



HORNILLO DE METAL FUNDIDO INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE Y MANUAL DE UTILIZACIÓN Y CUIDADO

NÚMERO DE MODELO/SERIE _____

ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES CONTIENE INFORMACIÓN IMPORTANTE NECESARIA PARA ENSAMBLAR CORRECTAMENTE Y USAR EL APARATO DE MANERA SEGURA. LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES ANTES DE ENSAMBLAR Y USAR EL APARATO. SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES AL USAR EL APARATO. GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTA FUTURA.

METAL FUSION, INC.

712 St. George Avenue.

Jefferson, LA 70121

Si tiene algún problema o inquietud

llámenos gratis al

1-800-783-3885

De 7:30 AM a 3:30 P.M. Hora Central • De lunes a viernes

(504) 736-0201

www.kingkooker.com

⚠️ ADVERTENCIA

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

PELIGRO

Si huele a gas:

- 1. Cierre la válvula de gas que alimenta al aparato.**
- 2. Extinga cualquier llama abierta.**
- 3. Si el olor persiste, aléjese del aparato y llame a los bomberos inmediatamente.**

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE OCASIONAR INCENDIOS O EXPLOSIONES QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

PELIGRO

- 1. Nunca haga funcionar este aparato sin vigilancia.**
- 2. Nunca haga funcionar este aparato a menos de 10 pies o 3.05 m de cualquier estructura, material combustible u otro tanque de gas. No coloque el artefacto debajo de NINGUNA construcción.**
- 3. Use unidades que funcionan a propano únicamente al aire libre. Los riesgos implícitos son incendios y emanaciones de monóxido de carbono. La falta de ventilación puede producir lesiones o la muerte.**
- 4. Nunca haga funcionar este aparato a menos de 25 pies o 7.5 m de cualquier líquido o vapor inflamable.**
- 5. No llene el recipiente para cocinar por encima de la línea máxima de llenado (*si corresponde*).**
- 6. Al cocinar en aceite o grasa, siempre utilice el termómetro suministrado y no permita nunca que el aceite o la grasa se caliente más de 350 °F (177 °C). Si la temperatura supera los 350 °F (177 °C) o si el aceite comienza a echar humo, APAGUE inmediatamente el quemador o el suministro de gas.**
- 7. Los líquidos calentados y el equipo pueden abrasar por mucho tiempo después del proceso de calentamiento. No toque nunca el aparato hasta que los líquidos se hayan enfriado a 100°F, o 38°C, o menos.**
- 8. Si ocurre un incendio, aléjese del aparato y llame a los bomberos inmediatamente. No intente apagar con agua un fuego de aceite o grasa. Cuando cocine, tenga a mano un extintor tipo BC o ABC. En algunas circunstancias, un extintor tipo BC o ABC puede contener este tipo de incendio.**

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

ADVERTENCIA

LEA Y COMPRENDA ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO

En todo este manual, las palabras aparato, hornillo, freidora/hervidora, quemador y estufa se usarán indistintamente para referirse al hornillo King Kooker® para cocinar al aire libre.

- 1) **Este aparato debe ser VIGILADO. NO lo deje desatendido mientras el quemador está encendido o cuando calienta aceite, grasa o agua, o mientras cocina. Vigile el aparato mientras siga caliente después de cocinar [aceite, grasa o agua a más de 100 °F (38 °C)]. Los líquidos calentados y el equipo pueden abrasar por mucho tiempo después de haber terminado de cocinar.**
- 2) **Mantenga siempre a los niños, a cualquier persona no autorizada y a las mascotas lejos del aparato.**
- 3) **El uso del alcohol y las drogas con o sin receta puede deteriorar sus habilidades para ensamblar adecuadamente o para manejar con seguridad este aparato. NO ensamble ni maneje este aparato si está usando alcohol o drogas con o sin receta.**
- 4) **Este aparato es para cocinar AL AIRE LIBRE solamente. NO lo use en edificios, garajes, carpas ni en ningún otro espacio interior. NO lo use dentro ni encima de ningún vehículo o barco recreativo. No use NUNCA este aparato como calentador.**
- 5) **No coloque este aparato bajo NINGUNA estructura por encima de la cabeza. Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3.05m) desde los lados, frente y parte trasera del aparato a CUALQUIER construcción. Mantenga el área libre de cualquier material combustible. No utilice el artefacto en ningún balcón o terraza de un departamento o condominio, ni debajo de éstos.**
- 6) **Al cocinar, la freidora/hervidora debe estar sobre una superficie nivelada, estable y no combustible, libre de materiales combustibles, como el ladrillo o el cemento, o la tierra. No son apropiadas las superficies como la madera, el asfalto o el plástico, ya que pueden quemarse, ampollarse o derretirse.**
- 7) **Examine todas las conexiones del hornillo para asegurarse de que no tengan fugas antes de cada utilización. Mantenga la manguera de abastecimiento de combustible lejos de cualquier superficie calentada. Sólo debe usarse con este artefacto el ensamble de manguera LP y regulador de Metal Fusion, Inc.**
- 8) **Este artefacto no debe utilizarse para freír pavos.**
- 9) **Al cocinar en aceite o grasa, se DEBE usar el termómetro provisto. Siga las instrucciones de este manual para la instalación y uso adecuado del termómetro. Si el termómetro que viene con la freidora/hervidora se ha perdido o estropeado, deberá obtener el termómetro de reemplazo especificado por Metal Fusion, Inc. antes de usar el aparato.**
- 10) **Si la temperatura del aceite para cocinar supera los 350 °F o 177 °C, o si el aceite comienza a echar humo, cierre inmediatamente el suministro del gas y espere a que la temperatura baje a menos de 350 °F o 177 °C antes de volver a encender el quemador de acuerdo con las instrucciones de este manual.**
- 11) **Al cocinar en aceite o grasa, tenga a mano un extintor tipo BC o ABC. Si ocurre un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame a los bomberos inmediatamente. Un extintor tipo BC o ABC podría contener el fuego en algunas circunstancias.**
- 12) **No llene NUNCA la olla por encima de la marca de llenado con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones de este manual para establecer el nivel adecuado de aceite, grasa o agua.**

- 13) Al echar agua o hielo de cualquier origen al aceite o grasa puede hacer que se derrame y causar quemaduras graves por la salpicadura. Al freír en aceite o grasa, todos los alimentos DEBEN estar completamente descongelados y secados con un trapo antes de meterlos a la freidora.
- 14) No eche nunca alimentos o accesorios al líquido de cocinar caliente. Coloque despacio los alimentos o accesorios dentro del líquido para cocinar para evitar que salpique o se desborde. Al sacar alimentos del aparato, tenga cuidado para evitar las quemaduras de los líquidos de cocina calientes.
- 15) Este aparato y la olla, incluso los mangos y las tapas, se calientan de manera peligrosa al usarlos. Use agarraderas para ollas o guantes para hornos bien aislados para protegerse de las superficies calientes o de las salpicaduras de líquidos calientes. Recomendamos usar también gafas de seguridad para protegerse de las salpicaduras de aceite. El aceite permanece peligrosamente caliente por horas después de usarlo.
- 16) NO coloque la olla vacía en el aparato cuando esté funcionando. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en la olla mientras el aparato esté funcionando. No use nunca una olla más grande que la capacidad y diámetro especificados en este manual.
- 17) Si llueve, nieva, graniza, o cae cualquier otro tipo de precipitación mientras cocina con aceite y grasa, tape inmediatamente la olla y apague los quemadores del aparato y el suministro de gas. No intente transportar el aparato o la olla.
- 18) NO transporte el aparato mientras esté funcionando. Permita que se enfríe la olla hasta los 100 °F o 38 °C antes de moverlo o guardarlo.
- 19) Evite tropezar o chocar con el aparato para evitar el contacto con el artefacto caliente, derrames o salpicaduras de líquidos calientes.
- 20) Consulte la sección de Utilización y Cuidado para ver la información sobre el tanque de Gas LP. Se debe usar un tanque de 20 libras (9 kg) con este hornillo. El tanque de suministro de gas LP debe tener un aro protector y debe estar construido y etiquetado de acuerdo con las especificaciones para tanques de gas LP por el Ministerio de Transporte de los EE.UU. (DOT), o el Estándar Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, *Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods*. No guarde los tanques de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato. No llene nunca el tanque más del 80%. Para que se eliminen los vapores adecuadamente, el tanque de 20 libras (9 kg) debe usarse en posición vertical. El cilindro debe apagarse cuando no está en funcionamiento. No seguir estas instrucciones y advertencias puede causar incendios o explosiones que pueden causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- 21) Este aparato no está diseñado para utilización comercial.
- 22) Use aparatos King Kooker® sólo de acuerdo a las ordenanzas estatales y locales o, si no existen códigos locales, de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, *Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases*, ANSI/NFPA 58 or CSA B149.1, *Natural Gas and Propane Installation Code*.

ADVERTENCIA

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU PRODUCTO KING KOOKER®

ÍNDICE

Advertencias	2-4
Índice	5
Garantía	6
Inscripción del propietario	7-8
Sección I - Ensamblaje del hornillo King Kooker® para cocinar al aire libre	9
Instalación de la pieza fundida	9
Instrucciones de ensamblaje del hornillo para cocinar al aire libre	9-11
Instrucciones de ensamblaje para el CS8T	12
Instrucciones de ensamblaje para el KKDF30T/ 8005 / 82-82TKD	12
Instrucciones de ensamblaje para el 18KD, 21KD, SS21PKD y 24WC	13
Instrucciones de ensamblaje para el 1212, 1214, 1642, y 2616	13
Instrucciones de ensamblaje para el 5012, 5212 y 1015	14
Instrucciones de ensamblaje para el 1644 y 1645	14
Instrucciones de ensamblaje para el 1700, 1720 y 1740	15
Instrucciones de ensamblaje para unidades de alta presión con patas a presión	16-17
Ensamblaje del deflector	17
Instrucciones de ensamblaje para el CS01	18
Instrucciones de ensamblaje para la mesa de trabajo 1803PKP	18
Ensamblaje de la cesta de freír	18
Sección II - Utilización y cuidado de los hornillos y accesorios King Kooker® para cocinar al aire libre	19
Instrucciones del termómetro y precauciones especiales de seguridad al usar hornillos para cocinar al aire libre para freír en mucho aceite	19
Determinación de los niveles de llenado adecuado de los recipientes para cocinar	19
Información sobre el tanque de gas LP	20
Instrucciones de conexión	20
Instrucciones para la prueba de fugas	20
Instrucciones de colocación	21
Instrucciones para encender y operar	22-23
Cómo apagar y guardar el hornillo después de usarlo	23
Mantenimiento de hornillos y accesorios para cocinar al aire libre	24
Cuidado de los utensilios de aluminio y hierro fundido	25
Información respecto al aceite para cocinar	25
Sección III - Recetas	26
Marisco hervido	26
Pescado a la plancha	26
Camarones a la barbacoa	26
Frijoles King Kooker®	27
Jambalaya de King Kooker®	27
Marisco frito	27
Pollo frito al estilo sureño	27
Anillos de cebolla fritos	28
Setas fritas	28
Alas King Kooker®	28
Almejas y mejillones al vapor	28
Cangrejo, camarones y langosta al vapor	28
Sección IV - Preguntas frecuentes	29

METAL FUSION, INC.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

LO QUE CUBRE ESTA GARANTÍA

Esta garantía cubre cualquier defecto de materiales o fabricación de todos los componentes de este hornillo para cocinar al aire libre con las excepciones que se indican a continuación.

CUÁNTO DURA LA COBERTURA

Esta garantía es válida por un año desde la fecha de la compra. Guarde su recibo con este manual para referencia futura.

LO QUE NO CUBRE

Esta garantía no cubre lo siguiente:

Daños indirectos o incidentales. Esta garantía **no** cubre los daños indirectos o incidentales que surjan de cualquier manera por el uso de este hornillo para cocinar al aire libre. La responsabilidad de Metal Fusion, Inc. está, en cualquier caso, limitada al precio de la compra original de este hornillo para cocinar al aire libre y se mantiene vigente sólo mientras el producto retenga la configuración original en que fue construido. Algunos estados no permiten la exclusión de daños indirectos o incidentales, así que es posible que la limitación o exclusión descrita anteriormente no le corresponda a usted.

Manejo negligente. Esta garantía **no** cubre los daños que surjan de cualquier manera debido a la utilización negligente de este hornillo para cocinar al aire libre.

Equipo alterado, reparado o maltratado. Esta garantía **no** cubre los daños que surjan de cualquier manera por el uso de este hornillo para cocinar al aire libre si ha sido alterado o reparado por personas a parte de Metal Fusion, Inc., o si ha sido abusado o maltratado, o si ha sido usado de cualquier manera que contradiga las instrucciones de operación del fabricante, incluso, entre otras cosas, cualquier daño a las ollas del consumidor por haberlas colocado vacías en un hornillo encendido.

Otras supuestas responsabilidades. A menos que la ley indique lo contrario, esta garantía **no** cubre ningún cargo de responsabilidad que surja de cualquier manera por el uso de este producto cuando dicho cargo de responsabilidad haya sido supuestamente asumido por cualquier otra persona o agente.

Pintura, descoloración y herrumbre. Esta garantía **no** cubre la pintura del hornillo para cocinar al aire libre, ya que con su utilización normal, la pintura se quemará. Esta garantía tampoco cubre la descoloración o herrumbre ya que estos fenómenos son parte del desgaste normal del hornillo.

LO QUE METAL FUSION, INC. HARÁ

Metal Fusion, Inc. reparará o reemplazará cualquier hornillo para cocinar al aire libre que demuestre tener defectos de materiales o fabricación. En caso de que la reparación no sea posible o económicamente practicable, Metal Fusion, Inc. reemplazará su hornillo para cocinar al aire libre con un hornillo para cocinar al aire libre idéntico o sustancialmente equivalente. Metal Fusion, Inc. realizará este servicio gratuitamente, excepto por los gastos de envío del hornillo para cocinar al aire libre o de las partes.

