

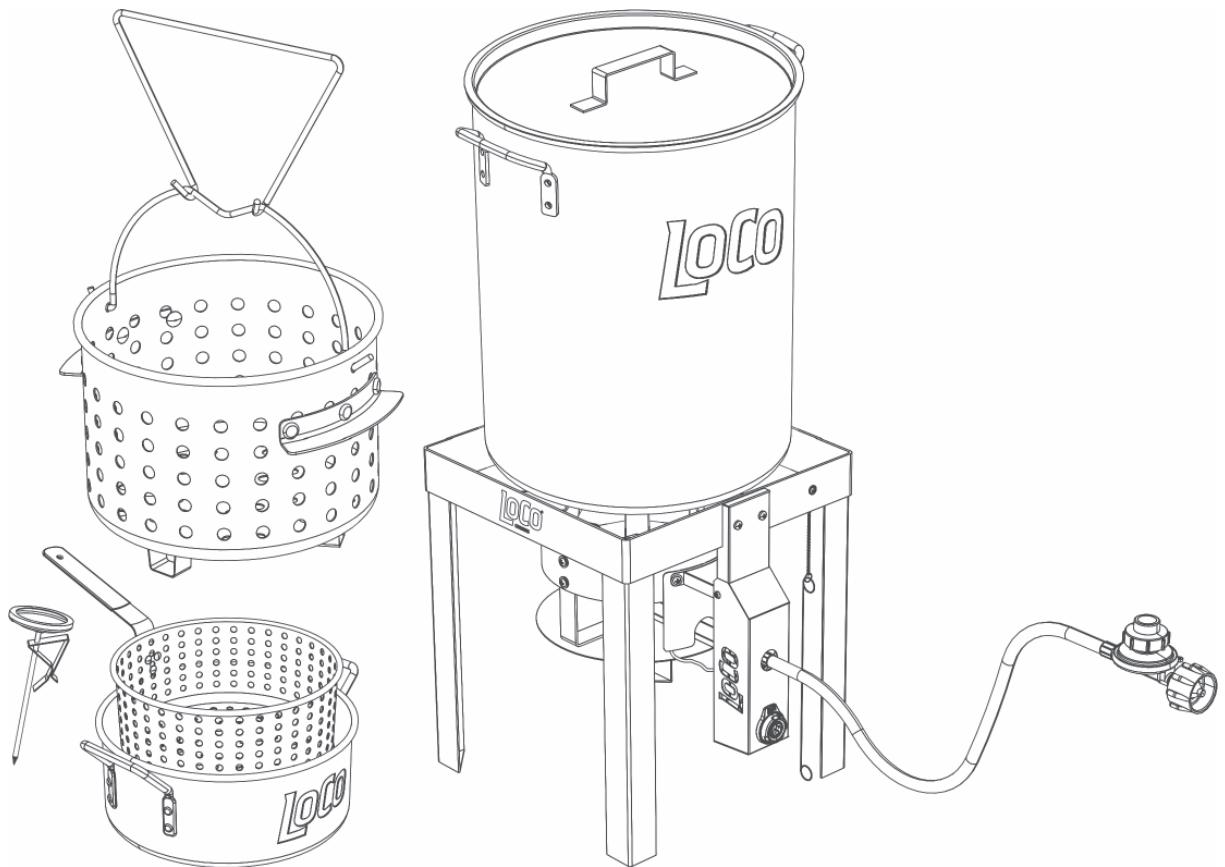
LoCo[®]

COOKERS

Manual del propietario
Instrucciones de montaje

SureSpark™ 30 QT. Kit para hervir/ freír/cocer al vapor

Modelo: LCBFSKSS



⚠ ADVERTENCIA ⚠

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

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

INSTALADOR: Deje este manual con el consumidor. CONSUMIDOR: Guarde este manual para referencia futura.

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

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

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use el aparato.

Guarde este manual para referencia futura.

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

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

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

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

PELIGRO

Si huele a gas:

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

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

PELIGRO

- Nunca opere este aparato sin supervisión.
- Nunca opere este aparato dentro de 10 pies (3,0 m) de distancia de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
- Nunca opere este aparato a menos de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.
- No llene demasiado la olla.
- Nunca permita que el aceite o la grasa se calienten más de 400 °F o 204 °C. Si la temperatura excede los 400 °F (204 °C) o si el aceite comienza a humear, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas.
- Los líquidos calentados permanecen a temperaturas que producen quemaduras mucho después del proceso de cocción. Nunca toque el aparato de cocina hasta que los líquidos se hayan enfriado a 115 °F (46 °C) o menos.
- Si se produjera un incendio, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato a su departamento de bomberos. No intente extinguir un fuego de aceite o grasa con agua.

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

ADVERTENCIA:

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

ADVERTENCIA

Este aparato no es para freír pavos.

El base y el panel de encendido no contienen las características de seguridad obligatorias necesarias para freír un pavo. La olla de 30 cuartos proporcionada solo está diseñada para calentar agua, no aceite o grasa, cuando se usa con este kit.

Equipado para su uso con: Propano
Principal máx. Valor nominal de entrada:
50,000 BTU/H

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

ÍNDICE

Advertencias.....	1, 3-6
Diagrama de piezas y lista de piezas.....	7
Accesorios.....	8
Instrucciones de montaje.....	8-11
Instrucciones de funcionamiento.....	12-14
Cuidado y mantenimiento.....	15
Resolución de problemas.....	16
Información de garantía.....	17

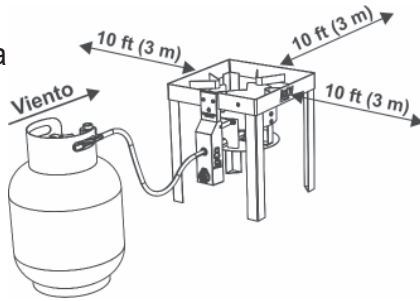
ADVERTENCIA

No coloque una olla de cocción vacía sobre el electrodoméstico ni permita que una olla llena hierva en seco mientras el electrodoméstico está en funcionamiento. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en la olla de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.

ADVERTENCIAS

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el *Código Nacional de Gas Combustible*, ANSI Z223.1/NFPA 54, *Almacenamiento y Manipulación de Gases de Petróleo Licuado*, ANSI/NFPA 58; o *Código de instalación de gas natural y propano*, CSA B149.1; *Almacenamiento y manipulación de propano*, CSA B149.2.
- Este aparato no está diseñado para usarse con gas natural.
- Nunca opere este aparato sobre o debajo de un balcón o terraza de un apartamento o condominio.
- Este aparato es solo para **uso en exteriores**. Nunca use este aparato en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- Nunca instale ni use este aparato en una embarcación o vehículo recreativo.
- Mantenga espacios de separación adecuados de una construcción combustible. El espacio libre mínimo a los lados y la parte posterior del aparato es de 10 pies (3 m) de distancia de cualquier estructura o material combustible. No ubique ni use el aparato debajo de una construcción combustible elevada.
- El aparato y el tanque de LP deben estar dispuestos de manera que cualquier viento sople el calor del aparato LEJOS del tanque de LP.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de cualquier superficie calentada.
- Este aparato no está destinado para uso comercial.
- El uso de alcohol, medicamentos recetados o medicamentos sin receta puede afectar la capacidad del consumidor para ensamblar u operar el aparato de manera segura. No opere bajo la influencia de dicho tipo de drogas.
- Cuando cocine con aceite o grasa, siempre tenga a mano un extintor de incendios tipo BC o ABC.
- En caso de incendio de aceite o grasa, no intente extinguir el fuego con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos (911). Un extintor



tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el fuego.

