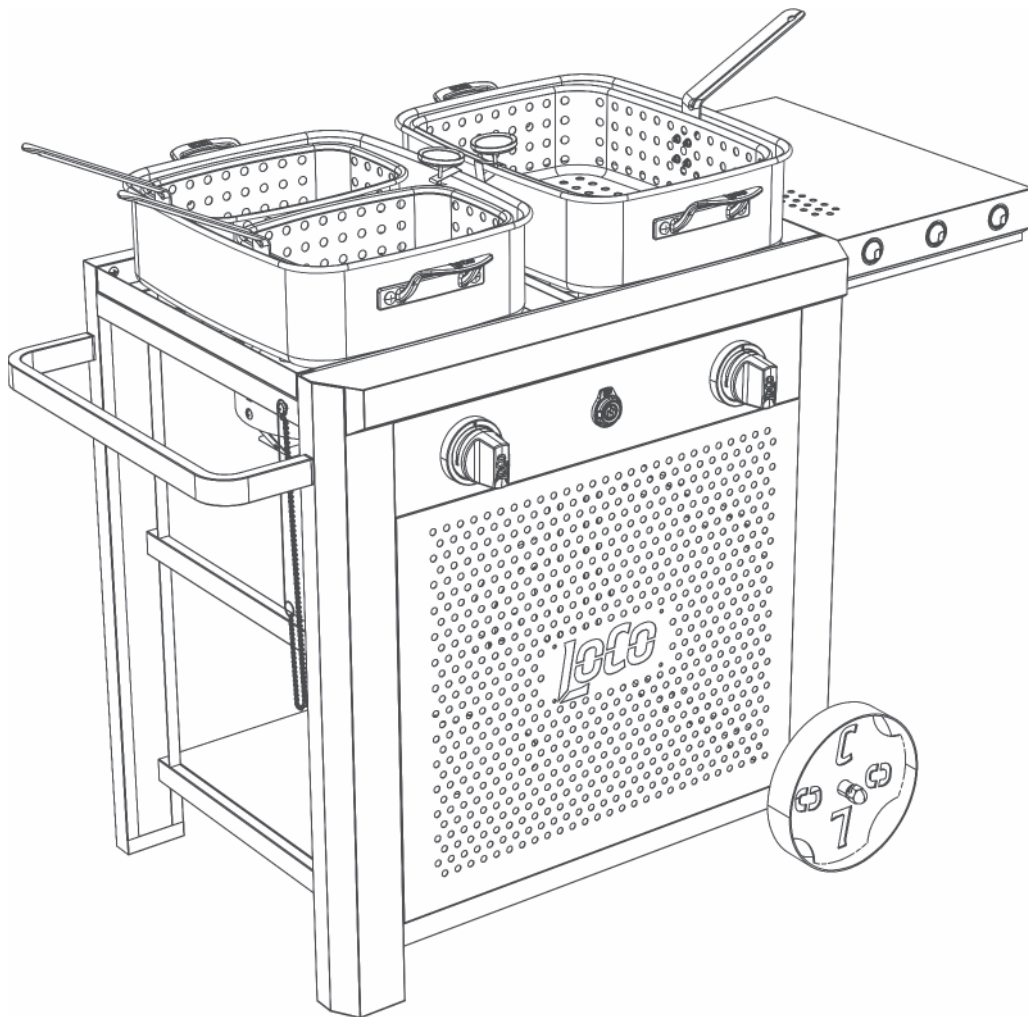


# LoCo<sup>®</sup>

COOKERS

Manual del propietario  
Instrucciones de montaje

## Carro para freír con quemador doble Modelo: LCFC2



### ⚠ **ADVERTENCIA** ⚠

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

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

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

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

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

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use el aparato.

Guarde este manual para referencia futura.

## SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

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

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

### PELIGRO

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

### ADVERTENCIA

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

### PRECAUCIÓN

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

### PELIGRO

Si huele a gas:

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

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

### PELIGRO

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

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

### ADVERTENCIA:

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

### ADVERTENCIA

**Este aparato no es para freír pavos.**

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

Quemador 1: 50 000 BTU/H

Quemador 2: 50 000 BTU/H

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

# ÍNDICE

|   |        |
|---|--------|
| Advertencias.....                         | 1, 3-6 |
| Diagrama de piezas y lista de piezas..... | 7-8    |
| Accesorios.....                           | 8      |
| Instrucciones de montaje.....             | 9-16   |
| Instrucciones de funcionamiento.....      | 17-19  |
| Cuidado y mantenimiento.....              | 20     |
| Resolución de problemas.....              | 21     |
| Información de garantía.....              | 22     |

## **ADVERTENCIA**

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

# ADVERTENCIAS

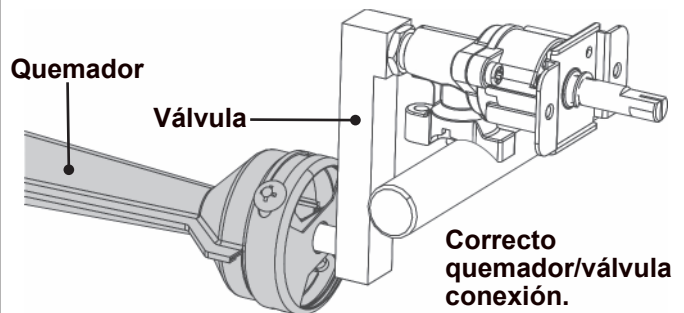
## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el *Código Nacional de Gas Combustible*, ANSI Z223.1/NFPA 54, *Almacenamiento y Manipulación de Gases de Petróleo Licuado*, ANSI/NFPA 58; o *Código de instalación de gas natural y propano*, CSA B149.1; *Almacenamiento y manipulación de propano*, CSA B149.2.
- Este aparato no está diseñado para usarse con gas natural.
- Nunca opere este aparato sobre o debajo de un balcón o terraza de un apartamento o condominio.
- Este aparato es solo para **uso en exteriores**. Nunca use este aparato en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- Nunca instale ni use este aparato en una embarcación o vehículo recreativo.
- Mantenga espacios de separación adecuados de una construcción combustible. El espacio libre mínimo a los lados y la parte posterior del aparato es de 10 pies (3 m) de distancia de cualquier estructura o material combustible. No ubique ni use el aparato debajo de una construcción combustible elevada.
- El aparato y el tanque de LP deben estar dispuestos de manera que cualquier viento sople el calor del aparato LEJOS del tanque de LP.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de cualquier superficie calentada.
- Este aparato no está destinado para uso comercial.
- El uso de alcohol, medicamentos recetados o medicamentos sin receta puede afectar la capacidad del consumidor para ensamblar u operar el aparato de manera segura. No opere bajo la influencia de dicho tipo de drogas.
- Cuando cocine con aceite o grasa, siempre tenga a mano un extintor de incendios tipo BC o ABC.
- En caso de incendio de aceite o grasa, no intente extinguir el fuego con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos (911). Un extintor tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el fuego.
- En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras cocina con aceite o grasa, cubra las ollas de cocción inmediatamente y apague los quemadores del aparato y el suministro de gas. Nunca intente mover el aparato o las ollas de cocción.
- Al cocinar, el aparato debe estar siempre en una superficie nivelada, estable y no combustible, como ladrillo, concreto o tierra y en un área libre de materiales combustibles. Nunca use este artefacto sobre o alrededor de superficies como asfalto, madera, pasto seco u hojas, vinilo o plástico. Estas superficies son combustibles y pueden derretirse o incendiarse.
- No deje el aparato desatendido. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato de cocina en todo momento.
- No coloque una olla vacía sobre el aparato ni permita que una olla llena hierva mientras el este se encuentre en funcionamiento. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en las ollas de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.
- No mueva el aparato mientras esté en uso. Deje que las ollas de cocción se enfríen a 115 °F (46 °C) antes de moverlas o guardarlas.
- Este aparato no está diseñado y nunca debe usarse como un calentador.
- Al cocinar con aceite o grasa, se DEBE usar el termómetro de aceite provisto. Siga las instrucciones de este manual para la instalación y el uso correctos del termómetro de aceite. Si el termómetro de aceite suministrado con esta freidora o hervidora se ha perdido o dañado, el fabricante del aparato debe especificar un termómetro de aceite de repuesto.
- Si la temperatura excede los 400 °F (204 °C) o si el aceite comienza a humear, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas y espere a que la temperatura disminuya a menos de 350 °F (177 °C) antes de volver a encender el quemador de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Use mitones o guantes aislantes para protegerse de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocción. También debe usarse siempre calzado cerrado durante el funcionamiento de este aparato.
- Los blindajes térmicos del aparato debe estar siempre en su lugar durante el uso.
- Nunca use recipientes de cocción más grandes que

# ADVERTENCIAS

- la capacidad y el diámetro recomendados por el fabricante.
- Nunca llene en exceso las ollas de cocción con aceite, grasa o agua. Hacerlo podría ocasionar que la unidad se vuelva muy pesada y cree una condición insegura/inestable. Siga las instrucciones de este manual para establecer los niveles adecuados de aceite, grasa o agua.
  - La introducción de agua o hielo de cualquier fuente en el aceite/grasa puede causar desbordamiento y quemaduras graves por salpicaduras de agua y aceite caliente. Al cocinar con aceite/grasa, todos los productos alimenticios **DEBEN** estar completamente **DESCONGELADOS** y la toalla **SECA** antes de sumergirse en las ollas de cocción.
  - Evite chocar o impactar el aparato para evitar derrames o salpicaduras de líquido de cocción caliente.
  - Nunca deje caer alimentos o accesorios en el líquido de cocción caliente. Baje los alimentos y los accesorios lentamente en el líquido de cocción para evitar salpicaduras o desbordamientos. Al retirar los alimentos del aparato, se debe tener cuidado para evitar quemaduras por los líquidos de cocción calientes. Una vez que se saca la comida de las ollas, no permita que las ollas hiervan en seco.
  - El conjunto de regulador de presión y manguera suministrado con el aparato debe utilizarse. Los reguladores de presión y los conjuntos de manguera de repuesto deben ser los especificados por el fabricante del aparato. Reemplace solo con el regulador **modelo n.º FR005HQ**.
  - Los líquidos de cocción calientes pueden permanecer peligrosamente calientes mucho tiempo después de la cocción. Nunca manipule el aparato de cocina hasta que el líquido de cocción se haya enfriado a menos de 115 °F (46 °C).
  - La temperatura mínima de funcionamiento exterior de este aparato es de 32 °F (0 °C). Nunca use este aparato cuando la temperatura esté por debajo de este mínimo.
  - Tenga precaución cuando esté cerca del aparato. Caerse o tropezarse cerca del aparato de gas puede provocar salpicaduras o ignición de los líquidos de cocción calientes y potencialmente causar lesiones personales o daños a la propiedad.
  - Mantenga el área de cocción adyacente al aparato libre de escombros y de cualquier cosa inflamable o combustible.
- Nunca intente conectar este aparato al sistema autocontenido de gas LP de un remolque o autocaravana.
  - Revise los tubos del quemador/venturi para detectar insectos y nidos de insectos y límpielos si es necesario. Un tubo venturi obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.
  - Cuando cocine con aceite o grasa, **DEBE** usar los termómetros provistos con su aparato. Si los termómetros provistos con su aparato se han perdido o dañado, los termómetros de reemplazo deben ser los especificados por el fabricante del electrodoméstico.
  - Revise los termómetros antes de cada uso insertándolos en una olla con agua hirviendo y asegurándose de que registren aproximadamente 212 ± 20 °F (100 ± 10 °C). Si no funcionan correctamente, obtenga los termómetros de reemplazo especificados por el fabricante antes de usar el aparato.
  - Las baterías no recargables no deben recargarse. Las baterías se deben insertar con la polaridad correcta. Las baterías agotadas deben retirarse del producto. **NO TIRE LAS BATERÍAS AL FUEGO. LAS BATERÍAS PODRÍAN EXPLOTAR O PRESENTAR FUGAS.**

- El fabricante ha ubicado los quemadores para que se correspondan con los orificios a fin de permitir que el aparato queme lo suficiente. Si se requieren ajustes, consulte **INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO > Comprobación de la llama del quemador.**
- Los quemadores deben retirarse y limpiarse ocasionalmente. Cuando se vuelva a montar un quemador, asegúrese de que el quemador y la válvula estén acoplados correctamente, como se muestra a continuación. Hacer esto es fundamental para obtener el máximo rendimiento y eficiencia.





