



CAROLINA[®]

TOOLS. COOKS. LEGENDS.

COOKER

— EST. 2007 —

Guide de l'utilisateur de la friteuse au propane



M64556



M52509



M59541



M64557

Veuillez lire et comprendre ce manuel pour utiliser et entretenir ce produit en toute sécurité.



Le non-respect de ces instructions de danger lors de l'utilisation de la friteuse au propane Carolina Cooker® (appareil) peut entraîner un incendie ou une explosion causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort.

⚠ DANGER

En cas de présence d'odeur de gaz :

1. **Couper l'apport de gaz à l'appareil.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Ouvrir tous les couvercles, retirer tous les couvercles et retirer les cuves uniquement si elles sont vides.**

Si l'odeur persiste, s'éloigner de l'appareil et appeler immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.

⚠ DANGER

- Ne pas stocker de bouteille de GPL de recharge sous ou à proximité de l'appareil ou d'autres sources de chaleur.
- NE JAMAIS remplir une bouteille de GPL à plus de 80 %.

Remarque : Le non-respect de ces instructions peut provoquer un incendie, entraînant la mort ou des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre l'appareil.
- Une bouteille de GPL non raccordée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Même si toutes les consignes de sécurité de ce Guide de l'utilisateur sont importantes et doivent être lues et comprises avant d'utiliser cet appareil, voici quelques-unes des consignes d'utilisation les plus importantes. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie, des dommages matériels ou des blessures.

1. Cet appareil est destiné à un usage extérieur uniquement et ne doit jamais être laissé sans surveillance. Une surveillance constante est nécessaire.
2. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 3 m (10 pi) d'une structure, d'un auvent allongé, d'un matériau combustible ou d'autre bouteille de GPL. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (25 pieds) de tout liquide inflammable.
3. Veuillez lire toutes les consignes d'utilisation avant d'allumer le brûleur. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, éteindre la commande du brûleur, attendre 5 minutes et répéter la procédure d'allumage.
4. Ne pas remplir une marmite au-delà de sa capacité maximale.
5. Ne jamais laisser l'huile ou la graisse fumer ou devenir plus chaude que 200 °C (400 °F). Si cela se produit, fermer immédiatement le brûleur et l'alimentation en gaz.
6. Les liquides de cuisson chauds restent à des niveaux de température dangereux longtemps une fois le brûleur éteint. Ne jamais toucher l'appareil tant que les liquides n'ont pas refroidi à 45 °C (115 °F) ou moins. Ne pas déplacer ni ranger l'appareil avant qu'il soit froid au toucher.
7. En cas d'incendie, s'éloigner immédiatement de l'appareil et appeler votre service d'incendie local. Ne pas essayer d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
8. Débrancher la bouteille de GPL chaque fois que cet appareil n'est pas utilisé.

Table des matières

1. Informations générales	2	6. Fonctionnement	17
1.1 Bienvenue dans la famille Carolina Cooker® ...	2	6.1 Sécurité générale	17
1.2 Tout est une question de sécurité	2	6.1.1 Avant la cuisson	17
1.3 Questions sans réponse	2	6.1.2 Pendant la cuisson	17
1.4 Contenu	3	6.1.3 Après la cuisson	17
1.5 Fin de cycle de vie	3	6.2 Raccordement de la bouteille de GPL	18
2. Nomenclature de sécurité	4	6.2.1 Consignes de sécurité	18
2.1 Général	4	6.2.2 Consignes de raccordement	18
2.2 Symboles d'alerte de sécurité	4	6.2.3 Test d'étanchéité du réservoir de la bouteille de GPL	18
2.3 Nomenclature des icônes de sécurité	5	6.3 Test de l'eau savonneuse	18
2.3.1 Protection personnelle/Informations importantes	5	6.4 Consignes d'allumage	19
2.3.2 Actions interdites	5	6.5 Directives générales de cuisson	19
2.3.3 Évitement des dangers	5	6.5.1 Sécurité	19
3. Sécurité générale	6	6.5.2 Instructions de test du thermomètre ...	20
3.1 Risque lié au gaz propane	6	6.5.3 Directives de cuisson typiques	20
3.2 Risque lié au monoxyde de carbone	6	6.6 Réutilisation de l'huile de cuisson	21
3.3 Sécurité générale de fonctionnement	6	7. Nettoyage	22
3.4 Sécurité de l'emplacement	7	8. Transport	22
3.5 Protection personnelle	7	9. Rangement	22
3.6 Protection contre les incendies	7	10. Garantie	22
3.7 Incendies d'huile de cuisson ou de graisse ...	8	11. Entretien	23
3.8 Sécurité des bouteilles de GPL et de gaz GPL (propane)	8	11.1 Sécurité d'entretien	23
3.8.1 Spécifications des bouteilles de GPL ...	8	11.2 Directives d'entretien	23
3.8.2 Transport et remplissage d'une bouteille de GPL	8	12. Répartition des pièces	25
3.8.3 Utilisation d'une bouteille de GPL	8	12.1 Répartition des pièces M64556	25
3.8.4 Stockage d'une bouteille de GPL	8	12.2 Répartition des pièces M52509 ou M59541	26
4. Terminologie et nomenclature des appareils ..	9	12.3 Nomenclature des pièces M64557	27
4.1 Terminologie	9	13. Pièces de rechange	28
4.2 Nomenclature	10	14. Dépannage	29
5. Assembly	12		
5.1 Consignes générales de montage	12		
5.2 Ensemble de brûleur simple et double Instructions	12		
5.2.1 Contenu	12		
5.2.2 Montage	13		
5.3 Ensemble de brûleur triple	15		
5.3.1 Contenu	15		
5.3.2 Montage	15		

1. Informations générales

1.1 Bienvenue dans la famille Carolina Cooker®

Félicitations pour votre choix d'une friteuse Carolina Cooker®. Ce Guide de l'utilisateur couvre les friteuses à un, deux et trois brûleurs Carolina Cooker®, ainsi que la friteuse à double brûleur en acier inoxydable Carolina Cooker®.

Les friteuses Carolina Cooker® ont été conçues pour un fonctionnement sûr et efficace. Chaque appareil possède un, deux ou trois brûleurs de 46 000 BTU selon le modèle. Les friteuses Carolina Cooker® sont économes en énergie, écologiques et pratiques à utiliser. Lorsqu'ils sont correctement entretenus, les appareils offriront une durée de vie longue et sans problème.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé comme

friteuse à dinde.



1.2 Tout est une question de sécurité

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

L'utilisation correcte et sûre de cet appareil est une responsabilité importante et doit être prise au sérieux. Ce Guide de l'utilisateur contient des informations de sécurité importantes nécessaires au montage correct et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.

Conserver ce Guide de l'utilisateur pour référence ultérieure.

Les informations, les spécifications et les illustrations/photos contenues dans ce Guide de l'utilisateur sont basées sur les informations disponibles au moment de la publication de ce document. Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications ou la conception à tout moment sans préavis.

Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite sans l'autorisation écrite de Direct Distributors, Inc., qui est un distributeur Carolina Cooker®.

Pour vous aider à prendre des décisions éclairées concernant l'utilisation et l'entretien en toute sécurité de cet appareil, vous trouverez des informations de sécurité importantes sous diverses formes, notamment :

- Étiquettes de sécurité sur l'appareil ou la bouteille de GPL.
- La section Sécurité générale de ce Guide de l'utilisateur.
- Consignes de sécurité spécifiques dans les sections, telles que Fonctionnement, Entretien, Nettoyage, etc., de ce Guide de l'utilisateur.



Pensez À LA SÉCURITÉ!

SÉCURITÉ au travail!

⚠ AVERTISSEMENT



Veillez lire et comprendre le Guide de l'utilisateur

PRENEZ LA SÉCURITÉ AU SÉRIEUX. Même si les consignes de sécurité et le texte d'information

de ce Guide de l'utilisateur peuvent sembler longs et fastidieux, ils sont fournis pour votre sécurité et celle des personnes à proximité de l'appareil lorsqu'il fonctionne.

Pour éviter des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort, veuillez lire attentivement, comprendre et suivre TOUS les avertissements et les consignes contenus dans ce Guide de l'utilisateur et/ou d'autres publications référencées.

Cet appareil, s'il n'est pas utilisé et entretenu correctement, peut être dangereux pour les utilisateurs qui ne connaissent pas bien son fonctionnement. Ne pas utiliser, entretenir, régler ni nettoyer cet appareil avant d'avoir lu ce Guide de l'utilisateur et d'avoir développé une compréhension approfondie des précautions de sécurité et des fonctions de l'appareil.

Cet appareil est spécialement conçu pour la préparation d'aliments destinés à la consommation humaine. NE PAS modifier ni utiliser cet équipement pour une application autre que celle pour laquelle il a été conçu.

L'entretien ou l'utilisation inapproprié(e) de l'appareil, ou l'utilisation par des utilisateurs non formés, peut être dangereux(se) et exposer l'utilisateur et/ou les personnes se trouvant à proximité à un risque de blessures graves ou mortelles.

1.3 Questions sans réponse

En cas de questions sans réponse dans ce guide, en cas de besoin de copies supplémentaires ou si le Guide de l'utilisateur est endommagé, veuillez contacter :

Carolina Cooker®
P.O. Box 799
Garner, NC 27529

Commandes : 833-926-6537
Demandes : 844-478-4334
Site Web : www.CarolinaCooker.com

1.4 Contenu

L'appareil ne comprend pas de bouteille de GPL.

L'appareil est fourni avec un régulateur de pression et un flexible conçu pour un raccordement de bouteille de GPL 1 de type 1. N'utiliser aucun autre type de régulateur de gaz ou de bouteille de GPL. Le contenu comprend également la base et la marmite en fonte.

1.5 Fin de cycle de vie

Cet appareil est conçu pour préparer des aliments destinés à la consommation humaine. Lorsque l'appareil n'est plus capable de remplir sa fonction prévue, la destruction de l'appareil doit être effectuée conformément aux réglementations environnementales fédérales et locales. N'utiliser aucun matériau ou composant de l'appareil ou de la bouteille de GPL à d'autres fins.

2. Nomenclature de sécurité

2.1 Général

La sécurité de l'utilisateur et des spectateurs est l'une des principales préoccupations lors de la conception et du développement d'un nouveau produit. Les concepteurs et les fabricants intègrent autant de dispositifs de sécurité que possible. Cependant, chaque année, de nombreux accidents se produisent qui auraient pu être évités par quelques secondes de réflexion et une approche plus prudente de la manipulation de l'appareil.

La plupart des accidents sont causés par le non-respect des règles ou des précautions de sécurité de base. Un accident peut souvent être évité en reconnaissant les situations potentiellement dangereuses avant qu'un accident ne se produise. Lors du montage, de l'utilisation ou de l'entretien de l'appareil, porter attention aux dangers potentiels. Il faut également avoir la formation, les compétences et les outils nécessaires pour effectuer toute procédure de montage ou d'entretien.

Un fonctionnement et un entretien incorrects de cet appareil peuvent créer une situation dangereuse pouvant entraîner des blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT



Ne pas monter, faire fonctionner ni entretenir l'appareil avant d'avoir lu et compris les informations contenues dans ce Guide de l'utilisateur.



Des précautions de sécurité et des avertissements sont fournis dans ce Guide de l'utilisateur et sur l'appareil. Si ces avertissements de danger ne sont pas respectés, des blessures corporelles ou la mort pourraient survenir, à vous ou à d'autres personnes.

Carolina Cooker® ne peut pas anticiper toutes les circonstances possibles qui pourraient impliquer un danger potentiel. Les avertissements contenus dans ce mode d'emploi et sur l'appareil ne sont donc pas exhaustifs. En cas d'utilisation d'une méthode de montage, d'utilisation ou d'entretien non spécifiquement recommandée par nous, il faut s'assurer qu'elle est sans danger pour vous et pour les autres. Il faut également s'assurer que l'appareil ne sera pas endommagé ou rendu dangereux par les méthodes choisies.

2.2 Symboles d'alerte de sécurité



C'est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous alerter des risques potentiels de blessures physiques. Respecter tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter d'éventuelles blessures ou la mort.

Ce Guide de l'utilisateur contient d'IMPORTANTES AVIS, REMARQUES, CONSIGNES DE SÉCURITÉ, MISES EN GARDE ET AVERTISSEMENTS DE DANGER qui doivent être respectés pour éviter la possibilité d'un entretien inapproprié, de dommages à l'équipement, de blessures corporelles ou de la mort. Les mots clés suivants sont destinés à attirer l'attention des lecteurs sur les dangers potentiels.

Les dangers sont identifiés par le « symbole d'alerte de sécurité » et suivis d'un terme signalétique tel que « DANGER », « AVERTISSEMENT » ou « ATTENTION ».

DANGER

Indique une situation de danger imminent qui, si elle n'est pas évitée, entraînera des blessures graves ou la mort. Ce terme signalétique est limité aux situations les plus extrêmes.

AVERTISSEMENT

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

MISE EN GARDE

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

REMARQUE

Indique que des dommages aux équipements ou aux biens peuvent survenir si les consignes ne sont pas respectées.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Indique des consignes ou des procédures spécifiques liées à la sécurité.

Remarque : Contient des informations supplémentaires importantes pour une procédure.

2.3 Nomenclature des icônes de sécurité

Les icônes illustrées signalent un type de danger et mettent en garde contre les problèmes de protection personnelle, les actions interdites et la prévention des dangers.

