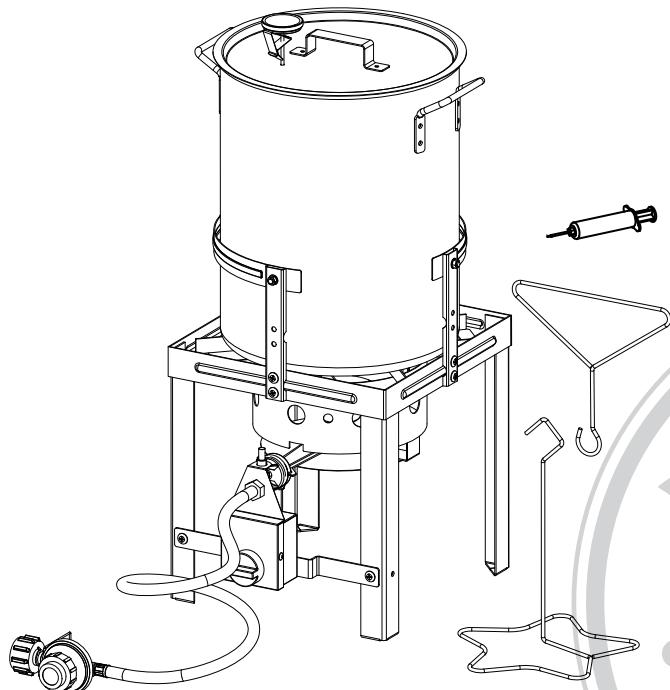




# Outdoor Propane Turkey Fryer

Product no. 085-3230-2 (2A-OC217)



## INSTRUCTION MANUAL

Toll-free: 1-855-803-9313

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.



**Product no. 085-3230-2 (2A-OC217) |**  
**Contact us 1-855-803-9313**

Warnings	2
Product Diagram	4
Component List	5
Hardware List	5
Assembly Instructions	6
Warnings	9
LP Tank	12
Leak Testing	15
Lighting Instructions	16
Cleaning and Maintenance	18
Operation	21
Troubleshooting	24
Limited Warranty	25

**⚠ DANGER:**

If you smell gas:

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

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

**⚠ DANGER:**

1. Never operate this appliance unattended.
  2. Never operate this appliance within 3.0 m (10') of any structure, combustible material or other gas cylinder.
  3. Never operate this appliance within 7.5 m (25') of any flammable liquid.
  4. Do not fill cooking vessel beyond maximum fill-line.
  5. Never allow oil or grease to get hotter than 200°C (400°F). If the temperature exceeds 200°C (400°F) or if the oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
  6. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch the cooking appliance until liquids have cooled to 45°C (115°F) or less.
  7. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.
- Failure to follow these instructions could result in fire, damage, personal injury or death. Explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

- To the installer or person assembling this appliance: Leave this manual with this appliance for future reference.
- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- Keep this manual for further reference.

#### SAFETY SYMBOLS:

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

-  **DANGER:** Indicates an imminent hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.
-  **WARNING:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.
-  **CAUTION:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

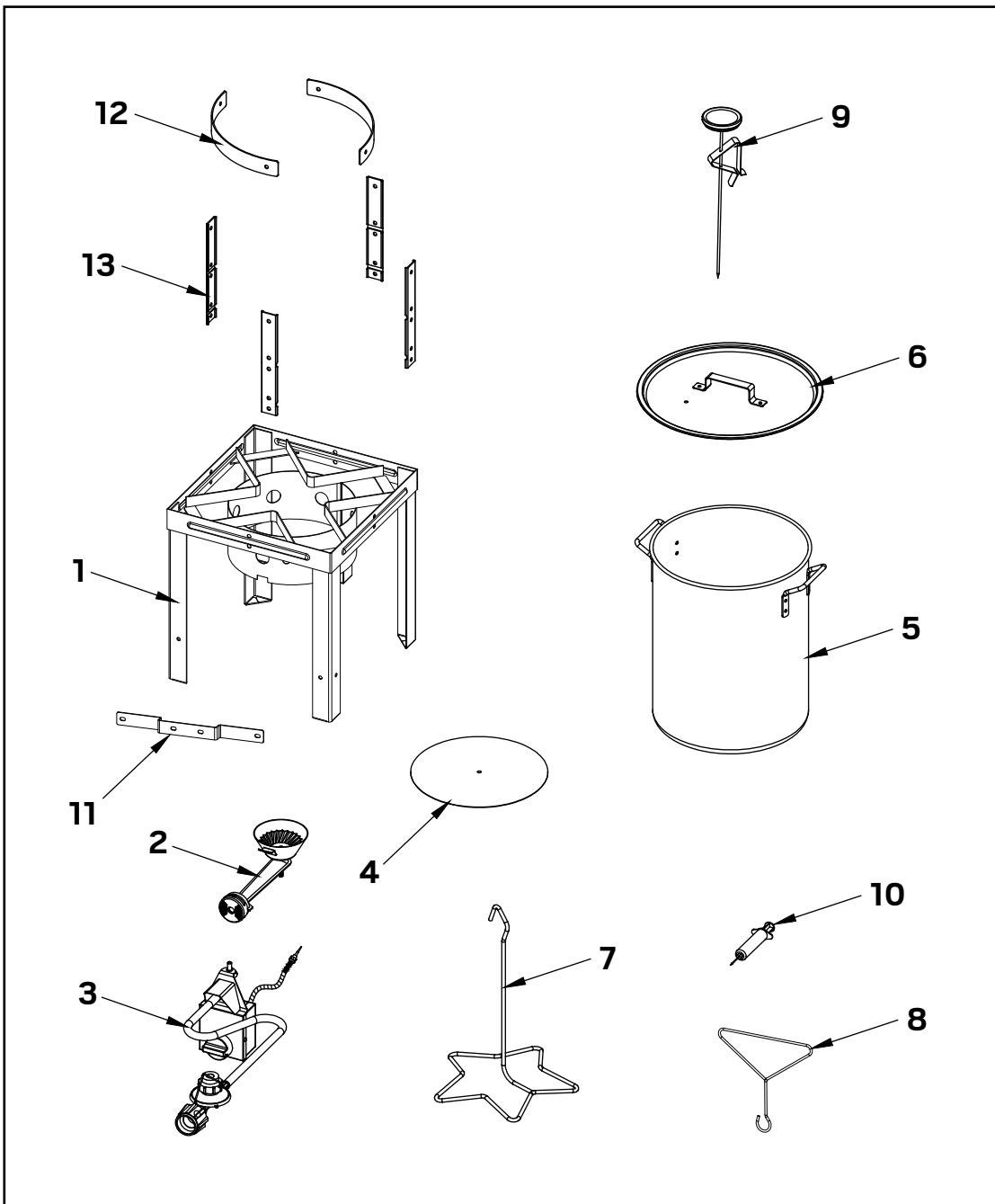
Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

#### **WARNING:**

This appliance shall be used only outdoors, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.

An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

This appliance is not intended to be installed in or on a boat. This appliance is not intended to be installed in or on a recreational vehicle, or connected to a recreational vehicle's low-pressure LP gas system.



Key No.	Description	Qty.
1	Steel Stand	1
2	Burner	1
3	Timer Control Box	1
4	Heat Shield	1
5	28.4 L (30 qt) Aluminum Pot	1
6	Pot Lid	1
7	T-star Stand	1
8	Lifter	1
9	30.5 cm (12") Thermometer	1
10	Injector	1
11	Timer Box Support	1
12	Tip Guard	2
13	Tip Guard Support	4

Part No.	Description	Diagram	Qty.
A	M6 x 14 Bolt		12
B	M6 Nut		14
C	M6 x 14 Cross-head Bolt		4

Tools required (not included):

Cross-head screwdriver / Adjustable wrench

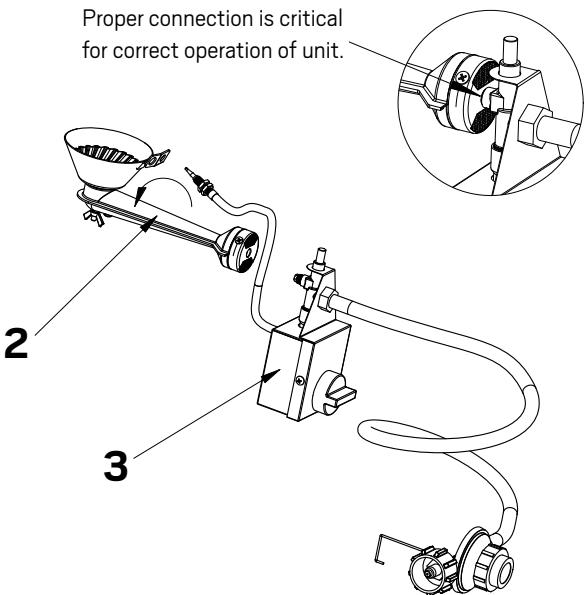
**Product no. 085-3230-2 (2A-OC217) |**  
**Contact us 1-855-803-9313**

## Step 1

Attach the burner (2) to automatic shut off valve in the timer control box (3) by turning the burner clockwise. Do not fully tighten the burner to the valve; tighten until 3 threads remain visible on the valve.

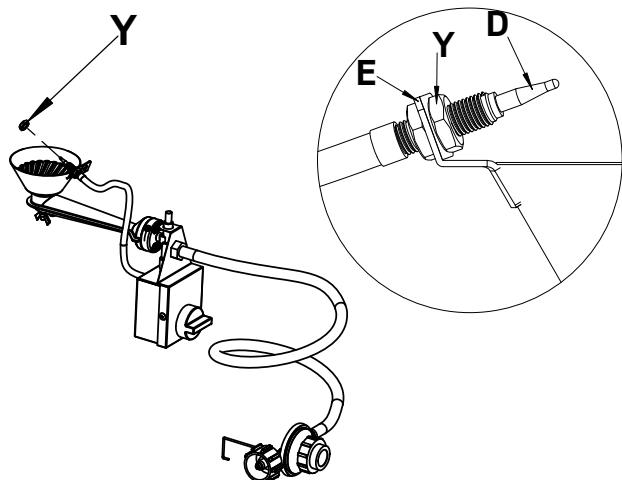
Align the cone thread of the safety valve to the centre line of the burner, then tighten the burner. Doing this is critical for maximum performance and efficiency.

THREE visible threads left.  
Proper connection is critical  
for correct operation of unit.



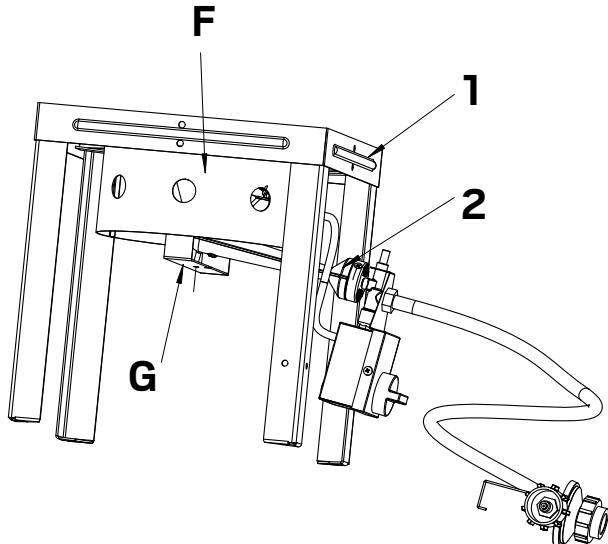
## Step 2

Attach thermocouple (D) to thermocouple bracket (E) which has been fixed to the burner. Attach thermocouple (D) as per right drawing and tighten the nut (Y).



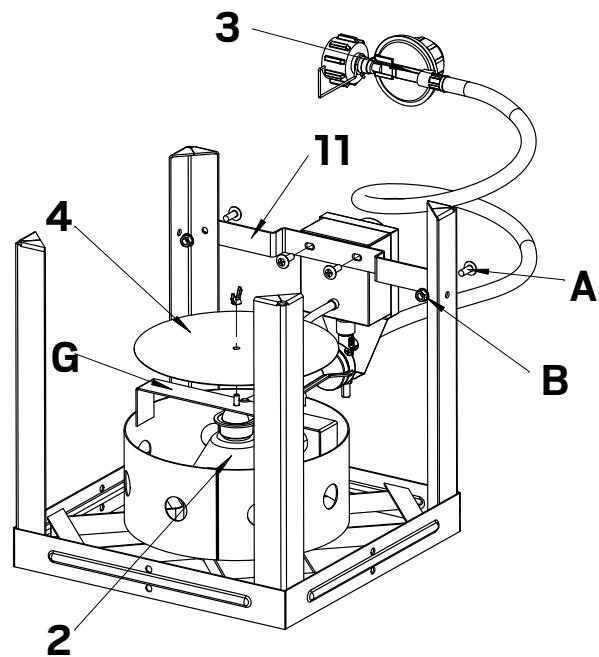
## Step 3

Unscrew the pre-assembled nut from the threaded pin of the burner (2). Insert the burner (2) through the bottom of the stand (1), between the wind shield (F) (side with rectangle lip) and burner support bar (G). Then align burner (2) base to burner support bar (G).



