CreoleFeast

Model | Modelo | Modèle

TFP1030/TFS3010/TFK3001

Serial No.: 1009

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

TURKEY AND FISH FRYER BOILER KIT

CONJUNTO PARA FREIR PAVO Y PESCADO

KIT DE FRITEUSE POUR DINDE ET POISSON



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 ontacto con nosotros primero.

Si vous avez des questions qui ne sont pas traitées dans ce manuel de l'utilisateur, contactes-nous d'abord.

Customer Service / Servicio al Aliente / Service de Clientèle: 1-800-618-6798

Learn more at / Obtener más información en / Pour en savoir plus:

www.creolefeast.com

CONTENTS

For Your Safety **2-3**

Operating Instructions **4-7**

Lighting Instructions **8**

Cleaning and Maintenance **9**

Troubleshooting Guide **10**

Warranty and Customer Service **11**

Parts List **34**

Hardware List **35**

Assembly **36-38**

⚠ DANGER ⚠

If you smell gas:

1. Shut off gas supply to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. If odor remains, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

NOTE: Read all instructions prior to assembly and use. Failure to follow the instructions in this manual could result in bodily injury and/or property damage.

⚠ WARNING ⚠

1. The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the *National Fuel Gas Code*, ANSI Z223.1/NFPA 54.
2. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
3. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ WARNING ⚠

THIS APPLIANCE IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

In case of any issue, call us first! **DO NOT** return the appliance to the retailer. This appliance 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 hotline.

⚠ CAUTION ⚠

1. Please keep this Owner's Manual for future reference.
2. This appliance is NOT intended for commercial use and should never be used as a heater.
3. The gas appliance is meant for use with propane gas only (propane gas cylinder not included).
4. DO NOT use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting. This appliance is not intended to be used in or on recreational vehicles or boats.
5. Children should never use your appliance. Keep children and pets away when in use.
6. DO NOT attempt to move the appliance while it is lit or hot. DO NOT alter the appliance in any manner.
7. DO NOT use the appliance unless it is completely assembled, and all parts are securely fastened and tightened.
8. DO NOT use the appliance or any gas products near unprotected combustible buildings and materials.
9. DO NOT use in the presence of gases or vapors. Keep the cooking area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
10. DO NOT fill the pot with oil below minimum fill line or beyond maximum fill line.
11. DO NOT obstruct the air flow for combustion and ventilation.
12. Clean and inspect the hose before each use. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced before operating the appliance. The replacement hose assembly must be as per the manufacturer specifications specified by the manufacturer.
13. Keep the appliance's valve compartment, burners, and circulating air passages clean. Inspect the appliance before each use.
14. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
15. The appliance shall not be used on or under any apartment or condominium balcony or deck.
16. Heat shield must always be in place during use.
17. Never allow oil or grease to get hotter than 400 °F (204 °C). If the temperature exceeds 400 °F (204 °C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
18. This appliance will be HOT during and after use. Heated liquid remains at scalding hot temperature long after the cooking process. NEVER touch the cooking appliance until the liquid has cooled to 115 °F (46 °C) or less. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
19. Always have an approved extinguisher on hand when using this product. A Class "B" dry chemical or "CO_2" extinguisher or preferably a Class "K" extinguisher. Special care must be taken to understand the manufacturer's instructions and be prepared to operate the appropriate extinguisher prior to using this appliance.
20. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.

⚠ WARNING

1. Fuels used in gas burning appliances and the combustion byproducts of such fuels, can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.
2. This product can expose you to chemicals including Nickel (Metallic), which is known to the State of California to cause cancer.
3. This product can expose you to chemicals including Lead and Lead Compounds, which are known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

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

⚠ WARNING ⚠

1. This appliance is for **Outdoor Use Only** and should not be used inside a building, garage, or any other enclosed space.
2. The consumption of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the operators' ability to properly assemble or safely operate the appliance.
3. Always place your appliance on a hard and level surface far away from combustibles.
4. Do not leave a lit appliance unattended. ALWAYS keep children and pets away from the appliance.
5. Do not place the appliance on any type of tabletop surface.
6. Do not use the appliance in high winds.

⚠ DANGER: LP CYLINDER RISK ⚠

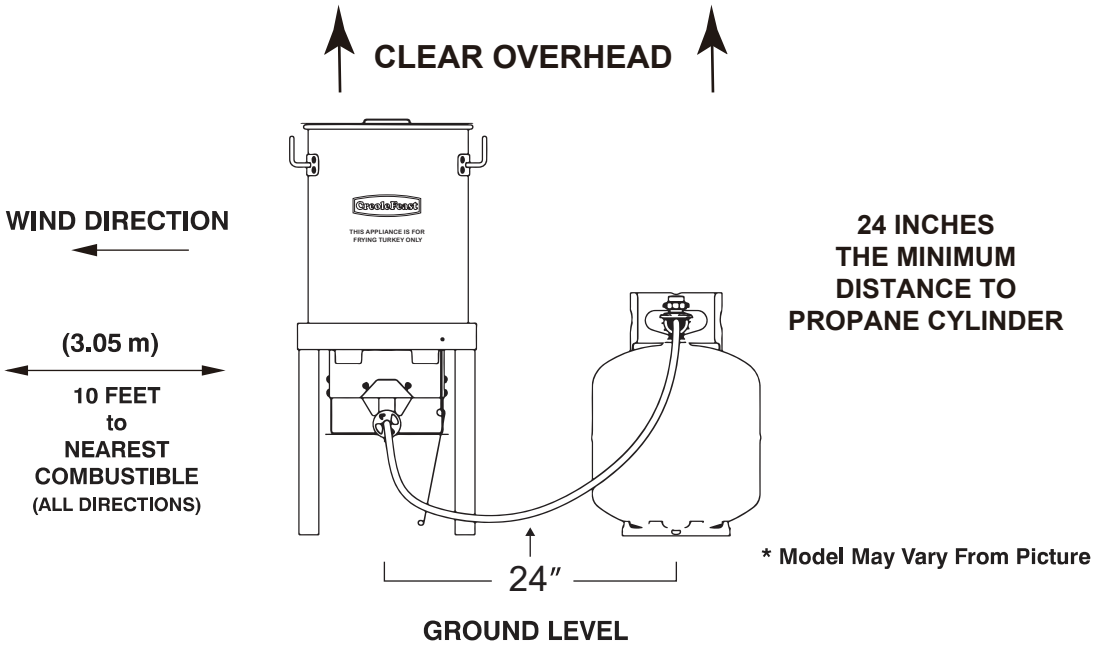
Liquid propane gas is flammable and hazardous if handled improperly. Understand the characteristics before using any propane product.

1. Propane characteristics: Flammable, explosive under pressure, heavier than air, settles in pools and low areas.
2. In its natural state, propane has no odor. For your safety, an odorant has been added.
3. Contact with propane can cause freeze burns to the skin.
4. This appliance is shipped from the factory for use with propane gas only.
5. Never use a propane cylinder with a damaged body, valve, collar, or footing.
6. Dented or rusted propane cylinders may be hazardous and should be checked by your propane gas supplier.

⚠ FOR YOUR SAFETY ⚠

1. Maintain at least 10 feet (3.05 m) clearance to combustible objects that can catch fire.
2. Keep at least 24-inch (61 cm) distance between the appliance and cylinder.
3. Do not place or use the appliance where there are combustible surfaces overhead.

WARNING: LP hose may pose a tripping hazard.



*** Model May Vary From Picture**

INSTRUCTIONS FOR USE

Follow the instructions carefully to avoid seriously damaging your appliance and causing injury to yourself and to property.

1. Assemble the appliance as per the assembly instructions carefully.
2. Connect the LP cylinder to the appliance (LP cylinder not included).
3. Turn off the regulator valve before turning on the gas supply to the appliance.
4. Operate the regulator in accordance with the instructions supplied with the regulator.
5. It is recommended to use the cooking pot less than 30 qt. capacity & 12-inch diameter. POT LARGER THAN THE COOKING CAPACITY MAY RESULT IN TIPPING.
6. Fill the appliance with oil according to fill lines.

DETERMINE MAXIMUM FILL LEVEL WHEN USING A POT WITHOUT A MAXIMUM FILL LINE:

1. Place the food in the basket or on the turkey stand.
2. Place the food with basket/stand into the empty pot.
3. Fill the pot with water just until the food is completely submerged. There must be a minimum of 3 inches (7.62 cm) between the water level and top of the pot.
4. Remove the food with basket/stand from the pot and either mark the water level on the side of the pot or measure the amount of water in the pot.
5. Drain the water and completely dry the pot and the food.
6. This is the volume of cooking oil that the pot is to be filled with to fry the turkey.

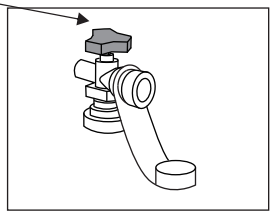
⚠ WARNING ⚠

1. Introduction of water or ice from any source into the oil/grease may cause overflow and severe burns from hot oil and water splatter. When frying with oil/grease, all food MUST be completely THAWED, and towel DRIED before being immersed in the fryer.
2. Avoid bumping into or impacting the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
3. Never drop food or accessories into hot cooking liquid. Lower food and accessories slowly into the cooking liquid in order to prevent splashing or overflow. When removing food from the appliance, pay more attention to avoid being scalded from hot cooking liquids.

LP GAS AND CYLINDER INFORMATION

Your new gas appliance operates on LP (Liquified Petroleum) Gas. It is odorless, colorless, and non-toxic when produced. You can smell LP gas as it has been given an odor similar to rotten eggs for your safety.

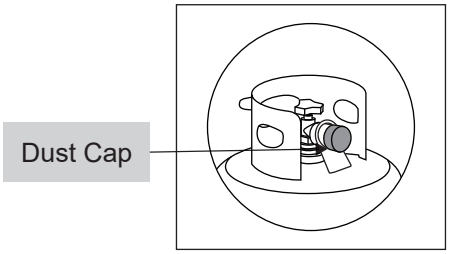
The LP cylinder used with your appliance must have two features:



1. An OPD (Overfill Protection Device) that prevents accidental gas leaks caused by overfilling of the cylinder. Each cylinder contains a float that closes the input value when the cylinder is 80% full. This allows room or the propane gas to expand in hot temperatures. A triangular hand wheel distinguishes this type of cylinder.
2. An QCC1 Type1 Quick Connect Valve that provides fast cylinder hook-ups and requires only to be tightened by hand.

TRANSPORTATION AND STORAGE

1. The LP cylinder must include a collar to protect the gas supply valve.
2. Do not store a spare LP cylinder under or near the appliance.
3. Never fill the LP cylinder beyond 80% capacity.
4. If the warnings 2 and 3 above are not heeded exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
5. Always transport in an upright position.
6. Do not smoke when transporting your LP cylinder.
7. Place a dust cap on the cylinder gas valve outlet whenever the cylinder is not in use. Use only the type of dust cap that is provided with the cylinder valve when purchased. Other types of cap or plugs may result in leakage of propane.



CYLINDER SPECIFICATIONS

1. Cylinder purchased or exchanged for your gas appliance must be manufactured and marked in accordance with the specifications for LP Gas cylinder of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, be equipped with a listed over-filling prevention device (OPD), and be equipped with a cylinder connection device compatible with connection for outdoor cooking appliances.
2. The LP gas cylinder used for this appliance must not have a capacity exceeding 20 lb. (9.1 kg). Approximately 18” (45.7 cm) high and 12” (30.5 cm) diameter.
3. This appliance is designed to fit Worthington, Manchester, or SMPC brand 20 lb. (9.1 kg) cylinders. Other brands may fit this appliance if the top collar and bottom support ring have similar dimensions.

THE CYLINDER MUST ALSO BE EQUIPPED WITH:

1. A shut-off valve terminating in a Type 1 gas cylinder valve outlet
2. A Type 1 valve that prevents gas flow until a positive seal is made
3. A collar to protect the cylinder shut-off valve
4. A safety relief device that is directly linked with the vapor space of the cylinder

⚠ WARNING ⚠

A frosty cylinder valve indicates possible gas overfill. Close the LP valve and call your LP dealer immediately.

1. DO NOT connect this appliance to an existing #510 POL cylinder valve with left-hand threads. The Type 1 valve can be identified by the large external threads on the valve outlet.
2. DO NOT connect to a propane cylinder exceeding this capacity.
3. DO NOT connect to a cylinder that uses any other type of valve connection device.

