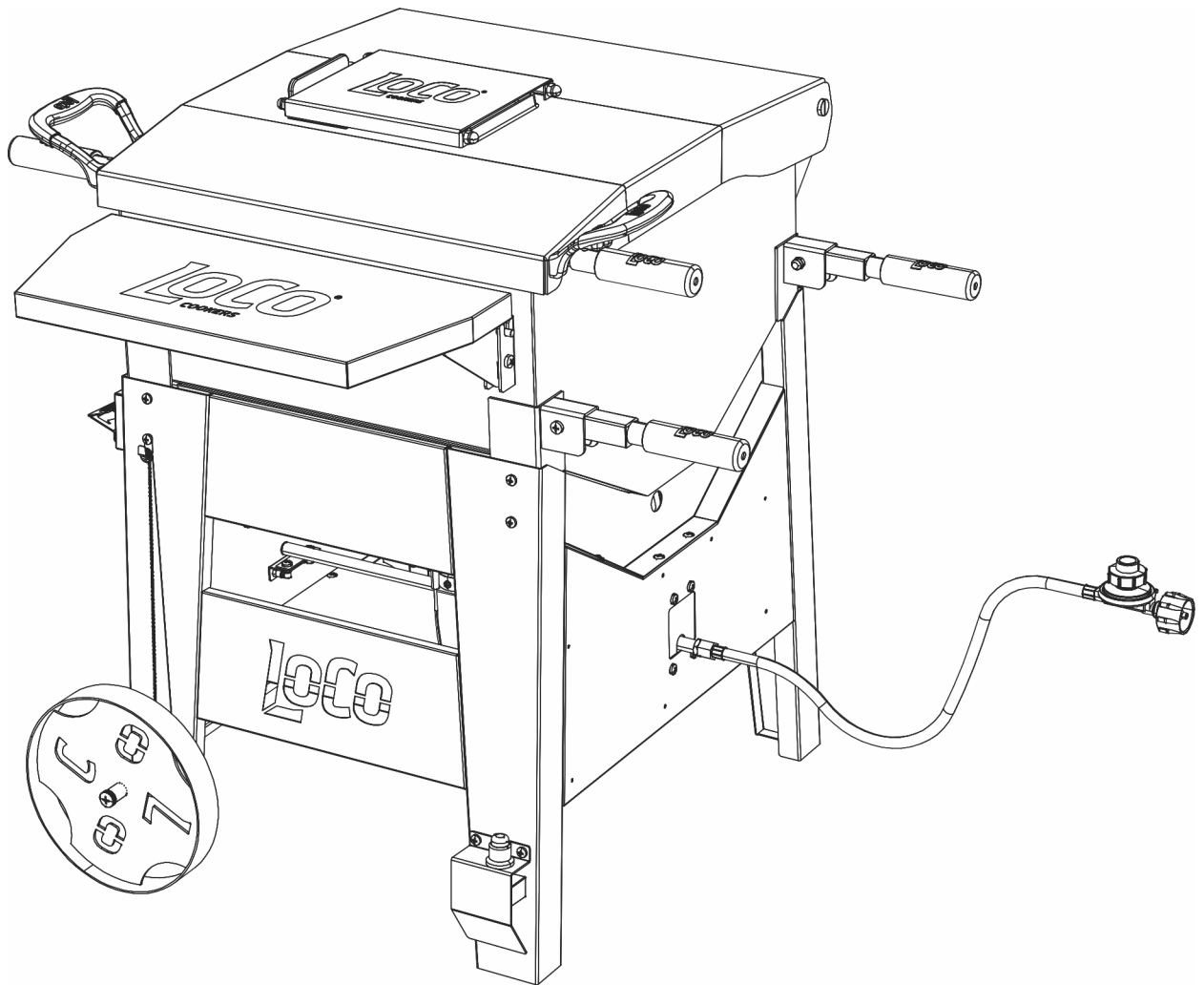


CRAWFISH BOILER

Models: LCBR90KD • LCBR150KD



⚠ WARNING ⚠

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

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

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

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

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

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Keep this manual for future reference.

SAFETY SYMBOLS

Basic safety precautions should always be observed when using this appliance. Read and understand the meaning of these symbols before assembling and using this appliance.

DANGER

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

WARNING

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

CAUTION

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

DANGER

If you smell gas:

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

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

DANGER

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 10 ft (3.0 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
- Do not fill cooking vessel beyond maximum fill line.
- Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

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

WARNING:

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

WARNING

This appliance is not for frying turkeys or for use with oil or grease. This appliance must only be used for heating water.

Equipped for use on: Propane
Main Max. Input Rating:
MODEL LCBR90KD = 73,000 BTU/H
MODEL LCBR150KD = 146,000 BTU/H
Certified under ANSI Z21.89 - CSA 1.18-2017
Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance

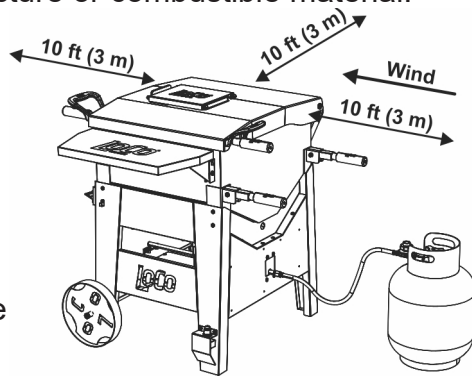
TABLE OF CONTENTS

Warnings.....	1, 3-6
Parts Diagram.....	7
Parts and Hardware List.....	8
Assembly Instructions/Features.....	9-18
Operating Instructions.....	19-21
Care and Maintenance.....	22
Troubleshooting.....	23
Warranty Information.....	24

WARNINGS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- **THIS APPLIANCE IS NOT FOR FRYING TURKEYS. THIS APPLIANCE IS ONLY INTENDED FOR HEATING WATER . . . NOT OIL OR GREASE.**
- The installation must conform with local codes or, in absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code*, ANSI Z223.1/NFPA 54, *Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases*, ANSI/NFPA 58; or *Natural Gas and Propane Installation Code*, CSA B149.1; *Propane Storage and Handling*, CSA B149.2.
- This appliance is not designed for use with natural gas.
- Never operate this appliance on or under any apartment or condominium balcony or deck.
- This appliance is for **outdoor use only**. Never use this appliance in a building, garage or any other enclosed area.
- Never install or use this appliance in or on a boat or recreational vehicle.
- Maintain proper clearances from combustible construction. The minimum clearance to the sides and back of the appliance is 10 ft (3 m) from any structure or combustible material. Do not locate or use the appliance under overhead combustible construction.
- The appliance and LP tank must be arranged so that any wind blows heat from the appliance AWAY from the LP tank.
- Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).
- This appliance is not intended for commercial use.
- The use of alcohol, prescription drugs or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate

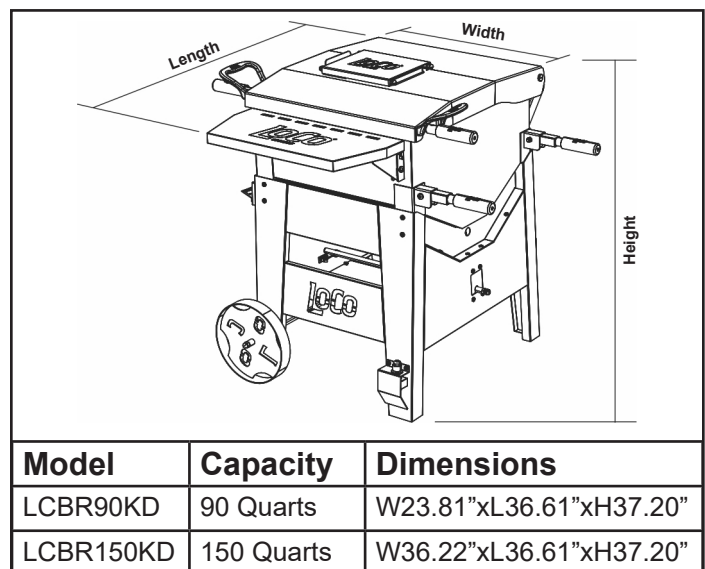
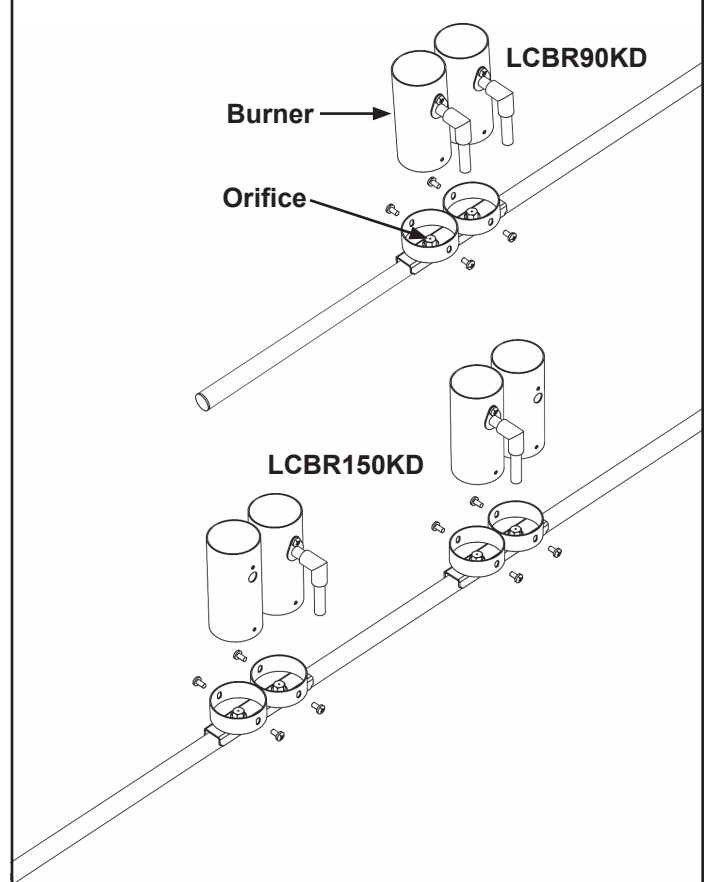


- the appliance. Do not operate when under the influence.
- When cooking, always have a Type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of a fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department (911). A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Never attempt to move the appliance or cooking vessel.
- When cooking, the appliance must always be on a level, stable, noncombustible surface such as brick, concrete or dirt and in an area free of combustible materials. Never use this appliance on or around surfaces such as asphalt, wood, dry grass or leaves, vinyl or plastic. These surfaces are combustible and may melt or catch fire.
- Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the cooking appliance at all times.
- Do not place an empty cooking vessel in the appliance or allow a filled vessel to boil dry while appliance is in operation. Use caution when placing anything in the cooking vessel while the appliance is in operation.
- Do not move the appliance while in use. Allow the cooking vessel to cool to 115°F (46°C) before moving or storing.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids. Closed-toed shoes should always be worn during operation of this appliance.
- Never overfill the cooking vessel with water. Follow instructions in this manual for establishing proper water levels.

WARNINGS

- Avoid bumping of or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
- Never drop food or accessories into hot cooking liquid. Lower food and accessories slowly into the cooking liquid in order to prevent splashing or overflow. When removing food from the appliance, care shall be taken to avoid burns from hot cooking liquids. Once food is removed from cooking vessel, do not allow vessel to boil dry.
- The pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies shall be those specified by the appliance manufacturer. Replace only with regulator **Model No. GYK-5/8**.
- Hot cooking liquids can remain dangerously hot long after cooking. Never handle the cooking appliance until the cooking liquid has cooled to less than 115°F (46°C).
- The minimum outside operating temperature of this appliance is 21°F (-6°C). Never use this appliance when temperature is below this minimum.
- Use caution when in close proximity to appliance. Falling or tripping near the gas appliance may result in the splashing or igniting of hot cooking liquids and potentially cause personal injury or property damage.
- Keep the cooking area adjacent to the appliance clear of debris and free of anything flammable or combustible.
- Never attempt to attach this appliance to the self-contained LP gas system of a camper, trailer or motor home.
- Check burner/venturi tubes for insects and insect nests and clean if necessary. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.
- Never use a cooking vessel larger than the capacity and diameter recommended by the manufacturer.
- Never overfill the cooking vessel. Doing so could result in the unit becoming top-heavy and creating an unsafe/unstable condition.

The manufacturer has properly located the burner with respect to the orifice to allow the appliance to burn sufficiently. Please do not attempt to adjust the burner. It is preset to the factory specifications.



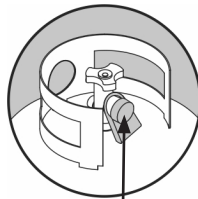
WARNINGS: LP TANK

DANGER

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

LP TANK REMOVAL, TRANSPORT AND STORAGE

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



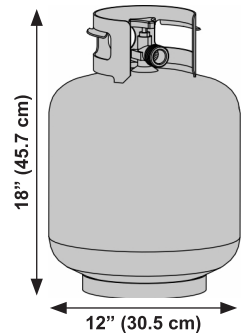
Dust Cap

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

LP TANK

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

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



The LP tank must include the following:

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



OPD Hand Wheel

LIQUIFIED PETROLEUM GAS (LP):

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

WARNINGS: LP TANK

LP TANK FILLING:

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

LP TANK EXCHANGE:

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

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

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

LP TANK LEAK TEST:

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

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

LP Tank Leak Test Procedure:

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

WARNING

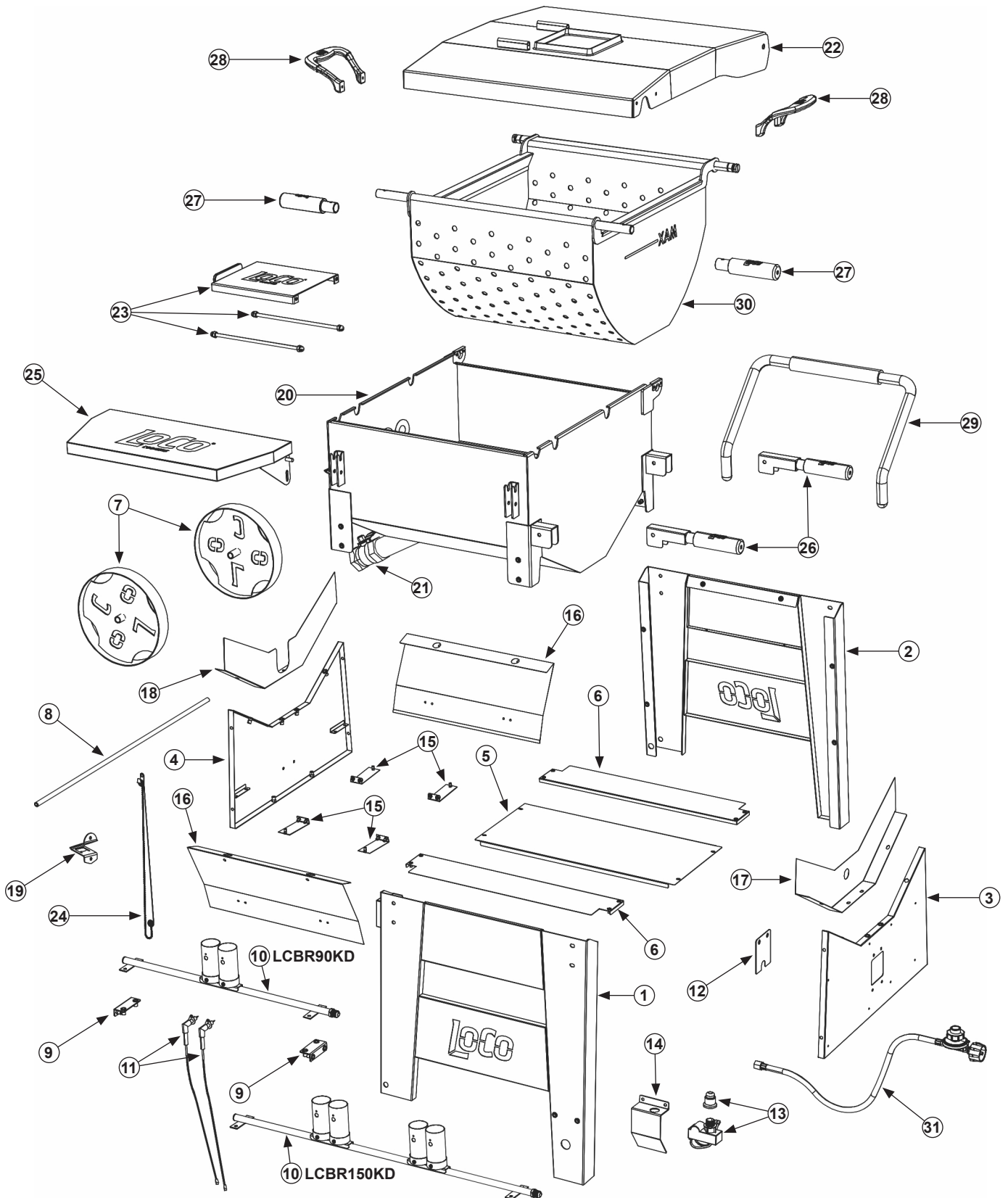
If “growing” bubbles appear, there is a leak. Do not use or move the LP tank. IMMEDIATELY get away from the LP tank and contact an LP gas supplier or your FIRE DEPARTMENT (911).

HOSE CHECK:

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

PARTS DIAGRAM

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

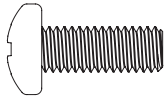
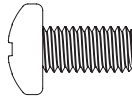
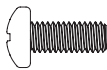
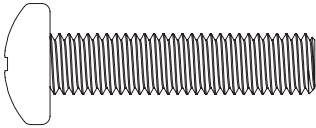
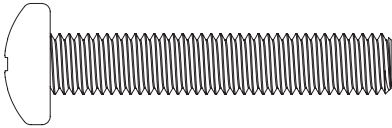
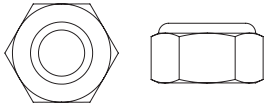
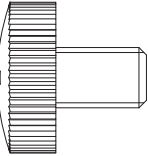

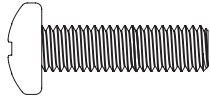



Contact customer service if any parts are missing, damaged or if replacement parts are needed.
800-391-0436 • customerservice@lococookers.com • lococookers.com

PARTS LIST

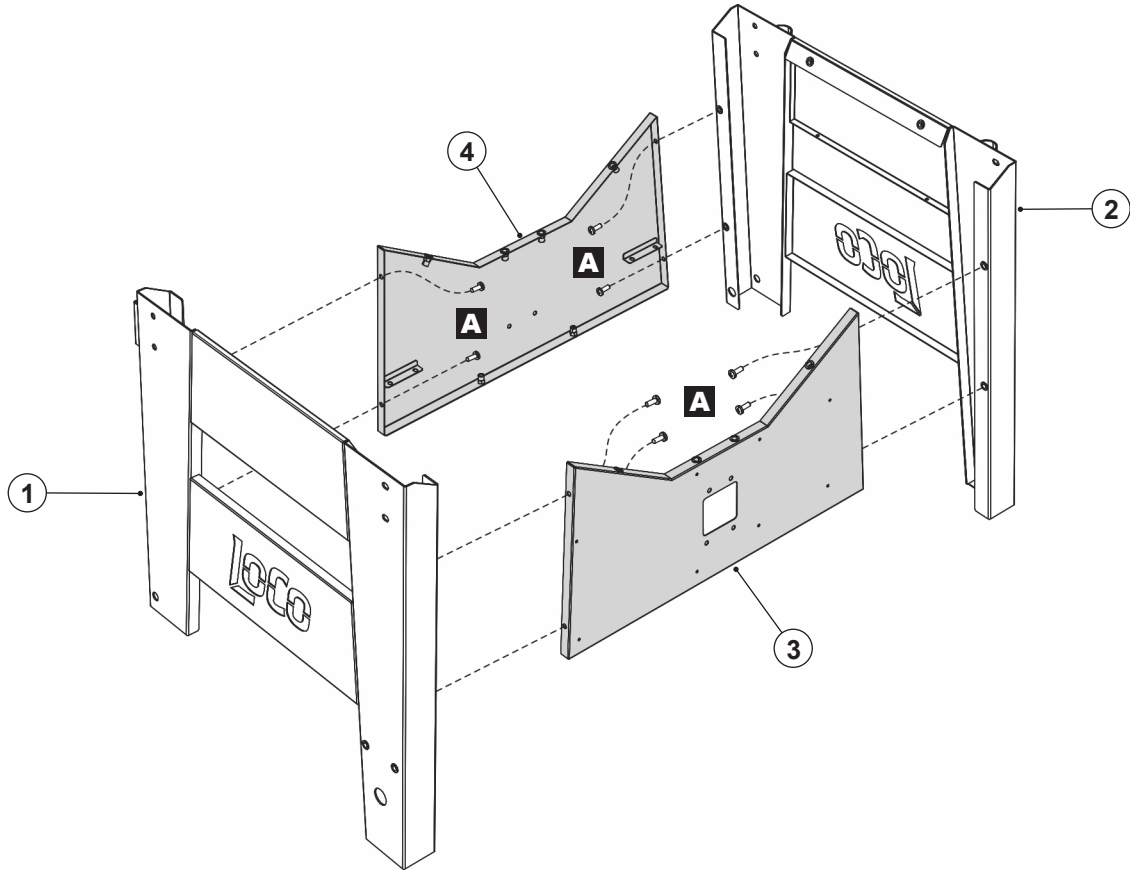
Part #	Description	Qty	Part #	Description	Qty
1	Front Leg Assembly	1	17	Upper Right Panel	1
2	Rear Leg Assembly	1	18	Upper Left Panel	1
3	Lower Right Panel	1	19	Bottle Opener	1
4	Lower Left Panel	1	20	Cooking Pot Assembly	1
5	Lower Heat Shield	1	21	Drain Valve <i>(pre-installed/non-removable)</i>	1
6	Small Heat Shield	2	22	Lid	1
7	Wheel	2	23	Lid Chute Assembly	1
8	Axle	1	24	Match Holder	1
9	Burner Mounting Bracket	2	25	Folding Front Shelf	1
10	Burner Assembly	1	26	Cart Handle	2
11	Electrode	2	27	Basket Handle	2
12	Cover Plate	1	28	Lid Handle	2
13	SureSpark™ Ignitor	1	29	Lid Support	2
14	Ignitor Cover	1	30	Basket	1
15	Heat Shield Mounting Bracket	4	31	Regulator Hose Assembly	1
16	Upper Heat Shield	2			

ASSEMBLY HARDWARE

A	M6x16 Screw	36	B	M6x12 Screw	6	C	M4x10 Screw	20
								
D	M8x35 Screw	2	E	M8x45 Screw	2	F	M8 Hex Nut	4
								
G	M8 Axle Bolt	2	H	AA Battery	1	J	M6x22 Screw	8
								
K	Tie Wire	1	<p>Tools required: Phillips head screwdriver • Adjustable wrench (Not included)</p>					
								

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

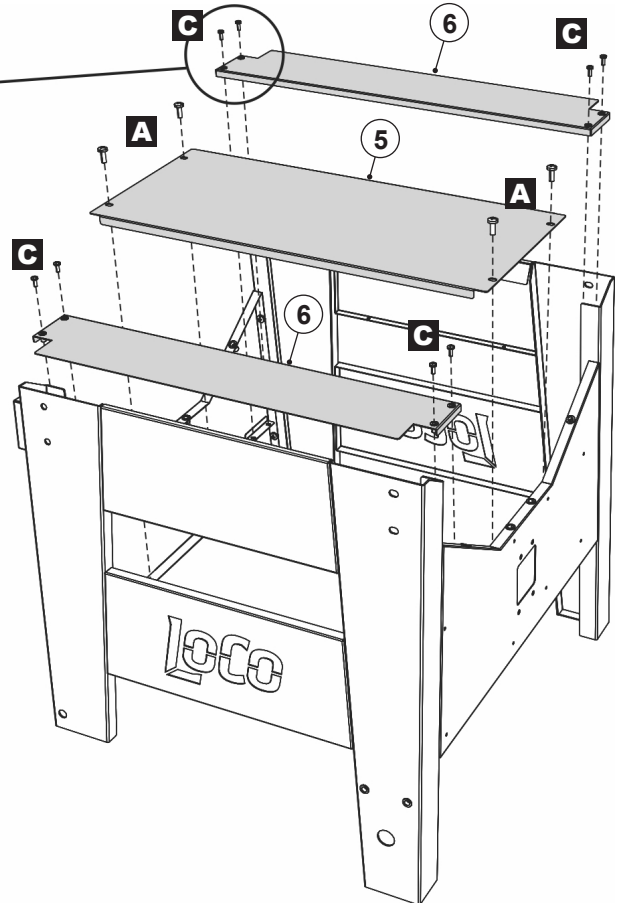
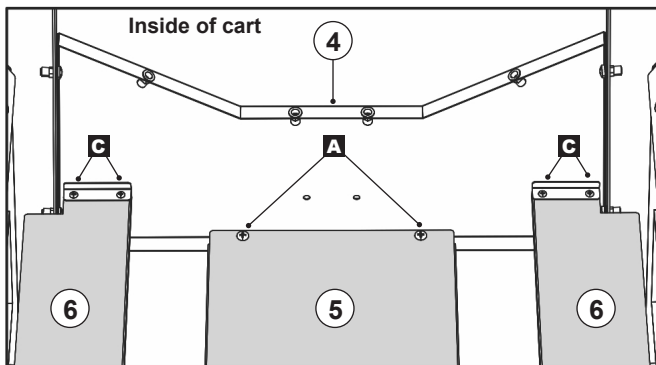
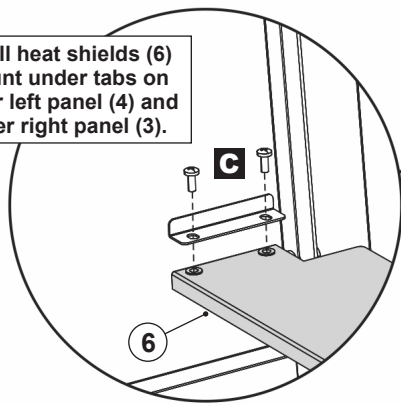
1



2

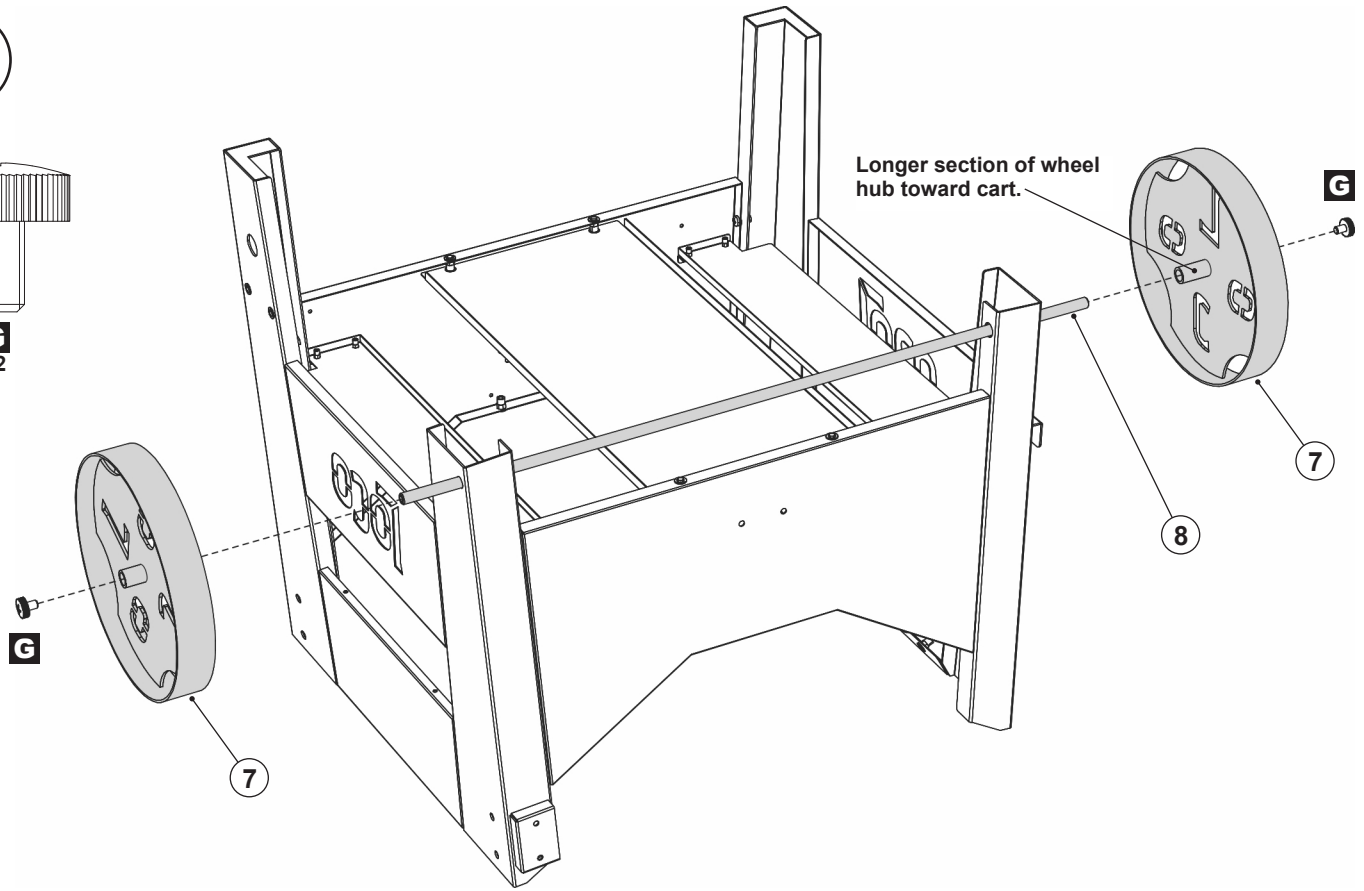
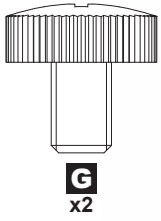


Small heat shields (6) mount under tabs on lower left panel (4) and lower right panel (3).