## Step 4

Align timer control box (3) to the timer box support bar (11) and fix it with 2 M6x15 screws (A) by going through the support bar (11) and then to the timer control box (3). Then align burner (2) base to burner support bar (G). Align holes on heat shield (4) with threaded pin and alignment pin of burner (2) through hole in burner support bar (G), then through small hole of heat shield (4). The alignment pin on bottom of burner (2) must be inserted through the large hole of the heat shield (4), then tighten hex nut onto bolt of burner (2). Finally, fix the support bar (11) to legs of stand with 2 M6x14 screws (A) by going through the holes on legs and then through the holes of support bar (11). Tighten the screws with 2 M6 nuts (B).

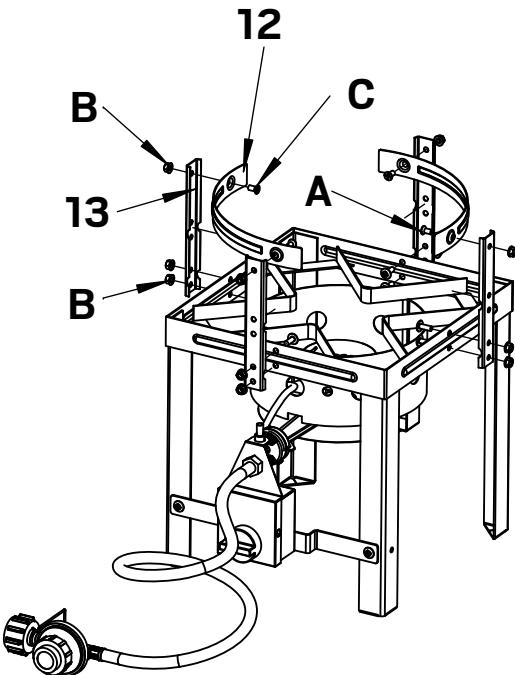


**Product no. 085-3230-2 (2A-OC217) |**  
**Contact us: 1-855-803-9313**

## Step 5

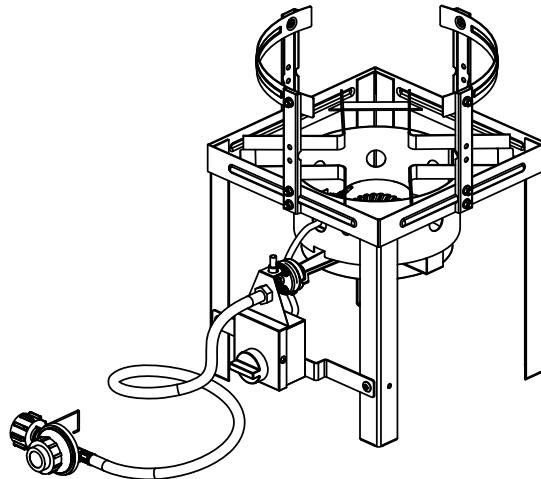
Align the tip guard support (13) with 4th and 5th holes to stand and tighten with bolt A and nut B. Then align the tip guard (12) to the 1st hole of support (13) and tighten it with cross-head bolt C and nut B.

Caution: Please slightly bend the tip guards outward if the pot is too tight to fit into the tip guards.



## Step 6

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



### WARNING:

1. Never leave the appliance unattended.  
Keep children and pets away from the appliance at all times.
2. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
3. This appliance must not be used on or under any apartment or condominium balcony or deck.
4. This appliance is for OUTDOOR USE ONLY.  
DO NOT use in a building, garage or any other enclosed area.
5. This appliance is not intended to be installed in or on a boat.  
This appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles.
6. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
7. When cooking, the fryer/boiler must be on a level, stable, non-combustible surface in an area clear of combustible material. An asphalt surface (blacktop) is not acceptable for this purpose.

**Product no. 085-3230-2 (2A-OC217) |  
Contact us 1-855-803-9313**



**WARNING:**

8. Keep the fuel supply hose away from any heated surface.

9. When cooking with oil or grease, the thermometer provided MUST be used.

Follow instructions in this manual for proper installation and use of the thermometer.

If the thermometer supplied with this fryer has been lost or damaged, a replacement thermometer must be one specified by the appliance manufacturer.

10. If the temperature exceeds 200°C (400°F) or if the oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF and wait for the temperature to decrease to less than 176°C (350°F) before relighting burner according to the manufacturer's instructions. If there is a lid (cover), do not remove the lid.

11. When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available. In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water.

Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.

12. Never overfill the cooking vessel with oil, grease or water. Follow instructions in this manual for establishing proper oil, grease or water levels.

13. Introduction of water or ice from any source into the oil/grease may cause overflow and severe burns from hot oil and water splatter. When frying with oil/grease, all food products MUST be completely thawed and towel dried before being immersed in the fryer.

14. Do not place empty cooking vessel on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in cooking vessel while the appliance is in operation.

15. In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately and turn off appliance burners and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.

16. Do not move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool to 45°C (115°F) before moving or storing.

17. Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.

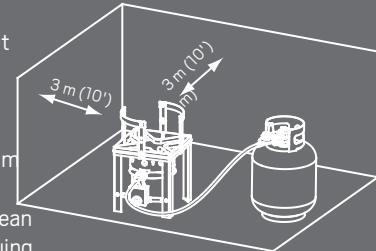
**Warning**

**Installation Safety Precautions.**

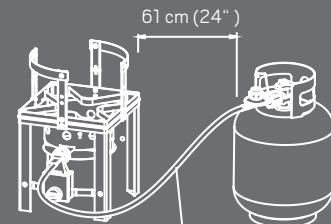
- Use appliance only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Installation must comply with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B1 49.1
- This appliance shall be used only outdoors, and shall not be used in a building, garage or any other enclosed area.
- Use appliance at least 3m (10') from any wall or surface. Maintain 3 m (10') clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc. Never use under balconies made of wood or ANY overhead construction.

**WARNING:**

- Apartment Dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP Gas appliance outside at an apartment. If allowed, use outside on the ground floor with a 3 m (10') clearance from walls or rails.
- Before opening LP tank valve, check the coupling nut for tightness. When appliance is not in use, turn off control knob and LP tank valve.
- Never move appliance while in operation or still hot.
- If you notice grease or other hot material dripping from appliance onto the valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct, clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of appliance.
- Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation.

**WARNING:**

- Never use a cooking vessel by another manufacturer.
- Never fill pot above upper fill line. Oil can splatter or discolouration to ground surface.
- Never place empty cooking vessel on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in the cooking vessel while the appliance is in operation.
- Never move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool before moving or storing.
- Never leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- Never operate appliance with LP tanks out of correct position specified in assembly instructions.
- Always close LP tank valve and remove coupling nut before moving LP tank from specified operating position.
- Appliance shall not be used for commercial cooking.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Avoid bumping of or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
- Never drop food or accessories into hot cooking liquid. Lower food and accessories slowly into the cooking liquid in order to prevent splashing or overflow. When removing food from the appliance, care should be taken to avoid burns from hot cooking liquids.



**WARNING: Hose is a trip hazard**  
**Keep the fuel supply hose away from any heated surface**

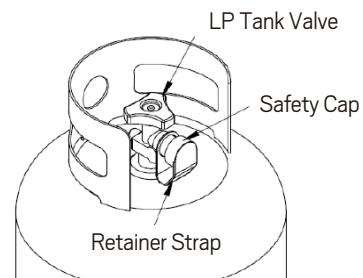
**Product no. 085-3230-2 (2A-OC217) |  
Contact us 1-855-803-9313**

**DANGER:**

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

**LP Tank Removal, Transport and Storage**

- Turn OFF all control knobs and LP tank valve. Turn coupling nut counter-clockwise by hand only – do not use tools to disconnect. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP tank in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP tank inside a vehicle which may become overheated by the sun.
- Do not store LP tanks in an area where children play.
- Turn off gas at supply cylinder when not in use.

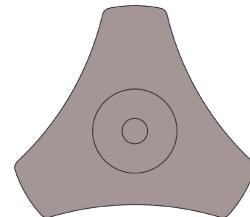
**LP Tank**

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

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

**LP tank valve must have:**

- Type 1 outlet compatible with regulator or appliance.
  - Safety relief valve.
  - UL listed Overfill Protection Device (OPD).
- This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel.  
 Use only tanks equipped with this type of valve.
- LP tank must be arranged for vapour withdrawal and include collar to protect LP tank valve.



OPD Hand Wheel

**LP (Liquefied Petroleum Gas)**

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

**LP Tank Filling**

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

**LP Tank Exchange**

- Many retailers that sell appliances offer you the option of replacing your empty LP tanks through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their cylinders. Exchange your tank only for an OPD safety feature-equipped tanks as described in the "LP Tank" section of this manual.
- Always keep new and exchanged LP tanks in upright position during use, transit or storage.
- Leak test new and exchanged LP tanks BEFORE connecting to appliance.

**LP Tank Leak Test**

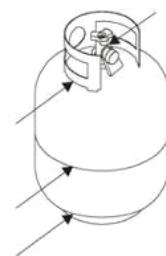
For your safety

- Leak test must be repeated each time LP tank is exchanged or refilled.
- Do not smoke during leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.

LP tank must be leak checked outdoors in well-ventilated area, away from open flames or sparks.

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

Use mild soap and water. Do not use household cleaning agents. Damage to gas train components can result. Brush soapy solution onto all weld seams and entire valve area.



**Product no. 085-3230-2 (2A-OC217) |**  
**Contact us 1-855-803-9313**



**WARNING:**

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

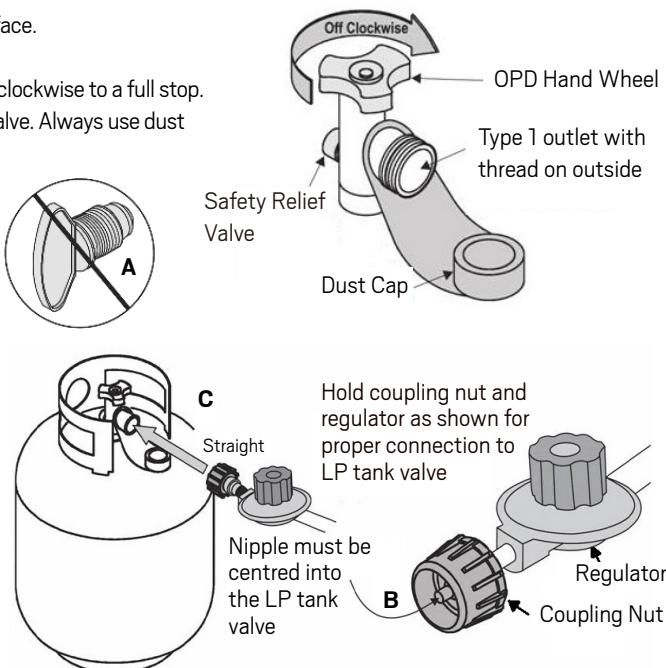
**Connecting Regulator to the LP Tank**

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

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

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

Tighten by hand only – do not use tools.



NOTE: If you cannot complete connection, disconnect regulator and repeat step 5 and 6.  
If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator!



**WARNING:**

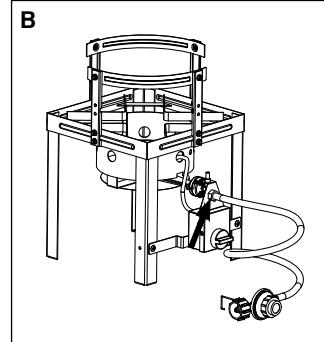
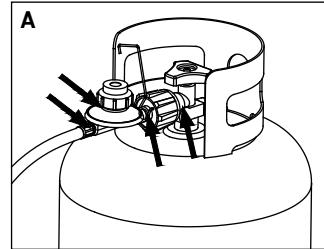
- Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.
- Never attempt to attach this appliance to the self-contained LP gas system of a camper,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

**WARNING:**

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

**Leak Testing Valves, Hoses and Regulator**

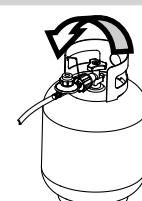
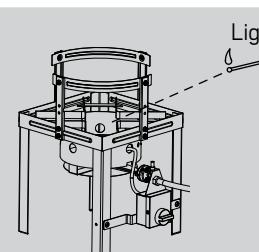
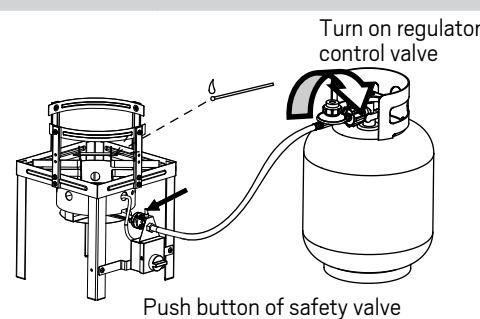
1. Turn all control knob(s) to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP tanks.
3. Completely open LP tank valve by turning OPD hand wheel counter-clockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection.  
Correct before proceeding.
4. Brush soapy solution onto indicated connections shown at right in A and B.
5. If "growing" bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. If leaks cannot be stopped, do not try to repair. Use only replacement parts specified by manufacturer.
6. Always close LP tank valve after performing tank leak test by turning OPD hand wheel clockwise.

