



Distribuido por:
Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Court
Columbus, Georgia 31907
Servicio de atención al cliente: 1-800-489-1581
www.masterbuilt.com

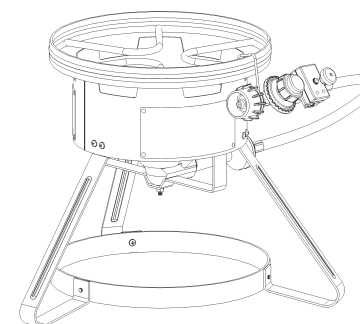


FREIDORA PARA PAVOS, CON TEMPORIZADOR

NÚMEROS DE MODELO

20020107, 20020109, 20020209, 20020407, 20020507

ESTAS UNIDADES SÓLO SE PUEDEN USAR AL AIRE LIBRE.



CÓDIGO DEL MANUAL: 900000484 071211-02JH

**SI SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES, PODRÁ COCINAR DE UNA
MANERA SEGURA.**

LEA EN LA PÁGINA 18 LAS INSTRUCCIONES ACERCA DE CÓMO FREÍR UN PAVO.

**NO TODOS LOS MODELOS VIENEN CON UNA OLLA. CONSULTE LOS DETALLES EN LA ENVOLTURA
EL TANQUE DE GAS PROPANO NO VIENE INCLUIDO**

**HERRAMIENTAS NECESARIAS: LLAVE INGLESA,
DESTORNILLADOR PHILLIPS**

TIEMPO APROXIMADO DE ARMADO: 30 MINUTOS



ADVERTENCIA



**ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES CONTIENE INFORMACIÓN IMPORTANTE,
NECESARIA PARA ARMAR Y USAR ESTE APARATO DE
FORMA SEGURA Y CORRECTA.**

**LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE
ARMAR Y USAR ESTE APARATO.**

LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS CUANDO USE ESTE APARATO.

GUARDE ESTE MANUAL, PARA QUE LO PUEDA CONSULTAR EN EL FUTURO.

PELIGRO

Si siente olor a gas:

1. Cierre el paso de gas al aparato.
2. Apague toda llama al descubierto.
3. Abra la tapa.
4. Si persiste el olor, aléjese del aparato, y llame de inmediato a los bomberos.

El no seguir estas instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones, que pueden provocar daños materiales, lesiones o la muerte.

PELIGRO

1. Nunca deje desatendido el aparato mientras esté funcionando.
2. Nunca use este aparato a menos de 10 pies (3 m) de distancia de otra estructura, material combustible o tanque de gas.
3. Nunca haga funcionar el aparato a menos de 25 pies (7.5 m) de distancia de recipientes con líquidos inflamables.
4. No llene la olla más allá de la línea graduada que indica la capacidad máxima.
5. No permita nunca que el aceite o la grasa se caliente a más de 400° F (200° C). Si la temperatura supera los 400° F (200° C) o si el aceite comienza a desprender humo, apague el quemador o corte el suministro de gas de inmediato.
6. Los líquidos calientes conservan su alta temperatura mucho tiempo después de haberse usado para cocinar. Nunca toque un aparato de cocina caliente, hasta que los líquidos se hayan enfriado hasta una temperatura de 115° F (45° C) o menos.
7. Si surge un incendio, aléjese del aparato y llame de inmediato a los bomberos. Nunca intente extinguir con agua un incendio provocado por aceite o por grasa.

El no seguir estas instrucciones puede ocasionar incendios, explosiones o quemaduras, que pueden provocar daños materiales, lesiones o la muerte.

ADVERTENCIA

1. Nunca deje desatendido el aparato, ni siquiera cuando el quemador tenga la llama baja. El aceite puede calentarse rápidamente y encenderse a una temperatura de 550° F (287° C) a 700° F (371° C).
2. El tropezar con la manguera de este aparato puede provocar que éste se vuelque y se derrame aceite o agua CALIENTE, ocasionando lesiones o daños materiales.

Modelo - IS35
Jeringa
para inyectar



Modelo - DF12
Termómetro de 12"



Modelo -STQI
Rejilla para freír filetes



Modelo - 30BV
Olla de 30 cuartos de galón, para pavos, con válvula; gancho para escurrir; cesta; gancho; tapa y termómetro



INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt garantiza que, por un plazo de 90 días contados desde la fecha de la compra original en el establecimiento minorista, sus productos no tendrán defectos de materiales ni de fabricación, siempre que se armen, se usen y se cuiden correctamente y como se indica.

La garantía de Masterbuilt no ampara la pintura de acabado, pues ésta se puede deteriorar por el calor con el uso normal.

La garantía de Masterbuilt no ampara la oxidación de la unidad.

Para hacer reclamos en virtud de la garantía, Masterbuilt exige que se presente una prueba razonable de la compra, de modo que le sugerimos que conserve el comprobante. Toda obligación en virtud de la garantía termina en la fecha de vencimiento de la misma.

Durante el período de vigencia de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reparará o cambiará los componentes defectuosos, sin costo alguno, y el pago del envío correrá a cargo del propietario del producto. Si Masterbuilt exige la devolución del o de los componente(s) en cuestión para inspeccionarlo(s), Masterbuilt pagará por el envío de vuelta del artículo solicitado.

Esta garantía no incluye los daños a la propiedad causados por el uso indebido, el abuso, los accidentes, los daños sufridos durante el transporte o los daños causados por el uso de este producto con fines comerciales.

Esta garantía expresa es la única garantía que ofrece Masterbuilt y reemplaza toda otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas sobre su idoneidad para su comercialización o para algún otro fin en particular.

Ni Masterbuilt ni los establecimientos que venden este producto están autorizados a ofrecer garantías o a prometer recursos adicionales o incongruentes con los antes especificados.

La responsabilidad máxima de Masterbuilt no excederá, en ningún caso, el precio que pagó el consumidor/comprador original por la compra del producto. En algunos estados no se permite la exclusión ni la limitación de los daños accesorios o indirectos. En tal caso, es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no correspondan a su caso.

Sólo para los residentes de California: No obstante esta limitación de la garantía, se aplicará la siguiente restricción específica: en el caso en que no sea comercialmente viable dar mantenimiento, reparar o cambiar el producto, el minorista que vende este producto o Masterbuilt le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el comprador original, antes de haber descubierto la falla. El propietario debe llevar el producto al establecimiento que lo vende, para recibir los servicios en virtud de la garantía.

Esta garantía expresa le otorga derechos específicos; es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

LLENE Y ENVÍE A

LA ATENCIÓN DE: WARRANTY REGISTRATION

Masterbuilt Outdoor Products

1 Masterbuilt Court, Columbus, GA 31907

Nombre: _____

Dirección: _____

Ciudad, Estado/Provincia, Código postal: _____

Número de teléfono: _____ Dirección de correo electrónico: _____

Número de modelo: _____ Número de serie: _____

Fecha de compra: _____ Lugar de compra: _____



ADVERTENCIA



Cómo cocinar con grasa o aceite:

- Si los alimentos no se descongelan o se secan bien, el aceite o la grasa puede desbordarse. Cuando vaya a freír con aceite o con grasa, DEBE descongelar y secar con una toalla completamente todos los alimentos, para eliminar el exceso de agua. Si los alimentos tienen hielo, significa que el proceso de descongelado no ha terminado y que al ponerlos en aceite CALIENTE éste puede desbordarse y provocar un incendio.
- Nunca llene demasiado la olla con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones de este manual para determinar los niveles adecuados de aceite/grasa o de agua.
- Si la temperatura del aceite sobrepasa los 400° F (200° C) o si el aceite comienza a desprender humo, apague de inmediato el quemador o corte el suministro de gas y espere a que la temperatura disminuya a menos de 350° F (175° C) antes de volver a encender el quemador. Si la olla tiene tapa (cubierta), no le quite la tapa.
- Cuando cocine con aceite o grasa, es necesario usar el termómetro que se suministra. Siga las instrucciones de este manual para la instalación y el uso adecuado del termómetro.
- Es necesario que se le preste ATENCIÓN a este aparato. NO lo deje desatendido mientras lo use para calentar aceite, grasa o agua para cocinar, ni después de usarlo. El aparato sigue muy caliente aún mucho tiempo después de haberse usado para cocinar. Antes de limpiarlo y guardarlo, deje que se enfríe a menos de 115° F (45° C).
- Tenga mucho cuidado al poner los alimentos en la olla, cuando el aparato esté funcionando.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga a mano un extintor para incendios BC o ABC.
- En caso de lluvia, nevada, caída de granizo, aguanieve u otra forma de precipitación mientras esté cocinando con aceite, cubra la olla y apague el quemador y el suministro de gas de inmediato. NO mueva la base de la freidora ni la olla.