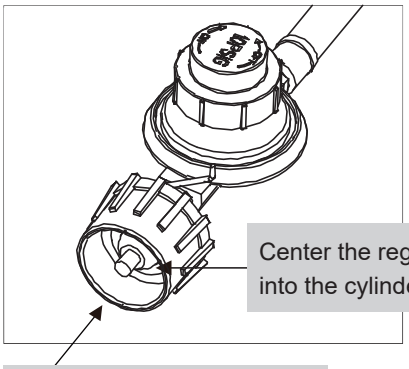
CONNECTING REGULATOR TO LP CYLINDER

⚠ CAUTION ⚠

Only use the gas pressure regulator provided with this outdoor cooking appliance. This regulator is set for an outlet pressure of 11 inches of water column.

Your regulator is equipped with a QCC Type 1 quick connect system. It does not allow gas to flow until a positive seal has been made. It has a thermal element that will shut off the gas flow if the temperature reaches 115 °C (240 °F). It also has a flow-limiting device that restricts the flow of gas to 0.28 cubic metrics per hour (10 cubic feet per hour).

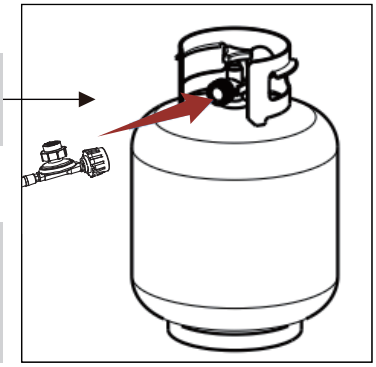
1. Make sure the LP cylinder is OFF by turning the hand wheel clockwise until it stops.
2. Keep at least 24-inch (61 cm) distance between the appliance and cylinder.
3. Be sure the regulator valve is turned to the OFF position.
4. Remove the safety cap from the cylinder valve.
5. Center the regulator nipple into the cylinder valve.
6. Turn the coupling nut clockwise until it stops. Hand tighten Only. Do not use a wrench.



Center the regulator nipple into the cylinder valve.

QCC 1 Type 1 Connector

The regulator must enter the cylinder valve in a straight line.



⚠ WARNING

Always keep the gas cylinder in the upright position at all times.

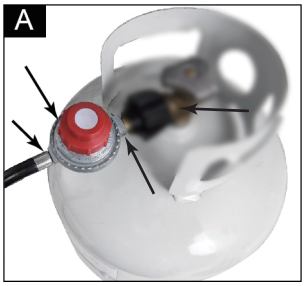
⚠ WARNING ⚠

1. Do not connect this appliance to any unregulated sources of propane.
2. Before each use, check the gas hose for excessive abrasion, wear, or cuts. Replace a damaged hose assembly with the one specified in the parts list before using the appliance.
3. Always perform the Leak Test listed below before using your appliance for the first time, if the cylinder has been changed, if any gas supply components have been changed, if the regulator flow-limiting device has been activated, or after a long period of non-use.
4. Do not attempt to connect this appliance to the LP system of a motor home or trailer.

LP CYLINDER LEAK TEST

1. Leak test must be repeated each time the LP cylinder is exchanged or refilled.
2. DO NOT smoke or have anything nearby that can easily ignite, such as lighters or matches.
3. DO NOT use an open flame to check for gas leaks.
4. The appliance must be leak checked outdoors in a well-ventilated area away from open flames or sparks.
5. REMOVE any pots or other cookware from the burner before beginning the test.

STEPS FOR LEAK TEST:



Use a clean paint brush and 50/50 soap and water solution.

NOTE: Use a mild soap and water. DO NOT use household cleaning agents, which could damage the gas component.

1. Turn regulator and cylinder valves OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP cylinder.
3. Completely open LP cylinder valve by turning hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. Correct before proceeding.
4. Brush the soapy solution onto all metal seams and the entire valve area as shown in figure A.
5. Slowly turn the LP cylinder valve counterclockwise to the open position.
6. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak. Close LP cylinder valve immediately and retighten connections.
7. If leaks cannot be stopped, do not try to repair, contact your appliance dealer for assistance. Do not attempt to operate appliance if a leak is present.
8. Always examine the hose for any damage. If damage is observed, do not attempt to patch the hose. Replacing the hose is the only safe option.
9. For assistance with any malfunction related to the LP cylinder, regulator or hose, contact customer service.
10. Always close LP cylinder valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

UNDER NO CIRCUMSTANCE SHOULD THE VALVE REMAIN IN THE ON POSITION FOR MORE THAN 12 SECONDS.

⚠ WARNING ⚠

1. DO NOT USE THE APPLIANCE if there are leaks. Be sure the LP cylinder valve is closed. If the LP cylinder is still leaking, contact your LP dealer or call 911.
2. Do not use any matches, open flames, or smoke during leak testing.
3. Do not light any burner during leak testing.
4. Replacement parts, including a replacement hose assembly, must be as per the specifications in the parts list.

Failure to comply with these instructions may result in serious bodily injury.

THERMOMETER TEST

⚠ WARNING ⚠

Always use a thermometer when frying any food. A thermometer is a sensitive measuring device which may not work properly if dropped, bent, or twisted. Always check to be sure your thermometer is working properly before frying. DO NOT use a meat thermometer for frying.

TEMPERATURE ACCURACY TEST



While wearing protective gloves, hold the thermometer by the dial and insert the stem into boiling water. The needle should quickly move around the dial and register approximately 212 °F (100 °C) (plus or minus 5 °F). This indicates whether or not the temperature reading is accurate.

NOTE: Due to water evaporation, the maximum reading possible on a thermometer in hot water is 212 °F (100 °C).

TEMPERATURE RANGE TEST

Hold the thermometer by the dial and place the end of the stem above a lit match or lighter. The needle should quickly move around the dial and register a temperature reading far above 350 °F (177 °C). If the needle stops at a low temperature reading such as 225 °F (107 °C), then the thermometer is damaged and cannot be used.

NOTE: DO NOT attempt frying if the thermometer is not working! If the thermometer supplied with this fryer or boiler has been lost or damaged, a replacement thermometer must be one specified by the appliance manufacturer.

Each appliance burner is tested and calibrated at the factory prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make it necessary to adjust the burner. Please visually check the flames of the burner. Always visually inspect your appliance before lighting. Replace any hose that is frayed or cracked. Look for anything that could block ventilation and remove such a blockage or move the appliance. After lighting, check the flame pattern to ensure you have even heat distribution for the burner. If burner don't light up, or if the flame pattern is uneven, see the Troubleshooting section.

⚠ WARNING: BEFORE LIGHTING ⚠

1. Read the instructions before lighting.
2. If the burner does not ignite in 5 seconds, turn regulator valve off, wait 5 minutes and repeat lighting procedure.
3. Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the appliance if the odor of gas is present. Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit.
4. Never use regulators and hose assemblies other than those supplied with the appliance. If a replacement is necessary, contact the manufacturer to get the proper replacement. The replacement must be as per the specifications in the Owner's Manual. **DO NOT LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHILE COOKING.**
5. **DO NOT USE SPIRIT OR PETROL FOR LIGHTING OR RE-LIGHTING!**

LIGHTING THE BURNER



1. Read all instructions before lighting.
2. Turn regulator control valve and cylinder valve to OFF position.
3. Fully open LP cylinder valve by turning counterclockwise.
4. Slowly turn on regulator valve one turn clockwise. DO NOT stand with your head or arms over the burner.
5. **A:** Light a long wooden match or a gas lighter and place it over the burner.
   B: Place a match in the match holder. Match holder is attached to burner stand. Use the holder to slide the lit match close to the burner. The burner should light immediately.
6. When the burner is lit, turn the regulator control valve to the desired heat output position.
7. If the burner does not ignite in 5 seconds, turn the regulator and the LP cylinder valves to OFF position. Wait 5 minutes for the gas to be cleared and repeat above procedure.

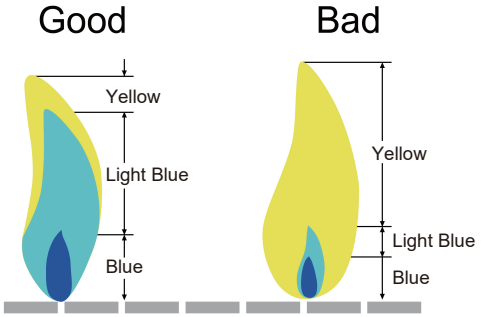
* Should the burner still fail to ignite, check the gas supply.

TURNING OFF YOUR APPLIANCE

1. Turn off the gas supply at the LP cylinder by turning the valve clockwise to a full stop.
2. Turn off the regulator by turning the valve counterclockwise to a full stop.

BURNER FLAMES

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





Your new appliance has been designed and manufactured to high quality standards. It will provide you with many years of fun cooking time, however, it requires a minimal amount of maintenance.

NOTE: 1. Clean the entire appliance regularly and tighten all hardware on a regular basis (1-2 times a year or more depending on usage). Cleaning should be done using detergents that won't harm patio, lawn, or environment.
2. Do not clean any part of your appliance in a self-cleaning oven.
3. Do not use oven cleaners, abrasive kitchen cleaners that contain citrus products, or mineral spirits.
4. Always allow the appliance to cool down prior to cleaning.

BURNER CLEANING

Natural Hazards - Insects and Spiders

A clogged tube or burner can lead to a fire beneath the appliance. During shipment or storage, it is possible that small insects and spiders may be able to find their way into the venturi tubes and make nests or webs. This could block the flow of gas through the venturi tube causing a smoky, yellowish flame, or prevent a burner from lighting up. It could even cause the gas to burn outside the venturi tube, which could seriously damage the appliance. Cleaning of the venturi tube should be conducted periodically, especially at the start of the season.

NOTE: Damage caused by a blocked venturi tube is not covered under warranty.

STEPS FOR CLEANING THE BURNER



1. Remove the brass connector/hose from the burner.
2. Look inside the burner tube for insect nests, webs, or mud.
3. To remove the above obstructions, use a FLEXIBLE venturi brush or bend a small hook on one end of a long flexible wire such as the one shown in the inset picture.
4. Inspect and clean the burner if needed.
5. Reattach the brass connector/hose to the burner.

NOTE: Proper placement of the burner and valve is vital to ensure safety.

TIPS FOR MAINTENANCE OF ALUMINUM POTS

1. Wash out the interior of the pot, it will be ready to use.
2. After cooking, let pots and lid cool down gradually. Do not pour cold water into a hot pot. This will cause the bottom of the pot to warp. Always wash the pots thoroughly in warm, soapy detergent after each use to remove all traces of food, salt, or grease particles that may burn and cause stains when the pan is reheated.
3. Scouring pads and aluminum cleaners can be used to clean the interior of the pots but will scratch the exterior.
4. Polished aluminum pots will tarnish and discolor with normal use.
5. Boiling with large quantities of salt is very corrosive and can cause pits in the pot and basket. To reduce the chance of this occurring, do not allow salt water to remain in the pot for a long period of time after the pot has cooled. The basket and pot should be thoroughly cleaned after each use.

NOTE: 1. DO NOT store cooking oil inside the pots.
2. Do not use any strong or grinding solvents or abrasive pads, as they can damage surfaces and leave behind scratch marks.

STORAGE

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

Troubleshooting: Problem	Possible cause	Prevention/Solution
Burner will not light	1. Burner not fully engaged with control valve 2. Obstruction in burner 3. No gas flow 4. Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected	1. Make sure valve are positioned inside the burner. 2. Ensure burner is not obstructed with spider webs or other material; see cleaning section in Cleaning and Maintenance. 3. Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, check sudden drop in gas flow. 4. Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters.
Low flame	Regulator limits gas flow for safety precaution	A. 1. Turn regulator valve OFF (counterclockwise). Close the cylinder valve completely by turning it clockwise until it stops. 2. Check that the Type1 Connection (red knob) is completely tightened to the cylinder valve. 3. Wait 5 seconds for the pressure to equalize and for the flow limiting device to reset. 4. Turn cylinder valve ON (counterclockwise). 5. Turn regulator valve ON (clockwise). 6. Relight burner following all lighting instructions contained in this Owner's Manual. Check for proper flame. OR B. 1. Turn regulator valve OFF (counterclockwise). Close the cylinder valve completely by turning clockwise until it stops. 2. Remove Type 1 Connection (red knob) from the cylinder valve. The flow limiting device will now reset. 3. Re-attach Type 1 Connection (red knob) to the cylinder valve. Tighten completely. 4. Turn the cylinder valve ON (counterclockwise). 5. Turn regulator valve ON (clockwise). 6. Relight burner following all lighting instructions contained in this Owner's Manual. Check for proper flame.
Flame has gone out	1. Low gas level in the LP cylinder, or the cylinder is empty. 2. Too much wind 3. Blocked burner 4. Water in burner	1. Check the gas level in the LP cylinder. 2. Check wind direction and set the cooker away from windy areas. 3. Clean and check burner for spiders, insect nests, and debris. 4. Check the burner for moisture, make sure the burner is dry

If your problem is not resolved using the troubleshooting information above, please contact your local gas dealer.

