



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

Primary 4 Burner S/S Gas Grill Parrilla a gas de 4 quemadores de acero inoxidable Barbecue à gaz à 4 brûleurs en acier inoxydable



Outdoor Cooking Gas Appliances.
CSA/ANSI Z21.58-2022 / CSA 1.6-2022



G49211 / GL4101S

**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	4-5
Operating Instructions	6-7
Cleaning and Maintenance	8
Troubleshooting Guide	9-10
Limited Warranty	11
Parts Diagram	34
Parts and Hardware List	35-36
Assembly	37-56

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 grill is for Outdoor Use Only and should not be used inside a building, garage, or any other enclosed space.
- The consumption of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the operators' ability to properly assemble or safely operate the grill.
- Always open the grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can cause severe burns.
- Always place your grill on a hard and level surface far away from combustibles.
- Do not leave a lit grill unattended. ALWAYS keep children and pets away from the grill.
- Do not use the grill in high winds.
- Do not use the grill to cook excessively fatty meat or other fatty or greasy food where there is risk of flare-ups.

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

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

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

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



WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65

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

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

Wash your hands after handling this product.

Installation Safety Precautions

- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied. If your grill is Dual Fuel ready, a conversion kit must be purchased for use with natural gas.
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

Safety Tips

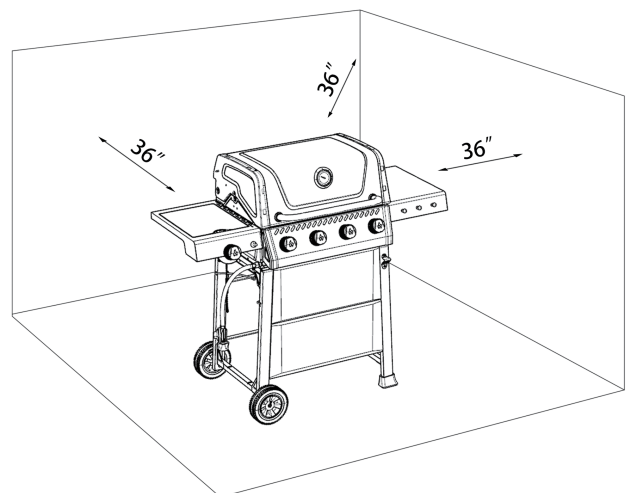
- When grill is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
- Never move grill while in operation or still hot.
- Some surfaces will be hot during use. Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- Maximum load for side burner and side shelf is 10 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.
- If you have a grill problem see the "Troubleshooting" Section.



WARNING

- Do not let children operate or play near grill.
- Keep grill area clear and free from materials that burn.
- Do not block holes in sides or back of grill.
- Check burner flames regularly.
- Use grill only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas grill.
- Do not cover grates with aluminum foil or any other material. This will block burner ventilation and create a potentially dangerous condition resulting in property damage and/or personal injury.
- **NEVER attempt to light or re-light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.**
- **Never operate grill with LP cylinder out of correct position specified in assembly instructions.**
- **Always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.**

Use grill at least 3 ft. from any wall or surface. Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.



DANGER

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

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

LP TANK REMOVAL, TRANSPORT, AND STORAGE:

Turn the control knobs OFF at the regulator and LP tank valve.

Turn coupling nut counterclockwise by hand only.

NEVER use tools to disconnect.

- Place dust cap on the cylinder valve outlet when the cylinder is not in use.

HINT: Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs could cause leakage.

- A disconnected LP tank in storage or being transported must fitted with a safety cap installed.

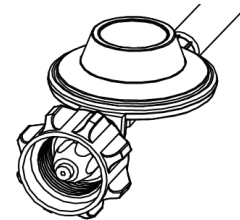
NEVER leave the LP tank in a car that can become overheated by the sun.

- LP tanks must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed space.
- Do not smoke when transporting your LP cylinder.

L.P. TANK REQUIREMENT

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

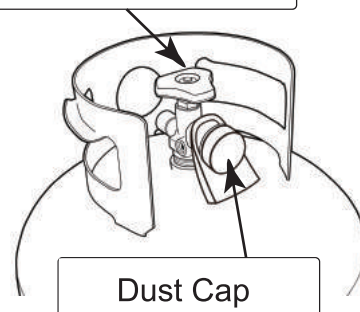
- A dented or rusty L.P. tank may be hazardous and should be checked by your L.P. supplier.
Never use a cylinder with a damaged valve.
- Measurements must be 12" (30.5 cm) in diameter by 18" (45.7 cm) high with 20 lb. (9.1 kg) maximum capacity.
- The LP gas supply cylinder must be constructed and marked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



QCC 1 Type 1 Connector

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

Triangular Hand Wheel



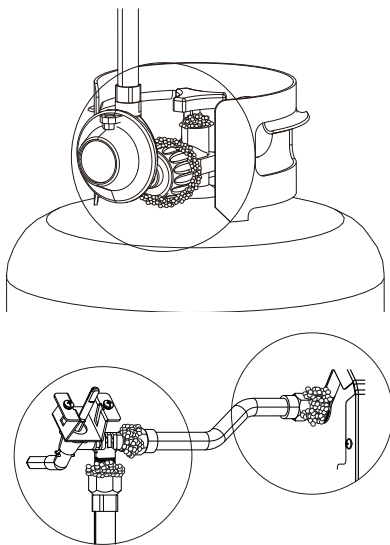
Dust Cap

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.
2. Turn off all control knobs.
3. Slowly open gas supply valve.
4. Press in and turn the lighting control knob to high (🔥) and press the ignition button.
5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
6. If the burner will not light, follow Match Lighting Instructions.

⚠ CAUTION

If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls off, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.

Match-Lighting

1. Turn gas burner control valves to (off).
2. Open lid during lighting or re-lighting.
3. Turn ON gas at LP cylinder.
4. Place match into match holder (hanging from side panel of grill). Light match; then light burner by placing match through the match light hole on side of grill. Immediately push in and turn burner knob to the high (🔥) position. Be sure burner lights and stays lit.
5. Light adjacent burners in sequence by pushing knobs in and turning to the HIGH position.

⚠ WARNING

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

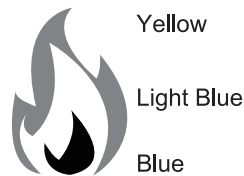
Turning Grill Off

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

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



⚠ 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 be lead to a fire beneath the appliance.



First Time Use

Before cooking on your gas grill for the first time, burn it off to rid it of any odors or shipping oil in the following manner:

1. With cooking grates installed in position, turn on the gas grill and operate on HIGH position for 10 to 15 minutes. Then, turn all control knobs and gas supply to OFF position.
2. When gas grill is cool, remove cooking grates and wash off the cooking grates by using soapy water and a towel or paper towels. Rinse off the soap and air dry. Next, thoroughly season cooking grates by spraying or wiping olive or vegetable oil on them. Ensure that the entire surface is generously coated including the corners. For cast iron cooking grates, light seasoning should be done before every usage.
3. Your grill is ready to cook. Proceed to "PREHEATING".

Preheating

It is necessary to preheat the grill before cooking, depending on the type of food and the cooking temperature.

Preheat the gas grill on MEDIUM/HIGH with the lid closed for 5 to 10 minutes. Reduce heat as appropriate for what you are grilling. Next, brush or spray the cooking grates with olive or vegetable oil to prevent food from sticking.

LID POSITION:

Open or close the lid during grilling in accordance with your personal preference, but the gas grill cooks faster by using less fuel with the lid closed. Get a smokier flavor to meat cooked directly on the cooking grates with lid closed, and the closed lid position is also essential for smoking and indirect convection cooking methods.

COOKING WITH INDIRECT HEAT:

You can cook poultry and large cuts of meat slowly to perfection on one side of the grill by the indirect heat from the burner on the other side. Heat from the lighted burner circulates gently throughout the grill, thereby cooking the meat or poultry without any direct flame touching it. This method greatly reduces risk of flare-ups when cooking extra fatty cuts as there is no direct flame to burn the fat and juices that drip down while cooking.

General Grill Cleaning

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

Cleaning the Burners

1. Ensure the gas is turned off at the LP cylinder.
2. Remove the cooking grates and flame tamers.
3. Lift each burner up and out.
4. Clean the inside of the burner using a stiff wire.
A straightened coat hanger will work. An alternative is to use compressed air. Always wear protective gear for your eyes when using this method.
Never enlarge the burner ports during cleaning.
5. Brush the outer surface of the burner.
6. Ensure all ports (holes) are free of debris.
7. Inspect the burners. Replace any that have cracks or enlarged ports.
8. Replace flame tamers and cooking grates if necessary.
9. Perform the Leak Test described earlier in this Manual.

Storing Your Grill

1. Clean your grill before storage. Store in a cool dry place.
2. Storage of a gas grill indoors is permissible only if the LP cylinder is disconnected and removed from the gas grill.
3. A cover is highly recommended to protect your grill. Choose from a variety of grill covers offered by the manufacturer.
4. Perform a Leak Test before using the grill after it has been kept in storage for some time.

Emergencies	Possible Cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose	Damaged hose	Turn off gas at LP cylinder, if hose is cut or cracked, replace hose. Conduct LP cylinder leak test and check regulator connection to the LP cylinder.
Gas leaking from LP cylinder	Mechanical failure due to aging or mishandling	Turn off LP cylinder valve. Contact your LP dealer or call 911.
Gas leaking from LP cylinder valve	Failure of cylinder valve due to mishandling or mechanical failure	Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection	Improper installation, loose connection, failure of rubber seal	Turn off LP cylinder valve, remove regulator from cylinder and visually inspect the rubber seal for damage. Conduct LP cylinder leak test and check regulator connection to the LP cylinder.
Fire coming through control panel	Fire in burner tube section of the burner due to partial blockage	Turn off control knobs and LP cylinder valve. After the fire is out and grill is cold, remove the burner and inspect for spider nests or rust. See natural hazards and cleaning the burner assembly pages.

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Grease fire or continuous excessive flame above cooking surface	Too much grease buildup in burner area	Turn off LP cylinder. Leave lid open to allow the flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside the firebox area, grease cup/pan/tray, and other surfaces.
Burner will not light when using the ignitor	Gas issues: - Trying to light wrong burner - Burner not engaged with control valve - Obstruction in burner - No gas flow - Vapor lock at coupling nut to LP cylinder - Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected	- See instructions on control panel. - Make sure valve are positioned inside the burner tubes. - Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other material; see cleaning section in Cleaning and Maintenance. - Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, check sudden drop in gas flow. - Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry. - Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters.
	Electrical issues: - Electrode cracked or broken; sparks at crack - Electrode tip not in proper position - Wire and/or electrode covered with cooking residue - Wires are loose or disconnected - Wires are short-circuited between ignitor and electrode. - Push button sticks at bottom sparking between ignitor and electrode.	- Replace electrode. - Tip of electrode should be pointing toward the port hole in the burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. - Clean wire and or electrode with rubbing alcohol and clean swab. - Reconnect wires or replace electrode/wire assembly. - Replace ignitor wire. - Replace ignitor. - Inspect wire insulation and proper connection. Replace wires if insulation is broken.
	Ignitor issues: - Dead ignitor battery - Battery/ignitor cap not installed correctly NOTE: Try manually lighting burner with a match. If burner lights successfully, it is an ignitor issue.	- Replace battery. - Make sure 2 ends of the battery are oriented properly. The "+" end should be toward the ignitor cap. Rescrew the ignitor cap and make sure threads are aligned fully.

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Sudden drop in gas flow or low flame	1. Grease buildup 2. Excessive fat in meat 3. Excessive cooking	1. Clean burners and inside of grill/firebox. 2. Trim fat from meat before grilling.
Flame blows out	High or gusting winds/Low LP gas/Excess flow valve tripped	Turn front of grill to face wind or increase flame height. Refill LP cylinder.
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around the burner system	Turn knobs to OFF. Turn gas off at the LP cylinder. Leave lid in position and let the fire burn out. After the grill cools, remove and clean all parts.
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and burner tubes are blocked	Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See cleaning the burners section in Cleaning and Maintenance.
Flare-up	1. Grease buildup 2. Excessive fat in meat 3. Excessive cooking temperature	1. Clean burners and inside of grill/firebox. 2. Trim fat from meat before grilling. 3. Adjust (lower) temperature.
Unable to fill LP cylinder	Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	When turning worn nozzles, they don't have enough "bite" to engage the valve. Try a different LP dealer.
One burner does not light from other burner(s)	Grease buildup or food particles in end of carryover tube	Clean carry-over tube with wire brush.



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	12-14
Bombona de gas	15-16
Instrucciones de funcionamiento	17-18
Limpieza y mantenimiento	19
Guía de solución de problemas	20-21
Garantía Limitada	22
Diagrama de partes	34
Lista de piezas y hardware	35-36
Montaje	37-56

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.

- Esta parrilla es sólo para uso al aire libre y no debe utilizarse dentro de un edificio, garaje, o cualquier otro espacio cerrado.
- El consumo de alcohol, medicamentos recetados o de venta libre puede afectar la capacidad de los operadores para ensamblar correctamente o operar la parrilla de manera segura.
- La tapa de la parrilla siempre se abre lenta y cuidadosamente, ya que el calor y el vapor que contiene pueden causar quemaduras graves.
- Coloque siempre la parrilla en una superficie dura y nivelada lejos de los combustibles.
- No dejar una parrilla iluminada desatendida. SIEMPRE mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla.
- No utilice la parrilla con vientos fuertes.
- No utilice la parrilla para cocinar carne excesivamente grasa u otros alimentos grasos o grasosos donde hay riesgo de brotes.

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

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

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

ADVERTENCIA

PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

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

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

Lávese las manos después de manipular este

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.
- Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales, o con el National Electrical Code (Código nacional sobre electricidad), ANSI / NFPA 70. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

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.

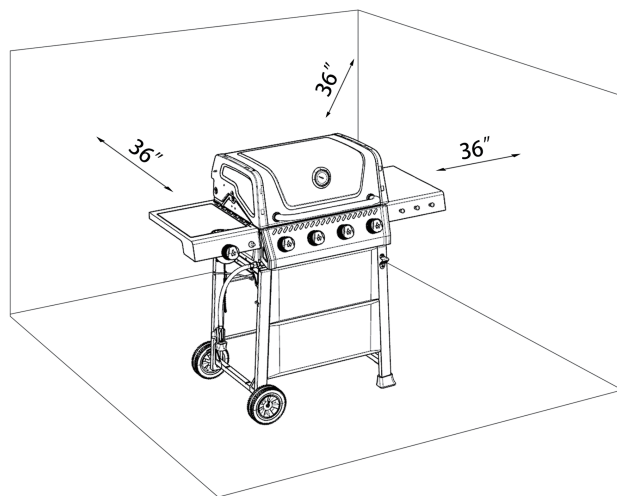


ADVERTENCIA

Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los orificios laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. NUNCA la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas.
- No cubra las rejillas con papel aluminio ni con ningún otro material. Este bloqueará la ventilación del quemador y creará situaciones peligrosas que podrían provocar daños materiales o lesiones corporales.

Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie. Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas piloto de calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.





PELIGRO



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

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

RETIRADA, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE LA BOMBONA DE GAS:

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

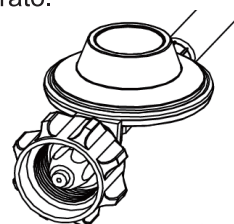
SUGERENCIA: Coloque únicamente el tipo de cubierta anti-polvo en la salida de la válvula de la bombona que se proporciona con la válvula de la bombona. Otros tipos de cubiertas o tapones pueden provocar fugas.

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

Requisitos que debe cumplir un tanque de LP

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

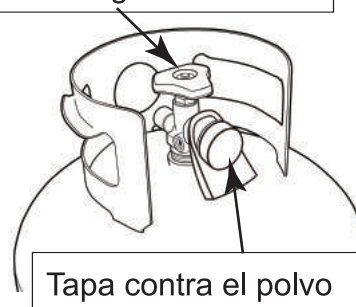
- Un tanque de propano líquido abollado u oxidado puede resultar peligroso y su proveedor de LP debe controlarlo. Nunca use un cilindro con una válvula dañada.
- Las medidas deben ser de 12" (30,5 cm) de diámetro por 18" (45,7 cm) de alto, con una capacidad máxima de 20 libras (9,1 kg).
- La bombona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



Conector QCC 1 Tipo 1

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

Rueda triangular de mano



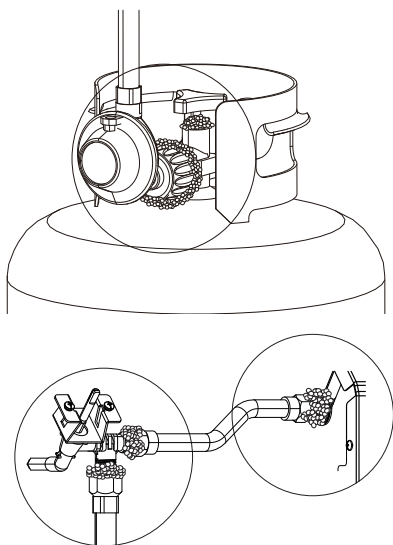
Tapa contra el polvo

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. Tapa abierta.
2. Apague todas las perillas de control.
3. Abra lentamente la válvula de suministro de gas.
4. Presione y gire la perilla de control de iluminación a alto (🔥) y presione el botón de encendido.
5. Si el encendido no se produce en 5 segundos, apague el control del quemador, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
6. Si el quemador no se enciende, siga las instrucciones de encendido con fósforo



PRECAUCIÓN

Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de apagado, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos

• No se incline sobre la parrilla al encenderla.

