LoCo® COOKERS

Owners Manual
Assembly Instructions

36” 3-Burner Patented SmartTemp™ Precision Griddle

Model: 2023050166



US

⚠ WARNING ⚠

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

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

INSTALLER: Leave these instructions with consumer.

CONSUMER: Retain these instructions for future reference.

2023050166 • IM • 081722

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.**
- **Open lid.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

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

⚠ WARNING ⚠

- **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
- **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.**

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.

Equipped for use on: Propane
Main Max. Input Rating: 45,000 BTU/H
Certified under ANS Z21.58 - CSA 1.6-2018
Outdoor Cooking Gas Appliances

TABLE OF CONTENTS

Warnings 2, 4-7

Parts Diagram 8

Parts List 9

Hardware 10

Assembly Instructions 11-19

Leak Testing 20-21

Operation 21-23

Special Features 24-25

Care and Maintenance 26-29

Troubleshooting 30-32

Warranty 33

WARNINGS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- The installation must conform with local codes or, in absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code*, ANSI Z223.1/NFPA 54, or the *Natural Gas and Propane Installation Code,* CSA B149.1, or the *Propane Storage and Handling Code,* CSA B149.2, or the Standard for *Recreational Vehicles,* ANSI A119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, *Recreational Vehicle Code,* as applicable.
- This appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electric Code,* ANSI/NFPA 70, or the *Canadian Electric Code, Part I, CSA C22.1.*
- This appliance is for use with liquid propane (LP) gas only. The conversion to or attempted use of natural gas in this LP appliance is dangerous and may cause bodily harm.
- Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene or alcohol with this appliance.
- 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 36” (914 mm) from any structure or combustible material. Do not locate or use the appliance under overhead combustible construction.
- Never operate this appliance on or under any apartment or condominium balcony or deck.
- Keep the electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- 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 with oil or grease, have a Type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease 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.
- 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 appliance at all times.
- Do not leave the appliance unattended while preheating or burning off food residue. If the appliance has not been cleaned, a grease fire can occur that may cause damage.
- Do not move the appliance while in use. Allow the appliance to cool before moving or storing.
- Do not attempt to disconnect the regulator from the gas cylinder or any gas fitting while the appliance is in use.
- The LP gas cylinder must be properly disconnected and removed before moving this appliance.
- 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. Closed-toed shoes should always be worn during operation of this appliance.
- Avoid bumping of or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.

WARNINGS

- Use caution when in close proximity to this appliance. Falling or tripping near the appliance may result in the splashing or igniting of hot cooking liquids and potentially cause personal injury or property damage.
- Never drop food or accessories onto the cooking surface. Lower food and accessories slowly onto the cooking surface in order to prevent splashing. When removing food from the appliance, care shall be taken to avoid burns from hot cooking liquids.
- Use caution when placing anything on the cooking surface while the appliance is in operation.
- 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.
- 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.
- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 ft (7.6 m) of this appliance.
- Do not alter the appliance in any manner. Do not use the appliance until it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- Do not build this appliance into any built-in or slide-in construction. This could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.
- Use only factory-authorized replacement parts. The use of any part that is not factory-authorized can be dangerous.
- Failure to raise the side shelves while igniting the burners, or not waiting 5 minutes to allow gas to clear if the burners do not light, may result in an explosive flare-up.
- To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate and outdoor cooking gas appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the manufacturer for repair.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
- Do not use this appliance for purposes other than intended.
- When connecting, first connect plug to the appliance, then plug appliance into the outlet.
- Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this appliance.
- Use only the power supply cord supplied by manufacturer.
- The manufacturer has properly located the burners with respect to the orifices to allow the appliance to burn sufficiently. Please do not attempt to adjust the burners. They are 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.

   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.

⚠ DANGER ⚠

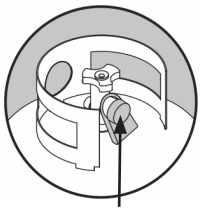
- If you smell, see or hear leaking gas, IMMEDIATELY get away from the LP tank and contact your FIRE DEPARTMENT (911).
- Only cylinders marked “propane” shall be used.
- Never use a cylinder with a damaged body, valve, collar or footing. Dented or rusted cylinders may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier before use. The cylinder should not be dropped or handled roughly.
- Never keep a cylinder in a hot car or trunk. Heat will cause the gas pressure to increase which may open the relief valve and allow gas to escape.

Liquefied 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.

LP TANK REMOVAL, TRANSPORT AND STORAGE

1. Turn control knobs and LP tank valve OFF. 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.

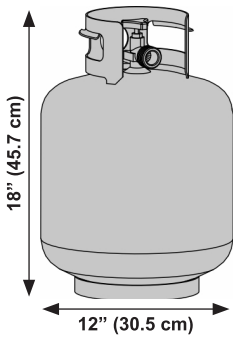


3. A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety cap installed.
4. The cylinder must be stored outdoors out of reach of children. NEVER store the cylinder in enclosed spaces such as a garage, carport, covered porch or any other structure.
5. When the appliance is not in use, 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

WARNINGS: LP TANK

for *Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods and Commission,* CAN/CSA-B339.

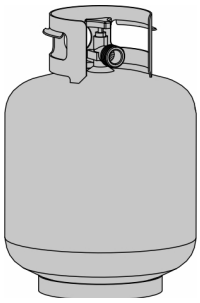
The LP tank must include the following:

- A cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
- Safety relief valve.
- A Listed Overfill Protection Device (OPD). This safety device is identified by the triangular hand wheel. Only use tanks equipped with this type of valve.



OPD Hand Wheel

- LP tank must be arranged for vapor withdrawal and include collar that protects LP tank valve.

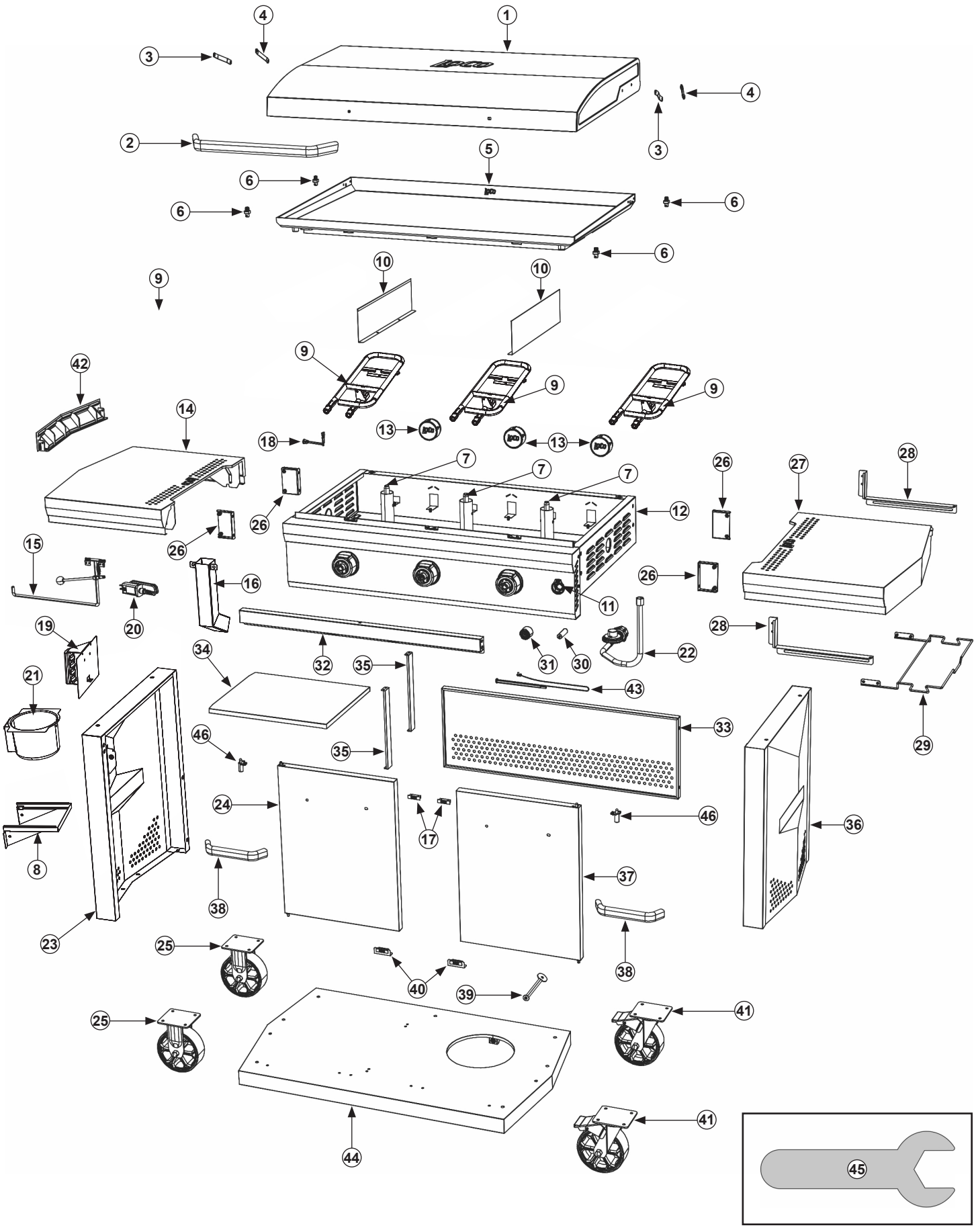


Proper upright cylinder orientation

⚠ 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.

PARTS DIAGRAM



PARTS LIST

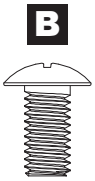
Part #	Description	Qty	Part #	Description	Qty
1	Lid	1	24	Cart Door, Left	1
2	Lid Handle	1	25	Wheel (Non-Locking)	2
3	Lid Hinge Bracket, Long	2	26	Side Shelf Bracket	4
4	Lid Hinge Bracket, Short	2	27	Side Shelf, Right	1
5	Cooktop	1	28	Trash Bag Rack Support	2
6	Cooktop Locking Foot	4	29	Trash Bag Rack	1
7	Temperature Probe	3	30	AA Battery	1
8	Grease Tray Bracket	1	31	Ignition Button and Bezel	1
9	Burners	3	32	Cart Brace, Front	1
10	Burner Box Divider	2	33	Cart Panel, Back	1
11	Sure Spark Ignitor	1	34	Tank Exclusion Shelf	1
12	Burner Box, Complete	1	35	Tank Exclusion Shelf Leg	2
13	Control Knob	3	36	Cart Panel, Right	1
14	Side Shelf, Left	1	37	Cart Door, Right	1
15	Paper Towel Rack	1	38	Door Handle	2
16	Grease Chute	1	39	Tank Retention Screw	1
17	Upper Door Magnet	2	40	Lower Door Magnet	2
18	Power Port	1	41	Caster (Locking)	2
19	Grease Cup Handle	1	42	Tool Hooks	1
20	Power Cord	1	43	Match Holder w/Chain	1
21	Grease Cup	1	44	Cart Base	1
22	Regulator w/Hose	1	45	Cooktop Adjustment Wrench	1
23	Cart Panel, Left	1	46	Upper Door Hinge	2

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

HARDWARE



M4x10 Screw
Qty. 21



M6x12 Screw
Qty. 33



M6x10 Screw
Qty. 8



M4x10 Screw
Qty. 5



M4 Hex Nut
Qty. 2



M5 Flange Nut
Qty. 2



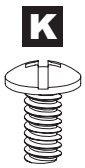
M5x10
Flat Head Screw
Qty. 2



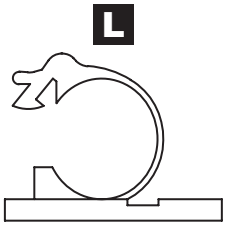
M4x8
Self Tapping Screw
Qty. 3



Washer
Qty. 16



M6x15 Screw
Qty. 16



Cable Clip
Qty. 1

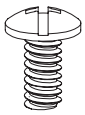
Tools required: Phillips head screwdriver • Adjustable wrench
(Not included)
Cooktop adjustment wrench
(Included)

Two people required for assembly.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

