

Précautions de sécurité pour la cuisinière extérieure



ATTENTION !



LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POURRAIT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, UN RISQUE DE BRÛLURE OU UN EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE, CE QUI POURRAIT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES CORPORELLES OU LA MORT.

AVERTISSEMENT: ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment du plomb, reconnu par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, visitez www.P65Warnings.ca.gov/product



UTILISEZ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR!



NE PAS utiliser sous un surplomb ou un toit. Conservez un espace minimum de 3,05 m (10 pi) de part et d'autre de la cuisinière.



NE PAS utiliser sur des surfaces combustibles.



TOUJOURS garder les enfants, les animaux domestiques et toute personne non autorisée à l'écart de la cuisinière.



TOUJOURS utiliser un thermomètre à friture pour contrôler la température de la graisse lors de la friture et du préchauffage.



NE LAISSEZ JAMAIS LE CUISEUR SANS SURVEILLANCE lorsqu'il est utilisé ou encore chaud.



TOUJOURS porter des chaussures pendant la cuisson. Évitez que les cheveux et les vêtements entrent en contact avec la cuisinière pendant qu'elle est utilisée ou encore chaude.



TOUJOURS porter des gants de protection et faire extrêmement attention à ne pas éclabousser l'huile chaude.



NE JAMAIS couvrir la casserole pendant la friture ou le préchauffage.



TOUJOURS éteindre le brûleur lorsque la cuisson est terminée.



T O U J O U R S décongeler et sécher les aliments complètement avant de les cuire avec de l'huile ou de la graisse.



Friteuse à dinde 36 Qt.

SKU#: 8937617

Instructions de Montage et Manuel de l'utilisateur



Outils Nécessaires:
•Tournevis (non inclus)
•Clé à molette (non incluse)

Pour usage extérieur seulement

- Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires au montage correct et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.
- Lisez et respectez tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Conservez ce manuel pour référence future.



DANGER



Si vous sentez une odeur de gaz:

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service des incendies.

Si ces précautions ne sont pas respectées, cela pourrait provoquer un incendie ou une explosion, pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.



DANGER



1. Ne jamais utiliser cet appareil sans surveillance.
2. N'utilisez jamais cet appareil à moins de 3,0 m (10 pi) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz.
3. N'utilisez jamais cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi) de tout liquide inflammable.
4. Ne remplissez pas le récipient de cuisson au-delà de la ligne de remplissage maximale.
5. Ne laissez jamais l'huile ou la graisse devenir plus chaude que 400 ° F ou 204 ° C. Si la température dépasse 204 ° C (400 ° F) ou si de l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
6. Les liquides chauffés restent aux températures brûlantes longtemps après la cuisson. Ne touchez jamais l'appareil de cuisson tant que le liquide n'a pas refroidi à 46 ° C (115 ° F) ou moins.
7. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service des incendies. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

Si ces précautions ne sont pas respectées, cela pourrait provoquer un incendie, une explosion ou des brûlures, pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.



PROP 65 AVERTISSEMENT



 **AVERTISSEMENT:** ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, dont le benzène, reconnu par l'État de Californie pour provoquer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, visitez www.P65Warnings.ca.gov.



AVERTISSEMENT



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

Symboles de sécurité
Les symboles et les boîtes illustrées ci-dessous expliquent la signification de chaque en-tête. Lisez et suivez tous les messages contenus dans le manuel.



DANGER



DANGER: Indique une situation extrêmement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera des blessures graves, voire mortelles.



AVERTISSEMENT



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



MISE EN GARDE



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



AVERTISSEMENT



- 1. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil à tout moment.**
- 2. L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur d'assembler correctement ou d'utiliser cet appareil en toute sécurité.**
- 3. Cet appareil ne doit pas être utilisé sur ou dans un balcon ou une terrasse d'appartement ou de condominium.**
- 4. Cet appareil est destiné à une utilisation en extérieur uniquement. NE PAS utiliser dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.**
- 5. Cet appareil n'est pas conçu pour être installé dans ou sur un bateau. Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs.**
- 6. Cet appareil n'est pas destiné à et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.**
- 7. Lors de la cuisson, la friteuse / la chaudière doit être sur une surface incombustible, plane et stable, dans une zone dépourvue de tout matériau combustible. La surface en asphalte (toit noir) peut ne pas être acceptable à cette fin.**
- 8. Gardez le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.**
- 9. Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, le thermomètre fourni DOIT être utilisé. Suivez les instructions de ce manuel pour installer et utiliser correctement le thermomètre. Si le thermomètre fourni avec cette friteuse a été perdu ou endommagé, le thermomètre de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant de l'appareil.**
- 10. Si la température dépasse 204 ° C (400 ° F) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz et attendez que la température baisse à moins de 350 ° F (177 ° C) avant de rallumer le brûleur. selon les instructions du fabricant. S'il y a un couvercle, ne le retirez pas.**
- 11. Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ayez un extincteur de type BC ou ABC à portée de main. En cas d'incendie d'huile ou de graisse, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir l'incendie.**
- 12. Ne remplissez jamais le récipient de cuisson avec de l'huile, de la graisse ou de l'eau. Suivez les instructions de ce manuel pour établir des niveaux appropriés d'huile, de graisse ou d'eau.**
- 13. L'introduction d'eau ou de glace de toute source dans l'huile / la graisse peut provoquer un débordement et des brûlures graves dues aux éclaboussures d'huile et d'eau chaudes. Lors de la friture avec de l'huile / de la graisse, tous les produits alimentaires DOIVENT être complètement décongelés et séchés à la serviette avant d'être immergés dans la friteuse.**
- 14. Ne placez pas de récipient de cuisson vide sur l'appareil en cours de fonctionnement. Le fait de placer un récipient de cuisson vide sur l'appareil pendant le fonctionnement entraînera la fonte du récipient de cuisson. Soyez prudent lorsque vous placez quelque chose dans le récipient de cuisson lorsque l'appareil est en marche.**
- 15. En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'autres formes de précipitation pendant la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, couvrez immédiatement le récipient de cuisson et éteignez les brûleurs de l'appareil et l'alimentation en gaz. N'essayez pas de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.**
- 16. Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation. Laissez le récipient de cuisson refroidir à 115 ° F (46 ° C) avant de le déplacer ou de le ranger.**
- 17. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, éloignez les enfants et les animaux domestiques de l'appareil.**

