

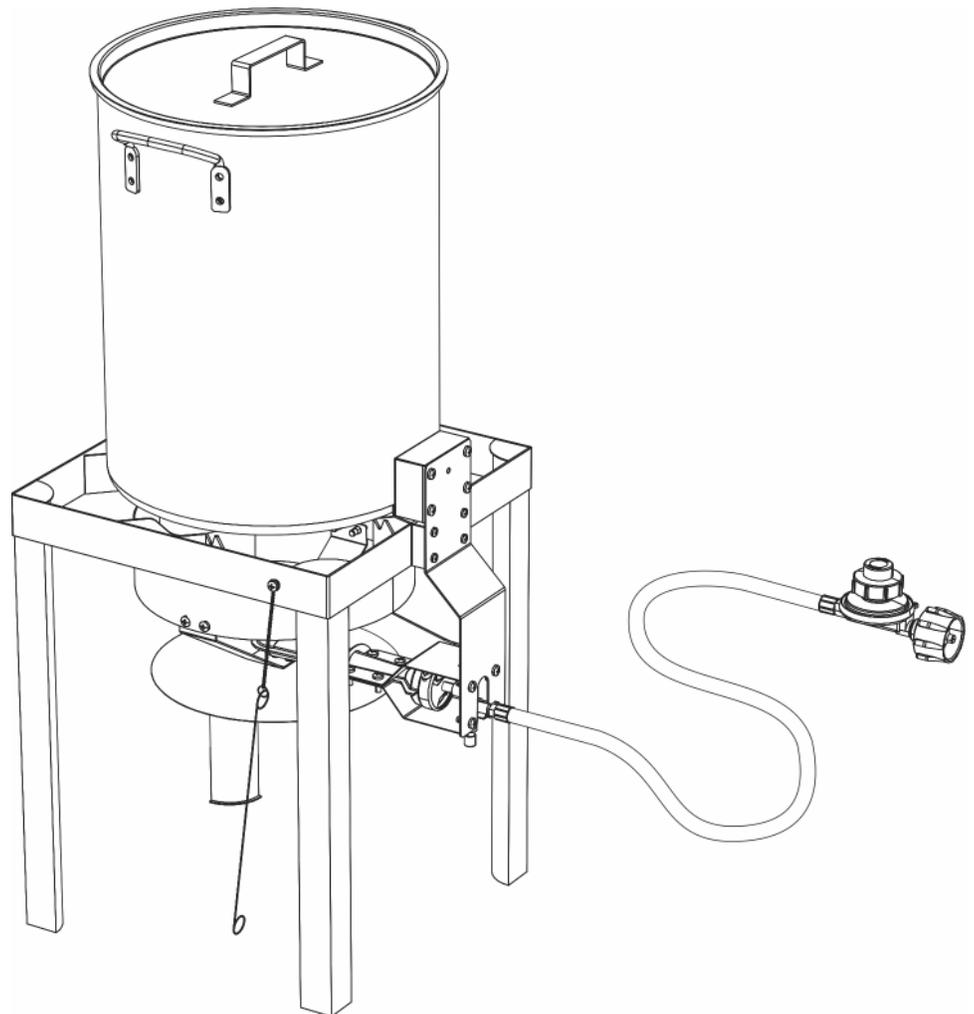
LoCo[®]

COOKERS

Manual del propietario
Instrucciones de montaje

KIT DE FREIDORA PARA PAVO

Modelos: LCTFK30CA + LCTFK36CA



⚠ ADVERTENCIA ⚠

**LEA EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE INTENTAR MONTAR
U OPERAR ESTE PRODUCTO.**

Requiere montaje de adultos. Mantenga los tornillos y las piezas fuera del alcance de los niños.

GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.

Este manual de instrucciones contiene importante información necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del aparato.

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de armar y usar el aparato.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use el aparato.

Guarde este manual para referencia futura.

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Siempre se deben observar las precauciones básicas de seguridad al usar este aparato.

Lea y comprenda el significado de estos símbolos antes de armar y usar este aparato.

PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará lesiones graves o la muerte.

ADVERTENCIA

Esté atento a la posibilidad de lesiones personales graves si no se siguen las instrucciones.

PRECAUCIÓN

Indica una situación potencial de riesgo que, si no se evita, puede dar lugar a lesiones moderadas.

PELIGRO

Si huele a gas:

- Cierre el suministro de gas al aparato.
- Apague cualquier llama expuesta.
- Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato e inmediatamente llame a su departamento de bomberos.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio o una explosión que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

PELIGRO

- Nunca opere este aparato sin supervisión.
- Nunca opere este aparato dentro de 10 pies (3,0 m) de distancia de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
- Nunca opere este aparato a menos de 25 pies (7,5 m) de cualquier líquido inflamable.
- No llene la olla de cocción más allá de la línea de llenado máximo.
- Nunca permita que el aceite o la grasa se calienten a más de 400 °F o 204 °C. Si la temperatura excede los 400 °F (204 °C) o si el aceite comienza a humear, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas.
- Los líquidos calentados permanecen a temperaturas que producen quemaduras mucho después del proceso de cocción. Nunca toque el aparato de cocina hasta que los líquidos se hayan enfriado a 115 °F (45 °C) o menos.
- Si se produjera un incendio, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato a su departamento de bomberos. No intente extinguir un fuego de aceite o grasa con agua.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, explosiones o quemaduras, lo que puede causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a productos químicos como el plomo, que el Estado de California sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.

Equipado para su uso con: Propano
Principal máx. Valor nominal de entrada:
54 000 BTU/H

Certificado bajo ANSI Z21.89 - CSA 1.18-2017
Aparato de gas especial para cocinar al aire libre

ÍNDICE

Advertencias	2, 4-6
Diagrama de las piezas y Lista de piezas	7
Accesorios de montaje	8
Instrucciones de montaje	8-9
Instrucciones de operación y cocción	10-13
Cuidado y mantenimiento	14-15
Resolución de problemas	16
Información de garantía	18

