



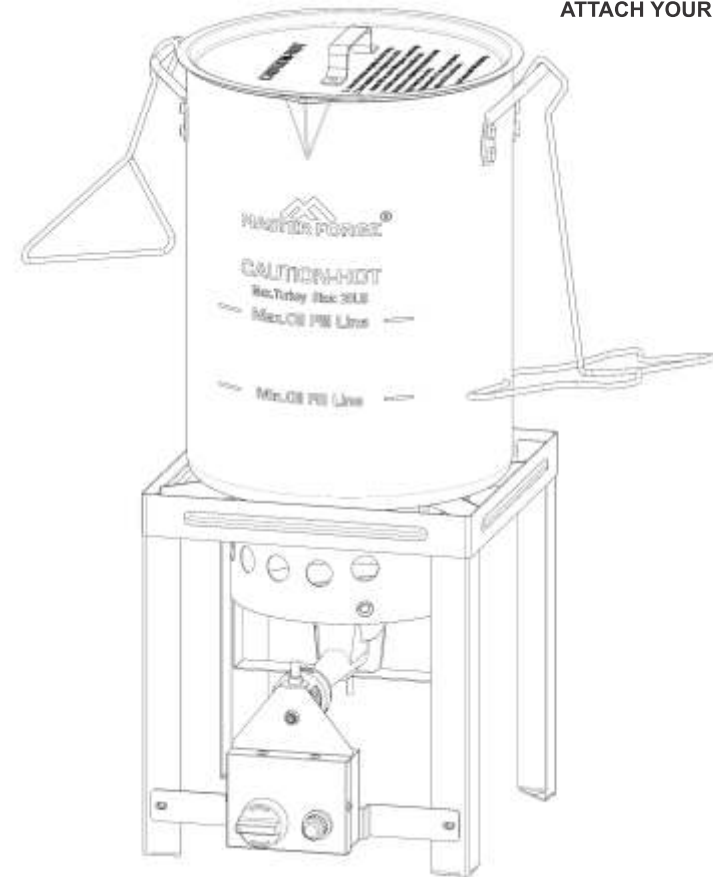
MASTER FORGE and logo design are
trademarks or registered trademarks
of LF, LLC. All rights reserved

ITEM #1247024
MODEL #SKLMF30QTTF

30QT TURKEY FRYER KIT

Español p.22

ATTACH YOUR RECEIPT HERE



Serial Number _____

Purchase Date _____

Thank you for purchasing this **MASTER FORGE** product.
Questions, problems or missing parts?
Before returning, contact us on: **800-963-0211**, 8 a.m. - 8 p.m., EST ,
Monday - Sunday or ascs@lowes.com.

SG25524

⚠ DANGER

If you smell gas:

- 1. Shut off gas to the appliance.**
- 2. Extinguish any open flame near to appliance.**
- 3. Open the lid.**
- 4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call the 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 10 ft (3.0m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.**
- 3. Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.**
- 4. Do not fill the cooking vessel beyond the maximum fill-line.**
- 5. Never allow oil or grease to get hotter than 400°F or 204°C. If the temperature exceeds 400°F (204°C) or if 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 cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (46°C) or less.**
- 7. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call the fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.**

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

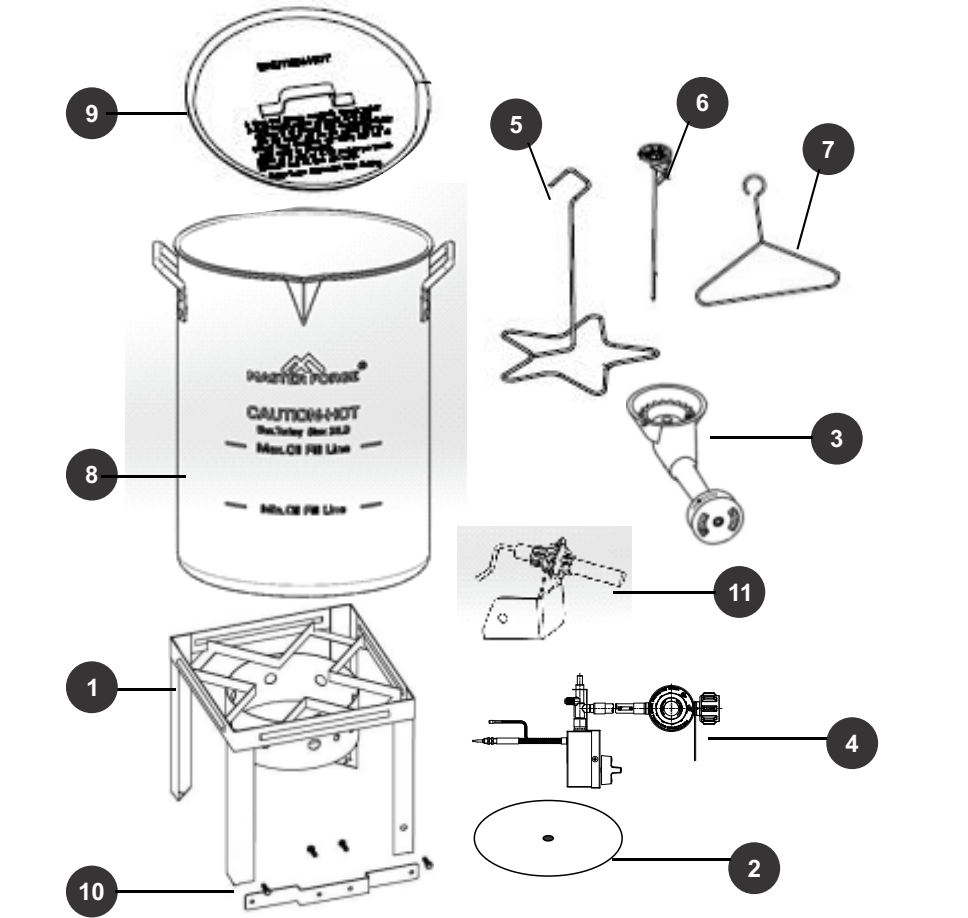
TABLE OF CONTENTS

Package Contents.....	4
Hardware Contents.....	5
Preparation.....	5
Safety Information.....	5
Installation Safety Precautions.....	7
LP Tank Removal, Transport and Storage.....	9
Assembly Instructions.....	12
Lighting Instructions.....	14
Care and Maintenance	17
Operating Instructions.....	18
Troubleshooting.....	20
Warranty.....	21

PRODUCT SPECIFICATIONS

SPECIFICATIONS
• Master Forge 30qt Turkey Fryer Kit
• 30qt Aluminum Pot with lid - Cooks up to a 20lb turkey
• Safe & Easy Lifting - Includes hanger & lift hook for effortless turkey handling
• 38,000 BTU Burner - Cast iron propane burner with regulator ensures fast, even heat for perfect frying
• 12 in. Thermometer Included - Easily monitor cooking temperatures
• Enhanced Safety Features - 15-minute auto shut-off timer and heat shield provide added protection.
• Stable & Durable Design - Heavy-duty steel base ensures stability while cooking
• CSA Approved - Meets high safety standards for reliable outdoor use
• Easy-to-Follow User Manual - Comprehensive guide included for seamless setup and operation.
• Warranty - 1-year limited warranty on the fryer, 3-year limited warranty on the burner
• Assembled Weight: 19.4 lb.
• Assembled Dimensions: (L x W x H) 26.60 x 13.60 x 20.00 Inches

PACKAGE CONTENTS



PART	DESCRIPTION	QUANTITY
1	Steel Stand	1 pc
2	Heat Shield	1 pc
3	Burner	1 pc
4	Auto- Shut Off Valve, Timer Control Box, Gas Hose, Regulator Assembly and auto ignition electrode assembly	1 pc
5	Turkey Stand	1 pc
6	12 in. Thermometer	1 pc

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
7	Lifter	1 pc
8	30QT Aluminum Pot	1 pc
9	30QT Pot Lid	1 pc
10	Timer Support Bar	1 pc
11	Electrode Bracket	1 pc

HARDWARE CONTENTS

A



Bolt M6
(Pre-assembled to steel stand 2pcs, & in the timer control box 2pcs.)
Qty. 4 pcs

B



lock nut M5 - 1 pc
Flange nut M5 -1pc
(Pre-assembled on the Burner)
Qty. 1 pcs

C



Hexagon nut M8
(Pre-assembled on the thermocouple of Timer Control Box)
Qty. 2 pcs

D



Hexagon nut M10
(Pre-assembled on the Electrode of Timer Control Box)
Qty. 2 pcs

PREPARATION

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product.

For Outdoor Use Only

- 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.
- Keep this manual for future reference.

Estimated Assembly Time: 30 minutes
Tools Required for Assembly (not included):

- Screw driver
- Adjustable wrench

SAFETY INFORMATION

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

PROP 65 WARNING

WARNING: This product can expose you to chemicals including lead, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

WARNING
This appliance is not intended for commercial use.

DANGER
DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

⚠ SAFETY INFORMATION

⚠ WARNING

WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

⚠ 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 and drugs may impair one's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
3. This appliance shall not be used on or in any apartment or condominium balcony or deck.
4. This appliance is for OUTDOOR USE ONLY. DO NOT use it in building, garage or any other enclosed area.
5. "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";
6. "An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings"; or
7. "An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings";
8. 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.
9. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
10. When cooking, the fryer/boiler must be on a level, stable noncombustible surface in an area clear of combustible material. Asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
11. Keep the fuel supply hose away from any heated surface.
12. When cooking with oil or grease, the thermometer provided MUST be used. Follow the 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 specified by the appliance manufacturer.
13. If the temperature exceeds 400° F (204°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF and wait for the temperature to decrease to less than 350°F (177°C) before relighting the burner according to the manufacturer's instructions. If there is a lid (cover), do not remove it, to avoid direct heated fumes.
14. The minimum ambient operating temperature for safe use of the appliance is 0°C or 32° F
15. 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.
16. Never overfill the cooking vessel with oil, grease or water. Follow instructions provided in this manual for establishing proper oil, grease or water levels.
17. 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.
18. Do not place an empty cooking vessel on the appliance while in operation. Placing an empty cooking vessel on the appliance while in operation will result in melting the cooking vessel. Use caution when placing anything in the cooking vessel while the appliance is in operation.
19. In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel with lid immediately and turn OFF appliance burners and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.
20. Do not move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool to 115°F (46°C) before moving or storing.

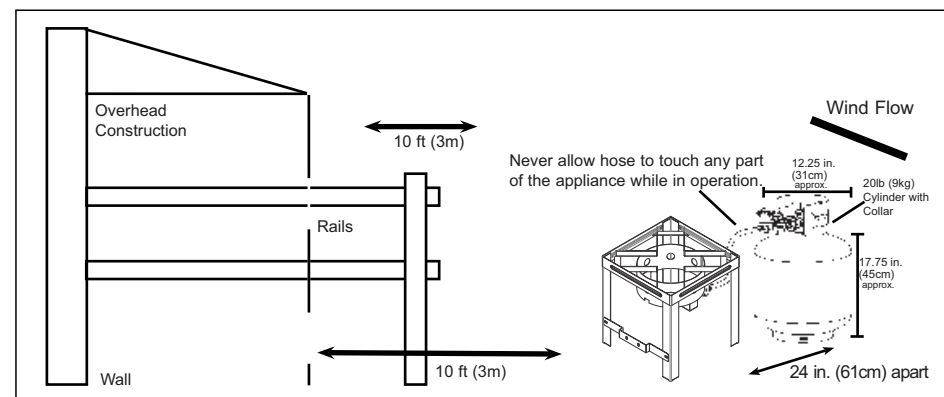
⚠ INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

⚠ DANGER

- Use appliance only with LP (liquid propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.

• **Installation must conform 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. Propane Storage and Handling, CSA B149.2***

- This appliance shall be used only outdoors, and shall not be used in a building, garage or any other enclosed area.
- Use the appliance at least 10 ft (3 m) from any wall or surface. This appliance shall not be used under overhead combustible construction.
- Maintain at least 10 ft (3 m) clearance from combustible material such as pilot lights on water heaters, Electrical appliances that are plugged in, etc. Never use under balconies made of wood or ANY overhead construction.



- 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 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 regulator and hose assembly each time you use the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the regulator and hose assembly must be replaced prior to the appliance being put into operation. The replacement hose assembly shall be specified by the manufacturer.