Thanks for purchasing this Creole Feast® Turkey and Fish Fryer Boiler Kit.

Creole Feast® warrants its products to be free from defects in materials and workmanship under proper assembly, normal residential use and recommended care for **1-Year Full 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, Creole Feast®, at its discretion, shall replace defective components free of charge, with the owner being responsible for shipping. Creole Feast® 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, Creole Feast® 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: A dated sales receipt along with Model Number and Serial Number will be required for the warranty service.

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

ITEMS NOT COVERED IN THE WARRANTY SERVICE

Any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in the owner's manual.
Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere.
Cost of service calls to your home.
Costs of removal or re-installation.
Pickup and delivery of your product.
Shipping or transportation costs.
Labor costs for installation and repair.
Liability for indirect, or consequential damages.

This limited warranty is the sole warranty given by Creole Feast® and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose. Neither Creole Feast® 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.

The maximum liability of Creole Feast®, 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 regrading assembly, warranty, or accessories. We will be happy to offer any replacement parts you need during the warranty period.

1-800-618-6798

service@creolefeast.com

Mon-Fri, 8:30 AM-5:00 PM, EST

ÍNDICE

Para su seguridad **13-14**

Instrucciones de funcionamiento **15-18**

Instrucciones de iluminación **19**

Limpieza y mantenimiento **20**

Guía de solución de problemas **21**

Garantía y servicio al cliente **22**

Lista de piezas **34**

Lista de hardware **35**

Montaje **36-38**

⚠ PELIGRO ⚠

Si huele gas:

1. Apague el suministro de gas al aparato.
2. Extinga cualquier llama abierta.
3. Si el olor permanece, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su departamento de bomberos.

NOTA: El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio, una explosión o quemaduras, que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el *Código Nacional de Gas Combustible*, ANSI Z223.1/NFPA 54.
2. No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
3. No se debe almacenar un bombona de gas licuado que no esté conectado para su uso en las proximidades de este o cualquier otro aparato.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

ESTE APARATO ES EXCLUSIVAMENTE PARA USO EN EXTERIORES.

En caso de cualquier problema, ¡llámenos primero! **NO** devuelva el aparato al minorista. Este aparato 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.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

1. Por favor, guarde este Manual del Usuario para futuras referencias.
2. Este aparato NO está destinado a un uso comercial y nunca debe utilizarse como calefactor.
3. Este aparato está diseñada para su uso con gas propano solamente (excluidos los bombona de propano).
4. NO use gasolina, queroseno o alcohol para la iluminación. Este aparato no está diseñada para usarse en vehículos o botes recreativos.
5. Los niños no deben utilizar su aparato.
6. NO intente mover el aparato mientras está encendida o caliente. NO altere el aparato de ninguna manera.
7. NO utilice el aparato a menos que esté completamente montada, y todas las piezas estén bien sujetas y apretadas.
8. NO utilice el aparato ni ningún producto de gas cerca de edificios y materiales combustibles sin protección.
9. NO la utilice en presencia de gases o vapores. Mantenga el área de cocción despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
10. NO llene la olla con aceite por debajo de la línea de llenado mínimo ni por encima de la línea de llenado máximo.
11. NO obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.
12. Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, la manguera debe reemplazarse antes de operarel el aparato. El conjunto de manguera de repuesto debe ser según las especificaciones del fabricante especificadas por el fabricante.
13. Mantenga el compartimento de válvulas el aparato, los quemadores y los conductos de aire circulante limpios. Compruebe el aparato antes de cada uso.
14. Mantenga las aberturas de ventilación de la carcasa del bombona libres de escombros.
15. El aparato no debe usarse sobre o debajo de ningún balcón o terraza de un apartamento o condominio.
16. El escudo térmico debe estar siempre en su lugar durante el uso.
17. Nunca permita que el aceite o la grasa se calienten a más de 400 °F (204 °C). Si la temperatura excede de los 400 °F (204 °C) o si el aceite comienza a humear, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas.
18. Este aparato estará CALIENTE durante y después de su uso. Los líquidos calentados permanecen a temperaturas susceptibles de producir quemaduras durante un largo periodo después del proceso de hervido. Nunca toque el aparato de hervido hasta que los líquidos se hayan enfriado hasta 115 °F (46 °C) o por debajo. Utilice guantes aislantes de horno para protegerse de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocinado.
19. Tenga siempre a mano un extintor homologado cuando utilice este producto. Un extintor de polvo químico seco de Clase "B" o "CO_2", 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.
20. Si se produjera un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente al Servicio de Extinción de Incendios (bomberos). Si el aceite o la grasa prenden, no intente apagar el fuego con agua.

⚠ ADVERTENCIA

1. Los combustibles utilizados en los aparatos que queman gas y los subproductos de la combustión de dichos combustibles pueden exponerlo a sustancias químicas, incluido el monóxido de carbono, que según el Estado de California causa defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.
2. Este producto puede exponerlo a químicos, incluyendo Níquel (Metálico), que el estado de California sabe que causa cáncer.
3. Este producto puede exponerlo a químicos, incluyendo Plomo y Compuestos de Plomo, que el estado de California sabe que causan cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

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

⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. Este aparato es sólo para uso al aire libre y no debe utilizarse dentro de un edificio, garaje, o cualquier otro espacio cerrado.
2. El consumo de alcohol, medicamentos recetados o de venta libre puede afectar la capacidad de los operadores para ensamblar correctamente o operar el aparato de manera segura.
3. Coloque siempre el aparato en una superficie dura y nivelada lejos de los combustibles.
4. No dejar un aparato iluminada desatendida. SIEMPRE mantenga a los niños y mascotas lejos del aparato.
5. No coloque el aparato sobre ningún tipo de superficie de mesa.
6. No utilice el aparato con vientos fuertes.

⚠ PELIGRO: RIESGO DE BOMBONA DE GAS ⚠

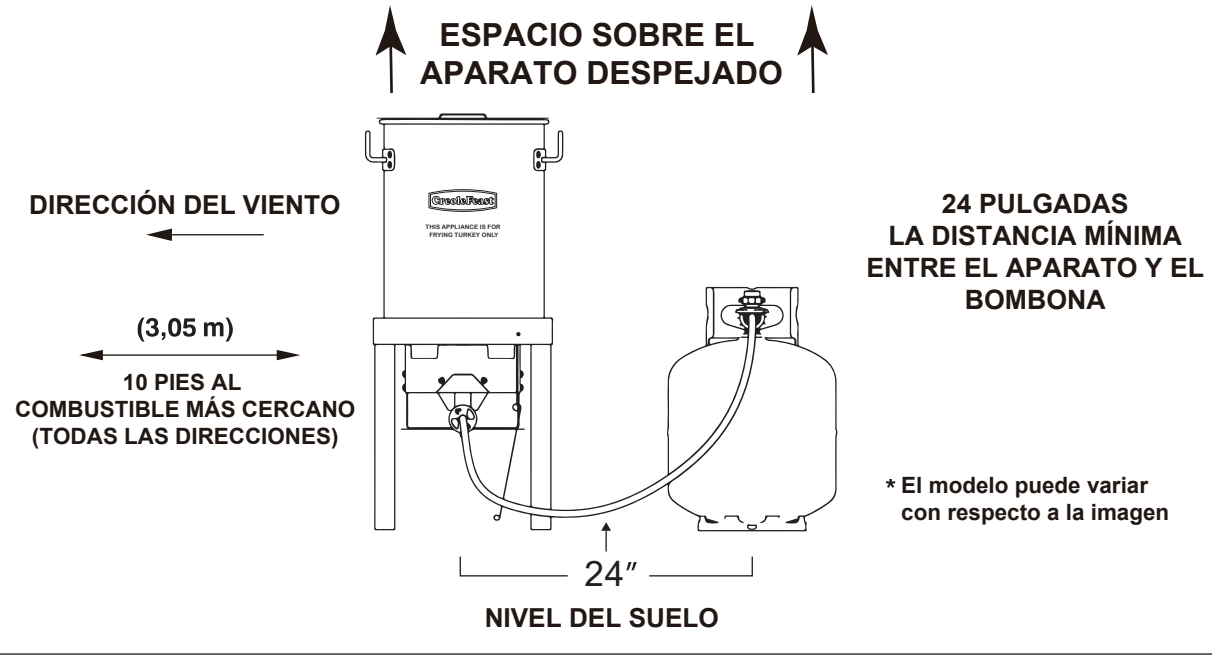
El gas propano líquido es inflamable y peligroso si se manipula incorrectamente. Comprender las características antes de utilizar cualquier producto de propano.

1. Características de propano: inflamable, explosivo bajo presión, más pesado que el aire, se asienta en piscinas y áreas bajas.
2. En su estado natural, el propano no tiene olor. Para su seguridad, se ha añadido un olor.
3. El contacto con el propano puede provocar quemaduras de congelación en la piel.
4. Este aparato se envía desde la fábrica para su uso con gas propano solamente.
5. Nunca utilice un bombona de gas con un cuerpo, válvula, anillo o base dañados.
6. Los cilindros de propano abollados u oxidados pueden ser peligrosos y deben ser revisados por su proveedor de gas propano.

⚠ PARA SU SEGURIDAD ⚠

1. Asegúrese de que haya una distancia mínima de 10 pies (3,05 metros) entre materiales combustibles y los lados y la parte posterior del aparato.
2. Mantenga una distancia de al menos 24 pulgadas (61 cm) entre el aparato y la bombona.
3. No coloque el aparato donde haya superficies combustibles por encima.

ADVERTENCIA: La manguera de gas es un peligro de tropiezo.



INSTRUCCIONES DE USO

Siga estas instrucciones cuidadosamente para evitar dañar seriamente su aparato y causar lesiones personales y a la propiedad.

1. Ensamble el aparato siguiendo cuidadosamente las siguientes instrucciones de montaje.
2. Conecte el bombona de gas al aparato (bombona de gas no incluido).
3. Cerrar la válvula reguladora antes de abrir el paso de gas al artefacto.
4. Maneje el regulador de acuerdo a las instrucciones provistas con el mismo.
5. Se recomienda utilizar una olla de menos de 30 qt. (28 L) de capacidad y 12 pulgadas (30,5 cm) de diámetro. UTILIZAR UNA OLLA QUE SUPERE LA CAPACIDAD DE COCINADO DEL APARATO PUEDE RESULTAR EN EL VOLCADO DE LA MISMA.
6. Llene la olla con aceite según las líneas de llenado.

DETERMINE ASÍ EL NIVEL DE LLENADO MÁXIMO CUANDO USE UNA OLLA SIN UNA LÍNEA DE LLENADO MÁXIMO

1. Coloque la comida en la cesta o en el soporte del pavo.
2. Coloque la comida con la cesta/soporte en la olla vacía.
3. Llene la olla con agua hasta que los alimentos estén completamente sumergidos. Debe haber un mínimo de 3 pulgadas (7,62 cm) entre el nivel del agua y la parte superior de la olla.
4. Sacar la comida con la cesta/soporte de la olla y marque el nivel del agua en el lateral de la olla o mida la cantidad de agua en la olla.
5. Escurra el agua y seque completamente la olla y la comida.
6. Ese es el volumen de aceite de cocina con el que se debe llenar la olla para freír el pavo.

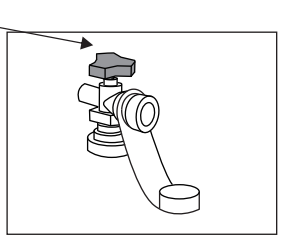
⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. La introducción de agua o hielo de cualquier origen en el aceite/grasa puede causar desbordamiento y quemaduras graves debido al aceite caliente y las salpicaduras del agua. Al freír con aceite/grasa, todos los alimentos DEBEN estar completamente DESCONGELADOS y SECADOS con una toalla antes de ser sumergidos en la freidora.
2. Evite hacer chocar o golpear el aparato para no dar lugar a derrames o salpicaduras de líquido de cocinado caliente.
3. Nunca deje caer alimentos o accesorios en el líquido de cocinado caliente. Introduzca los alimentos y los accesorios lentamente en el líquido de cocinado para evitar salpicaduras o desbordes. Cuando retire los alimentos del aparato, preste mucha atención para evitar quemarse con los líquidos de cocinado calientes .

