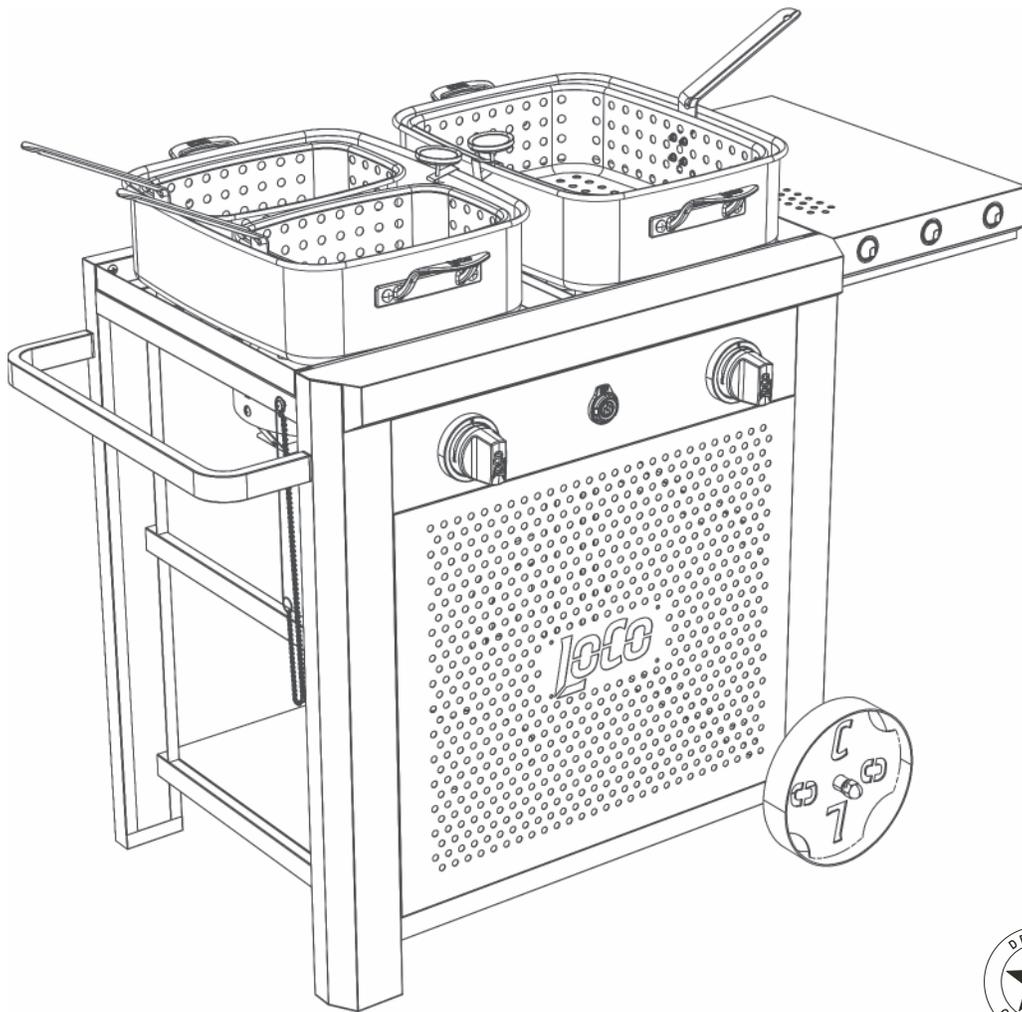


## Chariot à friture à deux brûleurs

Modèle : LCFC2



### ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

**LISEZ LE MODE D'EMPLOI AVANT DE TENTER D'ASSEMBLER  
OU D'UTILISER CE PRODUIT.**

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

**INSTALLATEUR : Laissez ce manuel au consommateur. CONSOMMATEUR : Conservez ce manuel pour référence ultérieure.**

Ce mode d'emploi contient des renseignements importants et nécessaires au bon assemblage et à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.

Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Conformez-vous à tous les avertissements et suivez toutes les instructions lorsque vous vous servez de l'appareil.

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

## SYMBOLES DE SÉCURITÉ

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

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

### **DANGER**

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

### **AVERTISSEMENT**

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

### **MISE EN GARDE**

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

### **DANGER**

Si vous détectez une odeur de gaz :

- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Éteignez toutes les flammes nues.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie.

Tout manquement à suivre ces instructions pourrait causer un incendie ou une explosion qui pourrait entraîner des dommages matériels ou des blessures ou la mort.

### **DANGER**

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne jamais laisser fonctionner cet appareil à moins de 3 m (10 pi) d'une structure ou d'un matériau combustible quelconque ou d'une autre bouteille de gaz.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil si des liquides inflammables se trouvent dans un rayon de 7,5 m (25 pi).
- Ne pas dépasser le repère de remplissage maximum du récipient de cuisson.
- Ne jamais laisser l'huile ou la graisse atteindre une température supérieure à 204 °C ou 400 °F. Si la température dépasse 204 °C (400 °F) ou si l'huile commence à fumer, éteindre immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
- Les liquides chauds peuvent échauder longtemps après la fin de la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson avant que les liquides n'aient refroidi à 46 °C (115 °F) ou moins.
- En cas d'incendie, vous éloigner de l'appareil et appeler immédiatement le service d'incendie. Ne pas tenter d'éteindre un feu de graisse ou d'huile avec de l'eau.

Le manquement à suivre ces instructions pourrait causer un incendie, une explosion ou des brûlures, entraînant des dommages matériels ou des blessures, voire la mort.

### **AVERTISSEMENT :**

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

### **AVERTISSEMENT**

**Cet appareil ne doit pas être utilisé pour faire frire les dindes.**

Peut être utilisé avec : Propane

Débit calorifique max. du brûleur principal :

Brûleur 1 – 50 000 BTU/h

Brûleur 2 – 50 000 BTU/h

Certifié conforme aux normes CSA/ANSI

Z21.89:(2023) • CSA 1.18:(2023)

Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance

# TABLE DES MATIÈRES

Avertissements .....	1, 3-6
Diagramme des pièces et liste des pièces .....	7-8
Quincaillerie .....	8
Instructions d'assemblage .....	9-16
Mode d'emploi .....	17-19
Soins et entretien .....	20
Dépannage .....	21
Renseignements sur la garantie .....	22

## **AVERTISSEMENT**

**Ne placez pas une marmite vide sur l'appareil et ne laissez pas une marmite remplie bouillir à sec lorsque l'appareil est en marche. Faites attention lorsque vous mettez des aliments dans la marmite pendant que l'appareil est en marche.**

# AVERTISSEMENTS

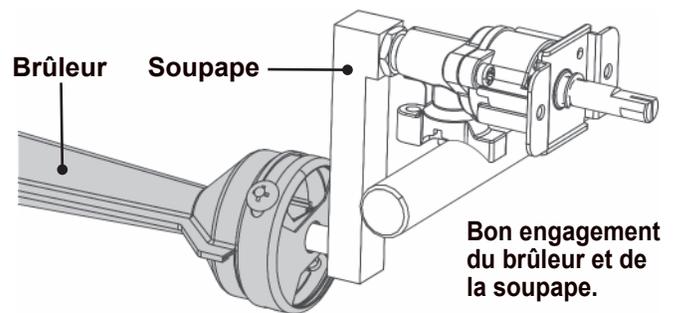
## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- L'installation doit respecter les codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, le *National Fuel Gas Code*, ANSI Z223.1/NFPA 54, *Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases*, ANSI/NFPA 58; ou le *Natural Gas and Propane Installation Code*, CSA B149.1; *Propane Storage and Handling*, CSA B149.2.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec du gaz naturel.
- Ne jamais laisser fonctionner cet appareil sur ou sous le balcon ou la terrasse d'un appartement ou d'un condominium.
- Cet appareil est conçu pour un **usage extérieur seulement**. Ne jamais utiliser cet appareil dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri comportant au maximum des parois sur trois côtés, mais sans toit; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres et les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Ne jamais installer ou utiliser cet appareil dans ou sur un bateau ou un véhicule récréatif, ni le raccorder au système de gaz de pétrole liquéfié à basse pression d'un véhicule récréatif.
- Maintenir des distances appropriées par rapport aux constructions combustibles. Le dégagement minimum sur les côtés et à l'arrière de l'appareil est de 3 m (10 pi) d'une structure ou d'un matériau combustible quelconque. Ne pas installer ou utiliser l'appareil sous une construction combustible surélevée.
- L'appareil et la bouteille de propane doivent être disposés de manière à ce que tout vent souffle la chaleur de l'appareil dans la direction opposée à la bouteille de propane.
- Garder le tuyau d'alimentation en gaz à distance de toute surface chaude.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
- La consommation d'alcool ou de médicaments avec ou sans ordonnance peut nuire à la capacité de l'utilisateur d'assembler correctement et d'utiliser l'appareil en toute sécurité. Ne pas utiliser l'appareil sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
- Lorsque vous cuisez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, ayez toujours un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.
- Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Téléphoner immédiatement au service d'incendie (911). Un extincteur de type BC ou ABC pourrait, en certaines circonstances, contenir l'incendie.
- En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'une autre forme de précipitation pendant la cuisson à l'huile ou à la graisse, couvrez les marmites immédiatement et fermez les brûleurs de l'appareil et l'alimentation en gaz. Ne jamais tenter de déplacer l'appareil ou les marmites.
- Lors de la cuisson, l'appareil doit toujours se trouver sur une surface plane, stable et incombustible comme la brique, le béton ou la terre, et dans un endroit exempt de matières combustibles. Ne jamais utiliser cet appareil sur ou autour de surfaces telles que l'asphalte, le bois, l'herbe ou les feuilles sèches, le vinyle ou le plastique. Ces surfaces sont combustibles et peuvent fondre ou s'enflammer.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance. Garder les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil de cuisson en tout temps.
- Ne pas mettre une marmite vide sur l'appareil et ne pas laisser une marmite remplie bouillir à sec lorsque l'appareil est en marche. Faites attention lorsque vous mettez des aliments dans les marmites pendant que l'appareil est en marche.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation. Laisser les marmites refroidir à 46 °C (115 °F) avant de les déplacer ou de les ranger.
- Cet appareil n'est pas conçu comme chaufferette et ne doit pas être utilisé ainsi.
- Pendant la cuisson à l'huile ou à la graisse, le thermomètre fourni DOIT être utilisé. Suivre les instructions de ce manuel pour installer et utiliser correctement le thermomètre à huile. Si le thermomètre à huile fourni avec cette friteuse ou cette chaudière a été perdu ou endommagé, le thermomètre à huile de remplacement doit être celui précisé par le fabricant de l'appareil.
- Si la température dépasse 204 °C (400 °F) ou si l'huile commence à fumer, éteindre immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz et attendre que la température descende à moins de 177 °C (350 °F) avant de rallumer le brûleur selon les instructions du fabricant.
- Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Utiliser des gants isolants comme protection contre les surfaces chaudes ou les éclaboussures provenant des liquides de cuisson. Le port de chaussures à bout fermé est requis pendant le fonctionnement de cet appareil.

