

# LoCo<sup>®</sup>

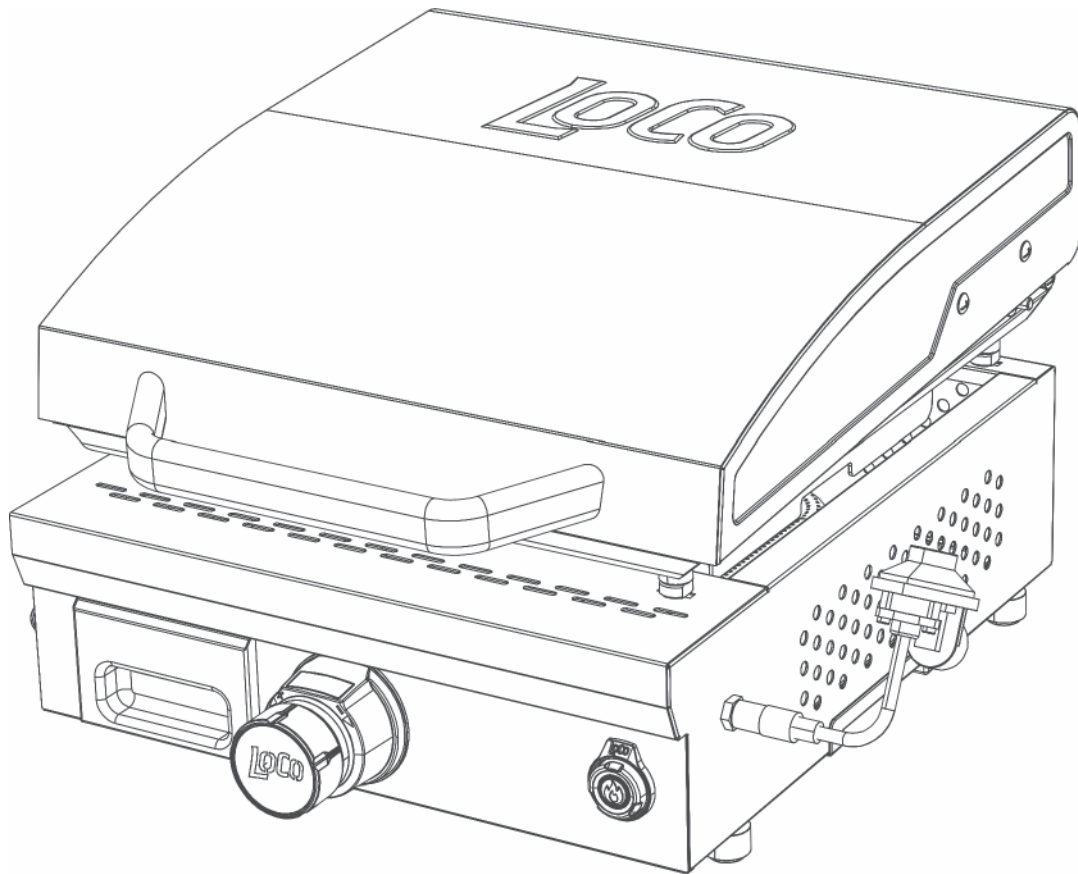
COOKERS

Manual del propietario  
Instrucciones de montaje

## Plancha de cocción de precisión SmartTemp™ de 16"

*Patente pendiente*

Modelo: LCG1STTC16



### ⚠ **ADVERTENCIA** ⚠

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

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

**INSTALADOR: Deje estas instrucciones con el consumidor.**

**CONSUMIDOR: Conserve estas instrucciones 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.
- Abra la tapa.
- Si el olor persiste, aléjese del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o 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.
- Si se produjera un incendio, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato a su departamento de bomberos. No intente extinguir un fuego de aceite o grasa con agua.

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

### ADVERTENCIA:

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

**Equipado para su uso con: Propano**  
**Principal máx. Valor nominal de entrada:**  
**15 500 BTU/H**

Certificado según ANSI Z21.89 - CSA 1.18-2017 Aparatos a gas especiales para cocinar en exteriores

# ÍNDICE

Advertencias.....	2, 4-5
Diagrama de piezas y lista de piezas.....	6
Instrucciones de montaje.....	7-10
Prueba de fugas/cilindros de gas LP.....	11-12
Operación .....	13-14
Características especiales.....	14
Cuidado y mantenimiento .....	15-18
Resolución de problemas .....	19-21
Garantía.....	22

# ADVERTENCIAS

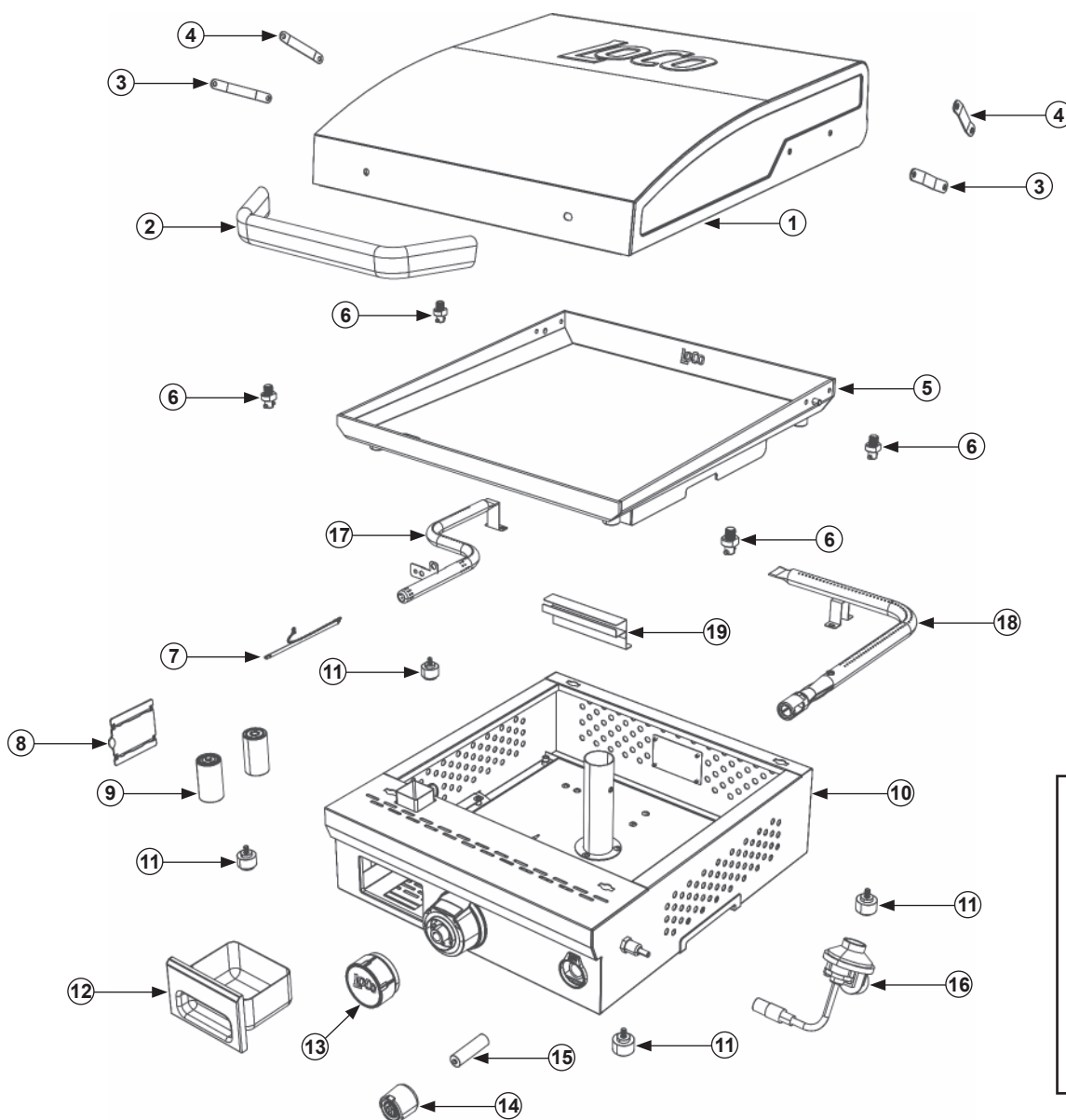
## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- 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 es solo para uso con gas propano líquido (LP). La conversión o intento de uso de gas natural en este aparato de LP es peligroso y puede causar daños corporales.
- Nunca use carbón, líquido para encendedores, piedras volcánicas, gasolina, querosene o alcohol con este aparato.
- 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 36" (914 mm) de distancia de cualquier estructura o material combustible. No ubique ni use el aparato debajo de una construcción combustible elevada.
- Nunca opere este aparato sobre o debajo de un balcón o terraza de un apartamento o condominio.
- 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, 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.
- 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 en todo momento.
- No deje el aparato desatendido mientras precalienta o quema los residuos de comida. Si el aparato no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio de grasa que puede causar daños.
- No mueva el aparato mientras esté en uso. Deje que el aparato se enfríe antes de moverlo o guardarlo.
- No intente desconectar el regulador del cilindro de gas o de cualquier accesorio de gas mientras el aparato esté en uso.
- El cilindro de gas LP debe desconectarse y retirarse correctamente antes de mover este aparato.
- Este aparato no está diseñado y nunca debe usarse como un calentador.
- Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Use manoplas o guantes aislados para protegerse de superficies calientes o salpicaduras. También debe usarse siempre calzado cerrado durante el funcionamiento de este aparato.
- Evite chocar o impactar el aparato para evitar derrames o salpicaduras de líquido de cocción caliente.
- Tenga cuidado cuando se encuentre cerca de este aparato. Caerse o tropezarse cerca del electrodoméstico puede provocar salpicaduras o la ignición de líquidos calientes para cocinar y potencialmente causar lesiones personales o daños