1. Gire las válvulas de control de gas del quemador a (apagado).
2. Abra la tapa durante el encendido o al volver al encender.
3. ABRA el gas en el cilindro de gas LP.
4. Lugar partido en partido titular (colgando de izquierda panel lateral de la parrilla). Coinciden con la luz, entonces la luz quemador partido colocando el partido a través de la luz agujero a la izquierda de la parrilla. Inmediatamente presione y gire la perilla del quemador del extremo del izquierdo a la posición de llama ALTA. Verifique que el quemado se encienda y que permanezca encendido.
5. Encienda los quemadores en secuencia oprimiendo las perillas y girándolas a la graduación ALTA.



ADVERTENCIA

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

APAGAR LA PARRILLA

1. Apague el suministro de gas en el bombona de gas girando la válvula en el sentido horario.
2. Gire todas las perillas de control del quemador a la posición OFF.

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



Amarillo
Luz azul
Azul

Malo



Amarillo
Luz azul
Azul



PRECAUCIÓN

Tenga cuidado con los fogonazos

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

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

USO POR PRIMERA VEZ

Antes de cocinar por primera vez en su parrilla a gas, enciéndala para deshacerse de cualquier olor o materia extraña de la siguiente forma:

1. Con las rejillas de cocción colocadas en su lugar, encienda la parrilla a gas y déjela funcionar en "ALTA (HIGH)" entre 10 y 15 minutos. A continuación, cierre el suministro de la fuente de gas y haga girar todas las perillas de control a la posición de "APAGADO (OFF)".
2. Cuando la parrilla se haya enfriado, retire las rejillas de cocción y lave con un agua jabonosa tibia y seque con una tela suave no abrasiva. A continuación, acondicione bien las rejillas de cocción rociándolas o untándolas con aceite de oliva o aceite vegetal. Asegúrese de que toda la superficie esté abundantemente cubierta incluyendo las esquinas. En el caso de las rejillas de cocción de hierro fundido, el acondicionamiento debe realizarse cada vez que vaya a usar la parrilla.
3. Ya está todo listo para asar. Proceda a realizar el "PRECALENTAMIENTO"

PRECALENTAMIENTO

Es necesario precalentar el parrilla antes de cocinar determinados alimentos, según el tipo de alimento y la temperatura de cocción. Precaliente la parrilla a gas en MEDIA/ALTA con la cubierta cerrada durante diez minutos. Reduzca la temperatura hasta un punto adecuado para lo que vaya a asar. A continuación, unte o rocíe las rejillas con aceite vegetal o con aceite de oliva para evitar que los alimentos se peguen.

POSICIÓN DE LA CUBIERTA:

La posición de la cubierta durante la cocción es una cuestión de preferencia personal, pero la parrilla a gas cocina más rápido, consume menos gas y controla mejor la temperatura cuando la cubierta está cerrada. Mantener la cubierta cerrada también le infunde a la carne asada directamente sobre la rejilla un sabor más ahumado, y es esencial para asados ahumados o por cocción por convección indirecta.

COCINAR CON CALOR INDIRECTO:

Puede cocinar aves de corral y grandes cortes de carne lentamente a la perfección en un lado de la parrilla por el calor indirecto del quemador en el otro lado. El calor del quemador encendido circula suavemente por la parrilla, cocinando así la carne o el ave sin que ninguna llama directa la toque. Este método reduce en gran medida el riesgo de brotes al cocinar cortes grasos adicionales, ya que no hay llama directa para quemar la grasa y los jugos que gotean durante la cocción.

Limpieza general de la parrilla

- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no vienen pintadas de fábrica (y nunca se deben pintar). Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. No aplique productos de limpieza cáusticos para parrillas / productos de limpieza de hornos a las superficies pintadas.
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
- No use citrisol, productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de parrillas concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies porcelanizadas:** Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies de acero inoxidable:** Para conservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y con agua jabonosa tibia y frótela con un paño suave para secarla, cada vez después de usarla. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección de pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayan dibujos.
- **Superficies para cocinar:** Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES

1. Asegúrese de que el gas esté apagado en el bombona de gas.
2. Retire las rejillas de cocción y los domadores de llama.
3. Levante cada quemador hacia arriba y hacia fuera.
4. Limpie el interior del quemador con un cable rígido. Una percha enderezada funcionará. Una alternativa es utilizar aire comprimido. Siempre use equipo protector para sus ojos cuando use este método. Nunca agrande los puertos del quemador durante la limpieza.
5. Cepille la superficie exterior del quemador.
6. Asegúrese de que todos los puertos (agujeros) estén libres de escombros.
7. Inspeccione los quemadores. Reemplace cualquiera que tenga grietas o puertos agrandados.
8. Reemplace domadores de llama y rejillas de cocción.
9. Realice la prueba de fugas descrita anteriormente en este Manual del Usuario.

Cómo guardar su parrilla

1. Limpie la parrilla antes de almacenarla. Almacenar en un lugar seco.
2. El almacenamiento de una parrilla de gas en el interior sólo es permisible si el bombona de gas se desconecta y se retira de la parrilla de gas.
3. Se recomienda una cubierta para proteger su parrilla. Puede elegir entre una variedad de cubiertas para parrilla de cocina ofrecidas por fabricantes.
4. Realice una prueba de fugas antes de usar la parrilla después de que se ha mantenido en el almacenamiento durante algún tiempo.

Emergencias	Causa Posible	Prevención/Solución
Fuga de gas de manguera agrietada/cortada/quemada	Manguera dañada	Apague el gas en el bombona de gas, si la manguera está cortada o agrietada, reemplace la manguera. Realice una prueba de fuga del bombona de gas y compruebe la conexión del regulador al bombona de gas.
Fuga de gas del bombona de gas	Falla mecánica debido al envejecimiento o mal manejo	Apague la válvula del bombona de gas. Póngase en contacto con su distribuidor de LP o llame al 911.
Fuga de gas de la válvula del bombona de gas	Falla de la válvula del bombona debido a un mal manejo o falla mecánica	Cierre la válvula del bombona de gas. Devuelva el bombona de gas al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el bombona de gas y la conexión del regulador	Instalación incorrecta, conexión suelta, falla de sello de goma	Cierre la válvula del bombona de gas líquido, retire el sello de goma en busca de daños. Realice una prueba de fugas en el bombona de gas y verifique la conexión regulador del cilindro e inspeccione visualmente el del regulador al bombona de gas.
Fuego que viene a través del panel de control	Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo parcial	Apague las perillas de control y la válvula del tanque LP. Después de que el fuego se apague y la parrilla esté fría, retire el quemador e inspeccione si hay nidos de arañas u óxido. Consulte los peligros naturales y la limpieza de las páginas de montaje del quemador.

Problema	Causa Posible	Prevención/Solución
Fuego de grasa o llama excesiva continua por encima de la superficie de cocción	Demasiada acumulación de grasa en el área del quemador	Apague el bombona de gas. Deje la tapa abierta para permitir que las llamas se apaguen. Una vez enfriado, limpie las partículas de alimentos y el exceso de grasa del interior del área de la caja de fuego, la taza de grasa/pan/bandeja y otras superficies.
El quemador no se enciende con el encendedor	Problemas con el gas: 1. Tratando de encender el quemador equivocado 2. Quemador no conectado con la válvula de control 3. Obstrucción en el quemador 4. Sin flujo de gas 5. Bloqueo de vapor en la tuerca de acoplamiento al bombona de gas 6. La tuerca de acoplamiento y la válvula del bombona de gas no están completamente conectadas	1. Consulte las instrucciones en el panel de control. 2. Asegúrese de que la válvula esté colocada dentro de los tubos del quemador. 3. Asegúrese de que los tubos del quemador no estén obstruidos con telarañas u otro material; ver sección de limpieza y mantenimiento. 4. Asegúrese de que el bombona de gas no esté vacío. Si el bombona de gas no está vacío, compruebe caída repentina en el flujo de gas. 5. Apague las perillas y desconecte la tuerca de acoplamiento del bombona de gas. Vuelva a conectar y vuelva a intentarlo. 6. Gire la tuerca de acoplamiento aproximadamente de la mitad a tres cuartas partes.
	Problemas eléctricos: 1. Electrodo agrietado o roto; chispas en la grieta. 2. Punta del electrodo no en la posición adecuada. 3. Alambre y/o electrodo cubierto con residuos de cocción. 4. Los cables están sueltos o desconectados. 5. Los cables están cortocircuitando entre el encendedor y el electrodo. 6. El botón pulsador se pega en la parte inferior y genera chispas entre el encendedor y el electrodo.	1. Reemplace el electrodo. 2. La punta del electrodo debe apuntar hacia el orificio del puerto en el quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajuste si es necesario. 3. Limpie el alambre y o el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. 4. Reconecte los cables o reemplace el conjunto de electrodos/cables. 5. Reemplazar el cable del encendido. 6. Reemplace el encendedor. 7. Inspeccione el aislamiento del cable y la conexión adecuada. Reemplace los cables si el aislamiento está roto.

Problema	Causa Posible	Prevención/Solución
El quemador no se enciende con el encendedor	Problema del encendedor: 1. Pila de encendido agotada 2. Revise la orientación de la pila NOTA: Intente encender el quemador manualmente con un fósforo. Si el quemador se enciende correctamente, se trata de un problema del encendedor.temperature	1. Reemplace la pila. 2. Instale la pila (verifique que los conectores "+" y "-" estén orientados correctamente, con el extremo "+" de la tapa.) Vuelva a atornillar la tapa del encendedor y asegúrese de que las roscas estén bien alineadas.
Caída repentina del flujo de gas o baja llama	1. Acumulación de grasa. 2. Grasa excesiva en la carne. 3. Temperatura de cocción excesiva	1. Limpie los quemadores y el interior de la parrilla/caja de fuego. 2. Recorte la grasa de la carne antes de asar a la parrilla.
La llama se apaga	Vientos altos o ráfagas. Gas bajo en LP. Válvula de flujo excesivo disparado.	Gire la parte delantera de la parrilla para enfrentar el viento o aumentar la altura de la llama. Rellene el bombona de gas.
Fuego persistente de grasa	Grasa atrapada por la acumulación de alimentos alrededor del sistema del quemador	Gire las perillas a OFF. Apague el gas en el bombona de gas. Deje la tapa en su posición y deje que el fuego se queme. Después de que la parrilla se enfríe, retire y limpie todas las piezas.
Escena retrospectiva... (fuego en el(los) tubo(s) del quemador)	El quemador y los tubos del quemador están bloqueados	Gire las perillas a la posición OFF. Limpie el quemador y/o los tubos del quemador. Consulte la sección de limpieza del quemador en limpieza y mantenimiento.
Estalla	1. Acumulación de grasa. 2. Grasa excesiva en la carne. 3. Temperatura de cocción excesiva.	1. Limpie los quemadores y el interior de la parrilla/caja de fuego. 2. Recorte la grasa de la carne antes de asar a la parrilla.
No se puede llenar el bombona de gas	Algunos distribuidores tienen boquillas de relleno más antiguas con hilos desgastados.	Al girar las boquillas gastadas, no tienen suficiente "mordida" para activar la válvula. Pruebe con un distribuidor de LP diferente.
Un quemador no se enciende desde otro (s) quemador (s)	Acumulación de grasa o partículas de comida en el extremo del tubo de arrastre	Limpie el tubo de transporte con cepillo de alambre.

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	23-25
Réservoir LP	26-27
Instructions d'utilisation	28-29
Nettoyage et entretien	30
Guide de dépannage	31-32
Garantie Limitée	33
Schéma des pièces	34
Liste des pièces et du matériel	35-36
Assemblage	37-56

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.

- Ce gril est destiné à un usage extérieur uniquement et ne doit pas être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre espace fermé.
- La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité des opérateurs d'assembler correctement ou de faire fonctionner le gril en toute sécurité.
- Ouvrez toujours le couvercle du gril lentement et avec précaution, car la chaleur et la vapeur dans le gril peuvent provoquer de graves brûlures.
- Placez toujours votre gril sur une surface dure et plane loin des combustibles.
- Ne laissez pas un gril allumé sans surveillance. Tenez TOUJOURS les enfants et les animaux éloignés du gril.
- N'utilisez pas le gril en cas de vent fort.
- N'utilisez pas le gril pour cuire de la viande trop grasse ou d'autres aliments gras où il y a des risques de flambées.

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



AVERTISSEMENT

CALIFORNIA PROPOSITION 65

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

Pour plus d'informations, visitez le site:

www.P65Warnings.ca.gov

Veuillez 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.
- Tous les accessoires électriques (la rôtissoire, par exemple) doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux ou au National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.1. Tenez les cordons d'alimentation et les tuyaux d'alimentation en combustible loin de toute surface chaude.
- Ce grill est homologué en matière de sécurité aux États-Unis ou au Canada seulement. Ne le modifiez pas pour une utilisation dans un autre endroit. Toute modification créera un risque d'accident.

Consignes de sécurité

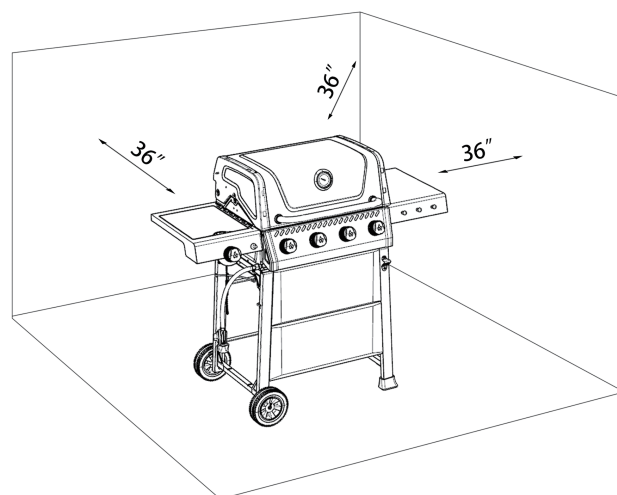
- Lorsque vous n'utilisez pas le grill, mettez tous les boutons de réglage et la valve du réservoir de GPL en position d'arrêt.
- Ne déplacez jamais le grill lors de l'utilisation ou pendant qu'il est encore chaud.
- Certaines surfaces seront chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Utilisez des 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.



AVERTISSEMENT

- Ne laissez pas les enfants utiliser le grill ou jouer à proximité de celui-ci.
- Gardez l'espace autour du grill propre et libre de tout matériel inflammable.
- Ne bouchez pas les trous situés sur les côtés ou à l'arrière du grill.
- Vérifiez périodiquement les flammes du brûleur.
- Ne vous servez du grill que dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez JAMAIS dans un endroit fermé comme un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou sous toute surface surplombante quelle qu'elle soit.
- N'utilisez pas de charbon ni de briquettes en céramique dans un grill à gaz.
- Ne couvrez pas les grilles avec des feuilles d'aluminium ou tout autre matériau. Cela empêchera la ventilation du brûleur et sera à l'origine de conditions potentiellement dangereuses pouvant entraîner des dommages matériels ou des blessures graves.

Gardez une distance d'au moins 1 m (3 pieds) entre le grill et tout mur ou surface. Gardez une distance de 3 m (10 pi) entre le grill et tout objet inflammable ou toute source d'ignition telle que la veilleuse d'un chauffe-eau, un appareil électroménager sous tension, etc.





DANGER

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

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

ENLÈVEMENT, TRANSPORT ET STOCKAGE DES RÉSERVOIRS DE PL:

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

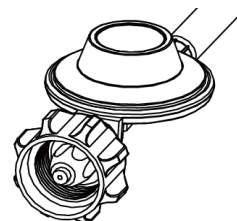
CONSEIL: Installez uniquement le type de bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille qui est fournie avec le robinet de la bouteille.

