



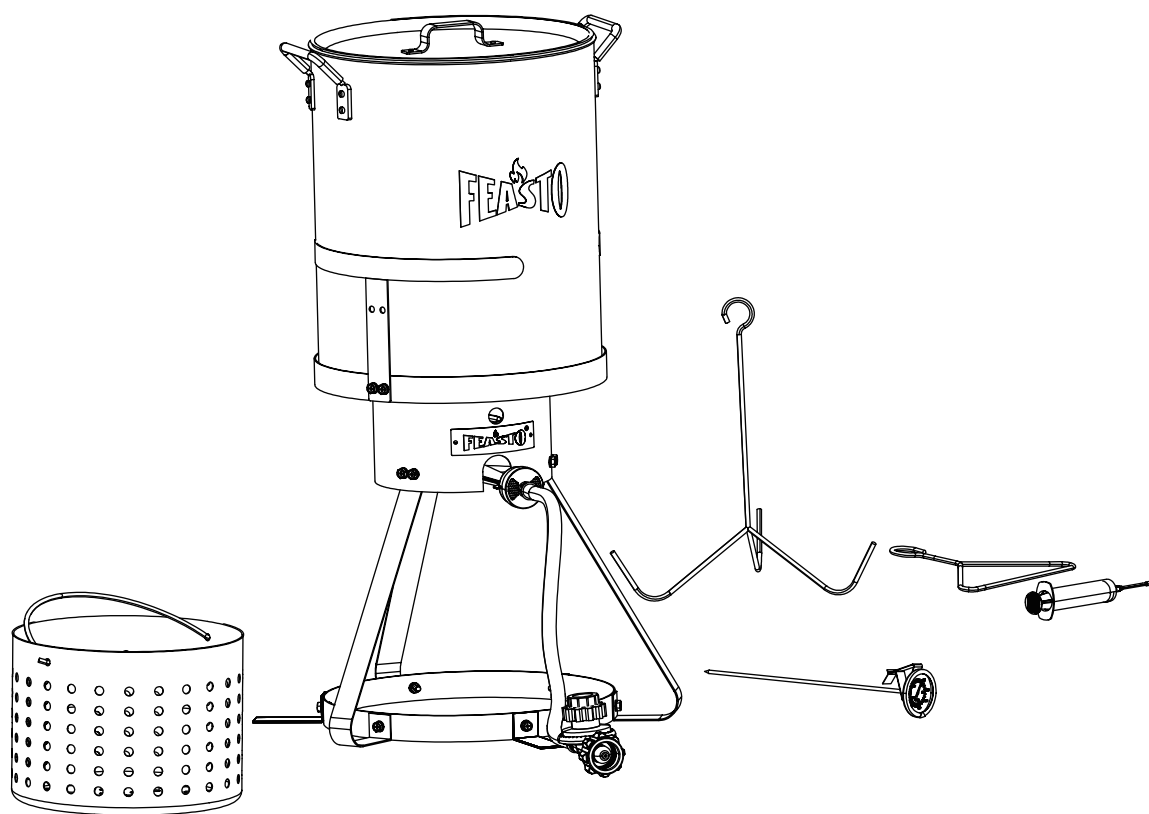
OWNER'S MANUAL MANUAL DEL USUARIO MANUEL DE L'UTILISATEUR

30 QT Deep Fryer / Boiler Kit Juego de Freidora / Hervidor de 30 Cuartos Kit friteuse/chaudière 30 QT



Model , Modelo , Modèle: 22701B

Item Artículo Article: FS1611



**FOR YOUR SAFETY!
¡PARA SU SEGURIDAD!
POUR VOTRE SÉCURITÉ!**

Use outdoors only! Read the instructions before assembling and using the appliance.
¡Solo usa al aire libre! Lea las instrucciones antes de montar y utilizar el aparato.
Utilisez uniquement à l'extérieur! Lisez les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

**CONTACT US FIRST!
¡PÓNGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS PRIMERO!
CONTACTEZ-NOUS D'ABORD!**

If you have any questions that are not addressed, please contact us first.
Si tiene alguna pregunta que no se aborde en este Manual del Usuario, póngase en contacto con nosotros primero.
Si vous avez des questions qui ne sont pas traitées dans ce manuel de l'utilisateur, contactez-nous d'abord.

Customer Service / Servicio al Cliente / Service de Clientèle

 1-470-589-8732

 service@feastooutdoors.com

www.feastooutdoors.com



READ MANUAL BEFORE USE

TABLE OF CONTENTS

For Your Safety	1-3
LP Tank	4-6
Operating Instructions	7-8
Cleaning and Maintenance	9
Troubleshooting Guide	10
Limited Warranty	11
Parts Diagram	34
Parts and Hardware List	35
Preparation	36
Assembly	37-39

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

This Owner's Manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance. Follow all warnings and instructions when using the appliance. Keep this Owner's Manual for future reference. Contact 1-470-589-8732 should you need assembly assistance or have questions.

SAFETY SYMBOLS

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



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



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



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

IMPORTANT !

This appliance is not for frying turkeys!

DANGER

- NEVER leave this appliance unattended when in use.
- NEVER operate this appliance within 10 feet (3.05 meters) from any structure, combustible material, or other gas cylinder.
- NEVER operate this appliance within 25 feet (7.6 meters) from any flammable liquid.
- DO NOT fill the cooking pot beyond maximum fill line.
- Never allow oil or grease to get hotter than 350°F or 177°C. If the temperature exceeds 350°F (177°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
- Never perform a leak test while the cooker is in use or while cooker is still hot.
- Heated liquid remains at scalding hot temperature long after the cooking process. Never touch the cooking appliance until the liquid has cooled to 115°F (46°C) or less.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.
- Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

NOTE: Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.

DANGER

If you smell gas: If possible, immediately turn off gas supply to the appliance by turning the Propane tank valve clockwise (right).

If this cannot be accomplished safely, immediately get away from the appliance and contact the fire department (e.g. 911). Extinguish any open flame, use an approved fire extinguisher.

Always have an approved extinguisher on hand when using this product. A Class "B" dry chemical or "CO2" extinguisher or preferably a Class "K" extinguisher. Special care must be taken to understand the manufacturers instructions and be prepared to operate the appropriate extinguisher prior to using this appliance.

If you continue to smell gas, immediately contact the fire department (e.g. 911) and do not go near the appliance.

WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65

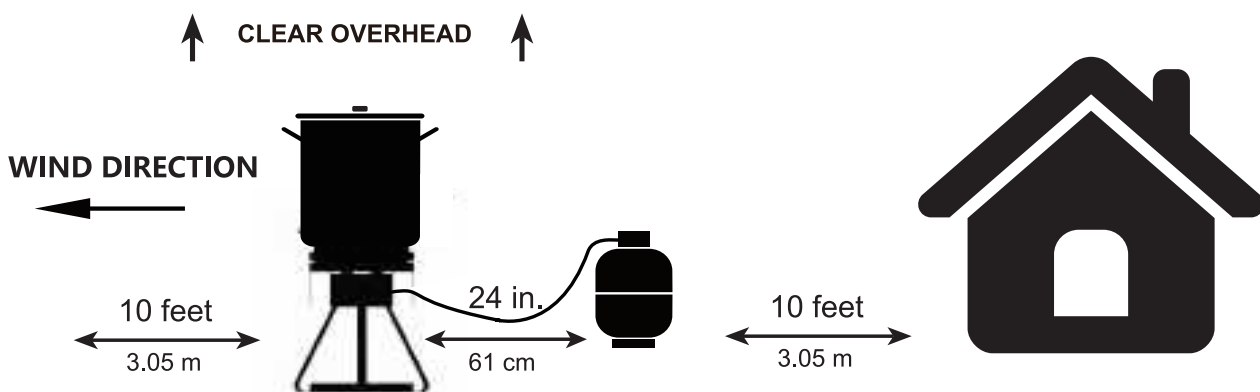
1. Combustible by-products produced when using this product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

For more information, go to: www.P65Warnings.ca.gov

Wash your hands after handling this product.

- The installation must conform with local codes or, in the 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.
- The appliance shall not be used on or under any apartment or condominium balcony or deck.
- The appliance shall be used outdoors only and shall not be used inside a building garage or any other enclosed space.
- This appliance is not intended to be installed or used in or on a recreational vehicle or boat.
- Ensure there is a minimum of 10 feet (3.05 m) distance between combustible materials and the sides and back of the appliance. Do not place or use the appliance under overhead unprotected combustible materials.
- Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Keep at least 24-inch distance between the appliance and cylinder.
- This appliance is for outdoor use only and should only be operated in a well-ventilated space.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs might impair the user's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available. In the event of an oil or grease fire, DO NOT attempt to extinguish with water. Immediately call the FIRE DEPARTMENT. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances be used to contain the fire.

- In the event of rain, snow, hail, sleet, or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. DO NOT attempt to move the appliance or cooking vessel.
- When cooking, the appliance fryer/boiler MUST BE ON A LEVEL, STABLE AND NON-COMBUSTIBLE SURFACE in an area clear of combustible material. Asphalt, wood, dry grass or leaves, vinyl, plastic surfaces are not acceptable for operating this appliance. These surfaces are combustible, and may melt or catch fire.
- Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Use caution when placing anything in the cooking pot while the appliance is in use as oil or grease may splash out from the pot.
- If stored indoors, disconnect and leave the LP cylinder outdoors.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- When cooking with oil or grease, an oil thermometer MUST be used.
- This appliance will be HOT during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- It is recommended to use the cooking pot less than 30 qt. capacity & 12-inch diameter. POT LARGER THAN THE COOKING CAPACITY MAY RESULT IN TIPPING.
- Never overfill the cooking pot with oil, grease, or water more than the level specified by the manufacturer's instructions.



DANGER

Read and follow the LP TANK instructions before/while using this appliance. Failure to follow these warnings could result in fire or explosion causing damages to property, injury, or death.

- The safety release valve on the LP tank could lead to gas leakage and cause a severe fire and increase the risk of serious injury or death. If the steps below are not followed exactly, a fire causing personal injury or death can occur.
- **NEVER** store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- **NEVER** fill the cylinder over 80 percent full.
- If you smell, see, or hear leaking gas, **IMMEDIATELY** move away from the LP tank and contact your FIRE DEPARTMENT.

LP TANK REMOVAL, TRANSPORT, AND STORAGE:

- Turn the control knobs OFF at the regulator and LP tank valve.
Turn coupling nut counterclockwise by hand only.
NEVER use tools to disconnect.
 - Place dust cap on the cylinder valve outlet when the cylinder is not in use.
- HINT:** Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs could cause leakage.
- A disconnected LP tank in storage or being transported must fitted with a safety cap installed.
- NEVER** leave the LP tank in a car that can become overheated by the sun.
- LP tanks must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed space.
 - Do not smoke when transporting your LP cylinder.

L.P. TANK REQUIREMENT

The LP tank must meet the following requirements in order to be used with your appliance:

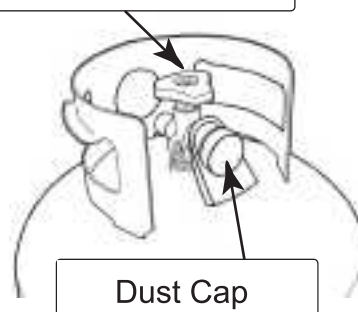
- A dented or rusty L.P. tank may be hazardous and should be checked by your L.P. supplier.
Never use a cylinder with a damaged valve.
- Measurements must be 12" (30.5 cm) in diameter by 18" (45.7 cm) high with 20 lb. (9.1 kg) maximum capacity.
- The LP gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the US Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada (CAN/CSA-B339), Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.
- QCC Type 1 outlet compatible with regulator or appliance.



QCC 1 Type 1 Connector

- Safety relief valve.
- UL listed Overfill Protection Device (OPD).
This safety device is identified as the triangular hand wheel. Only use tanks equipped with this type of valve.
- LP tank must be arranged for vapor withdrawal and include collar that protects the LP tank valve.

Triangular Hand Wheel



Liquefied Petroleum Gas (LP):

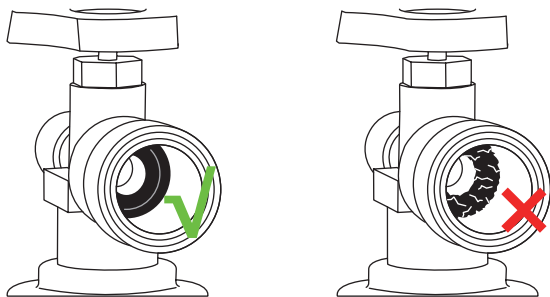
- LP gas is odorless, non-toxic, and colorless when produced. For your safety, LP gas has been given an artificial odor (similar to rotten eggs) so you can smell if there is any leakage.
- LP gas is highly flammable and can unexpectedly ignite when combined with the air.

The LP tank must be installed, transported, and stored in an upright, secure position. LP tanks should not be dropped or handled roughly.

Inspect the Tank

- Leak test must be repeated each time the LP tank is exchanged or refilled.
- Inspect the tank valve, including the internal rubber seal for damage or debris. If damaged, return tank to local retailer.
- DO NOT smoke or have anything nearby that can easily ignite, such as lighters or matches.
- DO NOT use an open flame to check for gas leaks.
- The appliance must be leak checked outdoors in a well-ventilated area away from open flames or sparks.

REMOVE any pots or other cookware from the burner before beginning the test.

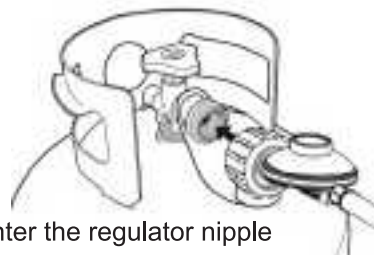


CONNECTING REGULATOR TO LP TANK:

1. Place the LP tank on a secure, level, and stable surface.
 2. Turn control knob to the "OFF" position.
 3. Turn LP tank OFF by turning the hand wheel clockwise to a full stop.
 4. Remove the protective cap from the LP tank valve.
- HINT:** Always use the cap and strap supplied with the valve. DO NOT use a POL transport plug. It will defeat the safety feature of the valve.
5. Hold the regulator, insert the nipple into the LP tank valve. Hand tighten the coupling nut while holding the regulator in a straight line with the LP tank valve so as not to cross thread the connection.
 6. Turn the coupling nut clockwise to tighten to a full solid stop. The regulator will seal on the back-check.

HINT: An additional one-half to three-quarters turn is required to complete.

NOTE: If you cannot complete the connection, repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, DO NOT use this regulator.



! WARNING

Once the LP tank is properly installed, it is necessary to perform a leak check. A leak check is a reliable way to verify that gas is not escaping after you connect the tank. The fuel system in your appliance features factory- made connections that have been thoroughly checked for gas leaks and the burners have been flame-tested.

