

BRINKMANN™

TURKEY FRYER™

OWNER'S MANUAL / MANUAL DEL PROPIETARIO

**ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN**

**KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS**

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance. Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Este manual de instrucciones contiene importante información necesaria para el montaje adecuado y para el uso seguro del electrodoméstico. Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias antes de instalar y de utilizar este electrodoméstico. Siga todas las instrucciones y advertencias cuando utilice este electrodoméstico.

READ THIS MANUAL LEA ESTE MANUAL

FOR ALL 815-4001 SERIES.
PARA TODAS LAS SERIES
815-4001.

NOTICE TO INSTALLER:

LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE FRYER OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

AVISO PARA EL INSTALADOR:

ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO DEL SARTÉN PARA REFERENCIA FUTURA.

NOTE:

Pre-attached metal plate on product with safety warnings. (Do not remove this plate.)

NOTA:


Placa de metal preanexada en el producto con advertencias de seguridad. (No quitar esta placa).





NOT FOR COMMERCIAL USE. / NO ES PARA USO COMERCIAL.

THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL  IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL.

WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL  PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

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

 WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

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

DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. Shut off gas to the appliance at the LP cylinder.
2. Extinguish any open flame.
3. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your 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 feet (3m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 25 feet (7.5m) of any flammable liquid.
4. Do not fill cooking vessel beyond maximum fill line.
5. Never allow the oil/grease to get hotter than 400°F (200°C). If the temperature exceeds 400°F (200°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 (45°C) or less.
7. If a fire should occur keep away from the appliance and immediately call your Fire Department. Do not attempt to extinguish an oil/grease fire with water.

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

WARNING



- a) DO NOT store a spare LP cylinder under or near this appliance.
- b) Never fill the cylinder beyond 80% full.
- c) If the information in (a) and (b) are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

⚠ WARNING

- This appliance shall be used **OUTDOORS** only. Do **NOT** use in a building, home, garage, balcony, porch, tent or any other enclosed area. Fryers/Boilers shall not be used on or under apartment or condominium balcony or deck. Do **NOT** install or use in or on recreational vehicles and/or boats.
- When cooking, the fryer/boiler must be on a level, stable, noncombustible surface in an area clear of combustible material. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Do not use on combustible flooring or surfaces.
- Do **NOT** operate appliance any closer than 10 feet from any combustible materials including walls or railings or under overhead construction as these materials could ignite should grease fire occur.
- Smoking oil is an indication that the oil is too hot and may ignite. Oil ignites at varying temperatures; therefore, never allow the oil to exceed 400°F (200°C) and **NEVER LEAVE HEATING OIL UNATTENDED.**
- Carefully monitor the temperature of the oil with the thermometer and regulate the temperature so that it does not reach the "Fire Hazard" zone on the thermometer. If necessary, turn the gas **OFF** to the appliance to allow the oil to cool.
- When cooking with oil or grease, the thermometer provided **MUST** be used. Follow instructions in this manual for proper installation and use of the thermometer. If the thermometer supplied with this fryer/boiler has been lost or damaged, a replacement thermometer must be obtained before using this fryer. Use only replacement thermometer # 072-0012-0. This thermometer can be obtained by contacting The Brinkmann Corporation at 1-800-527-0717.
- Test the thermometer before each use by inserting it into a cooking vessel of boiling water and ensure that it registers approximately 212°F +/- 20°F (100°C +/- 10°C). If the thermometer does not function properly, a replacement thermometer must be obtained before using this fryer. Use only replacement thermometer # 072-0012-0. This thermometer can be obtained by contacting The Brinkmann Corporation at 1-800-527-0717.
- If the temperature exceeds 400°F (200°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 (175°C) before relighting burner. (See instructions on page 10 for relighting.) If there is a lid (cover), do not remove the lid as oxygen will feed a fire.
- Hot oil or water can cause severe burns and permanent disfigurement; use caution and common sense when operating this product.
- Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times. Carefully monitor all activity around fryer to avoid burns or other injuries. Do not wear loose clothing or allow long hair to hang freely while lighting or using fryer.
- Use caution when walking or standing near fryer as splattered oil may have created a slick surface. Do not walk between cooker and propane tank as this creates a trip hazard. Tripping over the hose could overturn the cooker or knock cooking vessel of hot liquid from cooker causing severe burns.
- Avoid bumping of or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
- Never drop food or accessories into hot cooking liquid. Lower food and accessories slowly into the cooking liquid in order to prevent splashing or overflow. When removing food from the appliance care shall be taken to avoid burns from hot cooking liquids.
- Never overfill the cooking vessel with oil, grease or water. Follow instructions in this manual for establishing proper oil, grease or water levels. (see page 11)
- In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking with oil/grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burner and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.

⚠ WARNING

- 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.
- Do not place empty cooking vessel on the appliance while in operation as it could melt. Use caution when placing anything in cooking vessel while the appliance is in operation. Do **NOT** use lid when heating or cooking with oil.
- Do not move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool to 115°F (45°C) before moving or storing.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Never use a cooking vessel larger than 30 quarts or one that does not fit within the retaining ring of the fryer stand. Never use a cooking vessel smaller than 12.5" diameter or one that does not come in full contact with temperature shutoff sensor.
- When cooking with oil/grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available. In the event of an oil/grease fire immediately call the Fire Department. Do not attempt to extinguish with water. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- Check all gas connections by following directions in the "Gas Leak Testing" section on page 8 of this manual. Never test for gas leaks with a lighted match or open flame. Do not operate this fryer with a gas leak.
- Do not store or use gasoline or other liquid/aerosols with flammable vapors in the vicinity of this fryer.
- Storage of this appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance and left outdoors. Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- The pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies may be purchased by calling 1-800-527-0717. Position propane tank and cooker, as illustrated on page 9, to protect hose from contact with hot surfaces which could create a leak. Never use a hose that shows signs of cracking or damage. Replace hose every two years.
- **DO NOT** use external electrical sources with this appliance.
- Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being used. Only use replacement hose # 155-4000-0. This hose can be obtained by contacting The Brinkmann Corporation at 1-800-527-0717. Replace hose at least every two years. Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair your ability to properly assemble or safely operate this appliance. Use caution and common sense.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- Do not use this fryer for other than its intended purpose. Properly dispose of packaging materials.
- Combustion by-products from the use of this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
- Children can fall into cooking vessel and drown in even a small amount of liquid. Keep cooking vessel out of reach of children. Do not store cooking vessel with liquid inside.
- Only use replacement/accessory parts manufactured by The Brinkmann Corporation. Repairs should be performed by The Brinkmann Corporation.

INSTALLATION INFORMATION:



The installation of this appliance must be in accordance with:

All applicable local codes, or in the absence of local codes, either:

- National Fuel Gas Code/ANSI Z223.1/NFPA 54
- Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58
- Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1

To check your local codes, see your local LP gas dealer or natural gas company.

This fryer was not intended to be connected to a natural gas supply line.

 DANGER	CARBON MONOXIDE HAZARD
	<p>This appliance can produce carbon monoxide which has no odor.</p> <p>Using it in an enclosed space can kill you.</p> <p>Never use this appliance in an enclosed space such as a camper, tent, car or home.</p>

WARNING

LP GAS CYLINDER (NOT SUPPLIED WITH THIS FRYER)

The LP (Liquid Propane) gas cylinder specifically designed to be used with this fryer must have a 20 lb. (9.1 kg) capacity incorporating a Type 1 cylinder valve and an over-filling protection device (OPD).

- **DO NOT** connect this fryer to an existing #510 POL cylinder valve with Left Hand threads. The Type 1 valve can be identified with the large external threads on the valve outlet.
- **DO NOT** connect to a propane cylinder exceeding this capacity.
- **DO NOT** connect to a cylinder that uses any other type of valve connection device.

CYLINDER SPECIFICATIONS:

When purchasing or exchanging a cylinder for your gas fryer, it must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods as applicable with a listed over-filling prevention device (OPD).

The cylinder must also be equipped with:

- A shut-off valve terminating in a Type 1 gas cylinder valve outlet.
- A Type 1 valve that prevents gas flow until a positive seal is obtained.
- An arrangement for vapor withdrawal.
- A collar to protect the cylinder shut-off valve.
- A safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder.
- A listed over-filling prevention device (OPD).

WARNING

- Turn off the cylinder valve when your fryer is not in use.
- Handle the tank with care.
- Always secure the cylinder in an upright position.
- Never connect an unregulated LP gas cylinder to your fryer.
- **DO NOT** expose LP gas cylinders to excessive heat or ignition sources.
- **DO NOT** store a spare LP gas cylinder near your fryer.
- Allow only qualified LP gas dealers to fill or repair your LP gas cylinder.
- **DO NOT** allow the cylinder to be filled beyond 80% capacity.
- Read and follow all warnings and instructions that are on the cylinder and that accompany this product.

DANGER

- Never store a spare LP gas cylinder near your fryer. This could cause excess pressure to be expelled through the vapor relief valve resulting in fire, explosion, or severe personal injury, including death.

**NOTE: PROPANE GAS IS HEAVIER THAN AIR AND WILL COLLECT IN LOW AREAS.
PROPER VENTILATION IS EXTREMELY IMPORTANT.**

- Keep the ventilation opening(s) of the LP gas cylinder enclosure free and clear from obstructions and debris.
- **DO NOT** insert any foreign objects into the valve outlet. Damage to the back-check could result. A damaged back-check can cause a leak, possibly resulting in explosion, fire, severe bodily harm, or death.

WARNING

FILLING THE LP GAS CYLINDER:

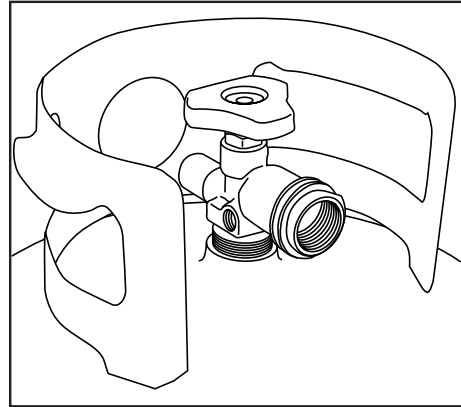
- Allow only qualified LP gas dealers to properly fill or repair your LP gas cylinder.
- New tanks should be purged prior to filling; inform LP gas dealer if you are using a new tank.
- **DO NOT** allow the cylinder to be filled beyond 80% capacity. Over-filled tanks can create a dangerous condition. Over-filled tanks can build up pressure and cause the relief valve to expel propane gas vapors. The vapor is combustible and if it comes in contact with a spark source or flame, an explosion causing severe burns, bodily harm, or death could occur.
- Always use a protective cylinder cap when fryer is not connected to cylinder.
- If you exchange a cylinder with a qualified exchange program, be sure the cylinder has a Type 1 valve and an over-filling prevention device (OPD).

HOSE AND REGULATOR:

Your fryer is equipped with a Type 1 connection device with the following features:

1. The system will not allow gas flow from the cylinder until a positive connection to the valve has been made.

Note: The cylinder valve must be turned off before any connection is made or removed.
2. A thermal device that will shut off the gas flow if the device is subject to temperatures above 240°F to 300°F (115°C to 150°C). If this should happen, remove the entire regulator assembly and dispose of properly. A replacement regulator assembly can be purchased by contacting Brinkmann at 1-800-527-0717. The cause of the excessive heat should be determined and corrected before using your fryer again.
3. A flow limiting device, when activated, restricts the flow of gas to 10 cubic feet per hour.



⚠ WARNING

- **Never use your fryer without leak testing all gas connections and hoses. See the section on "Leak Testing" in this manual for proper procedures.**

⚠ WARNING

The pressure regulator and hose assembly supplied with your gas fryer is designed to work with an LP gas supply cylinder.

- **DO NOT attempt to connect it to any other fuel supply source such as a natural gas line.**
- **DO NOT use any other pressure regulator/hose assembly other than the one supplied with your fryer.**
- **DO NOT attempt to adjust or repair the regulator. A replacement regulator can be supplied by contacting Brinkmann. The regulator is designed to operate at a maximum output pressure of 5 psi (pounds/square inch).**

During assembly and/or replacement of the gas cylinder, keep the gas supply hose free of kinks and/or damage.

Visually inspect the hose assembly prior to each use for evidence of damage, excess wear, or deterioration. If found, replace the assembly before using your fryer. Only the Brinkmann supplied replacement should be used.

⚠ WARNING

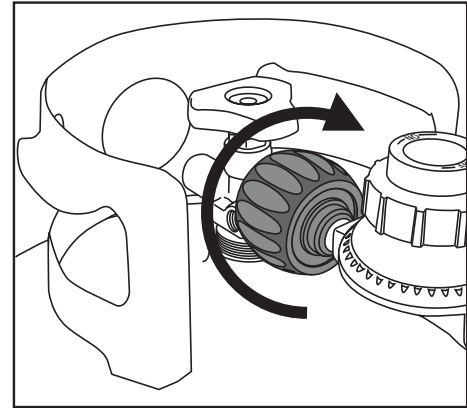
CONNECTING HOSE AND REGULATOR TO AN LP GAS CYLINDER

- Insure the cylinder valve is **CLOSED** prior to connecting the LP gas cylinder to your fryer. Turn the regulator control knob clockwise to properly close the valve. Read and follow all instructions and warnings on the supply hose safety tags. Read and follow all warnings in this manual concerning the safe use of LP gas cylinders and the hose and regulator before connecting cylinder to fryer. Read and follow all warnings on the LP cylinder.

1. Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
2. Remove the protective plastic cap from the cylinder valve and the connection device.
3. Insert the nipple of connection device into the valve outlet. Insure that the device is centered properly.
4. Turn the large coupling nut clockwise by hand and tighten to a full stop. Take care not to cross thread the coupling nut onto the cylinder valve. Do not over-tighten the knob onto the valve. Do not use tools to tighten connection.

Note: If you are unable to make the connection, repeat steps 3 and 4.

5. Check that the hose does not contain kinks, does not come into contact with sharp edges, and does not contact surfaces that may become hot during use.
6. Leak check all fittings before lighting your fryer. See section on "Leak Testing" in this manual.



⚠ DANGER

LEAK TESTING:

To prevent fire or explosion hazard:

- **DO NOT** smoke or permit ignition sources in the area while conducting a leak test.
- Perform test **OUTDOORS** only in a well ventilated area.
- Never perform a leak test with a match or open flame.
- Never perform a leak test while the fryer is in use or while fryer is still hot.

