



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

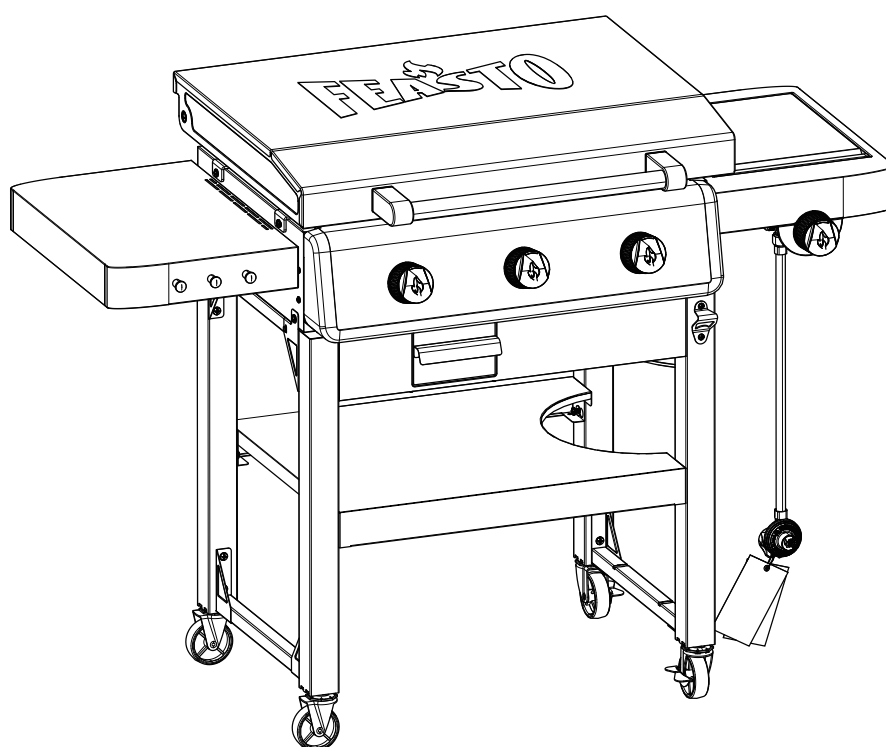
3-Burner Gas Griddle with Side Burner Plancha de gas de 3 quemadores con quemador lateral Plancha a gaz a 3 bruleurs avec bruleur lateral



Outdoor Cooking Gas Appliances.
Appareil de Cuisson à Gaz pour Extérieur

Master Number / Numéro Maître: 211648

Ver. / Vers. / Vers.: #03162026



G55670 / PRD28L

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

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

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

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

Customer Service / Servicio al Cliente / Service de Clientèle

 1-470-589-8732

 service@feastooutdoors.com

www.feastooutdoors.com



READ MANUAL BEFORE USE

TABLE OF CONTENTS

For Your Safety	1-3
LP Tank	4-7
Operating Instructions	8-9
Cleaning and Maintenance	10
Troubleshooting Guide	11-12
Limited Warranty	13
Parts Diagram	40
Parts and Hardware List	41-43
Assembly	44-57

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.

Call us first!

DO NOT return the grill to the retailer. This grill has been made to high quality standards. If you have any questions not addressed in this user's manual, or you need parts, please call our customer service at 1-470-589-8732.

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.

CAUTION

For residential use only. Do not use for commercial cooking.
Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook.
Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

- This outdoor cooking gas appliance must only be used outdoors and must not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on boats.
Inspect the hose before each use of the outdoor cooking gas appliance. If it is evident that there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it shall be replaced prior to the outdoor cooking gas appliance being put into operation. The replacement hose assembly shall be specified by the manufacturer.
- An outdoor cooking gas appliance indoors may be stored only if the cylinder(s) is (are) disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- Cylinders shall be stored outdoors out of the reach of children and shall not be stored in a building, garage, or any other enclosed area;
- The pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies shall be those specified by the outdoor cooking gas appliance manufacturer.

Minimum ambient operating temperature:
0°F(-18°C)

Grease Fires

- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP tank off.
- If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product. Pay close attention while preheating or burning off food residue to insure that a grease fire does not develop.
- The best way to prevent grease fires is regular cleaning of the grill following instructions on General Grill Cleaning and Cleaning The Burner.

DANGER

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open lid.
- If odour continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

WARNING

- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapours in the vicinity of this or any other appliance.
- An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65

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

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

Wash your hands after handling this product.

Installation Safety Precautions

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 for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.

Safety Tips

- When grill is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
- Never move grill while in operation or still hot.
- Some surfaces will be hot during use. Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- Maximum load for side burner and side shelf is 10 lbs.
- The grease tray or cup must be installed during use and emptied after each use. Do not remove grease tray or cup until grill has completely cooled.
- If you notice grease or other hot material dripping from grill onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- Do not store objects or materials inside the grill cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
- The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of grill.

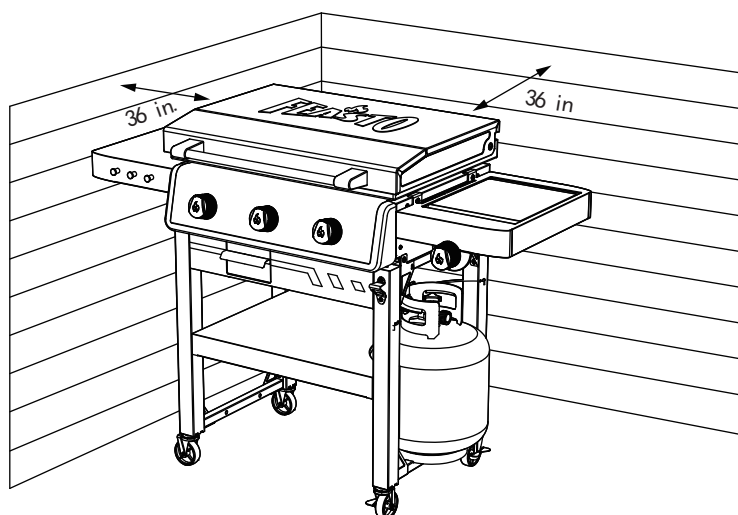
Grease Fires

- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP tank off.
- If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product. Pay close attention while preheating or burning off food residue to insure that a grease fire does not develop.
- The best way to prevent grease fires is regular cleaning of the grill following instructions on General Grill Cleaning and Cleaning The Burner.

CAUTION

1. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings;
2. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings-; or
3. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

The outdoor cooking gas appliance must not be used under overhead combustible construction. Minimum clearance of 36" (91 cm) on both sides and rear of it.



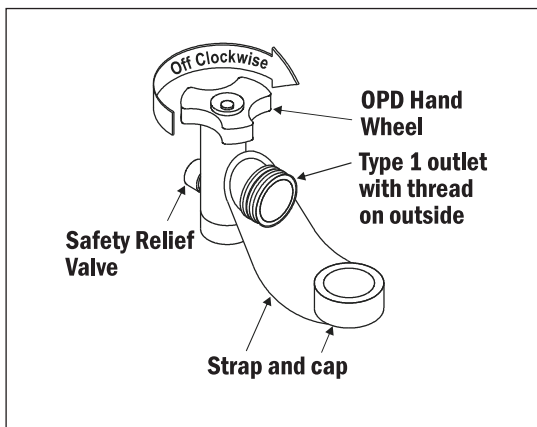
LP GAS CYLINDER REQUIREMENTS

DO NOT connect to a propane cylinder exceeding 20 lb (9.1 kg) capacity or use a cylinder with any other type of cylinder valve connection device.

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.

LP cylinder valve must have:

- Shut-off valve with a correct cylinder valve output as specified in current standards. CSA/ANSI Z21.58-2022/CSA1.6-2022 Outdoor Cooking Gas Appliances.
- Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
- Safety relief valve.
- **UL listed Overfill Protection Device (OPD)**. This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. Use only LP cylinders equipped with this type of valve.
- LP cylinder must be upright for vapor withdrawal and include collar to protect LP cylinder valve.
- Always keep LP cylinders in upright position during use, transit or storage.
- Place a dust cap on the cylinder gas valve outlet whenever the cylinder is not in use. Use only the type of dust cap that is provided with the cylinder valve when purchased. Other types of cap or plugs may result in leakage of propane.



Liquefied Petroleum Gas (LP):

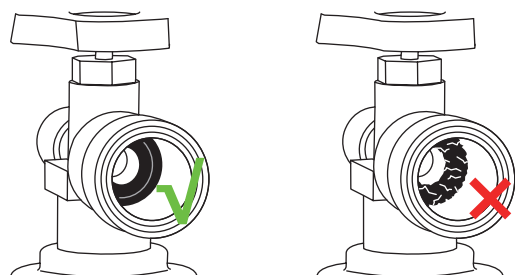
- LP gas is odorless, non-toxic, and colorless when produced. For your safety, LP gas has been given an artificial odor (similar to rotten eggs) so you can smell if there is any leakage.
- LP gas is highly flammable and can unexpectedly ignite when combined with the air.

L.P. Tank Requirements

- 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.

LP GAS CYLINDER RUBBER SEAL INSPECTION

- Inspect the LP gas cylinder valve rubber seal for cracks, wear or deterioration prior to each use. A damaged rubber seal can cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire, or severe bodily harm.
- It is recommended that you inspect the rubber seal each time the LP gas cylinder is connected to the appliance, each time it has been refilled, or if it has not been used for more than 60 days.
- **DO NOT** use an LP gas cylinder with a damaged rubber seal. The rubber seal **CANNOT** be repaired or replaced. Purchase a new cylinder or exchange the cylinder. You should inspect the seal before accepting a new or exchanged cylinder. **DO NOT** insert tools or foreign objects into the cylinder valve opening as this could damage the rubber seal.
- The cylinder face elastomeric face seal element on these devices could, over time, show marked and visible damage or deterioration that might cause leak even with the connection tightened; a visual inspection for the seal must be carried out every time a LP gas cylinder is replace or refilled; any LP-gas cylinder showing signs of damage or deterioration as the following illustrated, including visible cracks and pitting, must be returned unused to the seller.

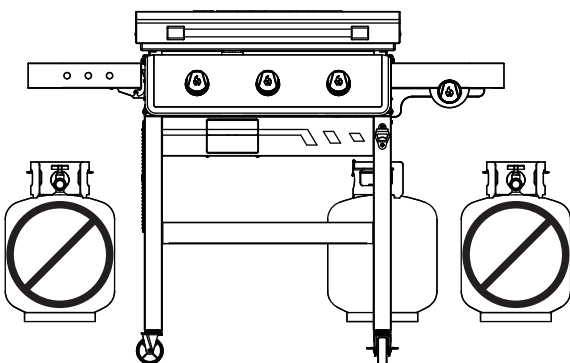


WARNING

- Any attempt to connect a regulator to any connectors other than the mating TYPE -1 connector could result in fires, explosions, injuries, or property damage. Use only LP cylinders equipped with this type of valve.
- DO NOT connect to a propane cylinder exceeding 20 lb (9.2 kg) capacity or use a cylinder with any other type of cylinder valve connection device.
- Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.

WARNING

- Always turn cylinder valve off when the grill is not in use.
- Always handle the LP gas cylinder valve with the utmost care.
- Never connect an unregulated LP gas cylinder to the grill.
- Always keep the cylinder, in use, securely fastened in an upright position.
- Never expose the cylinder to direct sunlight or excessive heat.
- Never insert any kind of object into the valve outlet as this may cause damage to the back-check. A damaged back-check can leak resulting in fires, explosions, property damage, severe injuries or death.
- Do not store an LP cylinder in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Make sure the storage area has a lot of ventilation.
- Do not store an LP cylinder in an area where children play.



DANGER

- NEVER store a spare LP cylinder, empty or full, under or near the appliance.
- Never fill a cylinder beyond 80% full.
- An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire or explosion with risk of property damage, serious injury or death.
- Do not store objects or materials inside the grill cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the burner box.
- If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder/appliance and call your fire department.
- If the information above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury could occur.

OUTDOOR

- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings;
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings; or
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

PROPANE MODELS

Your barbecue is designed to operate on LP gas at a pressure of 2.74 kPa (11" water column). A regulator preset to this pressure is supplied with your grill.

QCC-1 QUICK CLOSING COUPLING

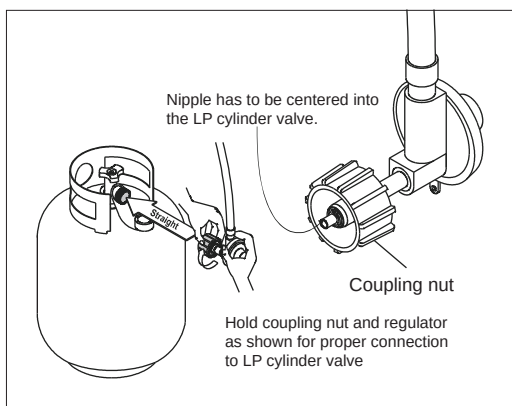
All models are designed to be used with an LP gas cylinder equipped with the new QCC-1 Quick Closing Coupling system.

The QCC-1 system incorporates new safety features required by the Canadian Standards Steering Committee.

- Gas will not flow until a positive connection has been made.
- A thermal element will shut off the flow of gas between 240 – 300°F (115 – 150°C).
- When activated, a Flow Limiting Device will limit the flow of gas to 10 cubic feet per hour.

CONNECTING REGULATOR TO THE LP CYLINDER

1. LP cylinder must be properly secured onto grill.
2. Turn all control knobs to the "OFF"(O) position.
3. Turn LP cylinder "OFF" by turning hand-wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP cylinder valve. Always use cap and strap supplied with valve.
5. Hold regulator and insert nipple into LP cylinder valve. Hand tighten the coupling nut. Hold the regulator in a straight line with LP cylinder valve so as not to cross-thread the connection.
6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP cylinder valve, resulting in some resistance.



Note: If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator!

SAFETY HOSE AND REGULATOR

Regulator Flow Limiting Device

If you are experiencing any of the following performance issues you may have activated the flow limiting feature in your regulator:

- Burners not getting hot enough
- Low or incomplete burner flames
- Low gas pressure
- Burners not staying lit

Resetting The Regulator Flow Feature

1. With all control knobs and the gas source in the "OFF"(O) position, open the grill lid.
2. Disconnect the hose and regulator from the LP gas cylinder.
3. Turn all grill control knobs to the "HIGH" position.
4. Let stand for 1-3 minutes, allowing all excess gas in valves and manifold to dissipate.
5. Turn all grill control knobs back to the "OFF"(O) position.
6. With the grill lid still open, reconnect the hose and regulator to the LP gas cylinder; do not cross thread the connection. Hand-tighten only.
7. Check all hose connections to ensure that a positive seal has been made. Perform a leak test.
8. Slowly turn on the propane gas supply, 1/4 to 1/2 a turn.
9. Wait approximately 5 seconds for the hose and regulator pressure to stabilize.
10. Turn the selected burner control knob to the "HIGH" position.
11. Press the ignition button, or use the match and match holder or a butane lighter to ignite the selected burner.

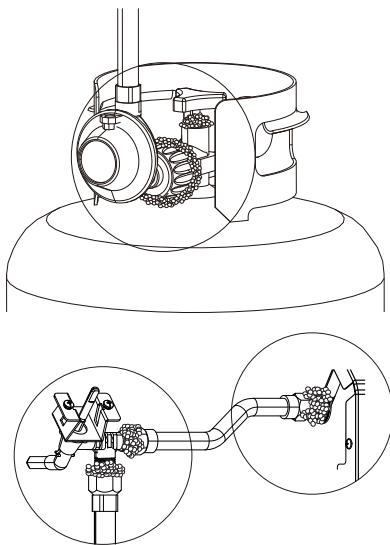
Avoid activating the Flow Limiting Feature by following the proper start up and shut down procedures and performing a complete leak test and safety check to ensure that there are no leaks in the system and that a positive connection has been made between the gas source and manifold assembly.

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.

Lighting Instructions

1. Open lid during lighting.
2. Ensure all control knobs are in the "OFF" position, and close the LP gas cylinder valve.
3. Open the LP gas cylinder valve and wait 5 seconds.
4. Push in and turn the control knob counterclockwise to the high position (⚡/🔥). You will hear a clicking sound as the ignitor engages.
5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
6. Repeat step 1-4 to light the side burner.

Manual Lighting

1. Open lid during lighting.
2. Turn gas burner control valves to (off).
3. Turn ON gas at LP cylinder.
4. Press in and turn the control knob to the high (⚡/🔥) position.
5. Use a barbecue lighter to light the burner (s).



WARNING

Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

Burner Flame Check

Always check the burner flame patterns after lighting.

A good flame should be primarily blue with a yellow tip and have a minimal amount of flicker. Some yellow tips are OK if they are smaller than 2.5 cm (1").

New burners sometimes have oil residue, which will cause yellow flame when burning off. Variations in gas supply, altitude, weather, and other factors can all impact burner performance. Older grills can also show more yellow flame due to food deposit, oil, and fat buildup.

Good



Bad



Turning Grill Off

- Turn all knobs to the off position. Turn LP cylinder off by turning hand-wheel clockwise to a full stop.

Valve Check

- Important: Make sure gas is off at LP cylinder before checking valves. Knobs lock in off position. To check valves, first push in knobs and release, knobs should spring back. If knobs do not spring back, replace valve assembly before using grill. Turn knobs to LOW position then turn back to off position. Valves should turn smoothly.

Hose Check

- Before each use, check to see if hoses are cut or worn or kinked. Replace damaged hoses before using grill. Use only valve / hose / regulator specified by manufacturer.



CAUTION

Beware of Flashback

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

Although an obstructed burner tube is not the only cause of "FLASH-BACK", it is the most common cause.

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



SEASONING AND GRIDDLE CARE

What is seasoning?

Seasoning is the process of applying multiple coatings of oil to the griddle surface, heating to a high temperature, to bake the oil into the griddle top, creating a slick, non-stick surface, that is blackened and protected from rust and oxidization.

Seasoning Your Griddle

Seasoning your griddle top improves the cooking performance, creates a non-stick surface for cooking, prevents damage and deterioration due to moisture and humidity, and extends the life of your griddle.

How to Season

1. Clean the griddle top with a damp cloth to remove any dust / dirt.
2. Apply oil to the griddle top, sides and corners. Use a paper towel to coat surface thoroughly.
3. Light the griddle and set control knobs to the "HI" setting.
4. Heat the oil to its smoke point. You will notice the griddle top changing color.
5. When the oil stops smoking, repeat steps 2 to 4, about 5 times, until the griddle surface becomes dark.

Oil's For Seasoning

- a. Vegetable oil
- b. Vegetable shortening
- c. Canola oil
- d. Flax oil
- e. Olive oil (Not ideal, as it burns off at lower temperatures than the other options above.)

DO NOT USE SOAP on the griddle surface, this will destroy the seasoning.

CLEANING YOUR GRIDDLE

The appearance of rust spots on the griddle top is an indication that the protective seasoning has worn off and must be repeated. The following instruction must be performed when the griddle is cool and disconnect from the propane tank.

Begin by dampening the surface with water. With protective gloves and steel wool or a grill stone, scrub the areas of concern until the rust has been lifted from the surface. Rinse thoroughly to remove.

NOTE: DO NOT soak or submerge the griddle in water.

Be careful not to overflow the grease catch. Wipe the griddle surface with a cloth to dry and remove any debris before re-seasoning 3-5×. For seasoning steps, follow the Seasoning and Griddle Care instructions.

Grease Catch

Remove and clean the grease catch **AFTER EVERY USE** to prevent possible spillage, grease fires and hot grease splatters. When the griddle top and grease catch have **FULLY COOLED**, remove the grease catch and dump the contents into a disposable container, and then into the trash. Alternatively, you can place the disposable container into the fridge for the oil to solidify, before throwing into the trash.



CAUTION

With continued use of your griddle, the seasoning bond will get better and better. Applying a coating of oil at the start and finish of each cook, will help to maintain seasoning. Never use soap to clean the griddle, this will destroy the seasoning. Never pour cold water on surface, as this can cause the surface to warp.



CAUTION

1. Keeping the outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapours and liquids;
2. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air;
3. Keeping the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris;
4. Visually checking burner flames including pilot burner flame if provided, with pictorial representations;
5. Cleaning the outdoor cooking gas appliance, including special surfaces, with recommended cleaning agents, if necessary; and
6. Checking and cleaning burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

Cleaning Exterior Parts

ROUTINE CLEANING OF EXTERIOR SURFACES IS NECESSARY TO REMOVE CONTAMINANTS, RUST AND AVOID PERMANENT DAMAGE.

- DO remove dirt and contamination immediately to avoid permanent damage to porcelain, or painted surfaces.
- DO wipe down all surfaces frequently with a basic vinegar and water solution, or basic warm water and detergent.
- DO RINSE OFF all cleaners, with clean warm water, and dry completely with a soft or microfiber cloth.
- DO NOT use any chloride-containing detergents, abrasive cleaners, bleach or other chemical cleaners as they may permanently damage painted surfaces.

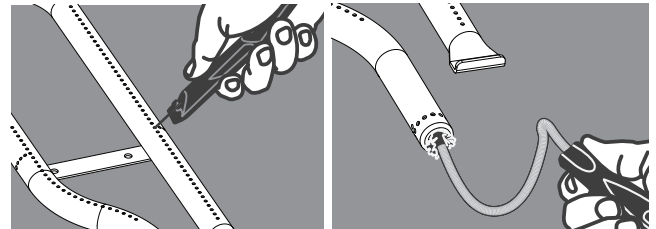
Cleaning Burner Assembly

Once a season the griddle top should be removed to perform a maintenance and safety check on the burners.

1. Remove griddle top. Place on the ground, right side up.
2. Remove hitch pins/screws to free the burners. Use WD-40 and a screwdriver/pliers to make this removal easier.
3. Remove burners.
4. Use a flexible venturi brush to clean the interior of the burners. Ensure you enter the burner far enough to remove any spider webs and nests that may be present.
5. Use a wire or paper clip to clean any blocked burner ports.
6. Brush away any rust or corrosion from the burners surface, and wipe clean with a damp cloth. Dry the burners.
7. Re-install the burners. Ensure that the burners are properly seated on the valve gas jet before assembling hardware.