# ADVERTENCIAS: TANQUE LP



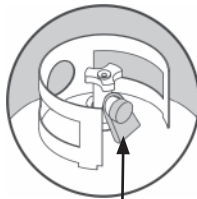
## PELIGRO



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

## DESMONTAJE, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEL TANQUE LP

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



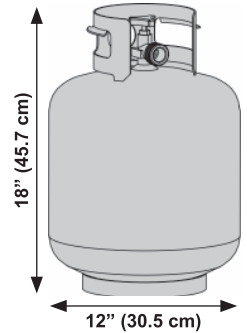
Tapa antipolvo

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

## TANQUE LP

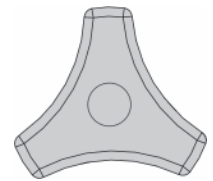
El tanque LP debe cumplir los siguientes requisitos para ser utilizado con su aparato:

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



## El tanque LP debe incluir lo siguiente:

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



OPD Hand Wheel

## GAS LICUADO DE PETRÓLEO (LP):

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

# ADVERTENCIAS: TANQUE LP

## LLENADO DE TANQUES LP:

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

## CAMBIO DEL TANQUE LP:

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

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

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

## PRUEBA DE FUGAS DE TANQUE LP:

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

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

## Procedimiento a prueba de fugas del tanque LP:

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

### **ADVERTENCIA**

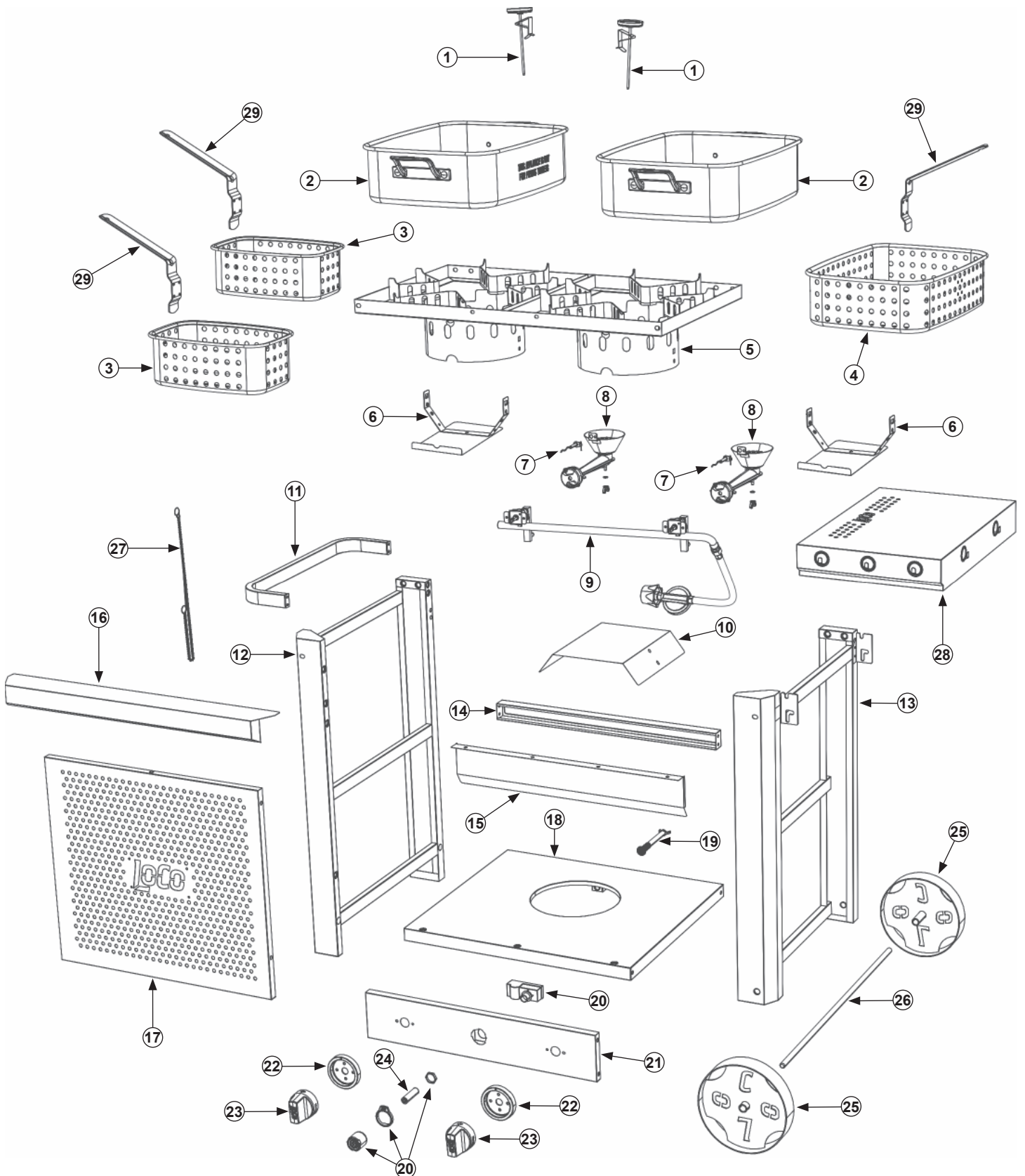
Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. No use ni mueva el tanque LP. Aléjese INMEDIATAMENTE del tanque LP y comuníquese con un proveedor de gas LP o con su DEPARTAMENTO DE BOMBEROS (911).

## COMPROBACIÓN DE LA MANGUERA:

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

# DIAGRAMA DE LAS PIEZAS

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



Póngase en contacto con el servicio al cliente si faltase alguna pieza, si estuviese dañada o si necesita piezas de repuesto.  
[customerservice@lococookers.com](mailto:customerservice@lococookers.com) • [lococookers.com](http://lococookers.com)

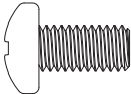
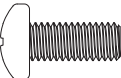
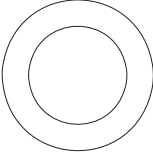
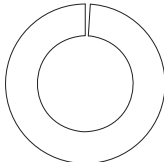
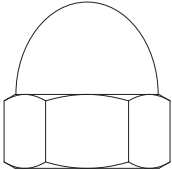

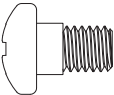
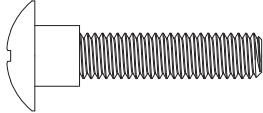
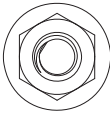
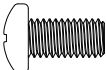




## LISTA DE PIEZAS

| Pieza n°. | Descripción                             | Cant. | Pieza n°. | Descripción                      | Cant. |
|-----------|---|-------|-----------|----------------------------------|-------|
| 1         | Termómetro                              | 2     | 16        | Soporte del carro delantero      | 1     |
| 2         | Olla de freír                           | 2     | 17        | Panel frontal                    | 1     |
| 3         | Canasta pequeña para freír              | 2     | 18        | Base del carro                   | 1     |
| 4         | Canasta grande para freír               | 1     | 19        | Tornillo de retención del tanque | 1     |
| 5         | Placa de cocción                        | 1     | 20        | Encendedor                       | 1     |
| 6         | Soporte/protector de quemador           | 2     | 21        | Panel de control                 | 1     |
| 7         | Electrodo                               | 2     | 22        | Bisel de la perilla de control   | 2     |
| 8         | Quemador                                | 2     | 23        | Perilla de control               | 2     |
| 9         | Conjunto de válvula/manguera/ regulador | 1     | 24        | Batería AA                       | 1     |
| 10        | Protector de quemador grande            | 1     | 25        | Rueda                            | 2     |
| 11        | Manija lateral                          | 1     | 26        | Eje                              | 1     |
| 12        | Ensamble de la pata izquierda           | 1     | 27        | Portafósforos                    | 1     |
| 13        | Ensamble de la pata derecha             | 1     | 28        | Bandeja lateral                  | 1     |
| 14        | Soporte posterior del carro             | 1     | 29        | Manija de la canasta para freír  | 3     |
| 15        | Protector del panel de control          | 1     |           |                                  |       |

