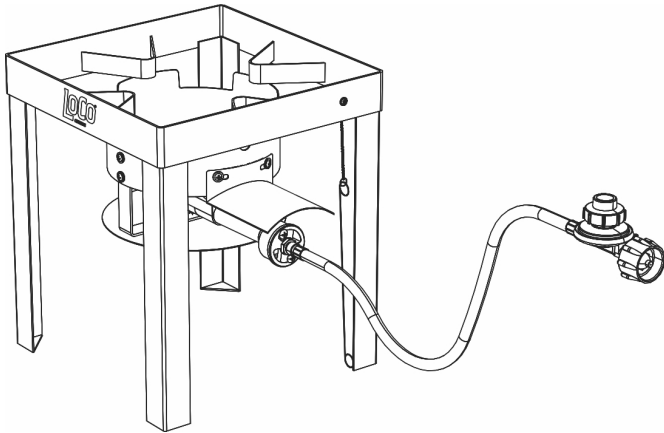
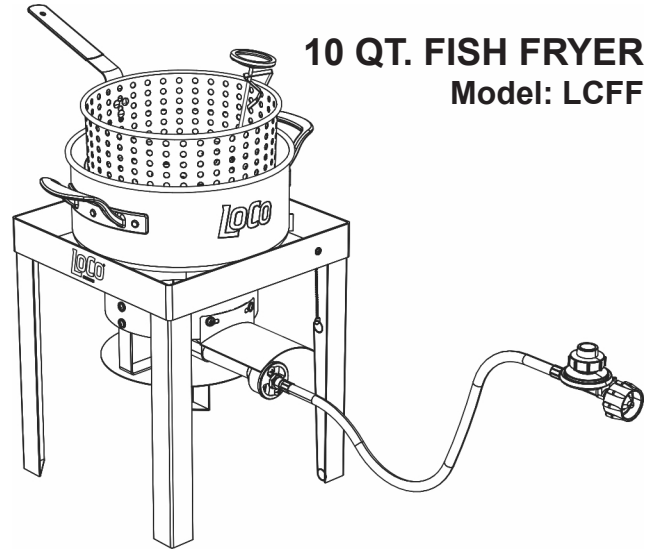


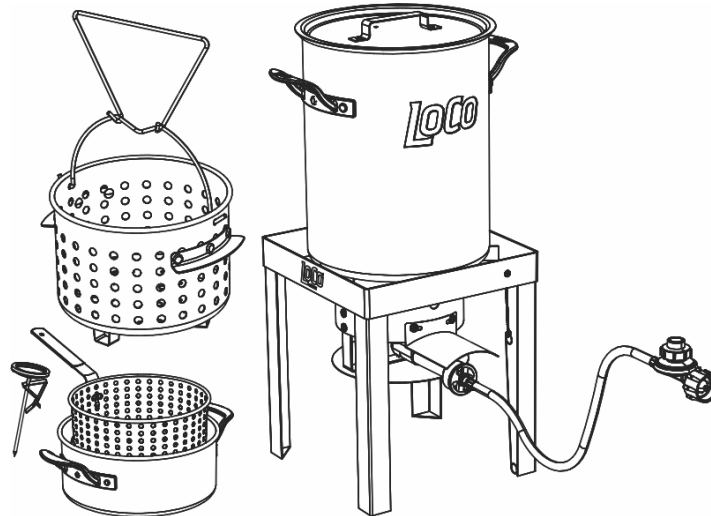
HIGH PRESSURE BURNER/STAND Model: LCSQHPFS



10 QT. FISH FRYER Model: LCFF



30 QT. BOIL/FRY/STEAM KIT Model: LCBFSK



⚠ WARNING ⚠

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

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

INSTALLER: Leave this manual with the consumer. **CONSUMER:** Keep this manual for future reference.

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Keep this manual for future reference.

SAFETY SYMBOLS

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

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

DANGER

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

WARNING

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

CAUTION

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

DANGER

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

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

DANGER

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 10 ft (3.0 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
- Do not overfill cooking pots.
- Never allow oil or grease to get hotter than 400°F or 204°C. If the temperature exceeds 400°F (204°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
- Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (46°C) or less.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

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

WARNING:

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

WARNING

This appliance is not for frying turkeys. The 30 quart pot provided with model LCBFSK is only intended for heating water (not oil or grease).

Equipped for use on: Propane
Main Max. Input Rating: 50,000 BTU/H
Certified under ANSI Z21.89 - CSA 1.18-2017
Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance

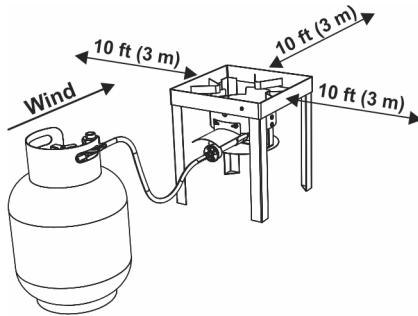
TABLE OF CONTENTS

Warnings.....	1, 3-7
Parts Diagram and Parts List.....	7
Hardware.....	8
Assembly Instructions.....	8-10
Operating Instructions.....	11-13
Care and Maintenance.....	13-14
Troubleshooting.....	14
Warranty Information.....	15

WARNINGS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- The installation must conform with local codes or, in absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code*, ANSI Z223.1/NFPA 54, *Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases*, ANSI/NFPA 58; or *Natural Gas and Propane Installation Code*, CSA B149.1; *Propane Storage and Handling*, CSA B149.2.
- This appliance is not designed for use with natural gas.
- Never operate this appliance on or under any apartment or condominium balcony or deck.
- This appliance is for **outdoor use only**. Never use this appliance in a building, garage or any other enclosed area.
- Never install or use this appliance in or on a boat or recreational vehicle.
- Maintain proper clearances from combustible construction. The minimum clearance to the sides and back of the appliance is 10 ft (3 m) from any structure or combustible material. Do not locate or use the appliance under overhead combustible construction.
- The appliance and LP tank must be arranged so that any wind blows heat from the appliance **AWAY** from the LP tank.
- Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).
- This appliance is not intended for commercial use.
- The use of alcohol, prescription drugs or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance. Do not operate when under the influence.
- When cooking with oil or grease, always have a Type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department (911). A Type BC or ABC

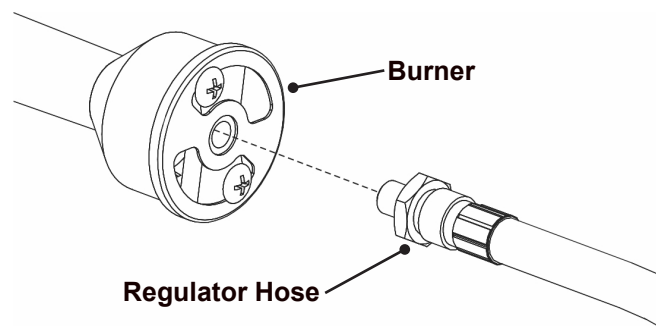


- fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking pot immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Never attempt to move the appliance or cooking pot.
- When cooking, the appliance must always be on a level, stable, noncombustible surface such as brick, concrete or dirt and in an area free of combustible materials. Never use this appliance on or around surfaces such as asphalt, wood, dry grass or leaves, vinyl or plastic. These surfaces are combustible and may melt or catch fire.
- Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the cooking appliance at all times.
- Do not place an empty cooking pot on the appliance or allow a filled pot to boil dry while appliance is in operation. Use caution when placing anything in the cooking pot while the appliance is in operation.
- Do not move the appliance while in use. Allow the cooking pot to cool to 115°F (46°C) before moving or storing.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- When cooking with oil or grease, the oil thermometer provided **MUST** be used. Follow instructions in this manual for proper installation and use of the oil thermometer. If the oil thermometer supplied with this fryer or boiler has been lost or damaged, a replacement oil thermometer must be one specified by the appliance manufacturer.
- If the temperature exceeds 400°F (204°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply **OFF** and wait for the temperature to decrease to less than 350°F (177°C) before relighting burner according to the manufacturer's instructions. If there is a lid (cover), do not remove the lid as oxygen will feed the fire.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking

WARNINGS

- liquids. Closed-toed shoes should always be worn during operation of this appliance.
- The appliance's heat shield must always be in place during use.
 - It is recommended that you never use a cooking pot larger than 30 quarts and 12" (305 mm) in diameter. A larger pot may result in tipping.
 - Never overfill the cooking pot with oil, grease or water. Doing so could result in the unit becoming top-heavy and creating an unsafe/unstable condition. Follow instructions in this manual for establishing proper oil, grease or water levels.
 - Introduction of water or ice from any source into the oil/grease may cause overflow and severe burns from hot oil and water splatter. When cooking with oil/grease, all food products **MUST** be completely **THAWED** and towel **DRIED** before being immersed in the cooking pot.
 - Avoid bumping of or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
 - Never drop food or accessories into hot cooking liquid. Lower food and accessories slowly into the cooking liquid in order to prevent splashing or overflow. When removing food from the appliance, care shall be taken to avoid burns from hot cooking liquids. Once food is removed from pot, do not allow pot to boil dry.
 - The pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies shall be those specified by the appliance manufacturer. Replace only with regulator **Model No. GYK-1/8 or JY70A9A-T**.
 - Hot cooking liquids can remain dangerously hot long after cooking. Never handle the cooking appliance until the cooking liquid has cooled to less than 115°F (46°C).
 - The minimum outside operating temperature of this appliance is 32°F (0°C). Never use this appliance when temperature is below this minimum.
 - Use caution when in close proximity to appliance. Falling or tripping near the gas appliance may result in the splashing or igniting of hot cooking liquids and potentially cause personal injury or property damage.
 - Keep the cooking area adjacent to the appliance clear of debris and free of anything flammable or combustible.
 - Never attempt to attach this appliance to the self-contained LP gas system of a camper, trailer or motor home.
 - Check burner/venturi tubes for insects and insect nests and clean if necessary. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.
 - When cooking with oil or grease, the thermometer provided with your appliance **MUST** be used. If the thermometer provided with your appliance has been lost or damaged, a replacement thermometer must be one specified by the appliance manufacturer.
 - Check thermometer function before each use by inserting it into a pot of boiling water and ensuring that it registers approximately 212°F ± 20°F (100°C ± 10°C). If it does not function properly, obtain a replacement thermometer specified by the manufacturer before using the appliance.

