

CAROLINA[®]

TOOLS. COOKS. LEGENDS.

COOKER

— EST. 2007 —

18 Qt. Dual Basket Fryer with Stand Owner's Guide



Keep this manual for future reference
Conserve este manual para consultarlo
en el futuro.

Conserver le présent manuel pour une
référence future

130782

Read and understand this manual to safely operate and maintain this product.





DANGER



If you smell gas:

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

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



DANGER



1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 10 feet or 3m of any other gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 25 feet 7.5 m of any flammable liquid.
4. Do not fill cooking vessel beyond maximum fill line.
5. Never allow oil/grease to get hotter than 400°F or 200°C. If the temperature exceeds 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
6. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F or 45 °C or less.
7. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

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



WARNING



Combustion by-products when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.



WARNING



This Appliance is not intended for commercial use.

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.



DANGER



Danger: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



WARNING



Warning: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



CAUTION



CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



WARNING



1. Never leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
2. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
3. This appliance is for **OUTDOOR USE ONLY**. **DO NOT** use in building, garage or any other enclosed area. This appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicle and/or boats. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
4. Fryer shall not be used on or in any apartment or condominium balcony or deck.
5. When cooking, the fryer / boiler must be on a level, stable noncombustible surface in an area clear of combustible material. As asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
6. When cooking with oil or grease, the thermometer provided **MUST** be used. Follow instructions in this manual for proper installation and use of the thermometer. If the thermometer supplied with this fryer has been lost or damaged. A replacement thermometer must be one specified by the appliance manufacturer.
7. If the temperature exceeds 400° F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF and wait for the temperature to decrease to less than 350°F (175°C) before relighting burner according to the manufacturer's instructions. If there is a lid (cover), do not remove the lid.
8. When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available. In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.
9. Never overfill the cooking vessel with oil, grease or water. Follow instructions in this manual for establishing proper oil, grease or water levels. Never overfill the cooking vessel with oil, grease or water than specified by vessel manufacturer instruction. If the vessel doesn't indicate the maximum fill line, please refer to following instructions for determining the maximum fill level.

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

 - (1) Place the food product in the basket.
 - (2) Place the food product and holder into the empty vessel.
 - (3) Fill the vessel with water just until the food product is completely submerged. There must be a minimum of 3 inch (8 cm) between the water level and top of the vessel.
 - (4) Remove the food product from the vessel and either mark the water level on the side of the vessel or measure the amount of water in the vessel.
 - (5) Remove the water and completely dry the vessel and the food product.

(6) This is the amount of cooking oil the vessel is to be filled with to cook the food product.

10. Introduction of water or ice from any source into the oil/grease may cause overflow and severe burns from hot oil and water splatter. When frying with oil/grease, all food products **MUST** be completely thawed and towel dried before being immersed in the fryer.
11. Do not place empty cooking vessel on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in cooking vessel while the appliance is in operation. Placing an empty cooking vessel on the appliance while in operation will result in melting the cooking vessel. Use caution when placing anything in cooking vessel while the appliance is in operation.
12. In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately and turn off appliance burners and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.
13. Do not move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool to 115°F (45°C) before moving or storing.
14. Do not leave the appliance unattended, keep children and pets away from the appliance at all times.



WARNING



Installation Safety Precautions.

- Use appliance only with LP (propane) gas and the regulator/ valve assembly supplied.
- 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 B1 49.1*
- This appliance shall be used only outdoors, and shall not be used in a building, garage or any other enclosed area.
- Use appliance at least 10 ft. from any wall or surface. Maintain 10 ft clearance to objects that can catch fire or source of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc. Never use under balconies made of wood or ANY overhead construction.
- Apartment Dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP Gas appliance at an apartment. IF allowed use outside at an apartment. If allowed, use outside on the ground floor with a ten (10) foot clearance form walls or rails.
- Before opening LP tank valve, check the coupling nut for tightness. When



appliance is not in use, turn off control knob and LP tank valve.

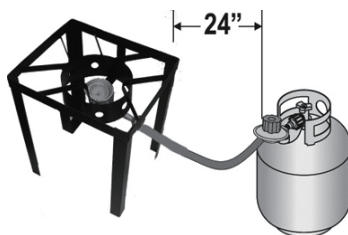
- Never move appliance while in operation or still hot.
- If you notice grease or other hot material dripping from appliance onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct, clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of appliance.
- 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.



WARNING



- Never use a cooking vessel larger than 18 qts. Diameter greater than 13 x 16 inches and taller than 5 inches. **A BIGGER VESSEL MAY RESULT IN TIPPING.**
- Never fill pot above upper fill line. Oil can splatter causing staining or discoloration to ground surface.
- Never place empty cooking vessel on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in the cooking vessel while the appliance is in operation.
- Never move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool before moving or storing.
- Never leave the appliance unattended. Keep children and pet away from the appliance at all times.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.



Keep the fuel supply hose away from any heated surface

- Never operate appliance with LP tanks out of correct position specified in assembly instructions.
- Always close LP tank valve and remove coupling nut before moving LP tank from specified operating position.
- Appliance shall not be used for commercial cooking.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Avoid bumping of or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.

- 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 should be taken to avoid burns from hot cooking liquids.



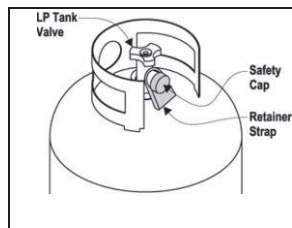
DANGER



- The safety relief valve on the LP tank could activate releasing gas and cause an intense fire with risk of death or serious injury. Therefore, follow instructions bulleted below exactly.
 - (a) Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
 - (b) Never fill the cylinder beyond 80 percent full; and
 - (c) If the instructions in (a) and (b) are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
 - If you see, smell, or hear escaping gas, immediately get away from the LP tank/appliance and call your fire department.
- All spare LP tanks must have safety caps installed on the LP tank outlet.

LP Tank Removal, Transport and Storage

- Turn OFF all control knobs and LP tank valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only – do not use tools to disconnect. Install safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.
- Turn off gas at supply cylinder when not in use.
- A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP tank in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP tank inside a vehicle which may become overheated by the sun.
- Do not store LP tanks in an area where children play.



LP Tank

The LP tank used with your appliance must meet the following requirements:

- Purchase LP tanks only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7cm) (tall) with 20lb. (9kg). Capacity maximum.
- The LP-gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the US Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.

LP tank valve must have:

- Type 1 outlet compatible with regulator or appliance.
- Safety relief valve.
- UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. Use only tanks equipped with this type of valve.



LP tank must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP tank valve.

LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is non toxic, odorless and colorless when produced. For your safety, LP gas has been an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.
- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP Tank Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer must purge tanks before filling.
- Dealer should NEVER fill LP tank more than 80% of LP tank volume. Volume of propane in tanks will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP tank valve and call LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP tank, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under "GAS Companies" for nearest certified PL dealers.

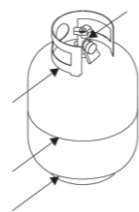
LP Tank Exchange

- 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 only for an OPD safety feature-equipped tanks as described in the "LP Tank" section of this manual.
- Always keep new and exchanged LP tanks in upright position during use, transit or storage.
- Leak test new and exchanged LP tanks BEFORE connecting to appliance.

LP Tank Leak Test

For your safety

- Leak test must be repeated each time LP tank is exchanged or refilled.
- Do not smoke during leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- Appliance must be leak checked outdoors in well-ventilated area, away from open flames or sparks.



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

Use mild soap and water. Do not use household cleaning agents. Damage to gas train components can result.

Brush soapy solution onto all weld seams and entire valve area.



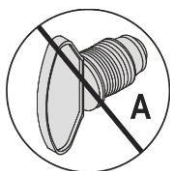
WARNING



If “growing” bubbles appear, do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department.

Connecting Regulator to the LP Tank

1. Place LP tank on a secure, level, and stable surface.
2. Turn control knob to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning hand wheel clockwise to a **full stop**.
4. Remove the protective cap from the LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.



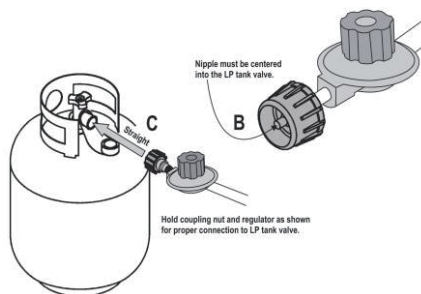
Do not use a POL transport plug (A) (plastic part with external threads)! It will defeat the safety feature of the valve.



5. Hold regulator, insert nipple (B) into LP tank valve. Hand tighten coupling nut, holding regulator in a straight line (c) with LP tank valve so as not to cross thread the connection.
6. Turn the coupling nut clockwise to tighten to a full solid stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP tank valve, resulting in some resistance. An additional one-half to three quarters turn is required to complete connection.
Tighten by hand only – do not use tools.

NOTE: If you cannot complete connection, disconnect regulator and repeat step 5 and 6.

If you are still unable to complete the connection, **do not use this regulator!**





WARNING



- Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.
- Never attempt to attach this appliance to the self-contained LP gas system of a camper or trailer or motor home.
- The pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance must be used. Replacement pressure regulator and hose assemblies must be those specified by the appliance manufacturer.



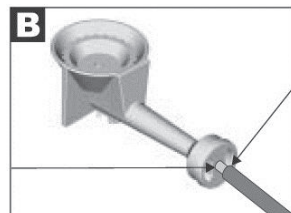
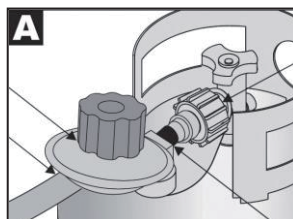
WARNING



- Do not use appliance until leak checked.
- If leak is detected at any time, STOP.
- If you cannot stop a gas leak, immediately close LP tank valve, leave area of appliance, and call LP gas supplier or your fire department!

Leak Testing Valves, Hoses and Regulator

1. Turn all control knob(s) to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP tanks.
3. Completely open LP tank valve by turning hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. Correct before proceeding.
4. Brush soapy solution onto indicated connections shown at right in A and B. (Reference connection of hose to burner on page 15.)
5. If 'growing' bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections.
6. Always close LP tank valve after performing tank test by turning hand wheel clockwise.



Lighting Instructions

Do not lean over LP cooker while lighting.

1. Turn regulator control valve to OFF position.
2. Fully open LP tank valve.
3. Light match and place it over burner. Slowly turn ON the regulator control valve DO NOT stand with head or arms over cooker.
4. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
Curing of paints and parts will product an odor only on first use.