## ACCESORIOS DE MONTAJE

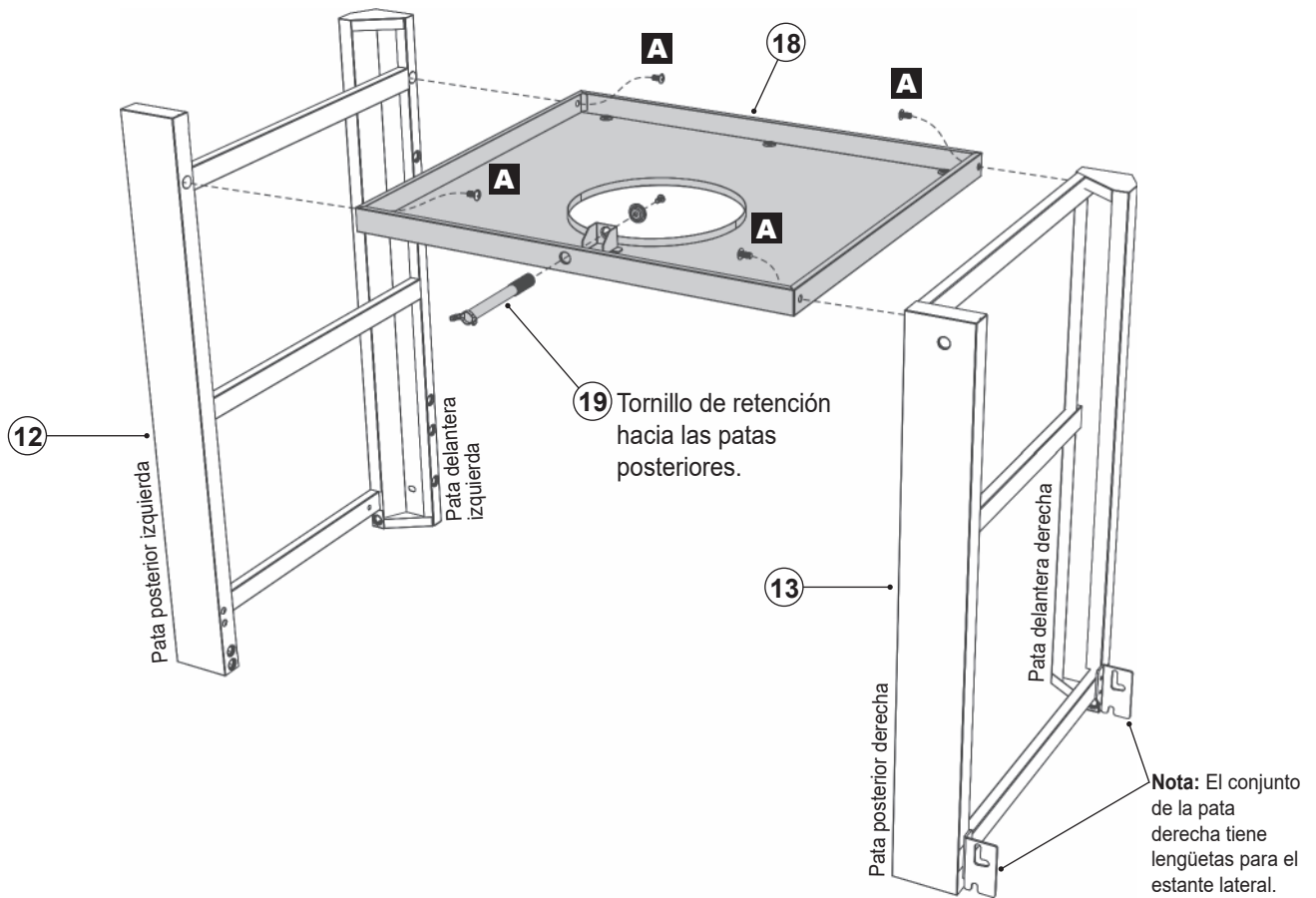
Herramientas necesarias: Destornillador Phillips • Llave ajustable (no incluidos)

| A   | Tornillo M6x12     | 42  | B | Tornillo M5x12  | 2  | C   | Arandela plana M12       | 4  | D | Arandela de seguridad M12 | 2  |
|---|--------------------|---|---|---|----|---|--------------------------|----|---|---------------------------|----|
|  |                    |  |   | <br>Plata = 2<br>Negro = 2 |    |  |                          |    |   |                           |    |
| E   | Tuerca ciega M12   | 2   | F | Tornillo M4x8   | 4  | G   | Tornillo de hombro M6x10 | 4  | H | Tornillo de hombro M6x30  | 1  |
|  |                    |  |   |                           |    |  |                          |    |   |                           |    |
| I   | Tuerca de brida M6 | 5   | J | Tornillo M5x10  | 12 | K   | Arandela plana M5        | 12 | L | Tuerca hexagonal M5       | 12 |
|  |                    |  |   |                           |    |  |                          |    |   |                           |    |

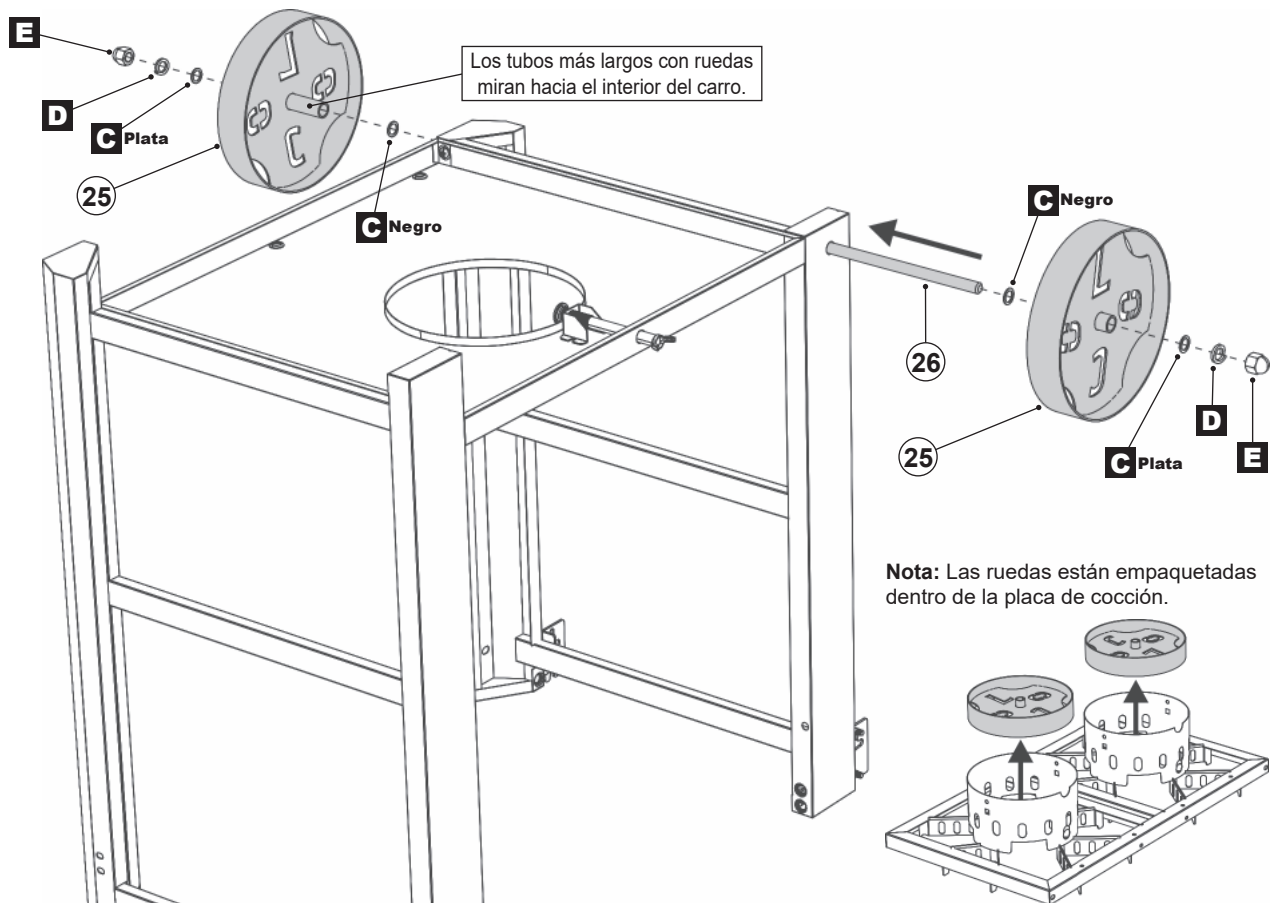
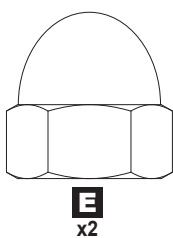
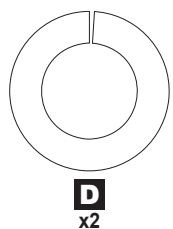
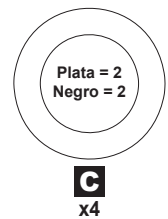
Accesorios J, K y L empaquetados por separado. Para el montaje de las asas de la canasta para freír (29).

# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

**1**

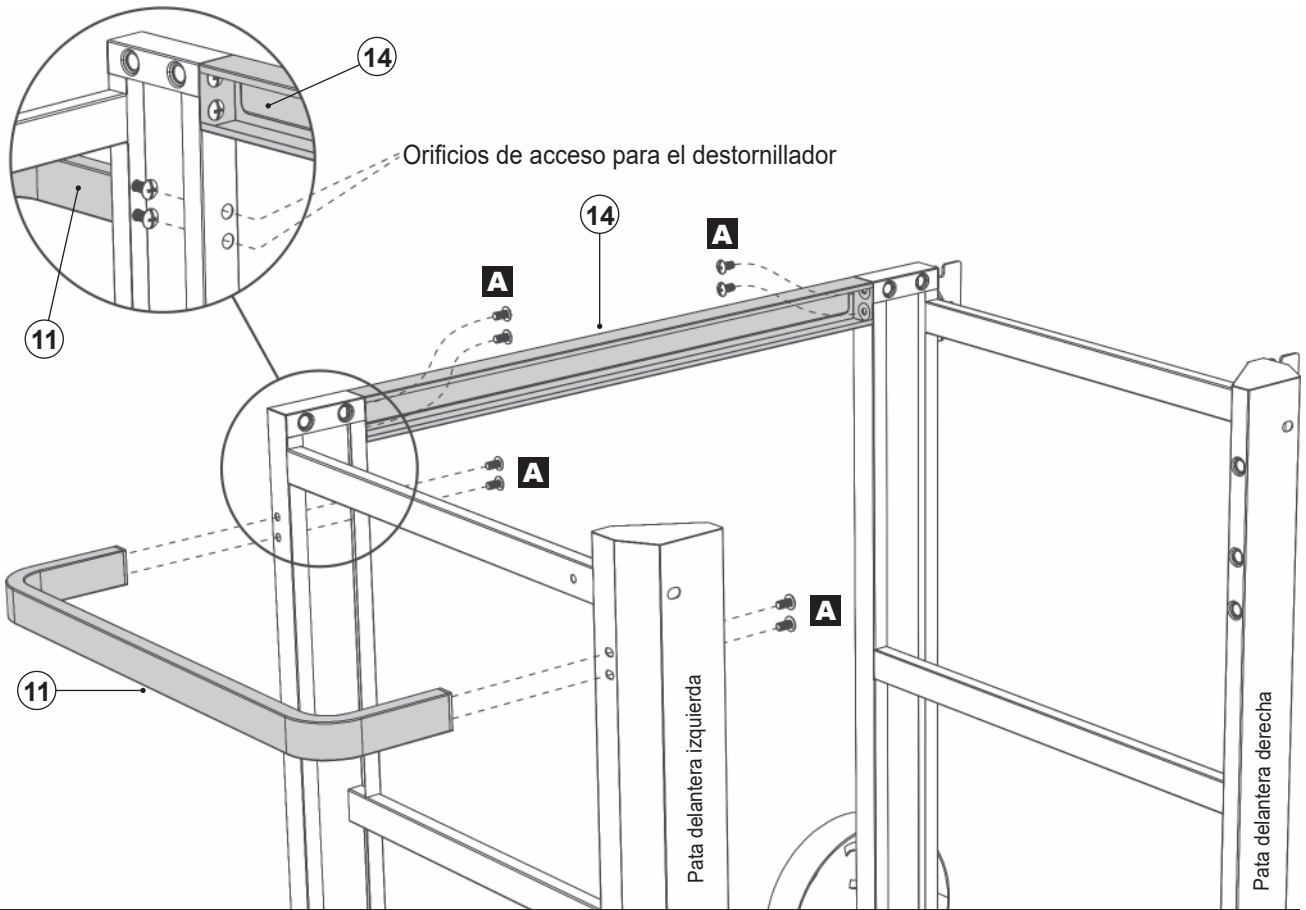


**2**

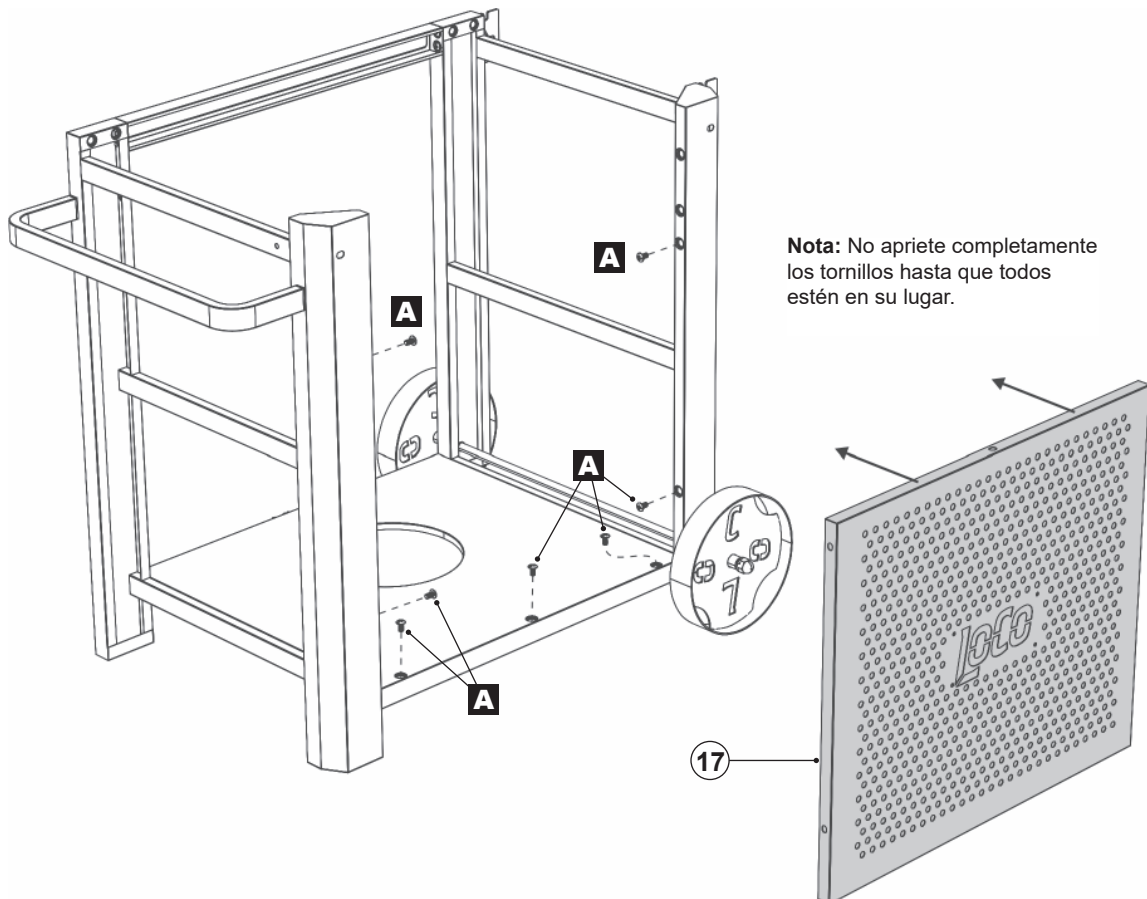
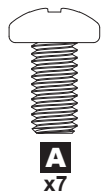


# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

3

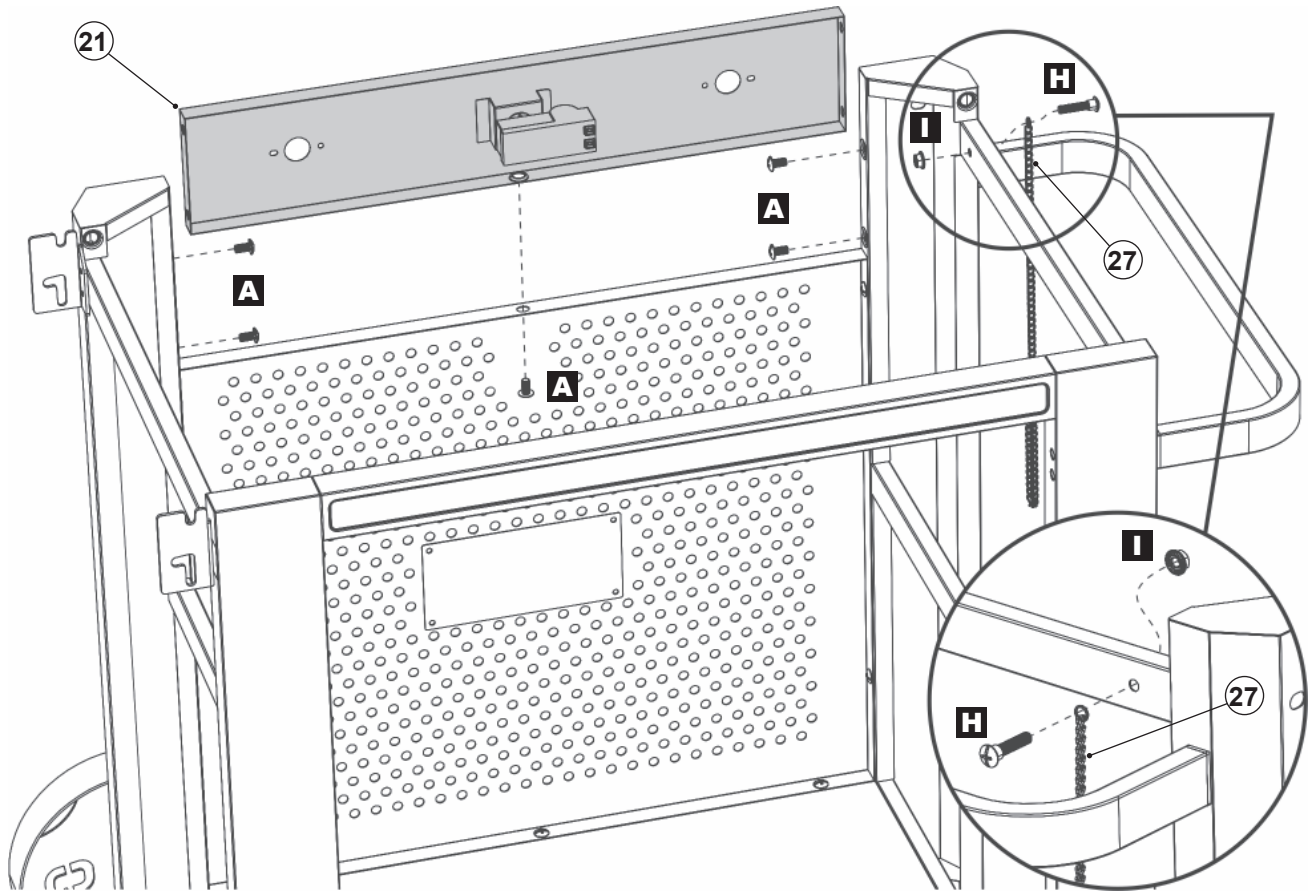
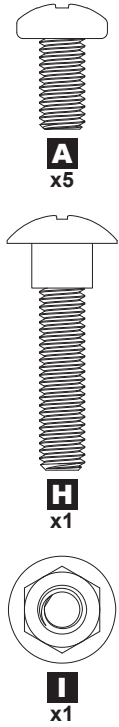