Note:

Before reinstalling burners, use a cotton swab to clean the valve gas jet.



Storing Your Griddle

- If possible, always store in a cool, dry location.
- If storing with the LP gas cylinder, store outdoors in a well-ventilated area.
- If storing for long periods of time, make sure that the griddle top is fully seasoned and protected.
- Always cover your griddle with a full length, all-weather griddle cover, to protect from all elements.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Burner will not light (can ignite with a match or lighter).	Electrode misaligned.	Electrode should be positioned 1/8" to 1/4" away from the burner tube.
	Electrode ceramic piece is damaged.	Replace electrode.
	Faulty Ignition.	Contact Customer Care 1-470-589-8732.
Burner will not light (cannot ignite with a match or lighter).	Burners are not properly seated over valve orifices. Gas not safely entering burner tube.	Check burners to ensure that they are seated on the valves correctly.
	Positive connection not made between regulator and LP gas cylinder.	Check all connections between the regulator and the LP gas cylinder. Ensure a proper seal before retrying.
	LP gas cylinder is empty or low.	Change LP gas cylinder and try again.
Burner flames are yellow or irregular.	Blockage in the burner venturi, disrupting the air / gas mixture in the burner.	Clean the burners to remove any obstructions, including but not limited to spider webs. If your burners have bug shields, clean any spider webs, soot, or debris off the bug shield.
Fire behind control panel- Hot or melting control knobs.	Blockage in the Burner venturi, not allowing propane to flow through the burner, forcing flame back towards the control panel (Flash-back Fire).	Clean the burners to remove any obstructions including spider webs.
	Burner is improperly seated on gas valve.	Check burners to ensure that they are seated on the valves correctly.
Low heat, Low flame or incomplete flame and difficulty lighting both burners (assuming burners and venturi tubes are free and clear of blockages).	All griddle regulators contain a flow limiting device for consumer safety. This device measures the amount of propane going through the regulator to ensure the levels are safe. If the flow rate through the regulator is too high (a symptom of a large leak), the flow limiting device will be triggered, restricting the flow of propane to reduce the chance of a dangerous fire. This safety system can accidentally be tripped by opening a control knob too quickly or connecting the LP gas cylinder when a burner control knob has been left open.	This safety system can be reset by moving the burner knobs to the off position and disconnecting the LP gas cylinder from the regulator. Wait five minutes to allow the gas to dissipate. Ensure control knobs are OFF before reconnecting the LP gas cylinder to the regulator. Follow proper lighting procedure.
	LP gas cylinder is empty or low.	Refill or replace the LP gas cylinder.
	Regulator stuck in safety position.	Reset the safety by closing both control knobs, removing the LP gas cylinder and pressure regulator. Check connections for damages, before reconnecting the pressure regulator and LP gas cylinder. Follow proper lighting procedure.
Flame blows out on "LOW".	Flow limiting device in regulator has been activated either due to a leak or improper lighting.	Perform a leak test before resetting the pressure regulator.
	LP gas cylinder is empty or low.	Replace LP gas cylinder.
	High wind condition.	Adjust griddle to shield from wind.
	Burner is improperly seated on gas jet.	Ensure burners are correctly assembled and seated on the gas valves.
Decreasing heat, "popping sound".	LP gas cylinder is empty or low.	Refill or replace the LP gas cylinder.
	Burners and/or burner tubes are blocked.	Clean burners.
	Regulator flow limiting device activated either by improper lighting, opening control knobs too quickly, or a poor connection between the griddle and LP gas cylinder.	Reset the pressure regulator.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Humming noise coming from regulator.	LP gas cylinder valve opened too quickly.	N/A
	This is not a defect. It is caused by internal vibrations in the regulator and does not affect performance or safety of the gas griddle.	
Rust and corrosion.	Griddle has not been seasoned correctly or the seasoning has worn off.	Properly season the griddle and follow manual instructions for storage, maintenance, and care to prevent rust and corrosion.
Food sticking.	Seasoning has worn off or improper seasoning process.	Ensure proper seasoning of the griddle and adhere to the recommended storage, maintenance, and care instructions provided in this manual.
Griddle warping.	Minor warping is natural due to slight variations in manufacturing and raw materials. It's temporary and will self-correct after preheating, which may occur a few times before settling.	• Use all available burners. • Preheat at lower temperatures and for a shorter duration for better temperature control. Excessive preheating may extend cooling time. • Don't overheat; avoid cooking on "HI". Most settings only need to be set to "MED" to exceed 500°F. • Avoid using pots or pans on the griddle; they can act as heat sinks, causing temporary warping. • Avoid sudden temperature changes; don't add a large amount of frozen food or cold water to a hot griddle. It's fine to use different temperature zones on the griddle for cooking various foods simultaneously.
Fire within cart / melting supply hose.	Gas leak between the LP gas cylinder and the regulator.	Perform a leak test whenever refilling the LP gas cylinder.
	The griddle was not shut down correctly.	Turn off the LP gas cylinder and control knobs when the griddle is not in use.
	Poor ventilation due to lack of space around the griddle.	Always position the griddle according to safety guidelines on page 4 to ensure proper ventilation.
	Overheating due to high cooking temperatures and grease fires.	Regularly remove excess grease buildup to prevent grease fires.
	The griddle's gas supply hose and regulator have a thermal element that shuts off gas flow between 240°F and 300°F (116°C and 149°C) by melting the supply hose, effectively disconnecting it from the LP gas cylinder.	



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

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

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

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

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

ITEMS NOT COVERED IN THE WARRANTY SERVICE

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

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

Cost of service calls to your home.

Costs of removal or re-installation.

Pickup and delivery of your product.

Shipping or transportation costs.

Labor costs for installation and repair.

Liability for indirect, or consequential damages.

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

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

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

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



service@feastooutdoors.com



1-470-589-8732



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

ÍNDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad	14-16
Bombona de gas	17-20
Instrucciones de funcionamiento	21-22
Limpieza y mantenimiento	23
Guía de solución de problemas	24-25
Garantía Limitada	26
Diagrama de partes	40
Lista de piezas y hardware	41-43
Montaje	44-57

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.
¡Llámenos primero!

NO devuelva la parrilla al minorista. Esta parrilla ha sido hecha con altos estándares de calidad. Si tiene alguna pregunta que no figure en este manual del usuario, o necesita piezas, llame a nuestra línea directa de atención al cliente 1-470-589-8732.

Símbolos de seguridad

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



PELIGRO



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



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

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



PRECAUCIÓN

Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales.

Antes de empezar a ensamblar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de ensamblado y las instrucciones de uso y de cuidado.

Ciertas pueden tener bordes cortantes. Si es necesario, use guantes protectores.

- Este aparato de gas para cocina exterior solo debe usarse al aire libre y no debe utilizarse dentro de edificios, garajes ni en ningún otro espacio cerrado.
- Este aparato de gas para cocina exterior no está diseñado para ser instalado en barcos ni sobre ellos. Inspeccione la manguera antes de cada uso del aparato de gas para cocina exterior. Si es evidente que existe un desgaste o abrasión excesivos, o si la manguera está cortada, debe reemplazarse antes de poner en funcionamiento el aparato. El conjunto de manguera de repuesto debe ser el especificado por el fabricante.
- Un aparato de gas para cocina exterior puede almacenarse en interiores solo si el(los) cilindro(s) está(n) desconectado(s) y retirado(s) del aparato.
- Los cilindros deben almacenarse al aire libre, fuera del alcance de los niños, y no deben almacenarse en edificios, garajes ni en ningún otro espacio cerrado.
- Debe utilizarse el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con el aparato de gas para cocina exterior. Los reguladores de presión y conjuntos de manguera de repuesto deben ser los especificados por el fabricante del aparato.

Temperatura ambiente mínima de funcionamiento: 0°F (-18°C)

Fuego de Grasa

- No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.
- No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.
- Si el asador no se ha limpiado regularmente, podría ocurrir fuego causado por la grasa que podría dañar el producto. Preste mucha atención mientras precalienta o quema los residuos de comida para asegurar que no se cause fuego debido a la grasa.
- La mejor forma de prevenir el incendio de grasas es limpiar frecuentemente la parrilla siguiendo las instrucciones de Limpieza general de la parrilla y Limpieza del conjunto quemador.



PELIGRO



Si huele gas:

- Apague el suministro de gas a la parrilla.
- Extinga cualquier llama abierta.
- Abra la tapa.
- Si el olor permanece, manténgase alejado de la parrilla y llame inmediatamente a su departamento de bomberos.



ADVERTENCIA

- No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- No se debe almacenar un bombona de gas licuado que no esté conectado para su uso en las proximidades de este o cualquier otro aparato.



ADVERTENCIA

PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

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

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

Lávese las manos después de manipular este

Medidas de seguridad para la instalación

- Utilice la parrilla, tal como se compró, sólo con LP (propano), el gas y el regulador / válvula de montaje suministrado. Si su parrilla es de doble combustible listo, un kit de conversión debe ser adquirido para su uso con gas natural.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales, o, en su defecto, con el National Fuel Gas Code (o Código nacional sobre gases combustibles), y las normas NFPA 54 / ANSI Z223.1 y Natural Gas and Propane Installation Code (Código de la instalación del gas natural y del propano), CSA B149.1.

Consejos de seguridad

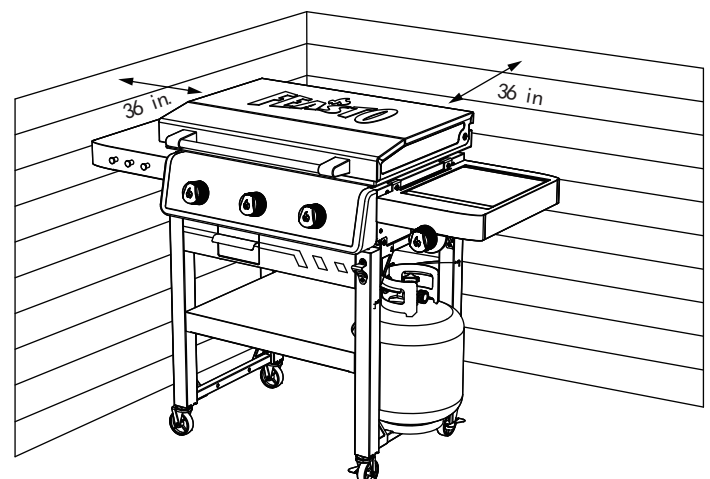
- Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- Algunas superficies pueden estar calientes durante el uso. Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
- El peso máximo que soportan el quemador lateral y la repisa lateral es de 10 lb.
- La bandeja o el recipiente para la grasa debe estar colocado siempre que use la parrilla, y lo debe vaciar cada vez después de usarla. No retire la bandeja o el recipiente para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- No guarde objetos ni materiales dentro del carrito de la parrilla que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.



PRECAUCIÓN

1. Se considera que un aparato está instalado en exteriores si se ubica en un refugio no más cerrado que con paredes en tres de sus lados, pero sin cubierta superior; todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con malla no se consideran aberturas permanentes.
2. Se considera que un aparato está instalado en exteriores si se ubica en un refugio no más cerrado que dentro de un recinto parcial que incluya una cubierta superior y no más de dos paredes laterales. Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un paso cubierto, o formar ángulos rectos entre sí; todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con malla no se consideran aberturas permanentes.
3. Se considera que un aparato está instalado en exteriores si se ubica en un refugio no más cerrado que dentro de un recinto parcial que incluya una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30% o más del perímetro horizontal del recinto esté permanentemente abierto; todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con malla no se consideran aberturas permanentes.

El aparato de gas para cocina exterior no debe utilizarse bajo estructuras combustibles elevadas. Distancia mínima libre de 36" (91 cm) en ambos lados y en la parte trasera del aparato.



REQUISITOS PARA CILINDRO DE GAS LP

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).

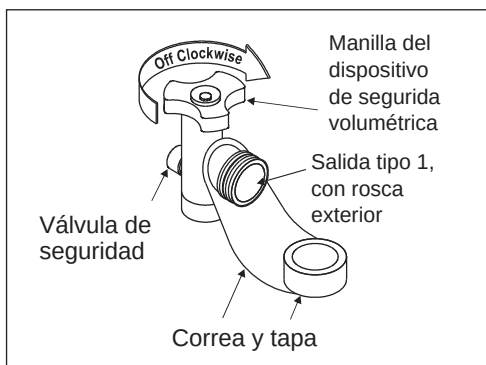
La bombona de suministro de gas debe estar construida y marcada de acuerdo con las especificaciones para bombonas de gas del Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT) o el Estándar Nacional de Canadá (CAN/CSA-B339), Bombonas, Esferas y Tubos para Transporte de Mercancías Peligrosas.

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.

La válvula del cilindro de LP debe tener:

- Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
- Una válvula de paso de seguridad.
- **Un dispositivo de seguridad volumétrica (OPD por sus siglas en inglés) certificado por UL.** Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.
- El cilindro de gas LP debe estar en posición vertical para la eliminación de vapores e incluir un cuello para proteger la válvula del cilindro de gas LP. Siempre mantenga los cilindros en posición vertical durante el uso, transporte y almacenamiento.



Gas licuado (LP):

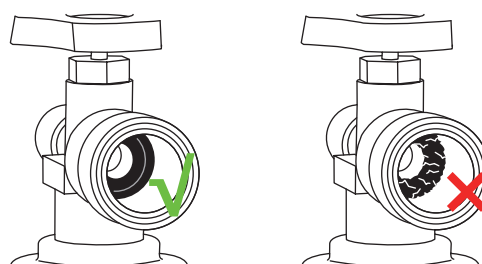
- El gas licuado es inodoro, no tóxico e incoloro cuando se produce. Por su seguridad, al gas LP se le ha dotado de un olor artificial (similar al de huevos podridos) para que pueda oler si hay alguna fuga.
- El gas LP es altamente inflamable y puede prender inesperadamente cuando se combina con el aire.

Requisitos que debe cumplir un tanque de LP

- 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.

INSPECCION DEL SELLO DE GOMA DEL CILINDRO DE GAS LP.

- Inspeccione el sello de goma de la válvula del cilindro de gas LP para detectar grietas, desgaste o deterioro antes de cada uso. Un sello de goma dañado puede causar una fuga de gas, lo que posiblemente puede resultar en una explosión, incendio o lesiones corporales graves.
- Se recomienda que inspeccione el sello de goma cada vez que se conecte el cilindro de gas LP al dispositivo, cada vez que se rellene, o si no ha sido utilizado en más de 60 días.
- NO utilice un cilindro de gas LP con un sello de goma dañado. El sello de goma NO PUEDE ser reparado o reemplazado. Compre un cilindro nuevo o cámbielo. Debe inspeccionar el sello antes de aceptar un cilindro nuevo o cambiado. NO inserte herramientas u objetos extraños en la abertura de la válvula del cilindro ya que podría dañar el sello de goma.
- El elemento de sellado elastomérico en la cara del cilindro de estos dispositivos puede, con el tiempo, presentar daños o deterioro marcado y visible que podrían causar fugas incluso con la conexión apretada. Debe realizarse una inspección visual del sello cada vez que se reemplace o recargue un cilindro de gas LP. Cualquier cilindro de gas LP que muestre signos de daño o deterioro como los que se ilustran a continuación, incluyendo grietas visibles y picaduras, debe ser devuelto sin usar al vendedor.

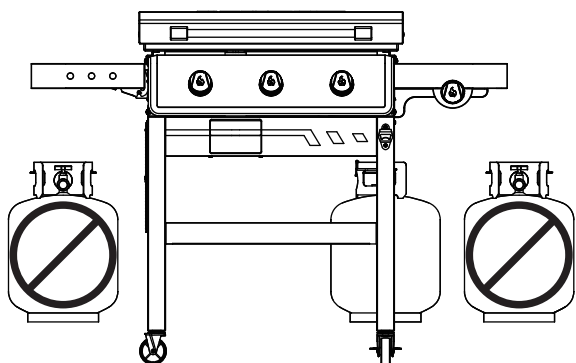


! ADVERTENCIA

- Cualquier intento de conectar un regulador a un conector distinto al conector TIPO -1 correspondiente podría provocar incendios, explosiones, lesiones o daños materiales. Utilice únicamente cilindros de gas LP equipados con este tipo de válvula.
- NO lo conecte a un cilindro de propano que exceda las 20 lb (9,2 kg) de capacidad ni utilice un cilindro con ningún otro tipo de dispositivo de conexión de válvula de cilindro.
- Antes de abrir la válvula del cilindro de gas LP, verifique que la tuerca de acoplamiento esté bien apretada.

! ADVERTENCIA

- Cierre siempre la válvula del cilindro cuando la parrilla no esté en uso.
- Manipule siempre la válvula del cilindro de gas LP con sumo cuidado.
- Nunca conecte un cilindro de gas LP no regulado a la parrilla.
- Mantenga siempre el cilindro, en uso, firmemente fijado en posición vertical.
- Nunca exponga el cilindro a la luz solar directa ni a calor excesivo.
- Nunca inserte ningún tipo de objeto en la salida de la válvula, ya que esto podría dañar el antirretorno. Un antirretorno dañado puede tener fugas, lo que puede provocar incendios, explosiones, daños materiales, lesiones graves o la muerte.
- No almacene un cilindro de gas LP en espacios cerrados, como cocheras, garajes, porches, patios cubiertos u otros edificios. Asegúrese de que el área de almacenamiento tenga suficiente ventilación.
- No guarde un cilindro de gas LP en un área donde jueguen niños.



! PELIGRO

- NUNCA guarde un cilindro de gas LP de repuesto, vacío o lleno, debajo o cerca del aparato.
- Nunca llene un cilindro más allá del 80% de su capacidad.
- Un cilindro demasiado lleno o almacenado incorrectamente es un peligro debido a la posible liberación de gas de la válvula de seguridad. Esto podría provocar un incendio intenso o una explosión con riesgo de daños materiales, lesiones graves o la muerte.
- No almacene dentro del compartimento del carrito de la parrilla objetos ni materiales que puedan bloquear el flujo de aire de combustión hacia la parte inferior del panel de control o la caja del quemador.
- Si ve, huele o escucha que se escapa gas, aléjese inmediatamente del cilindro o aparato de gas LP y llame a los bomberos.

EXTERIOR

- Un aparato se considera en el exterior si está instalado con una protección que no sea mayor que la de paredes en tres de sus lados, pero sin cubierta superior; todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; las puertas corredizas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquitera no se consideran aberturas permanentes;
- Un aparato se considera en el exterior si está instalado con un resguardo que no sea más amplio que dentro de un recinto parcial que incluya una cubierta superior y no más de dos paredes laterales. Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un pasillo, o perpendiculares entre sí; todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; las puertas corredizas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquitera no se consideran aberturas permanentes; o
- Un aparato se considera en exteriores si se instala con un resguardo que no incluya más que un recinto parcial que incluya una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30% o más de la periferia horizontal del recinto esté permanentemente abierta. Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; las puertas corredizas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquitera no se consideran aberturas permanentes.

MODELOS DE PROPANO

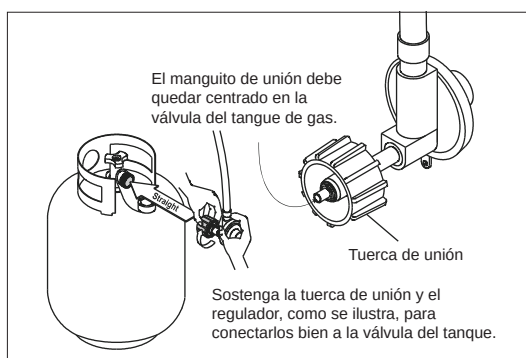
Utilice únicamente el regulador de presión de gas suministrado con este aparato de cocción al aire libre. Este regulador está configurado para una presión de salida de 11 pulgadas columna de agua.

QCC1 ACOPLAMIENTO DE CIERRE RÁPIDO

Su regulador está equipado con un sistema de conexión rápida QCC Tipo 1. No permite que el gas fluya hasta que se haya hecho un sello positivo. Tiene un elemento térmico que apaga el flujo de gas si la temperatura alcanza los 115 °C (240 °F). También tiene un dispositivo de limitación de flujo que restringe el flujo de gas a 10 pies cúbicos por hora (10 pies cúbicos por hora).

Como conectar el regulador al tanque de gas propano

1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Lea la sección de ensamblado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO (OFF).
3. CIERRE el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.
4. Retire la tapa de seguridad de la válvula del cilindro de gas LP. Siempre use la tapay correa, si se suministraron con la válvula.
5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.
6. Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. Se deberá hacer girar la tuerca entre un cuarto y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela a mano, no use herramientas.



NOTA: Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador repitalos pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, no use este regulador!

MANGUERA DE SEGURIDAD Y REGULADOR

Dispositivo limitador de flujo del regulador

Si experimenta alguno de los siguientes problemas de rendimiento, es posible que haya activado la función de limitación de flujo en su regulador:

- Los quemadores no se calientan lo suficiente
- Llamas bajas o incompletas en los quemadores
- Baja presión de gas
- Los quemadores no permanecen encendidos

Restablecimiento de la función de flujo del regulador

1. Con todas las perillas de control y la fuente de gas en la posición "OFF" (O), abra la tapa de la barbacoa.
2. Desconecte la manguera y el regulador del cilindro de gas LP.
3. Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición "ALTA".
4. Deje reposar de 1 a 3 minutos, para que se disipe el exceso de gas en las válvulas y el colector.
5. Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición "OFF" (O).
6. Con la tapa de la parrilla aún abierta, vuelva a conectar la manguera y el regulador al cilindro de gas LP; no enrosque la conexión. Apriete solo a mano.
7. Revise todas las conexiones de las mangueras para asegurarse de que estén bien selladas. Realice una prueba de fugas.
8. Abra lentamente el suministro de gas propano, de 1/4 a 1/2 vuelta.
9. Espere aproximadamente 5 segundos para que la presión de la manguera y del regulador se estabilice.
10. Gire la perilla de control del quemador seleccionado a la posición "ALTA".
11. Presione el botón de encendido o utilice la cerilla y el portacerillas o un encendedor de butano para encender el quemador seleccionado.