⚠ WARNING

- Never use a cooking vessel larger than 30 qts., diameter greater than 12.3 inches and taller than 15.6 inches.
- Never fill the pot above the upper fill line. Oil can splatter, causing staining or discoloration to the ground surface.
- Never place an 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 leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.

⚠️ INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- Never operate appliance with LP tank 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 specified cooking liquids.
- Avoid bumping or impacting the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
- Never drop food or accessories into hot cooking liquid. Lower the 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.

⚠️ DANGER

- The safety relief valve on the LP tank could activate the releasing of 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. And,
 - (c) 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 turn off get away from the LP tank/appliance and call fire department.
- All spare LP tanks must have safety caps installed on the LP tank outlet.

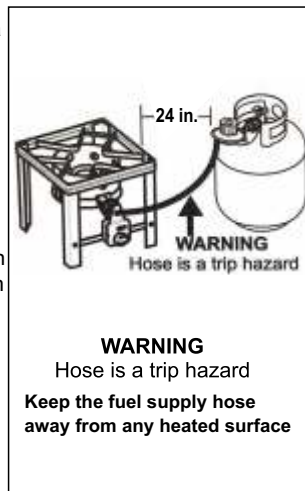
LP TANK REMOVAL, TRANSPORT AND STORAGE

- Turn OFF all control knobs and LP tank valve. Turning coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. "Place the dust cap on the 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 dust 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.
- Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and shall not be stored in a building, garage, or any other enclosed area

LP Tank

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

- Purchase LP tanks only with these required measurements: 12 in.(30.5cm)(diameter) x18 in. (45.7cm) (tall) with 20lb. (9kg) capacity maximum.

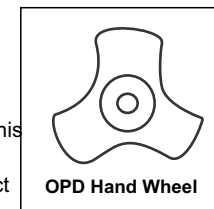


LP TANK REMOVAL, TRANSPORT AND STORAGE

- 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 vapor withdrawal and include a collar to protect the LP tank valve.



LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is non-toxic, odorless and colorless when produced. For your safety, LP gas has been given an odor (similar to rotten eggs) 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 frosted-covered regulator indicates gas overfill. Immediately close the LP tank valve and call the LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from an LP tank, contact an LP dealer or call a local FIRE DEPARTMENT for assistance. Check the telephone directory under "GAS Companies" for the nearest certified LP dealers.

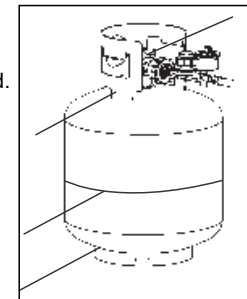
LP Tank Exchange

- 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 an LP tank is exchanged or refilled.
- Do not smoke during the leak test.
- Do not use an open flame to check for the gas leaks.
- LP tank leakage must be checked outdoors in a 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,** this can damage the gas train components and its performance.



LP TANK REMOVAL, TRANSPORT AND STORAGE

⚠ WARNING

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

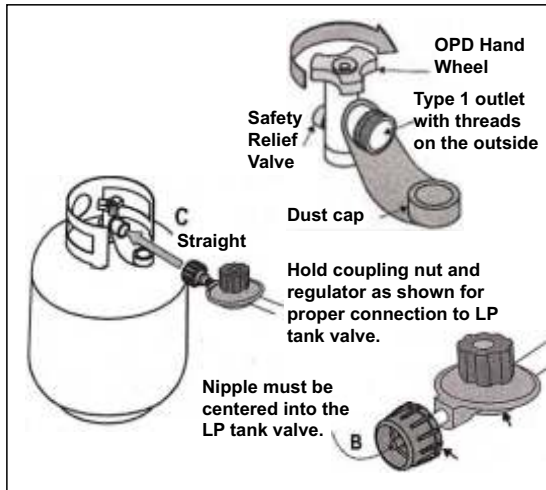
Connecting Regulator to the LP Tank

1. Place the LP tank on a secure, level, and stable surface.
2. Turn the control knob to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning the handwheel clockwise to a **full stop**.
4. Remove the protective cap from the LP tank valve. Always use a 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, 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. **TIGHT BY HAND ONLY - DO NOT USE TOOLS.** NOTE: If you cannot complete the connection, disconnect the regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, **do not use this regulator!**

Disconnecting Regulator from the LP Tank

1. Turn control knob of regulator to the OFF position.
2. Turn LP tank OFF by turning the hand wheel clockwise to a **full stop**.
3. Turn the coupling nut counterclockwise to loosen the connector. Do not use any tool for loosening, only loosen it by hand.
4. Once disconnected, the regulator should be hung on the hook attached to the appliance.

⚠ WARNING

- Do not insert any tool or foreign objects 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 system of a camper, trailer or a motor home.
- 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 the supply cylinder when not in use.

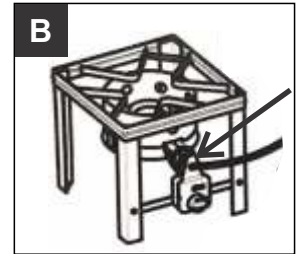
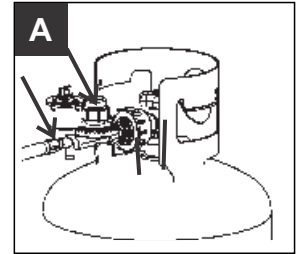
⚠ WARNING

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

LP TANK REMOVAL, TRANSPORT AND STORAGE

Leak Testing Valves, Hoses and Regulator

1. Turn all control knob(s) to OFF.
2. Be sure the regulator is tightly connected to LP tanks.
3. Completely open the LP tank valve by turning the hand wheel counterclockwise. 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 below in A and B.
5. If "growing" bubbles appear, there is a leak. Close the LP tank valve immediately and re-tighten the connections. If leakage cannot be stopped, do not try to repair it. Call for replacement parts. Order new parts by giving the serial number, model and name of items needed from the after sales customer support team at 800-963-0211 Use only replacement parts specified by manufacturer.
6. Always close the LP tank valve after performing tank leak test by turning the hand wheel clockwise.

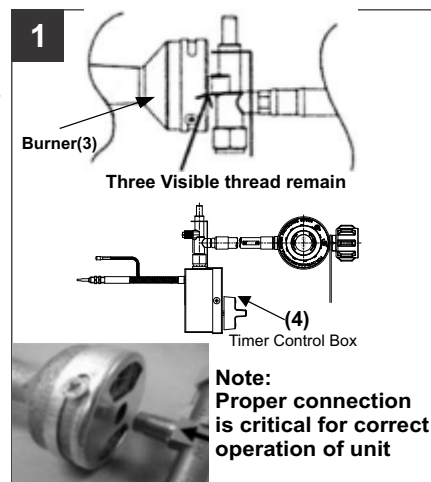


⚠ CAUTION

The gas pressure regulator provided with this appliance shall be used. Replace only with regulator Model No. RYQT01

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Attach Burner (3) to Automatic Shut OFF Valve in the Timer Control Box (4) by turning the burner clockwise. Do not fully tighten the burner to the valve, tighten until 3 to 4 threads remain visible on the valve. (as shown in fig. 1)



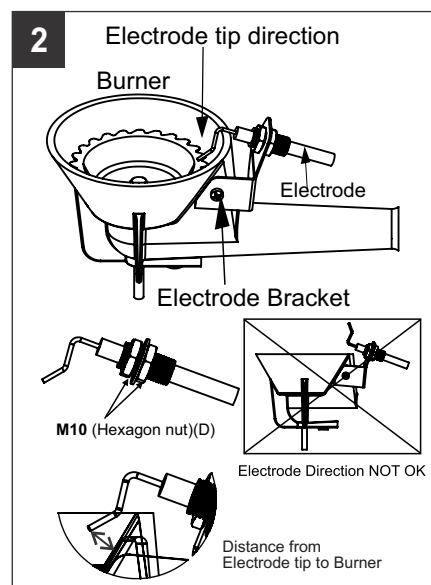
2. Electrode Assembly

Unscrew the pre-assembled M10 hexagon nut (D) -1 No. first. Insert electrode through the bracket hole attached to the burner. Screw the M10 hexagon nut on to the electrode to fix the electrode tightly.

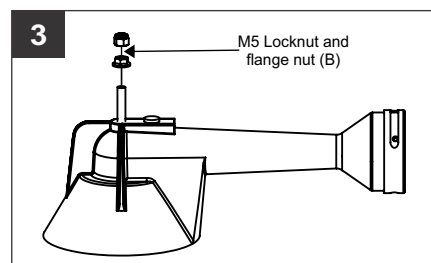
Check the position of the electrode make sure it's placed over the burner.

Ensure the Electrode tip points downward toward the burner Cup.(as shown in fig. 2)

Maintain the distance of 1/8th to 1/4th Inch (3 to 7 mm) from Electrode tip to Burner inside (as shown in fig. 2)

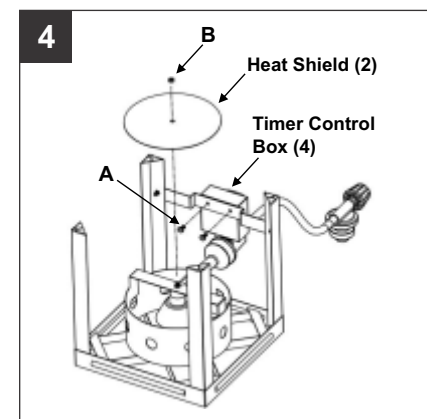


3. Unscrew the pre-assembled M5 lock nut and M5 flange nut (B) from the threaded pin of the burner (3).

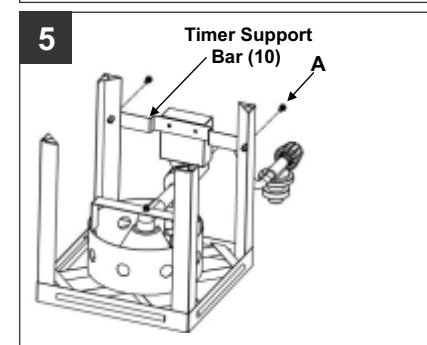


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

4. Insert the Burner (3) into the Burner bracket on the steel stand and Insert the Heat Shield (2) onto the threaded pin of the Burner then tighten with a M5 lock nut(B). Align the Timer Control Box (4) to the Timer Control Box Support Bar (10) and fix it with 2pcs M6 Bolts (A). (as shown in the fig. 4)



5. Unscrew the pre-assembled bolts as per drawing (A) Align the Timer Support Bar (10) and fix it to the legs of the stand with 2pcs M6 Bolts (A).



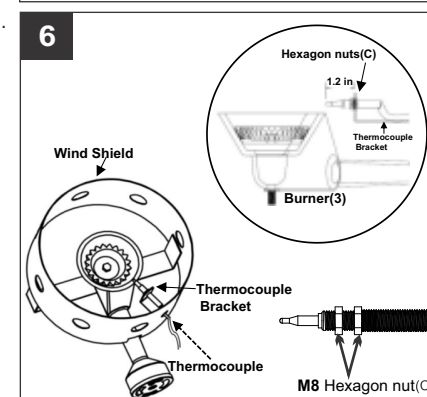
6. Unscrew a pre-assembled M8 hexagon nut (C)-1 No. first. Insert thermocouple through the hole of Wind Shield and Thermocouple Bracket. Screw the M8 hexagon nut onto the thermocouple to fix the thermocouple tightly.

Check the position of the thermocouple, make sure the flame has full contact with the thermocouple.

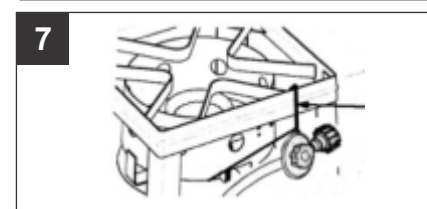
Note: If thermocouple does not have full contact with flame, unit will not stay lit.

Tighten all bolts and nuts.

The steel stand is now assembled.



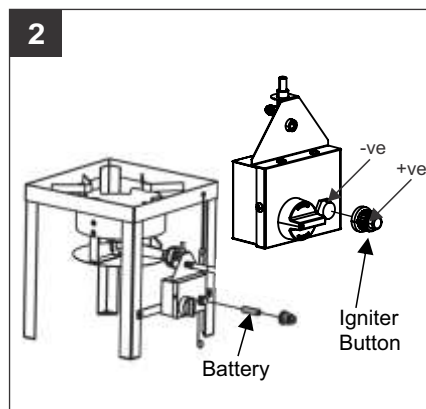
7. When transporting or storing LP cooker, detach the tank first, then hook the regulator onto the burner or cooker stand to prevent damage to the regulator.



