbujas.

▲ No retire nunca el abujero roscado del extremo de la válvula.



5. Si aparecen burbujas «crecientes», hay una fuga. Cierre inmediatamente la válvula del depósito de propano líquido y vuelva a apretar las conexiones. Si no se pueden detener las fugas, no intente repararlas. Llame para solicitar piezas de repuesto al **1-888-287-0735**.
6. Cierre siempre la válvula del depósito de propano líquido después de realizar la prueba de fugas girando el volante en el sentido de las agujas del reloj.

**ADVERTENCIA**

Para un uso seguro de su parrilla 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 puedan arder.
- No obstruya los abujeros de la parte interior y posterior del grill.
- Utilice el grill sólo en un espacio bien ventilado. **NUNCA** utilice la parrilla en un espacio cerrado, como una cochera, un garaje, un porche, un patio cubierto o debajo de una estructura elevada de cualquier tipo.
- No utilice carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla de gas.
- **Utilice la parrilla al menos a 3 pies de cualquier pared o superficie.** Mantenga una distancia de 10 pies (3 m) a objetos que puedan incendiarse, o a fuentes de ignición, etc.



- **Habitantes de apartamentos:**
Consulte con la administración para conocer los requisitos y códigos de incendios para el uso de una parrilla de gas propano líquido en su complejo de apartamentos. Si está permitido, utilícela en el exterior, en la planta baja, con una separación de tres (3) pies de las paredes o barandillas. No la utilice en balcones ni debajo de ellos.
- **NUNCA** intente encender el quemador con la tapa cerrada. La acumulación de gas sin encender dentro de una parrilla cerrada es peligrosa.
- Nunca haga funcionar la parrilla con un tanque de propano líquido fuera de la posición especificada en las instrucciones de montaje.
- Cierre siempre la válvula del depósito de propano líquido y retire la tuerca de acoplamiento antes de mover el depósito de propano líquido de la posición de funcionamiento especificada.

SAFETY TIPS

- ▲ Antes de abrir la válvula del depósito de propano líquido, compruebe que la tuerca de acoplamiento está bien apretada.
- ▲ Cuando la parrilla no esté en uso, apague todas las perillas de control y la válvula del tanque de propano líquido.
- ▲ Nunca mueva la parrilla mientras esté en funcionamiento o todavía caliente.
- ▲ Utilice utensilios de barbacoa de mango largo y guantes de cocina para evitar quemaduras y salpicaduras.
- ▲ La carga máxima para el quemador lateral y el estante lateral es de 4,5 kg.
- ▲ La bandeja recogegotas debe introducirse en la parrilla y vaciarse después de cada uso. No retire la bandeja de goteo hasta que el grill se haya enfriado completamente.
- ▲ Limpie el grill **CON FRECUENCIA**, preferiblemente después de cada comida al aire libre. Si se utiliza un cepillo de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción del grill, 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 esté caliente.
- ▲ Si observa que gotea grasa u otro material de la parrilla; determine la causa corríjala, luego limpie e inspeccione la válvula. Mantenga las aberturas de ventilación y el recinto del tanque (carro de la parrilla) libres y sin residuos.
- ▲ No guarde objetos o materiales dentro del recinto del carro de la parrilla que puedan bloquear el flujo de aire de combustión hacia la parte inferior del panel de control o del recipiente de la cámara de combustión.
- ▲ El regulador puede emitir un zumbido o silbido durante el funcionamiento. Esto no afectará a la seguridad ni al uso de la parrilla.
- ▲ Si tiene algún problema con la parrilla, consulte la «Sección de resolución de problemas».
- ▲ Si el regulador se escarcha, cierre inmediatamente la parrilla y la válvula del depósito de propano líquido. Esto indica un problema con el tanque, y no debe usarse en ningún producto. Devuélvalo al proveedor.

	PRECAUCIÓN	
- No es posible apagar fuegos por goteo cerrando la tapa. Las parrillas están bien ventiladas por razones de seguridad. - No utilice agua en un fuego por goteo. Podrían producirse daños personales. Si se produce un fuego por goteo, apague los mandos y el depósito de propano líquido. - No deje el grill desatendido mientras se esté precalentando o quemando residuos de comida en HI (alto). Si el grill no se ha limpiado con regularidad, puede producirse un fuego por goteo que puede dañar el producto.		

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

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO

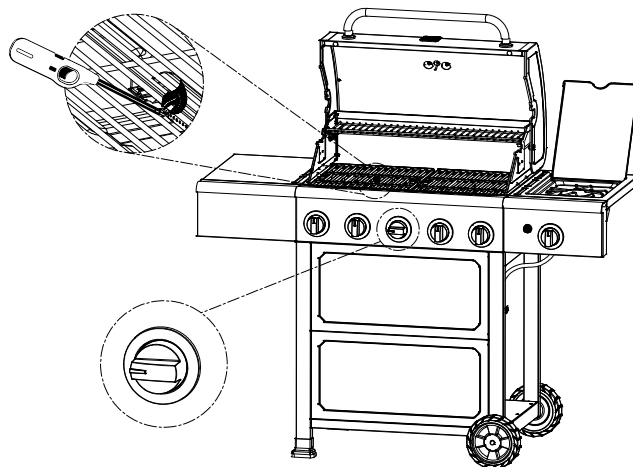
- ▲ No se incline sobre la parrilla mientras la enciende.
- 1. Abra la tapa durante el encendido.
- 2. Abra la válvula de gas del depósito. - Para encender, gire el botón del quemador de encendido a la posición HI (alto).
- 3. Mantenga pulsado el botón de encendido electrónico.
- 4. Si no se produce el encendido en 5 segundos, apague los controles de los quemadores, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
- 5. Para encender otros quemadores principales después de encender el quemador de encendido, gire un mando de control que esté adyacente a un quemador encendido a HI (alto). Encienda en último lugar el quemador del extremo izquierdo.
- 6. Una vez encendidos los quemadores, ajuste los mandos a la posición de llama deseada. Para apagar un quemador individual, gire su mando a la posición OFF (apagado).
- 7. Para encender el quemador lateral, siga los pasos 3-5 utilizando el mando del quemador lateral.

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

	PRECAUCIÓN	
Si NO se produce el encendido en 5 segundos, APAGUE los mandos del quemador, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas seguirá saliendo del quemador y podría encenderse accidentalmente con riesgo de lesiones.		

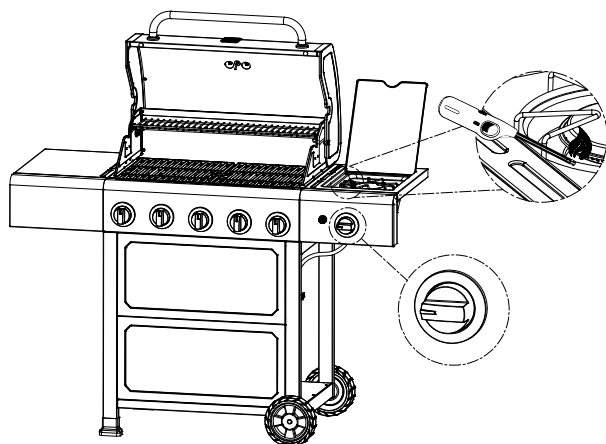
INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO MANUAL

- ▲ No se incline sobre la parrilla mientras enciende. El mechero de cuello largo no está incluido.
- 1. Lea las instrucciones antes de encender la cerilla.
- 2. Abra la tapa durante el encendido.
- 3. Acerca el mechero de cuello largo al quemador y enciéndelo para encender el quemador.
- 4. Gire el mando del quemador de encendido a la posición HI (alta). Asegúrate de que el quemador se encienda y permanezca encendido. Retira el mechero de cuello largo de la cámara de combustión una vez que el quemador se haya encendido.
- 5. Para encender los demás quemadores, gire cada mando sucesivamente a la posición HI (alto).
- 6. Una vez encendidos los quemadores, ajuste los mandos a la posición de llama deseada. Para apagar cualquier quemador individual, gire su mando a la posición OFF (apagado).



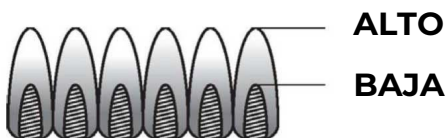
INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL

1. **Abra la tapa del quemador lateral.** Encienda el depósito de propano líquido.
2. Acerca el mechero de cuello largo al quemador y enciéndelo.
3. Gire el mando del quemador lateral a la posición HI (alto). Asegúrese de que el quemador se enciende y permanece encendido.



COMPROBACIÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

- Retire las rejillas de cocción y los difusores de calor. Encienda los quemadores y gire los mandos de ALTO a BAJO. Debería ver una llama más pequeña en la posición LOW (baja) y una llama más alta en la posición HI (alto). Compruebe siempre la llama antes de cada uso. Si sólo ve una llama baja, consulte la sección «Caída repentina o llama baja» en la sección Solución de problemas en la página 52.



APAGADO DE LA PARRILLA

- Gire todos los mandos a la posición OFF (apagado). Apague el tanque de propano líquido. Cuando termine de asar, levante la tapa de la parrilla para que ésta se enfríe por completo. Si la tapa de la parrilla está cerrada mientras la parrilla se está enfriando, puede producirse condensación en las superficies interiores de la parrilla, lo que puede hacer que las piezas interiores se oxiden.

COMPROBACIÓN DEL ENCENDEDOR

- Apague el depósito de propano líquido. Mantenga pulsado el botón del encendedor electrónico. Debe oírse un «clik» y deben verse chispas cada vez entre la caja colectora o el quemador y el electrodo. Consulte la sección de resolución de problemas en las páginas 51-53 si no hay clics ni chispas.

COMPROBACIÓN DE LA VÁLVULA

- Importante: Asegúrese de que el gas del tanque de propano líquido esté apagado antes de revisar la válvula y que las perillas estén en la posición OFF (apagado). Para comprobar las válvulas, presione primero los mandos y suéltelos. Los mandos deben saltar hacia atrás. Si no lo hacen, cambie el conjunto de la válvula antes de utilizar el grill. Gire los mandos a la posición BAJA y luego a la posición APAGADA. Las válvulas deben girar suavemente.

COMPROBACIÓN DE LA MANGUERA

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

SAZONADO DE LAS REJILLAS DE HIERRO FUNDIDO (SI PROCEDE)

Primer uso - Antes del primer uso, sazone las rejillas de hierro fundido de la siguiente manera: Enjuague las rejillas de hierro fundido con agua caliente. No utilice jabón. Seque bien las rejillas con una toalla de tela. Cubra las rejillas con aceite vegetal o cualquier spray antiadherente para cocinar. Coloque las rejillas en la parrilla. Encienda la parrilla y aumente lentamente la temperatura a 350° - 400° F. Caliente las rejillas durante quince minutos. Apague la parrilla y deje que las rejillas se enfrien completamente antes de usarlas para cocinar.

Limpieza - No utilice jabón para limpiar las rejillas. Limpie las rejillas con un cepillo duro y agua caliente. Séquelas bien con una toalla de tela.

Reacondicionamiento - Reacondicione las rejillas cuando aparezcan manchas de óxido en su superficie. Para ello, utilice jabón y agua caliente. Después de limpiarlas, séquelas bien con una toalla de tela. Unte las rejillas con aceite vegetal o cualquier spray antiadherente para cocinar. Coloque las rejillas en el grill. Encienda la parrilla y aumente lentamente la temperatura a 350° F - 400° F. Caliente las rejillas durante quince minutos. Apague la parrilla y deje que las rejillas se enfrien completamente antes de volver a usarlas.

LIMPIEZA GENERAL DE LA PARRILLA

- No confunda la acumulación marrón o negra de grasa y humo con pintura. Los interiores de las parrillas de gas no vienen pintados de fábrica (**y nunca deben pintarse**). Aplique una solución fuerte de detergente y agua o utilice un limpiador de parrillas con un cepillo para fregar para limpiar el interior de la parrilla. Enjuague y deje que la parrilla se seque completamente. **No aplique un limpiador cáustico para parrillas/hornos en las superficies pintadas.**
- **Superficies de porcelana:** Debido a su composición similar al vidrio, la mayoría de los residuos pueden limpiarse con una solución de bicarbonato de sodio y agua o con un limpiador especialmente formulado. Utilice un estropajo no abrasivo para las manchas difíciles.
- **Superficies pintadas:** Lave con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. 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 tibia jabonosa. A continuación, seque con un paño suave. Los depósitos de grasa pueden requerir el uso de un estropajo abrasivo de plástico. Utilícelo sólo en la dirección del acabado cepillado para evitar daños. No utilice la almohadilla abrasiva en áreas con gráficos.
- **Superficies de cocción:** Si se utiliza 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 el grill está caliente.
- **Bandeja de goteo y vaso:** Cuando la parrilla se haya enfriado completamente después de su uso, retire la bandeja de goteo y la taza de goteo para limpiarlas.

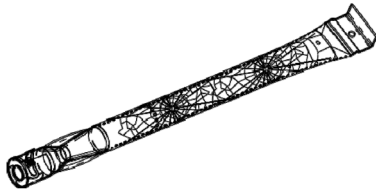


PRECAUCIÓN

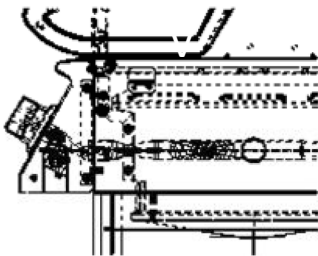


¡ALERTA ARAÑA!

IMPORTANTE: Asegúrese siempre de que los tubos del quemador venturi estén limpios. Un tubo de quemador venturi tiene una zona estrecha en la que las arañas tienden a construir nidos.



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



Se sabe que las arañas o los insectos pequeños crean problemas de «retroceso de llama». Las arañas tejen telas, construyen nidos y ponen huevos en los tubos venturi de la parrilla, obstruyendo el flujo de gas al quemador. El gas retenido puede inflamarse en el tubo Venturi, detrás del panel de control. Esto se conoce como retroceso de llama, y puede dañar su parrilla e incluso causar lesiones.

Para evitar que se produzcan retrocesos de llama y garantizar un buen funcionamiento, el quemador y el tubo Venturi deben retirarse de la parrilla y limpiarse antes de su uso siempre que la parrilla haya estado inactiva durante un período prolongado.

GUARDAR EL GRILL

- Limpie las rejillas de cocción.
- Guárdelo en un lugar seco.
- Cuando el depósito de propano líquido esté conectado al grill, guárdelo al aire libre en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. Elija entre una variedad de cubiertas para parrillas ofrecidas por el fabricante. Disponible en Kenmoregrill.com.
- Guarde la parrilla en interiores SÓLO si el tanque de propano líquido está apagado y desconectado. Retire el tanque de propano líquido de la parrilla y guarde el cilindro en el exterior.
- Cuando retire la parrilla de su lugar de 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 sustituir piezas del conjunto del quemador o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. Apague el gas girando los mandos de control a la posición de apagado y cierre la válvula del depósito de propano líquido.
2. Retire las rejillas de cocción y los difusores de calor.
3. Retire la claveta de fijación de la parte trasera de cada quemador. Véase la figura A más abajo.
4. Levante con cuidado cada quemador y aléjelo de las aberturas de la válvula. Sugerimos tres formas de limpiar los tubos de los quemadores. Utilice la que le resulte más fácil.

(A) Doble un alambre rígido (una percha ligera funciona bien) en forma de gancho pequeño. Pase el gancho por cada tubo del quemador varias veces.

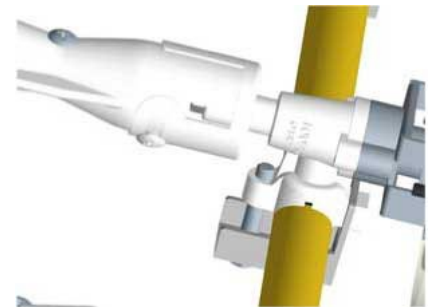


(B) Utilice un cepillo de botella estrecho con un mango flexible (no utilice un cepillo de alambre de latón) y pase el cepillo por cada tubo del quemador varias veces.

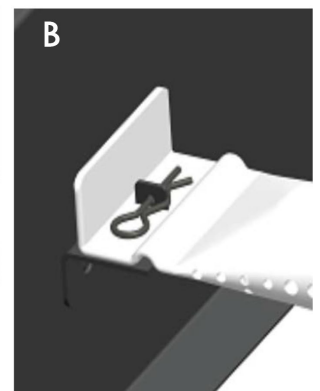
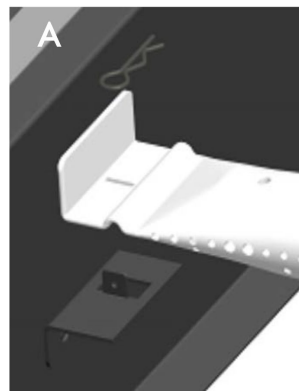
(C) Utilice protección ocular: Utilice una manguera de aire para introducir aire en el tubo del quemador y sacarlo por los abujeros del quemador. Compruebe que el aire sale por todos los abujeros.

5. Utilice un cepillo de alambre para fregar toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de alimentos y la suciedad.
6. Limpie los abujeros obstruidos con un alambre rígido, como un clip abierto.
7. Compruebe si el quemador está dañado. Debido al desgaste normal y a la corrosión, algunos abujeros pueden agrandarse. Si encuentra grietas u abujeros grandes en el quemador, sustitúyalo.

MUY IMPORTANTE: Los tubos de los quemadores deben volver a encajar en los abujeros de las válvulas. Véanse las ilustraciones siguientes.

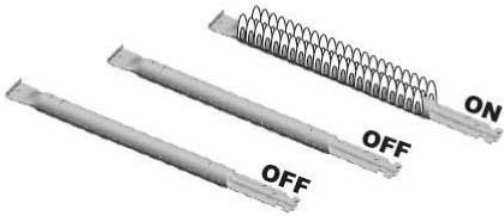


8. Sustituya con cuidado los quemadores. Ver Fig. A y B a continuación.
9. Fije la parte trasera de cada quemador al soporte y vuelva a conectar la claveta. Véase la Fig. A a continuación.
10. Vuelva a colocar los difusores de calor y las rejillas de cocción.



COCCIÓN INDIRECTA

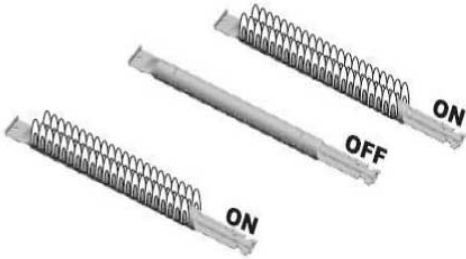
Las aves y los cortes grandes de carne se cocinan lentamente a la perfección en la parrilla mediante calor indirecto. Coloque los alimentos sobre los quemadores apagados; el calor de los quemadores encendidos circula suavemente por toda la parrilla, cocinando la carne o las aves sin contacto con una llama directa. Este método reduce en gran medida las llamaradas cuando se cocinan cortes muy grasos, ya que no hay llama directa que encienda las grasas y los jugos que gotean durante la cocción.



Cocción con 1 quemador
Consume menos combustible.

INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN INDIRECTA

- Cocine siempre con la tapa cerrada.
- Una vez encendidos los quemadores, apague cualquier quemador individual girando su mando a la posición OFF (apagado).
- Debido a las condiciones climáticas, los tiempos de cocción pueden variar. En condiciones de frío y viento, puede ser necesario aumentar el ajuste de temperatura para asegurar un calor de cocción suficiente.
- Coloque los alimentos sobre los quemadores no encendidos.



Cocción con 2 quemadores

Excelente cocción indirecta a fuego lento.
Produce un calentamiento lento y uniforme.
Ideal para asar y hornear lentamente.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

La seguridad de los alimentos es 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 caliente y jabón antes y después de manipular carne y aves crudas.
- **Separar:** Separe las carnes y aves crudas de los alimentos listos para el consumo para evitar la contaminación cruzada. Utilice una fuente y utensilios limpios para retirar los alimentos cocinados.
- **Cocinar:** Cocine bien la carne y las aves para eliminar las bacterias. Utilice un termómetro para asegurarse de que la temperatura interna de los alimentos es la adecuada.
- **Enfríe:** Refrigere rápidamente los alimentos preparados y las sobras.

Para obtener más información, llame a USDA Meat and Poultry Hotline al 1-800- 535-4555 (En Washington, DC (202) 720-3333, 10:00 am 4:00 pm EST).

CÓMO SABER SI LA CARNE ESTÁ BIEN ASADA

- La carne y las aves cocinadas a la parrilla suelen dorarse muy rápido por fuera. Utilice un termómetro de carne para asegurarse de que los alimentos han alcanzado una temperatura interna segura y córtelos para comprobar visualmente si están hechos.
- Las aves enteras deben alcanzar 180° F; las pechugas, 170° F. Los jugos deben salir claros y la carne no debe estar rosada.
- Las hamburguesas de carne picada o de ave deben alcanzar los 160° F y estar doradas en el centro, sin jugos rosados. Los filetes, asados y chuletas de ternera y cordero pueden cocinarse a 145° F. Todos los cortes de cerdo deben alcanzar 160° F.
- NUNCA ase parcialmente la carne o las aves y termine de cocinarlas más tarde. Cocine los alimentos completamente para destruir las bacterias dañinas.
- Cuando recaliente alimentos para llevar o carnes totalmente cocidas como salchichas, áselas a 165° F, o hasta que estén humeantes.

ADVERTENCIA: Para garantizar que sea seguro comerlos, los alimentos deben cocinarse a las temperaturas internas mínimas indicadas en la tabla siguiente.

Temperaturas internas mínimas recomendadas por el USDA	
Carne de vaca, ternera, cordero y cerdo: Cortes enteros**	145°F
Pescado	145°F
Carne de vacuno, cordero y cerdo: Picado	160°F
Platos con huevo	160°F
Pavo, Pollo y Pato: Entero, Trozos y Molido	165°F

* Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
** Deje reposar la carne durante tres minutos antes de trincarla o consumirla.

LISTA DE PIEZAS (1/2)

	Descripción	Cant.	Número de pieza		Descripción	Cant.	Número de pieza
1	Tapa del quemador lateral	1	52200065	19	Regulador	1	408D00115
2	Rejilla del quemador lateral	1	40800119	20	Eje Varilla	1	408D00125
3	Varilla giratoria, tapa del quemador lateral	2	40800118				
4	Base del quemador lateral	1	52200052	22	Pasador fijo	10	110050
5	Quemador lateral	1	40600031	23	Pasador fijo de la manguera	1	40800134
6	Cable de encendido, quemador lateral	1	52200054	24	Extensor de pata	2	40800127
7	Cable de encendido, quemador principal	1	52200035	25	Rueda	2	40800124
8	Estante lateral derecho	1	52200147	26	Pata trasera derecha	1	52200125
9	Hogar	1	52200101	27	Pata delantera derecha	1	52200124
10	Módulo de encendido electrónico	1	40600030	28	Pata delantera izquierda	1	52200121
11-A	Fascia, repisa derecha	1	52200023	29	Pata trasera izquierda	1	52200122
11-B	Fascia, estante derecho (negro mate)	1	52200095	30	Soporte del depósito	1	40800130
12-A	Panel de control	1	52200104	31	Estante inferior	1	52200080
12-B	Panel de control (negro mate)	1	52200204	32-A	Panel frontal (negro mate)	2	52200062
13	Válvula de gas, quemador principal	4	40900205	32-B	Panel frontal (acero inoxidable)	2	40600028
14	Colector, quemador principal	1	50300041	33	Riel lateral inferior	2	52200164
15	Manguera del quemador lateral	1	40900210	34	Riel lateral superior	2	52200161
16	Válvula de gas, quemador lateral	1	40900209	35	Deflector del depósito	1	52200090
17	Bisel, mando de control	6	40900036	36	Taza de goteo	1	40800026
18	Perilla de control	6	40900206	37	Clip de copa de goteo	1	40800131

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

LISTA DE PIEZAS (2/2)

	Descripción	Cant.	Número de pieza		Descripción	Cant.	Número de pieza
38	Bandeja de goteo	1	40600014	52	Bisel, asa de la tapa	2	40900013
39	Soporte de la bandeja de goteo derecha	1	52200027	53	Indicador de temperatura	1	40600210
40	Soporte de la bandeja de goteo izquierda	1	52200026	54	Logo	1	40800106
41	Riel trasero	1	52200174	55-A	Tapa (acero inoxidable)	1	50500004
42-A	Fascia, repisa lateral izquierda	1	52200081	55-B	Tapa (negro mate)	1	50500005
42-B	Fascia, repisa lateral izquierda (negro mate)	1	52200098	56	Difusor de calor	4	40820023
43	Estante lateral izquierdo	1	52200140	57	Varilla giratoria, tapa	2	50300207
44	Barra angular de soporte del estante lateral	2	52200109	58	Arandela plana	3	110018
45	Tubo portallamas (extremo izquierdo)	1	52200028	59	Tuerca hexagonal	3	110011
46	Tubo portallamas	3	50300024	60	Quemador de encendido	1	40600013
47	Rejilla de cocción	2	40100101	61	Quemador principal	3	40600012
48	Parachoques de goma de silicona, cámara de combustión	2	50300205	62	Quemador de la sección de chamuscado	1	52200500
49	Parachoques de goma de silicona, tapa	2	40700103	63	Difusor de calor lateral izquierdo	1	52200011
50	Rejilla para calentar	1	52200030	64	Válvula de gas, quemador de la sección de cocción	1	40900305
51	Asa de la tapa	1	40900012				

No se muestra

Paquete de herrajes	1	52200600
Manual	1	52200700

¿Preguntas? Escanee este código para obtener ayuda



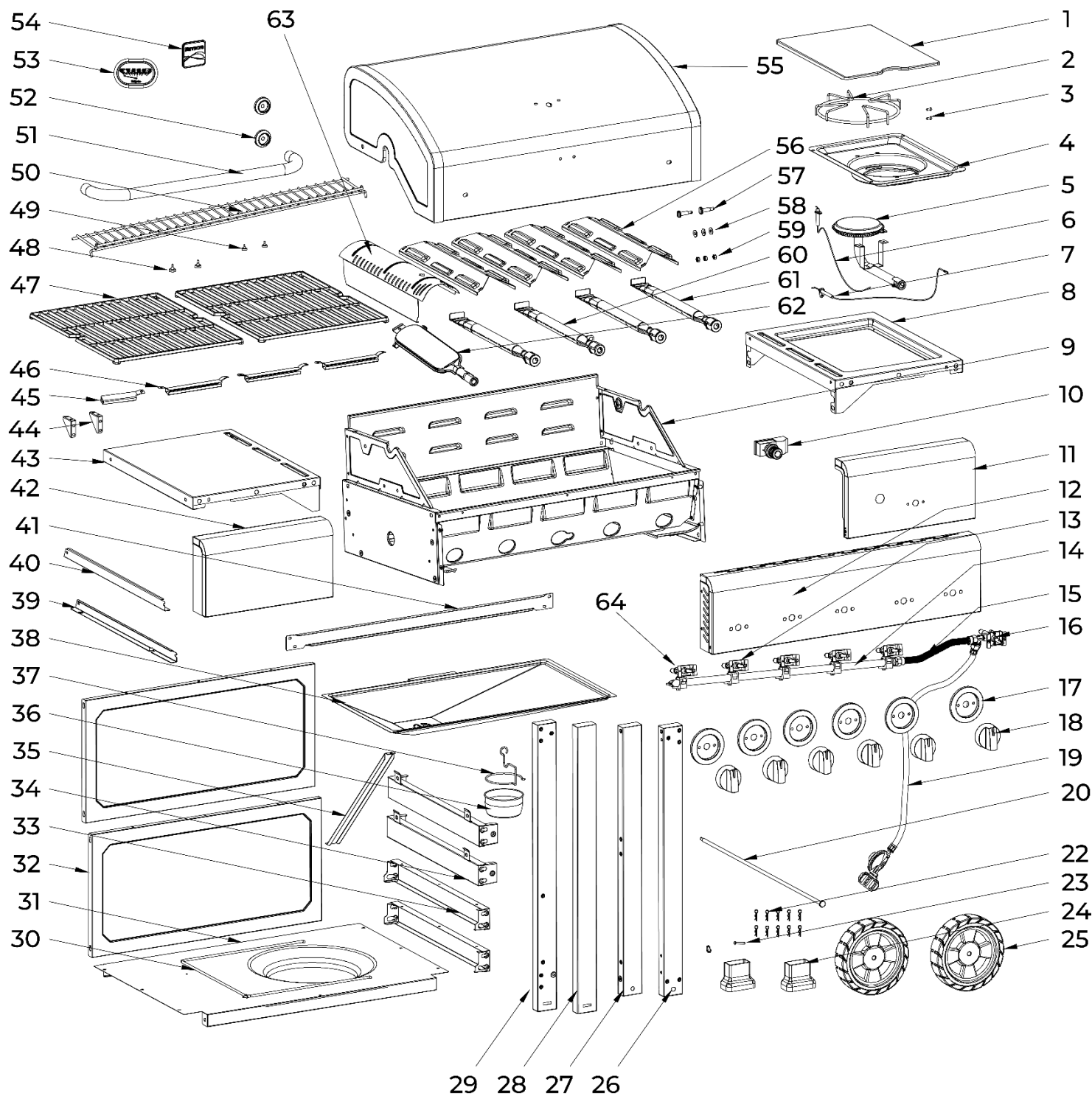
Si le faltan herrajes o tiene piezas dañadas después de desembalar la parrilla, llame al 1-888-287-0735 para pedir repuestos.