- En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras cocina con aceite o grasa, cubra la olla de cocción inmediatamente, y apague los quemadores del aparato y el suministro de gas. Nunca intente mover el aparato o la olla de cocción.
- Al cocinar, el aparato debe estar siempre en una superficie nivelada, estable y no combustible, como ladrillo, concreto o tierra y en un área libre de materiales combustibles. Nunca use este artefacto sobre o alrededor de superficies como asfalto, madera, pasto seco u hojas, vinilo o plástico. Estas superficies son combustibles y pueden derretirse o incendiarse.
- No deje el aparato desatendido. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato de cocina en todo momento.
- No coloque una olla vacía sobre el aparato ni permita que una olla llena hierva mientras el este se encuentre en funcionamiento. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en la olla de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.
- No mueva el aparato mientras esté en uso. Deje que la olla de cocción se enfríe a 115 °F (46 °C) antes de moverla o guardarla.
- Este aparato no está diseñado y nunca debe usarse como un calentador.
- Al cocinar con aceite o grasa, se DEBE usar el termómetro de aceite provisto. Siga las instrucciones de este manual para la instalación y el uso correctos del termómetro de aceite. Si el termómetro de aceite suministrado con esta freidora o hervidora se ha perdido o dañado, el fabricante del aparato debe especificar un termómetro de aceite de repuesto.
- Revise el termómetro antes de cada uso insertándolo en una olla con agua hirviendo y asegurándose de que registre aproximadamente 212 ± 20 °F (100 ± 10 °C). Si no funciona correctamente, obtenga un termómetro de repuesto especificado por el fabricante antes de usar el aparato.
- Si la temperatura excede los 400 °F (204 °C) o si el aceite comienza a humear, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas y espere a que

ADVERTENCIAS

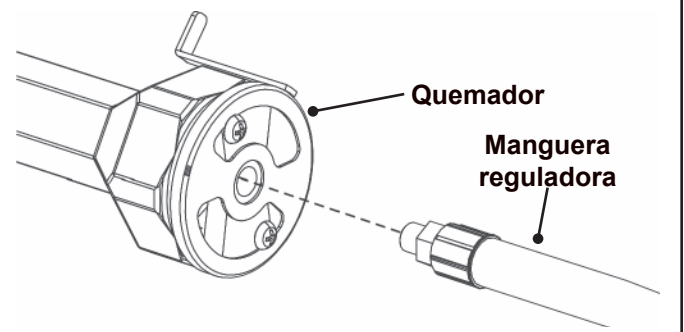
la temperatura disminuya a menos de 350 °F (177 °C) antes de volver a encender el quemador de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Si hay una tapa (cubierta), no la quite ya que el oxígeno alimentará el fuego.

- Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Use mitones o guantes aislantes para protegerse de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocción. También debe usarse siempre calzado cerrado durante el funcionamiento de este aparato.
- El blindaje térmico del aparato debe estar siempre en su lugar durante el uso.
- Se recomienda que nunca use una olla para cocinar de más de 30 cuartos y 12" (305 mm) de diámetro. Una olla más grande puede ocasionar que se vuelque.
- Nunca llene en exceso la olla de cocción con aceite, grasa o agua. Hacerlo podría ocasionar que la unidad se vuelva muy pesada y cree una condición insegura/inestable. Siga las instrucciones de este manual para establecer los niveles adecuados de aceite, grasa o agua.
- La introducción de agua o hielo de cualquier fuente en el aceite/grasa puede causar desbordamiento y quemaduras graves por salpicaduras de agua y aceite caliente. Al cocinar con aceite/grasa, todos los productos alimenticios **DEBEN** estar completamente **DESCONGELADOS** y la toalla **SECA** antes de sumergirse en la olla de cocción.
- Evite chocar o impactar el aparato para evitar derrames o salpicaduras de líquido de cocción caliente.
- Nunca deje caer alimentos o accesorios en el líquido de cocción caliente. Baje los alimentos y los accesorios lentamente en el líquido de cocción para evitar salpicaduras o desbordamientos. Al retirar los alimentos del aparato, se debe tener cuidado para evitar quemaduras por los líquidos de cocción calientes. Una vez que la comida se retira de la olla, no permita que la olla hierva en seco.
- El conjunto de regulador de presión y manguera suministrado con el aparato debe utilizarse. Los reguladores de presión y los conjuntos de manguera de repuesto deben ser los especificados por el fabricante del aparato. Reemplace solo con regulador o **modelo No. GYK-1/8 o JY70A9A-T**.
- Los líquidos de cocción calientes pueden permanecer peligrosamente calientes mucho tiempo

después de la cocción. Nunca manipule el aparato de cocina hasta que el líquido de cocción se haya enfriado a menos de 115 °F (46 °C).

- La temperatura mínima de funcionamiento exterior de este aparato es de 32 °F (0 °C). Nunca use este aparato cuando la temperatura esté por debajo de este mínimo.
- Tenga precaución cuando esté cerca del aparato. Caerse o tropezarse cerca del aparato de gas puede provocar salpicaduras o ignición de los líquidos de cocción calientes y potencialmente causar lesiones personales o daños a la propiedad.
- Mantenga el área de cocción adyacente al aparato libre de escombros y de cualquier cosa inflamable o combustible.
- Nunca intente conectar este aparato al sistema autocontenido de gas LP de un remolque o autocaravana.
- Revise los tubos del quemador/venturi para detectar insectos y nidos de insectos y límpielos si es necesario. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.
- Las baterías no recargables no deben recargarse. Las baterías se deben insertar con la polaridad correcta. Las baterías agotadas deben retirarse del producto. **NO TIRE LAS BATERÍAS AL FUEGO. LAS BATERÍAS PODRÍAN EXPLOTAR O PRESENTAR FUGAS.**

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



ADVERTENCIAS: TANQUE LP

⚠ PELIGRO ⚠

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

DESMONTAJE, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEL TANQUE LP

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



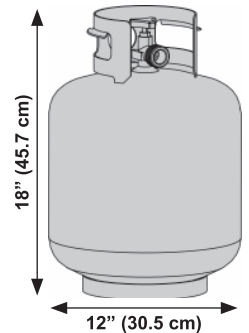
Tapa antipolvo

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

TANQUE LP

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

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



El tanque LP debe incluir lo siguiente:

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



GAS LICUADO DE PETRÓLEO (LP):

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

ADVERTENCIAS: TANQUE LP

LLENADO DE TANQUES LP:

- Use solo distribuidores autorizados y con experiencia.
- El distribuidor de LP debe purgar los tanques antes de llenarlos.
- El concesionario NUNCA debe llenar el tanque de LP más del 80 % del volumen del mismo. El volumen de propano en los tanques variará según la temperatura.
- Un regulador congelado indica un sobrellenado de gas. Cierre de inmediato la válvula del tanque de LP y llame al distribuidor de gas LP para obtener ayuda.
- No libere el gas propano líquido (LP) a la atmósfera. Esta es una práctica peligrosa.
- Para eliminar el gas de un tanque LP, comuníquese con un distribuidor de LP o con el departamento de bomberos local para obtener ayuda.

CAMBIO DEL TANQUE LP:

Muchos minoristas que venden aparatos le ofrecen la opción de reemplazar sus tanques LP vacíos a través de un servicio de cambios. Utilice solo aquellas empresas de intercambio de buena reputación que inspeccionen, rellenen con precisión, prueben y certifiquen sus cilindros. Cambie su tanque por un tanque equipado con la función de seguridad OPD como se describe en la sección "TANQUE LP" de este manual.