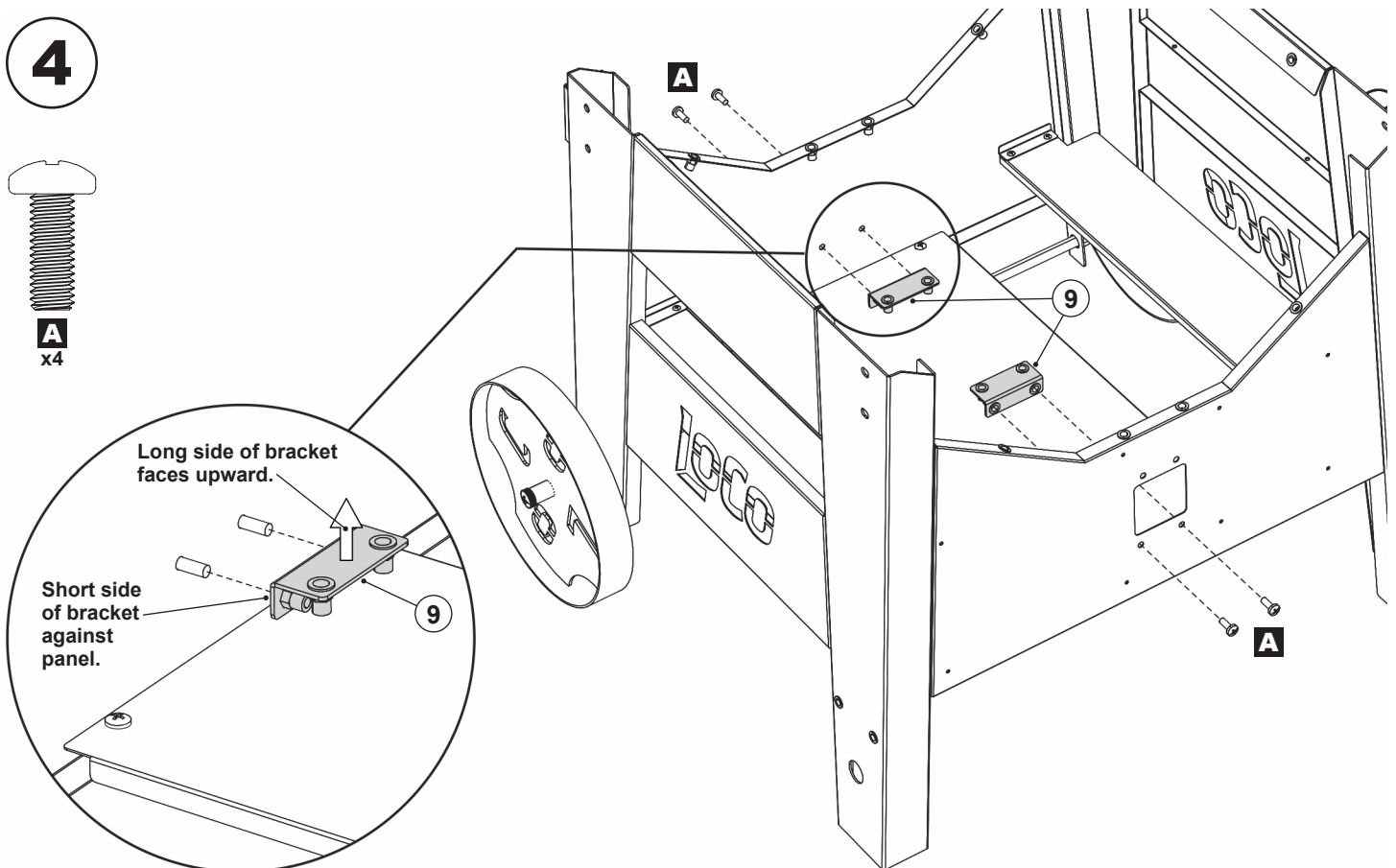


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

3

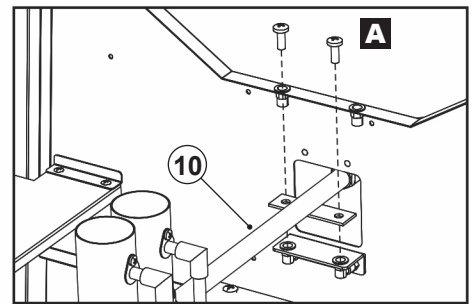
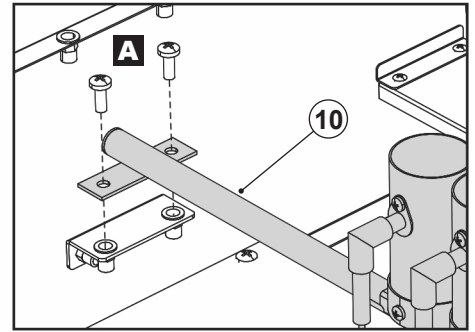
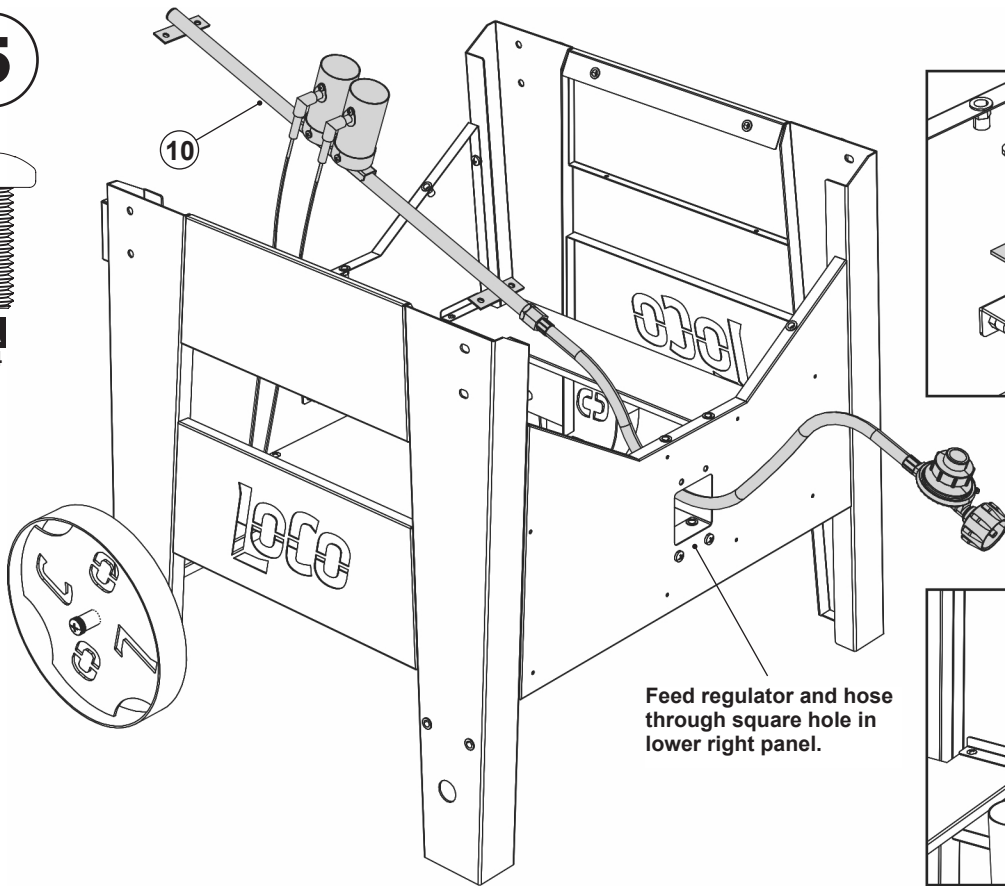


4



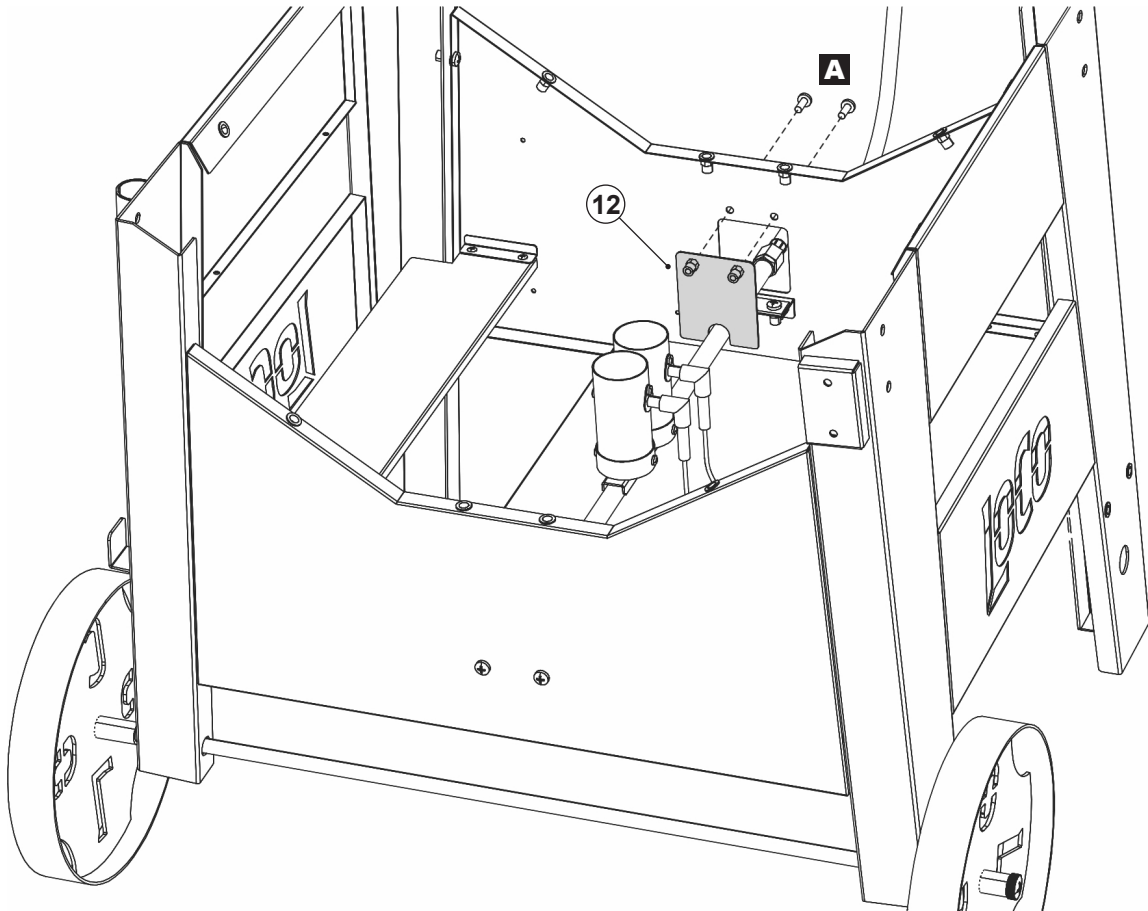
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

5



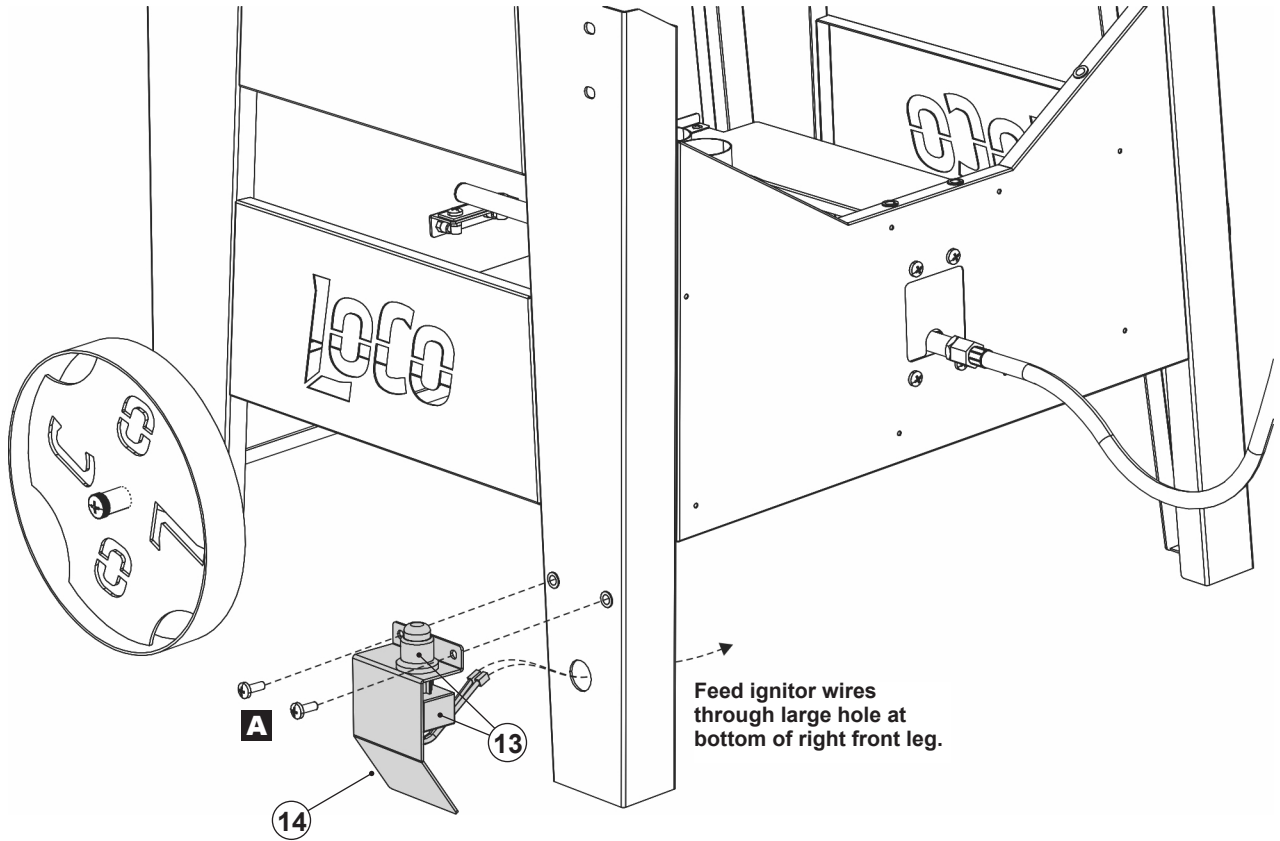
Feed regulator and hose through square hole in lower right panel.

6

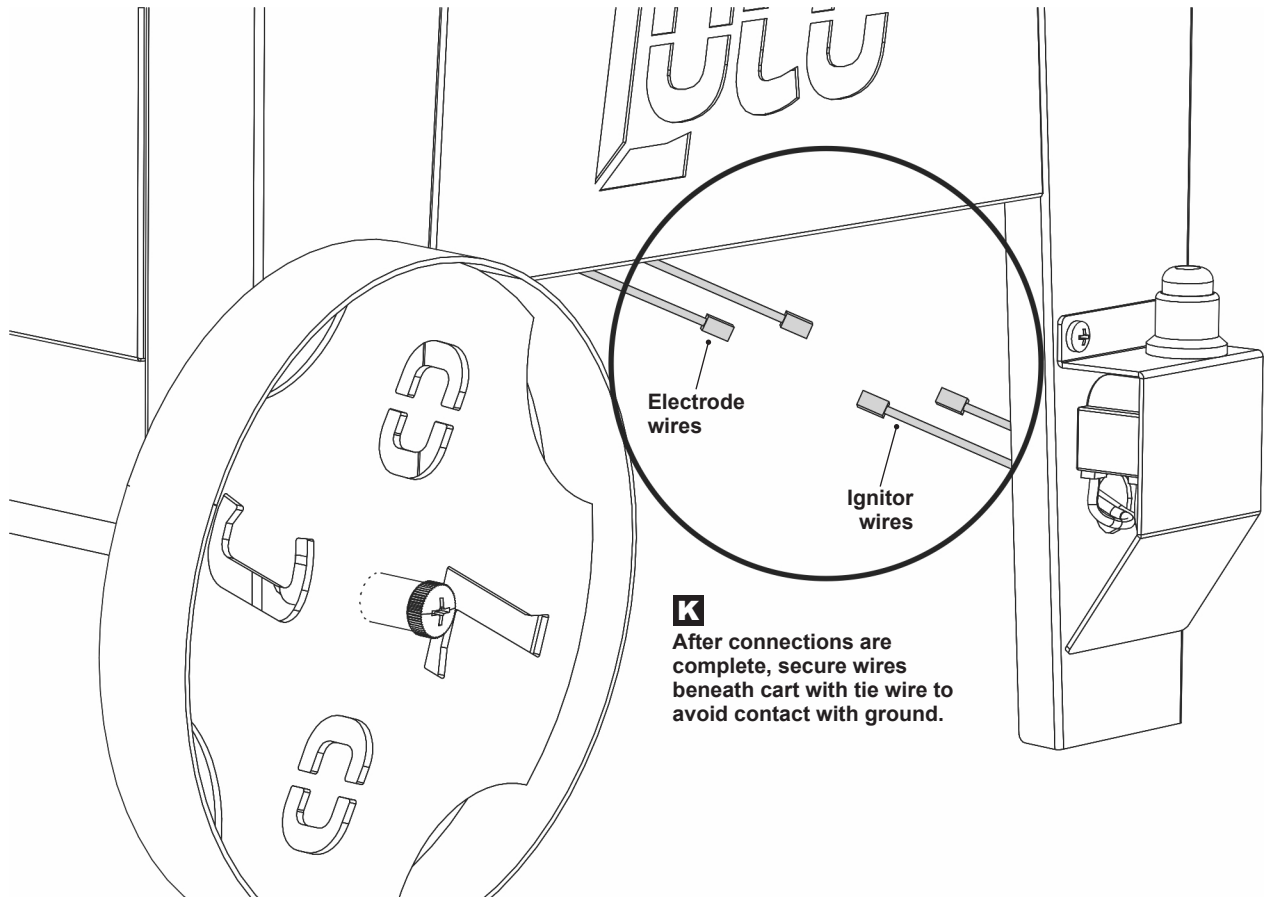


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

7

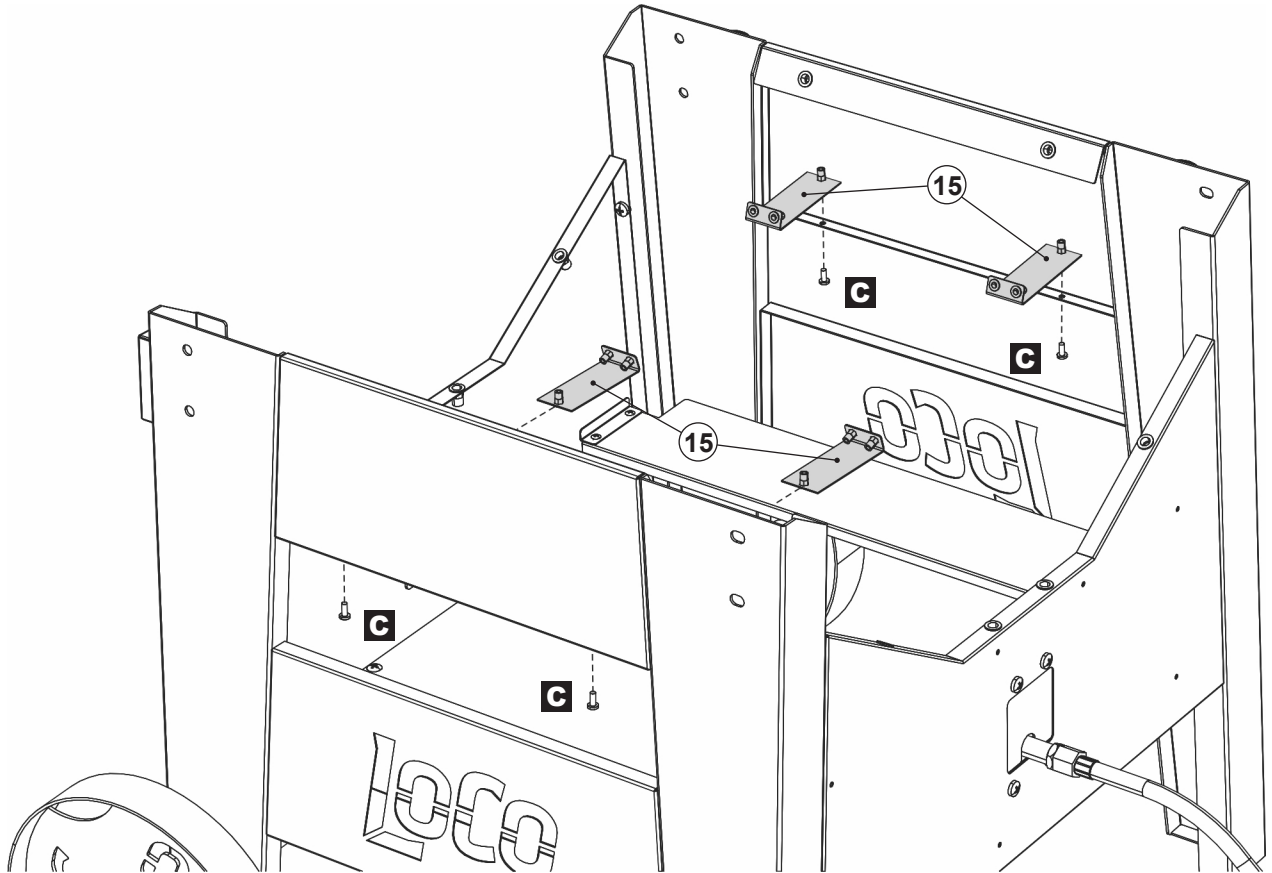


8



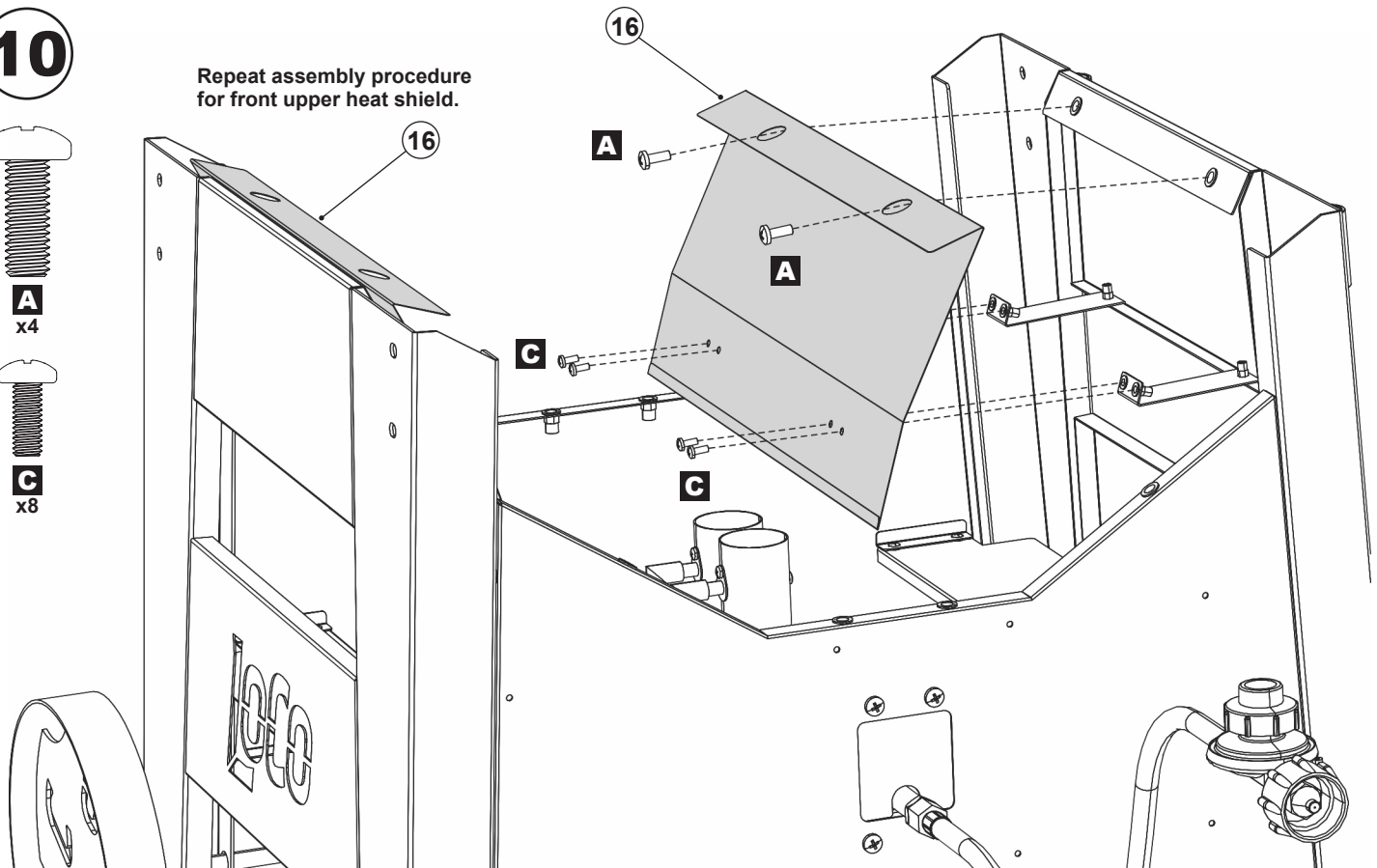
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

