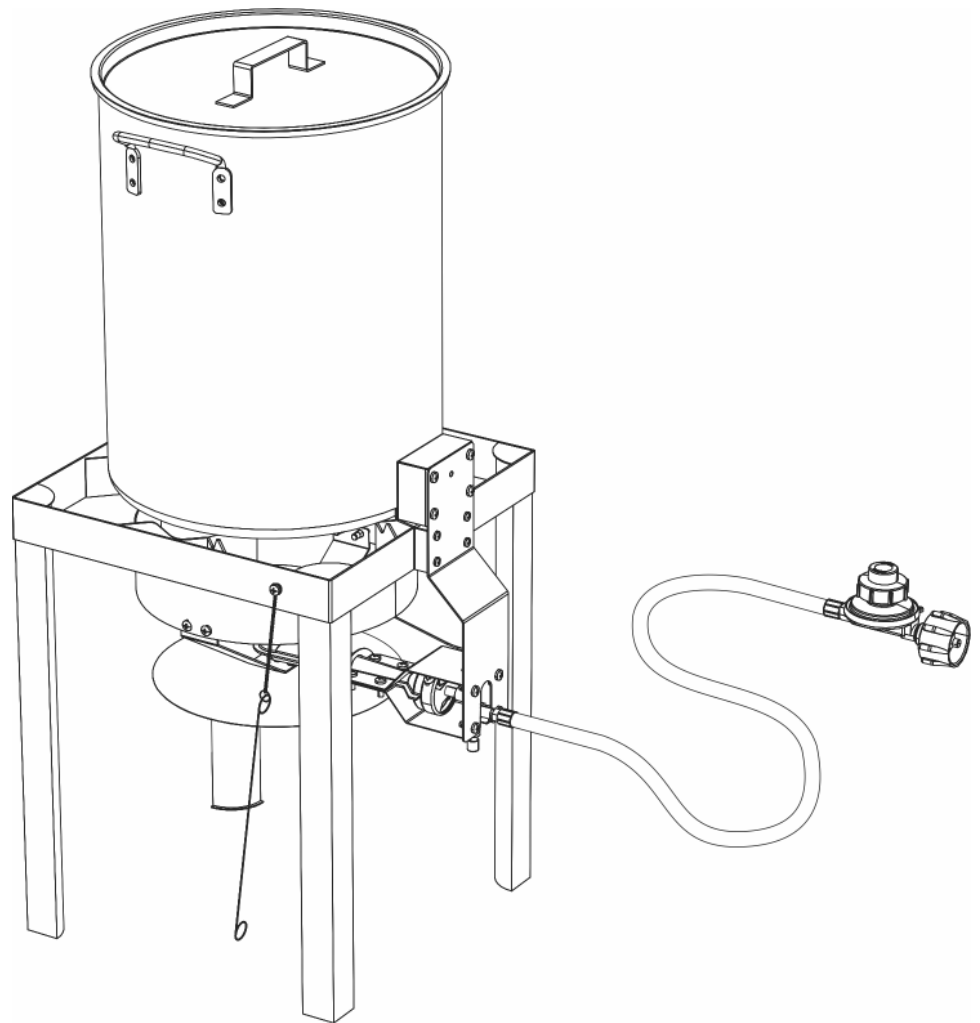


## TROUSSE DE FRITEUSE À DINDE

MODÈLES : LCTFK30CA et LCTFK36CA



### ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

**LIRE ET SUIVRE TOUTES LES MISES EN GARDE ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL.**

L'assemblage doit être effectué par des adultes. Gardez les vis et les pièces hors de la portée des enfants.

**CONSERVEZ CETTE NOTICE POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.

Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

Conservez cette notice pour consultation ultérieure.

## SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Des mesures de sécurité de base devraient toujours être respectées lors de l'utilisation de cet appareil.

Lisez et comprenez la signification de ces symboles avant d'assembler et d'utiliser cet appareil.

### **DANGER**

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

### **AVERTISSEMENT**

Soyez attentif à la possibilité de blessures graves si les instructions ne sont pas suivies.

### **ATTENTION**

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures de gravité moyenne.

### **DANGER**

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
- Éteindre toute flamme nue.
- Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies.

Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

### **DANGER**

- Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 10 pieds (3,05 m) d'une autre bouteille de gaz.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) d'un liquide inflammable.
- Ne pas remplir le récipient au-delà de l'indicateur de remplissage maximal.
- Ne jamais laisser l'huile ou la graisse excéder 400°F (200 °C). Si la température dépasse 400°F (200 °C) ou si de la fumée se dégage de l'huile, **FERMER** immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
- Les liquides chauffés demeurent brûlants longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson avant que la température des liquides ne soit à 115°F (45 °C) ou moins.
- Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appelez immédiatement le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.

Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

### **AVERTISSEMENT**

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le plomb, reconnu par l'État de Californie comme provoquant des cancers, des anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour de plus amples renseignements, rendez-vous à [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

Peut être utilisé avec : Propane  
Débit calorifique max. du brûleur principal :  
**54 000 BTU/h**

Certifié conforme aux normes ANSI Z21.89 – CSA  
1.18-2017 Outdoor Cooking Specialty Gas Appliances

# TABLE DES MATIÈRES

|  |        |
|--|--------|
| Avertissements .....                               | 2, 4-6 |
| Diagramme des pièces et liste des pièces .....     | 7      |
| Quincaillerie .....                                | 8      |
| Instructions d'assemblage .....                    | 8-9    |
| Instructions de fonctionnement et de cuisson ..... | 10-13  |
| Soins et entretien .....                           | 14-15  |
| Dépannage .....                                    | 16     |
| Renseignements sur la garantie .....               | 20     |

