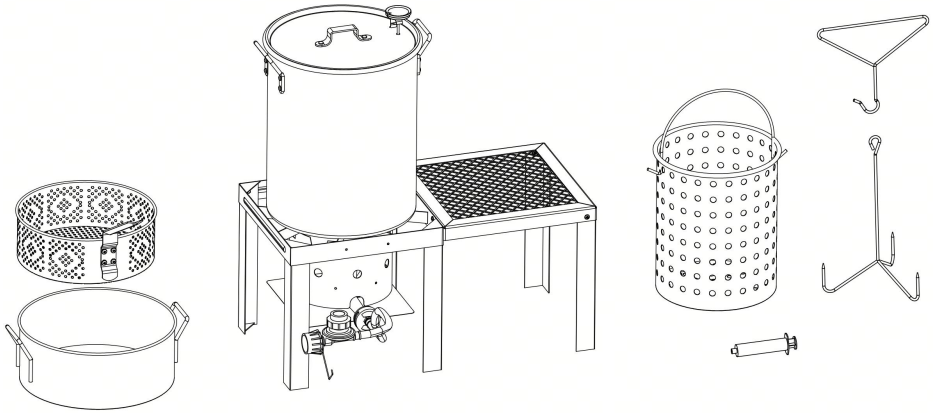
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

TurkeyFryers
MODEL:TF33-B

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL:TF33-B



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.

Table of Contents

1. Critical Safety Instructions （Page 1–5）
2. Exploded View & Full Parts Inventory（Page 6）
3. Step-by-Step Assembly Guide（Page 7-9）
4. Propane Tank Connection & Mandatory Gas Leak Test（Page 10）
5. Ignition & Standard Operating Procedures（Page 11-16）
6. Post-Use Cleaning, Storage & Routine Maintenance（Page 17）
7. Troubleshooting Quick Reference（Page 18-19）

Page 1 | Critical Safety Instructions

COMPLIANCE STATEMENT

This product is manufactured in compliance with applicable safety standards and regulations for the United States and Canada. Do not modify the product in any way, as this may void compliance and create safety hazards.

SAFETY SYMBOLS

Basic safety precautions should always be observed when using this appliance.Read and understand the meaning of these symbols before assembling and using this appliance.

Indicates a hazardous situation that,if not avoided,will result in serious injury or death.

Be alert to the possibility of serious personal injury if the instructions are not followed.

Indicates a potentially hazardous situation which,if not avoided,could result in moderate injury.

FOR OUTDOOR USE ONLY — Never operate inside houses, garages, basements, tents, covered patios or any enclosed space.

If you smell gas:

① Close the propane tank valve completely;

② Extinguish all nearby open flames and cigarettes;

③ Step away from the fryer and tank;

④ If gas odor persists, contact local fire department immediately.

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

COMPLIANCE STATEMENT

This product is manufactured in compliance with applicable safety standards and regulations for the European Union, United Kingdom, United States and Canada. Do not modify the product in any way, as this may void compliance and create safety hazards.

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 25 ft(7.6 m)of any structure,combustible material,or other gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 25 ft(7.5 m)of any flammable
4. liquid: Do not overfill the cooking pot.

5. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process.Never touch a cooking appliance until liquids have cooled to 115°F（46°C）or less.
6. If a fire should occur,keep away from the appliance and immediately call your fire department.
7. Never install or use this appliance in or on a boat or recreational vehicle.
8. This appliance is not designed for use with natural gas.
9. Never operate this appliance on or under any apartment or condominium balcony or deck.

This appliance is for outdoor use only.Never use this appliance indoor

10. This product can expose you to chemicals including lead and lead compounds,known to the State of California to cause cancer,birth defects,or other reproductive harm.
11. This appliance is not for frying turkeys

Equipped for use on:propane

12. Do not place an empty cooking pot on the appliance or allow a filled pot to boil dry while the appliance is in operation.Use caution when placing anything in the cooking pot while the appliance is in operation.
13. building garage or any other enclosed area.
14. Failure to follow these instructions could result in a fire,explosion,or burn hazard,which could cause property damage,personal injury,or death.
15. This appliance is not for frying turkeys.
16. The installation must conform with local codes or,in the absence of local codes,with the National Fuel Gas Code,ANSI Z223.1/NFPA 54,Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases,ANSI/NFPA 58;or Natural Gas and Propane Installation Code,CSA B149.1;Propane Storage and Handling,CSA B149.2.
17. Maintain proper clearances from combustible construction.The minimum clearance to the sides and back of the appliance is 25 ft(7.6 m)from any structure or combustible material.Do not locate or use the appliance under overhead combustible construction.
18. The appliance and LP tank must be arranged so that any wind blows heat from the appliance away from the LP tank.Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).

19. The use of alcohol,prescription drugs,or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.Do not operate when under the influence.
20. When cooking with oil or grease,always have a Type BC or ABC fire extinguisher readily available.
21. In the event of an oil or grease fire,do not attempt to extinguish it with water.Immediately call the fire department(911).A Type BC or ABc fire extinguisher may,in some circumstances,contain the fire.
22. In the event of rain,snow,hail,sleet,or other forms of precipitation while cooking with oil or grease,cover the cooking pot immediately and turn off the appliance burners and gas supply.Never attempt to move the appliance or cooking pot.
23. When cooking,the appliance must always be on a level,stable,noncombustible surface such as brick,concrete,or dirt,and in an area free of combustible materials.Never use this appliance on or around surfaces such as asphalt,wood,dry grass,or leaves,vinyl,or plastic.These surfaces are combustible and may melt or catch fire.
24. Do not leave the appliance unattended.Keep children and pets away from the cooking appliance at all times.
25. Do not place an empty cooking pot on the appliance or allow a filled pot to boil dry while the appliance is in operation.Use caution when placing anything in the cooking pot while the appliance is in operation.
26. Do not move the appliance while it is in use.Allow the cooking pot to cool to 115°F（46°C） before moving or storing·
27. This appliance will be hot during and after use.Use insulated mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.Closed-toed shoes should always be worn during operation of this appliance.
28. The appliance's heat shield must always be in place during use.
29. Never overfill the cooking pot with oil,grease,or water.Follow the instructions in this manual to establish proper water levels.Avoid bumping or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
30. Never drop food or accessories into hot cooking liquid.Lower food and accessories slowly into the cooking liquid in order to prevent splashing or overflow.When removing food from the appliance,care shall be taken to avoid burns from hot cooking liquids.Once food is removed from the pot,do not allow the pot to boil dry·

31. The pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance must be used.Replacement pressure regulators and hose assemblies shall be those specified by the appliance manufacturer.
32. Hot cooking liquids can remain dangerously hot long after cooking.Never handle the cooking appliance until the cooking liquid has cooled to less than 115°F（46°C）.
33. use caution when in close proximity to the appliance.Falling or tripping near a gas appliance may result in the splashing or ignition of hot cooking liquids and potentially cause personal injury or property damage.
34. Keep the cooking area adjacent to the appliance clear of debris and free of anything flammable or combustible.
35. Never attempt to attach this appliance to the self-contained LP gas system of a camper,trailer,or motor home.

Check burner/venturi tubes for insects and insect nests and clean if necessary.A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.

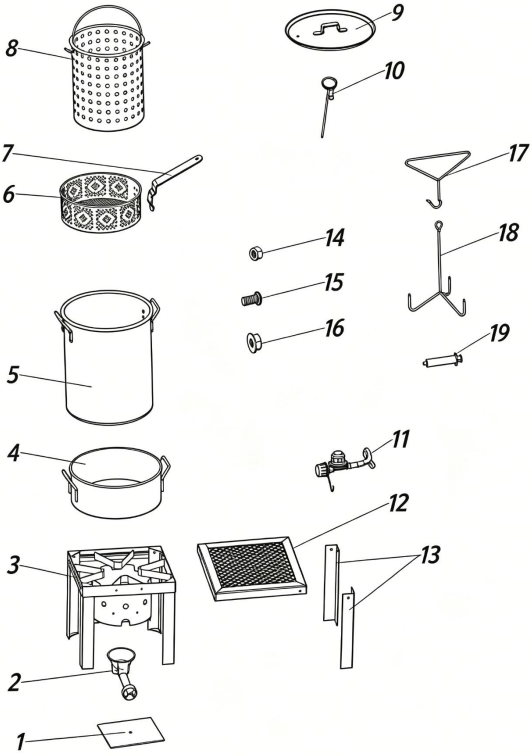
36. Never use a cooking pot larger than the capacity and diameter recommended by the manufacturer.
37. Never overfill the cooking pot.Doing so could result in the unit becoming top-heavy and creating an unsafe/unstable condition.

The manufacturer has properly located the burner with respect to the orifice to allow the appliance to burn sufficiently.

38. Please do not attempt to adjust the burner.It is preset to the factory specification,The burner should be removed and cleaned occasionally.When the burner is reassembled,align the threads of the regulator hose to the center line of the burner and wrench-tighten.Doing this is critical for maximum performance and efficiency.
39. Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
40. NEVER fill the cylinder beyond 80%full.
41. If the instructions in 1 and 2 are not followed exactly,a fire causing serious injury or death may occur.
42. The safety release valve on the LP tank could activate the leakage of gas and cause a severe fire and increase the risk of serious injury or death.
43. If you smell,see,or hear leaking gas,IMMEDIATELY get away from the LP tank and contact your FIRE DEPARTMENT(911).
44. Only cylinders marked"propane"shall be used.

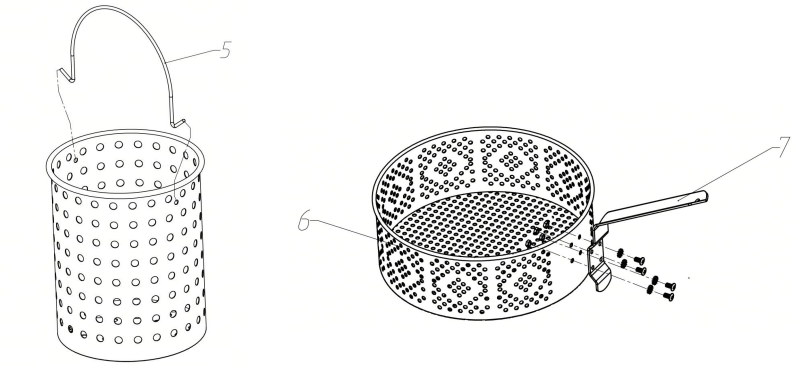
Page 6 | Exploded View & Full Parts Inventory

Parts List



No.	Part Name	Qty
1	Flame Shield	1
2	Main Burner Head Assembly	1
3	Burner Base Frame (Fryer Stand)	1
4	10.5QT Fish Pot	1
5	30QT Fire Turkey Pot	1
6	10.5QT Fish Basket	1
7	10.5QT Fish Basket Handle (With Screw Pack)	1
8	30QT Lobster Basket (Handheld)	1
9	30QT Turkey Pot Lid	1
10	Cooking Thermometer	1
11	Propane Regulator	1
12	Storage Mesh Rack (With Screw Holes)	1
13	Support Leg	2
14	M5 Lock Nut	1
15	Cross Pan Head Screw M6×12	9
16	M6 Flange Nut	5
17	Triangle Lifting Hook	1
18	Turkey Hanging Rack	1
19	Marinade Injector	1

Step 1: Assemble Basket Handle to 30QT Perforated Basket

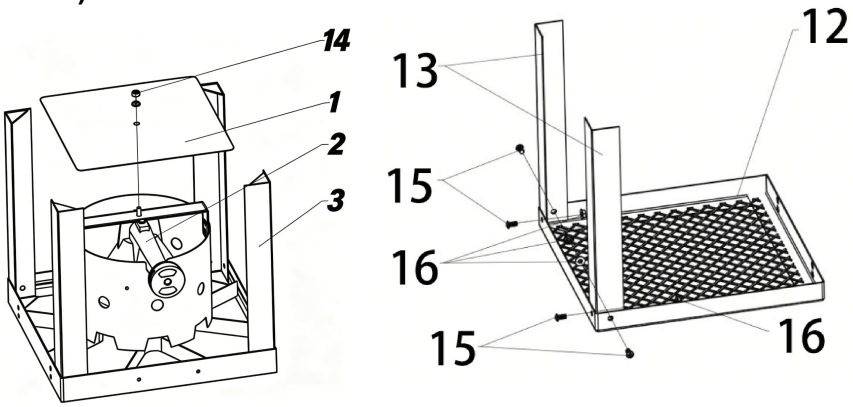


Required Hardware: M6×12 Screws (Included in Handle Screw Pack)

1. Align pre-punched mounting lugs on Part 6 (10.5QT fish basket) with the two mounting holes on Part7 basket handle
2. Insert M6×12 screws from the outer side of the handle, pass through the basket metal tabs
3. Tighten two screws evenly to eliminate basket wobble; do not over-tighten to deform basket metal
4. Lift empty basket fully by the handle to test stability; retighten loose fasteners if shaking occurs

Note: 30QT lobster basket (Part5) is pre-finished with integrated handle, no extra assembly required.

Step 2: Install Stand Legs, Burner & Flame Shield (6# Step2 Standard)



Required Hardware: M6×12 Screws ×4, M6 Flange Nuts ×4, M5 Lock Nut ×1

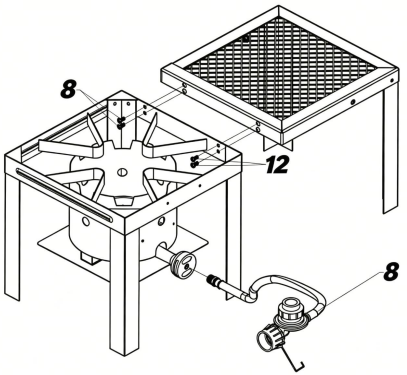
1. Fix 2pcs Part13 support legs vertically onto Part3 burner base frame with 4pcs M6×12 screws, tighten symmetrically to keep legs vertical
2. Remove factory pre-installed nut from Part2 burner head, slide burner assembly onto the central mounting post of the stand bracket
3. Lay Part1 flame shield flat over the burner head, align center hole with central metal post,and lock the nut from burner head back after alignment
4. Thread M5 lock nut onto the top of the post and fully tighten to lock flame shield + burner into fixed position

Step 3: Mount Side Storage Mesh Rack (6# Step3 Standard)

Required Hardware: M6×12 Screws ×4, M6 Flange Nuts ×4

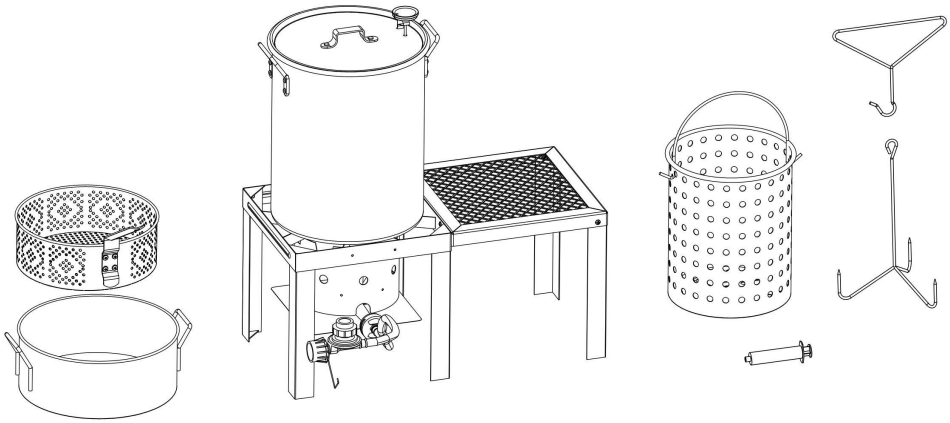
1. Align all mounting holes of Part12 mesh rack with reserved screw holes on two vertical Part13 support legs
2. Pass 4 M6×12 screws through mesh rack frame and leg metal plates from outside inward
3. Install M6 flange nuts on each screw tail, tighten all 4 joints evenly
4. Shake the rack lightly to confirm zero looseness; the rack is used to place 10.5QT fish pot set

Step 4: Install Propane Regulator (6# Step3 Standard)



1. Hold Part8 propane regulator hose straight against the burner gas inlet port, align threads without tilting
2. Hand-tighten regulator connector clockwise onto burner port only. DO NOT use pliers/wrenches for tightening
3. Ensure hose forms smooth natural curve, no sharp bends, twists or kinks blocking gas flow
4. Double-check all threaded joints fully seated before gas leak test

Full Unit Layout & Two Pot Placement Steps (6# Step4 & Step5)



Option 1: 30QT Large Turkey / Lobster Combination (6# Step4)

1. Place assembled burner stand on flat non-combustible ground
2. Center Part5 30QT turkey pot on burner frame
3. Put Part8 handheld 30QT lobster basket inside the turkey pot
4. Cover pot with Part9 30QT pot lid
5. Insert Part10 thermometer through lid reserved hole, probe submerged under water

Option 2: 10.5QT Small Fish Combination (6# Step5)

1. Place Part4 10.5QT fish pot on the side Part12 mesh storage rack
2. Put pre-assembled Part6 fish basket (with Part7 handle) into the fish pot

Page 10 | Propane Tank Connection & Mandatory Gas Leak Test

Mandatory Soap Water Leak Test (Must Do Before First Ignition)

1. Mix liquid dish soap and clean water in a spray bottle.
2. Slowly open the propane tank valve (DO NOT ignite the burner).
3. Spray soap solution evenly on all gas joints: tank connector, regulator, hose, burner gas inlet.
4. Observation Standard:
    - No bubbles: No leakage, safe to use.
    - Continuous bubble formation: Gas leakage exists.

Leak Handling: Close tank valve immediately, disconnect regulator, replace damaged hose or regulator before reuse.

!WARNING

If"growing"bubbles appear,there is a leak.Do not use or move the LP tank. IMMEDIATELY get away from the LP tank and contact an LP gas supplier or your FIRE DEPARTMENT(911).

HOSE CHECK:

Before each use,check for evidence of abrasion,wear,cuts,or leaks.If so,the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation.The replacement hose assembly must be the assembly specified by the manufacturer

Page 10 |Ignition & Standard Operating Procedures

Determining the maximum fill level when using a vessel without a maximum fill line

1.Place your food into the basket.

2.Place the basket and food into the empty cooking vessel.

3.Fill the vessel with water just until the food is completely submerged.There must be a minimum of 3 inches(8 cm)between the water level and the top of the vessel.

4.Remove the food from the cooking vessel.

5.This is the appropriate amount of water needed to cook your food.

Operating Instructions

CONNECTING REGULATOR TO LP TANK:

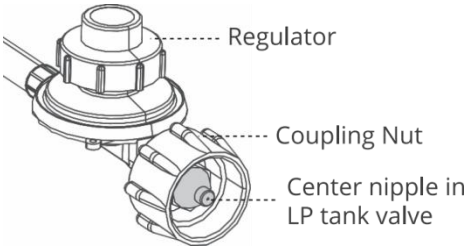
1.Place the LP tank on a secure,level,and stable surface.

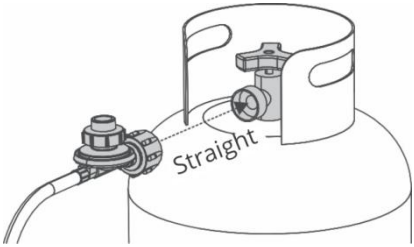
2.Turn the regulator control knob to the OFF position by rotating counterclockwise to a full stop.

3.Turn the LP tank OFF by turning the hand wheel clockwise to a full stop.

4.Remove the protective cap from the LP tank.Always use the cap and strap supplied with the valve.DO NOT use a POL transport plug.It will defeat the safety feature of the valve.

5.Hold the regulator,insert the nipple into the LP tank valve.Hand-tighten the coupling nut while holding the regulator in a straight line with the LP tank valve so as not to cross-thread the connection.





6.Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop.The regulator will seal on the backcheck.An additional one-half to three-quarters turn is required to complete.Tighten by hand only.DO NOT USE tools.

NOTE:If you cannot complete the connection,repeat steps 5 and 6.If you are still unable to complete the connection,DO NOT use this regulator.

LEAK TESTING VALVES,HOSE,AND REGULATOR:

·Leak testing must be repeated each time the LP tank is exchanged or refilled.

·DO NOT Smoke or have anything nearby that can easily ignite,such as lighters or matches.

·DO NOT Use an open flame to check for gas leaks.

·Appliance must be leak tested outdoors in a well-ventilated area away from open flames or sparks.

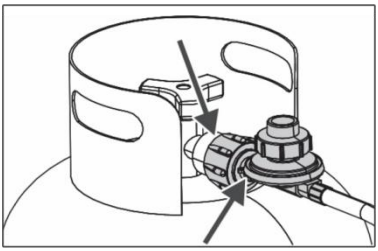
STEPS TO LEAK TEST:

1.Turn the LP tank valve and regulator control knob to the OFF position and make sure the regulator is tightly connected to the LP tank.

2.Completely open the LP tank valve by turning the hand wheel counterclockwise.If you hear a rushing sound,turn the gas off immediately.This means there is a major leak at the connection.correct before proceeding.

3.Using a clean paintbrush and a 50/50 soap and water solution,brush the soapy solution onto areas indicated by arrows below.Use mild soap and

water.DO NOT use household cleaning agents.Damage to gas train components could result.



4.If"growing"bubbles appear,there is a leak.Close the LP tank valve immediately and retighten connections.If leaks cannot be stopped,do not try to repair.

5.For assistance with any malfunction related to the LP tank,regulator,or hose,contact your propane dealer or customer service.

If"growing"bubbles appear,there is a leak.IMMEDIATELY turn off the LP tank valve.

If bubbles continue,IMMEDIATELY get away from the LP tank and contact your FIRE DEPARTMENT(911).

LP TANK REMOVAL,TRANSPORT,AND STORAGE

1.Turn control knobs OFF at the regulator and LP tank valve.Turn the coupling nut counterclockwise by hand only.Never use tools to disconnect.

2.Place a dust cap on the 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.

3.A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety cap installed.

4.The cylinder must be stored outdoors out of reach of children.NEVER store the cylinder in enclosed spaces such as a garage,carport,covered porch,or any other structure.Never leave an LP tank inside a vehicle that may become overheated by the sun.

5.When the appliance is not in use,the gas must be turned off at the supply cylinder.

6.Storage of an appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance.

7.The cylinder must be disconnected when the appliance is not in use.

LP TANK

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

Measurements must be 12"(30.5 cm)in diameter by 18"(45.7 cm)high with a 20 lb(9.1 kg)maximum capacity.

·The LP gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S.Department of Transportation(DOT)or the standard for cylinders,spheres,and tubes for the transportation of dangerous goods,CAN/CSA-B339.

·The LP tank must include the following:

QCC Type 1 outlet compatible with regulator and appliance.·safety relief valve.

·UL Listed overfill protection device(OPD).This safety device is identified by the triangular hand wheel.Only use tanks equipped with this type of valve.

·A LP tank must be arranged for vapor withdrawal and include a collar that protects the LP tank valve.

LIQUIFIED PETROLEUM GAS(LP):

·LP gas is odorless,non-toxic,and colorless when produced.For your safety,LP gas has been given an odor(similar to rotten eggs)so you can smell if there is any leaking.

·LP gas is highly flammable and can unexpectedly ignite when combined with air.

LP TANK FILLING:

·Use only licensed and experienced dealers.

·The LP dealer must purge the tanks before filling.

·The dealer should NEVER fill an LP tank more than 80%of the LP tank volume.The volume of propane in tanks will vary with temperature.

·A frosted regulator indicates gas overfill.Immediately close the LP tank valve and call the LP gas dealer for assistance.

·Do not release liquid propane(LP)gas into the atmosphere.This is a hazardous practice.·To remove gas from an LP tank,contact an LP dealer or your local fire department for assistance.

LP TANK EXCHANGE:

Many retailers that sell appliances offer you the option of replacing your empty LP tanks through an exchange service.Use only those reputable exchange companies that inspect,precision-fill,test,and certify their cylinders.Exchange your tank for an OPD Safety feature-equipped tank as described under the"LP TANK"section of this manual.Always keep new and exchanged LP tanks in an upright position during use,transit,or

storage.Leak test new and exchanged LP tanks BEFORE connecting them to the appliance.OPD hand wheel

LP TANK LEAK TEST:

For your safety,a leak test must be repeated each time an LP tank is exchanged or refilled.

·Do not smoke during the leak test.

·Do not use an open flame to check for gas leaks.

·A LP tank must be leak tested outdoors in a well-ventilated area,away from open flames or sparks.

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING THE BURNER:

1.Read all instructions before lighting.Only light the burner outdoors

2.Confirm that the regulator control knob and LP tank valve are completely closed and in the OFF position.

3.Ensure a minimum of 35 inches(89 cm)separate the LP tank and the appliance.

⚠WARNING

LP hose is a tripping hazard.Special care must be observed.

4.Open the LP tank valve fully by turning counterclockwise.

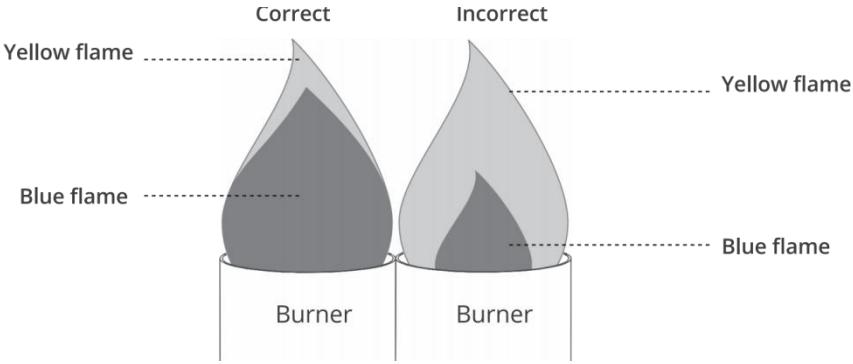
5.When the burner is lit,turn the regulator control knob to the desired heat output position between ON and OFF.

!CAUTION

If ignition does not occur in 5 seconds,turn the regulator control knob OFF,wait 5 minutes,then repeat the lighting procedure.If the burner does not light with the regulator control knob on,or if the flame goes out after lighting,it will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite,with risk of injury

BURNER FLAME CHECK

Light the burner and adjust the flame with the regulator control knob.Always check the flame prior to each use.A blue flame with little or no yellow flame will provide the best heat.



WHEN THE BURNER FLAME IS ACCIDENTALLY EXTINGUISHED:

1.Turn the LP tank OFF by turning the hand wheel clockwise to a full stop.

2.Turn the regulator control knob counterclockwise to the OFF position.

3.Inspect the hose and make sure connections are complete.After waiting 5 minutes,restart the appliance following

"INSTRUCTIONS FOR LIGHTING THE BURNER."

SHUTDOWN INSTRUCTIONS:

1.Turn the LP tank OFF by turning the hand wheel clockwise to a full stop.

2.Turn the regulator control knob counterclockwise to the OFF position.

DISCONNECTING THE REGULATOR FROM THE LP TANK:

1.Turn the regulator control knob counterclockwise to the OFF position.

2.Turn the LP tank OFF by turning the hand wheel clockwise to a full stop.

3.Turn the coupling nut counterclockwise to loosen the connector.Loosen by hand only.DO NOT use tools.

4.When disconnected,the regulator should be hung from the hook attached to the appliance.

PROPER CARE AND MAINTENANCE WILL KEEP YOUR APPLIANCE OPERATING SMOOTHLY!CAUTION

·Allow the appliance to fully cool to 115°F（46°C）before performing any cleaning

·keep the appliance area clear and free from combustible materials,gasoline,and other flammable vapors and liquids.

·Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

·check the burner and venturi tube for insects and insect nests.A clogged tube can obstruct gas flow and can result in a fire beneath the appliance.Prevent blockages by inspecting and cleaning the burner and venturi tube annually

!DANGER

NEVER insert any tool or foreign object into the LP tank valve outlet or safety relief valve.You may damage the valve or cause a leak that can lead to an explosion,fire,personal injury,or death.

Care and Maintenance

CLEAN THOROUGHLY AFTER EVERY USE

NOTE:Clean the entire appliance each year and tighten all hardware 1–2 times a year or more,depending on the frequency of use.

1.Turn the appliance OFF at the regulator control knob and at the LP tank valve

before cleaning.Check that there is no flame or gas smell and that all valves are in the OFF position.Make sure that the regulator is properly disconnected from the LP tank prior to any cleaning

2.Any component that has been in contact with food must be hand-washed with warm soapy water and a nylon pad.If the cooking pot(s)have black soot cooked onto the outside finish,it can be scrubbed off with steel wool.DO NOT spray oven cleaner on aluminum cooking pots to remove grease or soot as it will cause the finish to become dull.If food remains stuck to the basket,place it in hot water and allow it to soak.After cooling,scrub with a nylon pad.

3.If hard water causes darkening on the interior of the cooking pot(s),fill to the level of the darkened area with a mixture of water,cream of tartar,and vinegar(1 quart of water,2 tablespoons cream of tartar,1/2 cup vinegar),and boil for 10 minutes.

4.To clean the burner,use a brush to loosen corrosion from the burner exterior.Clean clogged gas ports with an open paper clip.Replace corroded or damaged burners that emit excess gas.

5.To clean the burner tube/venturi,first disconnect the regulator hose from the burner tube.Look inside the burner tube for nests,webs,or mud.To remove obstructions,use a flexible brush or bend a small hook on the end of a flexible wire.When obstructions are clear,the regulator hose can be connected to the burner tube.

6.Confirm that all components are completely dry before using or placing in storage.

7.It is recommended to thoroughly clean the appliance prior to every use.

8.Store all components in a clean,dry location when not in use

Page 17 | Post-Use Cleaning, Storage & Routine Maintenance

Post-Use Cleaning

1. Wait all oil and metal components cool completely (minimum 4 hours after shutdown).
2. Discard waste oil properly; do not pour oil into sewer or soil.
3. Wash pot, basket, lid and metal brackets with warm mild soapy water.
4. Rinse all parts thoroughly and dry 100% to prevent rust and oxidation.

Storage Rules

1. Store the whole fryer set in dry, ventilated shelter, avoid rain, snow and damp environment.
2. Disconnect the regulator from propane tank before long-term storage.
3. Do not stack heavy items on the cookware to prevent deformation.

Regular Maintenance

1. Before each use: Check regulator hose for cracks, aging or leaks; tighten all loose screws.
2. Monthly maintenance: Clean burner head injector with soft thin wire to remove grease blockage.

Replace regulator/hose immediately if any crack, hardening or leakage appears.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner will not light.	Bad connection between the regulator and LP tank.	Make sure the regulator coupling nut is fully tightened on the LP tank valve.
	The LP tank is empty.	Refill the LP tank at an authorized dealer or purchase a new filled LP tank.
	Ignition button was not pushed and held.	press and hold the ignition button until the burner is lit.
	Battery cap not installed correctly.	Make sure the+and-ends of the battery are oriented properly.The+end should be toward the battery cap.
	weak or dead battery.	Replace with a new alkaline AA battery.
	Battery cap not installed correctly.	Unscrew the battery cap and reinstall.Make sure the threads are aligned and engaged fully.
The burner does not stay lit.	Excessive wind conditions.	When the appliance is cool,move the appliance to a different location where high wind is not a factor.Relight the burner.
	The LP tank is empty.	Refill the LP tank at an authorized dealer or purchase a new filled LP tank.
	Regulator control knob is not fully opened.	Fully open regulator control knob by rotating it in a clockwise direction. direction.

oil does not reach the desired cooking temperature.	An overfill protection device(OPD)on the LP tank has been activated/tripped.	To reset the overfill protection Device,turn the regulator control knob and the LP tank valve OFF. Disconnect the regulator from the LP tank and wait at least one minute.Reconnect the regulator to the LP tank and fully open the LP tank valve.
	Faulty or obstructed regulator hose.	Contact customer service for a replacement regulator/hose assembly·

VEVOR

Manufacturer: Shanghai Sishun Technology Co., Ltd.
Address: 4th Floor, Building 2, No. 599 Wan Zhen Road, Zhenxin Xincun Subdistrict, Jiading District, Shanghai,201800 China.
E-mail: support@vevor.com
AUS Importer: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia.
USA Importer: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730.
CA Importer: MARIFEL LTD. 250 Consumers Rd, 1108, North York, Ontario, Canada, M2J4V6.

EC REP VEVOR SUPER TOOLS LIMITED Address: Office 403, Nesta Business Centre, 4-5 Burton Hall Rd,Sandyford, Dublin 18, D18 A094, Ireland
Email: service-eu@vevor.com Tel: +353874373999

UK REP VEVOR TOOL HUB LIMITED Address:2 Goldstone Close, Brighton and Hove, BN3 7PD, UnitedKingdom
Email: service-uk@vevor.com Tel: +447795204660

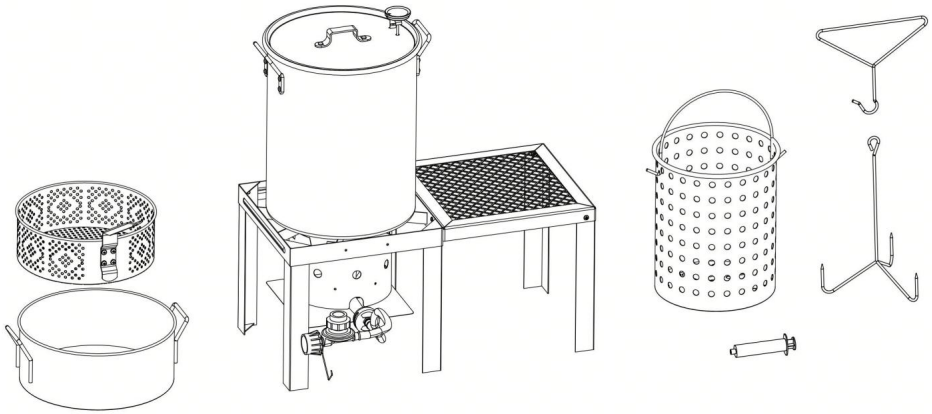
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Dindes-friteuses
MODÈLE : TF33-B

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODÈLE : TF33-B



Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

Table des matières

1. Consignes de sécurité essentielles (Pages 1 à 5)

2. Vue éclatée et inventaire complet des pièces (page 6)

3. Guide d'assemblage étape par étape (pages 7 à 9)

4. Raccordement du réservoir de propane et test d'étanchéité au gaz obligatoire (page 10)

5. Allumage et procédures opérationnelles standard (pages 11 à 16)

6. Nettoyage après utilisation, stockage et entretien courant (Page 17)

7. Guide de dépannage rapide (pages 18-19)

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Ce produit est fabriqué conformément aux normes de sécurité applicables.
normes et réglementations des États-Unis et du Canada. Ne pas
modifier le produit de quelque manière que ce soit, car cela pourrait annuler la conformité et
créer des risques pour la sécurité.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Les précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées lors de l'utilisation
cet appareil. Lisez et comprenez la signification de ces symboles
avant d'assembler et d'utiliser cet appareil.

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera
blessure grave ou mort.

Soyez attentif au risque de blessures graves si les instructions
ne sont pas respectées.

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait
entraîner des blessures modérées.

POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT — Ne jamais utiliser à l'intérieur de maisons,
garages, sous-sols, tentes, patios couverts ou tout autre espace clos.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Fermez complètement la vanne du réservoir de propane ;
- Éteignez toutes les flammes nues et les cigarettes à proximité ;
- Éloignez-vous de la friteuse et du réservoir ;
- Si l'odeur de gaz persiste, contactez immédiatement les pompiers locaux.

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion.
pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Ce produit est fabriqué conformément aux normes de sécurité applicables.
normes et réglementations de l'Union européenne, du Royaume-Uni, des États-Unis et du Canada.
Ne modifiez en aucun cas le produit, car ceci
peut invalider la conformité et créer des risques pour la sécurité.

1. Ne jamais utiliser cet appareil sans surveillance.
2. N'utilisez jamais cet appareil à moins de 7,6 m (25 pi) de toute source d'énergie.
   structure, matériau combustible ou autre bouteille de gaz.
3. Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi) de toute substance inflammable.
4. Liquide : Ne pas trop remplir la casserole.

5. Les liquides chauffés restent à des températures brûlantes longtemps après la cuisson.
Ne touchez jamais un appareil de cuisson tant que les liquides n'ont pas refroidi.
115°F (46°C) ou moins.

6. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et agissez immédiatement.
Appelez les pompiers.

7. N'installez ni n'utilisez jamais cet appareil sur un bateau ou un autre appareil de loisirs.
véhicule.

8. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec du gaz naturel.

9. N'utilisez jamais cet appareil dans ou sous un appartement ou
balcon ou terrasse de copropriété.

Cet appareil est destiné à un usage extérieur uniquement. Ne jamais utiliser cet appareil à l'intérieur.

10. Ce produit peut vous exposer à des substances chimiques, notamment le plomb et le plomb.
composés, reconnus par l'État de Californie comme cancérigènes, naissance
défauts ou autres atteintes à la reproduction.

11. Cet appareil n'est pas destiné à la friture de dindes.

Conçu pour une utilisation avec du propane

12. Ne placez pas une casserole vide sur l'appareil et ne laissez pas une casserole pleine
Ne laissez pas la casserole s'assécher pendant le fonctionnement de l'appareil. Soyez prudent lorsque
ne rien placer dans la casserole pendant que l'appareil est en marche.

13. le garage du bâtiment ou tout autre espace clos.

14. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie, une explosion ou
Risque de brûlure, pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou
la mort.

15. Cet appareil n'est pas destiné à la friture de dindes.

16. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de
codes locaux, avec le Code national du gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA
54. Stockage et manutention des gaz de pétrole liquéfiés, ANSI/NFPA
58;ou Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA
B149.1; Stockage et manutention du propane, CSA B149.2.

17. Maintenir des distances de sécurité adéquates par rapport aux constructions combustibles.
L'espace libre minimal sur les côtés et à l'arrière de l'appareil est de 25 pi (7,6 m).
m) de toute structure ou matériau combustible. Ne pas localiser ni utiliser le
appareil sous une construction combustible aérienne.

18. L'appareil et le réservoir de propane doivent être disposés de manière à ce que le vent souffle vers le bas.
Éloignez la chaleur de l'appareil du réservoir de propane. Maintenez l'approvisionnement en combustible.
éloigner le tuyau de toute surface chaude.

19. La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou de drogues en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur à assembler correctement ou à utiliser en toute sécurité L'appareil. Ne pas utiliser sous l'influence de l'alcool ou de stupéfiants.

20. Lors de la cuisson à l'huile ou à la graisse, utilisez toujours un feu de type BC ou ABC. Extincteur facilement accessible.

21. En cas d'incendie d'huile ou de graisse, ne tentez pas de l'éteindre avec Eau. Appelez immédiatement les pompiers (911). Incendie de type BC ou ABC. Un extincteur peut, dans certaines circonstances, contenir le feu.

22. En cas de pluie, de neige, de grêle, de verglas ou d'autres formes de précipitations pendant Lors de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, couvrez immédiatement la casserole et retournez-la. Coupez l'alimentation en gaz et coupez l'alimentation des brûleurs de l'appareil. Ne tentez jamais de déplacer l'appareil. appareil ou casserole.

23. Lors de la cuisson, l'appareil doit toujours être allumé. une surface plane, stable et incombustible telle que de la brique, du béton ou de la terre, et dans une zone exempte de matériaux combustibles. N'utilisez jamais cet appareil sur ou autour de surfaces telles que l'asphalte, le bois, l'herbe sèche, les feuilles, le vinyle, ou plastique. Ces surfaces sont combustibles et peuvent fondre ou prendre feu.

24. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart. tenir à l'écart de l'appareil de cuisson en tout temps.

25. Ne placez pas une casserole vide sur l'appareil et ne laissez pas une casserole pleine Ne laissez pas la casserole s'assécher pendant le fonctionnement de l'appareil. Soyez prudent lorsque ne rien placer dans la casserole pendant que l'appareil est en marche.

26. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche. Laissez la casserole cuire… refroidir à 115 °F (46 °C) avant de déplacer ou de stocker.

27. Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Utilisez des gants isolants ou gants pour se protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de cuisson liquides. Des chaussures fermées doivent toujours être portées pendant l'utilisation de cet appareil.

28. Le bouclier thermique de l'appareil doit toujours être en place pendant son utilisation.

29. Ne jamais trop remplir la casserole d'huile, de graisse ou d'eau. Suivez les instructions. Les instructions de ce manuel permettent d'établir les niveaux d'eau appropriés. Évitez éviter les chocs ou les impacts avec l'appareil afin de prévenir les déversements ou les éclaboussures de liquide de cuisson chaud.

30. Ne jamais laisser tomber d'aliments ou d'accessoires dans un liquide de cuisson chaud. Plongez les aliments et Incorporez lentement les accessoires au liquide de cuisson afin d'éviter éclaboussures ou débordements. Lorsque vous retirez des aliments de l'appareil, soyez prudent. Des précautions doivent être prises pour éviter les brûlures causées par les liquides de cuisson chauds. Une fois les aliments… retiré de la casserole, ne laissez pas la casserole bouillir à sec.

31. Le régulateur de pression et le flexible fournis avec le
L'appareil doit être utilisé. Régulateurs de pression et tuyau de rechange.
Les assemblages doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil.

32. Les liquides de cuisson chauds peuvent rester dangereusement chauds longtemps après
Ne manipulez jamais l'appareil de cuisson tant que le liquide de cuisson n'est pas évaporé.
a refroidi à moins de 115°F (46°C).

33. Faites preuve de prudence à proximité de l'appareil. Risque de chute ou de trébuchement.
La proximité d'un appareil à gaz peut entraîner des éclaboussures ou une inflammation du gaz chaud.
Les liquides de cuisson peuvent potentiellement causer des blessures ou des dommages matériels.
dommage.

34. Gardez la zone de cuisson adjacente à l'appareil exempte de débris et
exempt de toute substance inflammable ou combustible.

35. Ne jamais tenter de raccorder cet appareil à une bonbonne de gaz propane autonome.
système d'un camping-car, d'une caravane ou d'un autocaravane.

Vérifiez la présence d'insectes et de nids d'insectes dans les tubes du brûleur/Venturi et nettoyez-les si nécessaire.

nécessaire. Un tuyau obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil.

36. N'utilisez jamais une casserole dont la capacité et le diamètre sont supérieurs à ceux de la casserole.
recommandé par le fabricant.

37. Ne remplissez jamais trop la casserole. Cela pourrait endommager l'appareil.
devenant déséquilibré vers le haut et créant une situation dangereuse/instable.

Le fabricant a correctement positionné le brûleur par rapport à
orifice permettant à l'appareil de brûler suffisamment.

38. Veuillez ne pas tenter de régler le brûleur. Il est préréglé en usine.
Spécifications : Le brûleur doit être retiré et nettoyé.
occasionnellement. Lors du remontage du brûleur, alignez les filetages du
Amenez le tuyau du régulateur au centre du brûleur et serrez-le à l'aide d'une
clé. Cette opération est essentielle pour une performance et une efficacité maximales.