2.3.1 Protection personnelle/Informations importantes



Veillez lire le Guide de l'utilisateur



Étiquette de danger endommagée



Protection oculaire



Extincteur d'incendie



Trousse de premiers secours



Protection des mains



Chaussures de protection



Penser à la sécurité



Manipulation de surfaces chaudes



Maintenir une distance de sécurité par rapport aux matériaux combustibles



Température de cuisson sécuritaire

2.3.2 Actions interdites



Ne pas altérer ni modifier



Ne pas souder



Aucune influence d'alcool



Aucune influence de drogue



Ne pas fumer



Non destiné à une utilisation par de jeunes enfants



Ne pas utiliser à l'intérieur d'un véhicule, tel qu'un camion de restauration



Ne pas utiliser à l'intérieur d'une tente ou d'une autre structure temporaire



Ne pas laisser sans surveillance



Ne pas utiliser à proximité de liquides inflammables



Ne pas utiliser sur des surfaces combustibles



Ne pas utiliser sur des bateaux ou d'autres structures flottantes



Liquide de cuisson chaud, ne pas toucher



Ne pas mettre le couvercle sur la marmite lors de la friture



Ne pas utiliser sous des structures en surplomb



Ne pas utiliser à l'intérieur d'un garage ou d'une habitation



Éloigner les jeunes enfants et les animaux domestiques



Ne pas utiliser sans chaussures appropriées

2.3.3 Évitement des dangers



Remplacer la pièce défectueuse ou cassée



Risque d'incendie



Liquide chaud, risque de brûlure



Surface chaude, risque de brûlure



Risque de fumées dangereuses



Utiliser à l'extérieur et dans un endroit bien ventilé



Symbole d'alerte de sécurité

3. Sécurité générale

Cet appareil est spécialement conçu pour la préparation d'aliments frits destinés à la consommation humaine. Cette friteuse n'a pas été conçue pour cuire les dindes. NE PAS modifier ni utiliser cet équipement pour une application autre que celle pour laquelle il a été conçu.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

**DESTINÉ À UNE UTILISATION
À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT**

**RÉSERVÉ À UNE UTILISATION
NON COMMERCIALE**

3.1 Risque de gaz propane

DANGER

En cas de présence d'odeur de gaz :

1. Couper l'apport de gaz à l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir soigneusement le couvercle de la cuisinière.

Si l'odeur persiste, s'éloigner de l'appareil et appeler immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies.

3.2 Risque de monoxyde de carbone



Risque de monoxyde de carbone

La combustion du gaz propane produit du monoxyde de carbone toxique qui peut atteindre des niveaux dangereux dans les espaces clos. Respirer du monoxyde de carbone peut provoquer une perte de conscience, des lésions cérébrales et la mort. Ne jamais utiliser l'appareil dans une zone fermée ou partiellement fermée.

Le monoxyde de carbone est inodore, incolore et insipide, ce qui le rend difficile à détecter. La plupart des cas d'intoxication au monoxyde de carbone sont dus à une ventilation inadéquate ou à un mauvais entretien de l'appareil.

Les premiers symptômes d'intoxication au monoxyde de carbone (CO) peuvent imiter de nombreuses affections courantes et peuvent facilement être confondus avec une intoxication alimentaire, des infections virales, la grippe ou une simple fatigue. Les symptômes à surveiller comprennent :

- maux de tête ou étourdissements
- essoufflement
- nausée
- perte de conscience
- fatigue
- douleurs à la poitrine ou à l'estomac
- comportement erratique
- troubles visuels

3.3 Sécurité générale de fonctionnement

AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité suivantes peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

Destiné à une utilisation à l'extérieur uniquement

Cet appareil est destiné à un usage À L'EXTÉRIEUR uniquement. NE PAS utiliser cet appareil à l'intérieur. Ce appareil doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone fermée. Aucune friteuse ou chaudière ne doit être utilisée sur ou sous un balcon ou une terrasse d'appartement ou de condominium.



NE PAS utiliser sous un arbre, un abri de parc ou toute autre structure de toit en surplomb.



NE PAS utiliser à l'intérieur d'un véhicule, tel qu'un camion de restauration.



NE PAS utiliser dans ou sur une structure ou un véhicule de loisirs, un bateau ou une installation de couchage. Cet appareil n'est pas conçu pour être installé dans ou sur un bateau ou sur un véhicule récréatif.

Pas une source de chaleur

NE JAMAIS utiliser cet appareil comme source de chaleur. Il n'est pas destiné à être utilisé comme source de chaleur et ne doit pas non plus être utilisé comme appareil de chauffage.



Aucune utilisation sans surveillance

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance. Même avec une flamme faible, la chaleur s'accumule rapidement et peut enflammer les aliments ou d'autres matières combustibles.



Aucune modification non autorisée

Ne pas modifier l'appareil ni aucun de ses dispositifs de sécurité. Ne pas souder l'appareil ou le brûleur. Des modifications non autorisées peuvent nuire à son fonctionnement et à sa sécurité. Des blessures ou la mort peuvent résulter de modifications non autorisées.



Si l'appareil a été modifié de quelque manière que ce soit par rapport à la conception originale, le distributeur n'accepte aucune responsabilité en cas de blessure ou en vertu de la garantie.

3.4 Sécurité de l'emplacement

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité suivantes peut entraîner des blessures graves, voire la mort.



Utiliser uniquement sur des surfaces non combustibles

Toujours placer l'appareil sur une surface plane, stable et non combustible telle que de la brique, du béton ou de la terre.

•  Ne pas utiliser sur des surfaces en bois (comme une terrasse ou une table), en asphalte (comme une allée), en plastique ou en métal peint qui pourraient brûler, cloquer ou fondre.

• Ne pas utiliser cet appareil sous une surface de combustion surélevée. L'appareil ne doit pas être situé ou utilisé sous une construction combustible élevée non protégée.

• Ne pas utiliser sur une surface combustible, telle qu'une table de pique-nique en bois, une table pliante en plastique ou toute autre surface combustible similaire.

• Ne pas utiliser sur la surface d'un véhicule de tourisme, comme le hayon d'une camionnette.



Dégagement minimum de sécurité

Garder les matériaux combustibles à au moins 3 m (10 pi) de l'appareil. Pour une friteuse ou une chaudière, le dégagement minimum doit être d'au moins 3 m (10 pi) de toute structure ou matériau combustible. Dégagement minimum du côté et de l'arrière de l'unité à la construction combustible : 0,61 m (24 po) des côtés et 0,61 m (24 po) de l'arrière.



Température ambiante extérieure

Ne pas utiliser lorsque la température extérieure est inférieure à 10 °C (21 °F).

⚠ MISE EN GARDE

3.5 Protection personnelle

Les consignes de sécurité suivantes sont fournies pour aider à éviter les blessures potentielles. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures.



Équipement de protection personnelle

Toujours porter des lunettes de sécurité, des chaussures antidérapantes à bout fermé et des gants ou des maniques de sécurité. Porter des manches longues lors de l'utilisation de l'appareil avec de l'huile de cuisson.



Protection contre les brûlures

Utiliser des maniques ou des gants de cuisine bien isolés et bien ajustés pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.



Protection oculaire

Des lunettes de sécurité sont recommandées pour la protection oculaire lors de l'utilisation de liquides de cuisson chauds.

⚠ MISE EN GARDE

Rester à l'écart



Faire évacuer les personnes, en particulier les jeunes enfants et les animaux domestiques, de la zone avant d'utiliser l'appareil. En aucun cas, les enfants, les animaux domestiques ou les personnes non autorisées ne doivent être autorisés à s'approcher de l'appareil.



Risque pour les utilisateurs avec facultés affaiblies

Ne pas essayer de monter, d'utiliser ou d'entretenir cet appareil sous l'influence de drogues ou d'alcool. Consulter votre médecin avant d'utiliser l'appareil en cas de prise de médicaments sur ordonnance ou en vente libre. Cela peut nuire à votre capacité à assembler correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.



Risque de trébuchement

Trébucher sur le tuyau d'alimentation en gaz peut provoquer un déversement d'huile chaude, entraînant de graves brûlures. Positionner le tuyau de manière à éviter les enchevêtrements humains ou animaux.



Premiers secours

Avoir une trousse de premiers soins à portée de main en cas de besoin et savoir comment l'utiliser.

3.6 Protection contre les incendies

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité suivantes peut entraîner des blessures graves, voire la mort. La grande majorité des incendies surviennent lorsque de l'huile de cuisson est laissée sans surveillance.



911 Appeler le 911

En cas d'incendie, appeler immédiatement le service d'incendie (911).



Risque d'incendie - Ne pas fumer

Le gaz propane est TRÈS INFLAMMABLE et EXPLOSIF, ce qui pourrait entraîner des brûlures ou des blessures graves. Ne pas fumer pendant l'utilisation de l'appareil.



Risque d'incendie - Extincteur approprié

Avoir un extincteur de type BC ou ABC disponible pour utilisation, si nécessaire, et savoir comment l'utiliser. Le type approprié d'extincteur peut, mais pas nécessairement toujours, contenir un feu de cuisson.



Risque d'incendie - NE PAS UTILISER D'EAU

En cas d'incendie d'huile/de graisse, ne pas essayer d'éteindre avec de l'eau. Appeler immédiatement le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir le feu. Si un extincteur n'est pas disponible, utiliser de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude.

3.7 Incendies d'huile de cuisson ou de graisse

⚠ AVERTISSEMENT



Point d'éclair de l'huile de cuisson

L'huile ou la graisse de cuisson surchauffée s'enflamme et brûle. L'huile ou la graisse de cuisson a une température de point d'éclair de 260 °C à 371 °C (550 °F à 700 °F), selon le type d'huile ou de graisse utilisée, l'altitude et la température ambiante extérieure.

Remarque : L'huile de cuisson surchauffée produira une énorme flamme. Une grande cuve de cuisson contenant jusqu'à 11 litres d'huile de cuisson peut créer une flamme jusqu'à 4,5 mètres de haut !

1. Lorsque l'huile de cuisson approche de sa température de point d'éclair, elle commence à se vaporiser. Lorsqu'elles sont chauffées à des températures très élevées, les vapeurs d'huile de cuisson s'enflamment.
2. Avant son point d'éclair, l'huile devient d'abord sombre et dégage une odeur désagréable.
3. À environ 226 °C (440 °F), l'huile commence à émettre de la fumée de vapeur pâle.
4. À environ 260 °C (500 °F), la fumée devient noire et se transforme rapidement en une épaisse fumée noire.
5. À environ 315 °C (600 °F), une petite flamme s'allumera dans l'huile.
À ce moment, l'huile de cuisson a atteint le point d'auto-inflammation et la flamme grandira rapidement.

3.8 Sécurité des bouteilles de GPL et de gaz GPL (propane)

Le non-respect de ces consignes de sécurité et des avertissements peut entraîner un incendie ou une explosion, ce qui peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

Utiliser les produits Carolina Cooker® (appareils) uniquement en conformité avec les lois et/ou ordonnances fédérales, étatiques et locales. Chaque fois qu'une bouteille de GPL est raccordée, utilisée, stockée ou transportée, le réservoir et ses raccords doivent être conformes à ce qui suit :

NFPA 54/ANSI Z223.1 : National Fuel Gas Code (Code national du gaz combustible),

NFPA 58 : Liquefied Petroleum Gas Code (Code des gaz de pétrole liquéfiés), et

CSA B149-15 : Natural Gas and Propane Code (Code des gaz naturels et du propane)

3.8.1 Spécifications des bouteilles de GPL

Lors de l'achat ou de l'échange d'une bouteille de GPL pour cet appareil, celle-ci doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz de GPL du ministère des transports des États-Unis (U.S. Department of Transportation, DOT) ou à la norme CAN/CSA-B339 sur les *Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses*.

La bouteille doit également être équipée de :

- Une vanne d'arrêt se terminant par une sortie de vanne de bouteille de GPL de type 1.
- Une vanne de type 1 qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'une étanchéité parfaite soit obtenue.
- Un collier pour protéger la vanne d'arrêt du cylindre.
- Un dispositif anti-débordement (OPD).
- Le système d'alimentation du cylindre doit être conçu pour le retrait de la vapeur.

Remarque : À utiliser uniquement avec des bouteilles de gaz propane de 9, 13 ou 18 kg (20, 30 ou 40 lb).

3.8.2 Transport et remplissage d'une bouteille de GPL

1. Ne jamais transporter une bouteille de GPL à l'intérieur d'une voiture ou dans le coffre d'une voiture. Utiliser un véhicule ouvert, comme une camionnette.
2. Avoir uniquement recours à des revendeurs de GPL qualifiés pour remplir ou réparer correctement la bouteille de GPL. NE PAS TROP REMPLIR.
3. Vérifier les dates sur le col de la bouteille, et si la bouteille a dépassé sa date de requalification, la renvoyer pour obtenir une nouvelle bouteille de GPL. Ne pas remplir une bouteille de GPL périmée.

3.8.3 Utilisation d'une bouteille de GPL

1. Ne jamais utiliser la bouteille de GPL dans une position autre que verticale. Ne pas poser une bouteille de GPL sur le côté pendant l'utilisation.
2. Le gaz propane est plus lourd que l'air et s'accumule dans les zones basses. Une bonne ventilation est extrêmement importante.
3. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé en fermant la vanne de la bouteille de GPL et la vanne d'arrêt de pression de gaz.
4. Avant de ranger l'appareil après l'utilisation, toujours débrancher la bouteille de GPL.
5. Ne jamais utiliser une bouteille de GPL si elle présente des signes de bosselures, entailles, renflements, dommages causés par le feu, corrosion, fuite, rouille excessive ou autres formes de dommages externes visuels. La bouteille peut être dangereuse et doit être vérifiée par un fournisseur de GPL qualifié.