# AVERTISSEMENTS

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

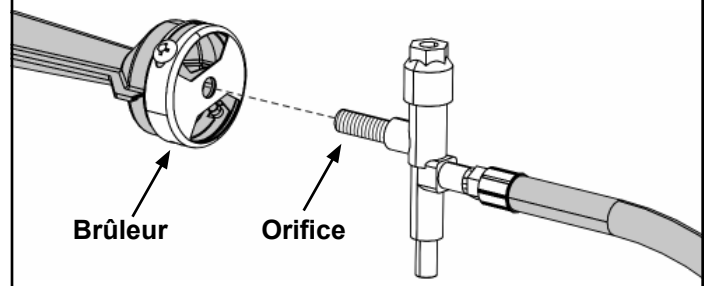
- L'installation doit respecter les codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, le *National Fuel Gas Code*, ANSI Z223.1/NFPA 54, *Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases*, ANSI/NFPA 58; ou le *Natural Gas and Propane Installation Code*, CSA B149.1; *Propane Storage and Handling*, CSA B149.2.
- Ne jamais laisser fonctionner cet appareil sur ou sous le balcon ou la terrasse d'un appartement ou d'un condominium.
- **Pour utilisation à l'extérieur seulement.** Ne jamais utiliser cet appareil dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- Ne jamais installer ou utiliser cet appareil dans ou sur un bateau ou un véhicule récréatif.
- Maintenir des distances appropriées par rapport aux constructions combustibles. Le dégagement minimum sur les côtés et à l'arrière de l'appareil est de 3 m (10 pi) d'une structure ou d'un matériau combustible quelconque. Ne pas installer ou utiliser l'appareil sous une construction combustible surélevée.
- Tenir le tuyau d'alimentation loin des surfaces chauffées.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
- La consommation d'alcool ou de médicaments avec ou sans ordonnance peut nuire à la capacité de l'utilisateur d'assembler correctement et d'utiliser l'appareil en toute sécurité. Ne pas utiliser l'appareil sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
- Lors de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, avoir un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.
- En cas de feu d'huile ou de graisse, ne pas tenter de l'éteindre avec de l'eau. Téléphoner immédiatement au service d'incendie (911). Un extincteur de type BC ou ABC pourrait, en certaines circonstances, contenir l'incendie.
- En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'une autre forme de précipitation pendant la cuisson à l'huile ou à la graisse, couvrez la marmite immédiatement et fermez les brûleurs de l'appareil et l'alimentation en gaz. Ne jamais tenter de déplacer l'appareil ou la marmite.
- Lors de la cuisson, l'appareil doit toujours se trouver sur une surface plane, stable et incombustible comme la brique, le béton ou la terre, et dans un endroit exempt de matières combustibles. Ne jamais utiliser cet appareil sur ou autour de surfaces telles que l'asphalte, le bois, l'herbe ou les feuilles sèches, le vinyle ou le plastique. Ces surfaces sont combustibles et peuvent fondre ou s'enflammer.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance. Garder les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil de cuisson en tout temps.
- Ne pas mettre une marmite vide sur l'appareil lorsqu'il fonctionne. Faites attention lorsque vous mettez des aliments dans la marmite pendant que l'appareil est en marche.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation. Laisser la marmite refroidir à 46 °C (115 °F) avant de la déplacer ou de la ranger.
- Cet appareil n'est pas conçu comme chauffeferette et ne doit pas être utilisé ainsi.
- Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Utiliser des gants isolants comme protection contre les surfaces chaudes ou les éclaboussures provenant des liquides de cuisson. Le port de chaussures à bout fermé est requis pendant le fonctionnement de cet appareil.
- Pendant la cuisson à l'huile ou à la graisse, le thermomètre fourni DOIT être utilisé. Suivre les instructions de ce manuel pour installer et utiliser correctement le thermomètre à huile. Si le thermomètre à huile fourni avec cette friteuse ou cette chaudière a été perdu ou endommagé, le thermomètre à huile de remplacement doit être celui précisé par le fabricant de l'appareil.
- Si la température dépasse 204 °C (400 °F) ou si l'huile commence à fumer, éteindre immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz et attendre que la température descende à moins de 177 °C (350 °F) avant de rallumer le brûleur selon les instructions du fabricant. Ne pas enlever le couvercle s'il est présent, car l'oxygène alimentera le feu.
- Ne jamais utiliser une marmite plus grande que la capacité et le diamètre recommandés par le fabricant.  
**LCTFK30CA** : Capacité de la marmite = 28,40 litres (30 pintes). Diamètre = 29,84 cm (11,75 po). Hauteur = 37,80 cm (14,88 po)  
**LCTFK36CA** : Capacité de la marmite = 34,07 litres (36 pintes). Diamètre = 33,66 cm (13,25 po). Hauteur = 37,80 cm (14,88 po)

# AVERTISSEMENTS

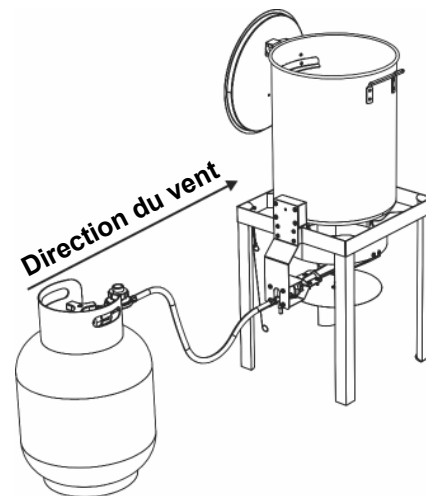
- Ne jamais trop remplir la marmite d'huile, graisse ou d'eau. Suivre les instructions de ce manuel pour établir les bons niveaux d'huile, de graisse ou d'eau.
- L'introduction d'eau ou de glace, quelle qu'en soit la source, dans l'huile ou la graisse peut causer un débordement et des brûlures graves provoquées par les éclaboussures d'huile et d'eau chaudes. Lors de la cuisson à l'huile ou à la graisse, tous les aliments DOIVENT être complètement **DÉCONGELÉS** et **ESSUYÉS** à la serviette avant d'être immergés dans la marmite.
- Éviter de heurter l'appareil afin d'éviter les déversements ou éclaboussures de liquide de cuisson chaud.
- Ne jamais laisser tomber d'aliments ou d'accessoires dans un liquide de cuisson chaud. Descendre les aliments et les accessoires lentement dans le liquide de cuisson afin d'éviter les éclaboussures et les débordements. Lors du retrait des aliments de l'appareil, faire attention afin d'éviter les brûlures provoquées par les liquides de cuisson chauds.
- Le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil doit être utilisé. Remplacez le régulateur seulement avec le **modèle no GYK-1/8**.
- Les liquides de cuisson chauds peuvent rester dangereusement chauds longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson avant que le liquide de cuisson n'ait refroidi moins de 45 °C (115 °F).
- La température extérieure minimale de fonctionnement de cet appareil est de 0 °C (32 °F). Ne jamais utiliser cet appareil lorsque la température est inférieure à ce minimum.
- Faites preuve de prudence lorsque vous êtes à proximité de l'appareil. Une chute ou un trébuchement à proximité de l'appareil à gaz peut entraîner l'éclaboussement ou l'inflammation de liquides de cuisson chauds et potentiellement causer des blessures ou des dommages matériels.
- Garder la zone de cuisson adjacente à l'appareil exempte de débris et de toute matière inflammable ou combustible.
- Ne jamais tenter de fixer cet appareil au système autonome de propane d'une roulotte de camping, d'une caravane ou d'une maison mobile.
- Examiner les brûleurs et les tubes venturi à la recherche d'insectes et de nids d'insectes, et les nettoyer au besoin. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.

- Le poids maximum de la dinde est de 18 livres pour le support de friteuse et la marmite du modèle LCTFK30CA. Le poids maximum de la dinde est de 22 livres pour le support de friteuse et la marmite du modèle LCTFK36CA. Une dinde trop grosse provoquera un débordement d'huile.

- Le fabricant a correctement positionné le brûleur par rapport à l'orifice pour permettre à l'appareil de brûler suffisamment. Veuillez ne pas tenter de régler le brûleur. Il est pré-réglé selon les spécifications de l'usine.
- Le brûleur devrait être retiré et nettoyé de temps en temps. Lorsque le brûleur est réassemblé, aligner le filetage du cône de la soupape de sûreté sur la ligne centrale du brûleur, puis serrer le brûleur. C'est essentiel faire pour maximiser le rendement et l'efficacité.



- Pendant le fonctionnement, positionner l'appareil de manière à ce que la direction du vent aille de la bouteille de propane vers le support.



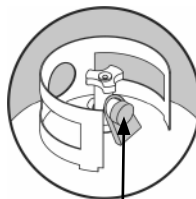
# AVERTISSEMENTS : BOUTEILLE DE PROPANE

## **DANGER**

1. Ne pas conserver une bouteille de propane de rechange sous l'appareil ni à proximité de celui-ci.
2. Ne JAMAIS remplir la bouteille à plus de 80 %.
3. Si les instructions dans les points 1 et 2 ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pouvant entraîner des blessures graves ou la mort est possible.
4. La soupape de sûreté sur la bouteille de propane pourrait activer la fuite de gaz, provoquer un incendie grave et augmenter le risque de blessure grave ou de mort.
5. Si vous sentez, voyez ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous IMMÉDIATEMENT de la bouteille de propane et contactez votre SERVICE D'INCENDIE (911).
6. Seules les bouteilles portant la mention « Propane » devront être utilisées.