GARANTIE LIMITÉE

1. Le fabricant garantit que ce produit est exempt de vices de fabrication et de matériel pour une période d'un an à compter de la date d'achat. Les réclamations FOURNIES sont présentées dans Quoi avec une preuve d'achat.
2. Si une pièce de cet article tombe en panne à cause d'un vice de fabrication pendant la période de garantie limitée, le fabricant propose de remplacer cette pièce, à condition que cette pièce n'ait pas été réparée, modifiée, falsifiée ou soumise à une utilisation abusive, abusive ou contraire. exposé à des conditions corrosives. Cette garantie limitée est toutefois soumise à certaines limitations, exclusions, délais et exceptions (ci-après dénommés "Conditions") énumérés ci-dessous. Veuillez lire attentivement ces Conditions.
3. Cette garantie limitée se limite au remplacement ou à la réparation de toute pièce que le fabricant détermine, après un examen raisonnable, comme étant défectueuse au moment de la fabrication. Les obligations du fabricant se limitent au remplacement, le cas échéant. , des pièces défectueuses qui doivent être expédiées aux frais de l'acheteur original à l' adresse de livraison désignée de l'acheteur original.
4. Cette garantie limitée est donnée à et couvre l'acheteur original uniquement et cette couverture prend fin: Un an à compter de la date d'achat.
5. LIMITATION DES DOMMAGES AVERTISSEMENT: EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE DE DOMMAGES INCIDENTIELS OU INDIRECTS, Y COMPRIS (SANS S'Y LIMITER) LA PERTE D'UTILISATION DU PRODUIT, LA PERTE DE TEMPS. PERTE DE NOURRITURE, INCONVÉNIENCE, FRAIS DE VOYAGE, DE TRANSPORT, DE DÉPENSES DE LOGEMENT, DE PERTES DE DOMMAGES À DES BIENS PERSONNELS OU DE PERTE DE REVENU, DE PROFITS OU DE REVENUS.
6. OBLIGATION DU FABRICANT: La responsabilité du fabricant se limite à la livraison d'un bon produit, marchand et, le cas échéant, à la réparation ou au remplacement, au choix du fabricant, de toute pièce ou unité défectueuse.
7. LIMITES DE TRANSFERT: Cette garantie limitée n'est ni cessible ni transférable. Cela ne concerne que l'acheteur d'origine.
8. DROIT DE CHANGEMENT RÉSERVÉ: Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications ou des améliorations aux produits qu'il fabrique à l'avenir sans pour autant s'imposer l'obligation d'installer les mêmes améliorations sur les produits qu'il a fabriqués précédemment.
9. Cette garantie limitée donne à l'acheteur d'origine des droits légaux spécifiques, mais il peut exister d'autres droits qui varient selon les juridictions.
10. Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants:
 - Des éclats ou des éraflures sur la porcelaine ou les surfaces peintes.
 - La rouille ou la corrosion n'est pas considérée comme un défaut de fabrication ou de matériaux.
 - Décoloration ou perte de peinture due à la manipulation lors du montage, à la chaleur ou aux produits de nettoyage.
 - La peinture peut nécessiter des retouches.
 - Décoloration ou corrosion de l'acier inoxydable Consommables tels que les piles