ADVERTENCIAS

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

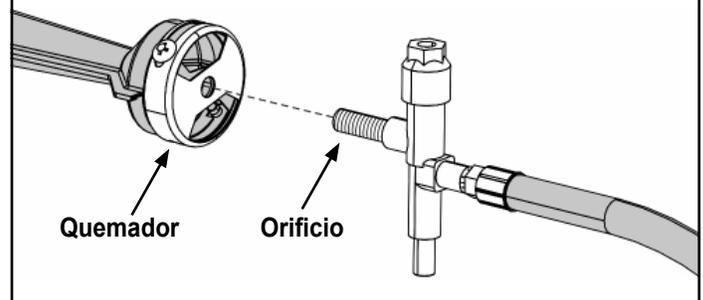
- La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el *Código Nacional de Gas Combustible*, ANSI Z223.1/NFPA 54, *Almacenamiento y Manipulación de Gases de Petróleo Licuado*, ANSI/NFPA 58; o *Código de instalación de gas natural y propano*, CSA B149.1; *Almacenamiento y manipulación de propano*, CSA B149.2.
- Nunca opere este aparato sobre o debajo de un balcón o terraza de un apartamento o condominio.
- Este aparato es solo para **uso en exteriores**. Nunca use este aparato en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- Nunca instale ni use este aparato en una embarcación o vehículo recreativo.
- Mantenga espacios de separación adecuados de una construcción combustible. El espacio libre mínimo a los lados y la parte posterior del aparato es de 10 pies (3 m) de distancia de cualquier estructura o material combustible. No ubique ni use el aparato debajo de una construcción combustible elevada.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de cualquier superficie calentada.
- Este aparato no está destinado para uso comercial.
- El uso de alcohol, medicamentos recetados o medicamentos sin receta puede afectar la capacidad del consumidor para ensamblar u operar el aparato de manera segura. No opere bajo la influencia de dicho tipo de drogas.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga a mano un extintor de incendios tipo BC o ABC.
- En caso de incendio de aceite o grasa, no intente extinguir el fuego con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos (911). Un extintor tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el fuego.
- En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras cocina con aceite o grasa, cubra la olla de cocción inmediatamente, y apague los quemadores del aparato y el suministro de gas. Nunca intente mover el aparato o la olla de cocción.
- Al cocinar, el aparato debe estar siempre en una superficie nivelada, estable y no combustible, como ladrillo, concreto o tierra y en un área libre de materiales combustibles. Nunca use este artefacto sobre o alrededor de superficies como asfalto, madera, pasto seco u hojas, vinilo o plástico. Estas superficies son combustibles y pueden derretirse o incendiarse.
- No deje el aparato desatendido. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato de cocina en todo momento.
- No coloque una olla de cocción vacía sobre el aparato mientras esté en funcionamiento. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en la olla de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.
- No mueva el aparato mientras esté en uso. Deje que la olla de cocción se enfríe a 115 °F (46 °C) antes de moverla o guardarla.
- Este aparato no está diseñado y nunca debe usarse como un calentador.
- Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Use mitones o guantes aislantes para protegerse de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocción. También debe usarse siempre calzado cerrado durante el funcionamiento de este aparato.
- Al cocinar con aceite o grasa, se DEBE usar el termómetro de aceite provisto. Siga las instrucciones de este manual para la instalación y el uso correctos del termómetro de aceite. Si el termómetro de aceite suministrado con esta freidora o hervidora se ha perdido o dañado, el fabricante del aparato debe especificar un termómetro de aceite de repuesto.
- Si la temperatura excede los 400 °F (204 °C) o si el aceite comienza a humear, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas y espere a que la temperatura disminuya a menos de 350 °F (177 °C) antes de volver a encender el quemador de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Si hay una tapa (cubierta), no la quite ya que el oxígeno alimentará el fuego.
- Nunca use una olla de cocción mayor que la capacidad y el diámetro recomendados por el fabricante.
LCTFK30CA: Capacidad de la olla de cocción = 30 quarts (28.40 litros). Diámetro = 11.75" (29.84 cm). Altura = 14.88" (37.80 cm)
LCTFK36CA: Capacidad de la olla de cocción = 36 quarts (34.07 litros). Diámetro = 13.25" (33.66 cm). Altura = 14.88" (37.80 cm)

ADVERTENCIAS

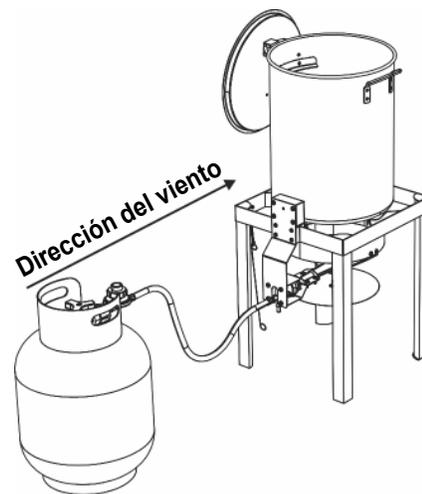
- Nunca llene en exceso la olla de cocción con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones de este manual para establecer los niveles adecuados de aceite, grasa o agua.
- La introducción de agua o hielo de cualquier fuente en el aceite/grasa puede causar desbordamiento y quemaduras graves por salpicaduras de agua y aceite caliente. Al cocinar con aceite/grasa, todos los productos alimenticios **DEBEN** estar completamente **DESCONGELADOS** y la toalla **SECA** antes de sumergirse en la olla de cocción.
- Evite chocar o impactar el aparato para evitar derrames o salpicaduras de líquido de cocción caliente.
- Nunca deje caer alimentos o accesorios en el líquido de cocción caliente. Baje los alimentos y los accesorios lentamente en el líquido de cocción para evitar salpicaduras o desbordamientos. Al retirar los alimentos del aparato, se debe tener cuidado para evitar quemaduras por los líquidos de cocción calientes.
- El conjunto de regulador de presión y manguera suministrado con el aparato debe utilizarse. Los reguladores de presión y los conjuntos de manguera de repuesto deben ser los especificados por el fabricante del aparato. Reemplace solo con un regulador **modelo n.º GYK-1/8**.
- Los líquidos de cocción calientes pueden permanecer peligrosamente calientes mucho tiempo después de la cocción. Nunca manipule el aparato de cocina hasta que el líquido de cocción se haya enfriado a menos de 115 °F (46 °C).
- La temperatura mínima de funcionamiento exterior de este aparato es de 32 °F (0 °C). Nunca use este aparato cuando la temperatura esté por debajo de este mínimo.
- Tenga precaución cuando esté cerca del aparato. Caerse o tropezarse cerca del aparato de gas puede provocar salpicaduras o ignición de los líquidos de cocción calientes y potencialmente causar lesiones personales o daños a la propiedad.
- Mantenga el área de cocción adyacente al aparato libre de escombros y de cualquier cosa inflamable o combustible.
- Nunca intente conectar este aparato al sistema autocontenido de gas LP de un remolque o autocaravana.
- Revise los tubos del quemador/venturi para detectar insectos y nidos de insectos y límpielos si es necesario. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.

- El peso máximo del pavo es de 18 libras para la base de la freidora y la olla de cocción del modelo LCTFK30CA. El peso máximo del pavo es de 22 libras para la base de la freidora y la olla de cocción del modelo LCTFK36CA. Un pavo con un mayor pesos que el indicado provocará un desbordamiento del aceite.

- El fabricante ha ubicado correctamente el quemador con respecto al orificio para permitir que el aparato accione el fuego suficiente. No intente ajustar el quemador. Viene preestablecido de fábrica.
- El quemador debe retirarse y limpiarse ocasionalmente. Cuando vuelva a montar el quemador, alinee la rosca cónica de la válvula de seguridad con la línea central del quemador, luego apriete el quemador. Hacer esto es fundamental para obtener el máximo rendimiento y eficiencia.



- Mientras esté en funcionamiento, coloque el aparato de manera que la dirección del viento se desplace desde el tanque LP hacia la base.



ADVERTENCIAS: TANQUE LP

⚠ PELIGRO ⚠

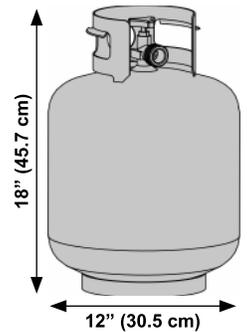
1. No almacene un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. NUNCA llene el cilindro más allá del 80 % de su capacidad.
3. Si las instrucciones en 1 y 2 no se siguen exactamente, puede producirse un incendio que causa lesiones graves o la muerte.
4. La válvula de liberación de seguridad en el tanque LP podría activar la fuga de gas y causar un incendio severo y aumentar el riesgo de lesiones graves o la muerte.
5. Si huele, ve o escucha fugas de gas, INMEDIATAMENTE aléjese del tanque LP y comuníquese con su DEPARTAMENTO DE BOMBEROS (911).
6. Solo se utilizarán cilindros marcados con la indicación "propano".