# ADVERTENCIAS

- a la propiedad.
- Nunca deje caer alimentos o accesorios sobre la superficie de cocción. Baje los alimentos y los accesorios lentamente sobre la superficie de cocción para evitar salpicaduras. Al retirar los alimentos del aparato, se debe tener cuidado para evitar quemaduras por los líquidos de cocción calientes.
  - Tenga cuidado al colocar cualquier cosa sobre la superficie de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.
  - Debe utilizarse junto con el regulador de presión suministrado con el aparato. Los reguladores de presión de repuesto serán los especificados por el fabricante del aparato.
  - 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.
  - No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables a menos de 7,6 m (25 pies) de este aparato.
  - No altere el aparato de ninguna manera. No utilice el aparato hasta que esté completamente armado y todas las piezas estén bien ajustadas y apretadas.
  - No instale este aparato en ninguna construcción empotrada o deslizante. Esto podría provocar un incendio o una explosión que puede dañar la propiedad y causar lesiones corporales graves o la muerte.
  - Utilice únicamente piezas de repuesto autorizadas por la fábrica. El uso de cualquier pieza que no esté autorizada por la fábrica puede ser peligroso.
  - No esperar 5 minutos para permitir que el gas se disipe si los quemadores no se encienden, puede provocar una llamarada explosiva.
  - Deje que el aparato se enfríe antes de poner o quitar piezas.
  - No utilice este aparato para fines distintos a los previstos.
  - El fabricante ha ubicado correctamente los quemadores con respecto a los orificios para permitir que el aparato accione el fuego suficiente. No intente ajustar los quemadores. Están preconfigurados según las especificaciones de fábrica.
  - Las baterías no recargables no deben recargarse. Las baterías se deben insertar con la polaridad correcta. Las baterías agotadas deben retirarse del producto. **NO TIRE LAS BATERÍAS AL FUEGO. LAS BATERÍAS PODRÍAN EXPLOTAR O PRESENTAR FUGAS.**

# LISTA Y DIAGRAMA DE PIEZAS

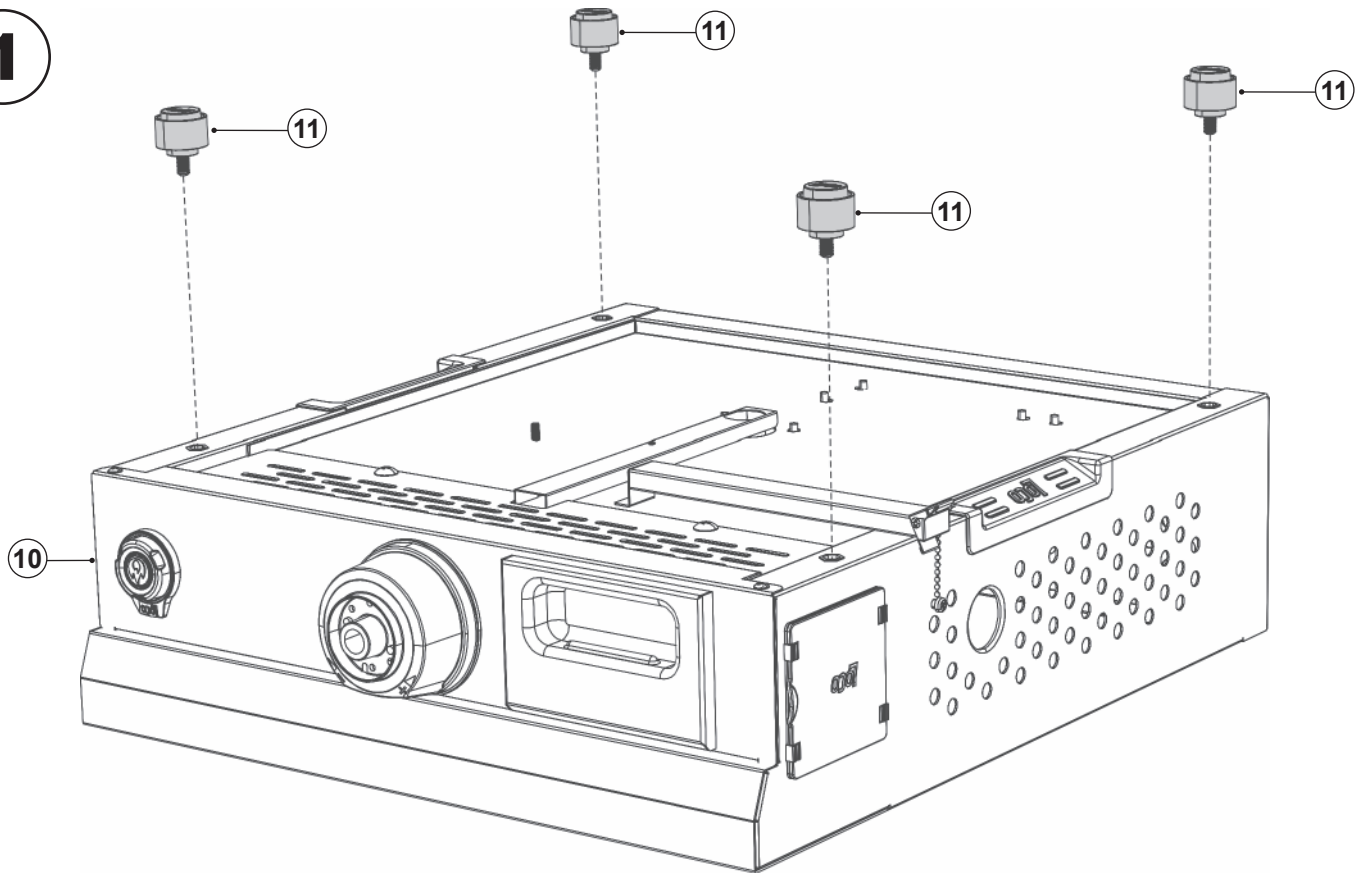


Pieza n°.	Descripción	Cant.	Pieza n°.	Descripción	Cant.
1	Tapa	1	11	Pata de la caja del quemador	4
2	Asa de la tapa	1	12	Bandeja de grasa	1
3	Soporte de bisagra de la tapa, largo	2	13	Perilla de control	1
4	Soporte de bisagra de la tapa, corto	2	14	Botón de encendido y bisel	1
5	Superficie de cocción	1	15	Batería (AA)	1
6	Pata de bloqueo para placa de cocción	4	16	Regulador	1
7	Portafósforos con cadena	1	17	Tubo de quemador, piloto	1
8	Puerta del compartimento de la batería	1	18	Tubo de quemador, no piloto	1
9	Batería (D)	2	19	Canal de arrastre de gas	1
10	Caja del quemador, completa	1	20	Llave para ajustar la superficie de cocción	1

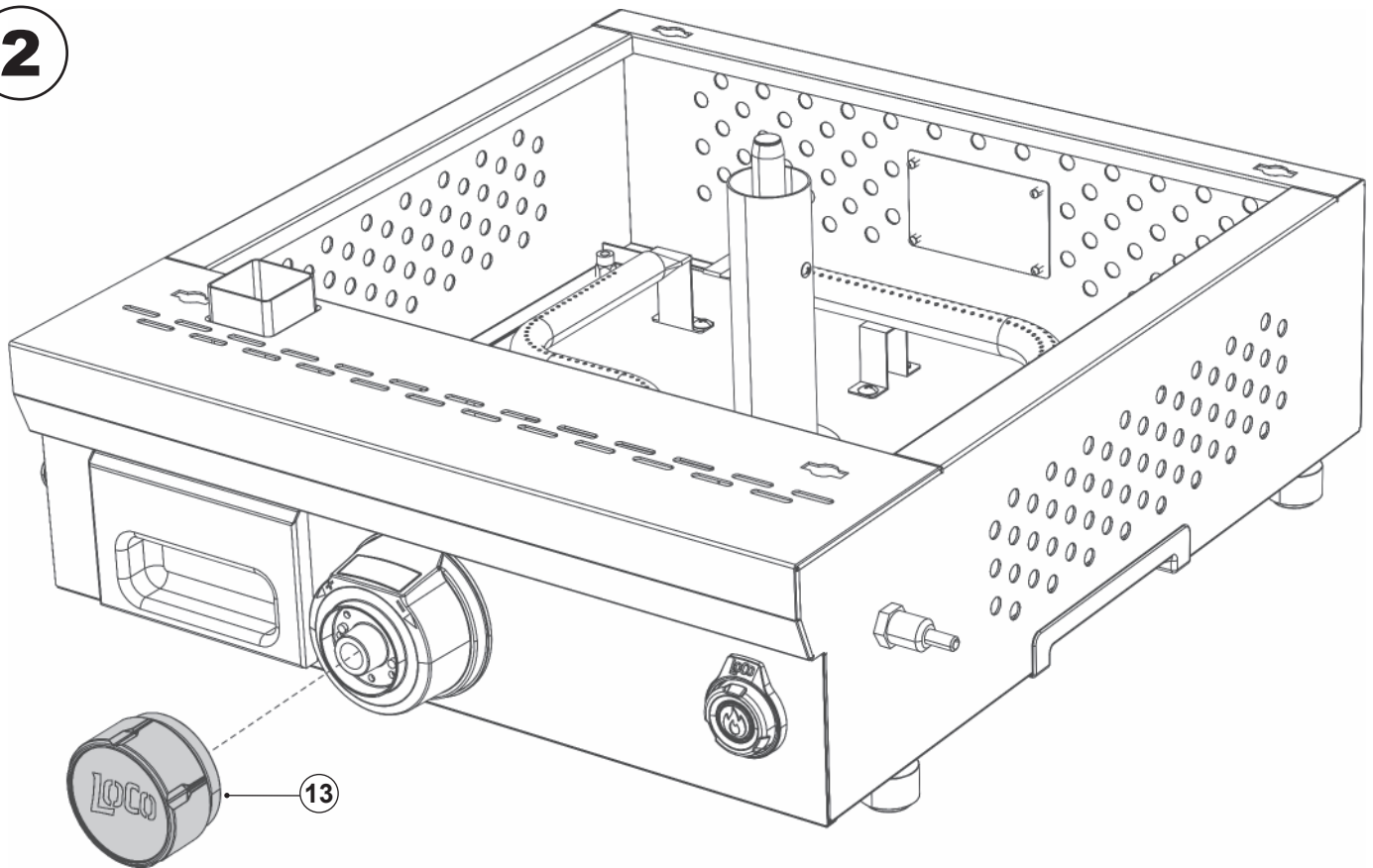
Póngase en contacto con el servicio al cliente si faltase alguna pieza, si estuviere dañada o si necesita piezas de repuesto.  
**800-391-0436 • customerservice@lococookers.com • lococookers.com**

# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1

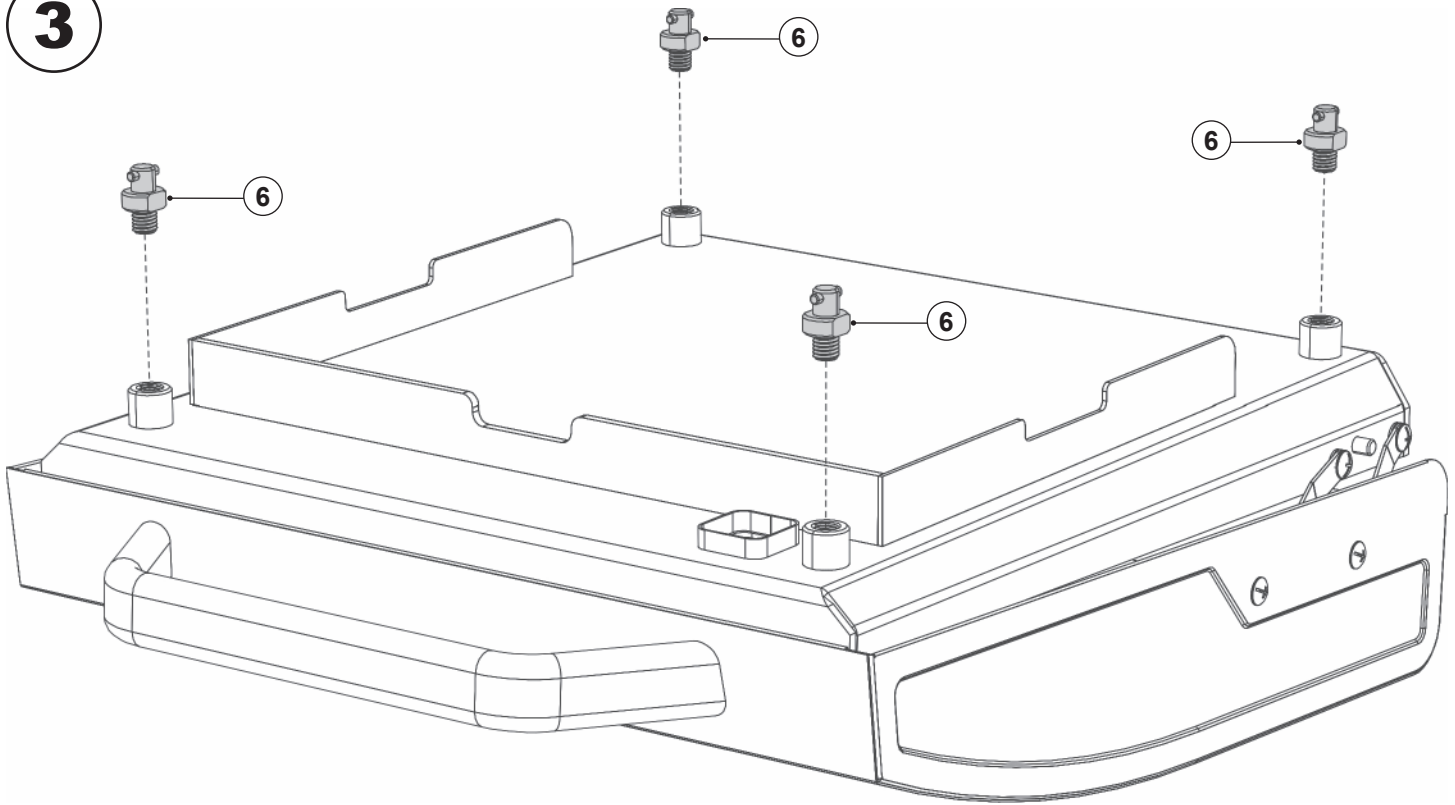


2

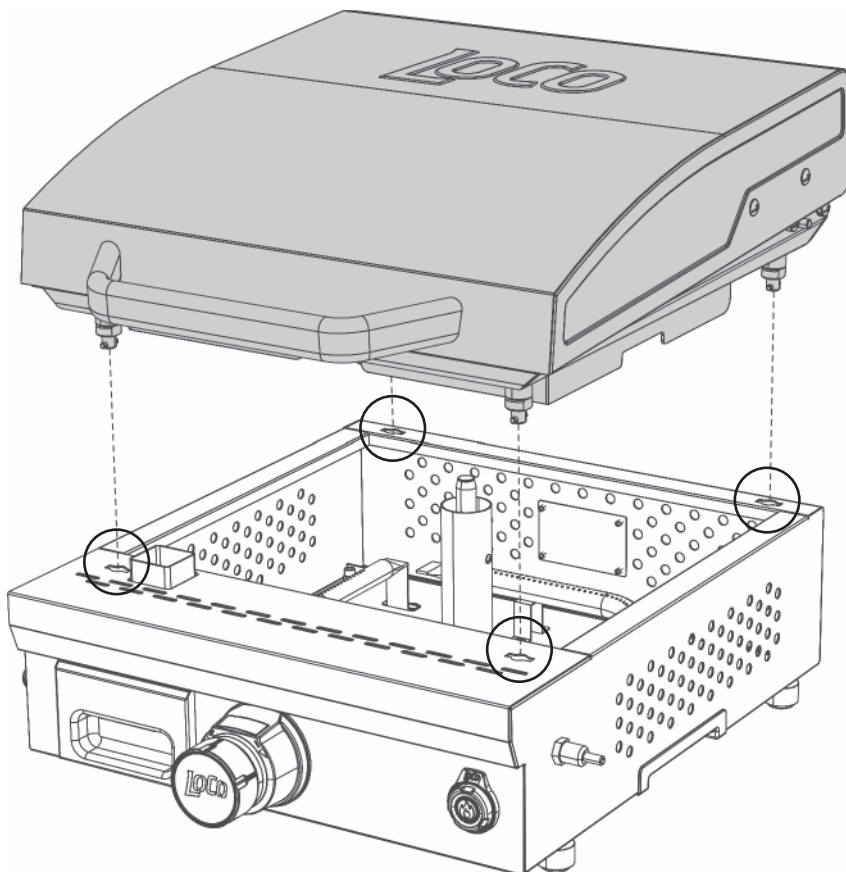


# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

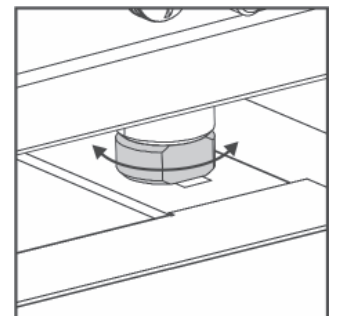
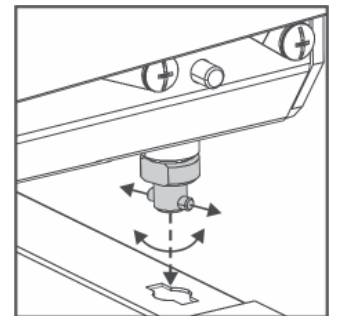
3



