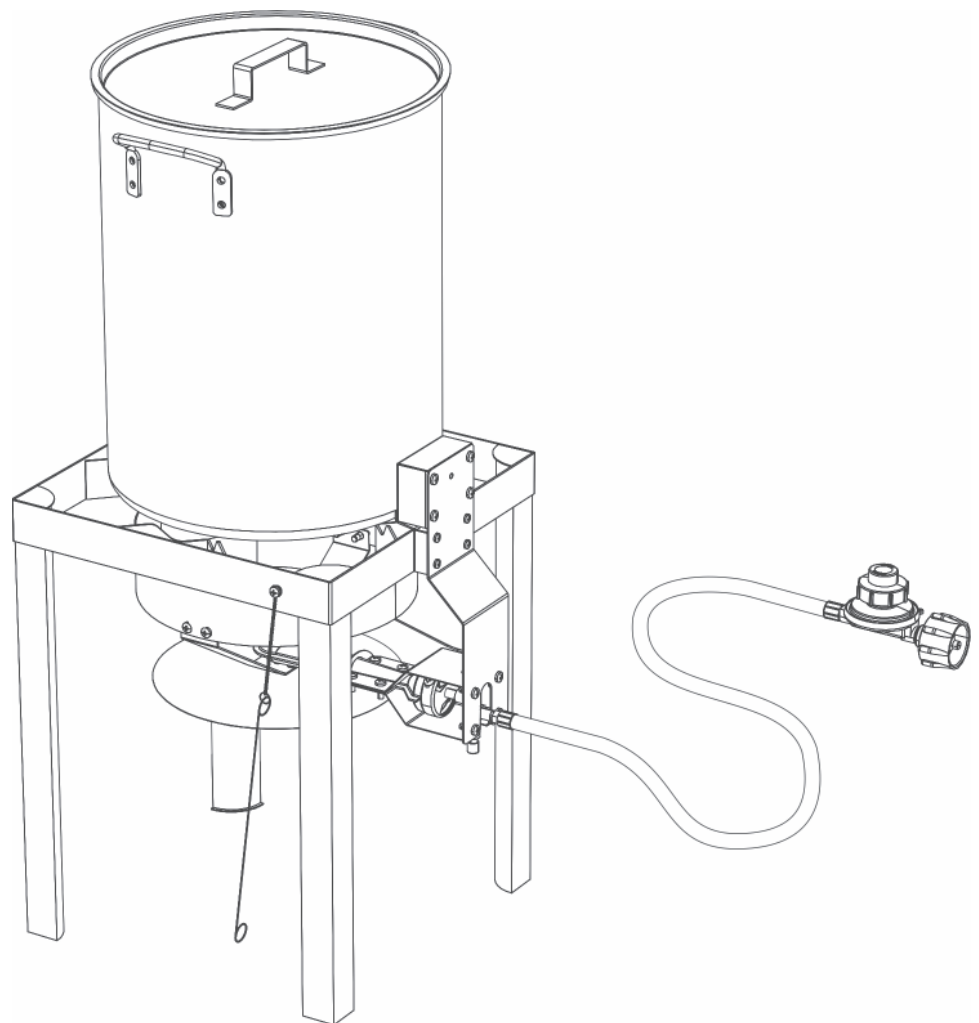




Owners Manual Assembly Instructions

TURKEY FRYER KIT

Models: LCTFK30CAP1 + LCTFK30CAP2



⚠ WARNING ⚠

**READ INSTRUCTION MANUAL BEFORE ATTEMPTING TO ASSEMBLE
OR OPERATE THIS PRODUCT.**

Adult assembly required. Keep screws and parts out of reach of children.

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

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.

Keep this manual for future reference.

SAFETY SYMBOLS

Basic safety precautions should always be observed when using this appliance.

Read and understand the meaning of these symbols before assembling and using this appliance.

DANGER

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

WARNING

Be alert to the possibility of serious personal injury if the instructions are not followed.

CAUTION

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in moderate injury.

DANGER

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- 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

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 10 ft (3.0 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
- Do not fill cooking pot beyond maximum fill line.
- Never allow oil or grease to get hotter than 400°F or 204°C. If the temperature exceeds 400°F (204°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
- 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.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

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

WARNING

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

Equipped for use on: Propane
Main Max. Input Rating: 54,000 BTU/H
Certified under ANSI Z21.89 - CSA 1.18-2017
Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance

TABLE OF CONTENTS

Warnings.....	2, 4-6
Parts Diagram and Parts List	7
Hardware	8
Assembly Instructions	8-9
Operating and Cooking Instructions	10-13
Care and Maintenance	14-15
Troubleshooting	16
Warranty Information	18

WARNINGS

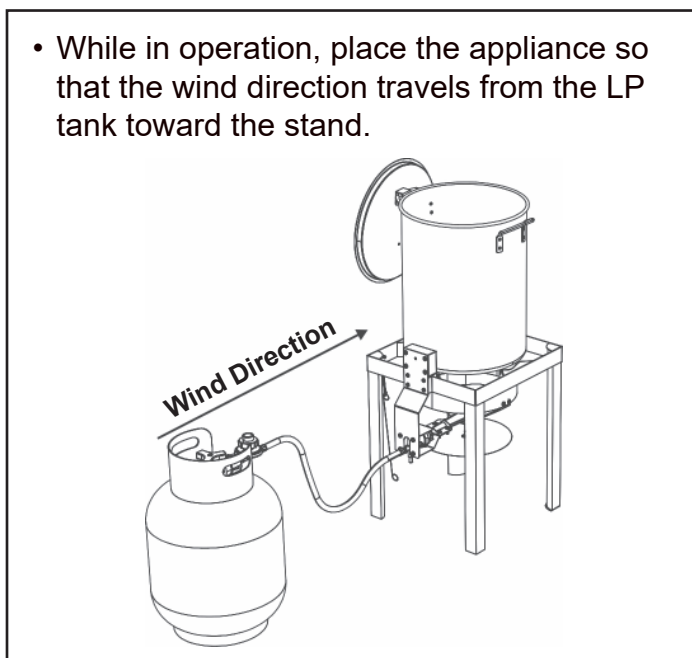
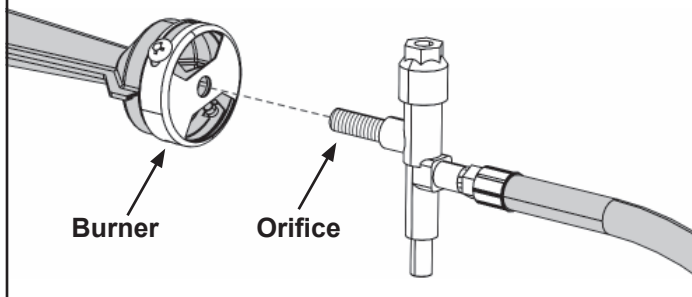
SAVE THESE INSTRUCTIONS

- The installation must conform with local codes or, in absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code*, ANSI Z223.1/NFPA 54, *Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases*, ANSI/NFPA 58; or *Natural Gas and Propane Installation Code*, CSA B149.1; *Propane Storage and Handling*, CSA B149.2.
- Never operate this appliance on or under any apartment or condominium balcony or deck.
- This appliance is for **outdoor use only**. Never use this appliance in a building, garage or any other enclosed area.
- Never install or use this appliance in or on a boat or recreational vehicle.
- Maintain proper clearances from combustible construction. The minimum clearance to the sides and back of the appliance is 10 ft (3 m) from any structure or combustible material. Do not locate or use the appliance under overhead combustible construction.
- Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).
- This appliance is not intended for commercial use.
- The use of alcohol, prescription drugs or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance. Do not operate when under the influence.
- When cooking with oil or grease, have a Type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department (911). A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking pot immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Never attempt to move the appliance or cooking pot.
- When cooking, the appliance must always be on a level, stable, noncombustible surface such as brick, concrete or dirt and in an area free of combustible materials. Never use this appliance on or around surfaces such as asphalt, wood, dry grass or leaves, vinyl or plastic. These surfaces are combustible and may melt or catch fire.
- Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the cooking appliance at all times.
- Do not place an empty cooking pot on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in the cooking pot while the appliance is in operation.
- Do not move the appliance while in use. Allow the cooking pot to cool to 115°F (46°C) before moving or storing.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids. Closed-toed shoes should always be worn during operation of this appliance.
- When cooking with oil or grease, the oil thermometer provided **MUST** be used. Follow instructions in this manual for proper installation and use of the oil thermometer. If the oil thermometer supplied with this fryer or boiler has been lost or damaged, a replacement oil thermometer must be one specified by the appliance manufacturer.
- If the temperature exceeds 400°F (204°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF and wait for the temperature to decrease to less than 350°F (177°C) before relighting burner according to the manufacturer's instructions. If there is a lid (cover), do not remove the lid as oxygen will feed the fire.
- Never use a cooking pot larger than the capacity and diameter recommended by the manufacturer.