# AVERTISSEMENTS

- Les écrans thermiques de l'appareil doivent toujours être en place pendant l'utilisation.
- Ne jamais utiliser des récipients de cuisson plus grands que la capacité et le diamètre recommandés par le fabricant.
- Ne jamais trop remplir les marmites d'huile, de graisse ou d'eau. L'appareil pourrait devenir trop lourd et créer un état dangereux et instable. Suivre les instructions de ce manuel pour établir les bons niveaux d'huile, de graisse ou d'eau.
- L'introduction d'eau ou de glace, quelle qu'en soit la source, dans l'huile ou la graisse peut causer un débordement et des brûlures graves provoquées par les éclaboussures d'huile et d'eau chaudes. Lors de la cuisson à l'huile ou à la graisse, tous les aliments **DOIVENT** être complètement **DÉCONGELÉS** et **ESSUYÉS** à la serviette avant d'être immergés dans les marmites.
- Éviter de heurter l'appareil afin d'éviter les déversements ou éclaboussures de liquide de cuisson chaud.
- Ne jamais laisser tomber d'aliments ou d'accessoires dans un liquide de cuisson chaud. Descendre les aliments et les accessoires lentement dans le liquide de cuisson afin d'éviter les éclaboussures et les débordements. Lors du retrait des aliments de l'appareil, faire attention afin d'éviter les brûlures provoquées par les liquides de cuisson chauds. Une fois que les aliments sont retirés des marmites, ne pas laisser les marmites bouillir à sec.
- L'assemblage du régulateur de pression et du tuyau fourni avec l'appareil doit être utilisé. Les assemblages de régulateurs de pression et de tuyaux de rechange doivent être ceux précisés par le fabricant de l'appareil. Remplacer uniquement par un régulateur de **numéro de modèle FR005HQ**
- Les liquides de cuisson chauds peuvent rester dangereusement chauds longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson avant que le liquide de cuisson n'ait refroidi moins de 45 °C (115 °F).
- La température ambiante minimale de fonctionnement de cet appareil est de 0 °C (32 °F). Ne jamais utiliser cet appareil lorsque la température est inférieure à ce minimum.
- Faites preuve de prudence lorsque vous êtes à proximité de l'appareil. Une chute ou un trébuchement à proximité de l'appareil à gaz peut entraîner l'éclaboussement ou l'inflammation de liquides de cuisson chauds et potentiellement causer des blessures ou des dommages matériels.
- Garder la zone de cuisson adjacente à l'appareil exempt de débris et de toute matière inflammable ou combustible.
- Ne jamais tenter de fixer cet appareil au système autonome de propane d'une roulotte de camping, d'une caravane ou d'une maison mobile.
- Examiner les brûleurs et les tubes venturi à la recherche d'insectes et de nids d'insectes, et les nettoyer au besoin. Un tube venturi bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.
- Pendant la cuisson à l'huile ou à la graisse, les thermomètres fournis avec l'appareil **DOIT** être utilisé. Si les thermomètres à huile fournis avec l'appareil ont été perdus ou endommagés, les thermomètres de remplacement doivent être ceux précisés par le fabricant de l'appareil.
- Vérifier les thermomètres avant chaque utilisation en les plongeant dans un récipient d'eau bouillante et en vous assurant qu'ils indiquent  $100^{\circ} \pm 10^{\circ} \text{C}$  ( $212^{\circ} \pm 20^{\circ} \text{F}$ ). S'ils ne fonctionnent pas correctement, se procurer les thermomètres de remplacement indiqués par le fabricant avant d'utiliser l'appareil.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées. Les piles doivent être insérées en respectant la polarité. Les piles épuisées doivent être retirées du produit. **NE PAS JETER LES PILES USÉES DANS LE FEU. LES PILES PEUVENT EXPLOSER OU FUIR.**

- Le fabricant a positionné les brûleurs par rapport aux orifices pour permettre à l'appareil de chauffer suffisamment. Si un réglage est nécessaire, voir le **MODE D'EMPLOI** > Vérification de la flamme du brûleur.
- Les brûleurs devraient être retirés et nettoyés de temps en temps. Lorsqu'un brûleur est remonté, s'assurer que le brûleur et la soupape sont correctement enclenchés, comme illustré ci-dessous. Cela est essentiel pour maximiser le rendement et l'efficacité.



# AVERTISSEMENTS : BOUTEILLE DE PROPANE

## **DANGER**

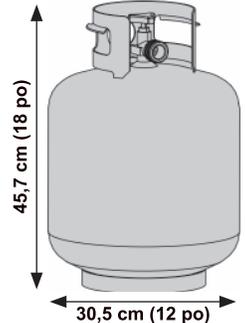
1. Ne pas conserver une bouteille de propane de recharge sous l'appareil ni à proximité de celui-ci.
2. Ne JAMAIS remplir la bouteille à plus de 80 %.
3. Si les renseignements ci-dessus ne sont pas suivis à la lettre, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves est possible.
4. La soupape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

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

### BOUTEILLE DE PROPANE

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

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



### ENLÈVEMENT, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DES BOUTEILLES DE PROPANE

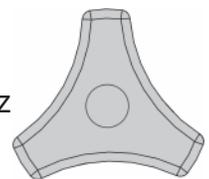
1. Fermez les boutons de réglage du régulateur et le robinet de la bouteille de propane. Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens antihoraire, à la main uniquement. N'utilisez jamais d'outils pour la déconnexion.
2. Mettez un capuchon cache-poussière sur le robinet de la bouteille lorsque celle-ci ne sert pas. N'installez sur l'ouverture du robinet que le type de capuchon cache-poussière fourni avec la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons pourraient causer des fuites de propane.
3. Une bouteille de propane déconnectée pendant l'entreposage ou le transport doit être munie d'un capuchon de sécurité.
4. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la portée des enfants. NE JAMAIS entreposer la bouteille dans des espaces clos tels qu'un garage, un abri d'auto, un porche couvert ou toute autre structure. Ne jamais laisser une bouteille de propane à l'intérieur d'un véhicule qui pourrait être surchauffé par le soleil.
5. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille.



Capuchon anti-poussière

### La bouteille de propane doit comprendre les éléments suivants :

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



Volant OPD

### GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (PROPANE) :

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

# AVERTISSEMENTS : BOUTEILLE DE PROPANE

## REPLISSAGE DE LA BOUTEILLE DE PROPANE :

- Ne faire appel qu'à des marchands agréés et expérimentés.
- Le marchand de propane doit purger les bouteilles avant de les remplir.
- Le marchand ne doit JAMAIS remplir la bouteille de propane à plus de 80 % de son volume. Le volume de propane dans les bouteilles varie en fonction de la température.
- Un régulateur givré indique une surcharge de gaz. Fermer immédiatement le robinet de la bouteille de propane et appelez le marchand de propane pour obtenir de l'aide.
- Ne pas libérer de gaz propane liquide (LP) dans l'atmosphère. Il s'agit d'une pratique dangereuse.
- Pour retirer le gaz d'une bouteille de propane, contacter un marchand de propane ou votre service d'incendie local pour obtenir de l'aide.

## ÉCHANGE DE LA BOUTEILLE DE PROPANE :

De nombreux détaillants qui vendent des appareils vous offrent la possibilité de remplacer vos bouteilles de propane vides par l'entremise d'un service d'échange. N'utilisez que les entreprises d'échange réputées qui inspectent, remplissent avec précision, testent et certifient leurs bouteilles. Échangez votre bouteille contre une bouteille dotée d'un dispositif antidébordement (OPD), comme décrit dans la section « BOUTEILLE DE PROPANE » du présent manuel.

Gardez toujours les bouteilles de propane neuves et échangées en position verticale pendant l'utilisation, le transport ou l'entreposage.

Faites un essai d'étanchéité des bouteilles de propane neuves et échangées AVANT de les raccorder à l'appareil.

## ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ DE LA BOUTEILLE DE PROPANE :

Pour votre sécurité, un essai d'étanchéité doit être effectué chaque fois que la bouteille de propane est remplacée ou remplie.

- Ne pas fumer pendant un essai d'étanchéité.
- Ne pas utiliser une flamme nue pour détecter une fuite de gaz.
- L'essai d'étanchéité de la bouteille de propane doit être effectué à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, à l'abri des flammes nues et des étincelles.

## Procédure d'essai d'étanchéité de la bouteille de propane :

- Utilisez un pinceau propre et une solution composée d'eau et de savon en parts égales.
- Utilisez un savon doux et de l'eau. **N'utilisez pas de produits de nettoyage ménagers.** Ils pourraient endommager les composants du circuit de gaz.
- Brossez la solution savonneuse sur tous les joints métalliques et sur toute la surface du robinet. Toute bulle « grandissante » indique une fuite de gaz.

### **AVERTISSEMENT**

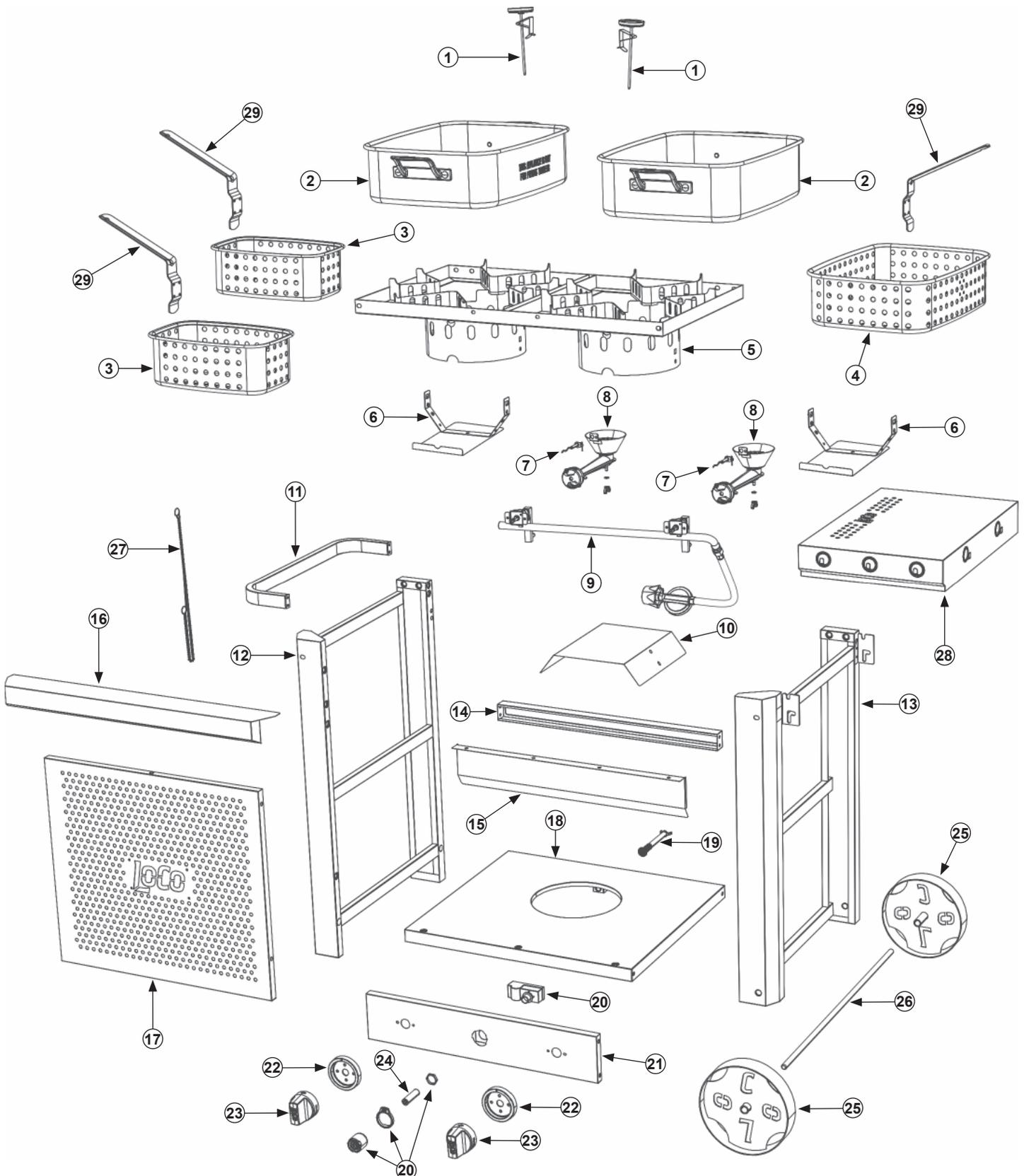
Si des bulles « grandissantes » apparaissent, il y a une fuite. Ne pas utiliser ou déplacer la bouteille de propane. Éloignez-vous IMMÉDIATEMENT de la bouteille de propane et contactez un fournisseur de propane ou votre service d'incendie (911).