4



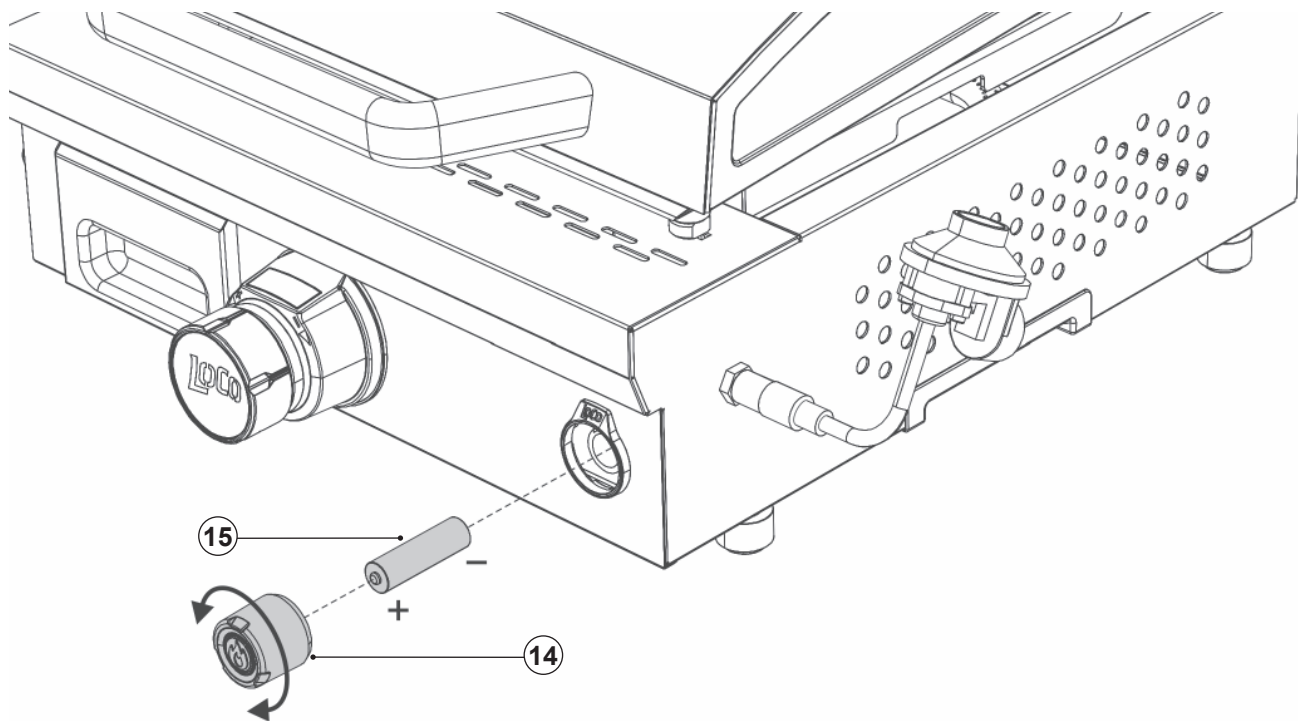
Uso incluido llave de ajuste. Ver página 14 "Gestión de grasa integrada."



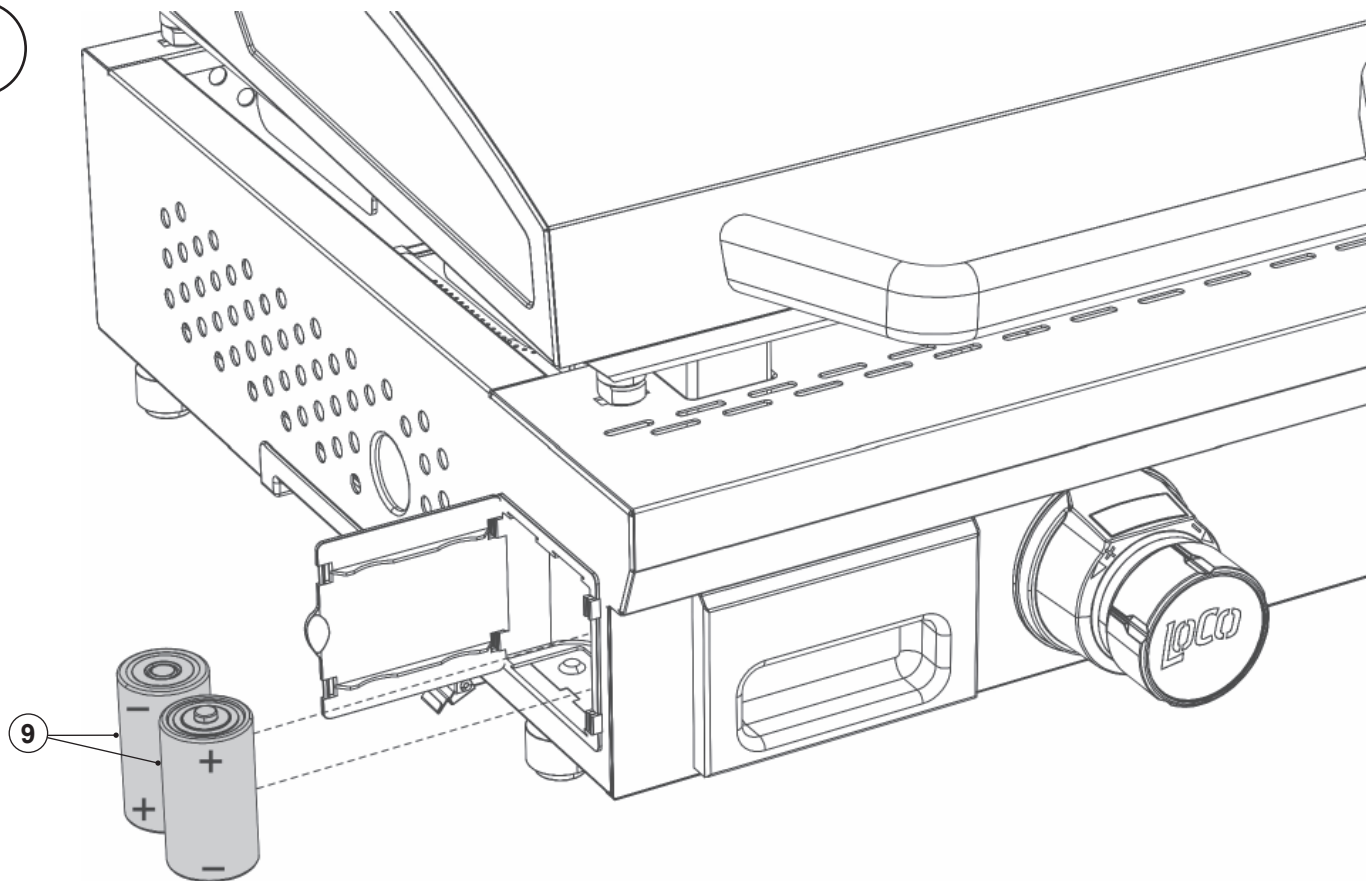


# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

5



6



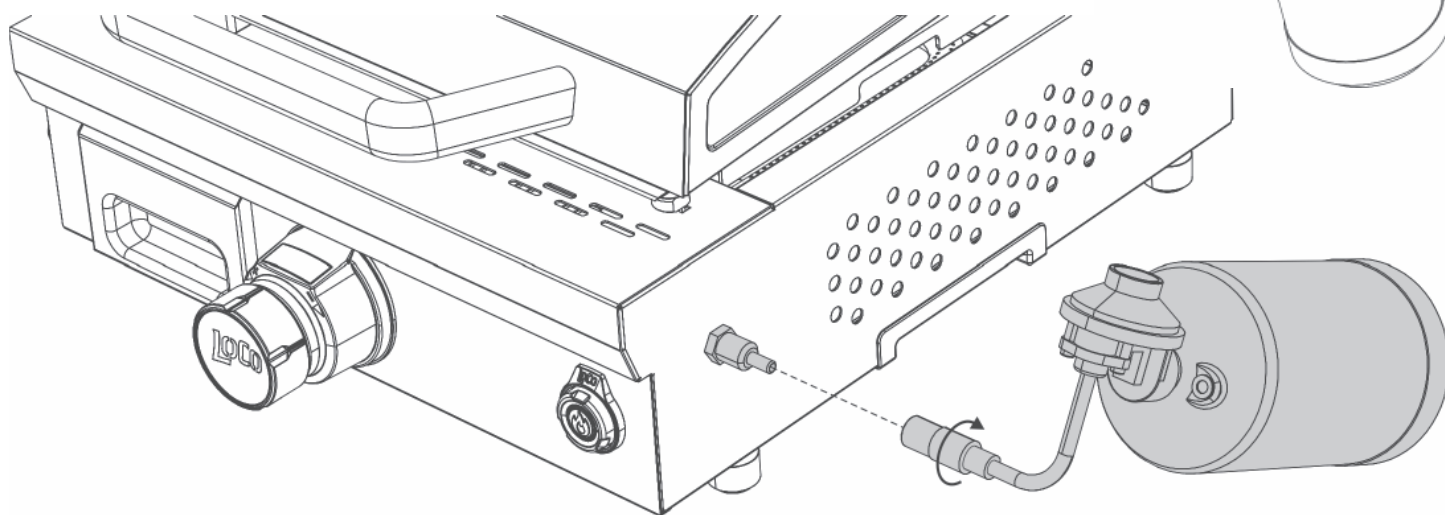
# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

7

## CONEXIÓN DEL CILINDRO LP Y EL REGULADOR:

*Nota: Cilindro LP no incluido.*

1. Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de OFF (apagado).
2. Retire la tapa protectora del cilindro LP.
3. Enrosque el cilindro LP en el sentido de las agujas del reloj en el regulador.
4. Deslice el regulador en el puerto de gas en el lado derecho de la plancha y gire el collar del regulador en el sentido de las agujas del reloj para asegurarlo.