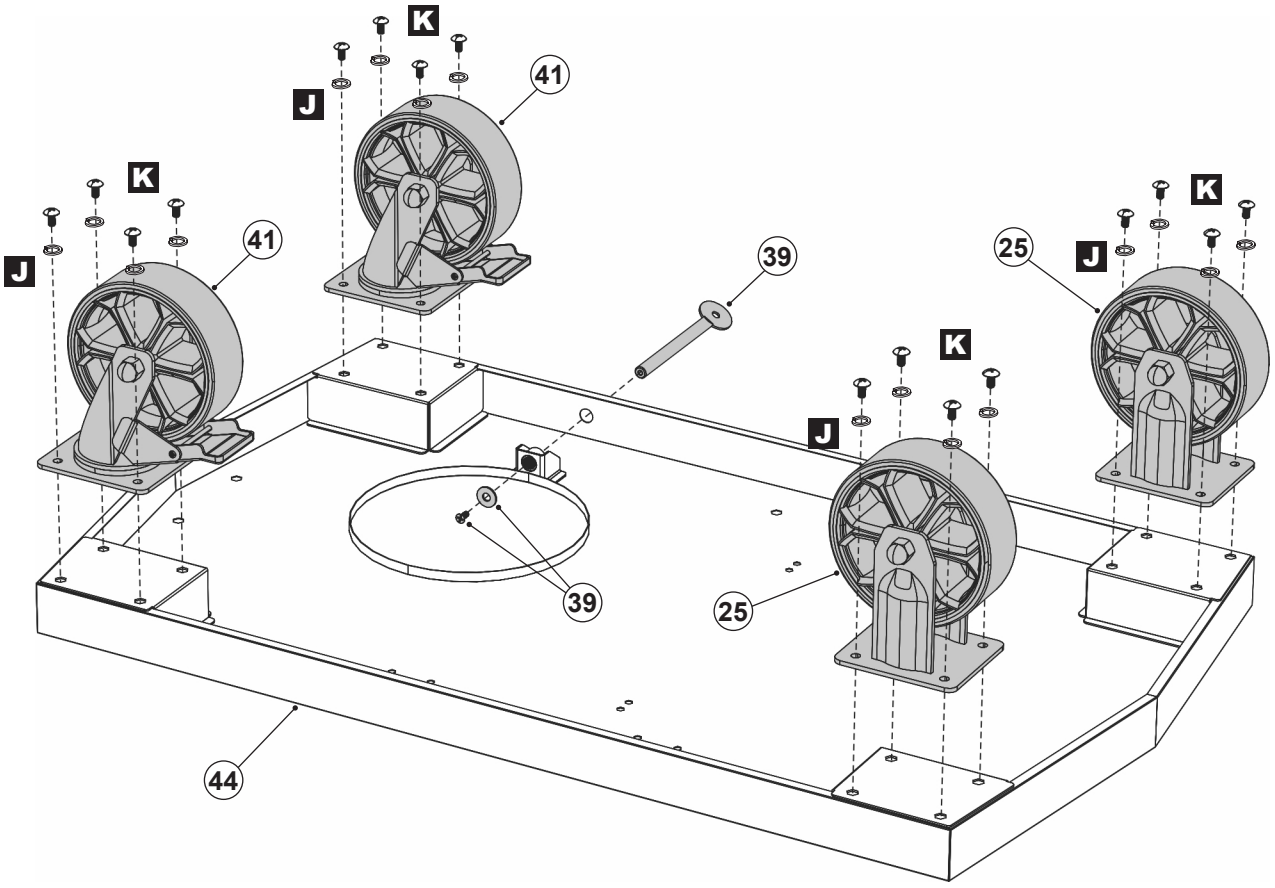
1



K
x16



J
x16



2



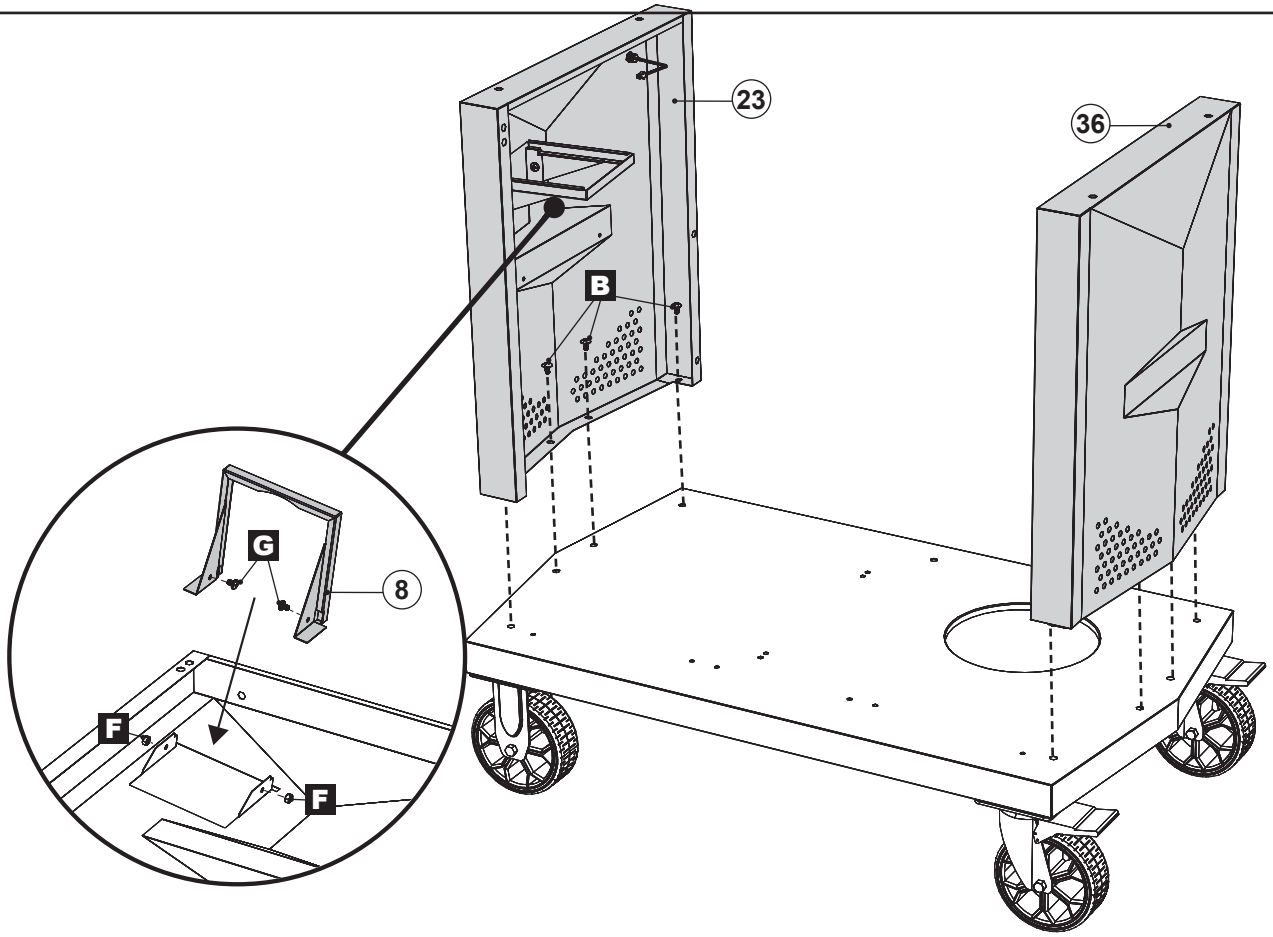
B
x8



G
x2

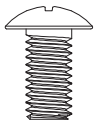


F
x2

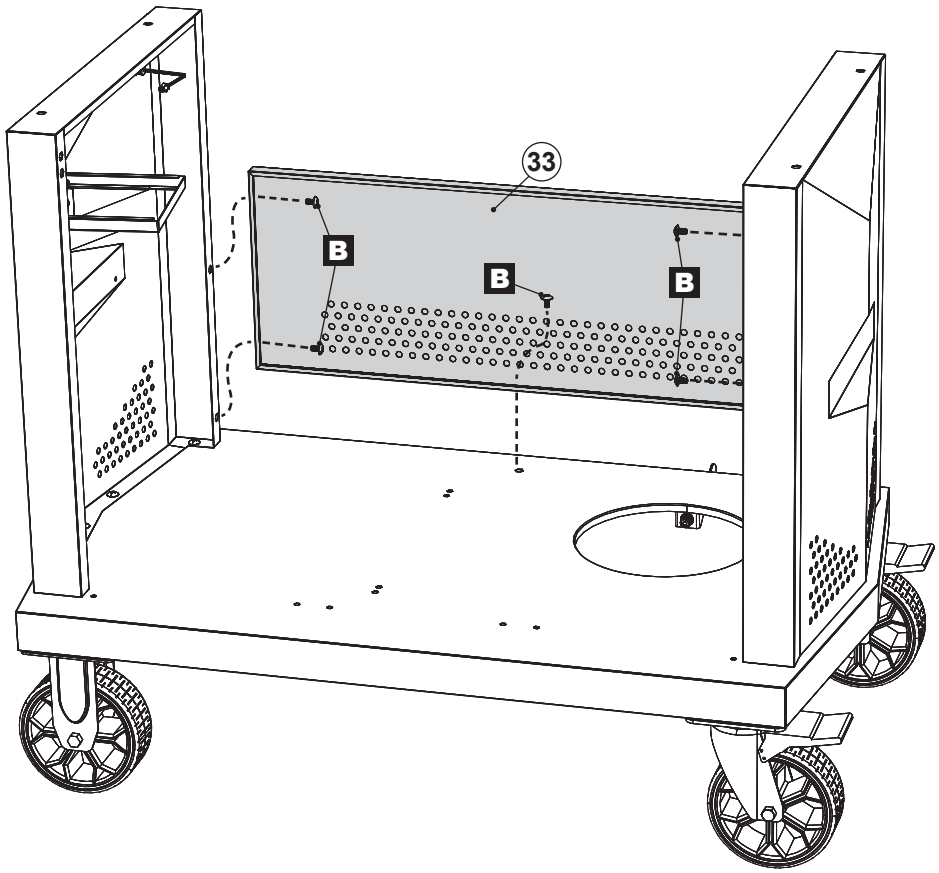


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

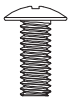
3



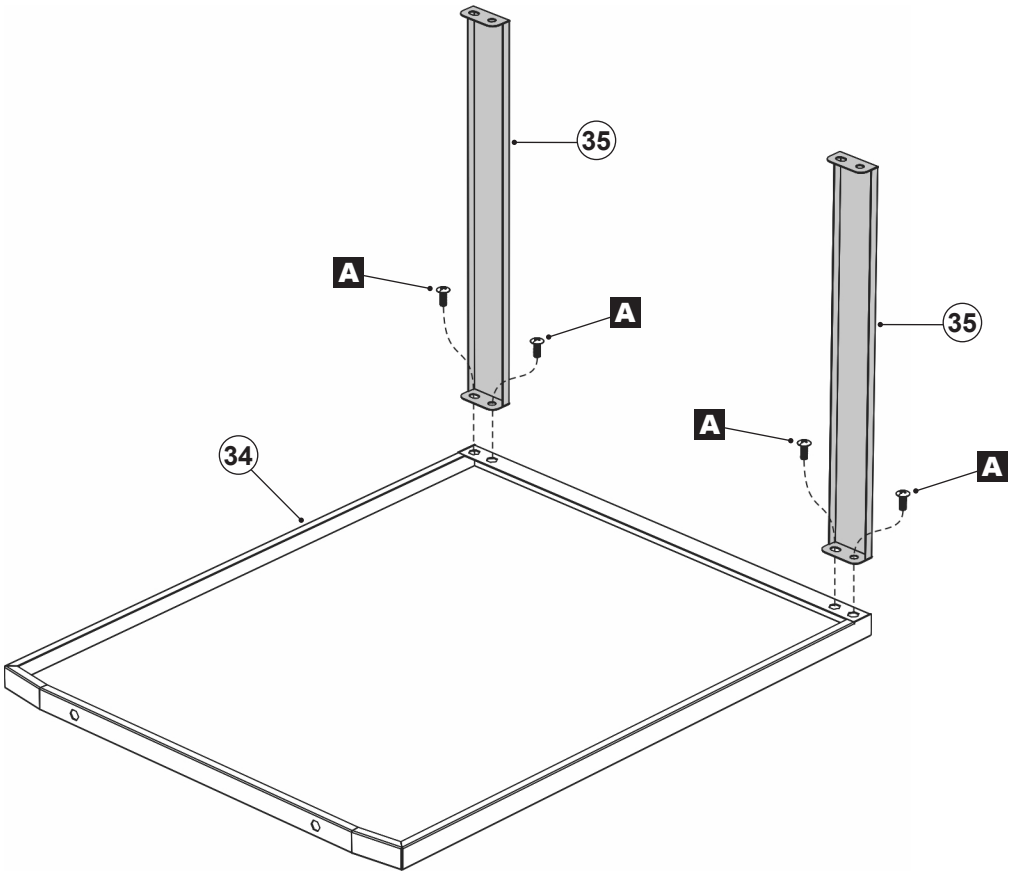