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

O visite Kenmoregrill.com

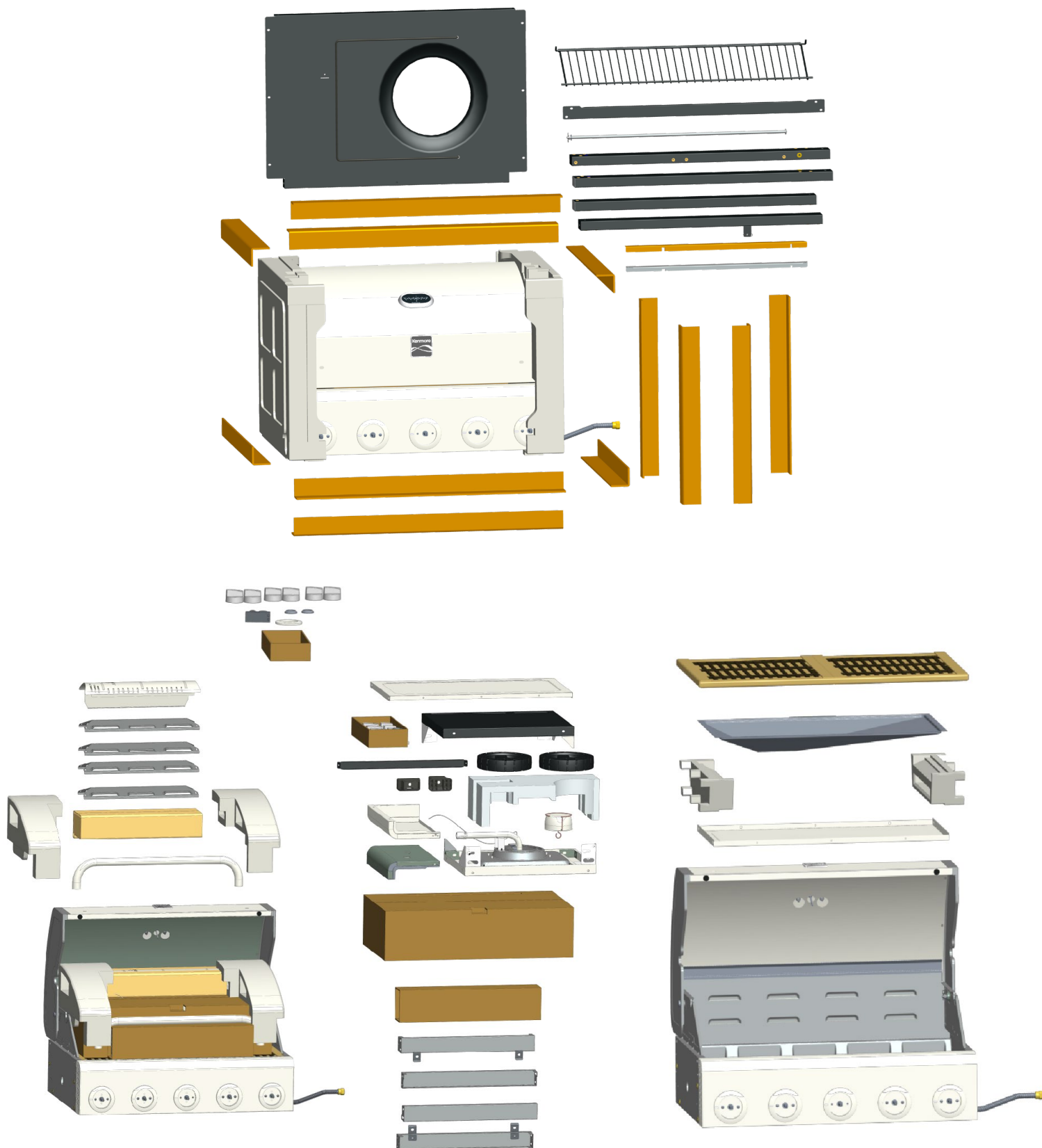
NOTA: Algunas piezas de la parrilla que se muestran en los pasos de ensamblaje pueden diferir ligeramente en apariencia de las de su parrilla en particular. Sin embargo, el método de ensamblaje sigue siendo el mismo.

DIAGRAMA DE PIEZAS



ANTES DEL MONTAJE

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

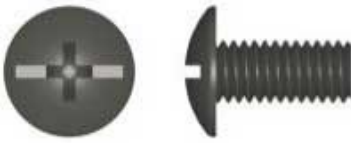
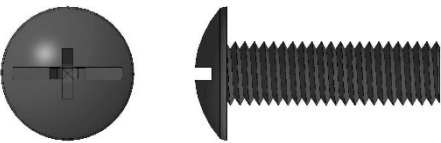


MONTAJE

LEA DETENIDAMENTE Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE DE LAS PÁGINAS SIGUIENTES.

Herramientas necesarias:

- Llave ajustable (no suministrada)
- Destornillador (no suministrado)
- La siguiente tornillería se suministra en el blister para facilitar su uso.

Tornillo M4 x 10 Cant: 50 piezas  (Número de pieza: 110004)	Pila AA Cant: 1 pieza 
Tornillo M5 x 10 Cant: 4 piezas  (Número de pieza: 110005)	Arandela plana M5 Cant: 4 piezas  (Número de pieza: 110105)
Tornillo M6 x 13 Cant: 16 piezas  (Número de pieza: 110006)	Arandela de compresión M6 Cant: 4 piezas  (Número de pieza: 110206)
Tornillo M6 x 20 Cant: 2 piezas  (Número de pieza: 110026)	

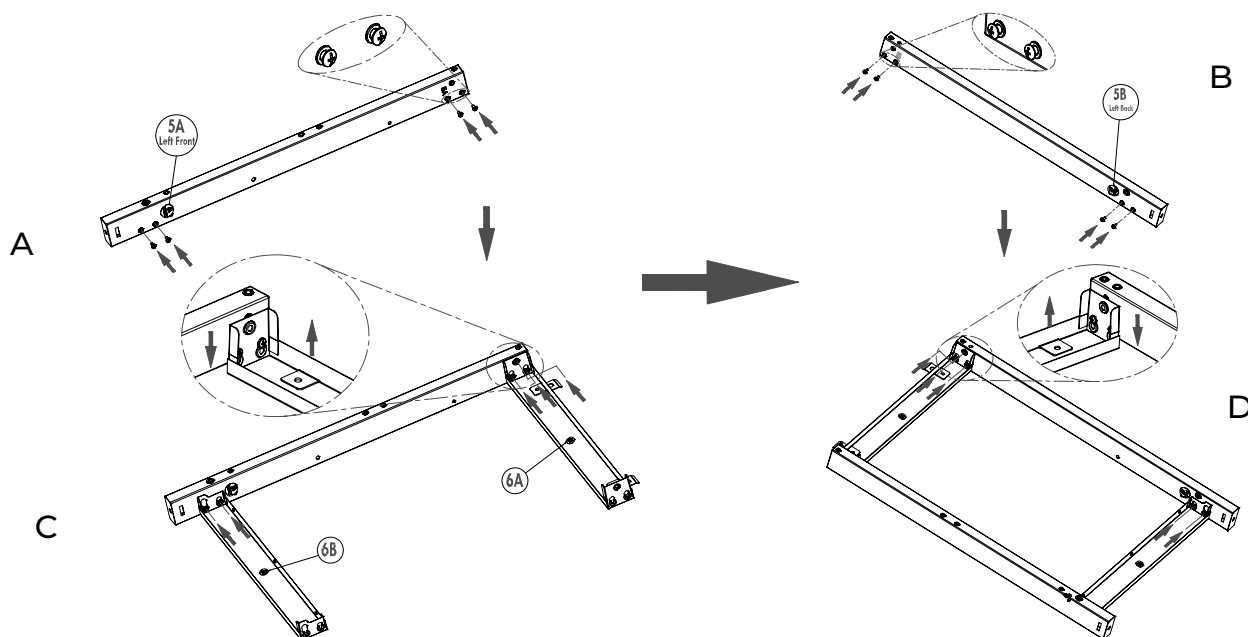
1

Marco izquierdo

- Instale **(4) tornillos M4x10** como se muestra en la pata marcada «5A». No apriete completamente los tornillos en este momento. Deje un espacio de 1/8 de pulgada debajo de la cabeza del tornillo para la fijación del riel. (A)
- Fije un extremo de la barra superior lateral «6A» a la pata y apriete los tornillos. Instale y apriete otro **(1) tornillo M4x10**. (C)
- Fije un extremo del rail inferior lateral «6B» a la pata y apriete los tornillos. (C)
- Instale **(4) tornillos M4x10** como se muestra en la pata marcada «5B». No apriete completamente los tornillos en este momento. Deje un espacio de 1/8 de pulgada debajo de la cabeza del tornillo para la fijación del riel. (B)
- Fije el otro extremo de la barandilla superior lateral y la barandilla inferior lateral a la pata «5B» y apriete los tornillos. Instale y apriete otro **(1) tornillo M4x10** en la barandilla superior lateral. (D)



Tornillo M4 x 10
Cant: 10 piezas



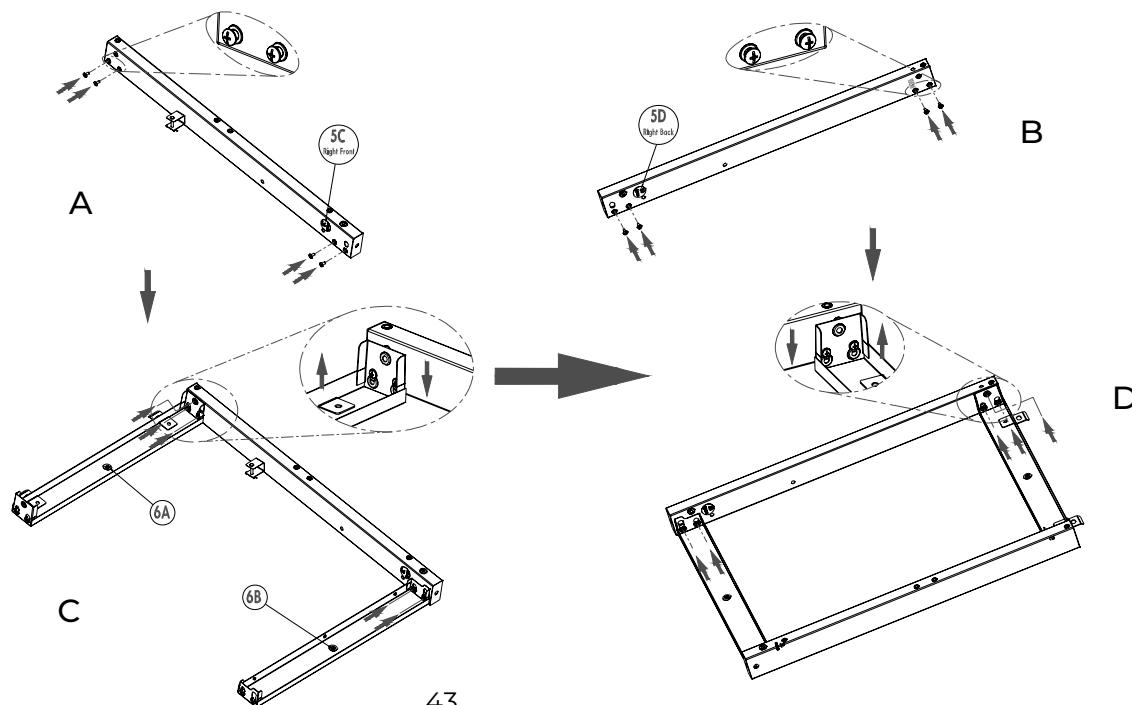
2

Marco derecho

- Instale **(4) tornillos M4x10** como se muestra en la pata marcada «5C». No apriete completamente los tornillos en este momento. Deje un espacio de 1/8 de pulgada debajo de la cabeza del tornillo para la fijación del riel. (A)
- Fije un extremo de la barra superior lateral «6A» a la pata y apriete los tornillos. Instale y apriete otro **(1) tornillo M4x10**. (C)
- Fije un extremo de la barra inferior lateral «6B» a la pata y apriete los tornillos. (C)
- Instale **(4) tornillos M4x10** como se muestra en la pata marcada «5D». No apriete completamente los tornillos en este momento. Deje un espacio de 1/8 de pulgada debajo de la cabeza del tornillo para la fijación del riel. (B)
- Fije el otro extremo de la barandilla superior lateral y la barandilla inferior lateral a la pata «5D» y apriete los tornillos. Instale y apriete otro **(1) tornillo M4x10** en la barandilla superior lateral. (D)



Tornillo M4 x 10
Cant: 10 piezas



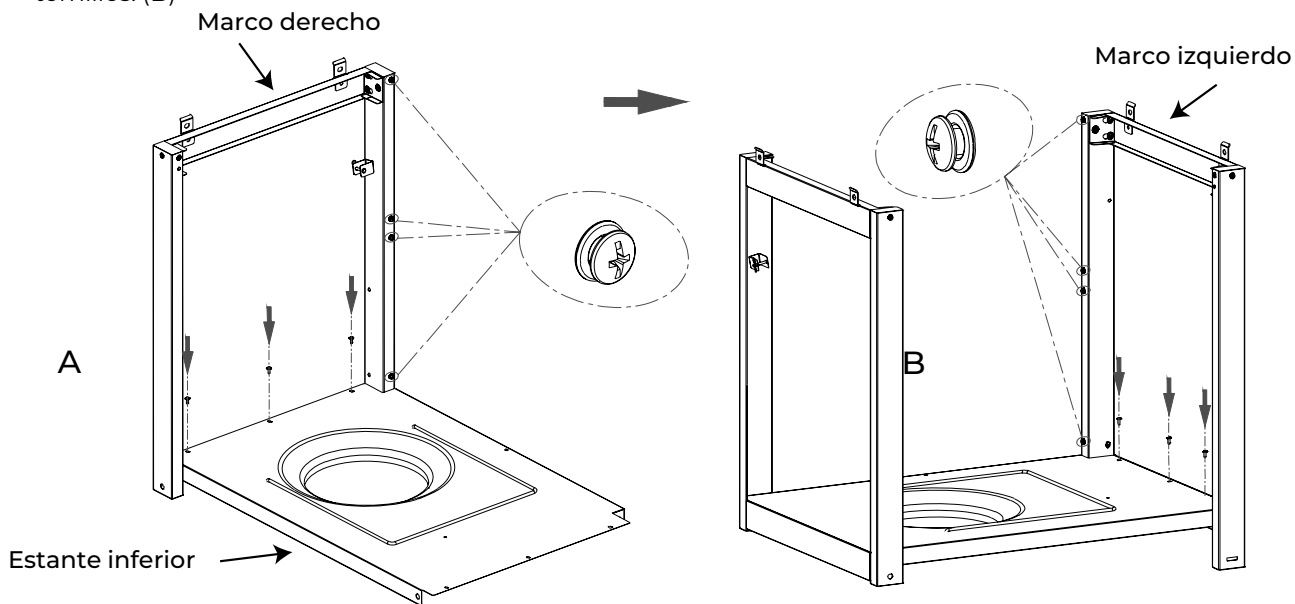
3

Estante inferior

- Instale **(4) tornillos M4x10** como se muestra en el marco derecho. No apriete completamente los tornillos en este momento. Deje un espacio de 1/8 de pulgada debajo de la cabeza del tornillo para la fijación del panel. (A)
- Fije el estante inferior al marco derecho con **(3) tornillos M4x10**. No apriete completamente estos tornillos en este momento. (A)
- Instale **(4) tornillos M4x10** como se muestra en el marco izquierdo. No apriete completamente los tornillos en este momento. Deje un espacio de 1/8 de pulgada debajo de la cabeza del tornillo para la fijación del panel. (B)
- Fije el estante inferior al marco izquierdo con **(3) tornillos M4x10**. No apriete completamente estos tornillos. (B)



Tornillo M4 x 10
Cant: 14 piezas



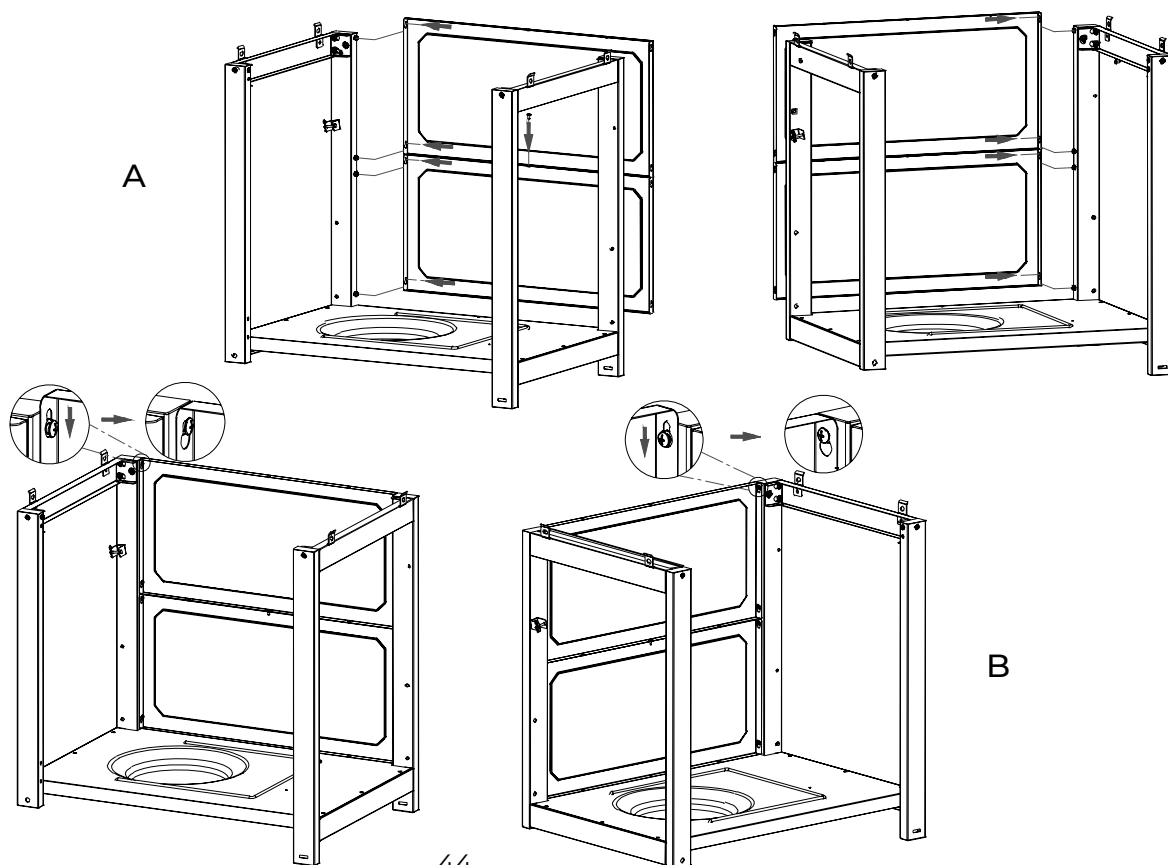
4A

Panel frontal

- Fije las dos secciones del panel frontal juntas en un solo panel frontal con **(1) tornillo M4x10** como se muestra. (A)
- Nota: Uno de los paneles frontales se embala debajo de las parrillas de cocción en el hogar, y el otro se embala en una caja con el estante lateral.**
- Fije el panel frontal al carro deslizando los cuatro abujeros del panel de cada lado sobre y hacia abajo en las cuatro cabezas de tornillo que sobresalen en los marcos izquierdo y derecho. Deje suelto el tornillo superior de cada lado y apriete a fondo los otros tres tornillos de cada lado. (B)



Tornillo M4 x 10
Cant: 1 pieza



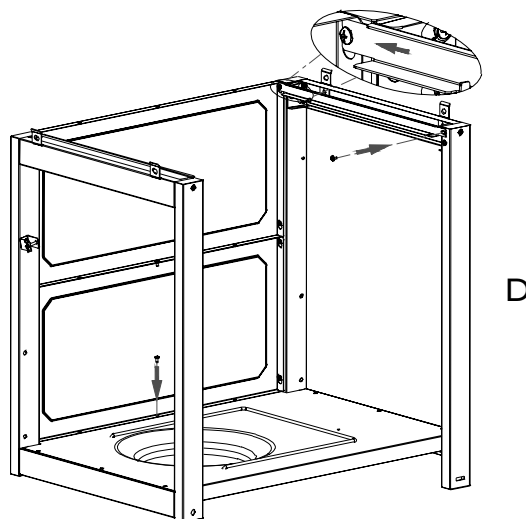
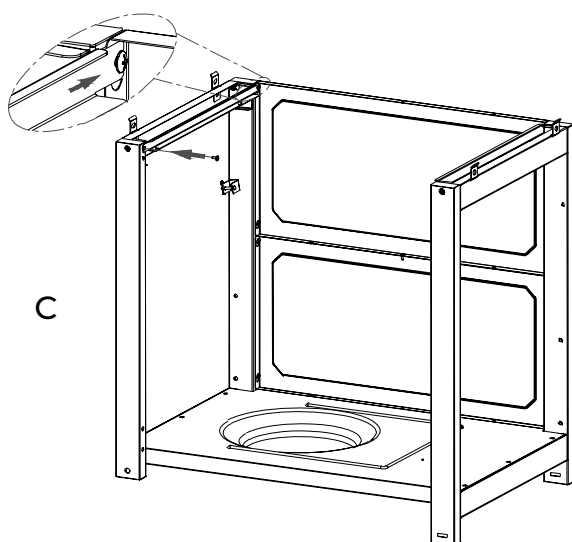
4B

Panel frontal

- Deslice un extremo de la barra de soporte de la bandeja recogegotas derecha «7A» por debajo del tornillo superior de la parte delantera del bastidor derecho y apriete a fondo el tornillo. Apriete completamente el otro extremo de la barra al bastidor trasero derecho con **(1) tornillo M4x10**. (C)
- Deslice un extremo de la barra de soporte de la bandeja recogegotas izquierda «7B» bajo el tornillo superior de la parte delantera del bastidor izquierdo y apriete bien el tornillo. Apriete completamente el otro extremo de la barra al marco izquierdo trasero con **(1) tornillo M4x10** como se muestra. Instale y apriete completamente (1) tornillo M4x10 a través del abujero del tornillo central en la parte inferior del panel frontal en el estante inferior. (D)



Tornillo M4 x 10
Cant: 3 piezas



5

Ruedas al carro

- Dé la vuelta al carro y fije las patas al estante inferior con **(4) tornillos M6x13** como se muestra. (A)
- Coloque ambos extensores de las patas en las patas izquierdas. (B)
- Retire la chaveta, la tuerca y la arandela de la varilla del eje. Inserte la varilla del eje a través de las ruedas y el marco de la pata derecha. Vuelva a colocar la arandela, la tuerca y la chaveta. (B & C)

Nota: El lado convexo de la rueda debe mirar hacia el carro, y el lado cóncavo debe mirar hacia fuera.

