

BAYOU CLASSIC[®] CARE AND USE INSTRUCTIONS FOR ALUMINUM STOCKPOTS

⚠ WARNING *Read and understand before using this product.*

1. Sober adult operation ONLY! Read and understand this manual before using the product. The use of alcohol, prescription or nonprescription drugs may impair your ability to properly assemble or safely operate appliance.
2. LP (propane) gas is colorless, tasteless, heavier than air, and is both flammable and explosive. Combustion of propane consumes oxygen and produces carbon monoxide (a poisonous gas). Therefore, never operate an outdoor cooker inside a building or confined area where ventilation may be restricted. Make sure the LP Cylinder and the appliance is placed in an open area. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
3. **Never leave unit unattended.** Most accidents occur as a result of leaving the unit unattended.
When Frying... a unit left unattended may eventually overheat, resulting in a serious grease fire.
When Boiling... a unit left unattended may eventually boil over. Water can splash down on the burner and put out the fire resulting in propane gas being released out into the cooking area.
When Steaming... a unit left unattended may eventually evaporate all the water inside the steam pot. If water is allowed to evaporate completely, the heat from this unit will melt a hole into the bottom of the pot, resulting in a loss of the pot and the food inside.
4. This is an ATTENDED appliance. Do NOT leave this appliance unattended while heating oil, grease or water, cooking food or when hot after use [oil, grease or water above 100°F(38°C)]. Heated liquid can remain at scalding temperatures long after cooking has ended.
5. Use ONLY on a level, stable non-combustibles surface like brick, concrete or dirt. Do NOT use this appliance on any surface that will burn or melt like wood, asphalt, vinyl, or plastic.
6. This appliance is for OUTDOOR use only. Do NOT use in a building, garage or any other enclosed area. Do NOT use on wooden decks, under roof overhangs, on porches, carports or at garage door openings.
7. Do NOT locate this appliance under ANY overhead construction. Keep a minimum clearance of 10 feet from the sides, front and back of the appliance to ANY construction. Keep the area clear and free of any combustible material such as household chemicals, paint, gasoline and other flammable vapors and liquids.
8. Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. Replacement hose assemblies for Bayou Classic Cookers are: Single Burner Cookers - Model #5HPR, Double & Triple Burner Cookers - Model #3HPH, and Jet Cookers - Model #5HPR-1.
9. Keep children and pets away from the appliance at all times.
10. Do NOT move the appliance when in use. Allow the cooker to cool before moving or storing.
11. NEVER overfill the cooking pot with oil, grease or water.
12. Do NOT place an empty cooking vessel on the appliance while in operation. The intense heat will melt an empty pot. Use caution when placing anything on the cooking vessel.
13. Always wear shoes while cooking. Always wear mitts when handling the cooker, pots, and accessories.
14. Use Bayou Classic appliances only in accordance with state and local ordinances and codes. In the absence of local codes, installation must conform with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58 or CSA B149.1, Natural Gas and Propane Installation Code; or CGA-B149.2 Installation Code.
15. Bayou Classic gas appliances are not intended for use in a Commercial Setting.

Failure to comply with these warnings and instructions can result in property damage, personal injury and death.

Care & Use for Polished Aluminum Pots

1. It is recommended that you season the pot before use. Pour a small amount of vegetable oil inside and spread it with a paper towel until the entire bottom and sides are coated. Let it stand for 10 minutes. Wash out the interior of the pot, and it will be ready to use. (DO NOT apply to flame during any of this process) CAUTION: Empty aluminum pots will melt if placed over an open flame.
2. After cooking, let pans and lids cool gradually. Do not pour cold water into a hot pan. This can cause the bottom of the pan to warp, and it can cause grease to splatter. Always wash the pans thoroughly in hot, soapy detergent after each use to remove all traces of food, salt, or grease particles that will burn causing stains when the pan is reheated.

3. Seasoning the pots will make cleaning easier. Scouring pads and aluminum cleaners are okay for the interior of the pots, but will scratch the exterior.
4. Polished aluminum pots will tarnish and discolor with normal use. Occasional use of "Cream of Tartar" will bring back some of the luster. However, aluminum pots will tarnish and become dull with normal use.

Our motto is: "The uglier the pot, the better it cooks!"

Boiling with large quantities of salt is very corrosive and can cause 'pits' in the pots and baskets. To reduce the chance of this occurring, do not allow salt water to remain in the pot for a long period of time after the pot has cooled. The basket and pot should be thoroughly cleaned after each use. Do Not store cooking oil inside the pots. Salt and seasonings will settle to the bottom and can cause pits to form at the bottom of the pot.