Recommends performing a thorough leak check after assembly, as well as annually. The following fittings should be tested:

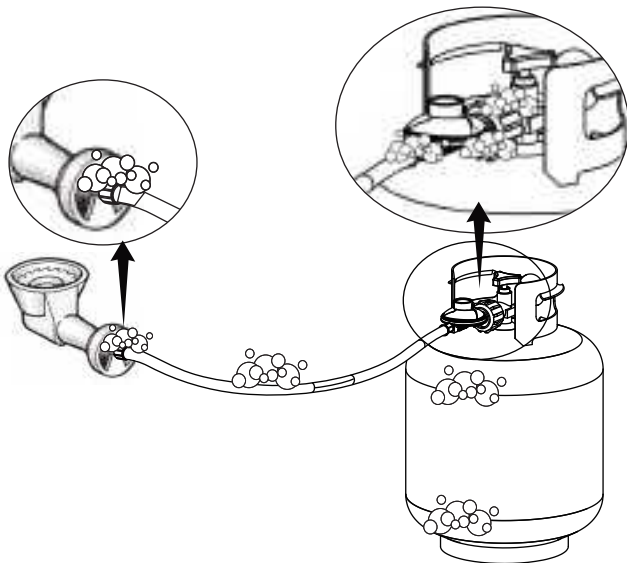
- Where the regulator connects to the tank.
- Where the gas hose connects to the bulkhead.

Leak Testing

Note: Remove all packaging, including straps, before using the appliance

1. Wet fittings with a soap and water solution, using a spray bottle, brush, or rag. You can make your own soap and water solution by mixing 20% liquid soap with 80% water; or, you can purchase leak check solution in the plumbing section of any hardware store.
2. Make sure the control valves are in the "OFF" position, and turn on the gas supply.
3. Check all connections from the LP gas regulator and supply valve up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burners). Soap bubbles will appear where a leak is present.
4. If a leak is present, immediately turn off the gas supply and tighten the leaky fittings.
5. Turn the gas back on and recheck.
6. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn off the gas supply and contact customer service.
7. If bubbles do not appear, leak checking is complete: Turn gas supply off at the tank and rinse connections with water.

NOTE: Since some leak test solutions, including soap and water, may be slightly corrosive, all connections should be rinsed with water after checking for leaks. Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the appliance. Substitution will void the warranty. Do not use the appliance until all connections have been checked and do not leak.



⚠ WARNING

Check all gas supply fittings for leaks before each use. If "growing" bubbles appear, there is a leak. IMMEDIATELY turn off the LP tank valve. If bubbles continue presenting, IMMEDIATELY move away from the LP tank and contact the FIRE DEPARTMENT (e.g. 911).

Turning the gas supply off

Turn all knobs to the OFF position, and turn LP tank OFF by turning the hand-wheel clockwise to a full stop.

Disconnecting Regulator to the LP Tank

1. Turn the burner valves off.
2. Turn the tank valve off fully (turn clockwise to stop).
3. Turn the coupling nut counterclockwise to loosen the connector. Loosen by hand only. Do not use tools.
4. When disconnected, the regulator should be hung on the hook attached to the appliance.

⚠ DANGER ⚠

- Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking gas may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.
- Never attempt to attach this appliance to the self-contained LP gas system of a camper or trailer or motor home.
- The pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance must be the one used. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by the manufacturer.
- Do not use the appliance until leak checked.
- If leak is detected at any time, STOP.
- If you cannot stop a gas leak, immediately close the LP tank valve, move away from the appliance, and call the LP gas supplier or the fire department!
- Turn off the gas supply cylinder when not in use.

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING BURNER:

1. Read all instructions before lighting.
2. Confirm that the regulator control knob and LP tank valve are completely closed and in the OFF position.
3. Open the LP tank valve fully by turning counterclockwise.
4. DO NOT stand with head or arms over the burner. Using a long ignited match (fireplace match) or a flame lighter, place flame directly over the burner. If using a short/paper bookmatch, first place the unlit match into the match holder which is attached by a chain to the stand, then light the match. Slowly turn on the regulator control knob clockwise until burner is lit.
5. When the burner is lit, turn the regulator control knob to the desired heat output position between ON and OFF.
6. If the burner does not ignite in 5 seconds, turn the regulator and the LP cylinder valves to OFF position. Wait 5 minutes for the gas to be cleared and repeat above procedure.



Burner Flame Check

Light the burner and adjust the flame with the regulator control valve until the desired flame is achieved. Always check the flame prior to each use. A blue flame with little or no yellow flame provides the best heat.

Good



Bad



⚠ CAUTION: Beware of Flashback

CAUTION: Spiders and small insects occasionally spin webs or make nest in the appliance burner tubes during transit and warehousing. These webs can lead to gas flow obstruction, which could result in a fire in and around burner tubes. This type of fire is known as “FLASH-BACK” and can cause serious damage to your appliance and create an unsafe operating condition for the user.

Although an obstructed burner tube is not the only cause of “FLASH-BACK”, it is the most common cause. To reduce the chance of “FLASH-BACK”, you must clean the burner tubes before assembling your appliance, and at least once a month in late summer or early fall when spiders are most active. Also perform this burner tube cleaning procedure if your appliance has not been used for an extended period of time. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.

POSSIBLE SOLUTION:

Clean burner to remove spiders, insect nests and other debris.

1. Disconnect regulator hose assembly from burner and remove air control shutter.



2. Disconnect retaining nut from burner support bar, then remove burner from frame. Loosen and disconnect central bolt from burner and remove flame spreader from burner cup.



3. Use a narrow bottle brush or a stiff wire bent into a small hook to run through the burner tube. Push the bottle brush or bent wire back and forth through the burner tube.
4. Hold the burner with the tube facing down and spray water until water flows freely out of the burner tube.

Operating Instructions

1. Insure that the appliance is properly assembled, connected to propane cylinder and regulator valve turned to closed position.
2. Position the appliance on level ground in a well ventilated location, at least 10-ft from combustible materials, tree branches, buildings and overhangs. Propane cylinder should be positioned upwind from appliance so the heat of appliance does not reach cylinder.
3. Inspect the gas supply hose for burns, chaffing, kinks and proper routing before each use. Hose should be positioned at least 3 inches away from hot surfaces.
4. Leak check all gas connections on regulator hose assembly, LP cylinder valve and weld seams.
5. Light the appliance as per the instructions.
6. Use extreme care when lowering food and utensils into and removing from hot liquid.
7. When cooking is completed, turn off gas to the appliance. Follow Disconnecting Instructions in this manual.
8. Follow General Maintenance and Storage Instructions on page 9.

Frying Instructions

1. Pour peanut oil into pot and attach thermometer to the top edge, making sure the stem of the thermometer is in the oil at least one inch... very important!
2. Following instructions, light the gas cooker and set at a low flame.

NOTE: Never place an empty aluminum pot on a lit cooker. A hole will be burned in the bottom of the pot.

3. Carefully place the pot on the cooker and adjust the flame higher.
4. Heat oil to 325°F– 350°F(160°C-177°C). Optimum frying temperature is 350°F(177°C).
5. When oil reaches 350°F(177°C), turn off the appliance.
6. Attach grab hook to the top loop of the rack.

Wearing gloves, very slowly & carefully lower poultry into pot. It may take 60-90 seconds to completely lower poultry into the oil !

WARNING: Do not drop the turkey into the oil!

This could cause a boil-over resulting in a serious grease fire! Remember ...slowly...lower the poultry into the oil. After turkey is completely in the oil, remove grab hook from rack.

7. Inserting the poultry will reduce the temperature of the oil. Re-ignite the appliance when the oil temperature drops to 176°F(80°C) the appliance. Adjusting the regulator valve and slowly increase the heat so that the temperature of the oil will come back to 325°F -350°F(160°C-177°C). This will take several minutes. Monitor the thermometer to maintain this temperature.
8. Fry turkey for 3 to 3.5 minutes per pound or until golden brown. (Ex: a 15 pound turkey will take between 45 and 50 minutes to cook.) Turkeys over 18 pounds typically take 60 minutes.

Note: Cooking time begins when poultry is completely inserted into the pot.

WARNING

- Do Not insert frozen or partially frozen poultry into hot oil! When frying with oil/grease, all food **MUST** be completely **THAWED**, and towel **DRIED** before being immersed in the fryer.
 - Introduction of water or ice from any source into the oil/grease may cause overflow and severe burns from hot oil and water splatter. therefore, we recommended wearing gloves, a long-sleeved shirt, shoes and safety goggles.
 - Do Not **DROP** poultry into the hot oil!
 - Cooking must be monitored at all times. Do not permit cooking temperature to exceed 350°F(177°C).
 - Do Not leave pot and cooker unattended!
- Always monitor the thermometer!
- Always test thermometer prior to cooking!
 - Do Not use lid when frying. Use lid only when the pot is being used for other types of cooking such as boiling soups, stews, gumbos; or steaming vegetables and seafood.
 - Allow 2 hours for the oil to cool down before handling or cleanup.

DANGER

Never allow oil or grease to get hotter than 350°F or 177°C, If the temperature exceeds 350°F (177°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.

DANGER

Never attempt to lift a brew kettle pot filled with water, even cold water. Lifting a pot filled with liquid can result in serious back and bodily injuries; or splashing of hot liquids can result in serious burns. The handles are designed for carrying empty pots.

Although handles are welded to the pot, the attachment could be weakened over time due to bumping during shipment or movement from storage. Use a pump or gravity siphon to transfer liquids from one pot to the other.

Never attempt pouring hot liquid from one pot to the other. Failure to follow this instruction could result in serious burns and bodily injury.

Allow the appliance to fully cool down (115 °F or 46 °C) before performing any cleaning.

Correct care and maintenance will keep your appliance operating smoothly. Clean regularly as determined by the amount of use.

NOTE: Clean the entire appliance each year and tighten all hardware on a regular basis (1-2 times a year or more depending on usage). Cleaning should be done using detergents that won't harm the patio, lawn, or the environment.

STEPS FOR CLEANING THE BURNER

1. Remove the Burner assembly from the burner.
2. Look inside the burner tube for insect nests, webs, or mud.
3. To remove the above obstructions, use a flexible venturi brush or bend a small hook on one end of a long flexible wire.
4. Inspect and clean the burner if needed.
5. Reattach the Regulator connector to the burner.
Clean all cooking surfaces of vessels, aluminum pots, and pans with warm, soapy water and a nylon cleaning pad regularly.

Suggested Cleaning Materials :

- a). Mild dish washing liquid detergent.
- b). Nylon cleaning brush pad
- c). Hot water
- d). Paper towel

Polish Aluminum Pots

1. It is recommended to season the pot before use.
Pour a small amount of vegetable oil inside and spread it with a paper towel until the entire bottom and sides are coated. Let it stand for 10 minutes. Wash out the interior of the pot, it will be ready to use. DO NOT apply to flame during any of this process.
2. After cooking, let pots and lids cool down gradually. Do not pour cold water into a hot pot. This will cause the bottom of the pot to warp. Always wash the pots thoroughly in hot, soapy detergent after each use to remove all traces of food, salt, or grease particles that may burn causing stains when the pan is reheated.
3. Seasoning the pots will make cleaning easier. Scouring pads and aluminum cleaners can be used to clean the interior of the pots but will scratch the exterior.
4. Polished aluminum pots will tarnish and discolor with normal use.
5. Boiling with large quantities of salt is very corrosive and can cause pits in the pot and basket. To reduce the chance of this occurring, do not allow salt water to remain in the pot for a long period of time after the pot has cooled. The basket and pot should be thoroughly cleaned after each use.
DO NOT store cooking oil inside the pots. Salt and seasonings will settle and can cause pits to form at the bottom of the pots.

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Burner lights but the flame remains very small	Rapid gas flow from propane tank activates EXCESS FLOW safety device because regulator control valve is not in OFF position	Repeat lighting instructions and be certain to open cylinder valve one full turn, then open regulator valve to light burner. It may be necessary to disconnect, then reconnect the regulator to the cylinder in order to reset the gas flow system. After doing this, make certain regulator control valve is turned counter-clockwise to OFF position.
Burner will not light	1. Burner not engaged with control valve 2. Not enough gas flow from propane tank 3. Vapor lock at coupling nut to LP tank 4. Coupling nut and LP tank valve not fully connected	1. Make sure valve are positioned inside the burner tubes 2. Make sure LP tank is not empty. If LP tank is not empty, check "sudden drop in gas flow" 3. Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP tank. Reconnect and retry 4. Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters.
	Blockage in burner from spider webs, insects, dirt doobers and debris	Disconnect hose from burner. Clean and check burner for spiders, insect nests and debris
Yellow, sooty, irregular flame	1. Air shutter not adjusted correctly causing too much gas in mixture 2. Blockage in burner	1. Adjust air shutter on the burner until flame is blue 2. Clean and check burner for spiders, insect nests and debris
Flame has gone out	1. Low gas level in propane tank, or tank is empty. 2. Too much wind . 3. Blockage in burner 4. Water in burner 5. Damaged burner	1. Check gas level in propane tank. 2. Check wind direction and set cooker away from windy areas. 3. Clean and check burner for spiders, insect nests and debris. 4. Check burner for moisture, make sure burner is dry. 5. Customer service



CAUTION

- If the burners go out during use, close the gas supply at cylinder, and turn off all gas valves. Wait for 5 minutes before attempting to re-light (this allows accumulated gas fumes to clear).
- In case of a grease fire, close the gas supply at cylinder, turn off all burners until the fire is out.
- DO NOT attempt to disconnect any gas fitting while the appliance is being used. As with all appliances, proper care and maintenance will ensure your appliance is in top operating condition and will prolong its life.



Thanks for purchasing this **FEASTO®** Fryer Kit.
We are here to help you enjoy your new fryer kit.

FEASTO warrants to the original consumer-purchaser only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods, normal residential use and recommended care for **1-Year Limited Warranty** from the date of original retail purchase. The warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use. **RUST** is not considered a manufacturing or materials defect.

Within the stated warranty period, FEASTO, at its discretion, shall replace defective components free of charge, with the owner being responsible for shipping. FEASTO reserves the right to require that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer for review and examination. In the event of parts availability issues, FEASTO reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

Note: This limited warranty is only available to the original owner of the product and is not transferable. A dated sales receipt along with Model Number and Series Number will be required for the warranty service.

The limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. All warranty coverage is void if this appliance is ever used for commercial or rental purposes. And this limited warranty applies to the functionality of the product **ONLY** and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corruptions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces.

ITEMS NOT COVERED IN THE WARRANTY SERVICE

Any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in the owner's manual.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere.

Cost of service calls to your home.

Costs of removal or re-installation.

Pickup and delivery of your product.

Shipping or transportation costs.

Labor costs for installation and repair.

Liability for indirect, or consequential damages.

This limited warranty is the sole warranty given by FEASTO and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose. Neither FEASTO nor the retail establishment selling this product has authority to make any warranties or to promise any remedies in addition to or inconsistent with those stated above.