- Coloque el carro con el lado derecho hacia arriba y apriete completamente los (6) tornillos M4x10 del estante inferior del paso 3. (D) Fije el deflector del tanque como se muestra con **(2) tornillos M4x10**. (D)

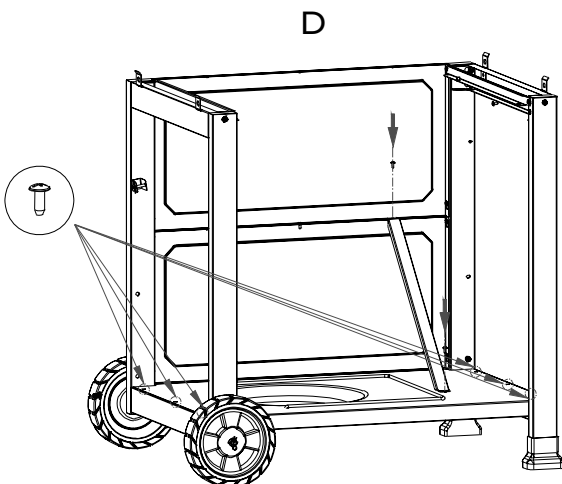
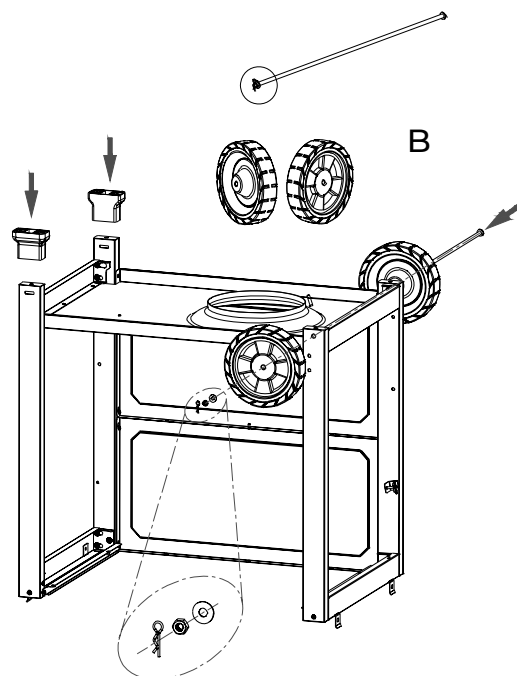
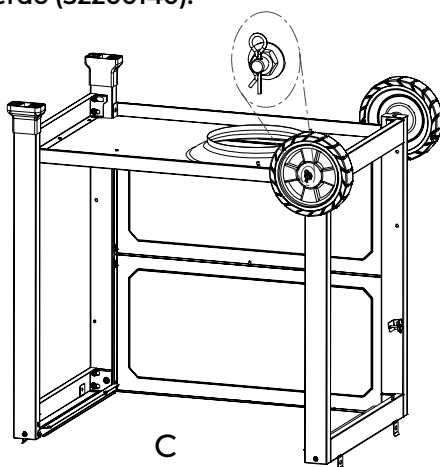
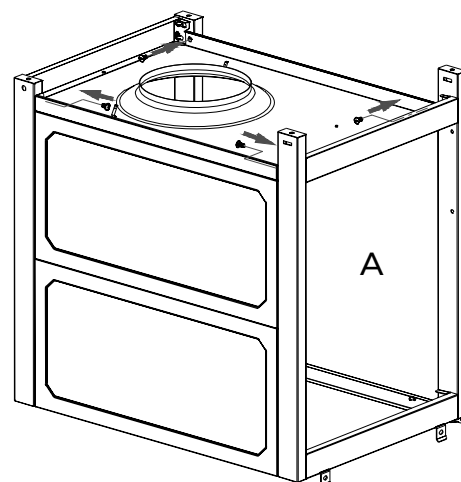
Nota: La barra deflectora del depósito se encuentra debajo del estante lateral izquierdo (52200140).



Tornillo M6 x 13
Cant: 4 piezas



Tornillo M4 x 10
Cant: 2 piezas

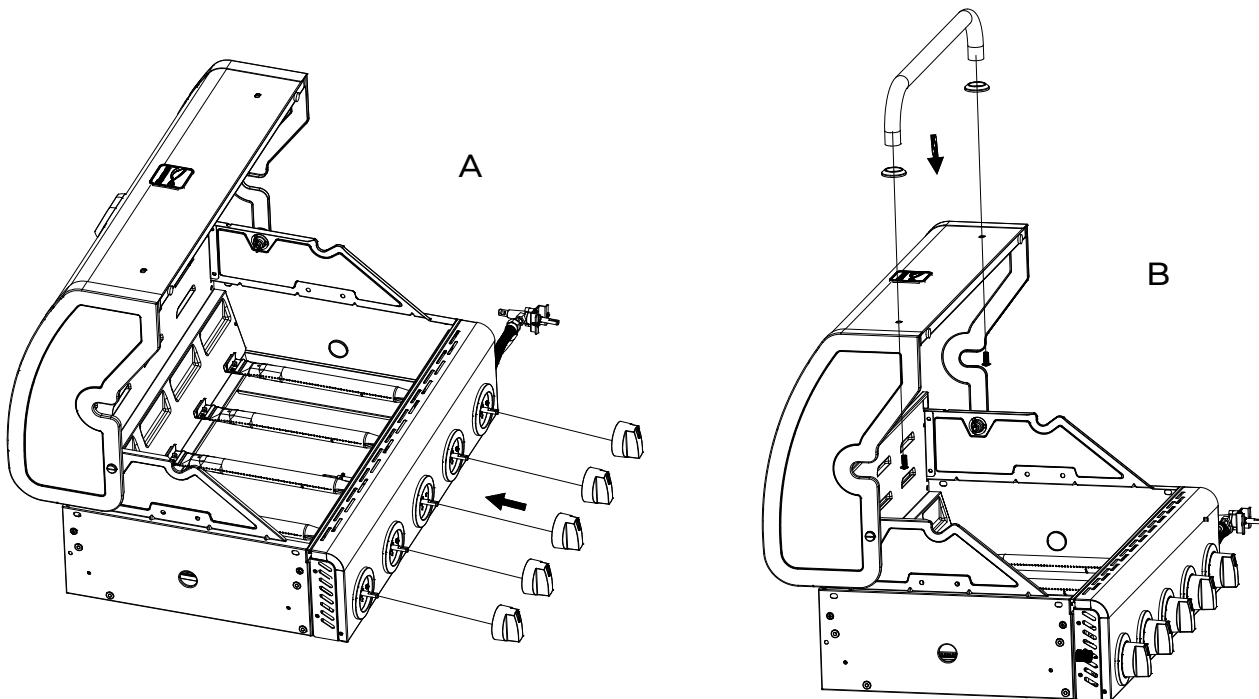


6

Manija de la tapa y perillas de control

- Encuentre las 5 perillas de control y presiónelas firmemente en los vástagos de las válvulas. (A)
- Monte con cuidado el asa de la tapa en la tapa de la parrilla con **(2) tornillos M6x20** y los biseles del asa de la tapa. (B)

Nota: No apriete completamente los tornillos hasta que ambos tornillos estén fijados y alineados. Los biseles de las asas de la tapa se embalan con los mandos de control.



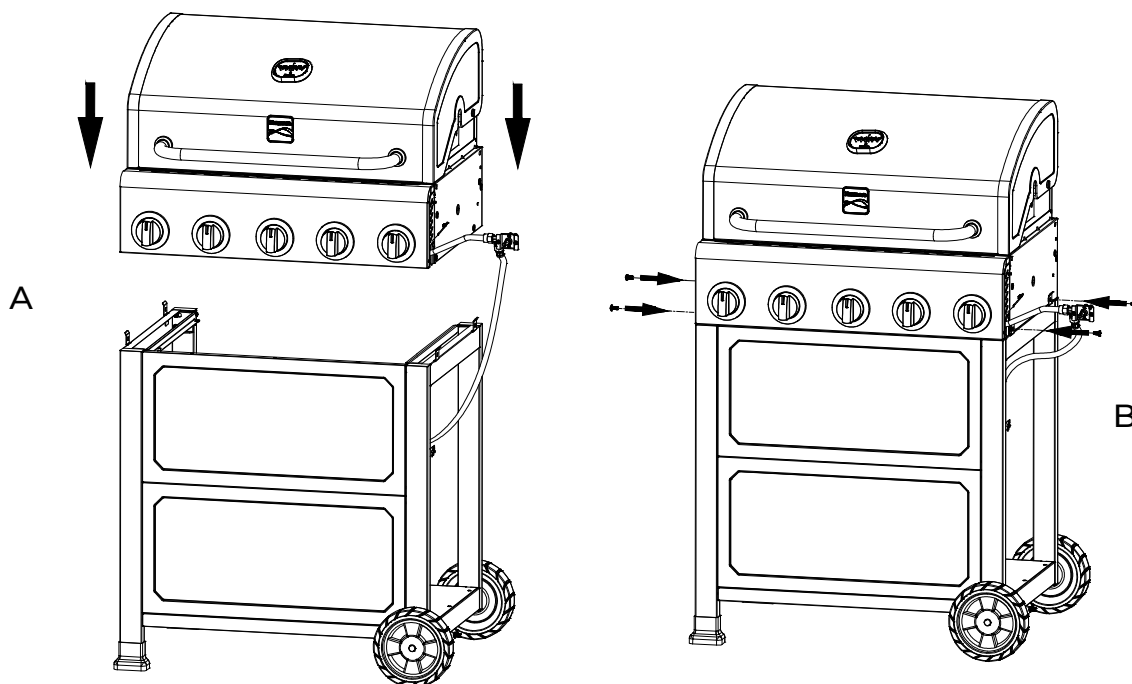
7

Cabezal de la Parrilla al Carro

- Este paso requiere que dos personas levanten y coloquen el cabezal de la parrilla en el carro.
- **Retire las cintas y el material de embalaje de la manguera del regulador, la válvula del quemador lateral y el cable del encendedor. Tire de la manguera y del cable de encendido hacia el lado derecho del cabezal de la parrilla.**
- Baje con cuidado el cabezal de la parrilla sobre el carro. Asegúrese de que la manguera del regulador y el cable del encendedor cuelgan fuera del carro. (A)
- Alinee el panel de control de forma que quede enrasado con los paneles frontales. Fije el cabezal al carro con **(4) tornillos M6x13**. (B)



Tornillo M6 x 13
Cant: 4 piezas



8

Repisa lateral izquierda

- Fije la fascia al estante lateral izquierdo con **(2) tornillos M5x10** y **arandelas planas M5**. (A)
- Fije la barra angular de soporte del estante lateral y el conjunto del estante lateral a la fascia con **(2) tornillos M4x10**. (B)
- Fije el estante a la cámara de combustión de la siguiente manera:
 - Fije **(2) tornillos M6x13** en el lado izquierdo de la cámara de combustión. (C)
Nota: no apriete los tornillos, deje un espacio de aproximadamente ¼ de pulgada entre la cabeza del tornillo y el panel de la cámara de combustión.
 - Inserte y deslice los bocallaves del conjunto de la repisa lateral sobre los dos tornillos M6x13 instalados anteriormente en el exterior de la cámara de combustión. Deslice el conjunto del estante hacia la parte posterior, asegurándose de que la fascia esté alineada con el panel de control. (D) **Nota: no apriete los tornillos.**
 - Fije el estante lateral desde el interior hacia el exterior de la cámara de combustión con **(2) tornillos M6x13** y **arandelas de compresión M6**. (E) **Nota: no apriete los tornillos.**
 - Fije el salpicadero de la repisa lateral al panel de control con **(1) tornillo M4x10**. (F)
- Ahora apriete todos los tornillos, asegurándose de que el estante lateral esté alineado tanto con el panel de control como con la cámara de combustión.



Tornillo M5 x 10
Cant: 2 piezas



Arandela plana M5
Cant: 2 piezas



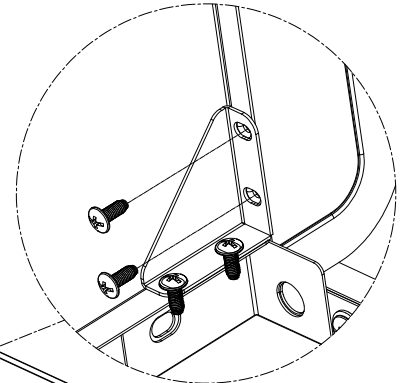
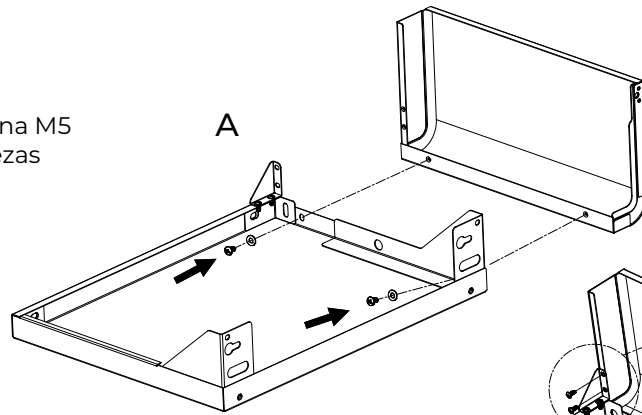
Arandela de compresión M6
Cant: 2 piezas



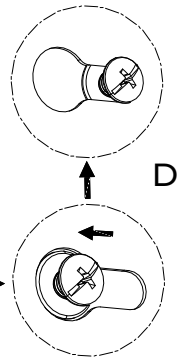
Tornillo M6 x 13
Cant: 2 piezas



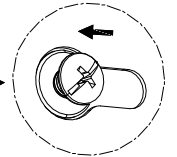
Tornillo M4 x 10
Cant: 3 piezas



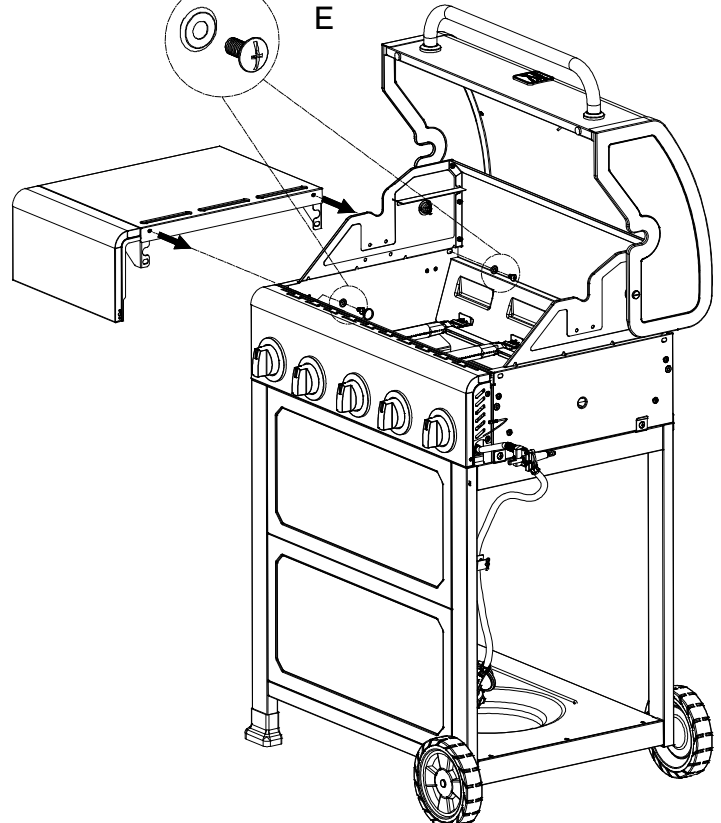
B



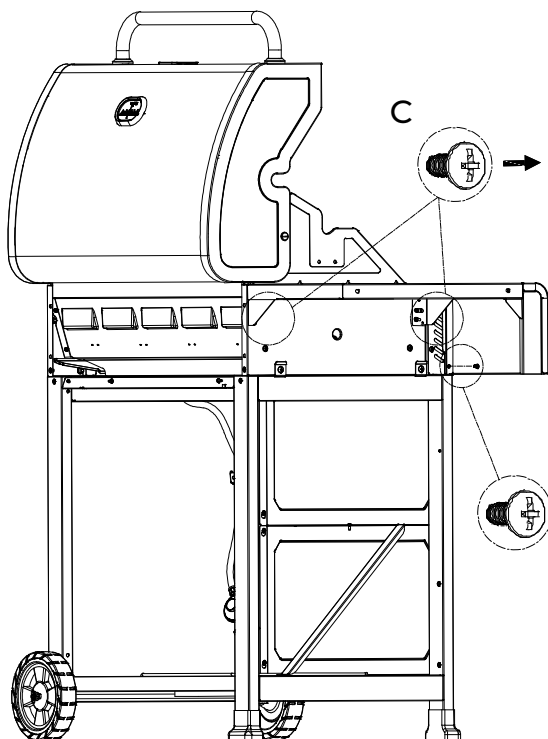
D



E



F



9

Rejilla lateral derecha

- Retire la rejilla lateral del quemador lateral antes de montar y fijar el estante lateral derecho.
- Fije la fascia al estante lateral derecho con **(2) tornillos M5x10** y **arandelas planas M5**. (A)
- Fije la barra angular de soporte del estante lateral a la fascia con **(2) tornillos M4x10**. (B)
- Fije el estante al hogar de la siguiente manera:
 - Fije **(2) tornillos M6x13** en el lado derecho del hogar. (C) **Nota: no apriete los tornillos, deje un espacio de aproximadamente ¼ de pulgada entre la cabeza del tornillo y el panel del hogar.**
 - Inserte y deslice los bocallaves del conjunto de la repisa lateral sobre los dos tornillos M6x13 instalados anteriormente en el exterior de la cámara de combustión. Deslice el conjunto del estante hacia la parte posterior, asegurándose de que la fascia esté alineada con el panel de control. (D) **Nota: no apriete los tornillos.**
 - Fije el estante lateral desde el interior del hogar con **(2) tornillos M6x13** y **arandelas de compresión M6**. (E)
 - Fije el salpicadero de la repisa lateral al panel de control con **(1) tornillo M4x10**. (F)
- Ahora apriete todos los tornillos, asegurándose de que el estante lateral esté alineado tanto con el panel de control como con la cámara de combustión.



Tornillo M5 x 10
Cant: 2 piezas



Arandela plana M5
Cant: 2 piezas



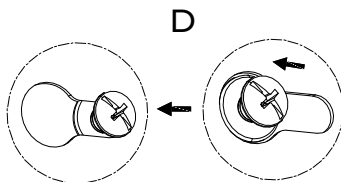
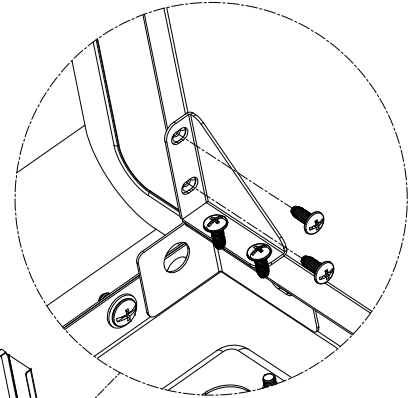
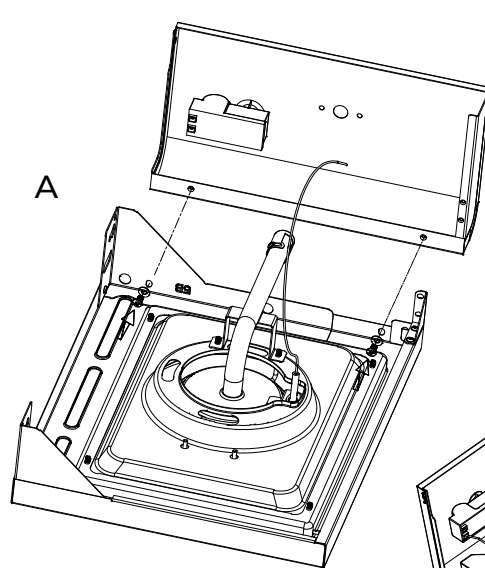
Arandela de compresión M6
Cant: 2 piezas



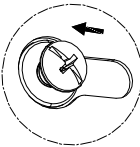
Tornillo M6 x 13
Cant: 2 piezas



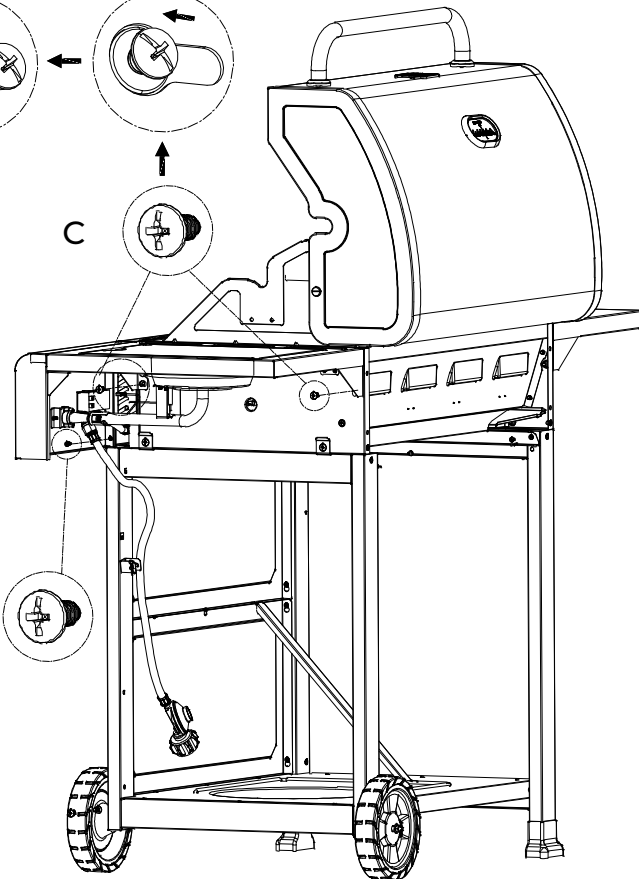
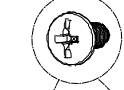
Tornillo M4 x 10
Cant: 3 piezas



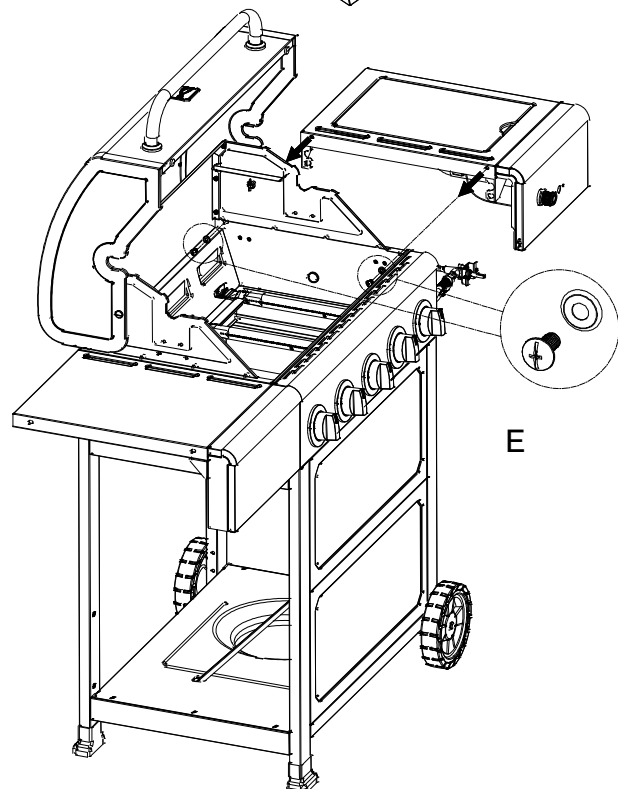
D



C



F



E

Queimador lateral

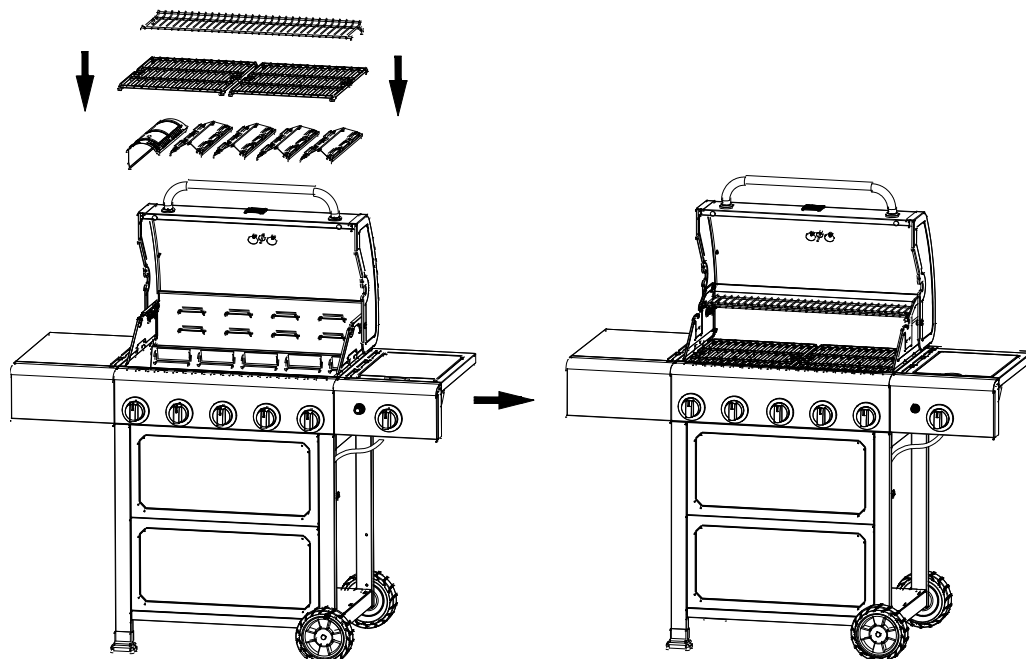
- Desatornille y retire los dos tornillos y arandelas frontales que sujetan el quemador lateral. (A) Retire el quemador lateral del estante lateral. (B) **Nota: No afloje el tornillo del electrodo.**
- Retire los 2 tornillos preinstalados del vástago de la válvula y apártelos. (C)
- Inserte el vástago de la válvula a través del abujero de la fascia. (D) Instale los 2 tornillos previamente retirados. **Nota: Deje un espacio de 1/8 de pulgada por debajo de las cabezas de los tornillos para la fijación del embellecedor.** (E)
- Fije el bisel a la fascia y a los tornillos instalados. Asegúrese de que la marca negra quede hacia arriba. (F) Apriete los 2 tornillos. (G)
- Coloque el tubo del quemador lateral sobre la válvula, asegurándose de que la válvula quede dentro del tubo del quemador lateral. (H)
- Vuelva a fijar el quemador lateral al estante del quemador lateral con los 2 tornillos retirados anteriormente. Vuelva a colocar la rejilla del quemador lateral. (I)
- Empuje el mando de control sobre el vástago de la válvula del quemador lateral. (J)
- Conecte ambos cables del encendedor al módulo del encendedor situado en el interior del salpicadero derecho. Para conectar, empuje las puntas de los cables del encendedor en las clavijas del módulo del encendedor. (K)
- Desenrosque la tapa del dispositivo de encendido del salpicadero derecho. Inserte (1) pila AA (suministrada en el blíster) en la ranura de la pila con el extremo positivo (+) hacia fuera. Vuelva a enroscar la tapa del encendedor en el salpicadero derecho. (L)



11

Difusores de calor, rejillas de cocción y rejilla para calentar

- Coloque los difusores de calor sobre los quemadores. Asegúrese de que el difusor de calor izquierdo está colocado con el escudo extendido en el lado izquierdo.
- Coloque las rejillas de cocción en los soportes de rejilla de la parte delantera y trasera del hogar.
- Inserte la rejilla de calentamiento en los soportes de la parte superior de la cámara de combustión con el borde curvado hacia delante, tal como se muestra.



