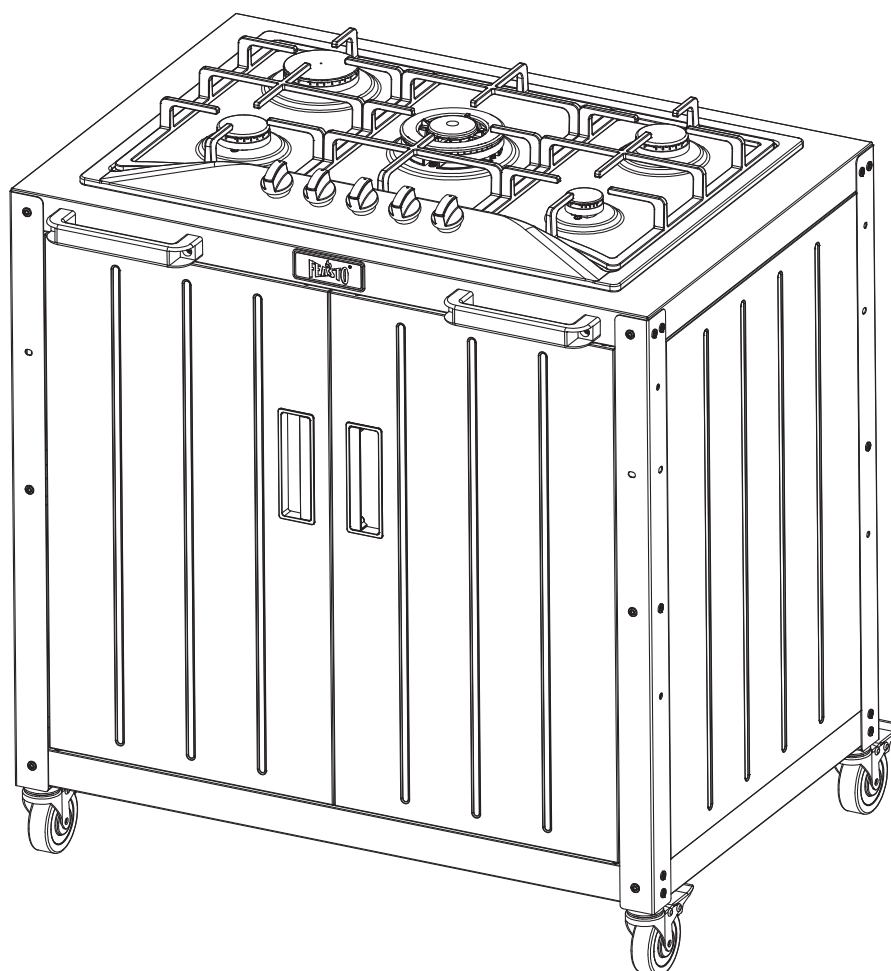




OWNER'S MANUAL MANUAL DEL USUARIO MANUEL DE L'UTILISATEUR

OUTDOOR KITCHEN GAS COOKTOP WITH MOVABLE CABINET COCINA EXTERIOR COCINA DE GAS CON ARMARIO MÓVIL TABLE DE CUISSON À GAZ DE CUISINE EXTÉRIEURE AVEC ARMOIRE MOBILE

Model , Modelo , Modèle: **KT2435E**



Read these instructions carefully and retain them for future use.

Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para usarlas más adelante.

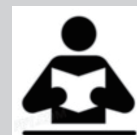
Veuillez lire attentivement les présentes instructions et les conserver afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

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	37-47

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 when 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.

DANGER

- NEVER leave this appliance unattended when in use.
- Never perform a leak test while the appliance is in use.
- 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.

-WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

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).

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

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

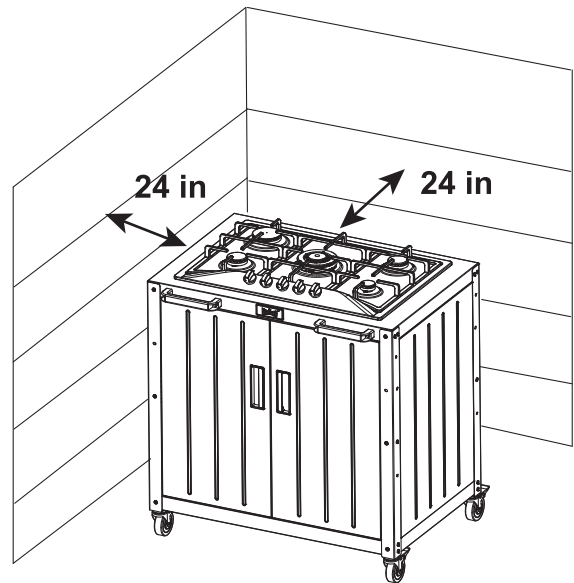
Wash your hands after handling this product.

GENERAL SAFETY

- 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.
- This appliance is only used with LPG.
- The appliance shall not be used on or under any apartment.
- This appliance is not intended to be installed or used in or on a recreational vehicle or boat.
- Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- This appliance is for outdoor use only and should only be operated in a well-ventilated space.
- Never operate the top surface cooking section of this appliance unattended.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs might impair the user's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- Keep children and pets away from the appliance at all times.
- If stored indoors, disconnect and leave the LP cylinder outdoors.
- This appliance can only be used in an outdoor kitchen. Please do not use the appliance in a commercial kitchen, a bathroom, bedroom, basement, or in places where there may be corrosive or explosive materials.
- Do not operate the cooktop if it's windy days. The wind can blow out the flame and lead to gas leakage and operation malfunction.
- If you cause a fire in your pan or cooktop due to excessive oil heat, cover the fire in the pan with a steel cover and immediately turn off your cooktop. If the fire gets out of control, use a fire extinguisher rated for cooking oil fires. Do not use water to put out a grease fire. If you don't have a rated fire extinguisher, exit the appliance immediately and call your local fire Dept. (e.g. 911).
- Only use this cooktop for cooking food. Do not attempt to use it as a heater.

- Do not attempt to use the cooktop when there is no pot on the cooktop or no food in the pan. This can damage your cooktop and your cooking pan.
- Do not store any flammable materials in the cabinet.
- Do not place any acidic or alkaline substance on the cooktop (vinegar, lemon juice, etc).
- Do not place anything on the cooktop between the cooking pan and the cooktop's bottom pan support as you may damage your cooktop.
- Do not use large pots or heavy items on your cooktop as it can bend your cooktop and cause damage and possible injury.
- Locate pots in the center of the cooking grate. Uneven pots or pans can cause damage to the cooktop and possible injury.
- Always check that the control knobs are turned off after each use.
- Keep away any plastic packing from small children to avoid suffocation.

The minimum distances around the appliance that must be kept free of combustible materials is 60 cm (24 inches), which includes the walls of buildings or building features. Make sure to operate the appliance in a well-ventilated space.



CAUTION

- **Hot Surface Hazard!** Never touch the cooktop surface or any of its components during or right after use as they can become extremely hot.
- **Fire Hazard!** Never leave the cooktop appliance unattended when in use. Burning food can cause a fire and lead to personal injury.
- **Explosion Hazard!** Do not use your cooktop near flammable materials. Do not store any flammable materials near the cooktop. Doing so, can result in personal injury.
- Do not spray any aerosol cans, cleaning materials, or hazardous materials in the vicinity of the cooktop as fire or explosion can occur.
- This appliance is intended for use by adults only. Keep children at a safe distance.

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.

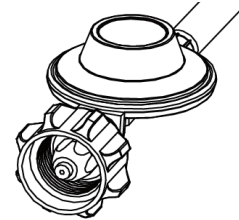
LP TANK REMOVAL, TRANSPORT, AND STORAGE:

- 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:

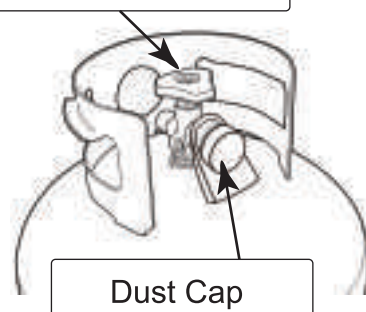
- A dented or rusty L.P. tank may be hazardous and should be checked by your L.P. supplier.
Never use a cylinder with a damaged valve.
- Measurements must be 12" (30.5 cm) in diameter by 18" (45.7 cm) high with 20 lb. (9.1 kg) maximum capacity.
- The LP gas supply cylinder must be constructed and marked 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):

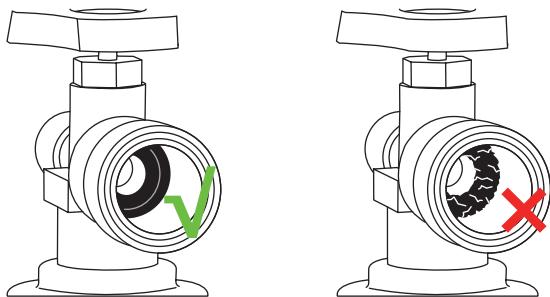
- LP gas is odorless, non-toxic, and colorless when produced. For your safety, LP gas has been given an artificial odor (similar to rotten eggs) so you can smell if there is any leakage.
- LP gas is highly flammable and can unexpectedly ignite when combined with the air.

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.



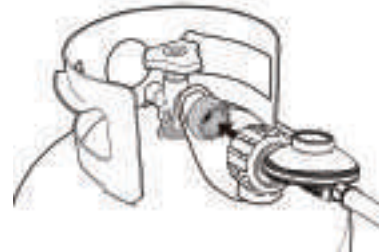
CONNECTING REGULATOR TO LP TANK:

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.
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: 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.

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.



Center the regulator nipple into the cylinder valve.

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:

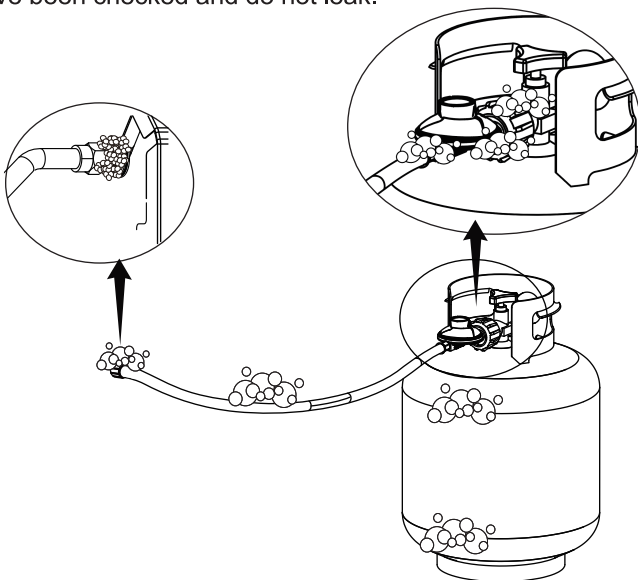
- Where the regulator connects to the tank.
- Where the gas hose connects to the bulkhead.

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.

BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

Gas Surface Burner Types

The cooktop is equipped with gas surface burners with different BTU ratings. The ability to heat food quickly and in large amounts increases as the burner size increases.

- Small burners are best used for low-flame heating of small amounts of food.
- Standard burners can be used for most surface cooking needs.
- The largest burner is best used for bringing large quantities of liquid rapidly up to temperature or when preparing larger quantities of food. The large burner is located at the centre of the cooktop.

Regardless of size, always select cookware that is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and set the flame size appropriately for the pan. Never allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

Using Proper Cookware

The size and type of cookware used will influence the heat setting needed for best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware.

- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element size..

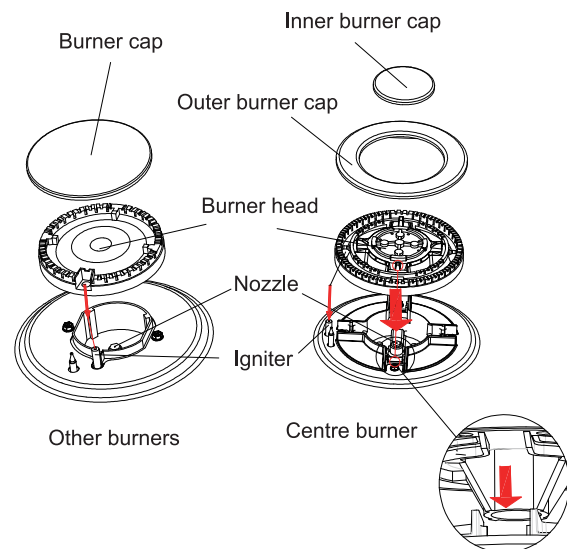
Assembly of the Burner Caps

Make sure that all of the surface burner caps and surface burner grates are installed correctly and at the correct locations.

1. Remove all packing material from the cooktop area.
2. Make sure burner head and caps are properly placed on the surface burners.

Important: The burner head has a hole which fits over the ignitor. Make sure the head fits snugly before placing the burner caps.

Note: Unpack the burner grates and position them on the cooktop after the burner heads and caps are properly installed.



CAUTION

- Do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas orifice holder opening.
- Always keep the burner caps and burner heads in place whenever the surface burners are in use.
- Never place flammable items on the cooktop.

SETTING SURFACE CONTROLS

Lighting Instruction:

1. Place cooking utensil on center of surface burner grate. Be sure the cooking utensil rests stable on the burner grate.
2. Push the burner's surface control knob in and turn counterclockwise out of the OFF position.
3. Release the surface control knob and rotate to the high flame position. Visually check that the burner has a steady gas flame.
4. Once the surface burner has a flame, push the surface control knob in and turn counterclockwise to the desired flame size setting. Adjust the flame as needed using the knob markings.
5. If it does not light within the first 15 seconds. Turn the knob to OFF and wait for 60 seconds before attempting to light it again.