39. Ne stockez pas de bouteille de gaz propane de rechange sous ou près de cet appareil.

40. NE JAMAIS remplir le cylindre à plus de 80 %.

41. Si les instructions des points 1 et 2 ne sont pas suivies à la lettre, un incendie peut se produire.
Des blessures graves, voire la mort, peuvent survenir.

42. La soupape de sécurité du réservoir de GPL pourrait déclencher la fuite de
gaz et provoquer un incendie grave et augmenter le risque de blessures graves ou
la mort.

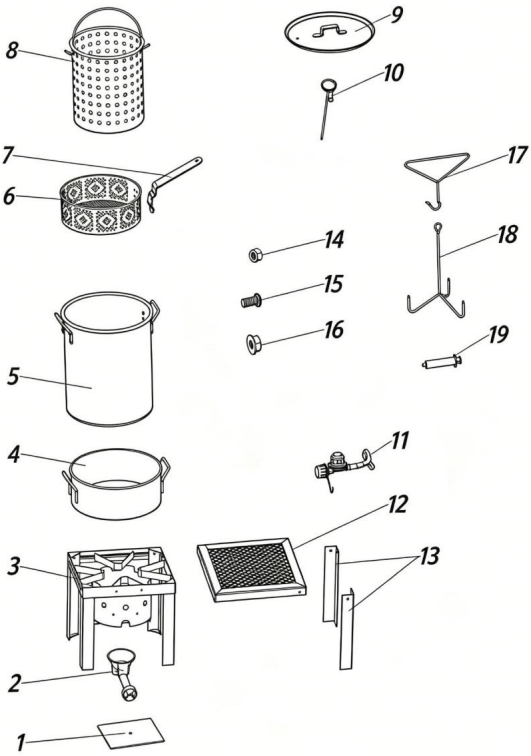
43. Si vous sentez, voyez ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous IMMÉDIATEMENT de
la bonbonne de propane et contactez votre SERVICE D'INCENDIE (911).

44. Seules les bouteilles marquées « propane » doivent être utilisées.

Page 6 | Vue éclatée et vue complète

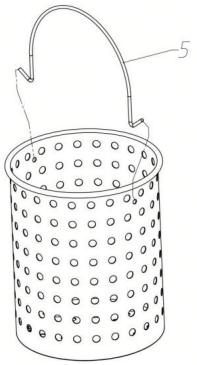
Inventaire des pièces

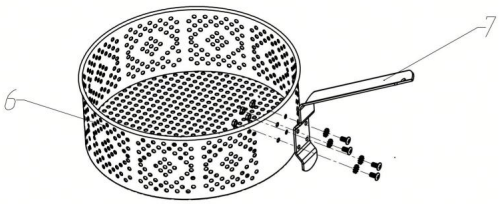
Liste des pièces



N°	Nom de la pièce	Qté
1	Bouclier de Flammes	1
2	Tête de brûleur principal Assemblée	1
3	Cadre de base du brûleur (Support à friteuse)	1
4	pots à poissons de 10,5 pintes	1
5	Marmites à dinde Fire de 30 QT	1
Panier à poissons de 6 x 10,5 QT		1
7	Panier à poissons de 10,5 pintes Poignée (avec vis) Paquet)	1
8	Panier à homards de 30 pintes (Portable)	1
Couvercle pour marmite à dinde 9 30QT		1
10	Thermomètre de cuisson	1
11	Régulateur de propane	1
12	Étagère de rangement en filet (Avec trous de vis)	1
13	Pied de support	2
14	écrous de blocage M5	1
15	Tête de pan croisée Vis M6×12	9
16	écrous à bride M6	5
17	Crochet de levage triangulaire	1
18	Support suspendu pour dindes	1
19	Injecteur de marinade	1

Étape 1 : Assembler la poignée du panier au panier perforé de 30 QT





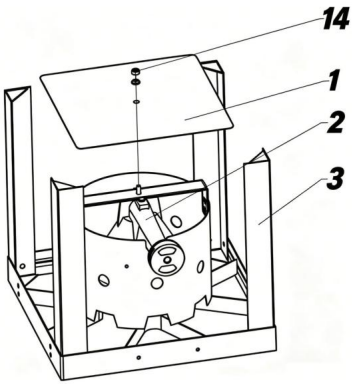
Matériel requis : vis M6×12 (incluses dans le sachet de vis pour poignée)

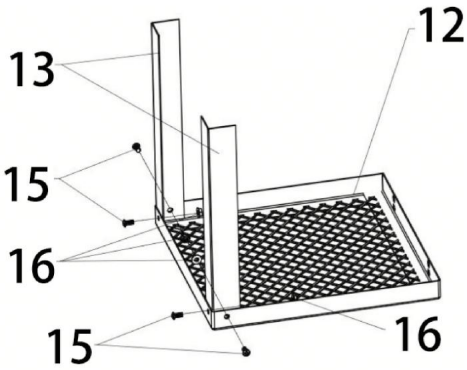
1. Alignez les pattes de fixation pré-percées de la pièce 6 (panier à poissons de 10,5 QT) avec les deux trous de fixation sur la poignée du panier Part7
2. Insérez les vis M6×12 par l'extérieur de la poignée, en les faisant passer à travers les languettes métalliques du panier
3. Serrez uniformément deux vis pour éliminer les vibrations du panier ; ne serrez pas trop fort pour éviter de déformer le métal du

panier. 4. Soulevez complètement le panier vide par la poignée pour tester sa stabilité ; resserrez les fixations desserrées si le panier

tremble. Remarque : le panier à homards de 30 QT (pièce 5) est préfini avec une poignée intégrée, aucun assemblage supplémentaire n'est requis.

Étape 2 : Installation des pieds du support, du brûleur et du pare-flammes (6# Étape 2 Standard)





Matériel requis : 4 vis M6×12, 4 écrous à embase M6, 1 contre-écrou M5. 1. Fixez verticalement les 2 pieds de

support (pièce 13) sur le cadre de la base du brûleur (pièce 3) à l'aide de 4 vis M6×12. Serrez-les symétriquement pour maintenir les pieds verticaux.

2. Retirez l'écrou préinstallé en usine de la tête de brûleur Part2, faites glisser L'ensemble brûleur est fixé sur le montant central du support.

3. Placez le pare-flammes Part1 à plat sur la tête du brûleur, en alignant le trou central avec un poteau métallique central, et bloquer l'écrou de la tête du brûleur vers l'arrière après l'alignement

4. Vissez l'écrou de blocage M5 sur le haut du poteau et serrez-le complètement pour le bloquer. pare-flammes + brûleur en position fixe

Étape 3 : Monter le support de rangement latéral en maille (6# Étape 3 Standard)

Matériel requis : 4 vis M6×12, 4 écrous à embase M6. 1. Alignez tous les trous de

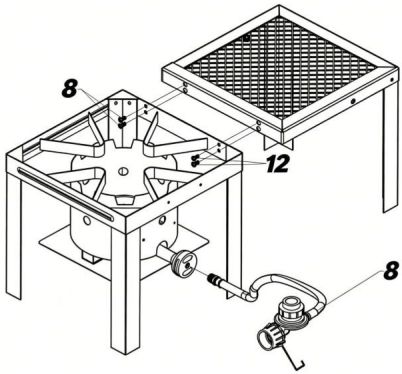
fixation du support grillagé Part12 avec les trous de vis prévus sur les deux pieds de support verticaux Part13.

2. Insérez 4 vis M6×12 à travers le cadre du rack grillagé et les plaques métalliques des pieds, de l'extérieur vers l'intérieur.

3. Installez les écrous à bride M6 sur chaque extrémité de vis et serrez les 4 joints uniformément. 4.

Secouez légèrement le support pour vérifier qu'il n'y a pas de jeu ; ce support sert à placer un ensemble de marmites à poissons de 10,5 QT.

Étape 4 : Installez le régulateur de propane (6# Étape 3 Standard).



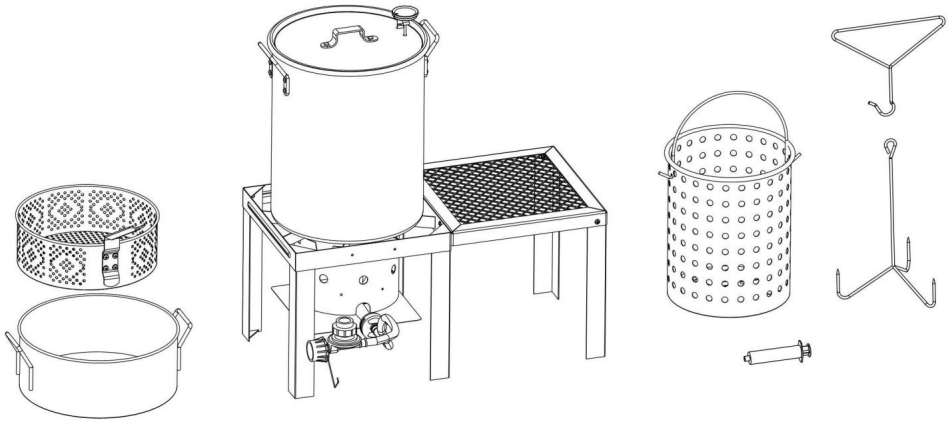
1. Maintenez le tuyau du régulateur de propane Part8 bien droit contre le brûleur à gaz. Orifice d'entrée, aligner les filetages sans incliner

2. Serrez à la main le connecteur du régulateur dans le sens horaire uniquement sur l'orifice du brûleur. N'utilisez PAS de pinces/clés pour le serrage. 3. Assurez-vous

que le tuyau forme une courbe naturelle et lisse, sans coudes brusques, torsions ou 4. Vérifiez que tous les raccords

filetés sont bien serrés avant le test d'étanchéité au gaz.

Disposition complète de l'unité et deux étapes de placement des pots (étape 4 et étape 5 du n° 6)



Option 1 : Combinaison de dinde et de homard de grande taille (30 QT) (6 lb, étape 4)

1. Placez le support de brûleur assemblé sur une surface plane et incombustible. 2. Centrez la marmite à dinde de 30 pintes (pièce 5) sur le cadre du brûleur. 3. Placez le panier à homard portatif de 30 pintes (pièce 8) à l'intérieur de la marmite à dinde. 4. Couvrez la marmite avec le couvercle de 30 pintes (pièce 9). 5. Insérez le thermomètre (pièce 10) par l'orifice prévu à cet effet sur le couvercle, la sonde immergée dans l'eau.

Option 2 : Combinaison 10,5 QT pour petits poissons (6 # Étape 5)

1. Placez le pot à poissons de 10,5 QT (Partie 4) sur le côté du support de rangement en maille (Partie 12). 2. Placez le panier à poissons pré-assemblé (Partie 6, avec poignée Partie 7) dans le pot à poissons. pot

Page 10 | Raccordement du réservoir de propane et test d'étanchéité au gaz obligatoire

Test d'étanchéité à l'eau savonneuse obligatoire (à effectuer avant le premier allumage)

1. Mélangez du liquide vaisselle et de l'eau propre dans un flacon pulvérisateur.

2. Ouvrez lentement la vanne du réservoir de propane (NE PAS allumer le brûleur).

3. Vaporisez uniformément la solution savonneuse sur tous les raccords de gaz : raccord du réservoir, régulateur, tuyau, entrée de gaz du brûleur.

4. Norme d'observation :

Sans bulles : aucune fuite, utilisation sûre.

Formation continue de bulles : Fuite de gaz présente.

Gestion des fuites : Fermez immédiatement la vanne du réservoir, débranchez le régulateur, remplacez le tuyau ou le régulateur endommagé avant réutilisation.

!AVERTISSEMENT

Si des bulles qui grossissent apparaissent, il y a une fuite. Ne pas utiliser ni déplacer la bonbonne de propane. Éloignez-vous IMMÉDIATEMENT de la bonbonne de GPL et contactez un fournisseur de gaz GPL. ou votre SERVICE D'INCENDIE (911).

VÉRIFICATION DU TUYAU :

Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence de traces d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites. Le tuyau doit donc être remplacé avant la mise en service de l'appareil. opération. Le tuyau de remplacement doit être l'ensemble spécifié par le fabricant

Page 10 | Allumage et procédures opérationnelles standard

Déterminer le niveau de remplissage maximal lors de l'utilisation d'un récipient sans ligne de remplissage maximale

1. Placez vos aliments dans le panier.

2. Placez le panier et les aliments dans le récipient de cuisson vide.

3. Remplissez le récipient d'eau jusqu'à ce que les aliments soient complètement immergés. immergé. Il doit y avoir un minimum de 8 cm (3 pouces) entre les deux. niveau de l'eau et le haut du navire.

4. Retirez les aliments du récipient de cuisson.

5. Voici la quantité d'eau appropriée pour cuire vos aliments.

Instructions d'utilisation

RACCORDEMENT DU RÉGULATEUR AU RÉSERVOIR DE GPL :

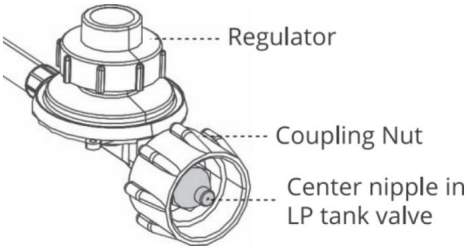
1. Placez le réservoir de propane sur une surface sûre, plane et stable.

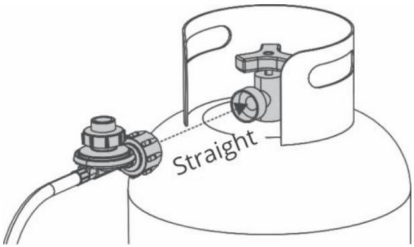
2. Tournez le bouton de commande du régulateur sur la position OFF en le faisant pivoter.
tourner dans le sens antihoraire jusqu'à l'arrêt complet.

3. Coupez l'alimentation du réservoir de GPL en tournant la molette dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt complet.

4. Retirez le capuchon de protection du réservoir de propane. Utilisez toujours le capuchon et
Sangle fournie avec la valve. NE PAS utiliser de bouchon de transport POL. Cela
neutraliser le dispositif de sécurité de la vanne.

5. Tenez le régulateur, insérez l'embout dans la valve du réservoir GPL. Serrez à la main.
serrer l'écrou de raccordement tout en maintenant le régulateur aligné avec la basse pression
vanne du réservoir afin de ne pas foirer le filetage du raccord.





6. Tournez l'écrou de raccordement dans le sens horaire et serrez-le à fond. Le régulateur
scellera sur la vérification arrière. Un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaires sont
Nécessaire pour terminer. Serrer à la main uniquement. NE PAS UTILISER d'outils.

REMARQUE : Si vous ne parvenez pas à établir la connexion, répétez les étapes 5 et 6.
Si vous ne parvenez toujours pas à établir la connexion, N'UTILISEZ PAS ce régulateur.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ DES VANNES, TUYAUX ET RÉGULATEURS :

·Le test d'étanchéité doit être répété à chaque fois que le réservoir de GPL est remplacé ou
rempli.

·NE PAS fumer ni avoir à proximité quoi que ce soit qui puisse facilement s'enflammer, comme
briquets ou allumettes.

·NE PAS utiliser de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.

L'appareil doit être testé pour détecter les fuites à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé et à l'écart de toute source d'humidité.
des flammes nues ou des étincelles.

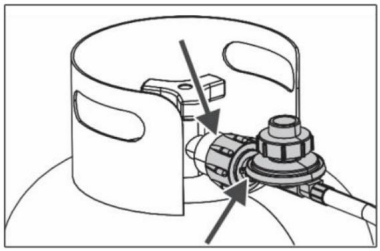
ÉTAPES DU TEST D'ÉTANCHÉITÉ :

1. Tournez le robinet du réservoir de propane et le bouton de commande du régulateur sur la position OFF.
et assurez-vous que le régulateur est bien fixé au réservoir de propane.

2. Ouvrez complètement la vanne du réservoir de GPL en tournant le volant.
Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si vous entendez un bruit de ruissellement, coupez le gaz.
immédiatement. Cela signifie qu'il y a une fuite importante au niveau du raccord. Correct
avant de continuer.

3. À l'aide d'un pinceau propre et d'une solution composée à parts égales d'eau et de savon, peignez le
Appliquez une solution savonneuse sur les zones indiquées par les flèches ci-dessous. Utilisez un savon doux et

eau. NE PAS utiliser de produits ménagers. Dommages au train à gaz
Des composants pourraient en résulter.



4. Si des bulles apparaissent et grossissent, il y a une fuite. Fermez la vanne du réservoir de propane.
immédiatement et resserrez les raccords. Si les fuites ne peuvent être stoppées, faites
ne pas tenter de réparer.

5. Pour toute assistance concernant un dysfonctionnement lié au réservoir de GPL, au régulateur ou à
tuyau, contactez votre fournisseur de propane ou le service à la clientèle.

Si des bulles apparaissent et grossissent, il y a une fuite. Éteignez immédiatement la pompe à vide.
vanne du réservoir.

Si des bulles persistent, éloignez-vous IMMÉDIATEMENT du réservoir de propane et contactez un technicien.
votre SERVICE D'INCENDIE (911).

ENLÈVEMENT, TRANSPORT ET STOCKAGE DES RÉSERVOIRS DE GPL

1. Coupez les commandes au niveau du régulateur et de la vanne du réservoir de propane.
Desserrer l'écrou de raccordement à la main uniquement, dans le sens antihoraire. Ne jamais utiliser d'outils pour le déconnecter.

2. Placez un capuchon anti-poussière sur la sortie de la valve du cylindre chaque fois que le cylindre est
Non utilisé. Installez uniquement le type de capuchon anti-poussière sur la sortie de la soupape du cylindre qui
est fourni avec la soupape du cylindre. D'autres types de bouchons ou de capuchons peuvent en résulter.
fuite de propane.

3. Un réservoir de GPL déconnecté, entreposé ou transporté, doit avoir un
Bouchon de sécurité installé.

4. La bouteille de gaz doit être entreposée à l'extérieur, hors de portée des enfants. JAMAIS
Entreposez la bonbonne dans des espaces clos tels qu'un garage, un abri de voiture ou un bâtiment couvert.
Ne laissez jamais une bonbonne de propane à l'intérieur d'un véhicule.
risque de surchauffer sous l'effet du soleil.

5. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé.
bouteille d'alimentation.

6. Le stockage d'un appareil à l'intérieur n'est autorisé que si le cylindre est
débranché et retiré de l'appareil.

7. Le cylindre doit être débranché lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

RÉSERVOIR DE GPL

Le réservoir de GPL doit répondre aux exigences suivantes pour pouvoir être utilisé
avec votre appareil :

Les dimensions doivent être de 12 pouces (30,5 cm) de diamètre sur 18 pouces (45,7 cm) de hauteur.
une capacité maximale de 20 lb (9,1 kg).

La bouteille de gaz propane utilisée doit être construite et marquée
conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de gaz GPL
Département des transports des États-Unis (DOT) ou la norme pour
cylindres, sphères et tubes pour le transport de matières dangereuses
marchandises,CAN/CSA-B339.

Le réservoir de propane doit comprendre les éléments suivants :

Prise QCC de type 1 compatible avec le régulateur et l'appareil. · Dispositif de sécurité
soupape.

Dispositif de protection contre le débordement (OPD) homologué UL. Ce dispositif de sécurité est identifié
par la molette triangulaire. N'utilisez que les réservoirs équipés de ce type de
soupape.

Un réservoir de propane doit être prévu pour le soutirage des vapeurs et comporter un collier.
qui protège la vanne du réservoir de GPL.

GAZ DE PÉTROLE LIQUIDÉ (GPL) :

Le gaz propane est inodore, non toxique et incolore lors de sa production.
Pour des raisons de sécurité, le gaz propane a une odeur (semblable à celle des œufs pourris) afin que vous puissiez
Sentir s'il y a une fuite.

Le GPL est hautement inflammable et peut s'enflammer de manière inattendue lorsqu'il est combiné à d'autres gaz.
avec de l'air.

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR DE GPL :

·Faites appel uniquement à des revendeurs agréés et expérimentés.

Le fournisseur de GPL doit purger les réservoirs avant de les remplir.
Le concessionnaire ne doit JAMAIS remplir un réservoir de propane à plus de 80 % de sa capacité.

Le volume de propane dans les réservoirs varie en fonction de la température.

Un régulateur givré indique un surremplissage de gaz. Fermez immédiatement la bonbonne de propane.
vanne et appelez le fournisseur de gaz propane pour obtenir de l'aide.

Ne rejetez pas de propane liquide (GPL) dans l'atmosphère.
Pratique dangereuse. Pour retirer du gaz d'une bonbonne de propane, contactez un revendeur de propane.
ou votre service d'incendie local pour obtenir de l'aide.

ÉCHANGE DE RÉSERVOIRS DE GPL :

De nombreux détaillants d'électroménagers vous offrent la possibilité de remplacer votre appareil.
Vidangez vos bouteilles de GPL par le biais d'un service d'échange. Utilisez uniquement des fournisseurs réputés.
sociétés d'échange qui inspectent, remplissent avec précision, testent et certifient leurs
cylindres. Échangez votre réservoir contre un réservoir équipé du dispositif de sécurité OPD.
décrit dans la section « RÉSERVOIR GPL » de ce manuel. Conservez toujours les pièces neuves.
et ont échangé les réservoirs de GPL en position verticale pendant leur utilisation, leur transport ou

Stockage. Effectuer un test d'étanchéité des réservoirs de propane neufs et échangés AVANT le raccordement.
les connecter à l'appareil. Volant OPD

TEST D'ÉTANCHÉITÉ DU RÉSERVOIR DE GPL :

Pour votre sécurité, un test d'étanchéité doit être répété chaque fois qu'un réservoir de GPL est
échangé ou rempli.

•Ne fumez pas pendant le test d'étanchéité.

·N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.

Un réservoir de GPL doit être testé pour détecter les fuites à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé et à l'écart des regards.
des flammes nues ou des étincelles.

INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE BÂTON :

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'allumer le brûleur. N'allumez le brûleur qu'à l'extérieur.

2. Vérifiez que le bouton de commande du régulateur et la vanne du réservoir de propane sont complètement fermés.
fermé et en position OFF.

3. Assurez-vous qu'une distance minimale de 35 pouces (89 cm) sépare le réservoir de propane et le
appareil.

AVERTISSEMENT

Le tuyau de propane présente un risque de chute. Une attention particulière doit être portée.

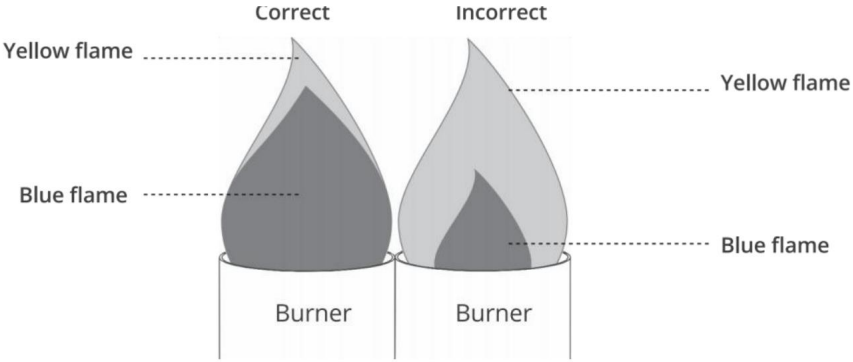
4. Ouvrez complètement la vanne du réservoir de GPL en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

5. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de réglage du thermostat jusqu'à la température souhaitée.
Position de sortie entre MARCHE et ARRÊT.
!PRUDENCE

Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du régulateur.
Éteignez le brûleur, attendez 5 minutes, puis répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas…
allumer avec le bouton de commande du régulateur sur la position « marche », ou si la flamme s'éteint après
En allumant le brûleur, le liquide continuera de s'écouler et pourrait accidentellement
s'enflammer, avec risque de blessure

CONTRÔLE DE FLAMME DU BRÛLEUR

Allumez le brûleur et réglez la flamme à l'aide du bouton de réglage.
Vérifiez la flamme avant chaque utilisation. Une flamme bleue avec peu ou pas de flamme jaune.
procurera la meilleure chaleur.



LORSQUE LA FLAMME DU BRÛLEUR S'ÉTEINT ACCIDENTELLEMENT :

1. Coupez l'alimentation du réservoir de GPL en tournant la molette dans le sens horaire jusqu'à la butée.
2. Tournez le bouton de commande du régulateur dans le sens antihoraire jusqu'à la position OFF.
3. Inspectez le tuyau et assurez-vous que les connexions sont bien faites. Après avoir attendu 5 minutes, redémarrez l'appareil en suivant
"INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE BRÛLEUR."

INSTRUCTIONS D'ARRÊT :

1. Coupez l'alimentation du réservoir de GPL en tournant la molette dans le sens horaire jusqu'à la butée.
2. Tournez le bouton de commande du régulateur dans le sens antihoraire jusqu'à la position OFF.

DÉBRANCHEMENT DU RÉGULATEUR DU RÉSERVOIR DE GPL :

1. Tournez le bouton de commande du régulateur dans le sens antihoraire jusqu'à la position OFF.
2. Coupez l'alimentation du réservoir de GPL en tournant la molette dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt complet.
3. Tournez l'écrou de raccordement dans le sens antihoraire pour desserrer le connecteur.
À la main uniquement. N'utilisez PAS d'outils.
4. Une fois débranché, le régulateur doit être suspendu au crochet.
fixé à l'appareil.

UN ENTRETIEN ET DES SOINS APPROPRIÉS PERMETTRONT DE PROLONGER LA DURÉE DE VIE DE VOTRE APPAREIL

FONCTIONNEMENT SANS RISQUE ! ATTENTION

Laissez l'appareil refroidir complètement à 46 °C (115 °F) avant toute intervention.

nettoyage

• Maintenez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matières combustibles.
matières premières, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
• Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation. Vérifier la présence
d'insectes et de nids d'insectes dans le brûleur et le tube Venturi. Un conduit obstrué
Le tube peut obstruer le flux de gaz et provoquer un incendie en dessous.
appareil. Prévenez les blocages en inspectant et en nettoyant le brûleur et
tube de venturi annuellement

!DANGER

N’insérez JAMAIS d’outil ou d’objet étranger dans la sortie de la vanne du réservoir de GPL ou
Soupape de sécurité. Vous risquez d'endommager la soupape ou de provoquer une fuite pouvant entraîner une fuite.
entraîner une explosion, un incendie, des blessures ou la mort.

Entretien et maintenance

NETTOYER SOIGNEUSEMENT APRÈS CHAQUE UTILISATION

REMARQUE : Nettoyez l'appareil en entier chaque année et resserrez tous les éléments de fixation.
plusieurs fois par an, voire plus, selon la fréquence d'utilisation.

1. Mettez l'appareil hors tension au niveau du bouton de commande du régulateur et de la bouteille de propane.
soupape

Avant le nettoyage, vérifiez qu'il n'y a pas d'odeur de flamme ou de gaz et que tout est en ordre.
Les vannes sont en position OFF. Assurez-vous que le régulateur est correctement réglé.
déconnecté du réservoir de propane avant tout nettoyage

2. Tout élément ayant été en contact avec des aliments doit être lavé à la main avec de l'eau chaude
savonneuse et une éponge en nylon. Si la ou les casseroles ont
De la suie noire incrustée sur la surface extérieure peut être enlevée à l'aide d'un chiffon en acier.
laine. NE PAS vaporiser de nettoyant pour four sur les casseroles en aluminium pour enlever
Évitez la graisse et la suie, car elles terniront la finition. Si des aliments restent présents, veuillez en tenir compte.
collé au panier, placez-le dans de l'eau chaude et laissez-le tremper. Après
Refroidir, frotter avec une éponge en nylon.

3. Si l'eau dure provoque un noircissement à l'intérieur de la ou des casseroles, remplissez-les jusqu'à
le niveau de la zone assombrie avec un mélange d'eau, de crème de tartre et
vinaigre (1 litre d'eau, 2 cuillères à soupe de crème de tartre, 1/2 tasse
vinaigre), et faire bouillir pendant 10 minutes.

4. Pour nettoyer le brûleur, utilisez une brosse pour décoller la corrosion.
extérieur.Nettoyez les orifices de gaz obstrués avec un trombone déplié. Remplacez
brûleurs corrodés ou endommagés qui émettent un excès de gaz.

5. Pour nettoyer le tube du brûleur/venturi, débranchez d'abord le tuyau du régulateur.
le tube du brûleur. Examinez l'intérieur du tube du brûleur à la recherche de nids, de toiles d'araignée ou de boue.
Enlevez les obstructions, utilisez une brosse flexible ou pliez un petit crochet à l'extrémité.
d'un fil flexible. Lorsque les obstructions sont dégagées, le tuyau du régulateur peut être
relié au tube du brûleur.

6. Vérifiez que tous les composants sont parfaitement secs avant utilisation ou mise en place.
en réserve.

7. Il est recommandé de nettoyer soigneusement l'appareil avant chaque utilisation.

8. Rangez tous les composants dans un endroit propre et sec lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

Nettoyage après utilisation

1. Attendre que l'huile et les composants métalliques refroidissent complètement (minimum 4 heures).
(après l'arrêt).

2. Éliminez correctement l'huile usagée ; ne la versez pas dans les égouts ni dans le sol.

3. Lavez le pot, le panier, le couvercle et les supports métalliques avec de l'eau chaude légèrement savonneuse.

4. Rincez soigneusement toutes les pièces et séchez-les complètement pour éviter la rouille et
oxydation.

Règles de stockage

1. Rangez l'ensemble de la friteuse dans un endroit sec et aéré, à l'abri de la pluie et de la neige.
et un environnement humide.

2. Débranchez le régulateur du réservoir de propane avant un stockage de longue durée.

3. Ne pas empiler d'objets lourds sur les ustensiles de cuisine afin d'éviter toute déformation.

Entretien régulier

1. Avant chaque utilisation : vérifiez que le tuyau du régulateur ne présente pas de fissures, de signes de vieillissement ou de fuites ;
Serrez toutes les vis desserrées.

2. Entretien mensuel : Nettoyer l'injecteur de la tête de brûleur avec un fil fin et souple.
pour éliminer les obstructions dues à la graisse.

Remplacez immédiatement le régulateur/tuyau en cas de fissure, de durcissement ou de fuite.
apparaît.

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Le brûleur ne fonctionnera pas lumière.	Mauvaise connexion entre le régulateur et le réservoir de GPL.	Assurez-vous que le régulateur L'écrou de raccordement est entièrement resserré sur le LP vanne du réservoir.
	Le réservoir de propane est vide.	Remplissez le réservoir de propane à une station de remplissage. revendeur agréé ou acheter un nouveau LP rempli réservoir.
	Le bouton d'allumage n'était pas poussé et maintenu.	Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez-le enfoncé. bouton jusqu'à ce que le brûleur soit lit.
	Bouchon de batterie non installé correctement.	Assurez-vous que les + et - se terminent les batteries sont orientées correctement. La fin devrait être vers le capuchon de batterie.
	Batterie faible ou déchargée.	Remplacer par un neuf pile alcaline AA.
	Bouchon de batterie non installé correctement.	Dévissez le bouchon de la batterie et réinstallez. Assurez-vous que Les fils sont alignés et pleinement engagé.
Le brûleur ne reste pas lit.	Vent excessif conditions.	Lorsque l'appareil est Refroidissez, déplacez l'appareil vers un autre endroit où Un vent fort n'est pas un facteur.Rallumez le brûleur.
	Le réservoir de propane est vide.	Remplissez le réservoir de propane à une station de remplissage. revendeur agréé ou acheter un nouveau LP rempli réservoir.
	Le bouton de commande du régulateur est pas complètement ouvert.	régulateur entièrement ouvert bouton de commande en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. direction.

L'huile n'atteint pas la température de cuisson souhaitée.	Un dispositif de protection contre le débordement (OPD) sur le réservoir de GPL a été activé/ déclenché.	Pour réinitialiser le dispositif de protection contre le débordement, tournez le bouton de commande du régulateur et la vanne du réservoir de propane sur OFF. Débranchez le régulateur de Débranchez le réservoir de propane et attendez au moins une minute. Rebranchez le régulateur au réservoir de propane et ouvrez complètement la vanne du réservoir de propane.
	Tuyau de régulateur défectueux ou obstrué.	Contactez le service client pour obtenir un ensemble régulateur/ tuyau de remplacement.

VEVOR

Manufacturer: Shanghai Sishun Technology Co., Ltd.
Address: 4th Floor, Building 2, No. 599 Wan Zhen Road, Zhenxin Xincun Subdistrict, Jiading District, Shanghai,201800 China.
E-mail: support@vevor.com
AUS Importer: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia.
USA Importer: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730.
CA Importer: MARIFEL LTD. 250 Consumers Rd, 1108, North York, Ontario, Canada, M2J4V6.

EC REP VEVOR SUPER TOOLS LIMITED Address: Office 403, Nesta Business Centre, 4-5 Burton Hall Rd,Sandyford, Dublin 18, D18 A094, Ireland
Email: service-eu@vevor.com Tel: +353874373999

UK REP VEVOR TOOL HUB LIMITED Address:2 Goldstone Close, Brighton and Hove, BN3 7PD, UnitedKingdom
Email: service-uk@vevor.com Tel: +447795204660

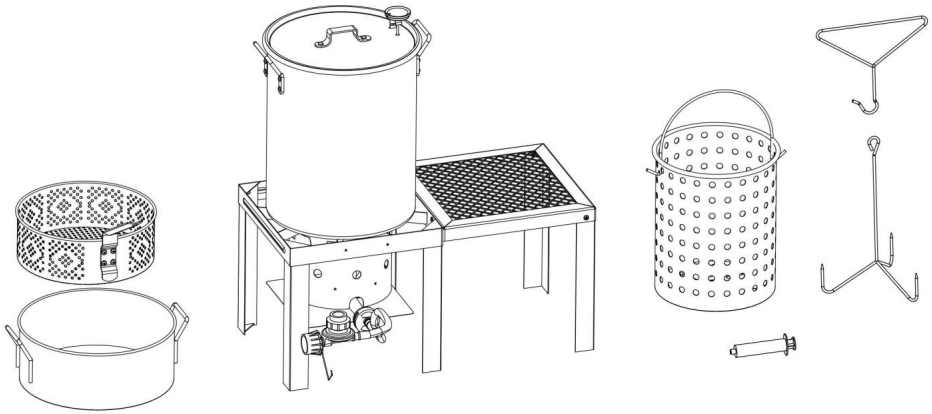
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Truthahnfritteusen
MODELL: TF33-B

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELL: TF33-B



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden

Inhaltsverzeichnis

1. Wichtige Sicherheitshinweise (Seite 1–5)
2. Explosionszeichnung & vollständige Teileliste (Seite 6)
3. Schritt-für-Schritt-Montageanleitung (Seite 7-9)
4. Anschluss des Propangastanks & Obligatorischer Gasdichtigkeitstest (Seite 10)
5. Zündung & Standardarbeitsanweisungen (Seite 11-16)
6. Reinigung nach Gebrauch, Lagerung und regelmäßige Wartung (Seite 17)
7. Kurzübersicht zur Fehlerbehebung (Seite 18-19)

Seite 1 | Wichtige Sicherheitshinweise

Konformitätserklärung

Dieses Produkt wird in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsvorschriften hergestellt.

Normen und Vorschriften für die Vereinigten Staaten und Kanada. Nicht

Jegliche Veränderung des Produkts kann zum Verlust der Konformitätsanforderungen führen.

Sicherheitsrisiken schaffen.

SICHERHEITSSYMBOLE

Bei der Verwendung sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden.

Lesen und verstehen Sie die Bedeutung dieser Symbole in diesem Gerät.

vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme dieses Geräts.

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu Folgendem führen wird:

schwere Verletzungen oder Tod.

Seien Sie sich der Möglichkeit schwerer Personenschäden bewusst, wenn die Anweisungen

werden nicht befolgt.

Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu … führen könnte.

führt zu mittelschweren Verletzungen.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM AUSSENBEREICH — Niemals in Häusern, Garagen, Kellern,

Zelten, überdachten Terrassen oder anderen geschlossenen Räumen betreiben.

Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen:

ÿ Schließen Sie das Ventil der Propangasflasche vollständig;

ÿ Alle offenen Flammen und Zigaretten in der Nähe löschen;

ÿ Abstand von der Fritteuse und dem Tank halten;

ÿ Sollte der Gasgeruch anhalten, verständigen Sie umgehend die örtliche Feuerwehr.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einem Brand oder einer Explosion führen,

könnte Sachschäden, Personenschäden oder Tod verursachen.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt wird in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsvorschriften hergestellt.

Normen und Vorschriften für die Europäische Union, das Vereinigte Königreich, die Vereinigten

Staaten und Kanada. Verändern Sie das Produkt in keiner Weise, da dies

kann die Einhaltung von Vorschriften unmöglich machen und Sicherheitsrisiken schaffen.

1. Betreiben Sie dieses Gerät niemals unbeaufsichtigt.

2. Betreiben Sie dieses Gerät niemals innerhalb von 7,6 m (25 Fuß) von beliebigen Gegenständen.

Struktur, brennbares Material oder anderer Gaszylinder.

3. Betreiben Sie dieses Gerät niemals innerhalb von 7,5 m (25 Fuß) von brennbaren Materialien.

4. Flüssigkeit: Den Kochtopf nicht überfüllen.

5. Erhitzte Flüssigkeiten behalten auch lange nach dem Kochen noch kochende Temperaturen.
Berühren Sie Kochgeräte niemals, bevor Flüssigkeiten vollständig abgekühlt sind.
115°F (46°C) oder weniger.

6. Sollte es zu einem Brand kommen, halten Sie sich vom Gerät fern und begeben Sie sich unverzüglich in die Notaufnahme.
Rufen Sie Ihre Feuerwehr an.

7. Installieren oder verwenden Sie dieses Gerät niemals in oder auf einem Boot oder Freizeitfahrzeug.
Fahrzeug.

8. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung mit Erdgas ausgelegt.

9. Betreiben Sie dieses Gerät niemals in oder unter einer Wohnung oder einem Gebäude.
Balkon oder Terrasse einer Eigentumswohnung.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Außenbereich bestimmt. Verwenden Sie dieses Gerät niemals in Innenräumen.

10. Dieses Produkt kann Sie Chemikalien wie Blei und Blei aussetzen.
Verbindungen, die dem Staat Kalifornien als krebserregend und geburtsgefährdend bekannt sind
Defekte oder andere Schäden an der Fortpflanzung.

11. Dieses Gerät ist nicht zum Frittieren von Puten geeignet.

Geeignet für die Verwendung mit: Propangas

12. Stellen Sie keinen leeren Kochtopf auf das Gerät und lassen Sie keinen gefüllten Topf darauf.
Kochen Sie den Topf trocken, während das Gerät in Betrieb ist. Seien Sie vorsichtig, wenn
Wenn Sie etwas in den Kochtopf geben, während das Gerät in Betrieb ist.

13. Bau einer Garage oder eines anderen umschlossenen Bereichs.

14. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einem Brand, einer Explosion oder ... führen.
Brandgefahr, die Sachschäden, Personenschäden oder
Tod.

15. Dieses Gerät ist nicht zum Frittieren von Truthähnen geeignet.

16. Die Installation muss den örtlichen Vorschriften entsprechen oder, falls diese nicht vorhanden sind,
lokale Vorschriften, mit dem National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA
54. Lagerung und Handhabung von Flüssiggasen, ANSI/NFPA
58; oder Erdgas- und Propangasinstallationsvorschriften, CSA
B149.1; Lagerung und Handhabung von Propangas, CSA B149.2.

17. Halten Sie ausreichende Abstände zu brennbaren Bauteilen ein.
Der Mindestabstand zu den Seiten und der Rückseite des Geräts beträgt 25 Fuß (7,6 Fuß).
m) von jeglichen Strukturen oder brennbaren Materialien fernhalten. Nicht aufstellen oder verwenden.
Gerät unter einer darüberliegenden brennbaren Konstruktion.

18. Das Gerät und der Flüssiggastank müssen so angeordnet sein, dass jeglicher Wind weht
Die Wärme des Geräts muss vom Flüssiggastank ferngehalten werden. Halten Sie die Brennstoffzufuhr unter Kontrolle.
Halten Sie den Schlauch von allen beheizten Oberflächen fern.

19. Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Verbrauchers beeinträchtigen, das Gerät ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen Das Gerät darf nicht unter Alkoholeinfluss betrieben werden.

20. Beim Kochen mit Öl oder Fett immer ein Feuer der Brandklasse BC oder ABC bereithalten. Feuerlöscher jederzeit verfügbar.

21. Im Falle eines Öl- oder Fettbrandes versuchen Sie nicht, diesen mit ... zu löschen. Wasser. Sofort die Feuerwehr (Notruf 911) verständigen. Ein Brand vom Typ BC oder ABC. Ein Feuerlöscher kann unter bestimmten Umständen das Feuer eindämmen.

22. Im Falle von Regen, Schnee, Hagel, Schneeregen oder anderen Niederschlagsformen während Beim Kochen mit Öl oder Fett den Kochtopf sofort abdecken und umdrehen Schalten Sie die Brenner des Geräts und die Gaszufuhr aus. Versuchen Sie niemals, das Gerät zu bewegen. Küchengerät oder Kochtopf.

23. Beim Kochen muss das Gerät immer eingeschaltet sein. ebene, stabile, nicht brennbare Oberfläche wie Ziegel, Beton oder Erde, und In einem Bereich ohne brennbare Materialien verwenden. Dieses Gerät niemals auf oder auf Oberflächen wie Asphalt, Holz, trockenem Gras oder Laub, Vinyl oder Kunststoff. Diese Oberflächen sind brennbar und können schmelzen oder Feuer fangen.

24. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder und Haustiere fern. sich jederzeit vom Kochgerät fernhalten.

25. Stellen Sie keinen leeren Kochtopf auf das Gerät und lassen Sie keinen gefüllten Topf darauf. Kochen Sie den Topf trocken, während das Gerät in Betrieb ist. Seien Sie vorsichtig, wenn Wenn Sie etwas in den Kochtopf geben, während das Gerät in Betrieb ist.

26. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Gebrauch ist. Lassen Sie den Kochtopf abkühlen. Vor dem Transport oder der Lagerung auf 115°F (46°C) abkühlen lassen.

27. Dieses Gerät wird während und nach dem Gebrauch heiß. Verwenden Sie isolierende Handschuhe oder Handschuhe zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Spritzern beim Kochen Flüssigkeiten. Beim Betrieb von dieses Gerät.

28. Der Hitzeschutz des Geräts muss während des Gebrauchs stets angebracht sein.

29. Den Kochtopf niemals mit zu viel Öl, Fett oder Wasser füllen. Die Anweisungen in diesem Handbuch helfen Ihnen, den richtigen Wasserstand zu erreichen. Vermeiden Sie Anstoßen oder Aufprallen mit dem Gerät, um Verschütten oder Spritzen zu verhindern heißer Kochflüssigkeit.

30. Lebensmittel und Zubehör niemals in heiße Kochflüssigkeit fallen lassen. Die Zubehörteile langsam in die Kochflüssigkeit geben, um zu verhindern, dass sie sich verfangen. Spritzer oder Überlaufen vermeiden. Beim Entnehmen von Lebensmitteln aus dem Gerät Vorsicht walten lassen. Es sollten Vorkehrungen getroffen werden, um Verbrennungen durch heiße Kochflüssigkeiten zu vermeiden. Sobald das Essen fertig ist Vom Topf nehmen, darauf achten, dass der Topf nicht trockenkocht.