## VÉRIFICATION DU TUYAU :

Avant chaque utilisation, assurez-vous qu'il n'y a pas de traces d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites. S'il y en a, le tuyau doit être remplacé avant l'utilisation de l'appareil. L'assemblage de rechange du tuyau doit être celui précisé par le fabricant.

# SCHÉMA DES PIÈCES

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



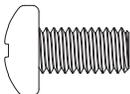
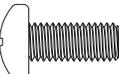
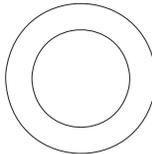
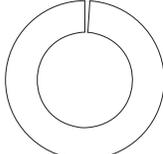
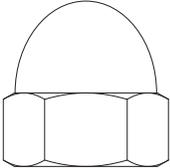
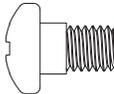
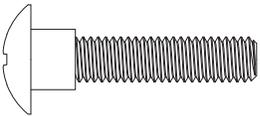
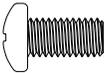
Si des pièces sont manquantes ou endommagées ou si des pièces de rechange sont nécessaires, contactez le service à la clientèle.  
[customerservice@lococookers.com](mailto:customerservice@lococookers.com) • [lococookers.com](http://lococookers.com)

## LISTE DES PIÈCES

N° de pièce	Description	Qté	N° de pièce	Description	Qté
1	Thermomètre	2	16	Support avant du chariot	1
2	Marmite à friture	2	17	Panneau avant	1
3	Petit panier à friture	2	18	Base du chariot	1
4	Grand panier à friture	1	19	Vis de retenue de la bouteille	1
5	Table de cuisson	1	20	Allumeur	1
6	Support/écran du brûleur	2	21	Panneau de commande	1
7	Électrode	2	22	Collerette du bouton de réglage	2
8	Brûleur	2	23	Bouton de réglage	2
9	Assemblage robinet/tuyau/régulateur	1	24	Pile AA	1
10	Grand écran du brûleur	1	25	Roue	2
11	Poignée latérale	1	26	Essieu	1
12	Assemblage du pied arrière	1	27	Porte-allumette	1
13	Assemblage du pied avant	1	28	Tablette latérale	1
14	Support arrière du chariot	1	29	Poignée du panier à friture	3
15	Écran du panneau de commande	1			

## QUINCAILLERIE D'ASSEMBLAGE

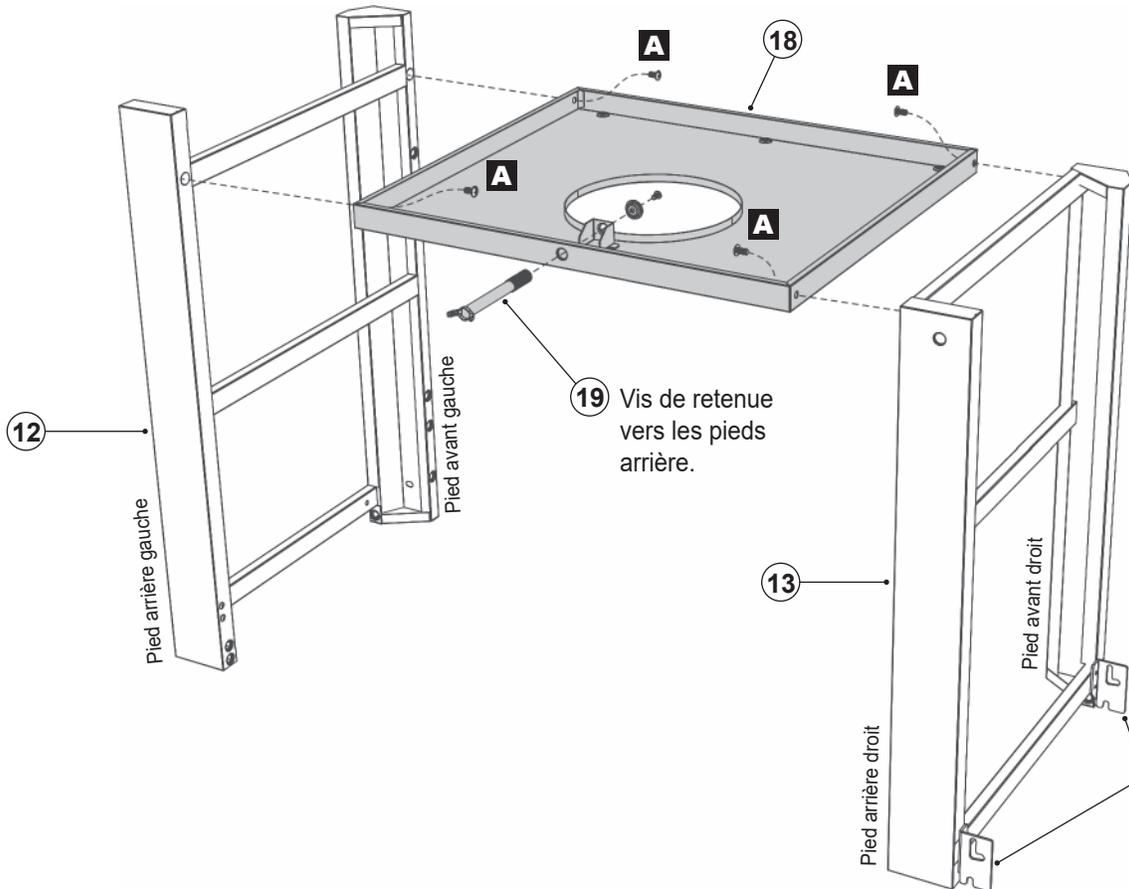
**Outils requis : Tournevis cruciforme • Clé ajustable** (non fournis)

<b>A</b> Vis M6x12	42	<b>B</b> Vis M5x12	2	<b>C</b> Rondelle plate M12	4	<b>D</b> Rondelle de blocage M12	2
				 Argenté = 2 Noir = 2			
<b>E</b> Écrou borgne M12	2	<b>F</b> Vis M4x8	4	<b>G</b> Vis à épaulement M6x10	4	<b>H</b> Vis à épaulement M6x30	1
							
<b>I</b> Écrou d'accouplement M6	5	<b>J</b> Vis M5x10	12	<b>K</b> Rondelle plate M5	12	<b>L</b> Écrou hexagonal M5	12
							

Les articles J, K et L sont emballés séparément. Pour l'assemblage des poignées du panier à friture (29).

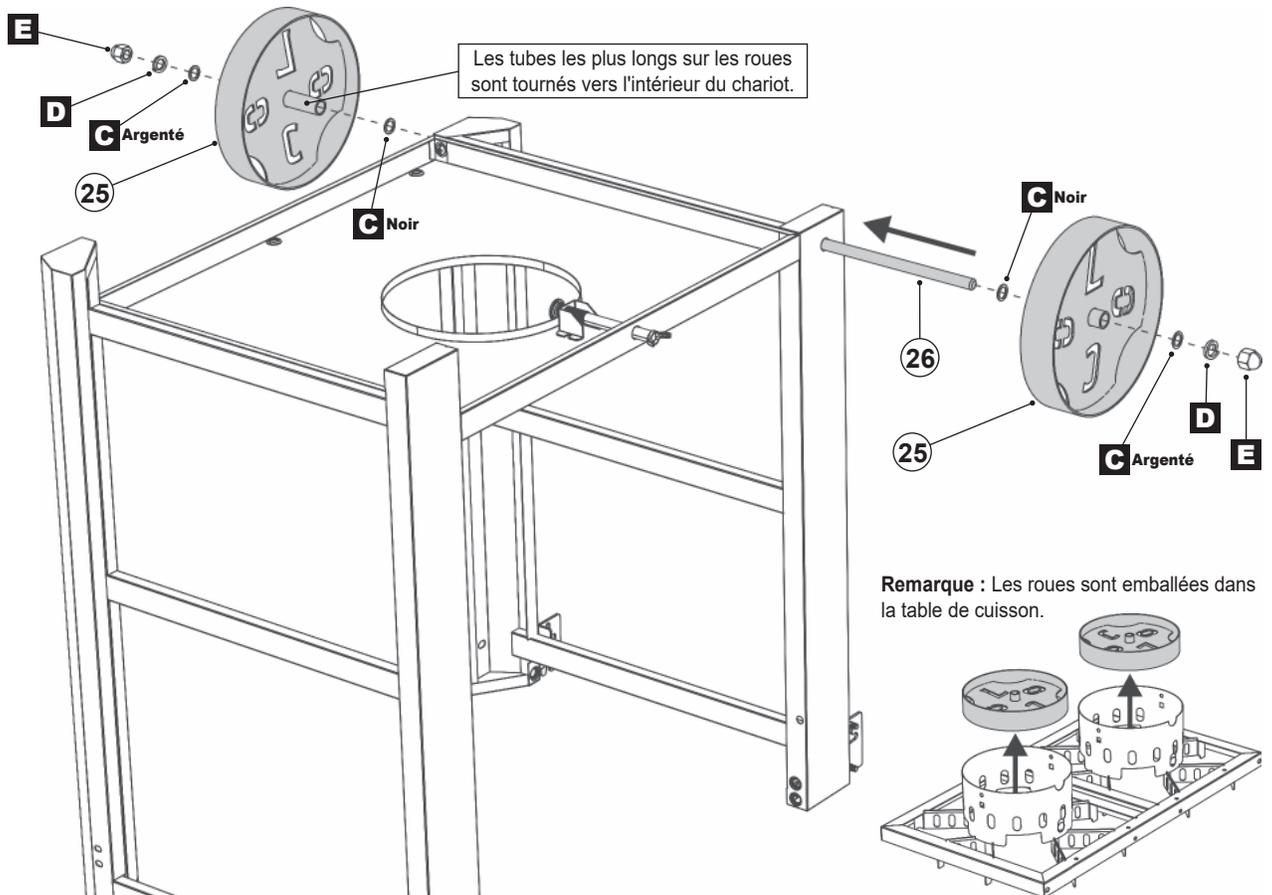
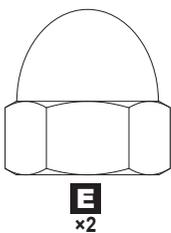
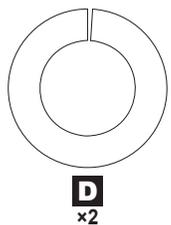
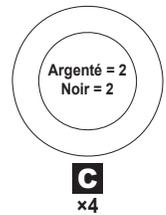
# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