⚠ WARNING

WHEN TO PERFORM A LEAK TEST:

- After assembling your fryer and before lighting for the first time, even if purchased fully assembled.
- Every time the LP gas cylinder is refilled or if any of the gas components are replaced.
- Any time your fryer has been moved.
- At least once per year or if your fryer has not been used for more than 60 days.

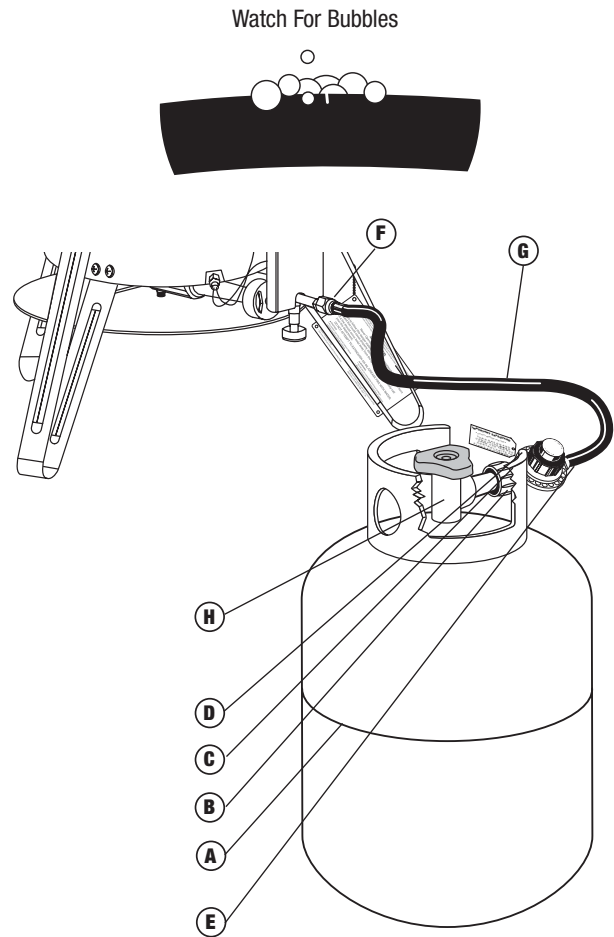
GAS LEAK TESTING:

1. Create a mixture of 50% water and 50% liquid dishwashing soap.
2. To turn on the fuel supply, turn the cylinder valve knob one turn counterclockwise.
3. Apply the soap water mixture to the following:

- (A) Supply tank (cylinder) weld
- (B) Connection nut to cylinder valve
- (C) Back side of connection nut to brass nipple
- (D) Brass nipple connection into regulator
- (E) Regulator connection to gas supply hose
- (F) Gas supply hose connection to burner assembly
- (G) The full length of gas supply hose
- (H) Cylinder valve to cylinder

4. Check each place listed (A-H) for growing bubbles which indicates a leak.
5. Turn OFF gas supply at cylinder valve.
6. Turn ON control knob to release gas pressure in hose.
7. Turn control knob to OFF position.
8. Tighten any leaking connections.
9. Repeat soapy water test until no leaks are detected. **DO NOT** use the fryer if leaks cannot be stopped. Contact a qualified gas appliance repair service.
10. Turn OFF gas supply at cylinder valve until you are ready to use your fryer.
11. Wash off soapy residue with cold water and towel dry.
12. Wait 5 minutes to allow all gas to evacuate the area before lighting fryer.

Note: The leak test must be performed in an area that has adequate lighting in order to see if bubbles are developing. **DO NOT** use a flashlight to check for bubbles.

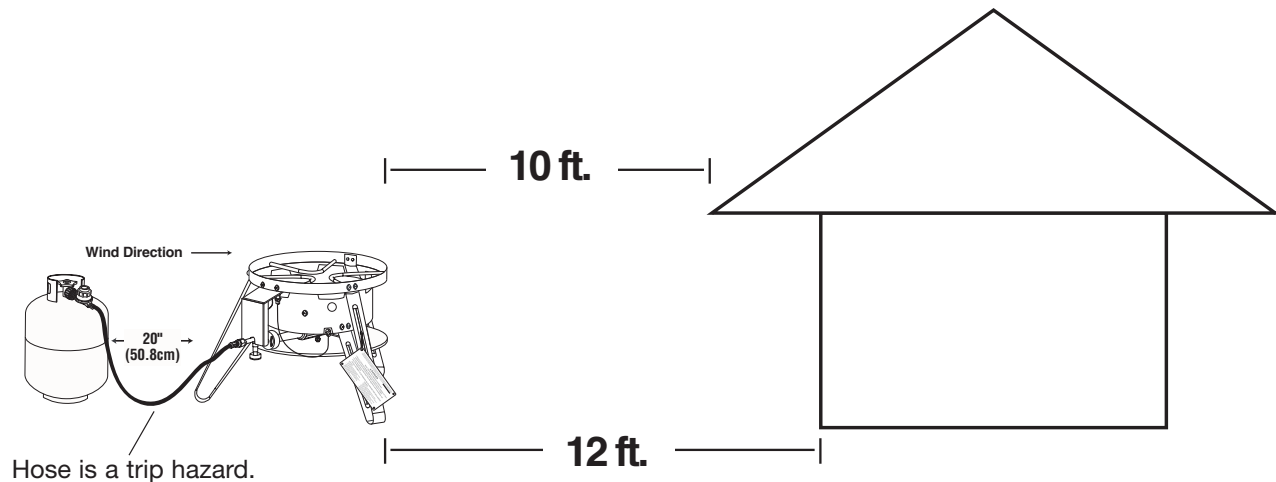


⚠ WARNING

PRE-START CHECK LIST:

Property damage, bodily harm, severe burns, and death could result from failure to follow these safety steps. These steps should be performed after the fryer has been assembled, stored, moved, cleaned, or repaired. **DO NOT** operate this fryer until you have read and understand **ALL** of the warnings and instructions in this manual.

- Insure that the fryer is properly assembled.
- Inspect the gas supply hose for burns, chaffing, kinks, and proper routing before each use. Hose should be at least 3 inches from hot surfaces.
- Leak check all gas connections and hose. See section on "Leak Testing".
- Ensure that all electrical supply cords are properly grounded and are kept away from this appliance, water and hot surfaces. Do not use external electrical sources with this appliance.
- Position your fryer on level ground in a well ventilated location, a safe distance from combustible materials, buildings and overhangs. Propane cylinder should be positioned upwind from fryer so the heat of the fryer does not reach cylinder.



⚠ WARNING Hose is a trip hazard. Do not walk between fryer and cylinder.

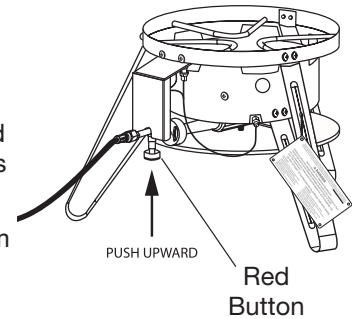
Note: Due to the intense heat from burner, it is normal for discoloration to occur on fryer during the first few uses.

LIGHTING INSTRUCTIONS:

Follow the instructions exactly. Read and follow all warnings and instructions in this manual before using your fryer.

1. Make sure the regulator control knob and cylinder valve are in the OFF positions.
2. Turn on the fuel supply by rotating the cylinder valve counterclockwise to full open.
3. Open regulator control valve by turning clockwise until fully open.
4. **DO NOT** stand with head, body, or arms over the fryer when lighting.

- Strike and place a wooden match through lighting hole to approximately 1/2" (1 to 2cm) from the burner.
- Push and hold red cap near bottom of control panel for 30 seconds.
- If burner does NOT ignite immediately, turn the regulator control knob and cylinder valve to OFF, wait 5 minutes for gas to evacuate and repeat steps 1 through 6 until burner ignites.
- If the burner does not light within the first few attempts, there is a problem with the gas supply. Turn off the gas at the burner and cylinder. **DO NOT** attempt to operate the fryer until the problem is found and corrected.

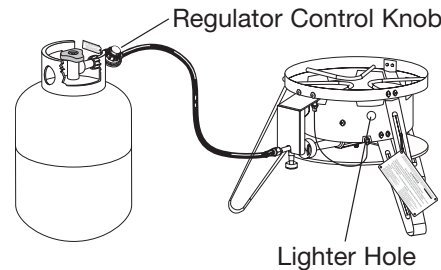
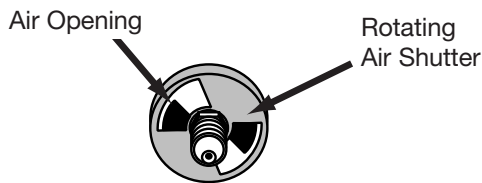
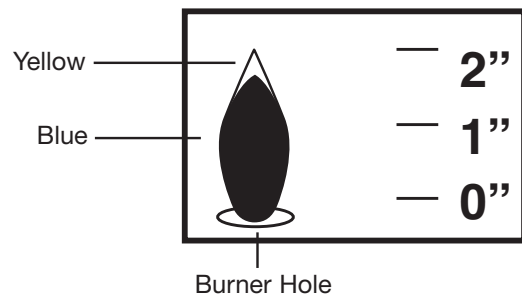


HOW TO REIGNITE BURNER:

It is recommended to place lid over cooking vessel before reigniting burner to avoid burns from splashes. Follow steps 1 through 6 above, to reignite burner. Use caution when lighting the burner, as hot oil from cooking vessel may have splattered and run down the sides of the unit creating a slick surface.

BURNER FLAME CHECK

Adjust flame height using regulator control knob. Rotate air shutter to achieve mostly blue flame. The air shutter mounted on the front of your burner helps to control the amount of air that mixes with the LP gas. A blue flame with little or no yellow flame provides the best heat. Adjust the air shutter until the desired flame is achieved.



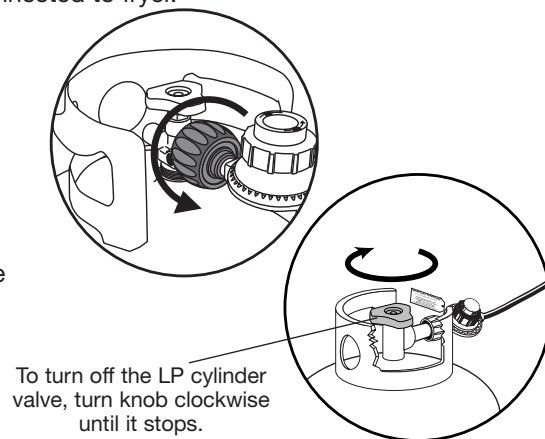
Note: Make sure the male fitting on the fryer is screwed into the air shutter and tightened securely. Do not over-tighten as the air shutter needs to move freely in order to adjust air intake. Check the attachment for proper connection every time propane tank is connected to fryer.

TURNING OFF THE FRYER:

- Turn OFF the LP cylinder valve.
- Turn regulator control knob to the OFF position.
Note: Turn off LP cylinder first to prevent gas from being left in the system under pressure.
- To disconnect valve regulator/hose assembly, turn the large regulator coupling counter-clockwise by hand.

WARNING

- The LP cylinder valve should always be in the OFF or closed position when the fryer is not in use.



To turn off the LP cylinder valve, turn knob clockwise until it stops.

OPERATING INSTRUCTIONS

TEMPERATURE SHUTOFF SENSOR

This product is equipped with a temperature shutoff sensor which is designed to shutoff the gas flow to the burner should the temperature of the oil become too hot. The cooking vessel rests on the sensor which activates the temperature shutoff device. The sensor is spring loaded to ensure proper contact with the cooking vessel. Never use a cooking vessel that does not come in full contact with the sensor. Do not try to bypass or alter the sensor. If the shutoff sensor is triggered, the oil in the cooking vessel must cool to approximately 325°F before the fryer can be relit. Use extreme caution when relighting fryer. Reread all warnings and safety instructions contained in this manual about the dangers associated with hot oil and/or the use of this product.

WARNING

Read, understand and follow all warnings and instructions contained in this manual. DO NOT skip any of the warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

- Never leave heating oil unattended - it can ignite.
- Smoking oil is an indication that the oil is too hot and may ignite. Oil ignites at varying temperatures; therefore, never allow the oil to exceed 400°F and NEVER LEAVE HEATING OIL UNATTENDED.
- Never allow oil to reach "Fire Hazard" zone on the thermometer.
- Never exceed maximum fill line on cooking vessel.
- Make sure fryer is at least 10 ft from all combustible materials including overhangs.
- Aluminum pots will melt if placed over burner empty.
- It will take approximately 20-30 minutes to preheat your oil. Never leave oil unattended during preheating or cooking process as it can ignite and hot oil is extremely hazardous and should be monitored at all times.
- Use extreme care when lowering or removing food from hot oil or liquid.

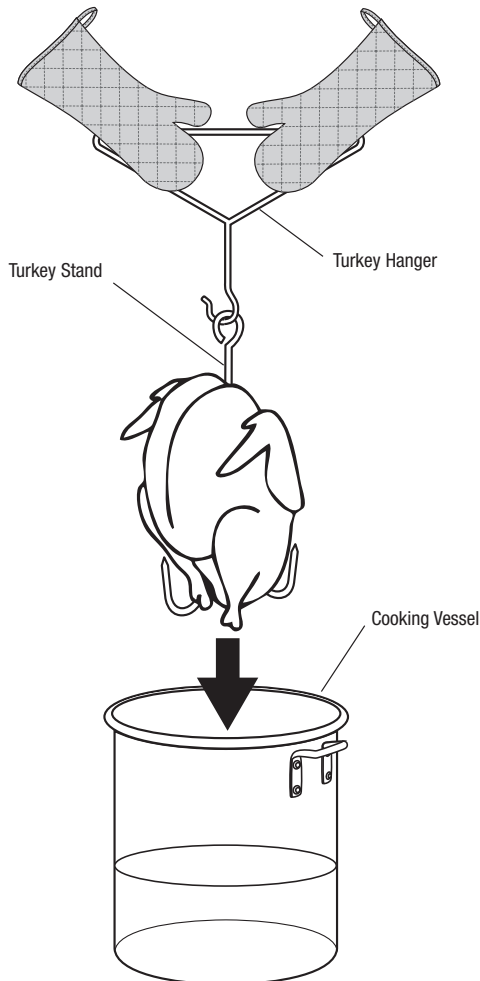
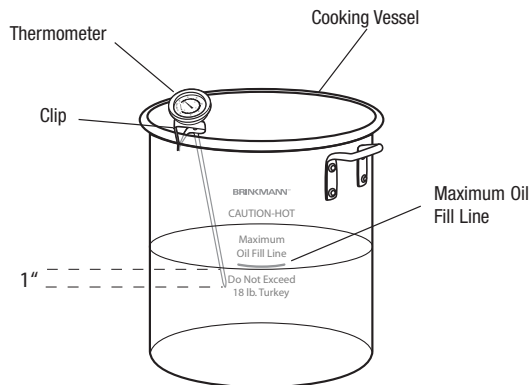
HOW TO DETERMINE PROPER AMOUNT OF OIL

(For Use With Cooking Vessels That Do not Have Maximum Fill Line).