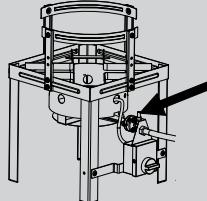
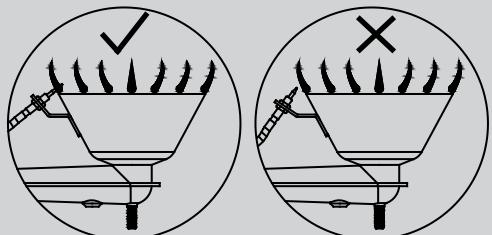


**Product no. 085-3230-2 (2A-OC217) |**  
**Contact us 1-855-803-9313**

### **Lighting Instructions**

Note: Do not lean over LP cooker while lighting.

Step	Procedure	Illustration
1	Read all instructions before lighting.	
2	Turn regulator control valve to OFF position.	
3	Fully turn timer control knob clockwise.	
4	Fully open LP tank valve.	
5	Light match and place it over burner. Tip: Wooden kitchen matches work best.	
6	PRESS and continually HOLD down push button of safety valve while slowly turning ON the regulator control valve. Continually hold down the push button of the safety valve. DO NOT stand with head or arms over cooker.	

Step	Procedure	Illustration
7	After burner is lit, continue to HOLD the push button for 10 seconds and then release. Holding push button of safety valve for less than 10 seconds will cause burner flame to go out.	
8	If ignition does not occur in 5 seconds, turn the regulator and LP tank valve off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.	
9	Check the position of thermocouple, make sure the flame has full contact with the thermocouple.  Note: If thermocouple does not have full contact with flame, unit will not stay lit.	
10	Cycle time for timer is around 15 minutes.  If the timer is not reset within around 15 minutes, the burner will shut OFF automatically.  If this occurs, please follow lighting instructions and continue to cook.	

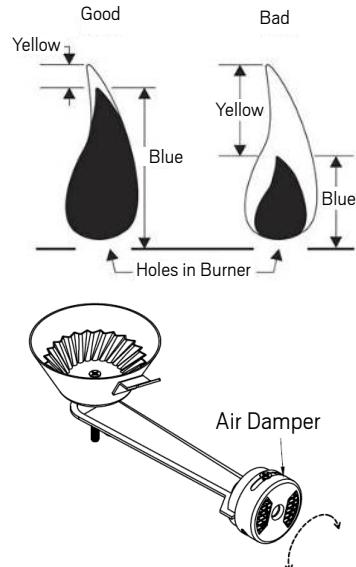
**CAUTION:**

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

**Product no. 085-3230-2 (2A-OC217) |  
Contact us 1-855-803-9313**

### Burner Flame Check

Light burner then rotate regulator knob from HIGH to LOW. You should see a smaller flame in LOW position than in HIGH. Always check flame prior to each use. The air damper mounted on the back of your burner helps to control the amount of primary air that mixes with the LP gas. A blue flame with little or no yellow flame provides the best heat. Adjust the air damper by turning it clockwise or counter-clockwise until the desired flame is achieved.



### Turning LP Cooker Off

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

### Hose Check

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

### Cleaning the Burner



#### CAUTION:

Check and clean burner/venturi tubes to eliminate insect nests. A clogged tube can lead to fire beneath the appliances.

Spiders' nests or wasps' mud inside the burner may cause fire at the air damper. If a fire occurs, immediately turn off gas supply at LP tank valve.

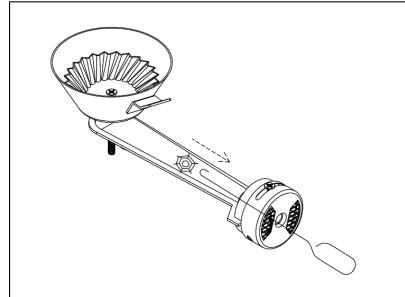
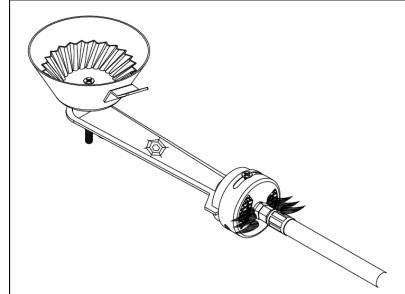
#### Note:

Spiders and small insects can spin webs and build nests inside the burner. This especially occurs in late summer and fall before frost when spiders are most active. These nests can obstruct gas flow and cause a fire in and around the burner and orifice. Such a fire can cause operator injury and serious damage to the appliance. To help prevent a blockage and ensure full heat output, clean and inspect burner tube often (once or twice a month).

NOTE: Water or air pressure will not normally clear a spider web.

**Steps for Cleaning the Burner:**

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

**Cleaning and Maintenance**

Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapours and liquids.

- Do not block holes in bottom or sides of appliance.
- Check burner flames regularly.
- Use appliance only in well-ventilated spaces. NEVER use in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio, or under ANY overhead construction.
- Completely thaw meat and poultry prior to placing in hot oil.
- To minimize splattering, dry surfaces of meat and poultry prior to placing in hot oil.
- When LP tank is connected to appliance, store outdoors in well-ventilated space and out of reach of children.
- Store appliance indoors ONLY if LP tank is turned off, disconnected, removed from appliance then stored outdoors.
- Keep the appliance clear and free from gasoline and other flammable vapours and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Keeping the ventilation opening(s) of the cylinder enclosed free and clear from debris.
- Clean all cooking surfaces of vessels, aluminum pots and pan with warm, soapy water and a nylon cleaning pad to avoid oxidation, corrosion and rusting.
- The minimum ambient operating temperature for safe use of the appliance is -10°C (14°F).
- Before and after each use, follow the above maintenance steps.

**Product no. 085-3230-2 (2A-OC217) |  
Contact us 1-855-803-9313**



**CAUTION:**

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

Correct care and maintenance will keep your appliance operating smoothly.

Clean regularly as determined by the amount of use.

NOTE: Clean the entire appliance each year and tighten all hardware on a regular basis (1–2 times a year or more depending on usage).

Cleaning should be done where detergents won't harm a patio, lawn or the like.

**Suggested Cleaning Materials:**

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

**Suggested Cleaning Materials:**

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

**WARNING:**

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

**Using Your Thermometer**

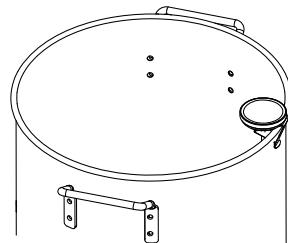
Check the thermometer before each use by inserting into a pot of boiling water and ensuring that it registers approximately 100°C +/- 10°C (212°F +/- 20°F). If it does not function properly, obtain a replacement thermometer specified by the manufacturer before using the appliance.

Prior to lighting, position thermometer clip so that at least 7 cm (2 3/4")

of thermometer tip is submerged in oil.

Reposition thermometer as necessary to cook.

Continue to use thermometer until burner is turned off.

**How To Use Your Strainer Basket**

The boiling baskets have handles for easy lifting. Use with the turkey fryer for boiling, steaming or frying large quantities of food. Perfect for crab and crawfish boils, fish fries, soups and stews, canning fruits and vegetables. You can even fry a whole turkey in these boiling pots.

**The following safety measures are recommended when using your fry set.**

**LOCATION MATTERS**

Select a safe place to fry your turkey. It should be in an open area, outside, and on a cement or brick surface. Place the liquid propane gas tank and fryer so that if any wind blows, the heat from the fryer will blow away from the LP gas tank. Never use your fryer in an enclosed area, near a wall or on a wooden deck. Keep a minimum clearance of 3 m (10') from the sides, front and back of the fryer to any construction.

**LOCATION MATTERS**

- Remove and discard any thermometer buttons, leg holders and giblet packs contained inside the completely thawed turkey.

Do not attempt to fry a frozen or partially frozen turkey.

Ensure your turkey is completely thawed prior to proceeding.

The USDA recommends thawing 24 hours (1 day) for every 4-5 pounds in refrigerator.

- Insert the T-Star stand up through the cavity of turkey so that the legs are at the top.



**Product no. 085-3230-2 (2A-OC217) |  
Contact us 1-855-803-9313**



**CAUTION:**

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

- Use marinade by injecting it into the thicker areas of the turkey breasts and thighs.
- To use, load the injector with marinade and insert the needle into the turkey. Withdraw the needle slowly while pushing the plunger, minimizing large pockets of marinade and spreading it more evenly. Discard any unused marinade.
- Completely pat dry the inside and outside surfaces of the turkey. This is very important as it reduces the splattering of oil. After patting the turkey dry, add herb rubs or seasonings to the skin.



**Fry With Care**

- Check your hose at both ends for proper connection. Also, place the LP tank and hose so that they are not located directly next to the fryer (see photo). Centre the pot over the burner on the cooker.
- When filling with oil, do not fill past the "FILL LINE"; otherwise, when frying the turkey, oil may splash out creating a danger of property damage, personal injury or death.



- Light the burner unit and heat the oil to 160°C (325°F).  
Never leave the fryer unattended at any time.
- Check the oil using the thermometer.  
If it has reached 160°C (325°F), you are ready to start deep frying. Monitor the temperature throughout the frying process to maintain 160°C (325°F)—never let the oil temperature get hotter than 160°C (325°F)
- If the oil exceeds 204°C (400°F) or if the oil begins to smoke, turn the burner off immediately.
- Wear long, insulated, flame-retardant gloves to protect your hands and arms.  
Use the lift handle to slowly lower the turkey into the oil. Pause at several points before reaching the bottom of the pot.
- Never drop food or accessories into hot cooking liquid. Lower food and accessories slowly into the cooking liquid in order to prevent splashing or overflow. When removing food from the appliance care must be taken to avoid burns from hot cooking liquids.
- Adjust the burner to maintain 160°C (325°F). Monitor the fryer during the entire process to assure a safe frying experience.  
Do not leave fryer unattended.
- Cook until a golden brown colour is achieved. Normal cooking time is 3 1/2 minutes per pound.

**DANGER:**

- Do not fill past the maximum fill line marked on the pot.
- An oil overflow may occur resulting in a fire which could cause property damage, personal injury or death. Follow directions above to prevent this.

**WARNING:**

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

**Product no. 085-3230-2 (2A-OC217) |**  
**Contact us 1-855-803-9313**

## Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Corrective Action
The burner does not light up.	<p>The connection between the regulator and LP tank is not in good condition.</p> <p>The LP tank valve and regulator control valve are not open.</p> <p>The LP tank is empty.</p> <p>Push button of safety valve was not pushed down.</p>	<p>Check and make sure the regulator coupling nut is tightened to the LP tank valve.</p> <p>The regulator control valve and LP tank valve are open during normal operation. The regulator control valve is opened in clockwise direction and the LP tank valve is opened in counter-clockwise direction.</p> <p>Check and make sure the LP tank is filled with fuel.</p> <p>Press and fully hold down push button of safety valve after the lighted match is placed on the burner.</p>
The burner does not stay lit.	<p>The push button on safety valve was not fully pushed down for at least 10 seconds.</p> <p>Timer is not activated.</p> <p>The thermocouple is not in direct flame path of burner.</p> <p>High winds.</p>	<p>Fully hold down the push button on the safety valve for at least 10 seconds and then release.</p> <p>Fully turn the timer control knob clockwise.</p> <p>Ensure the thermocouple is assembled in the correct position and the nut is tightened on the thermocouple. (See Assembly Instructions - step 2 for detail). Make sure the flame has full contact with the thermocouple.</p> <p>If wind blows out flame, gas supply will be cut off. Move out of wind and restart.</p>
	Timer has completed its cycle.	Each timer cycle is 15 minutes, after 15 minutes, the burner will go off automatically. Please re-set the timer.
The oil is not reaching desired temperature.	<p>The food is not fully defrosted.</p> <p>The regulator control valve is not fully opened.</p> <p>Overfilled Protection Device (OPD) on tank has been tripped.</p>	<p>Do not attempt to fry a frozen or partially frozen turkey or food. Ensure the turkey or food is completely thawed prior to proceeding.</p> <p>Fully open the regulator control valve. The regulator control valve is opened in clockwise direction and the LP tank valve is opened in counter-clockwise direction.</p> <p>Overfilled Protection Device (OPD) has been activated. To reset, turn off regulator control valve and LP tank valve. Disconnect the regulator from the LP tank and wait one minute. Reconnect the regulator control valve to the LP tank valve and slowly open the LP tank valve until it is fully open.</p>

#### 1. Limited Warranty

This product carries a one (1) year warranty against defects in workmanship and materials. Trileaf Distribution agrees to replace a defective product, within the stated warranty period, when returned to the place of purchase with proof of purchase. This product is not guaranteed against wear or breakage due to misuse and/or abuse.