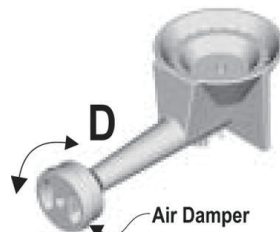
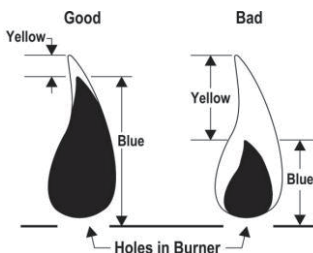
CAUTION



If burner does not light OR if burner flame is accidentally extinguished, turn knob to OFF, wait 5 minutes, try again. If the burner does not ignite with valve open OR if burner flame is accidentally after lighting, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.

Burner Flame Check

- Light burner, rotate knob from HIGH to LOW. You should see a smaller flame in LOW position than seen on HIGH. Always check flame prior to each use. The air damper (D) mounted on the back



of your burner helps to control the amount of primary air that mixes with the LP gas. A blue flame with little or no yellow flame provides the best heat. Adjust the air damper by turning it clockwise or counterclockwise until the desired flame is achieved.

Turning LP Cooker Off

- Turn all knobs to OFF position, Turn LP tank OFF by turning hand-wheel clockwise to a full stop.

Hose Check

- Before each use, check to see if there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.
- Cleaning and inspection of pressure regulator and hose assembly prior to use.

Cleaning the Burner



CAUTION



Checking and cleaning burner / venture tubes for insect nests. A clogged tube can lead to fire beneath the appliances.

Spiders' nests or wasps' mud inside the burner may cause fire at the air damper. If a fire occurs, immediately turn off gas supply at LP tank valve. (See representative illustration in Fig.1)

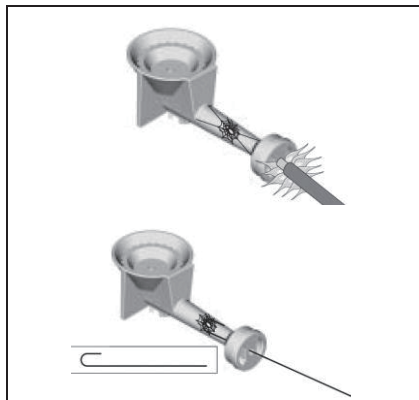
Note:

Spiders and small insects can spin webs and build nests inside the burner. This especially occurs in late summer and fall before frost when spiders are most active. These nests can obstruct gas flow and cause a fire in and around the burner and orifice. Such a fire can cause operator injury and serious damage to the appliance.

To help prevent a blockage and ensure full heat output, clean and inspect burner tube often (once or twice a month). NOTE: Water or air pressure will not normally clear a spider web.

Steps for Cleaning the Burner:

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



Cleaning and Maintenance

- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not block holes in bottom or sides of appliance.
- Check burner flames regularly.
- Use appliance only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under ANY overhead construction.
- Completely thaw meat and poultry prior to placing in hot oil.
- To minimize splattering, dry surfaces of meat and poultry prior to placing in hot oil.
- When LP tanks is connected to appliance, store outdoors in well-ventilated space and out of reach of children.
- Store appliance indoors ONLY if LP tanks turned off and disconnected, removed from appliance and stored outdoors.
- To keep the appliance clear and free from gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Not obstructing the flow of combustion and ventilation air.
- Keeping the ventilation opening(s) of the cylinder enclosed free and clear from debris.



CAUTION



All cleaning and maintenance should only be done when the appliance is cool and with the fuel supply turned off at the LP tank. DO NOT clean any part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Correct care and maintenance will keep your appliance operating smoothly. Clean regularly as determined by the amount of use. NOTE: Clean the entire appliance each year and tighten all hardware on a regular basis (1-2 times a year or more depending on usage). Cleaning should be done where detergents won't harm patio, lawn or the like.

Suggested Cleaning Materials:

- Mild dish washing liquid detergent
- Wire brush
- Nylon Cleaning pad
- Hot water
- Paper clip
- Soft brass bristled brush

Component Cleaning:

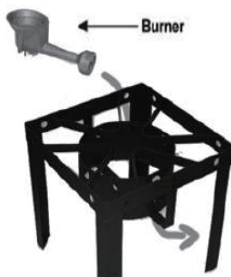
Burner: Wire brush loose corrosion from burner exterior. Clean clogged gas port holes with an opened paper clip. Replace corroded or damaged burners that would emit excess gas. Cooking surfaces, pots and pans: Clean the cooking surface with soapy water and a nylon cleaning pad.

Part List

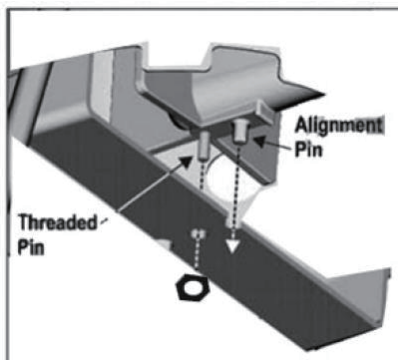
Number	Description
1	21" Tall Steel Stand x 1pc
2 (#84555)	Burner x 1pc
3 (#91054)	Regulator x 1pc
4 (#151533)	18QT Pot x 1pc
5 (#151534)	Strainer basket with handle x 2pcs
6 (#151537)	5" Thermometer x 1pc

Assembly Procedure

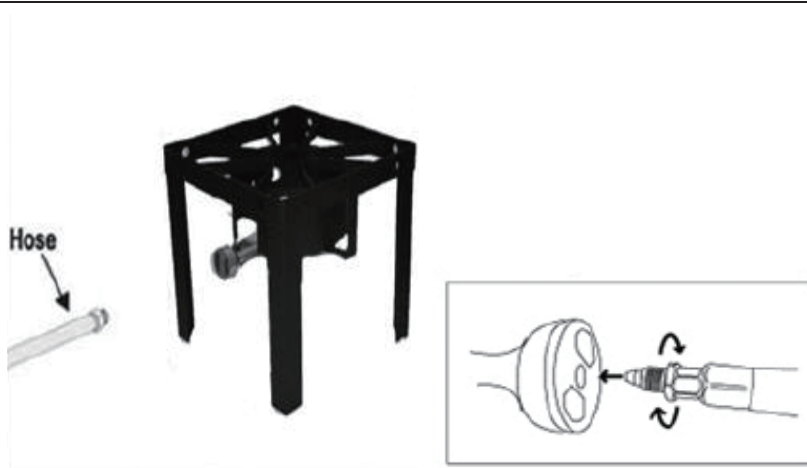
Step 1. Insert the burner into the cooker stand and through the cut-out opening in the side of the stand.



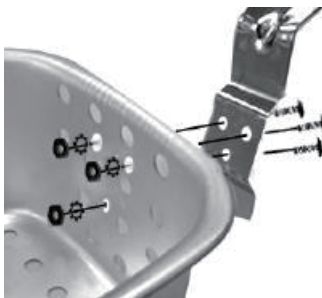
Step 2. Insert the threaded pin on the bottom of the burner into the center hole in the burner bracket. Make sure the alignment pin is seated in the notch on the edge of the burner bracket. Aligned with the burner pins, and secure with the hex nut.



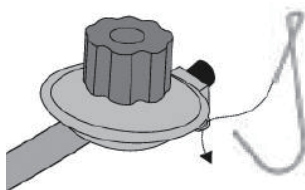
Step 3. Insert the brass hose fitting into the burner and tighten. Be sure not to strip threads on brass fitting. **DO NOT OVERTIGHTEN**. Proper connection is critical for correct operation of unit.



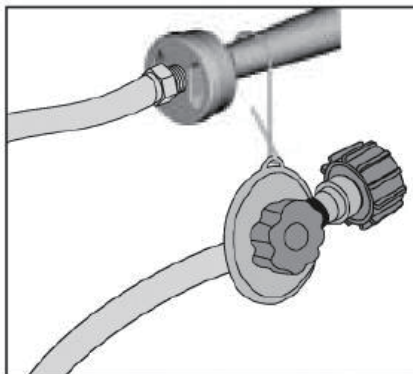
Step 4. Attach the handle by inserting bolts through basket, locking washers and nuts.



Step 5. Thread wirer hook through hole on side of regulator.



Step 6. When transporting or storing LP cooker without tank attached, hook regulator onto burner or cooker stand to prevent damage to regulator.



Using Your Thermometer

Check the thermometer before each use by inserting into a pot of boiling water and ensuring that it registers approximately **212°F +/- 20°F** (100°C +/- 10°C). If it does not function properly, obtain a replacement thermometer specified by the manufacturer before using the appliance.

Prior to lighting, position thermometer clip so that at least 2.75" of thermometer tip is submerged in oil. Reposition thermometer as necessary to cook. Continue to use thermometer until burner is turned off.



LOCATION MATTERS

Select a safe place to use your fryer. It should be in an open area, outside, and on a cement or brick surface. Place the liquid propane gas tank and fryer so that any wind blows the heat of the fryer away from the gas tank. Never use your fryer in an enclosed area, near a wall or on a wooden deck. Keep a minimum clearance of 10 feet from the sides, front and back of the fryer to any construction.



DANGER



- An oil overflow may occur resulting in a fire which could cause property damage, personal injury or death. Follow directions above to prevent this.



WARNING



Avoid bumping of or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid. Introduction of water or ice from any source into the oil/grease may cause overflow and serve burns from hot oil and water splatter. When frying with oil/grease, all food products **MUST** be completely thawed and towel dried before being immersed in the fryer.



PELIGRO



Si huele gas:

1. Cierre el suministro de gas del equipo.
2. Apague cualquier llama encendida.
3. Si el olor persiste, manténgase alejado del equipo y llame inmediatamente a los bomberos.

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



PELIGRO



1. Nunca desatienda este equipo mientras lo utiliza.
2. Nunca opere este aparato a menos de 10 pies o 3 m de cualquier otro cilindro de gas.
3. Nunca opere este equipo a menos de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.
4. No sobrepase el nivel máximo de llenado indicado en el recipiente de cocción.
5. Nunca permita que el aceite o la grasa superen los 400 °F o 200 °C. Si la temperatura supera los 400 °F (200 °C) o el aceite comienza a humear, apague inmediatamente el quemador o cierre el suministro de gas.
6. Los líquidos calientes pueden mantener temperaturas de riesgo de quemaduras mucho tiempo después de finalizar la cocción. Nunca toque el equipo de cocción hasta que los líquidos se hayan enfriado a 115 °F o 45 °C o menos.
7. Si se produjera un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a los bomberos. No intente apagar un incendio de aceite o grasa con agua.

