VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

GAS FRYER

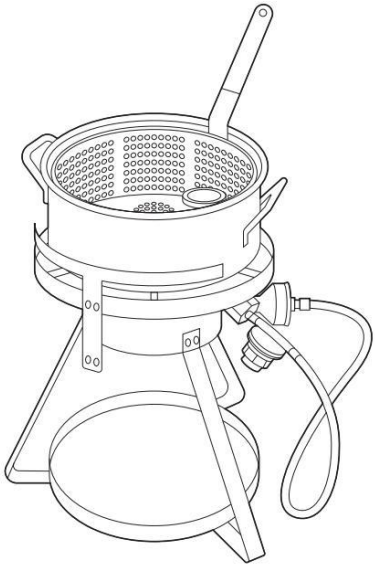
MODEL: FF1610-GER /
FF1610-US / FF1610-FR

We continue to be committed to provide you tools with competitive price. "Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually Saving Half in comparison with the top major brands.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

GAS FRYER

MODEL: FF1610-GER / FF1610-US / FF1610-FR



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	Please use heat-resistant gloves to avoid burns.
WARNING 	Propane gas is highly flammable and under pressure in the cylinder or tank. **DO NOT** store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this stove. If you detect the odor of gas, immediately evacuate the enclosed area and contact the appropriate authorities / professionals.
CAUTION 	**DO NOT** attempt to connect your camp stove to a natural gas supply. Use only with propane, hose and regulator supplied with the stove and an approved bulk propane tank.
DANGER 	**FOR YOUR SAFETY** Do not store or use gasoline or other liquids with flammable vapors in the vicinity of this or any other appliance. **IF YOU SMELL GAS:** 1. Do Not attempt to light appliance. 2. Extinguish any open flame. 3. Disconnect from fuel supply



IMPORTANT SAFEGUARDS

Thank you for using this product. In order to make sure that you can operate the machine correctly, read this instruction carefully before operating it and keep it properly for future reference. Please read this page's precautions and safety rules to ensure your safe use. This manual will outline safety warnings, precautions, and operating, maintenance, and cleaning. The warnings and instructions reviewed in this manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. Caution and common sense are not built into this product since the uses will comply with these codes. Please consult a doctor before starting a training program or engaging in strenuous endurance activity on the device.

Please read ALL the instructions before using your machine.

1. This is an **ATTENDED** appliance. Do not leave it unattended while the burner is lit or while heating oil, grease, water, or food. Monitor the appliance when hot after use (oil, grease, or water above 100°F(38C)). Heated liquid and equipment can remain at scalding temperatures long after cooking.
2. Always keep children, pets, and unauthorized persons away from the appliance.
3. The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair your ability to assemble or safely operate this appliance properly. **DO NOT** assemble or operate this appliance if using alcohol, prescription, or non- prescription drugs.
4. This appliance is for **OUTDOOR** use only. Do not use in a building, garage, tent, or any other enclosed area. **DO NOT** use in or on a recreational vehicle or boat. Never use this appliance as a heater.
5. **DO NOT** place this appliance under ANY overhead construction. Keep a minimum clearance of 10 ft (3.05 m) from the appliance's sides, front, and back to ANY construction. Keep the area clear of combustible material. **DO NOT** use on or under an apartment or condo balcony or deck.
6. When cooking, the fryer/boiler must be on a level, stable, noncombustible surface, such as brick, concrete, or dirt. Surfaces such as wood, asphalt, or plastic, which may burn, blister, or melt, are not suitable.
7. Check all cooker fittings for leaks before each use. Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces. Only the LP hose/regulator assembly specified by the Vendor should be used with this appliance.

8. A reliable thermometer MUST be used When cooking with oil or grease. Follow the instructions in this manual for properly installing and using a thermometer.
9. If the temperature of cooking oil exceeds 350°F (177°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF and wait for the temperature to decrease to less than 350°F (177°C) before re-lighting the burner according to the instructions in this manual.
10. When cooking with oil/grease, have a Type BC or ABC fire extinguisher readily available. In the event of an oil/grease fire, please do not attempt to extinguish it with water. Immediately call the Fire Department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances,
contain the fire.
12. **NEVER** overfill the cooking pot with oil, grease or water. Doing so can lead to serious safety hazards. Always adhere to the instructions in this manual for establishing proper oil, grease or water levels.
13. Introducing 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 products **MUST** be thawed entirely and towel-dried before being immersed in the fryer.
14. Never drop food or accessories into hot cooking liquid. Lower food and accessories slowly into the cooking liquid to prevent splashing or overflow. When removing food from the appliance, care shall be taken to avoid burns from hot cooking liquids.
15. This appliance and pot get dangerously hot, including handles and lids. Use well-insulated potholders or oven mitts for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids. Safety goggles are also recommended to protect you from oil splatter. The oil remains dangerously hot hours after use.
16. **DO NOT** place an empty cooking vessel on the appliance while in operation. Always use the correct size of the cooking vessel for the appliance. Never use a cooking vessel larger than the capacity and diameter specified in this manual, as it can lead to unsafe conditions and inefficient cooking.
17. In the event of rain, snow, hail, sleet, or other forms of precipitation while cooking with oil/grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.

18. **DO NOT** move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to completely cool to the touch before moving or storing.
19. Avoid bumping or impacting the appliance to prevent contact with the hot appliance, spillage, or splashing of hot cooking liquid.
20. See Use and Care section for LP Gas Cylinder information. A 20 lb. (9 kg) cylinder should be used with this cooker. The LP-gas supply cylinder used must have a protective collar and must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/ CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods. DO NOT store a spare LP gas cylinder under or near this appliance. Never fill the cylinder beyond 80% full. For proper vapor withdrawal, the 20 lb. (9 kg) cylinder should be used in the proper upright position. Cylinder must be turned off while not in use. Failure to follow these instructions and warnings could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.
21. Use this appliances only in accordance with state and local ordinances, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSIZ223.1/NFPA 54, Storage and Handling of liquid Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58 or CSA B149.1, Natural Gas and Propane Installation Code.
WARNING: Failure To Follow These Instructions May Result In Fire, Explosion, Burn Hazard Or Carbon Monoxide Poisoning Which Could Cause Property Damage, Personal Injury Or Death.

SAFETY INFORMATION REGARDING COOKING VESSELS

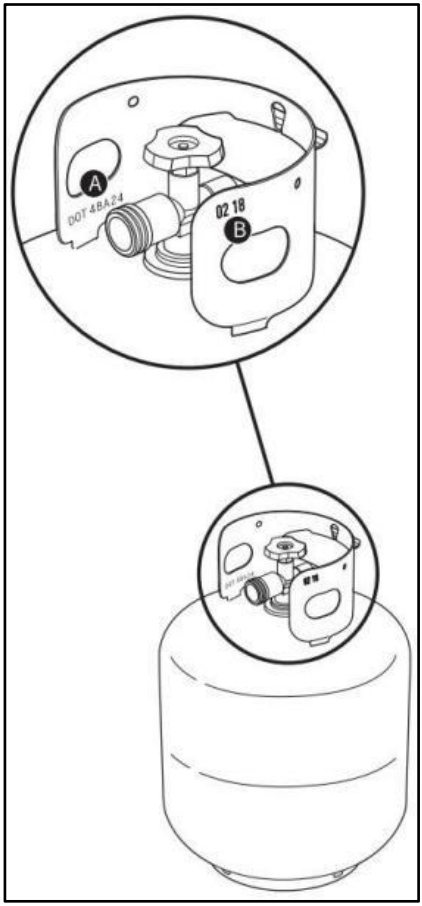
This appliance is only intended for heating water (not oil or grease.) This appliance is not for frying. Never overfill the cooking vessel with water. Never fill a pot beyond the maximum fill line. If the pot being used does not have a maximum fill line, follow these instructions to determine the amount of cooking liquid to be used:
a. Place the food product in or on the holder.
b. Place the food product and holder into the empty vessel.
c. Fill the vessel with water just until the food product is completely submerged.
d. Remove the food product from the vessel and either mark the water level on the side of the vessel or measure the amount of water in the vessel.

e. Remove the water and completely dry the vessel and the food product.
f. This is the amount of cooking liquid the vessel is to be filled with to cook the food product.

INFORMATION REGARDING LP GAS

WHAT IS LP GAS?

Liquefied petroleum gas, also called LP, LP gas, liquid propane, or simply propane, is a flammable, petroleum-based product used to fuel your grill. It is a gas at moderate temperatures and pressure when it is not contained, but at moderate pressure inside a container, such as a tank, it is a liquid. As pressure is released from the tank, the liquid readily vaporizes and becomes gas.



SAFE HANDLING TIPS FOR LP TANKS

•A dented or rusty liquid propane tank may be hazardous and should be checked by your liquid propane supplier. Do not use a liquid propane tank with a damaged valve.

• Although your liquid propane tank may appear to be empty, gas may still be present and the tank should be transported and stored accordingly.

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

• Never store or transport the LP tank where temperatures can reach 125° F (51.7° C) (the tank will become too hot to hold by hand).

• Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the

cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
LP Tank Requirements:
• The tank must be approximately 18¼ inches (46.35 cm) high and 12¼ inches (31.1 cm) in diameter with a marked 20 pound (9.07 kg) LPG capacity or 47.6 pound (21.6 kg) water capacity as stated by the manufacturer.
Other tanks may be acceptable provided they are compatible with the grill retention means (tank scale).
• The tank used must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.).
• Tanks must be provided with a listed OPD (Overfilling Prevention Device) and a Type 1 (CGA 791) tank connection. The tank connection must be compatible with the grill connection.
• The tank must include a collar to protect the tank valve.
• Tanks must have a D.O.T. certification (A) and a testing date (B) that is within five years of current use.

WHAT IS A LEAK CHECK?

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

CHECKING FOR GAS LEAKS

1) Wet fittings with a soap and water solution using a spray bottle, brush, or rag. You can make your own soap and water solution by mixing 20% liquid soap with 80% water, or you can purchase leak check solution in the plumbing section of any hardware store.
2) Slowly open gas supply by turning tank valve counterclockwise while checking for bubbles.
3) If bubbles appear there is a leak:
a) If the leak is at the cylinder, turn off the gas.

DO NOT OPERATE THE APPLIANCE.

Disconnect the tank and return the tank to your local retailer.

b) If the leak is at the regulator, turn off the gas.

NEVER ATTEMPT TO TIGHTEN THE REGULATOR WITH TANK VALVE OPEN. DO NOT OPERATE THE APPLIANCE.

c) If the leak is at any fittings indicated in illustration re-tighten fitting with a wrench and recheck for leaks with soap and water solution. If leak persists. turn off the gas.

DO NOT OPERATE THE APPLIANCE.

d) If the leak is at any fittings indicated in illustration, turn off the gas.

DO NOT OPERATE THE APPLIANCE.

4) If bubbles do not appear, leak checking is complete: a) Turn gas supply off at the tank and rinse connections with water.

NOTE: Since some leak test solutions including soap and water, may be slightly corrosive; all connections should be rinsed with water after checking for leaks.

DANGER: Do not use a flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks.

DANGER: Leaking gas may cause a fire or explosion.

DANGER: Do not operate the appliance if there is a gas leak present.

DANGER: If you see, smell, or hear the hiss of gas escaping from the liquid propane tank:

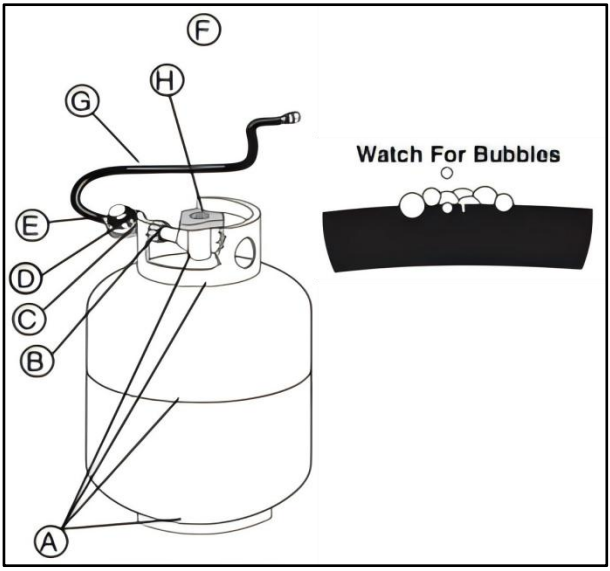
1. Move away from liquid propane tank.

2. Do not attempt to correct the problem yourself. 3) Call your fire department.

DANGER: Always close the tank valve before disconnecting the regulator. Do not attempt to disconnect the gas regulator and hose assembly or any gas fitting while this grill is in operation.

DANGER: Do not store a spare LP tank under or near this grill. Never fill the tank beyond 80% full. Failure to follow these instructions exactly may result in a fire causing death or serious injury.

Attention: Check each place listed (A–H) for growing bubbles, which indicates a leak. Large leaks may not be detected by bubbles but should produce a rushing sound or gas smell.



INSPECT THE HOSE

Routine inspection of the hose is necessary.

1. Confirm that the appliance is off and cool.

2. Check hose for any signs of cracking, abrasions, or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill.

ADDITIONAL WARNING REGARDING LP GAS AND GAS CONNECTIONS

DANGER: Do not line the slide-out grease tray or cook box with aluminum foil.

DANGER: Check the slide-out grease tray and catch pan for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire.

WARNING: Use caution when removing catch pan and disposing of hot grease.

WARNING: Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating grill.

WARNING: If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill. Replace using only authorized replacement hose.

WARNING: Keep ventilation openings around tank clear and free of debris.

MAINTENANCE AND CARE

1. The area where the cooker will be used must be kept clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. Before each use of the cooker, inspect and remove any combustible items.
2. The flow of combustion and ventilation of air must not be obstructed. The cooker must be set in an open area with 10 ft. (3.05m) of space on all sides and no roof or overhang overhead. Check the location and placement of the cooker before each use.
3. Before each use of the appliance, check the burner/venturi tube for insects, insect nests, and other obstructions. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.
4. Follow all **OPERATION** Instructions each time the cooker is used. Check the flame for proper color and appearance. The flame should burn with a primarily blue color. If a strong yellow flame is present, this could indicate an obstruction in the burner/venturi tube. If there is any obstruction or a yellow flame, and the air shutter adjustment has not solved the problem, turn off the cooker and allow time for it to cool. Disconnect the hose from the cooker. Remove the air shutter using a Phillips head screwdriver. Check the venturi tube with a flashlight to see if there is a blockage. If a blockage is present, use a wire such as a coat hanger to slide into the venturi tube to remove the blockage. Reattach the air shutter to the venturi tube using the Phillips screwdriver.
Assemble and light the cooker again as per the instruction manual.
5. Always use the LP Hose/Regulator assembly supplied with the appliance. Before each use of the appliance check the LP Hose for evidence of abrasion, wear, cuts or leaks. If there is any damage to the hose, the hose/regulator assembly must be replaced prior to using the appliance. Only the LP Hose/Regulator assembly specified by vendor should be used with the appliance.
6. For parts that may have become damaged or lost, please reach out to vendor to purchase replacement parts.

CLEANING THE APPLIANCE

1. Cooker & LP Hose/Regulator:
If necessary, remove any oil or liquid which has spilled onto the unit during cooking with mild soapy water on a rag and towel dry. Do not immerse the burner unit or

hose and regulator into water as this will cause rust.

2. Aluminum or Stainless Steel Pots:

Clean after each use according to the directions on following page.

3. Cast Iron Cookware:

Clean after each use according to the directions on following page.

4. Thermometer:

Clean after each use with mild soapy water and towel dry. Do not submerge in liquid or put in dishwasher.

MAINTENANCE AND CARE

TIPS FOR CARING FOR BOILING POTS

• It is not necessary to season aluminum pots before cooking with them. Wash with a liquid dishwashing detergent and towel dry.

• After cooking, wash aluminum pots and pans in hot, sudsy detergent. If grease or black soot has cooked to the outside of the pot while cooking with your outdoor cooker, scrub the outside of the pot with a steel wool scouring pad.

DO NOT SPRAY OVEN CLEANER ON ALUMINUM POTS TO REMOVE GREASE OR SOOT. OVEN CLEANER WILL CAUSE THE FINISH TO BECOME DULL.

• If food remains stuck in the pan after cooking, add hot water and let soak. Then, scrub the pan with soap and steel wool to loosen the food.

• If hard water causes darkening on the interior of your pot, fill to the level of the darkened area with water and cream of tartar or vinegar solution (mixed with the concentration of three cups of water to one tablespoon of cream of tartar or vinegar). Boil for five to ten minutes.

NEVER PLACE AN EMPTY ALUMINUM OR STAINLESS STEEL POT ON A LIT COOKER.

A hole will burn in the bottom of the pot. Pots on outdoor cookers may experience discoloration, scratching, and dimpling , but these do not affect the pot's performance. Do not store used oil inside your aluminum pot. The salt used in cooking can corrode the pot, causing it to leak. Wash the pot after each use with hot, soapy water and rinse.

LIGHTING INSTRUCTIONS

WARNING: NEVER PUT HANDS OR FACE DIRECTLY OVER BURNER WHILE LIGHTING OR WHILE THE APPLIANCE IS LIT.

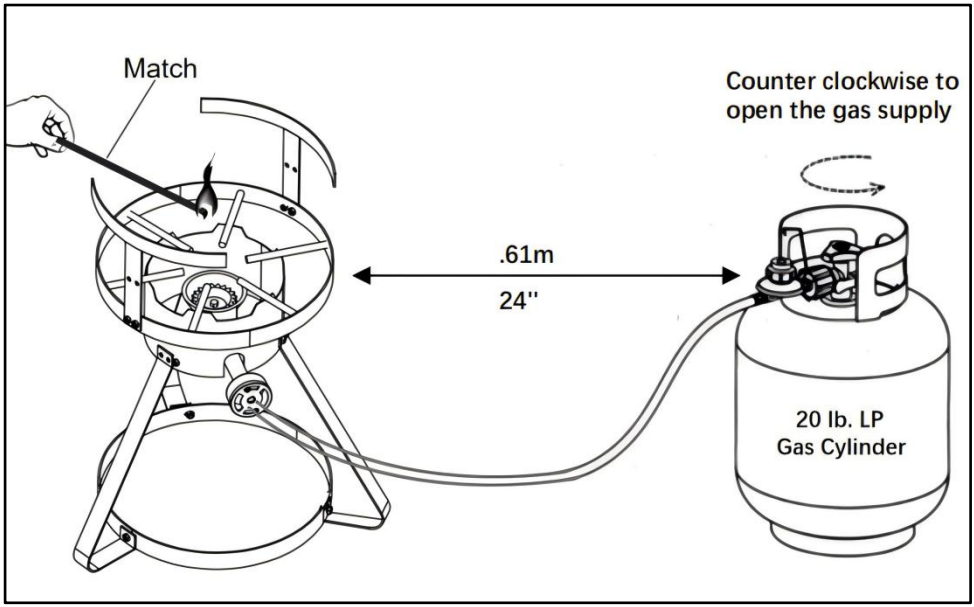
FOR MODELS WITH ADJUSTABLE REGULATOR

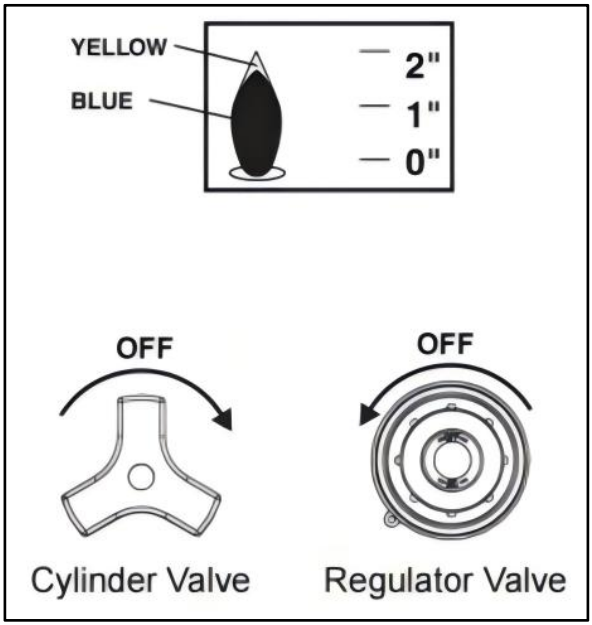
1. Check the burner to make sure it is set up as per the illustration.
2. Make certain that the regulator control is turned OFF by turning it counterclockwise until it reaches the stop.
3. Open cylinder control valve by turning it counterclockwise as per the diagram.
4. Insert a multipurpose lighter through the hole in the shroud as per the illustration, or use a paper book match placed above the casting as per the illustration. Turn the regulator control toward the ON position until ignition occurs. Turning the regulator control clockwise increases the gas pressure to the burner and hence the flame the size.

When lighting the stove, if ignition does not occur in 3 to 5 seconds, turn the regulator and cylinder valve off. Wait 5 minutes for gas to disperse. Repeat procedure.

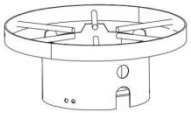
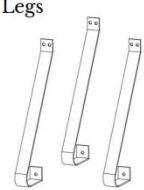
5. Check that the flame is blue and that the flames are emitted from every port in the casting. If not, rotate the air shutter position until there is a blue flame. Opening the shutter too much will cause the flame to “Lift ” off the burner. If there is a yellow flame, or if some ports have no flame, this indicates there may be an obstruction in the venturi tube or ports.
6. 6. Always monitor the flame throughout the cooking process. If at any point in the cooking process the flame is accidentally extinguished, immediately turn the regulator and cylinder valve OFF.

FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS MAY RESULT IN FIRE, EXPLOSION, BURN HAZARD OR CARBON MONOXIDE POISONING WHICH COULD CAUSE PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.


Match
Counter clockwise to
open the gas supply
.61m
24''
20 lb. LP
Gas Cylinder


YELLOW
BLUE
2"
1"
0"
OFF
OFF
Cylinder Valve
Regulator Valve

PARTS LIST

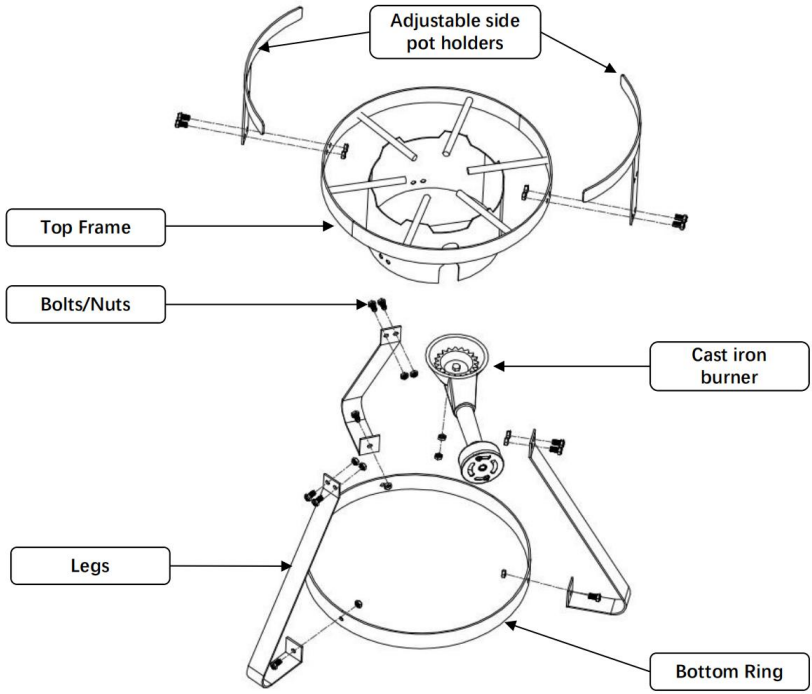
① Pot Holders  2 PCS	② Top Frame Assembly  1 PC	③ Legs  3 PCS	④ Bottom Ring  1 PC
⑤ Cast burner  1 PC	⑥ Regulator/Hose  1 PC	⑦ 10Qt Pot  1 PC	⑧ Basket  1 PC
⑨ Basket **Handle**  1 PC	⑩ Pot lid  1 PC	4" Thermometer ⑪  1 PC	

A	 M6 Hex head bolt	13pcs	D	 M5 Bolt	3pcs
B	 M6 Flange nut	13pcs	E	 M5 Nut	3pcs
C	 Nylon lock nut M5 Flange nut M5	1 pc	F	 M5 Tooth Washer	3pcs
			G	M5 Washer	3pcs

Attention: Screwdrivers and handles need to be purchased by oneself.

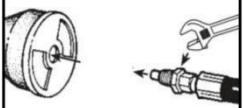
TIPS: A&B for frame assembly, C for burner assembly,D\ E\ F& G for basket handle assembly.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS



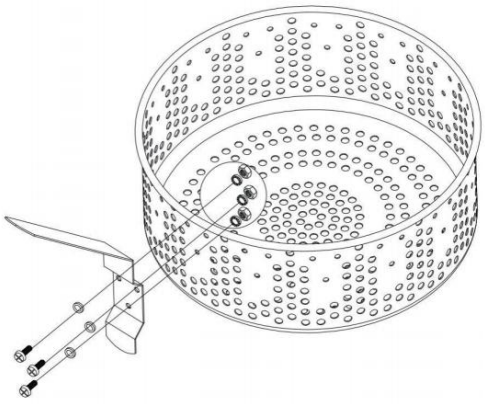
1. Assembly 2pcs Pot Holders ① to the top frame with 4pcs bolts (A) and nuts(B).
2. Assembly 3pcs legs ③ to the windshield of top frame with 6pcs bolts (A) and nuts(B).
3. Assembly the bottom ring ④ to the legs ③ with 3pcs bolts (A) and nuts(B).
4. Unscrew the pre-assembled lock nut and flange nut (C) from the threaded pin of the cast iron burner ⑤ , then insert the threaded pin of burner through the hole of the support bar of top frame， wrench tighten flange nut and lock nut.

Note: Make sure all hardware are used and wrench tighten.

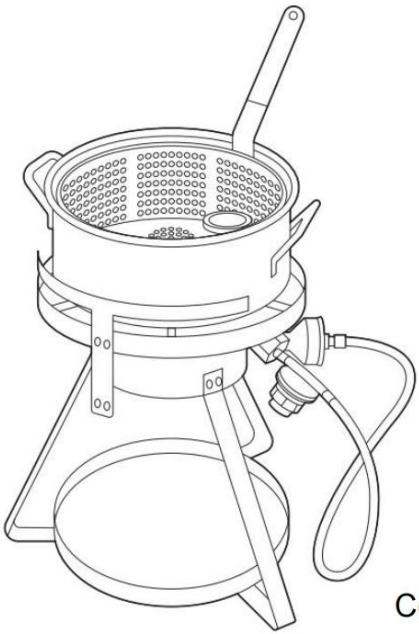


Note: When connecting the Hose to unit, insert the male fitting of the hose. Tighten the fitting onto the throat of the burner using a wrench. Do not vertighten. You should be able to turn the air control panel.

BASKET ASSEMBLY



Insert the M5 Bolts and flat wash er through the Basket Handle and Basket, and tighten 3 Nuts with 3 Tooth Washers.



Completed!

Attention: Please reconnect and install before use to ensure reliability, and do not use indoors.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Certificat d'assistance et de garantie électronique

www.vevor.com/support

FRITEUSE À GAZ

MODÈLE: FF1610-GER /

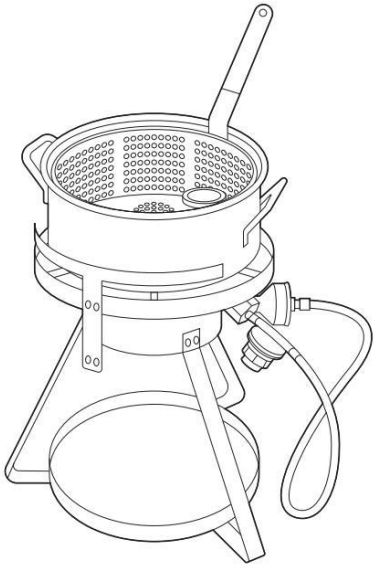
FF1610-US / FF1610-FR

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.
« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous uniquement
représente une estimation des économies dont vous pourriez bénéficier en achetant certains outils
avec nous par rapport aux grandes marques et ne signifie pas nécessairement couverture toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement
lorsque vous passez une commande chez nous si vous êtes réellement Économie Moitié par rapport aux plus grandes marques.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

GAS FRYER

MODÈLE: FF1610-GER / FF1610-US / FF1610-FR



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'une assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :

Assistance technique et certificat de garantie électronique
www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus si des mises à jour technologiques ou logicielles sont disponibles sur notre produit.

	Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	Veuillez utiliser des gants résistants à la chaleur pour éviter les brûlures .
AVERTISSEMENT 	Le gaz propane est hautement inflammable et sous pression dans la bouteille ou le réservoir. **NE PAS** stocker ni utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de ce réchaud. Si vous détectez une odeur de gaz, évacuez immédiatement la zone fermée et contactez les autorités/professionnels compétents.
PRUDENCE 	**N'essayez PAS** de connecter votre réchaud de camping à une alimentation en gaz naturel. Utilisez-le uniquement avec du propane, un tuyau et un régulateur fournis avec le réchaud et un réservoir de propane en vrac approuvé.
DANGER 	**POUR VOTRE SÉCURITÉ** Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou d'autres liquides avec des vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. **SI VOUS SENTEZ DU GAZ :** 1. N'essayez pas d'allumer l'appareil. 2. Éteignez toute flamme nue. 3. Débrancher l'alimentation en carburant



IMPORTANT SAFEGUARDS

Merci d'avoir utilisé ce produit. Afin de vous assurer que vous pouvez utiliser correctement la machine, lisez attentivement ces instructions avant de l'utiliser et conservez-les soigneusement pour référence ultérieure. Veuillez lire les précautions et les règles de sécurité de cette page pour garantir une utilisation en toute sécurité. Ce manuel décrit les avertissements de sécurité, les précautions, le fonctionnement, l'entretien et le nettoyage. Les avertissements et instructions examinés dans ce manuel ne peuvent pas couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. La prudence et le bon sens ne sont pas intégrés dans ce produit puisque les utilisations seront conformes à ces codes. Veuillez consulter un médecin avant de commencer un programme d'entraînement ou de vous engager dans une activité d'endurance intense sur l'appareil.

Veuillez lire TOUTES les instructions avant d'utiliser votre machine.

1. Cet appareil **doit être surveillé** . Ne le laissez pas sans surveillance lorsque le brûleur est allumé ou lorsque vous faites chauffer de l'huile, de la graisse, de l'eau ou des aliments. Surveillez l'appareil lorsqu'il est chaud après utilisation (huile, graisse ou eau à plus de 38 °C (100 °F)). Les liquides et équipements chauffés peuvent rester à des températures brûlantes longtemps après la cuisson.
2. Gardez toujours les enfants, les animaux domestiques et les personnes non autorisées éloignés de l’appareil.
3. La consommation d'alcool ou de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut altérer votre capacité à assembler ou à utiliser correctement cet appareil en toute sécurité. **N'ASSEMBLEZ PAS** et n'utilisez PAS cet appareil si vous avez consommé de l'alcool ou des médicaments sur ordonnance ou en vente libre.

4. Cet appareil est destiné à une utilisation **EXTÉRIEURE** uniquement. Ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage, une tente ou tout autre espace clos. **NE** L'utilisez PAS dans ou sur un véhicule de plaisance ou un bateau. N'utilisez jamais cet appareil comme chauffage.

5. **NE PAS** placer cet appareil sous une construction suspendue. Maintenez un espace libre minimum de 10 pi (3,05 m) entre les côtés, l'avant et l'arrière de l'appareil et TOUTE construction. Gardez la zone exempte de matériaux combustibles. **NE PAS** utiliser sur ou sous le balcon ou la terrasse d'un appartement ou d'une copropriété.

6. Lors de la cuisson, la friteuse/chaudière doit être placée sur une surface plane, stable et non combustible, comme de la brique, du béton ou de la terre. Les surfaces telles que le bois, l'asphalte ou le plastique, qui peuvent brûler, cloquer ou fondre, ne sont pas adaptées.

7. Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de la cuisinière avant chaque utilisation. Gardez le tuyau d'alimentation en carburant éloigné de toute surface chaude. Seul l'ensemble tuyau/régulateur de GPL spécifié par le fournisseur doit être utilisé avec cet appareil.

8. Un thermomètre fiable DOIT être utilisé lors de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse. Suivez les instructions de ce manuel pour installer et utiliser correctement un thermomètre.

9. Si la température de l'huile de cuisson dépasse 350 °F (177 °C) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz et attendez que la température redescende à moins de 350 °F (177 °C) avant de rallumer le brûleur conformément aux instructions de ce manuel.

10. Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ayez un extincteur de type BC ou ABC à portée de main. En cas d'incendie d'huile ou de graisse, n'essayez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir le feu.

12. **NE JAMAIS** remplir excessivement la marmite d'huile, de graisse ou d'eau. Cela peut entraîner de graves risques pour la sécurité. Respectez toujours les instructions de ce manuel pour établir les niveaux d'huile, de graisse ou d'eau appropriés.

13. L'introduction d'eau ou de glace de quelque source que ce soit dans l'huile/graisse peut provoquer un débordement et des brûlures graves dues aux éclaboussures d'huile chaude et d'eau. Lors de la friture avec de l'huile/graisse, tous les produits alimentaires **DOIVENT** être entièrement décongelés et séchés avec une serviette avant d'être immergés dans la friteuse.
14. Ne laissez jamais tomber les aliments ou les accessoires dans le liquide de cuisson chaud. Plongez lentement les aliments et les accessoires dans le liquide de cuisson pour éviter les éclaboussures ou les débordements. Lorsque vous retirez les aliments de l'appareil, veillez à éviter les brûlures causées par les liquides de cuisson chauds.
15. Cet appareil et cette casserole deviennent dangereusement chauds, y compris les poignées et les couvercles. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine bien isolés pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson. Des lunettes de sécurité sont également recommandées pour vous protéger des éclaboussures d'huile. L'huile reste dangereusement chaude pendant des heures après utilisation.
16. **NE** placez PAS de récipient de cuisson vide sur l'appareil pendant son fonctionnement.
Utilisez toujours un récipient de cuisson de taille adaptée à l'appareil. N'utilisez jamais un récipient de cuisson d'une capacité et d'un diamètre supérieurs à ceux indiqués dans ce manuel, car cela peut entraîner des conditions dangereuses et une cuisson inefficace.
17. En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'autres formes de précipitations pendant la cuisson avec de l'huile/de la graisse, couvrez immédiatement le récipient de cuisson et éteignez les brûleurs de l'appareil et l'alimentation en gaz. N'essayez pas de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.
18. **NE PAS** déplacer l'appareil pendant son utilisation. Laisser le récipient de cuisson refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
19. Évitez de heurter l'appareil ou de le heurter pour éviter tout contact avec l'appareil chaud, tout déversement ou toute éclaboussure de liquide de cuisson chaud.
20. Consultez la section Utilisation et entretien pour obtenir des informations sur les bouteilles de gaz propane. Une bouteille de 9 kg (20 lb) doit être utilisée avec

cette cuisinière. La bouteille d'alimentation en gaz propane utilisée doit être munie d'un collier de protection et doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz propane de le ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Cylindres, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses. NE PAS stocker de bouteille de GPL de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 %. Pour une extraction adéquate des vapeurs, la bouteille de 9 kg (20 lb) doit être utilisée La bouteille doit être en position verticale. La bouteille doit être éteinte lorsqu'elle n'est pas utilisée. Le non-respect de ces instructions et avertissements peut entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

21. Utilisez cet appareil uniquement conformément aux ordonnances nationales et locales ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSIZ223.1/NFPA 54, Stockage et manutention des gaz de pétrole liquides , ANSI/NFPA 58 ou CSA B149.1, Gaz naturel et propane Code d'installation.