## ENLÈVEMENT, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DES BOUTEILLES DE PROPANE

1. Fermez les boutons de réglage du régulateur et le robinet de la bouteille de propane. Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens antihoraire, à la main uniquement. N'utilisez jamais d'outils pour la déconnexion.
2. Toujours placer un bouchon cache-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas en service. Utiliser uniquement le type de bouchon cache-poussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons peuvent permettre des fuites de propane.
3. Une bouteille de propane déconnectée pendant l'entreposage ou le transport doit être munie d'un capuchon de sécurité.
4. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la portée des enfants. NE JAMAIS entreposer la bouteille dans des espaces clos tels qu'un garage, un abri d'auto, un porche couvert ou toute autre structure.
5. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille.



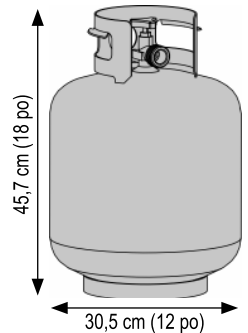
Capuchon anti-poussière

6. Il est permis d'entreposer un appareil à l'intérieur uniquement si la bouteille a été déconnectée et enlevée.
7. La bouteille doit être déconnectée quand l'appareil n'est pas utilisé.

## BOUTEILLE DE PROPANE

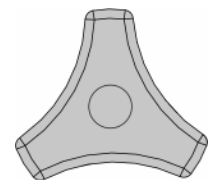
Pour pouvoir être utilisée avec votre appareil, la bouteille de propane doit répondre aux exigences suivantes :

- Elle doit avoir un diamètre de 30,5 cm (12 po) et une hauteur de 45,7 cm (18 po), avec une capacité maximale de 9,1 kg (20 lb).
- La bouteille de propane utilisée doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de propane du Département des transports des États-Unis (DOT) pour les bouteilles de propane ou à la norme nationale CAN/CSA B339 de Transport Canada relative aux bouteilles, sphères et tuyaux pour le transport des marchandises dangereuses.



La bouteille de propane doit comprendre les éléments suivants :

- Une prise QCC de type 1 compatible avec le régulateur et l'appareil.
- Un robinet de sûreté et de décharge.
- Un dispositif de protection contre les débordements (OPD) homologué UL. Ce dispositif de sécurité est identifié par le volant triangulaire. N'utilisez que des réservoirs équipés de ce type de soupape.
- La bouteille de propane doit être conçue pour le retrait des vapeurs et comporter un collier qui protège le robinet de la bouteille de propane.



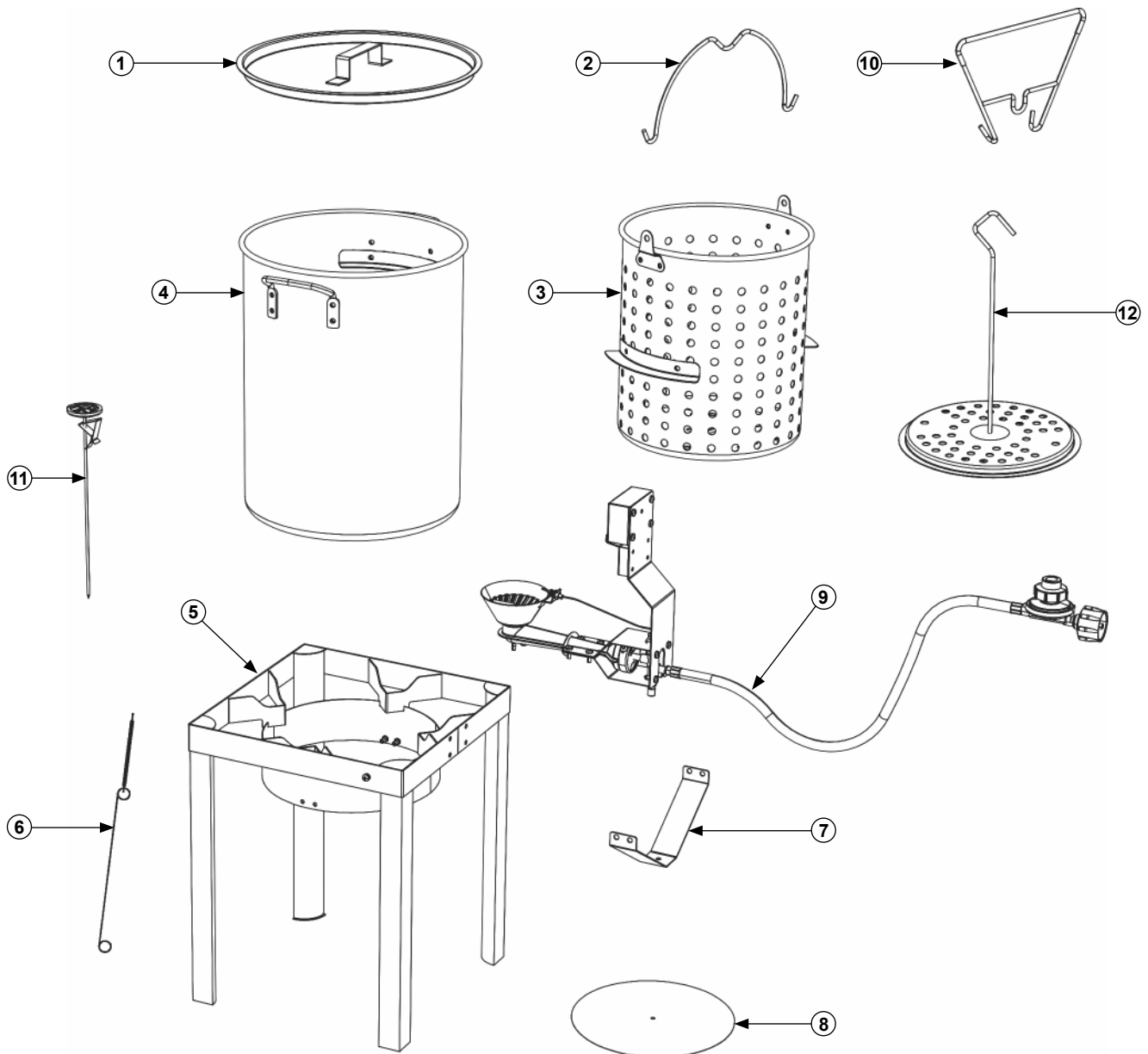
Volant OPD

Gaz de pétrole liquéfié (propane) :

- Le propane est inodore, non toxique et incolore lorsqu'il est émis. Pour votre sécurité, le propane a été doté d'une odeur (semblable à celle des œufs pourris) afin que vous puissiez sentir s'il y a une fuite.
- Le propane est très inflammable et peut s'enflammer inopinément lorsqu'il est combiné à l'air.

# SCHÉMA DES PIÈCES

**REMARQUE :** Lavez à l'eau chaude savonneuse toutes les parties qui entreront en contact avec les aliments. Rincez et séchez avec une serviette.