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



ADVERTENCIA



Los subproductos de la combustión al usar este producto contienen sustancias químicas que el Estado de California reconoce como causantes de cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos.



ADVERTENCIA



Este equipo no está diseñado para uso comercial.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y recuadros que se muestran a continuación indican el significado de cada encabezado. Lea y siga todas las indicaciones del manual.



PELIGRO



Peligro: indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, provocará lesiones graves o la muerte.



ADVERTENCIA



Advertencia: indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones graves o la muerte.



PRECAUCIÓN



PRECAUCIÓN: indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, si no se evita, puede resultar en lesiones leves o moderadas.



ADVERTENCIA



1. Nunca deje el equipo sin supervisión. Mantenga a los niños y a las mascotas alejados del equipo en todo momento.
2. El uso de alcohol, medicamentos recetados o no recetados puede afectar la capacidad del consumidor para ensamblar correctamente u operar el equipo de manera segura.
3. Este equipo es **SOLO PARA USO EN EXTERIORES**. **NO** debe usarse en edificios, garajes u otras áreas cerradas. Este equipo no está diseñado para ser instalado en un barco o en un vehículo recreativo. Este equipo no está diseñado y nunca debe usarse como calentador.
4. No utilice la freidora sobre ni en ningún balcón o terraza de un apartamento o condominio.
5. Al cocinar, coloque la freidora o caldera sobre una superficie estable, nivelada y no combustible, en un área libre de materiales inflamables. Una superficie de asfalto (pavimento negro) puede no ser adecuada para este propósito.
6. Al cocinar con aceite o grasa, DEBE utilizarse el termómetro proporcionado. Siga las instrucciones de este manual para la instalación y el uso adecuados del termómetro. Si el termómetro suministrado con la freidora se pierde o se daña, el termómetro de reemplazo debe ser uno especificado por el fabricante del equipo.
7. Si la temperatura supera los 400 °F (200 °C), o si el aceite comienza a humear, **APAGUE** (coloque en **OFF**) inmediatamente el quemador o suministro de gas y espere a que la temperatura baje a 350° F (175° C) o menos antes de volver a encender el quemador de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Si hay una tapa (cubierta), no la quite.
8. Al cocinar con aceite o grasa, tenga a mano un extintor tipo BC o ABC. En caso de incendio por aceite o grasa, no intente apagarlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. Un extintor de incendios tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener un incendio.
9. Nunca llene demasiado el recipiente de cocción con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones de este manual para establecer los niveles adecuados de aceite, grasa o agua. Nunca llene el recipiente de cocción con aceite, grasa o agua por encima de lo indicado en las instrucciones del fabricante. Si el recipiente no tiene línea de llenado máximo, siga las instrucciones a continuación para determinar el nivel máximo de llenado.
Nivel máximo de llenado para recipientes sin línea indicada:
 - 1) Coloque los alimentos en la canasta.
 - 2) Coloque los alimentos y el soporte en el recipiente vacío.
 - 3) Llene el recipiente con agua hasta que los alimentos queden completamente sumergidos. Debe haber un mínimo de 3 pulgadas (8 cm) entre el nivel del agua y la parte superior del recipiente.
 - 4) Retire los alimentos del recipiente y marque el nivel de agua en el lateral o mida la cantidad de agua presente en el recipiente.
 - 5) Retire el agua y seque completamente el recipiente y los alimentos.
 - 6) Esta es la cantidad de aceite de cocina que se debe usar para llenar el recipiente al cocinar los alimentos.

10. La introducción de agua o hielo de cualquier fuente en aceite o grasa podría causar desbordes y quemaduras graves por salpicaduras de agua y aceite caliente. Antes de freír alimentos en aceite o grasa, deben descongelarse por completo y secarse con una toalla antes de sumergirlos en la freidora.
11. No coloque el recipiente de cocción vacío en el equipo mientras está en funcionamiento. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en el recipiente de cocción mientras el equipo está en funcionamiento. Colocar un recipiente de cocción vacío en el equipo mientras está en funcionamiento dará como resultado el derretimiento del recipiente de cocción. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en el recipiente de cocción mientras el equipo está en funcionamiento.
12. En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras cocina con aceite o grasa, cubra inmediatamente el recipiente de cocción y apague los quemadores del equipo y el suministro de gas. No intente mover el equipo o el recipiente de cocción.
13. No mueva el equipo mientras esté en uso. Deje que el recipiente de cocción se enfríe a 115 °F (45 °C) antes de moverlo o guardarlo.
14. No deje el aparato sin supervisión; mantenga a los niños y a las mascotas alejados del equipo en todo momento.



ADVERTENCIA



Precauciones de seguridad de la instalación.

- Utilice este equipo únicamente con gas LP (propano) y con el regulador o la válvula que se suministran.
- La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en su ausencia, con el *Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/ NFPA 54, la norma para el Almacenamiento y Manejo de Gases Licuados de Petróleo, ANSI/NFPA 58; o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B1 49.1*
- Este equipo debe usarse únicamente al aire libre y no en un edificio, garaje u otras áreas cerradas.
- Utilice el aparato al menos a 10 pies de cualquier pared o superficie. Mantenga un espacio libre de 10 pies alrededor de objetos inflamables o de fuentes de ignición, como luces piloto en calentadores de agua, aparatos eléctricos encendidos, etc. Nunca use el equipo debajo de balcones de madera ni de ninguna construcción superior.
- Para personas que viven en apartamentos: consulte con la administración para conocer los requisitos y códigos de prevención de incendios antes de usar un electrodoméstico a gas LP en un apartamento. Si está permitido el uso al aire libre en un apartamento. En ese caso, utilícelo en el exterior, preferiblemente en la planta baja, manteniendo un espacio libre de diez (10) pies respecto a paredes o barandales.
- Antes de abrir la válvula del tanque de gas LP, verifique que la tuerca de acoplamiento esté bien apretada. Cuando el equipo no esté en uso, apague la



perilla de control y la válvula del tanque de gas LP.

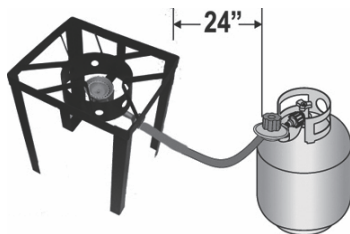
- Nunca mueva el equipo mientras esté en funcionamiento o aún caliente.
- Si observa que grasa u otro material caliente gotea del equipo sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el suministro de gas. Determine la causa, y luego corrija, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador antes de continuar. Realice una prueba de fugas.
- El regulador puede hacer un zumbido o silbido mientras funciona. Esto no afectará la seguridad ni el uso del equipo.
- Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del equipo. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, se debe reemplazar la manguera antes de poner el equipo en funcionamiento.



ADVERTENCIA



- Nunca use un recipiente de cocción de más de 18 qt, con un diámetro mayor de 13 x 16 pulgadas o una altura superior a 5 pulgadas. **UN RECIPIENTE MÁS GRANDE PUEDE VOLCARSE.**
- Nunca llene la olla por encima de la línea de llenado máximo. El aceite puede salpicar causando manchas o decoloración en la superficie del suelo.
- Nunca coloque un recipiente de cocción vacío en el equipo mientras está en funcionamiento. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en el recipiente de cocción mientras el equipo está en funcionamiento.
- Nunca mueva el equipo mientras esté en uso. Deje que el recipiente de cocción se enfríe antes de moverlo o guardarlo.
- Nunca deje el equipo sin supervisión. Mantenga a los niños y a las mascotas alejados del equipo en todo momento.
- Este equipo no está diseñado y nunca debe usarse como calentador.



Mantenga la manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie caliente.

- Nunca opere el aparato con los tanques de gas LP fuera de la posición correcta indicada en las instrucciones de montaje.
- Siempre cierre la válvula del tanque de gas LP y retire la tuerca de acoplamiento antes de mover el tanque de su posición de funcionamiento indicada.
- El equipo no debe utilizarse para cocinar con fines comerciales.
- Este equipo estará caliente durante y después de su uso. Utilice agarraderas para ollas o guantes de cocina bien aislados para protegerse de superficies calientes o de salpicaduras de líquidos de cocción.
- Evite golpes o impactos contra el equipo para impedir derrames o salpicaduras de líquidos de cocción calientes.

- Nunca deje caer alimentos o accesorios en el líquido de cocción caliente. Coloque lentamente los alimentos y accesorios en el líquido de cocción para evitar salpicaduras o desbordes. Al retirar los alimentos del equipo, tenga cuidado de no quemarse con líquidos de cocción calientes.



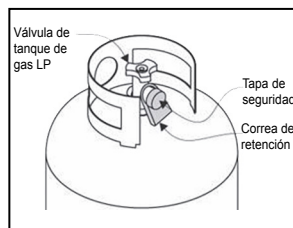
PELIGRO



- La válvula de seguridad del tanque de gas LP puede liberar gas, lo que podría causar un incendio intenso con riesgo de muerte o lesiones graves. Por lo tanto, siga exactamente las instrucciones indicadas a continuación.
 - a) No guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca de este equipo.
 - b) Nunca llene un cilindro de gas LP a más del 80 por ciento de su capacidad.
 - c) Si no se siguen exactamente las instrucciones de los apartados a) y b), puede producirse un incendio que cause la muerte o lesiones graves.
- Si ve, huele o escucha escapes de gas, aléjese de inmediato del tanque o equipo de gas LP y llame al departamento de bomberos. Todos los tanques de gas LP de repuesto deben tener la tapa de seguridad colocada en la salida del tanque.

Extracción, transporte y almacenamiento de tanques de gas LP

- APAGUE todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas LP. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido contrario a las agujas del reloj únicamente con la mano; no utilice herramientas para desconectar. Instalar la tapa de seguridad como se indica puede resultar en lesiones personales graves o daños a la propiedad.
- Apague el suministro de gas del cilindro cuando no esté en uso.
- Un tanque de gas LP desconectado que se esté almacenando o transportando debe tener una tapa de seguridad instalada (como se muestra). No guarde un tanque de gas LP en espacios cerrados como cochera, garaje, porche, patio cubierto u otro edificio. Nunca deje un tanque de gas LP dentro de un vehículo que pueda sobrecalentarse por el sol.
- No guarde el tanque de gas LP en áreas donde jueguen niños.



Tanque de gas LP

El tanque de gas LP usado con este equipo debe cumplir los siguientes requisitos:

- Compre tanques de gas LP únicamente con las siguientes medidas requeridas: 12" (30.5 cm) de diámetro x 18" (45.7 cm) de altura, con capacidad máxima de 20 libras (9kg).
- El cilindro de suministro de gas LP que se utilizará debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte (DOT) de los Estados Unidos o la Norma para Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas, CAN/CSA-B339.