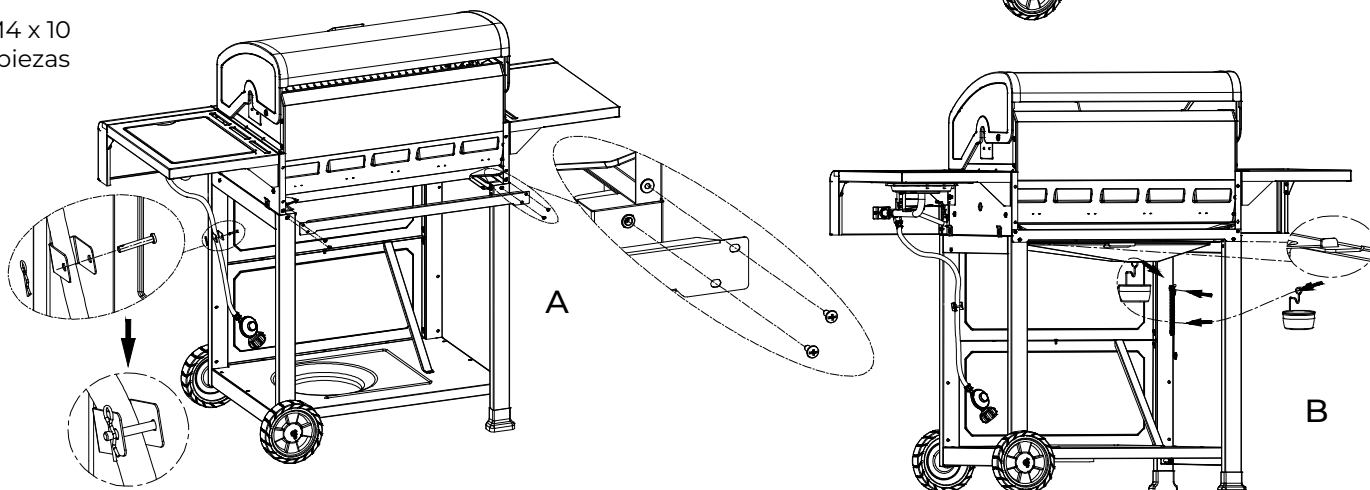
12

Bandeja de goteo, taza de goteo y depósito de propano líquido

- Fije el riel trasero al carro y al cabezal de la parrilla con **(4) tornillos M4x10** como se muestra. (A)
- Retire el pasador de chaveta y el pasador fijo de la manguera del soporte de la manguera de la pata derecha del carro. Inserte la manguera en el soporte y vuelva a colocar la chaveta y el pasador fijo de la manguera.
- Cuelgue el clip de la bandeja recoge gotas de la parte inferior de la bandeja recoge gotas. Alinee la bandeja recoge gotas con los soportes situados debajo del hogar y deslice la bandeja recoge gotas en los soportes. Coloque la bandeja recoge gotas en el clip de la bandeja recoge gotas. Inserte la cadena porta cerillas en el abujero situado en la pata delantera izquierda. (B)
- Coloque el depósito de propano líquido en el soporte del estante inferior con la abertura del cuello del depósito hacia un lado, tal como se muestra. (C)



Tornillo M4 x 10
Cant: 44 piezas



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

Problema	Posible causa	Prevención/Solución
Fuga de gas por una manguera agrietada, cortada o quemada. Fuga de gas del depósito de propano líquido. Fuga de gas en la válvula del depósito de propano líquido. Fuga de gas entre el depósito de propano líquido y la conexión del regulador. Fuego que sale a través del panel de control. Fuego por goteo o llamas excesivas continuas por encima de la superficie de cocción.	- Manguera dañada. - Falla mecánica por oxidación o mal manejo. - Fallo de la válvula del depósito por mala manipulación o fallo mecánico. - Instalación incorrecta, conexión no estanca o fallo de la junta de goma. - Incendio en la sección del tubo del quemador por obstrucción. - Demasiada acumulación de goteo en la cámara de combustión o en la zona de la bandeja recoge-grasa.	- Cierre el gas de su tanque de propano líquido o de 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 utilice la parrilla hasta que un fontanero o técnico de gas haya investigado y corregido el problema. - Sustituya el depósito de propano líquido. - Cierre la válvula del depósito de propano líquido. Devuelva el depósito de propano líquido al proveedor de gas. - Cierre la válvula del depósito de propano líquido. Retire el regulador del tanque e inspeccione visualmente el sello de goma para detectar cualquier daño. Consulte la prueba de fugas en la página 33 para obtener instrucciones sobre cómo encontrar fugas en el regulador. - Cierre los mandos de control y la válvula del depósito de propano líquido. Deje la tapa abierta para permitir que se apaguen las llamas. Una vez apagado el fuego y fría la parrilla, retire el quemador e inspeccione si hay nidos de arañas u óxido. Consulte las secciones Alerta de arañas y Limpieza del conjunto del quemador en la página 36 de esta Guía de uso y cuidado. - Cierre los mandos de control y la válvula del depósito de propano líquido. Deje la tapa abierta para permitir que las llamas se apaguen. Después de que la parrilla se haya enfriado, limpie cualquier partícula de comida y exceso de Goteo del interior del área de la cámara de combustión, bandeja de grasa y cualquier otra superficie que pueda entrar en contacto con partículas de comida y exceso de Goteo.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Prevención/Solución
Los quemadores no se encienden con el encendedor. (Consulte también la sección Solución de problemas de encendido electrónico) Continúa en la página siguiente.	PROBLEMAS CON EL GAS: - Intenta encender el quemador equivocado. - El quemador no está conectado a la válvula de control. - Obstrucción en el quemador. - No hay flujo de gas. - La tuerca de acoplamiento y la válvula del depósito de propano líquido no están completamente conectadas. PROBLEMAS ELÉCTRICOS: - Electrodo agrietado o roto; chispas en la grieta. - La punta del electrodo no está en la posición correcta. - El cable y/o el electrodo están cubiertos de residuos de cocción. - Los cables están sueltos o desconectados. - Los cables hacen cortocircuito (chispas) entre el encendedor y el electrodo. - Batería agotada.	- Consulte las instrucciones en el panel de control y en la sección Uso y mantenimiento. - Asegúrese de que las válvulas están colocadas en el interior de los tubos del quemador. - Asegúrese de que los tubos del quemador no estén obstruidos con telas de araña u otras materias. Consulte la sección de limpieza en la página 36 de Uso y cuidado. - Asegúrese de que el depósito de propano líquido no está vacío. Si el depósito de propano líquido no está vacío, consulte la sección «Caída repentina del caudal de gas en la página 52». - Apague los mandos y desconecte la tuerca de acoplamiento del depósito de propano líquido. Vuelva a conectar e inténtelo de nuevo. - Gire la tuerca de acoplamiento aproximadamente entre media vuelta y tres cuartos de vuelta más hasta que haga tope. Apriete sólo con la mano - no utilice herramientas. - Vuelva a colocar los electrodos. Quemadores principales: - Las puntas del electrodo deben apuntar hacia la abertura del puerto de gas del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4". Ajustar si es necesario. Quemador lateral: - La punta del electrodo debe apuntar hacia la abertura del puerto de gas del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajustar si es necesario. - Limpie el cable y/o el electrodo con alcohol para fricciones con un hisopo limpio. - Vuelva a conectar los cables o sustituya el conjunto de electrodo/cable. - Sustitúyala por una pila alcalina nueva de tamaño AA.

Solución de problemas (continuación)

Problema	Posible causa	Prevención/Solución
El(los) quemador(es) no se enciende(n) con el encendedor. (Consulte también la Resolución de problemas de encendido electrónico).	ENCENDIDO ELECTRÓNICO: - No hay chispa, no hay ruido de encendido. - No hay chispa, hay ruido de encendido. - Chispea, pero no en el electrodo o con toda su fuerza.	- Consulte 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.	- Véase «PROBLEMAS DE GAS:» en la página anterior. - El mechero no llega. - Método incorrecto de encendido con mechero.	- Utilice un mechero de cuello largo. - Consulte la sección «Iluminación manual» en la página 34 de Uso y mantenimiento.
Caída repentina del flujo de gas o llama baja.	- No hay gas. - Válvula de exceso de flujo activada. - Bloqueo de vapor en la conexión tuerca de acoplamiento/depósito de propano líquido.	- Compruebe si hay gas en el depósito de propano líquido. - Apague los mandos, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen bajas, cierre los mandos y la válvula del depósito de propano líquido. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y realice una prueba de fugas. Abra la válvula del tanque de propano líquido, espere 30 segundos y encienda la parrilla. - Cierre los mandos y la válvula del depósito de propano líquido. Desconecte la tuerca de acoplamiento del depósito. Vuelva a conectar e inténtelo de nuevo.
Las llamas se apagan.	- Vientos fuertes o racheados. - Poco gas propano líquido. - Válvula de exceso de caudal disparada.	- Gire la parrilla de modo que la parte delantera de la parrilla esté orientada hacia el viento o aumente la altura de la llama. - Rellene el depósito de propano líquido. - Consulte la sección anterior «Caída repentina del flujo de gas».
Llamarada.	- Acumulación de goteo. - Exceso de grasa en la carne. - Temperatura de cocción excesiva.	- Limpie los quemadores y el interior de la parrilla/cámara de combustión. - Quite la grasa de la carne antes de asarla. - Ajuste a una temperatura más baja.
Goteo persistente.	Goteo atrapado por acumulación de alimentos alrededor del sistema de quemadores.	Gire los mandos a la posición OFF (apagado). Cierre el gas del depósito de propano líquido. Deje la tapa en posición y deje que el fuego se apague. Después de que la parrilla se enfríe, retire y limpie todas las piezas.
Flashback... (fuego en el tubo(s) del quemador).	El quemador y/o los tubos del quemador están bloqueados.	Gire los mandos a la posición OFF (apagado). Limpie el quemador y/o los tubos del quemador. Consulte la sección de limpieza del quemador en la página 36 de Uso y cuidado.
No se puede llenar el depósito de propano líquido.	Algunos distribuidores tienen boquillas de llenado antiguas con roscas desgastadas.	Las boquillas desgastadas no tienen suficiente «mordida» para encajar en la válvula. Pruebe con un segundo distribuidor de propano líquido.
Un quemador no se enciende desde otro(s) quemador(es).	Acumulación de goteo o partículas de comida en el extremo(s) del tubo(s) de arrastre.	Limpie el/los tubo(s) de arrastre con un cepillo de alambre.

Localización de averías - Encendido electrónico

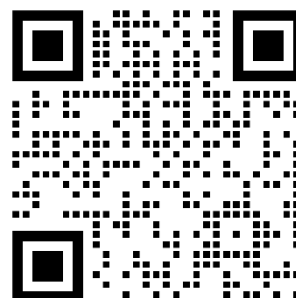
Problema	Posible causa	Comprobar Elemento	Prevención/Solución
SECCIÓN I No aparecen chispas en ninguno de los electrodos cuando se gira el mando de control a HI (alto); no se oye ningún ruido del módulo de chispas.	- La batería no está instalada correctamente. - Batería agotada. - El conjunto de cables no está instalado correctamente. - Módulo de chispa defectuoso.	- Compruebe que la batería tiene el polo positivo hacia el exterior. ¿Se ha utilizado la batería anteriormente? - Compruebe que los hilos estén bien encajados. - Si no se generan chispas con la batería nueva y los cables están conectados correctamente, el módulo está defectuoso.	- Instale la pila, asegurándose de que el extremo positivo quede hacia fuera y el negativo hacia dentro. - Sustituya la pila por una pila alcalina nueva de tamaño AA. - Desenrosque el conjunto del módulo de encendido y asegúrese de que todos los cables están instalados correctamente antes de volver a instalar el conjunto del módulo de encendido. - Sustituya 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 el mando de control se gira a HI; se oye ruido del 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 las tomas del módulo.
SECCIÓN III Hay chispas, pero no en todos los electrodos y/o no con toda la 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; aparecen chispas donde están agrietados.	¿Están bien conectados los electrodos? - Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Accione el sistema de encendido y busque arcos entre los cables de salida y el tubo del quemador. - Todas las chispas están presentes pero tienen una velocidad débil o lenta. ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los abujeros del quemador? - Inspeccione los electrodos en busca de grietas.	- Retire y vuelva a conectar todos los cables de los electrodos de las tomas del módulo. - Si se observan chispas en lugares distintos de la zona del tubo del quemador, es posible que el aislamiento de los cables esté dañado. - Sustituya los cables. Sustituya la pila por una pila alcalina nueva de tamaño AA. - Utilice una toalla de papel para eliminar la humedad. - Sustituya 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 sólo alcanza los 250 °F - 300 °F grados	Esto ocurre típicamente cuando usted enciende las perillas de control antes de encender la válvula del tanque LP. Si es así, esto activará el dispositivo de seguridad del regulador de gas, la parrilla sólo alcanzará temperaturas entre 250 °F y 300 °F incluso con todos los quemadores en el ajuste alto.	¿El regulador está conectado y apretado? - Asegúrese de que el regulador esté conectado correctamente al tanque, y las perillas de control estén todas en la posición de apagado.	- Abra la tapa de la parrilla. - Apague todos los mandos del panel de control. - Apague el mando del depósito. - Desconecte el regulador del depósito de propano líquido. Espere 30 segundos. - Vuelva a conectar el regulador al depósito de propano líquido. - Abra lentamente el pomo del depósito de propano líquido hasta el tope. No ejerza una fuerza excesiva sobre la válvula cuando esté en la posición de apertura total para evitar dañarla. - Encienda el mando de control correspondiente y encienda la parrilla siguiendo las instrucciones de encendido de la página 34.

TABLE DES MATIÈRES

Pour votre sécurité	55
Centre d'entretien du gril	55
Informations sur le produit	55
Précautions de sécurité pour l'installation	55
Symboles de sécurité	55
Garantie des grils Kenmore	56
Utilisation et entretien	57-63
Liste des pièces	64-65
Diagramme des pièces	66
Avant l'assemblage	67
Assemblage	68-76
Dépannage	77-79

	AVERTISSEMENT	
Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, la suie, le plomb et les composés de plomb, qui sont reconnus par l'État de Californie comme causant le cancer, des anomalies congénitales et d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov. Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit.		

Scanner le code QR
pour les instructions
d'assemblage vidéo



	DANGER	
Si vous sentez une odeur de 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 les pompiers.		

	AVERTISSEMENT	
1. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. 2. Une bouteille de propane liquide non raccordée ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.		

VEUILLEZ CONTACTER LE SERVICE CLIENT DE PERMASTEEL POUR OBTENIR DE L'AIDE ET DES PIÈCES DÉTACHÉES

Si vous avez des questions ou si vous avez besoin d'aide pendant l'assemblage, veuillez appeler le **1-888-287-0735**. Du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h, heure normale du Pacifique. Vous parlerez à un représentant du fabricant du gril.

Ou visitez notre site **Kenmoregrill.com**

FICHE PRODUIT

IMPORTANT : Remplissez les informations ci-dessous sur le produit.

Numéro de modèle _____
Numéro de série _____ Voir l'étiquette d'évaluation sur le gril pour le numéro de série.
Date d'achat _____

	ATTENTION	
Pour un usage résidentiel uniquement. Ne pas utiliser pour la cuisson commerciale.		

INSTALLATION PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- 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 présenter des arêtes vives. Veuillez porter des gants de protection appropriés.
- N'utilisez le gril, tel qu'il a été acheté, qu'avec du gaz propane liquide 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 à la Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, et à la CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, 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. Tenez les cordons électriques et/ou les tuyaux d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chaudes.
- Ce gril est certifié pour une utilisation aux États-Unis et/ou au Canada uniquement. Ne le modifiez pas pour l'utiliser dans un autre endroit. Toute modification peut entraîner un risque pour la sécurité et annulera la garantie de ce gril.

IMPORTANT : Ce gril est destiné à être utilisé à l'extérieur uniquement et n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.

REMARQUE À L'INSTALLATEUR : Laissez ce manuel d'utilisation au client après la livraison et/ou l'installation.

REMARQUE AU CONSOMMATEUR : Laissez ce manuel d'utilisation dans un endroit pratique pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ

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

	DANGER	
DANGER : Indique une situation de danger imminent 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, peut entraîner la mort ou des blessures graves.		

	ATTENTION	
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 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 couvertes par la garantie.

PENDANT UN AN : À compter de la date de vente, ce gril est garanti contre tout défaut de matériau ou de fabrication. Le consommateur recevra des pièces de rechange gratuites sur présentation d'une preuve d'achat ; les frais d'expédition et de manutention sont à la charge du consommateur.

CINQ ANS : à compter de la date de vente, tout brûleur en acier inoxydable qui rouille ou brûle sera remplacé, la preuve d'achat doit être fournie, les frais d'expédition et de manutention sont à la charge du consommateur.

La garantie exclut les piles des allumeurs et la perte de peinture, la décoloration ou la rouille superficielle des pièces du gril, qui sont soit des pièces consommables pouvant s'user à la suite d'une utilisation normale pendant la période de garantie, soit des conditions pouvant résulter d'une utilisation normale, d'un accident ou d'un mauvais entretien.

La garantie est annulée si cet appareil est utilisé à des fins autres que domestiques.

Pour plus de détails sur la couverture de la garantie et pour obtenir des pièces de rechange, visitez la page web : **Kenmoregrill.com**

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

1. Les appels de service pour corriger l'installation de l'appareil ou pour réparer les problèmes de fusibles, de disjoncteurs, de câblage et de systèmes de plomberie ou d'alimentation en gaz résultant d'une telle installation.
2. L'entretien d'un appareil dont la plaque de modèle et de série est manquante, altérée ou ne peut être facilement identifiée comme portant le logo de certification approprié.
3. Les articles non durables qui peuvent s'user à la suite d'une utilisation normale pendant la période de garantie, y compris, mais sans s'y limiter, les piles, les ampoules à culot à vis et les revêtements de surface ou les finitions.
4. L'intervention d'un technicien pour nettoyer ou entretenir l'appareil, ou pour apprendre à l'utilisateur à installer, utiliser et entretenir correctement l'appareil.
5. Les dommages ou la défaillance 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. Les dommages ou la défaillance de cet appareil, y compris la décoloration ou la rouille superficielle, s'il n'est pas correctement utilisé et entretenu conformément à toutes les instructions fournies.
7. Les dommages ou la défaillance de cet appareil, y compris la décoloration ou la rouille superficielle, résultant d'un accident, d'une modification, d'un abus, d'une mauvaise utilisation ou d'une utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu.
8. Les dommages ou la défaillance de cet appareil, y compris la décoloration ou la rouille superficielle, causés par l'utilisation de détergents, de nettoyants, de produits chimiques ou d'ustensiles autres que ceux recommandés dans toutes les instructions fournies avec le produit.
9. Les dommages ou la défaillance de cet appareil résultant d'une catastrophe naturelle ou autre, telle qu'une inondation, un incendie ou une tempête.
10. Les dommages ou la défaillance des pièces ou des systèmes résultant de modifications non autorisées apportées à cet appareil.

Exclusion des 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, conformément aux dispositions du présent document. Les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, sont limitées à un an pour l'appareil et à cinq ans pour les brûleurs, ou à la période la plus courte autorisée par la loi. Le vendeur n'est pas responsable des dommages accessoires ou indirects. Certains États et provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, ni la limitation de la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'adéquation, de sorte que ces exclusions ou limitations peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir 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



- N'entreposez JAMAIS une bouteille de propane liquide de rechange sous ou à proximité de l'appareil ou dans un endroit clos.



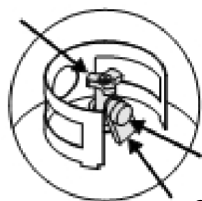
- Ne remplissez jamais une bouteille à plus de 80 %.
- Si les informations contenues dans les deux points ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie entraînant la mort ou des blessures graves peut se produire.
- Un réservoir trop plein ou mal stocké présente un risque de dégagement de gaz par la soupape de sécurité. Cela peut provoquer un incendie intense avec des risques de dommages matériels, de blessures graves ou de mort.
- Si vous voyez, sentez ou entendez du gaz s'échapper, éloignez-vous immédiatement de la bouteille de propane liquide et de l'appareil et appelez les pompiers.

RETRAIT, TRANSPORT ET STOCKAGE DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

- Fermez tous les boutons de commande et le robinet de la bouteille de propane liquide. Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, à la main uniquement - n'utilisez pas d'outils pour le débrancher. Soulevez la sangle de retenue de la bouteille de propane liquide pour la dégager du collier de la bouteille de propane liquide, puis soulevez la bouteille de propane liquide pour la dégager de son support. Installez le bouchon de sécurité sur la soupape du réservoir de propane liquide. Utilisez toujours le capuchon et la sangle fournis avec la soupape.

Le fait de ne pas utiliser le bouchon de sécurité conformément aux instructions peut entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

Soupape de la bouteille de propane liquide



Capuchon de sécurité

Sangle de retenue

- Un réservoir de propane liquide déconnecté, entreposé ou transporté, doit être muni d'un bouchon de sécurité (comme illustré). Ne stockez pas une bouteille de propane liquide dans un espace clos tel qu'un abri de voiture, un garage, un porche, un patio couvert ou un autre bâtiment. Ne laissez jamais une bouteille de propane liquide à l'intérieur d'un véhicule qui pourrait être surchauffé par le soleil.
- Ne stockez pas une bouteille de propane liquide dans un endroit où les enfants jouent.

RÉSERVOIR DE PROPANE LIQUIDE

- La bouteille de propane liquide utilisée avec votre grill doit répondre aux exigences suivantes :
- Utilisez uniquement une bouteille de propane liquide dont les dimensions sont les suivantes : 12« (30,5 cm) (diamètre) x 18 « (45,7 cm) (hauteur) avec une capacité maximale de 20 lb (9 kg).
- La citerne de propane liquide doit être construite et marquée conformément aux spécifications de la citerne de propane liquide du ministère américain des Transports (DOT) ou, pour le Canada, à la norme CAN/CSA-B339, citernes, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses. Transport Canada (TC). Voir le marquage sur le collier de la bouteille de propane liquide.
- La soupape du réservoir de propane liquide doit être munie :
 - Sortie de type 1 compatible avec un régulateur ou une grille.
 - Soupape de sécurité.
 - Dispositif de protection contre les débordements (OPD) homologué UL. Ce dispositif de sécurité est identifié par un volant triangulaire unique.
- N'utilisez que les réservoirs de propane liquide équipés de ce type de soupape.**
- Le réservoir de propane liquide doit être disposé de manière à permettre le soutirage de la vapeur et comprendre un collier pour protéger la soupape du réservoir de propane liquide. Les réservoirs de propane liquide doivent toujours être maintenus en position verticale pendant l'utilisation, le transport ou le stockage.



Volant OPD



La bouteille de propane liquide en position verticale pour le soutirage de la vapeur.

