

# LoCo<sup>®</sup>

COOKERS

Manual del propietario  
Instrucciones de montaje

## SmartTemp™ de 3 quemadores de 36” Plancha de precisión

*Patente pendiente*

Modelo: LCG3ST3C36



### ⚠ **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.

### ADVERTENCIA

- No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca a este o cualquier otro aparato.
- Un cilindro de LP que no esté conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este o cualquier otro artefacto.
- 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:**  
**46,500 BTU/H**

Certificado bajo ANS Z21.58 - CSA 1.6-2018  
Electrodomésticos de gas para cocinar al aire libre

# ÍNDICE

Advertencias.....	2, 4-7
Diagrama de las piezas.....	8
Lista de piezas.....	9
Hardware .....	10
Instrucciones de montaje.....	11-19
Prueba de fugas.....	20-21
Operación .....	21-23
Características especiales:.....	24-25
Cuidado y mantenimiento.....	26-29
Resolución de problemas.....	30-32
Garantía .....	33

# 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, o el *Código de Instalación de Gas Natural y Propano*, CSA B149.1, o el *Código de Almacenamiento y Manipulación*, CSA B149.2, o la Norma para *vehículos recreativos*, ANSI A119.2/ NFPA 1192 y CSA Z240 Serie RV, *Código de vehículos recreativos*, según corresponda.
- Este aparato, una vez instalado, debe conectarse a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el *Código Eléctrico Nacional*, ANSI/NFPA 70, o el *Código Eléctrico Canadiense, Parte I*, CSA C22.1.
- 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.
- Mantenga el cable de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible alejados de cualquier superficie caliente.
- 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.

## ADVERTENCIAS

- 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 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.
- 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.
- 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 levantar los estantes laterales mientras enciende los quemadores, o no esperar 5 minutos para permitir que el gas se disipe si los quemadores no se encienden, puede resultar en una llamarada explosiva.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable o los enchufes en agua u otro líquido.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje que el aparato se enfríe antes de poner o quitar piezas.
- No opere un aparato a gas para cocinar al aire libre con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Comuníquese con el fabricante para su reparación.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa ni toque superficies calientes.
- No utilice este aparato para fines distintos a los previstos.
- Al realizar la conexión, primero conecte el enchufe al electrodoméstico, luego enchúfelo en el tomacorriente.
- Utilice únicamente un circuito protegido con interruptor de falla a tierra (GFI) con este aparato.
- Utilice únicamente el cable de alimentación suministrado por el fabricante.
- 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.

# 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.

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.

## ⚠ PELIGRO ⚠

- Si huele, ve o escucha fugas de gas, INMEDIATAMENTE aléjese del tanque LP y comuníquese con su 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.

### 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.

### DESMONTAJE, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEL TANQUE LP

1. Coloque las perillas de control y la válvula del tanque de propano líquido en la posición OFF (apagar). Gire la tuerca de acoplamiento en sentido antihorario solo con la mano. Nunca use herramientas para desconectar.



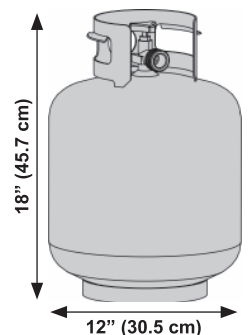
Tapa antipolvo

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

### TANQUE LP

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

- Las medidas deben ser de 12" (30,5 cm) de diámetro por 18" (45,7 cm) de alto con 20 lb (9,1 kg) de capacidad máxima.
- El cilindro de suministro de gas LP que se utilizará debe estar construido y marcado de acuerdo con las *Especificaciones para cilindros de gas LP* del Departamento de Transporte de

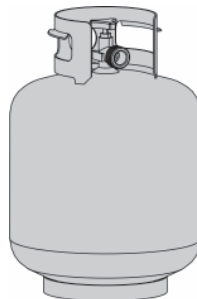


## ADVERTENCIAS: TANQUE LP

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.

### El tanque LP debe incluir lo siguiente:

- Un dispositivo de conexión de cilindro compatible con la conexión para aparatos de cocina al aire libre.
- Válvula de alivio de seguridad.
- Un dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD) listado. Este dispositivo de seguridad está identificado por la manivela triangular. Utilice solo tanques equipados con este tipo de válvula.
- El tanque de propano líquido debe disponerse para la extracción de vapor e incluir un collar que proteja la válvula del tanque de propano líquido.



Correcto en posición vertical cilindro orientación

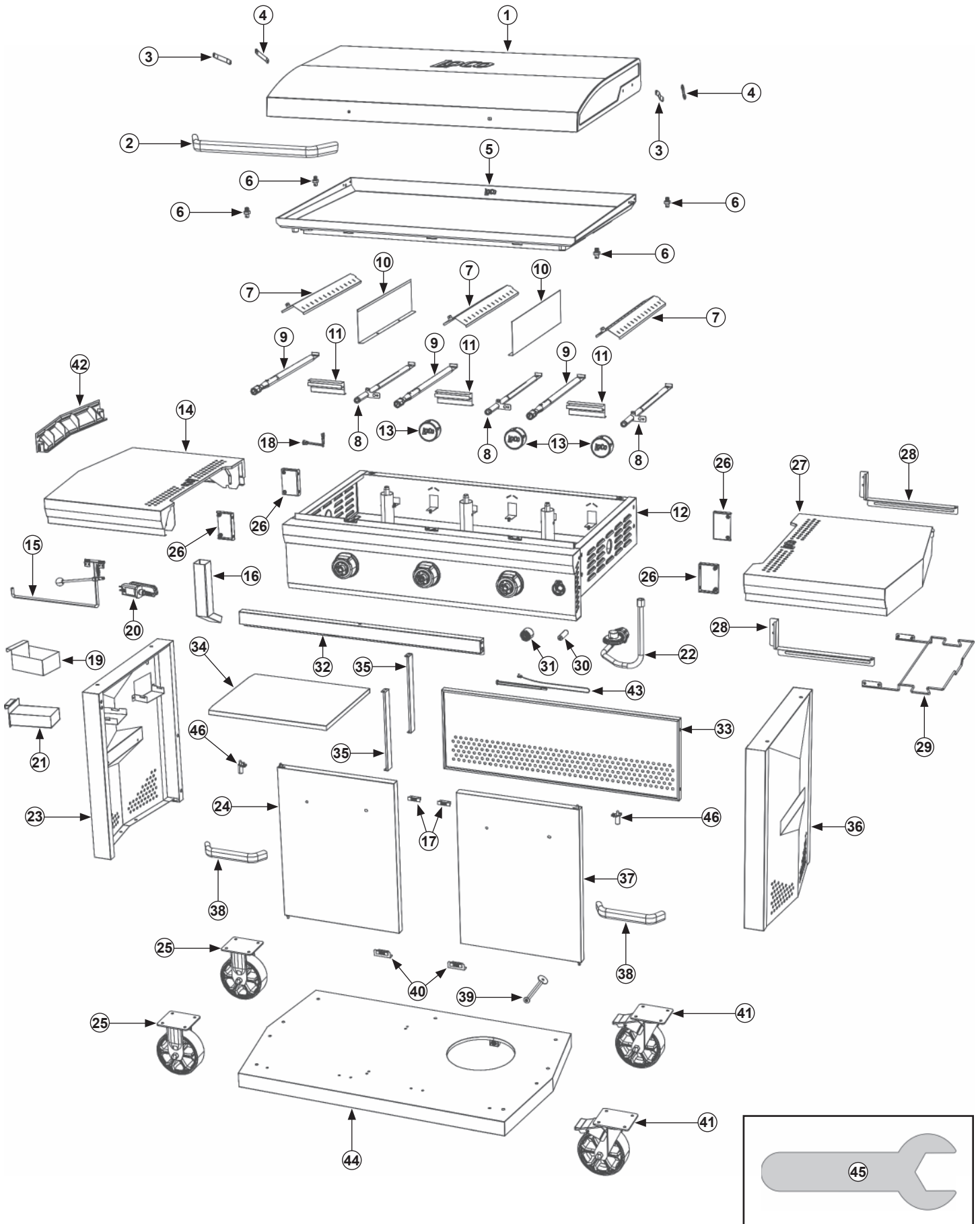


## PELIGRO



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.

# DIAGRAMA DE LAS PIEZAS





## LISTA DE PIEZAS

Pieza n°.	Descripción	Cant.	Pieza n°.	Descripción	Cant.
1	Tapa	1	24	Puerta del carro, izquierda	1
2	Asa de la tapa	1	25	Rueda (sin bloqueo)	2
3	Soporte de bisagra de la tapa, largo	2	26	Soporte del estante lateral	4
4	Soporte de bisagra de la tapa, corto	2	27	Estante lateral, derecho	1
5	Superficie de cocción	1	28	Soporte del estante para bolsas de basura	2
6	Pata de bloqueo para placa de cocción	4	29	Estante para bolsas de basura	1
7	Barra saborizante	3	30	Batería AA	1
8	Tubo de quemador, piloto	3	31	Botón de encendido y bisel	1
9	Tubo de quemador, no piloto	3	32	Soporte del carro, delantero	1
10	Divisor de caja del quemador	2	33	Panel del carro, parte posterior	1
11	Canal de arrastre de gas	3	34	Estante de exclusión del tanque	1
12	Caja del quemador, completa	1	35	Pata del estante de exclusión del tanque	2
13	Perilla de control	3	36	Panel del carro, derecho	1
14	Estante lateral, izquierdo	1	37	Puerta del carro, derecha	1
15	Toallero de papel	1	38	Manija de la puerta	2
16	Conducto de grasa	1	39	Tornillo de retención del tanque	1
17	Imán de puerta superior	2	40	Imán de puerta inferior	2
18	Puerto de alimentación	1	41	Rueda giratoria (con bloqueo)	2
19	Bandeja de almacenamiento del cable de alimentación	1	42	Ganchos para herramientas	1
20	Cable de alimentación	1	43	Portafósforos con cadena	1
21	Bandeja de grasa	1	44	Base del carro	1
22	Regulador con manguera	1	45	Llave para ajustar la superficie de cocción	1
23	Panel del carro, izquierdo	1	46	Bisagra de puerta superior	2

Póngase en contacto con el servicio al cliente si faltase alguna pieza, si estuviese dañada o si necesita piezas de repuesto.

**800-391-0436 • customerservice@lococookers.com • lococookers.com**

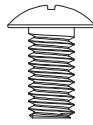
# HARDWARE

**A**



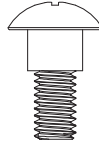
Tornillo M4x10  
Cant. 21

**B**



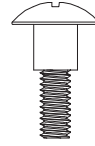
Tornillo M6x12  
Cant. 49

**C**



Tornillo M6x10  
Cant. 8

**D**



Tornillo M4x10  
Cant. 5

**E**



Tuerca  
hexagonal M4  
Cant. 2

**Herramientas necesarias: Destornillador Phillips • Llave ajustable**

(No incluidas)

**Llave para ajustar la superficie de cocción**

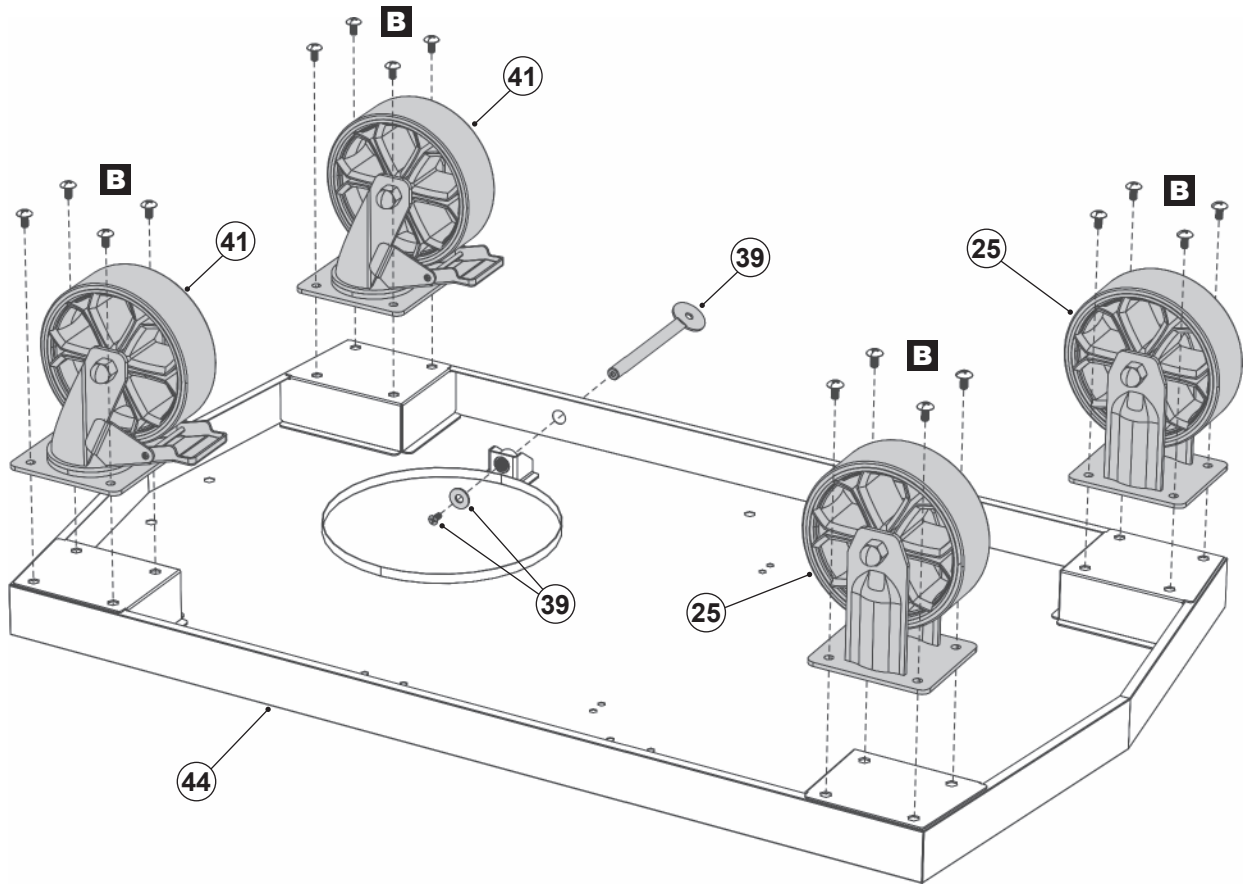
(Incluido)