B
x5



4



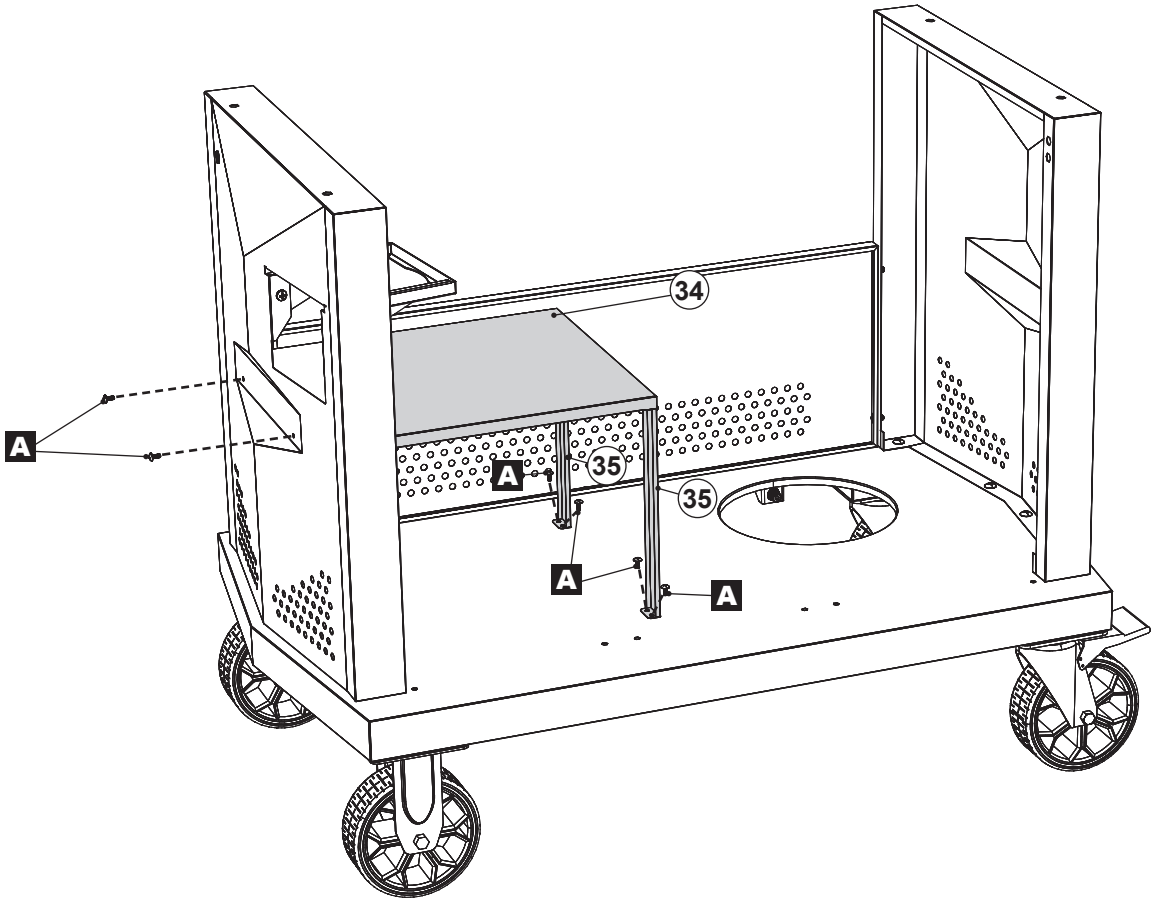
A
x4



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

5

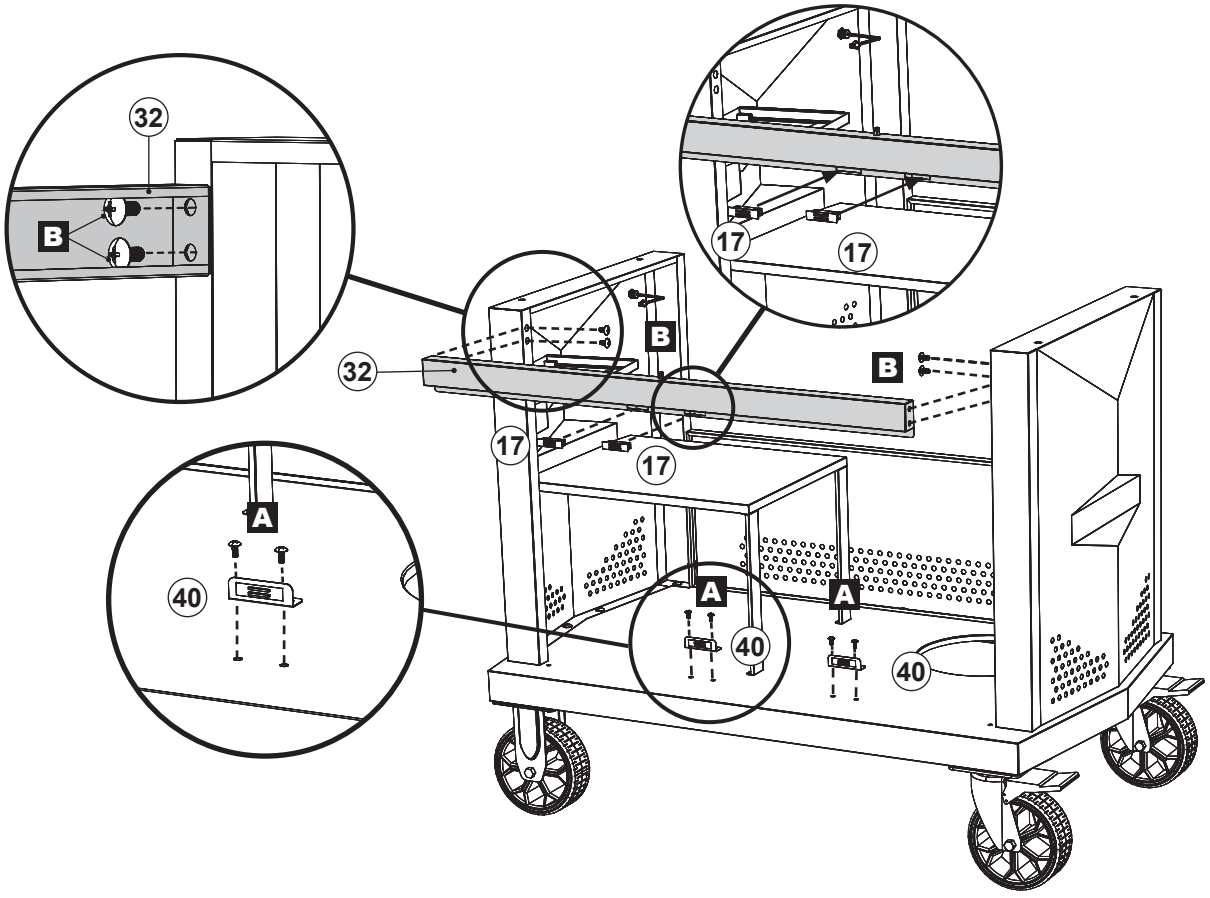




6





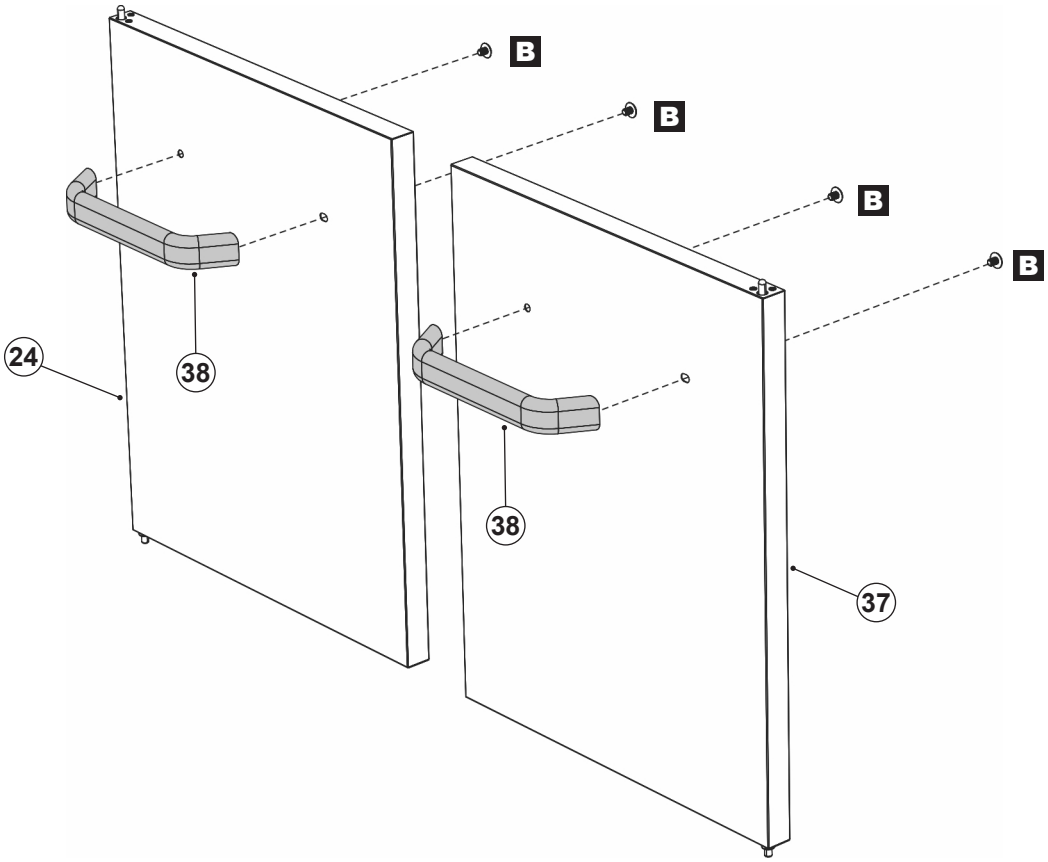


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

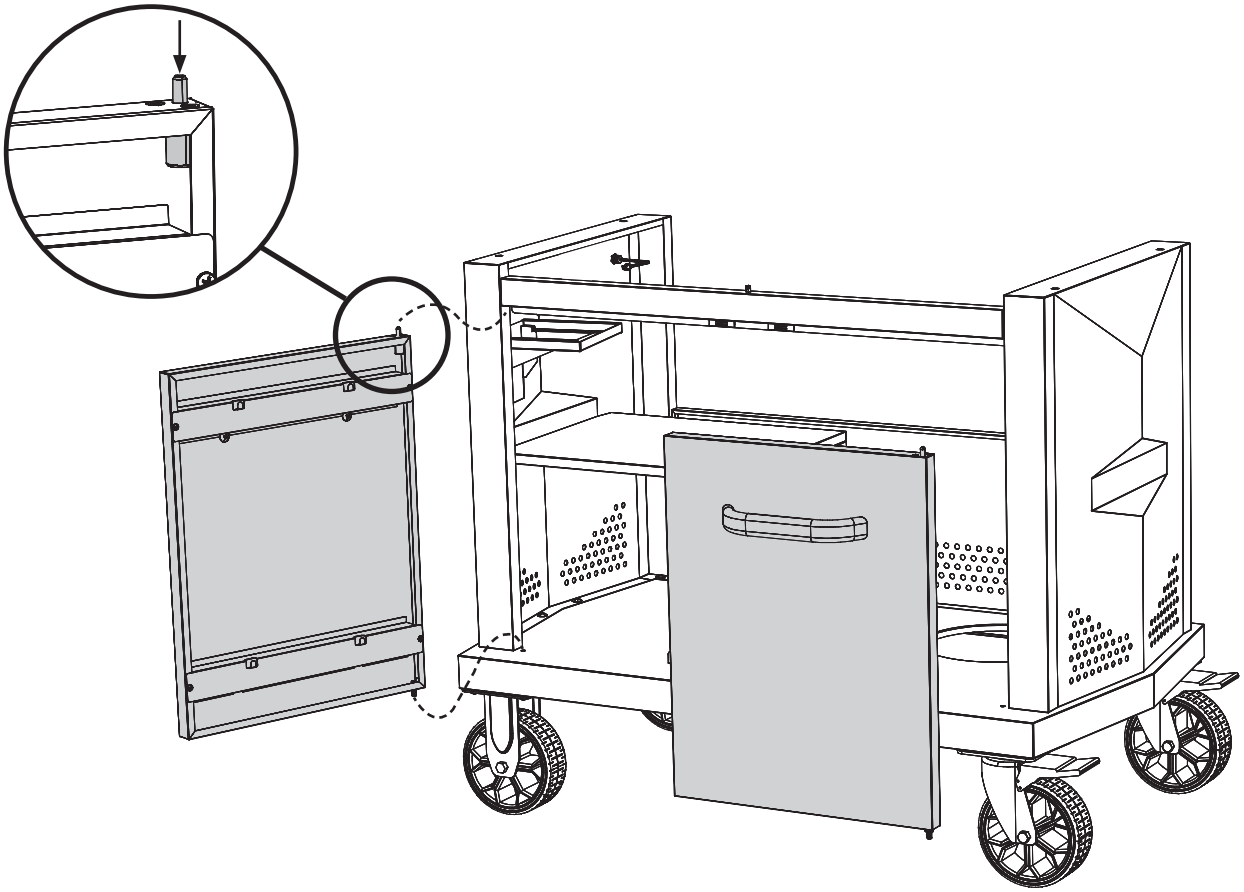
7



B
x4