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	ACTION CORRECTIVE
Le brûleur ne s'allume pas.	La connexion entre le régulateur et le réservoir de propane n'est pas en bon état.	Vérifiez et assurez-vous que l'écrou de couplage du régulateur est serré sur la vanne du réservoir de propane.
	La vanne de la bouteille de propane et la vanne de régulation ne s'ouvrent pas.	La vanne de régulation du régulateur et la vanne du réservoir de propane liquide sont ouvertes pendant le fonctionnement normal. La vanne de régulation du régulateur est ouverte dans le sens des aiguilles d'une montre et la vanne du réservoir de propane liquide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
	Le réservoir de propane est vide.	Vérifiez et assurez-vous que le réservoir de propane est rempli de carburant.
	Le bouton-poussoir de la soupape de sécurité n'a pas été enfoncé.	Appuyez sur le bouton-poussoir de la soupape de sécurité et maintenez-le enfoncé une fois que l'allumette allumée est placée sur le brûleur.
Le brûleur ne reste pas allumé.	Le bouton-poussoir de la soupape de sécurité n'a pas été complètement enfoncé pendant au moins 10 secondes.	Maintenez le bouton-poussoir de la soupape de sécurité enfoncé pendant au moins 10 secondes, puis relâchez-le.
	La minuterie n'est pas activée.	Tournez complètement le bouton de commande de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre.
	Le thermocouple n'est pas dans le trajet direct de la flamme du brûleur.	Assurez-vous que le thermocouple est assemblé correctement et que l'écrou est serré sur le thermocouple. (Voir les instructions d'assemblage à l'étape 2 pour les détails.) Assurez-vous que la flamme est complètement en contact avec le thermocouple.
	Fort vent	Si le vent éteint la flamme, l'alimentation en gaz sera coupée. Sortez du vent et redémarrez.
	La minuterie a terminé son cycle.	Chaque cycle de la minuterie dure 15 minutes, après 15 minutes, le brûleur s'éteindra automatiquement. Veuillez réinitialiser le chronomètre.
L'huile n'atteint pas la température souhaitée.	La nourriture n'est pas complètement décongelée.	Ne pas essayer de faire frire une dinde ou un aliment congelé ou partiellement congelé. Assurez-vous que la dinde ou la nourriture est complètement décongelée avant de poursuivre.
	La vanne de régulation du régulateur n'est pas complètement ouverte.	Ouvrez complètement la vanne de régulation. La vanne de régulation du régulateur est ouverte dans le sens des aiguilles d'une montre et la vanne du réservoir de propane liquide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
	Un dispositif de protection de remplissage excessif (OPD) sur le réservoir s'est déclenché.	Le dispositif de protection débordé (OPD) a été activé. Pour réinitialiser, fermez la vanne de régulation du régulateur et la vanne du réservoir de propane liquide. Débranchez le régulateur du réservoir de propane et attendez une minute. Reconnectez la vanne de régulation du régulateur à la vanne du réservoir de propane et ouvrez lentement la vanne jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.

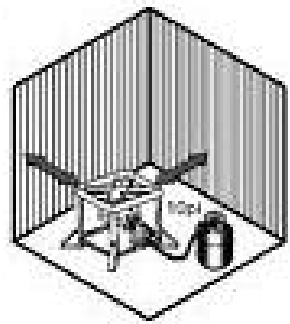


AVERTISSEMENT



Précautions de sécurité d'installation.

- Utilisez cet appareil uniquement avec du gaz LP (propane liquide) et l'ensemble régulateur / vanne fourni.
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au *code national de gaz combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54, Stockage et traitement des gaz de pétrole liquéfiés, ANSI / NFPA 58; ou Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B1 49.1. Entreposage et manutention du propane, CSA B149.2.*
- Cet appareil doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Utilisez cet appareil à au moins 3 m (10 pi) de tout mur ou de toute surface. Ne pas utiliser sous une construction aérienne. Conservez au moins 3 m (10 pi) de distance des matériaux combustibles, tels que les veilleuses, des chauffe-eau, des appareils électriques branchés, etc. Ne l'utilisez jamais sous des balcons en bois ou de construction aérienne.
- Logeurs en appartement: Renseignez-vous auprès de la direction pour connaître les exigences et les codes d'incendie relatifs à l'utilisation d'un appareil à gaz LP dans un appartement. Si permis, utiliser à l'extérieur dans un appartement. Si cela est autorisé, utilisez-le à l'extérieur au rez-de-chaussée avec un dégagement de dix (10) pieds par rapport aux murs ou aux rails.
- Avant d'ouvrir la vanne du réservoir de propane, vérifiez le serrage de l'écrou-raccord. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, fermez le bouton de commande et la vanne du réservoir de propane.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est en marche ou encore chaud.
- Si vous remarquez que de la graisse ou un autre produit chaud s'égoutte de l'appareil sur la vanne, le tuyau ou le régulateur, fermez immédiatement l'alimentation en gaz. Déterminez la cause, corrigez, nettoyez et inspectez la vanne, le flexible et le régulateur avant de continuer. Effectuer un test de fuite.
- Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement pendant le fonctionnement. Cela n'affectera pas la sécurité ou l'utilisation de l'appareil.
- Nettoyez et inspectez le régulateur et le tuyau chaque fois que vous utilisez l'appareil. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le régulateur et le tuyau doivent être remplacés avant la mise en service de l'appareil.



AVERTISSEMENT

- Ne jamais utiliser un récipient de cuisson supérieur à 30 pintes, d'un diamètre supérieur à 11 3/4 pouces et d'une hauteur supérieure à 15-1 / 2 pouces.
- Ne remplissez jamais le pot au-dessus de la ligne de remplissage supérieure. L'huile peut éclabousser et causer des taches ou une décoloration à la surface du sol.
- Ne placez jamais un récipient de cuisson vide sur l'appareil pendant qu'il est en marche. Soyez prudent lorsque vous placez quelque chose dans le récipient de cuisson lorsque l'appareil est en marche.
- Ne déplacez jamais l'appareil en cours d'utilisation. Laissez le pot refroidir avant de le déplacer ou de le ranger.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil à tout moment.
- Cet appareil n'est pas destiné à et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec le réservoir de GPL dans la position correcte indiquée dans les instructions de montage.
- Fermez toujours la vanne du réservoir de propane et retirez l'écrou-raccord avant de déplacer le réservoir de propane de la position de fonctionnement spécifiée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour la cuisine commerciale.
- Cet appareil sera chaud pendant et après l'utilisation. Utilisez des gants isolants ou des gants de protection pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- Évitez de cogner ou de heurter l'appareil pour éviter les éclaboussures de liquide de cuisson chaud.
- Ne jamais laisser tomber des aliments ou des accessoires dans un liquide de cuisson chaud. Abaissez lentement les aliments et les accessoires dans le liquide de cuisson afin d'éviter les éclaboussures et les débordements. Lorsque vous retirez des aliments de l'appareil, veillez à ne pas vous brûler avec des liquides de cuisson chauds.