La válvula del tanque de gas LP debe tener:

- Toma de corriente tipo 1, compatible con el regulador o equipo.
- Válvula de seguridad.
- Dispositivo de Protección contra Sobrellenado (OPD) listado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una perilla triangular exclusiva. Solo use tanques equipados con este tipo de válvulas.



El tanque de gas LP debe estar preparado para la extracción de vapor e incluir un collar que proteja la válvula del tanque.

LP (Gas Licuado de Petróleo)

- El gas LP no es tóxico, es inodoro e incoloro cuando se produce. Para su seguridad, al gas LP se le ha añadido un olor (similar al de la col podrida) para que pueda detectarse fácilmente.
- El gas LP es altamente inflamable y puede encenderse inesperadamente cuando se mezcla con aire.

Llenado del tanque de gas LP

- Utilice únicamente distribuidores autorizados y con experiencia.
- El distribuidor de gas LP debe purgar los tanques antes de llenarlos.
- El distribuidor NUNCA debe llenar el tanque de gas LP por encima del 80 % de su capacidad. El volumen de propano en el tanque variará según la temperatura.
- Un regulador helado indica sobrellenado de gas. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas LP y comuníquese con el distribuidor para solicitar ayuda.
- No libere gas propano líquido (LP) al ambiente. Esta es una práctica peligrosa.
- Para quitar el gas del tanque de gas LP, comuníquese con un distribuidor o llame al departamento de bomberos local para obtener ayuda. Consulte “Compañías de gas” en el directorio telefónico para encontrar los distribuidores de gas LP certificados más cercanos.

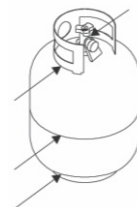
Reemplazo de tanque de gas LP

- Muchos minoristas que venden electrodomésticos ofrecen la opción de reemplazar sus tanques de LP vacíos mediante un servicio de intercambio. Utilice únicamente empresas de buena reputación que inspeccionen, llenen con precisión, prueben y certifiquen sus cilindros. Reemplace su tanque únicamente por tanques equipados con funciones de seguridad OPD, como se indica en la sección “Tanque de gas LP” de este manual.
- Mantenga siempre los tanques de gas LP nuevos y reemplazados en posición vertical durante el uso, transporte o almacenamiento.
- Haga una prueba de fugas en tanques de gas LP nuevos y reemplazados ANTES de conectarlos al equipo.

Prueba de fuga de tanques de gas LP

Por su seguridad

- La prueba de fugas debe repetirse cada vez que un tanque de gas LP se cambia o se vuelve a llenar.
- No fume durante la prueba de fugas.
- No use una llama encendida para comprobar si hay fugas de gas.
- El equipo debe revisarse al aire libre, en un área bien ventilada y alejada de llamas encendidas o chispas.



Use un pincel limpio y una solución de agua con jabón en proporción 50/50.

Use jabón suave y agua. No utilice agentes de limpieza domésticos. Se pueden producir daños en los componentes del sistema de gas.

Cepille con solución jabonosa todas las soldaduras y la totalidad del área de la válvula.



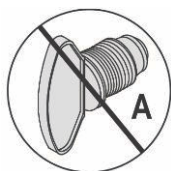
ADVERTENCIA



Si aparecen burbujas “crecientes”, no utilice ni mueva el tanque de gas LP. Comuníquese con un proveedor de gas LP o con el departamento de atención correspondiente.

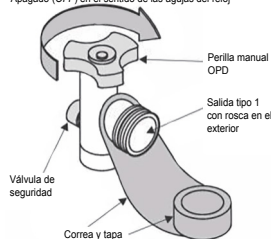
Conexión del regulador al tanque de gas LP

1. Coloque el tanque de gas LP en una superficie segura, nivelada y estable.
2. Gire la perilla de control a la posición OFF (apagado).
3. Apague el tanque de gas LP girando la válvula en el sentido de las agujas del reloj hasta el **tope**.
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas LP. Utilice siempre la tapa y la correa provistas con la válvula.

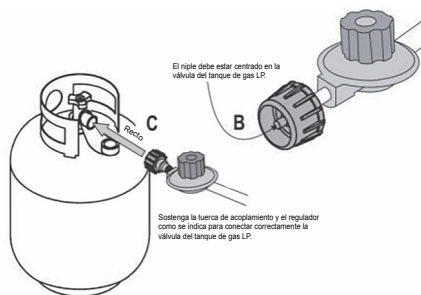


¡No utilice un tapón POL (A) (pieza de plástico con roscas externas)! Anulará la función de la válvula de seguridad.

Apagado (OFF) en el sentido de las agujas del reloj



5. Sostenga el regulador e inserte el niple (B) en la válvula del tanque de gas LP. Apriete a mano la tuerca de acoplamiento, manteniendo el regulador alineado (C) con la válvula del tanque de gas LP para evitar que la conexión se enrosque incorrectamente.
6. Gire la tuerca de acoplamiento en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope. El regulador activará la función de control inverso de la válvula del tanque de gas LP, lo que puede generar cierta resistencia. Se requiere girar adicionalmente de media a tres cuartos de vuelta para completar la conexión. Apriete solo con la mano; no use herramientas.



NOTA: Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si aún no puede completar la conexión, **¡no**

utilice este regulador!



ADVERTENCIA



- No inserte ninguna herramienta ni objetos extraños en la salida de la válvula o en la válvula de seguridad. Puede dañar la válvula y provocar una fuga. Las fugas de propano pueden provocar una explosión, un incendio, lesiones personales graves o la muerte.
- Nunca intente conectar este equipo al sistema independiente de gas LP de una casa móvil, remolque o casa rodante.
- Se debe utilizar el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con el equipo. El regulador de presión y los conjuntos de mangueras de repuesto deben ser los especificados por el fabricante del equipo.



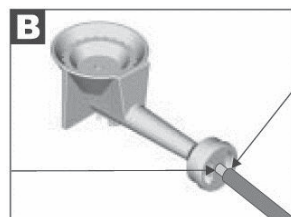
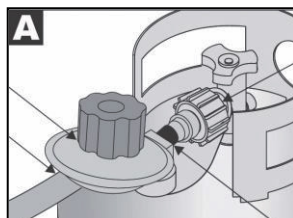
ADVERTENCIA



- No use el equipo hasta que se compruebe la fuga.
- Si en algún momento detecta una fuga, **DETÉNGASE** de inmediato.
- Si no puede detener una fuga de gas, cierre de inmediato la válvula del tanque de gas LP, abandone el área del equipo y comuníquese con el proveedor de gas LP o con el departamento de bomberos.

Válvulas de prueba de fugas, mangueras y regulador

1. Gire todas las perillas de control a posición OFF (apagado).
2. Asegúrese de que el regulador esté firmemente conectado a los tanques de gas LP.
3. Abra completamente la válvula del tanque de gas LP girando el volante en sentido antihorario. Si escucha un sonido de flujo, cierre el gas de inmediato. Hay una fuga importante en la conexión. Corrija antes de continuar.
4. Aplique la solución jabonosa en las conexiones indicadas, como se muestra a la derecha en las figuras A y B (conexión de referencia de la manguera al quemador en la página 15).
5. Si aparecen burbujas "crecientes", hay una fuga. Cierre inmediatamente la válvula del tanque de gas LP y vuelva a ajustar las conexiones.
6. Siempre cierre la válvula del tanque de gas LP después de la prueba, girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj.

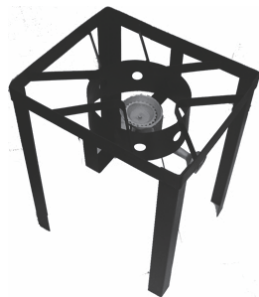


Instrucciones de encendido

No se incline sobre la cocina de gas LP al encenderla.

1. Gire la válvula de control del regulador a la posición OFF (apagado).
2. Abra completamente la válvula del tanque de gas LP.
3. Encienda el fósforo y acérquelo al quemador. Gire lentamente la válvula de control del regulador. NO coloque la cabeza o los brazos sobre la cocina.
4. Si el encendido no se produce en 5 segundos, apague el control del quemador (posición OFF), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

El curado de pinturas y piezas solo producirá olor en el primer uso.



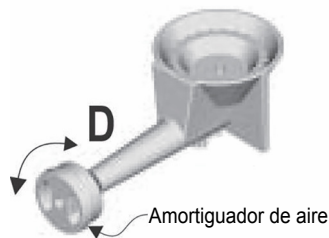
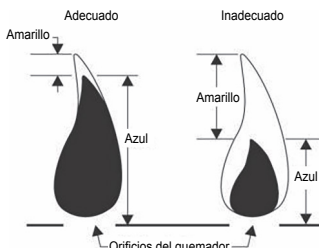
PRECAUCIÓN



Si el quemador no se enciende o si la llama del quemador se apaga accidentalmente, gire la perilla a la posición OFF (apagado), espere 5 minutos y vuelva a intentarlo. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta O si la llama del quemador se apaga accidentalmente después del encendido, el gas seguirá saliendo del quemador y podría encenderse accidentalmente, con riesgo de lesiones.

Verificación de la llama del quemador

- Encienda el quemador y gire la perilla de la posición ALTO a BAJO. Debería observar una llama más pequeña en la posición BAJO que la que se observa en la posición ALTO. Siempre revise la llama antes de cada uso. El amortiguador de aire (D), montado en la parte posterior del quemador, ayuda a controlar la cantidad de aire primario que se mezcla con el gas LP. Una llama azul, con poca o ninguna llama amarilla, proporciona el mejor calor. Ajuste el amortiguador de aire girándolo en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario hasta que se logre la llama deseada.



Apagar la cocina de gas LP

- Gire todas las perillas a la posición OFF y apague el tanque de gas LP girando el volante hacia la derecha hasta el tope.

Chequeo de mangueras

- Antes de cada uso, verifique si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas; se debe reemplazar la manguera antes de poner el aparato en funcionamiento. El conjunto de la manguera de repuesto debe ser el especificado por el fabricante.
- Limpieza e inspección del regulador de presión y del conjunto de la manguera antes de su uso.

Limpieza del quemador



PRECAUCIÓN



Comprobación y limpieza de los quemadores y tubos venturi para eliminar nidos de insectos. La obstrucción del tubo puede provocar un incendio debajo de los equipos. Los nidos de arañas o el barro de avispas dentro del quemador pueden provocar que el fuego alcance el amortiguador de aire. Si se produce un incendio, cierre inmediatamente la válvula del tanque de gas LP para cortar el suministro de gas (ver ilustración representativa en la figura 1).