Mantenga siempre los tanques LP nuevos y cambiados en posición vertical durante el uso, tránsito o almacenamiento.

Pruebe fugas en tanques LP nuevos e intercambiados ANTES de conectarlo al aparato.

PRUEBA DE FUGAS DE TANQUE LP:

Para su seguridad, se debe repetir una prueba de fugas cada vez que se cambia o rellena un tanque LP.

- No fume durante la prueba de fugas.
- NO use una llama abierta para verificar si hay fugas de gas.
- El tanque debe someterse a pruebas de fugas al aire libre en un área bien ventilada, lejos de llamas abiertas o chispas.

Procedimiento a prueba de fugas del tanque LP:

- Use un pincel limpio y una solución de agua y jabón 50/50.
- Use jabón suave y agua. **No use productos de limpieza para el hogar.** Pueden causar daños a los componentes del tren de gas.
- Cepille la solución jabonosa en todas las costuras metálicas y en toda el área de la válvula. Cualquier burbuja "CRECIENTE" indica una fuga de gas.

ADVERTENCIA

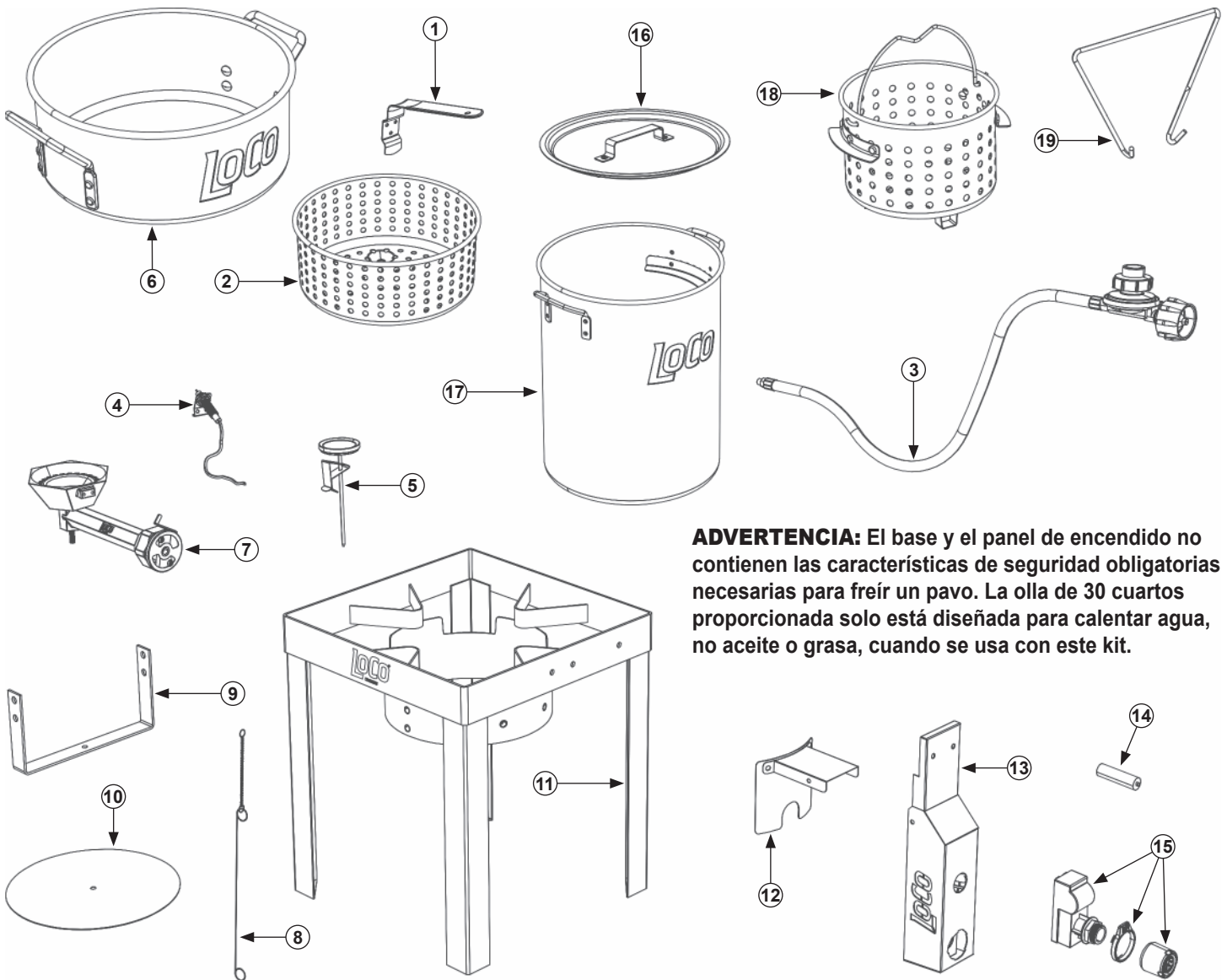
Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. No use ni mueva el tanque LP. Aléjese INMEDIATAMENTE del tanque LP y comuníquese con un proveedor de gas LP o con su DEPARTAMENTO DE BOMBEROS (911).

COMPROBACIÓN DE LA MANGUERA:

Antes de cada uso, verifique si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas. De ser así, la manguera debe reemplazarse antes de poner en funcionamiento el aparato. El conjunto de manguera de repuesto debe ser el conjunto especificado por el fabricante.

DIAGRAMA DE LAS PIEZAS

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



ADVERTENCIA: El base y el panel de encendido no contienen las características de seguridad obligatorias necesarias para freír un pavo. La olla de 30 cuartos proporcionada solo está diseñada para calentar agua, no aceite o grasa, cuando se usa con este kit.

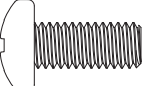

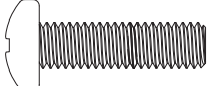
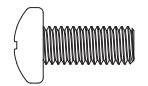
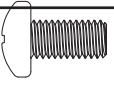



Pieza n°.	Descripción	Cant.	Pieza n°.	Descripción	Cant.
1	Asa de la canasta de pescado	1	11	Base	1
2	Canasta de pescado	1	12	Blindaje Venturi	1
3	Conjunto de regulador/manguera	1	13	Panel de encendido	1
4	Electrodo SureSpark™	1	14	Batería AA	1
5	Termómetro	1	15	Encendedor SureSpark™	1
6	Olla de 10 QT	1	16	Tapa de olla de 30 QT	1
7	Quemador de alta presión	1	17	Olla de 30 QT con Twist & Drain™	1
8	Portafósforos	1	18	Canasta de hervido/cocción al vapor	1
9	Soporte del quemador	1	19	Gancho de elevación de la canasta	1
10	Blindaje térmico	1			

