



KING KOOKER



HORNILLOS PARA
COCINAR AL AIRE LIBRE

AHUMADOR/HORNO/HORNILLO PARA COCINAR AL AIRE LIBRE 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 O 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. Abra la puerta delantera lentamente (si corresponde). Abra la puerta entre 1 y 2 pulgadas (entre 2.5 y 5.0 cm) aproximadamente y asegúrese de que no se produzca una llamarada antes de abrir la puerta por completo. Una rápida introducción de oxígeno en la cámara de cocción podría resultar en una posible llamarada.
4. 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 permanecerán extremadamente calientes por mucho tiempo después del proceso de calentamiento. No toque nunca el aparato hasta que los líquidos o la cámara de cocción 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, ahumador, freidora/hervidora, quemador, horno 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 [cámara de cocción, aceite, grasa o agua a más de 100 °F (38 °C)]. Los líquidos calentados y el equipo permanecerán extremadamente calientes 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, las puertas, los escurridores, las sartenes 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. Con este hornillo debe emplearse un tanque de propano de 1 lb. (16.4 oz [454 g]). El tanque debe llevar la leyenda "Propano". El tanque de suministro de gas LP 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. Para que se eliminen los vapores adecuadamente, el tanque debe usarse en posición vertical. El cilindro debe estar desconectado cuando no se esté usando. No lleve ni guarde el tanque en una bolsa para hornillos. 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.

ÍNDICE

Advertencias	2-4
Índice	5
Garantía	6
Inscripción del propietario	7-8
Sección I - Instrucciones de ensamblaje	9
Instrucciones de ensamblaje y diagramas	9-12
Sección II -Utilización y cuidado	13
Instrucciones del termómetro y precauciones especiales de seguridad al usar hornillos para cocinar al aire libre para freír en mucho aceite.	13
Determinación de los niveles de llenado adecuado de los recipientes para cocinar	13
Información sobre el tanque de gas LP	14
Instrucciones de conexión	14
Instrucciones para la prueba de fugas	14
Instrucciones de colocación	15
Preparación del gabinete del ahumador	16
Instrucciones para encender y operar	17
Ahumado con propano	18
Tabla del ahumador King Kooker	18
Cómo apagar y guardar el hornillo después de usarlo	19
Mantenimiento de hornillos y accesorios para cocinar al aire libre.	19-20
Cuidado de los utensilios de aluminio y hierro fundido.	20
Información respecto al aceite para cocinar.	20
Sección III - Recetas	21
Uso de astillas de madera para agregar sabor	21
Uso de adobos y condimentos secos para agregar sabor	21
Recetas para preparar comidas ahumadas	21-25
Otras especialidades de King Kooker	25

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. Al usar el ahumador, utilice únicamente la bandeja para agua proporcionada.

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?

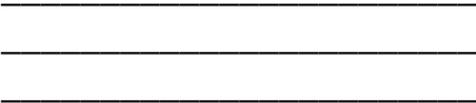
Comentarios:

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

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

⚠ ADVERTENCIA

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

IMPORTANTE: Este aparato puede utilizarse para fines múltiples. La base de cocción y la olla se pueden utilizar juntas como freidora, hervidora u hornillo. La base junto con el gabinete del ahumador se pueden utilizar como ahumador u horno. Las instrucciones del gabinete ahumador se aplican al uso del aparato como ahumador u horno, independientemente de si se utilizará un proceso de cocción seco o húmedo.

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

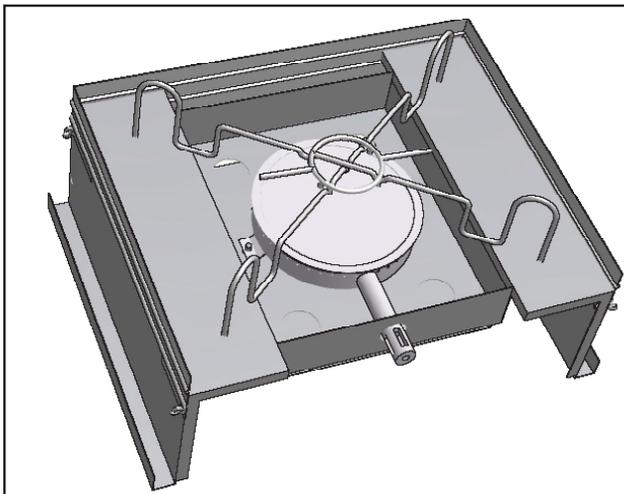
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

HERRAMIENTAS NECESARIAS:

DESTORNILLADOR DE ESTRELLA PHILLIPS, 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 las de la lista de partes necesarias tanto para el ensamblaje de la freidora/hervidora como para el ensamblaje del gabinete del ahumador. 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. Este paquete consta de dos componentes principales una vez ensamblados:
 1. **Freidora/hervidora:** Ver página 10 para ensamblaje.
 2. **Gabinete del ahumador:** Ver páginas 11 y 12 para ensamblaje.

La freidora/hervidora constituye una fuente de calor para el gabinete del ahumador y debe ensamblarse primero. La freidora/hervidora también se puede utilizar independientemente del gabinete del ahumador como un hornillo para cocinar al aire libre. Al utilizar este aparato como freidora/hervidora únicamente (no como ahumador), NO utilice ollas de más de 10 cuartos de galón.



Freidora/hervidora

9



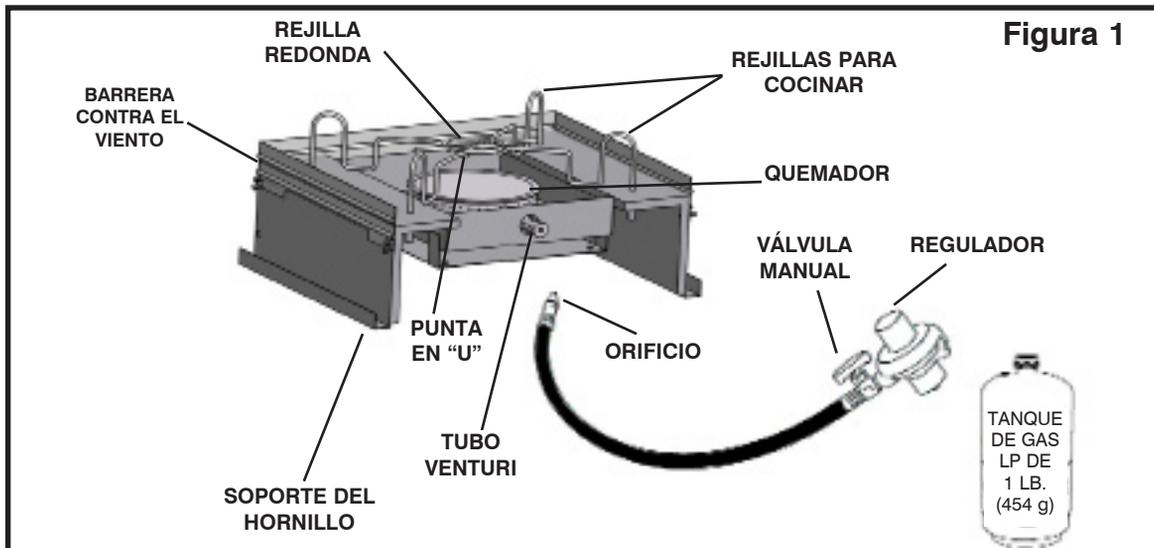
Gabinete del ahumador

ENSAMBLAJE DE LA FREIDORA/HERVIDORA

Lista de partes necesarias

- (1) Soporte de hornillo y quemador
- (2) Rejillas de cromo para cocinar
- (1) Rejilla de cromo redonda para cocinar
- (1) Manguera y regulador
- (1) Termómetro para freír con abundante aceite
- (1) Barrera contra el viento
- (4) Tornillos de orejetas