CÓMO CONSEGUIR SERVICIO

En caso de que experimente problemas o malfuncionamiento con su hornillo para cocinar al aire libre, simplemente llame a Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885.

CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL

Esta garantía le da derechos específicos, y puede que usted tenga otros derechos que varían de estado a estado.

INSCRIPCIÓN DEL PROPIETARIO



Estimado cliente,

¡Gracias por comprar un hornillo King Kooker®! Por favor dedique unos minutos a llenar su formulario de inscripción y enviárnoslo. Siempre nos agrada escuchar comentarios y sugerencias de nuestros clientes sobre nuestros productos. Al completar esta inscripción usted nos permite comunicarnos con usted si surge la necesidad. Por favor guarde su recibo con su manual de instrucciones. Lo necesitará como prueba de compra para que nosotros le ayudemos si surge algún problema con su hornillo.

Nombre: _____

E-Mail: _____

Dirección: _____

Número de teléfono: _____

Modelo # _____

Fecha de compra _____

Lugar de compra _____

Precio pagado _____

¿Fue esto un regalo _____ o _____ lo compró usted mismo?

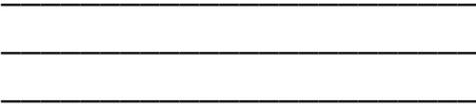
Comentarios: _____

NUESTRO OBJETIVO PRINCIPAL ES SATISFACER AL CLIENTE. Si tiene cualquier pregunta o problema, llámenos al 1-800-783-3885 antes de devolver este producto al lugar donde lo compró. Por favor tenga su recibo a mano cuando llame.

**GRACIAS,
DISFRUTE DE SU EXPERIENCIA.**

PEGAR AQUÍ CON CINTA ADHESIVA

DOBLAR



Ponga un
sello
aquí

METAL FUSION, INC.

712 St. George Avenue
Jefferson, LA 70121

DOBLAR

SECCIÓN I

ENSAMBLAJE DEL HORNILLO PARA COCINAR AL AIRE LIBRE

⚠️ ADVERTENCIA

ANTES DE USAR EL APARATO, DEBE LEER Y COMPRENDER EL MANUAL DE UTILIZACIÓN Y CUIDADO

En todo este manual, las palabras aparato, hornillo, freidora/hervidora, quemador y estufa se usarán indistintamente para referirse al hornillo King Kooker® para cocinar al aire libre.

HERRAMIENTAS NECESARIAS:

LLAVE TORSIOMÉTRICA O LLAVE AJUSTABLE, SOLUCIÓN PARA PRUEBA DE FUGAS

1. Antes de ensamblar, compruebe que todos los componentes del hornillo estén incluidos en el embalaje. Identifique estas partes del hornillo con el dibujo de ensamblaje. Los accesorios como las ollas pueden variar según el modelo. Consulte la lista de accesorios en la caja de su hornillo. Las siguientes partes se consideran esenciales y deben estar incluidas en el embalaje independientemente del número del modelo.

Lista de partes necesarias:

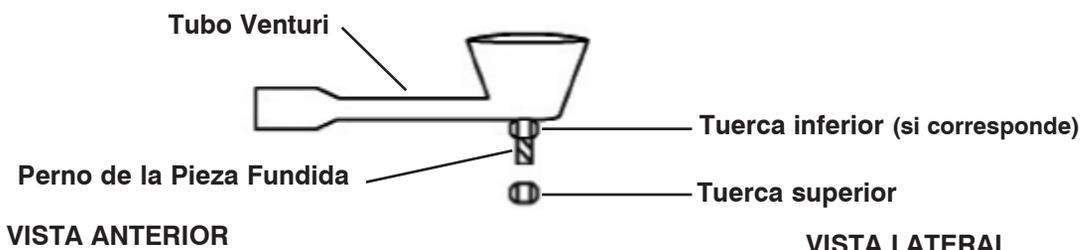
Soporte del hornillo, quemador(es) de metal fundido, manguera LP y regulador, termómetro(s)

Si falta alguna de estas partes, comuníquese con Metal Fusion, Inc. al 1-800-783-3885 de 7:30 a.m. a 3:30 p.m. hora central de lunes a viernes para solicitar los repuestos.

2. Lea las instrucciones de ensamblaje, y comprenda la secuencia del ensamblaje antes de comenzar a ensamblar su hornillo.

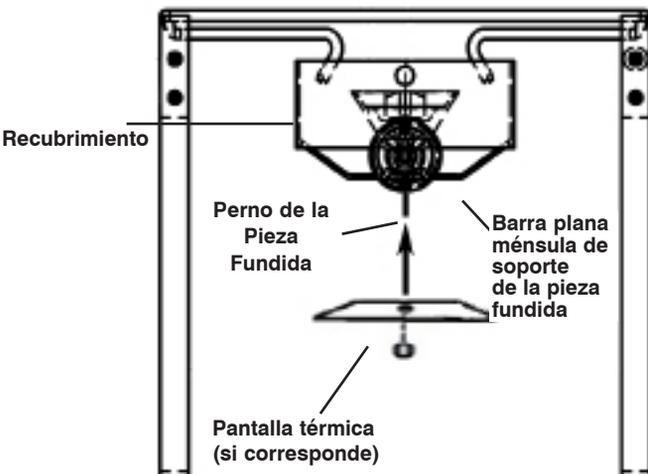
3. Si las piezas fundidas no se instalaron previamente, siga las siguientes instrucciones para la **INSTALACIÓN DE PIEZAS FUNDIDAS.**

- A) Quite la tuerca superior del perno de la pieza fundida. Deje la tuerca inferior puesta y ajustada (si corresponde).
- B) Meta el perno de la pieza fundida por el agujero de la barra plana ménsula de soporte de la pieza fundida como se ilustra a continuación. El tubo Venturi del quemador debe localizarse debajo de la cubierta para viento. Para los hornillos con pantalla térmica, coloque la pantalla sobre el perno de la pieza fundida debajo de barra plana ménsula de soporte de la pieza fundida.
- C) Coloque de nuevo la tuerca del perno de la pieza fundida. Ajústela. Compruebe que la pieza fundida esté apuntando hacia arriba y esté bien asegurada.

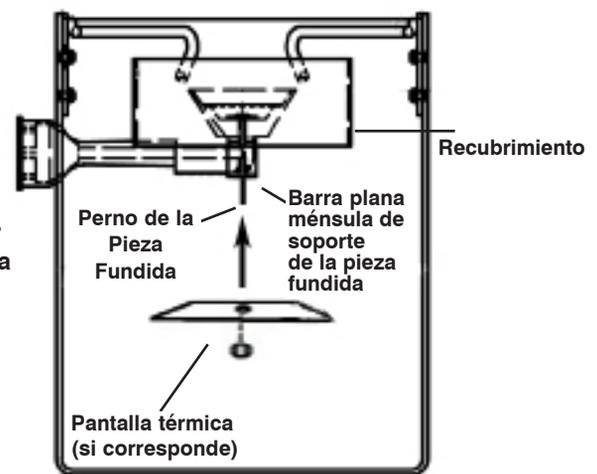


VISTA ANTERIOR

VISTA LATERAL



*El modelo puede ser distinto al del diagrama



4. **NOTA:** La conexión de la manguera al quemador será una de las siguientes:
 Figura 1) Manguera con conector macho y regulador ajustable.
 Figura 2) Manguera con conector hembra y regulador ajustable.
 Figura 3) Manguera con conector macho o hembra y válvula manual con regulador de presión no ajustable.
 Figura 4) Manguera doble con conectores macho y válvulas manuales con regulador de presión no ajustable.

Figura 1 MANGUERA CON CONECTOR MACHO Y REGULADOR AJUSTABLE.

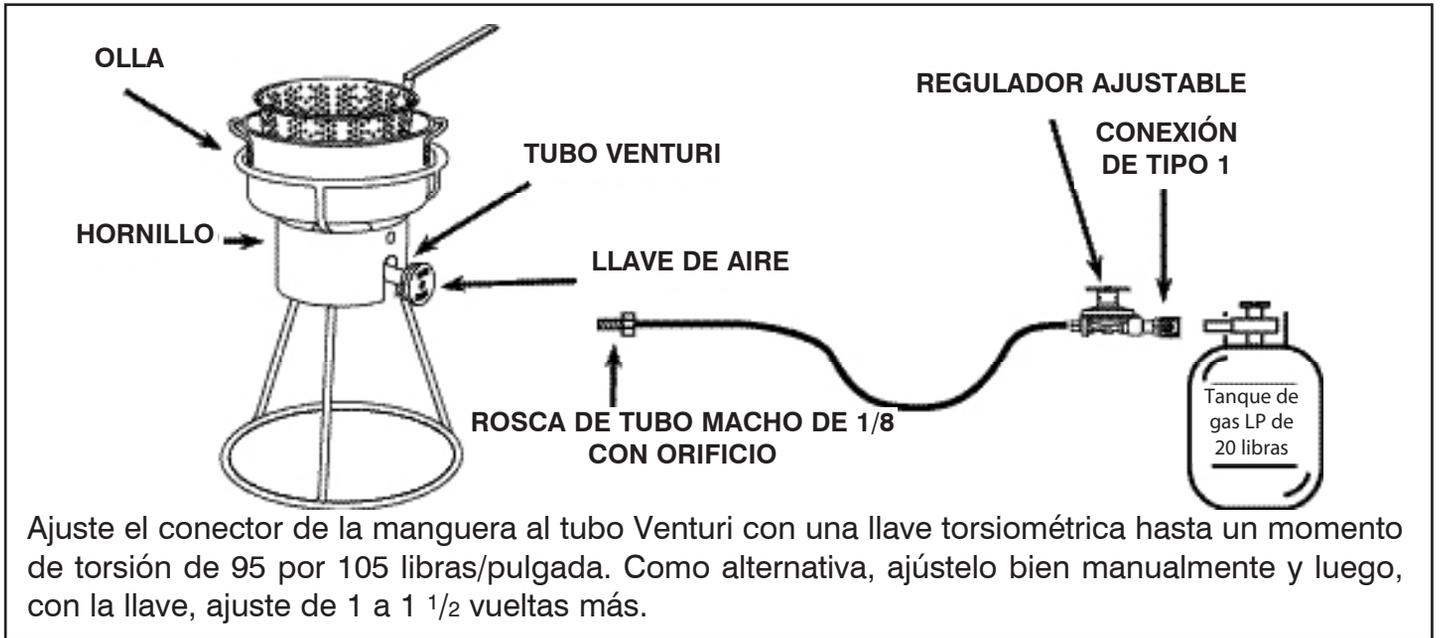


Figura 2 MANGUERA CON CONECTOR HEMBRA Y REGULADOR AJUSTABLE.

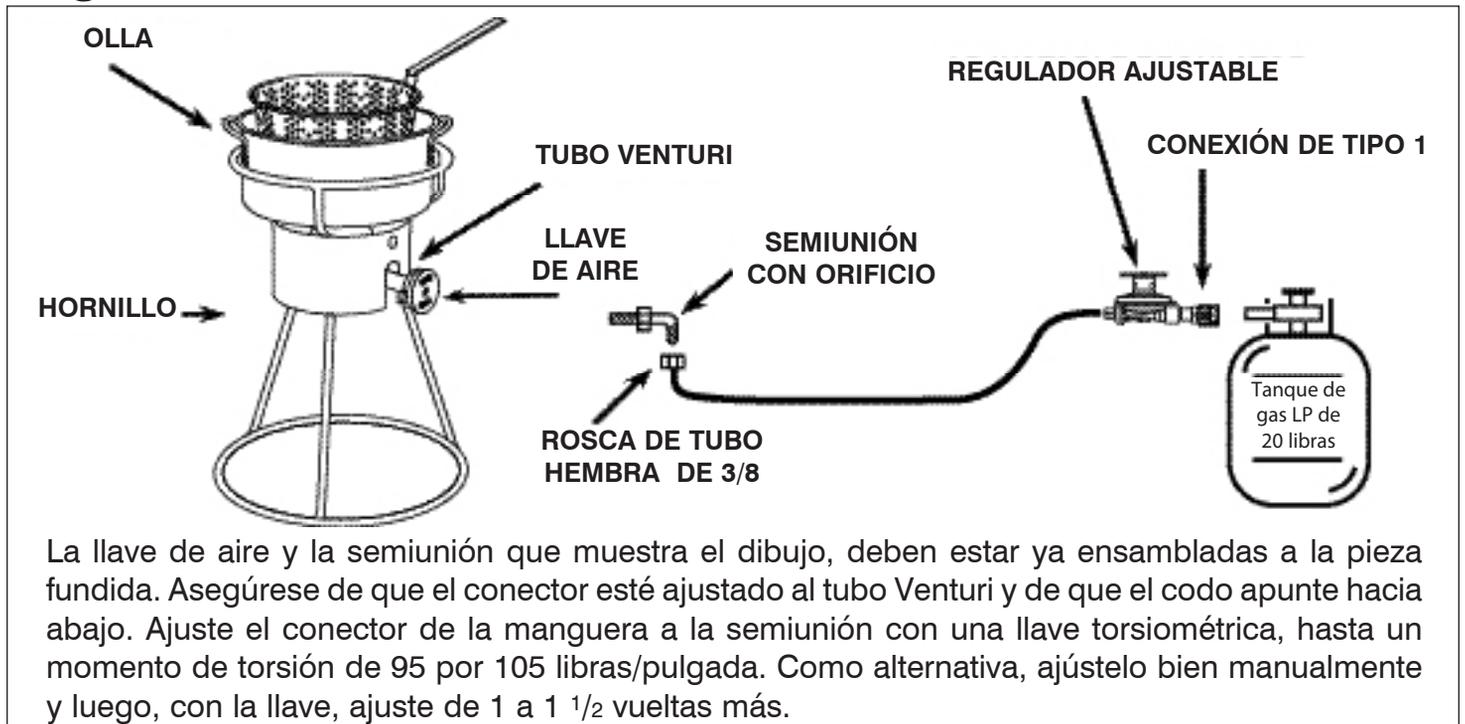
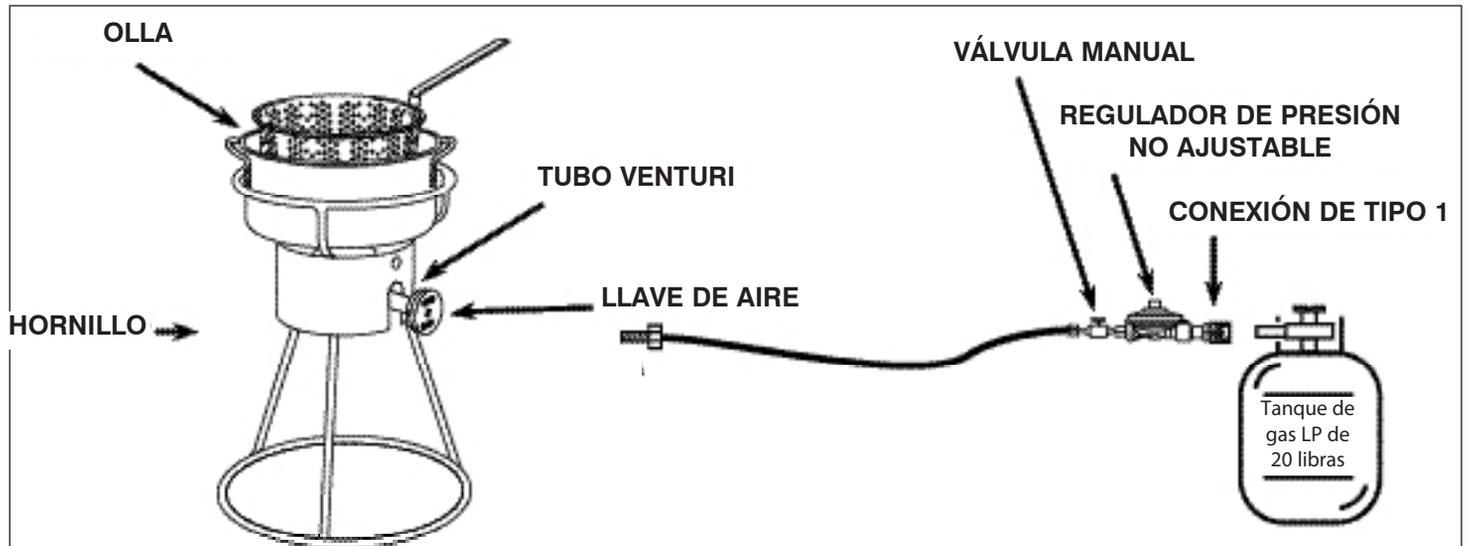


