

# CAROLINA<sup>®</sup>

---

## TOOLS. COOKS. LEGENDS.

---

# COOKER

— EST. 2007 —

## Guía del Propietario de la Freidora de Propano



M64556

M52509

M59541

M64557

Lea y comprenda este manual para operar y mantener este producto de manera segura.



**No seguir estas instrucciones para evitar peligros al usar la freidora de propano Carolina Cooker® (equipo) podría provocar un incendio o una explosión que cause daños a la propiedad, lesiones personales o incluso la muerte.**

## **⚠ iPELIGRO**

**Si huele gas:**

- 1. Cierre el suministro de gas del equipo.**
- 2. Apague cualquier llama abierta.**
- 3. Abra todas las tapas, retire cualquier cubierta y retire los contenedores solo si están vacíos.**

**Si el olor persiste, manténgase alejado del equipo y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.**

## **⚠ iPELIGRO**

- No guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca del equipo ni de otras fuentes de calor.
- NUNCA llene un cilindro de gas LP a más del 80 por ciento de su capacidad.

**Nota:** no seguir estas instrucciones podría resultar en un incendio y provocar la muerte o lesiones graves.

## **⚠ iADVERTENCIA**

- No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro equipo.
- Un cilindro de gas LP que no está conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este o de cualquier otro equipo.

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

Aunque todas las instrucciones de seguridad de esta Guía del Propietario son importantes y deben leerse y comprenderse antes de utilizar este equipo, estas son algunas de las instrucciones para el usuario más importantes. El incumplimiento podría provocar un incendio, daños a la propiedad o lesiones personales.

1. Este equipo es solo para uso en exteriores y nunca debe dejarse desatendido. Es necesaria una supervisión constante.
2. Nunca opere este equipo a menos de 10 pies (3 m) de cualquier estructura, toldos extendidos, material combustible u otro cilindro de gas LP. Nunca opere este equipo a menos de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.
3. Lea todas las instrucciones de funcionamiento antes de encender el quemador. Si el encendido no ocurre en 5 segundos, apague el control del quemador (**posición OFF**), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
4. No llene una olla por encima de su capacidad máxima.
5. Nunca permita que el aceite o la grasa humeán o se calienten a más de 400 °F (200 °C). Si esto sucede, apague inmediatamente el quemador y el suministro de gas.
6. Los líquidos de cocción calientes permanecen a niveles peligrosos de temperatura mucho tiempo después de que el quemador se apaga. Nunca toque el equipo hasta que los líquidos se hayan enfriado a 115 °F (45 °C) o menos. No mueva ni guarde el equipo hasta que esté frío al tacto.
7. Si ocurriera un incendio, aléjese inmediatamente del equipo y llame al departamento de bomberos local. No intente extinguir un incendio por aceite o grasa usando agua.
8. Desconecte el cilindro de gas LP cuando este equipo no esté en uso.

# Índice

---

<b>1. Información General .....</b>	<b>2</b>	<b>6. Operación .....</b>	<b>17</b>
1.1 Bienvenido a la Familia Carolina Cooker® .....	2	6.1 Seguridad General .....	17
1.2 Todo es Cuestión de Seguridad.....	2	6.1.1 Antes de Cocinar .....	17
1.3 Preguntas sin Respuesta .....	2	6.1.2 Mientras Cocina .....	17
1.4 Contenido .....	3	6.1.3 Despues de Cocinar .....	17
1.5 Fin del Ciclo de Vida .....	3	6.2 Conexión del Cilindro de Gas LP .....	18
<b>2. Nomenclatura de Seguridad .....</b>	<b>4</b>	6.2.1 Instrucciones de Seguridad .....	18
2.1 General .....	4	6.2.2 Instrucciones de Conexión .....	18
2.2 Símbolos de Alerta de Seguridad .....	4	6.2.3 Prueba de Fugas en el Tanque del	
2.3 Nomenclatura de Íconos de Seguridad .....	5	Cilindro de Gas LP .....	18
2.3.1 Protección Personal/ Importante Información.....	5	6.3 Prueba de Agua con Jabón .....	18
2.3.2 Acciones Prohibidas.....	5	6.4 Instrucciones de Encendido .....	19
2.3.3 Evitar Peligros.....	5	6.5 Directrices Generales de Cocción .....	19
<b>3. Seguridad General .....</b>	<b>6</b>	6.5.1 Seguridad .....	19
3.1 Riesgo del Gas Propano .....	6	6.5.2 Instrucciones de Prueba del Termómetro ..	20
3.2 Riesgo de Monóxido de Carbono .....	6	6.5.3 Directrices de Cocción Típicas .....	20
3.3 Seguridad Operativa General .....	6	6.6 Reutilización de Aceite de Cocina .....	21
3.4 Seguridad en el Sitio.....	7		
3.5 Protección Personal .....	7		
3.6 Protección contra el Fuego .....	7		
3.7 Incendios de Aceite o Grasa para Cocinar .....	8		
3.8 Seguridad del Gas LP y de los Cilindros de Gas LP (propano) .....	8		
3.8.1 Especificaciones del Cilindro de Gas LP ...	8		
3.8.2 Transporte y Llenado de un Cilindro de Gas LP .....	8		
3.8.3 Uso de un Cilindro de Gas LP .....	8		
3.8.4 Almacenamiento de un Cilindro de Gas LP .....	8		
<b>4. Terminología y Nomenclatura de los Equipos....</b>	<b>9</b>		
4.1 Terminología .....	9		
4.2 Nomenclatura .....	10		
<b>5. Montaje .....</b>	<b>12</b>		
5.1 Instrucciones Generales de Montaje .....	12		
5.2 Montaje de Quemador Único y Doble Instrucciones .....	12		
5.2.1 Contenido .....	12		
5.2.2 Montaje.....	13		
5.3 Montaje de Quemador Triple .....	15		
5.3.1 Contenido .....	15		
5.3.2 Montaje .....	15		
<b>6. Operación .....</b>	<b>17</b>		
6.1 Seguridad General .....	17		
6.1.1 Antes de Cocinar .....	17		
6.1.2 Mientras Cocina .....	17		
6.1.3 Despues de Cocinar .....	17		
6.2 Conexión del Cilindro de Gas LP .....	18		
6.2.1 Instrucciones de Seguridad .....	18		
6.2.2 Instrucciones de Conexión .....	18		
6.2.3 Prueba de Fugas en el Tanque del			
Cilindro de Gas LP .....	18		
6.3 Prueba de Agua con Jabón .....	18		
6.4 Instrucciones de Encendido .....	19		
6.5 Directrices Generales de Cocción .....	19		
6.5.1 Seguridad .....	19		
6.5.2 Instrucciones de Prueba del Termómetro ..	20		
6.5.3 Directrices de Cocción Típicas .....	20		
6.6 Reutilización de Aceite de Cocina .....	21		
<b>7. Limpieza .....</b>	<b>22</b>		
<b>8. Transporte .....</b>	<b>22</b>		
<b>9. Almacenamiento .....</b>	<b>22</b>		
<b>10. Garantía .....</b>	<b>22</b>		
<b>11. Mantenimiento .....</b>	<b>23</b>		
11.1 Seguridad de Mantenimiento .....	23		
11.2 Guía de mantenimiento .....	23		
<b>12. Desglose de Piezas .....</b>	<b>25</b>		
12.1 Desglose de Piezas de M64556 .....	25		
12.2 Desglose de Piezas de M52509 o M59541 ...	26		
12.3 Desglose de Piezas de M64557 .....	27		
<b>13. Piezas de repuesto .....</b>	<b>28</b>		
<b>14. Solución de Problemas .....</b>	<b>29</b>		

# 1. Información General

## 1.1 Bienvenido a la Familia Carolina Cooker®

Felicitaciones por elegir una freidora Carolina Cooker®. Esta Guía del Propietario cubre las freidoras Carolina Cooker® de quemadores únicos, dobles y triples, así como la freidora Carolina Cooker® inoxidable de dos quemadores. Las freidoras Carolina Cooker® han sido diseñadas para un funcionamiento seguro y eficiente. Cada equipo tiene uno, dos o tres quemadores de 46,000 BTU según el modelo. Las freidoras Carolina Cooker® ahorran energía, son respetuosas con el medio ambiente y cómodas de operar. Cuando se mantienen adecuadamente, los equipos proporcionarán una vida útil prolongada y sin problemas.

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**Este equipo no está diseñado para uso comercial. Tampoco está destinado para ser utilizado como freidora de pavo.**



**SOLO PARA USO EN EXTERIORES**

**NO ESTÁ DESTINADO PARA USO COMERCIAL**

## 1.2 Todo es Cuestión de Seguridad

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

El uso adecuado y seguro de este equipo es una responsabilidad importante y debe tomarse en serio.

Esta Guía del Usuario contiene información de seguridad importante necesaria para el correcto montaje y uso seguro del equipo.

### Conserve esta Guía del Propietario para consultarla en el futuro.

La información, las especificaciones y las ilustraciones/fotografías de esta Guía del Propietario se basan en la información que estaba disponible en el momento en que se publicó este material. Nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones o el diseño en cualquier momento sin previo aviso.

Ninguna parte de esta publicación puede reproducirse sin el permiso por escrito de Direct Distributors, Inc., que es un distribuidor de Carolina Cooker®.

Para ayudarlo a tomar decisiones informadas respecto de la operación y el mantenimiento seguros de este equipo, encontrará información de seguridad importante en una variedad de formas, que incluyen:

- Etiquetas de seguridad en el equipo o el cilindro de gas LP.
- La sección Seguridad General de esta Guía del Propietario.
- Instrucciones de seguridad específicas en secciones tales como Operación, Mantenimiento, Limpieza, etc. en esta Guía del Propietario.



**¡Piense en la SEGURIDAD!**

**!SEGURIDAD en el Trabajo!**

## A ADVERTENCIA



**Lea y Comprenda la Guía del Propietario**

**TOME LA SEGURIDAD EN SERIO.** Si bien las instrucciones de seguridad y el texto informativo de esta Guía del Usuario pueden parecer largos y tediosos, se proporcionan para su seguridad y la de las personas que están cerca del equipo cuando está en funcionamiento.

Para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o incluso la muerte, lea atentamente, comprenda y siga TODAS las advertencias e instrucciones incluidas en esta Guía del Propietario y/u otras publicaciones de referencia.

Este equipo, si no se utiliza y mantiene correctamente, puede ser peligroso para los usuarios que no estén familiarizados con su funcionamiento. No opere, mantenga, ajuste ni limpie este equipo hasta que haya leído esta Guía del Propietario y haya desarrollado un conocimiento profundo de las precauciones de seguridad y las funciones del equipo.

Este equipo está diseñado para el propósito específico de preparar alimentos para consumo humano. NO modifique ni utilice este equipo para ninguna otra aplicación que no sea para la cual fue diseñado.

El equipo mantenido u operado incorrectamente, o por usuarios no capacitados, puede ser peligroso; podría exponer al usuario y/o a transeúntes a posibles lesiones graves o la muerte.

## 1.3 Preguntas sin Respuesta

Si tiene alguna pregunta que no haya sido respondida en esta guía, necesita copias adicionales o si la Guía del Propietario está dañada, póngase en contacto con:

Carolina Cooker®

P.O. Box 799

Garner, NC 27529

Pedidos: 833-926-6537

Consultas: 844-478-4334

Web: [www.CarolinaCooker.com](http://www.CarolinaCooker.com)

## **1.4 Contenido**

El equipo no incluye un cilindro de gas LP.

El equipo se suministra con un regulador de presión y un conjunto de manguera diseñado para una conexión de cilindro de gas LP de Tipo 1. No utilice ningún otro tipo de regulador o cilindro de gas LP. El contenido también incluye la base y la olla de hierro fundido.

## **1.5 Fin del Ciclo de Vida**

Este equipo está diseñado para preparar alimentos para el consumo humano. Cuando el equipo ya no sea capaz de realizar la función para la que fue diseñado, la destrucción del equipo debe realizarse de acuerdo con las regulaciones ambientales federales y locales. No utilice ningún material o componente del equipo o del cilindro de gas LP para ningún otro propósito.

## 2. Nomenclatura de Seguridad

### 2.1 General

La seguridad del usuario y de los transeúntes es una de las principales preocupaciones al diseñar y desarrollar un nuevo producto. Los diseñadores y fabricantes incorporan tantos elementos de seguridad como sea posible. Sin embargo, cada año ocurren muchos accidentes que podrían haberse evitado con unos segundos de reflexión y un enfoque más cuidadoso en el manejo del equipo.

La mayoría de los accidentes se deben al incumplimiento de las reglas o precauciones básicas de seguridad. A menudo, un accidente puede evitarse antes de que ocurra si se reconocen situaciones potencialmente peligrosas. Durante el montaje, uso o mantenimiento del equipo, usted debe estar alerta a los peligros potenciales. También debe tener la capacitación, las habilidades y las herramientas necesarias para realizar cualquier procedimiento de montaje o mantenimiento.

La operación y el mantenimiento incorrectos de este equipo pueden resultar en una situación peligrosa que podría causar lesiones o la muerte.