4

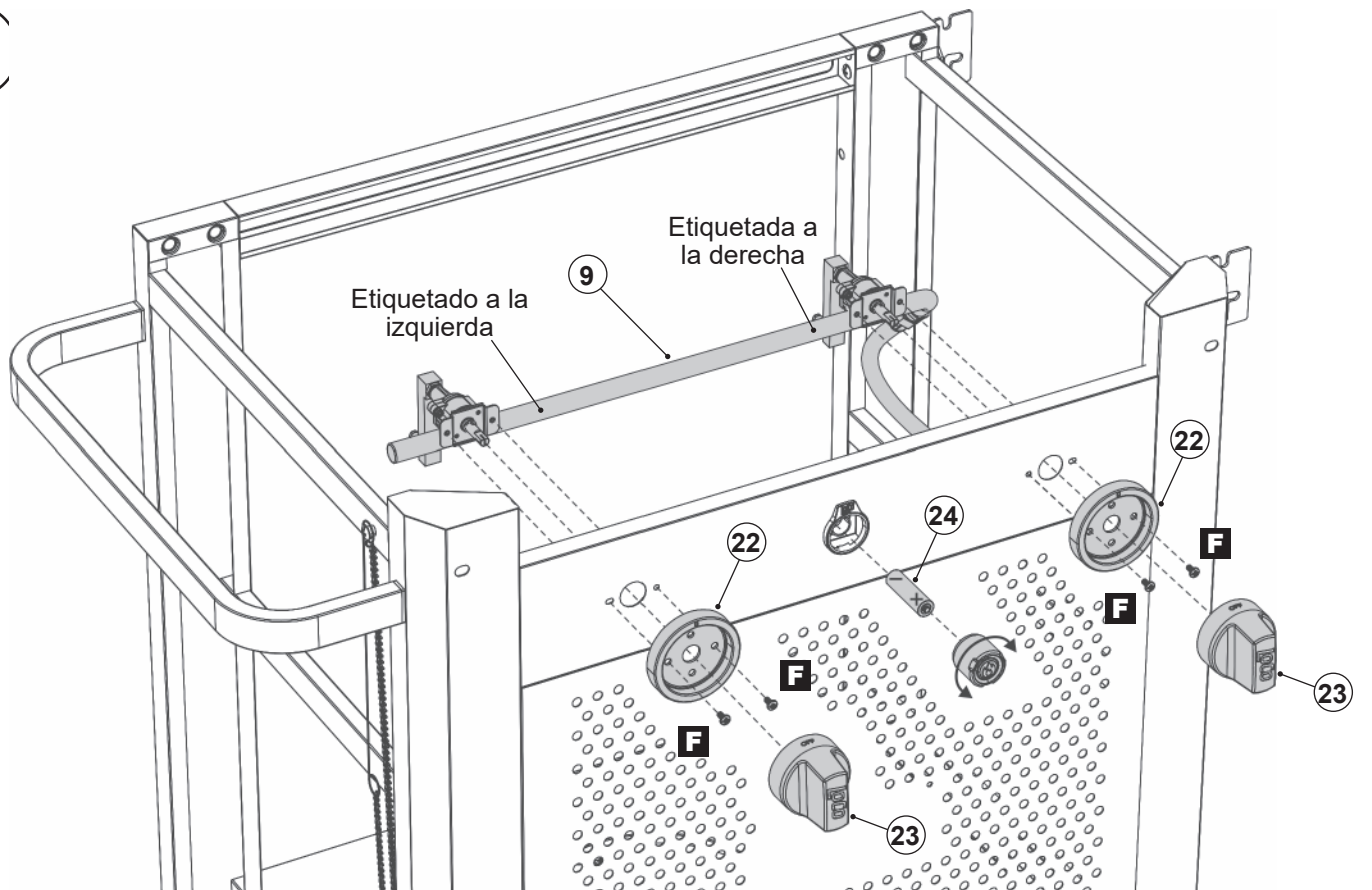


# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

**5**

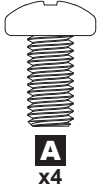


**6**

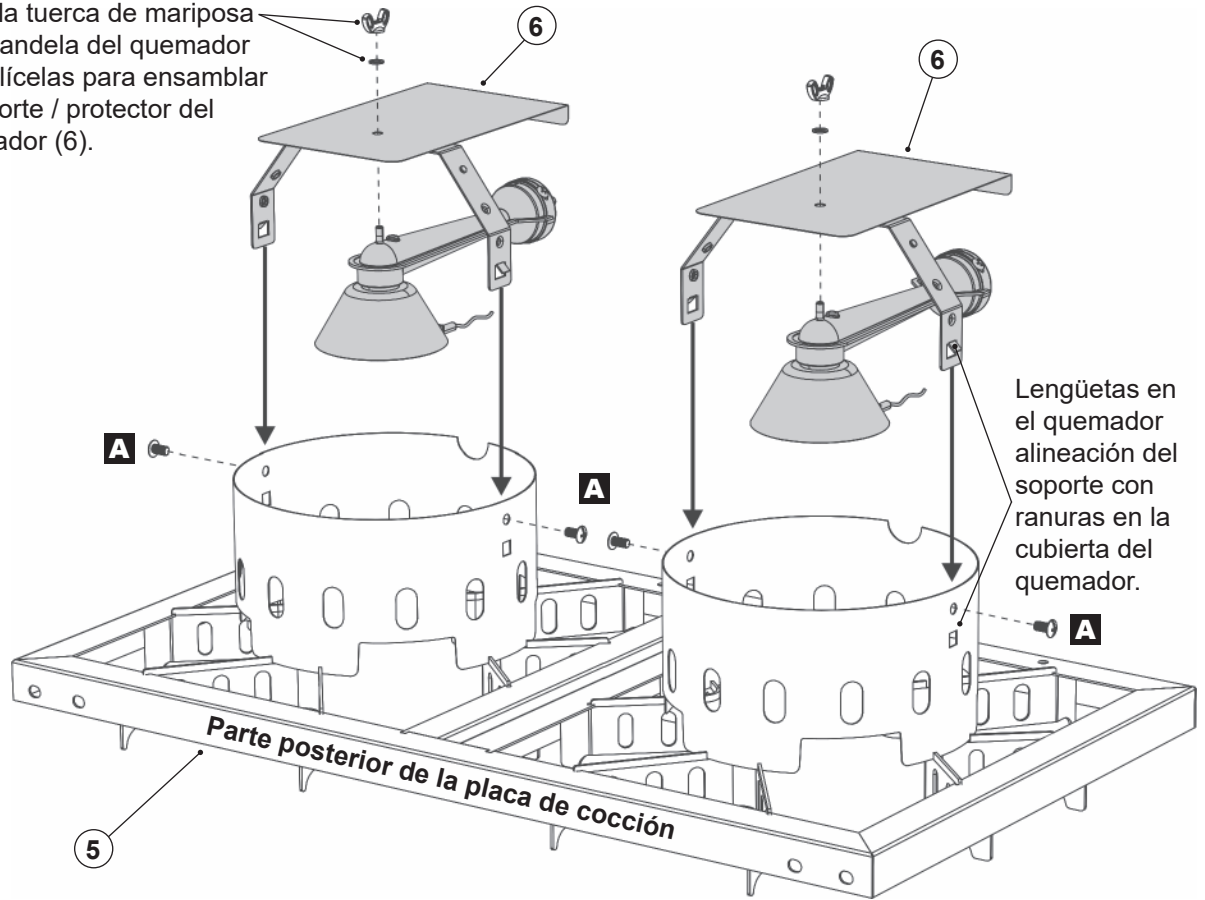


# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

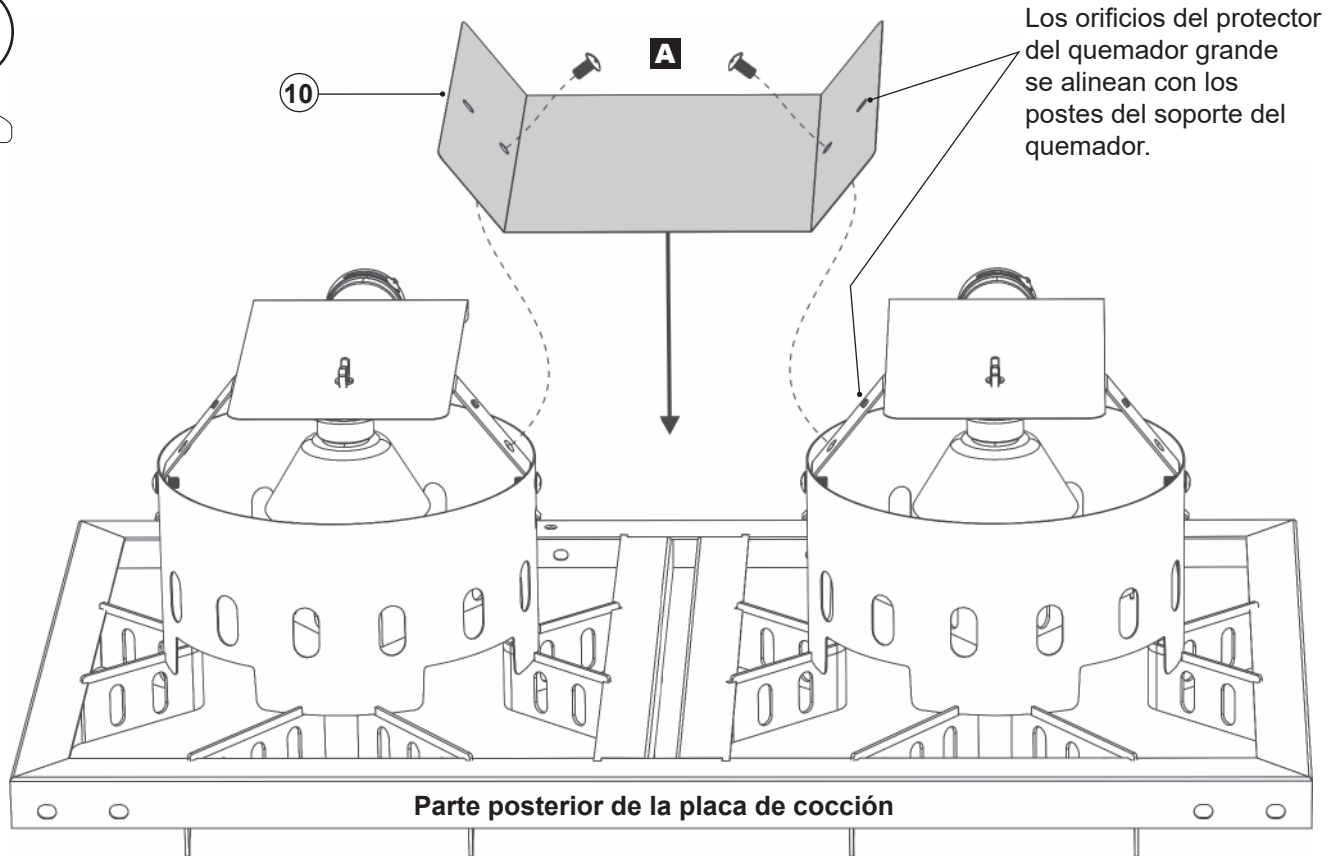
7



Quite la tuerca de mariposa y la arandela del quemador y reutilícelas para ensamblar el soporte / protector del quemador (6).