**1**



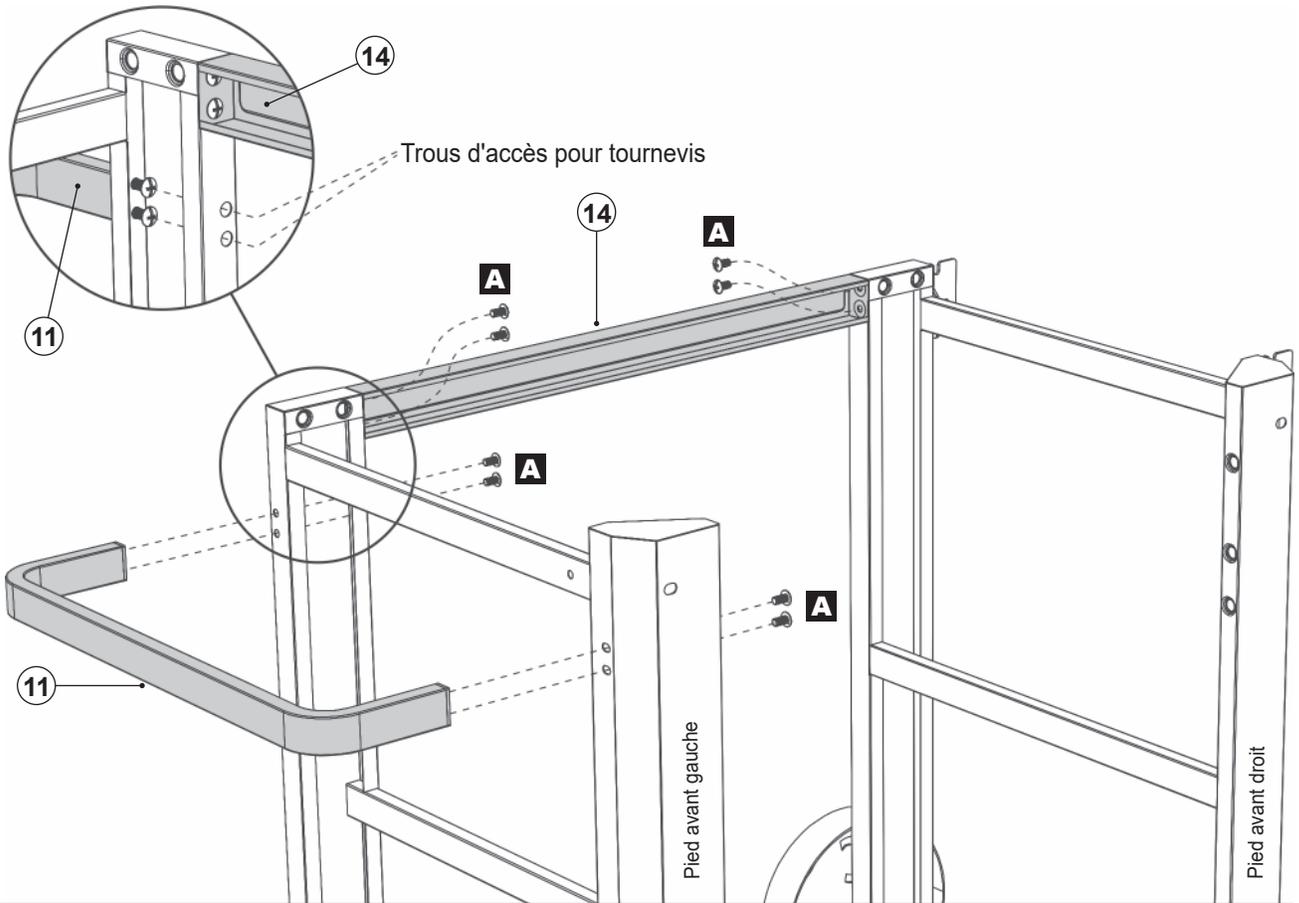
**Remarque :**  
L'assemblage du pied droit comporte des languettes pour la tablette latérale.