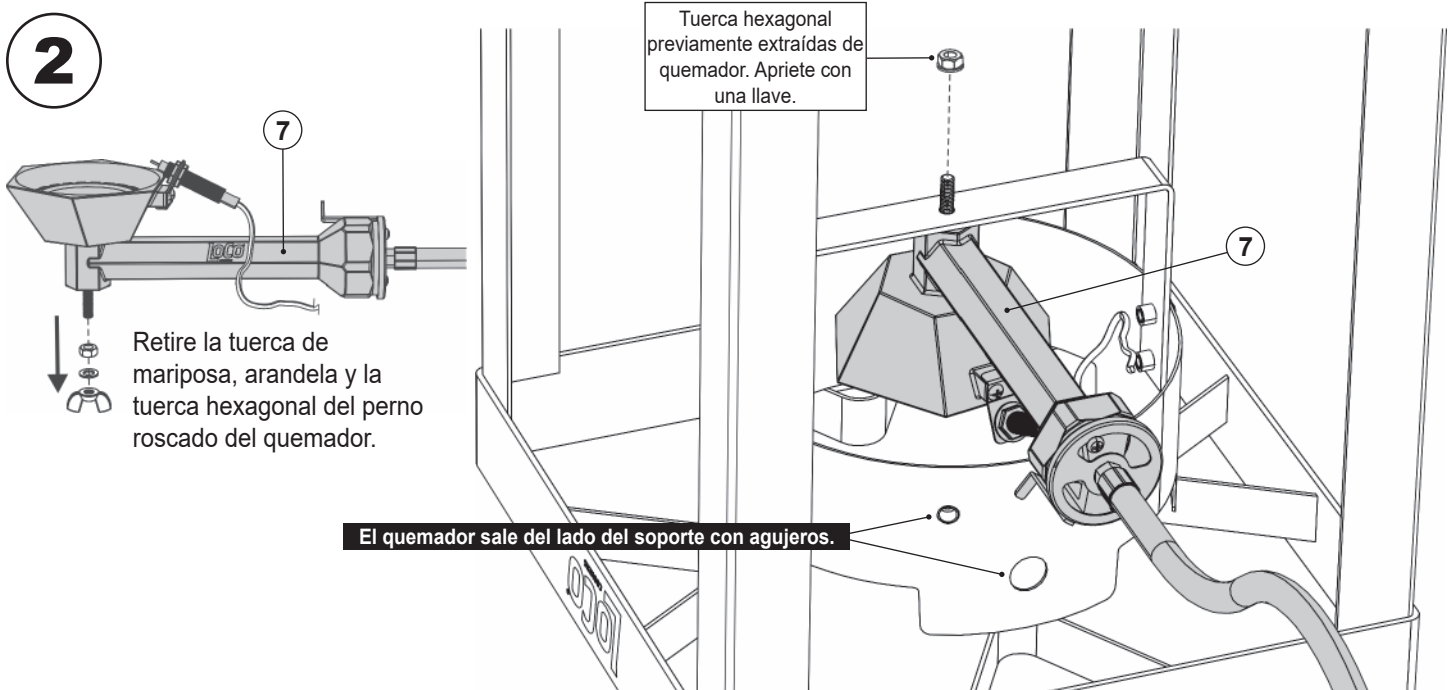
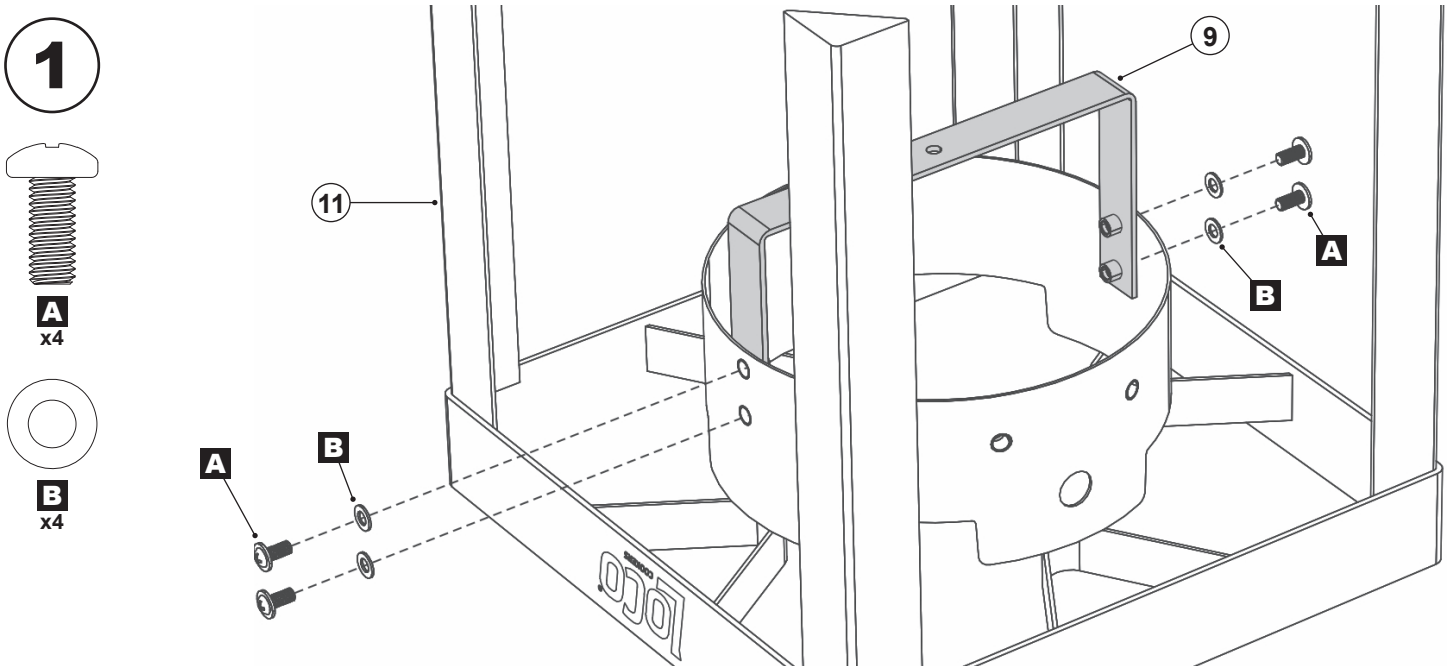
Póngase en contacto con el servicio al cliente si faltase alguna pieza, si estuviere dañada o si necesita piezas de repuesto.
customerservice@lococookers.com • lococookers.com

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Herramientas necesarias: Destornillador Phillips • Llave ajustable (no incluidos)

Accesorios de montaje

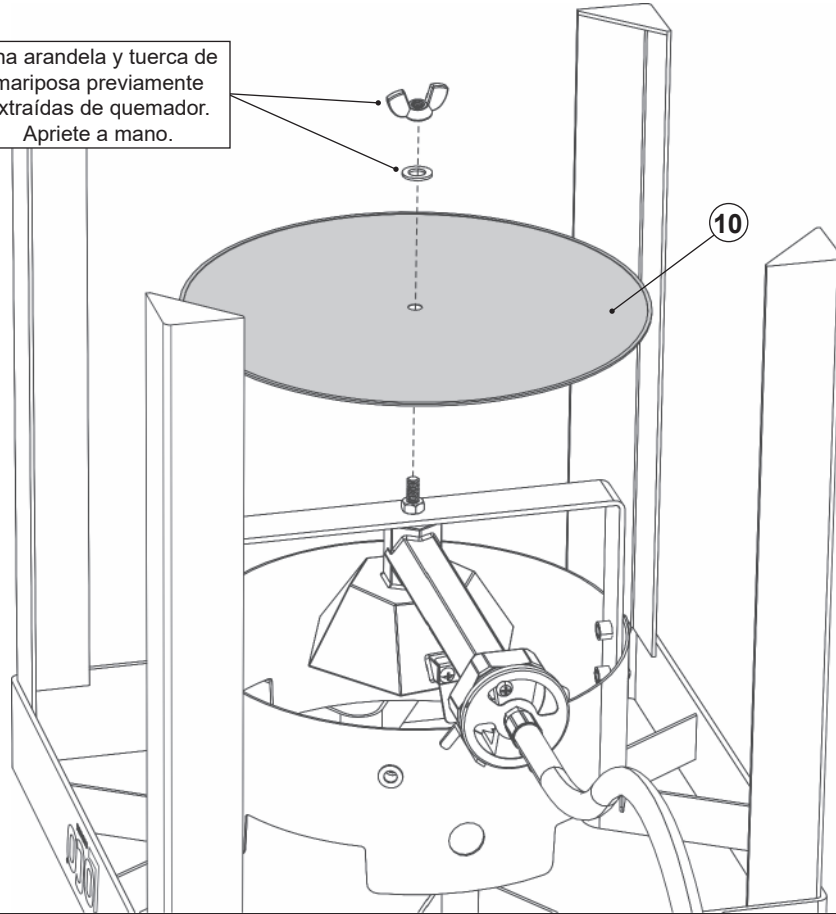
A	Tornillo M6x14	6	B	Arandela plana M6	6	C	Tornillo M6x22	2	D.	Tornillo M5x12	2
											
