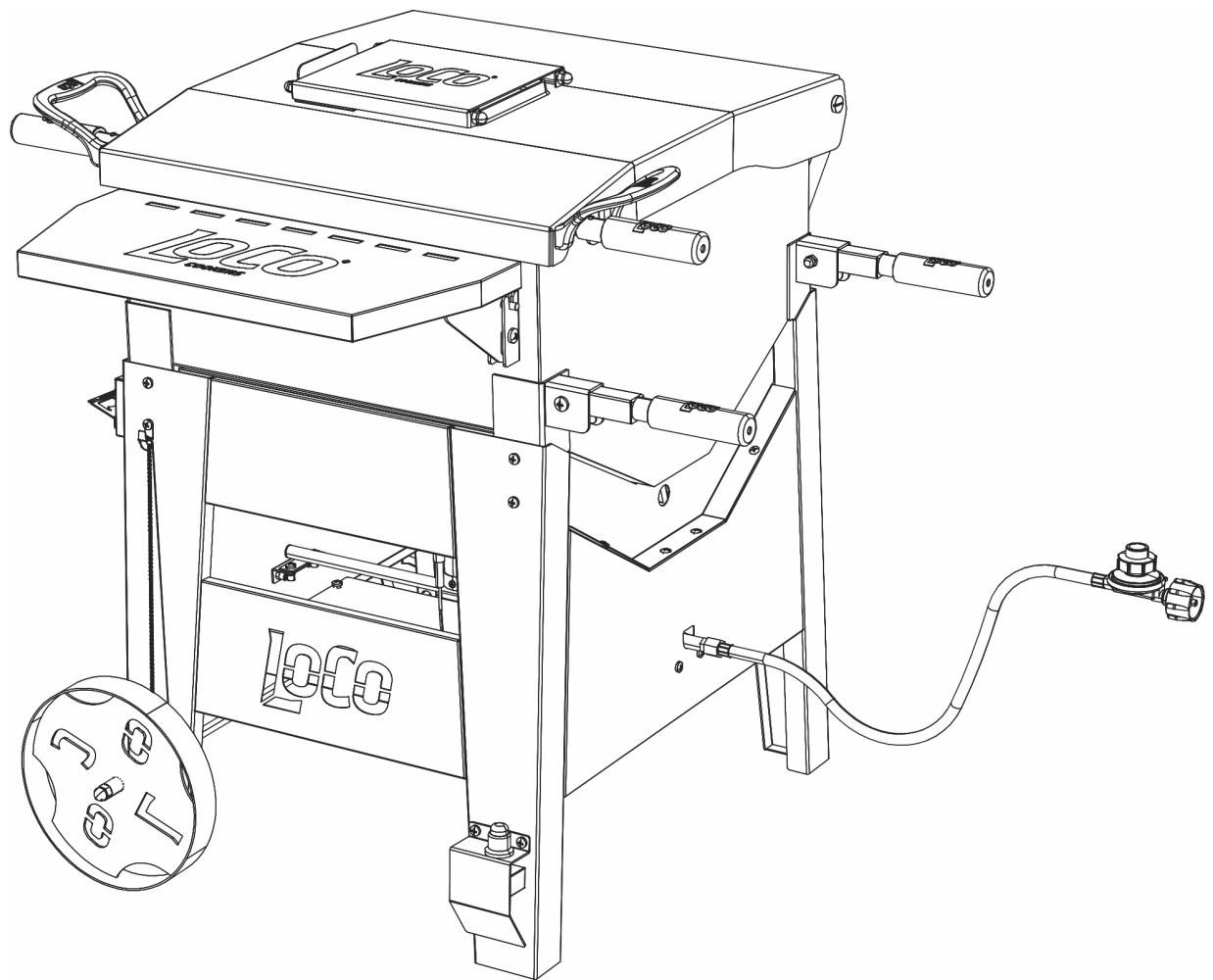


CRAWFISH BOILER

Models: LCBR90 • LCBR150



⚠ WARNING ⚠

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

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

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 fill cooking vessel beyond maximum fill line.
- Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

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 or for use with oil or grease. This appliance must only be used for heating water.

Equipped for use on: Propane
Main Max. Input Rating:
MODEL LCBR90 = 73,000 BTU/H
MODEL LCBR150 = 146,000 BTU/H
Certified under ANSI Z21.89 - CSA 1.18-2017
Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance

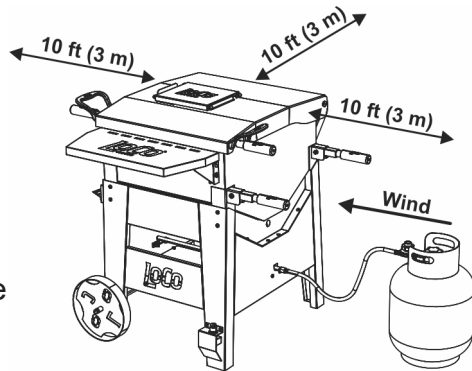
TABLE OF CONTENTS

Warnings.....	1, 3-6
Parts Diagram.....	7
Parts and Hardware List.....	8
Assembly Instructions/Features.....	9-11
Operating Instructions.....	12-14
Care and Maintenance.....	15
Troubleshooting.....	16
Warranty Information.....	17

WARNINGS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- **THIS APPLIANCE IS NOT FOR FRYING TURKEYS. THIS APPLIANCE IS ONLY INTENDED FOR HEATING WATER . . . NOT OIL OR GREASE.**
- 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

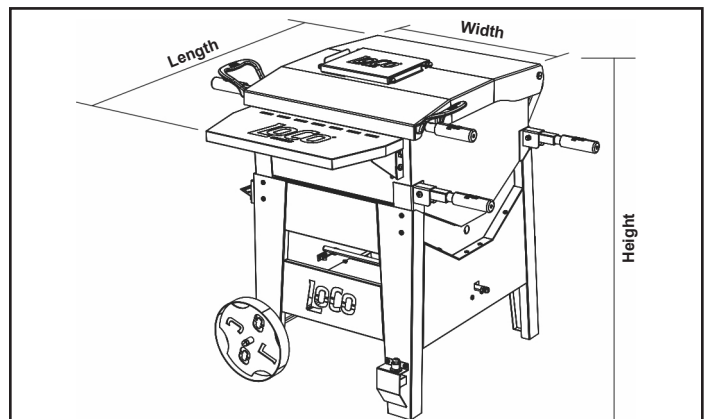
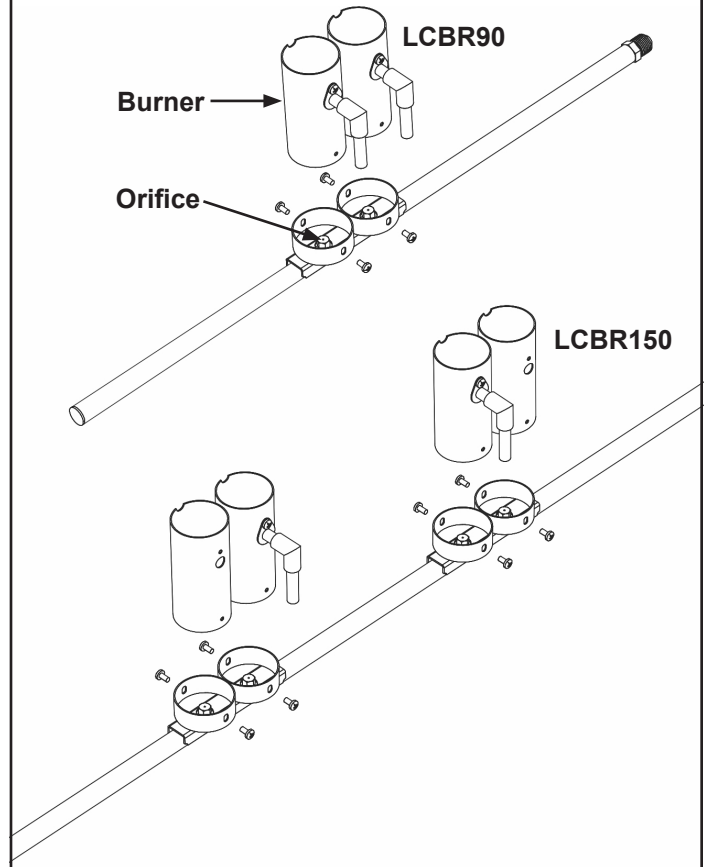


- the appliance. Do not operate when under the influence.
- When cooking, always have a Type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of a fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department (911). A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Never attempt to move the appliance or cooking vessel.
- 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 vessel in the appliance or allow a filled vessel to boil dry while appliance is in operation. Use caution when placing anything in the cooking vessel while the appliance is in operation.
- Do not move the appliance while in use. Allow the cooking vessel 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.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids. Closed-toed shoes should always be worn during operation of this appliance.
- Never overfill the cooking vessel with water. Follow instructions in this manual for establishing proper water levels.

WARNINGS

- 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 cooking vessel, do not allow vessel 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**.
- 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 21°F (-6°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.
- Never use a cooking vessel larger than the capacity and diameter recommended by the manufacturer.
- Never overfill the cooking vessel. Doing so could result in the unit becoming top-heavy and creating an unsafe/unstable condition.

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.



Model	Capacity	Dimensions
LCBR90	90 Quarts	W23.81"xL36.61"xH37.20"
LCBR150	150 Quarts	W36.22"xL36.61"xH37.20"

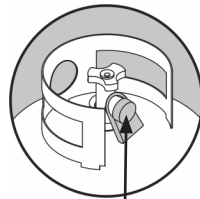
WARNINGS: LP TANK

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.