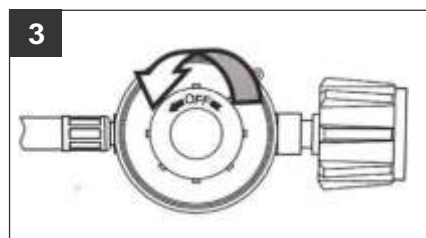
LIGHTING INSTRUCTIONS

Note: Do not lean over the LP cooker while lighting.

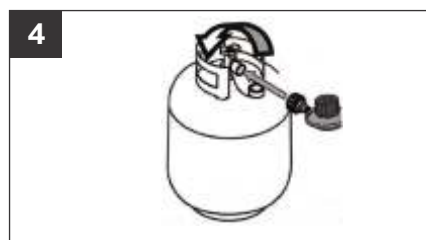
1. **“Read all instructions before lighting”.**
2. Unscrew the Igniter button by rotating counter clockwise direction. Install the AAA battery inside the igniter button, +ve terminal of the battery towards the cap side (as shown in fig 2) and assemble the igniter button by rotating clockwise, ensure that it is tightened.
- a. Press and hold the igniter button to make it ON. Check for the sparks coming out from the electrode. If there is no spark, check the following: Unscrew and reinstall the battery cap. Ensure the threads engage and the cap is tightened fully.
- b. Check the Electrode position (Refer Electrode Assembly instruction Page No.12)
- c. Try replacing the battery.



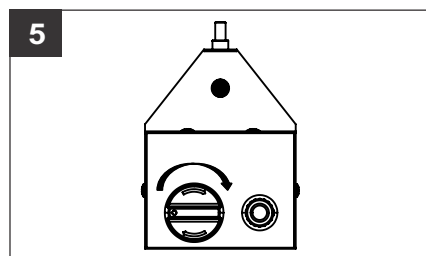
3. Turn regulator control valve to OFF position.



4. Turn open LP tank valve.



5. Turn the timer control knob clockwise fully.



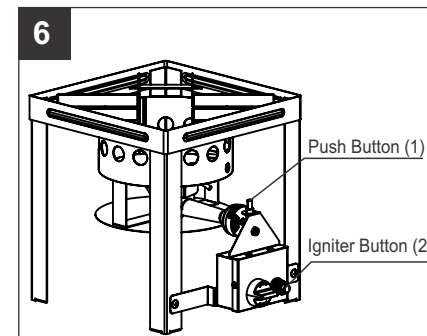
LIGHTING INSTRUCTIONS

6. Slowly turning on the regulator control valve. Press and continuously hold down the push button (1) of the safety valve and simultaneously press the ignitor button (2) to start the ignition. (as shown in fig 6).

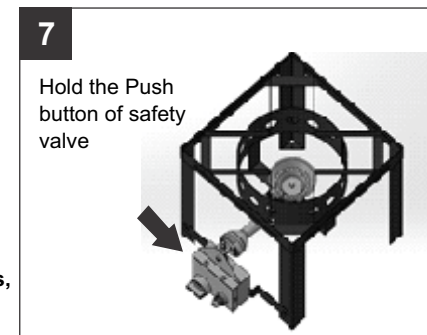
Note: If you do not want to use auto ignition, use matches.

Light a match and place it over the burner.

Tip: Wooden kitchen matches work best

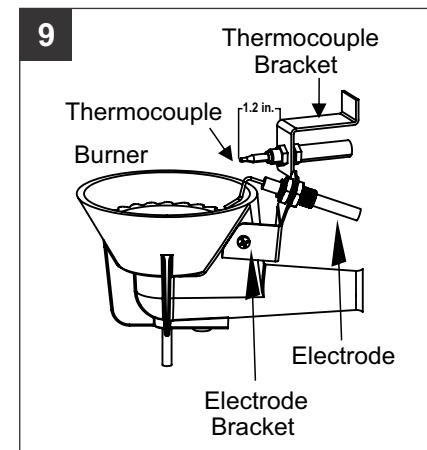


7. After the burner is lit, continue to HOLD the push button for 10 seconds and then release. Holding the push button of the safety valve for less than 10 sec. will cause the burner flame to go out.



8. **“If ignition does not occur in 5 seconds, turn the regulator and LP tank valve off, wait for 5 minutes, and repeat the lighting procedure”.**

9. Check the position of the thermocouple, make sure the flame has full contact with the thermocouple and also check the Electrode position (Refer Assembly Instruction Page#12 and 13) Note: If the thermocouple does not have full contact with flame, the unit will not stay lit.



10. Cycle time for the 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.

LIGHTING INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION

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

Burner Flame Check

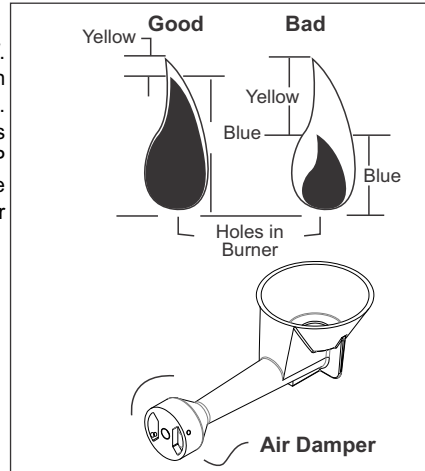
Light Burner, rotate regulator knob from HIGH to LOW. You should see a smaller flame in LOW position than seen on HIGH. Always check the flame prior to each use. The air damper mounted on the back of your burner helps to control the amount of primary air that mixes with the LP gas. A blue flame with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

Turning LP Cooker Off

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

Hose Check

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



CARE AND MAINTENANCE

Cleaning the Burner

Checking and cleaning burner/vent tubes for insect nests. A clogged tube can lead to fire beneath the appliance. Spiders' nests or the mud inside the burner may cause fire at the air damper. If a fire occurs, immediately turn off the LP tank valve to disconnect the gas supply.

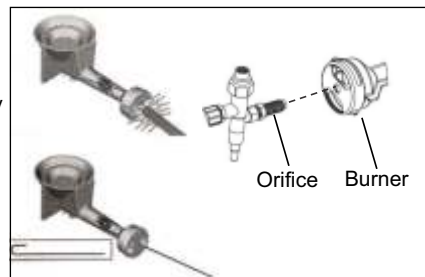
Note:

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 the 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 venturi brush or bend a small hook on one end of a long flexible wire such as the one shown in small picture.
4. Inspect and clean the burner if needed.
5. Reattach orifice/hose to burner.



CARE AND MAINTENANCE

The burner should be removed and cleaned occasionally. When the burner is reassembled, align the cone thread of the safety valve to the center line of the burner, then tighten the burner. Doing this is critical for maximum performance and efficiency.

Cleaning and Maintenance

- Keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not block holes in the bottom or sides of appliance.
- Check burner flames regularly.
- Use appliance only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed spaces such as 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 the surfaces of meat and poultry prior to placing in hot oil.
- When an LP tank is connected to an appliance, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Store appliance indoors ONLY if LP tank is turned off, disconnected and removed from appliance then stored outdoors.
- Keep the appliance clear and free from gasoline and other flammable vapors and debris.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Keeping the ventilation opening(s) of the LP tank enclosed and free and clear of debris.
- Clean all cooking surfaces of vessels, aluminum pots and pans with warm, soapy water and a nylon cleaning pad to avoid oxidation, corrosion and rusting.

⚠ 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 the patio, lawn or the like.

Suggested Cleaning Materials:

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

Component Cleaning:

- Burner: Use a wire brush to loosen corrosion from the 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.

OPERATING INSTRUCTIONS

Using Your Thermometer

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



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. Keep a minimum clearance of 10 feet from the sides, front and back of the fryer to any construction.



PREPARE PROPERLY

- Remove and discard 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 the refrigerator.
- Insert the T-Star stand up through the cavity of the turkey so that the legs are towards the top



Determining the maximum fill level when using a vessel without a maximum fill line:

- Place the turkey (or other food product) on the lifter.
- Place the turkey and lifter into the empty pot.
- Fill the pot with water just until the turkey is completely submerged. There must be a minimum of 3 inches or 8 cm between the water level and top of the pot.
- Remove the turkey from the pot and either mark the water level on the side of the pot or measure the amount of water in the pot.
- Remove the water and completely dry the pot and the turkey.
- The required amount of cooking oil needs to be filled in the pot to cook the turkey.
- 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). Center the pot over the burner on the cooker.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Fill the pot to the mark with cooking oil. Do not place an empty cooking vessel on the appliance while in operation. Placing an empty cooking vessel on the appliance while in operation will result in melting the cooking vessel. Use caution when placing anything in the cooking vessel while the appliance is in operation.
- Light the burner unit and heat the oil up to 325°F. Never leave the fryer unattended at any time.
- Check the oil using a deep fry temperature gauge. If it has reached 325°F, you are ready to start deep frying. Monitor the temperature throughout the frying process to maintain 325°F never let the oil temperature get hotter than 325°F.
- If the oil exceeds 400°F or if the oil begins to smoke, immediately turn the burner off.
- 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 shall be taken to avoid burns from hot cooking liquids.
- Adjust the burner to maintain 325°F. Monitor the fryer during the entire process to assure a safe frying experience. Do not leave the fryer unattended.
- Cook until a golden brown color is achieved. Normal cooking time is 3½ minutes per pound.



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
The burner does not light up.	The connection between the regulator and LP tank are not in good condition.	Check and make sure the regulator coupling nut is tightened to the LP tank valve.
	Do not open the LP tank valve and regulator control valve.	The regulator control valve and LP tank valve is open during normal operation. The regulator control valve is opened in clockwise direction and the LP tank valve is opened in counter-clockwise direction.
	The LP tank is empty.	Check and make sure the LP tank is filled with fuel.
	Push button of safety valve was not pushed down.	Press and fully hold down the push button of the safety valve after sparking from the electrode by pressing igniter button (Refer Lighting instruction, Page # 14).
The burner does not stay lit.	The push button on safety valve was not fully pushed down for at least 10 seconds.	Hold down the push button on the safety valve to at least 10 seconds and then release.
	Timer is not activated.	Turn the timer control knob clockwise.
	The thermocouple is not in direct to flame path of the burner.	Ensure the thermocouple is assembled in right the position and the nut is tightened on the thermocouple. (See Assembly Instruction- Page #13 Step 6 for detail) Make sure the flame has full contact with the thermocouple.
	High wind conditions.	If wind blows out flame, gas supply will be cut off. Move out of wind and restart.
	Timer has completed its cycle.	Each cycle of the timer is 15 minutes, after 15 minutes, the burner will go off automatically. Please re-set the timer.
The oil is not reaching desired temperature.	The food is not fully defrosted.	Do not attempt to fry a frozen or partially frozen turkey or food. Ensure the turkey or food is completely thawed prior to proceeding.
	The regulator control valve is not fully opened.	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.
	Overfilled Protection Device (OPD) on the tank has been tripped.	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.

WARRANTY

1. Manufacturer warrants this product to be free from defects in workmanship and materials for a period of one year from the date of purchase, PROVIDED claims are submitted with proof of purchase.
2. If any part of this item fails because of a manufacturing defect within the Limited Warranty Period, 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 (Here in after Conditions") as listed below. Read these conditions carefully.
3. This Limited Warranty shall be limited to the replacement or repair of any part(s) which Manufacturer determines, after reasonable examination, to have been defective at the time of manufacturing and manufacturer's obligation(s) shall be limited to replacement, if any of defective part(s) which shall be shipped at Original Purchaser's expense to Original Purchaser's designated shipping address.
4. This Limited Warranty is given to and covers the **ORIGINAL PURCHASER ONLY** and such coverage terminates : One year from the date of purchase.
5. **DAMAGE LIMITATION WARNING:** In no event shall 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, expense for travel, transportation lodging expenses, loss by damage to personal property or loss of income, profits or revenue.
6. **MANUFACTURER'S OBLIGATION :** Manufacturer's liability shall be limited to the delivery of a good, merchantable Product and, if necessary, the repair or replacement, at manufacturer's option, of any defective part or unit.
7. **TRANSFER LIMITATIONS:** This Limited Warranty is not assignable or transferable. It covers only the original purchaser.
8. **RESERVED RIGHT TO CHANGE:** 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.
9. This Limited Warranty gives the Original Purchaser specific legal rights, but there may be other rights that vary by jurisdiction.
10. This warranty does not cover the following items:
 - Chips or scratches on porcelain or painted surfaces.
 - Rust or corrosion is not deemed a manufacturing or materials defect.
 - Discoloration or loss of paint due to handling during assembly, heat or cleaning products. Paint may require touch up.
 - Stainless steel discoloration or corrosion.
 - Consumables such as batteries.