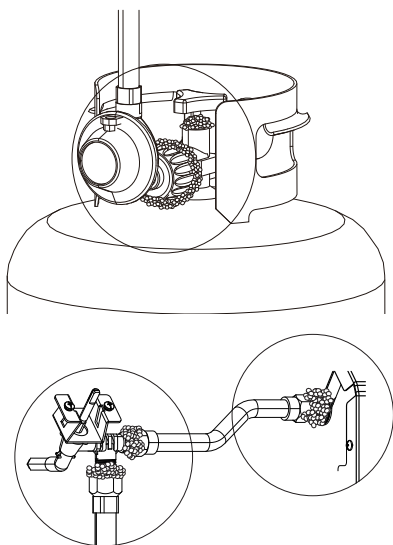
Evite activar la función de limitación de flujo siguiendo los procedimientos adecuados de arranque y apagado, y realizando una prueba de fugas completa y una verificación de seguridad para garantizar que no haya fugas en el sistema y que se haya realizado una conexión positiva entre la fuente de gas y el conjunto del colector.

Prueba de fugas

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

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

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



ADVERTENCIA

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

Cerrando la Alimentación de Gas

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

Desconectando el Regulador de la Bombona de Gas

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



PELIGRO



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

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

Instrucciones de Encendido

1. Abrir la tapa durante el encendido.
2. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición "APAGADO", y cierre la válvula del cilindro de gas licuado (GLP).
3. Abra la válvula del cilindro de GLP y espere 5 segundos.
4. Presione y gire la perilla de control en sentido antihorario hasta la posición alta (⚡🔥). Escuchará un sonido de clic cuando se active el encendedor.
5. Si en 5 segundos no se enciende, apague la perilla del quemador, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
6. Repita los pasos 1-4 para encender el quemador lateral.

Encendido Manual

1. Abrir la tapa durante el encendido.
2. Gire las válvulas de control del quemador de gas a la posición "Apagado".
3. Abra el suministro de gas en el cilindro de GLP.
4. Presione y gire la perilla de control a la posición Alta (⚡🔥).
5. Utilice un encendedor de barbacoa para encender el / los quemador(es).



ADVERTENCIA

¡No utilice alcohol o gasolina para encender o volver a encender!

Comprobación de la Llama del Quemador

Compruebe siempre los patrones de llama del quemador después de encenderlo. Una buena llama debe ser principalmente azul con una punta amarilla y tener una cantidad mínima de parpadeo. Los nuevos quemadores a veces tienen residuos de aceite, que causarán llama amarilla cuando se queman. Los cambios en el suministro de gas, la altitud del mar, el tiempo y otros factores influyen en el rendimiento de los quemadores. Las parrillas más viejas también pueden mostrar más llama amarilla debido al depósito de alimentos, aceite y acumulación de grasa.

Bueno



Malo



Apagado de la Parrilla

- Gire todas las perillas a la posición de apagado. Cierre el cilindro de GLP girando la rueda de mano en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

Verificación de las Válvulas

- Importante: Asegúrese de que el gas esté cerrado en el cilindro de GLP antes de verificar las válvulas. Las perillas se bloquean en la posición de apagado. Para verificar las válvulas, primero presione las perillas hacia adentro y suéltelas; las perillas deben retroceder por sí solas. Si las perillas no retroceden, reemplace el conjunto de válvulas antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la posición BAJA y luego vuelva a girarlas a la posición de apagado. Las válvulas deben girar sin esfuerzo.

Verificación de la Manguera

- Antes de cada uso, revise si las mangueras están cortadas, desgastadas o dobladas. Reemplace las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use únicamente la válvula, manguera y regulador especificados por el fabricante.



PRECAUCIÓN

Tenga cuidado con los fogonazos

PRECAUCIÓN: Las arañas e insectos pequeños pueden ocasionalmente tejer telillas o hacer nidos en los tubos de los mecheros de la aparato durante el transporte o mientras están en el depósito. Estas telillas pueden causar obstrucciones en el flujo de gas, que podrían hacer que se quemen los tubos de los mecheros y las áreas circundantes. Esta clase de fuego se denomina "FOGONAZO" y puede provocar daños serios en la aparato y crear una condición de operación insegura para el usuario. Aunque el tubo de un mechero obstruido no es la única causa para que se genere un "FOGONAZO", es la más común.

A fin de minimizar las probabilidades de que ello ocurra, usted debe limpiar los tubos de los mecheros antes de armar la aparato y luego por lo menos una vez al mes hacia el final del verano o a principios del otoño que es cuando las arañas tienen mayor actividad. Asimismo realice este procedimiento de limpieza si usted no ha usado la aparato durante un tiempo prolongado. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo de la aparato.

CONDIMENTADO Y MANTENIMIENTO DE LA PLANCHA

¿Qué es el condimentado/curado?

El condimentado (o curado) es el proceso de aplicar múltiples capas de aceite sobre la superficie de la plancha y calentarla a alta temperatura, para que el aceite se impregne en la capa superior de la plancha. Esto crea una superficie lisa, antiadherente y ennegrecida que protege contra el óxido y la oxidación.

Condimentado de la Plancha

El condimentado de la superficie de la plancha mejora su rendimiento al cocinar, crea una capa antiadherente para los alimentos, protege contra el daño y deterioro causados por la humedad y prolonga la vida útil de la plancha.

Cómo Condimentar/Curar la Plancha

1. Limpie la superficie de la plancha con un paño húmedo para eliminar cualquier polvo o suciedad.
2. Aplique aceite sobre la superficie, los laterales y las esquinas de la plancha. Utilice una toalla de papel para cubrir la superficie de manera uniforme y completa.
3. Encienda la plancha y ajuste las perillas de control a la posición "MÁX" (Máxima).
4. Caliente el aceite hasta su punto de humeo. Observará que el color de la superficie de la plancha comienza a cambiar.
5. Cuando el aceite deje de humear, repita los pasos del 2 al 4 aproximadamente cinco veces, hasta que la superficie de la plancha adquiera un color oscuro y uniforme.

Aceites para el Condimentado

- a. Aceite vegetal
- b. Manteca vegetal
- c. Aceite de canola / colza
- d. Aceite de lino
- e. Aceite de oliva (No es ideal, ya que se quema a temperaturas más bajas que las otras opciones mencionadas).

NO USE JABÓN en la superficie de la plancha, ya que esto destruirá la capa de condimentado.

LIMPIEZA DE LA PLANCHA

La aparición de manchas de óxido en la superficie de la plancha indica que la capa protectora de condimentado se ha desgastado y debe restaurarse. Siga estas instrucciones únicamente cuando la plancha esté fría y desconectada del tanque de propano. Comience humedeciendo la superficie con agua. Con guantes protectores y lana de acero o una piedra para parrillas, frote las áreas afectadas hasta que el óxido haya sido eliminado por completo. Enjuague a fondo para retirar cualquier residuo.

NOTA: NO sumerja ni sumerja la plancha en agua.

Tenga cuidado de no desbordar la bandeja de grasa. Seque la superficie de la plancha con un paño y elimine cualquier resto de suciedad antes de recondimentarla de 3 a 5 veces. Para los pasos del condimentado, siga las instrucciones de "Condimentado y Mantenimiento de la Plancha".

Bandeja de Grasa

Retire y limpie la bandeja de grasa DESPUÉS DE CADA USO para evitar posibles derrames, incendios por grasa y salpicaduras de grasa caliente. Cuando la superficie de la plancha y la bandeja de grasa SE HAYAN ENFRIADO COMPLETAMENTE, retire la bandeja, vacíe su contenido en un recipiente desechable y luego tírelo a la basura. También puede colocar el recipiente desechable en el refrigerador para que el aceite se solidifique antes de desecharlo.



PRECAUCIÓN

El condimentado de su plancha mejorará progresivamente con el uso continuado. Aplicar una fina capa de aceite al inicio y al final de cada cocción ayudará a mantenerlo. Nunca utilice jabón para limpiarla, ya que destruiría la capa de condimentado. Tampoco vierta agua fría sobre la superficie caliente, pues esto podría deformarla.



PRECAUCIÓN

1. Mantener el área del aparato de gas para cocina exterior libre y despejada de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
2. No obstruir el flujo de aire para la combustión y ventilación.
3. Mantener la(s) abertura(s) de ventilación del compartimiento del cilindro libre(s) y despejada(s) de residuos.
4. Verificar visualmente las llamas del quemador, incluida la llama del quemador piloto si está provisto, con representaciones pictóricas.
5. Limpiar el aparato de gas para cocina exterior, incluidas superficies especiales, con los agentes de limpieza recomendados, si es necesario.
6. Verificar y limpiar los tubos del quemador/venturi de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo de la parrilla.

Limpieza de las Partes Exteriores

LA LIMPIEZA PERIÓDICA DE LAS SUPERFICIES EXTERIORES ES NECESARIA PARA ELIMINAR CONTAMINANTES, PREVENIR EL ÓXIDO Y EVITAR DAÑOS PERMANENTES.

- Sí elimine inmediatamente la suciedad y la contaminación para evitar daños permanentes en las superficies esmaltadas o pintadas.
- Sí limpie frecuentemente todas las superficies con una solución básica de vinagre y agua, o con agua tibia y detergente suave.
- Sí ENJUAGUE completamente todos los productos de limpieza con agua tibia limpia y seque por completo con un paño suave o de microfibra.
- NO utilice detergentes que contengan cloruros, limpiadores abrasivos, lejía u otros productos químicos, ya que pueden dañar permanentemente las superficies pintadas.

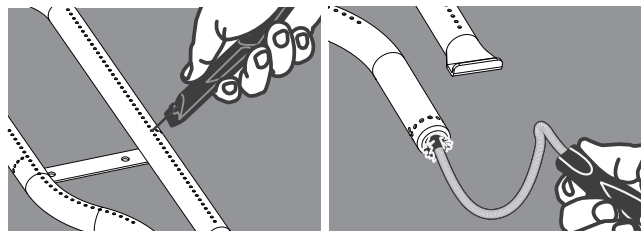
Limpieza del Conjunto del Quemador

Una vez por temporada, se debe retirar la parte superior de la plancha para realizar una revisión de mantenimiento y seguridad de los quemadores.

1. Retire la parte superior de la plancha. Colóquela en el suelo, con el lado correcto hacia arriba.
2. Retire los pasadores/tornillos de fijación para liberar los quemadores. Utilice WD-40 y un destornillador o alicates para facilitar el desmontaje.
3. Retire los quemadores.
4. Utilice un cepillo flexible para venturi para limpiar el interior de los quemadores. Asegúrese de introducir el cepillo lo suficiente para eliminar cualquier telaraña o nido que pueda haber.
5. Utilice un alambre o un clip para papel para limpiar cualquier orificio del quemador que esté obstruido.
6. Elimine el óxido o la corrosión de la superficie de los quemadores con un cepillo, y luego límpielos con un paño húmedo. Seque bien los quemadores.
7. Vuelva a instalar los quemadores. Asegúrese de que los quemadores estén correctamente asentados sobre el inyector de gas de la válvula antes de ensamblar el hardware.

Nota:

Antes de reinstalar los quemadores, utilice un hisopo de algodón para limpiar el inyector de gas de la válvula.



Almacenamiento de la Plancha

- Si es posible, almacénela siempre en un lugar fresco y seco.
- Si se almacena con el cilindro de gas GLP, hágalo en el exterior en un área bien ventilada.
- Si se almacena durante períodos prolongados, asegúrese de que la superficie de la plancha esté completamente condimentada y protegida.
- Cubra siempre la plancha con una funda integral para todo clima, para protegerla de todos los elementos.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende (pero puede encenderse con una cerilla o un encendedor).	Electrodo desalineado.	El electrodo debe colocarse a una distancia de 3 mm a 6 mm del tubo del quemador.
	La pieza de cerámica del electrodo está dañada.	Sustituya el electrodo.
	Encendido defectuoso.	Contacte al Servicio de Atención al Cliente al 1-470-589-8732.
El quemador no se enciende (ni siquiera con cerillas o un encendedor).	Los quemadores no están correctamente asentados sobre los orificios de la válvula. El gas no puede ingresar de manera segura al tubo del quemador.	Verifique que los quemadores estén correctamente asentados sobre las válvulas.
	No se ha establecido una conexión segura entre el regulador y el cilindro de gas GLP.	Verifique todas las conexiones entre el regulador y el cilindro de gas GLP. Asegúrese de que exista un sellado adecuado antes de reintentar.
	El cilindro de gas GLP está vacío o con poca carga.	Cambie el cilindro de gas GLP e inténtelo de nuevo.
Las llamas del quemador son amarillas o irregulares.	Obstrucción en el venturi del quemador, lo que altera la mezcla de aire y gas en el mismo.	Limpie los quemadores para eliminar cualquier obstrucción, incluyendo, pero no limitado a, telarañas. Si sus quemadores tienen protectores antiinsectos, limpie cualquier telaraña, hollín o residuo del protector.
Incendio detrás del panel de control – Perillas de control calientes o deritiéndose.	Obstrucción en el venturi del quemador, que impide el flujo de propano a través del mismo y provoca un retroceso de la llama hacia el panel de control (incendio por retroceso de llama).	Limpie los quemadores para eliminar cualquier obstrucción, incluidas las telarañas.
	El quemador no está correctamente asentado en la válvula de gas.	Verifique que los quemadores estén correctamente asentados sobre las válvulas.
Flamme basse, réduite ou incomplète, et difficulté à allumer les deux brûleurs (en supposant que les brûleurs et les tubes venturi soient libres de tout blocage).	Todos los reguladores de plancha incorporan un dispositivo limitador de flujo por seguridad del consumidor. Este dispositivo mide la cantidad de propano que circula por el regulador para garantizar niveles seguros. Si el caudal a través del regulador es demasiado alto (síntoma de una fuga importante), el limitador de flujo se activará, restringiendo el paso del propano para reducir el riesgo de un incendio peligroso. Este sistema de seguridad puede activarse accidentalmente al abrir una perilla de control demasiado rápido o al conectar el cilindro de gas GLP con alguna perilla del quemador abierta.	Este sistema de seguridad se puede restablecer colocando las perillas del quemador en la posición de apagado y desconectando el cilindro de gas GLP del regulador. Espere cinco minutos para que el gas se disipe. Asegúrese de que las perillas de control estén en APAGADO antes de volver a conectar el cilindro de gas GLP al regulador. Siga el procedimiento de encendido correcto.
	El cilindro de gas GLP está vacío o con poca carga.	Recargue o reemplace el cilindro de gas GLP.
	El regulador se ha bloqueado en la posición de seguridad.	Para restablecer la seguridad, cierre ambas perillas de control, retire el cilindro de gas GLP y el regulador de presión. Verifique las conexiones en busca de daños antes de volver a conectar el regulador de presión y el cilindro de gas GLP. Siga el procedimiento de encendido correcto.
La llama se apaga en la posición "BAJA"..	El limitador de flujo del regulador se ha activado, ya sea por una fuga o por un encendido incorrecto.	Realice una prueba de estanqueidad antes de restablecer el regulador de presión.
	El cilindro de gas GLP está vacío o presenta un nivel bajo.	Reemplace el cilindro de gas GLP.
	Condiciones de viento fuerte.	Ajuste la plancha para protegerla del viento.
	El quemador no está correctamente asentado en el inyector de gas.	Asegúrese de que los quemadores estén correctamente ensamblados y asentados sobre las válvulas de gas.
Disminución del calor, «sonido de chasquido/pop».	El cilindro de gas GLP está vacío o con poca carga.	Recargue o reemplace el cilindro de gas GLP.
	Los quemadores y/o los tubos del quemador están obstruidos.	Limpie los quemadores.
	Se ha activado el limitador de flujo del regulador debido a un encendido incorrecto, la apertura demasiado rápida de las perillas de control o una conexión deficiente entre la plancha y el cilindro de gas GLP.	Reinicie el regulador de presión.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
Zumbido procedente del regulador.	La válvula del cilindro de gas GLP se abrió demasiado rápido.	N/A
	Esto no es un defecto. Se debe a vibraciones internas del regulador y no afecta al rendimiento ni a la seguridad de la plancha de gas.	
Óxido y corrosión.	La plancha no ha sido condimentada correctamente o el condimentado se ha desgastado.	Condimente correctamente la plancha y siga las instrucciones del manual sobre almacenamiento, mantenimiento y cuidado para prevenir el óxido y la corrosión.
La comida se pega.	El condimentado se ha desgastado o el proceso de condimentado fue incorrecto.	Asegúrese de condimentar correctamente la plancha y cumpla con las instrucciones de almacenamiento, mantenimiento y cuidado recomendadas en este manual.
Deformación de la plancha.	Una ligera deformación es natural debido a ligeras variaciones en la fabricación y las materias primas. Es temporal y se autocorregirá después del precalentamiento, lo que puede ocurrir varias veces antes de estabilizarse.	• Utilice todos los quemadores disponibles. • Precaliente a temperaturas más bajas y durante menos tiempo para un mejor control de la temperatura. Un precalentamiento excesivo puede prolongar el tiempo de enfriamiento. • No sobrecaliente; evite cocinar en "MÁX". La mayoría de los ajustes solo necesitan estar en "MED" para superar los 500°F (260°C). • Evite usar ollas o sartenes sobre la plancha; pueden actuar como sumideros de calor, causando deformaciones temporales. • Evite cambios bruscos de temperatura; no añada una gran cantidad de alimentos congelados o agua fría a una plancha caliente. Es correcto utilizar distintas zonas de temperatura en la plancha para cocinar varios alimentos simultáneamente.
Incendio en el carro / manguera de suministro derretida.	Fuga de gas entre el cilindro de gas GLP y el regulador.	Realice una prueba de estanqueidad siempre que recargue el cilindro de gas GLP.
	La plancha no se apagó correctamente.	Cierre el cilindro de gas GLP y las perillas de control cuando la plancha no esté en uso.
	Ventilación insuficiente debido a la falta de espacio alrededor de la plancha.	Siempre coloque la plancha de acuerdo con las pautas de seguridad de la página 4 para garantizar una ventilación adecuada.
	Sobrecalentamiento debido a temperaturas de cocción elevadas e incendios por grasa.	Retire regularmente la acumulación excesiva de grasa para prevenir incendios por grasa.
	La manguera de suministro de gas y el regulador de la plancha incorporan un elemento térmico que corta el flujo de gas entre 240°F y 300°F (116°C y 149°C) al derretir la manguera de suministro, desconectándola efectivamente del cilindro de gas GLP.	

Gracias por comprar esta parrilla **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



1-470-589-8732



Lun.–Vie. 8:30 AM-5:30 PM, EST

TABLE DES MATIÈRES

Pour votre sécurité	27-29
Réservoir LP	30-33
Instructions d'utilisation	34-35
Nettoyage et entretien	36
Guide de dépannage	37-38
Garantie Limitée	39
Schéma des pièces	40
Liste des pièces et du matériel	41-43
Assemblage	44-57

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.

Appelez-nous d'abord !

NE renvoyez PAS le grill au détaillant. Ce grill a été conçu selon des normes de qualité élevées. Si vous avez des questions qui ne sont pas traitées dans ce manuel de l'utilisateur ou si vous avez besoin de pièces détachées, veuillez appeler notre service de clientèle 470-589-8732.

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.



MISE EN GARDE

Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

Lire et respecter toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson. Certaines pièces peuvent être munies de bords coupants. Portez des gants de protection au besoin.

- Cet appareil de cuisson au gaz pour usage extérieur doit être utilisé uniquement en plein air et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Cet appareil de cuisson au gaz pour usage extérieur n'est pas destiné à être installé sur des bateaux ou à l'intérieur de ceux-ci.
Inspectez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson au gaz pour usage extérieur. S'il est évident que l'abrasion ou l'usure est excessive, ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil. L'ensemble de tuyau de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant.
- Un appareil de cuisson au gaz pour usage extérieur peut être stocké à l'intérieur uniquement si la ou les bouteilles sont débranchées et retirées de l'appareil.
- Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur, hors de portée des enfants, et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Le régulateur de pression et l'ensemble de tuyau fournis avec l'appareil de cuisson au gaz pour usage extérieur doivent être utilisés. Les régulateurs de pression et ensembles de tuyau de remplacement doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil.

Température ambiante minimale de fonctionnement : 0 °F (-18 °C)

Incendies de Graisse

- Il n'est pas possible d'éteindre des incendies de graisse en fermant le couvercle. Les grils sont bien aérés pour des raisons de sécurité.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre un incendie de graisse. Cela pourrait causer des blessures. Si un incendie de graisse se déclare, fermez les boutons et l'alimentation en gaz du réservoir de GPL.
- Si le gril n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse pourrait s'ensuivre et endommager le produit. Surveillez bien le gril durant le préchauffage ou lorsque vous brûlez des résidus d'aliments au cas où un feu de graisse se produirait.
- La meilleure façon d'empêcher les feux de friture est de procéder à un nettoyage régulier du gril en suivant les consignes indiquées dans le guide sous les rubriques Nettoyage général du gril et Nettoyer le dispositif du brûleur.



DANGER



Si vous sentez du gaz:

- Coupez l'alimentation en gaz du gril.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si une odeur persiste, éloignez-vous du gril et appelez immédiatement les pompiers.



AVERTISSEMENT

- Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Une bouteille de GPL non raccordée ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



AVERTISSEMENT

CALIFORNIA PROPOSITION 65

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

Pour plus d'informations, visitez le site:

www.P65Warnings.ca.gov

Veillez vous laver les mains après avoir manipulé ce produit.