Flame Failure Device

If the flame goes out accidentally a safety device will be activated about 20 seconds later and automatically cut off the gas supply to the cooktop even if the burner knob is still on. If this happens, turn the burner knob to the OFF position, wait 60 seconds, and then try to relight the burner.

Set Proper Burner Flame Size

A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted area. Each cone of flame should be steady and sharp. Adjust or clean the burner if flame is yellow-orange.

For most cooking: start on the highest setting and then turn to a lower setting to complete the process.

For deep frying: use a thermometer and adjust the surface knob accordingly. If the oil is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the oil is too hot, the food will brown so quickly that the center will be under-cooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown nor cook properly.

Using a Griddle (not included)

Use non-stick cooking spray or oil as needed. Slowly preheating the griddle ensures even heat distribution for best cooking results.

Before first use:

- Wash Griddle in hot soapy water. Rinse and then dry completely.

Using the Griddle:

- Place the griddle centered over the left side gas burners.
- Preheat the griddle for 5 minutes on medium to medium low setting. Slow preheat ensures even heat distribution during the cooking process.
- DO NOT preheat the griddle on HI setting. Preheating on HI may warp the griddle and prevent even heat distribution.

After each use:

- After each use, clean with a stiff brush and hot water. Rinse and then dry completely.
- Store it in a dry place.



WARNING

- Do not place flammable items such as plastic wrappings, spoon holders, or plastic salt and pepper shakers on the cooktop when it is in use. These items could melt or ignite. Pot holders, towels, or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface burners.
- Never extend the flame beyond the outer edge of the cooking utensil. A higher flame wastes energy, and increases your risk of being burned by the flame.



CAUTION

- Before cleaning your cooktop, please make sure it is OFF and it has cooled down.
- Turn off the LP tank and disconnect the regulator hose to the LP tank.

Clean the Cootop:

1. Before cleaning, please remove pan supports and flame caps.
2. Only use a mild neutral cleaning solution to clean your cooktop burner parts, and cooking grates. Only use warm water, mild detergent, and a soft towel or paper towel.
3. Please do not wipe your cooktop with steel wool or anything abrasive, as it will scratch the surface of your cooktop and possibly damage it.
4. Wash the removable parts of the burner in warm water with a mild detergent soap. Remove any food spilled on the burner parts during washing. Completely dry the burner parts otherwise white spots may appear. Note, if this happens, this will not affect the cooking performance of the cooktop.
5. Take a look at the fire holes on the burners and gently remove any carbon buildup by wiping them with a soft towel or rag.
6. After cleaning your cooktop, make sure everything is dry before putting it back together and using it.
7. Do not put your burner parts, cooking grates into the dishwasher as they may get damaged.

Storage:

1. Clean the appliance especially the cooktop before storage.
2. Turn off the LP tank and disconnect the regulator hose.
3. Cover the appliance and storage it under a place with roof such as a gazebo, garage, storage shed, etc.
4. If stored indoors, disconnect and leave the LP tank outdoors.
5. Perform a leak test before using the appliance after it has been stored for a period of time.

Note: as the appliance's top is flat, even it is covered, the water will gather and won't fall down during rainy days. The gathering water may penetrate inside and damage the burner. Please store the appliance indoors or under a gazebo with a cover.

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
You smell gas.	Gas leak.	Do not use the cooktop, immediately turn off the cooktop knob to OFF, and 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).
Burner will not light	Battery does not connect well or the battery is dead.	Adjust the battery to the right position or change a new one.
	Too much Air is mixed with the gas pipe.	Light the burner repeatedly until the air has completely gone out.
	The burner heads and caps are not in place.	Remove the Burner head/cap and reinsert it again firmly. (check burner assembly instruction for details.)
	Ignition device is dirty or wet.	Wipe with a dry cloth.
	Thermocouple is dirty.	Wipe with a dry cloth.
	The burners are dirty, or the nozzle is blocked.	Remove burners, rinse with clean water and wipe dry.
The flame is small.	The burners' nozzle is blocked.	Clean the fire hole surface on the burner. Make sure the knobs are in OFF and the surface is completely cool down.
Flame length is uneven.	The burners are dirty, or the nozzle is blocked.	Remove burners, rinse with clean water and wipe dry. Make sure the knobs are in OFF and the surface is completely cool down.
	The burner heads and caps are not in place.	Remove the Burner head/cap and reinsert it again firmly. Make sure the knobs are in OFF and the surface is completely cool down. (Check burner assembly instruction for details.)



Thanks for purchasing this **FEASTO®** product.

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, corrosions 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	37-47

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.



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



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



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

PELIGRO

- NUNCA deje el aparato sin vigilancia cuando esté en uso.
- Nunca realice una prueba de fugas mientras el aparato está en usar.
- 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.

- QUÉ HACER SI HUELES GAS

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).

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

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

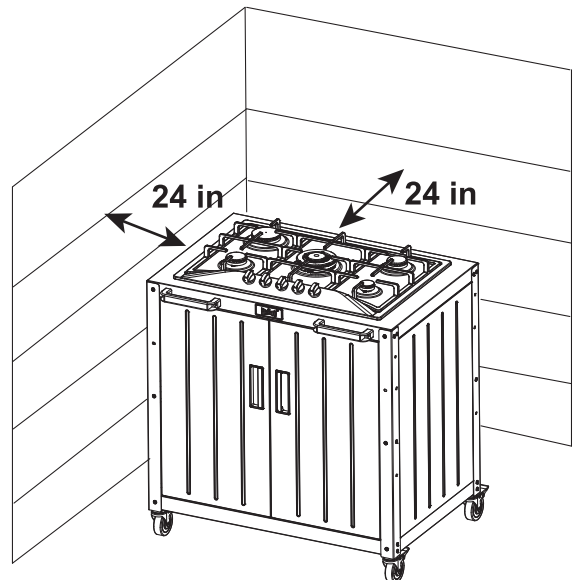
Lávese las manos después de manipular este

SEGURIDAD GENERAL

- 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.
- Este aparato sólo se utiliza con GLP.
- El aparato no se debe utilizar dentro o debajo de ningún apartamento.
- Este aparato no está diseñado para ser instalado o utilizado en o sobre un vehículo recreativo o bote.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de cualquier superficie caliente.
- Este aparato es solo para uso en exteriores y solo debe operarse en un espacio bien ventilado.
- Nunca opere la sección de cocción de la superficie superior de este electrodoméstico sin supervisión.
- N'utilisez jamais la section de cuisson de la surface supérieure de cet appareil sans surveillance.
- 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.
- Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato en todo momento.
- Si se almacena en el interior, desconecte y deje el cilindro de LP al aire libre.
- Este aparato sólo se puede utilizar en una cocina al aire libre. No utilice el aparato en una cocina comercial, un baño, un dormitorio, un sótano o en lugares donde pueda haber materiales explosivos corrosivos.
- No opere la estufa si hay días de viento. El viento puede apagar la llama y provocar fugas de gas y fallos de funcionamiento.
- Si provoca un incendio en su sartén o estufa debido al calor excesivo del aceite, cubra el fuego de la sartén con una tapa de acero y apague inmediatamente la estufa. Si el fuego se sale de control, utiliza un extintor clasificado para incendios de aceite de cocina. No utilice agua para apagar un incendio de grasa. Si no tiene un extintor de incendios apto, salga del aparato inmediatamente y llame al departamento de bomberos local (por ejemplo, al 911).
- Utilice esta estufa únicamente para cocinar alimentos. No intente utilizarlo como calentador.

- No intente usar la estufa cuando no hay sartén en la estufa o no hay comida en la sartén, ya que esto puede dañar su estufa y su sartén.
- No almacene ningún material inflamable en el gabinete.
- No coloque ninguna sustancia ácida o alcalina sobre la estufa (vinagre, jugo de limón, etc.).
- No coloque nada sobre la estufa de gas entre la olla y las rejillas de la estufa; de lo contrario, la estufa de gas podría dañarse.
- No use ollas grandes ni elementos pesados en su estufa, ya que puede doblarla y causar daños y posibles lesiones.
- Ubique las ollas en el centro de la parrilla de cocción, ya que las ollas o sartenes desiguales pueden dañar la estufa y causar posibles lesiones.
- Siempre verifique que las perillas de control están apagadas después de cada uso.
- Mantenga alejado los envases de plástico de niños pequeños para evitar asfixia.

La distancia mínima alrededor del aparato que debe mantenerse libre de materiales combustibles es de 60 cm (24 pulgadas), lo que incluye las paredes de los edificios o elementos del edificio. Asegúrese de utilizar el aparato en un espacio bien ventilado.



PRECAUCIÓN

- Peligro de superficie caliente! Nunca toque la superficie de la estufa ni ninguno de sus componentes durante o inmediatamente después del uso, ya que pueden calentarse mucho.
- Peligro de incendio! Nunca deje la estufa de gas desatendida cuando esté en uso. Quemar alimentos puede provocar un incendio y causar lesiones personales.
- Peligro de explosión! No utilice la estufa cerca de materiales inflamables. No almacene ningún material inflamable cerca de la estufa. De lo contrario, puede causar lesiones personales.
- No rocíe latas de aerosol, materiales de limpieza o materiales peligrosos cerca de la estufa, ya que puede producirse un incendio o una explosión.
- Este aparato está diseñado para que lo utilicen únicamente adultos. Mantenga a los niños a una distancia segura.

! 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.

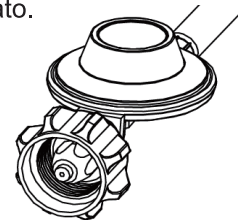
SUGERENCIA: Coloque únicamente el tipo de cubierta anti-polvo en la salida de la válvula de la bombona que se proporciona con la válvula de la bombona. Otros tipos de cubiertas o tapones pueden provocar fugas.

- 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:

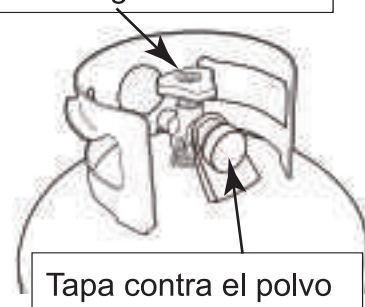
- Un tanque de propano líquido abollado u oxidado puede resultar peligroso y su proveedor de LP debe controlarlo. Nunca use un cilindro con una válvula dañada.
- Las medidas deben ser de 12" (30,5 cm) de diámetro por 18" (45,7 cm) de alto, con una capacidad máxima de 20 libras (9,1 kg).
- La bombona 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.

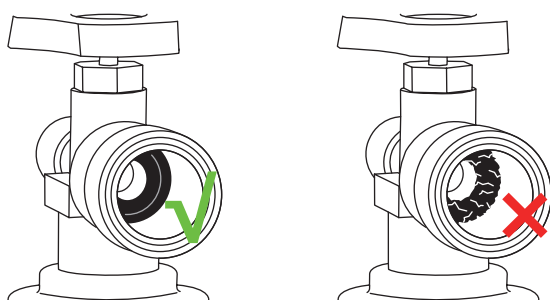
Los tanques de LP deben instalarse, transportarse y almacenarse en posición vertical y fija.

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.

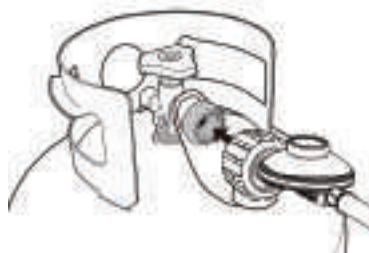
SUGERENCIA: Utilice siempre la cubierta y la correa suministradas con la válvula.

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:

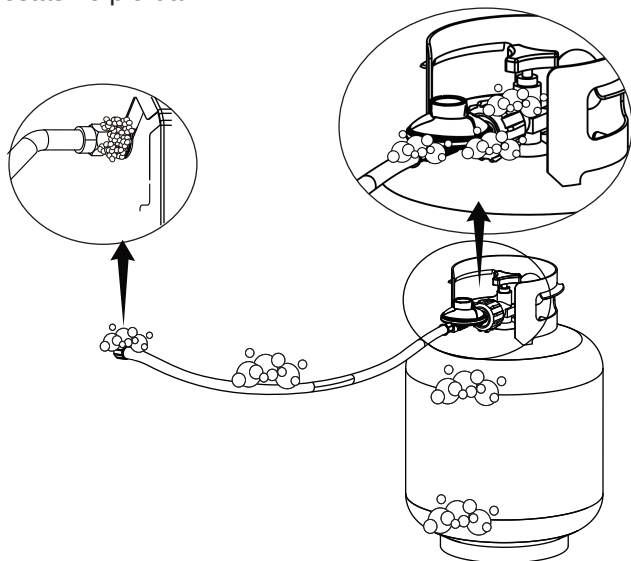
- Conexión entre el regulador y el tanque.
- Conexión entre la manguera de gas y el conector pasante.

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.

ANTES DE CONFIGURAR LOS CONTROLES DE SUPERFICIE

Tipos de quemadores de gas de superficie

La estufa está equipada con quemadores de gas con diferentes valores de BTU. La capacidad de calentar alimentos rápidamente y en grandes cantidades aumenta a medida que aumenta el tamaño del quemador.

- Los quemadores pequeños se utilizan mejor para calentar pequeñas cantidades de alimentos a llama baja.
- Los quemadores estándar se pueden utilizar para la mayoría de las necesidades de cocción en superficie.
- El quemador más grande se utiliza mejor para calentar rápidamente grandes cantidades de líquido o para preparar grandes cantidades de alimentos. El quemador grande está ubicado en el centro de la estufa.

Independientemente del tamaño, seleccione siempre utensilios de cocina que sean adecuados para la cantidad y el tipo de comida que se prepara. Seleccione un quemador y ajuste el tamaño de la llama de manera adecuada para la sartén. Nunca permita que las llamas se extiendan más allá del borde exterior de la sartén.