IF CUSTOMER SERVICE BECOMES NECESSARY:

1. The original purchaser is responsible for shipping and handling charges of the returned item(s) and replacement parts, if any.
2. All parts to be replaced will need to be shipped before replacement items will be sent.
3. Follow the Customer Service Representative's instructions exactly. If a return is necessary, it must be packed carefully and shipped prepaid.

If you experience any problems with your Fryer, **DO NOT RETURN THE PRODUCT TO THE STORE** , Please call 800-963-0211 for assistance and contact us

Lowe's Home Centers
LLC 1000 Lowe's Blvd.
 Mooresville, NC 28117.

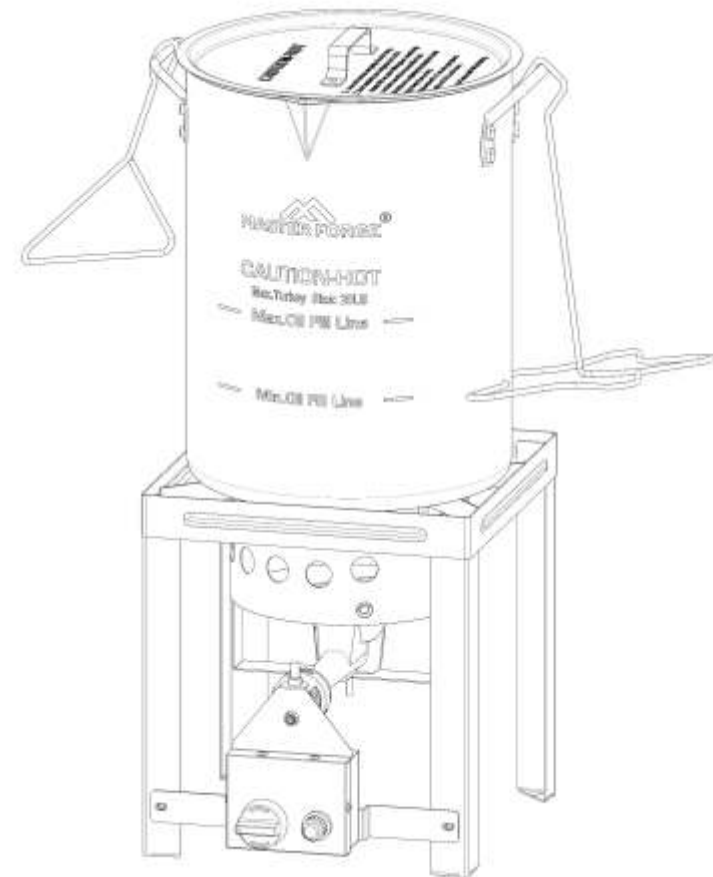


MASTER FORGE y el diseño del logotipo son marcas comerciales o marcas registradas de LF, LLC. Todos los derechos reservados

ARTÍCULO #1247024
MODELO No. #SKLMF30QTTF

KIT DE FREIDORA DE PAVO DE 28.39 L

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ



Número de serie _____

Fecha de compra _____

Gracias por comprar este producto **MASTER FORGE**.

¿Preguntas, problemas o piezas faltantes?

Antes de volver a la tienda, póngase en contacto al: **800-963-0211**, de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este, de lunes a domingo, o a ascs@lowes.com.

▲PELIGRO

Si percibe olor a gas:

1. Cierre el suministro de gas hacia el electrodoméstico.
2. Extinga cualquier llama expuesta cerca del electrodoméstico.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del electrodoméstico y llame de inmediato al departamento de bomberos.

Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio o una explosión que ocasionarían daños materiales, lesiones personales o la muerte.

▲PELIGRO

1. Nunca deje este electrodoméstico sin supervisión.
2. Nunca use este electrodoméstico a menos de 3.0 metros (10 pies) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
3. Nunca use este electrodoméstico a menos de 7.5 metros (25 pies) de líquidos inflamables.
4. No llene el recipiente de cocción más allá de la línea de llenado máximo.
5. No permita nunca que el aceite o la grasa se calienten por sobre los 204 °C o 400 °F. Si la temperatura excede los 204 °C (400 °F) o si el aceite comienza a humear, APAGUE el quemador o el suministro de gas inmediatamente.
6. Los líquidos calientes permanecen a temperaturas elevadas mucho tiempo después del proceso de cocción. Nunca toque el aparato de cocina hasta que los líquidos se hayan enfriado a 46 °C (115 °F) o menos.
7. Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y llame de inmediato al Departamento de Bomberos. No utilice agua para intentar extinguir un fuego provocado por aceite o grasa.

Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio, una explosión o peligro de quemaduras que ocasione daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

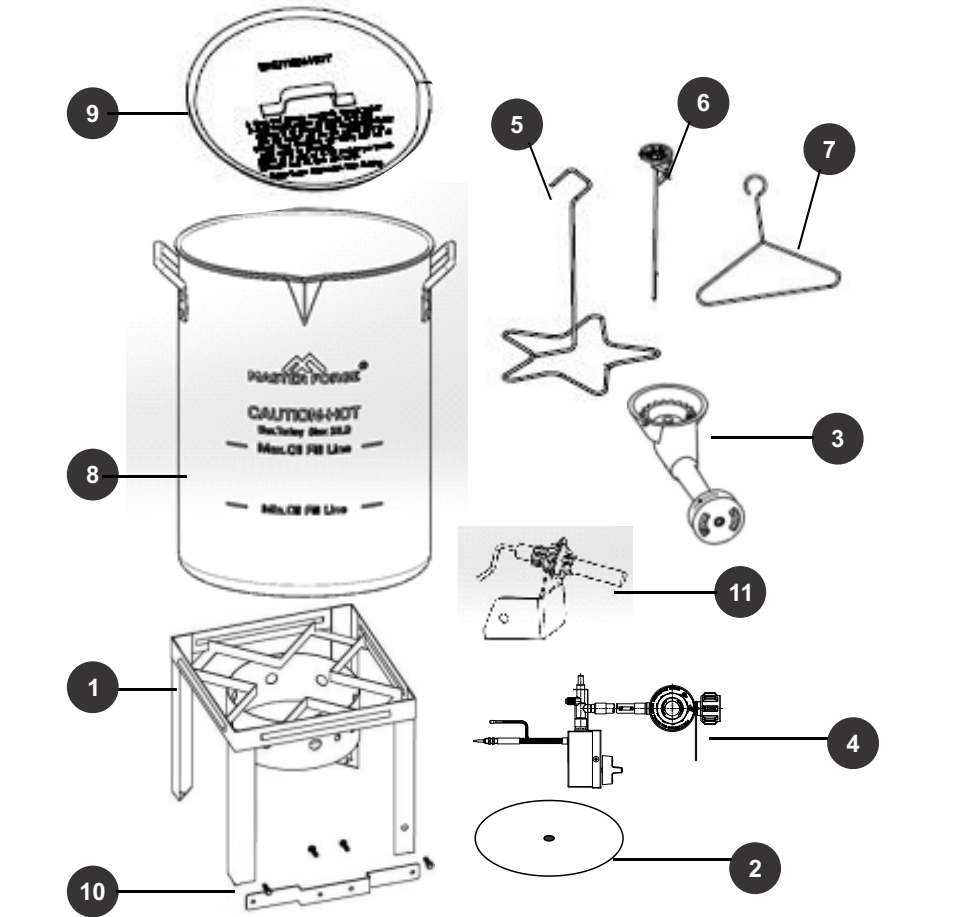
ÍNDICE

Contenido del paquete.....	25
Aditamentos.....	26
Preparación.....	26
Información de seguridad.....	26
Precauciones de seguridad durante la instalación.....	28
Retiro, transporte y almacenamiento de tanques de PL.....	30
Instrucciones de ensamblaje.....	33
Instrucciones de encendido.....	35
Cuidado y mantenimiento	38
Instrucciones de funcionamiento.....	39
Solución de problemas.....	41
Garantía.....	42

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

ESPECIFICACIONES
• Kit de freidora de pavo de 28.39 l Master Forge
• Olla de aluminio de 28.39 l con tapa: cocina un pavo de hasta 9.07 kg
• Elevación segura y fácil: incluye colgador y gancho de elevación para manipular el pavo sin esfuerzo
• Quemador de 38,000 BTU: el quemador de propano de hierro fundido con regulador garantiza un calor rápido y uniforme para freír a la perfección
• Termómetro de 30.48 cm incluido: supervise fácilmente las temperaturas de cocción
• Características de seguridad mejoradas: el temporizador de apagado automático de 15 minutos y el protector térmico brindan protección adicional.
• Diseño estable y duradero: la base de acero resistente garantiza estabilidad mientras cocina
• Aprobado por la CSA: cumple con altos estándares de seguridad para un uso confiable en exteriores
• Manual de usuario fácil de seguir: guía completa incluida para la configuración y funcionamiento sin inconvenientes.
• Garantía: garantía limitada de 1 año para la freidora, garantía limitada de 3 años para el quemador
• Peso ensamblada: 8.79 kg
• Dimensiones ensamblada: (largo x ancho x alto) 67.56 cm x 34.54 cm x 50.80 cm

CONTENIDO DEL PAQUETE



PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	Soporte de acero	1
2	Protector térmico	1
3	Quemador	1
4	Válvula de apagado automático, caja de control del temporizador, manguera de gas, ensamble del regulador y ensamble de electrodos de encendido automático	1
5	Soporte para pavo	1

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
6	Termómetro de 30.48 cm	1
7	Elevador	1
8	Olla de aluminio de 28.39 l	1
9	Tapa de olla de 28.39 l	1
10	Barra de soporte del temporizador	1
11	Soporte de electrodos	1

ADITAMENTOS

A	B	C	D
Perno M6 (preensamblado en el soporte de acero 2 piezas y en la caja de control del temporizador 2 piezas)	Tuerca de seguridad M5: 1 pieza Tuerca de brida M5: 1 pieza (preensamblada en el quemador)	Tuerca hexagonal M8 (preensamblada en el termopar de la caja de control del temporizador)	Tuerca hexagonal M10 (preensamblada en el electrodo de la caja de control del temporizador)
Cantidad: 4 piezas	Cantidad: 1 pieza	Cantidad: 2 piezas	Cantidad: 2 piezas

PREPARACIÓN

Antes de comenzar a ensamblar el producto, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete y la lista de aditamentos. No intente ensamblar el producto si falta alguna pieza o si estas están dañadas.

Solo para uso en exteriores

- Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro del electrodoméstico.
- Lea y siga todas las advertencias y las instrucciones antes de ensamblar y usar el electrodoméstico.
- Guarde este manual para poder consultarlo en el futuro.

Tiempo aproximado de ensamblaje: 30 minutos

Herramientas necesarias para el ensamblaje (no se incluyen):

- Destornillador
- Llave ajustable

⚠ INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas a continuación explican qué significa cada encabezado.

Lea y siga todos los mensajes del manual.

ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65

⚠ **ADVERTENCIA:** este producto puede exponerlo a productos químicos, que incluyen el plomo, reconocidos por el estado de California como causantes de cáncer y defectos congénitos u otros daños en el aparato reproductivo. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.

⚠ **ADVERTENCIA**

Este electrodoméstico no está destinado para usos comerciales.

⚠ **PELIGRO**

PELIGRO: indica una situación de peligro inminente que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves.

⚠ **ADVERTENCIA**

ADVERTENCIA: indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves.

⚠ **PRECAUCIÓN**

PRECAUCIÓN: indica una situación de posible peligro o una práctica insegura que, de no evitarse, podría ocasionar lesiones menores o moderadas.