# CILINDRO DE GAS LP

## Gas licuado de petróleo (LP):

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

### ⚠ 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.

La válvula de liberación de seguridad en el cilindro LP podría activar la fuga de gas y provocar un incendio severo y aumentar el riesgo de lesiones graves o la muerte.

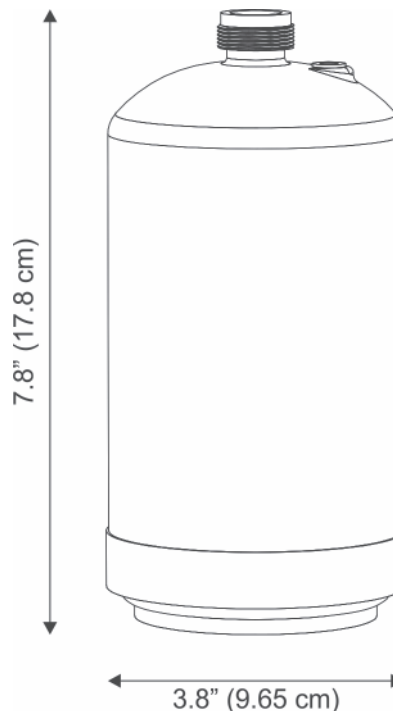
### ⚠ PELIGRO ⚠

- Si huele, ve o escucha una fuga de gas, aléjese INMEDIATAMENTE del cilindro LP y comuníquese con el DEPARTAMENTO DE BOMBEROS (911).
- Solo se utilizarán cilindros marcados con la indicación "propano".
- Nunca use un cilindro con el cuerpo, la válvula, el collar o la base dañados. Los cilindros abollados u oxidados pueden ser peligrosos y su proveedor de gas LP debe revisarlos antes de usarlos. El cilindro no debe dejarse caer ni manipularse con brusquedad.
- Nunca guarde un cilindro en un automóvil o baúl caliente. El calor hará que aumente la presión del gas, lo que puede abrir la válvula de alivio y permitir que el gas escape.

## CILINDRO LP

El cilindro LP debe cumplir con los siguientes requisitos para poder utilizarse con su aparato:

- Las medidas deben ser de 3,8" (9,65 cm) de diámetro por 7,8" (17,8 cm) de altura con una capacidad máxima de 16,4 oz (0,46 kg).



- El cilindro de suministro de gas LP que se utilizará debe estar construido y marcado de acuerdo con las *Especificaciones para cilindros de gas LP* del Departamento de Transporte de los EE. UU. (DOT) o la Norma para *cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas y lapuesta en servicio*, CAN/CSA-B339.

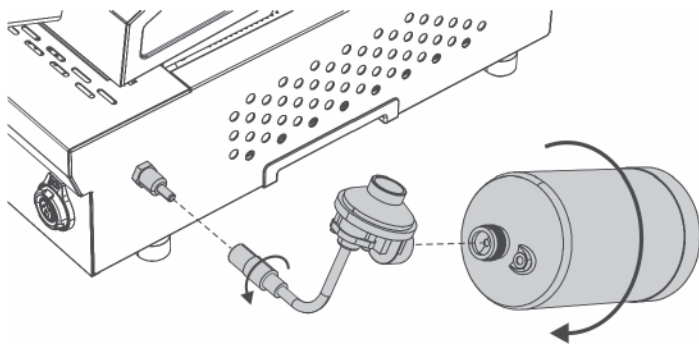
### ⚠ PELIGRO ⚠

NUNCA inserte ninguna herramienta u objeto extraño en la salida de la válvula del cilindro 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.

# CILINDRO DE GAS LP

## REMOCIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEL CILINDRO LP

1. Gire la perilla de control a la posición OFF (apagado). Desenrosque el collar del regulador de la plancha y luego desenrosque el cilindro LP del regulador.



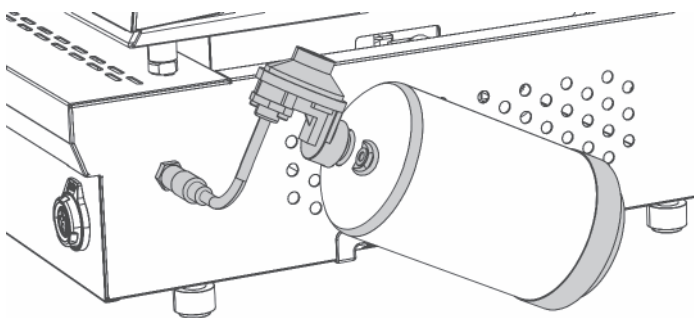
2. Coloque el tapón antipolvo en la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en uso. Instale solo el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con la válvula del cilindro. El uso de otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.
3. Un cilindro LP desconectado que esté almacenado o transportado debe tener la 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.
5. Cuando el aparato no esté en uso, el gas debe cortarse con la perilla de control.
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.

## PRUEBA DE FUGAS:

- Se recomienda una prueba de fugas antes de cada uso y debe repetirse cada vez que se cambia o se vuelve a llenar el cilindro 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. Use un pincel limpio y una solución de agua y jabón 50/50. Use agua y jabón suave. NO use productos de limpieza para el hogar. Pueden dañar los componentes del tren de gas.
2. Cepille la solución jabonosa sobre las áreas sombreadas en la siguiente ilustración. A la primera señal de burbujas alrededor de las conexiones, desconecte el equipo inmediatamente.
3. Si se observan burbujas, puede intentar apretar las conexiones y repetir la prueba desde el principio después de esperar 5 minutos.



## ⚠ ADVERTENCIA ⚠

Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe 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. 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).

# OPERACIÓN

## ENCIENDA SU PLANCHA DE PRECISIÓN SMARTTEMP™:

- Lea todas las instrucciones antes del encendido. Solo encienda los quemadores al aire libre.
- Tapa abierta.
- Asegúrese de limpiar y condimentar la superficie de cocción. Consulte la sección “CUIDADO Y MANTENIMIENTO”.

1. Confirme que la perilla de control esté en la posición OFF (apagado) como se muestra en la imagen, con el logotipo de LoCo en posición horizontal.

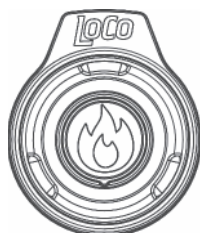


2. Presione y gire la perilla de control en sentido antihorario a la posición Lo (bajo).



3. Encendido del encendedor SureSpark™:

Mantenga presionado el botón de encendido hasta que se encienda el quemador.



### CONSEJO: después del encendido. . .

Establezca la temperatura deseada y cierre la tapa.

La pantalla de la perilla de control SmartTemp™ aumentará cíclicamente hasta la temperatura establecida.

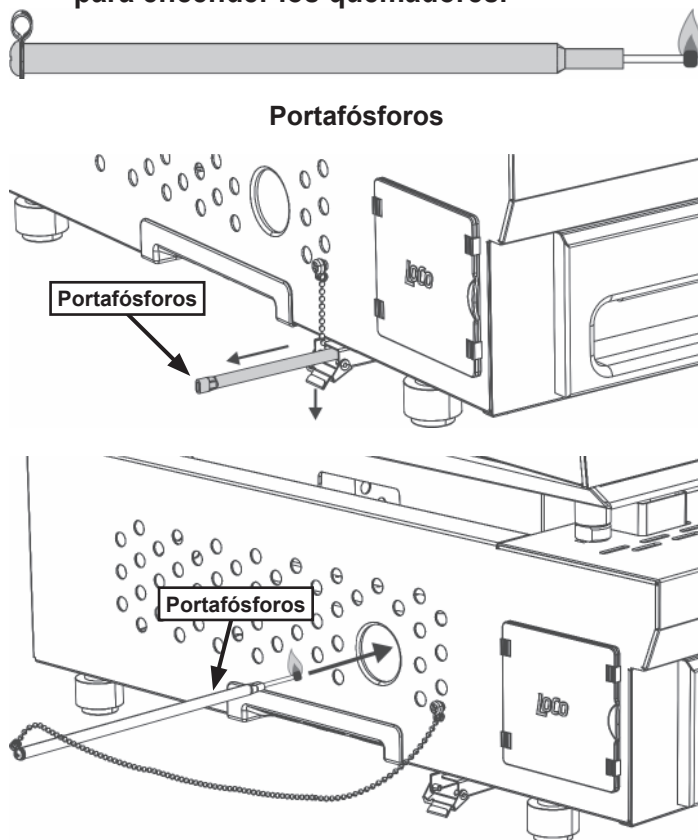
Deje que la perilla de control realice el ciclo dos veces antes de cocinar.

Realizar dos veces el ciclo hasta la temperatura establecida asegurará que la superficie de cocción se caliente de manera uniforme.

## Encendido con fósforo:

El portafósforos está ubicado en una ranura debajo de la plancha en el lado izquierdo, asegurado por una cadena.

1. Baje la pequeña puerta de la ranura para sacar el portafósforos.
2. Coloque un fósforo en el extremo del portafósforos, luego inserte el soporte con el fósforo encendido en el orificio grande en el costado de la plancha.
3. Presione y gire la perilla de control en sentido antihorario hasta la posición 275F para encender los quemadores.



5. Si el encendido no se produce en 5 segundos, gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj a la posición OFF (apagado), espere 5 minutos y luego repita el procedimiento de encendido.
6. Cuando los quemadores estén encendidos, gire la perilla de control a la temperatura de cocción predeterminada deseada.