E	Tornillo M5x10	3	F	Arandela plana M5	3	G	Arandela de seguridad M5	3	H	Tuerca hexagonal M5	3
											



INSTRUCCIONES DE MONTAJE

3

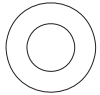
Una arandela y tuerca de mariposa previamente extraídas de quemador. Apriete a mano.



4

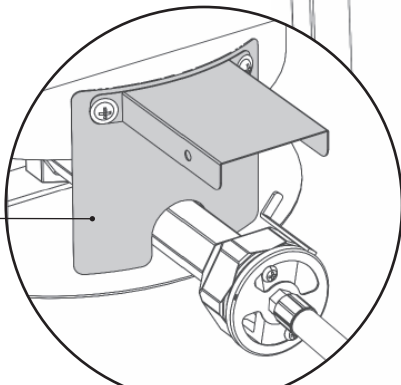


A
x2

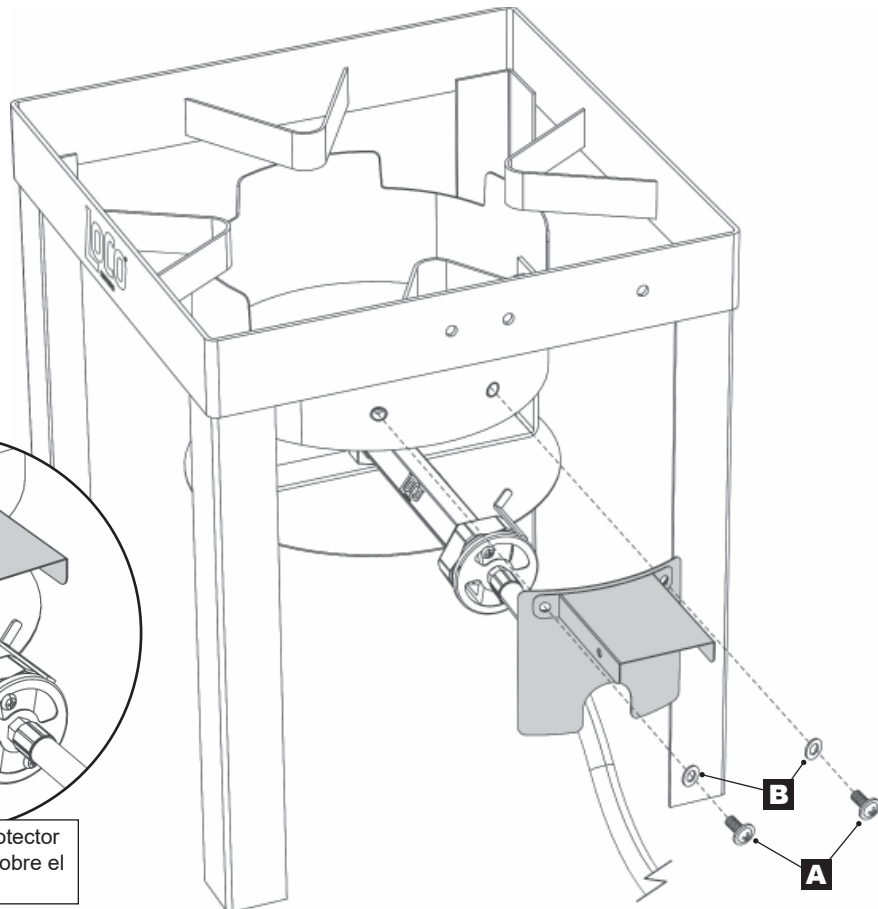


B
x2

12



El recorte en el protector venturi descansa sobre el quemador.