9



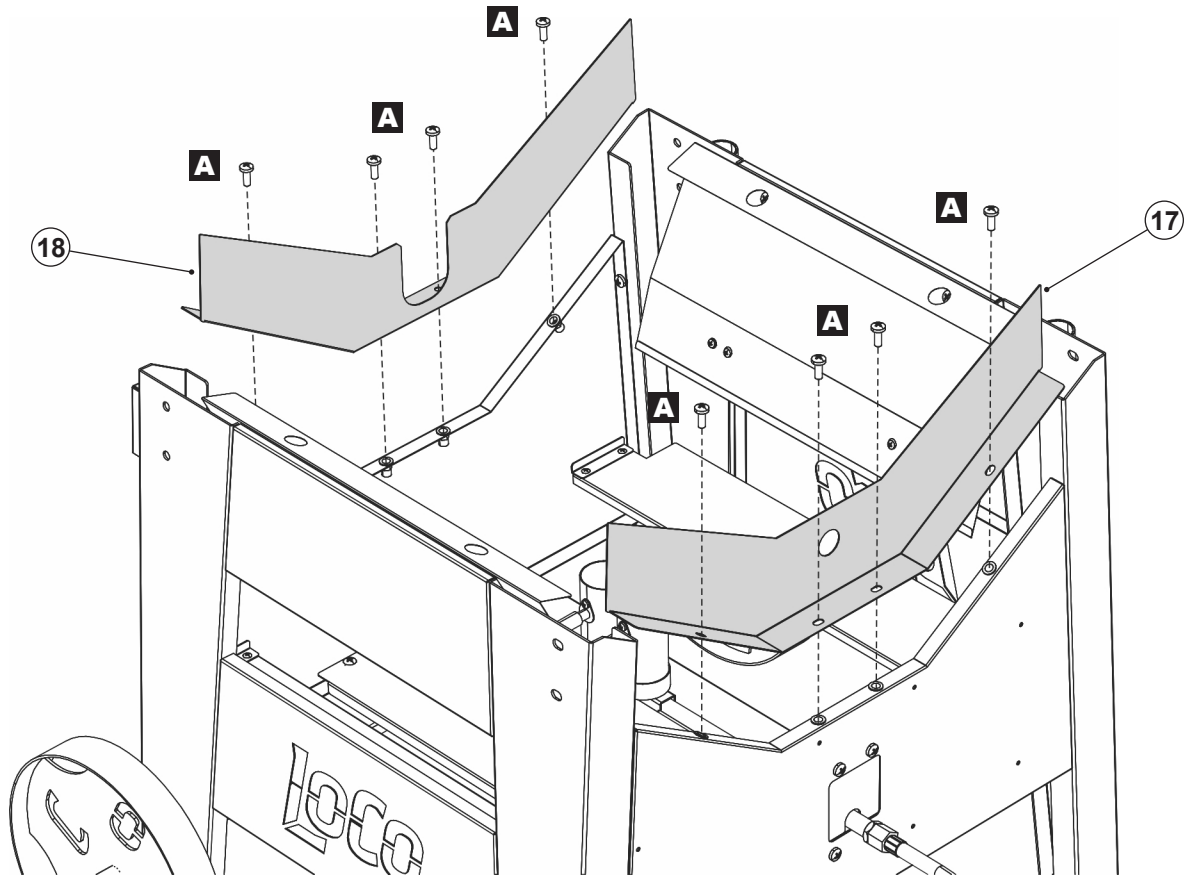
10

Repeat assembly procedure
for front upper heat shield.

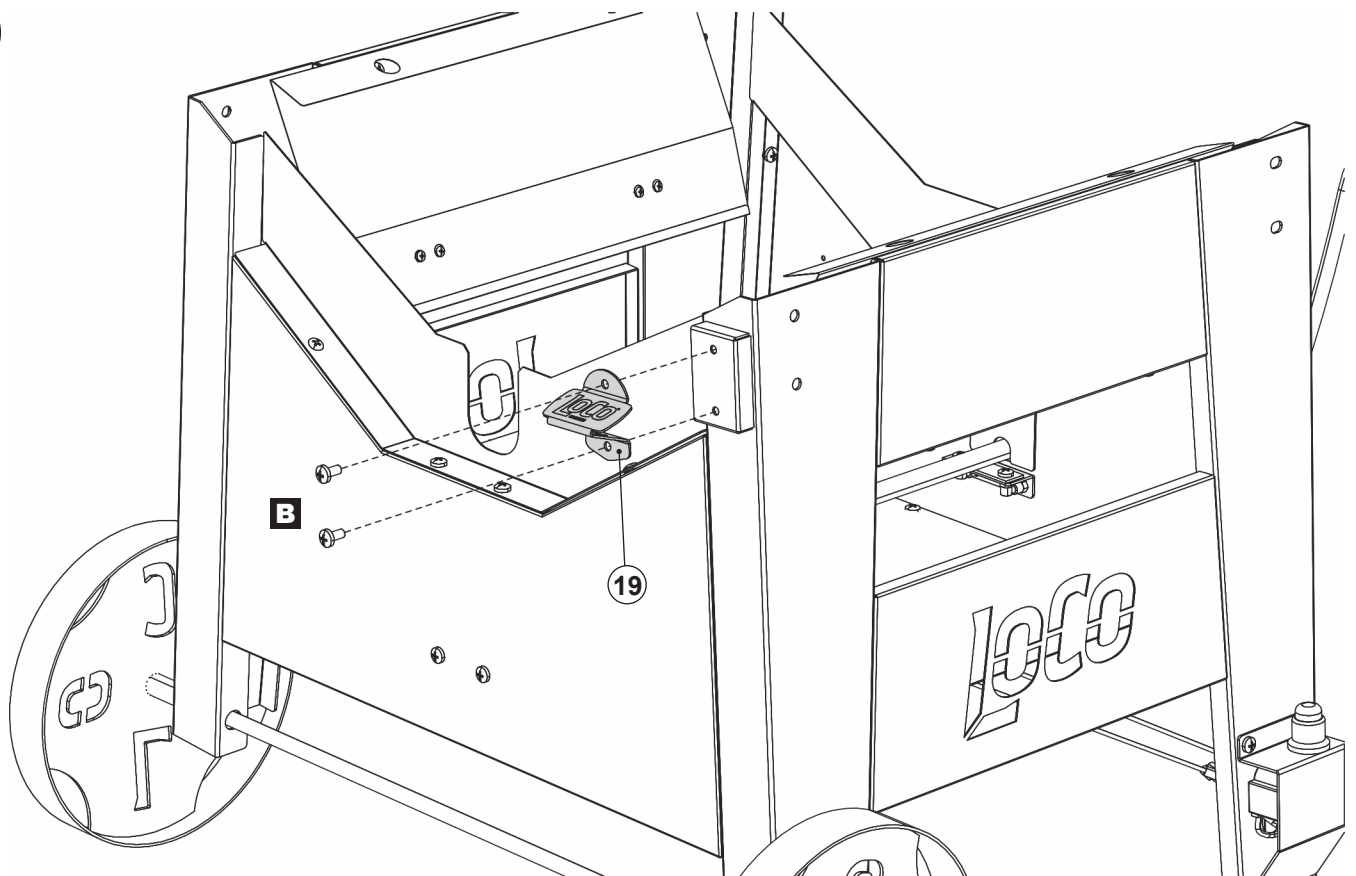


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

11

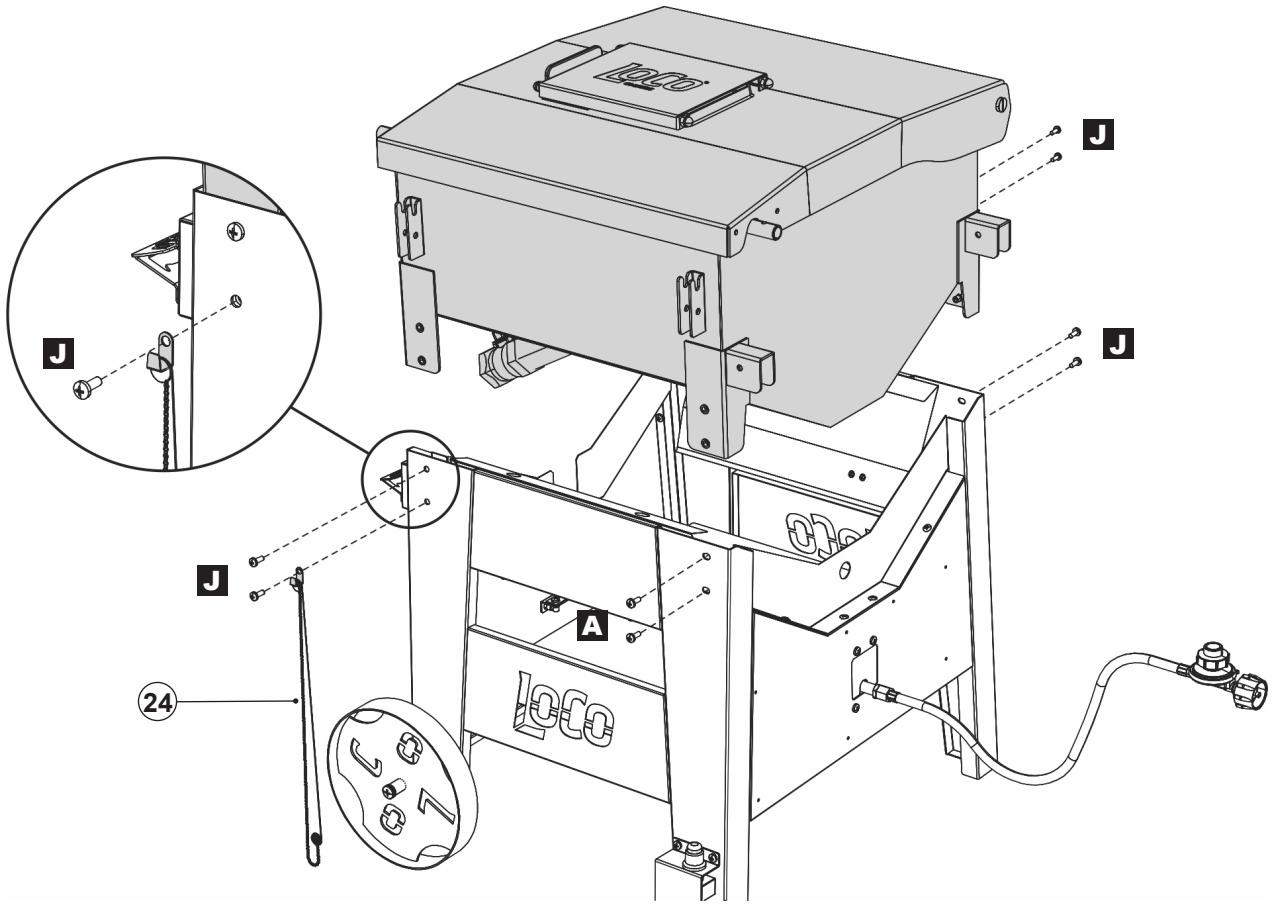


12

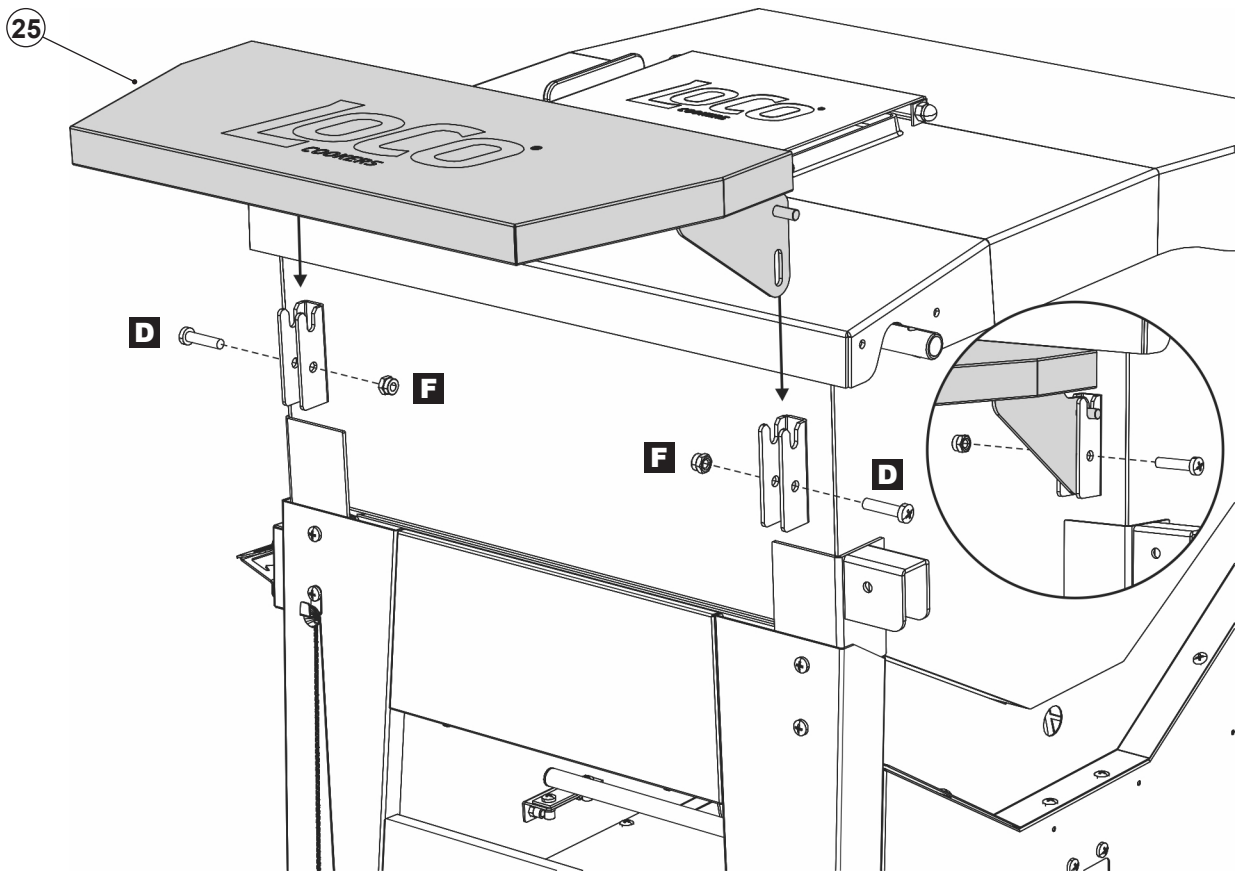


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

13

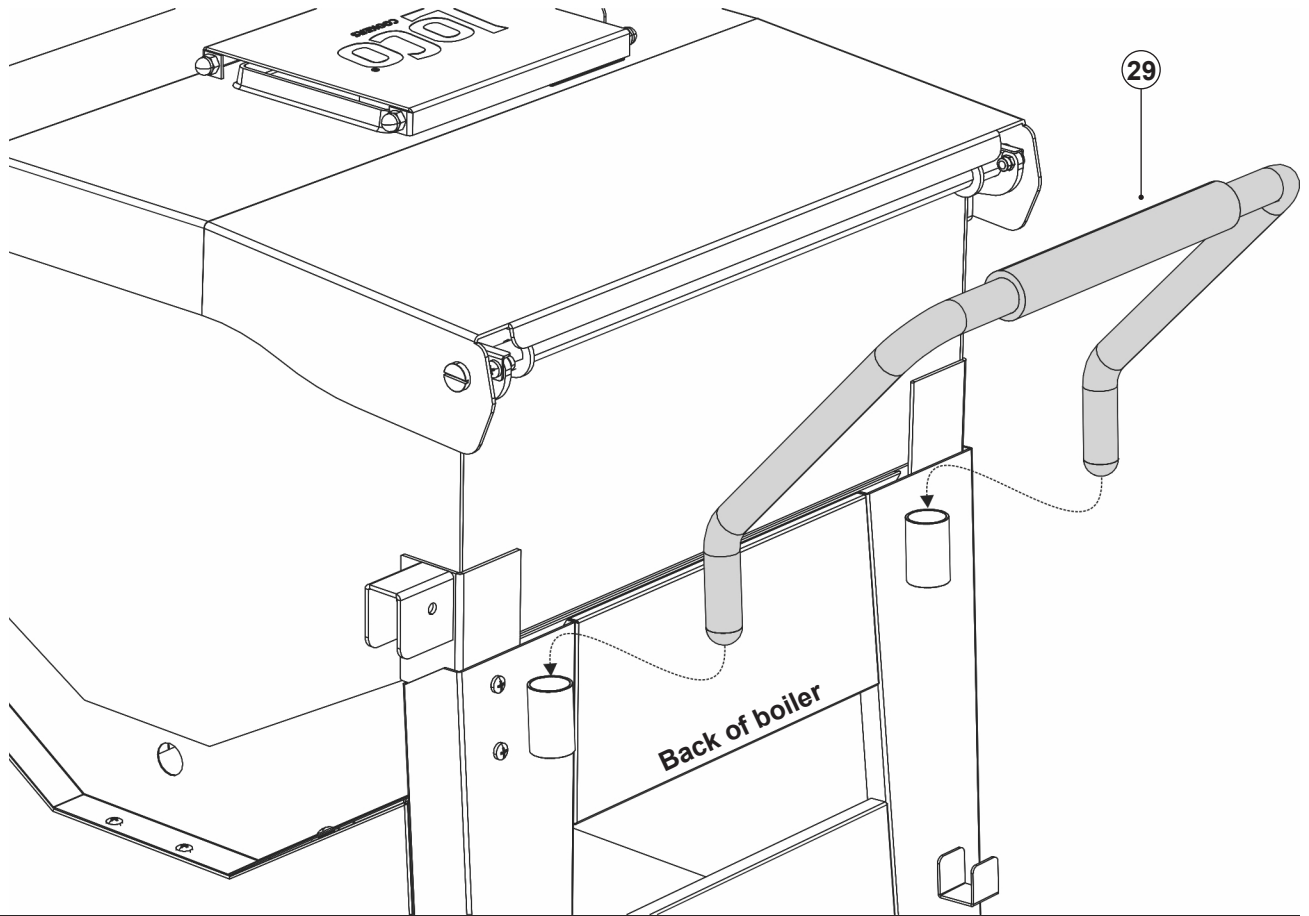


14

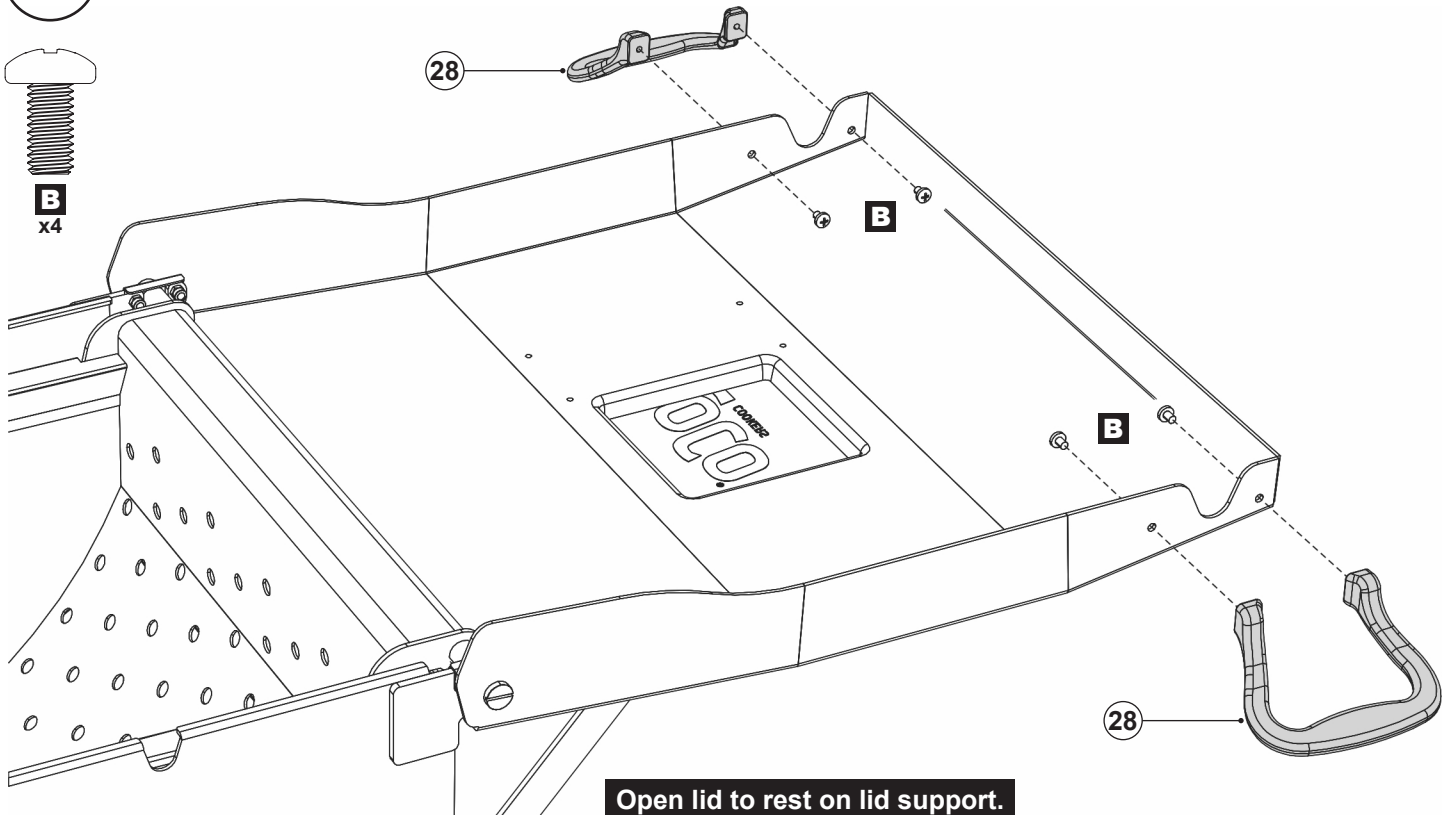


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

15

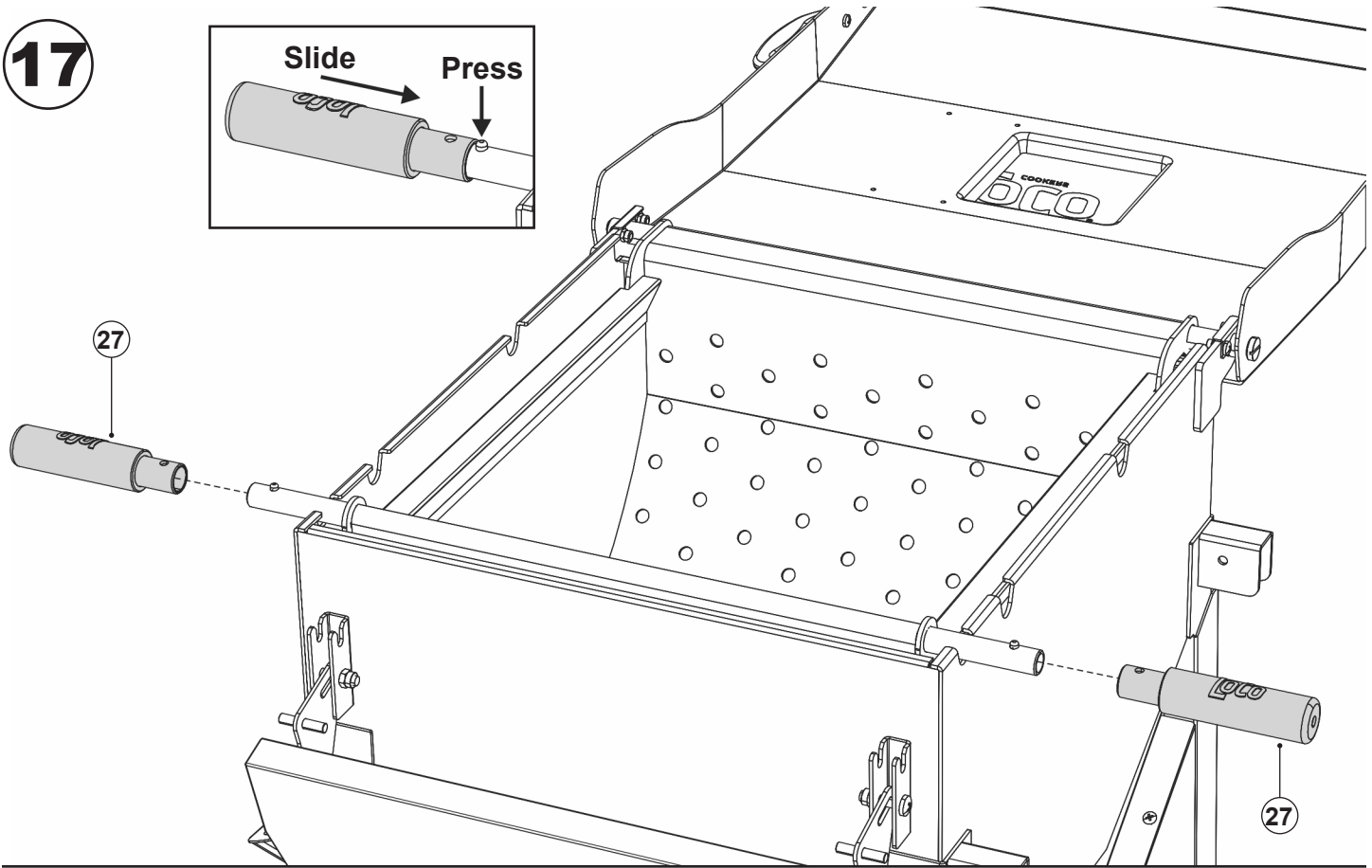
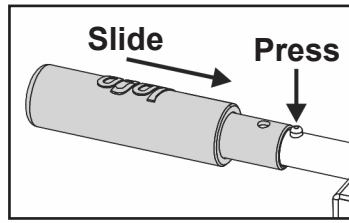