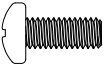
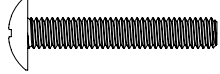
| N° de pièce | Description                       | Qté | N° de pièce | Description                            | Qté |
|-------------|-----------------------------------|-----|-------------|--|-----|
| 1           | Couvercle avec crochet Lid Assist | 1   | 7           | Support de fixation du brûleur         | 1   |
| 2           | Poignée du panier                 | 1   | 8           | Écran thermique                        | 1   |
| 3           | Panier Twist & Drain™             | 1   | 9           | Assemblage du brûleur et du régulateur | 1   |
| 4           | Marmite                           | 1   | 10          | Crochet de soulèvement du panier       | 1   |
| 5           | Support de la friteuse            | 1   | 11          | Thermomètre à huile                    | 1   |
| 6           | Porte-allumette                   | 1   | 12          | Support à volaille                     | 1   |

Si des pièces sont manquantes ou endommagées ou si des pièces de rechange sont nécessaires, contactez le service à la clientèle.  
**800 391-0436, de 8 h à 17 h HE, du L au V • customerservice@lococookers.com • lococookers.com**

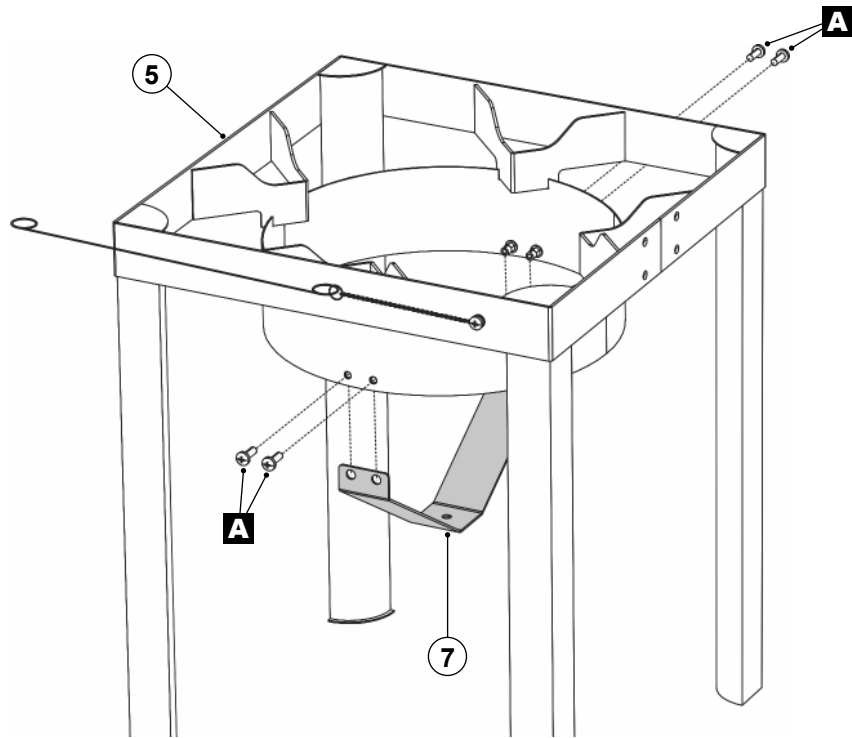
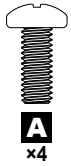
# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Outils requis : tournevis cruciforme (non fourni)

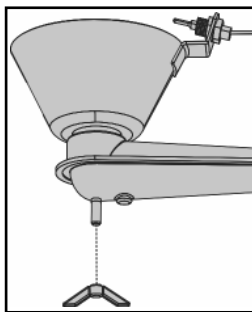
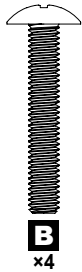
## Quincaillerie d'assemblage

| A   | 4 | B   | 4 |
|---|---|---|---|
|  |   |  |   |

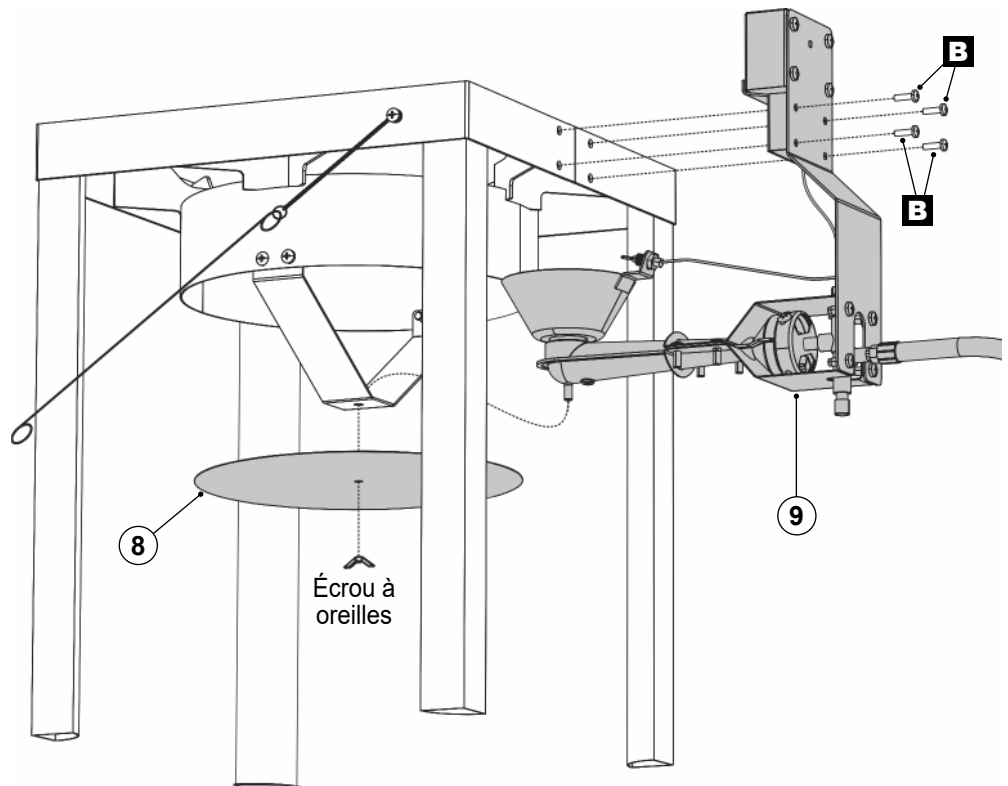
**1**



**2**



Enlevez l'écrou à oreilles du fond du brûleur.

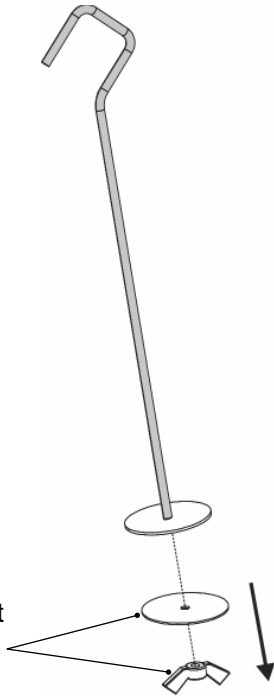




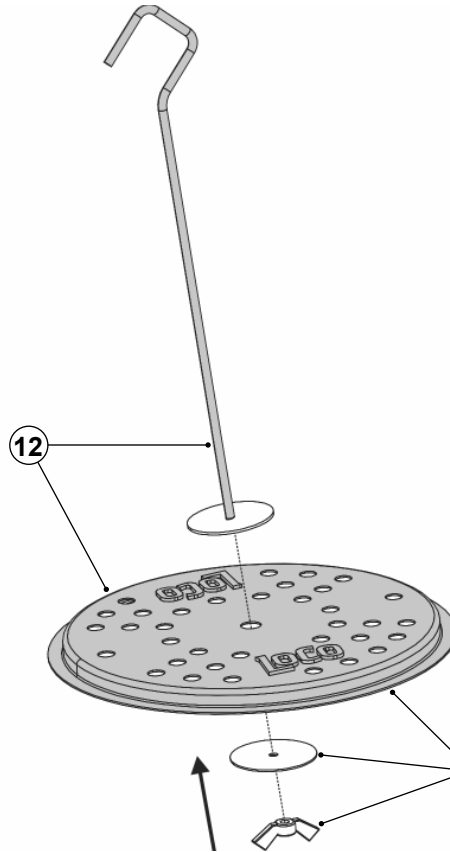
# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

3

Enlevez l'écrou à oreilles et une rondelle du crochet du support à volaille.