1. Localice las tres piezas de rejilla de cromo para cocinar. Estas piezas se distinguen de la siguiente manera: una pieza larga de tres muescas, una pieza larga de dos muescas y una rejilla redonda. Introduzca la pieza larga de tres muescas en los orificios que aparecen en la parte superior del soporte del hornillo. La pieza debe introducirse diagonalmente, por sobre la parte superior del quemador, según la **Figura 1** que aparece a continuación. Coloque la segunda pieza larga, la de las dos muescas, en los dos orificios que quedan del soporte. Esta pieza debe quedar de forma diagonal por sobre el quemador y apoyada sobre la muesca de en medio de la primera pieza larga. Coloque la pieza de rejilla redonda encima de las rejillas para cocinar con las cuatro puntas en “U” orientadas hacia abajo. Las puntas en “U” deben colocarse sobre las piezas largas que se instalaron para que de ese modo quede inmovilizada la pieza redonda. Vea la **Figura 1** a continuación.
2. Se proporciona una pantalla contra el viento que se puede utilizar con la freidora/hervidora únicamente (no se debe usar con el gabinete del ahumador). La pantalla contra el viento no se puede instalar si este aparato se utiliza como ahumador. Para instalar la pantalla contra el viento, alinee los cuatro orificios de la pantalla con los cuatro orificios localizados en los lados del marco del hornillo (dos orificios en cada lado.) Introduzca los tornillos de orejetas (4) a través de la pantalla contra el viento y ajústelos al marco del hornillo. En la Figura 1 a continuación puede observar el ensamblaje correcto.
3. Ajuste el conector de la manguera al tubo Venturi con una llave torsiométrica hasta un momento de torsión de 95 a 105 libras/pulgada. Como alternativa, ajústelo bien manualmente y luego, con la llave, ajuste de 1 a 1 1/2 vueltas más. Vea la **Figura 1** a continuación.



4. Si utiliza este hornillo como freidora/hervidora, consulte la sección **Utilización y cuidado**, de este manual para obtener más instrucciones. Si lo utiliza como base de ahumador, continúe en la página siguiente.

ENSAMBLAJE DEL GABINETE DEL AHUMADOR



Figura 2

Lista de partes necesarias

- (1) Puerta delantera del ahumador
- (1) Pared trasera del ahumador
- (1) Puerta de acceso trasera
- (1) Pared del lado izquierdo
- (1) Pared del lado derecho con bisagras
- (1) Placa de la cara delantera
- (1) Parte superior del ahumador
- (3) Reguladores de tiro
- (1) Mango de agarre aislante de la puerta delantera con rosca de 1.5 pulg., (2) arandelas planas, (1) seguro de puerta, (1) arandela de seguridad y (1) tuerca
- (1) Mango de agarre aislante de la puerta de acceso trasera con rosca de 1 pulg., (1) arandela plana, (1) seguro de puerta, (1) arandela de seguridad y (1) tuerca
- (1) Bandeja de acero para agua
- (1) Bandeja de acero, con tapa, para astillas de madera
- (2) Escurreidores de cromo
- (1) Termómetro del gabinete
- (7) Tornillos de orejetas
- (7) Tornillos pequeños, tuercas, arandelas de seguridad

1. Localice la pared del lado “derecho” (con bisagras) y colóquela en una superficie plana (con las lengüetas de sujeción de los escurridores orientadas hacia abajo). Alinee cuatro orificios de la puerta de acceso trasera con los cuatro orificios localizados en las bisagras (las bisagras colocadas en la parte superior de la puerta de acceso trasera). Vea en la **Figura 3** la ilustración del ensamblaje correcto. Introduzca cuatro tornillos pequeños por los orificios de las bisagras y de la puerta de acceso trasera y apriételes con las arandelas de seguridad y las tuercas por el interior de dicha puerta.

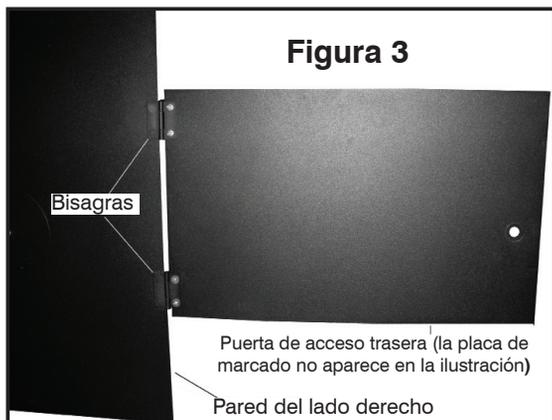


Figura 3



Figura 4

2. Fije la pared trasera del ahumador (con cuatro pernos de soporte) a las dos paredes laterales; para ello, deslice los cuatro pernos de soporte localizados en la pared trasera del ahumador en los receptores de soporte localizados en las dos paredes laterales (dos en el lado interior de cada pared). En la **Figura 4**, arriba, se presenta la forma correcta de sujetar los pernos y receptores de soporte. Las lengüetas de sujeción de los escurridores, localizadas en cada pared lateral, deben dar hacia el interior de la cámara del ahumador y los mangos lo deben hacer hacia el exterior.
3. Sujete la placa de la cara delantera a las dos paredes laterales; para ello, introduzca los pernos de soporte (localizados en el lado interior de dicha placa) en los receptores de soporte localizados en el borde inferior delantero de cada pared lateral. Introduzca dos (2) tornillos de orejeta por los orificios de la placa de la cara delantera y apriételes conforme a la ilustración de la **Figura 2**.
4. Monte la puerta delantera del ahumador en la pared del lado “derecho”; para ello, utilice los pernos y receptores de soporte localizados en el lado exterior de la pared.

(Las instrucciones del **Ensamblaje del gabinete del ahumador** continúan en la pág. 12)

5. Instale la pieza superior del ahumador sobre el lado exterior de las paredes laterales del ahumador que se han fijado y la pared trasera. Asegúrese de que los tres orificios en los laterales de la parte superior del ahumador estén alineados con los orificios correspondientes de cada pared lateral y de la pared posterior del ahumador. Apriételas con los tornillos de orejetas que se suministran (3).
6. Instale los reguladores de tiro en cada pared lateral y en la parte superior del gabinete con los tornillos pequeños, arandelas de seguridad y tuercas que se suministran (un tornillo a través de cada regulador de tiro). Los tornillos deben introducirse hacia el interior del gabinete del ahumador. Apriételos en el interior del gabinete con las arandelas de seguridad y las tuercas que se suministran.
7. Instale el mango de la puerta delantera del ahumador; para ello, utilice (1) mango de agarre aislante con roscas de 1.5 pulg., (2) arandelas planas (1) seguro de puerta (lengüeta de acero), (1) tuerca y (1) arandela de seguridad. Introduzca el extremo del mango, plano y roscado, a través de la puerta delantera del ahumador, como se muestra en la **Figura 5**. Mantenga el mango de agarre aislante en posición horizontal. Coloque las arandelas planas sobre el extremo del mango, plano y roscado, que sobresale del separador en el lado interior de la puerta. Coloque el seguro (lengüeta de acero) sobre el extremo del mango, plano y roscado, que sobresale del separador en el lado interior de la puerta delantera del ahumador. El seguro rectangular debe colocarse en el mango con el lado largo hacia abajo (vea la **Figura 6**) de modo que cuando la puerta se cierre y el mango se gire a la posición de cerrado, éste se trabará detrás del cuerpo del ahumador para mantener la puerta cerrada. Coloque la arandela de seguridad contra el seguro. Ajuste con la tuerca proporcionada. Para asegurar la puerta delantera cuando está cerrada, ciérrela y gire el mango hacia abajo para que el seguro quede en su lugar.