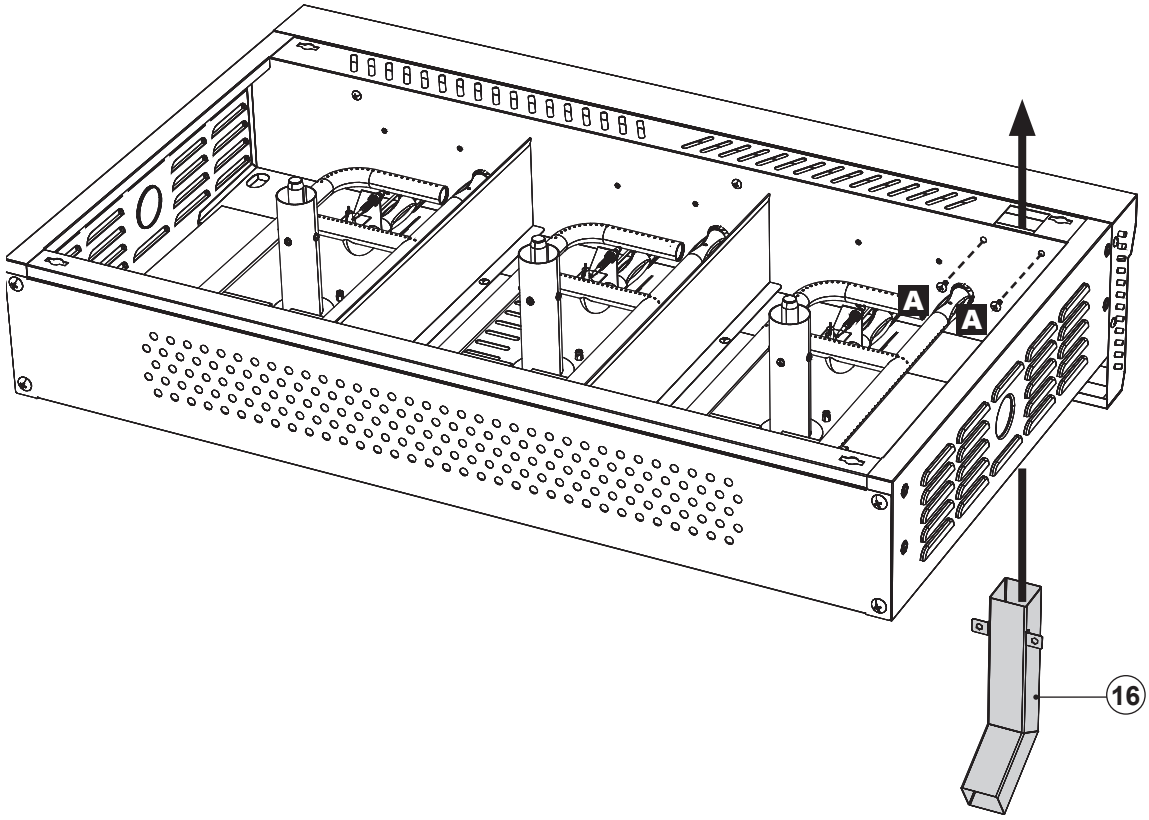


8

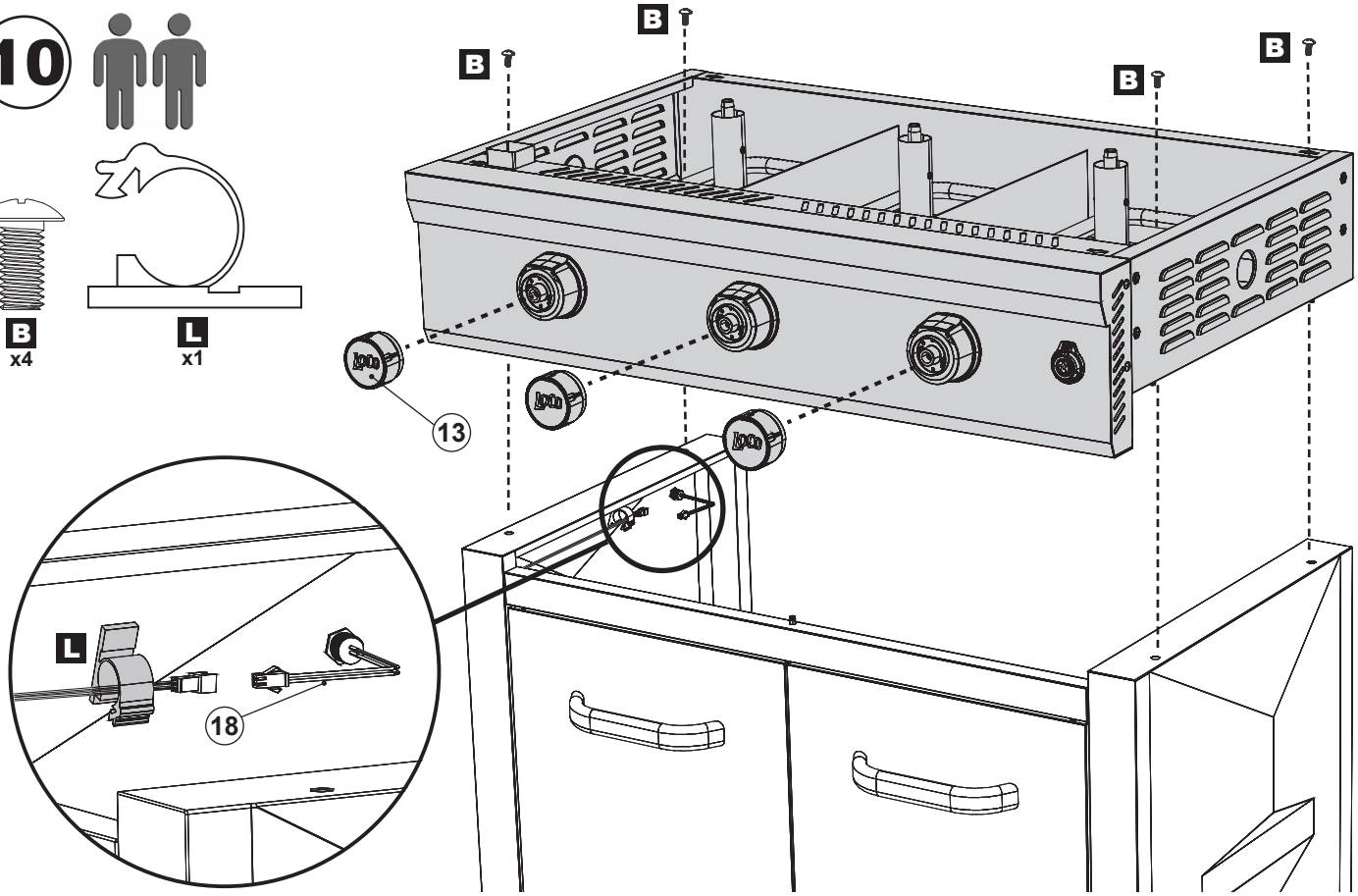


9



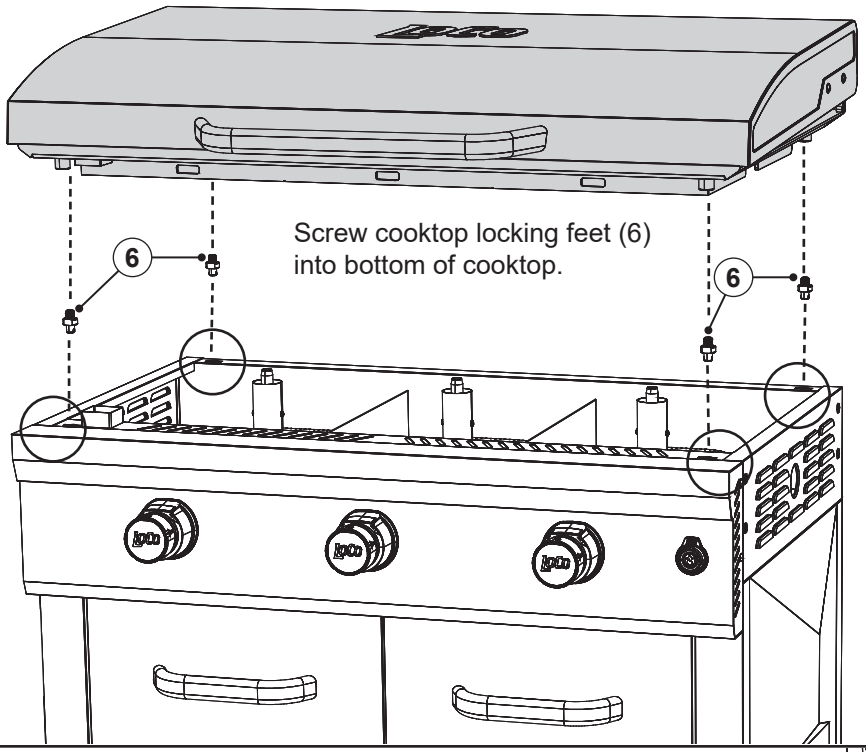


10

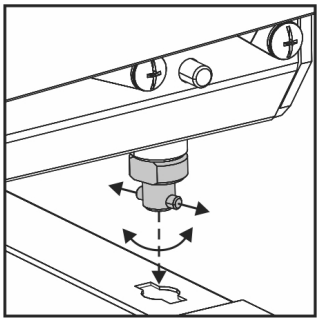


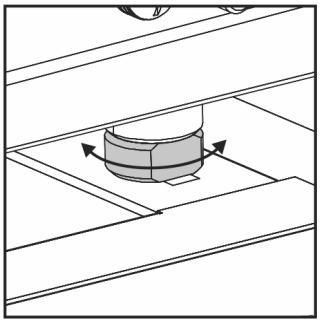
11

Use included adjustment wrench. See page 24 **"Integrated Grease Management."**



Screw cooktop locking feet (6) into bottom of cooktop.