2. The manufacturer warrants this product to be free from defects in workmanship and materials for a period of one (1) year from the date of purchase, PROVIDED claims are submitted, in writing, with proof of purchase.

3. If any part of this item fails because of a manufacturing defect within the limited warranty period, the manufacturer offers to replace such part(s) provided that such parts have not been improperly repaired, altered, or tampered with or subject to misuse, abuse or exposed to corrosive conditions. This limited warranty is, however, subject to certain limitations, exclusions, time limits and exceptions (hereinafter "conditions") as listed below. Read these conditions carefully.

4. This Limited Warranty shall be limited to the replacement or repair of any part(s) which the manufacturer determines, after reasonable examination, to have been defective at the time of manufacturing and the manufacturer's obligation(s) shall be limited to replacement, if any, of defective part(s) which shall be shipped at the original purchaser's expense to the original purchaser's designated shipping address.

5. This limited warranty is given to and covers the ORIGINAL PURCHASER ONLY and such coverage terminates one (1) year from the date of purchase.

6. DAMAGE LIMITATION WARNING: IN NO EVENT SHALL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING (BUT NOT LIMITED TO) LOSS OF USE OF THE PRODUCT, LOSS OF TIME, LOSS OF FOOD, INCONVENIENCE, EXPENSES FOR TRAVEL AND LODGING EXPENSES, TRANSFORMATION, LOSS BY DAMAGE TO PERSONAL PROPERTY OR LOSS OF INCOME, PROFITS OR REVENUE.

7. MANUFACTURER'S OBLIGATION: The manufacturer's liability shall be limited to the delivery of a good, merchantable product and, if necessary, the repair or replacement, at the manufacturer's discretion of any defective part or unit.

8. TRANSFER LIMITATIONS: This limited warranty is not assignable or transferable.

It covers only the original purchaser.

9. RESERVED RIGHT TO CHANGE: The manufacturer reserves the right to make changes or improvements to products it produces in the future without imposing on itself any obligations to install the same improvements in the products it has previously manufactured.

10. This limited warranty gives the original purchaser specific legal rights but there may be other rights which vary by jurisdiction.

11. This warranty does not cover the following items:

- A. Chips or scratches on porcelain or painted surfaces.
- B. Rust or corrosion, which is not deemed a manufacturing or materials defect.
- C. Discoloration or loss of paint due to handling during assembly, heat or cleaning products. Paint may require touch-up
- D. Stainless steel discoloration or corrosion.
- E. Consumables such as batteries.

**MADE IN CHINA**

**IMPORTED BY**

**TRILEAF DISTRIBUTION TRIFEUIL TORONTO, CANADA M4S 2B8**

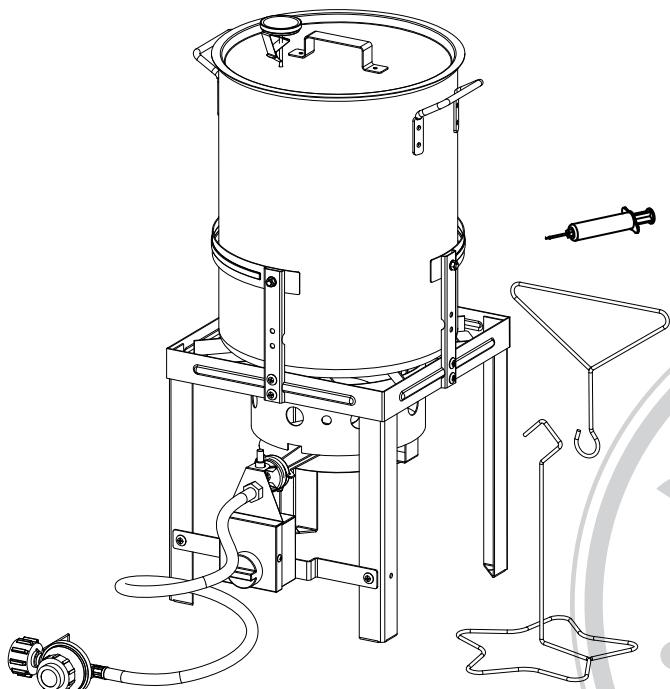


**Master Chef Canada**  
Toronto, Canada M4S 2B8

MASTER  
**Chef**<sup>MC</sup>

## Friteuse d'extérieur au propane pour dinde

N° d'article 085-3230-2 (2A-OC217)



### GUIDE D'UTILISATION

Sans frais : 1 855 803-9313

Veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation avant d'utiliser cet appareil et le conserver à des fins de consultation ultérieure.



Avertissements	2
Schéma du produit	4
Liste des pièces	5
Liste de la quincaillerie	5
Instructions d'assemblage	6
Avertissements	9
Bouteille de propane	12
Essais de fuite	15
Consignes d'allumage	16
Nettoyage et entretien	18
Utilisation	21
Dépannage	24
Garantie limitée	25

**DANGER :****Si vous sentez une odeur de gaz :**

1. Coupez le gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

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

**DANGER :**

1. N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.
2. N'utilisez jamais cet appareil à moins de 3.0 m (10') 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') d'un 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 dépasser 200 °C (400 °F). Si la température dépasse 200 °C (400°F) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou coupez l'alimentation en gaz.
6. Les liquides chauffés restent à des températures brûlantes longtemps après le processus de cuisson. Ne touchez jamais l'appareil de cuisson tant que les liquides n'ont pas refroidi à 45 °C (115 °F) ou moins.
7. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

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

- À l'installateur ou à la personne qui assemble cet appareil : Laissez ce manuel avec cet appareil pour référence future.
- Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires au bon assemblage et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.
- Lisez et suivez tous les avertissements et 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 ultérieure.

**SYMBOLES DE SÉCURITÉ :**

**Les symboles et les encadrés ci-dessous expliquent la signification de chaque rubrique.  
Lisez et suivez tous les messages qui se trouvent dans le manuel.**

-  **DANGER** : Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.
-  **AVERTISSEMENT** : Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.
-  **ATTENTION** : Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

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

 **AVERTISSEMENT :**

Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

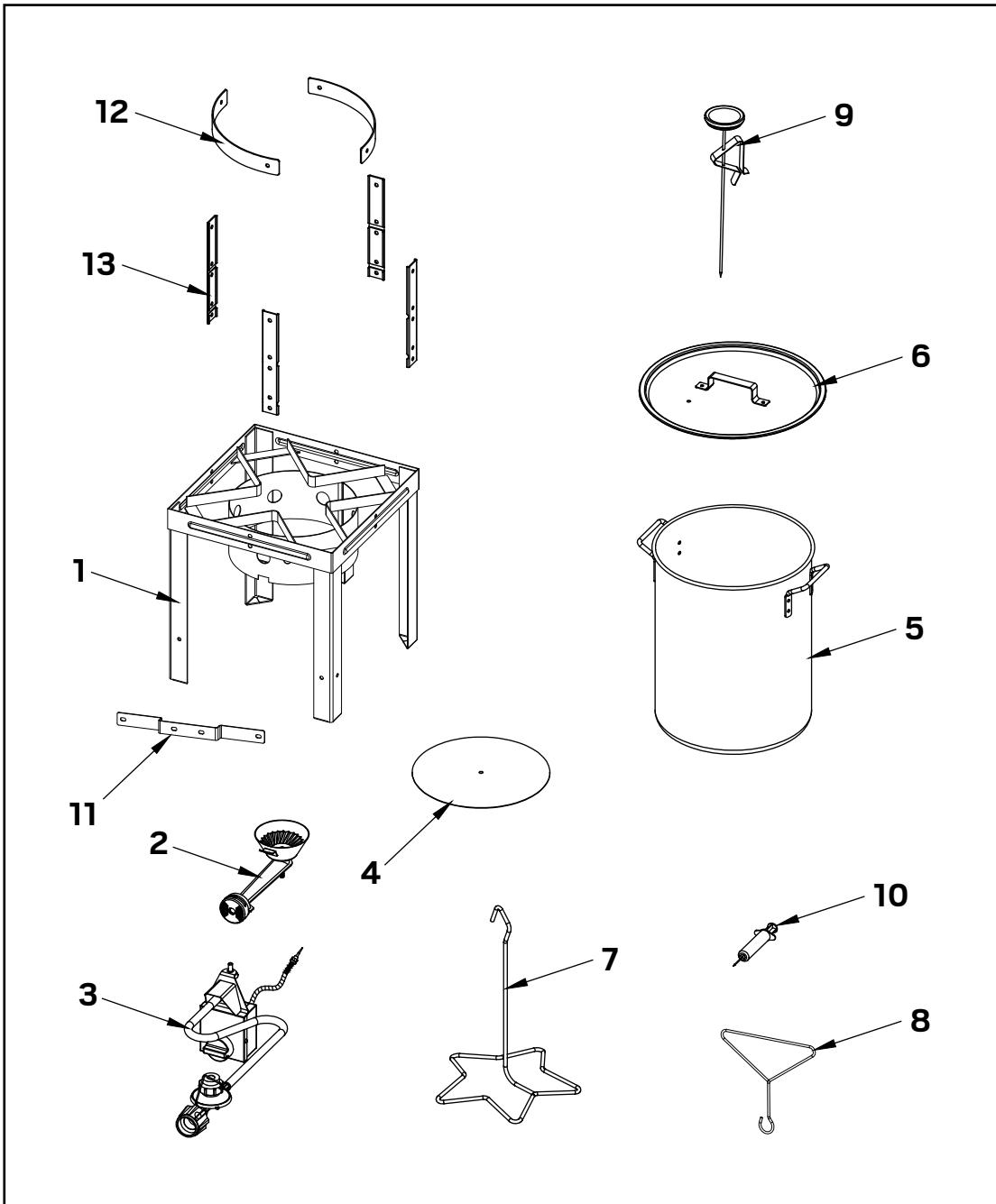
Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri qui n'est pas plus inclusif qu'avec des murs sur trois côtés, mais sans couverture aérienne; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur un bateau. Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur un véhicule de loisirs, ni connecté au système de gaz propane basse pression d'un véhicule de loisirs.

Nº d'article 085-3230-2 (2A-OC217)|

Nous contacter au 1 855 803-9313

Schéma du produit



Nº de réf.	Description	Qté
1	Socle en acier	1
2	Brûleur	1
3	Boîtier du minuteur	1
4	Écran thermique	1
5	Marmite en aluminium de 28,4 L (30 qt)	1
6	Couvercle de la marmite	1
7	Support en T	1
8	Crochet de soulèvement	1
9	Thermomètre de 30,5 cm (12 po)	1
10	Injecteur	1
11	Support du boîtier du minuteur	1
12	Bras anti-basculement	2
13	Bride pour bras anti-basculement	4

Pièce n°	Description	Schéma	Qté
A	Boulon M6 x 14		12
B	Écrou M6		14
C	Boulon à tête cruciforme M6 x 1		4

Outils requis (non inclus) :

Tournevis à tête cruciforme / Clé à molette

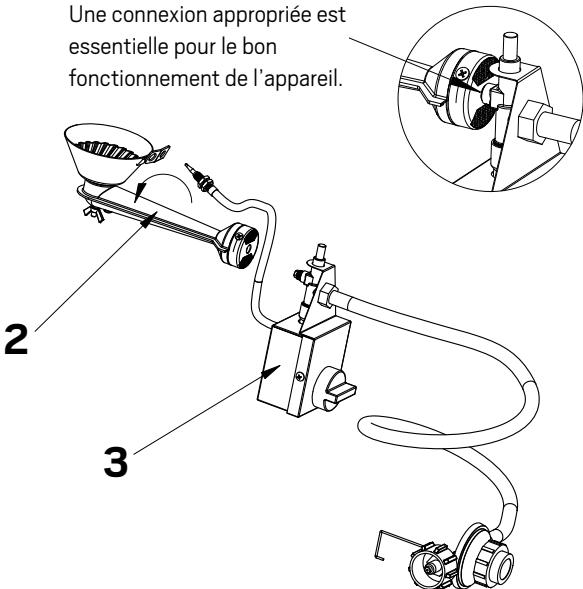
## Étape 1

Fixez le brûleur (2) au dispositif d'arrêt automatique dans le boîtier du minuteur (3) en tournant le brûleur dans le sens horaire. Ne serrez pas complètement le brûleur à la vanne; serrez jusqu'à ce que 3 filets restent visibles sur la vanne.