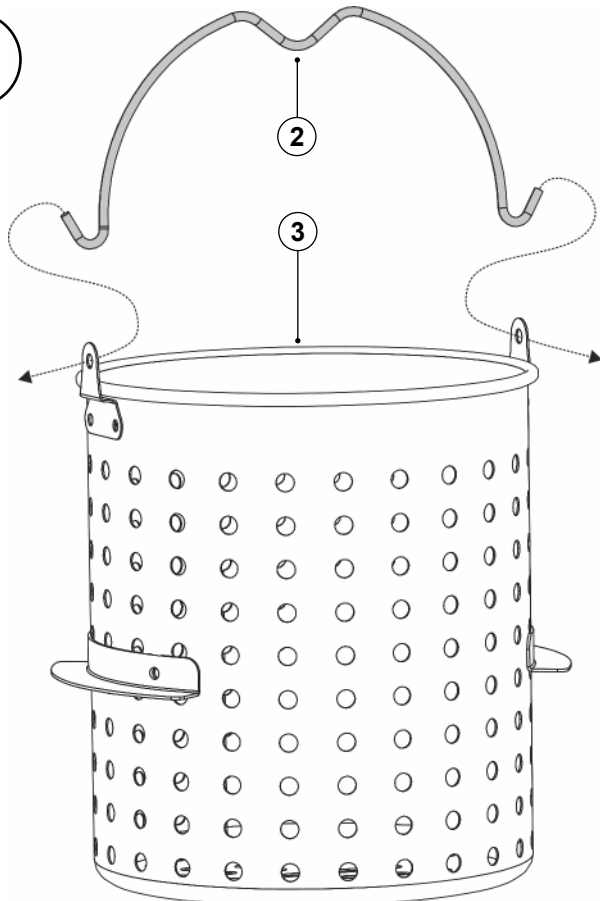


12

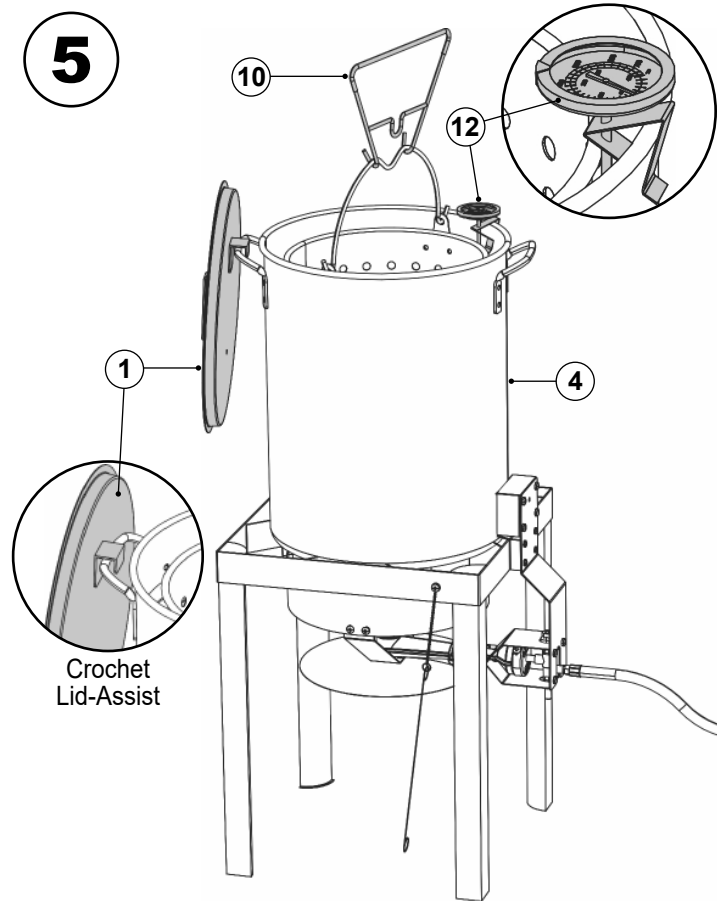


Installez la base, puis la rondelle et l'écrou à oreilles.

4



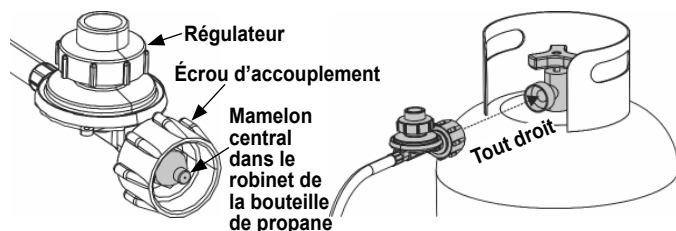
5



# MODE D'EMPLOI

## RACCORDEMENT DU RÉGULATEUR À LA BOUTEILLE DE PROPANE :

1. Posez la bouteille de propane sur une surface solide, plane et stable.
2. Tournez le bouton de réglage jusqu'à la position OFF.
3. Fermez la bouteille de propane en tournant le volant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête complètement.
4. Retirez le capuchon de protection de la bouteille de propane. Utilisez toujours le capuchon et la sangle fournis avec le robinet. **NE PAS** utiliser de bouchon de transport POL. Il mettra en échec le dispositif de sécurité du robinet.
5. Tenez le régulateur et insérez le mamelon dans le robinet de la bouteille de propane. Serrez à la main l'écrou d'accouplement tout en gardant le régulateur en ligne droite avec le robinet de la bouteille de propane afin de ne pas fausser le filetage du raccord.



6. Tournez l'écrou d'accouplement manuellement dans le sens horaire et serrez-le jusqu'à ce qu'il s'arrête complètement. Le régulateur sera scellé lors du freinage arrière. Un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaire est nécessaire pour terminer.

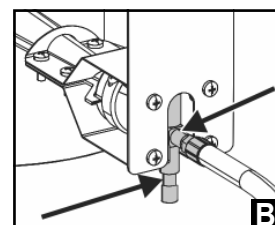
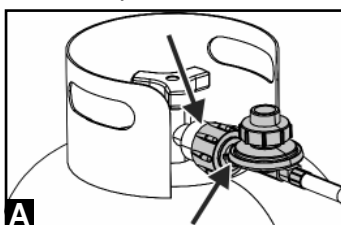
REMARQUE : Si vous ne parvenez pas à effectuer le raccordement, recommencez les étapes 5 et 6. Si vous ne pouvez toujours pas effectuer la connexion, **NE PAS** utiliser ce régulateur.

## TEST D'ÉTANCHÉITÉ DU ROBINET, DU TUYAU ET DU RÉGULATEUR :

- Le test d'étanchéité doit être recommencé répété chaque fois que la bouteille de propane est remplacée ou remplie.
- **NE PAS** fumer ou avoir quoi que ce soit à proximité qui puisse s'allumer facilement, comme des briquets ou des allumettes.
- **NE PAS** utiliser une flamme nue pour détecter une fuite de gaz.
- Le test d'étanchéité de l'appareil doit être effectué à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, à l'abri des flammes nues et des étincelles.

## ÉTAPES DU TEST D'ÉTANCHÉITÉ :

1. Utilisez un pinceau propre et une solution d'eau et de savon en parts égales. Utilisez un savon doux et de l'eau. **NE PAS** utiliser de produits de nettoyage ménagers. Ils pourraient endommager les composants du circuit de gaz.
2. Brossez la solution savonneuse sur tous les joints métalliques et sur toute la surface du robinet. Tournez lentement le robinet de la bouteille de propane dans le sens antihoraire jusqu'à la position ouverte. Au premier signe de bulles autour du raccord de la bouteille, fermez immédiatement le robinet en le tournant dans le sens horaire. Au bout de 10 secondes, fermez le robinet de la bouteille de propane en position ouverte et continuez à surveiller l'apparition de bulles. **LE ROBINET NE DOIT EN AUCUN CAS RESTER EN POSITION OUVERTE PENDANT PLUS DE 12 SECONDES.**
3. Si des bulles sont observées au niveau de la fixation du robinet, vous pouvez essayer de resserrer le robinet et répéter le test depuis le début après avoir attendu 5 minutes.
4. Brossez la solution savonneuse sur les raccords indiqués ci-dessous dans **A** et **B**.