En caso de incendio provocado por grasa o aceite

Si ocurre un incendio de grasa o aceite, no intente extinguirlo con agua. Llame de inmediato a los bomberos. En algunos casos, un extintor de polvo seco para incendios tipo BC o ABC puede contener el fuego.

Si el fuego ocurre dentro de la olla, siga los siguientes pasos:

1. Cierre el suministro de gas.
2. Con un guante protector, póngale la tapa a la olla.

Si el fuego ocurre fuera de la olla, siga estos pasos:

1. Llame a los bomberos.
2. Trate de apagar el incendio con el extintor especificado.
3. Si es posible, cierre el suministro de gas.



ADVERTENCIA



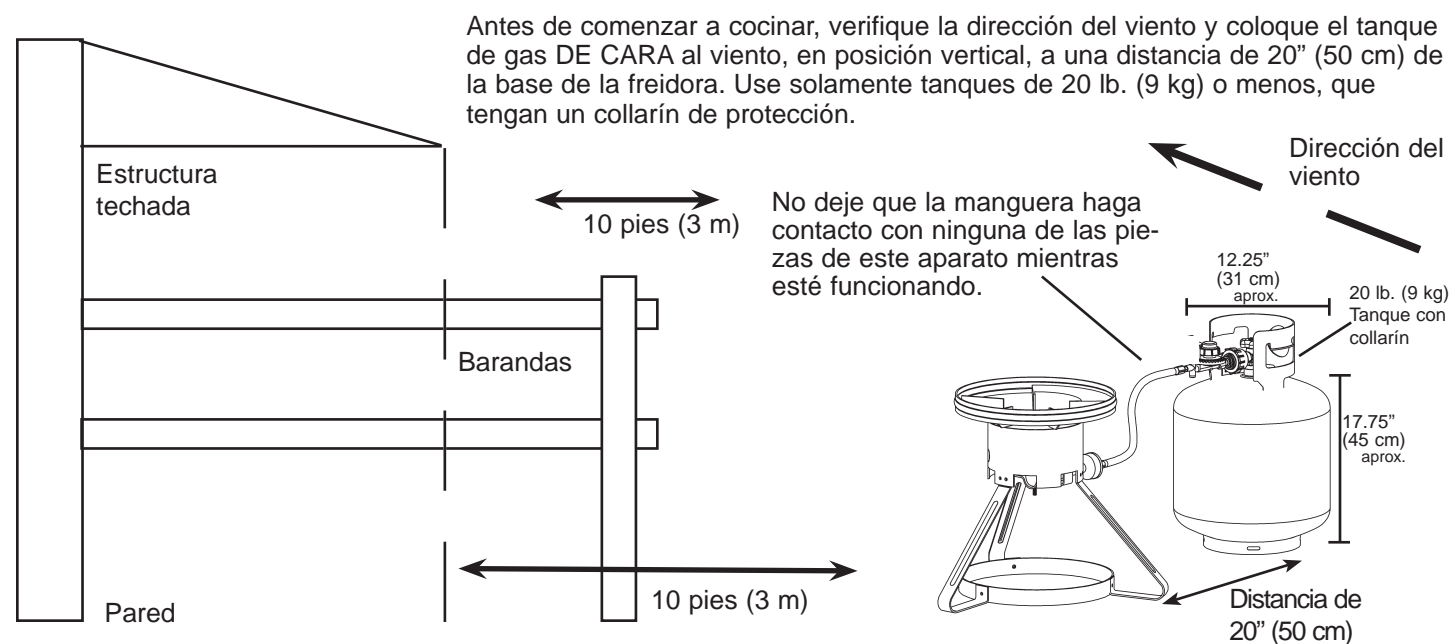
LOS PRODUCTOS QUE SE GENERAN POR COMBUSTIÓN AL USAR ESTE PRODUCTO, CONTIENEN SUSTANCIAS QUÍMICAS QUE, EN EL ESTADO DE CALIFORNIA, SE CONSIDERAN CAUSANTES DE DEFECTOS CONGÉNITOS, DAÑOS AL APARATO REPRODUCTOR O CÁNCER.

PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

ADVERTENCIA: ESTE PRODUCTO CONTIENE SUSTANCIAS QUÍMICAS, ENTRE ELLAS EL PLOMO, QUE EN EL ESTADO DE CALIFORNIA SE CONSIDERAN CAUSANTES DE DEFECTOS CONGÉNITOS Y DAÑOS AL APARATO REPRODUCTOR. **LÁVESE LAS MANOS DESPUÉS DE MANIPULARLO.**

ADVERTENCIA

- Este aparato a gas se debe usar únicamente al aire libre; nunca dentro de una edificación, garaje, tienda de campaña ni en ninguna otra área cerrada.
- Nunca use ni haga funcionar este aparato sobre, ni bajo estructuras techadas (cocheras), toldos, aleros, balcones de apartamentos ni terrazas.
- Nunca lo use en, ni sobre vehículos de recreo o embarcaciones.
- Este aparato no está diseñado, ni debe usarse como calentador.
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de toda estructura techada, pared, baranda, estructura o material combustible.
- Mantenga el área limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y todo otro gas o líquido inflamable.
- Use este aparato solamente sobre superficies niveladas, estables y no combustibles, como las de ladrillos, hormigón o tierra. No lo use sobre, ni alrededor de superficies que puedan quemarse o derretirse, como terrazas de madera, hierba seca, hojas, barandas de madera, de vinilo o de plástico. Las superficies de asfalto (la capa negra) pueden no ser una opción aceptable.
- Nunca use este producto para otro fin que no sea aquel para el cual ha sido diseñado. Este aparato no está destinado al uso comercial.
- En todo momento, mantenga a los niños y a las mascotas alejados del aparato. No deje nunca desatendido el aparato.
- Este producto sólo se puede usar al aire libre.
- Nunca lo mueva cuando lo esté usando. Antes de moverlo o guardarlo, deje que se enfríe hasta una temperatura inferior a 115° F (45° C).
- Nunca manipule este aparato si está descalzo.
- Evite tocar las superficies calientes. Este aparato estará caliente mientras lo use, y seguirá caliente cuando termine de usarlo. Use siempre guantes o mitones con aislamiento para quitar la tapa o sacar la cesta de la olla.
- No se recomienda el uso de accesorios y utensilios de cocina que no sean los fabricados o suministrados por Masterbuilt.
- Nunca ponga una olla vacía sobre el aparato, si éste está en uso. Esto puede dañar la olla. Tenga mucho cuidado al poner los alimentos en la olla, cuando el aparato mientras esté funcionando la unidad.
- Mantenga la manguera de suministro de gas alejada del aparato mientras esté en uso.



PESCADO FRITO, ALAS PICANTES Y CALDO DE MARISCOS

ALAS PICANTES

- 1 galón de aceite vegetal
- 24 alas de pollo
- 1 frasquito de salsa picante (a su elección)
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 1/4 de taza de mantequilla o margarina, derretida
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- Una pizca de sal de ajo
- Tallos de apio (como acompañante opcional)
- Aliño de queso azul

Si las alas están congeladas, descongélelas y póngalas en la cesta. En una olla de 10 1/2 cuartos de galón de capacidad, vierta un galón de aceite y póngalo al fuego, a una temperatura de 350° F (177° C). Apague el quemador. Usando guantes protectores, ponga lentamente la cesta con las alas en la olla con aceite y vuelva a encender el quemador. Cocínelas de 8 a 12 minutos. Apague el quemador. Retire y escurra las alas; colóquelas en una fuente. Mezcle la salsa picante con los demás ingredientes. Vierta encima las alas, mézclelas bien y sirva.

CALDO ESTILO SUREÑO

- 1 lb. de camarones
- 1 lb. de langostinos
- 1 lb. de salchicha ahumada
- 8 mazorcas de maíz pequeñas
- 2 bolsitas de aliño con sabor a cangrejo
- 2 lb. de papas bebé enteras

Use una olla con capacidad para 30 cuartos de galón y una cesta para escurrir. Vierta 2-3 galones de agua en la olla, añada las 2 bolsitas de aliño con sabor a cangrejo y deje que el agua hierva. Déjela hervir durante 15 minutos y añada las salchichas (picadas en trozos gruesos de 1/4 de pulgada). A los 3 minutos, añada las papas; 3 minutos después, añada el maíz; 3 minutos después los camarones y la langosta juntos; luego de 3 minutos, revuelva y sirva.

Para ponerle un toque Cajun, sírvalo sobre un papel periódico, y disfrute.