Mesures de sécurité pendant l'installation

- Utilisez grill, comme l'achat, avec seulement LP (propane) du gaz et le régulateur / valve de montage fourni. Si votre barbecue est prêt Dual Fuel, un kit de conversion doit être acheté pour une utilisation avec du gaz naturel.
- L'installation du grill doit se conformer aux codes locaux, ou en leur absence, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, au Code sur le stockage et la manipulation du propane B149.2.

Consignes de sécurité

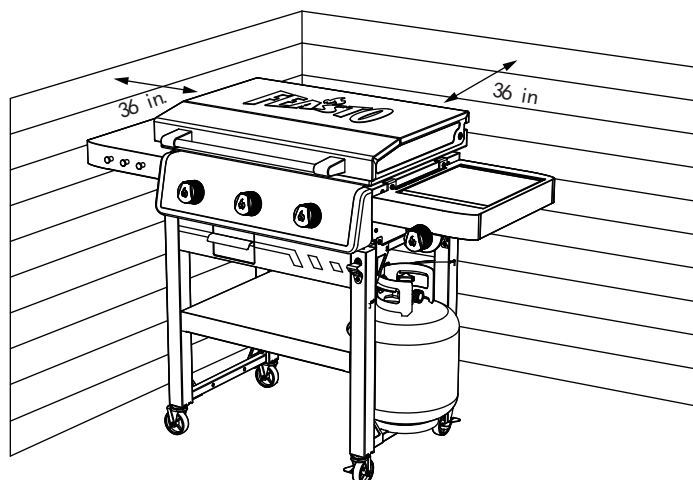
- Lorsque vous n'utilisez pas le grill, mettez tous les boutons de réglage et la valve du réservoir de GPL en position d'arrêt.
- Ne déplacez jamais le grill lors de l'utilisation ou pendant qu'il est encore chaud.
- Certaines surfaces seront chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Utilisez des ustensiles de cuisson à long manche et des gants afin d'éviter les brûlures et les éclaboussures.
- Le brûleur latéral et la tablette latérale supportent une charge maximale de 10 lb.
- Le plateau ou le réservoir d'écoulement de la graisse doit être en place quand vous utilisez le grill et être vidé après chaque utilisation. N'enlevez pas le plateau ou le réservoir d'écoulement de la graisse avant que le grill ne soit complètement refroidi.
- Nettoyez souvent le grill, de préférence après chaque emploi. Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du grill, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le grill est chaud.
- Ne rangez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur du chariot du grill et contribuant à bloquer la circulation d'air dans la partie inférieure du tableau de commande ou de la cuvette du foyer.
- Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement en cours de fonctionnement. Cela n'affecte ni la sécurité ni le bon fonctionnement du grill.



MISE EN GARDE

1. Un appareil est considéré comme installé à l'extérieur s'il est placé dans un abri dont la protection n'est pas supérieure à celle offerte par des murs sur trois côtés, mais sans aucune couverture supérieure ; toutes les ouvertures doivent être permanentes ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
2. Un appareil est considéré comme installé à l'extérieur s'il est placé dans un abri dont la protection n'est pas supérieure à celle d'un enclos partiel comprenant une couverture supérieure et pas plus de deux murs latéraux. Les murs latéraux peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou formant un angle droit entre eux ; toutes les ouvertures doivent être permanentes ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
3. Un appareil est considéré comme installé à l'extérieur s'il est placé dans un abri dont la protection n'est pas supérieure à celle d'un enclos partiel comprenant une couverture supérieure et trois murs latéraux, à condition que 30 % ou plus du périmètre horizontal de l'enclos soit en permanence ouvert ; toutes les ouvertures doivent être permanentes ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

L'appareil de cuisson au gaz pour usage extérieur ne doit pas être utilisé sous des constructions combustibles en surplomb. Un dégagement minimum de 36" (91 cm) doit être respecté sur les deux côtés et à l'arrière de l'appareil.



EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE GAZ GPL

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).

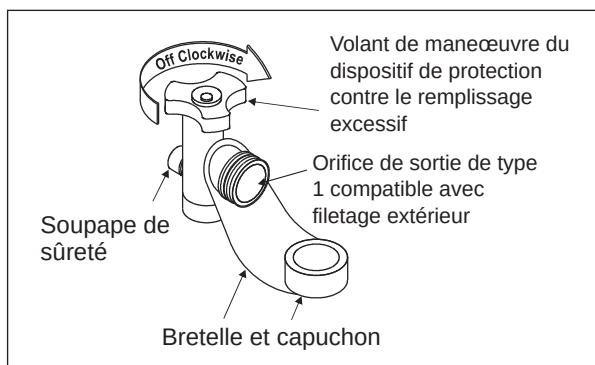
La bouteille de gaz liquéfié doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié du ministère américain des transports (DOT) ou de la norme nationale du Canada (CAN/CSA-B339), Bouteilles, sphères et tubes pour le transport de marchandises dangereuses.

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.

La valve du réservoir de GPL doit comporter:

- Un orifice de sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou le gril.
- Une soupape de sûreté et de décharge.
- **Un dispositif de protection contre le remplissage excessif homologué UL.** Ce dispositif de sécurité est identifié par un unique volant de manœuvre triangulaire. Utilisez seulement des réservoirs dotés de ce type de valve.
- La bouteille de gaz propane doit être positionnée verticalement de façon à permettre l'élimination des vapeurs et elle doit comprendre un collier pour protéger le robinet de la bouteille. Toujours conserver les bouteilles de gaz propane en position verticale lors de leur utilisation, leur transport ou leur entreposage.



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.

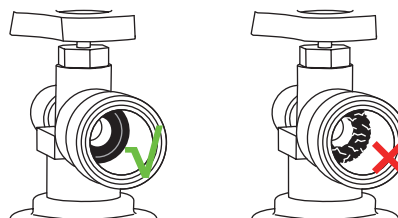
Exigences relatives au réservoir de propane liquide

- 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.

INSPECTION DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ EN CAOUTCHOUC DE LA BONBONNE DE GAZ PROPANE

- Inspectez le joint d'étanchéité en caoutchouc de la bonbonne de gaz propane à la recherche de fissures, d'usure ou de dégradation avant chaque usage. Un joint de caoutchouc endommagé peut entraîner une fuite de gaz, pouvant possiblement causer une explosion, un incendie ou des blessures graves.
- Il est recommandé d'inspecter le joint d'étanchéité en caoutchouc chaque fois que vous connectez la bonbonne de gaz propane à l'appareil, chaque fois qu'elle a été remplie ou si elle n'a pas été utilisée depuis plus de 60 jours.
- N'utilisez PAS une bonbonne de gaz propane dont le joint d'étanchéité en caoutchouc est endommagé. Le joint en caoutchouc NE PEUT PAS être réparé ou remplacé. Achetez une nouvelle bonbonne ou échangez-la. Vous devez faire l'inspection du joint d'étanchéité avant d'accepter une nouvelle bonbonne ou un échange. N'insérez PAS d'outils ou d'objets étrangers dans l'ouverture du robinet de la bonbonne, car cela pourrait endommager le joint d'étanchéité en caoutchouc.

Le joint d'étanchéité élastomère sur la face du cylindre de ces dispositifs peut, avec le temps, présenter des dommages ou une détérioration marqués et visibles susceptibles de provoquer des fuites, même si la connexion est serrée. Une inspection visuelle du joint doit être effectuée à chaque remplacement ou remplissage d'une bouteille de gaz GPL. Toute bouteille de gaz GPL présentant des signes d'endommagement ou de détérioration comme illustrés ci-dessous, y compris des fissures visibles et des piqûres, doit être retournée inutilisée au vendeur.

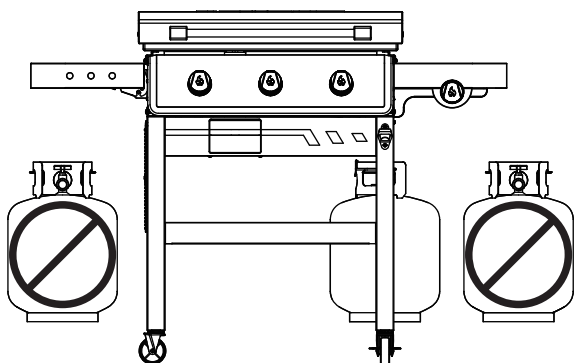


⚠ AVERTISSEMENT

- Toute tentative de raccordement d'un détendeur à un connecteur autre que le connecteur de type 1 correspondant peut entraîner des incendies, des explosions, des blessures ou des dommages matériels. N'utilisez que des bouteilles de GPL équipées de ce type de robinet.
- NE PAS connecter à une bouteille de propane d'une capacité supérieure à 20 lb (9,2 kg) ou utiliser une bouteille avec tout autre type de dispositif de connexion de valve de bouteille.
- Avant d'ouvrir la vanne de la bouteille de GPL, vérifiez que l'écrou de couplage est bien serré.

⚠ AVERTISSEMENT

- Fermez toujours le robinet de la bouteille lorsque le grill n'est pas utilisé.
- Manipulez toujours la valve de la bouteille de gaz GPL avec le plus grand soin.
- Ne jamais connecter une bouteille de gaz GPL non régulée au grill.
- Gardez toujours la bouteille, en cours d'utilisation, solidement fixée en position verticale.
- N'exposez jamais le cylindre à la lumière directe du soleil ou à une chaleur excessive.
- N'insérez jamais aucun objet dans la sortie de la vanne, car cela pourrait endommager le clapet antiretour. Un clapet antiretour endommagé peut fuir, ce qui peut provoquer des incendies, des explosions, des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.
- Ne stockez pas une bouteille de GPL dans des espaces clos tels qu'un abri d'auto, un garage, un porche, une terrasse couverte ou tout autre bâtiment. Assurez-vous que la zone de stockage est bien ventilée.
- Ne stockez pas une bouteille de GPL dans une zone où des enfants jouent.



⚠ DANGER ⚠

- NE JAMAIS stocker une bouteille de GPL de rechange, vide ou pleine, sous ou à proximité de l'appareil.
- Ne remplissez jamais une bouteille à plus de 80%.
- Une bouteille trop remplie ou mal stockée constitue un danger en raison d'une possible libération de gaz par la soupape de sécurité. Cela pourrait provoquer un incendie ou une explosion avec risque de dommages matériels, de blessures graves ou de décès.
- Ne stockez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur de l'enceinte du chariot de barbecue qui pourraient bloquer le flux d'air de combustion vers le dessous du panneau de commande ou du boîtier du brûleur.
- Si vous voyez, sentez ou entendez du gaz s'échapper, éloignez-vous immédiatement de la bouteille de GPL ou de l'appareil et appelez les pompiers.

DE PLEIN AIR

- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri ne dépassant pas trois côtés, mais sans couverture supérieure ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes;
- Un appareil est considéré comme étant installé à l'extérieur s'il est installé sous un abri ne dépassant pas une enceinte partielle comprenant un toit et au maximum deux parois latérales. Ces parois peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou perpendiculaires l'une à l'autre; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes; ou
- Un appareil est considéré comme étant installé à l'extérieur s'il est installé dans un abri ne dépassant pas une enceinte partielle comprenant un couvercle supérieur et trois parois latérales, à condition que 30% ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

MODÈLES AU PROPANE

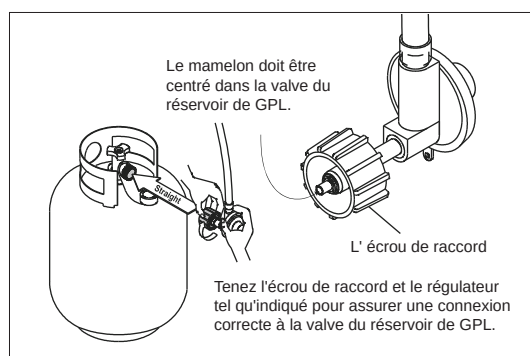
Utilisez uniquement le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil de cuisson à l'extérieur. Ce régulateur est réglé pour une pression de sortie de 11 pouces de colonne d'eau.

QCC1 RACCORD À FERMETURE RAPIDE

Votre régulateur est équipé d'un système de connexion rapide QCC de Type 1. Il ne permet pas au gaz de s'écouler tant qu'un joint positif n'a pas été réalisé. Il est doté d'un élément thermique qui coupe le débit de gaz si la température atteint 115 °C (240 °F). Il dispose également d'un dispositif limiteur de débit lequel limite le débit de gaz à 10 pieds cubes par heure (10 pieds cubes par heure).

Connexion du régulateur au réservoir de GPL

1. Le réservoir de GPL doit être attaché à l'appareil de façon sécuritaire. (Reportez-vous à la section sur l'assemblage.)
2. FERMEZ tous les boutons de réglage.
3. Fermez le réservoir de gaz en tournant le volant de manœuvre de la valve à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Enlever le capuchon de protection du robinet de la bouteille de gaz propane. Toujours utiliser le capuchon et la sangle fournis avec le robinet.
5. En tenant le régulateur, insérez le mamelon adaptateur dans la valve du réservoir de GPL. Serrez l'écrou de raccord à la main, en tenant le régulateur aligné avec la valve du réservoir de GPL de manière à ne pas fausser le filetage.
6. Serrez à fond l'écrou de raccord en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le régulateur s'attachera de façon étanche au dispositif de non-retour de la valve du réservoir de GPL ce qui occasionnera une certaine résistance. Une rotation supplémentaire d'un demi à trois quart de tour est nécessaire pour achever le raccordement. Ne serrez qu'à la main - n'utilisez pas d'outils.



REMARQUE: Si vous n'arrivez pas à compléter le raccordement, débranchez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. S'il vous est toujours impossible d'achever le raccordement, ne vous servez pas de ce régulateur!

TUYAU DE SÉCURITÉ ET RÉGULATEUR

Dispositif de limitation de débit du régulateur

Si vous rencontrez l'un des problèmes de performances suivants, vous avez peut-être activé la fonction de limitation de débit dans votre régulateur:

- Les brûleurs ne chauffent pas suffisamment
- Flammes faibles ou incomplètes
- Faible pression de gaz
- Brûleurs qui ne restent pas allumés

Réinitialisation de la fonction de débit du régulateur

1. Avec tous les boutons de commande et la source de gaz en position «OFF» (O), ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Débranchez le tuyau et le régulateur de la bouteille de gaz GPL.
3. Tournez tous les boutons de commande du gril sur la position « HIGH ».
4. Laissez reposer 1 à 3 minutes, pour permettre à tout excès de gaz dans les soupapes et le collecteur de se dissiper.
5. Tournez tous les boutons de commande du gril sur la position « OFF » (O).
6. Avec le couvercle du barbecue toujours ouvert, rebranchez le tuyau et le régulateur à la bouteille de GPL; veillez à ne pas fausser le filetage. Serrez à la main uniquement.
7. Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de tuyaux. Effectuez un test d'étanchéité.
8. Ouvrez lentement l'alimentation en gaz propane, d'un quart à un demi-tour.
9. Attendez environ 5 secondes que la pression du tuyau et du régulateur se stabilise.
10. Tournez le bouton de commande du brûleur sélectionné sur la position « HIGH ».
11. Appuyez sur le bouton d'allumage ou utilisez l'allumette et le porte-allumette ou un briquet au butane pour allumer le brûleur sélectionné.

Évitez d'activer la fonction de limitation de débit en suivant les procédures de démarrage et d'arrêt appropriées et en effectuant un test d'étanchéité complet et un contrôle de sécurité pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuite dans le système et qu'une connexion positive a été établie entre la source de gaz et le collecteur.

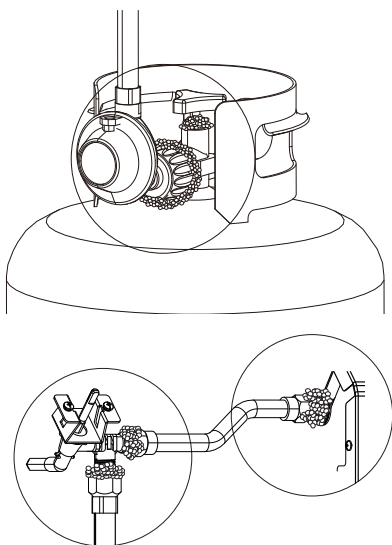
Test d'étanchéité

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

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

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

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



⚠ AVERTISSEMENT

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

Couper l'alimentation en gaz

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

Débranchement du régulateur du réservoir de GPL

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

⚠ DANGER ⚠

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

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

Instructions d'allumage

1. Ouvrir le couvercle pendant l'allumage.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont sur la position "ARRÊT" et fermez le robinet de la bouteille de propane.
3. Ouvrez le robinet de la bouteille de propane et attendez 5 secondes.
4. Appuyez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position haute (⚡/🔥). Vous entendrez un clic lorsque l'allumeur s'active.
5. Si l'allumage ne se produit pas en 5 secondes, éteignez le(s) bouton(s) du brûleur, attendez 5 minutes, et répétez la procédure d'allumage.
6. Répétez les étapes 1 à 4 pour allumer la brûleur latéral.

Allumage Manuel

1. Ouvrir le couvercle pendant l'allumage.
2. Tournez les vannes de contrôle du brûleur à gaz sur la position "Arrêt".
3. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de propane.
4. Appuyez et tournez le bouton de commande sur la position Haute (⚡/🔥).
5. Utilisez un briquet de barbecue pour allumer le(s) brûleur(s).



AVERTISSEMENT

N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer!

Vérification de la flamme du brûleur

Vérifiez toujours le motif de flamme du brûleur après l'allumage.

Une bonne flamme doit être principalement bleue avec une pointe jaune et avoir un minimum de scintillement. Certaines pointes jaunes conviennent si elles sont inférieures à 2,5 cm (1"). Les nouveaux brûleurs ont parfois des résidus d'huile, ce qui provoquera une flamme jaune lors de la combustion. Les variations de l'alimentation en gaz, de l'altitude, des conditions météorologiques et d'autres facteurs peuvent avoir un impact sur les performances du brûleur. Les grilles plus anciennes peuvent également montrer plus de flammes jaunes en raison des dépôts de nourriture, de l'huile et de l'accumulation de graisse.

Bon



Mauvais



Arrêt du Gril

- Tournez tous les boutons sur la position d'arrêt. Fermez la bouteille de propane en tournant la molette manuelle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt complet.

Vérification des Vannes

- Important : Assurez-vous que le gaz est fermé au niveau de la bouteille de propane avant de vérifier les vannes. Les boutons se verrouillent en position d'arrêt. Pour vérifier les vannes, appuyez d'abord sur les boutons vers l'intérieur et relâchez ; les boutons doivent revenir automatiquement. Si les boutons ne reviennent pas, remplacez l'ensemble de vannes avant d'utiliser le gril. Tournez les boutons sur la position BASSE, puis tournez-les à nouveau sur la position d'arrêt. Les vannes doivent tourner sans à-coups.

Vérification du Tuyau

- Avant chaque utilisation, vérifiez si les tuyaux sont coupés, usés ou pliés. Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser le gril. Utilisez uniquement la vanne, le tuyau et le détendeur spécifiés par le fabricant.



MISE EN GARDE

Attention au retour de flamme

MISE EN GARDE : les araignées et les petits insectes tissent parfois ou font des nids dans les tuyaux de brûleurs pendant le transport et l'entreposage.

Bloquant l'écoulement du gaz, ces toiles peuvent être la cause d'un incendie à l'intérieur et autour des tuyaux de brûleurs. Ce type d'incendie, connu sous le nom de « RETOUR DE FLAMME », peut provoquer de graves dégâts dans votre appareil et affecter les conditions de fonctionnement qui deviennent dangereuses pour l'utilisateur.

Bien qu'un tuyau de brûleur bloqué ne soit pas la seule cause de ces « RETOURS DE FLAMME », il s'agit néanmoins de la cause la plus commune. Pour réduire le risque de « RETOURS DE FLAMME », vous devez nettoyer les tuyaux de brûleurs avant de monter votre appareil et au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne lorsque les araignées sont particulièrement actives.

Nettoyez également les tuyaux de brûleurs si votre appareil n'a pas servi pendant une longue période. Un tube bouché peut favoriser un feu en dessous du appareil.

ASSASONNEMENT ET ENTRETIEN DE LA PLANCHA

Qu'est-ce que l'assaisonnement/le curage?

L'assaisonnement (ou curage) est le processus qui consiste à appliquer plusieurs couches d'huile sur la surface de la plancha, puis à chauffer à haute température pour que l'huile s'imprègne dans la surface. Cela forme un revêtement lisse, antiadhésif et noirci qui protège contre la rouille et l'oxydation.

Assaisonnement de la Plancha

L'assaisonnement de la surface de la plancha améliore ses performances de cuisson, crée un revêtement antiadhésif pour les aliments, protège contre les dommages et la détérioration dus à l'humidité et prolonge la durée de vie de la plancha.

Cómo Condimentar/Curar la Plancha

1. Nettoyez la surface de la plancha avec un chiffon humide pour éliminer toute poussière ou saleté.
2. Appliquez de l'huile sur toute la surface, les côtés et les coins de la plancha. Utilisez une serviette en papier pour l'étaler de manière uniforme et complète.
3. Allumez la plancha et réglez les boutons de commande sur la position "MAX" (Maximum).
4. Portez l'huile à son point de fumée. Vous remarquerez alors que la couleur de la surface commence à changer.
5. Lorsque la fumée cesse, répétez les étapes 2 à 4 environ cinq fois, jusqu'à ce que la surface de la plancha devienne sombre et uniforme.

Huiles pour l'Assaisonnement

- a. Huile végétale
- b. Graisse végétale (ou Shortening végétal)
- c. Huile de colza
- d. Huile de lin
- e. Huile d'olive (Peu recommandée, car elle brûle à une température plus basse que les autres options ci-dessus).

N'UTILISEZ PAS DE SAVON sur la surface de la plancha, car cela détruirait le revêtement d'assaisonnement.