**No monte, opere ni realice el mantenimiento del equipo**

#### ADVERTENCIA

 **hasta que lea y comprenda la información contenida en esta Guía del Propietario.**

 **Se proporcionan precauciones y advertencias de seguridad en esta Guía del Propietario y en el equipo. Si no se tienen en cuenta estas advertencias de peligro, usted u otras personas podrían sufrir lesiones corporales o la muerte.**

Carolina Cooker® no puede anticipar todas las posibles circunstancias que puedan implicar un peligro potencial. Por lo tanto, las advertencias de esta Guía del Propietario y las que se encuentran en el equipo no son exhaustivas. Si se utiliza un método de montaje, uso o mantenimiento no recomendado específicamente por nosotros, debe asegurarse de que es seguro para usted y para los demás. También debe asegurarse de que el equipo no se dañe ni se vuelva inseguro por los métodos que elija.

### 2.2 Símbolos de Alerta de Seguridad



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertarlo sobre posibles peligros de lesiones físicas. Obedezca todos los mensajes de seguridad que siguen a este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

Esta Guía del Propietario contiene PELIGROS, ADVERTENCIAS, PRECAUCIONES, INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, AVISOS IMPORTANTES y NOTAS que deben seguirse para evitar la posibilidad de un servicio inadecuado, daños al equipo, lesiones personales o la muerte. Las siguientes palabras clave llaman la atención de los lectores sobre los peligros potenciales.

Los peligros se identifican con el "Símbolo de Alerta de Seguridad" y van seguidos de una palabra de advertencia, como "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN".

#### iPELIGRO

Indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, provocará lesiones graves o la muerte. Esta palabra de advertencia se limita a las situaciones más extremas.

#### ADVERTENCIA

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

#### iPRECAUCIÓN

Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede resultar en lesiones leves o moderadas.

#### AVISO

Indica que se pueden producir daños en el equipo o la propiedad si no se siguen las instrucciones.

#### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Indica instrucciones o procedimientos específicos relacionados con la seguridad.

**Nota:** Contiene información adicional importante para un procedimiento.

## 2.3 Nomenclatura de Íconos de Seguridad

Los íconos ilustrados señalan un tipo de peligro y advierten sobre problemas de protección personal, acciones prohibidas y cómo evitar peligros.

### 2.3.1 Protección Personal/Información Importante

	Lea la Guía del Propietario		No lo deje desatendido
	Etiqueta de peligro dañada		No lo use cerca de líquidos inflamables
	Protección para los Ojos		No lo use sobre superficies combustibles
	Extintor de Incendios		No lo use en botes u otras estructuras flotantes
	Kit de Primeros Auxilios		Líquido de cocción caliente, no tocar
	Protección de las Manos		No coloque la tapa sobre la olla al freír
	Zapatos Protectores		No lo use debajo de estructuras con voladizo
	Piense en la Seguridad		No lo utilice en el interior de un garaje o una estructura habitable
	Manipulación de Superficies Calientes		Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas
	Mantenga una distancia segura de los materiales combustibles		No opere el equipo sin el calzado adecuado
	Temperatura de cocción segura		

### 2.3.2 Acciones Prohibidas

	No alterar ni modificar
	No soldar
	No operar bajo la influencia de bebidas alcohólicas
	No operar bajo la influencia de drogas
	No Fumar
	No debe ser usado por niños pequeños
	No operar dentro de un vehículo, como un camión de comida
	No operar dentro de una carpita u otra estructura temporal

	No lo deje desatendido
	No lo use cerca de líquidos inflamables
	No lo use sobre superficies combustibles
	No lo use en botes u otras estructuras flotantes
	Líquido de cocción caliente, no tocar
	No coloque la tapa sobre la olla al freír
	No lo use debajo de estructuras con voladizo
	No lo utilice en el interior de un garaje o una estructura habitable
	Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas
	No opere el equipo sin el calzado adecuado

### 2.3.3 Evitar los Peligros

	Reemplace la pieza defectuosa o rota
	Riesgo de incendio
	Líquido caliente, peligro de quemaduras
	Superficie caliente, riesgo de quemaduras
	Riesgo de humos peligrosos
	Opere al aire libre y en un área bien ventilada
	Símbolo de alerta de seguridad

### 3. Seguridad General

Este equipo está diseñado para el propósito específico de preparar alimentos fritos para consumo humano. Esta freidora no fue diseñada para cocinar pavos. NO modifique ni utilice este equipo para ninguna otra aplicación que no sea para la cual fue diseñado.

#### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este equipo no está diseñado para uso comercial.

- dolores de cabeza o mareos
- dificultad para respirar
- náuseas
- pérdida del conocimiento
- cansancio
- dolores en el pecho o el estómago
- comportamiento errático
- problemas visuales



#### 3.1 Riesgo del Gas Propano

#### ⚠ iPELIGRO

Si huele gas:

1. Cierre el suministro de gas del equipo.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Abra con cuidado la tapa de la olla.

Si el olor persiste, manténgase alejado del equipo y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

#### 3.2 Peligro de Monóxido de Carbono



#### Peligro de Monóxido de Carbono

La combustión de gas propano produce monóxido de carbono venenoso que puede acumularse hasta niveles peligrosos en áreas cerradas. Respirar monóxido de carbono puede causar pérdida del conocimiento, daño cerebral y la muerte. Nunca use el equipo en un área cerrada o parcialmente cerrada.

El monóxido de carbono es inodoro, incoloro e insípido, lo que dificulta su detección. La mayoría de los casos de intoxicación por monóxido de carbono se deben a una ventilación inadecuada o un mantenimiento deficiente del equipo.

Los primeros síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono (CO) pueden imitar muchas dolencias comunes y pueden confundirse fácilmente con intoxicación alimentaria, infecciones virales, gripe o simple cansancio. Los síntomas a tener en cuenta incluyen:

#### 3.3 Seguridad Operativa General

#### ⚠ iADVERTENCIA

El incumplimiento de las siguientes instrucciones de seguridad podría provocar lesiones graves e incluso la muerte.

##### Solo para Uso en Exteriores

Este equipo es solo para uso en EXTERIORES.

NO use este equipo en interiores. Este equipo se debe usar únicamente al aire libre y no se debe usar en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada. No se debe usar una freidora o caldera sobre ni debajo de ningún balcón o terraza de un apartamento o condominio.



NO lo use debajo de un árbol, refugio de un parque u otra estructura de techo que sobresalga.



NO lo use dentro de un vehículo, como un camión de comida.



NO lo use dentro o sobre una estructura o vehículo recreativo, bote o lugar para dormir. Este equipo no está diseñado para ser instalado en un barco o en un vehículo recreativo.

##### No es una fuente de calor



NUNCA use este equipo como fuente de calor. No está diseñado como fuente de calor, ni debe usarse como calentador.

##### No lo deje desatendido durante el uso



Nunca deje el equipo desatendido. Incluso con llamas bajas, el calor se acumulará rápidamente y puede incendiar alimentos u otros materiales combustibles.

##### No realice modificaciones no autorizadas



No modifique el equipo ni ninguno de sus dispositivos de seguridad. No suelde sobre el equipo o el quemador. Las modificaciones no autorizadas pueden afectar su funcionamiento y seguridad. Las modificaciones no autorizadas pueden provocar lesiones personales o la muerte.

Si el equipo ha sido alterado de alguna manera respecto del diseño original, el distribuidor no acepta ninguna responsabilidad por lesiones, ni se aplicará la garantía.

## 3.4 Seguridad en el Sitio

### ⚠️ ADVERTENCIA

El incumplimiento de las siguientes instrucciones de seguridad podría provocar lesiones graves e incluso la muerte.



#### Usar solo en Superficies no Combustibles

Coloque siempre el equipo sobre una superficie nivelada, estable y no combustible, como ladrillo, hormigón o tierra.

- No lo use en superficies hechas de madera (como una plataforma de madera o mesa), asfalto (tal como un camino de entrada), plástico o metal pintado que pueda quemarse, ampollar o derretirse.
- No utilice este equipo debajo de una superficie de combustión elevada. El equipo no debe ubicarse ni usarse debajo de una construcción combustible superior sin protección.
- No lo use sobre una superficie combustible, como una mesa de picnic de madera, una mesa plegable de plástico u otras superficies combustibles similares.
- No lo use en la superficie de un vehículo de pasajeros, como la puerta trasera de una camioneta.



#### Espacio Mínimo de Seguridad

Mantenga el material combustible por lo menos a 10 pies. (3 m) del equipo. Para una freidora o caldera, el espacio libre mínimo debe ser de al menos 10 pies (3 m) desde cualquier estructura o material combustible. Espacio mínimo desde el costado y la parte posterior de la unidad hasta la instalación de combustible: 24" (0.61 m) desde los lados y 24" (0.61 m) desde atrás.



#### Temperatura Ambiente Exterior

No lo utilice cuando la temperatura exterior sea inferior a 21 °F (10 °C).

### ⚠️ PRECAUCIÓN

## 3.5 Protección Personal

Las siguientes instrucciones de seguridad se proporcionan para ayudar a prevenir posibles lesiones.

No seguir estas instrucciones puede provocar lesiones.



#### Equipo de Protección Personal

Utilice siempre anteojos de seguridad o antiparras, zapatos y guantes o manoplas cerrados y antideslizantes. Vista mangas largas cuando use el equipo con aceite de cocina.



#### Protección Contra Quemaduras

Use agarraderas para ollas o guantes para horno bien aislados y que se ajusten adecuadamente para protegerse de superficies calientes o de salpicaduras de líquidos de cocción.



#### Protección para los Ojos

Se recomiendan gafas de seguridad para proteger los ojos siempre que se utilicen líquidos calientes para cocinar.

### ⚠️ PRECAUCIÓN

#### Mantenga la Distancia

Es importante que en el área no haya personas, especialmente niños pequeños y mascotas, antes de usar el equipo. Bajo ninguna circunstancia deben permitirse niños, mascotas o personas no autorizadas cerca del equipo.



#### Riesgo de Usuario Incapacitado

No intente ensamblar, usar o realizar el mantenimiento de este equipo bajo la influencia de drogas o alcohol. Consulte a su médico antes de usar el equipo mientras toma medicamentos con o sin receta. Pueden afectar su capacidad para ensamblar correctamente el equipo u operarlo con seguridad.



#### Peligro de Tropiezo

Tropiezar con la manguera de suministro de gas puede provocar un derrame de aceite caliente y resultar en quemaduras graves.

Coloque la manguera de modo que evite que personas o animales se enreden.



#### Primeros Auxilios

Tenga un botiquín de primeros auxilios disponible para su uso en caso de que surja la necesidad, y sepá cómo usarlo.

## 3.6 Protección Contra el Fuego

### ⚠️ ADVERTENCIA

El incumplimiento de las siguientes instrucciones de seguridad podría provocar lesiones graves e incluso la muerte. La gran mayoría de los incendios son el resultado de dejar aceite de cocina desatendido.



#### 911 Llame al 911

En caso de incendio, llame inmediatamente al Departamento de Bomberos (911).



#### Riesgo de Incendio: no Fumar

El gas propano es ALTAMENTE INFLAMABLE y EXPLOSIVO, lo que puede provocar quemaduras o lesiones graves. No fume mientras usa del equipo.



#### Peligro de Incendio: Extintor Adecuado

Tenga un extintor de incendios Tipo BC o ABC disponible para usar, si es necesario, y sepá cómo usarlo. El tipo adecuado de extintor de incendios puede contener un fuego de cocina, pero no necesariamente funcionará en todos los casos.



#### Riesgo de Incendio: NO USE AGUA

En caso de incendio por aceite/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. Si no dispone de un extintor de incendios, utilice tierra, arena o bicarbonato de sodio.

### 3.7 Incendios de Aceite o Grasa para Cocinar

#### ⚠ADVERTENCIA

##### Punto de inflamación del aceite de cocina

El aceite o la grasa de cocina sobre calentados se encenderán y quemarán. El aceite y la grasa para cocinar tienen una temperatura de punto de inflamación que oscila entre 550 °F y 700 °F, según el tipo de aceite o grasa que se utilice, la altitud y la temperatura ambiente exterior.

**Nota:** el aceite de cocina sobre calentado producirá una gran llamarada. ¡Un contenedor grande para cocinar que contenga hasta 3 galones de aceite para cocinar puede crear una llama de hasta 15 pies de altura!

1. A medida que el aceite de cocina se acerca a la temperatura de su punto de inflamación, comienza a evaporarse. Cuando se calienta a temperaturas muy elevadas, los vapores de aceite de cocina se encenderán solos.
2. Antes de llegar a su punto de inflamación, el aceite primero se oscurece y emana un olor desagradable.
3. Aproximadamente a 440 °F, el aceite comienza a producir humo de color pálido.
4. Aproximadamente a 500 °F, el humo se oscurece. Rápidamente se convertirá en un humo espeso y negro.
5. Aproximadamente a 600 °F, una pequeña llama se encenderá en el aceite. En este momento el aceite de cocina ha llegado al punto de autoignición y la llama crecerá rápidamente.