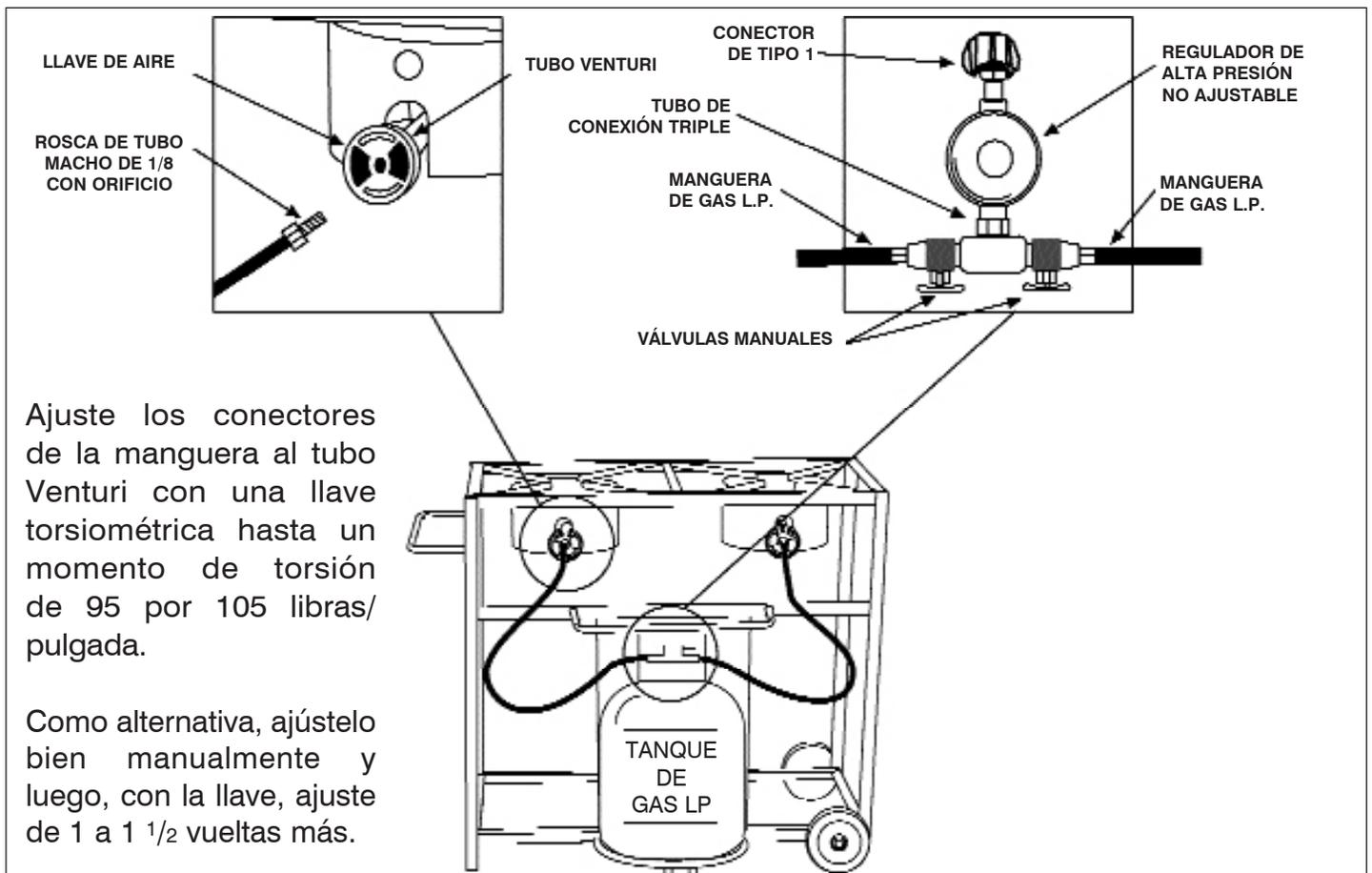
Figura 3 MANGUERA CON CONECTOR MACHO O HEMBRA Y VÁLVULA MANUAL CON REGULADOR DE PRESIÓN NO AJUSTABLE.



Si su hornillo tiene una válvula manual y un regulador de presión no ajustable como lo muestra el dibujo con una rosca de tubo macho de 1/8, siga las instrucciones de la Figura 1.

Si su hornillo tiene una válvula manual y un regulador de presión no ajustable como lo muestra el dibujo, pero tiene una rosca de tubo hembra de 3/8, siga las instrucciones de la Figura 2.

Figura 4 MANGUERA DOBLE CON CONECTOR MACHO O HEMBRA Y VÁLVULA MANUAL CON REGULADOR DE PRESIÓN NO AJUSTABLE.



Ajuste los conectores de la manguera al tubo Venturi con una llave torsiométrica hasta un momento de torsión de 95 por 105 libras/pulgada.

Como alternativa, ajústelo bien manualmente y luego, con la llave, ajuste de 1 a 1 1/2 vueltas más.

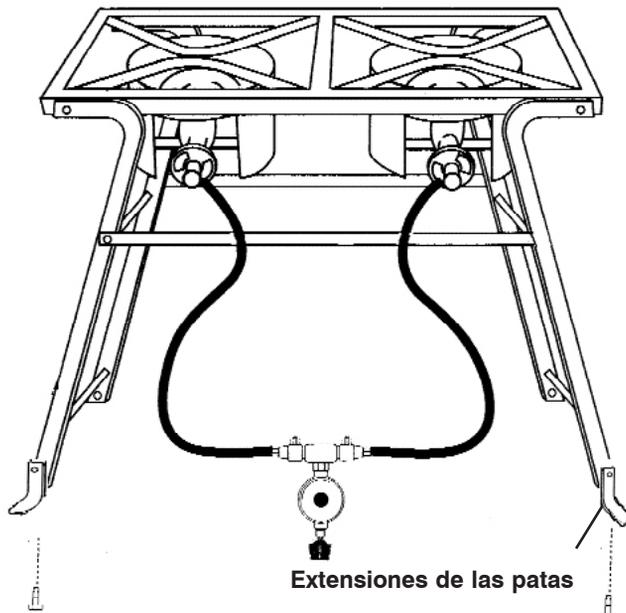
5. Consulte la sección de **Utilización y cuidado** para ver más instrucciones.

NOTA: Si su hornillo tiene patas o una mesa de trabajo incorporables, o si requiere de construcción adicional, siga las instrucciones de ensamblaje de las mismas antes de consultar la sección de Utilización y cuidado.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE DEL CS8T

HERRAMIENTAS NECESARIAS: LLAVE AJUSTABLE

1. Este hornillo tiene cuatro patas con barras transversales y dos barras estabilizadoras.
2. Abra las patas en posición de pie.
3. Enganche cada barra estabilizadora sobre la barra transversal a la pata opuesta. El gancho en el extremo de la barra debe ser presionado alrededor de la barra transversal para que la pata se enganche en su posición. Verifique siempre que ambos ganchos estén en su lugar antes de encender el hornillo o de colocar utensilios de cocina encima del mismo.
4. Enganche las extensiones en todas las patas. Coloque el agujero de una de las extensiones en el exterior del agujero de la parte baja de la pata.
5. Ponga un tornillo por los agujeros de la pata y la extensión y asegúrelo con una tuerca del paquete.
6. Siga el mismo procedimiento para colocar las extensiones en las otras tres patas.
7. Consulte la Figura 4, página 11, para ver las instrucciones de ensamblaje de la manguera.
8. Consulte la sección de **Utilización y cuidado** para ver más instrucciones.



ADVERTENCIA

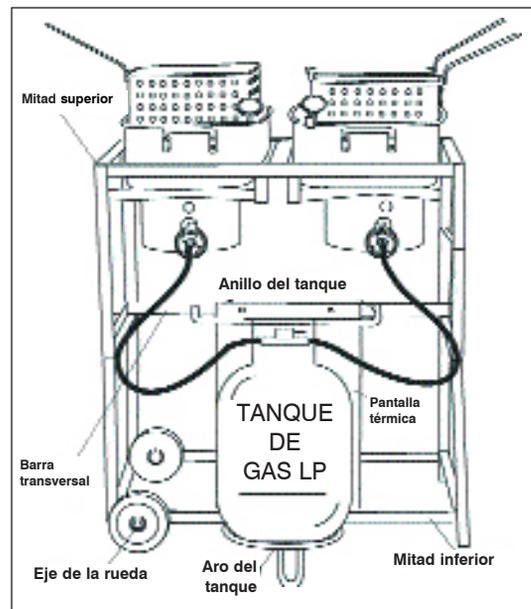
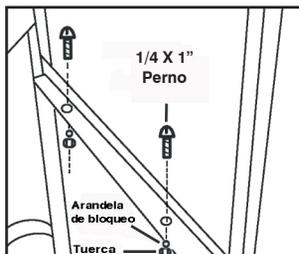
NO COLOCAR LAS EXTENSIONES DE LAS PATAS O NO ENGANCHAR LAS BARRAS ESTABILIZADORAS A LAS TRANSVERSALES PUEDE ACENTUAR EL PELIGRO DE QUE SE VUELQUE LA UNIDAD. ¡LAS EXTENSIONES DE LAS PATAS Y LAS BARRAS ESTABILIZADORAS DEBEN QUEDAR BIEN SUJETAS COMO LO INDICAN LAS INSTRUCCIONES ANTERIORES ANTES DE USAR EL HORNILLO!

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE PARA EL KKDF30T / 8005 /

82-82TKD

HERRAMIENTAS NECESARIAS: LLAVE AJUSTABLE

1. Coloque la mitad superior de la unidad sobre la mitad inferior como lo muestra el diagrama.
2. Meta cuatro pernos largos por los agujeros en la parte superior e inferior de la unidad. Ajuste con las tuercas y las arandelas provistas y una llave.
3. Conecte cada rueda a la mitad inferior de la unidad como lo muestra el diagrama usando los ejes, las arandelas y las tuercas provistos.
4. Conecte la pantalla térmica del tanque a la barra transversal como lo muestra el diagrama usando dos pernos cortos. Ajuste con las tuercas y las arandelas provistas y una llave.
5. Meta los extremos con rosca del anillo del tanque en la barra transversal como lo muestra el diagrama. Ajuste con las tuercas y las arandelas provistas y una llave.
6. Conecte el aro del tanque a la mitad inferior de la unidad como lo muestra el diagrama usando los clips en forma de U soldados al exterior del armazón.
7. Consulte la Figura 4 anterior (página 11) para ver las instrucciones de ensamblaje de la manguera.
8. Consulte la sección de **Utilización y cuidado** para ver más instrucciones.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE DEL 18KD, 21KD, SS21PKD y 24WC

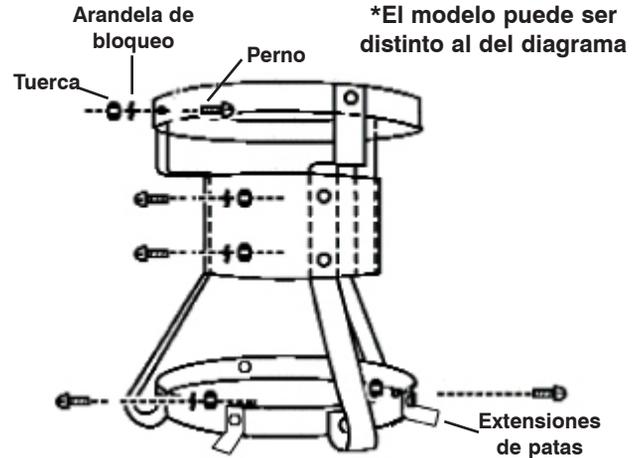
CONTENIDO

- (1) Anillo superior (3 orificios para instalar las patas)
- (1) Anillo inferior (6 orificios para instalar la extensión de las patas y la base)
- (3) Patas
- (1) Recubrimiento
- (1) Pieza fundida/Llave de aire
- (1) Manguera/Regulador
- (3) Extensiones de patas
- (15) Pernos, Arandelas de bloqueo y Tuercas

HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Llave ajustable
- Destornillador

- 1) Ensamble los pernos, las arandelas y las tuercas como lo muestra el diagrama.
- 2) Ajuste con la llave. Asegúrese de utilizar todos los pernos con sus tuercas y arandelas y de que la unidad se ponga de pie sólidamente.
- 3) Vaya a la página 9 para ver la instalación de la pieza fundida.