Cooking pot capacity = 30 quarts (28.40 liters).
Diameter = 11.75" (29.84 cm). Height = 14.88" (37.80 cm)

WARNINGS

- Never overfill the cooking pot with oil, grease or water. Follow instructions in this manual for establishing proper oil, grease or water levels.
- Introduction of water or ice from any source into the oil/grease may cause overflow and sever burns from hot oil and water splatter. When cooking with oil/grease, all food products **MUST** be completely **THAWED** and towel **DRIED** before being immersed in the cooking pot.
- 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.
- The pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies shall be those specified by the appliance manufacturer. Replace only with regulator **Model No. GYK-1/8**.
- Hot cooking liquids can remain dangerously hot long after cooking. Never handle the cooking appliance until the cooking liquid has cooled to less than 115°F (46°C).
- The minimum outside operating temperature of this appliance is 32°F (0°C). Never use this appliance when temperature is below this minimum.
- Use caution when in close proximity to appliance. Falling or tripping near the gas appliance may result in the splashing or igniting of hot cooking liquids and potentially cause personal injury or property damage.
- Keep the cooking area adjacent to the appliance clear of debris and free of anything flammable or combustible.
- Never attempt to attach this appliance to the self-contained LP gas system of a camper, trailer or motor home.
- Check burner/venturi tubes for insects and insect nests and clean if necessary. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.
- The maximum weight of turkey is 18 pounds for Model LCTFK30CAP1's fryer stand and cooking pot. The maximum weight of turkey is 18 pounds for Model LCTFK30CAP2's fryer stand and cooking pot. Overweight turkey will cause oil overflow.
- The manufacturer has properly located the burner with respect to the orifice to allow the appliance to burn sufficiently. Please do not attempt to adjust the burner. It is preset to the factory specifications.
- The burner should be removed and cleaned occasionally. When the burner is reassembled, align the cone thread of the safety valve to the center line of the burner, then tighten the burner. Doing this is critical for maximum performance and efficiency.
- While in operation, place the appliance so that the wind direction travels from the LP tank toward the stand.



WARNINGS: LP TANK

DANGER

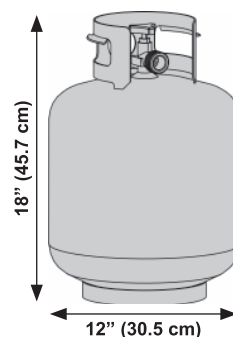
1. Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
2. NEVER fill the cylinder beyond 80% full.
3. If the instructions in 1 and 2 are not followed exactly, a fire causing serious injury or death may occur.
4. The safety release valve on the LP tank could activate the leaking of gas and cause a severe fire and increase the risk of serious injury or death.
5. If you smell, see or hear leaking gas, IMMEDIATELY get away from the LP tank and contact your FIRE DEPARTMENT (911).
6. Only cylinders marked "propane" shall be used.

6. Storage of an appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance.
7. The cylinder must be disconnected when the appliance is not in use.

LP TANK

The LP tank must meet the following requirements in order to be used with your appliance:

- Measurements must be 12" (30.5 cm) in diameter by 18" (45.7 cm) high with 20 lb (9.1 kg) maximum capacity.
- The LP gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the US Department of Transportation (DOT) or the Standard for *Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods*, CAN/CSA-B339.



LP TANK REMOVAL, TRANSPORT AND STORAGE

1. Turn control knobs OFF at regulator and LP tank valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only. Never use tools to disconnect.
2. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
3. A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety cap installed.
4. The cylinder must be stored outdoors out of reach of children. NEVER store the cylinder in enclosed spaces such as a garage, carport, covered porch or any other structure.
5. When the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.



The LP tank must include the following:

- QCC Type 1 outlet compatible with regulator and appliance.
- Safety relief valve.
- UL Listed Overfill Protection Device (OPD). This safety device is identified by the triangular hand wheel. Only use tanks equipped with this type of valve.
- LP tank must be arranged for vapor withdrawal and include collar that protects LP tank valve.

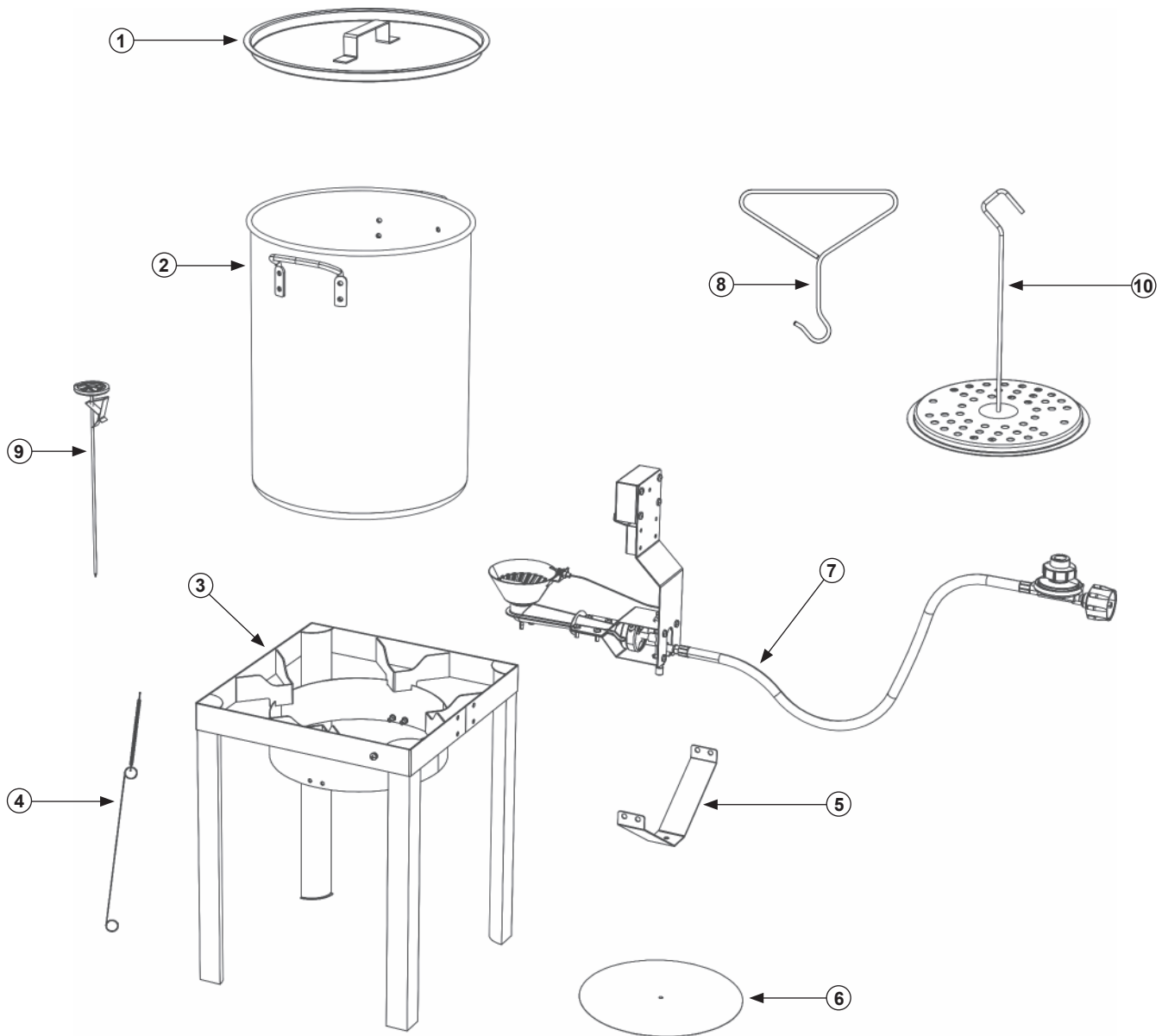


Liquefied Petroleum Gas (LP):

- LP gas is odorless, non-toxic and colorless when produced. For your safety, LP gas has been given an odor (similar to rotten eggs) so you can smell if there is any leaking.
- LP gas is highly flammable and can unexpectedly ignite when combined with air.

PARTS DIAGRAM

NOTE: Wash all parts that will come into contact with food with warm soapy water. Rinse and towel dry.