### 3.8 Seguridad del Gas LP y de los Cilindros de Gas LP (propano)

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

#### ⚠ADVERTENCIA

Use los productos Carolina Cooker® (equipos) solo de acuerdo con las leyes y/u ordenanzas federales, estatales y locales. Siempre que conecte, use, almacene o transporte un cilindro de LP, el tanque y sus conexiones deben cumplir con lo siguiente:

NFPA 54/ANSI Z223.1: Código Nacional de Gas Combustible,

NFPA 58: Código de Gases Licuados de Petróleo, y

CSA B149-15: Código de Gas Natural y Propano

#### 3.8.1 Especificaciones del Cilindro de Gas LP

Al comprar o cambiar un cilindro de LP para este equipo, tenga en cuenta que debe estar construido y comercializado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los EE. UU. (DOT) o el Estándar para *Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas*, CAN/CSA-B339.

El cilindro también debe estar equipado con lo siguiente:

- Una válvula de cierre que termina en una salida de válvula de cilindro LP Tipo 1.
- Una válvula tipo 1 que evita el flujo de gas hasta que se obtiene un sello positivo.
- Un collarín para proteger la válvula de cierre del cilindro.
- Un dispositivo de prevención de sobrelleñado (OPD).
- El sistema de suministro del cilindro debe estar preparado para la extracción de vapor.

**Nota:** para usar con cilindros de 20, 30 o 40 libras de gas LP únicamente.

#### 3.8.2 Transporte y Llenado de un Cilindro de Gas LP

1. Nunca transporte un cilindro de propano líquido dentro de un automóvil o en el maletero de un automóvil. Utilice un vehículo abierto, como una camioneta.
2. Permita que solo los distribuidores de gas LP calificados llenen o reparen adecuadamente el cilindro de LP. NO LO LLENE EN EXCESO.
3. Verifique las fechas en el collarín del cilindro y, si el cilindro ya superó su fecha de recalificación, devuélvalo para obtener un cilindro de gas LP nuevo. No vuelva a llenar un cilindro de gas propano líquido vencido.

#### 3.8.3 Usar un Cilindro de Gas LP

1. Nunca use el cilindro de gas LP en una posición que no sea vertical. No coloque un cilindro de gas LP de costado durante el uso.
2. El gas propano es más pesado que el aire y se acumula en áreas bajas. La ventilación adecuada es extremadamente importante.
3. Cuando el equipo no esté en uso, el gas debe apagarse (posición *OFF*) cerrando la válvula del cilindro de gas LP y la válvula de cierre de presión de gas.
4. Antes de guardar el equipo después de su uso, siempre desconecte el cilindro de gas LP.
5. Nunca use un cilindro de gas LP si presenta señales de abolladuras, hendiduras, protuberancias, daños por fuego, corrosión, fugas, óxido excesivo u otras formas visibles de daño externo. El cilindro puede ser peligroso y debe ser revisado por un proveedor de gas LP calificado.

#### 3.8.4 Almacenamiento de un Cilindro de Gas LP

1. Los cilindros de gas LP deben almacenarse al aire libre, fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse en una vivienda humana, garaje o cualquier otra área cerrada.
2. Nunca coloque un cilindro de gas LP conectado debajo del equipo. Mantenga el cilindro de LP en posición vertical.
3. No almacene un cilindro de gas LP a menos de 10 pies (3 m) de cualquier aparato de cocina.

## 4. Terminología y Nomenclatura de los Equipos

### 4.1 Terminología

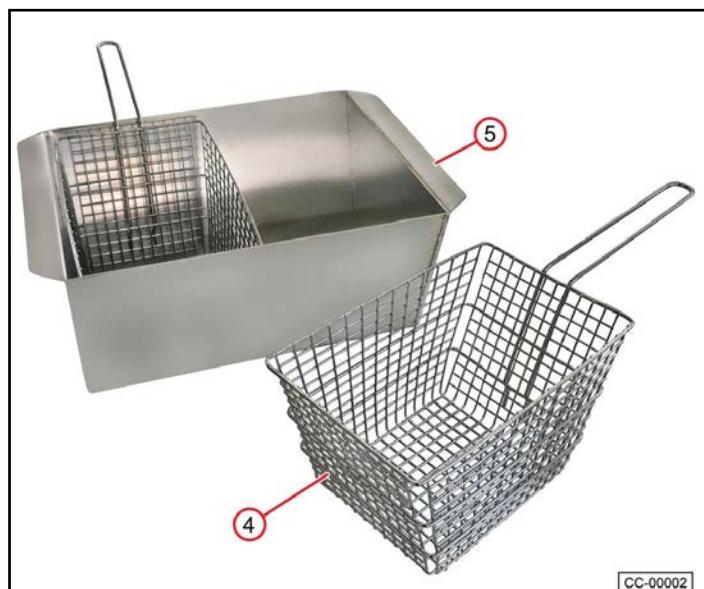
Esta tabla contiene una lista de términos comunes utilizados en este manual.

Terminología	
Término	Descripción
Obturador de aire y resorte (7)	Parte del montaje del quemador (6) que regula la cantidad de aire que se mezcla con el gas propano. El obturador de aire se mantiene contra el tubo del quemador dada la presión del resorte.
Equipo	Un producto que puede incluir freidoras, cocinas y/o parrillas.
Base (1)	Bastidor de soporte para quemadores y contenedores, sin patas (2).
Canasta (4)	Canasta con estructura de alambre que normalmente se utiliza para freír por inmersión.
BTU	Abreviatura de British Thermal Unit (Unidad Térmica Británica). La cantidad de calor necesaria para elevar la temperatura de 1 libra de agua 1 °F (0.45 kg de agua 0.56 °C).
Quemador (6)	Dispositivo para el transporte final del gas, o una mezcla de gas y aire, a la zona de combustión.
Cabezal del Quemador (6a)	Esa parte de un quemador que sobresale del extremo de salida del tubo mezclador que contiene los puertos.
Difusor de Quemador (6b)	Esa parte del cabezal de un quemador que difunde uniformemente la llama en un patrón circular.
Quemador Venturi	La parte en forma de campana del tubo del quemador. A medida que el propano fluye a través del orificio restringido en el accesorio de latón y en el venturi, crea una succión que atrae el aire a través del obturador de aire.
Combustión	La rápida quema de gas propano que produce calor.
Control	Los dispositivos manuales diseñados para regular el suministro de gas o aire del equipo.
Líquido de Cocción	Aceite, grasa o agua.
Punto de Inflamabilidad	La temperatura a la que el aceite o la grasa se incendiarán.
Montaje de la Manguera del Regulador de Presión de Gas (8 o 9)	Dispositivo regulable para controlar y mantener una presión de gas de salida uniforme.
Línea de Suministro de Gas	Manguera, tubería sólida y/o accesorios utilizados como conducto de gas para transportar propano desde el cilindro de gas LP hasta el quemador.
Dispositivo de Encendido	Un dispositivo para encender gas en el quemador, como un fósforo o un encendedor de chispa.

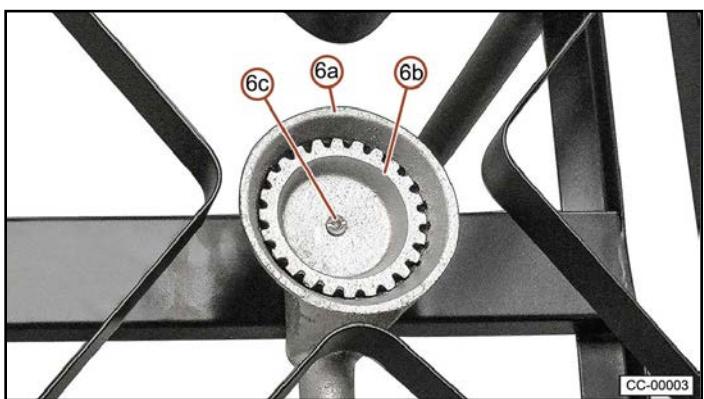
Terminología	
Término	Descripción
Perilla (3)	Dispositivo rosado utilizado para asegurar las patas (2) al montaje de la base (1).
Patas (2)	Soportes que se conectan directamente a la base (1) con una perilla rosada (3).
Gases Licuados de Petróleo	"Gas LP" o propano.
Cilindro de Gas LP	Tanque suministrado por el cliente en el que se almacena gas propano, para usar con cilindros de 20, 30 o 40 libras de gas LP únicamente.
Puerto	Cualquier abertura en la cabeza de un quemador a través de la cual se descarga gas o una mezcla de gas y aire para la ignición.
Aire Primario	El aire que se introduce en un quemador que se mezcla con el gas antes de llegar a los puertos del cabezal del quemador.
Montaje de Tubos (9c)	Conecta todos los quemadores individuales al regulador de presión de gas.
Cilindro Tipo I Conexión Dispositivo	Un dispositivo no removible en un cilindro de gas LP portátil que conecta el tanque al regulador de presión de gas.
Válvula (9 o 10)	Un dispositivo operado manualmente que permite el control del flujo de gas.
Contenedor (5)	Recipientes de metal diseñados para encajar correctamente en la base (1) y contener una cantidad específica de agua, aceite o grasa.

## 4.2 Nomenclatura

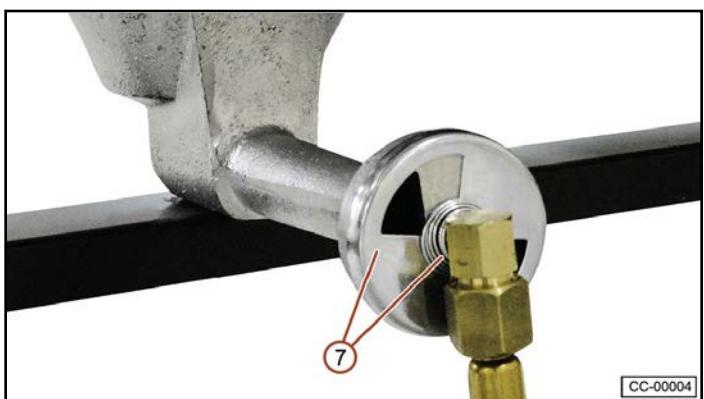
Nomenclatura	
Término	Descripción
1	Base
2	Patas
3	Perilla
4	Canasta Freidora con Marco de Alambre
5	Contenedor
6	Montaje del Quemador
6a	Cabezal del Quemador
6b	Difusor de Quemador
6c	Perno y Tuerca del Quemador a la Base
7	Obturador de Aire, Resorte y Accesorio de Orificio de Latón
8	Regulador de Presión de Gas y Montaje de Manguera
9	Válvula de Cierre de Presión de Gas
9a	Válvula de Cierre Dual de Presión de Gas (quemador único y quemador triple)
9b	Válvulas de Cierre de Presión de Gas (solo unidades de dos quemadores)
9c	Montaje de Tubos con Válvulas de Cierre de Presión de Gas (solo unidades de triple quemador)
10	Conector del Regulador de Presión de Gas
--	La tapa de la freidora y el termómetro están incluidos, pero no se muestran.



CC-00002



CC-00003



CC-00004

(Aquí se muestra el montaje de dos quemadores)



CC-00001

Modelo de Quemador Único M64556

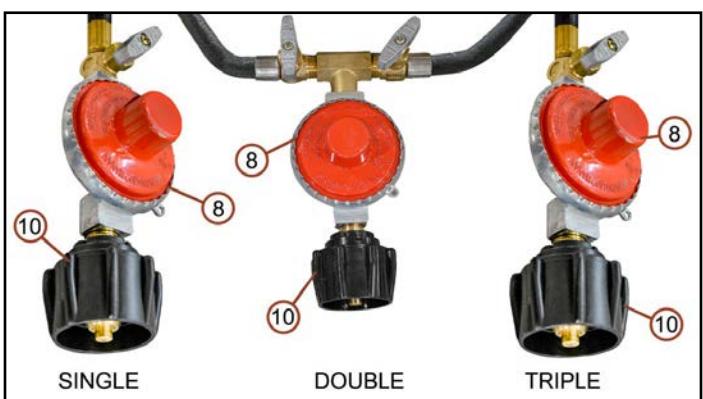
Modelos M52509, M59541, M64556 y M64557  
Febrero 2022



Quemador Doble Modelo M52509



Quemador Triple Modelo M64557



Regulador de Presión de Gas y Montaje de Manguera

## 5. Montaje

### ADVERTENCIA



Antes de comenzar el montaje, lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de montar y usar el equipo. Comprenda la información contenida en esta Guía del propietario.



**Se proporcionan precauciones y advertencias de seguridad en esta Guía del Propietario y en el equipo. Si no se tienen en cuenta estas advertencias de peligro, usted u otras personas podrían sufrir lesiones corporales o la muerte.**

### 5.1 Instrucciones Generales de Montaje

1. Este equipo está diseñado específicamente para ser utilizado con un cilindro de gas LP con una válvula de cilindro de tipo 1 y un dispositivo de protección contra sobrelleñado (OPD).
  - a. Una válvula de tipo 1 se puede identificar por sus grandes roscas externas. No lo conecte a un cilindro que utilice cualquier otro tipo de dispositivo de conexión de válvula.
2. Asegúrese de que todas las piezas se hayan enviado con el equipo antes de comenzar el montaje. La caja de envío debe contener:
  - a. Base con contenedores y canastas. Las cantidades y los tamaños dependen del modelo.
  - b. El montaje de manguera del regulador con accesorio de orificio de latón en una bolsa de envío.
  - c. Obturador/es de aire y resorte/s en una bolsa de envío.
  - d. Cuatro patas envueltas juntas con una película de plástico.
  - e. Cuatro perillas en bolsa de envío.