Gardez le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée

- Remplissez le pot jusqu'à la marque avec de l'huile d'arachide. Ne placez pas de récipient de cuisson vide sur l'appareil en cours de fonctionnement. Le fait de placer un récipient de cuisson vide sur l'appareil pendant le fonctionnement entraînera la fonte du récipient de cuisson. Attention lors de la pose
- Tout objet dans le récipient de cuisson pendant le fonctionnement de l'appareil.



- Allumez le brûleur et faites chauffer l'huile à 325 ° F. Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance.
- Vérifiez l'huile à l'aide d'une jauge de température de friture. Si la température atteint 32 ° C (325 ° F), vous êtes prêt à commencer la friture. Surveillez la température tout au long du processus de friture afin de maintenir la température de 325 ° F.
- Si l'huile dépasse 400 ° F ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur.
- Portez des gants longs, isolés et ignifugés pour protéger vos mains et vos bras.
- Utilisez la poignée de levage pour abaisser lentement la dinde dans l'huile. Pause à plusieurs endroits avant d'atteindre le fond du pot.
- Ne jamais laisser tomber des aliments ou des accessoires dans un liquide de cuisson chaud. Abaissez lentement les aliments et les accessoires dans le liquide de cuisson afin d'éviter les éclaboussures et les débordements. Lorsque vous retirez des aliments de l'appareil, veillez à éviter les brûlures dues aux liquides de cuisson chauds.
- Ajustez le brûleur pour maintenir 325 ° F. Surveillez la friteuse pendant tout le processus pour assurer une expérience de friture sûre. Ne laissez pas la friteuse sans surveillance.
- Cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur brun doré. Le temps de cuisson normal est de 3 1/2 minutes par livre.

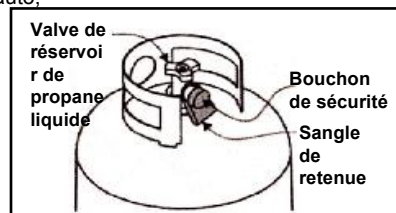


AVERTISSEMENT

- La soupape de sécurité sur le réservoir de propane peut activer le dégagement de gaz et provoquer un incendie intense avec le risque de blessures graves, voire mortelles. Par conséquent, suivez les instructions ci-dessous exactement.
- (a) Ne rangez pas de bouteille de gaz propane de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
- (b) Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80%. et
- (c) Si les instructions entre (A) et (B) ne sont pas suivies à la lettre, un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire.
- Si vous voyez, sentez ou entendez du gaz s'échapper, éloignez-vous immédiatement du réservoir / appareil de propane et appelez votre service d'incendie.
- Tous les réservoirs de GPL de rechange doivent être dotés de capuchons de sécurité à la sortie du réservoir de GPL.

Enlèvement, transport et stockage de réservoirs de propane liquide

- Fermez tous les boutons de commande et la vanne du réservoir de propane. Tourner l'écrou d'accouplement à la main uniquement dans le sens antihoraire --- n'utilisez pas d'outils pour déconnecter. «Placez le capuchon antipoussière sur la sortie de la valve de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas utilisée. Installez le type de capuchon antipoussière sur la sortie de la valve de la bouteille fourni avec la valve de la bouteille. D'autres types de bouchons ou de bouchons peuvent provoquer des fuites de propane. »
- Une bouteille de propane déconnectée stockée ou en cours de transport doit être munie d'un cache-poussière, comme indiqué. Ne stockez pas de réservoir de propane dans des espaces clos tels qu'un abri d'auto, un garage, un porche, une terrasse couverte ou un autre bâtiment. Ne laissez jamais un réservoir de propane liquide à l'intérieur d'un véhicule sous l'effet d'une surchauffe du soleil.
- Ne stockez pas les réservoirs de propane dans une zone pendant que les enfants jouent.



Réservoirs de propane liquide

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

- Achetez des réservoirs de propane liquéfié uniquement avec les mesures suivantes: 30,5 cm (12 po) (diamètre) x 45,7 cm (hauteur) avec une capacité maximale de 9 kg (20 lb).
- La bouteille d'alimentation en gaz LP à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles à gaz du Département des transports des États-Unis (DOT) ou de la norme nationale du Canada, CAN / CSA-B339, Bouteilles, sphères et Tubes pour le transport de marchandises dangereuses.

La valve de la bouteille de propane doit avoir:

- Prise de type 1 compatible avec détendeur ou appareil.
- Soupape de sécurité.
- Dispositif de protection contre le débordement (OPD) répertorié par UL. Cette caractéristique de sécurité OPD est identifiée par un volant triangulaire unique. Utilisez uniquement des réservoirs équipés de ce type de vanne.
- Le réservoir de propane doit être prévu pour le retrait de la vapeur et doit comporter un collet pour protéger la vanne du réservoir de propane

OPD violent



DANGER

- Ne remplissez pas au-delà de la ligne de remplissage maximum indiquée sur le pot.
- Un débordement d'huile peut se produire et provoquer un incendie pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Suivez les instructions ci-dessus pour éviter cela.
- Ne placez pas de récipient de cuisson vide sur l'appareil en cours de fonctionnement. Le fait de placer un récipient de cuisson vide sur l'appareil pendant le fonctionnement entraînera la fonte du récipient de cuisson. Soyez prudent lorsque vous placez quelque chose dans le récipient de cuisson lorsque l'appareil est en marche.