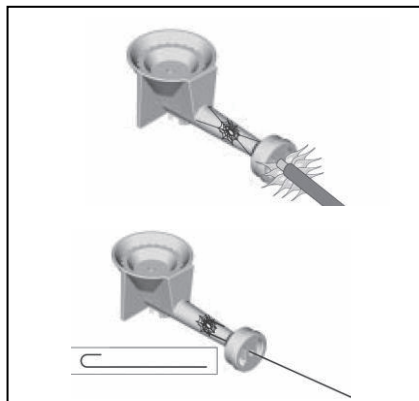
Nota:

Las arañas y los insectos pequeños pueden tejer telarañas y construir nidos dentro del quemador. Esto ocurre especialmente a finales del verano y en otoño, antes de las heladas, cuando las arañas están más activas. Estos nidos pueden obstruir el flujo de gas y causar un incendio dentro y alrededor del quemador y el orificio. Dicho incendio puede causar lesiones al operador y daños graves al equipo.

Para ayudar a prevenir obstrucciones y asegurar una salida de calor adecuada, limpie e inspeccione el tubo del quemador con frecuencia (una o dos veces al mes). NOTA: La presión del agua o del aire normalmente no eliminará una telaraña.

Pasos para limpiar el quemador:

1. Retire el orificio o la manguera del quemador.
2. Busque nidos, telarañas o barro en el interior del tubo del quemador.
3. Para retirar las obstrucciones mencionadas anteriormente, utilice un cepillo flexible para tubos venturi o doble un pequeño gancho en un extremo de un alambre largo y flexible, como el que se muestra en la figura 2.
4. Inspeccione y limpie el quemador si es necesario.
5. Vuelva a conectar el orificio o la manguera al quemador.



Limpieza y mantenimiento

- Mantenga el área del equipo despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No bloquee los orificios ubicados en la parte inferior ni en los lados del equipo.
- Revise regularmente las llamas del quemador.
- Utilice el aparato solo en espacios bien ventilados. NUNCA lo utilice en espacios cerrados como cocheras, garajes, porches, patios cubiertos ni debajo de estructuras superiores.
- Descongele completamente la carne y las aves antes de sumergirlas en aceite caliente.
- Para minimizar las salpicaduras, seque bien la carne y las aves antes de colocarlas en aceite caliente.
- Cuando los tanques de gas LP estén conectados al equipo, guárdelos al aire libre en un espacio bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Guarde el aparato en interiores SOLAMENTE si los tanques de gas LP están apagados y desconectados, retirados del aparato y almacenados en el exterior.
- Mantenga el aparato limpio y libre de gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- Mantenga la(s) abertura(s) de ventilación del recinto del cilindro libres de desechos.



PRECAUCIÓN



Toda la limpieza y el mantenimiento deben realizarse únicamente cuando el aparato esté frío y con el suministro de combustible del tanque de gas LP apagado. NO limpie ninguna pieza dentro de un horno autolimpiable. El calor extremo dañará el acabado.

Un cuidado y mantenimiento adecuados garantizarán que su equipo funcione sin problemas. Limpie regularmente, según la frecuencia de uso. NOTA: Limpie todo el equipo una vez al año y ajuste regularmente todos los accesorios (1-2 veces al año o con mayor frecuencia según el uso). La limpieza debe realizarse donde el detergente no dañe el patio, el césped o similares.

Materiales de limpieza sugeridos:

- Detergente líquido suave para lavado de vajillas.
- Cepillo de alambre.
- Almohadilla de limpieza de nylon.
- Agua caliente.
- Clip de papel.
- Cepillo de cerdas suaves de latón.

Limpieza de componentes:

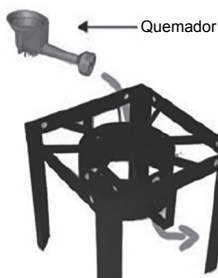
Quemador: Use un cepillo de alambre para eliminar la corrosión suelta del exterior del quemador. Limpie los orificios del quemador obstruidos con un clip de papel abierto. Reemplace los quemadores corroídos o dañados que emitirían exceso de gas. Superficies de cocción, ollas y sartenes: Limpie la superficie de cocción con agua jabonosa y una almohadilla de limpieza de nylon.

Lista de partes

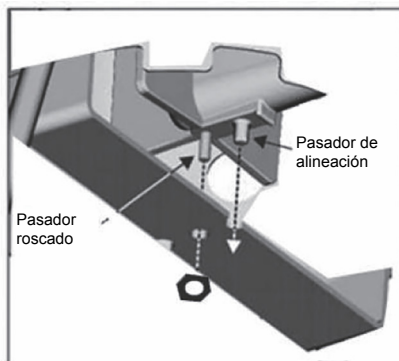
Número	Descripción
1	Soporte alto de acero de 21" – 1 pieza
2 (#84555)	Quemador – 1 pieza
3 (#91054)	Regulador – 1 pieza
4 (#151533)	Olla de 18 QT – 1 pieza
5 (#151534)	Canasta de filtro con asa – 2 piezas
6 (#151537)	Termómetro de 5" – 1 pieza

Instrucciones de montaje

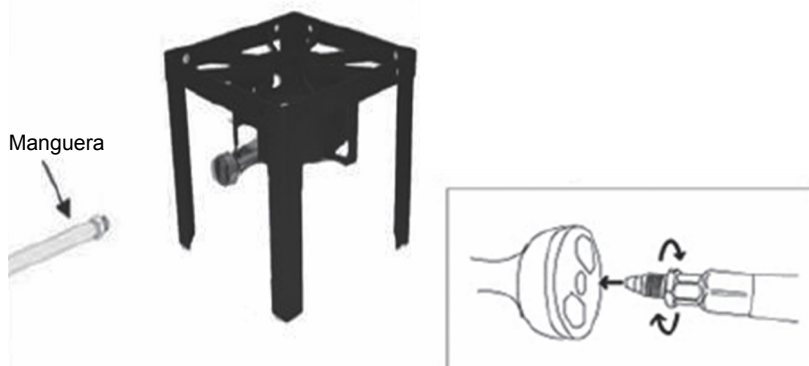
Paso 1. Inserte el quemador en el soporte de la cocina, pasando por la abertura recortada en el lateral del soporte.



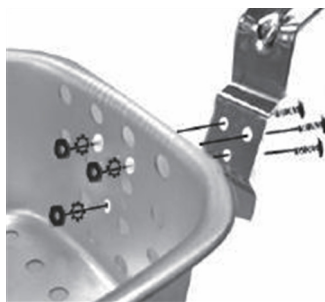
Paso 2. Inserte el pasador roscado en la parte inferior del quemador en el orificio central del soporte del quemador. Asegúrese de que el pasador de alineación esté correctamente asentado en la muesca del borde del soporte del quemador. Alinee con los pasadores del quemador y asegure con la tuerca hexagonal.



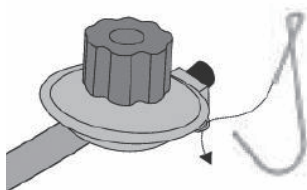
Paso 3. Inserte el accesorio de manguera de latón en el quemador y apriételo. Asegúrese de no pelar los hilos en el accesorio de latón. **NO APRIETE EN EXCESO.** La conexión adecuada es fundamental para el correcto funcionamiento de la unidad.



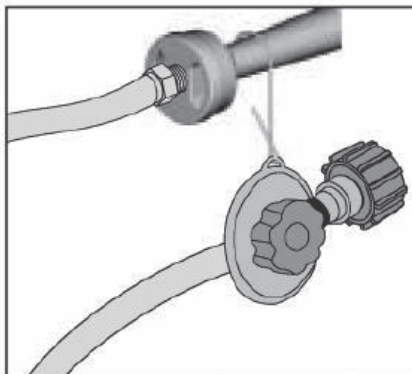
Paso 4. Fije el mango insertando los pernos a través de la canasta, las arandelas de seguridad y las tuercas.



Paso 5. Enhebre el gancho de alambre a través del agujero en el lateral del regulador.



Paso 6. Cuando transporte o almacene una cocina de gas LP sin tanque, enganche el regulador en el quemador o en el soporte de la cocina para evitar daños al regulador.



Uso del termómetro

Verifique el termómetro antes de cada uso

insertándolo en una olla con agua hirviendo y asegurándose de que indique aproximadamente **212 °F ± 20 °F (100 °C ± 10 °C)**. Si no funciona correctamente, adquiera un termómetro de reemplazo especificado por el fabricante antes de usar el equipo.

Antes de encenderlo, coloque el termómetro de manera que al menos 2.75" de la punta estén sumergidos en el aceite. Vuelva a colocar el termómetro según sea necesario para cocinar. Continúe usando el termómetro hasta que se apague el quemador.



LA UBICACIÓN IMPORTA

Elija un lugar seguro para usar su freidora. Debe colocarse en un área abierta, al aire libre y sobre una superficie de cemento o ladrillo. Ubique el tanque de gas propano líquido y la freidora de manera que el viento dirija el calor de la freidora lejos del tanque de gas. Nunca utilice la freidora en espacios cerrados, cerca de paredes o sobre superficies de madera. Mantenga un espacio libre mínimo de 10 pies alrededor de todos los lados de la freidora, incluyendo la parte delantera y trasera, respecto a cualquier construcción.



PELIGRO



- Un desbordamiento de aceite puede provocar un incendio, causando daños a la propiedad, lesiones graves o incluso la muerte. Siga las instrucciones anteriores para evitarlo.



ADVERTENCIA



Evite golpes o impactos contra el equipo para impedir derrames o salpicaduras de líquidos de cocción calientes. La introducción de agua o hielo de cualquier fuente en aceite o grasa podría causar desbordes y quemaduras graves por salpicaduras de agua y aceite caliente. Antes de freír alimentos en aceite o grasa, deben descongelarse por completo y secarse con una toalla antes de sumergirlos en la freidora.



DANGER



Si vous ressentez l'odeur du gaz:

1. Couper le gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Si l'odeur persiste, s'éloigner de l'appareil et informer immédiatement le service d'incendie.

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



DANGER



1. Ne jamais utiliser cet appareil sans surveillance.
2. Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 10 pieds ou 3 m d'une autre bouteille de gaz.
3. Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 7,5 m (25 pieds) de tout liquide inflammable.
4. Ne pas remplir le récipient de cuisson au-delà de la ligne de remplissage maximale.
5. Ne jamais laisser l'huile ou la graisse chauffer à plus de 400 °F ou 200 °C. Si la température dépasse 400 °F (200 °C) ou si l'huile commence à fumer, éteindre immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
6. Les liquides chauffés restent à des températures d'échaudage longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson avant que les liquides ne soient refroidis à 115 °F ou 45 °C ou moins.
7. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.