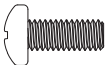


Part #	Description	Qty	Part #	Description	Qty
1	Lid w/Lid Assist Hook	1	6	Heat Shield	1
2	Cooking Pot	1	7	Burner/Regulator Assembly	1
3	Fryer Stand	1	8	Lifting Hook	1
4	Match Holder	1	9	Oil Thermometer	1
5	Burner Mounting Bracket	1	10	Poultry Stand	1

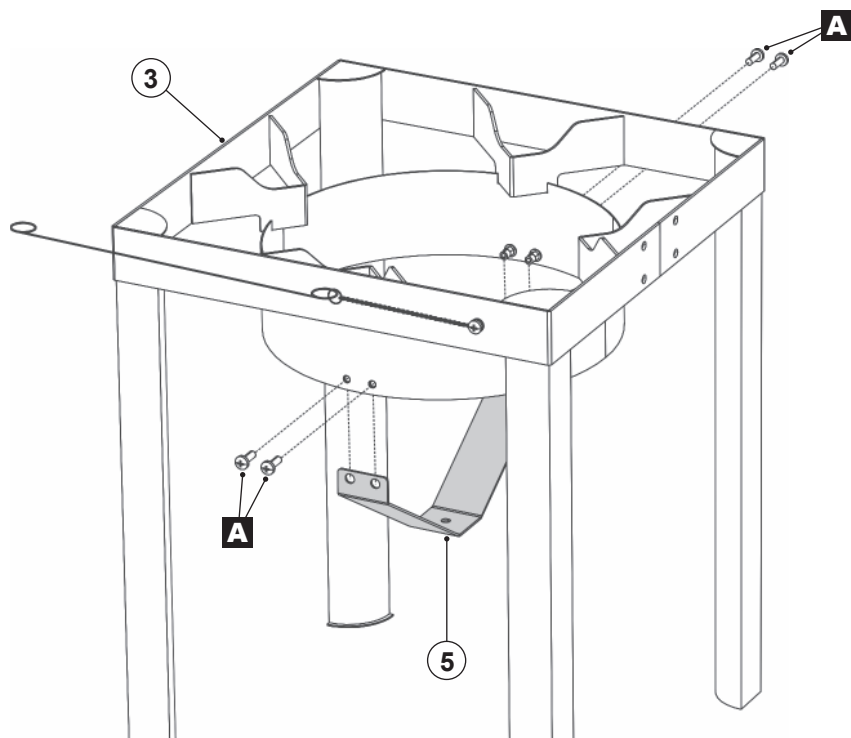
Contact customer service if any parts are missing, damaged or if replacement parts are needed.
customerservice@lococookers.com • lococookers.com

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

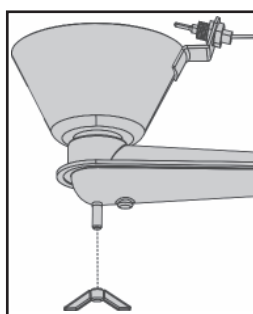
Tools required: Phillips head screwdriver (Not included)

Assembly Hardware					
A	M5x10 Screw	4	B	M4x25 Screw	4
					

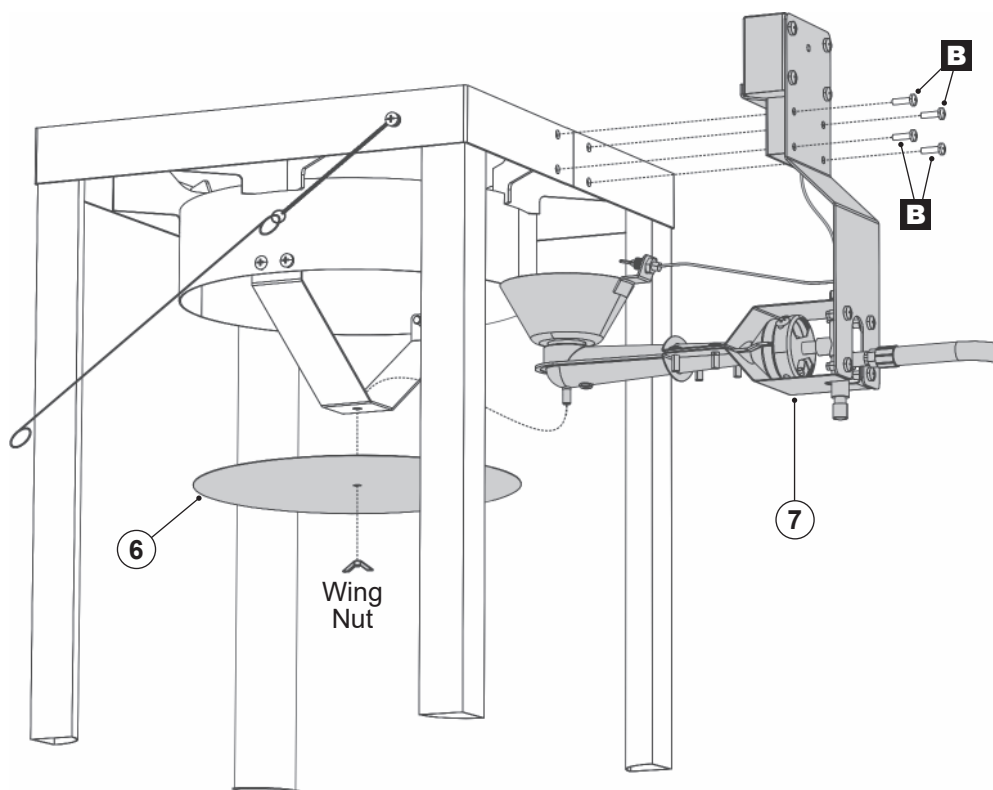
1



2



Remove wing nut from bottom of burner.



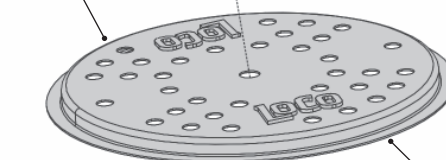
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

3

Remove wing nut and one washer from poultry stand hook.

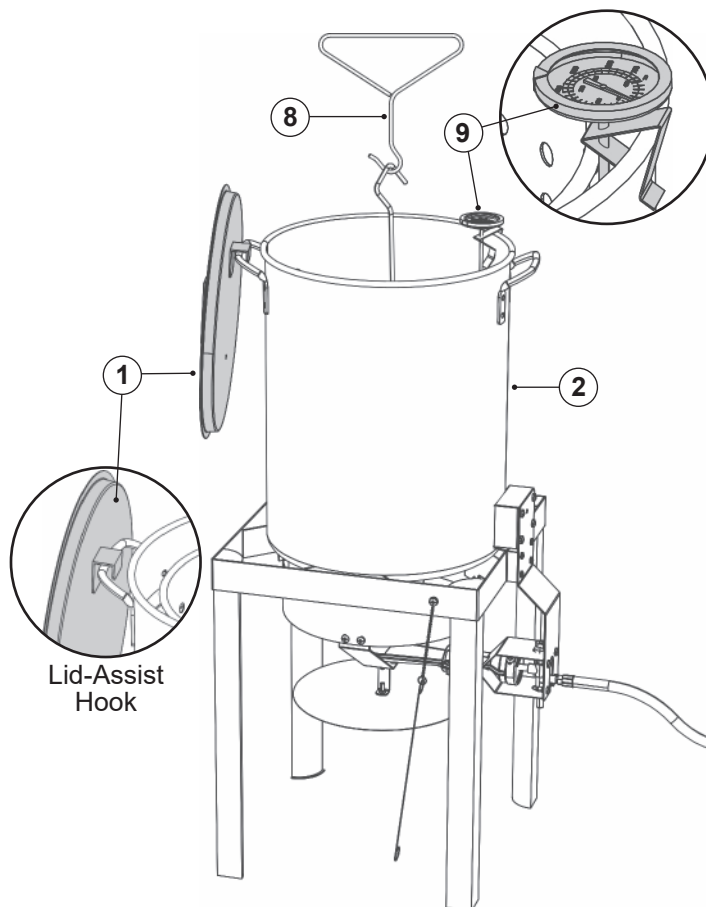


10



Install base, then washer and wing nut.

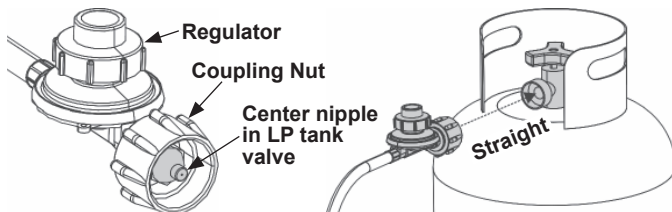
4



OPERATING INSTRUCTIONS

CONNECTING REGULATOR TO LP TANK:

1. Place LP tank on a secure, level and stable surface.
2. Turn control knob to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning hand wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP tank. Always use cap and strap supplied with valve. DO NOT use a POL transport plug. It will defeat the safety feature of the valve.
5. Hold regulator, insert nipple into LP tank valve. Hand-tighten the coupling nut while holding the regulator in a straight line with LP tank valve so as not to cross-thread the connection.



6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the backcheck. An additional one-half to three-quarters turn is required to complete.