**Se requieren dos personas para el armado.**

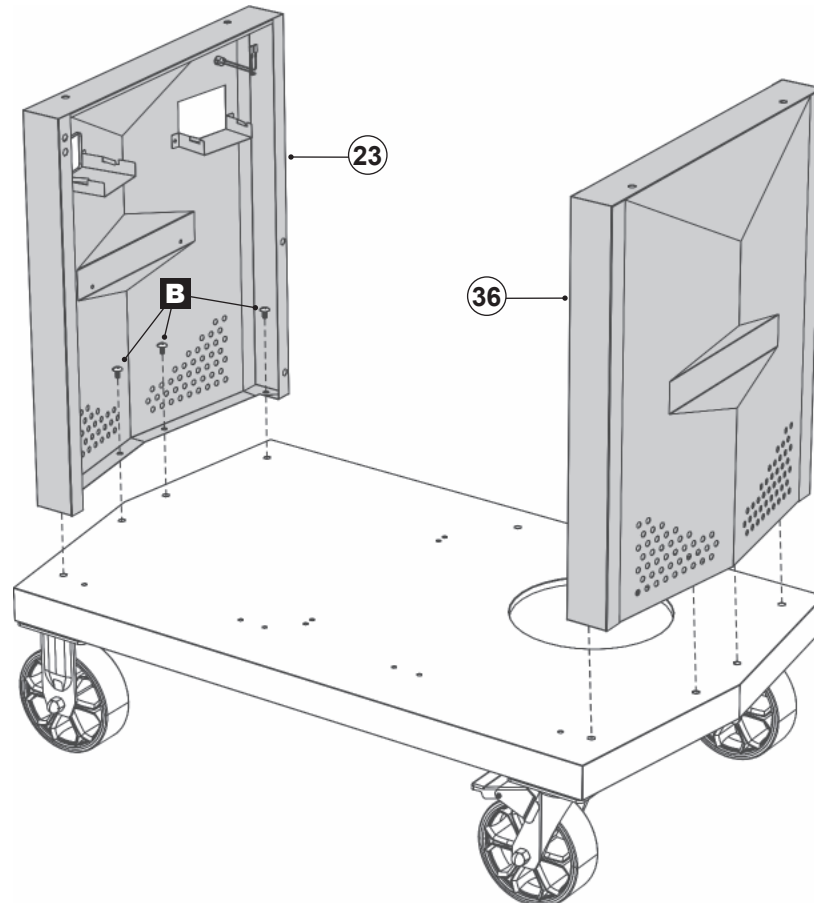


# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1

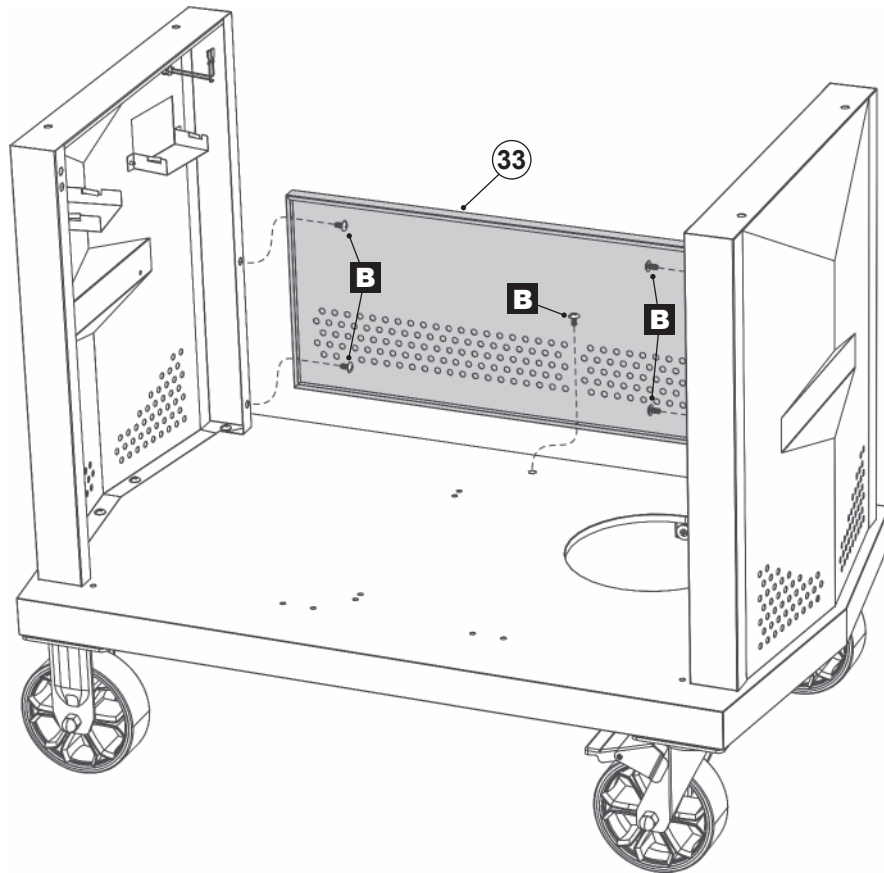


2

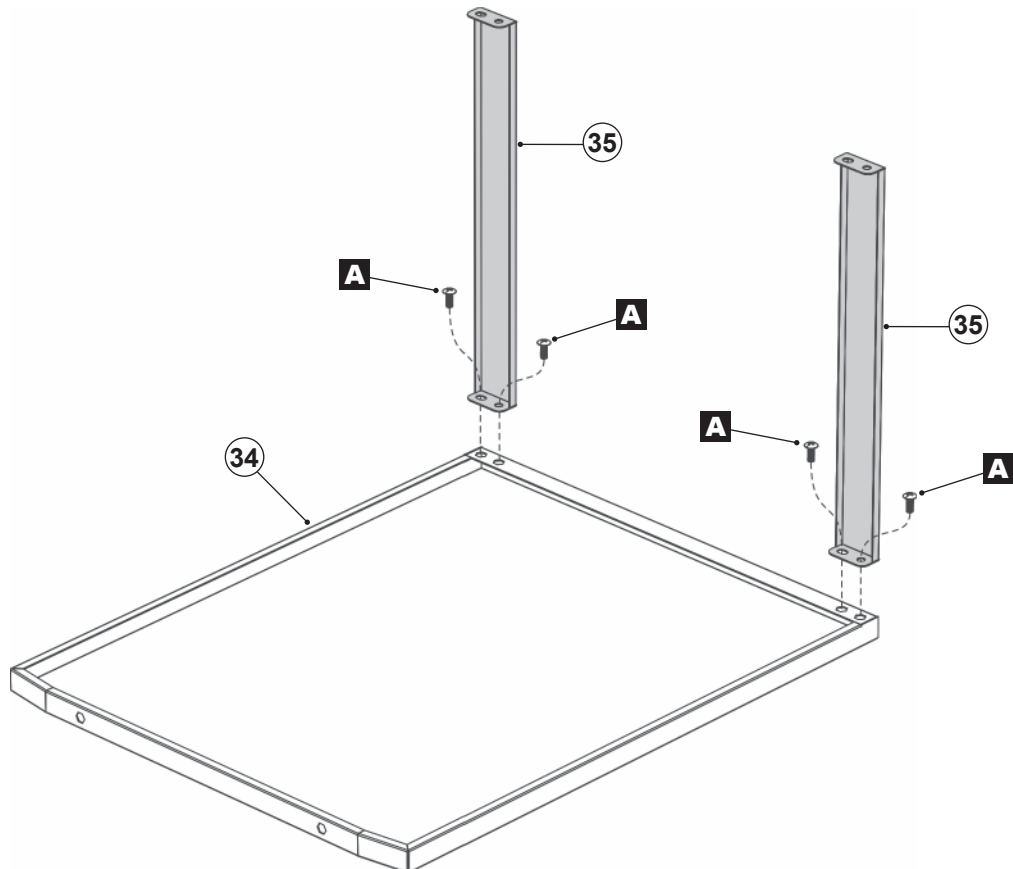
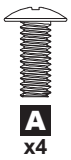


# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

3

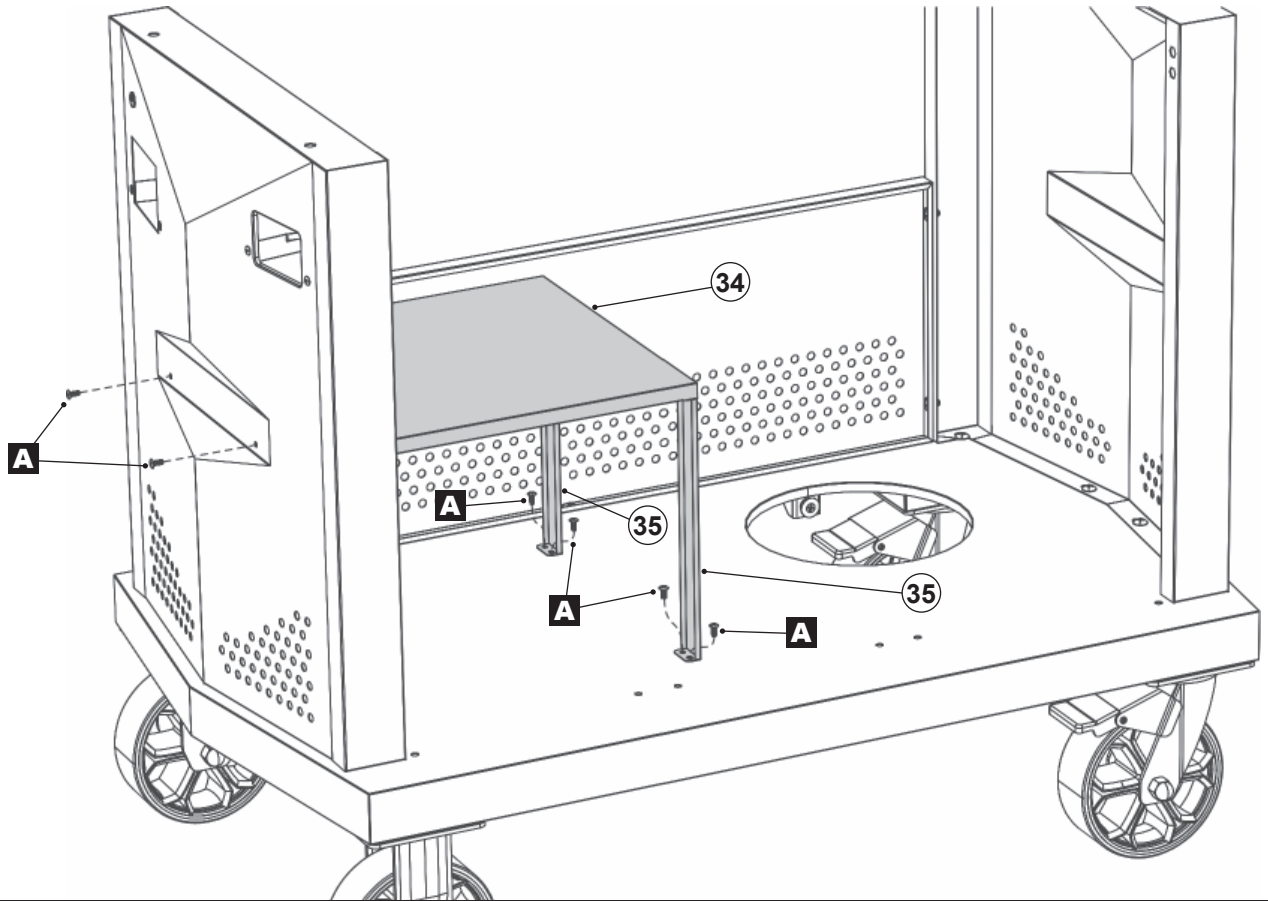


4

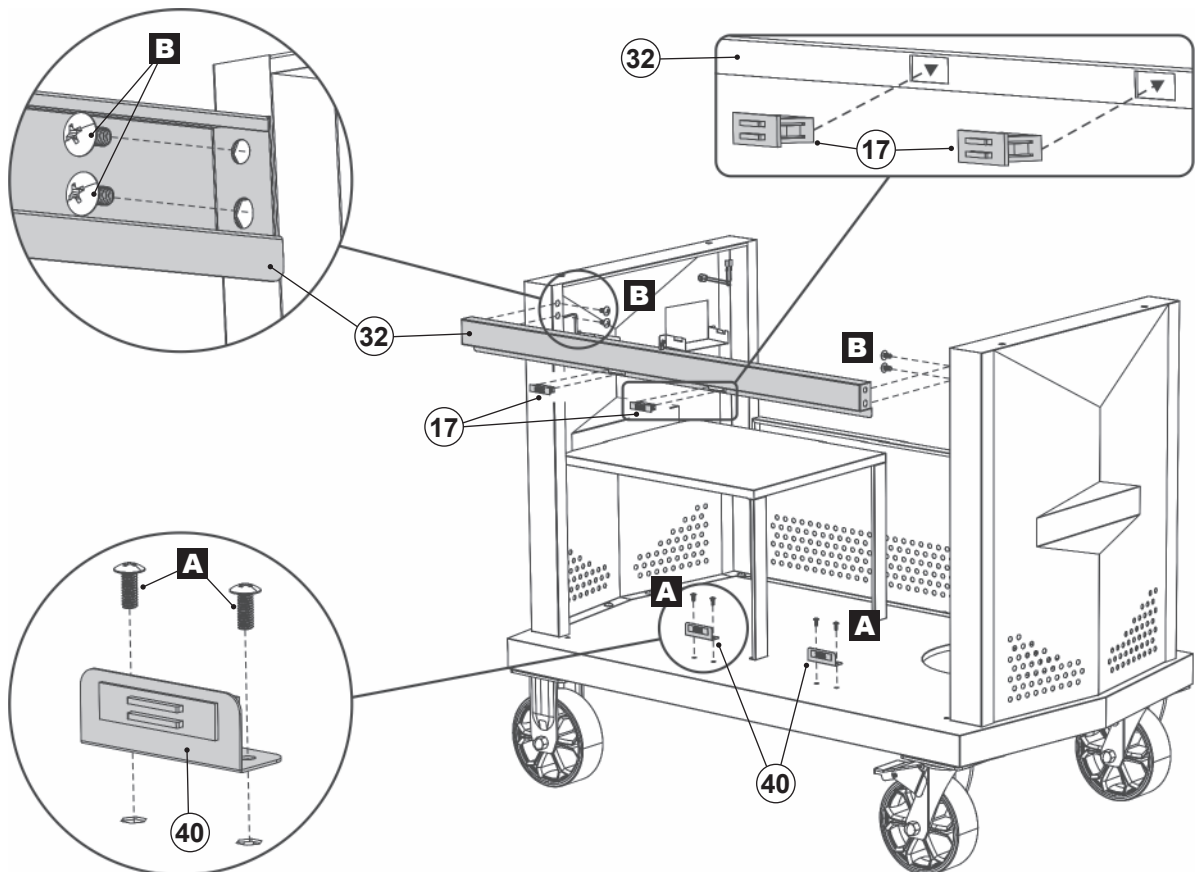


# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

5

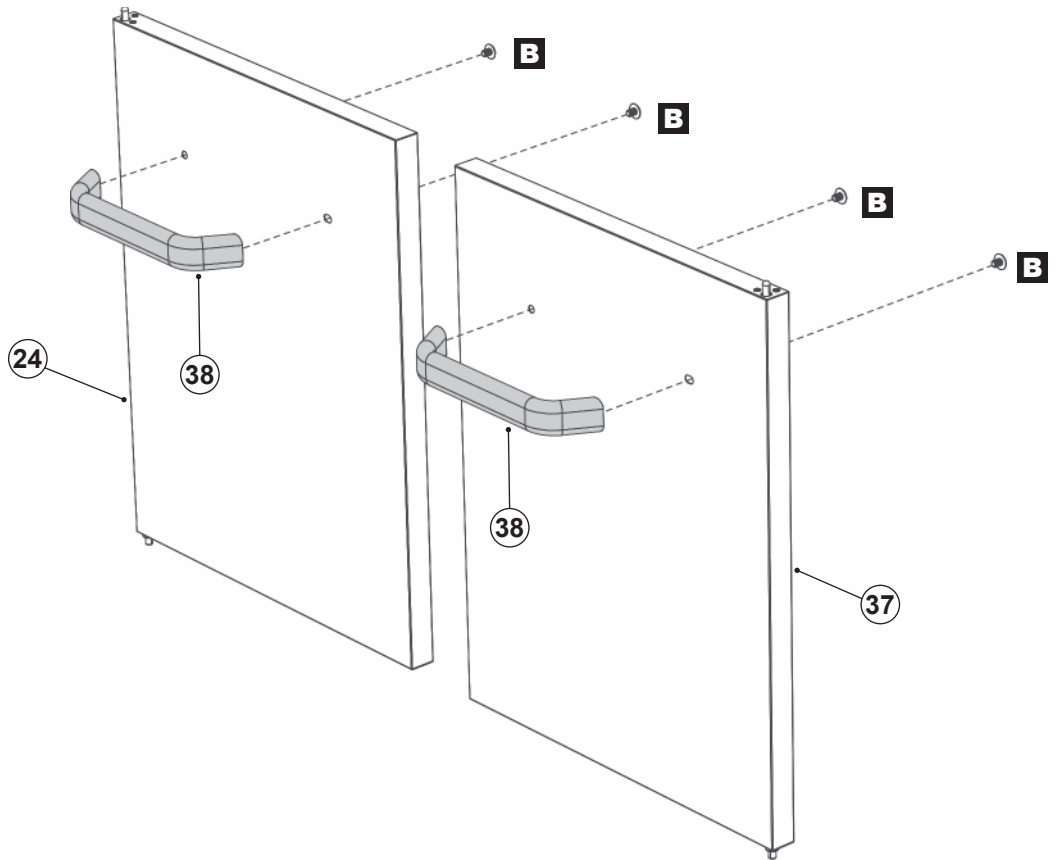


6

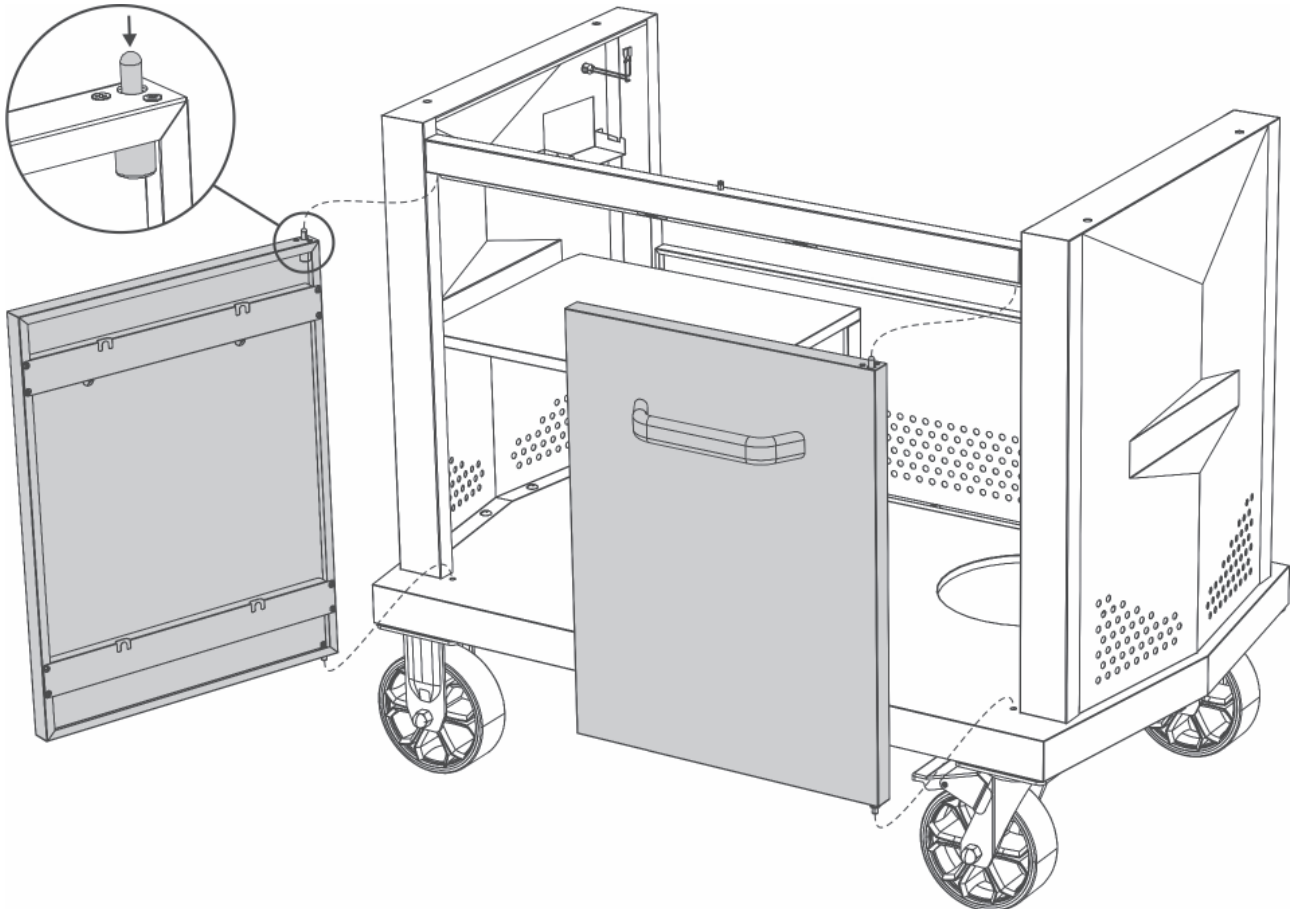
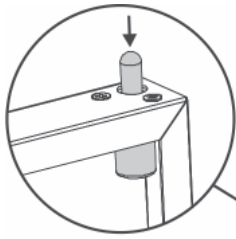


# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

7

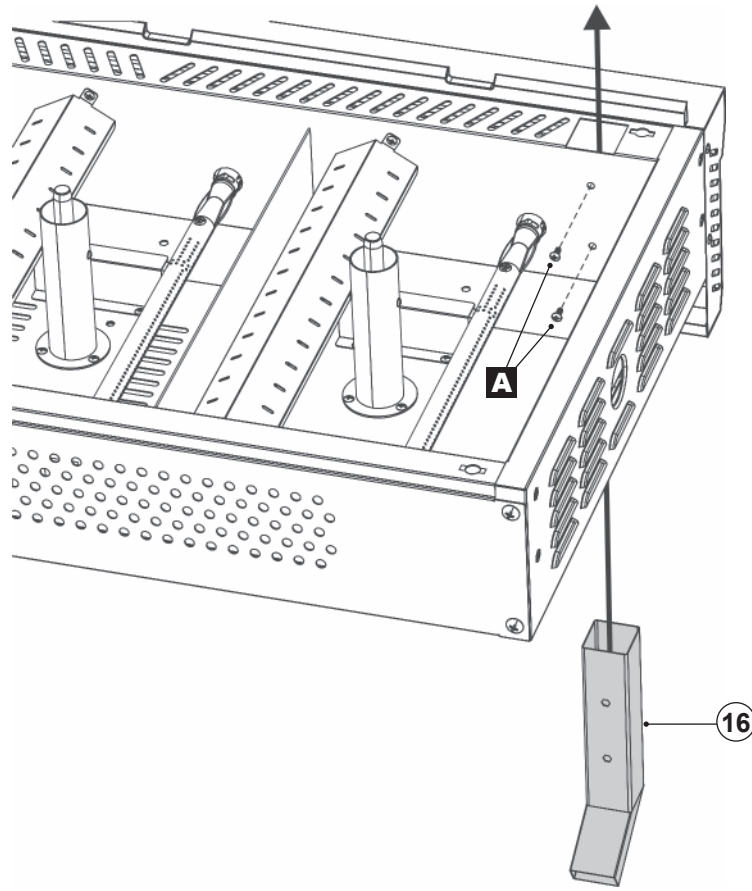


8

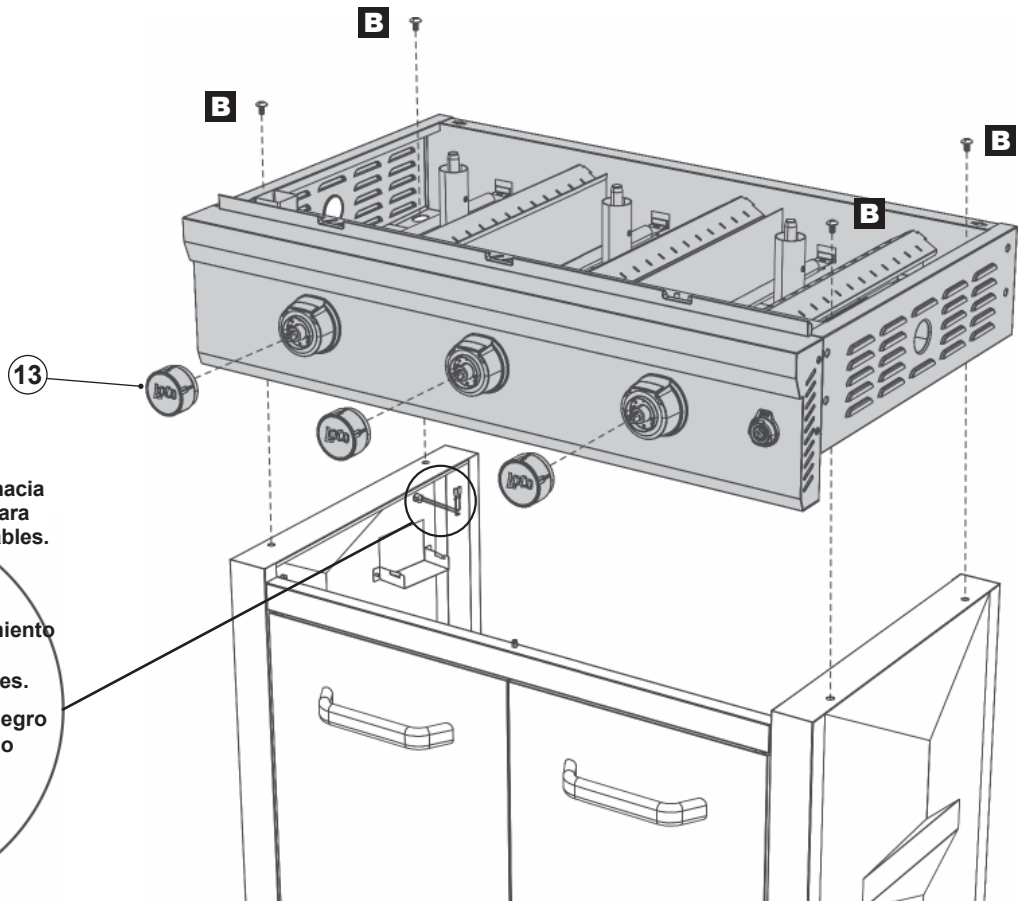


# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

9



10



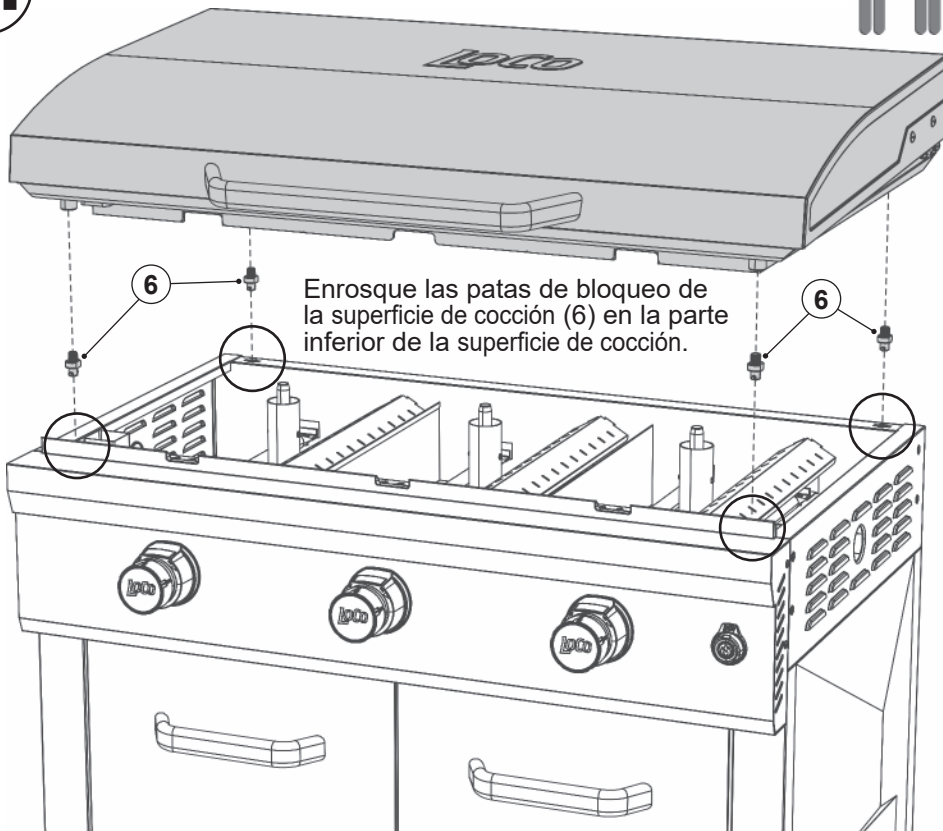
Deslice el aislamiento blanco hacia atrás desde los conectores para identificar los colores de los cables.

Emparejamiento de colores de los cables.

- Negro a negro
- Rojo a rojo

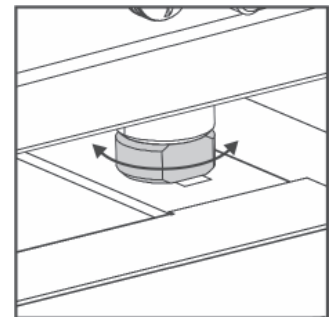
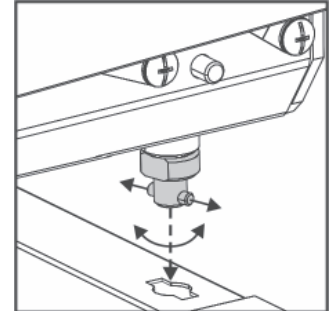
# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

11

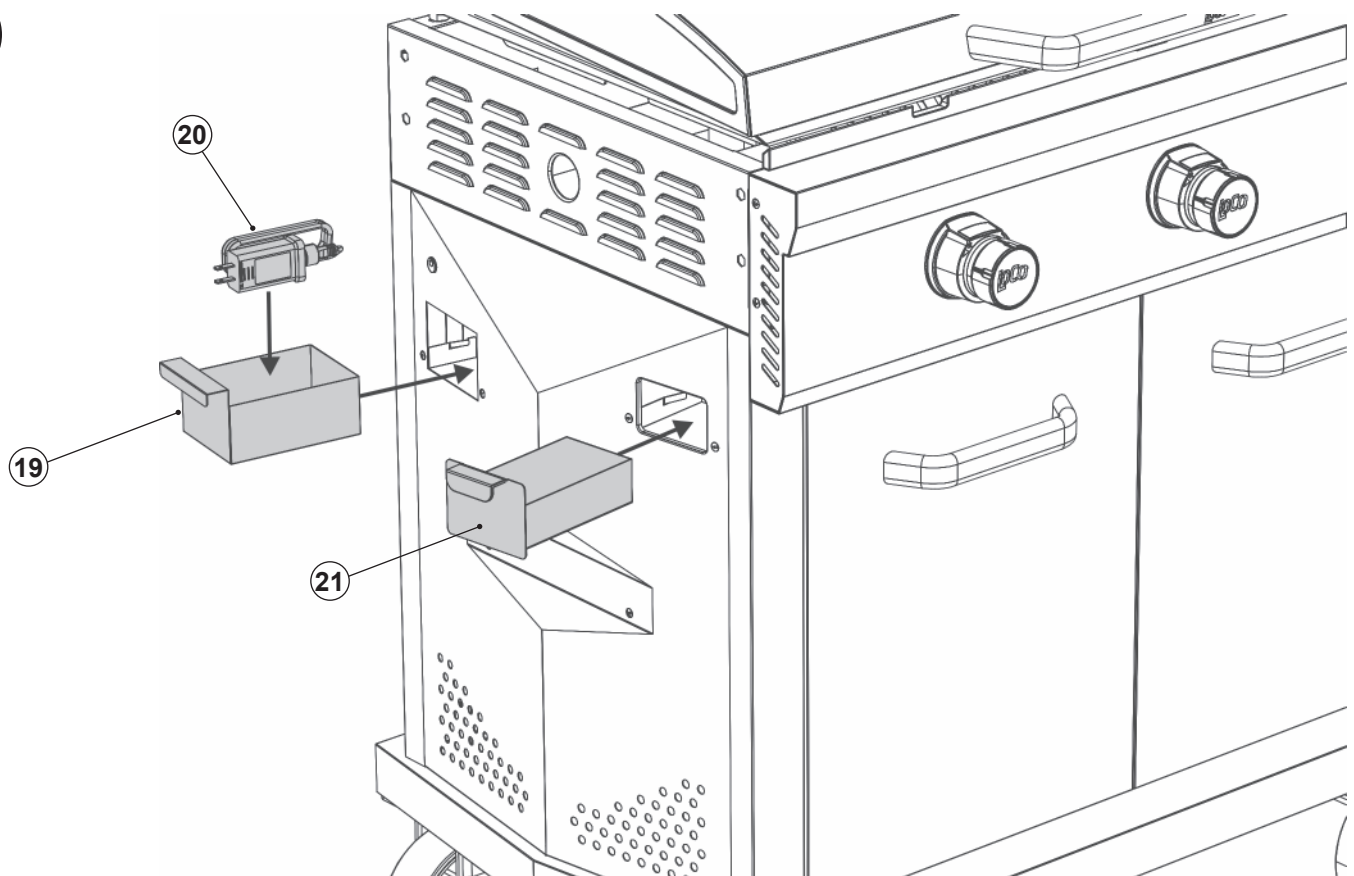


Enrosque las patas de bloqueo de la superficie de cocción (6) en la parte inferior de la superficie de cocción.

Uso incluido llave de ajuste. Ver página 24 "Gestión de grasa integrada."