INSTRUCCIONES DE MONTAJE

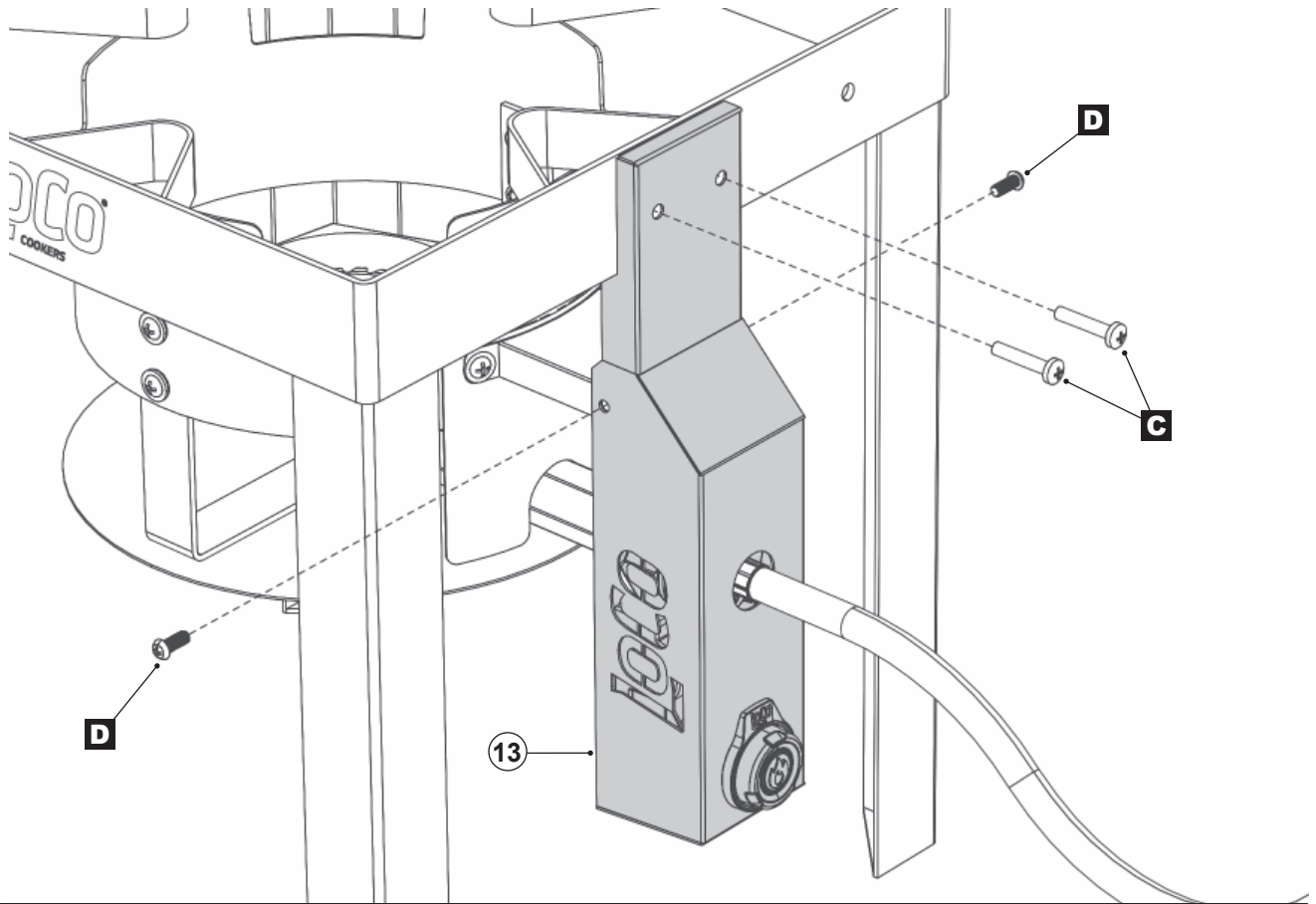
5



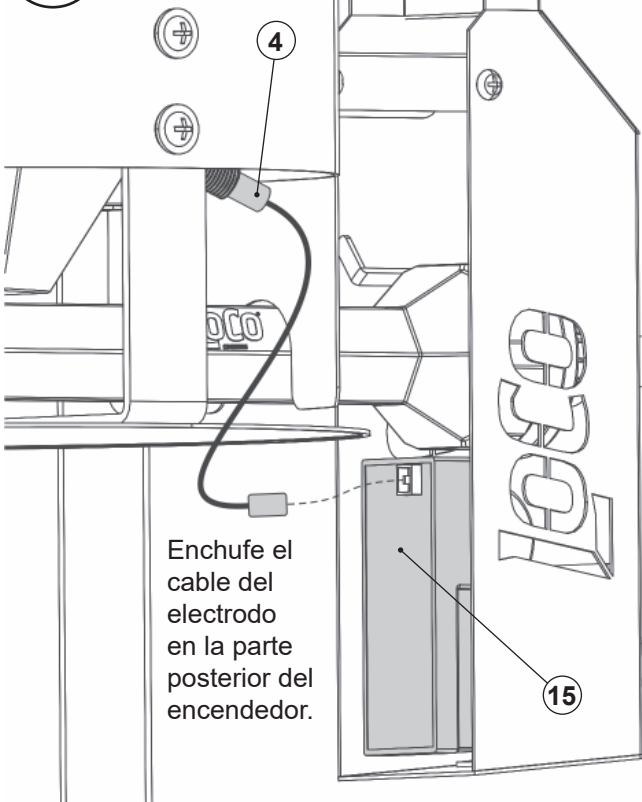
G
x2



D
x2

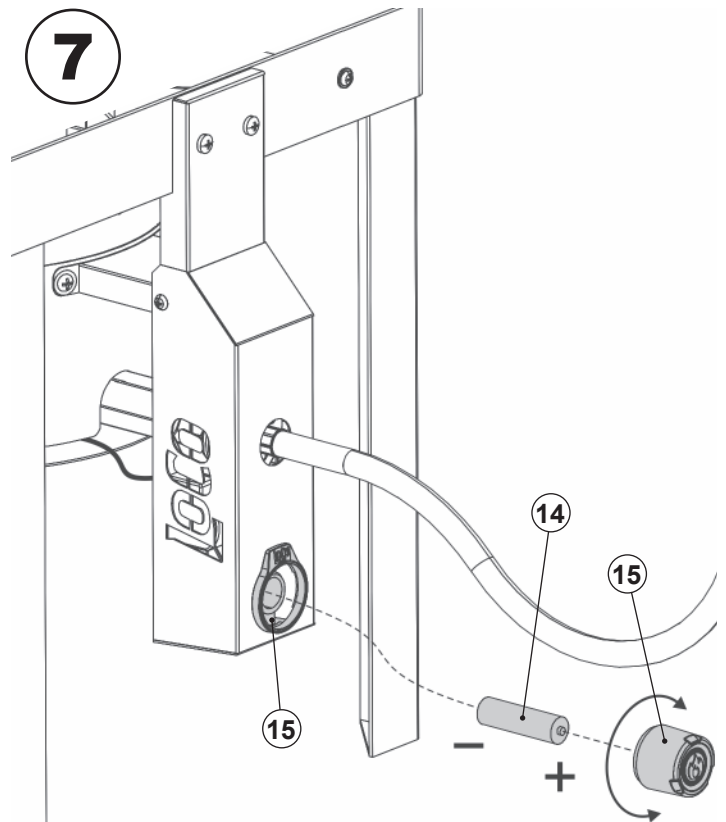


6



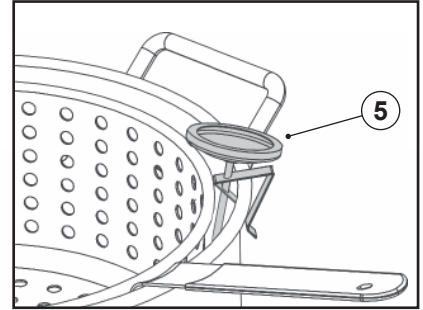
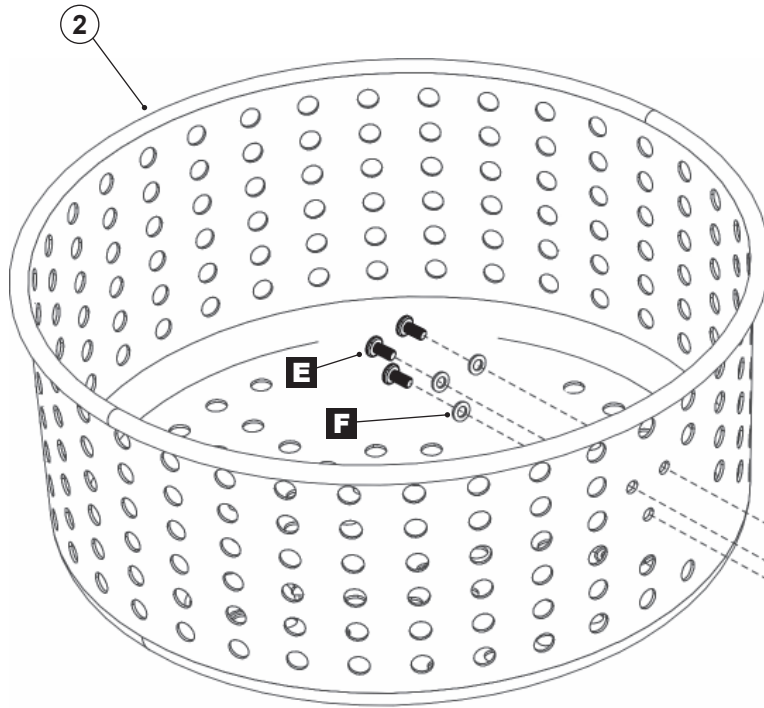
Enchufe el cable del electrodo en la parte posterior del encendedor.