INSTRUCCIONES PARA EL CUIDADO & USO DE LOS INSTRUMENTOS PARA OLLAS DE ALUMINO

⚠ ADVERTENCIA *Lea y entienda este manual antes de usar este producto.*

1. Para ser operado por adultos SOBRIOS ¡solamente! Lea y entienda este manual antes de usar este producto. El uso de alcohol, drogas prescritas o no prescritas, podrían afectar la habilidad para ensamblar apropiadamente u operar con seguridad este aparato.
2. El gas propano LP no tiene color, no tiene sabor, es más pesado que el aire y es ambos inflamable y explosivo. La combustión de propano consume oxígeno y produce monóxido de carbono (un gas venenoso). Por lo tanto, nunca opere una cocina para cocinar al aire libre dentro de un edificio o un área cerrada donde la ventilación podría ser limitada. Asegurese que el cilindro LP este colocado en un área abierta lo cual permite que el vapor se valla.
3. **Nunca deje esta cocina desatendida.** La mayoría de los accidentes ocurren por dejar la cocina desatendida.
Cuando se fríe... una cocina desatendida podría eventualmente recalentarse, resultando en un fuego serio de grasa.
Cuando se hierve... una cocina desatendida podría eventualmente sobre hervir. El agua podría salpicar y llegarle al hornillo y apagar el fuego resultando en que el gas propano continúe saliendo en el área donde se cocina.
Cuando se cocina al vapor... una cocina desatendida podría eventualmente evaporar toda el agua dentro de la olla. Si se permite que el agua se evapore completamente, el calor de esta cocina hará un hoyo en el fondo de la olla, resultando en la pérdida de ésta y de la comida.
4. Este es un aparato que tiene que ser atendido. NO deje este aparato desatendido mientras se calienta aceite, manteca o agua, mientras se cocina o cuando aún esté caliente después de usarse [aceite, manteca o agua por encima de 100°F (38°C)]. Líquidos calientes pueden quedarse a temperaturas hirvientes por un largo tiempo después de que se termine de cocinar.
5. Usela SOLAMENTE en una superficie nivelada, estable sin riegos de combustibilidad, tales como ladrillo, concreto o arena. NO use este aparato en una superficie la cual se encendería o se derretiría, tales como, madera, asfalto, vinilo, o plástico.
6. Este aparato es para uso solamente AL AIRE LIBRE. NO lo use en edificios, garajes o cualquier otra área cerrada. NO lo use en cubiertas de madera, bajo techo, en porches o garajes de puerta automática. Este aparato no es para ser instalado en vehículos recreacionales y/o botes. Este aparato no es para ser usado nunca como calentador.
7. NO sitúe este aparato bajo NINGÚN balcón. Mantenga un espacio mínimo de 10 pies de separación de CUALQUIER construcción, tanto de los lados como del frente y parte trasera. Mantenga el área despejada y libre de cualquier material de combustión tales como, químicos, pinturas, gasolina y cualquier otro vapor o líquidos inflamables.
8. Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso. Si hay evidencias de escoriaciones, desgaste, cortaduras o escape, la manguera debe ser reemplazada antes de operar el aparato. Las mangueras de repuestos para cocinas Bayou Classic son: cocinas de un solo hornillo - modelo # 5HPR, cocinas de doble y triple hornillo - modelo # 3HPH y cocinas Jet - modelo # 5HPR-#1.
9. Mantenga a los niños y mascotas todo el tiempo apartados del aparato.
10. NO mueva el aparato cuando esté en uso. Permita que la cocina se enfríe antes de moverla o almacenarla.
11. NUNCA sobrellene la olla con aceite, manteca o agua. Siga las instrucciones en este manual para establecer los niveles apropiados de aceite, manteca o agua.
12. No coloque una olla vacía sobre el aparato mientras esté en uso. El fuego intenso la derretirá. Sea precavido cuando coloque cualquier cosa sobre el aparato.
13. Use siempre zapatos mientras cocina. Use siempre guantes de cocina cuando maneje la cocina, ollas y accesorios.

14. Use aparatos Bayou Classic solamente de acuerdo a las ordenanzas y códigos estatales y locales. En la ausencia de códigos legales, la instalación tiene que ser en conformidad con el código nacional de combustible de gas, ANSI Z223.1/NFPA 54, Manejo y Conservación de Gases de Petróleo Líquido (Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases), ANSI/NFPA 58 o CSA B149.1, Código de Instalación de gas natural y propano (Natural Gas and Propane Installation Code); o CGA-B149.2 Installation Code.
15. Los aparatos de gas Bayou Classic no se producen para el uso comercial.