### 5.2 Montaje de Quemador Único y Doble Instrucciones

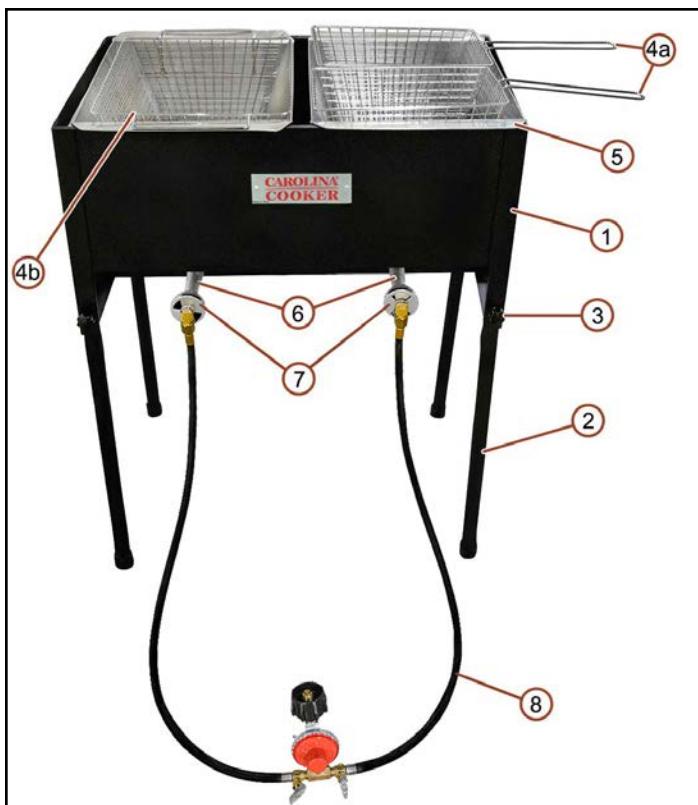
#### 5.2.1 Contenido

Antes del montaje, compruebe el contenido de la caja para asegurarse de que todas las piezas estén presentes. Si faltan piezas o están dañadas, llame al 833-926-6537.

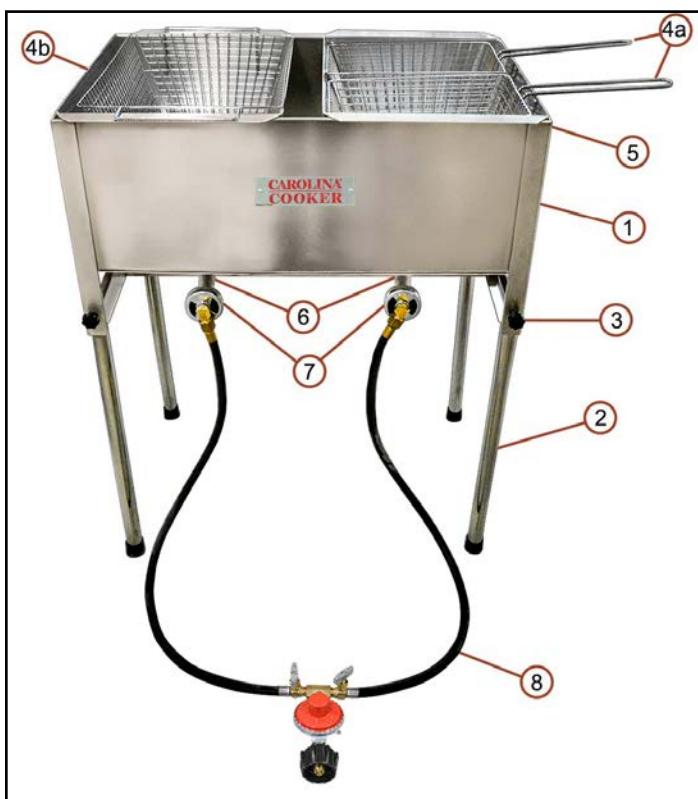
Contenido			
Artículo	Descripción	Quemador Único	Quemador Doble
1	Base (marco) con quemador/es	1	1
2	Patas	4	4
3	Perilla	4	4
4a	Canasta Pequeña	2	2
4b	Canasta del Medio	--	1
5	Contenedor (14 cuartos de galón)	1	2
6	Montaje del Quemador	1	2
6a	Cabezal del Quemador	1	2
6c	Perno y Tuerca del Quemador a la Base	1	2
7	Obturador de Aire y Resorte	1	2
8	Regulador de Presión de Gas y Montaje de Manguera	1	1
--	La tapa de la freidora y el termómetro están incluidos, pero no se muestran.	--	--



Modelo de Quemador Único M64556



Quemador Doble Modelo M52509



Quemador doble de acero inoxidable modelo M59541

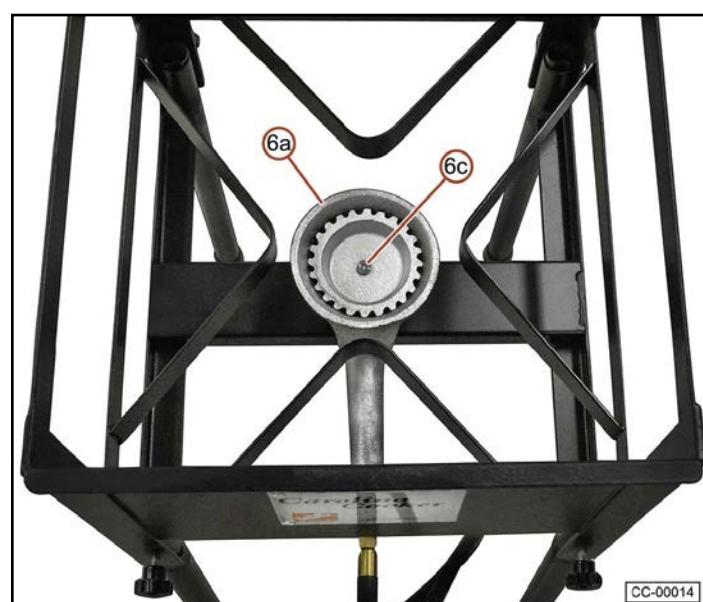
### 5.2.2 Montaje

1. Fije de forma segura cada una de las cuatro patas (2) a la base del equipo (1) con la perilla (3).



2. Alinee las cuatro patas en la misma posición y dirección. Si no están en la misma posición, la freidora puede correr el riesgo de caerse.
3. Coloque el equipo sobre una superficie nivelada.
4. Verifique que el cabezal del quemador (6a) esté bien sujeto a la base con perno y tuerca (6c).

**Nota:** El quemador viene atornillado al marco, pero puede haberse aflojado durante el envío.



1. Monte el obturador de aire en el quemador.
  - a. Coloque el resorte en forma de cono (7) sobre las roscas cónicas del accesorio de latón (7a o 7b), dependiendo del modelo.
  - b. Coloque el obturador de aire (7) sobre el extremo del quemador con la parte del borde del obturador de aire sobre el borde exterior del quemador.
  - c. Enrosque el accesorio de latón en el quemador hasta que esté apretado y la presión del resorte sobre el obturador de aire lo mantenga firmemente en su lugar. No apriete demasiado el accesorio.
  - d. Repita esto en todos los demás quemadores.

## **AVISO**

**Para evitar daños a los accesorios o al montaje del quemador al ajustar la conexión, sujeté el accesorio de latón con una llave mientras ajusta el accesorio del montaje de la manguera del regulador con otra llave. No ajuste la conexión con una sola llave.**

5. Conecte el montaje de la manguera del regulador (8) a cada quemador; una conexión en equipos de quemador único y dos conexiones en equipos de doble quemador.



Modelo de Quemador Único



Modelo de Quemador Doble

6. Coloque el/los contenedor/es (5) en la base y coloque la/s canasta/s (4a) y/o (4b) dentro del contenedor.



Configuración de un Quemador Único (un contenedor y dos canastas para freír)



Configuración de Doble Quemador (dos contenedores y tres canastas para freír)

## **ADVERTENCIA**

**Nunca use un contenedor recipiente que no encaje correctamente o que no esté suspendido adecuadamente dentro de la base (marco) del equipo.**

## **ADVERTENCIA**

**Este equipo no fue diseñado para una línea de suministro de gas natural y no debe conectarse a ella.**

7. Asegúrese de que la válvula de cierre del montaje de la manguera está cerrada y conéctela a un cilindro de gas LP, tal como se describe en la sección "6.2 Conexión del Cilindro de Gas LP" en la página 18.
8. Realice la Prueba de Agua con Jabón, como se describe en la sección "6.3 Prueba de Agua con Jabón" en la página 18.

9. Siga las pautas de seguridad y cocción, tal como se describen en el apartado "6. Operación" en la página 17.

## 5.3 Instrucciones del Quemador Triple

### 5.3.1 Contenido

Antes del montaje, compruebe el contenido de la caja para asegurarse de que todas las piezas estén presentes. Si faltan piezas o están dañadas, llame al 833-926-6537.

Nomenclatura		
Artículo	Descripción	Cant.
1	Base (marco) con quemador/es	1
2	Patas	4
3	Perilla	4
4a	Canasta Pequeña	2
4b	Canasta grande	1
5a	Contenedor Pequeño (capacidad de 14 cuartos de galón)	1
5b	Contenedor Grande (capacidad de 33 cuartos de galón)	1
6	Quemador	3
6c	Perno y Tuerca del Quemador a la Base	3
7	Obturador de Aire y Resorte	3
7a	Accesorio Recto de Orificio de Latón	3
7b	Obturador de Aire	3
8	Regulador de Presión de Gas y Montaje de Manguera	1
9c	Montaje de Tubería con Válvulas de Cierre y Accesorios de Orificio Giratorio de Latón	1
--	La tapa de la freidora y el termómetro están incluidos, pero no se muestran.	--



Quemador Triple Modelo M64557

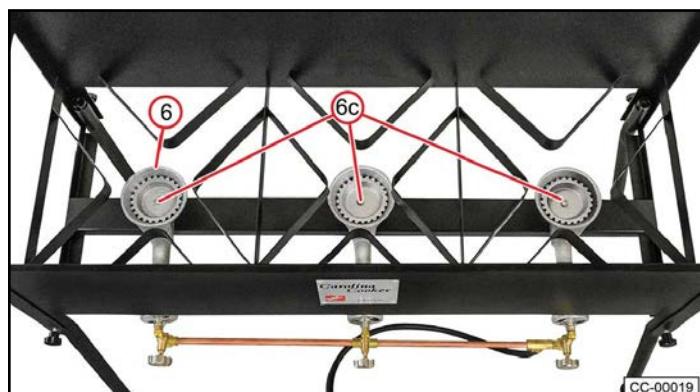
### 5.3.2 Montaje

- Fije de forma segura cada una de las cuatro patas (2) a la base del equipo (1) con la perilla (3).



CC-00018

- Alinee las cuatro patas en la misma posición y dirección. Si no están en la misma posición, la freidora puede correr el riesgo de caerse.
- Coloque el equipo sobre una superficie nivelada.
- Afloje el perno (6c) que fija la cabeza del quemador (6) a la base.
  - Los tres quemadores deben estar ligeramente aflojados antes de conectar el montaje de la tubería de gas (9c).
  - Aflojar el quemador permite que los orificios roscados de los tres quemadores se alineen con los accesorios del montaje de la tubería.



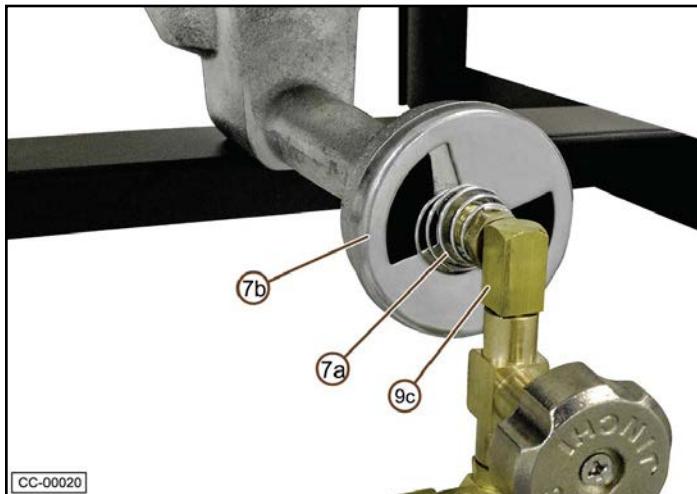
CC-00019

- Fije el montaje del tubo (9c), los obturadores de aire y los resortes (7) a los quemadores.
  - Coloque el extremo pequeño del resorte (7) sobre las roscas ahuzadas del accesorio de latón (9c), del lado derecho del montaje del tubo.
  - Sostenga el obturador de aire (7) sobre el extremo del quemador con la parte del borde del obturador de aire sobre el borde exterior del quemador y enrosque el accesorio giratorio en el quemador. Apriete a mano solamente.
  - Fije los otros dos accesorios a los quemadores.

## AVISO

Para evitar daños a los accesorios o al conjunto del quemador

al apretar la conexión, sostenga el cuerpo del accesorio con una llave mientras aprieta la parte giratoria con la otra llave. No ajuste la conexión con una sola llave.