AVERTISSEMENT : Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion, un risque de brûlure ou un empoisonnement au monoxyde de carbone pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

SAFETY INFORMATION REGARDING COOKING VESSELS

Cet appareil est uniquement destiné à chauffer de l'eau (pas d'huile ni de graisse). Cet appareil n'est pas destiné à la friture. Ne remplissez jamais excessivement le récipient de cuisson avec de l'eau. Ne remplissez jamais une casserole au-delà de la ligne de remplissage maximale. Si la casserole utilisée n'a pas de ligne de remplissage maximale, suivez ces instructions pour déterminer la quantité de liquide de cuisson à utiliser :

a. Placer le produit alimentaire dans ou sur le support.

b. Placez le produit alimentaire et le support dans le récipient vide.

c. Remplissez le récipient d’eau jusqu’à ce que le produit alimentaire soit complètement immergé.

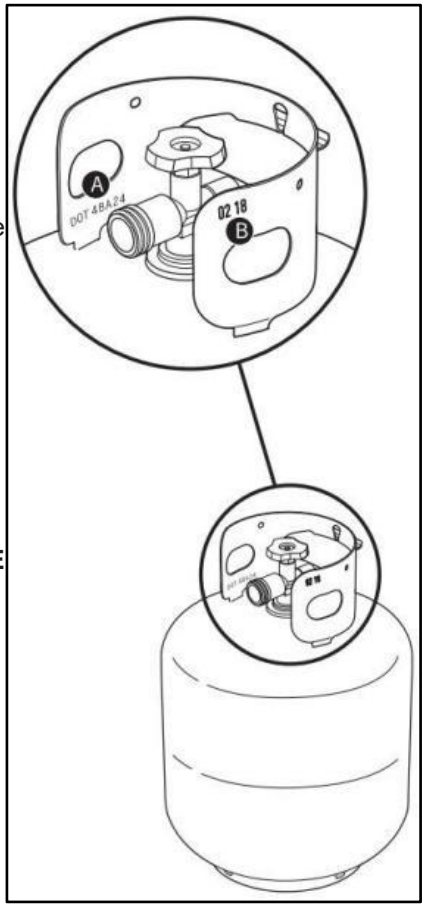
d. Retirez le produit alimentaire du récipient et marquez le niveau d’eau sur le côté

du récipient ou mesurez la quantité d'eau dans le récipient.
e. Retirez l'eau et séchez complètement le récipient et le produit alimentaire.
f. Il s'agit de la quantité de liquide de cuisson dont le récipient doit être rempli pour cuire le produit alimentaire.

INFORMATION REGARDING LP GAS

QU'EST-CE QUE LE GAZ GPL?

Le gaz de pétrole liquéfié, également appelé GPL, gaz de pétrole liquéfié, propane liquide ou simplement propane, est un produit inflammable à base de pétrole utilisé pour alimenter votre gril. C'est un gaz à température et pression modérées lorsqu'il n'est pas contenu, mais à pression modérée à l'intérieur d'un récipient, comme un réservoir, c'est un liquide. Lorsque la pression est relâchée du réservoir, le liquide se vaporise facilement et devient du gaz.



CONSEILS DE MANIPULATION SÉCURITAIRE POUR LES RÉSERVOIRS DE GPL

• Un réservoir de propane liquide cabossé ou rouillé peut être dangereux et doit être vérifié par votre fournisseur de propane liquide. N'utilisez pas un réservoir de propane liquide dont la valve est endommagée.

• Même si votre réservoir de propane liquide peut sembler vide, du gaz peut encore être présent et le réservoir doit être transporté et stocké en conséquence.

• Le réservoir de GPL doit être installé, transporté et stocké en position verticale et sécurisée. Les réservoirs de GPL ne doivent pas être laissés tomber ni manipulés brutalement.

• Ne jamais entreposer ou transporter le réservoir de GPL dans un endroit où la température peut atteindre 125 °F (51,7 °C) (le réservoir deviendra trop chaud pour être tenu à la main).
• Placez un capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon anti-poussière fourni avec la bouteille sur la sortie du robinet de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.
Exigences relatives aux réservoirs de GPL :
• Le réservoir doit mesurer environ 18¼ pouces (46,35 cm) de hauteur et 12¼ pouces (31,1 cm) de diamètre avec une capacité de GPL marquée de 20 livres (9,07 kg) ou une capacité d'eau de 47,6 livres (21,6 kg) comme indiqué par le fabricant.
D'autres cuves peuvent être acceptables à condition qu'elles soient compatibles avec les moyens de rétention de la grille (échelle de cuve).
• Le réservoir utilisé doit être construit et marqué conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz GPL du ministère des Transports des États-Unis (DOT).
• Les réservoirs doivent être équipés d'un dispositif antidébordement homologué et d'un raccord de réservoir de type 1 (CGA 791). Le raccord du réservoir doit être compatible avec le raccord du gril.
• Le réservoir doit comprendre un collier pour protéger la valve du réservoir.
• Les réservoirs doivent avoir une certification DOT (A) et une date de test (B) qui se situe dans les cinq ans suivant l'utilisation actuelle.

QU'EST-CE QU'UN CONTRÔLE DE FUITE ?

Une fois le réservoir de GPL correctement installé, il est nécessaire d'effectuer un contrôle d'étanchéité. Un contrôle d'étanchéité est un moyen fiable de vérifier que le gaz ne s'échappe pas après avoir connecté le réservoir. Le système de carburant de votre gril est doté de connexions fabriquées en usine qui ont été minutieusement vérifiées pour détecter les fuites de gaz et les brûleurs ont été testés à la flamme. Nous vous recommandons d'effectuer un contrôle d'étanchéité complet après l'assemblage, ainsi qu'une fois par an.

VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ

1) Mouillez les raccords avec une solution d'eau et de savon à l'aide d'un

vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Vous pouvez fabriquer votre propre solution d'eau et de savon en mélangeant 20 % de savon liquide avec 80 % d'eau, ou vous pouvez acheter une solution anti-fuite dans la section plomberie de n'importe quelle quincaillerie.

2) Ouvrez lentement l'alimentation en gaz en tournant la vanne du réservoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en vérifiant la présence de bulles.

3) Si des bulles apparaissent, il y a une fuite :

a) Si la fuite se situe au niveau de la bouteille, coupez le gaz.

NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL.

Débranchez le réservoir et rapportez-le à votre revendeur local.

b) Si la fuite se situe au niveau du régulateur, coupez le gaz.

N'ESSAYEZ JAMAIS DE SERRER LE RÉGULATEUR AVEC VANNE DU RÉSERVOIR OUVERTE. NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL.

c) Si la fuite se situe au niveau d'un des raccords indiqués sur l'illustration, resserrez le raccord à l'aide d'une clé et revérifiez l'étanchéité avec une solution d'eau et de savon. Si la fuite persiste, coupez le gaz.

NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL.

d) Si la fuite se situe au niveau de l'un des raccords indiqués sur l'illustration, coupez le gaz.

NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL.

4) Si aucune bulle n'apparaît, la vérification de l'étanchéité est terminée : a) Coupez l'alimentation en gaz du réservoir et rincez les raccords avec de l'eau.

REMARQUE : Étant donné que certaines solutions de test d'étanchéité, notamment l'eau et le savon, peuvent être légèrement corrosives, toutes les connexions doivent être rincées à l'eau après avoir vérifié l'absence de fuites.

DANGER : N'utilisez pas de flamme pour rechercher des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'étincelles ou de flammes nues dans la zone pendant que vous recherchez des fuites.

DANGER : Une fuite de gaz peut provoquer un incendie ou une explosion.

DANGER : N'utilisez pas l'appareil en cas de fuite de gaz.

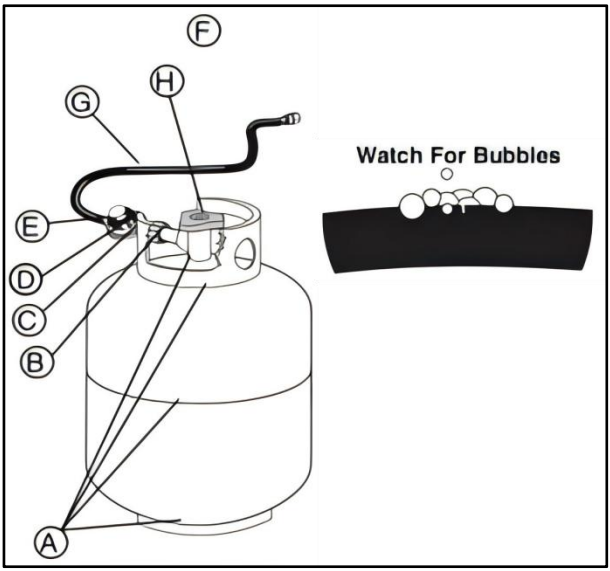
DANGER : Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement du gaz s'échappant du réservoir de propane liquide :

1. Éloignez-vous du réservoir de propane liquide.
2. N'essayez pas de corriger le problème vous-même. 3) Appelez les pompiers.

DANGER : Fermez toujours la valve de la bonbonne avant de débrancher le régulateur. N'essayez pas de débrancher le régulateur de gaz et le tuyau ou tout raccord de gaz lorsque ce gril est en marche. opération.

DANGER : Ne stockez pas de bouteille de GPL de rechange sous ou à proximité de ce gril. Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80 %. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie entraînant la mort ou des blessures graves .

Attention : Vérifiez chaque endroit répertorié (A–H) pour voir si des bulles se forment, ce qui indique une fuite. Les fuites importantes peuvent ne pas être détectées par les bulles mais devrait produire un bruit de bruissement ou une odeur de gaz.



INSPECTER LE TUYAU

Une inspection de routine du tuyau est nécessaire.

1. Vérifiez que l'appareil est éteint et froid.
2. Vérifiez que le tuyau ne présente aucun signe de fissure, d'abrasion ou de coupure. Si le tuyau présente des dommages, n'utilisez pas le gril.

AVERTISSEMENT SUPPLÉMENTAIRE CONCERNANT LE GAZ GPL ET LES

RACCORDEMENTS AU GAZ

DANGER : Ne recouvrez pas le bac à graisse coulissant et ne faites pas cuire boîte avec du papier aluminium.

DANGER : Avant chaque utilisation, vérifiez que le bac à graisse coulissant et le bac de récupération ne présentent pas d'accumulation de graisse. Retirez l'excès de graisse pour éviter un incendie.

AVERTISSEMENT : Soyez prudent lorsque vous retirez le bac de récupération et jetez la graisse chaude. **AVERTISSEMENT :** Utilisez des gants de barbecue résistants à la chaleur lorsque vous utilisez le gril.

AVERTISSEMENT : Si le tuyau est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le gril. Remplacez-le uniquement en utilisant un tuyau de rechange autorisé.

AVERTISSEMENT : Gardez les ouvertures de ventilation autour du réservoir dégagées et exemptes de débris.

MAINTENANCE AND CARE

1. La zone où la cuisinière sera utilisée doit être maintenue propre et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. Avant chaque utilisation de la cuisinière, inspectez et retirez tous les éléments combustibles.
2. Le flux de combustion et la ventilation de l'air ne doivent pas être obstrués. La cuisinière doit être installée dans un espace ouvert avec un espace de 3,05 m (10 pi) de tous les côtés et sans toit ni surplomb. Vérifiez l'emplacement et le placement de la cuisinière avant chaque utilisation.
3. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifiez que le brûleur/tube Venturi ne présente pas d'insectes, de nids d'insectes ou d'autres obstructions. Un tube obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil.
4. Suivez toutes les instructions **d'UTILISATION** à chaque fois que vous utilisez la cuisinière. Vérifiez que la couleur et l'apparence de la flamme sont correctes. La flamme doit brûler avec une couleur principalement bleue. Si une forte flamme

jaune est présente, cela peut indiquer une obstruction dans le brûleur/tube Venturi. S'il y a une obstruction ou une flamme jaune et que le réglage de l'obturateur d'air n'a pas résolu le problème, éteignez la cuisinière et laissez-la refroidir.
Débranchez le tuyau de la cuisinière. Retirez l'obturateur d'air à l'aide d'un tournevis cruciforme. Vérifiez le tube Venturi avec une lampe de poche pour voir s'il y a un blocage. Si un blocage est présent, utilisez un fil tel qu'un cintre pour le glisser dans le tube Venturi afin de retirer le blocage. Rattachez l'obturateur d'air au tube Venturi à l'aide du tournevis cruciforme.
Assemblez et rallumez la cuisinière conformément au manuel d'instructions.
5. Utilisez toujours l'ensemble tuyau/régulateur de GPL fourni avec l'appareil. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifiez que le tuyau de GPL ne présente aucune trace d'abrasion, d'usure, de coupure ou de fuite. Si le tuyau est endommagé, l'ensemble tuyau/régulateur doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil. Seul l'ensemble tuyau/régulateur de GPL spécifié par le fournisseur doit être utilisé avec l'appareil.
6. Pour les pièces qui pourraient avoir été endommagées ou perdues, veuillez contacter le fournisseur pour acheter des pièces de rechange.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

1. Cuisinière et tuyau/régulateur de GPL :
Si nécessaire, retirez toute huile ou liquide qui a été renversé sur l'appareil pendant la cuisson avec de l'eau savonneuse douce sur un chiffon et séchez avec une serviette. N'immergez pas le brûleur ou le tuyau et le régulateur dans l’eau car cela provoquerait de la rouille.
2. Casseroles en aluminium ou en acier inoxydable :
Nettoyer après chaque utilisation selon les instructions de la page suivante.
3. Ustensiles de cuisine en fonte :
Nettoyer après chaque utilisation selon les instructions de la page suivante.
4. Thermomètre :
Nettoyer après chaque utilisation avec de l'eau savonneuse douce et sécher avec une serviette. Ne pas immerger dans du liquide ni mettre au lave-vaisselle.

MAINTENANCE AND CARE

CONSEILS POUR L'ENTRETIEN DES MARmites bouillantes

• Il n'est pas nécessaire d'assaisonner les casseroles en aluminium avant de les utiliser pour cuisiner. Lavez-les avec un détergent liquide pour vaisselle et séchez-les avec une serviette.

• Après la cuisson, lavez les casseroles et poêles en aluminium avec un détergent chaud et savonneux. Si de la graisse ou de la suie noire a cuit à l'extérieur de la casserole pendant que vous cuisiniez avec votre cuisinière d'extérieur, frottez l'extérieur de la casserole avec un tampon à récurer en laine d'acier.

NE PULVÉRISEZ PAS DE NETTOYANT POUR FOUR SUR DES CASSEROLES EN ALUMINIUM POUR ÉLIMINER LA GRAISSE OU LA SUIE. LE NETTOYANT POUR FOUR ENDOMMAGERA LA FINITION.

DEVENIR TERRIBLE.

• Si des aliments restent collés dans la poêle après la cuisson, ajoutez de l'eau chaude et laissez tremper. Ensuite, frottez la poêle avec du savon et de la laine d'acier pour décoller les aliments.

• Si l'eau dure noircit l'intérieur de votre casserole, remplissez-la jusqu'au niveau de la zone noircie avec de l'eau et une solution de crème de tartre ou de vinaigre (mélangée avec une concentration de trois tasses d'eau pour une cuillère à soupe de crème de tartre ou de vinaigre). Faites bouillir pendant cinq à dix minutes.

NE JAMAIS PLACER UNE CASSEROLE VIDE EN ALUMINIUM OU EN ACIER INOXYDABLE SUR UNE

CUISINE ALLUMÉE.

Un trou va brûler au fond de la marmite. Les marmites installées sur des cuisinières extérieures peuvent subir une décoloration, des rayures et des bosses, mais cela n'affecte pas les performances de la marmite. Ne stockez pas d'huile usagée à l'intérieur de votre marmite en aluminium. Le sel utilisé pour la cuisson peut corroder la marmite et provoquer des fuites. Lavez la marmite après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-la.

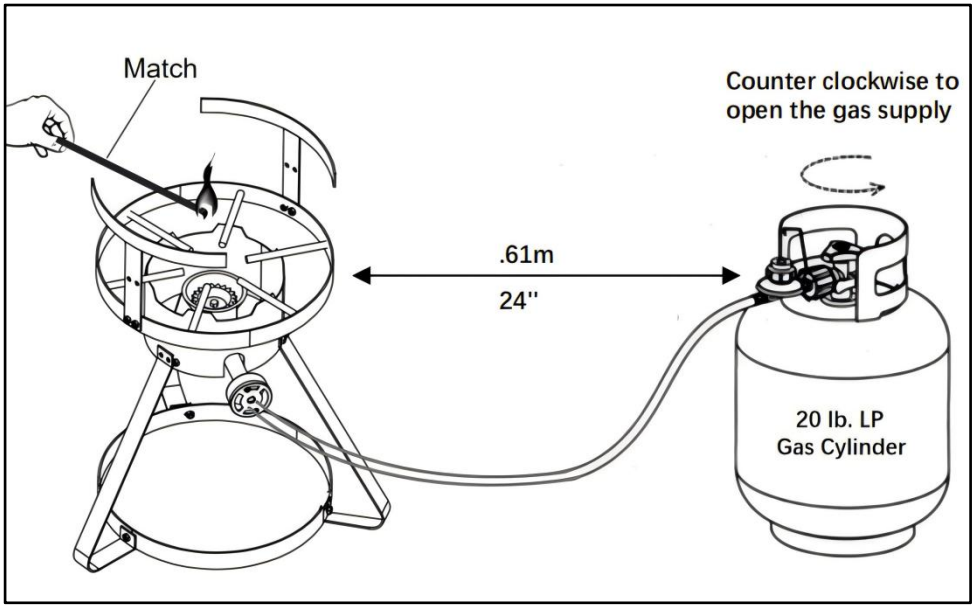
LIGHTING INSTRUCTIONS

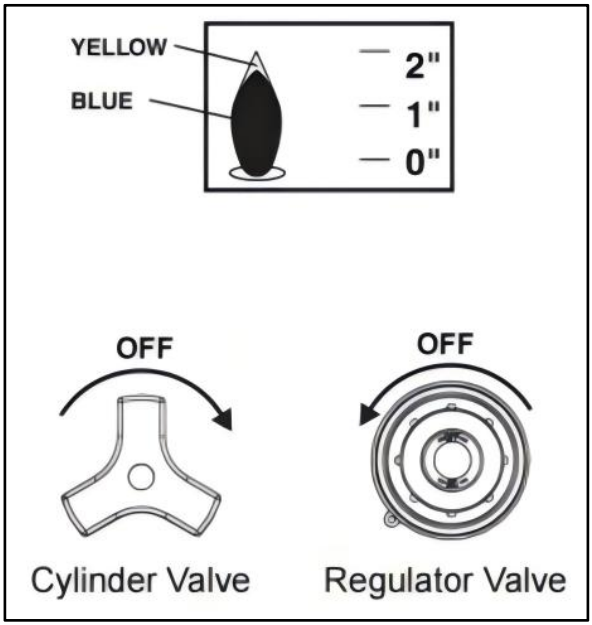
AVERTISSEMENT : NE JAMAIS METTRE LES MAINS OU LE VISAGE DIRECTEMENT AU-DESSUS DU BRÛLEUR PENDANT L'ALLUMAGE OU LORSQUE L'APPAREIL EST ALLUMÉ.

POUR LES MODÈLES AVEC RÉGULATEUR RÉGLABLE

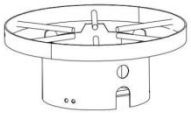
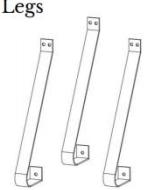
1. Vérifiez le brûleur pour vous assurer qu'il est configuré conformément à l'illustration.
2. Assurez-vous que la commande du régulateur est désactivée en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée.
3. Ouvrez la vanne de commande du cylindre en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, comme indiqué sur le schéma.
4. Insérez un briquet multi-usages dans le trou du capot comme indiqué sur l'illustration, ou utilisez une allumette en papier placée au-dessus du moulage comme indiqué sur l'illustration. Tournez la commande du régulateur vers la position ON jusqu'à ce que l'allumage se produise. Tourner le régulateur le contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre augmente la pression du gaz vers le brûleur et donc la taille de la flamme.
Lors de l'allumage du réchaud, si l'allumage ne se produit pas dans les 3 à 5 secondes, fermez le régulateur et le robinet de la bouteille. Attendez 5 minutes que le gaz se disperse. Répétez la procédure.
7. Vérifiez que la flamme est bleue et que les flammes sont émises par tous les ports du coulée. Dans le cas contraire, faites tourner la position de l'obturateur d'air jusqu'à ce qu'il y ait une flamme bleue. Une ouverture trop importante de l'obturateur provoquera le « soulèvement » de la flamme du brûleur. S'il y a une flamme jaune ou si certains orifices n'ont pas de flamme, cela indique qu'il peut y avoir une obstruction dans le tube de Venturi ou les orifices.
8. 6. Surveillez toujours la flamme tout au long du processus de cuisson. Si à un moment quelconque du processus de cuisson la flamme s'éteint accidentellement, fermez immédiatement le régulateur et le robinet de la bouteille.

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, UN RISQUE DE BRÛLURE OU UN INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE QUI POURRAIT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES CORPORELLES OU LA MORT.


Match
Counter clockwise to
open the gas supply
.61m
24''
20 lb. LP
Gas Cylinder


YELLOW
BLUE
2"
1"
0"
OFF
OFF
Cylinder Valve
Regulator Valve

PARTS LIST

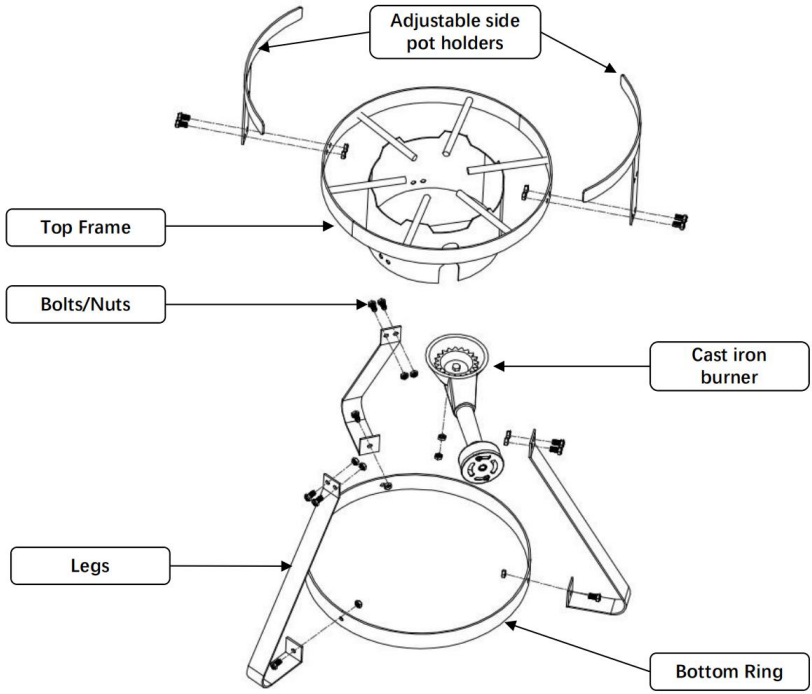
① Pot Holders  2 PCS	② Top Frame Assembly  1 PC	③ Legs  3 PCS	④ Bottom Ring  1 PC
⑤ Cast burner  1 PC	⑥ Regulator/Hose  1 PC	⑦ 10Qt Pot  1 PC	⑧ Basket  1 PC
⑨ Basket **Handle**  1 PC	⑩ Pot lid  1 PC	4" Thermometer ⑪  1 PC	

A	 M6 Hex head bolt	13pcs	D	 M5 Bolt	3pcs
B	 M6 Flange nut	13pcs	E	 M5 Nut	3pcs
C	 Nylon lock nut M5 Flange nut M5	1 pc	F	 M5 Tooth Washer	3pcs
			G	 M5 Washer	3pcs

Attention : les tournevis et les poignées doivent être achetés par vous-même.

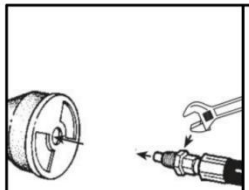
CONSEILS : A&B pour l'assemblage du cadre, C pour l'assemblage du brûleur, D\ E\ F& G pour l'assemblage de la poignée du panier.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS



1. Assembly 2pcs Pot Holders ① to the top frame with 4pcs bolts (A) and nuts(B).
2. Assembly 3pcs legs ③ to the windshield of top frame with 6pcs bolts (A) and nuts(B).
3. Assembly the bottom ring ④ to the legs ③ with 3pcs bolts (A) and nuts(B).
4. Unscrew the pre-assembled lock nut and flange nut (C) from the threaded pin of the cast iron burner ⑤ , then insert the threaded pin of burner through the hole of the support bar of top frame， wrench tighten flange nut and lock nut.

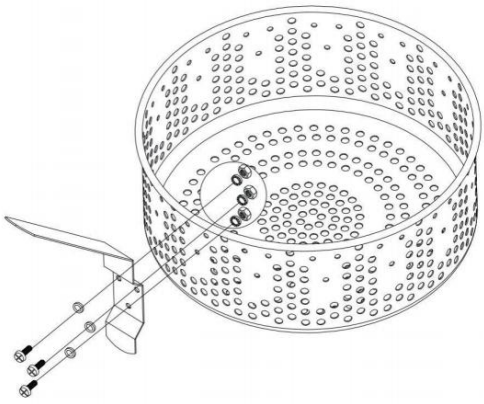
Note: Make sure all hardware are used and wrench tighten.

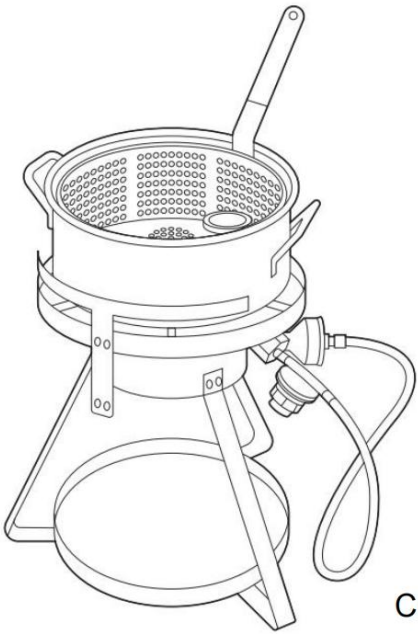


Note: When connecting the Hose to unit, insert the male fitting of the hose. Tighten the fitting onto the throat of the burner using a wrench. Do not vertighten. You should be able to turn the air control panel.

BASKET ASSEMBLY

Insert the M5 Bolts and flat wash er through the Basket Handle and Basket, and tighten 3 Nuts with 3 Tooth Washers.





Completed!

Attention: Veuillez reconnecter et installer avant utilisation pour garantir la fiabilité, et ne pas utiliser à l'intérieur.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Certificat d'assistance et de garantie électronique

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

GASFRITTEUSE

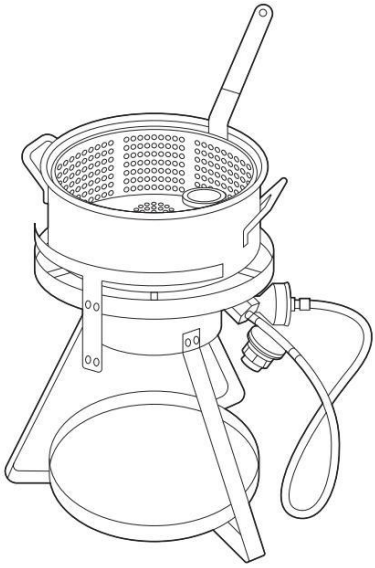
MODELL: FF1610-GER /
FF1610-US / FF1610-FR

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten. "Sparen Sie die Hälfte", "Halber Preis" oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir nur verwenden
stellt eine Schätzung der Einsparungen dar, die Sie durch den Kauf bestimmter Werkzeuge erzielen können
mit uns im Vergleich zu den großen Top-Marken und bedeutet nicht unbedingt, Abdeckung alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien. Wir möchten Sie bitten, zu überprüfen sorgfältig
wenn Sie bei uns eine Bestellung aufgeben, wenn Sie tatsächlich Speichern
Hälfte im Vergleich mit den Top-Großmarken.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

GAS FRYER

MODELL: FF1610-GER / FF1610-US / FF1610-FR



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt .

	Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
	Bitte verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe um Verbrennungen zu vermeiden .
WARNUN **G** 	Propangas ist leicht entzündlich und steht in der Flasche oder im Tank unter Druck. **KEIN** Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses Ofens. Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen, evakuieren Sie sofort den umschlossenen Bereich und wenden Sie sich an die zuständigen Behörden/Fachkräfte.
VORSICHT 	**Sie NICHT,** Ihren Campingkocher an eine Erdgasversorgung anzuschließen. Verwenden Sie ihn nur mit Propan, dem mit dem Kocher gelieferten Schlauch und Regler sowie einem zugelassenen Propangasbehälter.
GEFAHR 	**FÜR IHRE SICHERHEIT** Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere Flüssigkeiten mit brennbaren Dämpfen in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts. **BEI GASGERUCH:** 1. Versuchen Sie nicht, das Gerät anzuzünden. 2. Löschen Sie alle offenen Flammen. 3. Von der Kraftstoffversorgung trennen



Carbon Monoxide Poisoning Hazard | Do not use in Motor Homes | Do Not Use Indoors | Do Not Use in Tents | Use in open Spaces

IMPORTANT SAFEGUARDS

Vielen Dank für die Verwendung dieses Produkts. Um sicherzustellen, dass Sie das Gerät richtig bedienen können, lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für spätere Verwendung auf. Bitte lesen Sie die Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitsregeln auf dieser Seite, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten. In diesem Handbuch werden Sicherheitswarnungen, Vorsichtsmaßnahmen sowie Bedienung, Wartung und Reinigung beschrieben. Die in diesem Handbuch beschriebenen Warnungen und Anweisungen können nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen abdecken, die auftreten können. Vorsicht und gesunder Menschenverstand sind bei diesem Produkt nicht angebracht, da die Verwendung diesen Vorschriften entspricht. Bitte konsultieren Sie einen Arzt, bevor Sie ein Trainingsprogramm beginnen oder anstrengende Ausdaueraktivitäten auf dem Gerät durchführen.

Bitte lesen Sie ALLE Anweisungen, bevor Sie Ihre Maschine verwenden.

1. Dieses Gerät **muss BEAUFSICHTIGT werden** . Lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt, während der Brenner brennt oder während Öl, Fett, Wasser oder Lebensmittel erhitzt werden. Behalten Sie das Gerät im heißen Zustand nach dem Gebrauch im Auge (Öl, Fett oder Wasser über 38 °C). Erhitzte Flüssigkeiten und Geräte können auch lange nach dem Kochen noch kochend heiß sein.
2. Halten Sie Kinder, Haustiere und unbefugte Personen stets vom Gerät fern.
3. Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann Ihre Fähigkeit beeinträchtigen, dieses Gerät ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen. Montieren oder bedienen Sie dieses Gerät **NICHT,** wenn Sie Alkohol, verschreibungspflichtige oder nicht verschreibungspflichtige Medikamente konsumieren.

4. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch **im Freien** bestimmt. Verwenden Sie es nicht in Gebäuden, Garagen, Zelten oder anderen geschlossenen Räumen. Verwenden **Sie es NICHT** in oder auf einem Wohnmobil oder Boot. Verwenden Sie dieses Gerät niemals als Heizung.
5. Stellen Sie dieses Gerät **NICHT** unter irgendwelche Überkopfkonstruktionen auf. Halten Sie einen Mindestabstand von 3,05 m (10 Fuß) zwischen den Seiten, der Vorderseite und der Rückseite des Geräts und JEGLICHEN Konstruktionen ein. Halten Sie den Bereich frei von brennbarem Material. Verwenden **Sie das Gerät NICHT** auf oder unter einem Balkon oder einer Terrasse einer Wohnung oder Eigentumswohnung.
6. Beim Kochen muss die Fritteuse/der Kessel auf einer ebenen, stabilen und nicht brennbaren Oberfläche stehen, wie z. B. Ziegel, Beton oder Erde. Oberflächen wie Holz, Asphalt oder Kunststoff, die brennen, Blasen bilden oder schmelzen können, sind nicht geeignet.
7. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Herdarmaturen auf Undichtigkeiten. Halten Sie den Brennstoffschlauch von heißen Oberflächen fern. Mit diesem Gerät darf nur die vom Hersteller angegebene LP-Schlauch-/Reglereinheit verwendet werden.
8. Beim Kochen mit Öl oder Fett MUSS ein zuverlässiges Thermometer verwendet werden. Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch zur ordnungsgemäßen Installation und Verwendung eines Thermometers.
9. Wenn die Temperatur des Speiseöls 177 °C (350 °F) übersteigt oder das Öl zu rauchen beginnt, schalten Sie den Brenner oder die Gaszufuhr sofort AUS und warten Sie, bis die Temperatur auf unter 177 °C (350 °F) gesunken ist, bevor Sie den Brenner gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch erneut zünden.
10. Halten Sie beim Kochen mit Öl/Fett einen Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC bereit. Versuchen Sie im Falle eines Öl-/Fettbrandes nicht, ihn mit Wasser zu löschen. Rufen Sie sofort die Feuerwehr. Ein Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC kann unter Umständen
das Feuer eindämmen.
12. Überfüllen **Sie** den Kochtopf NIEMALS mit Öl, Fett oder Wasser. Dies kann zu ernsthaften Sicherheitsrisiken führen. Befolgen Sie immer die Anweisungen in diesem Handbuch, um den richtigen Öl-, Fett- oder Wasserstand einzustellen.