- 1 Las patas se aseguran a la parte exterior de los anillos superiores e inferiores (6 pernos, tuercas y arandelas de bloqueo).
- 2 Las patas se aseguran al interior del recubrimiento (6 pernos, tuercas y arandelas de bloqueo).
- 3 Las extensiones de las patas se aseguran al exterior del anillo inferior (3 pernos, tuercas y arandelas de bloqueo).

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE DEL 1212, 1214, 1642, y 2616

CONTENIDO

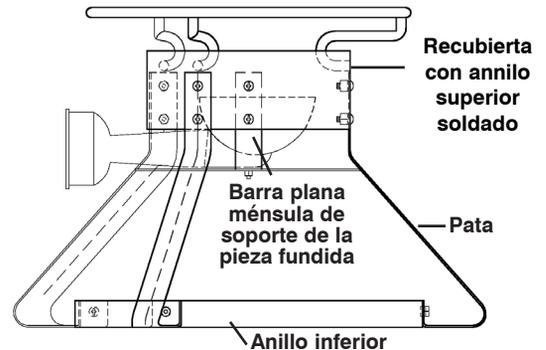
- (1) Anillo inferior
- (3) Patas
- (1) Barra plana ménsula de soporte de la pieza fundida
- (1) Recubierta con anillo superior soldado
- (1) Pieza fundida/Llave de aire
- (1) Pantalla térmica (Números des los modelos 1212 y 1214 únicamente)
- (1) Manguera/Regulador
- (13) Pernos, Arandelas de bloqueo y Tuercas

HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Llave ajustable
- Destornillador

- 1) Ensamble los pernos, las arandelas y las tuercas como lo muestra el diagrama.
- 2) Ajuste con la llave. Asegúrese de utilizar todos los pernos con sus tuercas y arandelas y de que la unidad se ponga de pie sólidamente.
- 3) Vaya a la página 9 para ver la instalación de la pieza fundida.

*El modelo puede ser distinto al del diagrama



- 1 Las patas se aseguran a la parte exterior del anillo inferior (3 pernos, tuercas y arandelas de bloqueo).
- 2 Las patas se aseguran a la parte exterior del recubrimiento (6 pernos, tuercas, arandelas de bloqueo).
- 3 Barra plana ménsula de soporte de la pieza fundida se aseguran al interior del recubrimiento (4 pernos, tuercas y arandelas de bloqueo).

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE DEL 5012, 5212 y 1015

CONTENIDO

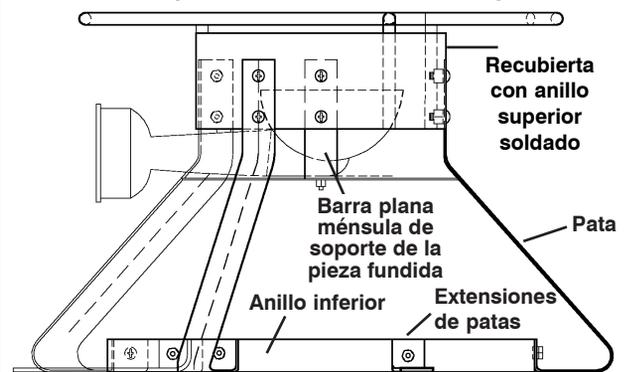
- (1) Anillo inferior
- (3) Patas
- (1) Barra plana ménsula de soporte de la pieza fundida
- (1) Recubierta con anillo superior soldado
- (1) Pieza fundida/Llave de aire
- (1) Pantalla térmica
- (1) Manguera/Regulador
- (3) Extensiones de patas
- (16) Pernos, Arandelas de bloqueo y Tuercas

HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Llave ajustable
- Destornillador

- 1) Ensamble los pernos, las arandelas y las tuercas como lo muestra el diagrama.
- 2) Ajuste con la llave. Asegúrese de utilizar todos los pernos con sus tuercas y arandelas y de que la unidad se ponga de pie sólidamente.
- 3) Vaya a la página 9 para ver la instalación de la pieza fundida.

*El modelo puede ser distinto al del diagrama



- 1 Las patas se aseguran a la parte exterior del anillo inferior (3 pernos, tuercas y arandelas de bloqueo).
- 2 Las patas se aseguran a la parte exterior del recubrimiento (6 pernos, tuercas, arandelas de bloqueo).
- 3 Las extensiones de las patas se aseguran al exterior del anillo inferior (3 pernos, tuercas y arandelas de bloqueo).
- 4 Barra plana ménsula de soporte de la pieza fundida se aseguran al interior del recubrimiento (4 pernos, tuercas y arandelas de bloqueo).

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE DEL 1644 Y 1645

CONTENIDO

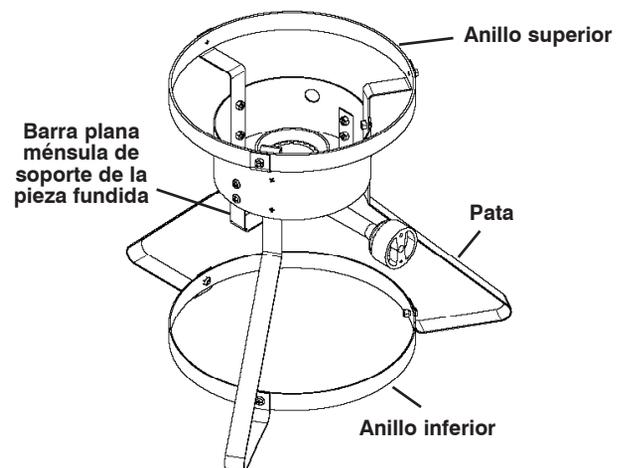
- (1) Anillo superior
- (1) Anillo inferior
- (3) Patas
- (1) Barra plana ménsula de soporte de la pieza fundida
- (1) Recubrimiento
- (1) Pieza fundida/Llave de aire
- (1) Manguera/Regulador
- (16) Pernos, Arandelas de bloqueo y Tuercas

HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Llave ajustable
- Destornillador

- 1) Ensamble los pernos, las arandelas y las tuercas como lo muestra el diagrama.
- 2) Ajuste con la llave. Asegúrese de utilizar todos los pernos con sus tuercas y arandelas y de que la unidad se ponga de pie sólidamente.
- 3) Vaya a la página 9 para ver la instalación de la pieza fundida.

*El modelo puede ser distinto al del diagrama



- 1 Las patas se aseguran a la parte exterior de los anillos superiores e inferiores (6 pernos, tuercas y arandelas de bloqueo).
- 2 Las patas se aseguran al interior del recubrimiento (6 pernos, tuercas y arandelas de bloqueo).
- 3 Barra plana ménsula de soporte de la pieza fundida se aseguran al interior del recubrimiento (4 pernos, tuercas y arandelas de bloqueo).

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE DEL 1700, 1720 y 1740



Figura 1

PIEZAS

- (1) Aro inferior
- (3) Patas
- (1) Recubierta con aros superiores soldados
- (1) Pieza fundida/llave de aire
- (1) Manguera LP y regulador
- (9) Pernos/tuercas
- (1) Placa térmica
- (1) Termómetro para freír de 12"
- (1) Vasija de hierro fundido (5 ó 10 galones) y tapa (si corresponde)
- (2) Ganchos para elevar

HERRAMIENTAS NECESARIAS:

- Llave inglesa
- Destornillador

1. Ensamble los pernos y las tuercas como se muestra en la Figura 1 que aparece arriba.
 - a. Las patas se sujetan con pernos en la parte interior de la recubierta (6 tornillos/pernos).
 - b. El aro inferior se sujeta con pernos en la parte interior de las patas (3 patas).
2. Ajuste con la llave. Asegúrese de usar los 9 juegos de pernos y de que la unidad se mantenga firmemente.
3. Consulte la página 9 para obtener instrucciones acerca de la instalación de las piezas fundidas. El tubo Venturi de la pieza fundida pasa por el agujero de la cubierta para viento.
4. La vasija de hierro fundido de 5 ó 10 galones suministrada con la unidad (si corresponde) se apoya en los aros superiores del marco del hornillo. Al ubicar la vasija de hierro fundido sobre el marco del hornillo, asegúrese de que las extensiones de 3 pies de largo que se encuentran en la base de la vasija de hierro fundido estén dentro del aro superior "interno" del marco del hornillo antes de agregar alimentos o líquido para cocinar. Ver Figura 3 para conocer el modo de ubicar correctamente la vasija de hierro fundido (imagen de unidad de 10 galones)
5. Para obtener más instrucciones, consulte en este manual la sección **Utilización y cuidado**.

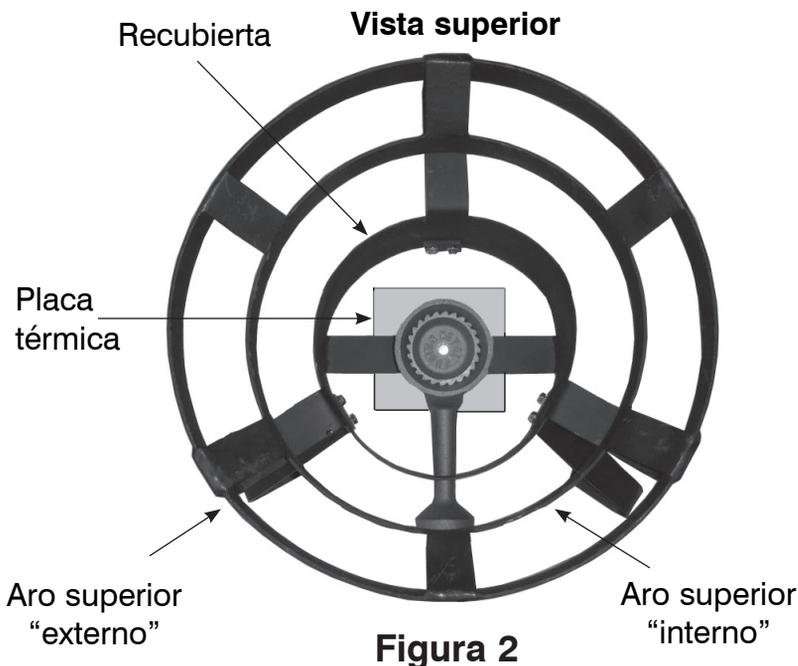


Figura 2



Figura 3

Instrucciones de ensamblaje para unidades de alta presión con patas a presión

HERRAMIENTAS NECESARIAS: Llave ajustable

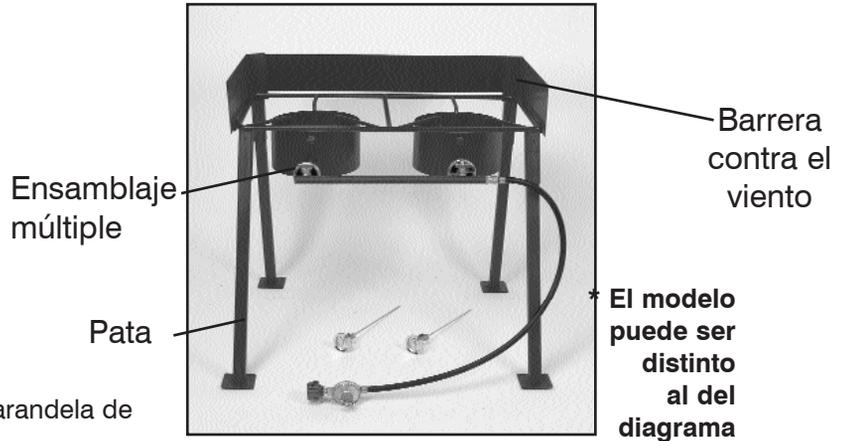
Lista de partes:

- (1) Armazón del hornillo
- (1,2 o 3) Piezas fundidas/Llaves de aire
- (1) Manguera LP y Regulador
- (4) Patas
- (1) Barrera contra el viento (si se suministra)
- (1,2 o 3) Termómetros para freír

Sólo para unidades con quemador doble o triple:

- (1) Ensamblaje múltiple
- (2) Ménsulas de soporte del colector múltiple
 - (2) Ménsulas curvadas largas
 - (2) Ménsulas cortas
 - (8) Pernos, arandelas de presión y tuercas
- (1) Ménsula de seguridad para almacenamiento, perno, arandela de presión y tuerca

Figura 1



1) Examine el contenido del paquete. Compruebe que estén incluidos todos los componentes listados para su modelo. Usted habrá adquirido una unidad con quemador simple, doble o triple. La unidad de la imagen anterior tiene un quemador doble.

2) Vaya a la página 9 para ver la instalación de la pieza fundida.

3) Asegure las cuatro patas al armazón superior como lo muestra la foto. Pase los pernos de las patas por los agujeros recibidores del armazón. Asegúrese de que los pernos de las patas se asomen completamente y de que las patas estén bien encajadas en su posición.

4) Para asegurar al armazón superior la barrera contra el viento (si corresponde), alinee la barrera contra el viento al armazón superior como lo muestra la foto. Deslice la barrera contra el viento dentro de los clips en forma de U soldados al armazón del hornillo.

5) Sólo para las unidades con quemador doble y triple - Instalación del colector múltiple y de las ménsulas de soporte

a. Localice el ensamblaje múltiple. Alinee los dos conectores macho del ensamblaje múltiple a los tubos Venturi de las piezas fundidas.