16



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

17



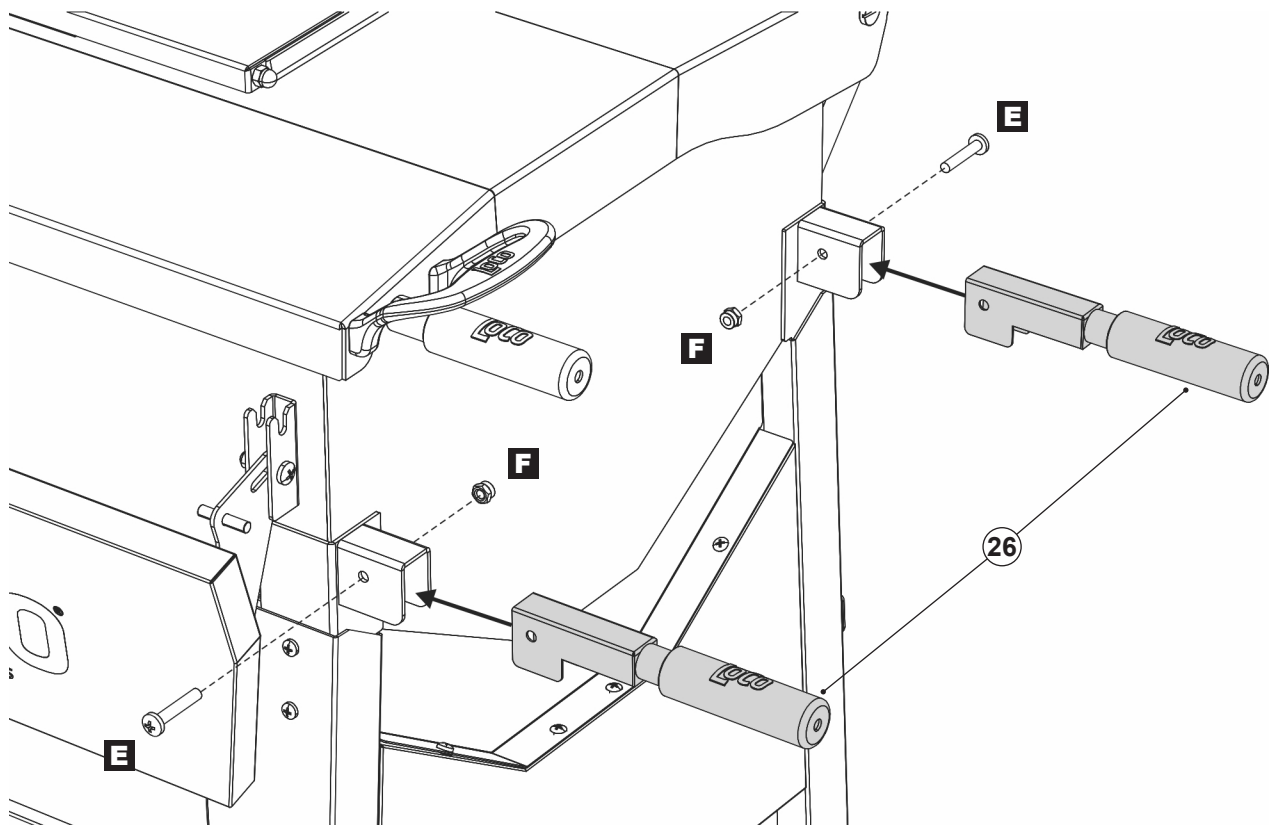
18



E
x2



F
x2

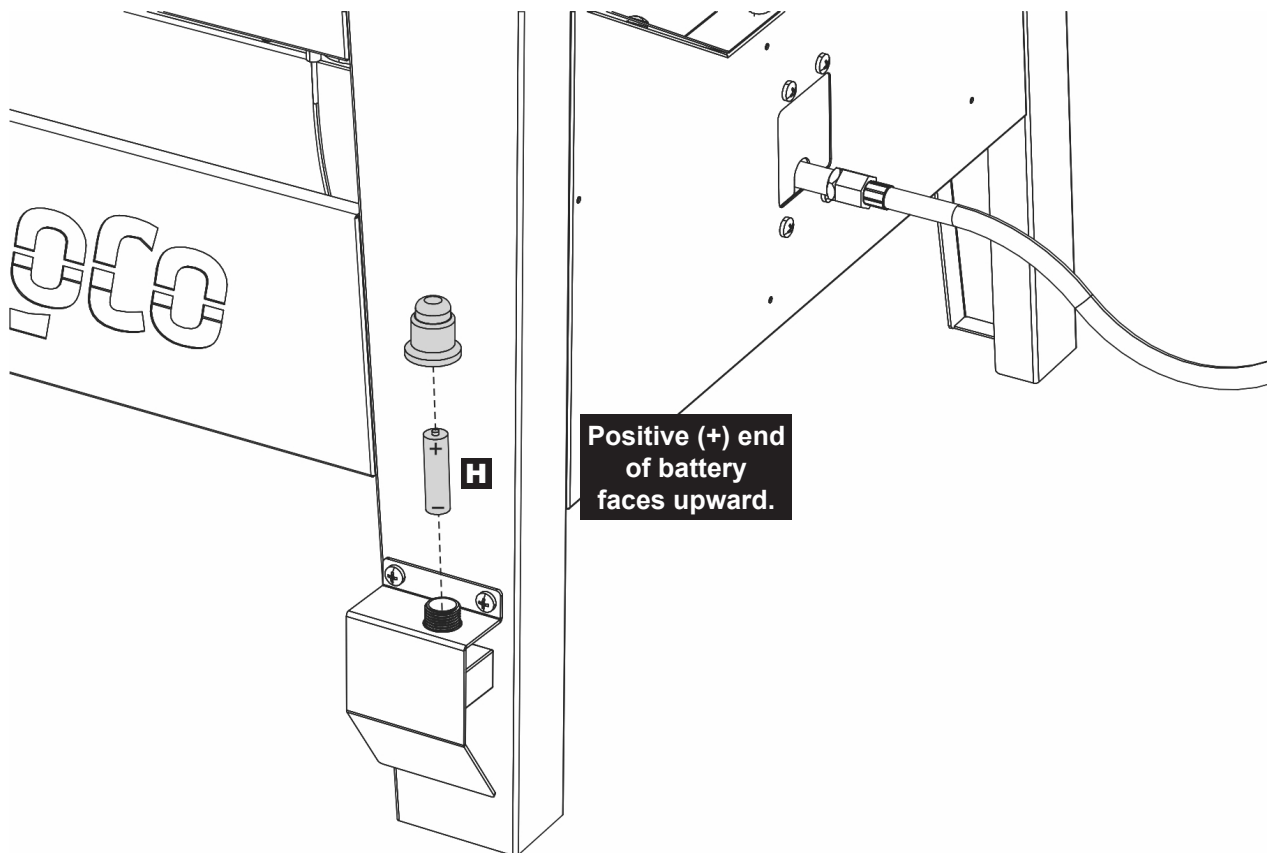


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

19

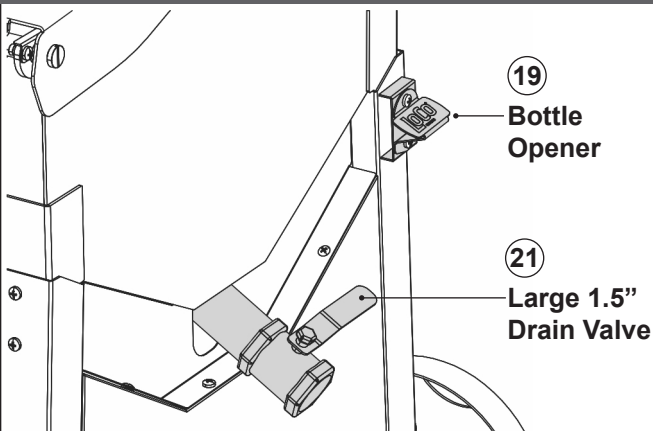
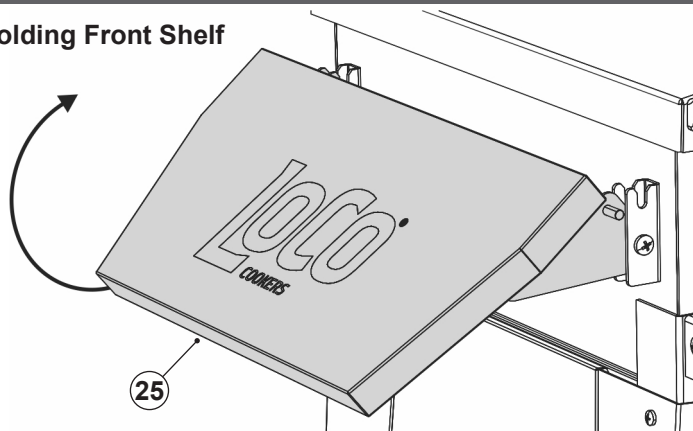


H
x1



Boiler Features

Folding Front Shelf

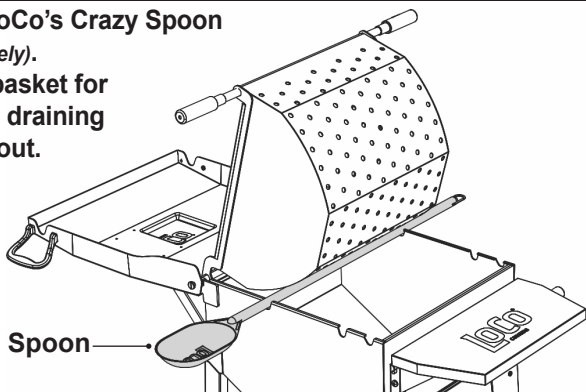


NOTE: LoCo Crazy Spoon and Wooden Paddle referenced below are sold separately.

Slots for LoCo's Crazy Spoon

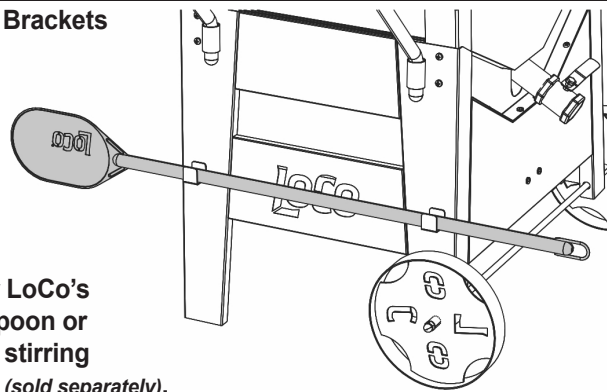
(sold separately).

Supports basket for hands-free draining and clean-out.



Crazy Spoon

Storage Brackets

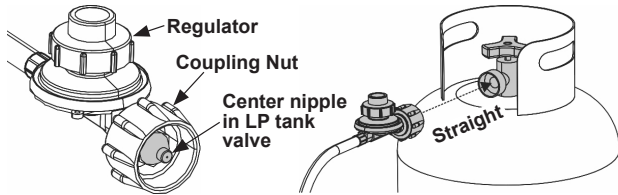


Ideal for LoCo's Crazy Spoon or wooden stirring paddles (sold separately).

OPERATING INSTRUCTIONS

CONNECTING REGULATOR TO LP TANK:

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



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

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

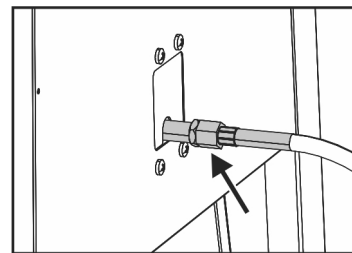
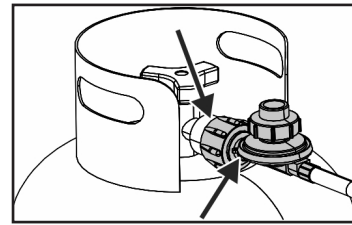
LEAK TESTING VALVES, HOSE AND REGULATOR:

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

STEPS TO LEAK TEST:

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

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



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

⚠ WARNING ⚠

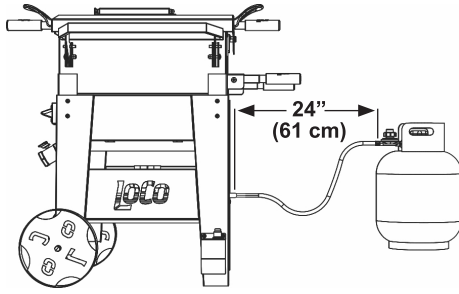
If “growing” bubbles appear, there is a leak. IMMEDIATELY turn off LP tank valve. If bubbles continue, IMMEDIATELY get away from the LP tank and contact your FIRE DEPARTMENT (911).

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING BURNER:

1. Read all instructions before lighting. Only light burner outdoors.
2. Confirm that the regulator control knob and LP tank valve are completely closed and in the OFF position.

OPERATING INSTRUCTIONS

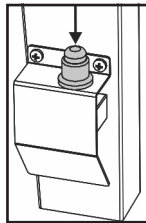
3. Ensure a minimum of 24 inches (61 cm) separate the LP tank and the appliance.



⚠️ WARNING ⚠️

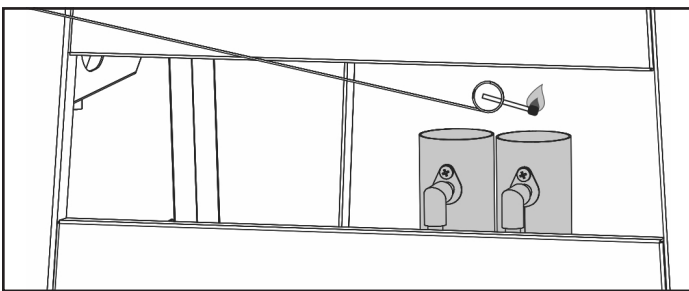
LP hose is a tripping hazard. Special Care must be observed.

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



Match Lighting:

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



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

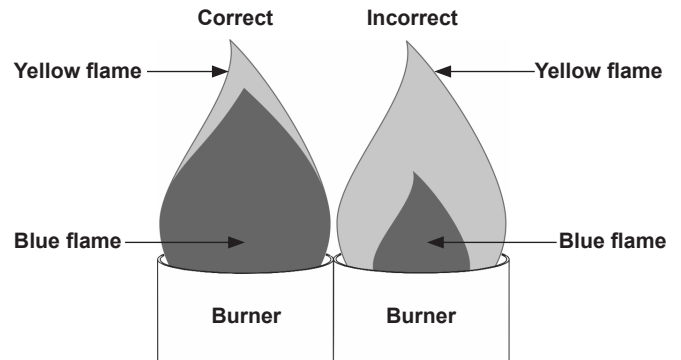
⚠️ CAUTION ⚠️

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

NOTE: Excess moisture or overflow may hinder ignition and/or match-lighting.

BURNER FLAME CHECK

Light the burner and adjust the flame with the regulator control knob. Always check the flame prior to each use. A blue flame with little or no yellow flame will provide the best heat.



WHEN BURNER FLAME IS ACCIDENTALLY EXTINGUISHED:

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

SHUT DOWN INSTRUCTIONS:

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

OPERATING INSTRUCTIONS

DISCONNECTING REGULATOR FROM LP TANK:

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

ADDING WATER TO YOUR BOILER:

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

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

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

Boiler Size	Crawfish	King Crablegs	Lobster	Tamales
90 QT	50 lbs	20 lbs	20	222
150 QT	75 lbs	30 lbs	30	370

Boiler Size	Peanuts	Corn on the Cob	Potatoes
90 QT	45 lbs	42 ears	70 lbs
150 QT	68 lbs	60 ears	90 lbs

ADD SEASONING TO THE WATER:

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

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

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

BOILING YOUR FOOD:

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

Gently stir periodically to ensure even absorption of seasoning.

CRAWFISH / CRAB / SHRIMP BOIL

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

CARE AND MAINTENANCE

PROPER CARE AND MAINTENANCE WILL KEEP YOUR APPLIANCE OPERATING SMOOTHLY. CLEAN THOROUGHLY AFTER EVERY USE.

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

1. Turn the appliance OFF at the regulator control knob and at the LP tank valve before cleaning. Check that there is no flame or gas smell and that all valves are in the OFF position. Make sure that the regulator is properly disconnected from the LP tank prior to any cleaning.
2. Any component that has been in contact with food must be hand-washed with warm soapy water and a nylon pad after each use. Rinse and drain cooking vessel thoroughly and spray water through drain pipe/valve. This will help to remove salt residue which can cause premature deterioration of components.
Do not attempt to remove the drain valve. It is factory installed and not intended for consumer removal/replacement.
3. If the cooking vessel has black soot cooked onto the outside finish it can be scrubbed off with steel wool. DO NOT spray oven cleaner on aluminum cooking vessels to remove soot as it will cause the finish to become dull.
If food remains stuck to the basket, scrub with a nylon pad and hot water after basket has cooled.
4. If hard water causes darkening on the interior of the cooking vessel, fill to the level of the darkened area with a mixture of water, cream of tartar and vinegar (1 quart of water, 2 tablespoons cream of tartar, 1/2 cup vinegar), boil for 10 minutes.
5. To clean the burner, use a brush to loosen corrosion from the burner exterior. Clean clogged gas ports with an open paper clip. Replace corroded or damaged burners that would emit excess gas.

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

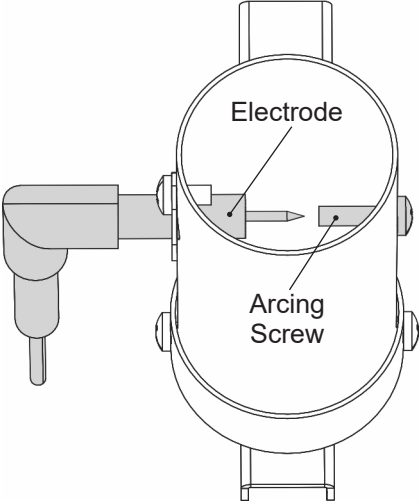
CAUTION

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

DANGER

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

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
 <p>The diagram shows a top-down view of a burner assembly. A central electrode is positioned to the left of an arcing screw. Labels 'Electrode' and 'Arcing Screw' point to their respective parts. A burner nozzle is visible on the left side of the assembly.</p>	Bad connection between the regulator and LP tank.	Make sure the regulator coupling nut is fully tightened on the LP tank valve.
	The LP tank is empty.	Refill LP tank at an authorized dealer or purchase new filled LP tank.
	Ignition button was not pushed and held.	Press and hold the ignition button until burner is lit.
	Battery not installed correctly.	Make sure the + and – ends of the battery are oriented properly. The + end should be toward the battery cap.
	Weak or dead battery.	Replace with new alkaline AA battery.
	Battery cap not installed correctly.	Unscrew battery cap and reinstall. Make sure threads are aligned and engaged fully.
	Loose wire connections.	Check/reconnect electrode/ignitor wires.
	Breaks or damage to wires.	Contact Customer Service for replacement.
	Electrode not arcing in burner.	Adjust tip of electrode closer to arcing screw. Clean residue from electrode or screw if present.
Burner does not stay lit.	Excessive wind conditions.	When appliance is cool, move appliance to different location where high wind is not a factor. Relight burner.
	The LP tank is empty.	Refill LP tank at an authorized dealer or purchase new filled LP tank.
Water does not reach desired cooking temperature.	Regulator control knob is not fully opened.	Fully open regulator control knob by rotating it in a clockwise direction.
	Overfill Protection Device (OPD) on LP tank has been activated/tripped.	To reset the Overfill Protection Device, turn the regulator control knob and the LP tank valve OFF. Disconnect the regulator from the LP tank and wait at least one minute. Reconnect the regulator to the LP tank and fully open LP tank valve.

WARRANTY INFORMATION

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

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



LoCo - Crazy Good Cookers, LLC.

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



Connect with us @lococookers • lococookers.com

Made in China

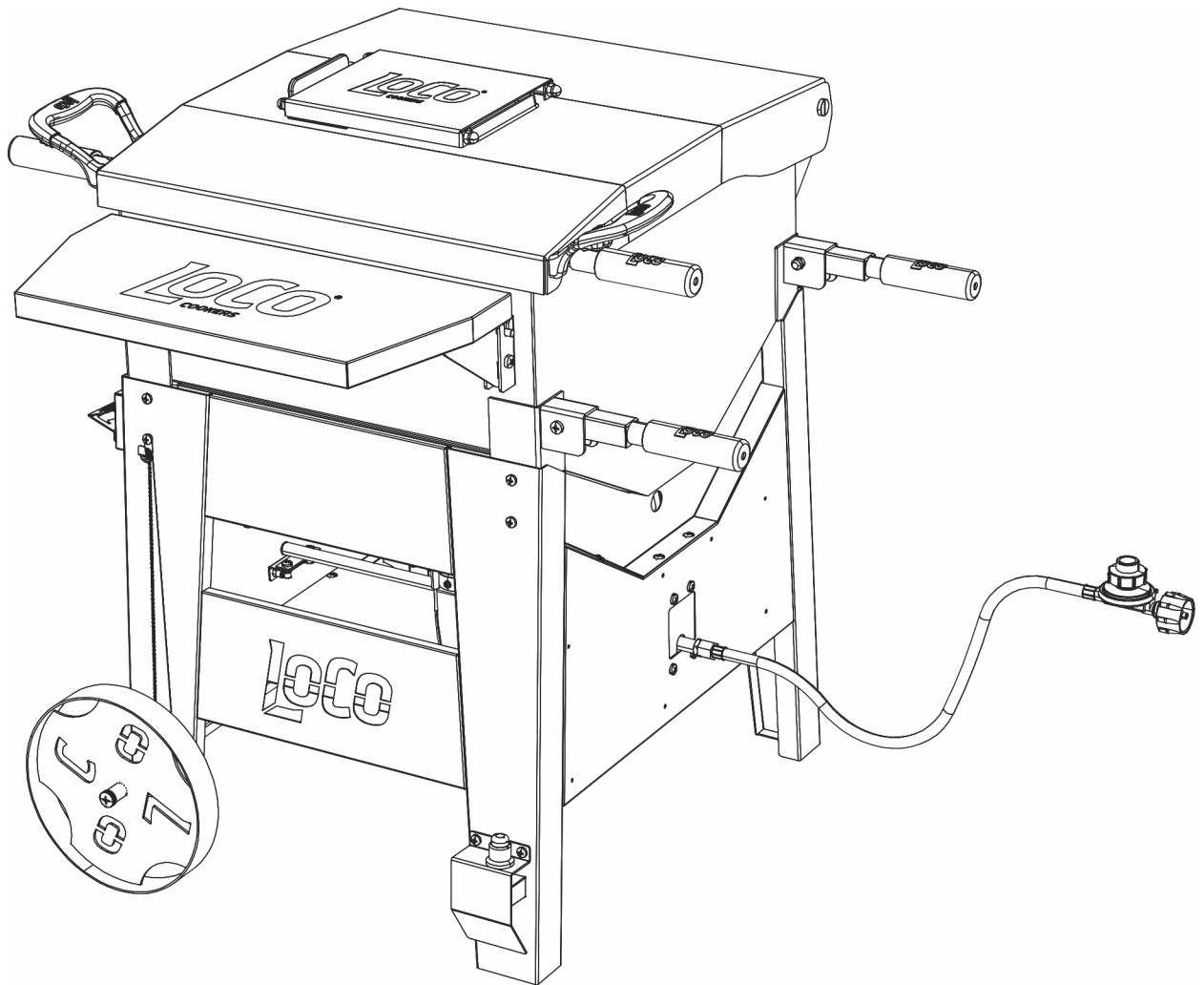
LoCo[®]

COOKERS

Manual del propietario
Instrucciones de montaje

HERVIDORA DE LANGOSTAS

Modelos: LCBR90KD • LCBR150KD



⚠ ADVERTENCIA ⚠

**LEA EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE INTENTAR MONTAR
O HACER FUNCIONAR ESTE PRODUCTO.**

Se requiere el montaje por parte de un adulto. Mantenga los tornillos y las piezas fuera del alcance de los niños.

CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de montar y utilizar el aparato.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando utilice el aparato.

Conserve este manual para futuras consultas.

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Las precauciones básicas de seguridad deben observarse siempre al utilizar este aparato. Lea y comprenda el significado de estos símbolos antes de montar y utilizar este aparato.

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones moderadas.

PELIGRO

Si huele gas:

- Apague la alimentación de gas del 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 utilice este aparato sin vigilancia.
- Nunca utilice este aparato a menos de 10 pies (3,0 m) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
- NUNCA opere este aparato a menos de 25 pies (7,5 m) de cualquier líquido inflamable.
- No llene el recipiente de cocción más allá de la línea de llenado máximo.
- Los líquidos calentados permanecen a temperaturas de escaldado mucho tiempo después del proceso de cocción. Nunca toque el aparato de cocina hasta que los líquidos se hayan enfriado a 115 °F (45 °C) o menos.
- Si se produce un incendio, aléjese del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar un incendio, una explosión o un riesgo de quemadura que podría causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

ADVERTENCIA:

Este producto puede exponerle a sustancias químicas, incluidos el plomo y los compuestos de plomo, conocidos por el Estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.

ADVERTENCIA

Este aparato no es para freír pavos ni para usar con aceite o grasa. Este aparato solo debe utilizarse para calentar agua.

Equipado para su uso con: Propano

Mín Máx. Clasificación de entrada:

MODELO LCBR90KD = 73 000 BTU/H

MODELO LCBR150KD = 146 000 BTU/H

Certificado según ANSI Z21.89 - CSA 1.18-2017

Aparato de gas especial para cocinar al aire libre

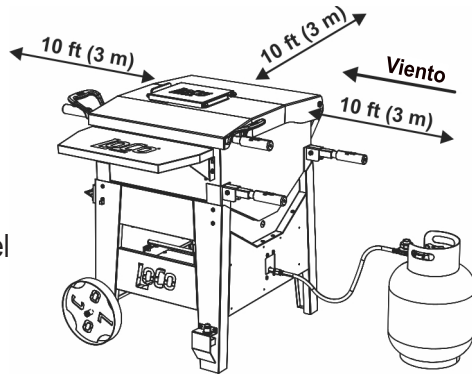
ÍNDICE

Advertencias.....	1, 3-6
Diagrama de las piezas.....	7
Lista de piezas y accesorios.....	8
Instrucciones/características de montaje.....	9-18
Instrucciones de funcionamiento.....	19-21
Cuidado y mantenimiento.....	22
Resolución de problemas.....	23
Información de garantía.....	24

ADVERTENCIAS

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- **ESTE APARATO NO ES PARA FREIR PAVOS. ESTE APARATO SOLO ESTÁ DISEÑADO PARA CALENTAR AGUA... NO ACEITE NI GRASA.**
- La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el *Código Nacional de Gas Combustible*, ANSI Z223.1/NFPA 54, *Almacenamiento y Manejo de Gases Licuados de Petróleo*, ANSI/NFPA 58; o *Código de Instalación de Gas Natural y Propano*, CSA B149.1; *Almacenamiento y Manejo de Propano*, CSA B149.2.
- Este aparato no está diseñado para su uso con gas natural.
- Nunca haga funcionar este aparato sobre o debajo de un balcón o terraza de un apartamento o condominio.
- Este aparato es para **uso solo en exteriores**. Nunca utilice este aparato en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- Nunca instale o utilice este aparato dentro o sobre un barco o vehículo de recreo.
- Mantenga las distancias adecuadas con respecto a las construcciones combustibles. La distancia mínima a los lados y a la parte posterior del aparato es de 3 m (10 pies) desde cualquier estructura o material combustible. No ubique ni utilice el aparato debajo de una construcción combustible elevada.
- El aparato y el tanque de gas LP deben estar dispuestos de manera que cualquier viento sople el calor del aparato FUERA del tanque de gas LP.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de cualquier superficie calentada.
- Este aparato no está destinado a un uso comercial.
- El uso de alcohol, fármacos recetados o no recetados puede perjudicar la capacidad del consumidor para montar correctamente o manejar con seguridad el aparato. No utilice el aparato si está bajo la influencia de alcohol.