NETTOYAGE DE LA PLANCHA

L'apparition de taches de rouille sur la plancha indique que la couche protectrice d'assaisonnement est usée et doit être restaurée. Suivez ces instructions uniquement lorsque la plancha est froide et déconnectée de la bouteille de propane. Commencez par humidifier la surface avec de l'eau. Avec des gants de protection et de la laine d'acier ou une pierre à gril, frottez les zones concernées jusqu'à ce que la rouille soit complètement éliminée. Rincez soigneusement pour éliminer tout résidu.

REMARQUE : NE trempez pas et ne submergez pas la plancha dans l'eau.

Veillez à ne pas faire déborder le bac à graisse. Essuyez la surface de la plancha avec un chiffon pour la sécher et éliminer tout résidu avant de procéder à 3 à 5 cycles de réassaisonnement. Pour les étapes d'assaisonnement, reportez-vous aux instructions "Assaisonnement et Entretien de la Plancha".

Bac à Graisse

Retirez et nettoyez le bac à graisse APRÈS CHAQUE UTILISATION pour éviter tout risque de débordement, d'incendie par la graisse et d'éclaboussures de graisse chaude. Lorsque la surface de la plancha et le bac à graisse SONT COMPLÈTEMENT REFROIDIS, retirez le bac, videz son contenu dans un récipient jetable, puis jetez-le à la poubelle. Vous pouvez également placer le récipient jetable au réfrigérateur pour solidifier l'huile avant de le jeter.



MISE EN GARDE

Plus vous utiliserez votre plancha, plus la couche d'assaisonnement se renforcera. Appliquer une fine couche d'huile au début et à la fin de chaque cuisson aidera à l'entretenir. Ne nettoyez jamais la plancha avec du savon, car cela détruirait l'assaisonnement. Évitez également de verser de l'eau froide sur la surface chaude, au risque de la déformer.



MISE EN GARDE

1. Maintenir la zone de l'appareil de cuisson au gaz pour usage extérieur dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
2. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
3. Maintenir la ou les ouvertures de ventilation du logement de la bouteille libre(s) et dégagée(s) de débris.
4. Vérifier visuellement les flammes du brûleur, y compris la flamme du brûleur pilote si présent, à l'aide de représentations picturales.
5. Nettoyer l'appareil de cuisson au gaz pour usage extérieur, y compris les surfaces spéciales, avec les agents de nettoyage recommandés, si nécessaire.
6. Vérifier et nettoyer les tubes du brûleur/venturi des insectes et des nids d'insectes. Un tube obstrué peut provoquer un incendie sous le grill.

Nettoyage des Parties Extérieures

LE NETTOYAGE RÉGULIER DES SURFACES EXTÉRIEURES EST NÉCESSAIRE POUR ÉLIMINER LES CONTAMINANTS, PRÉVENIR LA ROUILLE ET ÉVITER TOUT DOMMAGE PERMANENT.

- FAITES enlever immédiatement la saleté et les contaminants pour éviter tout dommage permanent aux surfaces en porcelaine émaillée ou peintes.
- FAITES nettoyer fréquemment toutes les surfaces avec une solution basique de vinaigre et d'eau, ou de l'eau tiède et un détergent doux.
- FAITES BIEN RINCER tous les produits de nettoyage à l'eau tiède propre, et séchez soigneusement avec un chiffon doux ou en microfibre.
- NE FAITES PAS utiliser de détergents contenant des chlorures, de produits nettoyants abrasifs, d'eau de Javel ou d'autres produits chimiques, car ils pourraient endommager de façon permanente les surfaces peintes.

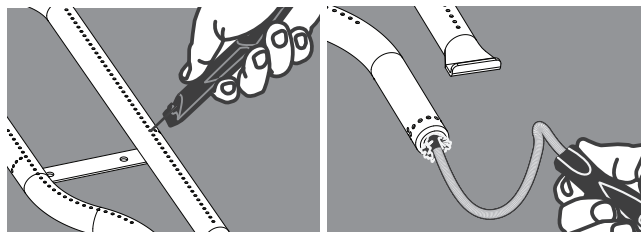
Nettoyage de l'Ensemble du Brûleur

Une fois par saison, le dessus de la plancha doit être retiré pour effectuer une vérification de maintenance et de sécurité des brûleurs.

1. Retirez le dessus de la plancha. Posez-le sur le sol, face vers le haut.
2. Retirez les goupilles/vis de fixation pour libérer les brûleurs. Utilisez du WD-40 et un tournevis ou une pince pour faciliter le démontage.
3. Retirez les brûleurs.
4. Utilisez une brosse flexible pour venturi pour nettoyer l'intérieur des brûleurs. Assurez-vous d'insérer la brosse suffisamment loin pour éliminer toute toile d'araignée ou nid éventuel.
5. Utilisez un fil métallique ou un trombone pour dégager tout orifice de brûleur obstrué.
6. Brossez toute trace de rouille ou de corrosion sur la surface des brûleurs, puis essuyez-les avec un chiffon humide. Séchez soigneusement les brûleurs.
7. Réinstallez les brûleurs. Assurez-vous qu'ils sont correctement positionnés sur l'injecteur de gaz de la vanne avant de remonter le matériel.

Remarque :

Avant de réinstaller les brûleurs, utilisez un coton-tige pour nettoyer l'injecteur de gaz de la vanne.



Stockage de la Plancha

- Si possible, rangez-la toujours dans un endroit frais et sec.
- Si elle est rangée avec la bouteille de propane, rangez-la à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- En cas de stockage prolongé, assurez-vous que la surface de la plancha soit parfaitement assainie et protégée.
- Couvrez toujours la plancha avec une housse intégrale tout temps pour la protéger de toutes les intempéries.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas (mais peut être allumé avec une allumette ou un briquet).	Électrode désalignée.	L'électrode doit être positionnée à une distance de 3 mm à 6 mm du tube du brûleur.
	La pièce en céramique de l'électrode est endommagée.	Remplacez l'électrode.
	Remplacez l'électrode.	Contactez le Service Client au 1-470-589-8732.
Le brûleur ne s'allume pas (même avec une allumette ou un briquet).	Les brûleurs ne sont pas correctement positionnés sur les orifices de la vanne. Le gaz ne peut pas pénétrer en toute sécurité dans le tube du brûleur.	Vérifiez que les brûleurs sont correctement positionnés sur les vannes.
	Aucune connexion sécurisée n'a été établie entre le détendeur et la bouteille de propane.	Vérifiez toutes les connexions entre le détendeur et la bouteille de propane. Assurez-vous d'un joint étanche approprié avant de réessayer.
	La bouteille de propane est vide ou presque vide.	Remplacez la bouteille de propane et réessayez.
Les flammes du brûleur sont jaunes ou irrégulières.	Obstruction dans le venturi du brûleur, perturbant le mélange air/gaz dans celui-ci.	Nettoyez les brûleurs pour éliminer toute obstruction, y compris, mais sans s'y limiter, les toiles d'araignée. Si vos brûleurs sont équipés de pare-insectes, nettoyez toute toile d'araignée, suie ou débris sur le pare-insecte.
Feu derrière le panneau de commande – Boutons de commande chauds ou en train de fondre.	Obstruction dans le venturi du brûleur, empêchant la circulation du propane à travers celui-ci et provoquant un retour de flamme vers le panneau de commande (retour de flamme).	Nettoyez les brûleurs pour éliminer toute obstruction, y compris les toiles d'araignée.
	Le brûleur n'est pas correctement positionné sur la vanne à gaz.	Vérifiez que les brûleurs sont correctement positionnés sur les vannes.
Flamme basse, réduite ou incomplète, et difficulté à allumer les deux brûleurs (en supposant que les brûleurs et les tubes venturi soient libres de tout blocage).	Tous les détendeurs de plancha sont équipés d'un dispositif limiteur de débit pour la sécurité des utilisateurs. Ce dispositif mesure la quantité de propane traversant le détendeur pour garantir des niveaux sûrs. Si le débit traversant le détendeur est trop élevé (symptôme d'une fuite importante), le limiteur de débit se déclenchera, restreignant l'écoulement du propane afin de réduire les risques d'un incendie dangereux. Ce système de sécurité peut être déclenché accidentellement en ouvrant un bouton de commande trop rapidement ou en connectant la bouteille de propane alors qu'un bouton de commande de brûleur est resté ouvert.	Ce système de sécurité peut être réinitialisé en plaçant les boutons du brûleur sur la position d'arrêt et en déconnectant la bouteille de propane du détendeur. Attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper. Assurez-vous que les boutons de commande sont sur ARRÊT avant de reconnecter la bouteille de propane au détendeur. Suivez la procédure d'allumage appropriée.
	La bouteille de propane est vide ou presque vide.	Rechargez ou remplacez la bouteille de propane.
	Le détendeur est bloqué en position de sécurité.	Pour réinitialiser la sécurité, fermez les deux boutons de commande, retirez la bouteille de propane et le détendeur de pression. Vérifiez les connexions pour détecter tout dommage avant de reconnecter le détendeur de pression et la bouteille de propane. Suivez la procédure d'allumage appropriée.
La flamme s'éteint sur la position « BAS ».	Le limiteur de débit du détendeur a été activé, soit en raison d'une fuite, soit d'un allumage incorrect.	Effectuez un test d'étanchéité avant de réinitialiser le détendeur de pression.
	La bouteille de propane est vide ou presque vide.	Remplacez la bouteille de propane.
	Conditions de vent fort.	Ajustez la plancha pour la protéger du vent.
	Le brûleur n'est pas correctement positionné sur l'injecteur de gaz.	Assurez-vous que les brûleurs sont correctement assemblés et positionnés sur les vannes à gaz.
Baisse de chaleur, «bruit de claquement/pop».	La bouteille de propane est vide ou presque vide.	Rechargez ou remplacez la bouteille de propane.
	Les brûleurs et/ou les tubes du brûleur sont obstrués.	Nettoyez les brûleurs.
	Le limiteur de débit du détendeur a été activé en raison d'un allumage incorrect, d'une ouverture trop rapide des boutons de commande ou d'une mauvaise connexion entre la plancha et la bouteille de propane.	Réinitialisez le détendeur de pression.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Bourdonnement provenant du détendeur.	Le robinet de la bouteille de propane a été ouvert trop rapidement.	N/A
	Ce n'est pas un défaut. Il est dû à des vibrations internes du détendeur et n'affecte ni les performances ni la sécurité de la plancha à gaz.	
Rouille et corrosion.	La plancha n'a pas été correctement assaisonnée ou l'assaisonnement s'est usé.	Assaisonnez correctement la plancha et suivez les instructions du manuel concernant le stockage, l'entretien et les soins pour prévenir la rouille et la corrosion.
Les aliments collent.	L'assaisonnement s'est usé ou le processus d'assaisonnement était incorrect.	Assurez-vous d'assaisonner correctement la plancha et respectez les instructions de stockage, d'entretien et de soins recommandées dans ce manuel.
Déformation de la plancha.	Une légère déformation est naturelle en raison des légères variations de fabrication et des matières premières. Elle est temporaire et s'autocorrige après le préchauffage, ce qui peut se produire plusieurs fois avant que la plancha ne se stabilise.	• Utilisez tous les brûleurs disponibles. • Préchauffez à des températures plus basses et pendant une durée plus courte pour un meilleur contrôle de la température. Un préchauffage excessif peut prolonger le temps de refroidissement. • Ne surchauffez pas ; évitez de cuisiner sur "MAX". La plupart des réglages n'ont besoin d'être réglés que sur "MOY" pour dépasser 500°F (260°C). • Évitez d'utiliser des casseroles ou des poêles sur la plancha ; elles peuvent agir comme des puits de chaleur, provoquant une déformation temporaire. • Évitez les changements brusques de température ; n'ajoutez pas une grande quantité d'aliments surgelés ou d'eau froide sur une plancha chaude. Il est tout à fait possible d'utiliser différentes zones de température sur la plancha pour cuire simultanément divers aliments.
Feu dans le chariot / flexible d'alimentation fondu.	Fuite de gaz entre la bouteille de propane et le détendeur.	Effectuez un test d'étanchéité chaque fois que vous rechargez la bouteille de propane.
	La plancha n'a pas été éteinte correctement.	Fermez la bouteille de propane et les boutons de commande lorsque la plancha n'est pas utilisée.
	Ventilation insuffisante en raison du manque d'espace autour de la plancha.	Positionnez toujours la plancha conformément aux consignes de sécurité de la page 4 pour assurer une ventilation adéquate.
	Surchauffe due à des températures de cuisson élevées et à des incendies de graisse.	Retirez régulièrement l'accumulation excessive de graisse pour prévenir les incendies de graisse.
	Le flexible d'alimentation de gaz et le détendeur de la plancha sont équipés d'un élément thermique qui coupe le débit de gaz entre 240°F et 300°F (116°C et 149°C) en faisant fondre le flexible, le déconnectant ainsi effectivement de la bouteille de propane.	

Merci d'avoir acheté ce gril **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 fonctionnels. 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



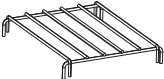
1-470-589-8732



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



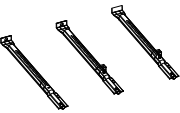
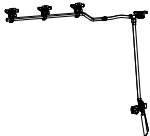
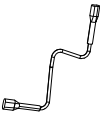
No.	Image / Imagen / l' image	Part No.	QTY	No.	Image / Imagen / l' image	Part No.	QTY
1		DA	1	16		DH	1
2		DB	1	17		DI	1
3		DD	1	18		CK	1
4		DE	1	19		CD	1
5		DT	2	20		BK	1
6		DS	2	21		CG	1
7		DG	2	22		DJ	1
8		DC	1	23		DK	1
9		DF	1	24		CA	1
10		DR	1	25		CC	1
11		DM	1	26		CB	1
12		DL	1	27		BA	1
13		BB	1	28		AB	1
				29		AA	1
14		DO	1	30		DQ	1
15		DN	1	31		DP	3

No.	Image / Imagen / l' image	Part No.	QTY	No.	Image / Imagen / l' image	Part No.	QTY
32		CI	1				

Replaceable pre-assembled pare parts

Piezas de repuesto preensambladas reemplazables

Pièces de rechange préassemblées remplaçables

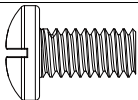
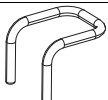
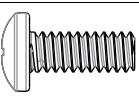
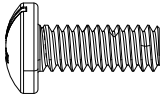
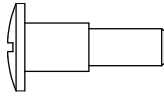
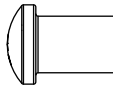
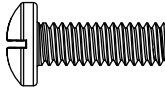
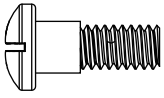
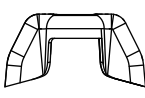
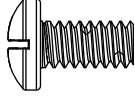
No.	Image / Imagen / l' image	DESC.	Part No.	No.	Image / Imagen / l' image	DESC.	Part No.
33		Regulator Regulador Régulateur	BD	35		Burner Quemador Brûleur	BI
34		Valve assembly Conjunto de válvula Ensemble de vanne	BE	36		Ignition wire Alambre de encendido Fil d'allumage	

TOOLS NEEDED FOR ASSEMBLY

- #2 Phillips screwdriver (long and short)
- 1/4" Slotted screwdriver (long and short)
- Adjustable wrench
- Pliers

No.	Description	Part Number	Qty.
1	1/4"-20UNC x 13 Screw	20120-13013-036	54
2	Castor Pin	G350-0026-9000	1
3	NO.10-24UNCX13	20124-10013-036	6
4	1/4"-20UNCX20	20120-13020-036	4
5	Top Lid Screw	G560-0003-9000	2
6	7 Washer	G310-0044-9000	2
7	1/4-20 LOCK NUT	33520-13000-810	2
8	Tool Holder	G537-0027-9088	3
9	NO.10x10 Pan Head Screw	20124-10010-036	3
10	1/4" Shoulder Screw	G353-0014-9000	2
11	M4 Wing Nut	33301-04000-032	1
12	NO.8-32UNCX10	20132-08010-250	2
13	Handle gasket	G703-9705-9000	4

⚠ Caution:
Sheet metal can cause injury. Wear gloves when installing the griddle.

①		②		③	
	1/4"-20UNC x 13 Screw		Castor Pin		NO.10 - 24UNC x 13 Screw
	x 54		x 1		x 6
④		⑤		⑥	
	1/4"-20UNCX20		Top Lid Screw		7 Washer
	x 4		x 2		x 2
⑦		⑧		⑨	
	1/4-20 LOCK NUT		Tool Holder		NO.10x10 Pan Head Screw
	x 2		x 3		x 3
⑩		⑪		⑫	
	1/4" Shoulder Screw		M4 Wing Nut		NO.8-32UNCX10
	x 2		x 1		2
⑬					
	Handle gasket				
	x 4				

BEFORE ASSEMBLING THIS GRIDDLE, READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

Assemble the griddle on a flat, clean surface. Griddle is heavy. The griddle is heavy, so it is recommended that two people work together to assemble it.

1

DA * 1



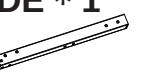
DB * 1



DD * 1



DE * 1



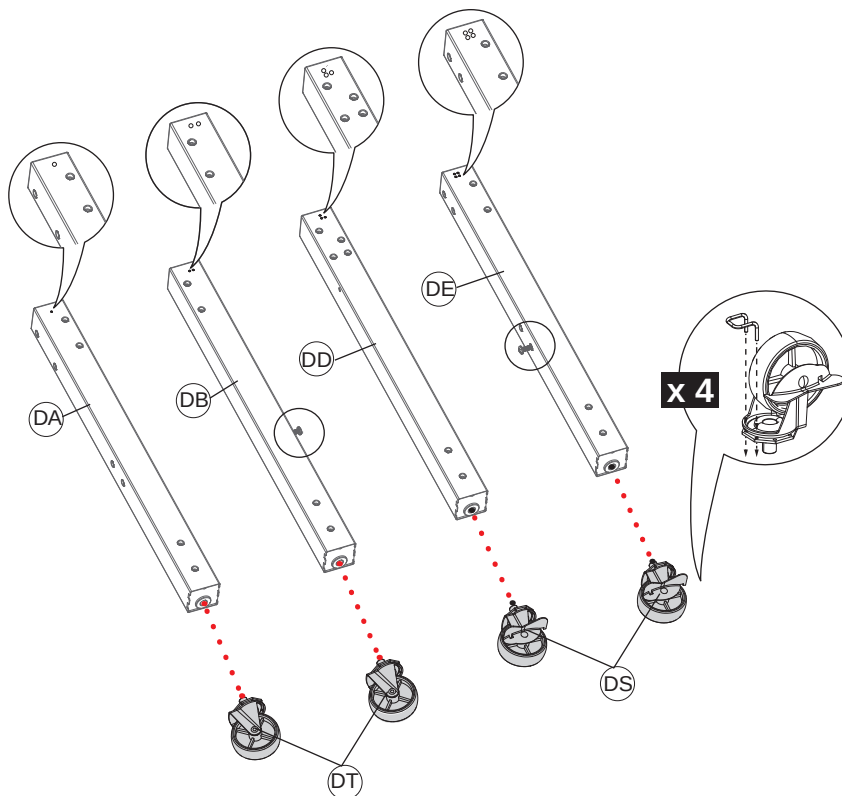
DT * 2



DS * 2

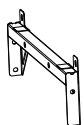


2 * 1

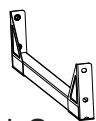


2

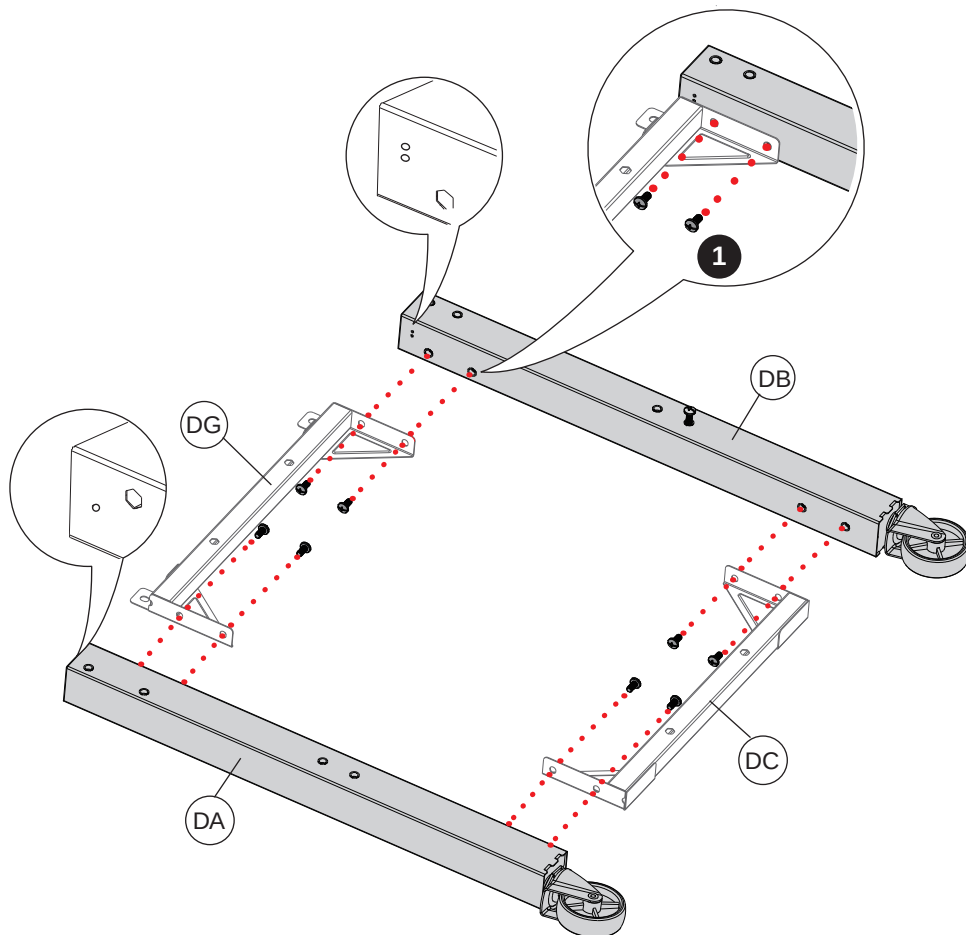
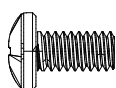
DG * 1