▲ INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

▲ ADVERTENCIA

1. Nunca deje el electrodoméstico sin supervisión. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del electrodoméstico en todo momento.
2. El consumo de alcohol o medicamentos recetados o sin receta puede disminuir su capacidad para ensamblar o usar el electrodoméstico de manera segura y correcta.
3. Este electrodoméstico no se debe usar en balcones ni terrazas de departamentos o condominios.
4. Este equipo debe usarse ÚNICAMENTE EN EXTERIORES. NO los use en edificios, garajes u otras áreas cerradas.
5. "Un aparato se considera en exteriores si se instala con un refugio que no incluya más que paredes en tres lados, pero sin cubierta superior; todas las aberturas deben estar abiertas permanentemente; las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes";
6. "Un aparato se considera en exteriores si se instala con un refugio que no incluya más que dentro de un recinto parcial que incluya una cubierta superior y no más de dos paredes laterales. Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un pasillo techado, o en ángulo recto entre sí; todas las aberturas deben estar abiertas permanentemente; las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes"; o
7. "Un aparato se considera en exteriores si se instala con un refugio que no incluya más que dentro de un recinto parcial que incluya una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30% o más de la periferia horizontal del recinto esté abierta permanentemente; todas las aberturas deben estar abiertas permanentemente; las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes";
8. Este electrodoméstico no está diseñado para instalarse en botes. Este electrodoméstico no está diseñado para instalarse en vehículos de recreación.
9. Este electrodoméstico no está diseñado para usarse como calentador y nunca debe utilizarse como tal.
10. Cuando cocine, la freidora o caldera debe estar sobre una superficie no combustible nivelada y estable, ubicada en un área libre de materiales combustibles. Una superficie de asfalto (alquitrán) podría no ser apta para este uso.
11. Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de superficies calientes.
9. Al cocinar con aceite o grasa se DEBE utilizar el termómetro incluido. Siga las instrucciones en este manual para realizar una instalación y uso adecuados del termómetro. Si el termómetro incluido con esta freidora se perdió o dañó, el fabricante de electrodomésticos
13. Si la temperatura supera los 204 °C (400 °F) o si el aceite comienza a humear, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas y espere a que la temperatura disminuya a menos de 177 °C (350 °F) antes de volver a encender el quemador de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Si hay una tapa (cubierta), no la quite, para evitar gases de calor directo.
14. La temperatura ambiente mínima de funcionamiento para un uso seguro del aparato es de 0 °C o 32 °F.
11. Cuando cocine con aceite o grasa, tenga a la mano un extintor de incendios para fuego tipo BC o ABC. En caso de que se produzca un incendio por el aceite o la grasa, no intente apagarlo con agua. Llame inmediatamente al Departamento de Bomberos. Un extintor de incendios para fuego tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el fuego.
16. Nunca llene demasiado el recipiente con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones proporcionadas en este manual para establecer los niveles adecuados de aceite, grasa o agua.
13. La introducción de agua o hielo de cualquier fuente en el aceite o la grasa puede causar un desborde y quemaduras graves provocadas por el aceite caliente y las salpicaduras de agua. Al freír con aceite o grasa, todos los productos alimenticios DEBEN estar completamente descongelados y secos antes de que se los introduzca en la freidora.
18. No coloque un recipiente de cocción vacío sobre el electrodoméstico mientras está en funcionamiento. Colocar un recipiente de cocción vacío sobre el electrodoméstico mientras está en funcionamiento provocará que se derrita. Tenga cuidado al colocar objetos en el recipiente de cocción mientras el electrodoméstico está funcionando.
15. En caso de lluvia, nevada, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras cocina con aceite o grasa, cubra el recipiente de cocción con la tapa de inmediato y APAGUE los quemadores y el suministro para servicio de gas del electrodoméstico. No intente mover el electrodoméstico o recipiente de cocción.
20. No mueva el electrodoméstico mientras lo esté usando. Deje que el recipiente de cocción se enfríe a 46 °C (115 °F) antes de moverlo o guardarlo.

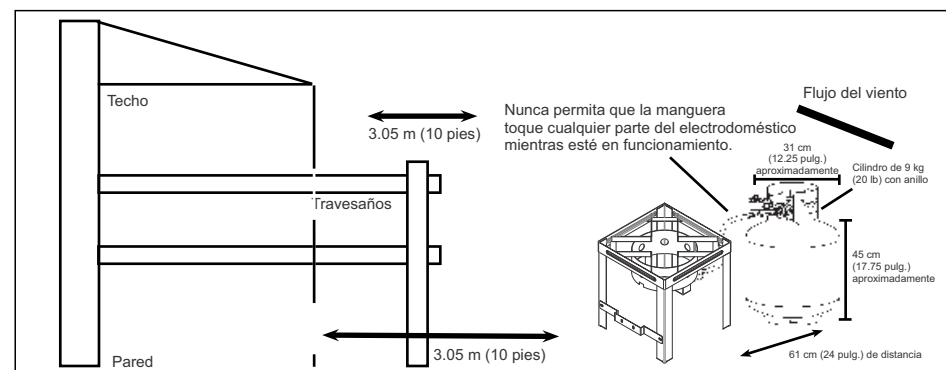
▲ PRECAUCIONES DE SEGURIDAD DURANTE LA INSTALACIÓN

▲ PELIGRO

- Utilice el electrodoméstico únicamente con gas PL (propano líquido) y el ensamble regulador o válvula incluido.

• **La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en su defecto, con la norma ANSI Z223.1/NFPA 54 del Código nacional de gas combustible, la norma ANSI/NFPA 58 para el almacenaje y manipulación de gas licuado de petróleo, la norma CSA B1 49.1 del Código de instalación de gas propano y gas natural. El Código de manipulación y almacenaje de propano, CSA B149.2**

- Este electrodoméstico es solo para uso en exteriores y no se debe usar en edificios, garajes ni otras áreas cerradas.
- Utilice el electrodoméstico al menos a 3 m (10 pies) de distancia de cualquier pared o superficie. No use la unidad bajo construcciones aéreas.
- Mantenga una distancia de al menos 3 m (10 pies) de materiales combustibles, como luces piloto de calentadores de agua, electrodomésticos enchufados, etc. Nunca lo use debajo de balcones de madera o CUALQUIER techo.



- Antes de abrir la válvula del tanque de PL, revise que las tuercas de acoplamiento estén apretadas. Cuando el electrodoméstico no esté en uso, gire la perilla de control y la válvula del tanque de PL.
- Nunca mueva el electrodoméstico mientras está en funcionamiento o siga caliente.
- Si nota que la grasa u otro material caliente gotea desde el electrodoméstico hacia las válvulas, la manguera o el regulador, corte inmediatamente el suministro de gas. Determine la causa, arregle el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador antes de continuar. Realice una prueba de fugas.
- Es posible que el regulador emita un zumbido o silbido durante el funcionamiento. Esto no afectará la seguridad o el uso del electrodoméstico.
- Limpie e inspeccione el regulador y el ensamble de la manguera cada vez que use el electrodoméstico. Si hay pruebas de abrasión, desgaste, cortes o fugas, debe reemplazar el regulador y el ensamble de manguera antes de utilizar el electrodoméstico. El ensamble de la manguera de repuesto debe ser el especificado por el fabricante.

▲ ADVERTENCIA

- Nunca utilice un recipiente para cocinar de más de 28.39 l, con un diámetro mayor a 31.24 cm y una altura mayor a 39.62 cm.
- Nunca llene la olla por encima de la línea de llenado. El aceite puede salpicar y causar manchas o decoloración en la superficie del suelo.
- Nunca coloque un recipiente de cocción vacío sobre el electrodoméstico mientras está en funcionamiento. Tenga cuidado al colocar objetos en el recipiente de cocción mientras el electrodoméstico está funcionando.
- Nunca deje el electrodoméstico sin supervisión. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del electrodoméstico en todo momento.

⚠ PRECAUCIONES DE SEGURIDAD DURANTE LA INSTALACIÓN

- Este electrodoméstico no está diseñado para usarse como calentador y nunca debe utilizarse como tal.
- Nunca utilice el electrodoméstico con el tanque de PL fuera de la posición correcta especificada en las instrucciones de ensamblaje.
- Siempre cierre la válvula del tanque de PL y retire la tuerca de acoplamiento antes de mover el tanque de PL de la posición de funcionamiento especificada.
- El electrodoméstico no deberá utilizarse para cocinar con fines comerciales.
- Este electrodoméstico estará caliente durante el uso y después de él. Utilice guantes o guantes para horno aislantes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de cocción especificados.
- Evite golpear o impactar el electrodoméstico para evitar derrames o salpicaduras de líquido de cocción caliente.
- Nunca deje caer alimentos o accesorios en el líquido de cocción caliente. Introduzca los alimentos y los accesorios lentamente en el líquido de cocción para evitar salpicaduras o desbordes. Cuando retire los alimentos del electrodoméstico, debe tener cuidado para evitar quemaduras provocadas por los líquidos de cocción calientes.



⚠ PELIGRO

- La válvula de liberación de seguridad en el tanque de PL puede activar la salida de gas y causar un incendio intenso con riesgo de muerte o lesiones graves. Por lo tanto, siga las siguientes instrucciones en viñetas exactamente como están indicadas.
 - (a) No almacene un cilindro de gas PL de reserva debajo o cerca de este electrodoméstico.
 - (b) Nunca llene el tanque a más del 80% de su capacidad. Y,
 - (c) Si no sigue con precisión las instrucciones (A) y (B), podría producir un incendio que ocasionará lesiones graves o la muerte.
- Si ve, huele o escucha que el gas se escapa, apague de inmediato el tanque de PL o el electrodoméstico, aléjese y llame al departamento de bomberos.
- Todos los tanques de PL de repuesto deben tener tapas de seguridad instaladas en la salida del tanque de PL.

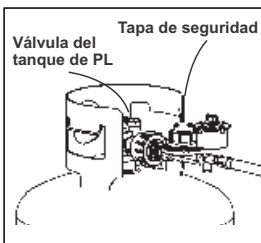
RETIRO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE TANQUES DE PL

- APAGUE todas las perillas de control y la válvula del tanque de PL. Gire la tuerca de acoplamiento en dirección contraria a las manecillas del reloj únicamente con la mano: no utilice herramientas para desconectarla. "Coloque la tapa para polvo en la salida de la válvula del cilindro cuando no esté en uso. Solo instale el tipo de tapa antipolvo, que se proporciona junto con la válvula, en la salida de la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar una fuga de propano".
- Un tanque de PL desconectado en almacenamiento o en transporte debe tener una tapa para polvo instalada como se indica. No almacene un tanque de gas PL en espacios cerrados, como una entrada para autos, un garaje, un patio cubierto u otro edificio. No deje nunca un tanque de PL dentro del vehículo que pueda recalentarse con el sol.
- Los cilindros se deben almacenar en el exterior, fuera del alcance de los niños, y no deben almacenarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.

Tanque de PL

El tanque de PL utilizado con su electrodoméstico debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Compre tanques de PL solo con estas medidas necesarias: 30.5 cm (12 pulg.) (diámetro) × 45.7 cm (18 pulg.) (alto) con 9 kg (20 lb) de capacidad máxima.

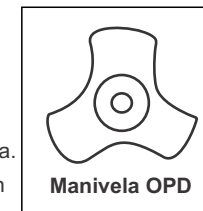


RETIRO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE TANQUES DE PL

- El cilindro de suministro de gas propano líquido debe estar fabricado y marcado según las especificaciones para este tipo de cilindros del Departamento de Transporte de EE.UU. (DOT, por sus siglas en inglés) o la Norma Nacional de Canadá CAN/CSA-B339 para "Cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas".

La válvula del tanque de gas PL debe tener:

- Salida tipo 1 compatible con el regulador o la parrilla.
- Válvula de descarga de seguridad.
- Dispositivo de prevención de sobrelleno (OPD, por sus siglas en inglés) homologado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica por una manivela triangular única. Utilice sólo tanques equipados con esta válvula.
- El tanque de PL debe estar preparado para la extracción de vapor e incluir un anillo para proteger la válvula del tanque de PL.



GLP (gas licuado de petróleo)

- El gas PL es no tóxico, inodoro e incoloro cuando se produce. Para su seguridad, se le ha dado un olor al gas PL (similar al de los huevos podridos) para que pueda olerlo.
- El GLP es altamente inflamable y puede encenderse inesperadamente al mezclarse con el aire.

Llenado del tanque de gas PL

- Utilice únicamente distribuidores autorizados y con experiencia.
- El distribuidor de PL debe purgar los tanques antes de llenarlos.
- El distribuidor NUNCA debe llenar un tanque de gas PL a más del 80% del volumen. El volumen de propano en los tanques variará dependiendo de la temperatura.
- Un regulador cubierto en escarcha indica que se llenó el tanque de gas en exceso. Cierre la válvula del tanque de PL de inmediato y llame al distribuidor de gas PL para obtener ayuda.
- No libere gas propano líquido (PL) en la atmósfera. Esta es una acción peligrosa.
- Para extraer el gas de un tanque de PL, contáctese con un distribuidor de PL o el DEPARTAMENTO DE BOMBEROS local para obtener ayuda. Consulte la sección de "empresas de GAS" del directorio telefónico para encontrar los distribuidores certificados de PL más cercanos.