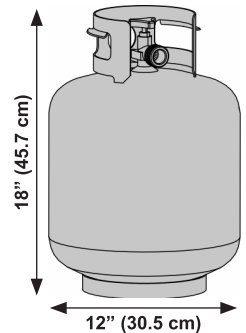
Dust Cap

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

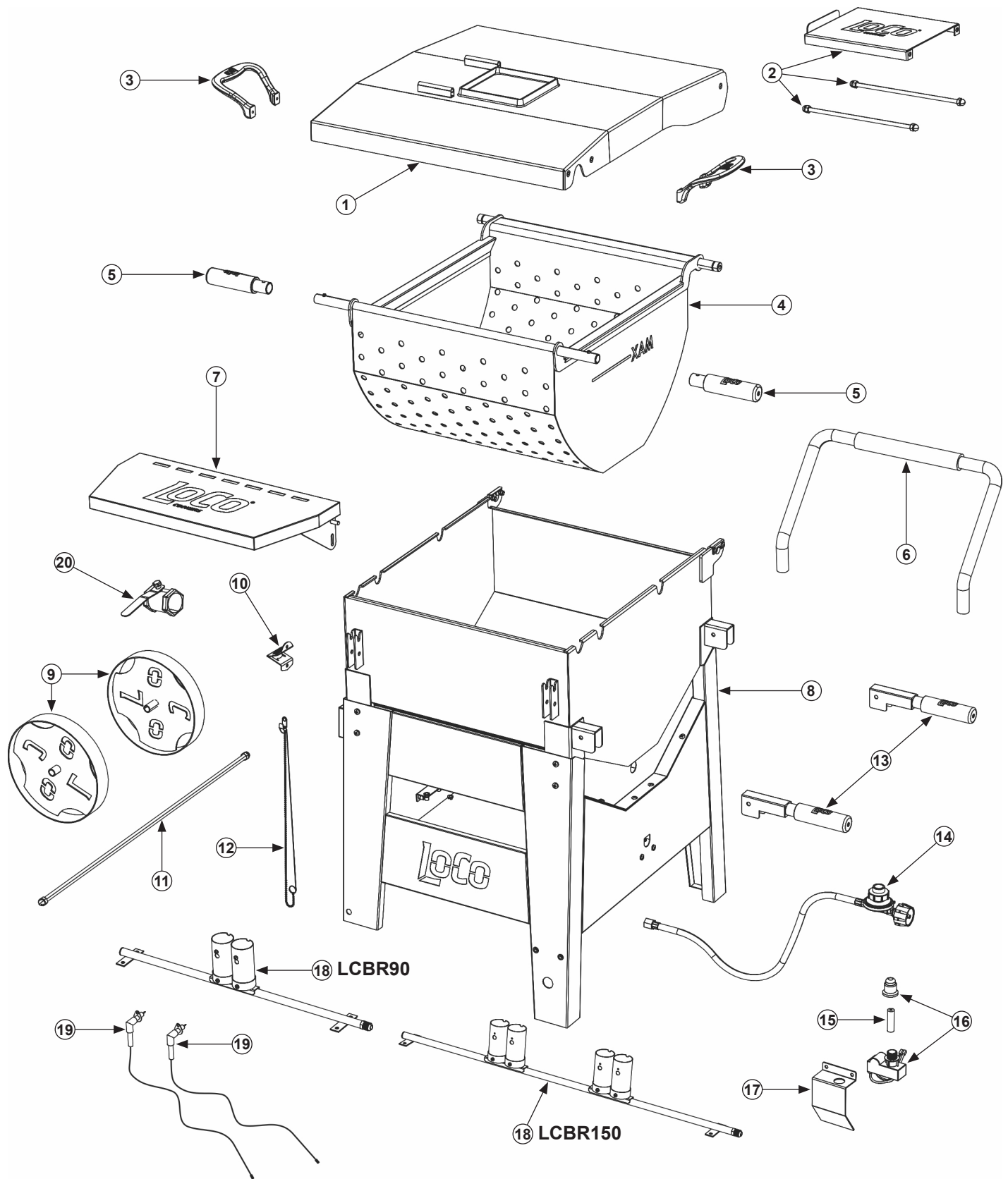
If “growing” bubbles appear, there is a leak. Do not use or move the LP tank. IMMEDIATELY get away from the LP tank and contact an LP gas supplier or your FIRE DEPARTMENT (911).

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.

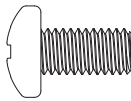
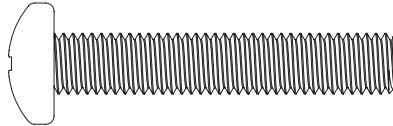
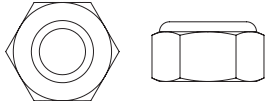


Contact customer service if any parts are missing, damaged or if replacement parts are needed.
customerservice@lococookers.com • lococookers.com

PARTS LIST

Part #	Description	Qty	Part #	Description	Qty
1	Lid	1	11	Wheel Axle	1
2	Lid Hatch	1	12	Match Holder	1
3	Lid Handle	2	13	Cart Handle	2
4	Basket	1	14	Regulator/Hose Assembly	1
5	Basket Handle	2	15	AA Battery	1
6	Lid Support	1	16	SureSpark™ Ignitor	1
7	Folding Front Shelf	1	17	Ignitor Cover	1
8	Cart Base with Legs	1	18	Jet Burner Assembly	1
9	Wheel	2	19	Electrode	2
10	Bottle Opener	1	20	Drain Valve	1

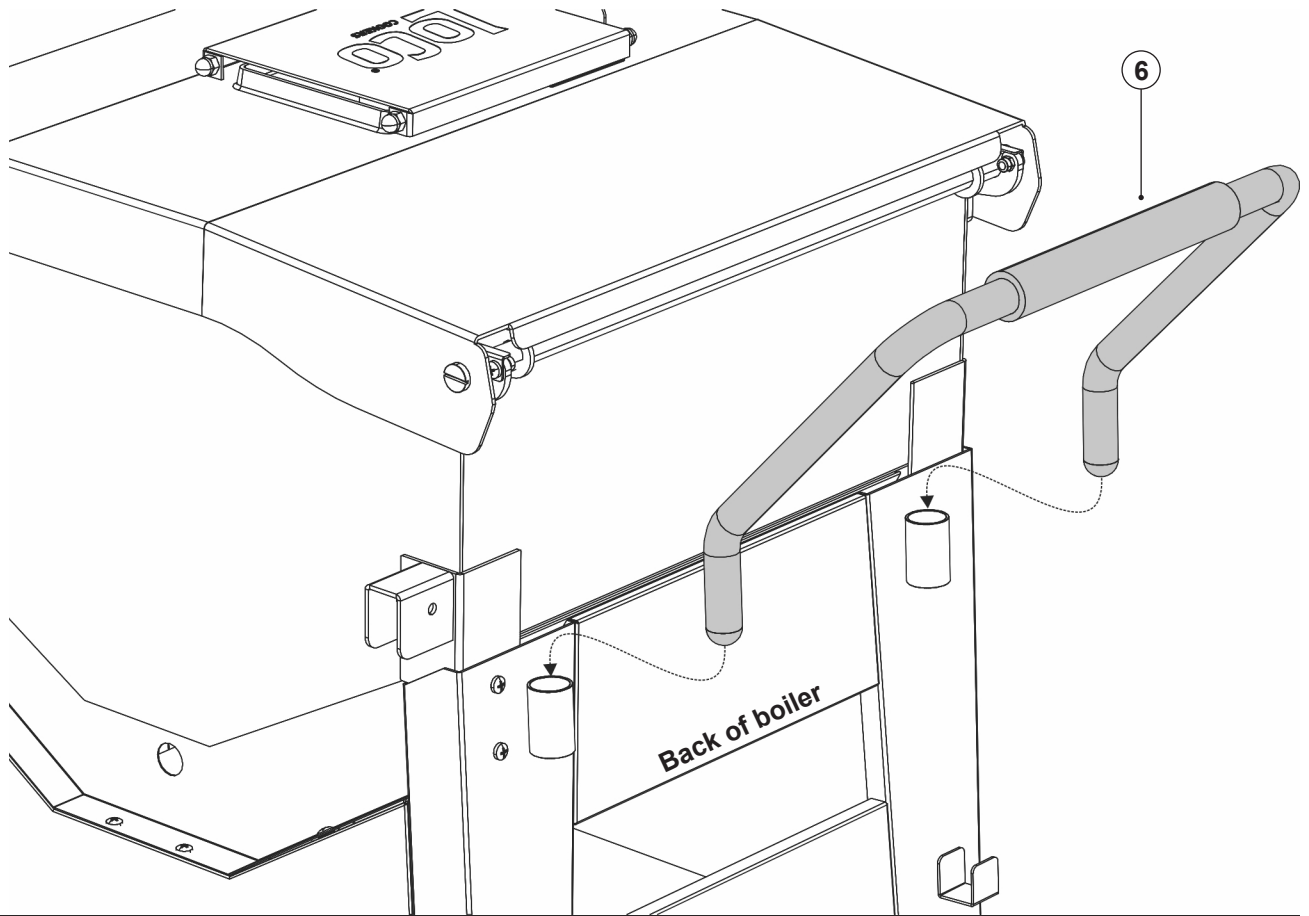
ASSEMBLY HARDWARE

A	M6x12 Screw	4	B	M8x45 Screw	2	C	M8 Lock Nut	2
								

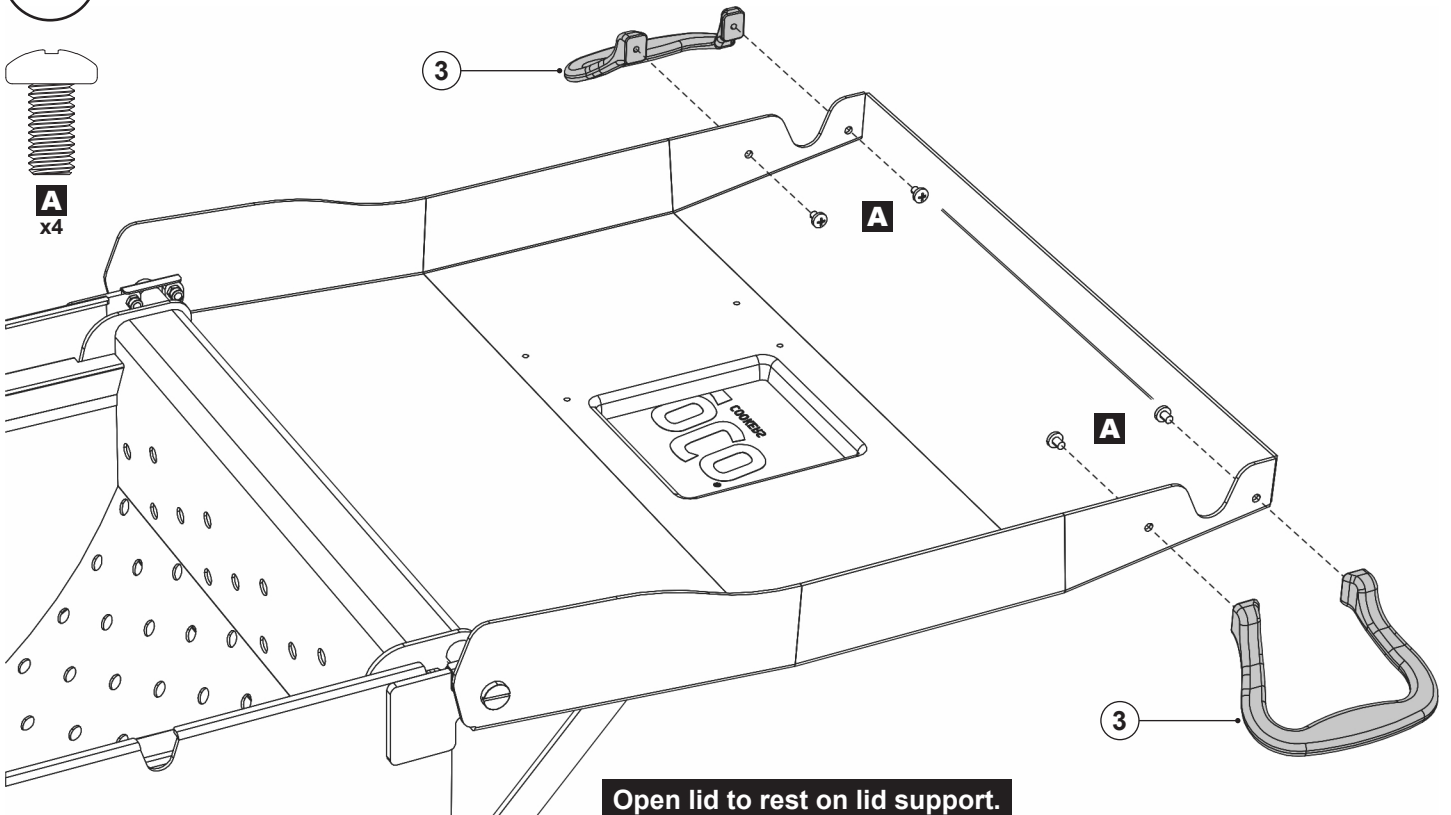
Tools required: Phillips head screwdriver • Adjustable wrench (Not included)