3.8.4 Stockage d'une bouteille de GPL

1. Les bouteilles de GPL doivent être stockées à l'extérieur, hors de portée des enfants, et ne doivent pas être stockées dans une habitation humaine, un garage ou tout autre espace clos.
2. Ne jamais placer une bouteille de GPL raccordée sous l'appareil. Garder la bouteille de GPL en position verticale.
3. Ne pas stocker une bouteille de GPL à moins de 3 m (10 pi) d'un appareil de cuisson.

4. Terminologie et nomenclature des appareils

4.1 Terminologie

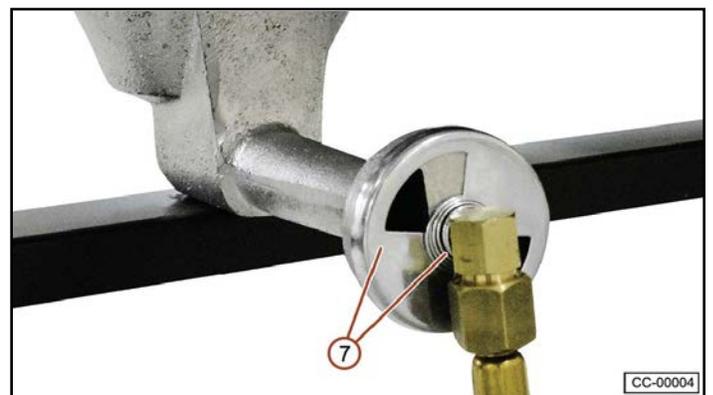
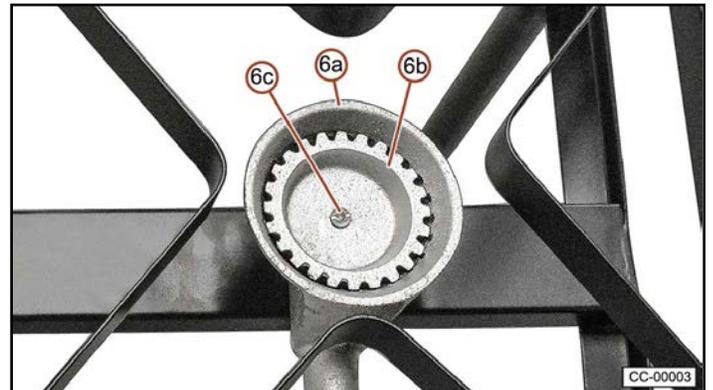
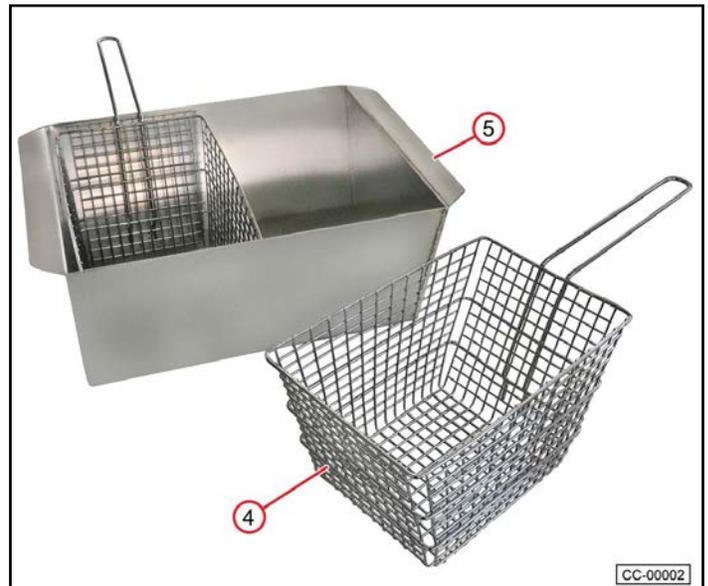
Ce tableau contient une liste de termes courants utilisés dans ce manuel.

Terminologie	
Terme	Description
Obturbateur d'air et ressort (7)	Partie de l'ensemble de brûleur (6) qui régule la quantité d'air mélangée au gaz propane. L'obturbateur d'air est maintenu contre le tube du brûleur par la pression du ressort.
Appareil	Un produit qui peut inclure des friteuses, des cuisinières et/ou des grils.
Base (1)	Châssis de support des brûleurs et cuves, sans pieds (2).
Panier (4)	Un panier à cadre métallique normalement utilisé pour la friture.
BTU	Abréviation de « British Thermal Unit » (unité thermique britannique). La quantité de chaleur nécessaire pour augmenter la température de 0,45 kg d'eau à 0,56 °C (1 livre d'eau à 1 °F).
Brûleur (6)	Un dispositif pour le transport final du gaz, ou un mélange de gaz et d'air, vers la zone de combustion.
Tête de brûleur (6a)	La partie d'un brûleur au-delà de l'extrémité de sortie du tube mélangeur qui contient les orifices.
Diffuseur de brûleur (6b)	Cette partie d'une tête de brûleur qui diffuse uniformément la flamme dans un motif circulaire.
Brûleur Venturi	La partie en forme de cloche du tube du brûleur. Lorsque le propane s'écoule à travers l'orifice restreint du raccord en laiton et dans le venturi, il crée une aspiration qui aspire l'air à travers l'obturbateur d'air.
Combustion	La combustion rapide du gaz propane qui produit de la chaleur.
Commande	Les dispositifs manuels conçus pour réguler l'alimentation en gaz ou en air de l'appareil.
Liquide de cuisson	Huile, graisse ou eau.
Point d'éclair	La température à laquelle l'huile ou la graisse prend feu.
Flexible de raccordement du régulateur de pression de gaz (8 ou 9)	Un dispositif, qui est réglable, pour contrôler et maintenir une pression de gaz de sortie uniforme.
Conduite d'alimentation en gaz	Tuyau, tube solide et/ou raccords utilisés comme conduit de gaz pour transporter le propane de la bouteille de GPL au brûleur.
Dispositif d'allumage	Un dispositif pour allumer le gaz au niveau du brûleur, tel qu'une allumette ou un allumeur à étincelle.

Terminologie	
Terme	Description
Bouton (3)	Dispositif fileté utilisé pour fixer les pieds (2) à l'ensemble de base (1).
Pieds (2)	Supports qui sont directement raccordés à la base (1) avec un bouton fileté (3).
Liquéfié Gaz de pétrole	« GPL » ou propane.
Bouteille de GPL	Réservoir fourni par le client dans lequel le gaz propane est stocké. À utiliser uniquement avec des bouteilles de gaz propane de 9, 13 ou 18 kg (20, 30 ou 40 lb).
Port	Toute ouverture dans une tête de brûleur par laquelle du gaz ou un mélange gaz-air est évacué pour l'allumage.
Air primaire	L'air introduit dans un brûleur qui se mélange au gaz avant qu'il n'atteigne les orifices de la tête du brûleur.
Ensemble de tubes (9c)	Relie tous les brûleurs individuels au régulateur de pression de gaz.
Bouteille de type I Raccordement Dispositif	Un dispositif non amovible sur une bouteille de GPL portable qui relie le réservoir au régulateur de pression de gaz.
Vanne (9 ou 10)	Un dispositif à commande manuelle qui permet le contrôle du débit de gaz.
Cuve (5)	Récipient métallique conçu pour s'adapter correctement à la base (1) et contenir une quantité spécifiée d'eau, d'huile ou de graisse.

4.2 Nomenclature

Nomenclature	
Terme	Description
1	Base
2	Pieds
3	Bouton
4	Panier à friteuse à cadre métallique
5	Cuve
6	Ensemble de brûleur
6a	Tête de brûleur
6b	Diffuseur de brûleur
6c	Boulon et écrou du brûleur à la base
7	Obturateur d'air, ressort et raccord d'orifice en laiton
8	Régulateur de pression de gaz et flexible de raccordement
9	Vanne d'arrêt de pression de gaz
9a	Vanne d'arrêt de pression de gaz double (brûleur simple et brûleur triple)
9b	Vannes d'arrêt de pression de gaz (unités à double brûleur uniquement)
9c	Ensemble de tubes avec vannes d'arrêt de pression de gaz (unités à trois brûleurs uniquement)
10	Connecteur de régulateur de pression de gaz
--	Le couvercle de la friteuse et le thermomètre sont inclus, mais non illustrés.



(Ensemble de brûleur double illustré ici)



Modèle à brûleur unique M64556

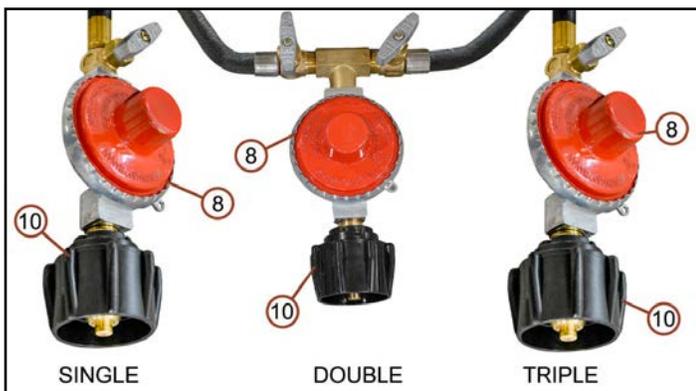
Modèles M52509, M59541, M64556 et M64557
Février 2022



Modèle à double brûleur M52509



Modèle à brûleur triple M64557



Régulateur de pression de gaz et flexible de raccordement

5. Montage

⚠ AVERTISSEMENT



Avant de commencer le montage et d'utiliser l'appareil, veuillez lire et suivre tous les avertissements et instructions. Comprendre les informations contenues dans ce Guide de l'utilisateur.



Des précautions de sécurité et des avertissements sont fournis dans ce Guide de l'utilisateur et sur l'appareil. Si ces avertissements de danger ne sont pas respectés, des blessures corporelles ou la mort pourraient survenir, à vous ou à d'autres personnes.

5.1 Consignes générales de montage

1. Cet appareil est spécialement conçu pour être utilisé avec une bouteille de GPL avec une vanne de bouteille de type 1 et un dispositif de protection contre le débordement (OPD).
 - a. Une vanne de type 1 peut être identifiée par ses grands filetages externes. Ne pas raccorder à une bouteille qui utilise un autre type de dispositif de raccordement de vanne.

Remarque : Toutes les bouteilles de GPL utilisées avec cet appareil doivent répondre à la norme, comme indiqué dans « 3.8 Sécurité des bouteilles de GPL et de gaz GPL (propane) » à la page 8.

2. S'assurer que toutes les pièces ont été expédiées avec le l'appareil avant de commencer le montage. La boîte d'expédition doit contenir :
 - a. Base avec cuves et paniers. Les quantités et les tailles dépendent du modèle.
 - b. Flexible de raccordement du régulateur et raccord d'orifice en laiton dans un sac d'expédition.
 - c. Obturateur(s) d'air et ressort(s) dans un sac d'expédition.
 - d. Quatre pieds enveloppés d'un film plastique.
 - e. Quatre boutons dans le sac d'expédition.

5.2 Ensemble de brûleur simple et double Instructions

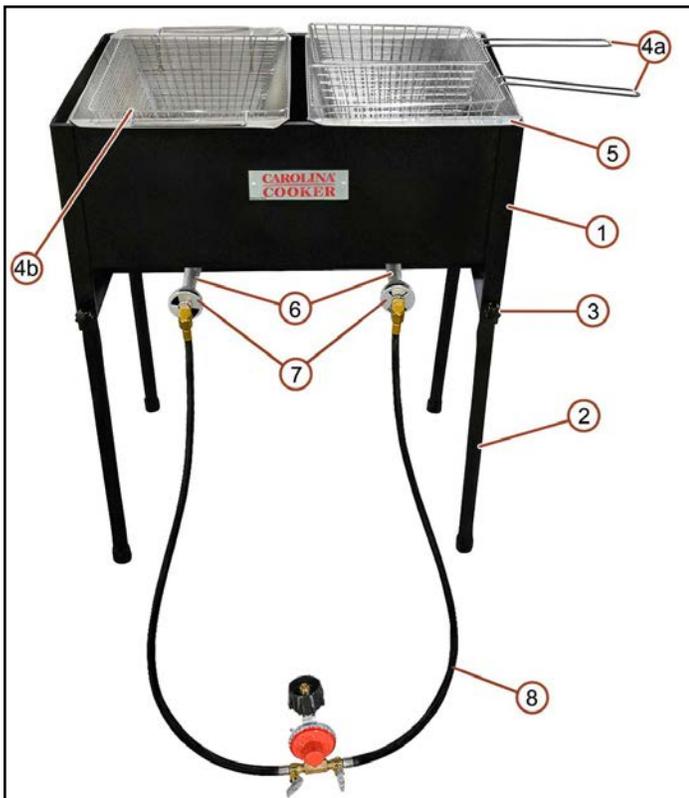
5.2.1 Contenu

Veuillez vérifier le contenu de la boîte pour vous assurer que toutes les pièces sont présentes avant le montage. Si des pièces sont endommagées ou manquantes, veuillez appeler le 833-926-6537.