8



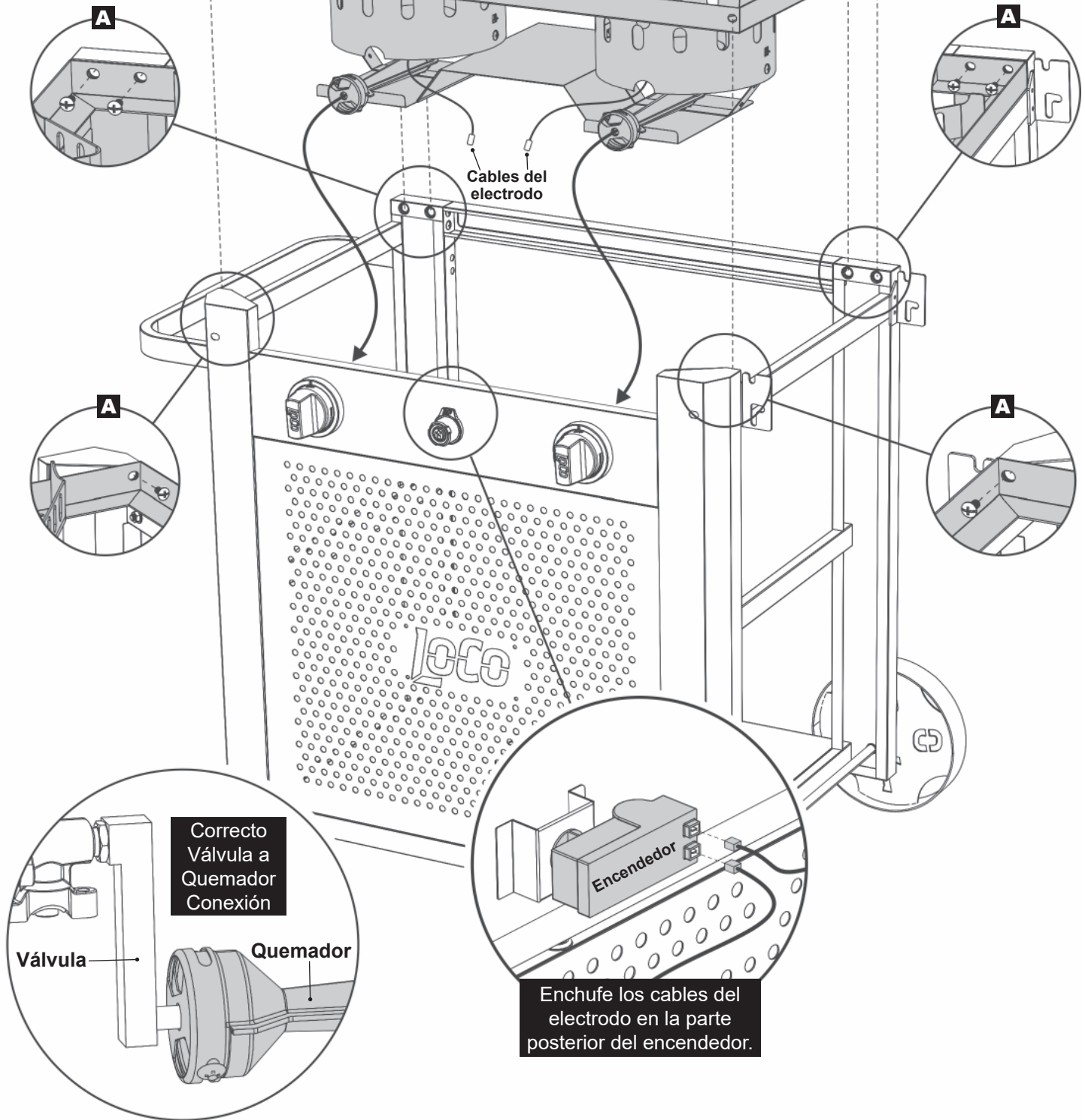


# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

9



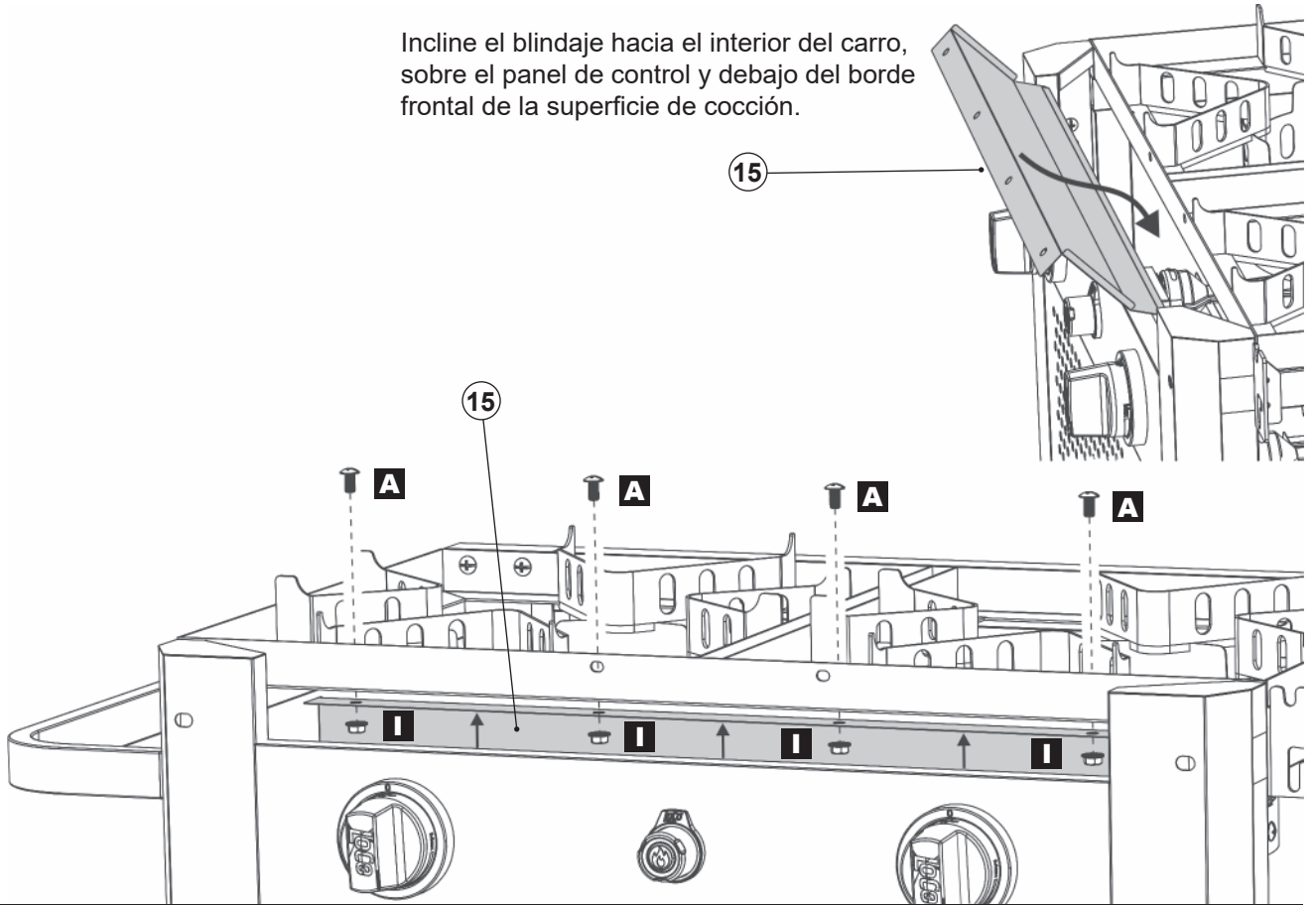
5



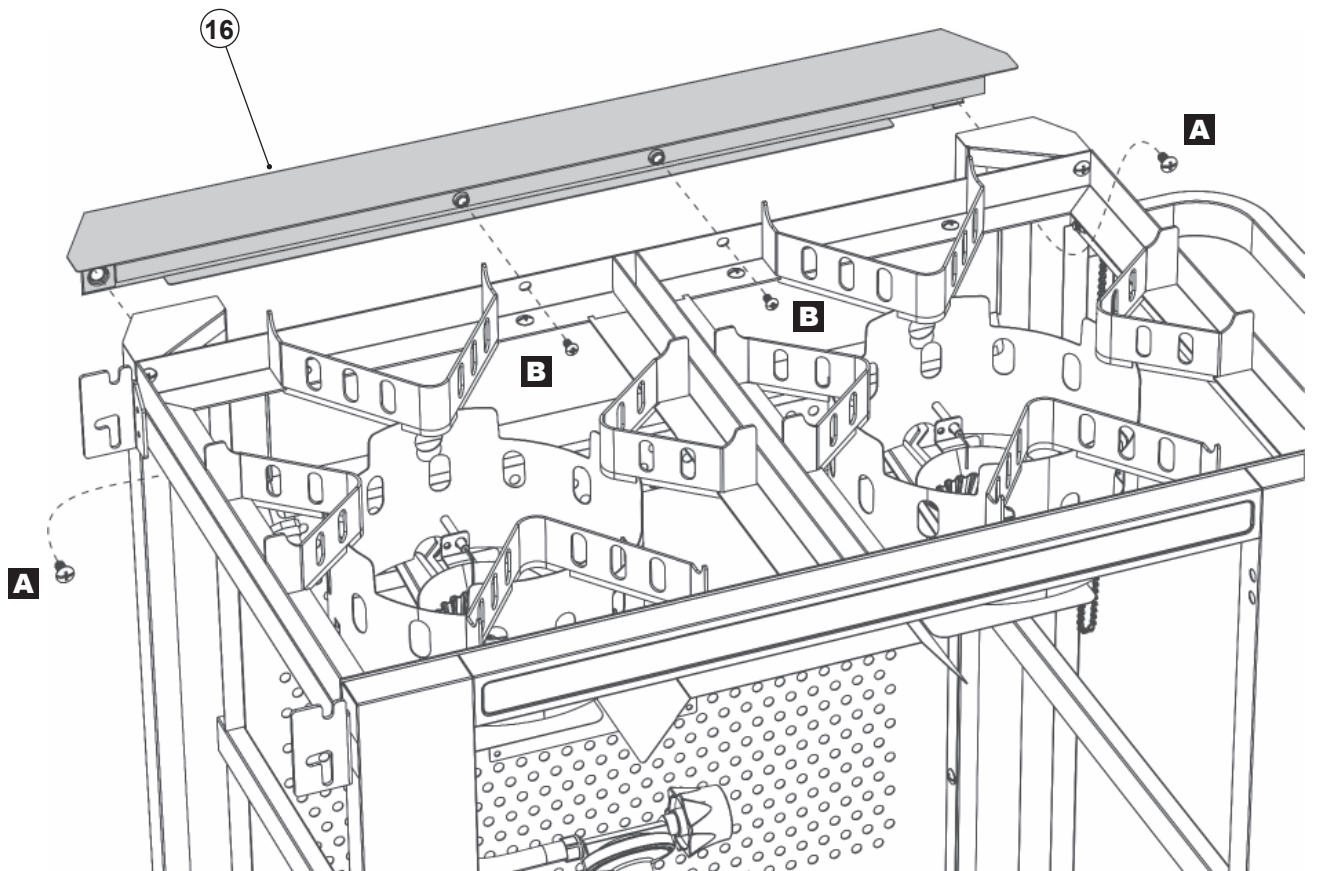
# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

10

Incline el blindaje hacia el interior del carro, sobre el panel de control y debajo del borde frontal de la superficie de cocción.