6. El almacenamiento de un aparato en interiores solo está permitido si el cilindro se desconecta y se retira del mismo.
7. El cilindro debe desconectarse cuando el aparato no esté en uso.

TANQUE LP

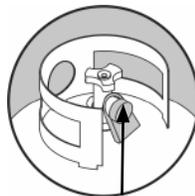
El tanque LP debe cumplir los siguientes requisitos para ser utilizado con su aparato:

- Las medidas deben ser de 12" (30,5 cm) de diámetro por 18" (45,7 cm) de alto con 20 lb (9,1 kg) de capacidad máxima.
- El cilindro de suministro de gas LP que se utilizará deberá estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para los cilindros de gas LP del Departamento de Transporte (DOT) de los EE. UU. o la norma para *cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas*, CAN/CSA-B339.



DESMONTAJE, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEL TANQUE LP

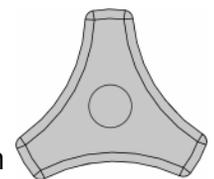
1. Coloque las perillas de control en el regulador y la válvula del tanque LP en la posición OFF (apagado). Gire la tuerca de acoplamiento en sentido antihorario solo con la mano. Nunca use herramientas para desconectar.
2. Coloque el tapón antipolvo en la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en uso. Instale solo el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.
3. Un tanque LP desconectado en almacenamiento o transportado debe tener una tapa de seguridad instalada.
4. El cilindro debe almacenarse al aire libre fuera del alcance de los niños. NUNCA almacene el cilindro en espacios cerrados como un garaje, cochera, porche cubierto o cualquier otra estructura.
5. Cuando el aparato no esté en uso, el gas debe apagarse en el cilindro de suministro.



Tapa antipolvo

El tanque LP debe incluir lo siguiente:

- Salida QCC tipo 1 compatible con el regulador y el aparato.
- Válvula de alivio de seguridad.
- Dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD) listado por UL. Este dispositivo de seguridad está identificado por la manivela triangular. Utilice solo tanques equipados con este tipo de válvula.
- El tanque LP debe estar colocado específicamente para la extracción de vapor e incluir un collar que proteja la válvula del tanque LP.



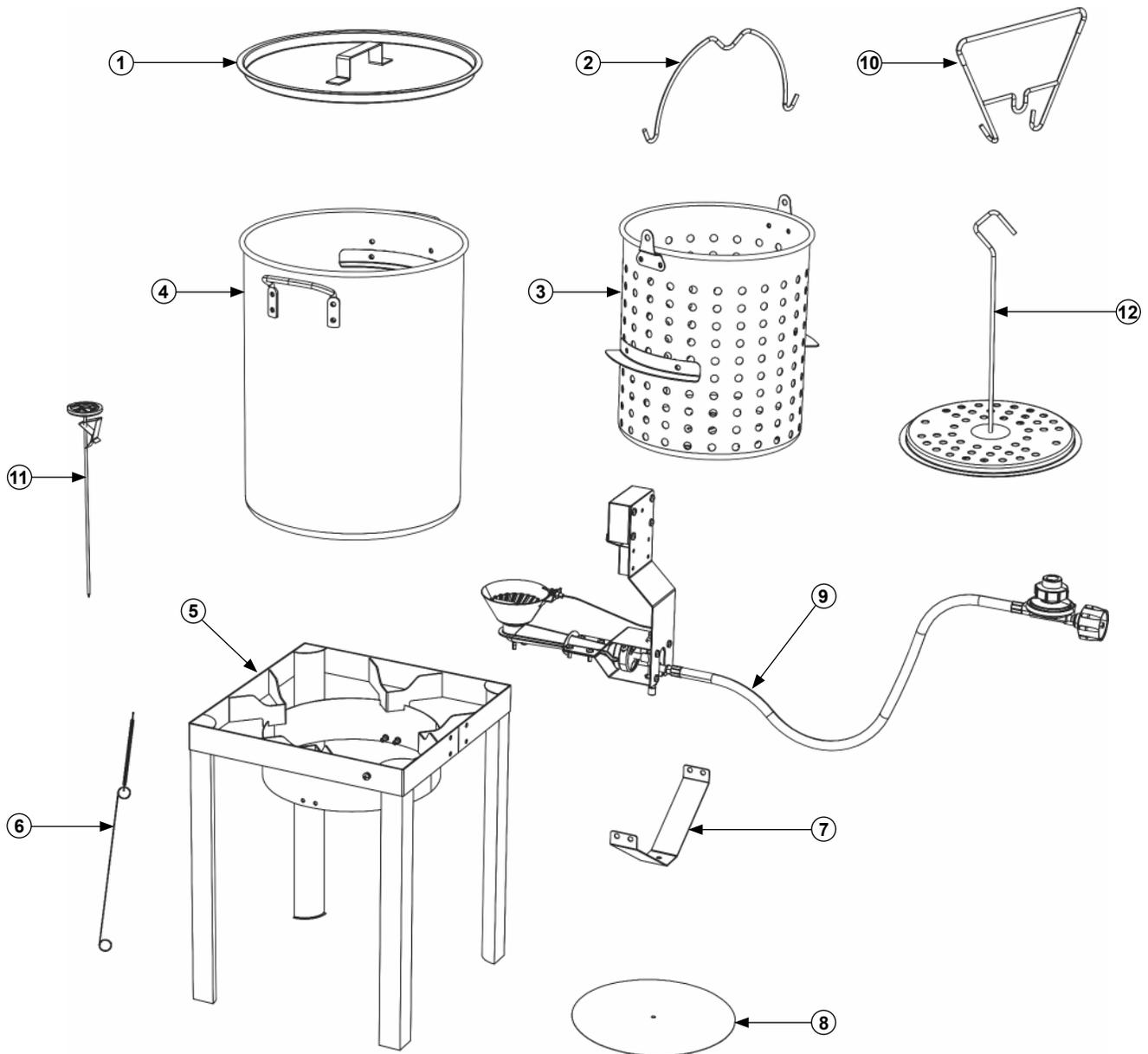
Dispositivo OPD

Gas licuado de petróleo (LP):

- El gas LP es inodoro, no tóxico e incoloro cuando se produce. Para su seguridad, al gas LP se le ha dado un olor (similar a los huevos podridos) para que pueda olerlo si hay alguna fuga.
- El gas LP es altamente inflamable y puede encenderse inesperadamente cuando se combina con aire.

DIAGRAMA DE LAS PIEZAS

NOTA: Lave todas las piezas que entrarán en contacto con los alimentos con agua jabonosa tibia. Enjuague y seque con una toalla.