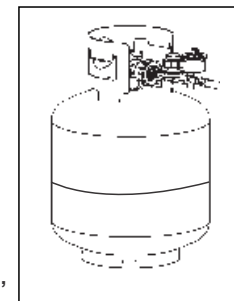
Intercambio de tanques de gas PL

- Muchos minoristas que venden electrodomésticos ofrecen la opción de reemplazar los tanques de PL vacíos mediante un servicio de intercambio. Use solo esas empresas confiables de intercambios que inspeccionan, llenan con precisión, prueban y certifican sus cilindros. Cambie su tanque solo por un tanque equipado con características de seguridad OPD como se describe en la sección "tanque PL" de este manual.
- Mantenga siempre los tanques de PL nuevos e intercambiados en posición vertical durante su uso, transporte o almacenamiento.
- Realice una prueba para detectar fugas en los tanques de gas PL nuevos e intercambiados ANTES de conectarlos al electrodoméstico.

Prueba de fugas del tanque de gas PL

Por su seguridad

- La prueba de fugas debe repetirse cada vez que se cambia o rellena un tanque de PL.
- No fume durante la prueba de fugas.
- No utilice una llama directa para detectar fugas de gas.
- La verificación de fugas del tanque de gas PL debe realizarse al aire libre en un área bien ventilada, lejos de llamas abiertas o chispas.
- Utilice un pincel limpio y una solución de 50% de jabón y 50% de agua.
- Use jabón suave y agua. No utilice productos de limpieza domésticos, pueden dañar los componentes del conducto de gas y su rendimiento.



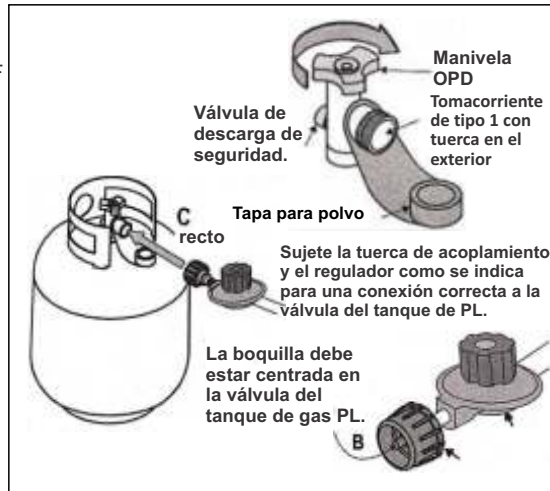
⚠ ADVERTENCIA

Si se forman burbujas que “aumentan” de tamaño, no utilice o mueva el tanque de PL. Póngase en contacto con un proveedor de gas PL o con el departamento de bomberos.

Conexión del regulador al tanque de PL

1. Coloque el tanque de gas PL sobre una superficie segura, nivelada y estable.
2. Gire la perilla de control a la posición OFF (apagado).
3. Apague el tanque de gas PL girando la manivela en dirección de las manecillas del reloj hasta **que se detenga por completo**.
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas propano. Siempre utilice una tapa para polvo y una correa con válvula.

No utilice un tapón de transporte POL (A) (pieza de plástico con roscas externas). Esto anulará la función de seguridad de la válvula.



5. Sostenga el regulador, inserte la boquilla (B) en la válvula del tanque de PL. Apriete la tuerca de acoplamiento con la mano, sin dejar de sostener el regulador en línea recta (c) con la válvula del tanque de PL para que la conexión no se rosque transversalmente.
6. Gire la tuerca de acoplamiento en dirección de las manecillas del reloj para apretarla hasta que se detenga por completo. El regulador sellará la función de control de retroceso en la válvula del tanque de gas PL, lo que generará cierta resistencia. Se requiere de medio giro a tres cuartos de giro adicionales para completar la conexión. **APRIÉTELA SOLO CON LA MANO. NO USE HERRAMIENTAS.** NOTA: Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si sigue sin poder completar la conexión, **¡no utilice este regulador!**

Desconexión del regulador del tanque de PL

1. Gire la perilla de control del regulador hasta la posición OFF (apagado).
2. Apague el tanque de gas PL girando la manivela en dirección de las manecillas del reloj hasta **que se detenga por completo**.
3. Gire la tuerca de acoplamiento en dirección contraria a las manecillas del reloj para aflojar el conector. No utilice ninguna herramienta para aflojar, hágalo solo a mano.
4. Cuando esté desconectado, el regulador debe colgarse del gancho fijado al aparato.

⚠ ADVERTENCIA

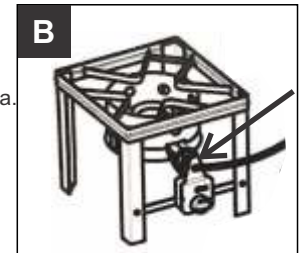
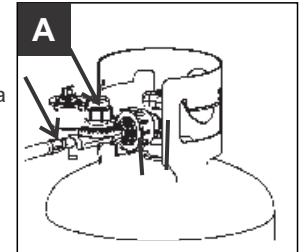
- No introduzca herramientas ni objetos extraños en la salida de la válvula ni en la válvula de descarga de seguridad, ya que puede dañar la válvula y ocasionar una fuga. Las fugas de propano pueden provocar una explosión, incendio, lesiones personales graves o la muerte.
- No intente conectar este electrodoméstico al sistema de PL autocontenido de un remolque para camping o casa rodante.
- Se debe usar el regulador de presión y el ensamble de la manguera que se suministra con el aparato. El regulador de presión y ensambles de las mangueras de repuesto deben ser los especificados por el fabricante del aparato.
- Corte el suministro de gas del cilindro de suministro cuando no se use.

⚠ ADVERTENCIA

- No utilice el electrodoméstico hasta que la fuga esté revisada.
- **DETÉNGASE** si detecta una fuga en cualquier momento.
- Si no puede detener una fuga de gas, cierre inmediatamente la válvula del tanque de gas PL, abandone el área cercana al electrodoméstico y llame al proveedor de gas PL o al departamento de bomberos.

Prueba de fugas en válvulas, mangueras y el regulador

1. Gire la perilla de control a la posición OFF (apagado).
2. Asegúrese de que el regulador esté bien conectado a los tanques de PL.
3. Abra completamente la válvula del tanque de PL girando la manivela en dirección contraria a las manecillas del reloj. Si escucha una especie de silbido, cierre el paso de gas inmediatamente. Hay una fuga mayor en la conexión. Corrija antes de proceder.
4. Cepille la solución jabonosa sobre las conexiones indicadas que se muestran a continuación en A y B.
5. Si se forman burbujas que “aumentan” de tamaño, hay una fuga. Cierre la válvula del tanque de PL de inmediato y vuelva a apretar las conexiones. Si no puede detener la fuga, no intente repararla. Llame si alguna pieza falta o está dañada. Llame al 800-963-0211 para pedir las piezas nuevas al equipo de servicio al cliente posventa. Necesita el número de serie, modelo y el nombre de los artículos que quiere pedir. Use solo piezas de repuesto especificadas por el fabricante.
6. Siempre cierre la válvula del tanque de PL después de realizar la prueba de fugas del tanque girando la manivela en el sentido de las manecillas del reloj.

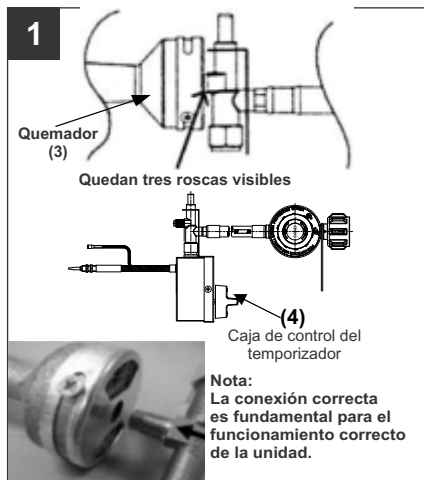


⚠ PRECAUCIÓN

Se debe utilizar el regulador de presión de gas que viene con este aparato. Reemplácelo únicamente con el regulador n.º de modelo RYQT01.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

- Coloque el quemador (3) para APAGAR automáticamente la válvula en la caja de control del temporizador (4) girando el quemador en dirección de las manecillas del reloj. No apriete completamente el quemador a la válvula, apriételo hasta que queden 3 o 4 roscas visibles en la válvula (como se muestra en la figura 1).



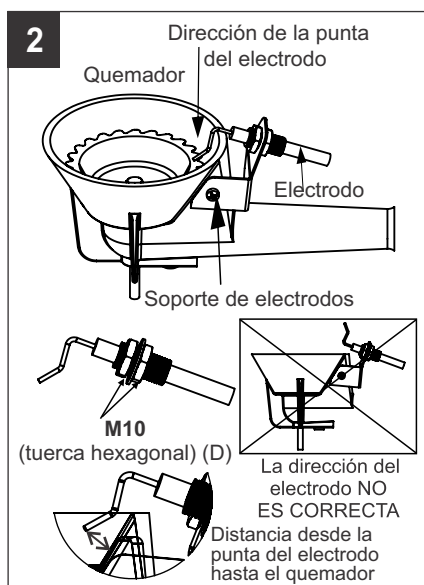
2. Ensamble de electrodo

Desatornille primero la tuerca hexagonal M10 preensamblada (D). Inserte el electrodo a través del orificio de la abrazadera fijada al quemador. Atornille la tuerca hexagonal M10 en el electrodo para apretar firmemente el electrodo.

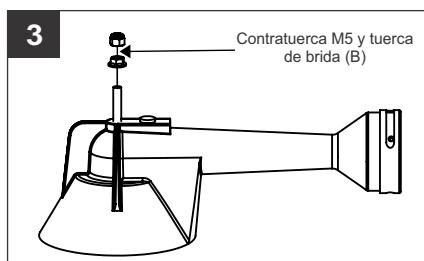
Verifique la posición del electrodo, asegúrese de que esté colocado sobre el quemador.

Asegúrese de que la punta del electrodo esté orientada hacia (abajo) la copa del quemador (como se muestra en la figura 2).

Mantenga una distancia de 3 a 7 mm (1/8 a 1/4 de pulgada) desde la punta del electrodo hasta el interior del quemador (como se muestra en la figura 2).

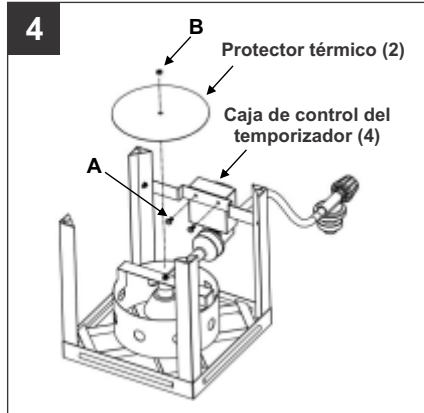


- Desatornille la tuerca de seguridad M5 preensamblada y la tuerca de brida M5 (B) de la clavija roscada del quemador (3).

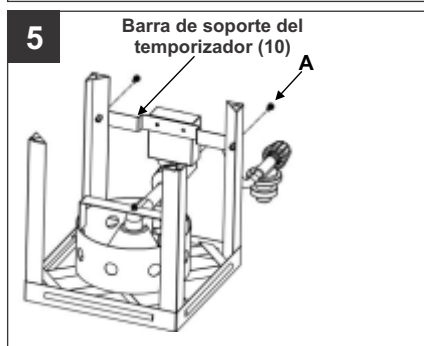


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

- Inserte el quemador (3) en la abrazadera del quemador en el soporte de acero e inserte el protector térmico (2) en la clavija roscada del quemador, luego apriete con una tuerca de seguridad M5 (B). Alinee la caja de control del temporizador (4) con la barra de soporte de la caja de control del temporizador (10) y fíjela con 2 pernos M6 (A) (como se muestra en la figura 4).



- Desatornille los pernos preensamblados como indica el dibujo (A). Alinee la barra de soporte del temporizador (10) y fíjela a las patas del soporte con 2 pernos M6 (A).