7

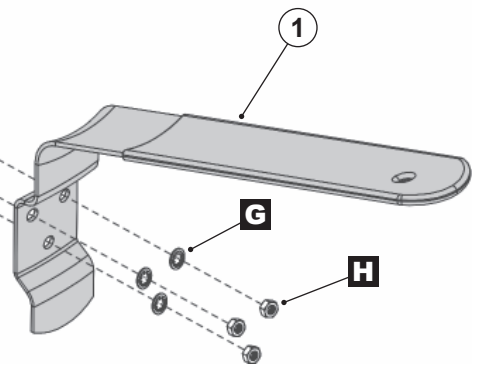


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

8

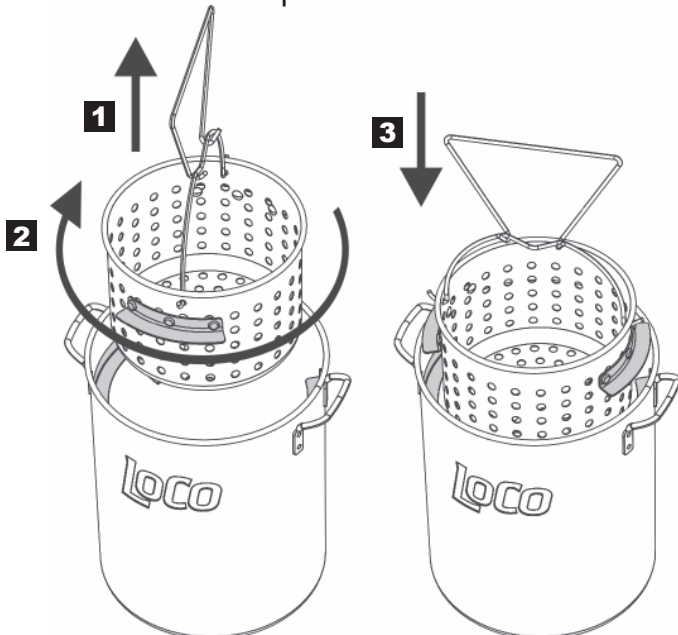


El termómetro se sujeta a la olla para freír para una fácil visualización.



TWIST & DRAIN™

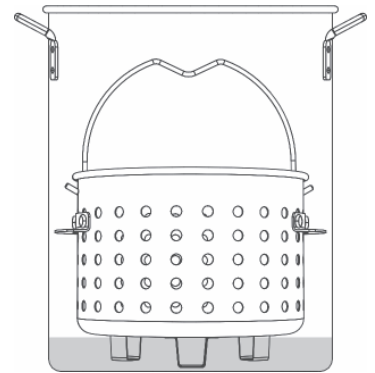
1. Levante la canasta sobre la olla.
2. Gire la canasta 90 grados.
3. Baje el aparato de manera que las pestañas de la canasta descansen sobre las pestañas dentro de la olla para escurrir.



COCCIÓN AL VAPOR

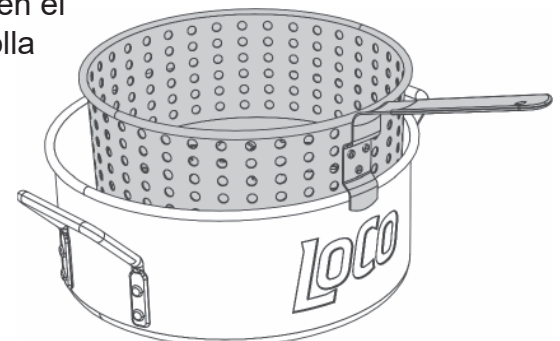
Llene la olla justo debajo del fondo de la canasta para cocinar al vapor.

No permita que la olla hierva en seco. Agregue agua si es necesario.



ESCURRIDO DE LA FREIDORA

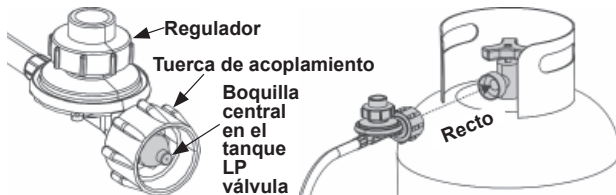
Canasta freidora descansa en el borde de olla para el escurrido.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

CONEXIÓN DEL REGULADOR AL TANQUE LP:

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



6. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido horario y apriete hasta que se detenga totalmente. El regulador se sellará. Se requiere de medio a tres cuartos giro adicional para completar esto. **Apriete solo a mano. NO UTILICE HERRAMIENTAS.**

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

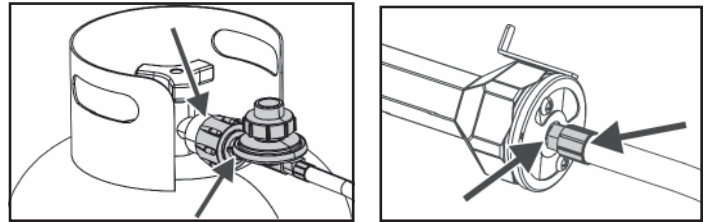
PRUBA DE FUGAS DE LAS VÁLVULAS, MANGUERA Y REGULADOR:

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

PASOS PARA LA PRUEBA DE FUGAS:

1. Gire la válvula del tanque LP y la perilla de control del regulador a la posición OFF (apagado) y asegúrese de que el regulador esté bien conectado al tanque LP.

2. Abra completamente la válvula del tanque LP girando la manivela en sentido antihorario. Si oye un sonido de ráfaga, cierre el gas inmediatamente. Esto significa que hay una fuga importante en la conexión. Corrija antes de continuar.
3. Usando un pincel limpio y una solución de agua y jabón 50/50, aplique una solución jabonosa en las áreas indicadas por las flechas a continuación. Use agua y jabón suave. NO use productos de limpieza para el hogar. Pueden dañar los componentes del tren de gas.



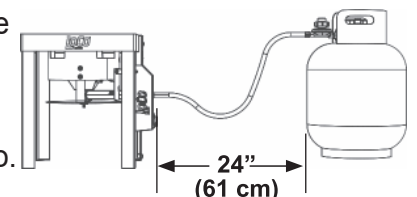
4. Si aparecen burbujas "crecientes", hay una fuga. Cierre la válvula del tanque LP inmediatamente y vuelva a apretar las conexiones. Si no se pueden detener las fugas, no intente repararlas.
5. Para asistencia con cualquier mal funcionamiento relacionado con el tanque LP, el regulador o la manguera,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

⚠ ADVERTENCIA ⚠

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

INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL QUEMADOR:

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



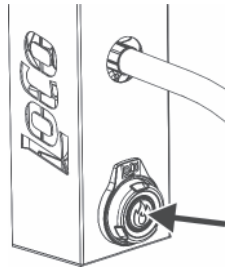
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA ⚠

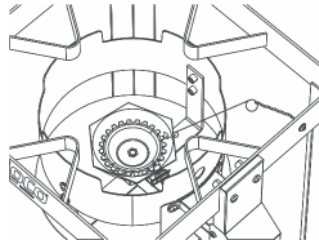
La manguera de LP representa un peligro de tropiezo.
Se debe tener especial cuidado cuando esté cerca.

- Abra completamente la válvula del tanque LP girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.

- Encendido del encendedor electrónico:** Mantenga presionado el botón de encendido mientras gira la perilla de control del regulador en sentido horario hasta que se encienda el quemador. **NO** se pare con la cabeza o los brazos sobre el quemador.



Encendido con fósforo: Usando un fósforo encendido durante mucho tiempo (fósforo de chimenea), coloque la llama directamente sobre el quemador. Si usa un fósforo corto/ de papel, primero coloque el fósforo apagado en el portafósforos que está unido por una cadena al soporte, luego encienda el fósforo. **NO** se pare con la cabeza o los brazos sobre el quemador. Gire lentamente la perilla de control del regulador en sentido horario hasta que se encienda el quemador.