PESCADO FRITO ESTILO CAJUN

- 1 galón de aceite
- 4 filetes de bagre o pargo rojo, de 1/2 a 3/4 de pulgada de grosor (de 1 a 1 1/4 lb.)
- 1/4 taza de harina de uso general
- 1/4 taza de harina de maíz amarillo
- 1 cucharadita de albahaca seca, machacada
- 1 de cucharadita de cebolla en polvo
- De 1/2 a 1 cucharadita de pimienta roja
- 1/2 cucharadita de sal de ajo
- 1/2 cucharadita de pimienta blanca molida
- 1/2 cucharadita de tomillo seco, machacado
- De 1/4 a 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1/4 cucharadita de salvia molida
- 1/4 de taza de margarina o de mantequilla

Descongele el pescado. En un tazón, mezcle la harina, la harina de maíz amarillo, la albahaca, la cebolla en polvo, el pimienta roja, la sal de ajo, la pimienta blanca, el tomillo, la pimienta negra, la salvia y la mantequilla. Cubra el pescado con la mezcla de harina, por ambos lados. Caliente 1 galón de aceite a 350° F (177° C) y fría en él el pescado, durante 3 a 4 minutos.

CEBOLLA FRITA

- 4 cebollas medianas
- Aliño estilo Cajun
- 1 galón de aceite

Pele las cebollas. Corte aproximadamente un 1/4" por uno de sus extremos, para dejarlas planas en la parte superior. Córtelas por la parte plana hacia abajo, pero no hasta el final (hasta 1/4" de la parte inferior). Repita este paso 3 ó 4 veces más, como si picara un pastel. Abra un poco las cebollas con los dedos y sazónelas por dentro y por fuera. Fría las cebollas de 3 a 4 minutos con el lado plano hacia abajo, en aceite de cocina, a 350° F (177° C).

Envíenos sus recetas.
Dpto. de Comercialización
Masterbuilt Mfg. Inc.
1 Masterbuilt Court
Columbus, GA 31907

CÓMO FREÍR FILETES

- Seleccione filetes del grosor deseado.
 - Alíñelos por la parte exterior con el aliño seco para filetes Sizzlin' Steak Dry Rub de Southern Secrets.
- 2 galones de aceite en una olla de 30 cuartos de galón (28.4 l).

PASO 1 - Coloque los filetes sobre la rejilla.

PASO 2 - Caliente el aceite a 350° F (177° C). Es importante mantener una temperatura estable de 350° F (177°C) mientras cocina. Coloque la rejilla en la cesta y sumerja lentamente la cesta en el aceite (use guantes protectores). Cocine los filetes por el tiempo total de cocción indicado en la siguiente tabla:

Tiempo de cocción para 1 a 4 filetes

Grosor Poco	cocido Medio	cocido Bien	cocido
1/2"	1 minuto	2 minutos	3 minutos
3/4"	2 minutos	3 minutos	4 minutos
1"	3 minutos	4 minutos	5 minutos
1 1/4"	4 minutos	5 minutos	6 minutos
1 1/2"	5 minutos	6 minutos	7 minutos

PASO 3 - Cuando termine de cocinar, apague la freidora y retire la comida lentamente.

CÓMO FREÍR CODORNICES

- De 1 a 4 codornices, completamente descongeladas.
- Inyecte cada codorniz con el adobo Southern Secrets Marinade de su preferencia. Alíñe la parte exterior de las codornices con el aliño seco de Southern Secrets.
- 2 galones de aceite en una olla de 30 cuartos de galón (28.4 l).

Tiempo de cocción para 4 codornices:

Calcule 3 minutos por libra más 5 minutos en total.

Ejemplo: Use el peso de la codorniz más grande.

1 codorniz = 1.87 lb. (0.8 kg)

3 minutos x 1.87 = 5.61

5.61 minutos + 5 = 10.61

Tiempo total de cocción: 11 minutos

Cuando termine de cocinar, apague el quemador y retire la comida lentamente.

ADVERTENCIA

- Efectúe una prueba con agua jabonosa cada vez que use este aparato.
- Evite sacudir o golpear la unidad, para impedir que ocurran derrames o salpicaduras de líquidos calientes.
- Desconecte siempre el tanque de gas del aparato cuando no lo esté usando.
- Mantenga las manos, el cabello y la cara alejados de las llamas del quemador. Al encender el quemador, no se incline sobre la base de la cocina. Esta cocina funciona con llamas al descubierto. Evite llevar el pelo suelto o vestir ropa desahogada mientras esté funcionando la unidad. Su pelo o sus ropas pueden encenderse.
- Nunca le ponga el tanque, ni mueva o modifique las conexiones cuando la freidora esté caliente o en uso.
- Nunca trate de retirar las conexiones de gas cuando esté usando la freidora.
- Nunca use tanques de gas que presenten signos de: abolladuras, boquetes, bultos, daños causados por el fuego, erosión, fugas, oxidación excesiva u otros tipos evidentes de daños externos. Los tanques pueden resultar peligrosos y se deben llevar a un proveedor de tanques de gas para su inspección.
- Antes de encender la freidora, retire todas las piezas de su base, para evitar una explosión por acumulación de gas.
- Si el quemador no se enciende, desconecte la válvula de control del regulador y el suministro de gas y espere 5 minutos antes de intentar encenderlo otra vez. Si el quemador deja de funcionar, primero desconecte el regulador; luego, desconecte el tanque.
- No permita a nadie realizar ningún tipo de actividad alrededor de la freidora mientras esté en uso, o luego de usarla, hasta que se haya enfriado. La freidora estará caliente mientras esté en uso, y seguirá caliente durante un tiempo después de ser apagada.
- Antes de moverla, deje siempre que el agua o el aceite en la olla se enfríe a menos de 115° F (45° C), para evitar posibles quemaduras graves.
- Nunca deje caer los alimentos o los utensilios dentro de los líquidos calientes. Sumérjalos en el líquido, para evitar salpicaduras o desbordamientos. Tenga mucho cuidado al sacar los alimentos del aceite o del agua. Este está caliente y puede provocar quemaduras.
- Cuando use este aparato, tenga cuidado al retirar la cesta de la olla, para evitar que la olla se salga de la base de la freidora.
- Nunca use utensilios de cocina de vidrio, plástico o cerámica con este aparato.
- Cuando termine de usarlo, siempre desconecte primero la válvula de control del regulador; luego, desconecte la válvula del tanque de gas.

ADVERTENCIA

No deje que el aceite se caliente a más de 400° F (200° C). Un galón de aceite puede alcanzar una temperatura de 350° F (175° C) en 7 ó 10 minutos. Use un termómetro para medir la temperatura, o, si el aceite comienza a desprender humo, apague DE INMEDIATO el quemador.

No deje la freidora desatendida cuando esté en uso. El aceite se puede calentar rápidamente e incendiarse a temperaturas entre 550° F (287° C) y 700° F (371° C).

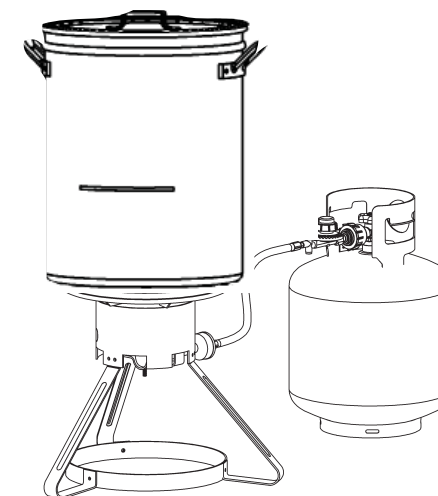
Si los alimentos no se descongelan o se secan bien, el aceite o la grasa puede desbordarse.

Cuando vaya a freír con aceite o con grasa, DEBE descongelar y secar con una toalla completamente todos los alimentos, para eliminar el exceso de agua. Si los alimentos tienen hielo, significa que el proceso de descongelado no ha terminado y que al ponerlos en aceite CALIENTE éste puede desbordarse y provocar un incendio.

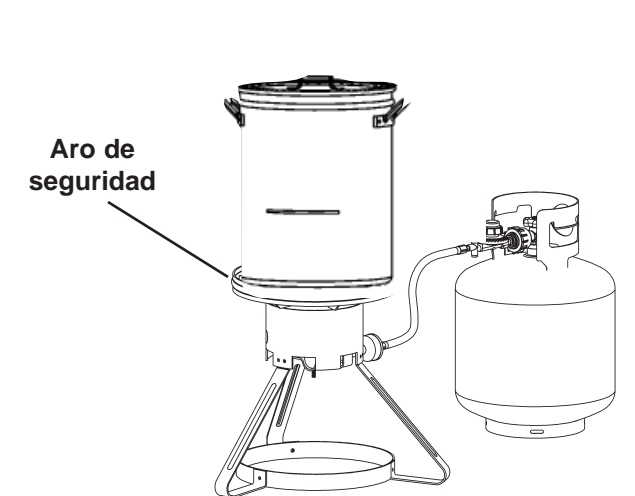
No deje desatendido el aceite o la grasa cuando esté friendo.