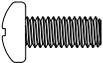
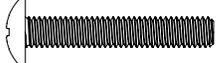
Pieza n°.	Descripción	Cant.	Pieza n°.	Descripción	Cant.
1	Tapa con gancho de agarre	1	7	Soporte de montaje del quemador	1
2	Manija de la canasta	1	8	Blindaje térmico	1
3	Canasta Twist & Drain™	1	9	Conjunto de quemador/regulador	1
4	Olla de cocción	1	10	Gancho de elevación de la canasta	1
5	Base de la freidora	1	11	Termómetro de aceite	1
6	Portafósforos	1	12	Base para carne de aves	1

Póngase en contacto con el servicio al cliente si faltase alguna pieza, si estuviese dañada o si necesita piezas de repuesto.
 800-391-0436, de 8 a.m. a 5 p.m. EST, L - V • customerservice@lococookers.com • lococookers.com

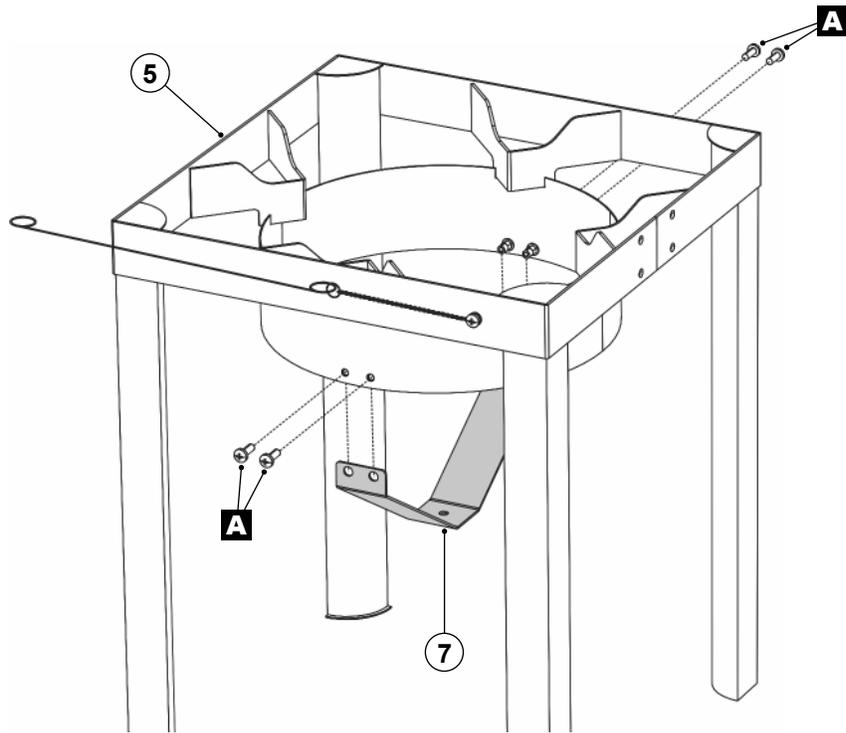
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Herramientas necesarias: Destornillador Phillips (no incluido)

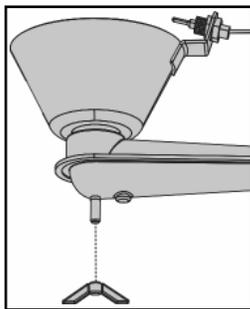
Accesorios de montaje

A	Tornillo M5x10	4	B	Tornillo M4x25	4
					

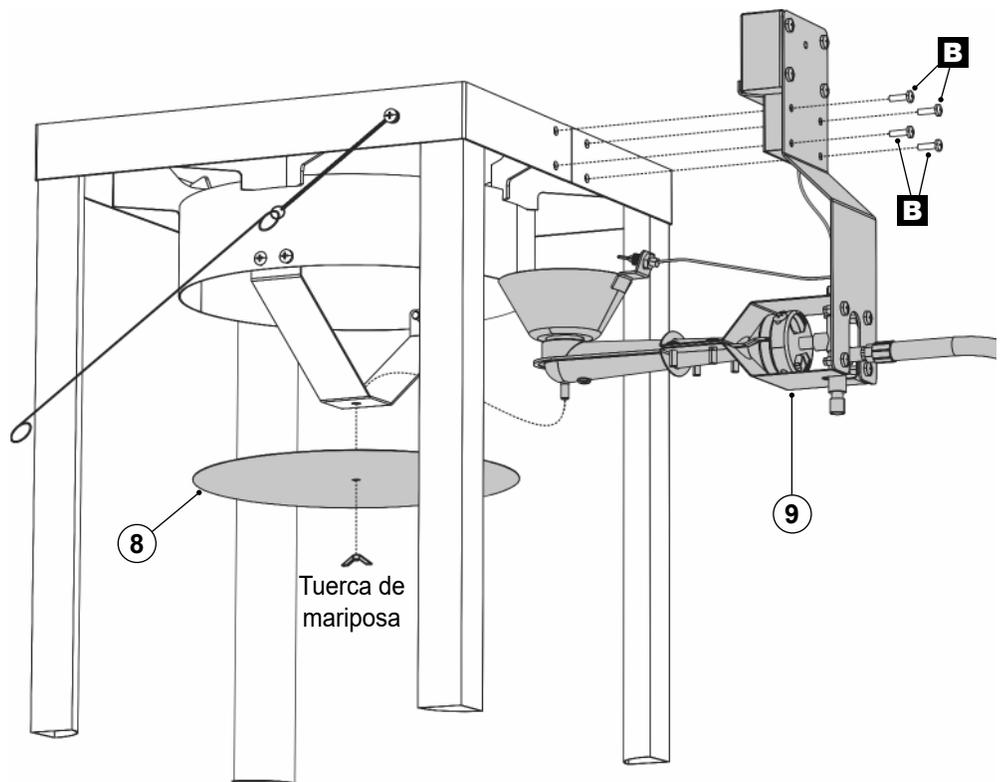
1



2

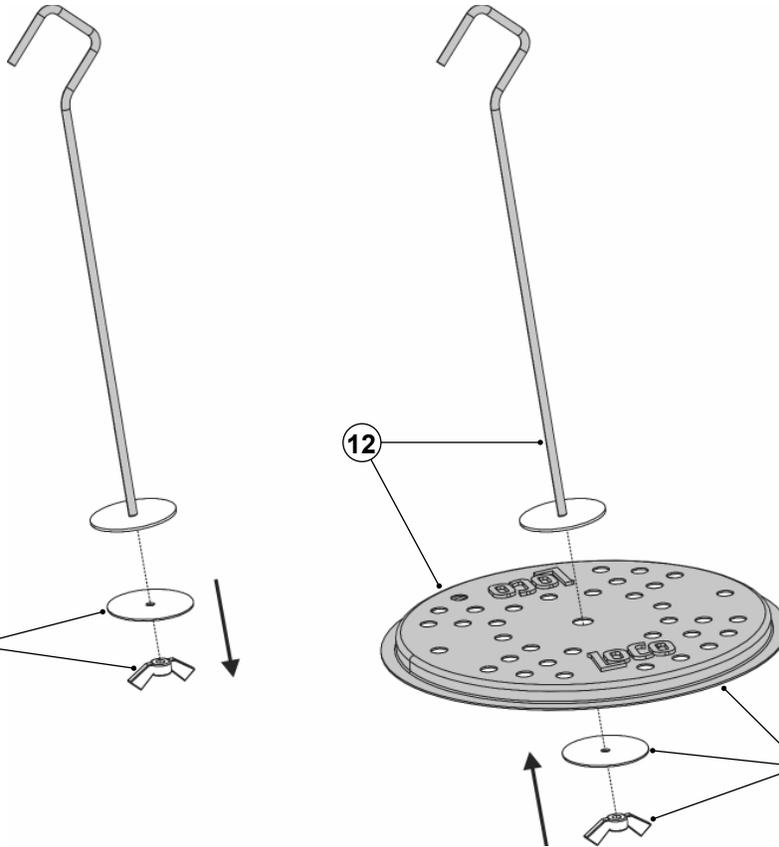


Retire la tuerca de mariposa de la parte inferior del quemador.