DC * 1

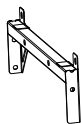


1 * 8

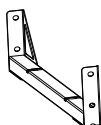


3

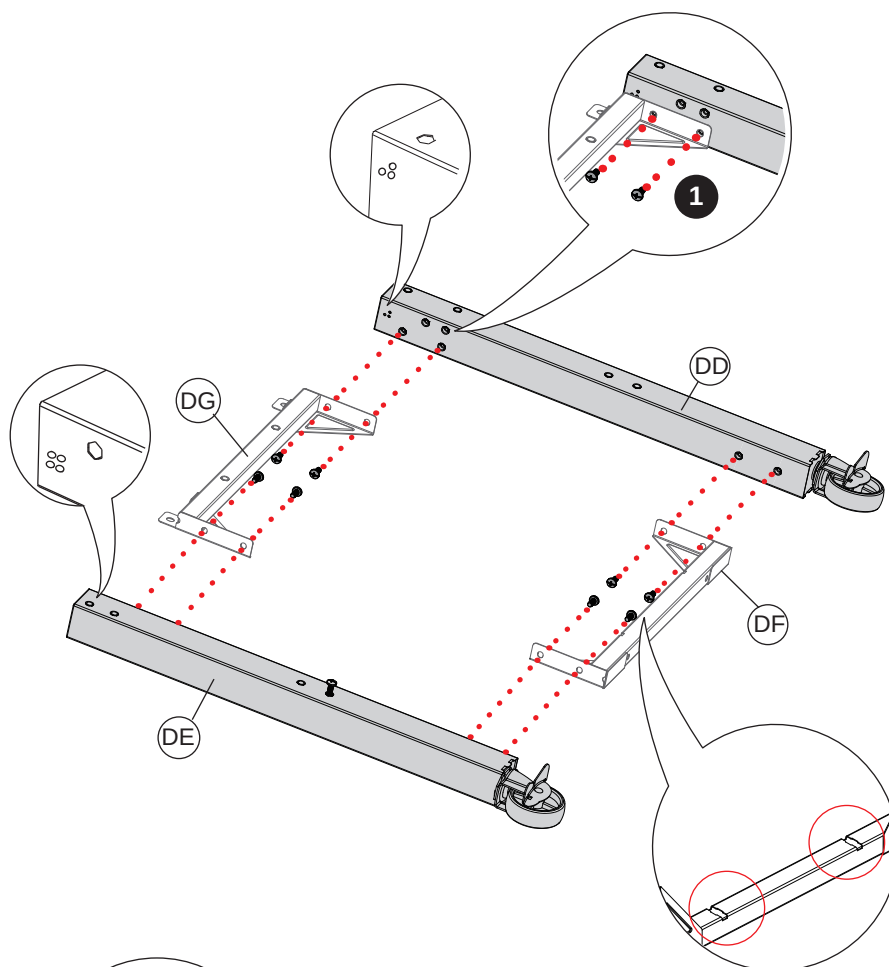
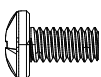
DG * 1



DF * 1

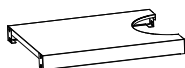


1 * 8

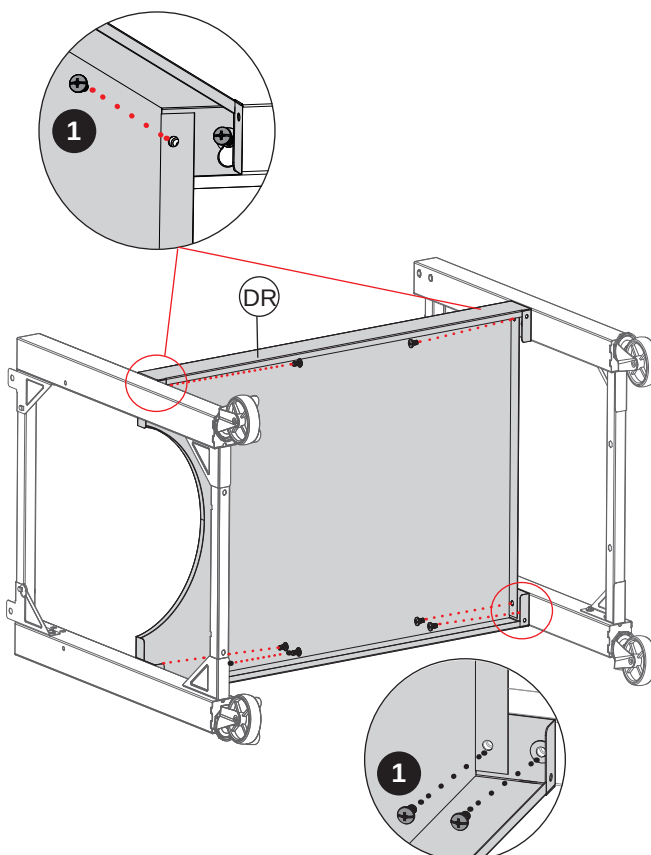
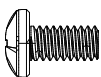


4

DR * 1



1 * 6



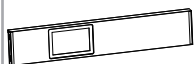
First, attach the base plate to the pre-installed screws on the leg tube, then secure it with six #1 screws. Finally, tighten the two pre-installed screws.

Primero, sujete la placa base a los tornillos preinstalados en el tubo de la pierna, luego fíjelo con seis tornillos #1. Finalmente, apriete los dos tornillos preinstalados.

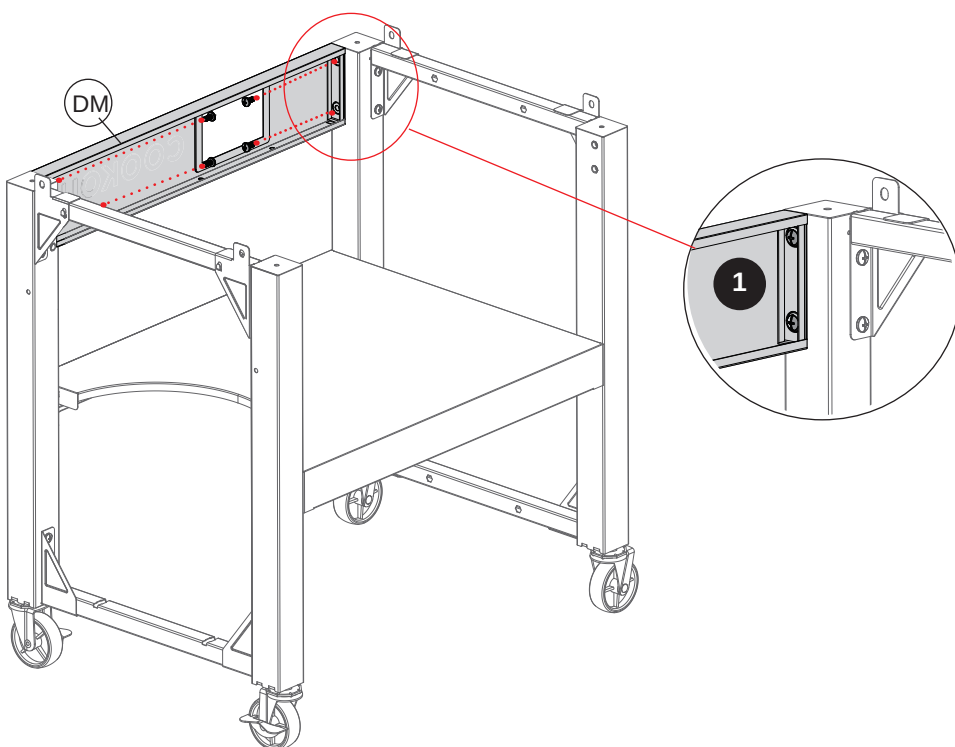
Tout d'abord, fixez la plaque de base aux vis préinstallées sur le tube de la jambe, puis serrez-la avec six vis de type #1. Enfin, resserrez les deux vis préinstallées.

5

DM * 1



1 * 4

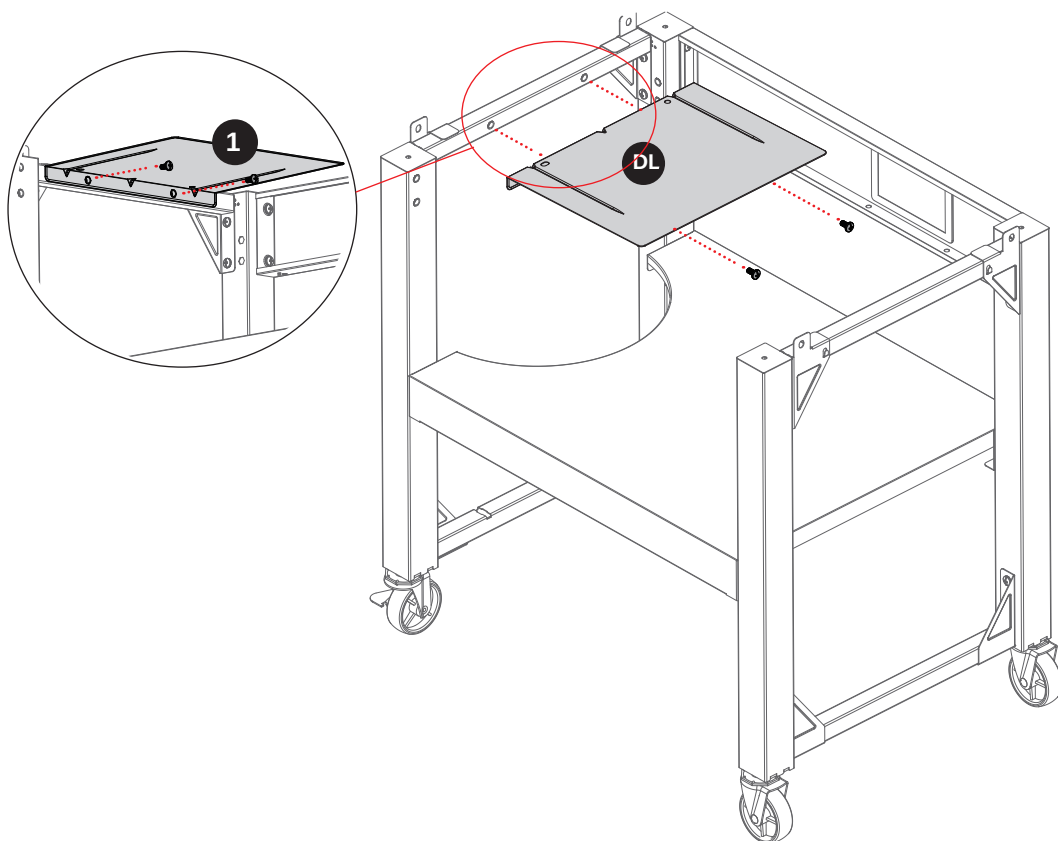
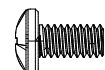


6

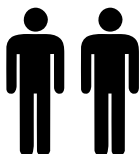
DL * 1



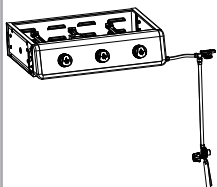
1 * 2



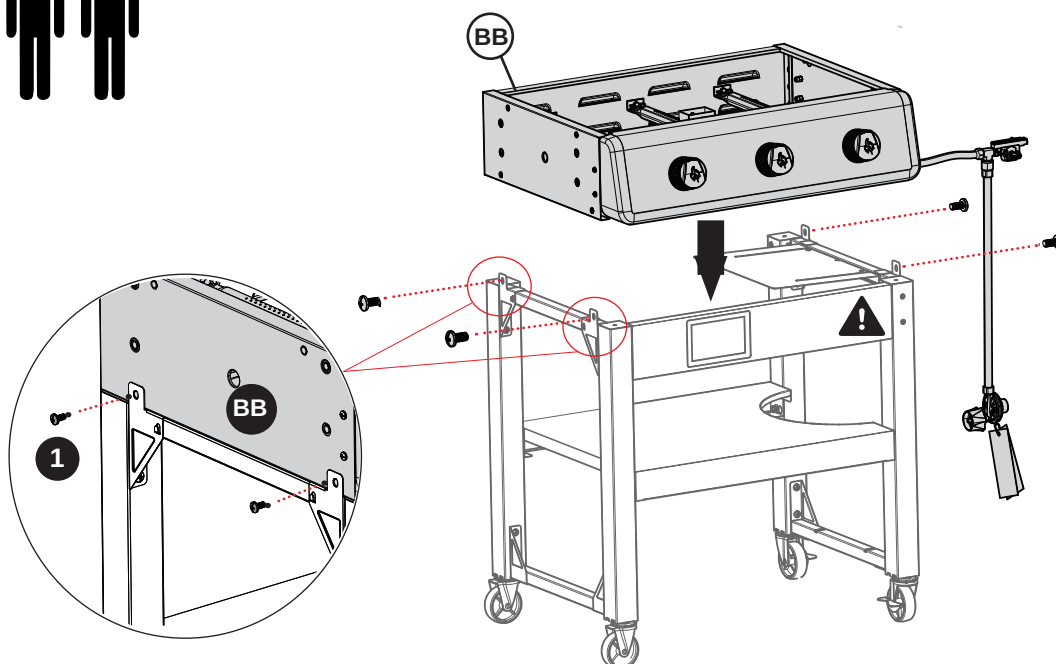
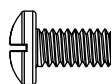
7



BB * 1



1 * 4



8

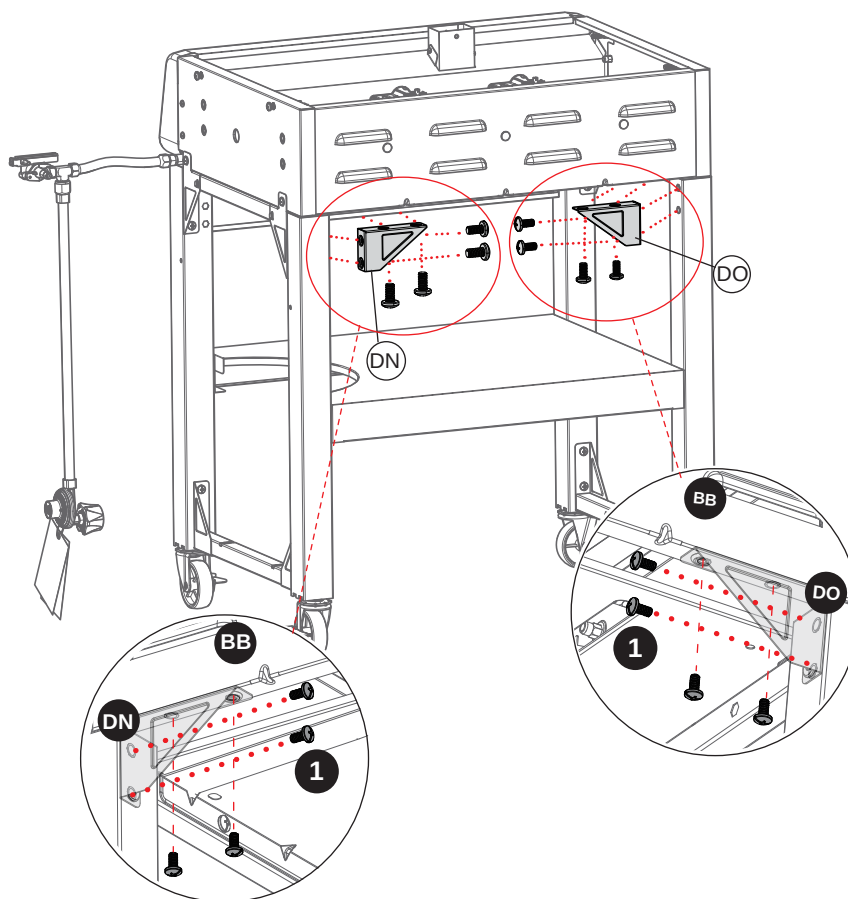
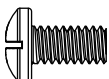
DO * 1



DN * 1



1 * 8

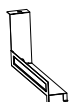


9

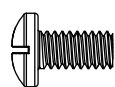
DI * 1



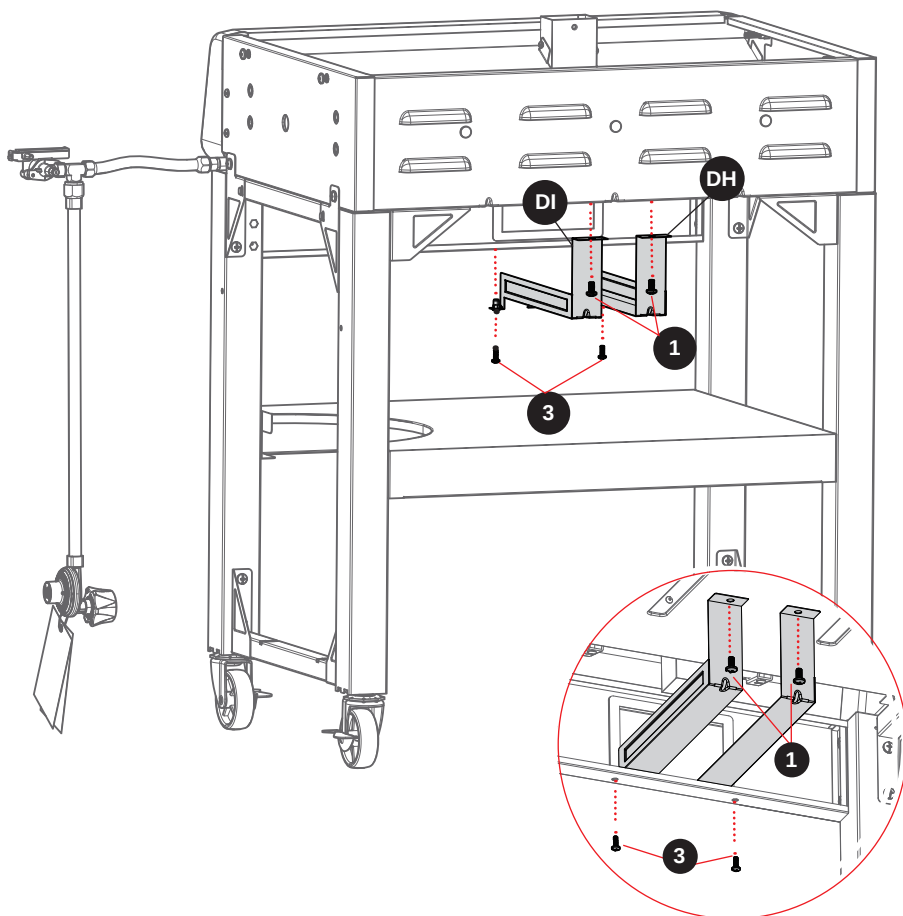
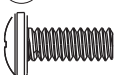
DH * 1



1 * 2



3 * 2

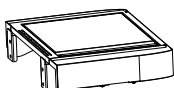


10

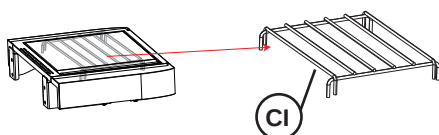
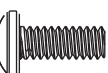
CK * 1



CD * 1



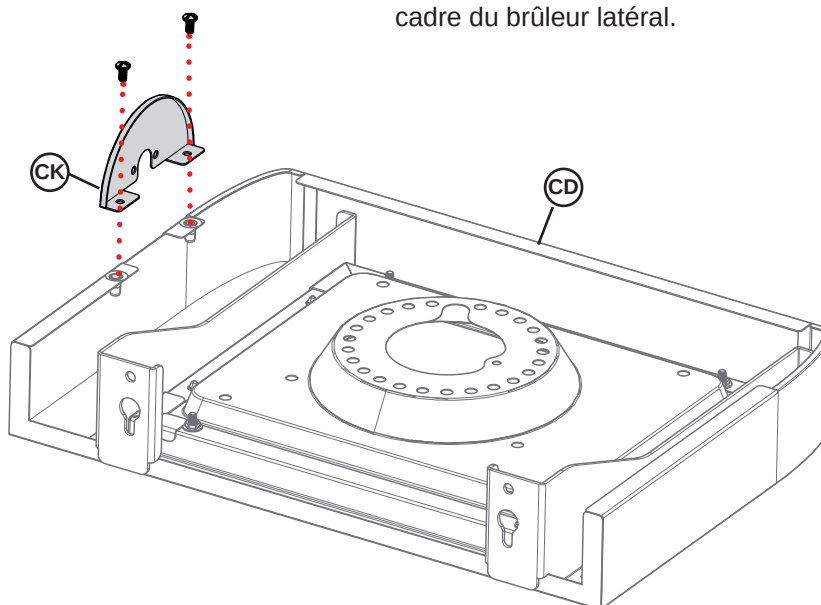
3 * 2



The burner pot rack CI is packed inside the side burner frame.

