



GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Lea y siga TODAS las advertencias e instrucciones provistas en el manual del propietario antes de usar su freidora.

Visítenos en
lococookers.com
para conocer los accesorios
y equipos destacados de LoCo:

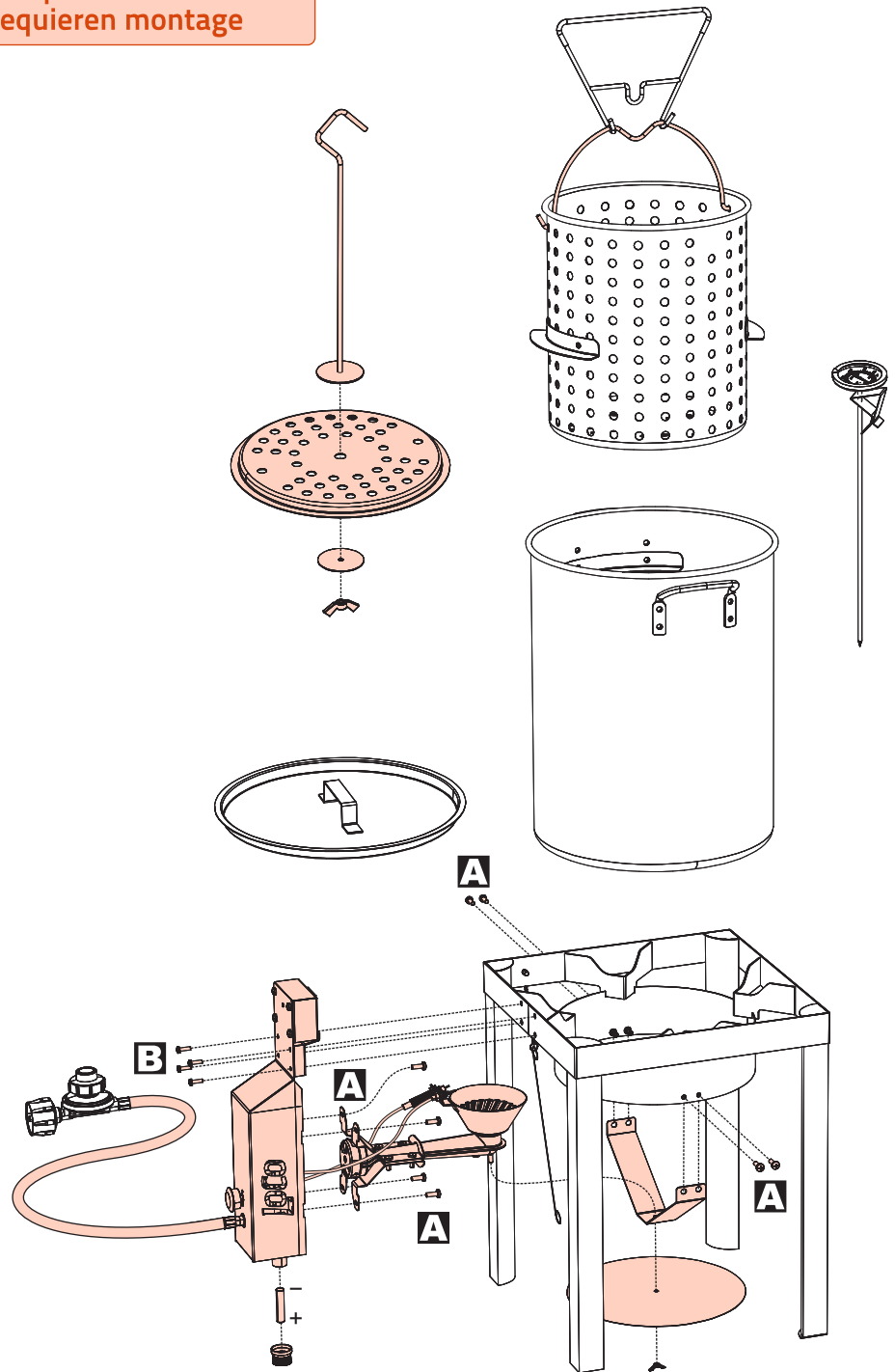
- Mezcla de aceite de cacahuete de LoCo/3 galones
- Inyector de marinada de 1 oz
- Guantes de manipulación de alimentos
... ¡y mucho más!

Accesorios de montaje

A M5x10 = 8 **B** M5x30 = 4
Batería = 1

Los accesorios están
adjuntos al reverso.

Las partes sombreadas
requieren montaje



¿Cuánto aceite?

1. Coloque el pavo en la canasta o en el soporte y bájelo a la olla.
2. Llene la olla con agua hasta que el pavo esté totalmente sumergido.
3. Retire el pavo y la canasta/soporte, luego marque la línea de agua.
4. Vacíe el agua de la olla y seque completamente el pavo y la olla.
5. Llene la olla con aceite hasta la línea de agua.

Freír el pavo:

1. Llene la olla hasta la línea con aceite. Encienda el quemador y caliente el aceite a 350 °F (177 °C).
2. Asegúrese de que el pavo esté completamente descongelado y seco. Inyecte la marinada y sazone el pavo.
3. Coloque el pavo en la canasta Twist & Drain™ o en el soporte para carne de aves.
4. Usando guantes protectores, baje cuidadosamente y lentamente el pavo al aceite utilizando el gancho de elevación de la cesta.
5. Sumerja completamente el pavo en aceite a 350 °F (177 °C) durante 3,5 minutos por libra.
6. A medida que se acerque el final del tiempo de freído, comience a verificar la temperatura interna del pavo. El pavo se cocina cuando la temperatura interna de la pechuga es de 170 °F (77 °C) y 180 °F (82 °C) en los muslos.
7. Con guantes protectores, use el gancho de elevación para elevar la canasta por encima del nivel de aceite. Gire la canasta 90° y déjela descansar sobre las pestañas internas de la olla para drenarla.