El no cumplir con estas advertencias e instrucciones puede resultar en daños a propiedades, daños corporales y muerte.

Instrucciones para el Cuidado & Uso de los Instrumentos para Ollas de Aluminio Pulido

1. Es recomendable que cure la olla antes de usarla. Vierta una pequeña cantidad de aceite vegetal dentro de la olla y con papel absorbente untelo en toda la olla hasta que el fondo y los lados estén completamente cubiertos, manténgala así por diez minutos. Lave el interior de la hoya y estará lista para usarse (NO la esponja a la llama durante este proceso). PRECAUCIÓN: Las ollas de aluminio vacías se derretirán si se colocan sobre una llama abierta.
2. Después de cocinar, deje que las ollas y las tapas se enfríen gradualmente. No vierta agua fría dentro de una olla caliente. Esto podría causar que el fondo de la olla se pandee y que la grasa salpique. Siempre lave las ollas con agua caliente y detergente después de cada uso para remover todos los trazos de comida, sal o partículas de grasa las cuales se quemarán causando manchas cuando la olla es recalentada.
3. El curar las ollas hará la limpieza más fácil. Las esponjas de metal y limpiadores de aluminio son buenos para el interior de la olla, pero rayará el exterior.
4. Las ollas de aluminio pulido se opacan y pierden el color con el uso normal. El uso ocasional de "crema de tártaro" devolverá algo del brillo perdido.

Nuestro lema es: "¡Mientras más fea sea la olla mejor cocina!"

Hervir con cantidades grande de sal es muy corrosivo y puede ocasionar marcas en las ollas y cestas. Para reducir el riesgo de que esto ocurra, no permita que quede agua con sal en la olla por un periodo largo de tiempo después de que la olla se haya enfriado. La cesta y la olla deben limpiarse completamente después de cada uso. No guarde aceite dentro de la olla. La sal y los condimentos se asentarán en el fondo y pueden ocasionar marcas en el fondo de la olla.

DIRECTIVES D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION DES FAITOUT DE ALUMINIUM

⚠ AVERTISSEMENT *Vous devez lire et comprendre de manuel avant d'utiliser cet appareil.*

1. SEULES des personnes à jeun doivent utiliser cet appareil. Vous devez lire et comprendre de manuel avant d'utiliser cet appareil. La consommation d'alcool et de médicaments peut nuire à votre capacité de bien assembler et d'utiliser cet appareil en toute sécurité.
2. Le PL (propane) est un gaz sans odeur, sans saveur, plus lourd que l'air, qui est à la fois inflammable et explosif. La combustion du propane consomme de l'oxygène et dégage de l'oxyde de carbone (un gaz toxique). N'utilisez donc jamais un cuiseur fait pour l'extérieur à l'intérieur d'un bâtiment ni dans un lieu exigu où la ventilation n'est pas suffisante. La bouteille de PL et l'appareil doivent toujours être dans un endroit dégagé. Ne bloquez pas l'arrivée du gaz ni la ventilation de l'air.
3. **Ne laissez jamais le cuiseur sans surveillance.** La plupart des accidents se produisent lorsque le cuiseur n'est pas surveillé.
Friture... si le cuiseur est laissé sans surveillance, la graisse qu'il contient risque de surchauffer et de prendre feu.
Ébullition... si le cuiseur est laissé sans surveillance, l'eau risque de déborder. Elle peut éclabousser le brûleur, éteindre la flamme et laisser le gaz se dégager dans la zone d'utilisation.
Cuisson à la vapeur... si le cuiseur est laissé sans surveillance, toute l'eau risque de s'évaporer. La chaleur du cuiseur risque de percer le fond de la casserole et de l'endommager et la nourriture qu'elle contient sera perdue.
4. Cet appareil doit être SURVEILLÉ. NE LE LAISSEZ PAS sans surveillance lorsque vous faites chauffer de l'huile, de la graisse ou de l'eau, lorsque vous faites cuire des aliments et lorsque son contenu est encore chaud après utilisation [température de l'huile, de la graisse ou de l'eau supérieure à 100°F (38°C)]. Un liquide peut rester à la température d'ébullition longtemps après la fin de la cuisson.
5. Ne placez cet appareil QUE SUR une surface plane, stable et non combustible - briques, béton ou terre par exemple. N'UTILISEZ PAS cet appareil sur une surface qui peut brûler ou fondre - bois, asphalte, vinyle ou plastique.
6. Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'EXTÉRIEUR. NE L'UTILISEZ PAS dans un bâtiment, dans un garage ou autre lieu fermé. NE L'UTILISEZ PAS sur une terrasse en bois, sous un auvent, dans un solarium, dans un abri d'auto ou dans l'ouverture d'une porte de garage.