### Preconfiguraciones de temperatura de cocción

Lo • 275F • 300F • 325F • 350F • 375F  
400F • 450F • SEAR

## OPERACIÓN

### LLAMARADAS/INCENDIOS DE GRASA:

- Las llamaradas son una ocurrencia común al cocinar y son el resultado de una acumulación de grasa en la superficie de la plancha. Sin embargo, las llamaradas frecuentes pueden cocinar demasiado los alimentos y ser peligrosas.
- Si ocurre una llamarada/fuego de grasa, gire la perilla de control a la posición de OFF (apagado) hasta que el fuego se apague. NO vierta agua sobre las llamas.
- Para minimizar las llamaradas/incendios de grasa, recorte el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla, cocine la carne con alto contenido de grasa a una temperatura más baja y asegúrese de que la plancha esté en una superficie nivelada y ajustada para que la grasa drene correctamente.

### CUANDO LA LLAMA DEL QUEMADOR SE APAGA ACCIDENTEMENTE:

1. Gire todas las perillas de control a la posición OFF (apagado).
2. Inspeccione el cilindro LP y el regulador, y asegúrese de que las conexiones estén completas.
3. Después de esperar 5 minutos, reinicie siguiendo las instrucciones de encendido.

### INSTRUCCIONES DE APAGADO:

1. Limpie y sazone la superficie de la plancha para el próximo uso. Consulte la sección "CUIDADO Y MANTENIMIENTO".
2. Gire la perilla de control a la posición OFF (apagado).

### DESCONECTANDO EL CILINDRO LP DEL REGULADOR:

1. Gire la perilla de control a la posición OFF (apagado).
2. Desenrosque el cilindro LP del regulador.
3. Desenrosque el collar del regulador de la plancha y deslice el regulador hacia afuera.

## ⚠ PRECAUCIÓN ⚠

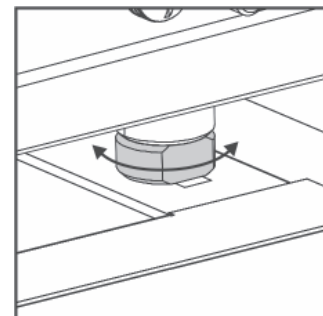
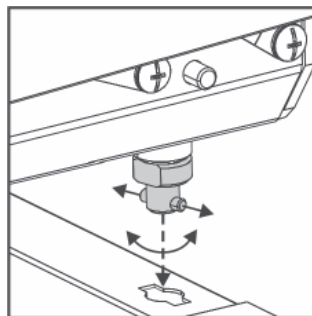
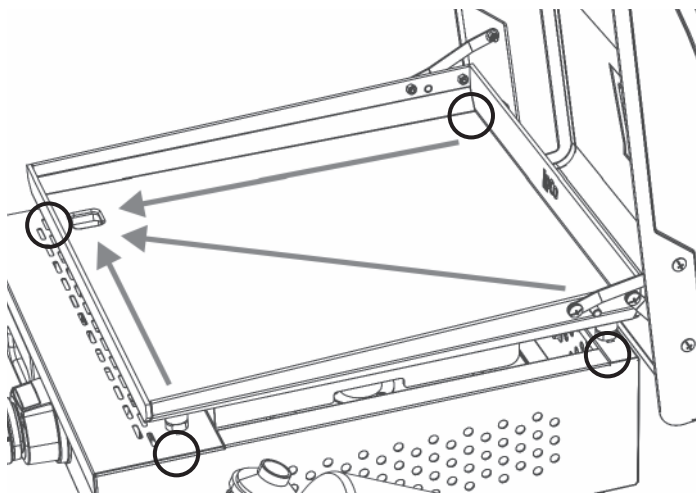
El cilindro LP debe desconectarse y retirarse del regulador antes de mover el aparato.

## CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

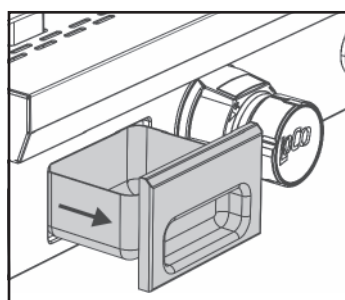
### Gestión de grasa integrada

#### ¡Envíe la grasa a donde pertenece!

Las patas ajustables en cada esquina le permiten subir o bajar la estufa. Esto ayudará a que la grasa fluya hacia su destino final la bandeja de grasa.



- Alinee los postes de las patas con las ranuras en la parte superior del carro. Usando la llave incluida, gire las patas 90° para bloquear la estufa al carro.
- Gire las patas, ajustando la altura de la estufa. Pruebe con agua en la estufa hasta que corra hacia el desagüe. Seque la estufa completamente cuando se complete el ajuste. Asegúrese de que la estufa permanezca bloqueada en el carro. Levante la estufa para verificar. Gire las patas un poco más hasta que queden bloqueadas.



- Revise la bandeja de grasa periódicamente durante la cocción intensa y vacíe según sea necesario. Siempre vacíe y limpie la bandeja de grasa después de cada uso.

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

## CÓMO CONDIMENTAR SU PLANCHA:

***Es importante sazonar la plancha cada vez que se use.***

El sazonado prepara la superficie de la plancha para su uso con una capa para evitar la oxidación y crear una superficie permanente resistente a las adherencias. El sazonado, con el tiempo y después de un uso repetido, produce una superficie de cocción negra brillante. A medida que continúe usando y sazonando la superficie de la plancha, más resistente se volverá.

### Lista de control para el sazonado:

- Raspador o espátula de metal.
- Aceite de cocina:
  - Aceite vegetal, de oliva, de cacahuete, de canola, de coco, de lino o de sésamo.
  - **No use aceite de maíz.** El alto contenido de azúcar puede caramelizar y dañar la superficie de cocción.
- Toallas de papel
- Lana de acero

### Sazonado por primera vez:

1. Encienda la plancha y gire la perilla de control a SEAR (asar) durante aproximadamente 15 minutos.
2. Limpie la superficie de la plancha y las paredes interior y exterior con toallas de papel.
3. Use toallas de papel para frotar aceite de cocina sobre la superficie de la plancha, y las paredes interior y exterior.
4. Repita estos pasos al menos dos veces.

### Sazonado después de cada uso:

1. Apague la plancha y déjela enfriar hasta que aún esté un poco tibia.
2. Quite la mayor cantidad de residuos posible con un raspador de metal o una espátula, luego limpie la superficie de la plancha y las paredes internas y externas con toallas de papel.
3. En caso de residuos rebeldes y adheridos, vuelva a encender los quemadores y aplique aceite de cocina o agua caliente para eliminarlos por ebullición. Si es necesario, se puede usar lana de acero o sal de mesa para eliminar los residuos. Repita este paso según sea necesario.

4. Limpie la superficie de la plancha y las paredes internas y externas nuevamente con toallas de papel hasta que estén limpias.
5. Aplique una capa uniforme de aceite de cocina a la superficie de la plancha y las paredes interior y exterior con toallas de papel.
6. Encienda los quemadores y gire la perilla de control a SEAR (asar). El aceite comenzará a humear y la superficie de cocción se oscurecerá/ decolorará. Siga aplicando fuego en la posición SEAR (asar) hasta que el humo se detenga.
7. Repita este proceso cuantas veces sea necesario para restablecer una superficie de cocción resistente a las adherencias.

### Restaurar una superficie de plancha oxidada:

1. Encienda los quemadores y gire la perilla de control hacia la posición SEAR (asar) durante aproximadamente 10 minutos.
2. Mientras la superficie de la plancha aún está caliente, use un raspador de metal o una espátula para eliminar todo el óxido que pueda de la superficie de la plancha y las paredes interior y exterior.
3. Aplique una cantidad generosa de aceite de cocina a la superficie de la plancha y frote con lana de acero. Continúe aplicando aceite según sea necesario.
4. Limpie la superficie de la plancha y las paredes interior y exterior con toallas de papel.
5. Repita los pasos 2 a 4 hasta que no se observe óxido en las toallas de papel.
6. Utilice toallas de papel para aplicar otra capa uniforme de aceite de cocina a la superficie de la plancha y las paredes interior y exterior.
7. Encienda los quemadores y gire la perilla de control a SEAR (asar). Deje que la plancha siga el fuego activo hasta que el aceite de cocina deje de humear.
8. Gire la perilla de control a la posición OFF (apagado) y deje que la plancha se enfríe.
9. Repita los pasos 6 a 8 hasta que la superficie de la plancha tenga un agradable color oscuro.

***Los propietarios de planchas en áreas húmedas o costeras podrían necesitar volver a sazonar/ restaurar con mayor frecuencia con aceites de cocina más pesados para mantener el óxido y la corrosión al mínimo.***

# 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.

- Gire la perilla de control a la posición OFF (apagado) y retire el cilindro LP antes de limpiarlo.
- Compruebe que no haya llamas ni olor a gas.
- Asegúrese de que el regulador esté correctamente desconectado del aparato antes de cualquier limpieza.



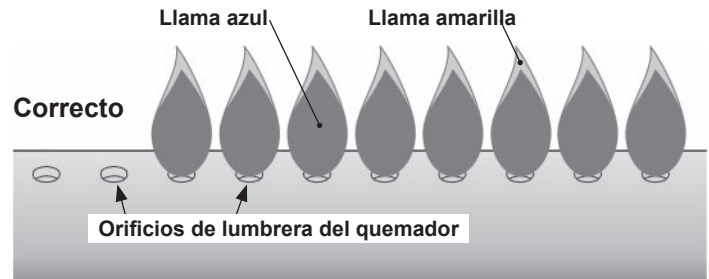
## PRECAUCIÓN



- 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.
  - Mantenga la(s) abertura(s) de ventilación del recinto del cilindro libres y sin escombros.

## COMPROBACIÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

Siempre revise la llama antes de cada uso. Encienda los quemadores y gire la perilla de control hacia la posición SEAR (asar). Una llama azul con poca o ninguna llama amarilla proporcionará el mejor calor.



### CAJA Y TAPA DEL QUEMADOR:

- La caja del quemador y la tapa se pueden limpiar con agua y jabón suave para platos. Para las manchas rebeldes se puede utilizar un desengrasante cítrico. Enjuague con agua y una toalla o seque al aire.

### SUPERFICIE DE COCCIÓN:

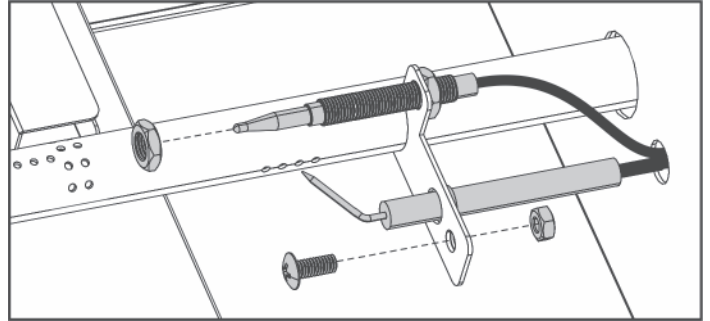
- Siga las instrucciones en "CÓMO CONDIMENTAR SU PLANCHA".
  - **No use jabón para platos.** Los jabones para platos que cortan la grasa disolverán/ degradarán el condimento resistente a las adherencias en la superficie de la plancha.



# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

## ⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Revise los tubos de los quemadores en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede obstruir el flujo de gas y provocar un incendio debajo del aparato. Evite bloqueos inspeccionando y limpiando los tubos de los quemadores con regularidad.

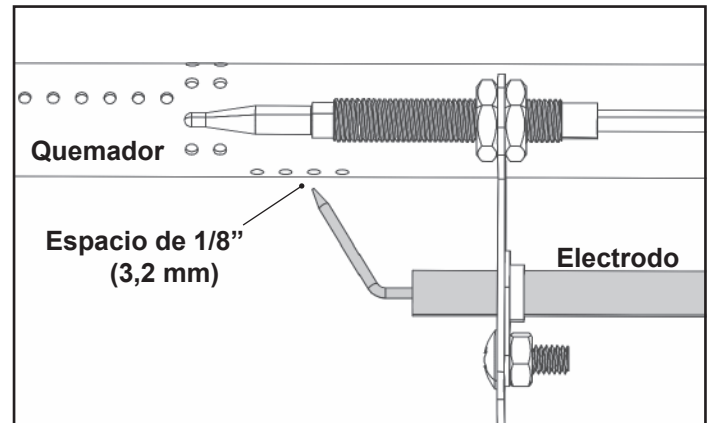
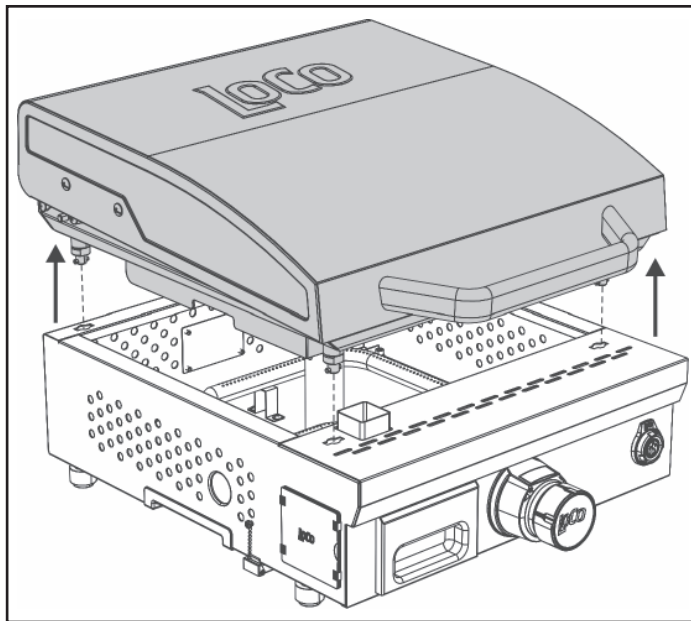


### EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DEL QUEMADOR:

Antes de retirar y limpiar los quemadores, asegúrese de lo siguiente:

- La perilla de control está en la posición OFF (apagado) y la plancha está completamente fría.
- El cilindro LP y el regulador se retiraron de la plancha.
- Las baterías se extrajeron de la caja del quemador y del encendedor.

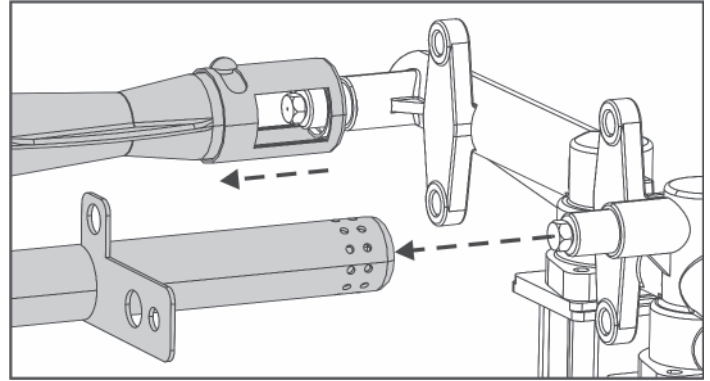
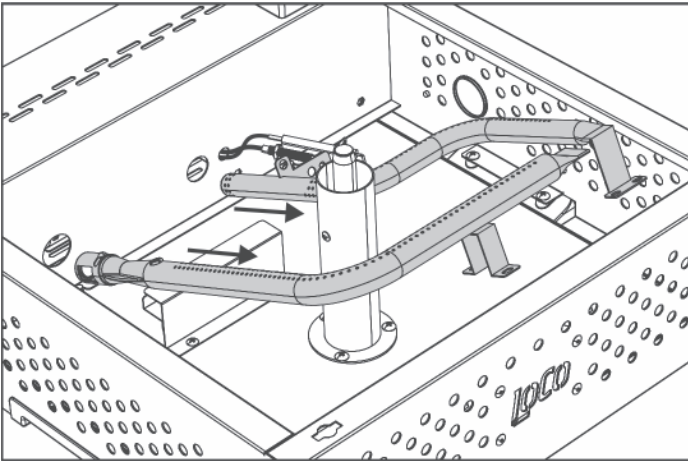
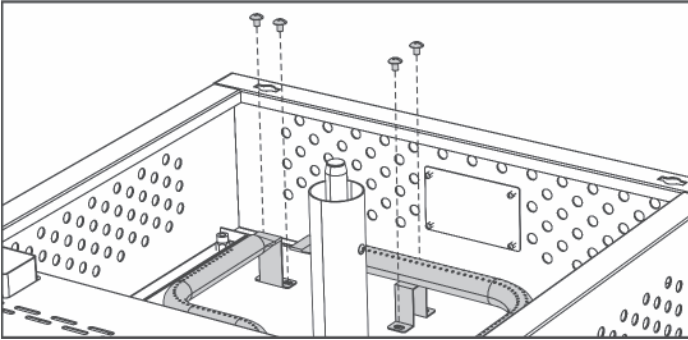
2. Quite la tuerca hexagonal posterior del sensor de calor (la tuerca hexagonal delantera permanece en su lugar). Retire el tornillo y la tuerca hexagonal del electrodo. Tenga cuidado de no doblar la punta del alambre del electrodo ni agrietar el eje del electrodo de cerámica.



Cuando vuelva a armar el electrodo, asegúrese de que haya un espacio de 1/8" (3,2 mm) entre la punta del electrodo y el quemador. La punta del electrodo debe apuntar directamente al orificio del puerto del quemador.

1. Gire las patas sobre la superficie de cocción para desbloquearlas de la caja del cargados, luego levante y retire la estufa y la tapa.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO



### ⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Cuando vuelva a montar los quemadores, asegúrese de alinear correctamente los quemadores con los orificios de las válvulas. Hacer esto es fundamental para obtener el máximo rendimiento y eficiencia.

4. Quite dos tornillos de cada soporte de quemador. Levante la parte trasera de los quemadores hacia arriba y hacia la parte trasera de la caja del quemador, deslizando los quemadores lejos de las válvulas. Retire con cuidado el sensor de calor y el electrodo del soporte del quemador.
5. Revise los quemadores en busca de grietas o agujeros grandes. Si los quemadores están dañados, comuníquese con el servicio al cliente para que los reemplacen.

Frote todos los residuos y la suciedad de la superficie exterior de los quemadores.

Limpie/abra los orificios de los puertos obstruidos con un alambre rígido, como un clip de papel abierto.

Limpie el interior del tubo del quemador con aire comprimido o una manguera de jardín con boquilla de alta presión. Deje que el quemador se seque por completo.