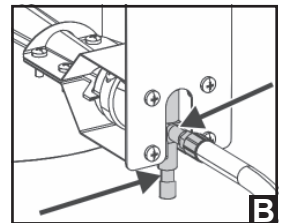
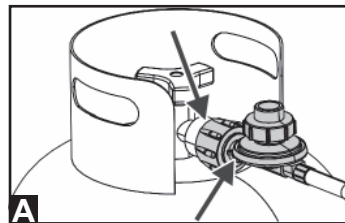
NOTE: If you cannot complete the connection, repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, DO NOT use this regulator.

LEAK TESTING VALVES, HOSE AND REGULATOR:

- Leak test must be repeated each time LP tank is exchanged or refilled.
- DO NOT smoke or have anything nearby that can easily ignite, such as lighters or matches.
- DO NOT use an open flame to check for gas leaks.
- Appliance must be leak tested outdoors in a well-ventilated area away from open flames or sparks.

STEPS TO LEAK TEST:

1. Use a clean paintbrush and 50/50 soap and water solution. Use mild soap and water. DO NOT use household cleaning agents. Damage to gas train components could result.
2. Brush soapy solution onto all metal seams and entire valve area. Slowly turn the LP tank valve counterclockwise to the open position. At the first sign of bubbles around the tank connection, immediately turn the valve off by turning clockwise. After 10 seconds, turn the LP tank valve to the off position and continue to watch for any bubbles. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHOULD THE VALVE REMAIN IN THE OPEN POSITION FOR MORE THAN 12 SECONDS.
3. If bubbles are observed at the valve attachment, you may attempt to tighten the valve and repeat the test from the beginning after waiting 5 minutes.
4. Brush soapy solution onto indicated connections shown below in **A** and **B**.



5. If "growing" bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. If leaks cannot be stopped, do not try to repair.
6. For assistance with any malfunction related to the LP tank, regulator or hose, contact your propane dealer or customer service.

⚠ WARNING ⚠

If "growing" bubbles appear, there is a leak. IMMEDIATELY turn off LP tank valve. If bubbles continue, IMMEDIATELY get away from the LP tank and contact your FIRE DEPARTMENT (911).

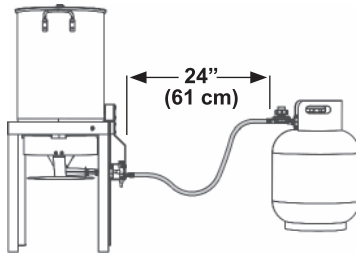
OPERATING INSTRUCTIONS

REGULATOR HOSE ASSEMBLY CHECK:

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 put into operation. The replacement hose assembly must be the one specified by the manufacturer.

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING BURNER:

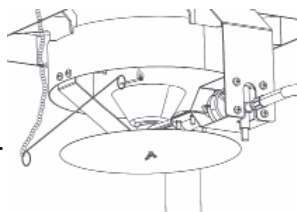
1. Read all instructions before lighting. Only light burner outdoors.
2. Confirm that the regulator control valve and cylinder valve are completely closed and in the OFF position.
3. Ensure a minimum of 24 inches (61 cm) separate the LP tank and the appliance.



WARNING

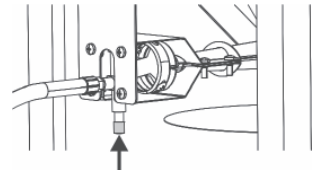
LP hose is a tripping hazard.
Special Care must be observed.

4. Open the LP tank valve fully by turning counterclockwise.
5. Open regulator control valve by turning clockwise until fully open.
6. Using a long ignited match (fireplace match), place flame directly over the burner. If using a short/paper book match, first place the unlit match into the match holder which is attached by a chain to the fryer stand, then light the match.



7. Push upward and continually hold the orange button on the safety valve until the burner is lit. DO NOT stand with head or

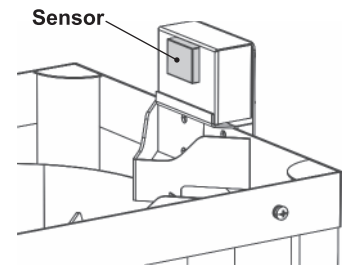
arms over burner. After the burner is lit, continue to hold the button on the safety valve for 30 seconds and then release.



8. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the regulator control valve OFF, wait 5 minutes, then repeat the lighting procedure.
9. When the burner is lit, turn the regulator control valve to the desired heat output position between ON and OFF.

SMARTTEMP™ HEAT SENSOR:

Your fryer is equipped with a SmartTemp™ heat sensor. Make sure the cooking pot is properly seated in the stand so that the cooking pot touches the sensor. If the oil gets too hot the sensor will extinguish the flame. If this occurs, allow the oil to cool and restart the burner. See "INSTRUCTIONS FOR LIGHTING BURNER."



SHUT DOWN INSTRUCTIONS:

1. Turn LP tank OFF by turning hand wheel clockwise to a full stop.
2. Turn regulator control valve counterclockwise to the OFF position.

WHEN BURNER FLAME IS ACCIDENTALLY EXTINGUISHED:

1. Turn LP tank OFF by turning hand wheel clockwise to a full stop.
2. Turn regulator control valve counterclockwise to the OFF position.
3. Inspect the hose and make sure connections are complete. After waiting 5 minutes, restart the appliance following "INSTRUCTIONS FOR LIGHTING BURNER."



COOKING INSTRUCTIONS

DISCONNECTING REGULATOR FROM LP TANK:

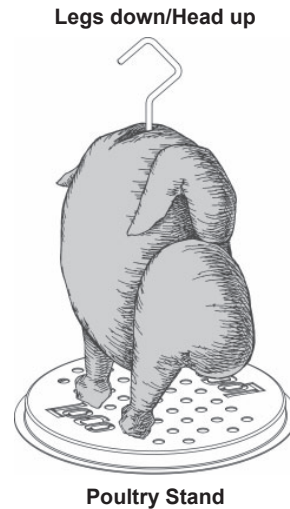
1. Turn regulator control valve counterclockwise to the OFF position.
2. Turn LP tank OFF by turning hand wheel clockwise to a full stop.
3. Turn the coupling nut counterclockwise to loosen the connector. Loosen by hand only. DO NOT use tools.
4. When disconnected, the regulator should be hung from the hook attached to the appliance.

⚠ WARNING ⚠

- Never fill the cooking pot above the marked "Max Fill" line. Doing so could result in the unit becoming top-heavy and creating an unsafe/unstable condition.
- Never fill the oil to less than the Minimum Oil Fill Line as it will cause the oil temperature to rise too fast.
- Check your oil thermometer before each use by inserting it into a pot of boiling water and ensuring that it registers approximately $212^{\circ} \pm 20^{\circ}\text{F}$ ($100^{\circ} \pm 10^{\circ}\text{C}$). If it does not function properly, obtain a replacement oil thermometer specified by the manufacturer before using the appliance.
- Do not place an empty cooking pot on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in the cooking pot while the appliance is in operation.

POULTRY STAND

Place the turkey onto the poultry stand with legs down and head up.



HOW TO DETERMINE HOW MUCH OIL YOU NEED:

1. Place your turkey on the poultry stand and lower it into the cooking pot.
2. Fill the cooking pot with water until the turkey is completely submerged. There must be a minimum of 3 in (8 cm) between the water level and the top of the cooking pot.
3. Remove the turkey and poultry stand from the cooking pot and either mark the water line or measure the amount of water in the cooking pot.
4. Empty the water from the cooking pot and completely dry the cooking pot and the turkey.
5. Fill the cooking pot with oil to the water line mark.

COOKING INSTRUCTIONS

DEEP FRIED WHOLE TURKEY

STEP 1:

Place cooking pot with oil on fryer stand. Make sure the oil thermometer is clipped to the side of the cooking pot.

⚠️ WARNING ⚠️

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

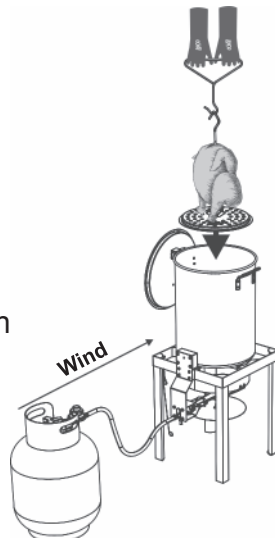
Do not use the lid when heating or cooking with oil. Heat the oil to 325°F-350°F (163°C-177°C). Never leave the heating oil unattend as it can ignite. Carefully monitor the temperature and never allow it to reach the red “fire hazard” zone on the oil thermometer.

STEP 2:

Using an injector (sold separately), inject marinade into the thicker areas of the turkey's breast and thighs. Insert the needle into the turkey and withdraw it slowly while pushing the plunger. This will prevent large pockets of marinade and spread it evenly. Discard any unused marinade. Completely pat the turkey dry inside and out. This is very important as it reduces oil splatter. When turkey is dry, add herb rubs or seasonings to the skin.