Never use a cooking vessels larger than 30 quarts or one that does not fit within the retaining ring of the fryer stand. Never use a cooking vessel smaller than 12.5" diameter or one that does not come in full contact with temperature shutoff sensor.

1. Place the food product on or in the holder. (turkey stand or strainer basket)
2. Place the food product and holder into the empty vessel.
3. Fill the vessel with water just until the food product is completely submerged. (Bird elbows need not be covered. There must be a minimum of 3 inches between the water level and top of the vessel.)
4. Remove the food product from the vessel and either mark the level on the side of the vessel or measure the amount of water in the vessel.
5. Remove the water and completely dry the vessel and the food product.
6. This is the amount of cooking oil the vessel is to be filled with to cook the food product.

DEEP FRIED WHOLE TURKEY – USING COOKING VESSEL WITH TURKEY STAND AND HANGER OR BASKET



Note: When deep frying a whole turkey, select a turkey in the 10 to 18 lb. range and thaw completely.

Step 1:

Determine the amount of oil required by following instructions above.

⚠ WARNING: Fryer thermometer should not be inserted into food or touching food when measuring temperature of cooking oil. End of thermometer should be at least one inch below oil level.

Step 2:

Place cooking vessel with oil on fryer. Make sure thermometer is clipped to side of pot. Do not use lid when heating or cooking with oil. Bring liquid to the desired cooking temperature (325°F-350°F (150°C-175°C) for frying) approximately 20-30 minutes. Never leave heating oil unattended. It can ignite. Carefully monitor temperature and never allow oil to reach "Fire Hazard" zone on thermometer.

Step 3:

Pat the turkey dry and sprinkle Brinkmann Fried Turkey Rub'N Spice or other seasoning between skin and meat of the turkey.

Step 4:

Place seasoned turkey with the neck cavity pointing up on Turkey Stand or place turkey in basket. Wearing protective gloves and clothing, use the Hanger to slowly lower stand or basket into hot oil. It is important to maintain a temperature between 325°(150°C) and 350°F (175°C). Regulate the flame with regulator control knob as needed. Do not let oil overheat as a fire may result.

Step 5:

Estimate cooking time by the formula of 3½ minutes of frying time per pound of turkey (example: a 10 lb. turkey should cook approximately thirty-five minutes). Check doneness with a meat thermometer after removing turkey from hot oil. Use caution as food will be very hot.

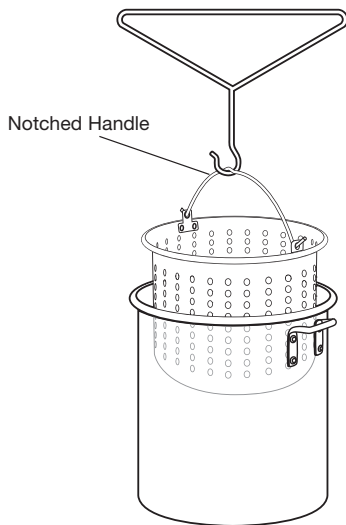
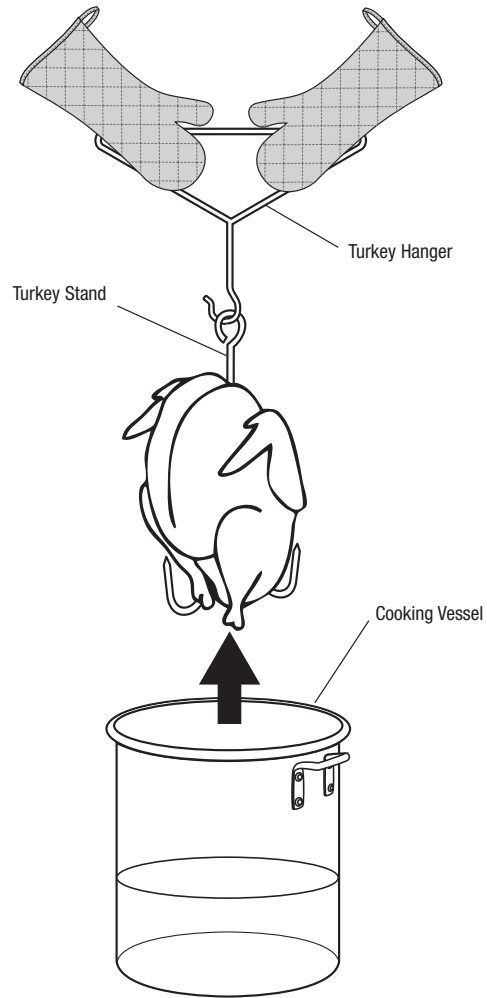
Step 6:

When food is done, turn fryer OFF. Always turn propane cylinder valve OFF first, then turn the regulator control knob OFF. Allow fryer and oil to cool completely. Never attempt to drain oil or move cooking vessel until oil has cooled below 115°F (45°C) - Severe burns could result.

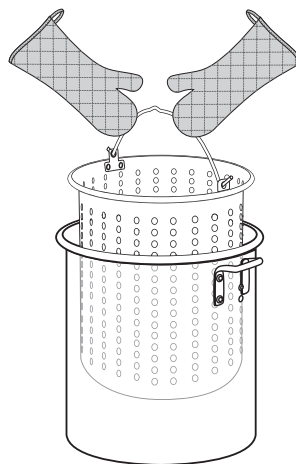
⚠ WARNING: To remove the Turkey Stand or 7" Strainer Basket, grip the turkey hanger firmly with both hands and insert through hole at top of Turkey Stand or under notched handle of 7" Strainer basket. Only use the Turkey Hanger provided with your fryer kit. Use of any other item or hanger could lead to personal injury.

⚠ WARNING: Always remove the Turkey **SLOWLY** from cooking vessel to allow hot liquid to drain. Lifting Turkey out of cooking vessel too quickly may cause hot liquid to splash out of cooking vessel and could result in severe burns for anyone near the pot. Be sure to lift straight up and attain proper clearance above rim to prevent overturning cooking vessel with hot liquid.

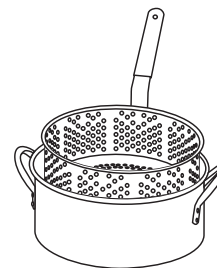
⚠ WARNING: When using 10 quart Pan & Basket, always hang basket directly over pan on the hang tab. This allows hot liquid to drain back into the pan. Hanging the basket in any other way could cause the pan to tip over, spilling hot liquid. 10 quart pan & basket and 7" strainer basket are NOT to be used for frying turkeys.



7" Strainer Basket
(sold separately)
Not for frying turkey



14" Strainer Basket
(sold separately)



Pan & Basket Set
(sold separately)
Not for frying turkey

BURNER ASSEMBLY/MAINTENANCE

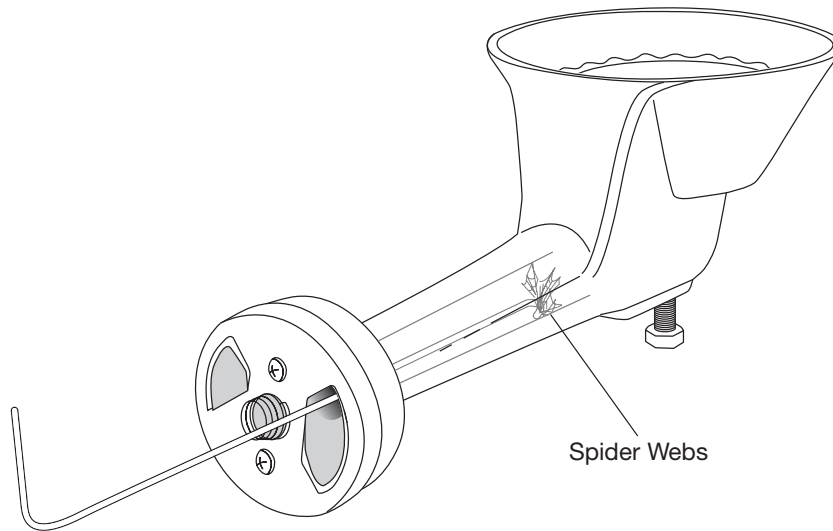
- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Although your burner is constructed of cast iron, it may rust as a result of the extreme heat and acids from cooking foods. Regularly inspect the burner for cracks, abnormal holes, and other signs of corrosion damage. If found, replace the burner.

⚠ WARNING: DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air. Burner tube can become blocked by spiders and other insects building their nests. A blocked burner tube can prevent gas flow to the burner and could possibly result in a burner tube fire. To clean the Burner Assembly follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting the fryer.

1. Turn gas off at regulator control knob and LP cylinder valve.
2. Disconnect hose regulator from burner assembly.
3. Use a narrow bottle brush or a stiff wire bent into a small hook to run through the burner tube.

Note: Wear eye protection when cleaning burner.

4. Check each port to make sure air comes out each hole.
5. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
6. If burner is damaged, obtain a replacement burner.
7. Reinstall burner and retaining nuts on support strap inside burner stand.



CLEANING & GENERAL MAINTENANCE

- Check and tighten any loose hardware before each use.
- Clean appliance with mild dishwashing detergent, hot water and sponge. A soft bristle brush can also be used.
- Inspect entire appliance including hose & regulator and replace any damaged or worn parts. Use only parts specified by The Brinkmann Corporation.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR FRYER.

Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-527-0717.

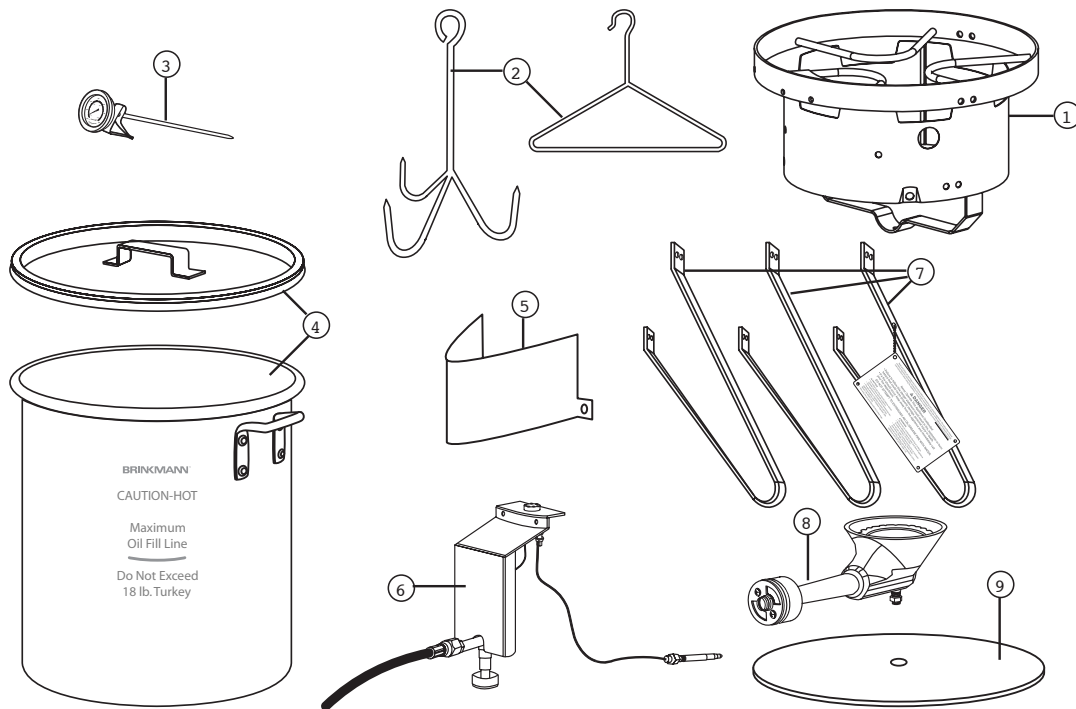
(Proof of purchase will be required.)

Tools required to assemble your cooker:

- 10mm Open End Wrench (or an Adjustable Wrench)
- Screwdriver

PARTS LIST:

- | | | | | | |
|---|---|--------------------------------|---|---|--|
| ① | 1 | Cooker Body | ⑦ | 3 | U-Shaped Legs
(Pre-attached Metal Plate with Safety Warnings.-Do Not Remove this Plate) |
| ② | 1 | Turkey Stand and Hanger | ⑧ | 1 | Burner Assembly |
| ③ | 1 | Deep Fry Thermometer | ⑨ | 1 | Bottom Heat Shield |
| ④ | 1 | Cooking Vessel with Lid | | | |
| ⑤ | 1 | Heat Shield | | | |
| ⑥ | 1 | Hose & Regulator Control Panel | | | |



FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

www.brinkmann.net

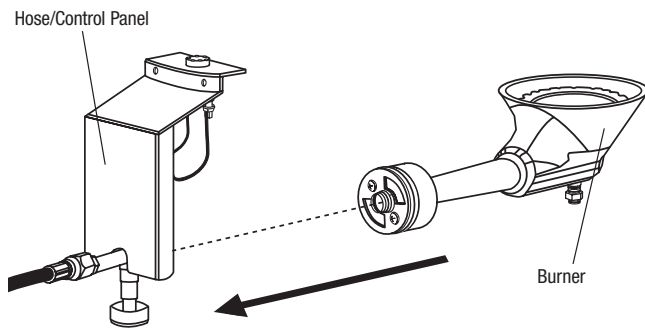
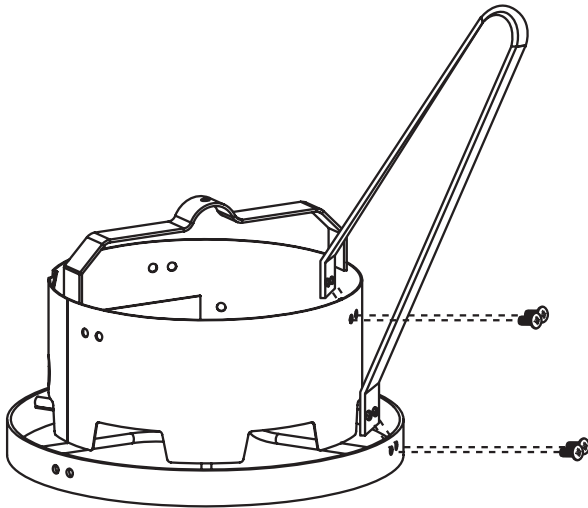
(Proof of purchase will be required.)

Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

INSTALLATION STEPS

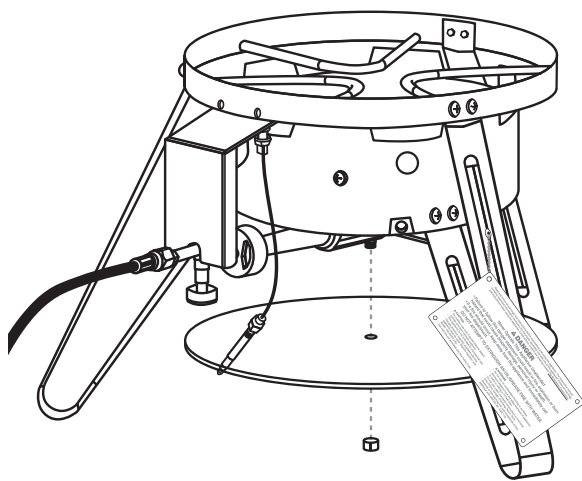
Step 1

Use M6 x 8mm bolts to attach U-shaped leg to cooker body as illustrated. Repeat for other two U-shaped legs.



Step 2

Attach burner, air damper, spring and hose/control panel assembly by threading the burner onto the hose/control panel assembly as illustrated.

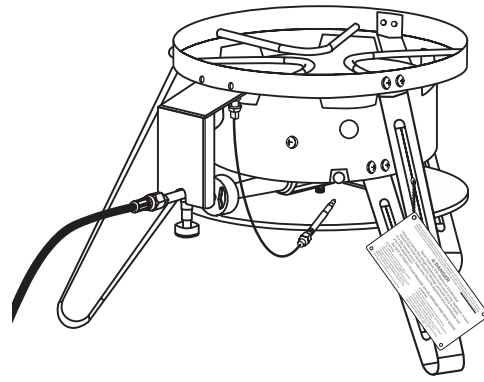


Step 3

Remove the hexagonal nut from the bottom of the burner. Then set the burner on the mounting strap inside the cooker stand, attach the bottom heat shield below the strap and secure with the hexagonal nut.

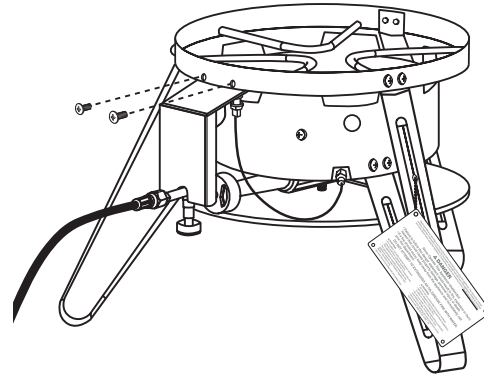
Step 4

Remove retaining nut from flameout probe. Insert the flameout probe through the hole next to the control panel, so the tip of the probe is above the burner flame ports. Secure with retaining nut.



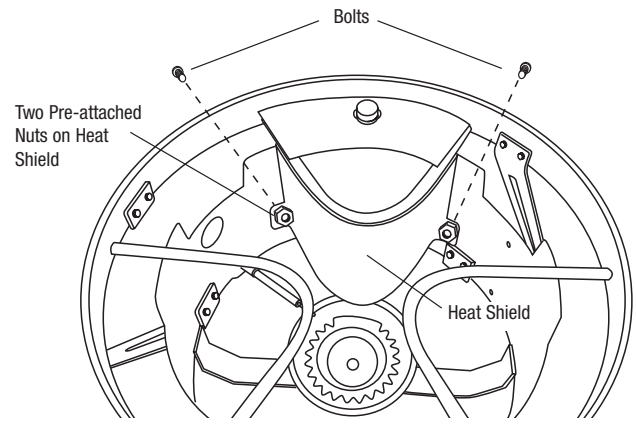
Step 5

Use two M5 x 8mm bolts to secure control panel to top ring of cooker body as illustrated.



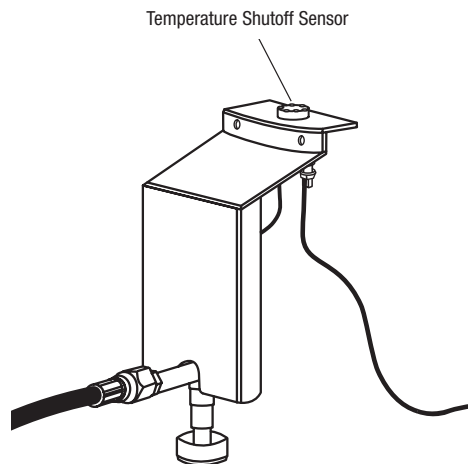
Step 6

Use the pre-attached nuts on heat shield to attach heat shield on the windshield with two bolts as illustrated. Then tighten securely.



Step 7

Check spring operated temperature shutoff sensor to make sure it moves easily up/down when depressed with finger. Reposition wiring if necessary to allow free movement of sensor.



EL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO ▲ DE ALERTA DE SEGURIDAD ES EL DE ATRAER SU ATENCIÓN A LOS POSIBLES PELIGROS CUANDO ARME Y USE SU FREIDORA.

¡CUANDO VEA EL SÍMBOLO ▲ DE ALERTA DE SEGURIDAD PRESTE MAYOR ATENCIÓN A LA INFORMACIÓN QUE SIGUE!

- ▲ PELIGRO:** Indica una situación inminentemente peligrosa que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.
- ▲ ADVERTENCIA:** Esté alerta a la posibilidad de contraer lesiones físicas graves si no cumplierse con estas instrucciones. Asegúrese de leer y de seguir cuidadosamente todos los mensajes.
- ▲ PRECAUCIÓN:** Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede causar lesiones menores o moderadas.

▲ PELIGRO

SI HUELE GAS:

1. Cierre el gas del electrodoméstico desde el cilindro LP (Propano Líquido).
2. Extinga cualquier llama abierta.
3. Si los olores persistiesen, manténgase alejado del electrodoméstico y llame a su Departamento de Bomberos.

La falta de cumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

▲ PELIGRO

1. Nunca deje funcionando este electrodoméstico desatendido.
2. Nunca opere este electrodoméstico a menor distancia de los 10 pies (3m) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
3. Nunca opere este electrodoméstico a una distancia menor a los 25 pies (7,5m) de cualquier líquido inflamable.
4. No llene la olla más allá de su línea de llenado.
5. Nunca permita que el aceite/grasa supere los 400°F (200°C). Si la temperatura excediese los 400°F (200°C) o si el aceite comenzara a humear, apague el quemador o suministro de gas inmediatamente.
6. Los líquidos calentados permanecen a temperaturas hirvientes mucho después del proceso de cocción. Nunca toque el electrodoméstico para cocinar antes de que los líquidos se hayan enfriado a 115°F (45°C) o inferior.
7. Si ocurriese un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico e inmediatamente llame al Departamento de Bomberos. No intente extinguir con agua un incendio de aceite/grasa.

La falta de cumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar incendios explosiones que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

▲ ADVERTENCIA



- a) NO almacene un cilindro LP extra debajo o cerca del electrodoméstico.
- b) Nunca llene el cilindro más del 80%.
- c) Si no se cumplierse con la información de (a) y (b) de manera precisa, podría ocasionar un incendio causando la muerte o lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA

- Este electrodoméstico debe utilizarse en **EXTERIORES** únicamente. **NO** lo use dentro de un edificio, casa, garage, balcón, porche, carpa ni ninguna otra área cerrada. Las Freidoras/Hervidores no deben usarse sobre ni debajo de plataformas o balcones de condominios o apartamentos. **NO** instale ni utilice el producto en o sobre vehículos ni embarcaciones recreativas.
- Al cocinar, la freidora/hervidor debe hacerlo sobre una superficie nivelada, estable, no combustible en un área despejada de materiales combustibles. Una superficie asfáltica (asfalto) puede no resultar aceptable para este propósito.
- No utilizar sobre pisos o superficies combustibles.
- **NO** opere el electrodoméstico a menos de 10 pies de distancia de cualquier material combustible, incluyendo paredes o rieles o debajo de construcciones encima de la cabeza ya que estos materiales podrían encenderse en caso de existir un incendio ocasionado por grasa.
- El aceite humeante indica que el aceite está demasiado caliente y puede prenderse fuego. El aceite se enciende en temperaturas variables; por lo tanto, nunca permita que el aceite exceda los 400°F (200°C) y **NUNCA DEJE EL ACEITE CALENTÁNDOSE SIN SUPERVISIÓN.**
- Monitoree cuidadosamente la temperatura del aceite con un termómetro y regule la temperatura para que no alcance la zona de "Peligro de Incendio" en el termómetro. Si fuese necesario, **APAGUE** el gas del electrodoméstico para dejar que el aceite se enfríe.
- Al cocinar con aceite o grasa, se **DEBE** utilizar el termómetro provisto. Siga las instrucciones de este manual para una adecuada instalación y uso del termómetro. Si el termómetro suministrado con esta freidora/hervidor se hubiese extraviado o dañado, deberá obtener un termómetro de reemplazo antes de usar esta freidora. Sólo use el termómetro de repuesto N° 072-0012-0. Este termómetro se puede obtener contactándose con The Brinkmann Corporation al 1-800-527-0717.
- Pruebe el termómetro antes de cada uso insertándolo dentro de una olla con agua hirviendo y asegúrese de que registre aproximadamente 212°F +/- 20°F (100°C +/- 10°C). Si el termómetro no funcionara correctamente, deberá reemplazar el termómetro antes de utilizar esta freidora. Sólo use el termómetro de repuesto N° 072-0012-0. Este termómetro se puede obtener contactándose con The Brinkmann Corporation al 1-800-527-0717.
- Si la temperatura excediese los 400°F (200°C) o si el aceite comenzara a humear, inmediatamente **APAGUE** el quemador o suministro de gas y espere a que la temperatura sea inferior a los 350°F (175°C) antes de volver a encender el quemador. (Para volver a encender, remítase a las instrucciones de la página 27). Si existiese una tapa (cubierta), no la quite ya que el oxígeno alimentará el fuego.
- El aceite o agua caliente pueden provocar serias quemaduras y desfiguración permanente, utilice la precaución y el sentido común al operar este producto.
- No deje el electrodoméstico sin supervisión. Mantenga a los niños y mascotas alejados del electrodoméstico todo el tiempo. Monitoree cuidadosamente las actividades alrededor de la freidora para evitar quemaduras u otras lesiones. No use ropa holgada ni deje que el cabello largo cuelgue libremente mientras encienda o usa la freidora.
- Sea precavido al caminar o pararse cerca de la freidora ya que las salpicaduras de aceite pueden haber creado una superficie resbaladiza. No camine entre la cocina y el tanque de propano ya que esto crea peligro de tropezar. Si tropezara con la manguera podría dar vuelta la cocina o hacer caer el recipiente con el líquido caliente ocasionando quemaduras graves.
- Evite golpear o impactar con el electrodoméstico para prevenir derramamientos o salpicaduras del líquido caliente de la cocción.
- Nunca arroje los alimentos ni accesorios dentro del líquido caliente de la cocción. Descienda los alimentos y accesorios lentamente dentro del líquido de cocción para prevenir derramamientos o desbordes. Al extraer los alimentos del electrodoméstico se debe ser cuidadoso para evitar que maduras ocasionadas por los líquidos calientes de la cocción.
- Nunca llene en exceso la olla con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones de este manual para establecer los niveles adecuados de aceite, grasa o agua. (consulte la página 28)
- En el caso de lluvias, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras está cocinando con aceite/grasa, cubra la olla inmediatamente y apague el quemador y el suministro de gas del

⚠ ADVERTENCIA

electrodoméstico. No intente mover el electrodoméstico u olla.

- La introducción de agua o hielo proveniente de cualquier fuente dentro del aceite/grasa puede causar saturación y quemaduras graves debido a las salpicaduras del aceite caliente y el agua. Al freír con aceite/grasa, todos los productos alimenticios **DEBEN** estar completamente descongelados y secos con toallas antes de ser sumergirlos en la freidora.
- No coloque la olla vacía sobre el electrodoméstico mientras esté funcionando ya que podría derretirse. Use la precaución al introducir elementos en la olla mientras el electrodoméstico esté funcionando. **NO** use tapa al calentar o cocinar con aceite.
- No traslade el electrodoméstico cuando esté en uso. Deje que la olla se enfríe a 115°F (45°C) antes de trasladarla o almacenarla.
- Este electrodoméstico permanecerá caliente durante y después de su uso. Utilice guantes aislantes para horno o guantes de protección para superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocción.
- Nunca utilice una olla más grande que 30 cuartos o una que no se adapte dentro del anillo de retención del pedestal de la freidora. Nunca use una olla de un diámetro menor a 12,5 pulgadas o una olla que no entre en contacto total con el sensor térmico de cierre.
- Al cocinar con aceite/grasa, tenga disponible y a mano un extintor tipo BC o ABC. En caso de incendio del aceite/grasa llame inmediatamente al Departamento de Bomberos. No intente extinguir con agua. Un extintor del Tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el incendio.
- Verifique todas las conexiones de gas siguiendo las instrucciones de la sección de "Prueba de Detección de Fugas de Gas" en la página 25 de este manual. Nunca compruebe las fugas de gas con un fósforo encendido o llama abierta. No opere esta freidora al haber una fuga de gas.
- No almacene ni use gasolina ni ningún otro líquido/aerosol con vapores inflamables en la proximidad de esta freidora.
- El almacenamiento de este electrodoméstico en interiores es permisible sólo si se desconecta y remueve el cilindro del electrodoméstico y se lo deja en el exterior. Los cilindros deben almacenarse en exteriores, fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse dentro de edificios, garages ni ninguna otra área cerrada.
- Se debe usar el montaje de la manguera y regulador de presión suministrado con el electrodoméstico. Los repuestos de los montajes de mangueras y reguladores de presión pueden comprarse llamando al 1-800-527-0717. Ubique el tanque de propano y la cocina como se ilustra en la página 9 para evitar que la manguera entre en contacto con las superficies calientes pudiendo ocasionar una fuga. Nunca utilice una manguera que muestre signos de agrietamiento o daño. Reemplace la manguera cada dos años.
- **NO** utilice fuentes eléctricas externas con este electrodoméstico.
- Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del electrodoméstico. Si hubiese evidencias de abrasión, desgaste, cortes o fugas, debe reemplazar la manguera antes de usar el electrodoméstico. Sólo use el repuesto de manguera N° 155-4000-0. Esta manguera puede obtenerse contactándose con The Brinkmann Corporation al 1-800-527-0717. Reemplace la manguera al menos cada dos años. Mantenga la manguera de suministro del combustible alejada de las superficies calientes.
- El uso de alcohol, drogas recetadas o no, pueden deteriorar su capacidad de ensamblar adecuadamente o de operar con seguridad este electrodoméstico. Utilice la precaución y el sentido común.
- Este electrodoméstico no está diseñado y nunca debiera usarse como calentador.
- No utilice esta freidora para otros usos distintos para los que fue diseñada. Deseche los materiales del embalaje en forma adecuada.
- Los subproductos de combustión, derivados del uso de este producto, contienen sustancias químicas que el Estado de California reconoce como causantes de cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos.
- Los niños pueden caerse dentro de la olla y ahogarse, aun en cantidades pequeñas de líquido. Mantenga la olla alejada del alcance de los niños. No almacene la olla con líquido en su interior.
- Sólo utilice repuestos/piezas accesorias fabricados por The Brinkmann Corporation. Las reparaciones deben ser realizadas por The Brinkmann Corporation.