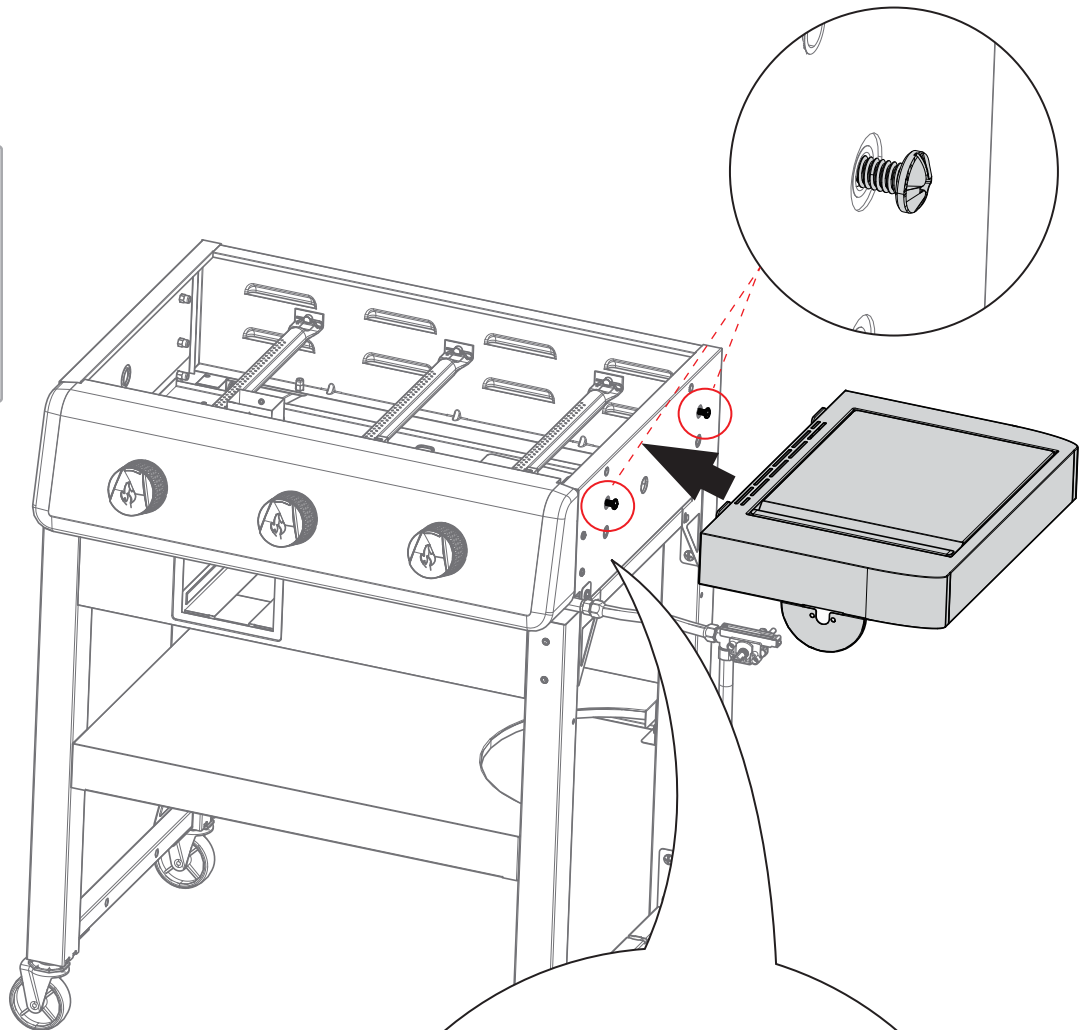
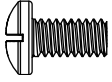
La parrilla de la olla del quemador (CI) está empaquetada dentro del marco del quemador lateral.

La grille du brûleur (CI) est emballée à l'intérieur du cadre du brûleur latéral.



11

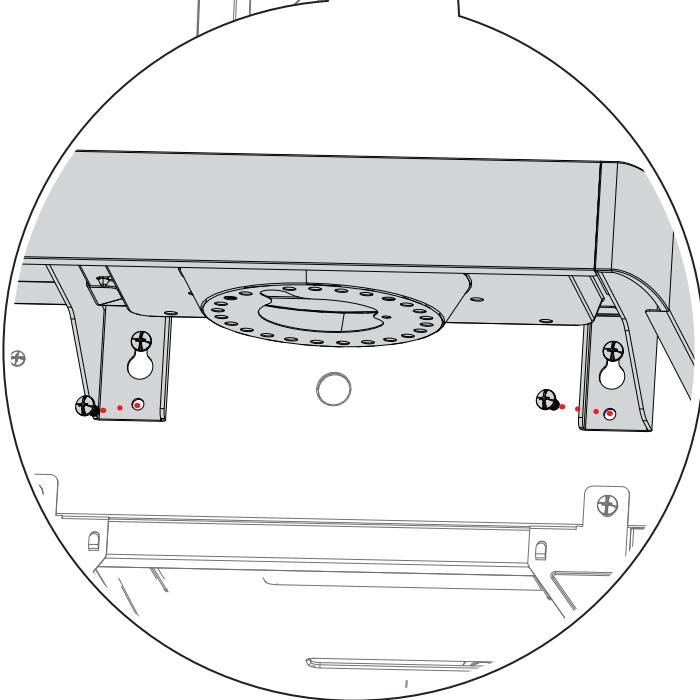
① * 4



Pre-attach 2 x #2 screws to the right side of the firebox as shown.
Hang the side table on the two pre-attached screws, then secure it with 2 additional #2 screws.
Finally, tighten all screws.

Prefije 2 tornillos #2 en el lado derecho de la cámara de combustión, como se muestra.
Cuelgue la mesa auxiliar en los dos tornillos prefijados, luego fíjela con 2 tornillos adicionales #2.
Finalmente, apriete todos los tornillos.

Prémontez 2 vis n° 2 sur le côté droit de la chambre de combustion, comme indiqué.
Accrochez la table d'appoint sur les deux vis prémontées, puis fixez-la avec 2 vis supplémentaires n° 2.
Enfin, serrez toutes les vis.

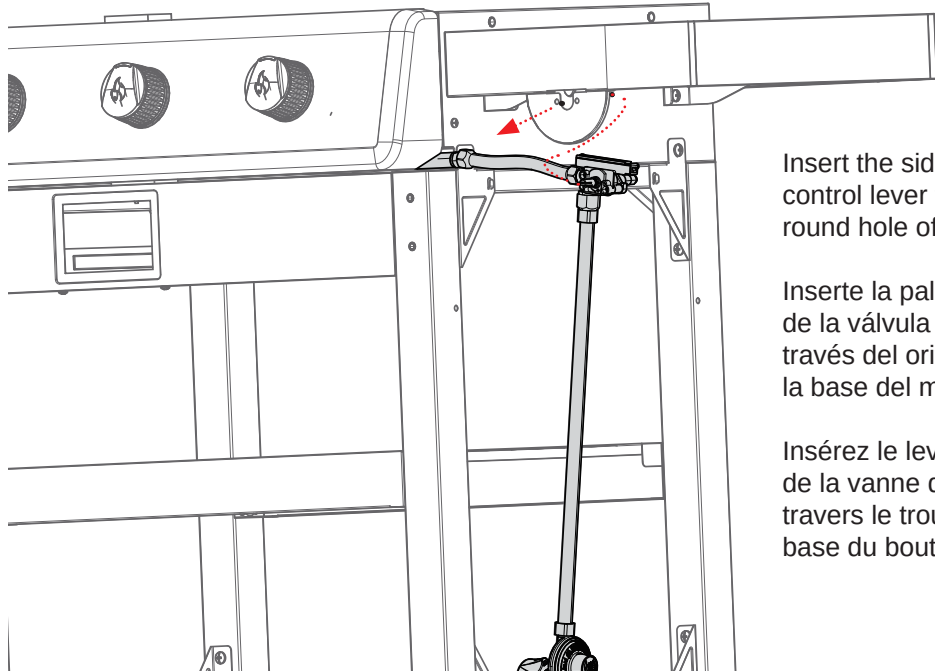


12

BK * 1



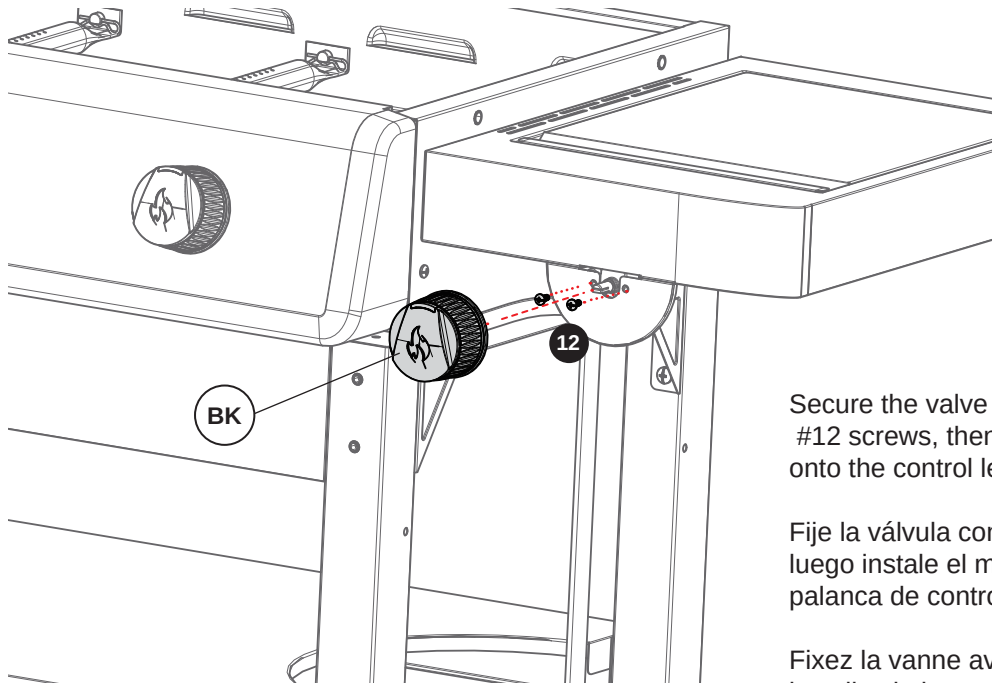
12 * 2



Insert the side burner valve control lever through the round hole of the knob base.

Inserte la palanca de control de la válvula de la estufa a través del orificio redondo de la base del mando.

Insérez le levier de contrôle de la vanne du brûleur à travers le trou rond de la base du bouton.



Secure the valve with 2pcs #12 screws, then install the knob onto the control lever.

Fije la válvula con 2 tornillos #12, luego instale el mando en la palanca de control.

Fixez la vanne avec 2 vis #12, puis installez le bouton sur le levier de commande.

13

CG * 1



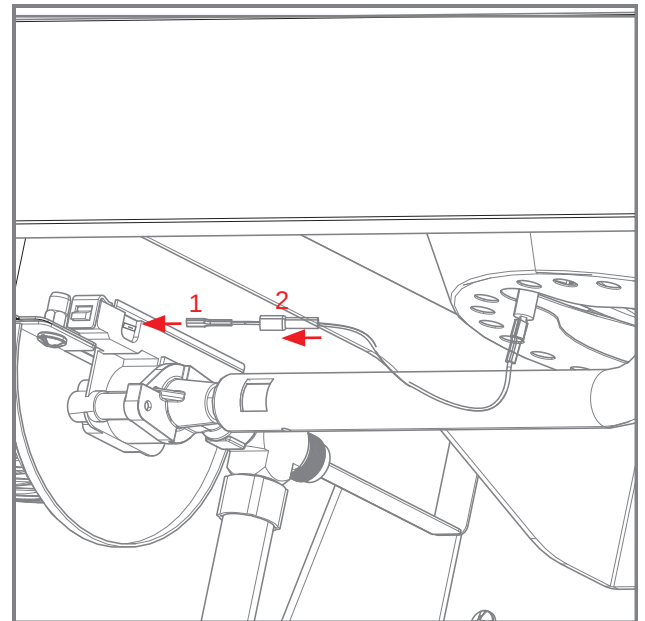
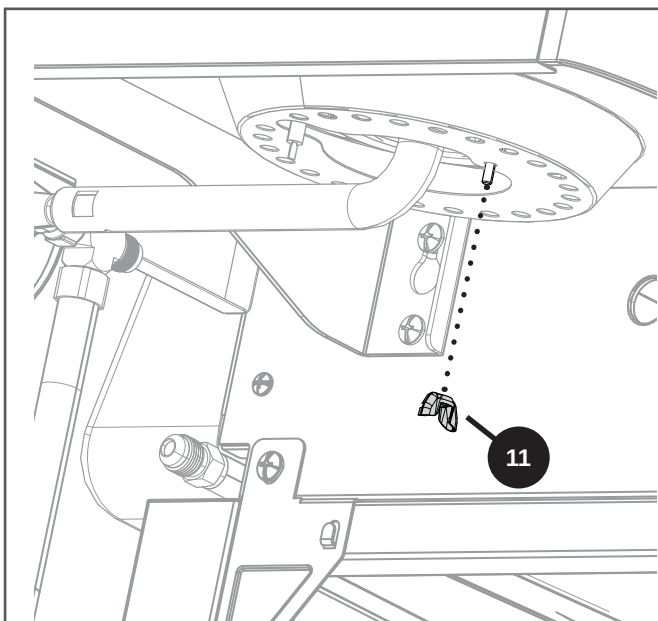
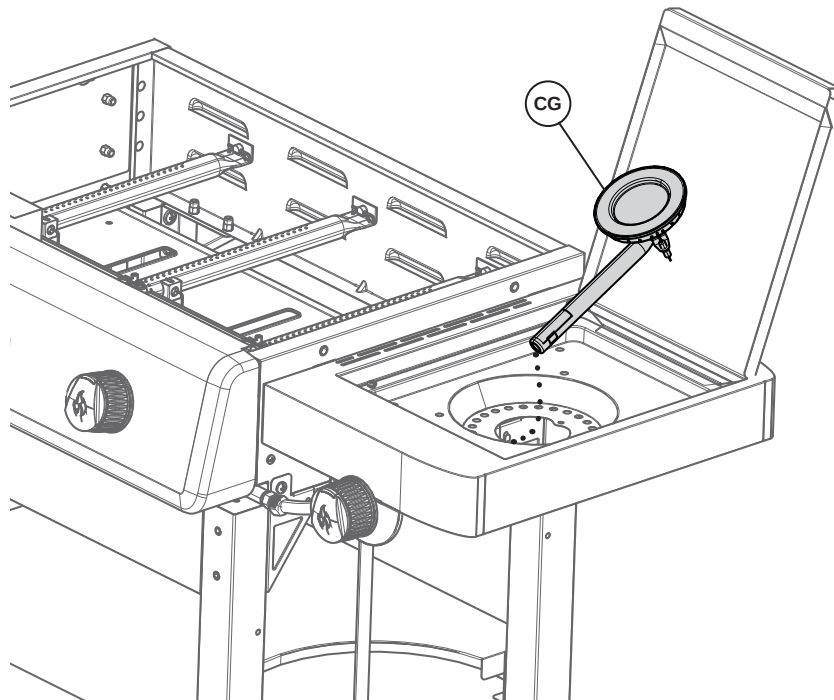
11 * 1



Pass the burner tube through the round hole on the burner frame, ensuring the burner tube is properly connected to the valve nozzle. Secure the burner with an #11 wing nut. Connect the other end of the pre-installed electrode wire to the valve.

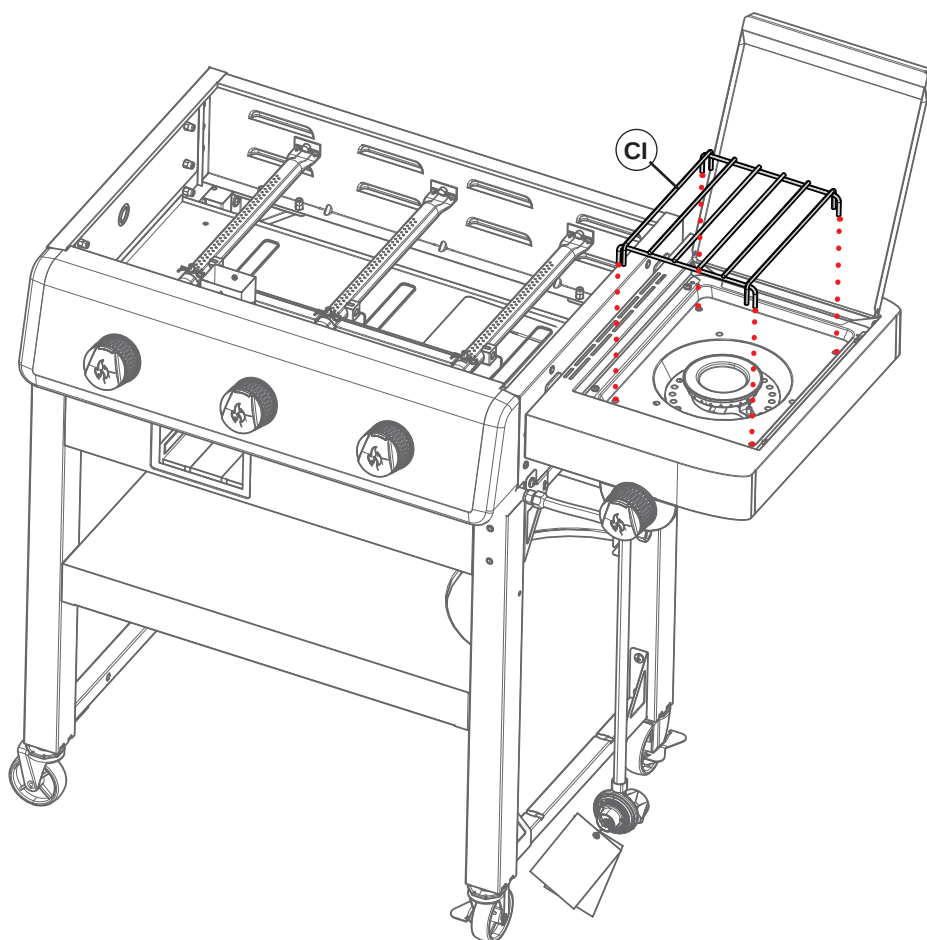
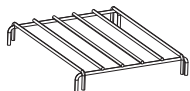
Pase el tubo del quemador a través del orificio redondo en el marco del quemador, asegurándose de que el tubo del quemador esté correctamente conectado al boquilla de la válvula. Fije el quemador con una tuerca mariposa #11. Conecte el otro extremo del cable del electrodo preinstalado a la válvula.

Passez le tube du brûleur à travers le trou rond du cadre du brûleur, en vous assurant que le tube du brûleur est correctement connecté à la buse de la vanne. Fixez le brûleur avec un écrou papillon #11. Connectez l'autre extrémité du fil de l'électrode préinstallé à la vanne.



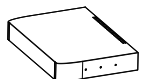
14

CI * 1

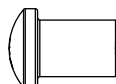


15

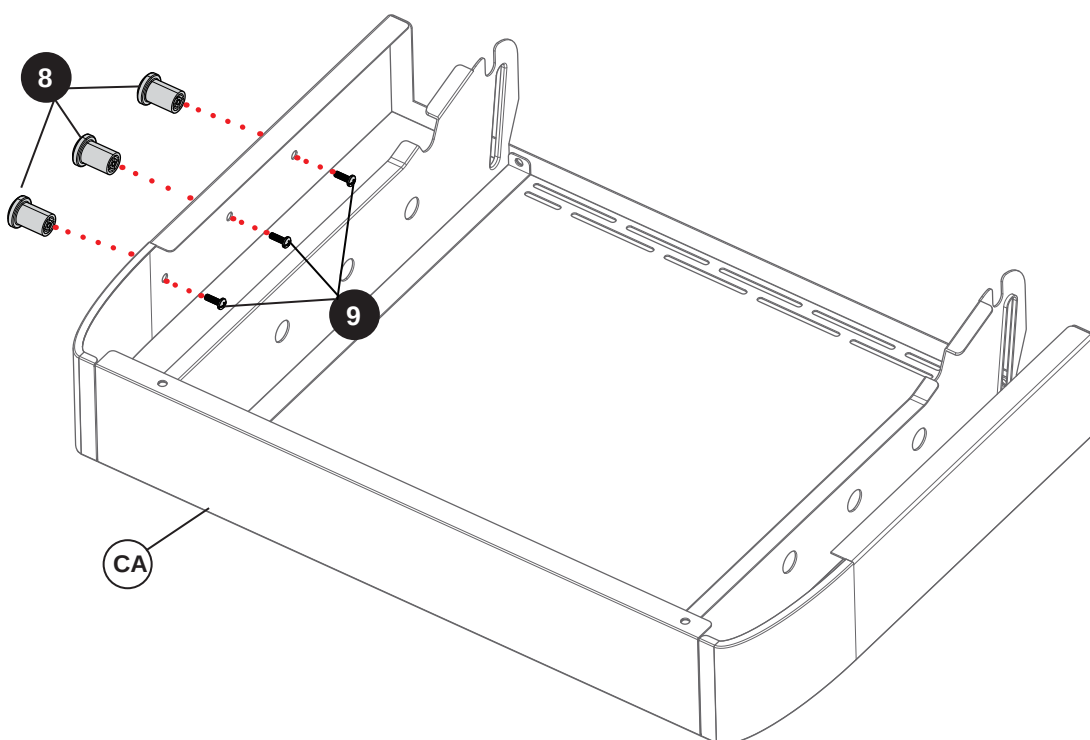
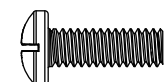
CA * 1