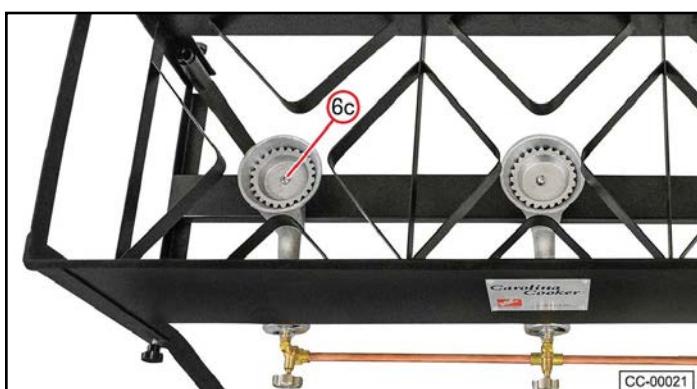
CC-00020

## AVISO

Para evitar daños a los accesorios o al montaje del quemador al

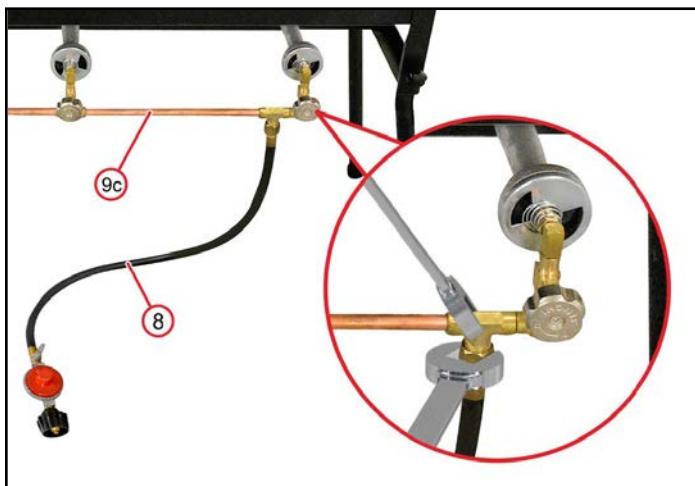
ajustar la conexión, sostenga el accesorio del quemador con una llave mientras aprieta el accesorio de la manguera de suministro con la segunda llave. No ajuste la conexión con una sola llave.

6. Una vez que se hayan realizado todas las conexiones, apriete el conjunto de tubería firmemente colocando una llave sobre la parte cuadrada del codo de 90 grados y ajustando la parte hexagonal giratoria del accesorio con la segunda llave.
7. Apriete firmemente los elementos de montaje del quemador que fueron aflojados previamente.



CC-00021

8. Fije el montaje de la manguera del regulador (8) al montaje del tubo (9c).



9. Coloque los contenedores (5a y 5b) en la base y coloque las canastas (4a y 4b) en los contenedores.



## ADVERTENCIA

Este equipo no fue diseñado para una línea de suministro de gas natural y no debe conectarse a ella.

## ADVERTENCIA

Nunca use un contenedor para cocinar u otro recipiente que no encaje correctamente o que no esté suspendido adecuadamente dentro de la base (marco) del equipo.

10. Conecte el cilindro de gas LP tal como se describe en la sección "6.2 Conexión del Cilindro de Gas LP" en la página 18.
11. Realice la Prueba de Agua con Jabón, como se describe en la sección "6.3 Prueba de Agua con Jabón" en la página 18.
12. Siga las pautas de seguridad y cocción, tal como se describen en el apartado "6. Operación" en la página 17.

## 6. Operación

### 6.1 Seguridad General

El incumplimiento de estas instrucciones y advertencias de seguridad podría provocar un incendio o una explosión, lo que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte. Siga todas las advertencias e instrucciones al usar el equipo.

#### A!ADVERTENCIA



**Lea y siga todas las instrucciones y advertencias indicadas en esta Guía del Propietario, en el cilindro y en las etiquetas de seguridad de la manguera de suministro antes de conectar el cilindro al equipo.**



**No permita que nadie realice actividades alrededor de este equipo durante o después de su uso hasta que el equipo y el líquido de cocción se hayan enfriado. El equipo está caliente durante el funcionamiento y permanece caliente durante un largo período de tiempo después de su uso.**

#### 6.1.1 Antes de Cocinar



NO deje el equipo desatendido mientras el quemador está encendido o mientras calienta aceite, grasa, agua o cuando cocina alimentos.



Supervise cuidadosamente el equipo, especialmente cuando el aceite, la grasa o el agua para cocinar superen una temperatura de 100 °F (38 °C).



Nunca llene demasiado el recipiente de cocción con aceite, grasa o agua. Nunca exceda la capacidad máxima del contenedor.

Siga las instrucciones de la guía del propietario para establecer los niveles adecuados de aceite o grasa.

- Asegúrese de que las patas de la freidora estén niveladas antes de llenar el contenedor con aceite.
- Llene el contenedor de la freidora vacía con aceite o grasa fríos.
- Vigile el nivel de aceite cuando llene el contenedor, para asegurarse de que **no exceda la marca de 3" de la línea de Llenado Máximo en el costado del contenedor.**

#### AVISO

**A medida que el aceite y la grasa se calientan, el nivel aumentará.**

**Cuando se deja caer la canasta de alimentos en el contenedor, el nivel vuelve a subir.**



Este equipo se calienta peligrosamente durante su uso. Utilice agarraderas para ollas o guantes de cocina bien aislados para protegerse de superficies calientes o de salpicaduras de líquidos de cocción. También se recomienda usar gafas de seguridad o antiparras para protegerse de las salpicaduras de aceite.

#### 6.1.2 Mientras Cocina



Nunca deje desatendidos los líquidos de cocción calientes. El aceite o la grasa para cocinar pueden encenderse cuando la temperatura alcanza el punto de ignición.



Puede demorar entre 20 minutos y una hora calentar el líquido de cocción, en función de la cantidad de líquido de cocción, la temperatura exterior y las condiciones climáticas. Controle cuidadosamente la temperatura del aceite o la grasa para cocinar entre 325 °F y 350 °F durante el proceso de precalentamiento o cocción. El aceite o la grasa calientes pueden encenderse.



Si la temperatura del aceite de cocina 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 (177 °C) o menos antes de volver a encenderlo de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Si hay una tapa (cubierta), no quite la tapa.



Cuando cocine con aceite o grasa, DEBE usar un termómetro para evitar el sobrecalentamiento del aceite. Siga las instrucciones de la guía del propietario para la instalación y el uso adecuados del termómetro. Si el termómetro suministrado con esta freidora o caldera se ha perdido o dañado, el termómetro de reemplazo debe ser uno especificado por el fabricante del equipo.



Siempre descongele completamente y seque con una toalla los alimentos antes de colocarlos en el equipo. La introducción de agua o hielo, especialmente provenientes de productos alimenticios congelados o descongelados, en el aceite/grasa puede causar desbordes y quemaduras graves por el aceite y el vapor calientes.



Tenga mucho cuidado al colocar los alimentos en el líquido de cocción caliente. Nunca deje caer ni arroje alimentos o accesorios al líquido de cocción caliente. Coloque lentamente los alimentos o los accesorios en el líquido de cocción para evitar salpicaduras o desbordes.



Retire con cuidado los alimentos del equipo para evitar quemaduras causadas por líquidos de cocción calientes.



No coloque un recipiente de cocción vacío sobre un quemador encendido. Los recipientes de aluminio para cocinar vacíos se derretirán si son colocados sobre un quemador encendido. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en el recipiente de cocción mientras el equipo está en funcionamiento.



Nunca use un recipiente de cocción más grande que la capacidad y el diámetro recomendados por el fabricante.



En casos de mal tiempo como lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación, cubra de inmediato el recipiente de cocción mientras cocina con aceite o grasa. Apague los quemadores y el suministro de gas y no intente mover el equipo.



NO mueva el equipo mientras esté en uso. Deje que el líquido de cocción se enfrie a 115 °F (45 °C) antes de moverlo o guardarlo.



Evite golpes o impactos contra el equipo para impedir el contacto con superficies calientes, derrames o salpicaduras de líquidos de cocción calientes.

#### 6.1.3 Despues de Cocinar



Los líquidos y el equipo de cocción calientes permanecerán a temperaturas que pueden causar quemaduras graves y lesiones mucho después de que finaliza la cocción.



No deje el equipo desatendido hasta que la temperatura del aceite, la grasa o el agua esté por debajo de los 100 °F (38 °C).



La válvula del cilindro de gas LP debe estar cerrada cuando no esté en uso.

## 6.2 Conexión del Cilindro de Gas LP

### 6.2.1 Instrucciones de Seguridad

#### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No conecte este equipo a ninguna otra fuente de suministro de combustible, como el gas natural.
- Si el regulador no funciona correctamente, no intente ajustarlo ni repararlo.
- Nunca use un cilindro de gas LP si presenta señales de abolladuras, hendiduras, protuberancias, daños por fuego, corrosión, fugas, óxido excesivo u otras formas visibles de daño externo. Este tipo de daño puede ser peligroso y debe ser revisado por un técnico de servicio de LP.
- Aleje la manguera de suministro de gas de cualquier superficie caliente en el soporte del equipo.
- El equipo y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a  $\frac{1}{2}$  psi (3.5 kPa).
- El equipo debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a  $\frac{1}{2}$  psi (3.5 kPa).

### 6.2.2 Instrucciones de Conexión

1.  Asegúrese de que la válvula de cierre del regulador de presión de gas esté en posición de CERRADO antes de conectar el montaje (la ubicación de la válvula de cierre varía según el modelo).
2. Asegúrese de que el cilindro de gas LP esté en posición vertical y la válvula esté cerrada girando la(s) perilla(s) en el sentido de las agujas del reloj.
3. Retire la tapa protectora de la válvula del cilindro de gas LP, si está instalada, y conecte el montaje del regulador de gas y la manguera al cilindro de gas LP. Utilice siempre la tapa y la correa suministradas con la válvula.
4. Gire la tuerca de acoplamiento en el sentido de las agujas del reloj y apriétela al máximo. El regulador sellará la función de control inverso en la válvula del tanque de LP, lo que resultará en alguna resistencia. Se requiere un giro adicional de media a tres cuartos de vuelta para completar la conexión.

#### AVISO

Tenga cuidado de no colocar incorrectamente la rosca del

conector en la válvula. Ajuste a mano solamente.

No utilice herramientas para ajustar esta conexión.

5. Asegúrese de que la manguera no esté torcida y de que esté alejada de bordes afilados o superficies calientes. El cilindro de gas LP debe colocarse al menos a 24 pulgadas del equipo.

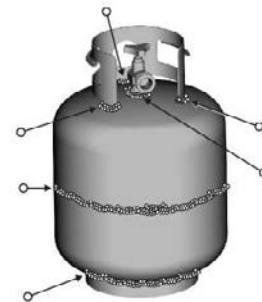
#### ADVERTENCIA

La manguera de suministro puede representar un peligro de tropiezo. Tropezar con la manguera de suministro de gas puede provocar un derrame de aceite caliente y resultar en quemaduras graves. Coloque el cilindro de gas LP lejos de la circulación de personas o mascotas. No camine entre el equipo y el cilindro de gas LP.

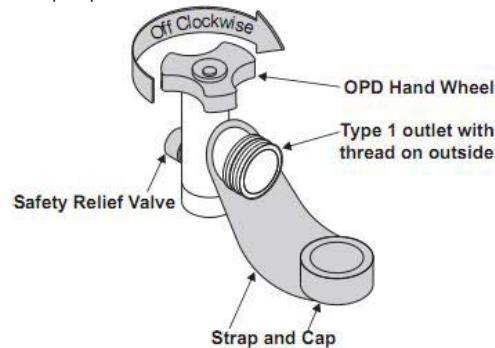
6. Realice la Prueba de Agua con Jabón para comprobar si hay fugas. Consulte la sección "6.3 Prueba de Agua con Jabón" en la página 18.

### 6.2.3 Prueba de Fugas en el Tanque del Cilindro de Gas LP

- Para su seguridad, la prueba de fugas debe repetirse cada vez que un tanque de LP se cambia o se vuelve a llenar.
- No fume durante la prueba de fugas.
- No utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas.
- El tanque de LP debe estar debidamente asegurado.
- La freidora debe someterse a una prueba de fugas al aire libre en un área bien ventilada, alejada de fuentes de ignición como equipos a gas o electricidad. Durante la prueba de fugas, mantenga la freidora alejada de llamas o chispas.
- Use un pincel limpio y un jabón suave 50/50 y solución de agua. Cepille la solución jabonosa en las áreas indicadas por flechas en la siguiente figura.
- Las fugas se indican mediante burbujas en crecimiento.



- Haga una prueba de fugas en tanques de LP nuevos y reemplazados ANTES de conectarlos a la parrilla.
- Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no esté en uso. Instale únicamente el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.



### 6.3 Prueba de Agua con Jabón

#### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- La prueba de agua con jabón debe realizarse al aire libre, en un área bien ventilada.
- No realice la prueba cerca de llamas abiertas, chispas, fósforos encendidos, encendedores o cigarrillos.
- Nunca use una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas.

- La "prueba de agua con jabón" debe realizarse cada vez que:
- el cilindro de gas LP se vuelve a conectar, o
  - se ha movido el equipo, o
  - al menos una vez al año, o si el equipo no se ha utilizado durante más de 60 días.