No use una olla o un recipiente con capacidad de más de 30 cuartos de galón (28.4 L). La olla o el recipiente debe caber en el aro de seguridad de la freidora.

Incorrecto



Correcto



ADVERTENCIA

- El consumo de alcohol y el uso de medicamentos, ya sean adquiridos con receta o no, pueden afectar la capacidad del cliente para armar correctamente y manipular de forma segura el aparato.
- No obstruya el flujo de combustible ni del aire. Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del tanque limpias y libres de desechos.
- La instalación del aparato debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales o, en su defecto, con la norma ANSIZ223.1/NFPA 54 del Código nacional sobre gases combustibles (o National Fuel Gas Code) respecto al almacenamiento y el manejo de gases de petróleo licuado, la norma ANSI/NFPA 58 del Código para las instalaciones de gas natural y gas propano (o Natural Gas and Propane Installation Code), la norma CSA B149.1 respecto al almacenamiento y el manejo de gas propano, la norma CSA B149.2, o la norma ANSI A119.2/NFPA 1192 respecto a los vehículos de recreo y la serie CSA Z240 RV del Código para el uso de vehículos de recreo.
- Debe usar un tanque de gas propano fabricado y rotulado según las especificaciones de la norma CFR 49 del Ministerio de Transporte de Estados Unidos (DOT) para tanques de gas propano o la norma CAN/CSA-B339 sobre tanques, esferas y tubos para el transporte de artículos peligrosos (Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods) de las Normas Nacionales de Canadá.

PELIGRO

Cómo guardar, instalar y llenar el tanque de gas:

- No guarde tanques de gas de repuesto debajo ni cerca del aparato.
- Nunca llene los tanques a más del 80% de su capacidad. Los tanques demasiado llenos pueden desprender gas. La válvula de paso de seguridad del tanque puede recalentarse, ocasionando la fuga de gas que puede generar incendios fatales o que produzcan lesiones graves.
- Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del tanque y llame a los bomberos. Puede ocurrir un incendio fatal o que produzca lesiones graves.
- Cuando no use el tanque, colóquelo una cofia contra el polvo a la salida de la válvula. Colóquelo únicamente la cofia contra el polvo que se suministra con el tanque. Otras cofias o tapones podrían ocasionar fugas.

El no seguir estas instrucciones puede ocasionar incendios, explosiones o quemaduras, que pueden provocar daños materiales, lesiones o la muerte.

! Por su propia seguridad

Cómo guardar el tanque y revisar el aparato:

- Los tanques se deben guardar al aire libre, fuera del alcance de los niños, y no se deben guardar en una edificación, garaje o área cerrada.
- Antes de cada uso, revise todas las tuercas y pernos para confirmar que estén bien apretados y fijos.
- Antes de cada uso, inspeccione la manguera de gas para detectar cualquier daño.
- Efectúe una prueba con agua jabonosa cada vez, antes de usar la unidad.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR CON RECIPIENTES SIN GRADUACIÓN

- PASO 1** - Coloque el producto (el pavo) sobre o dentro del contenedor (la cesta).
- PASO 2** - Coloque el producto y el contenedor en un recipiente para cocinar vacío.
- PASO 3** - Llene con agua el recipiente sólo hasta que el producto quede completamente sumergido. Sólo en el caso de que use ollas grandes, debe haber un espacio de 3 pulgadas (8 cm) entre este nivel y el borde del recipiente.
- PASO 4** - Retire el producto del recipiente y, o bien marque el nivel del agua en el exterior del recipiente, o bien mida la cantidad de agua que vertió en el mismo.
- PASO 5** - Retire el agua y seque bien el recipiente y el producto.
- PASO 6** - Esa es la cantidad de aceite de cocina que necesita verter en el recipiente para cocinar el producto.



PELIGRO

SI NO SIGUE AL PIE DE LA LETRA LAS INDICACIONES DE LOS PUNTOS 1-6, SEÑALADOS ANTES, EL ACEITE PUEDE DESBORDARSE Y PROVOCAR MUERTES, LESIONES GRAVES O DAÑOS MATERIALES.

POR SU PROPIA SEGURIDAD, SIGA LOS PASOS SIGUIENTES PARA FREÍR PAVOS DE LA MANERA ADECUADA

PASO 1 - Si la olla está graduada, no es necesario ejecutar el PASO 1. Llene la olla con aceite hasta la línea graduada y siga al PASO 2. Si no la olla no está graduada, coloque el pavo, de un tamaño de 18 lb. (8 kg) como máximo, en la cesta y colóquelo en la olla vacía. Llene la olla con agua, hasta que se cubra la cola del pavo. Debe haber un espacio de 3 pulgadas (8 cm) entre este nivel y el borde de la olla. Saque el pavo de la olla, y deje que se escurra toda el agua. Cuando saque el pavo, marque el nivel del agua. Bote el agua de la olla y llene la olla con aceite hasta la línea del nivel de agua que marcó.

PASO 2 - Cerciórese de que el pavo esté completamente descongelado y sin restos de agua o hielo. Inyecte al pavo con su adobo preferido. Frote el pavo por fuera con aliño seco estilo cajun. Vuelva a colocar el pavo en la cesta con las patas hacia fuera. Encienda el quemador (vea la página 9) y caliente el aceite a 350° F (177° C). **Apague el quemador antes de colocar el pavo en el aceite.** Use guantes protectores y asegúrese de mantenerse alejado del vapor, mientras sumerge lentamente el pavo en el aceite y lo cubra con la tapa. Vuelva a encender el quemador. Con la ayuda de un termómetro, mantenga la temperatura a 350° F (177° C). Cocine el pavo durante un tiempo equivalente a 3 minutos por libra y luego, por 5 minutos más. Es posible que el pavo flote antes de que se termine el tiempo de cocción. Siga friéndolo hasta que pase el tiempo de cocción calculado. Cuando termine de freír, apague el quemador y saque el pavo lentamente.

Ejemplo: Para cocinar un pavo de 16.5 lb (7.48 kg).

3 minutos x 16.5 = 49.5

49.5 minutos + 5 = 54.5

Tiempo total de cocción: 54.5 minutos

PASO 3 - Apague la freidora y saque la cesta lentamente. Cuelgue la cesta a un lado de la olla. Esta es una forma sencilla y segura de dejar que el pavo se escurra y se enfríe a la vez.

Cómo descongelar un pavo en agua fría

Tiempos de descongelación

De 8 lb. (3.6 kg) a 12 lb. (5.4 kg), de 4 a 6 horas

De 12 lb. (5.4 kg) a 16 lb. (7.3 kg), de 6 a 8 horas

De 16 lb. (7.3 kg) a 18 lb. (8.2 kg), de 8 a 10 horas

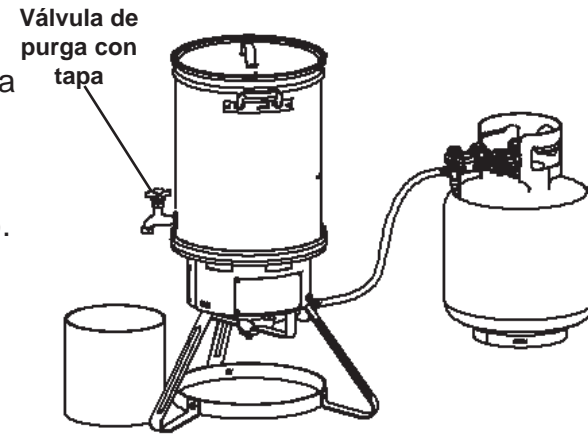
Los pavos que sean descongelados mediante el método del agua fría deben cocinarse de inmediato, ya que en tales condiciones no se controla la temperatura.

Cómo usar la olla con válvula de purga:

La unidades se pueden vender con o sin válvulas de purga:

1. Antes de añadir el agua o el aceite, la válvula debe estar cerrada.
2. Fije la tapa de la válvula en la válvula de purga.
3. Antes de purgar la olla, el aceite o el agua deben estar a una temperatura menor que 100° F (37° C).

ADVERTENCIA : No vierta el aceite o el agua hasta que su temperatura no sea menor de 100° F (37° C). El agua y el aceite caliente pueden provocar quemaduras y lesiones graves.