MÜSSEN alle Lebensmittel vollständig aufgetaut und mit einem Handtuch abgetrocknet sein, bevor sie in die Fritteuse gegeben werden.
14. Lassen Sie niemals Lebensmittel oder Zubehör in heiße Kochflüssigkeit fallen. Lassen Sie Lebensmittel und Zubehör langsam in die Kochflüssigkeit fallen, um Spritzer oder Überlaufen zu vermeiden. Beim Entfernen von Lebensmitteln aus dem Gerät ist darauf zu achten, dass Sie sich nicht an heißen Kochflüssigkeiten verbrennen.
15. Dieses Gerät und der Topf werden gefährlich heiß, einschließlich Griffe und Deckel. Verwenden Sie gut isolierte Topflappen oder Ofenhandschuhe zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Spritzern von Kochflüssigkeiten. Schutzbrillen werden auch zum Schutz vor Ölspritzern empfohlen. Das Öl bleibt auch Stunden nach dem Gebrauch gefährlich heiß.
16. Stellen Sie **KEIN** leeres Kochgefäß auf das Gerät, während es in Betrieb ist. Verwenden Sie immer Kochgefäße der richtigen Größe für das Gerät. Verwenden Sie niemals Kochgefäße, die größer sind als die in dieser Anleitung angegebenen Kapazitäten und Durchmesser, da dies zu unsicheren Bedingungen und ineffizientem Kochen führen kann.
17. Bei Regen, Schnee, Hagel, Graupel oder anderen Niederschlägen während des Kochens mit Öl/Fett das Kochgefäß sofort abdecken und die Brenner und die Gaszufuhr des Geräts abschalten. Versuchen Sie nicht, das Gerät oder das Kochgefäß zu bewegen.
18. Bewegen Sie das Gerät **NICHT** , wenn es in Betrieb ist. Lassen Sie das Kochgefäß vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder verstauen.
19. Vermeiden Sie Stöße oder Schläge gegen das Gerät, um den Kontakt mit dem heißen Gerät sowie das Verschütten oder Spritzen heißer Kochflüssigkeit zu verhindern.
20. Informationen zu Flüssiggasflaschen finden Sie im Abschnitt „Gebrauch und Pflege“. Für diesen Herd sollte eine 9 kg (20 lb.)-Flasche verwendet werden. Die verwendete Flüssiggasflasche muss einen Schutzkragen haben und gemäß den Spezifikationen für Flüssiggasflaschen von konstruiert und gekennzeichnet sein. dem US-Verkehrsministerium (DOT) oder dem nationalen Standard von Kanada, CAN/CSA-B339, Zylinder, Kugeln und Rohre für den Transport gefährlicher Güter. Lagern Sie KEINE Ersatz-LP-Gasflasche unter oder neben diesem Gerät. Füllen Sie die Flasche niemals über 80 %. Für eine ordnungsgemäße Dampfentnahme

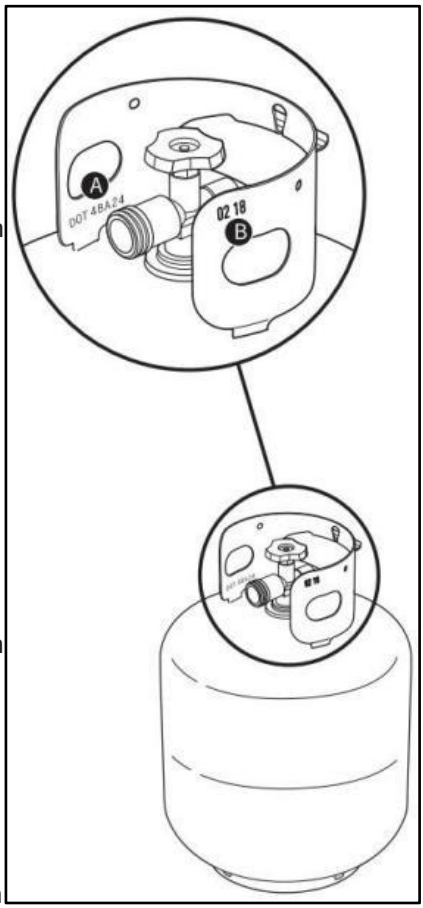
sollte die 20 lb. (9 kg) Flasche in in der richtigen aufrechten Position. Der Zylinder muss ausgeschaltet sein, wenn er nicht verwendet wird. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen und Warnungen kann zu Feuer oder Explosionen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können.
21. Verwenden Sie diese Geräte nur in Übereinstimmung mit den staatlichen und örtlichen Verordnungen oder, falls keine örtlichen Vorschriften vorhanden sind, mit dem National Fuel Gas Code, ANSIZ223.1/NFPA 54, Lagerung und Handhabung von Flüssiggasen , ANSI/NFPA 58 oder CSA B149.1, Erdgas und Propan. Installationscode.
WARNUNG : Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Feuer, Explosionen, Verbrennungen oder Kohlenmonoxidvergiftungen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können.

SAFETY INFORMATION REGARDING COOKING VESSELS

Dieses Gerät ist nur zum Erhitzen von Wasser (nicht von Öl oder Fett) vorgesehen. Dieses Gerät ist nicht zum Braten geeignet. Überfüllen Sie das Kochgefäß niemals mit Wasser. Füllen Sie einen Topf niemals über die maximale Fülllinie hinaus. Wenn der verwendete Topf keine maximale Fülllinie hat, befolgen Sie diese Anweisungen, um die zu verwendende Menge an Kochflüssigkeit zu bestimmen:
a. Legen Sie das Lebensmittel in oder auf den Halter.
b. Legen Sie das Lebensmittel und den Halter in das leere Gefäß.
c. Füllen Sie das Gefäß mit Wasser, bis das Lebensmittel vollständig bedeckt ist.
d. Nehmen Sie das Lebensmittel aus dem Gefäß und markieren Sie entweder den Wasserstand an der Seite des Gefäßes oder messen Sie die Wassermenge im Gefäß.
e. Entfernen Sie das Wasser und trocknen Sie das Gefäß und das Lebensmittel vollständig.
f. Dies ist die Menge an Kochflüssigkeit, mit der das Gefäß gefüllt werden muss, um das Lebensmittel zu garen.

INFORMATION REGARDING LP GAS

WAS IST FLÜSSIGGAS?



Flüssiggas, auch LP, LP-Gas, Flüssigpropan oder einfach Propan genannt, ist ein brennbares, auf Erdöl basierendes Produkt, das zum Befeuern Ihres Grills verwendet wird. Es ist bei mäßigen Temperaturen und Drücken ein Gas, wenn es nicht eingeschlossen ist, aber bei mäßigem Druck in einem Behälter, wie einem Tank, ist es eine Flüssigkeit. Wenn der Druck aus dem Tank abgelassen wird, verdampft die Flüssigkeit leicht und wird zu Gas.

TIPPS ZUM SICHEREN UMGANG MIT LP-TANKS

• Ein verbeulter oder verrosteter Flüssigpropantank kann eine Gefahr darstellen und sollte von Ihrem Flüssigpropanlieferanten überprüft werden. Verwenden Sie keinen Flüssigpropantank mit einem beschädigten Ventil.

• Auch wenn Ihr Flüssigpropantank leer zu sein scheint, kann immer noch Gas vorhanden sein und der Tank sollte entsprechend transportiert und gelagert werden.

• Der Flüssiggastank muss aufrecht und sicher installiert, transportiert und gelagert werden. Flüssiggastanks dürfen nicht fallengelassen oder grob behandelt werden.

• Lagern oder transportieren Sie den Flüssiggastank niemals an Orten, wo die Temperaturen 51,7 °C (125 °F) erreichen können (der Tank wird zu heiß, um ihn mit der Hand zu halten).

• Setzen Sie die Staubkappe auf den Flaschenventilauslass, wenn die Flasche nicht verwendet wird. Bringen Sie nur die Staubkappe auf dem Flaschenventilauslass an, die mit dem Flaschenventil geliefert wird. Andere Arten von Kappen oder Stopfen können zu einem Austreten von Propangas führen.

Anforderungen an Flüssiggastanks:

• Der Tank muss ungefähr 18¼ Zoll (46,35 cm) hoch und 12¼ Zoll (31,1 cm) im Durchmesser sein und eine gekennzeichnete Kapazität von 20 Pfund (9,07 kg) Flüssiggas oder 47,6 Pfund (21,6 kg) Wasser gemäß Herstellerangabe aufweisen. Andere Tanks können akzeptabel sein, vorausgesetzt, sie sind mit der Grillhalterung kompatibel (Tankwaage).
• Der verwendete Tank muss gemäß den Spezifikationen für Flüssiggasflaschen des US-Verkehrsministeriums (DOT) konstruiert und gekennzeichnet sein.
• Tanks müssen mit einem zugelassenen Überfüllschutz (OPD) und einem Tankanschluss vom Typ 1 (CGA 791) ausgestattet sein. Der Tankanschluss muss mit dem Grillanschluss kompatibel sein.
• Der Tank muss über eine Manschette zum Schutz des Tankventils verfügen.
• Tanks müssen über eine DOT-Zertifizierung (A) und ein Prüfdatum (B) verfügen, das innerhalb von fünf Jahren nach der aktuellen Nutzung liegt.

WAS IST EINE LECKPRÜFUNG?

Sobald der Flüssiggastank ordnungsgemäß installiert ist, muss eine Dichtheitsprüfung durchgeführt werden. Eine Dichtheitsprüfung ist eine zuverlässige Methode, um sicherzustellen, dass nach dem Anschließen des Tanks kein Gas entweicht. Das Brennstoffsystem Ihres Grills verfügt über werkseitig hergestellte Anschlüsse, die gründlich auf Gaslecks geprüft wurden, und die Brenner wurden einem Flammentest unterzogen. Wir empfehlen, nach der Montage sowie jährlich eine gründliche Dichtheitsprüfung durchzuführen.

Überprüfung auf Gaslecks

1) Befeuchten Sie die Armaturen mit einer Seifenlösung aus einer Sprühflasche, einer Bürste oder einem Lappen. Sie können Ihre eigene Seifenlösung herstellen, indem Sie 20 % Flüssigseife mit 80 % Wasser mischen, oder Sie können eine Lösung zur Dichtheitsprüfung in der Sanitärabteilung eines Baumarkts kaufen.
2) Öffnen Sie die Gaszufuhr langsam, indem Sie das Tankventil gegen den Uhrzeigersinn drehen und dabei auf Blasen achten.
3) Wenn Blasen auftauchen, liegt ein Leck vor:
a) Wenn das Leck an der Flasche ist, drehen Sie das Gas ab.
BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT.
Trennen Sie den Tank und geben Sie ihn bei Ihrem Händler vor Ort zurück.

b) Wenn das Leck am Regler liegt, drehen Sie das Gas ab.

VERSUCHEN SIE NIEMALS, DIE REGLER MIT GEÖFFNETEM TANKVENTIL. BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT.

c) Wenn sich das Leck an einer der in der Abbildung angegebenen Armaturen befindet, ziehen Sie die Armatur mit einem Schraubenschlüssel wieder fest und prüfen Sie erneut mit einer Seifen- und Wasserlösung, ob es dicht ist. Wenn das Leck weiterhin besteht, drehen Sie das Gas ab.

BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT.

d) Wenn sich das Leck an einer der in der Abbildung gezeigten Armaturen befindet, drehen Sie das Gas ab.

BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT.

4) Wenn keine Blasen auftreten, ist die Dichtheitsprüfung abgeschlossen: a) Gaszufuhr am Tank abstellen und Anschlüsse mit Wasser spülen.

HINWEIS: Da einige Lösungen zur Dichtheitsprüfung, einschließlich Seife und Wasser, leicht ätzend sein können, sollten alle Verbindungen nach der Dichtheitsprüfung mit Wasser gespült werden.

ACHTUNG : Verwenden Sie keine Flamme, um nach Gaslecks zu suchen. Stellen Sie sicher, dass sich während der Lecksuche keine Funken oder offene Flammen im Bereich befinden.

GEFAHR: Austretendes Gas kann einen Brand oder eine Explosion verursachen.

GEFAHR: Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn ein Gasleck vorhanden ist.

GEFAHR: Wenn Sie aus dem Flüssigpropantank austretendes Gas sehen, riechen oder zischen hören:

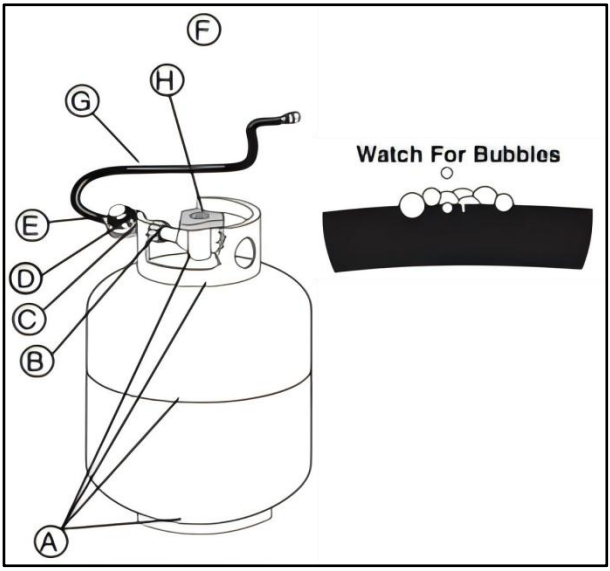
1. Gehen Sie vom Flüssigpropantank weg.
2. Versuchen Sie nicht, das Problem selbst zu beheben. 3) Rufen Sie Ihre Feuerwehr.

GEFAHR: Schließen Sie immer das Tankventil, bevor Sie den Regler abtrennen. Versuchen Sie nicht, den Gasregler und die Schlauchbaugruppe oder eine Gasarmatur abzutrennen, während dieser Grill in Betrieb ist. Betrieb.

GEFAHR: Lagern Sie keinen Ersatz-LP-Tank unter oder neben diesem Grill. Füllen Sie den Tank niemals mehr als zu 80 %. Wenn Sie diese Anweisungen nicht genau befolgen, kann es zu einem Brand mit Todesfolge oder schweren Verletzungen kommen .

Achtung : Überprüfen Sie alle aufgeführten Stellen (A–H) auf Blasenbildung,

da dies auf ein Leck hinweist. Große Lecks werden möglicherweise nicht durch Blasen erkannt Es sollte aber ein rauschendes Geräusch oder Gasgeruch auftreten.



ÜBERPRÜFEN SIE DEN SCHLAUCH

Eine regelmäßige Überprüfung des Schlauches ist erforderlich.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist.
2. Überprüfen Sie den Schlauch auf Anzeichen von Rissen, Abschürfungen oder Schnitten. Wenn der Schlauch in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie den Grill nicht.

ZUSÄTZLICHER WARNHINWEIS ZU FLÜSSIGGAS UND GASANSCHLÜSSEN

ACHTUNG: Die herausziehbare Fettauffangschale oder das Kochfeld nicht Karton mit Alufolie.

GEFAHR: Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die herausziehbare Fettauffangschale und die Auffangwanne auf Fettablagerungen. Entfernen Sie überschüssiges Fett, um einen Fettbrand zu vermeiden.

ACHTUNG: Gehen Sie beim Entfernen der Auffangschale und beim Entsorgen des heißen Fetts vorsichtig vor. **ACHTUNG:** Tragen Sie beim Bedienen des Grills

hitzebeständige Grillhandschuhe.
ACHTUNG: Wenn der Schlauch in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie den Grill nicht. Ersetzen Sie ihn nur durch einen autorisierten Ersatzschlauch.
WARNUNG: Halten Sie die Belüftungsöffnungen rund um den Tank frei und frei von Schmutz.

MAINTENANCE AND CARE

1. Der Bereich, in dem der Herd verwendet wird, muss frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten gehalten werden. Überprüfen Sie den Herd vor jedem Gebrauch und entfernen Sie alle brennbaren Gegenstände.
2. Der Verbrennungs- und Luftstrom darf nicht behindert werden. Der Herd muss in einem offenen Bereich mit 3,05 m (10 ft.) Platz auf allen Seiten und ohne Dach oder Überhang aufgestellt werden. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch den Standort und die Platzierung des Herdes.
3. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch des Geräts den Brenner/das Venturirohr auf Insekten, Insektennester und andere Verstopfungen. Ein verstopftes Rohr kann zu einem Brand unter dem Gerät führen.
4. Befolgen Sie bei jedem Gebrauch des Herdes alle **BEDIENUNGSanweisungen** . Überprüfen Sie die Flamme auf die richtige Farbe und das richtige Aussehen. Die Flamme sollte hauptsächlich blau brennen. Wenn eine starke gelbe Flamme vorhanden ist, kann dies auf eine Verstopfung im Brenner/Venturirohr hinweisen. Wenn eine Verstopfung oder eine gelbe Flamme vorhanden ist und die Einstellung der Luftklappe das Problem nicht gelöst hat, schalten Sie den Herd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Trennen Sie den Schlauch vom Herd. Entfernen Sie die Luftklappe mit einem Kreuzschlitzschraubendreher. Überprüfen Sie das Venturirohr mit einer Taschenlampe, um festzustellen, ob eine Verstopfung vorliegt. Wenn eine Verstopfung vorhanden ist, schieben Sie einen Draht (z. B. einen Kleiderbügel) in das Venturirohr, um die Verstopfung zu lösen. Befestigen Sie die Luftklappe mit

dem Kreuzschlitzschraubendreher wieder am Venturirohr.
Bauen Sie den Herd gemäß der Bedienungsanleitung wieder zusammen und zünden Sie ihn an.
5. Verwenden Sie immer die mit dem Gerät gelieferte LP-Schlauch-/Reglereinheit. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch des Geräts den LP-Schlauch auf Anzeichen von Abrieb, Verschleiß, Schnitten oder Lecks. Wenn der Schlauch beschädigt ist, muss die Schlauch-/Reglereinheit vor dem Gebrauch des Geräts ausgetauscht werden. Mit dem Gerät darf nur die vom Hersteller angegebene LP-Schlauch-/Reglereinheit verwendet werden.
6. Wenden Sie sich bei beschädigten oder verloren gegangenen Teilen bitte an den Verkäufer, um Ersatzteile zu erwerben.

REINIGUNG DES GERÄTS

1. Kocher und Flüssiggasschlauch/Regler:
Entfernen Sie bei Bedarf Öl oder Flüssigkeit, die beim Kochen auf das Gerät gelangt ist, mit milder Seifenlauge auf einem Lappen und trocknen Sie es mit einem Handtuch ab. Tauchen Sie die Brennereinheit oder den Schlauch nicht in Regler in Wasser, da dies zu Rost führt.
2. Töpfe aus Aluminium oder Edelstahl:
Nach jedem Gebrauch gemäß den Anweisungen auf der nächsten Seite reinigen.
3. Kochgeschirr aus Gusseisen:
Nach jedem Gebrauch gemäß den Anweisungen auf der nächsten Seite reinigen.
4. Thermometer:
Nach jedem Gebrauch mit mildem Seifenwasser reinigen und mit einem Handtuch abtrocknen. Nicht in Flüssigkeiten eintauchen oder in die Spülmaschine geben.

MAINTENANCE AND CARE

TIPPS ZUR PFLEGE VON KOCHTÖPFEN

• Es ist nicht notwendig, Aluminiumtöpfe vor dem Kochen einzubrennen. Mit einem flüssigen Geschirrspülmittel waschen und mit einem Handtuch abtrocknen.
• Waschen Sie Aluminiumtöpfe und -pfannen nach dem Kochen mit heißem, schaumigem Spülmittel. Wenn sich beim Kochen mit Ihrem Outdoor-Kocher Fett oder schwarzer Ruß an der Außenseite des Topfes festgesetzt hat, schrubben Sie die Außenseite des Topfes mit einem Scheuerschwamm aus Stahlwolle.

SPRÜHEN SIE KEINEN OFENREINIGER AUF ALUMINIUM-TÖPFE, UM FETT ODER RUSS ZU ENTFERNEN. OFENREINIGER VERURSACHT, DASS DIE OBERFLÄCHE
WERDEN SIE LANGWEILIG.

• Wenn nach dem Kochen noch Speisereste in der Pfanne kleben, gießen Sie heißes Wasser hinein und lassen Sie es einweichen. Schrubben Sie die Pfanne anschließend mit Seife und Stahlwolle, um die Speisereste zu lösen.
• Wenn hartes Wasser zu dunklen Flecken an der Innenseite Ihres Topfes führt, füllen Sie ihn bis zur Höhe der dunklen Stelle mit Wasser und Weinstein- oder Essiglösung (gemischt mit einer Konzentration von drei Tassen Wasser auf einen Esslöffel Weinstein oder Essig). Fünf bis zehn Minuten kochen lassen.

Stellen Sie niemals einen leeren Topf aus Aluminium oder Edelstahl auf einen
BELEUCHTETER HERD.

In den Topfboden brennt ein Loch. Töpfe auf Outdoor-Kochern können Verfärbungen, Kratzer und Dellen aufweisen, dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Leistung des Topfes. Lagern Sie kein Altöl in Ihrem Aluminiumtopf. Das beim Kochen verwendete Salz kann den Topf korrodieren und ihn undicht machen. Waschen Sie den Topf nach jedem Gebrauch mit heißem Seifenwasser und spülen Sie ihn ab.

LIGHTING INSTRUCTIONS

WARNUNG: Halten Sie Ihre Hände oder Ihr Gesicht während des Anzündens oder während das Gerät brennt NIEMALS direkt über den Brenner.
FÜR MODELLE MIT EINSTELLBAREM REGLER

1. Überprüfen Sie den Brenner , um sicherzustellen, dass er gemäß der Abbildung eingestellt ist.
2. Stellen Sie sicher, dass der Regler ausgeschaltet ist, indem Sie ihn bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Öffnen Sie das Zylindersteuerventil, indem Sie es gemäß Diagramm gegen den Uhrzeigersinn drehen.
4. Führen Sie ein Mehrzweckfeuerzeug durch das Loch in der Abdeckung, wie in der Abbildung gezeigt, oder verwenden Sie ein Streichholz, das Sie über dem

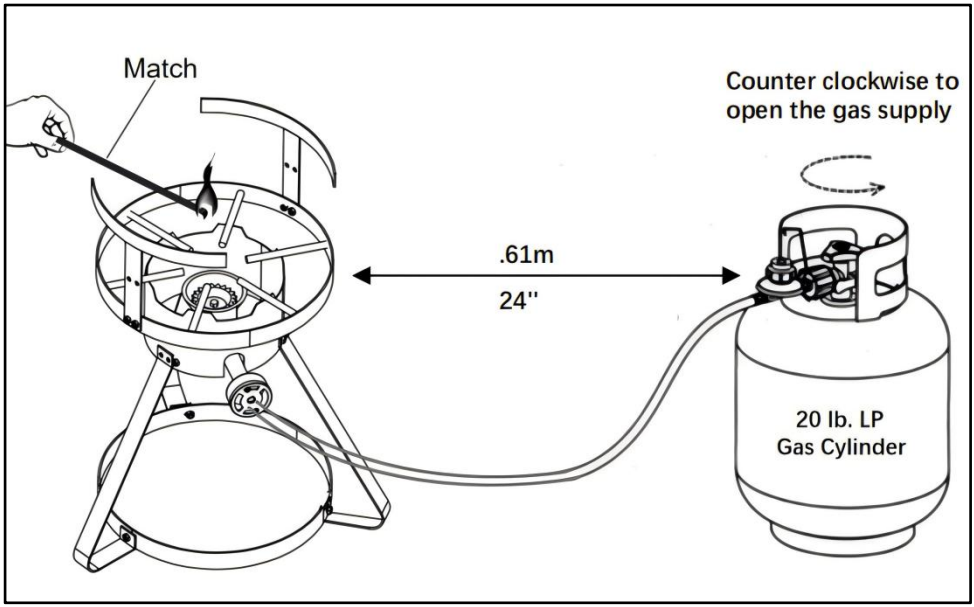
Gussteil platzieren, wie in der Abbildung gezeigt. Drehen Sie den Regler in Richtung ON, bis die Zündung erfolgt. Drehen Sie den Regler Durch Drehen des Reglers im Uhrzeigersinn wird der Gasdruck zum Brenner und damit die Flammengröße erhöht.

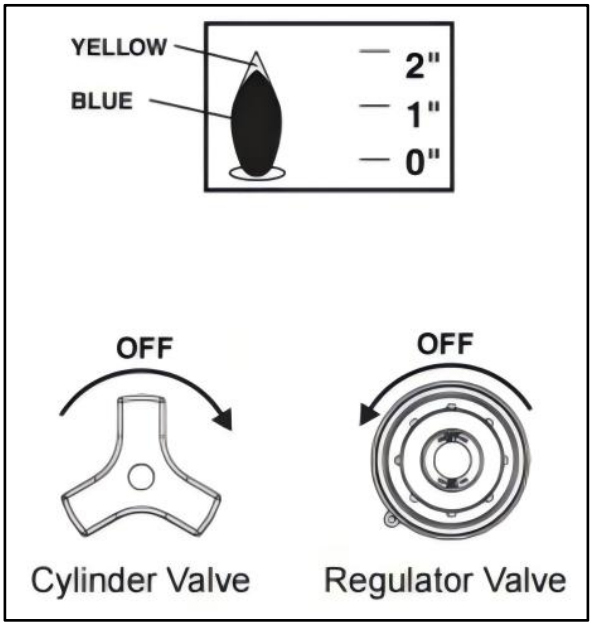
Wenn beim Anzünden des Ofens die Zündung nicht innerhalb von 3 bis 5 Sekunden erfolgt, schließen Sie den Regler und das Flaschenventil. Warten Sie 5 Minuten, bis sich das Gas verteilt hat. Wiederholen Sie den Vorgang.

9. Überprüfen Sie, ob die Flamme blau ist und ob die Flammen aus allen Öffnungen im Gießen. Wenn nicht, drehen Sie die Luftklappe, bis eine blaue Flamme entsteht. Wenn Sie die Klappe zu weit öffnen, wird die Flamme vom Brenner „abgehoben“. Wenn eine gelbe Flamme vorhanden ist oder einige Öffnungen keine Flamme haben, deutet dies darauf hin, dass das Venturirohr oder die Öffnungen verstopft sein könnten.

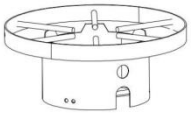
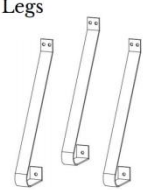
10. 6. Behalten Sie die Flamme während des gesamten Kochvorgangs im Auge. Wenn die Flamme während des Kochvorgangs versehentlich erlischt, schalten Sie den Regler und das Flaschenventil sofort AUS.

DIE NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU BRAND, EXPLOSION, VERBRENNUNGSGEFAHR ODER KOHLENMONOXIDVERGIFTUNG FÜHREN, DIE ZU SACHSCHÄDEN, PERSONENVERLETZUNGEN ODER TOD.


Match
Counter clockwise to
open the gas supply
.61m
24''
20 lb. LP
Gas Cylinder


YELLOW
BLUE
2"
1"
0"
OFF
OFF
Cylinder Valve
Regulator Valve

PARTS LIST

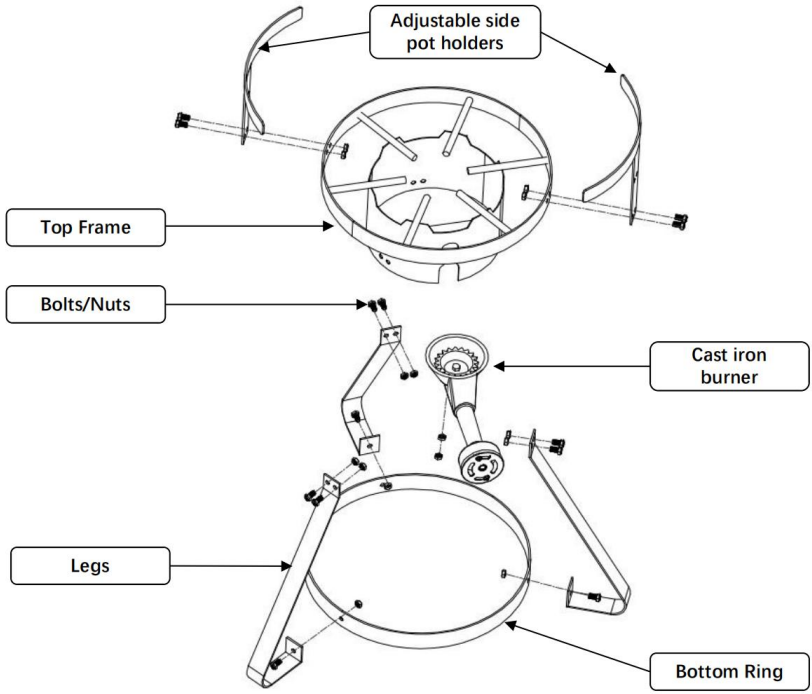
① Pot Holders  2 PCS	② Top Frame Assembly  1 PC	③ Legs  3 PCS	④ Bottom Ring  1 PC
⑤ Cast burner  1 PC	⑥ Regulator/Hose  1 PC	⑦ 10Qt Pot  1 PC	⑧ Basket  1 PC
⑨ Basket **Handle**  1 PC	⑩ Pot lid  1 PC	4" Thermometer ⑪  1 PC	

A	 M6 Hex head bolt	13pcs	D	 M5 Bolt	3pcs
B	 M6 Flange nut	13pcs	E	 M5 Nut	3pcs
C	 Nylon lock nut M5 Flange nut M5	1 pc	F	 M5 Tooth Washer	3pcs
			G	 M5 Washer	3pcs

Achtung: Schraubendreher und Griffe müssen selbst beschafft werden.

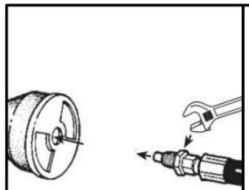
TIPPS: A und B für die Rahmenmontage, C für die Brennermontage, D, E, F und G für die Korbgriffmontage.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS



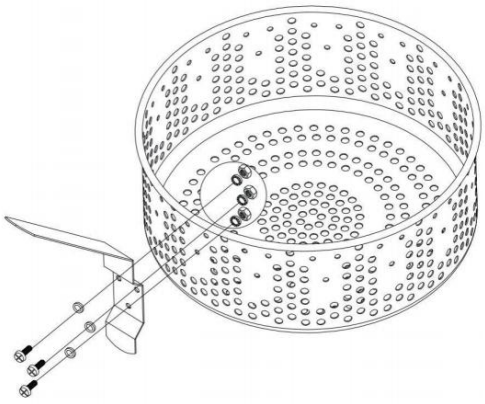
1. Assembly 2pcs Pot Holders ① to the top frame with 4pcs bolts (A) and nuts(B).
2. Assembly 3pcs legs ③ to the windshield of top frame with 6pcs bolts (A) and nuts(B).
3. Assembly the bottom ring ④ to the legs ③ with 3pcs bolts (A) and nuts(B).
4. Unscrew the pre-assembled lock nut and flange nut (C) from the threaded pin of the cast iron burner ⑤ , then insert the threaded pin of burner through the hole of the support bar of top frame， wrench tighten flange nut and lock nut.

Note: Make sure all hardware are used and wrench tighten.

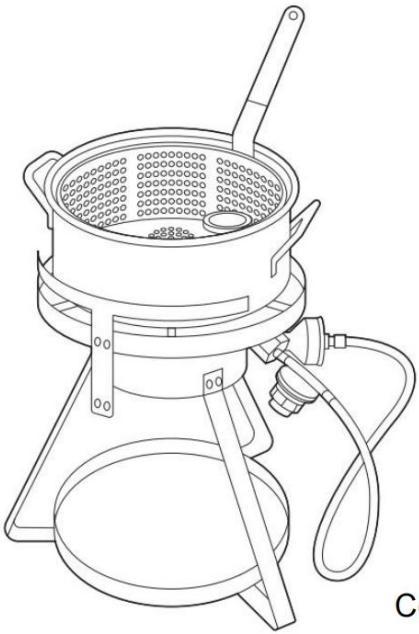


Note: When connecting the Hose to unit, insert the male fitting of the hose. Tighten the fitting onto the throat of the burner using a wrench. Do not vertighten. You should be able to turn the air control panel.

BASKET ASSEMBLY



Insert the M5 Bolts and flat wash er through the Basket Handle and Basket, and tighten 3 Nuts with 3 Tooth Washers.



Completed!

Aufmerksamkeit: Um die Zuverlässigkeit zu gewährleisten, schließen Sie das Gerät vor der Verwendung erneut an und installieren Sie es. Verwenden Sie das Gerät nicht in Innenräumen.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

FRIGGITRICE A GAS

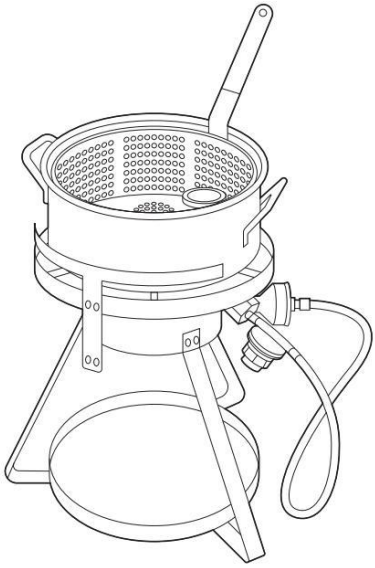
MODELLO: FF1610-GER /
FF1610-US / FF1610-FR

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.
"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o altre espressioni simili utilizzate solo da noi rappresenta una stima dei risparmi che potresti ottenere acquistando determinati strumenti con noi rispetto ai principali marchi top e non significa necessariamente copertina tutte le categorie di strumenti da noi offerti. Ti ricordiamo cortesemente di verificare accuratamente
quando effettui un ordine con noi se sei effettivamente Risparmio
Metà rispetto ai marchi più importanti.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

GAS FRYER

MODELLO: FF1610-GER / FF1610-US / FF1610-FR



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica
www.vevor.com/support

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	Si prega di utilizzare guanti resistenti al calore per evitare ustioni .
AVVERTIMENTO 	Il gas propano è altamente infiammabile e si trova sotto pressione nella bombola o nel serbatoio. **NON** conservare o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili nelle vicinanze di questa stufa. Se si rileva odore di gas, evacuare immediatamente l'area chiusa e contattare le autorità/i professionisti competenti.
ATTENZIONE 	**NON** tentare di collegare il fornello da campeggio a una fonte di gas naturale. Utilizzare solo con propano, tubo flessibile e regolatore forniti con il fornello e una bombola di propano sfusa approvata.
PERICOLO 	**PER LA TUA SICUREZZA** Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi con vapori infiammabili nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio. **SE SENTI ODORE DI GAS:** 1. Non tentare di accendere l'apparecchio. 2. Spegnere ogni fiamma libera. 3. Scollegare l'alimentazione del carburante



IMPORTANT SAFEGUARDS

Grazie per aver utilizzato questo prodotto. Per assicurarti di poter utilizzare correttamente la macchina, leggi attentamente queste istruzioni prima di utilizzarla e conservale correttamente per riferimento futuro. Leggi le precauzioni e le norme di sicurezza di questa pagina per garantire un utilizzo sicuro. Questo manuale descriverà le avvertenze di sicurezza, le precauzioni, il funzionamento, la manutenzione e la pulizia. Le avvertenze e le istruzioni esaminate in questo manuale non possono coprire tutte le possibili condizioni e situazioni che potrebbero verificarsi. Attenzione e buon senso non sono integrati in questo prodotto poiché gli utilizzi saranno conformi a questi codici. Consulta un medico prima di iniziare un programma di allenamento o di impegnarti in attività di resistenza faticosa sul dispositivo.

Si prega di leggere TUTTE le istruzioni prima di utilizzare la macchina.