INFORMACIÓN DE BOMBONA Y GAS GLP

Su nueva aparato funciona con gas GLP (petróleo licuado). Es inodoro, incoloro y no tóxico cuando se produce. Puede oler gas GLP, ya que se le ha dado un olor similar al de huevos podridos por su seguridad.

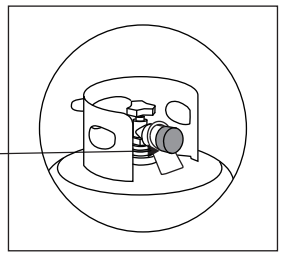
El aparato utiliza el bombona de gas GLP más nuevo y seguro (tanque) que incluye dos características:



1. Un OPD (dispositivo de protección contra sobrellenado)-evita fugas accidentales de gas causadas por el sobrellenado del bombona. Cada bombona contiene un flotador que cierra la válvula de entrada cuando el bombona está 80% lleno. Esto deja espacio para que el gas propano se expanda en temperaturas altas. Una rueda de mano triangular distingue este tipo de bombona.
2. Una válvula de conexión rápida QCC1 Tipo 1 que proporciona conexiones rápidas al bombona y solo requiere ser apretada a mano.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

1. El bombona de gas debe incluir un collar para proteger la válvula de suministro de gas.
2. No almacene un bombona de gas de repuesto cerca del aparato.
3. Nunca llene el bombona de gas más allá del 80% de su capacidad.
4. Si la advertencia en 2 y 3 anteriores no se hace caso exactamente, puede ocurrir un incendio que cause la muerte o lesiones graves.
5. Transporte siempre en posición vertical.
6. No fume al transportar su bombona de gas.
7. Coloque una tapa contra el polvo en la salida de la válvula de gas del bombona siempre que el bombona no esté en uso. Use solo el tipo de tapa guardapolvo que se proporciona con la válvula del bombona cuando se compra. Otros tipos de tapones o tapones pueden provocar fugas de propano.



ESPECIFICACIONES DEL BOMBONA

1. El bombona comprado o intercambiado por su aparato debe ser fabricado y marcado de acuerdo con las especificaciones para bombonas de gas GLP del Departamento de Transporte (DDT) de EE. UU. o el Estándar Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para Transporte de mercancías peligrosas y comisión, Estar equipado con un dispositivo de prevención de sobrellenado (OPD) listado y estar equipado con un dispositivo de conexión de cilindro compatible con la conexión para aparatos de cocina al aire libre.
2. El bombona de gas GLP que se utiliza con este artefacto no debe sobrepasar las 20 libras (9,1 kg) de capacidad. Aproximadamente 18 pulgadas (45,7 cm) de alto y 12 pulgadas (30,5 cm) de diámetro.
3. Este aparato está diseñada para adaptarse a los cilindros de 20 libras (9,1 kg) de las marcas Worthington, Manchester o SMPC. Otras marcas pueden ajustarse a este aparato si el cuello superior y el anillo de soporte inferior tienen dimensiones similares.

EL BOMBONA TAMBIÉN DEBE ESTAR EQUIPADO CON:

1. Una válvula de cierre que termina en una salida de la válvula del bombona de gas tipo 1
2. Una válvula tipo 1 que evita el flujo de gas hasta que se hace un sello positivo
3. Un collar para proteger la válvula de cierre del bombona
4. Un dispositivo de alivio de seguridad que está directamente relacionado con el espacio de vapor del bombona

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Si se congela la válvula del bombona bombona de gas, puede haber una sobredosis de gas. Cierre la válvula de baja presión y llame inmediatamente al distribuidor de GLP.

1. NO conecte este aparato a una válvula de bombona POL #510 existente con roscas a la izquierda. La válvula Tipo 1 se puede identificar mediante las grandes roscas externas de la salida de la válvula.
2. NO conecte a un bombona de gas que exceda esta capacidad.
3. NO conecte a un bombona que utilice ningún otro tipo de dispositivo de conexión de válvula.

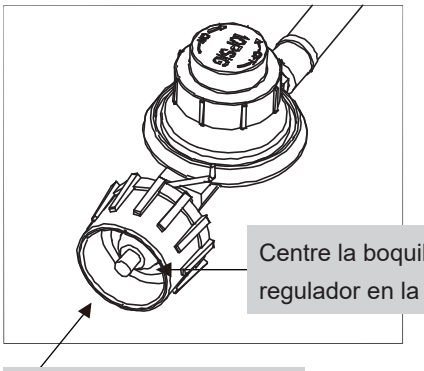
CONECTANDO EL REGULADOR A LA BOMBONA DE GAS

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

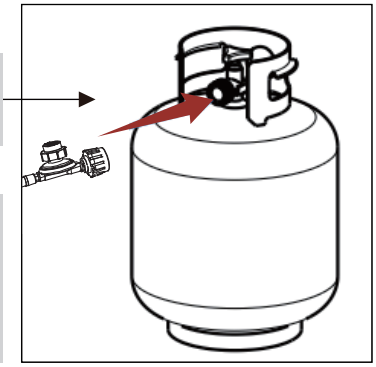
Utilice únicamente el regulador de presión de gas suministrado con este aparato de cocción al aire libre. Este regulador está configurado para una presión de salida de 11 pulgadas columna de agua.

Su regulador está equipado con un sistema de conexión rápida QCC Tipo 1. No permite que el gas fluya hasta que se haya hecho un sello positivo. Tiene un elemento térmico que apaga el flujo de gas si la temperatura alcanza los 115 °C (240 °F). También tiene un dispositivo de limitación de flujo que restringe el flujo de gas a 0,28 métricas cúbicas por hora (10 pies cúbicos por hora).

1. Asegúrese de que el bombona de gas esté apagado girando la rueda de mano en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
2. Mantenga una distancia de al menos 24 pulgadas (61 cm) entre el aparato y la bombona.
3. Asegúrese de que la válvula reguladora esté en la posición OFF.
4. Retire la tapa de seguridad de la válvula del bombona.
5. Centre la boquilla del regulador en la válvula del bombona.
6. Gire la tuerca negra en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Apriete a mano solamente. No utilice una llave inglesa.



El regulador debe entrar en la válvula del cilindro en línea.



⚠ ADVERTENCIA
Mantenga siempre el bombona de gas en posición vertical en todo momento.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. No conecte este aparato a ninguna fuente no regulada de propano.
2. Antes de cada uso, compruebe si la manguera de gas es excesiva abrasión, desgaste o cortes. Reemplace un conjunto de manguera dañado por el especificado en la lista de piezas antes de usar el aparato.
3. Si el bombona ha sido sustituido, se han sustituido las partes de gas, se ha activado la unidad de caudal limitado del regulador o se ha dejado de usar durante un período prolongado, deberán realizarse las siguientes pruebas de fuga antes de que se utilice por primera vez el aparato.
4. No intente conectar este aparato al sistema de GLP de una autocaravana o remolque.

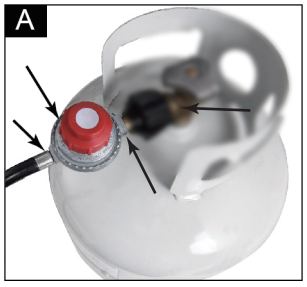
PRUEBA DE ESTANQUEIDAD DE LA BOMBONA DE GAS

1. La prueba de estanqueidad debe repetirse cada vez que se cambia o se vuelve a llenar la bombona de gas.
2. NO fume ni tenga nada cerca que pueda prender fácilmente, como encendedores o fósforos.
3. NO use una llama viva para verificar si hay fugas de gas.
4. Debe comprobarse si hay fugas en el aparato al aire libre, en un área bien ventilada y lejos de llamas vivas o chispas.
5. RETIRE las ollas u otros utensilios de cocina del quemador antes de comenzar la prueba.

PASOS DE LA PRUEBA DE ESTANQUEIDAD:

Use una brocha de pintura limpia y una solución de 50/50 de agua y jabón suave.
No use productos de limpieza del hogar. Esto puede dañar los componentes del de gas.

1. Asegúrese todos, el regulador y las válvulas de las bombonas estén cerradas.
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al bombona de gas.
3. Abra por completo la válvula del bombona de gas, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. Corrija esta situación antes de continuar.



4. Cepille la solución jabonosa en todas las uniones del metal y en toda el área de la válvula, como se muestra en las figuras.
5. Gire lentamente la válvula de la bombona de gas en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de abierta.
6. Las fugas pueden identificarse mediante la formación. Cierre de inmediato la válvula del bombona de gas y vuelva a apretar las conexiones.
7. Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas, contacte a su proveedor del aparato para obtener ayuda. No intente utilizar la aparato si hay una fuga.
8. Examine siempre la manguera en busca de daños. Si observa algún daño, no intente reparar la manguera. Reemplazar la manguera es la única opción segura.
9. Para obtener ayuda con cualquier funcionamiento defectuoso relacionado con la bombona de gas, el regulador o la manguera, contacte con el servicio de atención al cliente.
10. Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del bombona de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, LA VÁLVULA DEBE PERMANECER EN LA POSICIÓN DE ENCENDIDO MÁS DE 12 SEGUNDOS.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. NO UTILICE EL APARATO si hay fugas. Asegúrese de que la válvula del bombona de gas esté cerrada. Si el bombona de gas sigue teniendo fugas, póngase en contacto con su distribuidor de GLP o llame al 911.
2. No utilice fósforos, llamas abiertas ni humo durante las pruebas de fugas.
3. No encienda ningún quemador durante las pruebas de fugas.
4. Las piezas de repuesto, incluido un conjunto de manguera de repuesto debe ajustarse a lasespecificaciones de la lista de piezas de repuesto.

El incumplimiento de esas instrucciones puede dar lugar a graves lesiones personales.

TESTADO DEL TERMÓMETRO

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Utilice siempre un termómetro para freír cualquier alimento. Un termómetro es un dispositivo de medición sensible que puede no funcionar correctamente si se cae, se dobla o se retuerce. Comprebe siempre que su termómetro funciona correctamente antes de freír. NO use para freír un termómetro para carne.

PRECISIÓN DE LA MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA



Con guantes protectores puestos, sostenga el termómetro por el lado de la escala e inserte la varilla del mismo en agua hirviendo. La aguja debe moverse rápidamente en torno al cuadrante e indicar aproximadamente 212 °F (100 °C) (+/- 5 °F). Esto indica si la lectura de temperatura es precisa o no.

NOTA: Debido a la evaporación del agua, la lectura máxima posible en un termómetro en agua caliente es 212 °F (100 °C).

RANGO DE TEMPERATURA

Sostenga el termómetro por el lado de la escala y coloque el extremo de la varilla sobre un fósforo o un encendedor encendidos. La aguja debe moverse rápidamente en torno al cuadrante e indicar una temperatura muy por encima de 350 °F (177 °C). Si la aguja se detiene en una temperatura baja, como 225 °F (107 °C), significa que el termómetro está dañado y no se puede usar.

NOTA: ¡NO intente freír si el termómetro no funciona! Si el termómetro suministrado con esta freidora/olla se ha perdido o dañado, el termómetro de repuesto debe ser uno especificado por el fabricante del aparato.

Cada quemador de aparato se prueba y calibra en la fábrica antes del envío; sin embargo, los cambios en el suministro local de gas natural pueden requerir un ajuste del quemador. Por favor, compruebe visualmente las llamas de los quemadores. Compruebe siempre visualmente el aparato antes de encenderlo. Reemplace cualquier manguera que esté deshilachada o agrietada. Busque cualquier cosa que pueda bloquear la ventilación y eliminar tal obstrucción o mover el aparato. Después de la iluminación comprueba el modo de fuego para asegurarse de que el calor de cada quemador se distribuye uniformemente. Si los quemadores no se encienden o si el patrón de llama es desigual, consulte la sección Solución de problemas.