6. Siga los pasos en orden inverso para volver a montar los quemadores en la caja del quemador.

### ALMACENAMIENTO DE SU PLANCHA:

- Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición OFF (apagado).
- Limpie y seque todas las superficies.
- Recubrir los quemadores ligeramente con aceite de cocina evitará el exceso de óxido.
- Sazone la superficie de la plancha.
- Si la plancha se va a almacenar en interiores, retire el cilindro LP del regulador y almacene el cilindro al aire libre en un área bien ventilada lejos de la luz solar directa. Cubra la plancha y guárdela en un lugar fresco y seco.
- Si la plancha se va a almacenar al aire libre, use una cubierta para plancha para protegerse de los elementos.

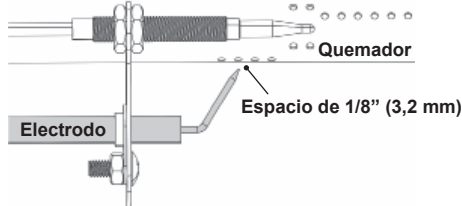
## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende con el encendedor.	El cilindro LP y/o el regulador no están conectados correctamente.	Asegúrese de que el regulador esté conectado correctamente a la plancha y que el cilindro LP esté conectado correctamente al regulador.
	El cilindro LP está vacío.	Vuelva a llenar el cilindro LP en un distribuidor autorizado, cambie o compre un cilindro LP lleno nuevo.
	La batería no está instalada correctamente.	Asegúrese de que los extremos + y - de la batería estén orientados correctamente. El extremo + debe estar hacia el botón de encendido.
	Batería baja o agotada.	Reemplace con una nueva batería alcalina AA.
	El botón de encendido no está instalado correctamente.	Desenrosque el botón del encendedor y vuelva a instalarlo. Asegúrese de que los cables estén alineados y enganchados por completo.
	Cables o electrodo cubiertos de residuos de cocción.	Limpie el alambre y/o el electrodo con alcohol isopropílico.
	El electrodo y los quemadores están mojados.	Seque con un paño limpio.
	Electrodo agrietado o roto; "chispas en las grietas".	Póngase en contacto con servicio al cliente para obtener piezas de repuesto.
	El encendedor no funciona correctamente.	Póngase en contacto con servicio al cliente para obtener piezas de repuesto.
El quemador no se enciende con un fósforo.	El cilindro LP y/o el regulador no están conectados correctamente.	Asegúrese de que el regulador esté conectado correctamente a la plancha y que el cilindro LP esté conectado correctamente al regulador.
	El cilindro LP está vacío.	Vuelva a llenar el cilindro LP en un distribuidor autorizado, cambie o compre un cilindro LP lleno nuevo.
	Obstrucción del flujo de gas.	Limpie los tubos de los quemadores.
	Desacoplamiento del quemador a la válvula.	Vuelva a conectar el quemador y la válvula.
	Puertos del quemador obstruidos o bloqueados.	Limpie los puertos del quemador.
Patrón de llama irregular. La llama no recorre toda la longitud del quemador.	Los puertos del quemador están obstruidos o bloqueados.	Limpie los puertos del quemador.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Caída repentina del flujo de gas o reducción de la altura de la llama.	El cilindro LP está vacío.	Vuelva a llenar el cilindro LP en un distribuidor autorizado, cambie o compre un cilindro LP lleno nuevo.
	El dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD) en el tanque LP se ha activado/disparado.	Gire la perilla de control a la posición de OFF (apagado), espere 30 segundos y luego vuelva a encender la plancha. Si las llamas aún son demasiado bajas, reinicie el dispositivo de protección contra sobrellenado. Gire las perillas de control a la posición OFF (apagado). Desconecte el cilindro LP del regulador y espere al menos un minuto. Vuelva a conectar el cilindro LP al regulador.
La llama es amarilla o naranja.	El quemador nuevo puede tener aceites de fabricación residuales.	Encienda la plancha y queme en la posición SEAR (asar) durante 15 minutos.
	Obstrucción del flujo de gas.	Limpie los tubos de los quemadores.
	Residuos de grasa o comida en el quemador.	Quemador limpio.
	Mala alineación o desacoplamiento del quemador a la válvula.	Alinee/vuelva a conectar el quemador y la válvula.
Las llamas se apagan.	Vientos fuertes o ráfagas.	No use la plancha con vientos fuertes.
	El cilindro LP está vacío.	Vuelva a llenar el cilindro LP en un distribuidor autorizado, cambie o compre un cilindro LP lleno nuevo.
	El dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD) en el cilindro LP se ha activado/disparado.	Consulte "Caída repentina en el flujo de gas o altura de llama reducida" más arriba.
Fuego de grasa persistente.	Grasa atrapada por la acumulación de alimentos alrededor del sistema del quemador.	Gire la perilla de control a la posición OFF (apagado). Deje que el fuego de la grasa se apague y la plancha se enfríe. Limpie todas las partes del exceso de grasa y acumulación de alimentos.
Llamaradas.	Acumulación de grasa.	Limpie todas las partes con exceso de grasa.
	Exceso de grasa en la carne.	Quite el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla.
	Temperatura de cocción demasiado alta.	Ajústelo a una temperatura más baja.
Retroceso de la llama (fuego en el tubo del quemador).	Tubo del quemador bloqueado.	Limpie el tubo del quemador.
Superficie de la plancha.	La superficie ha comenzado a oxidarse.	El óxido en la superficie de la plancha es normal con el uso. Siga las instrucciones de este manual para renovar/sazonar la superficie de la plancha.
	La superficie de la plancha está opaca.	La superficie de la plancha se ha calentado demasiado y ya no está sazonada. Siga las instrucciones de este manual para renovar/sazonar la superficie de la plancha.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El exceso de grasa se acumula en la superficie de la plancha durante la cocción.	Superficie de cocción no ajustada para el drenaje de grasa.	Usando la llave incluida, gire las patas de la estufa para subir o bajar la estufa hasta que la grasa fluya hacia el desagüe.
Código de error <b>ErrF</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cilindro de propano vacía.</li> <li>2. Ha pasado demasiado tiempo después de encender la válvula antes de que se active el sensor de llama.</li> <li>3. Falla del sensor de llama o falla del sensor de llama para detectar la llama.</li> <li>4. Primera vez que se enciende la plancha después de conectar el cilindro de propano.</li> <li>5. Punta del electrodo fuera de posición.</li> <li>6. Mal funcionamiento del encendedor.</li> <li>7. Los cables del encendedor están pellizcados o forman arcos detrás del panel de control.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compruebe el nivel de combustible en el cilindro.</li> <li>2. Espere 5 minutos para que el combustible se disipe y vuelva a intentar el encendido.</li> <li>3. Compruebe que el sensor de llama no tenga ninguna acumulación de carbón.</li> <li>4. Compruebe que el sensor de llama esté en contacto con la llama piloto.</li> <li>5. Asegúrese de que haya un espacio de 1/8" (3,2 mm) entre la punta del electrodo y el quemador. La punta del electrodo debe apuntar directamente al orificio del puerto del quemador.</li> </ol>  <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Comuníquese con el servicio de atención al cliente.</li> <li>7. Comuníquese con el servicio de atención al cliente.</li> </ol>
Código de error <b>Err1</b>	El sensor de temperatura está desconectado.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compruebe si el sensor de temperatura y su cableado están dañados.</li> <li>2. Asegúrese de que el sensor de temperatura esté bien conectado al controlador.</li> <li>3. Comuníquese con el servicio de atención al cliente.</li> </ol>
Código de error <b>Err2</b>	El sensor de temperatura está en cortocircuito eléctrico.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Inspeccione el cableado del sensor de temperatura en busca de áreas donde el aislamiento pueda estar cortado o halla contacto entre los componentes metálicos.</li> <li>2. Comuníquese con el servicio de atención al cliente.</li> </ol>
Código de error <b>Err3</b>	La válvula de solenoide 1 no funciona.	Comuníquese con el servicio de atención al cliente.
Código de error <b>Err4</b>	La válvula de solenoide 2 no funciona.	Comuníquese con el servicio de atención al cliente.
Código de error <b>BALO</b>	Baterías bajas o agotadas.	Reemplácelas con dos pilas D alcalinas nuevas.
El control SmartTemp™ no funciona. La pantalla no se enciende.	Baterías bajas o agotadas.	Reemplácelas con dos pilas D alcalinas nuevas.
	Baterías no instaladas correctamente.	Asegúrese de que los extremos + y - de la batería estén orientados correctamente. Consulte las instrucciones de montaje para conocer la orientación adecuada de las pilas.

## 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.

Número de modelo: LCG1STTC16



Este dispositivo cumple con la parte 15 de las normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

- (1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y
- (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las que pudiera causar un funcionamiento no deseado.

Nota: Este equipo ha sido probado y se ha verificado que cumple con los límites para ser un dispositivo digital de Clase B, conforme a la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites han sido diseñados para proporcionar una protección razonable contra las interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza conforme a las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales a las radiocomunicaciones. Sin embargo, no se puede garantizar que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir las interferencias mediante una o varias de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consultar al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

Importador: LOCO-CRAZY GOOD COOKERS, INC.

Dirección: 506 Manchester Expressway, Suite A2, Columbus, GA 31904

Número de teléfono: 800-391-0436



**LoCo - Crazy Good Cookers, Inc.**

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



**Conéctese con nosotros @lococookers • lococookers.com**  
**#whatchagriddlin**

Fabricado en China