1. Questo è un apparecchio **CUSTODITO** . Non lasciarlo incustodito mentre il fornello è acceso o mentre si riscalda olio, grasso, acqua o cibo. Monitorare l'apparecchio quando è caldo dopo l'uso (olio, grasso o acqua sopra i 100°F (38C)). Il liquido e l'attrezzatura riscaldati possono rimanere a temperature bollenti per molto tempo dopo la cottura.
2. Tenere sempre bambini, animali domestici e persone non autorizzate lontano dall'apparecchio.
3. L'uso di alcol, farmaci da prescrizione o da banco può compromettere la capacità di montare o utilizzare correttamente questo apparecchio in modo sicuro. **NON** montare o utilizzare questo apparecchio se si assumono alcol, farmaci da prescrizione o da banco.
4. Questo apparecchio è solo per uso **ESTERNO** . Non utilizzare in un edificio, garage, tenda o qualsiasi altra area chiusa. **NON** utilizzare in o su un veicolo ricreativo o una barca. Non utilizzare mai questo apparecchio come riscaldatore.
5. **NON** posizionare questo apparecchio sotto NESSUNA costruzione sopraelevata. Mantenere una distanza minima di 10 piedi (3,05 m) dai lati, dalla parte anteriore e posteriore dell'apparecchio rispetto a QUALSIASI costruzione. Mantenere l'area libera da materiale combustibile. **NON** utilizzare sopra o sotto un balcone o una terrazza di un appartamento o condominio.
6. Durante la cottura, la friggitrice/bollitore deve essere su una superficie piana, stabile e non combustibile, come mattoni, cemento o terra. Superfici come legno,

asfalto o plastica, che possono bruciare, formare bolle o sciogliersi, non sono adatte.
7. Controllare tutti i raccordi della cucina per eventuali perdite prima di ogni utilizzo. Tenere il tubo di alimentazione del carburante lontano da superfici riscaldate. Con questo apparecchio deve essere utilizzato solo il gruppo tubo/regolatore GPL specificato dal Fornitore.
8. Quando si cucina con olio o grasso, DEVE essere utilizzato un termometro affidabile. Seguire le istruzioni in questo manuale per installare e utilizzare correttamente un termometro.
9. Se la temperatura dell'olio da cucina supera i 350 °F (177 °C) o se l'olio inizia a fumare, spegnere immediatamente il bruciatore o l'alimentazione del gas e attendere che la temperatura scenda a meno di 350 °F (177 °C) prima di riaccendere il bruciatore secondo le istruzioni contenute nel presente manuale.
10. Quando si cucina con olio/grasso, tenere a portata di mano un estintore di tipo BC o ABC. In caso di incendio di olio/grasso, non tentare di spegnerlo con acqua. Chiamare immediatamente i Vigili del Fuoco. Un estintore di tipo BC o ABC può, in alcune circostanze,
contenere l'incendio.
12. **NON** riempire MAI eccessivamente la pentola di cottura con olio, grasso o acqua. Ciò può comportare gravi rischi per la sicurezza. Attenersi sempre alle istruzioni contenute in questo manuale per stabilire i livelli corretti di olio, grasso o acqua.
13. L'introduzione di acqua o ghiaccio da qualsiasi fonte nell'olio/grasso può causare traboccamenti e gravi ustioni dovute all'olio bollente e agli schizzi d'acqua. Quando si frigge con olio/grasso, tutti i prodotti alimentari **DEVONO** essere completamente scongelati e asciugati con un asciugamano prima di essere immersi nella friggitrice.
14. Non far cadere mai cibo o accessori nel liquido di cottura caldo. Immergere lentamente cibo e accessori nel liquido di cottura per evitare schizzi o traboccamenti. Quando si rimuove il cibo dall'apparecchio, prestare attenzione a evitare ustioni da liquidi di cottura caldi.
15. Questo elettrodomestico e la pentola diventano pericolosamente caldi, compresi manici e coperchi. Utilizzare presine o guanti da forno ben isolati per proteggersi dalle superfici calde o dagli schizzi dei liquidi di cottura. Si

raccomandano anche occhiali di sicurezza per proteggersi dagli schizzi di olio. L'olio rimane pericolosamente caldo per ore dopo l'uso.

16. **NON** appoggiare un recipiente di cottura vuoto sull'apparecchio mentre è in funzione.

Utilizzare sempre la dimensione corretta del recipiente di cottura per l'apparecchio. Non utilizzare mai un recipiente di cottura più grande della capacità e del diametro specificati in questo manuale, poiché può portare a condizioni non sicure e a una cottura inefficiente.

17. In caso di pioggia, neve, grandine, nevischio o altre forme di precipitazione durante la cottura con olio/grasso, coprire immediatamente il recipiente di cottura e spegnere i bruciatori dell'apparecchio e l'alimentazione del gas. Non tentare di spostare l'apparecchio o il recipiente di cottura.

18. **NON** spostare l'apparecchio quando è in uso. Lasciare che il recipiente di cottura si raffreddi completamente al tatto prima di spostarlo o riporlo.

19. Evitare di urtare o urtare l'apparecchio per evitare il contatto con l'apparecchio caldo, la fuoriuscita o gli schizzi di liquido di cottura caldo.

20. Vedere la sezione Uso e cura per informazioni sulla bombola di gas GPL. Con questa cucina si deve usare una bombola da 20 libbre (9 kg). La bombola di alimentazione del gas GPL utilizzata deve avere un collare protettivo e deve essere costruita e contrassegnata in conformità alle specifiche per le bombole di gas GPL di il Dipartimento dei trasporti degli Stati Uniti (DOT) o la norma nazionale canadese CAN/CSA-B339, Cilindri, sfere e tubi per il trasporto di merci pericolose. NON conservare una bombola di gas GPL di riserva sotto o vicino a questo apparecchio. Non riempire mai la bombola oltre l'80%. Per un corretto prelievo di vapore, la bombola da 20 libbre (9 kg) deve essere utilizzata in la corretta posizione verticale. Il cilindro deve essere spento quando non è in uso. La mancata osservanza di queste istruzioni e avvertenze potrebbe causare incendi o esplosioni che potrebbero causare danni alla proprietà, lesioni personali o morte.

21. Utilizzare questi elettrodomestici solo in conformità con le ordinanze statali e locali o, in assenza di codici locali, con il National Fuel Gas Code, ANSIZ223.1/NFPA 54, Stoccaggio e movimentazione di gas di petrolio liquidi , ANSI/NFPA 58 o CSA B149.1, Gas naturale e propano Codice di installazione.

ATTENZIONE : la mancata osservanza di queste istruzioni può causare incendi, esplosioni, ustioni o avvelenamento da monossido di carbonio, che potrebbero

causare danni alla proprietà, lesioni personali o morte.

SAFETY INFORMATION REGARDING COOKING VESSELS

Questo apparecchio è destinato solo al riscaldamento dell'acqua (non dell'olio o del grasso). Questo apparecchio non è destinato alla frittura. Non riempire mai troppo il recipiente di cottura con acqua. Non riempire mai una pentola oltre la linea di riempimento massimo. Se la pentola utilizzata non ha una linea di riempimento massimo, seguire queste istruzioni per determinare la quantità di liquido di cottura da utilizzare:

a. Collocare il prodotto alimentare nel o sul supporto.

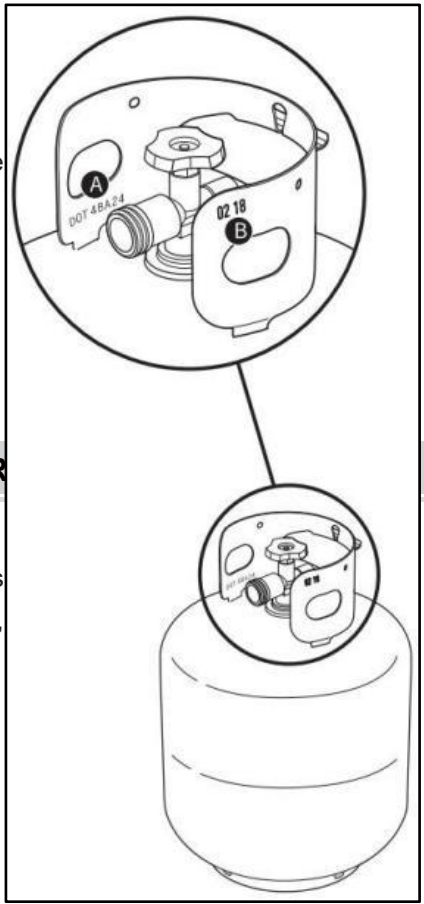
b. Collocare il prodotto alimentare e il contenitore nel contenitore vuoto.

c. Riempire il contenitore con acqua fino a quando il prodotto alimentare non sarà completamente sommerso.

d. Togliere il prodotto alimentare dal contenitore e segnare il livello dell'acqua sul lato del contenitore oppure misurare la quantità di acqua presente nel contenitore.

e. Togliere l'acqua e asciugare completamente il contenitore e il prodotto alimentare.

f. Questa è la quantità di liquido di cottura con cui il recipiente deve essere riempito per cuocere il prodotto alimentare.



INFORMATION REGAR

COS'È IL GAS GPL?

Il gas di petrolio liquefatto, detto anche LP, gas LP, propano liquido o semplicemente propano, è un prodotto infiammabile a base di petrolio utilizzato per alimentare la griglia. È un gas a temperature e pressioni moderate quando non è contenuto, ma a pressione moderata

all'interno di un contenitore, come un serbatoio, è un liquido. Quando la pressione viene rilasciata dal serbatoio, il liquido vaporizza facilmente e diventa gas.

SUGGERIMENTI PER UNA MANIPOLAZIONE SICURA DEI SERBATOI DI GPL

•Un serbatoio di propano liquido ammaccato o arrugginito può essere pericoloso e deve essere controllato dal fornitore di propano liquido. Non utilizzare un serbatoio di propano liquido con una valvola danneggiata.

• Anche se il serbatoio di propano liquido può sembrare vuoto, il gas potrebbe essere ancora presente e il serbatoio deve essere trasportato e immagazzinato di conseguenza.

• Il serbatoio di GPL deve essere installato, trasportato e conservato in posizione verticale e sicura. I serbatoi di GPL non devono essere lasciati cadere o maneggiati in modo brusco.

• Non conservare o trasportare mai il serbatoio di GPL in luoghi in cui le temperature possono raggiungere i 125° F (51,7° C) (il serbatoio diventerà troppo caldo per essere tenuto in mano).

• Posizionare il tappo antipolvere sull'uscita della valvola della bombola ogni volta che la bombola non è in uso. Installare solo il tipo di tappo antipolvere sull'uscita della valvola della bombola fornito con la valvola della bombola. Altri tipi di tappi o tappi possono causare perdite di propano.

Requisiti del serbatoio di GPL:

• Il serbatoio deve essere alto circa 18¼ pollici (46,35 cm) e avere un diametro di 12¼ pollici (31,1 cm) con una capacità di GPL di 20 libbre (9,07 kg) o una capacità di acqua di 47,6 libbre (21,6 kg) come indicato dal produttore.

Possono essere accettati anche altri serbatoi, purché compatibili con il mezzo di ritenzione della griglia (bilancia del serbatoio).

• Il serbatoio utilizzato deve essere costruito e contrassegnato in conformità alle specifiche per bombole di gas GPL del Dipartimento dei trasporti degli Stati Uniti (DOT).

• I serbatoi devono essere dotati di un OPD (Overfilling Prevention Device) elencato e di un collegamento al serbatoio di tipo 1 (CGA 791). Il collegamento al serbatoio deve essere compatibile con il collegamento alla griglia.

• Il serbatoio deve includere un collare per proteggere la valvola del serbatoio.

• I serbatoi devono avere una certificazione DOT (A) e una data di collaudo (B) che rientri entro cinque anni dall'uso corrente.

COSA È UN CONTROLLO DELLE PERDITE?

Una volta installato correttamente il serbatoio di GPL, è necessario eseguire un controllo delle perdite. Un controllo delle perdite è un modo affidabile per verificare che il gas non fuoriesca dopo aver collegato il serbatoio. Il sistema di alimentazione del tuo grill è dotato di connessioni realizzate in fabbrica che sono state accuratamente controllate per perdite di gas e i bruciatori sono stati sottoposti a test di fiamma. Consigliamo di eseguire un controllo delle perdite approfondito dopo il montaggio, nonché annualmente.

CONTROLLO PERDITE DI GAS

1) Bagnare i raccordi con una soluzione di acqua e sapone usando uno spruzzatore, una spazzola o uno straccio. Puoi preparare la tua soluzione di acqua e sapone mescolando il 20% di sapone liquido con l'80% di acqua, oppure puoi acquistare una soluzione di controllo delle perdite nella sezione idraulica di qualsiasi ferramenta.

2) Aprire lentamente l'erogazione del gas ruotando la valvola del serbatoio in senso antiorario e controllando la presenza di bolle.

3) Se compaiono delle bolle c'è una perdita:

a) Se la perdita è nel cilindro, chiudere il gas.

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

Scollegare il serbatoio e restituirlo al rivenditore locale.

b) Se la perdita è nel regolatore, chiudere il gas.

NON TENTARE MAI DI STRINGERE IL REGOLATORE CON VALVOLA DEL SERBATOIO APERTA. NON AZIONARE L'APPARECCHIO.

c) Se la perdita è in uno dei raccordi indicati nell'illustrazione, serrare nuovamente il raccordo con una chiave e ricontrollare la presenza di perdite con una soluzione di acqua e sapone. Se la perdita persiste, chiudere il gas.

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

d) Se la perdita si verifica in uno dei raccordi indicati nell'illustrazione, chiudere il gas.

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

4) Se non compaiono bolle, il controllo delle perdite è completato: a) Chiudere l'alimentazione del gas al serbatoio e sciacquare i collegamenti con acqua.

NOTA: poiché alcune soluzioni per il test delle perdite, tra cui acqua e sapone, possono essere leggermente corrosive, tutti i collegamenti devono essere risciacquati con acqua dopo aver verificato la presenza di perdite.

PERICOLO : Non usare una fiamma per verificare la presenza di perdite di gas. Assicurarsi che non vi siano scintille o fiamme libere nell'area mentre si verifica la presenza di perdite.

PERICOLO: la fuoriuscita di gas può provocare un incendio o un'esplosione.

PERICOLO: Non far funzionare l'apparecchio in caso di perdite di gas.

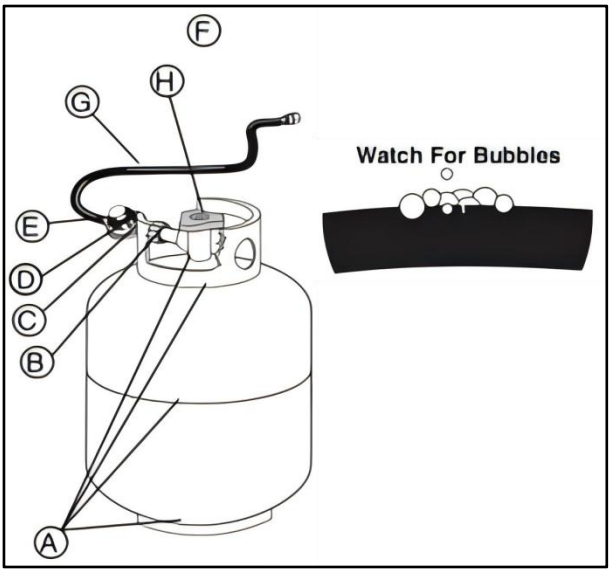
PERICOLO: se vedi, senti odore o senti il sibilo del gas che fuoriesce dal serbatoio del propano liquido:

1. Allontanarsi dal serbatoio di propano liquido.
2. Non tentare di risolvere il problema da solo. 3) Chiama i vigili del fuoco.

PERICOLO: chiudere sempre la valvola del serbatoio prima di scollegare il regolatore. Non tentare di scollegare il regolatore del gas e il gruppo tubo flessibile o qualsiasi raccordo del gas mentre questa griglia è in funzione. operazione.

PERICOLO: non conservare un serbatoio di GPL di riserva sotto o vicino a questa griglia. Non riempire mai il serbatoio oltre l'80%. La mancata osservanza di queste istruzioni alla lettera può causare un incendio con conseguenti morte o lesioni gravi .

Attenzione : controllare in ogni punto elencato (A–H) la presenza di bolle in crescita, che indicano una perdita. Le perdite di grandi dimensioni potrebbero non essere rilevate dalle bolle ma dovrebbe produrre un rumore di corsa o odore di gas.



ISPEZIONARE IL TUBO

È necessaria un'ispezione periodica del tubo.

1. Verificare che l'apparecchio sia spento e freddo.

2. Controllare il tubo flessibile per eventuali segni di crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo risulta danneggiato in qualsiasi modo, non utilizzare la griglia.

ULTERIORE AVVERTENZA RIGUARDANTE IL GAS GPL E I COLLEGAMENTI DEL GAS

PERICOLO: Non rivestire il vassoio raccogli-grasso estraibile o cuocere scatola con foglio di alluminio.

PERICOLO: controllare il vassoio raccogli-grasso estraibile e la vaschetta di raccolta per eventuali accumuli di grasso prima di ogni utilizzo. Rimuovere il grasso in eccesso per evitare un incendio.

ATTENZIONE: usare cautela quando si rimuove la vaschetta di raccolta e si smaltisce il grasso caldo. **ATTENZIONE:** usare guanti o presine da barbecue resistenti al calore quando si utilizza la griglia.

ATTENZIONE: se il tubo risulta danneggiato in qualsiasi modo, non utilizzare la griglia. Sostituirlo utilizzando solo tubi di ricambio autorizzati.

ATTENZIONE: mantenere libere e prive di detriti le aperture di ventilazione attorno al serbatoio.

MAINTENANCE AND CARE

1. L'area in cui verrà utilizzata la cucina deve essere tenuta sgombra e libera da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili. Prima di ogni

utilizzo della cucina, ispezionare e rimuovere tutti gli oggetti combustibili.
2. Il flusso di combustione e la ventilazione dell'aria non devono essere ostruiti. La cucina deve essere posizionata in un'area aperta con 10 piedi (3,05 m) di spazio su tutti i lati e senza tetto o sporgenza sopra la testa. Controllare la posizione e il posizionamento della cucina prima di ogni utilizzo.
3. Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllare il bruciatore/tubo Venturi per verificare la presenza di insetti, nidi di insetti e altre ostruzioni. Un tubo ostruito può causare un incendio sotto l'apparecchio.
4. Seguire tutte le ISTRUZIONI **DI FUNZIONAMENTO** ogni volta che si utilizza la cucina. Controllare che la fiamma abbia il colore e l'aspetto corretti. La fiamma dovrebbe bruciare con un colore prevalentemente blu. Se è presente una fiamma gialla intensa, potrebbe indicare un'ostruzione nel bruciatore/tubo Venturi. Se c'è un'ostruzione o una fiamma gialla e la regolazione della saracinesca dell'aria non ha risolto il problema, spegnere la cucina e lasciarla raffreddare. Scollegare il tubo dalla cucina. Rimuovere la saracinesca dell'aria utilizzando un cacciavite a croce. Controllare il tubo Venturi con una torcia elettrica per vedere se c'è un'ostruzione. Se è presente un'ostruzione, utilizzare un filo come una gruccia per farla scorrere nel tubo Venturi per rimuovere l'ostruzione. Ricollegare la saracinesca dell'aria al tubo Venturi utilizzando il cacciavite a croce.
Rimontare e accendere nuovamente la cucina seguendo le istruzioni.
5. Utilizzare sempre il gruppo tubo flessibile/regolatore LP fornito con l'apparecchio. Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllare il tubo flessibile LP per verificare che non vi siano tracce di abrasione, usura, tagli o perdite. In caso di danni al tubo flessibile, il gruppo tubo flessibile/regolatore deve essere sostituito prima di utilizzare l'apparecchio. Con l'apparecchio deve essere utilizzato solo il gruppo tubo flessibile/regolatore LP specificato dal fornitore.
6. Per le parti che potrebbero essere state danneggiate o perse, contattare il fornitore per acquistare parti di ricambio.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

1. Fornello e tubo/regolatore GPL:
Se necessario, rimuovere l'olio o il liquido versato sull'unità durante la cottura con acqua saponata delicata su uno straccio e asciugarlo con un asciugamano. Non immergere l'unità del bruciatore o il tubo flessibile e il regolatore in acqua poiché potrebbe causare ruggine.

2. Pentole in alluminio o acciaio inossidabile:
Pulire dopo ogni utilizzo seguendo le istruzioni nella pagina seguente.
3. Pentole in ghisa:
Pulire dopo ogni utilizzo seguendo le istruzioni nella pagina seguente.
4. Termometro:
Pulire dopo ogni utilizzo con acqua saponata delicata e asciugare con un asciugamano. Non immergere in liquidi o mettere in lavastoviglie.

MAINTENANCE AND CARE

SUGGERIMENTI PER LA CURA DELLE PENTOLE BOLLENTI

• Non è necessario condire le pentole di alluminio prima di cucinarci. Lavare con un detersivo liquido per piatti e asciugare con un panno.

• Dopo la cottura, lavare pentole e padelle in alluminio con detersivo caldo e insaponato. Se grasso o fuliggine nera si sono depositati all'esterno della pentola mentre si cucinava con il fornello da esterno, strofinare l'esterno della pentola con una paglietta di lana d'acciaio.

NON SPRUZZARE IL DETERGENTE PER FORNI SULLE PENTOLE IN ALLUMINIO PER RIMUOVERE GRASSO O FULIGGINE. IL DETERGENTE PER FORNI CAUSERÀ LA FINITURA A
DIVENTA NOIOSO.

• Se il cibo rimane attaccato nella padella dopo la cottura, aggiungere acqua calda e lasciare in ammollo. Quindi, strofinare la padella con sapone e lana d'acciaio per staccare il cibo.

• Se l'acqua dura causa l'oscuramento dell'interno della pentola, riempila fino al livello dell'area scura con acqua e cremor tartaro o soluzione di aceto (mescolata con la concentrazione di tre tazze di acqua e un cucchiaio di cremor tartaro o aceto). Fai bollire per cinque o dieci minuti.

NON METTERE MAI UNA PENTOLA VUOTA IN ALLUMINIO O IN ACCIAIO INOSSIDABILE SU UN
CUCINA ACCESA.

Un foro brucerà sul fondo della pentola. Le pentole sui fornelli da esterno potrebbero presentare scolorimento, graffi e fossette, ma ciò non influisce sulle prestazioni della pentola. Non conservare l'olio usato all'interno della pentola di

alluminio. Il sale utilizzato in cucina può corrodere la pentola, causandone la perdita. Lavare la pentola dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone e risciacquare.

LIGHTING INSTRUCTIONS

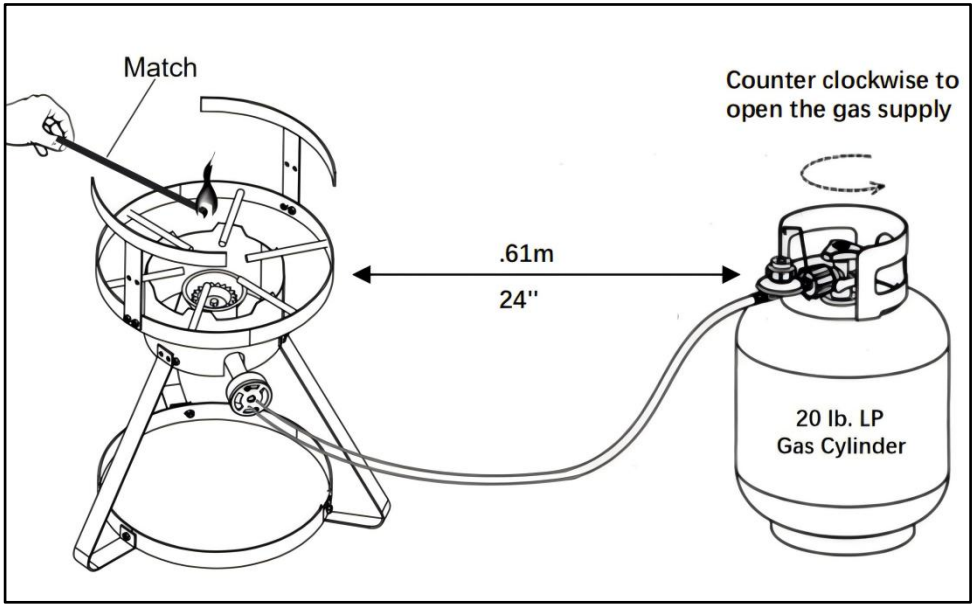
ATTENZIONE: NON METTERE MAI LE MANI O IL VISO DIRETTAMENTE SUL BRUCIATORE DURANTE L'ACCENSIONE O MENTRE L'APPARECCHIO È ACCESO.

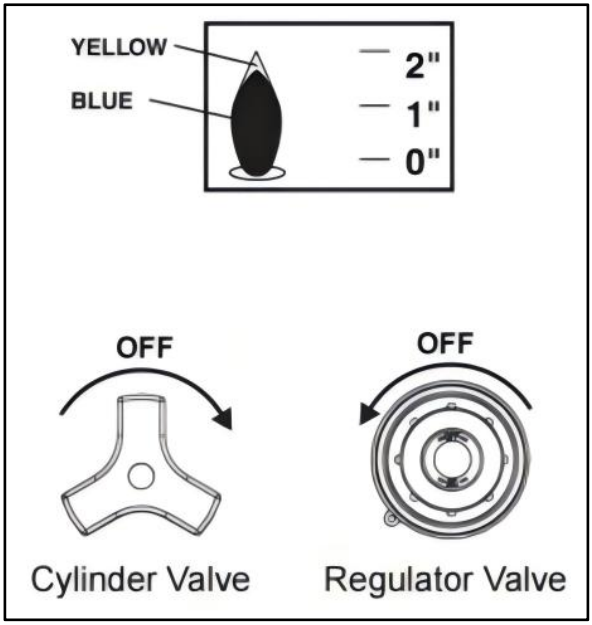
PER MODELLI CON REGOLATORE REGOLABILE

1. Controllare il bruciatore per accertarsi che sia posizionato come mostrato nell'illustrazione.
2. Assicurarsi che il controllo del regolatore sia spento ruotandolo in senso antiorario fino al fermo.
3. Aprire la valvola di controllo del cilindro ruotandola in senso antiorario come indicato nello schema.
4. Inserire un accendino multiuso attraverso il foro nella calotta come da illustrazione, oppure utilizzare un fiammifero di carta posizionato sopra la fusione come da illustrazione. Ruotare il controllo del regolatore verso la posizione ON finché non si verifica l'accensione. Ruotare il regolatore il controllo in senso orario aumenta la pressione del gas al bruciatore e quindi la dimensione della fiamma. Quando si accende la stufa, se l'accensione non avviene entro 3-5 secondi, chiudere il regolatore e la valvola della bombola. Attendere 5 minuti affinché il gas si disperda. Ripetere la procedura.
11. Controllare che la fiamma sia blu e che le fiamme vengano emesse da ogni porta della fusione. In caso contrario, ruotare la posizione dell'otturatore dell'aria finché non si forma una fiamma blu. Un'apertura eccessiva dell'otturatore causerà il "sollevamento" della fiamma dal bruciatore. Se si forma una fiamma gialla o se alcune porte non hanno fiamma, ciò indica che potrebbe esserci un'ostruzione nel tubo di Venturi o nelle porte.
12. 6. Monitorare sempre la fiamma durante tutto il processo di cottura. Se in qualsiasi momento del processo di cottura la fiamma si spegne accidentalmente, spegnere immediatamente il regolatore e la valvola della bombola.

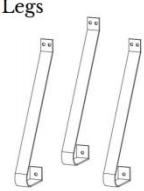
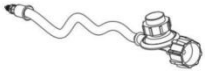
LA MANCATA OSSERVANZA DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE

INCENDI, ESPLOSIONI, RISCHI DI USTIONI O AVVELENAMENTO DA MONOSSIDO DI CARBONIO CHE POTREBBERO CAUSARE DANNI ALLA PROPRIETÀ, LESIONI PERSONALI O MORTE.





PARTS LIST

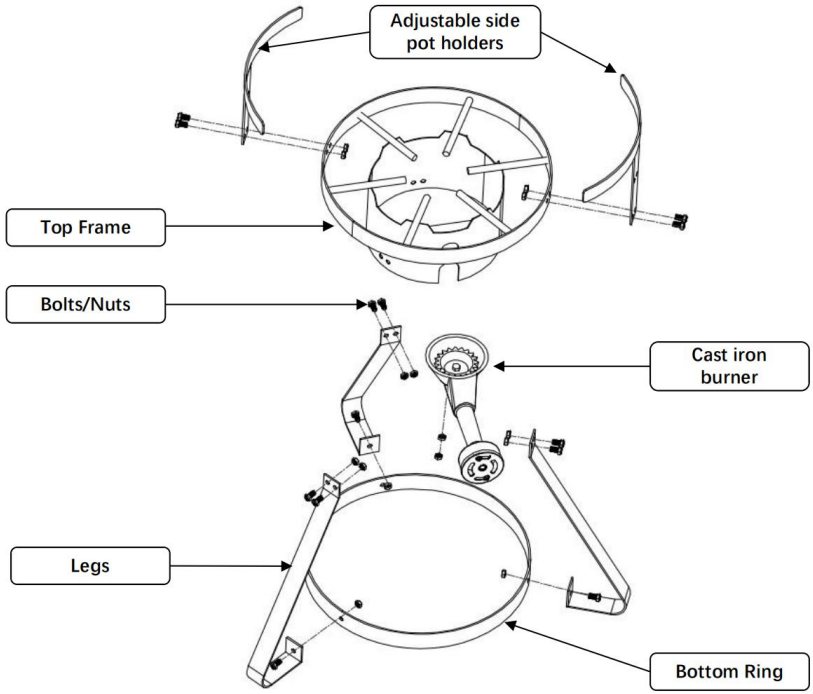
① Pot Holders  2 PCS	② Top Frame Assembly  1 PC	③ Legs  3 PCS	④ Bottom Ring  1 PC
⑤ Cast burner  1 PC	⑥ Regulator/Hose  1 PC	⑦ 10Qt Pot  1 PC	⑧ Basket  1 PC
⑨ Basket **Handle**  1 PC	⑩ Pot lid  1 PC	4" Thermometer ⑪  1 PC	

A	 M6 Hex head bolt	13pcs	D	 M5 Bolt	3pcs
B	 M6 Flange nut	13pcs	E	 M5 Nut	3pcs
C	 Nylon lock nut M5 Flange nut M5	1 pc	F	 M5 Tooth Washer	3pcs
			G	 M5 Washer	3pcs

Attenzione: cacciaviti e impugnature devono essere acquistati autonomamente.

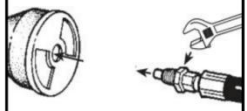
SUGGERIMENTI: A e B per il montaggio del telaio, C per il montaggio del bruciatore, D\E\F e G per il montaggio della maniglia del cestello.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS



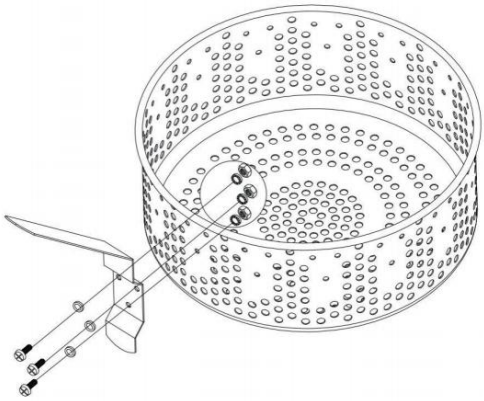
1. Assembly 2pcs Pot Holders ① to the top frame with 4pcs bolts (A) and nuts(B).
2. Assembly 3pcs legs ③ to the windshield of top frame with 6pcs bolts (A) and nuts(B).
3. Assembly the bottom ring ④ to the legs ③ with 3pcs bolts (A) and nuts(B).
4. Unscrew the pre-assembled lock nut and flange nut (C) from the threaded pin of the cast iron burner ⑤ , then insert the threaded pin of burner through the hole of the support bar of top frame， wrench tighten flange nut and lock nut.

Note: Make sure all hardware are used and wrench tighten.

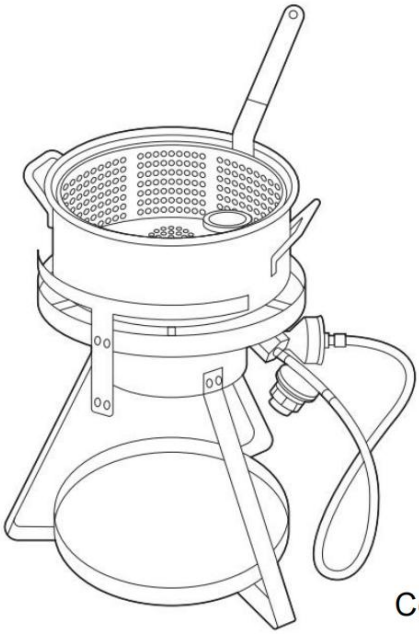


Note: When connecting the Hose to unit, insert the male fitting of the hose. Tighten the fitting onto the throat of the burner using a wrench. Do not vertighten. You should be able to turn the air control panel.

BASKET ASSEMBLY



Insert the M5 Bolts and flat wash er through the Basket Handle and Basket, and tighten 3 Nuts with 3 Tooth Washers.



Completed!

Attenzione: Per garantirne l'affidabilità, ricollegare e installare prima dell'uso. Non utilizzare in ambienti chiusi.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Soporte y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

FREIDORA DE GAS

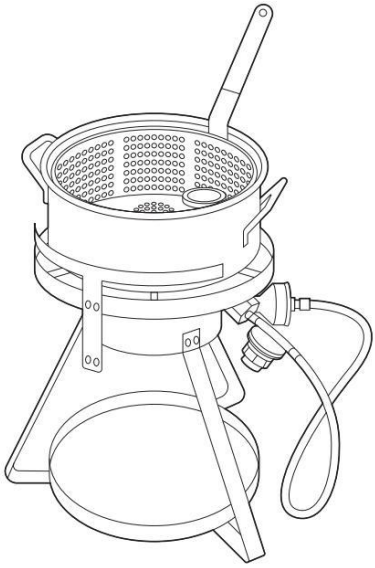
MODELO: FF1610-GER /
FF1610-EE. UU. / FF1610-FR

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.
"Ahorra la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar utilizada únicamente por nosotros
Representa una estimación de los ahorros que podría obtener al comprar ciertas herramientas.
con nosotros en comparación con las principales marcas líderes y no significa necesariamente cubrir
Todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que debe verificar con cuidado
Cuando realiza un pedido con nosotros, si realmente está Ahorro
Medio en comparación con las principales marcas líderes.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

GAS FRYER

MODELO: FF1610-GER / FF1610-EE. UU. / FF1610-FR



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTANOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica
www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	Utilice guantes resistentes al calor para evitar quemaduras .
ADVERTENCIA 	El gas propano es altamente inflamable y se encuentra bajo presión en el cilindro o tanque. **NO** almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de esta estufa. Si detecta olor a gas, evacúe inmediatamente el área cerrada y comuníquese con las autoridades o los profesionales correspondientes.
PRECAUCIÓN 	**NO** intente conectar su hornillo de campamento a un suministro de gas natural. Utilícelo únicamente con propano, la manguera y el regulador incluidos con el hornillo y un tanque de propano a granel aprobado.
PELIGRO 	**PARA SU SEGURIDAD** No almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos. con vapores inflamables en las proximidades de este o cualquier otro aparato. **SI HUELE A GAS:** 1. No intente encender el aparato. 2. Extinga cualquier llama abierta. 3. Desconectar del suministro de combustible



IMPORTANT SAFEGUARDS

Gracias por utilizar este producto. Para asegurarse de que puede utilizar la máquina correctamente, lea atentamente estas instrucciones antes de utilizarla y guárdelas en un lugar adecuado para futuras consultas. Lea las precauciones y normas de seguridad de esta página para garantizar un uso seguro. Este manual describirá las advertencias de seguridad, precauciones y procedimientos de funcionamiento, mantenimiento y limpieza. Las advertencias e instrucciones que se analizan en este manual no pueden cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pueden ocurrir. La precaución y el sentido común no están incorporados en este producto, ya que los usos cumplirán con estos códigos. Consulte a un médico antes de comenzar un programa de entrenamiento o realizar una actividad de resistencia extenuante con el dispositivo.