31. Der mitgelieferte Druckregler und die Schlauchleitung
Das Gerät muss verwendet werden. Ersatzdruckregler und Schlauch.
Die Baugruppen müssen den Vorgaben des Geräteherstellers entsprechen.

32. Heiße Kochflüssigkeiten können noch lange nach dem Kochen gefährlich heiß sein.
Kochen. Berühren Sie das Kochgerät niemals, bevor die Kochflüssigkeit abgekühlt ist.
ist auf unter 115°F (46°C) abgekühlt.

33. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie sich in der Nähe des Geräts befinden. Sturz- oder Stolpergefahr.
Die Nähe zu einem Gasgerät kann zu Spritzern oder zur Entzündung heißer Flüssigkeiten führen.
Kochflüssigkeiten und können potenziell zu Personen- oder Sachschäden führen.
Schaden.

34. Halten Sie den Kochbereich neben dem Gerät frei von Speiseresten und
frei von brennbaren oder entzündlichen Stoffen.

35. Versuchen Sie niemals, dieses Gerät an die in sich geschlossene Flüssiggasflasche anzuschließen.
System eines Campers, Anhängers oder Wohnmobils.

Überprüfen Sie die Brenner-/Venturi-Rohre auf Insekten und Insektennester und reinigen Sie sie gegebenenfalls.

Notwendig. Ein verstopftes Rohr kann zu einem Brand unterhalb des Geräts führen.

36. Verwenden Sie niemals einen Kochtopf, der größer als sein Fassungsvermögen und Durchmesser ist.
Vom Hersteller empfohlen.

37. Den Kochtopf niemals überfüllen. Andernfalls könnte das Gerät beschädigt werden.
wird kopflastig und es entsteht ein unsicherer/instabiler Zustand.

Der Hersteller hat den Brenner in Bezug auf die
Düse, die ein ausreichendes Verbrennen des Geräts ermöglicht.

38. Bitte versuchen Sie nicht, den Brenner zu verstellen. Er ist werkseitig voreingestellt.
Vorschrift: Der Brenner sollte ausgebaut und gereinigt werden.
gelegentlich. Beim Zusammenbau des Brenners die Gewinde der
Den Reglerschlauch bis zur Mittellinie des Brenners führen und mit einem
Schraubenschlüssel festziehen. Dies ist entscheidend für maximale Leistung und Effizienz.

39. Lagern Sie keine Ersatz-LPG-Gasflasche unter oder in der Nähe dieses Geräts.

40. Füllen Sie den Zylinder NIEMALS über 80 % hinaus.

41. Werden die Anweisungen in Punkt 1 und 2 nicht genau befolgt, kann ein Brand entstehen
Es kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod kommen.

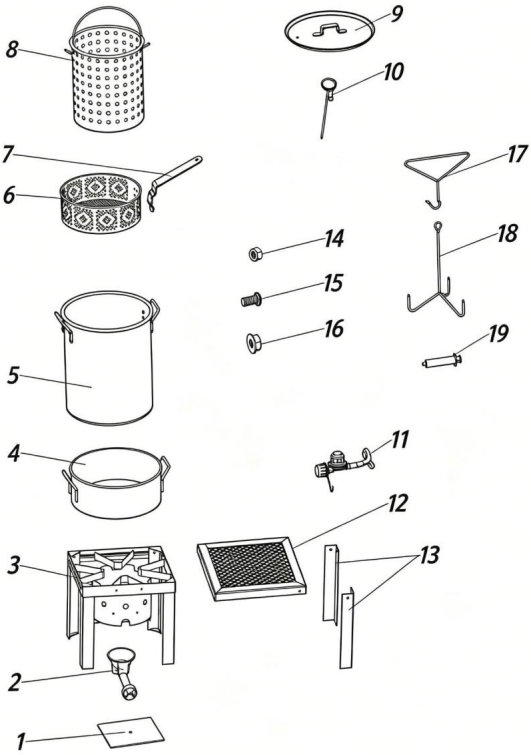
42. Das Sicherheitsventil am Flüssiggastank könnte die Leckage auslösen.
Gas und einen schweren Brand verursachen und das Risiko schwerer Verletzungen erhöhen oder Tod.

43. Wenn Sie austretendes Gas riechen, sehen oder hören, entfernen Sie sich SOFORT von dem/der betroffenen Person.
den Flüssiggastank und kontaktieren Sie Ihre FEUERWEHR (911).

44. Es dürfen nur mit „Propan“ gekennzeichnete Zylinder verwendet werden.

Teileinventar

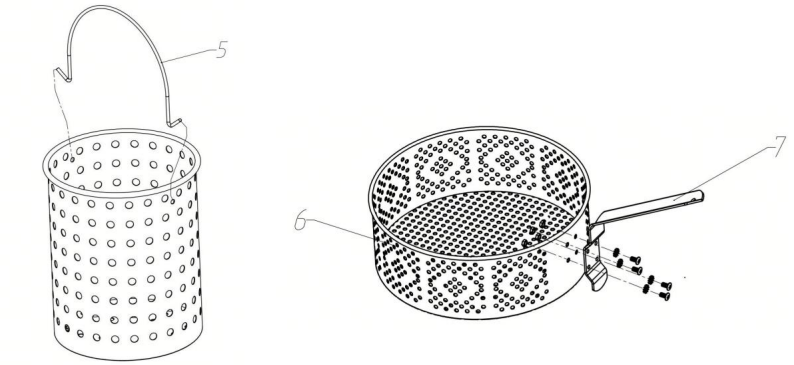
Teileliste



Nr.	Teilebezeichnung	Menge
1	Flammenschild	1
2	Hauptbrennerkopf Montage	1
3	Brennergrundrahmen (Fritteusenstand)	1
4	Fischkörbe à 10,5 Quart	1
5	30QT Feuer-Truthahn-Topf 1	
6	Fischkörbe à 10,5 QT	1
7	10,5-Quart-Fischkorb Griff (mit Schraube) Pack)	1
8	30QT Hummerkorb (Handgerät)	1
9	30QT Truthahntopfdeckel	1
10	Kochthermometer 1	
11	Propanregler	1
12	Aufbewahrungsgitter (Mit Schraubenlöchern)	1
13	Stützbein	2
14	M5 Sicherungsmutter	1
15	Kreuzpfannenkopf Schraube M6×12	9
16	M6 Flanschmutter	5
17	Dreieckiger Hebehaken 1	
18	Truthahn-Hängegestell 1	
19	Marinadeninjektor	1

Seite 7 | Schritt-für-Schritt-Montageanleitung

Schritt 1: Korbgriff am 30-QT-Lochkorb montieren



Benötigtes Befestigungsmaterial: M6×12 Schrauben (im Griffschrauben-Set enthalten)

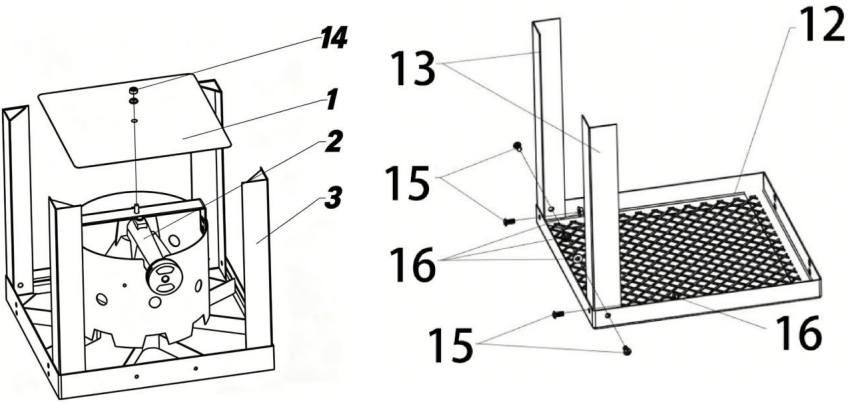
1. Richten Sie die vorgebohrten Befestigungslaschen an Teil 6 (10,5-QT-Fischkorb) aus mit die beiden Befestigungslöcher am Korbgriff von Teil 7
2. Setzen Sie die M6×12-Schrauben von der Außenseite des Griffs ein und führen Sie sie durch die Metalllaschen des Korbes

3. Ziehen Sie die beiden Schrauben gleichmäßig fest, um ein Wackeln des Korbs zu verhindern. Achten Sie darauf, die Schrauben nicht zu fest anzuziehen, da sich

das Metall des Korbs sonst verformen könnte. 4. Heben Sie den leeren Korb am Griff vollständig an, um die Stabilität zu prüfen. Ziehen Sie lose

Befestigungselemente nach, falls der Korb wackelt. Hinweis: Der 30-QT-Hummerkorb (Teil 5) ist mit einem integrierten Griff ausgestattet; eine zusätzliche Montage ist nicht erforderlich.

Schritt 2: Standbeine, Brenner und Flammenschutz montieren (6# Step2 Standard)



Benötigte Teile: 4 x M6×12 Schrauben, 4 x M6 Flanschmuttern, 1 x M5 Sicherungsmutter. 1.

Befestigen Sie die beiden Stützbeine (Teil 13) senkrecht am Brennergrundrahmen (Teil 3) mit 4 x M6×12 Schrauben. Ziehen Sie die Schrauben symmetrisch fest, um die Beine senkrecht zu halten.

2. Die werkseitig vormontierte Mutter vom Brennerkopf (Teil 2) entfernen und schieben Brennerbaugruppe auf dem zentralen Montagepfosten der Ständerhalterung

3. Legen Sie den Flammschutz (Teil 1) flach über den Brennerkopf und richten Sie die mittlere Öffnung aus. mit zentralem Metallpfosten und die Sicherungsmutter vom Brennerkopf nach der Ausrichtung wieder anbringen.

4. Die M5-Kontermutter auf das obere Ende des Pfostens schrauben und festziehen, um sie zu sichern. Flammenschutzschild und Brenner in fester Position

Schritt 3: Seitliches Aufbewahrungsgitter montieren (6# Step3 Standard)

Benötigte Teile: 4 x M6×12 Schrauben, 4 x M6 Flanschmuttern. 1. Richten Sie alle

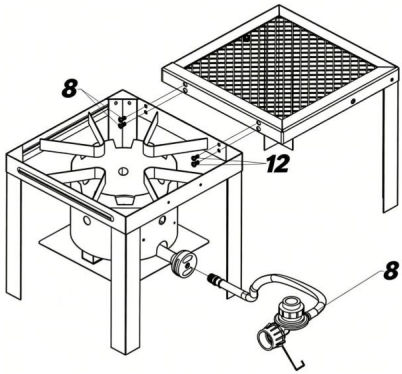
Befestigungslöcher des Gitterrosts (Teil 12) an den vorgesehenen Schraubenlöchern der beiden vertikalen Stützbeine (Teil 13) aus.

2. Führen Sie 4 M6×12-Schrauben von außen nach innen durch den Gitterrahmen und die Metallplatten der Beine.

3. M6-Flanschmuttern auf jedes Schraubenende aufsetzen und alle 4 Verbindungen gleichmäßig festziehen.

4. Das Gestell leicht rütteln, um sicherzustellen, dass es fest sitzt. Das Gestell dient zur Aufnahme eines 10,5-QT-Fischkorbsets. **Schritt 4:**

Propangasregler (6# Step3 Standard) installieren.



1. Halten Sie den Schlauch des Propangasreglers (Teil 8) gerade an das Brennergas. Einlassöffnung, Gewinde ohne Kippen ausrichten

2. Den Regleranschluss nur im Uhrzeigersinn von Hand festziehen.

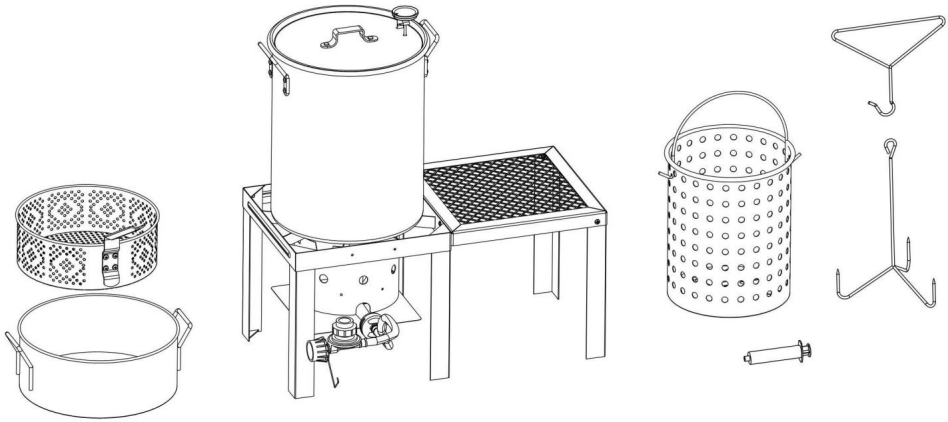
Verwenden Sie zum Festziehen KEINE Zangen/Schraubenschlüssel. 3. Stellen Sie

sicher, dass der Schlauch eine gleichmäßige, natürliche Kurve bildet und keine scharfen Biegungen, Verdrehungen oder sonstige Beschädigungen aufweist.

4. Überprüfen Sie vor der

Gasdichtigkeitsprüfung, ob alle Gewindeverbindungen vollständig fest sitzen.

Vollständiger Geräteaufbau & Zwei Schritte zur Topfplatzierung (6# Schritt 4 & Schritt 5)



Option 1: 30QT Große Truthahn-/Hummer-Kombination (6# Schritt 4)

1. Stellen Sie den montierten Brennerständer auf einen ebenen, nicht brennbaren Untergrund.
2. Zentrieren Sie den 30-Liter-Truthahntopf (Teil 5) auf dem
Brennerrahmen. 3. Stellen Sie den handlichen 30-Liter-Hummerkorb (Teil 8) in den
Truthahntopf. 4. Decken Sie den Topf mit dem Deckel
(Teil 9) ab. 5. Führen Sie das Thermometer (Teil 10) durch die dafür vorgesehene Öffnung
im Deckel ein, sodass die Sonde unter Wasser ist.

Option 2: 10,5 QT Kleine Fischkombination (6# Schritt 5)

1. Stellen Sie den 10,5-Liter-Fischtopf (Teil 4) auf das seitliche Gittergestell (Teil 12). 2. Stellen Sie
den vormontierten Fischkorb (Teil 6, mit Griff Teil 7) in den Fischtopf.
Pot

Seite 10 | Propangastankanschluss & Obligatorische Gasleckprüfung

Obligatorischer Seifenwasser-Dichtheitstest (muss vor der ersten Zündung durchgeführt werden)

1. Flüssiges Spülmittel und sauberes Wasser in einer Sprühflasche mischen.

2. Öffnen Sie langsam das Ventil der Propangasflasche (zünden Sie den Brenner NICHT an).

3. Sprühen Sie die Seifenlösung gleichmäßig auf alle Gasverbindungen: Tankanschluss, Regler, Schlauch, Brennergaseinlass.

4. Beobachtungsstandard:

- Keine Blasen: Kein Auslaufen, sicher in der Anwendung.
- Kontinuierliche Blasenbildung: Es liegt ein Gasaustritt vor.

Vorgehensweise bei Leckagen: Tankventil sofort schließen, Regler abklemmen, beschädigten Schlauch oder Regler vor Wiederverwendung ersetzen.

!WARNUNG

Wenn immer größere Blasen auftreten, liegt ein Leck vor. Benutzen oder bewegen Sie den Flüssiggasbehälter nicht. Entfernen Sie sich SOFORT vom Flüssiggastank und kontaktieren Sie einen Flüssiggaslieferanten. oder Ihre FEUERWEHR (911).

SCHLAUCHPRÜFUNG:

Vor jedem Gebrauch auf Abrieb, Verschleiß, Schnitte oder Undichtigkeiten prüfen. Daher muss der Schlauch vor der Inbetriebnahme des Geräts ausgetauscht werden. Betrieb. Die Ersatzschlauchbaugruppe muss die Baugruppe sein. vom Hersteller spezifiziert

Seite 10 | Zündung & Standardarbeitsanweisungen

Bestimmung des maximalen Füllstands bei Verwendung eines Behälters ohne Maximale Fülllinie

1. Legen Sie Ihre Lebensmittel in den Korb.
2. Stellen Sie den Korb mit den Lebensmitteln in das leere Kochgefäß.
3. Füllen Sie das Gefäß mit Wasser, bis das Essen vollständig bedeckt ist. untergetaucht. Zwischen den Wasserstand und Oberkante des Schiffes.
4. Nehmen Sie die Speisen aus dem Kochgefäß.
5. Dies ist die richtige Wassermenge, die zum Kochen Ihrer Speisen benötigt wird.

Bedienungsanleitung

ANSCHLUSS DES REGLERS AN DEN FLÜSSIGPFLANZENTANK:

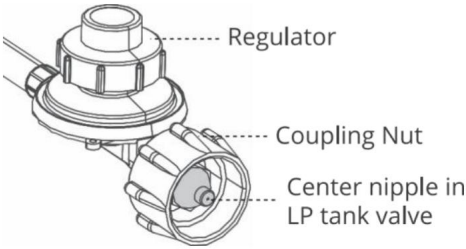
1. Stellen Sie den Flüssiggastank auf eine sichere, ebene und stabile Oberfläche.

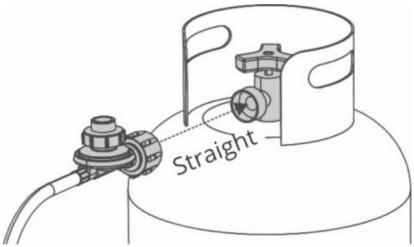
2. Drehen Sie den Reglerknopf in die Position AUS, indem Sie ihn drehen.
gegen den Uhrzeigersinn bis zum Stillstand.

3. Schalten Sie den Flüssiggastank aus, indem Sie das Handrad im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

4. Entfernen Sie die Schutzkappe vom Flüssiggasbehälter. Verwenden Sie immer die Kappe und
Der mitgelieferte Riemen ist im Lieferumfang des Ventils enthalten. Verwenden Sie KEINEN POL-Transportverschluss.
Die Sicherheitsfunktion des Ventils außer Kraft setzen.

5. Halten Sie den Regler fest und führen Sie den Nippel in das Ventil des Flüssiggastanks ein. Handfest anziehen.
die Kupplungsmutter, während der Regler in einer geraden Linie mit dem Niederdruckrohr gehalten wird.
Um ein Verkanten des Gewindes beim Anschluss des Tankventils zu vermeiden.





6. Die Kupplungsmutter im Uhrzeigersinn drehen und bis zum Anschlag festziehen. Der Regler
wird beim Rücklauf abdichten. Eine zusätzliche halbe bis dreiviertel Drehung ist
Zum Fertigstellen erforderlich. Nur von Hand festziehen. KEINE Werkzeuge verwenden.

HINWEIS: Falls die Verbindung nicht hergestellt werden kann, wiederholen Sie die Schritte 5 und 6.
Wenn die Verbindung weiterhin nicht hergestellt werden kann, verwenden Sie diesen Regler NICHT.

DICHTIGKEITSPRÜFUNG VON VENTILEN, SCHLÄUCHEN UND REGLERN:

•Die Dichtigkeitsprüfung muss jedes Mal wiederholt werden, wenn der Flüssiggastank ausgetauscht wird oder
wieder aufgefüllt.

•Nicht rauchen und keine leicht entzündlichen Gegenstände in der Nähe aufbewahren, wie z. B.
Feuerzeuge oder Streichhölzer.

•Verwenden Sie KEINE offene Flamme, um auf Gaslecks zu prüfen.

Das Gerät muss im Freien an einem gut belüfteten Ort auf Dichtheit geprüft werden.
durch offene Flammen oder Funken.

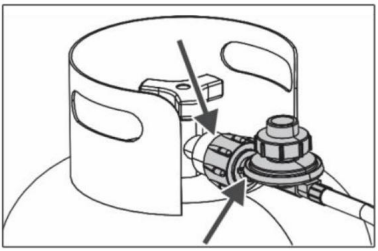
SCHRITTE ZUR DICHTIGKEITSPRÜFUNG:

1. Drehen Sie den Reglerknopf am Flüssiggastankventil in die AUS-Position.
und stellen Sie sicher, dass der Regler fest mit dem Flüssiggasbehälter verbunden ist.

2. Öffnen Sie das Ventil des Flüssiggasbehälters vollständig, indem Sie das Handrad drehen.
Gegen den Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie ein Rauschen hören, drehen Sie das Gas ab.
Das bedeutet, dass an der Verbindung ein größeres Leck vorliegt.
vor dem Fortfahren.

3. Verwenden Sie einen sauberen Pinsel und eine 50/50-Lösung aus Seife und Wasser, um die Farbe aufzutragen.
Seifenlösung auf die unten mit Pfeilen markierten Stellen auftragen. Milde Seife verwenden und

Wasser. KEINE Haushaltsreiniger verwenden. Beschädigung der Gasanlage.
Komponenten könnten entstehen.



4. Wenn sich immer größere Blasen bilden, liegt ein Leck vor. Schließen Sie das Ventil des Flüssiggastanks.
Ziehen Sie die Verbindungen sofort wieder fest. Falls sich die Leckagen nicht beheben lassen, führen Sie folgende Schritte durch:
Nicht versuchen zu reparieren.

5. Bei Störungen des Flüssiggasbehälters, des Reglers oder
Schlauch, wenden Sie sich an Ihren Propangas-Händler oder Kundendienst.

Wenn sich immer größere Blasen bilden, liegt ein Leck vor. Schalten Sie die Schallplatte SOFORT aus.
Tankventil.

Falls weiterhin Blasen aufsteigen, entfernen Sie sich SOFORT vom Flüssiggasbehälter und kontaktieren Sie den Notarzt.
Ihre FEUERWEHR (911).

ENTFERNUNG, TRANSPORT UND LAGERUNG VON LP-TANKS

1. Die Reglerknöpfe am Regler und am Flüssiggasbehälterventil auf AUS stellen.
Die Kupplungsmutter darf nur von Hand gegen den Uhrzeigersinn gelöst werden. Zum Lösen niemals Werkzeuge verwenden.

2. Setzen Sie immer dann eine Staubkappe auf den Auslass des Zylinderventils, wenn der Zylinder in Betrieb ist.
Nicht in Gebrauch. Montieren Sie nur die Art von Staubkappe am Zylinderventilausgang, die
ist mit dem Zylinderventil ausgestattet. Andere Arten von Kappen oder Stopfen können sich ergeben
bei Propanleckagen.

3. Ein abgekoppelter Flüssiggastank, der gelagert oder transportiert wird, muss über eine
Sicherheitskappe montiert.

4. Die Gasflasche muss im Freien und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. NIEMALS
Lagern Sie den Zylinder in geschlossenen Räumen wie einer Garage, einem Carport oder unter einem überdachten Unterstand.
Veranda oder ein anderes Bauwerk. Lassen Sie niemals eine Flüssiggasflasche in einem Fahrzeug zurück, das
können durch die Sonne überhitzen.

5. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, muss die Gaszufuhr am besten abgestellt werden.
Druckluftflasche.

6. Die Lagerung eines Geräts in Innenräumen ist nur zulässig, wenn der Zylinder
vom Gerät getrennt und entfernt.

7. Der Gaszylinder muss abgeklemmt werden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

LP-Tank

Der Flüssiggastank muss folgende Anforderungen erfüllen, um verwendet werden zu dürfen.
mit Ihrem Gerät:

Die Maße müssen 12 Zoll (30,5 cm) im Durchmesser und 18 Zoll (45,7 cm) in der Höhe betragen.
Eine maximale Tragfähigkeit von 20 lb (9,1 kg).

•Die zu verwendende Flüssiggasflasche muss entsprechend konstruiert und gekennzeichnet sein.
gemäß den Spezifikationen für Flüssiggasflaschen der
US-Verkehrsministerium (DOT) oder der Standard für
Zylinder, Kugeln und Rohre für den Transport gefährlicher Stoffe
Waren, CAN/CSA-B339.

Der Flüssiggastank muss Folgendes enthalten:

QCC-Typ-1-Steckdose, kompatibel mit Regler und Gerät. · Sicherheitsventil
Ventil.

•UL-gelistete Überfüllsicherung (OPD). Diese Sicherheitsvorrichtung ist gekennzeichnet
durch das dreieckige Handrad. Verwenden Sie nur Tanks, die mit diesem Typ ausgestattet sind.
Ventil.

•Für die Dampfentnahme muss ein Flüssiggastank mit einem entsprechenden Anschlussstutzen vorhanden sein.
Das schützt das Ventil des Flüssiggastanks.

Flüssiggas (LPG):

Flüssiggas ist bei der Herstellung geruchlos, ungiftig und farblos.

Aus Sicherheitsgründen wurde Flüssiggas ein Geruch (ähnlich wie faule Eier) verliehen, damit Sie es erkennen können.

Achten Sie auf den Geruch, falls etwas ausläuft.

Flüssiggas ist leicht entzündlich und kann sich bei Kontakt unerwartet entzünden.
mit Luft.

FÜLLUNG DES LP-TANKS:

•Nutzen Sie ausschließlich lizenzierte und erfahrene Händler.

Der Flüssiggas-Händler muss die Tanks vor dem Befüllen entlüften.

Der Händler sollte einen Flüssiggastank NIEMALS zu mehr als 80 % befüllen.

Volumen. Das Volumen des Propans in den Tanks variiert mit der Temperatur.

Ein vereister Regler deutet auf eine Gasüberfüllung hin. Schließen Sie den Flüssiggasbehälter sofort.
Ventil öffnen und den Flüssiggas-Händler um Hilfe bitten.

• Flüssiges Propangas (LPG) darf nicht in die Atmosphäre freigesetzt werden.

Gefährliche Vorgehensweise. · Um Gas aus einem Flüssiggastank zu entfernen, wenden Sie sich an einen Flüssiggashändler.
oder wenden Sie sich an Ihre örtliche Feuerwehr, um Hilfe zu erhalten.

LP-TANK-AUSTAUSCH:

Viele Einzelhändler, die Haushaltsgeräte verkaufen, bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr Gerät zu ersetzen.
Leere Flüssiggasflaschen über einen Tauschservice abgeben. Nur seriöse Anbieter nutzen.
Börsenunternehmen, die ihre Produkte prüfen, präzise befüllen, testen und zertifizieren
Zylinder. Tauschen Sie Ihren Tank gegen einen mit OPD-Sicherheitsfunktionen ausgestatteten Tank aus.
Wie im Abschnitt „LP-TANK“ dieses Handbuchs beschrieben. Halten Sie immer neue
und LP-Tanks wurden während des Gebrauchs, des Transports oder in aufrechter Position ausgetauscht.

Lagerung. Neue und ausgetauschte Flüssiggasbehälter VOR dem Anschluss auf Dichtheit prüfen.
sie zum Gerät.OPD-Handrad

LUFTFLADEN-DICHTTEST:

Zu Ihrer Sicherheit muss bei jeder Installation eines Flüssiggastanks ein Dichtigkeitstest wiederholt werden.
umgetauscht oder nachgefüllt.

•Während der Dichtigkeitsprüfung darf nicht geraucht werden.

•Verwenden Sie keine offene Flamme, um auf Gaslecks zu prüfen.

•Ein Flüssiggastank muss im Freien an einem gut belüfteten Ort auf Dichtheit geprüft werden.
durch offene Flammen oder Funken.

ANLEITUNG ZUM ANZEIGEN DES BRENNERS:

1. Lesen Sie vor dem Anzünden alle Anweisungen. Zünden Sie den Brenner nur im Freien an.

2. Vergewissern Sie sich, dass der Reglerknopf und das Ventil des Flüssiggastanks vollständig geschlossen sind.
geschlossen und in der AUS-Position.

3. Stellen Sie sicher, dass zwischen dem Flüssiggastank und dem/der... ein Mindestabstand von 35 Zoll (89 cm) besteht.
Gerät.

WARNUNG

Der Flüssiggasschlauch stellt eine Stolpergefahr dar. Besondere Vorsicht ist geboten.

4. Öffnen Sie das LP-Tankventil vollständig durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.

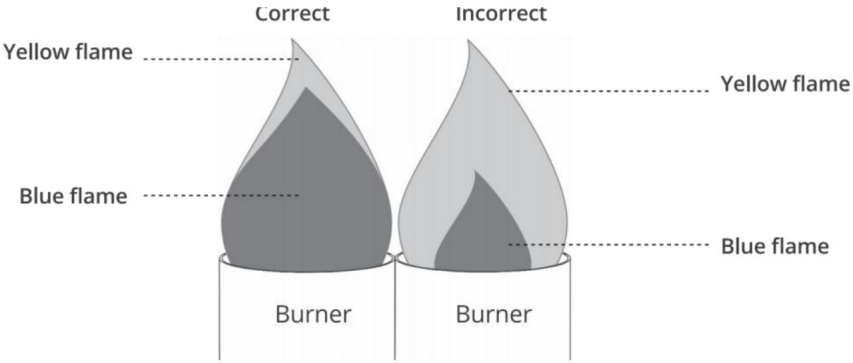
5. Sobald der Brenner brennt, drehen Sie den Reglerknopf auf die gewünschte Hitzestufe.
Ausgangsposition zwischen EIN und AUS.

!VORSICHT

Wenn die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden erfolgt, drehen Sie den Reglerknopf.
AUS, 5 Minuten warten, dann den Zündvorgang wiederholen. Wenn der Brenner nicht
Zünde bei eingeschaltetem Reglerknopf oder wenn die Flamme nach dem Öffnen erlischt
Beim Anzünden strömt das Gas weiterhin aus dem Brenner und könnte versehentlich
Entzünden, mit Verletzungsgefahr

BRENNERFLAMMENPRÜFUNG

Zünden Sie den Brenner an und regulieren Sie die Flamme mit dem Reglerknopf. Immer
Überprüfen Sie die Flamme vor jedem Gebrauch. Eine blaue Flamme mit wenig oder keinem gelben Flammenbild ist zu erwarten.
wird die beste Wärme liefern.



WENN DIE BRENNERFLAMME UNBEABSICHTIGT AUSGEBLENDET WIRD:

1. Schalten Sie den Flüssiggastank aus, indem Sie das Handrad im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

2. Drehen Sie den Reglerknopf entgegen dem Uhrzeigersinn in die Position AUS.

3. Überprüfen Sie den Schlauch und stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse vollständig sind. Nach 5 Minuten Wartezeit Minuten später das Gerät neu starten

"ANLEITUNG ZUM ANZEIGEN DES BRENNERS."

ANWEISUNGEN ZUM ABSCHALTEN:

1. Schalten Sie den Flüssiggastank aus, indem Sie das Handrad im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

2. Drehen Sie den Reglerknopf entgegen dem Uhrzeigersinn in die Position AUS.

DEN REGLER VOM FLÜSSIGPFLANZENTANK TRENNEN:

1. Den Reglerknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position AUS drehen.

2. Schalten Sie den Flüssiggastank aus, indem Sie das Handrad im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

3. Die Überwurfmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Verbinder zu lösen.
Nur von Hand. KEINE Werkzeuge verwenden.

4. Im abgeklemmten Zustand sollte der Regler am Haken aufgehängt werden.
am Gerät befestigt.

Durch sachgemäße Pflege und Wartung bleibt Ihr Gerät lange funktionsfähig.

FUNKTIONIERT REIBUNGSLOS! VORSICHT

• Lassen Sie das Gerät vollständig auf 46 °C (115 °F) abkühlen, bevor Sie irgendwelche Arbeiten durchführen.

Reinigung

•Halten Sie den Bereich um das Gerät frei von brennbaren Materialien
Materialien, Benzin und andere entzündbare Dämpfe und Flüssigkeiten.

• Den Zufluss von Verbrennungs- und Belüftungsluft nicht behindern. ·Brenner und

Venturirohr auf Insekten und Insektennester prüfen. Ein verstopftes
Das Rohr kann den Gasfluss behindern und zu einem Brand unterhalb des
Gerät. Verstopfungen lassen sich durch regelmäßiges Überprüfen und Reinigen des Brenners und des Geräts vermeiden.
Venturi-Rohr jährlich

!GEFAHR

Führen Sie NIEMALS Werkzeuge oder Fremdkörper in den Auslass des Flüssiggastankventils ein.
Sicherheitsventil. Sie könnten das Ventil beschädigen oder ein Leck verursachen, das
kann zu einer Explosion, einem Brand, Personenschäden oder zum Tod führen.

Pflege und Wartung

Nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

HINWEIS: Reinigen Sie das gesamte Gerät jährlich und ziehen Sie alle Befestigungselemente 1–2 Mal fest.
Mal im Jahr oder öfter, je nach Nutzungshäufigkeit.

1. Schalten Sie das Gerät am Reglerknopf und am Flüssiggasbehälter aus.
Ventil

Vor der Reinigung prüfen Sie bitte, ob Flammen oder Gasgeruch vorhanden sind und ob alle
Die Ventile befinden sich in der AUS-Position. Stellen Sie sicher, dass der Regler ordnungsgemäß funktioniert.
Vor jeder Reinigung vom Flüssiggastank getrennt

2. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, müssen von Hand mit warmem
Seifenwasser und einem Nylonpad gewaschen werden. Falls der/die Kochtopf/Kochtöpfe...
Schwarzer Ruß, der sich auf der Außenfläche eingebrannt hat, kann mit Stahl abgerieben werden.
Wolle. Sprühen Sie KEINEN Backofenreiniger auf Aluminiumkochtöpfe, um sie zu entfernen.
Fett oder Ruß können die Oberfläche stumpf machen. Wenn Speisereste zurückbleiben, sollten diese ebenfalls entfernt werden.
Wenn es am Korb klebt, legen Sie es in heißes Wasser und lassen Sie es einweichen.
Mit einem Nylonpad abschrubben.

3. Falls hartes Wasser zu dunklen Ablagerungen im Inneren des/der Kochtopfs/Kochtöpfe führt, füllen Sie ihn/sie bis zu einer bestimmten Menge Wasser.
den Pegel der dunklen Stelle mit einer Mischung aus Wasser, Weinstein und
Essig (1 Liter Wasser, 2 Esslöffel Weinstein, 1/2 Tasse)
Essig) und 10 Minuten kochen lassen.

4. Um den Brenner zu reinigen, verwenden Sie eine Bürste, um die Korrosion vom Brenner zu lösen.
Äußeres. Verstopfte Gasdüsen mit einer aufgebogenen Büroklammer reinigen. Ersetzen
korrodierte oder beschädigte Brenner, die überschüssiges Gas abgeben.

5. Um das Brennerrohr/Venturi zu reinigen, trennen Sie zuerst den Reglerschlauch von
Das Brennerrohr. Schauen Sie im Brennerrohr nach Nestern, Spinnweben oder Schlamm.
Um Verstopfungen zu beseitigen, verwenden Sie eine flexible Bürste oder biegen Sie einen kleinen Haken an das Ende.
eines flexiblen Drahtes. Wenn die Hindernisse beseitigt sind, kann der Reglerschlauch verwendet werden.
mit dem Brennerrohr verbunden.

6. Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten vor der Verwendung oder dem Aufstellen vollständig trocken sind.
im Lager.

7. Es wird empfohlen, das Gerät vor jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.

8. Bewahren Sie alle Komponenten an einem sauberen, trockenen Ort auf, wenn sie nicht verwendet werden.

Seite 17 | Reinigung nach Gebrauch, Lagerung & regelmäßige Wartung

Reinigung nach Gebrauch

1. Warten Sie, bis alle Öl- und Metallkomponenten vollständig abgekühlt sind (mindestens 4 Stunden).
(nach dem Herunterfahren).

2. Altöl ordnungsgemäß entsorgen; Öl nicht in die Kanalisation oder in den Boden gießen.

3. Topf, Korb, Deckel und Metallhalterungen mit warmem, mildem Seifenwasser waschen.

4. Spülen Sie alle Teile gründlich ab und trocknen Sie sie zu 100 %, um Rost zu vermeiden.
Oxidation.

Speicherregeln

1. Lagern Sie das gesamte Frittiergerät an einem trockenen, gut belüfteten Ort. Schützen Sie es vor Regen und Schnee.
und feuchte Umgebung.

2. Vor der Langzeitlagerung den Regler vom Propangastank trennen.

3. Stapeln Sie keine schweren Gegenstände auf dem Kochgeschirr, um Verformungen zu vermeiden.

Regelmäßige Wartung

1. Vor jedem Gebrauch: Prüfen Sie den Reglerschlauch auf Risse, Alterungserscheinungen oder Undichtigkeiten;
Alle losen Schrauben festziehen.

2. Monatliche Wartung: Brennerkopf-Injektor mit einem weichen, dünnen Draht reinigen.
um Fettverstopfungen zu beseitigen.

Regler/Schlauch bei Rissen, Verhärtungen oder Undichtigkeiten sofort austauschen.
erscheint.

PROBLEM	MÖGLICH URSACHE	LÖSUNG
Der Brenner wird nicht Licht.	Schlechte Verbindung zwischen der Regler und der Flüssiggasbehälter.	Stellen Sie sicher, dass der Regler Die Kupplungsmutter ist vollständig auf der LP fester angezogen Tankventil.
	Der Flüssiggastank ist leer.	Füllen Sie den Flüssiggastank an einer autorisierter Händler oder Kaufen Sie eine neue, gefüllte LP Tank.
	Der Zündknopf war nicht geschoben und festgehalten.	Zündung drücken und gedrückt halten Drücken Sie den Knopf, bis die Kochplatte heiß ist. lit.
	Batteriedeckel nicht montiert korrekt.	Stellen Sie sicher, dass die + und - Enden der Batterie sind ausgerichtet richtig. Das + Ende sollte sei gegenüber Batteriedeckel.
	schwache oder leere Batterie.	Durch ein neues ersetzen Alkaline AA-Batterie.
	Batteriedeckel nicht montiert korrekt.	Schrauben Sie den Batteriedeckel ab. und installieren Sie es neu. Stellen Sie sicher, dass Die Gewinde sind ausgerichtet und Vollständig engagiert.
Der Brenner bleibt nicht lit.	Übermäßiger Wind Bedingungen.	Wenn das Gerät Kühl, stellen Sie das Gerät an ein anderer Ort, wo starker Wind ist nicht ein Faktor. Zünden Sie den Brenner wieder an.
	Der Flüssiggastank ist leer.	Füllen Sie den Flüssiggastank an einer autorisierter Händler oder Kaufen Sie eine neue, gefüllte LP Tank.
	Der Reglerknopf ist nicht vollständig geöffnet.	Vollständig geöffneter Regler durch Drehen des Bedienknopfes im Uhrzeigersinn. Richtung.

Das Öl erreicht nicht die gewünschte Kochtemperatur.	Die Überfüllsicherung (OPD) am Flüssiggastank wurde aktiviert/ ausgelöst.	Um die Überfüllsicherung zurückzusetzen, drehen Sie den Reglerknopf und das LP-Tankventil zu. Den Regler abtrennen Schließen Sie den Druckminderer an den Flüssiggastank an und warten Sie mindestens eine Minute. Schließen Sie den Druckminderer wieder an den Flüssiggastank an und öffnen Sie das Ventil des Flüssiggastanks vollständig.
	Defekter oder verstopfter Reglerschlauch.	Wenden Sie sich an den Kundendienst, um eine Ersatzregler-/ Schlauchbaugruppe zu erhalten.

VEVOR

Manufacturer: Shanghai Sishun Technology Co., Ltd.
Address: 4th Floor, Building 2, No. 599 Wan Zhen Road, Zhenxin Xincun Subdistrict, Jiading District, Shanghai,201800 China.
E-mail: support@vevor.com
AUS Importer: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia.
USA Importer: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730.
CA Importer: MARIFEL LTD. 250 Consumers Rd, 1108, North York, Ontario, Canada, M2J4V6.

EC REP VEVOR SUPER TOOLS LIMITED Address: Office 403, Nesta Business Centre, 4-5 Burton Hall Rd,Sandyford, Dublin 18, D18 A094, Ireland
Email: service-eu@vevor.com Tel: +353874373999

UK REP VEVOR TOOL HUB LIMITED Address:2 Goldstone Close, Brighton and Hove, BN3 7PD, UnitedKingdom
Email: service-uk@vevor.com Tel: +447795204660

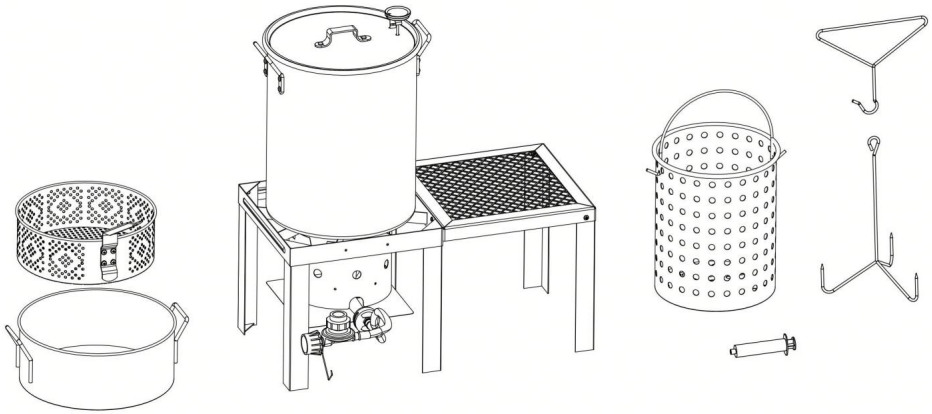
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Friggitori di tacchino
MODELLO: TF33-B

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELLO: TF33-B



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

Sommario

1. Istruzioni di sicurezza fondamentali (pagine 1-5)

2. Vista esplosa e inventario completo dei componenti (pagina 6)

3. Guida di montaggio passo passo (pagine 7-9)

4. Collegamento della bombola di propano e test obbligatorio di tenuta del gas (pagina 10)

5. Accensione e procedure operative standard (pagine 11-16)

6. Pulizia, conservazione e manutenzione ordinaria dopo l'uso (pagina 17)

7. Guida rapida alla risoluzione dei problemi (pagine 18-19)

Pagina 1 | Istruzioni di sicurezza critiche

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo prodotto è fabbricato in conformità con le norme di sicurezza applicabili standard e regolamenti per gli Stati Uniti e il Canada. Non modificare il prodotto in qualsiasi modo, poiché ciò potrebbe invalidare la conformità e creare pericoli per la sicurezza.

SIMBOLI DI SICUREZZA

È necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base durante l'utilizzo questo apparecchio. Leggere e comprendere il significato di questi simboli prima di assemblare e utilizzare questo apparecchio.

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, si tradurrà in lesioni gravi o morte.

Presta attenzione alla possibilità di gravi lesioni personali se le istruzioni non vengono seguite.

Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni di moderata entità.

SOLO PER USO ESTERNO — Non utilizzare mai all'interno di case, garage, scantinati, tende, verande coperte o qualsiasi altro spazio chiuso.