PROPANE LIQUIDE (GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ)

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

REMPLEISSAGE DE LA CITERNE DE PROPANE LIQUIDE

- Ne faites appel qu'à des revendeurs agréés et expérimentés.
- Le revendeur de propane liquide doit purger le nouveau réservoir avant de le remplir.
- Le revendeur ne doit JAMAIS remplir la bouteille de propane liquide à plus de 80 % de son volume. Le volume de propane dans la bouteille varie en fonction de la température.
- Un détendeur gelé indique un remplissage excessif de gaz. Fermez immédiatement le robinet du réservoir de propane liquide et appelez votre revendeur local de gaz de pétrole liquéfié pour obtenir de l'aide.
- Ne libérez pas le propane liquide dans l'atmosphère. Cette pratique est dangereuse.
- Pour évacuer le gaz de la bouteille de propane liquide, contactez un revendeur de propane liquide ou appelez les services d'incendie locaux pour obtenir de l'aide. Consultez l'annuaire téléphonique sous la rubrique « Compagnies de gaz » pour connaître les revendeurs de propane liquide agréés les plus proches.

ÉCHANGE DE RÉSERVOIRS DE PROPANE LIQUIDE

- De nombreux détaillants de propane offrent la possibilité de remplacer votre bouteille de propane liquide vide par un service d'échange. Ne faites appel qu'à des sociétés d'échange réputées qui inspectent, remplissent avec précision, testent et certifient leurs réservoirs. **N'échangez votre bouteille que contre une bouteille équipée d'un dispositif de sécurité OPD, comme indiqué dans la section « Bouteille de propane liquide » du présent manuel.**
- Gardez toujours les réservoirs de propane liquide neufs et échangés en position verticale pendant l'utilisation, le transport ou le stockage.
- **Testez l'étanchéité des réservoirs de propane liquide neufs et échangés AVANT de les raccorder au gril.**

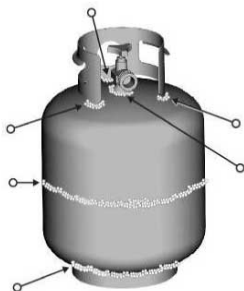
TEST D'ÉTANCHÉITÉ DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

Pour votre sécurité :

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

	AVERTISSEMENT	
Si des bulles croissantes apparaissent, n'utilisez pas et ne déplacez pas la bouteille de propane liquide. Contactez un fournisseur de gaz propane liquide ou votre service d'incendie !		

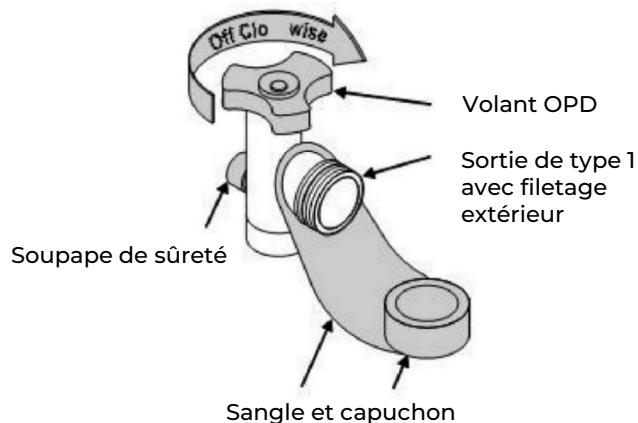
- ▲ N'utilisez pas de produits de nettoyage ménagers. L'utilisation de produits de nettoyage peut endommager les composants de la conduite de gaz (vanne/tuyau/régulateur).



RACCORDEMENT DU RÉGULATEUR À LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

1. La bouteille de propane liquide doit être correctement fixée sur le gril. (Reportez-vous à la section relative à l'assemblage.)
2. Mettez tous les boutons de commande en position d'arrêt (OFF).
3. Mettez la bouteille de propane liquide hors tension en tournant le volant OPD dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt complet.
4. Retirez le capuchon de protection du robinet de la bouteille de propane liquide. Utilisez toujours le capuchon et la sangle fournis avec la soupape.

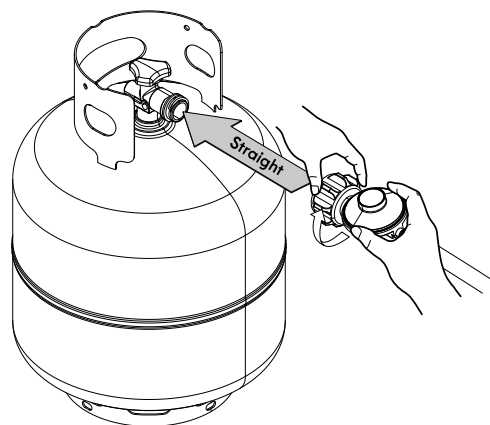
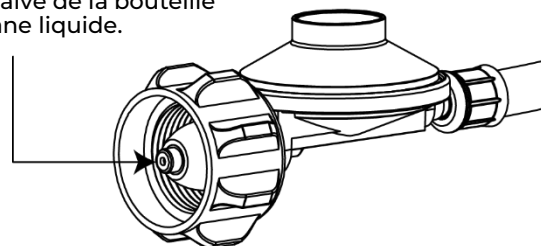
(OFF dans le sens des aiguilles d'une montre)



N'insérez pas de bouchon de transport POL (pièce en plastique avec filetage extérieur) dans la sortie de la soupape de type 1. Cela supprimerait la fonction de la soupape de sécurité.

5. Tenez le détendeur et insérez l'embout dans la soupape de la bouteille de propane liquide. Serrez à la main l'écrou d'accouplement, en maintenant le détendeur en ligne droite avec la soupape de la bouteille de propane liquide, afin de ne pas croiser le filetage du raccord.

Le mamelon doit être centré dans la valve de la bouteille de propane liquide.



Tenez l'écrou d'accouplement et le régulateur comme indiqué pour assurer une connexion correcte à la valve de la bouteille de propane liquide.

6. Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit complètement serré. Le détendeur se scelle sur le dispositif de contre-vérification de la soupape du réservoir de propane liquide, ce qui entraîne une certaine résistance. **Un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaire est nécessaire pour achever la connexion. Serrer à la main uniquement - ne pas utiliser d'outils.**

NOTE:

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

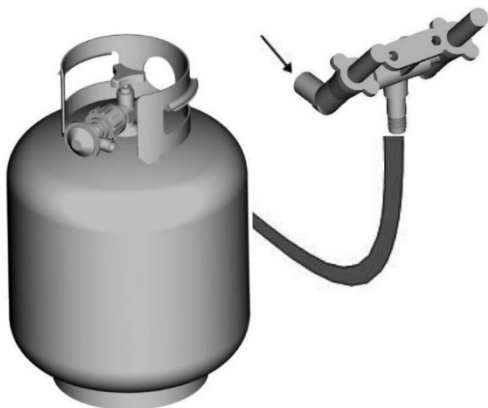
	DANGER	
N'insérez pas d'outils ou d'objets étrangers dans la sortie de la soupape ou dans la soupape de sûreté. Vous risqueriez d'endommager la soupape et de provoquer une fuite. Une fuite de propane peut entraîner une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.		

	AVERTISSEMENT	
• L'appareil à gaz d'extérieur n'est pas destiné à être installé dans ou sur un bateau. • L'appareil à gaz d'extérieur n'est pas conçu pour être installé dans ou sur un véhicule récréatif. • N'essayez jamais de raccorder ce gril au système autonome de gaz propane liquide d'une caravane ou d'un camping-car. • N'utilisez pas le gril avant d'avoir effectué un test d'étanchéité. - Si une fuite est détectée à tout moment, ARRÊTEZ et appelez les pompiers. • Si vous ne pouvez pas arrêter une fuite de gaz, fermez immédiatement le robinet du réservoir de propane liquide et appelez un fournisseur de gaz propane liquide ou les pompiers !		

TEST D'ÉTANCHÉITÉ DES VANNES, DU TUYAU ET DU DÉTendeur

1. **Mettez tous les boutons de commande du gril sur OFF (arrêt).**
2. Assurez-vous que le détendeur est bien raccordé à la bouteille de propane liquide.
3. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille de propane liquide en tournant le volant OPD dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si vous entendez un bruit sourd, coupez immédiatement le gaz. Il y a une fuite importante au niveau du raccordement. **Corrigez-la avant de continuer.** Appelez pour obtenir des pièces de rechange au **1-888-287-0735**.
4. Appliquez une solution savonneuse sur les zones où se trouvent les bulles.

▲ Ne jamais retirer l'orifice fileté à l'extrémité de la valve.



5. Si des bulles « croissantes » apparaissent, il y a une fuite. Fermez immédiatement le robinet de la bouteille de propane liquide et resserrez les raccords. Si les fuites ne peuvent être stoppées, n'essayez pas de les réparer. Appelez pour obtenir des pièces de rechange au **1-888-287-0735**.
6. Fermez toujours le robinet du réservoir de propane liquide après avoir effectué le test d'étanchéité en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre.

	AVERTISSEMENT	
Pour utiliser votre gril en toute sécurité et éviter les blessures graves : • Ne laissez pas les enfants utiliser le gril ou jouer à proximité. • Gardez la zone du gril dégagée et exempte de matériaux qui brûlent. • N'obstruez pas les orifices situés à l'intérieur et à l'arrière du gril. • N'utilisez le gril que dans un espace bien ventilé. N'utilisez JAMAIS le gril dans un espace clos tel qu'un abri de voiture, un garage, un porche, un patio couvert ou sous une structure aérienne de quelque nature que ce soit. • N'utilisez pas de charbon de bois ou de briquettes en céramique dans un gril à gaz. • Utilisez le gril à au moins 3 pieds de tout mur ou surface. Maintenez une distance de 10 pieds par rapport aux objets susceptibles de s'enflammer ou aux sources d'allumage, etc.		
		
• Habitants d'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 au gaz propane liquide dans votre complexe d'appartements. Si cela est autorisé, utilisez-le à l'extérieur, au rez-de-chaussée, en respectant une distance de trois (3) pieds par rapport aux murs ou aux rails. Ne l'utilisez pas 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. • Ne faites jamais fonctionner le gril avec une bouteille de propane liquide qui n'est pas dans la position indiquée dans les instructions de montage. • Fermez toujours le robinet du réservoir de propane liquide et retirez l'écrou d'accouplement avant de déplacer le réservoir de propane liquide hors de la position de fonctionnement spécifiée.		

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- ▲ Avant d'ouvrir le robinet de la bouteille de propane liquide, vérifiez que l'écrou d'accouplement est bien serré.
- ▲ Lorsque le gril n'est pas utilisé, fermez tous les boutons de commande et le robinet de la bouteille de propane liquide.
- ▲ Ne déplacez jamais le gril lorsqu'il est en marche 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 (4,5 kg).
- ▲ Le bac de récupération doit être inséré dans le gril et vidé après chaque utilisation. Ne retirez pas le bac de récupération tant que le gril n'a pas complètement refroidi.
- ▲ Nettoyez le gril **SOUVENT**, de préférence après chaque cuisson. Si vous utilisez une brosse à poils pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'il ne reste pas de poils détachés sur les surfaces de cuisson avant la cuisson. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson lorsque le gril est chaud.
- ▲ Si vous remarquez que de la graisse ou d'autres matières s'écoulent du gril, déterminez la cause et corrigez-la, puis nettoyez et inspectez la soupape. Veillez à ce que les ouvertures de ventilation et l'enceinte du réservoir (chariot du gril) soient libres et exemptes de débris.
- ▲ Ne rangez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur du chariot du gril qui pourraient bloquer le flux d'air de combustion vers le dessous du panneau de commande ou de la cuve du foyer.
- ▲ Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement pendant son fonctionnement. Cela n'affecte en rien la sécurité ou l'utilisation du gril.
- ▲ En cas de problème avec le gril, reportez-vous à la section « Dépannage ».
- ▲ Si le régulateur givre, fermez immédiatement le gril et le robinet de la bouteille de propane liquide. Cela indique un problème avec la bouteille, qui ne doit être utilisée sur aucun produit. Retournez au fournisseur !

!	ATTENTION	!
• Il n'est pas possible d'éteindre les feux de gouttes en fermant le couvercle. Les grils sont bien ventilés pour des raisons de sécurité. • N'utilisez pas d'eau sur un feu de gouttes. Vous risqueriez de vous blesser. Si un feu de gouttes se développe, fermez les boutons et la bouteille de propane liquide. • Ne laissez pas le gril sans surveillance pendant qu'il préchauffe ou brûle des résidus d'aliments sur HI (high). Si le gril n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de gouttes peut se produire et endommager l'appareil.		

!	AVERTISSEMENT	!
Éteignez les commandes, la source de gaz ou le réservoir lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.		

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

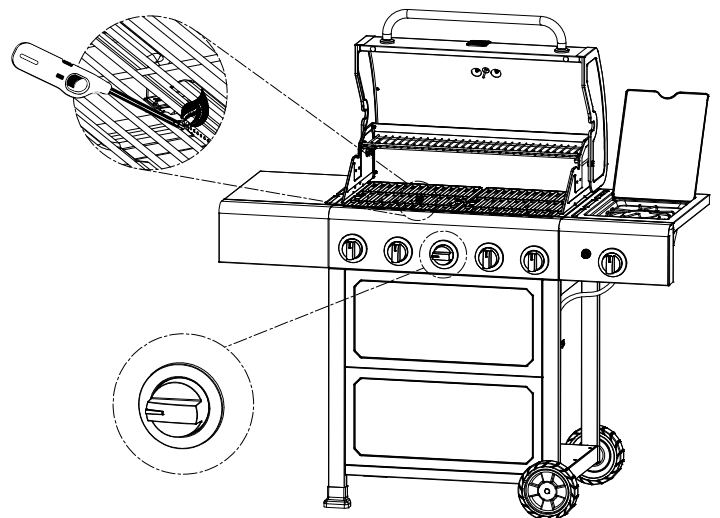
- ▲ Ne vous penchez pas sur le gril pendant l'allumage.
- 1. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.
- 2. Ouvrez le robinet de gaz du réservoir.
- 3. Pour allumer, tournez le bouton du brûleur d'allumage sur HI (élevé).
- 4. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique et maintenez-le enfoncé.
- 5. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, mettez les commandes des brûleurs sur OFF, attendez 5 minutes et recommencez la procédure d'allumage.
- 6. Pour allumer d'autres brûleurs principaux après l'allumage du brûleur d'allumage, tournez un bouton de commande adjacent à un brûleur allumé sur HI (haut). Allumez le brûleur le plus à gauche en dernier.
- 7. Une fois les brûleurs allumés, réglez les boutons sur le niveau de flamme souhaité. Pour éteindre un brûleur individuel, tournez son bouton sur OFF (arrêt).
- 8. Pour allumer le brûleur latéral, suivez les étapes 3 à 5 en utilisant le bouton du brûleur latéral.

Si l'allumeur ne fonctionne pas, suivez les instructions d'allumage manuel ci-dessous et à la page suivante.

!	ATTENTION	!
Si l'allumage ne se produit PAS dans les 5 secondes, mettez les commandes du brûleur sur OFF, attendez 5 minutes et recommencez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas alors que le robinet est ouvert, le gaz continue de s'écouler du brûleur et peut s'enflammer accidentellement avec un risque de blessure.		

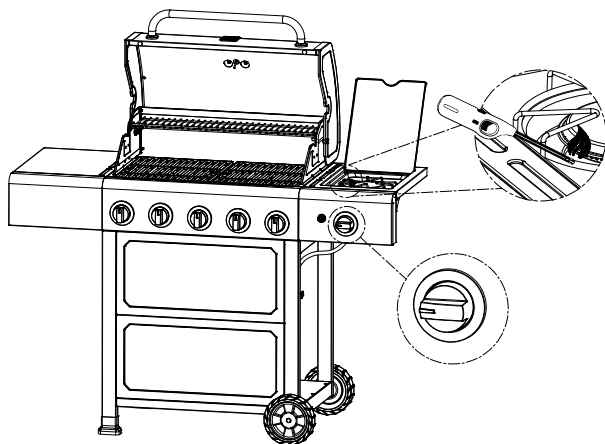
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE MANUEL

- ▲ Ne vous penchez pas sur le gril pendant l'allumage. Le briquet à long col n'est pas fourni.
- 1. Lisez les instructions avant d'allumer.
- 2. Ouvrir le couvercle pendant l'allumage.
- 3. Placez le briquet à long bec près du brûleur et allumez-le pour allumer le brûleur.
- 4. Tournez le bouton d'allumage du brûleur en position HI (haute). Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé. Retirez le briquet à long bec du foyer une fois que le brûleur est allumé.
- 5. Pour allumer les autres brûleurs, tournez chaque bouton successivement en position HI (haute).
- 6. Une fois les brûleurs allumés, réglez les boutons sur le niveau de flamme souhaité. Pour éteindre un brûleur individuel, tournez son bouton sur la position OFF (arrêt).



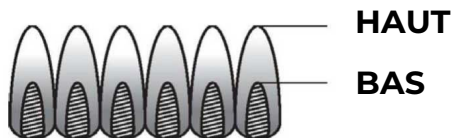
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR LATÉRAL

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral. Mettez en marche la bouteille de propane liquide.
2. Placez le briquet à long col près du brûleur et allumez-le.
3. Tournez le bouton du brûleur latéral sur HI (high). Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.



VÉRIFICATION DE LA FLAMME DU BRÛLEUR

- Retirez les grilles de cuisson et les diffuseurs de chaleur. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de HIGH (haut) à LOW (bas). Vous devriez voir une flamme plus petite sur le réglage LOW (bas) et une flamme plus élevée sur le réglage HI (haut). Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation. Si vous ne voyez qu'une faible flamme, reportez-vous à la section « Chute soudaine ou faible flamme » dans le chapitre Dépannage à la page 78.



ÉTEINDRE LE GRIL

- Mettez tous les boutons en position d'arrêt (OFF). Fermez la bouteille de propane liquide. Lorsque vous avez fini de griller, soulevez le couvercle du gril pour le laisser refroidir complètement. Si le couvercle du gril est fermé pendant que le gril refroidit, de la condensation peut se former sur les surfaces intérieures du gril, ce qui peut faire rouiller les pièces intérieures.

VÉRIFICATION DE L'IGNITER

- Fermez la bouteille de propane liquide. Appuyez sur le bouton de l'allumeur électronique et maintenez-le enfoncé. Un « clic » doit se faire entendre et des étincelles doivent se produire à chaque fois entre le collecteur ou le brûleur et l'électrode. En l'absence de clics ou d'étincelles, reportez-vous à la section « Dépannage », pages 77-79.

VÉRIFICATION DE LA SOUPAPE

- Important : Assurez-vous que le gaz de la bouteille de propane liquide est éteint avant de vérifier la soupape et que les boutons sont en position OFF (arrêt). Pour vérifier les soupapes, enfoncez d'abord les boutons et relâchez-les. Les boutons doivent revenir en arrière. Si ce n'est pas le cas, remplacez la soupape avant d'utiliser le gril. Tournez les boutons en position LOW (bas), puis en position OFF (arrêt). Les soupapes doivent tourner en douceur.

VÉRIFICATION DU TUYAU

- Avant chaque utilisation, vérifiez si le tuyau est coupé ou usé. Remplacez le tuyau endommagé avant d'utiliser le gril. N'utilisez la soupape, le tuyau et le régulateur que comme indiqué dans la liste des pièces de ce guide d'utilisation et d'entretien.

ASSAISONNEMENT DE LA GRILLE EN FONTE (LE CAS ÉCHÉANT)

Première utilisation - Avant la première utilisation, assaisonnez les 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 d'huile végétale ou d'un spray de cuisson antiadhésif. Placez les grilles dans le gril. Allumez le gril et augmentez lentement la température jusqu'à 350° - 400° F. Faites chauffer les grilles pendant quinze minutes. Éteignez le gril et laissez les grilles refroidir complètement avant de les utiliser pour la cuisson.

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 - Réassaisonnez les grilles lorsque des taches de rouille apparaissent sur leur surface. Lors du réassaisonnement des grilles, vous pouvez utiliser du savon et de l'eau chaude pour nettoyer les grilles. Après le nettoyage, séchez soigneusement les grilles à l'aide d'une serviette en tissu. Enduisez les grilles d'huile végétale ou d'un spray de cuisson antiadhésif. Placez les grilles dans le gril. Allumez le gril et augmentez lentement la température jusqu'à 350° F - 400° F. Faites chauffer 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 les accumulations brunes ou noires 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 l'être**). Appliquez une solution forte de détergent et d'eau ou utilisez un produit de nettoyage 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 leur composition semblable à celle du verre, la plupart des résidus peuvent être éliminés avec une solution de bicarbonate de soude et d'eau ou un nettoyant spécialement conçu à cet effet. 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 chaude savonneuse. Essuyez avec un chiffon doux non abrasif.
- Surfaces en acier inoxydable** : Pour préserver l'aspect de haute qualité de votre gril, lavez-le avec un détergent doux et de l'eau chaude savonneuse. Essuyez ensuite avec un chiffon doux. Les dépôts de graisse cuits peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon de nettoyage en plastique abrasif. Utilisez-le uniquement dans le sens de la finition brossée pour éviter de l'endommager. N'utilisez pas le tampon abrasif sur les surfaces comportant des graphiques.
- Surfaces de cuisson** : Si une brosse à poils est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson du gril, veillez à ce qu'il ne reste pas de poils sur les surfaces de cuisson avant la cuisson. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson lorsque le gril est chaud.
- Plateau d'égouttage et gobelet** : Lorsque le gril a complètement refroidi après utilisation, retirez le plateau d'égouttage et le gobelet d'égouttage pour les nettoyer.

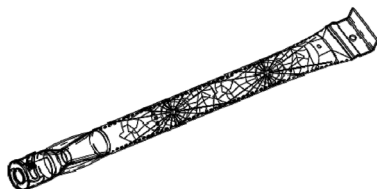


ATTENTION

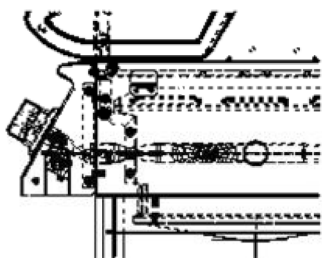


ALERTE AUX ARAIGNÉES !

IMPORTANT : Veillez toujours à ce que les tubes du brûleur venturi soient propres. Un tube de brûleur venturi comporte une zone étroite dans laquelle les araignées ont tendance à construire des nids.



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



Les araignées ou les petits insectes sont connus pour créer des problèmes de « retour de flamme ». Les araignées tissent des toiles, construisent des nids et pondent des œufs dans le(s) tube(s) de venturi du gril, obstruant ainsi le flux de gaz vers le brûleur. Le gaz refoulé peut s'enflammer dans le venturi derrière le panneau de commande. C'est ce que l'on appelle un retour de flamme, qui peut endommager votre gril et même provoquer des blessures.

Pour éviter les retours de flamme et garantir de bonnes performances, le brûleur et le venturi doivent être retirés du gril et nettoyés avant utilisation lorsque le gril est resté inutilisé pendant une période prolongée.

RANGEMENT DU GRIL

- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Stockez-le dans un endroit sec.
- Lorsque la bouteille de propane liquide est raccordée au gril, rangez celui-ci à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants.
- Couvrez le gril s'il est entreposé à l'extérieur. Choisissez parmi une variété de housses de gril proposées par le fabricant. Disponibles sur Kenmoregrill.com.
- Rangez le gril à l'intérieur UNIQUEMENT si la bouteille de propane liquide est éteinte et déconnectée. Retirez la bouteille de propane liquide du gril et rangez-la à l'extérieur.
- Lorsque vous sortez le gril de l'entrepôt, suivez les instructions de la section « Nettoyage du brûleur » avant d'allumer le gril.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR

Suivez ces instructions pour nettoyer et/ou remplacer des pièces du brûleur ou si vous avez des difficultés à allumer le gril.

1. Coupez le gaz en tournant les boutons de commande sur la position d'arrêt et fermez le robinet de la bouteille de propane liquide.
2. Retirez les grilles de cuisson et les diffuseurs de chaleur.
3. Retirez la goupille fendue de l'arrière de chaque brûleur. Voir la figure A ci-dessous.
4. Soulever avec précaution chaque brûleur et l'éloigner des ouvertures des vannes. Nous proposons trois façons de nettoyer les tubes des brûleurs. Choisissez celle qui vous convient le mieux.

(A) Pliez un fil de fer rigide (un cintre léger fonctionne bien) en un petit crochet. Passez le crochet plusieurs fois dans chaque tube de brûleur.

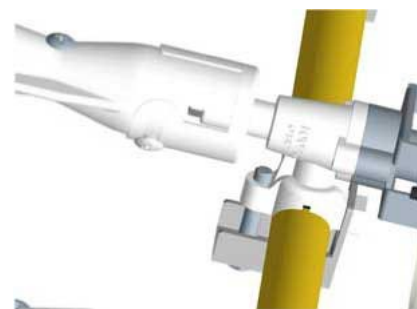


(B) Utilisez un goupillon étroit à manche flexible (n'utilisez pas de brosse métallique en laiton) et passez la brosse plusieurs fois dans chaque tube de brûleur.

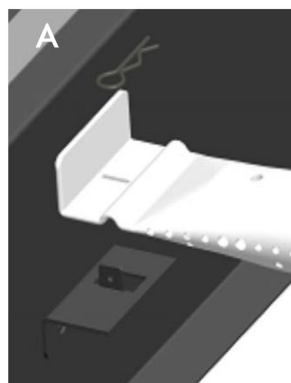
(C) Portez des lunettes de protection : Utilisez un tuyau d'air pour faire entrer de l'air dans le tube du brûleur et le faire sortir par les orifices du brûleur. Vérifiez que l'air sort bien de chaque orifice.

5. Utilisez une brosse métallique pour frotter toute la surface extérieure du brûleur afin d'éliminer les résidus alimentaires et la saleté.
6. Nettoyez les orifices obstrués à l'aide d'un fil métallique rigide tel qu'un trombone ouvert.
7. Vérifiez que le brûleur n'est pas endommagé. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent s'agrandir. Si le brûleur présente des fissures ou des trous importants, remplacez-le.