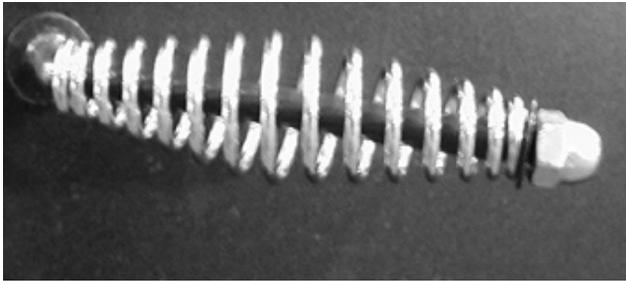


Figura 5



Figura 6

8. Instale el mango de la puerta de acceso trasera; para ello, utilice (1) mango de agarre aislante con roscas de 1 pulg., (1) seguro (lengüeta de acero), (1) arandela plana, (1) tuerca y (1) arandela de seguridad. Introduzca el extremo del mango, plano y roscado, a través de la puerta de acceso trasera, como se muestra en la **Figura 7**. Mantenga el mango de agarre aislante en posición horizontal. Coloque la arandela plana sobre el extremo del mango, plano y roscado, en el lado interior de la puerta de acceso trasera. Coloque el seguro (lengüeta de acero) sobre el extremo del mango, plano y roscado, en el lado interior de la puerta de acceso trasera. El seguro rectangular debe colocarse en el mango con el lado largo hacia abajo (vea la **Figura 8**) de modo que cuando la puerta se cierre y el mango se gire a la posición de cerrado, éste se trabará detrás del cuerpo del ahumador para mantener la puerta cerrada. Coloque la arandela de seguridad contra el seguro. Ajuste con la tuerca proporcionada. Para asegurar la puerta de acceso trasera cuando está cerrada, ciérrela y gire el mango hacia abajo para que el seguro quede en su lugar.

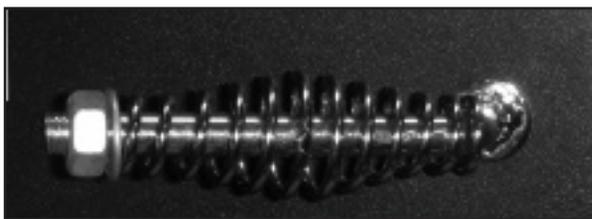


Figura 7

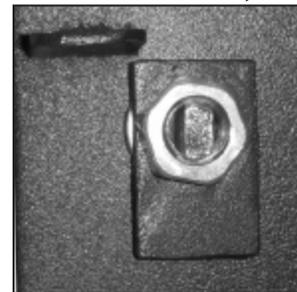


Figura 8

9. Instale el termómetro del gabinete en la puerta delantera del ahumador. Extraiga la tuerca del tubo del termómetro e inserte el tubo a través de la parte delantera de la puerta del ahumador en el orificio proporcionado. Coloque nuevamente la tuerca en el tubo del termómetro en el interior de la puerta para ajustarlo.
10. Consulte la sección de **Utilización y cuidado** para ver más instrucciones.

SECCIÓN II

UTILIZACIÓN Y CUIDADO

IMPORTANTE: Este aparato puede utilizarse para fines múltiples. La base de cocción y la olla se pueden utilizar juntas como freidora, hervidora u hornillo. La base junto con el gabinete del ahumador se pueden utilizar como ahumador u horno. Las instrucciones del gabinete ahumador se aplican al uso del aparato como ahumador u horno, independientemente de si se utilizará un proceso de cocción seco o húmedo.

En todo este manual, las palabras aparato, hornillo, ahumador, freidora/hervidora, quemador, horno 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 FREIR 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°) 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. Ésta es la cantidad de líquido para cocinar necesaria para cocinar el producto en el recipiente.

INFORMACIÓN DEL TANQUE DE GAS LP

Este aparato ha sido fabricado para utilizarse con **tanques de gas LP de 1 lb. (454 g)**. 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. Siempre verifique el estado de las juntas de estanquidad del tanque antes de usarlo. Nunca lo use si faltan las juntas o si están dañadas. Deseche el tanque si en el área de la válvula aparece suciedad o partículas de herrumbre.
3. No guarde un tanque de gas LP de repuesto bajo o cerca de este aparato.
4. Desconecte el tanque del hornillo para guardarlo.
5. 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.
6. Guarde el tanque fuera del alcance de los niños.
7. No lleve ni guarde el tanque en una bolsa para hornillos.
8. No use el tanque en edificios, garajes ni espacios interiores.
9. Use siempre un tanque en posición vertical para que los vapores se eliminen adecuadamente. También se debe guardar y transportar en posición vertical.
10. Nunca vuelva a llenar un tanque desechable. Con este aparato, un tanque lleno de 1 lb. (16.4 oz [454 g]) durará, en promedio, dos horas de cocción normal.
11. Para desechar el tanque, comuníquese con un servicio local de eliminación de desechos o con el centro de reciclaje. Nunca lo eche al fuego o al incinerador. No lo perforo.

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. Haga girar la válvula manual a la derecha hasta que pare. Ésta es la posición de APAGADO.
2. Retire la tapa guardapolvo de la válvula del cilindro. Guarde la tapa para usarla durante el almacenamiento. Enrosque el tanque de propano en el regulador. Tenga cuidado de no cruzar las roscas. Apriete sólo manualmente. Consulte la Figura 1, página 10.
3. Haga la prueba de fugas:

PRUEBA DE FUGAS

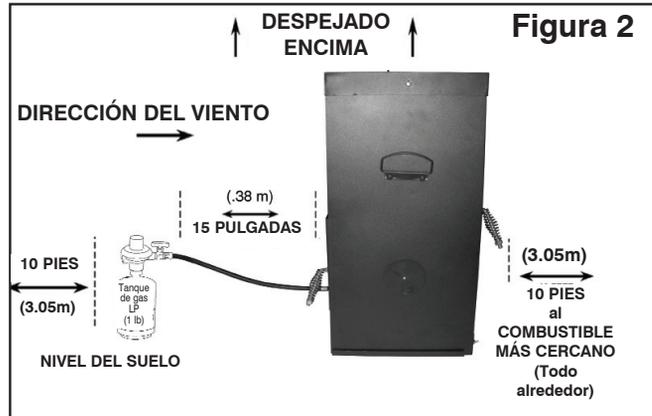
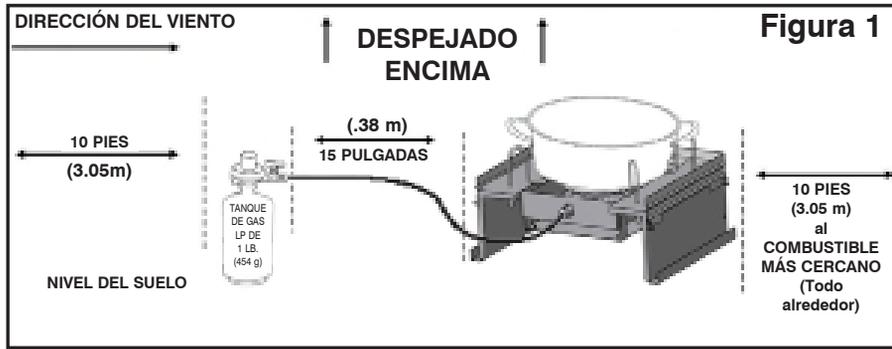
Antes de encender el aparato, debe realizar satisfactoriamente una minuciosa prueba de fugas usando una solución sin amoníaco de agua con jabón (50% jabón sin amoníaco y 50% agua). Esto se aplica con un pincel pequeño a todas las conexiones de gas, luego de haber conectado el cilindro al regulador. Si 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 enroscado al tubo Venturi según las instrucciones de la página 10. Ambas situaciones deben corregirse si es necesario antes de encender el aparato para evitar el retroceso de la llama.