- The manufacturer has properly located the burner with respect to the orifice to allow the appliance to burn sufficiently. Please do not attempt to adjust the burner. It is preset to the factory specifications.
- The burner should be removed and cleaned occasionally. When the burner is reassembled, align the threads of the regulator hose to the center line of the burner and wrench-tighten. Doing this is critical for maximum performance and efficiency.



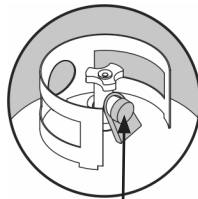
WARNINGS: LP TANK

DANGER

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

LP TANK REMOVAL, TRANSPORT AND STORAGE

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



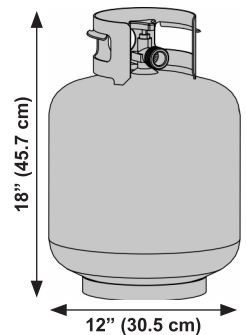
Dust Cap

5. When the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
6. Storage of an appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance.
7. The cylinder must be disconnected when the appliance is not in use.

LP TANK

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

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



The LP tank must include the following:

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



OPD Hand Wheel

LIQUIFIED PETROLEUM GAS (LP):

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

WARNINGS: LP TANK

LP TANK FILLING:

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer must purge tanks before filling.
- Dealer should NEVER fill LP tank more than 80% of LP tank volume. Volume of propane in tanks will vary by temperature.
- A frosted regulator indicates gas overfill. Immediately close LP tank valve and call LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from an LP tank, contact an LP dealer or your local fire department for assistance.

LP TANK EXCHANGE:

Many retailers that sell appliances offer you the option of replacing your empty LP tanks through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision-fill, test and certify their cylinders. Exchange your tank for an OPD safety feature-equipped tank as described under the “LP TANK” section of this manual.

Always keep new and exchanged LP tanks in an upright position during use, transit or storage.

Leak test new and exchanged LP tanks BEFORE connecting to the appliance.

LP TANK LEAK TEST:

For your safety, a leak test must be repeated each time an LP tank is exchanged or refilled.

- Do not smoke during leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- LP tank must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from open flames or sparks.

LP Tank Leak Test Procedure:

- Use a clean paint brush and a 50/50 soap and water solution.
- Use mild soap and water. **Do not use household cleaning agents.** Damage to gas train components can result.
- Brush soapy solution onto all metal seams and entire valve area. Any “GROWING” bubbles indicate a gas leak.

WARNING

If “growing” bubbles appear, there is a leak. Do not use or move the LP tank. IMMEDIATELY get away from the LP tank and contact an LP gas supplier or your FIRE DEPARTMENT (911).

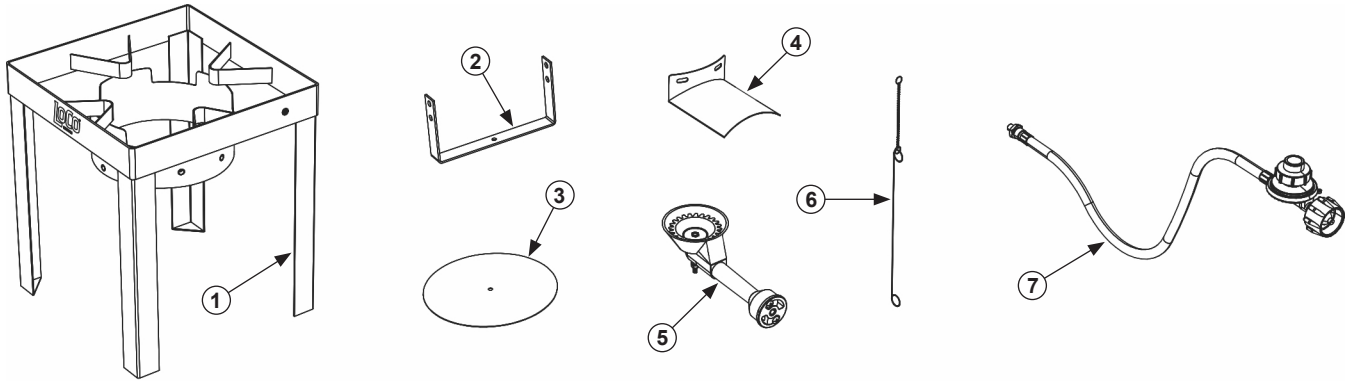
HOSE CHECK:

Before each use, check for evidence of abrasion, wear, cuts or leaks. If so, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. The replacement hose assembly must be the assembly specified by the manufacturer.

PARTS DIAGRAM

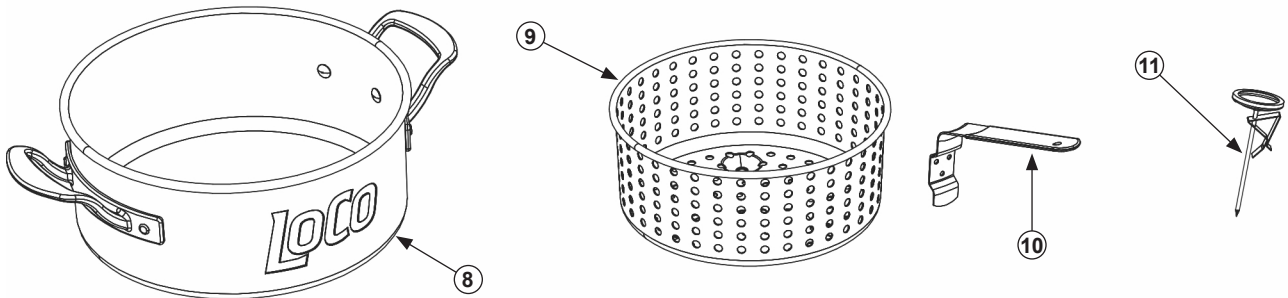
NOTE: Wash all parts that will come into contact with food with warm soapy water. Rinse and towel dry.

Model: LCSQHPFS



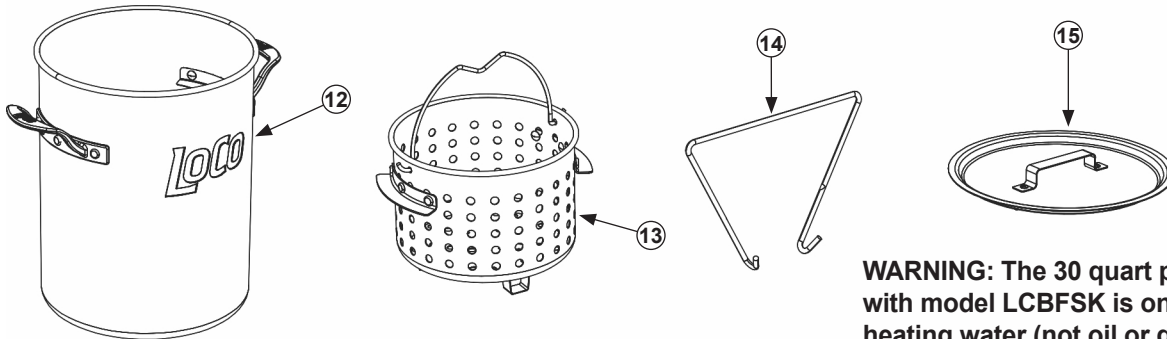
Includes all components in Model: LCSQHPFS above

Model: LCFF



Includes all components in Model: LCSQHPFS and Model: LCFF above

Model: LCBFSK



WARNING: The 30 quart pot provided with model LCBFSK is only intended for heating water (not oil or grease).

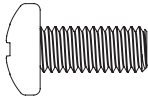

Part #	Description	Qty	Part #	Description	Qty
1	Stand	1	9	Fish Basket	1
2	Burner Bracket	1	10	Fish Basket Handle	1
3	Heat Shield	1	11	Thermometer	1
4	Venturi Shield	1	12	30 QT Pot with Twist & Drain™	1
5	High Pressure Burner	1	13	Boiling/Steaming Basket	1
6	Match Holder	1	14	Basket Lifting Hook	1
7	Regulator/Hose Assembly	1	15	30 QT Pot Lid	1
8	10 QT Pot	1			

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

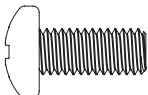

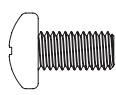

ASSEMBLY INSTRUCTIONS



Tools required: Phillips head screwdriver • Adjustable wrench (Not included)