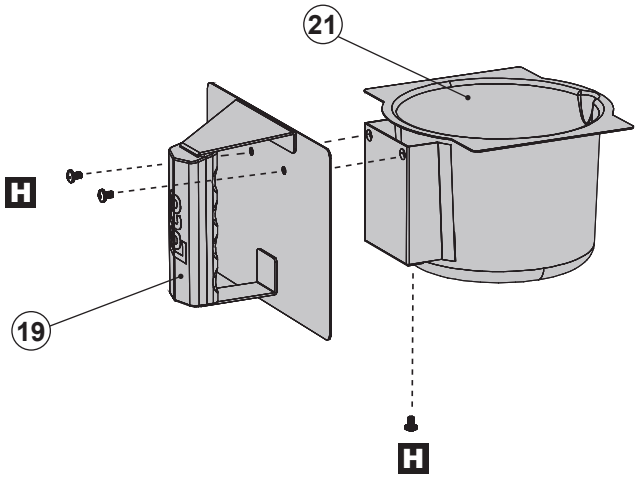


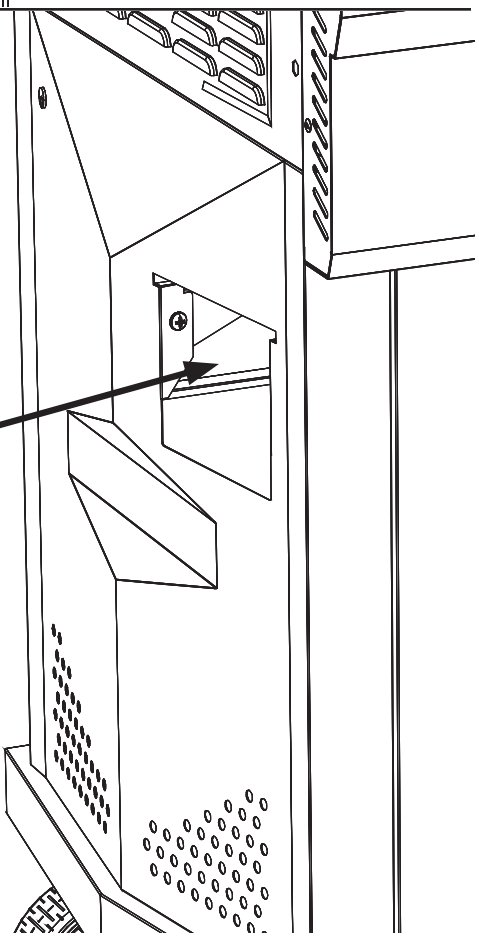


12



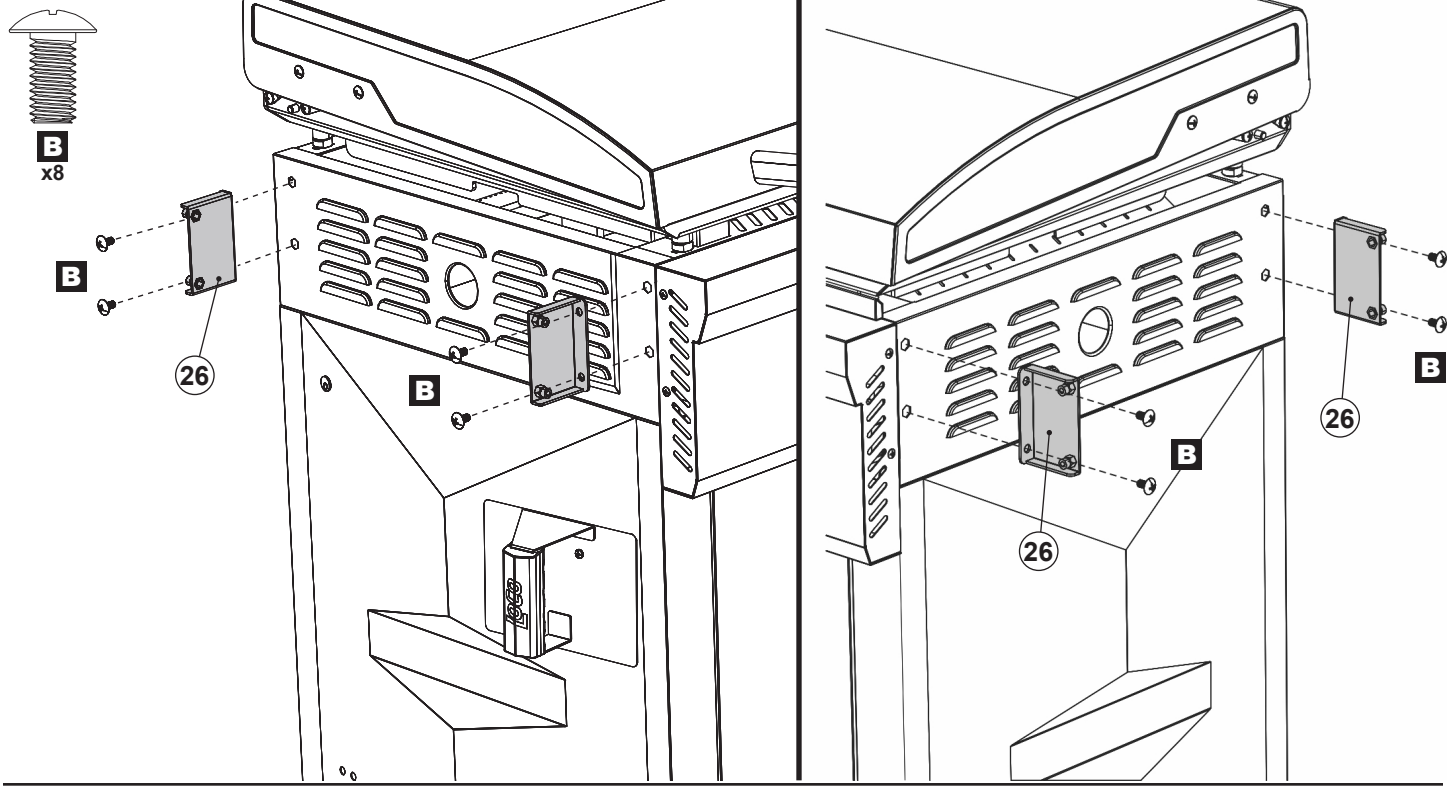
H
x3



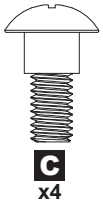


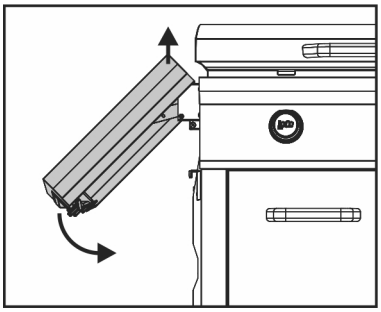
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

13

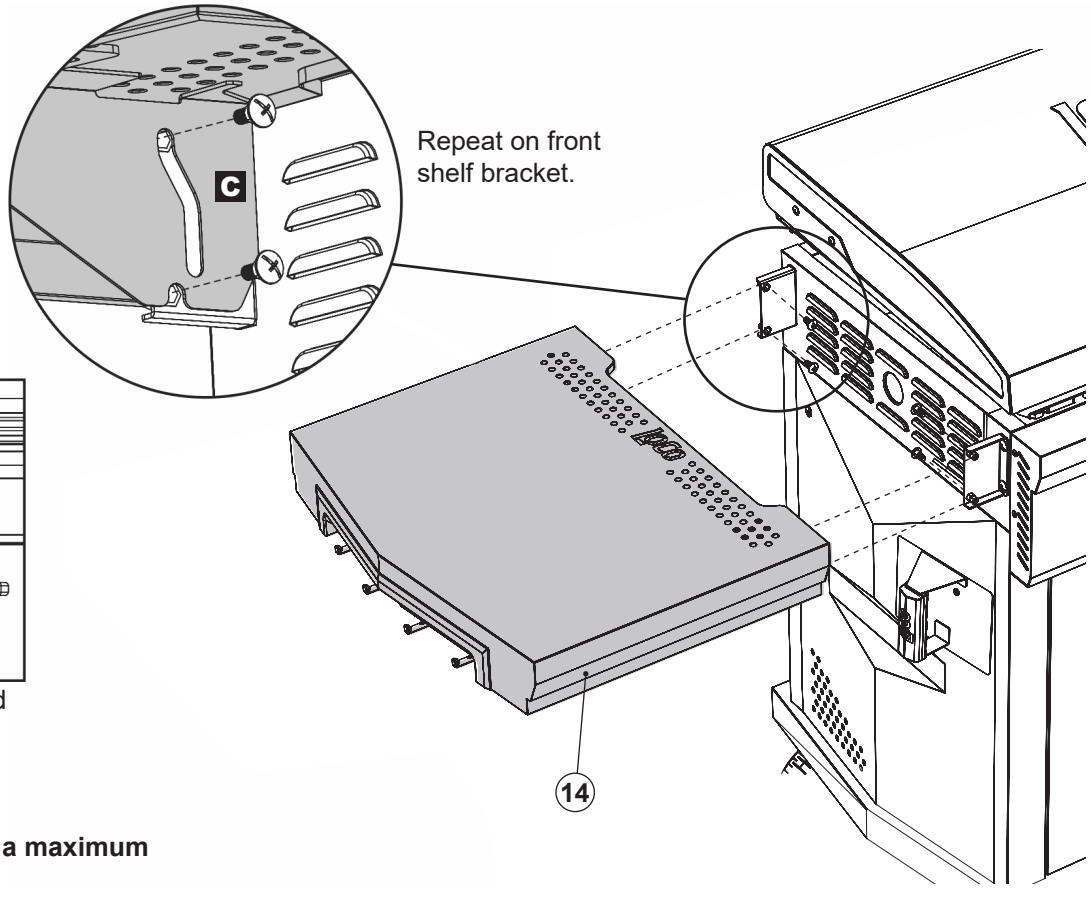


14





To lower side shelf, lift upward and rotate downward.



Note: Side shelves support a maximum weight of 25 lbs. (11.3 Kg)

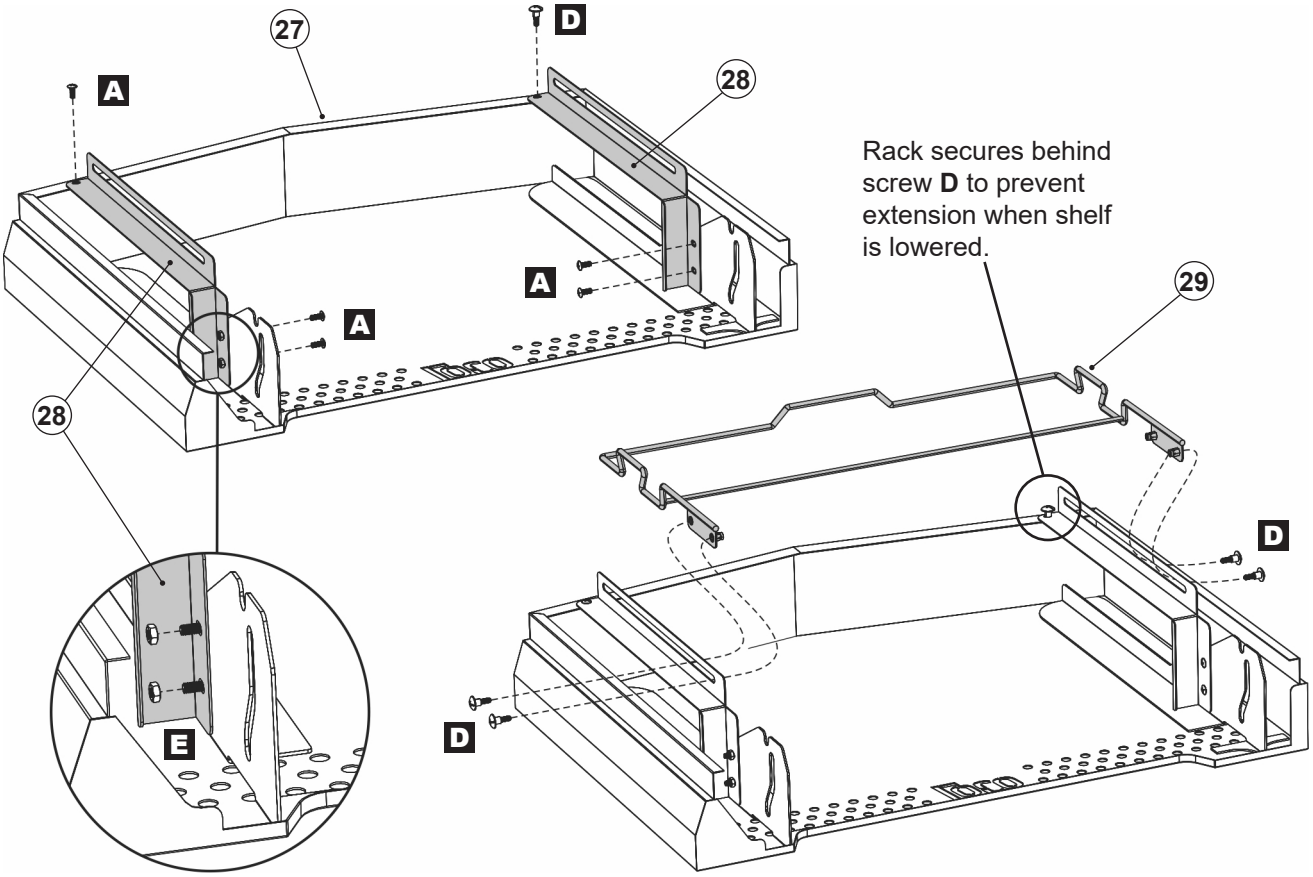
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