Usar utensilios de cocina adecuados

El tamaño y el tipo de utensilio de cocina utilizado influirán en la configuración de calor necesaria para obtener mejores resultados de cocción. Asegúrate de seguir las recomendaciones de uso utensilios de cocina adecuados.

- Fondo plano y lados rectos.
- Tapas ajustadas
- El peso del mango no inclina la sartén. La sartén está bien equilibrada.
- Los tamaños de las sartén se adaptan a la cantidad de comida a preparar y al tamaño del elemento de superficie.
- Fabricado con material que conduce bien el calor.
- Fácil de limpiar.
- Siempre haga coincidir el diámetro de la olla con el tamaño del elemento.

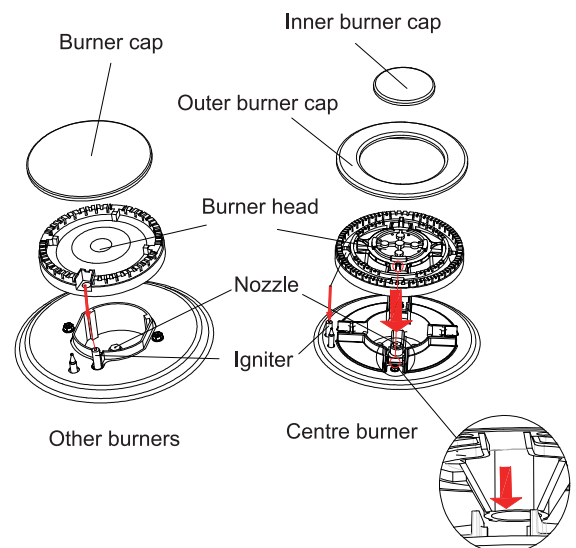
Montaje de las tapas de los quemadores

Asegúrese de que todas las tapas y rejillas de los quemadores superiores estén instaladas correctamente y en las ubicaciones correctas.

1. Retire todo el material de embalaje del área de la estufa.
2. Asegúrese de que el cabezal del quemador y las tapas estén colocados correctamente en los quemadores superiores.

Importante: El cabezal del quemador tiene un orificio que encaja sobre el encendedor. Asegúrese de que el cabezal encaje perfectamente antes de colocar las tapas de los quemadores.

Nota: Desempaque las rejillas de los quemadores y colóquelas en la estufa después de que los cabezales y las tapas de los quemadores estén instalados correctamente.



PRECAUCIÓN

- No permitir que derrames, alimentos, agentes de limpieza o cualquier otro material entren en la abertura del soporte del orificio de gas.
- Mantenga siempre las tapas y los cabezales de los quemadores en su lugar cuando los quemadores superiores estén en uso.
- Nunca coloque artículos inflamables sobre la estufa.

CONFIGURACIÓN DE LOS CONTROLES DE SUPERFICIE

Instrucción de iluminación

1. Coloque el utensilio de cocina en el centro de la rejilla del quemador superior. Asegúrese de que el utensilio de cocina descansa estable sobre la rejilla del quemador.
2. Empuje la perilla de control de superficie del quemador hacia adentro y gírela en sentido antihorario para sacarla de la posición OFF.
3. Suelta la perilla de control de superficie y gírela a la posición de llama alta. Verificar visualmente que el quemador tenga una llama de gas constante.
4. Una vez que el quemador de superficie tenga llama, presione la perilla de control de superficie hacia adentro y gírela en sentido antihorario hasta alcanzar el tamaño de llama deseado. Ajuste la llama según sea necesario utilizando las marcas de las perillas.
5. Si no se enciende dentro de los primeros 15 segundos. Gire la perilla a OFF y espere 60 segundos antes de intentar encenderlo nuevamente.

Dispositivo de falla de llama

Si la llama se apaga accidentalmente, el dispositivo de seguridad cortará automáticamente el canal de gas después de unos 20 segundos, incluso si la perilla del quemador todavía está decendida, cortará automáticamente el suministro de gas a la estufa. Si esto sucede, gire la perilla del quemador a la posición OFF y espere al menos 60 segundos antes de intentar volver a encender el quemador.

Establezca el tamaño adecuado de la llama del quemador

El color de la llama es la clave para el correcto ajuste del quemador. Una buena llama es clara, azul y apenas visible en un área bien iluminada. Cada cono de llama debe ser constante y agudo. Ajuste o limpie el quemador si la llama es de color amarillo anaranjado.

Para la mayoría de las cocción: comience con la configuración más alta y luego cambia a una configuración más baja para completar el proceso.

Para freír: use un termómetro y ajuste la perilla de superficie en consecuencia. Si el aceite está demasiado frío, la comida absorberá la grasa y quedará grasosa. Si el aceite está demasiado caliente, la comida se dorará tan rápido que el centro quedará poco cocido. No intente freír demasiados alimentos a la vez, ya que no se dorarán ni se cocinarán adecuadamente.

Usando una plancha (no incluida)

Utilice aceite o aceite en aerosol antiadherente según sea necesario. Precalentar lentamente la plancha garantiza una distribución uniforme del calor para obtener mejores resultados de cocción.

Antes del primer uso:

- Lave la plancha con agua caliente y jabón. Enjuague y luego seque completamente.

Usando la plancha:

- Coloque la plancha centrada sobre los quemadores de gas del lado izquierdo.
- Precaliente la plancha durante 5 minutos a temperatura media a media baja. El precalentamiento lento garantiza una distribución uniforme del calor durante el proceso de cocción.
- NO precaliente la plancha en la posición HI. El precalentamiento en HI puede deformar la plancha y evitar una distribución uniforme del calor.

Después de cada uso:

- Después de cada uso, limpiar con un cepillo duro y agua caliente. Enjuague y luego seque completamente.
- Guárdelo en un lugar seco.

ADVERTENCIA

- No coloque artículos inflamables como envoltorios de plástico, portacucharas o saleros y pimenteros de plástico sobre la estufa cuando esté en uso. Estos artículos podrían derretirse o encenderse. Los agarraderas, toallas o cucharas de madera podrían incendiarse si se colocan demasiado cerca de los quemadores superiores.
- Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio de cocina. Una llama más alta desperdicia energía y aumenta el riesgo de quemarse con la llama.



PRECAUCIÓN

- Antes de limpiar su estufa, asegúrese de que esté apagada y que se haya enfriado.
- Apague el tanque de LP y desconecte la manguera reguladora al tanque de LP.

Limpiar la estufa:

1. Antes de limpiar, retire los soportes de las cacerolas y las tapas de las llamas.
2. Utilice únicamente una solución de limpieza neutra suave para limpiar las piezas de los quemadores de la estufa y las rejillas de cocción. Utilice únicamente agua tibia, detergente suave y una toalla suave o de papel.
3. No limpie su estufa con lana de acero ni nada abrasivo, ya que rayará la superficie de su estufa y posiblemente la dañe.
4. Lave las partes extraíbles del quemador en agua tibia con un jabón detergente suave. Retire cualquier alimento derramado sobre las piezas del quemador durante el lavado. Seque completamente las piezas del quemador, de lo contrario pueden aparecer manchas blancas. Tenga en cuenta que si esto sucede, no afectará el rendimiento de cocción de la estufa.
5. Eche un vistazo a los orificios de fuego de los quemadores y elimine suavemente cualquier acumulación de carbón limpiándolos con una toalla suave o un trapo.
6. Después de limpiar su estufa, asegúrese de que todo esté seco antes de volver a armarla y usarla.
7. No coloque las piezas del quemador ni las rejillas de cocción en el lavavajillas, ya que podrían dañarse.

Almacenamiento:

1. Limpie el aparato, especialmente la estufa, antes de guardarlo.
2. Apague el tanque de LP y desconecte la manguera del regulador.
3. Cubra el electrodoméstico y guárdelo debajo de un lugar con techo como un mirador, garaje, cobertizo de almacenamiento, etc.
4. Si se almacena en el interior, desconecte y deje el tanque de LP al aire libre.
5. Realice una prueba de fugas antes de usar el aparato después de haber estado almacenado durante un período de tiempo.

Nota: como la parte superior del aparato es plana, incluso si está cubierta, el agua se acumulará y no caerá durante los días de lluvia. El agua acumulada puede penetrar en el interior y dañar el quemador. Guarde el aparato en el interior o debajo de un cenador con cubierta.

SÍNTOMA	PORQUE	SOLUCIÓN POSIBLE
Huele a gas	Fuga de gas	No use la estufa, apague inmediatamente la perilla de la estufa y cierre el suministro de gas al electrodoméstico girando la válvula del tanque de propano en el sentido de las agujas del reloj (derecha). Si esto no se puede lograr de manera segura, aléjese inmediatamente del aparato y comuníquese con el departamento de bomberos (por ejemplo, 911).
El quemador no enciende	La batería no se conecta bien o está agotada.	Ajuste la batería a la posición correcta o cambie una nueva.
	Se mezcla demasiado aire con la tubería de gas.	Encienda el quemador varias veces hasta que el aire se haya apagado por completo.
	La tapa de hornilla y la cabeza de hornilla no estén en su lugar.	Retire el cabezal/tapa del quemador y vuelva a instalarlo firmemente. (Consulte las instrucciones de montaje del quemador para obtener más detalles).
	Dispositivo de encendido sucio o mojado	Limpiar con un paño seco.
	El cabezal del termopar está sucio.	Limpiar con un paño seco.
	Los quemadores están sucios o la boquilla está bloqueada.	Retire los quemadores, enjuague con agua limpia y séquelos.
La llama es pequeña	Los quemadores están sucios o la boquilla está bloqueada.	Pase una aguja delgada a través del orificio de la boquilla para asegurarse de que el orificio de la boquilla esté desbloqueado. Asegúrese de que las perillas estén en OFF y que la superficie esté completamente fría.
La longitud de la llama es desigual.	Los quemadores están sucios o la boquilla está bloqueada.	Pase una aguja delgada a través del orificio de la boquilla para asegurarse de que el orificio de la boquilla esté desbloqueado. Asegúrese de que las perillas estén en OFF y que la superficie esté completamente fría.
	La tapa de hornilla y la cabeza de hornilla no estén en su lugar.	Retire el cabezal/tapa del quemador y vuelva a instalarlo firmemente. Asegúrese de que las perillas estén en OFF y que la superficie esté completamente fría. (Consulte las instrucciones de montaje del quemador para obtener más detalles).

Gracias por comprar este producto **FEASTO®**.

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	37-47

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.

DANGER

- Ne laissez JAMAIS cet appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- N'effectuez jamais de test de fuite lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- 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.

- QUE FAIRE SI VOUS ODEZ DU GAZ

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).

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.

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.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- 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.
- Cet appareil est utilisé uniquement avec du GPL.
- L'appareil ne doit pas être utilisé en ou sous un appartement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être installé ou utilisé dans ou sur un véhicule récréatif ou un bateau.
- Maintenez le flexible d'alimentation en carburant éloigné de toute surface chauffée.
- 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.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil à tout moment.
- S'il est entreposé à l'intérieur, débranchez et laissez la bouteille de GPL à l'extérieur.
- Cet appareil ne peut être utilisé que dans une cuisine extérieure. Veuillez ne pas utiliser l'appareil dans une cuisine commerciale, une salle de bain, une chambre, un sous-sol ou dans des endroits où il peut y avoir des matières corrosives ou explosives.
- N'utilisez pas la table de cuisson s'il y a du vent. Le vent peut éteindre la flamme et entraîner des fuites de gaz et un dysfonctionnement.
- Si vous provoquer un incendie dans votre poêle ou votre table de cuisson en raison de la chaleur excessive de l'huile, couvrez le feu dans la poêle avec un couvercle en acier et éteignez immédiatement votre table de cuisson. Si l'incendie devient incontrôlable, utiliser un extincteur conçu pour les feux d'huile de cuisson. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse. Si vous n'avez pas d'extincteur homologué, sortez immédiatement de l'appareil et appelez votre service d'incendie local (par exemple 911).
- Utilisez cette table de cuisson uniquement pour cuire des aliments. N'essayez pas de l'utiliser comme appareil de chauffage.

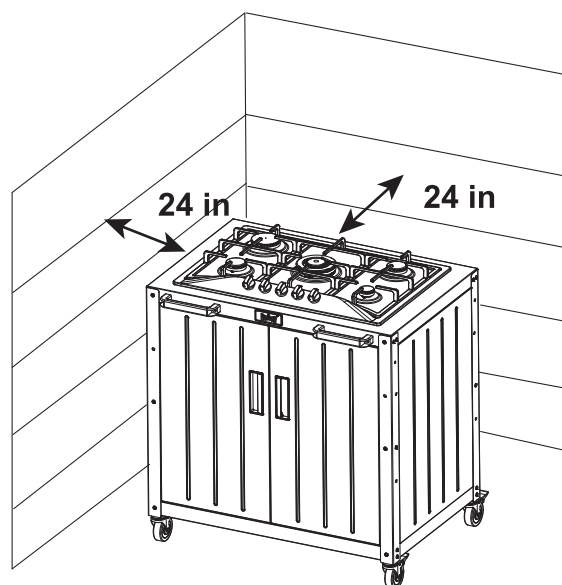
- N'essayez pas d'utiliser la table de cuisson lorsqu'il n'y a pas de casserole sur la table de cuisson ou pas de nourriture dans la poêle. Cela peut endommager votre table de cuisson et votre poêle.
- Ne stockez aucun matériau inflammable dans l'armoire.
- Ne placez aucune substance acide ou alcaline sur la table de cuisson (vinaigre, jus de citron, etc.).
- Ne placez rien sur la table de cuisson entre la plaque de cuisson et le support de la plaque inférieure de la table de cuisson, car vous pourriez endommager votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de grandes casseroles ou d'objets lourds sur votre table de cuisson car cela pourrait plier votre table de cuisson et causer des dommages, voire des blessures.
- Placez les casseroles au centre de la grille de cuisson. Des casseroles ou poêles inégales peuvent endommager la table de cuisson et éventuellement des blessures.
- Vérifiez toujours que les boutons de commande sont éteints après chaque utilisation.
- Gardez tout emballage en plastique hors de portée des jeunes enfants pour éviter toute suffocation.