Assembly Hardware Model: LCSQHPFS

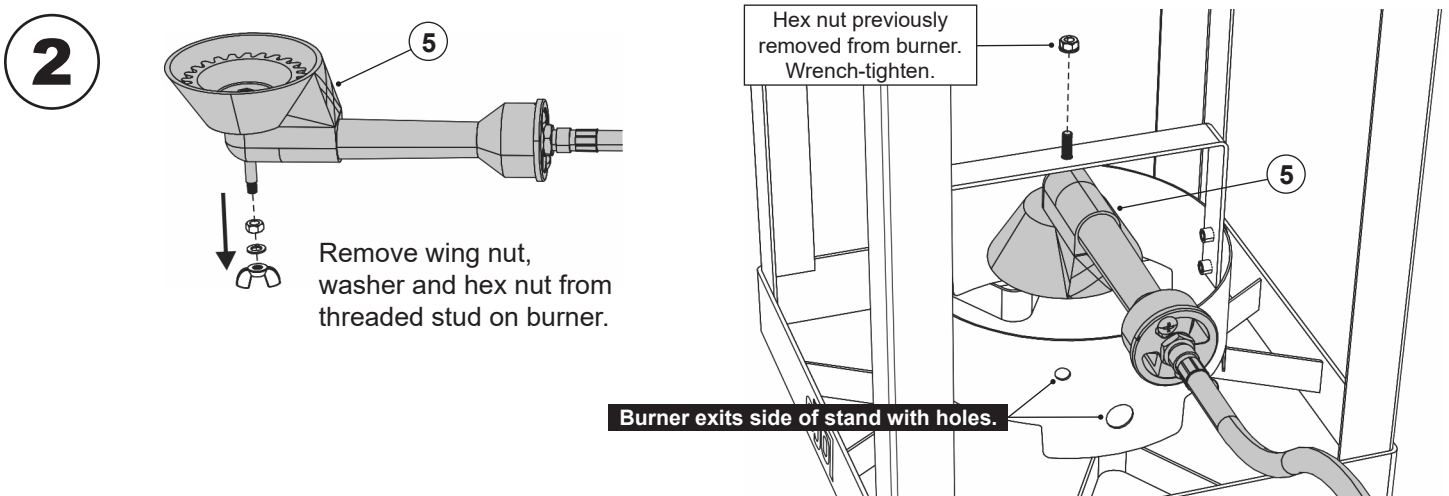
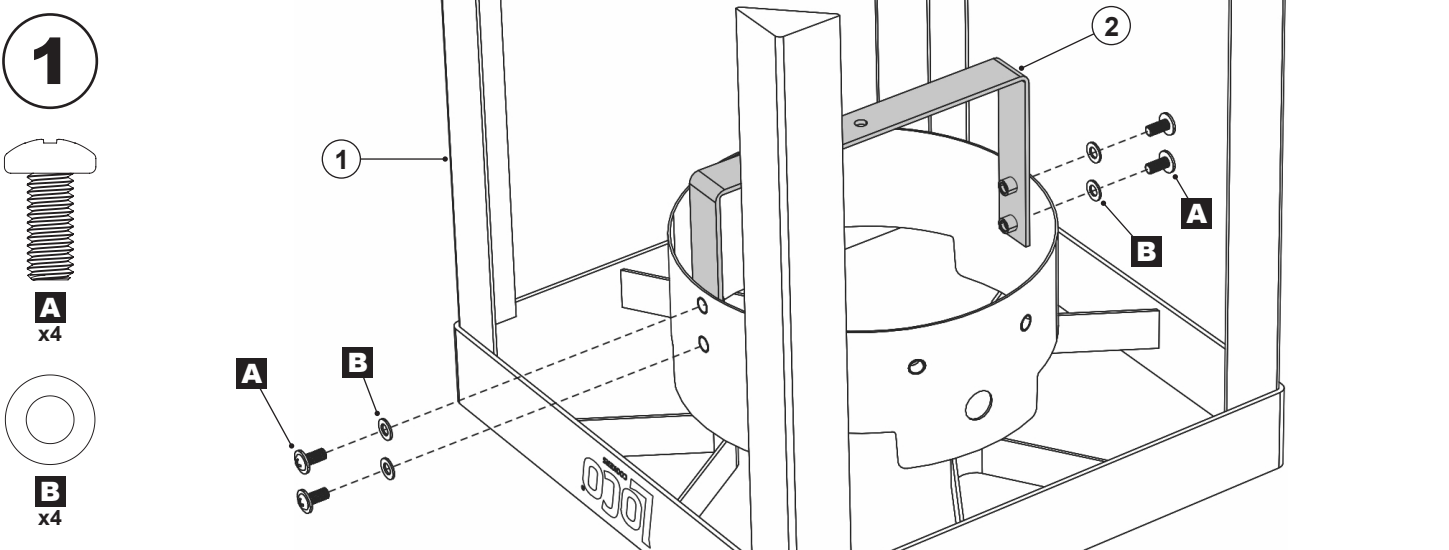
A	M6x14 Screw	2	B	M6 Flat Washer	2
					

Assembly Hardware Models: LCFF and LCBFSK

A	M6x14 Screw	6	B	M6 Flat Washer	6	C	M5x10 Screw	3	D	M5 Flat Washer	3
											

E	M5 Lock Washer	3	F	M5 Hex Nut	3
					

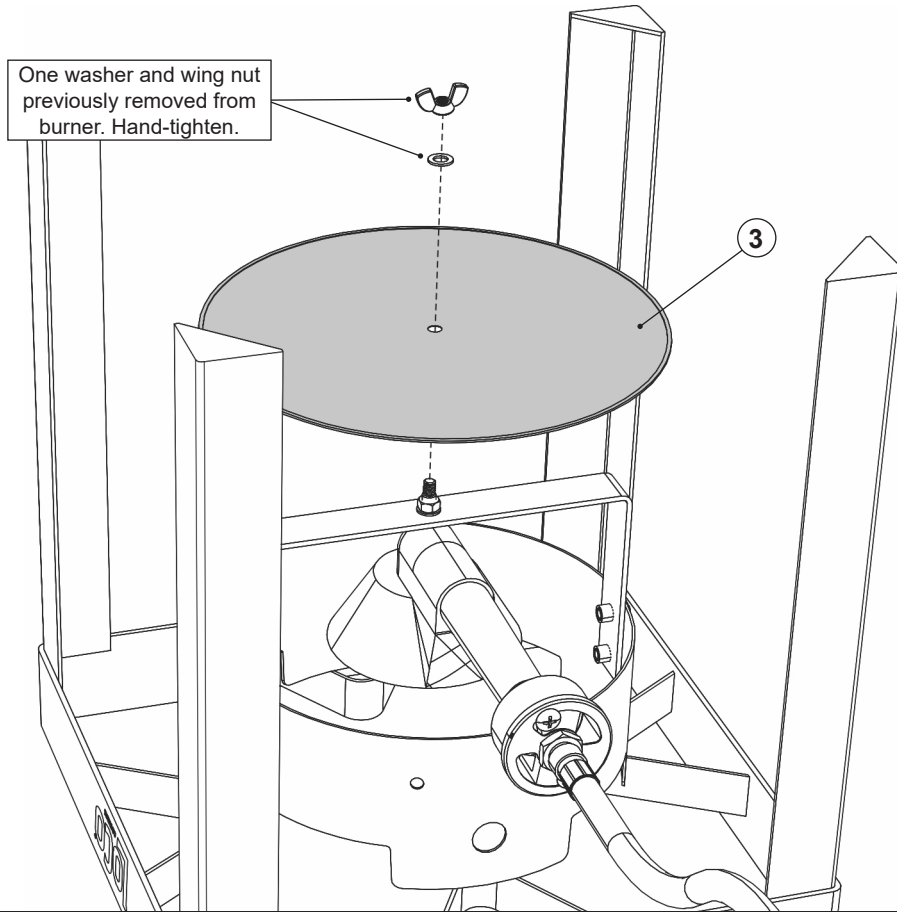
NOTE: For Model **LCSQHPFS**, assembly steps 1-3 have been completed at the factory. Begin assembly at step 4. For Models **LCFF** and **LCBFSK**, begin assembly at step 1.



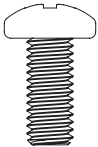
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

3

One washer and wing nut
previously removed from
burner. Hand-tighten.