**2**

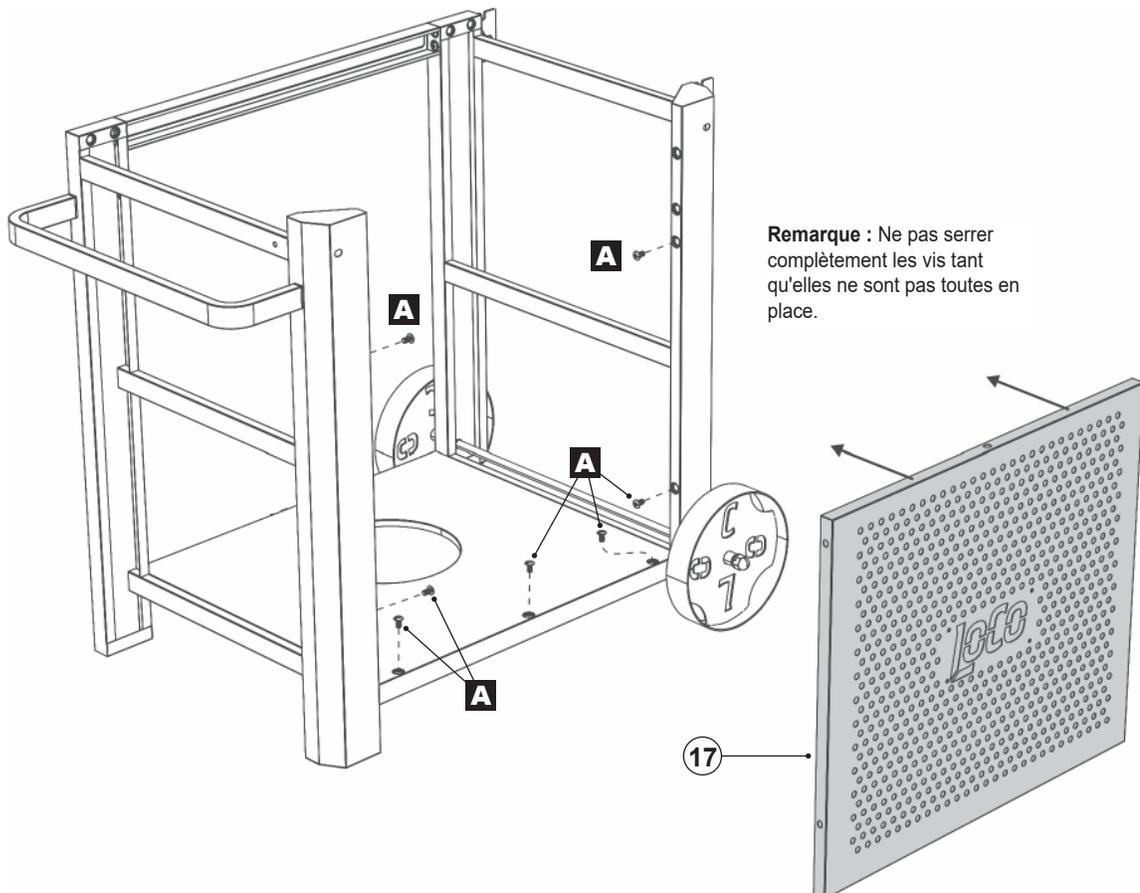


# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

3

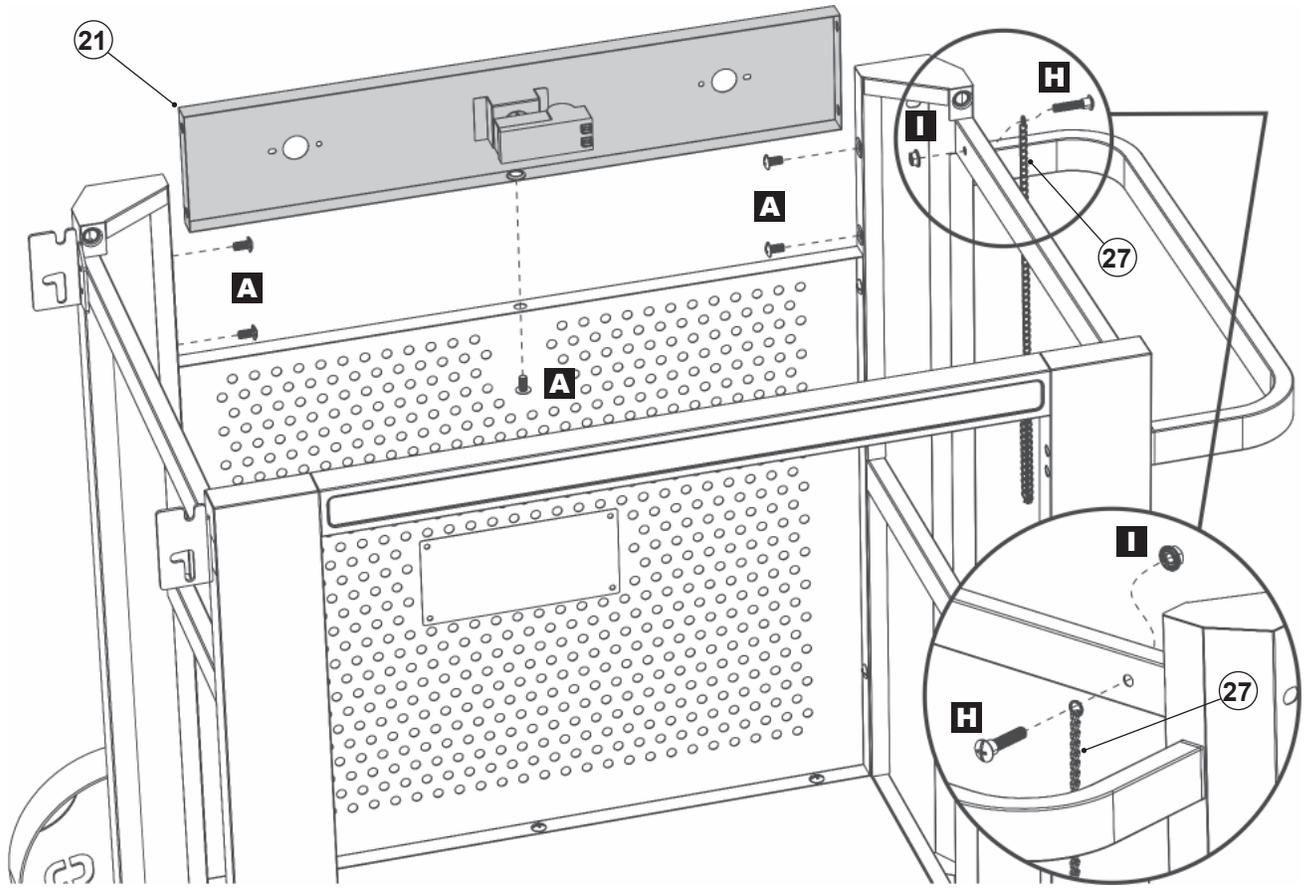


4

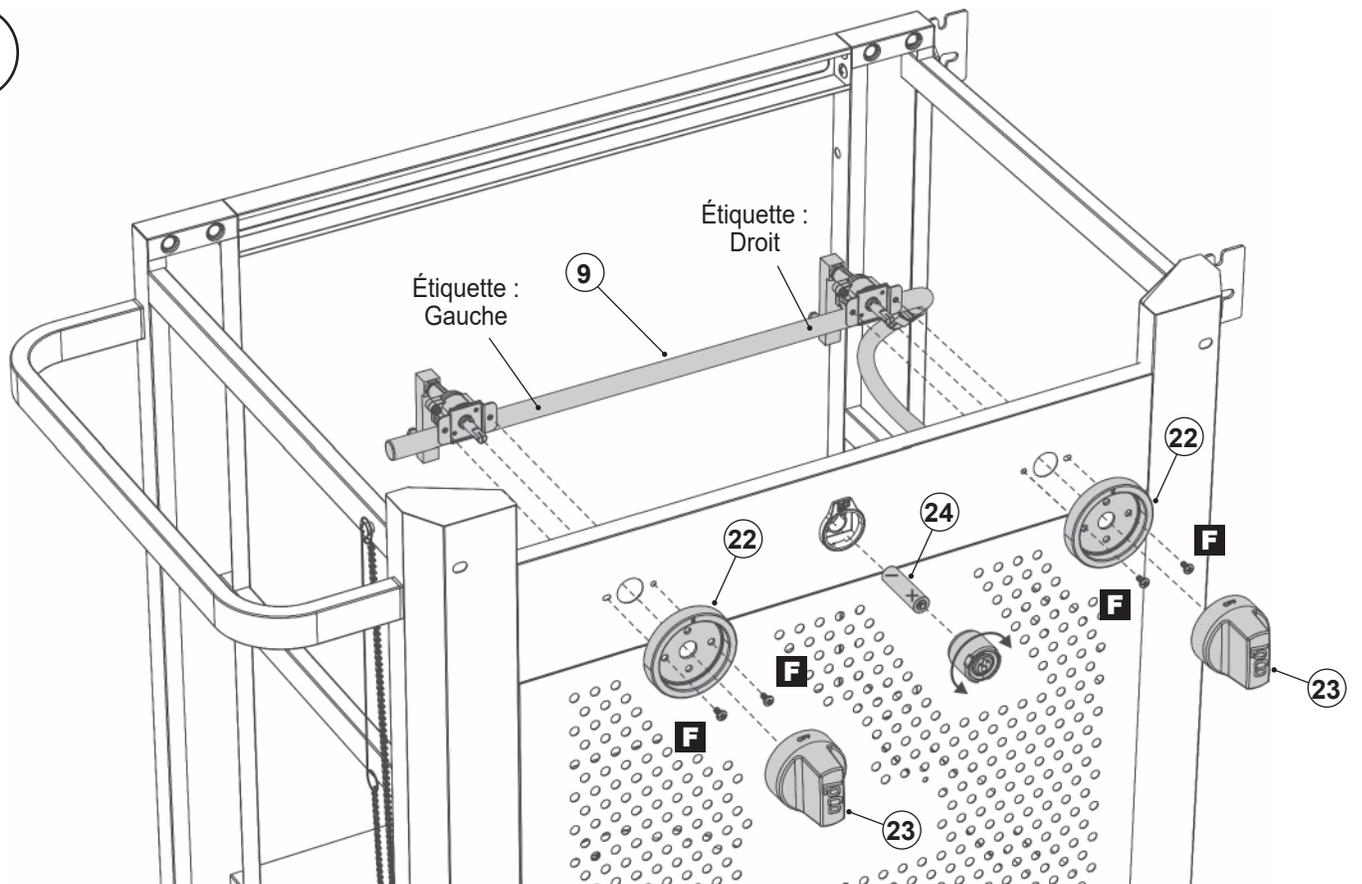


# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

**5**



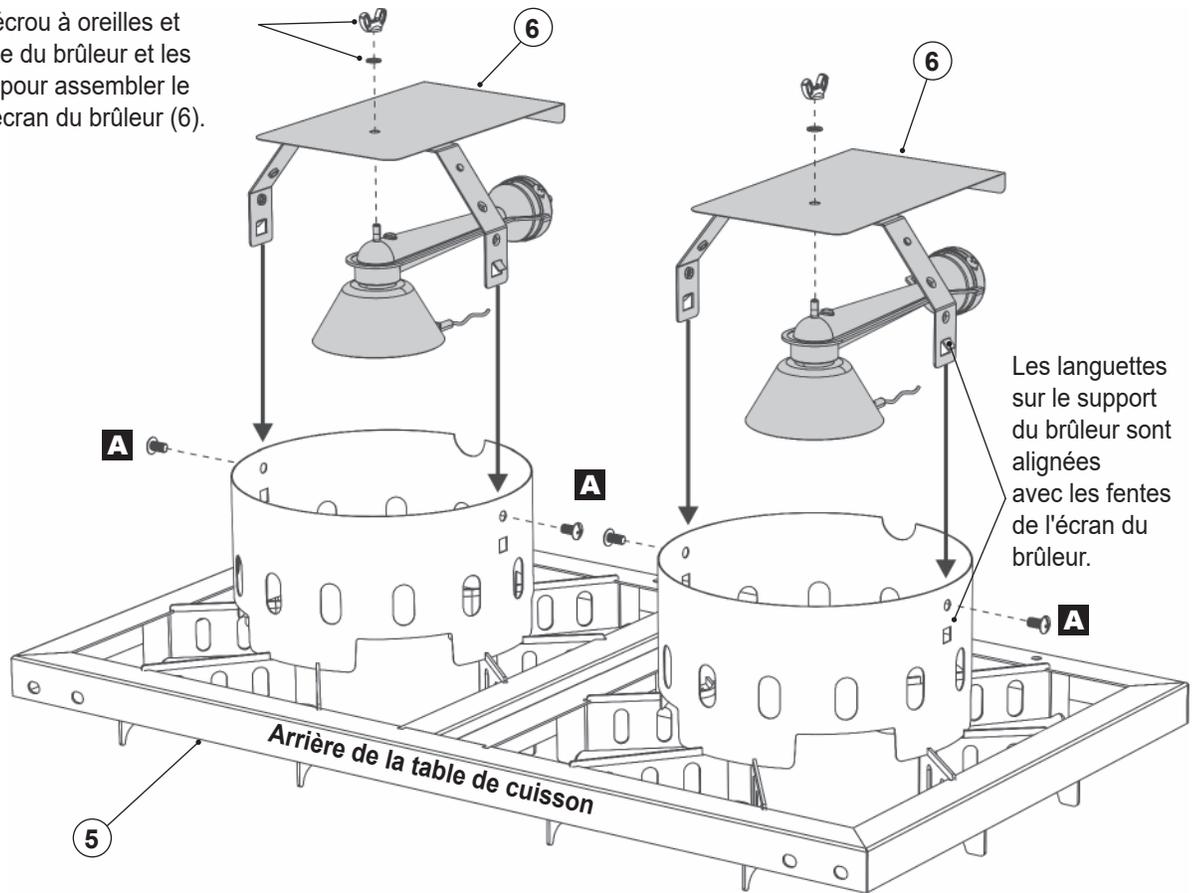
**6**



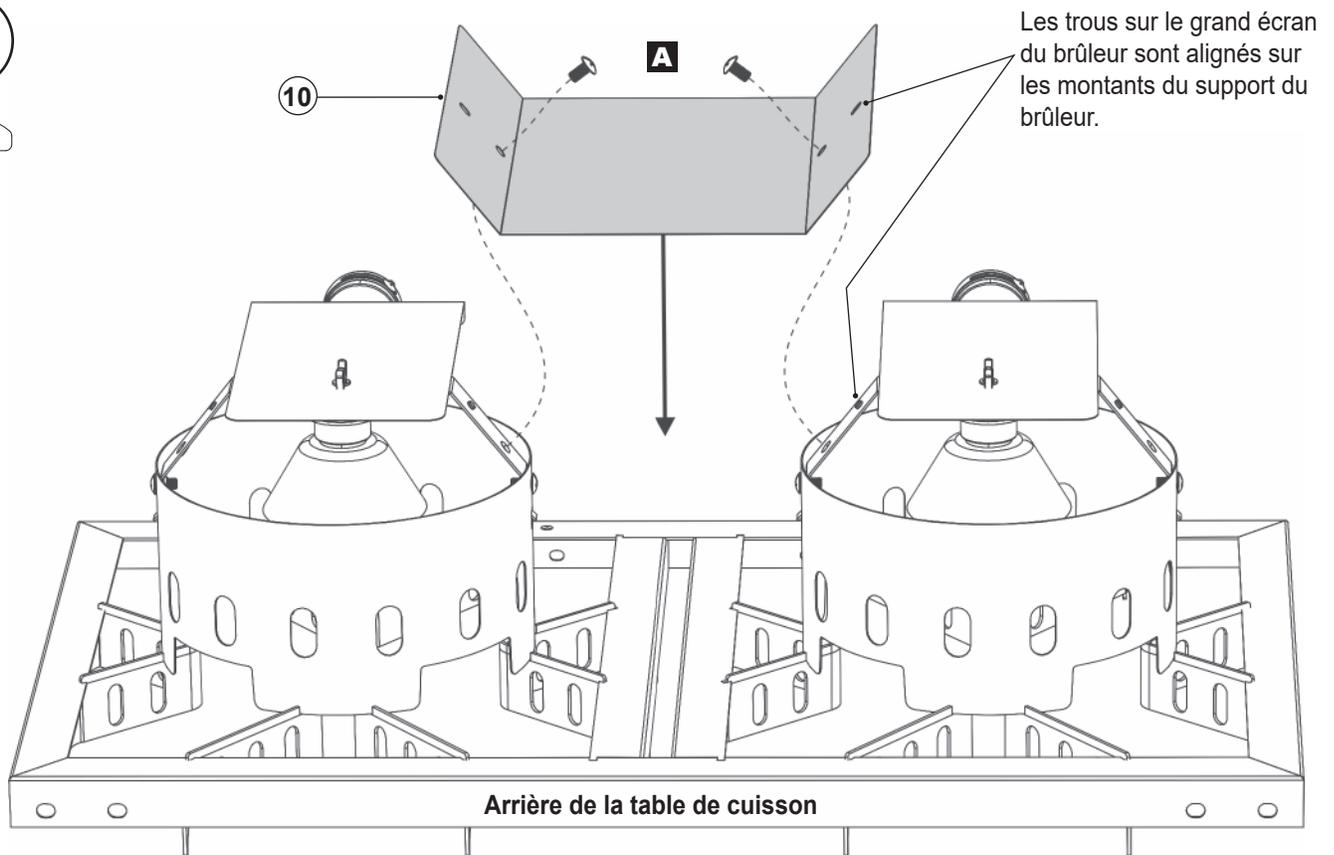
# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

7

Retirer l'écrou à oreilles et la rondelle du brûleur et les réutiliser pour assembler le support/écran du brûleur (6).



8



# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

9



5

Fils de l'électrode

A

A

A

A

Bon engagement du brûleur et de la soupape

Soupape

Brûleur

Allumeur

Branchez les fils de l'électrode à l'arrière de l'allumeur.

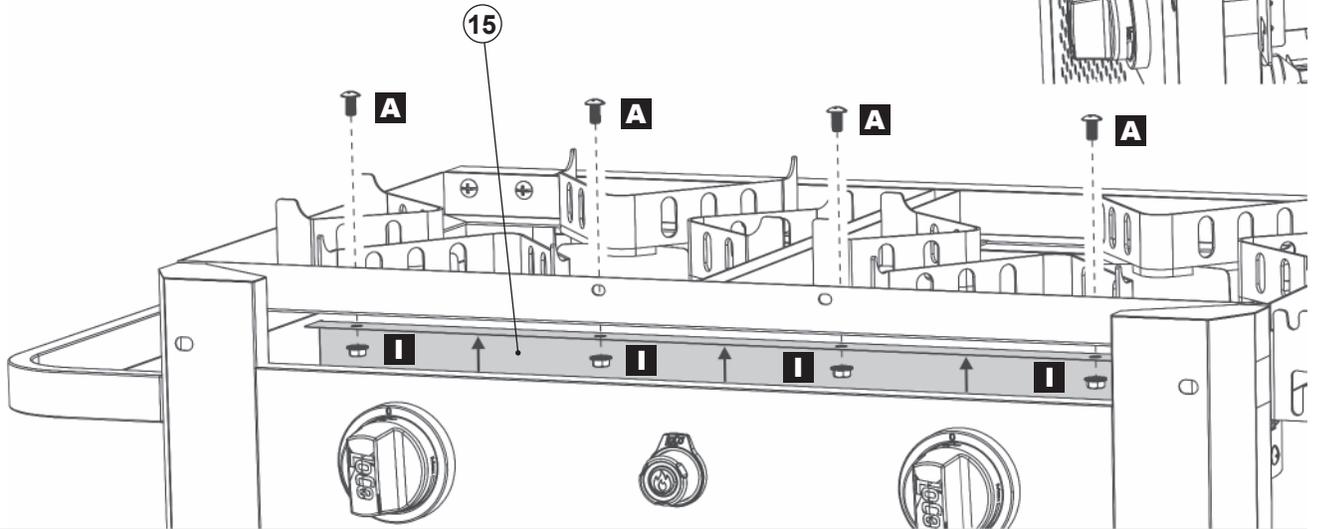
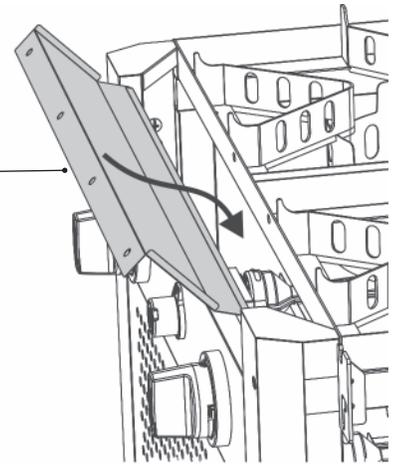
# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

10



Placer l'écran dans le chariot, au-dessus du panneau de commande et sous le bord avant de la table de cuisson.