ATTENTION

Évitez de cogner ou de heurter l'appareil afin d'éviter tout renversement ou éclaboussure de liquide de cuisson chaud. L'introduction d'eau ou de glace de toute source dans l'huile / la graisse peut provoquer un débordement et des brûlures graves par l'huile chaude et les éclaboussures d'eau. Lors de la friture avec de l'huile / de la graisse, tous les produits alimentaires DOIVENT être complètement décongelés et séchés à la serviette avant d'être immergés dans la friteuse.

- Retirez la dinde de l'huile avec soin et placez-la sur du papier absorbant dans un plat en aluminium.
- À l'aide d'un thermomètre à viande, vérifiez si la température interne de la viande est de 180 ° F.
- Retirez l'accessoire pour dinde et laissez la dinde «se reposer» pendant 15 minutes pour permettre au jus de s'y déposer. Trancher et servir!

Avant d'allumer, positionnez l'attache du thermomètre de manière à ce qu'au moins 2,75 po de son extrémité soient immergés dans l'huile. Repositionnez le thermomètre si nécessaire pour cuisiner. Continuez à utiliser le thermomètre jusqu'à ce que le brûleur soit éteint.



6 of 17

!

AVERTISSEMENT

!

- N'insérez aucun outil ou objet dans la sortie de la vanne ou la soupape de sécurité. Vous pourriez endommager la vanne et provoquer une fuite. Une fuite de propane peut entraîner une exposition, un incendie, des blessures graves, voire la mort.
- N'essayez jamais de fixer cet appareil au système de propane liquide autonome d'une caravane, d'une remorque ou d'un camping-car.
- Le régulateur de pression et le tuyau fournis avec l'appareil doivent être utilisés. Les régulateurs de pression et les flexibles de rechange doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil.
- Fermez le gaz à la bouteille d'alimentation lorsque vous ne l'utilisez pas.

!

AVERTISSEMENT

!

- N'utilisez pas l'appareil avant d'avoir vérifié l'étanchéité.
- Si une fuite est détectée à tout moment, ARRÊTEZ.
- Si vous ne pouvez pas arrêter une fuite de gaz, fermez immédiatement la vanne du réservoir de propane, quittez la zone de l'appareil et appelez le fournisseur de propane ou votre service d'incendie!

Vannes de test de fuite, flexibles et régulateur

1. Tournez tous les boutons de commande sur ARRÊT.

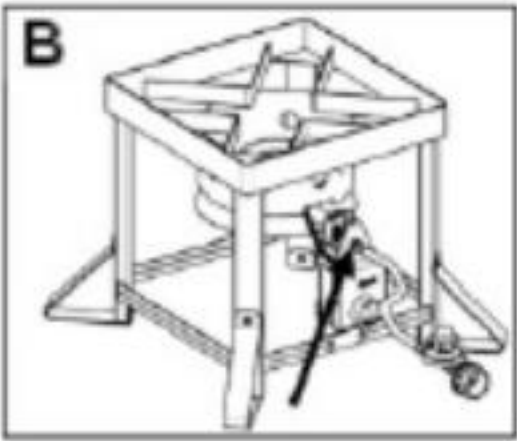
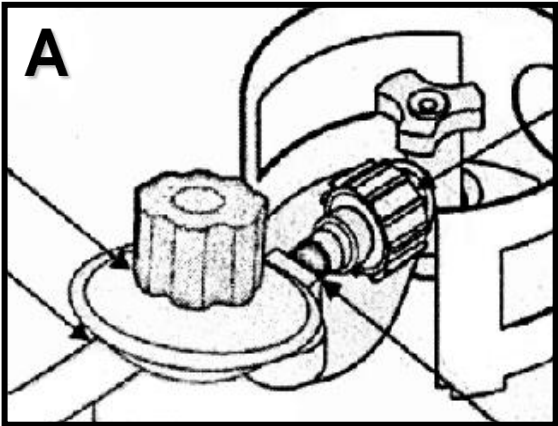
2. Assurez-vous que le régulateur est bien connecté aux réservoirs de propane.

3. Ouvrez complètement la vanne du réservoir de propane en tournant le volant dans le sens anti-horaire. Si vous entendez un son précipité, fermez immédiatement le gaz. Il y a une fuite majeure au niveau de la connexion. Correct avant de continuer.

4. Appliquez une solution savonneuse sur les connexions indiquées dans les sections A et B.

5. Si des bulles "en croissance" apparaissent, il y a une fuite. Fermez immédiatement la vanne du réservoir de propane et resserrez les raccords. Si les fuites ne peuvent pas être arrêtées, n'essayez pas de réparer. Appelez pour des pièces de rechange. Commandez de nouvelles pièces en communiquant le numéro de série, le modèle et le nom des articles nécessaires au centre de service à la clientèle au 1-866-206-0888 ou par courrier électronique à l'adresse nbzflj@163.com. Utilisez uniquement les pièces de rechange spécifiées par le fabricant.