INSTRUCCIONES DE COLOCACIÓN



⚠️ ADVERTENCIA

Deje 15 pulgadas (.38m) entre el tanque y el aparato. Colocar el tanque demasiado cerca del aparato puede ocasionar incendios o explosiones que pueden resultar en daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

La manguera que conecta el aparato al tanque presenta un peligro de tropiezo. No pase sobre la manguera ni camine entre el tanque y el aparato. Un tropiezo podría hacer que el aparato o el tanque se vuelque, lo cual puede crear un incendio o una explosión que puede causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

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. Deje 15 pulgadas (.38m) de espacio entre el tanque de gas LP y el aparato.
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. **Al utilizar una olla con la freidora/hervidora (sin el gabinete del ahumador colocado sobre la freidora/hervidora):** centre la olla sobre el quemador, encima de las rejillas para cocinar (vea la **Figura 1**). NO use ollas de más de 10 cuartos de galón. Se proporciona una pantalla contra el viento que se puede utilizar con la freidora/hervidora únicamente (no se debe usar con el gabinete del ahumador). La pantalla contra el viento no se puede instalar si este aparato se utiliza como ahumador. Vea l' instrucciones de ensamblaje en la página 10.

Al utilizar este aparato como ahumador: coloque el gabinete del ahumador ensamblado sobre la freidora/hervidora (vea la **Figura 2**). La pantalla contra el viento no se puede instalar en el marco de la freidora/hervidora. La puerta delantera del ahumador debe estar situada al lado opuesto del de la manguera. La manguera debe salir por la parte trasera del gabinete por debajo de la puerta de acceso trasera. Vea la **Figura 2** anterior. La parte inferior del gabinete del ahumador debe introducirse bien en los rieles laterales de la base del hornillo. Alinee el orificio localizado en cada pared del gabinete del ahumador con el orificio localizado en la pared lateral de la freidora/hervidora. Apriete con dos tornillos de orejeta (uno de cada lado) para sujetar el gabinete del ahumador a la freidora/hervidora (en la Figura 3, página 16, se aprecian los lugares donde se colocan los tornillos de orejeta).

PREPARACIÓN DEL GABINETE DEL AHUMADOR

1. Prepare las astillas de madera y las bandejas para agua (ver la imagen a continuación para colocar el recipiente correctamente). La bandeja para agua debe instalarse siempre dentro del ahumador al cocinar (la bandeja para el agua recogerá lo que se derrame de la comida caliente y prolongará la vida útil del quemador). Utilice únicamente la bandeja para el agua que se proporciona con esta unidad.

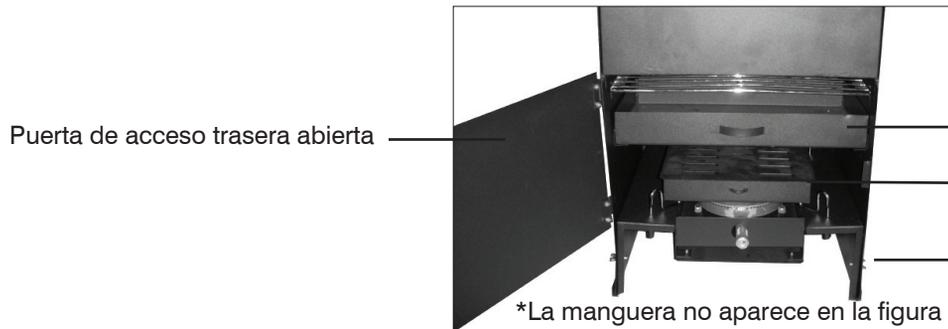


Figura 3

- Bandeja para agua colocada en las lengüetas inferiores de las paredes laterales.
- Bandeja para astillas de madera colocada sobre las rejillas de cromo para cocinar.
- (2) Tornillos de orejeta sujetan el gabinete del ahumador a la freidora/hervidora

NOTA: Para abrir la puerta trasera, desplace el tanque de gas hacia el lado del ahumador (lado de la bisagra), así podrá abrirla completamente. Cuando la puerta está cerrada vuelva a colocar el tanque en la posición que se indica en la

Figura 2, página 15.

Bandeja para astillas de madera para ahumado seco o húmedo: Si se desea un sabor ahumado, use la bandeja para astillas de madera colocada sobre las rejillas para cocinar de la freidora/hervidora. No coloque la bandeja para astillas de madera en el gabinete del ahumador al iniciar el proceso de ahumado. Cuando sólo falte una hora de ahumado, extraiga la tapa de la bandeja para astillas de madera y agregue la cantidad deseada de astillas. Vuelva a colocar la tapa sobre la bandeja para astillas de madera. Cierre el gas del aparato conforme a las instrucciones en este manual. Compruebe que no haya llama y que todas las válvulas estén cerradas. Utilizando manoplas protectoras, abra la puerta de acceso trasera del ahumador y, con cuidado, coloque la bandeja para astillas de madera sobre las rejillas de cromo para cocinar de la freidora/hervidora. El ahumador estará extremadamente caliente. ¡Tenga precaución! Vuelva a encender la freidora/hervidora conforme a las instrucciones en este manual. Cierre la puerta y permita que transcurra el tiempo de cocción restante. Para obtener mayor información remítase a “Uso de astillas de madera para agregar sabor” en la página 21.

Bandeja para el agua para ahumado húmedo: Llene la bandeja para el agua hasta ½ pulgada (1.27 cm) del borde con agua y el adobo, bebida sin alcohol o cerveza favoritos. Coloque la bandeja para el agua dentro del ahumador utilizando las lengüetas más inferiores antes de encender el hornillo. Utilizando manoplas protectoras para hornos, abra la puerta de acceso trasera del ahumador y realice un control visual de la bandeja para el agua cada hora durante la cocción. El ahumador y la bandeja para el agua estarán extremadamente calientes. Antes de agregar más líquido, cierre el gas del aparato conforme a las instrucciones en este manual. Tenga cuidado al extraer e instalar la bandeja para el agua, ya que puede salpicarse el líquido caliente. Nunca deje que el agua se evapore totalmente.

Para ahumado seco o para cocer al horno: No agregue agua ni adobo en la bandeja para el agua.

Consejo: Cubra la bandeja para el agua con papel de aluminio para facilitar la limpieza.

2. Preparación de los escurridores:

Abra la puerta delantera de la cámara de ahumado e instale los escurridores (sin alimentos) sobre las lengüetas localizadas en las paredes laterales del gabinete del ahumador (vea la ilustración a continuación.) Asegúrese de que los escurridores estén nivelados al instalarlos. Coloque los alimentos a su gusto en los escurridores instalados antes de encenderlo. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, utilice agarraderas o manoplas aislantes para protegerse de las superficies calientes y pinzas de cocina u otros utensilios, para quitar los alimentos de los escurrideros. Los escurrideros no se pueden meter ni sacar de la cámara de ahumado cuando tienen alimentos.