5. Si des bulles « grandissantes » apparaissent, il y a une fuite. Fermez immédiatement le robinet de la bouteille de propane et resserrez les raccords. S'il est impossible d'arrêter la fuite, n'essayez pas de la réparer.
6. Pour obtenir de l'aide en cas de dysfonctionnement de la bouteille de propane, du régulateur ou du tuyau, contactez votre détaillant de propane ou le service à la clientèle.

## ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Si des bulles « grandissantes » apparaissent, il y a une fuite. Fermez **IMMÉDIATEMENT** le robinet de la bouteille de propane. Si les bulles continuent, éloignez-vous **IMMÉDIATEMENT** de la bouteille de propane et contactez votre **SERVICE D'INCENDIE (911)**.

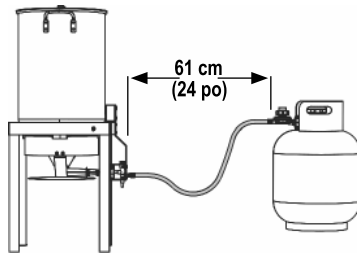
# MODE D'EMPLOI

## VÉRIFICATION DE L'ASSEMBLAGE DU TUYAU ET DU RÉGULATEUR :

Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. En cas de signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil. L'assemblage de rechange du tuyau doit être celui précisé par le fabricant.

## INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR :

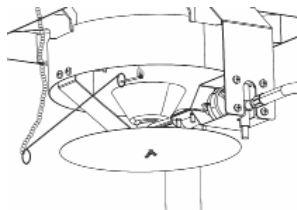
1. Lisez toutes les instructions avant d'allumer l'appareil. N'allumez le brûleur qu'à l'extérieur.
2. Confirmez que le robinet de contrôle du régulateur et le robinet de la bouteille sont complètement fermés et sur la position OFF.
3. Assurez-vous que la bouteille de propane et l'appareil sont séparés d'au moins 61 cm (24 po).



## ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Le tuyau de propane présente un risque de chute. Soyez particulièrement prudent.

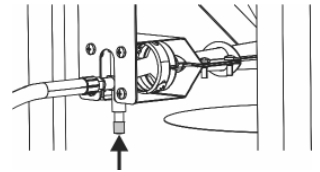
4. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille de propane en le tournant dans le sens antihoraire.
5. Ouvrez le robinet de contrôle du régulateur en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit complètement ouvert.
6. À l'aide d'une longue allumette allumée (allumette de foyer), positionnez la flamme directement au-dessus du brûleur. Si vous utilisez une allumette de petit format ou en papier, mettez d'abord l'allumette non allumée dans le porte-allumette qui est attaché par une chaîne au support de la friteuse, puis allumez l'allumette.



7. Poussez vers le haut et tenez continuellement enfoncé le bouton orange de la soupape de sûreté jusqu'à ce que le brûleur soit allumé. NE PAS garder la tête ou les bras au-dessus du brûleur. Une fois le brûleur allumé, continuez à tenir enfoncé le bouton de la soupape de sûreté pendant

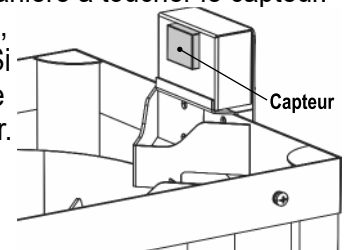
30 secondes, puis relâchez-le.

8. Si l'appareil ne s'allume pas immédiatement, fermez le robinet du brûleur, attendez 5 minutes puis procédez de nouveau à l'allumage.
9. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le robinet de contrôle du régulateur sur la position de sortie de chaleur souhaitée entre ON et OFF.



## CAPTEUR DE CHALEUR SMART TEMP :

Votre friteuse est dotée d'un capteur de chaleur Smart Temp. Assurez-vous que la marmite est correctement placée dans le support de manière à toucher le capteur. Si l'huile devient trop chaude, le capteur éteint la flamme. Si cela se produit, laissez l'huile refroidir et rallumez le brûleur. Voir « INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR ».



## INSTRUCTIONS D'ARRÊT :

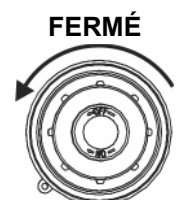
1. Fermez la bouteille de propane en tournant le volant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête complètement.
2. Tournez le robinet de contrôle du régulateur dans le sens antihoraire jusqu'à la position OFF.

## SI LA FLAMME DU BRÛLEUR EST ACCIDENTELLEMENT ÉTEINTE :

1. Fermez la bouteille de propane en tournant le volant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête complètement.
2. Tournez le robinet de contrôle du régulateur dans le sens antihoraire jusqu'à la position OFF.
3. Inspectez le tuyau et assurez-vous que les connexions sont complètes. Après avoir attendu 5 minutes, redémarrez l'appareil en suivant les « INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR ».



Volant de la bouteille de propane



Robinet de contrôle du régulateur

# INSTRUCTIONS DE CUISSON

## DÉCONNEXION DU RÉGULATEUR DE LA BOUTEILLE DE PROPANE :

1. Tournez le robinet de contrôle du régulateur dans le sens antihoraire jusqu'à la position OFF.
2. Fermez la bouteille de propane en tournant le volant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête complètement.
3. Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens antihoraire pour desserrer le connecteur. Desserrez-le à la main uniquement. NE PAS utiliser d'outils.
4. Une fois déconnecté, le régulateur devrait être suspendu au crochet fixé à l'appareil.

## ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

- Ne jamais remplir la marmite au-dessus de la ligne marquée « Max Fill ». L'appareil pourrait devenir trop lourd et créer un état dangereux et instable.
- Ne jamais remplir l'huile à un niveau inférieur à la ligne de remplissage minimum, car cela ferait monter la température de l'huile trop rapidement.
- Vérifiez le thermomètre à huile avant chaque utilisation en le plongeant dans un récipient d'eau bouillante et en vous assurant qu'il indique  $100^{\circ} \pm 10^{\circ} \text{C}$  ( $212^{\circ} \pm 20^{\circ} \text{F}$ ). S'il ne fonctionne pas correctement, obtenez un thermomètre à huile de rechange précisé par le fabricant avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas mettre une marmite vide sur l'appareil lorsqu'il fonctionne. Faites attention lorsque vous mettez des aliments dans la marmite pendant que l'appareil est en marche.

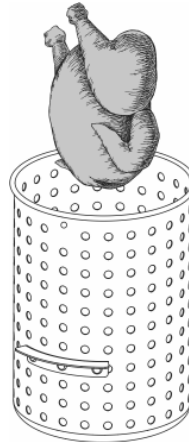
## PANIER TWIST & DRAIN™ OU SUPPORT À VOLAILLE?

**Modèle LCTFK30CA :** Pour une dinde pesant jusqu'à 15 livres, il est recommandé d'utiliser le panier Twist & Drain™. Utilisez le support à volaille pour une dinde de 16 à 18 livres.

**Modèle LCTFK36CA :** Pour une dinde pesant jusqu'à 18 livres, il est recommandé d'utiliser le panier Twist & Drain™. Utilisez le support à volaille pour une dinde de 19 à 22 livres.

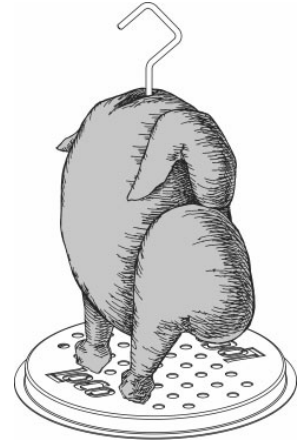
Pendant la cuisson, placez la dinde dans le panier Twist & Drain™, la tête en bas et les pattes en haut. Si vous utilisez le support à volaille, placez les pattes de dinde en bas et la tête en haut.