FEASTO's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

Do not return parts without prior to obtaining return authorization from our customer service department.

Please do not hesitate to contact our customer service when you have any questions regarding assembly, warranty, or accessories. We will be happy to offer any replacement parts you need during the warranty period.



service@feastooutdoors.com



Mon-Fri, 8:30 AM-5:30 PM, EST

ÍNDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad	12-14
Bombona de gas	15-17
Instrucciones de funcionamiento	18-19
Limpieza y mantenimiento	20
Guía de solución de problemas	21
Garantía Limitada	22
Diagrama de partes	34
Lista de piezas y hardware	35
Préparation	36
Montaje	37-39

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este Manual del Usuario contiene información importante, necesaria para el adecuado montaje y uso seguro del aparato. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de montar y usar el aparato. Siga todas las advertencias e instrucciones al usar el aparato. Conserve este Manual del Usuario para futuras referencias. Contacto con el 1-470-589-8732 en caso de necesitar ayuda con el montaje o de tener dudas.

Símbolos de seguridad

Los símbolos ilustrados más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla lo indicado en los mensajes que se encuentran en todo el manual.



PELIGRO



Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

¡IMPORTANTE!

¡Este aparato no es para freír pavos!



PELIGRO



- NUNCA deje el aparato sin vigilancia cuando esté en uso.
- NUNCA utilice el aparato a menos de 10 pies (3,05 metros) de cualquier estructura, material combustible o bombona de gas.
- NUNCA utilice el aparato a menos de 25 pies (7,6 metros) de cualquier líquido inflamable.
- NO llene la olla por encima de su línea de llenado máximo.
- Nunca permita que el aceite o la grasa superen los 350 °F o 177 °C. Si la temperatura supera los 350 °F (177 °C) o si el aceite comienza a humear, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas.
- Nunca realice una prueba de fugas mientras la cocina está en uso o mientras la cocina todavía está caliente.
- Los líquidos calentados permanecen a temperaturas susceptibles de producir quemaduras durante un largo periodo después del proceso de hervido. Nunca toque el aparato de hervido hasta que los líquidos se hayan enfriado hasta 115°F (46°C) o por debajo.
- Si se produjera un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente al Servicio de Extinción de Incendios (bomberos).
- No intente extinguir un incendio de aceite o grasa con agua.

NOTA: No seguir estas instrucciones podría resultar en incendio o explosión, que podría causar daños materiales, daños personales o muerte.



PELIGRO



Si huele a gas: Si es posible, cierre inmediatamente el suministro de gas al aparato girando la válvula de la bombona de propano en el sentido de las agujas del reloj (hacia la derecha). Si no puede hacer esto de manera segura, aléjese inmediatamente del aparato y contacte con el Departamento de Extinción de Incendios (bomberos) (por ejemplo, en el 911). Extinga cualquier llama viva, usando un extintor de incendios homologado.

Tenga siempre a mano un extintor homologado cuando utilice este producto. Un extintor de polvo químico seco de Clase "B" o "CO₂", o preferiblemente un extintor de Clase "K".

Se debe tener especial cuidado para comprender las instrucciones del fabricante y estar preparado para manejar el extintor apropiado antes de usar este aparato. Si continúa oliendo a gas, comuníquese inmediatamente con el Departamento de Extinción de Incendios (bomberos) (por ejemplo, en el 911) y no se acerque al aparato.



ADVERTENCIA

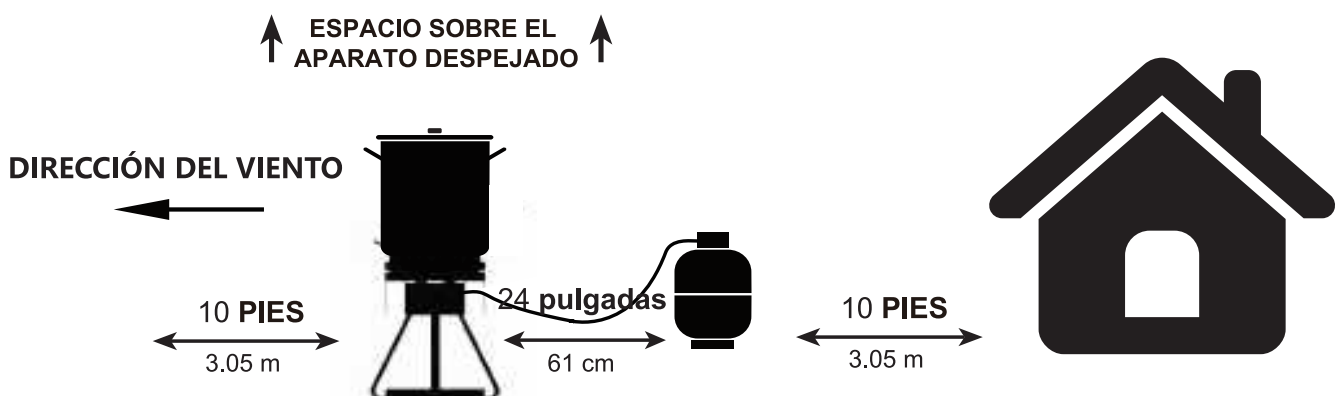
PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen sustancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene sustancias químicas, incluyendo el plomo y compuestos de plomo, que en el estado de California se sabe que las causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Para más información, visite: www.P65Warnings.ca.gov

Lávese las manos después de manipular este

- La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, 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 Manejo y Almacenamiento de Propano. Código, B149.2.
- El electrodoméstico no se debe usar sobre o debajo de ningún apartamento o balcón o terraza de condominio.
- El aparato se debe usar al aire libre únicamente y no se debe usar dentro de un garaje de un edificio o cualquier otro espacio cerrado.
- Este aparato no está diseñado para ser instalado o utilizado en o sobre un vehículo recreativo o bote.
- Asegúrese de que haya una distancia mínima de 10 pies (3,05 m) entre los materiales combustibles y los lados y la parte posterior del aparato. No coloque ni use el aparato debajo de materiales combustibles elevados sin protección.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de cualquier superficie caliente.
- Mantenga una distancia de al menos 24 pulgadas entre el aparato y el cilindro.
- Este aparato es solo para uso en exteriores y solo debe operarse en un espacio bien ventilado.
- El uso de alcohol, medicamentos recetados o no recetados puede afectar la capacidad del usuario para ensamblar correctamente u operar el aparato de manera segura.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga a mano un extintor de incendios tipo BC o ABC. En el caso de un incendio de aceite o grasa, NO intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
En algunas circunstancias, se puede usar un extintor de incendios tipo BC o ABC para contener el fuego.
- En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras cocina con aceite o grasa, cubra el recipiente de cocción inmediatamente y apague los quemadores del aparato y el suministro de gas. NO intente mover el aparato o el recipiente de cocción.
- Al cocinar, la freidora/hervidor DEBE ESTAR EN UNA SUPERFICIE NIVELADA, ESTABLE Y NO COMBUSTIBLE en un área libre de materiales combustibles. Las superficies de asfalto, madera, hierba u hojas secas, vinilo y plástico no son aceptables para operar este aparato. Estas superficies son combustibles y pueden derretirse o incendiarse.
- Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato en todo momento.
- Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en la olla mientras el aparato está en uso, ya que el aceite o la grasa pueden salpicar de la olla.
- Si se almacena en el interior, desconecte y deje el cilindro de LP al aire libre.
- Este aparato no está diseñado y nunca debe usarse como calentador.
- Cuando cocine con aceite o grasa, DEBE usar un termómetro de aceite.
- Este aparato estará CALIENTE durante y después de su uso. Use manoplas o guantes aislantes para horno para protegerse de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocción.
- Se recomienda utilizar la olla de cocción de menos de 30 qt. capacidad y 12 pulgadas de diámetro. UNA OLLA MÁS GRANDE QUE LA CAPACIDAD DE COCCIÓN PUEDE PROVOCAR VUELCAS.
- Nunca llene la olla de cocción con aceite, grasa o agua por encima del nivel especificado en las instrucciones del fabricante.



* La manguera es un peligro de tropiezo. No camine entre la olla y el cilindro.

⚠ PELIGRO ⚠

Lea y siga las instrucciones de la bombona de gas antes/mientras usa este aparato. El incumplimiento de estas advertencias puede provocar incendio o explosión que cause daños a la propiedad, daños personales o la muerte.

- La válvula de alivio de seguridad en la bombona de gas podría provocar una fuga de gas y provocar un incendio grave y aumentar el riesgo de lesiones graves o la muerte. Si los pasos señalados a continuación no se siguen exactamente, puede ocurrir un incendio que cause lesiones personales o la muerte.
- **NUNCA** almacene una bombona de gas de repuesto debajo o cerca de este aparato.
- **NUNCA** llene la bombona a más del 80 por ciento de su capacidad.
- Si huele, ve o escucha una fuga de gas, aléjese INMEDIATAMENTE de la bombona de gas y contacto con el DEPARTAMENTO DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS (BOMBEROS).

RETIRADA, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE LA BOMBONA DE GAS:

- APAGUE los mandos de control en el regulador y la válvula de la bombona de gas. Gire la tuerca de conexión en sentido contrario a las agujas del reloj sólo manualmente. **NUNCA** use herramientas para desconectarla.
- Coloque la cubierta anti-polvo en la salida de la válvula de la bombona cuando ésta no esté en uso.

SUGERENCIA: Coloque únicamente el tipo de cubierta anti-polvo en la salida de la válvula de la bombona que se proporciona con la válvula de la bombona. Otros tipos de cubiertas o tapones pueden provocar fugas.

- Una bombona de gas desconectada que esté almacenada o siendo transportada debe contar con una cubierta. **NUNCA** deje la bombona de gas en un automóvil que pueda sobrecalentarse con el sol.
- Los tanques de LP deben almacenarse al aire libre, lejos del alcance de los niños, y no en edificios, garajes u otros espacios cerrados.
- No fume al transportar su bombona de gas.

Requisitos que debe cumplir un tanque de LP

La bombona de gas debe cumplir con los siguientes requisitos para poder ser usada con su aparato:

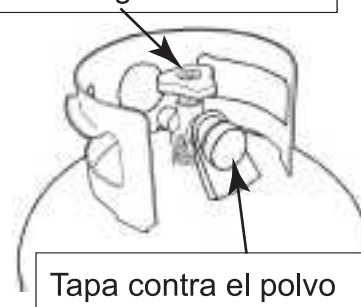
- Un tanque de propano líquido abollado u oxidado puede resultar peligroso y su proveedor de LP debe controlarlo. Nunca use un cilindro con una válvula dañada.
- Las medidas deben ser de 12" (30,5 cm) de diámetro por 18" (45,7 cm) de alto, con una capacidad máxima de 20 libras (9,1 kg).
- La bombona de suministro de gas debe estar construida y marcada de acuerdo con las especificaciones para bombonas de gas del Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT) o el Estándar Nacional de Canadá (CAN / CSA-B339), Bombonas, Esferas y Tubos para Transporte de Mercancías Peligrosas.
- Tomacorriente QCC Tipo 1 compatible con regulador o aparato.



Conector QCC 1 Tipo 1

- Válvula de seguridad.
- Dispositivo de Protección contra Sobrellenado (OPD) aprobado por UL. Este dispositivo de seguridad se identifica como la llave de mano triangular. Utilice únicamente bombonas equipadas con este tipo de válvula.
- La bombona de gas debe estar preparada para la extracción de vapor e incluir un collar que proteja la válvula de la bombona.

Rueda triangular de mano



Tapa contra el polvo

Gas licuado (LP):

- El gas licuado es inodoro, no tóxico e incoloro cuando se produce. Por su seguridad, al gas LP se le ha dotado de un olor artificial (similar al de huevos podridos) para que pueda oler si hay alguna fuga.
- El gas LP es altamente inflamable y puede prender inesperadamente cuando se combina con el aire.

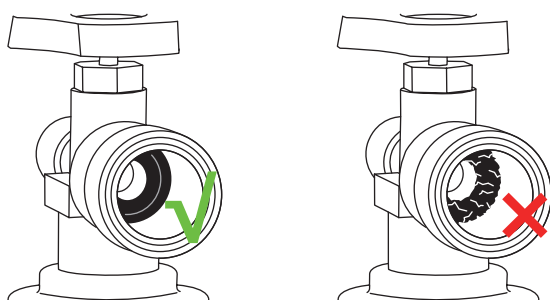
Los tanques de LP deben instalarse, transportarse y almacenarse en posición vertical y fija.

Evita que puedan caerse y no los manipules con brusquedad.

Inspección del tanque

- La prueba de estanqueidad debe repetirse cada vez que se cambia o se vuelve a llenar la bombona de gas.
- Inspecciona la válvula del tanque, incluido el sello de caucho interno, en busca de daños o residuos. Si detectas algún daño en el tanque, devuélvelo a tu distribuidor local.
- NO fume ni tenga nada cerca que pueda prender fácilmente, como encendedores o fósforos.
- NO use una llama viva para verificar si hay fugas de gas.
- Debe comprobarse si hay fugas en el aparato al aire libre, en un área bien ventilada y lejos de llamas vivas o chispas.

RETIRE las ollas u otros utensilios de cocina del quemador antes de comenzar la prueba.



CONECTANDO EL REGULADOR A LA BOMBONA DE GAS:

1. Coloque la bombona de gas en una superficie segura, nivelada y estable.
2. Gire el mando de control a la posición APAGADO.
3. APAGUE la bombona girando la llave manual en sentido horario hasta el tope.
4. Retire la cubierta protectora de la válvula de la bombona.

SUGERENCIA: Utilice siempre la cubierta y la correa suministradas con la válvula.

NO use un tapón de transporte POL (Petróleo, Aceite y Lubricantes). Anulará las propiedades de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e inserte la boquilla en la válvula de la bombona. Apriete con la mano la tuerca de conexión mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula de la bombona de gas para no desalinear la rosca de la conexión.
6. Gire la tuerca de conexión en el sentido de las agujas del reloj para apretarla hasta su tope. El regulador sellará contra el testigo.

SUGERENCIA: Se requiere un giro adicional de media a tres cuartos de vuelta para completar el ajuste.

NOTA: Si no puede realizar la conexión, repita los pasos anteriores. Si aun así no puede realizar la conexión, NO use este regulador.



Centre la boquilla del regulador en la válvula del.