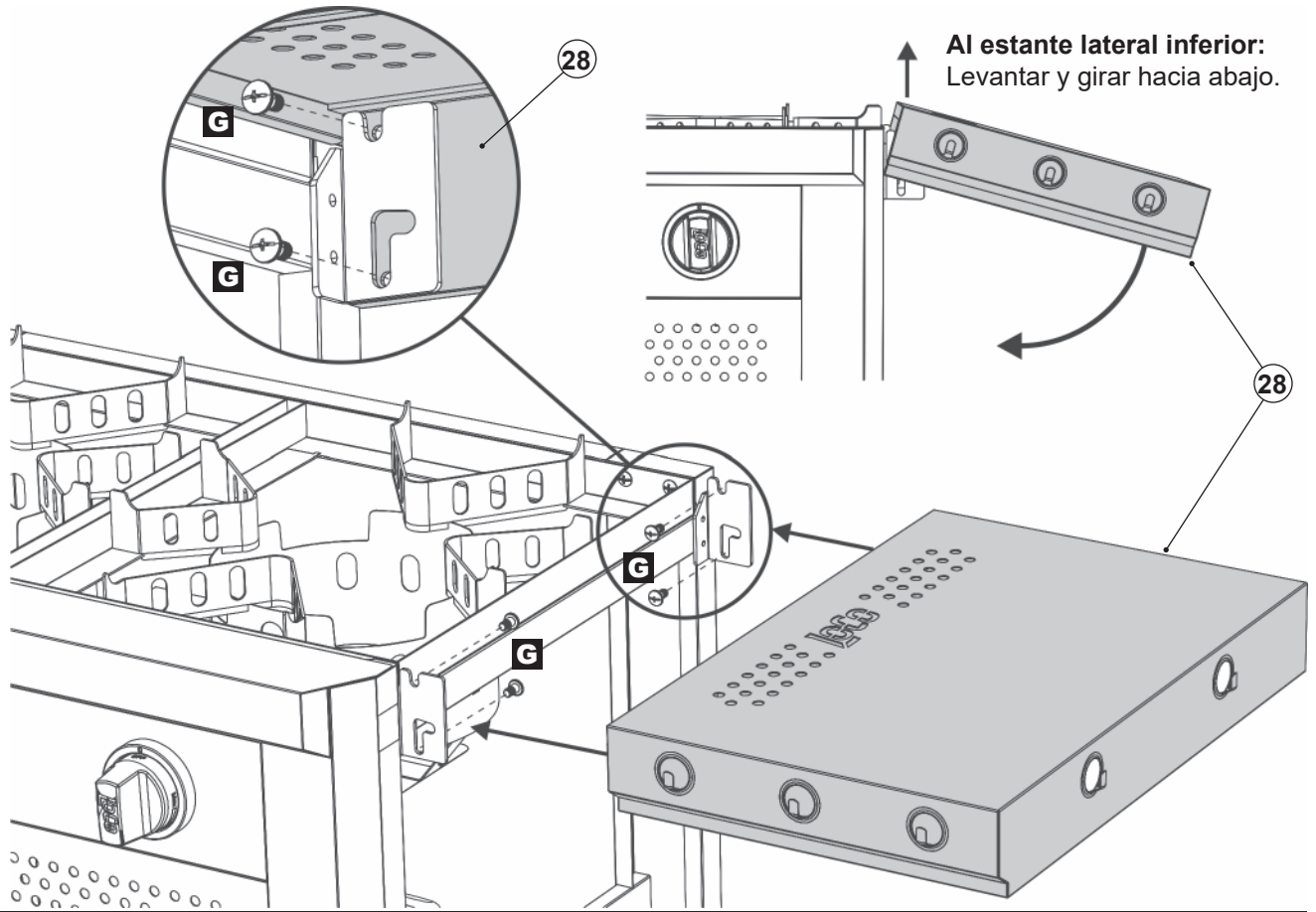


11



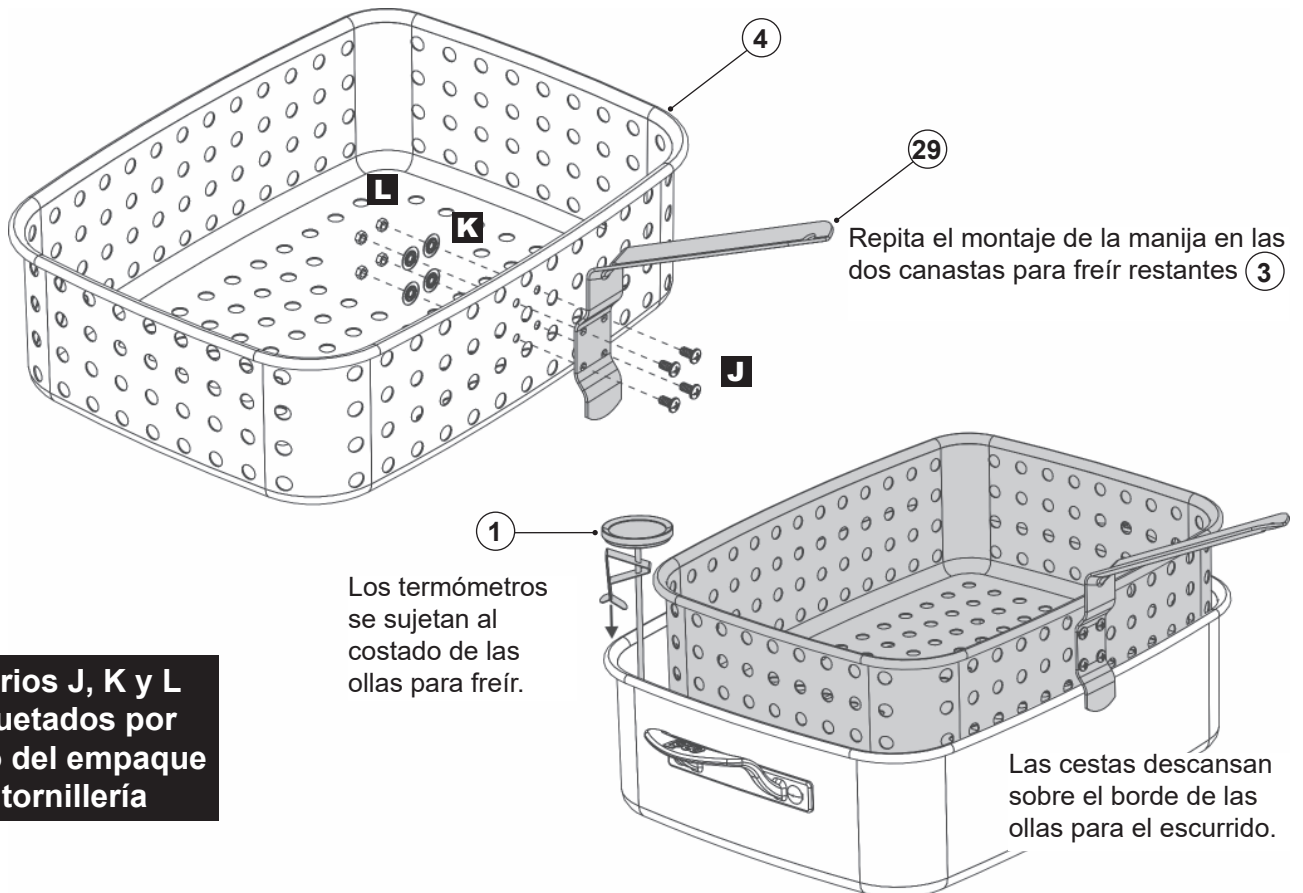
# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

12



Al estante lateral inferior:  
Levantarlo y girarlo hacia abajo.

13



Repita el montaje de la manija en las dos cestas para freír restantes ③

Los termómetros se sujetan al costado de las ollas para freír.

Las cestas descansan sobre el borde de las ollas para el escurrido.

Accesorios J, K y L empaquetados por separado del empaque de la tornillería

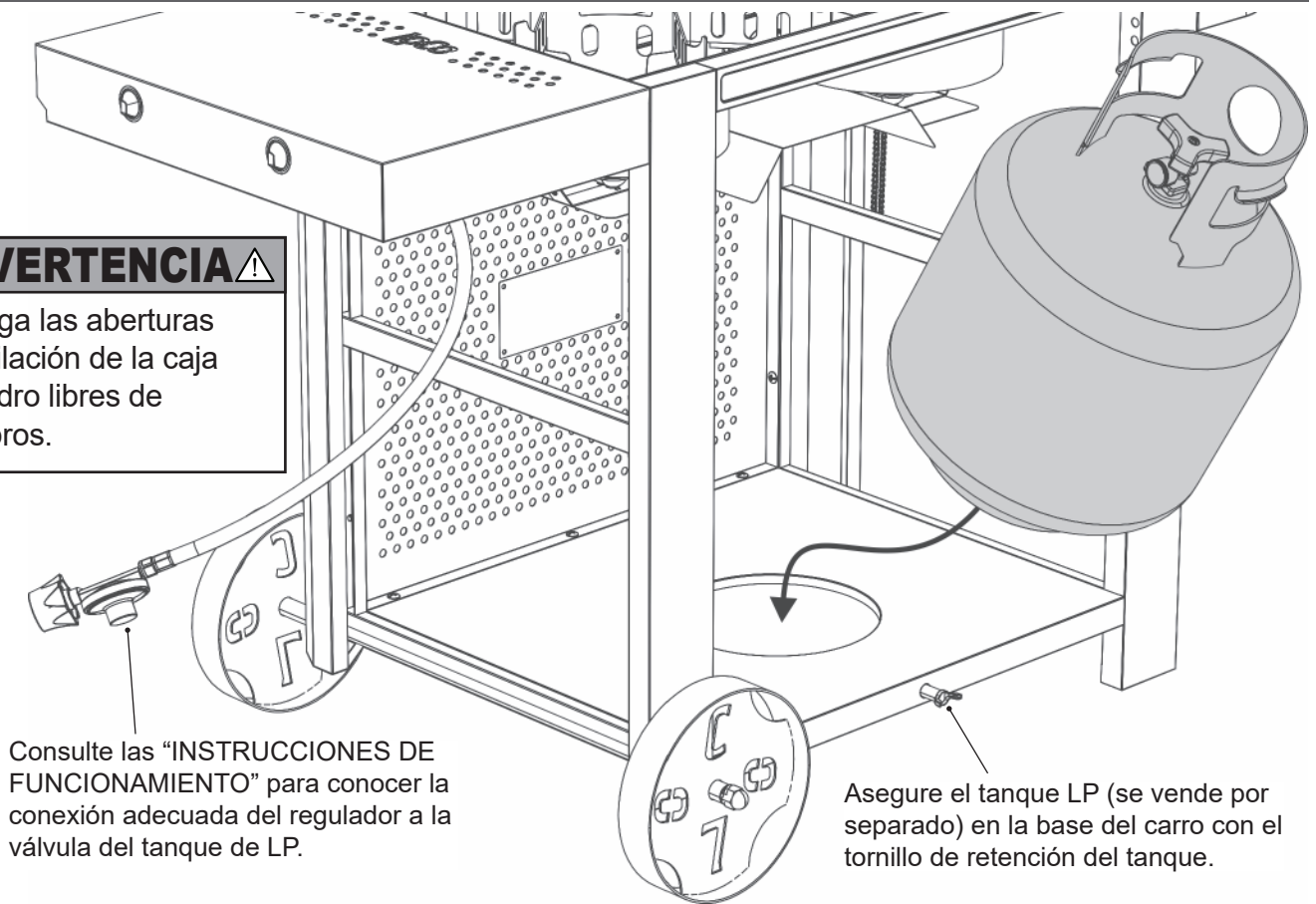


# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

14

## ⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

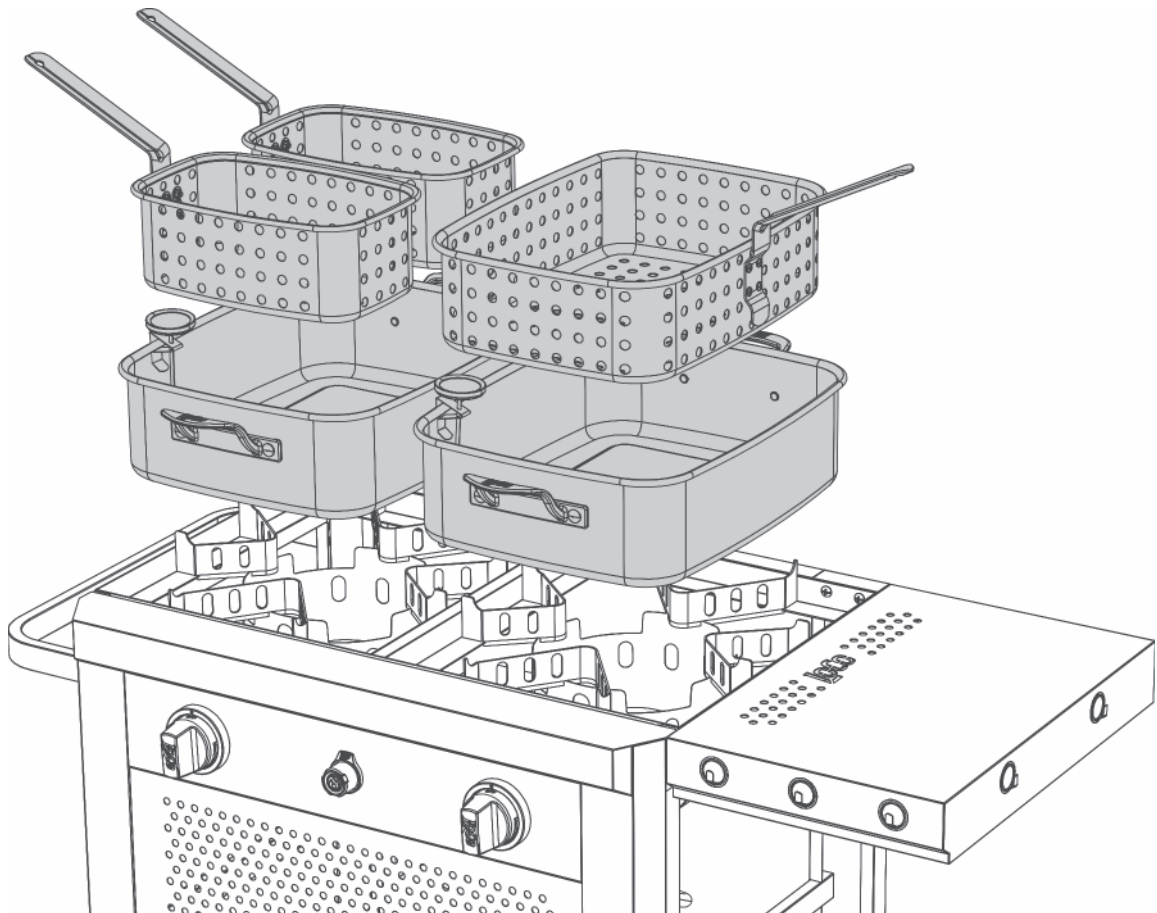
Mantenga las aberturas de ventilación de la caja del cilindro libres de escombros.