Tête en bas/Pattes en haut



Panier Twist & Drain™

Pattes en bas/Tête en haut



Support à volaille

## COMMENT DÉTERMINER LA QUANTITÉ D'HUILE DONT VOUS AVEZ BESOIN :

1. Mettez votre dinde dans le panier Twist & Drain™ ou sur le support à volaille, selon le poids de la dinde, et descendez-la dans la marmite.
2. Remplissez la marmite d'eau jusqu'à ce que la dinde soit complètement submergée. Il doit rester au moins 8 cm (3 po) entre le niveau de l'eau et le dessus de la marmite.
3. Retirez la dinde et le panier Twist & Drain™ ou le support à volaille de la marmite et marquez la ligne d'eau ou mesurez la quantité d'eau dans la marmite.
4. Videz l'eau de la marmite et séchez complètement la marmite et la dinde.
5. Remplissez la marmite d'huile jusqu'à la ligne d'eau marquée.

# INSTRUCTIONS DE CUISSON

## DINDE ENTIÈRE FRITE

### ÉTAPE 1 :

Posez la marmite pleine d'huile sur le support de la friteuse. Assurez-vous que le thermomètre à huile est fixé sur le côté de la marmite.

### ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Le thermomètre à huile ne doit pas être inséré dans les aliments ni toucher ceux-ci lors de la mesure de la température de l'huile de cuisson. L'extrémité du thermomètre à huile doit être au moins un pouce en dessous du niveau de l'huile.

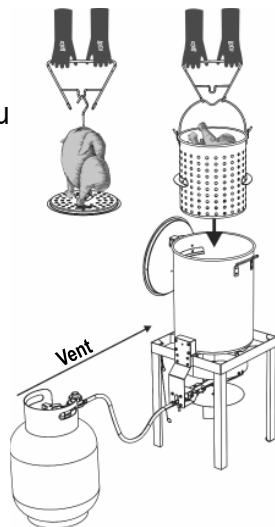
N'utilisez pas le couvercle lorsque vous chauffez ou cuisinez avec de l'huile. Faites l'huile à 163-177 °C (325-350 °F). Ne laissez jamais l'huile qui chauffe sans surveillance, car elle peut s'enflammer. Surveillez attentivement la température et ne la laissez jamais atteindre la zone rouge « risque d'incendie » sur le thermomètre à huile.

### ÉTAPE 2 :

À l'aide d'un injecteur (vendu séparément), injectez la marinade dans les zones les plus épaisses de la poitrine et des cuisses de la dinde. Insérez l'aiguille dans la dinde et retirez-la lentement en appuyant sur le piston. Cela permettra d'éviter les grandes poches de marinade et de la répartir uniformément. Jetez toute marinade non utilisée. Tapotez complètement la dinde pour la sécher à l'intérieur et à l'extérieur. C'est très important, car cela réduit les éclaboussures d'huile. Lorsque la dinde est sèche, frottez des herbes ou des assaisonnements sur la peau.

### ÉTAPE 3 :

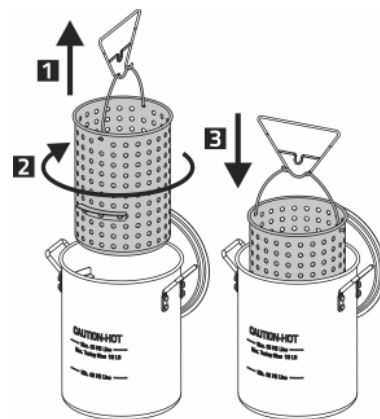
Mettez la dinde assaisonnée dans le panier Twist & Drain™ ou sur le support à volaille. Portez des gants et des vêtements de protection et utilisez le crochet de soulèvement pour descendre lentement la dinde dans l'huile chaude. Lorsque vous descendez la dinde, assurez-vous que les languettes du panier Twist & Drain™ ne touchent pas les languettes à l'intérieur de la marmite. Il est



important de maintenir une température entre 163 °C (325 °F) et 177 °C (350 °F). Réglez la flamme à l'aide du robinet de contrôle du régulateur, selon les besoins. Ne laissez pas l'huile surchauffer, car un incendie pourrait en résulter.

### ÉTAPE 4 :

Estimez la durée de cuisson en utilisant une formule de 3,5 minutes de cuisson par livre de dinde. Par exemple, une dinde de 10 livres devrait cuire environ 35 minutes. À la fin de la durée de cuisson, soulevez le panier à l'aide du crochet de soulèvement et alignez les languettes du panier Twist & Drain™ avec les languettes situées à l'intérieur de la marmite. Si vous utilisez le support à volaille, posez-le sur une surface appropriée pour l'égouttage. Laissez la dinde s'égoutter tout en vérifiant la température interne à l'aide d'un thermomètre à viande. Faites attention, car la dinde sera très chaude. La température interne sécuritaire doit être de 77 °C (170 °F) pour la poitrine et de 82 °C (180 °F) pour la cuisse.



### ÉTAPE 5 :

Une fois la cuisson terminée, éteignez la friteuse. Fermez toujours le robinet de la bouteille de propane d'abord, puis fermez le robinet de contrôle du régulateur. Laissez la friteuse et l'huile refroidir complètement. N'essayez jamais de vider l'huile ou de déplacer la marmite avant que l'huile ait refroidi à moins de 46 °C (115 °F), car cela pourrait provoquer de graves brûlures.

### ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Utilisez uniquement le crochet de soulèvement fourni avec votre trousse. L'utilisation de tout autre objet ou crochet pourrait entraîner des blessures.

Retirez toujours la dinde de la marmite LENTEMENT. Soulever la dinde trop rapidement peut provoquer l'éclaboussure de liquide chaud hors de la marmite et peut entraîner de graves brûlures pour toute personne se trouvant à proximité de la marmite. Assurez-vous de soulever la dinde directement vers le haut et bien au-dessus de la marmite pour éviter de renverser la marmite pleine de liquide chaud.

# SOINS ET ENTRETIEN

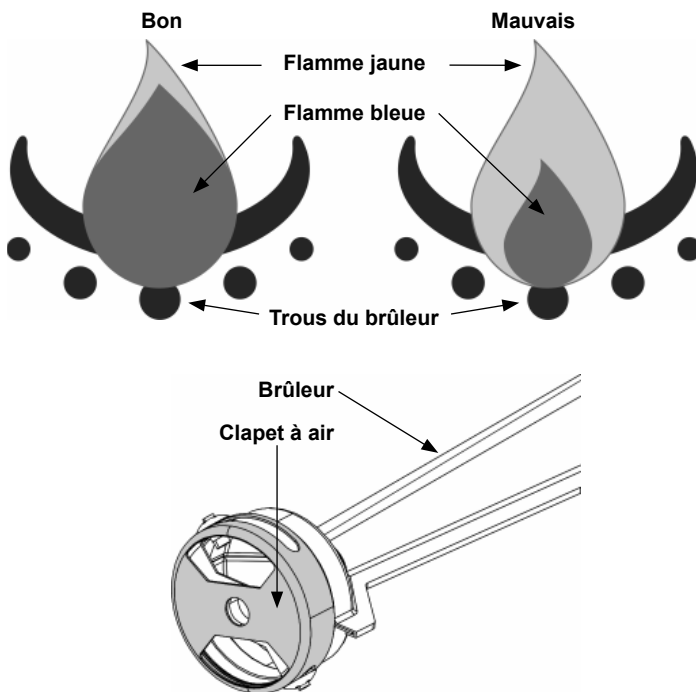
## UN ENTRETIEN APPROPRIÉ PERMETTRA À VOTRE APPAREIL DE FONCTIONNER SANS PROBLÈME

### ⚠ ATTENTION ⚠

- Laissez la friteuse refroidir complètement à 46 °C (115 °F) avant de la nettoyer.
- Gardez les alentours de l'appareil libres de tout matériau combustible, d'essence et de tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Ne pas obstruer la circulation de l'air de combustion de ventilation.
- Vérifiez visuellement les flammes du brûleur.