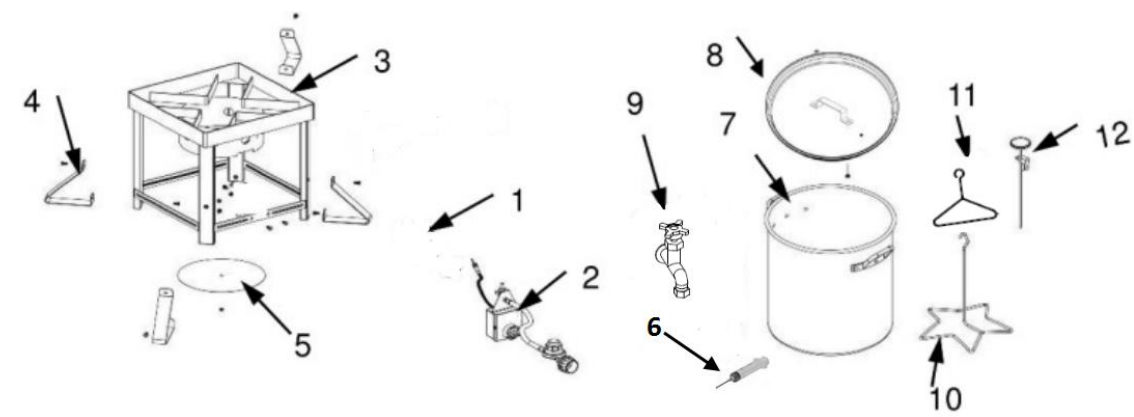
6. Fermez toujours la vanne du réservoir de propane après avoir effectué le test d'étanchéité du réservoir en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre.

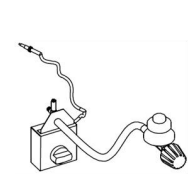
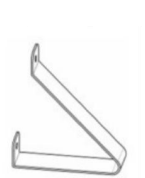
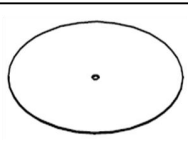
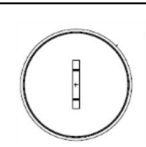


Instructions de montage:

1	Fixez 4 pieds (4) au support en acier (3) à l'aide de 2 boulons M6x5 par pied.	
2	Fixer le brûleur en fonte (1) sur la vanne d'arrêt automatique du boîtier de commande de la minuterie (2) en tournant le brûleur en fonte dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne serrez pas complètement le brûleur en fonte sur la vanne, serrez-le jusqu'à ce que 3 filets restent visibles sur la vanne. Fixez le thermocouple au support de thermocouple qui a été fixé au brûleur en fonte. Une connexion correcte est essentielle au bon fonctionnement de l'unité.	
3	Fixez le thermocouple conformément au dessin à droite et serrez l'écrou.	
4	Dévisser l'écrou pré-assemblé de la tige filetée du brûleur en fonte (1). Insérez le brûleur en fonte (1) dans le bas du support en acier (3), entre le pare-vent (côté à lèvres rectangulaire) et la barre de support du brûleur. Alignez ensuite la base du brûleur (1) sur la barre de support du brûleur. Alignez les trous de l'écran thermique (5) avec la goupille filetée et la goupille d'alignement du brûleur en fonte (1). Insérez la goupille filetée dans le trou de la barre de support du brûleur, puis dans le petit trou de l'écran thermique (5). La goupille d'alignement doit être insérée dans l'encoche de la barre de support du brûleur, puis insérée dans le grand trou de l'écran thermique (5). Serrer l'écrou hexagonal sur le boulon du brûleur en fonte (1).	
5	Alignez le boîtier de contrôle horaire (2) sur la barre de support à l'aide de 2 vis M6x15 (A). Insérez le crochet en fil métallique (6) dans le trou situé sur le côté du régulateur.	
6	Lors du transport ou du stockage de la friteuse à dlnde sans la cuve fixée, accrochez le régulateur au brûleur ou au support de la cuisinière pour éviter de l'endommager	

Schéma du produit



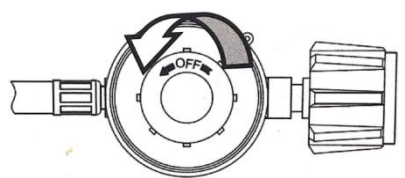
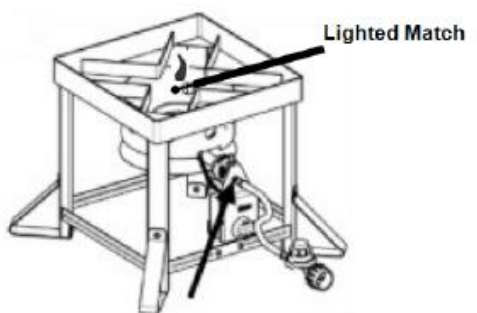
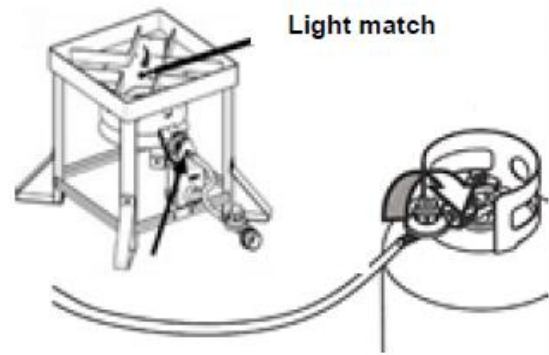
1.Brûleur 1pc	2.Boîte de contrôle de la minuterie	3.Support en acier 1 pc	4. Jambes 4 pcs
			