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

Exigences relatives au réservoir de propane liquide

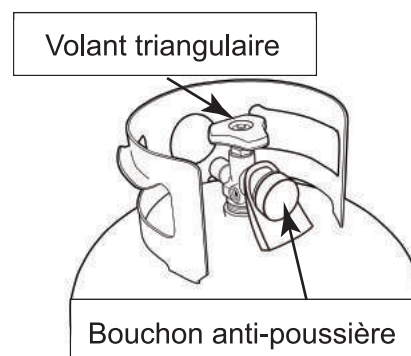
Pour pouvoir être utilisé avec votre appareil, le réservoir de GPL doit répondre aux exigences suivantes:

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



Connecteur QCC 1 Type 1

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



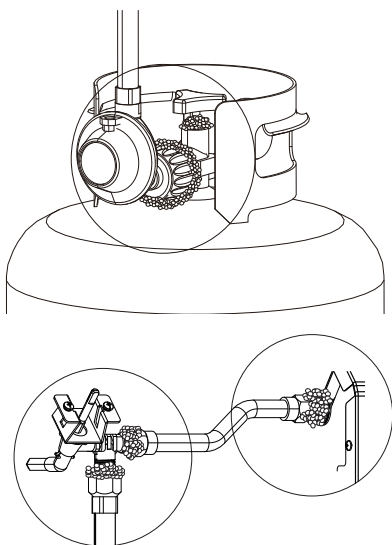
Test d'étanchéité

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. Ouvrez le couvercle.
2. Mettez tous les boutons de commande en position "OFF" (arrêt).
3. Ouvrez lentement le robinet d'alimentation en gaz.
4. Appuyez et tournez le bouton de commande d'allumage à haut (🔥) et appuyez sur le bouton d'allumage.
5. Si le brûleur ne s'enflamme pas, tournez le bouton vers "OFF" (arrêt). Attendez 5 minutes avant d'allumer. Répétez l'étape 4.
6. Si le brûleur ne s'allume pas, suivez les instructions d'allumage au moyen d'une allumette dans le manuel.



MISE EN GARDE

Si le brûleur ne s'allume PAS dans les 5 secondes, mettez tous les boutons de contrôle des brûleurs en position d'arrêt, attendez 5 minutes, puis répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas lorsque la valve est ouverte, le gaz continuera de s'échapper du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement et causer des blessures.

Allumage avec une allumette

1. Tourner le bouton de commande du brûleur à gaz vers (« arrêt »).
2. Ouvrir le couvercle avant de l'allumer l'appareil ou du rallumer.
3. Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz propane.
4. Placez l'allumette dans le support d'allumette (pendant du panneau latéral du gauche du gril). Allumez l'allumette ; allumez alors le brûleur en plaçant l'allumette par le trou de lumière d'allumette du gauche du gril. Pousser immédiatement et tournez le bouton du brûleur à l'extrême gauche en position maximale. Assurez-vous que le brûleur s'est allumé et qu'il le reste.
5. Allumez les brûleurs adjacents un après l'autre en enfonçant et en tournant les boutons correspondants sur la position maximale.



AVERTISSEMENT

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

ÉTEINDRE VOTRE GRIL

1. Fermez l'alimentation en gaz du bouteille de gaz en tournant la vanne dans le sens horaire.
2. Tournez tous les boutons de commande du brûleur en position OFF.

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



Jaune

Bleu clair

bleu

Mauvais



Jaune

Bleu clair

bleu



MISE EN GARDE

Attention au retour de flamme

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

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

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

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

PREMIÈRE UTILISATION

Avant de cuisiner avec votre barbecue pour la première fois, allumez-le pour brûler toute odeur ou corps étranger, comme suit:

1. Les grilles de cuisson en place, allumez le barbecue au gaz et faire fonctionner le barbecue à "HIGH" de 10 à 15 minutes. Ensuite, fermer l'alimentation en gaz et tourner tous les boutons de contrôle à "ARRÊT (OFF)".
2. Quand le gril est refroidi, retirez les grilles de cuisson et nettoyer avec de l'eau savonneuse. Rincez-la bien et séchez-la. Ensuite, vaporiser ou enduire généreusement toute la surface et les coins des grilles de cuisson d'huile d'olive ou végétale. Les grilles en fonte devraient être légèrement enduites à chaque utilisation.
3. Vous êtes prêt pour la cuisson. Passez au "PRÉCHAUFFAGE".

PRÉCHAUFFAGE

Il est nécessaire de préchauffer le gril avant de cuire certains aliments, selon le type d'aliment et la température de cuisson. Préchauffer le gril à MEDIUM/HIGH pendant 10 minutes, le couvercle fermé. Réduire la température selon ce que vous allez griller. Ensuite, enduire ou vaporiser les grilles d'huile d'olive ou végétale pour éviter que les aliments ne collent aux grilles.

POSITION DU COUVERCLE:

La position du couvercle pendant la cuisson est une question de préférence personnelle mais le gril cuit plus rapidement, utilise moins de propane et contrôle mieux la température lorsque le couvercle est fermé. Un couvercle fermé donne aussi un goût plus fumé aux viandes cuites directement sur les grilles et est aussi indispensable pour la fumaison ou la cuisson indirecte à la convection.

CUISSON À LA CHALEUR INDIRECTE:

Vous pouvez cuire la volaille et les gros morceaux de viande lentement à la perfection d'un côté du gril grâce à la chaleur indirecte du brûleur de l'autre côté. La chaleur du brûleur allumé circule doucement dans tout le gril, cuisant ainsi la viande ou la volaille sans qu'aucune flamme directe ne la touche. Cette méthode réduit considérablement le risque de flambées lors de la cuisson de coupes très grasses car il n'y a pas de flamme directe pour brûler la graisse et les jus qui s'égouttent pendant la cuisson.

Nettoyage général du gril

- Ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Utilisez une solution puissante de détergent et d'eau ou utilisez un produit de nettoyage pour grils et une brosse à récurer sur les surfaces intérieures du couvercle du gril et du fond de celui-ci. Rincez et laissez sécher complètement à l'air. N'utilisez pas de produit de nettoyage caustique pour gril ou four sur les surfaces peintes.
- **Pièces de plastique:** lavez à l'eau savonneuse chaude et séchez en essuyant.
- N'utilisez pas de Citrisol, de produits de nettoyage abrasifs, d'agents de dégraissage ou de produits de nettoyage de gril concentré sur les pièces en plastique. Cela pourrait les endommager et causer des défaillances dans leur fonctionnement.
- **Surfaces en porcelaine:** la composition de ces surfaces étant semblable au verre, la plupart des résidus peuvent être nettoyés avec un chiffon à l'aide d'une solution de bicarbonate de sodium et d'eau ou d'un nettoyant spécialement formulé. Utilisez de la poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces.
- **Surfaces peintes:** lavez avec un détergent doux ou avec un nettoyant non abrasif et de l'eau chaude savonneuse, puis essuyez avec un chiffon doux non abrasif.
- **Surfaces d'acier inoxydable:** afin de conserver l'apparence de qualité supérieure de votre gril, lavez les surfaces d'acier inoxydable au moyen de détergent doux et d'eau chaude savonneuse puis essuyez-les au moyen d'un chiffon doux après chaque utilisation. Les dépôts de graisse cuits sur la surface peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon nettoyeur en plastique abrasif. Frottez dans le sens du fini afin d'éviter d'endommager les surfaces. N'utilisez pas de tampon abrasif sur les endroits comportant des éléments graphiques.
- **Surfaces de cuisson:** Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, 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 gril est chaud.

Nettoyage des brûleurs

1. Assurez-vous que le gaz est éteint au niveau du bouteille de gaz.
2. Retirez les grilles de cuisson et les atténuateurs de flamme.
3. Soulevez chaque brûleur et sortez-le.
4. Nettoyez l'intérieur du brûleur à l'aide d'un fil rigide. Un cintre redressé fonctionnera. Une alternative consiste à utiliser de l'air comprimé. Portez toujours un équipement de protection pour vos yeux lorsque vous utilisez cette méthode. N'agrandissez jamais les orifices du brûleur pendant le nettoyage.
5. Brossez la surface extérieure du brûleur.
6. Assurez-vous que tous les ports (trous) sont exempts de débris.
7. Inspectez les brûleurs. Remplacez ceux qui ont des fissures ou des ports élargis.
8. Remplacez les atténuateurs de flamme et les grilles de cuisson.
9. Effectuez l'essai de fuite décrit plus haut dans ce Manuel de l'Utilisateur.

Nettoyage des brûleurs

1. Nettoyez votre gril avant de le ranger. Stockez le gril dans un emplacement sec.
2. Le stockage d'un gril à gaz à l'intérieur n'est permis qu'après que le bouteille de gaz est débranché et retiré du gril à gaz.
3. Une housse est hautement recommandée pour protéger votre gril. Faites votre choix parmi un large choix de housses de gril proposés par les fabricants.
4. Effectuez un essai de fuite avant d'utiliser le gril après qu'il a été entreposé pendant un certain temps.

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Fuite de gaz d'un tuyau fissuré/coupé/brûlé	Tuyau endommagé	Coupez le gaz au niveau du bouteille de gaz, si le tuyau est coupé ou fissuré, remplacez le tuyau. Effectuez un essai de fuite du bouteille de gaz et vérifiez la connexion du régulateur au bouteille de gaz.
Fuite de gaz du bouteille de gaz	Panne mécanique due au vieillissement ou à une mauvaise manipulation	Fermez la vanne du bouteille de gaz. Contactez votre revendeur de GPL ou appelez le 911.
Fuite de gaz de la vanne du bouteille de gaz	Défaillance de la vanne du bouteille en raison d'une mauvaise manipulation ou d'une défaillance mécanique	Cierre la válvula del bombona de gas. Devuelva el bombona de gas al proveedor de gas.
Fuite de gaz entre le bouteille de gaz et la connexion du régulateur	Mauvaise installation, connexion desserrée, défaillance du joint en caoutchouc	Fermez la vanne du bouteille de gaz, retirez le régulateur de la bouteille et inspectez visuellement le joint en caoutchouc pour détecter tout dommage. Effectuez un essai de fuite du bouteille de gaz et vérifiez la connexion du régulateur au bouteille de gaz.
Le feu passe par le panneau de commande	Incendie dans la section du tube de brûleur en raison d'un blocage partiel	Fermez les boutons de commande et la vanne du bouteille de gaz. Lorsque le feu est éteint et que le gril est froid, retirez le brûleur et inspectez les nids d'araignées ou la rouille. Consultez les pages sur les dangers naturels et le nettoyage de l'ensemble du brûleur.

Problema	Cause possible	Prévention/Solution
Feu de graisse ou flamme excessive continue au-dessus de la surface de cuisson	Trop d'accumulation de graisse dans la zone du brûleur	Fermez le bouteille de gaz. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Après refroidissement, nettoyez les particules d'aliments et l'excès de graisse à l'intérieur de la chambre à feu, de la cuve/bac/plateau de graisse et d'autres surfaces.
Le brûleur ne s'allume pas lors de l'utilisation de l'allumeur	Problèmes de gaz: 1. Essayant d'allumer le mauvais brûleur 2. Brûleur non engagé avec la vanne de commande 3. Obstruction dans le brûleur 4. Aucun débit de gaz 5. Verrouillage de vapeur au niveau de l'écrou d'accouplement au bouteille de gaz 6. L'écrou d'accouplement et la vanne du bouteille de gaz ne sont pas entièrement connectés.	1. Consultez les instructions sur le panneau de commande. 2. Assurez-vous que la vanne est positionnée à l'intérieur des tubes du brûleur. 3. Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou d'autres matériaux; voir la section de nettoyage pour l'entretien. 4. Assurez-vous que le bouteille de gaz n'est pas vide. Si le bouteille de gaz n'est pas vide, vérifiez «chute soudaine du débit de gaz». 5. Fermez les boutons et déconnectez l'écrou d'accouplement du bouteille de gaz. Reconnectez-le et réessayez. 6. Tournez l'écrou d'accouplement d'environ un demi à trois quarts.
	Problèmes électriques: 1. Électrode fissurée ou cassée; des étincelles à la fissure. 2. La pointe de l'électrode n'est pas dans la bonne position. 3. Le fil et/ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson. 4. Les fils sont desserrés ou déconnectés. 5. Les fils sont en court-circuitée entre l'allumeur et l'électrode. 6. Le bouton-poussoir reste en bas, faisant des étincelles entre l'allumeur et l'électrode.	1. Remplacez l'électrode. 2. La pointe de l'électrode doit être dirigée vers l'orifice du port du brûleur. La distance doit être de 1/8" à 3/16". Ajustez si nécessaire. 3. Nettoyez le fil et/ou l'électrode avec de l'alcool à friction et un écouvillon propre. 4. Rebranchez les fils ou remplacez l'ensemble d'électrode/fil. 5. Remplacez le fil de l'allumeur. 6. Remplacez l'allumeur. 7. Inspectez l'isolation des fils et la bonne connexion. Remplacez les fils si l'isolation est cassée.

Problema	Cause possible	Prévention/Solution
Le brûleur ne s'allume pas lors de l'utilisation de l'allumeur	Problème avec le bouton d'allumage: 1. Se agotó la pile del encendedor 2. Vérifiez l'orientation de la pile REMARQUE: Tenter d'allumer manuellement le brûleur avec une allumette. Si le brûleur s'allume, le bouton d'allumage fait défaut.	1. Remplacer la pile. 2. Installez la pile (Vérifiez que les connecteurs « + » et « - » sont orientés correctement, avec l'extrémité « + » du couvercle.) Revissez le capuchon de l'allumeur et assurez-vous que les filets sont parfaitement alignés.
Chute soudaine du débit de gaz ou flamme faible	1. Accumulation de graisse. 2. Excès de graisse dans la viande. 3. Température de cuisson excessive	1. Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du gril/de la chambre à feu. 2. Coupez le gras de la viande avant de la griller.
La flamme est éteinte	Vents forts ou en rafales/faible LP gaz. La vanne d'excès de débit s'est déclenchée.	Tournez l'avant du gril pour faire face au vent ou augmentez la hauteur de la flamme. Remplissez le bouteille de gaz.
Feu de graisse persistant	Graisse emprisonnée par l'accumulation de nourriture autour du système de brûleur.	Mettez les boutons sur OFF. Coupez le gaz au bouteille de gaz. Laissez le couvercle en place et laissez le feu s'éteindre. Une fois le gril refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces.
Retour en arrière... (feu dans le (s) tube (s) du brûleur)	Le brûleur et les tubes du brûleur sont bloqués.	Mettez les boutons sur OFF. Nettoyer le brûleur et/ou les tubes de brûleur. Reportez-vous à la section de nettoyage du brûleur sur l'entretien.
Flambées	1. Accumulation de graisse. 2. Excès de graisse dans la viande. 3. Température de cuisson excessive	1. Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du gril/de la chambre à feu. 2. Coupez le gras de la viande avant de la griller. 3. Ajustez (abaissez) la température.
Impossible de remplir le bouteille de gaz	Certains revendeurs ont des buses de remplissage plus anciennes avec des filets usés.	Lorsque vous tournez des buses usées, elles n'ont pas assez de « morsure » pour engager la vanne. Essayez un autre revendeur de GPL.
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'autres brûleurs	Accumulation de graisse ou particules alimentaires à l'extrémité du tube de transfert	Nettoyer le tube de transfert avec une brosse métallique.

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.