⚠ ADVERTENCIA: ANTES DE LA ILUMINACIÓN ⚠

1. Lea las instrucciones antes de la iluminación.
2. Si el encendido no se produce en 5 segundos, apague la válvula reguladora, espere 5 minutos y repita el procedimiento de iluminación.
3. Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de encender el gas. Si hay evidencia de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarse antes de su uso. No utilice el aparato si hay olor a gas. Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con la unidad.
4. Nunca utilice reguladores y conjuntos de mangueras que no sean los suministrados con el aparato. Si es necesario un reemplazo, comuníquese con el fabricante para obtener el reemplazo adecuado. El reemplazo debe realizarse según las especificaciones del Manual del Usuario. **NO DEJE EL APARAT DESATENDIDA MIENTRAS COCINA.**
5. **¡NO UTILICE ALCOHOL O GASOLINA PARA ENCENDER O VOLVER A ENCENDER!**

ILUMINACIÓN EL QUEMADOR



1. Lea todas las instrucciones antes del encendido.
2. Gire la válvula de control del regulador y la válvula de la bombona hasta la posición de APAGADO.
3. Abra completamente la válvula de la bombona de gas girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
4. Gire lentamente la válvula reguladora una vuelta en el sentido de las agujas del reloj. NO se coloque con la cabeza o los brazos sobre el quemador.
5. **A:** Encienda una cerilla larga de madera o un encendedor de gas y colóquelo sobre el quemador.
   B: Coloque un fósforo en el soporte para fósforos. Utiliza el soporte para deslizar la cerilla encendida por el quemador del fondo del carro que quieras encender.
6. Cuando el quemador esté encendido, gire la válvula de control del regulador a la posición de salida de calor deseada.
7. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire el regulador y la válvula de la bombona de gas a la posición de APAGADO. Espere 5 minutos para que se evacúe el gas y repita el proceso descrito arriba.

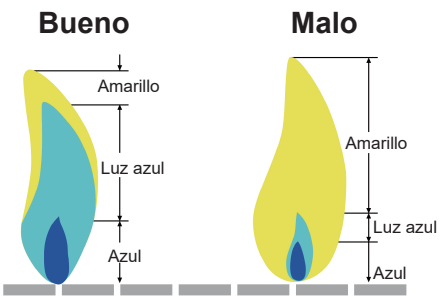
* Si los quemadores siguen sin encenderse, compruebe el suministro de gas.

APAGAR EL APARATO

1. Apague el suministro de gas en el bombona de gas girando la válvula en el sentido horario.
2. Gire la válvula reguladora a la posición OFF.

LLAMAS DE QUEMADOR

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



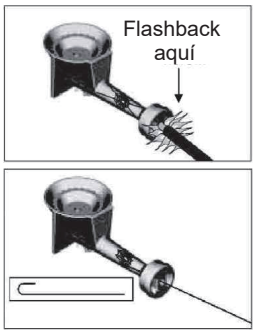


Su nueva aparato ha sido diseñada y fabricada con altos estándares de calidad. Le dará muchos años de tiempo de cocción, sin embargo, necesita un mínimo de mantenimiento.

NOTA: 1. Limpie todo el aparato todos los años y apriete todos los elementos con regularidad (1-2 veces al año o más, según el uso). La limpieza debe realizarse utilizando detergentes que no dañen el patio, el césped o el medio ambiente.
2. No limpie ninguna parte de su aparato en un horno autolimpiante.
3. No utilice limpiadores de horno, limpiadores de cocina abrasivos, limpiadores que contengan productos cítricos o alcoholes minerales.
4. Siempre deje que el aparato se enfríe antes de la limpieza.

PASOS PARA LA LIMPIEZA DEL QUEMADOR

1. Retire el conector de latón/tubo del quemador.
2. Compruebe que dentro del tubo del quemador no haya nidos de insectos, telarañas o barro.
3. Para eliminar las obstrucciones anteriores, use un cepillo venturi FLEXIBLE o doble un pequeño gancho en un extremo de un cable largo y flexible como el que se muestra en la imagen que se adjunta.
4. Inspeccione y limpie el quemador si es necesario.
5. Vuelva a conectar el conector de latón al quemador.



NOTA: La ubicación adecuada del quemador y la válvula es vital para garantizar la seguridad.

LIMPIAR OLLAS DE ALUMINIO

1. Lave el interior de la olla, estará lista para usar.
2. Después de cocinar, deje que las ollas y la tapa se enfríen gradualmente. No vierta agua fría en una olla caliente. Esto hará que el fondo de la olla se deforme. Siempre lave bien las ollas concienzudamente con detergente jabonoso caliente después de cada uso para eliminar todos los restos de comida, sal o partículas de grasa que puedan quemarse y causar manchas cuando se vuelva a calentar la olla.
3. Se pueden usar estropajos y limpiadores de aluminio para limpiar el interior de las ollas, pero rayarán el exterior.
4. Las ollas de aluminio pulido perderán el lustre y se decolorarán con el uso normal.
5. Cocinar con grandes cantidades de sal es muy corrosivo y puede causar agujeros en la olla y la cesta. Para reducir la posibilidad de que esto ocurra, no permita que agua salada permanezca en la olla durante un período prolongado después de que la olla se haya enfriado. La cesta y la olla deben limpiarse a fondo después de cada uso.

NOTA: 1. NO almacene aceite de cocina dentro de las ollas. La sal y los condimentos se asentarán y pueden hacer que se formen hoyos en el fondo de las ollas.
2. NO utilice disolventes fuertes o estropajos abrasivos ya que pueden dañar las superficies y dejar marcas de arañazos.

ALMACENAMIENTO

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

Resolución deproblemas: problema	Posible causa	Prevención/Solución
El quemador no se enciende	1. Quemador no conectado con la válvula de control 2. Obstrucción en el quemador 3. Sin flujo de gas 4. La tuerca de acoplamiento y la válvula del bombona de gas no están completamente conectadas.	1. Asegúrese de que la válvula esté colocada dentro de los tubos del quemador. 2. Asegúrese de que los tubos del quemador no estén obstruidos con telarañas u otro material; ver sección de limpieza y mantenimiento. 3. 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. 4. Gire la tuerca de acoplamiento aproximadamente de la mitad a tres cuartas partes.
El regulador limita el caudal de gas por precaución	El regulador pegajoso limita el flujo de gas	A. 1. Gire el control del regulador hasta la posición de APAGADO. Cierre completamente la válvula de la bombona girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope. 2. Verifique que la conexión Tipo1 (mando rojo) esté completamente ajustada a la válvula del bombona. 3. Espere 5 segundos para que la presión se iguale y el dispositivo limitador de flujo se reinicie. 4. Encienda la válvula de la bombona (en sentido contrario a las agujas del reloj). 5. Gire el control del regulador a la posición ENCENDIDO. 6. Vuelva a encender el aparato de cocinado siguiendo todas las instrucciones de encendido contenidas en este Manual del Propietario. Verifique que la llama sea adecuada. Ó B. 1. Gire el control del regulador a la posición de APAGADO. Cierre completamente la válvula de la bombona girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope. 2. Retire la conexión de tipo 1 (mando rojo) de la válvula de la bombona. El dispositivo de limitación de flujo ahora se reiniciará. 3. Vuelva a conectar la conexión tipo 1 (mando rojo) a la válvula de la bombona. Apriete completamente. 4. Encienda la válvula de la bombona (en sentido contrario a las agujas del reloj). 5. Gire el control del regulador a la posición de MANUAL DEL USUARIO. 6. Vuelva a encender el quemador siguiendo todas las instrucciones de encendido contenidas en este Manual del Propietario. Verifique que la llama sea adecuada.
La llama se ha apagado	1. Nivel de gas bajo en la bombona de gas o ésta está vacía: 2. Demasiado viento 3. Quemador bloqueado 4. Agua en el quemador	1. Compruebe el nivel de gas en la bombona de gas. 2. Verifique la dirección del viento y coloque la olla lejos de áreas con viento. 3. Limpie y revise el quemador para ver si hay arañas, nidos de insectos y restos. 4. Compruebe la humedad del quemador, asegúrese de que esté seco.

Si no puede resolver su problema con la información de desactivación antes mencionada, póngase en contacto con su distribuidor de gas local.

Gracias por adquirir la Conjunto para freir pavo y pescado de Creole Feast®.

Creole Feast® garantiza que sus productos no presentan defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, 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 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, Creole Feast®, a su criterio, reemplazará los componentes defectuosos sin costo alguno, debiendo hacerse responsable el propietario de los gastos de envío. Creole Feast® 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, Creole Feast® se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, fifinalizarán todas las responsabilidades.

***Nota:** 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 este 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 Creole Feast® y eemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para cualquier fifin en particular. Ni Creole Feast® 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 Creole Feast®, 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.

1-800-618-6798

service@creolefeast.com

Lun.-Vie. 8:30 AM-5:00 PM, EST

CONTENU

Pour votre sécurité **24-25**

Instructions d'utilisation **26-29**

Instructions d'allumage **30**

Nettoyage et entretien **31**

Guide de dépannage **32**

Garantie et service de clientèle **33**

Liste des pièces **34**

Liste du matériel **35**

Assemblage **36-38**

⚠ DANGER ⚠

Si vous sentez du gaz:

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Si une odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

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

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

1. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au *Code national du gaz combustible*, ANSI Z223.1/NFPA 54.
2. Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
3. Une bouteille de GPL non raccordée ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ ATTENTION ⚠

CET APPAREIL EST DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

En cas de problème, appelez-nous d'abord! NE PAS renvoyer l'appareil au détaillant. Cet appareil 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.

⚠ ATTENTION ⚠

1. Veuillez conserver ce manuel de l'utilisateur pour référence ultérieure.
2. Cet appareil n'est PAS destiné à un usage commercial et ne doit jamais être utilisé comme un appareil de chauffage.
3. Cet appareil est conçu pour être utilisé avec du gaz propane uniquement (bouteille de gaz propane non incluse).
4. N'UTILISEZ PAS d'essence, de kérosène ou d'alcool pour l'éclairage. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans ou sur des véhicules ou des bateaux de plaisance.
5. Les enfants ne doivent jamais utiliser votre appareil.
6. N'essayez PAS de déplacer l'appareil lorsqu'il est allumé ou chaud. NE PAS modifier l'appareil.
7. N'UTILISEZ PAS l'appareil s'il n'est pas complètement assemblé et que toutes les pièces sont solidement fixées.
8. N'UTILISEZ PAS l'appareil ou tout autre produit à gaz à proximité de bâtiments et de matériaux combustibles.
9. N'UTILISEZ PAS en présence de gaz ou de vapeurs. Gardez l'endroit du cuisson dégagé et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
10. NE PAS remplir la marmite avec de l'huile en dessous de la ligne de remplissage minimum ou au-delà de la ligne de remplissage maximum.
11. N'obstruez pas le flux d'air pour la combustion et la ventilation.
12. Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de coupure ou de fuite, le tuyau doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil. Le tuyau de remplacement doit être conforme aux spécifications du fabricant spécifiées par le fabricant.
13. Gardez le compartiment de la vanne de l'appareil, les brûleurs et les passages d'air de circulation propres. Inspectez l'appareil avant chaque utilisation.
14. Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille exempts de débris.
15. L'appareil ne doit pas être utilisé sur ou sous le balcon ou la terrasse d'un appartement ou d'une copropriété.
16. L'écran thermique doit toujours être en place pendant l'utilisation.
17. Ne laissez jamais l'huile ou la graisse atteindre une température supérieure à 400 °F (204 °C). Si la température dépasse 400 °F (204 °C) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
18. Cet appareil sera CHAUD pendant et après son utilisation. Les liquides chauffés restent à des températures chaudes et brûlantes longtemps après la cuisson. Ne touchez jamais l'appareil de cuisson avant que les liquides n'aient refroidi à une température de 115 °F (46 °C) ou moins. Utilisez des gants ou des mitaines de cuisine isolés pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
19. Ayez toujours un extincteur approuvé à portée de main lorsque vous utilisez ce produit. Un extincteur à poudre chimique de classe "B" ou à "CO_2" 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.
20. En cas d'incendie, tenez-vous à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Les carburants utilisés dans les appareils à gaz et les sous-produits qui appliquent ces carburants peuvent vous exposer à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, qui est considérés comme les sources d' anomalie congénitale ou d'autres troubles de la reproduction par l'État de Californie.
2. Ce produit est susceptible de vous exposer à des produits chimiques, notamment le nickel (métallique), reconnu par l'État de Californie comme étant un élément cancérigène.
3. Ce produit est susceptible de vous exposer à des produits chimiques, y compris le plomb et les composés du plomb, qui sont reconnus par l'État de Californie comme étant à l'origine de cancers et d'anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

Pour plus d'informations, visitez: ***www.P65Warnings.ca.gov***

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

1. Cet appareil 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.
2. 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 l'appareil en toute sécurité.
3. Placez toujours votre appareil sur une surface dure et plane loin des combustibles.
4. Ne laissez pas un appareil allumé sans surveillance. Tenez TOUJOURS les enfants et les animaux éloignés du gril.
5. Ne placez l'appareil sur aucun type de surface de table.
6. N'utilisez pas l'appareil en cas du vent fort.