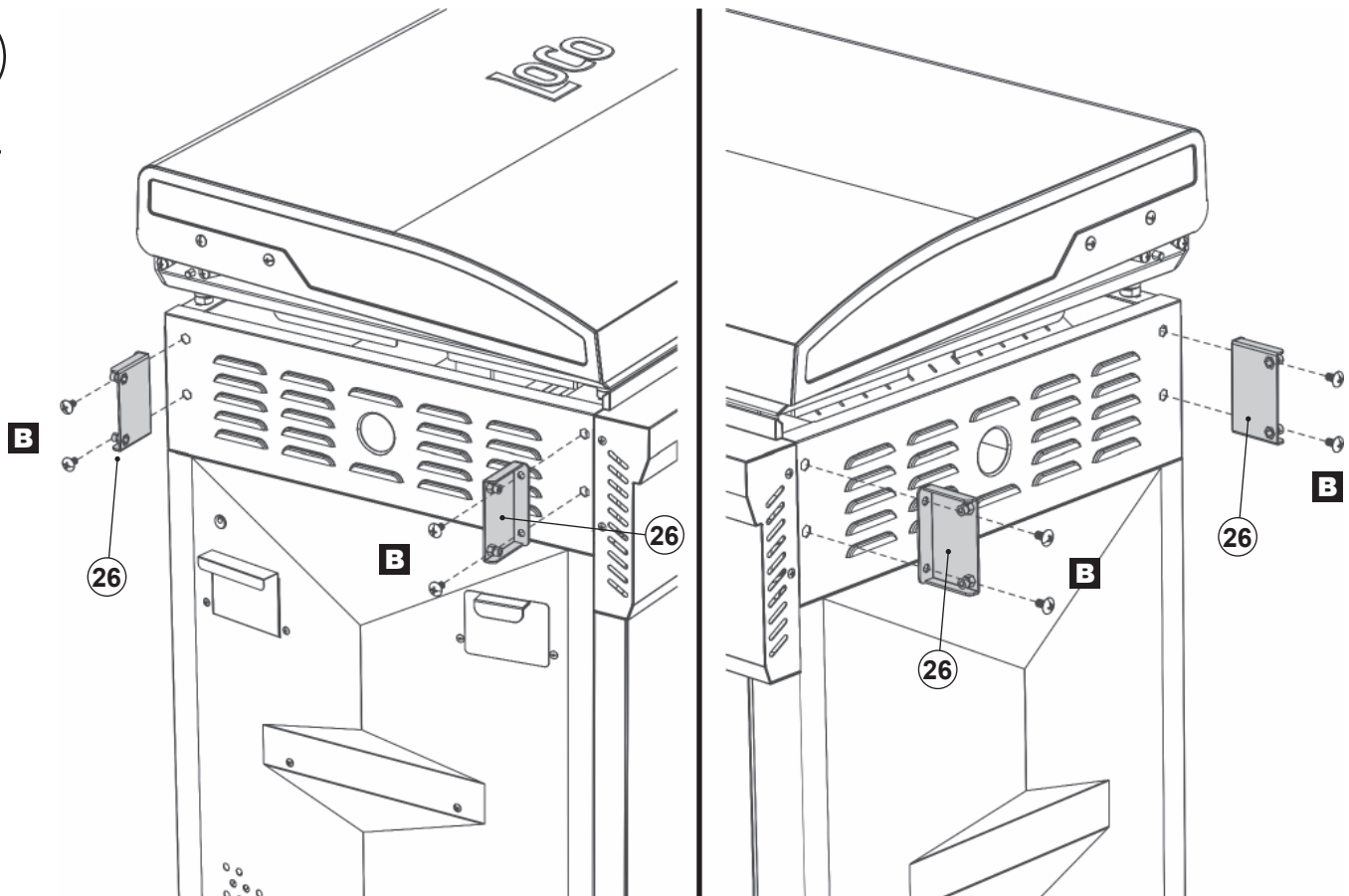
12



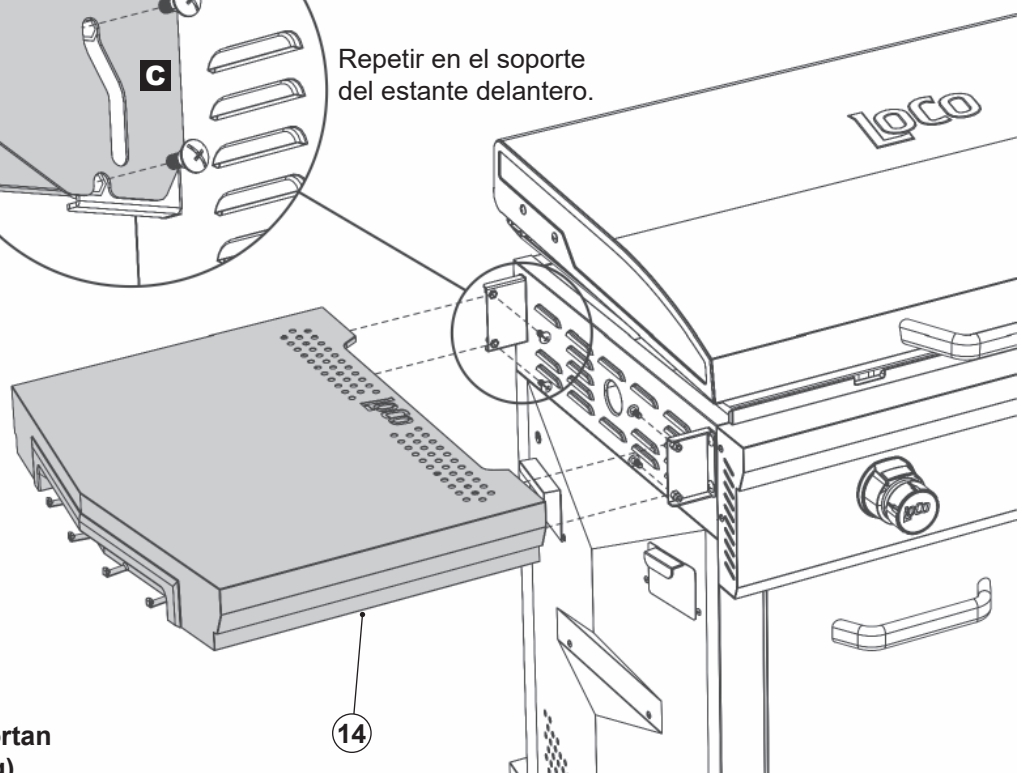
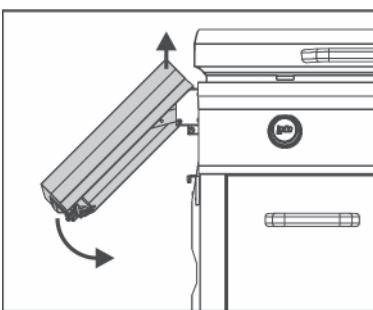
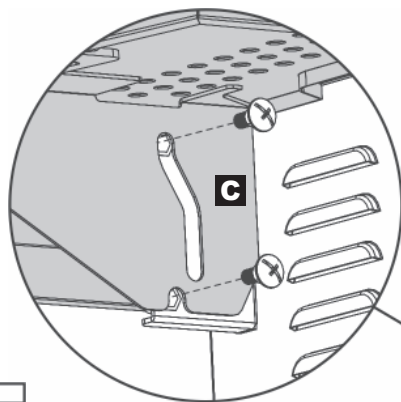


# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

13



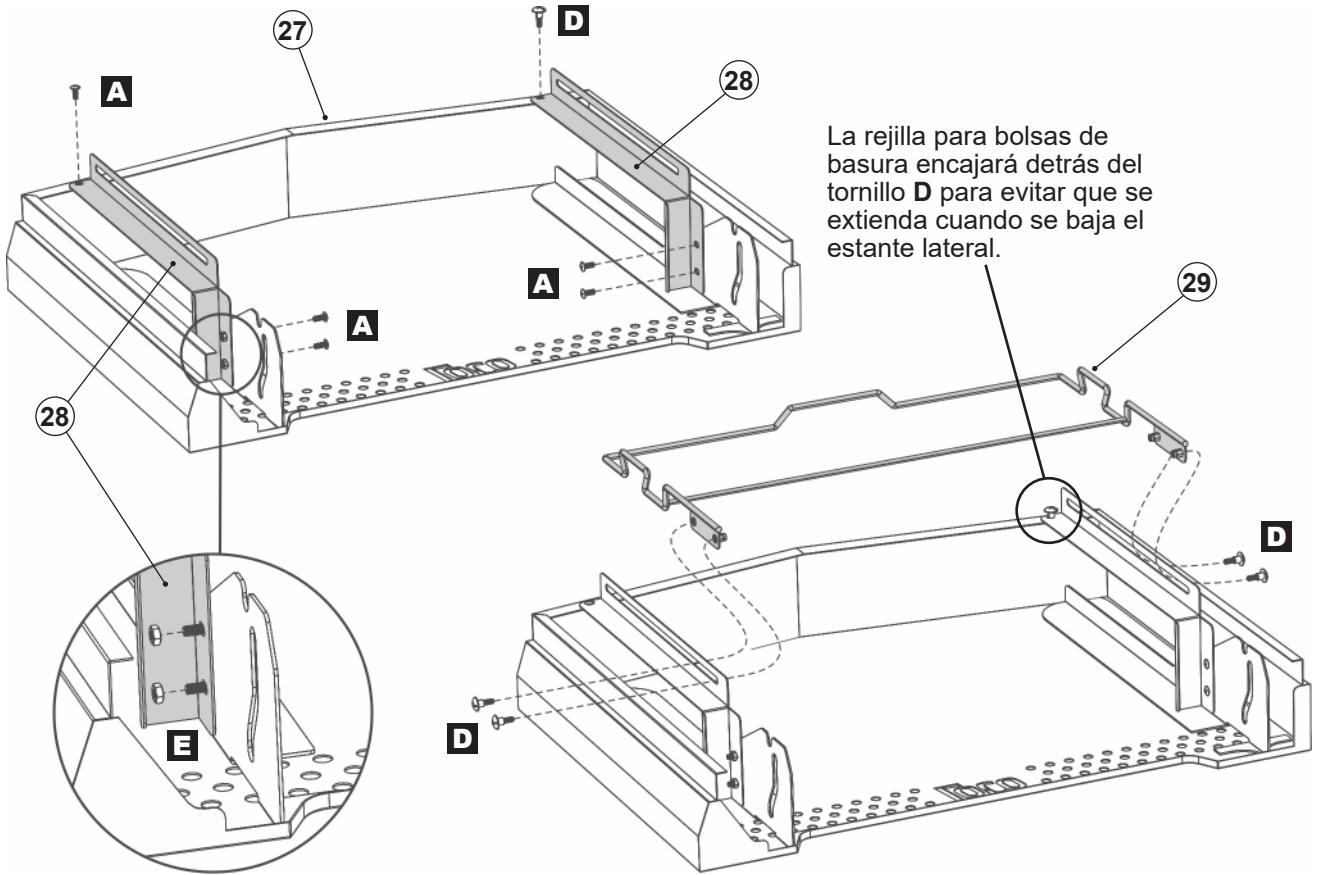
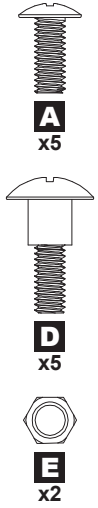
14



Nota: Los estantes laterales soportan un peso máximo de 25 lb. (11,3 kg)

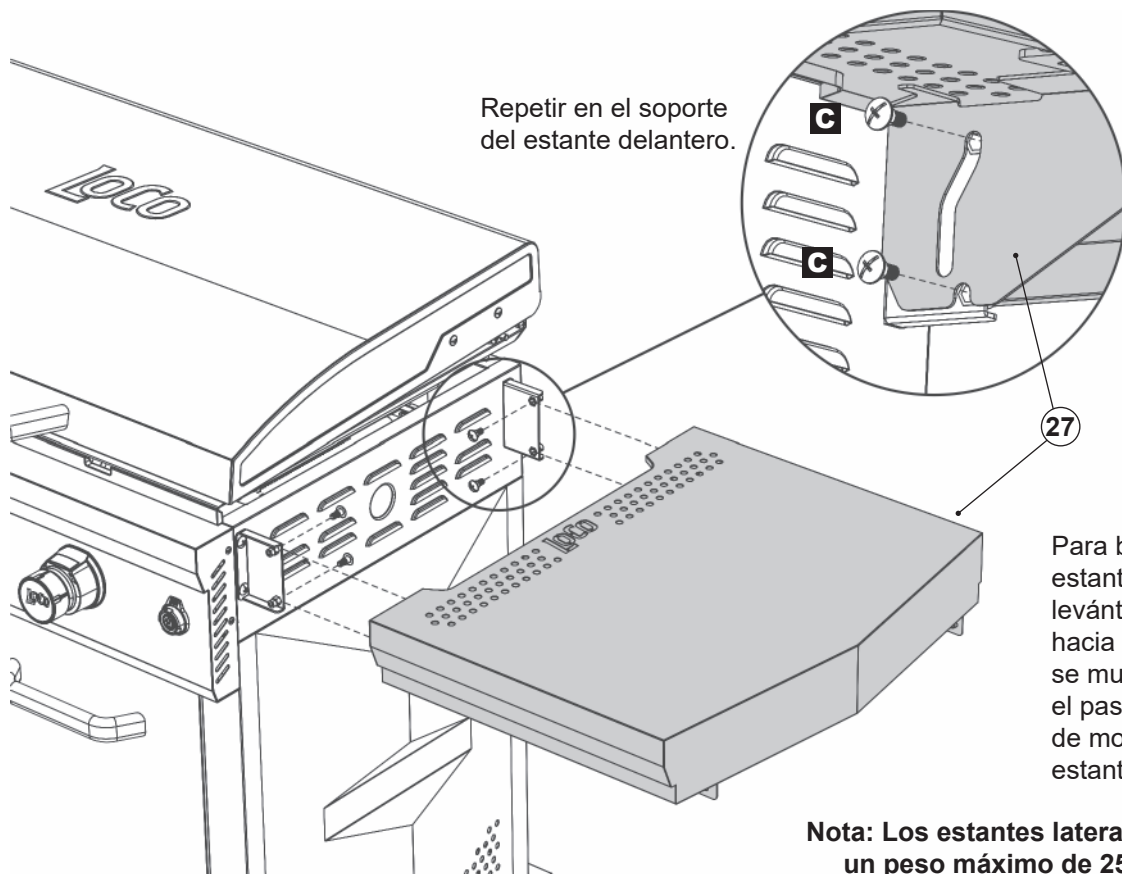
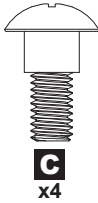
# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

**15**



La rejilla para bolsas de basura encajará detrás del tornillo **D** para evitar que se extienda cuando se baja el estante lateral.