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

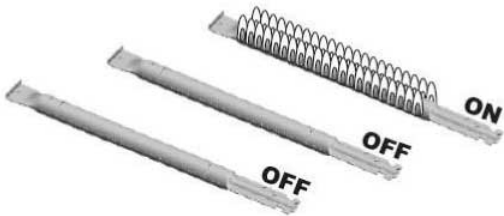


8. Remettez les brûleurs en place avec précaution. Voir les figures A et B ci-dessous.
9. Fixez l'arrière de chaque brûleur au support et reconnectez la goupille fendue. Voir la figure A ci-dessous.
10. Remettez en place les diffuseurs de chaleur et les grilles de cuisson.



CUISSON INDIRECTE

La volaille et les grosses pièces de viande cuisent lentement et à la perfection sur le gril grâce à la chaleur indirecte. Placez les aliments sur le(s) brûleur(s) éteint(s) ; la chaleur des brûleurs allumés circule doucement dans le gril, cuisant la viande ou la volaille sans contact avec une flamme directe. Cette méthode réduit considérablement les flambées lors de la cuisson de morceaux très gras, car il n'y a pas de flamme directe pour enflammer les graisses et les jus qui s'écoulent pendant la cuisson.



Cuisson avec 1 brûleur

Consomme moins de combustible.

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON INDIRECTE

- Cuisez toujours avec le couvercle fermé.
- Une fois les brûleurs allumés, éteignez chacun d'entre eux en tournant son bouton sur OFF (arrêt).
- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction des conditions météorologiques. Par temps froid et venteux, il peut être nécessaire d'augmenter le réglage de la température pour assurer une chaleur de cuisson suffisante.
- Placez les aliments sur le(s) brûleur(s) non allumé(s).



Cuisson avec 2 brûleurs

Excellente cuisson indirecte à basse température. Chauffe lentement et uniformément. Idéal pour le rôtissage et la cuisson au four.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire est un aspect très important de la cuisine en plein air. Pour protéger les aliments des bactéries nocives, suivez ces quatre étapes de base :

- **Nettoyer** : Lavez-vous les mains, les ustensiles et les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande et de la volaille crues.
- **Séparer** : Séparez les viandes et volailles crues des aliments prêts à consommer afin d'éviter toute contamination croisée. Utilisez un plat et des ustensiles propres lorsque vous retirez des aliments cuits.
- **Cuire** : Faites bien cuire la viande et la volaille pour tuer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vérifier que la température interne des aliments est correcte.
- **Réfrigérer** : Réfrigérez rapidement les aliments préparés et les restes.

Pour plus d'informations, appelez le USDA Meat and Poultry Hotline au 1-800- 535-4555 (à Washington, DC (202) 720-3333, 10:00 am 4:00 pm EST).

COMMENT SAVOIR SI LA VIANDE EST BIEN GRILLÉE

- La viande et la volaille cuites sur le gril brunissent souvent très rapidement à l'extérieur. Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments ont atteint une température interne suffisante et coupez les aliments pour vérifier les signes visuels de cuisson.
- Les volailles entières doivent atteindre 180° F ; les poitrines, 170° F. Les jus doivent être clairs et la chair ne doit pas être rose.
- Les hamburgers préparés à partir de n'importe quelle viande hachée ou de volaille doivent atteindre 160° F et être bruns au centre, sans jus rosé. Les steaks, les rôtis et les côtelettes de bœuf, de veau et d'agneau peuvent être cuits à 145° F. Tous les morceaux de porc doivent atteindre 160° F.
- Ne grillez JAMAIS partiellement la viande ou la volaille pour terminer la cuisson plus tard. Faites cuire les aliments complètement pour détruire les bactéries nocives.
- Lorsque vous réchauffez des plats à emporter ou des viandes entièrement cuites comme les hot-dogs, faites-les griller à une température de 165° F ou jusqu'à ce qu'ils soient fumants.

AVERTISSEMENT : Pour être sûrs d'être consommés, les aliments doivent être cuits jusqu'à atteindre les 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 : Haché	160°F
Plats à base d'œufs	160°F
Dinde, poulet et canard : entiers, en morceaux et hachés	165°F

* Département de l'agriculture des États-Unis

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

LISTE DES PIÈCES (1/2)

	Description	Qté	Numéro de pièce		Description	Qté	Numéro de pièce
1	Couvercle du brûleur latéral	1	52200065	20	Tige d'essieu	1	408D00125
2	Grille du brûleur latéral	1	40800119				
3	Tige de rotation, couvercle du brûleur latéral	2	40800118	22	Goupille d'arrêt	10	110050
4	Base du brûleur latéral	1	52200052	23	Goupille fixe de tuyau	1	40800134
5	Brûleur latéral	1	40600031	24	Rallonge de jambe	2	40800127
6	Fil d'allumage, brûleur latéral	1	52200054	25	Roue	2	40800124
7	Fil d'allumage, brûleur principal	1	52200035	26	Pied arrière droit	1	52200125
8	Tablette latérale droite	1	52200147	27	Pied avant droit	1	52200124
9	Foyer	1	52200101	28	Pied avant gauche	1	52200121
10	Module d'allumage électronique	1	40600030	29	Jambe arrière gauche	1	52200122
11-A	Fascia, étagère droite	1	52200023	30	Support de réservoir	1	40800130
11-B	Plaque de fond, tablette droite (noir mat)	1	52200095	31	Tablette inférieure	1	52200080
12-A	Panneau de contrôle	1	52200104	32-A	Panneau avant (noir mat)	2	52200062
12-B	Panneau de commande (noir mat)	1	52200204	32-B	Panneau avant (acier inoxydable)	2	40600028
13	Robinet à gaz, brûleur principal	4	40900205	33	Rail latéral inférieur	2	52200164
14	Collecteur, brûleur principal	1	50300041	34	Rail supérieur latéral	2	52200161
15	Tuyau du brûleur latéral	1	40900210	35	Déflexeur de réservoir	1	52200090
16	Robinet à gaz, brûleur latéral	1	40900209	36	Gouttière	1	40800026
17	Cadre, bouton de commande	6	40900036	37	Clip de la coupelle d'égouttage	1	40800131
18	Bouton de commande	6	40900206	38	Egouttoir	1	40600014
19	Régulateur	1	408D00115	39	Support pour égouttoir droit	1	52200027

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

LISTE DES PIÈCES (2/2)

	Description	Qté	Numéro de pièce		Description	Qté	Numéro de pièce
40	Support d'égouttoir gauche	1	52200026	53	Indicateur de température	1	40600210
41	Rail arrière	1	52200174	54	Logo	1	40800106
42-A	Plaque de fond, étagère latérale gauche	1	52200081	55-A	Couvercle (acier inoxydable)	1	50500004
42-B	Plaque de fond, tablette latérale gauche (noir mat)	1	52200098	55-B	Couvercle (noir mat)	1	50500005
43	Tablette latérale gauche	1	52200140	56	Diffuseur de chaleur	4	40820023
44	Cornière de support de tablette latérale	2	52200109	57	Tige rotative, couvercle	2	50300207
45	Tube de transport de flammes (côté gauche extrême)	1	52200028	58	Rondelle plate	3	110018
46	Tube de transport de la flamme	3	50300024	59	Écrou hexagonal	3	110011
47	Grille de cuisson	2	40100101	60	Brûleur d'allumage	1	40600013
48	Butoir en caoutchouc de silicone, foyer	2	50300205	61	Brûleur principal	3	40600012
49	Butoir en caoutchouc de silicone, couvercle	2	40700103	62	Brûleur de la section de cuisson	1	52200500
50	Grille de réchauffage	1	52200030	63	Diffuseur de chaleur latéral gauche	1	52200011
51	Poignée du couvercle	1	40900012	64	Soupape à gaz, brûleur de la section de combustion	1	40900305
52	Cadre, poignée du couvercle	2	40900013				

Non illustré

Paquet de quincaillerie	1	52200600
Manuel	1	52200700

Vous avez des questions ?
Scannez ce code pour
obtenir de l'aide !



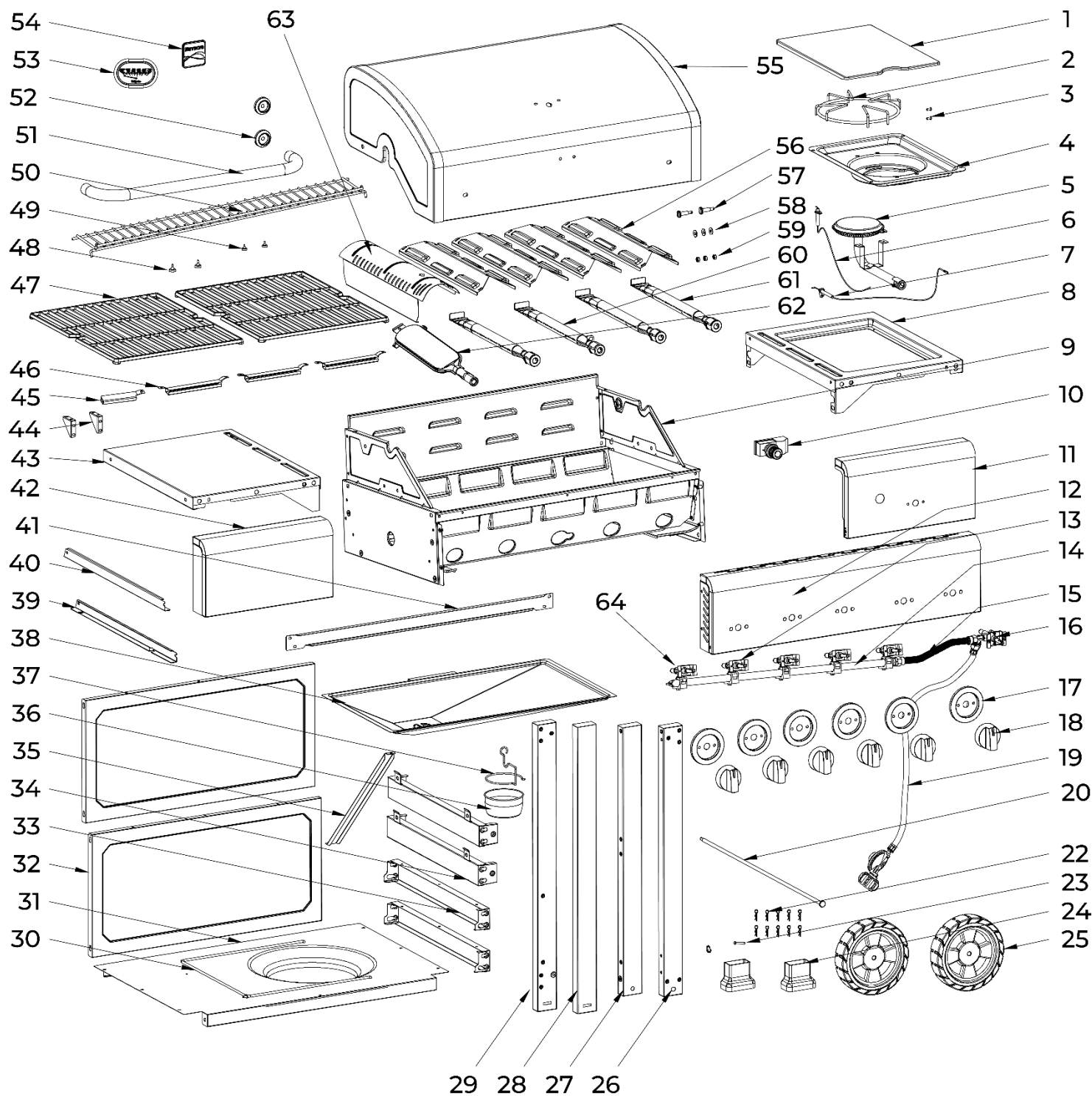
S'il manque des pièces ou si des pièces sont endommagées après avoir déballé le grill, appelez le 1-888-287-0735 pour les remplacer.

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

Ou visitez le site Kenmoregrill.com

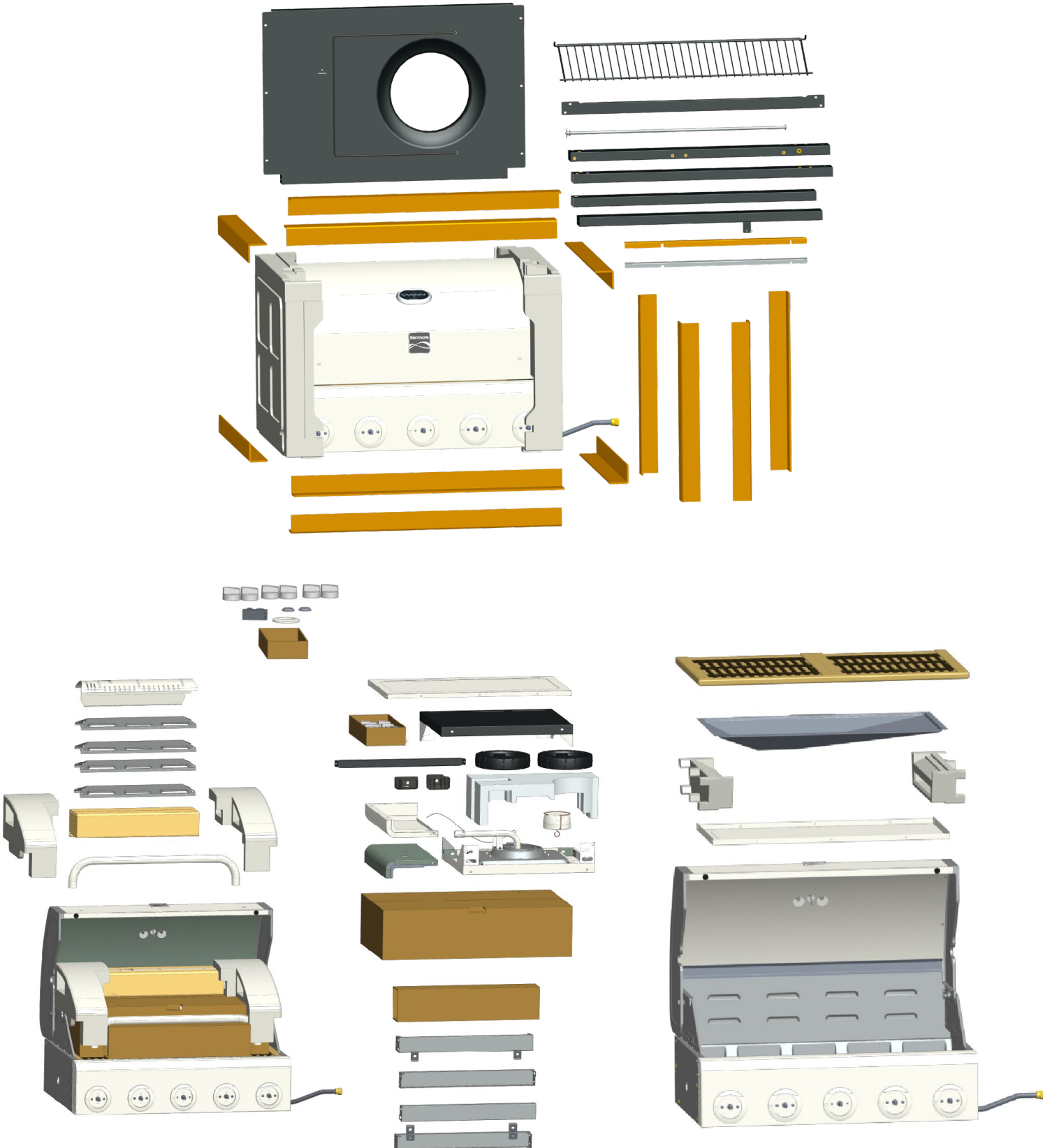
REMARQUE : Certaines pièces du grill illustrées dans les étapes d'assemblage peuvent différer légèrement en apparence de celles qui se trouvent sur votre grill particulier. Cependant, la méthode d'assemblage reste la même.

SCHÉMA DES PIÈCES



AVANT L'ASSEMBLAGE

AVIS : Une fois le gril déballé, vérifiez toutes les pièces du gril par rapport aux images ci-dessous. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, appelez le 1-888-287-0735.

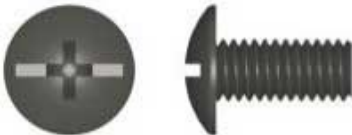
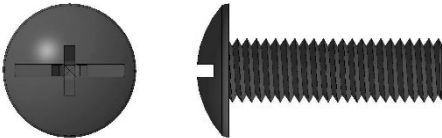


ASSEMBLAGE

LISEZ ATTENTIVEMENT ET EXÉCUTEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE DES PAGES SUIVANTES.

Outils nécessaires :

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

Vis M4 x 10 Qté : 50 pièces  (Numéro de pièce : 110004)	Pile AA Qté : 1 pièce 
Vis M5 x 10 Qté : 4 pièces  (Numéro de pièce : 110005)	Rondelle plate M5 Qté : 4 pièces  (Numéro de pièce : 110105)
Vis M6 x 13 Qté : 16 pièces  (Numéro de pièce : 110006)	Rondelle de compression M6 Qté : 4 pièces  (Numéro de pièce : 110206)
Vis M6 x 20 Qté : 2 pièces  (Numéro de pièce : 110026)	

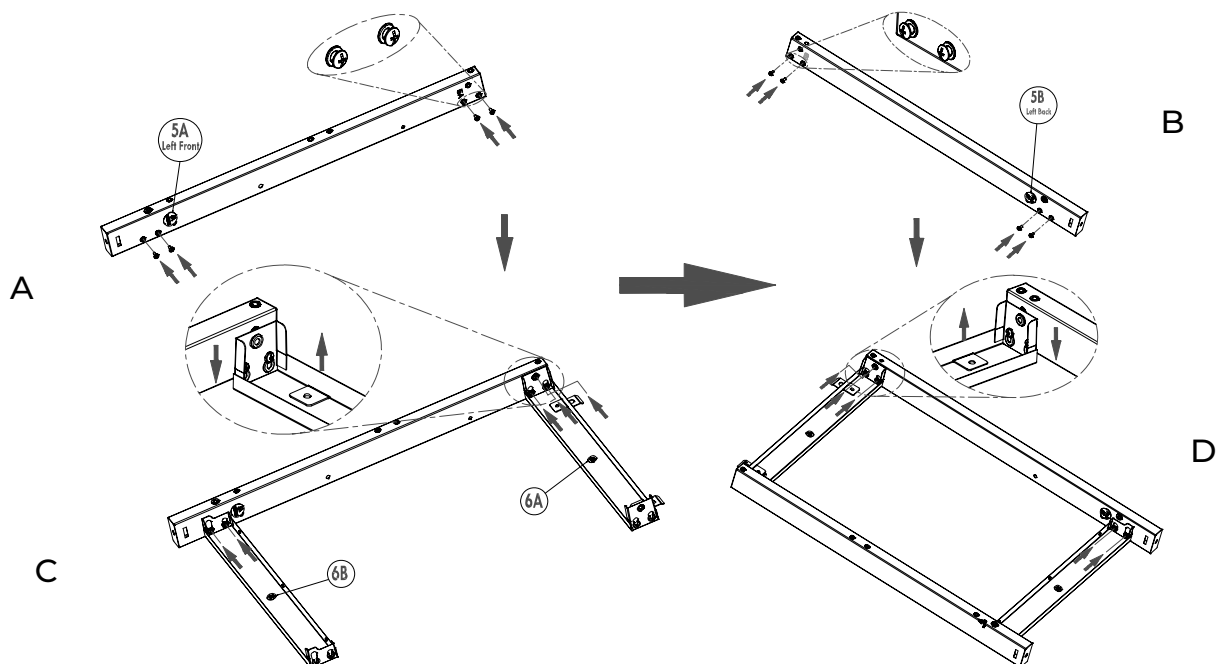
1

Cadre gauche

- Installer (4) vis M4x10 comme indiqué sur le pied marqué « 5A ». Ne pas serrer complètement les vis pour le moment. Laissez un espace de 1/8 de pouce sous la tête de la vis pour la fixation du rail. (A)
- Fixez une extrémité d'un rail supérieur latéral « 6A » à la jambe et serrez les vis. Installer et serrer une autre (1) vis M4x10. (C)
- Fixer une extrémité du rail inférieur latéral « 6B » à la jambe et serrer les vis. (C)
- Installer (4) vis M4x10 comme indiqué sur le pied marqué « 5B ». Ne serrez pas complètement les vis pour le moment. Laissez un espace de 1/8 de pouce sous la tête de la vis pour la fixation du rail. (B)
- Fixez l'autre extrémité du rail supérieur latéral et du rail inférieur latéral au pied « 5B » et serrez les vis. Installez et serrez une autre (1) vis M4x10 sur le rail supérieur latéral. (D)



Vis M4 x 10
Qté : 10 pièces



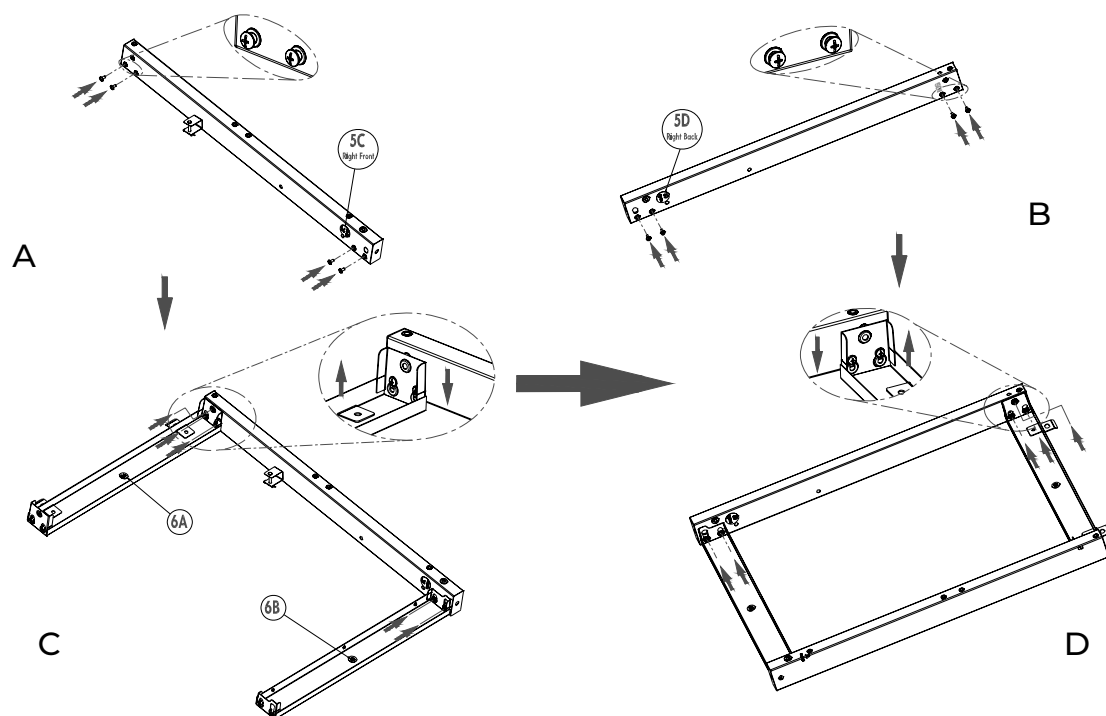
2

Cadre droit

- Installer (4) vis M4x10 comme indiqué sur le pied marqué « 5C ». Ne pas serrer complètement les vis pour le moment. Laissez un espace de 1/8 de pouce sous la tête de la vis pour la fixation du rail. (A)
- Fixez une extrémité du rail supérieur latéral « 6A » à la jambe et serrez les vis. Installer et serrer une autre (1) vis M4x10. (C)
- Fixer une extrémité du rail inférieur latéral « 6B » à la jambe et serrer les vis. (C)
- Installer (4) vis M4x10 comme indiqué sur le pied marqué « 5D ». Ne serrez pas complètement les vis pour le moment. Laissez un espace de 1/8 de pouce sous la tête de la vis pour la fixation du rail. (B)
- Fixez l'autre extrémité du rail supérieur latéral et du rail inférieur latéral au pied « 5D » et serrez les vis. Installez et serrez une autre (1) vis M4x10 sur le rail supérieur latéral. (D)