Lea TODAS las instrucciones antes de utilizar su máquina.

1. Este es un aparato **que requiere vigilancia** . No lo deje desatendido mientras el quemador esté encendido o mientras calienta aceite, grasa, agua o alimentos. Controle el aparato cuando esté caliente después de usarlo (aceite, grasa o agua a una temperatura superior a 100 °F (38 °C)). El líquido y el equipo calentados pueden permanecer a temperaturas hirvientes mucho tiempo después de cocinar.
2. Mantenga siempre a los niños, mascotas y personas no autorizadas lejos del aparato.
3. El consumo de alcohol o de medicamentos recetados o de venta libre puede afectar su capacidad para ensamblar o utilizar este aparato de manera segura y adecuada. **NO** ensamble ni utilice este aparato si ha consumido alcohol o medicamentos recetados o de venta libre.
4. Este aparato es para uso **EXTERIOR** únicamente. No lo utilice en un edificio, garaje, tienda de campaña ni ningún otro espacio cerrado. **NO** lo utilice en un vehículo recreativo o en un barco. Nunca utilice este aparato como calentador.
5. **NO** coloque este aparato debajo de NINGUNA construcción elevada. Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3,05 m) entre los costados, la parte delantera y la parte trasera del aparato y CUALQUIER construcción. Mantenga el área libre de materiales combustibles. **NO** lo utilice sobre o debajo del balcón o la terraza de un apartamento o condominio.

6. Al cocinar, la freidora/hervidor debe estar sobre una superficie nivelada, estable y no combustible, como ladrillo, hormigón o tierra. No son adecuadas superficies como madera, asfalto o plástico, que pueden quemarse, ampollarse o derretirse.
7. Verifique que no haya fugas en todos los accesorios de la cocina antes de cada uso. Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de cualquier superficie caliente. Solo se debe utilizar con este aparato el conjunto de manguera y regulador de gas LP especificado por el vendedor.
8. Se DEBE utilizar un termómetro confiable al cocinar con aceite o grasa. Siga las instrucciones de este manual para instalar y utilizar correctamente un termómetro.
9. Si la temperatura del aceite de cocina supera los 350 °F (177 °C) o si el aceite comienza a humear, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas y espere a que la temperatura baje a menos de 350 °F (177 °C) antes de volver a encender el quemador de acuerdo con las instrucciones de este manual.
10. Cuando cocine con aceite o grasa, tenga a mano un extintor de incendios tipo BC o ABC. En caso de incendio por aceite o grasa, no intente apagarlo con agua. Llame inmediatamente al Departamento de Bomberos. Un extintor de incendios tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias,
contener el fuego.
12. **NUNCA** llene demasiado la olla de cocción con aceite, grasa o agua. Hacerlo puede ocasionar graves riesgos de seguridad. Siga siempre las instrucciones de este manual para establecer los niveles adecuados de aceite, grasa o agua.
13. Introducir agua o hielo de cualquier fuente en el aceite o la grasa puede provocar desbordes y quemaduras graves por salpicaduras de aceite caliente y agua. Al freír con aceite o grasa, todos los alimentos **DEBEN** descongelarse por completo y secarse con una toalla antes de sumergirlos en la freidora.
14. Nunca deje caer alimentos ni accesorios en el líquido de cocción caliente. Coloque los alimentos y los accesorios lentamente en el líquido de cocción para evitar salpicaduras o desbordes. Al retirar los alimentos del aparato, tenga cuidado de no quemarse con los líquidos de cocción calientes.
15. Este aparato y la olla se calientan peligrosamente, incluidas las asas y las tapas. Utilice agarraderas o guantes de cocina bien aislados para protegerse de las superficies calientes o de las salpicaduras de los líquidos de cocción. También

se recomiendan gafas de seguridad para protegerse de las salpicaduras de aceite. El aceite permanece peligrosamente caliente horas después de su uso.
16. **NO** coloque un recipiente de cocción vacío sobre el aparato mientras esté en funcionamiento.
Utilice siempre el tamaño correcto de recipiente para cocinar para el aparato. Nunca utilice un recipiente para cocinar con una capacidad y un diámetro mayores que los especificados en este manual, ya que puede generar condiciones inseguras y una cocción ineficiente.
17. En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras cocina con aceite o grasa, cubra el recipiente de cocción inmediatamente y apague los quemadores del aparato y el suministro de gas. No intente mover el aparato ni el recipiente de cocción.
18. **NO** mueva el aparato cuando esté en uso. Deje que el recipiente de cocción se enfríe por completo al tacto antes de moverlo o guardarlo.
19. Evite golpear o impactar el aparato para evitar el contacto con el aparato caliente, derrames o salpicaduras de líquido de cocción caliente.
20. Consulte la sección Uso y cuidado para obtener información sobre los cilindros de gas LP. Se debe utilizar un cilindro de 20 lb (9 kg) con esta cocina. El cilindro de suministro de gas LP utilizado debe tener un collar protector y debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP de el Departamento de Transporte de los EE. UU. (DOT) o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas. NO guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato. Nunca llene el cilindro más allá del 80 % de su capacidad. Para una extracción adecuada del vapor, el cilindro de 20 lb (9 kg) debe usarse en La posición vertical adecuada. El cilindro debe estar apagado cuando no esté en uso. Si no se siguen estas instrucciones y advertencias, se puede producir un incendio o una explosión que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
21. Utilice estos aparatos únicamente de conformidad con las ordenanzas estatales y locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSIZ223.1/NFPA 54, Almacenamiento y manipulación de gases líquidos de petróleo, ANSI/NFPA 58 o CSA B149.1, Gas natural y propano. Código de instalación.

ADVERTENCIA : El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendio, explosión, peligro de quemaduras o intoxicación por monóxido de carbono, lo que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

SAFETY INFORMATION REGARDING COOKING VESSELS

Este aparato está diseñado únicamente para calentar agua (no aceite ni grasa). Este aparato no está diseñado para freír. Nunca llene demasiado el recipiente de cocción con agua. Nunca llene una olla más allá de la línea de llenado máximo. Si la olla que está utilizando no tiene una línea de llenado máximo, siga estas instrucciones para determinar la cantidad de líquido de cocción que se debe utilizar:

a. Coloque el producto alimenticio dentro o sobre el soporte.

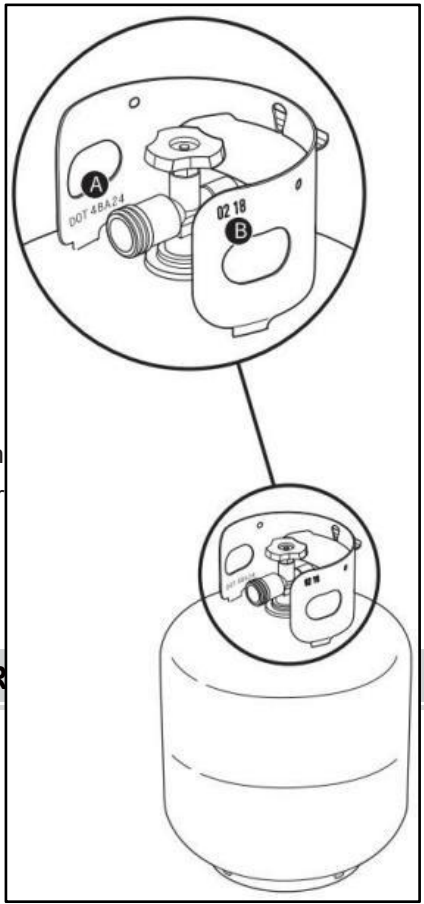
b. Coloque el producto alimenticio y el soporte dentro del recipiente vacío.

c. Llene el recipiente con agua hasta que el producto alimenticio esté completamente sumergido.

d. Retire el producto alimenticio del recipiente y marque el nivel de agua en el costado del recipiente o mida la cantidad de agua en el recipiente.

e. Retire el agua y seque completamente el recipiente y el producto alimenticio.

f. Esta es la cantidad de líquido de cocción con el que se debe llenar el recipiente para cocinar el producto alimenticio.



INFORMATION REGAR

¿QUÉ ES EL GAS LP?

El gas licuado de petróleo, también llamado

LP, gas LP, propano líquido o simplemente propano, es un producto inflamable a base de petróleo que se utiliza para alimentar su parrilla. Es un gas a temperaturas y presiones moderadas cuando no está contenido, pero a presión moderada dentro de un recipiente, como un tanque, es un líquido. A medida que se libera la presión del tanque, el líquido se vaporiza fácilmente y se convierte en gas.

CONSEJOS PARA EL MANEJO SEGURO DE TANQUES DE LP

•Un tanque de propano líquido abollado u oxidado puede ser peligroso y debe ser revisado por su proveedor de propano líquido. No utilice un tanque de propano líquido con una válvula dañada.

• Aunque su tanque de propano líquido parezca estar vacío, aún puede haber gas y el tanque debe transportarse y almacenarse como corresponde.

• El tanque de gas LP debe instalarse, transportarse y almacenarse en posición vertical y segura. Los tanques de gas LP no deben dejarse caer ni manipularse bruscamente.

• Nunca almacene ni transporte el tanque de gas LP donde las temperaturas puedan alcanzar los 125 °F (51,7 °C) (el tanque se calentará demasiado para sostenerlo con la mano).

• Coloque una tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que no se utilice. Instale únicamente el tipo de tapa antipolvo que se incluye con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.

Requisitos del tanque de gas LP:

• El tanque debe tener aproximadamente 18¼ pulgadas (46,35 cm) de alto y 12¼ pulgadas (31,1 cm) de diámetro con una capacidad marcada de 20 libras (9,07 kg) de GLP o 47,6 libras (21,6 kg) de agua según lo indique el fabricante.

Se podrán aceptar otros tanques siempre que sean compatibles con los medios de retención de la rejilla (escala del tanque).

• El tanque utilizado debe estar construido y marcado de acuerdo con las Especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los EE. UU. (DOT).

• Los tanques deben contar con un dispositivo de prevención de sobrellenado (OPD) homologado y una conexión de tanque tipo 1 (CGA 791). La conexión del tanque debe ser compatible con la conexión de la parrilla.

• El tanque debe incluir un collar para proteger la válvula del tanque.
• Los tanques deben tener una certificación DOT (A) y una fecha de prueba (B) que esté dentro de los cinco años del uso actual.

¿QUÉ ES UNA COMPROBACIÓN DE FUGAS?

Una vez que el tanque de gas LP esté correctamente instalado, es necesario realizar una verificación de fugas. Una verificación de fugas es una forma confiable de verificar que no haya fugas de gas después de conectar el tanque. El sistema de combustible de su parrilla cuenta con conexiones hechas en fábrica que han sido revisadas minuciosamente para detectar fugas de gas y los quemadores han sido probados con llama. Recomendamos realizar una verificación de fugas exhaustiva después del ensamblaje, así como anualmente.

COMPROBACIÓN DE FUGAS DE GAS

1) Humedezca los accesorios con una solución de agua y jabón utilizando una botella rociadora, un cepillo o un trapo. Puede preparar su propia solución de agua y jabón mezclando un 20 % de jabón líquido con un 80 % de agua, o puede comprar una solución antifugas en la sección de plomería de cualquier ferretería.
2) Abra lentamente el suministro de gas girando la válvula del tanque en sentido antihorario mientras verifica que no haya burbujas.
3) Si aparecen burbujas hay una fuga:
a) Si la fuga está en el cilindro, cierre el gas.
NO UTILICE EL APARATO.
Desconecte el tanque y devuélvaselo a su distribuidor local.
b) Si la fuga está en el regulador, cierre el gas.
NUNCA INTENTE APRETAR EL REGULADOR CON VÁLVULA DE TANQUE ABIERTA. NO OPERE EL APARATO.
c) Si la fuga se encuentra en alguna de las conexiones indicadas en la ilustración, vuelva a apretar la conexión con una llave y vuelva a verificar si hay fugas con una solución de agua y jabón. Si la fuga persiste, cierre el gas.
NO UTILICE EL APARATO.
d) Si la fuga se produce en cualquiera de los accesorios indicados en la ilustración, cierre el gas.
NO UTILICE EL APARATO.

4) Si no aparecen burbujas, la verificación de fugas estará completa: a) Cierre el suministro de gas en el tanque y enjuague las conexiones con agua.

NOTA: Dado que algunas soluciones de prueba de fugas, como agua y jabón, pueden ser ligeramente corrosivas, todas las conexiones deben enjuagarse con agua después de verificar si hay fugas.

PELIGRO : No utilice una llama para comprobar si hay fugas de gas. Asegúrese de que no haya chispas ni llamas expuestas en el área mientras comprueba si hay fugas.

PELIGRO: Una fuga de gas puede provocar un incendio o una explosión.

PELIGRO: No utilice el aparato si hay una fuga de gas.

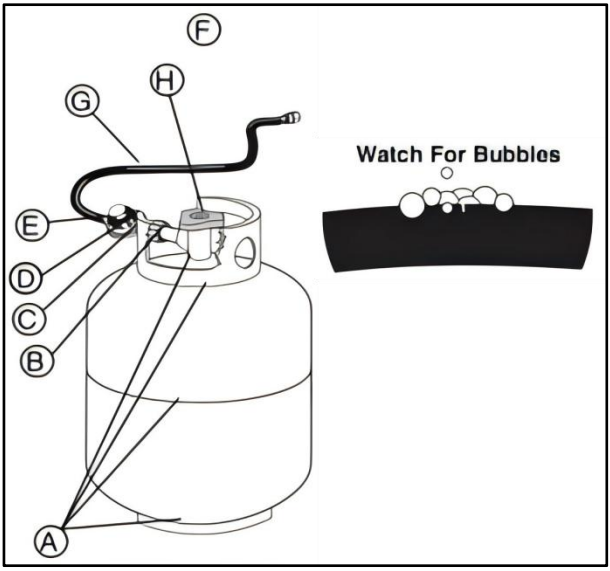
PELIGRO: Si ve, huele o escucha el silbido del gas que se escapa del tanque de propano líquido:

1. Aléjese del tanque de propano líquido.
2. No intente solucionar el problema usted mismo. 3) Llame al departamento de bomberos.

PELIGRO: Cierre siempre la válvula del tanque antes de desconectar el regulador. No intente desconectar el regulador de gas y el conjunto de mangueras ni ningún accesorio de gas mientras esta parrilla esté en funcionamiento. operación.

PELIGRO: No guarde un tanque de gas LP de repuesto debajo o cerca de esta parrilla. Nunca llene el tanque más allá del 80 % de su capacidad. Si no sigue estas instrucciones al pie de la letra, puede producirse un incendio que cause la muerte o lesiones graves .

Atención : Revise cada lugar enumerado (A–H) para ver si hay burbujas en crecimiento, lo que indica una fuga. Es posible que las fugas grandes no se detecten por las burbujas. pero debería producir un sonido como de corriente o un olor a gas.



INSPECCIONE LA MANGUERA

Es necesaria una inspección rutinaria de la manguera.

1. Confirme que el aparato esté apagado y frío.

2. Revise la manguera para detectar cualquier signo de grietas, raspaduras o cortes. Si encuentra que la manguera está dañada de alguna manera, no use la parrilla.

ADVERTENCIA ADICIONAL SOBRE EL GAS LP Y LAS CONEXIONES DE GAS

PELIGRO: No forre la bandeja de grasa deslizable ni cocine Caja con papel de aluminio.

PELIGRO: Revise la bandeja de grasa deslizable y la bandeja recolectora para ver si hay acumulación de grasa antes de cada uso. Retire el exceso de grasa para evitar que se incendie.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al retirar la bandeja recolectora y desechar la grasa caliente. **ADVERTENCIA:** Use guantes o manoplas para barbacoa resistentes al calor cuando utilice la parrilla.

ADVERTENCIA: Si la manguera presenta algún tipo de daño, no utilice la parrilla. Reemplácela utilizando únicamente mangueras de repuesto autorizadas.

ADVERTENCIA: Mantenga las aberturas de ventilación alrededor del tanque

limpias y libres de residuos.

MAINTENANCE AND CARE

1. El área donde se utilizará la cocina debe mantenerse despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. Antes de cada uso de la cocina, inspeccione y retire todos los elementos combustibles.
2. No se debe obstruir el flujo de combustión ni la ventilación del aire. La cocina debe colocarse en un área abierta con 10 pies (3,05 m) de espacio libre a todos los lados y sin techo ni aleros. Verifique la ubicación y colocación de la cocina antes de cada uso.
3. Antes de cada uso del aparato, compruebe que el tubo del quemador o del venturi no tenga insectos, nidos de insectos ni otras obstrucciones. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.
4. Siga todas las instrucciones **de FUNCIONAMIENTO** cada vez que utilice la cocina. Compruebe que la llama tenga el color y la apariencia adecuados. La llama debe arder con un color principalmente azul. Si hay una llama amarilla intensa, esto podría indicar una obstrucción en el quemador o el tubo Venturi. Si hay alguna obstrucción o una llama amarilla y el ajuste del obturador de aire no ha resuelto el problema, apague la cocina y espere a que se enfríe. Desconecte la manguera de la cocina. Retire el obturador de aire con un destornillador Phillips. Compruebe el tubo Venturi con una linterna para ver si hay una obstrucción. Si hay una obstrucción, utilice un alambre, como una percha, para deslizarlo dentro del tubo Venturi y eliminar la obstrucción. Vuelva a colocar el obturador de aire en el tubo Venturi con el destornillador Phillips.
Ensamble y encienda nuevamente la cocina según el manual de instrucciones.
5. Utilice siempre el conjunto de manguera y regulador de gas LP que se incluye con el aparato. Antes de cada uso del aparato, compruebe que la manguera de gas LP no presente signos de abrasión, desgaste, cortes o fugas. Si la manguera presenta algún daño, se debe sustituir el conjunto de manguera y regulador antes de utilizar el aparato. Solo se debe utilizar con el aparato el conjunto de manguera

y regulador de gas LP especificado por el proveedor.
6. Para las piezas que puedan haberse dañado o perdido, comuníquese con el proveedor para comprar piezas de repuesto.

LIMPIEZA DEL APARATO

1. Manguera/regulador de gas LP y cocina:
Si es necesario, elimine el aceite o el líquido que se haya derramado sobre la unidad durante la cocción con agua jabonosa suave en un trapo y séquelo con una toalla. No sumerja la unidad del quemador ni la manguera y regulador en agua ya que esto provocará óxido.
2. Ollas de aluminio o acero inoxidable:
Limpie después de cada uso de acuerdo con las instrucciones de la página siguiente.
3. Utensilios de cocina de hierro fundido:
Limpie después de cada uso de acuerdo con las instrucciones de la página siguiente.
4. Termómetro:
Limpiar después de cada uso con agua y jabón suave y secar con una toalla. No sumergir en líquido ni meter en el lavavajillas.

MAINTENANCE AND CARE

CONSEJOS PARA EL CUIDADO DE LAS OLLAS HERVIDAS

• No es necesario curar las ollas de aluminio antes de cocinar con ellas. Lávalas con un detergente líquido para lavavajillas y sécalas con una toalla.
• Después de cocinar, lave las ollas y sartenes de aluminio con detergente caliente y jabonoso. Si se ha acumulado grasa u hollín negro en el exterior de la olla mientras cocinaba con su cocina para exteriores, frote el exterior de la olla con un estropajo de acero.

NO ROCÍE LIMPIADOR DE HORNOS SOBRE OLLAS DE ALUMINIO PARA QUITAR GRASA O HOLLÍN. EL LIMPIADOR DE HORNOS HARÁ QUE EL ACABADO SE DESGASTE.
VUELVETE ABURRIDO.

• Si quedan restos de comida pegados en la sartén después de cocinarlos, añada agua caliente y déjelos en remojo. Luego, frote la sartén con jabón y lana de acero para aflojar los restos.
• Si el agua dura hace que el interior de la olla se oscurezca, llénela hasta el nivel del área oscurecida con agua y una solución de crémor tártaro o vinagre (mezclada con una concentración de tres tazas de agua por una cucharada de crémor tártaro o vinagre). Hierva durante cinco a diez minutos.

NUNCA COLOQUE UNA OLLA DE ALUMINIO O DE ACERO INOXIDABLE VACÍA SOBRE UNA
COCINA ENCENDIDA.

Se formará un agujero en el fondo de la olla. Las ollas de las cocinas para exteriores pueden decolorarse, rayarse y abollarse, pero esto no afecta el rendimiento de la olla. No guarde aceite usado dentro de su olla de aluminio. La sal que se usa para cocinar puede corroer la olla y provocar fugas. Lave la olla después de cada uso con agua caliente y jabón y enjuáguela.

LIGHTING INSTRUCTIONS

ADVERTENCIA: NUNCA PONGA LAS MANOS O LA CARA DIRECTAMENTE SOBRE EL QUEMADOR MIENTRAS ESTÁ ENCENDIDO O MIENTRAS EL APARATO ESTÁ ENCENDIDO.

PARA MODELOS CON REGULADOR AJUSTABLE

1. Verifique el quemador para asegurarse de que esté configurado según la ilustración.
2. Asegúrese de que el control del regulador esté APAGADO girándolo en sentido antihorario hasta que llegue al tope.
3. Abra la válvula de control del cilindro girándola en sentido antihorario según el diagrama.
4. Inserte un encendedor multiusos a través del orificio de la cubierta como se muestra en la ilustración, o use una cerilla de papel colocada sobre la pieza fundida como se muestra en la ilustración. Gire el control del regulador hacia la posición ON hasta que se produzca el encendido. El control en sentido horario aumenta la presión del gas al quemador y, por ende, el tamaño de la llama.

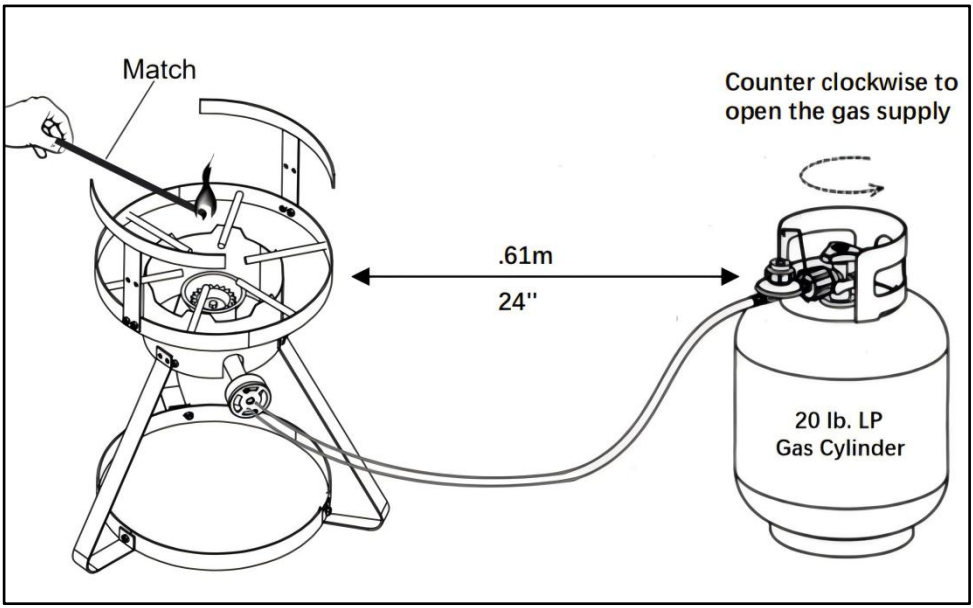
Al encender la estufa, si no se produce la ignición en 3 a 5 segundos, cierre el

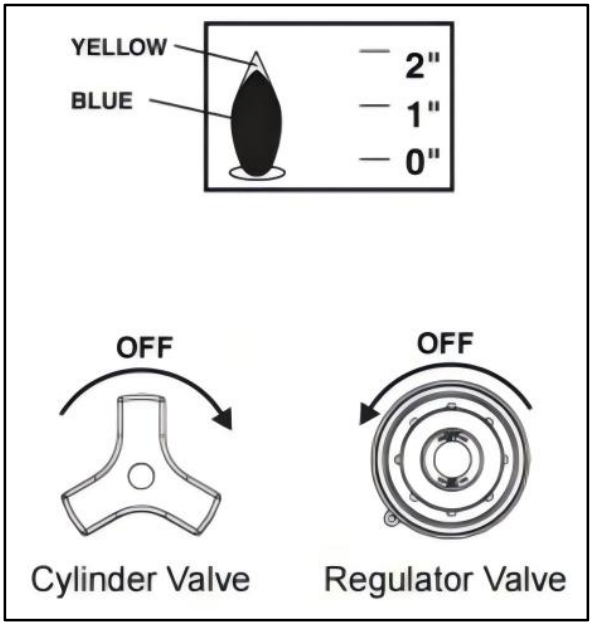
regulador y la válvula del cilindro. Espere 5 minutos para que se disperse el gas. Repita el procedimiento.

13. Compruebe que la llama sea azul y que las llamas se emitan desde todos los puertos del fundición. De lo contrario, gire la posición del obturador de aire hasta que haya una llama azul. Abrir demasiado el obturador hará que la llama se "levante" del quemador. Si hay una llama amarilla, o si algunos puertos no tienen llama, esto indica que puede haber una obstrucción en el tubo Venturi o los puertos.

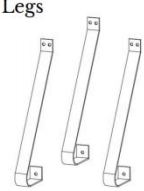
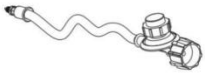
14. 6. Vigile siempre la llama durante todo el proceso de cocción. Si en cualquier momento del proceso de cocción la llama se apaga accidentalmente, cierre inmediatamente el regulador y la válvula del cilindro.

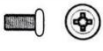
EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE RESULTAR EN INCENDIO, EXPLOSIÓN, PELIGRO DE QUEMADURAS O ENVENENAMIENTO POR MONÓXIDO DE CARBONO QUE PODRÍA CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES PERSONALES O MUERTE.





PARTS LIST

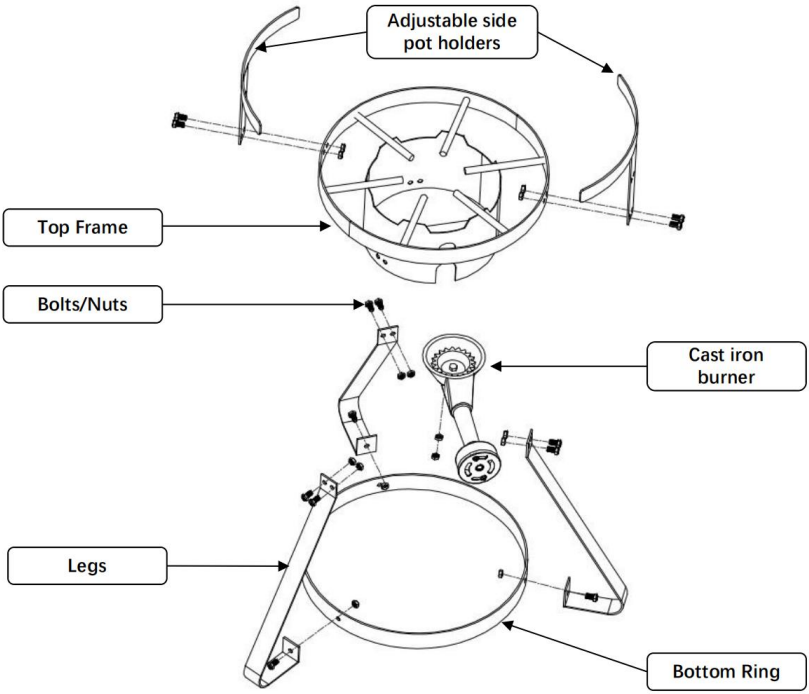
① Pot Holders  2 PCS	② Top Frame Assembly  1 PC	③ Legs  3 PCS	④ Bottom Ring  1 PC
⑤ Cast burner  1 PC	⑥ Regulator/Hose  1 PC	⑦ 10Qt Pot  1 PC	⑧ Basket  1 PC
⑨ Basket **Handle**  1 PC	⑩ Pot lid  1 PC	4" Thermometer ⑪  1 PC	

A	 M6 Hex head bolt	13pcs	D	 M5 Bolt	3pcs
B	 M6 Flange nut	13pcs	E	 M5 Nut	3pcs
C	 Nylon lock nut M5 Flange nut M5	1 pc	F	 M5 Tooth Washer	3pcs
			G	 M5 Washer	3pcs

Atención: los destornilladores y mangos deben ser adquiridos por uno mismo.

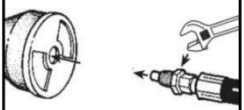
CONSEJOS: A y B para el ensamblaje del marco, C para el ensamblaje del quemador, D, E, F y G para el ensamblaje del mango de la cesta.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS



1. Assembly 2pcs Pot Holders ① to the top frame with 4pcs bolts (A) and nuts(B).
2. Assembly 3pcs legs ③ to the windshield of top frame with 6pcs bolts (A) and nuts(B).
3. Assembly the bottom ring ④ to the legs ③ with 3pcs bolts (A) and nuts(B).
4. Unscrew the pre-assembled lock nut and flange nut (C) from the threaded pin of the cast iron burner ⑤ , then insert the threaded pin of burner through the hole of the support bar of top frame， wrench tighten flange nut and lock nut.

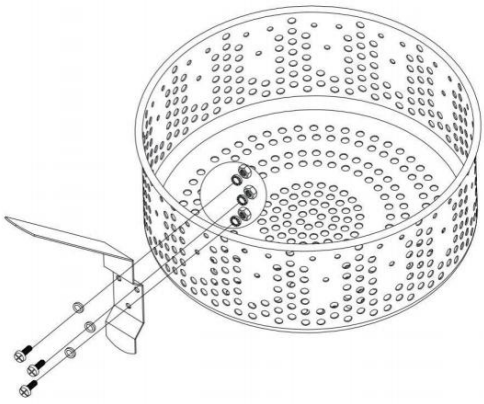
Note: Make sure all hardware are used and wrench tighten.

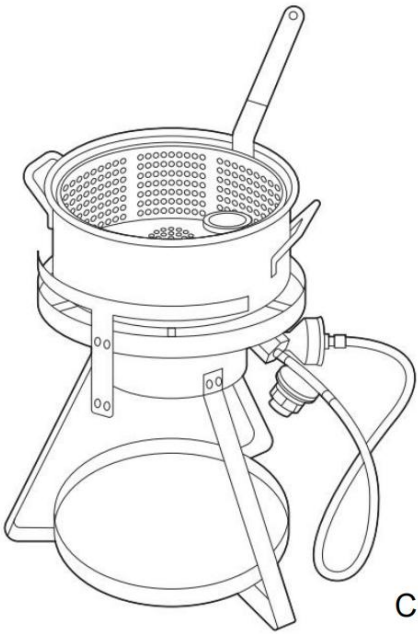


Note: When connecting the Hose to unit, insert the male fitting of the hose. Tighten the fitting onto the throat of the burner using a wrench. Do not vertighten. You should be able to turn the air control panel.

BASKET ASSEMBLY

Insert the M5 Bolts and flat wash er through the Basket Handle and Basket, and tighten 3 Nuts with 3 Tooth Washers.





Completed!

Atención: Vuelva a conectarlo e instálelo antes de usarlo para garantizar la confiabilidad y no lo use en interiores.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Wsparcie i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

FRYTKOWNICA GAZOWA

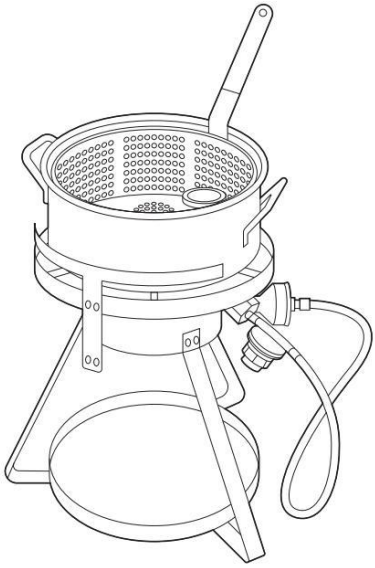
MODELE: FF1610-GER /
FF1610-USA / FF1610-FR

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.
„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub jakiekolwiek inne podobne wyrażenia używane wyłącznie przez nas
przedstawia szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać kupując określone narzędzia
z nami w porównaniu do głównych, najlepszych marek i niekoniecznie oznacza to okładka wszystkie kategorie narzędzi oferowanych przez nas. Przypominamy o sprawdzeniu ostrożnie
gdy składasz u nas zamówienie, jeśli faktycznie Oszczędność
Połowa w porównaniu z wiodącymi markami.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

GAS FRYER

MODELE: FF1610-GER / FF1610-USA / FF1610-FR



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:

Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji
www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiekolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	Aby uniknąć oparzeń, należy używać rękawic odpornych na ciepło .
OSTRZEŻENIE 	Gaz propan jest wysoce łatwopalny i znajduje się pod ciśnieniem w butli lub zbiorniku. **NIE** przechowuj ani nie używaj benzyny ani innych łatwopalnych płynów lub oparów w pobliżu tego pieca. Jeśli wyczujesz zapach gazu, natychmiast opuść zamknięty obszar i skontaktuj się z odpowiednimi władzami / specjalistami.
OSTROŻNOŚĆ 	**NIE** próbuj podłączać kuchenki turystycznej do źródła gazu ziemnego. Używaj wyłącznie propanu, węża i regulatora dostarczonych z kuchenką oraz zatwierdzonego zbiornika propanu.
NIEBEZPIECZEŃSTWO 	**DLA TWOJEGO BEZPIECZEŃSTWA** Nie przechowuj i nie używaj benzyny ani innych płynów w pobliżu tego lub jakiegokolwiek innego urządzenia nie mogą znajdować się łatwopalne opary. **JEŚLI CZUJESZ ZAPACH GAZU:** 1. Nie próbuj zapalać urządzenia. 2. Zgasić otwarty ogień. 3. Odłączyć od zasilania paliwem



IMPORTANT SAFEGUARDS

Dziękujemy za korzystanie z tego produktu. Aby mieć pewność, że możesz prawidłowo obsługiwać maszynę, przeczytaj uważnie tę instrukcję przed jej użyciem i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości. Przeczytaj środki ostrożności i zasady bezpieczeństwa na tej stronie, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie. Niniejsza instrukcja zawiera ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, środki ostrożności oraz obsługę, konserwację i czyszczenie. Ostrzeżenia i instrukcje omówione w niniejszej instrukcji nie mogą obejmować wszystkich możliwych warunków i sytuacji, które mogą wystąpić. Ostrożność i zdrowy rozsądek nie są wbudowane w ten produkt, ponieważ jego użytkowanie będzie zgodne z tymi kodami. Przed rozpoczęciem programu treningowego lub podjęciem wyczerpującej aktywności wytrzymałościowej na urządzeniu skonsultuj się z lekarzem.