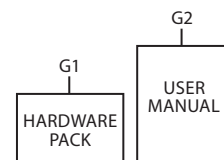
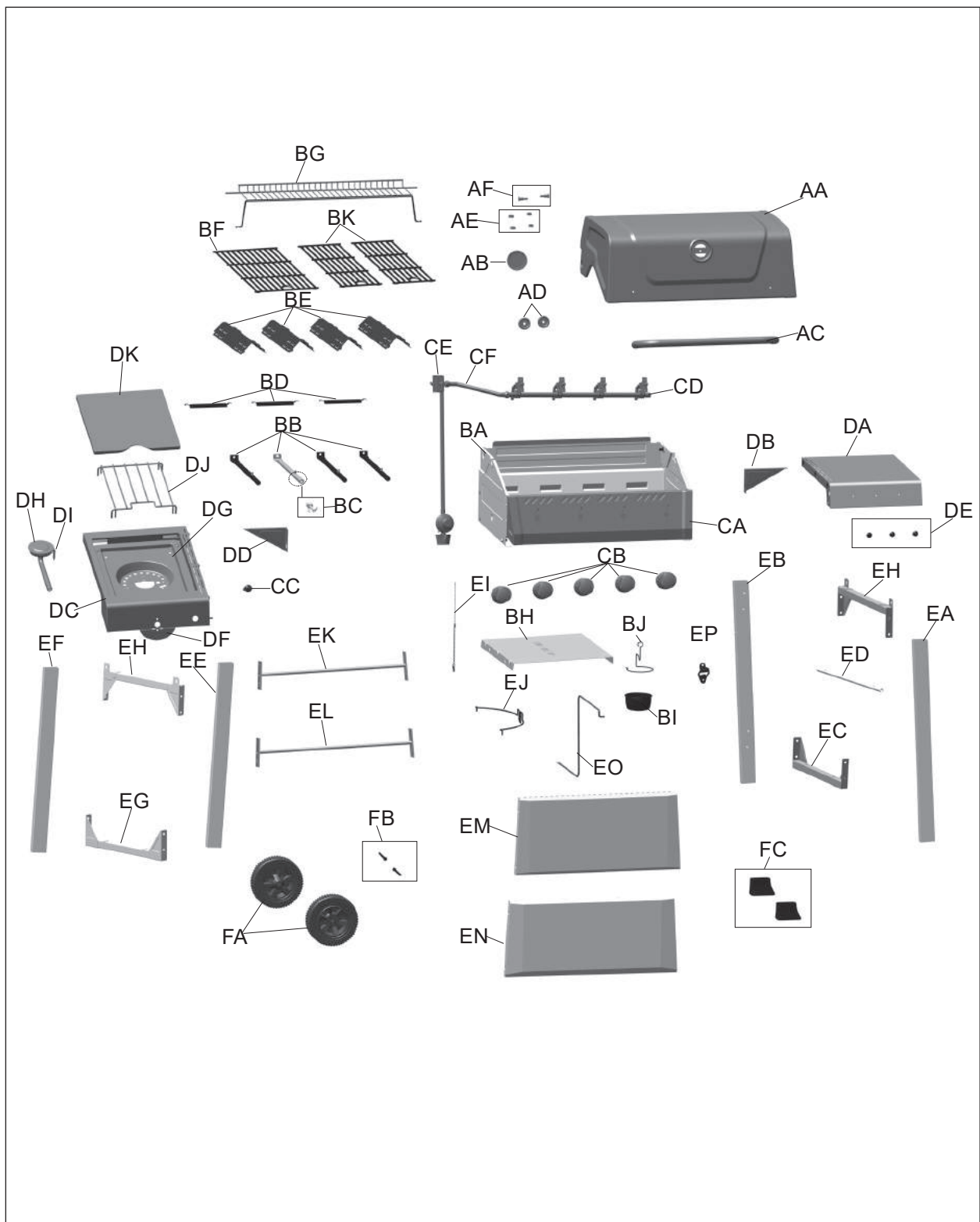
service@feastooutdoors.com



1-470-589-8732



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



KEY #	QUANTITY	DESCRIPTION	PART NO.
AA	1	Top lid assembly	G492-4400-01
AB	1	Thermometer	G492-0020-01
AC	1	Top lid handle	G492-0024-01
AD	2	Top lid handle bezel	C404-2002-01
AE	4	Lid bumpers	G527-0002-01
AF	2	Top lid screws	G425-0006-01
BA	1	Burner box assembly	G492-0300-01
BB	4	Main burner	G492-0401-01
BC	1	Electrode set, main burner	G492-0008-01
BD	3	Carryover assembly	G428-5102-01
BE	4	Flame tamer	G492-0011-01
BF	1	Cooking grate A	G426-0005-01
BG	1	Warming rack	G425-0002-01
BH	1	Heat shield	G425-5607-01
BI	1	Grease cup	G430-0033-01
BJ	1	Grease cup hook	G305-0043-01
BK	2	Cooking grate B	G426-0004-01
CA	1	Control panel	G492-4500-01
CB	5	Control knob	G492-0029-01
CC	1	Ignitor	G206-0301-01
CD	1	Manifold assembly	G467-0600-01
CE	1	Side Burner valve with regulator	G493-4100-01
CF	1	Side Burner metal hose	G304-0028-01
DA	1	Side shelf table, right	G492-4700-01
DB	1	Side shelf support brace, right	G492-0026-01
DC	1	Side shelf table, left	G492-5000-01
DD	1	Side shelf support brace, left	G492-0027-01
DE	3	Tool hook	G474-0029-01
DF	1	Side shelf control panel, left	G492-0028-01
DG	1	Side burner drip pan	G421-9102-01
DH	1	Side burner	G493-1200-01
DI	1	Electrode set, side burner	G431-0034-01
DJ	1	Side burner cooking grate	G426-6001-01
DK	1	Side burner lid	G327-8801-01
EA	1	Front cart leg with end cap, right	G492-0003-01
EB	1	Rear cart leg with end cap, right	G492-0004-01
EC	1	Lower brace, right	G492-1800-01
ED	1	Tank exclusion wire, right	G492-0018-01
EE	1	Front cart leg with end cap, left	G492-0001-01
EF	1	Rear cart leg with end cap, left	G492-0002-01
EG	1	Lower brace, left	G492-1700-01
EH	2	Upper brace	G492-1600-01
EI	1	Match holder	G401-0079-01
EJ	1	Gas tank support	G492-0017-01
EK	1	Upper back brace	G492-0200-01
EL	1	Lower back brace	G492-0100-01
EM	1	Upper front panel	G492-0031-01
EN	1	Lower front panel	G492-0030-01
EO	1	Tank exclusion wire	G492-0019-01
EP	1	Bottle opener	G492-0014-01
FA	2	Wheel	G437-0037-01
FB	2	Wheel axle	G426-0007-01
FC	2	Feet	G492-0007-01
G1	1	Hardware pack	G493-B002-01
G2	1	User Manual	G492-M011-01

TOOLS NEEDED FOR ASSEMBLY

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

KEY #	DESCRIPTION	PART NUMBER	QUANTITY
1	1/4" X 18 Screw Assembly	G560-3900-9091	2
2	φ6.5 Aluminum Washer	G466-0042-9000	6
3	1/4" - 20UNC X 13 Screw	20120-13013-036	38
4	NO.10 - 24UNC X 13 Screw	20124-10013-036	8
5	ST4.2 X 8 Tapping screw	24200-42008-136	12
6	NO.10 - 24UNC X 18 Screw	20124-10018-036	2
7	NO.10 - 20UNC Nut	31224-10000-036	2
8	Axle Spacer	G426-0008-9088	2
9	Hitch Pin	G306-0005-9088	2
10	Washer (Wheel)	40300-08000-036	2
11	NO.5 - 40 UNC X 10 Screw	20124-05010-036	3
12	NO.8-32UNC X 10 Screw	20132-08010-250	2
13	Wing Nut	33300-08000-032	1



Caution:

Sheet metal can cause injury. Wear gloves when installing the grill.

1



1/4" X 18 Screw Assembly
X 2

2



φ6.5 Aluminum Washer
X 6

3



1/4" - 20UNC X 13 Screw
X 38

4



NO.10 - 24UNC X 13 Screw
X 8

5



ST4.2 X 8 Tapping screw
X 12

6



NO.10 - 24UNC X 18 Screw
X 2

7



NO.10 - 20UNC Nut
X 2

8



Axle Spacer
X 2

9



Hitch Pin
X 2

10



Washer (Wheel)
X 2

11



NO.5 - 40 UNC X 10 Screw
X 3

12



NO.8-32UNC X 10 Screw
X 2

13

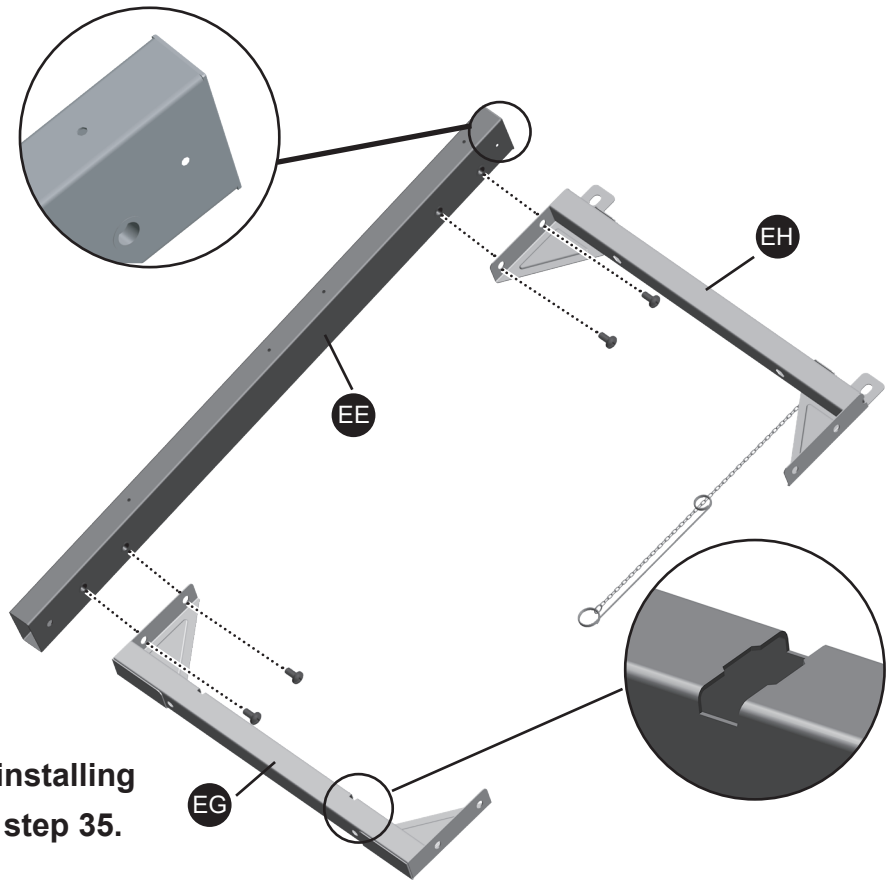


Wing Nut
X 1

* There are one extra 6 (NO.10 - 24UNC X 18 Screw) and 7 (NO.10 - 20UNC Nut).

1

③ *4

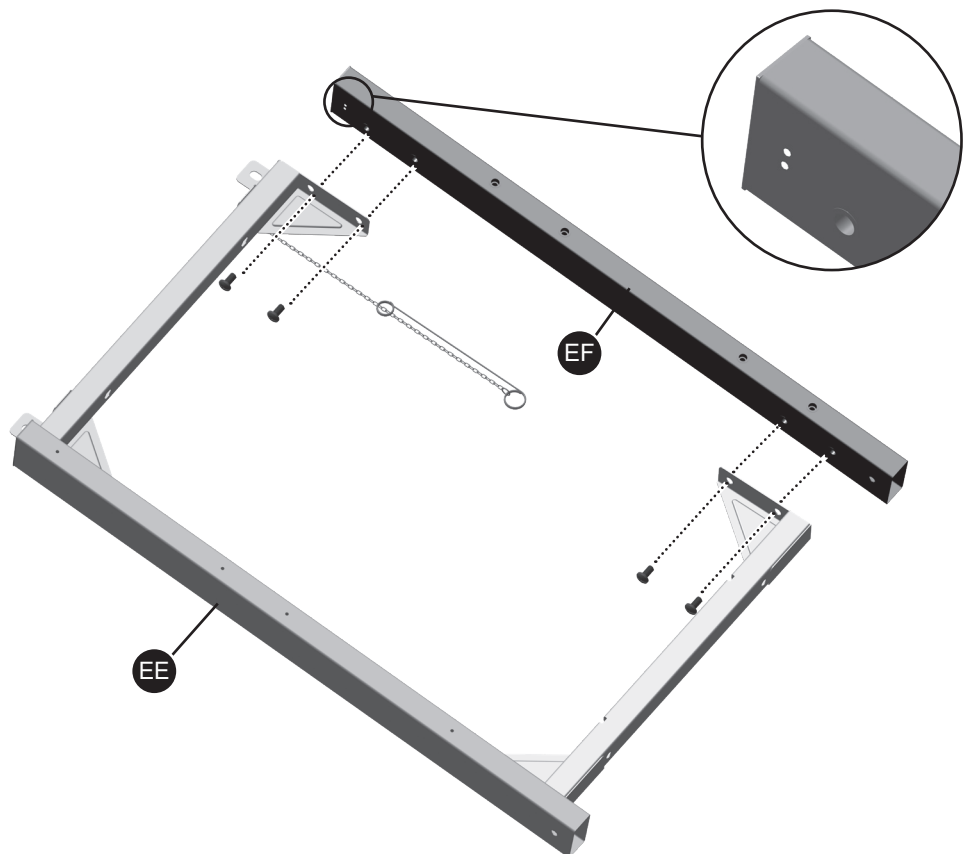


ATTENTION:

Part EG is used for installing the propane tank in step 35.