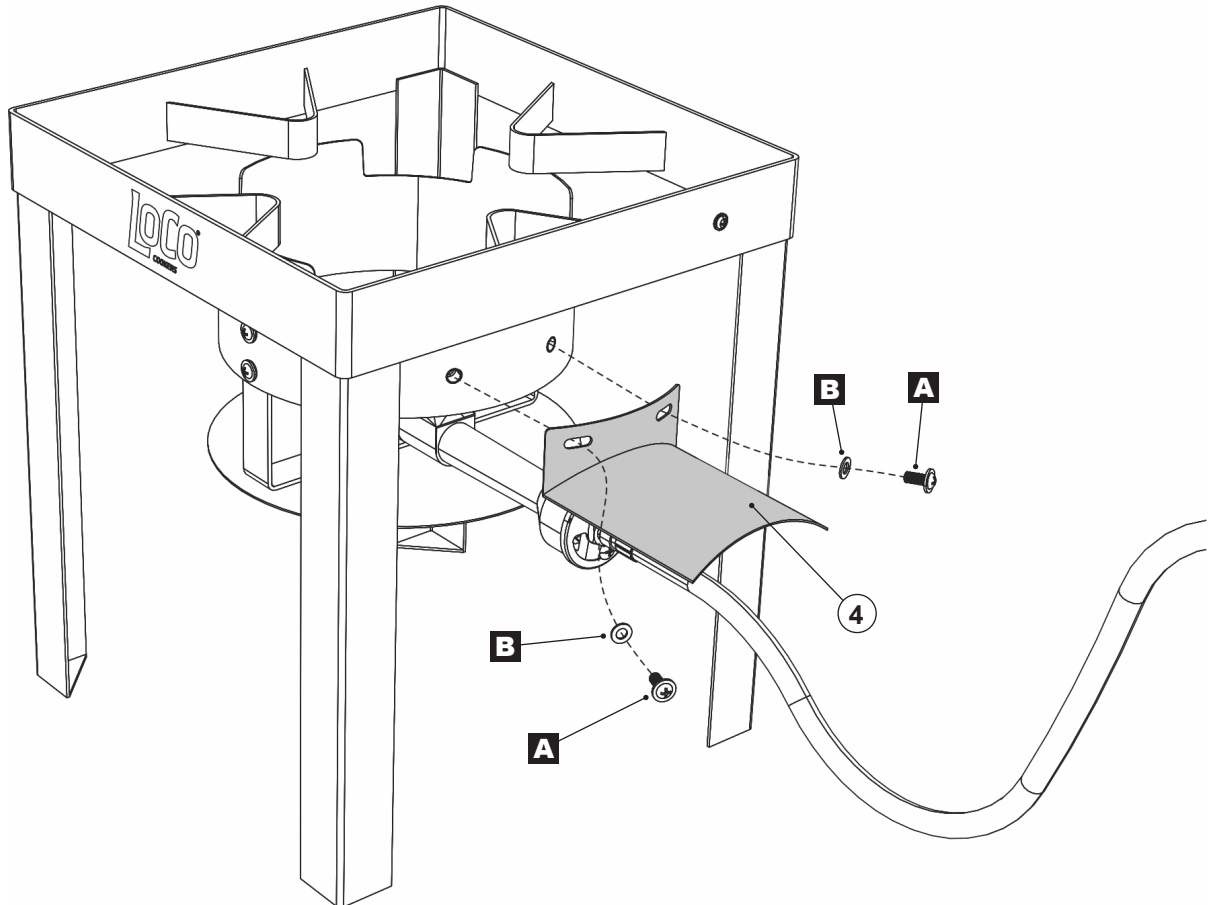
4



A
x2



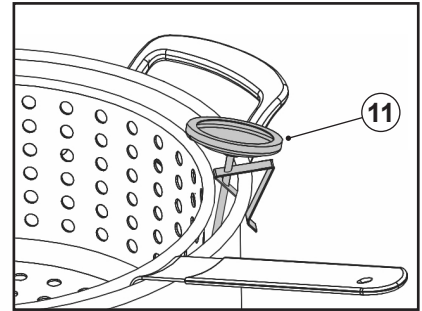
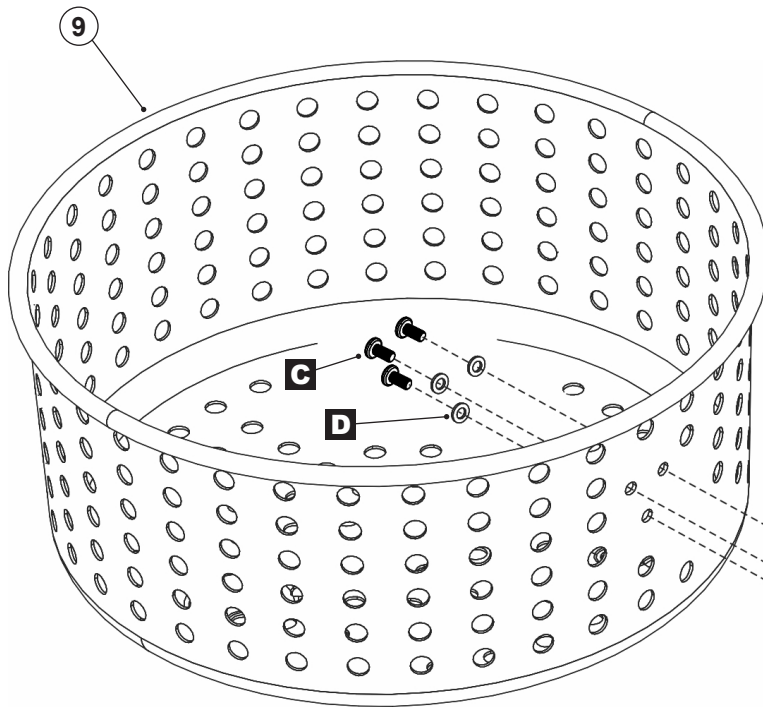
B
x2



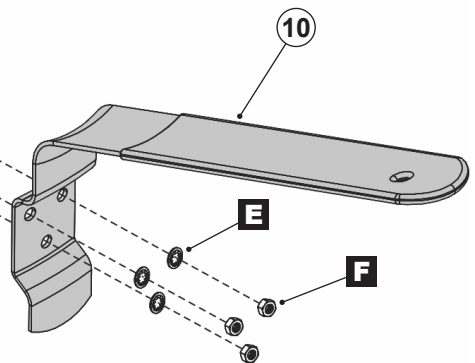
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

6

This step applies only to Models: LCFF and LCBFSK



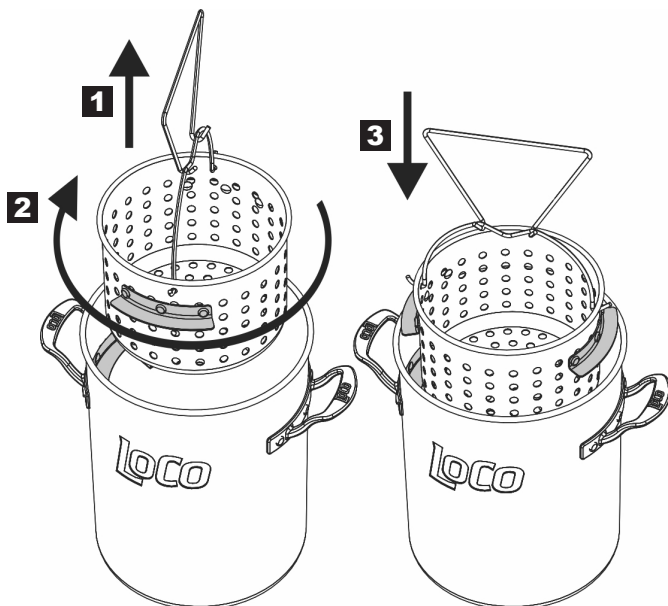
Thermometer clips to fry pot for easy viewing.



TWIST & DRAIN™

MODEL: LCBFSK

1. Lift the basket above the pot.
2. Rotate the basket 90 degrees.
3. Lower so that tabs on basket rest on tabs inside pot for draining.

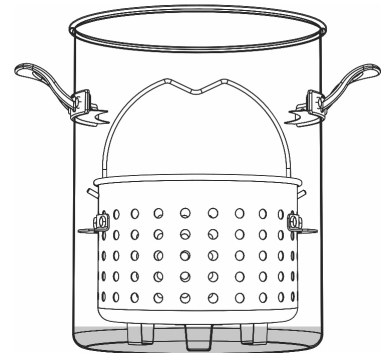


STEAMING

MODEL: LCBFSK

Fill pot just below bottom of basket for steaming.

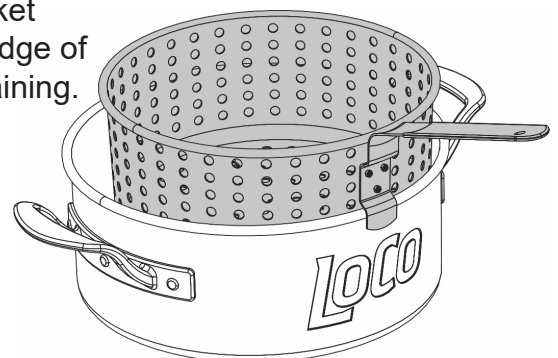
Do not allow pot to boil dry. Add water if necessary.



FRYER DRAINING

MODELS: LCFF and LCBFSK

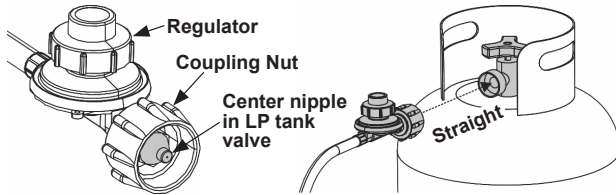
Fryer basket rests on edge of pot for draining.



OPERATING INSTRUCTIONS

CONNECTING REGULATOR TO LP TANK:

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



6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the backcheck. An additional one-half to three-quarters turn is required to complete. **Tighten by hand only. DO NOT USE TOOLS.**

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

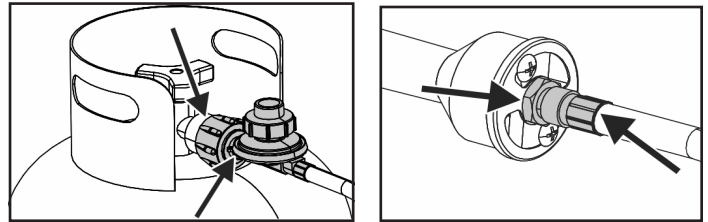
LEAK TESTING VALVES, HOSE AND REGULATOR:

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

STEPS TO LEAK TEST:

1. Turn LP tank valve and regulator control knob to the OFF position and make sure regulator is tightly connected to LP tank.

2. Completely open LP tank valve by turning hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound turn gas off immediately. This means there is a major leak at the connection. Correct before proceeding.
3. Using a clean paintbrush and 50/50 soap and water solution, brush soapy solution onto areas indicated by arrows below. Use mild soap and water. DO NOT use household cleaning agents. Damage to gas train components could result.



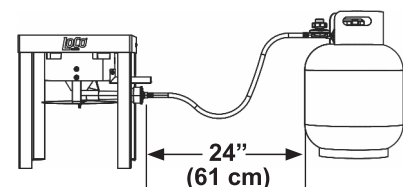
4. If “growing” bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. If leaks cannot be stopped, do not try to repair.
5. For assistance with any malfunction related to the LP tank, regulator or hose, contact your propane dealer or customer service.

⚠ WARNING ⚠

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

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING BURNER:

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



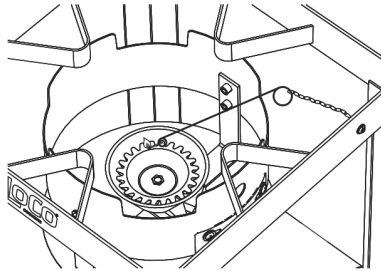
OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING ⚠

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

4. Open the LP tank valve fully by turning counterclockwise.

5. Using a long ignited match (fireplace match), place flame directly over the burner. If using a short/paper book match, first place the unlit match into the match holder which is attached by a chain to the stand, then light the match.