Se senti odore di gas:

ÿ Chiudere completamente la valvola della bombola del gas propano;

ÿ Spegnere tutte le fiamme libere e le sigarette nelle vicinanze;

ÿ Allontanarsi dalla friggitrice e dalla vasca;

ÿ Se l'odore di gas persiste, contattare immediatamente i vigili del fuoco locali.

La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare un incendio o un'esplosione, che potrebbe causare danni materiali, lesioni personali o morte.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo prodotto è fabbricato in conformità con le norme di sicurezza applicabili standard e regolamenti per l'Unione Europea, il Regno Unito, gli Stati Uniti e il Canada. Non modificare il prodotto in alcun modo, poiché questo potrebbe invalidare la conformità e creare rischi per la sicurezza.

1. Non utilizzare mai questo apparecchio senza sorveglianza.
2. Non utilizzare mai questo apparecchio entro 7,6 m da qualsiasi struttura, materiale combustibile o altra bombola di gas.
3. Non utilizzare mai questo apparecchio entro 7,5 m da qualsiasi materiale infiammabile
4. Liquido: Non riempire eccessivamente la pentola.

5. I liquidi riscaldati rimangono a temperature bollenti a lungo dopo la cottura
processo.Non toccare mai un apparecchio di cottura finché i liquidi non si sono raffreddati
115 °F (46 °C) o inferiore.

6. In caso di incendio, tenersi lontani dall'apparecchio e immediatamente
chiama i vigili del fuoco.

7. Non installare o utilizzare mai questo apparecchio su una barca o un'imbarcazione da diporto.
veicolo.

8. Questo apparecchio non è progettato per l'uso con gas naturale.

9. Non utilizzare mai questo apparecchio sopra o sotto qualsiasi appartamento o
balcone o terrazza del condominio.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso esterno. Non utilizzare mai questo apparecchio all'interno.

10. Questo prodotto può esporvi a sostanze chimiche tra cui piombo e piombo
composti, noti allo Stato della California come causa di cancro, nascita
difetti o altri danni riproduttivi.

11. Questo apparecchio non è adatto per friggere i tacchini

Adatto per l'uso con: propano

12. Non posizionare una pentola vuota sull'apparecchio né permettere che una pentola piena
pentola per far bollire fino a completo esaurimento mentre l'apparecchio è in funzione. Prestare attenzione quando
È vietato inserire qualsiasi oggetto nella pentola mentre l'apparecchio è in funzione.

13. costruire un garage o qualsiasi altra area chiusa.

14. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare un incendio, un'esplosione o
rischio di ustioni, che potrebbero causare danni alla proprietà, lesioni personali o
morte.

15. Questo apparecchio non è adatto per friggere i tacchini.

16. L'installazione deve essere conforme alle normative locali o, in assenza di
codici locali, con il National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA
54, Stoccaggio e manipolazione dei gas di petrolio liquefatti, ANSI/NFPA
58;o Codice di installazione del gas naturale e del propano, CSA
B149.1; Stoccaggio e manipolazione del propano, CSA B149.2.

17. Mantenere distanze di sicurezza adeguate dalle costruzioni combustibili.
La distanza minima dai lati e dal retro dell'apparecchio è di 25 piedi (7,6
m)da qualsiasi struttura o materiale combustibile.Non posizionare o utilizzare il
apparecchio sotto struttura combustibile sopraelevata.

18. L'apparecchio e la bombola di GPL devono essere disposti in modo che qualsiasi vento soffi
allontanare il calore dall'apparecchio dal serbatoio del GPL. Mantenere la fornitura di combustibile
Tenere il tubo lontano da qualsiasi superficie riscaldata.

19. L'uso di alcol, farmaci con obbligo di ricetta o farmaci senza obbligo di ricetta può
compromettere la capacità del consumatore di assemblare correttamente o utilizzare in sicurezza
Non utilizzare l'apparecchio sotto l'effetto di alcol o droghe.

20. Quando si cucina con olio o grasso, utilizzare sempre un fuoco di tipo BC o ABC.
estintore facilmente reperibile.

21. In caso di incendio di olio o grasso, non tentare di estinguerlo con
acqua. Chiamare immediatamente i vigili del fuoco (911). Un incendio di tipo BC o ABC
In alcune circostanze, l'estintore può contenere l'incendio.

22. In caso di pioggia, neve, grandine, nevischio o altre forme di precipitazione durante
cuocere con olio o grasso, coprire immediatamente la pentola e girare
spegnere i bruciatori dell'apparecchio e l'alimentazione del gas. Non tentare mai di spostare il
elettrodomestico o pentola.

23. Durante la cottura, l'apparecchio deve essere sempre acceso
superficie piana, stabile e non combustibile come mattoni, cemento o terra, e
in un'area priva di materiali combustibili. Non utilizzare mai questo apparecchio su
o intorno a superfici come asfalto, legno, erba secca o foglie, vinile o
plastica. Queste superfici sono combustibili e possono fondersi o prendere fuoco.

24. Non lasciare l'apparecchio incustodito. Tenere lontani bambini e animali domestici.
dall'apparecchio di cottura in ogni momento.

25. Non posizionare una pentola vuota sull'apparecchio né permettere che sia piena
pentola per far bollire fino a completo esaurimento mentre l'apparecchio è in funzione. Prestare attenzione quando
È vietato inserire qualsiasi oggetto nella pentola mentre l'apparecchio è in funzione.

26. Non spostare l'apparecchio mentre è in uso. Lasciare che la pentola si asciughi
Lasciare raffreddare a 46 °C (115 °F) prima di spostare o conservare.

27. Questo apparecchio sarà caldo durante e dopo l'uso. Utilizzare guanti isolanti o
guanti per proteggersi da superfici calde o schizzi di cottura
liquidi. Durante il funzionamento di
questo apparecchio.

28. Lo schermo termico dell'apparecchio deve essere sempre in posizione durante l'uso.

29. Non riempire mai eccessivamente la pentola con olio, grasso o acqua. Seguire le istruzioni.
istruzioni in questo manuale per stabilire i livelli dell'acqua corretti. Evitare
evitare urti o impatti con l'apparecchio per prevenire fuoriuscite o schizzi
di liquido di cottura caldo.

30. Non far mai cadere cibo o accessori in liquidi di cottura caldi. Abbassare il cibo e
accessori lentamente nel liquido di cottura per evitare
schizzi o fuoriuscite. Quando si rimuove il cibo dall'apparecchio, fare attenzione
si devono prendere precauzioni per evitare ustioni da liquidi di cottura bollenti. Una volta che il cibo è
Togliere dal fuoco e non lasciare che il liquido si asciughi completamente.

31. Il regolatore di pressione e il gruppo tubo flessibile forniti con il
È necessario utilizzare l'apparecchio. Regolatori di pressione e tubo flessibile di ricambio
I componenti da assemblare devono essere quelli specificati dal produttore dell'apparecchio.

32. I liquidi di cottura caldi possono rimanere pericolosamente caldi a lungo dopo
cottura.Non maneggiare mai l'apparecchio di cottura finché il liquido di cottura non è
si è raffreddato a meno di 115°F (46°C).

33. Prestare attenzione quando ci si trova in prossimità dell'apparecchio. Cadute o inciampi
La vicinanza a un apparecchio a gas può provocare schizzi o l'accensione di gas caldi.
liquidi di cottura e potenzialmente causare lesioni personali o danni alla proprietà
danno.

34. Mantenere libera da detriti l'area di cottura adiacente all'apparecchio e
privo di qualsiasi sostanza infiammabile o combustibile.

35. Non tentare mai di collegare questo apparecchio all'unità a gas GPL autonoma
sistema di un camper, roulotte o autocaravan.

Controllare i tubi del bruciatore/venturi per insetti e nidi di insetti e pulirli se

Necessario. Un tubo ostruito può provocare un incendio sotto l'apparecchio.

36. Non utilizzare mai una pentola di dimensioni superiori alla capacità e al diametro
raccomandato dal produttore.

37. Non riempire mai eccessivamente la pentola. Farlo potrebbe causare il guasto dell'unità.
diventando sbilanciato e creando una condizione pericolosa/instabile.

Il produttore ha posizionato correttamente il bruciatore rispetto al
orifizio per consentire all'apparecchio di bruciare a sufficienza.

38. Si prega di non tentare di regolare il bruciatore. È preimpostato in fabbrica
specifica,Il bruciatore deve essere rimosso e pulito
occasionalmente.Quando il bruciatore viene riassemblato, allineare le filettature del
Collegare il tubo del regolatore all'asse centrale del bruciatore e serrarlo con
una chiave. Questa operazione è fondamentale per ottenere le massime prestazioni ed efficienza.

39. Non conservare una bombola di gas GPL di riserva sotto o vicino a questo apparecchio.

40. NON riempire MAI la bombola oltre l'80%.

41. Se le istruzioni di cui ai punti 1 e 2 non vengono seguite esattamente, si può verificare un incendio.
Possono verificarsi lesioni gravi o il decesso.

42. La valvola di sicurezza sul serbatoio GPL potrebbe attivare la perdita di
gas e provocare un grave incendio e aumentare il rischio di lesioni gravi o
morte.

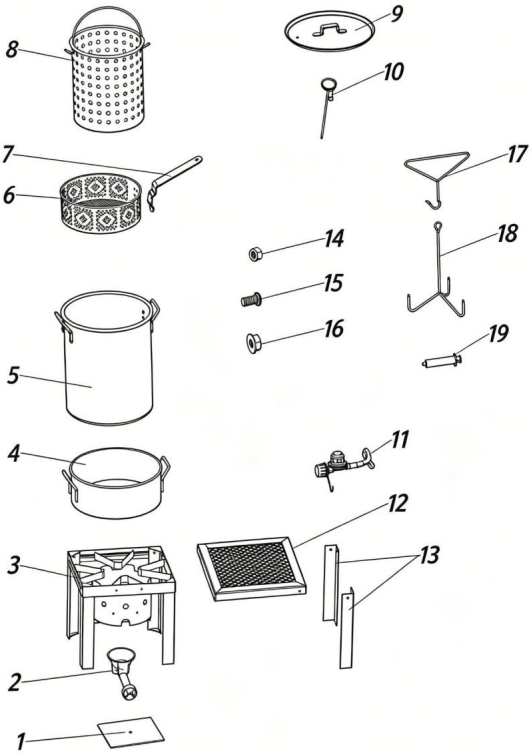
43. Se senti odore, vedi o senti perdite di gas, allontanati IMMEDIATAMENTE da
il serbatoio del GPL e contatta i vigili del fuoco (911).

44. Devono essere utilizzate esclusivamente bombole contrassegnate con la dicitura "propano".

Pagina 6 | Vista esplosa e completa

Inventario dei ricambi

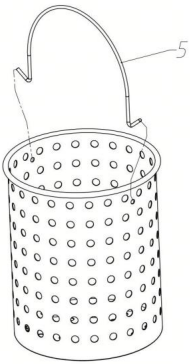
Elenco dei componenti

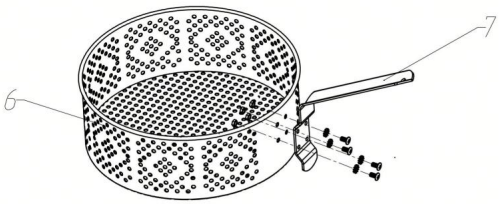


N.	Parte	Nome	Quantità
1		Scudo di Fiamme	1
2		Testa del bruciatore principale Assemblea	1
3		Telaio di base del bruciatore (Supporto per friggitrice)	1
4		pentole per pesci da 10,5 QT	1
5		Pentola per tacchino da 30 QT	
6		Cesti per pesci da 10,5 QT	1
7		Cestello per pesci da 10,5 QT Maniglia (con vite) Pacchetto)	1
8		Cesto per aragoste da 30 QT (Telefonico)	1
9		coperchi per pentola per tacchino da 30 QT	1
10		Termometro da cucina 1	
11		Regolatore di propano	1
12		Scaffale a rete per riporre oggetti (Con fori per viti)	1
13		Gamba di supporto	2
14		Dado di bloccaggio M5	1
15		Testa di croce Vite M6×12	9
16		Dado flangiato M6	5
17		Gancio di sollevamento triangolare	1
18		Tacchino Appendiabiti 1	
19		Iniettore per marinatura	1

Pagina 7 | Guida completa al montaggio passo passo

Passaggio 1: Assemblare il manico del cestello al cestello perforato da 30 QT





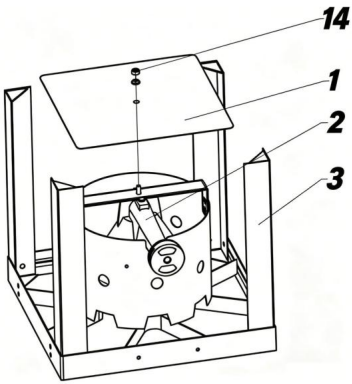
Componenti necessari: viti M6×12 (incluse nella confezione delle viti per la maniglia)

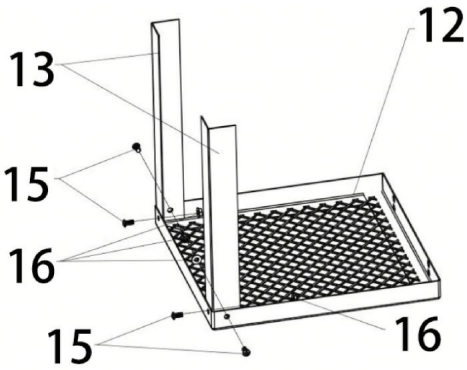
1. Allineare le linguette di montaggio preforate sulla parte 6 (cestello per pesce da 10,5 QT) con i due fori di montaggio sulla maniglia del cestello Parte 7
2. Inserire le viti M6×12 dal lato esterno della maniglia, facendole passare attraverso le linguette metalliche del cestino
3. Stringere uniformemente le due viti per eliminare l'oscillazione del cestello; non stringere eccessivamente per non deformare il metallo del cestello. 4.

Sollevare completamente il cestello vuoto tramite la maniglia per verificarne la stabilità; stringere nuovamente i dispositivi di fissaggio allentati se si

verificano oscillazioni. Nota: il cestello per aragoste da 30 QT (Parte 5) è pre-finito con maniglia integrata, non è richiesto alcun assemblaggio aggiuntivo.

Fase 2: Installare le gambe del supporto, il bruciatore e lo schermo di protezione dalla fiamma (6# Fase 2 Standard)





Componenti necessari: viti M6×12 ×4, dadi flangiati M6 ×4, dado autobloccante M5 ×1 1.

Fissare verticalmente 2 gambe di supporto della Parte 13 al telaio della base del bruciatore della Parte 3 con 4 viti M6×12, serrandole simmetricamente per mantenere le gambe verticali

2. Rimuovere il dado preinstallato in fabbrica dalla testa del bruciatore della Parte 2, farlo scorrere gruppo bruciatore sul palo di montaggio centrale della staffa di supporto

3. Posizionare la protezione antifiamma Parte 1 piatta sulla testa del bruciatore, allineando il foro centrale con perno metallico centrale e bloccare il dado dalla testa del bruciatore dopo l'allineamento

4. Avvitare il dado di bloccaggio M5 sulla parte superiore del perno e serrarlo completamente per bloccarlo. Parafiamma + bruciatore in posizione fissa

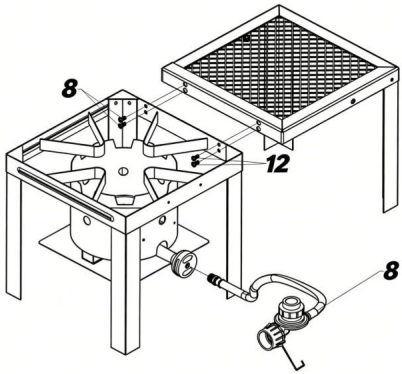
Passaggio 3: Montare la griglia laterale di stoccaggio (6# Passaggio 3 Standard)

Componenti necessari: viti M6×12 ×4, dadi flangiati M6 ×4 1. Allineare tutti i fori di montaggio del supporto a rete Part12 con i fori per le viti riservati sulle due gambe di supporto verticali Part13

2. Inserire 4 viti M6×12 attraverso il telaio a rete e le piastre metalliche delle gambe dall'esterno verso l'interno.

3. Installare i dadi flangiati M6 su ciascuna coda di vite, serrare uniformemente tutti e 4 i giunti. 4. Scuotere leggermente il supporto per verificare che non ci siano giochi; il supporto viene utilizzato per posizionare il set di nasse da 10,5 QT. **Fase 4:**

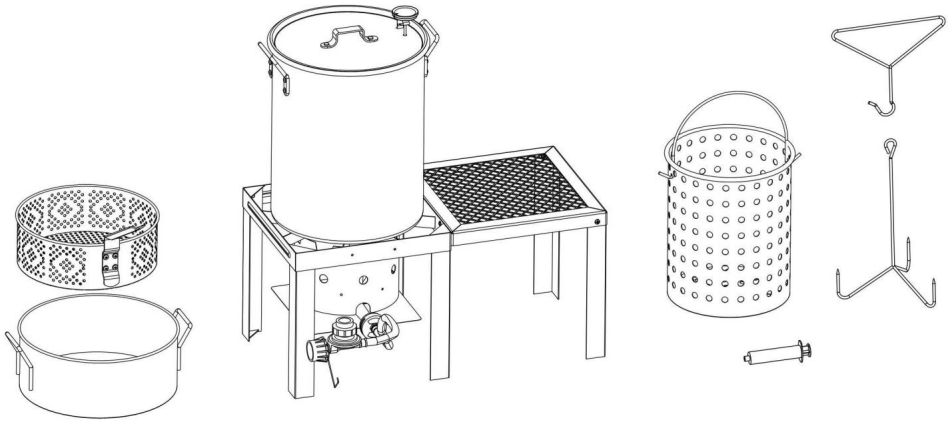
Installare il regolatore di propano (6# Fase 3 Standard)



1. Tenere il tubo del regolatore di propano Parte 8 dritto contro il gas del bruciatore porta di ingresso, allineare le filettature senza inclinare

2. Avvitare a mano il connettore del regolatore in senso orario solo sulla porta del bruciatore. NON utilizzare pinze/chiavi per stringere 3. Assicurarsi che il tubo formi una curva naturale e liscia, senza pieghe, torsioni o grinze brusche. pieghe che bloccano il flusso di gas 4. Verificare che tutti i giunti filettati siano completamente inseriti prima del test di tenuta del gas

Schema completo dell'unità e due fasi di posizionamento dei vasi (Fase 4 e Fase 5, n. 6)



Opzione 1: Combinazione di tacchino grande e aragosta da 30 QT (6# Fase 4)

1. Posizionare il supporto del bruciatore assemblato su una superficie piana e non combustibile. 2. Centrare la pentola per tacchino Part5 da 30 QT sul telaio del bruciatore. 3. Inserire il cestello per aragoste Part8 da 30 QT all'interno della pentola per tacchino. 4. Coprire la pentola con il coperchio Part9 da 30 QT. 5. Inserire il termometro Part10 attraverso il foro predisposto sul coperchio, con la sonda immersa nell'acqua.

Opzione 2: Combinazione di pesci piccoli da 10,5 QT (6# Step5)

1. Posizionare la pentola per pesci Part4 da 10,5 QT sul ripiano laterale a rete Part12. 2. Mettere il cestello per pesci Part6 preassemblato (con maniglia Part7) nel cestello per pesci.

vaso

Pagina 10 | Collegamento della bombola di propano e test obbligatorio di tenuta del gas

Test obbligatorio di tenuta dell'acqua saponata (da eseguire prima della prima accensione)

1. Mescolare detersivo liquido per piatti e acqua pulita in un flacone spray.

2. Aprire lentamente la valvola della bombola del gas propano (NON accendere il bruciatore).

3. Spruzzare uniformemente la soluzione saponata su tutti i raccordi del gas: connettore della bombola, regolatore, tubo flessibile, ingresso del gas del bruciatore.

4. Standard di osservazione:

- Niente bolle: nessuna perdita, sicuro da usare.
- Formazione continua di bolle: presenza di perdita di gas.

Gestione delle perdite: Chiudere immediatamente la valvola del serbatoio, scollegare il regolatore, sostituire il tubo flessibile o il regolatore danneggiati prima del riutilizzo.

!AVVERTIMENTO

Se compaiono bolle che crescono, c'è una perdita. Non utilizzare né spostare la bombola di GPL. Allontanati IMMEDIATAMENTE dalla bombola di GPL e contatta un fornitore di gas GPL. o i tuoi vigili del fuoco (911).

CONTROLLO DEL TUBO:

Prima di ogni utilizzo, verificare la presenza di abrasioni, usura, tagli o perdite. Se quindi, il tubo flessibile deve essere sostituito prima che l'apparecchio venga messo in funzione operazione.Il gruppo tubo flessibile di ricambio deve essere il gruppo specificato dal produttore

Pagina 10 | Accensione e procedure operative standard

Determinazione del livello massimo di riempimento quando si utilizza un recipiente senza un linea di riempimento massima

1. Metti il cibo nel cestino.
2. Mettere il cestello e il cibo nella pentola vuota.
3. Riempire il recipiente con acqua fino a quando il cibo non è completamente sommersi. Ci deve essere un minimo di 3 pollici (8 cm) tra i livello dell'acqua e parte superiore dell'imbarcazione.
4. Togliere il cibo dal recipiente di cottura.
5. Questa è la quantità d'acqua appropriata per cuocere il cibo.

Istruzioni operative

COLLEGAMENTO DEL REGOLATORE ALLA BOMBOLETTA DI GPL:

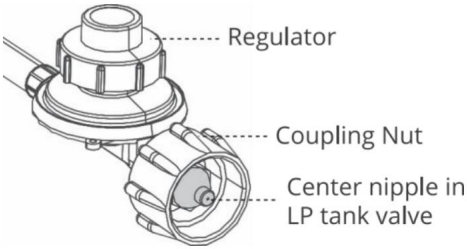
1. Posizionare la bombola di GPL su una superficie sicura, piana e stabile.

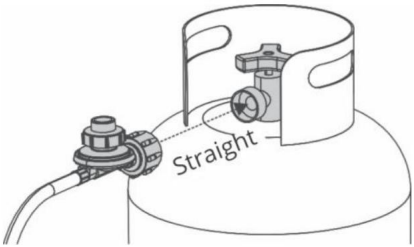
2. Ruotare la manopola di controllo del regolatore in posizione OFF
in senso antiorario fino all'arresto completo.

3. Chiudere la valvola del serbatoio del GPL ruotando il volantino in senso orario fino all'arresto completo.

4. Rimuovere il tappo di protezione dalla bombola di GPL. Utilizzare sempre il tappo e
cinghia fornita con la valvola. NON utilizzare un tappo di trasporto POL.
eludere il dispositivo di sicurezza della valvola.

5. Tenere il regolatore, inserire il raccordo nella valvola della bombola di GPL. Stringere a mano
il dado di accoppiamento mentre si tiene il regolatore in linea retta con la LP
valvola del serbatoio in modo da non spanare la filettatura del raccordo.





6. Ruotare il dado di accoppiamento in senso orario e serrarlo fino al fine corsa. Il regolatore
sigillerà sul controllo posteriore. Un ulteriore giro da mezzo a tre quarti è
Necessario per completare. Stringere solo a mano. NON utilizzare attrezzi.

NOTA: Se non riesci a completare la connessione, ripeti i passaggi 5 e 6. Se
Se non riuscite ancora a completare la connessione, NON utilizzate questo regolatore.

TEST DI TENUTA DI VALVOLE, TUBI FLESSIBILI E REGOLATORI:

·Il test di tenuta deve essere ripetuto ogni volta che il serbatoio di GPL viene sostituito o
ricaricato.

·NON fumare né tenere nelle vicinanze oggetti che possono incendiarsi facilmente, come ad esempio
accendini o fiammiferi.

·NON utilizzare fiamme libere per verificare la presenza di perdite di gas.

·L'apparecchio deve essere testato per le perdite all'aperto in un'area ben ventilata lontano
da fiamme libere o scintille.

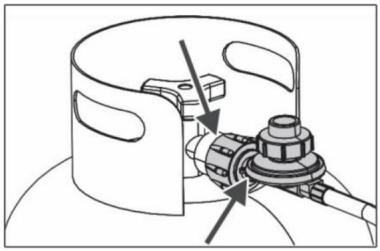
FASI DEL TEST DI TENUTA:

1. Ruotare la valvola del serbatoio GPL e la manopola di controllo del regolatore in posizione OFF.
e assicurarsi che il regolatore sia ben collegato alla bombola di GPL.

2. Aprire completamente la valvola del serbatoio GPL ruotando il volantino.
in senso antiorario. Se senti un rumore di fruscio, chiudi il gas
immediatamente. Ciò significa che c'è una perdita importante nella connessione. corretto
prima di procedere.

3. Utilizzando un pennello pulito e una soluzione di acqua e sapone al 50/50, spennellare il
soluzione saponata sulle aree indicate dalle frecce sottostanti. Utilizzare sapone delicato e

acqua.NON utilizzare detergenti per la casa.Danni al treno a gas
potrebbero risultare componenti.



4.Se compaiono bolle che crescono, c'è una perdita. Chiudere la valvola del serbatoio GPL.
immediatamente e stringere nuovamente i collegamenti.Se le perdite non possono essere fermate,
non tentare di riparare.

5. Per assistenza in caso di malfunzionamento relativo al serbatoio GPL, al regolatore o
tubo flessibile, contatta il tuo rivenditore di propano o il servizio clienti.

Se compaiono bolle che crescono, c'è una perdita. Spegnere IMMEDIATAMENTE l'impianto a GPL.
valvola del serbatoio.

Se le bolle persistono, allontanarsi IMMEDIATAMENTE dalla bombola di GPL e contattare
i tuoi vigili del fuoco (911).

Rimozione, trasporto e stoccaggio di bombole di GPL

1.Spegnere le manopole di controllo del regolatore e della valvola del serbatoio GPL.
Svitare il dado di accoppiamento in senso antiorario solo a mano. Non utilizzare mai attrezzi per scollegarlo.

2. Posizionare un tappo antipolvere sull'uscita della valvola del cilindro ogni volta che il cilindro è
non in uso. Installare solo il tipo di tappo antipolvere sull'uscita della valvola del cilindro che
è fornito con la valvola del cilindro. Altri tipi di tappi o spine possono risultare
in caso di perdite di propano.

3. Una bombola di GPL scollegata in deposito o in fase di trasporto deve avere un
Tappo di sicurezza installato.

4. La bombola deve essere conservata all'aperto, fuori dalla portata dei bambini. MAI
conservare la bombola in spazi chiusi come un garage, un posto auto coperto,
portico o qualsiasi altra struttura. Non lasciare mai una bombola di GPL all'interno di un veicolo che
potrebbe surriscaldarsi a causa del sole.

5. Quando l'apparecchio non è in uso, il gas deve essere chiuso alla
cilindro di alimentazione.

6. La conservazione di un apparecchio all'interno è consentita solo se il cilindro è
scollegato e rimosso dall'apparecchio.

7. Il cilindro deve essere scollegato quando l'apparecchio non è in uso.

SERBATOIO GPL

Il serbatoio di GPL deve soddisfare i seguenti requisiti per poter essere utilizzato con il tuo apparecchio:

Le misure devono essere di 12" (30,5 cm) di diametro per 18" (45,7 cm) di altezza con una capacità massima di 20 libbre (9,1 kg).

·La bombola di gas GPL da utilizzare deve essere costruita e contrassegnata in conformità con le specifiche per le bombole di gas GPL del Dipartimento dei trasporti degli Stati Uniti (DOT) o lo standard per cilindri, sfere e tubi per il trasporto di materiali pericolosi merci, CAN/CSA-B339.

·Il serbatoio di GPL deve includere quanto segue:

Uscita QCC Tipo 1 compatibile con regolatore e apparecchio. · valvola di sicurezza valvola.

·Dispositivo di protezione contro il riempimento eccessivo (OPD) certificato UL. Questo dispositivo di sicurezza è identificato tramite il volantino triangolare. Utilizzare solo serbatoi dotati di questo tipo di valvola.

·È necessario predisporre un serbatoio di GPL per l'aspirazione dei vapori e includere un collare che protegge la valvola del serbatoio del GPL.

GAS DI PETROLIO LIQUIDATO (GPL):

·Il gas GPL è inodore, non tossico e incolore quando viene prodotto.Per il tuo sicurezza, il gas GPL ha un odore (simile a uova marce) in modo che tu possa sentire se ci sono perdite.

·Il gas GPL è altamente infiammabile e può incendiarsi inaspettatamente se combinato con aria.

RIEMPIMENTO BOMBOLE DI GPL:

·Rivolgetevi esclusivamente a rivenditori autorizzati e con esperienza.

·Il rivenditore di GPL deve spurgare i serbatoi prima di riempirli.

·Il rivenditore NON deve MAI riempire una bombola di GPL oltre l'80% della sua capacità Volume. Il volume del propano nei serbatoi varia in base alla temperatura.

·Un regolatore ghiacciato indica un eccesso di gas. Chiudere immediatamente la bombola di GPL. Aprire la valvola e chiamare il rivenditore di GPL per assistenza.

·Non rilasciare gas propano liquido (GPL) nell'atmosfera. Questo è un pratica pericolosa. Per rimuovere il gas da una bombola di GPL, contattare un rivenditore di GPL. oppure contatta i vigili del fuoco locali per assistenza.

SOSTITUZIONE BOMBOLETTE GPL:

Molti rivenditori che vendono elettrodomestici ti offrono la possibilità di sostituire il tuo svuotare le bombole di GPL tramite un servizio di scambio. Utilizzare solo quelli affidabili società di scambio che ispezionano, riempiono con precisione, testano e certificano i loro cilindri.Sostituisci il tuo serbatoio con un serbatoio dotato di funzione di sicurezza OPD come descritto nella sezione "SERBATOIO GPL" di questo manuale. Conservare sempre nuovo e scambiare le bombole di GPL in posizione verticale durante l'uso, il trasporto o

stoccaggio. Eseguire un test di tenuta sui serbatoi di GPL nuovi e sostituiti PRIMA del collegamento loro all'apparecchio.Volantino OPD

TEST DI TENUTA DEL SERBATOIO DI GPL:

Per la tua sicurezza, un test di tenuta deve essere ripetuto ogni volta che un serbatoio di GPL è sostituito o ricaricato.

•Non fumare durante il test di tenuta.

Non utilizzare fiamme libere per verificare la presenza di perdite di gas.

·Un serbatoio di GPL deve essere testato per la tenuta stagna all'aperto in un'area ben ventilata, lontano da fiamme libere o scintille.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL BRUCIATORE:

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'accensione. Accendere il bruciatore solo all'aperto.

2. Verificare che la manopola di controllo del regolatore e la valvola del serbatoio GPL siano completamente chiuso e in posizione OFF.

3. Assicurarsi che vi siano almeno 35 pollici (89 cm) di distanza tra il serbatoio del GPL e il apparecchio.

AVVERTIMENTO

Il tubo flessibile per GPL rappresenta un pericolo di inciampo. È necessario prestare particolare attenzione.

4. Aprire completamente la valvola della bombola di GPL ruotandola in senso antiorario.

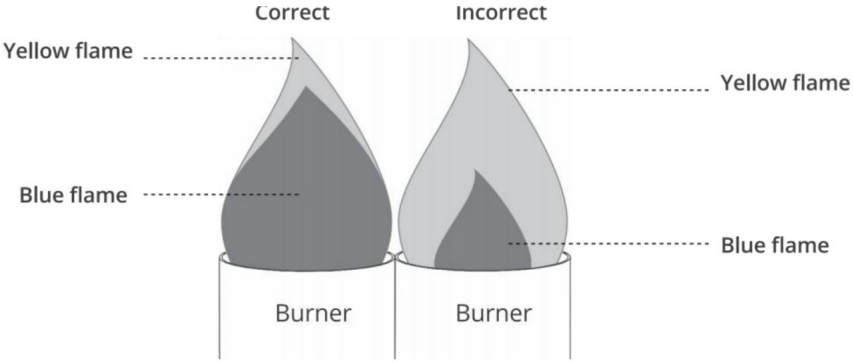
5. Quando il bruciatore è acceso, ruotare la manopola di regolazione del calore fino al livello desiderato. Posizione dell'uscita tra ON e OFF.

!ATTENZIONE

Se l'accensione non avviene entro 5 secondi, ruotare la manopola di controllo del regolatore SPENTO, attendi 5 minuti, quindi ripeti la procedura di accensione. Se il bruciatore non si accende accendere con la manopola di controllo del regolatore accesa, oppure se la fiamma si spegne dopo illuminando, continuerà a fuoriuscire dal bruciatore e potrebbe accidentalmente incendiarsi, con rischio di lesioni

CONTROLLO DELLA FIAMMA DEL BRUCIATORE

Accendere il bruciatore e regolare la fiamma con la manopola di controllo del regolatore. Sempre Controllare la fiamma prima di ogni utilizzo. Una fiamma blu con poca o nessuna fiamma gialla. fornirà il miglior calore.



QUANDO LA FIAMMA DEL BRUCIATORE SI SPEGNE ACCIDENTALMENTE:

1. Chiudere la valvola del serbatoio del GPL ruotando il volantino in senso orario fino all'arresto completo.
2. Ruotare la manopola di controllo del regolatore in senso antiorario fino alla posizione OFF.
3. Ispezionare il tubo e assicurarsi che i collegamenti siano completi. Dopo aver atteso 5 minuti, riavviare l'apparecchio dopo

"ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL BRUCIATORE."

ISTRUZIONI DI SPEGNIMENTO:

1. Chiudere la valvola del serbatoio del GPL ruotando il volantino in senso orario fino all'arresto completo.
2. Ruotare la manopola di controllo del regolatore in senso antiorario fino alla posizione OFF.

SCOLLEGARE IL REGOLATORE DAL SERBATOIO DEL GPL:

1. Ruotare la manopola di controllo del regolatore in senso antiorario fino alla posizione OFF.
2. Chiudere la valvola del serbatoio del GPL ruotando il volantino in senso orario fino all'arresto completo.
3. Ruotare il dado di accoppiamento in senso antiorario per allentare il connettore. Allentare Solo a mano. NON usare attrezzi.
4. Quando scollegato, il regolatore deve essere appeso al gancio collegato all'apparecchio.

UNA CURA E UNA MANUTENZIONE ADEGUATE MANTERRANNO IL TUO ELETTRODOMESTICO IN BUONE CONDIZIONI

FUNZIONAMENTO PERFETTO! ATTENZIONE

·Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio a 115°F (46°C) prima di eseguire qualsiasi operazione pulizia

·mantenere l'area dell'apparecchio libera e priva di materiali combustibili materiali, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

·Non ostruire il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.

·Controllare il bruciatore e il tubo Venturi per insetti e nidi di insetti.Un tubo ostruito il tubo può ostruire il flusso di gas e può provocare un incendio al di sotto apparecchio. Prevenire le ostruzioni ispezionando e pulendo il bruciatore e tubo di Venturi annualmente

!PERICOLO

NON inserire MAI alcuno strumento o oggetto estraneo nell'uscita della valvola del serbatoio GPL o valvola di sicurezza. Potresti danneggiare la valvola o causare una perdita che può possono provocare esplosioni, incendi, lesioni personali o morte.

Cura e manutenzione

PULIRE ACCURATAMENTE DOPO OGNI UTILIZZO

NOTA: Pulire l'intero apparecchio ogni anno e stringere tutta la ferramenta 1–2 volte all'anno o più, a seconda della frequenza di utilizzo.

1. Spegnere l'apparecchio tramite la manopola di controllo del regolatore e tramite la valvola del serbatoio del GPL. valvola

prima della pulizia. Verificare che non vi siano fiamme o odore di gas e che tutto Le valvole sono in posizione OFF. Assicurarsi che il regolatore sia correttamente scollegato dal serbatoio del GPL prima di qualsiasi pulizia

2. Qualsiasi componente che sia stato a contatto con gli alimenti deve essere lavato a mano con acqua calda e sapone e una spugnetta di nylon. Se la/le pentola/e di cottura hanno La fuliggine nera cotta sulla superficie esterna può essere rimossa strofinando con una spazzola d'acciaio. lana.NON spruzzare detergente per forni su pentole di alluminio per rimuoverlo grasso o fuliggine, poiché renderanno la finitura opaca. Se il cibo rimane attaccato al cestino, metterlo in acqua calda e lasciarlo in ammollo. Dopo Raffreddare, strofinare con una spugnetta di nylon.

3.Se l'acqua dura provoca l'annerimento dell'interno della pentola(e), riempire fino a il livello dell'area oscurata con una miscela di acqua, cremor tartaro e aceto(1 quarto d'acqua,2 cucchiai di cremor tartaro,1/2 tazza aceto) e far bollire per 10 minuti.

4. Per pulire il bruciatore, utilizzare una spazzola per rimuovere la corrosione dal bruciatore esterno.Pulire gli ugelli del gas ostruiti con una graffetta aperta.Sostituire bruciatori corrosi o danneggiati che emettono gas in eccesso.

5. Per pulire il tubo del bruciatore/venturi, scollegare prima il tubo del regolatore da il tubo del bruciatore. Guarda all'interno del tubo del bruciatore per nidi, ragnatele o fango. rimuovere gli ostacoli, utilizzare una spazzola flessibile o piegare un piccolo uncino all'estremità di un filo flessibile. Quando gli ostacoli sono liberi, il tubo del regolatore può essere collegato al tubo del bruciatore.

6. Verificare che tutti i componenti siano completamente asciutti prima dell'uso o del posizionamento in deposito.

7. Si raccomanda di pulire accuratamente l'apparecchio prima di ogni utilizzo.

8. Conservare tutti i componenti in un luogo pulito e asciutto quando non vengono utilizzati.

Pagina 17 | Pulizia post-utilizzo, conservazione e manutenzione ordinaria

Pulizia post-utilizzo

1. Attendere che tutti i componenti dell'olio e del metallo si raffreddino completamente (minimo 4 ore) dopo lo spegnimento).

2. Smaltire correttamente l'olio esausto; non versarlo nelle fognature o nel terreno.

3. Lavare la pentola, il cestello, il coperchio e le staffe metalliche con acqua tiepida e sapone neutro.

4. Risciacquare accuratamente tutte le parti e asciugarle al 100% per prevenire la formazione di ruggine e ossidazione.

Regole di conservazione

1. Conservare l'intero set della friggitrice in un luogo asciutto e ventilato, al riparo da pioggia e neve. e in un ambiente umido.

2. Scollegare il regolatore dalla bombola di propano prima di riporla per lunghi periodi.

3. Non impilare oggetti pesanti sulle pentole per evitare deformazioni.

Manutenzione ordinaria

1. Prima di ogni utilizzo: controllare il tubo del regolatore per eventuali crepe, segni di usura o perdite; Stringere tutte le viti allentate.

2. Manutenzione mensile: pulire l'iniettore della testa del bruciatore con un filo sottile e morbido. per rimuovere l'ostruzione causata dal grasso.

Sostituire immediatamente il regolatore/tubo flessibile in caso di crepe, indurimento o perdite. appare.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il bruciatore non lo farà leggero.	Cattiva connessione tra il regolatore e la bombola di GPL.	Assicurarsi che il regolatore Il dado di accoppiamento è completamente stretto sul LP valvola del serbatoio.
	Il serbatoio del GPL è vuoto.	Riempire il serbatoio GPL presso un rivenditore autorizzato o acquistare un nuovo LP pieno cisterna.
	Il pulsante di accensione non era spinto e tenuto.	premere e tenere premuto il pulsante di accensione pulsante fino a quando il bruciatore non è lett.
	Tappo della batteria non installato correttamente.	Assicurati che le estremità + e - della batteria sono orientati correttamente.La fine + dovrebbe essere verso il tappo della batteria.
	batteria scarica o guasta.	Sostituire con uno nuovo Batteria alcalina AA.
	Tappo della batteria non installato correttamente.	Svitare il tappo della batteria e reinstalla. Assicurati che I fili sono allineati e pienamente coinvolto.
Il bruciatore non rimane lett.	Vento eccessivo condizioni.	Quando l'apparecchio è raffreddare, spostare l'apparecchio a un luogo diverso dove il vento forte non è un fattore.Riaccendere il bruciatore.
	Il serbatoio del GPL è vuoto.	Riempire il serbatoio GPL presso un rivenditore autorizzato o acquistare un nuovo LP pieno cisterna.
	La manopola di controllo del regolatore è non completamente aperto.	Regolatore completamente aperto manopola di controllo ruotandola in senso orario. direzione.

L'olio non raggiunge la temperatura di cottura desiderata.	Il dispositivo di protezione contro il riempimento eccessivo (OPD) del serbatoio di GPL si è attivato/scattato.	Per ripristinare il dispositivo di protezione contro il riempimento eccessivo, ruotare la manopola di controllo del regolatore e la valvola della bombola di GPL verso il basso. Scollegare il regolatore da scollegare il serbatoio del GPL e attendere almeno un minuto. Ricollegare il regolatore al serbatoio del GPL e aprire completamente la valvola del serbatoio del GPL.
	Tubo del regolatore difettoso o ostruito.	Contatta il servizio clienti per richiedere un gruppo regolatore/ tubo flessibile di ricambio.

VEVOR

Manufacturer: Shanghai Sishun Technology Co., Ltd.
Address: 4th Floor, Building 2, No. 599 Wan Zhen Road, Zhenxin Xincun Subdistrict, Jiading District, Shanghai,201800 China.
E-mail: support@vevor.com
AUS Importer: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia.
USA Importer: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730.
CA Importer: MARIFEL LTD. 250 Consumers Rd, 1108, North York, Ontario, Canada, M2J4V6.

EC REP VEVOR SUPER TOOLS LIMITED Address: Office 403, Nesta Business Centre, 4-5 Burton Hall Rd,Sandyford, Dublin 18, D18 A094, Ireland
Email: service-eu@vevor.com Tel: +353874373999

UK REP VEVOR TOOL HUB LIMITED Address:2 Goldstone Close, Brighton and Hove, BN3 7PD, UnitedKingdom
Email: service-uk@vevor.com Tel: +447795204660

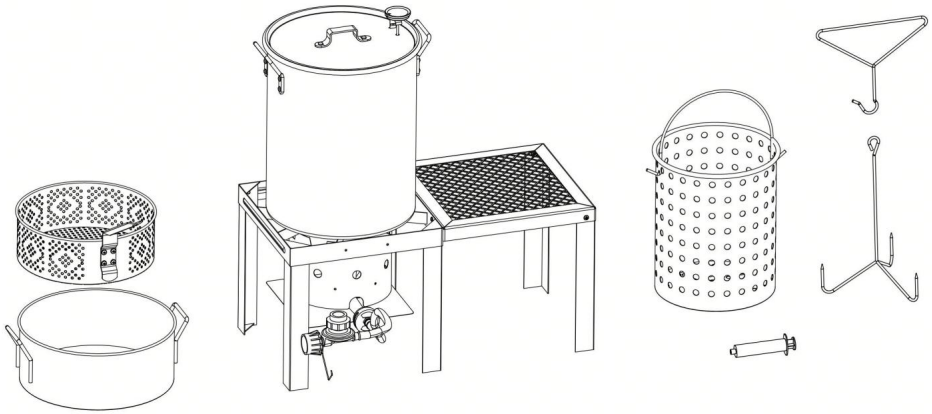
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Freidoras de pavo
MODELO: TF33-B

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELO: TF33-B



Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.