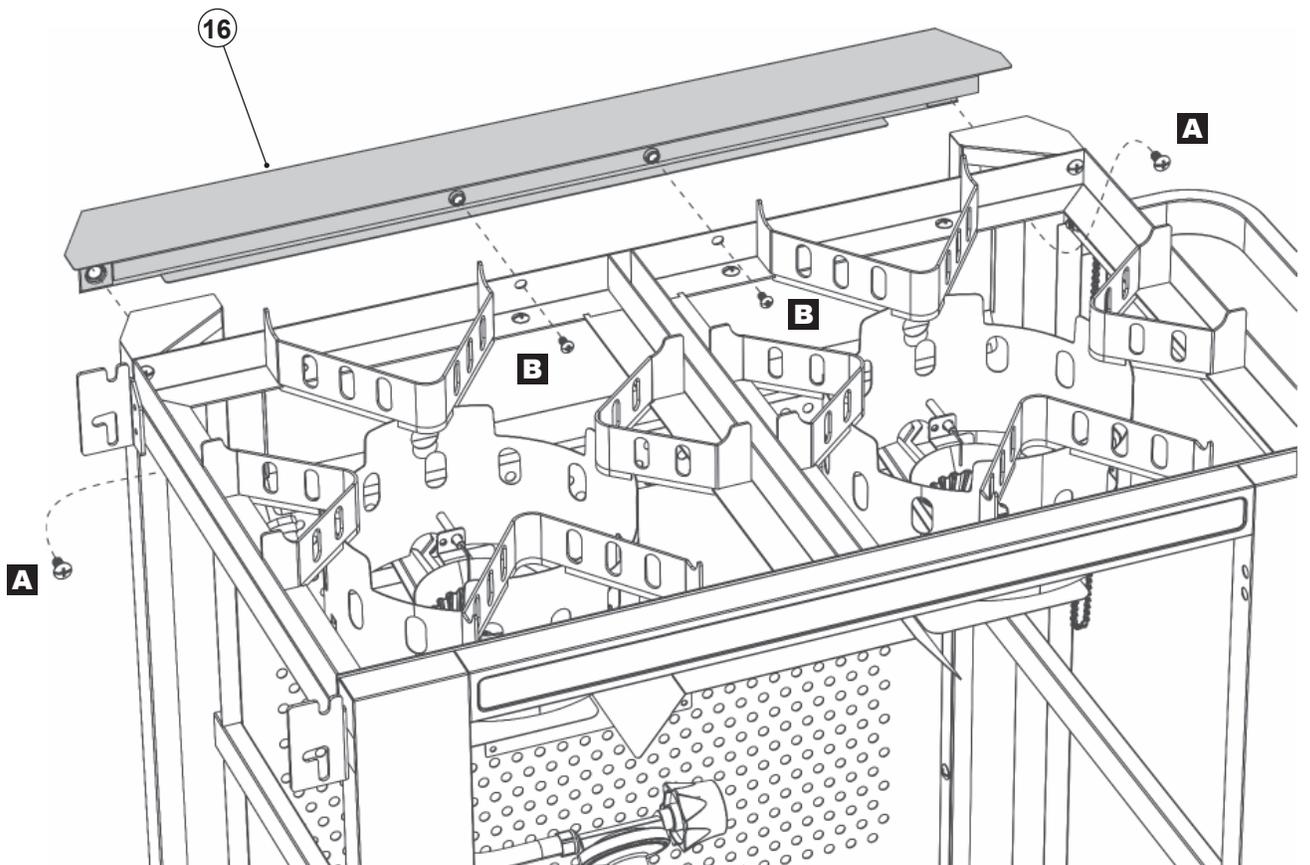
15



11

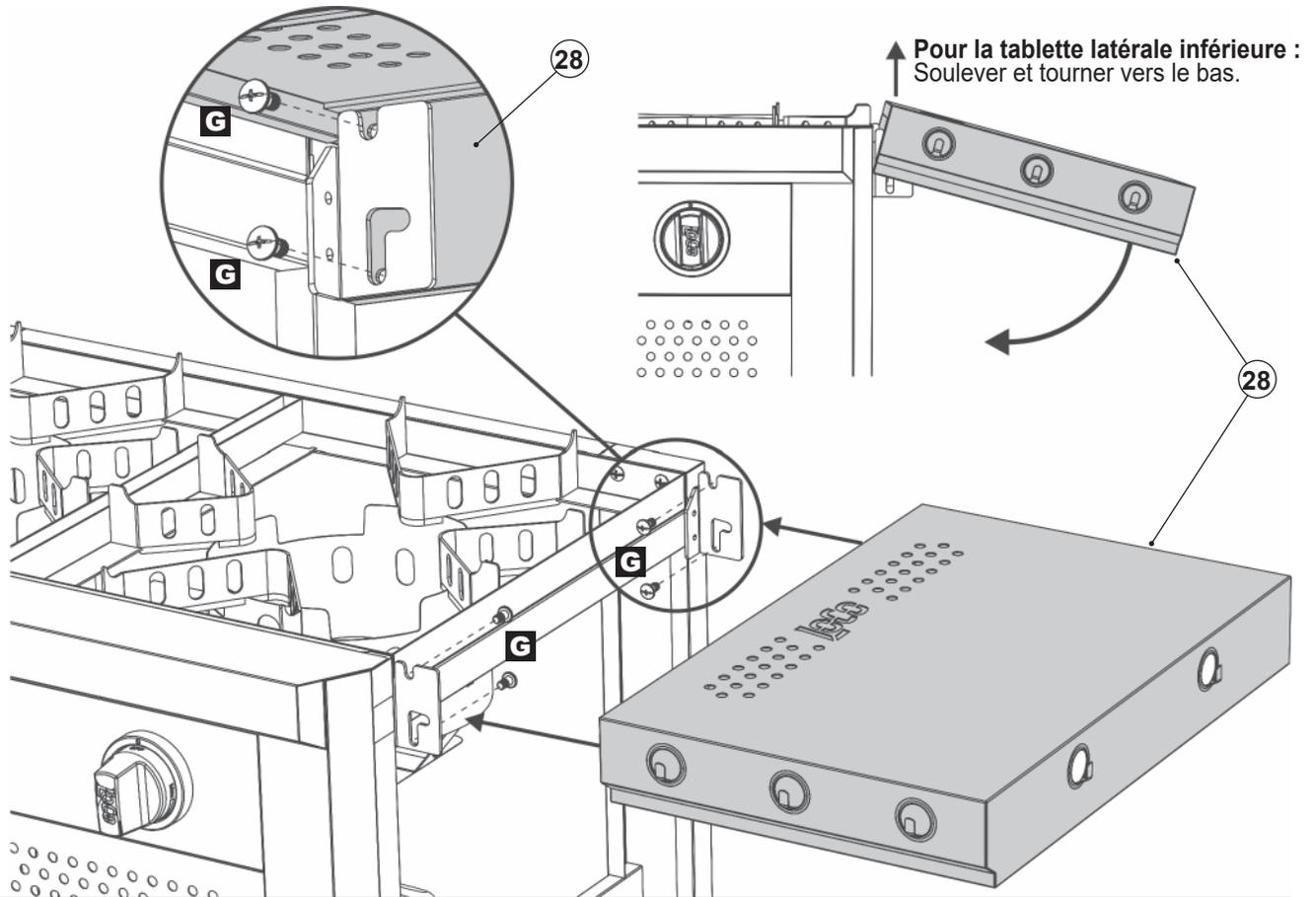


16

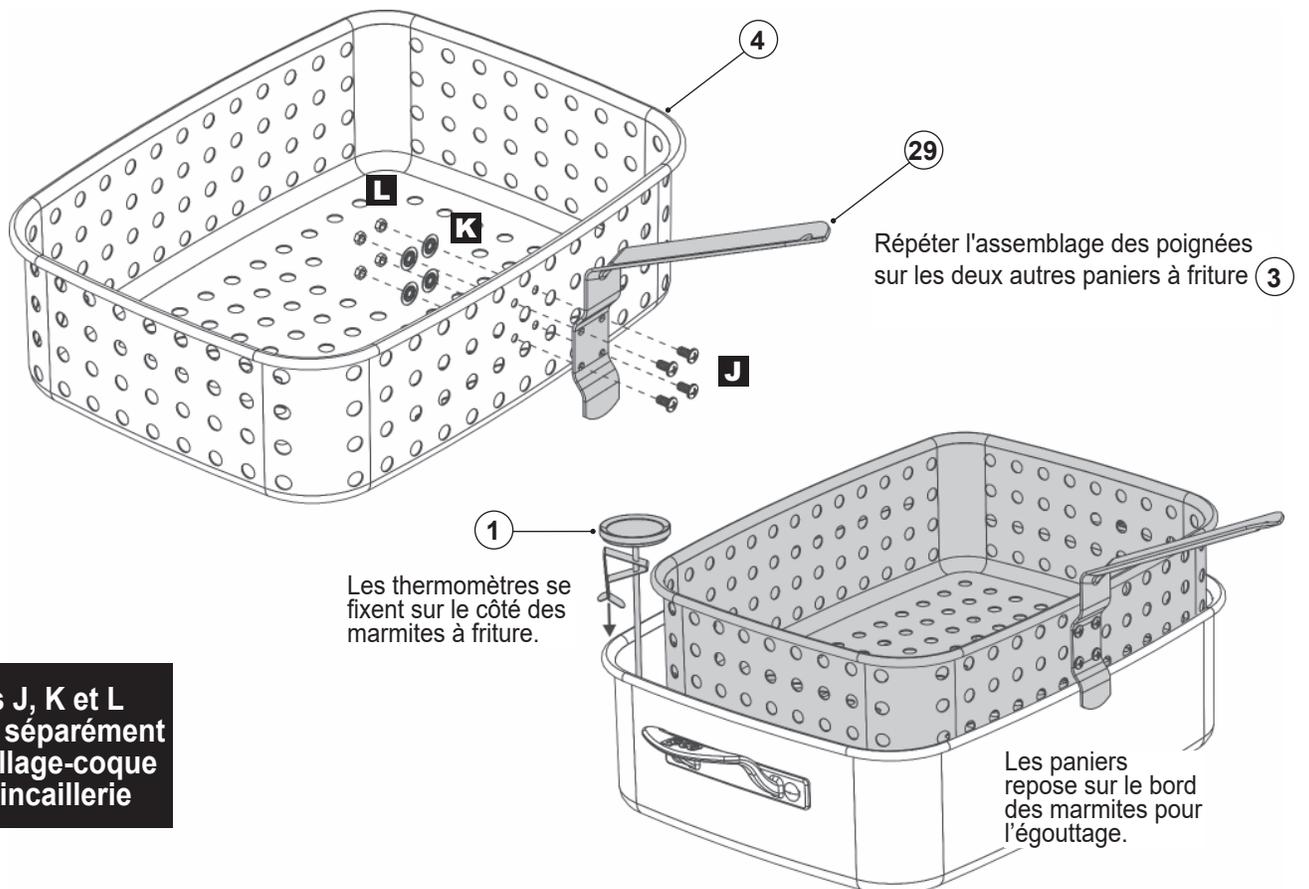


# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

12



13



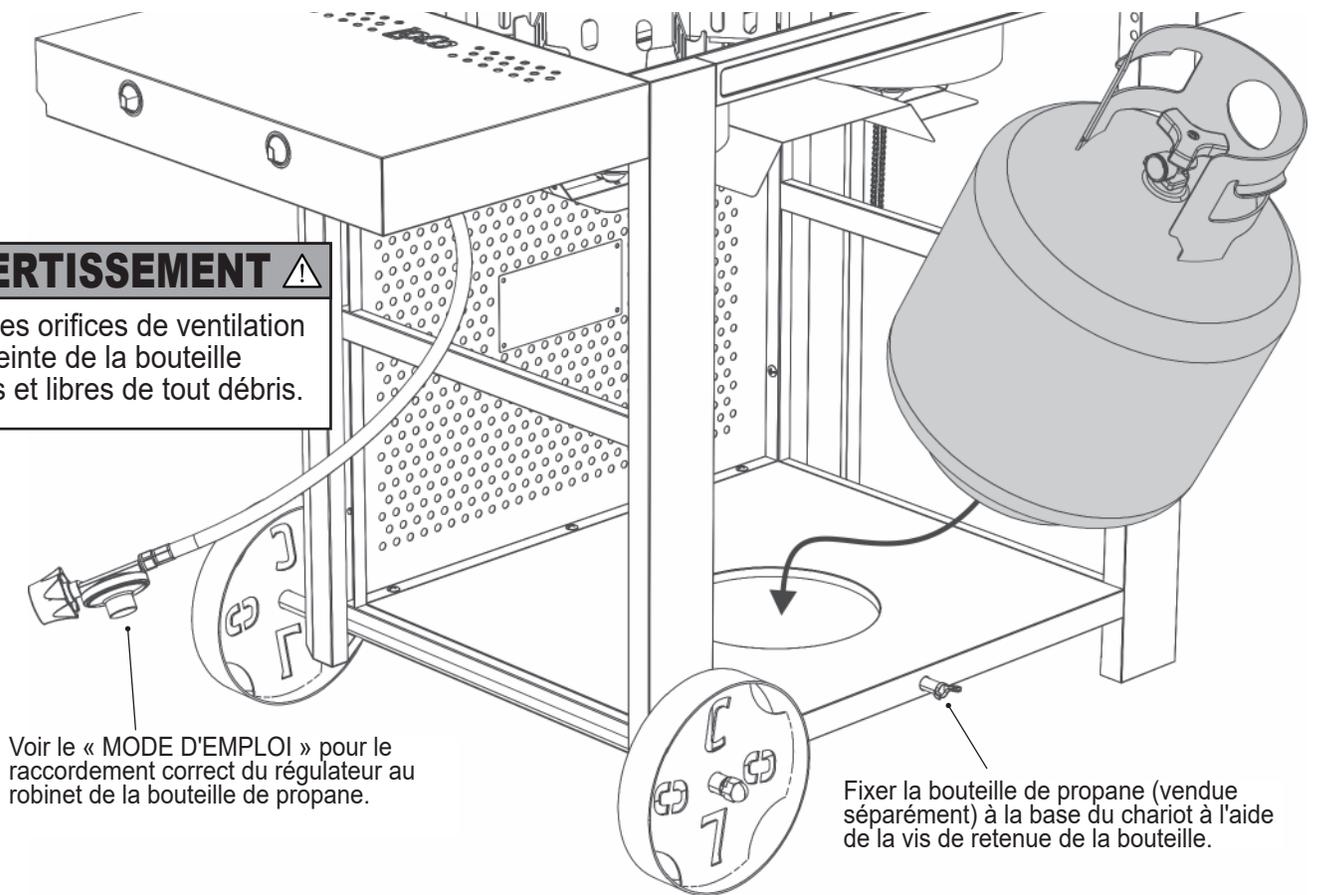
Articles J, K et L  
emballés séparément  
de l'emballage-coque  
de la quincaillerie

# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

14

## ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

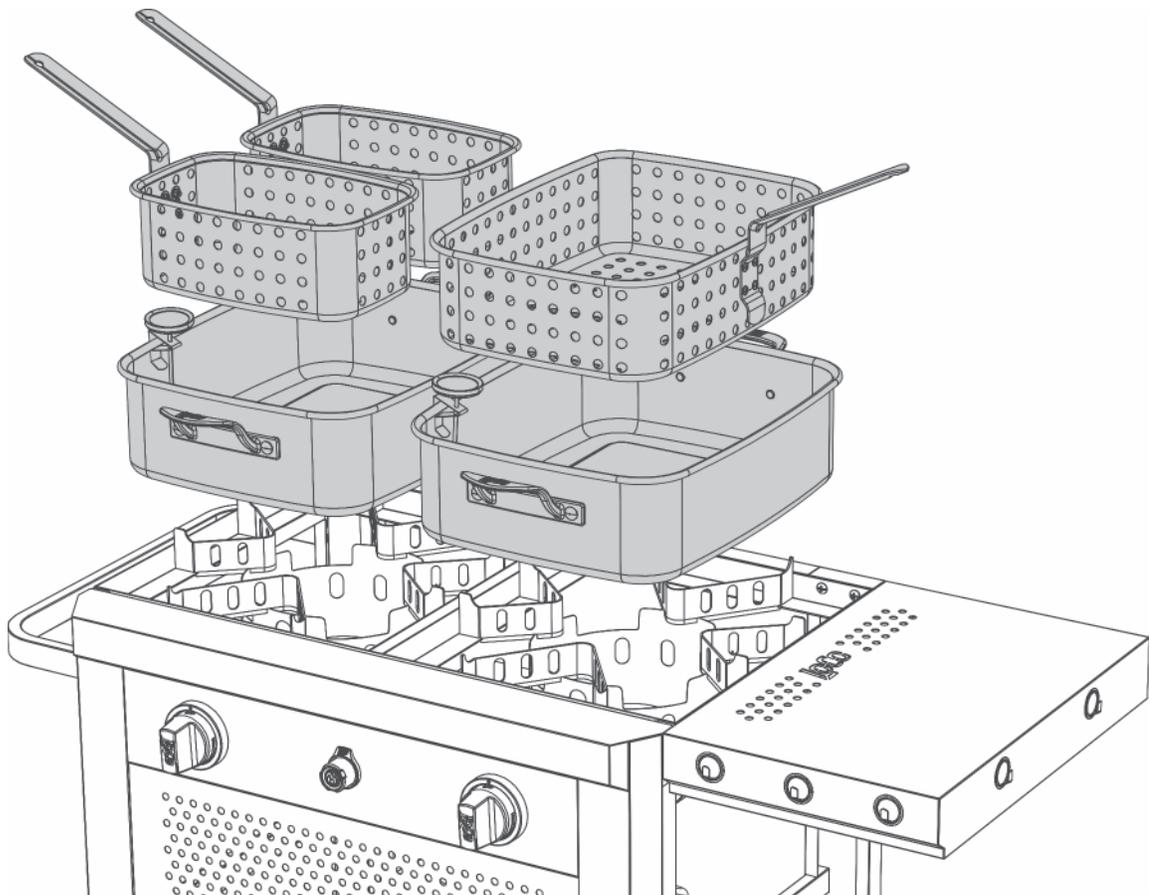
Garder les orifices de ventilation de l'enceinte de la bouteille dégagés et libres de tout débris.



Voir le « MODE D'EMPLOI » pour le raccordement correct du régulateur au robinet de la bouteille de propane.

Fixer la bouteille de propane (vendue séparément) à la base du chariot à l'aide de la vis de retenue de la bouteille.

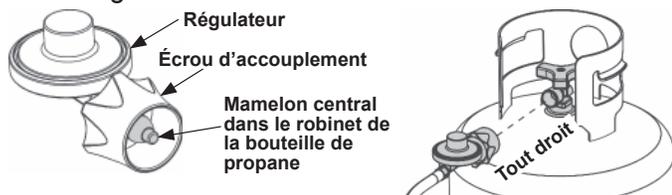
15



# MODE D'EMPLOI

## RACCORDEMENT DU RÉGULATEUR À LA BOUTEILLE DE PROPANE :

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



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

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

## ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ DES ROBINETS, DES TUYAUX ET DU RÉGULATEUR :

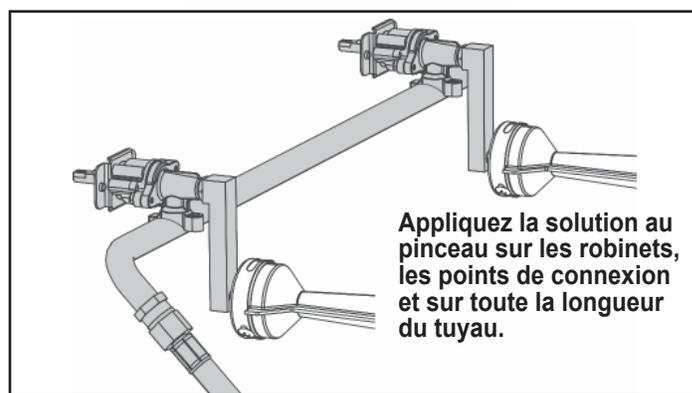
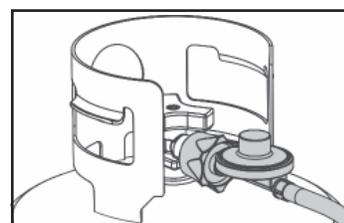
- L'essai d'étanchéité doit être effectué chaque fois que la bouteille de propane est remplacée ou remplie.
- **NE PAS** fumer ou avoir quoi que ce soit à proximité qui puisse s'allumer facilement, comme des briquets ou des allumettes.
- **NE PAS** utiliser une flamme nue pour détecter une fuite de gaz.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

## ÉTAPES DE L'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ :

1. Tournez le robinet de la bouteille de propane et tous les boutons de réglage sur la position