INSTRUCCIONES DE MONTAJE

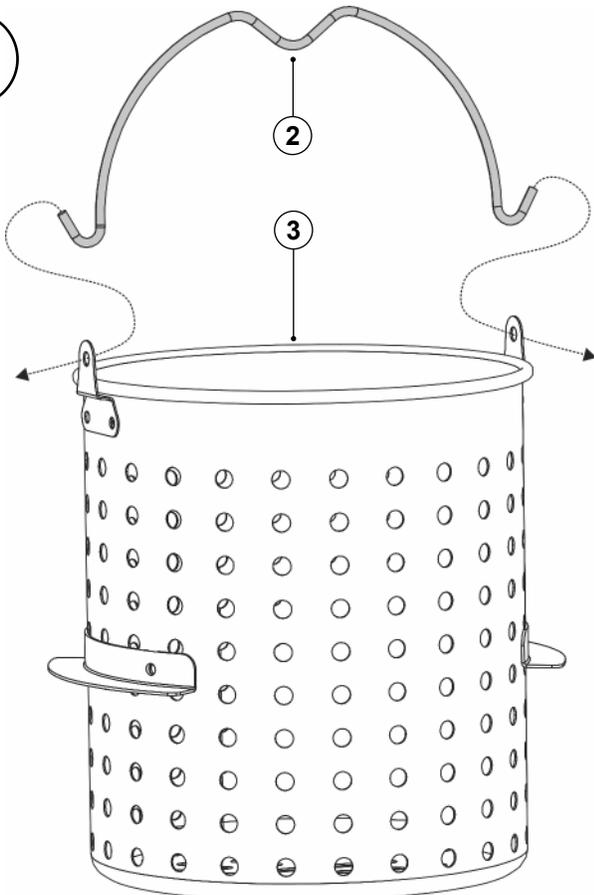
3



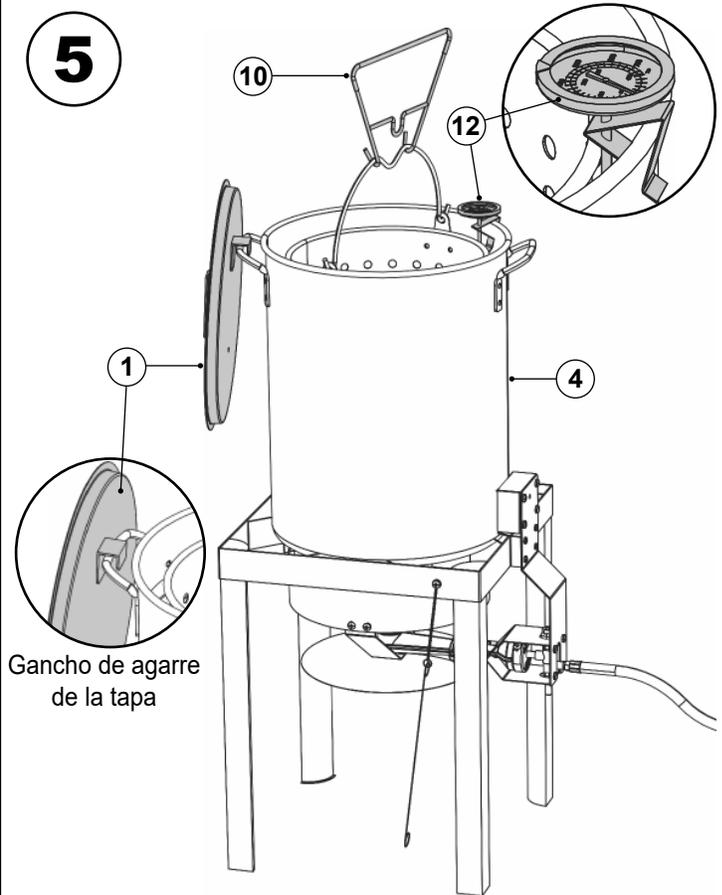
Quita la tuerca mariposa y una arandela del gancho de la base para carne de aves.

Instalar la base, luego la arandela y la tuerca mariposa.

4



5

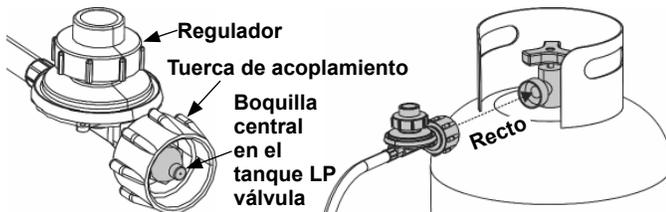


Gancho de agarre de la tapa

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

CONEXIÓN DEL REGULADOR AL TANQUE LP:

1. Coloque el tanque LP en una superficie segura, nivelada y estable.
2. Gire la perilla de control a la posición OFF (apagado).
3. Apague el tanque LP girando la rueda manual en sentido horario hasta el tope completo.
4. Retire la tapa protectora del tanque LP. Use siempre la tapa y la tira provista con la válvula. NO utilice una tapa de transporte POL. Dañará el dispositivo de seguridad de la válvula.
5. Sostenga el regulador, inserte la boquilla en la válvula del tanque LP. Apriete a mano la tuerca de acoplamiento mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque LP para no cruzar la conexión.



6. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido horario y apriete hasta que se detenga totalmente. El regulador se sellará. Se requiere de medio a tres cuartos giro adicional para completar esto.

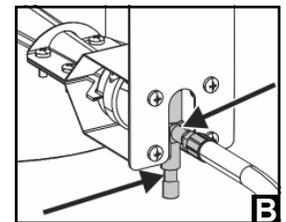
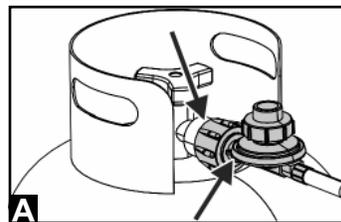
NOTA: Si no puede completar la conexión, repita los pasos 5 y 6. Si todavía no puede completar la conexión, NO utilice este regulador.

PRUEBA DE FUGAS DE LAS VÁLVULAS, MANGUERA Y REGULADOR:

- La prueba de fugas debe repetirse cada vez que se cambia o rellena el tanque LP.
- NO fume ni tenga nada cerca que pueda encenderse fácilmente, como encendedores o fósforos.
- NO use una llama abierta para verificar si hay fugas de gas.
- El aparato debe someterse a pruebas de fugas al aire libre en un área bien ventilada, lejos de llamas abiertas o chispas.