7. NE PLACEZ PAS cet appareil sous une construction quelconque. Maintenez toujours un dégagement minimum de 10 pieds (3,30 m) de chaque côté, en avant et en arrière. Le lieu où vous l'utilisez ne doit contenir aucun combustible – produits ménagers, peinture, essence et autres produits et vapeurs inflammables.
8. Nettoyez et inspectez le tuyau chaque fois avant d'utiliser l'appareil. S'il porte des signes d'abrasion, d'usure, de coupure ou de fuite, remplacez-le avant d'utiliser l'appareil. Tuyau de rechange pour cuiseurs Bayou Classic : Cuiseur à un seul brûleur – modèle 5HPR; cuiseurs à 2 et à 3 brûleurs – modèle 3HPH; cuiseur-jet – modèle 5HPR-1.
9. Ne laissez en aucun cas les enfants et les animaux s'approcher de l'appareil.
10. NE DÉPLACEZ PAS l'appareil en cours d'utilisation. Laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de le ranger.
11. NE METTEZ JAMAIS TROP d'huile, de graisse ou d'eau dans la casserole. Suivez les directives de ce manuel pour connaître le niveau adéquat d'huile, de graisse ou d'eau.
12. NE PLACEZ PAS de récipient de cuisson vide dans l'appareil en cours d'utilisation. La chaleur intense fait fondre un récipient vide. Faites toujours attention lorsque vous déposez quoi que ce soit sur le récipient de cuisson.
13. Portez toujours des chaussures lorsque vous faites cuire quelque chose. Portez des gants pour manipuler le cuiseur, les plats, les ustensiles et accessoires de cuisson.
14. Utilisez les appareils Bayou Classic conformément aux ordonnances et aux codes canadiens, provinciaux et locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit respecter le *National Fuel Gas Code*, normes ANSI Z223.1/NFPA 54, *Entreposage et manutention de gaz de pétrole liquéfié*, ANSI/NFPA 58 ou CSA B149.1, *Code d'installation du gaz naturel et du propane*, ou CGA B149.2, *Code d'installation*.
15. Les appareils à gaz Bayou Classic ne sont pas destinés à des usages commerciaux.

Si vous ne respectez pas ces directives, le cuiseur pourrait prendre feu ou exploser, et ainsi causer des dommages à la propriété, des blessures ou la mort.

Directives d'entretien et d'utilisation des casseroles en aluminium poli

1. Avant d'utiliser la casserole pour la première fois, conditionnez-la. Versez-y une petite quantité d'huile végétale et, avec une serviette de papier, passez-la sur le fond et les parois. Attendez 10 minutes puis lavez l'intérieur de la casserole. Elle sera alors prête à l'emploi. (NE PAS LA METTRE à la flamme pendant ce processus.) ATTENTION : une casserole d'aluminium vide fond sur la flamme nue.
2. Après cuisson, laissez la casserole et le couvercle se refroidir lentement. Ne versez pas d'eau froide dans une casserole chaude. Le fond pourrait se déformer et l'huile risquerait de rejaillir. Lavez toujours les casseroles à fond, dans du détergent chaud, après chaque usage pour éliminer toutes traces d'aliments, de sel et de graisse qui brûleront et tacheront la casserole lorsque vous la réutiliserez.
3. Si vous conditionnez la casserole, elle sera plus facile à laver par la suite. Vous pouvez utiliser des tampons à récurer et des produits pour nettoyer l'aluminium pour l'intérieur de la casserole, mais ces produits égratignent l'extérieur.
4. Les casseroles en aluminium poli se ternissent et se décolorent avec le temps. Vous pouvez leur redonner un peu de leur brillant en utilisant de temps en temps de la crème de tartre. Mais les casseroles d'aluminium se ternissent avec le temps.

Notre devise est : "plus le pot est laid, plus il fait cuire mieux!"

Les liquides contenant de grandes quantités de sel et portés à ébullition sont très corrosifs et peuvent « piquer » les casseroles et les paniers. Pour réduire ce risque, ne laissez pas d'eau salée trop longtemps dans la casserole après qu'elle ait refroidie. Nettoyez bien le panier et la casserole après chaque usage. Ne conservez pas l'huile de friture dans la casserole. Le sel et les assaisonnements se déposent au fond et le piquent.