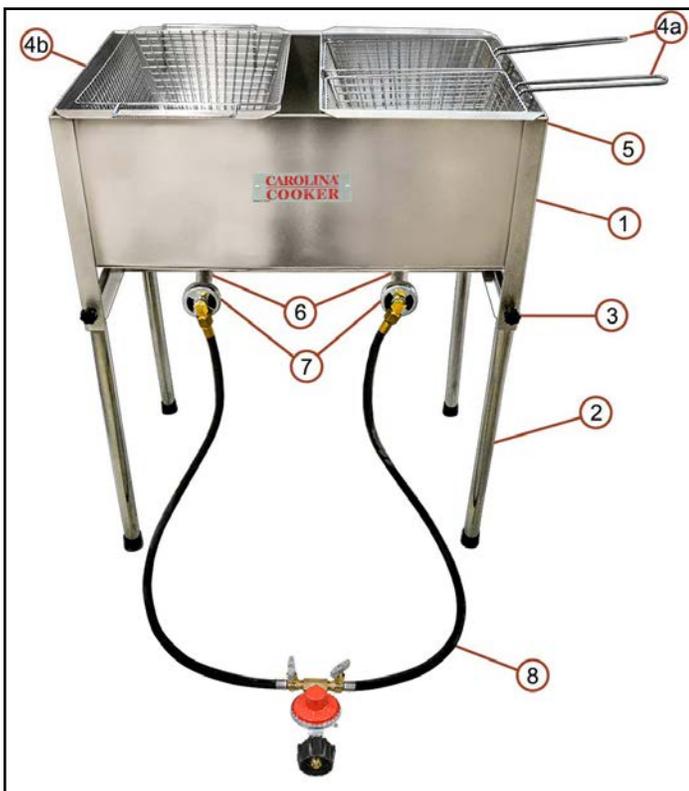
Contenu			
Article	Description	Brûleur unique	Brûleur double
1	Base (cadre) avec brûleur(s)	1	1
2	Pieds	4	4
3	Bouton	4	4
4a	Petit panier	2	2
4b	Panier moyen	--	1
5	Cuve (13 litres / 14 pintes)	1	2
6	Ensemble de brûleur	1	2
6a	Tête de brûleur	1	2
6c	Boulon et écrou du brûleur à la base	1	2
7	Obturateur d'air et ressort	1	2
8	Régulateur de pression de gaz et flexible de raccordement	1	1
--	Le couvercle de la friteuse et le thermomètre sont inclus, mais non illustrés.	--	--



Modèle à brûleur unique M64556



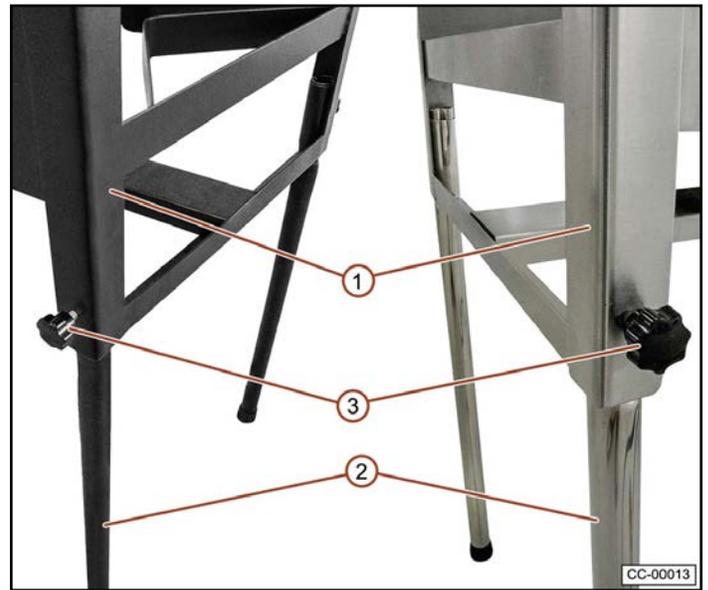
Modèle à double brûleur M52509



Brûleur double en acier inoxydable Modèle M59541

5.2.2 Montage

1. Fixer solidement chacun des quatre pieds (2) à la base de l'appareil (1) avec le bouton (3).

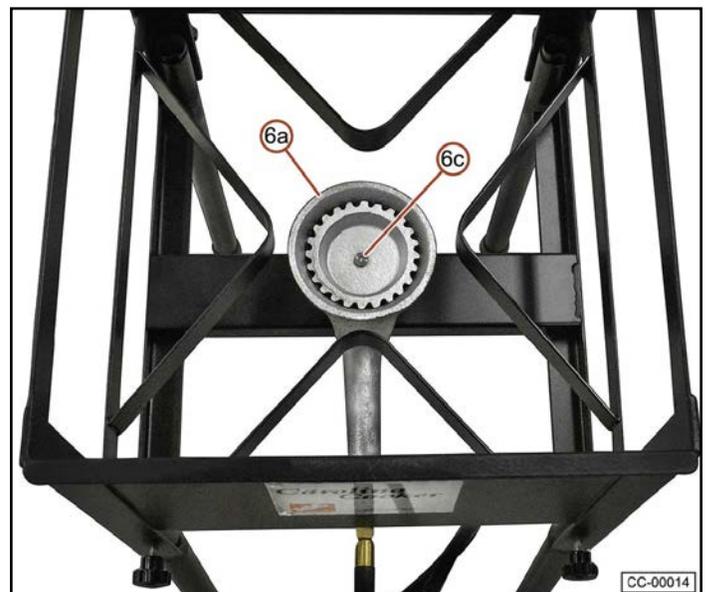


2. Aligner les quatre pieds dans la même position et dans la même direction.

En cas de mélange, la friteuse peut présenter un risque de chute.

3. Placer l'appareil sur une surface plane.
4. Vérifier que la tête du brûleur (6a) est solidement fixée à la base avec le boulon et l'écrou (6c).

Remarque : Le brûleur est boulonné au cadre mais pourrait s'être desserré pendant le transport.



1. Assembler l'obturateur d'air au brûleur.
 - a. Placer le ressort en forme de cône (7) sur les filetages coniques du raccord laiton (7a ou 7b), selon le modèle.
 - b. Placer l'obturateur d'air (7) sur l'extrémité du brûleur avec la partie de lèvre de l'obturateur d'air sur le bord extérieur du brûleur.
 - c. Visser le raccord en laiton dans le brûleur jusqu'à ce qu'il soit serré et que la pression du ressort sur le l'obturateur d'air le maintienne fermement en place. Ne pas trop serrer le raccord.
 - d. Répéter cette opération sur tous les autres brûleurs.

6. Placer le(s) cuve(s) (5) dans la base et placer le(s) panier(s) (4a) et/ou (4b) dans la cuve.

REMARQUE Pour éviter d'endommager les raccords ou l'ensemble de brûleur lors du serrage du raccordement, tenir le raccord en laiton avec une clé tout en serrant le flexible de raccordement du régulateur avec l'autre clé. Ne pas serrer le raccordement avec une clé unique.

5. Brancher le flexible de raccordement du régulateur (8) à chaque brûleur; un raccordement sur les appareils à brûleur unique et deux raccordements sur les appareils à double brûleur.



Configuration à brûleur unique (une cuve et deux paniers à friture)



Modèle à brûleur unique



Configuration à double brûleur (deux cuves et trois paniers à friture)



Modèle à double brûleur

⚠ AVERTISSEMENT Ne jamais utiliser une cuve ou un autre récipient de cuisson qui ne s'adapte pas correctement ou qui n'est pas correctement suspendu à l'intérieur de la base (cadre) de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT Cet appareil n'a pas été conçu et ne doit pas être raccordé à une conduite d'alimentation en gaz naturel.

7. S'assurer que la vanne d'arrêt sur l'ensemble de tuyau est fermée et la raccorder à une bouteille de GPL, comme décrit dans la section « 6.2 Raccordement de la bouteille de GPL » à la page 18.
8. Effectuer le test de l'eau savonneuse, comme décrit dans la section « 6.3 Test de l'eau savonneuse » à la page 18.

- Suivre les consignes de sécurité et de cuisson, décrites dans la section « 6. Fonctionnement » à la page 17.

5.3 Instructions pour le brûleur triple

5.3.1 Contenu

Veuillez vérifier le contenu de la boîte pour vous assurer que toutes les pièces sont présentes avant le montage. Si des pièces sont endommagées ou manquantes, veuillez appeler le 833-926-6537.

Nomenclature		
Article	Description	Qté
1	Base (cadre) avec brûleur(s)	1
2	Pieds	4
3	Bouton	4
4a	Petit panier	2
4b	Grand panier	1
5a	Petite cuve (capacité de 13 litres / 14 pintes)	1
5b	Grande cuve (capacité de 31 litres / 33 pintes)	1
6	double	3
6c	Boulon et écrou du brûleur à la base	3
7	Obturateur d'air et ressort	3
7a	Raccord d'orifice droit en laiton	3
7b	Obturateur d'air	3
8	Régulateur de pression de gaz et tuyau Montage	1
9c	Ensemble de tubes avec vannes d'arrêt et raccords à orifice pivotant en laiton	1
--	Le couvercle de la friteuse et le thermomètre sont inclus, mais non illustrés.	--



Modèle à brûleur triple M64557

5.3.2 Assembly

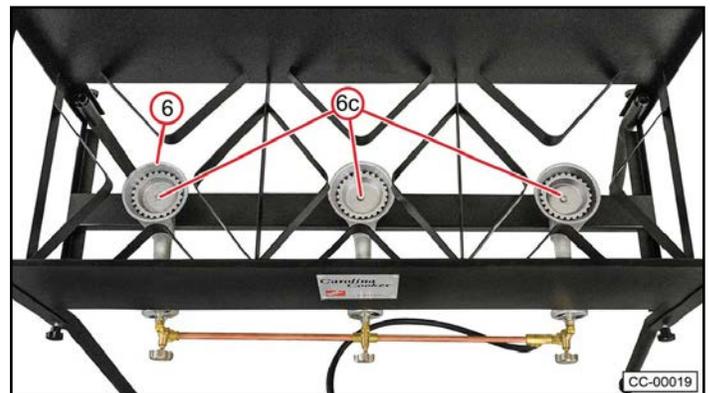
- Fixer solidement chacun des quatre pieds (2) à la base de l'appareil (1) avec le bouton (3).



- Aligner les quatre pieds dans la même position et dans la même direction.

En cas de mélange, la friteuse peut présenter un risque de chute.

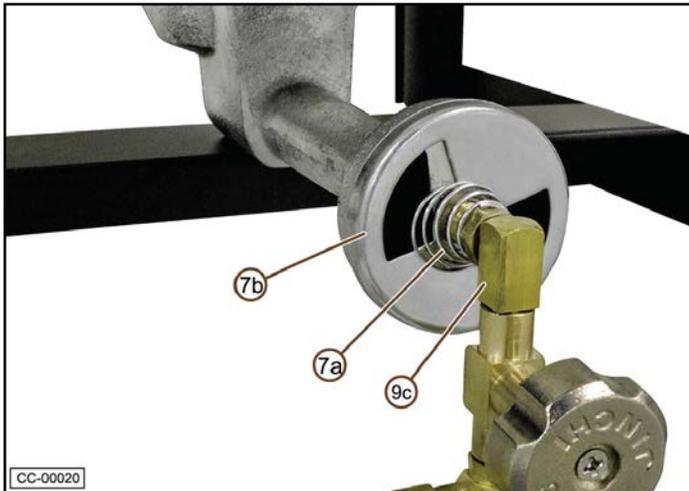
- Placer l'appareil sur une surface plane.
- Desserrer le boulon (6c) fixant la tête du brûleur (6) à la base.
 - Les trois brûleurs doivent être légèrement desserrés avant de brancher l'ensemble de tuyau de gaz (9c).
 - Le desserrage du brûleur permet l'alignement des trous filetés dans les trois brûleurs avec les raccords dans l'ensemble de tubes.



- Fixer l'ensemble de tubes (9c), les obturateurs d'air et les ressorts (7) aux brûleurs.
 - Placer la petite extrémité du ressort (7) sur les filetages coniques du raccord à orifice en laiton (9c), sur le côté droit de l'ensemble de tubes.
 - Maintenir l'obturateur d'air (7) au-dessus de l'extrémité du brûleur avec la partie de lèvre de l'obturateur d'air sur le bord extérieur du brûleur et enfiler le raccord pivotant dans le brûleur; serrer à la main uniquement.
 - Fixer les deux autres raccords aux brûleurs.

REMARQUE

Pour éviter d'endommager les raccords ou l'ensemble de brûleur lors du serrage du raccordement, tenir le corps du raccord avec une clé tout en serrant la partie pivotante avec l'autre clé. Ne pas serrer le raccordement avec une clé unique.