Match Holder

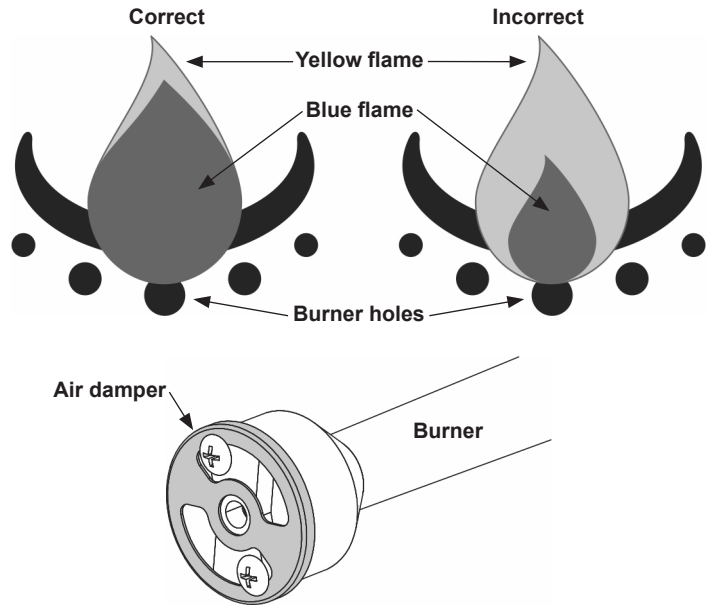
6. DO NOT stand with head or arms over burner. Slowly turn the regulator control knob clockwise until burner is lit.
7. When the burner is lit, turn the regulator control knob to the desired heat output position between ON and OFF.

⚠ CAUTION ⚠

If ignition does not occur in 5 seconds, turn the regulator control knob OFF, wait 5 minutes, then repeat the lighting procedure. If the burner does not light with the regulator control knob on, or if the flame goes out after lighting, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.

BURNER FLAME CHECK

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



WHEN BURNER FLAME IS ACCIDENTALLY EXTINGUISHED:

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

SHUT DOWN INSTRUCTIONS:

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

DISCONNECTING REGULATOR FROM LP TANK:

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

OPERATING INSTRUCTIONS

DETERMINING THE MAXIMUM FILL LEVEL WHEN USING A VESSEL WITHOUT A MAXIMUM FILL LINE:

1. Place your food into the basket.
2. Place the basket and food into the empty cooking vessel.
3. Fill the vessel with water just until the food is completely submerged. There must be a minimum of 3 inches (8 cm) between the water level and the top of the vessel.
4. Remove the food from the cooking vessel and either mark the water level on the side of the cooking vessel or measure the amount of water in the vessel.
5. This is the amount of cooking oil the vessel is to be filled with to cook your food.
6. Remove the water and completely dry the cooking vessel and your food.

CARE AND MAINTENANCE

PROPER CARE AND MAINTENANCE WILL KEEP YOUR APPLIANCE OPERATING SMOOTHLY

CAUTION

- Allow appliance to fully cool to 115°F (46°C) before performing any cleaning.
- Keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Check burner and venturi tube for insects and insect nests. A clogged tube can obstruct gas flow and can result in a fire beneath the appliance. Prevent blockages by inspecting and cleaning burner and venturi tube regularly.

CARE AND MAINTENANCE

DANGER

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

CLEAN THOROUGHLY AFTER EVERY USE

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

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

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

If hard water causes darkening on the interior of the cooking pot(s), fill to the level of the darkened area with a mixture of water, cream of tartar and vinegar (1 quart of water, 2 tablespoons cream of tartar, 1/2 cup vinegar), boil for 10 minutes.
4. To clean the burner, use a brush to loosen corrosion from the burner exterior. Clean clogged gas ports with an open paper clip. Replace corroded or damaged burners that would emit excess gas.

CARE AND MAINTENANCE

5. To clean the burner tube/venturi, first disconnect the regulator hose from the burner tube. Look inside the burner tube for nests, webs or mud. To remove obstructions, use a flexible brush or bend a small hook on the end of a flexible wire. When obstructions are clear the regulator hose can be connected to the burner tube.
6. Confirm that all components are completely dry before using or placing in storage.
7. It is recommended to thoroughly clean the appliance prior to every use.
8. Store all components in a clean, dry location when not in use.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner will not light.	Bad connection between the regulator and LP tank.	Make sure the regulator coupling nut is fully tightened on the LP tank valve.
	The LP tank is empty.	Refill LP tank at an authorized dealer or purchase new filled LP tank.
Burner does not stay lit.	Excessive wind conditions.	When appliance is cool, move appliance to different location where high wind is not a factor. Relight burner.
	The LP tank is empty.	Refill LP tank at an authorized dealer or purchase new filled LP tank.
Water, grease or oil does not reach desired cooking temperature.	Regulator control knob is not fully opened.	Fully open regulator control knob by rotating it in a clockwise direction.
	Overfill Protection Device (OPD) on LP tank has been activated/ tripped.	To reset the Overfill Protection Device, turn the regulator control knob and the LP tank valve OFF. Disconnect the regulator from the LP tank and wait at least one minute. Reconnect the regulator to the LP tank and fully open LP tank valve.
	Faulty or obstructed regulator hose.	Contact customer service for replacement regulator/hose assembly.

WARRANTY INFORMATION

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

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



LoCo - Crazy Good Cookers, LLC.

506 Manchester Expressway • Suite A2 • Columbus, Georgia 31904

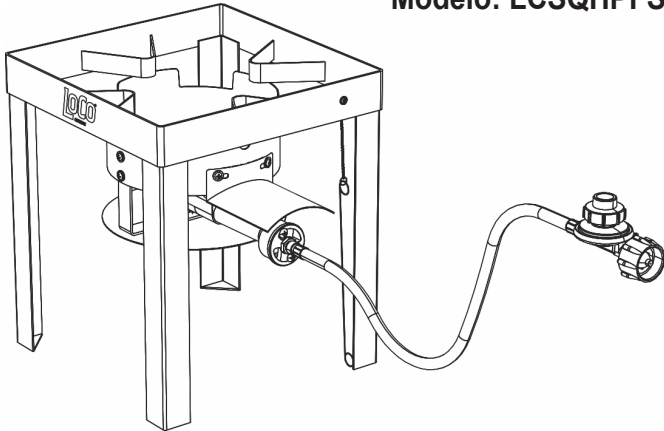
Email: customerservice@lococookers.com



Connect with us @lococookers • lococookers.com

Made in China

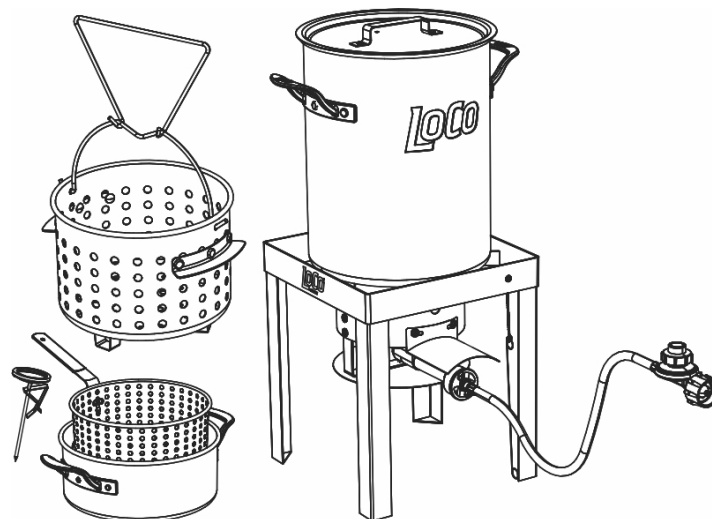
SOPORTE/QUEMADOR DE ALTA PRESIÓN Modelo: LCSQHPFS



FREIDORA DE PESCADO DE 10 QT. Modelo: LCFF



KIT PARA HERVIR/FREÍR/COCCER AL VAPOR DE 30 QT Modelo: LCBFSK



⚠ 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:** Conserve este manual para futuras consultas.

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.

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

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 las ollas en exceso.
- 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, 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. La olla de 30 cuartos provista con el modelo LCBFSK solo está diseñada para calentar agua (no aceite ni grasa).

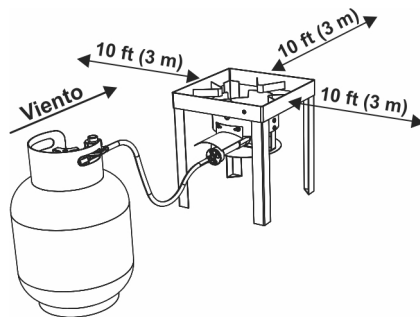
ÍNDICE

Advertencias	1, 3-7
Diagrama de piezas y lista de piezas	7
Hardware de montaje.....	8
Instrucciones de montaje	8-10
Instrucciones de funcionamiento.....	11-13
Cuidado y mantenimiento.....	13-14
Resolución de problemas	14
Información de garantía.....	15

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.

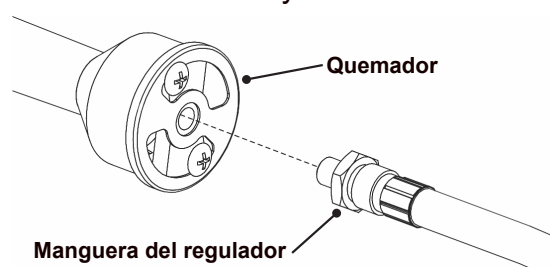


- En caso de incendio de aceite o grasa, no intente extinguir el fuego con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos (911). Un extintor tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el fuego.
- En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras 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.
- Si la temperatura excede los 400 °F (204 °C) o si el aceite comienza a humear, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas y espere a que la temperatura disminuya a menos de 350 °F (177 °C) antes de volver a encender el quemador de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Si hay una tapa (cubierta), no la quite ya que el oxígeno alimentará el fuego.

ADVERTENCIAS

- 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 de cocción más grande 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 un regulador **modelo n.º 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.
 - Cuando cocine con aceite o grasa, **DEBE** usar el termómetro provisto con su aparato. Si el termómetro provisto con su aparato se ha perdido o dañado, el termómetro de reemplazo debe ser uno especificado por el fabricante del aparato.
 - Verifique el funcionamiento del termómetro antes de cada uso insertándolo en una olla con agua hirviendo y asegurándose de que registre aproximadamente 212°F ± 20°F (100°C ± 10°C). Si no funciona correctamente, obtenga un termómetro de reemplazo especificado por el fabricante antes de usar el aparato.