INFORMACIÓN PARA LA INSTALACIÓN:

La instalación de este electrodoméstico debe realizarse de acuerdo con:

Todos los códigos locales correspondientes o, ante la ausencia de códigos locales, ya sea:

- El Código de Gas Combustible Nacional/ANSI Z223.1/NFPA 54
- Almacenamiento y Manipulación de Gases de Petróleo Licuado, ANSI/NFPA 58
- Código de Instalación del Gas Natural y del Propano CSA B149.1

Para verificar sus códigos locales, consulte con su representante de gas LP local o con la compañía de gas natural. Esta freidora no está diseñada para ser conectada a la línea de suministro de gas natural.

	PELIGRO
	PELIGROS DEL MONÓXIDO DE CARBONO Este electrodoméstico puede producir monóxido de carbono el cual no tiene olor. Utilizarlo en un ambiente cerrado puede matarlo. No use nunca este electrodoméstico en un espacio cerrado tal como caravanas, carpas, autos u hogares.

⚠ ADVERTENCIA

EL CILINDRO DE GAS LP (NO ESTÁ PROVISTO CON ESTA FREIDORA)

El cilindro de gas LP (Propano Líquido), específicamente diseñado para ser usado con esta freidora, debe tener 20 libras (9,1 kg) de capacidad, una válvula de cilindro Tipo 1 y un dispositivo de protección de la sobresaturación (OPD) incorporados.

- **NO conecte esta freidora a una válvula del cilindro existente N° 510 POL con roscas para Mano Izquierda. La válvula Tipo 1 puede identificarse por las grandes roscas externas en la salida de la válvula.**
- **NO conecte el producto a un cilindro de propano que exceda esta capacidad.**
- **NO lo conecte a un cilindro que utilice cualquier otro tipo de dispositivo de conexión de válvulas.**

ESPECIFICACIONES DEL CILINDRO:

Al comprar o cambiar el cilindro de la freidora a gas, el mismo debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para los cilindros de gas LP (Propano Líquido) del DOT (Departamento de Transportes de los E.U.A.) o el Estándar Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercaderías Peligrosas, según corresponda, con el dispositivo indicado de prevención de la sobresaturación (OPD).

El cilindro debe estar equipado con:

- Una válvula de cierre que termine en una salida de válvula del cilindro de gas Tipo 1.
- Una válvula de Tipo 1 que previene el flujo de gas hasta obtener un sello positivo.
- Una configuración para la remoción de vapores.
- Una pieza en forma de anillo para proteger la válvula de cierre del cilindro.
- Un dispositivo de seguridad de alivio que tenga comunicación directa con la zona de vapor del cilindro.
- Un dispositivo indicado para la prevención de la sobresaturación (OPD).

⚠ ADVERTENCIA

- Cierre la válvula del cilindro cuando no use su freidora.
- Manipule el tanque con cuidado.
- Siempre asegure el cilindro en una posición vertical.
- Nunca conecte a su freidora un cilindro de gas LP sin reglamentar.
- NO exponga cilindros de gas LP al calor excesivo o a fuentes de ignición.
- NO almacene un cilindro de gas extra cerca de su freidora.
- Sólo permita que representantes de gas LP calificados llenen o reparen su cilindro de gas LP.
- NO permita que el cilindro sea llenado superando el 80% de su capacidad.
- Lea y siga todas las instrucciones y advertencias que están en el cilindro y que acompañan a este producto.

⚠ PELIGRO

- Nunca almacene un cilindro de gas LP extra cerca de su freidora. Esto podría causar una excesiva presión que sería extraída a través de la válvula de alivio de vapores pudiendo provocar incendios, explosiones o lesiones personales graves, incluyendo la muerte.

Nota: EL GAS PROPANO ES MÁS PESADO QUE EL AIRE Y SE ACUMULA EN LAS ÁREAS BAJAS. ES EXTREMADAMENTE IMPORTANTE TENER UNA VENTILACIÓN ADECUADA.

- Mantenga la/las abertura/s de ventilación del cilindro de gas LP libres y despejadas de obstáculos y basuras.
- NO inserte ningún objeto extraño dentro de la salida de la válvula. Podría causar daño en la retención de retroceso. Una retención de retroceso dañada podría ocasionar fugas, causando posibles explosiones, incendios, lesiones físicas severas o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

PARA LLENAR EL CILINDRO DE GAS LP:

- Sólo permita que representantes de gas LP calificados llenen o reparen su cilindro de gas LP.
- Los tanques nuevos deben purgarse antes de llenarlos; informe al representante de gas LP si estuviese utilizando un tanque nuevo.
- NO permita que el cilindro sea llenado superando el 80% de su capacidad. Los tanques sobresaturados pueden generar condiciones peligrosas. Los tanques sobresaturados pueden acumular presión y hacer que la válvula de alivio expulse vapores de gas propano. El vapor es combustible y si llegara a entrar en contacto con una fuente de chispas o llamas, podría ocasionar una explosión que causaría quemaduras graves, daños físicos o la muerte.
- Siempre use la tapa protectora del cilindro cuando la freidora no se encuentre conectada al cilindro.
- Si intercambiase un cilindro con un programa de cambio calificado, asegúrese de que el cilindro tenga la válvula Tipo 1 y un dispositivo de prevención de la sobre saturación (OPD).

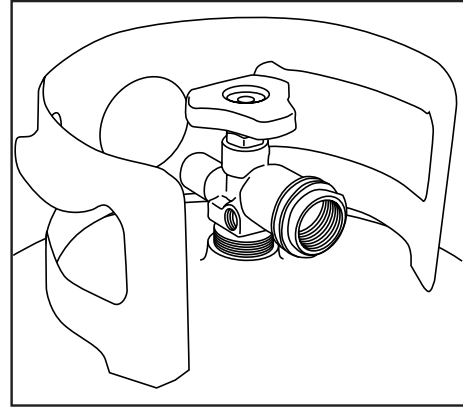
MANGUERA Y REGULADOR:

Su freidora está equipada con un dispositivo de conexión de Tipo 1 con las siguientes características:

1. El sistema no permitirá el flujo de gas proveniente del cilindro hasta no haber realizado una conexión positiva con la válvula.

Nota: La válvula del cilindro debe cerrarse antes de realizar o quitar cualquier conexión.

2. Un dispositivo térmico cerrará el flujo de gas si el dispositivo experimentara temperaturas superiores de 240°F a 300°F (de 115°C a 150°C). Si esto ocurriese, quite todo el montaje del regulador y deséchelo de manera apropiada. Los repuestos del montaje del regulador pueden comprarse contactándose con Brinkmann al 1-800-527-0717. Se debe determinar y corregir la causa del calor excesivo antes de volver a usar su freidora.
3. A flow limiting device, when activated, restricts the flow of gas to 10 cubic feet per hour.



⚠ ADVERTENCIA

- **Nunca use su freidora sin antes haber verificado todas las mangueras y conexiones de gas. Consulte la sección de "Pruebas de Detección de Fugas" en este manual para cumplir con los procedimientos apropiados.**

⚠ ADVERTENCIA

El montaje de la manguera y regulador de presión provistos con su freidora a gas está diseñado para trabajar con un cilindro de suministro de gas LP.

- **NO intente conectarlo a ninguna otra fuente de suministro de gas tal como la línea de gas natural.**
- **NO utilice ningún otro montaje de manguera/regulador de presión que no sea el suministrado con su freidora.**
- **NO intente ajustar ni reparar el regulador. El repuesto del regulador puede obtenerse contactándose con Brinkmann. El regulador está diseñado para operar a una presión de salida máxima de 5 psi (libras/pulgada cuadrada).**

Durante el montaje y/o reemplazo del cilindro de gas, mantenga la manguera del suministro de gas libre de retorcimientos y/o daños.

Inspeccione visualmente el montaje de la manguera antes de cada uso para detectar daños, desgaste excesivo o deterioro. De encontrarlos, reemplace el montaje antes de usar la freidora. Sólo debe usar repuestos suministrados por Brinkmann.

⚠ ADVERTENCIA

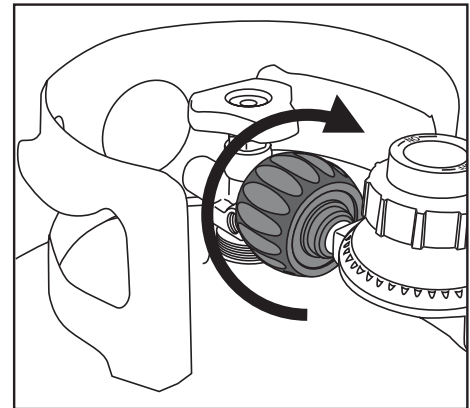
PARA CONECTAR LA MANGUERA Y EL REGULADOR A UN CILINDRO DE GAS LP

- Asegúrese de que la válvula del cilindro esté **CERRADA** antes de conectar el cilindro de gas LP a su freidora. Gire la perilla de control del regulador hacia la derecha para cerrar la válvula apropiadamente. Lea y siga todas las instrucciones y advertencias que se encuentran en las etiquetas de seguridad de la manguera de suministro. Lea y siga todas las advertencias de este manual concernientes al uso seguro de los cilindros de gas LP y de la manguera y regulador antes de conectar el cilindro a la freidora. Lea y siga todas las advertencias de los cilindros de gas LP.

1. Verifique que la válvula del cilindro esté cerrada girando la perilla hacia la derecha.
2. Quite la tapa plástica protectora de la válvula del cilindro y del dispositivo de conexión.
3. Inserte la boquilla del dispositivo de conexión dentro de la salida de la válvula. Asegúrese de que el dispositivo esté correctamente centrado.
4. Gire con la mano la tuerca grande de acoplamiento hacia la derecha y ajuste al finalizar. Tenga cuidado de no enroscar la tuerca de acoplamiento a la válvula del cilindro. No ajuste en exceso la perilla de la válvula. No utilice herramientas para ajustar la conexión.

Nota: Si no hubiese podido realizar la conexión, repita los pasos 3 y 4.

5. Verifique que la manguera no esté retorcida, que no entre en contacto con bordes cortantes ni se contacte con superficies que puedan calentarse durante el uso.
6. Verifique las fugas en todas las adaptaciones antes de encender la freidora. Consulte la sección de "Pruebas de Detección de Fugas" en este manual.



⚠ PELIGRO

PRUEBAS DE DETECCIÓN DE FUGAS:

Para prevenir los peligros vinculados con los incendios o explosiones:

- **NO fume ni permita fuentes de ignición en el área donde está realizando la prueba de detección de fugas.**
- **Realice la prueba en EXTERIORES solamente, en un área bien ventilada.**
- **Nunca realice una prueba de detección de fugas con un fósforo o llama abierta.**
- **Nunca realice una prueba de detección de fugas mientras la freidora esté en uso o mientras la freidora esté aun caliente.**

⚠ ADVERTENCIA

CUÁNDO REALIZAR UNA PRUEBA DE DETECCIÓN DE FUGAS:

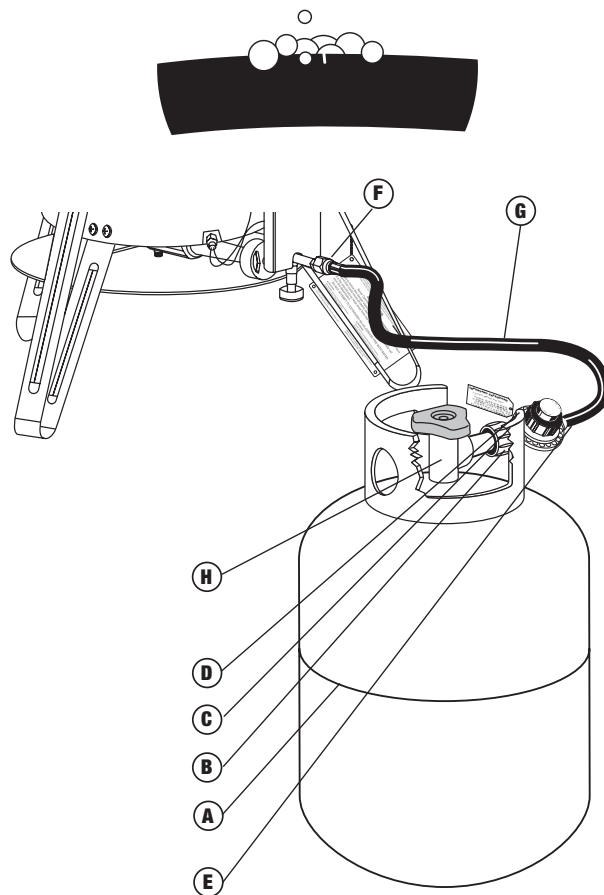
- Después de haber ensamblado su freidora y antes de encenderla por primera vez, aun si la hubiese comprado completamente armada.
- Cada vez que se llena el cilindro de gas LP o si se reemplazara cualquiera de los componentes de gas.
- Siempre que haya trasladado su freidora.
- Al menos una vez al año si su freidora no hubiese sido utilizada por más de 60 días.