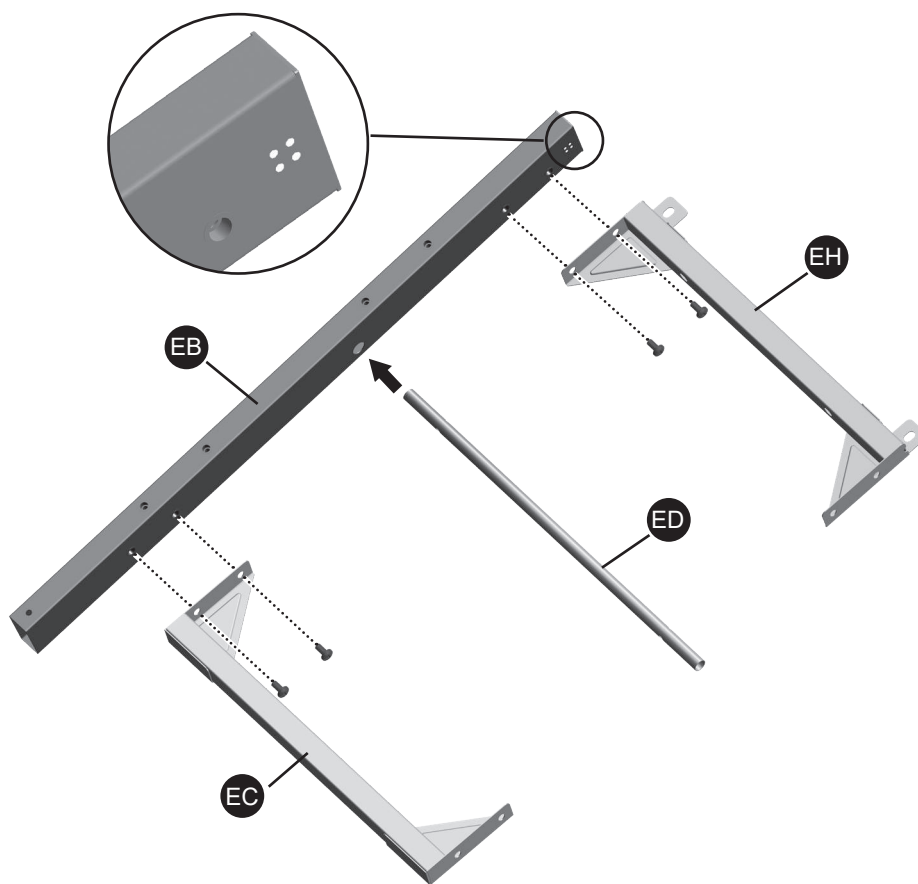
2

③ *4



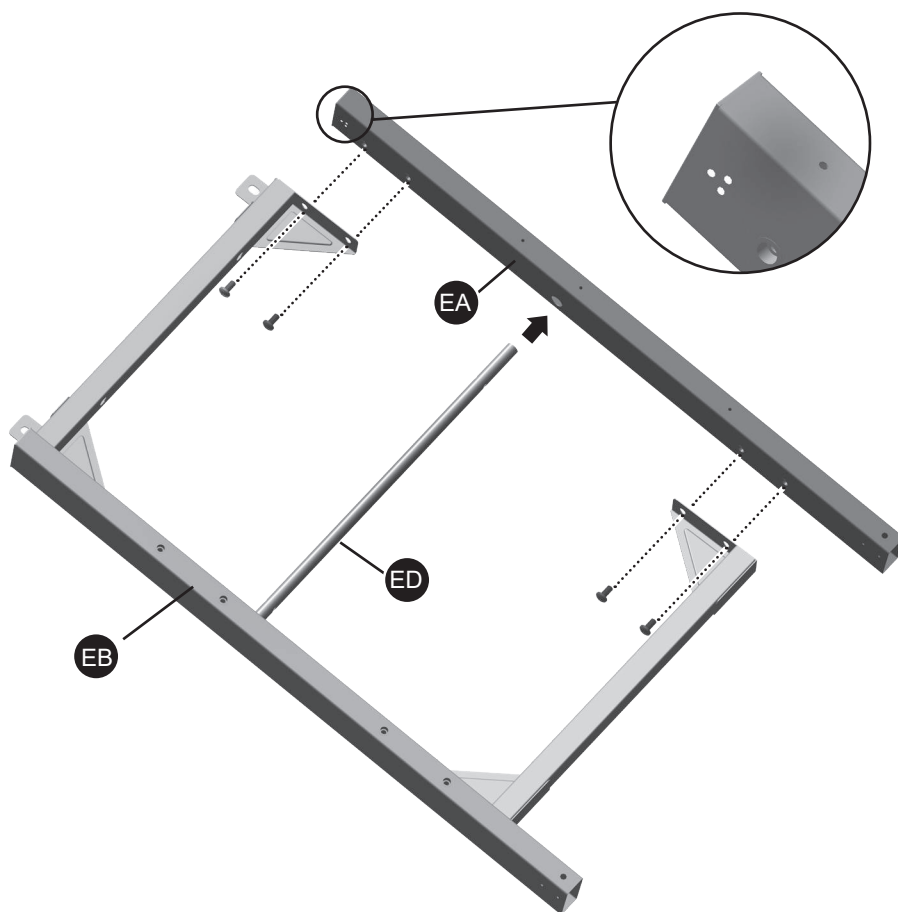
3

③ *4



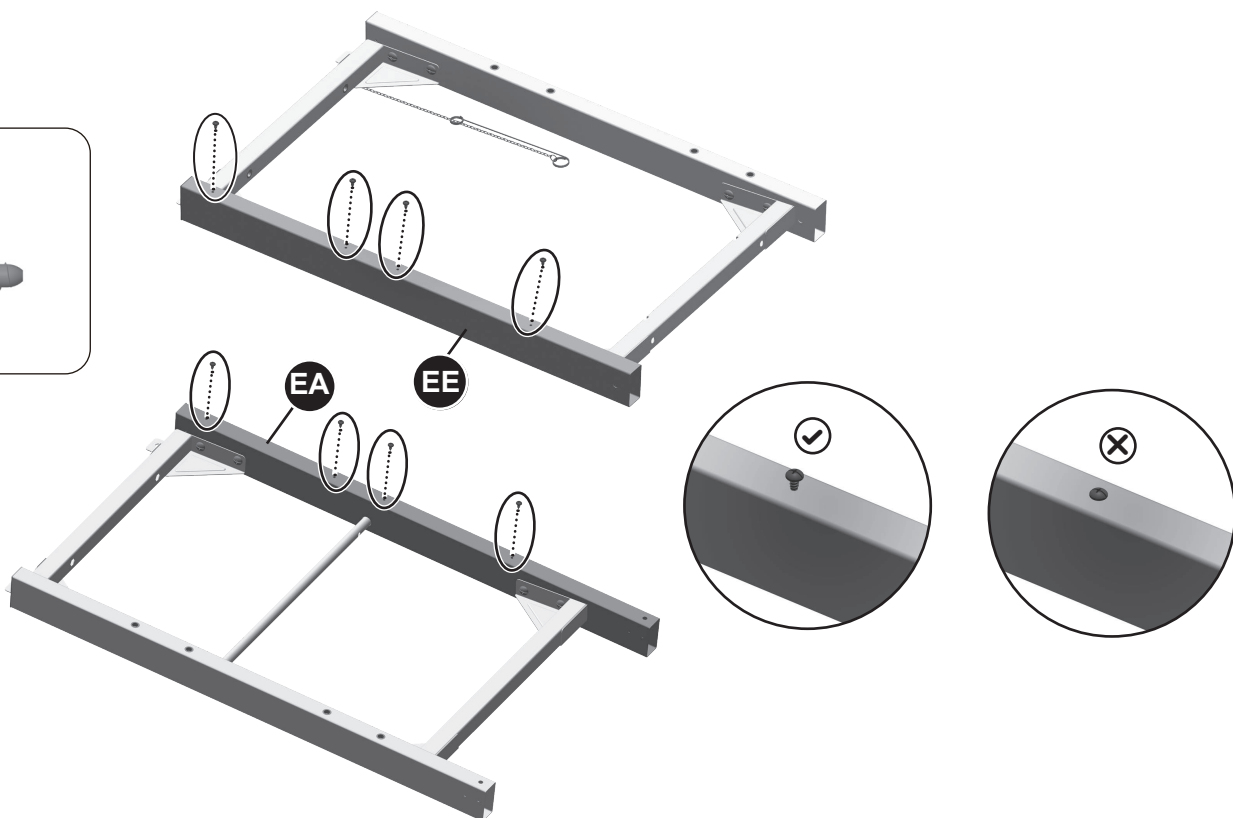
4

③ *4



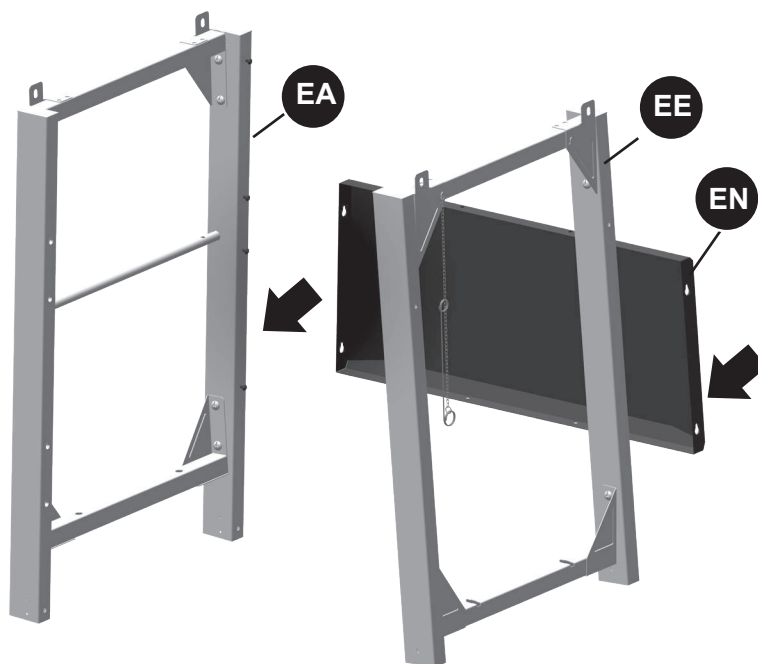
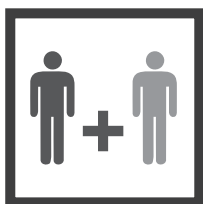
5

⑤ *8



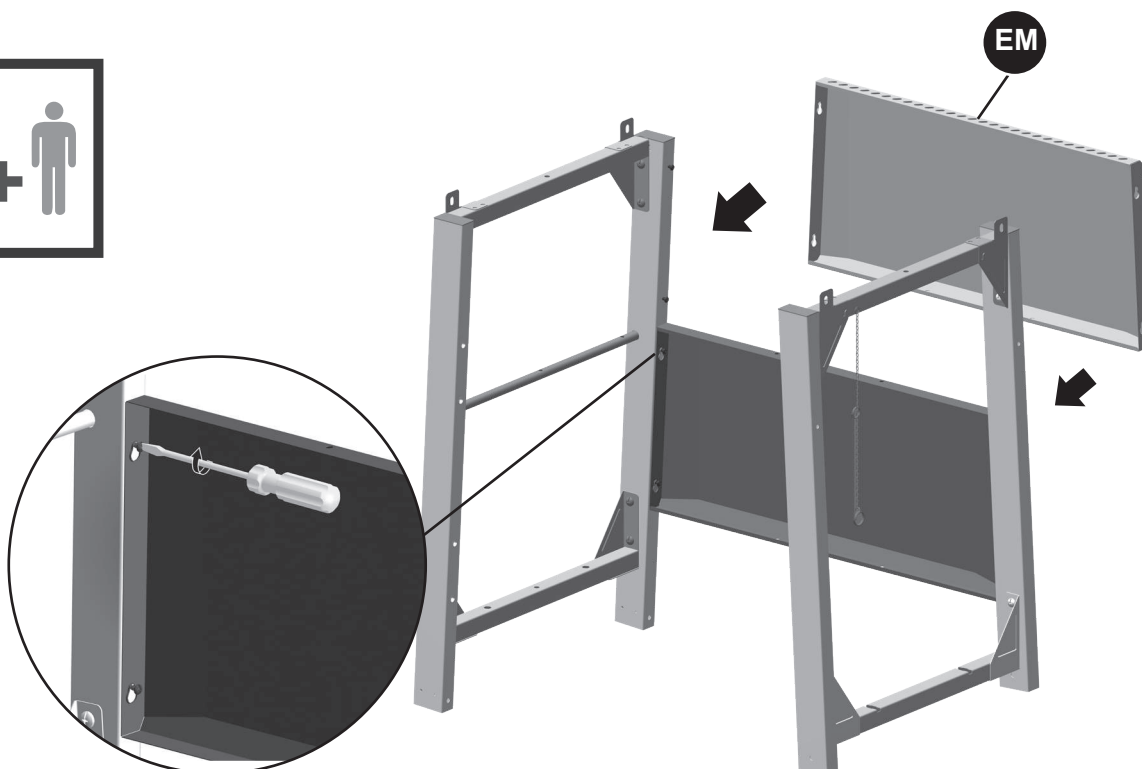
6

ATTENTION: DO NOT TIGHTEN SCREWS.



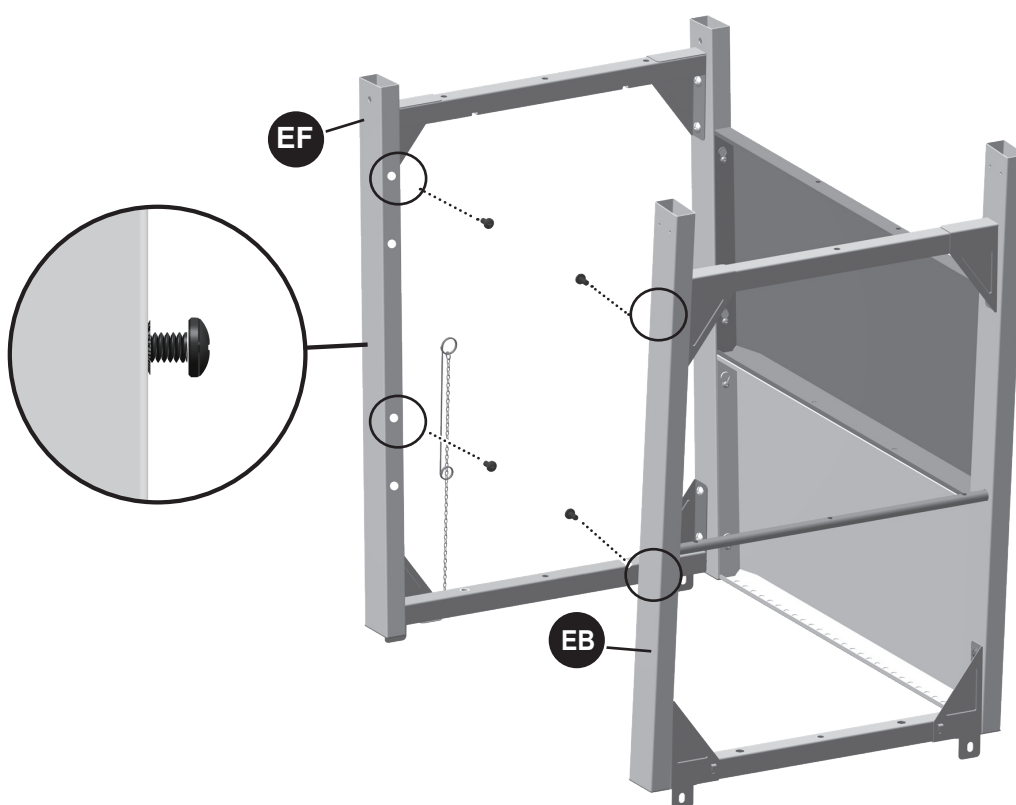
7

ATTENTION: TIGHTEN ALL SCREWS.



8

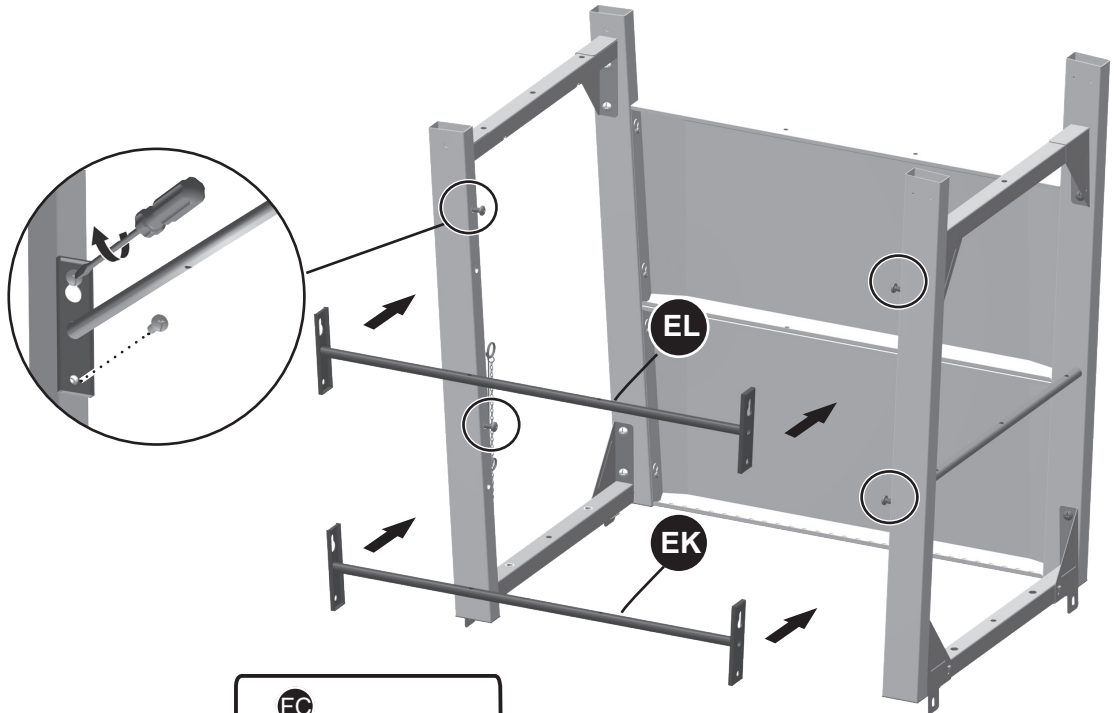
3 *4



9

ATTENTION: TIGHTEN ALL SCREWS.