### VÉRIFICATION DE LA FLAMME DU BRÛLEUR

Allumez le brûleur et réglez la flamme à l'aide du robinet de contrôle du régulateur. Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation. Le clapet à air fixé au brûleur permet de contrôler la quantité d'air primaire qui se mélange au propane. La meilleure chaleur est fournie par une flamme bleue avec peu ou pas de flamme jaune. Réglez le clapet à air en le tournant dans le sens horaire ou dans le sens antihoraire pour obtenir la flamme souhaitée.



## NETTOYEZ L'APPAREIL À FOND APRÈS CHAQUE UTILISATION

**REMARQUE :** Nettoyez tout l'appareil chaque année et resserrez toute la quincaillerie une à deux fois par an ou plus, selon la fréquence d'utilisation.

1. Avant le nettoyage, fermez le robinet de contrôle du régulateur et le robinet de la bouteille de propane. Vérifiez qu'il n'y a pas d'odeur de flamme ou de gaz et que tous les robinets sont sur la position OFF. Assurez-vous que le régulateur est correctement déconnecté de la bouteille de propane avant tout nettoyage.
2. Tout composant ayant été en contact avec des aliments doit être lavé à la main avec de l'eau chaude savonneuse et un tampon en nylon. Si de la suie noire est cuite sur la finition extérieure de la marmite, elle peut être enlevée avec de la laine d'acier. NE PAS vaporiser de nettoyant pour four sur les marmites en aluminium pour enlever la graisse ou la suie, car cela ternirait la finition.

Si des résidus restent collés sur le panier Twist & Drain™ ou le support à volaille, mettez ceux-ci dans de l'eau chaude et laissez-les tremper. Après le refroidissement, frottez avec un tampon en nylon.

Si l'eau dure assombrit l'intérieur de la marmite, remplissez-la jusqu'au niveau de la zone assombrie avec un mélange d'eau, de crème de tartre et de vinaigre (1 litre d'eau, 2 cuillères à soupe de crème de tartre, ½ tasse de vinaigre), et faites bouillir pendant 10 minutes.

3. Confirmez que tous les composants sont complètement secs avant de les utiliser ou de les ranger.
4. Il est recommandé de nettoyer soigneusement l'appareil avant chaque utilisation.
5. Entrez tous les composants dans un endroit propre et sec lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

## ENTRETIEN

### **DANGER**

Ne JAMAIS insérer d'outil ou d'objet étranger dans la sortie du robinet ou dans le robinet de sûreté et de décharge. Vous pourriez endommager le robinet ou provoquer une fuite qui peut entraîner une explosion, un incendie, des blessures ou la mort.

### **AVERTISSEMENT**

Ne JAMAIS mélanger l'huile et l'eau dans cet appareil. Veiller à ce que l'intérieur de la marmite soit complètement sec avant d'y ajouter des liquides.

### **ATTENTION**

Vérifiez qu'il n'y a pas d'insectes ou de nids d'insectes dans le brûleur ou le tube venturi. Un tube bouché peut obstruer l'écoulement du gaz et provoquer un incendie sous l'appareil. Prévenez les blocages en inspectant et en nettoyant régulièrement le brûleur et le tube venturi.

# DÉPANNAGE

| PROBLÈME   | CAUSE POSSIBLE  | SOLUTION  |
|--|---|---|
| Le brûleur ne s'allume pas.                                | Mauvaise connexion entre le régulateur et la bouteille de propane.  | Assurez-vous que l'écrou d'accouplement du régulateur est bien serré sur le robinet de la bouteille de propane.   |
|  | La bouteille de propane est vide.   | Remplissez la bouteille de propane chez un détaillant agréé ou achetez une bouteille de propane neuve pleine.   |
|  | Le bouton orange sur la soupape de sûreté n'a pas été enfoncé et maintenu.                                | Appuyez sur le bouton orange de la soupape de sûreté et tenez-le enfoncé pendant 30 secondes tout en allumant le brûleur.   |
| Le brûleur ne reste pas allumé.                            | Le bouton orange sur la soupape de sûreté n'a pas été tenu enfoncé pendant 30 secondes.                   | Appuyez sur le bouton orange de la soupape de sûreté et tenez-le enfoncé pendant 30 secondes tout en allumant le brûleur.   |
|  | Conditions de vent excessives.  | Lorsque l'appareil est froid, déplacez-le vers un autre endroit où les vents forts ne sont pas un facteur. Rallumez le brûleur.   |
|  | Le capteur de chaleur Smart Temp a éteint la flamme en raison de la température excessive de l'huile.     | Fermez le robinet de contrôle du régulateur et le robinet de la bouteille de propane. Laissez l'huile refroidir, puis rallumez le brûleur.  |
| L'huile n'atteint pas la température de cuisson souhaitée. | La dinde n'est pas entièrement décongelée.  | N'essayez jamais de faire frire une dinde congelée ou partiellement congelée. Assurez-vous que la dinde est entièrement décongelée et séchée à l'aide d'une serviette avant de la plonger dans l'huile.   |
|  | Le robinet de contrôle du régulateur n'est pas complètement ouvert.                                       | Ouvrez complètement le robinet de contrôle du régulateur en le faisant tourner dans le sens horaire.  |
|  | Le dispositif de protection contre les débordements (OPD) de la bouteille de propane activé ou déclenché. | Pour réinitialiser le dispositif de protection contre les débordements, fermez le robinet de contrôle du régulateur et le robinet de la bouteille de propane. Déconnectez le régulateur de la bouteille de propane et attendez au moins une minute. Reconnectez le régulateur à la bouteille de propane et ouvrez complètement le robinet de la bouteille de propane. |





## RENSEIGNEMENTS SUR LA GARANTIE

L'appareil a été fabriqué selon les normes de qualité et de fabrication les plus strictes. Nous garantissons au consommateur ou à l'acheteur initial que tous les aspects de ce produit seront exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant un (1) an à compter de la date d'achat. Un remplacement de toute pièce défectueuse sera fourni gratuitement pour une installation par le consommateur. Les demandes d'expéditions accélérées de pièces garanties seront aux frais du consommateur / acheteur. Les défauts ou dommages causés par l'utilisation de pièces autres que les pièces d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie prend effet à compter de la date d'achat indiquée sur le reçu de l'acheteur.

Cette garantie est valable uniquement pour le consommateur ou l'acheteur initial et exclut une utilisation industrielle ou commerciale du produit, les dommages au produit dus à l'expédition ou à une défaillance qui résulte d'une altération, d'un abus du produit ou d'une mauvaise utilisation du produit, qu'elle soit le fait d'un entrepreneur, d'une entreprise de services ou d'un consommateur. Nous ne sommes pas responsables des frais de main-d'œuvre et des dommages subis lors de l'installation, de la réparation ou du remplacement, ni des dommages accessoires ou indirects.



**LoCo – Crazy Good Cookers, LLC.**

506 Manchester Expressway • Suite A2 • Columbus, Georgia 31904  
Service à la clientèle : 800 391-0436 • De 8 h à 17 h • Du lundi au vendredi (HE)  
Courriel : [customerservice@lococookers.com](mailto:customerservice@lococookers.com)



**lococookers.com**



Fabriqué en Chine