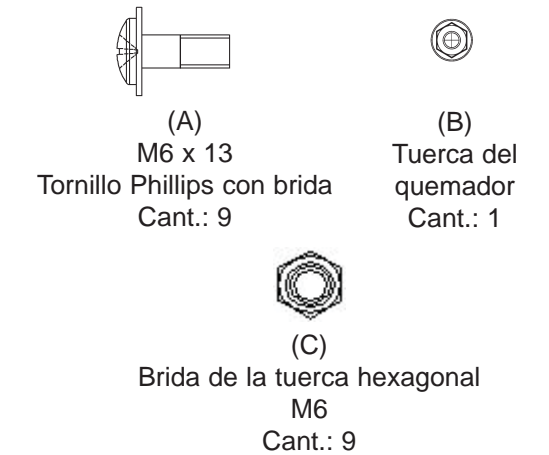
INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO

LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y LAS ADVERTENCIAS ANTES DE ARMAR O DE HACER FUNCIONAR LA FREIDORA DE PAVOS.

LISTADO DE PIEZAS

ART. NO.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Cabezal de la freidora
2	3	Patas
3	1	Anillo inferior
4	1	Regulador y manguera
5	1	Regulador de aire
6	1	Resorte

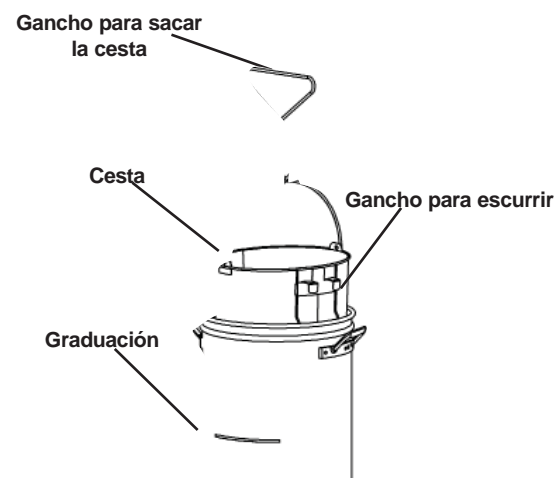
LISTA DE HERRAJES



Cómo usar la olla con la cesta y el gancho para escurrir:

No llene la olla demasiado con agua o aceite. Las ollas para freír y hervir vienen graduadas. Es posible que las sartenes pequeñas no estén graduadas.

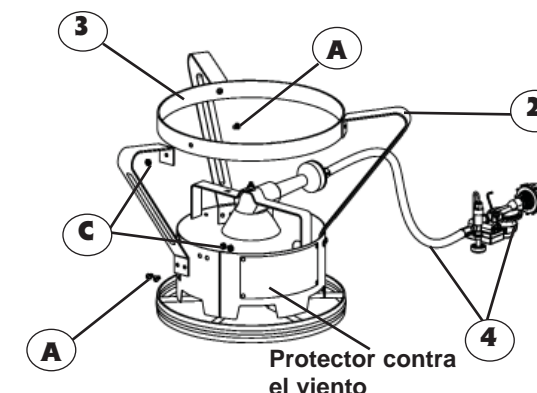
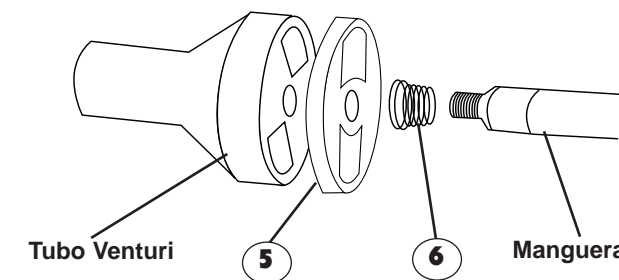
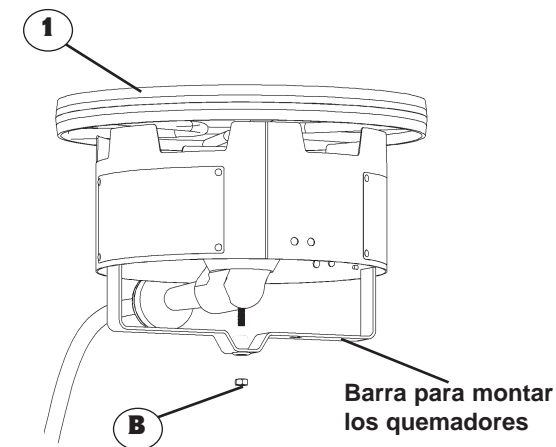
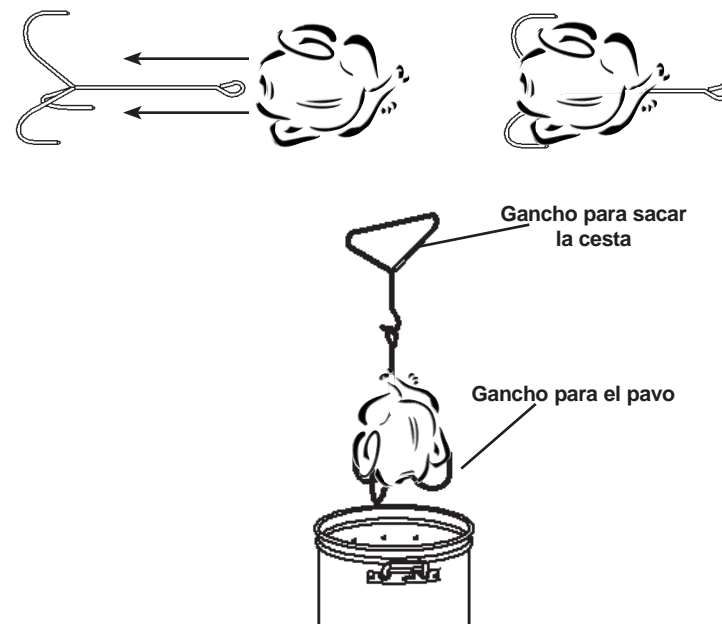
1. Coloque el producto aliñado en la cesta.
2. Con el gancho, sumerja lentamente la cesta en el aceite o agua. (Use guantes protectores). Manténgase alejado del del vapor caliente.
3. Cubra la olla con la tapa.
4. Cuando el producto esté cocinado, apague el quemador. Quite la tapa y tire de la cesta, lentamente, con el gancho para levantar. (Use guantes protectores). Manténgase alejado del vapor caliente.
5. Con el gancho, cuelgue la cesta a un lado de la olla, para que el producto se escurra y se seque.



Cómo usar la olla con la cesta y el gancho para escurrir:

No llene la olla demasiado con agua o aceite. Las ollas para freír y hervir vienen graduadas. Es posible que las sartenes pequeñas no estén graduadas.

1. Ponga el gancho para el pavo en un lado.
2. Deslice lentamente el pavo sobre el gancho, con la cavidad de la pechuga por delante, como se muestra abajo.
3. Sumerja el gancho el pavo en el aceite o el agua con el gancho para sacar la cesta. (Use guantes protectores). Manténgase alejado del del vapor caliente.
3. Cubra la olla con la tapa.
4. Cuando el producto esté cocinado, apague el quemador. Quite la tapa y, con el gancho para levantar, suba lentamente el gancho para el pavo. (Use guantes protectores). Manténgase alejado del vapor caliente.
5. Deje que el producto se escurra y se enfríe.



PASO 1 Armado del quemador

Retire la tuerca (B) de la parte inferior del quemador. Coloque el quemador en la barra de montura del quemador, introduciendo el perno del quemador por el orificio que está en el centro de la barra de montura del quemador.

PASO 2 Cómo montar la manguera y el regulador en el quemador

Nota: No los apriete demasiado. Las roscas deben quedar alineadas. No conecte a la fuerza la manguera al quemador, pues pueda dañar las roscas.