Alignez le filetage conique de la soupape de sécurité sur la ligne médiane de le brûleur, puis serrez le brûleur. Ceci est essentiel pour des performances et une efficacité maximales.

TROIS fils visibles.

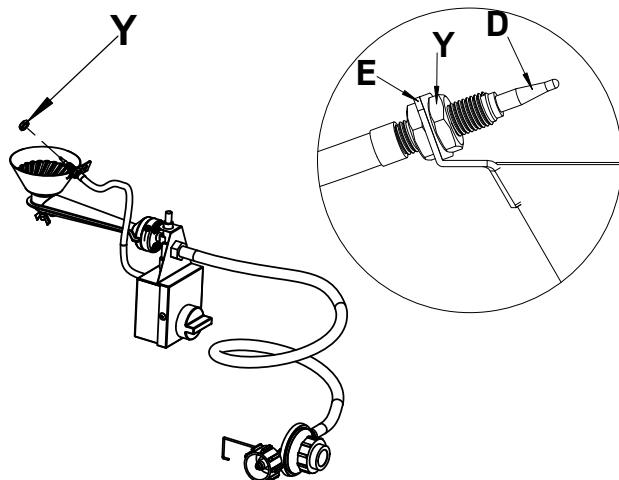
Une connexion appropriée est essentielle pour le bon fonctionnement de l'appareil.



## Étape 2

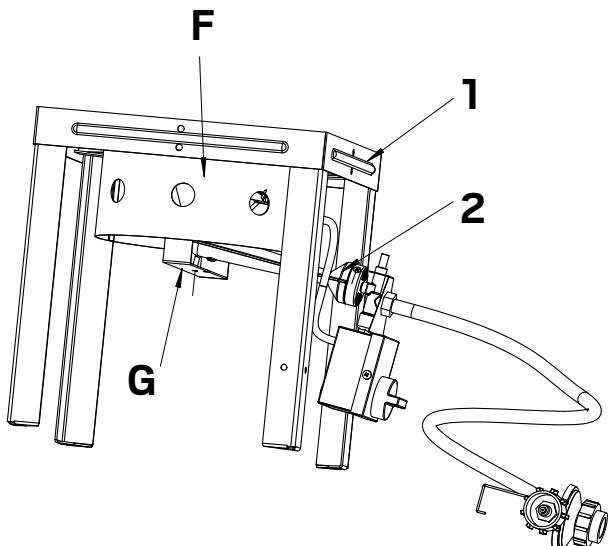
Fixez le thermocouple (D) au support de thermocouple (E) qui a été fixé au brûleur.

Fixez le thermocouple (D) selon le dessin à droite et serrez l'écrou (Y).



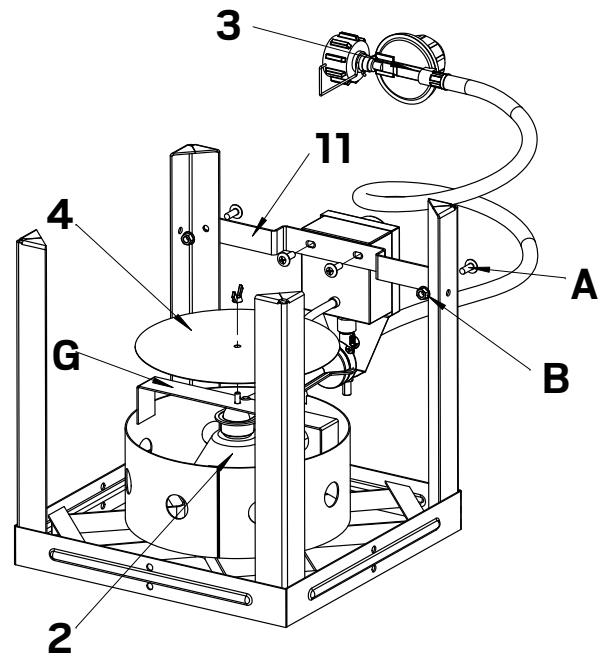
## Étape 3

Dévissez l'écrou préassemblé de la goupille filetée du brûleur (2). Insérez le brûleur (2) par le bas du socle (1), entre l'écran thermique (F) (côté à lèvres rectangulaires) et la barre de support du brûleur (G). Alignez ensuite la base du brûleur (2) sur la barre de support du brûleur (G).



## Étape 4

Alignez le boîtier du minuteur (3) sur la barre de support du boîtier de minuteur (11) et fixez-le avec 2 vis M6x15 (A) en passant par la barre de support (11) puis sur le boîtier de minuteur (3). Alignez ensuite la base du brûleur (2) sur la barre de support du brûleur (G). Alignez les trous sur l'écran thermique (4) avec une goupille filetée et une goupille d'alignement du brûleur (2) à travers le trou dans la barre de support du brûleur (G), puis à travers un petit trou de l'écran thermique (4). La goupille d'alignement sur le fond du brûleur (2) doit être insérée à travers le grand trou de l'écran thermique (4); serrez l'écrou hexagonal sur le boulon du brûleur (2). Fixez ensuite la barre de support (11) aux pieds de support avec 2 vis M6x14 (A) en passant par les trous sur les pattes puis à travers les trous de la barre de support (11). Serrez les vis avec 2 écrous M6 (B).



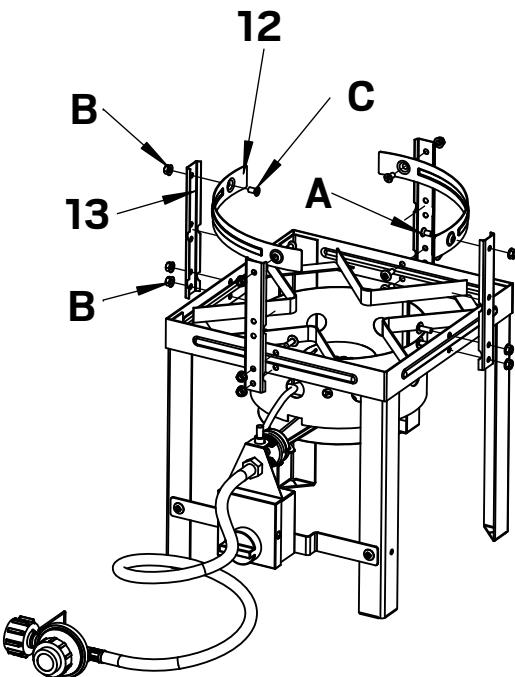
Nº d'article 085-3230-2 (2A-OC217)|

Nous contacter au 1 855 803-9313

## Étape 5

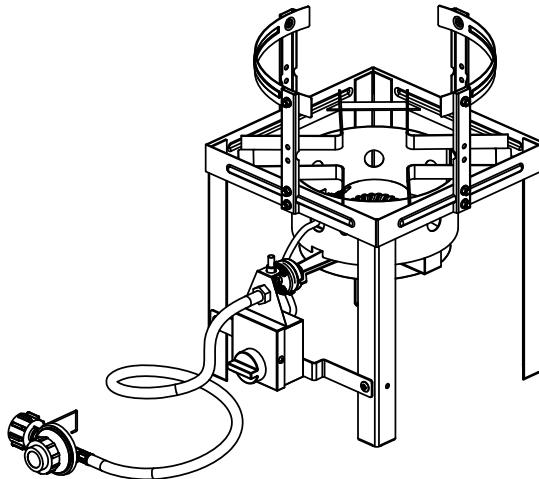
Alignez la bride pour bras anti-basculement (13) avec les 4e et 5e trous du socle et serrez avec le boulon A et l'écrou B. Alignez ensuite le bras anti-basculement (12) sur le 1er trou de la bride (13) et serrez-le avec le bouton à tête cruciforme C et l'écrou B.

**Attention :** Veuillez plier légèrement les bras anti-basculement vers l'extérieur si la marmite ne peut pas être insérée entre les bras anti-basculement.



## Étape 6

Lors du transport ou de l'entreposage d'une friteuse au propane sans bouteille attachée, accrochez le régulateur sur le brûleur ou le socle de la friteuse pour éviter d'endommager le régulateur.



### Avertissements :

1. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.  
Gardez les enfants et les animaux domestiques loin de l'appareil en tout temps.
2. L'alcool, les médicaments sous ordonnance et les médicaments vendus sans ordonnance peuvent affaiblir les facultés de l'utilisateur, l'empêchant d'assembler ce barbecue adéquatement ou de l'utiliser de manière sécuritaire.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé sur ou sous un balcon ou une terrasse d'appartement ou de condominium.
4. Cet appareil est destiné à une utilisation en plein air SEULEMENT.  
NE L'UTILISEZ PAS dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur un bateau.  
Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules récréatifs.
6. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé à ces fins.
7. Lors de la cuisson, la friteuse doit être installée sur une surface de niveau, stable, incombustible dans une zone exempte de matériaux combustibles. Une surface d'asphalte (tapis hydrocarboné) n'est pas acceptable à cette fin.
8. Gardez le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
9. Lors de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, le thermomètre fourni DOIT être utilisé. Suivez les instructions de ce guide d'utilisation pour une installation et une utilisation appropriées du thermomètre.

Nº d'article 085-3230-2 (2A-OC217)|

Nous contacter au 1 855 803-9313

## Avertissements



### Avertissements :

10. Si le thermomètre fourni avec cette friteuse a été perdu ou endommagé, un thermomètre de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant de l'appareil. Si la température dépasse 200 °C (400 °F) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou coupez l'alimentation en gaz et attendez que la température diminue à moins de 176 °C (350 °F) avant de rallumer le brûleur conformément aux instructions du fabricant. S'il y a un couvercle, ne retirez pas le couvercle.
11. Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ayez un extincteur de type BC ou ABC facilement disponible.  
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, peut circonscrire l'incendie.
12. Ne remplissez jamais trop le récipient de cuisson avec de l'huile, de la graisse ou de l'eau. Suivez les instructions de ce guide d'utilisation pour établir les niveaux d'huile, de graisse ou d'eau appropriés.
13. L'introduction d'eau ou de glace de toute source dans l'huile ou dans la graisse peut provoquer un débordement et provoquer des brûlures causées par les éclaboussures d'huile et d'eau. Lors de la friture avec de l'huile ou de la graisse, tous les produits alimentaires DOIVENT être complètement décongelés et séchés à la serviette avant d'être immersés dans la friteuse.
14. Ne posez pas de récipients de cuisson vides sur l'appareil pendant son fonctionnement Faites preuve de prudence lorsque vous ajoutez quelque chose dans le récipient de cuisson pendant le fonctionnement de l'appareil.
15. En cas de pluie, neige, grêle, grésil ou toute autre forme de précipitation pendant une 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 pendant qu'il est en cours d'utilisation. Laissez le récipient de cuisson refroidir à 45 °C (115 °F) avant de le déplacer ou de le ranger.
17. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux domestiques loin de l'appareil en tout temps.



### AVERTISSEMENT :

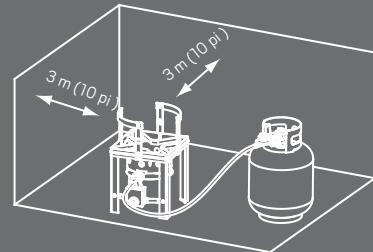
Mesures de sécurité pour l'installation.

- Utilisez l'appareillage uniquement avec du propane et l'ensemble régulateur/vanne fourni.
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases ANSI/NFPA 58; ou au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B1 49.1
- L'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 l'appareil à au moins 3 m (10 pi) de tout mur ou surface. Maintenez un dégagement de 3 m (10 pi) aux objets qui peuvent prendre feu ou les sources d'inflammation, comme les veilleuses sur les chauffe-eau, les appareils électriques sous pression, etc. Ne l'utilisez jamais sous les balcons en bois ou TOUTE structure aérienne.