15

A x5

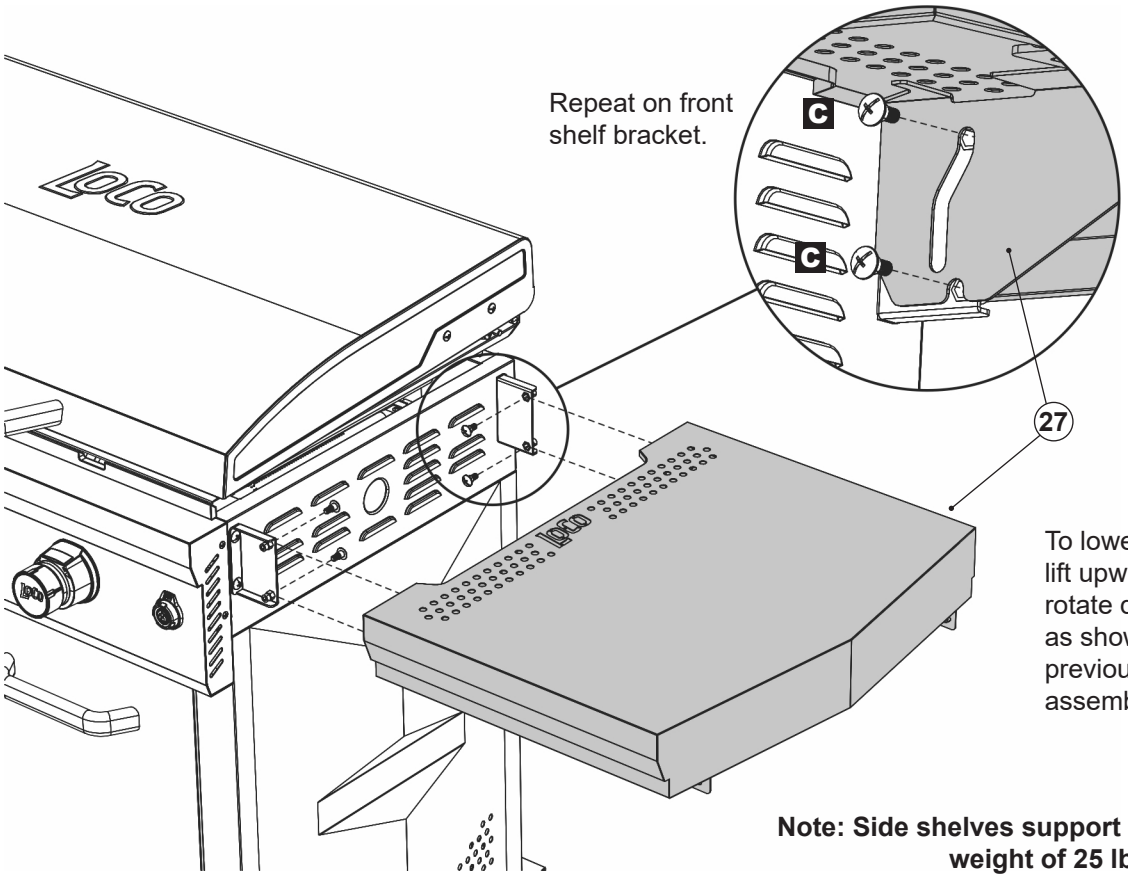
D x5

E x2



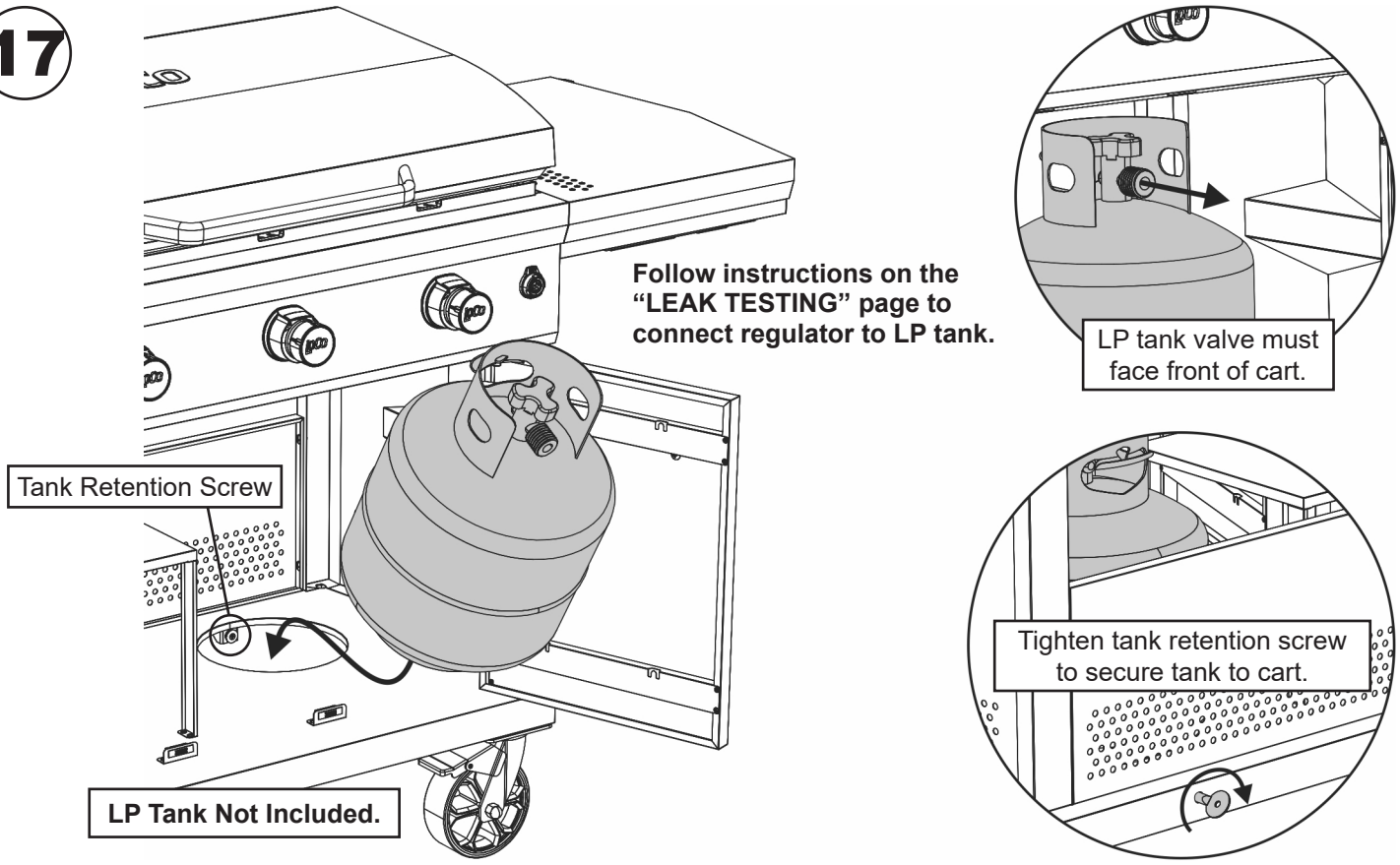
16

C x4

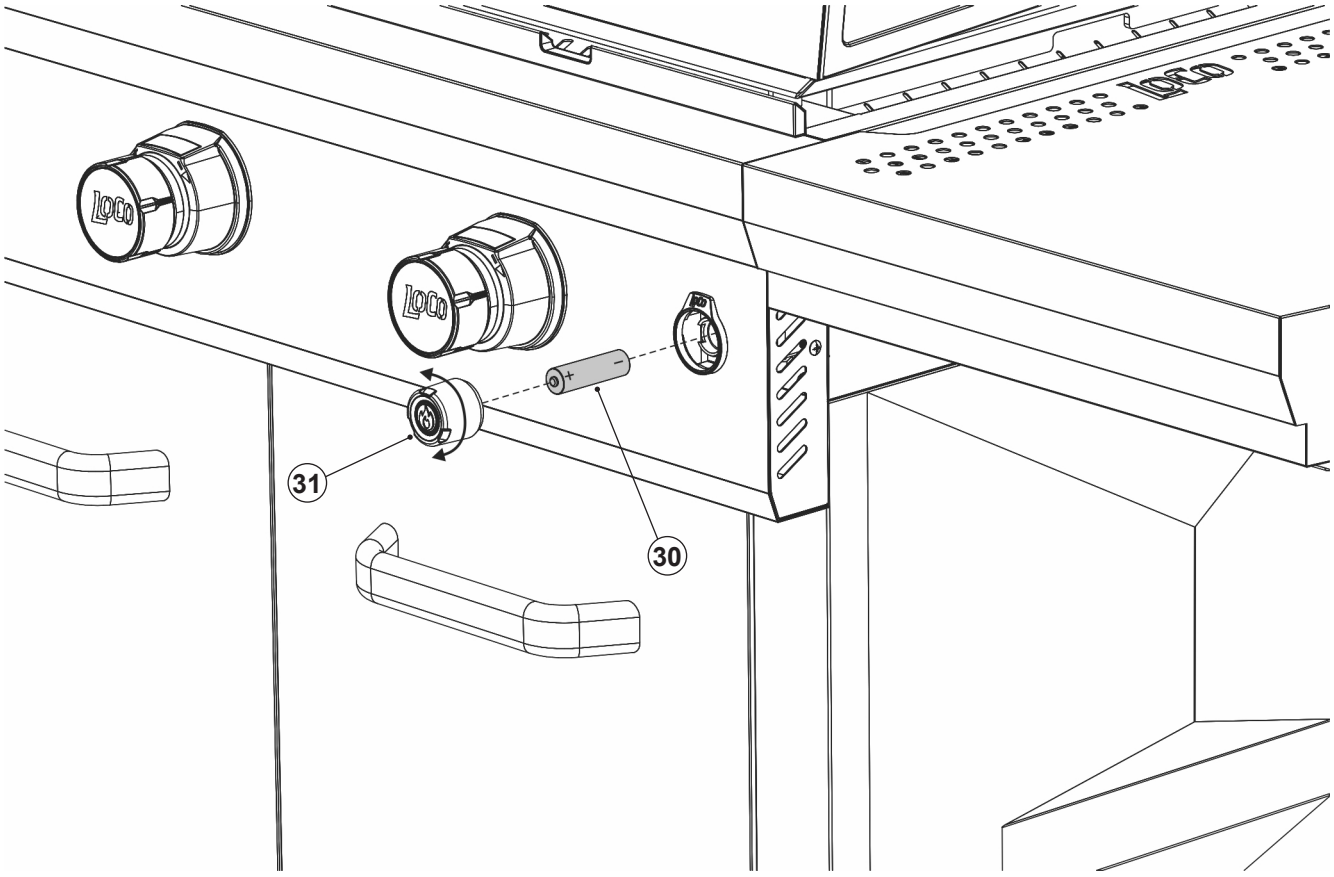


Note: Side shelves support a maximum weight of 25 lbs. (11.3 Kg)

17


Follow instructions on the "LEAK TESTING" page to connect regulator to LP tank.
LP tank valve must face front of cart.
Tank Retention Screw
Tighten tank retention screw to secure tank to cart.
LP Tank Not Included.

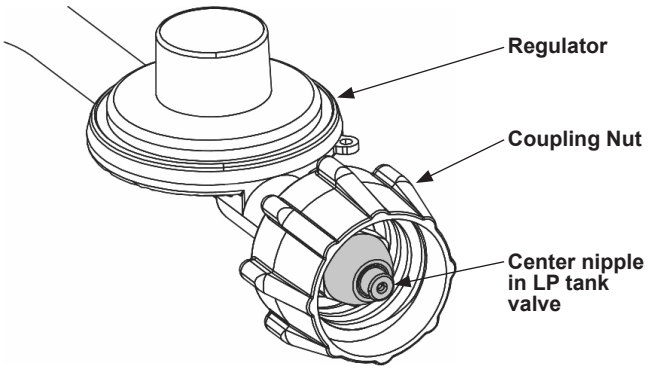
18

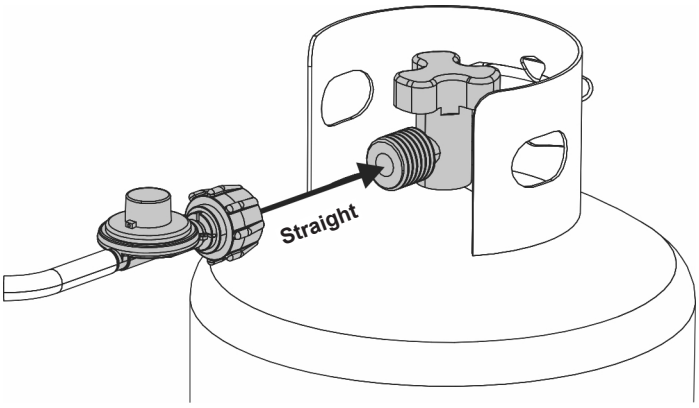

31
30

LEAK TESTING

CONNECTING REGULATOR TO LP TANK:

1. Make sure LP tank is properly secured in griddle cart.
2. Turn all control knobs to the OFF position.
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.