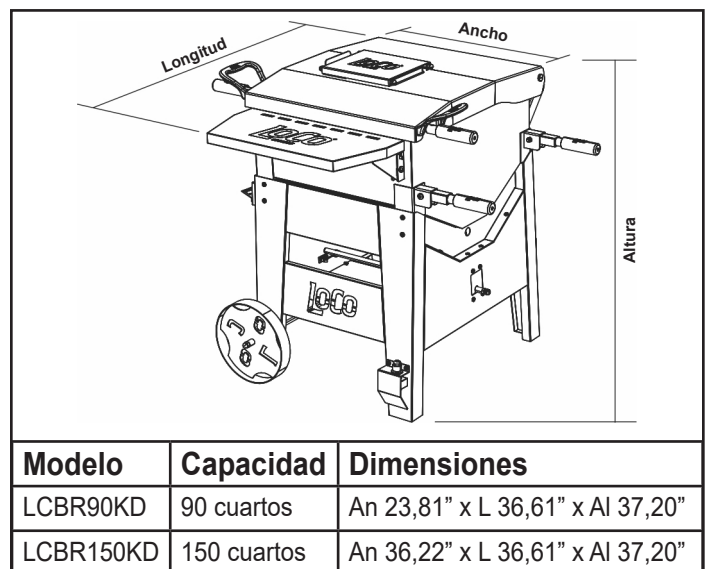
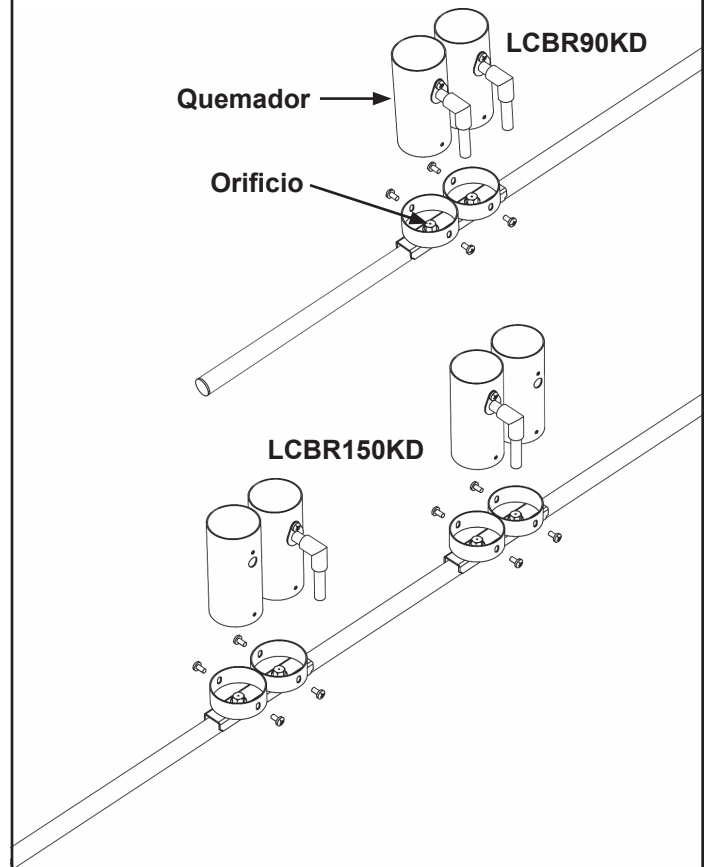


- Cuando cocine, siempre tenga a mano un extintor de incendios tipo BC o ABC.
- En caso de incendio, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente a los bomberos (911). Un extintor de tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el fuego.
- En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras cocina, cubra el recipiente de cocción inmediatamente, y apague los quemadores del aparato y el suministro de gas. Nunca intente mover el aparato o el recipiente de cocción.
- Cuando cocine, el aparato debe estar siempre sobre una superficie plana, estable e incombustible, como ladrillo, hormigón o tierra, y en una zona libre de materiales combustibles. Nunca utilice este aparato sobre o alrededor de superficies como asfalto, madera, hierba seca u hojas, vinilo o plástico. Estas superficies son combustibles y pueden fundirse o incendiarse.
- No deje el aparato sin vigilancia. Mantenga a los niños y a las mascotas alejados del aparato de cocina en todo momento.
- No coloque un recipiente de cocción vacío en el aparato ni permita que un recipiente lleno hierva y se seque mientras el aparato está en funcionamiento. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en el recipiente de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.
- No mueva el aparato mientras esté en uso. Deje que el recipiente de cocción se enfríe a 115 °F (46 °C) antes de moverlo o almacenarlo.
- Este aparato no está destinado a ser un calentador y nunca debe ser utilizado como tal.
- Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Utilice mitones o guantes aislantes para protegerse de las superficies calientes o de las salpicaduras de los líquidos de cocción. Durante el uso de este aparato se debe llevar siempre calzado cerrado.
- Nunca llene demasiado el recipiente de cocción con agua. Siga las instrucciones de este manual para establecer los niveles de agua adecuados.
- Evite golpes o impactos en el aparato para evitar derrames o salpicaduras de líquido de cocción caliente.

ADVERTENCIAS

- Nunca deje caer alimentos o accesorios en el líquido de cocción caliente. Baje los alimentos y los accesorios lentamente en el líquido de cocción para evitar salpicaduras o desbordamientos. Al retirar los alimentos del aparato, tenga cuidado de evitar las quemaduras provocadas por los líquidos de cocción calientes. Una vez que se retira la comida del recipiente de cocción, no permita que el recipiente hierva hasta que se seque.
- El conjunto de regulador de presión y manguera suministrado con el aparato debe ser el utilizado. Los reguladores de presión y los conjuntos de manguera de repuesto deben ser los especificados por el fabricante. Reemplace solo con el regulador **Modelo n.º GYK-5/8**.
- Los líquidos de cocción calientes pueden permanecer peligrosamente calientes mucho tiempo después de la cocción. Nunca manipule el aparato de cocción hasta que el líquido de cocción se haya enfriado a menos de 115 °F (46 °C).
- La temperatura exterior mínima de funcionamiento de este aparato es de 21 °F (-6 °C). Nunca use este aparato cuando la temperatura esté por debajo de este mínimo.
- Tenga cuidado cuando esté cerca del aparato. Caerse o tropezarse cerca del aparato de gas puede provocar salpicaduras o la ignición de los líquidos de cocción calientes y causar lesiones personales o daños a la propiedad.
- Mantenga el área de cocción adyacente al aparato libre de escombros y libre de cualquier cosa inflamable o combustible.
- Nunca intente conectar este aparato al sistema autónomo de gas LP de una caravana, remolque o casa rodante.
- Revise los tubos del quemador/venturi para ver si hay insectos y nidos de insectos, y límpielos si es necesario. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.
- Nunca utilice un recipiente de cocción mayor que la capacidad y el diámetro recomendados por el fabricante.
- Nunca llene en exceso el recipiente de cocción. Si lo hace, la unidad podría volcarse y crear una condición insegura/inestable.

El fabricante ha colocado correctamente el quemador con respecto al orificio para permitir que el aparato queме lo suficiente. No intente ajustar el quemador. Está preajustado a las especificaciones de fábrica.



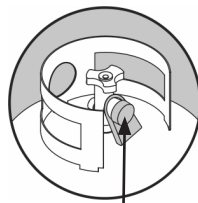
ADVERTENCIAS: TANQUE DE GAS LP

⚠ 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 no se siguen exactamente las instrucciones de los puntos 1 y 2, puede producirse un incendio que cause lesiones graves o la muerte.
4. La válvula de escape de seguridad del tanque de gas LP podría activar la fuga del gas y causar un incendio grave y aumentar el riesgo de lesiones graves o la muerte.
5. Si huele, ve u oye una fuga de gas, aléjese INMEDIATAMENTE del tanque de gas LP y póngase en contacto con el DEPARTAMENTO DE BOMBEROS (911).
6. Solo se deben utilizar cilindros marcados con la inscripción "propano".

REMOCIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEL TANQUE DE GAS LP

1. APAGUE las perillas de control en el regulador y la válvula del tanque de gas LP. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido antihorario solo con la mano. Nunca utilice herramientas para desconectar.
2. Coloque la tapa 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 taponos pueden provocar fugas de propano.
3. Un tanque de gas LP desconectado que esté almacenado o sea transportado debe tener un tapón de seguridad instalado.
4. El cilindro debe ser almacenado 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 de gas LP dentro de un vehículo que pueda sobrecalentarse por el sol.



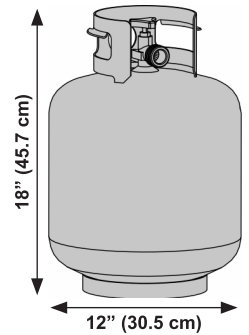
Tapa antipolvo

5. Cuando el aparato no está en uso, el gas debe estar cerrado 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 estar desconectado cuando el aparato no esté en uso.

TANQUE DE GAS LP

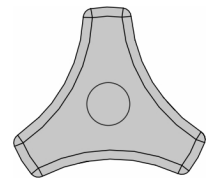
El tanque de gas LP debe cumplir con los siguientes requisitos para ser utilizado con su aparato:

- Las medidas deben ser de 12" (30,5 cm) de diámetro por 18" (45,7 cm) de altura con una capacidad máxima de 20 libras (9,1 kg).
- El cilindro de suministro de gas LP que se utilizará debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) o la Norma para *Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas*, CAN/CSA-B339.



El tanque de gas LP debe incluir lo siguiente:

- Salida QCC tipo 1 compatible con el regulador y el aparato.
- Válvula de seguridad.
- Dispositivo de protección contra el sobrellenado (OPD) listado por UL. Este dispositivo de seguridad se identifica por la manivela triangular. Utilice únicamente los depósitos equipados con este tipo de válvula.
- El tanque de gas LP debe estar en una posición que favorezca la extracción de vapor e incluir un collar que proteja la válvula del tanque de gas LP.



Manivela OPD

GAS LICUADO DE PETRÓLEO (LP):

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

ADVERTENCIAS: TANQUE DE GAS LP

LLENADO DEL TANQUE DE GAS LP:

- Utilice 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 escarchado indica que se ha llenado gas en exceso. 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 de gas LP, contacte un distribuidor de gas LP o al departamento de bomberos local para que le ayuden.

INTERCAMBIO DE TANQUES DE GAS LP:

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

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

Haga una prueba de fugas en los tanques de gas LP nuevos y cambiados ANTES de conectarlos al aparato.

PRUEBA DE FUGAS DEL TANQUE DE GAS LP:

Por su seguridad, la prueba de fugas debe repetirse cada vez que se cambie o rellene un tanque de gas LP.

- No fume durante la prueba de fugas.
- No utilice una llama expuesta para comprobar que no existan fugas de gas
- El tanque de gas debe ser probado al aire libre en un área bien ventilada, lejos de llamas abiertas o chispas.

Procedimiento de prueba de fugas del tanque de gas LP:

- Use un pincel limpio y una solución de agua y jabón 50/50.
- Use un jabón suave y agua. **No utilice agentes de limpieza doméstica.** 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

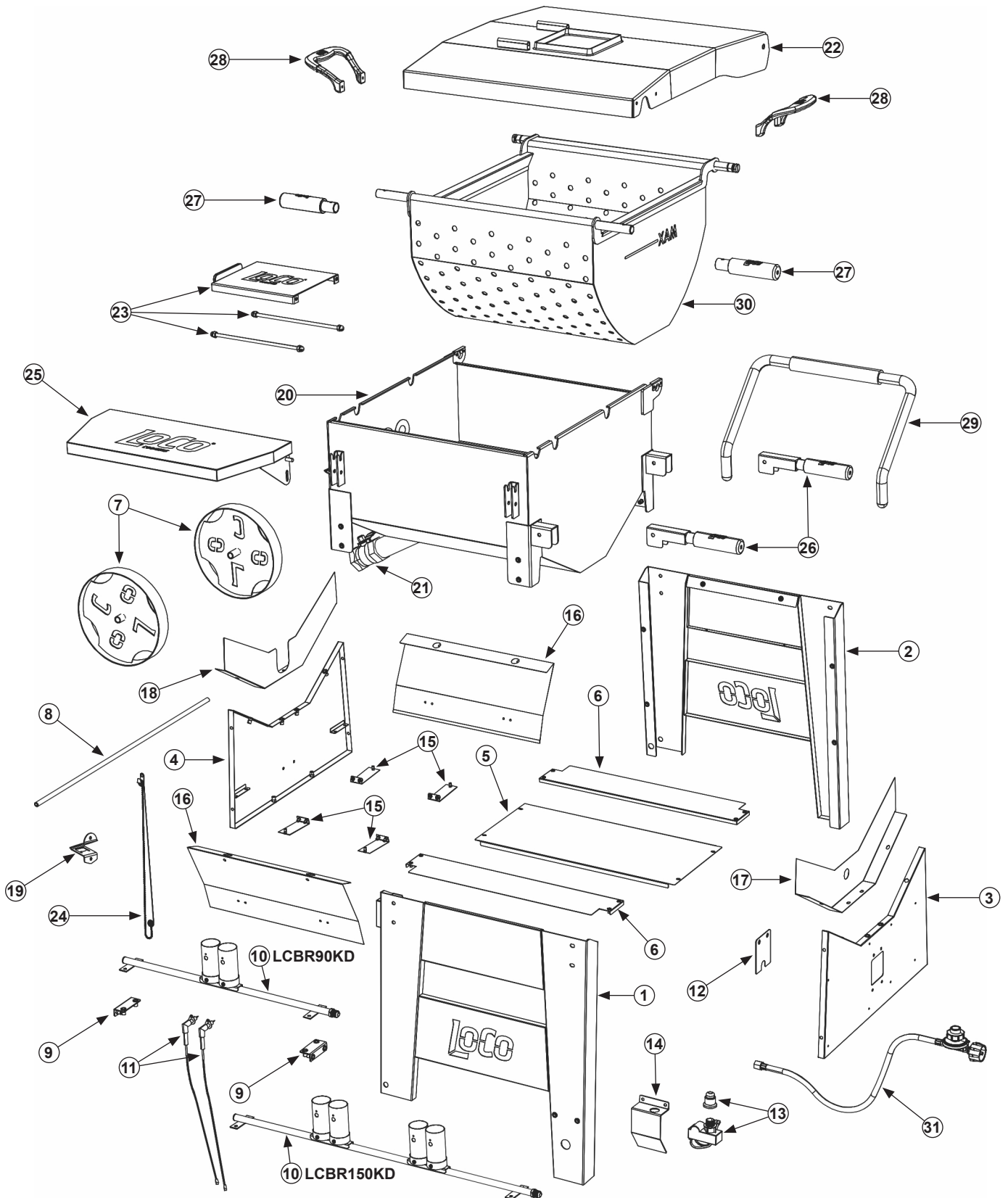
Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. No use ni mueva el tanque de gas LP. Aléjese INMEDIATAMENTE del tanque de gas LP y comuníquese con un proveedor de gas LP o con su DEPARTAMENTO DE BOMBEROS (911).

COMPROBACIÓN DE LA MANGUERA:

Antes de cada uso, verifique si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas. Si es así, 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.

DIAGRAMA DE LAS PIEZAS

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

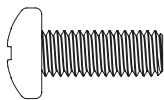
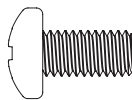
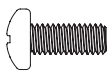
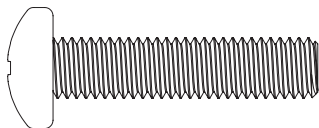
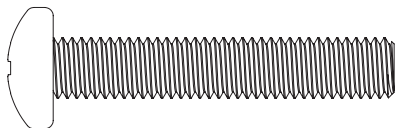
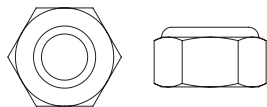
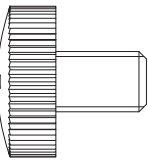
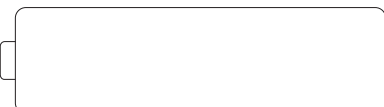
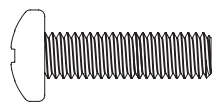



Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si falta alguna pieza, si está dañada o si necesita piezas de repuesto.
800-391-0436 • customerservice@lococookers.com • lococookers.com

LISTA DE PIEZAS

Pieza n°.	Descripción	Cant.	Pieza n°.	Descripción	Cant.
1	Conjunto de la pata delantera	1	17	Panel superior derecho	1
2	Conjunto de la pata posterior	1	18	Panel superior izquierdo	1
3	Panel inferior derecho	1	19	Abrebotellas	1
4	Panel inferior izquierdo	1	20	Conjunto de la olla de cocción	1
5	Blindaje térmico inferior	1	21	Válvula de drenaje <i>(preinstalada/no extraíble)</i>	1
6	Blindaje térmico pequeño	2	22	Tapa	1
7	Rueda	2	23	Conjunto de la tolva de la tapa	1
8	Eje	1	24	Portafósforos	1
9	Soporte de montaje del quemador	2	25	Estante frontal plegable	1
10	Conjunto del quemador	1	26	Asa del carro	2
11	Electrodo	2	27	Mango de la canasta	2
12	Cubierta	1	28	Asa de la tapa	2
13	Encendedor SureSpark™	1	29	Soporte de la tapa	2
14	Cubierta del encendedor	1	30	Canasta	1
15	Soporte de montaje del blindaje térmico	4	31	Conjunto de manguera reguladora	1
16	Blindaje térmico superior	2			

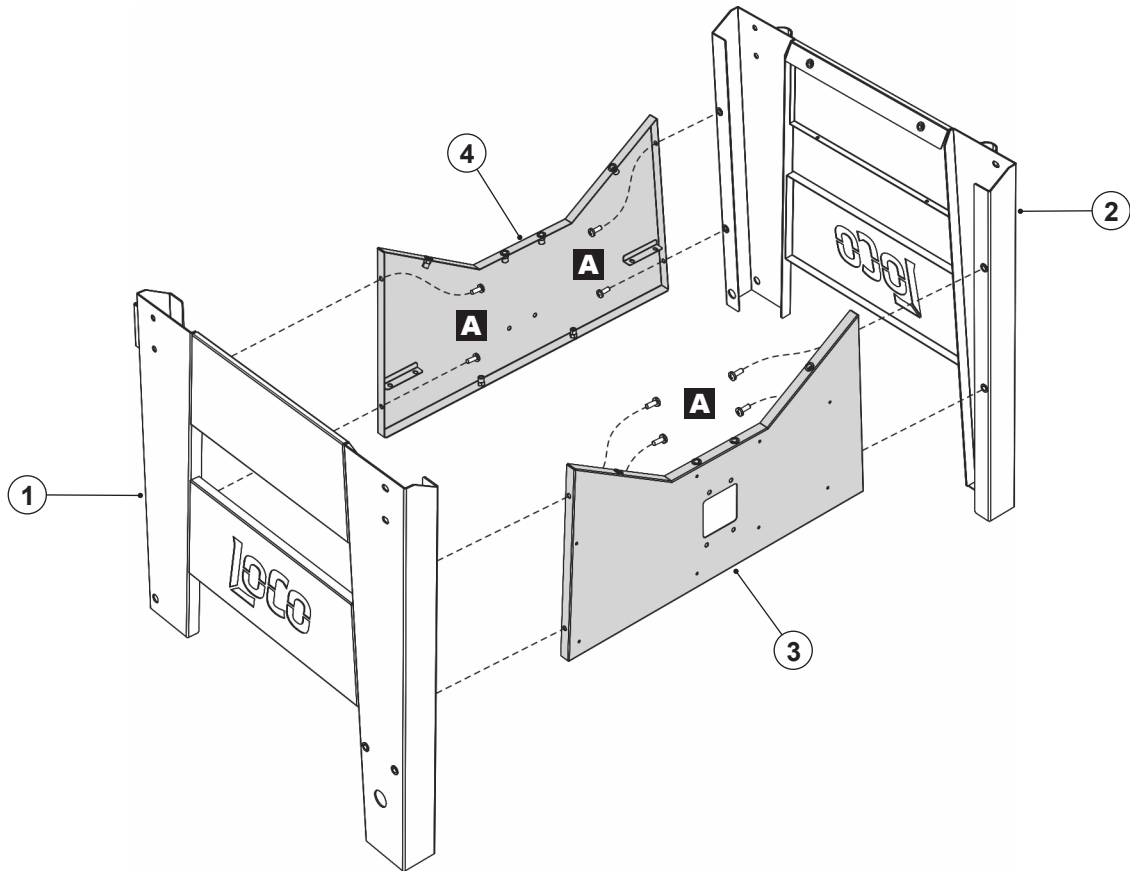
MATERIAL DE MONTAJE

A	Tornillo M6x16	36	B	Tornillo M6x12	6	C	Tornillo M4x10	20
								
D	Tornillo M8x35	2	E	Tornillo M8x45	2	F	Tuerca hexagonal M8	4
								
G	Perno del eje M8	2	H	Pila AA	1	J	Tornillo M6x22	8
								
K	Precinto	1						
								

Herramientas necesarias:
Destornillador de cabeza Phillips • Llave ajustable
 (No incluida)

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

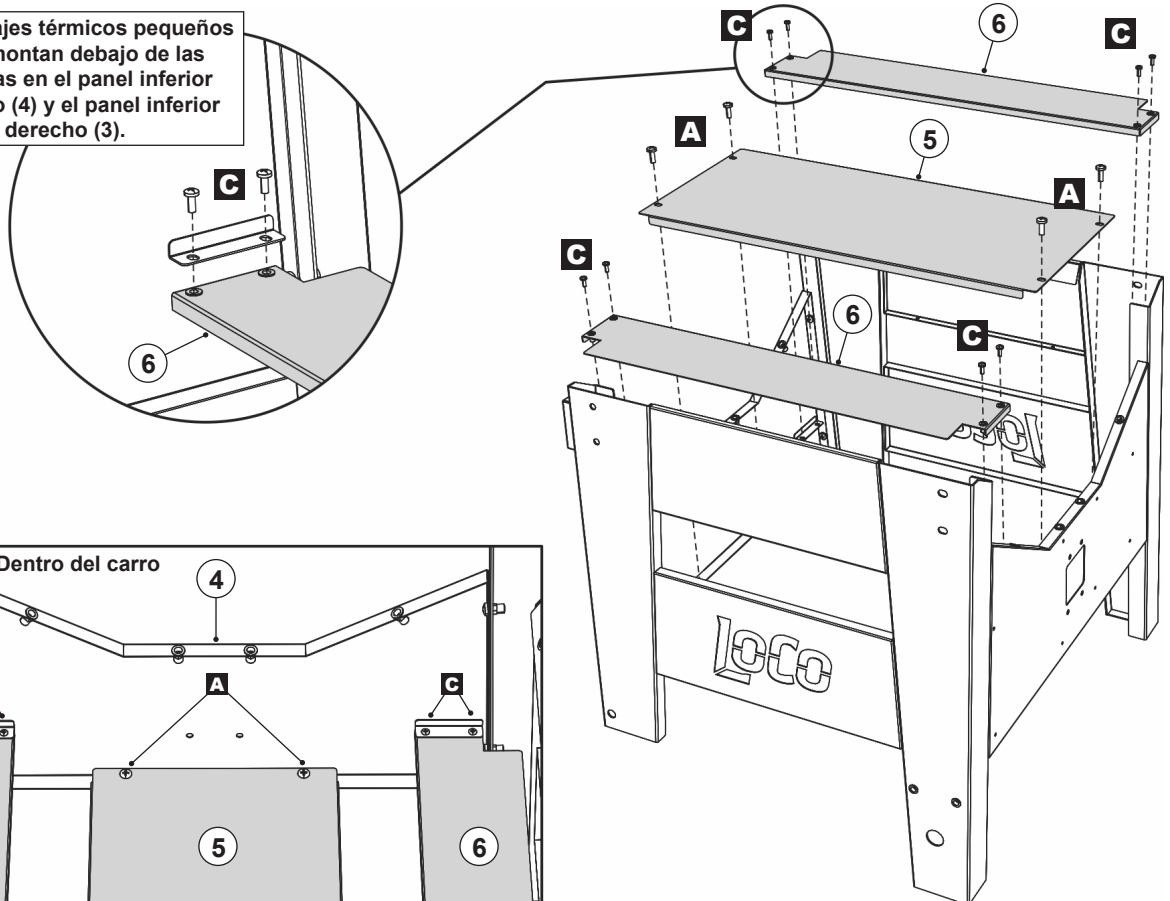
1



2

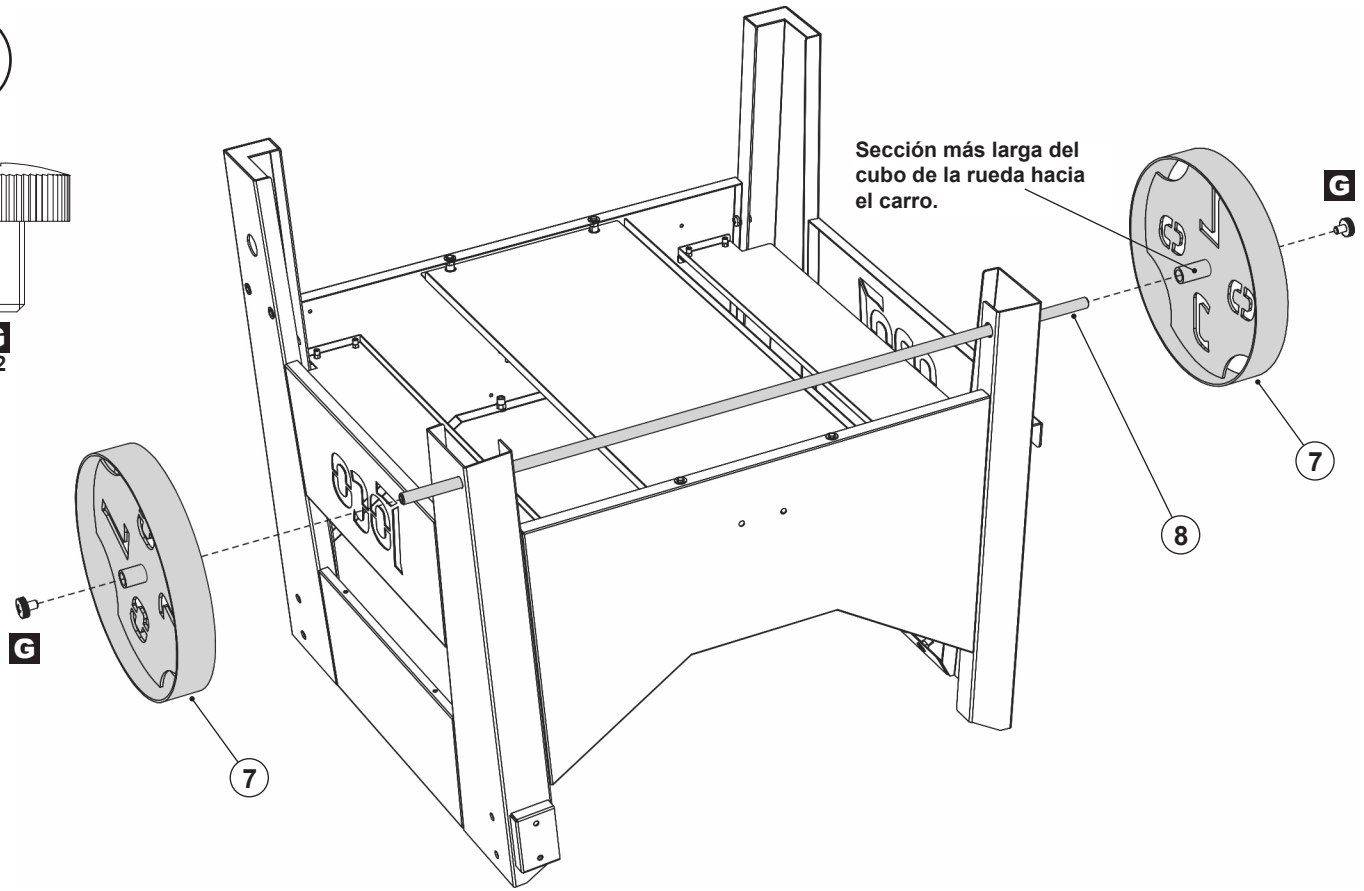
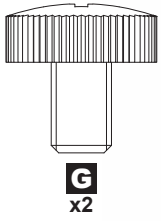


Los blindajes térmicos pequeños (6) se montan debajo de las lengüetas en el panel inferior izquierdo (4) y el panel inferior derecho (3).