⚠ ADVERTENCIA

Una vez instalado correctamente el tanque de LP, es necesario realizar una prueba de fugas. Una prueba de fugas es una manera confiable de comprobar que no existen escapes de gas después de conectar el tanque. El sistema de combustible de tu aparato cuenta con conexiones que se realizan en la fábrica y superan estrictas pruebas de detección de fugas de gas; los quemadores, además, se someten a diferentes pruebas de encendido de llamas. Recomendamos llevar a cabo una prueba de fugas a profundidad después de armar el asador, así como una vez al año. Deben revisarse las siguientes uniones:

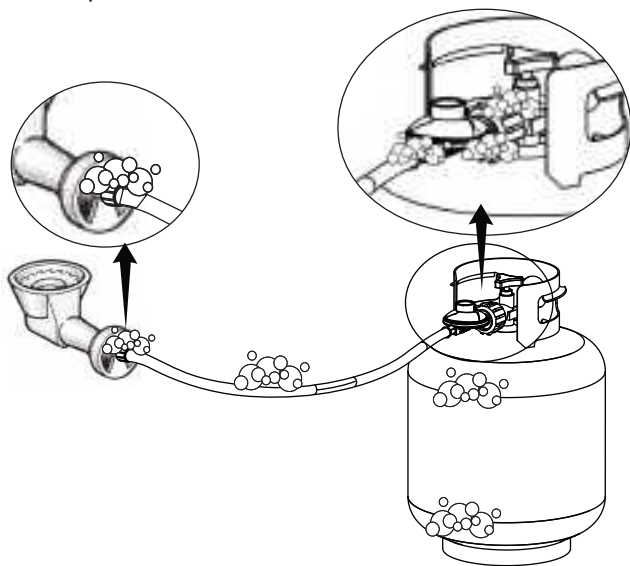
- Conexión entre el regulador y el tanque.
- Conexión entre la manguera de gas y el conector pasante.

Prueba de fugas

Nota: Retire todo el envoltorio, incluso las correas, antes de usar la aparato.

1. Humedece las uniones con una solución de agua y jabón empleando un pulverizador, una brocha o un trapo. Puedes hacer tu propia solución de agua y jabón mezclando un 20 % de jabón y un 80 % de agua; también puedes adquirir una solución de prueba de fugas en la sección de plomería de cualquier tienda de bricolaje.
2. Asegúrese que las válvulas de control estén apagadas y abra el suministro de gas.
3. Verifique todas las conexiones del regulador de gas LP y de la válvula de suministro, incluso la conexión al ensamble de la tubería del colector (la tubería que va hacia los mecheros). En caso de que haya alguna fuga, aparecerán burbujas de jabón.
4. En caso de que haya una fuga, cierre el suministro de gas de inmediato y ajuste los accesorios que tengan pérdidas.
5. Vuelve a encender el gas y verifique nuevamente.
6. En caso de que alguno de los accesorios siga teniendo pérdidas, cierre el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio al cliente.
7. Si no aparecen burbujas, la prueba de fugas habrá concluido. Interrumpe el suministro de gas y enjuaga las conexiones con agua.

NOTA: Ciertas soluciones de prueba de fugas, incluidas las compuestas de agua y jabón, pueden resultar ligeramente corrosivas, por lo que es importante enjuagar bien todas las conexiones con agua después de la prueba. Sólo deben utilizarse en la aparato aquellas partes que recomienda el fabricante. El reemplazo de cualquier parte dejará sin efecto la garantía. No utilice la aparato hasta no haber verificado todas las conexiones y que éstas no pierdan.



ADVERTENCIA

Antes de utilizar la aparato, verifique todos los accesorios de suministro de gas para buscar posibles fugas. Si comienzan a aparecer burbujas "que crecen", hay una fuga. Cierre INMEDIATAMENTE la válvula de la bombona de gas. Si las burbujas continúan, aléjese INMEDIATAMENTE de la bombona de gas y contacte con el DEPARTAMENTO DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS (BOMBEROS) (por ejemplo, 911).

Cerrando la Alimentación de Gas

Gire todos los mandos hasta la posición de APAGADO, y apague la bombona girando la llave manual en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

Desconectando el Regulador de la Bombona de Gas

1. Cierre las válvulas de los mecheros.
2. Cierre por complete la válvula del tanque (gírela en sentido de las agujas del reloj para cerrarla).
3. Gire la tuerca de conexión en sentido contrario a las agujas del reloj para aflojar el conector. Afloje solo a mano. No utilice herramientas.
4. Cuando esté desconectado, el regulador debe colgarse del gancho incorporado al aparato.



PELIGRO



No inserte ninguna herramienta u objeto extraño en la salida de la válvula o la válvula de seguridad. Puede dañar la válvula y provocar una fuga. Las fugas de gas pueden provocar una explosión, un incendio, daños personales graves o la muerte.

- Nunca intente conectar este aparato al sistema autónomo de gas de una caravana, un remolque o una autocaravana.
- El regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con el aparato deben ser los utilizados. Los reguladores de presión de repuesto y los conjuntos de mangueras deben ser los especificados por el fabricante.
- No utilice el aparato hasta haber comprobado que no haya fugas.
- Si se detecta una fuga en cualquier momento, DETÉNGASE.
- Si no puede detener una fuga de gas, cierre inmediatamente la válvula de la bombona de gas, aléjese del aparato y llame al proveedor de la bombona o al Departamento de Extinción de Incendios (bomberos).
- Apague la bombona de suministro de gas cuando no esté en uso.

INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL QUEMADOR

1. Lea todas las instrucciones antes de encender.
2. Confirme que la perilla de control del regulador y la válvula del tanque de LP estén completamente cerradas y en la posición de APAGADO.
3. Abra completamente la válvula del tanque de LP girándola en sentido antihorario.
4. NO se pare con la cabeza o los brazos sobre el quemador. Con una cerilla encendida durante mucho tiempo (cerilla para chimenea) o un encendedor de llama, coloque la llama directamente sobre el quemador.
Si usa una cerilla corta/de papel, primero coloque la cerilla apagada en el soporte para cerillas que está sujeto por una cadena al soporte, luego encienda la cerilla. Gire lentamente la perilla de control del regulador en el sentido de las agujas del reloj hasta que se encienda el quemador.
5. Una vez que el quemador esté encendido, gire la perilla de control del regulador a la posición de salida de calor deseada entre "ON" y "OFF".
6. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire el regulador y las válvulas del cilindro de PL a la posición de APAGADO. Espere 5 minutos para que se elimine el gas y repita el procedimiento anterior.



Comprobación de la Llama del Quemador

Encienda el quemador y regule la llama con la válvula de control del regulador hasta lograr la llama deseada. Compruebe siempre la llama antes de cada uso. Una llama azul con poca o ninguna llama amarilla proporciona el mejor calor.

Bueno



Amarillo
Luz azul
Azul

Malo



Amarillo
Luz azul
Azul



PRECAUCIÓN:

Tenga cuidado con los fogonazos

PRECAUCIÓN: Las arañas e insectos pequeños pueden ocasionalmente tejer telillas o hacer nidos en los tubos de los mecheros de la aparato durante el transporte o mientras están en el depósito. Estas telillas pueden causar obstrucciones en el flujo de gas, que podrían hacer que se quemen los tubos de los mecheros y las áreas circundantes. Esta clase de fuego se denomina "FOGONAZO" y puede provocar daños serios en la aparato y crear una condición de operación insegura para el usuario. Aunque el tubo de un mechero obstruido no es la única causa para que se genere un "FOGONAZO", es la más común. A fin de minimizar las probabilidades de que ello ocurra, usted debe limpiar los tubos de los mecheros antes de armar la aparato y luego por lo menos una vez al mes hacia el final del verano o a principios del otoño que es cuando las arañas tienen mayor actividad. Asimismo realice este procedimiento de limpieza si usted no ha usado la aparato durante un tiempo prolongado. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo de la aparato.

SOLUCIÓN POSIBLE:

Limpie el quemador para eliminar arañas, nidos de insectos y otros desechos.

1. Desconecte el conjunto de la manguera del regulador del quemador y retire el obturador de control de aire.



2. Desconecte la tuerca de retención de la barra de soporte del quemador y luego retírela.

quemador del marco. Aflojar y desconectar el perno central del quemador, y retire el esparcidor de llamas de la copa del quemador.



3. Use un cepillo de botella angosto o un alambre rígido doblado en un pequeño gancho para pasar por el tubo del quemador. Empuje el cepillo para biberones o el alambre doblado adelante y atrás a través del tubo del quemador.
4. Sostenga el quemador con el tubo hacia abajo y rocíe agua hasta que el agua fluya libremente por el tubo del quemador.

Instrucciones de Uso

1. Asegúrese de que el aparato esté correctamente ensamblado, conectado al cilindro de propano y que la válvula reguladora esté en la posición cerrada.
2. Coloque el aparato en un terreno nivelado en un lugar bien ventilado, al menos a 10 pies de materiales combustibles, ramas de árboles, edificios y voladizos. El cilindro de propano debe colocarse contra el viento del aparato para que el calor del aparato no se alcance el cilindro.
3. Inspeccione la manguera de suministro de gas en busca de quemaduras, rozaduras, torceduras y enrutamiento adecuado antes de cada uso. La manguera debe colocarse al menos a 3 pulgadas de distancia de superficies calientes.
4. Verifique si hay fugas en todas las conexiones de gas en el conjunto de la manguera del regulador, la válvula del cilindro de propano líquido y las juntas de soldadura.
5. Encienda el aparato según las instrucciones.
6. Tenga mucho cuidado al introducir alimentos y utensilios en líquidos calientes y sacarlos del mismo.
7. Cuando termine de cocinar, apague el gas del aparato. Siga las instrucciones de desconexión de este manual.
8. Siga las instrucciones generales de mantenimiento y almacenamiento de la página 20.

Instrucciones para freír

1. Vierta aceite de maní en la olla y coloque el termómetro en el borde superior, asegurándose de que el vástago del termómetro esté en el aceite por lo menos una pulgada... ¡muy importante!
 2. Siguiendo las instrucciones, encienda la cocina de gas y ponga a fuego lento.
- NOTA: Nunca coloque una olla de aluminio vacía sobre una cocina encendida. Se quemará un agujero en el fondo de la olla.**
3. Coloque con cuidado la olla sobre la olla y ajuste la llama más alta.
 4. Caliente el aceite a 325°F– 350°F (160°C-177°C). La temperatura óptima para freír es de 350°F (177°C).
 5. Cuando el aceite alcance los 350 °F (177 °C), apague el aparato.
 6. Sujete el gancho de agarre al lazo superior de la parrilla. Usando guantes, baje muy lentamente y con cuidado las aves de corral a la olla. ¡Puede tomar de 60 a 90 segundos sumergir completamente las aves en el aceite! ADVERTENCIA: ¡No deje caer el pavo en el aceite! ¡Esto podría causar un desbordamiento que resultaría en un grave incendio de grasa! Recuerde... lentamente... sumerja las aves en el aceite. Después de que el pavo esté completamente en el aceite, retire el gancho de agarre de la parrilla.

7. Insertar el ave reducirá la temperatura del aceite. Vuelva a encender el aparato cuando la temperatura del aceite baje a 176 °F (80 °C) el aparato. Ajuste la válvula reguladora y aumente lentamente el calor para que la temperatura del aceite vuelva a 325 °F-350 °F (160 °C-177 °C). Esto llevará varios minutos. Controle el termómetro para mantener esta temperatura.
8. Freír el pavo de 3 a 3.5 minutos por libra o hasta que esté dorado. (Ej: un pavo de 15 libras tardará entre 45 y 50 minutos en cocinarse). Los pavos de más de 18 libras suelen tardar 60 minutos.
Nota: El tiempo de cocción comienza cuando el ave está completamente insertada en la olla.



ADVERTENCIA

- ¡No introduzca aves congeladas o parcialmente congeladas en aceite caliente! Al freír con aceite/grasa, todos los alimentos DEBEN DESCONGELARSE por completo y SECARSE con una toalla antes de sumergirlos en la freidora.
- La introducción de agua o hielo de cualquier fuente en el aceite/grasa puede causar desbordamiento y quemaduras graves debido al aceite caliente y las salpicaduras de agua. por lo tanto, recomendamos usar guantes, camisa de manga larga, zapatos y gafas de seguridad.
- ¡No DEJE CAER las aves en el aceite caliente!
- La cocción debe ser monitoreada en todo momento. No permita que la temperatura de cocción supere los 350°F (177°C).
- ¡No deje la olla y la cocina sin vigilancia! ¡Siempre controle el termómetro!
- ¡Siempre pruebe el termómetro antes de cocinar!
- No use la tapa al freír. Use la tapa solo cuando la olla se use para otros tipos de cocción, como sopas hirviendo, guisos, gumbos; o verduras y mariscos al vapor.
- Espere 2 horas para que el aceite se enfríe antes de manipularlo o limpiarlo.



PELIGRO



Nunca permita que el aceite o la grasa superen los 350 °F o 177 °C. Si la temperatura supera los 350 °F (177 °C) o si el aceite comienza a humear, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas.

PELIGRO

Nunca intente levantar una olla de cocción llena de agua, ni siquiera de agua fría. Levantar una olla llena de líquido puede resultar en lesiones corporales y de espalda graves; o las salpicaduras de líquidos calientes pueden provocar quemaduras graves. Las asas son diseñado para transportar macetas vacías.

Aunque los mangos están soldados a la olla, el accesorio podría debilitarse con el tiempo debido a golpes durante envío o movimiento desde el almacenamiento.

Utilice una bomba o un sifón por gravedad para transferir líquidos de una olla a la otra. Nunca intente verter líquido caliente de una olla a la otra. No seguir esta instrucción podría resultar en quemaduras graves y lesiones corporales.

Deje que el aparato se enfríe completamente (115°F o 46°C) antes de realizar cualquier limpieza.

Un cuidado y mantenimiento correctos mantendrán su aparato funcionando sin problemas.

Limpie con regularidad según lo determinado por la intensidad de uso.

NOTA: Limpie todo el aparato todos los años y apriete todos los elementos con regularidad (1-2 veces al año o más, según el uso). La limpieza debe realizarse utilizando detergentes que no dañen el patio, el césped o el medio ambiente.

PASOS PARA LA LIMPIEZA DEL QUEMADOR

1. Retire la manguera del Conjunto del quemador del quemador.
2. Mire dentro del tubo del quemador en busca de nidos de insectos, telarañas o barro.
3. Para eliminar las obstrucciones señaladas arriba, use un cepillo Venturi flexible o doble un pequeño gancho en un extremo de un cable largo y flexible.
4. Inspeccione y limpie el quemador si es necesario.
5. Vuelva a conectar el Conector del regulador al quemador. Limpie todas las superficies de cocinado de recipientes, ollas de aluminio y sartenes con agua caliente con jabón y un paño de limpieza de nailon con regularidad.