#### AVERTISSEMENT :

- Habitants d'appartements : Vérifiez auprès de la direction pour connaître les exigences et les codes de prévention des incendies pour l'utilisation d'un appareil de gaz propane à l'extérieur d'un appartement. Si cela est permis, utilisez-le à l'extérieur au rez-de-chaussée avec un dégagement de 3 m (10 pi) des murs ou des rails.
- Avant d'ouvrir le robinet de la bouteille de propane, vérifiez si l'écrou d'accouplement est étanche. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, éteignez le bouton de commande et le robinet de la bouteille de propane.
- Ne déplacez jamais l'appareil en fonctionnement ou encore chaud.



- Si vous remarquez de la graisse ou un autre matériau chaud qui coule de l'appareil sur la vanne, le tuyau ou le régulateur, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Déterminez la cause, corrigez le problème, nettoyez la friteuse et inspectez la vanne, le tuyau et le régulateur avant de continuer. Effectuez un essai d'étanchéité.
- Le régulateur peut faire un bourdonnement ou un sifflement pendant le fonctionnement. Cela n'affectera pas la sécurité ou l'utilisation de l'appareil.
- Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. S'il y a des preuves d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil.

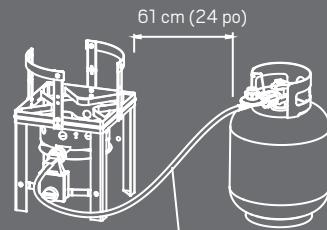
#### AVERTISSEMENT :

N'utilisez jamais un récipient de cuisson de plus de 28,3 L (30 qt) ou d'un diamètre supérieur à 29,8 cm (11 3/4 po) et de plus de 39,4 cm (15 1/2 po).



#### N'utilisez jamais un récipient de cuisson d'un autre fabricant.

- Ne remplissez jamais la marmite au-dessus de la ligne de remplissage supérieure. L'huile peut éclabousser causant des taches ou une décoloration à la surface du sol.
- Ne placez jamais de récipient de cuisson vide sur l'appareil pendant le fonctionnement. Soyez prudent lorsque vous placez quoi que ce soit dans le récipient de cuisson pendant que l'appareil est en fonctionnement.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est utilisé. Laissez le récipient de cuisson refroidir avant de le déplacer ou de le ranger.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux domestiques loin de l'appareil en tout temps.
- Cet appareil n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour la cuisson commerciale.



#### AVERTISSEMENT :

**Le tuyau présente un risque de trébuchement  
Gardez le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée**

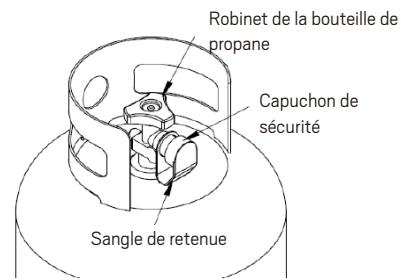
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec une bouteille de propane hors de la position correcte spécifiée dans les instructions d'assemblage.
  - Fermez toujours le robinet de la bouteille de propane et retirez l'écrou d'accouplement avant de déplacer la bouteille de propane de la position de fonctionnement spécifiée.
- Cet appareil sera chaud pendant et après utilisation. Utilisez des gants isolants ou des mitaines de protection pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- Évitez de heurter ou de cogner l'appareil afin d'éviter tout renversement ou projection de liquide de cuisson chaud.
  - Ne déposez jamais d'aliments ou d'accessoires dans un liquide de cuisson chaud. Abaissez lentement les aliments et les accessoires dans le liquide de cuisson afin d'éviter les éclaboussures ou les débordements. Lorsque vous retirez les aliments de l'appareil, il faut prendre soin d'éviter les brûlures causées par les liquides de cuisson chauds.

**DANGER :**

- La soupape de sécurité sur la bouteille de propane peut activer la libération de gaz et provoquer un incendie intense, qui peut entraîner un risque de mort ou de blessures graves. Par conséquent, suivez les instructions ci-dessous exactement.
  - (a) N'entreposez pas une bouteille de propane de rechange sous cet appareil ou à proximité de cet appareil.
  - (b) Ne remplissez pas une bouteille de propane liquéfié au-delà de 80 % de sa capacité.
- Le non-respect des consignes telles qu'exactement énoncées aux étapes (a) et (b) peut entraîner des blessures graves et même la mort.
- Si vous voyez, sentez ou entendez du gaz s'échapper, éloignez-vous immédiatement de la bouteille de propane et de l'appareil et appelez votre service d'incendie.
- Toutes les bouteilles de propane de rechange doivent être dotées de capuchon de sécurité installé sur leur sortie.

**Retrait, transport et stockage de bouteilles de propane**

- Tournez tous les boutons de commande et le robinet de bouteille de propane en position d'arrêt. Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens antihoraire à la main uniquement : n'utilisez pas d'outils pour le déconnecter.  
Placez le capuchon antipoussière sur la sortie de la valve de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas utilisée.  
Installez uniquement le type de capuchon de sécurité fourni avec la bouteille sur la sortie de la vanne. D'autres types de bouchons ou de capuchons peuvent provoquer des fuites de propane.
- Une bouteille de propane débranchée entreposée ou en cours de transport doit avoir un bouchon de sécurité installé comme indiqué). Ne stockez pas de bouteille de propane dans des espaces clos tels qu'un abri pour véhicule, un garage, un porche, une terrasse couverte ou un autre bâtiment. Ne laissez jamais une bouteille de propane liquide à l'intérieur d'un véhicule, car il y a un risque de surchauffe avec le soleil.
- N'entreposez pas de bouteille de propane dans une zone où les enfants jouent.
- Fermez le robinet de la bouteille d'alimentation en gaz lorsque vous ne l'utilisez pas.

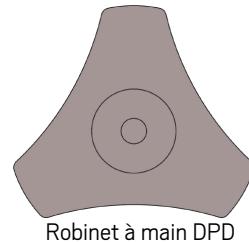
**Bouteille de propane**

La bouteille de propane utilisée avec votre appareil doit répondre aux exigences suivantes :

- Achetez des bouteilles de propane uniquement aux mesures suivantes : 30,5 cm (12 po) (diamètre) x 45,7 cm (18 po) (hauteur) avec une capacité maximale de 9 kg (20 lb).
- La bouteille d'alimentation en propane liquide à utiliser doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications des bouteilles à GPL du ministère 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.

### Le robinet de la bouteille de propane doit avoir :

- Sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou l'appareil.
  - Soupape de sûreté.
  - Dispositif de protection contre le débordement (OPD) répertorié UL.
- Cette caractéristique de sécurité DPD est identifiée par un robinet à main triangulaire unique.  
 Utilisez uniquement des bouteilles équipées de ce type de vanne.
- La bouteille de propane doit être prévue pour l'extraction de gaz et doit comporter un collet pour protéger la vanne de la bouteille de propane.



Robinet à main DPD

### GPL (gaz de propane liquéfié)

- Le gaz propane est non toxique, inodore et incolore à la production. Pour votre sécurité, une odeur (semblable au chou pourri) a été ajoutée au gaz propane qui permet de le sentir.
- Le gaz propane est extrêmement inflammable et peut s'enflammer de manière inattendue lorsqu'il est mélangé à l'air.

### Remplissage de la bouteille de propane

- Allez uniquement chez des concessionnaires agréés et expérimentés.
  - Le vendeur de propane doit purger les bouteilles avant le remplissage.
  - Le revendeur ne doit JAMAIS remplir la bouteille de propane à plus de 80 % de son volume.
- Le volume de propane dans les bouteilles variera en fonction de la température.
- Un régulateur givré indique un remplissage excessif de gaz. Fermez immédiatement le robinet de la bouteille de propane et appelez le vendeur de propane pour de l'aide.
  - Ne libérez pas du gaz propane liquide (GPL) dans l'atmosphère. Ceci est une pratique dangereuse.
  - Pour retirer le gaz de la bouteille de propane, contactez un revendeur de propane ouappelez un service d'incendie local pour obtenir de l'aide.

Consultez l'annuaire téléphonique sous «Entreprises de gaz» pour connaître les revendeurs GPL agréés les plus proches.

### Échange de bouteille de propane

De nombreux revendeurs d'appareils vous offrent la possibilité de remplacer vos bouteilles de GPL vides par l'entremise d'un service d'échange. Utilisez uniquement les services d'échange réputés qui inspectent, remplissent avec précision, testent et certifient leurs bouteilles. Échangez votre bouteille uniquement contre des bouteilles équipées d'une fonction de sécurité DPD, comme décrit dans la section «Bouteille de propane» de ce guide.

- Conservez toujours les bouteilles de propane neuves ou échangées en position verticale pendant leur utilisation, le transport ou l'entreposage.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite sur les bouteilles de propane neuves ou échangées AVANT de les brancher sur l'appareil.

### Essai d'étanchéité de la bouteille de propane

Pour votre sécurité

- L'essai d'étanchéité doit être répété chaque fois que la bouteille de propane est échangée ou remplie.
- Ne fumez pas pendant l'essai d'étanchéité.
- N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.

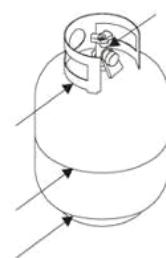
La bouteille de propane doit être vérifiée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, à l'abri des flammes nues ou des étincelles.

LP tank must be leak checked outdoors in well-ventilated area, away from open flames or sparks.

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

Utilisez du savon doux et de l'eau. N'utilisez pas d'agents de nettoyage ménagers. Cela pourrait endommager les composants du circuit de gaz.

Appliquez la solution savonneuse sur toutes les soudures métalliques et sur toute la zone de la valve.



N° d'article 085-3226-4 (2A-OC219) |

Nous contacter au 1 855 803-9313

**AVERTISSEMENT :**

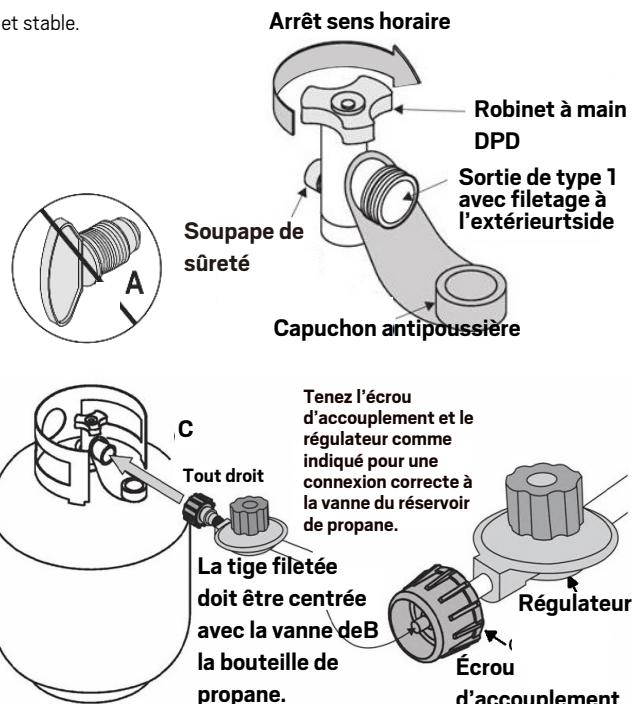
Si des bulles «en croissance» apparaissent, n'utilisez pas ou ne déplacez pas la bouteille de propane. Communiquez avec un fournisseur de gaz propane ou votre service d'incendie.

**Bouteille de propane****Connexion du régulateur à la bouteille de propane**

1. Placez la bouteille de propane sur une surface sûre, plane et stable.
2. Tournez le bouton de commande à la position OFF (arrêt).
3. Assurez-vous que le robinet sur la bouteille de gaz propane se trouve en position d'arrêt en le tournant en sens horaire jusqu'en butée.
4. Retirez le capuchon de protection de la valve de la bouteille de propane. Utilisez toujours le capuchon antipoussière et la sangle fournis avec la vanne.

**N'utilisez pas le bouchon de transport POL (A) (pièce en plastique avec filetage extérieur)! Cela contournera la fonction de sécurité de la vanne.**

5. Tenez le régulateur et insérez le raccord fileté (B) dans la valve de la bouteille de propane. Serrez l'écrou d'accouplement à la main tout en maintenant le régulateur en ligne droite avec la vanne de la bouteille de propane afin de ne pas fausser la connexion.
6. Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens horaire et serrez-le jusqu'en butée. Le régulateur scellera le dispositif anti-refoulement dans la vanne de la bouteille de propane, ce qui entraînera une certaine résistance. Un demi-tour ou trois-quarts de tour supplémentaire est nécessaire pour terminer la connexion. Serrez-le à la main. N'utilisez PAS d'outils.