Tabla de contenido

1. Instrucciones de seguridad críticas (páginas 1-5)

2. Vista explosionada e inventario completo de piezas (Página 6)

3. Guía de montaje paso a paso (páginas 7-9)

4. Conexión del tanque de propano y prueba obligatoria de fugas de gas (Página 10)

5. Encendido y procedimientos operativos estándar (páginas 11-16)

6. Limpieza posterior al uso, almacenamiento y mantenimiento rutinario (Página 17)

7. Guía de referencia rápida para la resolución de problemas (páginas 18-19)

Página 1 | Instrucciones de seguridad críticas

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO

Este producto se fabrica de conformidad con las normas de seguridad aplicables.
Normas y reglamentos para Estados Unidos y Canadá. No
modificar el producto de cualquier manera, ya que esto puede anular el cumplimiento y
crear riesgos para la seguridad.

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Siempre se deben observar las precauciones básicas de seguridad al usar
este aparato. Lea y comprenda el significado de estos símbolos.
antes de ensamblar y utilizar este aparato.

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, resultará en
lesiones graves o muerte.

Esté atento a la posibilidad de lesiones personales graves si las instrucciones
no se siguen.

Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría
provocar lesiones moderadas.

SOLO PARA USO EN EXTERIORES : Nunca lo utilice dentro de casas, garajes,
sótanos, tiendas de campaña, patios cubiertos ni en ningún espacio cerrado.

Si huele a gas:

Cierre completamente la válvula del tanque de propano;

Apague todas las llamas abiertas y cigarrillos cercanos;

Aléjese de la freidora y del tanque;

Si el olor a gas persiste, póngase en contacto con el departamento de bomberos local de inmediato.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio o una explosión, lo cual
podría causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO

Este producto se fabrica de conformidad con las normas de seguridad aplicables.
normas y reglamentos para la Unión Europea, Reino Unido, Estados Unidos y Canadá.
No modifique el producto de ninguna manera, ya que esto
puede invalidar el cumplimiento de la normativa y crear riesgos para la seguridad.

1. Nunca utilice este aparato sin supervisión.
2. Nunca utilice este aparato a menos de 7,6 m (25 pies) de cualquier
   estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
3. Nunca utilice este aparato a menos de 7,5 m (25 pies) de cualquier material inflamable.
4. Líquido: No llene demasiado la olla.

5. Los líquidos calentados permanecen a temperaturas de ebullición mucho después de la cocción.
proceso. Nunca toque un aparato de cocina hasta que los líquidos se hayan enfriado.
115°F (46°C) o menos.

6. En caso de incendio, manténgase alejado del aparato e inmediatamente
Llame a su departamento de bomberos.

7. Nunca instale ni utilice este aparato en o sobre un barco o embarcación recreativa.
vehículo.

8. Este aparato no está diseñado para su uso con gas natural.

9. Nunca utilice este aparato sobre o debajo de ningún apartamento o
Balcón o terraza de condominio.

Este aparato es solo para uso en exteriores. Nunca utilice este aparato en interiores.

10. Este producto puede exponerle a sustancias químicas como plomo y plomo.
compuestos, conocidos por el Estado de California por causar cáncer, nacimiento
defectos u otros daños reproductivos.

11. Este aparato no sirve para freír pavos.

Equipado para su uso con: propano

12. No coloque una olla vacía sobre el aparato ni permita que se llene.
olla para hervir hasta secarse mientras el aparato está en funcionamiento. Tenga cuidado cuando
No coloque nada en la olla mientras el aparato esté en funcionamiento.

13. Edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.

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

15. Este aparato no sirve para freír pavos.

16. La instalación debe ajustarse a los códigos locales o, en ausencia de
códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA
54, Almacenamiento y manipulación de gases licuados de petróleo, ANSI/NFPA
58; o Código de instalación de gas natural y propano, CSA
B149.1; Almacenamiento y manipulación de propano, CSA B149.2.

17. Mantenga las distancias de seguridad adecuadas con respecto a construcciones combustibles.
El espacio libre mínimo a los lados y a la parte posterior del aparato es de 25 pies (7,6
m) de cualquier estructura o material combustible. No ubique ni utilice el
aparato ubicado bajo una estructura combustible elevada.

18. El aparato y el tanque de GLP deben estar dispuestos de manera que cualquier viento sople
Mantenga el calor del aparato alejado del tanque de GLP. Mantenga el suministro de combustible.
Mantenga la manguera alejada de cualquier superficie caliente.

19. El uso de alcohol, medicamentos recetados o medicamentos sin receta puede perjudicar la capacidad del consumidor para ensamblar correctamente o operar de forma segura. el aparato. No lo utilice cuando esté bajo los efectos del alcohol o las drogas.

20. Cuando cocine con aceite o grasa, utilice siempre un fuego de tipo BC o ABC. Extintor disponible de inmediato.

21. En caso de incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua.Llame inmediatamente al departamento de bomberos (911).Un incendio tipo BC o ABc En determinadas circunstancias, el extintor puede contener el fuego.

22. En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras Si cocina con aceite o grasa, cubra la olla inmediatamente y gire fuera de los quemadores del aparato y del suministro de gas. Nunca intente mover el electrodoméstico o olla.

23. Al cocinar, el aparato siempre debe estar encendido. una superficie nivelada, estable e incombustible como ladrillo, hormigón o tierra, y en un área libre de materiales combustibles. Nunca utilice este aparato en o alrededor de superficies como asfalto, madera, hierba seca u hojas, vinilo o Plástico. Estas superficies son combustibles y pueden derretirse o incendiarse.

24. No deje el aparato desatendido. Mantenga a los niños y las mascotas alejados. del aparato de cocina en todo momento.

25. No coloque una olla vacía sobre el aparato ni permita que se llene. olla para hervir hasta secarse mientras el aparato está en funcionamiento. Tenga cuidado cuando No coloque nada en la olla mientras el aparato esté en funcionamiento.

26. No mueva el aparato mientras esté en uso. Deje que la olla de cocción se enfríe. Dejar enfriar a 46 °C (115 °F) antes de moverlo o almacenarlo.

27. Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Utilice guantes aislantes o Guantes para protegerse de superficies calientes o salpicaduras al cocinar. líquidos. Siempre se deben usar zapatos cerrados durante la operación de este aparato.

28. El protector térmico del aparato debe estar siempre colocado durante su uso.

29. Nunca llene demasiado la olla con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones. Instrucciones en este manual para establecer los niveles de agua adecuados. Evite Golpear o impactar con el aparato para evitar derrames o salpicaduras. de líquido caliente para cocinar.

30. Nunca deje caer alimentos o accesorios en líquido de cocción caliente. Baje los alimentos y agregue lentamente los accesorios al líquido de cocción para evitar salpicaduras o desbordamiento. Al retirar los alimentos del aparato, tenga cuidado Se deben tomar medidas para evitar quemaduras por líquidos calientes de cocción. Una vez que la comida esté lista Retírela de la olla, no deje que la olla hierva hasta secarse.

31. El regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con el
El aparato debe utilizarse. Reguladores de presión y manguera de repuesto
Los conjuntos deberán ser los especificados por el fabricante del aparato.

32. Los líquidos de cocina calientes pueden permanecer peligrosamente calientes durante mucho tiempo después.
cocción. Nunca manipule el aparato de cocina hasta que el líquido de cocción esté listo.
se ha enfriado a menos de 115 °F (46 °C).

33. Tenga cuidado cuando esté cerca del aparato. Caídas o tropiezos
Acercarse a un aparato de gas puede provocar salpicaduras o la ignición de combustible caliente.
líquidos de cocina y potencialmente causar lesiones personales o daños a la propiedad
daño.

34. Mantenga el área de cocción adyacente al aparato libre de escombros y
libre de cualquier sustancia inflamable o combustible.

35. Nunca intente conectar este aparato al sistema autónomo de gas LP.
sistema de una caravana, remolque o autocaravana.

Revise los tubos del quemador/venturi en busca de insectos y nidos de insectos y límpielos si los hay.
necesario. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.

36. Nunca utilice una olla de cocción mayor que la capacidad y el diámetro indicados.
Recomendado por el fabricante.

37. Nunca llene demasiado la olla. Hacerlo podría provocar que la unidad...
volverse inestable y generar una situación peligrosa.

El fabricante ha ubicado correctamente el quemador con respecto a la
orificio para permitir que el aparato se queme lo suficiente.

38. Por favor, no intente ajustar el quemador. Está preajustado de fábrica.
especificación, El quemador debe ser retirado y limpiado
ocasionalmente. Cuando se vuelva a ensamblar el quemador, alinee las roscas del
Conecte la manguera del regulador a la línea central del quemador y apriétela
con una llave. Esto es fundamental para obtener el máximo rendimiento y eficiencia.

39. No guarde una bombona de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato.

40. NUNCA llene el cilindro más allá del 80% de su capacidad.

41. Si no se siguen exactamente las instrucciones de los puntos 1 y 2, se producirá un incendio.
Pueden producirse lesiones graves o la muerte.

42. La válvula de liberación de seguridad en el tanque de GLP podría activar la fuga de
gas y provocar un incendio grave y aumentar el riesgo de lesiones graves o
muerte.

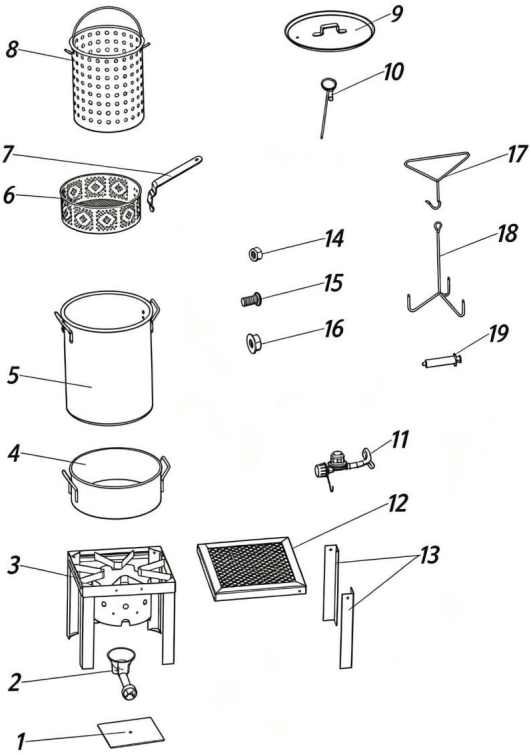
43. Si huele, ve u oye una fuga de gas, aléjese INMEDIATAMENTE de
el tanque de GLP y comuníquese con su DEPARTAMENTO DE BOMBEROS (911).

44. Solo se podrán utilizar cilindros marcados como "propano".

Página 6 | Vista explosionada y completa

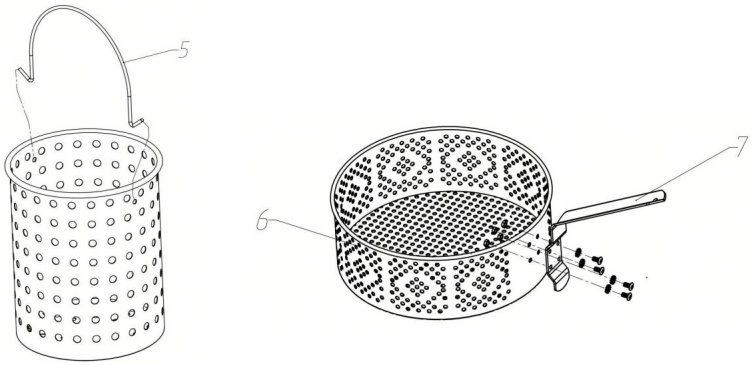
Inventario de piezas

Lista de piezas



N.º	Nombre de la pieza	Cantidad
1	Escudo de llamas	1
2	Cabezal del quemador principal Asamblea	1
3	Marco base del quemador (Estación de freidora)	1
4	ollas para pescado de 10,5 cuartos	1
5	ollas para pavo de 30 cuartos de galón	1
6	cestas para pescado de 10,5 cuartos	1
7	Cesta para pescado de 10,5 cuartos Mango (con tornillo) Embalar)	1
8	Cesta para langosta de 30 cuartos (Portátil)	1
9	tapas para olla de pavo de 30 cuartos	1
10	Termómetro de cocina 1	
11	Regulador de propano	1
12	Estante de malla para almacenamiento (Con orificios para tornillos)	1
13.	Pierna de apoyo	2
	Tuerca de seguridad M5 de 14	1
15	Cabezal de sartén transversal Tornillo M6×12	9
	Tuerca de brida M6 de 16 mm	5
17	Gancho de elevación triangular 1	
18	Perchero para pavos 1	
19	Invector de marinada	1

Paso 1: Ensamble el asa de la cesta a la cesta perforada de 30 cuartos.



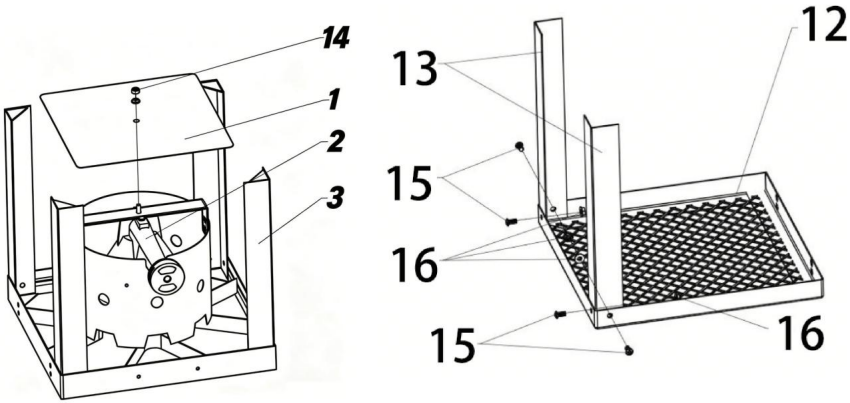
Hardware necesario: Tornillos M6×12 (incluidos en el paquete de tornillos para el mango)

1. Alinee las orejetas de montaje preperforadas en la pieza 6 (cesta para pescado de 10,5 QT) con Los dos orificios de montaje en el asa de la cesta de la pieza 7
2. Inserte los tornillos M6×12 desde el lado exterior del mango, pasándolos a través las pestañas metálicas de la cesta
3. Apriete dos tornillos uniformemente para eliminar el tambaleo de la cesta; no los apriete demasiado para evitar deformar el metal

de la cesta. 4. Levante la cesta vacía completamente por el asa para comprobar la estabilidad; vuelva a apretar los sujetadores

sueltos si se produce algún movimiento. Nota: La cesta para langosta de 30 cuartos (Parte 5) viene preacabada con asa integrada, no requiere montaje adicional.

Paso 2: Instale las patas del soporte, el quemador y el protector de llama (Paso 2 estándar n.° 6)



Hardware necesario: Tornillos M6×12 ×4, Tuercas con brida M6 ×4, Contratuerca M5 ×1 1.

Fije 2 patas de soporte (Parte 13) verticalmente al marco base del quemador (Parte 3) con 4 tornillos M6×12, apretándolos simétricamente para mantener las patas verticales.

2. Retire la tuerca preinstalada de fábrica del cabezal del quemador de la pieza 2, deslícela.
Conjunto del quemador en el poste de montaje central del soporte.

3. Coloque la pieza 1 del protector de llama plano sobre el cabezal del quemador, alineando el orificio central.
con poste metálico central, y bloquee la tuerca desde el cabezal del quemador hacia atrás después de la alineación.

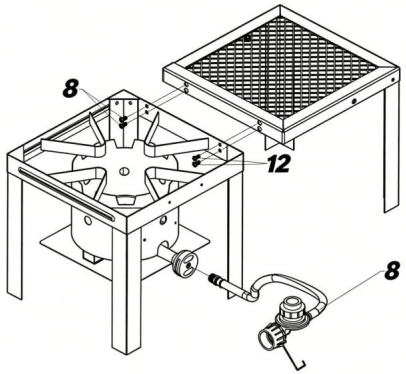
4. Enrosque la tuerca de seguridad M5 en la parte superior del poste y apriétela completamente para bloquearla.
protector contra llamas + quemador en posición fija

Paso 3: Monte el estante de malla de almacenamiento lateral (Paso 3 estándar n.° 6)

Hardware necesario: Tornillos M6×12 ×4, Tuercas con brida M6 ×4 1. Alinee todos los orificios de montaje de la rejilla de malla Part12 con los orificios reservados para tornillos en las dos patas de soporte verticales Part13.

2. Pase 4 tornillos M6×12 a través del marco de la rejilla y las placas metálicas de las patas desde afuera hacia adentro.

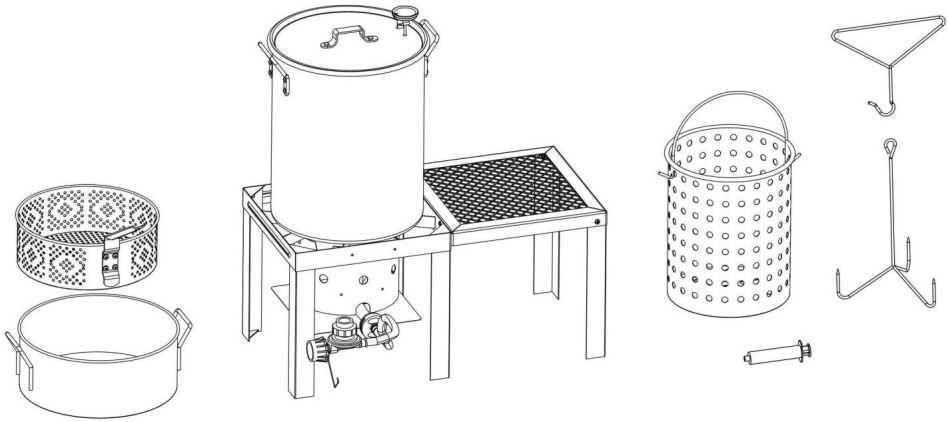
3. Instale las tuercas de brida M6 en cada extremo del tornillo, apriete las 4 juntas de manera uniforme. 4. Agite ligeramente el soporte para confirmar que no haya holgura; el soporte se utiliza para colocar un juego de ollas para pescado de 10.5 QT. Paso 4: Instale el regulador de propano (6# Paso 3 Estándar).



1. Sostenga la manguera del regulador de propano Parte 8 recta contra el quemador de gas.
Puerto de entrada, alinear roscas sin inclinar

2. Apriete a mano el conector del regulador en el sentido de las agujas del reloj, únicamente sobre el puerto del quemador.
NO utilice alicates/llaves para apretar 3. Asegúrese de que la manguera forme una curva natural suave, sin dobleces pronunciados, torsiones o obstrucciones que bloquean el flujo de gas 4. Verifique que todas las juntas roscadas estén completamente asentadas antes de la prueba de fugas de gas.

Diseño completo de la unidad y dos pasos para la colocación de las macetas (pasos 4 y 5, número 6)



Opción 1: Combinación de pavo y langosta grande de 30 cuartos (6 libras, paso 4)

1. Coloque el soporte del quemador ensamblado sobre una superficie plana no combustible. 2. Centre la olla para pavo de 30 cuartos (Parte 5) en el marco del quemador. 3. Coloque la cesta para langosta de mano de 30 cuartos (Parte 8) dentro de la olla para pavo. 4. Cubra la olla con la tapa de 30 cuartos (Parte 9). 5. Inserte el termómetro (Parte 10) a través del orificio reservado en la tapa, con la sonda sumergida en agua.

Opción 2: Combinación de pescado pequeño de 10.5 cuartos (6# Paso 5)

1. Coloque la olla para pescado de 10.5 cuartos de galón (Parte 4) en el lateral del estante de almacenamiento de malla (Parte 12). 2. Coloque la cesta para pescado (Parte 6) preensamblada (con asa (Parte 7)) en la olla para pescado.

olla

Página 10 | Conexión del tanque de propano y prueba obligatoria de fugas de gas

Prueba obligatoria de fugas con agua jabonosa (debe realizarse antes del primer encendido)

1. Mezcle jabón líquido para platos y agua limpia en una botella con atomizador.

2. Abra lentamente la válvula del tanque de propano (NO encienda el quemador).

3. Rocíe la solución jabonosa de manera uniforme sobre todas las juntas de gas: conector del tanque, regulador, manguera, entrada de gas del quemador.

4. Estándar de observación:

Sin burbujas: Sin fugas, seguro de usar.

Formación continua de burbujas: Existe una fuga de gas.

Gestión de fugas: Cierre la válvula del tanque inmediatamente, desconecte el regulador, reemplace la manguera o el regulador dañados antes de volver a utilizarlo.

!ADVERTENCIA

Si aparecen burbujas que van en aumento, hay una fuga. No utilice ni mueva el tanque de GLP. Aléjese INMEDIATAMENTE del tanque de GLP y póngase en contacto con un proveedor de GLP. o su DEPARTAMENTO DE BOMBEROS (911).

COMPROBACIÓN DE LA MANGUERA:

Antes de cada uso, compruebe si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas. Por lo tanto, la manguera debe reemplazarse antes de colocar el aparato en operación.El conjunto de manguera de repuesto debe ser el conjunto especificado por el fabricante

Página 10 | Encendido y procedimientos operativos estándar

Determinación del nivel máximo de llenado al usar un recipiente sin línea de llenado máximo

1. Coloca la comida en la cesta.

2. Coloca la cesta y la comida en el recipiente de cocción vacío.

3. Llene el recipiente con agua hasta que la comida esté completamente... sumergido. Debe haber un mínimo de 3 pulgadas (8 cm) entre el el nivel del agua y la parte superior de la embarcación.

4. Retire la comida del recipiente de cocción.

5. Esta es la cantidad adecuada de agua necesaria para cocinar los alimentos.

Instrucciones de funcionamiento

CONEXIÓN DEL REGULADOR AL TANQUE DE GLP:

1. Coloque el tanque de GLP sobre una superficie segura, nivelada y estable.

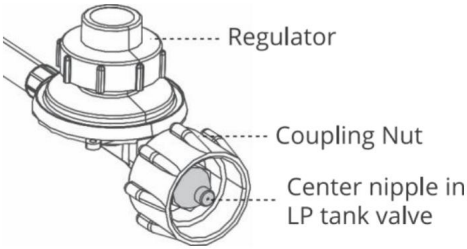
2. Gire la perilla de control del regulador a la posición de APAGADO.

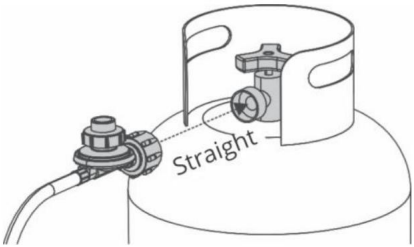
en sentido contrario a las agujas del reloj hasta detenerse por completo.

3. Apague el tanque de GLP girando el volante en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga por completo.

4. Retire la tapa protectora del tanque de GLP. Utilice siempre la tapa y
Correa suministrada con la válvula. NO utilice un tapón de transporte POL.
anular la función de seguridad de la válvula.

5. Sujete el regulador, inserte la boquilla en la válvula del tanque de GLP. Apriete a mano.
la tuerca de acoplamiento mientras se mantiene el regulador en línea recta con el LP
válvula del tanque para no dañar la rosca de la conexión.





6. Gire la tuerca de acoplamiento en el sentido de las agujas del reloj y apriétela hasta el tope. El regulador
sellará en el backcheck. Se requiere un giro adicional de media a tres cuartos.
necesario para completar. Apriete solo a mano. NO UTILICE herramientas.

NOTA: Si no puede completar la conexión, repita los pasos 5 y 6.
Si aún no puede completar la conexión, NO utilice este regulador.

PRUEBA DE FUGAS EN VÁLVULAS, MANGUERAS Y REGULADORES:

·La prueba de fugas debe repetirse cada vez que se cambie el tanque de GLP o
rellenado.

·NO fume ni tenga cerca nada que pueda encenderse fácilmente, como por ejemplo:
encendedores o cerillas.

• NO utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas.

·El aparato debe someterse a una prueba de fugas al aire libre en un área bien ventilada y alejada del exterior.
por llamas abiertas o chispas.

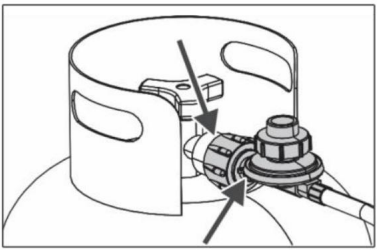
PASOS PARA LA PRUEBA DE FUGAS:

1. Gire la válvula del tanque de GLP y la perilla de control del regulador a la posición de APAGADO.
y asegúrese de que el regulador esté bien conectado al tanque de GLP.

2. Abra completamente la válvula del tanque de GLP girando el volante.
En sentido contrario a las agujas del reloj. Si oye un sonido de silbido, cierre la llave del gas.
inmediatamente. Esto significa que hay una fuga importante en la conexión. correcto
antes de continuar.

3. Usando una brocha limpia y una solución de agua y jabón al 50/50, cepille la
Aplique solución jabonosa en las áreas indicadas por las flechas a continuación. Use jabón suave y

agua. NO utilice productos de limpieza domésticos. Daños en el tren de gas.
podrían resultar componentes.



4. Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, hay una fuga. Cierre la válvula del tanque de GLP.
inmediatamente y vuelva a apretar las conexiones. Si no se pueden detener las fugas,
No intentes repararlo.

5. Para obtener ayuda con cualquier mal funcionamiento relacionado con el tanque de GLP, el regulador o

Si tiene problemas con la manguera, póngase en contacto con su distribuidor de propano o con el servicio de atención al cliente.

Si aparecen burbujas que crecen, hay una fuga. Apague INMEDIATAMENTE el LP.
válvula del tanque.

Si continúan apareciendo burbujas, aléjese INMEDIATAMENTE del tanque de GLP y póngase en contacto con nosotros.
su DEPARTAMENTO DE BOMBEROS (911).

RETIRO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE TANQUES DE GLP

1. Gire las perillas de control a la posición APAGADO en el regulador y la válvula del tanque de GLP. Gire la

Afloje la tuerca de acoplamiento girándola en sentido contrario a las agujas del reloj únicamente con la mano. Nunca utilice herramientas para desconectarla.

2. Coloque una tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro esté abierto.
no está en uso. Instale únicamente el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro que
Se proporciona con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden resultar
en fuga de propano.

3.Un tanque de GLP desconectado que esté almacenado o en transporte debe tener un
Tapa de seguridad instalada.

4. El cilindro debe almacenarse al aire libre, fuera del alcance de los niños. NUNCA
guarde el cilindro en espacios cerrados como un garaje, cochera, techado
porche o cualquier otra estructura. Nunca deje un tanque de GLP dentro de un vehículo que
puede sobrecalentarse con el sol.

5. Cuando el aparato no esté en uso, se debe cerrar el gas en el
cilindro de suministro.

6. El almacenamiento de un aparato en interiores solo está permitido si el cilindro está
Desconectado y retirado del aparato.

7. El cilindro debe desconectarse cuando el aparato no esté en uso.

TANQUE DE GLP

El tanque de GLP debe cumplir los siguientes requisitos para poder ser utilizado.
con su electrodoméstico:

Las medidas deben ser de 12" (30,5 cm) de diámetro por 18" (45,7 cm) de alto con
una capacidad máxima de 20 lb (9,1 kg).

·El cilindro de suministro de gas LP que se utilice debe estar construido y marcado
de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP de la
Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT) o el estándar para
cilindros, esferas y tubos para el transporte de materiales peligrosos
productos,CAN/CSA-B339.

·El tanque de GLP debe incluir lo siguiente:

Tomacorriente QCC Tipo 1 compatible con regulador y aparato.·alivio de seguridad
válvula.

·Dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD) con certificación UL. Este dispositivo de seguridad está identificado
mediante el volante triangular. Utilice únicamente tanques equipados con este tipo de
válvula.

·Se debe disponer un tanque de GLP para la extracción de vapores e incluir un collarín.
que protege la válvula del tanque de GLP.

GAS LICUADO DE PETRÓLEO (GLP):

El gas LP es inodoro, no tóxico e incoloro cuando se produce. Para su
seguridad, al gas LP se le ha dado un olor (similar a huevos podridos) para que pueda
huele si hay alguna fuga.

El gas LP es altamente inflamable y puede encenderse inesperadamente cuando se combina con otros gases.
con aire.

LLENADO DE TANQUE DE GLP:

• Utilice únicamente distribuidores autorizados y con experiencia.

·El distribuidor de GLP debe purgar los tanques antes de llenarlos.
·El distribuidor NUNCA debe llenar un tanque de GLP más del 80% de su capacidad.

Volumen. El volumen de propano en los tanques variará con la temperatura.

Un regulador esmerilado indica un exceso de llenado de gas. Cierre inmediatamente el tanque de GLP.
válvula y llame al distribuidor de gas LP para obtener ayuda.

·No libere gas propano líquido (GLP) a la atmósfera. Esto es una
práctica peligrosa.· Para extraer gas de un tanque de GLP, póngase en contacto con un distribuidor de GLP.
o a su departamento de bomberos local para obtener ayuda.

INTERCAMBIO DE TANQUES DE GLP:

Muchos minoristas que venden electrodomésticos le ofrecen la opción de reemplazar su
vacíe los tanques de GLP a través de un servicio de intercambio. Utilice únicamente aquellos de buena reputación.
empresas de intercambio que inspeccionan, llenan con precisión, prueban y certifican sus
cilindros.Cambie su tanque por un tanque equipado con la función de seguridad OPD como
descrito en la sección "TANQUE DE GLP" de este manual. Mantenga siempre nuevo
y se intercambiaron tanques de GLP en posición vertical durante el uso, el transporte o

Almacenamiento. Realice una prueba de fugas en los tanques de GLP nuevos y reemplazados ANTES de conectarlos.
ellos al aparato.Volante de mano OPD

PRUEBA DE FUGAS DEL TANQUE DE GLP:

Para su seguridad, se debe repetir una prueba de fugas cada vez que se utilice un tanque de GLP.
intercambiado o rellenado.

• No fume durante la prueba de fugas.

• No utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas.

·Un tanque de GLP debe someterse a una prueba de fugas al aire libre en un área bien ventilada, lejos de
por llamas abiertas o chispas.

INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL QUEMADOR:

1. Lea todas las instrucciones antes de encenderlo. Encienda el quemador solo al aire libre.

2. Confirme que la perilla de control del regulador y la válvula del tanque de GLP estén completamente
cerrado y en la posición de APAGADO.

3. Asegúrese de que haya un mínimo de 35 pulgadas (89 cm) de separación entre el tanque de GLP y el
aparato.

ADVERTENCIA

Las mangueras de GLP representan un peligro de tropiezo. Se debe tener especial cuidado.

4. Abra completamente la válvula del tanque de GLP girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.

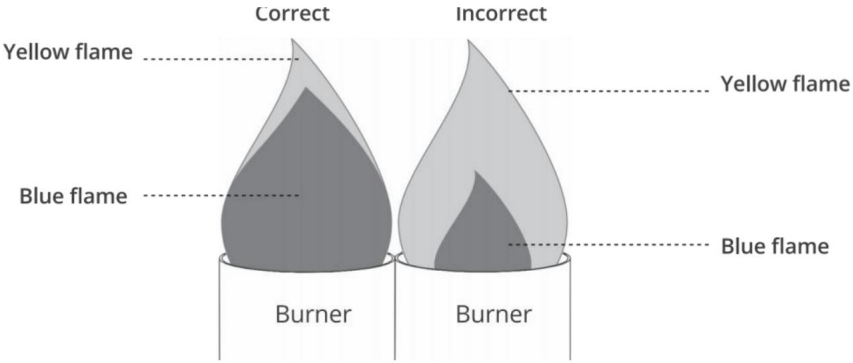
5. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla de control del regulador al calor deseado.
posición de salida entre ENCENDIDO y APAGADO.

!PRECAUCIÓN

Si no se produce la ignición en 5 segundos, gire la perilla de control del regulador.
APAGADO, espere 5 minutos y luego repita el procedimiento de encendido. Si el quemador no se enciende
luz con la perilla de control del regulador encendida, o si la llama se apaga después
encendido, seguirá fluyendo del quemador y podría accidentalmente
incendiarse, con riesgo de lesiones

COMPROBACIÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

Encienda el quemador y ajuste la llama con la perilla de control del regulador. Siempre
Compruebe la llama antes de cada uso. Una llama azul con poca o ninguna llama amarilla.
proporcionará el mejor calor.



CUANDO LA LLAMA DEL QUEMADOR SE EXTINGUE ACCIDENTALMENTE:

1. Apague el tanque de GLP girando el volante en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga por completo.

2. Gire la perilla de control del regulador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de APAGADO.

3. Inspeccione la manguera y asegúrese de que las conexiones estén completas. Después de esperar 5 minutos, reinicie el aparato a continuación
"INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL QUEMADOR."

INSTRUCCIONES DE APAGADO:

1. Apague el tanque de GLP girando el volante en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga por completo.

2. Gire la perilla de control del regulador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de APAGADO.

DESCONEXIÓN DEL REGULADOR DEL TANQUE DE GLP:

1. Gire la perilla de control del regulador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de APAGADO.

2. Apague el tanque de GLP girando el volante en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga por completo.

3. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido contrario a las agujas del reloj para aflojar el conector. Afloje Solo a mano. NO utilice herramientas.

4. Cuando esté desconectado, el regulador debe colgarse del gancho.
unido al aparato.

UN CUIDADO Y MANTENIMIENTO ADECUADOS MANTENDRÁN SU ELECTRODOMÉSTICO EN BUEN ESTADO

¡FUNCIONANDO SIN PROBLEMAS! PRECAUCIÓN

•Deje que el aparato se enfríe completamente a 46 °C (115 °F) antes de realizar cualquier operación.
limpieza

Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles.
materiales, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

• No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación. ·Compruebe el quemador

y el tubo venturi en busca de insectos y nidos de insectos. Una obstrucción
El tubo puede obstruir el flujo de gas y puede provocar un incendio debajo del
aparato. Evite obstrucciones inspeccionando y limpiando el quemador y
tubo venturi anualmente

!PELIGRO

NUNCA introduzca ninguna herramienta u objeto extraño en la salida de la válvula del tanque de GLP o Válvula de seguridad. Puede dañar la válvula o provocar una fuga que pueda provocar una explosión, un incendio, lesiones personales o la muerte.

Cuidado y mantenimiento

LIMPIAR A FONDO DESPUÉS DE CADA USO

NOTA: Limpie todo el aparato cada año y apriete todos los tornillos 1–2 varias veces al año o más, dependiendo de la frecuencia de uso.

1. Apague el aparato en la perilla de control del regulador y en el tanque de GLP. válvula

antes de limpiar. Compruebe que no haya olor a llama o gas y que todo esté correcto. Las válvulas están en la posición de APAGADO. Asegúrese de que el regulador esté correctamente Desconectado del tanque de GLP antes de cualquier limpieza.

2. Cualquier componente que haya estado en contacto con alimentos debe lavarse a mano con agua tibia jabonosa y una esponja de nailon. Si la(s) olla(s) de cocción tienen El hollín negro adherido al acabado exterior se puede eliminar frotando con acero. lana. NO rocíe limpiador de hornos sobre ollas de aluminio para eliminar grasa o hollín, ya que harán que el acabado se vuelva opaco. Si quedan restos de comida pegado a la cesta, colóquelo en agua caliente y déjelo en remojo. Después Enfriar, frotar con una esponja de nailon.

3.Si el agua dura provoca un oscurecimiento en el interior de la(s) olla(s), llénela hasta el nivel del área oscurecida con una mezcla de agua, crémor tártaro y vinagre (1 cuarto de galón de agua, 2 cucharadas de crémor tártaro, 1/2 taza vinagre), y hervir durante 10 minutos.

4. Para limpiar el quemador, utilice un cepillo para aflojar la corrosión del mismo. exterior. Limpie los orificios de gas obstruidos con un clip de papel abierto. Reemplace quemadores corroídos o dañados que emiten exceso de gas.

5. Para limpiar el tubo del quemador/venturi, primero desconecte la manguera del regulador de el tubo del quemador.Mira dentro del tubo del quemador en busca de nidos, telarañas o barro. Elimine las obstrucciones, use un cepillo flexible o doble un pequeño gancho en el extremo. de un cable flexible. Cuando las obstrucciones están despejadas, la manguera del regulador puede ser conectado al tubo del quemador.

6. Confirme que todos los componentes estén completamente secos antes de usarlos o colocarlos. en almacenamiento.

7. Se recomienda limpiar a fondo el aparato antes de cada uso.

8. Guarde todos los componentes en un lugar limpio y seco cuando no los utilice.

Limpieza posterior al uso

1. Espere a que todo el aceite y los componentes metálicos se enfríen por completo (mínimo 4 horas). después del cierre).

2. Deseche el aceite usado correctamente; no vierta el aceite en el alcantarillado ni en la tierra.

3. Lave la olla, la cesta, la tapa y los soportes metálicos con agua tibia y jabón suave.

4. Enjuague bien todas las piezas y séquelas al 100% para evitar la oxidación y oxidación.

Reglas de almacenamiento

1. Guarde el juego completo de freidora en un lugar seco y ventilado, evitando la lluvia y la nieve. y ambiente húmedo.

2. Desconecte el regulador del tanque de propano antes de almacenarlo por un período prolongado.

3. No apile objetos pesados sobre los utensilios de cocina para evitar que se deformen.

Mantenimiento regular

1. Antes de cada uso: Compruebe que la manguera del regulador no presente grietas, desgaste por el paso del tiempo ni fugas; Apriete todos los tornillos sueltos.

2. Mantenimiento mensual: Limpiar el inyector del cabezal del quemador con un alambre fino y suave. para eliminar la obstrucción de grasa.

Sustituya el regulador/manguera inmediatamente si presenta grietas, endurecimiento o fugas. aparece.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El quemador no funcionará luz.	Mala conexión entre el regulador y el tanque de GLP.	Asegúrese de que el regulador La tuerca de acoplamiento está completamente ajustado en el LP válvula del tanque.
	El tanque de GLP está vacío.	Rellenar el tanque de GLP en un distribuidor autorizado o comprar un LP nuevo lleno tanque.
	El botón de encendido no estaba Empujado y sostenido.	Mantén pulsado el botón de encendido. botón hasta que el quemador esté lit.
	La tapa de la batería no está instalada. correctamente.	Asegúrese de que los extremos + y - de la batería están orientadas correctamente. El + final debería estar hacia el tapa de la batería.
	Batería débil o agotada.	Reemplazar con uno nuevo pila alcalina AA.
	La tapa de la batería no está instalada. correctamente.	Desenrosque la tapa de la batería. y reinstálelo. Asegúrese de que el Los hilos están alineados y totalmente comprometido.
El quemador no se queda lit.	Viento excesivo condiciones.	Cuando el aparato está enfríe, mueva el aparato a un lugar diferente donde El viento fuerte no es un factor. Vuelva a encender el quemador.
	El tanque de GLP está vacío.	Rellenar el tanque de GLP en un distribuidor autorizado o comprar un LP nuevo lleno tanque.
	La perilla de control del regulador es no está completamente abierto.	Regulador totalmente abierto perilla de control girándola en el sentido de las agujas del reloj. dirección.

El aceite no alcanza la temperatura de cocción deseada.	Se ha activado/disparado el dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD) del tanque de GLP.	Para restablecer el dispositivo de protección contra sobrellenado, gire la perilla de control del regulador y la válvula del tanque de GLP a la posición de apagado. Desconecte el regulador de el tanque de GLP y espere al menos un minuto. Vuelva a conectar el regulador al tanque de GLP y abra completamente la válvula del tanque de GLP.
	Manguera del regulador defectuosa u obstruida.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener un regulador/conjunto de manguera de repuesto.

VEVOR

Manufacturer: Shanghai Sishun Technology Co., Ltd.
Address: 4th Floor, Building 2, No. 599 Wan Zhen Road, Zhenxin Xincun Subdistrict, Jiading District, Shanghai,201800 China.
E-mail: support@vevor.com
AUS Importer: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia.
USA Importer: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730.
CA Importer: MARIFEL LTD. 250 Consumers Rd, 1108, North York, Ontario, Canada, M2J4V6.

EC REP VEVOR SUPER TOOLS LIMITED Address: Office 403, Nesta Business Centre, 4-5 Burton Hall Rd,Sandyford, Dublin 18, D18 A094, Ireland
Email: service-eu@vevor.com Tel: +353874373999

UK REP VEVOR TOOL HUB LIMITED Address:2 Goldstone Close, Brighton and Hove, BN3 7PD, UnitedKingdom
Email: service-uk@vevor.com Tel: +447795204660

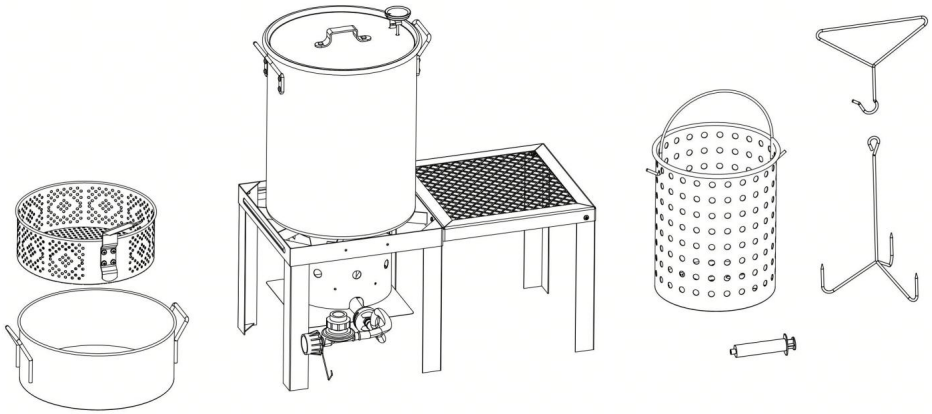
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

TurkeyFryers
MODEL:TF33-B

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL:TF33-B



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

Spis treści

1. Instrukcje bezpieczeństwa krytycznego (strona 1–5)
2. Widok rozstrzelony i pełny spis części (strona 6)
3. Instrukcja montażu krok po kroku (strona 7–9)
4. Podłączenie zbiornika propanu i obowiązkowa próba szczelności gazu (strona 10)
5. Zapłon i standardowe procedury operacyjne (strona 11-16)
6. Czyszczenie, przechowywanie i rutynowa konserwacja po użyciu (strona 17)
7. Krótki przewodnik rozwiązywania problemów (strona 18–19)

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa normy i przepisy obowiązujące w Stanach Zjednoczonych i Kanadzie. Nie modyfikować produktu w jakikolwiek sposób, ponieważ może to spowodować unieważnienie zgodności i stwarzać zagrożenie dla bezpieczeństwa.

SYMBOLE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze zachować podstawowe środki ostrożności tego urządzenia. Przeczytaj i zrozum znaczenie tych symboli przed montażem i użyciem urządzenia.