STEP 3:

Place the seasoned turkey on the poultry stand. Wear protective gloves and clothing and use the lifting hook to slowly lower the turkey into the hot oil. It is important to maintain a temperature between 325°F (163°C) and 350°F (177°C). Regulate the flame with the regulator control valve as needed. Do not let the oil overheat as a fire could result.



STEP 4:

Estimate cooking time by the formula of 3.5 minutes of cooking time per pound of turkey. For example, a 10 lb turkey should cook approximately 35 minutes. When the cooking time has ended, slowly lift the poultry stand and turkey from the pot using the lifting hook. Place stand on a suitable surface for draining. Allow the turkey to drain while checking the internal temperature with a meat thermometer. Use caution as the turkey will be very hot. The safe internal temperature should be 170°F (77°C) in breast and 180°F (82°C) in thigh.

STEP 5:

When cooking is complete, turn the fryer OFF. Always turn the LP tank valve OFF first, then turn the regulator control valve OFF. Allow the fryer and oil to cool completely. Never attempt to drain oil or move the cooking pot until oil has cooled below 115°F (46°C) as severe burns could result.

⚠️ WARNING ⚠️

Use only the lifting hook provided with your kit. Use of any other item or hanger could lead to personal injury.

Always remove the turkey from the cooking pot SLOWLY. Lifting the turkey too quickly may cause hot liquid to splash out of the cooking pot and could result in severe burns for anyone near the cooking pot. Be sure to lift straight up and well above the cooking pot to avoid overturning the cooking pot full of hot liquid.

CARE AND MAINTENANCE

PROPER CARE AND MAINTENANCE WILL KEEP YOUR APPLIANCE OPERATING SMOOTHLY



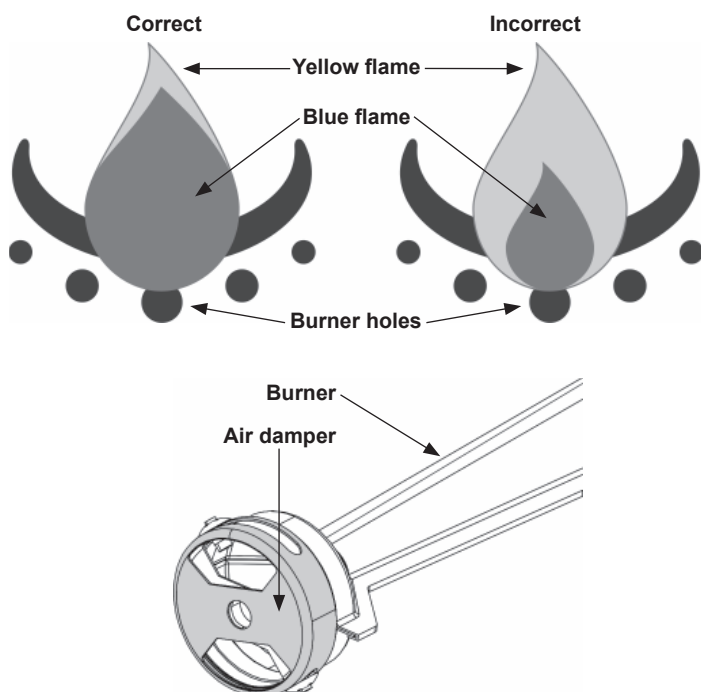
CAUTION



- Allow fryer to fully cool to 115°F (46°C) before performing any cleaning.
- Keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Visually check the burner flames.

BURNER FLAME CHECK

Light the burner and adjust the flame with the regulator control valve. Always check the flame prior to each use. The air damper mounted on the burner helps control the amount of primary air that mixes with the LP gas. A blue flame with little or no yellow flame will provide the best heat. Adjust the air damper by turning it clockwise or counterclockwise to achieve the desired flame.



CLEAN THOROUGHLY AFTER EVERY USE

NOTE: Clean the entire appliance each year and tighten all hardware 1-2 times a year or more depending on frequency of use.

1. Turn the appliance OFF at the regulator control valve and at the LP tank valve before cleaning. Check that there is no flame or gas smell and that all valves are in the OFF position. Make sure that the regulator is properly disconnected from the LP tank prior to any cleaning.
2. Any component that has been in contact with food must be hand-washed with warm soapy water and a nylon pad. If the cooking pot(s) have black soot cooked onto the outside finish it can be scrubbed off with steel wool. DO NOT spray oven cleaner on aluminum cooking pots to remove grease or soot, as it will cause the finish to become dull.

If food remains stuck to the poultry stand, place in hot water and allow to soak. After cooling, scrub with nylon pad.

If hard water causes darkening on the interior of the cooking pot(s), fill to the level of the darkened area with a mixture of water, cream of tartar and vinegar (1 quart of water, 2 tablespoons cream of tartar, 1/2 cup vinegar), boil for 10 minutes.

3. Confirm that all components are completely dry before using or placing in storage.
4. It is recommended to thoroughly clean the appliance prior to every use.
5. Store all components in a clean, dry location when not in use.

CARE AND MAINTENANCE



DANGER



NEVER insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve or cause a leak which can lead to explosion, fire, personal injury or death.



WARNING



NEVER mix oil and water in this appliance. Make sure the inside of the cooking pot is completely dry before adding any liquids.



CAUTION



Check burner and venturi tube for insects and insect nests. A clogged tube can obstruct gas flow and can result in a fire beneath the appliance. Prevent blockages by inspecting and cleaning burner and venturi tube regularly.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner will not light.	Bad connection between the regulator and LP tank.	Make sure the regulator coupling nut is fully tightened on the LP tank valve.
	The LP tank is empty.	Refill LP tank at an authorized dealer or purchase new filled LP tank.
	Orange button on safety valve was not pushed and held.	Press and hold the orange button on the safety valve for 30 seconds while lighting burner.
Burner does not stay lit.	Orange button on safety valve was not held for 30 seconds.	Press and hold the orange button on the safety valve for 30 seconds while lighting burner.
	Excessive wind conditions.	When appliance is cool, move appliance to different location where high wind is not a factor. Relight burner.
	SmartTemp™ heat sensor has extinguished flame due to excessive oil temperature.	Turn the regulator control valve and the LP tank valve OFF. Allow oil to cool and relight burner.
Oil does not reach desired cooking temperature.	Turkey is not fully thawed/defrosted.	Never attempt to fry a frozen or partially frozen turkey. Make sure turkey is fully thawed/defrosted and towel dried before lowering into oil.
	Regulator control valve is not fully opened.	Fully open regulator control valve by rotating it in a clockwise direction.
	Overfill Protection Device (OPD) on LP tank has been activated/tripped.	To reset the Overfill Protection Device, turn the regulator control valve and the LP tank valve OFF. Disconnect the regulator from the LP tank and wait at least one minute. Reconnect the regulator to the LP tank and fully open LP tank valve.

WARRANTY INFORMATION

The appliance has been manufactured under the highest standards of quality and workmanship. We warrant to the original consumer/purchaser that all aspects of this product will be free of defects in material and workmanship for one (1) year from the date of purchase. A replacement for any defective part will be supplied free of charge for installation by the consumer. Requests for expedited shipments of warranted parts will be at the consumer's/purchaser's expense. Defects or damage caused by the use of other than genuine parts are not covered by this warranty. This warranty shall be effective from the date of purchase as shown on the purchaser's receipt.

This warranty is valid for the original consumer/purchaser only and excludes industrial, commercial or business use of the product, product damage due to shipment or failure which results from alteration, product abuse or product misuse whether performed by a contractor, service company or consumer. We will not be responsible for labor charges and/or damage incurred in installation, repair or replacement, nor for incidental or consequential damage.



LoCo - Crazy Good Cookers, LLC.