**16**



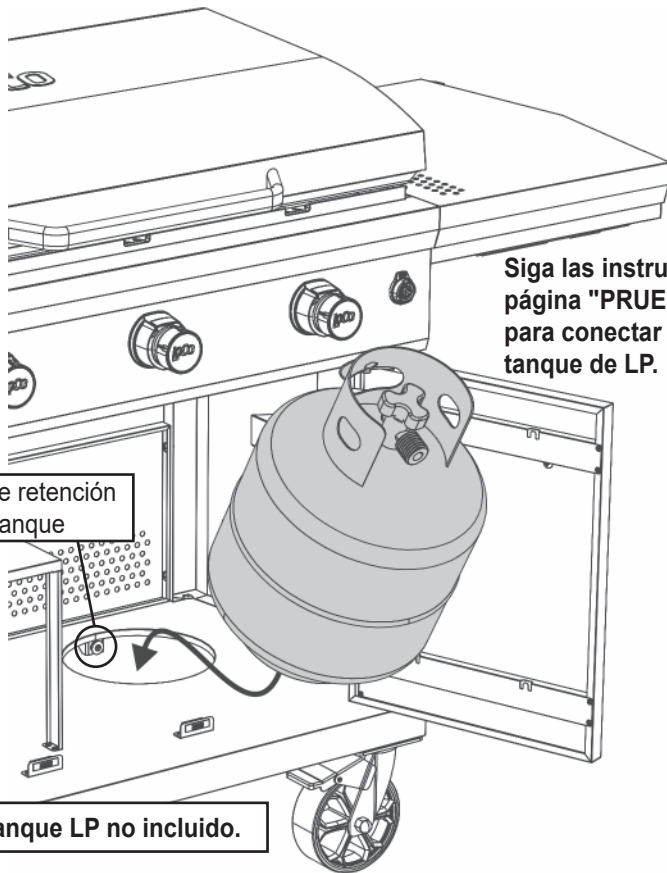
Repetir en el soporte del estante delantero.

Para bajar el estante lateral, levántelo y gírelo hacia abajo, como se muestra en el paso anterior de montaje del estante.

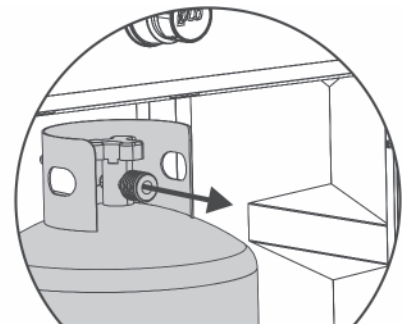
**Nota:** Los estantes laterales soportan un peso máximo de 25 lb. (11,3 kg)

# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

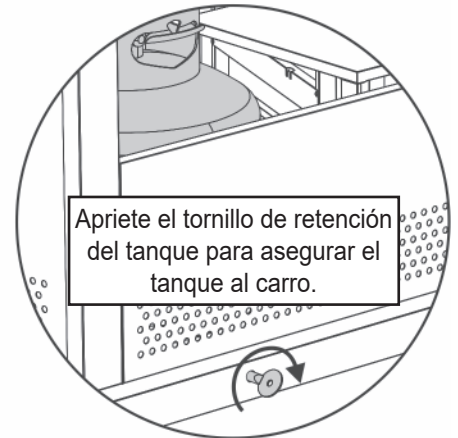
17



Siga las instrucciones en la página "PRUEBA DE FUGAS" para conectar el regulador al tanque de LP.

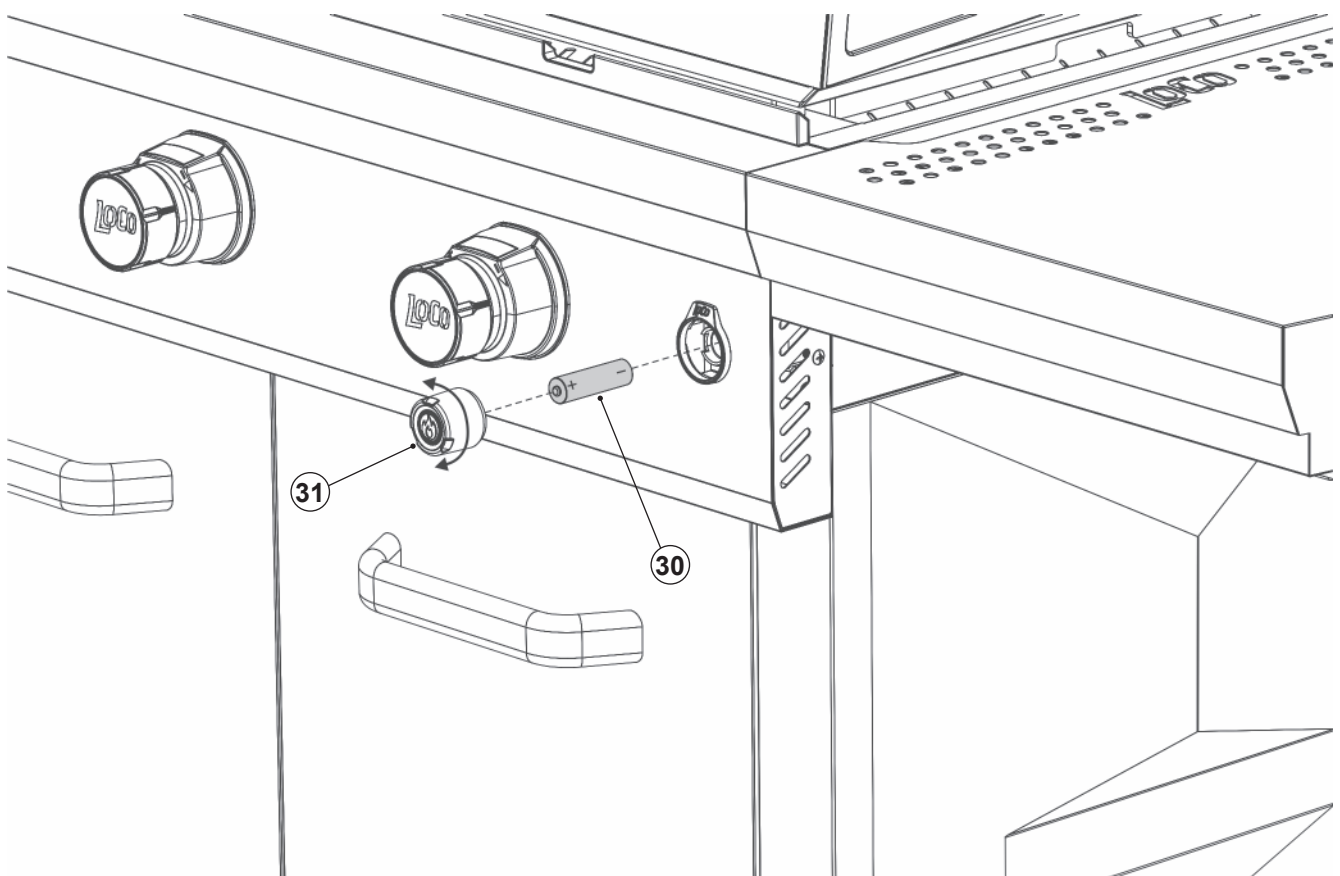


La válvula del tanque de propano líquido debe mirar hacia el frente del carro.



Apriete el tornillo de retención del tanque para asegurar el tanque al carro.

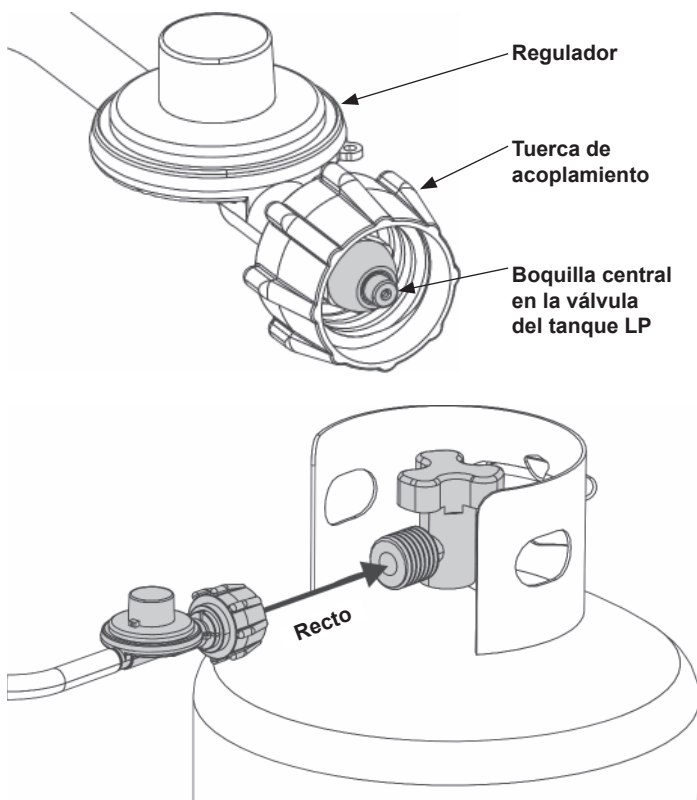
18



# PRUEBA DE FUGAS

## CONEXIÓN DEL REGULADOR AL TANQUE LP:

1. Asegúrese de que el tanque LP esté bien asegurado en el carro de la plancha.
2. Coloque todas las perillas de control en la posición OFF (apagado).
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.

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

## PRUEBA DE FUGAS DE LAS VÁLVULAS, MANGUERA Y REGULADOR:

- Se recomienda una prueba de fugas antes de cada uso y debe repetirse cada vez que se cambia o se vuelve a llenar 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.

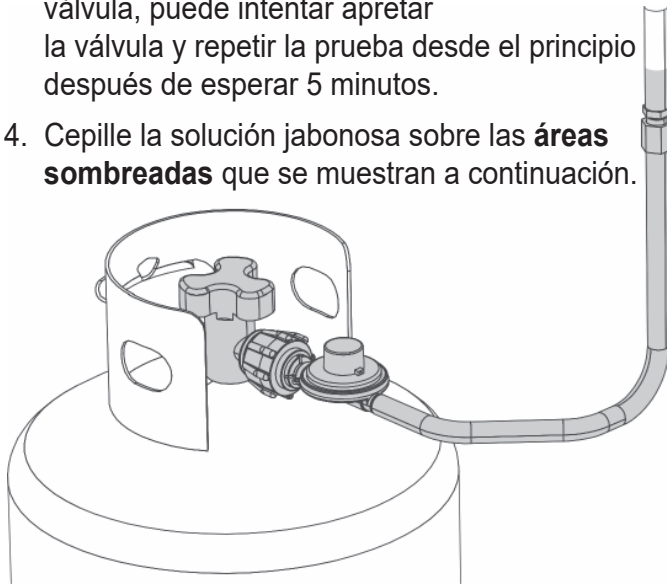
## VERIFICACIÓN DEL MONTAJE DE LA MANGUERA DEL REGULADOR:

Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del aparato. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, la manguera debe reemplazarse antes de poner en funcionamiento el aparato. El conjunto de la manguera de reemplazo debe ser el especificado por el fabricante.

## PRUEBA DE FUGAS

### 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 en todas las uniones metálicas y en toda el área de la válvula del tanque LP. Gire lentamente la válvula del tanque LP en sentido antihorario hasta la posición abierta. A la primera señal de burbujas alrededor de la conexión del tanque, cierre inmediatamente la válvula girándola en sentido horario. Después de 10 segundos, gire la válvula del tanque LP a la posición de apagado y continúe observando si hay burbujas. **BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA LA VÁLVULA DEBE ESTAR EN LA POSICIÓN ABIERTA POR MÁS DE 12 SEGUNDOS.**
3. Si se observan burbujas en el accesorio de la válvula, puede intentar apretar la válvula y repetir la prueba desde el principio después de esperar 5 minutos.
4. Cepille la solución jabonosa sobre las **áreas sombreadas** que se muestran a continuación.



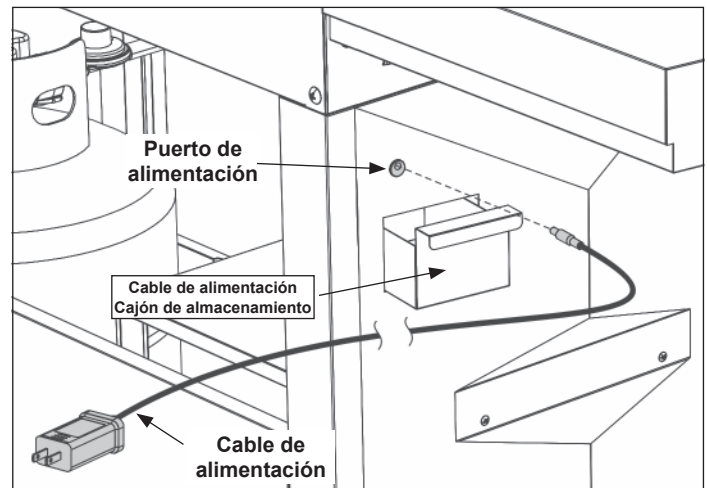
### ⚠ ADVERTENCIA ⚠

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

### CONECTANDO SU PLANCHA:

1. Confirme que la válvula del tanque de propano líquido esté completamente cerrada (gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga por completo) y que todas las perillas de control estén en la posición OFF (apagado) como se muestra en la imagen, con el logotipo de LoCo en posición horizontal.
2. Inserte el extremo pequeño del cable de alimentación en el puerto de alimentación del panel lateral izquierdo del carro.



3. Enchufe el cable en un tomacorriente protegido por GFI.

Cuando no esté en uso, guarde el cable de alimentación en el cajón cerca del puerto de alimentación.

# OPERACIÓN

## ENCIENDA SU PLANCHA DE PRECISIÓN SMARTTEMP™:

- Lea todas las instrucciones antes del encendido. Solo encienda los quemadores al aire libre.
- Tapa abierta. Los estantes laterales deben estar elevados/abiertos.
- Asegúrese de limpiar y condimentar la superficie de cocción. Consulte la sección "CUIDADO Y MANTENIMIENTO".