Coloque el regulador de aire (5) en el quemador, según se ilustra. Deslice el extremo del resorte pequeño (6) por el extremo de la manguera. Enrosque el extremo de la manguera en el quemador y apriételo a mano, girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

PASO 3 Cómo montar las patas

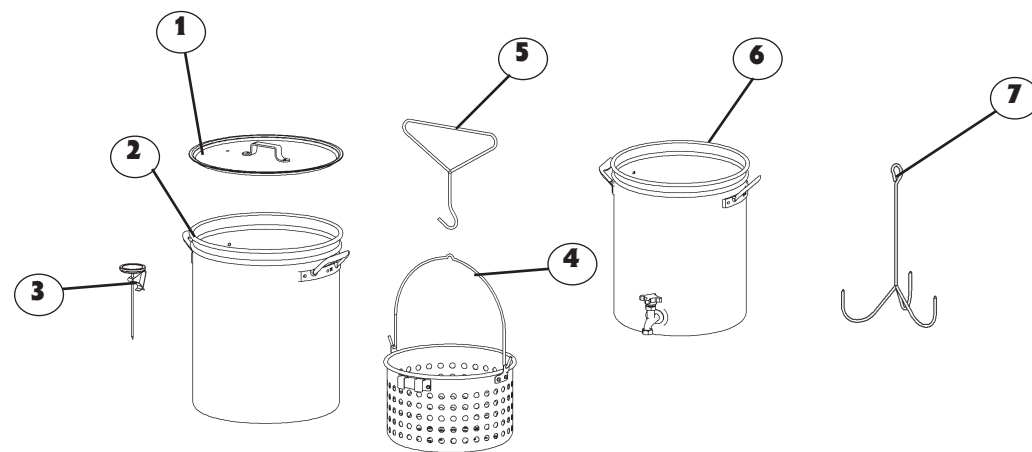
NOTA: No apriete demasiado los herrajes.

Coloque la pata (2) dentro del protector contra el viento. Con el tornillo (A) y la tuerca (C), fije la pata al protector contra el viento, como se ilustra. Repita la operación con las otras patas. Fije el anillo inferior (3) en cada pata con tornillo (A) y tuerca (C).

En este momento, apriete todos los herrajes.

Antes de cada uso, revise todos los tornillos y tuercas para verificar que estén bien apretados y fijos.

ART. NO.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	FUNCIONA CON LOS MODELOS
1	1	Tapa	TODOS LOS MODELOS
2	1	Olla de 30 cuartos de galón	20020107, 20020209, 20020407
3	1	Termómetro de 12" con presilla	TODOS LOS MODELOS
4	1	Cesta	20020109, 20020407, 20020507
5	1	Gancho para sacar la cesta	TODOS LOS MODELOS
6	1	Olla con capacidad para 30 cuartos de galón, con tapa	20020209, 20020507
7	1	Gancho para el pavo	20020107, 20020209



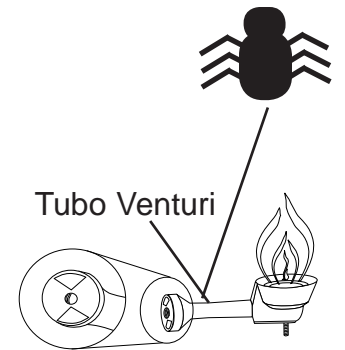
¿Qué debo hacer si los quemadores de hierro fundido tienen una llama amarilla o no se encienden?

Si el quemador no enciende, se apaga, tiene una llama amarilla, o si hay llamas dentro de los tubos Venturi, es necesario verificar que los tubos Venturi del quemador no estén obstruidos. La acumulación de escombros, los nidos que construyen las arañas y otros insectos dentro de los tubos Venturi, obstruyen el flujo de aire y de gas.

CIERRE EL REGULADOR DE AIRE DESPUÉS DE CADA USO.

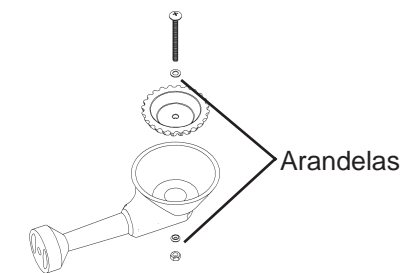
CÓMO LIMPIAR LA UNIDAD

1. Con una llave de 7/16", retire la manguera del quemador.
2. Introduzca una varilla pequeña por el orificio del cual sacó la manguera.
3. Apunte el quemador hacia la luz y mire a través del orificio del cual retiró la manguera, para detectar cualquier obstrucción.
4. Si el quemador está obstruido, lávelo con un chorro de agua.
5. Después de eliminar la obstrucción, vuelva a armar el quemador (el regulador de aire, el resorte, la manguera). **Vea la página 6**



Si aparece fuego en los tubos de Venturi, significa que hay una obstrucción y esto puede dañar la unidad de la manguera.

RECUERDE QUE DEBE COLOCAR LAS ARANDELAS CUANDO VUELVA A ARMAR EL QUEMADOR



LISTADO DE PIEZAS DE REPUESTO

ART. NO.	DESCRIPCIÓN	FUNCIONA CON LOS MODELOS
990000141	Juego de cabezal	20020107, 20020407, 20020507, 20020209
99020002	Juego de cabezal	20020109
990000142	Juego de patas	TODOS LOS MODELOS
990070073	Juego de aro inferior	TODOS LOS MODELOS
990070074	Juego de quemador	TODOS LOS MODELOS
990070049	Juego de válvula y resorte y regulador de aire	TODOS LOS MODELOS
900000481	Olla de aluminio, con capacidad para 30 cuartos de galón, sin tapa	20020107, 20020407, 20020209
903070007	Olla de aluminio, con capacidad para 30 cuartos de galón, con tapa	20020109, 20020507
903070017	Tapa de aluminio	TODOS LOS MODELOS
903070018	Cesto de aluminio para pavos	20020109, 20020407, 20020507
900000445	Gancho para el pavo	20020107, 20020209
902060014	Gancho para sacar la cesta	TODOS LOS MODELOS
903070009	Termómetro de 12" con presilla	TODOS LOS MODELOS
903070006	HVR con temporizador	TODOS LOS MODELOS
900000484	Manual de instrucciones	TODOS LOS MODELOS
900000475	Bolsa con herrajes	20020107, 20020407, 20020507, 20020209



NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL DISTRIBUIDOR

Para solicitar ayuda sobre el armado, piezas perdidas o dañadas, llame al servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581

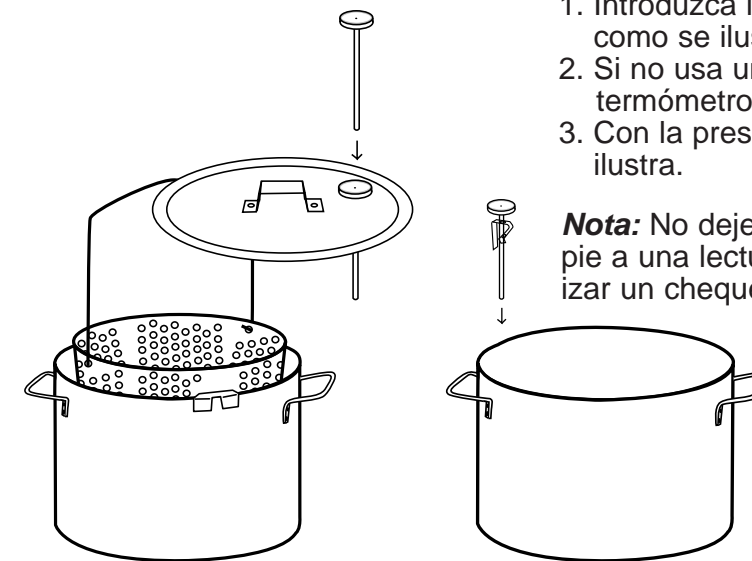
ADVERTENCIA

Si el aceite comienza a desprender humo, **APAGUE EL QUEMADOR**. Eso significa que el aceite ha sobrepasado la temperatura de 400° F (200° C) y podría incendiarse. Deje que se enfríe hasta 350° F (175° C) antes de volver a encender el quemador.

Quando cocine con aceite, apague **SIEMPRE** el quemador antes de sumergir los alimentos en el aceite. Vuelva a encenderlo, una vez que estén sumergidos.

NO PONGA EL QUEMADOR EN UNA GRADUACIÓN BAJA PARA MANTENER EL ACEITE/GRASA CALIENTE PARA USARLOS MÁS TARDE. LA TEMPERATURA DEL ACEITE/GRASA PUEDE SEGUIR AUMENTANDO Y SE PUEDE INCENDIAR.

CÓMO INSTALAR EL TERMÓMETRO



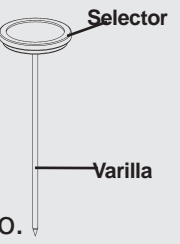
1. Introduzca la varilla del termómetro por el orificio de la tapa, como se ilustra.
2. Si no usa una tapa, deslice la presilla por la varilla del termómetro.
3. Con la presilla, fije el termómetro a un lado de la olla, como se ilustra.

Nota: No deje que el termómetro perforo los alimentos. Esto dará pie a una lectura errónea. Lea a continuación los pasos para realizar un chequeo de seguridad al termómetro.