Portafósforos

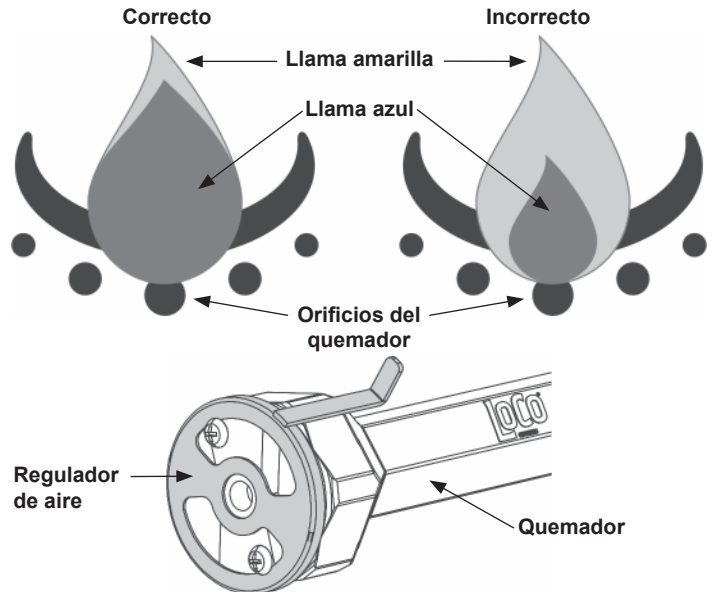
- Una vez que el quemador esté encendido, gire la perilla de control del regulador a la posición de salida de calor deseada entre ON y OFF.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Si no se produce el encendido en 5 segundos, apague la perilla de control del regulador, espere 5 minutos y luego repita el procedimiento de encendido. Si el quemador no se enciende con la perilla de control del regulador encendida, o si la llama se apaga después de encenderse, el gas continuará saliendo del quemador y podría encenderse accidentalmente con riesgo de lesiones.

COMPROBACIÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

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



CUANDO LA LLAMA DEL QUEMADOR SE APAGA ACCIDENTEMENTE:

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

INSTRUCCIONES DE APAGADO:

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

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

REGULADOR DE DESCONEXIÓN DEL TANQUE LP:

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

DETERMINAR EL NIVEL MÁXIMO DE LLENADO CUANDO SE UTILIZA UN RECIPIENTE SIN UNA LÍNEA DE LLENADO MÁXIMO:

1. Coloque su comida en la canasta.
2. Coloque la canasta y la comida en el recipiente de cocción vacío.
3. Llene el recipiente con agua solo hasta que la comida esté completamente sumergida. Debe haber un mínimo de 3 pulgadas (8 cm) entre el nivel del agua y la parte superior del recipiente.
4. Retire los alimentos del recipiente de cocción y marque el nivel del agua en el costado del recipiente de cocción o mida la cantidad de agua en el recipiente.
5. Esta es la cantidad de aceite de cocina con el que se debe llenar el recipiente para cocinar sus alimentos.
6. Retire el agua y seque completamente el recipiente de cocción y sus alimentos.

UN CUIDADO Y MANTENIMIENTO ADECUADOS MANTENDRÁN SU APARATO FUNCIONANDO SIN PROBLEMAS

PRECAUCIÓN

- Deje que el aparato se enfríe completamente a 115 °F (46 °C) antes de realizar cualquier limpieza.
- Mantenga el área del aparato limpia y libre de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- Revise el quemador y el tubo venturi en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede obstruir el flujo de gas y provocar un incendio debajo del aparato. Prevenga bloqueos inspeccionando y limpiando el quemador y el tubo venturi con frecuencia.

PELIGRO

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

LIMPIE A FONDO DESPUÉS DE CADA USO

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

1. Apague el aparato con la perilla de control del regulador y cierre la válvula del tanque LP antes de limpiarlo. Verifique que no haya llamas ni olor a gas y que todas las válvulas estén en la posición de OFF (apagado). Asegúrese de que el regulador esté correctamente desconectado del tanque LP antes de cualquier limpieza.
2. Cualquier componente que haya estado en contacto con los alimentos debe lavarse a mano con agua jabonosa tibia y una almohadilla de nylon. Si la(s) olla(s) de cocción tiene(n) hollín negro cocido en el acabado exterior, puede

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

fregarse con lana de acero. NO rocíe limpiador para hornos sobre ollas de cocción de aluminio para eliminar la grasa o el hollín, ya que el acabado se volverá opaco.

Si los alimentos permanecen pegados a la canasta, colóquela en agua caliente y déjela en remojo. Después de que se enfríe, frote con una almohadilla de nylon.

3. Si el agua dura oscurece el interior de la(s) olla(s) de cocción, llene hasta el nivel del área oscurecida con una mezcla de agua, crema tártara y vinagre (1 litro de agua, 2 cucharadas de crema tártara, 1/2 taza de vinagre), y hierva por 10 minutos.
4. Para limpiar el quemador, use un cepillo para soltar la corrosión del exterior del quemador. Limpie los puertos de gas obstruidos con un clip para papel abierto. Reemplace los quemadores corroídos o dañados que emitirían un exceso de gas.
5. Para limpiar el tubo del quemador/venturi, primero desconecte la manguera del regulador del tubo del quemador. Mire dentro del tubo del quemador en busca de nidos, telarañas o lodo. Para eliminar obstrucciones, use un cepillo flexible o doble un gancho pequeño en el extremo de un cable flexible. Cuando las obstrucciones están despejadas, la manguera del regulador se puede conectar al tubo del quemador.
6. Confirme que todos los componentes estén completamente secos antes de usarlos o guardarlos.
7. Se recomienda limpiar a fondo el aparato antes de cada uso.
8. Almacene todos los componentes en un lugar limpio y seco cuando no esté en uso.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende.	Mala conexión entre el regulador y el tanque LP.	Asegúrese de que la tuerca de acoplamiento del regulador esté completamente apretada en la válvula del tanque LP.
	El tanque LP está vacío.	Vuelva a llenar el tanque LP en un distribuidor autorizado o compre un tanque LP nuevo lleno.
	El botón de encendido no se mantuvo presionado.	Mantenga presionado el botón de encendido hasta que se encienda el quemador.
	La batería no está instalada correctamente.	Asegúrese de que los extremos + y - de la batería estén orientados correctamente. El extremo + debe estar hacia la tapa de la batería.
	Batería baja o agotada.	Reemplace con una nueva batería alcalina AA.
	La tapa de la batería no está instalada correctamente.	Desenrosque la tapa de la batería y vuelva a instalarla. Asegúrese de que los cables estén alineados y enganchados por completo.
El quemador no permanece encendido.	Condiciones de viento excesivas.	Cuando el aparato esté frío, muévelo a un lugar diferente donde el viento no sea un factor perturbador. Vuelva a encender el quemador.
	El tanque LP está vacío.	Vuelva a llenar el tanque LP en un distribuidor autorizado o compre un tanque LP nuevo lleno.
El aceite no alcanza la temperatura de cocción deseada.	La perilla de control del regulador no está completamente abierta.	Abra completamente la perilla de control del regulador girándola en sentido horario.
	El dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD) en el tanque LP se ha activado/disparado.	Para restablecer el dispositivo de protección contra sobrellenado, apague la perilla de control del regulador y la válvula del tanque LP. Desconecte el regulador del tanque LP y espere al menos un minuto. Vuelva a conectar el regulador al tanque LP y abra completamente la válvula del tanque LP.
	Manguera del regulador defectuosa u obstruida.	Comuníquese con el servicio de atención al cliente para obtener un ensamble de regulador/manguera de reemplazo.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

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

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



LoCo - Crazy Good Cookers, LLC.

506 Manchester Expressway • Suite A2 • Columbus, Georgia 31904
800-391-0436 • Correo electrónico: customerservice@lococookers.com



Conéctese con nosotros en [@lococookers](https://www.instagram.com/lococookers) • lococookers.com

Fabricado en China