PRUEBAS DE DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS:

1. Cree una mezcla con 50% de agua y 50% de jabón líquido para lavar la vajilla.
2. Para abrir el suministro del combustible, haga girar la perilla de la válvula del cilindro una vuelta hacia la izquierda.
3. Aplique la mezcla de agua jabonosa a lo siguiente:

- (A) Soldadura del tanque (cilindro) de suministro
- (B) Tuerca de conexión a la válvula del cilindro
- (C) Parte posterior de la tuerca de conexión a la boquilla de bronce
- (D) Conexión de la boquilla de bronce al regulador
- (E) Conexión del regulador a la manguera de suministro de gas
- (F) Conexión de la manguera de suministro de gas al montaje del quemador
- (G) Manguera de suministro de gas en toda su longitud
- (H) Válvula del cilindro al cilindro

Observe Si se Originan Burbujas



4. Verifique cada lugar enumerado (A-H) para detectar burbujas crecientes que indican una fuga de gas.
5. CIERRE el suministro de gas desde la válvula del cilindro.
6. ABRA la perilla de control para liberar la presión del gas de la manguera.
7. CIERRE la perilla de control.
8. Ajuste las conexiones que tengan fugas.
9. Repita la prueba del agua jabonosa hasta que ya no se detecten fugas. NO utilice la freidora si no se hubieran podido detener las fugas. Contáctese con un servicio calificado de reparación de electrodomésticos a gas.
10. CIERRE el suministro de gas desde la válvula del cilindro hasta que esté dispuesto a usar su freidora.
11. Lave los residuos jabonosos con agua fría y seque con una toalla.
12. Espere 5 minutos para que todo el gas se evacue del área antes de encender la freidora.

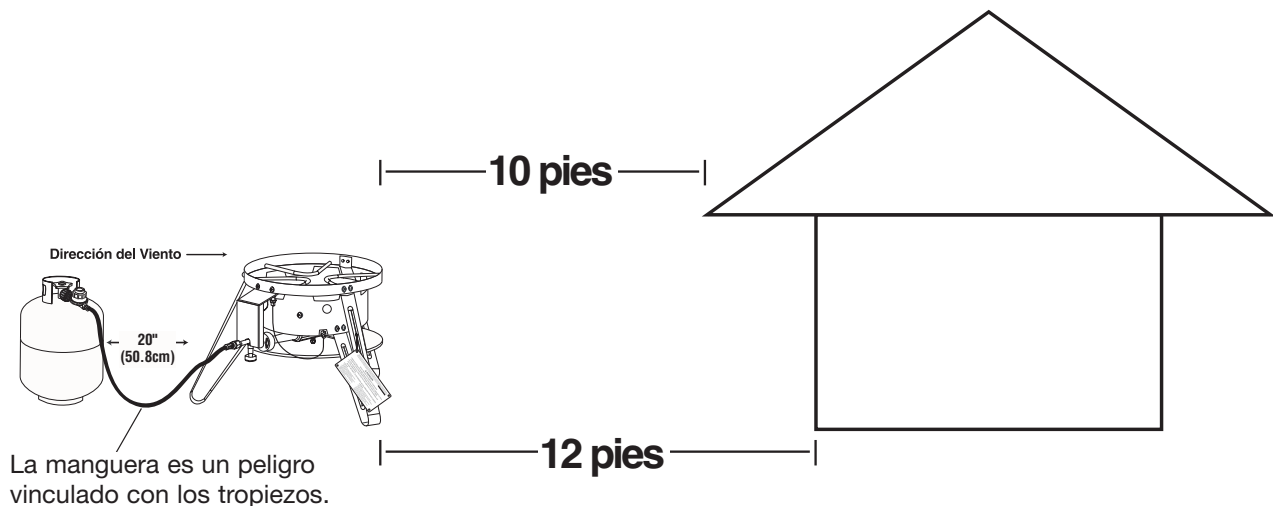
Nota: La prueba de detección de fugas debe realizarse en un área que tenga la iluminación adecuada para poder comprobar si se producen burbujas. NO use linternas para detectar las burbujas.

⚠ ADVERTENCIA

INICIE UNA LISTA DE COMPROBACIÓN:

La falta de cumplimiento con estos pasos de seguridad podría ocasionar daño a la propiedad, lesiones físicas, quemaduras graves y la muerte. Estos pasos deben ser realizados después de haber instalado, almacenado, trasladado, limpiado o reparado la freidora. No opere esta freidora hasta no haber leído y comprendido **TODAS** las instrucciones y advertencias de este manual.

- Asegúrese de que la freidora esté armada como corresponde.
- Inspeccione la manguera de suministro de gas para detectar quemaduras, rozamientos, retorcimientos y enrutamiento adecuado antes de cada uso. La manguera debe estar al menos a 3 pulgadas de distancia de las superficies calientes.
- Verifique las fugas en todas las conexiones de gas y en la manguera. Consulte la sección de "Pruebas de Detección de Fugas".
- Asegúrese de que todos los cables de alimentación eléctrica estén debidamente conectados a tierra y que estén lejos del electrodoméstico, del agua y de las superficies calientes. No utilice fuentes eléctricas externas con este electrodoméstico.
- Coloque su freidora a nivel del suelo en un lugar bien ventilado, a una distancia prudente de los materiales combustibles, acumulaciones y excedentes. El cilindro de propano debe ubicarse con el viento contrario a la freidora para que el calor de la freidora no alcance el cilindro.



⚠ ADVERTENCIA La manguera es un peligro vinculado con los tropiezos. No camine entre la freidora y el cilindro.

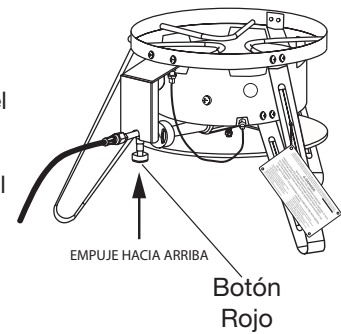
Nota: Debido al intenso calor proveniente del quemador, es normal que la freidora se decolore durante los primeros usos.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO:

Siga las instrucciones con exactitud. Lea y siga todas las instrucciones y advertencias de este manual antes de usar su freidora.

1. Asegúrese de que la perilla de control y la válvula del cilindro se encuentren CERRADAS.
2. Abra el suministro de combustible girando la válvula del cilindro hacia la izquierda hasta que esté completamente abierta.
3. Abra la válvula de control del regulador girando hacia la derecha hasta que esté completamente abierta.
4. NO permanecer con la cabeza, armazón o brazos sobre la freidora cuando esté encendida.

- Encienda y coloque un fósforo de madera a través del orificio de encendido aproximadamente a 1/2 pulgada (de 1 a 2 cm) de distancia del quemador.
- Presione y mantenga presionada la tapa roja cerca de la parte inferior del panel de control durante 30 segundos.
- Si el quemador NO se enciendiera inmediatamente, CIERRE la perilla de control del regulador y la válvula del cilindro, espere 5 minutos para que el gas se evacue y repita los pasos del 1 al 6 hasta que el quemador se encienda.
- Si el quemador no se enciendiera en los primeros intentos, existe un problema con el suministro de gas. Cierre el gas del quemador y del cilindro. NO intente operar la freidora hasta que no se haya detectado y corregido el problema.

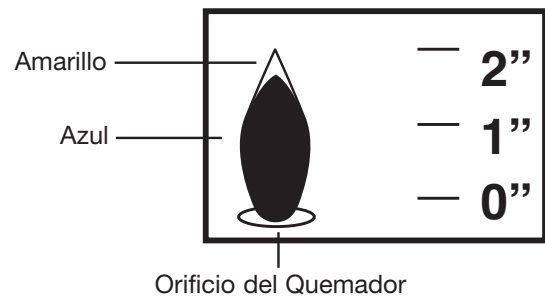


CÓMO VOLVER A ENCENDER EL QUEMADOR:

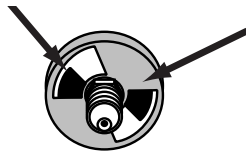
Se recomienda colocar la tapa sobre la olla antes de volver a encender el quemador para evitar quemaduras por las salpicaduras. Siga los pasos del 1 al 6 arriba mencionados para volver a encender el quemador. Sea precavido al encender el quemador ya que el aceite caliente proveniente de la olla puede haber salpicado y haberse deslizado sobre los costados de la unidad creando una superficie resbaladiza.

VERIFICACIÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

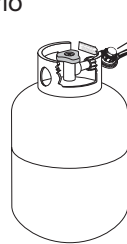
Ajuste la altura de la llama utilizando la perilla de control del regulador. Rote los obturadores de aire para lograr una llama azul en su mayor parte. El apagador de aire, ubicado en la parte en frente de su quemador, le ayuda a controlar la cantidad de aire que se mezcla con el gas LP. La llama azul con poca o ninguna llama amarilla brinda el mejor calor. Ajuste el apagador de aire hasta que se logre la llama deseada.



Respiradero



Obturador Giratorio del Aire



Perilla de Control del Regulador

Orificio Encendedor

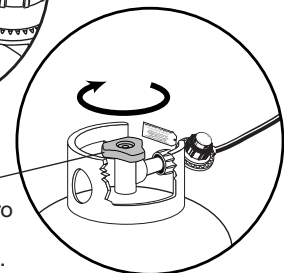
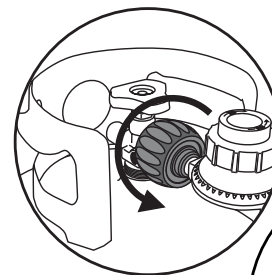
Nota: Asegúrese de que la adaptación macho de la freidora esté atornillada dentro del regulador de aire y ajustado de manera segura. No lo ajuste en exceso ya que el regulador de aire necesita moverse libremente para regular la admisión del aire. Verifique la fijación para lograr una adecuada conexión cada vez que el tanque de propano sea conectado a la freidora.

PARA APAGAR LA FREIDORA:

- CIERRE la válvula del cilindro LP.
 - CIERRE la perilla de control el regulador.
- Nota: Primero cierre el cilindro LP para prevenir que el gas quede en el sistema bajo presión.
- Para desconectar el montaje de manguera/regulador de la válvula, gire hacia la izquierda el acoplador grande del regulador a mano.

⚠ ADVERTENCIA

- La válvula del cilindro LP debe estar siempre CERRADA cuando no se use la freidora.



Para cerrar la válvula del cilindro LP, gire la perilla hacia la derecha hasta que se detenga.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

SENSOR TÉRMICO DE CIERRE

El producto viene equipado con un sensor térmico de cierre que está diseñado para cerrar el flujo de gas hacia el quemador si la temperatura del aceite se tornara demasiado caliente. La olla descansa en el sensor el cual activa el dispositivo térmico de cierre. El sensor se acciona a resortes para asegurar el contacto adecuado con la olla. Nunca utilice la olla que no venga provista con un sensor de contacto total. No trate de desviar ni de alterar el sensor. Si el sensor de cierre se activara, el aceite que está en la olla debe enfriarse a aproximadamente 325°F antes de que la freidora pueda volver a encenderse. Sea extremadamente cauto al volver a encender la freidora. Vuelva a leer las instrucciones de seguridad y advertencias contenidas en este manual sobre los peligros vinculados con el aceite caliente y/o el uso de este producto.

⚠ ADVERTENCIA

Lea, comprenda y siga todas las instrucciones y advertencias contenidas en este manual. NO omita ninguna instrucción ni advertencia contenida en las secciones precedentes de este manual.

- Nunca deje el aceite caliente desatendido - podría encenderse.
- El aceite humeante indica que el aceite está demasiado caliente y puede prenderse fuego. El aceite se enciende en temperaturas variables; por lo tanto, nunca permita que el aceite exceda los 400°F y **NUNCA DEJE EL ACEITE CALENTÁNDOSE SIN SUPERVISIÓN.**
- Nunca deje que el aceite alcance la zona de "Peligro de Incendio" en el termómetro.
- Nunca exceda la línea máxima de llenado de la olla.
- Asegúrese de que la freidora se encuentre al menos a 10 pies de los materiales combustibles, incluyendo los excedentes.
- Las ollas de aluminio se derretirán si se las coloca vacías sobre el quemador.
- Le llevará aproximadamente unos 20 a 30 minutos precalentar su aceite. Nunca deje el aceite desatendido durante los procesos de precalentamiento o cocción ya que puede encenderse y el aceite caliente es extremadamente peligroso por lo que debe monitorearlo todo el tiempo.
- Tenga sumo cuidado al incorporar o extraer los alimentos del aceite o líquido caliente.

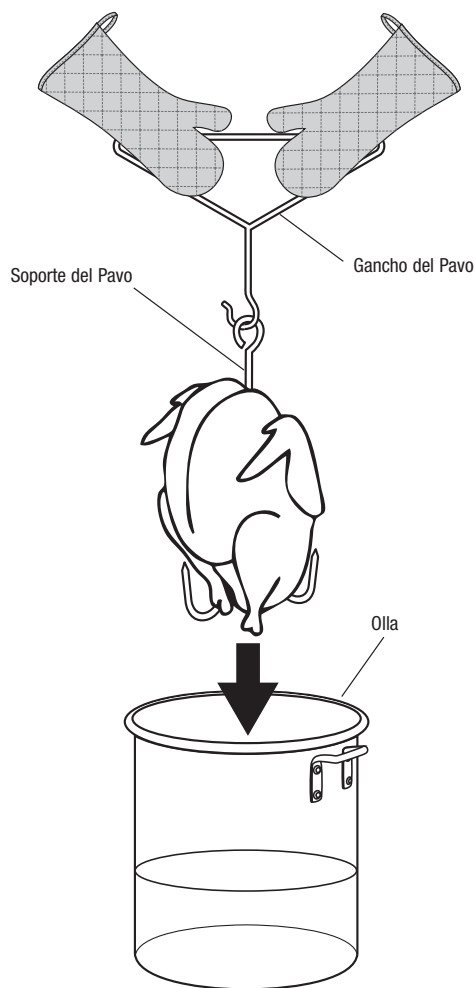
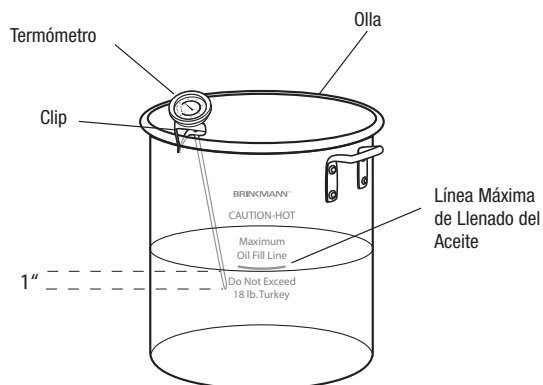
CÓMO DETERMINAR LA CANTIDAD ADECUADA DE ACEITE

(Para Utilizar con Ollas que No Tengan la Línea de Llenado Máxima).