AVERTISSEMENT



Les sous-produits de combustion utilisés avec ce produit contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres atteintes à la reproduction.



AVERTISSEMENT



Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Symboles de sécurité

Les symboles et les encadrés ci-dessous expliquent la signification de chaque en-tête. Veuillez lire et respecter tous les messages contenus dans le manuel.



DANGER



Danger: Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT



Avertissement: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



ATTENTION



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



AVERTISSEMENT



1. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance. Eloigner les enfants et les animaux domestiques de l'appareil en tout temps.
2. La consommation d'alcool, des médicaments d'ordonnance ou de médicaments en vente libre pourrait nuire à la capacité du consommateur de bien assembler ou d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
3. Cet appareil est conçu **UNIQUEMENT POUR UNE UTILISATION EXTERNE**. NE PAS utiliser cet appareil dans un bâtiment, les garages ou tout autre endroit fermé. Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur un véhicule récréatif et/ou un bateau. Cet appareil n'est pas conçu et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.
4. La friteuse ne doit pas être utilisée sur ou dans un balcon ou une terrasse d'appartement ou de condominium.
5. Lors de la cuisson, la friteuse/chaudière doit être sur une surface plane, stable et incombustible dans une zone exempte de matières combustibles, notamment la surface d'asphalte.
6. Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, le thermomètre fourni **DOIT** être utilisé. Veuillez suivre les instructions de ce manuel pour installer et utiliser correctement le thermomètre. Si le thermomètre fourni avec la friteuse est perdu ou endommagé, un thermomètre de remplacement doit être spécifié par le fabricant de l'appareil.
7. Si la température dépasse 400 °F (200 °C) ou si l'huile commence à fumer, éteindre immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz et attendre que la température tombe à moins de 175 °C (350 °F) avant de rallumer le brûleur conformément aux instructions du fabricant. S'il y a un couvercle (couvercle), ne pas retirer le couvercle.
8. Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, munissez-vous d'un extincteur de type BC ou ABC. En cas d'incendie d'huile ou de graisse, ne pas tenter d'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC pourrait, dans certaines circonstances, contenir l'incendie.
9. Ne remplissez jamais le récipient de cuisson avec trop d'huile, de graisse ou d'eau. Suivez les instructions de ce manuel pour établir les niveaux d'huile, de graisse ou d'eau appropriés. Ne remplissez jamais le récipient de cuisson avec trop d'huile, de graisse ou d'eau dépassant le niveau prescrit. Si le réservoir n'indique pas la ligne de remplissage maximale, veuillez vous reporter aux instructions suivantes pour déterminer le niveau de remplissage maximal.
Détermination du niveau de remplissage maximal en cas d'utilisation d'un réservoir sans conduite maximale:
 - (1) Placer le produit alimentaire dans le panier.
 - (2) Placer le produit alimentaire et son support dans le récipient vide.
 - (3) Remplir le récipient d'eau jusqu'à ce que le produit alimentaire soit complètement immergé. Il doit y avoir un minimum de 3 pouces (8 cm) entre le niveau d'eau et le sommet du récipient.
 - (4) Retirer le produit alimentaire du récipient et soit marquer le niveau d'eau sur le côté du récipient, soit mesurer la quantité d'eau dans le récipient.
 - (5) Retirer l'eau et sécher complètement le récipient et le produit alimentaire.

(6) Il s'agit de la quantité d'huile de cuisson dont le récipient doit être rempli pour cuire le produit alimentaire.

10. L'introduction de l'eau ou de la glace de n'importe quelle source dans l'huile ou la graisse pourrait causer un débordement et de graves brûlures provoquées par des éclaboussures d'huile ou d'eau chaude. Lors de la friture à l'huile/graisse, tous les produits alimentaires DOIVENT être complètement décongelés et séchés à la serviette avant d'être immergés dans la friteuse.
11. Ne placez pas de récipient de cuisson vide sur l'appareil pendant le fonctionnement. Soyez prudent lorsque vous placez quelque chose dans le récipient de cuisson pendant que l'appareil fonctionne. La mise en place d'un récipient de cuisson vide sur l'appareil pendant le fonctionnement entraînera la fonte du récipient de cuisson. Soyez prudent lorsque vous placez quelque chose dans le récipient de cuisson pendant que l'appareil fonctionne.
12. En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'autres précipitations pendant la cuisson à l'huile ou à la graisse, couvrez immédiatement le récipient de cuisson et éteindre les brûleurs de l'appareil et l'alimentation en gaz. N'essayez pas de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.
13. Ne déplacez pas l'appareil lorsque vous l'utilisez. Laissez le récipient de cuisson refroidir à 115 °F (45 °C) avant de le déplacer ou de le stocker.
14. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, éloignez toujours les enfants et les animaux domestiques de l'appareil.



AVERTISSEMENT



Consignes de sécurité d'installation.

- Utiliser cet appareil uniquement avec du gaz propane et l'ensemble régulateur/vanne fourni
- L'installation doit être conforme aux codes locaux, en cas d'absence des codes locaux, elle doit être conforme au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, l'entreposage et de la manipulation des gaz liquéfiés, ANSI/NFPA 58; ou au code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B1 49.1
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- Utiliser l'appareil à au moins 10 pieds de tout mur ou toute surface. Gardez un dégagement de 10 pieds à l'écart des objets qui peuvent prendre feu ou de la source d'inflammation, comme les veilleuses des chauffe-eau, les appareils électriques sous tension, etc.
- N'utilisez jamais cet appareil sous des balcons en bois ou une construction aérienne.
- Résidents d'appartement: Vérifiez auprès de la direction pour connaître les exigences et les codes d'incendie relatifs à l'utilisation d'un appareil au gaz liquéfié dans un appartement. Si autorisé, utiliser à l'extérieur dans un appartement. Si autorisé, utiliser à l'extérieur au rez-de-chaussée avec un dégagement de dix (10) pieds des murs ou des rails. Avant d'ouvrir la vanne du réservoir LP, vérifier l'écrou de couplage pour confirmer son étanchéité. Lorsque l'appareil n'est pas en utilisation, éteindre le



bouton d'alimentation et la vanne du réservoir LP.

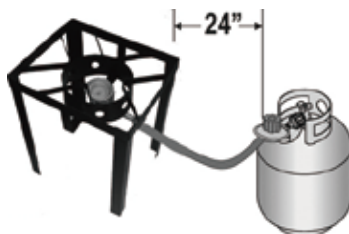
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant qu'il est en marche ou encore chaud.
- Si vous remarquez que de la graisse ou d'autres matières chaudes s'écoulent de l'appareil via la vanne, le tuyau ou le régulateur, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Déterminez la cause, corrigez, nettoyez et inspectez la vanne, le tuyau et le régulateur avant de continuer. Effectuer un test d'étanchéité.
- Le régulateur pourrait émettre un ronronnement ou un sifflement pendant le fonctionnement. Cela n'affectera pas la sécurité ou l'utilisation de l'appareil.
- Nettoyer et inspecter le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. En cas de signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil.



AVERTISSEMENT



- N'utilisez jamais un récipient de cuisson plus grand que 18 qts. Diamètre supérieur à 13 x 16 pouces et supérieur à 5 pouces. UN RECIPIENT PLUS GROS PEUT FAIRE BASCULER.
- Ne remplissez jamais le pot au-dessus de la ligne de remplissage supérieure. L'huile pourrait éclabousser et causer des taches ou une décoloration à la surface du sol.
- Ne placez jamais un récipient de cuisson vide sur l'appareil pendant le fonctionnement. Soyez prudent lorsque vous placez quoi que ce soit dans le récipient de cuisson pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne jamais déplacer l'appareil en cours d'utilisation. Laissez refroidir le récipient de cuisson avant de le déplacer ou de le stocker.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance. Eloigner les enfants et les animaux domestiques de l'appareil en tout temps.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme appareil de chauffage.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec des réservoirs de LP en dehors de la position correcte spécifiée dans les instructions de montage.



Eloigner le tuyau d'alimentation en carburant de toute surface chauffée.

- Fermez toujours le robinet du réservoir de LP et retirez l'écrou d'accouplement avant de déplacer le réservoir de LP de la position de fonctionnement spécifiée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour une cuisson commerciale.
- Cet appareil sera chaud pendant et après utilisation. Utiliser des gants ou des gants de four isolés pour se protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- Évitez de heurter l'appareil ou de l'impacter pour éviter tout déversement ou éclaboussure du liquide de cuisson chaude.

- Ne faites jamais tomber des aliments ou des accessoires dans un liquide de cuisson chaude. Abaissez lentement les aliments et les accessoires dans le liquide de cuisson afin d'éviter les éclaboussures ou le débordement. Lorsque vous retirez des aliments de l'appareil, veillez à éviter les brûlures causées par les liquides de cuisson chaude.



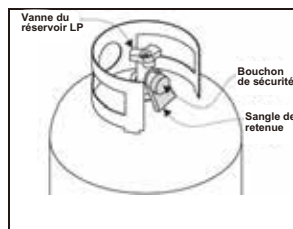
DANGER



- La soupape de sûreté du réservoir de LP pourrait activer le dégagement de gaz et provoquer un incendie intense avec risque de mort ou de blessures graves. C'est pourquoi, vous devez suivre les instructions ci-dessous avec précision.
 - (a) Ne rangez pas une bouteille de gaz liquéfié de recharge sous ou près de cet appareil.
 - (b) Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 %; et
 - (c) Si les instructions des points (a) et (b) ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.
- Si vous voyez, sentez ou entendez de l'essence s'échapper, éloignez-vous immédiatement du réservoir ou de l'appareil de LP et appelez immédiatement votre service d'incendie. Tous les réservoirs de réserve de LP doivent être munis de bouchons de sécurité installés à la sortie du réservoir de LP.

Enlèvement, transport et stockage du récipient LP

- Éteindre tous les boutons de contrôle et la vanne du réservoir LP. Tourner manuellement l'écrou d'accouplement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre - ne pas utiliser d'outils pour le débrancher. Installer le capuchon de sécurité conformément aux instructions pourrait entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.
- Arrêter le gaz à la bouteille d'alimentation lorsque le matériel n'est pas utilisé.
- Un réservoir de LP déconnecté pendant le stockage ou le transport doit être muni d'un bouchon de sécurité installé (comme illustré). Ne pas entreposer un réservoir de LP dans des espaces clos tels qu'un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou tout autre bâtiment. Ne laissez jamais un réservoir de LP à l'intérieur d'un véhicule qui pourrait être surchauffé par le soleil.
- Ne rangez pas les réservoirs de LP dans un endroit où les enfants jouent.