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1

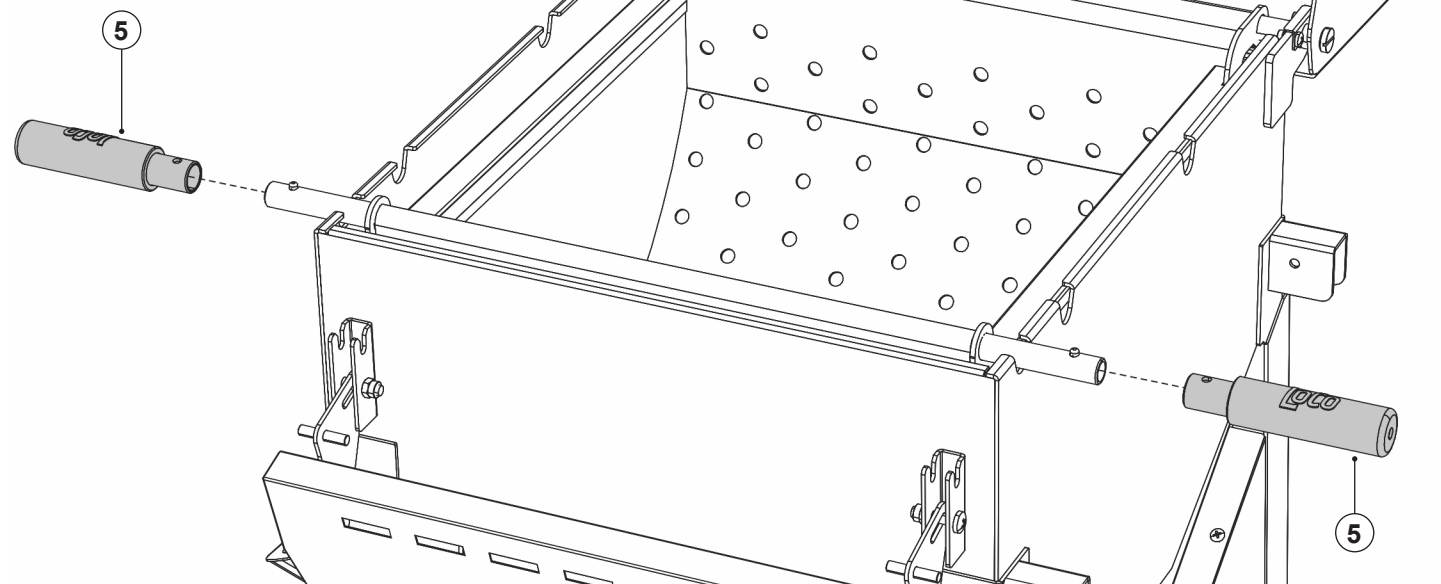
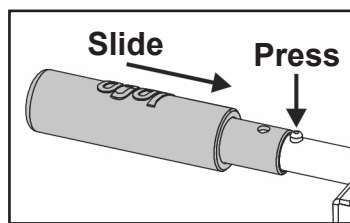


2



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

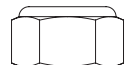
3



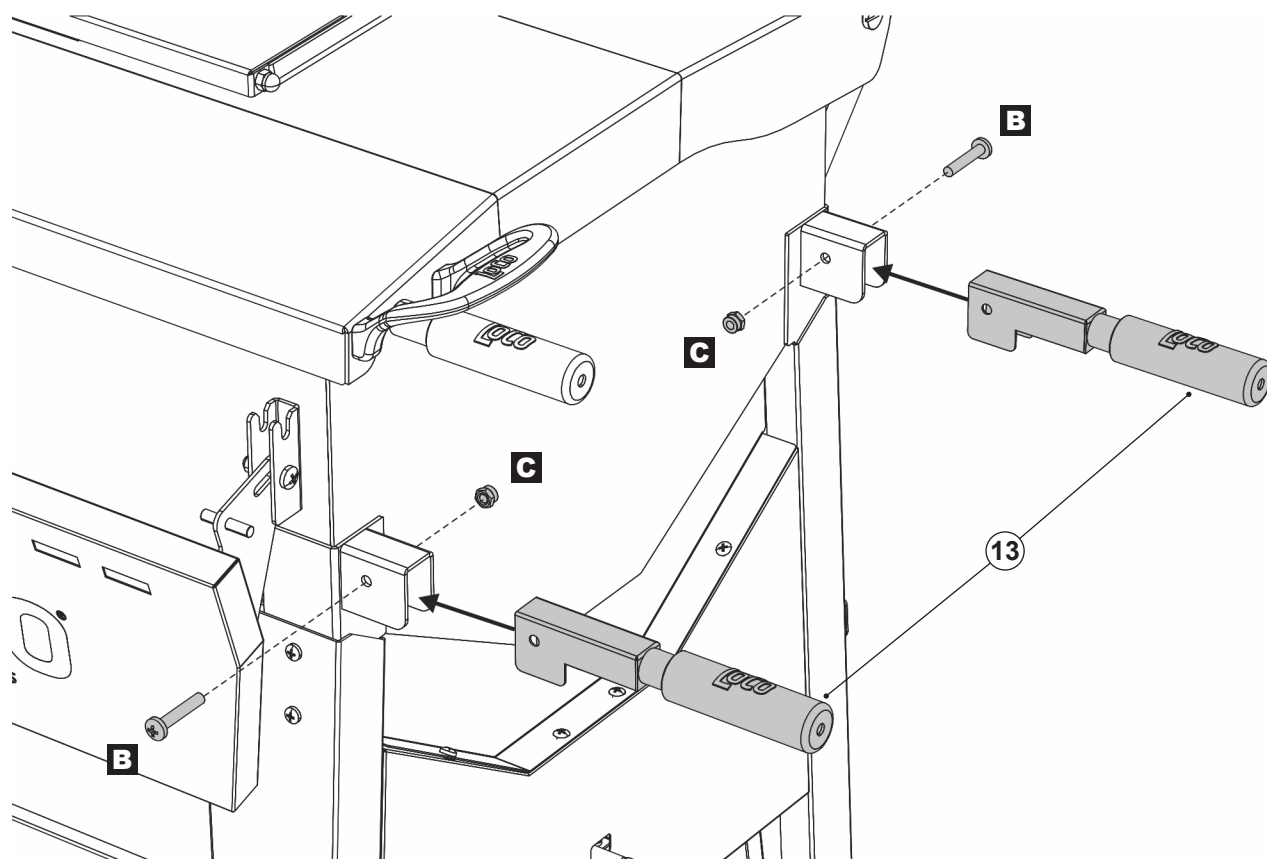
4



B
x2

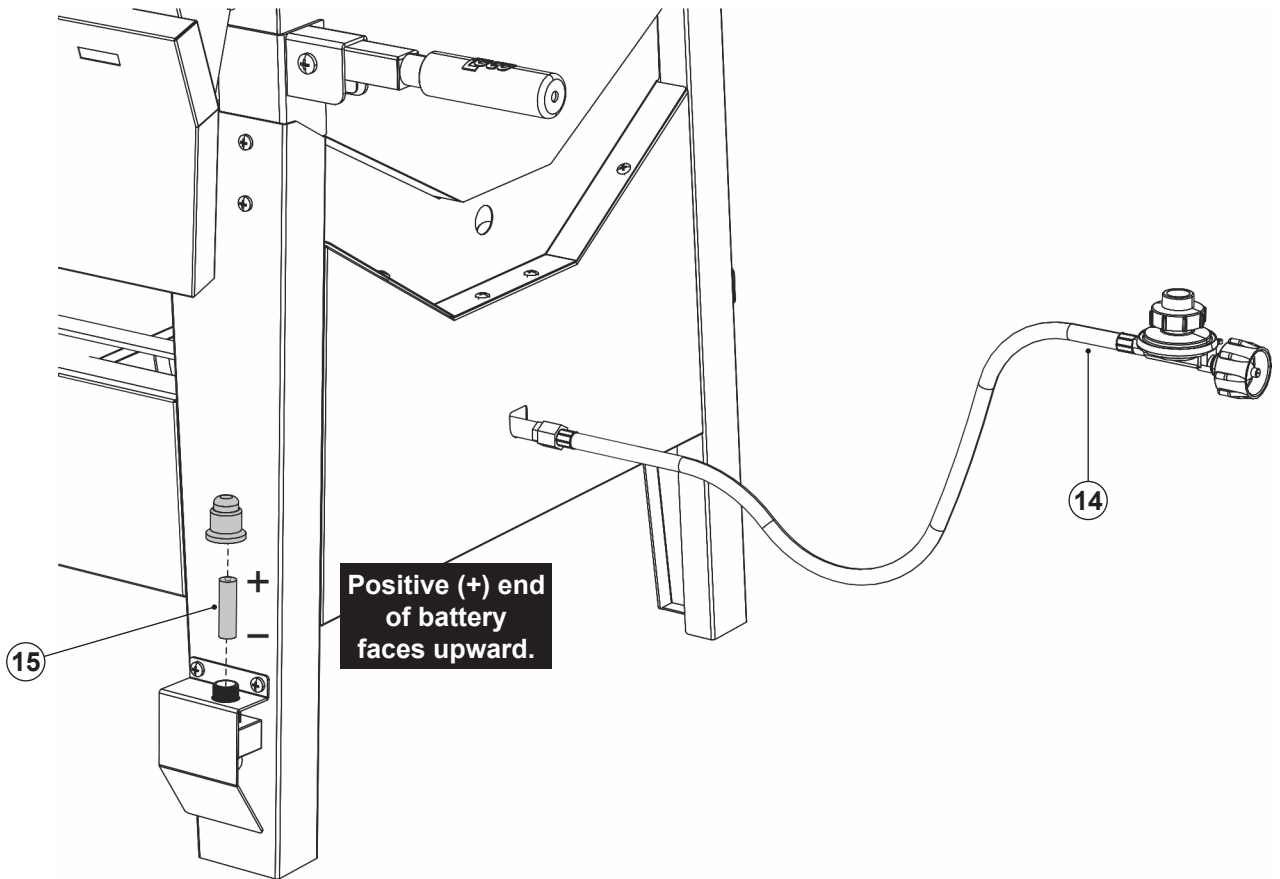


C
x2



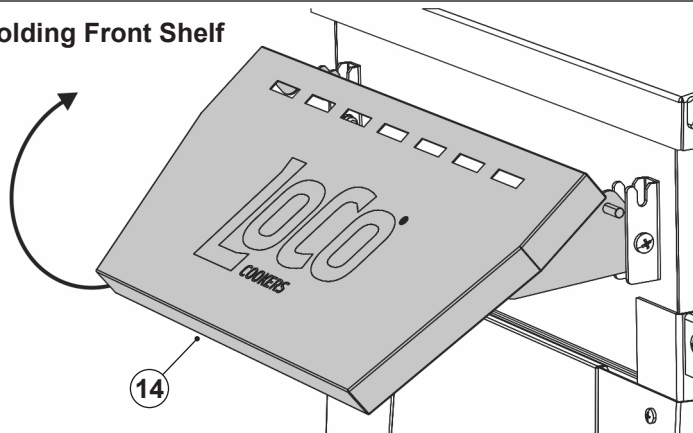
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