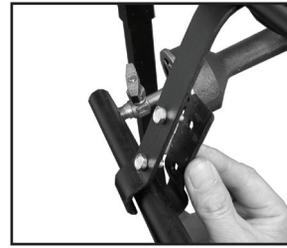
Asegure manualmente los conectores macho a las piezas fundidas. Una vez asegurados, use una llave ajustable para apretarlos de 1 a 1 1/2 vueltas más.

b. Localice las ménsulas de soporte del colector múltiple (2 ménsulas "curvadas" largas y 2 ménsulas cortas). Alinee los dos orificios de una ménsula "curvada" larga con los dos orificios de una de las lengüetas de acero ya soldadas (se encuentran entre el marco del hornillo y la cubierta contra el aire). La ménsula "curvada" larga debe colocarse debajo de la lengüeta de acero. El extremo curvo de la ménsula "curvada" larga debe colocarse sobre el colector múltiple. Ajuste con una llave los pernos, las tuercas y las arandelas de presión que se proporcionan (ver Figura 2 abajo).

Figura 2



Figura 3



c. Alinee los dos orificios en las ménsulas de soporte largas y cortas (los extremos curvos de cada pieza deben envolver el colector múltiple). Ajuste con una llave los pernos, las tuercas y las arandelas de presión que se proporcionan (ver Figura 3 arriba).

d. Repita el procedimiento anterior para instalar la segunda ménsula de soporte. Consulte la imagen de la Figura 4 a continuación para saber cómo instalar correctamente las ménsulas de soporte del colector múltiple.

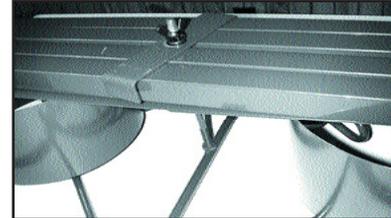
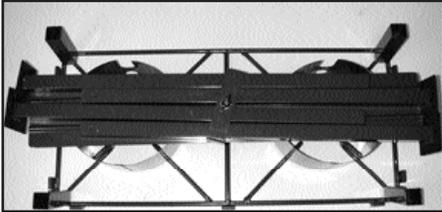


Figura 4

6) Localice la manguera y regulador. Consulte la referencia de la Figura 1, página 10, sobre las unidades con quemador simple para ver el ensamblado correcto de la manguera. Para las unidades con quemador doble y triple, ajuste el extremo giratorio hembra de 3/8 de la manguera y el regulador en el colector múltiple, como muestra la imagen anterior, con una llave de torsión. Aplique una fuerza de torsión de 95 a 105 lb/in. Como alternativa, asegúrela bien manualmente y luego, usando la llave, apriételos de 1 a 1 1/2 vueltas más.

7) Vaya a la sección de Utilización y cuidado para ver más instrucciones. Para las unidades con quemador doble y triple, remítase al n.º 8, página 17, para obtener información sobre el almacenamiento.

8) Para las unidades con quemador doble o triple, esta unidad viene con una barra y un perno aseguradores para poder guardarla. Una vez que el hornillo se haya enfriado completamente, quite la barrera contra el viento (si corresponde) y las patas. Coloque el hornillo boca arriba sobre una superficie plana. Ajuste el perno asegurador con una llave a la tuerca del centro del soporte. Doble la barrera contra el viento, si se proporciona con la unidad, y colóquela con el lado largo hacia arriba a lo largo del centro del hornillo con el perno asegurador pasado por el agujero central. Coloque las patas encima de la barrera contra el viento (si corresponde) alternando cada pie en dirección opuesta. Coloque la barra aseguradora a través de las cuatro patas y por encima del perno asegurador. Atornille la arandela, la arandela de bloqueo, la tuerca y la tuerca de mariposa sobre el perno asegurador. Apriete para asegurarlo.

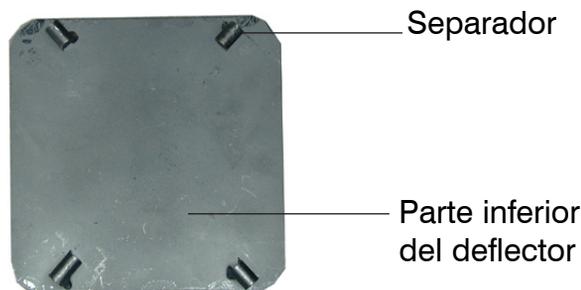


9. Vaya a la sección de **Utilización y cuidado** para ver más instrucciones.

ENSAMBLAJE DEL DEFLECTOR

Si el paquete incluye un deflector, siga las siguientes instrucciones para utilizarlo (modelos CS14B, CS29B, CS42B y CS8TWB únicamente).

- a. El objetivo del deflector es extender las llamas a lo largo de la parte inferior de la vasija. El deflector debe instalarse antes de encender el hornillo. **NUNCA** instale un deflector si ya se ha encendido el quemador.
- b. Localice el lado del deflector que tiene los cuatro separadores de 3/8" (0.97 cm). Ésta es la parte inferior del deflector. Vea la imagen a continuación.



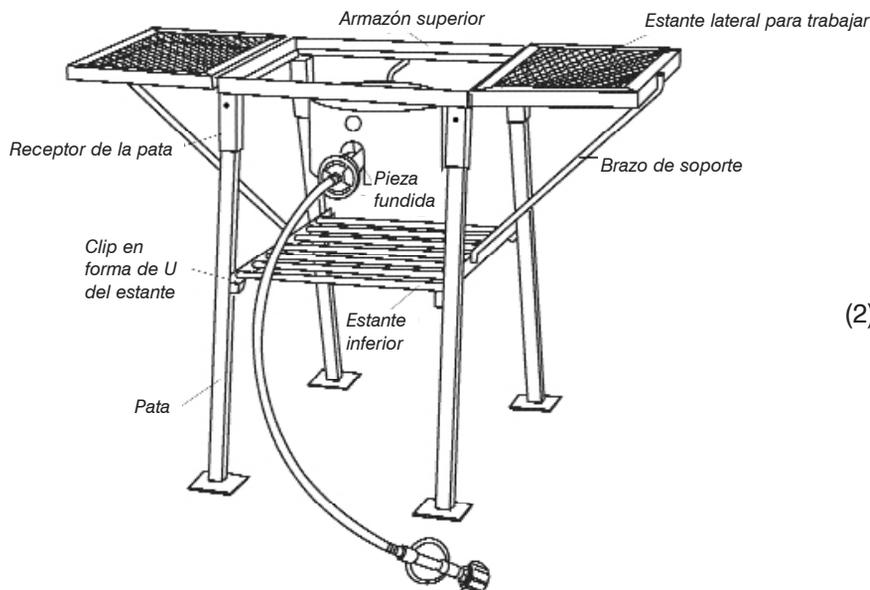
- c. Coloque el deflector con los separadores hacia abajo sobre las puntas superiores del marco del hornillo y directamente sobre los quemadores. El deflector debe apoyarse a nivel sobre las puntas con los separadores contra el lado de las puntas. Vea la imagen a continuación. Siempre asegúrese de que el deflector esté instalado adecuadamente y se encuentre firme antes de colocar un utensilio de cocina sobre éste o antes de encender el hornillo.



- d. Para obtener más instrucciones, consulte en este manual la sección **Utilización y cuidado**.

Instrucciones de ensamblaje del CS01

HERRAMIENTAS NECESARIAS: Llave ajustable

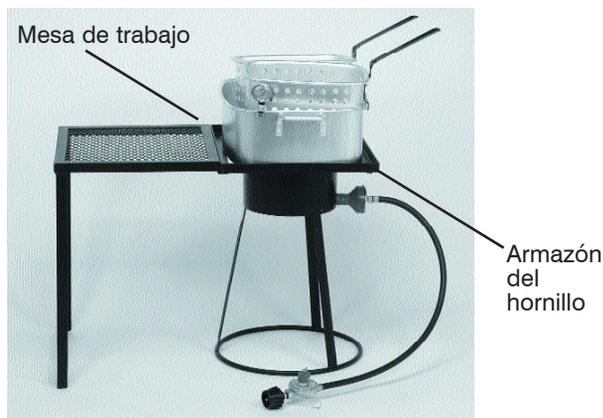


Lista de partes del CS01:

- (1) Armazón superior
- (1) Pieza fundida/Llave de aire
- (1) Manguera LP y Regulador
- (1) Termómetro
- (4) Pata
- (1) Estante inferior
- (2) Estante lateral para trabajar
- (2) Brazo de soporte con clips en forma de U

- 1) Examine el contenido del paquete. Compruebe que estén incluidos todos los componentes listados para su modelo.
- 2) Vaya a la página 9 para ver la instalación de la pieza fundida.
- 3) Asegure las cuatro patas al armazón superior emparejando los números de las patas con los números de los receptores (por ejemplo: 1 con 1, 2 con 2, etc.) Pase los pernos de las patas por los agujeros recibidores del armazón. Asegúrese de que los pernos de las patas se asomen completamente y de que las patas estén bien encajadas en su posición.
- 4) Instale el estante inferior en los clips de las patas.
- 5) Cuelgue los estantes laterales para trabajar del armazón superior usando los clips en forma de U soldados al armazón. Coloque los brazos de soporte entre los estantes laterales para trabajar y el estante inferior como lo muestra el diagrama encajando el clip en forma de U de un extremo del brazo de soporte a la parte inferior del estante lateral y el otro extremo al costado del estante inferior como lo muestra el diagrama.
- 6) Consulte la Figura 1 de la página 10, para ver las instrucciones de ensamblaje de la manguera. Luego consulte la sección de **Utilización y cuidado** para ver más instrucciones.

Instrucciones de ensamblaje para la mesa de trabajo 1803PKP



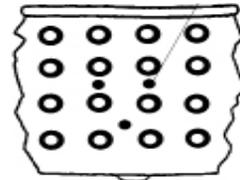
- 1) Coloque el borde de la mesa de trabajo dentro de los clips en forma de U receptores del armazón del hornillo para sujetar la mesa de trabajo ensamblada al hornillo. Consulte la foto.
- 2) Vaya a la sección de **Utilización y cuidado** de este manual para ver más información.

ENSAMBLAJE DE LA CESTA PARA FREÍR

Herramientas necesarias: Llave ajustable y destornillador

1. Asegure el mango pasando los pernos (con la cabeza redondeada en el interior de la olla) por los agujeros coloreados. Coloque las tuercas y apriételas.
2. Algunos modelos de cestas tienen un diseño "cuadrado" con 4 pernos para ensamblar. Asegure el mango pasando los pernos a través de los orificios de la cesta y del mango (con la cabeza redondeada en el interior de la olla). Coloque las tuercas y apriételas.

Pase los pernos por las marcas como lo indican las instrucciones



*El modelo puede ser distinto al del diagrama

SECCIÓN II

UTILIZACIÓN Y CUIDADO

En todo este manual, las palabras aparato, hornillo, freidora/hervidora, quemador y estufa se usarán indistintamente para referirse al hornillo King Kooker® para cocinar al aire libre.

ADVERTENCIA

LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO! NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

INSTRUCCIONES DEL TERMÓMETRO Y PRECAUCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD PARA USAR HORNILLOS PARA COCINAR AL AIRE LIBRE PARA FREÍR CON MUCHO ACEITE

1. Use siempre un termómetro al utilizar este artefacto como una freidora o hervidora.
 - a. Cada vez que use el aparato, asegúrese antes de que el termómetro esté calibrado adecuadamente colocando la punta en una olla de agua hirviendo. El termómetro debe indicar 212 °F con un margen de +/-20°, o 100 °C con un margen de +/-10°. Si el termómetro está mal calibrado, comuníquese con Metal Fusion, Inc. para obtener otro antes de usar el aparato.
 - b. Cuelgue el termómetro dentro de la olla con el sensor dentro del líquido para cocinar. No coloque nunca la tapa sobre la olla cuando esté vigilando la temperatura del aceite.
 - c. Una vez encendido el fuego, vigile todo el tiempo la temperatura que indica el termómetro. El agua hierve a 212 °F (100°C). No debe permitir que la temperatura del aceite supere los 350 °F (177°C).

IMPORTANTE: El aceite se puede encender a temperaturas elevadas. La mayoría de los termómetros King Kooker® tienen una Zona Roja más allá de los 350 °F (177°C) que indica Peligro. No permita nunca que la temperatura supere los 350 °F (177°C). Si sobrepasa los 350 °F (177°C), APAGUE inmediatamente el hornillo y CIERRE el suministro de gas y espere a que la temperatura descienda por debajo de los 350°F (177°C) antes de encenderlo de nuevo según las instrucciones del manual. Si el aceite comienza a echar humo en cualquier momento al cocinar, APAGUE inmediatamente el hornillo y cierre el suministro de gas independientemente de lo que indique el termómetro. Deje que el aceite se enfríe, luego comuníquese con Metal Fusion, Inc. para más instrucciones.

- d. Una vez que haya terminado de cocinar y haya apagado el hornillo, deje que la temperatura del aceite se enfríe por debajo de los 100 °F (38°C) antes de mover la olla, el aceite, o el hornillo.
 - e. Por favor llame a Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885 si tiene cualquier pregunta respecto al uso u operación del termómetro.
2. No cubra nunca la olla al cocinar en aceite.
 3. Siempre deshiele y seque el alimento completamente antes de colocarlo en aceite caliente. Los alimentos congelados o mojados pueden hacer que el aceite se desborde.
 4. No coloque nunca una olla vacía sobre una llama expuesta.
 5. En caso de que llueva, nieve, granice o caiga cualquier otro tipo de precipitación mientras esté cocinando en aceite o grasa, cubra inmediatamente el recipiente y apague el hornillo y el suministro de gas. No intente trasladar el aparato o el recipiente para cocinar.
 6. Al cocinar en aceite o grasa, debe tener a mano materiales para extinguir incendios. En caso de incendio de aceite o grasa NO intente apagarlo con agua. Llame inmediatamente a los bomberos. En algunos casos, un extintor tipo BC o tipo ABC podría, bajo ciertas circunstancias, contener el fuego.
 7. Este artefacto no debe utilizarse para freír pavos.