ADVERTENCIA

Chequeo de seguridad del termómetro:

- Antes de usarlo, coloque la varilla del termómetro en agua hirviendo y cerciórese de que marque aproximadamente 212° F +/- 20° F (100° C +/- 10° C). De no hacerlo, comuníquese con Masterbuilt para solicitar un termómetro de repuesto.
- Cuando sumerja el termómetro en aceite **CALIENTE**, no deje que perforo el pavo o los alimentos. Esto dará pie a una lectura errónea.
- Cuando el termómetro esté colocado, el valor indicado en el selector seguirá aumentando. Esté atento constantemente a la aguja, para garantizar que el indicador del selector no se detenga antes de alcanzar los 350° F (177° C).
- Si el aceite comienza a desprender humo y el selector del termómetro se detiene antes de alcanzar 350° F (177° C), desconecte el quemador y **DEJE DE FREÍR INMEDIATAMENTE**. Se necesita un termómetro nuevo. Si el suministrado por Masterbuilt se ha perdido o dañado, llame al 1-800-489-158, para solicitar un repuesto.



Modelo DF12 - Termómetro de 12" para ollas de 30 cuartos de galón.

ADVERTENCIA

Apague todas las llamas al descubierto antes de conectar el regulador al tanque de gas. Corte el suministro de gas después de cada uso.

CONEXIÓN DEL REGULADOR A LA VÁLVULA DEL TANQUE

EN SENTIDO
DE LAS
AGUJAS DEL
RELOJ



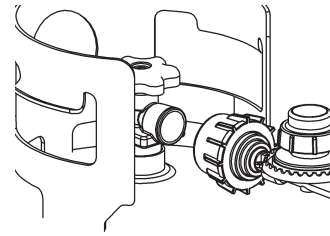
ENCENDIDO

EN SENTIDO
CONTRARIO
A LAS
AGUJAS DEL
RELOJ



APAGADO

CONEXIÓN DE TIPO 1 AL TANQUE DE GAS

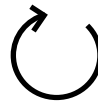


Inspeccione la manguera antes de cada uso.

Si muestra señales de desgaste, cortes o fugas, cambie la manguera y el regulador con la pieza 903070006.

OPERACIONES DE LA VÁLVULA DE CONTROL DEL REGULADOR

ENCENDIDO



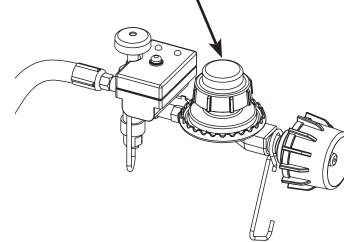
EN SENTIDO
DE LAS
AGUJAS DEL
RELOJ

APAGADO



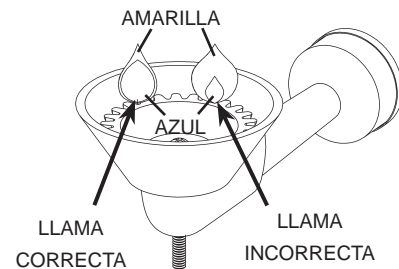
EN SENTIDO
CONTRARIO
A LAS
AGUJAS DEL
RELOJ

CONTROL DEL REGULADOR AJUSTE DE LA LLAMA

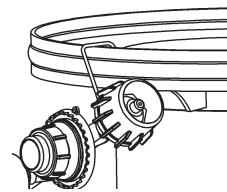


La válvula de control del regulador se usa para regular la llama del quemador. El girar la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj permite aumentar lentamente la llama del quemador, y en el sentido contrario a las agujas del reloj permite reducirlas hasta apagar el quemador.

Ajuste el regulador de aire al quemador, hasta que la llama del quemador sea lo más azul posible



Los reguladores de tipo 1 tienen un gancho, como se ilustra.



El gancho del regulador se usa para mantener el regulador separado de la tierra cuando no está conectado al tanque. Fíjelo a la unidad, como se ilustra

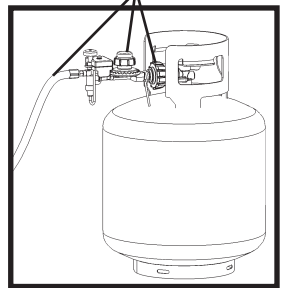
Advertencias y procedimientos sobre la prueba con agua jabonosa

- Debe hacer la prueba con agua jabonosa cada vez que conecte el tanque al aparato o cada vez que lo use.
- La prueba debe realizarse en un área bien ventilada.
- Cuando haga la prueba con agua jabonosa, mantenga la freidora alejada de las llamas al descubierto, las chispas o los cigarrillos encendidos.
- Esta freidora está diseñada para usar sólo gas propano. Este producto no funciona con gas natural.
- Nunca verifique la existencia de fugas con una llama al descubierto.
- Antes de realizar la prueba con agua jabonosa, retire todos los utensilios de cocina de la base.

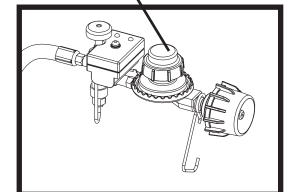
PROCEDIMIENTO:

1. Retire todos los utensilios de cocina de la base de la freidora.
2. Apague el regulador y cierre la válvula del tanque de gas.
3. Prepare un agua jabonosa, mezclando (1) una parte de detergente líquido para vajilla con (3) tres partes de agua, para determinar si existen fugas de gas en la manguera o en la conexión del regulador al tanque. Aplique la solución a la válvula del tanque, el regulador y a lo largo de la manguera hasta el quemador.
4. Abra la válvula del tanque (la válvula de control del regulador debe estar cerrada) y observe si aparecen burbujas en la válvula. **NO DEJE SALIR GAS POR MÁS DE 12 SEGUNDOS.** Si aparecen burbujas, deténgase, **CIERRE** el tanque y vuelva a apretar la conexión. Repita la prueba.
5. Una vez que haya probado el tanque, siga las instrucciones para el funcionamiento del temporizador, en la página 10 **NO ENCIENDA EL QUEMADOR.** Gire la válvula de control del regulador una vuelta completa para abrirla y verifique que no haya burbujas en la misma, a lo largo de la manguera y en la conexión con el quemador. **NO DEJE SALIR GAS POR MÁS DE 12 SEGUNDOS.** Si aparecen burbujas, hay una fuga en la conexión o la manguera. Apague la válvula del regulador, luego, el tanque y vuelva a apretar la conexión que tiene las fugas de gas. Cuando termine la prueba y no haya fugas, espere 5 minutos hasta que se disipen los vapores antes de volver a encender la freidora.
6. Una vez que haya realizado la prueba, oprima el botón de encendido del temporizador para detener el flujo de gas.

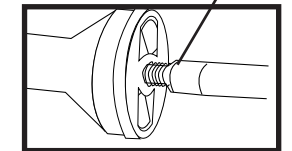
Quemador, manguera, regulador y válvula del tanque.



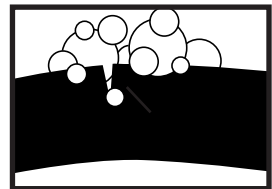
Válvula de control del regulador



Conexión del quemador, la manguera y el orificio



Presencia de burbujas en la prueba con agua jabonosa



SI, DURANTE CUALQUIER PARTE DE LA PRUEBA CON AGUA JABONOSA, CONTINÚAN APARECIENDO BURBUJAS, DETÉNGASE Y NO USE EL APARATO. LLAME A UN DISTRIBUIDOR DE GAS PROPANO O MASTERBUILT AL 1-800-489-1581

NOTA: CON ESTE APARATO, USE TANQUES DE 20 LB. (9 KG) CON COLLARÍN DE PROTECCIÓN. SÓLO SE DEBE USAR TANQUES ROTULADOS COMO DE "GAS PROPANO".

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SÍNTOMA	CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
El quemador no se enciende	El flujo de gas del tanque es insuficiente	Abra por completo la válvula del tanque de gas
	El nivel de gas en el tanque es bajo, o el tanque está vacío	Controle el nivel de gas en el tanque
	Obstrucción en el quemador	Examine y elimine las arañas, los nidos de insectos y demás desechos del quemador
	Quemador defectuoso	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
Se escuchan ruidos sibilantes o de borboteo en el paso de gas del tanque al quemador	Hay agua en el quemador	Examine el quemador y verifique que esté seco.
	Manguera dañada	Haga una prueba con agua jabonosa para detectar grietas - Vea la página 14
	Fuga de gas	Examine todas las conexiones del paso de gas para detectar fugas - Vea la página 14
El temporizador no funciona	Las pilas están agotadas	Cambie las pilas - Vea la página 11
	No ha oprimido el botón de encendido o el botón de inicio.	Siga las instrucciones para el temporizador - Vea la página 10
	Temporizador defectuoso	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
El temporizador se detuvo antes de haber terminado el tiempo.	Las pilas están agotadas	Cambie las pilas - Vea la página 11
Llama demasiado amarilla e irregular	Obstrucción en el quemador	Limpie el quemador y verifique que no tenga arañas, nidos de insectos ni desechos
	El regulador de ventilación no está correctamente ajustado	Ajuste el regulador de aire al quemador, hasta que la llama del quemador sea lo más azul posible - Vea la página 9
Se ha apagado la llama	El nivel de gas en el tanque es bajo, o el tanque está vacío	Controle el nivel de gas en el tanque
	Demasiado viento	Determine la dirección del viento y coloque la cocina lejos de áreas de mucho viento - Vea la página 3
	Obstrucción en el quemador	Limpie el quemador y verifique que no tenga arañas, nidos de insectos ni desechos
	Hay agua en el quemador	Examine el quemador y verifique que esté seco.
	Quemador defectuoso	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581

INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL QUEMADOR

1. Antes de conectar el tanque, asegúrese de que la válvula de control del regulador esté cerrada. Efectúe una prueba con agua jabonosa cada vez, antes de usar el aparato.