5

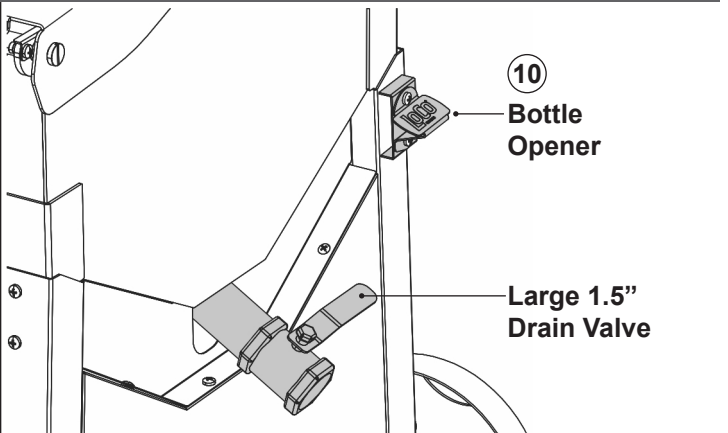


Boiler Features

Folding Front Shelf

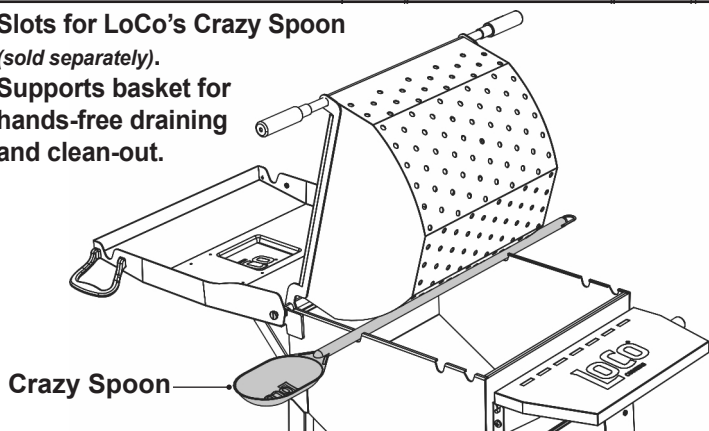


10
Bottle Opener

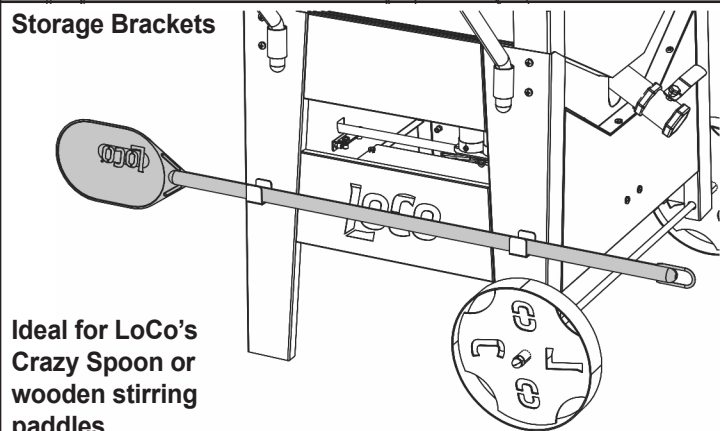


Slots for LoCo's Crazy Spoon

(sold separately).
Supports basket for hands-free draining and clean-out.



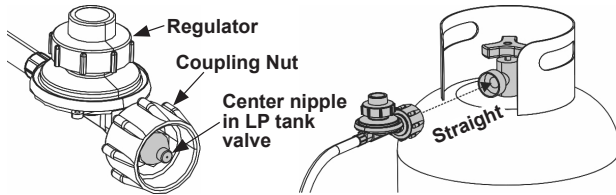
Storage Brackets



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.

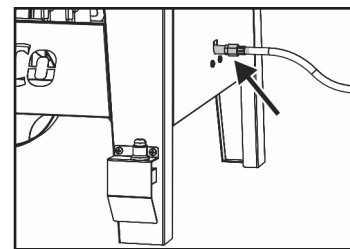
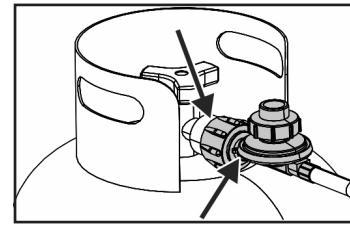
LEAK TESTING VALVES, HOSE AND REGULATOR:

- 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 ⚠

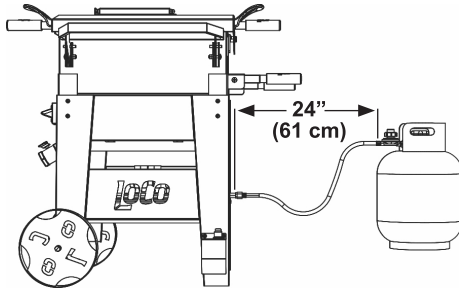
If “growing” bubbles appear, there is a leak. IMMEDIATELY turn off LP tank valve. If bubbles continue, IMMEDIATELY get away from the LP tank and contact your FIRE DEPARTMENT (911).

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.

OPERATING INSTRUCTIONS

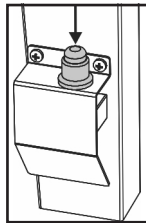
3. Ensure a minimum of 24 inches (61 cm) separate the LP tank and the appliance.



⚠️ WARNING ⚠️

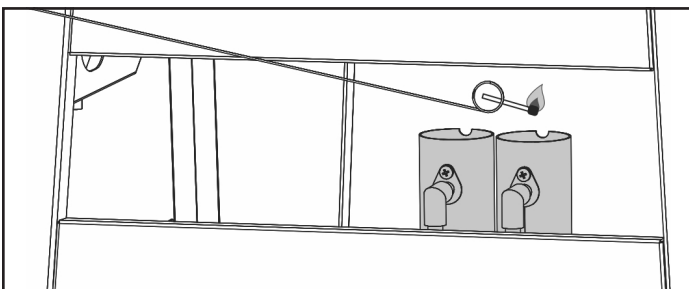
LP hose is a tripping hazard.
Special Care must be observed.

4. Open the LP tank valve fully by turning counterclockwise.
5. Turn the regulator control knob one rotation clockwise.
6. **Electronic Ignitor Lighting:** Press and hold the ignition button until the burner is lit. **DO NOT** stand with head or arms over burner.



Match Lighting:

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 front leg, then light the match.



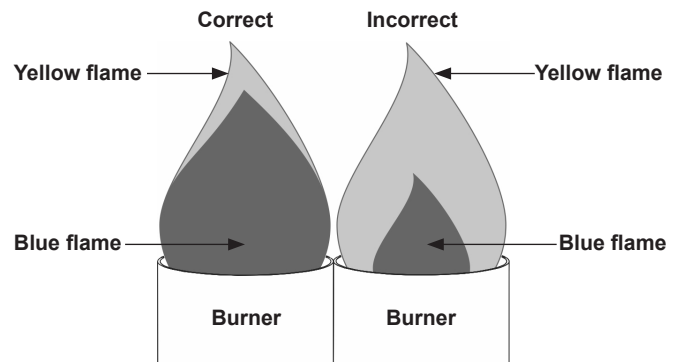
7. When the burner is lit, turn the regulator control knob clockwise to the maximum position.

⚠️ 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 knob. Always check the flame prior to each use. A blue flame with little or no yellow flame will provide the best heat.



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.

OPERATING INSTRUCTIONS

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.

ADDING WATER TO YOUR BOILER:

When boiling the maximum amount of food listed in the chart below, fill the boiler to the MAX fill line found on the inside of the basket.

When boiling less than the maximum amount of food, place food into the basket and fill with water until food is fully covered. Remove food from basket and set aside until water is boiling.

Under no circumstances should the water level ever be above the MAX fill line.

Boiler Size	Crawfish	King Crablegs	Lobster	Tamales
90 QT	50 lbs	18 lbs	18	204
150 QT	75 lbs	30 lbs	30	312

Boiler Size	Peanuts	Corn on the Cob	Potatoes
90 QT	39 lbs	36 ears	60 lbs
150 QT	68 lbs	60 ears	90 lbs

ADD SEASONING TO THE WATER:

Season the water to your preference with the seafood boil seasoning of your choice.

Follow the instructions in this manual for lighting the burners. The time required to bring the water to a boil will vary based on multiple conditions such as the amount of water used, ambient temperatures and wind. The average time to achieve a rolling boil is approximately 28 minutes.

Once water is boiling, more seasoning can be added through the sliding hatch in the lid if desired.

BOILING YOUR FOOD:

Once the water comes to a rolling boil, wear protective gloves to prevent burns or scalding while adding food to the basket. After food has been added, the approximate time for the water to return to a rolling boil is 10-15 minutes.

Gently stir periodically to ensure even absorption of seasoning.

CRAWFISH / CRAB / SHRIMP BOIL

1. Fill boiler to appropriate level for the amount of food being cooked and add seasoning to your preferred spice level. Never fill above the MAX fill line.
 2. Light burner and bring water to a rolling boil, then add food.
 3. Gently stir, close lid and return to a boil.
 4. Boiling Time:
Crawfish = 5 minutes
Crab = 15 minutes
Shrimp = 3 minutes
 5. Turn off burners and LP tank.
 6. Gently stir food again and allow it to soak.
 7. Soaking Time:
Crawfish and Crab = 15-30 minutes
Shrimp = 5-10 minutes
- Soaking allows seafood to absorb the seasoning. Taste the seafood as it soaks to determine the seasoning level you prefer. The longer the food soaks, the more seasoning it will absorb.
 - Try including small red potatoes, fresh sweet corn on the cob, fresh mushrooms, garlic cloves, fresh peeled onions and smoked or andouille sausage.
 - Allow potatoes extra cooking time by adding to the seasoned water 5-10 minutes early.

CARE AND MAINTENANCE

PROPER CARE AND MAINTENANCE WILL KEEP YOUR APPLIANCE OPERATING SMOOTHLY. 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 after each use. If the cooking vessel has black soot cooked onto the outside finish it can be scrubbed off with steel wool. DO NOT spray oven cleaner on aluminum cooking vessels to remove soot as it will cause the finish to become dull.

If food remains stuck to the basket, scrub with a nylon pad and hot water after basket has cooled.

If hard water causes darkening on the interior of the cooking vessel, 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.
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.

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.

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.

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.
	Ignition button was not pushed and held.	Press and hold the ignition button until burner is lit.
	Battery not installed correctly.	Make sure the + and – ends of the battery are oriented properly. The + end should be toward the battery cap.
	Weak or dead battery.	Replace with new alkaline AA battery.
	Battery cap not installed correctly.	Unscrew battery cap and reinstall. Make sure threads are aligned and engaged fully.
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 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.