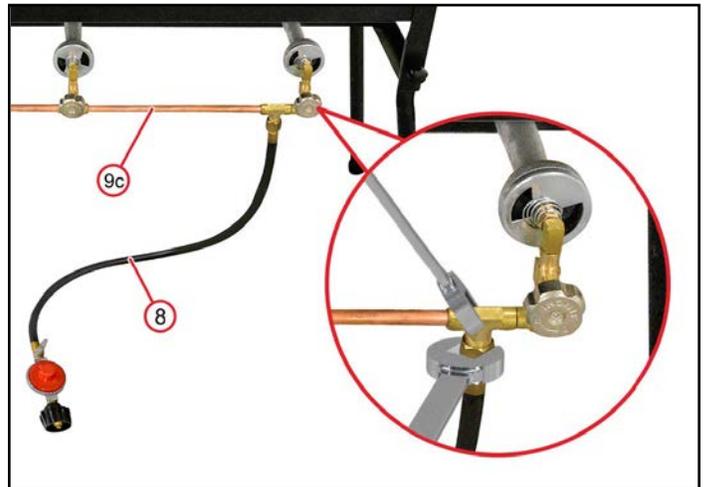
REMARQUE

Pour éviter d'endommager les raccords et/ou l'ensemble de brûleur lors du serrage du raccordement, tenir le raccord du brûleur avec une clé tout en serrant le raccord du tuyau d'alimentation avec la deuxième clé. Ne pas serrer le raccordement avec une clé unique.

- Une fois tous les raccordements effectués, serrer fermement l'ensemble de tubes en plaçant une clé sur la partie carrée du coude à 90 degrés et serrer la partie hexagonale pivotante du raccord avec la deuxième clé.
- Serrez fermement le matériel du brûleur qui a été préalablement desserré.



- Fixer le flexible de raccordement du régulateur (8) à l'ensemble de tubes (9c).



- Placer les cuves (5a et 5b) dans la base et placer les paniers (4a et 4b) dans les cuves.



⚠ AVERTISSEMENT Cet appareil n'a pas été conçu et ne doit pas être raccordé à une conduite d'alimentation en gaz naturel.

⚠ AVERTISSEMENT Ne jamais utiliser une cuve ou un autre récipient de cuisson qui ne s'adapte pas correctement ou qui n'est pas correctement suspendu à l'intérieur de la base (cadre) de l'appareil.

- Raccorder la bouteille de GPL, comme décrit dans la section « 6.2 18 Raccordement de la bouteille de GPL » à la page 18.
- Effectuer le test de l'eau savonneuse, comme décrit dans la section « 6.3 Test de l'eau savonneuse » à la page 18.
- Suivre les consignes de sécurité et de cuisson, décrites dans la section « 6. Fonctionnement » à la page 17.

6. Fonctionnement

6.1 Sécurité générale

Le non-respect de ces consignes de sécurité et des avertissements peut entraîner un incendie ou une explosion, ce qui peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. Veuillez suivre tous les avertissements et consignes lors de l'utilisation de l'appareil.

AVERTISSEMENT

 **Veillez lire et suivre toutes les consignes et avertissements de ce Guide de l'utilisateur, sur la bouteille et sur les étiquettes de sécurité du tuyau d'alimentation avant de raccorder la bouteille à l'appareil.**

  **Ne laissez personne effectuer des activités autour de cet appareil pendant ou après son utilisation jusqu'à ce que l'appareil et le liquide de cuisson aient refroidi. L'appareil est chaud pendant le fonctionnement et reste chaud pendant une longue période après son utilisation.**

6.1.1 Avant la cuisson

 NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsque le brûleur est allumé ou pendant le chauffage de l'huile, de la graisse, de l'eau ou lors de la cuisson des aliments.

 Surveiller attentivement l'appareil, en particulier lorsque la température de l'huile de cuisson, de la graisse ou de l'eau est supérieure à 38 °C (100 °F).

 Ne jamais remplir excessivement le récipient de cuisson d'huile, de graisse ou d'eau. Ne jamais dépasser la capacité maximale de la cuve.

Suivre les instructions du Guide de l'utilisateur pour établir les niveaux d'huile ou de graisse appropriés.

- S'assurer que les pieds de la friteuse sont de niveau avant de remplir la cuve d'huile.
- Remplir la cuve vide de la friteuse avec de l'huile ou de la graisse froide.
- Surveiller le niveau d'huile lors du remplissage de la cuve pour s'assurer qu'il **ne dépasse pas la ligne de remplissage maximale de 7,6 cm (3 po) sur le côté de la cuve.**

REMARQUE **Au fur et à mesure que l'huile et la graisse chauffent, le niveau augmente. Lorsque le panier de nourriture est déposé dans la cuve, le niveau remonte.**

 Cet appareil devient dangereusement chaud pendant son utilisation. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine bien isolés pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson. Des lunettes de protection sont également recommandées pour se protéger des éclaboussures d'huile.

6.1.2 Pendant la cuisson

 Ne jamais laisser les liquides de cuisson chauds sans surveillance. L'huile ou la graisse de cuisson peuvent s'enflammer lorsque la température atteint le point d'inflammation.

 Le chauffage du liquide de cuisson peut prendre de 20 minutes à une heure, en fonction de la quantité de liquide de cuisson, de la température extérieure et des conditions météorologiques. Réguler soigneusement la température de l'huile de cuisson ou de la graisse entre 163 °C et 177 °C (325 °F et 350 °F) pendant le préchauffage ou la cuisson. L'huile ou la graisse chaude peut s'enflammer.

 Si la température de l'huile de cuisson dépasse 200 °C (400 °F), ou si l'huile commence à fumer, éteindre immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz et attendre que la température diminue à 177 °C (350 °F) ou moins avant de rallumer selon les instructions du fabricant. S'il y a un couvercle, ne pas retirer le couvercle.

 Lors de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, un thermomètre DOIT être utilisé pour éviter la surchauffe de l'huile. Suivre les instructions du Guide de l'utilisateur pour une installation et une utilisation correctes du thermomètre. Si le thermomètre fourni avec cette friteuse ou cette chaudière a été perdu ou endommagé, un thermomètre de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant de l'appareil.

 Toujours décongeler et sécher complètement les aliments avant de les placer dans l'appareil. L'introduction d'eau ou de glace, en particulier à partir de produits alimentaires congelés ou décongelés, dans l'huile/la graisse peut provoquer un débordement et de graves brûlures causées par l'huile et la vapeur chaudes.

 Faire preuve d'extrême prudence en abaissant les aliments dans le liquide de cuisson chaud. Ne jamais laisser tomber ni jeter d'aliments ou d'accessoires dans un liquide de cuisson chaud. Abaisser lentement les aliments ou les accessoires dans le liquide de cuisson afin d'éviter les éclaboussures ou les débordements.

 Retirer soigneusement les aliments de l'appareil pour éviter les brûlures causées par les liquides de cuisson chauds.

 Ne pas placer un récipient de cuisson vide sur un brûleur allumé. Les récipients de cuisson vides en aluminium fondront s'ils sont placés sur un brûleur allumé. Faire preuve de prudence au moment de placer quoi que ce soit dans le récipient de cuisson pendant que l'appareil est en marche.

 Ne jamais utiliser un récipient de cuisson plus grand que la capacité et le diamètre recommandés par le fabricant.

 En cas de mauvais temps comme la pluie, la neige, la grêle, le grésil ou d'autres formes de précipitations pendant la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, couvrir immédiatement le récipient de cuisson. Éteindre les brûleurs et l'alimentation en gaz et ne pas essayer de déplacer l'appareil.

 NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation. Laisser refroidir le liquide de cuisson à 45 °C (115 °F) avant de le déplacer ou de le ranger.

 Éviter de heurter ou de cogner l'appareil pour éviter tout contact avec des surfaces chaudes, un déversement ou des éclaboussures de liquides de cuisson chauds.

6.1.3 Après la cuisson

 Les liquides et l'équipement de cuisson chauffés resteront à des températures susceptibles de causer de graves brûlures et blessures longtemps après la fin de la cuisson.

 Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tant que la température de la graisse ou de l'eau n'est pas inférieure à 38 °C (100 °F).

 La vanne de la bouteille de GPL doit être fermée lorsqu'elle n'est pas utilisée.

6.2 Raccordement de la bouteille de GPL

6.2.1 Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne pas raccorder cet appareil à une autre source d'alimentation en combustible, telle que le gaz naturel.
- Si le régulateur ne fonctionne pas correctement, ne pas essayer de l'ajuster ou de le réparer.
- Ne jamais utiliser une bouteille de GPL si elle présente des signes de bosselures, des entailles, des renflements, des dommages causés par le feu, la corrosion, une fuite, de la rouille excessive ou d'autres formes de dommages externes. Ce type de dommage peut être dangereux et doit être vérifié par un technicien d'entretien de GPL.
- Éloigner le tuyau d'alimentation en gaz de toute surface chaude sur le support de l'appareil.
- L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à $\frac{1}{2}$ lb/po² (3,5 kPa);
- L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle lors de tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à $\frac{1}{2}$ lb/po² (3,5 kPa).

6.2.2 Consignes de raccordement

1.  S'assurer que la vanne d'arrêt sur le régulateur de pression de gaz est FERMÉE avant de raccorder de l'ensemble (l'emplacement de la vanne d'arrêt varie selon le modèle).
2. S'assurer que la bouteille de GPL est droite et que la vanne est fermée en tournant le(s) bouton(s) dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Retirer le capuchon de protection de la vanne de la bouteille de GPL, le cas échéant, et connecter le tuyau et le régulateur de gaz à la bouteille de GPL. Toujours utiliser le bouchon et la sangle fourni(e)s avec la vanne.
4. Tourner l'écrou d'accouplement dans le sens des aiguilles d'une montre et serrer à fond. Le régulateur scellera sur le clapet anti-retour dans la valve du réservoir de GPL, ce qui entraîne une certaine résistance. Une rotation de trois quarts de tour supplémentaire est nécessaire pour terminer le raccordement.

REMARQUE Veillez à ne pas croiser le filetage du connecteur sur la vanne.

Serrer à la main uniquement. Ne pas utiliser d'outils pour resserrer cette connexion.

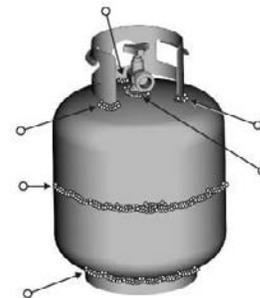
5. S'assurer que le tuyau n'est pas plié et qu'il est éloigné de tout bord tranchant ou de toute surface chaude. La bouteille de GPL doit être placée à au moins 60,96 cm (24 po) de l'appareil.

AVERTISSEMENT Le tuyau d'alimentation peut présenter un risque de trébuchement. Trébucher sur le tuyau d'alimentation en gaz peut provoquer un déversement d'huile chaude, entraînant de graves brûlures. Placer la bouteille de GPL à l'écart de la circulation humaine ou animale. Ne pas marcher entre l'appareil et la bouteille.

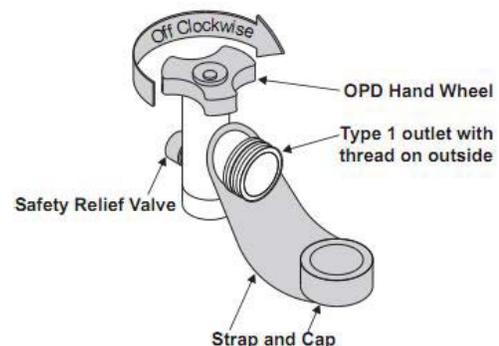
6. Effectuer le test de l'eau savonneuse pour vérifier l'absence de fuites. Se reporter à la section « 6.3 Test de l'eau savonneuse » à la page 18.

6.2.3 Test d'étanchéité du réservoir de la bouteille de GPL

- Pour votre sécurité, le test d'étanchéité doit être répété à chaque fois que le réservoir de GPL est remplacé ou rempli.
- Ne pas fumer pendant le test d'étanchéité.
- Ne pas utiliser de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- Le réservoir de GPL doit être correctement fixé.
- La friteuse doit faire l'objet d'un test d'étanchéité à l'extérieur dans un endroit bien aéré, loin des sources d'inflammation telles que les appareils à gaz ou électriques. Pendant le test d'étanchéité, tenir la friteuse à l'écart des flammes ou des étincelles.
- Utiliser un pinceau propre et une solution d'eau savonneuse douce à 50/50. Appliquer la solution savonneuse sur les zones indiquées par les flèches dans la figure ci-dessous.
- Les fuites sont indiquées par des bulles en croissance.



- Tester l'étanchéité des réservoirs de GPL neufs et remplacés AVANT de les raccorder au gril.
- Placer le capuchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de la bouteille chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. Installer uniquement le type de capuchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de bouteille qui est fourni avec la vanne de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.



6.3 Test de l'eau savonneuse

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Le test de l'eau savonneuse doit être effectué à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Ne pas effectuer le test à proximité de flammes nues, d'étincelles, d'allumettes, de briquets ou de cigarettes allumé(e)s.
- Ne jamais utiliser de flamme nue pour tester les fuites de gaz.

Le « test de l'eau savonneuse » doit être effectué chaque fois que :

- la bouteille de GPL est reconnectée, ou
 - l'appareil a été déplacé, ou
 - au moins une fois par an ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus de 60 jours.
1. Retirer les ustensiles de cuisine ou les cuves d'huile de l'appareil.
 2. La vanne manuelle OPD de la bouteille de GPL doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position fermée. S'assurer que le régulateur est bien connecté au réservoir de GPL.
 3. Préparer une solution d'eau savonneuse en combinant une partie de liquide vaisselle avec trois parties d'eau.
 4.  Ouvrir la vanne de la bouteille de GPL en tournant le volant OPD dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. En cas de bruit de ruissellement, couper immédiatement le gaz. Il y a une fuite importante au niveau du raccordement. Corriger avant de continuer.
 5. Appliquer la solution d'eau savonneuse sur TOUS les raccordements entre la bouteille de GPL sur l'ensemble de tuyau ou l'ensemble de tubes.