2. Abra la válvula del tanque de gas.

3. Para empezar la operación del temporizador, oprima el botón de encendido; las luces parpadearán una vez.

4. Oprima el botón de inicio; la luz verde permanecerá encendida, y el gas fluirá durante unos 15 minutos.

5. Abra el regulador.

6. Coloque un fósforo en el quemador, desde la parte de abajo del protector contra el viento, como se muestra abajo.

7. Gire lentamente la perilla en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se encienda el quemador.

• El temporizador funcionará unos 15 minutos antes de cerrar el flujo del gas.

• Cuando falten 5 minutos, la luz del flujo de gas parpadeará lentamente. Cuando falten 2 minutos, la luz del flujo de gas parpadeará rápidamente.

• Si el quemador no se enciende en 5 segundos, cierre la válvula de control de regulador, luego cierre el paso de gas desde el tanque. Espere 5 minutos hasta que se disipen los vapores, y vuelva a encender el quemador.

• Si llama se apaga, espere 5 minutos a que se disipen los vapores, antes de volver a inicializar el temporizador y volver a encender el quemador.

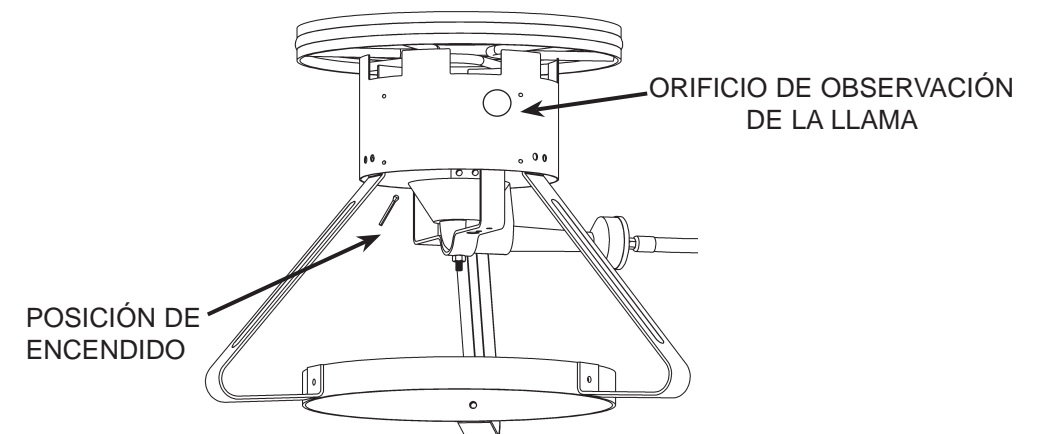
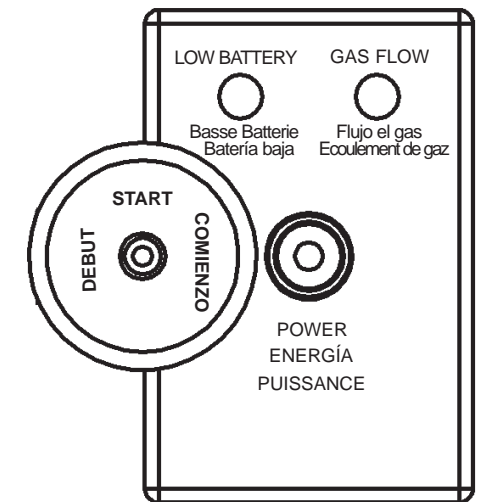
• Cuando se haya encendido el quemador, abra la válvula del regulador hasta que aumente la llama. Use el regulador de aire del quemador para ajustar la llama hasta que se vuelva azul. Disminuya el nivel de la llama.

• Llene la olla con agua o aceite. No la llene a más de un tercio de su capacidad. Esto ayudará a evitar que la olla se desborde. Nota: NO ponga una olla vacía sobre las llamas al descubierto. Eso dañará la olla.

• Caliente el agua o el aceite a la temperatura deseada, regulando la válvula de control del regulador. La temperatura del aceite nunca debe sobrepasar los 400° F (204° C). El aceite se enciende a temperaturas entre 550° F (287° C) y 700° F (371° C).

• Siempre use un termómetro para freír.

• Después de cada uso, primero apague la válvula de control del regulador; luego, desconecte el tanque. Deje siempre que la base de la freidora y la olla con agua o aceite se enfríen completamente antes de tocarlas, moverlas o guardarlas.



INSTALACIÓN DE LAS PILAS

Cambie las pilas cuando se encienda la luz indicadora de pilas bajas. Desconecte el regulador del tanque antes de instalar antes de instalarlas o cambiarlas.

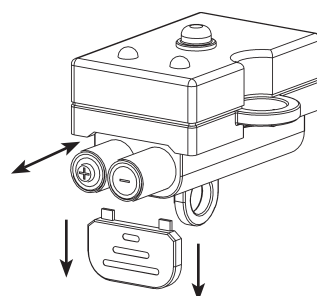
1. Ubique la tapa de las pilas del temporizador.
2. Oprima y deslice la tapa para sacarla, como se ilustra.
3. Instale 2 pilas alcalinas "AAA". Ubique los símbolos de los polos positivo (+) y negativo (-), en la caja y en la pila, para instalarlas correctamente.
4. Vuelva a colocar la tapa de las pilas.
5. Repita este procedimiento para retirar y cambiar las pilas.

! ADVERTENCIA !

Guarde las pilas lejos del alcance de los niños pequeños. Si alguien se traga una pila, consulte de inmediato con un médico.

Verifique que haya colocado correctamente las pilas. Las pilas mal instaladas pueden provocar fugas y/o el riesgo de explosión.

No tire las pilas al fuego.



ALMACENAMIENTO SEGURO Y MANTENIMIENTO

- Cada vez, antes de usar el aparato, verifique que no haya insectos ni sus nidos en el quemador y el tubo Venturi. Los tubos obstruidos pueden ocasionar fuegos dentro o detrás del quemador, o por debajo del aparato.
- Antes de cada uso, revise el regulador, la manguera, el regulador de aire y la sección de tubos Venturi, para detectar signos de desgaste.
- Antes de inspeccionar las piezas, CIERRE SIEMPRE el suministro de gas en la válvula del tanque.
- NO obstruya el flujo de combustible ni del aire. Mantenga la(s) abertura(s) de ventilación del recinto del tanque limpias y libres de desechos. Es necesario que el sistema de suministro del tanque pueda eliminar los vapores. Mantenga el aparato limpio y libre de materiales combustibles como la gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Para evitar la corrosión, cubra la base de la freidora con aceite de cocina.
- Deje SIEMPRE que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.
- Cuando no lo use, debe cortar siempre el suministro de gas en el tanque.
- Cierre SIEMPRE el tanque después de usar el aparato.
- Limpie el aparato con productos de limpieza.
- Cúbralo y guárdelo SIEMPRE en un área protegida.
- Los tanques se deben guardar al aire libre, fuera del alcance de los niños, y no se deben guardar en una edificación, garaje o área cerrada.
- Para guardarlo, colóquelo siempre en posición vertical, en un área donde la temperatura no sobrepase los 125° F (51° C) y no guarde tanques de gas de repuesto debajo ni cerca del aparato, ni coloque tanques abiertos debajo de la base de la freidora. Mantenga siempre el tanque a una distancia de 20 pulgadas (50 cm) de la base de la freidora.
- Puede guardar la unidad en áreas techadas, solamente si ha desconectado y retirado el tanque.
- Si observa signos de oxidación, limpie y raspe con lanilla de acero el área afectada.
- Puede retocar la parte exterior del aparato con una pintura resistente a las temperaturas elevadas.