MISE EN GARDE

- Risque de surface chaude ! Ne touchez jamais la surface de la table de cuisson ou l'un de ses composants pendant ou juste après l'utilisation, car ils peuvent devenir extrêmement chauds.
- Risque d'incendie ! Ne laissez jamais l'appareil de table de cuisson sans surveillance lors de son utilisation. Brûler des aliments peut provoquer un incendie et entraîner des blessures.
- Risque d'explosion ! N'utilisez pas votre table de cuisson à proximité de matériaux inflammables. Ne stockez aucun matériau inflammable à proximité de la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des blessures corporelles.
- Ne vaporisez pas d'aérosols, de produits de nettoyage ou de matières dangereuses à proximité de la table de cuisson, un incendie ou une explosion pourrait se produire.
- Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement par des adultes. Gardez les enfants à une distance de sécurité.

La distance minimale autour de l'appareil qui doit être maintenue libre de matériaux combustibles est de 60 cm (24 pouces), ce qui inclut les murs des bâtiments ou les éléments de construction. Assurez-vous d'utiliser l'appareil dans un espace bien ventilé.





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.

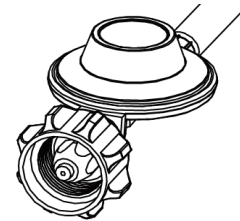
CONSEIL: Installez uniquement le type de bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille qui est fournie avec le robinet de la bouteille.

- 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

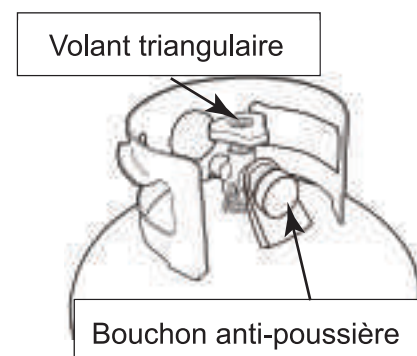
Pour pouvoir être utilisé avec votre appareil, le réservoir de GPL doit répondre aux exigences suivantes:

- 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):

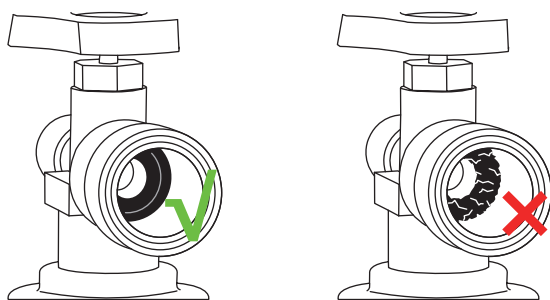
- Le gaz de pétrole liquéfié est inodore, non toxique et incolore lorsqu'il est produit. Pour votre sécurité, le gaz de pétrole liquéfié a été doté d'une odeur artificielle (semblable à celle des œufs pourris) afin que vous puissiez sentir s'il y a une fuite.
- Le gaz de pétrole liquéfié est très inflammable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

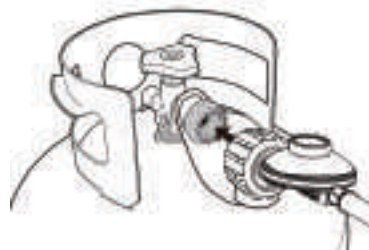
4. Retirez le bouchon de protection de la valve du réservoir de GPL.

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.

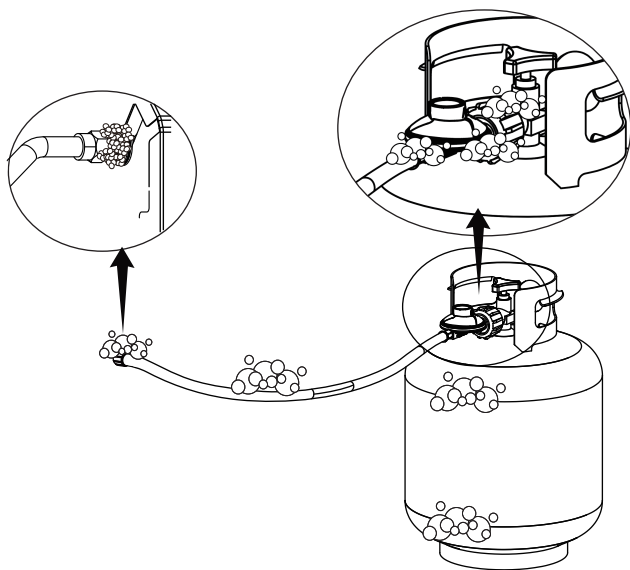
Test d'étanchéité

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 contrôlé 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.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE

Types de brûleurs de surface à gaz

La table de cuisson est équipée de brûleurs à gaz avec différentes valeurs BTU. La capacité de chauffer des aliments rapidement et en grande quantité augmente à mesure que la taille du brûleur augmente.

- Les petits brûleurs sont mieux utilisés pour chauffer à faible flamme de petites quantités d'aliments.
- Les brûleurs standard peuvent être utilisés pour la plupart des besoins de cuisson en surface.
- Le plus grand brûleur est mieux utilisé pour amener rapidement de grandes quantités de liquide à température ou pour préparer de plus grandes quantités d'aliments.

Quelle que soit leur taille, choisissez toujours des ustensiles de cuisine adaptés à la quantité et au type d'aliments à préparer. Sélectionnez un brûleur et réglez la taille de la flamme en fonction de la poêle. Ne laissez jamais les flammes s'étendre au-delà du bord extérieur de la poêle.

Utiliser des ustensiles de cuisine appropriés

La taille et le type d'ustensile de cuisine utilisé influencent le réglage de chaleur nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Assurez-vous de suivre les recommandations d'utilisation ustensiles de cuisine appropriés.

- Fond plat et côtés droits.
- Couverts bien ajustés.
- Le poids de la poignée n'incline pas la poêle. La poêle est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité de nourriture à préparer et à la taille de l'élément de surface.
- Fabriqué dans un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.
- Faites toujours correspondre le diamètre du pot à la taille de l'élément.

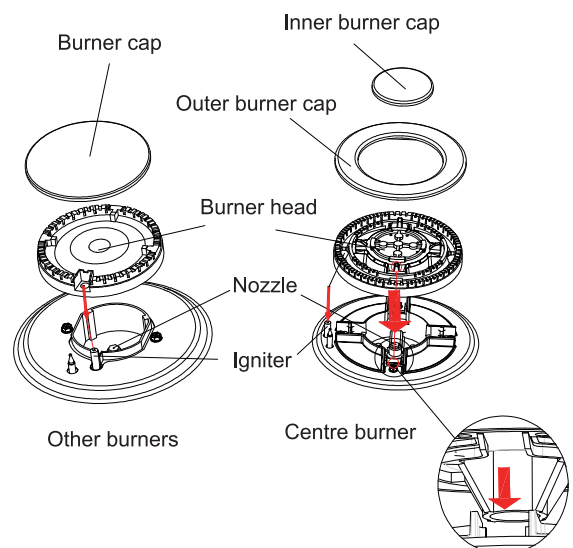
Assemblage des chapeaux de brûleur

Assurez-vous que tous les chapeaux et grilles des brûleurs de surface sont installés correctement et aux emplacements corrects.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage de la zone de cuisson.
2. Assurez-vous que la tête et les capuchons des brûleurs sont correctement placés sur les brûleurs de surface.

Important: La tête du brûleur a un trou qui s'ajuste sur l'allumeur. Assurez-vous que la tête est bien ajustée avant de placer les chapeaux des brûleurs.

Note: Déballez les grilles des brûleurs et placez-les sur la table de cuisson une fois que les têtes et les capuchons des brûleurs sont correctement installés.



MISE EN GARDE

- Ne laissez pas les déversements, la nourriture, les produits de nettoyage ou tout autre matériau pour entrer dans l'ouverture du support d'orifice de gaz.
- Gardez toujours les chapeaux et les têtes des brûleurs en place lorsque les brûleurs de surface sont utilisés.
- Ne placez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE

Instruction d'éclairage

1. Placez l'ustensile de cuisine au centre de la grille du brûleur de surface. Assurez-vous que l'ustensile de cuisine repose de manière stable sur la grille du brûleur.
2. Enfoncez le bouton de commande de la surface du brûleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la position OFF.
3. Relâchez le bouton de commande de surface et tournez-le jusqu'à la position de flamme élevée. Vérifiez visuellement que le brûleur a une flamme de gaz constante.
4. Une fois que le brûleur de surface a une flamme, appuyez sur le bouton de commande de surface et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage de la taille de flamme souhaitée. Ajuster la flamme au besoin à l'aide des repères du bouton.
5. S'il ne s'allume pas dans les 15 premières secondes. Tournez le bouton sur OFF et attendez 60 secondes avant de tenter de l'allumer à nouveau.

Dispositif de panne de flamme

Si la flamme s'éteint accidentellement, un dispositif de sécurité sera activé environ 20 secondes plus tard et coupera automatiquement l'alimentation en gaz de la table de cuisson même si le bouton du brûleur est toujours allumé. Si cela se produit, tournez le bouton du brûleur sur la position OFF, attendez 60 secondes, puis essayez de rallumer le brûleur.

Définir la taille appropriée de la flamme du brûleur

La couleur de la flamme est la clé du bon réglage du brûleur. Une bonne flamme est claire, bleue et à peine visible dans un endroit bien éclairé. Chaque cône de flamme doit être stable et pointu. Ajustez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune-orange.

Pour la plupart des cuissons: commencez avec le réglage le plus élevé, puis passer à un réglage inférieur pour terminer le processus.

Pour la friture: utilisez un thermomètre et ajustez le bouton de surface en conséquence. Si l'huile est trop froide, les aliments absorberont la graisse et deviendront gras. Si l'huile est trop chaude, les aliments doront si rapidement que le centre sera insuffisamment cuit. N'essayez pas de faire frire trop d'aliments à la fois, car les aliments ne bruniront pas et ne cuiront pas correctement.

Utiliser une plancha(non inclus)

Utiliser un aérosol de cuisson antiadhésif ou de l'huile au besoin. Le préchauffage lent de la plancha assure une répartition uniforme de la chaleur pour de meilleurs résultats de cuisson.

Avant la première utilisation :

- Laver la plancha dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer puis sécher complètement.

Utiliser la plancha:

- Placez la plancha au centre des brûleurs à gaz du côté gauche.
- Préchauffer la plancha pendant 5 minutes à feu moyen à moyen-doux. Un préchauffage lent assure une répartition uniforme de la chaleur pendant le processus de cuisson.
- NE PAS préchauffer la plancha au réglage HI. Le préchauffage sur HI peut déformer la plancha et empêcher une répartition uniforme de la chaleur.

Après chaque utilisation :

- Après chaque utilisation, nettoyer avec une brosse dure et de l'eau chaude. Rincer puis sécher complètement.
- Conservez-le dans un endroit sec.



AVERTISSEMENT

- Ne placez pas d'objets inflammables tels que des emballages en plastique, des porte-cuillères ou des salières et poivrières en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Ces objets pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois pourraient prendre feu s'ils sont placés trop près des brûleurs de surface.
- Ne plongez jamais la flamme au-delà du bord extérieur de l'ustensile de cuisson. Une flamme plus élevée gaspille de l'énergie et augmente le risque d'être brûlé par la flamme.



MISE EN GARDE

- Avant de nettoyer votre table de cuisson, assurez-vous qu'elle est éteinte et qu'elle a refroidi.
- Éteignez le réservoir de GPL et débranchez le tuyau du régulateur du réservoir de GPL.

Nettoyer la table de cuisson:

1. Avant le nettoyage, veuillez retirer les supports de casseroles et les capuchons de flamme.
2. Utilisez uniquement une solution de nettoyage neutre et douce pour nettoyer les pièces des brûleurs de votre table de cuisson et les grilles de cuisson. Utilisez uniquement de l'eau chaude, un détergent doux et une serviette douce ou une serviette en papier.
3. Veuillez ne pas essuyer votre table de cuisson avec de la laine d'acier ou tout autre objet abrasif, car cela rayerait la surface de votre table de cuisson et pourrait l'endommager.
4. Lavez les parties amovibles du brûleur à l'eau tiède avec un savon détergent doux. Retirez tous les aliments renversés sur les pièces du brûleur pendant le lavage. Séchez complètement les pièces du brûleur, sinon des taches blanches pourraient apparaître. Notez que si cela se produit, cela n'affectera pas les performances de cuisson de la table de cuisson.
5. Jetez un œil aux trous de feu sur les brûleurs et éliminez délicatement toute accumulation de carbone en les essuyant avec une serviette douce ou un chiffon.
6. Après avoir nettoyé votre table de cuisson, assurez-vous que tout est sec avant de la remonter et de l'utiliser.
7. Ne mettez pas les pièces de vos brûleurs et les grilles de cuisson au lave-vaisselle car elles pourraient être endommagées.

Stockage:

1. Nettoyer l'appareil, en particulier la table de cuisson, avant de le ranger.
2. Éteignez le réservoir de GPL et débranchez le tuyau du régulateur.
3. Couvrez l'appareil et rangez-le sous un endroit avec toit tel qu'un gazebo, un garage, un cabanon de rangement, etc.
4. S'il est stocké à l'intérieur, déconnecter et laissez le réservoir de GPL à l'extérieur.
5. Effectuez un test d'étanchéité avant d'utiliser l'appareil après l'avoir stocké pendant un certain temps.