3. Encienda el ahumador de acuerdo con las “Instrucciones para encender y operar”

ADVERTENCIA

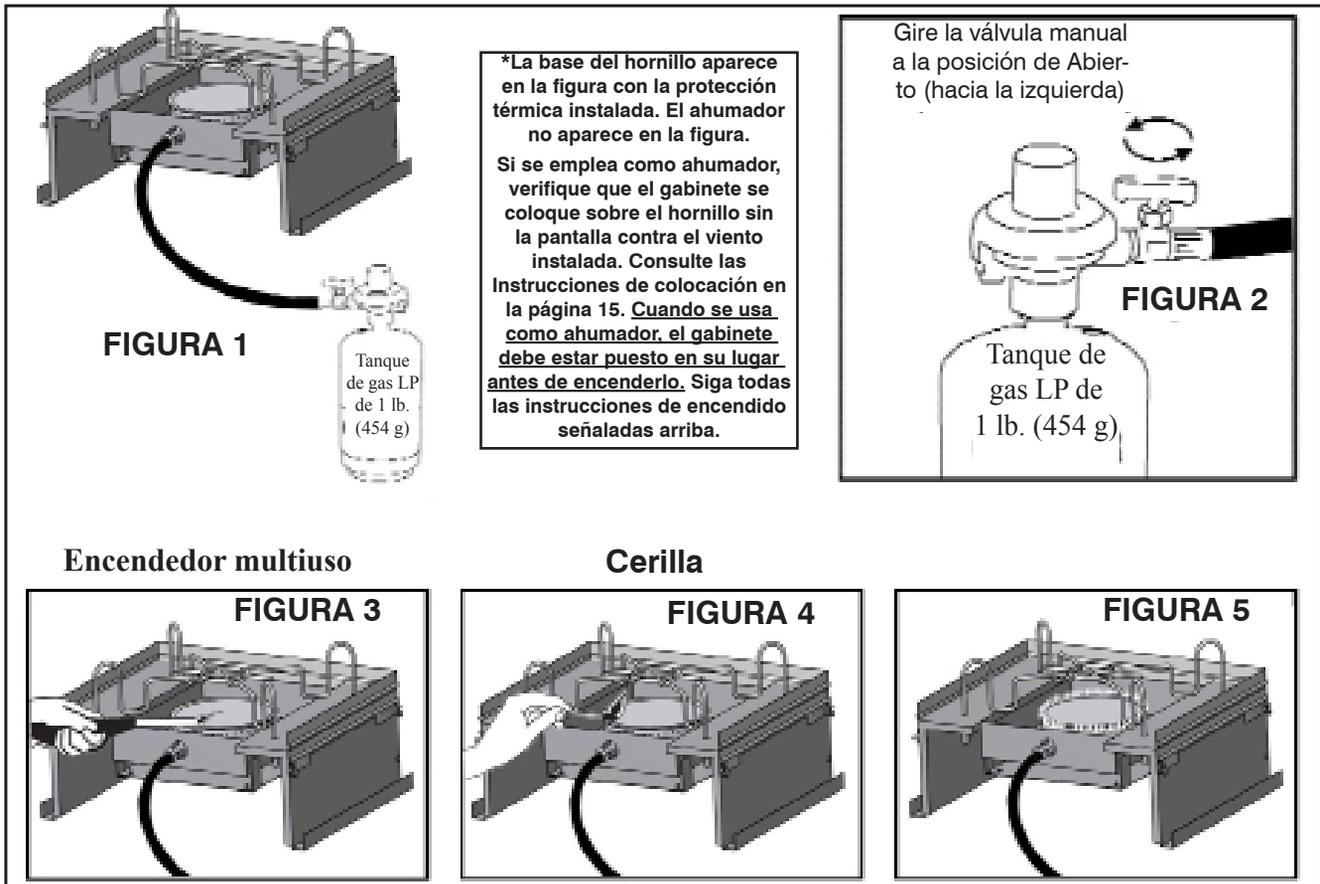
NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

INSTRUCCIONES PARA ENCENDER Y OPERAR

⚠️ ADVERTENCIA

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

1. Examine la pieza fundida para asegurarse de que esté armada según la ilustración (Figura 1). Cuando se usa como ahumador, el gabinete debe estar puesto en su lugar antes de encenderlo. Al utilizar el siguiente aparato como ahumador, nunca encienda el quemador con las puertas del ahumador cerradas. Nunca se incline sobre la cámara del ahumador al encenderlo. La puerta de acceso trasera del ahumador debe estar abierta durante el encendido. **NOTA:** Para abrir la puerta trasera, desplace el tanque de gas hacia el lado del ahumador (lado de la bisagra), así podrá abrirla completamente. Cuando la puerta está cerrada vuelva a colocar el tanque en la posición que se indica en la Figura 2, página 15.
2. Coloque el extremo de un encendedor multiuso encima del quemador, como se indica en la Figura 3, o coloque una cerilla encendida encima del quemador, como lo indica la Figura 4. Mueva el control de la válvula manual hacia la posición de "ENCENDIDO" (Figura 2) hasta que se encienda el hornillo. Al hacer girar la válvula manual hacia la izquierda, aumenta el flujo de gas en el quemador y, por lo tanto, el tamaño de la llama (Figura 5). 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.
3. Compruebe que la llama sea azul y que las llamas salgan de todas las ranuras del quemador (ver Figura 5). 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 19 para más información respecto a las llamas amarillas o las obstrucciones.
4. Vigile siempre la llama durante todo el tiempo que cocine. Si la llama se apaga por accidente en cualquier momento, apague inmediatamente la válvula manual ("OFF"). Abra las puertas del ahumador lentamente (si corresponde), espere 5 minutos para que el gas se disperse y vuelva a encender el hornillo según las instrucciones correspondientes (Nº 1 al Nº 3) en esta sección.



⚠️ ADVERTENCIA

NO COLOQUE NUNCA LAS MANOS O LA CARA DIRECTAMENTE POR SOBRE EL HORNILLO AL ENCENDERLO.

AHUMADO CON PROPANO

- Una vez que haya encendido el ahumador de acuerdo con las “**Instrucciones de encendido y operar**” de la página 17, ajuste la intensidad de la llama en la posición deseada. Al ahumar con propano, la intensidad del calor permanecerá constante.
- Utilice el termómetro para observar la temperatura del ahumador. Si disminuye a una temperatura inferior a la deseada, aumente la intensidad de la llama ajustando la valvula manual. Ajuste los reguladores de tiro de modo que estén más abiertos para reducir el calor, o más cerrados para incrementarlo.
- Al controlar si la comida está cocida, abra la puerta entre 1 y 2 pulgadas (entre 2.5 y 5.0 cm.) aproximadamente y asegúrese de que no se produzca una llamarada antes de abrir la puerta por completo. Una rápida introducción de oxígeno en la cámara de cocción podría resultar en una posible llamarada. Al abrir la puerta, se retrasa el tiempo de cocción de la comida. Cuando la temperatura exterior disminuye por debajo de los 60 °F (16 °C), se recomienda prolongar el tiempo de cocción.
- Tenga cuidado y precaución al meter y sacar las bandejas para agua y astillas de madera respectivamente. **NOTA: Para abrir la puerta trasera, desplace el tanque de gas hacia el lado del ahumador (lado de la bisagra), así podrá abrirla completamente. Cuando la puerta está cerrada vuelva a colocar el tanque en la posición que se indica en la Figura 2, página 15.** Tenga cuidado y precaución al colocar o retirar alimentos del gabinete del ahumador. Los escurrideros no se pueden meter ni sacar de la cámara de ahumado cuando tienen alimentos. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, retire con cuidado los alimentos de los escurrideros. Siempre use agarraderas o manoplas aislantes para hornos para protegerse de las superficies calientes.
- Consulte la tabla que figura a continuación para obtener los tiempos de cocción aproximados. Las variaciones dependerán de la distancia entre la comida y la llama, la cantidad de comida en el ahumador y la cantidad de veces que se abran las puertas durante la cocción. **Con este aparato, un tanque de gas LP de 1 lb. (454 g) durará aproximadamente dos horas de cocción normal. Al consultar la tabla de ahumado a continuación, planee sus ingredientes y productos de acuerdo con los tiempos de cocción que ahí figuran.**