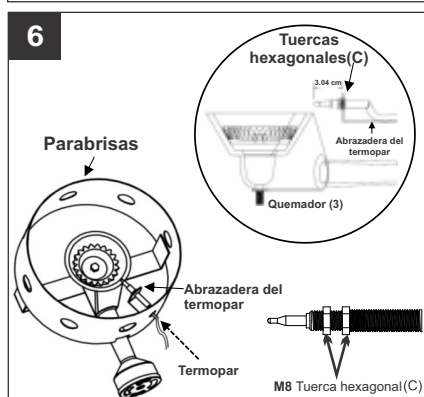
- Desatornille primero la tuerca hexagonal M8 preensamblada (C). Inserte el termopar a través del orificio del protector contra viento y la abrazadera del termopar. Atornille la tuerca hexagonal M8 en el termopar para apretar firmemente el termopar.

Revise la posición del termopar, asegúrese de que la llama tenga contacto completo con el termopar.

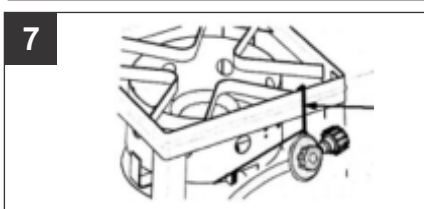
Nota: Si el termopar no tiene contacto completo con la llama, la unidad no permanecerá encendida.

Apriete todos los pernos y las tuercas.

Ya está montado el soporte de acero.



- Al transportar o almacenar la cocina de gas PL, primero separe el tanque y luego enganche el regulador al quemador o en el soporte de la cocina para evitar dañar el regulador.



INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

Nota: No se incline sobre la cocina PL mientras la enciende.

1. “Lea todas las instrucciones antes de encender”.

2. Desatornille el botón de encendido girándolo en dirección contraria a las manecillas del reloj. Instale la batería AAA dentro del botón de encendido, mueva la terminal de la batería hacia el lado de la cubierta (como se indica en la figura 2) y ensamble el botón de encendido girando en dirección de las manecillas del reloj. Asegúrese de que está apretado.

a. Mantenga presionado el botón de encendido para ENCENDERLO. Revise que haya chispas que salen del electrodo. Si no hay chispas, revise lo siguiente: desatornille y vuelva a instalar la tapa de la batería. Asegúrese de que las roscas estén conectadas y la tapa está completamente apretada.

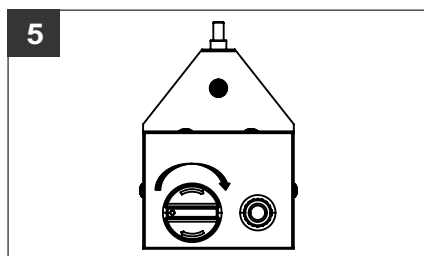
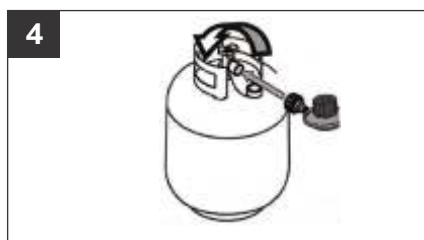
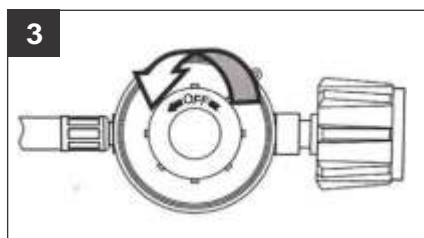
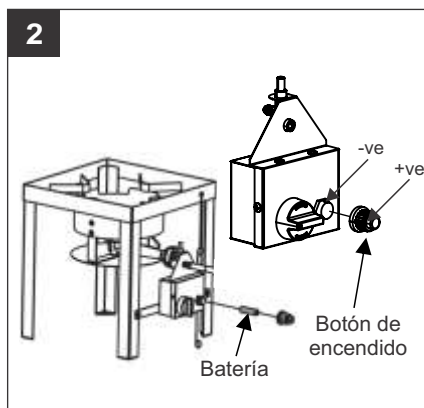
b. Verifique la posición del electrodo (consulte las instrucciones de ensamblaje del electrodo, página n.º 12)

c. Intente reemplazar la batería.

3. Gire la válvula de control del regulador a la posición OFF (apagado).

4. Abra la válvula del tanque de PL.

5. Gire la perilla de control del temporizador completamente en dirección de las manecillas del reloj.



INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

6. Lleve lentamente la válvula de control del regulador a la posición de encendido. Mantenga presionado de forma continua el botón pulsador (1) de la válvula de seguridad y, al mismo tiempo, presiona el botón de encendido (2) para comenzar el encendido (como se muestra en la figura 6).

Nota: Si no desea usar el encendido automático, use cerillas.

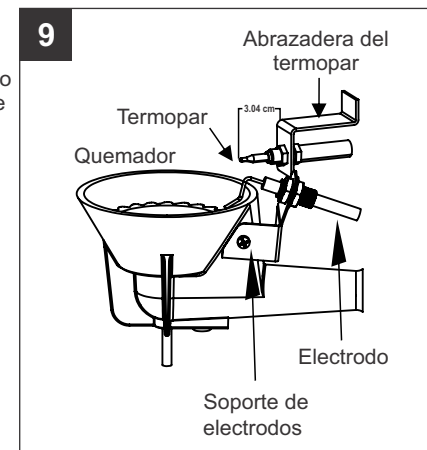
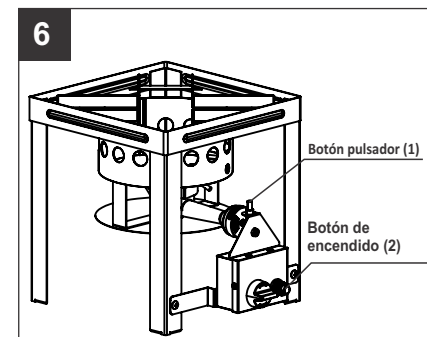
Encienda una cerilla y colóquela sobre el quemador. Consejo: Las cerillas de cocina de madera funcionan mejor.

7. Cuando el quemador esté encendido, mantenga PRESIONADO el botón durante 10 segundos y después suéltelo. Presionar el botón pulsador de la válvula de seguridad por menos de 10 segundos causará que se apague la llama del quemador.

8. “Si el quemador no se enciende después de 5 segundos, gire el regulador y la válvula del tanque de PL a la posición OFF (apagado), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido”.

9. Verifique la posición del termopar, asegúrese de que la llama tenga contacto completo con el termopar y también verifique la posición del electrodo (consulte las páginas 12 y 13 de las instrucciones de ensamblaje). Nota: Si el termopar no tiene contacto completo con la llama, la unidad no permanecerá encendida.

10. El tiempo de ciclo del temporizador es alrededor de 15 minutos. Si el temporizador no se reinicia dentro de aproximadamente 15 minutos, el quemador se APAGARÁ automáticamente. Si ocurre, siga las instrucciones de encendido y siga cocinando.



INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

⚠ PRECAUCIÓN

Si el quemador no enciende O si la llama del quemador se apaga accidentalmente, gire la perilla a la posición OFF, espere 5 minutos y vuelva a intentarlo. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta O si la llama del quemador se apaga accidentalmente después de encenderla, el gas seguirá saliendo del quemador y se podría encender por accidente, pudiendo provocar lesiones.

Verificación de la llama del quemador

Encienda el quemador y gire la perilla del regulador de HIGH (alta) a LOW (baja). Debe ver una llama más pequeña en la posición LOW que en la posición HIGH. Revise siempre la llama antes de cada uso. El regulador de tiro montado en la parte posterior del quemador ayuda a controlar la cantidad de aire primario que se mezcla con el gas PL. Una llama azul con muy poco o sin color amarillo genera el calor de mejor calidad. Ajuste el regulador de tiro girándolo en dirección de las manecillas del reloj o en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta lograr la llama deseada.

Apagado de la cocina PL

Gire todas las perillas a la posición OFF (apagado), apague el tanque de gas PL girando la manivela en dirección de las manecillas del reloj hasta que se detenga por completo.

Comprobación de la manguera

- Limpie y revise el regulador de presión y el ensamble de la manguera antes de usar.
- Antes de cada uso, revise y compruebe si hay pruebas de abrasión, desgaste, cortes o fugas. De ser así, debe reemplazar la manguera antes de utilizar el electrodoméstico. El ensamble de la manguera de repuesto debe ser el especificado por el fabricante.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpieza del quemador

Revisión y limpieza de los tubos del quemador o la ventilación para comprobar que no haya nidos de insectos. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo de los electrodomésticos. Los nidos de arañas o el barro dentro del quemador pueden provocar un incendio en el regulador de tiro. En caso de incendio, cierre inmediatamente la válvula del tanque de gas PL para desconectar el suministro de gas.

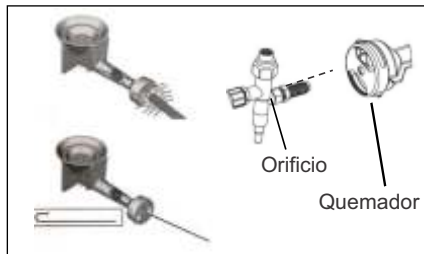
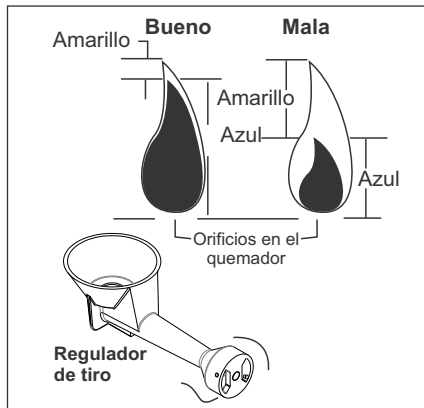
Nota:

Arañas e insectos pequeños pueden tejer telarañas y anidar dentro del quemador. Esto ocurre especialmente a finales del verano y en otoño, antes de las heladas, cuando las arañas están más activas. Estos nidos pueden obstruir el flujo de gas y provocar un incendio dentro y alrededor del quemador y el orificio. Un incendio de este tipo puede provocar lesiones al operador y daños graves al electrodoméstico. Para ayudar a prevenir una obstrucción y garantizar la salida de calor completa, limpie e inspeccione el tubo del quemador con frecuencia (una o dos veces por mes).

NOTA: La presión del agua o del aire normalmente no es suficiente para limpiar una telaraña.

Pasos para limpiar el quemador:

1. Retire el orificio o manguera del quemador
2. Mire dentro del tubo del quemador para ver si hay nidos, telarañas o barro.
3. Para eliminar las obstrucciones mencionadas anteriormente, utilice un cepillo flexible accesorio o doble un gancho pequeño en un extremo de un alambre flexible largo como el que se muestra en la imagen pequeña.
4. Verifique y limpie el quemador si es necesario.
5. Vuelva a colocar el orificio o manguera en el quemador.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

El quemador siempre debe retirarse y limpiarse de vez en cuando. Cuando vuelva a ensamblar el quemador, alinee la rosca cónica de la válvula de seguridad con la línea central del quemador y luego apriete el quemador. Hacer esto es fundamental para lograr el máximo rendimiento y eficiencia.

Limpieza y mantenimiento

- Mantenga el área del aparato limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- No bloquee los orificios de la parte inferior o los lados del electrodoméstico.
- Revise las llamas del quemador con frecuencia.
- Use el electrodoméstico solo en espacios bien ventilados. NUNCA lo use en espacios cerrados, como una entrada para autos, un garaje, un porche, un patio cubierto o bajo CUALQUIER techo.
- Descongele completamente la carne y las aves antes de colocarlas en el aceite caliente.
- Para minimizar las salpicaduras, seque las superficies de la carne y las aves antes de colocarlas en el aceite caliente.
- Cuando un tanque de PL esté conectado a un electrodoméstico, almacénelo al aire libre en un espacio bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Guarde el electrodoméstico en interiores SOLAMENTE si el tanque de gas PL está cerrado, desconectado y retirado del electrodoméstico y luego almacenado al aire libre.
- Mantenga el electrodoméstico limpio y libre de gasolina y otros vapores inflamables y restos.
- No obstruya el flujo del aire de combustión ni de ventilación.
- Mantenga los orificios de ventilación del tanque de PL cerrados, despejados y limpios.
- Limpie todas las superficies de cocción de los recipientes, ollas y sartenes de aluminio con agua tibia y jabón y una almohadilla de limpieza de nailon para evitar la oxidación y corrosión.