506 Manchester Expressway • Suite A2 • Columbus, Georgia 31904

Email: customerservice@lococookers.com



lococookers.com



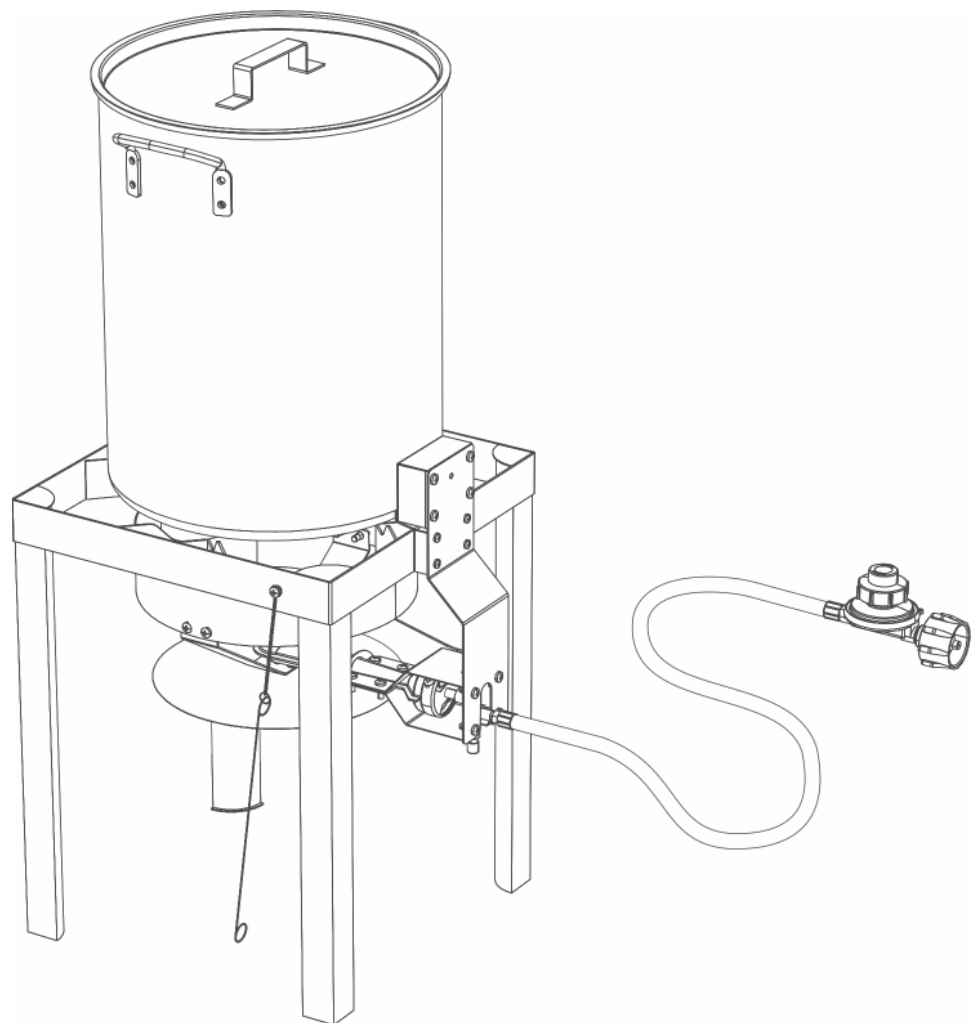
Made in China



**Manual del propietario
Instrucciones de montaje**

KIT DE FREIDORA PARA PAVO

Modelos: LCTFK30CAP1 + LCTFK30CAP2



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 montage	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

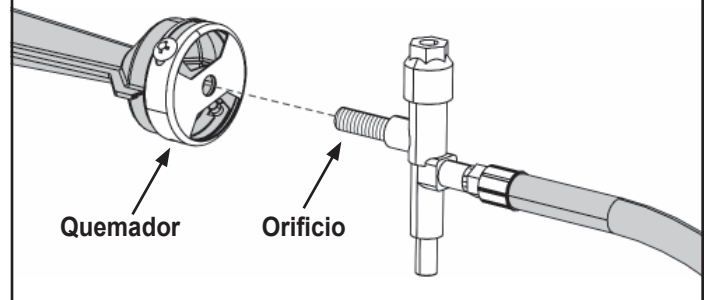
- La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el *Código Nacional de Gas Combustible*, ANSI Z223.1/NFPA 54, *Almacenamiento y Manipulación de Gases de Petróleo Licuado*, ANSI/NFPA 58; o *Código de instalación de gas natural y propano*, CSA B149.1; *Almacenamiento 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.
Capacidad de la olla de cocción = 30 quarts (28.40 litros).
Diámetro = 11.75" (29.84 cm).
Altura = 14.88" (37.80 cm)

ADVERTENCIAS

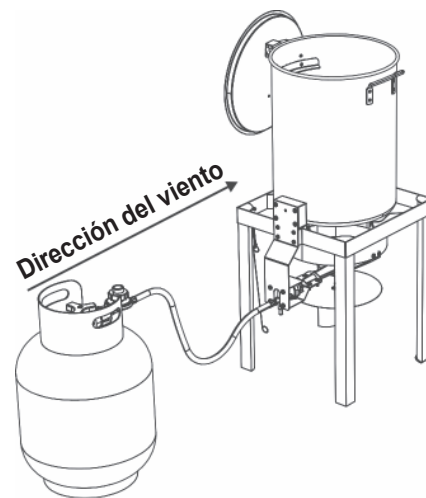
- Nunca llene en exceso la olla de cocción con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones de este manual para establecer los niveles adecuados de aceite, grasa o agua.
- La introducción de agua o hielo de cualquier fuente en el aceite/grasa puede causar desbordamiento y quemaduras graves por salpicaduras 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 LCTFK30CAP1. El peso máximo del pavo es de 18 libras para la base de la freidora y la olla de cocción del modelo LCTFK30CAP2. Un pavo con un mayor peso 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 ⚠

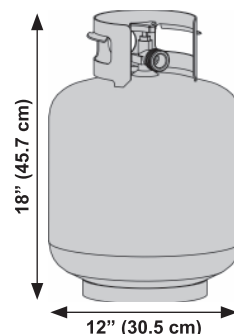
1. No almacene un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. NUNCA llene el cilindro más allá del 80 % de su capacidad.
3. Si las instrucciones en 1 y 2 no se siguen exactamente, puede producirse un incendio que causa lesiones graves o la muerte.
4. La válvula de liberación de 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

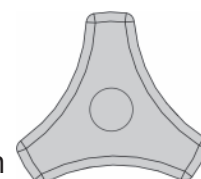
1. Coloque las perillas de control en el regulador y la válvula del tanque LP en la posición OFF (apagado). Gire la tuerca de acoplamiento en sentido antihorario solo con la mano. Nunca use herramientas para desconectar.
2. Coloque el tapón antipolvo en la salida de la válvula del cilindro cuando el 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.



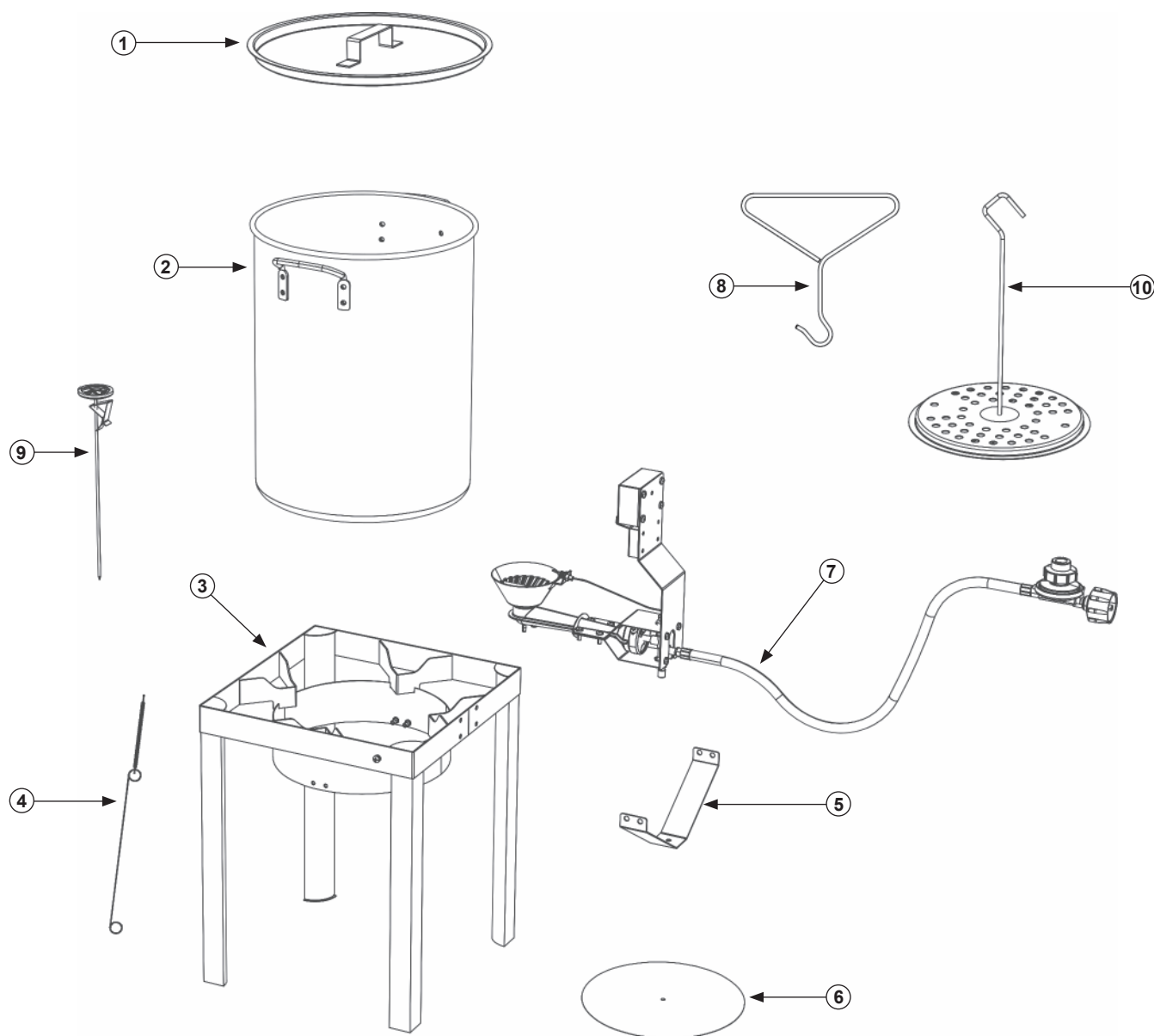
Dispositivo OPD

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.