1. Retire cualquier recipiente de cocina o contenedores de aceite del equipo.
2.  La válvula manual OPD del cilindro de gas LP debe girarse en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de Cerrado. Asegúrese de que el regulador esté firmemente conectado al tanque de gas LP.
3. Prepare una solución de agua con jabón combinando una parte de detergente para lavar platos con tres partes de agua.
4.  Abra la válvula del cilindro de gas LP girando la perilla del OPD en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de flujo, cierre el gas de inmediato. Hay una fuga importante en la conexión. Corrija antes de seguir adelante.
5. Aplique la solución de agua jabonosa a TODAS las conexiones entre el cilindro de LP en el montaje de la manguera o en el montaje de los tubos.

## ADVERTENCIA

**Cierre la válvula del cilindro de gas LP inmediatamente si aparecen burbujas. Vuelva a ajustar la conexión suelta y repita la prueba.**

6. Si se identifican fugas entre el cilindro de LP, APAGUE (coloque en OFF) inmediatamente la válvula del cilindro de LP.
7. Si las conexiones no tienen fugas, continúe con el paso 10.
8. Todas las conexiones con evidencia de fugas deben ajustarse; luego repita los pasos 1 y 5.
9. Si después de ajustar las conexiones sueltas continúan apareciendo burbujas, cierre la válvula del cilindro de gas LP, desconecte el cilindro y no use el equipo. Póngase en contacto con el distribuidor local donde compró el equipo.
10. Continúe con las Instrucciones de encendido o, si el equipo no se utilizará inmediatamente, cierre todas las válvulas de gas y desconecte el cilindro de gas LP.

**Nota:** siempre cierre la válvula del tanque de gas LP después de realizar la prueba de fugas girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj.

## 6.4 Instrucciones de Encendido

**Nota:** Para evitar dejar el equipo desatendido, tenga los alimentos preparados, almacenados de forma segura y al aire libre antes de encender el equipo.

1.  Verifique que la válvula manual OPD del cilindro de gas LP esté en la posición de Cerrado antes de encenderlo. Asegúrese de que todas las válvulas de cierre estén en la posición de Cerrado.

## ADVERTENCIA

**No coloque ninguna parte del cuerpo dentro del marco del equipo al encenderlo. Mantenga las manos, el cabello y la cara alejados del quemador. No se incline sobre el equipo cuando encienda el quemador o cocine.**

2.  Abra la válvula del cilindro de gas LP.



3. Utilice una cerilla larga o un encendedor de chispa y abra lentamente la válvula de cierre hasta que se encienda el quemador.

## ADVERTENCIA

**Si el quemador no se enciende en cinco segundos, primero cierre la válvula de cierre y luego cierre la válvula del cilindro de gas LP a OFF. Espere cinco minutos para que disminuyan los vapores antes de volver a encender.**

4. Despues de que el quemador esté encendido, abra la válvula de cierre hasta que la llama sea de color azul. Revise visualmente las llamas del quemador.
5. Use el obturador de aire del quemador para ajustar la llama hasta que se vuelva azul. Gire el obturador de aire con la mano para aumentar o disminuir la cantidad de flujo de aire.



6. Si la llama del quemador no se vuelve azul, verifique que el venturi del quemador no tenga obstrucciones. Las avispas del barro, las arañas y otros insectos construirán nidos que bloquean el flujo de aire y gas.

7.  Despues de cada uso, primero cierre la válvula de cierre; luego cierre la válvula del cilindro de gas LP. Siempre permita que el aceite se enfrie completamente antes de tocar o mover el equipo.

**Nota:** debido al intenso calor del quemador, es normal que se produzca una decoloración en el equipo durante los primeros usos.

8. Desconecte el cilindro de gas LP del equipo cuando no esté en uso.

## 6.5 Directrices Generales de Cocción

### 6.5.1 Seguridad

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

Mantenga a los niños y las mascotas alejados del equipo en todo momento.

## ADVERTENCIA

 Deseche cualquier recipiente de cocina que pueda tener agujeros que permitan que el aceite de cocina se derrame sobre la llama abierta del quemador. Las fugas de aceite se encenderán y provocarán un incendio.

 No use utensilios de cocina de vidrio, plástico o cerámica en el equipo.

 Mantenga el piso limpio y seco. Limpie inmediatamente el aceite derramado. Un piso aceitoso o mojado puede provocar resbalones y caídas.

 Use calzado apropiado que sea cerrado y antideslizante.



## **▲ ADVERTENCIA**



**No utilice el equipo si está dañado de alguna manera. En caso de duda, no utilice ni reemplace el equipo.**



**Nunca opere este equipo dentro de una estructura cerrada como una casa, pabellón, estructura de carpas o vehículo de servicio de alimentos.**

### **6.5.2 Instrucciones de Prueba del Termómetro**

Se recomienda muy especialmente el uso de un termómetro de carne preciso para verificar la temperatura de los alimentos y un termómetro de cocina para verificar la temperatura del aceite. El siguiente procedimiento ayudará a asegurar la precisión del termómetro.

## **▲ PRECAUCIÓN**

**Para prevenir una posible intoxicación alimentaria por carnes poco cocidas, siempre pruebe los alimentos cocidos con un termómetro para carne. Un termómetro es un dispositivo de medición sensible que podría no funcionar correctamente si se cae o se daña. Asegúrese de que el termómetro esté midiendo con precisión antes de usarlo. No utilice un termómetro para carnes para comprobar la temperatura del aceite.**

1. Usando guantes protectores, sostenga el termómetro por el dial e inserte el vástago del termómetro en agua hirviendo.
2. La aguja debe moverse rápidamente a una lectura de 212 °F (100 °C).
3. Si la aguja se detiene a una temperatura más baja, el termómetro no funciona correctamente. Reemplace el termómetro.

## **▲ PRECAUCIÓN**

**Utilice siempre un termómetro de cocina para controlar la temperatura del aceite al freír. No cocine con aceite sin un termómetro preciso.**

### **6.5.3 Directrices de Cocción Típicas**

1. Inspeccione visualmente todo el equipo, incluida la base, los contenedores de cocción con líquidos, el cilindro de gas LP, el conjunto de la manguera del regulador, la manguera y los conjuntos del quemador antes de cada uso. Reemplace cualquier pieza dañada o gastada.

**Nota:** verifique el nivel de llenado del cilindro de gas LP antes de cocinar. Si el nivel es bajo, use un cilindro de gas LP nuevo o rellenado. No coloque un cilindro de gas LP nuevo una vez que haya comenzado la cocción.

## **▲ PRECAUCIÓN**

**No desconecte el montaje de la manguera del regulador ni afloje ningún accesorio de gas mientras el equipo esté en funcionamiento.**

2. Encienda el/los quemador/es. Consulte la sección "6.4 Instrucciones de Encendido" en la página 19.

## **▲ ADVERTENCIA**



**Este equipo tiene una llama abierta, así que tenga cuidado con el cabello y la ropa sueltos durante el funcionamiento, ya que podrían incendiarse. Mantenga cerca un extintor de incendios con clasificación de grasa.**

3. Coloque el/los contenedor/es en la base y llénelos con líquido de cocción. Debe haber un mínimo de tres pulgadas entre el nivel del líquido de cocción y la parte superior del contenedor.
4. Caliente el líquido de cocción a la temperatura deseada.
  - a. Recuerde que puede demorar entre 20 minutos y una hora calentar el líquido de cocción, en función de la cantidad de líquido de cocción, la temperatura exterior y las condiciones climáticas.
  - b. Una temperatura típica para el aceite para freír es 350 °F. Sin embargo, puede alcanzar rápidamente su punto de inflamación una vez que se alcanza esta temperatura. Consulte a la sección "3.7 Incendios de Aceite o Grasa para Cocinar" en la página 8 para obtener información adicional.

## **▲ ADVERTENCIA**



**Este lado de la base (armazón), el contenedor y el asa de la canasta de malla o de una olla se calientan peligrosamente, lo que representa un grave riesgo de quemaduras.**



**Utilice siempre guantes de cocina o agarraderas para ollas que le queden bien cuando manipule accesorios de cocina calientes.**

5. Empiece a cocinar.
  - a. Use piezas del mismo tamaño para asegurarse de lograr una cocción uniforme.
  - b. Con cuidado, coloque la canasta dentro del aceite.
  - c. Los alimentos rebozados deben colocarse uno por uno con cuidado en la canasta, o colocarlos primero en la canasta y luego sumergirlos en el aceite.
  - d. No agregue alimentos mientras la canasta está sumergida en aceite para evitar salpicaduras de aceite.
  - e. Evite los adobos a base de agua.
  - f. Utilice siempre pinzas de metal o cucharas con ranuras para sacar la comida. No use utensilios de plástico.
  - g. No sobrecargue la canasta freidora, ya que puede causar una cocción insuficiente o cocción desigual y el desbordamiento del aceite.
  - h. No sazone con sal los alimentos sobre el equipo, ya que esto contaminará el aceite y puede dañar los contenedores o cestas de malla.
  - i. Debido a que freír es un proceso de cocción muy rápido, los alimentos pueden ennegrecerse, quemarse y convertirse en un peligro potencial de incendio si se cocinan solo unos minutos más.
  - j. Mantenga todos los productos inflamables, como toallas de papel y otros artículos de tela, alejados del equipo.
  - k. Mientras esté cerca del equipo, use protección para los ojos y guantes de cocina para protegerse de las quemaduras.
6. Retire los alimentos cocidos y pruébelos con un termómetro de grado alimenticio de precisión.

<b>Temperaturas Internas Mínimas Seguras recomendadas por el USDA</b>	
<b>Carne</b>	<b>Temperatura</b>
Aves de corral	165 °F
Carnes molidas	160 °F
Carne de res, cordero o ternera fresca	145 °F
Cerdo y jamón	145 °F

7. Cuando termine de cocinar, cierre primero la válvula de cierre de presión de gas y luego la válvula del cilindro de gas LP al final.
8. Deje que el líquido de cocción se enfrie (aproximadamente dos horas) y deséchelo o guárdelo adecuadamente. Consulte la sección "6.6 Reutilización de Aceite de Cocina" en la página 21 para obtener consejos de almacenamiento.

**INSTRUCCIONES  
DE SEGURIDAD**

**No vierta el aceite por el fregadero ni lo arroje a un vertedero.**

9. Mantenga su equipo y la puerta de la parrilla limpios; los alimentos quemados y la grasa provocan incendios.
10. Coloque la tapa sobre el equipo una vez que se haya enfriado a una temperatura segura.

## **6.6 Reutilización de Aceite de Cocina**

1. El aceite de cocina se puede reutilizar. La mayoría de las marcas de aceite de cocina recomiendan usar el aceite de cuatro a cinco veces si se cuela o se filtra. Luego se puede almacenar en un lugar fresco y oscuro, de tres a nueve meses.
  - a. Cuando planee reutilizar el aceite, deberá colarlo a través de una gasa o un colador.
  - b. Durante el período de almacenamiento, se pueden formar bacterias en las grasas de aves, pescado o animales que quedan en el aceite.
  - c. Por lo general, esta bacteria se destruye rápidamente cuando se recalienta el aceite. Sin embargo, si el olor es desagradable o rancio, deséchelo correctamente y use aceite de cocina nuevo.
2. El aceite de cocina usado tiene una temperatura de punto de inflamación reducida, debido a la descomposición parcial del aceite causada por el uso anterior. Aunque es seguro para el uso normal, esta es otra razón para no dejar el aceite de cocina desatendido durante el calentamiento y la cocción.
3. Almacene el aceite correctamente.
  - a. Guarde el aceite usado en un recipiente sellado y a prueba de luz.
  - b. Para obtener una mejor calidad, refrigerue el aceite de cocina usado.
  - c. Si el aceite está turbio, comienza a formar espuma o tiene mal olor, sabor u olor, deséchelo adecuadamente.

## 7. Limpieza

---

1. Limpie todas las superficies exteriores del equipo después de cada uso con los agentes de limpieza recomendados si es necesario.
  - a. Use un paño húmedo con agua tibia y un jabón suave o detergente.
  - b. Enjuague bien; luego seque con un paño suave y seco.
2. Para limpiar el acero inoxidable:
  - a. No use limpiadores de cloro o sulfato/sulfuro sobre el modelo de acero inoxidable.
  - b. Utilice un estropajo no metálico con jabón para quitar las manchas más rebeldes.
  - c. Frote siempre con el lado veteado del acero inoxidable.
  - d. No utilice una almohadilla metálica ni limpiadores fuertes.
  - e. Enjuague bien; luego seque con un paño suave y seco.

## 8. Transporte

---

El transporte del equipo debe realizarse en un camión o remolque abierto.

1. Retire el cilindro de gas LP del equipo antes de transportarlo.
2. Asegúrese de que el equipo y cualquier líquido de cocción estén fríos al tacto antes del transporte.
3. No transporte el cilindro de gas LP dentro de un vehículo con pasajeros a menos que tenga un espacio de carga separado.

- a. Asegúrese de que el tanque no tenga fugas antes de colocarlo dentro de un vehículo o remolque.
- b. Transporte el tanque en posición vertical, nunca de costado.
- c. Coloque el tanque sobre una superficie plana.
- d. Coloque el tanque en una rejilla o evite que se mueva cuando lo transporte, para evitar que se vuelque o se generen otros daños.