5. Bouclier thermique 1 pc	6.Crochet 1 pc	7. Pot de(34L) 1pc	8.Couvercle 1pc
			
8.Couvercle 1pc	10.Stand d'étoile1 pc	11. Lifter 1 pc	12. Thermomètre de 12 ' 1 pc
			

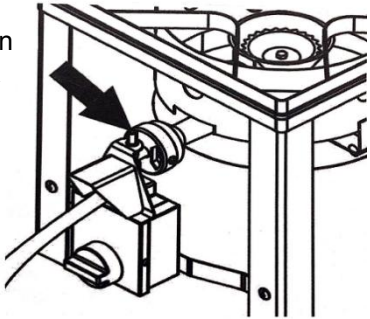
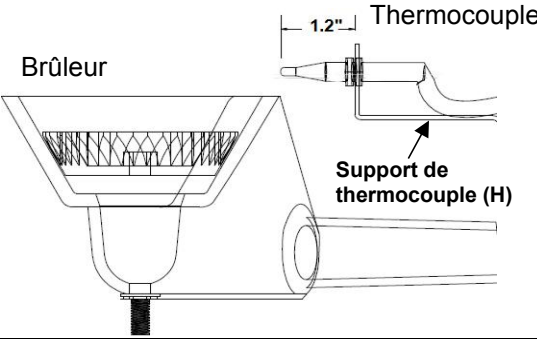
Liste du matériel

A	Boulon M6(Vis) – 10 pièces Emballé dans un sac en plastique — pour l'assemblage du support	
B	Noix M6 (Argent) - 2pièces (Pour brûleur)	
C	Ecrou M8 (laiton) - 2pièces (Pour le thermocouple de la boîte de contrôle de la minuterie)	

Instructions d'allumage

Remarque: ne vous penchez pas au-dessus de la cuisinière LP pendant que vous allumez.

Étape	Procédure	Illustration
1.	Lisez toutes les instructions avant d'allumer.	
2.	Tournez la vanne de régulation du régulateur en position OFF.	
3.	Tourner complètement le bouton de commande de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre.	
4.	Ouvrir complètement la vanne du réservoir de propane.	
5.	Allumez l'allumette et placez-la sur le brûleur. Astuce: L'allumette de cuisine en bois donne les meilleurs résultats.	
6.	APPUYEZ et MAINTENEZ continuellement enfoncé le bouton-poussoir de la soupape de sécurité tout en ouvrant lentement la soupape de commande du régulateur. Maintenez enfoncé le bouton-poussoir de la soupape de sécurité. NE PAS se tenir debout avec la tête ou les bras sur une cuisinière.	

7.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton-poussoir enfoncé pendant 10 secondes, puis relâchez-le. Si vous maintenez le bouton de la soupape de sécurité enfoncé pendant moins de 10 secondes, la flamme du brûleur s'éteindra.	Tenir le bouton poussoir de la soupape de sécurité 
8.	Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, fermez le régulateur et la vanne du réservoir de propane, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.	
9.	Vérifiez la position du thermocouple, assurez-vous que la flamme est complètement en contact avec le thermocouple. Remarque: Si le thermocouple n'est pas complètement en contact avec la flamme, l'appareil ne le restera pas. Ajustez la longueur du thermocouple à l'aide de deux écrous en laiton, comme indiqué dans la figure. Il doit se situer à au moins 1,2 pouce du support du thermocouple de type L (H).	
10.	La durée du cycle pour la minuterie est d'environ 15 minutes. Si la minuterie n'est pas réinitialisée dans les 15 minutes environ, le brûleur s'éteindra automatiquement. Si cela se produit, suivez les instructions d'allumage et continuez à cuisiner.	



MISE EN GARDE



Si le brûleur ne s'allume pas OU si la flamme du brûleur est éteinte accidentellement, tournez le bouton sur OFF, attendez 5 minutes, essayez à nouveau. Si le brûleur ne s'allume pas avec la soupape ouverte OU si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement après l'allumage, le gaz continuera à s'échapper du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement avec un risque de blessure.

Contrôle de flamme de brûleur

Brûleur, tournez le bouton du régulateur de HAUT à BAS.

Vous devriez voir une flamme plus petite en position BAS que

vue en HAUT. Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation

Le registre d'air (D) monté à l'arrière de votre brûleur permet

contrôler la quantité d'air primaire qui se mélange au gaz prop

Une flamme bleue avec peu ou pas de flamme jaune four

meilleure chaleur.Ajustez l'amortisseur d'air en le tournant d

ans des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aigu

d'une montre jusqu'à l'obtention de la flamme souhaitée.

Éteindre la cuisinière LP

Tournez tous les boutons en position OFF, fermez le réservoir de propane en tournant le volant dans le sens des aiguilles

d'une montre jusqu'à l'arrêt complet.

Vérification du tuyau

•Nettoyage et inspection du régulateur de pression et du tuyau avant utilisation.

•Avant chaque utilisation, vérifiez s'il existe des traces d'abrasion, de coupures ou de fuites. Le tuyau doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil. Le tuyau de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant.