③ *4



10

⑤ *4



⑧ *2



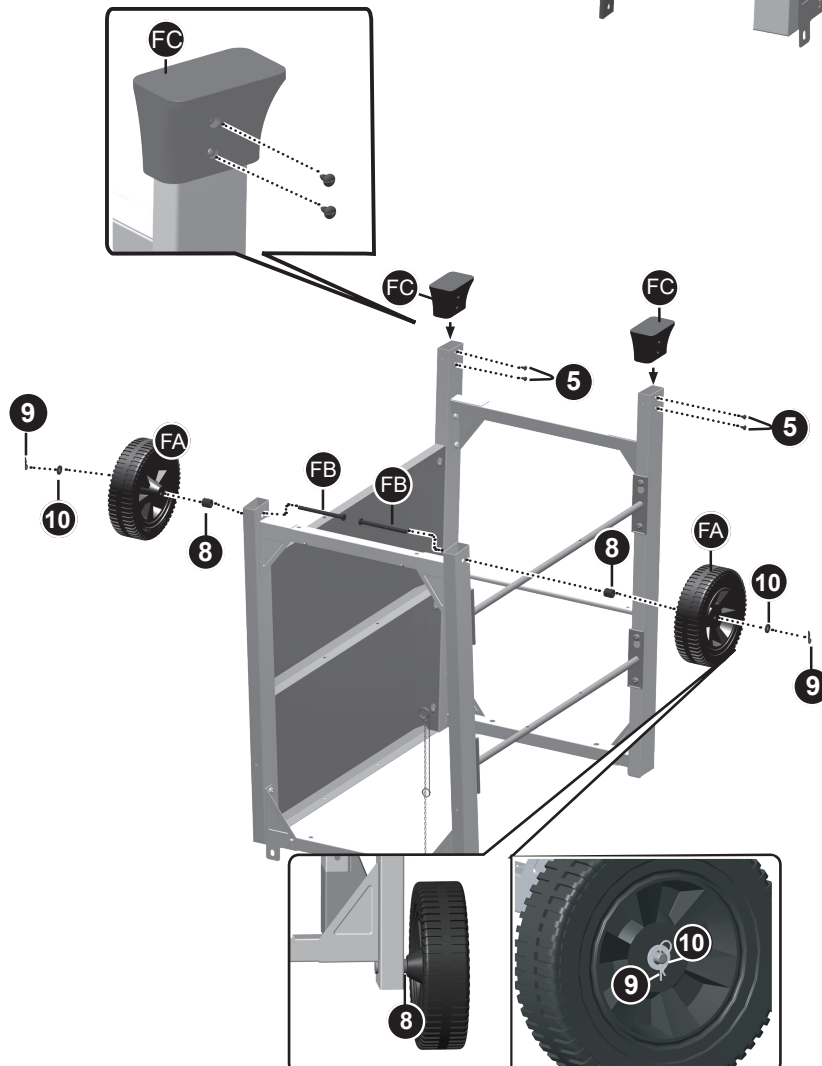
⑨ *2



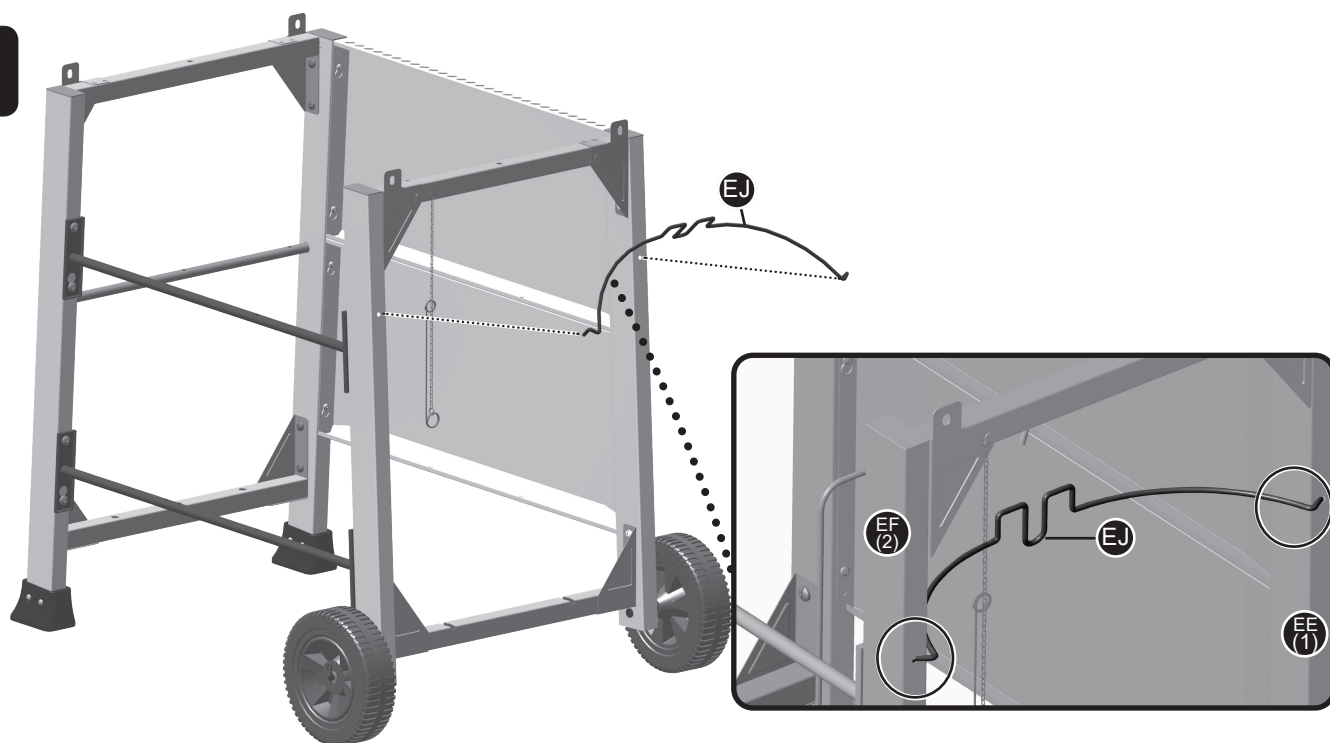
⑩ *2



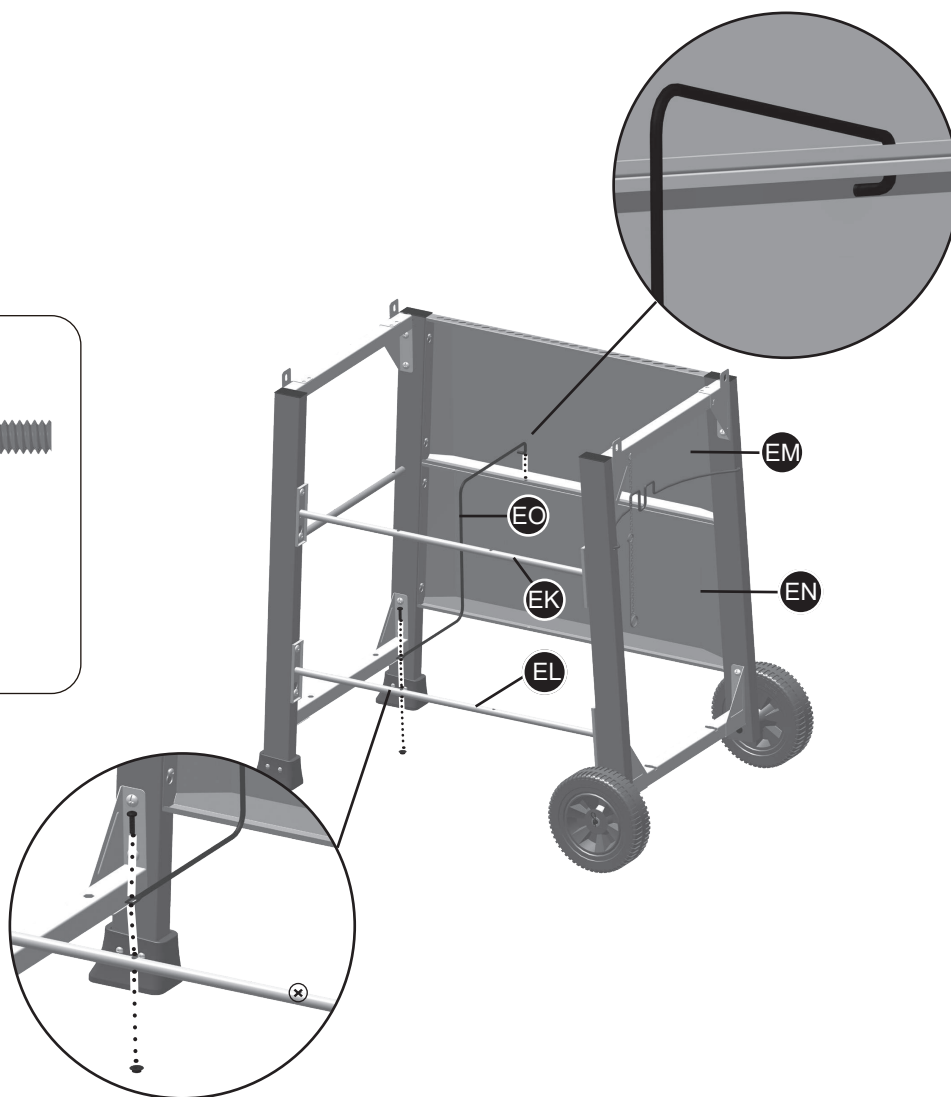
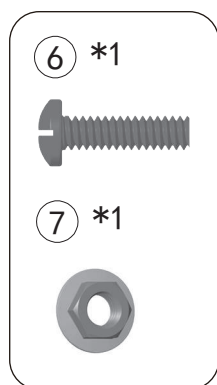
FB *2



11

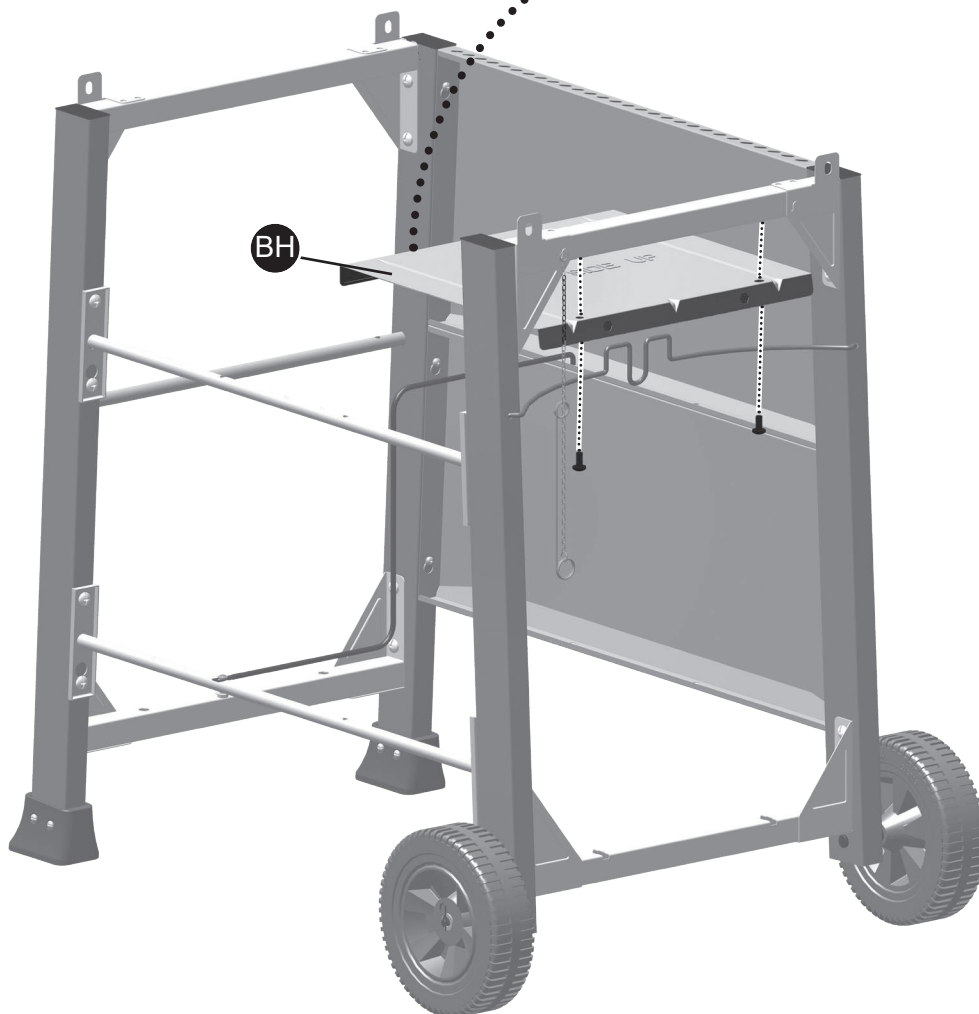
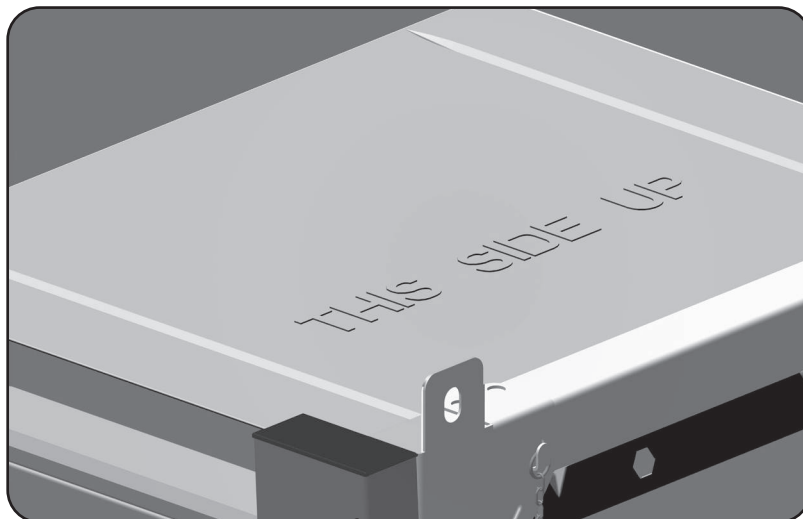


12



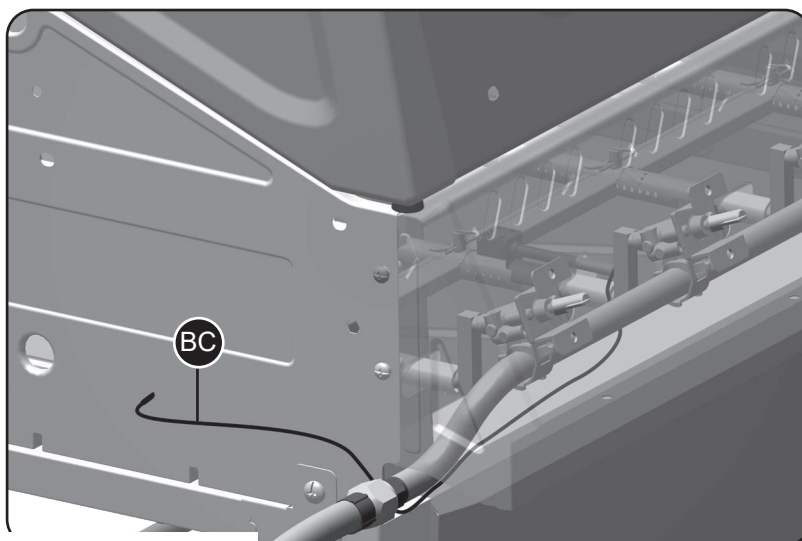
13

③ *2

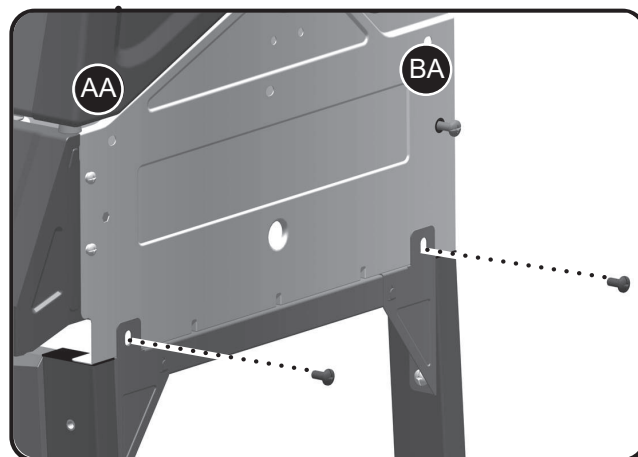
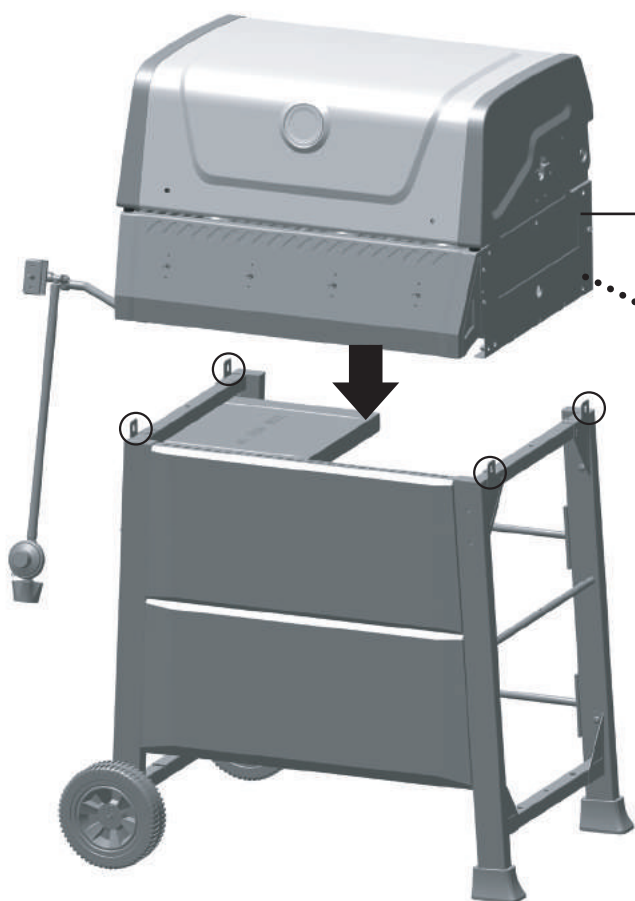


14

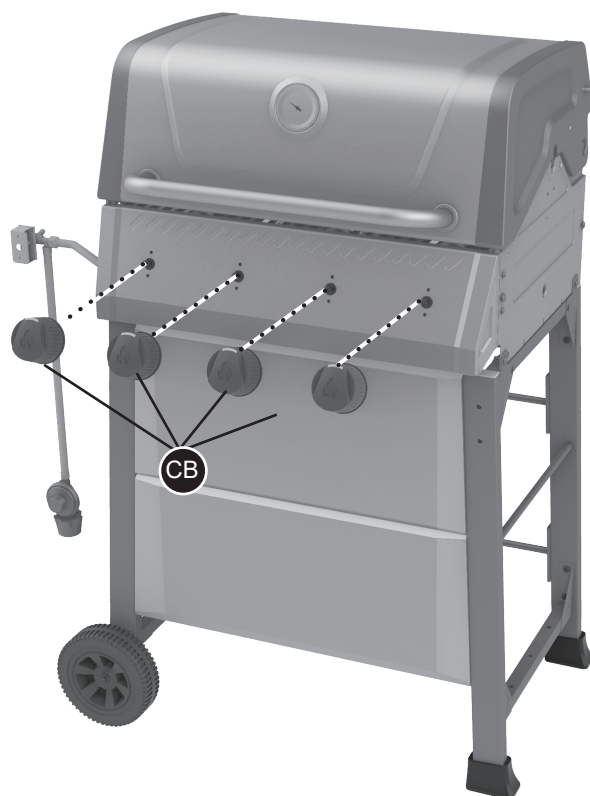
③ *4



Attention: Feed the electrode set (BC) attached to the main burner through the hole on the left side of the burner box.