## 9. Almacenamiento

---

1. Guarde el equipo en un lugar seco.
2. No guarde el equipo en el exterior, expuesto a la intemperie.
3. El almacenamiento en el interior del equipo está permitido solo si el cilindro de gas LP está desconectado y almacenado correctamente. Consulte la sección "3.8 Seguridad del Gas LP y de los Cilindros de Gas LP (propano)" en la página 8.
4. Guarde el equipo lejos del alcance de los niños.
5. Para el almacenamiento a largo plazo, cubra los quemadores y cierre el obturador de aire para evitar un posible bloqueo.
6. Verifique y ajuste cualquier herramienta o conexión suelta al comienzo de cada nueva temporada.
7. Nunca almacene líquidos de cocción en los contenedores de los equipos.
8. Mantenga el área del equipo despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

## 10. Garantía

---

Carolina Cooker® garantiza al comprador original que el equipo está libre de defectos de mano de obra por un período de un año a partir de la fecha de compra.

**Nota:** el acabado de la pintura puede quemarse con el uso normal y, por lo tanto, no tiene garantía.

## 11. Mantenimiento

### 11.1 Seguridad de Mantenimiento

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

#### ⚠ ADVERTENCIA



##### Peligro de Piezas Dañadas

No utilice el equipo si alguna pieza está dañada. Si el equipo tiene algún tipo de defecto, deje de usarlo inmediatamente y solucione el problema antes de continuar.



##### Peligro de Mantenimiento Inadecuado

El mantenimiento inadecuado del equipo puede provocar un mal funcionamiento, lo que puede ocasionar lesiones graves o la muerte. Realice siempre una inspección previa a la operación del equipo antes de su uso y corrija cualquier problema.



##### Utilice solo Piezas de Repuesto Aprobadas

Utilice únicamente mangueras, válvulas o reguladores de repuesto aprobados.

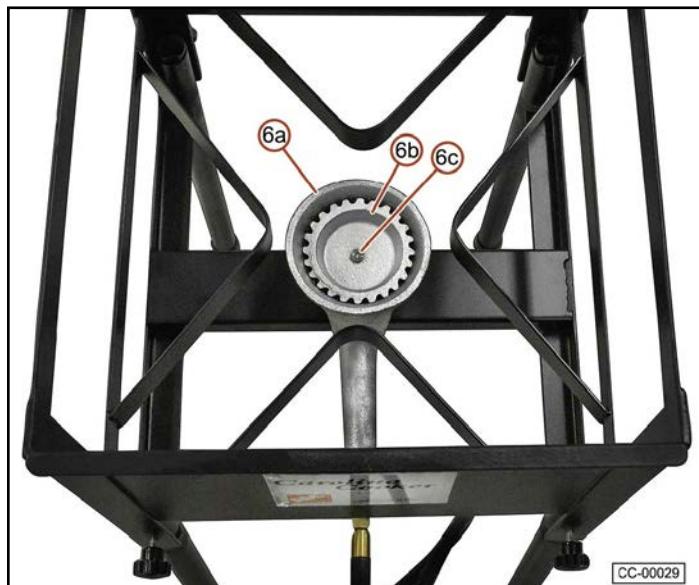
### 11.2 Guía de Mantenimiento

1. Inspeccione periódicamente el quemador en busca de grietas, orificios anormales y otros signos de corrosión o daños por óxido importantes.
  - a. El quemador está fabricado con hierro fundido y acero, y puede oxidarse como resultado del calor extremo y las salpicaduras de alimentos ácidos.
  - b. Cepille con alambre la superficie exterior del quemador para eliminar la acumulación de partículas de comida, suciedad u otros residuos de cocción.
  - c. El óxido de la superficie exterior no afecta el uso del equipo.
  - d. No altere ni intente reparar los quemadores. Reemplace los quemadores dañados con piezas nuevas de OEM.
  - e. Las modificaciones no autorizadas anularán la garantía.
2. Si el quemador es difícil de encender o parece que no funciona correctamente, verifique si hay una obstrucción interna o reemplace el conjunto del quemador.

#### ⚠ ADVERTENCIA

**La obstrucción del flujo de aire de combustión y ventilación puede impedir que se mezcle correctamente el gas dentro del quemador, lo que provocará un incendio en el tubo del quemador.**

3. Inspeccione el interior del tubo del quemador en busca de obstrucciones causadas por insectos u otros animales pequeños y/o desechos propios del aire libre, como hojas, césped, etc. Elimine cualquier bloqueo de la siguiente manera:
  - a. Cierre la válvula de gas del cilindro de gas LP y la válvula de cierre.
  - b. Utilice un cepillo de botella estrecho o un alambre rígido para eliminar cualquier bloqueo.
  - c. Mantenga la(s) abertura(s) de ventilación del recinto del cilindro libres de desechos.
4. Revise la abertura de cada puerto de llama en el difusor para asegurarse de que no haya obstrucciones por comida u otros desechos.
  - a. Retire el perno (6c) que sujetla la placa difusora en el quemador.
  - b. Retire cualquier residuo o acumulación alrededor o debajo del difusor (6b).
  - c. Reemplace y vuelva a ajustar el perno.



#### ⚠ iPRECAUCIÓN

**Para evitar posibles lesiones oculares, use gafas de seguridad cuando limpie el quemador.**

5. Inspeccione regularmente la manguera del regulador de presión de gas.
  - a. No altere ni intente reparar el regulador, la válvula de cierre o las mangueras.
  - b. Reemplace las piezas dañadas por piezas OEM nuevas.
  - c. Las modificaciones no autorizadas anularán la garantía.

6. Inspeccione regularmente el conjunto de válvula y tanque del cilindro de gas LP.
  - a. No altere ni intente reparar el tanque o el conjunto de la válvula.
  - b. Reemplace o cambie los tanques dañados.
  - c. Permita que solo técnicos calificados de servicio de gas propano realicen las reparaciones.

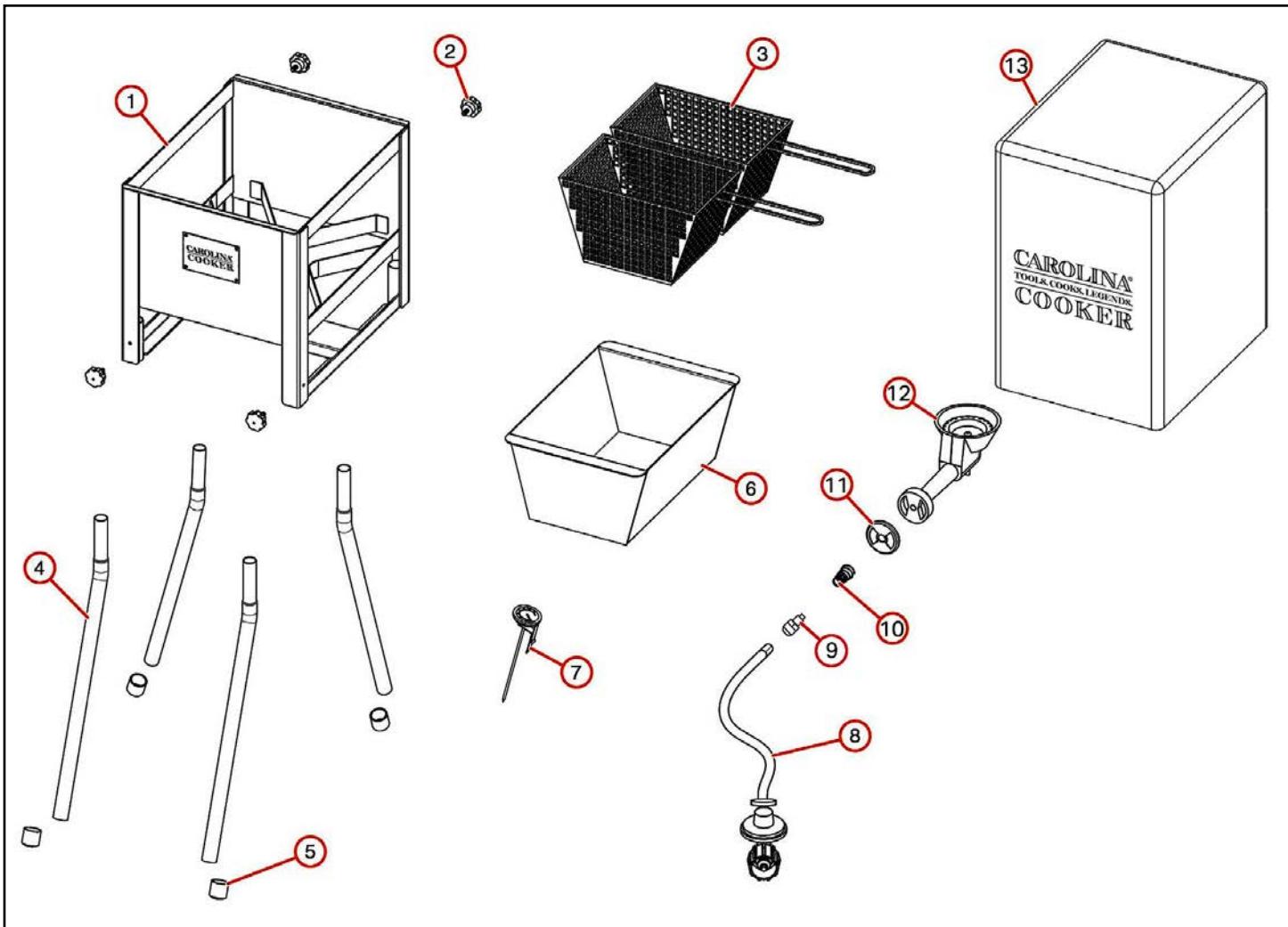
**Nota:** muchos minoristas le ofrecen la opción de reemplazar su tanque de LP vacío a través de un servicio de intercambio. Contrate solo a las empresas de intercambio acreditadas que inspeccionan, llenan con precisión, prueban y certifican sus tanques. Cambie su tanque solo por un tanque equipado con características de seguridad OPD.

7. El exterior de su equipo se puede volver a pintar con una pintura resistente a altas temperaturas. Realice todo el mantenimiento de retoque sobre una base fresca y seca, a temperatura ambiente.
  - a. Si se oxida la base o las patas del equipo, use lana de acero para limpiar o pulir el área afectada.
  - b. Pinte en aerosol las zonas afectadas de la base.

**▲ ADVERTENCIA** No use pintura en aerosol u otros aerosoles similares que contengan destilados de petróleo inflamables bajo presión alrededor de llamas abiertas. La llama del quemador o de una superficie caliente podría hacer que el aerosol o la lata de aerosol se rompa violentamente, provocando quemaduras graves, lesiones corporales o incluso la muerte.