Przed użyciem urządzenia należy przeczytać WSZYSTKIE instrukcje.

1. To jest urządzenie **POD OPIEKĄ** . Nie pozostawiaj go bez nadzoru, gdy palnik jest zapalony lub gdy podgrzewasz olej, tłuszcz, wodę lub żywność. Monitoruj urządzenie, gdy jest gorące po użyciu (olej, tłuszcz lub woda powyżej 100°F (38°C)). Podgrzany płyn i sprzęt mogą pozostać w temperaturze wrzenia długo po gotowaniu.
2. Zawsze trzymaj dzieci, zwierzęta domowe i osoby nieupoważnione z dala od urządzenia.
3. Używanie alkoholu, leków na receptę lub bez recepty może osłabić zdolność do prawidłowego montażu lub bezpiecznej obsługi tego urządzenia. **NIE** montuj ani nie używaj tego urządzenia, jeśli używasz alkoholu, leków na receptę lub bez recepty.
4. To urządzenie jest przeznaczone WYŁĄCZNIE do użytku **NA ZEWNĄTRZ** . Nie używać w budynku, garażu, namiocie ani żadnym innym zamkniętym pomieszczeniu. **NIE** używać

w lub na pojeździe rekreacyjnym lub łodzi. Nigdy nie używać tego urządzenia jako grzejnika.

5. **NIE** umieszczaj tego urządzenia pod ŻADNĄ konstrukcją nadziemną. Zachowaj minimalny odstęp 10 stóp (3,05 m) od boków, przodu i tyłu urządzenia do JAKIEJKOLWIEK konstrukcji. Utrzymuj obszar wolny od materiałów łatwopalnych. **NIE** używaj na balkonie lub tarasie mieszkania lub apartamentu.

6. Podczas gotowania frytkownica/kocioł musi znajdować się na równej, stabilnej, niepalnej powierzchni, takiej jak cegła, beton lub ziemia. Powierzchnie takie jak drewno, asfalt lub plastik, które mogą się palić, pęcherzyć lub topić, nie są odpowiednie.

7. Przed każdym użyciem sprawdź wszystkie przyłącza kuchenki pod kątem nieszczelności. Trzymaj wąż doprowadzający paliwo z dala od wszelkich nagrzanych powierzchni. Z tym urządzeniem należy używać wyłącznie zespołu wąż/regulator LP określonego przez sprzedawcę.

8. Podczas gotowania z olejem lub tłuszczem MUSI być używany niezawodny termometr. Postępuj zgodnie z instrukcjami w tej instrukcji, aby prawidłowo zainstalować i używać termometru.

9. Jeśli temperatura oleju do gotowania przekroczy 350°F (177°C) lub olej zacznie dymić, należy natychmiast wyłączyć palnik lub dopływ gazu i odczekać, aż temperatura spadnie poniżej 350°F (177°C), zanim ponownie zapali się palnik zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszej instrukcji.

10. Podczas gotowania z olejem/tłuszczem, miej pod ręką gaśnicę typu BC lub ABC. W przypadku pożaru oleju/tłuszczu, nie próbuj gasić go wodą. Natychmiast zadzwoń do straży pożarnej. Gaśnica typu BC lub ABC może, w niektórych okolicznościach,
powstrzymać pożar.

12. **NIGDY nie** przepełniaj garnka olejem, tłuszczem lub wodą. Może to prowadzić do poważnych zagrożeń bezpieczeństwa. Zawsze przestrzegaj instrukcji zawartych w tej instrukcji, aby ustalić właściwy poziom oleju, tłuszczu lub wody.

13. Wprowadzenie wody lub lodu z dowolnego źródła do oleju/smaru może spowodować przelanie i poważne oparzenia od gorącego oleju i rozpryskiwania się wody. Podczas smażenia z olejem/smarem wszystkie produkty spożywcze **MUSZĄ** zostać całkowicie rozmrożone i osuszone ręcznikiem przed zanurzeniem we frytkownicy.

14. Nigdy nie wrzucaj jedzenia ani akcesoriów do gorącego płynu do gotowania. Powoli zanurzaj jedzenie i akcesoria w płynie do gotowania, aby zapobiec rozchlapywaniu lub przelewaniu. Podczas wyjmowania jedzenia z urządzenia należy zachować ostrożność, aby uniknąć oparzeń gorącym płynem do gotowania.
15. To urządzenie i garnek stają się niebezpiecznie gorące, w tym uchwyty i pokrywki. Używaj dobrze izolowanych uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych, aby chronić się przed gorącymi powierzchniami lub rozpryskami płynów do gotowania. Zalecane są również okulary ochronne, aby chronić się przed rozpryskami oleju. Olej pozostaje niebezpiecznie gorący przez wiele godzin po użyciu.
16. **NIE** stawiaj pustego naczynia do gotowania na pracującym urządzeniu. Zawsze używaj odpowiedniego rozmiaru naczynia do gotowania dla danego urządzenia. Nigdy nie używaj naczynia do gotowania o pojemności i średnicy większej niż podane w niniejszej instrukcji, ponieważ może to prowadzić do niebezpiecznych warunków i nieefektywnego gotowania.
17. W przypadku deszczu, śniegu, gradu, śniegu z deszczem lub innych opadów podczas gotowania z olejem/tłuszczem, natychmiast przykryj naczynie do gotowania i wyłącz palniki urządzenia i dopływ gazu. Nie próbuj przesuwać urządzenia ani naczynia do gotowania.
18. **NIE** przesuwaj urządzenia, gdy jest używane. Przed przenoszeniem lub przechowywaniem pozwól naczyniu do gotowania całkowicie ostygnąć w dotyku.
19. Unikaj uderzania i uderzania w urządzenie, aby zapobiec kontaktowi z gorącym urządzeniem, rozlaniu lub rozchlapaniu gorącego płynu do gotowania.
20. Informacje na temat butli z gazem płynnym znajdują się w sekcji Użytkowanie i konserwacja. W tym urządzeniu należy używać butli o masie 20 funtów (9 kg). Butla zasilana gazem płynnym musi mieć kołnierz ochronny i musi być skonstruowana i oznaczona zgodnie ze specyfikacjami butli z gazem płynnym firmy Departament Transportu USA (DOT) lub Krajowa Norma Kanady, CAN/CSA-B339, Cylindry, kule i tuby do transportu towarów niebezpiecznych. NIE przechowuj zapasowej butli z gazem LP pod lub w pobliżu tego urządzenia. Nigdy nie napełniaj butli powyżej 80%. Aby uzyskać prawidłowe odprowadzenie pary, butlę o masie 20 funtów (9 kg) należy stosować w prawidłowa pozycja pionowa. Cylinder musi być wyłączony, gdy nie jest używany. Nieprzestrzeganie tych

instrukcji i ostrzeżeń może spowodować pożar lub wybuch, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć.
21. Używaj tego urządzenia wyłącznie zgodnie z przepisami stanowymi i lokalnymi lub, w przypadku braku przepisów lokalnych, z Krajowym Kodeksem Gazu Paliwowego, ANSIZ223.1/NFPA 54, Przechowywanie i obchodzenie się z gazami płynnymi , ANSI/NFPA 58 lub CSA B149.1, Gaz ziemny i propan Kod instalacyjny.
OSTRZEŻENIE : Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować pożar, wybuch, ryzyko oparzeń lub zatrucia tlenkiem węgla, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć.

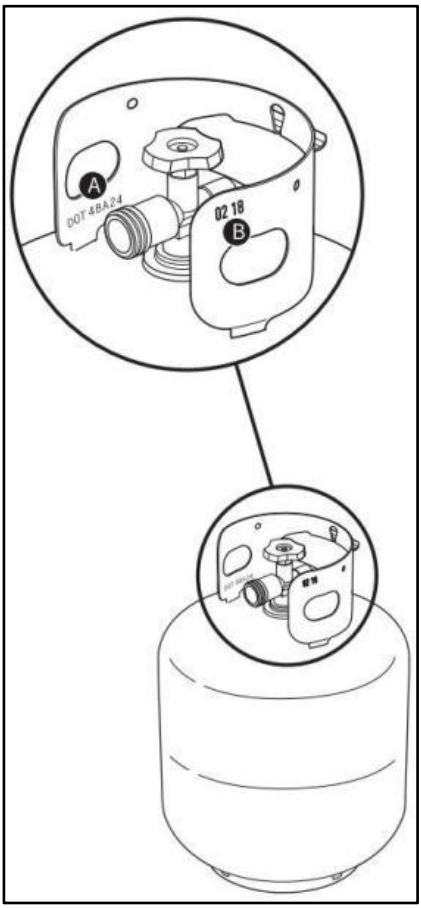
SAFETY INFORMATION REGARDING COOKING VESSELS

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do podgrzewania wody (nie oleju ani tłuszczu). To urządzenie nie jest przeznaczone do smażenia. Nigdy nie przepełniaj naczynia do gotowania wodą. Nigdy nie napełniaj garnka ponad linię maksymalnego napełnienia. Jeśli używany garnek nie ma linii maksymalnego napełnienia, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby określić ilość płynu do gotowania, którą należy użyć:
a. Umieść produkt spożywczy w uchwycie lub na uchwycie.
b. Umieść produkt spożywczy i pojemnik w pustym naczyniu.
c. Napełnij naczynie wodą tylko do momentu całkowitego zanurzenia produktu spożywczego.
d. Wyjmij produkt spożywczy z naczynia i zaznacz poziom wody na ściance naczynia lub zmierz ilość wody w naczyniu.
e. Usuń wodę i całkowicie osusz naczynie oraz produkt spożywczy.
f. Jest to ilość płynu do gotowania, jaką należy napełnić naczynie, aby ugotować produkt spożywczy.

INFORMATION REGARDING LP GAS

CO TO JEST GAZ LPG?

Skroplony gaz ziemny, zwany także LP, gazem LP, płynnym propanem lub po prostu propanem, jest łatwopalnym produktem na bazie ropy naftowej, używanym do zasilania grilla. Jest to gaz w umiarkowanych temperaturach i ciśnieniu, gdy nie jest zamknięty, ale przy umiarkowanym ciśnieniu wewnątrz pojemnika, takiego jak zbiornik, jest cieczą. Gdy ciśnienie jest uwalniane ze zbiornika, ciecz łatwo odparowuje i staje się gazem.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO OBCHODZENIA SIĘ ZE ZBIORNIKAMI LP

• Wgnieciony lub zardzewiały zbiornik na płynny propan może być niebezpieczny i powinien zostać sprawdzony przez dostawcę płynnego propanu. Nie używaj zbiornika na płynny propan z uszkodzonym zaworem.

• Mimo że zbiornik na płynny propan może wydawać się pusty, gaz może być nadal obecny w zbiorniku, dlatego należy go transportować i przechowywać w odpowiedni sposób.

• Zbiornik LP musi być zainstalowany, transportowany i przechowywany w pozycji pionowej i bezpiecznej. Zbiorników LP nie należy upuszczać ani obchodzić się z nimi nieostrożnie.

• Nigdy nie przechowuj ani nie transportuj zbiornika z propanem-butanem w miejscach, w których temperatura może osiągnąć 125° F (51,7° C) (zbiornik stanie się zbyt gorący, aby trzymać go w dłoni).

• Załóż zaślepkę przeciwpyłową na wylot zaworu butli, gdy butla nie jest używana. Na wylocie zaworu butli należy instalować wyłącznie zaślepkę przeciwpyłową, która jest dołączona do zaworu butli. Inne rodzaje zaślepek lub korków mogą powodować wyciek propanu.

Wymagania dotyczące zbiornika LP:

• Zbiornik musi mieć wysokość około 18¼ cala (46,35 cm) i średnicę 12¼ cala (31,1 cm) oraz pojemność 20 funtów (9,07 kg) na LPG lub 47,6 funta (21,6 kg) na wodę, zgodnie z informacją podaną przez producenta.

Można stosować inne zbiorniki, pod warunkiem, że są kompatybilne ze sposobem mocowania kratki (wagą zbiornika).

• Zbiornik musi być skonstruowany i oznaczony zgodnie ze Specyfikacjami dotyczącymi butli na gaz płynny (LPG) Departamentu Transportu Stanów Zjednoczonych (DOT).

• Zbiorniki muszą być wyposażone w wymienione OPD (Overfilling Prevention Device) i przyłącze zbiornika typu 1 (CGA 791). Przyłącze zbiornika musi być zgodne z przyłączem grilla.

• Zbiornik musi być wyposażony w kołnierz chroniący zawór zbiornika.

• Zbiorniki muszą posiadać certyfikat DOT (A) i datę badania (B) przypadającą nie później niż pięć lat od daty bieżącego użytkowania.

CZYM JEST KONTROLA SZCZELNOŚCI?

Po prawidłowym zainstalowaniu zbiornika LP konieczne jest przeprowadzenie kontroli szczelności. Kontrola szczelności to niezawodny sposób na sprawdzenie, czy gaz nie ucieka po podłączeniu zbiornika. Układ paliwowy w grillu ma fabrycznie wykonane połączenia, które zostały dokładnie sprawdzone pod kątem wycieków gazu, a palniki zostały przetestowane płomieniem. Zalecamy przeprowadzenie dokładnej kontroli szczelności po montażu, a także co roku.

SPRAWDZANIE WYCIEKÓW GAZU

1) Zwilż armaturę roztworem mydła i wody za pomocą butelki ze spryskiwaczem, szczotki lub szmatki. Możesz zrobić własny roztwór mydła i wody, mieszając 20% mydła w płynie z 80% wody lub możesz kupić roztwór do sprawdzania przecieków w dziale hydraulicznym dowolnego sklepu z narzędziami.

2) Powoli otwórz dopływ gazu, przekręcając zawór zbiornika przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i sprawdzając, czy nie ma pęcherzyków powietrza.

3) Jeśli pojawią się bąbelki, oznacza to, że jest nieszczelność:

a) Jeżeli nieszczelność występuje przy butli, należy wyłączyć dopływ gazu. NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA.

Odłącz zbiornik i zwróć go lokalnemu sprzedawcy.

b) Jeżeli nieszczelność występuje przy regulatorze, należy wyłączyć dopływ gazu. **NIGDY NIE PRÓBUJ DOKRĘCAĆ REGULATOR Z OTWARTYM ZAWOREM ZBIORNIKA. NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA.**

c) Jeśli wyciek występuje w którymkolwiek złączu wskazanym na ilustracji, dokręć złącze kluczem i sprawdź szczelność roztworem wody z mydłem. Jeśli wyciek nie ustąpi, wyłącz gaz.

NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA.

d) Jeżeli wyciek występuje przy którymkolwiek z przyłączy wskazanych na ilustracji, należy wyłączyć gaz.

NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA.

4) Jeżeli nie pojawią się bąbelki, sprawdzanie szczelności jest zakończone: a) Zamknąć dopływ gazu do zbiornika i przepłukać przyłącza wodą.

UWAGA: Ponieważ niektóre roztwory do sprawdzania szczelności, zawierające mydło i wodę, mogą być lekko żrące, wszystkie połączenia należy przepłukać wodą po sprawdzeniu szczelności.

NIEBEZPIECZEŃSTWO : Nie używaj płomienia do sprawdzania wycieków gazu. Upewnij się, że w pobliżu nie ma iskier ani otwartego ognia podczas sprawdzania wycieków.

NIEBEZPIECZEŃSTWO: Wyciek gazu może spowodować pożar lub wybuch.

NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nie używaj urządzenia, jeżeli występuje wyciek gazu.

NIEBEZPIECZEŃSTWO: Jeśli widzisz, czujesz zapach lub słyszysz syczenie gazu wydobywającego się ze zbiornika z płynnym propanem:

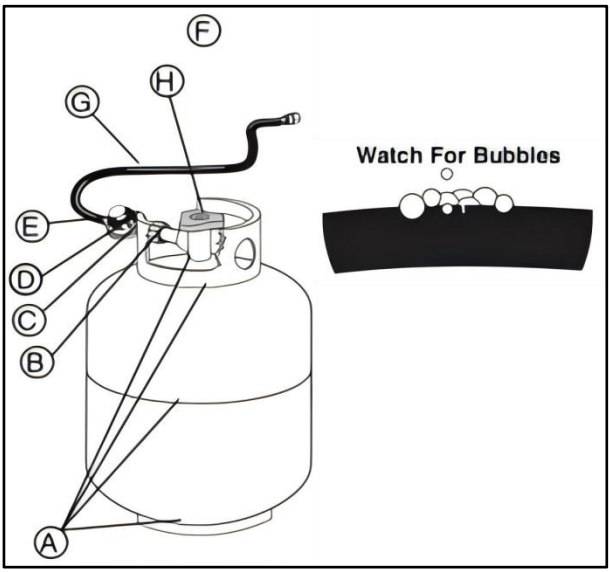
1. Odejdź od zbiornika z płynnym propanem.
2. Nie próbuj samodzielnie naprawiać problemu. 3) Zadzwoń do straży pożarnej.

NIEBEZPIECZEŃSTWO: Zawsze zamknij zawór zbiornika przed odłączeniem regulatora. Nie próbuj odłączać regulatora gazu i zespołu węża ani żadnego przyłącza gazowego, gdy ten grill jest włączony. działanie.

NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nie przechowuj zapasowego zbiornika LP pod lub w pobliżu tego grilla. Nigdy nie napełniaj zbiornika powyżej 80%. Niedokładne przestrzeganie tych instrukcji może spowodować pożar powodujący śmierć lub poważne obrażenia .

Uwaga : Sprawdź każde miejsce wymienione (A–H) pod kątem pojawiających się pęcherzyków powietrza, co może świadczyć o nieszczelności. Duże

przecieki mogą nie zostać wykryte przez pęcherzyki powietrza ale powinien wydawać głośny dźwięk lub powodować zapach gazu.



SPRAWDŹ WĄŻ

Konieczna jest rutynowa kontrola węża.

1. Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i zimne.
2. Sprawdź wąż pod kątem pęknięć, otarć lub przecięć. Jeśli okaże się, że wąż jest w jakikolwiek sposób uszkodzony, nie używaj grilla.

DODATKOWE OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE GAZU PROMIENIOWEGO I PODŁĄCZEŃ GAZOWYCH

NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nie wykładaj wysuwanej tacki na tłuszcz ani nie gotuj pudełko z folią aluminiową.

NIEBEZPIECZEŃSTWO: Przed każdym użyciem sprawdź wysuwaną tackę na tłuszcz i tackę ociekową pod kątem nagromadzonego tłuszczu. Usuń nadmiar tłuszczu, aby uniknąć pożaru tłuszczu.

OSTRZEŻENIE: Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania tacki ociekowej i usuwania gorącego tłuszczu. **OSTRZEŻENIE:** Podczas obsługi grilla należy używać odpornych na ciepło rękawic grillowych.

OSTRZEŻENIE: Jeśli okaże się, że wąż jest w jakikolwiek sposób uszkodzony, nie należy używać grilla. Wymień go, używając wyłącznie autoryzowanego węża zamiennego.

OSTRZEŻENIE: Utrzymuj otwory wentylacyjne wokół zbiornika w czystości i bez zanieczyszczeń.

MAINTENANCE AND CARE

1. Obszar, w którym będzie używana kuchenka, musi być czysty i wolny od materiałów palnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów i cieczy. Przed każdym użyciem kuchenki należy sprawdzić i usunąć wszelkie przedmioty palne.
2. Przepływ spalania i wentylacja powietrza nie mogą być utrudnione. Kuchenkę należy ustawić na otwartej przestrzeni z 10 ft. (3,05 m) przestrzeni ze wszystkich stron i bez dachu lub nawisu nad głową. Przed każdym użyciem należy sprawdzić lokalizację i ustawienie kuchenki.
3. Przed każdym użyciem urządzenia sprawdź palnik/rurę Venturiego pod kątem owadów, gniazd owadów i innych przeszkód. Zatkana rura może doprowadzić do pożaru pod urządzeniem.
4. Postępuj zgodnie ze wszystkimi instrukcjami **OBSŁUGI** za każdym razem, gdy używasz kuchenki. Sprawdź, czy płomień ma właściwy kolor i wygląd. Płomień powinien palić się głównie na niebiesko. Jeśli występuje silny żółty płomień, może to oznaczać przeszkodę w palniku/rurze Venturiego. Jeśli występuje jakakolwiek przeszkoda lub płomień jest żółty, a regulacja przepustnicy powietrza nie rozwiązała problemu, wyłącz kuchenkę i odczekaj, aż ostygnie. Odłącz wąż od kuchenki. Zdejmij przepustnicę powietrza za pomocą śrubokręta krzyżakowego. Sprawdź latarką, czy rura Venturiego nie jest zablokowana. Jeśli występuje blokada, użyj drutu, takiego jak wieszak na ubrania, aby wsunąć rurę Venturiego, aby usunąć blokadę. Ponownie przymocuj przepustnicę powietrza do rurki Venturiego za pomocą śrubokręta krzyżakowego.
Złóż i ponownie rozpal kuchenkę zgodnie z instrukcją obsługi.
5. Zawsze używaj zestawu LP Hose/Regulator dostarczonego z urządzeniem.

Przed każdym użyciem urządzenia sprawdź, czy wąż LP nie ma śladów ścierania, zużycia, przecięć lub przecieków. Jeśli wąż jest uszkodzony, należy wymienić zespół wąż/regulator przed użyciem urządzenia. Z urządzeniem należy używać wyłącznie zestawu LP Hose/Regulator określonego przez dostawcę.
6. Jeśli części uległy uszkodzeniu lub zostały zagubione, skontaktuj się ze sprzedawcą w celu zakupu części zamiennych.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

1. Kuchenka i wąż/regulator LP:
W razie potrzeby usuń olej lub płyn, który rozlał się na urządzeniu podczas gotowania, za pomocą łagodnej wody z mydłem na szmatce i osusz ręcznikiem. Nie zanurzaj palnika ani węża i regulatora do wody, gdyż może to spowodować rdzewienie.
2. Garnki aluminiowe lub ze stali nierdzewnej:
Wyczyść po każdym użyciu zgodnie z instrukcjami na następnej stronie.
3. Naczynia żeliwne:
Wyczyść po każdym użyciu zgodnie z instrukcjami na następnej stronie.
4. Termometr:
Czyścić po każdym użyciu łagodną wodą z mydłem i osuszyć ręcznikiem. Nie zanurzać w płynie ani nie myć w zmywarce.

MAINTENANCE AND CARE

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI GARNEK

• Nie ma potrzeby sezonowania garnków aluminiowych przed gotowaniem w nich. Umyj je płynem do mycia naczyń i osusz ręcznikiem.
• Po gotowaniu umyj aluminiowe garnki i patelnie w gorącym, mydlanym detergencie. Jeśli tłuszcz lub czarna sadza przywarły do zewnętrznej strony garnka podczas gotowania w kuchence zewnętrznej, wyszoruj zewnętrzną stronę garnka druciakiem z wełny stalowej.

NIE SPRYSKIWAJ ŚRODKA DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW NA GARNKI ALUMINIOWE W CELU USUNIĘCIA TŁUSZCZU LUB SADZY. ŚRODEK DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW SPOWODUJE ZANIECZYSZCZENIE POWŁOKI.
STAJ SIĘ NUDNY.

• Jeśli jedzenie pozostanie przyklejone do patelni po gotowaniu, dodaj gorącej wody i odczekaj, aż się namoczy. Następnie wyszoruj patelnię mydłem i wełną stalową, aby poluzować jedzenie.
• Jeśli twarda woda powoduje ciemnienie wnętrza garnka, napełnij go do poziomu ciemniejszego miejsca wodą i roztworem kamienia winnego lub octu (zmieszanym w proporcji trzech szklanek wody do jednej łyżki stołowej kamienia winnego lub octu). Gotuj przez pięć do dziesięciu minut.

NIGDY NIE STAWIAJ PUSTEGO GARNKA ALUMINIOWEGO LUB ZE STALI NIERDZEWNEJ NA
KUCHENKA ZAPALONA.

W dnie garnka może powstać dziura. Garnki na kuchenkach zewnętrznych mogą mieć przebarwienia, zarysowania i wgłębienia, ale nie wpływa to na wydajność garnka. Nie przechowuj zużytego oleju w aluminiowym garnku. Sól używana do gotowania może korodować garnek, powodując jego przeciekanie. Umyj garnek po każdym użyciu gorącą wodą z mydłem i opłucz.

LIGHTING INSTRUCTIONS

OSTRZEŻENIE: NIGDY NIE KŁADŹ RĄK ANI TWARZY BEZPOŚREDNIO NAD PALNIKIEM PODCZAS ZAPALANIA LUB GDY URZĄDZENIE JEST ZAPALONE.

DLA MODELI Z REGULOWANYM REGULATOREM

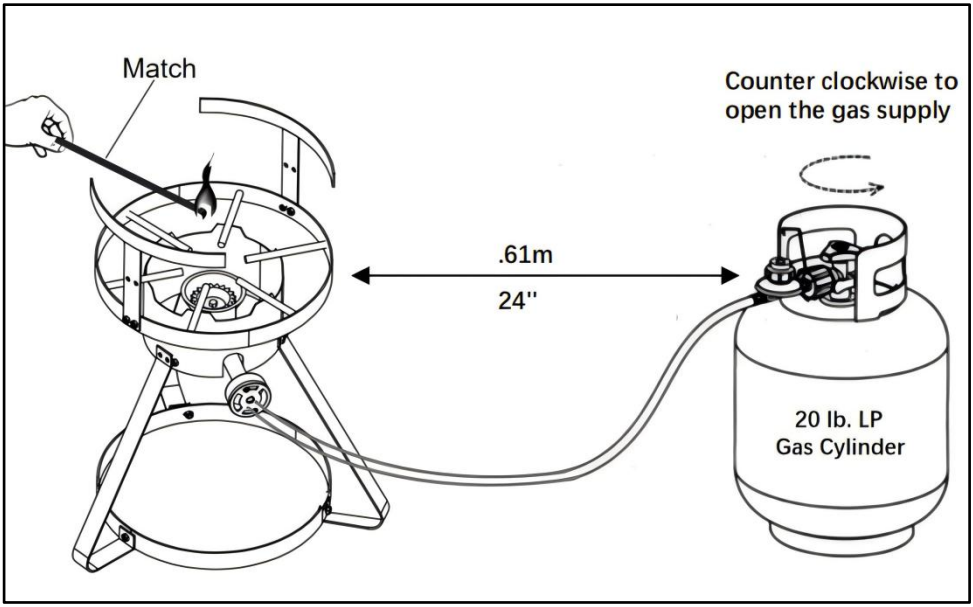
1. Sprawdź palnik , aby upewnić się, że jest ustawiony tak, jak na ilustracji.
2. Upewnij się, że regulator jest wyłączony, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do oporu.
3. Otwórz zawór sterujący cylindrem, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, zgodnie ze schematem.
4. Włóż zapalniczkę wielofunkcyjną przez otwór w osłonie zgodnie z ilustracją lub użyj zapałki papierowej umieszczonej nad odlewem zgodnie z ilustracją. Obróć regulator regulatora w kierunku pozycji ON, aż nastąpi zapłon. Obrócenie regulatora Obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara zwiększa ciśnienie gazu doprowadzanego do palnika, a co za tym idzie, wielkość płomienia. Podczas rozpalania pieca, jeśli zapłon nie nastąpi w ciągu 3 do 5 sekund, wyłącz regulator i zawór butli. Odczekaj 5 minut, aż gaz się rozproszy. Powtórz

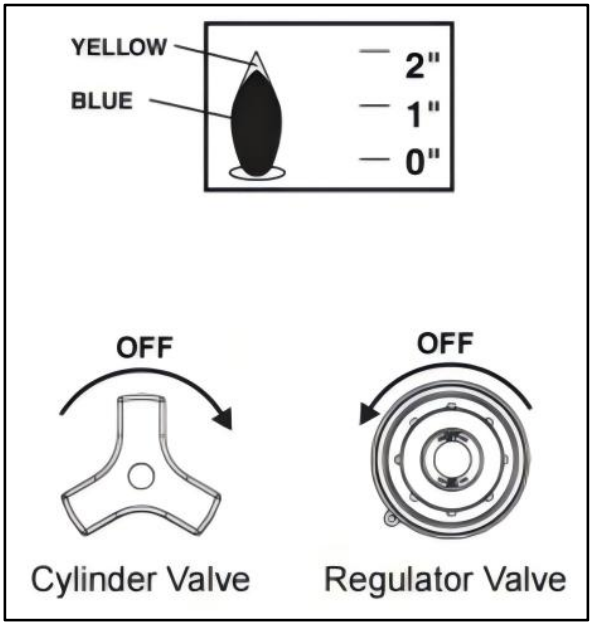
procedurę.

15. Sprawdź, czy płomień jest niebieski i czy płomienie wydobywają się z każdego portu w odlew. Jeśli nie, obróć położenie przepustnicy powietrza, aż pojawi się niebieski płomień. Zbytnie otwarcie przepustnicy spowoduje „ podniesienie" płomienia z palnika. Jeśli płomień jest żółty lub jeśli niektóre otwory nie mają płomienia, może to oznaczać, że w rurce lub otworach Venturiego znajduje się przeszkoda.

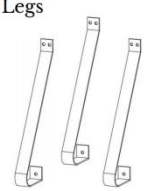
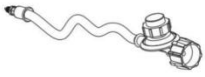
16. 6. Zawsze monitoruj płomień podczas całego procesu gotowania. Jeśli w dowolnym momencie procesu gotowania płomień przypadkowo zgaśnie, natychmiast wyłącz regulator i zawór butli.

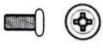
NIEPRZESTRZEGANIE TYCH INSTRUKCJI MOŻE SPOWODOWAĆ POŻAR, WYBUCH, RYZYKO POPARZENIA LUB ZATRUCIE TLENKIEM WĘGLA, CO MOŻE SPOWODOWAĆ USZKODZENIE MIENIA, OBRAŻENIA CIAŁA LUB ŚMIERĆ.





PARTS LIST

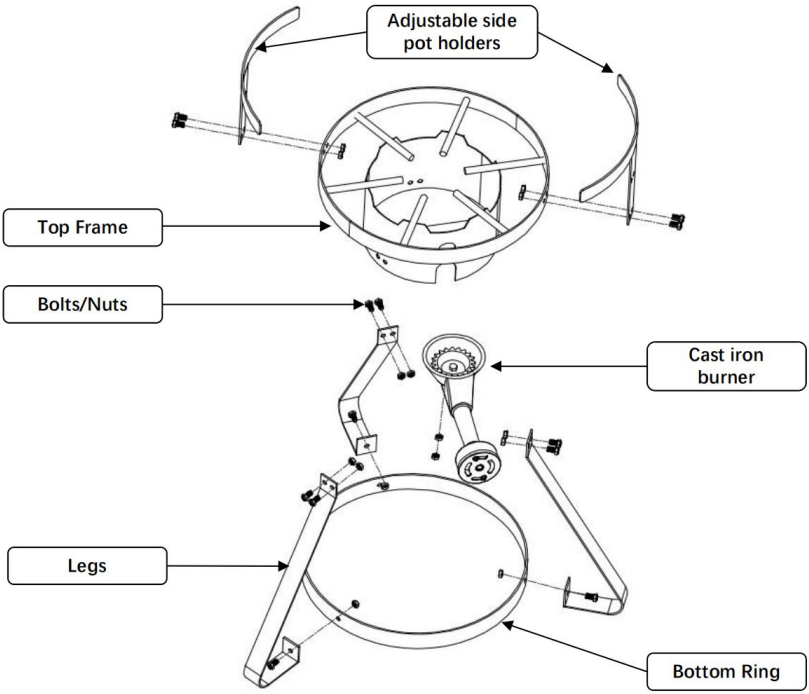
① Pot Holders  2 PCS	② Top Frame Assembly  1 PC	③ Legs  3 PCS	④ Bottom Ring  1 PC		
⑤ Cast burner  1 PC	⑥ Regulator/Hose  1 PC	⑦ 10Qt Pot  1 PC	⑧ Basket  1 PC		
⑨ Basket **Handle**  1 PC	⑩ Pot lid  1 PC	4" Thermometer ⑪  1 PC			

A	 M6 Hex head bolt	13pcs	D	 M5 Bolt	3pcs
B	 M6 Flange nut	13pcs	E	 M5 Nut	3pcs
C	 Nylon lock nut M5 Flange nut M5	1 pc	F	 M5 Tooth Washer	3pcs
			G	 M5 Washer	3pcs

Uwaga: Wkrętaki i uchwyty należy zakupić we własnym zakresie.

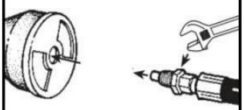
WSKAZÓWKI: A i B dla montażu ramy, C dla montażu palnika, D, E, F i G dla montażu uchwytu koszyka.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

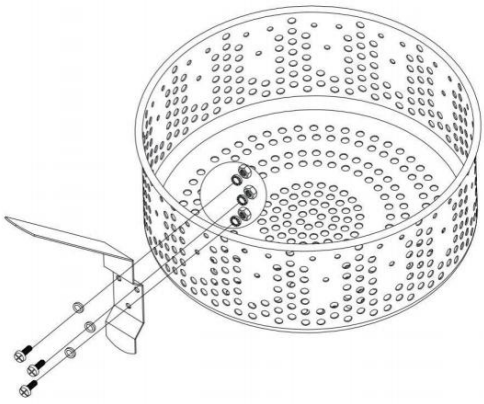


1. Assembly 2pcs Pot Holders ① to the top frame with 4pcs bolts (A) and nuts(B).
2. Assembly 3pcs legs ③ to the windshield of top frame with 6pcs bolts (A) and nuts(B).
3. Assembly the bottom ring ④ to the legs ③ with 3pcs bolts (A) and nuts(B).
4. Unscrew the pre-assembled lock nut and flange nut (C) from the threaded pin of the cast iron burner ⑤ , then insert the threaded pin of burner through the hole of the support bar of top frame， wrench tighten flange nut and lock nut.

Note: Make sure all hardware are used and wrench tighten.

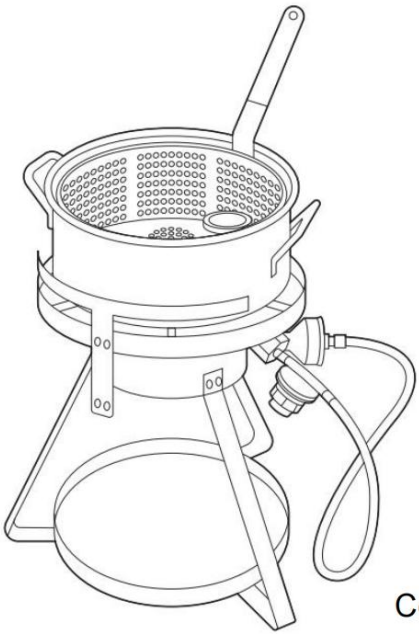


Note: When connecting the Hose to unit, insert the male fitting of the hose. Tighten the fitting onto the throat of the burner using a wrench. Do not vertighten. You should be able to turn the air control panel.