⚠ DANGER: RISQUE LIÉ AUX BOUTEILLES DE GPL ⚠

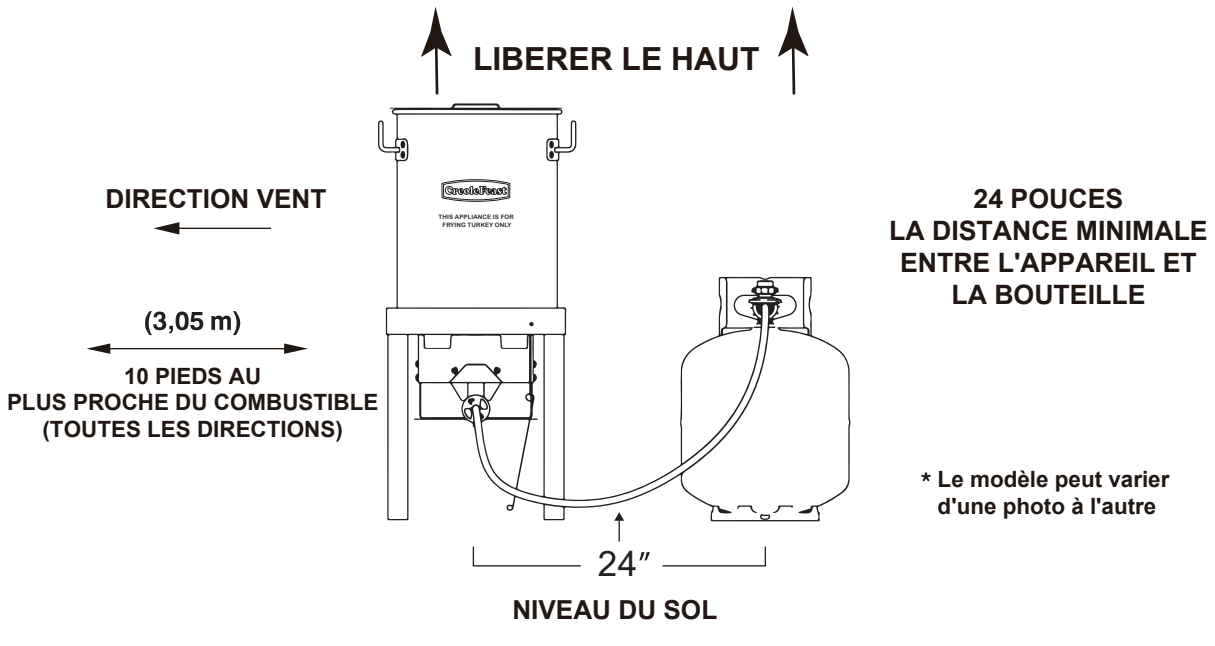
Le gaz propane liquide est inflammable et dangereux s'il est manipulé incorrectement. Comprenez les caractéristiques avant d'utiliser tout produit au propane.

1. Caractéristiques du propane: Inflammable, explosif sous pression, plus lourd que l'air, se dépose dans les piscines et les zones basses.
2. À l'état naturel, le propane n'a pas d'odeur. Pour votre sécurité, un odorant a été ajouté.
3. Le contact avec le propane peut causer des brûlures de gel sur la peau.
4. Cet appareil est expédié de l'usine pour une utilisation avec du gaz propane uniquement.
5. N'utilisez jamais une bouteille de propane avec un corps, une vanne, un collier ou des pieds endommagés.
6. Les bouteilles de propane bosselées ou rouillées peuvent être dangereuses et doivent être vérifiées par votre fournisseur de gaz propane.

⚠ POUR VOTRE SÉCURITÉ ⚠

1. Veillez à ce qu'il y ait une distance minimale de 10 pieds (3,05 mètres) entre les matériaux combustibles et les côtés et l'arrière de l'appareil.
2. Maintenez une distance d'au moins 24 pouces (61 cm) entre l'appareil et le cylindre.
3. Ne placez pas ou n'utilisez pas l'appareil sous des matériaux combustibles non protégés.

ATTENTION: Le tuyau de gaz présente un risque de trébuchement.



INSTRUCTIONS POUR L'USAGE

Suivre correctement ce mode d'emploi afin d'éviter de sérieux dommages corporels ou matériels ainsi que pour préserver l'appareil.

1. Suivre soigneusement les instructions de montage de l'appareil.
2. Connectez la bouteille de propane à l'appareil (bouteille de propane non incluse).
3. Tournez la valve de régulation en position « Arrêt » (éteinte) avant d'ouvrir l'arrivée de gaz.
4. Utiliser le régulateur en fonction des instructions données.
5. Il est recommandé d'utiliser une marmite d'une capacité inférieure à 30 qt. et d'un diamètre de 12 pouces. UNE MARMITE PLUS GRANDE QUE LA CAPACITÉ DE CUISSON PEUT ENTRAÎNER UN RENVERSEMENT.
6. Remplissez l'appareil d'huile selon les lignes de remplissage.

DÉTERMINEZ LE NIVEAU DE REMPLISSAGE MAXIMAL LORSQUE VOUS UTILISEZ UNE MARMITE SANS LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMALE:

1. Placez les aliments dans le panier ou sur le support à dinde.
2. Placez la dinde avec son panier/support dans la marmite vide.
3. Remplissez la casserole d'eau jusqu'à ce que le produit alimentaire soit complètement submergé. Il doit y avoir un minimum de 3 pouces (7,62 cm) entre le niveau d'eau et le haut du pot.
4. Retirez le produit alimentaire du pot et marquez le niveau d'eau sur le côté du pot ou mesurez la quantité d'eau dans le pot.
5. Videz l'eau et séchez complètement la marmite et les aliments.
6. C'est le volume d'huile de cuisson dont la marmite doit être remplie pour faire frire la dinde.

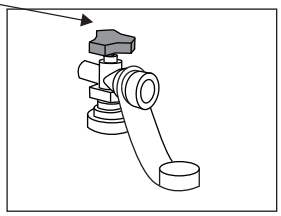
⚠ AVERTISSEMENT ⚠

1. L'introduction d'eau ou de glace, quelle qu'en soit la source, dans l'huile/la graisse peut provoquer un débordement et de graves brûlures dues aux projections d'huile chaude et d'eau. Lors de la friture avec de l'huile/de la graisse, tous les aliments DOIVENT être complètement essorés et essorés avec une serviette avant d'être immergés dans la friteuse.
2. Évitez de vous cogner ou de heurter l'appareil afin d'éviter tout déversement ou projection de liquide de cuisson chaud.
3. Ne laissez jamais tomber les aliments ou les accessoires dans le liquide de cuisson chaud. Abaissez lentement les aliments et les accessoires dans le liquide de cuisson afin d'éviter les éclaboussures ou les débordements. Lorsque vous retirez les aliments de l'appareil, faites plus attention pour éviter d'être ébouillanté par les liquides de cuisson chauds.

INFORMATIONS SUR LE GPL ET LES BOUTEILLES

Votre nouveau appareil à gaz fonctionne au gaz PL (pétrole liquéfié). Il est inodore, incolore et non toxique une fois produit. Vous pouvez sentir le gaz de pétrole liquéfié car il a reçu une odeur semblable à celle des œufs pourris, pour votre sécurité.

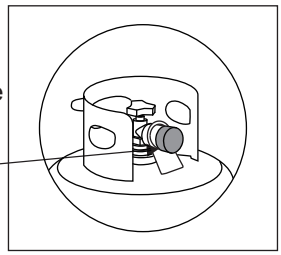
Votre appareil utilise la bouteille (réservoir) de GPL la plus récente et la plus sûre qui comprend deux caractéristiques:



1. Un OPD (dispositif de protection contre le sur-remplissage) - empêche les fuites de gaz accidentelles causées par un remplissage excessif du bouteille. Chaque réservoir contient un flotteur qui ferme la vanne d'entrée lorsque le bouteille est plein à 80%. Cela permet au gaz propane de se dilater aux températures élevées. Un volant triangulaire distingue ce type de bouteille.
2. Une vanne à connexion rapide QCC1 de type 1 qui fournit des branchements rapides du bouteille et ne nécessite qu'un serrage manuel.

TRANSPORT ET STOCKAGE

1. Le bouteille de gaz doit comprendre un collier pour protéger la vanne d'alimentation en gaz.
2. Ne stockez pas de bouteille de gaz de rechange sous ou à proximité de l'appareil.
3. Ne remplissez jamais le bouteille de gaz au-delà de 80% de sa capacité.
4. Si les avertissements en 2 et 3 ci-dessus ne sont pas exactement respectés, un incendie provoquant la mort ou des blessures graves peut se produire.
5. Transportez toujours en position verticale.
6. Ne fumez pas lors du transport de votre bouteille de gaz.
7. Placez un capuchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de gaz du bouteille chaque fois que le bouteille n'est pas utilisé. Utilisez uniquement le type de capuchon anti-poussière fourni lors de l'achat de la vanne du bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.



SPÉCIFICATIONS DE BOUTEILLE

1. Le bouteille de gaz acheté ou échangé pour votre appareil doit être fabriqué et marqué conformément aux spécifications pour les bouteilles de GPL du ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Bouteilles, Sphères et Tubes pour le Transport des Marchandises Dangereuses, être équipé d'un dispositif anti- sur-remplissage (OPD) répertorié et être équipé d'un dispositif de connexion de bouteille compatible avec une connexion pour appareils de cuisson extérieurs.
2. La capacité de la bonbonne utilisée avec cet appareil ne doit pas dépasser 9,1 kg (20 lb.). Taille approximative: 45,7 cm (18 pouces) de hauteur et 30,5 cm (12 pouces) de diamètre.
3. Cet appareil est conçu pour s'adapter aux bouteilles de 9,1 kg (20 lb.) de marque Worthington, Manchester ou SMPC. D'autres marques peuvent s'adapter à cet appareil si le collier supérieur et l'anneau de support inférieur ont des dimensions similaires.

LA BOUTEILLE DOIT ÉGALEMENT ÊTRE ÉQUIPÉE DE:

1. Une vanne d'arrêt se terminant par une sortie de vanne de bouteille de gaz de type 1
2. Une vanne de type 1 qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'un joint positif soit réalisé
3. Un collier pour protéger la vanne d'arrêt de la bouteille
4. Un dispositif de décharge de sécurité directement lié à l'espace de vapeur de la bouteille

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Une vanne de bouteille givrée indique un débordement possible de gaz. Fermez la vanne de GPL et appelez immédiatement votre revendeur de GPL.

1. NE PAS connecter cet appareil à une vanne de bouteille # 510 POL existante avec des filetages à gauche. La vanne de type 1 peut être identifiée par les grands filetages externes sur la sortie de la vanne.
2. NE PAS connecter à une bouteille de propane dépassant cette capacité.
3. NE PAS connecter à une bouteille qui utilise un autre type de dispositif de connexion de vanne.

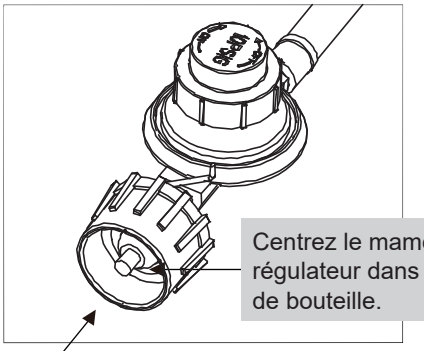
RACCORDEMENT DU RÉGULATEUR AU BOUTEILLE DE GAZ

⚠ ATTENTION ⚠

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

Votre régulateur est équipé d'un système de connexion rapide QCC de Type 1. Il ne permet pas au gaz de s'écouler tant qu'un joint positif n'a pas été réalisé. Il est doté d'un élément thermique qui coupe le débit de gaz si la température atteint 115 °C (240 °F). Il dispose également d'un dispositif limiteur de débit lequel limite le débit de gaz à 0,28 mètre cube par heure (10 pieds cubes par heure).

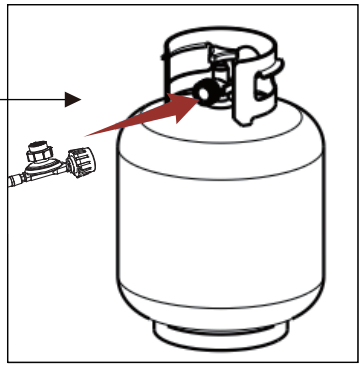
1. Assurez-vous que le bouteille de gaz est éteint en tournant le volant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Mantenga una distancia de al menos 24 pulgadas (61 cm) entre el aparato y la bombona.
3. Assurez-vous que la vanne du régulateur est en position OFF.
4. Retirez le capuchon de sécurité de la vanne de bouteille.
5. Centrez le mamelon du régulateur dans la vanne de bouteille.
6. Tournez l'écrou noir dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête. Serrez à la main uniquement. N'utilisez pas de clé.