## 12. Desglose de Piezas

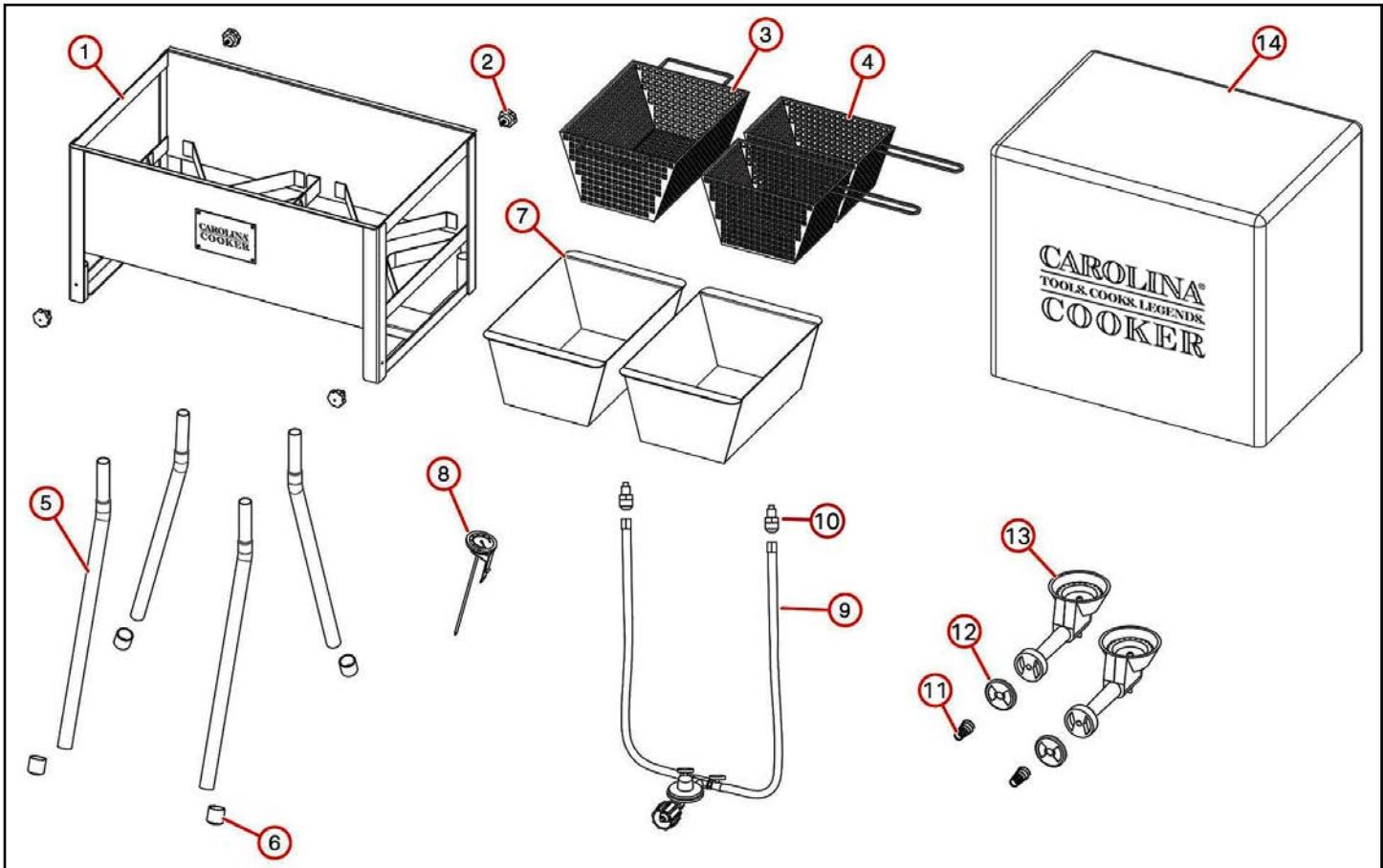
### 12.1 Desglose de Piezas de M64556



Piezas Componentes del modelo M64556

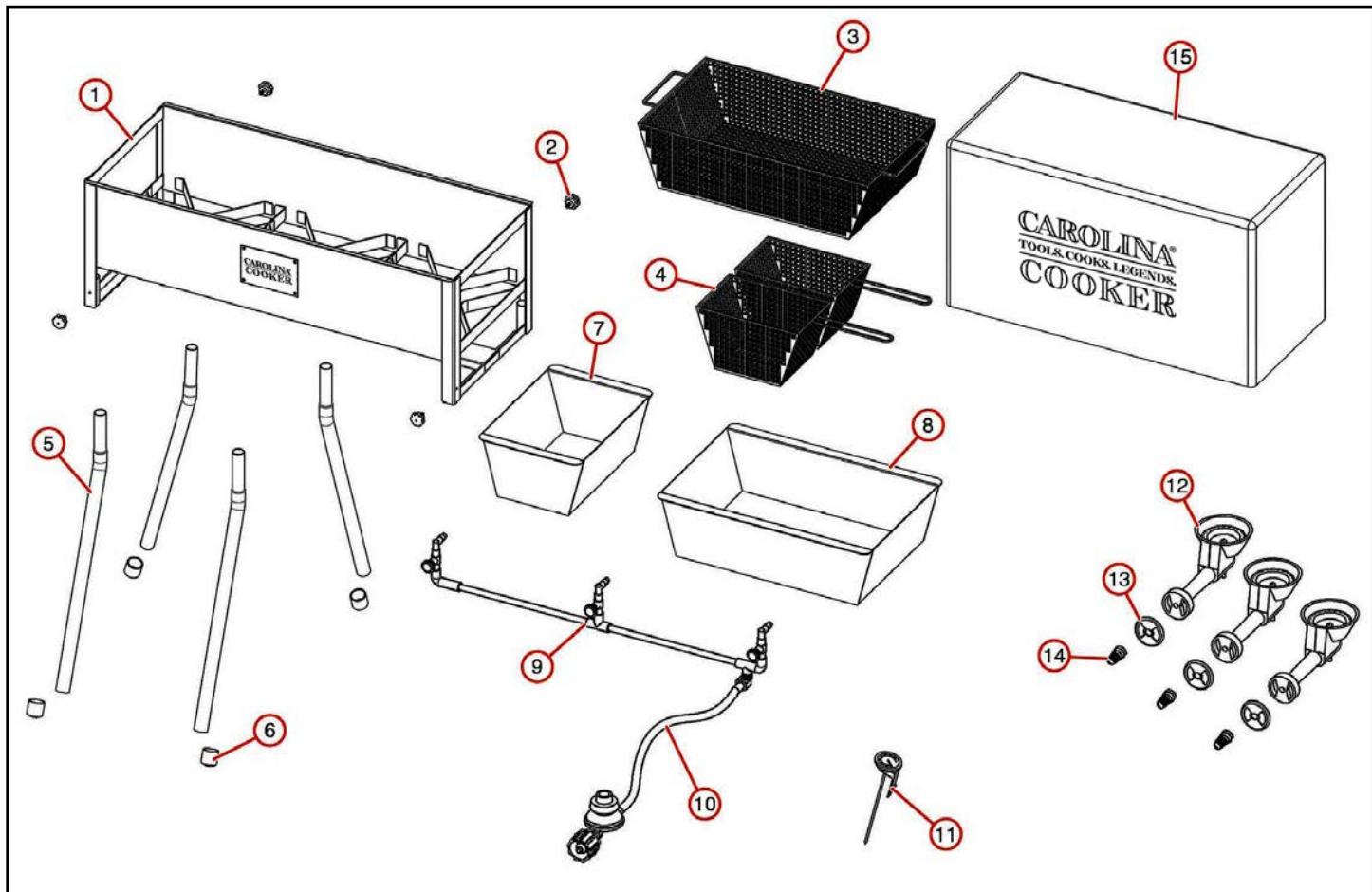
Artículo	Descripción	Cant.
1	Cuerpo de la Freidora	1
2	Perilla de Tornillo	4
3	Canasta Pequeña	2
4	Patas	4
5	Pie de la Pata	4
6	Contenedor Pequeño de Aluminio	1
7	Termómetro	1
8	Regulador de Presión de Gas, Conjunto de Manguera	1
9	Conector de Orificio de Latón	1
10	Resorte	1
11	Obturador	1
12	Quemador	1
13	Cubierta de la Freidora	1

## 12.2 Desglose de piezas de M52509 o M59541



Piezas Componentes del modelo M64556		
Artículo	Descripción	Cant.
1	Cuerpo de la Freidora	1
2	Perilla de Tornillo	4
3	Canasta del Medio	1
4	Canasta Pequeña	2
5	Patas	4
6	Pie de la Pata	4
7	Contenedor Pequeño de Aluminio	2
8	Termómetro	1
9	Regulador de Presión de Gas, Conjunto de Manguera	1
10	Conector de Orificio de Latón	2
11	Resorte	2
12	Obturador	2
13	Quemador	2
14	Cubierta de la Freidora	1

### 12.3 Desglose de piezas de M64557



**Piezas Componentes del modelo M64556**

Artículo	Descripción	Cant.
1	Cuerpo de la Freidora	1
2	Perilla de Tornillo	4
3	Canasta grande	1
4	Canasta Pequeña	2
5	Patas	4
6	Pie de la Pata	4
7	Contenedor Pequeño de Aluminio	1
8	Contenedor Grande de Aluminio	1
9	Montaje de Tubería	1
10	Regulador de Presión de Gas, Conjunto de Manguera	1
11	Termómetro	1
12	Quemador	3
13	Obturador	3
14	Resorte	3
15	Cubierta de la Freidora	1

## 13. Piezas de repuesto

Las piezas de repuesto para muchos de nuestros equipos se encuentran en stock. Todas las piezas enumeradas en esta tabla están disponibles en nuestro sitio web y/o en nuestras tiendas. Si la pieza que necesita no está disponible para la compra en línea o la recogida en la tienda, simplemente llame a nuestro Centro de Pedidos por Correo al 1-833-926-6537 para realizar un pedido.

Contáctenos a través de:

1- 833-926-6537 (teléfono)  
1-919-284-2306 (fax)

Nuestro horario de atención para pedidos por correo es de lunes a viernes, de 7:30 a.m. a 10:00 p.m. y los sábados de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. (EST).

Piezas de Repuesto de la Freidora		
Descripción	Pieza Número	Modelo
Contenedor Grande de Aluminio	109096	64557
Cubierta, Individual	106500	64556
Cubierta, Doble	74299	52509 y 59541
Cubierta, Triple	106501	64557

Piezas de Repuesto de la Freidora		
Descripción	Pieza Número	Modelo
Pata Negra con Pie de Pata (Cant. 1)	109092	64556, 52509, 64557
Pata de Acero Inoxidable con Pie de Pata (Cantidad 1)	109093	59541
Perilla de Tornillo Negra para Pata (rosca M6)	109094	Todos los modelos
Quemador de Hierro Fundido de Alta Presión	84555	Todos los modelos
Conjunto de Manguera de Regulador de Alta Presión con Válvula de Corte	119225	Quemador Único y Quemador Triple
Regulador Dual de Alta Presión y Montaje de Manguera, 60 pulgadas	91053	Quemador Doble
Montaje de Válvula de 3 Quemadores (incluye tres válvulas de cierre, tubos y accesorios giratorios)	68478	Quemador Triple
Obturador, Orificio y Resorte	109135	Quemador Único y Quemador Doble
Freidora Pequeña Cromada o Canasta de Vapor	57051	(2) Todos los modelos
Canasta Cromada Mediana	57052	Quemador Doble y Quemador Triple Modelos
Contenedor Pequeño de Aluminio (14 cuartos de galón)	64004	Quemador Único (1) Contenedor Quemador Doble (2) Contenedores Quemador Triple (1) Contenedor
Canasta Grande Cromada	109095	64557

## 14. Solución de Problemas

Descripción	Causa posible	Solución
El quemador se enciende, pero la llama permanece muy pequeña y no aumenta.	El dispositivo de prevención de sobrelLENADO (OPD) en el cilindro de gas LP se ha activado porque la válvula se abrió demasiado rápido.	1. Cierre la válvula del cilindro de gas LP. 2. Abra la válvula de cierre para permitir que la presión se escape a través del quemador. 3. Cierre la válvula de cierre. 4. Abra lentamente la válvula del cilindro de LP para evitar que la presión active la válvula OPD.  5. Espere unos momentos antes de abrir la válvula de cierre y encienda el quemador inmediatamente.
	Obstrucción en el tubo del quemador.	Elimine cualquier bloqueo o suciedad.
	La cabeza del quemador está obstruida con desechos, partículas de comida o líquidos de cocción.	Limpie la cabeza del quemador.
	Cilindro de gas LP defectuoso o casi vacío.	Reemplace el tanque con un tanque nuevo o rellenado.
	Manguera del regulador de presión dobrada o dañada.	Reemplace la manguera y el regulador.
Flujo de gas deficiente debido a problemas del regulador.	El regulador contiene un sensor térmico que corta automáticamente el flujo de gas si la manguera alcanza temperaturas entre 240 y 300 °F (115 a 150 °C).	Si el sensor térmico se ha derretido, no use el equipo hasta que haya sido inspeccionado minuciosamente por un técnico de servicio calificado.  Si el equipo ha sido dañado por un incendio, se debe reemplazar el conjunto del regulador y la manguera, y posiblemente todo el equipo, en función del daño.
El quemador no se enciende.	La válvula del cilindro de gas LP está cerrada o el tanque está vacío.	Abra la válvula del cilindro de gas LP. Reemplace el cilindro de gas LP.
	La válvula de cierre está cerrada.	Abra la válvula de cierre.
	Hay una obstrucción en el quemador debido a insectos, telarañas, barro o nidos de avispas y/o desechos.	Elimine el bloqueo.
El quemador no se enciende y el tubo del quemador no está bloqueado.	La mezcla de aire a gas es demasiado alta.	Cierre el obturador de aire. Una vez que el quemador esté encendido, abra el obturador de aire hasta que la llama se vuelva azul.
	Flujo de gas insuficiente.	Abra completamente la válvula de gas en el cilindro de LP.
	Montaje de quemador defectuoso.	Reemplace con una pieza nueva certificada de fábrica.
	Baja presión de gas; el tanque está casi vacío.	Vuelva a llenar o reemplace el tanque.
	Quemador averiado.	Reemplace el quemador con una pieza de repuesto certificada por la fábrica.
Llama amarilla, ennegrecida o irregular.	La relación de aire a gas está configurada incorrectamente.	Ajuste el obturador de aire hasta que la llama sea de color azul.
	Obstrucción en el tubo del quemador o difusor.	Limpie el quemador.
La llama no permanece encendida.	Baja presión de gas; el tanque está casi vacío.	Vuelva a llenar o reemplace el tanque.
	Hay demasiado viento.	Bloquee el viento si es posible. No mueva el equipo a un lugar interior.
	Obstrucción en el tubo del quemador o difusor.	Limpie el quemador.
	Agua en el cabezal del quemador.	Retire el agua y asegúrese de que el quemador esté completamente seco antes de volver a encenderlo.
	Quemador averiado.	Reemplace el quemador con una pieza de repuesto certificada por la fábrica.



# CAROLINA<sup>®</sup>

---

## TOOLS. COOKS. LEGENDS.

---

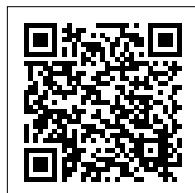
# COOKER

— EST. 2007 —

Distribuido por Direct Distributors, Inc.

Carolina Cooker<sup>®</sup>  
P.O. Box 799  
Garner, NC 27529

Pedidos: 833-926-6537  
Consultas: 844-478-4334  
Sitio Web: [www.CarolinaCooker.com](http://www.CarolinaCooker.com)



Para consultar versiones completas en inglés, español y francés de la  
Guía del propietario, escanee el código QR.