Oznacza niebezpieczną sytuację, która, jeśli nie zostanie uniknięta, doprowadzi do poważne obrażenia lub śmierć.

Należy zachować czujność, ponieważ istnieje możliwość wystąpienia poważnych obrażeń ciała, jeśli instrukcje nie będą przestrzegane. nie są przestrzegane.

Oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować umiarkowane obrażenia.

TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ — Nigdy nie używaj urządzenia wewnątrz domów, garaży, piwnic, namiotów, zadaszonych tarasów ani żadnych zamkniętych przestrzeni.

Jeśli czujesz zapach gazu:

Zamknij całkowicie zawór zbiornika propanu;

Zgasić wszystkie znajdujące się w pobliżu otwarte płomienie i papierosy;

Odejdź od frytkownicy i zbiornika;

Jeżeli zapach gazu nadal będzie wyczuwalny, należy natychmiast skontaktować się z lokalną strażą pożarną.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować pożar lub wybuch, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa Normy i przepisy obowiązujące w Unii Europejskiej, Wielkiej Brytanii, Stanach Zjednoczonych i Kanadzie. Nie należy modyfikować produktu w żaden sposób, ponieważ może spowodować unieważnienie zgodności i stworzyć zagrożenie dla bezpieczeństwa.

1. Nigdy nie używaj tego urządzenia bez nadzoru.

2. Nigdy nie używaj tego urządzenia w odległości mniejszej niż 7,6 m od jakiegokolwiek źródła ciepła.

konstrukcja, materiał palny lub inna butla gazowa.

3. Nigdy nie używaj tego urządzenia w odległości mniejszej niż 7,5 m od jakichkolwiek łatwopalnych substancji.

4. Płyn: Nie przepełniaj garnka.

5. Podgrzane płyny pozostają gorące przez długi czas po ugotowaniu
proces. Nigdy nie dotykaj urządzenia do gotowania, dopóki płyny nie ostygną.
115°F 46°Club mniej.

6. W przypadku pożaru należy trzymać się z dala od urządzenia i natychmiast
zadzwoń do straży pożarnej.

7. Nigdy nie instaluj ani nie używaj tego urządzenia na łodzi ani w łodzi rekreacyjnej.
pojazd.

8. To urządzenie nie jest przeznaczone do zasilania gazem ziemnym.

9. Nigdy nie używaj tego urządzenia w mieszkaniu lub pod nim.
balkon lub taras w apartamencie.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na zewnątrz. Nigdy nie używaj tego urządzenia w pomieszczeniach.

10. Ten produkt może narazić Cię na działanie substancji chemicznych, w tym ołowiu i ołowiu
związki, o których wiadomo w stanie Kalifornia, że powodują raka, poród
wady rozwojowe lub inne szkody reprodukcyjne.

11. To urządzenie nie jest przeznaczone do smażenia indyków

Wyposażony do stosowania na:propanie

12. Nie stawiaj pustego garnka na urządzeniu ani nie pozostawiaj napełnionego garnka.
garnek wygotuje się do sucha, gdy urządzenie jest włączone. Zachowaj ostrożność podczas
umieszczanie czegokolwiek w garnku podczas pracy urządzenia.

13. budowanie garażu lub innego zamkniętego obszaru.

14. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować pożar, wybuch lub
ryzyko poparzenia, które może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub
śmierć.

15. To urządzenie nie jest przeznaczone do smażenia indyków.

16. Instalacja musi być zgodna z przepisami lokalnymi lub, w przypadku ich braku,
lokalne przepisy, z Krajowym Kodeksem Gazu Paliwowego, ANSI Z223.1/NFPA
54, Przechowywanie i postępowanie ze skroplonymi gazami ropopochodnymi, ANSI/NFPA
58;lub Kodeks instalacji gazu ziemnego i propanu, CSA
B149.1;Przechowywanie i obsługa propanu, CSA B149.2.

17. Zachowaj odpowiednie odległości od konstrukcji palnych.
minimalny odstęp od boków i tyłu urządzenia wynosi 7,6 m (25 stóp)
m) z jakiejkolwiek konstrukcji lub materiału palnego. Nie należy umieszczać ani używać
urządzenie umieszczone pod sufitem, pod palną konstrukcją.

18. Urządzenie i zbiornik LPG muszą być ustawione tak, aby nie było możliwości podmuchu wiatru.
ciepło z urządzenia z dala od zbiornika z paliwem płynnym.Utrzymuj dopływ paliwa
wąż z dala od wszelkich nagrzanych powierzchni.

19. Spożywanie alkoholu, leków na receptę lub leków dostępnych bez recepty może utrudniać konsumentowi prawidłowe złożenie lub bezpieczną obsługę Urządzenia nie należy obsługiwać będąc pod wpływem.

20. Podczas gotowania z użyciem oleju lub tłuszczu zawsze używaj ognia typu BC lub ABC gaśnica łatwo dostępna.

21. W przypadku pożaru oleju lub smaru nie należy próbować go gasić woda. Natychmiast zadzwoń do straży pożarnej (911). Pożar typu BC lub ABc W pewnych okolicznościach gaśnica może ugasić pożar.

22. W przypadku deszczu, śniegu, gradu, deszczu ze śniegiem lub innych opadów atmosferycznych podczas gotując na oleju lub tłuszczu, natychmiast przykryj garnek i odwróć go wyłącz palniki urządzenia i dopływ gazu. Nigdy nie próbuj ruszać urządzenia. urządzenie lub garnek do gotowania.

23. Podczas gotowania urządzenie musi być zawsze ustawione na płaska, stabilna i niepalna powierzchnia, np. cegła, beton lub ziemia, w miejscu wolnym od materiałów łatwopalnych. Nigdy nie używaj tego urządzenia lub wokół powierzchni takich jak asfalt, drewno, sucha trawa lub liście, winyl lub plastik. Powierzchnie te są łatwopalne i mogą się stopić lub zapalić.

24. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru. Trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala od urządzenia. z urządzenia kuchennego przez cały czas.

25. Nie stawiaj pustego garnka na urządzeniu ani nie pozostawiaj napełnionego garnka. garnek wygotuje się do sucha, gdy urządzenie jest włączone. Zachowaj ostrożność podczas umieszczanie czegokolwiek w garnku podczas pracy urządzenia.

26. Nie przenoś urządzenia podczas jego użytkowania. Pozostaw garnek do gotowania schłodzić do temperatury 46°C (115°F) przed przenoszeniem lub przechowywaniem·

27. Urządzenie będzie gorące w trakcie i po użyciu. Należy używać rękawic termoizolacyjnych lub rękawice chroniące przed gorącymi powierzchniami lub rozpryskami podczas gotowania płynów.Podczas pracy należy zawsze nosić buty z zamkniętymi palcami to urządzenie.

28. Osłona termiczna urządzenia musi być zawsze założona podczas użytkowania.

29. Nigdy nie przepełniaj garnka olejem, tłuszczem ani wodą. Postępuj zgodnie z instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji, aby ustalić właściwy poziom wody.Unikaj uderzanie lub uderzanie urządzeniem, aby zapobiec rozlaniu lub rozchlapaniu gorącego płynu do gotowania.

30. Nigdy nie wrzucaj żywności ani akcesoriów do gorącego płynu do gotowania. Opuść żywność i powoli wrzucać akcesoria do płynu do gotowania, aby zapobiec rozpryskiwania lub przepełnienia. Podczas wyjmowania żywności z urządzenia należy zachować ostrożność należy zachować ostrożność, aby uniknąć poparzenia gorącymi płynami do gotowania. Po przygotowaniu żywności wyjmij z garnka, nie dopuść do wygotowania się wody w garnku.

31. Regulator ciśnienia i zespół węża dostarczany wraz z urządzeniem
należy używać urządzenia.Wymienne regulatory ciśnienia i wąż
Zespoły muszą być takie, jakie określił producent urządzenia.

32. Gorące płyny do gotowania mogą pozostać niebezpiecznie gorące przez długi czas
gotowanie. Nigdy nie dotykaj urządzenia do gotowania, dopóki płyn do gotowania nie zostanie
ostygła do temperatury niższej niż 115°F (46°C).

33. Zachowaj ostrożność, gdy znajdujesz się w pobliżu urządzenia. Ryzyko upadku lub potknięcia.
w pobliżu urządzenia gazowego może dojść do rozpryskiwania lub zapłonu gorącego gazu
płyny do gotowania i potencjalnie mogące spowodować obrażenia ciała lub szkody materialne
szkoda.

34. Utrzymuj obszar gotowania w pobliżu urządzenia wolny od zanieczyszczeń i
wolne od wszystkiego, co łatwopalne lub palne.

35. Nigdy nie próbuj podłączać tego urządzenia do samodzielnego zbiornika na gaz płynny.
system kampera, przyczepy lub samochodu kempingowego.

Sprawdź, czy w palniku/rurkach Venturiego nie ma owadów ani gniazd owadów i wyczyść je, jeśli konieczne. Zatkana rura może spowodować pożar pod urządzeniem.

36. Nigdy nie używaj garnka o większej pojemności i średnicy niż
zalecane przez producenta.

37. Nigdy nie przepełniaj garnka. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
stając się zbyt przeciążonym u góry i tworząc niebezpieczne/niestabilne warunki.

Producent prawidłowo umiejscowił palnik względem
otwór umożliwiający urządzeniu wystarczające spalanie.

38. Nie należy podejmować prób regulacji palnika. Jest on ustawiony fabrycznie.
specyfikacja,Palnik należy zdemontować i wyczyścić
od czasu do czasu. Po ponownym złożeniu palnika należy wyrównać gwinty
Podłącz wąż regulatora do środkowej linii palnika i dokręć kluczem. Wykonanie
tej czynności jest niezwykle istotne dla uzyskania maksymalnej wydajności i efektywności.

39. Nie należy przechowywać zapasowej butli z gazem propan-butan pod urządzeniem lub w jego pobliżu.

40. NIGDY nie napełniaj cylindra powyżej 80%.

41. Jeżeli instrukcje podane w punktach 1 i 2 nie będą przestrzegane dokładnie, może dojść do pożaru.
może dojść do poważnych obrażeń lub śmierci.

42. Zawór bezpieczeństwa na zbiorniku LP może spowodować wyciek
gaz i spowodować poważny pożar oraz zwiększyć ryzyko poważnych obrażeń lub
śmierć.

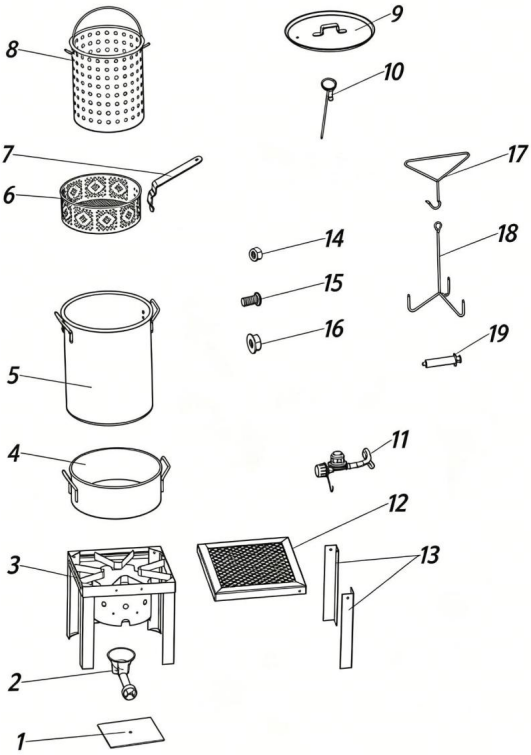
43. Jeśli poczujesz zapach, zobaczysz lub usłyszysz wyciek gazu, NATYCHMIAST opuść pomieszczenie.
zbiornik z propanem-butanem i skontaktuj się ze STRAŻĄ POŻARNĄ (911).

44. Należy używać wyłącznie butli oznaczonych jako „propan”.

Strona 6 | Widok rozstrzelony i pełny

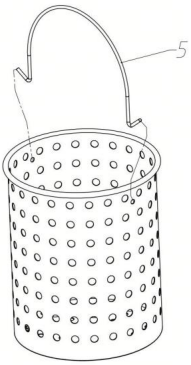
Zapasy części

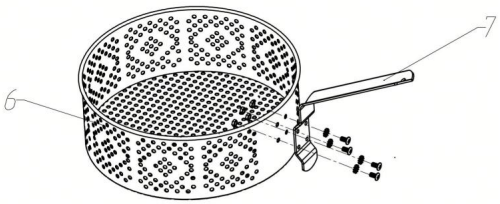
Lista części



Nie.	Nazwa części	Ilość
1	Tarcza płomieniowa	1
2	Głowica palnika głównego Montaż	1
3	Rama podstawy palnika (Stojak na frytkownicę)	1
4	garnki do ryb 10,5 qt	1
5	30QT Garnek do pieczenia indyka	1
6	koszyków na ryby 10,5 qt	1
7	Koszyk na ryby 10,5 qt Uchwyt (ze śrubą) Pakiet)	1
8	Koszyk na homara 30QT (Urządzenie przenośne)	1
9	Pokrywka do garnka z indykiem 30QT	1
10	Termometr kuchenny	1
11	Regulator propanu	1
12	Siatkowy regał magazynowy (Z otworami na śruby)	1
13	Noga podporowa	2
14	Nakrętka zabezpieczająca M5	1
15	Głowica krzyżowa Śruba M6×12	9
16	Nakrętka kołnierzowa M6	5
17	Hak trójkątny do podnoszenia	1
18	Wieszak na indyki	1
19	Wtryskiwacz do marynaty	1

Krok 1: Montaż uchwytu koszyka do perforowanego koszyka o pojemności 30 qt



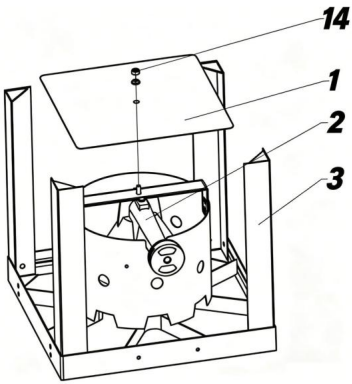


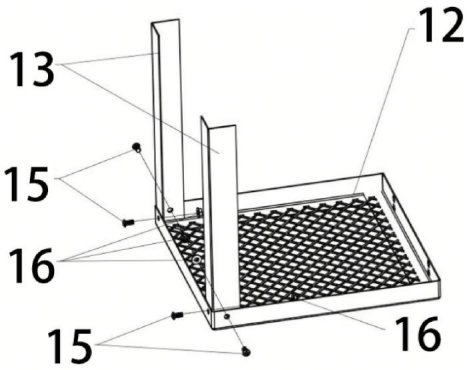
Wymagane elementy: śruby M6×12 (w zestawie ze śrubami do uchwytu)

1. Wyrównaj wstępnie wycięte uchwyty montażowe na części 6 (koszyk na ryby 10,5 kwarty) z dwa otwory montażowe na uchwycie koszyka Part7
2. Włóż śruby M6×12 od zewnętrznej strony uchwytu, przepuść przez metalowe zakładki do koszyka
3. Równomiernie dokręć dwie śruby, aby wyeliminować chwianie się koszyka; nie dokręcaj ich zbyt mocno, aby nie odkształcić metalu koszyka.
4. Podnieś pusty koszyk całkowicie za uchwyt, aby sprawdzić jego stabilność; w przypadku wystąpienia drgań dokręć luźne

elementy mocujące. Uwaga: koszyk na homary 30QT (część 5) jest fabrycznie wyposażony w zintegrowany uchwyt, nie wymaga dodatkowego montażu.

Krok 2: Montaż nóg stojaka, palnika i osłony płomienia (6# Step2 Standard)





Wymagany sprzęt: śruby M6×12 ×4, nakrętki kołnierzowe M6 ×4, nakrętka zabezpieczająca M5 ×1

1. Zamocuj 2 szt. nóżek podporowych Part13 pionowo do ramy podstawy palnika Part3 za pomocą 4 szt. śrub M6×12, dokręcając symetrycznie, aby nóżki pozostały w pozycji pionowej

2. Zdejmij fabrycznie zamontowaną nakrętkę z głowicy palnika Part2, przesuń zespół palnika na centralnym słupku montażowym uchwytu stojaka

3. Połóż osłonę płomienia Part1 płasko na głowicy palnika, wyrównaj otwór środkowy z centralnym metalowym słupkiem i zablokuj nakrętkę od głowicy palnika po wyrównaniu

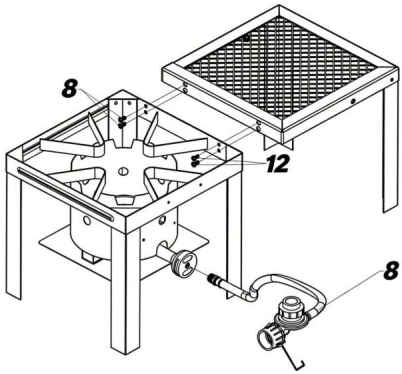
4. Nakręć nakrętkę zabezpieczającą M5 na górną część słupka i dokręć ją całkowicie, aby zablokować osłona płomienia + palnik w pozycji stałej

Krok 3: Montaż bocznego regału siatkowego (6# Step3 Standard)

Wymagany sprzęt: śruby M6×12 ×4, nakrętki kołnierzowe M6 ×4 1. Wyrównaj wszystkie otwory montażowe stelaża siatkowego Part12 z zarezerwowanymi otworami na śruby na dwóch pionowych nóżkach podporowych Part13

2. Przełóż 4 śruby M6×12 przez ramę stelaża siatkowego i metalowe płyty nóg od zewnątrz do wewnątrz

3. Zamontuj nakrętki kołnierzowe M6 na każdym końcu śruby, równomiernie dokręć wszystkie 4 połączenia. 4. Lekko potrząśnij stojakiem, aby upewnić się, że nie ma luzu; stojak służy do umieszczenia zestawu garnków o pojemności 10,5 kwarty. Krok 4: Zainstaluj regulator propanu (standard 6# Step3)

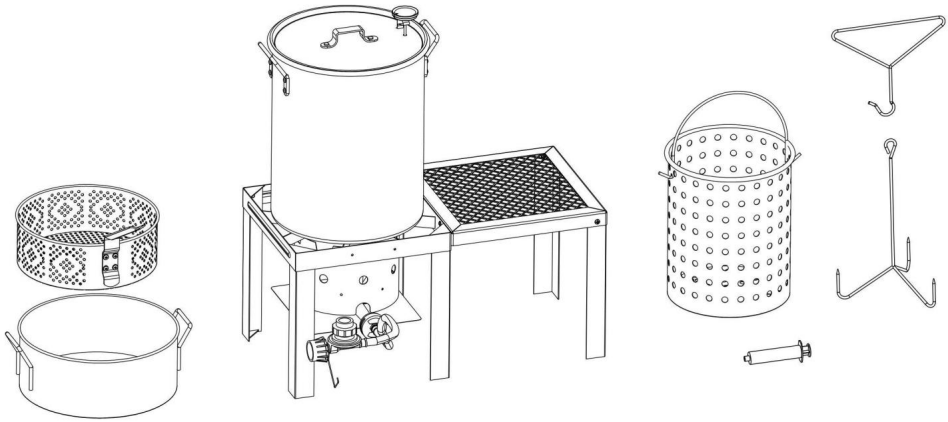


1. Trzymaj wąż regulatora propanu Part8 prosto w kierunku palnika gazowego otwór wlotowy, wyrównaj gwinty bez przechylania

2. Dokręć ręcznie złącze regulatora zgodnie z ruchem wskazówek zegara wyłącznie do portu palnika. NIE używaj szczypiec/kluczy do dokręcania 3. Upewnij się, że wąż tworzy gładką, naturalną krzywiznę, bez ostrych zagięć, skręceń lub załamania blokujące przepływ gazu

4. Przed testem szczelności gazu sprawdź dokładnie, czy wszystkie połączenia gwintowane są całkowicie osadzone

Pełny układ jednostki i kroki rozmieszczenia dwóch doniczek (krok 4 i krok 5, 6#)



Opcja 1: 30-litrowa kombinacja dużego indyka i homara (6# Krok 4)

1. Umieść zmontowany stojak palnika na płaskim, niepalnym podłożu. 2. Umieść garnek do indyka Part5 30QT na środku ramy palnika. 3. Umieść ręczny koszyk na homary Part8 30QT w garnku do indyka. 4. Przykryj garnek pokrywką Part9 30QT. 5. Włóż termometr Part10 przez otwór w pokrywce, sondę zanurzoną pod wodą.

Opcja 2: Kombinacja małych ryb 10,5QT (6# Krok 5)

1. Umieść kosz na ryby Part4 o pojemności 10,5 kwarty na bocznym stojaku z siatki Part12.
2. Umieść wstępnie zmontowany kosz na ryby Part6 (z uchwytem Part7) w koszyku na ryby.

garnek

Strona 10 | Podłączenie zbiornika propanu i obowiązkowy test szczelności gazu

Obowiązkowy test szczelności wodą z mydłem (konieczny przed pierwszym zapłonem)

1. Wymieszaj płyn do mycia naczyń z czystą wodą w butelce ze spryskiwaczem.

2. Powoli otwórz zawór zbiornika propanu (NIE zapalaj palnika).

3. Równomiernie spryskaj roztworem mydła wszystkie przyłącza gazowe: złącze zbiornika, regulator, wąż, wlot gazu do palnika.

4. Standard obserwacji:

Brak bąbelków: Brak przecieków, bezpieczny w użyciu.

Ciągłe tworzenie się pęcherzyków: Występuje wyciek gazu.

Postępowanie w przypadku wycieku: Przed ponownym użyciem natychmiast zamknij zawór zbiornika, odłącz regulator, wymień uszkodzony wąż lub regulator.

!OSTRZEŻENIE

Jeżeli pojawią się „rosnące" bąbelki, oznacza to nieszczelność. Nie używaj i nie przesuwaj zbiornika LP. NATYCHMIAST odejdź od zbiornika z gazem LPG i skontaktuj się z dostawcą gazu LPG lub STRAŻ POŻARNĄ (911).

KONTROLA WĘŻA:

Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy nie występują ślady ścierania, zużycia, przecięć lub przecieków. Jeżeli dlatego wąż należy wymienić przed podłączeniem urządzenia operacja. Zespół węża zamiennego musi być zespołem określone przez producenta

Strona 10 | Zapłon i standardowe procedury operacyjne

Określanie maksymalnego poziomu napełnienia przy użyciu naczynia bez linia maksymalnego napełnienia

1. Umieść jedzenie w koszyku.
2. Umieść koszyk i jedzenie w pustym naczyniu do gotowania.
3. Napełnij naczynie wodą, aż jedzenie będzie całkowicie wypełnione. zanurzone. Musi być co najmniej 3 cale (8 cm) odstępu między poziomu wody i górnej części statku.
4. Wyjmij jedzenie z naczynia do gotowania.
5. To jest odpowiednia ilość wody potrzebna do ugotowania jedzenia.

Instrukcja obsługi

PODŁĄCZENIE REGULATORA DO ZBIORNIKA LP:

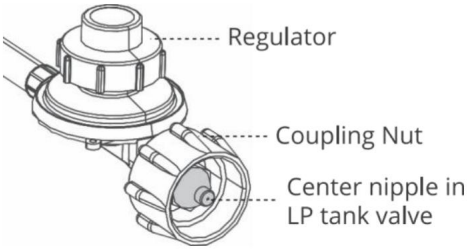
1. Ustaw zbiornik LP na bezpiecznej, równej i stabilnej powierzchni.

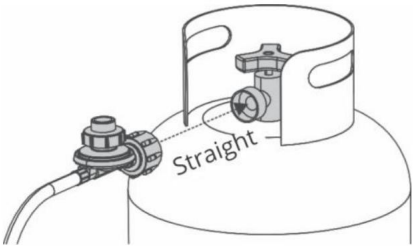
2. Obróć pokrętło regulatora do pozycji WYŁĄCZONE, obracając
przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do oporu.

3. Wyłącz zbiornik LP, obracając pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu.

4. Zdjąć nakrętkę ochronną ze zbiornika LP. Zawsze używać nakrętki i
pasek dostarczany z zaworem. NIE używaj korka transportowego POL. Będzie
ominąć zabezpieczenie zaworu.

5. Trzymając regulator, włóż końcówkę do zaworu zbiornika LP. Dokręć ręcznie
nakrętkę sprzęgającą, trzymając regulator w linii prostej z LP
zawór zbiornika, aby nie doszło do zerwania gwintu połączenia.





6. Obrócić nakrętkę sprzęgającą zgodnie z ruchem wskazówek zegara i dokręcić do oporu. Regulator uszczelni kontrolę od tyłu.Dodatkowy obrót o połowę do trzech czwartych to
wymagane do wykonania. Dokręcać tylko ręcznie. NIE UŻYWAĆ narzędzi.

UWAGA: Jeśli nie możesz nawiązać połączenia, powtórz kroki 5 i 6. Jeśli
nadal nie można nawiązać połączenia, NIE używaj tego regulatora.

TESTOWANIE SZCZELNOŚCI ZAWORÓW, WĘŻY I REGULATORÓW:

·Test szczelności należy powtarzać za każdym razem, gdy zbiornik LP jest wymieniany lub
ponownie napełniony.

· NIE PAL i nie trzymaj w pobliżu niczego, co może łatwo się zapalić, np.
zapalniczki lub zapałki.

·NIE używaj otwartego ognia do sprawdzania szczelności gazu.

·Urządzenie musi zostać sprawdzone pod kątem szczelności na zewnątrz, w dobrze wentylowanym pomieszczeniu,
z otwartego ognia lub iskier.

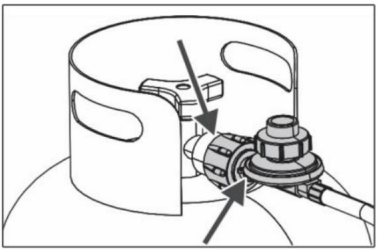
KROKI PRZEPROWADZENIA TESTU SZCZELNOŚCI:

1. Obróć zawór zbiornika LP i pokrętło regulatora do pozycji WYŁĄCZONE
i upewnij się, że regulator jest szczelnie podłączony do zbiornika LP.

2. Całkowicie otwórz zawór zbiornika LP, obracając pokrętło ręczne.
przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Jeśli usłyszysz szum, wyłącz gaz
natychmiast. Oznacza to, że na połączeniu występuje poważny wyciek.poprawne
przed kontynuacją.

3. Używając czystego pędzla i roztworu mydła i wody w proporcjach 50/50, wyszczotkuj
roztworem mydła na obszarach wskazanych strzałkami poniżej.Użyj łagodnego mydła i

woda. NIE używać domowych środków czyszczących. Uszkodzenie układu gazowego komponenty mogą spowodować.



4. Jeśli pojawią się „rosnące” bąbelki, oznacza to nieszczelność. Zamknij zawór zbiornika LP natychmiast i dokręć połączenia. Jeśli nie można zatrzymać wycieków, nie próbuj naprawiać.

5. W celu uzyskania pomocy w przypadku awarii związanej ze zbiornikiem LP, reduktorem lub wąż, skontaktuj się ze sprzedawcą propanu lub działem obsługi klienta.

Jeśli pojawią się „rosnące” bąbelki, oznacza to nieszczelność. NATYCHMIAST wyłącz LP zawór zbiornika.

Jeśli bąbelki nadal się utrzymują, NATYCHMIAST odejdź od zbiornika z propanem-butanem i skontaktuj się z lekarzem. Twoja STRAŻ POŻARNA (911).

DEMONTAŻ, TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE ZBIORNIKÓW LP

1. Wyłącz pokrętła regulacyjne przy regulatorze i zaworze zbiornika LP.

Nakrętkę sprzęgającą należy odkręcać ręcznie, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Do odłączania nigdy nie należy używać narzędzi.

2. Załóż osłonę przeciwpyłową na wylot zaworu butli, gdy butla jest otwarta. nieużywany.Na wylocie zaworu butli należy zamontować tylko taki rodzaj zaślepki przeciwpyłowej, jest dostarczany z zaworem cylindra. Inne rodzaje nasadek lub zatyczek mogą powodować w przypadku wycieku propanu.

3. Odłączony zbiornik LP w trakcie przechowywania lub transportu musi mieć

założona jest nasadka zabezpieczająca.

4. Butlę należy przechowywać na zewnątrz, poza zasięgiem dzieci. NIGDY

przechowywać cylinder w pomieszczeniach zamkniętych, takich jak garaż, wiata samochodowa, zadaszone miejsce ganku lub innej konstrukcji. Nigdy nie zostawiaj zbiornika z propanem-butanem w pojeździe, który może ulec przegrzaniu pod wpływem słońca.

5. Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy wyłączyć dopływ gazu. cylinder zasilający.

6. Przechowywanie urządzenia w pomieszczeniu jest dopuszczalne wyłącznie w przypadku, gdy butla jest odłączony i usunięty z urządzenia.

7. Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy odłączyć butlę.

ZBIORNIK LP

Aby można było używać zbiornika LP, musi on spełniać następujące wymagania:
z Twoim urządzeniem:

Wymiary muszą wynosić 12" (30,5 cm) średnicy i 18" (45,7 cm) wysokości.
Maksymalna ładowność 20 funtów (9,1 kg).

·Butla zasilana gazem płynnym, która ma być używana, musi być skonstruowana i oznakowana zgodnie ze specyfikacjami dla butli z gazem LP
Departament Transportu USA (DOT) lub standard dla
cylindry, kule i rury do transportu materiałów niebezpiecznych
towary,CAN/CSA-B339.

Zbiornik LP musi zawierać następujące elementy:

Gniazdo QCC typu 1 kompatybilne z regulatorem i urządzeniem.·odciążenie bezpieczeństwa zawór.

·Urządzenie zabezpieczające przed przepełnieniem (OPD) z certyfikatem UL. To urządzenie zabezpieczające jest oznaczone za pomocą trójkątnego koła ręcznego. Stosować wyłącznie zbiorniki wyposażone w ten typ zawór.

· Zbiornik LP musi być przystosowany do odprowadzania pary i zawierać kołnierz który chroni zawór zbiornika LP.

GAZ SKROPLONY (LP):

·Gaz płynny (LPG) jest bezwonny, nietoksyczny i bezbarwny podczas produkcji. Dla Twojego bezpieczeństwo, gazowi LPG nadano zapach (podobny do zgniłych jaj), więc możesz sprawdź zapach, jeśli jest jakiś wyciek.

·Gaz propan-butan jest wysoce łatwopalny i może nieoczekiwanie zapalić się w przypadku połączenia z powietrzem.

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA LP:

·Korzystaj wyłącznie z usług licencjonowanych i doświadczonych dealerów.

·Przed napełnieniem zbiornika dealer LP musi go opróżnić.

· Sprzedawca NIGDY nie powinien napełniać zbiornika LPG do poziomu przekraczającego 80% jego pojemności.

objętość.Objętość propanu w zbiornikach będzie się zmieniać w zależności od temperatury.

·Zmatowiały regulator wskazuje na przepełnienie zbiornika gazem. Natychmiast zamknij zbiornik LPG. zawór i zadzwoń do sprzedawcy gazu LPG po pomoc.

·Nie wypuszczaj do atmosfery ciekłego propanu (LP). Jest to
niebezpieczna praktyka. Aby usunąć gaz ze zbiornika LPG, skontaktuj się ze sprzedawcą LPG lub skontaktuj się z lokalną strażą pożarną, aby uzyskać pomoc.

WYMIANA ZBIORNIKA LP:

Wiele sklepów oferujących sprzęt AGD oferuje możliwość wymiany
opróżnij zbiorniki LPG za pośrednictwem serwisu wymiany. Korzystaj tylko z usług renomowanych firmy giełdowe, które dokonują inspekcji, precyzyjnego napełniania, testowania i certyfikowania swoich cylindry. Wymień swój zbiornik na zbiornik wyposażony w funkcję bezpieczeństwa OPD, opisane w sekcji „ZBIORNIK LP” niniejszej instrukcji. Zawsze przechowuj nowe i wymieniane zbiorniki LP w pozycji pionowej podczas użytkowania, transportu lub

Przechowywać.Przed podłączeniem należy sprawdzić szczelność nowych i wymienianych zbiorników LP je do urządzenia.Koło ręczne OPD

TEST SZCZELNOŚCI ZBIORNIKA LP:

Ze względów bezpieczeństwa należy powtarzać test szczelności po każdym użyciu zbiornika LP. wymieniane lub uzupełniane.

·Podczas przeprowadzania testu szczelności nie należy palić.

·Nie używaj otwartego ognia do sprawdzania szczelności instalacji gazowej.

· Zbiornik LP należy testować pod kątem szczelności na zewnątrz, w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, z dala od z otwartego ognia lub iskier.

INSTRUKCJA ROZPALANIA PALNIKA:

1. Przed zapaleniem należy przeczytać wszystkie instrukcje. Palnik należy zapalać wyłącznie na zewnątrz.

2. Sprawdź, czy pokrętło regulatora i zawór zbiornika LP są całkowicie zamknięte. zamknięty i w pozycji WYŁ.

3. Upewnij się, że zbiornik LP i zbiornik LP są oddalone od siebie o co najmniej 89 cm (35 cali). urządzenie.

OSTRZEŻENIE

Wąż LP stwarza niebezpieczeństwo potknięcia. Należy zachować szczególną ostrożność.

4. Otwórz całkowicie zawór zbiornika LP, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

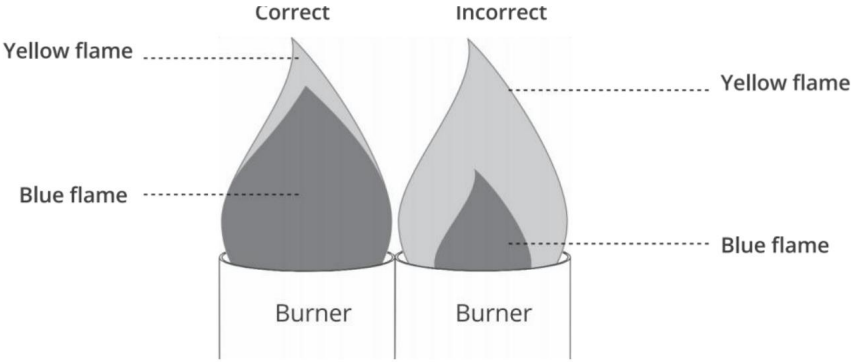
5. Gdy palnik jest zapalony, przekręć pokrętło regulatora na żądaną temperaturę. pozycja wyjściowa pomiędzy WŁ. i WYŁ.

!OSTROŻNOŚĆ

Jeżeli zapłon nie nastąpi w ciągu 5 sekund, należy przekręcić pokrętło regulatora WYŁĄCZ, odczekaj 5 minut, a następnie powtórz procedurę zapalania. Jeśli palnik nie światło z włączonym pokrętłem regulatora lub jeśli płomień zgaśnie po oświetlenie, będzie nadal wypływać z palnika i może przypadkowo zapalić się, z ryzykiem obrażeń

KONTROLA PŁOMIENIA PALNIKA

Zapal palnik i ustaw płomień za pomocą pokrętła regulatora. Zawsze sprawdź płomień przed każdym użyciem. Niebieski płomień z niewielką ilością żółtego płomienia lub bez niego zapewni najlepsze ciepło.



GDY PŁOMIEŃ PALNIKA ZOSTANIE PRZYPADKOWO ZGASZONY:

1. Wyłącz zbiornik LP, obracając pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu.

2. Obróć pokrętło regulatora przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZONY.

3.Sprawdź wąż i upewnij się, że połączenia są kompletne.Po odczekaniu 5 minut, uruchom ponownie urządzenie po "INSTRUKCJA ROZPALANIA PALNIKA."

INSTRUKCJA WYŁĄCZANIA:

1. Wyłącz zbiornik LP, obracając pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu.

2. Obróć pokrętło regulatora przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZONY.

ODŁĄCZANIE REGULATORA OD ZBIORNIKA LP:

1. Obróć pokrętło regulatora przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZONY.

2. Wyłącz zbiornik LP, obracając pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu.

3. Obróć nakrętkę sprzęgającą przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby poluzować złącze. tylko ręcznie. NIE używać narzędzi.

4. Po odłączeniu regulator należy zawiesić na haku podłączony do urządzenia.

WŁAŚCIWA PIELĘGNACJA I KONSERWACJA ZAPEWNIĄ TWOJE URZĄDZENIE DZIAŁA PŁYNNIE! UWAGA

·Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie do temperatury 46°C (115°F) przed wykonaniem jakichkolwiek czynności.

czyszczenie

·utrzymuj obszar urządzenia w czystości i bez materiałów łatwopalnych materiały, benzynę i inne łatwopalne opary i ciecze.

• Nie utrudniać przepływu powietrza do spalania i wentylacji. ·Sprawdzić palnik i rurkę Venturiego pod kątem obecności owadów i gniazd owadów.Zatkany rura może blokować przepływ gazu i może spowodować pożar pod nią urządzenie. Zapobiegaj blokadom poprzez sprawdzanie i czyszczenie palnika i rurka Venturiego rocznie

!NIEBEZPIECZEŃSTWO

NIGDY nie wkładaj żadnego narzędzia ani obcego przedmiotu do wylotu zaworu zbiornika LP ani zawór bezpieczeństwa. Możesz uszkodzić zawór lub spowodować wyciek, który może doprowadzić do wybuchu, pożaru, obrażeń ciała lub śmierci.

Pielęgnacja i konserwacja

DOKŁADNIE WYCZYŚĆ PO KAŻDYM UŻYCIU

UWAGA: Czyść całe urządzenie raz w roku i dokręcaj wszystkie elementy mocujące 1–2 razy w roku lub częściej, w zależności od częstotliwości użytkowania.

1. Wyłącz urządzenie za pomocą pokrętła regulatora i zbiornika LPG.
zawór

przed czyszczeniem. Sprawdź, czy nie ma płomienia lub zapachu gazu i czy wszystkie zawory są w pozycji WYŁĄCZONE. Upewnij się, że regulator jest prawidłowo odłączyć od zbiornika LP przed jakimkolwiek czyszczeniem

2. Każdy element, który miał kontakt z żywnością, należy myć ręcznie ciepłą wodą z mydłem i nylonową ściereczką. Jeżeli garnek(i) do gotowania mają czarna sadza przypalona na zewnętrznej powierzchni, można ją usunąć szorując stalą wełna. NIE spryskuj aluminiowych garnków środkiem do czyszczenia piekarników w celu usunięcia tłuszcz lub sadza, ponieważ spowodują one matowienie wykończenia. Jeśli resztki jedzenia przyklejone do koszyka, umieść je w gorącej wodzie i pozwól mu się namoczyć. Po chłodzenie, szorowanie za pomocą nylonowej podkładki.

3. Jeśli twarda woda powoduje ciemnienie wnętrza garnka/garnków, należy napełnić go do pełna. poziom zaciemnionego obszaru mieszanką wody, kamienia winnego i ocet (1 kwarta wody, 2 łyżki kamienia winnego, 1/2 szklanki octu) i gotować przez 10 minut.

4. Aby wyczyścić palnik, użyj szczotki, aby poluzować korozję z palnika. zewnętrzne. Oczyścić zatkane otwory gazowe za pomocą otwartego spinacza biurowego. Wymień skorodowane lub uszkodzone palniki, emitujące nadmierną ilość gazu.

5. Aby wyczyścić rurę palnika/zwężkę Venturiego, najpierw odłącz wąż regulatora od rura palnika. Sprawdź wnętrze rury palnika pod kątem gniazd, pajęczyn lub błota. usuń przeszkody, użyj elastycznej szczotki lub zegnij mały haczyk na końcu elastycznego przewodu. Gdy przeszkody są usunięte, wąż regulatora można podłączony do rury palnika.

6. Przed użyciem lub umieszczeniem upewnij się, że wszystkie elementy są całkowicie suche. w magazynie.

7. Zaleca się dokładne czyszczenie urządzenia przed każdym użyciem.

8. Przechowuj wszystkie elementy w czystym i suchym miejscu, gdy nie są używane.

Czyszczenie po użyciu

1. Odczekaj, aż wszystkie elementy olejowe i metalowe całkowicie ostygną (minimum 4 godziny) po wyłączeniu).

2. Zużyty olej należy utylizować w odpowiedni sposób; nie wylewać go do kanalizacji ani gleby.

3. Umyj garnek, koszyk, pokrywkę i metalowe uchwyty ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego mydła.

4. Dokładnie wypłucz wszystkie części i osusz je w 100%, aby zapobiec powstawaniu rdzy i utlenianie.

Zasady przechowywania

1. Przechowuj cały zestaw frytkownicy w suchym i przewiewnym miejscu, unikaj deszczu i śniegu. i wilgotnego środowiska.

2. Przed długotrwałym przechowywaniem należy odłączyć regulator od zbiornika propanu.

3. Aby zapobiec odkształceniom naczyń, nie należy stawiać na nich ciężkich przedmiotów.

Regularna konserwacja

1. Przed każdym użyciem: Sprawdź, czy wąż regulatora nie jest pęknięty, zużyty lub nieszczelny; dokręć wszystkie luźne śruby.

2. Konserwacja miesięczna: Czyszczenie głowicy palnika wtryskiwacza miękkim, cienkim drutem aby usunąć zator spowodowany smarem.

W przypadku pęknięcia, stwardnienia lub wycieku należy natychmiast wymienić regulator/wąż pojawia się.

PROBLEM	MOŻLIWY PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Palnik nie będzie światło.	Złe połączenie między regulator i zbiornik LP.	Upewnij się, że regulator nakrętka sprzęgająca jest całkowicie zaostrzone na LP zawór zbiornika.
	Zbiornik LP jest pusty.	Napełnij zbiornik LP w autoryzowany dealer lub kupić nową wypełnioną płytę LP zbiornik.
	przycisk zapłonu nie był pchał i trzymał.	naciśnij i przytrzymaj zapłon przycisk, aż palnik będzie oświetlony.
	Zaślepka baterii nie jest zamontowana prawidłowo.	Upewnij się, że + i - się kończą baterii są zorientowane prawidłowo.Koniec powinien być w kierunku zatyczka baterii.
	słaba lub rozładowana bateria.	Wymień na nowy bateria alkaliczna AA.
	Zaślepka baterii nie jest zamontowana prawidłowo.	Odkręć pokrywkę baterii i zainstaluj ponownie. Upewnij się, że wątki są wyrównane i w pełni zaangażowany.
Palnik nie zostaje oświetlony.	Nadmierny wiatr warunki.	Gdy urządzenie jest fajnie, przenieś urządzenie do inne miejsce, gdzie silny wiatr nie jest czynnik.Zapal ponownie palnik.
	Zbiornik LP jest pusty.	Napełnij zbiornik LP w autoryzowany dealer lub kupić nową wypełnioną płytę LP zbiornik.
	Pokrętło regulatora jest nie jest w pełni otwarty.	Regulator całkowicie otwarty pokrętło sterujące, obracając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara. kierunek.

olej nie osiągnął pożądanej temperatury gotowania.	Zadziałało urządzenie zabezpieczające przed przepełnieniem (OPD) w zbiorniku LPG.	Aby zresetować urządzenie zabezpieczające przed przepełnieniem, należy wyłączyć pokrętło regulatora i zawór zbiornika LP. Odłączyć regulator od Podłącz ponownie regulator do zbiornika LP i całkowicie otwórz zawór zbiornika LP.
	Uszkodzony lub zatkany wąż regulatora.	Skontaktuj się z obsługą klienta, aby uzyskać zamienny zespół regulatora/węża.