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

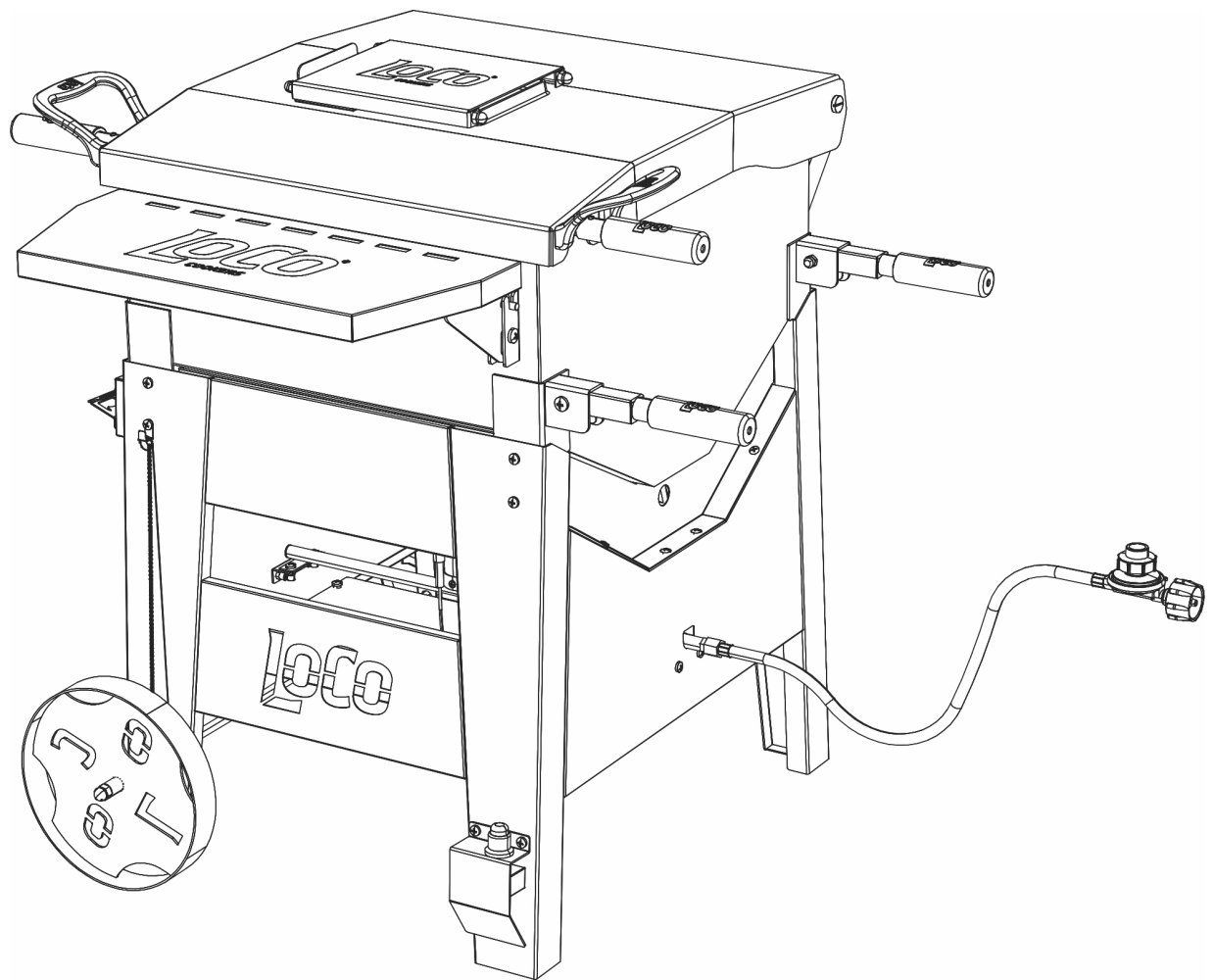
LoCo[®]

COOKERS

Manual del propietario
Instrucciones de montaje

HERVIDOR DE CANGREJO DE RÍO

Modelos: LCBR90 • LCBR150



⚠ **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.

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 el recipiente de cocción más allá de la línea de llenado máximo.
- 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 (45 °C) o menos.
- Si se produjera un incendio, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato a su departamento de bomberos.

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 ni para usarse con aceite o grasa. Este aparato solo debe usarse para calentar agua.

Equipado para su uso con: Propano
Principal máx. Valor nominal de entrada:

MODELO LCBR90 = 73 000 BTU/H

MODELO LCBR150 = 146 000 BTU/H

Certificado bajo ANSI Z21.89 - CSA 1.18-2017

Aparato de gas especial para cocinar al aire libre

ÍNDICE

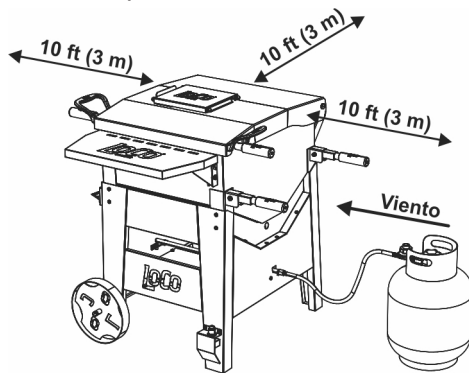
Advertencias.....	1, 3-6
Diagrama de las piezas	7
Lista de piezas y tornillería	8
Instrucciones/características de montaje.....	9-11
Instrucciones de funcionamiento	12-14
Cuidado y mantenimiento.....	15
Resolución de problemas	16
Información de garantía.....	17

ADVERTENCIAS

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

• **ESTE APARATO NO ES PARA FREÍR PAVOS. ESTE APARATO SOLO ESTÁ DISEÑADO PARA CALENTAR EL AGUA. . . NO USAR ACEITE NI GRASA.**

- 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.

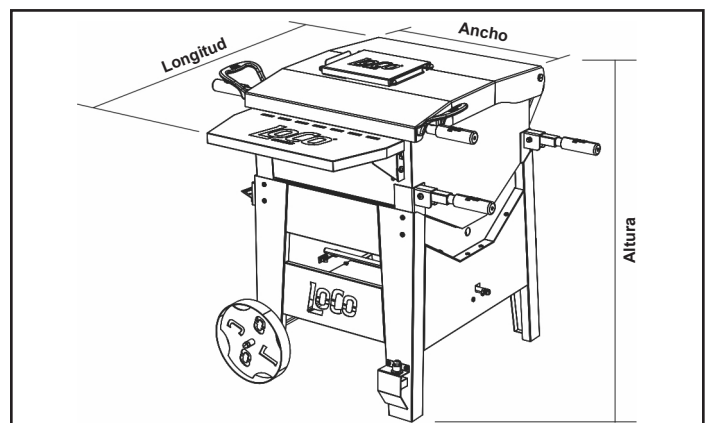
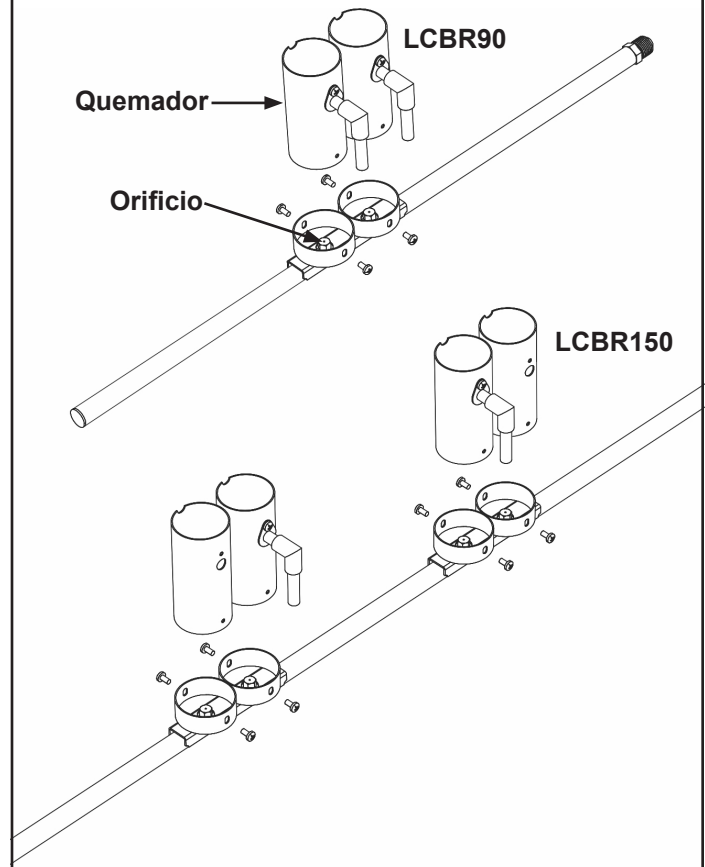


- Cuando cocine, siempre tenga a mano un extintor de incendios tipo BC o ABC.
- En caso de incendio, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos (911). Un extintor tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el fuego.
- En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación durante la cocción, cubra el recipiente de cocción inmediatamente, y apague los quemadores del aparato y el suministro de gas. Nunca intente mover el aparato o el recipiente para cocinar.
- 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 un recipiente de cocción vacío en el aparato ni permita que un recipiente lleno hierva en seco mientras el aparato esté en funcionamiento. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en el recipiente de cocción mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No mueva el aparato mientras esté en uso. Permita que el recipiente de cocción se enfríe a 115 °F (46 °C) antes de moverlo o guardarlo.
- Este aparato no está diseñado y nunca debe usarse como un calentador.
- 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.
- Nunca llene demasiado el recipiente de cocción con agua. Siga las instrucciones de este manual para establecer los niveles de agua adecuados.
- Evite chocar o impactar el aparato para evitar derrames o salpicaduras de líquido de cocción caliente.

ADVERTENCIAS

- 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 del recipiente de cocción, no permita que el recipiente hierva hasta que se seque.
- 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 el regulador **Modelo No. GYK**.
- 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 21 °F (-6 °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.
- Nunca use un recipiente de cocción más grande que la capacidad y el diámetro recomendados por el fabricante.
- Nunca llene el recipiente de cocción en exceso. Hacerlo podría ocasionar que la unidad se vuelva muy pesada y cree una condición insegura/inestable.

El fabricante ha ubicado correctamente el quemador con respecto al orificio para permitir que el aparato queme lo suficiente. No intente ajustar el quemador. Viene preestablecido de fábrica.



Modelo	Capacidad	Dimensiones (mm)
LCBR90	90 cuartos	An 605 x L 930 x Al 945
LCBR150	150 cuartos	An 920 x L 930 x Al 945

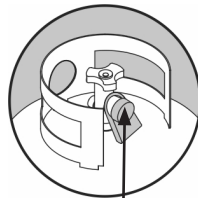
ADVERTENCIAS: TANQUE LP

⚠ 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.
5. Cuando el aparato no esté en uso, el gas debe apagarse en el cilindro de suministro.



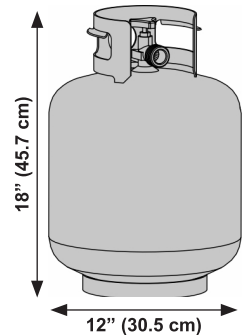
Tapa antipolvo

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 estar desconectado cuando el aparato no esté en uso.

TANQUE LP

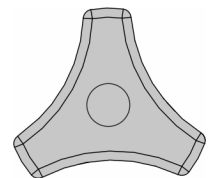
El tanque LP debe cumplir los siguientes requisitos para ser utilizado con su aparato:

- 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.