⚠ PRECAUCIÓN

La limpieza y el mantenimiento deben realizarse solo cuando el electrodoméstico está frío y con el suministro de combustible cortado en el tanque de PL. NO limpie ninguna pieza del electrodoméstico en un horno con autolimpieza. El calor extremo daña el acabado.

El cuidado y mantenimiento correcto del electrodoméstico garantizará su funcionamiento correcto. Límpielo periódicamente según la frecuencia de uso. NOTA: Limpie todo el electrodoméstico cada año y ajuste todos los aditamentos periódicamente (1 o 2 veces al año o más según el uso). La limpieza se debe realizar con detergentes que no dañen el patio, jardín o similares.

Materiales de limpieza sugeridos:

- Detergente líquido suave para platos
- Agua caliente
- Cepillo de alambre
- Clip para papel
- Almohadilla de limpieza de nailon
- Cepillo de cerdas suaves de latón

Limpieza de los componentes:

- Quemador: use un cepillo de alambre para aflojar la corrosión del exterior del quemador. Limpie los orificios de entrada de gas obstruidos con un sujetapapeles abierto. Reemplace los quemadores oxidados o dañados que emitirían gas en exceso.
- Superficies de cocción, ollas y sartenes: limpie la superficie de cocción con agua jabonosa y una almohadilla de limpieza de nailon.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Uso del termómetro

Revise el termómetro antes de cada uso, insértelo en una olla de agua hirviendo y asegúrese de que registre aproximadamente $100^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ ($212^{\circ}\text{F} \pm 20^{\circ}\text{F}$). Si no funciona correctamente, obtenga un termómetro de reemplazo especificado por el fabricante antes de usar el termómetro.

Se recomiendan las siguientes medidas de seguridad al utilizar su juego de freidora.

LA UBICACIÓN IMPORTA

Elija un lugar seguro para freír su pavo. Debe ser un área abierta, al aire libre y sobre una superficie de cemento o ladrillo. Ubique el tanque de gas propano líquido y la freidora. Mantenga un espacio de separación mínimo de 3 m entre los costados, la parte frontal y posterior de la freidora y cualquier construcción.

PREPÁRESE CORRECTAMENTE

- Retire y deseche los botones del termómetro, los soportes de las patas y los paquetes de menudos que se encuentran dentro del pavo completamente descongelado. **NO intente freír un pavo congelado o parcialmente descongelado. Asegúrese de que el pavo esté completamente descongelado antes de continuar.** El USDA recomienda descongelar por 24 horas (1 día) por cada 1.81 a 2.26 kg en el refrigerador.
- Inserte el soporte T-Star a través de la cavidad del pavo de modo que las patas queden hacia la parte superior.

Cómo determinar el nivel máximo de llenado cuando se utiliza un recipiente sin línea de llenado máximo:

- Coloque el pavo (u otro producto alimenticio) sobre el elevador.
- Coloque el pavo y el elevador dentro de la olla vacía.
- Llene la olla con agua solo hasta que el pavo esté completamente sumergido. Debe haber un mínimo de 8 cm o 3 pulg. entre el nivel de agua y la parte superior de la olla.
- Retire el pavo de la olla y marque el nivel del agua en el costado de la olla o mida la cantidad de agua en la olla.
- Retire el agua y seque completamente la olla y el pavo.
- Es necesario llenar la olla con la cantidad necesaria de aceite de cocina para cocinar el pavo.
- Use el marinado inyectándolo en las áreas más gruesas de las pechugas y los muslos del pavo.
- Para usarlo, llene el inyector con marinado e inserte la aguja en el pavo. Retire la aguja lentamente mientras empuja el émbolo, minimizando las grandes burbujas de marinado y distribuyéndolo de manera más uniforme. Deseche cualquier marinado sin usar.
- Seque completamente las superficies internas y externas del pavo. Esto es muy importante, ya que reduce las salpicaduras de aceite. Después de secar suavemente el pavo, agregue aliños de hierbas o condimentos a la piel.

FRÍALO CON CUIDADO

Revise la manguera en ambos extremos para garantizar la conexión correcta. Además, coloque el tanque de gas PL y la manguera de manera que no queden ubicados directamente al lado de la freidora (ver foto). Mueva la olla al centro del quemador de la cocina.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- Llene la olla hasta la marca con aceite de cocina. No coloque un recipiente de cocción vacío sobre el electrodoméstico mientras está en funcionamiento. Colocar un recipiente de cocción vacío sobre el electrodoméstico mientras está en funcionamiento provocará que se derrita. Tenga cuidado al colocar objetos en el recipiente de cocción mientras el electrodoméstico está funcionando.
- Encienda la unidad del quemador y caliente el aceite hasta a 162°C . Nunca deje la freidora sin supervisión, en ningún momento.
- Revise el aceite con un medidor de temperatura para fritura completa. Si ha alcanzado los 162°C , está listo para comenzar a freír. Supervise la temperatura durante el proceso de fritura para mantener los 162°C . Nunca deje que la temperatura del aceite sea más alta que 162°C .
- Si el aceite supera los 204°C o si comienza a humear, apague inmediatamente el quemador.
- Use guantes largos, aislados y retardadores de llamas para proteger sus manos y brazos. Utilice la manija de elevación para introducir lentamente el pavo en el aceite. Deténgase varias veces antes de llegar al fondo de la olla.
- Nunca deje caer alimentos o accesorios en el líquido de cocción caliente. Introduzca los alimentos y los accesorios lentamente en el líquido de cocción para evitar salpicaduras o desbordes. Cuando retire los alimentos del electrodoméstico, debe tener cuidado para evitar quemaduras provocadas por los líquidos de cocción calientes.
- Regule el quemador para mantener los 162°C . Supervise la freidora durante todo el proceso para garantizar una experiencia de fritura segura. No deje la fritura sin supervisión.
- Cocine hasta alcanzar un color dorado. El tiempo de cocina normal es 3 minutos y medio por 0.45 kg.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEM	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
El quemador no se enciende.	La conexión entre el regulador y el tanque de PL no está en buenas condiciones.	Verifique y asegúrese de que la tuerca de acoplamiento del regulador esté apretada a la válvula del tanque de gas PL.
	No abra la válvula del tanque de gas PL ni la válvula de control del regulador.	La válvula de control del regulador y la válvula del tanque de PL están abiertas durante el funcionamiento normal. La válvula de control del regulador está abierta en dirección de las manecillas del reloj y la válvula del tanque de PL está abierta en dirección contraria a las manecillas del reloj.
	El tanque de PL está vacío.	Verifique y asegúrese de que el tanque de PL esté lleno de combustible.
	No se presionó el botón pulsador de la válvula de seguridad hacia abajo.	Presione y mantenga presionado completamente el botón pulsador de la válvula de seguridad después de que se produzca la chispa del electrodo presionando el botón de encendido (consulte las instrucciones de encendido, página n.º 14).
El quemador no permanece encendido.	El botón pulsador de la válvula de seguridad no se presionó completamente durante al menos 10 segundos.	Mantenga presionado el botón pulsador de la válvula de seguridad durante al menos 10 segundos y luego suéltelo.
	El temporizador no está activado.	Gire la perilla de control del temporizador en dirección de las manecillas del reloj.
	El termopar no está en la trayectoria directa de la llama del quemador.	Asegúrese de que el termopar esté ensamblado en la posición correcta y que la tuerca esté apretada en el termopar. (Consulte las instrucciones de ensamblaje, página n.º 13, paso seis, para obtener los detalles). Asegúrese de que la llama tenga contacto completo con el termopar.
	Condiciones de vientos fuertes.	Si el viento apaga la llama, se cortará el suministro de gas. Ubíquese fuera de la dirección del viento y comience de nuevo.
	El temporizador ha completado su ciclo.	Cada ciclo del temporizador es 15 minutos, después de 15 minutos, el quemador se apagará automáticamente. Restablezca el temporizador.
El aceite no alcanza la temperatura deseada.	La comida no está completamente descongelada.	No intente freír un pavo o comida congelada o parcialmente congelada. Asegúrese de que el pavo o la comida esté completamente descongelada antes de continuar.
	La válvula de control del regulador no está completamente abierta.	Abra completamente la válvula de control del regulador. La válvula de control del regulador está abierta en dirección de las manecillas del reloj y la válvula del tanque de PL está abierta en dirección contraria a las manecillas del reloj.
	Se ha disparado el dispositivo de protección contra sobrecalentamiento (OPD) del tanque.	El dispositivo de protección de sobrecalentamiento (OPD) se ha activado. Para reiniciar, apague la válvula de control del regulador y la válvula del tanque de PL, desconecte el regulador del tanque de PL y espere un minuto. Vuelva a conectar la válvula de control del regulador a la válvula del tanque de PL y abra lentamente la válvula del tanque de PL hasta que esté completamente abierta.

GARANTÍA

- El fabricante garantiza que este producto no presentará defectos en la mano de obra ni los materiales por un período de un año desde la fecha de compra, SIEMPRE QUE las reclamaciones se presenten junto con el comprobante de compra.
- Si cualquier pieza de este artículo presenta fallas debido a defectos de fabricación dentro del período de garantía limitada, el fabricante ofrecerá reemplazar dicho producto, siempre y cuando las piezas no se hayan reparado incorrectamente, alterado o modificado, o hayan estado sujetas a uso indebido, maltrato o expuestas a condiciones corrosivas. Sin embargo, esta garantía limitada está sujeta a ciertas limitaciones, exclusiones, plazos y excepciones (de aquí en adelante “Condiciones”), los que se indican a continuación. Lea con cuidado estas condiciones.
- La garantía limitada se limita al reemplazo o la reparación de cualquier pieza que el fabricante determine, después de un análisis razonable, como defectuosa en el momento de fabricación, y la responsabilidad del fabricante se limita al reemplazo, si corresponde, de las piezas defectuosas, las que se enviarán a la dirección de envío designada del comprador original a costa de este último.
- Esta garantía limitada se otorga a y cubre **SOLAMENTE AL COMPRADOR ORIGINAL** y dicha cobertura finaliza: un año después de la fecha de compra.
- ADVERTENCIA DE LIMITACIÓN DE DAÑOS:** en ningún caso el fabricante se hará responsable por daños resultantes o accidentales, incluidos (entre otros) pérdida de uso del producto, pérdida de tiempo, pérdida de alimentos, inconvenientes, gasto de viaje, transporte, alojamiento, pérdida por daño a propiedad personal o pérdida de ingresos o ganancias.
- OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE:** la responsabilidad del fabricante se limita a la entrega de un buen producto comercial y, de ser necesario, a la reparación o el reemplazo, a elección del fabricante, de cualquier pieza o unidad defectuosa.
- LIMITACIONES DE TRANSFERENCIA:** esta garantía limitada no es asignable ni transferible. Solo cubre al comprador original.
- DERECHO RESERVADO DE CAMBIAR:** el fabricante se reserva el derecho de cambiar o mejorar sus productos en el futuro, sin ser esto una obligación autoimpuesta de instalar las mismas mejoras en los productos fabricados anteriormente.
- Esta garantía limitada le otorga al comprador original derechos legales específicos, pero pueden tener otros derechos que varían según la jurisdicción.
- Esta garantía no cubre los siguientes artículos:
 - Desportilladuras o rayones en superficies pintadas o de porcelana.
 - La oxidación o la corrosión no se consideran como un defecto de fabricación o de materiales.
 - La decoloración o la pérdida de pintura debido a su manipulación durante el ensamblaje, calor o productos de limpieza. Es posible que la pintura necesite retoques.
 - La decoloración o la corrosión del acero inoxidable.
 - Elementos fungibles como baterías.

SI UTILIZAR EL SERVICIO AL CLIENTE SE VUELVE NECESARIO:

- El comprador original es responsable de todos los cargos de envío y manipulación de los artículos devueltos y las piezas de repuesto, si corresponde.
- Se deben enviar todas las piezas que se reemplazarán antes del envío de los artículos de repuesto.
- Siga al pie de la letra las instrucciones del representante del Departamento de Servicio al Cliente. En el caso de devoluciones, se debe embalar cuidadosamente y enviar pagada previamente.

Si tiene algún problema con su freidora, NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA. Por favor, llame al 800-963-0211 para asistencia y contáctenos.

**Centros para el Hogar Lowe's
LLC 1000 Lowe's Blvd.
Mooresville, NC 28117.**