Materiales de Limpieza Sugeridos:

- a). Detergente líquido suave para vajillas
- b). Cepillo de limpieza de nailon.
- c). Agua caliente.
- d). Papel toalla

Limpiar Ollas de Aluminio

1. Se recomienda curar la olla antes de usar.
Vierta una pequeña cantidad de aceite vegetal en el interior y extiéndalo con una toalla de papel hasta cubrir todo el fondo y los lados.
Déjelo reposar durante 10 minutos.
Lave el interior de la olla, estará lista para usar.
NO exponer a llama durante ninguno de estos procesos.
2. Después de cocinar, deje que las ollas y las tapas se enfríen gradualmente. No vierta agua fría en una olla caliente.
Esto hará que el fondo de la olla se deforme.
Siempre lave bien las ollas concienzudamente con detergente jabonoso caliente después de cada uso para eliminar todos los restos de comida, sal o partículas de grasa que puedan quemarse y causar manchas cuando se vuelva a calentar la olla.
3. Curar las ollas facilitará su limpieza. Se pueden usar estropajos y limpiadores de aluminio para limpiar el interior de las ollas, pero rayarán el exterior.
4. Las ollas de aluminio pulido perderán el lustre y se decolorarán con el uso normal.
5. Cocinar con grandes cantidades de sal es muy corrosivo y puede causar agujeros en la olla y la cesta. Para reducir la posibilidad de que esto ocurra, no permita que agua salada permanezca en la olla durante un período prolongado después de que la olla se haya enfriado. La cesta y la olla deben limpiarse a fondo después de cada uso.
NO almacene aceite de cocina dentro de las ollas.
La sal y los condimentos se asentarán y pueden hacer que se formen hoyos en el fondo de las ollas.

SÍNTOMA	PORQUE	SOLUCIÓN POSIBLE
El quemador se enciende pero la llama permanece muy pequeño	Flujo rápido de gas proveniente del propano el tanque activa el EXCESO DE FLUJO dispositivo de seguridad porque regulador la válvula de control no está en OFF posición	Repita las instrucciones de iluminación y asegúrese para abrir la válvula del cilindro una llena Gire, luego abra la válvula reguladora para encender el quemador. Puede ser necesario desconecte y vuelva a conectar el regulador el cilindro para restablecer el flujo de gas sistema. Después de hacer esto, asegúrese la válvula de control del regulador está girada en sentido antihorario hasta la posición OFF.
El quemador no enciende	1. Quemador no conectado con la válvula de control 2. No hay suficiente flujo de gas del tanque de propano 3. Bloqueo de vapor en la tuerca de acoplamiento al tanque de LP 4. La tuerca de acoplamiento y la válvula del tanque de LP no están completamente conectadas	1. Asegúrese de que la válvula esté colocada dentro de los tubos del quemador. 2. Asegúrese de que el tanque de LP no esté vacío. Si el tanque de LP no está vacío, verifique "caída repentina en el flujo de gas". 3. Apague las perillas y desconecte la tuerca de acoplamiento del tanque de LP. Vuelva a conectar y vuelva a intentar 4. Gire la tuerca de unión aproximadamente entre la mitad y tres cuartos.
	Obstrucción en el quemador por telarañas, insectos, suciedad y escombros	Desconecte la manguera del quemador. Limpie y revise el quemador en busca de arañas, nidos de insectos y escombros.
Llama amarilla, tiznada e irregular	1. El obturador de aire no está ajustado correctamente y causa demasiado gas en la mezcla 2. Bloqueo en el quemador	1. Ajuste el obturador de aire en el quemador hasta que la llama sea azul. 2. Limpie y revise el quemador en busca de arañas, nidos de insectos y escombros.
La llama se ha apagado	1. Bajo nivel de gas en el tanque de propano, o el tanque está vacío. 2. Demasiado viento. 3. Bloqueo en el quemador 4. agua en el quemador 5. quemador dañado	1. Verifique el nivel de gas en el tanque de propano. 2. Verifique la dirección del viento y configure cocina lejos de áreas con viento. 3. Limpie y revise el quemador para arañas, nidos de insectos y escombros. 4. Compruebe que no haya humedad en el quemador, asegúrese de que el quemador esté seco. 5. Servicio al Cliente



PRECAUCIÓN

- Si los quemadores se apagan durante el uso, cierre el suministro de gas en la fuente y apague todas las válvulas de gas. Espere cinco minutos antes de intentar volver a encender (esto permite que los humos de gas acumulados se despejen).
- En caso de incendio de grasa, cierre el suministro de gas en la fuente, apague todos los quemadores hasta que se apague el fuego.
- NO intente desconectar ningún accesorio de gas mientras se está utilizando la aparato. Al igual que con todos los electrodomésticos, el cuidado y el mantenimiento adecuados asegurarán que su aparato esté en las mejores condiciones de funcionamiento y prolongará su vida útil.

Gracias por adquirir este Conjunto para freidora **FEASTO®**. Estamos aquí para ayudarlo a disfrutar de su nuevo kit de freidora.

El FEASTO le garantiza únicamente al consumidor-comprador original, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 1 año a partir de la fecha de compra original. La garantía de FEASTO no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal.

RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.

Durante el período de vigencia establecido de la garantía, FEASTO, a su criterio, reemplazará los componentes defectuosos sin costo alguno, debiendo hacerse responsable el propietario de los gastos de envío. FEASTO se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, FEASTO se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, finalizarán todas las responsabilidades

Nota: Esta garantía limitada solo está disponible para el propietario original del producto y no es transferible. A fecha de recibo con el número de modelo y el número de serie de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad. Cualquier cobertura de garantía será nula si esta aparato se utiliza con fines comerciales o de alquiler. Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO EN EL SERVICIO DE GARANTÍA

Cualquier falla o problema de funcionamiento debido a un accidente, uso indebido o incorrecto, alteración, uso para otros fines, vandalismo, instalación incorrecta o mantenimiento o reparación inadecuados, o el incumplimiento del mantenimiento de rutina, incluyendo, pero sin limitarse a, daños causados por insectos dentro de los tubos del quemador, como se especifica en el manual del propietario.

Deterioro o daños debidos a condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos o tornados, decoloración debido a exposición a productos químicos ya sea directamente o en el ambiente.

Costo de llamadas de servicios.

Costos de envío o transportación.

La recogida y el envío de su producto.

Costos de devolución o reinstalación.

Costo de mano de obra por reinstalación o reparaciones.

Responsabilidad por daños indirectos o consiguientes.

Esta garantía Limitada es la única garantía entregada por FEASTO y eemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para cualquier fin en particular. Ni FEASTO ni el establecimiento minorista que ofrece este producto, tienen autoridad alguna para otorgar garantías o prometer otros recursos que sean adicionales o inconsistentes con los establecidos previamente.

La responsabilidad máxima de FEASTO, en todos los casos, no superará el precio de compra del producto que el cliente o comprador original pagó. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes. En dicho caso, no se aplicarán las exclusiones o limitaciones anteriores.

No devuelva piezas sin antes obtener la autorización de devolución de nuestro departamento de servicio al cliente.

Si tiene alguna duda sobre el nuevo montaje, la garantía o el anexo, por favor póngase en contacto con nuestro servicio al cliente. Estaremos encantados de ofrecer cualquier pieza de repuesto que necesite durante el período de garantía.



service@feastooutdoors.com



Lun.–Vie. 8:30 AM-5: 30 PM, EST

TABLE DES MATIÈRES

Pour votre sécurité	23-25
Réservoir LP	26-28
Instructions d'utilisation	29-30
Nettoyage et entretien	31
Guide de dépannage	32
Garantie Limitée	33
Schéma des pièces	34
Liste des pièces et du matériel	35
Instructions d'assemblage	36
Assemblage	37-39

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes nécessaires au bon assemblage et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil. Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Respectez tous les avertissements et les instructions lors de l'utilisation de l'appareil. Conservez ce manuel d'utilisation pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Contactez le 1-470-589-8732 si vous avez besoin d'aide pour le montage ou si vous avez des questions.

Symboles de sécurité

Vous trouverez ci-dessous une explication du sens de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans ce guide.



DANGER

indique des conditions qui représentent un danger imminent; à défaut de prendre les mesures correctives appropriées, la mort ou de graves blessures s'ensuivront.



AVERTISSEMENT

indique des conditions qui représentent un risque d'accident; à défaut de prendre les mesures correctives appropriées, la mort ou de graves blessures s'ensuivront.



MISE EN GARDE

indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

IMPORTANT !

Cet appareil ne doit pas être utilisé pour frire des dindes!

DANGER

- Ne laissez JAMAIS cet appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- N'utilisez JAMAIS cet appareil à moins de 10 pieds (3,05 mètres) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz.
- N'utilisez JAMAIS cet appareil à moins de 25 pieds (7,6 mètres) de tout liquide inflammable.
- NE PAS remplir la casserole au-delà de la ligne de remplissage maximale.
- Ne laissez jamais l'huile ou la graisse devenir plus chaude que 350°F ou 177°C. Si la température dépasse 350°F (177°C) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
- N'effectuez jamais de test d'étanchéité lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation ou lorsqu'elle est encore chaude.
- Les liquides chauffés restent à des températures chaudes et brûlantes longtemps après la cuisson. Ne touchez jamais l'appareil de cuisson avant que les liquides n'aient refroidi à une température de 115°F (46°C) ou moins.
- En cas d'incendie, tenez-vous à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.
- N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

REMARQUE: Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion, ce qui peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

DANGER

Si vous sentez le gaz : Si possible, coupez immédiatement l'alimentation en gaz de l'appareil en tournant la vanne de la bouteille de propane dans le sens des aiguilles d'une montre (à droite). Si cela ne peut pas être fait en toute sécurité, éloignez-vous immédiatement de l'appareil et contactez les pompiers (par exemple, le 911). Éteignez toute flamme nue, utilisez un extincteur approuvé. Ayez toujours un extincteur approuvé à portée de main lorsque vous utilisez ce produit. Un extincteur à poudre chimique de classe "B" ou à "CO2" ou, de préférence, un extincteur de classe "K". Il faut veiller tout particulièrement à comprendre les instructions du fabricant et être prêt à utiliser l'extincteur approprié avant d'utiliser cet appareil. Si vous continuez à sentir une odeur de gaz, contactez immédiatement le service d'incendie (par exemple, le 911) et ne vous approchez pas de l'appareil.

AVERTISSEMENT

CALIFORNIA PROPOSITION 65

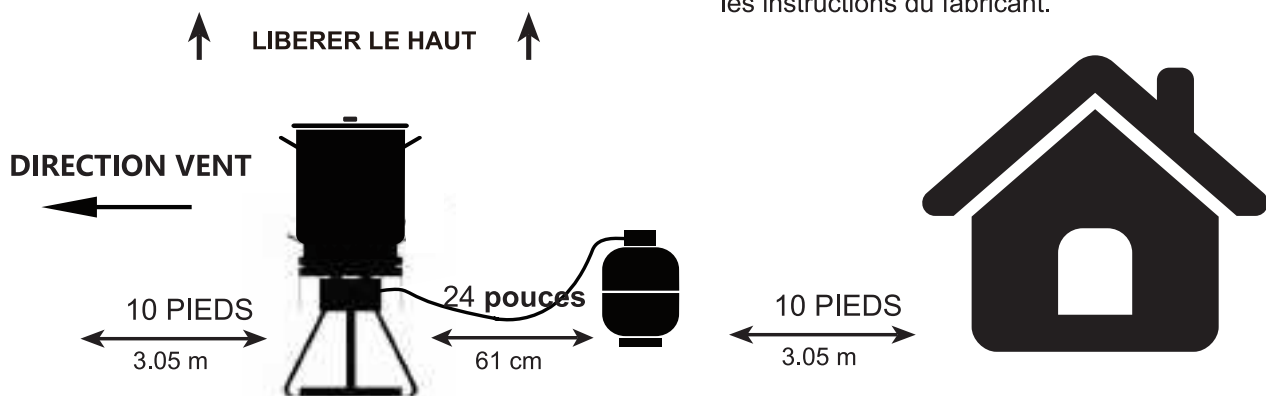
1. Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques qui, selon l'État de la Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction.
2. Cet article contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés de plomb, qui, selon l'État de la Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction.

Pour plus d'informations, visitez le site:

www.P65Warnings.ca.gov

Veillez vous laver les mains après avoir manipulé ce produit.

- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, soit au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, soit au Propane Storage and Handling Code, B149.2.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sur ou sous un balcon ou une terrasse d'appartement ou de copropriété.
- L'appareil doit être utilisé à l'extérieur uniquement et ne doit pas être utilisé à l'intérieur d'un garage d'immeuble ou de tout autre espace clos.
- Cet appareil n'est pas destiné à être installé ou utilisé dans ou sur un véhicule récréatif ou un bateau.
- Assurez-vous qu'il y a une distance minimale de 10 pieds (3,05 m) entre les matériaux combustibles et les côtés et l'arrière de l'appareil. Ne placez pas ou n'utilisez pas l'appareil sous des matériaux combustibles non protégés.
- Maintenez le flexible d'alimentation en carburant éloigné de toute surface chauffée.
- Gardez une distance d'au moins 24 pouces entre l'appareil et le cylindre.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en extérieur uniquement et ne doit être utilisé que dans un espace bien ventilé.
- La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ayez à portée de main un extincteur de type BC ou ABC. En cas d'incendie d'huile ou de graisse, NE PAS essayer d'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement le SERVICE D'INCENDIE. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, être utilisé pour contenir le feu.
- En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'autres formes de précipitations pendant la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, couvrez immédiatement le récipient de cuisson et éteignez les brûleurs de l'appareil et l'alimentation en gaz. N'essayez PAS de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.
- Lors de la cuisson, la friteuse/chaudière DOIT ÊTRE SUR UNE SURFACE DE NIVEAU, STABLE ET NON COMBUSTIBLE dans une zone exempte de matériaux combustibles. L'asphalte, le bois, l'herbe sèche ou les feuilles, le vinyle, les surfaces en plastique ne sont pas acceptables pour faire fonctionner cet appareil. Ces surfaces sont combustibles et peuvent fondre ou prendre feu.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil à tout moment.
- Soyez prudent lorsque vous placez quoi que ce soit dans la marmite pendant que l'appareil est en cours d'utilisation car de l'huile ou de la graisse peut éclabousser de la marmite.
- S'il est entreposé à l'intérieur, débranchez et laissez la bouteille de GPL à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme chauffage.
- Lors de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, un thermomètre à huile DOIT être utilisé.
- Cet appareil sera CHAUD pendant et après utilisation. Utilisez des mitaines ou des gants isolants pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- Il est recommandé d'utiliser la marmite de moins de 30 pintes. capacité et diamètre de 12 pouces. UNE MARMITE PLUS GRANDE QUE LA CAPACITÉ DE CUISSON PEUT ENTRAÎNER UN BASCULEMENT.
- Ne jamais trop remplir la marmite avec de l'huile, de la graisse ou de l'eau au-delà du niveau spécifié par les instructions du fabricant.



* Le tuyau est un risque de trébuchement. Ne pas marcher entre la cuisinière et le cylindre.



Lisez et suivez les instructions du Réservoir PL avant et pendant l'utilisation de cet appareil. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner un incendie ou une explosion causant des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- La soupape de sécurité sur le réservoir de GPL pourrait entraîner une fuite de gaz et causer un incendie grave et augmenter le risque de blessure grave ou de mort. Si les étapes ci-dessous ne sont pas suivies à la lettre, un incendie provoquant des blessures ou la mort peut se produire.
- Ne rangez JAMAIS une bouteille de gaz PL de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
- Ne remplissez JAMAIS la bouteille à plus de 80%.
- Si vous sentez, voyez ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous IMMÉDIATEMENT du réservoir de GPL et contactez votre service incendie.