Centrez le mamelon du régulateur dans la vanne de bouteille.

Connecteur QCC 1 Type 1

Le régulateur doit entrer dans la vanne de bouteille en ligne droite.



⚠ AVERTISSEMENT

Gardez toujours la bouteille de gaz en position verticale à tout moment.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

1. Ne connectez pas cet appareil à des sources de propane non réglementées.
2. Avant chaque utilisation, vérifiez le tuyau de gaz pour une abrasion excessive, une usure ou des coupures. Remplacez un tuyau endommagé par celui spécifié dans la liste des pièces avant d'utiliser l'appareil.
3. Effectuez toujours l'essai de fuite ci-dessous avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lorsque la bouteille a été changée, lorsque des composants d'alimentation en gaz ont été changés, lorsque le dispositif de limitation de débit du régulateur a été activé, ou après une longue période de non-utilisation.
4. N'essayez pas de connecter cet appareil au système de GPL d'un camping-car ou d'une remorque.

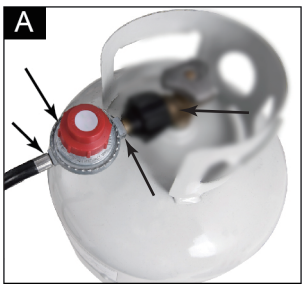
TEST D'ÉTANCHÉITÉ DU BOUTEILLE DE GAZ

1. Le test d'étanchéité doit être répété chaque fois que le bouteille de gaz est remplacé ou rempli.
2. Ne fumez pas et n'ayez rien à proximité qui puisse s'allumer facilement, comme des briquets ou des allumettes.
3. N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.
4. L'appareil doit être vérifié à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, loin des flammes nues ou des étincelles.
5. RETIREZ les casseroles ou autres ustensiles de cuisine du brûleur avant de commencer le test.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ DU BOUTEILLE DE GAZ:

Utilisez un pinceau propre et une solution 50/50 d'eau et de savon doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage ménagers. Cela peut endommager les composants du de gaz.

1. Fermez tous, le régulateur et les robinets de la bouteille.
2. Assurez-vous que le régulateur est correctement connecté au bouteille de gaz.
3. Ouvrez complètement la vanne du bouteille de gaz en tournant le bouton dans le sens antihoraire. Si vous entendez un bruit sec, éteignez immédiatement le gaz. La connexion a une fuite considérable. Veuillez corriger cette situation avant de continuer.



4. Brossez la solution savonneuse sur toutes les coutures métalliques et sur toute la zone de la valve, comme indiqué sur les chiffres ci-dessous.
5. Tournez lentement le robinet de la bouteille de GPL dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ouverte.
6. Ouvrez complètement la vanne du réservoir en tournant le bouton dans le sens antihoraire. Si vous entendez un bruit sec, éteignez immédiatement le gaz. La connexion a une fuite considérable.
7. Veuillez corriger cette situation avant de continuer, communiquez avec votre détaillant. Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il y a une fuite.
8. Examinez toujours le tuyau pour voir s'il n'est pas endommagé. Si vous constatez un dommage, n'essayez pas de réparer le tuyau. Remplacer le tuyau est la seule option sécurisée.
9. Pour toute assistance concernant un dysfonctionnement lié au bouteille de gaz, au régulateur ou au tuyau, contactez le service clientèle.
10. Après avoir testé les fuites, fermez toujours le robinet du bouteille de gaz, en tournant le bouton dans le dans le sens des aiguilles d'une montre.

EN AUCUN CAS, LA VANNE NE DOIT RESTER EN POSITION OUVERTE PENDANT PLUS DE 12 SECONDES.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

1. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL s'il y a des fuites. Assurez-vous que la vanne de bouteille de GPL est fermée. Si la bouteille de GPL fuit toujours, contactez votre revendeur de GPL ou appelez le 911.
2. N'utilisez pas d'allumettes, de flammes nues ou de fumée pendant l'essai de fuite.
3. N'allumez aucun brûleur pendant l'essai de fuite.
4. Les pièces de rechange, y compris un ensemble de tuyau de remplacement, doivent être conformes aux spécifications de la liste des pièces.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves.

TEST DU THERMOMÈTRE

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Utilisez toujours un thermomètre lorsque vous faites frire un aliment. Un thermomètre est un appareil de mesure sensible qui peut ne pas fonctionner correctement s'il tombe, se plie ou se tord. Vérifiez toujours que votre thermomètre fonctionne correctement avant de faire frire un aliment. N'utilisez PAS de thermomètre à viande pour la friture.

PRÉCISION DE LA TEMPÉRATURE

Tout en portant des gants de protection, tenez le thermomètre par le cadran et insérez la tige du thermomètre dans l'eau bouillante. L'aiguille doit se déplacer rapidement sur le cadran et indiquer environ 212 °F (100 °C) (plus ou moins 5 °F). Cela indique si la lecture de la température est précise ou non.

REMARQUE: En raison de l'évaporation de l'eau, la lecture maximale possible sur un thermomètre dans l'eau chaude est de 212 °F (100 °C).



PLAGE DE TEMPÉRATURE

Tenez le thermomètre par le cadran et placez l'extrémité de la tige au-dessus d'une allumette ou d'un briquet. L'aiguille doit se déplacer rapidement sur le cadran et enregistrer une température bien supérieure à 350 °F (177 °C). Si l'aiguille s'arrête à une température basse, par exemple 225 °F (107 °C), le thermomètre est endommagé et ne peut être utilisé.

REMARQUE: N'essayez PAS de frire si le thermomètre ne fonctionne pas! Si le thermomètre fourni avec cette friteuse ou chaudière a été perdu ou endommagé, un thermomètre de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant de l'appareil.

Chaque brûleur de l'appareil est testé et étalonné en usine avant expédition; cependant, des variations de l'approvisionnement local en gaz peuvent rendre nécessaire le réglage des brûleurs. Veuillez vérifier visuellement les flammes des brûleurs. Inspectez toujours visuellement votre appareil avant de l'allumer. Remplacez tout tuyau effiloché ou fissuré. Recherchez tout ce qui pourrait bloquer la ventilation et éliminez un tel blocage ou déplacez l'appareil. Après l'allumage, vérifiez le modèle de flamme pour vous assurer d'avoir une répartition uniforme de la chaleur pour chaque brûleur. Si les brûleurs ne s'allument pas ou si le motif de flamme est irrégulier, consultez la section de Dépannage.

⚠ AVERTISSEMENT: AVANT D'ALLUMER ⚠

1. Lisez les instructions avant d'allumer.
2. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, fermez la valve du régulateur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
3. Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur «ON». S'il y a des signes de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant utilisation. N'utilisez pas l'appareil si une odeur de gaz est présente. Utilisez uniquement le régulateur de pression et le tuyau fournis avec l'appareil.
4. N'utilisez jamais de régulateurs et de tuyaux autres que ceux fournis avec l'appareil. Si un remplacement est nécessaire, contactez le fabricant pour obtenir le remplacement approprié. Le remplacement doit être conforme aux spécifications du Manuel de l'Utilisateur. **NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.**
5. **N'UTILISEZ PAS D'ALCOOL OU D'ESSENCE POUR ALLUMER OU RALLUMER!**

ALLUMAGE DU BRÛLEUR



1. Lisez toutes les instructions avant l'allumage.
2. Tournez la vanne de commande du bouteille et la vanne du réservoir en position OFF.
3. Ouvrez complètement la vanne du bouteille de gaz en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Tournez lentement la vanne du régulateur d'un tour dans le sens des aiguilles d'une montre. NE PAS se tenir avec la tête ou les bras au-dessus du brûleur.
5. **A:** Allumez une longue allumette en bois ou un briquet à gaz et placez-la au-dessus du brûleur.
   B: Placez une allumette dans le porte-allumette. Utilisez le support pour glisser l'allumette allumée dans le brûleur inférieur du chariot que vous voulez allumer.
6. Lorsque le brûleur est allumé, tournez la valve de contrôle du régulateur à la position de sortie de chaleur désirée.
7. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 5 secondes, mettez le régulateur et la vanne du bouteille de gaz en position OFF. Attendez 5 minutes pour que le gaz soit évacué et répétez la procédure.

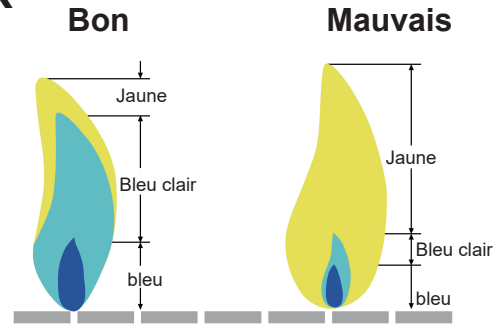
* Si les brûleurs ne s'allument toujours pas, vérifiez l'alimentation en gaz.

ÉTEINDRE VOTRE APPAREIL

1. Fermez l'alimentation en gaz du bouteille de gaz en tournant la vanne dans le sens horaire.
2. Tournez la vanne du régulateur en position OFF.

FLAMMES DU BRÛLEUR

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

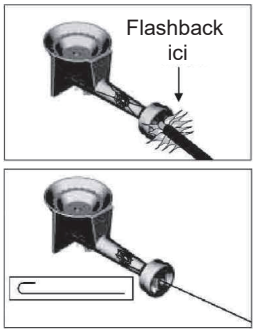




Votre nouveau appareil a été conçu et fabriqué selon des normes de qualité élevées. Il vous procurera de nombreuses années de plaisir à cuisiner, mais il nécessite un minimum d'entretien.

REMARQUE: 1. Nettoyez l'ensemble de l'appareil chaque année et resserrez régulièrement tout le matériel (1 à 2 fois par an ou plus selon l'utilisation). Le nettoyage doit être effectué à l'aide de détergents qui ne nuisent pas au patio, à la pelouse ou à l'environnement.
2. Ne nettoyez aucune pièce de votre appareil dans un four autonettoyant.
3. N'utilisez pas de nettoyants pour fours, de nettoyants abrasifs pour la cuisine, de nettoyants c ontenant des agrumes ou d'essence minérale.
4. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

ÉTAPES DE NETTOYAGE DU BRÛLEUR



1. Retirez le connecteur/tuyau en laiton du brûleur.
2. Examinez l'intérieur du tube du brûleur à la recherche de nids d'insectes, de toiles ou de boue.
3. Pour éliminer les obstructions ci-dessus, utilisez une brosse FLEXIBLE pour venturi ou pliez un petit crochet à l'une des extrémités d'un long fil flexible tel que celui illustré sur la photo en médaillon.
4. Inspectez et nettoyez le brûleur si nécessaire.
5. Réattachez le connecteur en laiton au brûleur.

REMARQUE: Un emplacement approprié du brûleur et de la vanne est essentiel pour assurer la sécurité.

ENTRETIEN DU CASSEROLES EN ALUMINIUM

1. Lavez l'intérieur de la casserole, elle sera prête à l'emploi.
2. Après la cuisson, laissez les casseroles et le couvercle refroidir progressivement. Ne versez pas d'eau froide dans une casserole chaude. Le fond de la casserole pourrait se déformer. Lavez toujours les casseroles à fond dans un détergent chaud et savonneux après chaque utilisation afin d'éliminer toute trace de nourriture, de sel ou de particules de graisse qui pourraient brûler et provoquer des taches lorsque la casserole est réchauffée.
3. Des tampons à récurer et des nettoyants pour aluminium peuvent être utilisés pour nettoyer l'intérieur des casseroles, mais ils racleront l'extérieur.
4. Les casseroles en aluminium poli se ternissent et se décolorent en cas d'utilisation normale.
5. L'ébullition avec de grandes quantités de sel est très corrosive et peut provoquer des piqûres dans la casserole et le panier. Pour réduire le risque de ce genre de situation, ne laissez pas l'eau salée dans la casserole pendant une longue période après le refroidissement. Le panier et la casserole doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

REMARQUE: 1. NE PAS stocker l'huile de cuisson dans les casseroles. Le sel et les assaisonnements se déposeront et peuvent entraîner la formation de fosses au fond des casseroles.
2. N'utilisez pas de solvants puissants ou abrasifs, ni de tampons abrasifs, car ils pourraient attaquer les surfaces et laisser des traces de rayures.