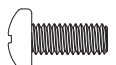
Pieza n°.	Descripción	Cant.	Pieza n°.	Descripción	Cant.
1	Tapa con gancho de agarre	1	6	Blindaje térmico	1
2	Olla de cocción	1	7	Conjunto de quemador/regulador	1
3	Base de la freidora	1	8	Gancho de elevación	1
4	Portafósforos	1	9	Termómetro de aceite	1
5	Soporte de montaje del quemador	1	10	Base para 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.
customerservice@lococookers.com • lococookers.com

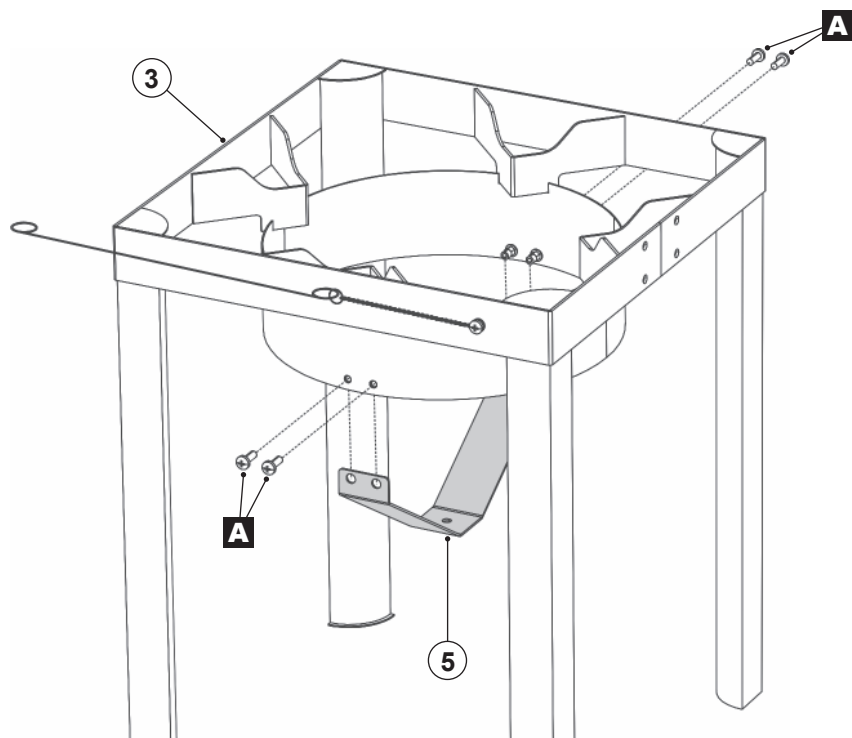
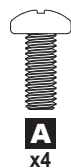
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Herramientas necesarias: Destornillador Phillips (no incluido)

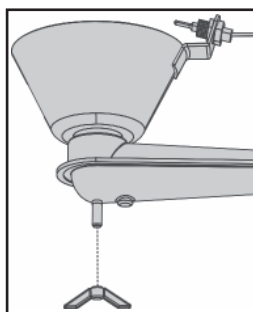
Accesorios de montaje

A	4	B	4
			

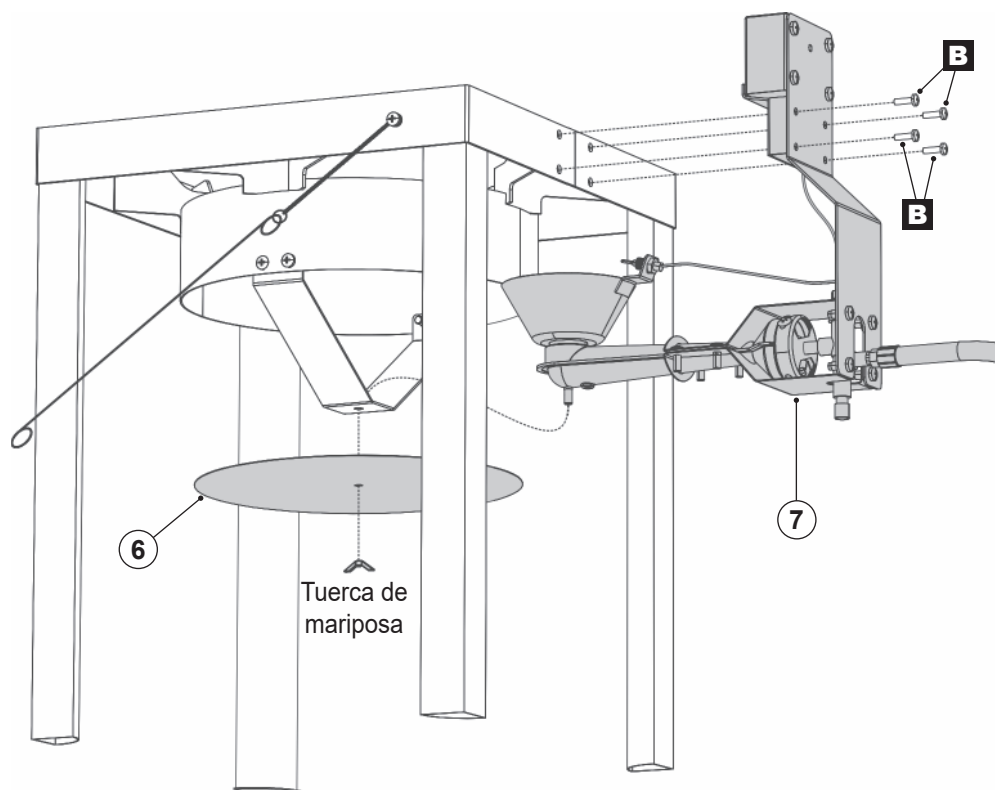
1



2



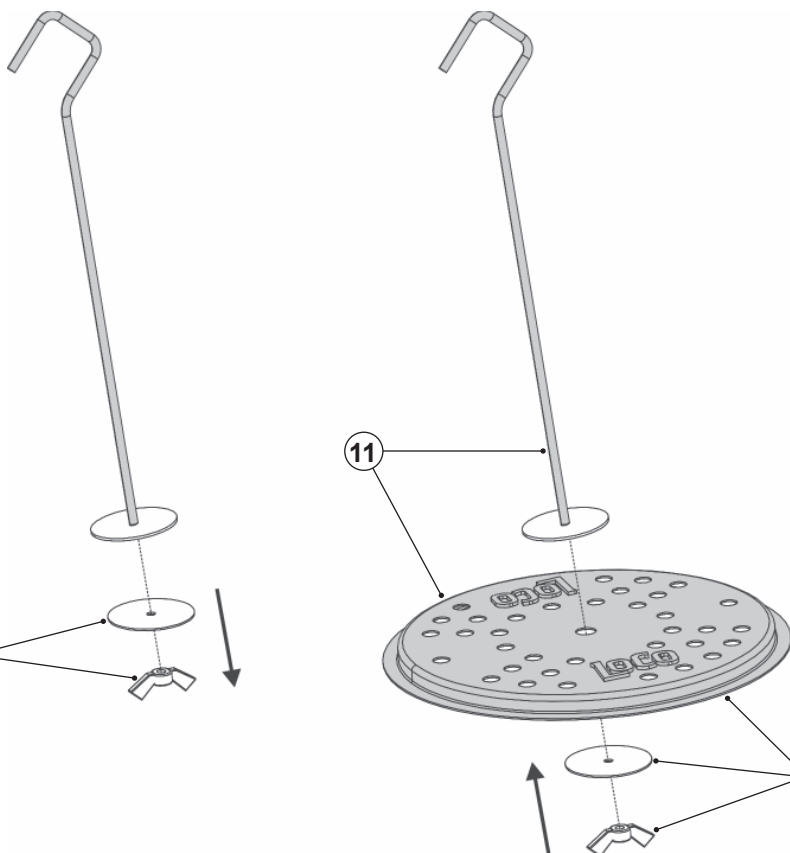
Retire la tuerca de mariposa de la parte inferior del quemador.