8 * 3



9 * 3



16

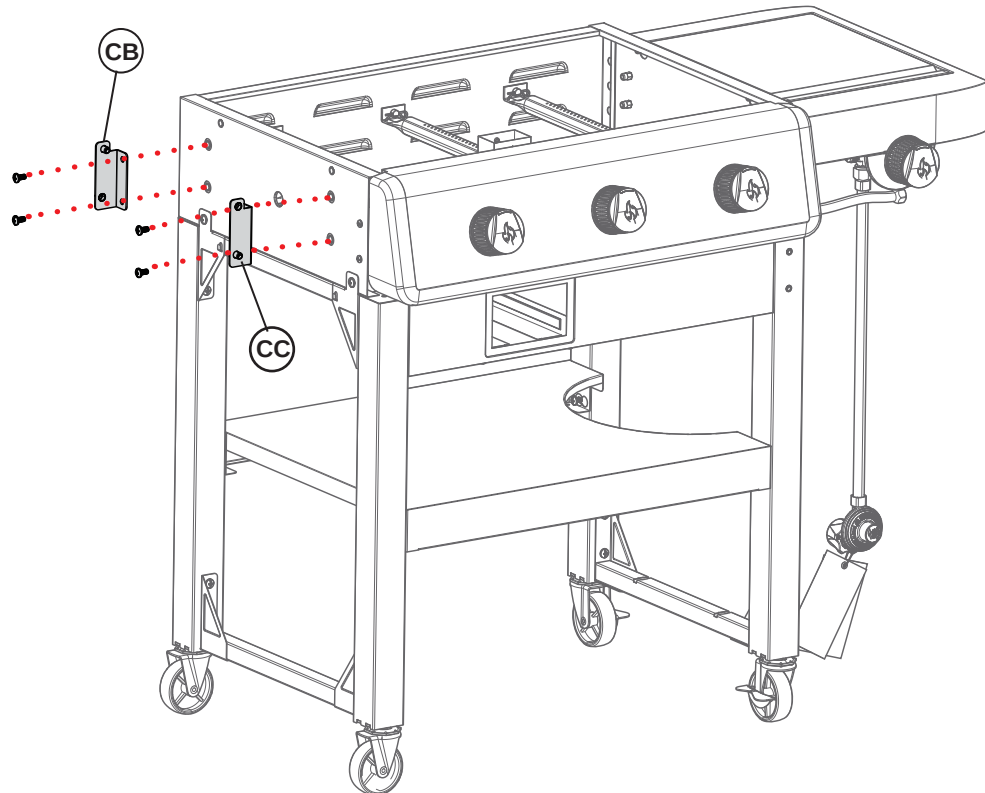
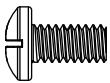
CB * 1



CC * 1



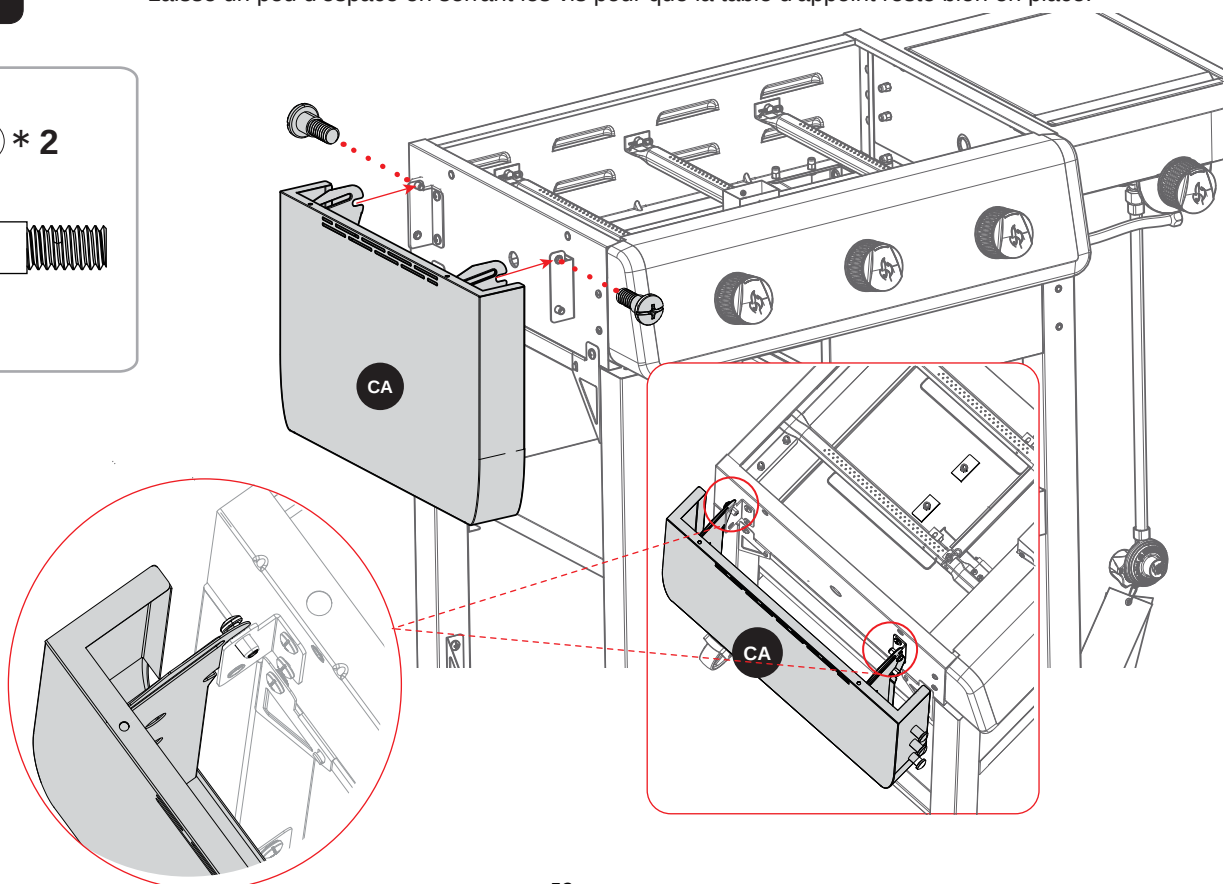
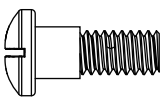
① * 4



17

Leave some gap when tightening the screws so that the side table can be held in place.
Deja algo de espacio al apretar los tornillos para que la mesa auxiliar quede sujeta en su lugar.
Laisse un peu d'espace en serrant les vis pour que la table d'appoint reste bien en place.

⑩ * 2

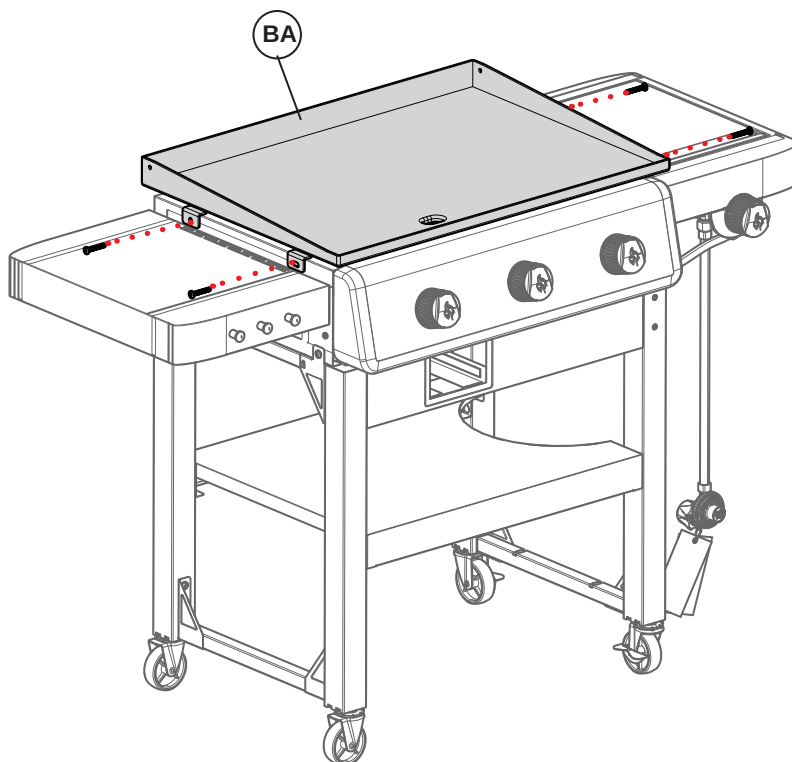
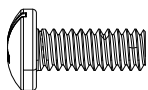


18

BA * 1



4 * 4



19

AB * 1



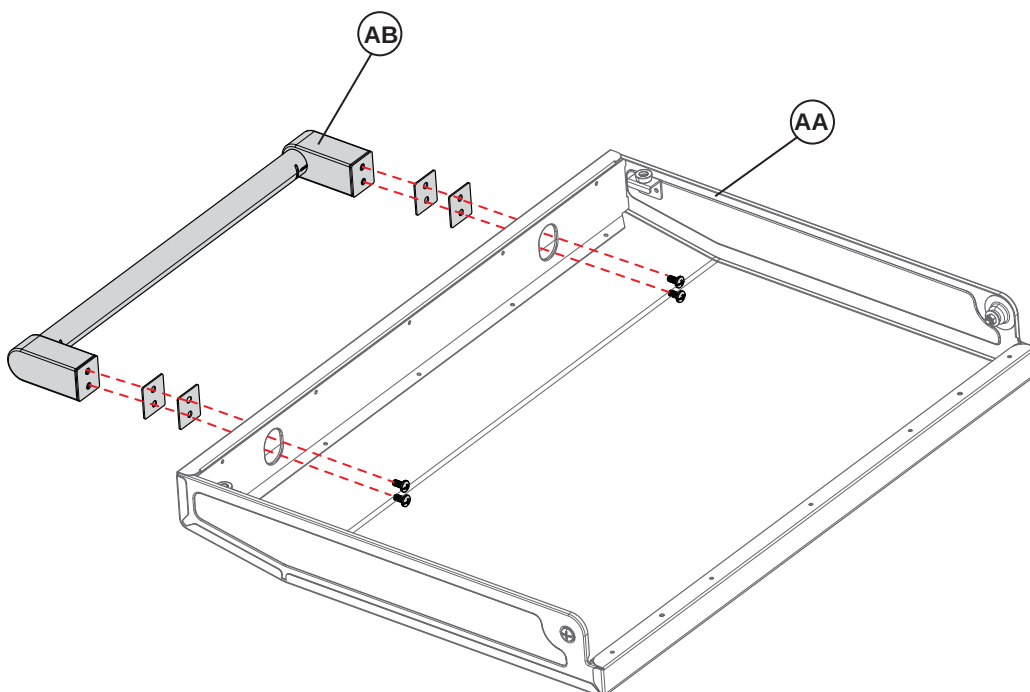
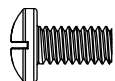
AA * 1



13 * 4

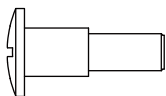


1 * 4



20

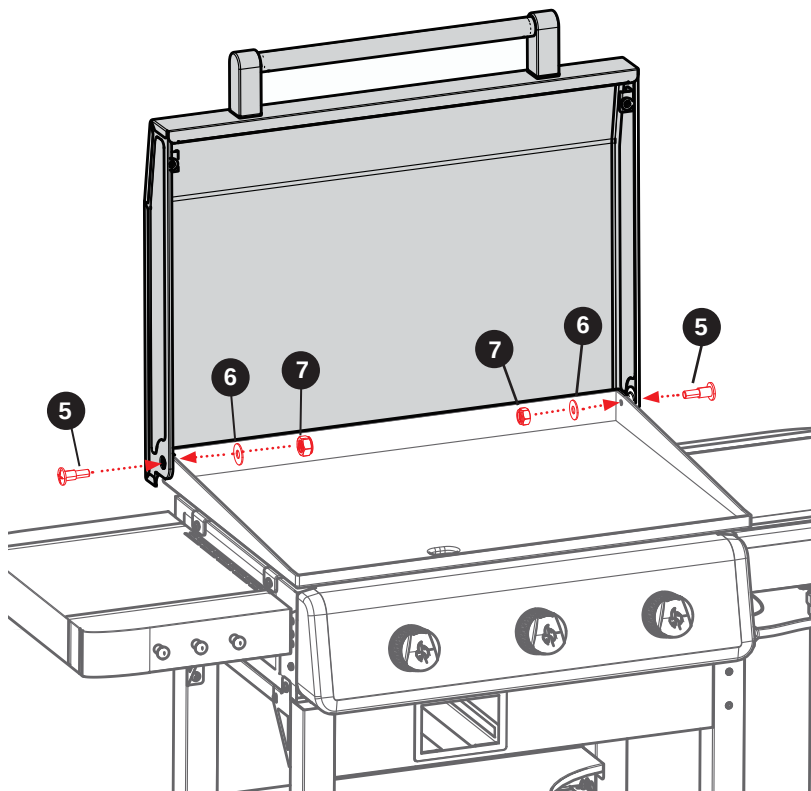
5 * 2



6 * 2

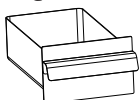


7 * 2

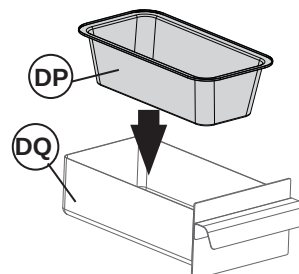
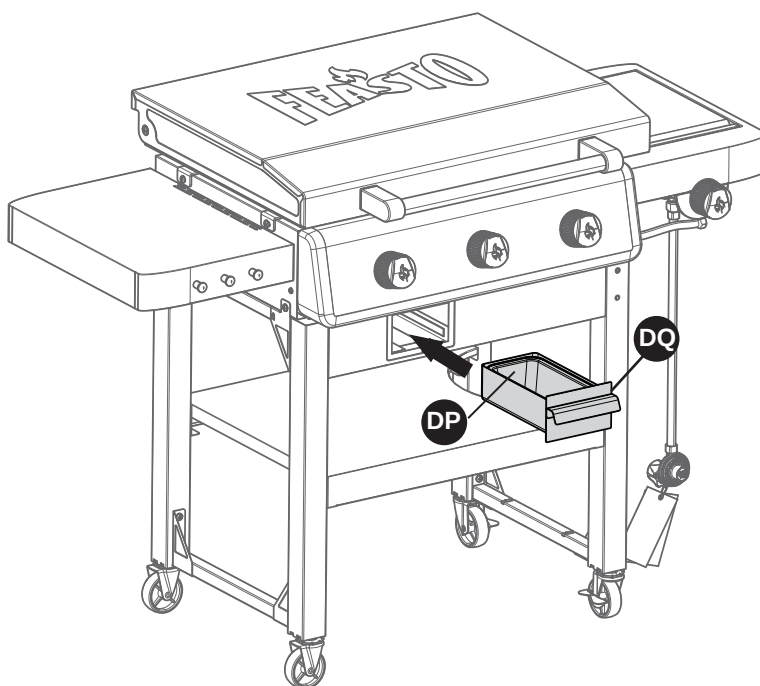


21

DQ * 1



DP * 1

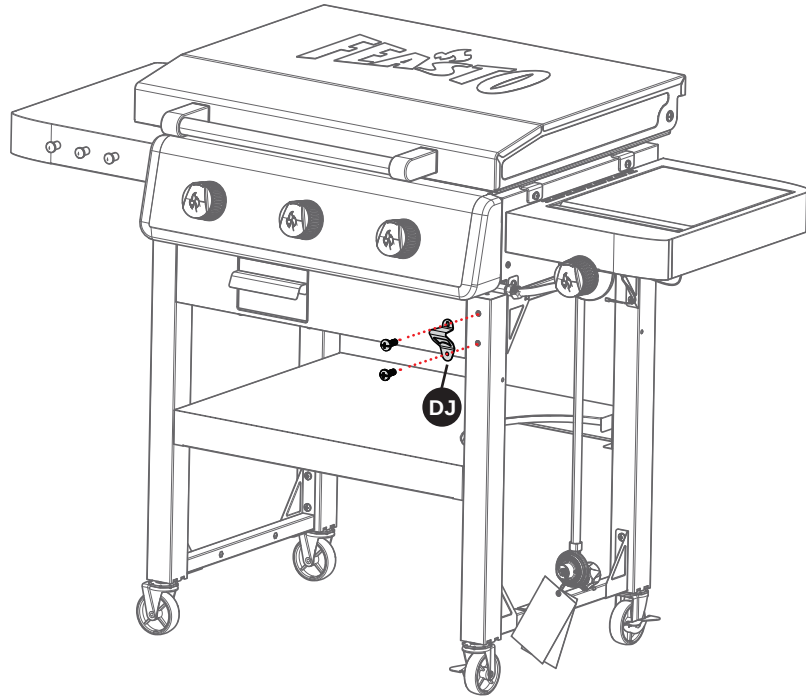
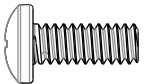


22

DJ * 1

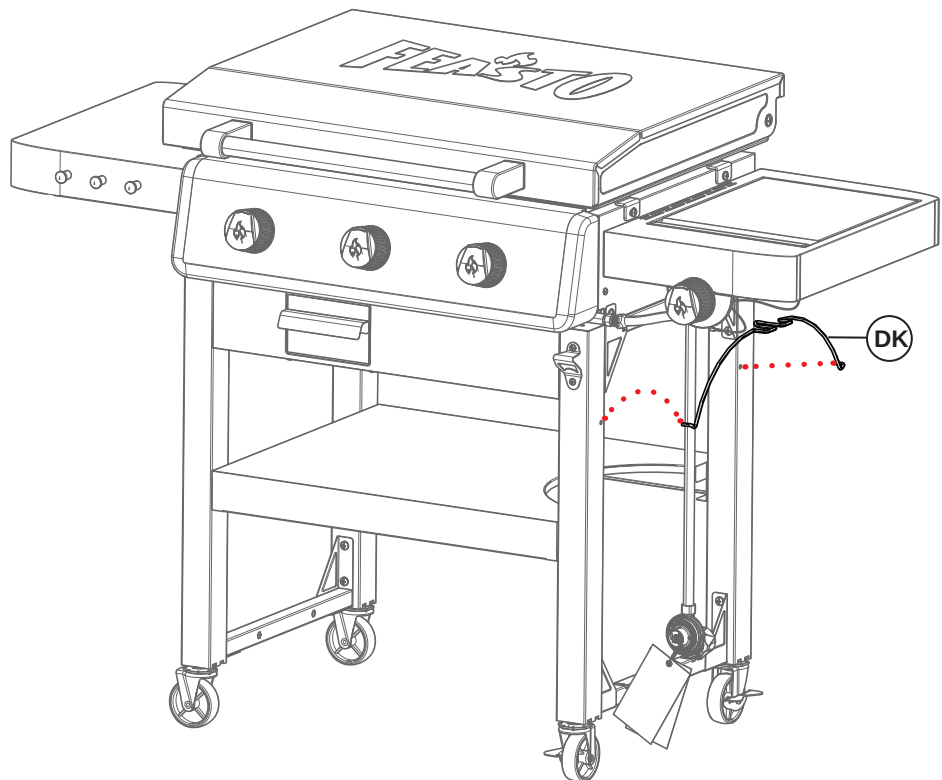
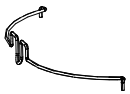


3 * 2

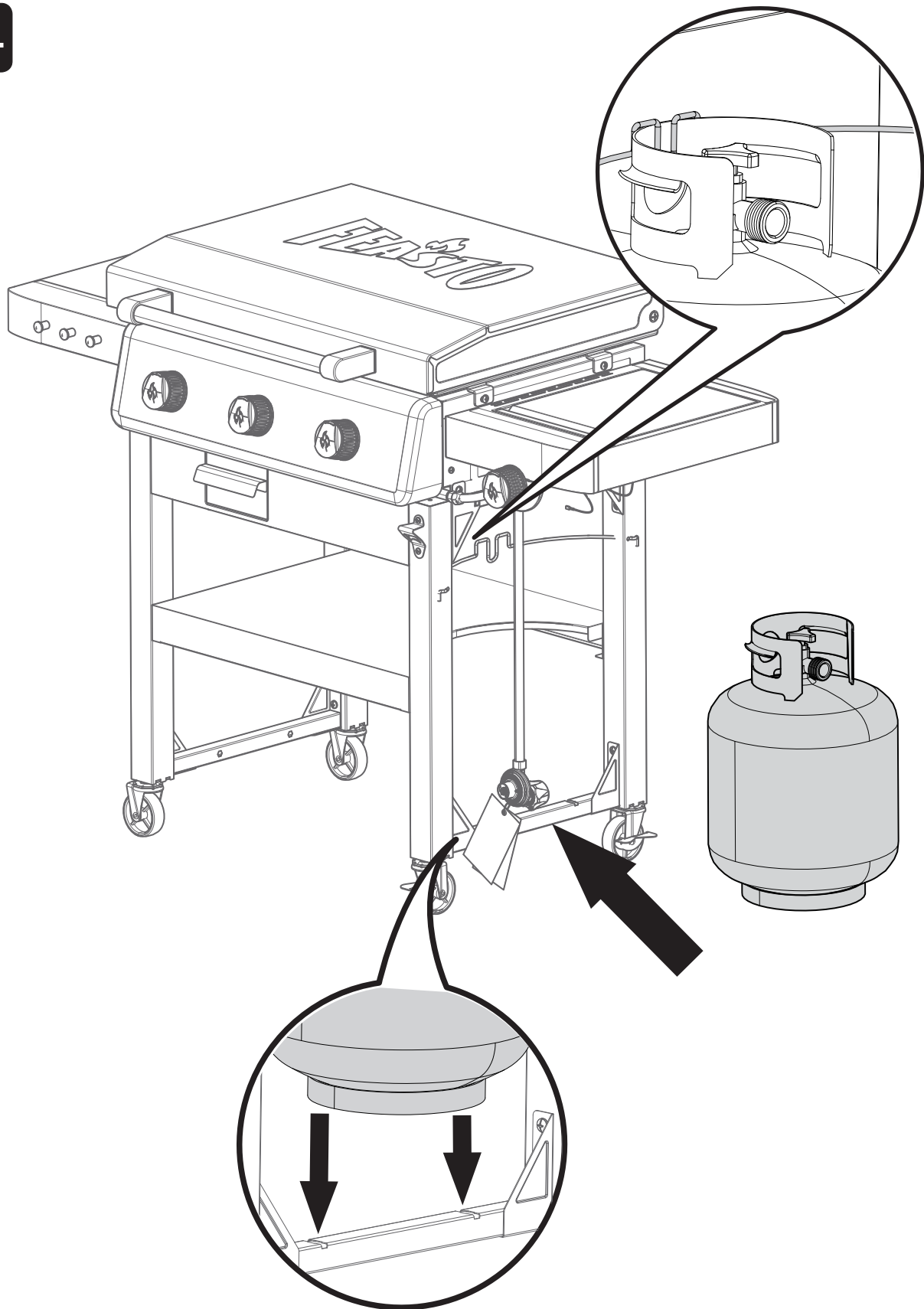


23

DK * 1



24





service@feastooutdoors.com



1-470-589-8732



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

www.feastooutdoors.com