BASKET ASSEMBLY

Insert the M5 Bolts and flat wash er through the Basket Handle and Basket, and tighten 3 Nuts with 3 Tooth Washers.



Completed!

Uwaga: Aby zapewnić niezawodność, przed użyciem należy ponownie podłączyć i zainstalować urządzenie. Nie należy używać go w pomieszczeniach.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Wsparcie i certyfikat e-gwarancji

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en E-garantiecertificaat www.vevor.com/support

GASFRITEUSE

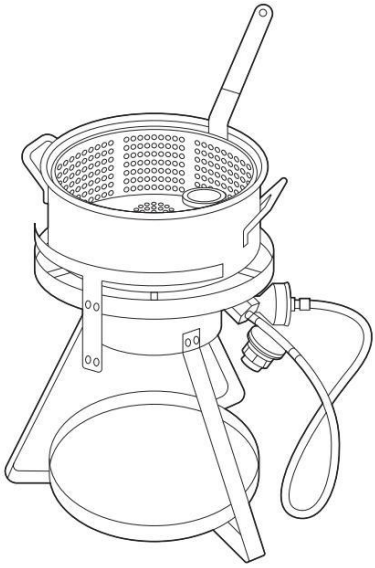
MODEL: FF1610-GER /
FF1610-VS / FF1610-FR

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.
"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die alleen door ons worden gebruikt
geeft een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen te kopen
bij ons vergeleken met de grote topmerken en betekent niet per se dat omslag
alle categorieën van tools die wij aanbieden. U wordt vriendelijk verzocht om te verifiëren voorzichtig
wanneer u een bestelling bij ons plaatst, als u daadwerkelijk Besparing
Half in vergelijking met de grote topmerken.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

GAS FRYER

MODEL: FF1610-GER / FF1610-VS / FF1610-FR



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat
www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn .

	Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.
	Gebruik hittebestendige handschoenen om brandwonden te voorkomen .
WAARSCHUWING 	Propaangas is zeer brandbaar en staat onder druk in de cilinder of tank. **GEEN** benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of dampen in de buurt van dit fornuis. Als u een gaslucht ruikt, evacueer dan onmiddellijk de afgesloten ruimte en neem contact op met de juiste autoriteiten/professionals.
VOORZICHTIGHEID 	**NIET** om uw kampeerfornuis aan te sluiten op een aardgasvoorziening. Gebruik alleen propaan, slang en regelaar die bij het fornuis zijn geleverd en een goedgekeurde bulkpropaantank.
GEVAAR 	**VOOR UW VEILIGHEID** Bewaar of gebruik geen benzine of andere vloeistoffen met ontvlambare dampen in de buurt van dit of enig ander apparaat. **ALS U GAS RUIKT:** 1. Probeer het apparaat niet aan te steken. 2. Doof eventuele open vlammen. 3. Ontkoppel de brandstoftoevoer



IMPORTANT SAFEGUARDS

Bedankt voor het gebruiken van dit product. Om er zeker van te zijn dat u de machine correct kunt bedienen, leest u deze instructie zorgvuldig door voordat u deze bedient en bewaart u deze voor toekomstig gebruik. Lees de voorzorgsmaatregelen en veiligheidsregels op deze pagina om uw veilige gebruik te garanderen. Deze handleiding beschrijft veiligheidswaarschuwingen, voorzorgsmaatregelen en bediening, onderhoud en reiniging. De waarschuwingen en instructies die in deze handleiding worden besproken, kunnen niet alle mogelijke omstandigheden en situaties dekken die zich kunnen voordoen. Voorzichtigheid en gezond verstand zijn niet ingebouwd in dit product, aangezien het gebruik voldoet aan deze codes. Raadpleeg een arts voordat u begint met een trainingsprogramma of deelneemt aan zware duuractiviteiten op het apparaat.

Lees ALLE instructies voordat u uw apparaat gebruikt.

1. Dit is een **BEWAAKT** apparaat. Laat het niet onbeheerd achter terwijl de brander brandt of terwijl u olie, vet, water of voedsel verwarmt. Houd het apparaat in de gaten wanneer het heet is na gebruik (olie, vet of water boven 100°F(38C)). Verwarmde vloeistof en apparatuur kunnen nog lang na het koken op een brandende temperatuur blijven.
2. Houd kinderen, huisdieren en onbevoegde personen altijd uit de buurt van het apparaat.
3. Het gebruik van alcohol, voorgeschreven of niet-voorgeschreven medicijnen kan uw vermogen om dit apparaat correct te monteren of veilig te bedienen, belemmeren. Monteer of bedien dit apparaat **NIET** als u alcohol, voorgeschreven of niet-voorgeschreven medicijnen gebruikt.
4. Dit apparaat is alleen voor **BUITENgebruik** . Niet gebruiken in een gebouw, garage, tent of een andere afgesloten ruimte. **NIET** gebruiken in of op een recreatievoertuig of boot. Dit apparaat nooit gebruiken als verwarming.
5. Plaats dit apparaat **NIET** onder EEN bovengrondse constructie. Houd een minimale afstand van 10 ft (3,05 m) aan tussen de zijkanten, voorkant en achterkant van het apparaat en EEN constructie. Houd het gebied vrij van brandbaar materiaal. Gebruik het **NIET** op of onder een balkon of terras van een appartement of flat.
6. Tijdens het koken moet de frituurpan/boiler op een vlakke, stabiele, niet-brandbare ondergrond staan, zoals baksteen, beton of aarde. Oppervlakken

zoals hout, asfalt of plastic, die kunnen branden, blaren of smelten, zijn niet geschikt.
7. Controleer alle kooktoestelfittingen op lekkages voor elk gebruik. Houd de brandstoftoevoerslang uit de buurt van verwarmde oppervlakken. Alleen de door de leverancier gespecificeerde LP-slang/regelaar-assemblage mag met dit apparaat worden gebruikt.
8. Een betrouwbare thermometer MOET worden gebruikt Bij het koken met olie of vet. Volg de instructies in deze handleiding voor het correct installeren en gebruiken van een thermometer.
9. Als de temperatuur van de frituurolie hoger is dan 177°C (350°F) of als de olie begint te roken, zet u onmiddellijk de brander of de gastoevoer UIT en wacht u tot de temperatuur is gedaald tot minder dan 177°C (350°F) voordat u de brander opnieuw aansteekt volgens de instructies in deze handleiding.
10. Zorg dat u bij het koken met olie/vet een brandblusser van het type BC of ABC bij de hand hebt. Probeer in geval van een olie/vetbrand deze niet met water te blussen. Bel onmiddellijk de brandweer. Een brandblusser van het type BC of ABC kan in sommige gevallen
het vuur bedwingen.
12. Vul de kookpot **NOOIT te vol met olie, vet of water. Dit kan leiden tot ernstige veiligheidsrisico's. Volg altijd de instructies in deze handleiding voor het instellen van de juiste olie-, vet- of waterniveaus.**
MOETEN alle voedselproducten volledig ontdooid en met een handdoek gedroogd worden voordat ze in de frituurpan worden ondergedompeld.
14. Laat nooit voedsel of accessoires in hete kookvloeistof vallen. Laat voedsel en accessoires langzaam in de kookvloeistof zakken om spatten of overlopen te voorkomen. Wanneer u voedsel uit het apparaat haalt, moet u ervoor zorgen dat u zich niet verbrandt door hete kookvloeistoffen.
15. Dit apparaat en de pot worden gevaarlijk heet, inclusief handgrepen en deksels. Gebruik goed geïsoleerde pannenlappen of ovenwanten ter bescherming tegen hete oppervlakken of spatten van kookvloeistoffen. Veiligheidsbrillen worden ook aanbevolen om u te beschermen tegen oliespatten. De olie blijft urenlang gevaarlijk heet na gebruik.
16. Plaats **GEEN** lege kookpan op het apparaat terwijl het in werking is.

Gebruik altijd de juiste maat kookpot voor het apparaat. Gebruik nooit een kookpot die groter is dan de capaciteit en diameter die in deze handleiding zijn gespecificeerd, omdat dit kan leiden tot onveilige omstandigheden en inefficiënt koken.

17. In het geval van regen, sneeuw, hagel, ijzel of andere vormen van neerslag tijdens het koken met olie/vet, dek de kookpot onmiddellijk af en draai de branders en gastoevoer van het apparaat uit. Probeer het apparaat of de kookpot niet te verplaatsen.

18. Verplaats het apparaat **NIET** wanneer het in gebruik is. Laat de kookpot volledig afkoelen voordat u deze verplaatst of opbergt.

19. Vermijd stoten of schokken tegen het apparaat om contact met het hete apparaat, morsen of spatten van hete kookvloeistof te voorkomen.

20. Zie het gedeelte Gebruik en onderhoud voor informatie over LP-gasflessen. Een 20 lb. (9 kg) fles moet worden gebruikt met dit kooktoestel. De gebruikte LP-gasfles moet een beschermende kraag hebben en moet worden geconstrueerd en gemarkeerd in overeenstemming met de specificaties voor LP-gasflessen van het Amerikaanse ministerie van Transport (DOT) of de nationale norm van Canada, CAN/CSA-B339, Cilinders, bollen en buizen voor het vervoer van gevaarlijke goederen. Bewaar GEEN reserve LP-gasfles onder of in de buurt van dit apparaat. Vul de fles nooit verder dan 80%. Voor een goede damponttrekking moet de 20 lb. (9 kg) fles worden gebruikt in de juiste rechtopstaande positie. De cilinder moet worden uitgeschakeld wanneer deze niet in gebruik is. Het niet opvolgen van deze instructies en waarschuwingen kan leiden tot brand of explosie, wat schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg kan hebben.

21. Gebruik dit apparaat alleen in overeenstemming met de staats- en lokale verordeningen, of bij afwezigheid van lokale codes, met de National Fuel Gas Code, ANSIZ223.1/NFPA 54, Opslag en verwerking van vloeibare petroleumgassen, ANSI/NFPA 58 of CSA B149.1, Aardgas en propaan Installatiecode.

WAARSCHUWING : Als u deze instructies niet opvolgt, kan dit leiden tot brand, explosie, brandgevaar of koolmonoxidevergiftiging, wat materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg kan hebben.

SAFETY INFORMATION REGARDING COOKING VESSELS

Dit apparaat is alleen bedoeld om water te verwarmen (geen olie of vet). Dit apparaat is niet bedoeld om te frituren. Vul de kookpot nooit te vol met water. Vul een pan nooit verder dan de maximale vullijn. Als de gebruikte pan geen maximale vullijn heeft, volg dan deze instructies om de hoeveelheid kookvloeistof te bepalen die moet worden gebruikt:

a. Plaats het voedingsproduct in of op de houder.

b. Plaats het voedingsproduct en de houder in de lege bak.

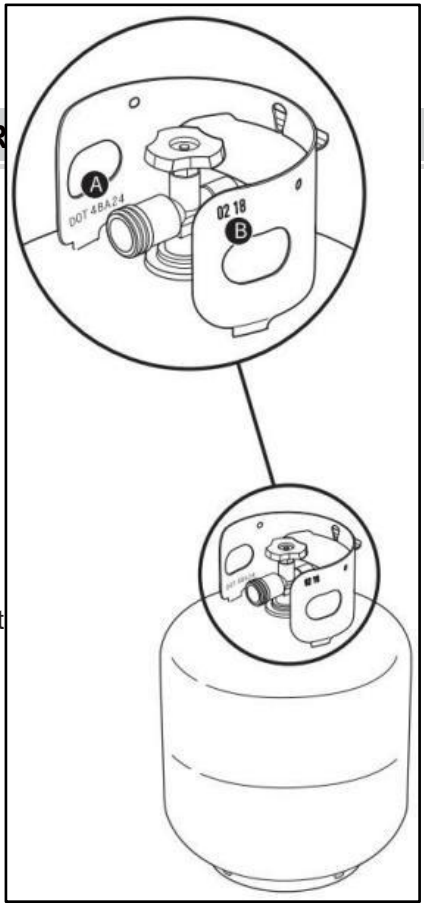
c. Vul de pan met water totdat het voedingsmiddel volledig onder water staat.

d. Haal het voedingsproduct uit de bak en markeer het waterniveau op de zijkant van de bak of meet de hoeveelheid water in de bak.

e. Verwijder het water en droog de pan en het voedingsmiddel volledig.

f. Dit is de hoeveelheid kookvloeistof waarmee de pan gevuld moet worden om het voedselproduct te koken.

INFORMATION REGAR



WAT IS LPG?

Vloeibaar petroleumgas, ook wel LP, LP-gas, vloeibaar propaan of gewoon propaan genoemd, is een ontvlambaar, op aardolie gebaseerd product dat wordt gebruikt om uw grill te voeden. Het is een gas bij gematigde temperaturen en druk wanneer het niet is ingesloten, maar bij gematigde druk in een container, zoals een tank, is het een vloeistof. Wanneer de druk uit de tank wordt gehaald, verdampt de vloeistof gemakkelijk en wordt het gas.

VEILIGE TIPS VOOR HET BEHANDELEN VAN LPG-TANKS

•Een gedeukte of roestige vloeibare

propaantank kan gevaarlijk zijn en moet worden gecontroleerd door uw vloeibare propaanleverancier. Gebruik geen vloeibare propaantank met een beschadigde klep.

• Ook al lijkt het alsof uw vloeibare propaantank leeg is, er kan nog steeds gas in zitten. De tank moet dienovereenkomstig worden vervoerd en opgeslagen.

• De LPG-tank moet rechtopstaand en veilig worden geïnstalleerd, vervoerd en opgeslagen. LPG-tanks mogen niet worden laten vallen of ruw worden behandeld.

• Bewaar of vervoer de LPG-tank nooit op een plek waar de temperatuur kan oplopen tot 125° F (51,7° C) (de tank wordt dan te heet om met de hand vast te houden).

• Plaats de stofkap op de uitlaat van de cilinderklep wanneer de cilinder niet in gebruik is. Installeer alleen het type stofkap op de uitlaat van de cilinderklep dat bij de cilinderklep is geleverd. Andere typen doppen of pluggen kunnen leiden tot lekkage van propaan.

Vereisten voor LP-tank:

• De tank moet ongeveer 18¼ inch (46,35 cm) hoog zijn en een diameter van 12¼ inch (31,1 cm) hebben, met een gemarkeerde LPG-capaciteit van 20 pond (9,07 kg) of een watercapaciteit van 47,6 pond (21,6 kg) zoals aangegeven door de fabrikant.

Andere tanks zijn mogelijk ook acceptabel, mits ze compatibel zijn met de roosterbevestigingsmiddelen (tankschaal).

• De gebruikte tank moet zijn geconstrueerd en gemarkeerd in overeenstemming met de specificaties voor LPG-cilinders van het Amerikaanse ministerie van Transport (DOT).

• Tanks moeten voorzien zijn van een OPD (Overfilling Prevention Device) en een Type 1 (CGA 791) tankaansluiting. De tankaansluiting moet compatibel zijn met de grillaansluiting.

• De tank moet voorzien zijn van een kraag om de tankklep te beschermen.

• Tanks moeten een DOT-certificering (A) hebben en een testdatum (B) die binnen vijf jaar na het huidige gebruik valt.

WAT IS EEN LEKCONTROLE?

Zodra de LP-tank correct is geïnstalleerd, is het noodzakelijk om een lektest uit te voeren. Een lektest is een betrouwbare manier om te controleren of er geen gas

ontsnapt nadat u de tank hebt aangesloten. Het brandstofsysteem in uw grill is voorzien van fabrieksmatig gemaakte aansluitingen die grondig zijn gecontroleerd op gaslekken en de branders zijn vlamgetest. Wij raden aan om een grondige lektest uit te voeren na de montage, en jaarlijks.

CONTROLEREN OP GASLEKKEN

1) Maak fittingen nat met een oplossing van zeep en water met behulp van een spuitfles, borstel of doek. U kunt uw eigen oplossing van zeep en water maken door 20% vloeibare zeep te mengen met 80% water, of u kunt een lektestoplossing kopen in de loodgietersafdeling van elke bouwmarkt.

2) Open langzaam de gastoevoer door de tankkraan tegen de klok in te draaien en controleer ondertussen op luchtbellen.

3) Als er bellen verschijnen, is er sprake van een lek:

a) Als het lek zich bij de cilinder bevindt, draai dan het gas dicht.

GEBRUIK HET APPARAAT NIET.

Koppel de tank los en breng deze terug naar uw plaatselijke verkoper.

b) Als het lek zich bij de regelaar bevindt, draai dan het gas dicht.

PROBEER NOOIT DE DRAAISCHROEF AAN TE DRAAIEN REGELAAR MET TANKKLEP OPEN. GEBRUIK HET APPARAAT NIET.

c) Als het lek zich bevindt bij een van de in de illustratie aangegeven fittingen, draai de fitting dan opnieuw vast met een sleutel en controleer opnieuw op lekkages met een oplossing van zeep en water. Als het lek aanhoudt, zet dan het gas uit.

GEBRUIK HET APPARAAT NIET.

d) Als het lek zich bevindt bij een van de in de illustratie aangegeven aansluitingen, draai dan het gas dicht.

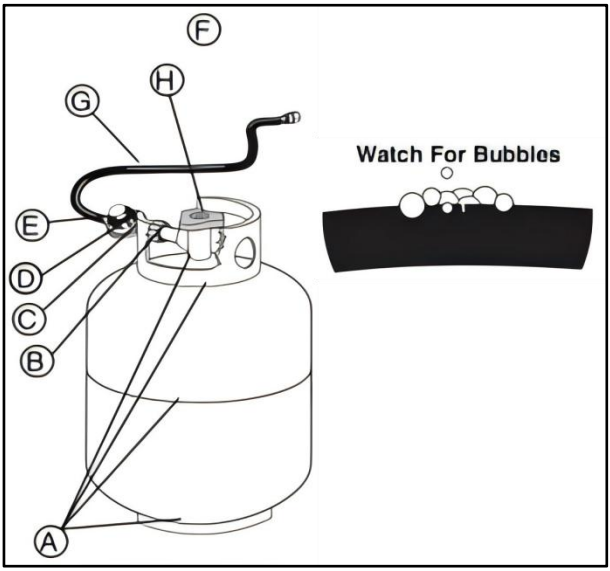
GEBRUIK HET APPARAAT NIET.

4) Als er geen bellen verschijnen, is de lekcontrole voltooid: a) Draai de gastoevoer bij de tank dicht en spoel de aansluitingen met water.

OPMERKING: Omdat sommige lektestoplossingen, waaronder zeep en water, licht corrosief kunnen zijn, moeten alle verbindingen na het controleren op lekkages met water worden afgespoeld.

GEVAAR : Gebruik geen vlam om te controleren op gaslekken. Zorg ervoor dat er geen vonken of open vlammen in de buurt zijn terwijl u controleert op lekken.

GEVAAR: Lekkend gas kan brand of een explosie veroorzaken.
GEVAAR: Gebruik het apparaat niet als er een gaslek is.
GEVAAR: Als u het sissende geluid van ontsnappend gas uit de vloeibare propaantank ziet, ruikt of hoort:
1. Ga weg van de vloeibare propaantank.
2. Probeer het probleem niet zelf te verhelpen. 3) Bel de brandweer.
GEVAAR: Sluit altijd de tankklep voordat u de regelaar loskoppelt. Probeer niet de gasregelaar en slangassemblage of een gasfitting los te koppelen terwijl deze grill in operatie.
GEVAAR: Bewaar geen reserve LP-tank onder of in de buurt van deze grill. Vul de tank nooit verder dan 80%. Het niet precies opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand met de dood of ernstig letsel tot gevolg .
Let op : Controleer elke vermelde plek (A-H) op groeiende bellen, wat duidt op een lek. Grote lekken worden mogelijk niet door bellen gedetecteerd maar er zou een ruisend geluid of gaslucht moeten ontstaan.



INSPECTEER DE SLANG
Regelmatige inspectie van de slang is noodzakelijk.

1. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld en afgekoeld.
2. Controleer de slang op tekenen van scheuren, slijtage of sneden. Als de slang op enigerlei wijze beschadigd blijkt te zijn, mag u de grill niet gebruiken.

EXTRA WAARSCHUWING MET BETREKKING TOT LPG EN GASAANSLUITINGEN

GEVAAR: Bekleed de uitschuifbare vetopvangbak of het kookgedeelte niet met vet. doos met aluminiumfolie.

GEVAAR: Controleer de uitschuifbare vetlade en opvangbak voor elk gebruik op vetophoping. Verwijder overtollig vet om een vetbrand te voorkomen.

WAARSCHUWING: Wees voorzichtig bij het verwijderen van de opvangbak en het weggooien van heet vet. **WAARSCHUWING:** Gebruik hittebestendige barbecuewanten of handschoenen bij het bedienen van de grill.

WAARSCHUWING: Als de slang op enigerlei wijze beschadigd blijkt te zijn, gebruik de grill dan niet. Vervang de slang uitsluitend met een geautoriseerde vervangingsslang.

WAARSCHUWING: Houd de ventilatieopeningen rondom de tank vrij en vrij van vuil.

MAINTENANCE AND CARE

1. Het gebied waar het fornuis wordt gebruikt, moet vrij worden gehouden van brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare dampen en vloeistoffen. Inspecteer en verwijder alle brandbare items voor elk gebruik van het fornuis.
2. De verbrandingsstroom en ventilatie van lucht mogen niet worden belemmerd. Het fornuis moet in een open ruimte worden geplaatst met 10 ft. (3,05 m) ruimte aan alle kanten en geen dak of overhang. Controleer de locatie en plaatsing van het fornuis voor elk gebruik.
3. Controleer voor elk gebruik van het apparaat de brander/venturibuis op insecten, insectennesten en andere obstructies. Een verstopte buis kan leiden tot brand onder het apparaat.
4. Volg alle **BEDIENINGSINSTRUCTIES** elke keer dat het fornuis wordt gebruikt.

Controleer de vlam op de juiste kleur en het uiterlijk. De vlam moet voornamelijk blauw branden. Als er een sterke gele vlam aanwezig is, kan dit duiden op een verstopping in de brander/venturibuis. Als er een verstopping of een gele vlam is en de luchtsluiter het probleem niet heeft opgelost, zet het fornuis dan uit en laat het afkoelen. Koppel de slang los van het fornuis. Verwijder de luchtsluiter met een kruiskopschroevendraaier. Controleer de venturibuis met een zaklamp om te zien of er een verstopping is. Als er een verstopping is, gebruik dan een draad zoals een kleerhanger om in de venturibuis te schuiven om de verstopping te verwijderen. Bevestig de luchtsluiter opnieuw aan de venturibuis met de kruiskopschroevendraaier.
Zet het fornuis weer in elkaar en steek het aan volgens de gebruiksaanwijzing.
5. Gebruik altijd de LP-slang/regelaar die bij het apparaat is geleverd. Controleer de LP-slang voor elk gebruik van het apparaat op tekenen van slijtage, beschadigingen, sneden of lekken. Als er schade is aan de slang, moet de slang/regelaar worden vervangen voordat het apparaat wordt gebruikt. Alleen de LP-slang/regelaar die door de leverancier is gespecificeerd, mag met het apparaat worden gebruikt.
6. Voor onderdelen die beschadigd of kwijtgeraakt zijn, kunt u contact opnemen met de leverancier om vervangende onderdelen te kopen.

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

1. Kooktoestel & LPG-slang/regelaar:
Verwijder indien nodig olie of vloeistof die tijdens het koken op het apparaat is gemorst met een mild sopje op een doek en droog het af met een handdoek. Dompel de branderunit of slang niet onder en regelaar in water, omdat dit roest veroorzaakt.
2. Aluminium of roestvrijstalen potten:
Maak het na elk gebruik schoon volgens de instructies op de volgende pagina.
3. Gietijzeren kookgerei:
Maak het na elk gebruik schoon volgens de instructies op de volgende pagina.
4. Temperatuurmeter:
Na elk gebruik schoonmaken met een milde zeepoplossing en afdrogen met een handdoek. Niet onderdompelen in vloeistof of in de vaatwasser doen.

MAINTENANCE AND CARE

TIPS VOOR HET VERZORGEN VAN KOOKPOTTEN

• Het is niet nodig om aluminium potten te kruiden voordat u ermee kookt. Was ze af met een vloeibaar afwasmiddel en droog ze af met een handdoek.

• Was aluminium potten en pannen na het koken af in heet, schuimend afwasmiddel. Als er vet of zwarte roet aan de buitenkant van de pot is gaan zitten tijdens het koken met uw buitenkoker, schrobt u de buitenkant van de pot met een staalwol schuursponsje.

SPROEI GEEN OVENREINIGER OP ALUMINIUM PANNEN OM VET OF ROET TE VERWIJDEREN. OVENREINIGER ZORGT VOOR EEN VERVUILDE AFWERKING

WORD SAAI.

• Als er na het koken nog eten in de pan blijft zitten, voeg dan heet water toe en laat het weken. Schrob de pan vervolgens met zeep en staalwol om het eten los te maken.

• Als hard water verkleuring aan de binnenkant van uw pot veroorzaakt, vul dan tot het niveau van het verdonkerde gebied met water en wijnsteenzuur of azijnoplossing (gemengd met de concentratie van drie kopjes water op één eetlepel wijnsteenzuur of azijn). Kook gedurende vijf tot tien minuten.

PLAATS NOOIT EEN LEGE ALUMINIUM OF ROESTVRIJSTALEN POT OP EEN

VERLICHTE KOOKPLAAT.

Er zal een gat in de bodem van de pot branden. Potten op buitenkooktoestellen kunnen verkleuring, krassen en deuken vertonen, maar dit heeft geen invloed op de prestaties van de pot. Bewaar geen gebruikte olie in uw aluminium pot. Het zout dat bij het koken wordt gebruikt, kan de pot aantasten, waardoor deze gaat lekken. Was de pot na elk gebruik af met heet water en zeep en spoel hem af.

LIGHTING INSTRUCTIONS

WAARSCHUWING: HOUD NOOIT UW HANDEN OF GEZICHT DIRECT BOVEN DE BRANDER TIJDENS HET AANSTEKEN OF TERWIJL HET APPARAAT AANSTAAT.

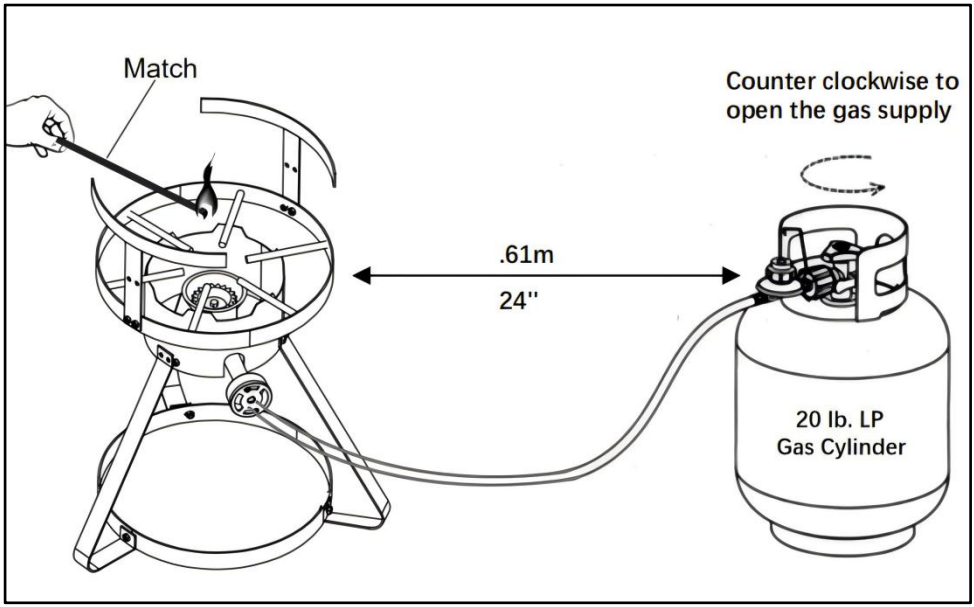
VOOR MODELLEN MET VERSTELBARE REGELAAR

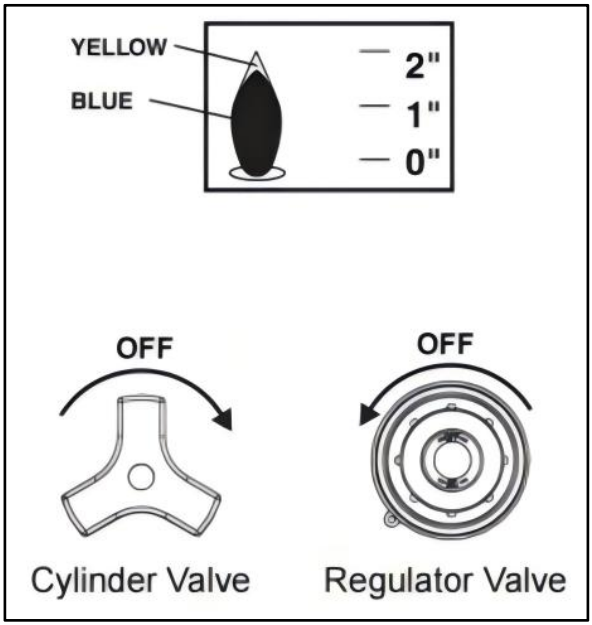
1. Controleer of de brander is ingesteld zoals aangegeven in de afbeelding.
2. Zorg ervoor dat de regelaar UIT staat door deze tegen de klok in te draaien tot hij niet verder kan.
3. Open de regelklep van de cilinder door deze tegen de klok in te draaien, zoals aangegeven in het diagram.
4. Steek een multifunctionele aansteker door het gat in de omhulling zoals in de illustratie, of gebruik een papieren lucifer die boven de omhulling is geplaatst zoals in de illustratie. Draai de regelaar naar de ON-positie totdat er ontsteking optreedt. Draai de regelaar Door de regelaar met de klok mee te draaien, wordt de gasdruk naar de brander vergroot en daarmee de vlam groter.

Als de ontsteking niet binnen 3 tot 5 seconden optreedt bij het aansteken van de kachel, draai dan de regelaar en de cilinderklep dicht. Wacht 5 minuten tot het gas is verspreid. Herhaal de procedure.

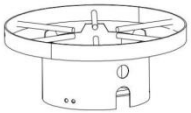
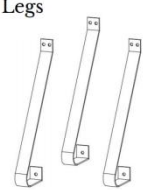
17. Controleer of de vlam blauw is en of de vlammen uit elke poort in de gieten. Als dat niet zo is, draai dan de luchtsluiterpositie totdat er een blauwe vlam is. Als u de sluiter te ver opent, zal de vlam van de brander "optillen". Als er een gele vlam is, of als sommige poorten geen vlam hebben, duidt dit erop dat er mogelijk een obstructie in de venturibuis of poorten zit.
18. 6. Houd de vlam tijdens het kookproces altijd in de gaten. Als de vlam op enig moment tijdens het kookproces per ongeluk uitgaat, draai dan onmiddellijk de regelaar en de cilinderklep UIT.

HET NIET OPVOLGEN VAN DEZE INSTRUCTIES KAN LEIDEN TOT BRAND, ONTPLOFFING, BRANDWONDEN OF KOOLMONOXIDEVERGIFTIGING, WAT SCHADE AAN EIGENDOMMEN, PERSOONLIJK LETSEL OF DOOD.


Match
Counter clockwise to
open the gas supply
.61m
24''
20 lb. LP
Gas Cylinder


YELLOW
BLUE
2"
1"
0"
OFF
OFF
Cylinder Valve
Regulator Valve

PARTS LIST

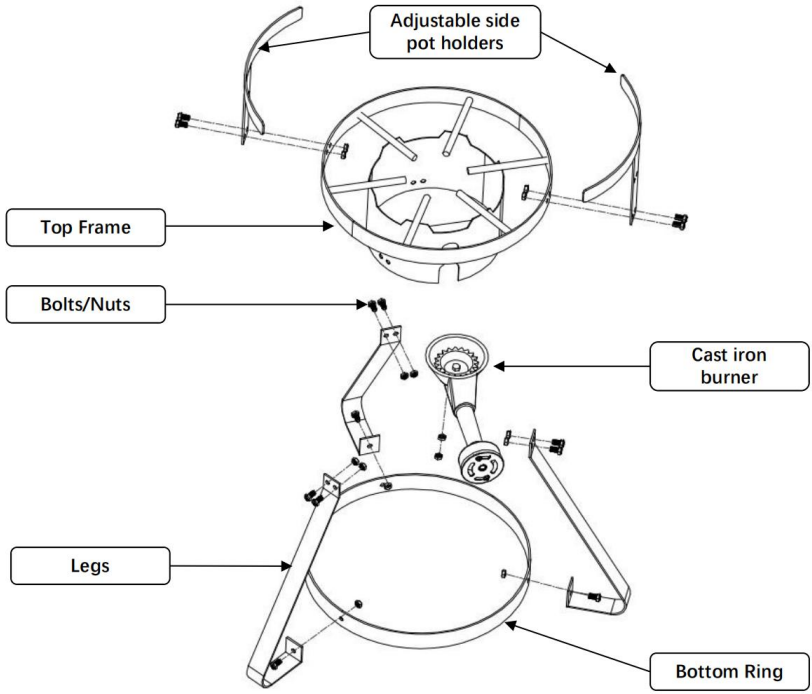
① Pot Holders  2 PCS	② Top Frame Assembly  1 PC	③ Legs  3 PCS	④ Bottom Ring  1 PC
⑤ Cast burner  1 PC	⑥ Regulator/Hose  1 PC	⑦ 10Qt Pot  1 PC	⑧ Basket  1 PC
⑨ Basket **Handle**  1 PC	⑩ Pot lid  1 PC	4" Thermometer ⑪  1 PC	

A	 M6 Hex head bolt	13pcs	D	 M5 Bolt	3pcs
B	 M6 Flange nut	13pcs	E	 M5 Nut	3pcs
C	 Nylon lock nut M5 Flange nut M5	1 pc	F	 M5 Tooth Washer	3pcs
			G	 M5 Washer	3pcs

Let op: Schroevendraaiers en handgrepen dient u zelf aan te schaffen.

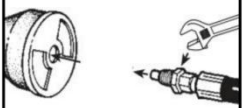
TIPS: A&B voor frame-montage, C voor brander-montage, D\ E\ F& G voor mandgreep-montage.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS



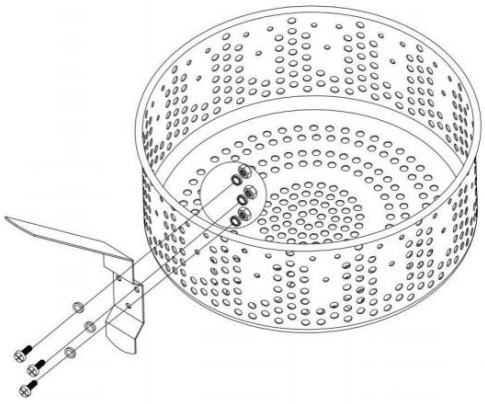
1. Assembly 2pcs Pot Holders ① to the top frame with 4pcs bolts (A) and nuts(B).
2. Assembly 3pcs legs ③ to the windshield of top frame with 6pcs bolts (A) and nuts(B).
3. Assembly the bottom ring ④ to the legs ③ with 3pcs bolts (A) and nuts(B).
4. Unscrew the pre-assembled lock nut and flange nut (C) from the threaded pin of the cast iron burner ⑤ , then insert the threaded pin of burner through the hole of the support bar of top frame， wrench tighten flange nut and lock nut.