STOCKAGE

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

Dépannage: Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le brûleur ne s'allume pas	1. Brûleur non engagé avec la vanne de commande 2. Obstruction dans le brûleur 3. Aucun débit de gaz 4. L'écrou d'accouplement et la vanne du bouteille de gaz ne sont pas entièrement connectés.	1. Assurez-vous que la vanne est positionnée à l'intérieur des tubes du brûleur. 2. 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'nettoyage et entretien. 3. 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». 4. Tournez l'écrou d'accouplement d'environ un demi à trois quarts.
La flamme de mon brûleur semble très faible	Le régulateur limite le débit de gaz par mesure de sécurité	A. 1. Mettez la commande du régulateur en position OFF. Fermez complètement la vanne du bouteille de gaz en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête. 2. Vérifiez que le raccord de type 1 (bouton rouge) est complètement serré sur la vanne du bouteille de gaz. 3. Attendez 5 secondes pour que la pression s'équilibre et que le limiteur de débit se réinitialise. 4. Ouvrez la vanne du bouteille de gaz (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). 5. Mettez la commande du régulateur sur la position ON. 6. Rallumer la cuisinière en suivant toutes les instructions d'éclairage contenues dans le présent manuel. Vérifiez que la flamme est correcte. OU B. 1. Réglez la commande du régulateur sur la position OFF. Fermez complètement la vanne du bouteille de gaz en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. 2. Retirez le raccord de type 1 (bouton rouge) de la vanne du bouteille de gaz. Le dispositif de limitation du débit va maintenant se réinitialiser. 3. Raccordez à nouveau le raccord de type 1 (bouton rouge) à la vanne du bouteille de gaz. Serrez complètement. 4. Ouvrez la vanne du bouteille de gaz (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). 5. Mettez la commande du régulateur en position ON. 6. Rallumez le brûleur en suivant toutes les instructions d'allumage contenues dans le présent manuel. Vérifiez que la flamme est correcte.
La flamme s'est éteinte	1. Niveau de gaz bas dans le bouteille de gaz, ou le bouteille est vide 2. Trop de vent 3. Brûleur bloqué 4. Eau dans le brûleur	1. Vérifiez le niveau de gaz dans le bouteille de gaz. 2. Vérifiez la direction du vent et placez le four à l'écart des zones venteuses. 3. Nettoyez et vérifiez si le brûleur contient des araignées, des nids d'insectes et des débris. 4. Vérifiez si le brûleur est humide, assurez-vous que le brûleur est sec.

Si votre problème n'est pas résolu à l'aide des informations de dépannage ci-dessus, veuillez contacter votre revendeur local de gaz.

Merci d'avoir acheté Kit de friteuse pour dinde et poisson de Creole Feast®.

Creole Feast® garantit que ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant **un an** à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. La garantie ne couvre pas la fifinition 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, Creole Feast®, à sa discrétion, remplacera gratuitement tout composant défectueux, le propriétaire étant responsable des frais de transport. Creole Feast® 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, Creole Feast® 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: 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 cet appareil 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 du 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 Creole Feast® 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 Creole Feast® 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 Creole Feast®, 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.

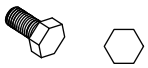
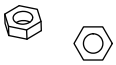
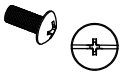
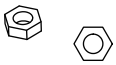
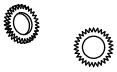
1-800-618-6798

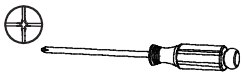
service@creolefeast.com

Du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h 00, HNE



No.	Description / Descripción / Description	No.	Description / Descripción / Description
1	Fryer stand Soporte de la freidora Support pour friteuse	**9**	Handle Asa Poignée
2	10 qt. pot Olla de 10 cuartos Pot de 10 qt.	**10**	Basket Cesta Panier
3	30 qt. pot Olla de 30 cuartos Pot de 30 qt.	**11**	Burner bracket Fijación del quemador Support du brûleur
4	Heat shield Protector térmico Bouclier thermique	**12**	Regulator Regulador Régulateur
5	Turkey rack Soporte para pavo Grille à dinde	**13**	Burner shield Protector del quemador Bouclier du brûleur
6	Basket Cesta Panier	**14**	Injector Jeringa inyectora Injecteur
7	Burner Quemador Brûleur	**15**	Thermometer Termómetro Thermomètre
8	Lifting hook Gancho Crochet de levage	**16**	Lid Tapa Couvercle

Key / Clave / Réf.	Description / Descripción / Description	QTY / CANT. / QTÉ	Image / Imagen / Image
A	M6x12	6	
B	Nut Tuerca Écrou	6	
C	Washer φ6.5 Arandela φ6.5 Rondelle φ6.5	6	
D	M5x10	3	
E	Nut Tuerca Écrou	3	
F	Washer φ5 Arandela φ5 Rondelle φ5	3	
G	Washer φ5 Arandela φ5 Rondelle φ5	3	

TOOLS REQUIRED / HERRAMIENTAS REQUERIDAS / OUTILS REQUIS		
Phillips screwdriver Destornillador phillips Tournevis phillips	Wrench Llave Clé	 

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

- Tools needed (not included): Phillips screwdriver and wrench
- Approximate assembly time: 15 minutes
- Note: 1. The right and left sides of the appliance are designed as if you are facing the front of the appliance.
  2. Model shown for illustration purpose only, specific please in kind prevail.

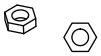
Antes de comenzar el montaje, asegúrese de que todas las piezas estén presentes. Si falta alguna pieza o está dañada, no intente ensamblar los productos. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener piezas de repuesto por teléfono o correo electrónico.

- Herramienta necesaria (no incluido): Destornillador phillips y llave
- Tiempo aproximado de ensamblaje: 15 minutos
- Nota: 1. Los lados derecho e izquierdo del aparato están diseñados como si estuvieras frente a la parte delantera de la aparato.
  2. El modelo que se muestra es sólo para fines ilustrativos, prevalecen los específicos en especie.

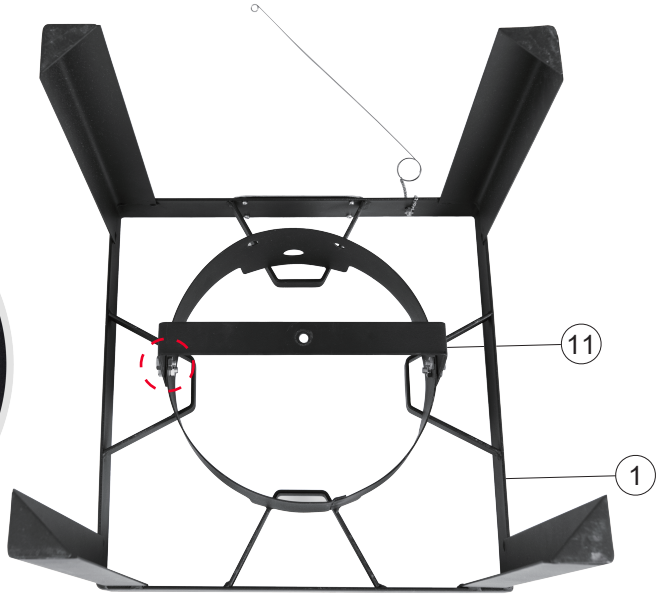
Avant de commencer l'assemblage, assurez-vous que toutes les pièces sont présentes. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, n'essayez pas d'assembler les produits. Contactez le service de clientèle pour les pièces de rechange par téléphone ou par e-mail.

- Outils nécessaires (non inclus): Tournevis phillips et clé
- Temps nécessaire pour l'assemblage: 15 minutes
- Remarque: 1. Les côtés droit et gauche de l'appareil sont concus comme si vous faisiez face à l'avant de l'appareil.
  2. Le modèle est présenté à des fins d'illustration uniquement, spécifiques en nature prévalent.

1

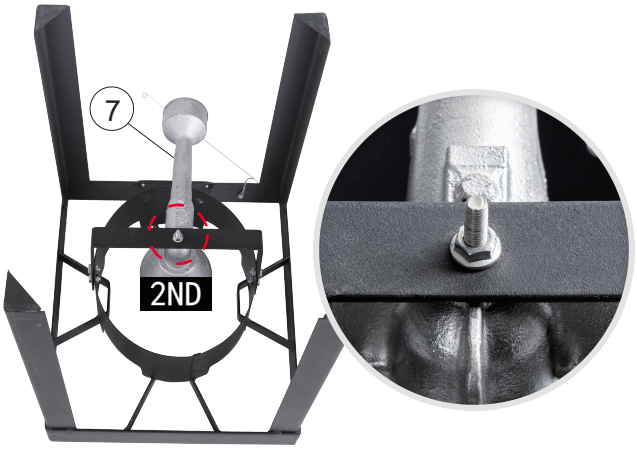
A		×4
C		×4
B		×4





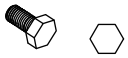
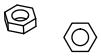
2



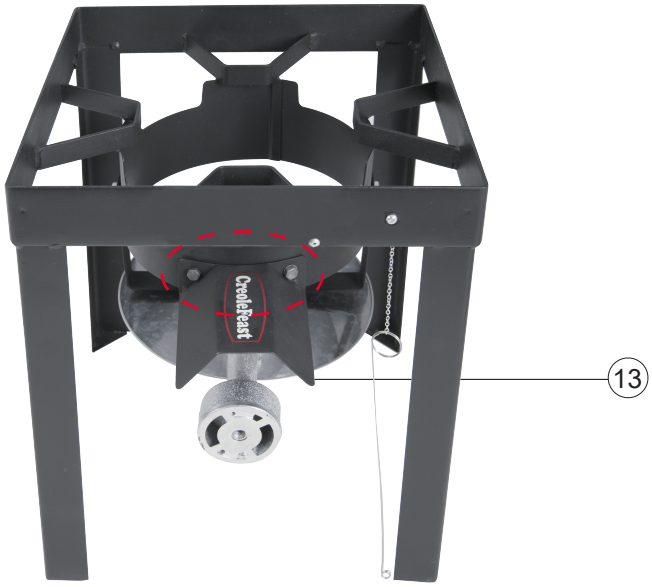




3

A		×2
C		×2
B		×2





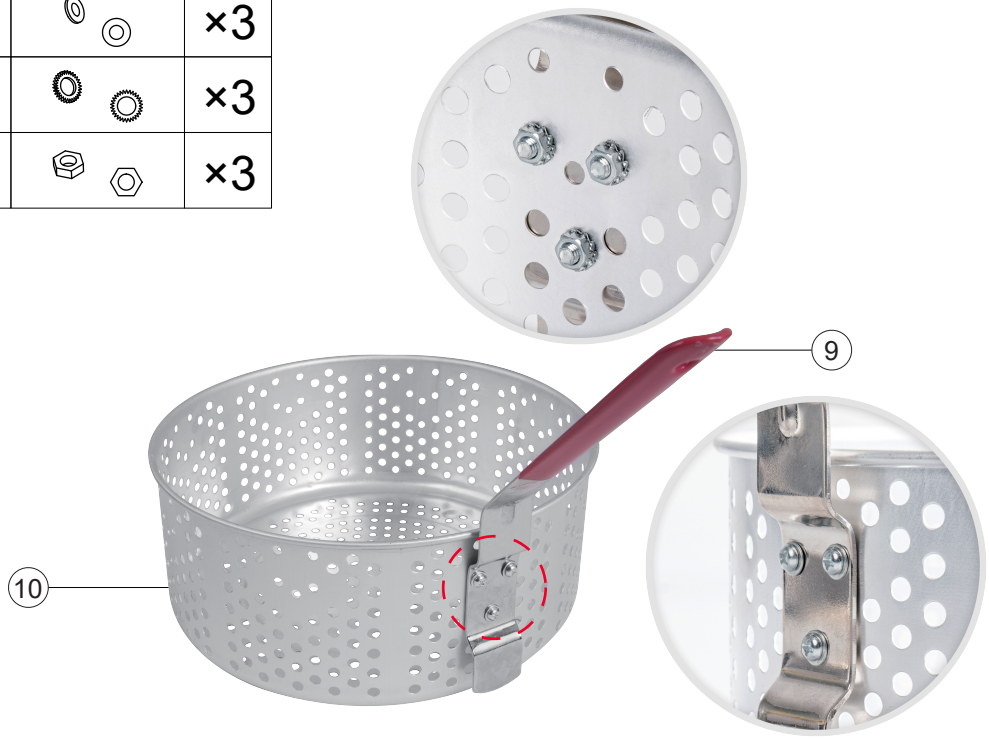
4





5

D		×3
F		×3
G		×3
E		×3



Fully Assembled / Totalmente montada / Entièrement assemblé



Thank You For Choosing Us.

Any Problem! We Can Help

Customer Service

1-800-618-6798

Monday to Friday (8:30 am - 5:00 pm EST)

service@creolefeast.com