TABLA DE AHUMADO KING KOOKER

COMIDA	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO DE 250 A 350 °F (DE 121 A 177 °C) FUEGO MEDIO	CARNE COCIDA POR COMPLETO/ TEMPERATURA/DESC. (Utilice un termómetro para carnes)
Pescado y mariscos			
Entero, grande	De 4 a 6 libras	De 2 a 3 horas	Se desmenuza fácilmente con el tenedor
Entero, pequeño	ESCURRIDOR COMPLETO	De 1 a 2 horas	Se desmenuza fácilmente con el tenedor
Filetes	ESCURRIDOR COMPLETO	De ¾ a 1 hora	Se desmenuza fácilmente con el tenedor
Camarones, patas de cangrejo	ESCURRIDOR COMPLETO	De ½ a 1 ½ horas	Rosa, elástica La carne se despegas del caparazón
Langostas			
Aves			
Pollo, entero o en presas	De 1 a 4 freidoras	De 2 1/2 a 3 horas	190 °F (87 °C)
Pollo relleno	De 1 a 4 freidoras	De 3 ½ a 4 ½ horas	Corte en la articulación de la pata para verificar la cocción
Pechugas de pollo	ESCURRIDOR COMPLETO	De 2 1/2 a 3 horas	190 °F (87 °C)
Pavo	De 12 a 20 libras	De 4 a 5 horas	190 °F (87 °C)
Pavo relleno	De 12 a 20 libras	De 4 a 5 horas	190 °F (87 °C)
Especies de aves de caza menor	ESCURRIDOR COMPLETO	De 1 ½ a 2 ½ horas	190 °F (87 °C)
Especies de aves de caza mayor (Pato, faisán, ganso)	De 5 a 7 libras	De 3 a 4 horas	190 °F (87 °C) Bien cocido
Carne vacuna			
Tapa de nalga entera	De 4 a 6 libras	De 3 a 5 horas	140 °F (60 °C) Poco cocido
Falda	De 1 a 6 libras	De 5 a 7 horas	160 °F (71 °C) Medio cocido
Costillas	ESCURRIDOR COMPLETO	De 3 a 3 1/2 horas	170 °F (77 °C) Bien cocido
Cerdo			
Costillas	ESCURRIDOR COMPLETO	De 3 a 3 1/2 horas	170 °F (77 °C)
Chuletas (3/4 pulg.)	ESCURRIDOR COMPLETO	De 2 ½ a 3 ½ horas	170 °F (77 °C)
Jamón (precocido)	Todos los tamaños	De 2 a 3 horas	130 °F (54 °C) La carne bien cocida se despegas del hueso
Cordero			
Pata	De 3 a 6 libras	De 3 a 5 horas	180 °F (82 °C)
Caza salvaje			
Carne de venado	De 1 a 5 libras	De 2 a 5 horas	170 °F (77 °C)

TODOS LOS TIEMPOS DE COCCIÓN SON APROXIMADOS

Un termómetro para carnes puede determinar el punto adecuado de cocción. Coloque el termómetro en la parte más gruesa de la carne durante 5 minutos para registrar la temperatura inmediatamente después de retirarla del ahumador. Asegúrese de que no toque el hueso.

CÓMO APAGAR Y GUARDAR EL HORNILLO DESPUÉS DE USARLO

⚠️ ADVERTENCIA

NO MUEVA NUNCA EL AHUMADOR, EL HORNILLO O LA OLLA MIENTRAS LO ESTE USANDO O ESTE TODAVÍA CALIENTE [MÁS DE 100 °F (38 °C)].

1. Después de cada uso, CIERRE la válvula manual del hornillo King Kooker®. Haga girar la válvula hacia la derecha hasta que pare. Ésta es la posición de CERRADO. **Compruebe que no haya llama y que esté CERRADA la válvula manual.** No se aleje del ahumador/hornillo en tanto que no se haya enfriado completamente. Utilice manoplas protectoras y pinzas de cocina u otros utensilios para retirar los alimentos del ahumador u hornillo. Los escurridores del gabinete del ahumador no se pueden sacar cuando tienen alimentos.
2. Desenrosque el tanque de propano del regulador del aparato. Vuelva a colocar la tapa guardapolvo del tanque para mantener limpia la válvula.
3. Una vez que se haya enfriado totalmente, el gabinete del ahumador puede desensamblarse para almacenarlo o transportarlo. Limpie las piezas conforme a las instrucciones de mantenimiento de las páginas 19 a 20. Coloque con cuidado todas las piezas en la bolsa del ahumador que se suministra para usos posteriores. Observe todas las instrucciones de ensamblaje y uso de este manual cuando vuelva a ensamblar la unidad para usarla.
4. Este hornillo se puede guardar bajo techo sólo si el tanque está desconectado y fuera del hornillo. No lleve ni guarde el tanque en una bolsa para hornillos. 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, apague el hornillo y deje que se enfríe. Desconecte la manguera del hornillo. 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. 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 entre las 7:30 a.m. y las 3:30 p.m. hora central de lunes a viernes.
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:

Freidora/hervidora 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. Guarde el aparato en un lugar protegido. Desconecte siempre el ahumador de propano del tanque. Siga las instrucciones de almacenamiento para el tanque proporcionadas por el fabricante de éste.

Ollas de aluminio o acero inoxidable: Limpie después de cada uso según las instrucciones de la página 20.

Utensilios de cocina de hierro fundido: Limpie después de cada uso según las instrucciones de la página 20.

(continúa en la pág. 20)

Termómetro(s): 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.

Gabinete del ahumador y accesorios: Los escurridores de cromo y las bandejas para agua y astillas de madera deben lavarse con una solución de agua y jabón suave después de cada uso. No utilice productos de limpieza muy abrasivos. Pueden dañar el acabado del producto. Una vez que estén limpias, seque bien las bandejas para agua y astillas de madera con un trapo seco. Las paredes de la cámara del ahumador pueden limpiarse según sea necesario. Guarde el aparato en un lugar protegido.

Bolsa del hornillo: Lávela a mano con agua y jabón suave. Cuélguela para secarla.