PASOS PARA LA PRUEBA DE FUGAS:

1. Use un pincel limpio y una solución de agua y jabón 50/50. Use agua y jabón suave. NO use productos de limpieza para el hogar. Pueden dañar los componentes del tren de gas.
2. Cepille la solución jabonosa en todas las costuras metálicas y en toda el área de la válvula. Gire lentamente la válvula del tanque LP en sentido antihorario hasta la posición abierta. A la primera señal de burbujas alrededor de la conexión del tanque, cierre inmediatamente la válvula girándola en sentido horario. Después de 10 segundos, gire la válvula del tanque LP a la posición de apagado y continúe observando si hay burbujas. **BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA LA VÁLVULA DEBE ESTAR EN LA POSICIÓN ABIERTA POR MÁS DE 12 SEGUNDOS.**
3. Si se observan burbujas en el accesorio de la válvula, puede intentar apretar la válvula y repetir la prueba desde el principio después de esperar 5 minutos.
4. Cepille la solución jabonosa en las conexiones indicadas que se muestran a continuación en **A** y **B**.



5. Si aparecen burbujas "crecientes", hay una fuga. Cierre la válvula del tanque LP inmediatamente y vuelva a apretar las conexiones. Si no se pueden detener las fugas, no intente repararlas.
6. Para asistencia con cualquier mal funcionamiento relacionado con el tanque LP, el regulador o la manguera, comuníquese con su distribuidor de propano o con servicio al cliente.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. **INMEDIATAMENTE** cierre la válvula del tanque LP. Si las burbujas continúan, salga **INMEDIATAMENTE** del lugar donde está el tanque LP y comuníquese con su DEPARTAMENTO DE BOMBEROS (911).

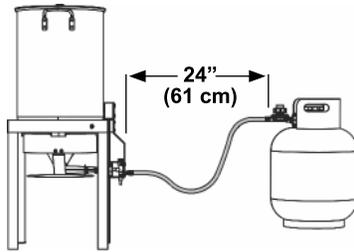
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

VERIFICACIÓN DEL MONTAJE DE LA MANGUERA DEL REGULADOR:

Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del aparato. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, la manguera debe reemplazarse antes de poner en funcionamiento el aparato. El conjunto de la manguera de reemplazo debe ser el especificado por el fabricante.

INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL QUEMADOR:

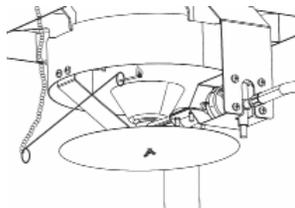
1. Lea todas las instrucciones antes de encender. Solo encienda el quemador en exteriores.
2. Confirme que la válvula de control del regulador y la válvula del cilindro estén completamente cerradas y en la posición OFF (apagado).
3. Asegúrese de que haya un mínimo de 24 pulgadas (61 cm) de separación al tanque LP y al aparato.



⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

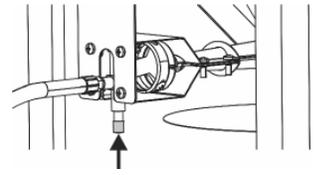
La manguera de LP representa un peligro de tropiezo. Se debe tener especial cuidado cuando esté cerca.

4. Abra completamente la válvula del tanque LP girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Abra la válvula de control del regulador girándola en sentido horario hasta que esté completamente abierta.
6. Usando un fósforo encendido durante mucho tiempo (fósforo de chimenea), coloque la llama directamente sobre el quemador. Si usa un fósforo corto/de papel, primero coloque el fósforo apagado en el portafósforos que está unido por una cadena al soporte de la freidora, luego encienda el fósforo.



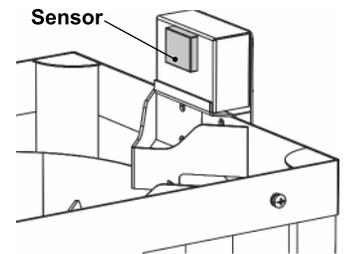
Portafósforos

7. Presione hacia arriba y sostenga continuamente el botón naranja de la válvula de seguridad hasta que el quemador se encienda. NO se pare con la cabeza o los brazos sobre el quemador. Después de que se encienda el quemador, continúe presionando el botón de la válvula de seguridad durante 30 segundos y luego suéltelo.
8. Si el encendido no se produce en 5 segundos, apague la válvula de control del regulador, espere 5 minutos y repita el procedimiento.
9. Una vez que el quemador esté encendido, gire la válvula de control del regulador a la posición de salida de calor deseada entre "ON" y "OFF".



SENSOR DE CALOR SMART TEMP:

Su freidora está equipada con un sensor de calor Smart Temp. Asegúrese de que la olla esté bien asentada en el soporte para que la olla toque el sensor. Si el aceite se calienta demasiado, el sensor extinguirá la llama. Si esto ocurre, permita que el aceite se enfríe y reinicie el quemador. Consulte "INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL QUEMADOR".



INSTRUCCIONES DE APAGADO:

1. Apague el tanque LP girando la rueda manual en sentido horario hasta el tope completo.
2. Gire la válvula de control del regulador en sentido antihorario a la posición de OFF (apagado).

CUANDO LA LLAMA DEL QUEMADOR SE APAGA ACCIDENTEMENTE:

1. Apague el tanque LP girando la rueda manual en sentido horario hasta el tope completo.
2. Gire la válvula de control del regulador en sentido antihorario a la posición de OFF (apagado).
3. Inspeccione la manguera y asegúrese de que las conexiones estén completas. Después de esperar 5 minutos, reinicie el aparato siguiendo las "INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL QUEMADOR".



APAGADO
Tanque LP
rueda manual



APAGADO
Válvula de control
del regulador

INSTRUCCIONES DE COCINA

REGULADOR DE DESCONEXIÓN DEL TANQUE LP:

1. Gire la válvula de control del regulador en sentido antihorario a la posición de OFF (apagado).
2. Apague el tanque LP girando la rueda manual en sentido horario hasta el tope completo.
3. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido antihorario para aflojar el conector. Afloje solo a mano. NO utilice herramientas.
4. Cuando está desconectado, el regulador debe colgarse del gancho conectado al aparato.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

- Nunca llene la olla por encima de la línea marcada "Max Fill" (llenado máximo). Hacerlo podría ocasionar que la unidad se vuelva muy pesada y cree una condición insegura/inestable.
- Nunca llene el aceite por debajo de la línea de llenado mínimo de aceite, ya que la temperatura del aceite aumentará demasiado rápido.
- Revise su termómetro de aceite antes de cada uso insertándolo en una olla de agua hirviendo y asegurándose de que registre aproximadamente $212^{\circ} \pm 20^{\circ} \text{F}$ ($100^{\circ} \pm 10^{\circ} \text{C}$). Si no funciona correctamente, obtenga un termómetro de aceite de reemplazo especificado por el fabricante antes de usar el aparato.
- No coloque una olla vacía sobre el aparato mientras esté en funcionamiento. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en la olla de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.

¿USAR LA CANASTA TWIST & DRAIN™ O LA BASE PARA CARNE DE AVES?