INSTRUCCIONES DE MONTAJE

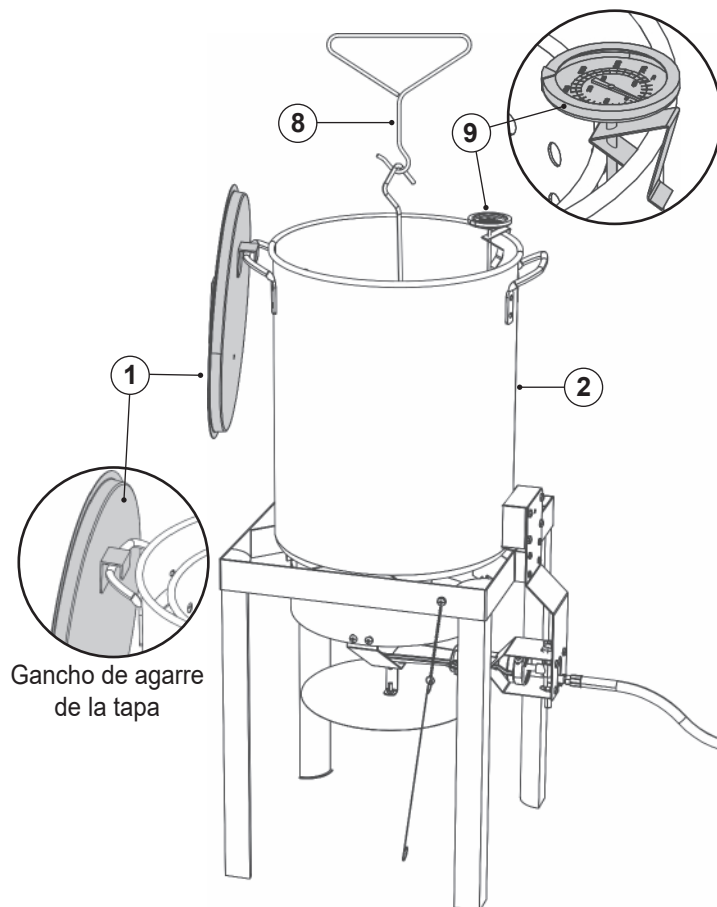
3

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.

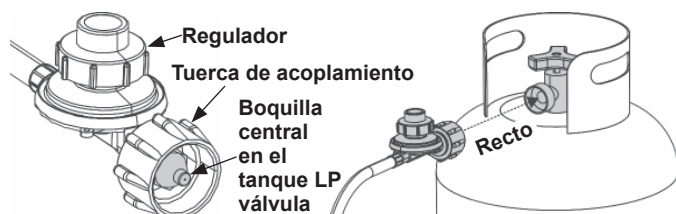
4



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.

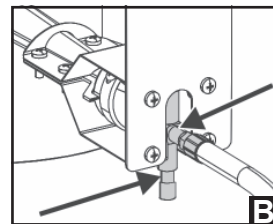
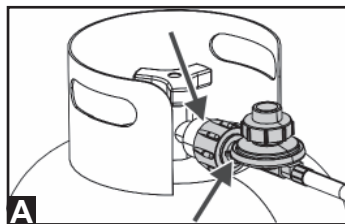
NOTA: Si no puede completar la conexión, repita los pasos 5 y 6. Si todavía no puede completar la conexión, NO utilice este regulador.

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).

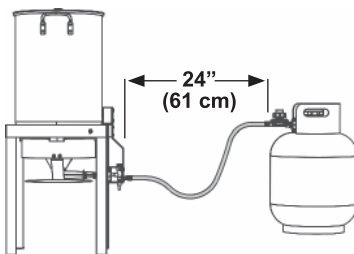
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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:

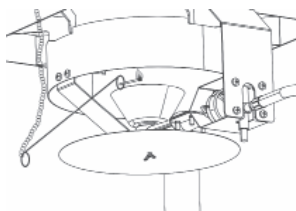
1. Lea todas las instrucciones antes de encender. Solo encienda el quemador en exteriores.
2. Confirme que la válvula de control del regulador y la válvula del cilindro estén completamente cerradas y en la posición OFF (apagado).
3. Asegúrese de que haya un mínimo de 24 pulgadas (61 cm) de separación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



⚠ ADVERTENCIA ⚠

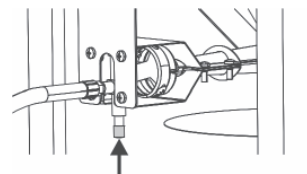
La manguera de LP representa un peligro de tropiezo. Se debe tener especial cuidado cuando esté cerca.

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.



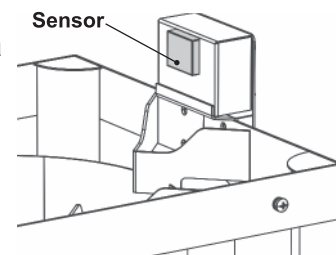
Portafósforos

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 SMARTTEMP™:

Su freidora está equipada con un sensor de calor SmartTemp™. 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.

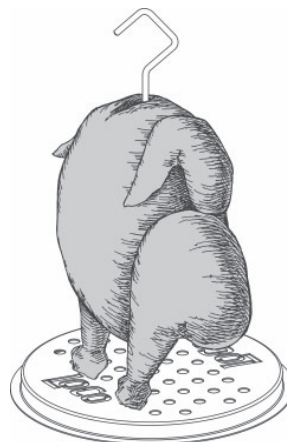
⚠ ADVERTENCIA ⚠

- 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.

BASE PARA CARNE DE AVES

Coloque el pavo en el base para carne de aves con las piernas hacia abajo y la cabeza hacia arriba.

Piernas abajo/cabeza arriba



Base para carne de aves

CÓMO DETERMINAR CUÁNTO ACEITE NECESITA:

1. Coloque el pavo en la base de carne de aves 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 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.

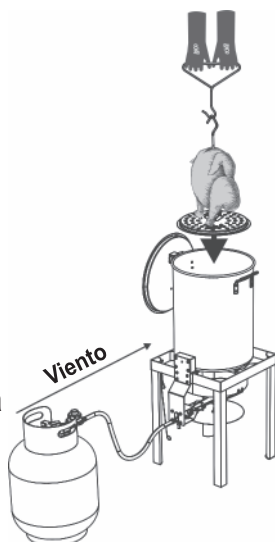
No use la tapa cuando caliente o cocine con aceite. Caliente el aceite a 325 °F - 350 °F (163 °C - 177 °C). Nunca deje el aceite de calefacción desatendido ya que puede encenderse. Controle cuidadosamente la temperatura y nunca permita que alcance la zona roja de "peligro de incendio" en el termómetro 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 base de carne de aves. Use guantes y ropa protectora y use el gancho de elevación para bajar lentamente el pavo al aceite caliente. 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 lentamente el base para carne de aves y el pavo de la olla usando el gancho de elevación. 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



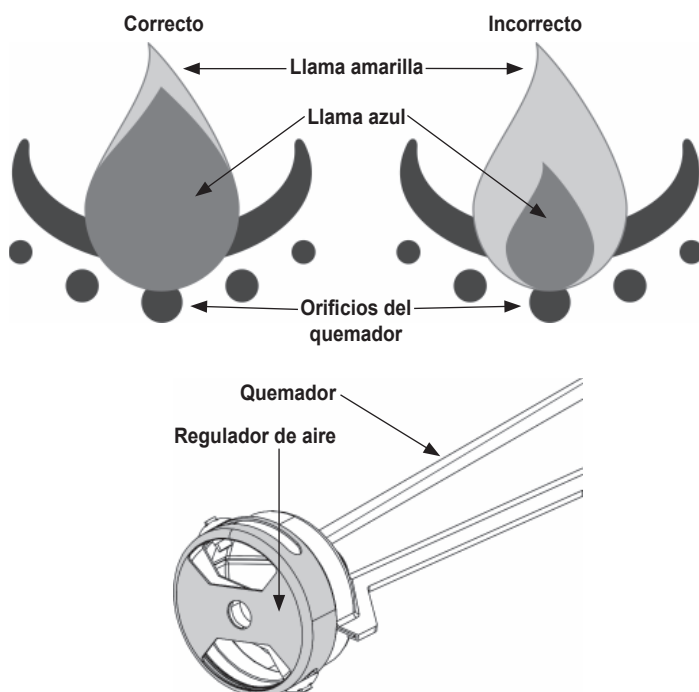
PRECAUCIÓN



- 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 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 SmartTemp™ 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

Correo electrónico: customerservice@lococookers.com



lococookers.com



Hecho en China