**REMARQUE :** Si vous ne pouvez pas terminer la connexion, débranchez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. Si vous n'êtes toujours pas en mesure de terminer la connexion, n'utilisez

**AVERTISSEMENT :**

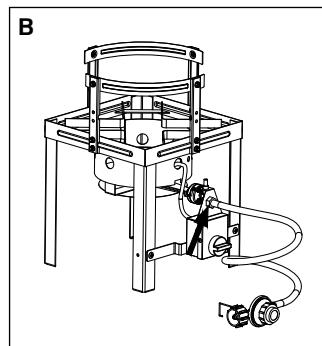
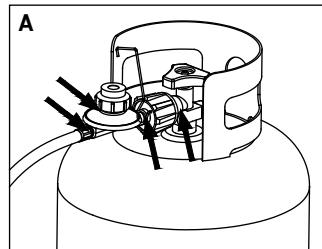
- N'insérez aucun outil ou objet dans la sortie de la vanne ou dans la soupape de sécurité. Vous pouvez ainsi endommager la soupape et causer une fuite. Une fuite de propane peut provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves, voire la mort.
- N'essayez jamais de connecter cet appareil au système de gaz propane autonome d'une caravane, d'une remorque ou d'une autocaravane.
- Vous devez utiliser le régulateur de pression et l'assemblage de tuyau fournis avec cet appareil. Le régulateur de pression les détendeurs et les flexibles de remplacement doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil.
- Fermez le robinet de la bouteille d'alimentation en gaz 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 le robinet de la bouteille de propane, quittez la zone de l'appareil etappelez votre fournisseur de gaz propane ou votre service d'incendi

**Essai d'étanchéité des vannes, des tuyaux et du régulateur**

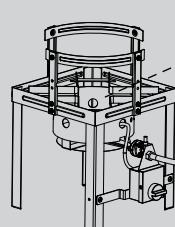
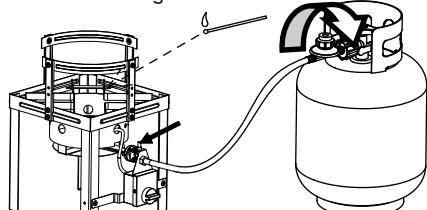
1. Tournez tous les boutons de commande vers la position d'arrêt (0).
2. Assurez-vous que le régulateur est bien connecté aux bouteilles de propane.
3. Ouvrez complètement la vanne de la bouteille de propane en tournant le robinet dans le sens antihoraire. Si vous entendez un sifflement précipité, fermez immédiatement le gaz. Il y a une fuite majeure au niveau de la connexion.
4. Appliquez une solution savonneuse sur les connexions indiquées ci-contre dans les illustration A et B.
5. Si des bulles «en croissance» apparaissent, il y a une fuite. Fermez immédiatement le robinet de la bouteille de propane et resserrez les raccords. Si les fuites ne peuvent pas être arrêtées, n'essayez pas de réparer. N'utilisez que des pièces de rechange spécifiées par le fabricant.
6. Fermez toujours le robinet de la bouteille de propane après avoir effectué le test en tournant le volant dans le sens horaire.



Nº d'article 085-3230-2 (2A-OC217)|  
Nous contacter au 1 855 803-9313

### Consignes d'allumage

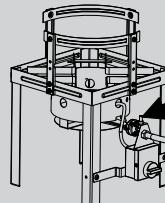
Remarque : Ne vous penchez pas sur la friteuse à propane pendant l'allumage.

Étape	Procédure	Illustration
1	Lisez toutes les instructions avant d'allumer l'appareil.	
2	Tournez le robinet de gaz du régulateur vers la position d'arrêt.	
3	Tournez complètement le bouton du minuteur dans le sens horaire.	
4	Ouvrez complètement le robinet de la bouteille de propane.	
5	Allumez une allumette et placez-la sur le brûleur. Conseil : Les allumettes de cuisine en bois fonctionnent mieux.	 Allumette allumée
6	APPUYEZ sur le bouton-poussoir de la soupape de sûreté et maintenez-le continuellement enfoncé tout en allumant lentement la vanne de commande du régulateur. Maintenez continuellement enfoncé le bouton-poussoir de la soupape de sûreté. NE VOUS PENCHEZ PAS avec la tête ou les bras au-dessus de la friteuse.	 Ouvrir la vanne de commande du régulateur Appuyer sur le bouton-poussoir de la soupape de sûreté

**Étape**

Procédure

7 Une fois le brûleur allumé, continuez à maintenir le bouton-poussoir enfoncé pendant 10 secondes, puis relâchez. Le fait de maintenir le bouton-poussoir de la soupape de sûreté pendant moins de 10 secondes provoquera l'extinction de la flamme du brûleur.

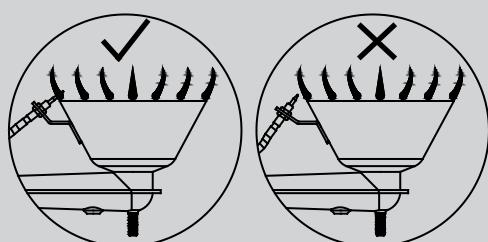
**Illustration**

MAINTENEZ ENFONCÉ  
LE BOUTON-POUSSOIR  
de la soupape de sûreté

8 Si l'allumage ne se produit pas en 5 secondes, fermez le régulateur et le robinet de bouteille de propane, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.

9 Vérifiez la position du thermocouple, assurez-vous que la flamme a un contact complet avec le thermocouple.

Remarque : Si le thermocouple n'a pas de contact complet avec la flamme, l'appareil ne restera pas allumé.



10 Le temps de cycle pour le minuteur est d'environ 15 minutes.  
Si le minuteur n'est pas réinitialisé dans un délai d'environ 15 minutes, le brûleur s'arrêtera automatiquement.

Si cela se produit, veuillez suivre les instructions d'allumage et continuer à cuisiner.

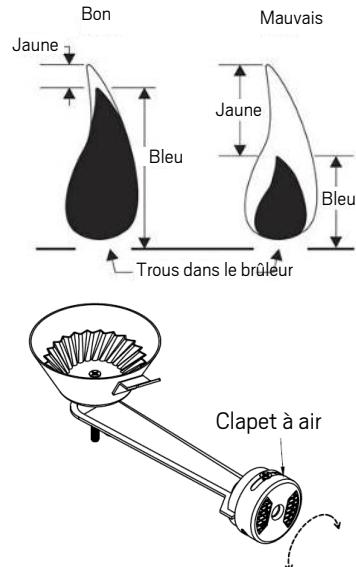
**MISE EN GARDE :**

Si le brûleur ne s'allume pas OU si la flamme du brûleur est éteinte accidentellement, tournez le bouton sur OFF (arrêt), attendez 5 minutes, essayez à nouveau. Si le brûleur ne s'enflamme pas lorsque la vanne est ouverte OU si la flamme du brûleur est accidentellement éteinte après l'allumage, le gaz continuera de s'écouler hors du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement avec un risque de blessure.

**Nº d'article 085-3230-2 (2A-OC217)|**  
**Nous contacter au 1 855 803-9313**

### Vérification de la flamme du brûleur

Allumez le brûleur, puis tournez le bouton du régulateur de HIGH (élévée) à LOW (bas). En position LOW, la flamme devrait être plus petite qu'en position HIGH. Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation. Le clapet à air monté à l'arrière de votre brûleur permet de contrôler la quantité principale d'air qui se mélange au gaz propane. Une flamme bleue avec peu ou pas de flamme jaune fournit la meilleure chaleur. Réglez le clapet à air en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire jusqu'à ce que la flamme souhaitée soit atteinte.



### Éteindre la friteuse au propane

Tournez tous les boutons à la position OFF (arrêt). Assurez-vous que le robinet sur la bouteille de gaz propane se trouve en position d'arrêt en le tournant en sens horaire jusqu'en butée.

### Vérifier le tuyau

- Avant chaque utilisation, vérifiez s'il y a des preuves d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites. Si des problèmes sont constatés, le tuyau doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil.
- Le tuyau de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant.
- Nettoyez et inspectez le régulateur de pression et l'ensemble du tuyau avant de l'utiliser.

### Nettoyage du brûleur



#### MISE EN GARDE :

Vérifiez et nettoyez les tubes de venturi et du brûleur si des nids d'insectes y sont présents. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.

Les nids d'araignées ou la boue de guêpes à l'intérieur du brûleur peuvent provoquer un incendie au niveau du clapet à air. En cas d'incendie, coupez immédiatement l'alimentation en gaz depuis le robinet de la bouteille de propane.

#### Remarque :

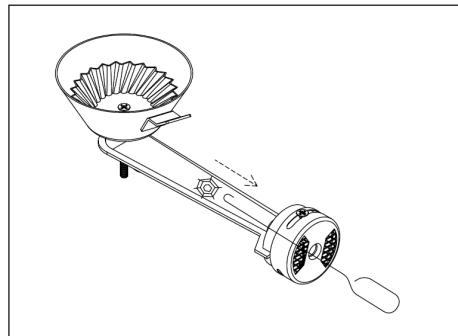
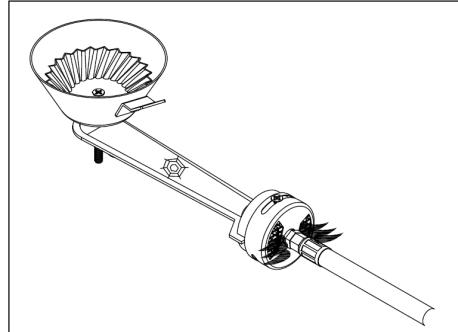
Les araignées et les petits insectes peuvent tisser des toiles et construire des nids à l'intérieur du brûleur. Cela se produit particulièrement à la fin de l'été et à l'automne avant le gel, lorsque les araignées sont les plus actives. Ces nids peuvent obstruer l'écoulement du gaz et provoquer un incendie dans et autour du brûleur et de l'orifice. Un tel incendie peut causer des blessures à l'utilisateur et des dommages graves à l'appareil. Pour aider à prévenir un blocage et assurer une sortie de chaleur complète, nettoyez et inspectez le tube du brûleur souvent (une ou deux fois par mois).

#### Remarque :

La pression de l'eau ou de l'air ne dégagera normalement pas une toile d'araignée.

## Étapes pour nettoyer le brûleur :

1. Retirez le tuyau avec orifice du brûleur.
2. Regardez à l'intérieur du tube du brûleur pour les nids, les toiles ou la boue.
3. Pour enlever les obstructions ci-dessus, utilisez une brosse flexible accessoire ou pliez un petit crochet sur une extrémité d'un long fil flexible tel que celui de l'illustration.
4. Inspectez et nettoyez le brûleur si nécessaire.
5. Refixez le tuyau avec orifice au brûleur.



## Nettoyage et entretien

Gardez la zone du réchaud dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.

- Ne bloquez pas les trous dans le bas ou les côtés de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement les flammes du brûleur.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des espaces bien ventilés. N'utilisez JAMAIS l'appareil dans des espaces clos tels qu'un abri pour véhicule, un garage, un porche, un patio couvert ou sous AUCUNE structure aérienne.
- Décongelez complètement la viande et la volaille avant de la placer dans de l'huile chaude.
- Pour minimiser les éclaboussures, séchez les surfaces de la viande et de la volaille avant de les placer dans de l'huile chaude.
- Lorsque la bouteille de propane est connectée à l'appareil, rangez-la à l'extérieur dans un espace bien ventilé et hors de portée des enfants.
- Entreposez les appareils électroménagers à l'intérieur SEULEMENT si la bouteille de propane est éteint, déconnecté, retiré de l'appareil puis stocké à l'extérieur.
- Gardez l'appareil dégagé et exempt d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- N'obstruez pas l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation.
- Gardez la ou les ouvertures de ventilation de la bouteille fermées libres et dégagées des débris.
- Nettoyez toutes les surfaces de cuisson des récipients, des marmites en aluminium avec de l'eau chaude savonneuse et un tampon de nettoyage en nylon pour éviter l'oxydation, la corrosion et la rouille
- La température ambiante minimale de fonctionnement pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil est de -10 °C (14 °F).
- Avant et après chaque utilisation, suivez les étapes ci-dessus pour l'entretien.

Nº d'article 085-3230-2 (2A-OC217)|

Nous contacter au 1 855 803-9313



**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 gaz est coupée au niveau de la bouteille de propane. NE NETTOYEZ PAS les pièces de la friteuse dans un four autonettoyant. La chaleur extrême

Un entretien et un nettoyage corrects assureront le bon fonctionnement de votre appareil.

Nettoyez régulièrement selon 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 à un endroit où les détergents ne nuiront pas à la terrasse, au gazon ou à l'environnement.