DETERMINACIÓN DE LOS NIVELES DE LLENADO ADECUADO DE LOS RECIPIENTES PARA COCINAR

Nunca llene excesivamente el recipiente para cocinar con aceite, grasa o agua. No llene nunca la olla por encima de la línea máxima de llenado. Si la olla no tiene una línea que indique el nivel máximo permitido, siga las siguientes instrucciones para determinar cuánto líquido para cocinar usar:

- a. Coloque el alimento sobre o dentro del soporte.
- b. Coloque el alimento y el soporte dentro del recipiente vacío.
- c. Llene el recipiente de agua justo hasta que el alimento quede completamente sumergido. Debe haber un mínimo de 3 pulgadas (7.5 cm) entre el nivel del agua y el borde del recipiente.
- d. Saque el alimento del recipiente y marque el nivel de agua en el recipiente o mida la cantidad de agua en el recipiente.
- e. Vacíe el agua y seque completamente el recipiente y el alimento.
- f. Esta es la cantidad de líquido para cocinar necesaria para cocinar el producto en el recipiente.

INFORMACIÓN DEL TANQUE DE GAS LP

Los hornillos para cocinar al aire libre de King Kooker® están fabricados para ser usados con tanques de gas LP de 20 lb (9 kg). Entre la información importante que debe recordar sobre los tanques de gas LP está:

1. Siempre lea y siga las instrucciones del fabricante del tanque.
2. Asegúrese de que el tanque de gas no esté demasiado lleno. El peso máximo de un tanque de gas de 20 lb. (9 kg) adecuadamente lleno es de aproximadamente 38 libras (17 kg). Nunca lo llene más del 80%.
3. Asegúrese de que la válvula tenga la conexión adecuada para conectores de aparatos de Tipo 1.
4. No guarde un tanque de gas LP de repuesto bajo o cerca de este aparato.
5. Desconecte el tanque del hornillo para guardarlo.
6. Guarde el tanque fuera del alcance de los niños.
7. No use el tanque en edificios, garajes ni espacios interiores.
8. Use siempre un tanque de 20 libras (9 kg) en posición vertical para que los vapores se eliminen adecuadamente. También se debe guardar y transportar en posición vertical.
9. El tanque debe tener un anillo de protección para la válvula del tanque.
10. Coloque la tapa guardapolvo en la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en funcionamiento. Instale la tapa guardapolvo únicamente en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con ésta. Otros tipos de tapas o taponos pueden ocasionar una fuga de propano.
11. El cilindro debe APAGARSE cuando no se lo utiliza.

▲ ADVERTENCIA

SIEMPRE LEA Y SIGA ESTAS INSTRUCCIONES Y LAS DEL FABRICANTE DEL TANQUE.

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN

1. Compruebe que la válvula de ensamblaje de la manguera no deje pasar el gas. Si tiene un regulador ajustable, haga girar el control del regulador a la izquierda hasta que pare. Ésta es la posición de APAGADO. Si tiene un regulador no ajustable con válvula(s) manual(es), haga girar la(s) válvula(s) manual(es) a la derecha hasta que pare(n). Ésta es la posición de APAGADO.
2. Conecte el regulador a la válvula del tanque haciendo girar el conector de Tipo 1 a la derecha. Apriete manualmente con el regulador en posición vertical. Consulte el diagrama de ensamblaje correspondiente para el aparato, páginas 10 a 11, Figuras 1 a 4.
3. Haga la prueba de fugas:

PRUEBA DE FUGAS

Antes de encender el aparato, debe realizar satisfactoriamente una minuciosa prueba de fugas usando una solución sin amoníaco de agua con jabón (50% jabón sin amoníaco y 50% agua). Esto se aplica con un pincel pequeño a todas las conexiones de gas una vez abierta la válvula del tanque (no más de 1/2 vuelta). Si ve burbujas que indican una fuga, cierre el tanque y apriete la conexión de la fuga hasta que la prueba muestre que ya no hay fuga.

Si la fuga no para después de ajustar la conexión, llame a Metal Fusion, Inc. (800) 783-3885, para recibir asistencia.

NUNCA UTILICE EL ENSAMBLE DE MANGUERA Y REGULADOR SI HAY UNA FUGA.

4. Antes de encender el hornillo, compruebe que el tubo Venturi esté libre de obstrucciones y que el orificio esté adecuadamente enroscando al tubo Venturi según las instrucciones de la Figura 1, 2, 3, o 4 de las páginas 10 a 11. Ambas situaciones deben corregirse si es necesario antes de encender el aparato para evitar el retroceso de la llama.

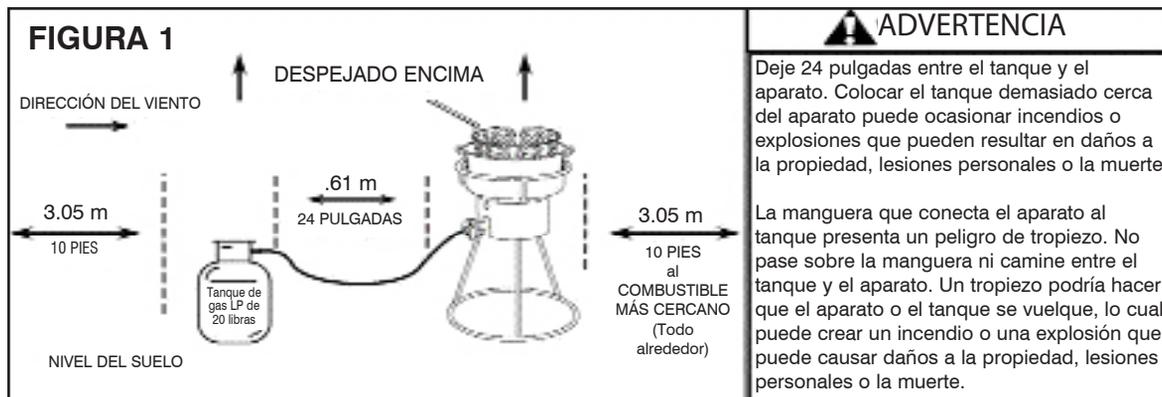
INSTRUCCIONES DE COLOCACIÓN

1. No opere este artefacto en un radio de 10 pies (3.05 m) de ninguna estructura, material combustible o cilindro de gas. No opere este artefacto en un radio de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido o vapor inflamable.
2. No debe haber encima nada combustible ni un techo.
3. Para los modelos con un aro para sujetar el tanque, coloque la base del tanque dentro del aro según la Figura 2. Las púas que salen del mango del carrito deben encuadrar el aro del tanque. Para todos los demás modelos deje 24 pulgadas (.61m) de espacio entre el tanque de gas LP y el aparato según la Figura 1.
4. El tanque de gas LP y el aparato deben colocarse de manera que el viento lleve el calor del aparato en dirección contraria al tanque de propano. Esto ayuda a evitar incendios al llevar las llamaradas de los fuegos de grasa lejos del tanque de propano.
5. Centre la olla sobre el quemador del hornillo. NO use ollas de tamaño mayor al recomendado:

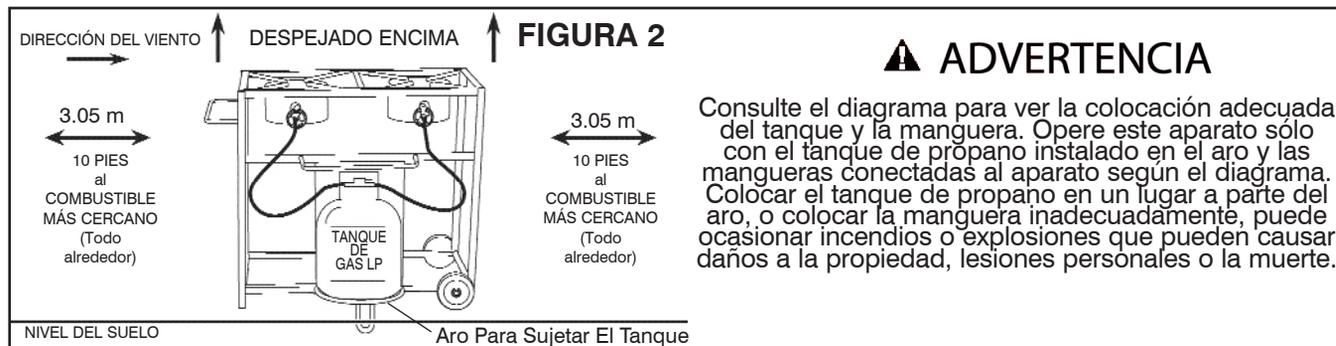
<u>Número de modelo</u>	<u>Tamaño máximo de olla</u>	<u>Olla-Altura/Diámetro</u>
1212, 1214, 1642, 1644, 1645	Olla de 7 cuartos (6.62 L)	4.25 X 12.5" (10.8 X 31.75 cm)
2616	Olla de 12 cuartos (11.36 L)	5 X 12.63" (12.7 X 32.08 cm)
5012, 5212, 1015	Olla de 50 cuartos (47.32 L)	13 X 16.5" (33 X 42 cm)
110-17PKT	Olla de 60 cuartos (56.78 L)	16 X 17.25" (40.64 X 43.82 cm)
1700, 1720, 1740	Olla de 40 cuartos (37.85 L)	12 X 19.75" (30.48 X 50.17 cm)

Otros modelos - Para todos los otros modelos, use las siguientes especificaciones:

<u>Altura del hornillo</u>	<u>Tamaño máximo de olla</u>	<u>Olla-Altura/Diámetro</u>
12" (30.5 cm)	Olla de 32 cuartos (30.28 L)	12.25 x 15" (31.1 cm X 38.1 cm)
14.5" (37 cm) y más altas	Olla de 30 cuartos (28.39 L)	15 x 13" (38.1 cm X 33 cm)



*Los modelos pueden ser distintos de los diagramas.



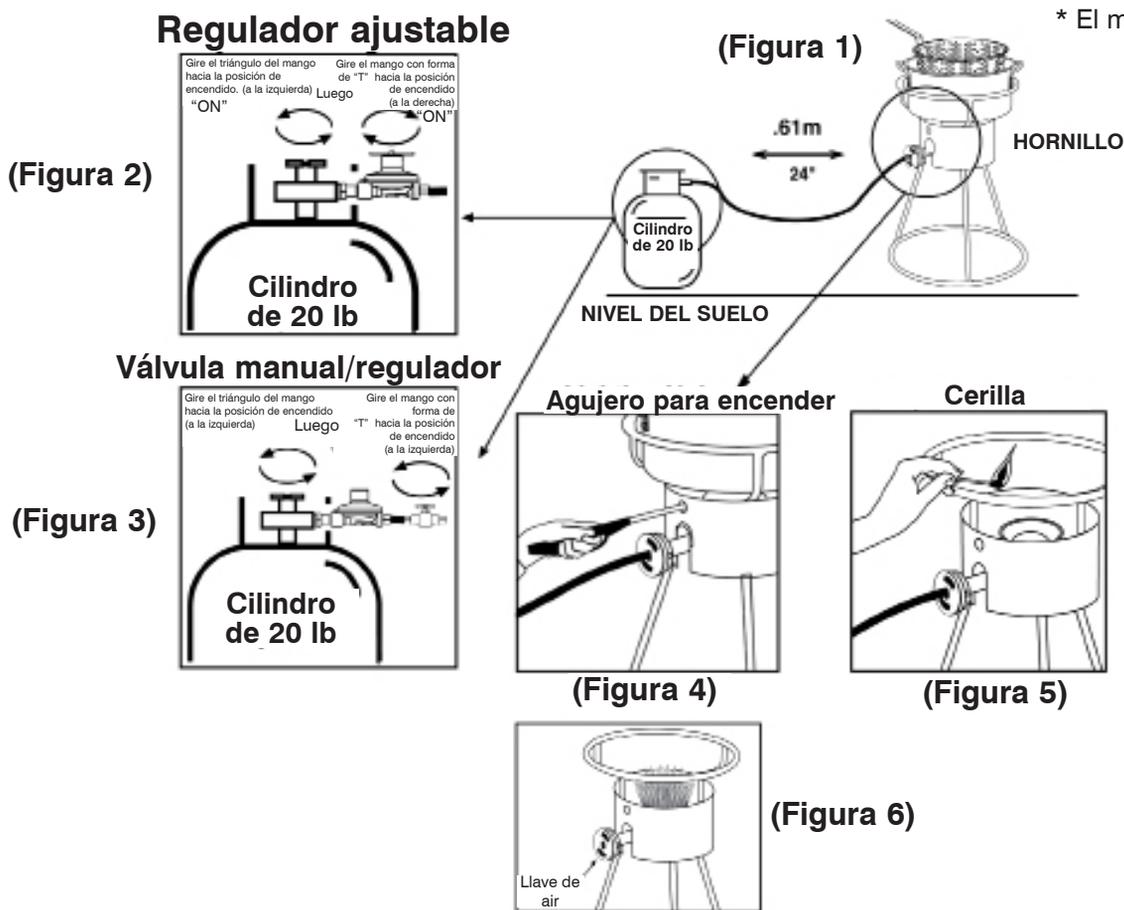
INSTRUCCIONES PARA ENCENDER Y OPERAR

⚠ ADVERTENCIA

NO SE DEBE ENCENDER EL HORNILLO SIN ANTES SEGUIR COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE COLOCACIÓN ANTERIORES

PARA MODELOS CON REGULADORES AJUSTABLES

1. Examine la pieza fundida para asegurarse de que esté armada según la ilustración **(Figura 1)**.
2. Asegúrese de que el control del regulador esté APAGADO ("OFF") haciéndolo girar a la izquierda hasta que pare.
3. Abra la válvula de control del tanque haciéndola girar a la izquierda según el diagrama **(Figura 2)**.
4. Meta un encendedor por el agujero del recubrimiento como lo indica la **Figura 4**, o coloque una cerilla encima de la pieza fundida como lo indica la **Figura 5**. Mueva el control del regulador hacia la posición de ENCENDIDO ("ON") hasta que se encienda el hornillo. Al hacerlo girar a la derecha aumenta la presión de gas en el hornillo y por lo tanto, el tamaño de la llama **(Figura 2)**. Al encender la estufa, si la ignición no ocurre a los 3 o 5 segundos, apague el regulador y la válvula del tanque ("OFF"). Espere 5 minutos para que el gas se disperse. Repita el procedimiento.
5. Compruebe que la llama sea azul y que las llamas salgan de todas las ranuras de la pieza fundida. Si no, haga girar la llave del aire hasta que la llama salga azul. Si abre demasiado la llave del aire, las llamas "saltarán" del hornillo **(Figura 6)**. Si la llama es amarilla, o si algunas de las ranuras no tienen llama, esto indica que puede haber una obstrucción en el tubo Venturi o en las ranuras. Consulte las instrucciones de mantenimiento de la página 24 para más información respecto a las llamas amarillas.
6. Vigile siempre la llama durante todo el tiempo que cocine. Si la llama se apaga por accidente en cualquier momento, apague inmediatamente el regulador y CIERRE la válvula del tanque ("OFF"). Espere 5 minutos para que el gas se disperse y encienda de nuevo según las instrucciones para encender (n.º 1-n.º 5) en esta sección.