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 papas 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®

LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO

AHUMADO

Felicitaciones por su compra del hornillo de propano King Kooker para cocinar al aire libre. Quedará encantado(a) con la variedad de platos que puede preparar con el ahumador. Use su imaginación y puede convertirse en jefe(a) de cocina gourmet; de esta manera, sorprenderá a sus amistades y familiares con las comidas maravillosas que puede preparar. Hemos proporcionado algunas recetas que figuran a continuación para que pueda comenzar. Utilice como referencia la “Tabla de ahumado King Kooker” en la página 18 para obtener los tiempos y las temperaturas de cocción aproximados. Sugerimos que utilice el termómetro para carnes King Kooker u otro termómetro para carnes de alta calidad para verificar la cocción con precisión. Existe una gran variedad de condimentos y adobos disponibles para experimentar y disfrutar. ¡Cocine con su ahumador y COMA COMO UN REY!

RECUERDE: Al controlar o retirar la comida, el ahumador, la comida y los escurridores estarán extremadamente CALIENTES. Use siempre manoplas protectoras para hornos al asirlos y tenga precaución.

Uso de astillas de madera para agregar sabor

Cuando se preparen ahumados, se pueden agregar astillas de madera de varios sabores a la bandeja para astillas de madera. Algunas opciones son nogal, pecán, manzano, cerezo y mezquite. Ponga en remojo las astillas de madera durante al menos una hora para evitar un sabor amargo. Agregue las astillas de madera una hora antes del ahumado. Esto le dará un sabor agradable a la comida ahumada sin exceder el sabor del ahumado.

Utilización de adobo o condimentos secos para agregar sabor

Los adobos y condimentos secos King Kooker agregan un gran sabor a todos los tipos de comida. Para obtener un máximo sabor y gusto, frote la carne con condimentos secos e inyéctele adobo la noche antes de cocinarla o, al menos, una hora antes. Siempre cubra la comida y refrigérela una vez que haya agregado el condimento o el adobo. También se puede agregar el adobo a la bandeja para el agua como se desee. Los adobos Garlic Butter (manteca de ajo) y Hot & Spicy (picante y condimentado) de King Kooker realizan un trabajo excelente. La sazón Cajun and Sweet (cajún y dulce) y Spicy Dry Rub (secos y condimentado) de King Kooker son buenos ejemplos de los condimentos secos que puede utilizar

Recetas para preparar comidas ahumadas

Pavo o pollo ahumado

Ingredientes: De 12 a 20 libras de pavo o de 4 a 5 libras de pollo entero
Sazón Cajun de King Kooker
Adobo King Kooker (Opcional)

Antes de cocinar, descongele el pavo o el pollo, quite todos los menudos y el cuello, lave el ave por dentro y por fuera. Seque suavemente con toallas de papel. Inyéctelo con adobo si lo desea. Espolvoree bastante el ave con la sazón Cajun de King Kooker por dentro y por fuera. Consulte la Tabla de ahumado en la página 18 acerca del tiempo y las temperaturas aproximadas. Si prefiere rellenar el pavo o el pollo, remítase a las recetas de relleno en la página siguiente.

Aderezo de pan de maíz y jalapeño

Ingredientes: Paquetes de 2 a 6 onzas de su mezcla favorita de pan de maíz y los ingredientes adicionales de acuerdo con las instrucciones de preparación.

- 1 cucharada de pimientos jalapeños cortados en trozos, enlatados y escurridos
- 4 onzas de caldo de pollo enlatado
- 4 onzas de agua
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1/4 taza de pimiento morrón picado
- 1/4 taza de apio picado
- 1 cucharada de perejil picado
- 1/4 taza de aceite de cocina
- 1 lata de 4 onzas de setas cortadas y escurridas
- 1 huevo bien batido

Mezcle la maza de pan de maíz de acuerdo con las instrucciones que figuran en el paquete y agregue los jalapeños. Hornee el pan de maíz y déjelo enfriar. Utilice una cacerola grande y el horno de su cocina, o un hornillo exterior para preparar el relleno. Coloque el aceite de cocina en la olla. Mezcle la cebolla, el pimiento morrón, el apio y el perejil en la olla. Sofría hasta que la cebolla esté clara, no dorada. Agregue las setas. Desmenuce el pan de maíz y viértalo en el preparado de cebolla. Agregue el caldo de pollo y el agua. Revuelva a fuego lento durante unos minutos. Vierta el huevo bien batido en el preparado y revuelva bien. Esta cantidad de relleno debe ser suficiente para 1 pavo o 2 pollos. Consulte las indicaciones de relleno al final de esta página.

Aderezo de andouille

Ingredientes: 18 onzas de preparado de relleno de pan francés

- 1/4 taza de pimiento morrón picado
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1/4 taza de apio picado
- 1 cucharada de perejil
- 1/2 barra de manteca
- 1 libra de andouille picada en trozos pequeños
- 1 huevo bien batido
- 1 cuarto de galón de agua

Utilice una cacerola grande y el horno de su cocina o un hornillo exterior para preparar el relleno. Coloque el aceite de cocina en la sartén. Mezcle la cebolla, el pimiento morrón, el apio y el perejil en la olla, y sofría a fuego lento hasta que la cebolla esté clara, no dorada. Agregue la andouille y sofría durante unos minutos más. Agregue el preparado de relleno y el agua. Continúe hirviendo a fuego lento mientras revuelve el preparado. Agregue el huevo al preparado. Revuelva y retire del fuego. Consulte las indicaciones de relleno al final de esta página.

Aderezo de ostra

- Ingredientes: 1 barra de manteca o margarina
- 3 cebollas amarillas grandes picadas finas
 - 1 manojo de cebollas de verdeo picadas finas
 - 2 ó 3 tallos de apio picados finos
 - 2 cucharadas de perejil picado
 - 5 ó 6 docenas de ostras, escurridas
 - 1 barra de pan rebanado
 - Un recipiente grande con agua
 - 2 huevos bien batidos
 - Sal y pimienta

Utilice una cacerola grande y el horno de su cocina o un hornillo exterior. Encienda a fuego lento. Coloque la manteca en la cacerola. Agregue las cebollas amarillas y las de verdeo, el apio y el perejil a la cacerola, y sofría hasta que las cebollas estén claras. Agregue las ostras al preparado de cebolla. Sumerja una rebanada de pan en el recipiente con agua y luego escurra el agua excedente. Corte el pan escurrido en trozos y colóquelos en la cacerola con el preparado de cebolla y ostras. Continúe humedeciendo y agregando todo el pan. Revuelva el preparado ocasionalmente durante el proceso. Cuando haya agregado todo el pan, vierta los huevos. Agregue sal y pimienta a gusto. A veces las ostras son muy saladas. Sofría durante unos minutos más y retire del fuego. Consulte las indicaciones de relleno al final de esta página.

Indicaciones de relleno

Rellene la cavidad grande del pavo o el pollo, y efectúe un cosido para cerrarla. O bien, cierre la abertura con palillos para relleno. Cada receta debe alcanzar perfectamente para rellenar 1 pavo o 2 pollos. Consulte la Tabla de ahumado en la página 18 para observar los tiempos de cocción. Cuando esté cocido, quite el relleno y corte el pavo o el pollo.

Pollo entero en presas ahumado

Ingredientes: De 4 a 5 libras de pollo
Sazón Sweet & Spicy Rub de King Kooker

Antes de cocinar, descongele el pollo, quite todos los menudos y el pescuezo, lave el ave por dentro y por fuera. Seque suavemente con toallas de papel. Corte el lado opuesto al pecho hasta la mitad de la cavidad (no corte el pollo completamente). Frote bastante con la sazón Sweet & Spicy Rub de King Kooker. Coloque el pollo en trozos sobre el escurridor con el pecho hacia arriba y el tórax contra el escurridor. Cocine de acuerdo con la Tabla de ahumado en la página 18. Controle la cocción utilizando un termómetro para carnes.