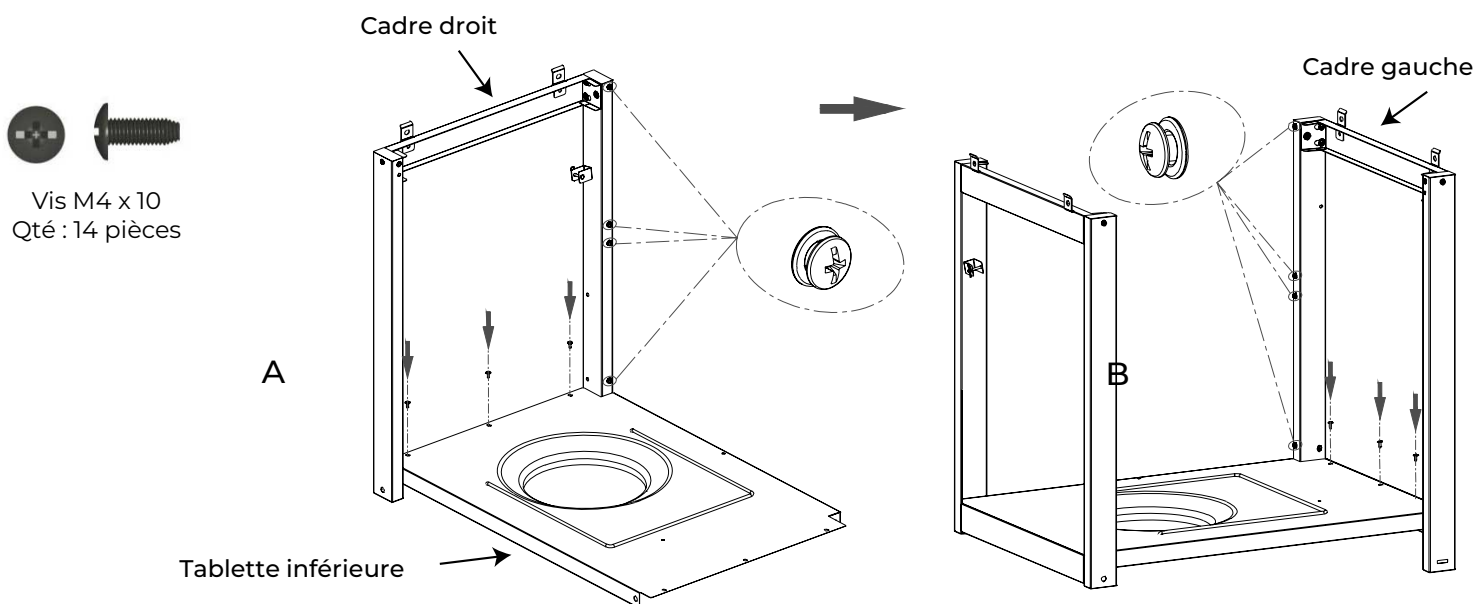
Vis M4 x 10
Qté : 10 pièces



3

Tablette inférieure

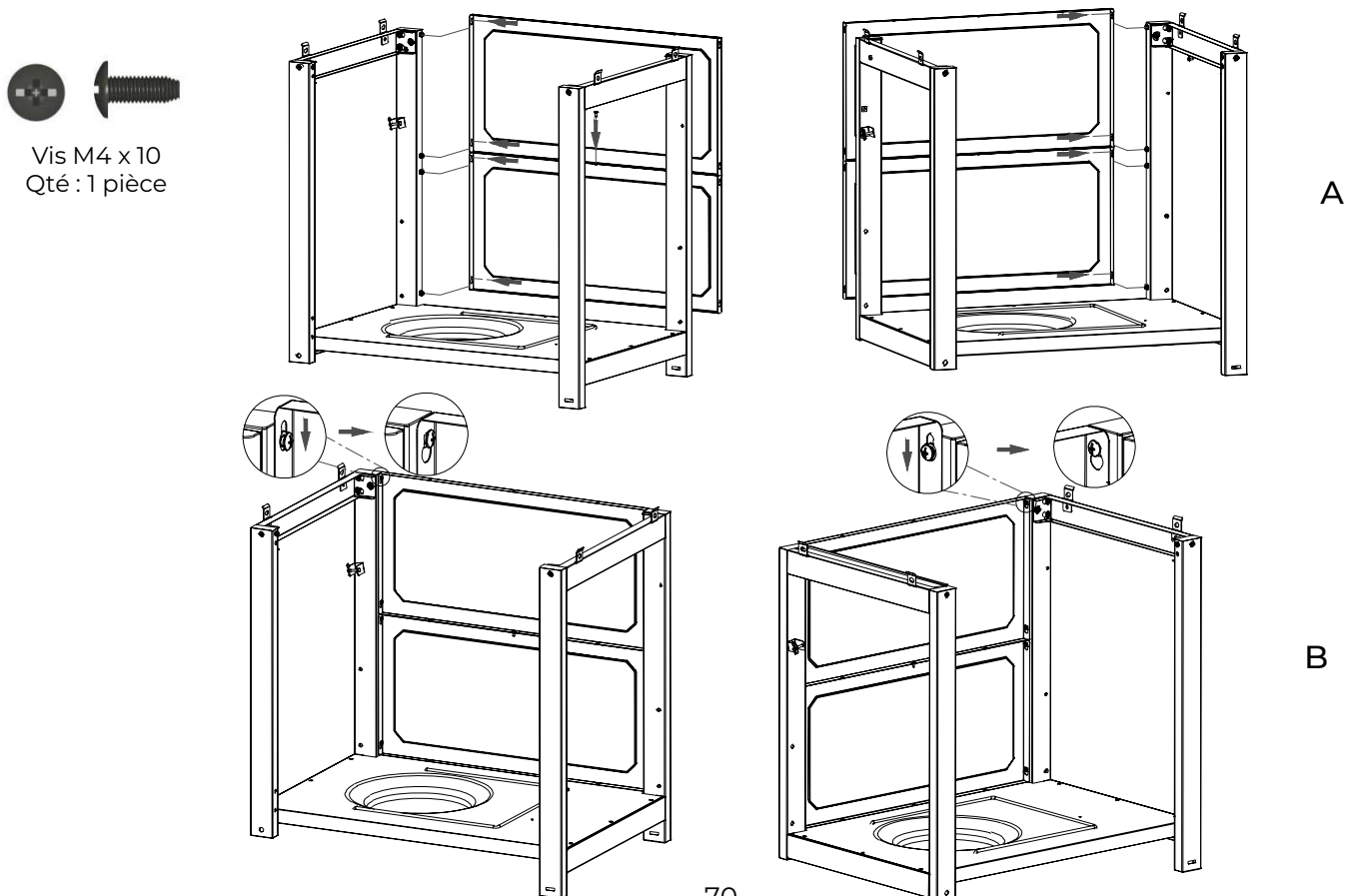
- Installer **(4) vis M4x10** comme indiqué sur le cadre de droite. Ne pas serrer complètement les vis pour le moment. Laisser un espace de 1/8 de pouce sous la tête de la vis pour la fixation du panneau. (A)
- Fixer l'étagère inférieure au cadre droit avec **(3) vis M4x10**. Ne pas serrer complètement ces vis pour le moment. (A)
- Installer **(4) vis M4x10** comme indiqué sur le cadre gauche. Ne pas serrer complètement les vis pour le moment. Laisser un espace de 1/8 de pouce sous la tête de la vis pour la fixation du panneau. (B)
- Fixer l'étagère inférieure au cadre gauche avec **(3) vis M4x10**. Ne pas serrer complètement ces vis. (B)



4A

Panneau avant

- Fixer les deux sections du panneau avant ensemble pour former un seul panneau avant avec **(1) vis M4x10** comme indiqué. (A)
- Remarque : L'une des faces avant est placée sous les grilles de cuisson dans le foyer, et l'autre est placée dans une boîte avec la tablette latérale.**
- Fixez le panneau avant au chariot en faisant glisser les quatre trous du panneau de chaque côté sur les quatre têtes de vis saillantes des cadres gauche et droit. Laissez la vis supérieure desserrée de chaque côté et serrez à fond les trois autres vis de chaque côté. (B)



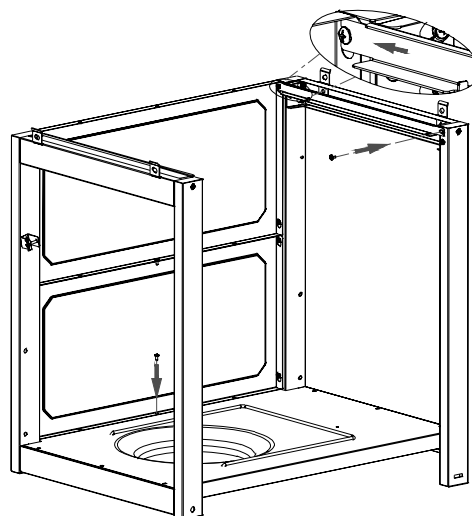
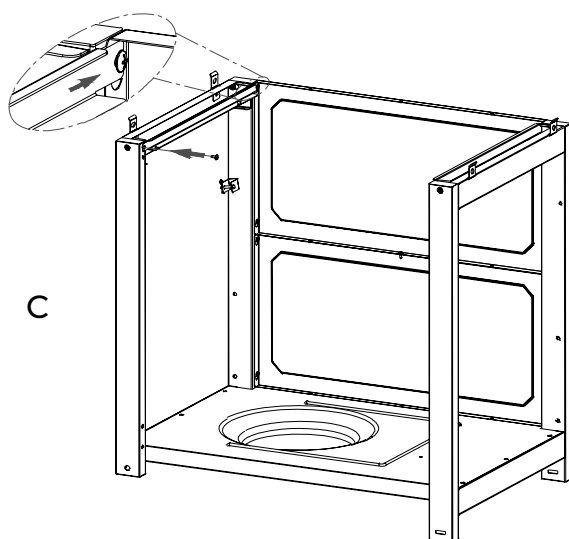
4B

Panneau avant

- Glisser une extrémité de la barre de support du plateau d'égouttage droit « 7A » sous la vis supérieure sur le côté avant du cadre droit et serrer complètement la vis. Serrer complètement l'autre extrémité de la barre au cadre arrière droit avec (1) vis M4x10. (C)
- Glisser une extrémité de la barre de support du plateau d'égouttage gauche « 7B » sous la vis supérieure sur le côté avant du cadre gauche et serrer complètement la vis. Serrer complètement l'autre extrémité de la barre au cadre arrière gauche avec (1) vis M4x10 comme indiqué. Installer et serrer à fond (1) vis M4x10 à travers le trou de vis central sur le bas du panneau avant dans l'étagère inférieure. (D)



Vis M4 x 10
Qté : 3 pièces



D

5

Roues du chariot

- Retourner le chariot et fixer les pieds à l'étagère inférieure avec (4) vis M6x13 comme indiqué. (A)
- Tapoter les deux rallonges de pieds sur les pieds gauches. (B)
- Retirer la goupille fendue, l'écrou et la rondelle de la tige d'essieu. Insérez la tige d'essieu à travers les roues et le cadre de la jambe droite. Fixez à nouveau la rondelle, l'écrou et la goupille d'attelage. (B & C)

Remarque : Le côté convexe de la roue doit être orienté vers le chariot et le côté concave doit être orienté vers l'extérieur.

- Mettez le chariot à l'endroit et serrez à fond les (6) vis M4x10 de l'étagère inférieure de l'étape 3. (D) Fixez le déflecteur du réservoir comme indiqué avec (2) vis M4x10. (D)

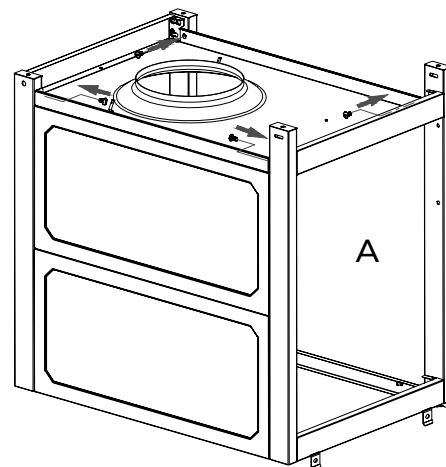
Remarque : la barre du déflecteur du réservoir se trouve sous l'étagère latérale gauche (52200140).



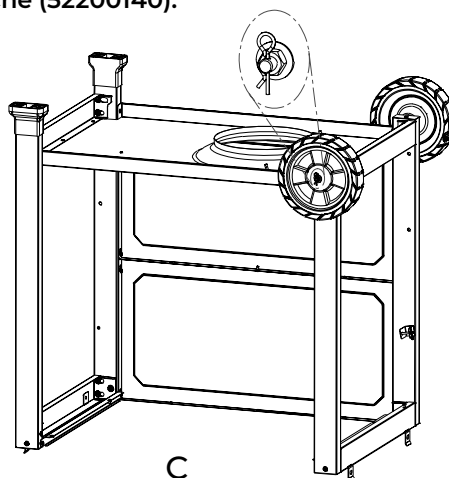
Vis M6 x 13
Qté : 4 pièces



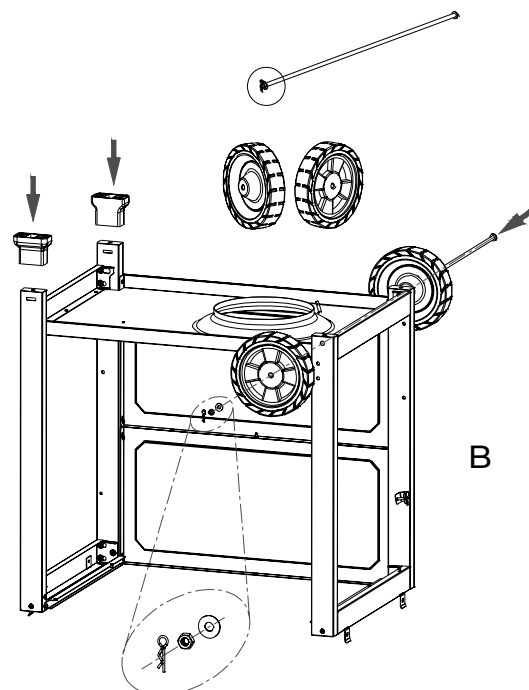
Vis M4 x 10
Qté : 2 pièces



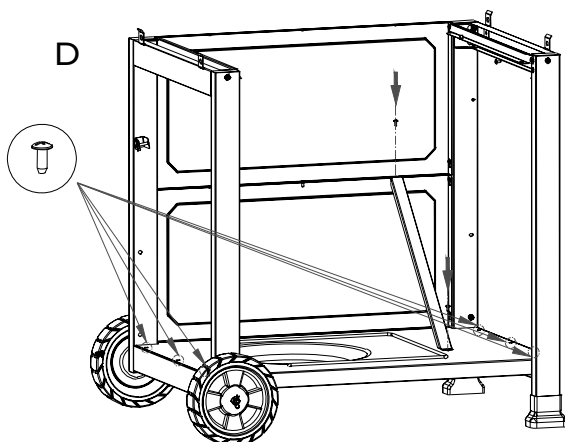
A



C



B



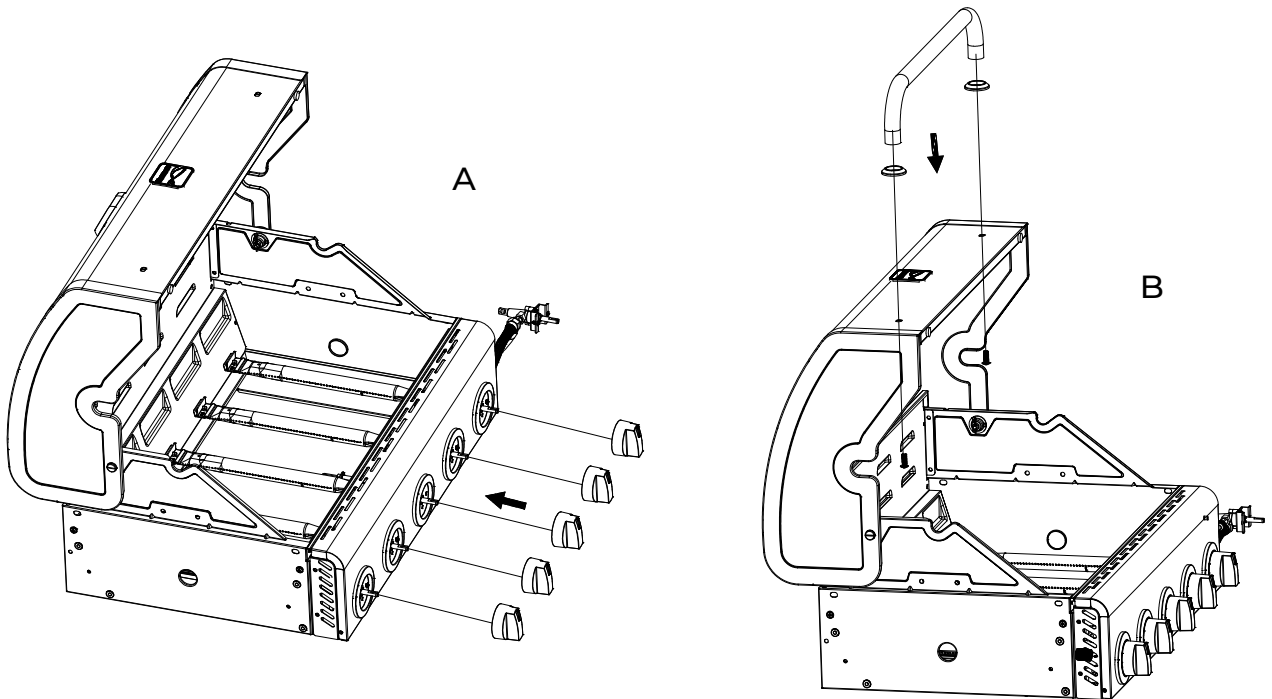
D

6

Poignée du couvercle et boutons de commande

- Trouver les 5 boutons de commande et les enfoncer fermement dans les tiges des vannes. (A)
- Assembler soigneusement la poignée du couvercle au couvercle du gril à l'aide de (2) vis M6x20 et des bagues de la poignée du couvercle. (B)

Remarque : Ne serrez pas complètement les vis tant que les deux vis ne sont pas fixées et alignées. Les cadres de la poignée du couvercle sont emballés avec les boutons de commande.



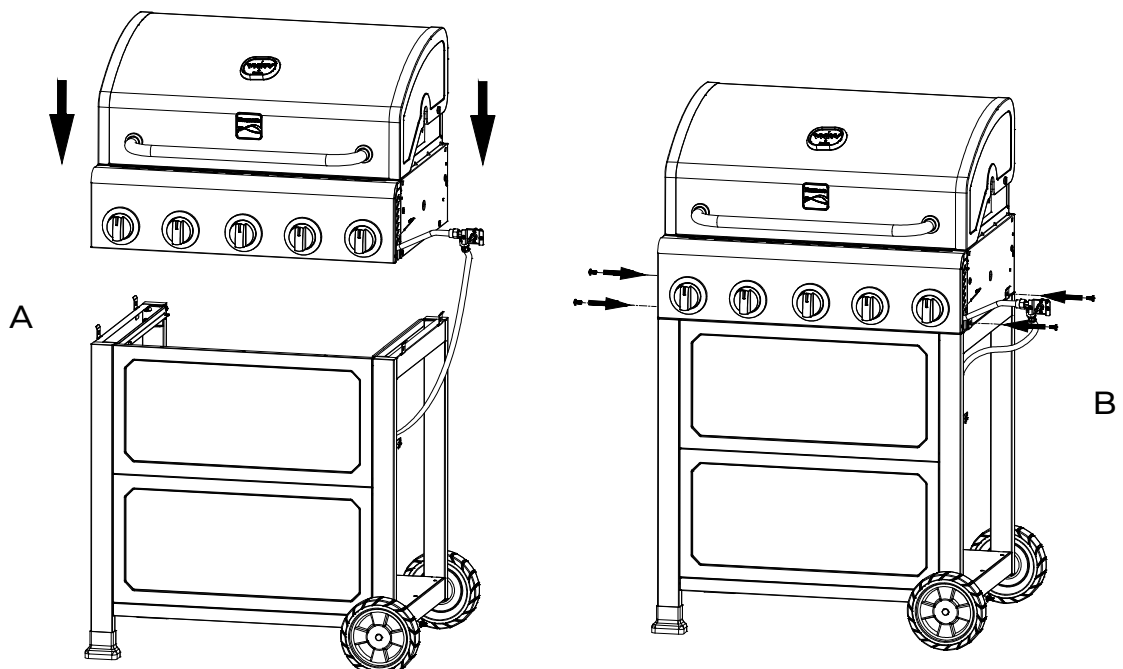
7

Tête du gril sur le chariot

- Cette étape nécessite deux personnes pour soulever et positionner la tête du gril sur le chariot.
- **Retirez les attaches et le matériel d'emballage du tuyau du régulateur, de la valve du brûleur latéral et du fil de l'allumeur. Tirez le tuyau et le fil de l'allumeur vers le côté droit de la tête du gril.**
- Abaisser avec précaution la tête du gril sur le chariot. Assurez-vous que le tuyau du régulateur et le fil de l'allumeur pendent à l'extérieur du chariot. (A)
- Alignez le panneau de commande de manière à ce qu'il soit au même niveau que les panneaux avant. Fixez la tête au chariot à l'aide de (4) vis M6x13. (B)



Vis M6 x 13
Qté : 4 pièces



8

Tablette latérale gauche

- Fixez le bandeau à l'étagère latérale gauche à l'aide de **(2) vis M5x10** et de **rondelles plates M5**. (A)
- Fixer la barre d'angle du support de l'étagère latérale et l'ensemble de l'étagère latérale à la bordure avec **(2) vis M4x10**. (B)
- Fixez l'étagère à la chambre de combustion comme suit :
 - Fixez **(2) vis M6x13** sur le côté gauche de la boîte à feu. (C) **Note : ne serrez pas les vis, laissez un espace d'environ ¼ de pouce entre la tête de la vis et le panneau de la boîte à feu.**
 - Insérez et faites glisser les trous de serrure de l'étagère latérale sur les deux vis M6x13 précédemment installées à l'extérieur de la boîte à feu. Faites glisser l'étagère vers l'arrière, en vous assurant que la bordure est alignée avec le panneau de contrôle. (D)
 - Remarque : ne pas serrer les vis.**
 - Fixez la tablette latérale de l'intérieur à l'extérieur du foyer avec **(2) vis M6x13** et des **rondelles de compression M6**. (E) **Remarque : ne pas serrer les vis.**
 - Fixez la bordure de la tablette latérale au panneau de commande avec **(1) vis M4x10**. (F)
- Serrez maintenant toutes les vis, en veillant à ce que la tablette latérale soit alignée à la fois sur le panneau de commande et sur la chambre de combustion.



Vis M5 x 10
Qté : 2 pièces



Rondelle plate M5
Qté : 4 pièces



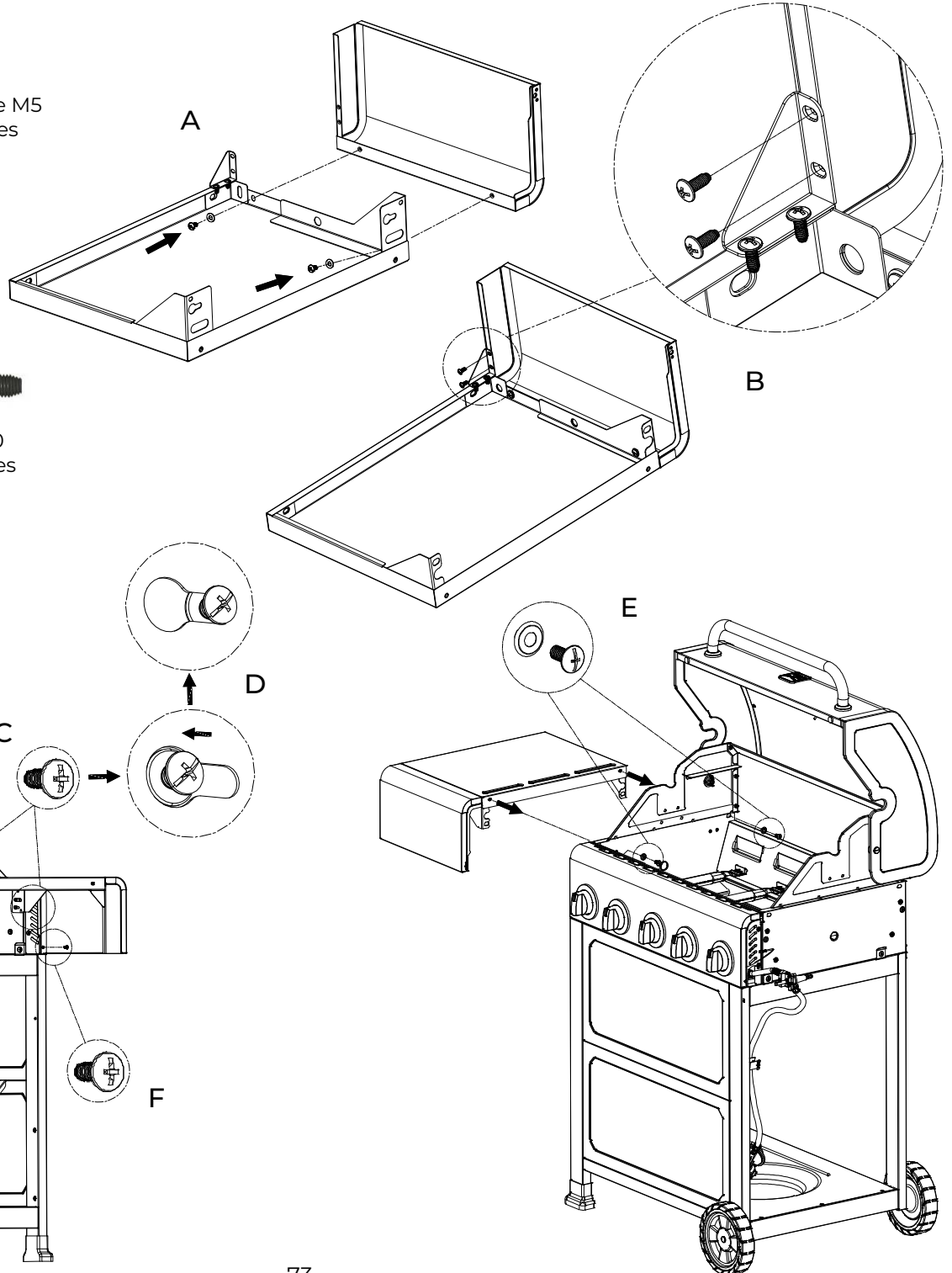
Rondelle de compression M6
Qté : 4 pièces



Vis M6 x 13
Qté : 2 pièces



Vis M4 x 10
Qté : 3 pièces



9

Tablette latérale droite

- Retirez la grille du brûleur latéral avant d'assembler et de fixer la tablette latérale droite.
- Fixez le bandeau à la tablette latérale droite à l'aide de **(2) vis M5x10** et de **rondelles plates M5**. (A)
- Fixer la cornière de support de l'étagère latérale au bandeau avec **(2) vis M4x10**. (B)
- Fixez l'étagère à la chambre de combustion comme suit :
 - Fixez **(2) vis M6x13** sur le côté droit du foyer. (C) **Note : ne serrez pas les vis, laissez un espace d'environ ¼ de pouce entre la tête de la vis et le panneau de la boîte à feu.**
 - Insérez et faites glisser les trous de serrure de l'étagère latérale sur les deux vis M6x13 précédemment installées à l'extérieur de la boîte à feu. Faites glisser l'étagère vers l'arrière, en vous assurant que la bordure est alignée avec le panneau de contrôle. (D)
 - Remarque : ne pas serrer les vis.**
 - Fixez la tablette latérale depuis l'intérieur du foyer avec **(2) vis M6x13** et des **rondelles de compression M6**. (E)
 - Fixez la bordure de la tablette latérale au panneau de commande avec **(1) vis M4x10**. (F)
- Serrez maintenant toutes les vis, en veillant à ce que la tablette latérale soit alignée à la fois sur le panneau de commande et sur la chambre de combustion.