⚠ ADVERTENCIA

NUNCA PONGA LAS MANOS O LA CARA DIRECTAMENTE SOBRE EL HORNILLO AL ENCENDERLO O UNA VEZ ENCENDIDO.

PARA MODELOS CON CONTROLES DE VÁLVULA(S) MANUAL(ES)

(ILUSTRACIONES PÁGINA 22)

**Algunos modelos tienen dos mangueras con válvulas manuales que funcionan independientemente. Siga las instrucciones a continuación para cada válvula manual.*

1. Compruebe que la pieza fundida esté armada según el diagrama (**Figura 1**).
2. Compruebe que las válvulas manuales estén en posición APAGADA (“OFF”) haciéndolas girar a la derecha hasta que paren.
3. Abra la válvula de control del tanque haciéndola girar a la izquierda como lo indica el diagrama (**Figura 3**).
4. Meta un encendedor por el agujero del recubrimiento como lo indica la **Figura 4**, o coloque una cerilla encima de la pieza fundida como lo indica la **Figura 5**. Ponga el control de la válvula manual en posición de ENCENDIDO (“ON”) hasta que ocurra la ignición. Al hacerlo girar a la izquierda aumenta la presión de gas en el hornillo y, por lo tanto, el tamaño de la llama (**Figura 3**).

Al encender la estufa, si la ignición no ocurre a los 3 o 5 segundos, apague la(s) válvula(s) manual(es) y la válvula del tanque (“OFF”). Espere 5 minutos para que el gas se disperse. Repita el procedimiento.

5. Compruebe que la llama sea azul y que las llamas salgan de todas las ranuras de la pieza fundida. Si no, haga girar la llave del aire hasta que la llama salga azul. Si abre demasiado la llave del aire, las llamas “saltarán” del hornillo (**Figura 6**).

Si la llama es amarilla, o si algunas de las ranuras no tienen llama, esto indica que puede haber una obstrucción en el tubo Venturi o en las ranuras. Consulte las instrucciones de mantenimiento de la página 24 para más información respecto a las llamas amarillas.

6. Vigile siempre la llama durante todo el tiempo que cocine. Si la llama se apaga por accidente en cualquier momento, apague inmediatamente la(s) válvula(s) manual(es) y CIERRE la válvula del tanque (“OFF”). Espere 5 minutos para que el gas se disperse y encienda de nuevo según las instrucciones para encender (n.º 1-n.º 5) en esta sección.

CÓMO APAGAR Y GUARDAR EL HORNILLO DESPUÉS DE USARLO

ADVERTENCIA

NO MUEVA NUNCA EL HORNILLO MIENTRAS LO ESTÉ USANDO O ESTÉ TODAVÍA CALIENTE [MÁS DE 100 °F (38 °C)].

1. APAGUE el hornillo King Kooker® después de cada uso primero en el regulador/válvula manual, y luego en la válvula del tanque de gas (“OFF”). **Compruebe que no haya llama y que todas las válvulas estén cerradas.** No se aleje del hornillo en tanto que no se haya enfriado completamente. Utilice manoplas protectoras para retirar los alimentos del hornillo.
2. Desconecte el regulador del tanque haciendo girar el conector de Tipo 1 a la izquierda hasta que el regulador se separe del tanque.
3. Este hornillo se puede guardar bajo techo sólo si el tanque está desconectado y fuera del hornillo. No use ni guarde el tanque dentro de edificios, garages o áreas interiores. Lea y siga todas las instrucciones del fabricante del tanque. El tanque debe guardarse siempre fuera del alcance de los niños. Mantenga toda la unidad entera en el área para evitar que insectos y contaminantes obstruyan el tubo Venturi.

ADVERTENCIA

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

MANTENIMIENTO DEL HORNILLO Y LOS ACCESORIOS

1. El área donde se usará el hornillo debe mantenerse despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. Antes de cada utilización del hornillo inspeccione el área y elimine los artículos combustibles.
2. El flujo de combustión y la ventilación del aire no deben estar obstruidos. El hornillo debe colocarse en un área despejada con diez pies (3.05 m) de espacio todo alrededor y sin ningún techo u otra cosa por encima. Compruebe la ubicación y colocación del hornillo antes de cada uso.
3. Antes de cada utilización del aparato, examine el quemador y el tubo Venturi para ver si hay insectos, nidos de insectos u otras obstrucciones. Los tubos obstruidos pueden crear fuegos bajo el aparato.
4. Siga todas las instrucciones para encender del manual de utilización y cuidado cada vez que use el hornillo. Compruebe que la llama tenga el color y aspecto adecuados. La llama debe salir de un color azul primario. Si la llama es de color amarillo intenso, esto podría indicar una obstrucción en el quemador o el tubo Venturi. Si existe cualquier obstrucción o si la llama es amarilla, y el problema no se resuelve al ajustar la llave de aire, apague el hornillo y deje que se enfríe. Desconecte la manguera del hornillo. Quite la llave de aire con un destornillador Philips. Examine el tubo Venturi con una linterna para ver si está bloqueado. Si está bloqueado, use un alambre como el de una percha y métalo por el tubo Venturi para quitar el bloqueo. Conecte la llave de aire de nuevo al tubo Venturi con el destornillador. Arme y encienda el hornillo nuevamente como lo indica el manual de instrucciones. Si el problema no se resuelve con esto, llame a Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885.
5. Use siempre el ensamblaje de la Manguera LP y Regulador que viene con el aparato. Antes de cada utilización del aparato, examine la manguera LP para ver si tiene raspaduras, desgaste, cortes o fugas. Si la manguera tiene cualquier tipo de daño, debe reemplazar el ensamblaje de la manguera y regulador antes de usar el aparato. Comuníquese con Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885 para información respecto a cómo reemplazar el ensamblaje de la manguera LP y regulador. Sólo debe usarse el ensamblaje de la Manguera LP y Regulador especificado por Metal Fusion, Inc. con el hornillo.
6. Para comprar cualquier parte de repuesto que pueda haberse dañado o perdido, comuníquese con Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885 entre las 7:30 a.m. y las 3:30 p.m. hora central de lunes a viernes.
7. Limpieza del aparato:
Hornillo y Manguera LP y Regulador: Si es necesario, limpie cualquier aceite o líquido que haya caído sobre la unidad al cocinar con un trapo y agua con jabón suave y seque con un trapo. No sumerja el quemador ni la manguera y regulador en el agua porque eso hará que se oxiden.
Ollas de aluminio o acero inoxidable: Limpie después de cada uso según las instrucciones de la página 25.
Utensilios de cocina de hierro fundido: Limpie después de cada uso según las instrucciones de la página 25.
Termómetro: Limpie después de cada uso con un trapo y agua con jabón suave y seque con un trapo. No lo sumerja en líquido ni lo coloque en el lavavajillas.

CONSEJOS PARA EL CUIDADO DE SARTENES Y OLLAS DE ALUMINIO

No es necesario curar las ollas de aluminio antes de cocinar con ellas. Lávelas con un detergente líquido para platos y séquelas con un trapo.

Después de cocinar, lave las ollas y sartenes de aluminio con detergente caliente y espumoso. Si se ha pegado grasa u hollín negro al exterior de la olla al cocinar con el hornillo, friegue el exterior de la olla con un estropajo de metal.

NO ROCÍE LIMPIADOR DE HORNOS SOBRE LAS OLLAS DE ALUMINIO PARA LIMPIAR HOLLÍN. EL LIMPIADOR DE HORNOS LES QUITA EL BRILLO.

Si se ha pegado comida a la olla, remójela en agua caliente. Luego friegue la olla con un estropajo de metal y jabón para quitar la comida.

Si el agua dura oscurece el interior de la olla, llénela hasta el nivel del área oscurecida con una solución de agua y crémor tártaro o vinagre (a razón de tres tazas de agua con una cucharada de crémor tártaro o vinagre). Hiérvala por cinco o diez minutos.

NO COLOQUE NUNCA UNA OLLA VACÍA DE ALUMINIO O DE ACERO INOXIDABLE SOBRE UN HORNILLO ENCENDIDO. Se quemará un agujero en el fondo de la olla. Puede ocurrir descoloración, rasguños y abolladuras al usar ollas en los hornillos para cocinar al aire libre. Esto no afecta la efectividad de la olla.

No guarde el aceite usado dentro de la olla. La sal usada al cocinar puede corroer la olla y crear fugas. Lave la olla después de cada utilización con agua y jabón y enjuáguela.

CURADO Y CUIDADO DE UTENSILIOS DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO

Las ollas nuevas de hierro fundido están recubiertas de parafina para evitar que se oxiden. Antes de usarlas por primera vez, lávelas con agua y jabón suave, enjuáguelas, y séquelas completamente. No use nunca detergentes abrasivos. Cubra toda la superficie con una delgada capa de manteca vegetal. No use grasa con sal (margarina o mantequilla). Caliéntelas por 30 a 60 minutos en el horno a 300-350 °F (149 - 177 °C). Sáquelas del horno, vacíe el exceso de grasa y pase una servilleta de papel. Esto completa el proceso de curación. Cada vez que use el utensilio de hierro fundido, cubra toda la superficie con una delgada capa de manteca vegetal, límpiela con una servilleta de papel y guárdela.

INFORMACIÓN RESPECTO AL ACEITE PARA COCINAR

En nuestras instrucciones sugerimos el aceite de cacahuete para freír con mucho aceite. Aunque ésta es una opción excelente, cualquier buen aceite vegetal líquido puede sustituirlo.

SUGERENCIAS PARA GUARDAR EL ACEITE PARA COCINAR:

Después de usar el aceite por primera vez, deje que se enfríe. Mientras esté todavía un poco caliente, filtre las partículas antes de guardarlo en su envase original o en un recipiente robusto similar de plástico o vidrio. Esto se puede realizar usando papel para filtrar (filtro de café) o un paño limpio (trapo para secar los platos). No vierta nunca aceite caliente en un recipiente. Para obtener mejores resultados, guarde el aceite en un lugar fresco. Se puede volver a usar por un plazo de 30 días. Deséchelo después de usarlo por segunda vez o cuando el sabor del aceite recalentado se vuelva demasiado fuerte.

Sugerencia útil: Pruebe cocinar unas patatas fritas después de cocinar. Esto ayuda a mejorar el sabor del aceite para cuando lo vuelva a usar.



SECCIÓN III RECETAS

de
The King of Outdoor Cooking®

Marisco hervido ¡Al estilo de King Kooker®!

Para una olla de 22 a 32 cuartos de galón (21 a 30 litros), llénela de agua hasta la mitad. Eche de 2 a 4, King Kooker® Complete Crab, Shrimp, Crawfish Boil de 16 onzas (completo, no hay que añadir nada). Haga hervir el agua. Eche el marisco. Remueva un poco. Cubra la olla y haga que hierva de nuevo. Tiempo de cocción: Camarones - 2 minutos; Cangrejos de río - 5 minutos; Cangrejos de mar - 5 minutos. Apague la llama. Remueva nuevamente el marisco con cuidado y déjelo remojar. Eche la mitad del contenido de una botella de King Kooker® Liquid Crab Boil de 8 onzas. Tiempo de remojo: Camarones - de 15 a 20 minutos; Cangrejos de río y de mar - de 15 a 20 minutos.

El marisco tiene una tendencia a subir a la superficie durante el remojo. En la superficie no absorbe completamente la sazón. Eche un bandeja de hielo a la olla y deje que flote en la superficie. Este cambio repentino de temperatura hace que el marisco se hunda y absorba el gran sabor de la sazón "King Kooker® Seasoning," (la sazón King Kooker®).

Un poco más

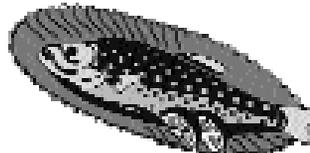
Para complementar el marisco, pruebe echar unas pocas patatillas tempranas, una docena de mazorcas, una libra de setas frescas, cinco o seis dientes de ajo, cebollas frescas peladas, perros calientes, salchicha ahumada o salchicha andouille.

Sugerencia: Deje que las patatas se cocinen por más tiempo echándolas al agua sazonada hirviendo de 5 a 10 minutos antes de echar el marisco.



Pescado a la plancha

Caliente una sartén de hierro fundido por un mínimo de diez minutos en su King Kooker®. Permita que la sartén se vuelva casi blanca por el calor — lo suficientemente caliente como para ver el "círculo de llamas" en el centro. Esta receta produce mucho humo.



Los filetes de pescado deben tener 1/2" (1.25 cm) de grosor para mejores resultados. Empape los filetes en margarina o mantequilla derretida y échelos la sazón "King Kooker® Blackened Redfish Seasoning" en ambas caras. Échelos a la sartén y cocínelos por 45 segundos por cada cara. Sírvalos muy calientes.