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

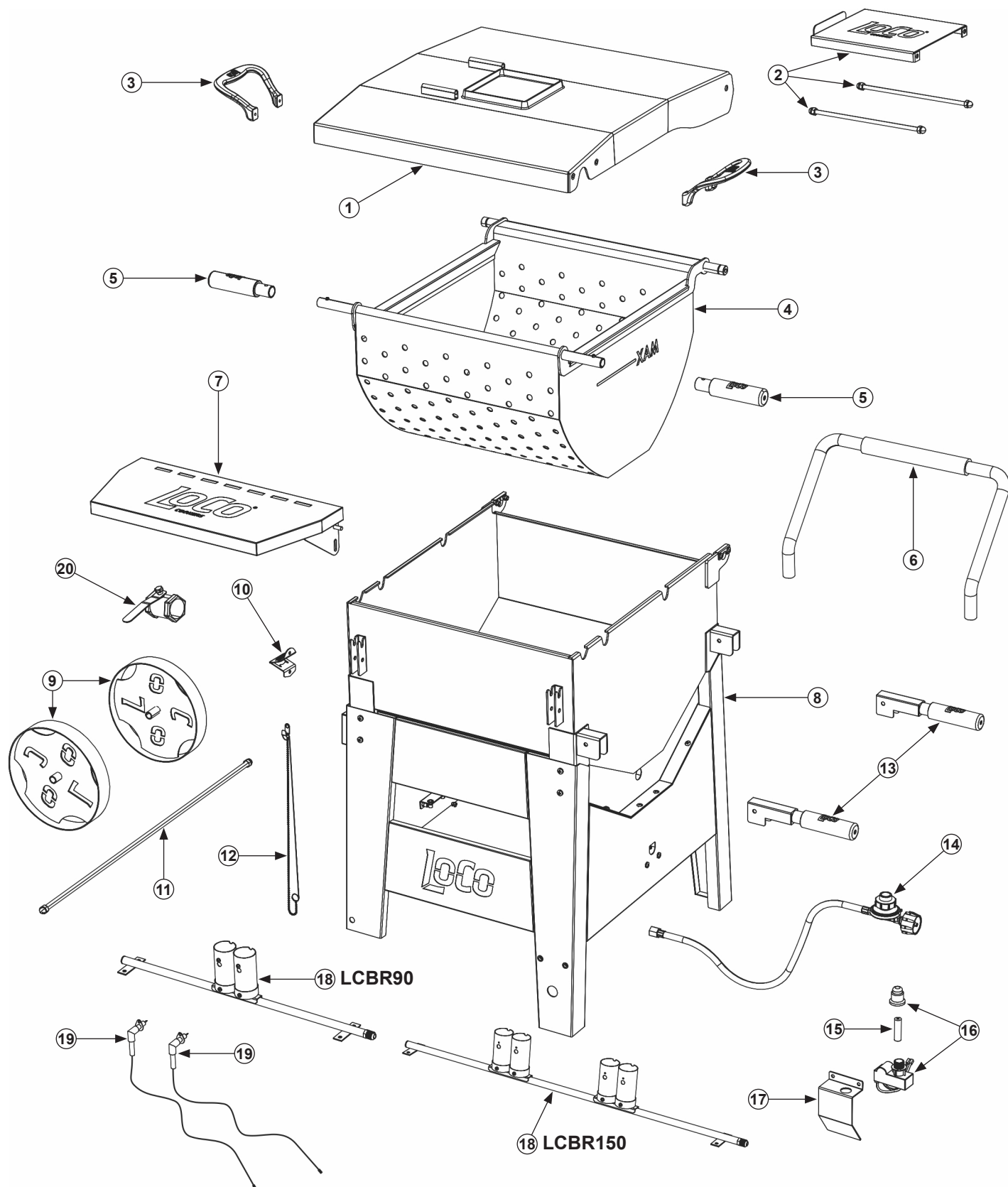
Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. No use ni mueva el tanque LP. Aléjese INMEDIATAMENTE del tanque LP y comuníquese con un proveedor de gas LP o con su DEPARTAMENTO DE BOMBEROS (911).

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.

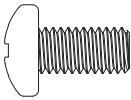
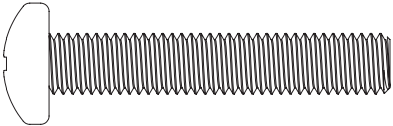
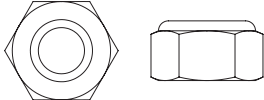


Póngase en contacto con el servicio al cliente si faltase alguna pieza, si estuviere dañada o si necesita piezas de repuesto.
customerservice@lococookers.com • lococookers.com

LISTA DE PIEZAS

Pieza n°.	Descripción	Cant.	Pieza n°.	Descripción	Cant.
1	Tapa	1	11	Eje de la rueda	1
2	Trampilla de la tapa	1	12	Portafósforos	1
3	Asa de la tapa	2	13	Asa del carro	2
4	Canasta	1	14	Conjunto de regulador/manguera	1
5	Manija de la canasta	2	15	Batería AA	1
6	Soporte de la tapa	1	16	Encendedor SureSpark™	1
7	Estante frontal plegable	1	17	Cubierta del encendedor	1
8	Base del carro con patas	1	18	Conjunto de quemador de chorro	1
9	Rueda	2	19	Electrodo	2
10	Abridor de botellas	1	20	Válvulas de drenaje	1

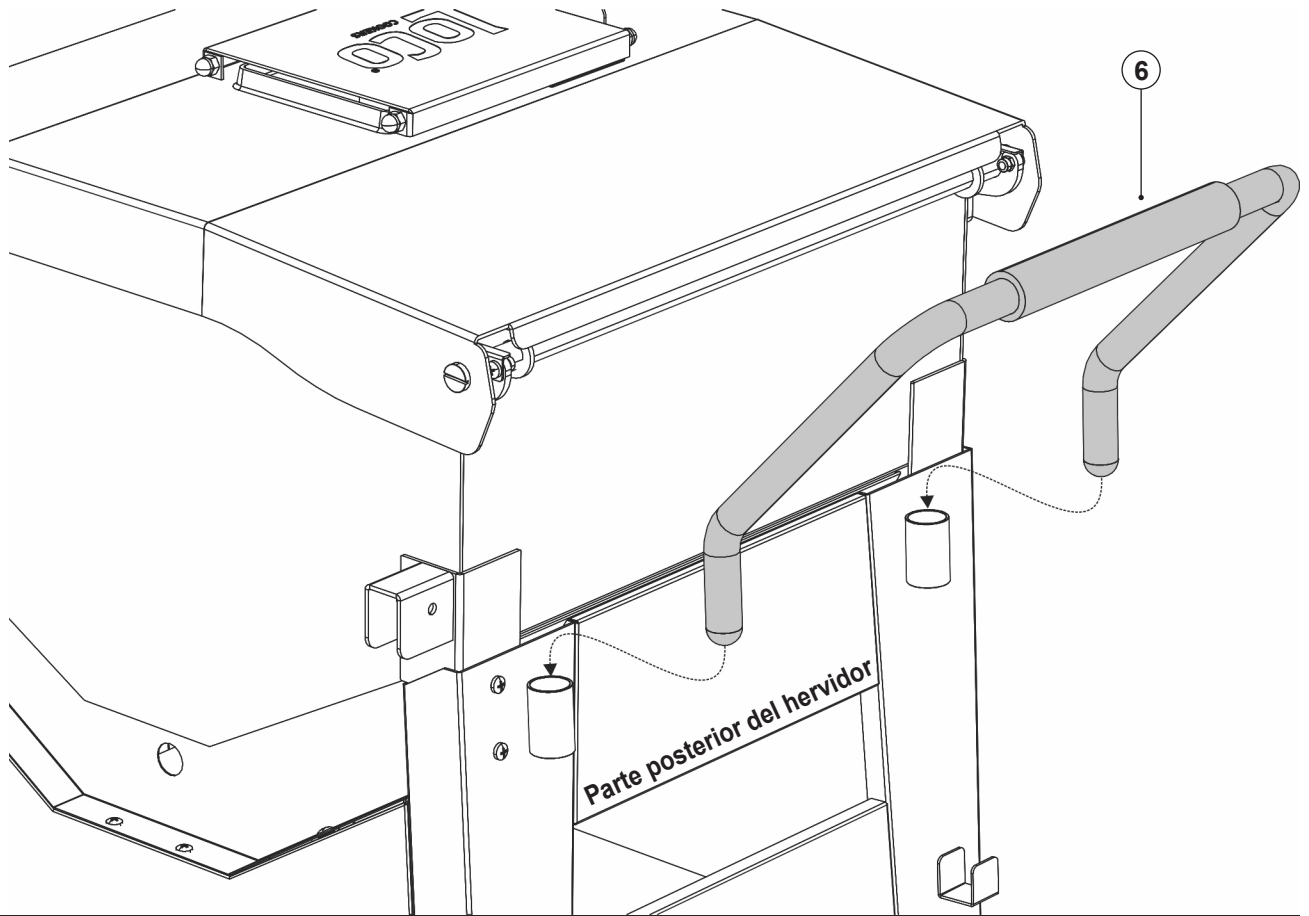
ACCESORIOS DE MONTAJE

A	Tornillo M6x12	4	B	Tornillo M8x45	2	C	Tuerca de seguridad M8	2
								

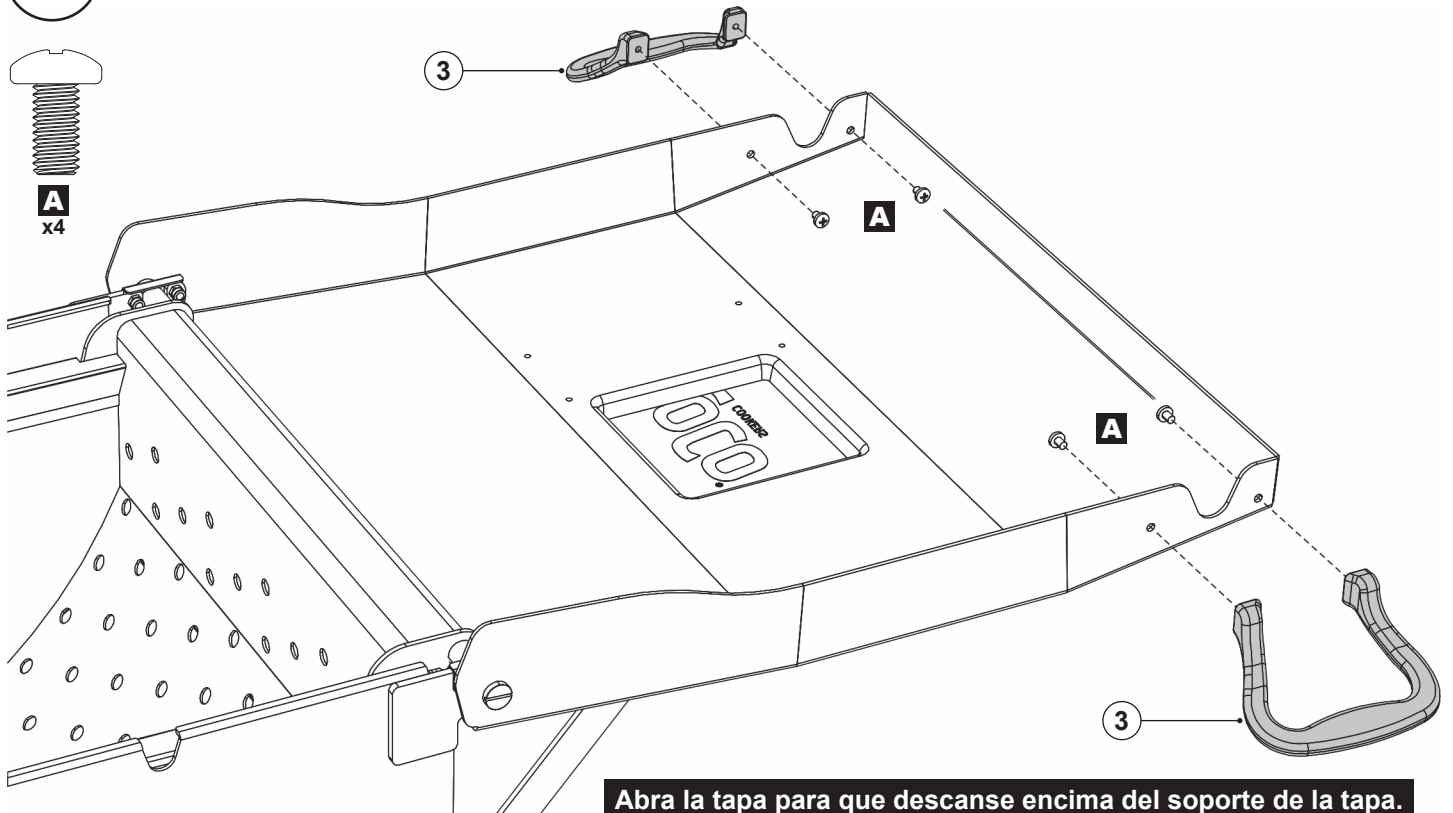
Herramientas necesarias: Destornillador Phillips • Llave ajustable (no incluidos)