ENLÈVEMENT, TRANSPORT ET STOCKAGE DES RÉSERVOIRS DE PL:

- Tournez les boutons de commande du régulateur et de la vanne du réservoir de GPL sur OFF. Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, à la main uniquement. N'utilisez JAMAIS d'outils pour déconnecter.
- Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée.

CONSEIL: Installez uniquement le type de bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille qui est fournie avec le robinet de la bouteille.

- D'autres types de capuchons ou de bouchons pourraient provoquer des fuites.
- Un réservoir de GPL déconnecté en cours de stockage ou de transport doit être équipé d'un bouchon de sécurité. Ne laissez JAMAIS le réservoir à GPL dans une voiture qui peut devenir surchauffée par le soleil.
- Les réservoirs de propane liquide doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit hors de portée des enfants. Ils ne doivent pas être entreposés dans un immeuble, un garage, ni tout autre espace clos, tels qu'un garage, un porche couvert ou toute autre structure.
- Ne fumez pas lors du transport de votre bouteille de gaz.

Exigences relatives au réservoir de propane liquide

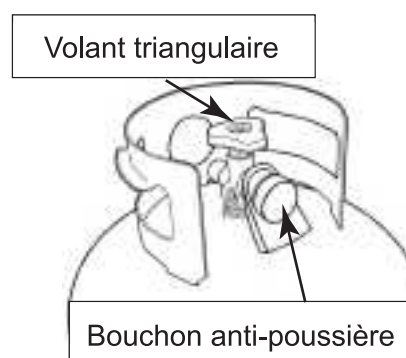
Pour pouvoir être utilisé avec votre appareil, le réservoir de GPL doit répondre aux exigences suivantes:

- Une bouteille de propane liquide qui serait cabossée ou rouillée doit être inspectée par votre fournisseur de gaz PL. Ne jamais utiliser de bouteille dont le robinet est endommagé.
- Les mesures doivent avoir un diamètre de 12" (30,5 cm) et une hauteur de 18" (45,7 cm), avec une capacité maximale de 20 lb. (9,1 kg).
- La bouteille de gaz liquéfié doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié du ministère américain des transports (DOT) ou de la norme nationale du Canada (CAN/CSA-B339), Bouteilles, sphères et tubes pour le transport de marchandises dangereuses.
- QCC Sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou l'appareil.



Connecteur QCC 1 Type 1

- Soupape de sécurité.
- Dispositif de protection contre les débordements (OPD) répertorié par UL. Ce dispositif de sécurité est identifié comme étant le volant triangulaire. Utilisez uniquement des réservoirs équipés de ce type de vanne.
- Le réservoir de GPL doit être équipé pour le retrait des vapeurs et comporter un collier qui protège la vanne du réservoir de GPL.



Gaz de pétrole liquéfié (LP):

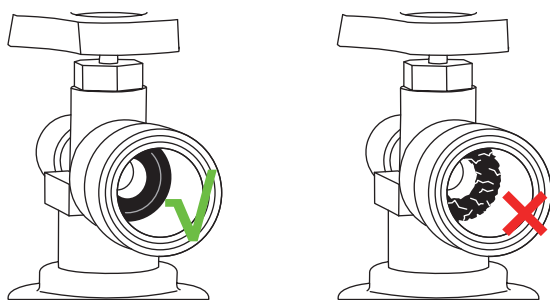
- Le gaz de pétrole liquéfié est inodore, non toxique et incolore lorsqu'il est produit. Pour votre sécurité, le gaz de pétrole liquéfié a été doté d'une odeur artificielle (semblable à celle des œufs pourris) afin que vous puissiez sentir s'il y a une fuite.
- Le gaz de pétrole liquéfié est très inflammable et peut s'enflammer inopinément lorsqu'il est combiné à l'air.

Le réservoir de propane liquide doit être installé, transporté et rangé dans une position verticale et sécuritaire. Il ne doit pas être déposé ni manipulé brutalement.

Inspection du réservoir

- Le test d'étanchéité doit être répété chaque fois que le réservoir PL est remplacé ou rempli.
- Examinez le robinet du réservoir, y compris le joint en caoutchouc interne, afin de repérer tout dommage ou débris. S'il est endommagé, retournez le réservoir à votre détaillant régional.
- Ne fumez pas et n'ayez rien à proximité qui puisse s'allumer facilement, comme des briquets ou des allumettes.
- N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.
- L'appareil doit être vérifié à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, loin des flammes nues ou des étincelles.

RETIREZ les casseroles ou autres ustensiles de cuisine du brûleur avant de commencer le test.



RACCORDEMENT DU RÉGULATEUR AU RÉSERVOIR DE PL:

1. Placez le réservoir de GPL sur une surface sécurisée, plane et stable.
2. Tournez le bouton de commande sur la position OFF.
3. Éteignez le réservoir de GPL en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

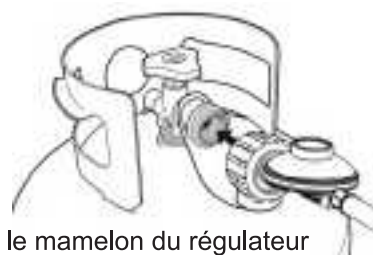
4. Retirez le bouchon de protection de la valve du réservoir de GPL.

CONSEIL: Utilisez toujours le capuchon et la sangle fournis avec la valve. N'utilisez pas de fiche de transport POL. Cela annulerait le dispositif de sécurité de la valve.

5. Tenez le régulateur, insérez la tétine dans la valve du réservoir de GPL. Serrez à la main l'écrou d'accouplement tout en maintenant le régulateur en ligne droite avec la vanne du réservoir de GPL afin de ne pas croiser le filetage du raccord.
6. Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer jusqu'à la butée. Le régulateur se ferme hermétiquement lors de la contre-vérification.

CONSEIL: un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaire est nécessaire pour terminer.

REMARQUE: Si vous ne pouvez pas établir la connexion, répétez les étapes ci-dessus. Si vous ne pouvez toujours pas effectuer la connexion, N'UTILISEZ PAS ce régulateur.



Centrez le mamelon du régulateur dans la vanne de bouteille.

⚠ AVERTISSEMENT

Après avoir installé correctement le réservoir de propane liquide, il est nécessaire d'effectuer une vérification des fuites. Il s'agit d'un moyen fiable de s'assurer que le gaz ne s'échappe pas du réservoir après l'avoir raccordé. Le système d'alimentation de votre appareil comprend des raccordements effectués en usine, qui ont fait l'objet d'une vérification minutieuse des fuites, et les brûleurs ont été testés pour les flammes.

Recommande d'effectuer une vérification approfondie supplémentaire des fuites après l'assemblage ainsi qu'une fois par an.

Les raccords suivants doivent être testés :

- Là où le détendeur se branche au réservoir.
- Là où le tuyau de gaz se connecte à la cloison.

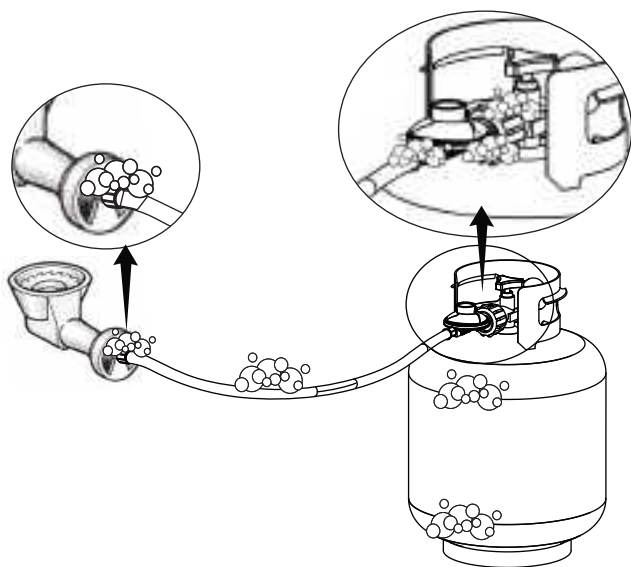
Test d'étanchéité

Remarque : avant d'utiliser le appareil, enlevez le matériau d'emballage, y compris les sangles.

1. Mouillez les raccords d'eau savonneuse à l'aide d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Vous pouvez préparer votre propre solution d'eau savonneuse en mélangeant une part de savon liquide à quatre parts d'eau. Autrement, vous pouvez vous procurer une solution de vérification des fuites dans le rayon de plomberie de n'importe quelle quincaillerie.
2. Assurez-vous que les valves de commande sont en position d'arrêt, OFF et ouvrez l'alimentation de gaz.
3. Assurez-vous que toutes les connexions du régulateur du gaz PL et de la valve d'alimentation jusqu'à et y compris le raccordement au tuyau du collecteur (le tuyau qui va aux brûleurs) sont bien serrées. Des bulles de savon se formeront s'il y a une fuite.
4. Si une fuite est présente, tournez immédiatement l'alimentation du gaz sur arrêt et resserrez les raccords ayant des fuites.
5. Remettez le gaz sur marche et effectuez un nouveau contrôle.
6. Si le gaz fuit toujours de l'un des raccords, tournez l'alimentation du gaz sur arrêt et contactez le service clientèle.
7. Si aucune bulle ne se forme, la vérification des fuites est terminée : Fermez l'alimentation en gaz et rincez les raccords avec de l'eau.

REMARQUE : Étant donné que certaines solutions de vérification des fuites, y compris l'eau savonneuse, peuvent être légèrement corrosives, il faut rincer tous les raccords avec de l'eau après la vérification des fuites.

Utilisez uniquement les pièces recommandées par le fabricant sur le appareil. Toute substitution annulerait la garantie. Ne pas utiliser le appareil sans avoir contrôler tous les raccords et déterminer l'absence de fuites.



AVERTISSEMENT

Avant chaque utilisation, vérifiez tous les raccords d'alimentation de gaz pour détecter les fuites. Si des bulles "grandissantes" commencent à apparaître, il y a une fuite. Fermez IMMÉDIATEMENT la vanne du réservoir de GPL. Si les bulles continuent, éloignez-vous IMMÉDIATEMENT du réservoir de PL et contactez les sapeurs pompiers (911 par exemple).

Couper l'alimentation en gaz

Tournez tous les boutons sur la position OFF, et éteignez le réservoir de GPL en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

Débranchement du régulateur du réservoir de GPL

1. Mettez les valves de brûleurs sur arrêt (OFF).
2. Tournez le robinet de la bouteille complètement (dans le sens horaire pour l'arrêt).
3. Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour desserrer le connecteur. Desserrer à la main uniquement. N'utilisez pas d'outils.
4. Lorsqu'il est déconnecté, le régulateur doit être accroché au crochet fixé à l'appareil.



DANGER



N'insérez aucun outil ou objet étranger dans la vanne soupape de décharge ou de sécurité. Vous risqueriez d'endommager la soupape et de provoquer une fuite. Une fuite de gaz peut entraîner une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.

- N'essayez jamais de fixer cet appareil au système autonome de gaz GPL d'un camping-car ou d'une caravane.
- Le régulateur de pression et le tuyau fournis avec l'appareil doivent être utilisés. Les régulateurs de pression et les flexibles de rechange doivent être spécifiés par le fabricant.
- N'utilisez pas l'appareil avant d'avoir vérifié l'étanchéité.
- Si une fuite est détectée à tout moment, ARRÊTEZ.
- Si vous ne pouvez pas arrêter une fuite de gaz, fermez immédiatement le robinet du réservoir de GPL, éloignez-vous de l'appareil et appelez le fournisseur de GPL ou les pompiers !
- Fermez la bouteille de gaz lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Allumer manuellement le brûleur avec une allumette

1. Lisez toutes les instructions avant d'allumer.
2. Confirmez que le bouton de commande du régulateur et la vanne de la bouteille de GPL sont complètement fermés et en position OFF.
3. Ouvrez complètement la valve du réservoir de PL en la tournant dans le sens antihoraire.
4. NE PAS se tenir avec la tête ou les bras au-dessus du brûleur. À l'aide d'une longue allumette allumée (allumette de cheminée) ou d'un allume-flamme, placez la flamme directement sur le brûleur. Si vous utilisez une allumette courte/papier, placez d'abord l'allumette éteinte dans le support d'allumette qui est attaché par une chaîne au support, puis allumez l'allumette. Tournez lentement le bouton de commande du régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
5. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande du régulateur à la position de puissance de chaleur désirée entre ON et OFF.
6. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 5 secondes, mettez le régulateur et la vanne du bouteille de gaz en position OFF. Attendez 5 minutes pour que le gaz soit évacué et répétez la procédure.



Vérification de la flamme du brûleur

Allumez le brûleur et réglez la flamme à l'aide de la vanne de contrôle du régulateur jusqu'à ce que la flamme souhaitée soit atteinte. Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation. Une flamme bleue avec peu ou pas de flamme jaune fournit la meilleure chaleur.

Bon



Jaune
Bleu clair
bleu

Mauvais



Jaune
Bleu clair
bleu



MISE EN GARDE : Attention au retour de flamme

MISE EN GARDE : les araignées et les petits insectes tissent parfois ou font des nids dans les tuyaux de brûleurs pendant le transport et l'entreposage. Bloquant l'écoulement du gaz, ces toiles peuvent être la cause d'un incendie à l'intérieur et autour des tuyaux de brûleurs. Ce type d'incendie, connu sous le nom de « RETOUR DE FLAMME », peut provoquer de graves dégâts dans votre appareil et affecter les conditions de fonctionnement qui deviennent dangereuses pour l'utilisateur. Bien qu'un tuyau de brûleur bloqué ne soit pas la seule cause de ces « RETOURS DE FLAMME », il s'agit néanmoins de la cause la plus commune. Pour réduire le risque de « RETOURS DE FLAMME », vous devez nettoyer les tuyaux de brûleurs avant de monter votre appareil et au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne lorsque les araignées sont particulièrement actives. Nettoyez également les tuyaux de brûleurs si votre appareil n'a pas servi pendant une longue période. Un tube bouché peut favoriser un feu en dessous du appareil.

SOLUTION POSSIBLE:

Nettoyez le brûleur pour enlever les araignées, les nids d'insectes et autres débris.

1. Débranchez le flexible du régulateur du brûleur et retirez l'obturateur de contrôle d'air.
2. Déconnectez l'écrou de retenue de la barre de support du brûleur, puis retirez brûleur du cadre. Desserrez et déconnectez le boulon central du brûleur et retirez le diffuseur de flamme de la coupelle du brûleur.



3. Utilisez une brosse à bouteille étroite ou un fil rigide plié en un petit crochet traverser le tube du brûleur. Poussez le goupillon ou le fil plié d'avant en arrière à travers le tube du brûleur.
4. Tenez le brûleur avec le tube vers le bas et vaporisez de l'eau jusqu'à ce que l'eau s'écoule librement du tube du brûleur.