VEVOR

Manufacturer: Shanghai Sishun Technology Co., Ltd.
Address: 4th Floor, Building 2, No. 599 Wan Zhen Road, Zhenxin Xincun Subdistrict, Jiading District, Shanghai,201800 China.
E-mail: support@vevor.com
AUS Importer: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia.
USA Importer: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730.
CA Importer: MARIFEL LTD. 250 Consumers Rd, 1108, North York, Ontario, Canada, M2J4V6.

EC REP VEVOR SUPER TOOLS LIMITED Address: Office 403, Nesta Business Centre, 4-5 Burton Hall Rd,Sandyford, Dublin 18, D18 A094, Ireland
Email: service-eu@vevor.com Tel: +353874373999

UK REP VEVOR TOOL HUB LIMITED Address:2 Goldstone Close, Brighton and Hove, BN3 7PD, UnitedKingdom
Email: service-uk@vevor.com Tel: +447795204660

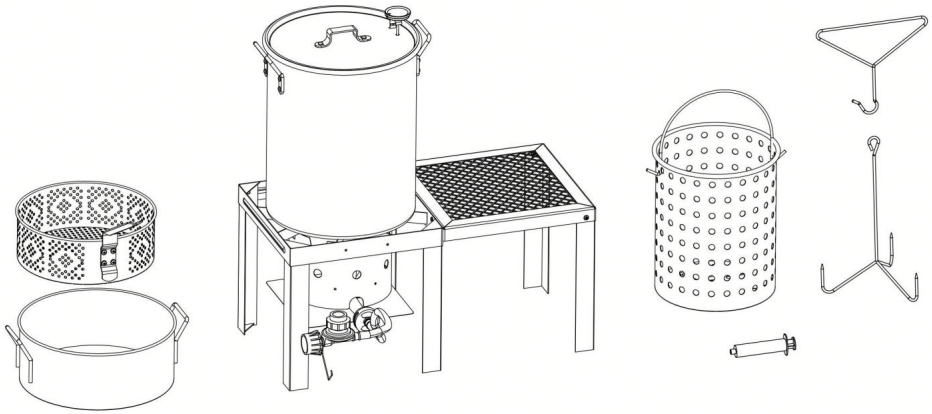
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Kalkoenfriteuses
MODEL: TF33-B

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL: TF33-B



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

Inhoudsopgave

1. Belangrijke veiligheidsinstructies (pagina 1-5)

2. Explosietekening en volledige onderdelenlijst (pagina 6)

3. Stapsgewijze montagehandleiding (pagina 7-9)

4. Aansluiting van de propaantank en verplichte gaslektest (pagina 10)

5. Ontsteking en standaard werkprocedures (pagina 11-16)

6. Reiniging, opslag en routineonderhoud na gebruik (pagina 17)

7. Snel naslagwerk voor probleemoplossing (pagina 18-19)

Pagina 1 | Belangrijke veiligheidsinstructies

NALEVINGSVERKLARING

Dit product wordt vervaardigd in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften.
normen en regelgeving voor de Verenigde Staten en Canada. Niet
Het product op enigerlei wijze wijzigen kan de naleving van de regelgeving ongeldig maken.
veiligheidsrisico's creëren.

VEILIGHEIDSSYMBOLEN

Bij gebruik van dit product dienen altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht te worden genomen.
dit apparaat. Lees en begrijp de betekenis van deze symbolen.
Lees deze instructies voordat u dit apparaat in elkaar zet en gebruikt.
Geeft een gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, zal leiden tot...
ernstig letsel of overlijden.
Wees alert op de mogelijkheid van ernstig letsel als de instructies niet worden opgevolgd.
worden niet opgevolgd.

Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, zou kunnen leiden tot...
Dit resulteert in een matige verwonding.

UITSLUITEND VOOR BUITENGEBRUIK — Nooit gebruiken in huizen, garages, kelders,
tenten, overdekte terrassen of andere afgesloten ruimtes.

Als u een gaslucht ruikt:

ÿ Sluit de klep van de propaantank volledig af;

ÿ Doof alle open vlammen en sigaretten in de buurt;

ÿ Ga uit de buurt van de frituurpan en de tank;

ÿ Als de gaslucht aanhoudt, neem dan onmiddellijk contact op met de plaatselijke brandweer.

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand of een explosie, die
kan leiden tot materiële schade, persoonlijk letsel of de dood.

NALEVINGSVERKLARING

Dit product wordt vervaardigd in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften.
normen en regelgeving voor de Europese Unie, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten
en Canada. Wijzig het product op geen enkele manier, aangezien dit
kan de naleving ongeldig maken en veiligheidsrisico's opleveren.

1. Gebruik dit apparaat nooit zonder toezicht.
2. Gebruik dit apparaat nooit binnen een straal van 7,6 meter (25 ft) van
   structuur, brandbaar materiaal of andere gasfles.
3. Gebruik dit apparaat nooit binnen een straal van 7,5 meter (25 ft) van brandbare materialen.
4. Vloeistof: Vul de kookpan niet te vol.

5. Verwarmde vloeistoffen blijven lang na het koken nog steeds zeer heet.
proces.Raak een kooktoestel nooit aan voordat de vloeistoffen zijn afgekoeld tot 115°F (46°C) of lager.

6. Mocht er brand ontstaan, blijf dan uit de buurt van het apparaat en schakel onmiddellijk in.
Neem contact op met de brandweer.

7. Installeer of gebruik dit apparaat nooit in of op een boot of recreatievaartuig.
voertuig.

8. Dit apparaat is niet ontworpen voor gebruik met aardgas.

9. Gebruik dit apparaat nooit op of onder een appartement of
Balkon of terras van een appartement.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis. Gebruik dit apparaat nooit binnenshuis.

10. Dit product kan u blootstellen aan chemicaliën, waaronder lood en lood(II)oxide.
stoffen waarvan de staat Californië weet dat ze kanker en geboorte kunnen veroorzaken defecten of andere schade aan de voortplanting.

11. Dit apparaat is niet bedoeld voor het frituren van kalkoenen.

Geschikt voor gebruik op: propaan

12. Plaats geen lege kookpan op het apparaat en laat geen gevulde pan erop staan.
Voorkom dat de pan droogkookt terwijl het apparaat in werking is. Wees voorzichtig wanneer...
Het is verboden om iets in de kookpot te doen terwijl het apparaat in werking is.

13. een garage of een andere afgesloten ruimte bouwen.

14. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand, explosie of
brandgevaar, wat kan leiden tot materiële schade, persoonlijk letsel of dood.

15. Dit apparaat is niet geschikt voor het frituren van kalkoenen.

16. De installatie moet voldoen aan de plaatselijke voorschriften of, bij afwezigheid daarvan, aan de voorschriften van de lokale overheid.
lokale voorschriften, met de National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Opslag en behandeling van vloeibaar petroleumgas, ANSI/NFPA 58; of de installatiecode voor aardgas en propaan, CSA B149.1; Opslag en behandeling van propaan, CSA B149.2.

17. Zorg voor voldoende afstand tot brandbare constructies.
De minimale vrije ruimte aan de zijkanten en achterkant van het apparaat bedraagt 25 ft (7,6 m). m) uit de buurt van constructies of brandbaar materiaal. Plaats of gebruik de apparaat onder een brandbare constructie boven het hoofd.

18. Het apparaat en de LPG-tank moeten zo geplaatst worden dat eventuele wind er vanaf blaast.
Houd de warmte van het apparaat uit de buurt van de LPG-tank. Zorg dat de brandstoftoevoer goed blijft.
Houd de slang uit de buurt van verwarmde oppervlakken.

19. Het gebruik van alcohol, geneesmiddelen op recept of geneesmiddelen zonder recept kan
het vermogen van de consument om de montage correct uit te voeren of de bediening veilig te laten verlopen, belemmeren.
Het apparaat niet bedienen onder invloed.

20. Gebruik bij het koken met olie of vet altijd een brander van type BC of ABC.
Brandblusser direct beschikbaar.

21. Probeer bij een olie- of vetbrand deze niet te blussen met
Water. Bel onmiddellijk de brandweer (112). Een brand van type BC of ABC.
Een brandblusser kan onder bepaalde omstandigheden het vuur bedwingen.

22. In geval van regen, sneeuw, hagel, ijzel of andere vormen van neerslag terwijl
Als je met olie of vet kookt, dek de pan dan direct af en draai hem om.
Schakel de branders en de gastoevoer van het apparaat uit. Probeer nooit het apparaat te verplaatsen.
apparaat of kookpan.

23. Tijdens het koken moet het apparaat altijd aan staan.
een vlakke, stabiele, niet-brandbare ondergrond zoals baksteen, beton of aarde, en
in een ruimte vrij van brandbare materialen. Gebruik dit apparaat nooit op
of rond oppervlakken zoals asfalt, hout, droog gras of bladeren, vinyl, of
plastic. Deze oppervlakken zijn brandbaar en kunnen smelten of vlam vatten.

24. Laat het apparaat niet onbeheerd achter. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.
te allen tijde uit de buurt van het kookapparaat houden.

25. Plaats geen lege kookpan op het apparaat en laat geen gevulde pan erop staan.
Voorkom dat de pan droogkookt terwijl het apparaat in werking is. Wees voorzichtig wanneer...
Het is verboden om iets in de kookpot te doen terwijl het apparaat in werking is.

26. Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik. Laat de kookpan afkoelen.
Laat afkoelen tot 46 °C (115 °F) voordat u het verplaatst of opbergt.

27. Dit apparaat wordt heet tijdens en na gebruik. Gebruik isolerende ovenwanten of
Handschoenen ter bescherming tegen hete oppervlakken of spatten tijdens het koken.
vloeistoffen. Draag tijdens het gebruik altijd schoenen met gesloten neuzen.
dit apparaat.

28. Het hitteschild van het apparaat moet tijdens gebruik altijd op zijn plaats zitten.

29. Vul de kookpan nooit te vol met olie, vet of water. Volg de
Raadpleeg de instructies in deze handleiding om het juiste waterpeil te bereiken. Vermijd
Het apparaat niet stoten of beschadigen om morsen of spatten te voorkomen.
van hete kookvloeistof.

30. Laat nooit voedsel of accessoires in hete kookvloeistof vallen. Houd voedsel en
Voeg de accessoires langzaam toe aan de kookvloeistof om te voorkomen dat ze loslaten.
spatten of overlopen. Wees voorzichtig bij het verwijderen van voedsel uit het apparaat.
Er moeten maatregelen worden genomen om brandwonden door hete kookvloeistoffen te voorkomen. Zodra het eten
Haal de pan uit de pan, maar laat de pan niet droogkoken.

31. De drukregelaar en slangassemblage die bij de
Het apparaat moet worden gebruikt. Vervangende drukregelaars en slang.
De te monteren onderdelen moeten voldoen aan de specificaties van de fabrikant van het apparaat.

32. Hete kookvloeistoffen kunnen nog lang na het koken gevaarlijk heet blijven.
koken. Gebruik het kookapparaat nooit voordat de kookvloeistof is verdampt.
is afgekoeld tot minder dan 115°F (46°C).

33. Wees voorzichtig in de nabijheid van het apparaat. Vallen of struikelen kan voorkomen.
In de buurt van een gasapparaat kan het spatten of ontsteken van hete vloeistoffen voorkomen.
kookvloeistoffen en kunnen mogelijk persoonlijk letsel of materiële schade veroorzaken.
schade.

34. Houd het kookgedeelte naast het apparaat vrij van vuil en stof.
Vrij van alles wat brandbaar of ontvlambaar is.

35. Probeer dit apparaat nooit aan te sluiten op een propaangasfles.
systeem van een camper, caravan of motorhome.

Controleer de brander-/venturibuizen op insecten en insectennesten en maak ze schoon indien nodig.

noodzakelijk. Een verstopte slang kan leiden tot brand onder het apparaat.

36. Gebruik nooit een kookpan die groter is dan de inhoud en diameter van de pan.
Aanbevolen door de fabrikant.

37. Vul de kookpan nooit te vol. Als u dit wel doet, kan het apparaat oververhit raken.
waardoor het geheel topzwaar wordt en een onveilige/instabiele situatie ontstaat.

De fabrikant heeft de brander correct geplaatst ten opzichte van de
opening om ervoor te zorgen dat het apparaat voldoende kan branden.

38. Probeer de brander niet af te stellen. Deze is af fabriek ingesteld.
Specificatie: De brander moet worden verwijderd en gereinigd.
af en toe. Wanneer de brander weer in elkaar is gezet, lijn dan de schroefdraad van de
Sluit de regelaarslang aan op de middenlijn van de brander en draai deze vast
met een sleutel. Dit is cruciaal voor maximale prestaties en efficiëntie.

39. Bewaar geen reserve-LPG-gasfles onder of in de buurt van dit apparaat.

40. Vul de cilinder NOOIT voor meer dan 80%.

41. Als de instructies in 1 en 2 niet exact worden opgevolgd, kan er brand ontstaan.
Ernstig letsel of overlijden kan het gevolg zijn.

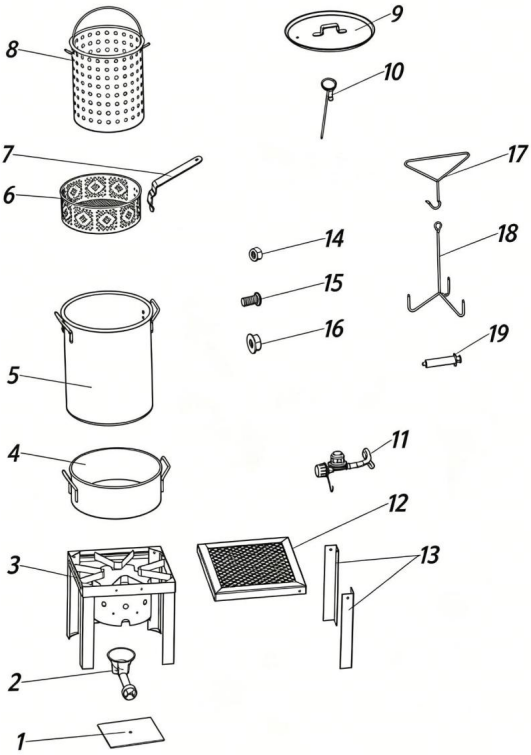
42. Het veiligheidsventiel op de LPG-tank kan het lekken van de LPG-tank activeren.
gas en een hevige brand veroorzaken en het risico op ernstig letsel vergroten of
dood.

43. Als u een gaslek ruikt, ziet of hoort, ga dan ONMIDDELLIJK weg van
de LPG-tank en neem contact op met de brandweer (112).

44. Alleen cilinders met de aanduiding "propaan" mogen worden gebruikt.

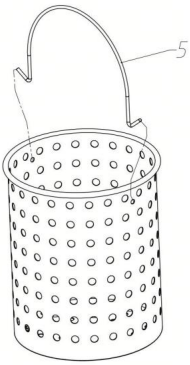
Pagina 6 | Explosietekening & Volledig Onderdelenvoorraad

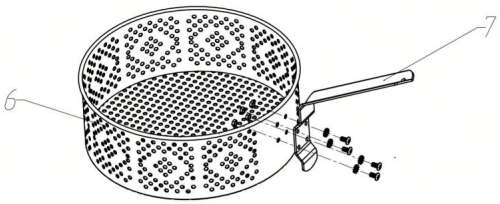
Onderdelenlijst



Nr.	Onderdeelnaam	Aantal
1	Vlammenschild	1
2	Hoofdbranderkop Montage	1
3	Branderbasisframe (Friteusestandaard)	1
4	vispotten van 10,5 liter	1
5	30QT Fire Turkey Pot 1	
6	vismanden van 10,5 liter	1
7	Vismand van 10,5 liter Handvat (met schroef) Pakket)	1
8	Kreeftenmand van 30 liter (Handheld)	1
9	deksels voor kalkoenpotten van 30 liter	1
10	Kookthermometer 1	
11	Propaanregelaar	1
12	Opbergrek van gaas (Met schroefgaten)	1
13	Steunbeen	2
14	M5 borgmoer	1
15	Kruis Pan-kop Schroef M6×12	9
16	M6 flensmoer	5
17	Driehoekige hijshaak 1	
18	Kalkoenhangrek 1	
19	Marinade-injector	1

Stap 1: Monteer het handvat van de mand aan de geperforeerde mand van 30 liter.





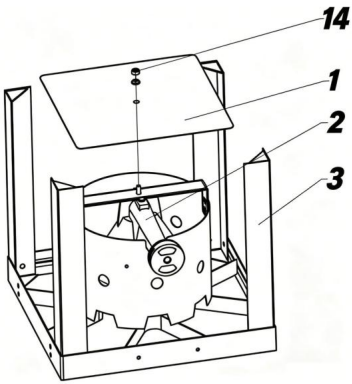
Benodigde bevestigingsmaterialen: M6×12 schroeven (meegeleverd met de schroevenset voor de handgreep)

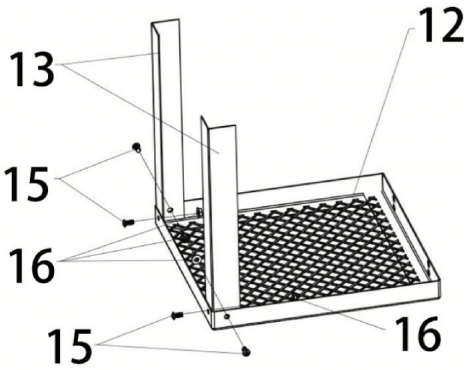
1. Lijn de voorgeboorde bevestigingsnokken op onderdeel 6 (vismand van 10,5 QT) uit met de twee bevestigingsgaten op de mandgreep van onderdeel 7

2. Steek de M6×12 schroeven vanaf de buitenkant van het handvat erin en bevestig ze erdoorheen. de metalen lipjes van de mand

3. Draai de twee schroeven gelijkmatig vast om het wiebelen van de mand te voorkomen; draai ze niet te vast aan om vervorming van het metaal van de mand te voorkomen. 4. Til de lege mand volledig op aan het handvat om de stabiliteit te testen; draai losse bevestigingsmiddelen opnieuw vast als de mand wiebelt. Opmerking: De kreeftenmand van 30 QT (onderdeel 5) is al voorzien van een geïntegreerd handvat, er is geen verdere montage nodig.

Stap 2: Monteer de poten van de standaard, de brander en het vlammenschild (6# Stap 2 Standaard)





Benodigde hardware: 4x M6×12 schroeven, 4x M6 flensmoeren, 1x M5 borgmoer. 1. Bevestig de

2 steunpoten van onderdeel 13 verticaal aan het branderbasisframe van onderdeel 3 met 4x M6×12 schroeven. Draai de schroeven symmetrisch aan om de poten verticaal te houden.

2. Verwijder de in de fabriek voorgemonteerde moer van de branderkop van deel 2 en schuif deze. de branderunit op de centrale montagepaal van de statiefbeugel

3. Leg het vlamschild deel 1 plat over de branderkop en lijn het middelste gat uit. met centrale metalen paal, en borg de moer vanaf de branderkop naar achteren na uitlijning.

4. Draai de M5-borgmoer op de bovenkant van de paal en draai deze volledig vast. Vlammenscherm + brander in vaste positie

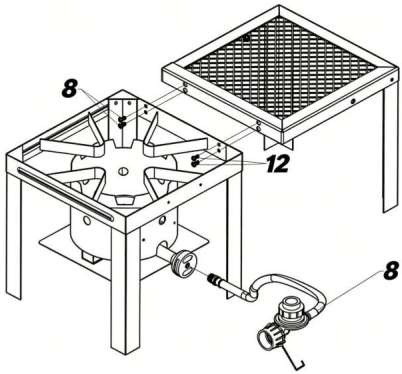
Stap 3: Monteer het zijrek met gaas voor opbergruimte (6# Stap 3 Standaard)

Benodigde hardware: 4 M6×12 schroeven, 4 M6 flensmoeren. 1. Lijn alle montagegaten van het gaasrek (onderdeel 12) uit met de gereserveerde schroefgaten op de twee verticale steunpoten (onderdeel 13).

2. Steek 4 M6×12 schroeven door het frame van het gaasrek en de metalen platen van de poten, van buiten naar binnen.

3. Plaats M6 flensmoeren op elk schroefuiteinde en draai alle 4 verbindingen gelijkmatig vast. 4. Schud het rek lichtjes om te controleren of er geen speling is; het rek wordt gebruikt om een vispanset van 10,5 liter te plaatsen. **Stap 4: Installeer**

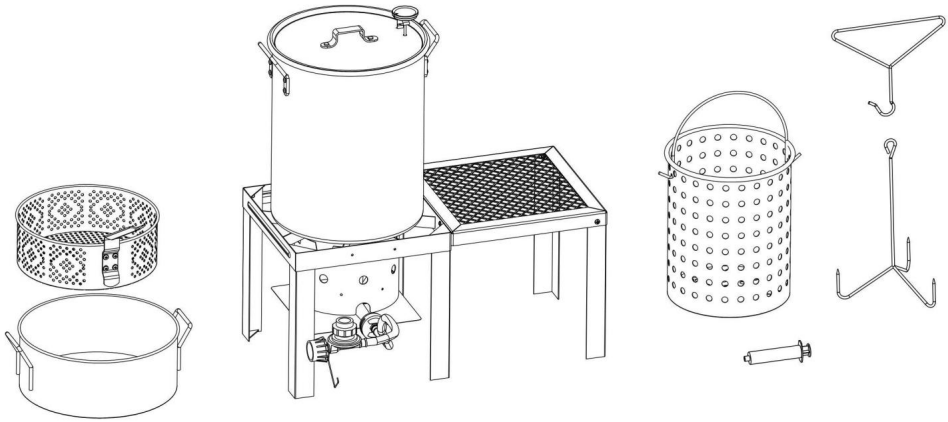
de propaanregelaar (6# Stap 3 Standaard)



1. Houd de propaanregelaarslang (deel 8) recht tegen de gasleiding van de brander. Inlaatpoort, schroefdraad uitlijnen zonder te kantelen.

2. Draai de regelaarconnector met de hand vast, uitsluitend met de klok mee, op de branderpoort. Gebruik GEEN tangen/sleutels om vast te draaien. 3. Zorg ervoor dat de slang een vloeiende, natuurlijke bocht vormt, zonder scherpe bochten, verdraaiingen of knikken die de gasstroom blokkeren 4. Controleer of alle schroefverbindingen volledig vastzitten vóór de gaslektest

Volledige unitindeling en twee stappen voor het plaatsen van potten (6# Stap 4 & Stap 5)



Optie 1: 30QT Grote kalkoen/kreeft combinatie (6# Stap 4)

1. Plaats de gemonteerde branderstandaard op een vlakke, niet-brandbare ondergrond.
2. Centreer de kalkoenpan (onderdeel 5, 30 liter) op het
branderframe. 3. Plaats de handzame kreeftenmand (onderdeel 8, 30 liter) in de
kalkoenpan. 4. Dek de pan af met het deksel
(onderdeel 9, 30 liter). 5. Steek de thermometer (onderdeel 10) door het daarvoor
bestemde gat in het deksel, met de sonde onder water.

Optie 2: 10,5 QT Combinatie voor kleine vissen (6# Stap 5)

1. Plaats de vispan van 10,5 liter (onderdeel 4) op het gaasrek (onderdeel 12). 2. Plaats de
voorgemonteerde vismand (onderdeel 6) (met handvat, onderdeel 7) in de vispan.
pot

Pagina 10 | Aansluiting van de propaantank en verplichte gaslektest

Verplichte zeepwaterlektest (moet vóór de eerste keer starten worden uitgevoerd)

1. Meng vloeibaar afwasmiddel met schoon water in een spuitfles.

2. Open langzaam de klep van de propaantank (steek de brander NIET aan).

3. Spuit de zeepoplossing gelijkmatig op alle gasaansluitingen: tankaansluiting, drukregelaar, slang en gasinlaat van de brander.

4. Observatienorm:

- Geen bubbels: geen lekkage, veilig in gebruik.
- Continue bubbelvorming: Er is sprake van gaslekkage.

Lekkage verhelpen: Sluit de tankkraan onmiddellijk af, koppel de drukregelaar los en vervang de beschadigde slang of drukregelaar alvorens de tank opnieuw te gebruiken.

!WAARSCHUWING

Als er bubbels ontstaan die groter worden, is er een lek. Gebruik of verplaats de LPG-tank niet. Ga ONMIDDELLIJK weg bij de LPG-tank en neem contact op met een LPG-leverancier. of uw brandweer (112).

SLANGCONTROLE:

Controleer vóór elk gebruik op tekenen van slijtage, beschadigingen, sneden of lekkage. De slang moet dus vervangen worden voordat het apparaat in gebruik wordt genomen. werking. De vervangende slangassemblage moet de assemblage zijn. gespecificeerd door de fabrikant

Pagina 10 | Ontsteking en standaard werkprocedures

Het bepalen van het maximale vulniveau bij gebruik van een vat zonder maximale vullijn

1. Plaats uw eten in de mand.
2. Plaats de mand met het voedsel in de lege kookpan.
3. Vul de kom met water tot het voedsel volledig onder water staat. ondergedompeld. Er moet minimaal 8 cm (3 inch) tussen de waterniveau en de bovenkant van het vaartuig.
4. Haal het voedsel uit de kookpan.
5. Dit is de juiste hoeveelheid water die nodig is om je eten te koken.

Gebruiksaanwijzing

DE REGELAAR AANSLUITEN OP DE LPG-TANK:

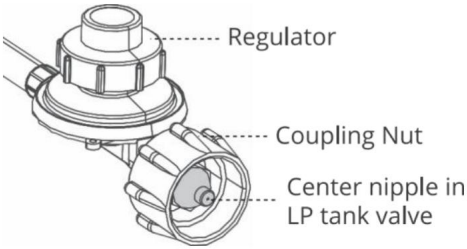
1. Plaats de LPG-tank op een stevige, vlakke en stabiele ondergrond.

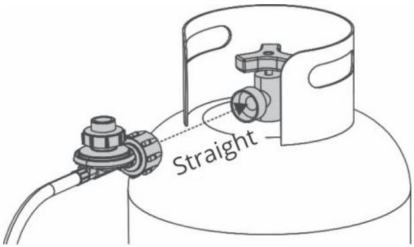
2. Draai de regelknop van de regelaar naar de UIT-stand.
Tegen de klok in tot stilstand.

3. Draai de handwiel van de LPG-tank UIT door deze met de klok mee volledig te draaien.

4. Verwijder de beschermkap van de LPG-tank. Gebruik altijd de dop en
Bevestigingsband meegeleverd met het ventiel. Gebruik GEEN POL-transportplug. Deze zal
De veiligheidsfunctie van de klep uitschakelen.

5. Houd de regelaar vast en steek de nippel in het ventiel van de LPG-tank. Draai hem handvast aan.
de koppelmoer terwijl u de regelaar in een rechte lijn met de LP houdt.
tankkraan, zodat de aansluiting niet scheef wordt vastgedraaid.





6. Draai de koppelmoer met de klok mee vast tot hij helemaal vastzit. De regelaar
zal de backcheck afdichten. Een extra halve tot driekwart draai is
Vereist voor voltooiing. Alleen met de hand vastdraaien. GEEN gereedschap gebruiken.

LET OP: Als de verbinding niet tot stand komt, herhaal dan stap 5 en 6.
Als de verbinding nog steeds niet tot stand kan worden gebracht, gebruik deze regelaar dan NIET.

LEKTESTEN VAN KLEPPEN, SLANGEN EN REGELAARS:

• De lektest moet elke keer worden herhaald wanneer de LPG-tank wordt vervangen of
bijgevuld.

• Niet roken en geen ontvlambare voorwerpen in de buurt hebben, zoals
aanstekers of lucifers.

• Gebruik GEEN open vuur om te controleren op gaslekken.

• Het apparaat moet buiten op lekkage worden getest in een goed geventileerde ruimte.
van open vuur of vonken.

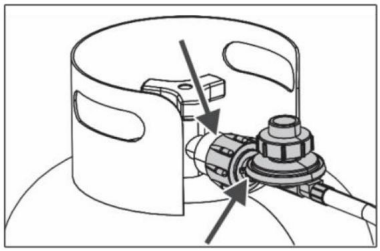
STAPPEN VOOR EEN LEKTEST:

1. Draai de klep van de LPG-tank en de regelknop naar de UIT-stand.
en zorg ervoor dat de drukregelaar stevig op de LPG-tank is aangesloten.

2. Draai het handwiel volledig open om de LPG-tankklep te openen.
Tegen de klok in. Als u een sissend geluid hoort, draai dan het gas dicht.
onmiddellijk. Dit betekent dat er een groot lek is bij de aansluiting. correct
voordat u verdergaat.

3. Gebruik een schone kwast en een oplossing van gelijke delen zeep en water om de
Breng een sopje aan op de plekken die hieronder met pijlen zijn aangegeven. Gebruik een milde zeep.

water. Gebruik GEEN huishoudelijke schoonmaakmiddelen. Schade aan de gastrein componenten zouden het resultaat kunnen zijn.



4. Als er bubbels ontstaan die groter worden, is er een lek. Sluit de klep van de LPG-tank. onmiddellijk en draai de aansluitingen weer vast. Als de lekkage niet kan worden gestopt, doe dan het volgende: Probeer het niet te repareren.

5. Voor hulp bij storingen met betrekking tot de LPG-tank, de drukregelaar of slang, neem contact op met uw propaanleverancier of de klantenservice.

Als er "groeiende" bubbels verschijnen, is er een lek. Schakel de LP ONMIDDELLIJK uit. tankklep.

Als er aanhoudend bubbels ontstaan, ga dan ONMIDDELLIJK weg bij de LPG-tank en neem contact op met de klantenservice. Uw brandweer (112).

VERWIJDERING, TRANSPORT EN OPSLAG VAN LPG-TANKS

1. Draai de bedieningsknoppen op de regelaar en de LPG-tankklep UIT. Draai de Koppelmoer uitsluitend met de hand tegen de klok in vastdraaien. Gebruik nooit gereedschap om de moer los te koppelen.

2. Plaats een stofkap op de uitlaat van de cilinderklep wanneer de cilinder in gebruik is. Niet in gebruik. Installeer alleen het type stofkap op de uitlaat van de cilinderklep dat is voorzien van een cilinderklep. Andere soorten doppen of pluggen kunnen het gevolg zijn. bij een propaanlek.

3. Een losgekoppelde LPG-tank die is opgeslagen of wordt vervoerd, moet voorzien zijn van een Veiligheidsdop geplaatst.

4. De cilinder moet buiten, buiten het bereik van kinderen, worden opgeslagen. NOOIT Bewaar de gasfles in afgesloten ruimtes zoals een garage, carport of overdekte ruimte. veranda of een andere constructie. Laat een LPG-tank nooit achter in een voertuig dat kan door de zon oververhit raken.

5. Wanneer het apparaat niet in gebruik is, moet de gastoevoer worden afgesloten. toevoercilinder.

6. Opslag van een apparaat binnenshuis is alleen toegestaan als de cilinder losgekoppeld en verwijderd van het apparaat.

7. De cilinder moet worden losgekoppeld wanneer het apparaat niet in gebruik is.

LPG-TANK

De LPG-tank moet aan de volgende eisen voldoen om te mogen worden gebruikt.
met uw apparaat:

De afmetingen moeten 12 inch (30,5 cm) in diameter en 18 inch (45,7 cm) hoog zijn.
een maximale capaciteit van 20 lb (9,1 kg).

• De te gebruiken LPG-gasfles moet geconstrueerd en gemarkeerd zijn.
in overeenstemming met de specificaties voor LPG-cilinders van de
Het Amerikaanse ministerie van Transport (DOT) of de standaard voor
cilinders, bollen en buizen voor het transport van gevaarlijke stoffen
goederen, CAN/CSA-B339.

• De LPG-tank moet het volgende bevatten:

QCC Type 1-aansluiting compatibel met regelaar en apparaat.·veiligheidsklep
ventiel.

·UL-gecertificeerd overvulbeveiligingsapparaat (OPD). Dit veiligheidsapparaat is geïdentificeerd
door het driehoekige handwiel. Gebruik alleen tanks die hiermee zijn uitgerust.
ventiel.

• Er moet een LPG-tank aanwezig zijn voor de afvoer van dampen en deze moet voorzien zijn van een aansluitstuk.
Dat beschermt de klep van de LPG-tank.

VLOEIBAAR PETROLEUMGAS (LPG):

LP-gas is geurloos, niet-giftig en kleurloos bij productie. Voor uw
Veiligheid: LPG heeft een geur gekregen (vergelijkbaar met rotte eieren), zodat u
Ruik eraan om te controleren of er lekkage is.

·LPG is zeer brandbaar en kan onverwacht ontbranden wanneer het wordt gecombineerd met andere stoffen.
met lucht.

LPG-TANK VULLEN:

• Maak uitsluitend gebruik van erkende en ervaren dealers.

• De LPG-dealer moet de tanks ontluchten voordat hij ze vult.

• De dealer mag een LPG-tank NOOIT voor meer dan 80% vullen.

Het volume propaan in tanks varieert met de temperatuur.

• Een beslagen drukregelaar duidt op overvulling van het gasreservoir. Sluit de LPG-tank onmiddellijk af.
ventiel en neem contact op met de LPG-leverancier voor hulp.

• Laat geen vloeibaar propaangas (LPG) in de atmosfeer vrijkomen. Dit is een
gevaarlijke handeling.·Neem contact op met een LPG-dealer om gas uit een LPG-tank te verwijderen.
of neem contact op met de plaatselijke brandweer voor hulp.

LP-TANK RUIL:

Veel winkels die huishoudelijke apparaten verkopen, bieden u de mogelijkheid om uw oude apparaat te vervangen.
Lege LPG-tanks inleveren via een omruilservice. Gebruik alleen betrouwbare aanbieders.
beursbedrijven die hun producten inspecteren, nauwkeurig vullen, testen en certificeren.
cilinders. Ruil uw tank om voor een tank met OPD-veiligheidsfunctie.
zoals beschreven in het gedeelte "LP-TANK" van deze handleiding. Houd altijd nieuwe
en wisselde LPG-tanks in een rechtopstaande positie tijdens gebruik, transport of

Opslag. Test nieuwe en vervangen LPG-tanks op lekkage VOORDAT u ze aansluit.
naar het apparaat. OPD-handwiel

LEKTESTEST LPG-TANK:

Voor uw veiligheid moet de lektest elke keer dat een LPG-tank wordt gevuld, worden herhaald.
omgeruild of bijgevuld.

• Niet roken tijdens de lektest.

• Gebruik geen open vuur om te controleren op gaslekken.

• Een LPG-tank moet buiten op lekkage worden getest in een goed geventileerde ruimte, uit de buurt van een vrieskast.
van open vuur of vonken.

INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN VAN DE BRANDER:

1. Lees alle instructies voordat u de brander aansteekt. Steek de brander alleen buitenshuis aan.

2. Controleer of de regelknop van de drukregelaar en de klep van de LPG-tank volledig gesloten zijn.
gesloten en in de UIT-stand.

3. Zorg ervoor dat er minimaal 89 cm (35 inch) afstand is tussen de LPG-tank en de
apparaat.

WAARSCHUWING

De lagedrukslang vormt een struikelgevaar. Bijzondere voorzichtigheid is geboden.

4. Draai de LPG-tankklep volledig open tegen de klok in.

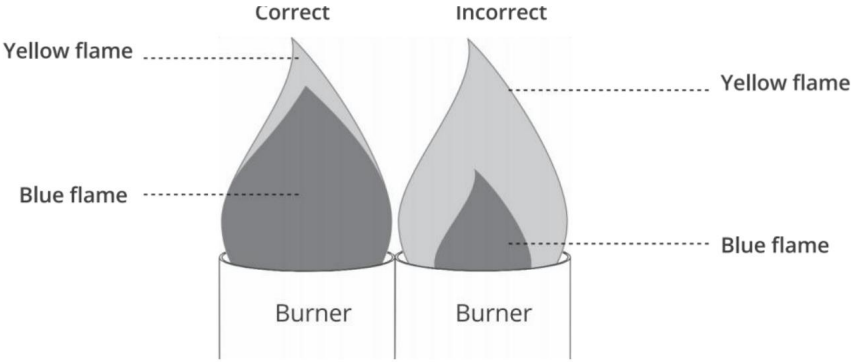
5. Zodra de brander brandt, draai je de regelaar naar de gewenste temperatuur.
Uitgangspositie tussen AAN en UIT.

!VOORZICHTIGHEID

Als de ontsteking niet binnen 5 seconden plaatsvindt, draai dan aan de knop van de regelaar.
Schakel het apparaat uit, wacht 5 minuten en herhaal vervolgens de ontstekingsprocedure. Als de brander niet ontbrandt...
Ontsteek het vuur met de regelaar op stand 1, of als de vlam uitgaat na
Als je het aansteekt, blijft het uit de brander stromen en kan het per ongeluk
ontbranden, met risico op letsel

BRANDERVLAMCONTROLE

Steek de brander aan en regel de vlam met de regelknop.
Controleer de vlam vóór elk gebruik. Een blauwe vlam met weinig of geen gele vlam.
zorgt voor de beste warmte.



WANNEER DE BRANDERVLAM PER ONGEVAL UITDOOFT:

1. Draai de handwiel van de LPG-tank UIT door deze met de klok mee volledig te draaien.
2. Draai de regelknop van de regelaar tegen de klok in naar de UIT-stand.
3. Controleer de slang en zorg ervoor dat de aansluitingen goed zijn. Wacht 5 minuten.

minuten, start het apparaat opnieuw op na

"INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN VAN DE BRANDER."

UITSCHAKELINSTRUCTIES:

1. Draai de handwiel van de LPG-tank UIT door deze met de klok mee volledig te draaien.
2. Draai de regelknop van de regelaar tegen de klok in naar de UIT-stand.

DE REGELAAR LOSKOPPELEN VAN DE LPG-TANK:

1. Draai de regelknop van de regelaar tegen de klok in naar de UIT-stand.
2. Zet de LPG-tank UIT door het handwiel met de klok mee volledig te draaien.
3. Draai de koppelmoer tegen de klok in om de connector los te maken.

Uitsluitend met de hand. Gebruik GEEN gereedschap.

4. Wanneer de regelaar is losgekoppeld, moet deze aan de haak worden gehangen.

bevestigd aan het apparaat.

Goed onderhoud en verzorging zorgen ervoor dat uw apparaat langer meegaat.

WERKT SOEPEL! LET OP

• Laat het apparaat volledig afkoelen tot 46 °C (115 °F) voordat u het apparaat gebruikt.

schoonmaak

• Houd de omgeving van het apparaat vrij van brandbare materialen.

materialen, benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.

• Blokkeer de doorstroming van verbrandings- en ventilatielucht niet.

Controleer de brander en de venturibuis op insecten en insectennesten. Een verstopte

De buis kan de gasstroom belemmeren en brand onder de buis veroorzaken.

apparaat. Voorkom verstoppingen door de brander te inspecteren en schoon te maken.

venturibuis jaarlijks

!GEVAAR

Steek NOOIT gereedschap of een vreemd voorwerp in de uitlaat van de LPG-tankklep.
Veiligheidsventiel. U kunt het ventiel beschadigen of een lek veroorzaken dat kan leiden tot...
kan leiden tot een explosie, brand, persoonlijk letsel of de dood.

Verzorging en onderhoud

REINIG NA ELK GEBRUIK

LET OP: Reinig het gehele apparaat jaarlijks en draai alle schroeven 1–2 keer vast.
eens per jaar of vaker, afhankelijk van de gebruiksfrequentie.

1. Schakel het apparaat UIT met de regelaar en de gastank.
ventiel

Controleer vóór het schoonmaken of er geen vlam- of gaslucht aanwezig is en of alles in orde is.
De kleppen staan in de UIT-stand. Zorg ervoor dat de regelaar correct is afgesteld.
losgekoppeld van de LPG-tank vóórdat er wordt schoongemaakt

2. Elk onderdeel dat in contact is geweest met voedsel, moet met de hand worden
gewassen met warm zeepsop en een nylon schuursponsje. Als de kookpan(nen)
Zwarte roetresten die aan de buitenkant zijn vastgekoekt, kunnen worden verwijderd met een stalen schuurspons.
Wol. Spuit GEEN ovenreiniger op aluminium kookpannen om wol te verwijderen.
Vet of roet zal de afwerking dof maken. Als er voedselresten achterblijven
Plak het aan het mandje vast, leg het in heet water en laat het weken.
Verkoelend scrubben met een nylon sponsje.

3. Als hard water verkleuring aan de binnenkant van de kookpan(nen) veroorzaakt, vul deze dan tot het niveau van het donkere gebied met een mengsel van water, wijnsteenzuur en
azijn (1 liter water, 2 eetlepels wijnsteenpoeder, 1/2 kopje)
azijn), en kook het 10 minuten.

4. Om de brander schoon te maken, gebruikt u een borstel om de aangekoekte corrosie van de brander te verwijderen.
Buitenkant. Reinig verstopte gaspoorten met een open paperclip. Vervangen
Gecorrodeerde of beschadigde branders die te veel gas uitstoten.

5. Om de branderbuis/venturi te reinigen, dient u eerst de regelaarslang los te koppelen.
Kijk in de branderbuis of er nesten, spinnenwebben of modder in zitten.
Verwijder obstakels met een flexibele borstel of buig een klein haakje aan het uiteinde.
van een flexibele draad. Wanneer er geen obstakels zijn, kan de regelaarslang worden
aangesloten op de branderbuis.

6. Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn voordat u ze gebruikt of plaatst.
in opslag.

7. Het wordt aanbevolen het apparaat vóór elk gebruik grondig te reinigen.

8. Bewaar alle onderdelen op een schone, droge plaats wanneer ze niet in gebruik zijn.

Pagina 17 | Reiniging na gebruik, opslag en routineonderhoud

Reiniging na gebruik

1. Wacht tot alle olie en metalen onderdelen volledig zijn afgekoeld (minimaal 4 uur).
na het afsluiten).

2. Voer afgewerkte olie op de juiste manier af; giet geen olie in het riool of de grond.

3. Was de pot, het mandje, het deksel en de metalen beugels met warm, mild zeepsop.

4. Spoel alle onderdelen grondig af en droog ze volledig om roestvorming te voorkomen.
oxidatie.

Opslagregels

1. Bewaar de complete frituurset op een droge, geventileerde plaats en bescherm deze tegen regen en sneeuw.
en een vochtige omgeving.

2. Koppel de drukregelaar los van de propaantank voordat u deze voor langere tijd opslaat.

3. Stapel geen zware voorwerpen op het kookgerei om vervorming te voorkomen.

Regelmatig onderhoud

1. Controleer voor elk gebruik de regelaarslang op scheuren, veroudering of lekkages;
Draai alle losse schroeven vast.

2. Maandelijks onderhoud: Reinig de injector van de branderkop met een zachte, dunne draad.
Om een vetophoping te verwijderen.