Réservoir LP

Le réservoir de LP utilisé avec votre appareil doit répondre aux exigences suivantes:

- Achetez des réservoirs LP ayant les dimensions suivantes: 12 "(30,5cm) (diamètre) x 18" (45,7cm) (Hauteur) avec 20lb. (9kg). Capacité maximum.
- La bouteille d'alimentation en gaz liquéfié à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz liquéfié du Département des Transports (DOT) des États-Unis ou de la norme nationale du Canada CAN/CSA-B339, Cylindres, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.

Le robinet du réservoir LP doit avoir:

- Sortie type 1 compatible avec le régulateur ou l'appareil.
- Soupape de sûreté.
- Dispositif de protection anti débordement homologué UL (OPD). Ce dispositif de sécurité OPD est identifié par un volant à main triangulaire unique. N'utiliser que des réservoirs équipés de ce type de vanne.



Le réservoir de LP doit être aménagé pour le retrait des vapeurs et inclure un collier pour protéger le robinet du réservoir de LP.

LP (Gaz de pétrole liquéfié)

- Le gaz LP est non toxique, inodore et incolore lorsqu'il est produit. Pour votre sécurité, le gaz LP a une odeur (similaire au chou pourri) afin de faciliter sa détection.
- Le gaz liquéfié est hautement inflammable et peut s'enflammer de façon inattendue lorsqu'il est mélangé à l'air.

Remplissage du réservoir LP

- Travailler uniquement avec les revendeurs agréés et expérimentés.
- Le revendeur LP doit purger les réservoirs avant de les remplir.
- Le concessionnaire ne doit JAMAIS remplir le réservoir de LP à plus de 80 % du volume. Le volume de propane dans les réservoirs varie selon la température.
- Un détendeur antigel indique un trop-plein de gaz. Fermez immédiatement le robinet du réservoir de gaz liquéfié et appelez le revendeur de gaz liquéfié pour obtenir de l'aide.
- Ne pas rejeter de gaz propane liquide (LP) dans l'atmosphère. C'est une pratique dangereuse.
- Pour retirer le gaz du réservoir de LP, contactez un revendeur LP ou appelez un service d'incendie local pour obtenir de l'aide. Consultez l'annuaire téléphonique sous "Compagnies de gaz" pour connaître les revendeurs agréés PL les plus proches.

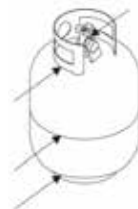
Echange de Réservoir LP

- De nombreux détaillants qui vendent des appareils électroménagers vous offrent la possibilité de remplacer vos réservoirs de LP vides par un service d'échange, utilisez seulement les sociétés d'échange réputées qui inspectent, remplissent avec précision, testent et certifient leurs bouteilles. Remplacez votre réservoir uniquement par un réservoir équipé d'un dispositif de sécurité OPD, comme décrit dans la section "Réservoir LP" de ce manuel.
- Conservez toujours les réservoirs neufs et remplacés en position verticale pendant l'utilisation, le transport ou le stockage.
- Test d'étanchéité des réservoirs neufs et remplacés AVANT le branchement à l'appareil.

Test d'étanchéité du réservoir LP

Pour votre sécurité

- Le test d'étanchéité doit être répété chaque fois que le réservoir de LP est remplacé ou rempli.
- Ne pas fumer pendant le test d'étanchéité.
- Ne pas utiliser une flamme nue pour vérifier la présence de fuites de gaz.
- L'appareil doit être vérifié à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, loin des flammes nues ou des étincelles.



Utilisez un pinceau propre et une solution de savon et d'eau 50/50.

Utilisez de l'eau et du savon doux. N'utilisez pas d'agents nettoyants ménagers.

Les composants du train d'essence peuvent être endommagés.

Brossez la solution savonneuse sur toutes les soudures et toute la surface de la vanne.



AVERTISSEMENT



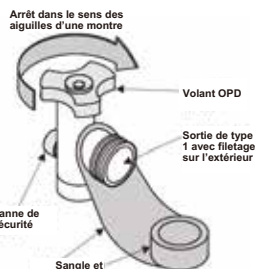
Si des bulles "croissantes" apparaissent, n'utilisez ni ne déplacez le réservoir de LP.
Communiquez avec un fournisseur de gaz liquéfié ou avec votre service des incendies.

Raccordement du régulateur au réservoir LP

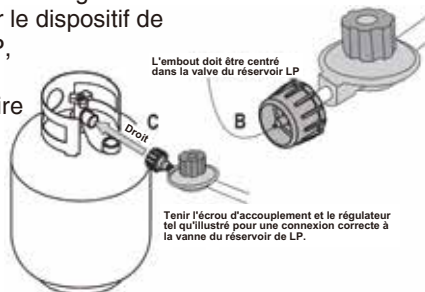
1. Placez le réservoir LP sur une surface solide, plane et stable.
2. Tournez le bouton de commande en position OFF.
3. Mettez le réservoir de LP hors tension en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
4. Retirer le capuchon de protection de la vanne du réservoir LP.
Utilisez toujours le capuchon et la courroie fournis avec la vanne.



Ne pas utiliser un bouchon de transport POL
(A) (partie en plastique avec filetage extérieur) !
Cela détruira le dispositif de sécurité de la vanne.



5. Tenir le régulateur, insérer le raccord (B) dans la vanne du réservoir LP. Serrer à la main l'écrou de l'accouplement, en maintenant le régulateur en ligne droite (c) avec la vanne de réservoir LP sp pour ne pas visser le raccord.
6. Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer à fond. Le régulateur va sceller le dispositif de contre-vérification de la valve du réservoir LP, ce qui donnera une certaine résistance. Un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaire est nécessaire pour terminer la connexion. Serrer à la main seulement - ne pas utiliser d'outils.



REMARQUE: Si vous ne pouvez pas terminer la connexion, débranchez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. Si vous ne parvenez toujours pas à terminer la connexion, **n'utilisez pas ce régulateur!**



AVERTISSEMENT



- Evitez d'insérer d'outil ou de corps étranger dans la sortie de la vanne ou la soupape de sûreté. Vous pourriez endommager la valve et provoquer une fuite. Une fuite de propane peut entraîner une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.
- N'essayez jamais d'attacher cet appareil au système de distribution de gaz liquéfié autonome d'un camping-car ou d'une roulotte ou d'un camping-car.
- Le régulateur de pression et le tuyau fourni avec l'appareil doivent être utilisés. Le régulateur de pression et les flexibles de rechange doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil.



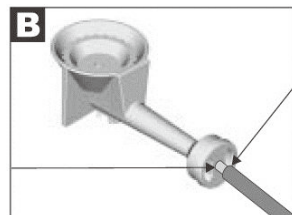
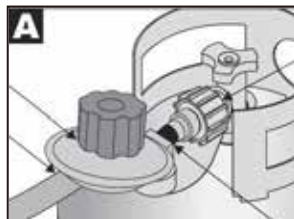
AVERTISSEMENT



- Ne pas utiliser l'appareil tant que la fuite n' a pas été vérifiée.
- Si une fuite est détectée à tout moment, ARRÊTER.
- Si vous ne parvenez pas à arrêter une fuite de gaz, fermez immédiatement le robinet du réservoir de propane liquéfié, quittez la zone de l'appareil et appelez le fournisseur de gaz liquéfié ou votre service d'incendie.

Vannes d'essai d'étanchéité, tuyaux et régulateurs

1. Réglez tous les boutons de commande sur OFF.
2. Assurez-vous que le régulateur est bien branché aux réservoirs de LP.
3. Ouvrez complètement le robinet du réservoir de LP en tournant le volant à main dans le sens antihoraire. Si vous entendez un bruit d'urgence, arrêtez immédiatement le gaz. Il y a une fuite importante à la connexion. Corriger avant de procéder.
4. Appliquer la solution savonneuse à l'aide d'une brosse sur les raccords indiqués à droite dans A et B. (Raccordement de référence du tuyau au brûleur à la page 15.)
5. Si des bulles "croissantes" apparaissent, il y a une fuite. Fermer immédiatement le robinet du réservoir de LP et resserrer les raccords.
6. Fermez toujours le robinet du réservoir de LP après avoir effectué l'essai en tournant le volant à main dans le sens des aiguilles d'une montre.



Instructions d'éclairage

Ne vous penchez pas au-dessus de la cuisinière LP lorsque vous l'allumez.

1. Mettre la vanne de réglage du régulateur en position OFF.
2. Vanne de réservoir LP complètement ouverte.
3. Allumez l'allumette et placez-la sur le brûleur. Mettez lentement en marche la vanne de contrôle du régulateur. NE vous tenez PAS debout avec la tête ou les bras au-dessus de la cuisinière.
4. Si l'allumage ne se produit pas au bout de 5 secondes, éteignez les commandes du brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.

Le durcissement des peintures et des pièces produira une odeur lors de la première utilisation.



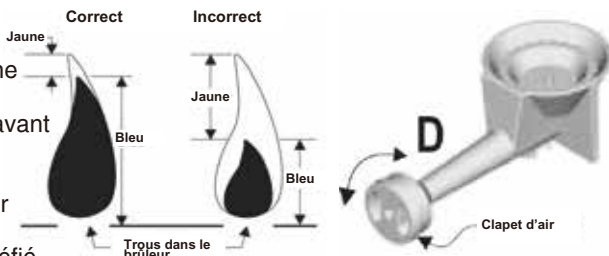
ATTENTION



Si le brûleur ne s'allume pas OU si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, tourner le bouton sur OFF, attendre 5 minutes, réessayer. Si le brûleur ne s'enflamme pas lorsque la soupape est ouverte OU si la flamme du brûleur est accidentellement allumée après l'allumage, le gaz continuera à sortir du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement avec risque de blessure.

Vérification de la flamme du brûleur

- Brûleur léger, tourner le bouton de HAUT à BAS. Vous devriez voir une flamme plus petite en position BAS. Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation. Le clapet d'air (D) monté à l'arrière de votre brûleur aide à contrôler la quantité d'air primaire qui se mélange avec le gaz liquéfié. Une flamme bleue avec peu ou pas de flamme jaune fournit la meilleure chaleur. Régler le registre d'air en le tournant dans le sens horaire ou antihoraire jusqu'à ce que la flamme désirée soit atteinte.



Arrêt de la cuisinière LP

- Tournez tous les boutons en position OFF, tournez le réservoir de LP OFF en tournant le volant à main dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée complète.

Vérification du tuyau

- Avant chaque utilisation, vérifiez s'il y a des traces d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil. Le tuyau de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant.
- Nettoyage et inspection du régulateur de pression et de l'assemblage du tuyau avant utilisation.