Remarque: comme le dessus de l'appareil est plat, même s'il est couvert, l'eau s'accumulera et ne tombera pas les jours de pluie. L'eau accumulée pourrait pénétrer à l'intérieur et endommager le brûleur. Veuillez stocker l'appareil à l'intérieur ou sous un gazebo avec une couverture.

SYMPTÔME	CAUSER	SOLUTION POSSIBLE
Vous sentez du gaz.	Fuite de gaz.	N'utilisez pas la table de cuisson, éteignez immédiatement le bouton de la table de cuisson sur OFF et coupez l'alimentation en gaz de l'appareil en tournant la valve du réservoir de propane dans le sens des aiguilles d'une montre (à droite). Si cela ne peut pas être accompli en toute sécurité, éloignez-vous immédiatement de l'appareil et contactez les pompiers (par exemple 911).
	La batterie ne se connecte pas bien ou la batterie est morte.	Ajuster la batterie dans la bonne position ou changer-en une nouvelle.
	Trop d'air est mélangé au tuyau de gaz.	Allumer le brûleur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'air soit complètement disparu.
	Les têtes et capuchons des brûleurs ne sont pas en place.	Retirez la tête/le capuchon du brûleur et réinsérez-le fermement. (Consultez les instructions d'assemblage du brûleur pour plus de détails.)
	Dispositif d'allumage sale ou mouillé.	Nettoyer avec un chiffon sec.
	Le thermocouple est sale.	Nettoyer avec un chiffon sec.
Le brûleur ne s'allume pas	Les brûleurs sont sales ou la buse est obstruée.	Retirer les brûleurs, rincer à l'eau claire et essuyer.
	La flamme est petite.	Nettoyer la surface du trou de feu sur le brûleur. Assurez-vous que les boutons sont sur OFF et que la surface est complètement refroidie.
La flamme est petite.	Les brûleurs sont sales ou la buse est obstruée.	Nettoyer la surface du trou de feu sur le brûleur. Assurez-vous que les boutons sont sur OFF et que la surface est complètement refroidie.
	La longueur de la flamme est inégale.	Retirez la tête/le capuchon du brûleur et réinsérez-le fermement. Assurez-vous que les boutons sont sur OFF et que la surface est complètement refroidie. (Consultez les instructions d'assemblage du brûleur pour plus de détails.)
La longueur de la flamme est inégale.	Les brûleurs sont sales ou la buse est obstruée.	Nettoyer la surface du trou de feu sur le brûleur. Assurez-vous que les boutons sont sur OFF et que la surface est complètement refroidie.
	Les têtes et capuchons des brûleurs ne sont pas en place.	Retirez la tête/le capuchon du brûleur et réinsérez-le fermement. Assurez-vous que les boutons sont sur OFF et que la surface est complètement refroidie. (Consultez les instructions d'assemblage du brûleur pour plus de détails.)

Merci d'avoir acheté ce produit **FEASTO®**.

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.

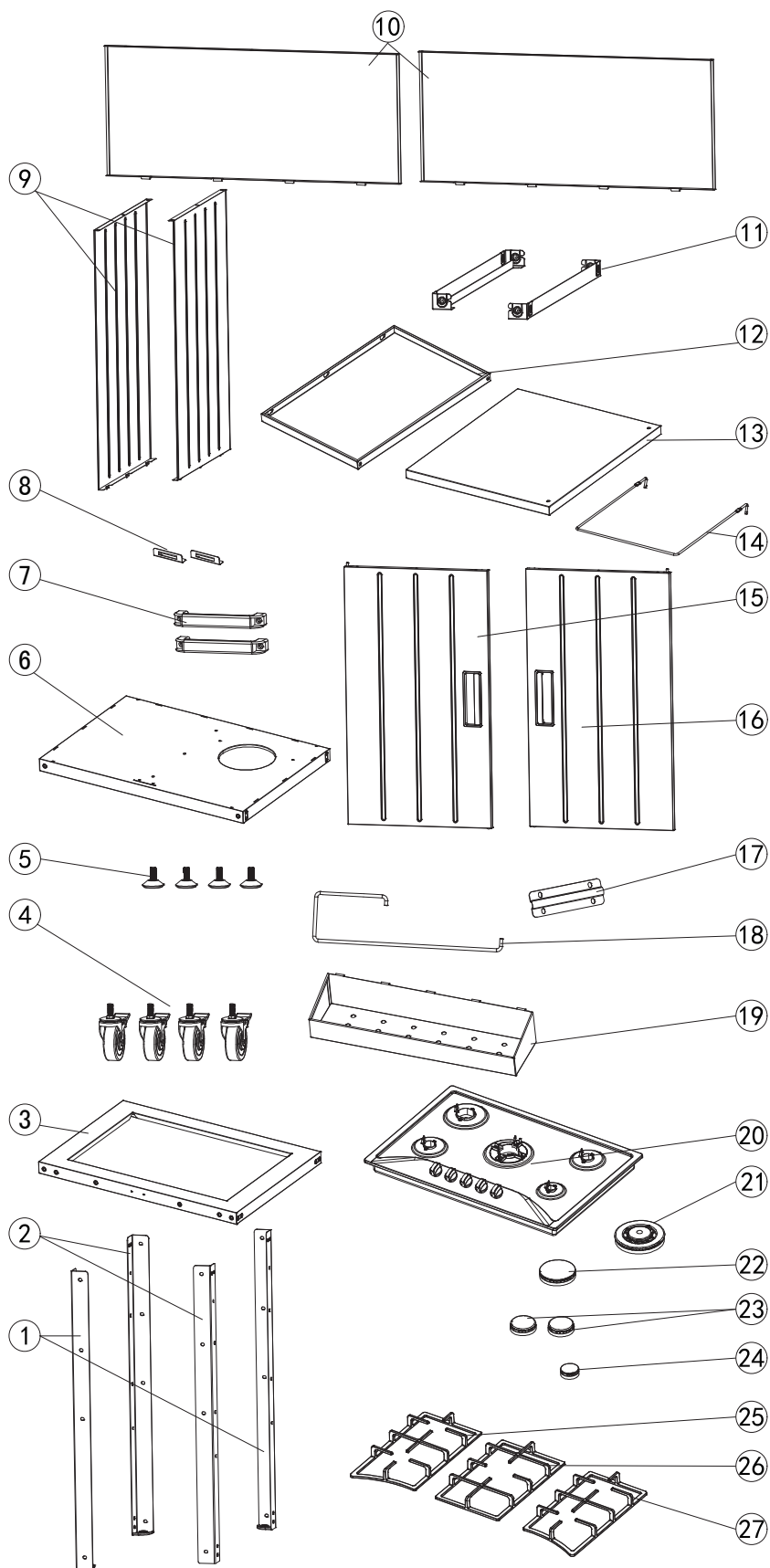
N'hésitez pas à contacter notre service de clientèle si vous avez des questions concernant l'assemblage, la garantie ou les accessoires. Nous serons heureux de vous proposer les pièces de rechange dont vous avez besoin pendant la période de garantie.



service@feastooutdoors.com



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

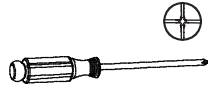




TOOLS REQUIRED HERRAMIENTAS REQUERIDAS OUTILS REQUIS

Description / Descripción / Description

Phillips screwdriver
Destornillador phillips
Tournevis phillips



Wrench
Llave
Clé



- Tools needed: Phillips screwdriver and wrench (not included)
Herramienta necesaria: Destornillador phillips y llave (no incluido)
Outils nécessaires: Tournevis phillips et clé (non inclus)
- Approximate assembly time: 45 minutes
Tiempo aproximado de ensamblaje: 45 minutos
Temps nécessaire pour l'assemblage: 45 minutes

Notice:

1. Follow the installation instructions.
Please confirm all accessories are present before installation.
2. Do not fully tighten the screws during initial assembly. Fully tighten screws only once all pieces which are correctly assembled.
3. If you encounter any problems during installation, contact our customer service.

Aviso:

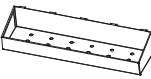
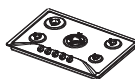
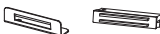
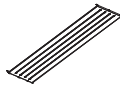
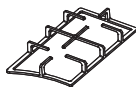
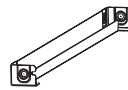
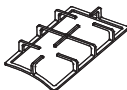
1. Siga las instrucciones de instalación. Confirme que todos los accesorios estén presentes antes de la instalación.
2. No apriete completamente los tornillos durante el ensamblaje inicial. Apriete completamente los tornillos solo una vez que todas las piezas estén correctamente ensambladas.
3. Si encuentra algún problema durante la instalación, comuníquese con nuestro servicio al cliente.

Remarquer:

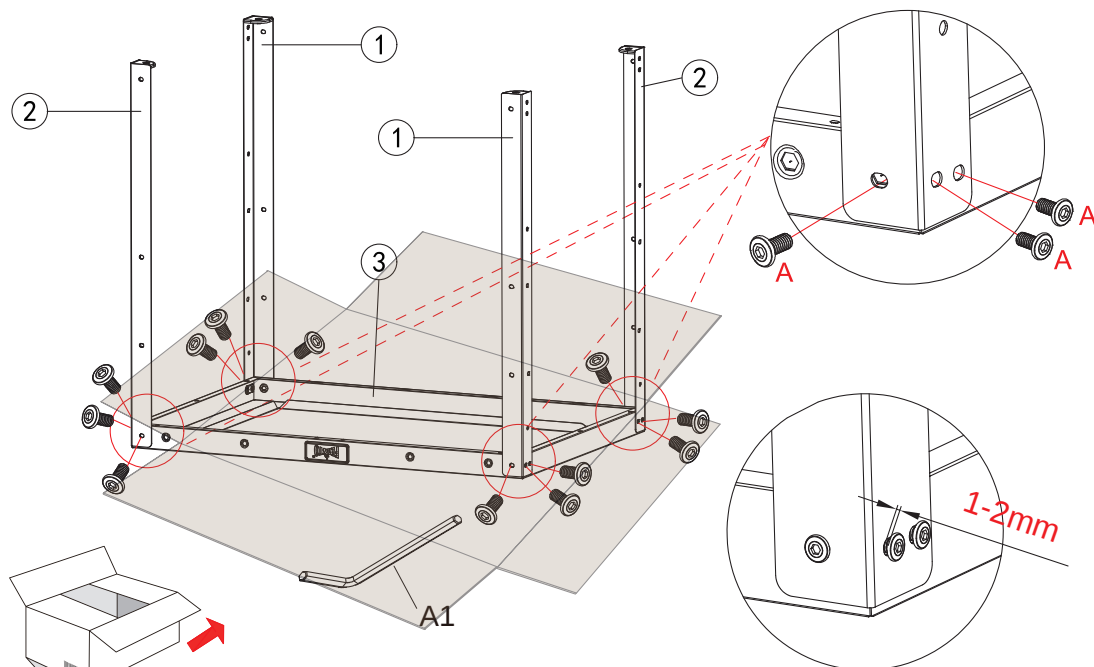
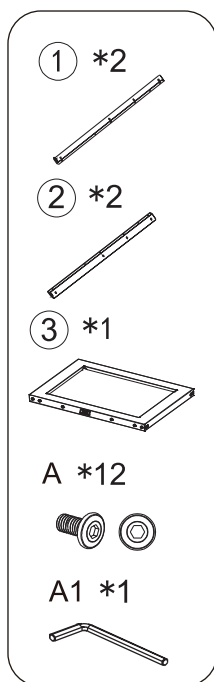
1. Suivez les instructions d'installation. Veuillez confirmer que tous les accessoires sont présents avant l'installation.
2. Ne serrez pas complètement les vis lors de l'assemblage initial. Ne serrez complètement les vis qu'une fois toutes les pièces correctement assemblées.
3. Si vous rencontrez des problèmes lors de l'installation, contactez notre service client.