Instructions d'utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé, connecté à la bouteille de propane et que le robinet du régulateur est en position fermée.
2. Placez l'appareil sur un sol plat dans un endroit bien aéré, à au moins 10 pieds des matériaux combustibles, des branches d'arbres, bâtiments et surplombs.
La bouteille de propane doit être placée en amont de l'appareil afin que la chaleur de l'appareil ne atteigne le cylindre.
3. Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz pour des brûlures, des frottements, des plis et un acheminement approprié avant chaque utilisation. Le tuyau doit être placé à au moins 3 pouces des surfaces chaudes.
4. Vérifier l'étanchéité de toutes les connexions de gaz sur le flexible du régulateur, le robinet de la bouteille de GPL et les cordons de soudure.
5. Allumez l'appareil selon les instructions.
6. Soyez extrêmement prudent lorsque vous abaissez et retirez des aliments et des ustensiles dans un liquide chaud.
7. Une fois la cuisson terminée, coupez le gaz de l'appareil. Suivez les instructions de déconnexion de ce manuel.
8. Suivez les instructions générales d'entretien et de stockage à la page 31.

Instructions de friture

1. Versez l'huile d'arachide dans la casserole et fixez le thermomètre sur le bord supérieur, en vous assurant que la tige du thermomètre est dans l'huile d'au moins un pouce... très important !
2. En suivant les instructions, allumez la cuisinière à gaz et réglez à feu doux.

REMARQUE : Ne placez jamais une casserole en aluminium vide sur une cuisinière allumée. Un trou sera brûlé au fond du pot.

3. Placez délicatement la casserole sur la cuisinière et réglez la flamme plus haut.
4. Chauffer l'huile à 325°F– 350°F (160°C-177°C).
La température de friture optimale est de 350°F (177°C).
5. Lorsque l'huile atteint 350 °F (177 °C), éteignez l'appareil.

6. Fixez le crochet de maintien à la boucle supérieure du porte-bagages. En portant des gants, abaissez très lentement et soigneusement la volaille dans la marmite. Cela peut prendre 60 à 90 secondes pour abaisser complètement la volaille dans l'huile !

AVERTISSEMENT : ne laissez pas tomber la dinde dans l'huile ! Cela pourrait provoquer un débordement entraînant un grave incendie de graisse !

N'oubliez pas ... lentement ... abaissez la volaille dans l'huile. Une fois que la dinde est complètement dans l'huile, retirez le crochet de la grille.

7. L'insertion de la volaille réduira la température de l'huile. Rallumez l'appareil lorsque la température de l'huile chute à 176 °F (80 °C). Ajuster la vanne de régulation et augmenter lentement la chaleur afin que la température de l'huile revienne à 325°F-350°F (160°C-177°C). Cela prendra plusieurs minutes. Surveillez le thermomètre pour maintenir cette température.
8. Faire frire la dinde pendant 3 à 3.5 minutes par livre ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée. (Ex: une dinde de 15 livres prendra entre 45 et 50 minutes pour cuire.) Les dindes de plus de 18 livres prennent généralement 60 minutes.

Remarque : Le temps de cuisson commence lorsque la volaille est complètement insérée dans la marmite.



AVERTISSEMENT

- N'insérez pas de volaille congelée ou partiellement congelée dans l'huile chaude ! Lors de la friture avec de l'huile/de la graisse, tous les aliments DOIVENT être complètement DÉGELÉS et SÉCHÉS avec une serviette avant d'être immergés dans la friteuse.
- L'introduction d'eau ou de glace provenant de n'importe quelle source dans l'huile/la graisse peut provoquer un débordement et des brûlures graves dues aux éclaboussures d'huile chaude et d'eau. par conséquent, nous vous recommandons de porter des gants, une chemise à manches longues, des chaussures et des lunettes de sécurité.
- NE FAITES PAS TOMBER la volaille dans l'huile chaude !
- La cuisson doit être surveillée en tout temps. Ne laissez pas la température de cuisson dépasser 350°F (177°C).
- Ne laissez pas la casserole et la cuisinière sans surveillance ! Surveillez toujours le thermomètre !
- Testez toujours le thermomètre avant de cuisiner !
- Ne pas utiliser le couvercle lors de la friture. N'utilisez le couvercle que lorsque la marmite est utilisée pour d'autres types de cuisson, comme faire bouillir des soupes, des ragoûts, des gombos ; ou cuire à la vapeur des légumes et des fruits de mer.
- Attendez 2 heures que l'huile refroidisse avant de la manipuler ou de la nettoyer.



DANGER



Ne laissez jamais l'huile ou la graisse devenir plus chaude que 350°F ou 177°C. Si la température dépasse 350°F (177°C) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.

**DANGER**

N'essayez jamais de soulever une marmite d'infusion remplie d'eau, même d'eau froide. Le fait de soulever un pot rempli de liquide peut entraîner dans les blessures graves au dos et au corps ; ou des éclaboussures de liquides chauds peuvent entraîner de graves brûlures. Les poignées sont conçues pour transporter des pots vides.

Bien que les poignées soient soudées au pot, la fixation pourrait s'affaiblir avec le temps en raison des chocs pendant l'expédition ou le déplacement de l'entrepôt. Utilisez une pompe ou un siphon par gravité pour transférer les liquides d'un pot à l'autre. N'essayez jamais de verser du liquide chaud d'un pot à l'autre. Le non-respect de cette instruction peut entraîner brûlures graves et blessures corporelles.

Laissez l'appareil refroidir complètement (115 °F ou 46 °C) avant d'effectuer tout nettoyage.

Un entretien et une maintenance corrects permettront à votre appareil de fonctionner sans problème.

Nettoyez-le régulièrement en fonction de son utilisation.

REMARQUE: Nettoyez l'ensemble de l'appareil chaque année et resserrez régulièrement tout le matériel (1 à 2 fois par an ou plus selon l'utilisation).

Le nettoyage doit être effectué à l'aide de détergents qui ne nuisent pas au patio, à la pelouse ou à l'environnement.

ÉTAPES DE NETTOYAGE DU BRÛLEUR

1. Retirez le Ensemble de brûleur du régulateur du brûleur.
2. Regardez à l'intérieur du tube du brûleur pour trouver des nids d'insectes, des toiles ou de la boue.
3. Pour éliminer les obstacles ci-dessus, utilisez une brosse venturi flexible ou pliez un petit crochet à l'une des extrémités d'un long fil flexible.
4. Inspectez et nettoyez le brûleur si nécessaire.
5. Remontez le Connecteur du régulateur au brûleur.
Nettoyez régulièrement à chaud toutes les surfaces de cuisson des récipients, des casseroles en aluminium et des poêles avec de l'eau savonneuse et un tampon de nettoyage en nylon.

Matériel de nettoyage suggéré:

- a). Détergent liquide doux pour la vaisselle
- b). Brosse de nettoyage en nylon.
- c). Eau chaude.
- d). Serviette en papier

Casseroles en aluminium polonais

1. Il est recommandé d'assaisonner la casserole avant de l'utiliser. Versez une petite quantité d'huile végétale à l'intérieur et étalez-la avec un essuie-tout jusqu'à ce que le fond et les côtés soient entièrement recouverts. Laissez reposer pendant 10 minutes. Lavez l'intérieur de la casserole, elle sera prête à l'emploi. **NE PAS** appliquer à la flamme pendant ce processus.
2. Après la cuisson, laissez les casseroles et les couvercles refroidir progressivement. Ne versez pas d'eau froide dans une casserole chaude. Le fond de la casserole pourrait se déformer. Lavez toujours les casseroles à fond dans un détergent chaud et savonneux après chaque utilisation afin d'éliminer toute trace de nourriture, de sel ou de particules de graisse qui pourraient brûler et provoquer des taches lorsque la casserole est réchauffée.
3. L'assaisonnement des casseroles facilitera le nettoyage. Des tampons à récuser et des nettoyeurs pour aluminium peuvent être utilisés pour nettoyer l'intérieur des casseroles, mais ils racleront l'extérieur.
4. Les casseroles en aluminium poli se ternissent et se décolorent en cas d'utilisation normale.
5. L'ébullition avec de grandes quantités de sel est très corrosive et peut provoquer des piqûres dans la casserole et le panier.
Pour réduire le risque de ce genre de situation, ne laissez pas l'eau salée dans la casserole pendant une longue période après le refroidissement. Le panier et la casserole doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.
NE PAS stocker l'huile de cuisson dans les casseroles. Le sel et les assaisonnements se déposeront et peuvent entraîner la formation de fosses au fond des casseroles.

SYMPTÔME	CAUSER	SOLUTION POSSIBLE
Le brûleur s'allume mais la flamme reste très petit	Débit de gaz rapide du propane le réservoir active le DÉBIT EXCESSIF dispositif de sécurité car régulateur la vanne de régulation n'est pas sur OFF position	Répétez les instructions d'allumage et soyez certain pour ouvrir le robinet de la bouteille un plein tour, puis ouvrir la vanne de régulation pour allumer le brûleur. Il peut être nécessaire de déconnecter, puis reconnecter le régulateur à la bouteille afin de réinitialiser le débit de gaz système. Après avoir fait cela, assurez-vous la vanne de contrôle du régulateur est tournée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.
Le brûleur ne s'allume pas	1. Brûleur non enclenché avec vanne de régulation 2. Pas assez de débit de gaz du réservoir de propane 3. Verrouillage de la vapeur au niveau de l'écrou d'accouplement au réservoir LP 4. L'écrou d'accouplement et la valve du réservoir de GPL ne sont pas complètement connectés	1. Assurez-vous que les vannes sont positionnées à l'intérieur des tubes du brûleur 2. Assurez-vous que le réservoir de GPL n'est pas vide. Si le réservoir de GPL n'est pas vide, vérifiez "chute soudaine du débit de gaz" 3. Fermez les boutons et débranchez l'écrou de couplage du réservoir de GPL. Reconnectez-vous et réessayez 4. Tourner l'écrou d'accouplement d'environ la moitié aux trois quarts.
	Blocage du brûleur par les toiles d'araignées, les insectes, les saletés et les débris	Débranchez le tuyau du brûleur. Nettoyez et vérifiez le brûleur pour les araignées, les nids d'insectes et les débris
Flamme jaune, charbonneuse, irrégulière	1. L'obturateur d'air n'est pas correctement réglé, ce qui provoque trop de gaz dans le mélange 2. Blocage du brûleur	1. Ajustez l'obturateur d'air sur le brûleur jusqu'à ce que la flamme soit bleue 2. Nettoyez et vérifiez le brûleur pour les araignées, les nids d'insectes et les débris
La flamme s'est éteinte	1. Low niveau de gaz dans le réservoir de propane, ou le réservoir est vide. 2. Trop de vent. 3. Blocage dans le brûleur 4. Eau dans le brûleur 5. Brûleur endommagé	1. Vérifiez le niveau de gaz dans le réservoir de propane. 2. Vérifiez la direction du vent et réglez cuisinière loin des zones venteuses. 3. Nettoyer et vérifier le brûleur pour araignées, nids d'insectes et débris. 4. Vérifiez le brûleur pour l'humidité, faites s'assurer que le brûleur est sec. 5. Service de Clientèle



MISE EN GARDE

- Si les brûleurs s'éteignent pendant l'utilisation, fermez l'alimentation en gaz à la source et fermez toutes les vannes de gaz. Attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer (cela permet aux vapeurs de gaz accumulées de se dissiper).
- En cas de feu de graisse, fermez l'alimentation en gaz à la source, éteignez tous les brûleurs jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- N'essayez PAS de débrancher un raccord de gaz pendant que le appareil est utilisé. Comme pour tous les appareils, des soins et des entretiens appropriés garantissent que votre appareil est en parfait état de fonctionnement et prolongera sa durée de vie.

Merci d'avoir acheté ce kit de friteuse **FEASTO®**.
Nous sommes là pour vous aider à profiter de votre nouveau kit de friteuse.

Le FEASTO garantit à l'acheteur initial, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et entretenu de la façon recommandée. La garantie de FEASTO ne couvre pas la finition de peinture, car elle peut brûler au cours d'un usage normal. La rouille n'est pas considérée comme un défaut de fabrication ou de matériaux.

Durant la période de garantie déclarée, FEASTO, à sa discrétion, remplacera gratuitement tout composant défectueux, le propriétaire étant responsable des frais de transport. FEASTO se réserve le droit d'exiger que les pièces défectueuses soient retournées, en port et/ou en fret prépayé par le consommateur pour examen et examen. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, FEASTO se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnelles. À l'expiration de la garantie, toute responsabilité et obligation en découlant cessera.

Remarque: Cette garantie limitée n'est disponible que pour l'original propriétaire du produit et n'est pas transférable. Un reçu de vente daté avec le numéro de modèle et le numéro de série sera nécessaire pour le service de garantie.

Cette garantie limitée ne vous remboursera pas le coût des inconvénients, de la nourriture, des blessures corporelles ou des dommages matériels. Toute couverture de garantie est nulle si ce appareil de cuisson est utilisé à des fins commerciales ou de location. Cette garantie limitée s'applique UNIQUEMENT au fonctionnement du produit et ne couvre pas les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causées par la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques, ou par les outils utilisés dans l'assemblage ou l'installation de l'appareil, l'oxydation des surfaces ou décoloration des surfaces en acier inoxydable

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

Toutes défaillances ou difficultés au niveau du fonctionnement causées par un accident, l'abus, une mauvaise utilisation, une modification, une mauvaise application, le vandalisme, une mauvaise installation, l'entretien/le service incorrect, ou un manquement à fournir l'entretien régulier, y compris sans limitations les dommages causés par les insectes dans les brûleurs, tel qu'indiqué dans le guide de l'utilisateur. La détérioration ou les dommages causés par les intempéries telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, la décoloration suite à l'exposition directe ou indirecte aux produits chimiques.

Coûts d'expédition ou de transport.

Coûts des appels de service.

Coûts d'enlèvement ou de réinstallation.

La collecte et la livraison de votre produit.

Coûts de main d'œuvre pour l'installation et les réparations.

Responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs.

Cette garantie limitée tient lieu de garantie unique offerte par FEASTO et remplace toute autre garantie expresse ou implicite, y compris toute garantie implicite d'aptitude à la commercialisation ou d'adaptation à un usage particulier. Ni FEASTO ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredit ce qui est énoncé ci-dessus.

La responsabilité maximale de FEASTO, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le consommateur ou l'acheteur d'origine.

Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages directs ou indirects. Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas vous être applicables.

Ne retournez aucune pièces sans avoir préalablement obtenu l'autorisation de retour de notre service clientèle.