- 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 se 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 ⚠

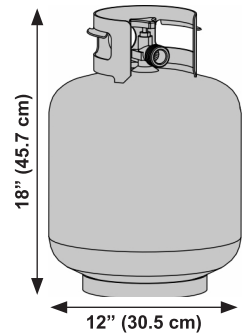
1. No almacene un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. NUNCA llene el cilindro más allá del 80 % de su capacidad.
3. Si las instrucciones en 1 y 2 no se siguen exactamente, puede producirse un incendio que causa lesiones graves o la muerte.
4. La válvula de liberación de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

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

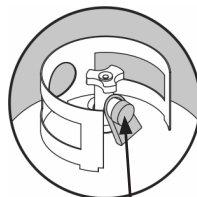
El tanque LP debe cumplir los siguientes requisitos para ser utilizado con su aparato:

- 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.



DESMONTAJE, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEL TANQUE LP

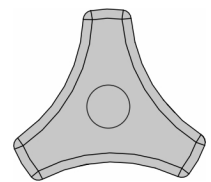
1. Coloque las perillas de control en el regulador y la válvula del tanque LP en la posición OFF (apagado). Gire la tuerca de acoplamiento en sentido antihorario solo con la mano. Nunca use herramientas para desconectar.
2. Coloque el tapón antipolvo en la salida de la válvula del cilindro cuando el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

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.



Manivela OPD

GAS LICUADO DE PETRÓLEO (LP):

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

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).

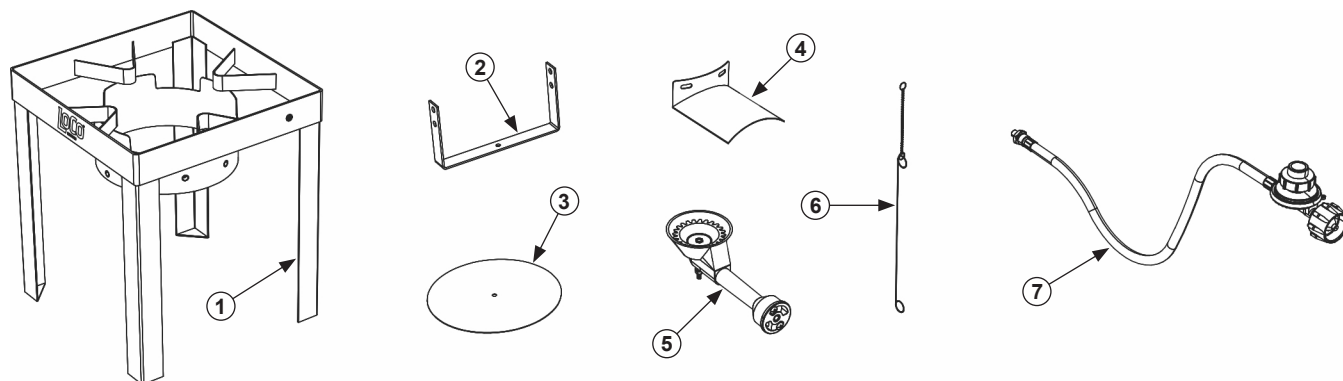
COMPROBACIÓN DE LA MANGUERA:

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

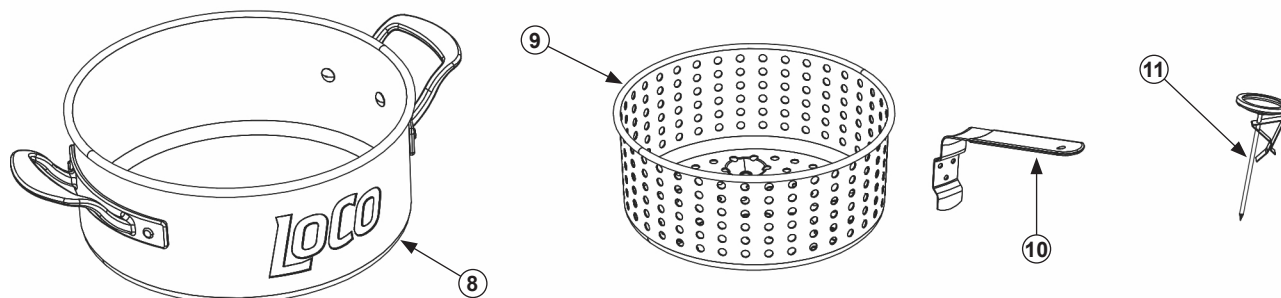
NOTA: Lave todas las piezas que entrarán en contacto con los alimentos con agua jabonosa tibia. Enjuague y seque con una toalla.

Modelo: LCSQHPFS



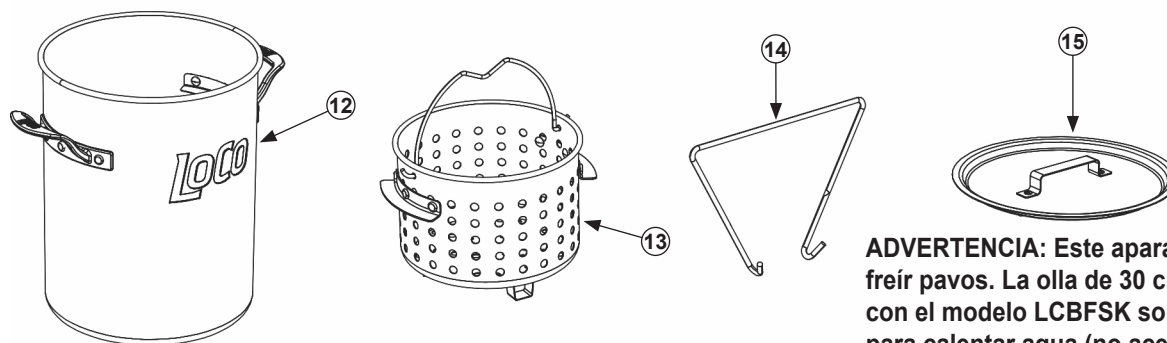
Incluye todos los componentes en el modelo: LCSQHPFS superior

Modelo: LCFF



Incluye todos los componentes en el modelo: LCSQHPFS y modelo: LCFF superior

Modelo: LCBFSK



ADVERTENCIA: Este aparato no es para freír pavos. La olla de 30 cuartos provista con el modelo LCBFSK solo está diseñada para calentar agua (no aceite ni grasa).

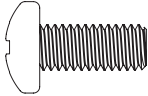

Pieza n°.	Descripción	Cant.	Pieza n°.	Descripción	Cant.
1	Base	1	9	Canasta de pescado	1
2	Soporte del quemador	1	10	Asa de la canasta de pescado	1
3	Blindaje térmico	1	11	Termómetro	1
4	Blindaje Venturi	1	12	Olla de 30 QT con Twist & Drain™	1
5	Quemador de alta presión	1	13	Canasta de hervido/cocción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

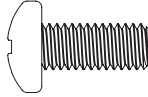

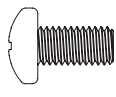

INSTRUCCIONES DE MONTAJE


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

Modelo de tornillería de montaje: LCSQHPFS

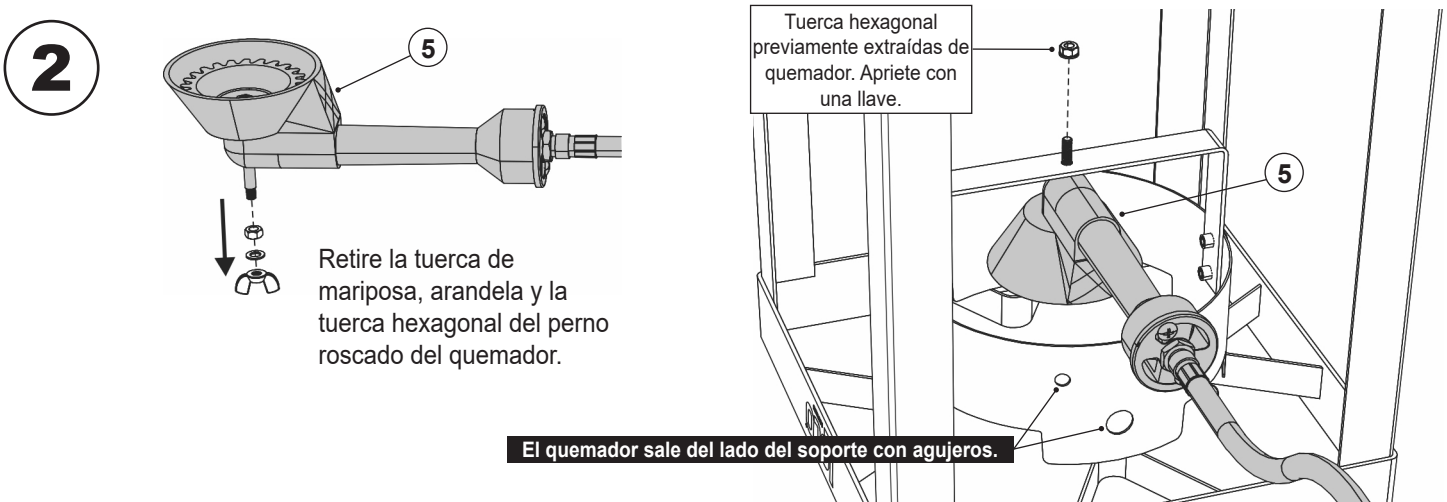
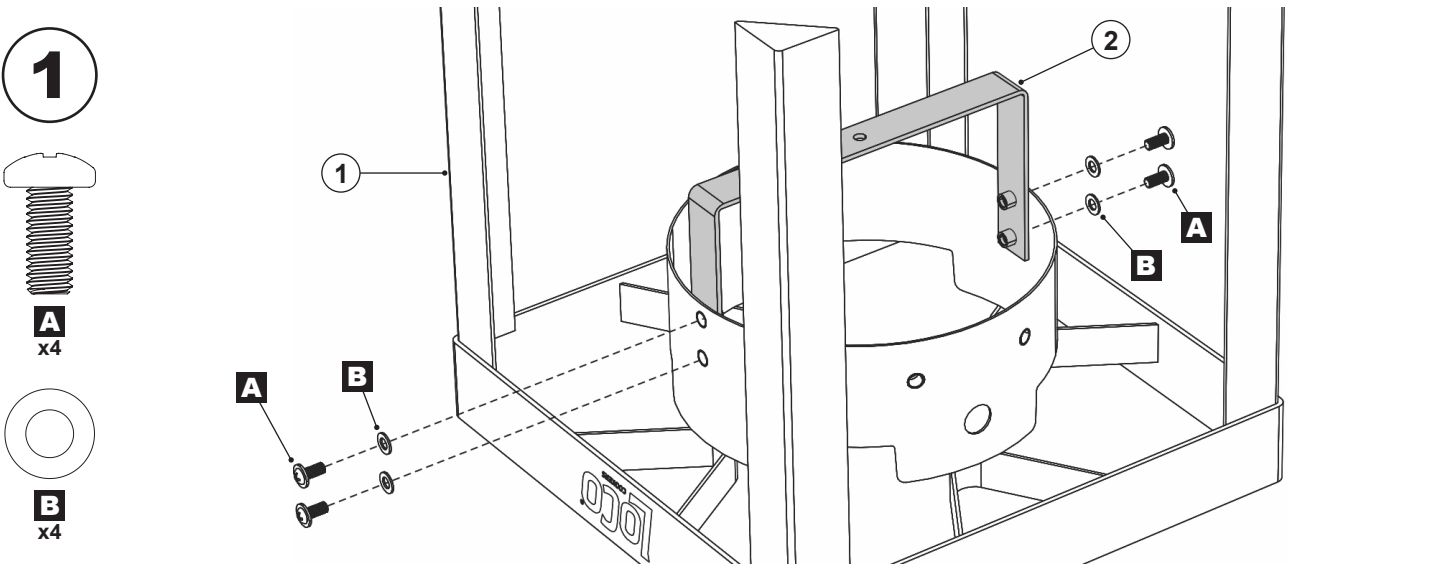
A	Tornillo M6x14	2	B	Arandela plana M6	2
					