Nunca use una olla más grande que 30 cuartos o una que no se adapte dentro del anillo de retención del pedestal de la freidora. Nunca use una olla de un diámetro menor a 12,5 pulgadas o una olla que no entre en contacto total con el sensor térmico de cierre.

1. Coloque el producto alimenticio sobre o en el soporte. (Pedestal o cesto colador para pavos)
2. Coloque el producto alimenticio y el soporte dentro del recipiente vacío.
3. Llene el recipiente con agua hasta que el producto alimenticio quede apenas cubierto. (Las alas del ave no necesitan estar cubiertas. Debe haber un mínimo de 3 pulgadas entre el nivel del agua y la parte superior de la olla).
4. Extraiga el producto alimenticio de la olla y marque el nivel al costado del recipiente o bien mida la cantidad de agua del recipiente.
5. Extraiga el agua y seque completamente la olla y el producto alimenticio.
6. Esta es la cantidad de aceite que necesita para cocinar el producto.

PAVO ENTERO FRITO POR INMERSIÓN - AL USAR LA OLLA CON EL PEDESTAL PARA PAVOS Y EL SOPORTE O CESTO



Nota: Al freír por inmersión un pavo entero, seleccione un pavo que pese entre 10 a 18 libras y descongélelo completamente.

Paso 1:

Determine la cantidad de aceite que va a utilizar siguiendo las instrucciones previamente mencionadas.



ADVERTENCIA: El termómetro de la freidora debe insertarse dentro del alimento o estar en contacto con el alimento cuando se mide la temperatura del aceite de la cocción. El extremo del termómetro debe permanecer al menos a una pulgada por debajo del nivel del aceite.

Paso 2:

Coloque la olla con aceite sobre la freidora. Asegúrese de que el termómetro quede sujeto al costado de la olla. No utilice la tapa al calentar o cocinar con aceite. Lleve el líquido a la temperatura de cocción deseada (de 325° a 350°F (150°C-175°C) para freír) durante aproximadamente 20 a 30 minutos. Nunca deje el aceite caliente desatendido. Puede encenderse. Monitoree cuidadosamente la temperatura y nunca deje que el aceite alcance la zona de "Peligro de Incendio" del termómetro.

Paso 3:

Seque bien el pavo y espolvoréelo con Brinkmann Fried Turkey Rub'N Spice (Especias para el Pavo Frito de Brinkmann) u otros condimentos entre la piel y la carne del pavo.

Paso 4:

Coloque el pavo condimentado, con la cavidad del cuello apuntando hacia arriba, sobre el Pedestal del Pavo o colóquelo en el cesto. Usando guantes y ropa protectores, use el Soporte para bajar el pedestal o el cesto lentamente dentro del aceite caliente. Es importante mantener la temperatura entre 325°(150°C) y 350°F (175°C). Regule la llama con la perilla de control del regulador como sea necesario. No permita que el aceite se sobrecaliente ya que puede incendiarse.

Paso 5:

Estime el tiempo de cocción con la fórmula de 3 1/2 minutos de tiempo para freír por cada libra de pavo (ejemplo: un pavo de 10 libras debe cocinarse aproximadamente treinta y cinco minutos). Verifique la cocción con un termómetro para carnes después de haber extraído el pavo del aceite caliente. Tenga cuidado ya que el alimento estará muy caliente.

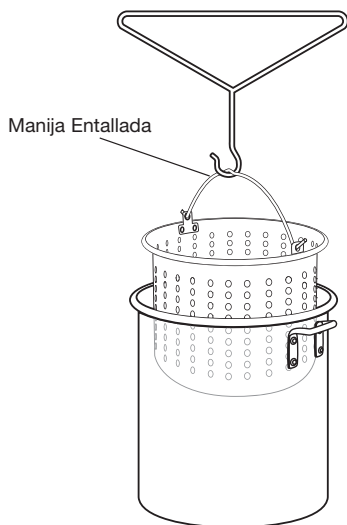
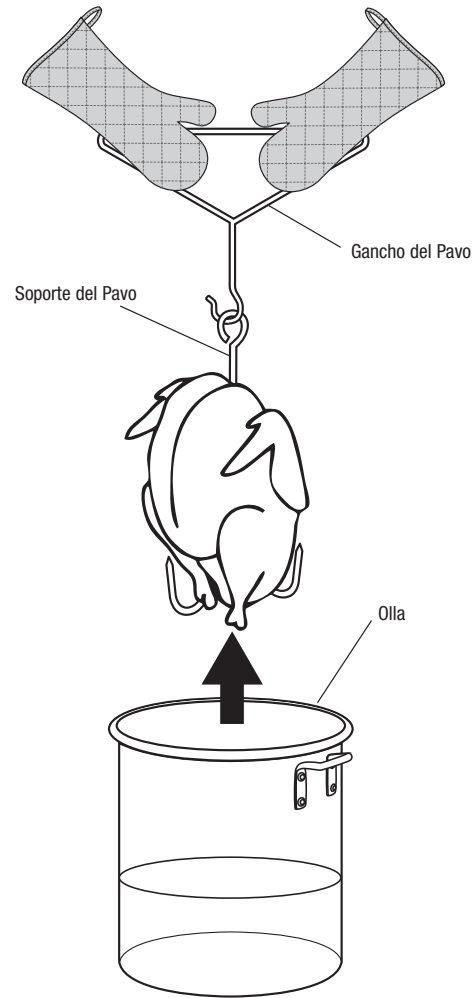
Paso 6:

Cuando el alimento esté cocido, APAGUE la freidora. Siempre CIERRE la válvula del cilindro de propano primero, luego CIERRE la perilla del control del regulador. Deje que la freidora y el aceite se enfríen completamente. Nunca intente drenar el aceite ni trasladar la olla hasta que el aceite no se haya enfriado por debajo de los 115°F (45°C) - Podría ocasionar quemaduras graves.

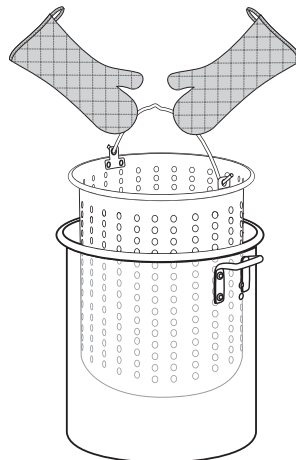
⚠ ADVERTENCIA: Para extraer el Pedestal para Pavos o el Cesto Colador de 7 pulgadas, tome firmemente el soporte del pavo con ambas manos e insértelo a través del orificio superior del Pedestal para Pavos o debajo de la manija entallada del Cesto Colador de 7 pulgadas. Sólo use el Soporte para Pavos provisto con el kit de su freidora. El uso de cualquier otro artículo o soporte podría causar lesiones personales.

⚠ ADVERTENCIA: Siempre extraiga el Pavo LENTAMENTE de la olla para permitir que el líquido caliente se escurra. Si levantara el Pavo de la olla demasiado rápido, el líquido caliente podría salpicar fuera de la olla pudiendo ocasionar quemaduras graves a cualquiera que estuviese cerca de la olla. Asegúrese de levantarlo hacia arriba y lograr el espacio adecuado por encima del borde para prevenir que la olla se derribe con el líquido caliente.

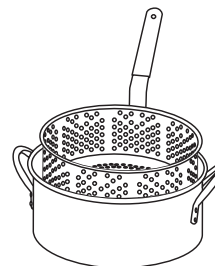
⚠ ADVERTENCIA: Al usar la Cacerola y Cesto de 10 cuartos, siempre cuelgue el cesto directamente sobre la solapa para colgar de la cacerola. Esto permite que el líquido caliente se escurra dentro de la cacerola nuevamente. Colgar el cesto en cualquier otro lugar puede ocasionar la caída de la cacerola y el derramamiento del líquido caliente. La Cacerola y Cesto de 10 cuartos y el cesto colador de 7 pulgadas NO deben usarse para freír pavos.



Cesto Colador de 7 pulgadas
(se vende por separado)
No es para freír pavos



Cesto Colador de 14 pulgadas
(se vende por separado)



Juego de Cacerola y Cesto
(se vende por separado)
No es para freír pavos

MONTAJE/MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR

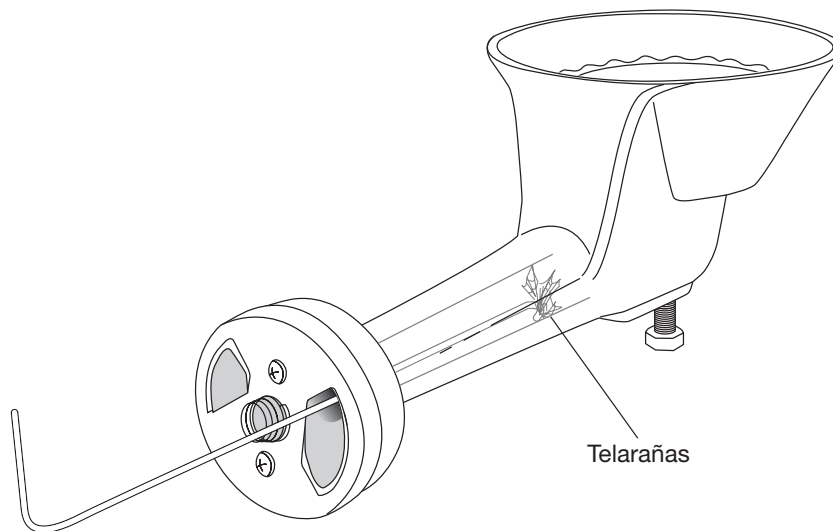
- Mantenga el área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- A pesar de que su quemador está construido con hierro fundido, puede oxidarse como resultado del intenso calor y de los ácidos provenientes de los alimentos de cocción. Inspeccione habitualmente el quemador para detectar grietas, orificios anormales y otras señales de daños por corrosión. De encontrarlos, reemplace el quemador.

⚠ ADVERTENCIA: NO obstruya el flujo de combustión ni el aire de la ventilación. El tubo del quemador puede bloquearse debido a las arañas y otros insectos que construyen allí sus nidos. Un tubo de quemador bloqueado puede prevenir que el gas fluya hasta el quemador ocasionando posiblemente un incendio en el tubo del quemador. Para limpiar el Montaje del Quemador, siga estas instrucciones para limpiar y/o reemplazar las piezas del montaje del quemador o si tuviese problemas al encender la freidora.

1. Cierre el gas con la perilla de control del regulador y la válvula del cilindro LP.
2. Desconecte el regulador de la manguera del montaje del quemador.
3. Utilice un cepillo angosto para botellas o un alambre rígido doblado en forma de gancho para que pueda recorrer el tubo del quemador.

Nota: Use protección ocular al limpiar el quemador.

4. Verifique cada puerto para asegurarse de que el aire salga por cada orificio.
5. Frote con un cepillo de alambre toda la superficie del quemador para remover los residuos de alimentos y la suciedad.
6. Si el quemador estuviera dañado, obtenga un repuesto del mismo.
7. Reinstale el quemador y las tuercas de sujeción en la tira de apoyo dentro del pedestal del quemador.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO GENERAL

- Verifique y ajuste todas las piezas flojas antes de cada uso.
- Limpie el electrodoméstico con detergente suave para lavar la vajilla, agua caliente y esponja. También se puede usar un cepillo de cerdas duras.
- Inspeccione todo el electrodoméstico incluyendo la manguera y el regulador y reemplace toda pieza dañada o gastada. Sólo use las piezas especificadas por The Brinkmann Corporation.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

⚠ LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE ANTES DE ARMAR U OPERAR SU FREIDORA.

Inspeccione los contenidos de la caja para asegurarse de que todas las partes estén incluidas y no tengan daños.

PARA PIEZAS FALTANTES, POR FAVOR LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE AL 1-800-527-0717.

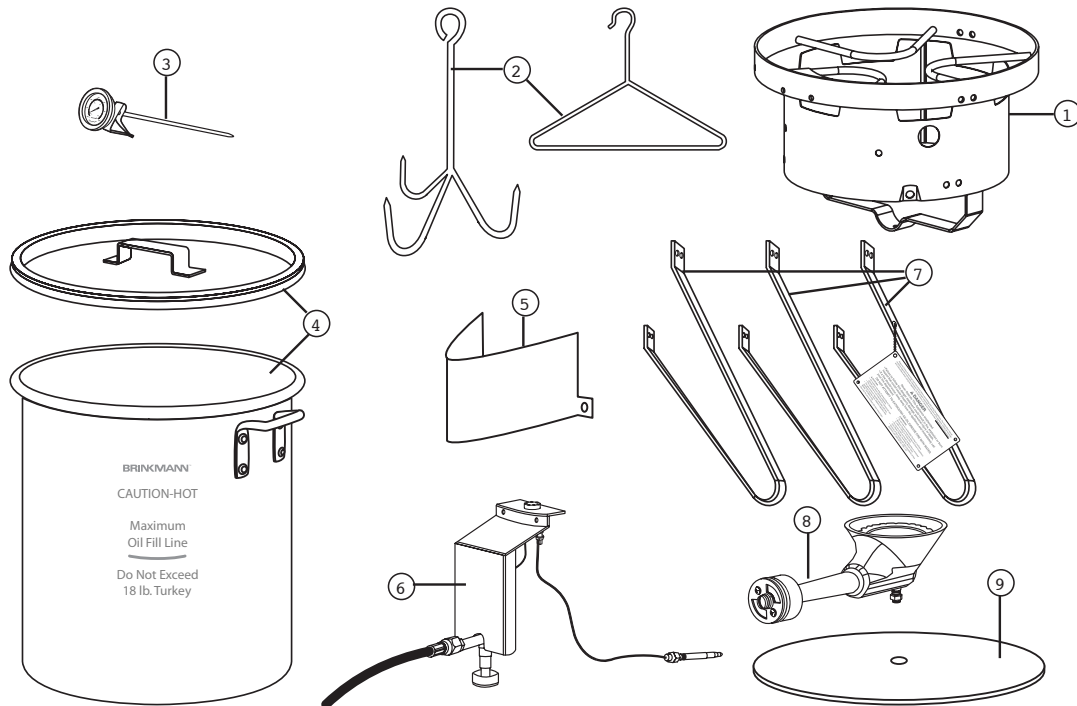
(Se requerirá una prueba de la compra)

Herramientas necesarias para armar su cocina:

- **Llave Inglesa para Tuercas de 10mm (o Llave inglesa ajustable)**
- **Destornillador**

PARTS LIST:

- | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ① | 1 | Armazón de Cocina | ⑦ | 3 | Patas en Forma de U(Placa de Metal Preanexada con Advertencias de Seguridad. -No Quite esta Placa) |
| ② | 1 | Pedestal y Soporte para Pavos | ⑧ | 1 | Montaje del Quemador |
| ③ | 1 | Termómetro para Freír por Inmersión | ⑨ | 1 | Escudo Térmico Inferior |
| ④ | 1 | Olla con Tapa | | | |
| ⑤ | 1 | Protector de Calor | | | |
| ⑥ | 1 | Panel de Control de la Manguera y Regulador | | | |



PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:
www.brinkmann.net

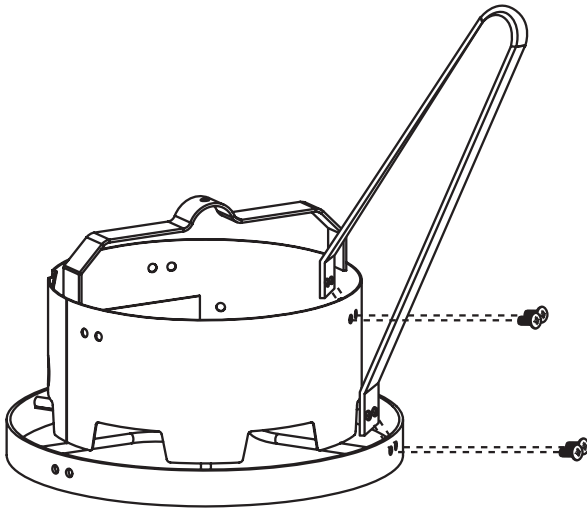
(Se requerirá una prueba de la compra.)