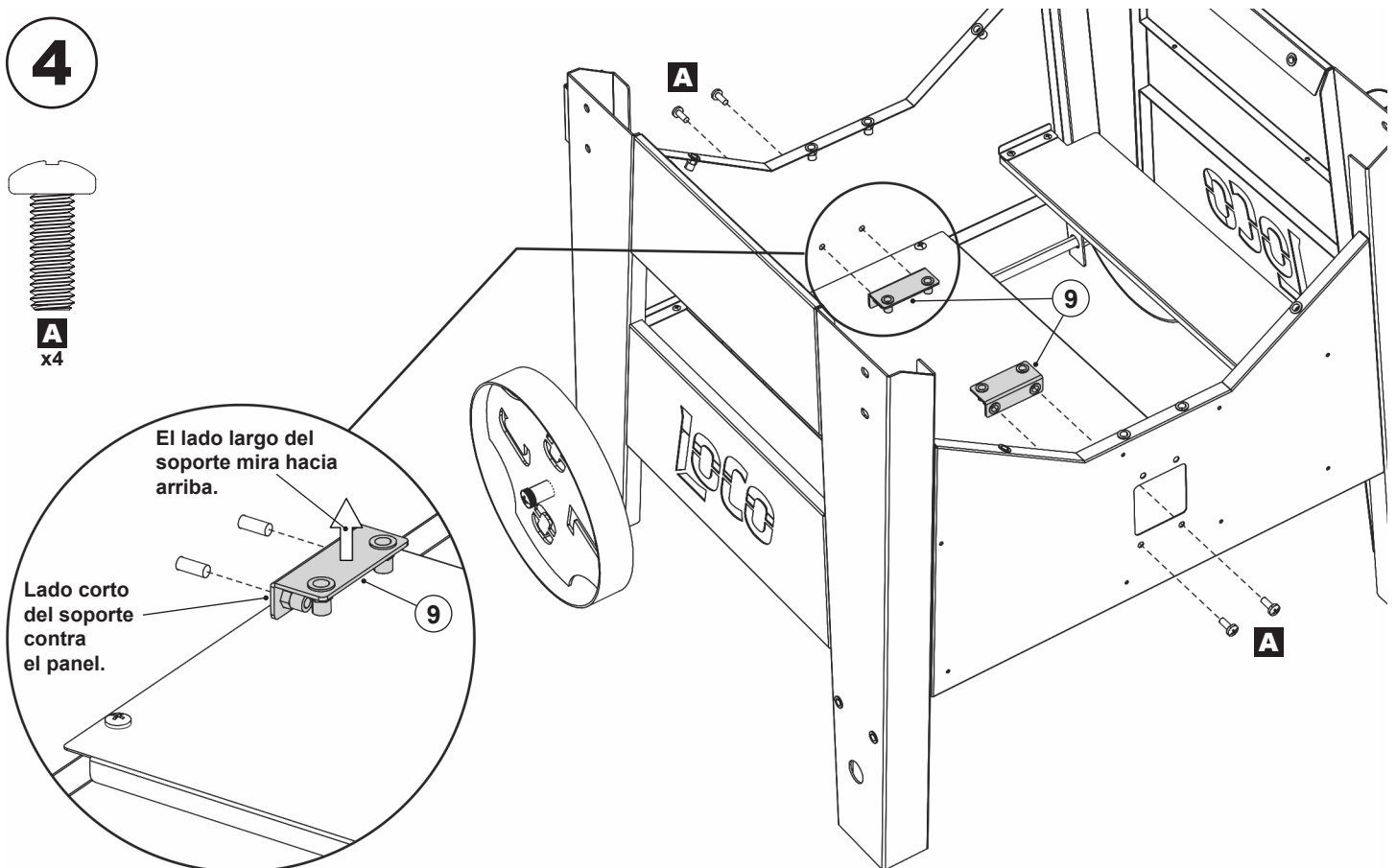


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

3

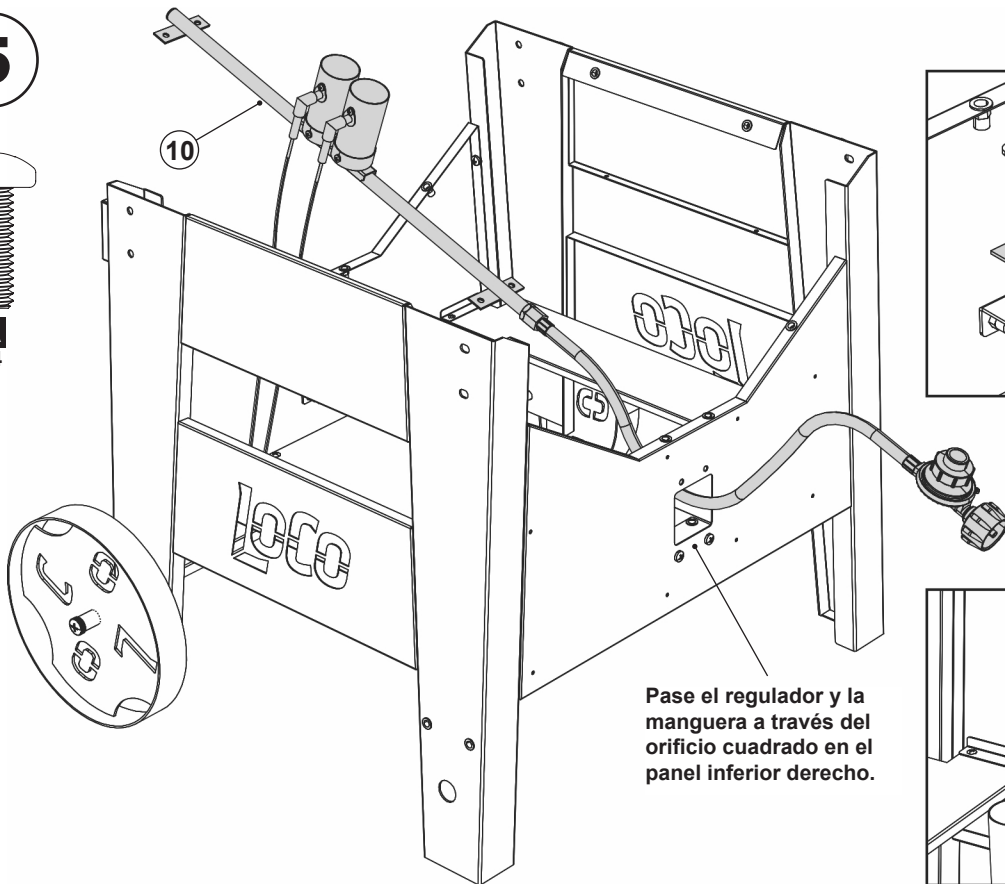


4

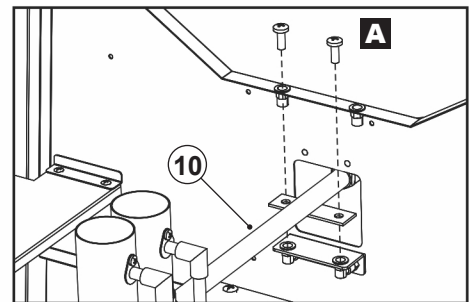
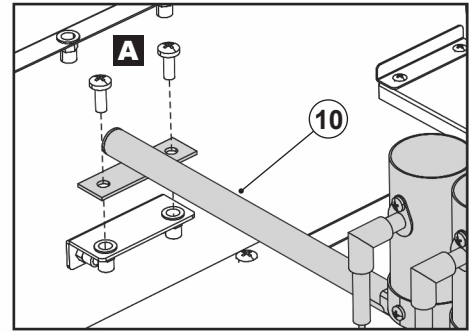


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

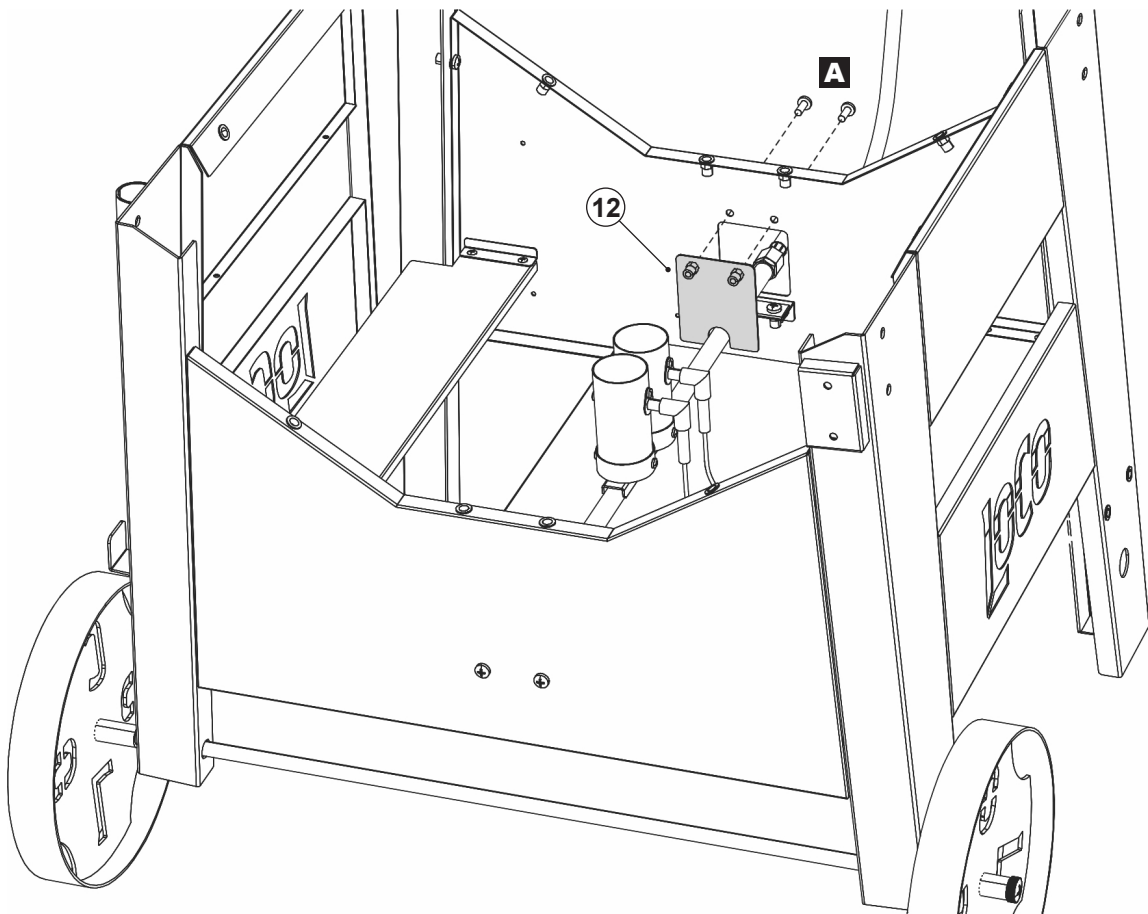
5



Pase el regulador y la manguera a través del orificio cuadrado en el panel inferior derecho.

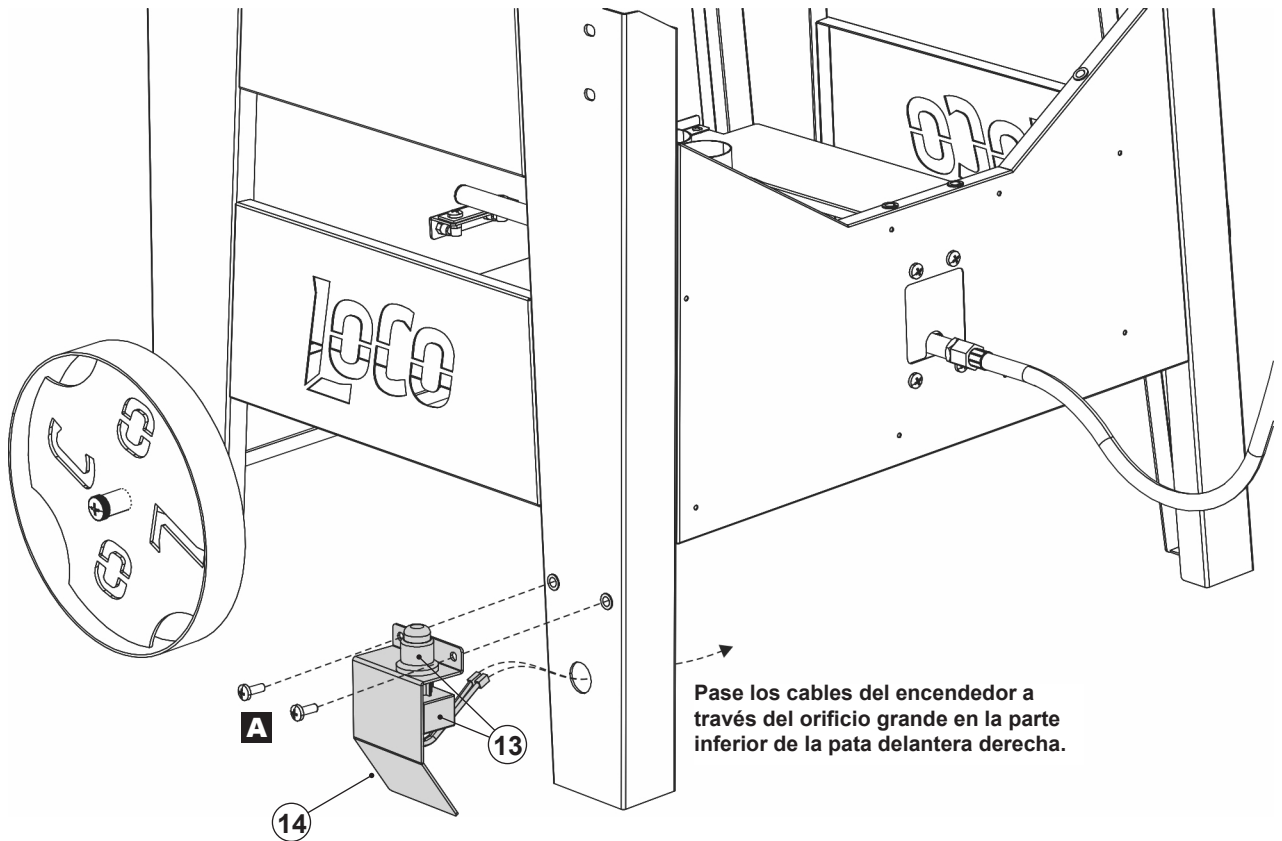


6

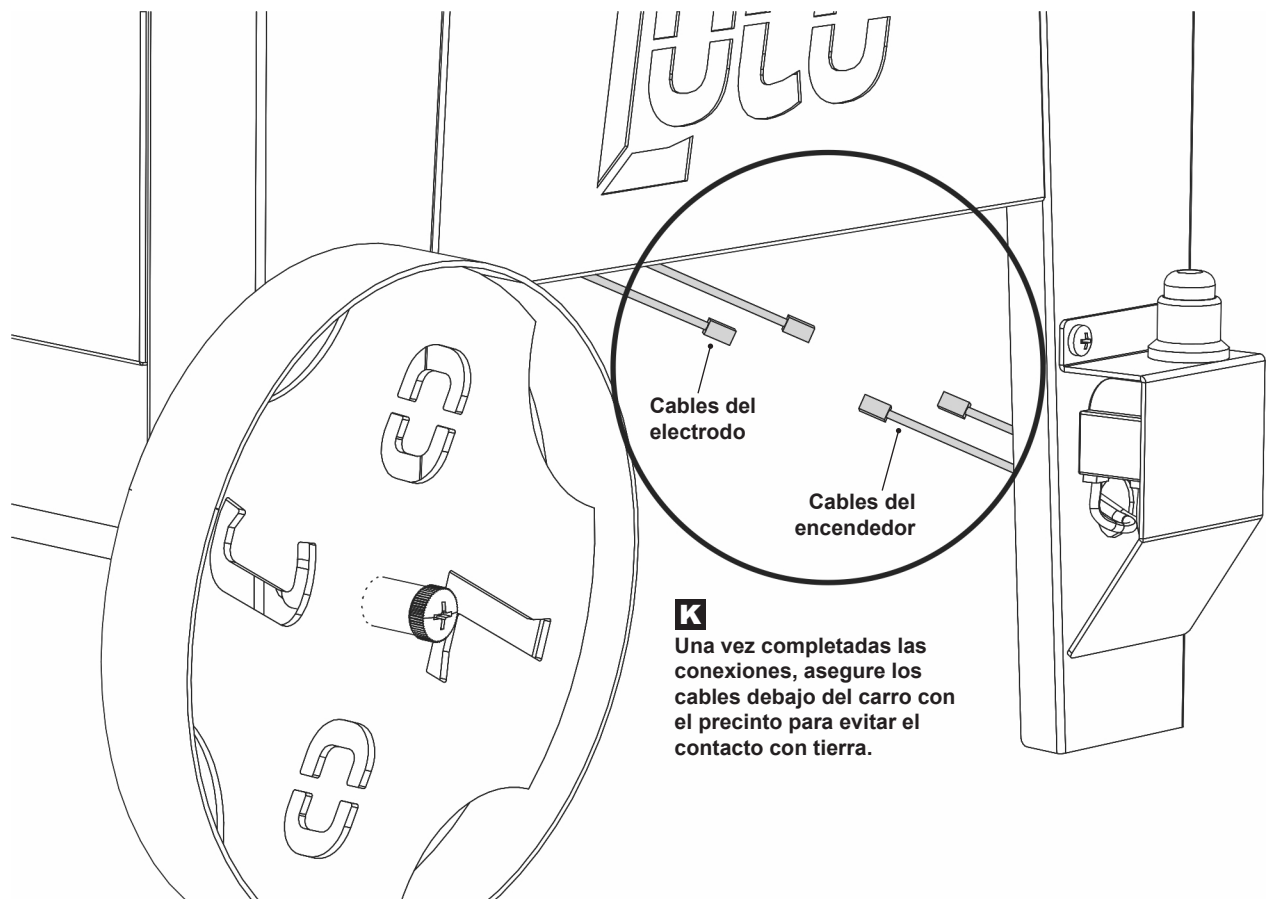


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

7

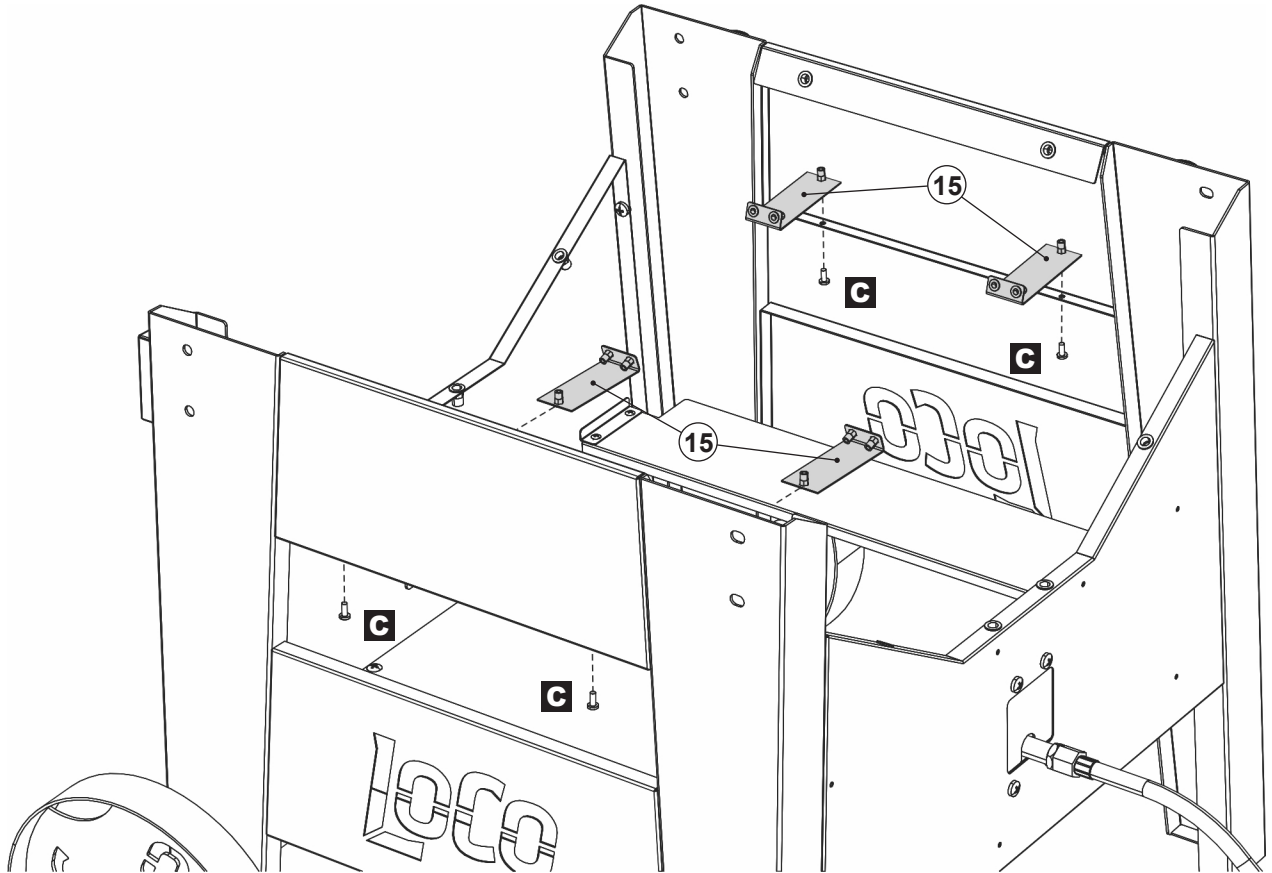


8



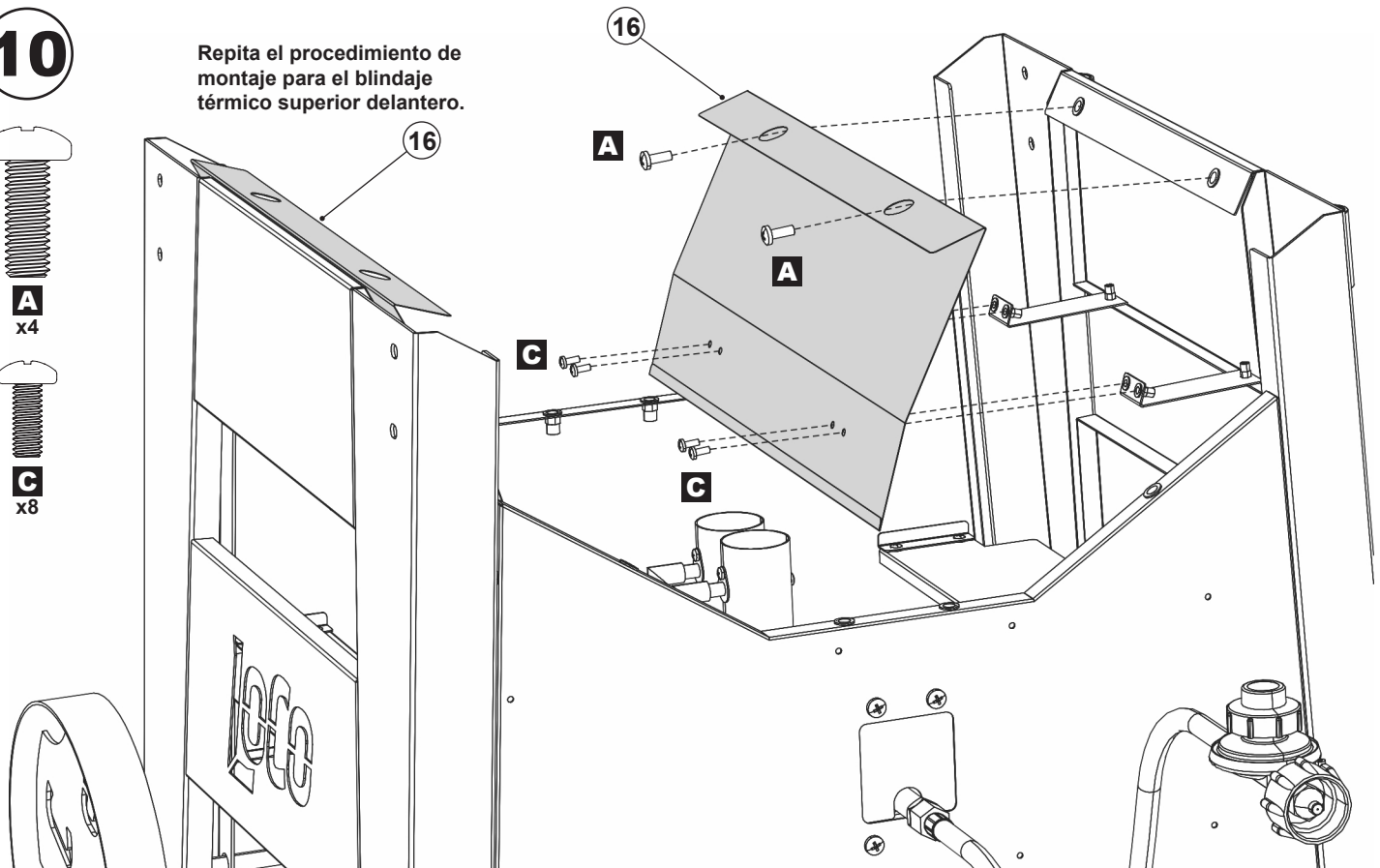
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

9



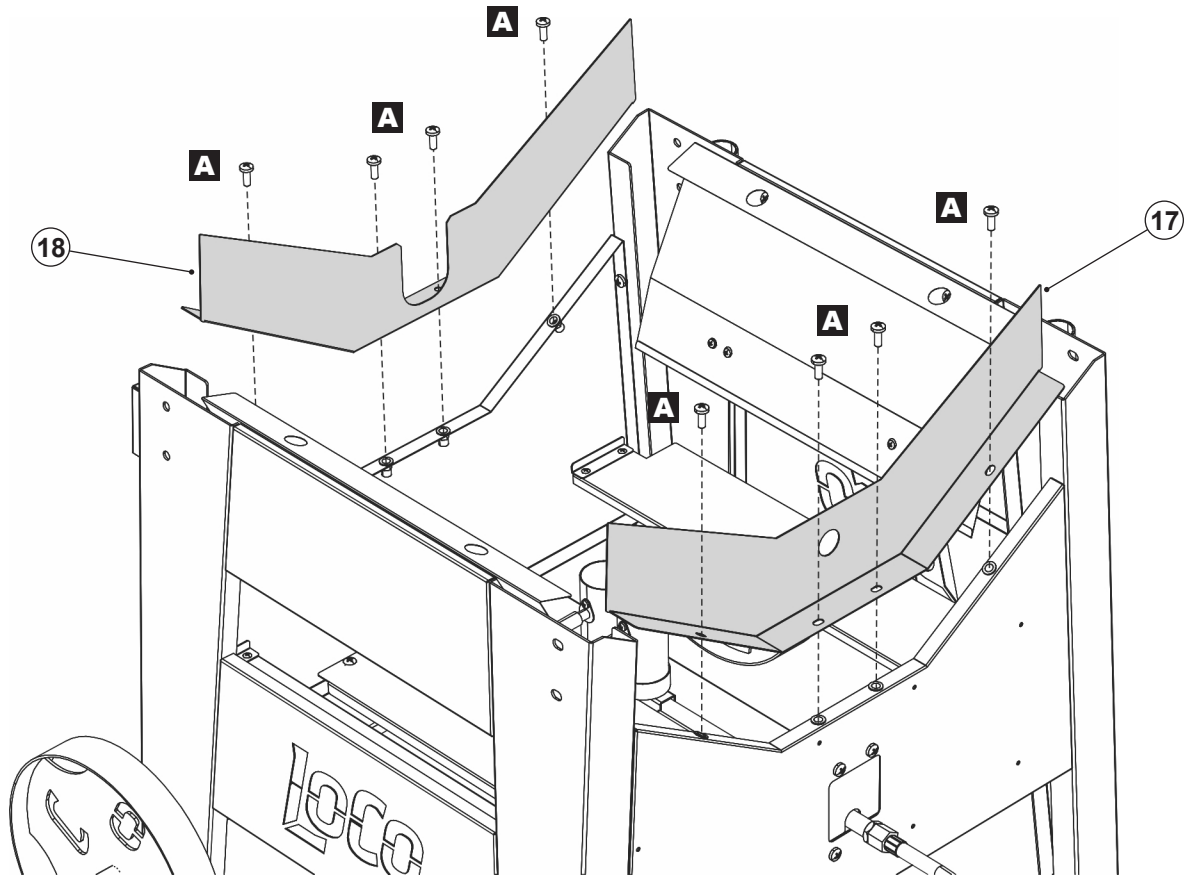
10

Repita el procedimiento de montaje para el blindaje térmico superior delantero.