Modelos de tornillería de montaje: LCFF y LCBFSK

A	Tornillo M6x14	6	B	Arandela plana M6	6	C	Tornillo M5x10	3	D.	Arandela plana M5	3
											

E	Arandela de seguridad M5	3	F	Tuerca hexagonal M5	3
					

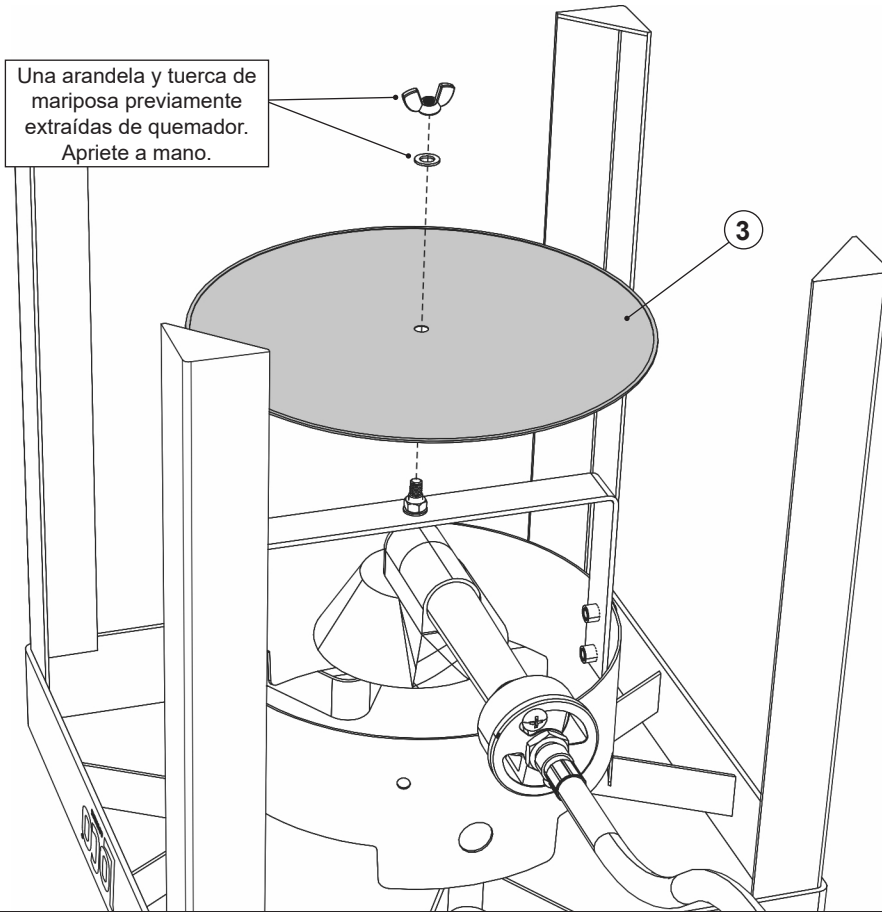
NOTA: Para el modelo **LCSQHPFS**, los pasos de montaje 1-3 se han completado en la fábrica. Comience el montaje en el paso 4. Para los modelos **LCFF** y **LCBFSK**, comience el montaje en el paso 1.



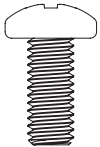
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

3

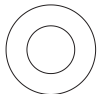
Una arandela y tuerca de mariposa previamente extraídas de quemador. Apriete a mano.