Hardware List / Lista de hardware / Liste du matériel

No.	Image / Imagen / l' image	QTY CANT. QTÉ
A	M6 X 12	47
B	M6 X 15	5
C		4
D		4
E	M4 X 8	9
F	M6	10
G		2
A1		1

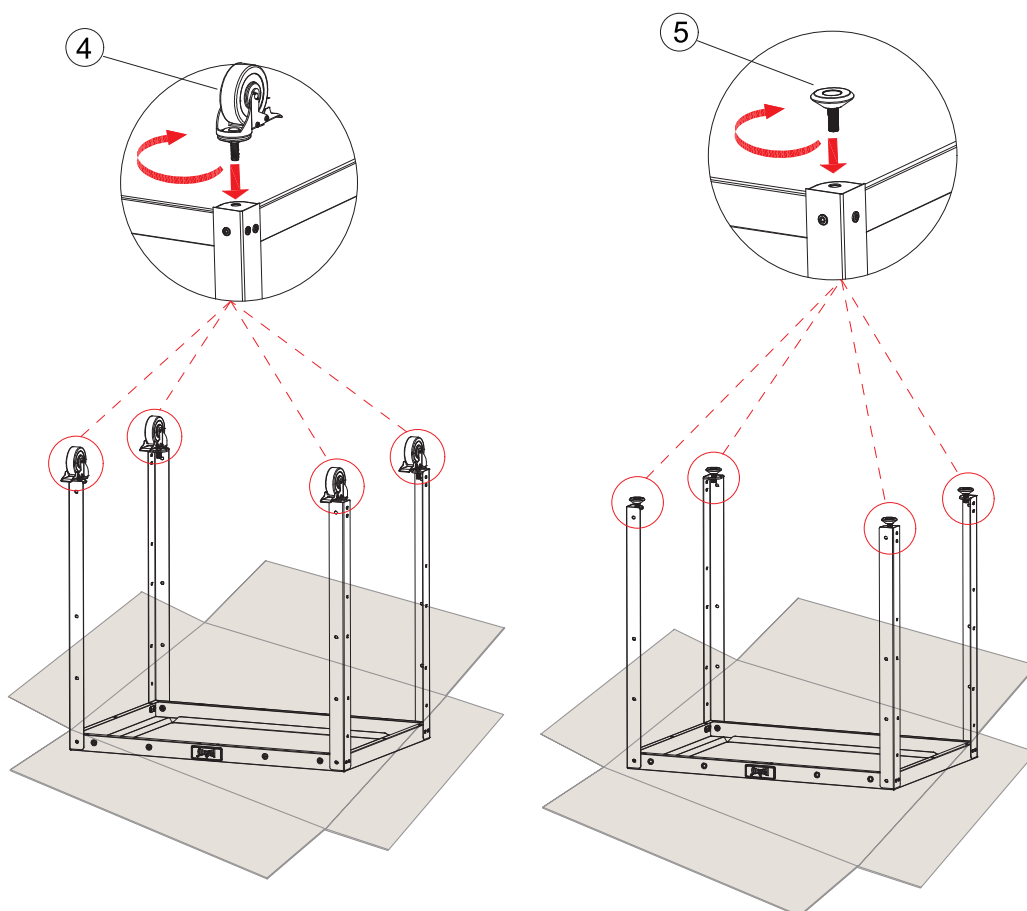
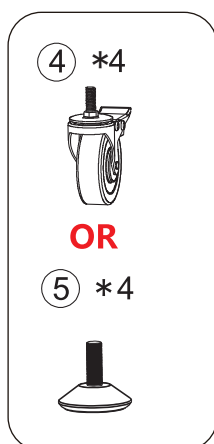
No.	Image / Imagen / l' image	QTY / CANT. / QTÉ	No.	Image / Imagen / l' image	QTY / CANT. / QTÉ
1		2	17		1
2		2	18		1
3		1	19		1
4		4	20		1
5		4	21		1
6		1	22		1
7		2	23		2
8		2	24		1
9		2	25		1
10		2	26		1
11		2	27		1
12		1			
13		1			
14		1			
15		1			
16		1			

1



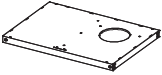
Please Note: in this step, do not secure the bolts A.

2



3

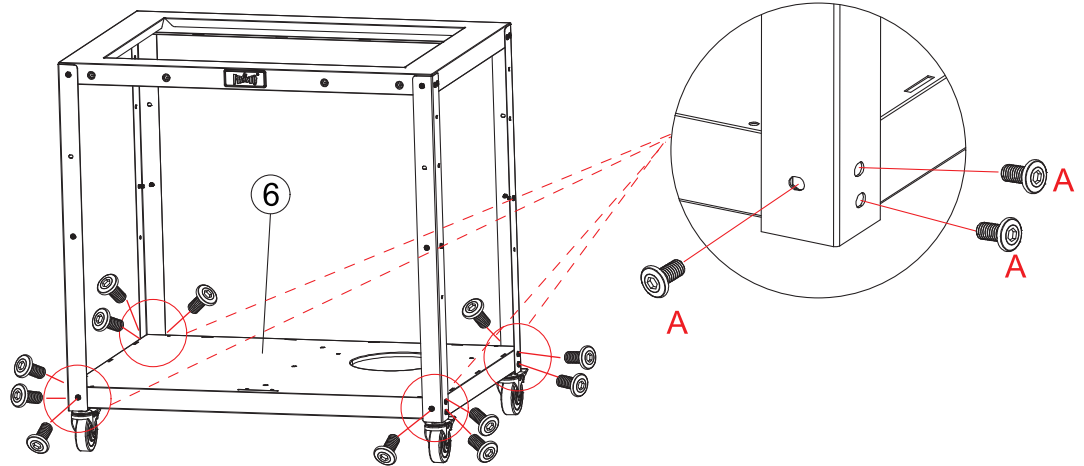
⑥ *1



A *12



A1 *1



4

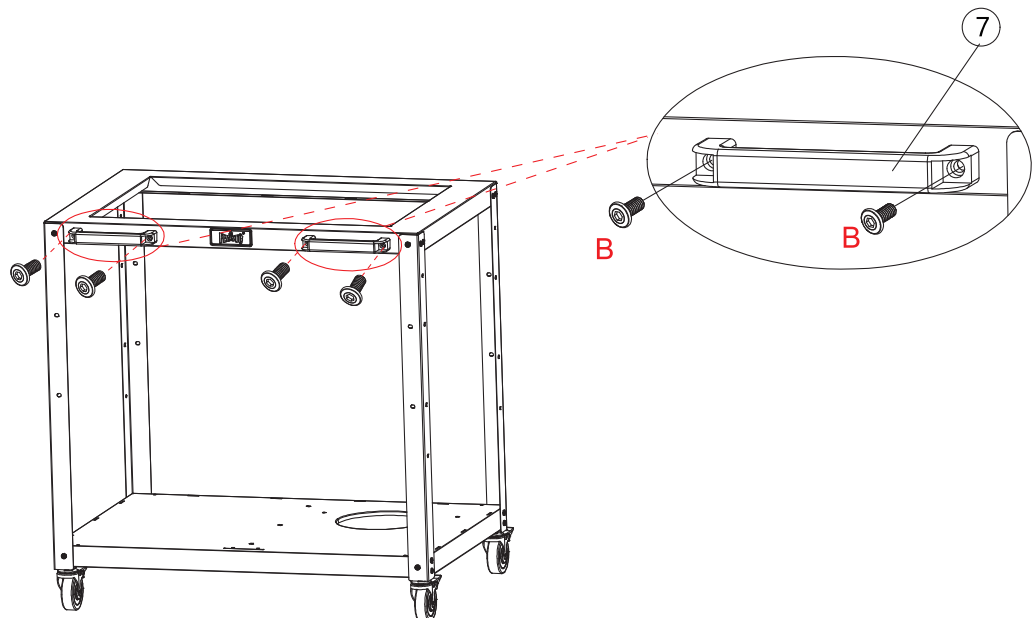
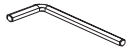
⑦ *2



B *4



A1*1



5

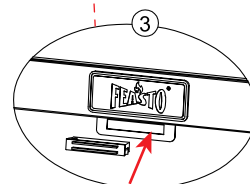
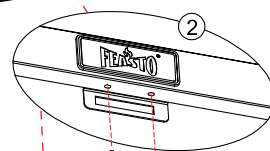
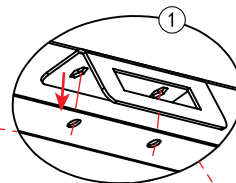
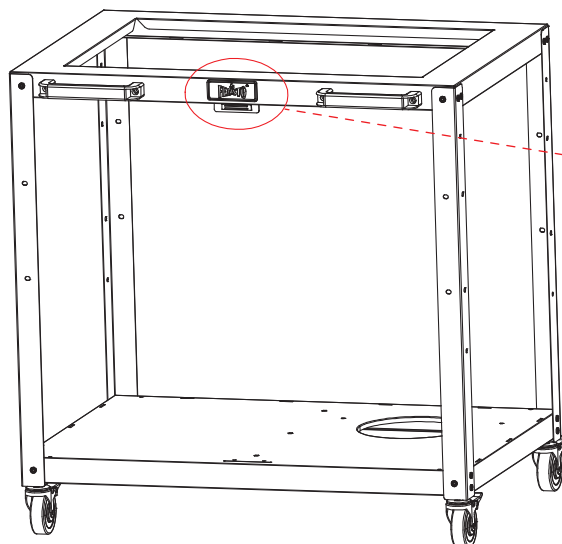
8 *1



Magnet *1



E *2



6

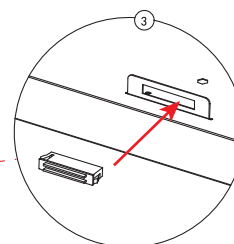
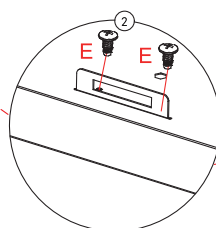
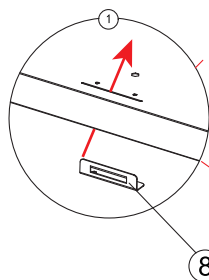
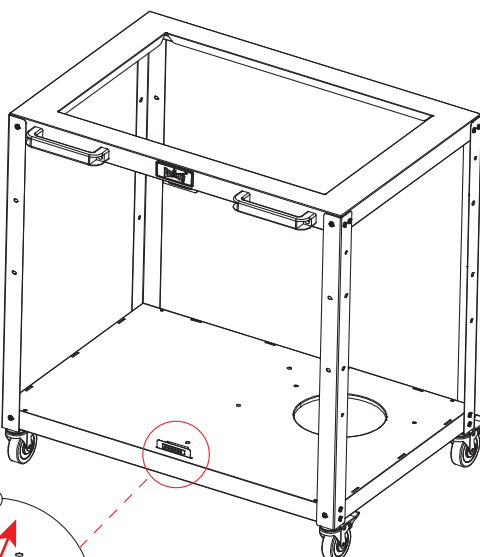
8 *1



Magnet *1

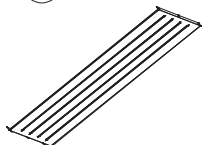


E *2



7

9 *2



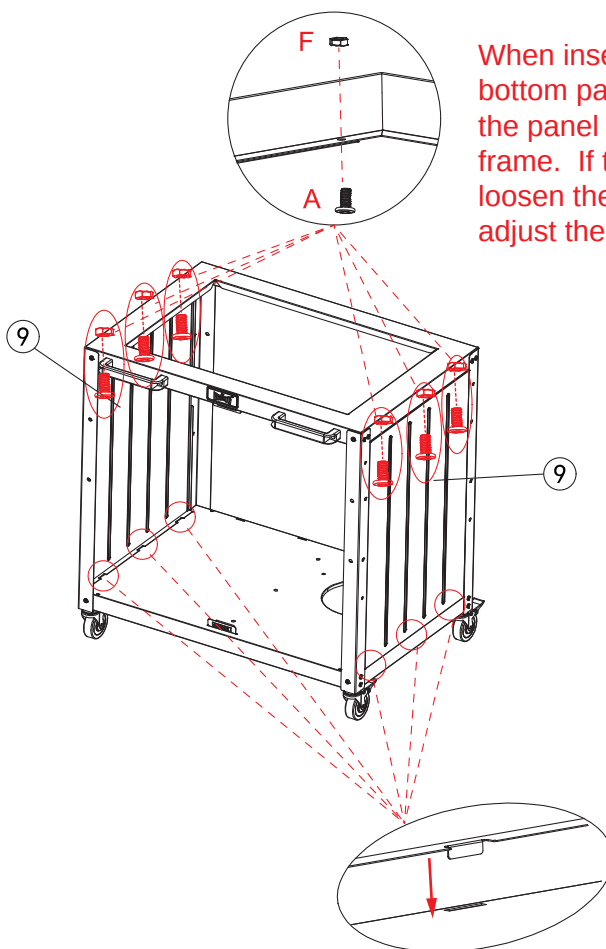
A *6



F *6



A1*1



When insert the side panel to the bottom panel, at the same time, adjust the panel to align the holes on the top frame. If the holes are not aligned well, loosen the screws in the top frame, then adjust the side panel again.