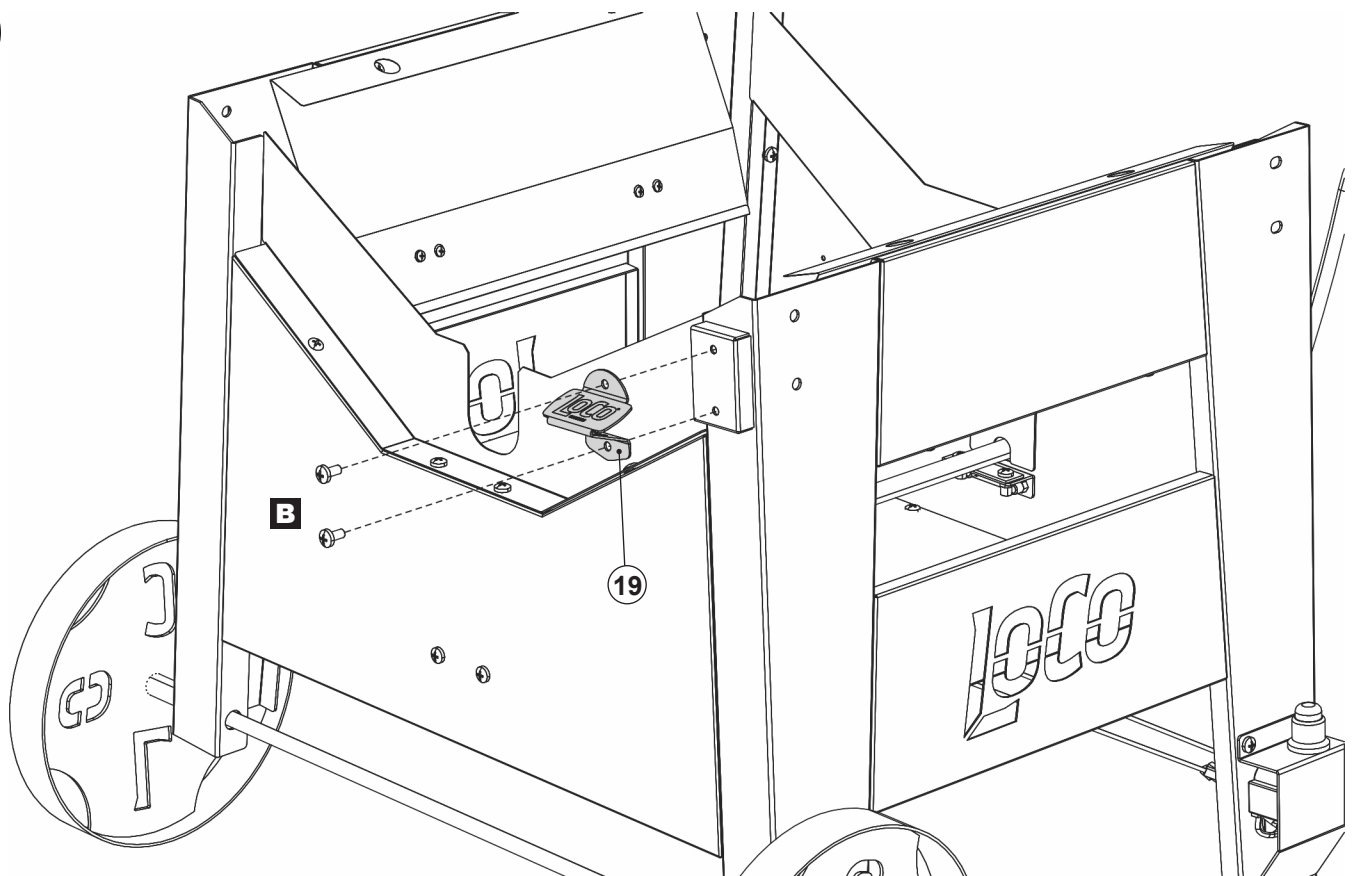


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

11

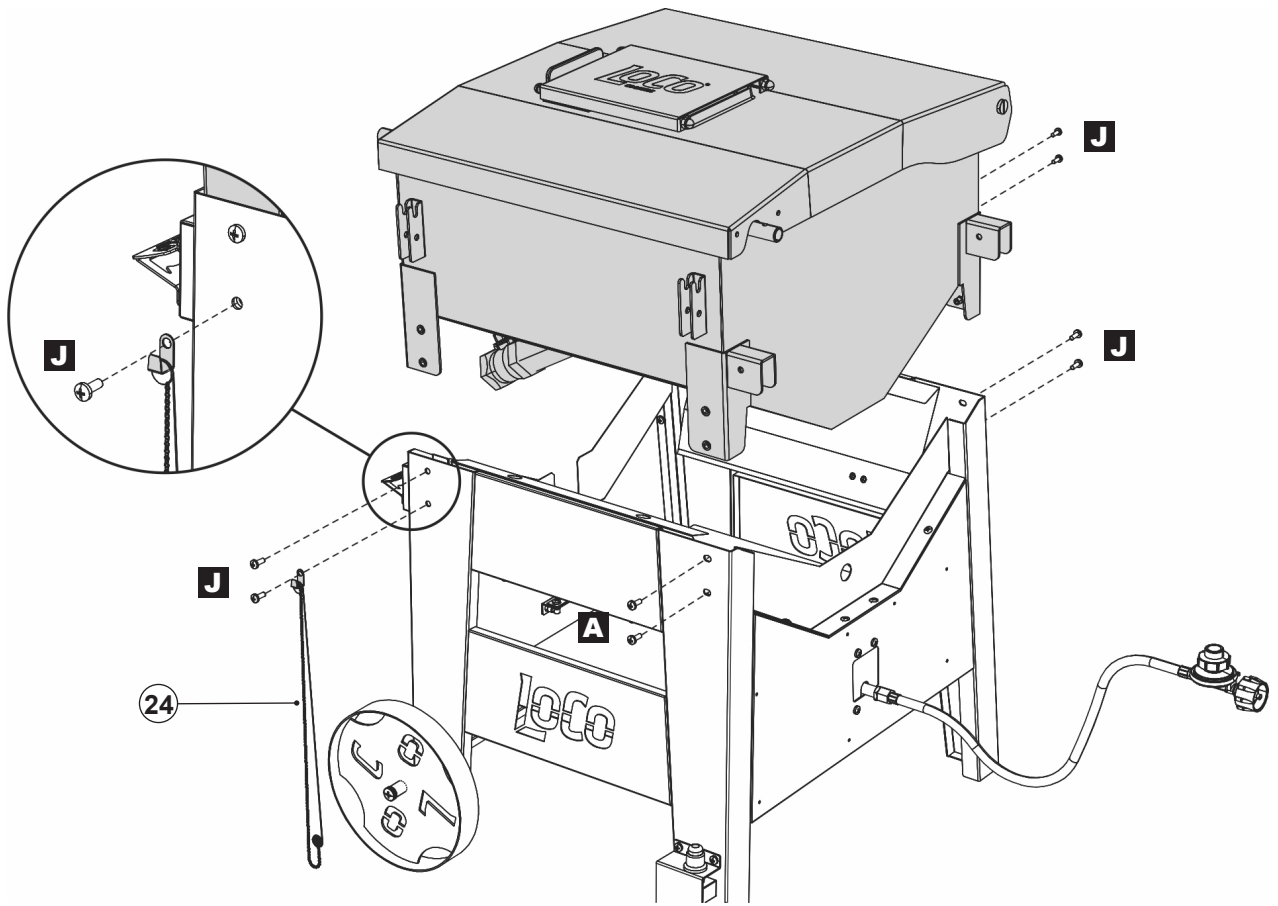


12

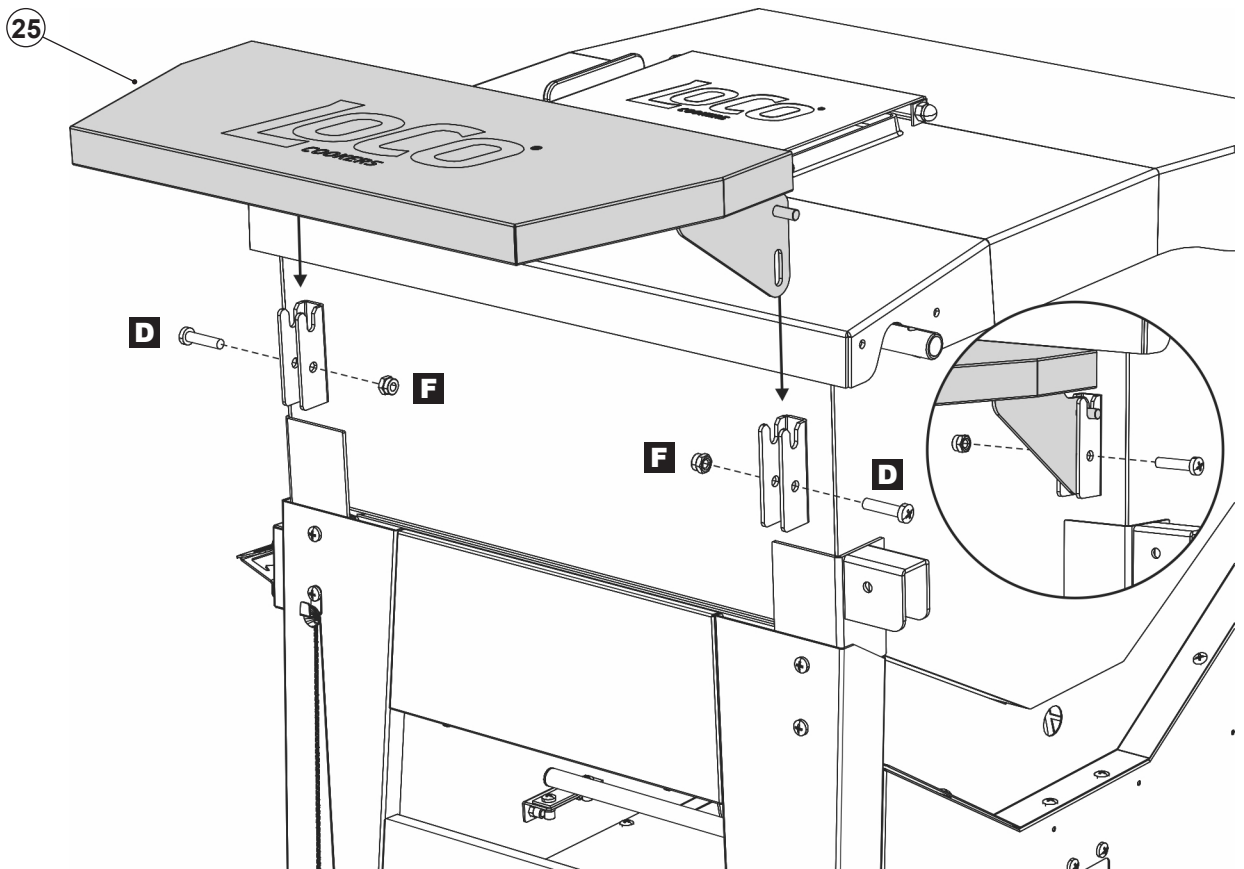
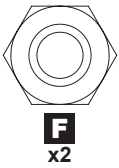


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

13

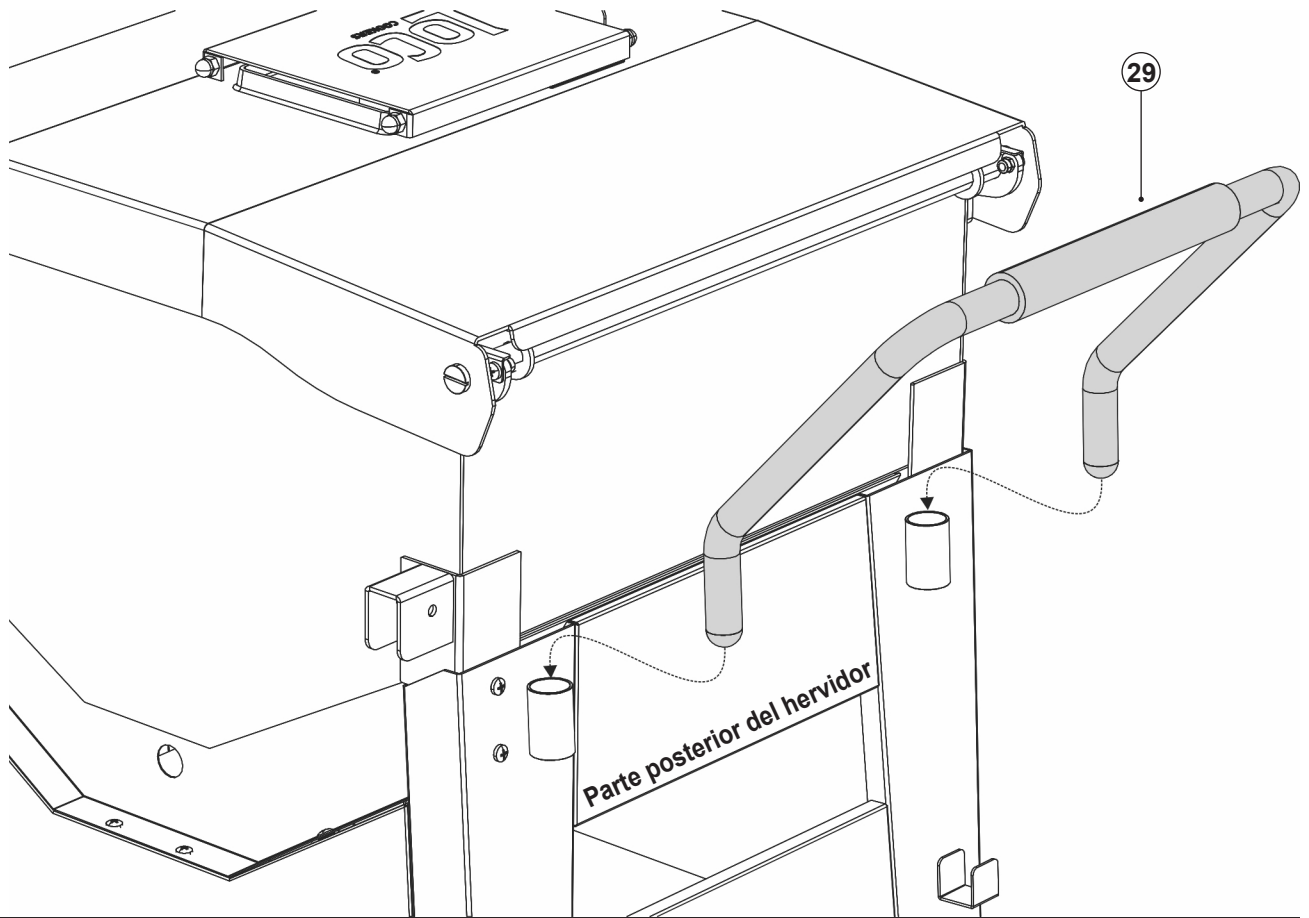


14

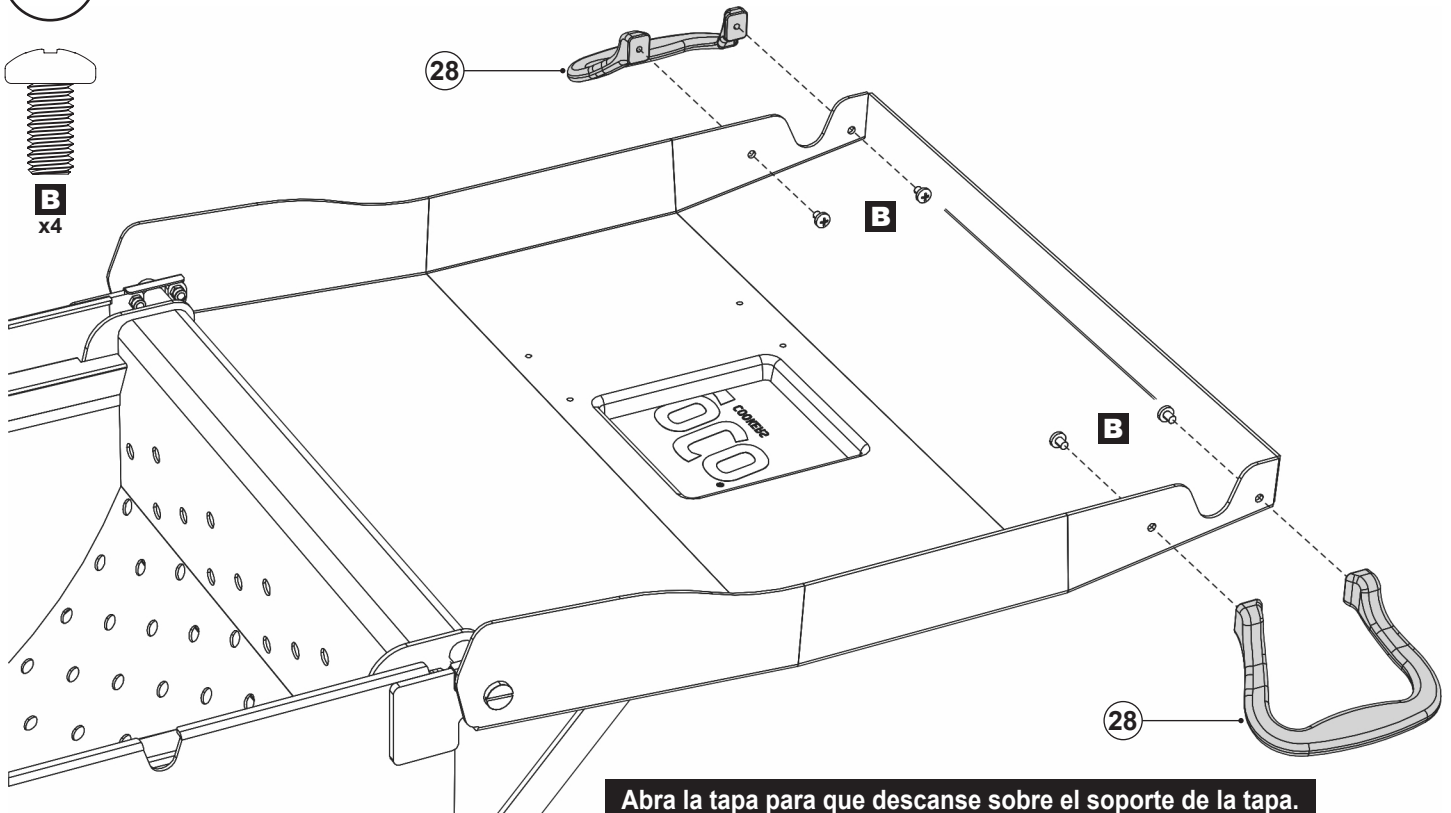


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

15



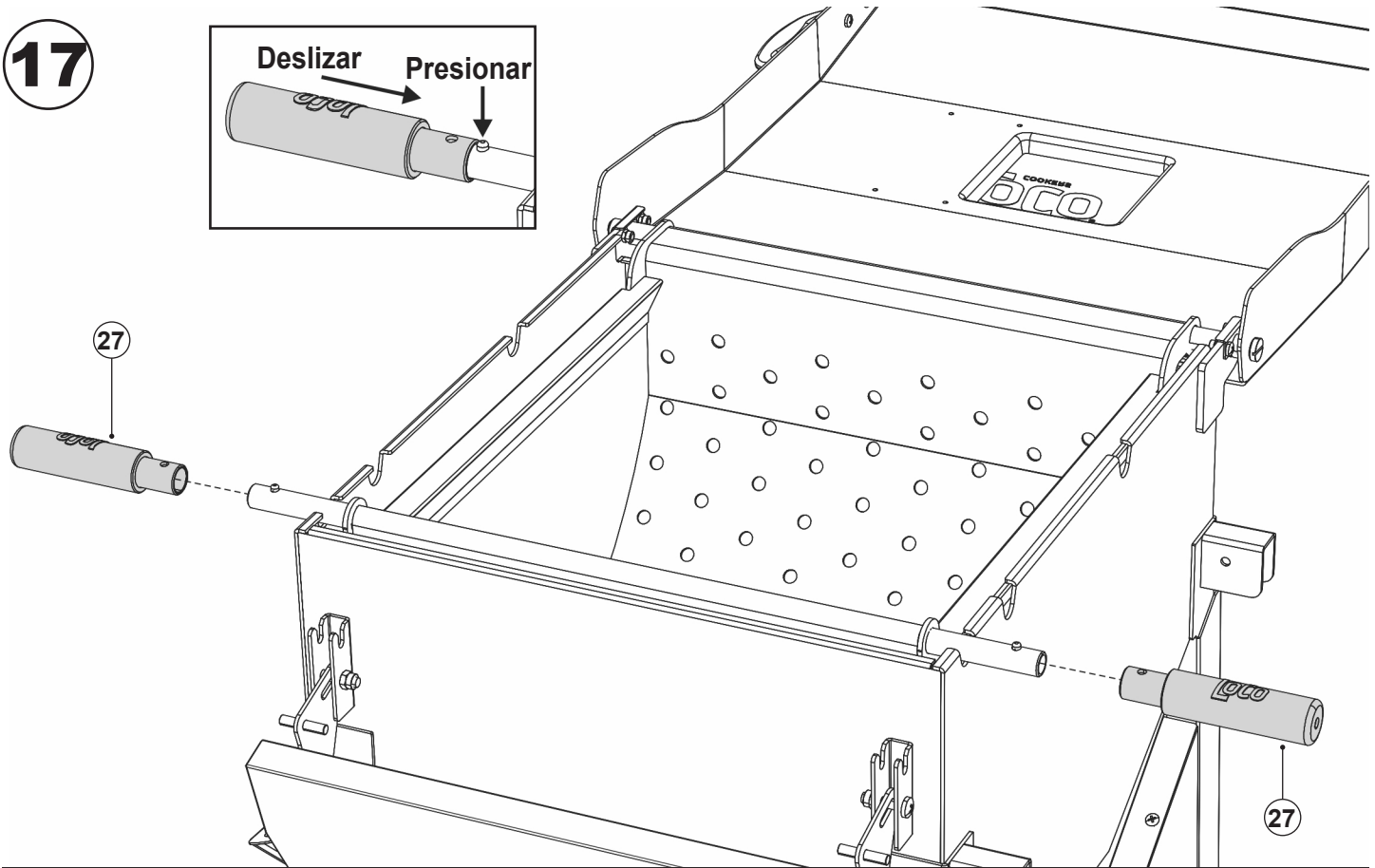
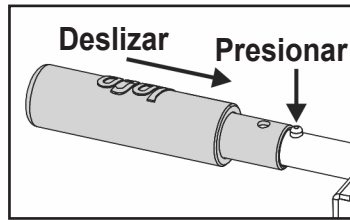
16



Abra la tapa para que descansa sobre el soporte de la tapa.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