1. Confirme que todas las perillas de control estén en la posición OFF (apagado) como se muestra en la imagen, con el logotipo de LoCo en posición horizontal.



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

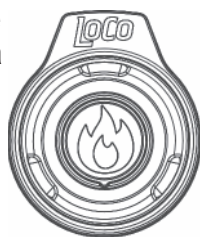


3. Presione y gire cualquier perilla de control en sentido antihorario a la posición Lo (bajo).

### 4. Encendido del encendedor SureSpark™:

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

Repita los pasos 3 y 4 para encender el quemador restante.



## 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:

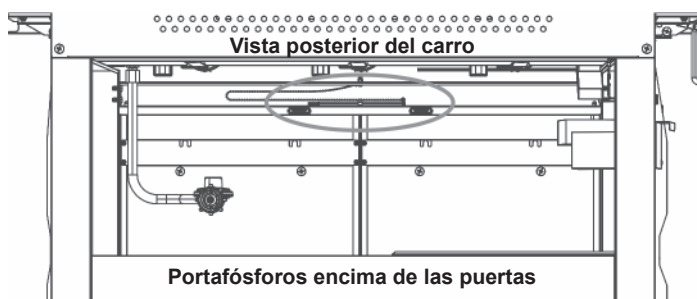
Siga los pasos de encendido 1 y 2. El soporte para fósforos se encuentra debajo del panel de control dentro del carrito, asegurado por una cadena.

**Presione y gire la perilla de control izquierda o derecha en sentido antihorario hasta la posición 275F.**

Coloque un fósforo en el extremo del portafósforos, luego inserte el soporte con el fósforo encendido en los orificios grandes a los lados del carrito para encender los quemadores.

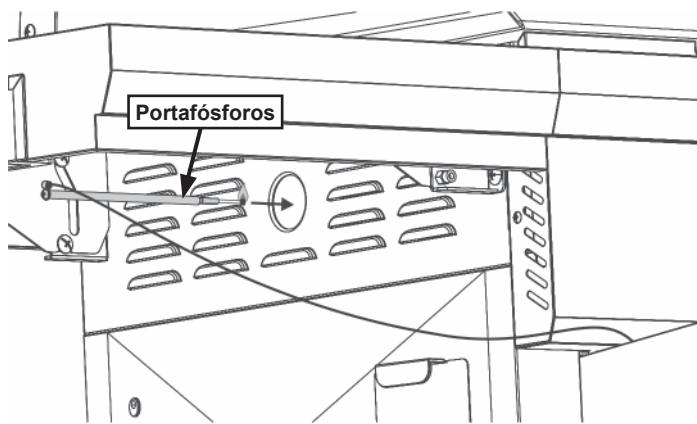


Portafósforos



Vista posterior del carrito

Portafósforos encima de las puertas



5. Si el encendido no ocurre en 5 segundos, gire todas las perillas de control en el sentido de las agujas del reloj a la posición de apagado, espere 5 minutos y luego repita el procedimiento de encendido.
6. Cuando los quemadores estén encendidos, gire las perillas 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/incendio de grasa, gire todas las perillas de control a la posición 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. Apague el tanque LP girando la rueda manual en sentido horario hasta el tope completo.
2. Coloque todas las perillas de control en la posición OFF (apagado).
3. Inspeccione la manguera y asegúrese de que las conexiones estén completas. 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. Apague el tanque LP girando la rueda manual en sentido horario hasta el tope completo.
3. Coloque todas las perillas de control en la posición OFF (apagado).
4. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y del puerto de alimentación y vuelva a colocarlo en el cajón de almacenamiento del cable de alimentación.

## REGULADOR DE DESCONEXIÓN DEL TANQUE LP:

1. Coloque todas las perillas de control en la posición OFF (apagado).
2. Apague el tanque LP girando la rueda manual en sentido horario hasta el tope completo.
3. Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado del tomacorriente.
3. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido antihorario para desconectar del tanque LP. Afloje solo a mano. NO utilice herramientas.



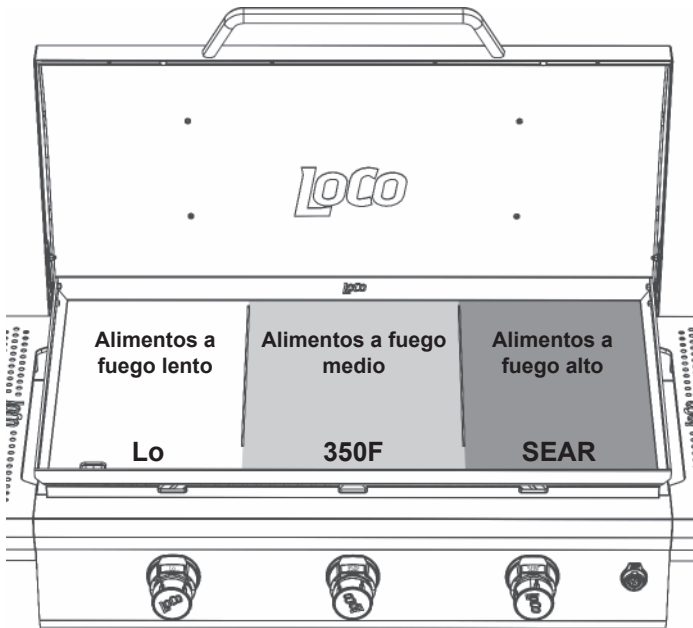
## PRECAUCIÓN



El tanque LP debe desconectarse y retirarse del carro antes de mover el aparato.

# CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

## Tres áreas de cocción separadas



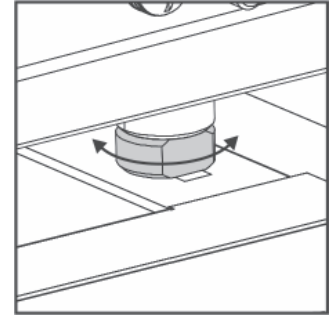
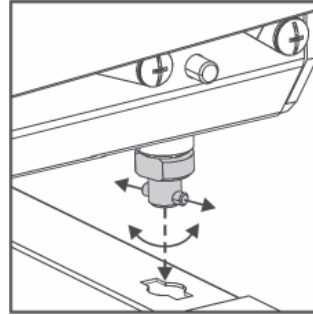
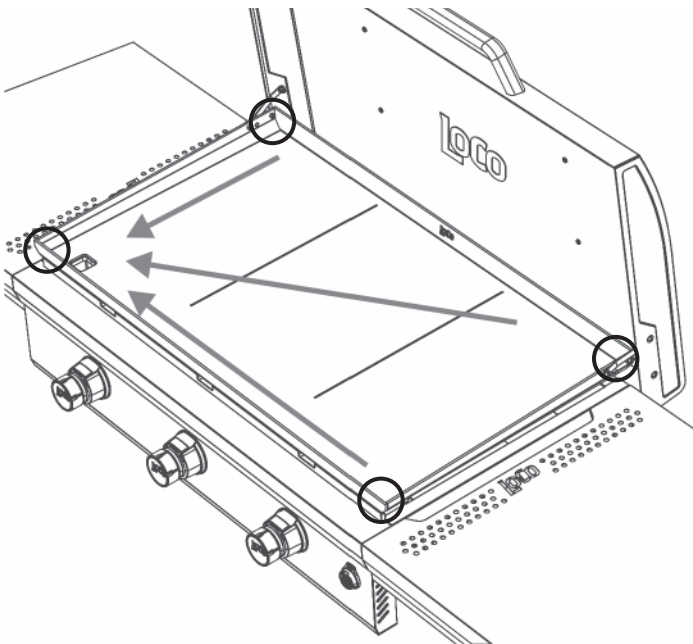
### ¡Máxima versatilidad!

Las tres perillas de control SmartTemp™ se ajustan desde Lo hasta Asar con siete preconfiguraciones en el medio. Temperaturas coherentes para resultados consistentes.

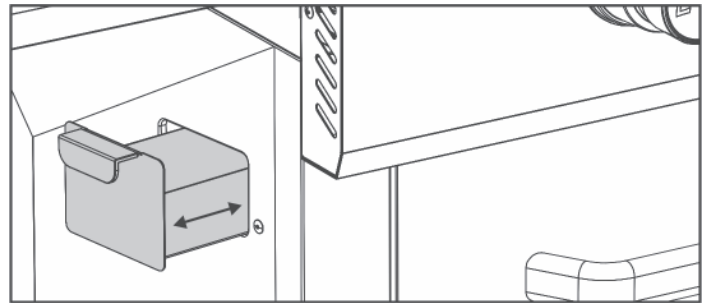
## Gestión de grasa integrada

### ¡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.

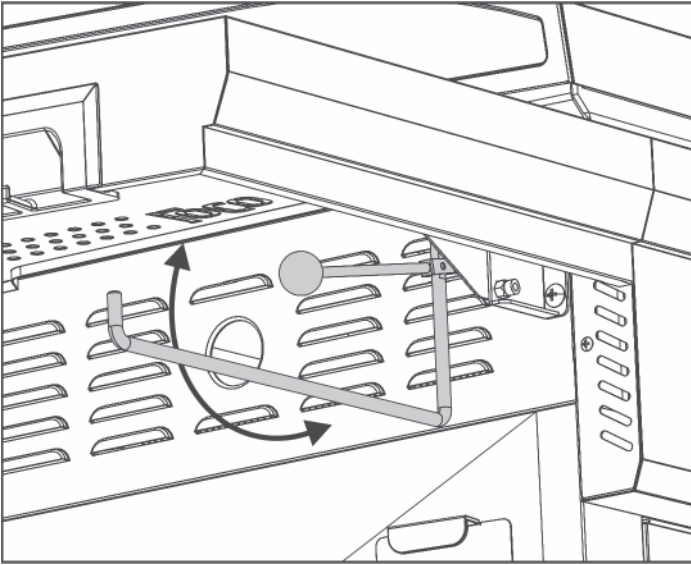


Revise la bandeja de grasa periódicamente durante la cocción intensa y vacíe según sea necesario. Siempre vacíe y limpie la bandeja de grasa después de cada uso.

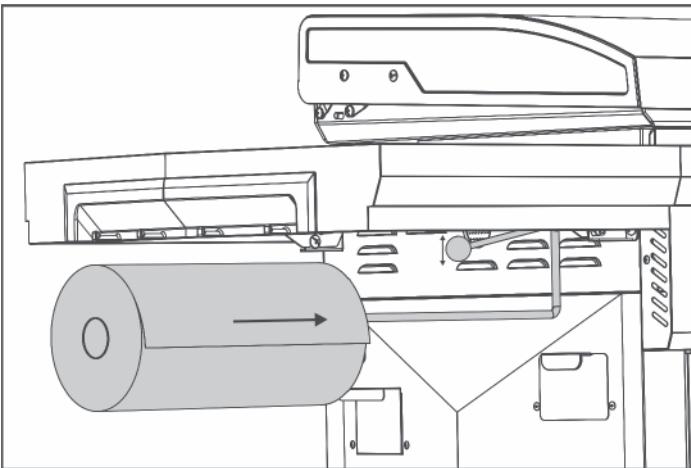


# CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

## Toallero de papel

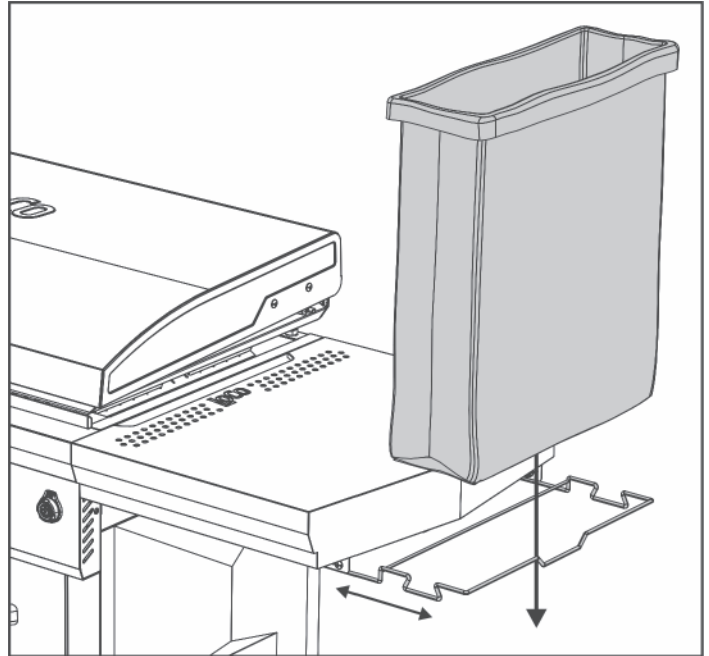


El toallero de papel, montado debajo del estante del lado izquierdo, girará hacia arriba y se enganchará a la parte inferior del estante, fuera del camino cuando no esté en uso.