   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:

- A leak test is recommended before each use and 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.

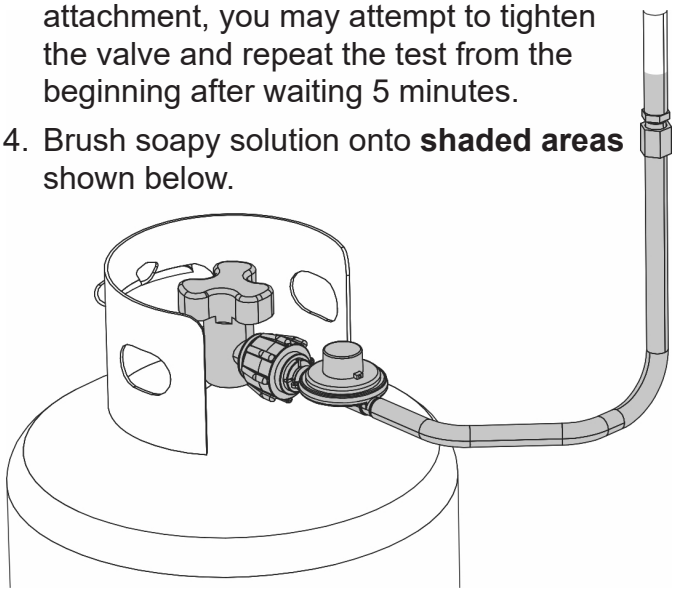
REGULATOR HOSE ASSEMBLY CHECK:

Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. The replacement hose assembly must be the one specified by the manufacturer.

LEAK TESTING

STEPS TO LEAK TEST:

1. Use a clean paintbrush and 50/50 soap and water solution. Use mild soap and water. DO NOT use household cleaning agents. Damage to gas train components could result.
2. Brush soapy solution onto all metal seams and entire valve area of LP tank. Slowly turn the LP tank valve counterclockwise to the open position. At the first sign of bubbles around the tank connection, immediately turn the valve off by turning clockwise. After 10 seconds, turn the LP tank valve to the off position and continue to watch for any bubbles. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHOULD THE VALVE REMAIN IN THE OPEN POSITION FOR MORE THAN 12 SECONDS.
3. If bubbles are observed at the valve attachment, you may attempt to tighten the valve and repeat the test from the beginning after waiting 5 minutes.
4. Brush soapy solution onto **shaded areas** shown below.



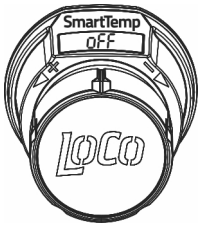
⚠ WARNING ⚠

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. IMMEDIATELY turn off LP tank valve. If bubbles continue, IMMEDIATELY get away from the LP tank and contact your FIRE DEPARTMENT (911).

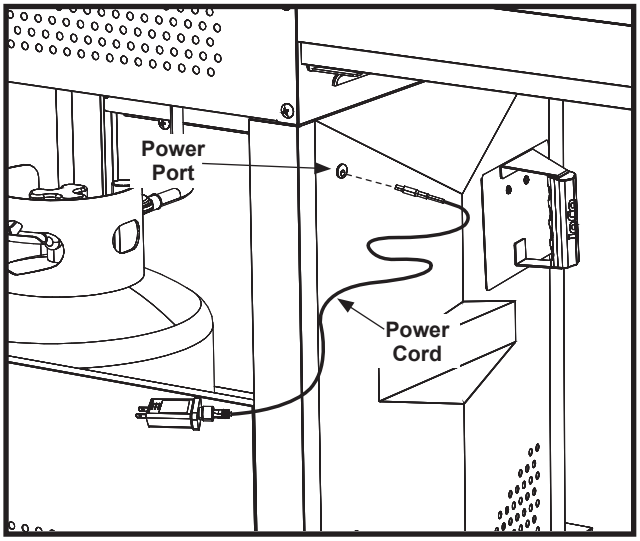
OPERATION

PLUGGING IN YOUR GRIDDLE:

1. Confirm that the LP tank valve is completely closed (turn clockwise to a full stop) and that all control knobs are in the OFF position as pictured, with the LoCo logo horizontal.

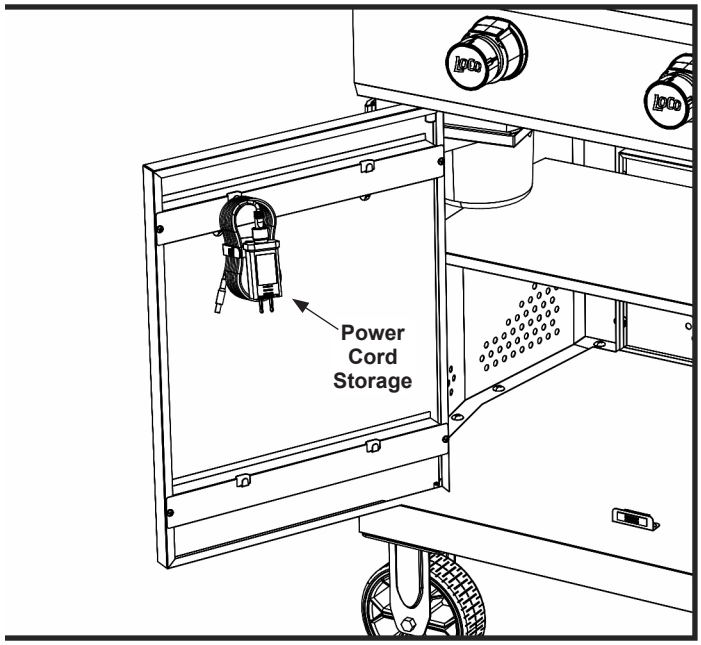


2. Insert the small end of the power cord into the power port on the cart’s left side panel.



3. Plug the cord into a GFI-protected outlet.

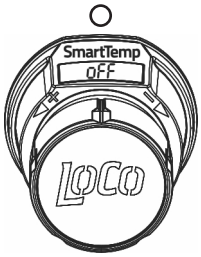
When not in use, wrap up your power cord and store it on the storage hook inside the cart door.



OPERATION

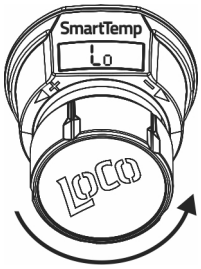
LIGHTING YOUR SMARTTEMP™ PRECISION GRIDDLE:

- **Read all instructions before lighting. Only light burners outdoors.**
- **Open lid. Side shelves must be raised/ open.**
- **Make sure to clean and season the cooking surface.** See “CARE & MAINTENANCE” section.



1. Confirm that all control knobs are in the OFF position as pictured, with the LoCo logo horizontal.

2. Open the LP tank valve fully by turning counterclockwise.

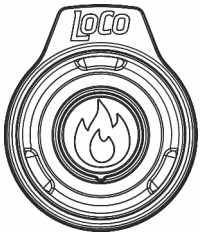


3. Push in and turn any control knob counterclockwise to **Lo** position.

4. **SureSpark™ Ignitor Lighting:**

   Press and continually hold the ignition button until the burner is lit.

   Repeat steps 3 and 4 to light remaining burner.



TIP: After lighting . . .

Set your desired temperature and close the lid.

The SmartTemp™ control knob display will cycle up to the set temperature.

Allow the control knob to cycle up twice before cooking.

This dual cycling to the set temperature will ensure that the cooking surface is heated evenly.

Match Lighting:

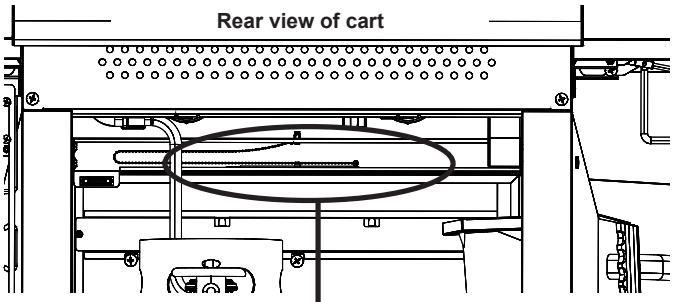
Follow lighting steps 1 and 2. The match holder is located beneath the control panel inside the cart, secured by a chain.

Push in and turn left or right control knob counterclockwise to the 275F position.

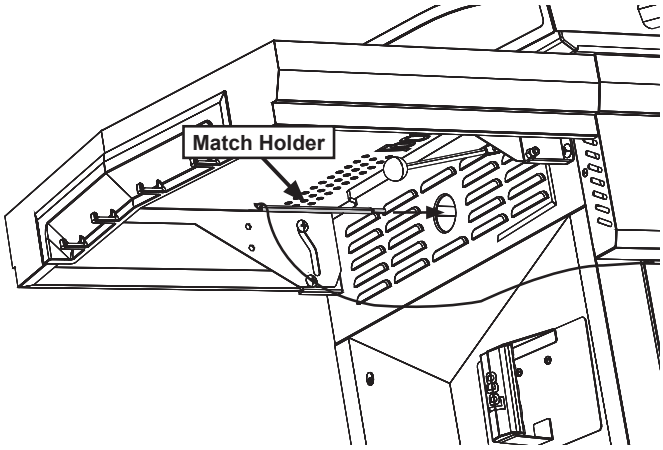
Place a match into the end of the match holder, then insert the holder with lit match into the large holes on the sides of cart to light the burners.



Match Holder



Match holder above doors



5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn all control knobs clockwise to OFF, wait 5 minutes, then repeat the lighting procedure.
6. When the burners are lit, turn the control knobs to the desired preset cooking temperature.

Cooking Temperature Presets

Lo • 275F • 300F • 325F • 350F • 375F

400F • 450F • SEAR

OPERATION

FLARE-UPS/GREASE FIRES:

- Flare-ups are a common occurrence when cooking and result from a buildup of grease on the griddle surface. However, frequent flare-ups can over-cook food and can be dangerous.
- If a flare-up/grease fire occurs, turn all control knobs to the OFF position until the fire burns out. Do NOT pour water onto the flames.
- To minimize flare-ups/grease fires, trim excess fat from meat before cooking, cook high-fat meat at a lower setting and make sure your griddle is on a level surface and adjusted for proper grease drainage.

WHEN BURNER FLAME IS ACCIDENTALLY EXTINGUISHED:

1. Turn LP tank OFF by turning hand wheel clockwise to a full stop.
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Inspect the hose and make sure connections are complete. After waiting 5 minutes, restart by following the lighting instructions.

SHUT DOWN INSTRUCTIONS:

1. Clean and season griddle surface for next use. See “CARE & MAINTENANCE” section.
2. Turn LP tank OFF by turning hand wheel clockwise to a full stop.
3. Turn all control knobs to the OFF position.
4. Unplug the power cord from the outlet and power port and return it to the power cord storage drawer.