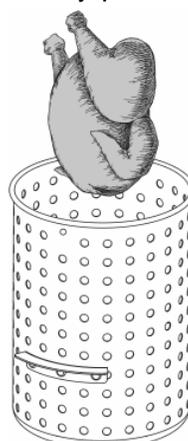
Modelo LCTFK30CA: Para un pavo de hasta 15 libras, se recomienda que use la canasta Twist & Drain™. Use la base para carne de aves si usará un pavo que pesa 16-18 libras.

Modelo LCTFK36CA: Para un pavo de hasta 18 libras, se recomienda que use la canasta Twist & Drain™. Use la base para carne de aves si usará un pavo que pesa 19-22 libras.

Cuando cocine, coloque el pavo en la canasta Twist & Drain™ con la cabeza hacia abajo y las piernas hacia

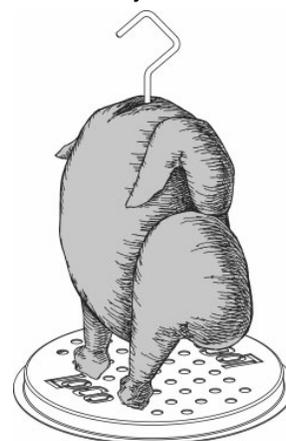
arriba. Si usa la base para carne de aves, coloque las piernas del pavo hacia abajo y la cabeza hacia arriba.

Cabeza abajo/piernas arriba



Canasta Twist & Drain™

Piernas abajo/cabeza arriba



Base para carne de aves

CÓMO DETERMINAR CUÁNTO ACEITE NECESITA:

1. Coloque el pavo en la canasta Twist & Drain™ o en la base de carne de aves, según el peso del pavo, y bájelo a la olla de cocción.
2. Llene la olla con agua hasta que el pavo esté completamente sumergido. Debe haber un mínimo de 3 pulgadas (8 cm) entre el nivel del agua y la parte superior de la olla de cocción.
3. Retire el pavo y la canasta Twist & Drain™ o la base de carne de aves y marque la línea de agua o mida la cantidad de agua en la olla.
4. Vacíe el agua de la olla de cocción y seque completamente la olla y el pavo.
5. Llene la olla con aceite hasta la marca de la línea de agua.

INSTRUCCIONES DE COCINA

PAVO ENTERO FRITO

PASO 1:

Coloque la olla con aceite en la base de la freidora. Asegúrese de que el termómetro de aceite esté sujeto al costado de la olla.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

El termómetro de aceite no debe insertarse o tocar alimentos al medir la temperatura del aceite de cocina. El final del termómetro de aceite debe estar al menos una pulgada por debajo del nivel de aceite.

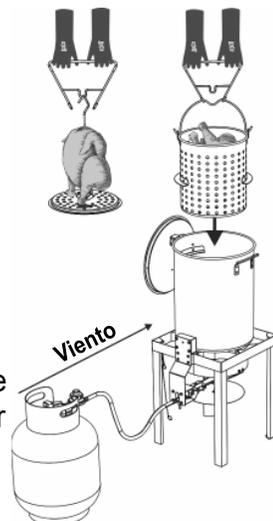
No use la tapa cuando caliente o cocine con aceite. Caliente el aceite a 325 °F - 350 °F (163 °C - 177 °C). Nunca deje el aceite de calefacción desatendido ya que puede encenderse. Controle cuidadosamente la temperatura y nunca permita que alcance la zona roja de "peligro de incendio" en el termómetro de aceite.

PASO 2:

Con un inyector (se vende por separado), inyecte la marinada en las áreas más gruesas de la pechuga y los muslos del pavo. Inserte la aguja en el pavo y extráigala lentamente mientras empuja el émbolo. Esto evitará grandes bolsas de marinada y se extenderá de manera uniforme. Deseche cualquier marinada no utilizada. Seque completamente el pavo por dentro y por fuera. Esto es muy importante ya que reduce las salpicaduras de aceite. Cuando el pavo esté seco, agregue hierbas o condimentos a la piel.

PASO 3:

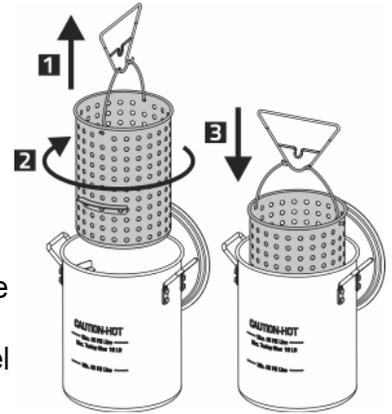
Coloque el pavo sazonado en la canasta Twist & Drain™ o en la base de carne de aves. Use guantes y ropa protectora y use el gancho de elevación para bajar lentamente el pavo al aceite caliente. Al bajar, asegúrese de que las pestañas Twist & Drain™ de la canasta no entren en contacto con las pestañas del interior de la olla de cocción. Es importante mantener una temperatura entre 325 °F



(163 °C) y 350 °F (177 °C). Regule la llama con la válvula de control del regulador según sea necesario. No permita que el aceite se sobrecaliente ya que podría provocar un incendio.

PASO 4:

Calcule el tiempo de cocción mediante la fórmula de 3,5 minutos de cocción por libra de pavo. Por ejemplo, un pavo de 10 lb debe cocinarse aproximadamente 35 minutos. Cuando finalice el tiempo de cocción, levante la canasta con el gancho de elevación y alinee las pestañas Twist & Drain™ de la canasta con las pestañas del interior de la olla de cocción. Si utiliza la base de carne de aves, colóquela sobre una superficie adecuada para el drenaje. Permita que el pavo se drene mientras verifica la temperatura interna con un termómetro para carne. Tenga cuidado ya que el pavo estará muy caliente. La temperatura interna segura debe ser de 170 °F (77 °C) en la pechuga y de 180 °F (82 °C) en las piernas.



PASO 5:

Cuando termine de cocinar, apague la freidora. Siempre cierre la válvula del tanque LP primero, luego cierre la válvula de control del regulador. Permita que la freidora y el aceite se enfríen por completo. Nunca intente drenar el aceite o mover la olla hasta que el aceite se haya enfriado por debajo de 115 °F (46 °C) ya que podrían producirse quemaduras graves.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Use solo el gancho de elevación provisto con su kit. El uso de cualquier otro artículo o percha podría provocar lesiones personales.