Vis M5 x 10
Qté : 2 pièces



Rondelle plate M5
Qté : 4 pièces



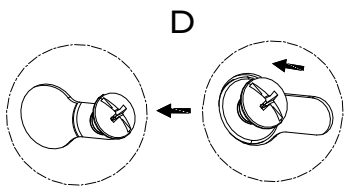
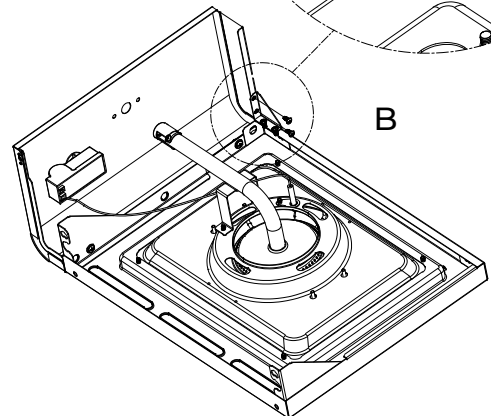
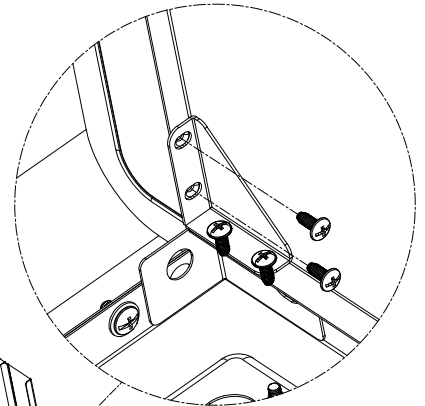
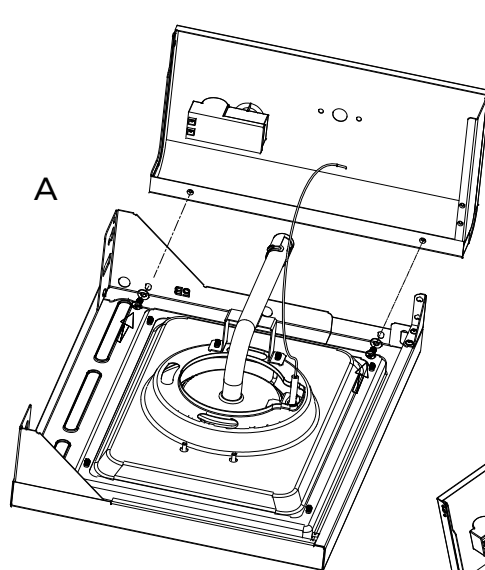
Rondelle de compression M6
Qté : 4 pièces



Vis M6 x 13
Qté : 2 pièces

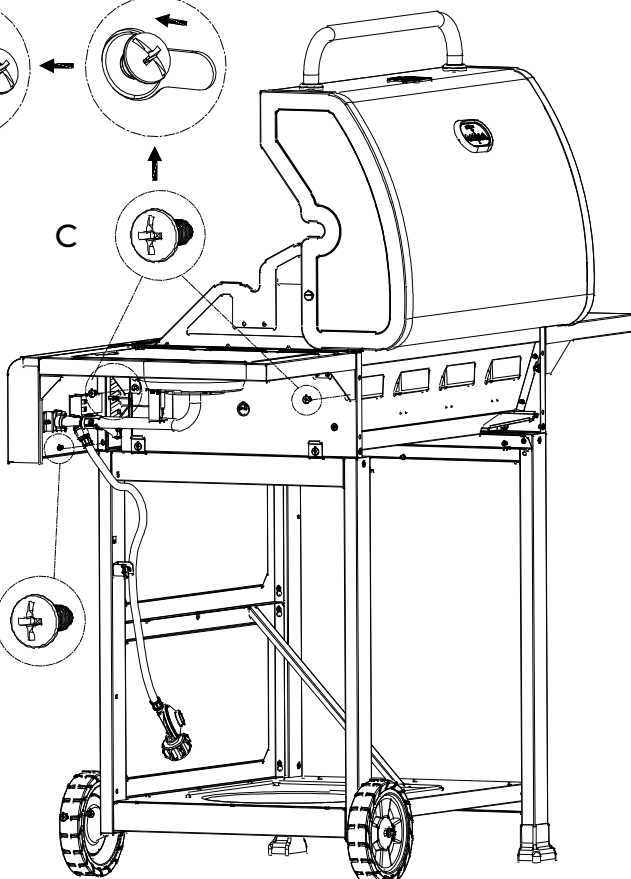


Vis M4 x 10
Qté : 3 pièces

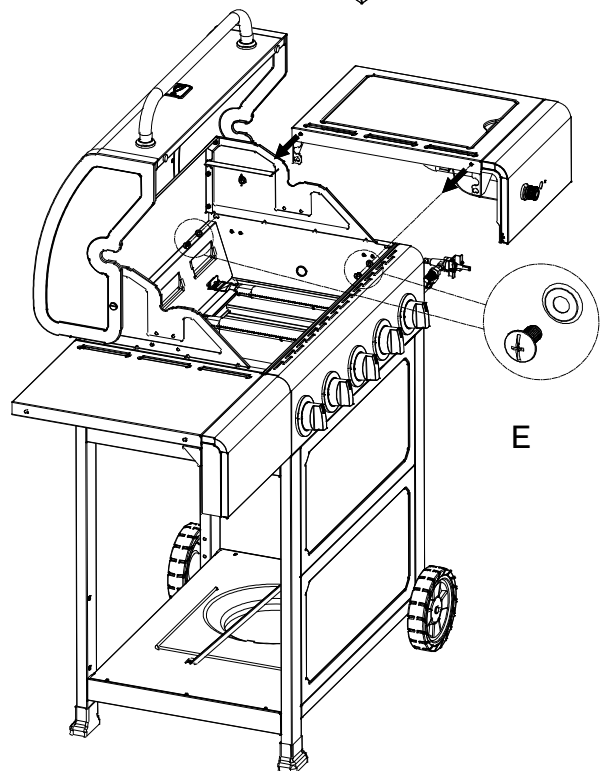


D

C



F



E

Brûleur latéral

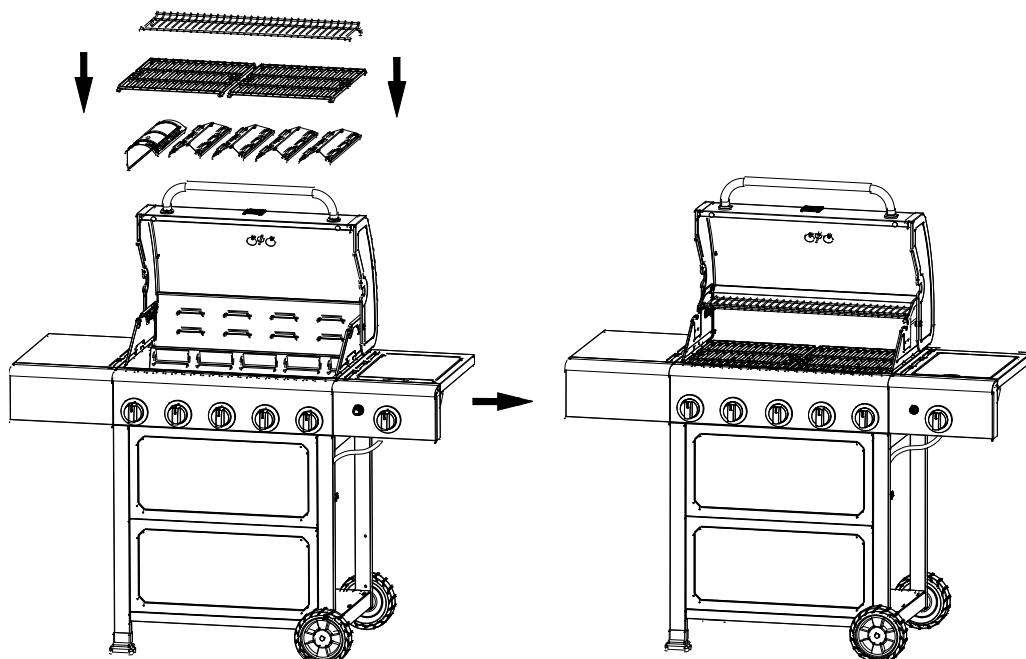
- Dévissez et retirez les deux vis avant et les rondelles qui maintiennent le brûleur latéral en place. (A) Retirer le brûleur latéral de la tablette latérale. (B) **Remarque : Ne pas desserrer la vis de l'électrode.**
- Retirer les deux vis préinstallées de la tige de la valve et les mettre de côté. (C)
- Insérez la tige de la valve à travers le trou de la façade. (D) Installez les 2 vis retirées précédemment. **Remarque : Laissez un espace de 1/8 de pouce sous les têtes de vis pour la fixation de l'enjoliveur.** (E)
- Fixer la lunette sur la façade et les vis installées. Veillez à ce que la marque noire soit orientée vers le haut. (F) Serrez les 2 vis. (G)
- Placer le tube du brûleur latéral sur la valve, en veillant à ce que la valve soit à l'intérieur du tube du brûleur latéral. (H)
- Fixer à nouveau le brûleur latéral à la tablette du brûleur latéral à l'aide des deux vis retirées précédemment. Remettre en place la grille du brûleur latéral. (I)
- Pousser le bouton de commande sur la tige de la valve du brûleur latéral. (J)
- Connectez les deux fils de l'allumeur au module d'allumage situé à l'intérieur de la façade droite. Pour ce faire, poussez les extrémités des fils de l'allumeur sur les broches du module d'allumage. (K)
- Dévissez le capuchon de l'allumeur de la bordure droite. Insérez (1) pile AA (fournie dans le blister) dans le logement de la pile, l'extrémité positive (+) étant orientée vers l'extérieur. Revissez le capuchon de l'allumeur sur la façade droite. (L)



11

Diffuseurs de chaleur, grilles de cuisson et grille de réchauffage

- Placez les diffuseurs de chaleur sur les brûleurs. Veillez à ce que le diffuseur de chaleur gauche soit placé avec le bouclier étendu sur le côté gauche.
- Placez les grilles de cuisson sur les supports de grille à l'avant et à l'arrière de la chambre de combustion.
- Insérez la grille chauffante dans les supports situés sur le dessus du foyer, avec le bord incurvé vers l'avant, comme illustré.



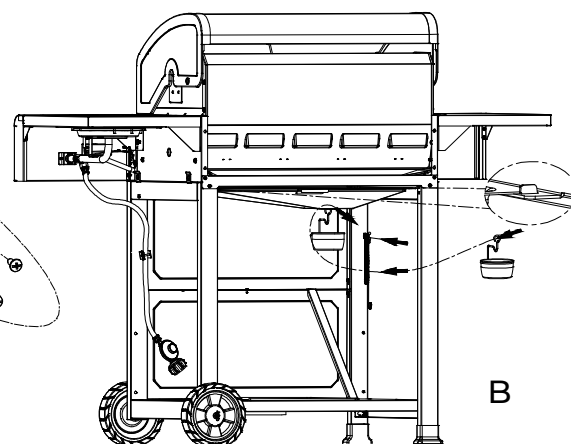
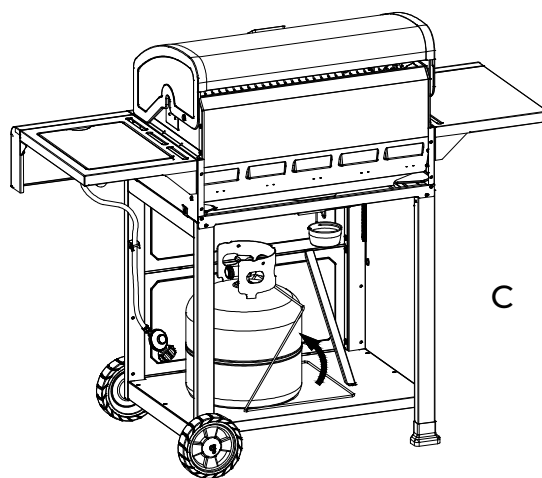
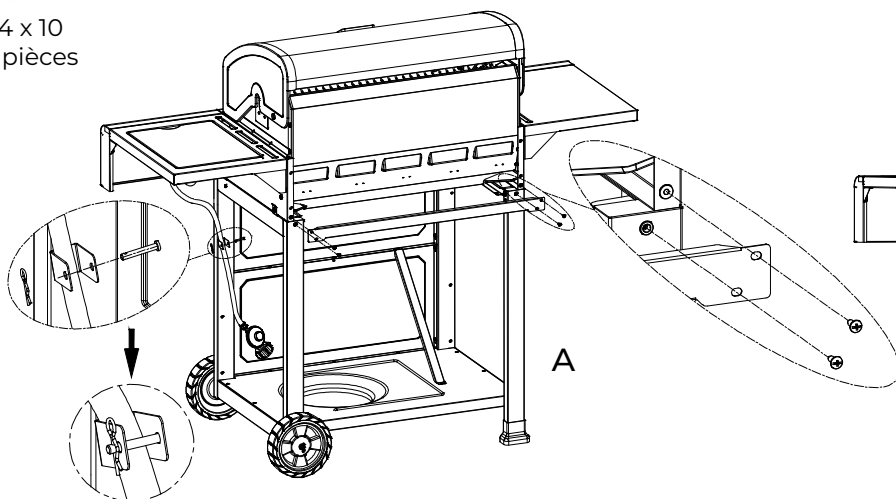
12

Plateau d'égouttage, coupelle d'égouttage et réservoir de propane liquide

- Fixez le rail arrière au chariot et à la tête du gril à l'aide de (4) vis M4x10, comme illustré. (A)
- Retirez la goupille fendue et la goupille de fixation du tuyau du support de tuyau sur la jambe droite du chariot. Insérez le tuyau dans le support et remettez la goupille fendue et la goupille fixe du tuyau en place.
- Accrochez le clip de la coupelle d'égouttage au bas du plateau d'égouttage. Alignez le bac de récupération sur les supports situés sous le foyer et faites glisser le bac de récupération dans les supports. Insérez le gobelet dans le clip du gobelet. Insérez la chaîne du porte-allumettes dans le trou situé sur la jambe avant gauche. (B)
- Placez la bouteille de propane liquide dans le support de l'étagère inférieure, l'ouverture du collier de la bouteille étant orientée vers le côté, comme illustré. (C)



Vis M4 x 10
Qté : 4 pièces



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 à partir d'un tuyau fissuré, coupé ou brûlé. Fuite de gaz de la bouteille de propane liquide. Fuite de gaz au niveau du robinet de la bouteille de propane liquide. Fuite de gaz entre la bouteille de propane liquide et le raccord du régulateur. Feu provenant du panneau de commande. Feu de gouttes ou flammes excessives continues au-dessus de la surface de cuisson.	- Tuyau endommagé. - Défaillance mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation. - Défaillance de la soupape du réservoir due à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique. - Installation incorrecte, raccordement non étanche ou défaillance du joint en caoutchouc. - Incendie dans la section du tube du brûleur en raison d'une obstruction. - Accumulation trop importante de gouttes dans la boîte à feu ou dans la zone du bac à graisse.	- Coupez le gaz de votre réservoir de propane liquide ou de votre système de gaz naturel. Si le tuyau est fissuré ou coupé mais pas brûlé, il suffit de remplacer le robinet, le tuyau et le régulateur. Si le tuyau est brûlé, la cause peut être autre qu'une vanne, un tuyau ou un régulateur défectueux. N'utilisez pas le grill tant qu'un plombier ou un technicien du gaz n'a pas examiné et corrigé le problème. - Remplacez la bouteille de propane liquide. - Fermez le robinet de la bouteille de propane liquide. Renvoyez la bouteille de propane liquide au fournisseur de gaz. - Fermez le robinet de la bouteille de propane liquide. Retirez le régulateur de la bouteille et vérifiez visuellement que le joint en caoutchouc n'est pas endommagé. Reportez-vous à la section Test d'étanchéité à la page 59 pour savoir comment détecter les fuites dans votre détendeur. - Fermez les boutons de commande et le robinet de la bouteille de propane liquide. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Lorsque le feu est éteint et que le grill est froid, retirez le brûleur et vérifiez qu'il n'y a pas de nids d'araignées ou de rouille. Voir les sections Alerte aux araignées et Nettoyage du brûleur à la page 62 du présent guide d'utilisation et d'entretien. - Fermez les boutons de commande et le robinet de la bouteille de propane liquide. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le grill refroidi, nettoyez les particules d'aliments et l'excédent de gouttes à l'intérieur de la chambre de combustion, du bac à graisse et de toute autre surface susceptible d'entrer en contact avec des particules d'aliments et l'excédent de gouttes.

Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le(s) brûleur(s) ne s'allume(nt) pas à l'aide de l'allumeur. (Voir également la section Dépannage de l'allumage électronique) Suite à la page suivante.	PROBLÈMES DE GAZ : - ous essayez d'allumer le mauvais brûleur. - Le brûleur n'est pas engagé dans la vanne de commande. - Obstruction dans le brûleur. - Pas de débit de gaz. - L'écrou d'accouplement et le robinet de la bouteille de propane liquide ne sont pas complètement connectés. PROBLÈMES ÉLECTRIQUES : - L'électrode est fissurée ou cassée ; il y a des étincelles au niveau de la fissure. - La pointe de l'électrode n'est pas dans la bonne position. - Le fil et/ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson. - Les fils sont lâches ou déconnectés. - Les fils sont en court-circuit (étincelles) entre l'allumeur et l'électrode. - Batterie déchargée.	- Voir les instructions sur le panneau de contrôle et dans la section Utilisation et entretien. - Assurez-vous que les vannes sont placées à l'intérieur des tubes du brûleur. - Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignée ou d'autres matières. Voir la section relative au nettoyage à la page 62 de la section Utilisation et entretien. - Assurez-vous que la bouteille de propane liquide n'est pas vide. Si la bouteille de propane liquide n'est pas vide, reportez-vous à la section « Chute soudaine du débit de gaz » à la page 78. - Fermez les boutons et débranchez l'écrou d'accouplement du réservoir de propane liquide. Rebranchez et réessayez. - Tournez l'écrou d'accouplement d'environ un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à l'obtention d'une butée solide. Serrer à la main uniquement - ne pas utiliser d'outils. - Remplacer les électrodes. Brûleurs principaux : - Les pointes de l'électrode doivent être orientées vers l'ouverture de l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit être de 1/8« à 1/4 ». Ajustez si nécessaire. Brûleur latéral : - La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'ouverture de l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit être comprise entre 1/8« et 3/16 ». Ajustez si nécessaire.- Nettoyez le fil et/ou l'électrode avec de l'alcool à friction à l'aide d'un tampon propre. - Reconnectez les fils ou remplacez l'ensemble électrode/fil. - Remplacer par une nouvelle pile alcaline de type AA.

Dépannage (suite)

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le(s) brûleur(s) ne s'allume(nt) pas à l'aide de l'allumeur. (Voir également la section Dépannage de l'allumage électronique).	ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE : - Pas d'étincelle, pas de bruit d'allumage. - Pas d'étincelle, quelques bruits d'allumage. - Il y a des étincelles, mais pas au niveau de l'électrode ou 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 la section « PROBLÈMES 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. - Voir la section « Éclairage manuel » à la page 60 du manuel d'utilisation et d'entretien.
Baisse soudaine du débit de gaz ou flamme faible.	- Manque de gaz. - La vanne de débit excessif s'est déclenchée. - Blocage de la vapeur au niveau de l'écrou d'accouplement/du raccord de la bouteille de propane liquide.	- Vérifiez qu'il n'y a pas de gaz dans la bouteille de propane liquide. - Fermez les boutons, attendez 30 secondes et allumez le gril. Si les flammes sont toujours faibles, fermez les boutons et le robinet de la bouteille de propane liquide. Débranchez le régulateur. Rebranchez le détendeur et effectuez un test d'étanchéité. Ouvrez le robinet de la bouteille de propane liquide, attendez 30 secondes, puis allumez le gril. - Fermez les boutons et le robinet de la bouteille de propane liquide. Débranchez l'écrou d'accouplement du réservoir. Rebranchez et réessayez.
Les flammes s'éteignent.	- Vents forts ou rafales de vent. - Manque de gaz propane liquide. - La vanne de débit excessif s'est déclenchée.	- Tournez le gril de façon à ce que l'avant du gril soit face au vent ou augmentez la hauteur des flammes. - Remplissez la bouteille de propane liquide. - Reportez-vous à la section « Chute soudaine du débit de gaz » ci-dessus.
Flamme naissante.	- Accumulation de gouttes. - Excès de graisse dans la viande. - Température de cuisson excessive.	- Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du gril/de la chambre de combustion. - Enlevez la graisse de la viande avant de la griller. - Réglez la température à un niveau plus bas.
Feu de gouttes persistant.	Les gouttes sont piégées par l'accumulation d'aliments autour du système de brûleurs.	Tournez les boutons sur OFF (arrêt). Éteignez le gaz de la bouteille de propane liquide. Laissez le couvercle en place et laissez le feu s'éteindre. Une fois le gril refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme... (feu dans le(s) tube(s) du brûleur).	Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont bloqués.	Tournez les boutons sur OFF (arrêt). Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur. Voir la section relative au nettoyage du brûleur à la page 62 du manuel d'utilisation et d'entretien.
Impossible de remplir la bouteille de propane liquide.	Certains revendeurs ont des buses de remplissage plus anciennes dont le filetage est usé.	Les gicleurs usés n'ont pas assez de « mordant » pour s'engager dans la soupape. Essayez un autre revendeur de propane liquide.
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'un autre brûleur.	Des gouttes d'eau ou des particules de nourriture se sont accumulées à l'extrémité du ou des tubes de transfert.	Nettoyez le(s) tube(s) de transfert à l'aide d'une brosse métallique.

Dépannage - Allumage électronique

Problème	Cause possible	Vérifier l'élément	Prévention/Solution
SECTION I Aucune étincelle n'apparaît sur les électrodes lorsque le bouton de commande est placé sur HI (élevé) : aucun bruit n'est émis par le module d'étincelles.	- La batterie n'est pas installée correctement. - Batterie déchargée. - L'ensemble des fils n'est pas installé correctement. - Module d'étincelle défectueux.	- Vérifier que le côté positif de la batterie est orienté vers l'extérieur. - La batterie a-t-elle été utilisée précédemment ? - Vérifier que les fils sont correctement engagés. - Si aucune étincelle n'est produite avec la nouvelle batterie et que les fils sont correctement connectés, le module est défectueux.	- Installez la pile en veillant à ce que l'extrémité positive soit orientée vers l'extérieur et l'extrémité négative vers l'intérieur. - Remplacez la pile par une nouvelle pile alcaline de type AA. - Dévissez le module d'allumage et assurez-vous que tous les fils sont correctement installés avant de réinstaller le module d'allumage. - Remplacez le module d'allumage en appelant le service clientèle au 1-888-287-0735.
SECTION II Aucune étincelle n'apparaît sur les électrodes lorsque le bouton de commande est tourné vers HI (haut); le module d'allumage émet des bruits.	Les électrodes ne sont pas connectées correctement.	Les électrodes sont-elles bien connectées ?	Retirer et reconnecter tous les fils d'électrodes des prises du module.
SECTION III Des étincelles sont présentes, mais pas à toutes les électrodes et/ou pas à pleine puissance.	- Les électrodes ne sont pas correctement connectées. - Arc électrique entre les fils de sortie et le tube du brûleur. - Batterie faible. - Les électrodes sont mouillées. - Les électrodes sont fissurées ou cassées ; des étincelles apparaissent à l'endroit où elles sont fissurées.	- Les électrodes sont-elles bien connectées ? - Si possible, observez le gril dans un endroit sombre. Faites fonctionner le système d'allumage et recherchez des arcs électriques entre les fils de sortie et le tube du brûleur. - Toutes les étincelles sont présentes, mais elles sont faibles ou lentes. - De l'humidité s'est-elle accumulée sur l'électrode et/ou dans les orifices du brûleur ? - Inspectez les électrodes pour vérifier qu'elles ne sont pas fissurées.	- Retirez et reconnectez tous les fils d'électrodes des prises du module. - Si des étincelles sont observées ailleurs que dans la zone du tube du brûleur, il se peut que l'isolation des fils soit endommagée. - Remplacez les fils. Remplacez la pile par une nouvelle pile alcaline de type AA. - Utilisez une serviette en papier pour éliminer toute trace d'humidité. - Remplacez les électrodes fissurées ou cassées en appelant le service clientèle au 1-888-287-0735.
SECTION IV Le gril ne chauffe pas et n'atteint que 250 °F - 300 °F degrés.	Cela se produit généralement lorsque vous allumez vos boutons de commande avant d'ouvrir le robinet du réservoir de gaz de pétrole liquéfié. Dans ce cas, le dispositif de sécurité du régulateur de gaz est activé et le gril n'atteint qu'une température comprise entre 250 °F et 300 °F, même si tous les brûleurs sont réglés sur la position la plus élevée.	- Le détendeur est-il branché et bien serré ? - Assurez-vous que le régulateur est correctement raccordé au réservoir et que les boutons de commande sont tous en position d'arrêt.	- Ouvrez le couvercle du gril. - Désactivez tous les boutons du panneau de commande. - Fermez le bouton du réservoir. - Débranchez le régulateur de la bouteille de propane liquide. Attendez 30 secondes. - Rebranchez le régulateur à la bouteille de propane liquide. - Ouvrez lentement et complètement le bouton du réservoir de propane liquide. N'exercez pas une force excessive sur le robinet lorsqu'il est en position d'ouverture complète afin d'éviter de l'endommager. - Mettez en marche le bouton de commande approprié et allumez le gril en suivant les instructions d'allumage de la page 60.