OFF et assurez-vous que le régulateur est bien connecté à la bouteille de propane.

2. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille de propane en tournant le volant de manœuvre dans le sens antihoraire. Si vous entendez un bruit strident, coupez immédiatement le gaz. Cela signifie qu'il y a une fuite importante au niveau du raccord. Corrigez la fuite avant de poursuivre.
3. À l'aide d'un pinceau propre et d'une solution d'eau et de savon 50/50, brossez la solution savonneuse sur les zones ombragées ci-dessous. Utilisez un savon doux et de l'eau. **NE PAS** utiliser de produits de nettoyage ménagers. Ils pourraient endommager les composants du circuit de gaz.



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

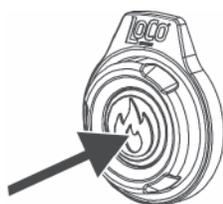
## ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

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

# MODE D'EMPLOI

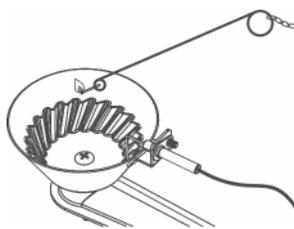
## INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE DES BRÛLEURS :

1. Suivez toutes les instructions avant d'allumer l'appareil. N'allumez les brûleurs qu'à l'extérieur.
2. Confirmez que tous les boutons de réglage et le robinet de la bouteille de propane sont complètement fermés et sur la position OFF.
3. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille de propane en le tournant dans le sens antihoraire.
4. **Allumage avec l'allumeur électronique :**  
NE PAS garder la tête ou les bras au-dessus du brûleur. Poussez et tournez le bouton de réglage sur Max. Appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage et tenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Répétez la procédure pour allumer le brûleur restant.