Nettoyage du brûleur



ATTENTION



Vérification et nettoyage des brûleurs et des tubes pour détecter la présence des nids d'insectes. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous les appareils.

Les nids d'araignées ou des guêpes à l'intérieur du brûleur peuvent causer un incendie au registre d'air. Si un incendie se déclare, coupez immédiatement l'alimentation en gaz au robinet du réservoir de LP. (Voir illustration à la Fig. 1)

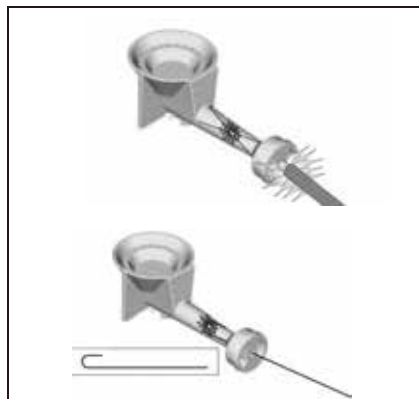
Remarque:

Les araignées et les petits insectes peuvent faire tourner des toiles et construire des nids à l'intérieur du brûleur. Cela se produit surtout à la fin de l'été et à l'automne, avant le gel, lorsque les araignées sont les plus actives. Ces nids peuvent obstruer l'écoulement du gaz et causer un incendie à l'intérieur et autour du brûleur et de l'orifice. Un tel incendie peut causer des blessures et des dommages graves à l'appareil.

Pour aider à prévenir un blocage et assurer une production de chaleur maximale, nettoyez et inspectez souvent le tube du brûleur (une ou deux fois par mois). REMARQUE: La pression de l'eau ou de l'air n'élimine pas normalement la toile d'araignée.

Étapes de nettoyage du brûleur:

1. Retirer l'orifice/le tuyau du brûleur.
2. Recherchez des nids, les toiles ou la boue à l'intérieur du tube du brûleur.
3. Pour enlever les obstructions ci-dessus, utilisez une brosse à ventouse flexible accessoire ou pliez un petit crochet à une extrémité d'un long fil flexible tel que celui illustré à la Fig. 2.
4. Inspectez et nettoyez le brûleur si nécessaire.
5. Remettre l'orifice/le tuyau sur le brûleur.



Nettoyage et entretien

- Maintenir la zone de l'appareil libre de tout produit combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne pas obstruer les trous dans le fond ou les côtés de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement les flammes du brûleur.
- Utiliser l'appareil uniquement dans un endroit bien ventilé. **NE JAMAIS** utiliser dans un espace clos tel qu'un abri d'auto, un garage, un porche, une terrasse couverte ou sous une construction en hauteur.
- Décongeler complètement la viande et la volaille avant de les mettre dans l'huile chaude.
- Minimiser les éclaboussures, sécher les surfaces sèches de la viande et de la volaille avant de les mettre dans l'huile chaude.
- Lorsque les réservoirs de LP sont raccordés à l'appareil, entreposez-les à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et hors de la portée des enfants.
- Entreposer l'appareil à l'intérieur **UNIQUEMENT** lorsque les réservoirs de LP sont éteints et débranchés, retirés de l'appareil et entreposés à l'extérieur.
- Garder l'appareil propre et exempt d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
- Garder les ouvertures de ventilation de la bouteille à l'abri des débris.



ATTENTION



Le nettoyage et l'entretien doivent uniquement être effectués lorsque l'appareil est froid et l'alimentation en carburant coupée du réservoir de carburant. **NE PAS** nettoyer les pièces d'un four autonettoyant. La chaleur extrême pourra créer des dommages.

Un entretien et une maintenance corrects vous permettront de faire fonctionner votre appareil en douceur. Nettoyer régulièrement selon le volume d'utilisation.

REMARQUE: Nettoyez l'appareil entier chaque année et resserrez tout le matériel de façon régulière (1 à 2 fois par année ou plus selon l'utilisation). Le nettoyage doit s'effectuer avec les détergents appropriés.

Matériels de nettoyage recommandés:

- Détergent liquide doux pour vaisselle
- Brosse métallique
- Coussin de nettoyage en nylon
- Eau chaude
- Trombone
- Brosse Bristol en laiton doux

Nettoyage des composants:

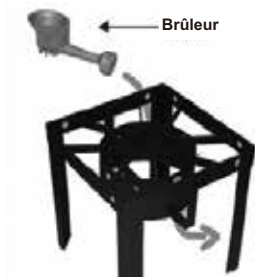
Brûleur: Brosse métallique corrodée à l'extérieur du brûleur. Nettoyez les orifices de gaz bouchés avec un trombone ouvert. Remplacez les brûleurs corrodés ou endommagés qui pourraient émettre un excès de gaz. **Surfaces de cuisson, casseroles et casseroles:** Nettoyez la surface de cuisson avec de l'eau savonneuse et un tampon de nettoyage en nylon.

Liste des pièces

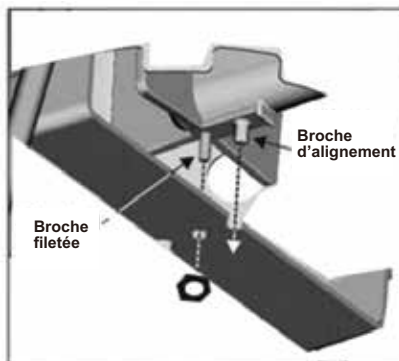
Numéro	Description
1	1 support en acier de 21" x 1pc
2 (#84555)	Brûleur x 1pc
3 (#91054)	Régulateur x 1pc
4 (#151533)	18QT Pot x 1pc
5 (#151534)	Poignée panier de crépine x 2pcs
6 (#151537)	5" Thermomètre x 1pc

Procédure de montage

Étape 1. Insérez le brûleur dans le support de la cuisinière et à travers l'ouverture découpée sur le côté de la du support.



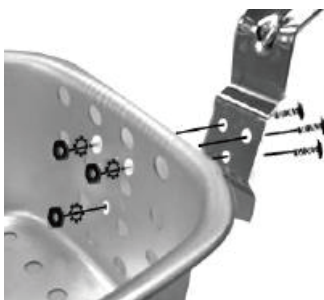
Étape 2. Insérez la goupille filetée sur le bas du brûleur dans le trou central du support du brûleur. S'assurer que la goupille d'alignement est placée dans l'encoche sur le bord du brûleur. Vérifier l'alignement avec les axes du brûleur, et bloquez avec l'écrou hexagonal.



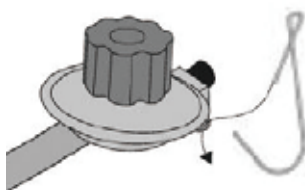
Étape 3. Insérer le raccord de tuyau en laiton dans le brûleur et serrer. Veillez à ne pas dénuder les filetages des raccords en laiton. **NE PAS TROP SERRER.** Une connexion correcte est essentielle pour un fonctionnement normal de l'unité.



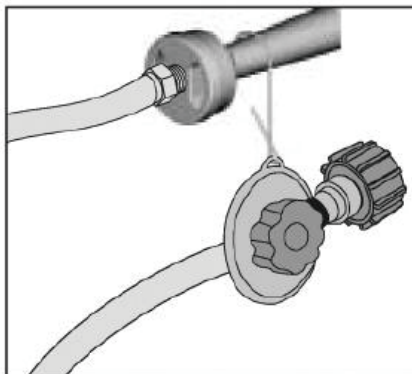
Étape 4. Fixez la poignée en insérant les boulons dans le panier, les rondelles de blocage et les écrous.



Étape 5. Enfiler le crochet du fil de fer à travers l'orifice sur le côté du régulateur.



Étape 6. Lors du transport ou du stockage d'une cuisinière LP sans réservoir, accrocher le régulateur sur crochet sur pour éviter d'endommager le régulateur.



Utilisation de votre thermomètre

Vérifier le thermomètre avant chaque utilisation

en l'insérant dans une casserole d'eau bouillante et s'assurer qu'il enregistre environ 212°F +/- 20°F (100°C +/- 10°C). S'il ne fonctionne pas correctement, obtenez un thermomètre de remplacement prescrit par le fabricant avant d'utiliser l'appareil.

Avant d'allumer l'éclairage, positionnez le thermomètre de façon à ce qu'au moins 2,75 pieds de son extrémité soient immergés dans l'huile.

Repositionner le thermomètre au besoin pour la cuisson. Continuez d'utiliser le thermomètre jusqu'à ce que le brûleur soit éteint.



LA POSITION DE L'APPAREIL COMPTEûleur:

Choisissez un endroit sûr pour utiliser votre friteuse. L'appareil doit être placé dans un espace ouvert, à l'extérieur et sur une surface de ciment ou de brique. Placez le réservoir du gaz propane liquide et la friteuse de façon à ce que le vent souffle la chaleur de la friteuse loin du réservoir à gaz. N'utilisez jamais votre friteuse dans un endroit fermé, près d'un mur ou sur une terrasse en bois. Gardez un dégagement minimal de 10 pieds entre les côtés, l'avant et l'arrière de la friteuse et toute construction.



DANGER



- Un trop-plein d'huile peut se produire et provoquer un incendie pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Suivez les instructions ci-dessus pour l'éviter.



AVERTISSEMENT

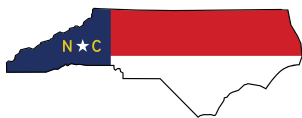


Éviter de heurter l'appareil ou d'entrer en contact avec lui pour éviter tout déversement ou éclaboussure de liquide de cuisson chaud. L'introduction d'eau ou de glace de n'importe quelle source dans l'huile ou la graisse peut causer un débordement et des brûlures causées par des éclaboussures d'huile ou d'eau chaude. Lors de la friture à l'huile/graisse, tous les produits alimentaires DOIVENT être complètement décongelés et séchés à la serviette avant d'être immergés dans la friteuse.

Warranty

Carolina Cooker® warrants, to the original purchaser, the appliance to be free of defects in material and workmanship for a period of one year from date of purchase.

Note: Paint finish may burn off under normal use and, therefore, it carries no warranty.



CAROLINA[®]

TOOLS. COOKS. LEGENDS.

COOKER

— EST. 2007 —

Distributed by Direct Distributors, Inc.

Carolina Cooker[®]

P.O. Box 799

Garner, NC 27529

Orders: 833-926-6537

Inquiries: 844-478-4334

Web: www.CarolinaCooker.com



**For a full-size digital versions of the
Owner's Guide, scan the QR Code.**

© Direct Distributors Inc. 2025

No portion of this material may be reproduced or modified without the
express written agreement of Direct Distributors Inc.

Direct Distributors Inc. family of stores is Agri Supply[®]. Carolina Cooker[®] is a brand of Agri Supply[®].