Vervang de drukregelaar/slang onmiddellijk als er scheuren, verharding of lekkage optreedt.
verschijnt.

PROBLEEM	MOGELIJK OORZAAK	OPLOSSING
De brander zal niet licht.	Slechte verbinding tussen de regelaar en de LPG-tank.	Zorg ervoor dat de regulator koppelmoer volledig vastgedraaid op de LP tankklep.
	De LPG-tank is leeg.	Vul de LPG-tank bij een geautoriseerde dealer of koop een nieuwe, gevulde LP tank.
	De ontstekingsknop was niet geduwd en vastgehouden.	Druk de ontstekingsknop in en houd deze ingedrukt. knop totdat de brander letterlijk.
	Batterijdeksel niet gemonteerd correct.	Zorg ervoor dat de + en - uiteinden van de batterij zijn georiënteerd correct. Het + einde moet zijn richting de batterijdeksel.
	zwakke of lege batterij.	Vervangen door een nieuwe alkaline AA-batterij.
	Batterijdeksel niet gemonteerd correct.	Draai het batterijdeksel los. en opnieuw installeren. Zorg ervoor dat de De draden zijn uitgelijnd en volledig betrokken.
De brander blijft niet letterlijk.	Overmatige wind voorwaarden.	Wanneer het apparaat Laat het apparaat afkoelen en verplaats het vervolgens naar een andere locatie waar harde wind is geen factor. Steek de brander opnieuw aan.
	De LPG-tank is leeg.	Vul de LPG-tank bij een geautoriseerde dealer of koop een nieuwe, gevulde LP tank.
	De regelaarbedieningsknop is niet volledig geopend.	Volledig open regelaar bedieningsknop door deze te draaien met de klok mee. richting.

De olie bereikt niet de gewenste kooktemperatuur.	De overvulbeveiliging (OPD) op de LPG-tank is geactiveerd.	Om de overvulbeveiliging te resetten, draai je de regelknop van de drukregelaar en de LPG-tankklep dicht. Koppel de regelaar los van Sluit de drukregelaar weer aan op de LPG-tank en wacht minstens een minuut. Draai de drukregelaar vervolgens volledig open.
	Defecte of verstopte regelaarslang.	Neem contact op met de klantenservice voor een vervangende drukregelaar/slangassemblage.

VEVOR

Manufacturer: Shanghai Sishun Technology Co., Ltd.
Address: 4th Floor, Building 2, No. 599 Wan Zhen Road, Zhenxin Xincun Subdistrict, Jiading District, Shanghai,201800 China.
E-mail: support@vevor.com
AUS Importer: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia.
USA Importer: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730.
CA Importer: MARIFEL LTD. 250 Consumers Rd, 1108, North York, Ontario, Canada, M2J4V6.

EC REP VEVOR SUPER TOOLS LIMITED Address: Office 403, Nesta Business Centre, 4-5 Burton Hall Rd,Sandyford, Dublin 18, D18 A094, Ireland
Email: service-eu@vevor.com Tel: +353874373999

UK REP VEVOR TOOL HUB LIMITED Address:2 Goldstone Close, Brighton and Hove, BN3 7PD, UnitedKingdom
Email: service-uk@vevor.com Tel: +447795204660

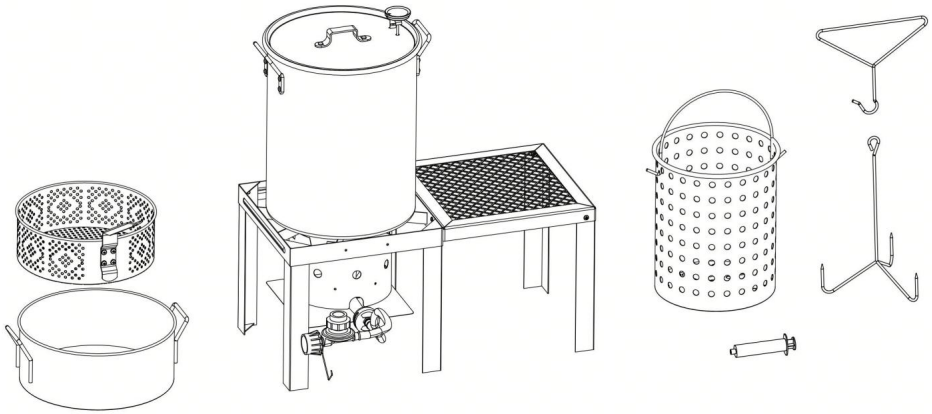
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Kalkonfritöser
MODELL: TF33-B

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELL: TF33-B



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

Innehållsförteckning

1. Viktiga säkerhetsinstruktioner (sida 1–5)
2. Sprängskiss och fullständig reservdelsinventering (sida 6)
3. Steg-för-steg-monteringsguide (sida 7-9)
4. Anslutning av propantank och obligatoriskt gasläckagetest (sida 10)
5. Tändning och standarddriftsprocedurer (sida 11–16)
6. Rengöring, förvaring och rutinunderhåll efter användning (sida 17)
7. Snabbreferens för felsökning (sida 18–19)

Sida 1 | Viktiga säkerhetsinstruktioner

EFTERLEVNADSFÖRKLARING

Denna produkt är tillverkad i enlighet med tillämpliga säkerhetsföreskrifter standarder och föreskrifter för USA och Kanada. Gör inte modifiera produkten på något sätt, eftersom detta kan upphäva överensstämmelsen och skapa säkerhetsrisker.

SÄKERHETSSYMBOLER

Grundläggande säkerhetsåtgärder bör alltid iakttas vid användning denna apparat. Läs och förstå betydelsen av dessa symboler innan du monterar och använder apparaten.

Indikerar en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att resultera i allvarlig skada eller dödsfall.

Var uppmärksam på risken för allvarliga personskador om instruktionerna inte följs. följs inte.

Indikerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan resultera i måttlig skada.

ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK — Använd aldrig inomhus, i garage, källare, tält, på täckta uteplatser eller i andra slutna utrymmen.

Om du känner lukten av gas:

ÿ Stäng propantankens ventil helt;

ÿ Släck alla öppna lågor och cigaretter i närheten;

ÿ Gå bort från fritösen och tanken;

ÿ Om gaslukten kvarstår, kontakta omedelbart den lokala brandkåren.

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brand eller explosion, vilket kan orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall.

EFTERLEVNADSFÖRKLARING

Denna produkt är tillverkad i enlighet med tillämpliga säkerhetsföreskrifter standarder och föreskrifter för Europeiska unionen, Storbritannien, USA och Kanada. Modifiera inte produkten på något sätt, eftersom detta kan ogiltigförklara efterlevnaden och skapa säkerhetsrisker.

1. Använd aldrig denna apparat utan uppsikt.
2. Använd aldrig denna apparat inom 7,6 m från någon struktur, brännbart material eller annan gascylinder.
3. Använd aldrig denna apparat inom 7,5 m från brandfarliga ämnen.
4. vätska: Överfyll inte kokkärlet.

5. Uppvärmda vätskor förblir skållningsheta långt efter tillagningen processen. Rör aldrig en spis förrän vätskan har svalnat till 46 °C eller lägre.

6. Om brand skulle uppstå, håll dig borta från apparaten och omedelbart ring din brandkår.

7. Installera eller använd aldrig denna apparat i eller på en båt eller fritidsbåt fordon.

8. Denna apparat är inte avsedd för användning med naturgas.

9. Använd aldrig denna apparat på eller under någon lägenhet eller bostadsrättsbalkong eller altan.

Denna apparat är endast avsedd för utomhusbruk. Använd aldrig apparaten inomhus.

10. Denna produkt kan utsätta dig för kemikalier inklusive bly och bly föreningar, kända av delstaten Kalifornien för att orsaka cancer, födsel defekter eller andra reproduktionsskador.

11. Denna apparat är inte avsedd för stekning av kalkoner

Utrustad för användning med: propan

12. Placera inte en tom kokkärl på apparaten och låt inte en fylld Låt kastrullen koka torr medan apparaten är i drift. Var försiktig när placera något i kokkärlet medan apparaten är i drift.

13. byggnadens garage eller annat slutet område.

14. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brand, explosion eller brännrisk, vilket kan orsaka egendomsskador, personskador eller död.

15. Denna apparat är inte avsedd för stekning av kalkoner.

16. Installationen måste överensstämma med lokala föreskrifter eller, i avsaknad av sådana lokala föreskrifter, med den nationella bränsle- och gaskoden, ANSI Z223.1/NFPA 54, Lagring och hantering av flytande petroleumgaser, ANSI/NFPA 58; eller installationsföreskrifter för naturgas och propan, CSA B149.1; Förvaring och hantering av propan, CSA B149.2.

17. Håll tillräckligt avstånd från brännbara konstruktioner. Minsta avstånd till apparatens sidor och baksida är 7,6 m (25 fot) m) från någon struktur eller brännbart material. Placera eller använd inte apparat under en brännbar konstruktion ovanför.

18. Apparaten och gasoltanken måste placeras så att eventuell vind blåser värmen från apparaten borta från gasoltanken. Håll bränsletillförseln slangen borta från uppvärmda ytor.

19. Användning av alkohol, receptbelagda läkemedel eller receptfria läkemedel kan försämra konsumentens förmåga att montera eller använda på ett säkert sätt Använd inte apparaten när du är påverkad.

20. Använd alltid en eld av typ BC eller ABC när du lagar mat med olja eller fett. brandsläckare lättillgänglig.

21. Vid olje- eller fettbrand, försök inte släcka den med vatten. Ring omedelbart brandkåren (911). Brand av typ BC eller ABc En brandsläckare kan under vissa omständigheter begränsa elden.

22. Vid regn, snö, hagel, snöblandat regn eller andra former av nederbörd medan matlagning med olja eller fett, täck omedelbart över kokkärlet och vrid det. Stäng av apparatens brännare och gasförsörjning. Försök aldrig att flytta apparat eller kokkärl.

23. Apparaten måste alltid vara påslagen vid tillagning. en plan, stabil, obrännbar yta såsom tegel, betong eller jord, och i ett område fritt från brännbara material. Använd aldrig denna apparat på eller runt ytor som asfalt, trä, torrt gräs eller löv, vinyl eller plast. Dessa ytor är brännbara och kan smälta eller fatta eld.

24. Lämna inte apparaten utan uppsikt. Håll barn och husdjur borta. från tillagningsapparaten hela tiden.

25. Placera inte en tom kokkärl på apparaten och låt inte en fylld Låt kastrullen koka torr medan apparaten är i drift. Var försiktig när placera något i kokkärlet medan apparaten är i drift.

26. Flytta inte apparaten medan den används. Låt kokkärlet stå Låt svalna till 46 °C innan du flyttar eller förvarar.

27. Denna apparat kommer att vara varm under och efter användning. Använd isolerade handskar eller handskar för skydd mot heta ytor eller stänk från matlagning vätskor. Slutna skor bör alltid bäras under användning av den här apparaten.

28. Apparatens värmesköld måste alltid vara på plats under användning.

29. Överfyll aldrig kokkärlet med olja, fett eller vatten. Följ anvisningarna instruktionerna i den här manualen för att fastställa korrekt vattennivå. Undvik stötar eller slag mot apparaten för att förhindra spill eller stänk av varm kokvätska.

30. Släpp aldrig ner mat eller tillbehör i het kokvätska. Sänk ner maten och tillbehören långsamt i kokvätskan för att förhindra stänk eller överflöd. Var försiktig när du tar ut mat ur apparaten ska vidtas för att undvika brännskador från heta matlagningsvätskor. När maten är ur grytan, låt den inte koka torr.

31. Tryckregulatorn och slangaggregatet som medföljer
apparaten måste användas. Utbyte av tryckregulatorer och slang
Enheterna ska vara de som anges av apparattillverkaren.

32. Varma matlagningsvätskor kan förbli farligt varma långt efter
matlagning. Hantera aldrig tillagningsapparaten förrän kokvätskan har
har svalnat till mindre än 46 °C.

33. Var försiktig när du befinner dig i närheten av apparaten. Fall eller snubbling
nära en gasapparat kan orsaka stänk eller antändning av heta
matlagningsvätskor och potentiellt orsaka personskador eller egendomsskador
skada.

34. Håll tillagningsområdet intill apparaten fritt från skräp och
fri från något brandfarligt eller brännbart.

35. Försök aldrig att ansluta denna apparat till den fristående gasolbehållaren.
system för en husbil, släpvagn eller husbil.

Kontrollera brännar-/venturirören för insekter och insektsbon och rengör om de är i
nödvändigt. Ett igensatt rör kan leda till brand under apparaten.

36. Använd aldrig en kastrull som är större än den angivna kapaciteten och diametern.
rekommenderas av tillverkaren.

37. Överfyll aldrig kokkärlet. Det kan leda till att apparaten förstörs.
blir topptung och skapar ett osäkert/instabilt tillstånd.

Tillverkaren har korrekt placerat brännaren i förhållande till
öppningen så att apparaten kan brinna tillräckligt.

38. Försök inte justera brännaren. Den är förinställd från fabriken.
specifikation, Brännaren bör tas bort och rengöras
då och då. När brännaren monteras ihop igen, rikta in gängorna på
Anslut regulatorslangen till brännarens mittlinje och dra åt med en
nyckel. Detta är avgörande för maximal prestanda och effektivitet.

39. Förvara inte en extra gasolflaska under eller nära denna apparat.

40. Fyll ALDRIG cylindern mer än 80 %.

41. Om instruktionerna i 1 och 2 inte följs exakt kan en brand orsaka
allvarlig skada eller dödsfall kan inträffa.

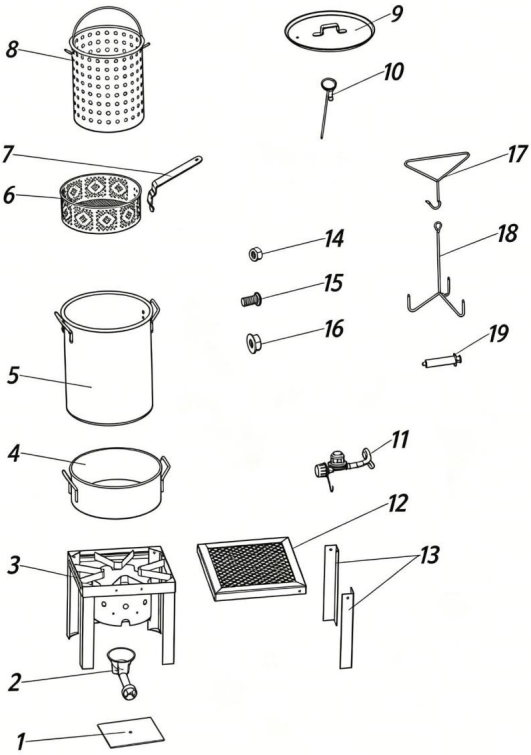
42. Säkerhetsventilen på gasoltanken kan utlösa läckaget av
gas och orsaka en allvarlig brand och öka risken för allvarliga skador eller
död.

43. Om du luktar, ser eller hör läckande gas, gå OMEDELBART bort från
gasoltanken och kontakta din BRANDKÅR (911).

44. Endast flaskor märkta "propan" får användas.

Sida 6 | Sprängskiss och helbild
Reservdelslager

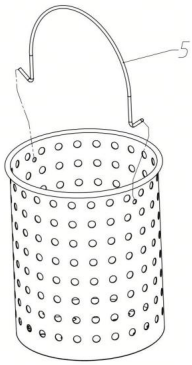
Dellista

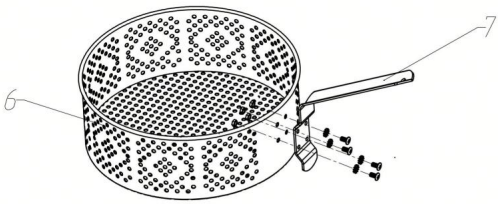


Nr.	Delnamn	Antal
1	Flamsköld	1
2	Huvudbrännarhuvud Montering	1
3	Brännarens basram (Fritösställ)	1
4	fiskgryta på 10,5 liter	1
5	30QT Eldkalkongryta 1	
6	10,5 QT fiskkorg	1
7	10,5 QT fiskkorg Handtag (med skruv) Packa)	1
8	30QT hummerkorg (Handhållare)	1
9	30QT kalkongryta med lock	1
10	Matlagningstermometer 1	
11	Propanregulator	1
12	Förvaringsnätställ (Med skruvhål)	1
13	Stödben	2
14	M5 låsmutter	1
15	Korsformad huvud Skruv M6×12	9
16	M6 flänsmutter	5
17	Triangellyftkrok 1	
18	Hängställ för kalkon 1	
19	Marinadinjektor	1

Sida 7 | Steg-för-steg komplett monteringsguide

Steg 1: Montera korghandtaget på 30QT perforerad korg





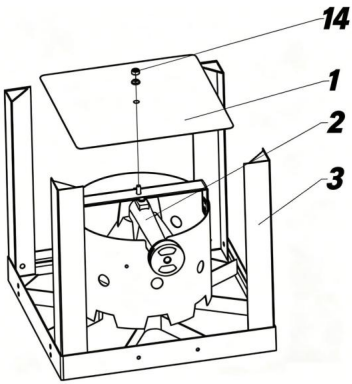
Nödvändig hårdvara: M6×12-skruvar (ingår i handtagsskruvpaketet)

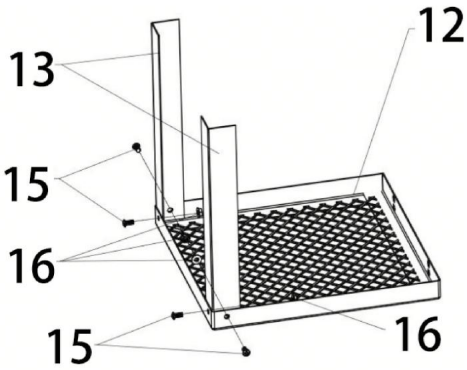
1. Rikta in de förstansade monteringsflikarna på del 6 (10,5 QT fiskkorg) med de två monteringshålen på Part7-korghandtaget
2. Sätt i M6×12-skruvarna från handtagets utsida, för dem genom korgens metallflikar
3. Dra åt de två skruvarna jämnt för att undvika att korgen skakar; dra inte åt för hårt för att deformera

korgens metall. 4. Lyft den tomma korgen helt i handtaget för att testa stabiliteten; dra åt lösa

fästelement om den skakar. Obs: 30QT hummerkorg (del 5) är förberett med integrerat handtag, ingen extra montering krävs.

Steg 2: Montera stativben, brännare och flamskydd (6# Steg 2 Standard)





Nödvändig hårdvara: M6×12 skruvar ×4, M6 flänsmuttrar ×4, M5 låsmutter ×1 1. Fäst 2 st. Part13

stödben vertikalt på Part3 brännarens bottenram med 4 st. M6×12 skruvar, dra åt symmetriskt för att hålla benen vertikala.

2. Ta bort den fabriksmonterade muttern från brännarhuvudet i del 2, skjut brännarenheten på stativfästets centrala monteringsstolpe

3. Lägg flamskyddet del 1 platt över brännarhuvudet och rikta in mitthålet med central metallstolpe och lås muttern från brännarhuvudet tillbaka efter justering

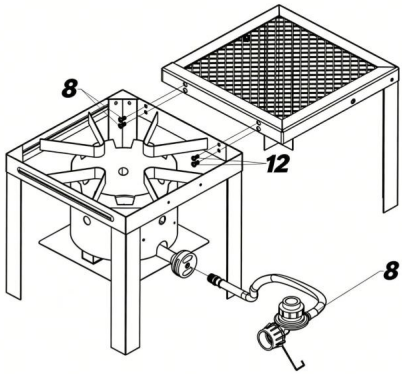
4. Skruva fast M5-låsmuttern på stolpens ovansida och dra åt den helt för att låsa. flamskydd + brännare i fast läge

Steg 3: Montera sidoförvaringsnätställ (6 st. Steg 3 standard)

Nödvändig hårdvara: M6×12 skruvar ×4, M6 flänsmuttrar ×4 1. Rikta in alla monteringshål på Part12-nätstället med de reserverade skruvhålen på de två vertikala Part13-stödbenen.

2. Trä 4 M6×12-skruvar genom nätställets ram och benens metallplattor utifrån och inåt.

3. Montera M6-flänsmuttrar på varje skruvände, dra åt alla 4 leder jämnt. 4. Skaka stället lätt för att bekräfta att det inte sitter löst; stället används för att placera en 10,5 QT akvariegryta. **Steg 4: Installera propanregulatorn (6# Steg 3 Standard)**

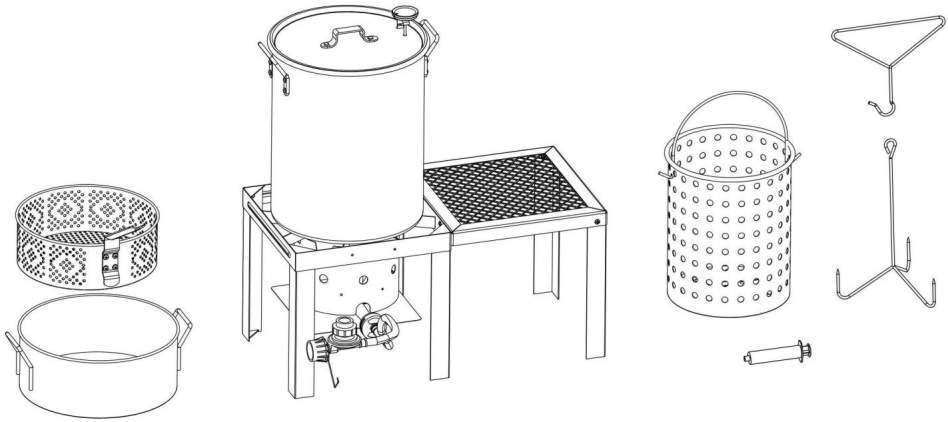


1. Håll propanregulatorslangen Part8 rakt mot brännargasen inloppsporten, rikta in gängorna utan att luta

2. Dra åt regulatorkontakten medurs för hand, endast på brännarporten. ANVÄND INTE tänger/skiftnycklar för åtdragning. 3. Se till att slangen bildar en jämn, naturlig kurva, inga skarpa böjar, vridningar eller veck som blockerar gasflödet

4. Dubbelkontrollera att alla gängade kopplingar sitter ordentligt innan gasläckagetestet

Fullständig enhetslayout och två steg för placering av kruka (6 steg, steg 4 och 5)



Alternativ 1: 30QT stor kalkon-/hummerkombination (6 st steg 4)

1. Placera det monterade brännarstativet på en plan, obrännbar mark. 2. Centrera Part5 30QT kalkongrytan på brännarramen. 3. Placera Part8 handhållen 30QT hummerkorg inuti kalkongrytan. 4. Täck grytan med Part9 30QT grytlock. 5. För in Part10 termometern genom lockets reserverade hål, med sonden nedsänkt under vatten.

Alternativ 2: 10,5 QT småfiskkombination (6# steg 5)

1. Placera Part4 10.5QT fiskburk på sidan av Part12 nätförvaringsställ. 2. Placera den förmonterade Part6 fiskkorgen (med Part7 handtag) i fiskburken. pott

Sida 10 | Anslutning av propantank och obligatoriskt gasläckagetest

Obligatoriskt läckagetest med tvålvatten (måste göras före första tändning)

1. Blanda flytande diskmedel och rent vatten i en sprayflaska.
2. Öppna långsamt propantankens ventil (tänd INTE brännaren).
3. Spraya tvållösning jämnt på alla gaskopplingar: tankanslutning, regulator, slang, brännargasinlopp.
4. Observationsstandard:

- Inga bubblor: Inget läckage, säkert att använda.
- Kontinuerlig bubbelbildning: Gasläckage förekommer.

Läckagehantering: Stäng tankventilen omedelbart, koppla loss regulatorn, byt ut skadad slang eller regulator före återanvändning.

!VARNING

Om "växande" bubblor uppstår finns det en läcka. Använd eller flytta inte gasoltanken. Gå OMEDELBART bort från gasoltanken och kontakta en gasolleverantör eller din BRANDKÅR (911).

SLANGKONTROLL:

Kontrollera före varje användning att det inte finns tecken på nötning, slitage, skärsår eller läckor. Om så måste slangen bytas ut innan apparaten tas i bruk drift. Ersättningsslangen måste vara densamma som den specificerat av tillverkaren

Sida 10 | Tändning och standarddriftsprocedurer

Bestämma den maximala fyllningsnivån vid användning av ett kärl utan maximal fyllningslinje

1. Lägg din mat i korgen.
2. Placera korgen och maten i det tomma tillagningskärlet.
3. Fyll kärlet med vatten tills maten är helt nedsänkt. Det måste vara minst 8 cm mellan vattennivån och kärlets topp.
4. Ta ut maten ur kokkärlet.
5. Detta är den lämpliga mängd vatten som behövs för att tillaga din mat.

Bruksanvisning

ANSLUTA REGULATOR TILL LP-TANK:

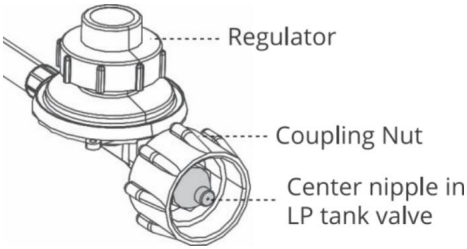
1. Placera gasoltanken på en säker, jämn och stabil yta.

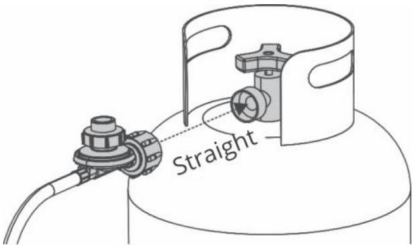
2. Vrid regulatorns kontrollvred till OFF-läget genom att vrida
moturs till ett helt stopp.

3. Stäng AV gasoltanken genom att vrida handhjulet medurs tills det stannar helt.

4. Ta bort skyddslocket från gasoltanken. Använd alltid locket och
remmen som medföljer ventilen. ANVÄND INTE en POL-transportplugg. Den kommer att omintetgöra ventilens säkerhetsfunktion.

5. Håll regulatorn, för in nippeln i gasoltankens ventil. Dra åt för hand.
kopplingsmuttern medan du håller regulatorn i en rak linje med LP-ventilen tankventilen så att anslutningen inte korsgängas.





6. Vrid kopplingsmuttern medurs och dra åt den tills det är helt stilla. Regulatorn kommer att täta på bakkontrollen. Ytterligare ett halvt till trekvarts varv är krävs för att slutföra. Dra endast åt för hand. ANVÄND INTE verktyg.

OBS! Om du inte kan slutföra anslutningen, upprepa steg 5 och 6. Om du fortfarande inte kan slutföra anslutningen, ANVÄND INTE denna regulator.

LÄCKAGEPROVNINGSVENTILER, SLANG OCH REGULATOR:

· Läckagetestning måste upprepas varje gång gasoltanken byts ut eller påfylld.

·Rök inte och ha INTE något i närheten som lätt kan antändas, såsom tändare eller tändstickor.

· ANVÄND INTE öppen låga för att kontrollera gasläckor.

· Apparaten måste läckagetestas utomhus i ett välventilerat utrymme borta från från öppen låga eller gnistor.

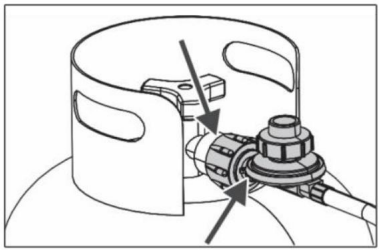
STEG FÖR LÄCKAGETEST:

1. Vrid gasoltankens ventil och regulatorns kontrollvred till AV-läget och se till att regulatorn är ordentligt ansluten till gasoltanken.

2. Öppna gasoltankens ventil helt genom att vrida på handhjulet.
moturs. Om du hör ett brusande ljud, stäng av gasen omedelbart. Detta betyder att det finns en större läcka vid anslutningen. Korrigera innan du fortsätter.

3. Använd en ren pensel och en 50/50 tvål- och vattenlösning för att borsta tvållösning på områden som markeras med pilar nedan. Använd mild tvål och

vatten. ANVÄND INTE rengöringsmedel. Skador på gasolinen komponenter kan bli resultatet.



4. Om "växande" bubblor uppstår finns det en läcka. Stäng LP-tankens ventil. omedelbart och dra åt anslutningarna igen. Om läckorna inte kan stoppas, gör det inte försöka reparera.

5. För hjälp med eventuella fel relaterade till gasoltanken, regulatorn eller slang, kontakta din propanåterförsäljare eller kundtjänst.

Om "växande" bubblor uppstår finns det en läcka. Stäng omedelbart av LP-skivan. tankventil.

Om bubblorna fortsätter, gå OMEDELBART bort från gasoltanken och kontakta din BRANDKÅR (911).

BORTTAGNING, TRANSPORT OCH FÖRVARING AV LP-TANKAR

1. Vrid kontrollvreden till AVSTÄNGNING på regulatorn och gasoltankens ventil. Vrid kopplingsmuttern moturs endast för hand. Använd aldrig verktyg för att koppla bort.

2. Sätt ett dammskydd på cylinderventilens utlopp när cylindern är inte i bruk. Montera endast den typ av dammkåpa på cylinderventilens utlopp som medföljer cylinderventilen. Andra typer av lock eller pluggar kan uppstå vid läckage av propan.

3. En frånkopplad gasoltank som lagras eller transporteras måste ha en säkerhetskåpa monterad.

4. Gasflaskan måste förvaras utomhus utom räckhåll för barn. ALDRIG förvara cylindern i slutna utrymmen såsom garage, carport, täckt veranda eller någon annan struktur. Lämna aldrig en gasoltank i ett fordon som kan bli överhettad av solen.

5. När apparaten inte används måste gasen stängas av vid matningscylinder.

6. Förvaring av en apparat inomhus är endast tillåten om cylindern är frånkopplad och borttagen från apparaten.

7. Gasflaskan måste vara frånkopplad när apparaten inte används.

LP-TANK

Gasoltanken måste uppfylla följande krav för att få användas med din apparat:

Måtten måste vara 30,5 cm i diameter och 45,7 cm i höjd. en maximal kapacitet på 9,1 kg.

· Gasflaskan som ska användas måste vara konstruerad och märkt i enlighet med specifikationerna för gasolflaskor från USDepartment of Transportation (DOT) eller standarden för cylindrar, sfärer och rör för transport av farligt gods varor, CAN/CSA-B339.

· Gasoltanken måste innehålla följande:

QCC Typ 1-uttag kompatibelt med regulator och apparat. · Säkerhetsavlastning ventil.

· UL-listad överfyllningsskyddsanordning (OPD). Denna säkerhetsanordning är identifierad med det triangulära handhjulet. Använd endast tankar utrustade med denna typ av ventil.

·En gasoltank måste vara anordnad för ånguttag och inkludera en krage som skyddar gasoltankens ventil.

FLYTANDE PETROLEUMGAS (LP):

· Gasol är luktfri, giftfri och färglös när den produceras. För din säkerhet, gasol har fått en lukt (liknande ruttna ägg) så att du kan lukta om det finns något läckage.

·LP-gas är mycket brandfarligt och kan oväntat självantändas när det kombineras med luft.

PÅFYLLNING AV LP-TANK:

·Använd endast licensierade och erfarna återförsäljare.

·LP-återförsäljaren måste tömma tankarna innan de fylls.

· Återförsäljaren bör ALDRIG fylla en gasoltank till mer än 80 % av gasoltankens volym.

volym. Volymen propan i tankar varierar med temperaturen.

· En frostad regulator indikerar överfyllning av gasoltanken. Stäng omedelbart gasoltanken. ventilen och ring gasolåterförsäljaren för hjälp.

· Släpp inte ut flytande propangas (LP) i atmosfären. Detta är en farlig praxis. · För att ta bort gas från en gasoltank, kontakta en gasolåterförsäljare eller din lokala brandkår för hjälp.

BYTE AV LP-TANK:

Många återförsäljare som säljer vitvaror erbjuder dig möjligheten att byta ut din Töm gasoltankar genom en utbytestjänst. Använd endast de som är välrenommerade utbytesföretag som inspekterar, precisionsfyller, testar och certifierar deras cylindrar. Byt ut din tank mot en OPD-säkerhetsutrustad tank som som beskrivs i avsnittet "GASOLTANK" i denna manual. Förvara alltid ny och utbytta gasoltankar i upprätt läge under användning, transport eller

lagring. Läckagetest nya och utbytta gasoltankar INNAN anslutning
dem till apparaten. OPD handratt

LÄCKAGETEST AV LP-TANK:

För din säkerhet måste ett läckagetest upprepas varje gång en gasoltank används.
bytas ut eller fylls på.

·Rök inte under läckagetestet.

· Använd inte öppen låga för att kontrollera gasläckor.

·En gasoltank måste läckagetestas utomhus i ett välventilerat utrymme, borta från
från öppen låga eller gnistor.

INSTRUKTIONER FÖR ATT TÄNDA BRÄNNAN:

1. Läs alla instruktioner innan du tänder. Tänd endast brännaren utomhus.

2. Kontrollera att regulatorns kontrollvred och gasoltankens ventil är helt stängda.
stängd och i AV-läge.

3. Se till att det är minst 89 cm mellan gasoltanken och
apparat.

⚠VARNING

Gasolslangen är en snubbelrisk. Särskild försiktighet måste iakttas.

4. Öppna gasoltankens ventil helt genom att vrida den moturs.

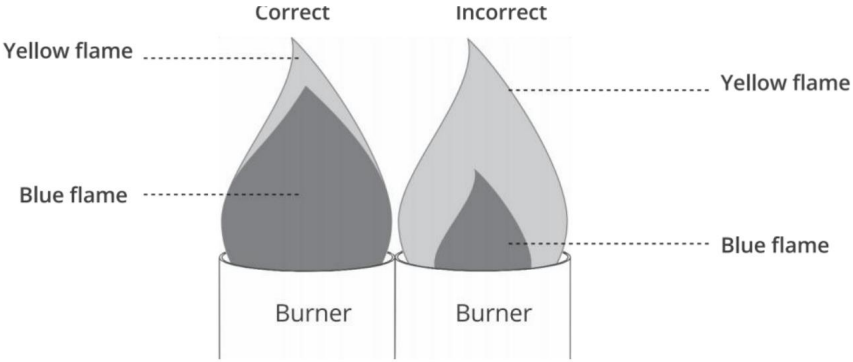
5. När brännaren är tänd, vrid regulatorns kontrollvred till önskad värme.
utgångsposition mellan PÅ och AV.

!FÖRSIKTIGHET

Om tändningen inte sker inom 5 sekunder, vrid regulatorns kontrollratt
AV, vänta 5 minuter och upprepa sedan tändningsproceduren. Om brännaren inte
tänd ljuset med regulatorns kontrollvred på, eller om lågan slocknar efter
tändning, kommer det att fortsätta rinna ut ur brännaren och kan av misstag
antändning, med risk för skador

KONTROLL AV BRÄNNARE

Tänd brännaren och justera lågan med regulatorns kontrollvred.
Kontrollera lågan före varje användning. En blå låga med liten eller ingen gul låga
kommer att ge den bästa värmen.



NÄR BRÄNNARENS LÅGA SÄCKS AV OAVSIKT:

1. Stäng AV gasoltanken genom att vrida handhjulet medurs tills det stannar helt.
2. Vrid regulatorns kontrollvred moturs till läget AV.
3. Kontrollera slangen och se till att anslutningarna är kompletta. Efter att ha väntat i 5 minuter, starta om apparaten enligt följande

"INSTRUKTIONER FÖR ATT TÄNDA BRÄNNARE."

AVSTÄNGNINGSINSTRUKTIONER:

1. Stäng AV gasoltanken genom att vrida handhjulet medurs tills det stannar helt.
2. Vrid regulatorns kontrollvred moturs till läget AV.

KOPPLA BORT REGULATORN FRÅN LP-TANKEN:

1. Vrid regulatorns kontrollvred moturs till AV-läget.
2. Stäng AV gasoltanken genom att vrida handhjulet medurs tills det stannar helt.
3. Vrid kopplingsmuttern moturs för att lossa kontakten. Lossa endast för hand. Använd INTE verktyg.
4. När regulatorn är frånkopplad ska den hängas från kroken ansluten till apparaten.

KORREKT SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL HÅLLER DIN APPARAT I BRAND FUNGERAR SMÖJLIGT! VARNING

· Låt apparaten svalna helt till 46 °C innan du utför några åtgärder.

rengöring

·håll apparatens område rent och fritt från brännbara ämnen material, bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.

• Blockera inte flödet av förbrännings- och ventilationsluft. · Kontrollera brännaren och venturiröret för insekter och insektsbon. En igensatt röret kan blockera gasflödet och orsaka brand under

Förhindra blockeringar genom att inspektera och rengöra brännaren och venturirör årligen

!FARA

Sätt ALDRIG in några verktyg eller främmande föremål i gasoltankens ventilutlopp eller säkerhetsventilen. Du kan skada ventilen eller orsaka en läcka som kan leda till explosion, brand, personskada eller dödsfall.

Skötsel och underhåll

RENGÖR NOGA EFTER VARJE ANVÄNDNING

OBS! Rengör hela apparaten varje år och dra åt alla beslag 1–2 gånger. gånger om året eller mer, beroende på användningsfrekvensen.

1. Stäng av apparaten med regulatorns kontrollvred och med gasoltanken. ventil

före rengöring. Kontrollera att det inte finns någon låga eller gaslukt och att alla ventilerna är i AVSTÄNGT läge. Se till att regulatorn är korrekt inställd kopplas bort från gasoltanken före rengöring

2. Alla delar som har varit i kontakt med mat måste handtvättas med varmt tvålvatten och en nylonrondell. Om kokkärlet/kokkärlen har svart sot som fastnat på utsidan, det kan skrubbas bort med stål ull. SPRAYA INTE ugnsrengöring på aluminiumgrytor för att ta bort fett eller sot eftersom det gör att ytan blir matt. Om matrester kvarstår fastnat på korgen, placera den i varmt vatten och låt den blötläggas. Efteråt kylning, skrubba med en nylonrondell.

3. Om hårt vatten orsakar mörkfärgning på insidan av kokkärlet/kärlen, fyll på till nivån på det mörka området med en blandning av vatten, vinsten och vinäger (1 liter vatten, 2 matskedar vinsten, 1/2 kopp) vinäger) och koka i 10 minuter.

4. För att rengöra brännaren, använd en borste för att lossa korrosion från brännaren. utsidan. Rengör igensatta gasportar med ett öppet gem. Byt ut korroderade eller skadade brännare som avger överskottsgas.

5. För att rengöra brännarröret/venturiröret, koppla först bort regulatorslangen från brännarröret. Titta inuti brännarröret efter bon, spindelnät eller lera. För att ta bort hinder, använd en flexibel borste eller böj en liten krok i änden av en flexibel kabel. När hinder är fria kan regulatorslangen tas bort ansluten till brännarröret.

6. Kontrollera att alla komponenter är helt torra innan användning eller placering i förvaring.

7. Det rekommenderas att apparaten rengörs noggrant före varje användning.

8. Förvara alla komponenter på en ren och torr plats när de inte används.

Sida 17 | Rengöring, förvaring och rutinunderhåll efter användning

Rengöring efter användning

1. Vänta tills all olja och metallkomponenter svalnat helt (minst 4 timmar efter avstängning).

2. Kassera spillolja på rätt sätt; häll inte olja i avloppet eller marken.

3. Tvätta kastrull, korg, lock och metallfästen med varmt, milt tvålvatten.

4. Skölj alla delar noggrant och torka dem 100 % för att förhindra rost och oxidation.

Lagringsregler

1. Förvara hela fritösen på ett torrt, ventilerat ställe. Undvik regn och snö. och fuktig miljö.

2. Koppla bort regulatorn från propantanken före långtidsförvaring.

3. Stapla inte tunga föremål ovanpå kokkärlet för att förhindra deformation.

Regelbundet underhåll

1. Före varje användning: Kontrollera regulatorslangen för sprickor, åldring eller läckor; dra åt alla lösa skruvar.

2. Månatligt underhåll: Rengör brännarhuvudets insprutningsmunstycke med mjuk tunn tråd för att ta bort fettblockeringar.

Byt omedelbart ut regulatorn/slangen om det uppstår sprickor, hårdheter eller läckage. visas.

PROBLEM	MÖJLIG ORSAKA	LÖSNING
Brännaren kommer inte ljus.	Dålig förbindelse mellan regulatorn och gasoltanken.	Se till att regulatorn kopplingsmuttern är helt åtdragen på LP:n tankventil.
	Gasoltanken är tom.	Fyll på gasoltanken vid en auktoriserad återförsäljare eller köpa en ny fylld LP tank.
	Tändningsknappen var inte tryckt och hållen.	tryck och håll in tändningsknappen knappen tills brännaren är belyst.
	Batterilocket är inte monterat korrekt.	Se till att + och -sluten av batteriet är orienterade ordentligt. +Änden ska vara mot batterilocket.
	svagt eller dött batteri.	Ersätt med en ny alkaliskt AA-batteri.
	Batterilocket är inte monterat korrekt.	Skruva av batterilocket och installera om. Se till att trådarna är i linje och fullt engagerad.
Brännaren stannar inte belyst.	Överdriven vind förhållanden.	När apparaten är svalna, flytta apparaten till en annan plats där stark vind är inte en faktor. Tänd brännaren igen.
	Gasoltanken är tom.	Fyll på gasoltanken vid en auktoriserad återförsäljare eller köpa en ny fylld LP tank.
	Regulatorns kontrollknapp är inte helt öppnad.	Helt öppen regulator kontrollratten genom att vrida den medurs. riktning.

oljan når inte önskad tillagningstemperatur.	Ett överfyllningsskydd (OPD) på gasoltanken har aktiverats/löst ut.	För att återställa överfyllningsskyddet, vrid regulatorns kontrollvred och gasoltankens ventil till OFF. Koppla bort regulatorn från gasoltanken och vänta minst en minut. Anslut regulatorn till gasoltanken igen och öppna gasoltankens ventil helt.
	Felaktig eller blockerad regulatorslang.	Kontakta kundtjänst för en ersättningsregulator/ slangenhet.

VEVOR

Manufacturer: Shanghai Sishun Technology Co., Ltd.
Address: 4th Floor, Building 2, No. 599 Wan Zhen Road, Zhenxin Xincun Subdistrict, Jiading District, Shanghai,201800 China.
E-mail: support@vevor.com
AUS Importer: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia.
USA Importer: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730.
CA Importer: MARIFEL LTD. 250 Consumers Rd, 1108, North York, Ontario, Canada, M2J4V6.

EC REP VEVOR SUPER TOOLS LIMITED Address: Office 403, Nesta Business Centre, 4-5 Burton Hall Rd,Sandyford, Dublin 18, D18 A094, Ireland
Email: service-eu@vevor.com Tel: +353874373999

UK REP VEVOR TOOL HUB LIMITED Address:2 Goldstone Close, Brighton and Hove, BN3 7PD, UnitedKingdom
Email: service-uk@vevor.com Tel: +447795204660