Siempre retire el pavo de la olla LENTAMENTE. Levantar el pavo demasiado rápido puede hacer que salga líquido caliente de la olla de cocción y podría provocar quemaduras graves para cualquier persona cerca de esta. Asegúrese de levantarlo hacia arriba y muy por encima de la olla de cocción para evitar volcar la olla llena de líquido caliente.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

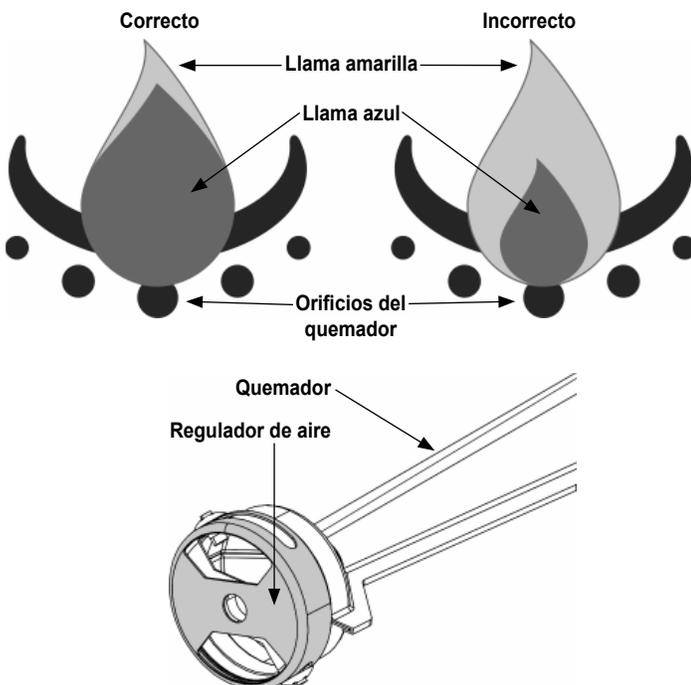
UN CUIDADO Y MANTENIMIENTO ADECUADOS MANTENDRÁN SU APARATO FUNCIONANDO SIN PROBLEMAS

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

- Deje que la freidora se enfríe completamente a 115 °F (46 °C) antes de realizar cualquier tipo de limpieza.
- Mantenga el área del aparato limpia y libre de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- Verifique visualmente las llamas del quemador.

COMPROBACIÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

Encienda el quemador y ajuste la llama con la válvula de control del regulador. Siempre revise la llama antes de cada uso. El regulador de aire montado en el quemador ayuda a controlar la cantidad de aire primario que se mezcla con el gas LP. Una llama azul con poca o ninguna llama amarilla proporcionará el mejor calor. Ajuste el regulador de aire girándolo en sentido horario o antihorario para lograr la llama deseada.



LIMPIE A FONDO DESPUÉS DE CADA USO

NOTA: Limpie todo el aparato cada año y apriete todos los accesorios 1-2 veces al año o más, dependiendo de la frecuencia de uso.

1. Apague el aparato en la válvula de control del regulador y en la válvula del tanque LP antes de limpiar. Verifique que no haya llamas ni olor a gas y que todas las válvulas estén en la posición de OFF (apagado). Asegúrese de que el regulador esté correctamente desconectado del tanque LP antes de cualquier limpieza.
2. Cualquier componente que haya estado en contacto con los alimentos debe lavarse a mano con agua jabonosa tibia y una almohadilla de nylon. Si la(s) olla(s) de cocción tiene(n) hollín negro cocido en el acabado exterior, puede fregarse con lana de acero. NO rocíe limpiador para hornos sobre ollas de cocción de aluminio para eliminar la grasa o el hollín, ya que el acabado se volverá opaco.

Si los alimentos permanecen pegados a la canasta Twist & Drain™ o a la base de carne de aves, colóquelos en agua caliente y déjelos en remojo. Después de que se enfríe, frote con una almohadilla de nylon.

Si el agua dura oscurece el interior de la(s) olla(s) de cocción, llene hasta el nivel del área oscurecida con una mezcla de agua, crema tártara y vinagre (1 litro de agua, 2 cucharadas de crema tártara, 1/2 taza de vinagre), y hierva por 10 minutos.

3. Confirme que todos los componentes estén completamente secos antes de usarlos o guardarlos.
4. Se recomienda limpiar a fondo el aparato antes de cada uso.
5. Almacene todos los componentes en un lugar limpio y seco cuando no esté en uso.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO



PELIGRO



NUNCA inserte ninguna herramienta u objeto extraño en la válvula de alivio seguridad o en la salida de la válvula. Puede dañar la válvula o causar una fuga, lo que puede provocar una explosión, incendio, lesiones personales o la muerte.



ADVERTENCIA



NUNCA mezcle aceite y agua en este aparato. Asegúrese de que el interior de la olla de cocción esté completamente seco antes de agregar líquidos.



PRECAUCIÓN



Revise el quemador y el tubo venturi en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede obstruir el flujo de gas y provocar un incendio debajo del aparato. Prevenga bloqueos inspeccionando y limpiando el quemador y el tubo venturi con frecuencia.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende.	Mala conexión entre el regulador y el tanque LP.	Asegúrese de que la tuerca de acoplamiento del regulador esté completamente apretada en la válvula del tanque LP.
	El tanque LP está vacío.	Vuelva a llenar el tanque LP en un distribuidor autorizado o compre un tanque LP nuevo lleno.
	El botón naranja de la válvula de seguridad no se dejó presionado.	Mantenga presionado el botón naranja de la válvula de seguridad durante 30 segundos mientras enciende el quemador.
El quemador no permanece encendido.	El botón naranja de la válvula de seguridad no se mantuvo presionado durante 30 segundos.	Mantenga presionado el botón naranja de la válvula de seguridad durante 30 segundos mientras enciende el quemador.
	Condiciones de viento excesivas.	Cuando el aparato esté frío, muévelo a un lugar diferente donde el viento no sea un factor perturbador. Vuelva a encender el quemador.
	El sensor de calor Smart Temp ha apagado la llama debido a la temperatura excesiva del aceite.	Apague la válvula de control del regulador y la válvula del tanque LP. Deje que el aceite se enfríe y vuelva a encender el quemador.
El aceite no alcanza la temperatura de cocción deseada.	El pavo no está completamente descongelado.	Nunca intente freír un pavo congelado o parcialmente congelado. Asegúrese de que el pavo esté completamente descongelado y secado con una toalla antes de bajarlo al aceite.
	La válvula de control del regulador no está completamente abierta.	Abra completamente la válvula de control del regulador girándola en sentido horario.
	El dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD) en el tanque LP se ha activado/disparado.	Para restablecer el dispositivo de protección contra sobrellenado, cierre la válvula de control del regulador y la válvula del tanque LP. Desconecte el regulador del tanque LP y espere al menos un minuto. Vuelva a conectar el regulador al tanque LP y abra completamente la válvula del tanque LP.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

El aparato ha sido fabricado bajo los más altos estándares de calidad y mano de obra. Garantizamos al consumidor/comprador original que todos los aspectos de este producto estarán libres de defectos materiales y de mano de obra por un (1) año a partir de la fecha de compra. Se proporcionará un reemplazo para cualquier pieza defectuosa sin cargo para la instalación por parte del consumidor. Las solicitudes de envío acelerado de piezas garantizadas correrán a cargo del consumidor / comprador. Los defectos o daños causados por el uso de piezas que no sean originales no están cubiertos por esta garantía. Esta garantía entrará en vigencia a partir de la fecha de compra como se muestra en el recibo del comprador.

Esta garantía es válida solo para el consumidor/comprador original y excluye el uso industrial, comercial o comercial del producto, daño del producto debido al envío o falla que resulte de alteración, abuso del producto o mal uso del producto, ya sea realizado por un contratista, empresa de servicios o consumidor. No seremos responsables de los cargos laborales y/o daños incurridos en la instalación, reparación o reemplazo ni por daños incidentales o consecuentes.



LoCo - Crazy Good Cookers, LLC.

506 Manchester Expressway • Suite A2 • Columbus, Georgia 31904
Servicio al cliente: 800-391-0436 • 8:00 a.m. a 5:00 p.m. • Lunes a viernes EST
Correo electrónico: customerservice@lococookers.com



lococookers.com



Fabricado en China