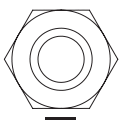
17



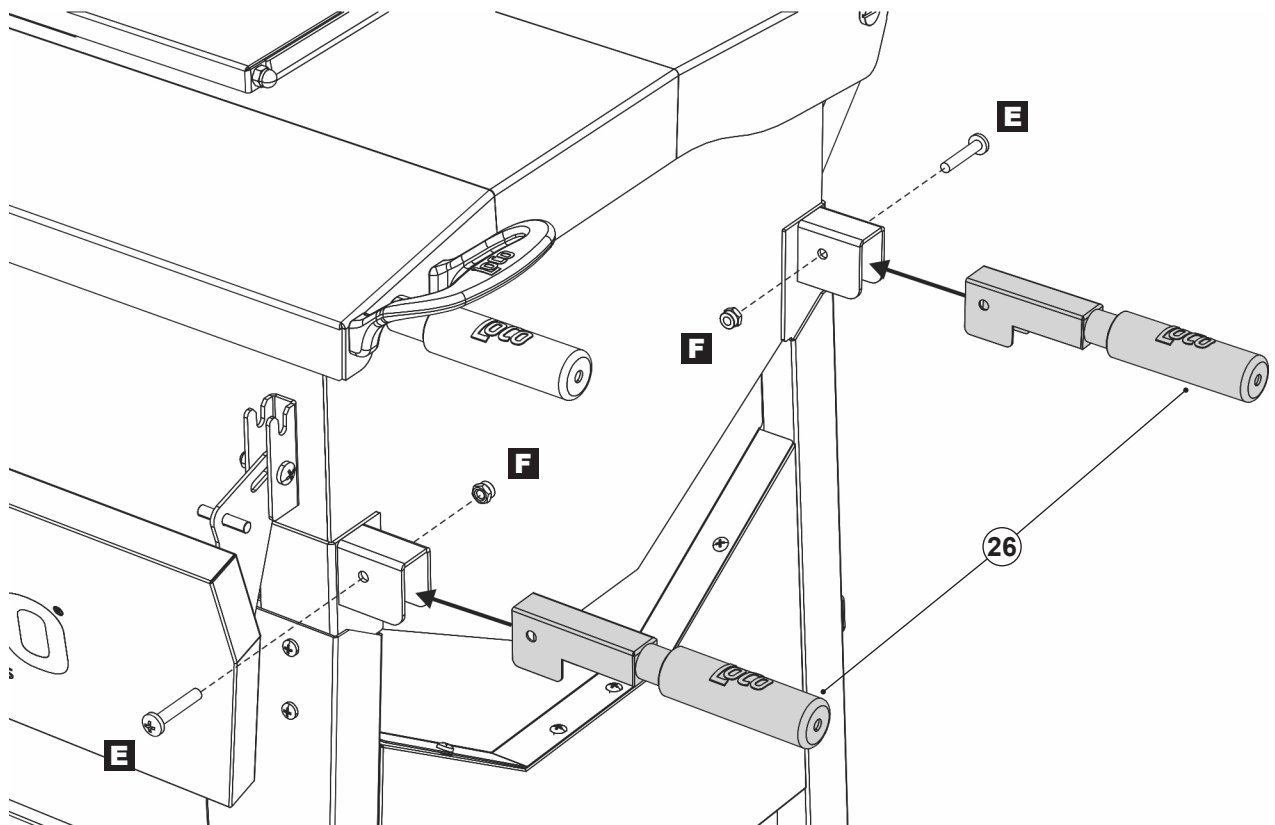
18



E
x2



F
x2

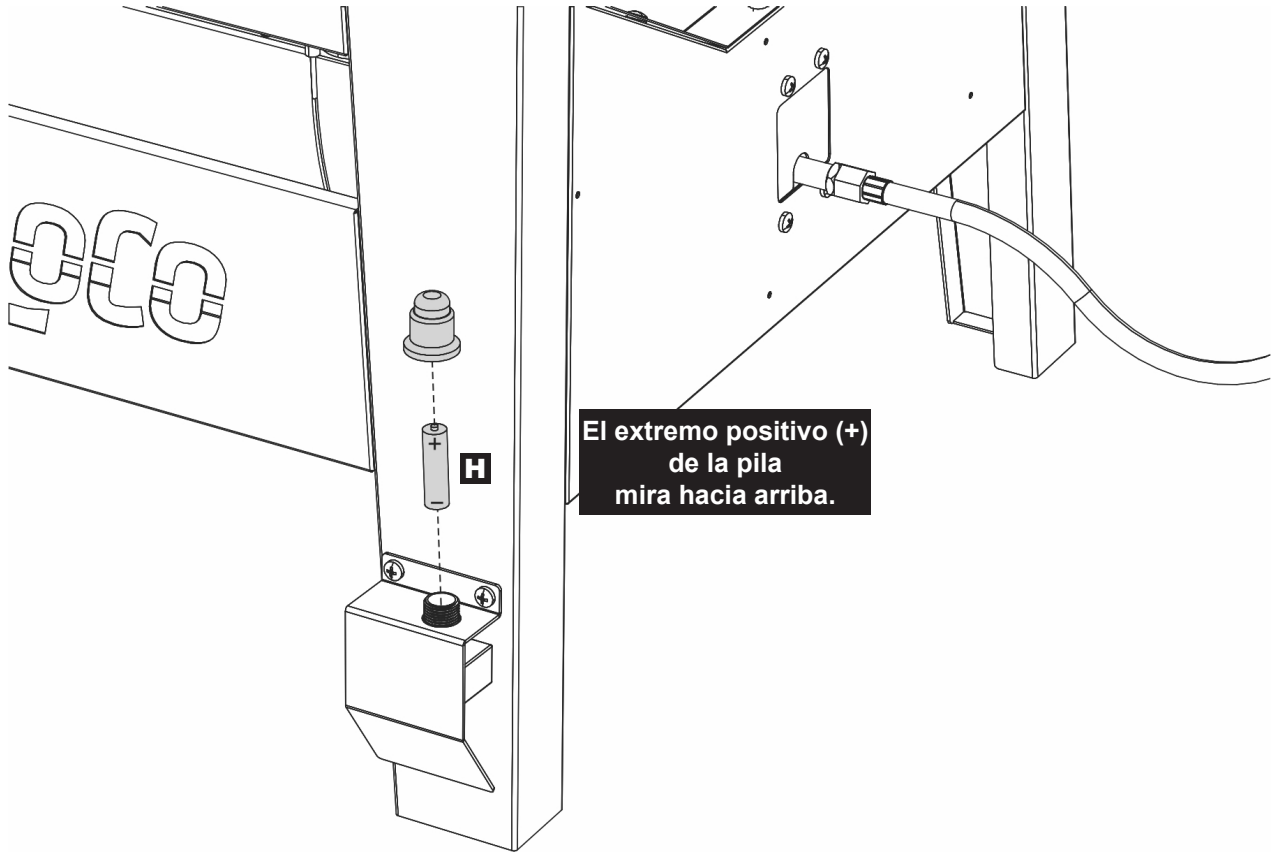


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

19



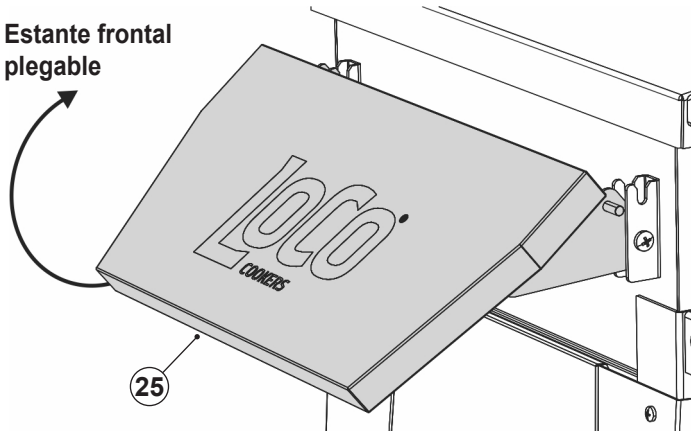
H
x1



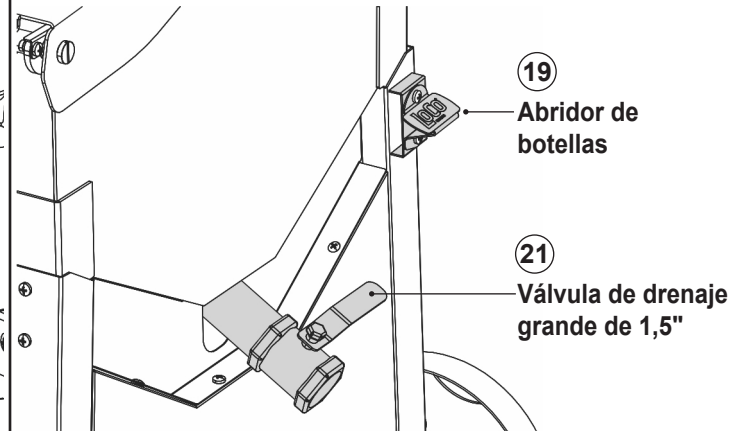
El extremo positivo (+) de la pila mira hacia arriba.

Características del hervidor

Estante frontal plegable



25



19

Abridor de botellas

21

Válvula de drenaje grande de 1,5"

NOTA: La LoCo Crazy Spoon y la pala de madera que se mencionan a continuación se venden por separado.

Ranuras para la Crazy Spoon de LoCo

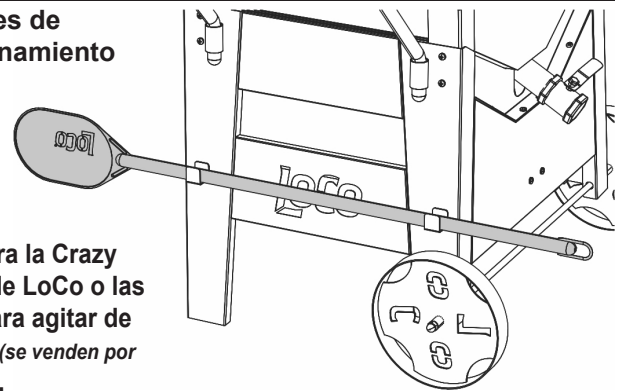
(se vende por separado).

Soportes de canasta para el escurrido manos libres y la limpieza.



Crazy Spoon

Soportes de almacenamiento

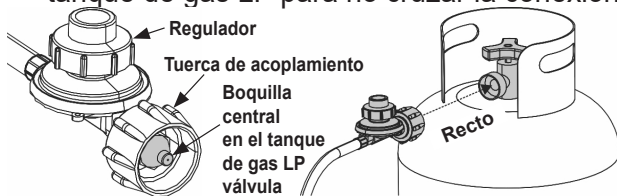


Ideal para la Crazy Spoon de LoCo o las palas para agitar de madera (se venden por separado).

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

CONEXIÓN DEL REGULADOR AL TANQUE DE GAS LP:

1. Coloque el tanque de gas LP en una superficie segura, nivelada y estable.
2. Gire la perilla de control del regulador a la posición OFF (apagado) girando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope.
3. Coloque el tanque de gas LP en la posición OFF girando la rueda manual en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.
4. Retire la tapa protectora del tanque de gas LP. Use siempre la tapa y la tira provista con la válvula. NO utilice un tapón de transporte POL. Anulará la función de seguridad de la válvula.
5. Sostenga el regulador, inserte la boquilla en la válvula del tanque de gas LP. Apriete a mano la tuerca de acoplamiento mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque de gas LP para no cruzar la conexión.



6. Gire la tuerca de acoplamiento en el sentido de las agujas del reloj y apriétela hasta el tope. El regulador sellará en el contrapeso. Se requiere un giro adicional de media a tres cuartos de vuelta para completar. **Apriete solo con la 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.

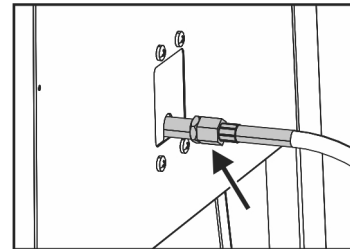
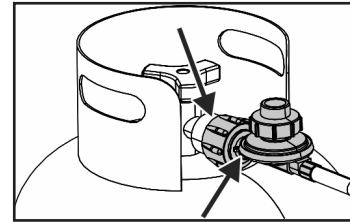
PRUEBA DE FUGAS EN VÁLVULAS, MANGUERA Y REGULADOR:

- La prueba de fugas debe repetirse cada vez que se cambie o rellene el tanque de gas LP.
- NO fume ni tenga cerca nada que pueda encenderse fácilmente, como encendedores o fósforos.
- NO utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas.
- La prueba de fugas del aparato debe realizarse al aire libre, en una zona bien ventilada y alejada de llamas o chispas.

PASOS PARA LA PRUEBA DE FUGAS:

1. Gire la válvula del tanque de gas LP y la perilla de control del regulador a la posición OFF y asegúrese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas LP.

2. Abra completamente la válvula del tanque de gas LP girando la manivela en sentido contrario a las agujas del reloj. 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 jabón y agua al 50/50, aplique la solución jabonosa en las áreas indicadas por las flechas de abajo. Use un jabón suave y agua. NO utilice productos de limpieza domésticos. Podría dañar los componentes del tren de gas.



4. Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre inmediatamente la válvula del tanque de gas LP y vuelva a apretar las conexiones. Si no se pueden detener las fugas, no intente repararlas.
5. Para obtener ayuda con cualquier mal funcionamiento relacionado con el tanque de gas LP, el regulador o la manguera, póngase en contacto con su distribuidor de propano o con el servicio de atención al cliente.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

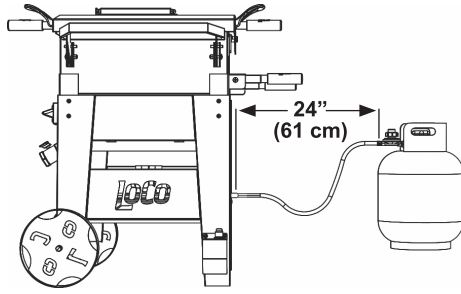
Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre INMEDIATAMENTE la válvula del tanque de gas LP. Si las burbujas continúan, aléjese INMEDIATAMENTE del tanque de gas LP y comuníquese con el DEPARTAMENTO DE BOMBEROS (911).

INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL QUEMADOR:

1. Lea las instrucciones antes de encender el fuego. Solo encienda el quemador en exteriores.
2. Confirme que la perilla de control del regulador y la válvula del tanque de gas LP estén completamente cerradas y en la posición OFF.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

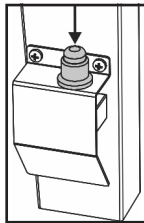
3. Asegúrese de que un mínimo de 24 pulgadas (61 cm) separen el tanque de gas LP y el aparato.



⚠ ADVERTENCIA ⚠

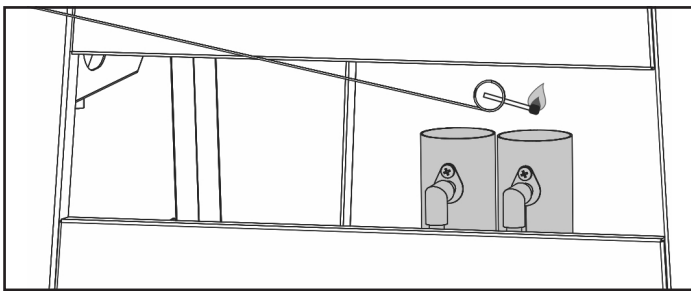
La manguera de gas LP es un peligro de tropiezo. Debe tenerse mucho cuidado con ella.

4. Abra la válvula del tanque de gas LP completamente girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Gire la perilla de control del regulador una vuelta en el sentido de las agujas del reloj.
6. **Encendido del encendedor electrónico:** Mantenga pulsado el botón de encendido hasta que se encienda el quemador. NO se pare con la cabeza o los brazos encima del quemador.



Encendido con fósforo:

Usando un fósforo de encendido largo (fósforo de chimenea), coloque la llama directamente sobre el quemador. Si utiliza un fósforo corto/de papel, coloque primero el fósforo sin encender en el soporte de cerillas que está unido por una cadena a la pata delantera, y luego enciéndalo.



7. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla de control del regulador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición máxima.



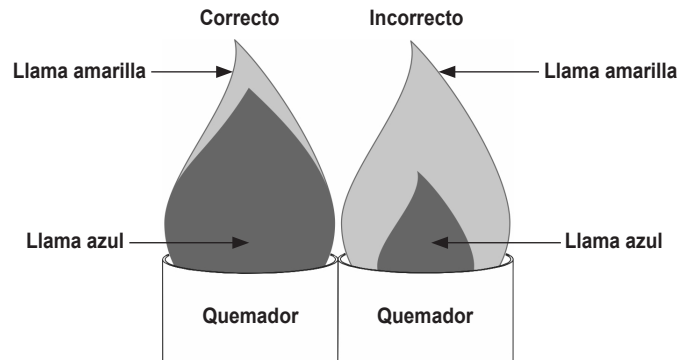
⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Si no se produce el encendido en 5 segundos, gire la perilla de control del regulador a la posición OFF, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido. Si el quemador no se enciende con la perilla de control del regulador encendido, o si la llama se apaga después del encendido, el gas seguirá saliendo del quemador y podría encenderse accidentalmente con riesgo de lesiones.

NOTA: El exceso de humedad o el desbordamiento pueden dificultar el encendido y/o el encendido con fósforos.

CONTROL DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

Encienda el quemador y ajuste la llama con la perilla de control del regulador. Compruebe siempre la llama antes de cada uso. Una llama azul con poca o ninguna llama amarilla proporcionará el mejor calor.



CUANDO LA LLAMA DEL QUEMADOR SE APAGA ACCIDENTALMENTE:

1. Coloque el tanque de gas LP en la posición OFF girando la rueda manual en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.
2. Gire la perilla de control del regulador en sentido antihorario a la posición OFF.
3. Inspeccione la manguera y asegúrese de que las conexiones están completas. Después de esperar 5 minutos, reinicie el aparato siguiendo las "INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL QUEMADOR".

INSTRUCCIONES DE APAGADO:

1. Coloque el tanque de gas LP en la posición OFF girando la rueda manual en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.
2. Gire la perilla de control del regulador en sentido antihorario a la posición OFF.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

DESCONEXIÓN DEL REGULADOR DEL TANQUE DE GAS LP:

1. Gire la perilla de control del regulador en sentido antihorario a la posición OFF.
2. Coloque el tanque de gas LP en la posición OFF girando la rueda manual en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.
3. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido antihorario para aflojar el conector. Afloje solo con la mano. NO utilice herramientas.
4. Una vez desconectado, el regulador debe colgarse del gancho fijado al aparato.

CÓMO AGREGAR AGUA A SU CALDERA:

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

Cuando hierva menos de la cantidad máxima de comida, coloque la comida en la canasta y llénela con agua hasta que la comida esté completamente cubierta. Retire los alimentos de la canasta y déjelos a un lado hasta que el agua hierva.

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

Hervidor Tamaño	Cangrejo de río	Cangrejo	Langosta	Tamales
90 QT	50 lb	20 lb	20	222
150 QT	75 lb	30 lb	30	370

Hervidor Tamaño	Cacahuates	Maíz en mazorca	Papas
90 QT	45 lb	42 mazorcas	70 lb
150 QT	68 lb	60 mazorcas	90 lb

CÓMO AGREGAR CONDIMENTO AL AGUA:

Sazone el agua a su preferencia con el condimento para hervir mariscos de su elección.

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

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

CÓMO HERVIR SU COMIDA:

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

Revuelva suavemente periódicamente para asegurar una absorción uniforme de los condimentos.

CÓMO HERVIR LANGOSTA / CANGREJO / CAMARÓN

1. Llene el hervidor al nivel apropiado para la cantidad de comida que se cocina y agregue el condimento a su nivel de especia preferido. Nunca llene por encima de la línea de llenado MÁX.
 2. Encienda el quemador y hierva el agua, luego agregue los alimentos.
 3. Revuelva suavemente, cierre la tapa y vuelva a hervir.
 4. Tiempo de hervido:
Langosta = 5 minutos
Cangrejo = 15 minutos
Camarón = 3 minutos
 5. Apague los quemadores y el tanque de gas LP.
 6. Revuelva suavemente la comida nuevamente y déjela remojando.
 7. Tiempo de remojo:
Langosta y cangrejo = 15-30 minutos
Camarón = 5-10 minutos
- El remojo permite que los mariscos absorban el condimento. Pruebe los mariscos mientras se remojan para determinar el nivel de condimento que prefiera. Cuanto más tiempo se remoje la comida, más condimentos absorberá.
 - Intente incluir papas rojas pequeñas, mazorcas de maíz dulce fresco, champiñones frescos, dientes de ajo, cebollas frescas peladas y salchicha ahumada o andouille.
 - Deje que las papas tengan más tiempo de cocción agregándolas al agua sazonada 5 a 10 minutos antes.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

EL CUIDADO Y EL MANTENIMIENTO ADECUADOS HARÁN QUE SU APARATO FUNCIONE SIN PROBLEMAS. LIMPIE A FONDO DESPUÉS DE CADA USO.

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

1. Apague el aparato colocando la perilla de control del regulador y la válvula del tanque de gas LP en OFF antes de limpiarlo. Compruebe que no haya llama ni olor a gas y que todas las válvulas estén en la posición OFF. Asegúrese de que el regulador está correctamente desconectado del tanque de gas LP antes de cualquier limpieza.
2. Cualquier componente que haya estado en contacto con alimentos debe lavarse a mano con agua tibia y jabón, y una almohadilla de nylon después de cada uso.

Enjuague y drene completamente el recipiente de cocción y rocíe agua a través de la tubería/válvula de drenaje. Esto ayudará a eliminar los residuos de sal que pueden provocar el deterioro prematuro de los componentes.

No intente quitar la válvula de drenaje. Viene instalada de fábrica y no está diseñada para que el consumidor la extraiga o reemplace.

3. Si el recipiente de cocción tiene hollín negro cocinado en el acabado exterior, se puede restregar con lana de acero. NO rocíe limpiador de hornos en los recipientes de aluminio para cocinar para eliminar el hollín, ya que hará que el acabado se vuelva opaco.

Si queda comida pegada a la canasta, frote con una almohadilla de nailon y agua caliente después de que la canasta se haya enfriado.

4. Si el agua dura provoca un oscurecimiento en el interior del recipiente de cocción, llene hasta el nivel de la zona oscurecida con una mezcla de agua, crema tártara y vinagre (1 cuarto de agua, 2 cucharadas de crema tártara, 1/2 taza de vinagre), hierva durante 10 minutos.
5. Para limpiar el quemador, utilice un cepillo para aflojar la corrosión del exterior del quemador. Limpie los puertos de gas obstruidos con un clip abierto. Reemplace los quemadores corroídos o dañados que emitan un exceso de gas.
6. Para limpiar el tubo del quemador/venturi, primero desconecte la manguera del regulador del tubo del quemador. Mire dentro del tubo

del quemador en busca de nidos, telarañas o lodo. Para eliminar las obstrucciones, utilice un cepillo flexible o doble un pequeño gancho en el extremo de un alambre flexible. Cuando las obstrucciones estén despejadas, se puede conectar la manguera del regulador al tubo del quemador.

7. Confirme que todos los componentes están completamente secos antes de utilizarlos o almacenarlos.
8. Se recomienda limpiar a fondo el aparato antes de cada uso.
9. Guarde todos los componentes en un lugar limpio y seco cuando no los utilice.

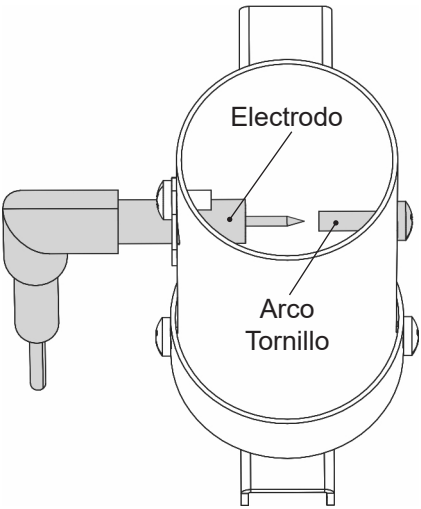
PRECAUCIÓN

- Deje que el aparato se enfríe completamente a 115 °F (46 °C) antes de realizar cualquier limpieza.
- Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- Compruebe que el quemador y el tubo venturi no tengan insectos o nidos de insectos. Un tubo obstruido puede obstruir el flujo de gas y puede provocar un incendio debajo del aparato. Evite las obstrucciones inspeccionando y limpiando el quemador y el tubo venturi regularmente.

PELIGRO

NUNCA introduzca ninguna herramienta u objeto extraño en la salida de la válvula del tanque de gas o en la válvula de seguridad. Puede dañar la válvula o provocar una fuga que puede provocar una explosión, un incendio, lesiones personales o la muerte.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
	Mala conexión entre el regulador y el tanque de gas LP.	Asegúrese de que la tuerca de acoplamiento del regulador esté completamente apretada en la válvula del tanque de gas LP.
	El tanque de gas LP está vacío.	Rellene el tanque de gas LP en un distribuidor autorizado o compre un nuevo tanque de gas LP lleno.
	El botón de encendido no fue presionado ni sostenido.	Mantenga pulsado el botón de encendido hasta que se encienda el quemador.
	La pila no está instalada correctamente.	Asegúrese de que los extremos + y - de la pila estén orientados correctamente. El extremo + debe estar hacia la tapa de la pila.
	Pila con poca energía o agotada.	Sustitúyala por una nueva pila alcalina AA.
	La tapa de la pila no está instalada correctamente.	Desenrosque la tapa de la pila y vuelva a instalarla. Asegúrese de que las roscas estén alineadas y encajen completamente.
	Conexiones de cables sueltas.	Verifique/reconecte los cables del electrodo/encendedor.
	Roturas o daños en los cables.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener un reemplazo.
	El electrodo no forma arco en el quemador.	Ajuste la punta del electrodo más cerca del tornillo de arco. Limpie los residuos del electrodo o del tornillo, si los hay.
El quemador no permanece encendido.	Condiciones de viento excesivo.	Cuando el aparato esté frío, traslade el aparato a otro lugar donde no haya mucho viento. Vuelva a encender el quemador.
	El tanque de gas LP está vacío.	Rellene el tanque de gas LP en un distribuidor autorizado o compre un nuevo tanque de gas LP lleno.
El agua no alcanza la temperatura de cocción deseada.	La perilla de control del regulador no está completamente abierta.	Abra completamente la perilla de control del regulador girándola en el sentido de las agujas del reloj.
	El dispositivo de protección contra el sobrellenado (OPD) del tanque de gas LP se ha activado/disparado.	Para restablecer el dispositivo de protección contra el sobrellenado, gire la perilla de control del regulador y la válvula del tanque de gas LP a la posición OFF. Desconecte el regulador del tanque de gas LP y espere al menos un minuto. Vuelva a conectar el regulador al tanque de gas LP y abra completamente la válvula del tanque de gas LP.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

El aparato ha sido fabricado bajo los más altos estándares de calidad y mano de obra. Nosotros 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. Se proporcionará un reemplazo para cualquier pieza defectuosa sin cargo para la instalación por parte del consumidor. Las solicitudes de envíos urgentes 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 será efectiva a partir de la fecha de compra que figura en el recibo del comprador.

Esta garantía es válida únicamente para el consumidor/comprador original y excluye el uso industrial, comercial o empresarial del producto, los daños del producto debidos al envío o los fallos que resulten de la alteración, el abuso del producto o el mal uso del mismo, ya sea realizado por un contratista, una empresa de servicios o un consumidor. No seremos responsables de los gastos de mano de obra y/o de los daños ocasionados en la instalación, reparación o sustitución, ni de los daños incidentales o consecuentes.



LoCo - Crazy Good Cookers, LLC.

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



Conéctese con nosotros @lococookers • lococookers.com

Hecho en China