▲ AVERTISSEMENT Fermer immédiatement la vanne de la bouteille de GPL si des bulles apparaissent. Resserrer le raccordement desserré et répéter le test.

6. Si des fuites sont identifiées entre la bouteille de GPL, fermer immédiatement la vanne de la bouteille de GPL.
7. Si les raccordements ne présentent pas de fuite, passer à l'étape 10.
8. Tous les raccordements présentant des signes de fuite doivent être resserrés, puis les étapes 1 et 5 doivent être répétées.
9. Si, après avoir resserré tous les raccordements desserrés des bulles continuent à apparaître, fermer la vanne de la bouteille de GPL, débrancher la bouteille de GPL et ne pas utiliser l'appareil. Contacter le revendeur local auprès duquel l'appareil a été acheté.
10. Procéder avec les instructions d'allumage ou, si l'appareil ne sera pas utilisé immédiatement, fermer toutes les vannes de gaz et débrancher la bouteille de GPL.

Remarque : Toujours fermer la vanne du réservoir de GPL après avoir effectué le test d'étanchéité en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre.

6.4 Consignes d'allumage

Remarque : Pour éviter de laisser l'appareil sans surveillance, faire préparer les aliments et les conserver de manière sécuritaire à l'extérieur avant d'allumer l'appareil.

1.  Vérifier que la vanne manuelle OPD de la bouteille de GPL est en position fermée avant de l'allumer. Vérifier que toutes les vannes d'arrêt sont en position fermée.

▲ AVERTISSEMENT  Ne mettre aucune partie du corps à l'intérieur du cadre de l'appareil lors de l'allumage. Garder les mains, les cheveux et le visage éloignés du brûleur. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil lors de l'allumage du brûleur ou de la cuisson.

2.  Ouvrir la vanne de la bouteille de GPL.

3.  Utiliser une longue allumette ou un allumeur à étincelle et ouvrir lentement la vanne d'arrêt jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

▲ AVERTISSEMENT Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, fermer d'abord le robinet d'arrêt, puis mettre la vanne de la bouteille de GPL sur « OFF » (fermée). Attendre cinq minutes pour que les vapeurs diminuent avant de rallumer.

4. Une fois le brûleur allumé, ouvrir la vanne d'arrêt jusqu'à ce que la flamme soit de couleur bleue. Vérifier visuellement les flammes du brûleur.
5. Utiliser l'obturateur d'air sur le brûleur pour régler la flamme jusqu'à ce qu'elle devienne bleue. Faire tourner l'obturateur d'air à la main pour augmenter ou diminuer le débit d'air.



6. Si la flamme du brûleur ne brûle pas en bleu, vérifier le venturi du brûleur déceler pour toute obstruction. Les guêpes maçonnes, les araignées et autres insectes construiront des nids bloquant le débit de l'air et du gaz.
7.  Après chaque utilisation, fermer d'abord la vanne d'arrêt; puis fermer la vanne de la bouteille de GPL. Toujours laisser l'huile refroidir complètement avant de toucher ou de déplacer l'appareil.

Remarque : En raison de la chaleur intense du brûleur, il est normal qu'une décoloration se produise sur l'appareil lors des premières utilisations.

8. Débrancher la bouteille de GPL de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

6.5 Directives de cuisson typiques

6.5.1 Sécurité

Le non-respect de ces consignes de sécurité et avertissements peut entraîner un incendie ou une explosion, ce qui peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. Garder les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil à tout moment.

▲ AVERTISSEMENT

-  Jeter tout récipient de cuisson qui pourrait être percé de trous qui pourraient permettre à l'huile de cuisson de s'échapper sur la flamme nue du brûleur. Une fuite d'huile s'enflammera et provoquera un incendie.
-  Ne jamais utiliser d'ustensiles en verre, en plastique ou en céramique sur l'appareil.
-  Garder le sol propre et sec. Nettoyer immédiatement les huiles renversées. Un sol huileux ou humide peut provoquer des glissades et des chutes.
-  Porter des chaussures à bout fermé antidérapantes appropriées.



⚠ AVERTISSEMENT



Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de doute, ne pas utiliser ni remplacer l'appareil.



Ne jamais faire fonctionner cet appareil dans une structure fermée telle qu'une maison, un pavillon,

une tente ou un véhicule servant de la nourriture.

6.5.2 Instructions de test du thermomètre

L'utilisation d'un thermomètre à viande précis pour vérifier la température des aliments et d'un thermomètre de cuisson pour vérifier la température de l'huile est fortement recommandée. La procédure suivante aidera à assurer l'exactitude du thermomètre.

⚠ MISE EN GARDE

Pour prévenir une éventuelle intoxication alimentaire en raison de viandes insuffisamment cuites, toujours tester les aliments cuits avec un thermomètre à viande. Un thermomètre est un appareil de mesure sensible qui peut ne pas fonctionner correctement en cas de chute ou de dommages. S'assurer que le thermomètre indique correctement avant utilisation. Ne pas utiliser de thermomètre à viande pour vérifier la température de l'huile.

1. En portant des gants de protection, tenir le thermomètre par le cadran et insérer la tige du thermomètre dans de l'eau bouillante.
2. L'aiguille devrait se déplacer rapidement vers une lecture de 100 °C (212 °F).
3. Si l'aiguille s'arrête à une température inférieure, le thermomètre ne fonctionne pas correctement. Remplacer le thermomètre.

⚠ MISE EN GARDE

Toujours utiliser un thermomètre

de cuisson pour surveiller la température de l'huile lors de la friture. Ne pas cuisiner avec de l'huile sans un thermomètre précis.

6.5.3 Directives de cuisson typiques

1. Inspecter visuellement l'ensemble de l'appareil, y compris la base, les cuves de liquide de cuisson, la bouteille de GPL, le flexible de raccordement du régulateur, le tuyau, tuyau et les ensembles de brûleur avant chaque utilisation. Remplacer toute pièce endommagée ou usée.

Remarque : Vérifier le niveau de remplissage de la bouteille de GPL avant la cuisson. Si le niveau est bas, utiliser une bouteille de GPL neuve ou remplie. Ne pas installer une nouvelle bouteille de GPL une fois la cuisson commencée.

⚠ MISE EN GARDE

Ne pas débrancher le flexible de

raccordement du régulateur et ne desserrer aucun raccord de gaz pendant que l'appareil est en marche.

2. Allumer le(s) brûleur(s). Se reporter à la section « 6.4 Consignes d'allumage » à la page 19.

⚠ AVERTISSEMENT



Cet appareil a une flamme

nue. Faire attention aux cheveux et aux vêtements amples pendant le fonctionnement car ils pourraient s'enflammer. Garder un extincteur à incendie de matières grasses à proximité.

3. Placer le(s) cuve(s) dans la base et remplir de liquide de cuisson. Il doit y avoir un minimum de 7,6 cm (3 po) entre le niveau du liquide de cuisson et le haut de la cuve.
4. Chauffer le liquide de cuisson à la température désirée.
 - a. Ne pas oublier que le chauffage du liquide de cuisson peut prendre de 20 minutes à une heure, en fonction de la quantité de liquide de cuisson, de la température extérieure et des conditions météorologiques.
 - b. Une température typique pour l'huile de friture est de 177 °C (350 °F). Cependant, elle peut rapidement atteindre son point d'éclair une fois cette température atteinte. Se référer à la section « 3.7 Incendies d'huile de cuisson ou de graisse » à la page 8 pour plus d'informations.

⚠ AVERTISSEMENT



Ce côté de la base

(cadre), la cuve et la poignée du panier en filet ou d'une casserole deviennent dangereusement chauds, ce qui présente un risque de brûlure grave.



Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques bien ajustés lors de la manipulation des accessoires de cuisson chauds.

5. Commencer à cuisiner.
 - a. Utiliser des morceaux de même taille pour assurer une cuisson uniforme.
 - b. Abaisser soigneusement le panier dans l'huile.
 - c. Les aliments recouverts de pâte doivent être abaissés avec précaution, un par un, dans le panier ou placés dans le panier, puis abaissés dans l'huile.
 - d. Ne pas ajouter d'aliments lorsque le panier est immergé dans l'huile pour éviter les éclaboussures d'huile.
 - e. Éviter les marinades à base d'eau.
 - f. Utiliser toujours des pinces métalliques ou des cuillères à fentes pour retirer les aliments. Ne jamais utiliser d'ustensiles en plastique.
 - g. Ne pas surcharger le panier à friture, ce qui peut entraîner une cuisson insuffisante, une cuisson inégale et un débordement d'huile.
 - h. Ne pas saler les aliments sur l'appareil, car cela contaminerait l'huile et pourrait endommager les cuves ou les paniers en filet.
 - i. La friture étant un processus de cuisson très rapide, les aliments peuvent noircir, brûler et devenir un risque d'incendie potentiel s'ils ne sont cuits quelques minutes de trop.
 - j. Garder tous les produits inflammables tels que les serviettes en papier et autres articles en tissu à l'écart de l'appareil.
 - k. À proximité immédiate de l'appareil, porter une protection oculaire et utiliser des maniques de cuisine pour protéger contre les brûlures.
6. Retirer les aliments cuits et les tester avec un thermomètre précis de qualité alimentaire.

9. Garder l'appareil et la poêle gril propres - les aliments brûlés et la graisse provoquent des incendies.
10. Placer le couvercle sur l'appareil une fois qu'il a refroidi à une température sûre.

6.6 Réutilisation de l'huile de cuisson

1. L'huile de cuisson peut être réutilisée. La plupart des marques d'huile de cuisson recommandent d'utiliser l'huile quatre à cinq fois si elle est tamisée ou filtrée. Il peut ensuite être stocké dans un endroit frais et sombre pendant trois à neuf mois.
 - a. Si une réutilisation de l'huile est prévue, la filtrer à travers une étamine ou un tamis.
 - b. Pendant la période de stockage, des bactéries peuvent se former sur la volaille, le poisson ou les graisses animales restant dans l'huile.
 - c. En règle générale, cette bactérie est rapidement détruite lorsque l'huile est réchauffée. Cependant, si elle a une odeur désagréable ou rance, la jeter correctement et utiliser de l'huile de cuisson neuve.
2. L'huile de cuisson usagée a une température de point d'éclair réduite en raison de la dégradation partielle de l'huile causée par une utilisation précédente. Bien que sans danger pour une utilisation normale, c'est une autre raison de ne pas laisser l'huile de cuisson sans surveillance pendant le chauffage et la cuisson.
3. Stocker l'huile correctement.
 - a. Stocker l'huile usagée dans un récipient hermétique et étanche à la lumière.
 - b. Pour une meilleure qualité, réfrigérer l'huile de cuisson usagée.
 - c. Si l'huile est trouble, commence à mousser ou a un goût ou une odeur nauséabond(e), la jeter correctement.

Températures internes minimales de sécurité recommandées par l'USDA	
Viande	Température
Volaille	74 °C (165 °F)
Viandes hachées	71 °C (160 °F)
Bœuf, agneau ou veau frais	63 °C (145 °F)
Porc et jambon	63 °C (145 °F)

7. Lorsque la cuisson est terminée, toujours fermer d'abord la vanne d'arrêt de la pression de gaz, puis fermer la vanne de la bouteille de GPL en dernier.
8. Laisser refroidir le liquide de cuisson (environ deux heures) et le jeter ou le conserver correctement. Se reporter à la section « 6.6 Réutilisation de l'huile de cuisson » à la page 21 pour des conseils de conservation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ne pas verser l'huile dans l'évier et ne pas la mettre dans une décharge.

7. Nettoyage

1. Nettoyer toutes les surfaces extérieures de l'appareil après chaque utilisation avec les agents de nettoyage recommandés si nécessaire.
 - a. Utiliser un chiffon humide avec de l'eau tiède et un savon doux ou un détergent.
 - b. Rincer abondamment; puis sécher avec un chiffon doux et sec.
2. Pour nettoyer l'acier inoxydable :
 - a. Ne pas utiliser de nettoyants au chlore ou au sulfate/sulfure sur le modèle en acier inoxydable.
 - b. Utilisez un tampon à récurer non métallique auto-savonnant pour les décolorations particulièrement tenaces.
 - c. Toujours frotter dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
 - d. Ne pas utiliser de tampon abrasif métallique ou de nettoyants puissants.
 - e. Rincer abondamment; puis sécher avec un chiffon

8. Transport

Le transport de l'appareil doit être effectué dans un camion ou une remorque à plateau ouvert.

1. Retirer la bouteille de GPL de l'appareil avant le transport.
2. S'assurer que l'appareil et tout liquide de cuisson sont froids au toucher avant de les transporter.
3. Ne pas transporter la bouteille de GPL à l'intérieur d'un véhicule contenant des passagers à moins qu'elle ne dispose d'un espace de chargement séparé.
 - a. S'assurer que le réservoir est étanche avant de le placer à l'intérieur d'un véhicule ou d'une remorque.
 - b. Transporter le réservoir en position verticale, jamais sur le côté.
 - c. Placer le réservoir sur une surface plane.
 - d. Placer le réservoir dans un support ou l'empêcher de bouger pendant le transport pour éviter tout basculement ou autre dommage.