**Matériaux de nettoyage suggérés :**

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

**Matériaux de nettoyage suggérés :**

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

**AVERTISSEMENT :**

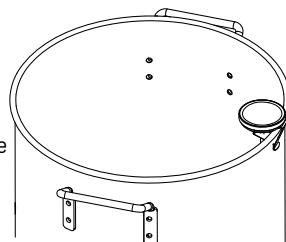
- N'utilisez pas l'appareil avant d'avoir vérifié l'étanchéité.
- Si une fuite est détectée à tout moment, ARRÊTEZ.
- Si vous ne pouvez pas arrêter une fuite de gaz, fermez immédiatement le robinet de la bouteille de propane, quittez la zone de l'appareil et appelez votre fournisseur de gaz propane ou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

**Utilisation de votre thermomètre :**

Vérifiez le thermomètre avant chaque utilisation en l'insérant dans une marmite d'eau bouillante et en vous assurant qu'il enregistre environ 100 °C +/- 10 °C (212 °F +/- 20 °F). S'il ne fonctionne pas correctement, procurez-vous un thermomètre de remplacement spécifié par le fabricant avant d'utiliser l'appareil. Avant l'allumage, positionnez la clip du thermomètre de manière à ce qu'au moins 7 cm (2 3/4 po) de l'extrémité du thermomètre soit immergé dans l'huile.

Repositionnez le thermomètre au besoin pour cuisiner.

Continuez à utiliser le thermomètre jusqu'à ce que le brûleur soit éteint.

**Comment utiliser votre panier-filtre**

Les paniers à plonger dans l'huile comportent des poignées pour faciliter le levage. Utilisez la panier avec la friteuse pour dinde pour faire bouillir, cuire à la vapeur ou faire frire de grandes quantités de nourriture. Parfait pour les furoncles de crabe et d'écrevisses, les alevins de poisson, les soupes et les ragoûts, la mise en conserve des fruits et des légumes. Vous pouvez même faire frire une dinde entière dans ces marmites pour faire bouillir. Les mesures de sécurité suivantes sont recommandées lors de l'utilisation de votre ensemble de frites.

**L'EMPLACEMENT EST IMPORTANT**

Choisissez un endroit sûr pour faire frire votre dinde. Il devrait être dans une zone ouverte, à l'extérieur, et sur une surface de ciment ou de brique. Placez la bouteille de gaz propane liquide et la friteuse de sorte que si le vent souffle, la chaleur de la friteuse s'éloignera de la bouteille de gaz propane. N'utilisez jamais votre friteuse dans un espace clos, près d'un mur ou sur une terrasse en bois. Gardez un dégagement minimum de 3 m (10 pi) des côtés, à l'avant et à l'arrière de la friteuse à n'importe quelle construction.

**L'EMPLACEMENT EST IMPORTANT**

- Retirez et jetez tous les boutons de thermomètre, les supports de pattes et les paquets d'abats contenus à l'intérieur de la dinde complètement décongelée. N'essayez pas de faire frire une dinde congelée ou partiellement congelée. Assurez-vous que votre dinde est complètement décongelée avant de continuer. L'USDA recommande de décongeler 24 heures (1 jour) pour chaque 4 ou 5 livres au réfrigérateur.
- Insérez le support en T debout à travers la cavité de la dinde afin que les pattes soient au sommet.



Nº d'article 085-3230-2 (2A-OC217)|  
Nous contacter au 1 855 803-9313



#### 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 gaz est coupée au niveau de la bouteille de propane. NE NETTOYEZ PAS les pièces de la friteuse dans un four autonettoyant.  
La chaleur extrême endommagera la finition.

- Utilisez la marinade en l'injectant dans les zones les plus épaisses des poitrines et des cuisses de dinde.
- Pour l'utiliser, chargez l'injecteur de marinade et insérez l'aiguille dans la dinde. Retirez l'aiguille lentement tout en poussant le piston, en minimisant les grandes poches de marinade et en l'étalant plus uniformément. Jetez toute marinade inutilisée.
- Séchez complètement les surfaces intérieures et extérieures de la dinde. Ceci est très important car cela réduit les éclaboussures d'huile. Après avoir séché la dinde, appliquez des herbes ou des assaisonnements sur la peau.

#### Faites frire avec soin

Vérifiez que votre tuyau est correctement connecté aux deux extrémités. Placez également la bouteille de propane et le tuyau de manière à ce qu'ils ne se trouvent pas directement à côté de la friteuse (voir photo). Centrez la brûleur de la friteuse.



- Lors du remplissage d'huile, ne dépassez pas la « LIGNE DE REMPLISSAGE »; sinon, lors de la friture de la dinde, l'huile pourrait éclabousser, créant un risque de dommages matériels, de blessures corporelles ou de mort.



- Allumez le brûleur et chauffez l'huile à 160 °C (325 °F).  
Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance à tout moment.
- Vérifiez l'huile à l'aide du thermomètre.  
Si l'huile a atteint 160 °C (325 °F), vous êtes prêt à commencer la friture. Surveillez la température tout au long du processus de friture pour maintenir 160 °C (325 °F) – ne laissez jamais la température de l'huile devenir plus chaude que 160 °C (325 °F).
- Si l'huile dépasse 204 °C (400 °F) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur.
- Portez de longs gants ignifugés isolés pour protéger vos mains et vos bras. Utilisez la poignée de levage pour abaisser lentement la dinde dans l'huile. Faites une pause à plusieurs endroits avant d'atteindre le fond de la marmite.
- Ne déposez jamais d'aliments ou d'accessoires dans un liquide de cuisson chaud. Abaissez lentement les aliments et les accessoires dans le liquide de cuisson afin d'éviter les éclaboussures ou les débordements. Lorsque vous retirez des aliments de l'appareil, veillez à ne pas vous brûler avec les liquides de cuisson chauds.
- Ajustez le brûleur pour maintenir une température de 160 °C (325 °F). Surveillez la friteuse pendant tout le processus pour assurer une expérience de friture sûre.

Ne laissez pas la friteuse sans surveillance.

- Faites cuire jusqu'à ce qu'une couleur brun doré soit obtenue. Le temps de cuisson normal est de 3 1/2 minutes par livre.


**DANGER :**

- Ne remplissez pas au-delà de la ligne de remplissage maximale marquée sur la marmite.
- Un débordement d'huile peut se produire entraînant un incendie qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. Suivez les instructions ci-dessus pour éviter cela.

**AVERTISSEMENT :**

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

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le brûleur ne s'allume pas.	<p>La connexion entre le régulateur et la bouteille de propane n'est pas en bon état.</p> <p>La vanne de la bouteille de propane et la vanne de commande du régulateur ne sont pas ouvertes.</p> <p>La bouteille de propane est vide.</p> <p>Le bouton-poussoir de la soupape de sûreté n'a pas été enfoncé.</p>	<p>Vérifiez et assurez-vous que l'écrou d'accouplement du régulateur est serré à la vanne de la bouteille de propane.</p> <p>La vanne de commande du régulateur et le robinet de la bouteille de propane sont ouvertes pendant le fonctionnement normal. La vanne de commande du régulateur est ouverte dans le sens des aiguilles d'une montre et le robinet de la bouteille de propane est ouverte dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.</p> <p>Vérifiez et assurez-vous que la bouteille de propane est remplie de carburant.</p> <p>Appuyez sur le bouton-poussoir de la soupape de sûreté et maintenez-le complètement enfoncé après que l'allumette allumée est placée sur le brûleur.</p>
Le brûleur ne reste pas allumé.	<p>Le bouton-poussoir de la soupape de sûreté n'a pas été complètement enfoncé pendant au moins 10 secondes.</p> <p>Le minuteur n'est pas activé.</p> <p>Le thermocouple n'est pas dans le chemin de flamme directe du brûleur.</p> <p>Vents violents.</p> <p>Le minuteur a terminé son cycle.</p>	<p>Maintenez complètement enfoncé le bouton-poussoir de la soupape de sûreté pendant au moins 10 secondes, puis relâchez-le.</p> <p>Tournez complètement le bouton de commande du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre.</p> <p>Assurez-vous que le thermocouple est assemblé dans la bonne position et que l'écrou est serré sur le thermocouple. (Voir Instructions d'assemblage - étape 2 pour plus de détails).</p> <p>Assurez-vous que la flamme a un contact complet avec le thermocouple.</p> <p>Si le vent souffle la flamme, l'approvisionnement en gaz sera coupé. Éloignez la friteuse du vent, puis redémarrez-la.</p> <p>Chaque cycle du minuteur est de 15 minutes, après 15 minutes, le brûleur se déclenche automatiquement. Veuillez régler le minuteur à nouveau.</p>
L'huile n'atteint pas la température souhaitée.	<p>La nourriture n'est pas complètement décongelée.</p> <p>La vanne de commande du régulateur n'est pas entièrement ouverte.</p> <p>Le dispositif de protection trop rempli (OPD) sur la bouteille a été déclenché.</p>	<p>N'essayez pas de faire frire des aliments congelés ou partiellement congelés. Assurez-vous que la nourriture est complètement décongelée avant de continuer.</p> <p>Ouvrez complètement la vanne de commande du régulateur. La vanne de commande du régulateur est ouverte dans le sens des aiguilles d'une montre et le robinet de la bouteille de propane est ouverte dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.</p> <p>Le dispositif de protection trop rempli (OPD) a été activé. Pour réinitialiser le brûleur, fermez la vanne de commande du régulateur et le robinet de la bouteille de propane. Débranchez le régulateur de la bouteille de propane et attendez une minute. Reconnectez la vanne de commande du régulateur à la vanne de la bouteille de propane et ouvrez lentement la vanne de la bouteille de propane jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.</p>

### 1. Garantie limitée

Cet article comprend une garantie de un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériau(x). Distribution Trifeuil consent à remplacer l'article défectueux lorsqu'il est retourné à l'endroit de l'achat, accompagné de la preuve d'achat, au cours de la période de garantie convenue. Exclusion : usure ou bris causés par un usage abusif ou inapproprié.

2. Le fabricant CONDITION que les réclamations soient soumises, par écrit, avec une preuve d'achat.

3. Si une pièce de ce produit ne fonctionne pas en raison d'un défaut de fabrication durant la période de garantie limitée, le fabricant offre de remplacer cette pièce à condition que cette dernière n'ait pas été mal réparée, modifiée, trafiquée, mal utilisée, trop utilisée ou exposée à un environnement corrosif. La garantie limitée est toutefois assujettie à certaines limites, exclusions, limites de temps et exceptions (appelées ici les «conditions»), indiquées ci-dessous. Lisez attentivement ces conditions.

4. La 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. Le cas échéant, l'obligation du fabricant est limitée au remplacement de la pièce défectueuse, qui sera envoyée à l'acheteur original aux frais de ce dernier à l'adresse d'expédition désignée.

5. Cette garantie limitée n'est offerte qu'à l'ACHETEUR ORIGINAL et la protection prend fin un (1) an suivant la date d'achat.

6. AVERTISSEMENT CONCERNANT LA LIMITATION DES DÉGÂTS : EN AUCUN CAS, LE FABRICANT N'EST RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS, INCLUANT (MAIS SANS S'Y LIMITER) LA PERTE DE JOUISSANCE DU PRODUIT, LA PERTE DE TEMPS, LES INCONVÉNIENTS, LES DÉPENSES DE DÉPLACEMENT, LES DÉPENSES D'HÉBERGEMENT, LES DOMMAGES À DES EFFETS PERSONNELS OU LA PERTE DE REVENUS, DE PROFITS OU DE RECETTES.

7. OBLIGATION DU FABRICANT : l'obligation du fabricant est limitée à la fourniture d'un bon produit commercialisable et, au besoin, à la réparation ou au remplacement de ce dernier, à sa discréction, dans le cas d'une pièce ou d'un produit défectueux.

8. LIMITES DE TRANSFERT : cette garantie limitée ne peut être cédée ou transférée.

Elle n'est offerte qu'à l'acheteur original.

9. DROIT RÉSERVÉ DE MODIFICATION : le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications ou des améliorations aux produits qu'il fabriquera à l'avenir sans être obligé d'apporter les mêmes améliorations aux produits précédemment fabriqués.

10. La garantie limitée donne à l'acheteur original des droits spécifiques, mais d'autres droits peuvent varier selon le territoire de compétence.

11. Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

- A. Les éclats ou les égratignures sur la porcelaine ou les surfaces peintes.
- B. La rouille ou la corrosion, non considérée comme un défaut de fabrication ou des matériaux.
- C. La décoloration ou la perte de peinture causée par la manipulation durant l'assemblage, le chauffage ou le nettoyage. La peinture peut nécessiter des retouches.
- D. La décoloration ou la corrosion de l'acier inoxydable.
- E. Les articles non durables comme les piles.



**Master Chef Canada**  
Toronto, Canada M4S 2B8