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1



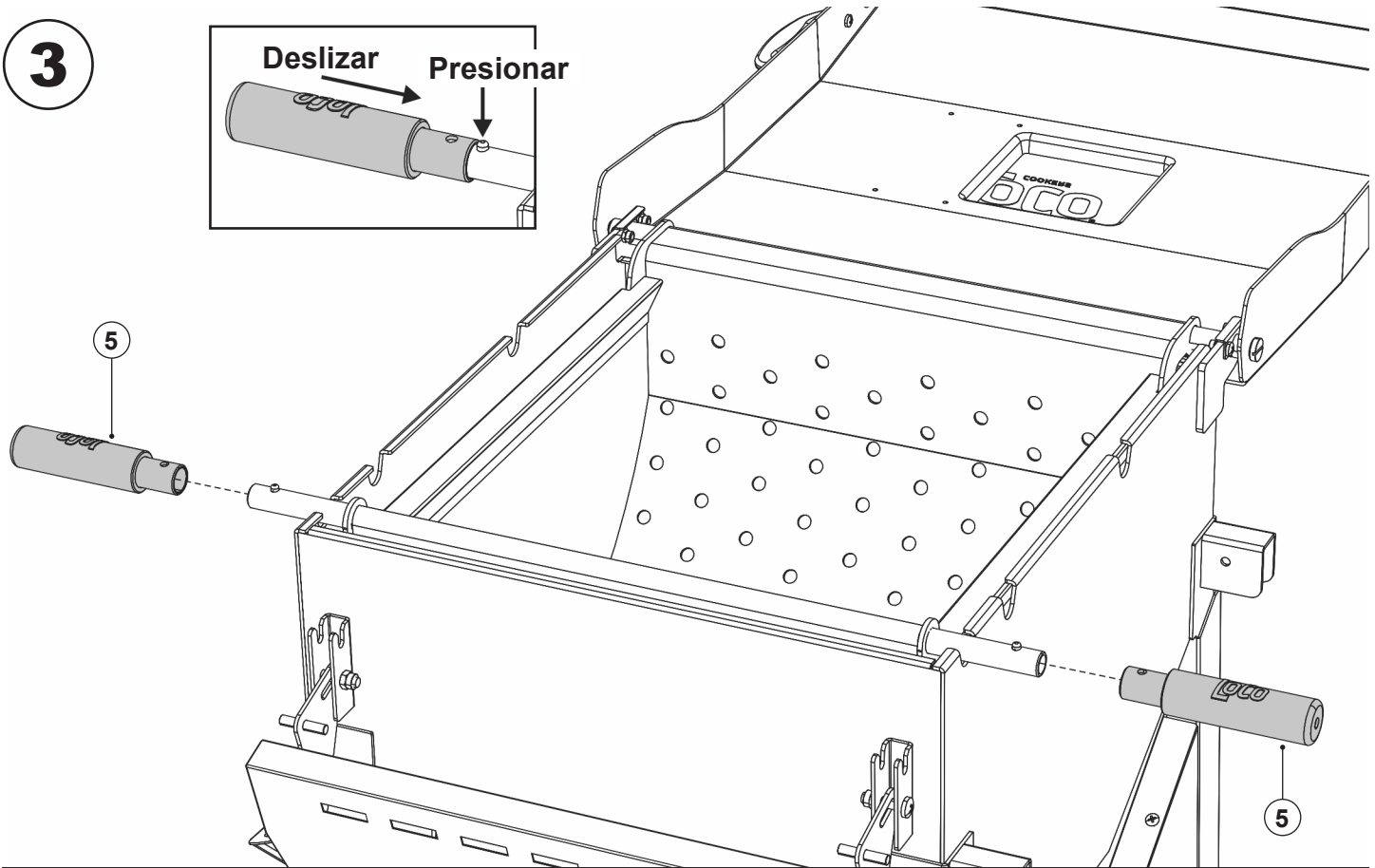
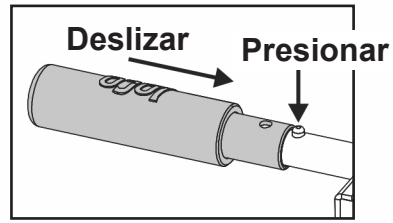
2



Abra la tapa para que descansa encima del soporte de la tapa.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

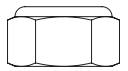
3



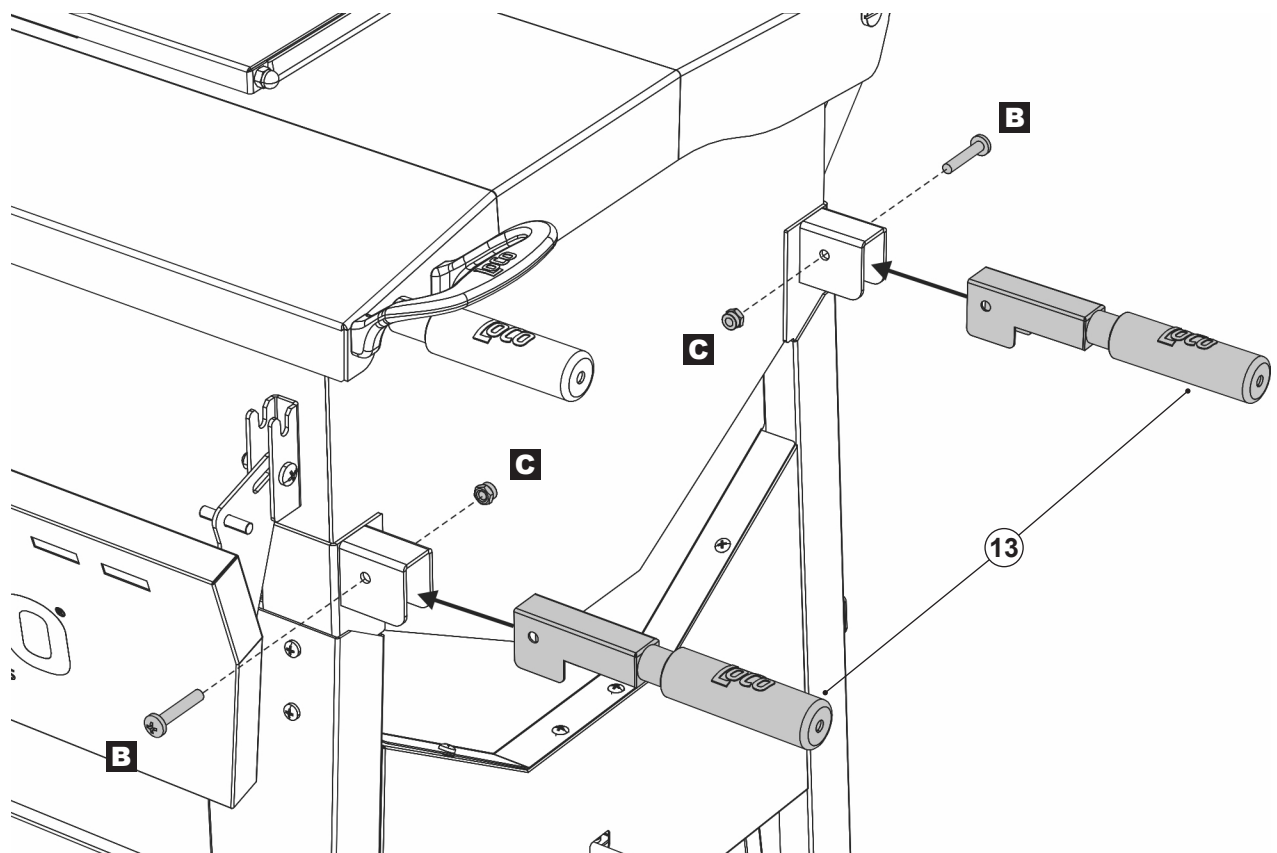
4



B
x2

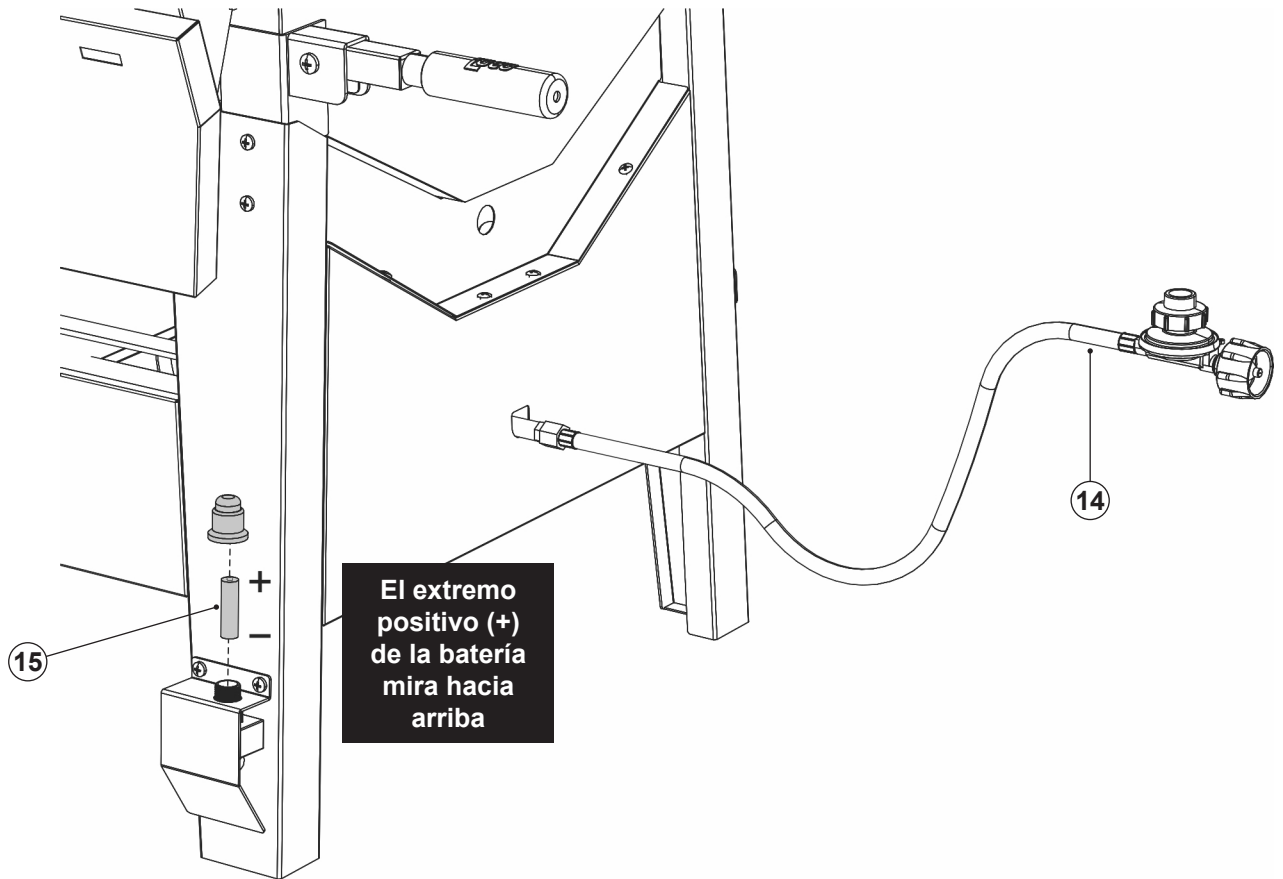


C
x2



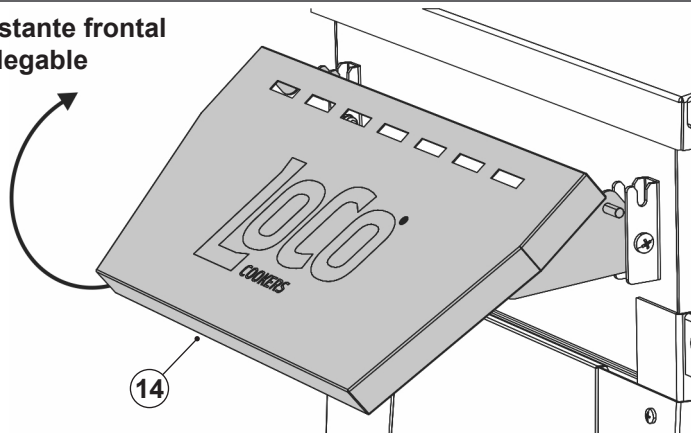
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