9. Rangement

1. Stocker l'appareil dans un endroit sec.
2. Ne pas stocker l'appareil à l'extérieur où il serait exposés aux intempéries.
3. Le stockage à l'intérieur de l'appareil n'est autorisé que si la bouteille de GPL est débranchée et correctement rangée. Se reporter à la section « 3.8 Sécurité des bouteilles de GPL et de gaz GPL (propane) » à la page 8.
4. Conserver l'appareil hors de portée des enfants.
 5. Pour un stockage à long terme, couvrir les brûleurs et fermer l'obturateur d'air pour éviter toute obstruction potentielle.
 6. Vérifier et serrer tout matériel ou raccordement desserré au début de chaque nouvelle saison.
 7. Ne jamais stocker de liquides de cuisson dans les cuves des appareils.
 8. Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

10. Garantie

Carolina Cooker® garantit à l'acheteur original que l'appareil est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat.

Remarque : La finition de la peinture peut brûler dans des conditions normales d'utilisation et, par conséquent, elle ne comporte aucune garantie.

11. Entretien

11.1 Sécurité d'entretien

Le non-respect de ces consignes de sécurité et avertissements peut entraîner un incendie ou une explosion, ce qui peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

▲ AVERTISSEMENT



Risque d'endommagement des pièces

Ne pas utiliser l'appareil si des pièces sont endommagées. Si l'appareil présente un quelconque défaut, arrêter immédiatement de l'utiliser et remédier au problème avant de continuer.



Risque d'entretien incorrect

Un entretien incorrect de l'appareil peut entraîner un dysfonctionnement pouvant entraîner des blessures graves ou la mort. Toujours effectuer une inspection avant toute utilisation de l'appareil et corriger tout problème détecté.



Utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées

Utiliser uniquement des tuyaux, des vannes ou des régulateurs de remplacement approuvés.

11.2 Directives d'entretien

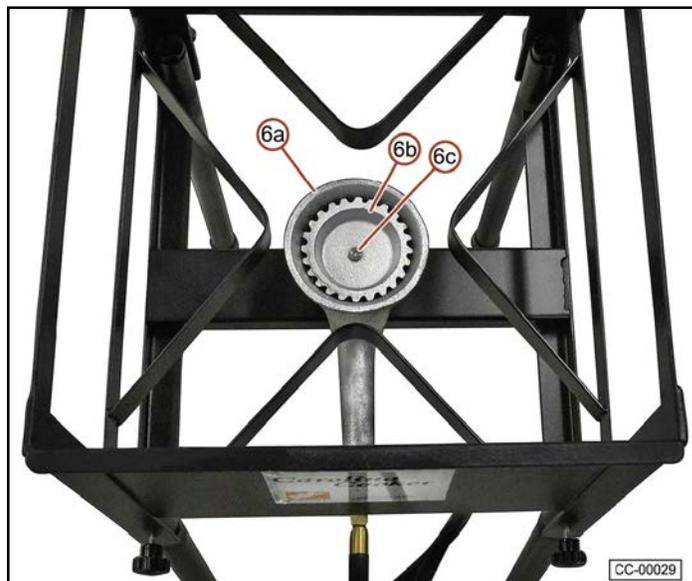
1. Inspecter régulièrement le brûleur à la recherche de fissures, de trous anormaux et d'autres signes de corrosion ou de rouille importante.
 - a. Le brûleur est construit en fonte et en acier et peut rouiller en raison de la chaleur extrême et des éclaboussures d'aliments acides.
 - b. Passer une brosse métallique sur la surface extérieure du brûleur pour éliminer les accumulations de particules de nourriture, de saletés ou autres résidus de cuisson.
 - c. La rouille de la surface extérieure n'affecte pas l'utilisation de l'appareil.
 - d. Ne pas modifier ni tenter de réparer les brûleurs. Remplacer les brûleurs endommagés par de nouvelles pièces d'origine.
 - e. Les modifications non autorisées annuleront la garantie.
2. Si le brûleur s'allume difficilement ou ne semble pas fonctionner correctement, rechercher une obstruction ou remplacer l'ensemble de brûleur.

▲ AVERTISSEMENT

L'obstruction du flux d'air de

combustion et de ventilation peut empêcher un mélange de gaz approprié à l'intérieur du brûleur, ce qui peut provoquer un incendie dans le tube du brûleur.

3. Inspecter l'intérieur du tube du brûleur pour déceler toute obstruction causée par des insectes ou d'autres petits animaux et/ ou des débris d'extérieur tels que les feuilles, l'herbe, etc. Éliminer toute obstruction comme suit :
 - a. Fermer la vanne de gaz de la bouteille de GPL et la vanne d'arrêt
 - b. Utiliser une brosse à bouteille étroite ou un fil rigide pour éliminer toute obstruction.
 - c. Garder le(s) orifice(s) de ventilation de l'enceinte de la bouteille exemptes de débris.
4. Vérifier chaque ouverture de port de flamme dans le diffuseur pour s'assurer qu'il n'y a pas d'obstruction due aux aliments ou à d'autres débris.
 - a. Retirez le boulon (6c) maintenant la plaque du diffuseur dans le brûleur.
 - b. Éliminer tout débris ou accumulation autour ou sous le diffuseur (6b).
 - c. Remplacer et resserrer le boulon.



▲ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessure

oculaire, porter des lunettes de protection oculaire lors du nettoyage du brûleur.

5. Inspecter régulièrement le tuyau du régulateur de pression de gaz.
 - a. Ne pas modifier ni tenter de réparer le régulateur, la vanne d'arrêt ou les tuyaux.
 - b. Remplacer les pièces endommagées par de nouvelles pièces d'origine.
 - c. Les modifications non autorisées annuleront la garantie.

6. Inspecter régulièrement le réservoir de la bouteille de GPL et l'ensemble de vanne.
 - a. Ne pas modifier ni tenter de réparer les réservoirs ou l'ensemble de vanne.
 - b. Remplacer ou échanger tout réservoir endommagé.
 - c. Avoir uniquement recours à des techniciens qualifiés en installations au gaz propane pour effectuer les réparations.

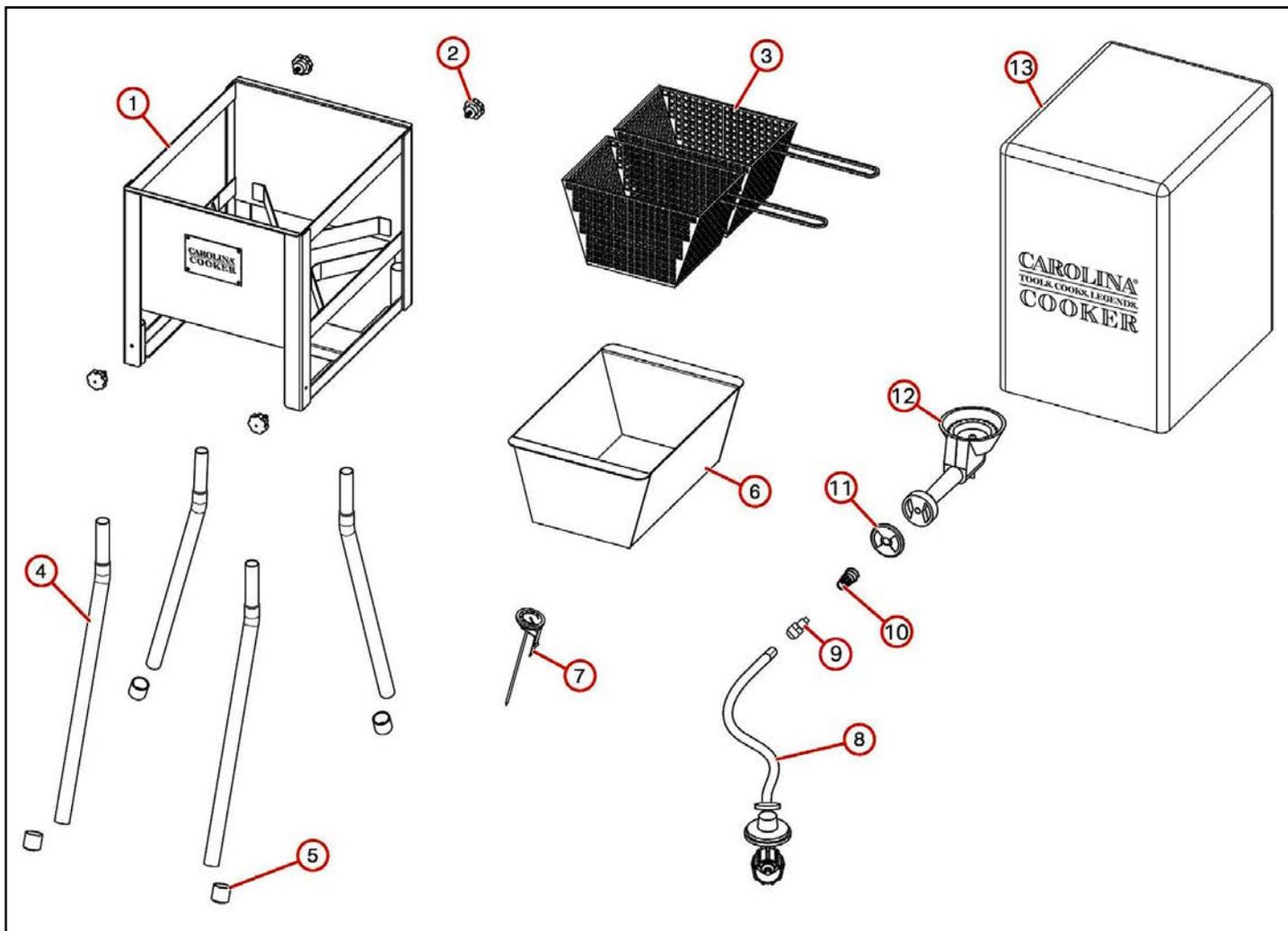
Remarque : De nombreux détaillants vous offrent la possibilité de remplacer votre réservoir de GPL vide grâce à un service d'échange. Utiliser uniquement les sociétés d'échange réputées qui inspectent, remplissent avec précision, testent et certifient leurs réservoirs. Échanger votre réservoir uniquement contre un réservoir équipé d'un dispositif de sécurité OPD.

7. L'extérieur de l'appareil peut être repeint avec une peinture résistante aux hautes températures. Effectuer tous les travaux de retouche sur une base fraîche et sèche, à température ambiante.
 - a. En cas de rouille sur la base ou les pieds de l'appareil, utiliser de la laine d'acier pour nettoyer ou polir la zone touchée.
 - b. Vaporiser de la peinture sur les zones touchées de la base.

⚠ AVERTISSEMENT Ne pas utiliser de peinture en aérosol ou d'autres aérosols similaires contenant des distillats de pétrole inflammables sous pression autour de flammes nues. La flamme du brûleur ou d'une surface chaude peut provoquer la rupture violente de l'aérosol ou de la bombe aérosol, entraînant de graves brûlures, des blessures corporelles ou même la mort.