### Allumage avec une allumette :

NE PAS garder la tête ou les bras au-dessus du brûleur. À l'aide d'une longue allumette allumée (allumette de foyer), positionnez la flamme directement au-dessus du brûleur. Si vous utilisez une allumette de petit format ou en papier, mettez d'abord l'allumette non allumée dans le porte-allumette qui est attaché au chariot par une chaîne, puis allumez l'allumette. Enfoncez et tournez le bouton de réglage dans le sens horaire jusqu'à ce que le brûleur soit allumé. Répétez la procédure pour allumer le brûleur restant.



5. Lorsque les brûleurs sont allumés, tournez les boutons de réglage sur la position de sortie de chaleur souhaitée entre Min et Max.



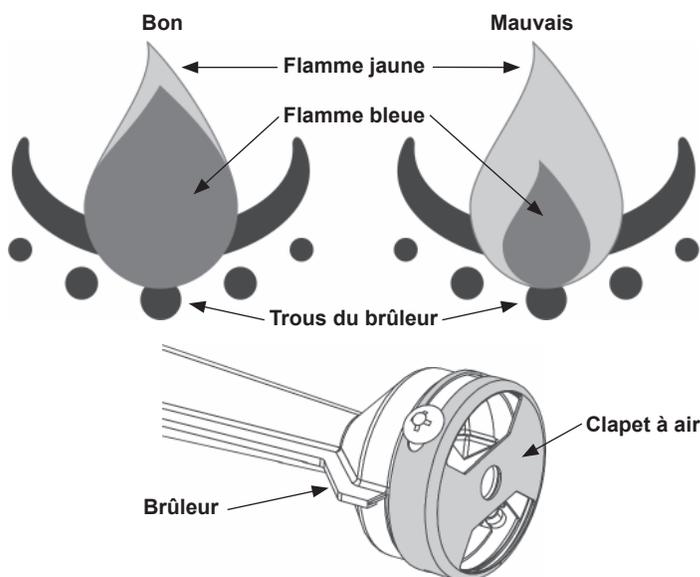
## MISE EN GARDE



Si l'appareil ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez tous les boutons de réglage sur la position OFF, attendez 5 minutes, puis recommencez la procédure d'allumage. Si les brûleurs ne s'allument pas lorsque les boutons de réglage sont sur la position ON, ou si la flamme s'éteint après s'être allumée, le gaz continuera à sortir des brûleurs et pourrait s'enflammer accidentellement, ce qui présente un risque de blessure.

## VÉRIFICATION DE LA FLAMME DU BRÛLEUR

Allumez les brûleurs et réglez la flamme à l'aide des boutons de réglage. Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation. Les clapets à air fixés aux brûleurs permettent de contrôler la quantité d'air primaire qui se mélange au propane. La meilleure chaleur est fournie par une flamme bleue avec peu ou pas de flamme jaune. Réglez les clapets à air en les tournant dans le sens horaire ou dans le sens antihoraire pour obtenir la flamme souhaitée.



## SI LA FLAMME DES BRÛLEURS EST ACCIDENTELLEMENT ÉTEINTE :

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

## INSTRUCTIONS D'ARRÊT :

1. Fermez la bouteille de propane en tournant le volant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête complètement.
2. Tournez les boutons de réglage jusqu'à la position OFF.

## DÉCONNEXION DU RÉGULATEUR DE LA BOUTEILLE DE PROPANE :

1. Tournez les boutons de réglage jusqu'à la position OFF.
2. Fermez la bouteille de propane en tournant le volant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête complètement.
3. Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens antihoraire pour desserrer le connecteur. Desserrez-le à la main uniquement. NE PAS utiliser d'outils.

## COMMENT DÉTERMINER LE NIVEAU DE REMPLISSAGE MAXIMUM LORS DE L'UTILISATION D'UNE MARMITE SANS REPÈRE DE REMPLISSAGE MAXIMUM :

1. Mettez votre nourriture dans le panier.
2. Mettez le panier et les aliments dans la marmite vide.
3. Remplissez la marmite d'eau jusqu'à ce que les aliments soient complètement submergés. Il doit rester au moins 8 cm (3 po) entre le niveau de l'eau et le dessus de la marmite.
4. Retirez les aliments de la marmite et soit marquez le niveau de l'eau sur le côté de la marmite, soit mesurez la quantité d'eau dans la marmite.
5. C'est la quantité d'huile de cuisson qui doit être versée dans la marmite pour faire cuire les aliments.
6. Videz l'eau et séchez complètement la marmite et vos aliments.

## SOINS ET ENTRETIEN

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

#### **MISE EN GARDE**

- Laisser l'appareil refroidir complètement à 46 °C (115 °F) avant de le nettoyer.
- Garder les alentours de l'appareil libres de tout matériau combustible, d'essence et de tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Ne pas obstruer la circulation de l'air de combustion de ventilation.
- Vérifiez qu'il n'y a pas d'insectes ou de nids d'insectes dans le brûleur ou le tube venturi. Un tube bouché peut obstruer l'écoulement du gaz et provoquer un incendie sous l'appareil. Prévenez les blocages en inspectant et en nettoyant régulièrement le brûleur et le tube venturi.

#### **DANGER**

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

### NETTOYEZ L'APPAREIL À FOND APRÈS CHAQUE UTILISATION

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

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

Si des aliments restent collés sur le panier, mettez-le dans de l'eau chaude et laissez-le tremper. Après le refroidissement, frottez avec un tampon en nylon.

3. Si l'eau dure assombrit l'intérieur de la marmite, remplissez-la jusqu'au niveau de la zone assombrie avec un mélange d'eau, de crème de tartre et de vinaigre (1 litre d'eau, 2 cuillères à soupe de crème de tartre, ½ tasse de vinaigre), et faites bouillir pendant 10 minutes.
4. Pour nettoyer le brûleur, utilisez une brosse pour détacher la corrosion de l'extérieur du brûleur. Nettoyez les orifices de gaz obstrués avec un trombone déplié. Remplacez les brûleurs corrodés ou endommagés qui émettraient un excès de gaz.
5. Pour nettoyer le tube/venturi du brûleur, il faut d'abord démonter le brûleur du robinet. Regardez à l'intérieur du tube du brûleur pour voir s'il y a des nids, des toiles ou de la boue. Pour enlever les obstructions, utilisez une brosse flexible ou pliez un petit crochet au bout d'un fil métallique flexible. Lorsque les obstructions sont éliminées, le brûleur peut être remonté sur le robinet.
6. Confirmez que tous les composants sont complètement secs avant de les utiliser ou de les ranger.
7. Il est recommandé de nettoyer soigneusement l'appareil avant chaque utilisation.
8. Entrez tous les composants dans un endroit propre et sec lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

# DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas.	Mauvaise connexion entre le régulateur et la bouteille de propane.	Assurez-vous que l'écrou d'accouplement du régulateur est bien serré sur le robinet de la bouteille de propane.
	La bouteille de propane est vide.	Remplissez la bouteille de propane chez un détaillant agréé ou achetez une bouteille de propane neuve pleine.
	Le bouton d'allumage n'a pas été enfoncé et maintenu enfoncé.	Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.
	La pile n'est pas installée correctement.	Assurez-vous que les extrémités + et - de la pile sont orientées correctement. L'extrémité + doit être orientée vers le couvercle de la pile.
	Pile faible ou morte.	Remplacez-la par une nouvelle pile alcaline AA.
	Le couvercle de la pile n'est pas installé correctement.	Dévissez le capuchon de la pile et réinstallez-le. Assurez-vous que les filets sont alignés et entièrement engagés.
Le brûleur ne reste pas allumé.	Conditions de vent excessives.	Lorsque l'appareil est froid, déplacez-le vers un autre endroit où les vents forts ne sont pas un facteur. Rallumez le brûleur.
	La bouteille de propane est vide.	Remplissez la bouteille de propane chez un détaillant agréé ou achetez une bouteille de propane neuve pleine.
L'huile n'atteint pas la température de cuisson souhaitée.	Le bouton de réglage n'est pas complètement ouvert.	Ouvrez complètement le bouton de réglage en le faisant tourner dans le sens horaire.
	Dispositif antidébordement (OPD) de la bouteille de propane activé ou déclenché.	Pour réinitialiser le dispositif antidébordement, fermez le robinet de contrôle du régulateur et le robinet de la bouteille de propane. Déconnectez le régulateur de la bouteille de propane et attendez au moins une minute. Reconnectez le régulateur à la bouteille de propane et ouvrez complètement le robinet de la bouteille de propane.
	Tuyau du régulateur défectueux ou obstrué.	Contactez le service à la clientèle pour obtenir un assemblage régulateur/tuyau de rechange.

## GARANTIE LIMITÉE DE LOCO

L'appareil a été fabriqué selon les normes de qualité et de fabrication les plus strictes. Nous garantissons au consommateur ou à l'acheteur initial que tous les aspects de ce produit seront exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant un (1) an à compter de la date d'achat. Une pièce de rechange pour toute pièce défectueuse sera fournie gratuitement (y compris les frais d'expédition ordinaire) pour installation par le consommateur pour les produits couverts par cette garantie limitée. Les demandes d'expédition accélérée de pièces sous garantie seront à la charge du consommateur ou de l'acheteur. Les défauts ou dommages causés par l'utilisation de pièces autres que les pièces d'origine ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

La présente garantie limitée prend effet à compter de la date d'achat indiquée sur le reçu de l'acheteur. **La présente garantie limitée est valable uniquement pour le consommateur ou l'acheteur initial** et exclut les produits abandonnés, usagés ou dont la boîte est ouverte, ainsi qu'une utilisation industrielle ou commerciale du produit et les dommages au produit dus à l'expédition, ou des défauts qui résultent d'une altération, d'un accident, d'un abus, d'une mauvaise utilisation ou d'un entreposage, d'un entretien ou de réparations incorrectes, qu'ils soient le fait d'un entrepreneur, d'une entreprise de services ou du consommateur ou acheteur initial. Nous ne serons pas responsables des frais de main-d'œuvre ou des dommages ou coûts engagés lors de l'installation, de la désinstallation, de la réparation ou du remplacement, ni des dommages accessoires, indirects, exemplaires, punitifs ou consécutifs tels que la perte de salaire, de revenu, d'économies, de profits, de recettes, d'utilisation, de productivité ou d'occasion commerciale.

Une preuve d'achat pour les produits « TELS QUELS », en liquidation ou à forte réduction (par rapport aux prix standard actuels de LoCo) sera exigée pour déterminer la couverture de la garantie. Tout article acheté il y a plus d'un (1) an, ou acheté d'occasion, remis à neuf ou « TEL QUEL », en liquidation ou en boîte ouverte, comme indiqué sur la preuve d'achat, n'est pas couvert par la présente garantie limitée ni admissible à celle-ci. Au besoin, des pièces de rechange pour ces articles peuvent être achetées, si elles sont disponibles, mais LoCo ne garantit pas la disponibilité de pièces de rechange pour les articles abandonnés (y compris les séries précédentes), usagés, remis à neuf, « TELS QUELS », en boîte ouverte ou en liquidation, ou tout autre article qui n'est pas couvert par la garantie limitée.

Contactez le service à la clientèle de LoCo au  
**800.391.0436** ou au **customerservice@lococookers.com**  
pour obtenir de plus amples renseignements.



**LoCo – Crazy Good Cookers, Inc.**

506 Manchester Expressway • Suite A2 • Columbus, Georgia 31904  
800-391-0436 • Courriel : [customerservice@lococookers.com](mailto:customerservice@lococookers.com)



**Connectez-vous avec nous @lococookers • [lococookers.com](http://lococookers.com)**  
Fabriqué en Chine