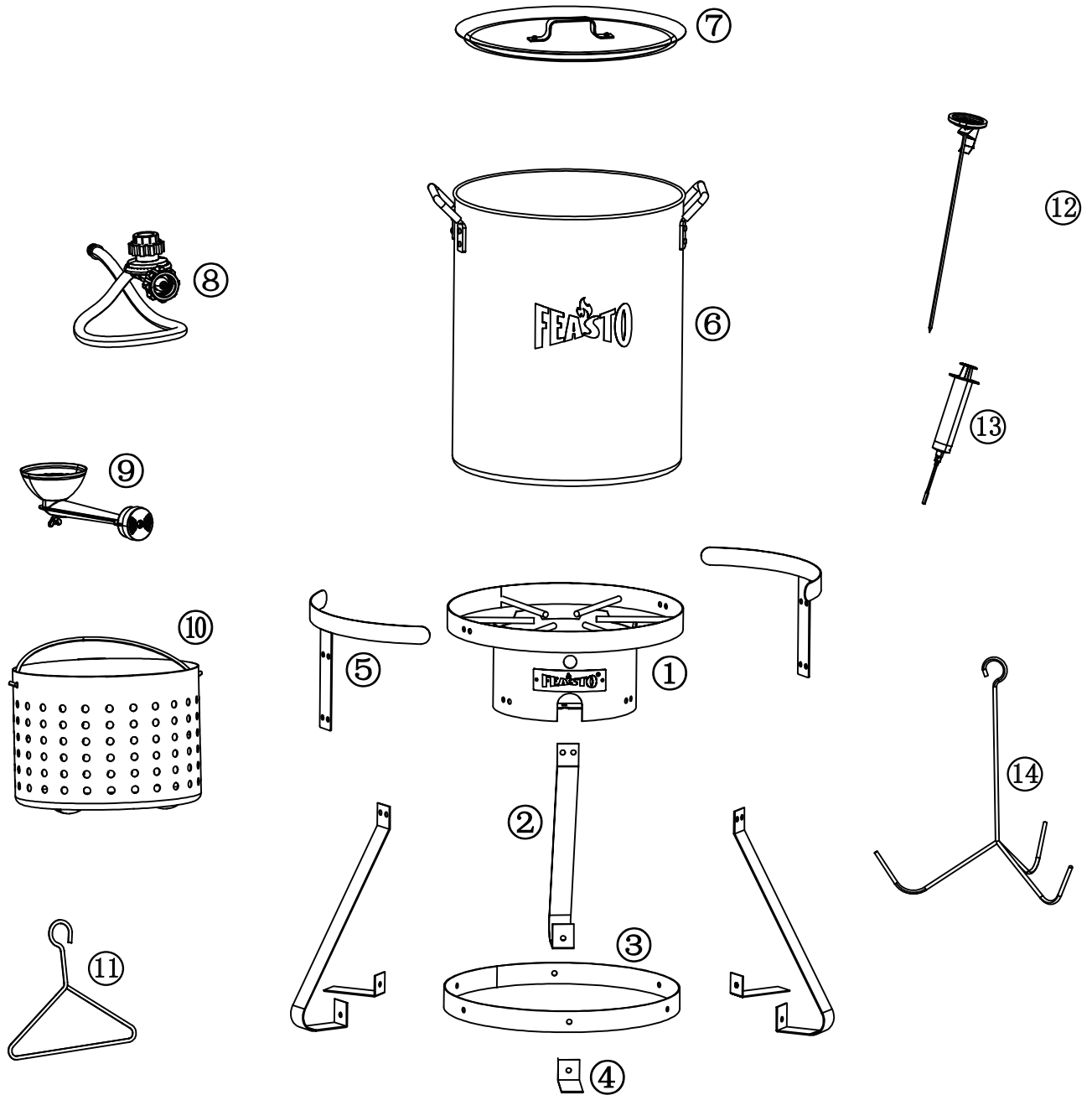
N'hésitez pas à contacter notre service de clientèle si vous avez des questions concernant l'assemblage, la garantie ou les accessoires. Nous serons heureux de vous proposer les pièces de rechange dont vous avez besoin pendant la période de garantie.



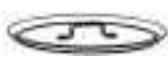
service@feastooutdoors.com

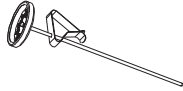


Du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h 30, HNE



Parts and Hardware List / Lista de piezas y hardware / Liste des pièces et du matériel

No.	Image / Imagen / l' image	QTY / CANT. / QTÉ
1		1
2		3
3		1
4		3
5		2
6		1
7		1

No.	Image / Imagen / l' image	QTY / CANT. / QTÉ
8		1
9		1
10		1
11		1
12		1
13		1
14		1

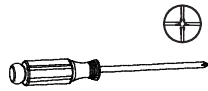
No.	Image / Imagen / l' image	QTY CANT. QTÉ
A		16
B		16



TOOLS REQUIRED / HERRAMIENTAS REQUERIDAS / OUTILS REQUIS

Description / Descripción / Description

Phillips screwdriver
Destornillador phillips
Tournevis phillips



Wrench
Llave
Clé



Before beginning assembly, make sure all parts are present. If any parts are missing or damaged, do not attempt to assemble the products. Contact customer service for replacement parts via telephone or email.

- Tools needed (not included): Phillips screwdriver
- Approximate assembly time: 10 minutes
- Note: The right and left sides of the griddle are designed as if you are facing the front of the griddle.

Antes de comenzar el montaje, asegúrese de que todas las piezas estén presentes. Si falta alguna pieza o está dañada, no intente ensamblar los productos. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener piezas de repuesto por teléfono o correo electrónico.

- Herramienta necesaria (no incluido): Destornillador phillips
- Tiempo aproximado de ensamblaje: 10 minutos
- Nota: Los lados derecho e izquierdo de la plancha están diseñados como si estuvieras frente a la parte delantera de la plancha.

Avant de commencer l'assemblage, assurez-vous que toutes les pièces sont présentes. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, n'essayez pas d'assembler les produits. Contactez le service de clientèle pour les pièces de rechange par téléphone ou par e-mail.

- Outils nécessaires (non inclus): Tournevis phillips
- Temps nécessaire pour l'assemblage: 10 minutes
- Remarque: les côtés droit et gauche du plaque de cuisson sont concus comme si vous faisiez face à l'avant du plaque de cuisson.

1

① *1



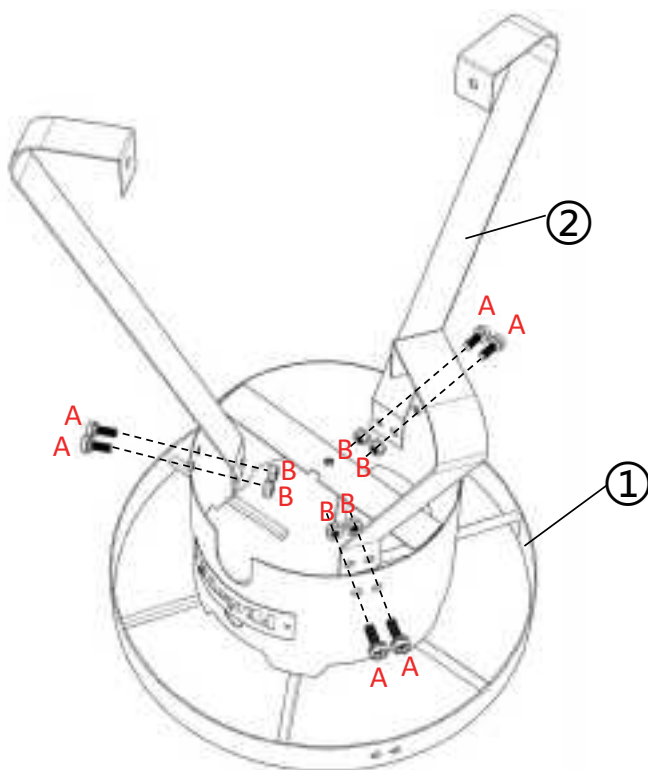
② *1



A *6



B *6



2

③ *1



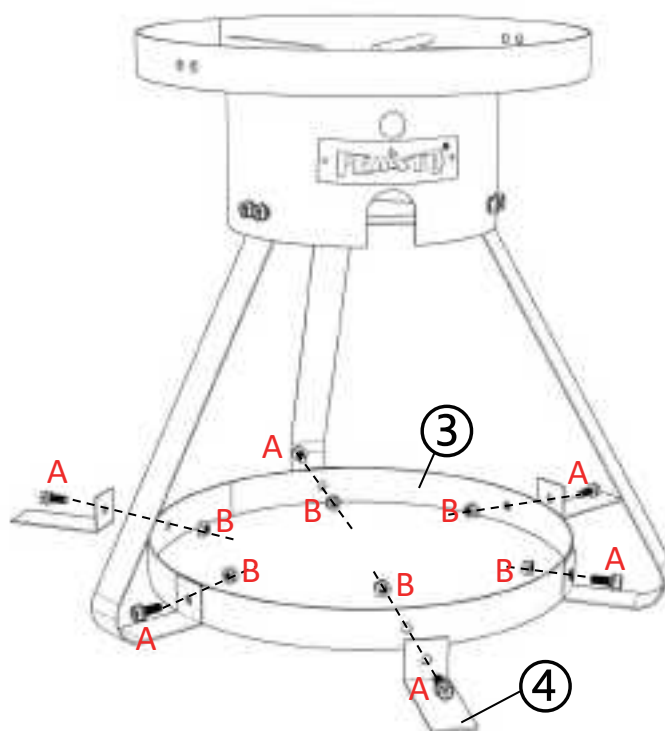
④ *1



A *6



B *6



3

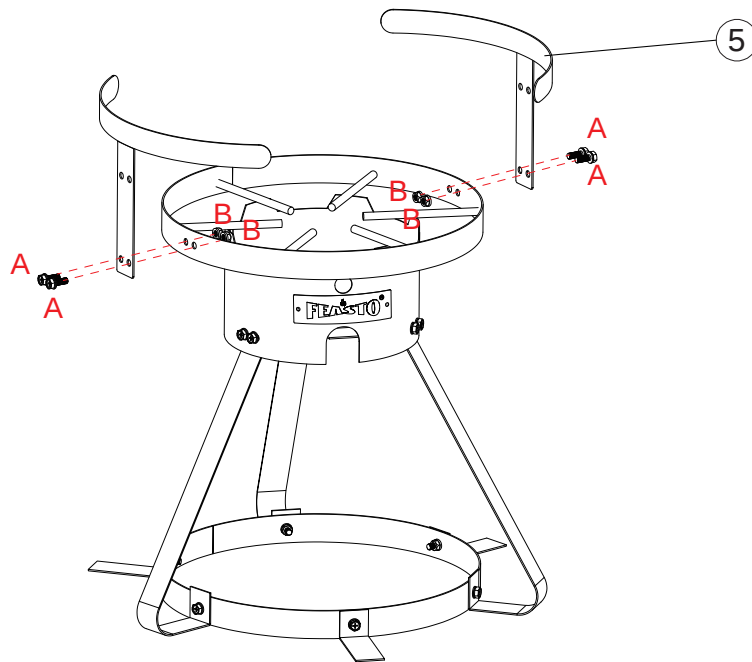
⑤ * 2



A * 4



B * 4

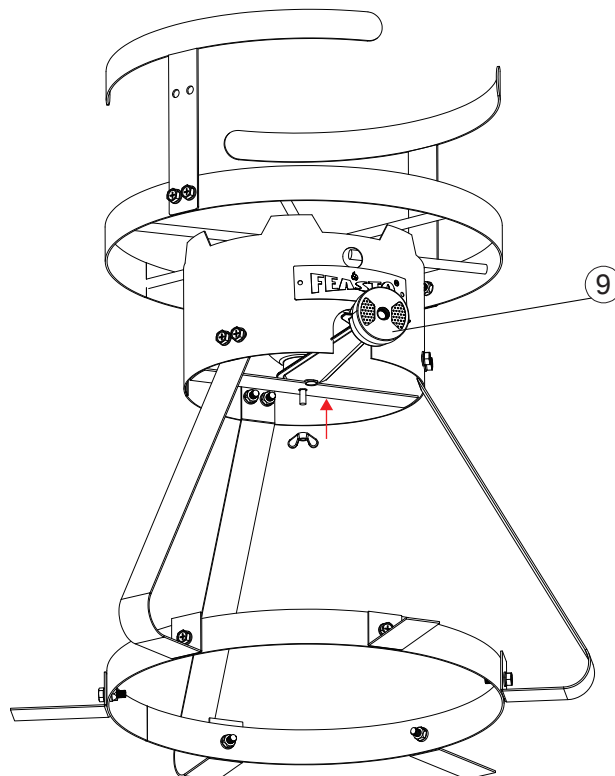


4

⑨ * 1

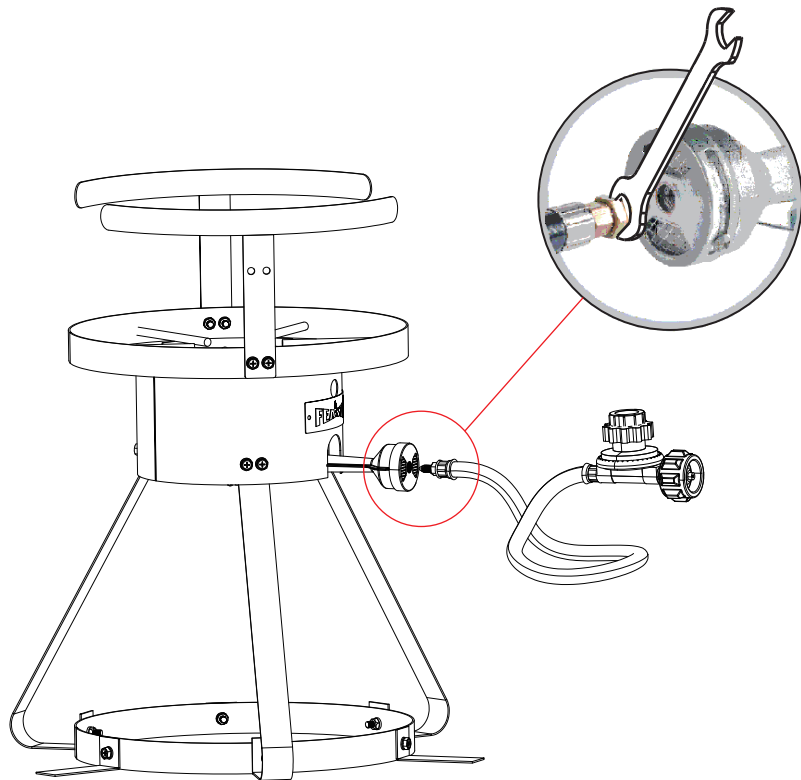


Unscrew the nut under the burner.
Install the burner to the stove body as shown.
Screw the nut back to fix the burner as shown.



5

⑧ *1



6

Fully Assembly

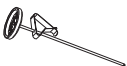
⑦ *1



⑩ *1



⑫ *1



⑬ *1



⑭ *1



OR