8

10 *2



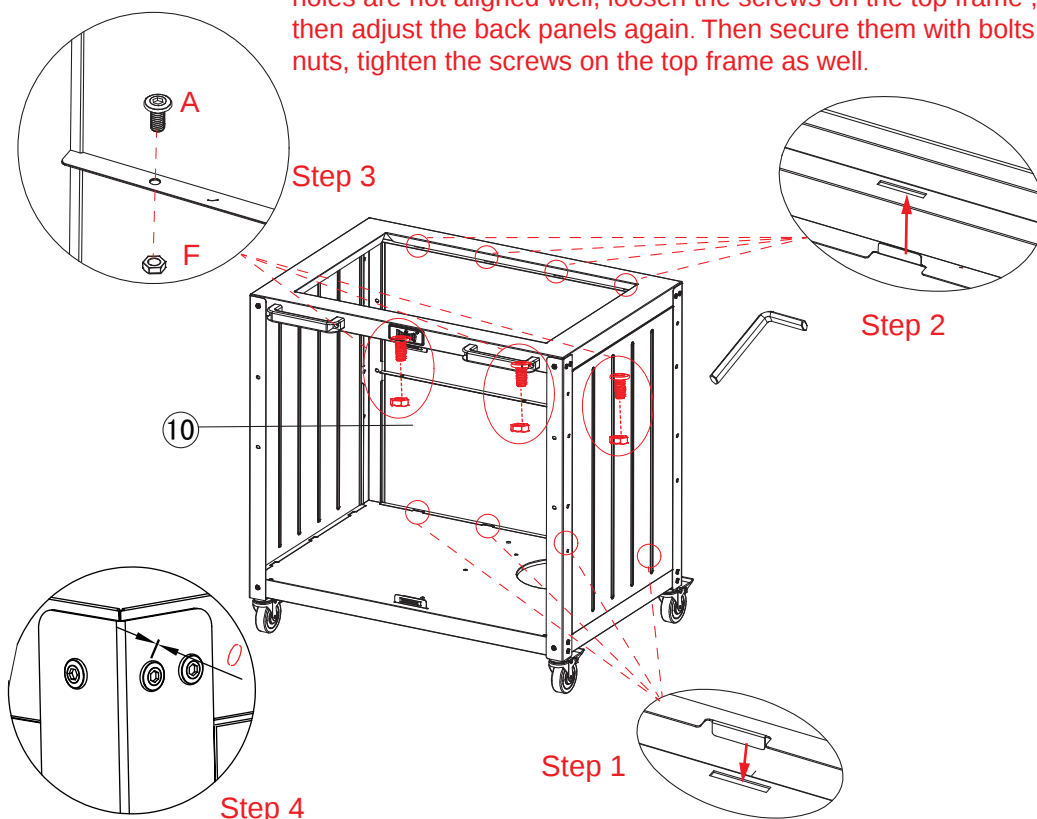
A *3



F *3

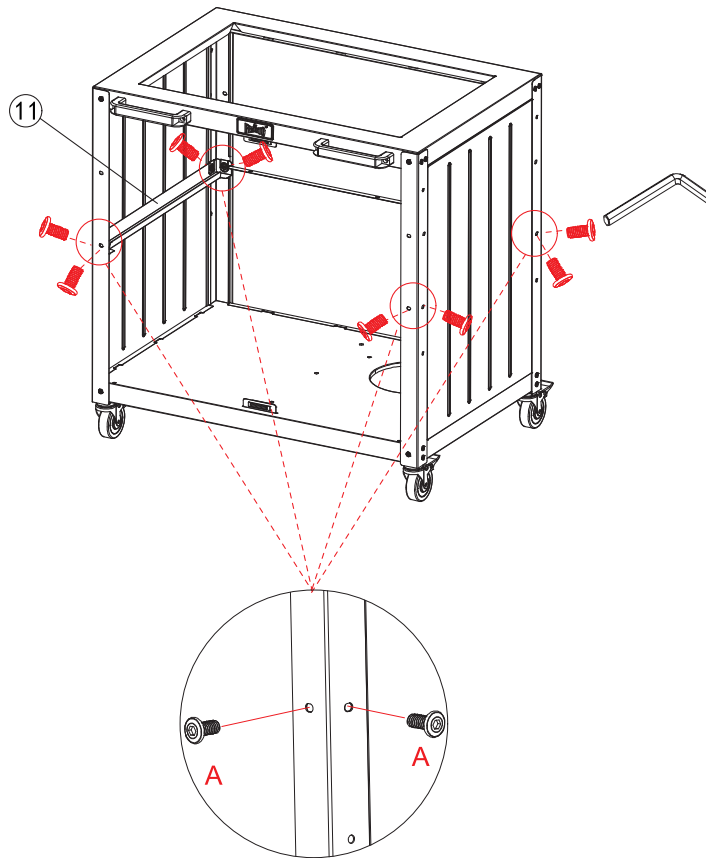
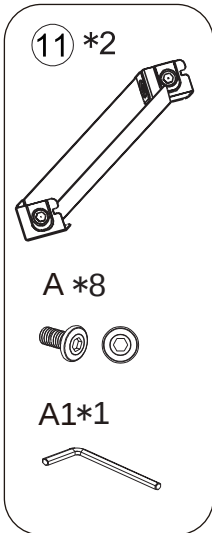


A1*1

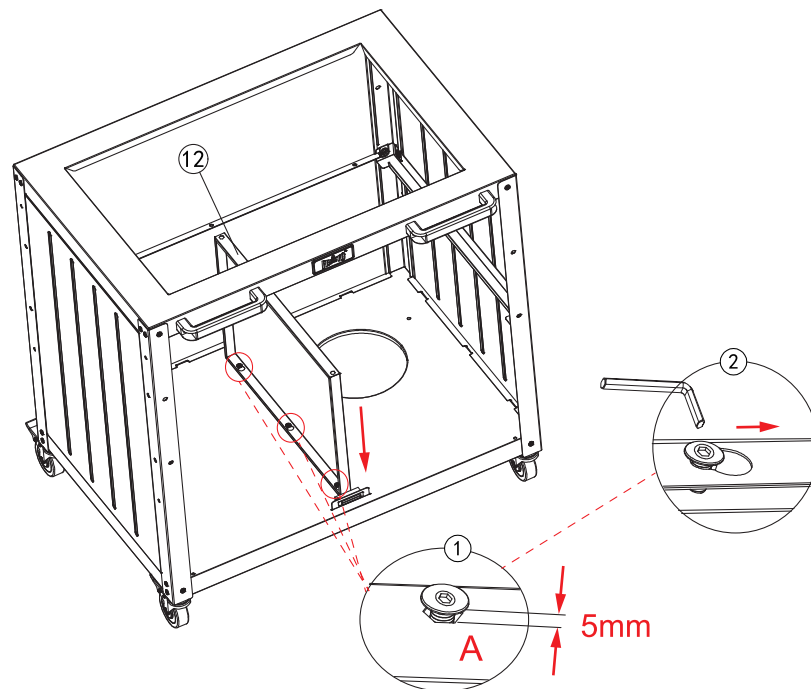
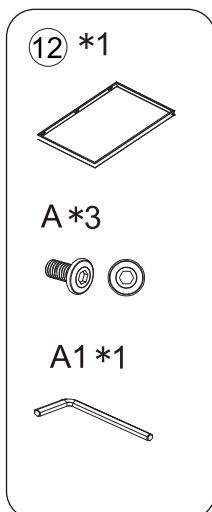


When install the back panels, after inserting them to the bottom panel and top frame, adjust the two panels to align the holes. If the holes are not aligned well, loosen the screws on the top frame, then adjust the back panels again. Then secure them with bolts and nuts, tighten the screws on the top frame as well.

9

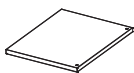


10



11

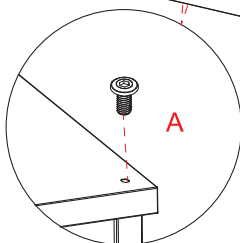
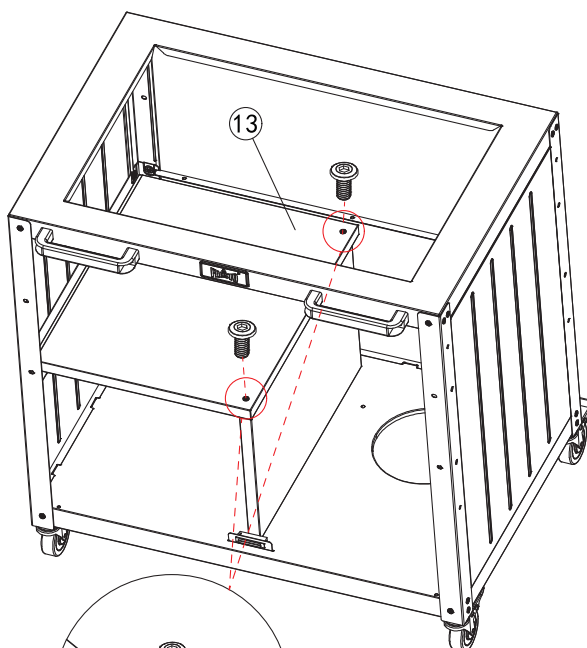
13 *1



A *2

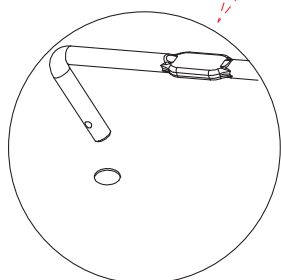
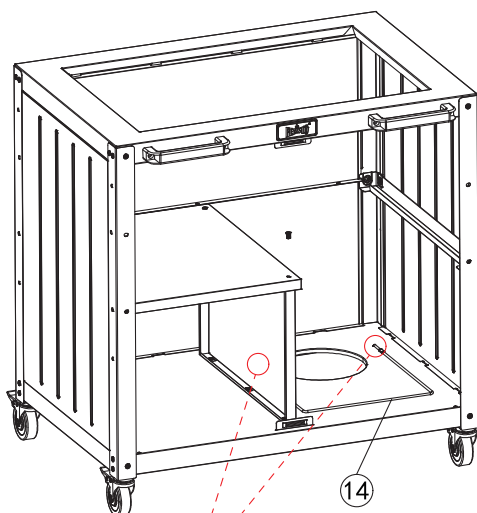


A1*1



12

14 *1



13

15 *1



16 *1



17 *1



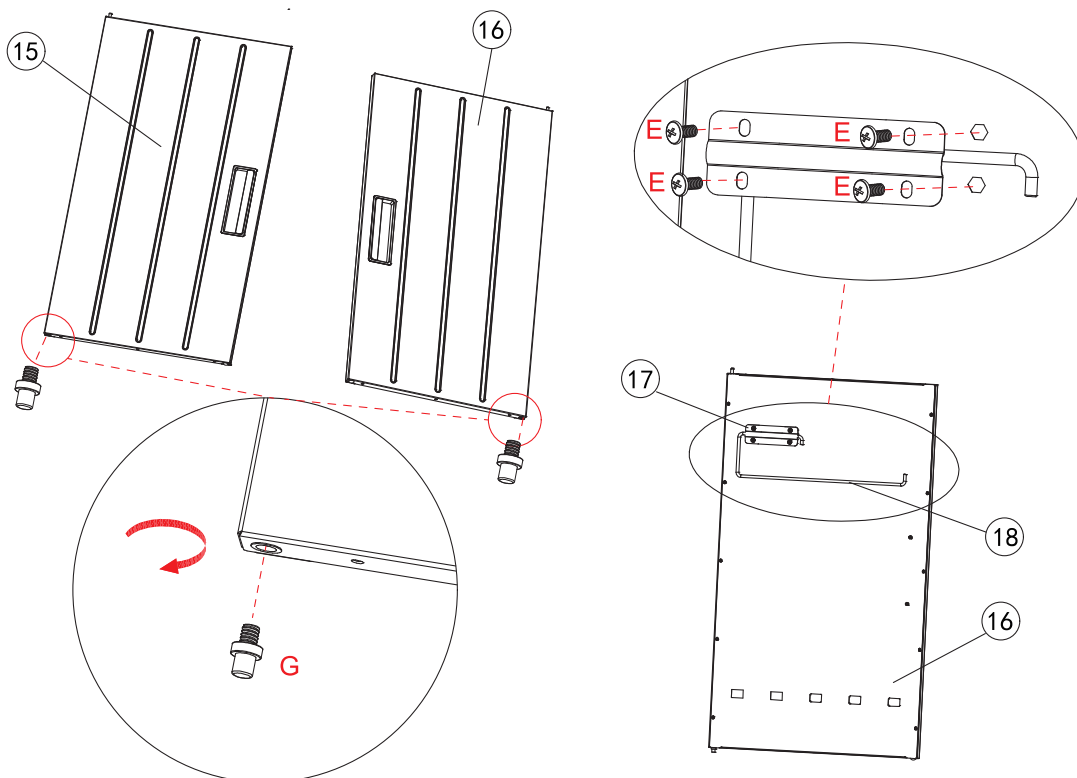
18 *1



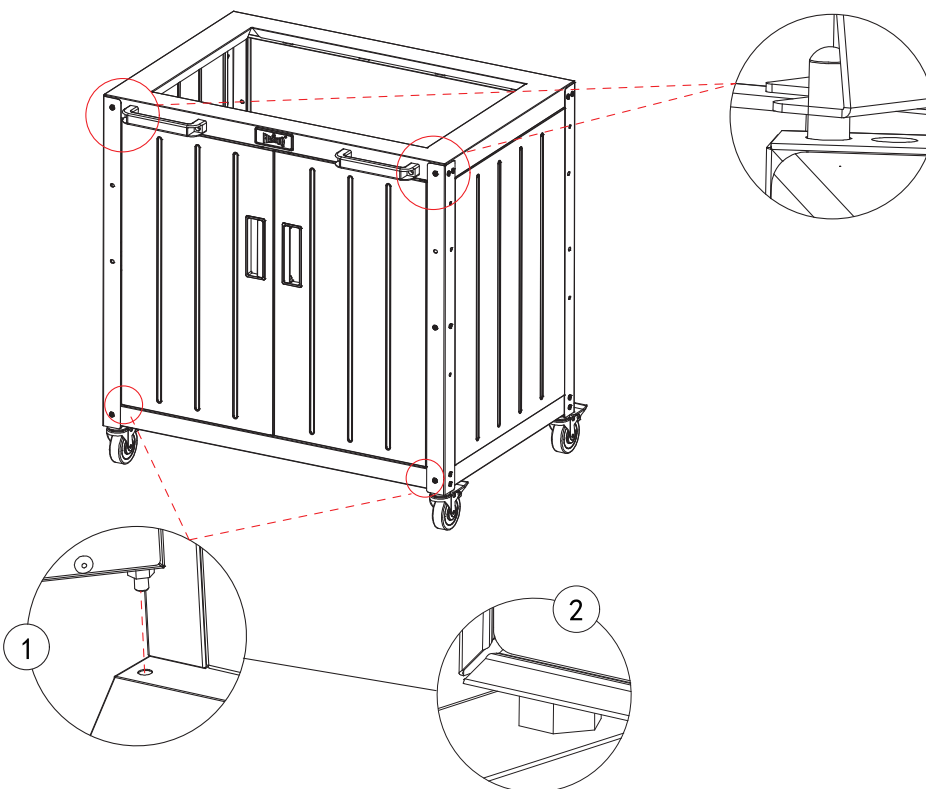
G *2



E *4

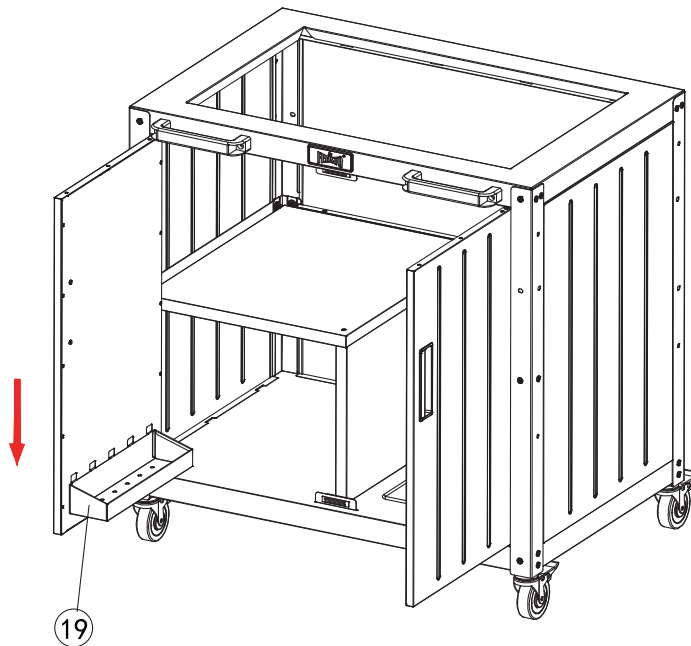
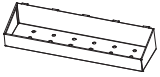