Costillas ahumadas

Ingredientes: Escurridor completo de costillas de vaca o de cerdo
Sazón Sweet & Spicy Rub de King Kooker
Salsa barbacoa (Opcional)

Antes de cocinar, lave las costillas. Espolvoree bastante el sazón Sweet & Spicy Rub sobre las costillas y frote el preparado dentro de la carne. Acomódelas en el escurridor del ahumador y cocínelas de acuerdo con la Tabla de ahumado en la página 18. Para humedecer las costillas, puede agregar la salsa barbacoa cuando falte una hora de cocción, si se desea. Además, se puede agregar una segunda capa de salsa antes de servir las. Para controlar la cocción, realice un corte cerca del hueso y verifique si está tierno y cocido a su gusto.

Falda ahumada

Ingredientes: 1 falda (es decir, corte de carne de res del músculo del diafragma, de entre 1 y 6 libras)
1 inyector de adobo
Adobo de King Kooker
Dientes de ajo: a gusto
Sazón Sweet & Spicy Dry Rub de King Kooker
Cacerola grande para marinar la falda

Lave la falda y seque suavemente con una toalla de papel. Inyecte la falda con adobo a gusto. Haga pequeños tajos en la falda y rellene con dientes de ajo. Espolvoree con la sazón Sweet & Spicy Dry Rub de King Kooker y frote el preparado dentro de la carne. Coloque la carne dentro de la cacerola para marinar y vierta un poco de adobo sobre la falda. Cubra la falda en la cacerola y colóquela en el refrigerador para marinar durante una noche o, por lo menos, una hora. Cuando esté lista para ahumar, retire la falda de la cacerola para marinar y espolvoree nuevamente con la sazón Sweet & Spicy Dry Rub de King Kooker. Coloque la falda en el escurridor y cocine de acuerdo con la Tabla de ahumado en la página 18. Cuando el ahumado haya terminado, retire la falda del ahumador y verifique de inmediato que esté cocida con un termómetro para carnes. Córdela en tajadas finas y disfrute.

Pata de cordero ahumada

Ingredientes: De 3 a 6 libras de pata de cordero
Dientes de ajo: a gusto
Aceite de oliva
Romero seco

Lave el cordero y seque suavemente con una toalla de papel. Haga pequeños tajos y rellene cada uno con un diente de ajo. Frote el cordero con aceite de oliva. Espolvoree el cordero con bastante romero. Cubra con papel de aluminio. Refrigere y marine durante la noche si lo desea. Retírelo de la cacerola para marinar y colóquelo en un escurridor para ahumado. Ahúme de acuerdo con la Tabla de ahumado en la página 18. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, retírelo del ahumador y verifique de inmediato que esté cocido utilizando un termómetro para carnes.

Carne de venado asada ahumada

Ingredientes: Carne de venado para asar
Adobo Garlic Butter de King Kooker o adobo Hot & Spicy de King Kooker
Sazón Sweet & Spicy Dry Rub

Lave la carne y séquela suavemente con una toalla de papel. Inyecte con el adobo King Kooker de su elección. Espolvoree y frote bastante la carne con la sazón Sweet & Spicy Dry Rub de King Kooker. Coloque la carne en una cacerola y cúbrala con papel. Marine durante la noche en el refrigerador. Retírela de la cacerola y colóquela en el escurridor del ahumador. Cocínela de acuerdo con la Tabla de ahumado en la página 18. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción planificado, retírela del ahumador y verifique de inmediato que esté cocida utilizando un termómetro para carnes.

Filetes de salmón ahumado

Ingredientes: Bifes de salmón de aproximadamente 1 1/2 pulg. de espesor
Sazón Cajun de King Kooker
1 cebolla amarilla cortada en rebanadas y separada
1 pimiento verde, rebanado en aros
1 limón rebanado

Cubra un escurridor del ahumador con papel de aluminio para evitar que se resquebrajen los filetes y que se pierda el jugo del pescado. Acomode los filetes en el escurridor cubierto. Prepare el salmón cubriéndolo con bastante sazón Cajun de King Kooker en ambos lados. Coloque los aros de cebolla, el pimiento verde y el limón sobre los filetes de salmón. Calcule el tiempo de cocción de acuerdo con la Tabla de ahumado en la página 18. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción planificado, retire el escurridor del ahumador y verifique que estén cocidos. La carne debe desmenuzarse fácilmente con un tenedor.

Camarón mariposa ahumado

Ingredientes: Camarones, entre 16 y 20 hasta pesar una libra
Sazón Cajun de King Kooker
1 limón
1 lima

Antes de cocinar, descongele los camarones, en caso de estar congelados, y córtelos la cabeza. Corte los camarones por la parte trasera y ábralos a modo de mariposa. Quíteles la vena y conserve los caparazones. Espolvoree bastante con la sazón Cajun de King Kooker. Acomódelos individualmente en el escurridor del ahumador. Exprima el limón y la lima sobre los camarones antes de colocarlos en el ahumador. Cocínelos el tiempo recomendado en la Tabla de ahumado en la página 18. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción calculado, retire el escurridor del ahumador. Verifique que estén cocidos; para ello, asegúrese de que estén color rosa y que los caparazones se hayan separado de la carne.

Papas al horno ahumadas

Ingredientes: Papas, dulces o blancas
(7 papas entrarán bien en el accesorio del escurridor para hornear papas que se vende por separado para utilizar con este ahumador).
Aceite de cocina

Antes de cocinar, lave bien las papas. Pinche las papas en diferentes puntos con el tenedor. Frote las papas con aceite de cocina. Coloque hacia arriba los puntos del escurridor para papas o acomode las papas acostadas sobre el escurridor del ahumador. Cocínelas durante aproximadamente 1 ½ horas a 300 °F (149 °C). Retírelas del ahumador cuando haya transcurrido el tiempo de cocción. Verifique que estén cocidas; para ello, pínelas con un tenedor para asegurarse de que la papa esté lo suficientemente blanda como para pincharlas ejerciendo la mínima presión. Córtelas y sívalas con manteca y espolvoreelas con las salsas de su elección.

Mazorca de maíz ahumada

Ingredientes: Mazorca de maíz, congelada o fresca, sin las hojas ni la barba, y lavada

Manteca

Sazón Cajun de King Kooker

Derrita la manteca en un plato. Unte cada mazorca con un pincel para cocina y espolvoréela con la sazón Cajun de King Kooker. Envuelva cada mazorca individualmente con papel de aluminio. Acomódelas en el escurridor del ahumador y hornéelas a 300 °F (149 °C). El tiempo de cocción calculado para la mazorca fresca es de 1 1/2 horas y, para la mazorca congelada, de 1 hora. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, retire el escurridor del ahumador y deje enfriar la mazorca antes de servirla.

Otras especialidades de King Kooker®

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.

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.

Aros de cebolla fritos



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

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® Seasoned Fish Fry. 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 sumérgalas 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 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 de su elección.

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 (3.05 m) alrededor del hornillo o ahumador.



NO use sobre superficies combustibles.



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



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



NO DEJE NUNCA EL AHUMADOR U 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 o ahumador 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.

KING GRILLERDINE®, KING KOOKER®, el logotipo de KING KOOKER®, THE KING®, THE KING OF OUTDOOR COOKING®, WATCHDOG OUTDOOR COOKER SERIES®, y MR. OUTDOORS® son marcas registradas de Metal Fusion, Inc., 712 St. George Avenue, Jefferson, LA

70121

Rev. 06/2010-S