Note: Make sure all hardware are used and wrench tighten.

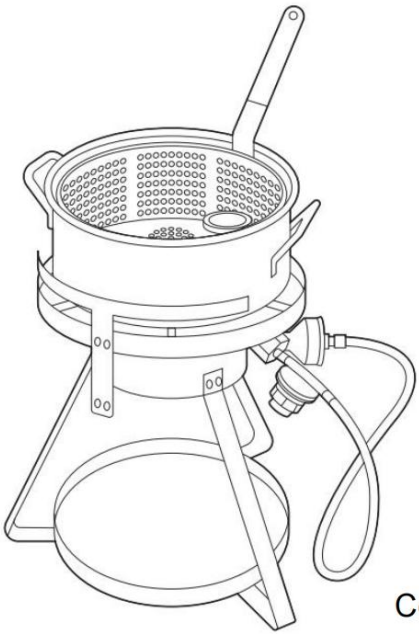


Note: When connecting the Hose to unit, insert the male fitting of the hose. Tighten the fitting onto the throat of the burner using a wrench. Do not vertighten. You should be able to turn the air control panel.

BASKET ASSEMBLY



Insert the M5 Bolts and flat wash er through the Basket Handle and Basket, and tighten 3 Nuts with 3 Tooth Washers.



Completed!

Aandacht: Sluit het apparaat opnieuw aan en installeer het opnieuw voordat u het gebruikt om de betrouwbaarheid te garanderen. Gebruik het apparaat niet binnenshuis.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en E-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

GASFRITÖS

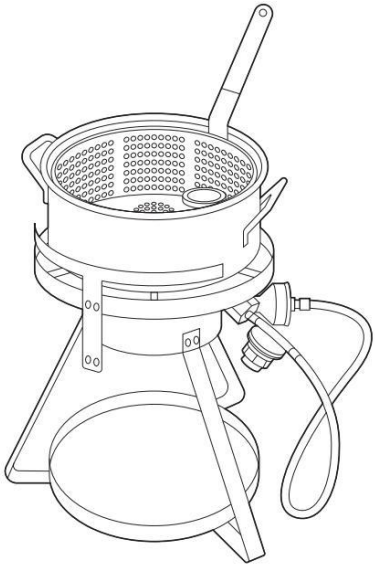
MODELL: FF1610-GER /
FF1610-US / FF1610-FR

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "Halva priset" eller andra liknande uttryck som endast används av oss representerar en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg med oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att verifiera försiktigt
när du gör en beställning hos oss om du faktiskt gör det Sparande
Halv i jämförelse med de främsta varumärkena.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

GAS FRYER

MODELL: FF1610-GER / FF1610-US / FF1610-FR



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:

Teknisk support och e-garanticertifikat
www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

	Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.
	Använd värmebeständiga handskar för att undvika brännskador .
VARNING 	Propangas är mycket brandfarlig och står under tryck i cylindern eller tanken. **INTE** bensin eller andra brandfarliga vätskor eller ångor i närheten av denna kamin. Om du upptäcker lukten av gas, evakuera omedelbart det slutna området och kontakta lämpliga myndigheter/proffs.
FÖRSIKTIGHET 	**INTE** att ansluta din kamin till en naturgaskälla. Använd endast med propan, slang och regulator som medföljer kaminen och en godkänd bulkpropantank.
FARA 	**FÖR DIN SÄKERHET** Förvara eller använd inte bensin eller andra vätskor med brandfarliga ångor i närheten av denna eller någon annan apparat. **OM DU LUKTAR GAS:** 1. Försök inte tända apparaten. 2. Släck eventuell öppen låga. 3. Koppla bort bränsletillförseln



IMPORTANT SAFEGUARDS

Tack för att du använder den här produkten. För att vara säker på att du kan använda maskinen korrekt, läs denna instruktion noggrant innan du använder den och förvara den på rätt sätt för framtida referens. Vänligen läs den här sidans försiktighetsåtgärder och säkerhetsregler för att säkerställa din säker användning. Denna handbok kommer att beskriva säkerhetsvarningar, försiktighetsåtgärder och drift, underhåll och rengöring. Varningarna och instruktionerna som granskas i denna handbok kan inte täcka alla möjliga tillstånd och situationer som kan uppstå. Försiktighet och sunt förnuft är inte inbyggt i denna produkt eftersom användningen kommer att följa dessa koder. Rådgör med en läkare innan du påbörjar ett träningsprogram eller deltar i ansträngande uthållighetsaktiviteter på enheten.

Läs ALLA instruktioner innan du använder din maskin.

1. Detta är en **ATTENDED** apparat. Lämna den inte utan uppsikt när brännaren är tänd eller när du värmer olja, fett, vatten eller mat. Övervaka apparaten när den är varm efter användning (olja, fett eller vatten över 100°F (38C)). Uppvärmd vätska och utrustning kan hålla sig vid skållningstemperaturer långt efter tillagningen.
2. Håll alltid barn, husdjur och obehöriga borta från apparaten.
3. Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra din förmåga att montera eller säkert använda denna apparat korrekt. **Sätt INTE** ihop eller använd denna apparat om du använder alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel.
4. Denna apparat är endast avsedd för **utomhusbruk** . Använd inte i en byggnad, garage, tält eller något annat slutet område. ANVÄND **INTE** i eller på ett fritidsfordon eller en båt. Använd aldrig denna apparat som en värmare.
5. Placera **INTE** denna apparat under NÅGON överliggande konstruktion. Håll ett minsta fritt utrymme på 10 fot (3,05 m) från apparatens sidor, fram och bak till ALLA konstruktioner. Håll området fritt från brännbart material. ANVÄND **INTE** på eller under en lägenhet eller lägenhets balkong eller däck.
6. Vid matlagning måste fritösen/pannan stå på en jämn, stabil, obrännbar yta, som tegel, betong eller smuts. Ytor som trä, asfalt eller plast, som kan brinna, bilda blåsor eller smälta, är inte lämpliga.

7. Kontrollera alla spisarmar för läckor före varje användning. Håll bränsleslangen borta från uppvärmda ytor. Endast den gasolslang/regulator som specificerats av säljaren ska användas med denna apparat.
8. En pålitlig termometer MÅSTE användas När du lagar mat med olja eller fett. Följ instruktionerna i denna manual för korrekt installation och användning av en termometer.
9. Om temperaturen på matolja överstiger 350°F (177°C) eller om olja börjar ryka, stäng omedelbart AV brännaren eller gastillförseln och vänta tills temperaturen sjunker till mindre än 350°F (177°C) innan du tänder brännaren igen enligt instruktionerna i denna bruksanvisning.
10. När du lagar mat med olja/fett, ha en brandsläckare typ BC eller ABC lättillgänglig. I händelse av en olje-/fettbrand, försök inte släcka den med vatten. Ring omedelbart brandkåren. En brandsläckare typ BC eller ABC kan under vissa omständigheter,
begränsa elden.
12. Överfyll **ALDRIG** kokkärlet med olja, fett eller vatten. Att göra det kan leda till allvarliga säkerhetsrisker. Följ alltid instruktionerna i denna manual för att fastställa korrekta olje-, fett- eller vattennivåer.
13. Att föra in vatten eller is från valfri källa i oljan/fettet kan orsaka översvämning och allvarliga brännskador från het olja och vattenstänk. Vid fritering med olja/fett **MÅSTE** alla livsmedelsprodukter tinas helt och handdukstorka innan de sänks ner i fritösen.
14. Tappa aldrig mat eller tillbehör i varm matlagningsvätska. Sänk ner mat och tillbehör långsamt i matlagningsvätskan för att förhindra stänk eller översvämning. När du tar ut mat från apparaten ska du vara försiktig så att du undviker brännskador från heta matlagningsvätskor.
15. Denna apparat och gryta blir farligt varma, inklusive handtag och lock. Använd välisolerade grytlappar eller ugnsvantar för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätskor. Skyddsglasögon rekommenderas också för att skydda dig från oljestänk. Oljan förblir farligt varm timmar efter användning.
16. Placera **INTE** ett tomt kokkärl på apparaten när den är i drift.
Använd alltid rätt storlek på kokkärlet för apparaten. Använd aldrig ett kokkärl som är större än den kapacitet och diameter som anges i denna bruksanvisning, eftersom det kan leda till osäkra förhållanden och ineffektiv matlagning.

17. I händelse av regn, snö, hagel, snöslask eller andra former av nederbörd under matlagning med olja/fett, täck omedelbart över kokkärlet och stäng av apparatens brännare och gastillförsel. Försök inte flytta apparaten eller kokkärlet.
18. Flytta **INTE** apparaten när den används. Låt kokkärlet svalna helt innan du flyttar eller förvarar det.
19. Undvik att stöta eller stöta på apparaten för att förhindra kontakt med den heta apparaten, spill eller stänk av het matlagningsvätska.
20. Se avsnittet Användning och skötsel för information om gasolflaskor. En 20 lb. (9 kg) cylinder bör användas med denna spis. Den gasolförsörjningsflaska som används måste ha en skyddskrage och måste vara konstruerad och märkt i enlighet med specifikationerna för gasolflaskor av US Department of Transportation (DOT) eller National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, cylindrar, sfärer och rör för transport av farligt gods. Förvara INTE en extra gasolflaska under eller nära denna apparat. Fyll aldrig cylindern till mer än 80 %. För korrekt ångavskiljning bör 20 lb. (9 kg) cylindern användas i rätt upprätt läge. Cylindern måste stängas av när den inte används. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner och varningar kan leda till brand eller explosion som kan orsaka skador på egendom, personskador eller dödsfall.
21. Använd denna apparat endast i enlighet med statliga och lokala föreskrifter, eller i avsaknad av lokala koder, med National Fuel Gas Code, ANSIZ223.1/NFPA 54, Lagring och hantering av flytande petroleumgaser, ANSI/NFPA 58 eller CSA B149.1, Naturgas och propan Installationskod.
VARNING : Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i brand, explosion, brännskador eller kolmonoxidförgiftning som kan orsaka egendomsskada, personskada eller dödsfall.

SAFETY INFORMATION REGARDING COOKING VESSELS

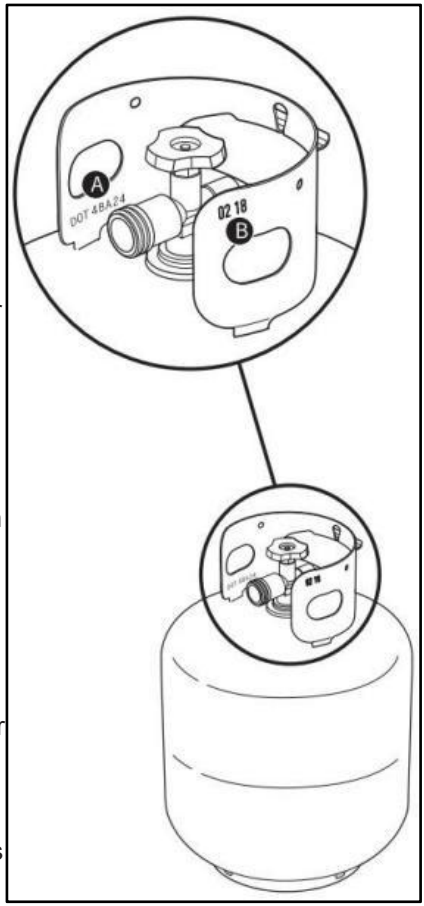
Denna apparat är endast avsedd för uppvärmning av vatten (inte olja eller fett.) Denna apparat är inte för fritering. Överfyll aldrig kokkärlet med vatten. Fyll aldrig en kruka över maxgränsen. Om grytan som används inte har en maximal fyllningslinje, följ dessa instruktioner för att bestämma mängden matlagningsvätska som ska användas:
a. Placera livsmedelsprodukten i eller på hållaren.

b. Placera livsmedelsprodukten och hållaren i det tomma kärlet.
c. Fyll kärlet med vatten precis tills livsmedelsprodukten är helt nedsänkt.
d. Ta bort livsmedelsprodukten från kärlet och markera antingen vattennivån på sidan av kärlet eller mät mängden vatten i kärlet.
e. Ta bort vattnet och torka kärlet och livsmedelsprodukten helt.
f. Detta är mängden matlagningsvätska som kärlet ska fyllas med för att laga maten.

INFORMATION REGARDING LP GAS

VAD ÄR LP-GAS?

Flytande petroleumgas, även kallad LP, LP-gas, flytande propan, eller helt enkelt propan, är en brandfarlig, petroleumbaserad produkt som används för att driva din grill. Det är en gas vid måttliga temperaturer och tryck när den inte är innesluten, men vid måttligt tryck inuti en behållare, till exempel en tank, är det en vätska. När trycket släpps från tanken förångas vätskan lätt och blir till gas.



SÄKER HANTERINGSTIPS FÖR LP-TANKAR

•En bucklig eller rostig tank för flytande propan kan vara farlig och bör kontrolleras av din leverantör av flytande propan. Använd inte en tank för flytande propan med en skadad ventil.

• Även om din tank för flytande propan kan se ut att vara tom, kan gas fortfarande finnas kvar och tanken bör transporteras och förvaras i enlighet med detta.

• Gasoltanken måste installeras, transporteras och förvaras i upprätt och säkert läge.

LP-tankar bör inte tappas eller hanteras grovt.

• Förvara eller transportera aldrig gasoltanken där temperaturen kan nå 125°F (51,7°C) (tanken blir för varm för att hålla den för hand).
• Placera dammlocket på cylinderventilens utlopp när cylindern inte används. Installera endast den typ av dammlock på cylinderventilens utlopp som medföljer cylinderventilen. Andra typer av lock eller pluggar kan leda till läckage av propan.
Krav på gasoltank:
• Tanken måste vara cirka 18¼ tum (46,35 cm) hög och 12¼ tum (31,1 cm) i diameter med en markerad 20 pund (9,07 kg) gasolkapacitet eller 47,6 pund (21,6 kg) vattenkapacitet enligt tillverkaren.
Andra tankar kan vara acceptabla förutsatt att de är kompatibla med grillens fasthållningsanordning (tankvåg).
• Tanken som används måste vara konstruerad och märkt i enlighet med specifikationerna för gasolflaskor från US Department of Transportation (DOT).
• Tankar måste vara försedda med en listad OPD (Overfilling Prevention Device) och en tankanslutning av typ 1 (CGA 791). Tankanslutningen måste vara kompatibel med grillanslutningen.
• Tanken måste ha en krage för att skydda tankventilen.
• Tankar måste ha en DOT-certifiering (A) och ett testdatum (B) som ligger inom fem år efter nuvarande användning.

VAD ÄR EN LÄCKEKONTROLL?

När gasoltanken är korrekt installerad är det nödvändigt att utföra en läckagekontroll. En läckagekontroll är ett tillförlitligt sätt att verifiera att gas inte rinner ut efter att du anslutit tanken. Bränslesystemet i din grill har fabrikstillverkade anslutningar som har kontrollerats noggrant för gasläckor och brännarna har flamtestats. Vi rekommenderar att du gör en noggrann läckagekontroll efter monteringen samt årligen.

KONTROLLERA FÖR GASLÄCKOR

1) Blöt beslag med en tvål- och vattenlösning med en sprayflaska, borste eller trasa. Du kan göra din egen tvål- och vattenlösning genom att blanda 20 % flytande tvål med 80 % vatten, eller så kan du köpa läckagekontrolllösning i VVS-avdelningen i vilken järnaffär som helst.
2) Öppna långsamt gastillförseln genom att vrida tankventilen moturs medan du

kontrollerar om det finns bubblor.

3) Om det uppstår bubblor finns det en läcka:

a) Om läckan är vid cylindern, stäng av gasen.

ANVÄND INTE APPARATEN.

Koppla bort tanken och lämna tillbaka tanken till din lokala återförsäljare.

b) Om läckan är vid regulatorn, stäng av gasen.

FÖRSÖK ALDRIG ATT DRÄGA DEN REGULATOR MED TANKVENTIL ÖPPEN. ANVÄND INTE APPARATEN.

c) Om läckan finns vid några kopplingar som anges i bilden, dra åt kopplingen igen med en skiftnyckel och kontrollera igen för läckor med tvål och vattenlösning. Om läckan kvarstår. stäng av gasen.

ANVÄND INTE APPARATEN.

d) Stäng av gasen om läckan finns vid någon av de anslutningar som anges i bilden.

ANVÄND INTE APPARATEN.

4) Om det inte dyker upp bubblor är läckagekontrollen klar: a) Stäng av gastillförseln vid tanken och skölj av anslutningarna med vatten.

OBS: Eftersom vissa läckagetestlösningar inklusive tvål och vatten kan vara lätt frätande; alla anslutningar ska sköljas med vatten efter läckagekontroll.

FARA : Använd inte en låga för att kontrollera om det finns gasläckor. Se till att det inte finns några gnistor eller öppna lågor i området medan du kontrollerar läckor.

FARA: Läckande gas kan orsaka brand eller explosion.

FARA: Använd inte apparaten om det finns en gasläcka.

FARA: Om du ser, luktar eller hör väsandet av gas som strömmar ut från tanken för flytande propan:

1. Flytta dig bort från tanken för flytande propan.

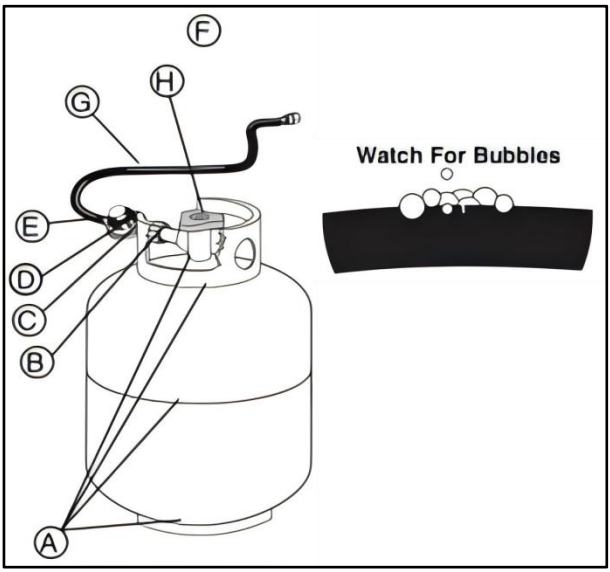
2. Försök inte åtgärda problemet själv. 3) Ring din brandkår.

FARA: Stäng alltid tankventilen innan du kopplar bort regulatorn. Försök inte koppla bort gasregulatorn och slangenheten eller någon gaskoppling medan denna grill är i drift.

FARA: Förvara inte en extra gasoltank under eller nära denna grill. Fyll aldrig tanken till mer än 80 %. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner exakt kan resultera i en brand som orsakar dödsfall eller allvarliga skador .

Observera : Kontrollera varje listad plats (A–H) för växande bubblor, vilket

indikerar en läcka. Stora läckor kanske inte upptäcks av bubblor men bör ge ett rusande ljud eller gaslukt.



INSPEKTERA SLANGEN

Rutininspektion av slangen är nödvändig.

1. Kontrollera att apparaten är avstängd och sval.
2. Kontrollera att slangen inte har några tecken på sprickor, skavsår eller skärsår. Om slangen visar sig vara skadad på något sätt, använd inte grillen.

YTTERLIGARE VARNING AVSEENDE GAS- OCH GASANSLUTNINGAR

FARA: Ställ inte in den utskjutbara fettbrickan eller laga mat låda med aluminiumfolie.

FARA: Kontrollera den utdragbara fettbrickan och uppsamlingskärlet för fettuppbyggnad före varje användning. Ta bort överflödigt fett för att undvika fettbrand.

VARNING: Var försiktig när du tar bort uppsamlingskärlet och kasserar hett fett.

VARNING: Använd värmebeständiga grillvantar eller -handskar när du använder grillen.

VARNING: Om slangen visar sig vara skadad på något sätt, använd inte grillen.

Byt ut med endast auktoriserad ersättningsslang.
VARNING: Håll ventilationsöppningarna runt tanken fria och fria från skräp.

MAINTENANCE AND CARE

1. Området där spisen kommer att användas måste hållas rent och fritt från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor. Inspektera och ta bort alla brännbara föremål före varje användning av spisen.
2. Förbränningsflödet och ventilationen av luft får inte hindras. Spisen måste placeras på ett öppet område med 10 fot (3,05 m) utrymme på alla sidor och inget tak eller överhäng. Kontrollera spisens placering och placering före varje användning.
3. Före varje användning av apparaten, kontrollera brännaren/venturiröret för insekter, insektsbon och andra hinder. Ett igensatt rör kan leda till brand under apparaten.
4. Följ alla **driftsinstruktioner** varje gång spisen används. Kontrollera lågan för korrekt färg och utseende. Lågan ska brinna med en i första hand blå färg. Om en stark gul låga finns kan detta tyda på ett hinder i brännaren/venturiröret. Om det finns något hinder eller en gul låga och justeringen av luftslutaren inte har löst problemet, stäng av spisen och låt den svalna. Koppla bort slangen från spisen. Ta bort luftslutaren med en stjärnskruvmejsel. Kontrollera venturiröret med en ficklampa för att se om det finns en blockering. Om en blockering finns, använd en tråd som en klädhängare för att glida in i venturiröret för att ta bort blockeringen. Sätt tillbaka luftslutaren på venturiröret med en Phillips-skruvmejsel.
Sätt ihop och tänd spisen igen enligt bruksanvisningen.
5. Använd alltid LP-slangen/regulatorn som medföljer apparaten. Före varje användning av apparaten kontrollera LP-slangen för tecken på nötning, slitage, skärsår eller läckor. Om det finns någon skada på slangen måste slang/regulatorenheten bytas ut innan apparaten används. Endast den LP-slang/regulator som specificerats av leverantören ska användas med apparaten.

6. För delar som kan ha blivit skadade eller förlorade, vänligen kontakta säljaren för att köpa reservdelar.

RENGÖRING AV APPARATEN

1. Spis & LP slang/regulator:

Om det behövs, ta bort all olja eller vätska som har spillts på enheten under tillagningen med milt tvålvatten på en trasa och torr med handduk. Sänk inte ner brännarenheten eller slangen och regulatorn i vattnet eftersom detta kommer att orsaka rost.

2. Krukor av aluminium eller rostfritt stål:

Rengör efter varje användning enligt anvisningarna på nästa sida.

3. Gjutjärnskokkärl:

Rengör efter varje användning enligt anvisningarna på nästa sida.

4. Termometer:

Rengör efter varje användning med milt tvålvatten och handdukstorka. Sänk inte ner i vätska eller sätt i diskmaskin.

MAINTENANCE AND CARE

TIPS FÖR SKÖTSEL AV KOKA GRYTA

• Det är inte nödvändigt att krydda aluminiumgrytor innan du lagar mat med dem. Tvätta med flytande diskmedel och handdukstorka.

• Efter tillagning, tvätta aluminiumgrytor och kastruller i varmt, löddrande rengöringsmedel. Om fett eller svart sot har kokat till utsidan av grytan när du lagar mat med din utomhusspis, skrubba utsidan av grytan med en skursvamp av stålull.

SPRAY INTE UGNSRENGÖRINGSMÅL PÅ ALUMINIUMKRYTA FÖR ATT TA BORT FETT ELLER SOT. UGNSRENGÖRING KOMMER ATT FÅ UGNEN BLI TRÖTT.

• Om maten har fastnat i pannan efter tillagning, tillsätt varmt vatten och låt dra. Skrubba sedan pannan med tvål och stålull för att lossa maten.

• Om hårt vatten gör att insidan av din kruka mörknar, fyll till nivån för det mörka området med vatten och grädde av tandsten eller vinägerlösning (blandat med koncentrationen av tre koppar vatten till en matsked grädde av tartar eller vinäger) . Koka i fem till tio minuter.

PLACERA ALDRIG EN TOM ALUMINIUM ELLER ROSTFRI GRUTA PÅ EN

TÄND SPIS.

Ett hål kommer att brinna i botten av grytan. Grytor på utomhusspisar kan uppleva missfärgning, repor och gropar, men dessa påverkar inte kastrullens prestanda. Förvara inte använd olja i din aluminiumgryta. Saltet som används vid matlagning kan fräta på grytan och få den att läcka. Tvätta grytan efter varje användning med varmt tvålvatten och skölj.

LIGHTING INSTRUCTIONS

VARNING: SÄTT ALDRIG HÄNDER ELLER ANSIKTE DIREKT ÖVER BRÄNNARE VID TÄNDNING ELLER NÄR APPARATEN ÄR TÄND.

FÖR MODELLER MED JUSTERBAR REGULATOR

1. Kontrollera brännaren för att säkerställa att den är inställd enligt bilden.
2. Se till att regulatorn är avstängd genom att vrida den moturs tills den når stopp.
3. Öppna cylinderns styrventil genom att vrida den moturs enligt diagrammet.
4. Sätt in en multifunktionständare genom hålet i höljet enligt illustrationen, eller använd en papperständsticka placerad ovanför avgjutningen enligt illustrationen. Vrid regulatorn mot ON-läget tills tändning sker. Vrid på regulatorn styrning medurs ökar gastrycket till brännaren och därav lågan storleken.

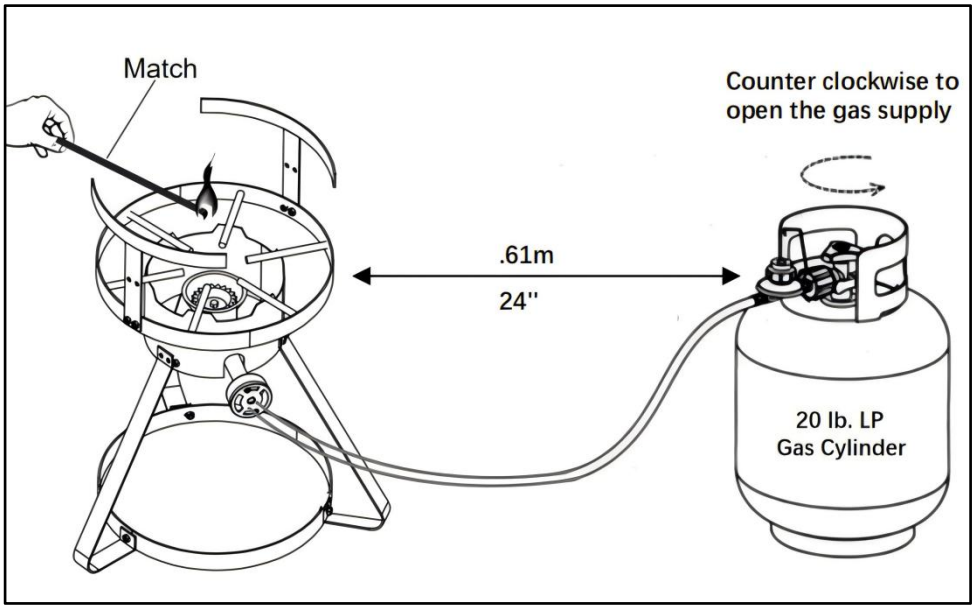
När du tänder kaminen, om antändning inte sker inom 3 till 5 sekunder, stäng av regulatorn och cylinderventilen. Vänta 5 minuter tills gasen skingras. Upprepa proceduren.

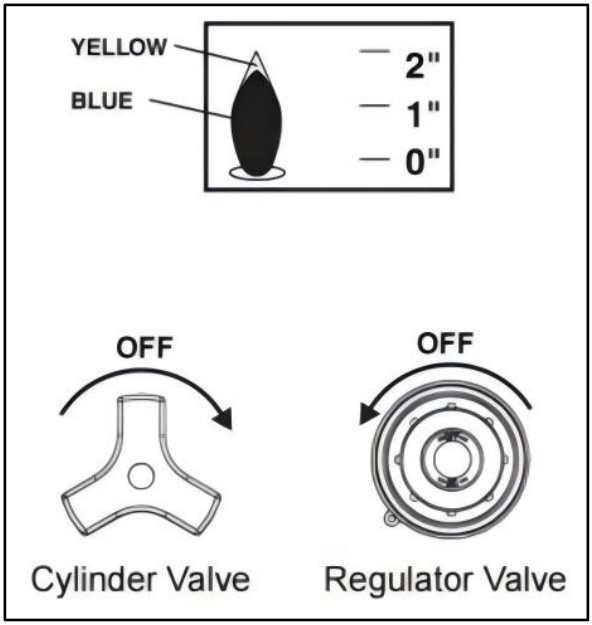
19. Kontrollera att lågan är blå och att lågorna släpps ut från varje port i gjutning. Om inte, vrid luftslutarens läge tills det blir en blå låga. Om du öppnar luckan för mycket kommer lågan att "lyfta" från brännaren. Om det finns en gul låga, eller om vissa portar inte har någon låga, indikerar detta att det kan finnas ett hinder i venturiröret eller -portarna.

20. 6. Övervaka alltid lågan under hela tillagningsprocessen. Om lågan vid något tillfälle under tillagningsprocessen av misstag släcks, stäng omedelbart av regulatorn och cylinderventilen.

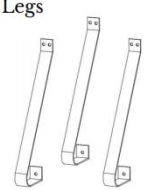
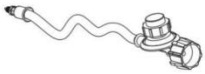
UNDERLÅTANDE ATT FÖLJA DESSA INSTRUKTIONER KAN RESULTERA I BRAND, EXPLOSION, RISK FÖR BRÄNNSKADOR ELLER KOLMONOXIDFÖRGIFTNING SOM KAN ORSAKA EGENDOMSSKADA, PERSONSKADA ELLER

DÖD.


Match
Counter clockwise to
open the gas supply
.61m
24''
20 lb. LP
Gas Cylinder


YELLOW
BLUE
2"
1"
0"
OFF
OFF
Cylinder Valve
Regulator Valve

PARTS LIST

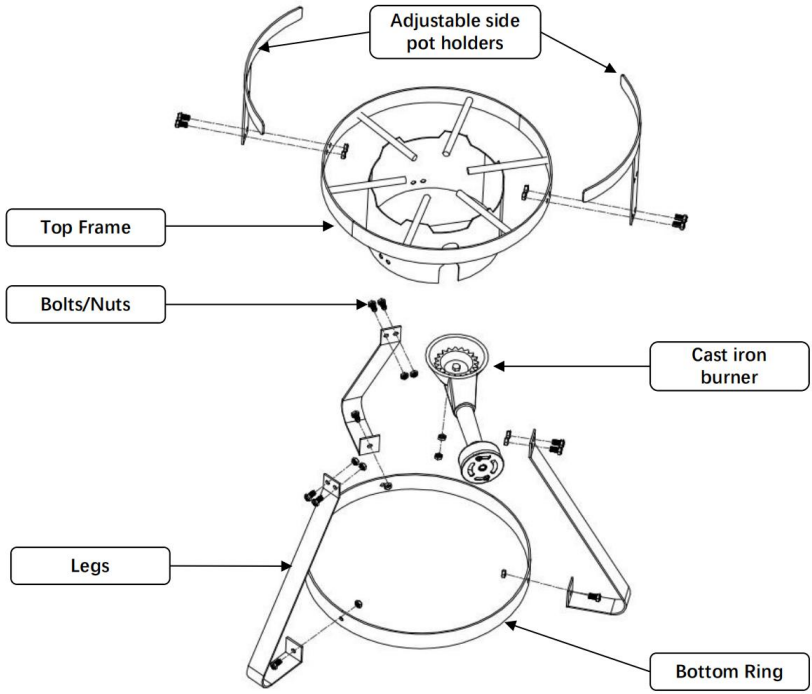
① Pot Holders  2 PCS	② Top Frame Assembly  1 PC	③ Legs  3 PCS	④ Bottom Ring  1 PC
⑤ Cast burner  1 PC	⑥ Regulator/Hose  1 PC	⑦ 10Qt Pot  1 PC	⑧ Basket  1 PC
⑨ Basket **Handle**  1 PC	⑩ Pot lid  1 PC	⑪ 4" Thermometer  1 PC	

A	 M6 Hex head bolt	13pcs	D	 M5 Bolt	3pcs
B	 M6 Flange nut	13pcs	E	 M5 Nut	3pcs
C	 Nylon lock nut M5 Flange nut M5	1 pc	F	 M5 Tooth Washer	3pcs
			G	 M5 Washer	3pcs

Observera: Skruvmejslar och handtag måste köpas själv.

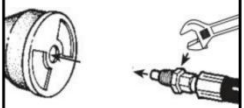
TIPS: A&B för montering av ram, C för montering av brännare, D\ E\ F& G för montering av korghandtag.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS



1. Assembly 2pcs Pot Holders ① to the top frame with 4pcs bolts (A) and nuts(B).
2. Assembly 3pcs legs ③ to the windshield of top frame with 6pcs bolts (A) and nuts(B).
3. Assembly the bottom ring ④ to the legs ③ with 3pcs bolts (A) and nuts(B).
4. Unscrew the pre-assembled lock nut and flange nut (C) from the threaded pin of the cast iron burner ⑤ , then insert the threaded pin of burner through the hole of the support bar of top frame， wrench tighten flange nut and lock nut.

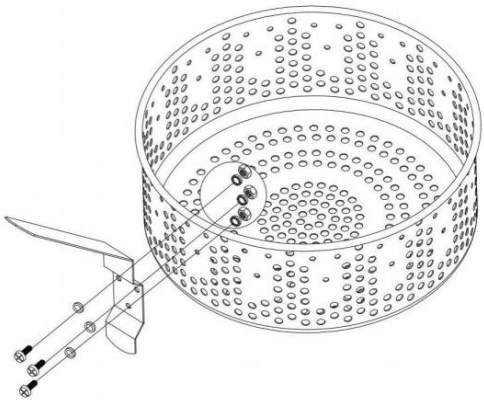
Note: Make sure all hardware are used and wrench tighten.

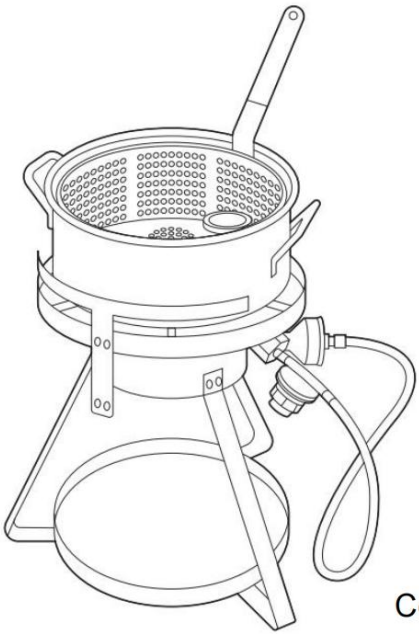


Note: When connecting the Hose to unit, insert the male fitting of the hose. Tighten the fitting onto the throat of the burner using a wrench. Do not vertighten. You should be able to turn the air control panel.

BASKET ASSEMBLY

Insert the M5 Bolts and flat wash er through the Basket Handle and Basket, and tighten 3 Nuts with 3 Tooth Washers.





Completed!

Uppmärksamhet: Vänligen återanslut och installera före användning för att säkerställa tillförlitlighet, och använd inte inomhus.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support