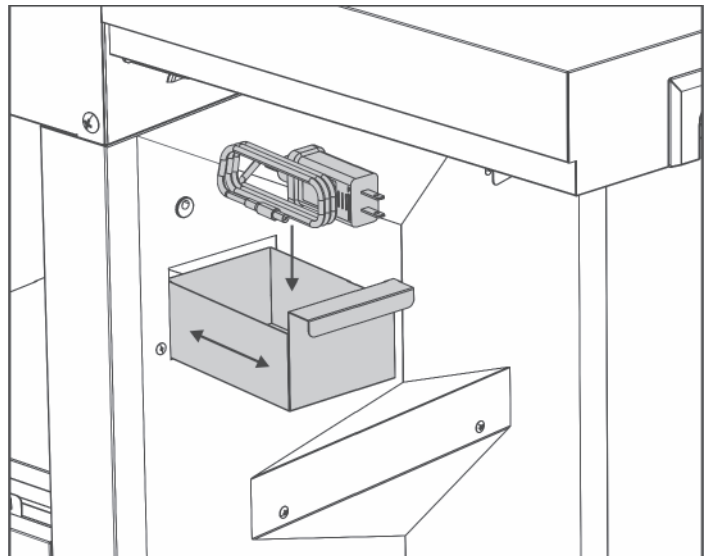
Baje el rack, levante la palanca estabilizadora y deslice un rollo de toallas sobre la barra. La palanca estabilizadora descansará sobre el rollo de toalla para evitar que se desenrolle en condiciones de viento.

## Estante para bolsas de basura



El estante para bolsas de basura, montado debajo del estante del lado derecho, se deslizará hacia adentro y hacia afuera del estante. La rejilla soportará bolsas de plástico para comestibles, bolsas de basura de cocina o bolsas similares. Práctica eliminación a la mano durante la preparación y durante la cocción.

## Almacenamiento del cable de alimentación



Guarde el cable de alimentación en el cajón del lado izquierdo del carrito cuando no lo utilice. A salvo de los elementos.

# 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 las perillas de control a la posición 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 las perillas de control hacia la posición 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 las perillas 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 todas las perillas de control hacia la posición SEAR (asar). Deje que la plancha siga el fuego activo hasta que el aceite de cocina deje de humear.
8. Gire todas las perillas 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 todas las perillas de control y la válvula del tanque de propano líquido a la posición OFF (apagado) antes de limpiar.
- Compruebe que no haya llamas ni olor a gas.
- Asegúrese de que el regulador esté correctamente desconectado del tanque LP 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.

### CARRO, ESTANTES Y TAPA:

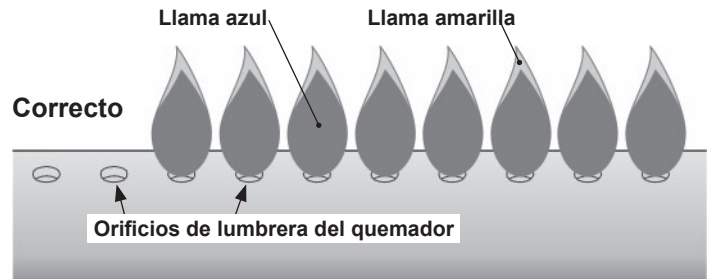
- El carro y los estantes de la plancha se pueden limpiar con agua y jabón suave para platos. Para las manchas rebeldes se puede utilizar un desengrasante cítrico. Enjuague con agua y una toalla o seque al aire.

### 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.

### COMPROBACIÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

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



# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

## ⚠ PRECAUCIÓN ⚠

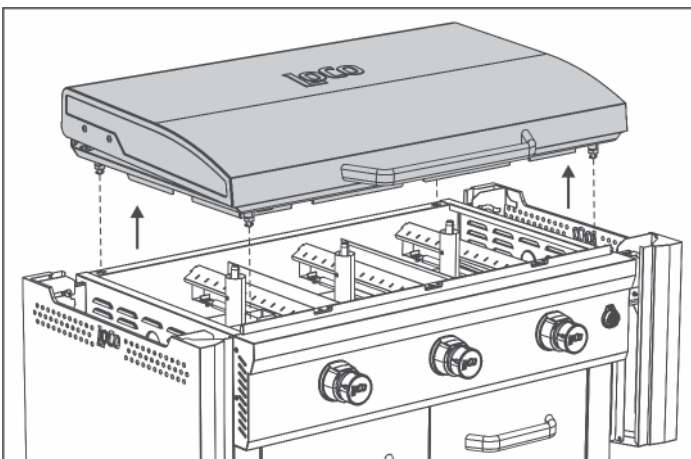
Revise los tubos de los quemadores en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede obstruir el flujo de gas y provocar un incendio debajo del aparato. Evite bloqueos inspeccionando y limpiando los tubos de los quemadores con regularidad.

### EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DEL QUEMADOR:

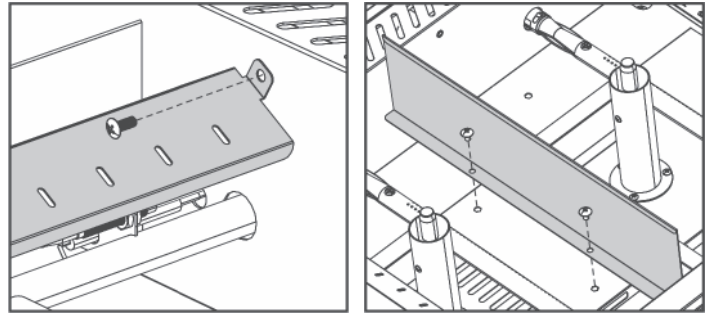
Antes de retirar y limpiar los quemadores, asegúrese de lo siguiente:

- Todas las perillas de control deben estar en la posición OFF (apagado) y la plancha está completamente fría.
- La válvula del tanque LP debe estar en la posición OFF (apagado) y el regulador, desconectado del tanque.
- El cable de alimentación debe estar desenchufado del tomacorriente.

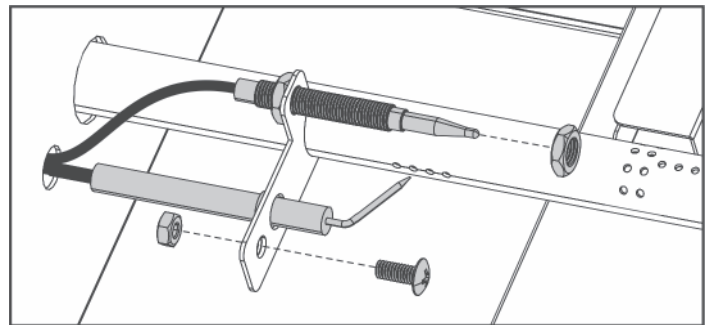
**NOTA:** Se necesitan dos personas para levantar y quitar la superficie de cocción y la tapa del carro.



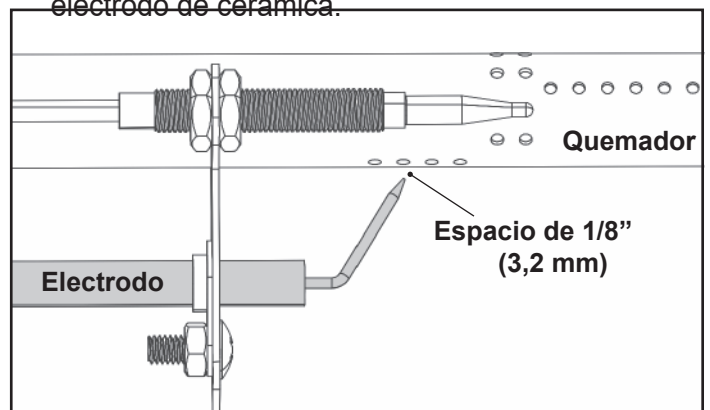
1. Gire las patas sobre la superficie de cocción para desbloquearlos del carrito, luego levante y retire la estufa y la tapa.



2. Quite un tornillo del frente de la barra saborizante. Levante la barra saborizante desde el frente y retírela de la cámara de combustión. Para facilitar el acceso a los quemadores, retire dos tornillos del panel divisor y retire los paneles de la cámara de combustión.

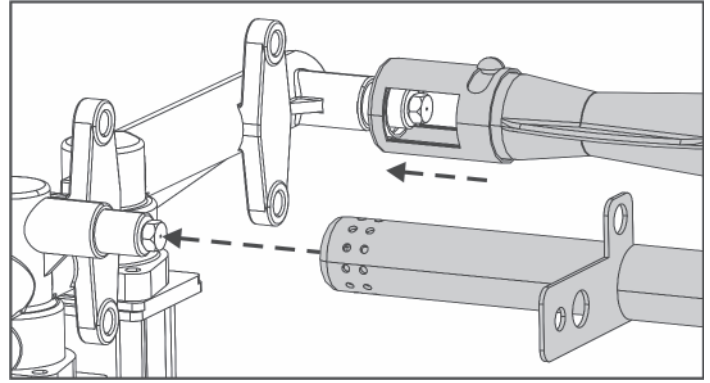
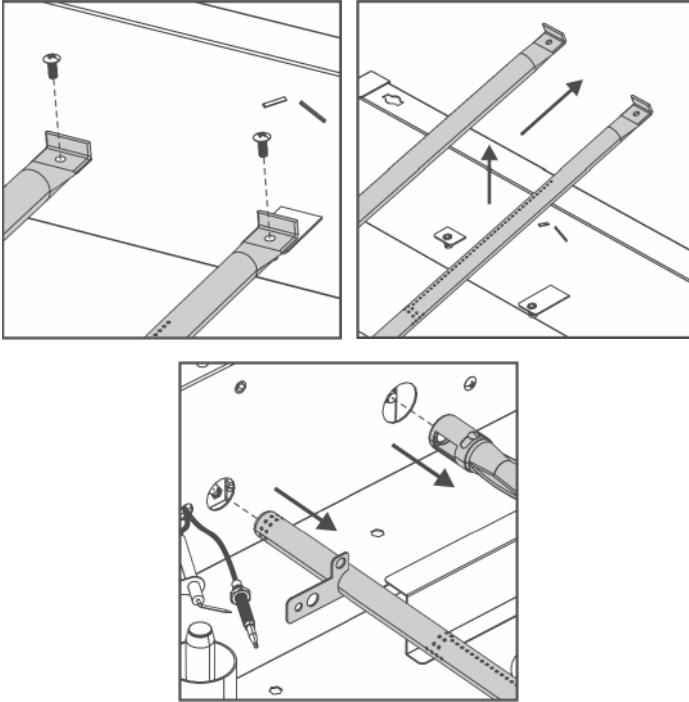


3. Quite la tuerca hexagonal posterior del sensor de calor (la tuerca hexagonal delantera permanece en su lugar). Retire el tornillo y la tuerca hexagonal del electrodo. Tenga cuidado de no doblar la punta del alambre del electrodo ni agrietar el eje del electrodo de cerámica.



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.

## 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 un tornillo de la parte posterior de cada quemador. Levante la parte posterior de los quemadores hacia arriba y hacia la parte posterior de la cámara de combustión, 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 cámara de combustión.

### ALMACENAMIENTO DE SU PLANCHA:

- Asegúrese de que todas las perillas de control y la válvula del tanque de propano líquido estén en la posición OFF (apagado).
- Desconecte el regulador de la válvula del tanque LP.
- 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 tanque de propano líquido del carro y almacene el tanque 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.

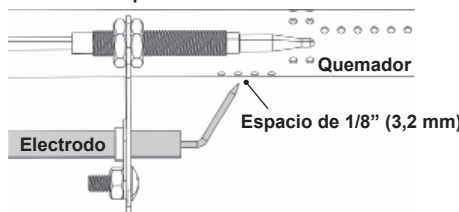
## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende con el encendedor.	La válvula del tanque LP está cerrada.	Asegúrese de que el regulador esté correctamente conectado al tanque LP. Gire la válvula del tanque LP en sentido antihorario para abrir.
	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, cambie o compre un tanque 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.	La válvula del tanque LP está cerrada.	Asegúrese de que el regulador esté correctamente conectado al tanque LP. Gire la válvula del tanque LP en sentido antihorario para abrir.
	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, cambie o compre un tanque LP lleno nuevo.
	Obstrucción del flujo de gas.	Limpie los tubos de los quemadores y compruebe si la manguera de gas está doblada o torcida.
	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 tanque LP está vacío.	Vuelva a llenar el tanque LP en un distribuidor autorizado, cambie o compre un tanque LP lleno nuevo.
	El dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD) en el tanque LP se ha activado/ disparado.	Gire las perillas de control a la posición de 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. Apague todas las perillas de control 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.
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 y compruebe si la manguera de gas está doblada o torcida.
	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 tanque LP está vacío.	Vuelva a llenar el tanque LP en un distribuidor autorizado, cambie o compre un tanque LP lleno nuevo.
	El dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD) en el tanque 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 todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas LP 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.



## 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: LCG3ST3C36**



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, LLC

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

Número de teléfono: 800-391-0436



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

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



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

Fabricado en China