5



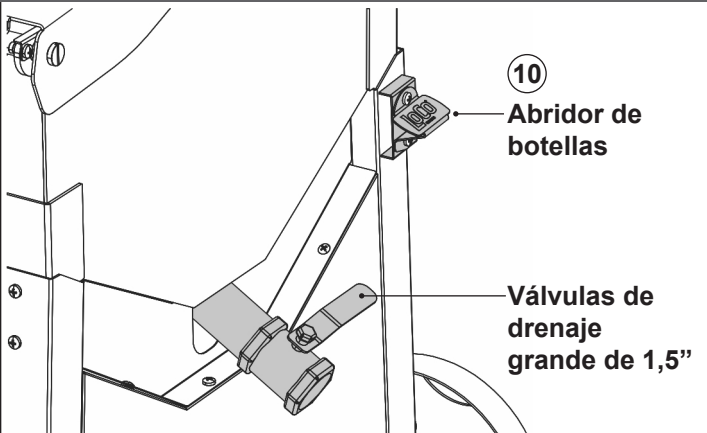
Características del hervidor

Estante frontal plegable



10

Abridor de botellas

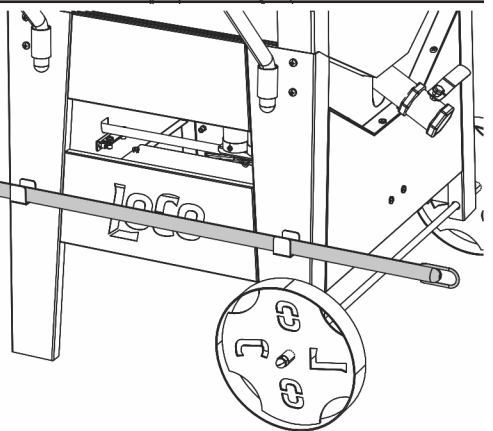


Ranura para la cuchara crazy de LoCo (se vende por separado). Soporta la canasta para el escurrido y la limpieza manos libres.



Soportes de almacenamiento

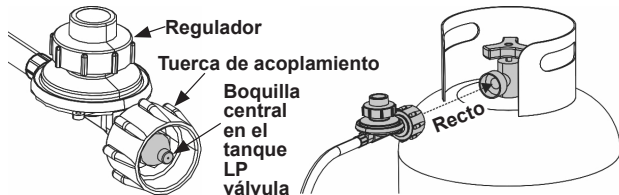
Ideal para la cuchara crazy de LoCo o paletas agitadoras de madera



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.

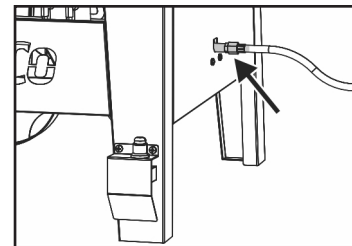
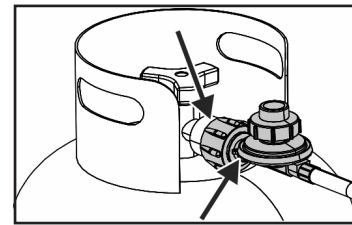
PRUBA DE FUGAS DE LAS VÁLVULAS, MANGUERA Y REGULADOR:

- 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 ⚠

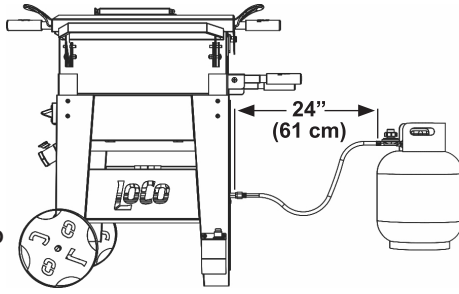
Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. **INMEDIATAMENTE** cierre la válvula del tanque LP. Si las burbujas continúan, salga **INMEDIATAMENTE** del lugar donde está el tanque LP y comuníquese con su DEPARTAMENTO DE BOMBEROS (911).

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).

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

3. Asegúrese de que un mínimo de 24 pulgadas (61 cm) separe el tanque de LP y el aparato.

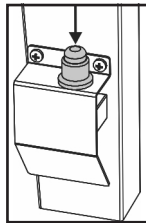


⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

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

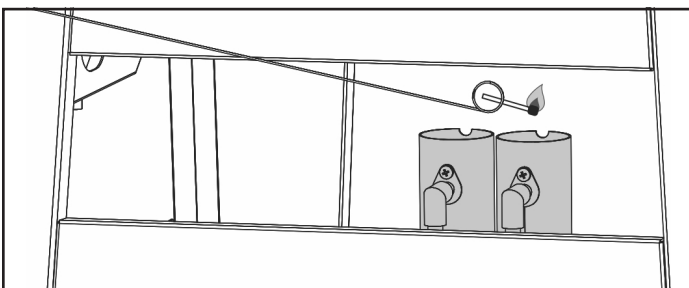
4. Abra completamente la válvula del tanque LP girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Gire la perilla de control del regulador una rotación en sentido horario.

6. **Encendido del encendedor electrónico:** Mantenga presionado el botón de encendido 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 colóquelo apagado en el portafósforos que está unido por una cadena a la pata delantera, luego encienda el fósforo.



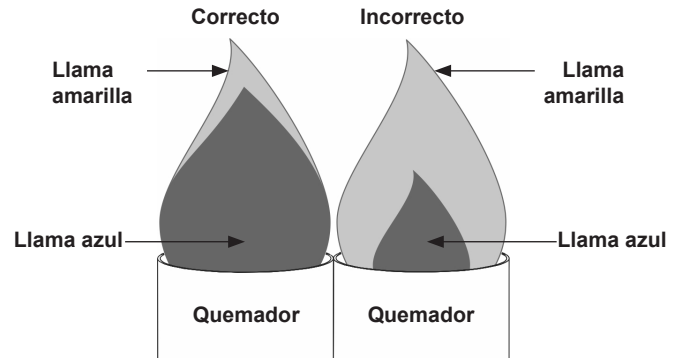
7. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla de control del regulador hacia la derecha hasta la posición máxima.

⚠️ 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 perilla de control del regulador. Siempre revise la llama antes de cada uso. Una llama azul con poca o ninguna llama amarilla proporcionará el mejor calor.



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).

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.

AGREGAR AGUA A SU HERVIDOR:

Cuando hierva la cantidad máxima de alimentos listados en la tabla a continuación, llene el hervidor hasta la línea de llenado MÁX. Que se encuentra en el interior de la canasta.

Cuando hierva menos de la cantidad máxima de alimentos, colóquelos en la canasta y llénelos con agua hasta que los alimentos estén completamente cubiertos. Retire los alimentos de la canasta y colóquelos a un lado hasta que el agua esté hirviendo.

Bajo ninguna circunstancia el nivel del agua debe estar por encima de la línea de llenado MÁX.

Tamaño del hervidor	Cangrejo de río	Patatas de cangrejo real	Langosta	Tamales
90 QT	50 lb	18 lb	18	204
150 QT	75 lb	30 lb	30	312

Tamaño del hervidor	Maní	Maíz en mazorca	Patatas
90 QT	39 lb	36 mazorcas	60 lb
150 QT	68 lb	60 mazorcas	90 lb

AGREGAR CONDIMENTO AL AGUA:

Sazone el agua según su preferencia con el condimento para cocinar mariscos de su elección.

Siga las instrucciones de este manual para encender los quemadores. El tiempo requerido para hervir el agua variará en función de múltiples condiciones, como la cantidad de agua utilizada, la temperatura ambiente y el viento. El tiempo promedio para alcanzar el punto de ebullición es de aproximadamente 28 minutos.

Una vez que el agua esté hirviendo, se puede agregar más condimento a través de la compuerta deslizante en la tapa si se desea.

CÓMO HERVIR SU COMIDA:

Una vez que el agua hierva, use guantes protectores para evitar quemaduras o escaldaduras mientras agrega alimentos a la canasta. Después de agregar los alimentos, el tiempo aproximado para que el agua vuelva a hervir es de 10-15 minutos.

Revuelva ligeramente cada cierto tiempo para garantizar una absorción uniforme del condimento.

HERVIR CANGREJO DE RÍO / CANGREJO / CAMARÓN

1. Llene la hervidor al nivel apropiado para la cantidad de comida que se cocina y agregue condimentos a su nivel de especias preferido. Nunca llene por encima de la línea de llenado MÁX.
 2. Encienda el quemador y hierva el agua, luego agregue los alimentos.
 3. Revuelva suavemente, cierre la tapa y vuelva a hervir.
 4. Tiempo de ebullición:
Cangrejo = 5 minutos
Cangrejo = 15 minutos
Camarones = 3 minutos
 5. Apague los quemadores y el tanque LP.
 6. Revuelva suavemente la comida nuevamente y deje que se remoje.
 7. Tiempo de remojo:
Langostino y cangrejo = 15-30 minutos
Camarones = 5-10 minutos
- El remojo permite que los mariscos absorban el condimento. Pruebe el marisco mientras lo remoja para determinar el nivel de condimento que prefiera. Cuanto más tiempo se remoje la comida, más condimento absorberá.
 - Intente incluir patatas rojas pequeñas, maíz dulce fresco en la mazorca, champiñones frescos, dientes de ajo, cebollas frescas peladas y salchichas ahumadas o andouille.
 - Permita un tiempo de cocción adicional para las patatas agregándolas al agua sazonada 5-10 minutos antes.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

UN CUIDADO Y MANTENIMIENTO ADECUADOS MANTENDRÁN SU APARATO FUNCIONANDO SIN PROBLEMAS 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 tibia y jabón, usando una almohadilla de nylon después de cada uso. Si el recipiente de cocción presenta hollín negro cocido en el acabado exterior, se puede limpiar con lana de acero. NO rocíe limpiador de horno sobre recipientes de cocción de aluminio para eliminar el hollín, ya que el acabado se volverá opaco.

Si los alimentos se quedan pegados a la canasta, frótelos con una almohadilla de nylon y agua caliente después de que la canasta se haya enfriado.

Si el agua dura se oscurece en el interior del recipiente de cocción, llene hasta el nivel del área oscura con una mezcla de agua, salsa tártara y vinagre (1 litro de agua, 2 cucharadas de salsa tártara, 1/2 taza de vinagre), 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.

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.

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 agua 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.

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