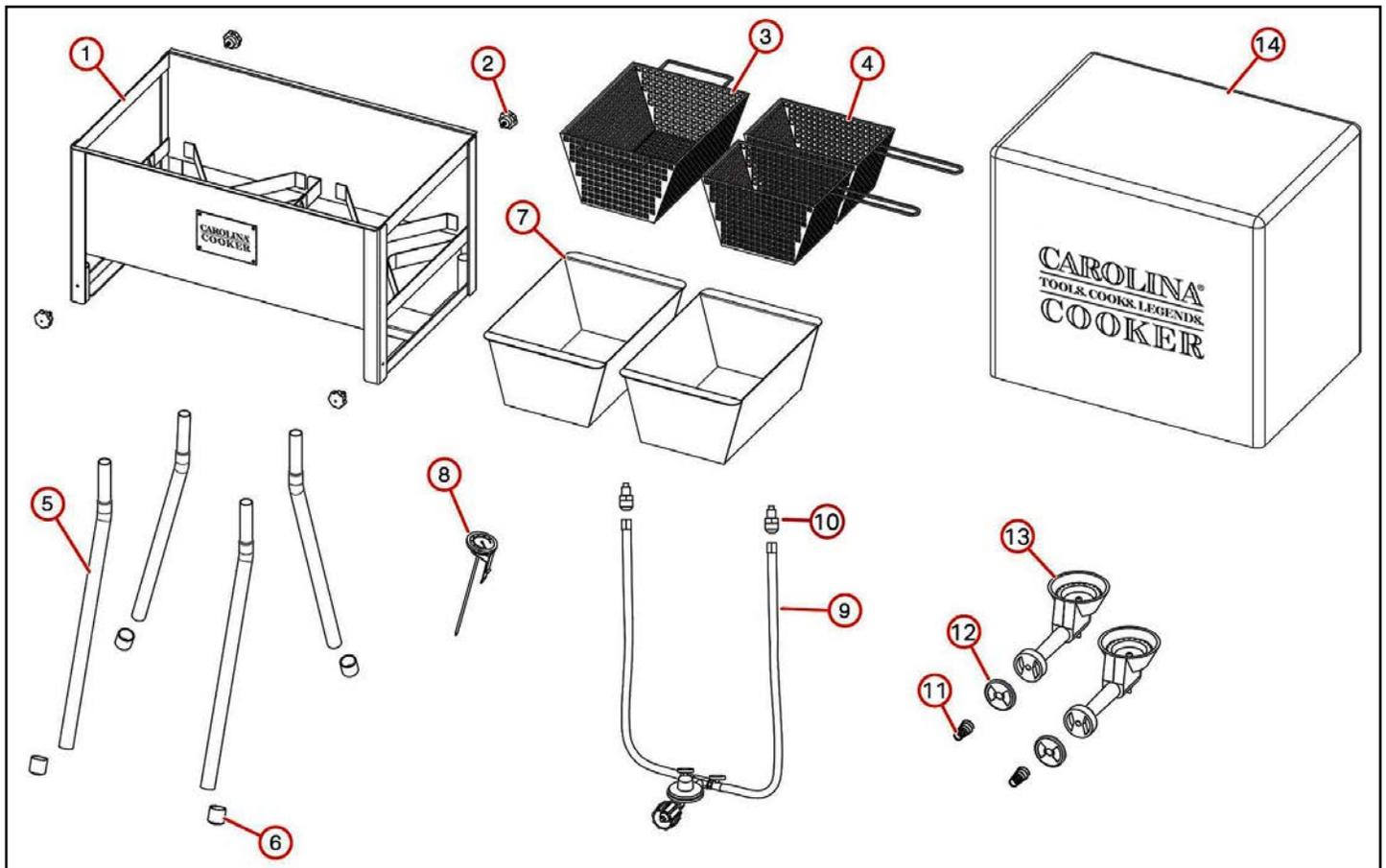
12. Répartition des pièces

12.1 Répartition des pièces du M64556



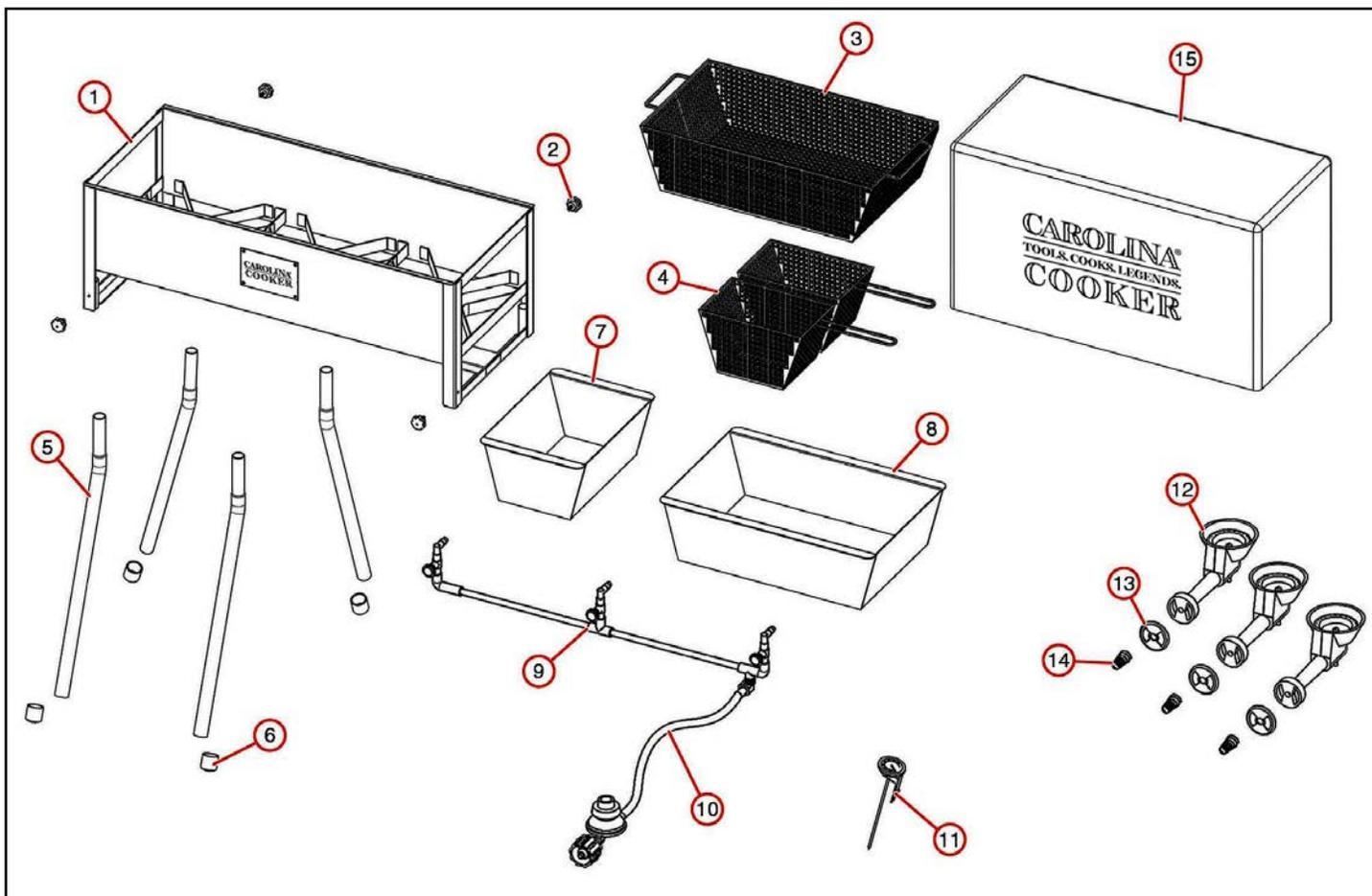
Pièces détachées M64556		
Article	Description	Qté
1	Corps de friteuse	1
2	Bouton à vis	4
3	Petit panier	2
4	Pieds	4
5	Jambe Pied	4
6	Petite cuve en aluminium	1
7	Thermomètre	1
8	Flexible de raccordement du régulateur de pression de gaz	1
9	Connecteur d'orifice en laiton	1
10	Ressort	1
11	Obtuteur	1
12	Brûleur	1
13	Couvercle de friteuse	1

12.2 Répartition des pièces M52509 ou M59541



Pièces détachées M64556		
Article	Description	Qté
1	Corps de friteuse	1
2	Bouton à vis	4
3	Panier moyen	1
4	Petit panier	2
5	Pieds	4
6	Jambe Pied	4
7	Petite cuve en aluminium	2
8	Thermomètre	1
9	Flexible de raccordement du régulateur de pression de gaz	1
10	Connecteur d'orifice en laiton	2
11	Ressort	2
12	Obturateur	2
13	double	2
14	Couvercle de friteuse	1

12.3 Répartition des pièces du M64557



Pièces détachées M64556		
Article	Description	Qté
1	Corps de friteuse	1
2	Bouton à vis	4
3	Grand panier	1
4	Petit panier	2
5	Pieds	4
6	Jambe Pied	4
7	Petite cuve en aluminium	1
8	Grande cuve en aluminium	1
9	Ensemble de tubes	1
10	Flexible de raccordement du régulateur de pression de gaz	1
11	Thermomètre	1
12	double	3
13	Obturateur	3
14	Ressort	3
15	Couvercle de friteuse	1

13. Pièces de rechange

Les pièces de rechange pour plusieurs de nos appareils électroménagers sont des articles en stock. Toutes les pièces énumérées dans ce tableau sont disponibles sur notre site Web et/ou dans nos magasins. Si la pièce dont vous avez besoin n'est pas disponible pour l'achat en ligne ou la cueillette en magasin, il vous suffit d'appeler notre centre de commande par correspondance au 1-833-926-6537 pour passer une commande.

Nous contacter au :

1-833-926-6537 (téléphone)

1-919-284-2306 (télécopie)

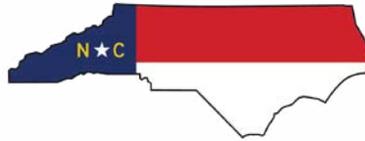
Nos heures d'ouverture de la vente par correspondance sont du lundi au vendredi, de 7 h 30 à 22 h, et le samedi de 8 h à 17 h (HNE).

Pièces de rechange pour friteuse		
Description	Numéro de pièce	Modèle
Grande cuve en aluminium	109096	64557
Couvercle, Simple	106500	64556
Couvercle, double	74299	52509 et 59541
Couvercle, triple	106501	64557

Pièces de rechange pour friteuse		
Description	Numéro de pièce	Modèle
Jambe noire avec pied de jambe (Qté 1)	109092	64556, 52509, 64557
Jambe en acier inoxydable avec pied de jambe (Qté 1)	109093	59541
Bouton à vis noir pour jambe (filetage M6)	109094	Tous les modèles
Brûleur en fonte double	84555	Tous les modèles
Régulateur haute pression, Ensemble de tuyau, avec vanne d'arrêt	119225	Brûleur simple et brûleur triple
Double régulateur haute pression et ensemble de tuyau, 152 cm (60 po)	91053	Double brûleur
Ensemble de vanne 3 brûleurs (comprend trois vannes d'arrêt, tubes et raccords pivotants)	68478	Brûleur triple
Obturateur, orifice et ressort	109135	Brûleur simple et brûleur double
Petite friteuse chromée ou panier à vapeur	57051	(2) Tous les modèles
Panier central chromé	57052	Brûleur double Brûleur triple Modèles
Petite cuve en aluminium (13 litres / 14 pintes)	64004	Brûleur unique (1) Cuve Double brûleur (2) Cuves Brûleur triple (1) Cuve
Grand panier chromé	109095	64557

14. Dépannage

Description	Cause possible	Remède
Le brûleur s'allume mais la flamme reste très petite et n'augmente pas.	Le dispositif de prévention de débordement (DPD) sur la bouteille de GPL a été activé parce que la vanne a été ouverte trop rapidement.	1. Fermer la vanne de la bouteille de GPL. 2. Ouvrir la vanne d'arrêt pour permettre à la pression de s'échapper par le brûleur. 3. Fermer la vanne d'arrêt 4. Ouvrir lentement la vanne de la bouteille de GPL pour empêcher la pression d'activer la vanne OPD. 5. Attendre quelques instants avant d'ouvrir la vanne d'arrêt et allumer immédiatement le brûleur.
	Obstruction dans le tube du brûleur.	Éliminer toute obstruction ou débris.
	La tête du brûleur est obstruée par des débris, des particules alimentaires ou des liquides de cuisson.	Nettoyer la tête du brûleur.
	La bouteille de GPL est défectueuse ou presque vide.	Remplacer le réservoir par un réservoir neuf ou rempli.
	Le tuyau du régulateur de pression est plié ou endommagé.	Remplacer le tuyau et le régulateur.
Mauvais débit de gaz en raison de problèmes de régulateur.	Le régulateur contient un capteur thermique qui coupe automatiquement le débit de gaz si le tuyau atteint des températures comprises entre 115 et 150 °C (240 et 300 °F).	Si le capteur thermique a fondu, ne pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été soigneusement inspecté par un technicien de service qualifié. Si l'appareil a été endommagé par un incendie, le régulateur et le flexible de raccordement doivent être remplacés (éventuellement l'appareil entier) en fonction des dommages.
Le brûleur ne s'allume pas.	La vanne de la bouteille de GPL est fermée ou le réservoir est vide.	Ouvrir la vanne de la bouteille de GPL. Remplacer la bouteille de GPL.
	La vanne d'arrêt est fermée.	Ouvrir la vanne d'arrêt.
	Obstruction dans le brûleur due à des insectes, des toiles d'araignée, des nids de guêpes ou de guêpes maçonnes et/ou des débris.	Éliminer l'obstruction.
Le brûleur ne s'allume pas et le tube du brûleur n'est pas obstrué.	Le mélange air/gaz est trop élevé.	Fermer l'obturateur d'air. Une fois le brûleur allumé, ouvrir l'obturateur d'air jusqu'à ce que la flamme devienne bleue.
	Débit de gaz insuffisant.	Ouvrir complètement la vanne de gaz sur la bouteille de GPL.
	Ensemble de brûleur incorrect.	Remplacer par une nouvelle pièce certifiée par l'usine.
	Basse pression de gaz; le réservoir est presque vide.	Remplir ou échanger le réservoir.
	Le brûleur est défectueux.	Remplacer le brûleur par une pièce de rechange certifiée par l'usine.
Flamme jaune, suie ou irrégulière.	Le rapport air/gaz n'est pas réglé correctement.	Ajuster l'obturateur d'air jusqu'à ce que la flamme soit de couleur bleue.
	Obstruction dans le tube du brûleur ou le diffuseur.	Nettoyer le brûleur.
La flamme ne reste pas allumée.	Basse pression de gaz; le réservoir est presque vide.	Remplir ou échanger le réservoir.
	Trop de vent.	Bloquer le vent, si possible. Ne pas déplacer l'appareil vers un emplacement intérieur.
	Obstruction dans le tube du brûleur ou le diffuseur.	Nettoyer le brûleur.
	De l'eau est présente dans la tête du brûleur.	Éliminer l'eau et s'assurer que le brûleur est complètement sec avant de le rallumer.
	Le brûleur est défectueux.	Remplacer le brûleur par une pièce de rechange certifiée par l'usine.



CAROLINA[®]

TOOLS. COOKS. LEGENDS.

COOKER

— EST. 2007 —

Distribué par Direct Distributors, Inc.

Carolina Cooker[®]

P.O. Box 799

Garner, NC 27529

Commandes : 833-926-6537

Renseignements : 844-478-4334

Site Web : www.CarolinaCooker.com



**Pour une version pleine grandeur du Guide de l'utilisateur
en anglais, en espagnol et en français, numérisez le Code QR.**

© Direct Distributors Inc. 2022

Aucune partie de ce matériel ne peut être reproduite ou modifiée sans l'accord écrit de Direct Distributors Inc.