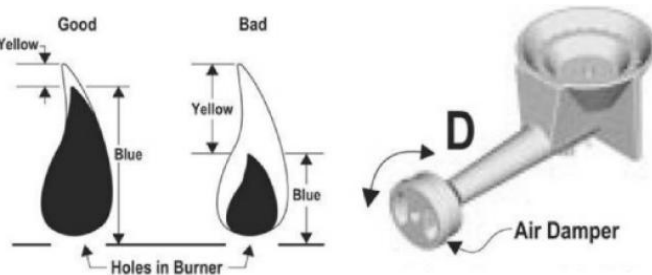
Nettoyage du brûleur



MISE EN GARDE



Vérification et nettoyage des tubes de brûleur / à risque pour les nids d'insectes. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous les appareils. Des nids d'araignées ou de la boue enveloppée à l'intérieur du brûleur peuvent provoquer un incendie au registre d'air. En cas d'incendie, fermez immédiatement l'alimentation en gaz au niveau de la vanne du réservoir de propane.



Remarque:

Les araignées et les petits insectes peuvent tisser des toiles et construire des nids à l'intérieur du brûleur. Cela se produit surtout à la fin de l'été et à l'automne, avant le gel, lorsque les araignées sont les plus actives. Ces nids peuvent obstruer le flux de gaz et provoquer un incendie à l'intérieur et autour du brûleur et de l'orifice. Un tel incendie peut blesser l'utilisateur et endommager gravement l'appareil.

Pour aider à prévenir les obstructions et assurer une production de chaleur complète, nettoyez et inspectez souvent le tube du brûleur (une fois par mois).

REMARQUE: Normalement, la pression de l'eau ou de l'air n'effacera pas une toile d'araignée.

Étapes à suivre pour nettoyer le brûleur:

1. Retirez l'orifice / le flexible du brûleur.

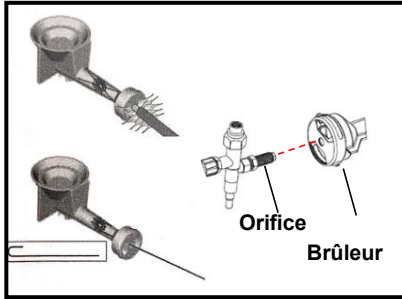
2. Recherchez des nids, des toiles ou de la boue à l'intérieur du tube du brûleur.

3. Pour supprimer les obstacles ci-dessus, utilisez un accessoire brosse flexible ou un petit crochet à l'une des extrémités d'un long fil flexible, tel que celui représenté sur la petite image.

4. Inspectez et nettoyez le brûleur si nécessaire.

5. Rattachez l'orifice / le tuyau au brûleur.

Le brûleur doit être retiré et nettoyé à l'occasion. Une fois le brûleur assemblé, alignez le filetage du cône de la soupape de sécurité sur la ligne centrale du brûleur, puis serrez le brûleur. Cela est essentiel pour une performance et une efficacité maximales.



Nettoyage et entretien

- Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
- Ne bloquez pas les trous au bas ou sur les côtés de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement les flammes du brûleur.
- N'utilisez l'appareil que dans des locaux bien ventilés. NE JAMAIS utiliser dans un espace clos tel qu'un abri de voiture, un garage, un porche, une terrasse couverte ou sous TOUTE construction en hauteur.
- Décongelez complètement la viande et la volaille avant de les mettre dans de l'huile chaude.
- Pour réduire les éclaboussures, asséchez les surfaces de viande et de volaille avant de les placer dans l'huile chaude.
- Lorsque le réservoir de propane est raccordé à l'appareil, rangez-le à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants.
- Rangez l'appareil à l'intérieur SEULEMENT si le réservoir de propane liquide est éteint, débranché et retiré de l'appareil puis stocké à l'extérieur.
- Maintenez l'appareil propre et exempt d'essence, de vapeurs et de débris inflammables.
- Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
- Gardez les ouvertures de ventilation de la bouteille de propane fermées et libres de tout débris.
- Nettoyez toutes les surfaces de cuisson des récipients, des pots et des casseroles en aluminium avec de l'eau tiède savonneuse et un tampon de nettoyage en nylon pour éviter l'oxydation, la corrosion et la rouille.



MISE EN GARDE



Tous les travaux de nettoyage et d'entretien ne doivent être effectués que lorsque l'appareil est froid et que l'alimentation en carburant est fermée au niveau du réservoir de propane. NE nettoyez AUCUN élément dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera la finition.

Un entretien et un entretien corrects assureront le bon fonctionnement de votre appareil. Nettoyez régulièrement en fonction de la quantité d'utilisation. REMARQUE: Nettoyez l'intégralité de l'appareil chaque année et serrez tout le matériel régulièrement (1 à 2 fois par an ou plus, en fonction de l'utilisation). Le nettoyage doit être effectué là où les détergents ne risquent pas d'endommager un patio, une pelouse, etc.

Matériaux de nettoyage suggérés:

- Détergent liquide pour lave-vaisselle doux
- Eau chaude
- Brosse métallique
- Trombone
- Tampon de nettoyage en nylon
- Brosse à poils de laiton doux

Nettoyage des composants:

- Brûleur: Utiliser une brosse métallique pour éliminer la corrosion de l'extérieur du brûleur. Nettoyez les orifices d'entrée de gaz obstrués avec un trombone ouvert. Remplacez les brûleurs corrodés ou endommagés qui pourraient émettre un excès de gaz.
- Surfaces de cuisson, casseroles et poêles: nettoyez la surface de cuisson avec de l'eau savonneuse et un tampon de nettoyage en nylon.