Consulte las "INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO" para conocer la conexión adecuada del regulador a la válvula del tanque de LP.

Asegure el tanque LP (se vende por separado) en la base del carro con el tornillo de retención del tanque.

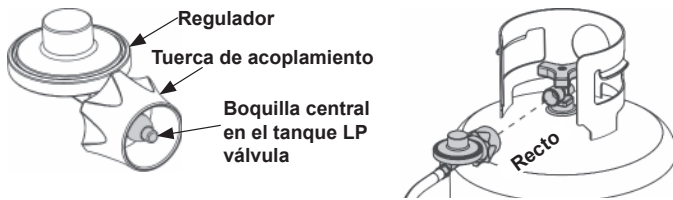
15



# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## CONEXIÓN DEL REGULADOR AL TANQUE LP:

1. Coloque el tanque LP en una superficie segura, nivelada y estable.
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. **Apriete solo a mano. NO UTILICE HERRAMIENTAS.**

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

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

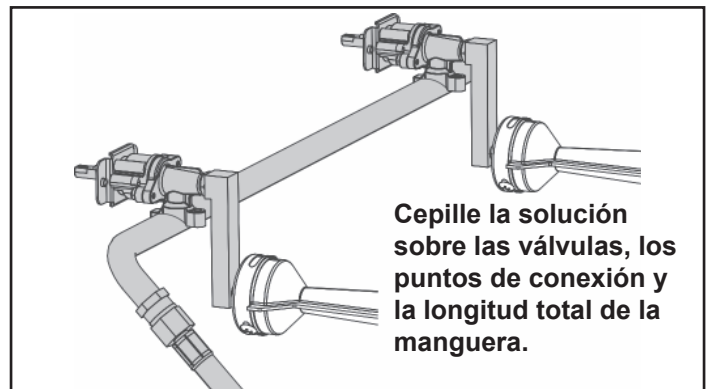
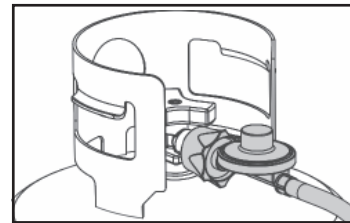
- La prueba de fugas debe repetirse cada vez que se cambia o rellena el tanque LP.
- NO fume ni tenga nada cerca que pueda encenderse fácilmente, como encendedores o fósforos.
- NO use una llama abierta para verificar si hay fugas de gas.
- El aparato debe someterse a pruebas de fugas al aire libre en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

## PASOS PARA LA PRUEBA DE FUGAS:

1. Gire la válvula del tanque LP y todas las perillas de control a la posición OFF (apagado)

y asegúrese de que el regulador esté bien conectado al tanque LP.

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



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

## ⚠ ADVERTENCIA ⚠

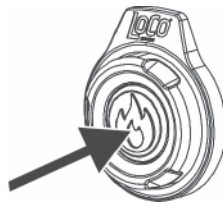
Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. **INMEDIATAMENTE** cierre la válvula del tanque LP. Si las burbujas continúan, salga **INMEDIATAMENTE** del lugar donde está el tanque LP y comuníquese con su DEPARTAMENTO DE BOMBEROS (911).



# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

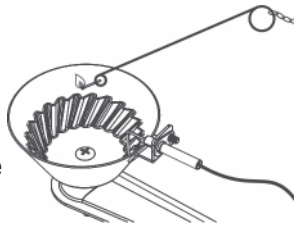
## INSTRUCCIONES PARA ENCENDER LOS QUEMADORES:

1. Lea todas las instrucciones antes de encender. Solo encienda los quemadores al aire libre.
2. Confirme que las perilla de control y la válvula del tanque LP estén completamente cerradas y en la posición OFF (apagado).
3. Abra completamente la válvula del tanque LP girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
4. **Encendido del encendedor electrónico:**  
NO se pare con la cabeza o los brazos sobre el quemador. Empuje y gire la perilla de control a Máx. Mantenga presionado el botón de encendido inmediatamente hasta que se encienda el quemador. Repita el procedimiento para encender el quemador restante.



### Encendido con fósforo:

NO se pare con la cabeza o los brazos sobre el quemador. Usando un fósforo encendido durante mucho tiempo (fósforo de chimenea), coloque la llama directamente sobre el quemador. Si usa un fósforo corto/de papel, primero colóquelo apagado en el portafósforos que está unido por una cadena al carro, luego encienda el fósforo. Presione y gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj hasta que se encienda el quemador. Repita el procedimiento para encender el quemador restante.



Portafósforos

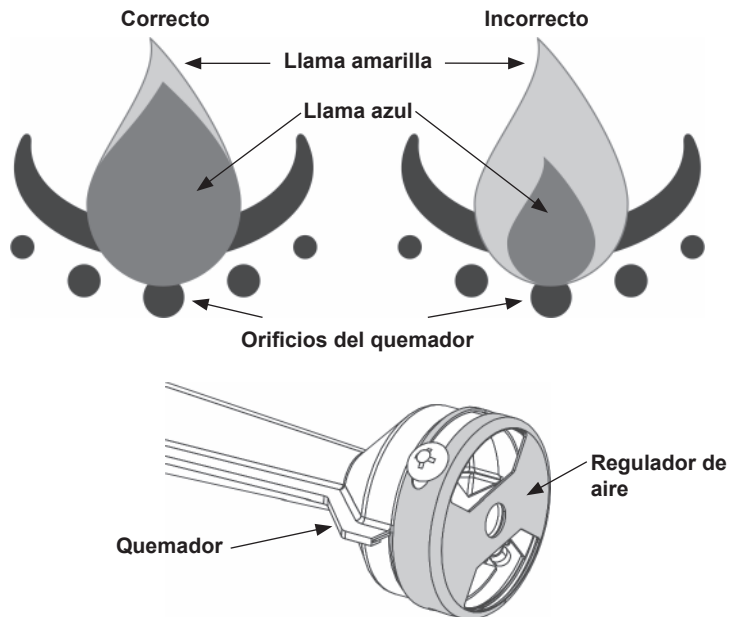
5. Cuando los quemadores estén encendidos, gire las perillas de control a la posición de salida de calor deseada entre Mín y Máx.

## ⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Si el encendido no ocurre en 5 segundos, apague todas las perillas de control, espere 5 minutos y luego repita el procedimiento de encendido. Si los quemadores no se encienden con las perillas de control encendidas, o si la llama se apaga después del encendido, el gas seguirá saliendo de los quemadores y podría encenderse accidentalmente con riesgo de lesiones.

## COMPROBACIÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

Encienda los quemadores y regule las llamas con las perillas de control. Siempre revise la llama antes de cada uso. Los reguladores de aire montado en los quemadores ayudan a controlar la cantidad de aire primario que se mezcla con el gas LP. Una llama azul con poca o ninguna llama amarilla proporcionará el mejor calor. Ajuste los reguladores de aire girándolos en sentido horario o antihorario para lograr la llama deseada.



## CUANDO LAS LLAMAS DEL QUEMADOR SE APAGAN ACCIDENTEMENTE:

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

## INSTRUCCIONES DE APAGADO:

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

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## REGULADOR DE DESCONEXIÓN DEL TANQUE

### LP:

1. Gire las perillas de control a la posición OFF (apagado).
2. Apague el tanque LP girando la rueda manual en sentido horario hasta el tope completo.
3. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido antihorario para aflojar el conector. Afloje solo a mano. NO utilice herramientas.

## DETERMINAR EL NIVEL MÁXIMO DE LLENADO CUANDO SE UTILIZA UNA OLLA SIN UNA LÍNEA DE LLENADO MÁXIMO:

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

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

## UN CUIDADO Y MANTENIMIENTO ADECUADOS MANTENDRÁN SU APARATO FUNCIONANDO SIN PROBLEMAS

### **PRECAUCIÓN**

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

### **PELIGRO**

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

## LIMPIE A FONDO DESPUÉS DE CADA USO

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

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

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

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

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

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

## GARANTÍA LIMITADA LOCO

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 de material y mano de obra durante un (1) año a partir de la fecha de compra. En el caso de los productos cubiertos por esta Garantía Limitada, se suministrará gratuitamente (incluido el envío ordinario) una pieza de repuesto de cualquier pieza defectuosa para su instalación por parte del consumidor. Las solicitudes de envío urgente 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 Limitada.

Esta Garantía Limitada entrará en vigor a partir de la fecha de compra que figura en el recibo del comprador. **Esta Garantía Limitada es válida únicamente para el consumidor/comprador original** y excluye los productos descatalogados, usados o con caja abierta, así como el uso industrial, comercial o empresarial del producto y los daños en el producto debidos al transporte, o los defectos resultantes de alteraciones, accidentes, abusos, uso indebido o almacenamiento, mantenimiento o reparación inadecuados, ya sean realizados por un contratista, una empresa de servicios o el consumidor o comprador original. No seremos responsables de los gastos de mano de obra ni de los daños o costes derivados de la instalación, desinstalación, reparación o sustitución, ni de los daños incidentales, indirectos, ejemplares, punitivos o consecuentes, como la pérdida de salarios, ingresos, ahorros, beneficios, ingresos, uso, productividad u oportunidad de negocio.

Para determinar la cobertura de la garantía, se requerirá un comprobante de compra de los productos "TAL CUAL", en liquidación o con grandes descuentos (con respecto a los precios estándar actuales de LoCo). Cualquier artículo que haya sido comprado hace más de un (1) año, o que haya sido comprado usado, reacondicionado o "TAL CUAL", en liquidación o en caja abierta, como se indica en el comprobante de compra, no está cubierto por esta Garantía Limitada ni puede acogerse a ella. Si es necesario, se pueden comprar piezas de repuesto para dichos artículos, si están disponibles, pero LoCo no garantiza la disponibilidad de piezas de repuesto para artículos descatalogados (incluidas series anteriores), usados, reacondicionados, "TAL CUAL", en caja abierta o en liquidación, o cualquier otro artículo que no esté cubierto por la Garantía Limitada.

Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de LoCo llamando al  
**800.391.0436 o [customerservice@lococookers.com](mailto:customerservice@lococookers.com)**  
para más información.





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

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



**Conéctese con nosotros @lococookers • [lococookers.com](http://lococookers.com)**

Hecho en China