Camarones a la barbacoa

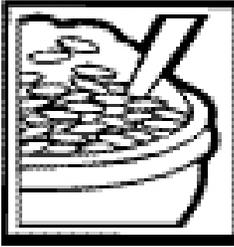
Ingredientes: 2 libras de camarones grandes, 1 barra de mantequilla o margarina, 4 cucharadas de sazón "King Kooker® Blackened Redfish Seasoning."

Derrita la mantequilla sobre un fuego medio en una olla en la que quepan todos los ingredientes. Eche la sazón y los camarones. Cubra la olla y cocine por 10 minutos. Remueva de vez en cuando. Los camarones están listos cuando adquieren un color rosado.



Frijoles King Kooker®

Ingredientes: 2 - latas de 64 oz. de cerdo y frijoles, 2 - cebollas blancas grandes picadas, 1 pimiento verde picado, 1 - manojo de cebollín picados, 1/2 manojo de apio picado, 1 lb. carne picada, 1 lb. rodajas de tocino, 1 lb. azúcar morena clara, 1 botella de 8 oz. de miel, 1 - King Kooker® Gourmet Barbecue Sauce, 3 oz. King Kooker® Cajun Seasoning, aceite de oliva para rehogar la sazón.



Instrucciones: Freír la carne picada. Escurrir y eliminar la grasa. Poner aparte la carne picada. Cortar el tocino en tres. Freír el tocino. Escurrir y eliminar la grasa. Poner aparte el tocino. Echar unas onzas de aceite de oliva en la olla. Echar la cebolla, el pimiento, el cebollín y el apio al aceite. Sofreír hasta que las cebollas se pongan transparentes. Añadir los demás ingredientes, incluso la carne y el tocino. Remover, cubrir y cocinar por una hora a fuego lento. Remover con frecuencia durante la cocción para evitar que la comida se pegue.

Jambalaya de King Kooker®

Ingredientes: 2 latas de caldo de pollo, salsa Tabasco, ajo picado, 4 oz. de Ramillete de Pollo (Kitchen Bouquet), 2 latas de setas cortadas, 2 cebollas cortadas en trocitos, 2 pimientos verdes cortados en trocitos, 2 lbs. salchicha ahumada, 1 lb. salchicha picante o andouille, 8 bolsas pequeñas de King Kooker® Jambalaya Mix (8 oz.), 1 lb. tocino, agua.

Freír el tocino (cortado en cubitos) en un poco de aceite, luego sacar. Freír toda la carne y sacar. Colocar las cebollas y los pimientos verdes en una olla y cocinar hasta que se pongan blandas. Echar toda la carne menos el tocino. Añadir el caldo de pollo, las setas, el Ramillete de Pollo (botella de 4 oz.), el ajo picado (3 a 4 cucharadas), y la salsa Tabasco (6 cucharadas). Llenar 3/4 de la olla con agua y hervir a fuego lento. Echar las 8 bolsas de mezcla de jambalaya. Hacer hervir de nuevo a fuego lento. Hervir por 5 minutos. Remover de vez en cuando para que no se pegue el arroz. Apagar el fuego, cubrir, y dejar reposar por 20 a 25 minutos. Son aproximadamente 32 platos.



Marisco frito

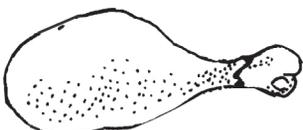


Lavar y escurrir el marisco. Eliminar el exceso de humedad para evitar que salte el aceite. Cubrir el marisco completamente con la sazón para pescado frito King Kooker® Seasoned Fish Fry. Freír en aceite o manteca a 325-350 °F (163-177 °C) hasta que esté dorado por todas partes. Se puede empanizar mejor mojando el marisco en una mezcla de huevo y leche antes de cubrirlo con la sazón.

Pollo frito

Ingredientes: Pollo, aceite, leche, huevos, sazón King Kooker® Chicken Fry, sartén u olla de aluminio.

Corte, lave y escurra las piezas de pollo. Moje las piezas en una mezcla de huevo y leche. Cúbralas con sazón King Kooker® Chicken Fry. Caliente el aceite a 350 °F (177 °C). Ponga el pollo en el aceite y cocine hasta que esté hecho. Al cocinar al aire libre con una sartén grande se puede preparar más cantidad de pollo en menos tiempo.



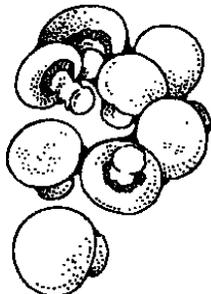
Aros de cebolla fritos

Ingredientes: Cebollas enormes (si están disponibles), 2 huevos batidos, 1/2 taza de leche, harina, sazón King Kooker® Onion Mum Seasoning.

Corte las cebollas en aros, lave y escurra. Mezcle los huevos y la leche en un cuenco para remojar los aros. Eche cada aro de cebolla en la mezcla de huevo y leche y luego en la harina. Eche el aro nuevamente a la mezcla de huevo y leche y cubra con la sazón King Kooker® Onion Mum Seasoning. Caliente el aceite a 350 °F (177 °C). Eche los aros de cebolla uno a uno en el aceite. Cuando floten en la superficie, sáquelos. Sírvalos calientes.



Setas fritas



Ingredientes: Setas, agua, aceite, sazón King Kooker® Seasoned Fish Fry.

Corte las setas en rodajas de 1/8" (.32 cm) y sumérlas en agua para mojarlas. Cubra las rodajas completamente con la sazón King Kooker® Seasoned Fish Fry. Caliente el aceite a 350 °F (177 °C). Eche las rodajas al aceite. Cuando floten en la superficie, sáquelas. Sírvalas calientes.

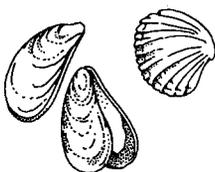
Alas de pollo al estilo King Kooker®

Ingredientes: 3-5 lb. de alas descongeladas y secadas, sazón cajun King Kooker® Cajun Seasoning aceite, salsa para alas King Kooker® de su elección.

Caliente el aceite a 325 °F (163°C). Cubra las alas con sazón cajun King Kooker® Cajun Seasoning. Coloque algunas de las alas con cuidado en el aceite caliente. Cocine hasta que floten y parezcan estar listas. Sáquelas con unas pinzas lo suficientemente largas como para mantener sus manos lejos del aceite. Examine un ala para ver si está lista. Si está cocinada, añada más alas para cocinar el siguiente montón. Vigile siempre la temperatura del aceite para que se mantenga a 325 °F (163°C). Después de sacar las alas del aceite, eche la salsa para alas King Kooker® Wing Sauce de su elección. Las variedades son: Spicy (Picante), Jalapeño, Habanero y Pimentón/Ajo.

Almejas o mejillones al vapor

Limpie las almejas a fondo en agua fría, frotando con un cepillo. Elimine las que floten. Colóquelas en la bandeja de vaporización en la cesta. Eche agua en la olla hasta que está justo debajo de la bandeja para vaporizar. Haga hervir el agua y ponga la tapa. Las almejas están listas cuando se abren. Cualquier almeja que no se abra se debe eliminar. Sáquelas de la llama. Si las cocina demasiado se pondrán duras. Sirva con mantequilla clarificada o derretida.



Cangrejos azules, Camarones o langostas al vapor



Coloque agua en la olla hasta el fondo de la bandeja para vaporizar. Puede reemplazar medio galón de agua con 1/2 galón de vinagre si así lo desea.

Eche 2 1/2 cucharadas de sazón para cocinar al vapor y 3 cucharadas de sal a la mezcla de agua y vinagre. Coloque la rejilla para vaporizar en la olla y ponga el marisco en la rejilla en capas, echando sazón a cada capa. Eche sal a su gusto. Cubra y vaporice hasta que los cangrejos o las langostas se vuelvan rojos (aproximadamente de 20 a 25 minutos). Vaporice los camarones (aproximadamente de 10 a 15 minutos), la carne se separa de la cáscara cuando está lista. Para más sabor eche dos onzas de King Kooker® Liquid Crab Boil a la mezcla de agua y vinagre. (Asegúrese de evitar que se evapore todo el líquido. Podría quemarse y agujerarse la parte inferior de una olla vacía en un hornillo encendido.)

Recomendamos King Kooker® Complete Crab, Shrimp, Crawfish Boil para añadir sabor a todos sus vegetales y mariscos vaporizados.

SECCIÓN IV

LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU PRODUCTO KING KOOKER®

PREGUNTAS Y RESPUESTAS FRECUENTES

1. **¿Qué problema hay si el hornillo tarda mucho o si no calienta el aceite, o no cocina los ingredientes, a la temperatura deseada? La llama de mi hornillo parece muy débil.**

Respuesta: Si el ensamblaje de la manguera tiene una conexión de Tipo 1 (botón negro/verde), está equipada con un dispositivo para limitar el flujo. Este dispositivo está diseñado para limitar el flujo de gas si ocurre una fuga entre el regulador y el aparato. Para sellar bien el gas, y permitir así que fluya al máximo, el control del regulador debe estar en la posición completamente APAGADA (“OFF”) antes de abrir la válvula del tanque. Es bueno recordar que “EL TANQUE SE ENCIENDE PRIMERO Y SE APAGA ÚLTIMO.”

El problema se puede solucionar de dos maneras:

- A.
1. Ponga el control del regulador en la posición de APAGADO (“OFF”). Cierre la válvula del tanque completamente haciéndola girar a la derecha hasta que pare.
 2. Verifique que la conexión de Tipo 1 (botón negro/verde), esté completamente apretada a la válvula del tanque.
 3. Espere 5 segundos para que se iguale la presión y se reajuste el dispositivo.
 4. ENCIENDA la válvula del tanque (“ON” - a la izquierda).
 5. Ponga el control del regulador en la posición de ENCENDIDO (“ON”).
 6. Encienda nuevamente el hornillo siguiendo todas las instrucciones para encender de este manual. Compruebe que la llama tenga las características adecuadas.

O

- B.
1. Ponga el control del regulador en la posición de APAGADO (“OFF”). Cierre la válvula del tanque completamente haciéndola girar a la derecha hasta que pare.
 2. Separe la conexión de la conexión de Tipo 1 (botón negro/verde), de la válvula del tanque. El dispositivo para limitar el flujo se reajustará ahora.
 3. Conecte nuevamente la conexión de Tipo 1 (botón negro/verde), a la válvula del tanque. Apriete completamente.
 4. ENCIENDA la válvula del tanque (“ON” - a la izquierda).
 5. Ponga el control del regulador en la posición de ENCENDIDO (“ON”).
 6. Encienda nuevamente el hornillo siguiendo todas las instrucciones para encender de este manual. Compruebe que la llama tenga las características adecuadas.

2. **¿Cuánto dura el propano del tanque?**

Respuesta: En promedio, un tanque lleno durará por 4 o 5 horas de cocina normal.

3. **Tengo un tanque de estilo nuevo y no se conecta a mi regulador. ¿Qué puedo hacer?**

Respuesta: El regulador provisto con el artefacto tiene una conexión tipo 1, la cual se coloca en la válvula del tanque que tiene rosca grande en la salida de la válvula. Éstas se conectan en la tuerca mariposa grande de plástico (negra o verde). Este tanque también se conecta con modelos anteriores de reguladores de hornillos Metal Fusion que tenían un conector con boca de bronce con rosca a la izquierda. Estos modelos se conectan con las roscas internas de la válvula del tanque tipo 1 (con una llave). Nuestros reguladores no podrán conectarse si su tanque tiene una válvula de desconexión rápida (del tipo conector).

4. **Tengo un hornillo nuevo y no consigo encenderlo. ¿Qué pasa?**

Respuesta: Asegúrese de que el tanque tenga propano. Los tanques que venden en las tiendas con frecuencia están vacíos. Si esto no resuelve su problema, consulte los artículos #3 y #4 de la página 24 del manual de instrucciones. Si tiene cualquier pregunta llame a Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885.

SI TIENE CUALQUIER PREGUNTA QUE NO HAYAMOS TRATADO EN ESTE MANUAL ENVÍENOS UN MENSAJE DE CORREO ELECTRÓNICO A info@kingkooker.com O LLAME AL 1-800-783-3885 ENTRE LAS 7:30 A.M. Y LAS 3:30 P.M. HORA CENTRAL DE LUNES A VIERNES.

Precauciones de seguridad del hornillo para cocinar al aire libre



¡ADVERTENCIA!

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

Lea y comprenda todas las instrucciones de ensamblaje y el manual de utilización y cuidado antes de usar este producto. Si pierde su manual y necesita uno nuevo, o si tiene cualquier pregunta, comuníquese con nosotros al 1-800-783-3885 entre las 7:30 a.m. y las 3:30 p.m. hora central de lunes a viernes, o a www.kingkooker.com

ADVERTENCIA: Este producto contiene sustancias químicas y su uso producirá sustancias químicas que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer y defectos congénitos (u otros daños a la salud reproductora).



¡USE SÓLO AL AIRE LIBRE!



NO use bajo ningún tipo de techo. Mantenga un área despejada mínima de 10 pies (3.05m) alrededor del hornillo.



NO use sobre superficies combustibles.



Mantenga **SIEMPRE** a los niños, a las mascotas y a cualquier persona no autorizada lejos del hornillo.



Use **SIEMPRE** un termómetro para freír para vigilar la temperatura de la grasa al freír y precalentar.



NO DEJE NUNCA EL HORNILLO DESATENDIDO mientras lo esté usando o esté todavía caliente.



Use **SIEMPRE** zapatos al cocinar. Evite que el cabello y la ropa entren en contacto con el hornillo mientras lo esté usando o esté todavía caliente.



Use **SIEMPRE** guantes de protección y tenga mucho cuidado de no salpicar el aceite.



No cubra **NUNCA** la olla al freír o precalentar.



APAGUE SIEMPRE el quemador cuando haya terminado de cocinar.



Descongele y seque **SIEMPRE** los alimentos completamente antes de cocinar con aceite o grasa.