Inspeccione los contenidos de la caja para asegurarse de que todas las partes estén incluidas y no tengan daños.

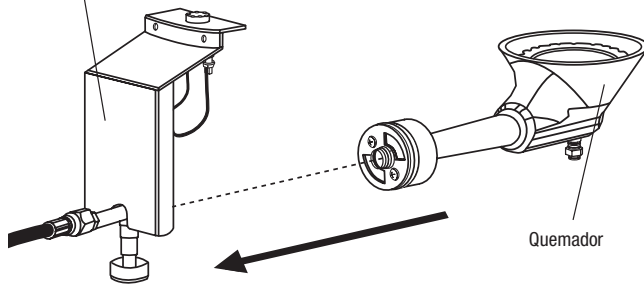
PASOS DE INSTALACIÓN

Paso 1

Use pernos M6 x 8mm para anexar la pata con forma en U al armazón de la cocina como se ilustra. Repita lo mismo para las otras dos patas en forma de U.



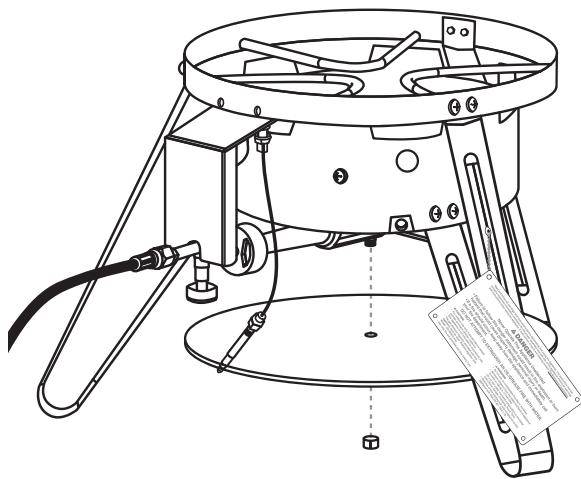
Panel de Control/Manguera



Quemador

Paso 2

Anexe el quemador, regulador de aire, montaje del panel de control/manguera y resorte al enroscar el quemador al montaje del panel de control/manguera como se ilustra.

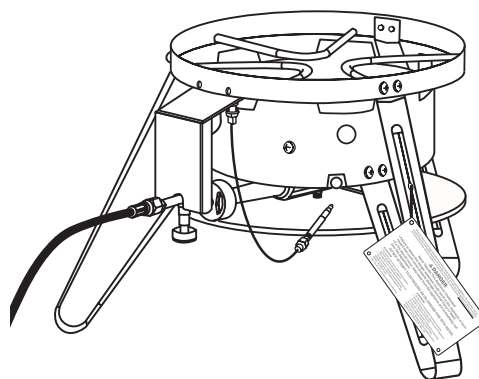


Paso 3

Quite la tuerca de la parte inferior de la hornilla. Después fije la hornilla en la correa del montaje dentro del soporte de la cocina, ate el escudo térmico inferior debajo de la correa y asegúrelo con la tuerca.

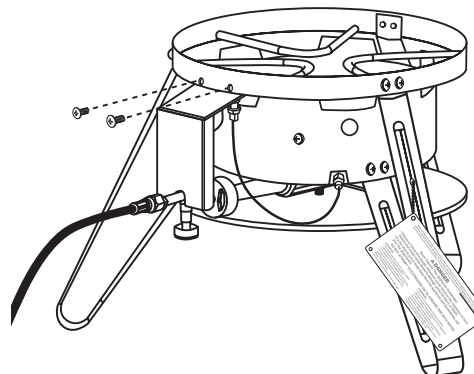
Paso 4

Extraiga la tuerca de retención de la sonda de extinción. Inserte la sonda de extinción a través del orificio próximo al panel de control para que el extremo de la sonda se ubique por encima de los puertos de la llama del quemador. Asegure con una tuerca de retención.



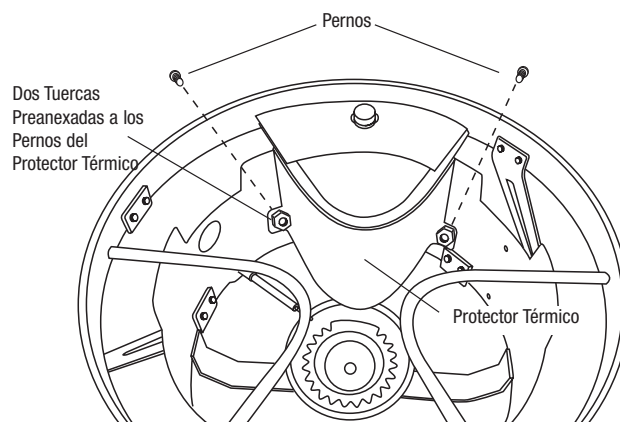
Paso 5

Use pernos M5 x 8mm para asegurar el panel de control al anillo superior del armazón de la cocina como se ilustra.



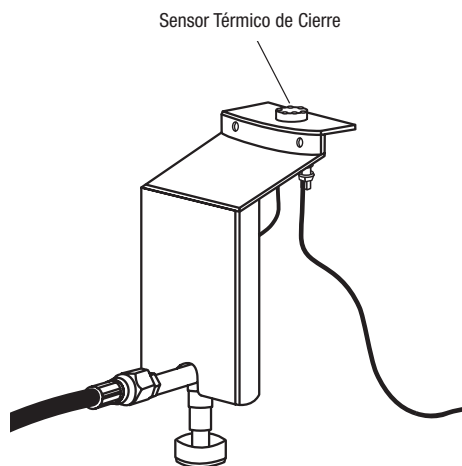
Paso 6

Use las tuercas preanexas en el protector térmico para anexar el protector térmico a la mampara con dos pernos como se ilustra. Luego ajuste firmemente.



Paso 7

Verifique el resorte que se acciona por el sensor térmico de cierre para asegurarse de que se mueva fácilmente hacia arriba/abajo cuando se lo presione con el dedo. Reposicione los cables si fuera necesario para permitir el libre movimiento del sensor.



90 DAY LIMITED WARRANTY

For 90 days from date of purchase, The Brinkmann Corporation warrants the Cooking Vessel with Turkey Stand and Hanger against defects due to workmanship or materials to the original purchaser. The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover Cooking Vessel with Turkey Stand and Hanger that have been altered/modified or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance, improper use.
- This warranty does not cover surface scratching or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain repair or replacement of your Cooking Vessel with Turkey Stand and Hanger under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 1-800-527-0717 for a Return Authorization Number and further instructions. **A receipt or proof of purchase will be required. A Return Authorization Number must be clearly marked on the outside of the box.** Any Cooking Vessel with Turkey Stand and Hanger returned to Brinkmann must include your name, address and telephone number. Please make sure the item is properly packed, postage prepaid, and insured. The Brinkmann Corporation will not be responsible for any Cooking Vessel with Turkey Stand and Hanger forwarded to us without a Return Authorization Number.

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO 90 DAYS FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE COOKING VESSEL WITH TURKEY STAND AND HANGER TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

GARANTÍA LIMITADA DE 90 DÍAS

Durante 90 días a partir de la fecha de compra, The Brinkmann Corporation le garantiza al comprador original que la Cocina está libre de defectos en la mano de obra o materiales. Las obligaciones de The Brinkmann Corporation en esta garantía se limitan a las siguientes pautas:

- Esta garantía no cubre las Cocinas que hayan sido alteradas/modificadas o dañadas debido a: el desgaste normal, oxidación, abuso, mantenimiento inadecuado, uso inadecuado.
- Esta garantía no cubre las superficies rayadas o acabados dañados por el calor, lo cual es considerado como desgaste normal.
- The Brinkmann Corporation puede elegir reparar o reemplazar las unidades dañadas cubiertas por los términos de esta garantía.
- Esta garantía se extiende al comprador original únicamente y no es transferible ni asignable a compradores sucesivos.

The Brinkmann Corporation requiere una razonable prueba de compra. Por lo tanto, le recomendamos encarecidamente que guarde el recibo o la facturación de su compra. Para obtener reparaciones o reemplazos de su Cocina bajo los términos de esta garantía, por favor llame al Departamentos de Servicios de Atención al Cliente al 1-800-527-0717 para obtener un Número de Autorización de Devolución y más instrucciones. **Se requerirá un recibo o prueba de compra. El Número de Autorización de Devolución debe estar claramente marcado en la parte exterior de la caja.** Las Cocinas devueltas a Brinkmann deben incluir su nombre, dirección y número telefónico. Por favor asegúrese de que la cocina haya sido adecuadamente empaquetada, con correo prepagado y asegurada. The Brinkmann Corporation no se hará responsable de las devoluciones de ninguna cocina que se hayan enviado sin el Número de Autorización de Devolución.

EXCEPTUANDO LO ARRIBA ESTABLECIDO, THE BRINKMANN CORPORATION NO OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN Y ADECUACIÓN IMPLÍCITAS PARA UN USO PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS EN SU DURACIÓN A LOS 90 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE A SU CASO EN PARTICULAR.

CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O EMERGENTES QUE SURJAN POR FALLAS DE LA OLLA CON PEDESTAL Y SOPORTE PARA PAVOS DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA IMPLÍCITA QUEDA EXCLUIDA. EL CLIENTE RECONOCE QUE EL PRECIO DE COMPRA COBRADO SE BASA EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ARRIBA EXPUESTA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, POR LO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PODRÍAN NO APLICARSE A SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y TAMBIÉN PUEDE GOZAR DE OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT: www.brinkmann.net
PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN: www.brinkmann.net

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from date of purchase, The Brinkmann Corporation warrants the Cooker against defects due to workmanship or materials to the original purchaser. The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover Cooker that have been altered/modified or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance, improper use.
- This warranty does not cover surface scratching or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain repair or replacement of your Cooker under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at

1-800-527-0717 for a Return Authorization Number and further instructions. **A receipt or proof of purchase will be required. A Return Authorization Number must be clearly marked on the outside of the box.** Cookers returned to Brinkmann must include your name, address and telephone number. Please make sure the cooker is properly packed, postage prepaid, and insured. The Brinkmann Corporation will not be responsible for any cookers forwarded to us without a Return Authorization Number.

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE COOKER TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Por un año, a partir de la fecha de compra, The Brinkmann Corporation garantiza al comprador original de la Olla con Pedestal y Soporte para Pavos contra defectos debido a la mano de obra o materiales. Las obligaciones de The Brinkmann Corporation en esta garantía se limitan a las siguientes pautas:

- Esta garantía no cubre las Ollas con Pedestal y Soporte para Pavos que hayan sido alteradas/modificadas o dañadas debido a: el desgaste normal, oxidación, abuso, mantenimiento inadecuado, uso inadecuado.
- Esta garantía no cubre las superficies rayadas o acabados dañados por el calor, lo cual es considerado como desgaste normal.
- The Brinkmann Corporation puede elegir reparar o reemplazar las unidades dañadas cubiertas por los términos de esta garantía.
- Esta garantía se extiende al comprador original únicamente y no es transferible ni asignable a compradores sucesivos.

The Brinkmann Corporation requiere una razonable prueba de compra. Por lo tanto, le recomendamos encarecidamente que guarde el recibo o la facturación de su compra. Para obtener reparaciones o reemplazos de su Olla con Pedestal y Soporte para Pavos que se encuentren bajo los términos de esta garantía, por favor llamar al Departamento de Reparaciones para el Cliente al 1-800-527-0717 para obtener un Número de Autorización de Devolución o para recibir más instrucciones. **Se requerirá un recibo o prueba de compra. El Número de Autorización de Devolución debe estar claramente marcado en la parte exterior de la caja.** Todas las devoluciones realizadas a Brinkmann de la Olla con Pedestal y Soporte para Pavos deben incluir su nombre, dirección y número telefónico. Por favor asegúrese de que el artículo haya sido adecuadamente empaquetado, con correo prepago y asegurado. The Brinkmann Corporation no se hará responsable de las devoluciones del ninguna Olla con el Pedestal y Soporte para Pavos que se hayan enviado sin el Número de Autorización de Devolución.

EXCEPTUANDO LO ARRIBA ESTABLECIDO, THE BRINKMANN CORPORATION NO OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN Y ADECUACIÓN IMPLÍCITAS PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS EN SU DURACIÓN A UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE A SU CASO EN PARTICULAR.

TODA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O EMERGENTES QUE SURJAN POR LAS FALLAS DE LA COCINA PARA CUMPLIR CON ESTA GARANTÍA O CON CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUEDA EXCLUIDA. EL CLIENTE RECONOCE QUE EL PRECIO DE COMPRA COBRADO SE BASA EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ARRIBA EXPUESTA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, POR LO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PODRÍAN NO APLICARSE A SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y TAMBIÉN PUEDE GOZAR DE OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE UN ESTADO A OTRO.