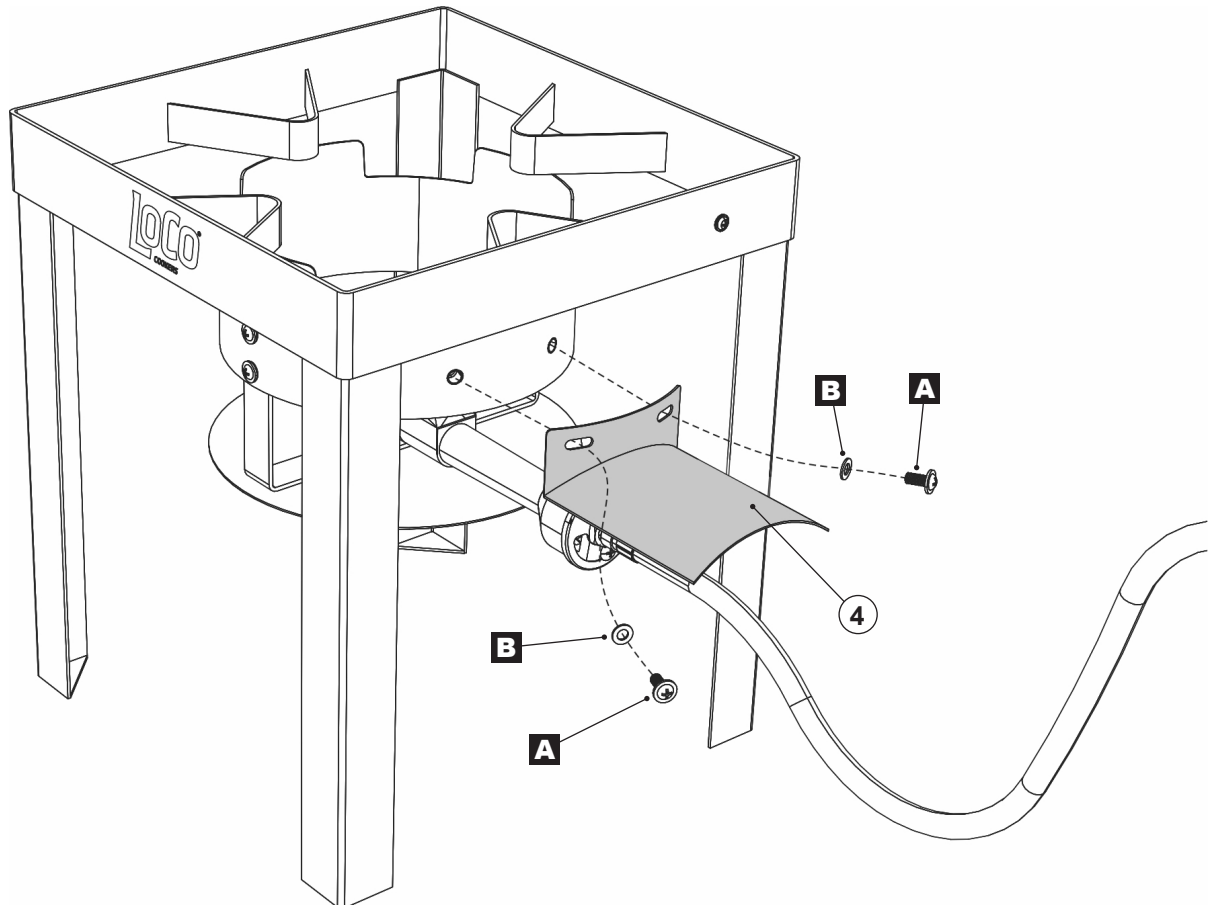
4



A
x2



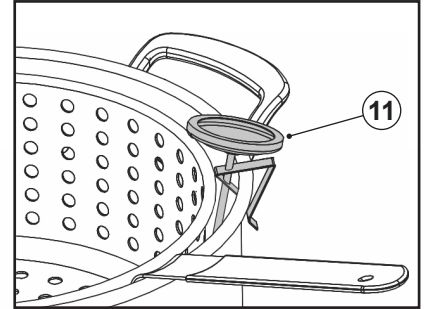
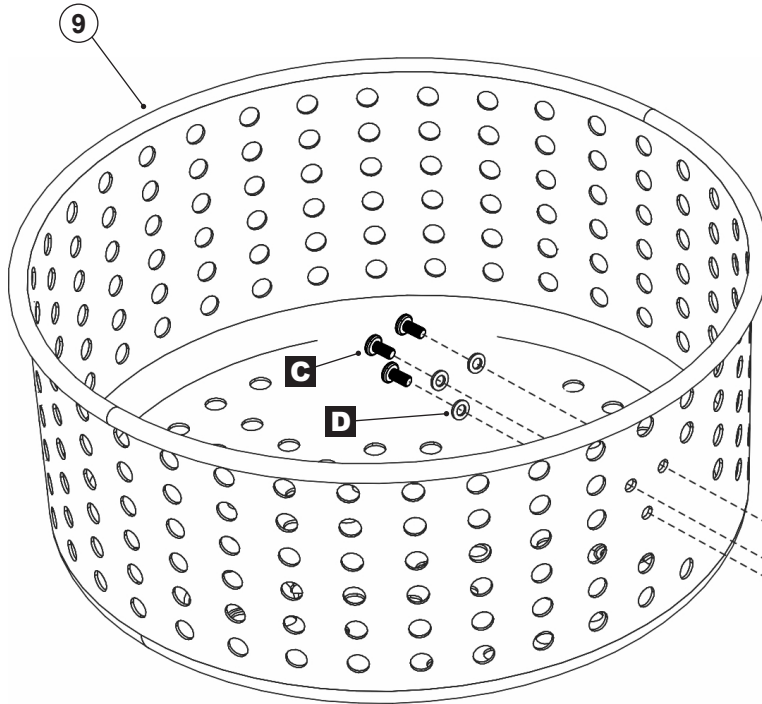
B
x2



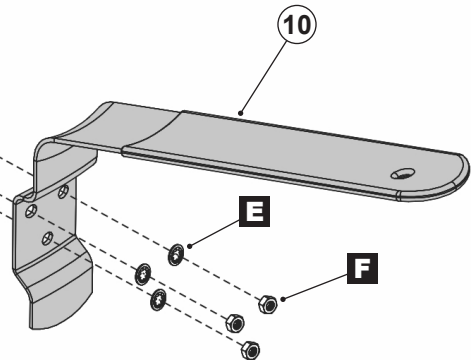
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

6

Este paso solo se aplica a los modelos: LCFF y LCBFSK



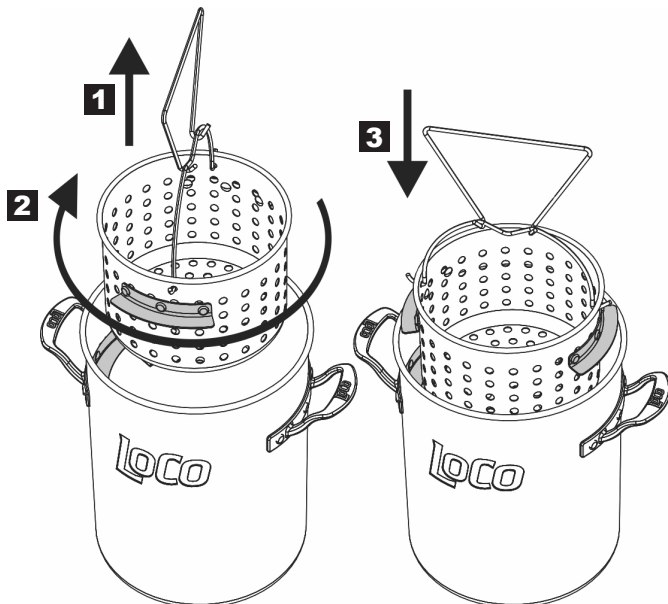
El termómetro se sujeta a la olla para freír para una fácil visualización.



TWIST & DRAIN™

MODELO: LCBFSK

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.

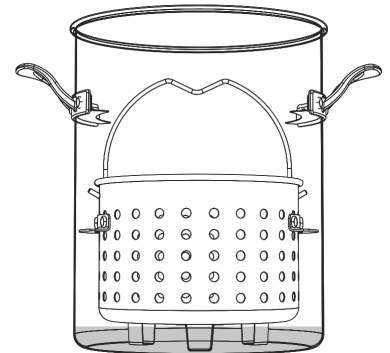


COCCIÓN AL VAPOR

MODELO: LCBFSK

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

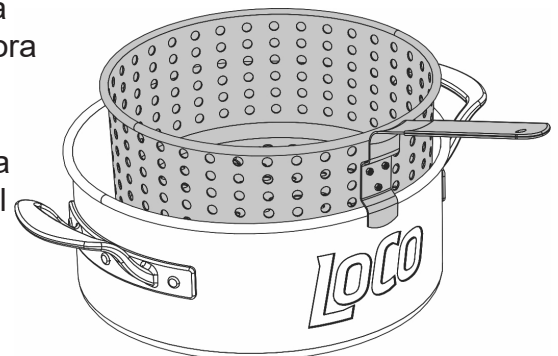
No permita que la olla hierva en seco. Agregue agua si es necesario.



ESCURRIDO DE LA FREIDORA

MODELOS: LCFF y LCBFSK

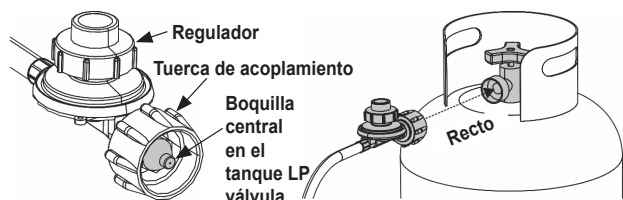
La canasta de la freidora descansa sobre el borde de la olla para el escurrido.



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:

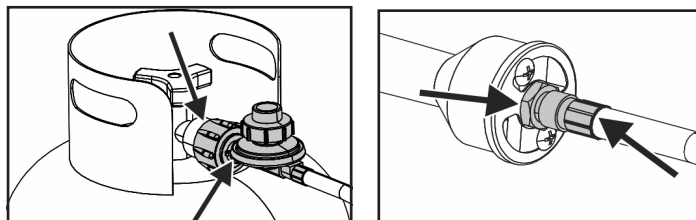
- La prueba de fugas debe repetirse cada vez que se cambia o rellena el tanque LP.
- NO fume ni tenga nada cerca que pueda encenderse fácilmente, como encendedores o fósforos.
- NO use una llama abierta para verificar si hay fugas de gas.
- El aparato debe someterse a pruebas de fugas al aire libre en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



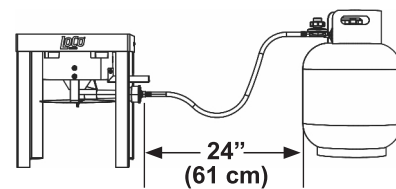
4. Si aparecen burbujas "crecientes", hay una fuga. Cierre la válvula del tanque LP inmediatamente y vuelva a apretar las conexiones. Si no se pueden detener las fugas, no intente repararlas.
5. Para asistencia con cualquier mal funcionamiento relacionado con el tanque LP, el regulador o la manguera,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

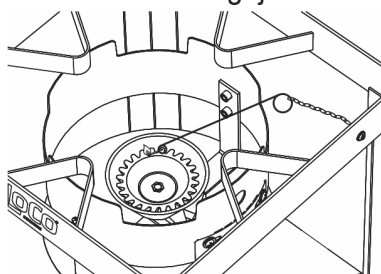
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

⚠ **ADVERTENCIA** ⚠

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

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

5. 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.



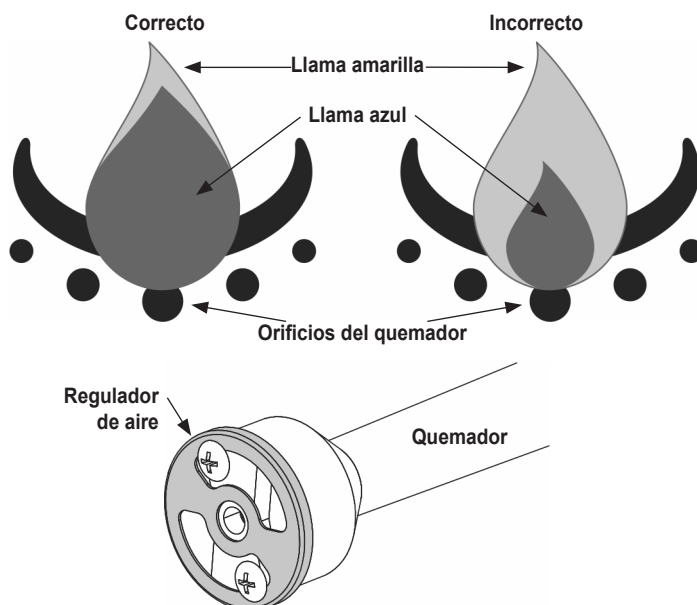
6. NO se pare con la cabeza o los brazos sobre el quemador. Gire lentamente la perilla de control del regulador en sentido horario hasta que se encienda el quemador.
7. Una vez que el quemador esté encendido, gire la perilla de control del regulador a la posición de salida de calor deseada entre "ON" 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:

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

INSTRUCCIONES DE APAGADO:

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

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.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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 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.

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.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- 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.
- Confirme que todos los componentes estén completamente secos antes de usarlos o guardarlos.
- Se recomienda limpiar a fondo el aparato antes de cada uso.
- 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 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 agua, la grasa o el aceite no alcanzan 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 al cliente para reemplazar el conjunto de regulador / manguera.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

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

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



LoCo - Crazy Good Cookers, LLC.

506 Manchester Expressway • Suite A2 • Columbus, Georgia 31904

Correo electrónico: customerservice@lococookers.com



Conéctese con nosotros en @lococookers • lococookers.com

Fabricado en China