14



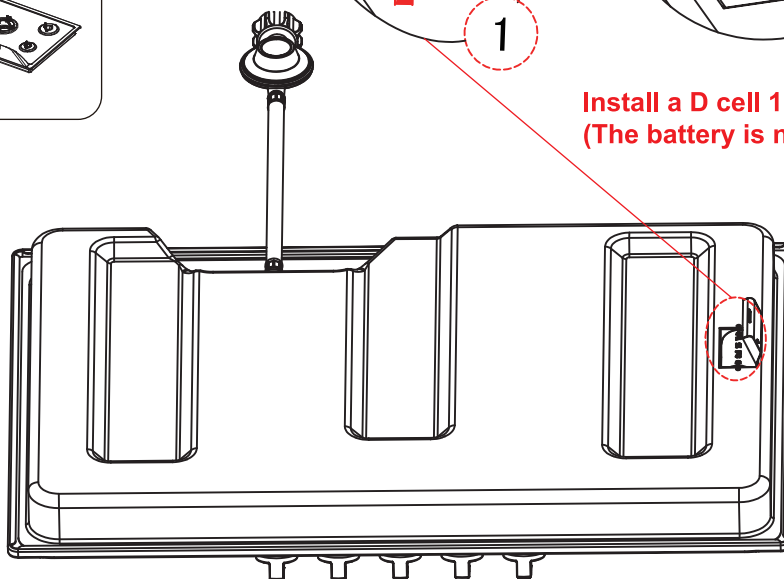
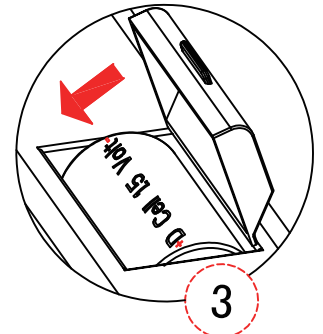
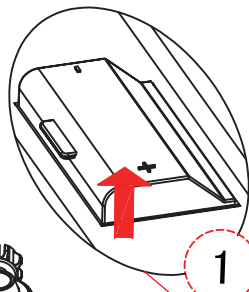
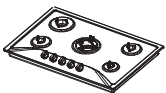
15

19 *1



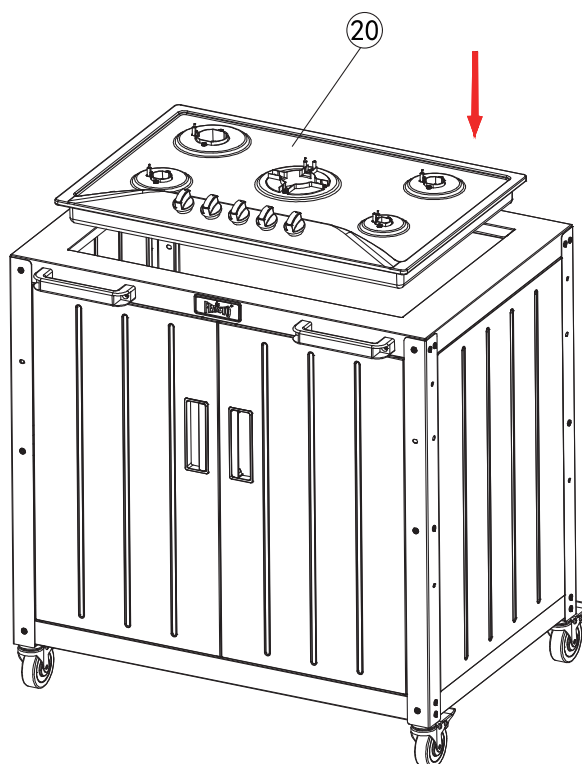
16

20 *1



Install a D cell 1.5 volt battery underneath the cooktop.
(The battery is not included)

17



18

21 *1



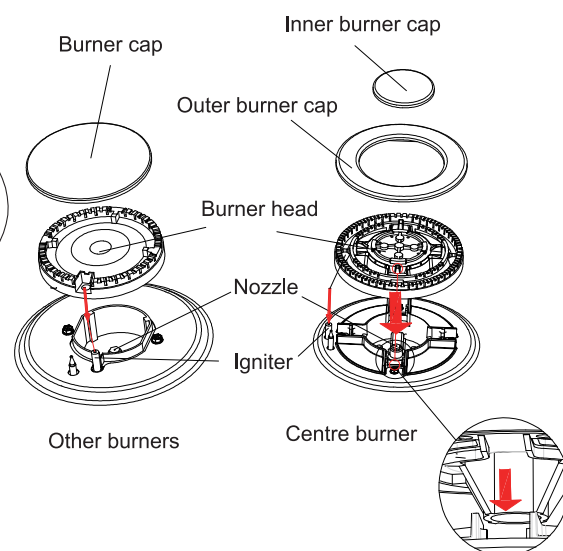
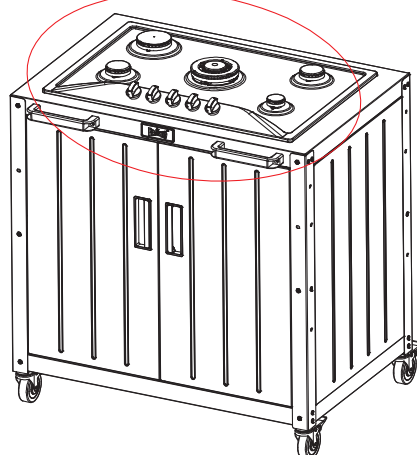
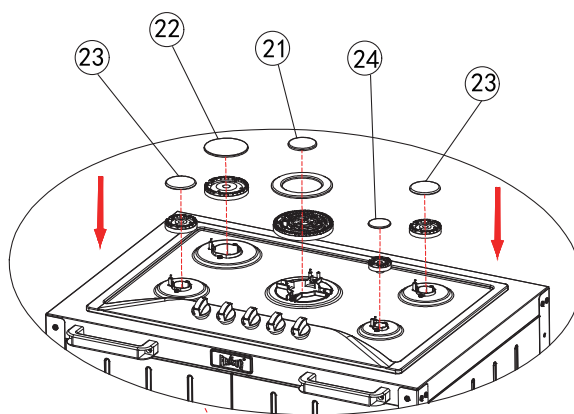
22 *1



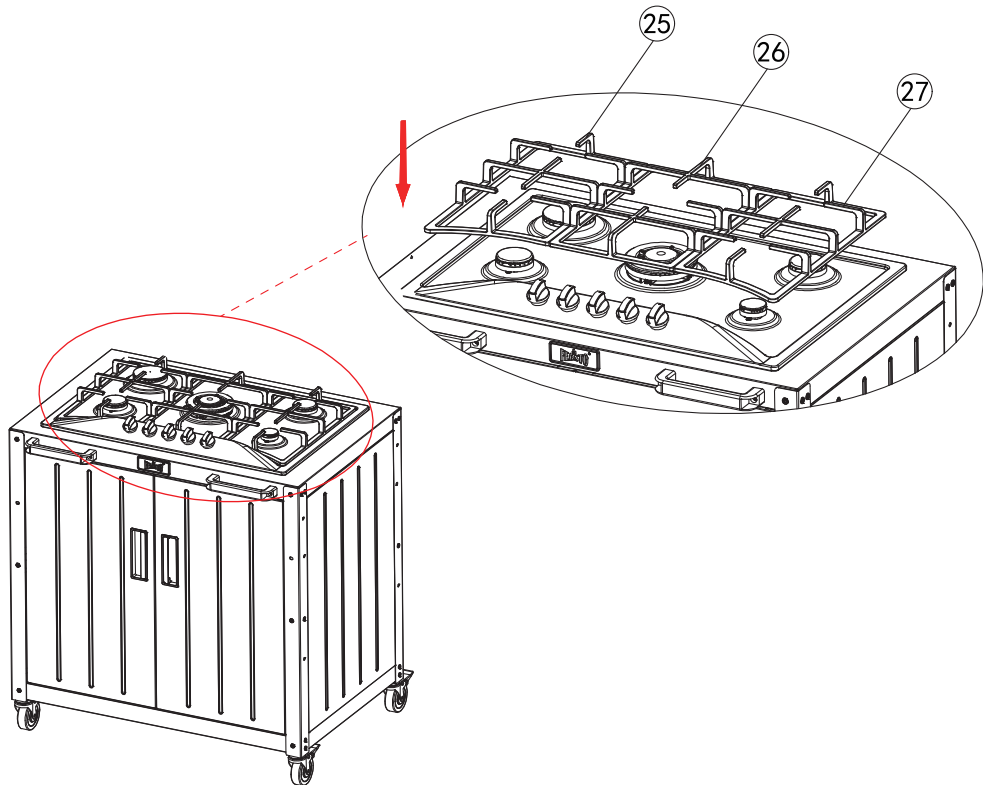
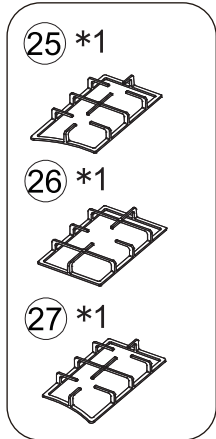
23 *2



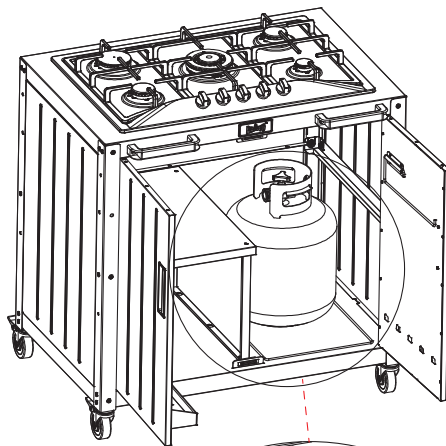
24 *1



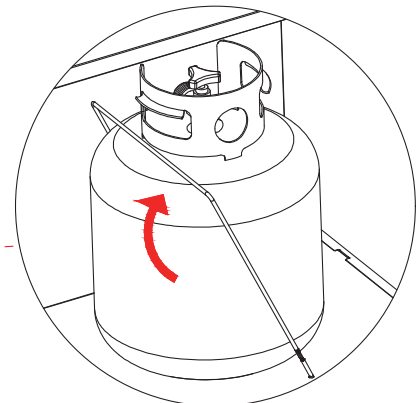
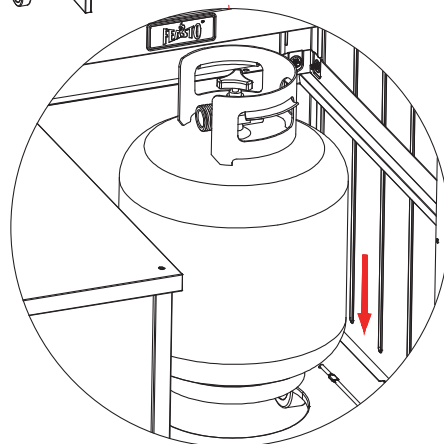
19



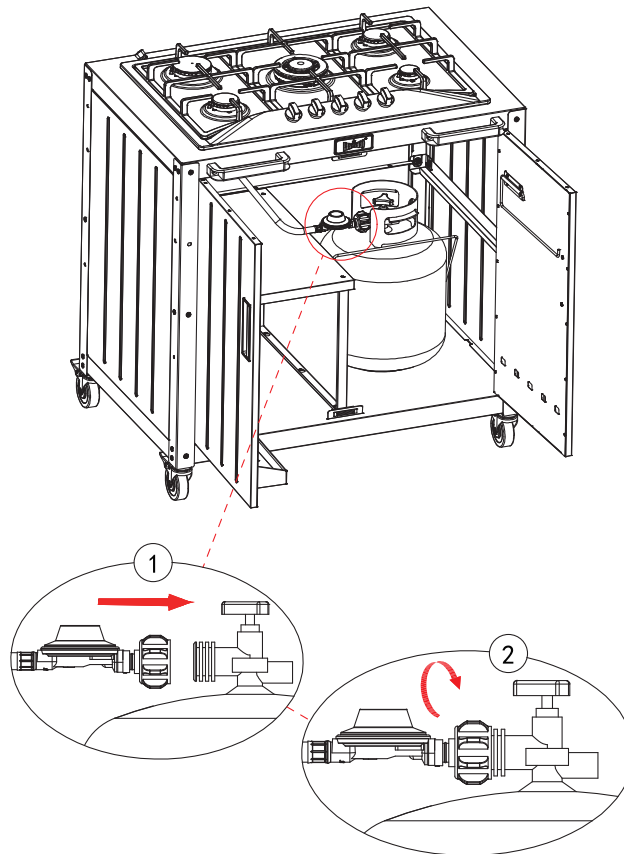
20



LP Tank is not included



21



Fully Assembly