15

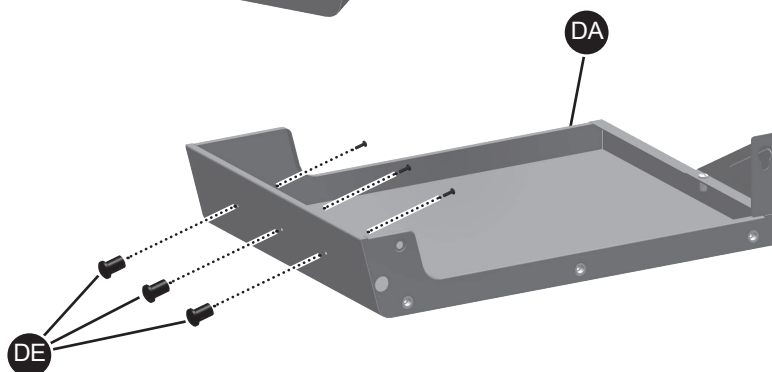
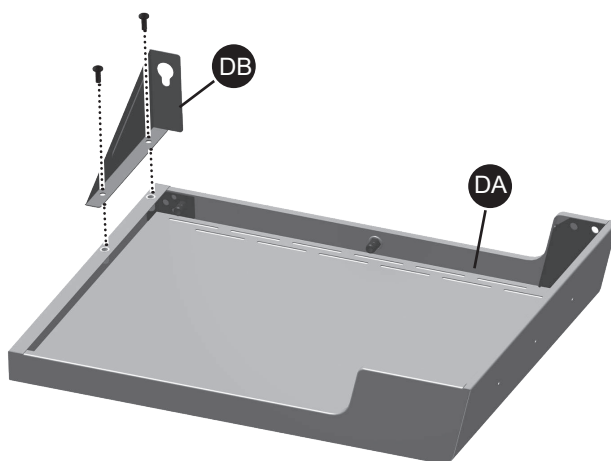


16

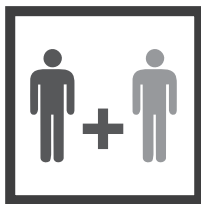
④ *2



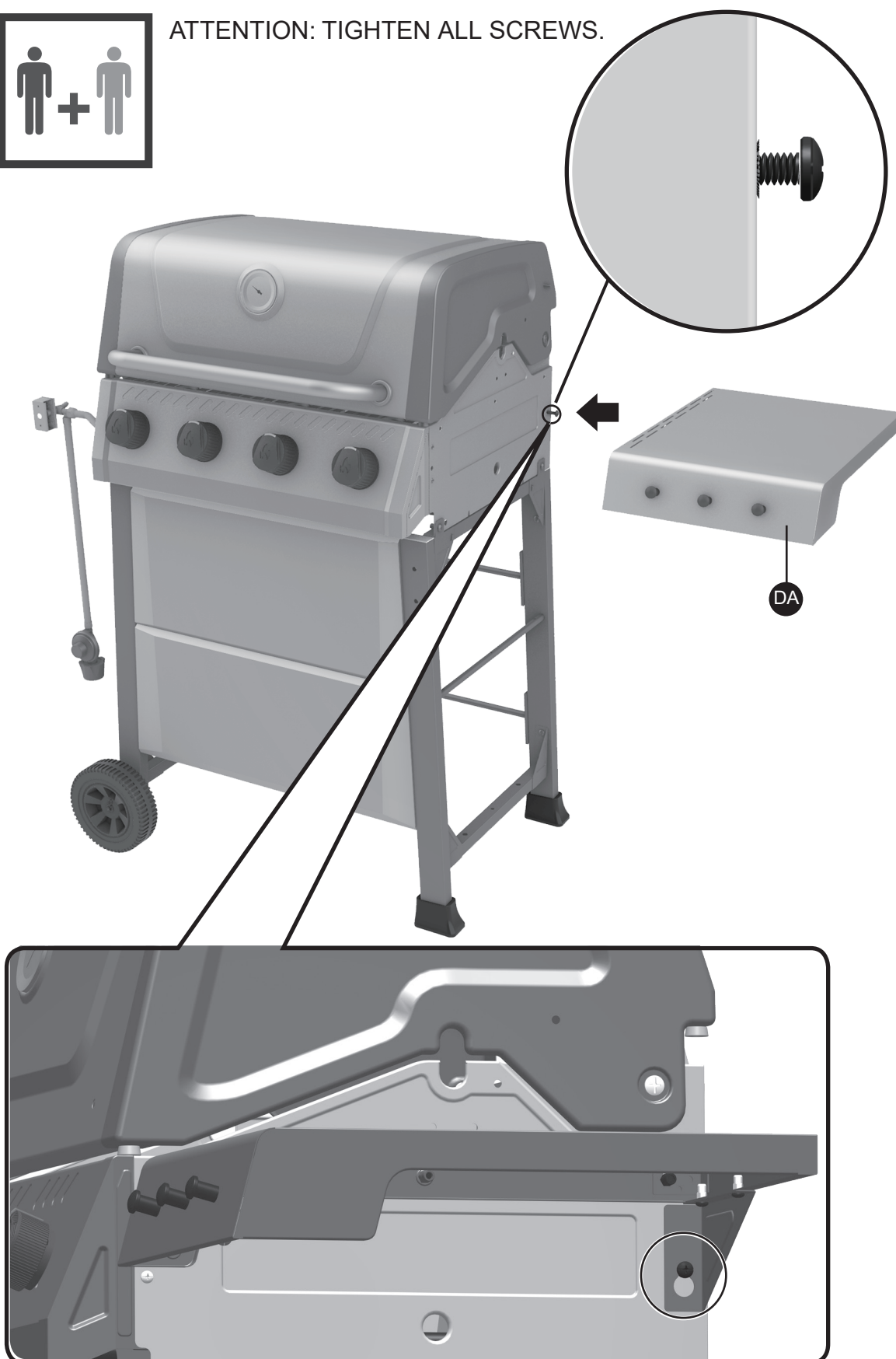
⑪ *3



17



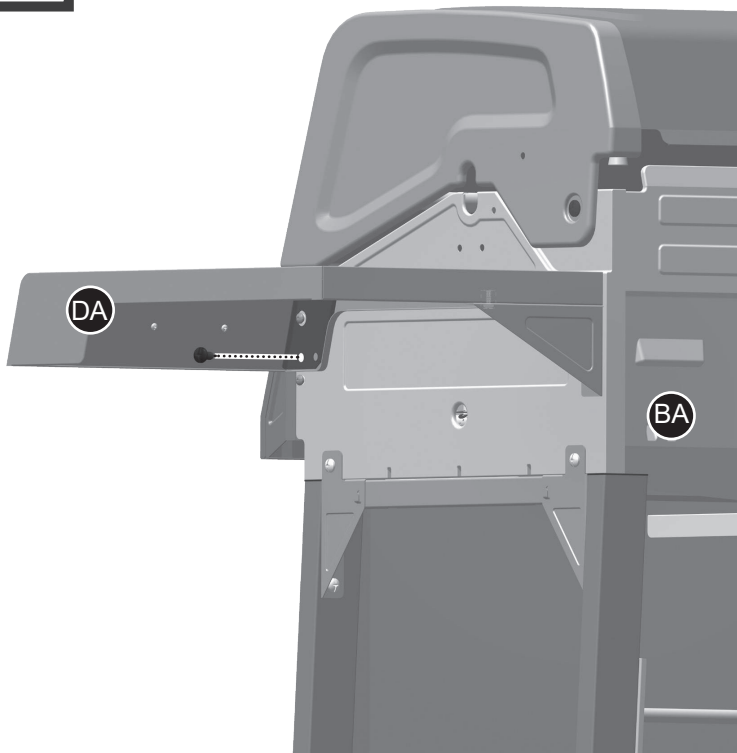
ATTENTION: TIGHTEN ALL SCREWS.



18



③ *1

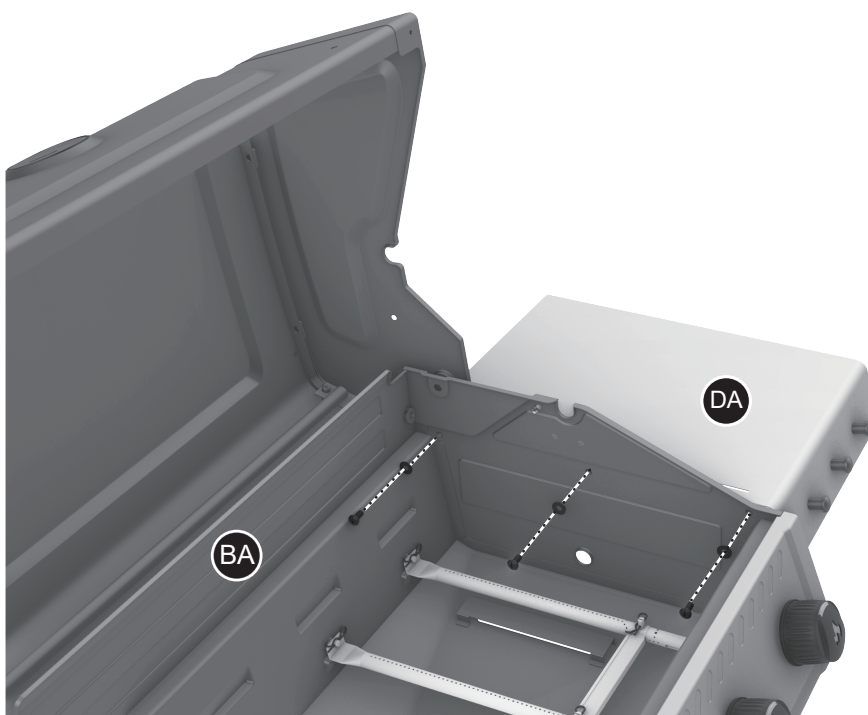


19

② *3

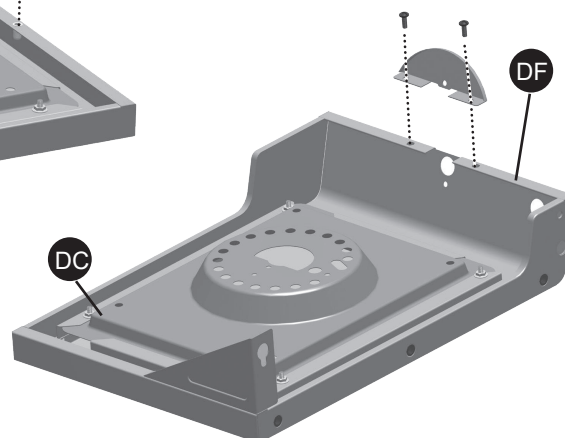
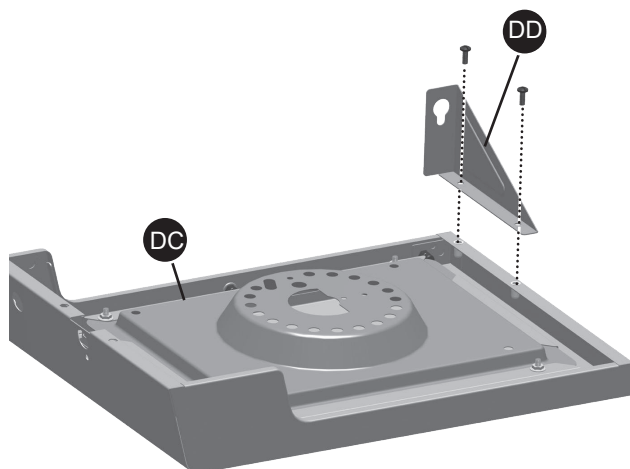


③ *3

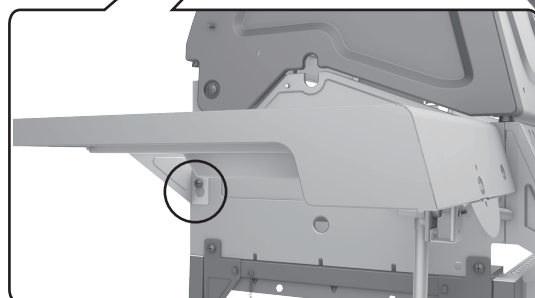
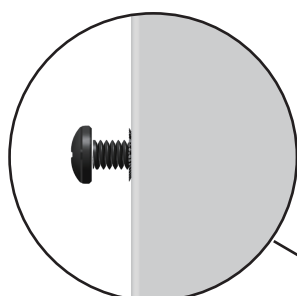


20

4 *4



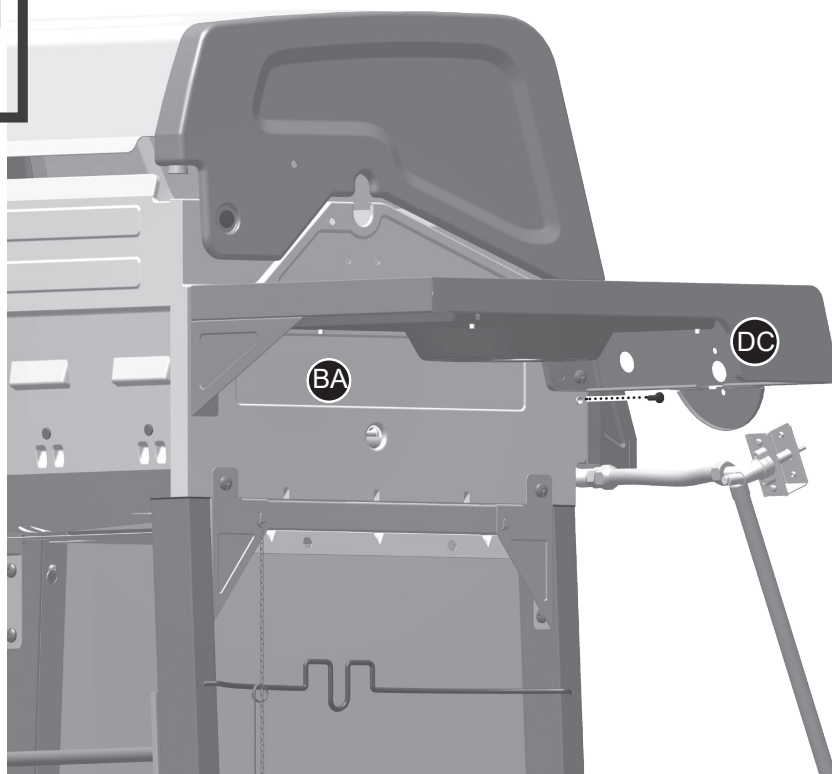
21



22



③ *1

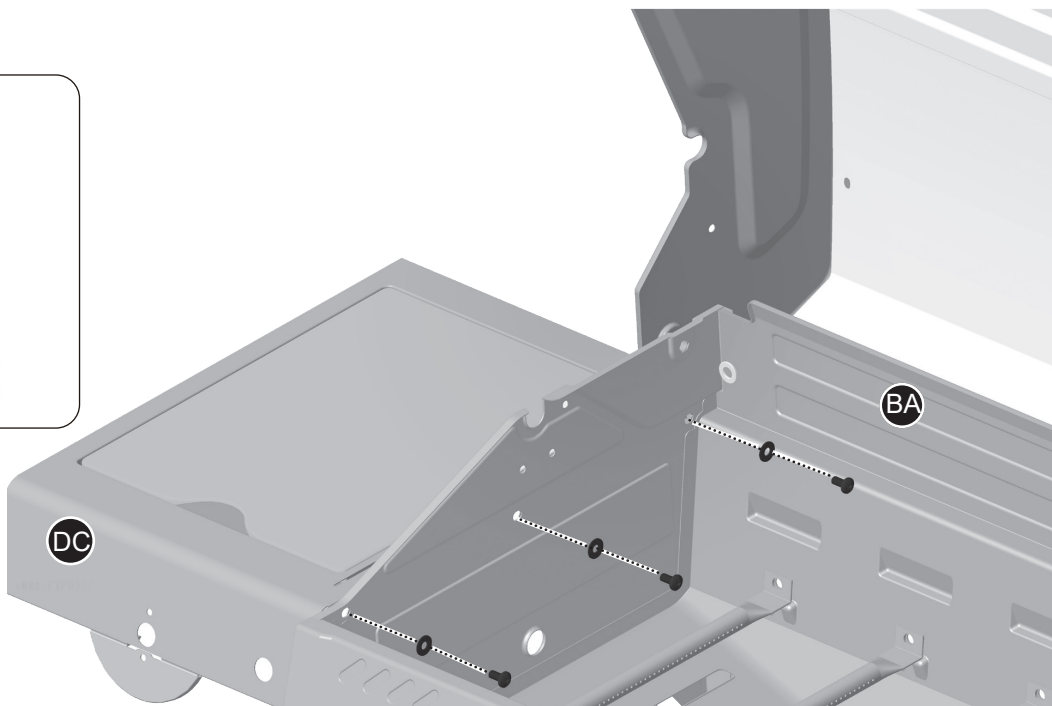


23

② *3



③ *3



24

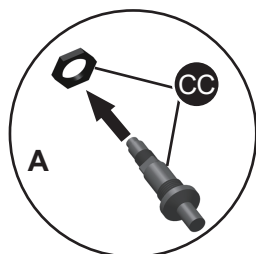
⑫ *2



CB

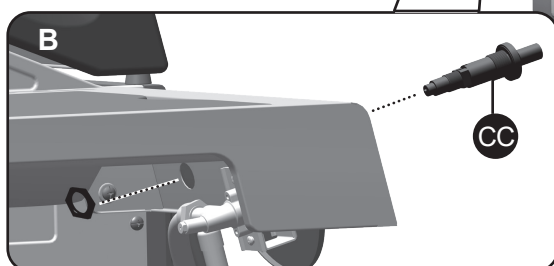


25



A

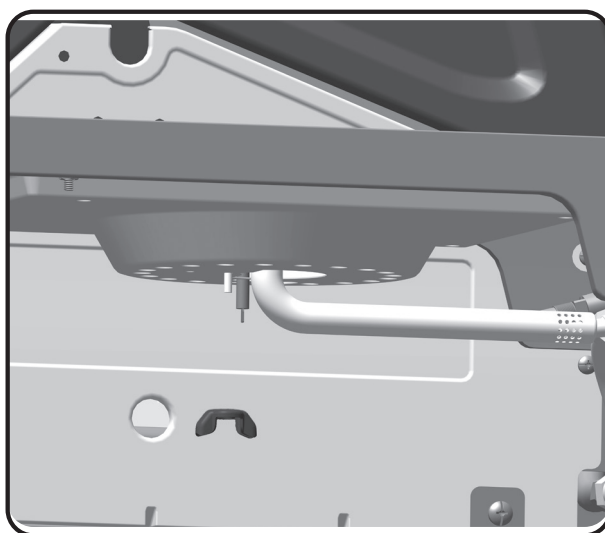
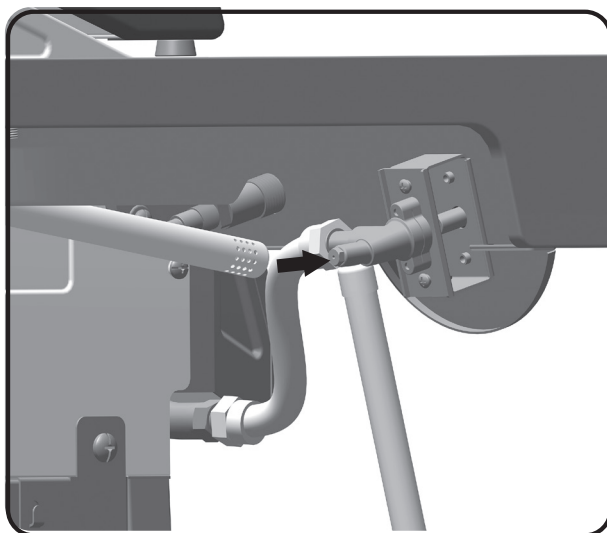
CC



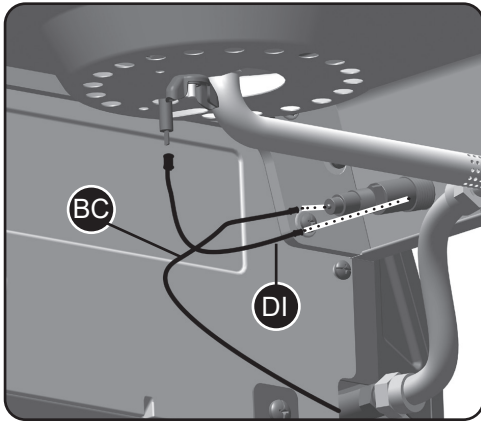
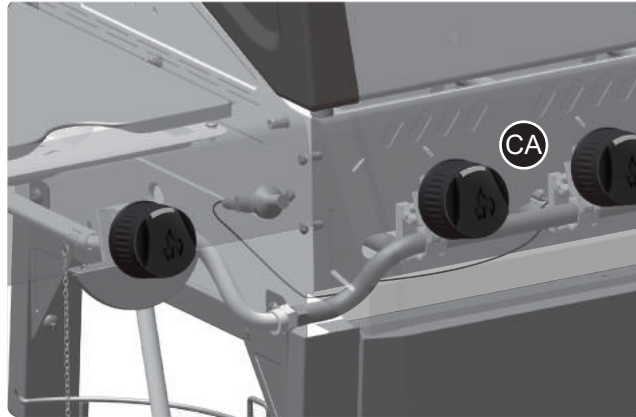
B

26

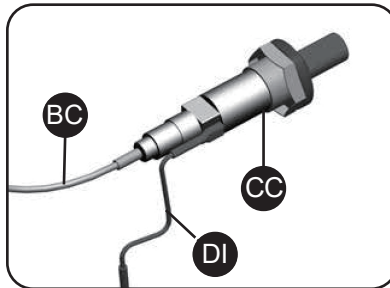
13 *1



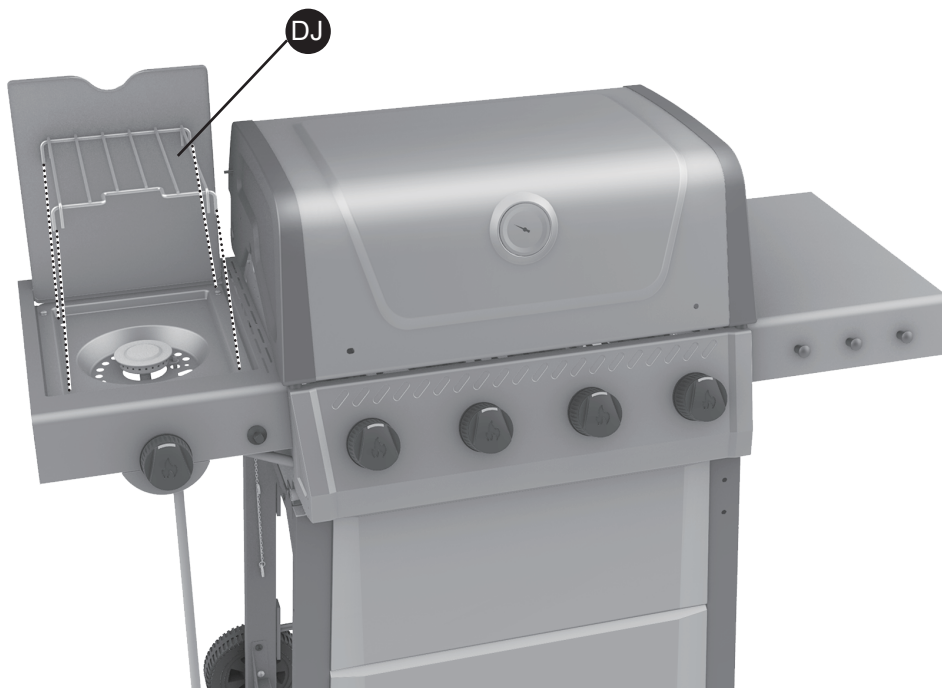
27



Attention: For the side burner electrode wire, the red side is connected to the side burner, the black side is connected to the ignition.

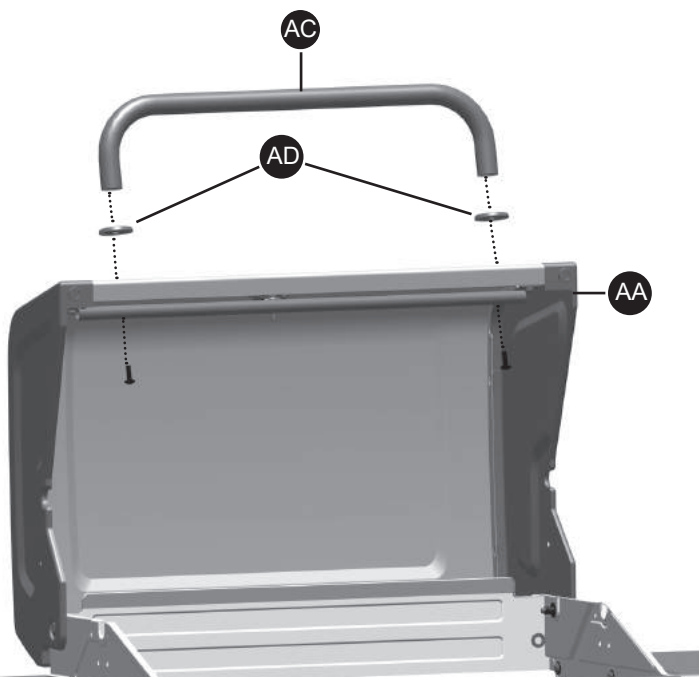


28



29

① *2



30



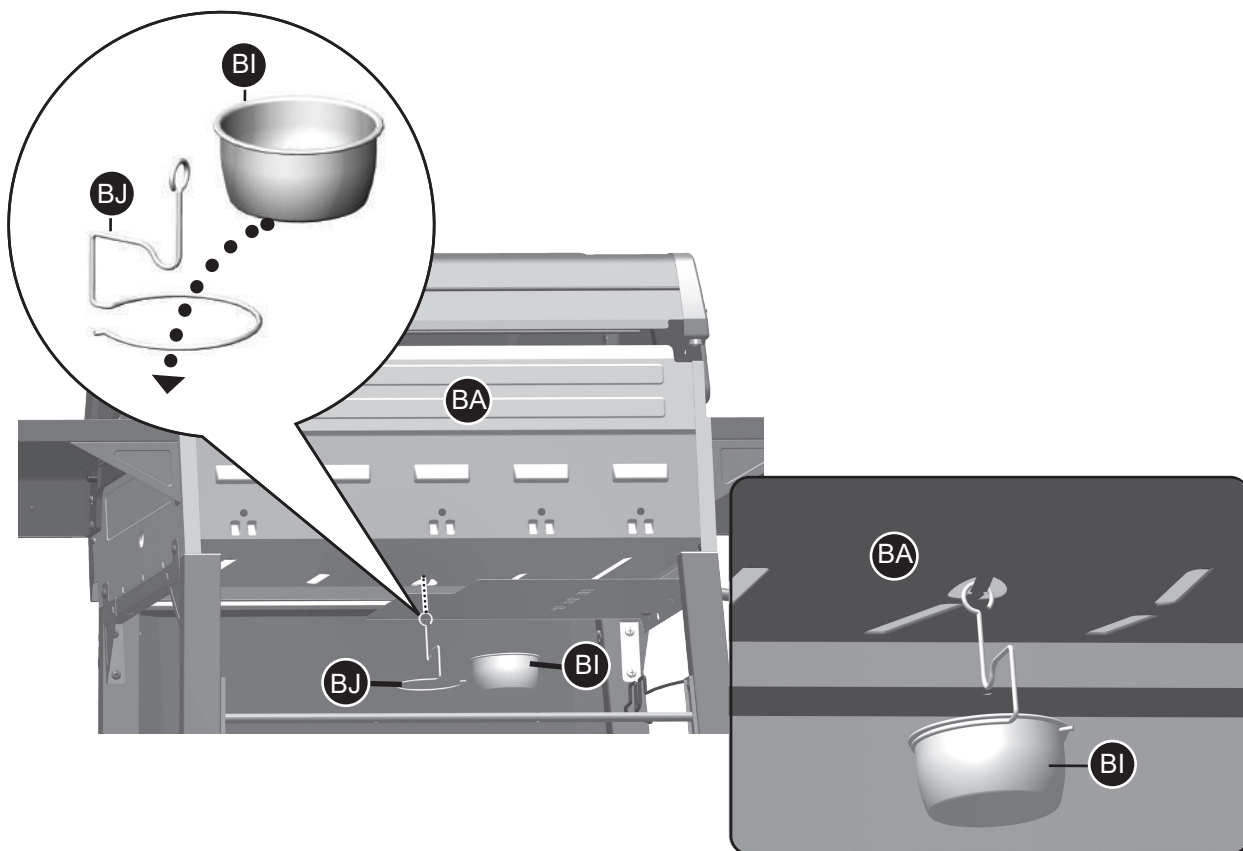
31



32

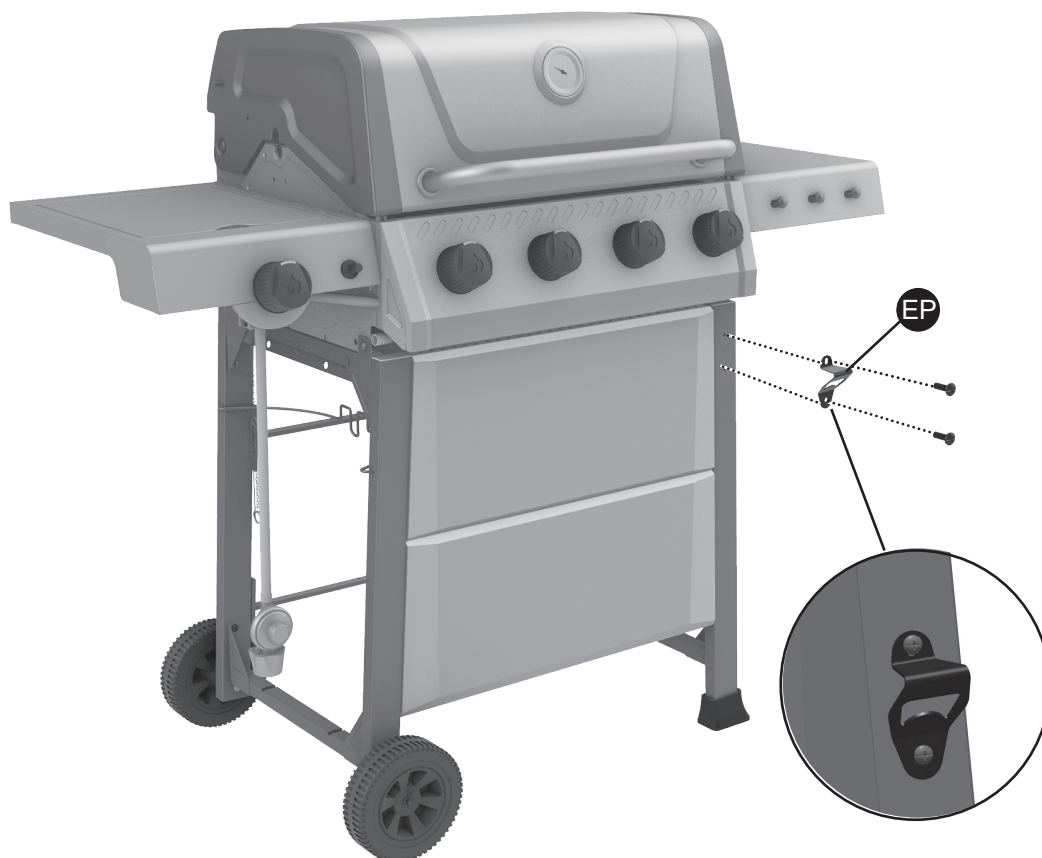


33

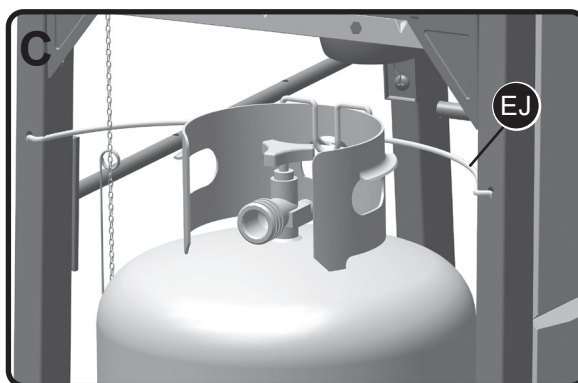
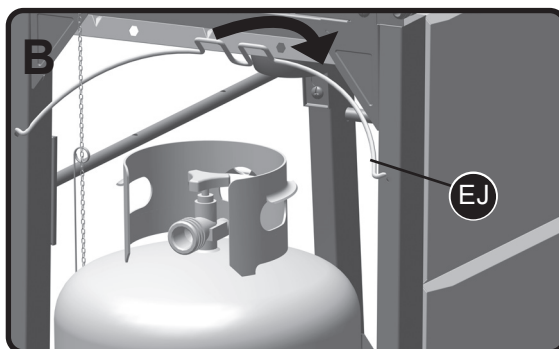
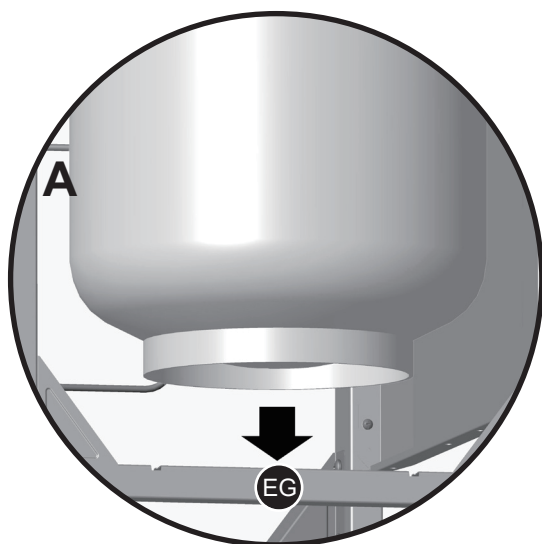


34

④ * 2



35





service@feastooutdoors.com



1-470-589-8732



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

www.feastooutdoors.com