DISCONNECTING REGULATOR FROM LP TANK:

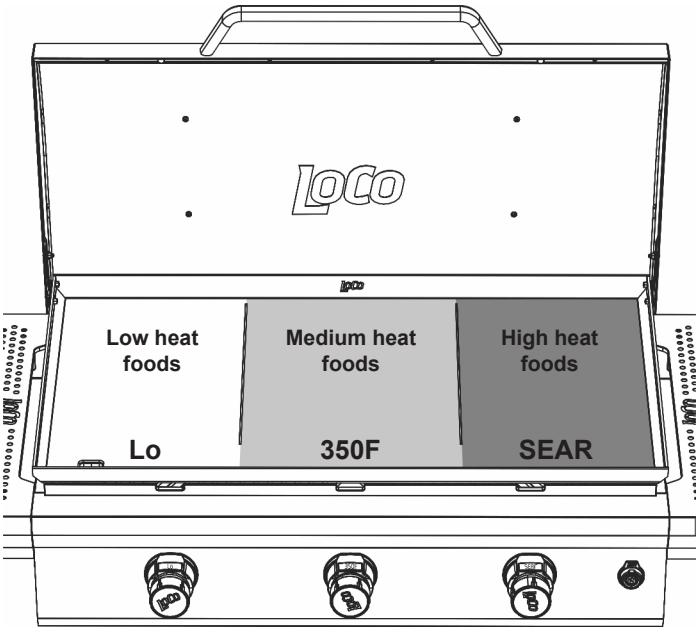
1. Turn all control knobs to the OFF position.
2. Turn LP tank OFF by turning hand wheel clockwise to a full stop.
3. Make sure power cord is unplugged from outlet.
3. Turn the coupling nut counterclockwise to disconnect from LP tank. Loosen by hand only. DO NOT use tools.

⚠ CAUTION ⚠

The LP tank must be disconnected and removed from the cart before moving the appliance.

SPECIAL FEATURES

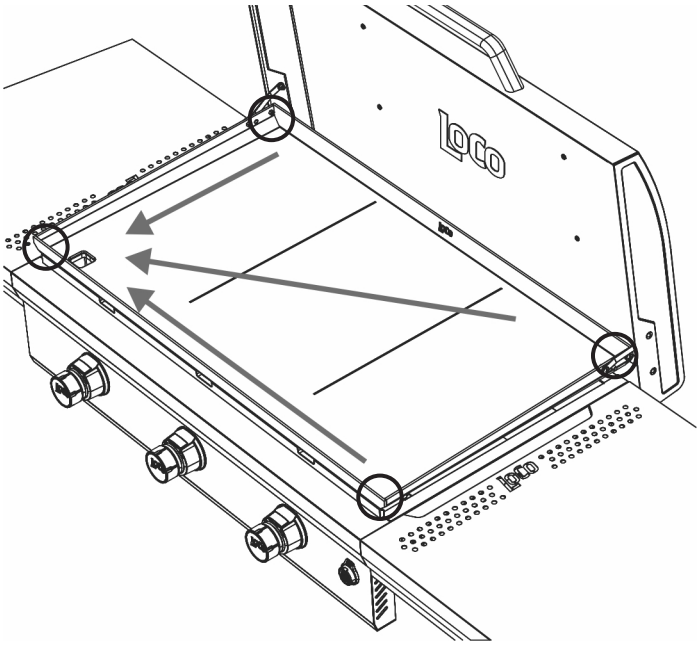
Three Separate Cooking Areas

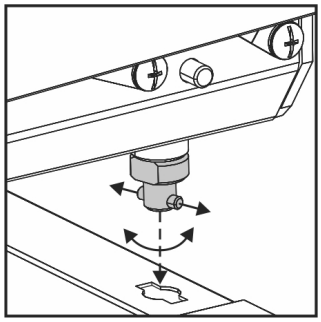


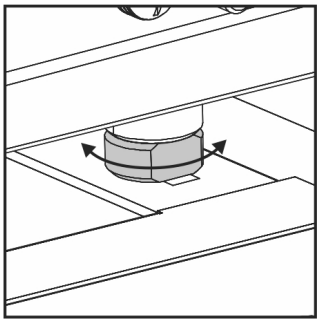
Maximum Versatility!
All three SmartTemp™ control knobs adjust from Lo to Sear with seven presets in between. Consistent temperatures for consistent results!

Integrated Grease Management

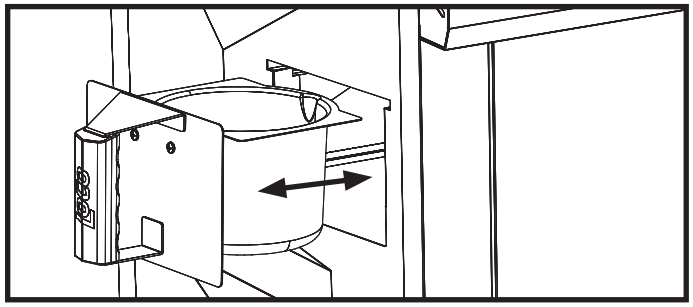
Send grease where it belongs!
Adjustable feet at each corner allow you to raise or lower the cooktop. This will help the flow of grease to it's final destination . . . the grease tray.







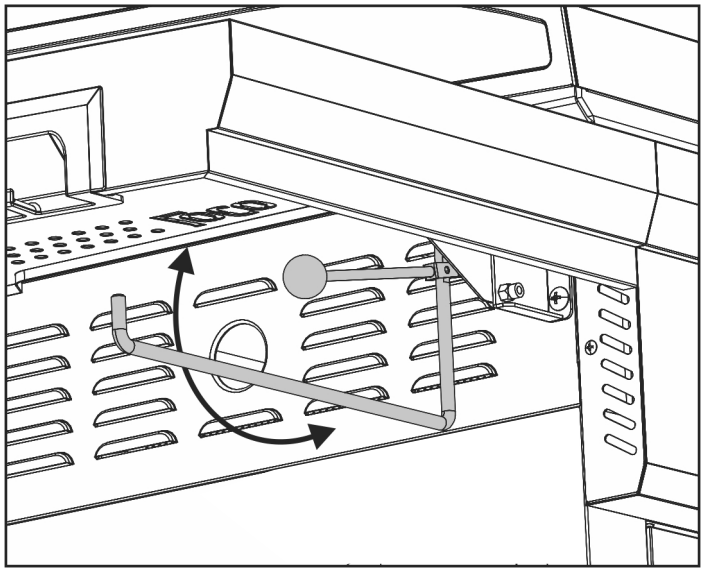
- Align posts on feet with slots in top of cart. Using included wrench, rotate feet 90º to lock cooktop to cart.
- Rotate feet, adjusting cooktop height. Test with water on the cooktop until it runs toward the drain. Dry cooktop thoroughly when adjustment is complete. Make sure cooktop remains locked to the cart. Lift cooktop to check. Rotate feet slightly more until locked.



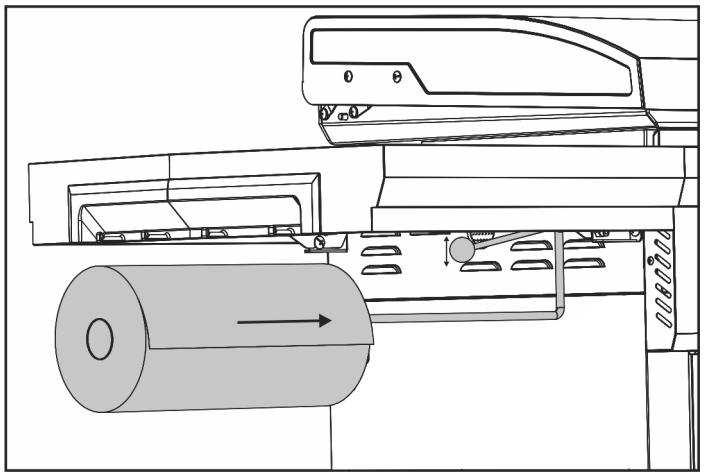
Check the grease tray periodically during heavy cooking and empty as needed. Always empty and clean grease tray after each use.

SPECIAL FEATURES

Paper Towel Rack

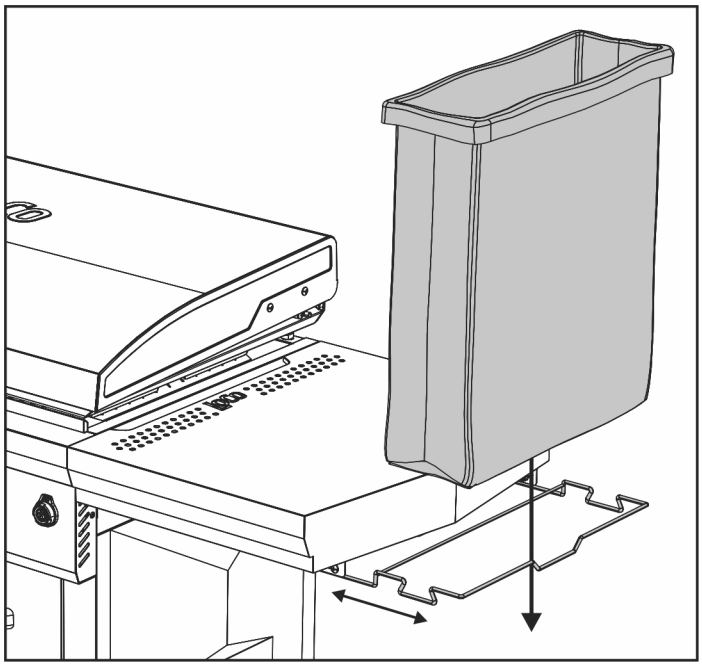


The paper towel rack, mounted beneath the left side shelf, will rotate upward and latch to the underside of the shelf, out of the way when not in use.



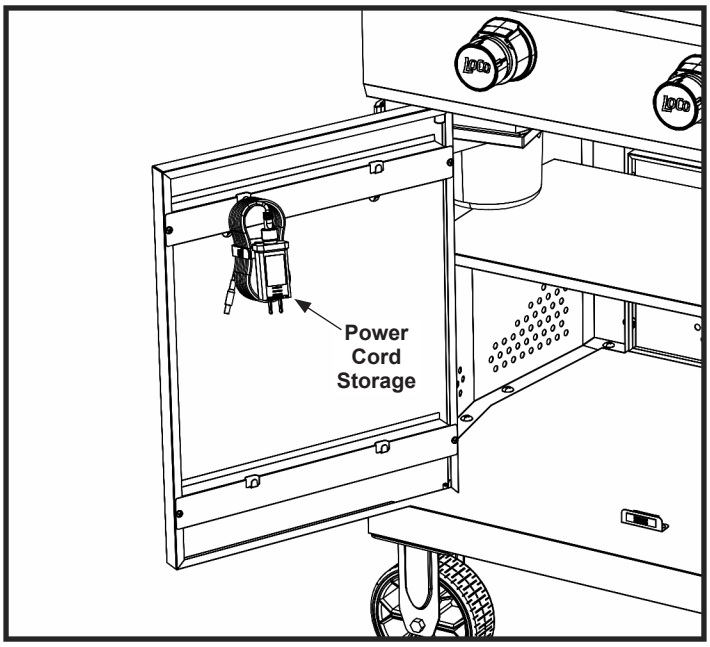
Lower the rack, lift the stabilizing lever and slide a roll of towels onto bar. The stabilizer lever will rest on the towel roll to prevent unrolling in windy conditions.

Trash Bag Rack



The trash bag rack, mounted beneath the right side shelf, will slide in and out of the shelf. The rack will support plastic grocery bags, kitchen trash bags or similar bags. Handy disposal within reach when preparing and during cooking.

Power Cord Storage



When not in use, wrap up your power cord and store it on the storage hook inside the cart door.

CARE AND MAINTENANCE

SEASONING YOUR GRIDDLE:

It is important to season your griddle every time it is used.

Seasoning prepares the griddle surface for use with a coating to prevent rust and to create a permanent stick-resistant surface. Seasoning, over time and after repeated use, produces a shiny black cooking surface. As you continue to use and season your griddle surface, the more stick-resistant it will become.

Seasoning Checklist:

- Metal scraper or spatula.
- Cooking oil:
  - Vegetable, olive, peanut, canola, coconut, flax or sesame oil.
  - ***Do not use corn oil.*** The high sugar content can caramelize and damage the cooking surface.
- Paper towels
- Steel wool

Seasoning for the First Time:

1. Light griddle and turn control knobs to SEAR for approximately 15 minutes.
2. Wipe the griddle surface and the inner and outer walls with paper towels.
3. Using paper towels, rub cooking oil onto the griddle surface and the inner and outer walls.
4. Repeat these steps at least twice.

Season After Every Use:

1. Turn griddle OFF and allow it to cool until it is still slightly warm.
2. Remove as much residue as possible with a metal scraper or spatula, then wipe the griddle surface and inner and outer walls with paper towels.
3. For stubborn, stuck-on residue, relight the burners and apply cooking oil or hot water to boil the residue off. If necessary, steel wool or table salt may be used to scrub residue away. Repeat this step as necessary.
4. Wipe griddle surface and inner and outer walls again with paper towels until clean.
5. Apply an even coat of cooking oil to the griddle surface and inner and outer walls with paper towels.
6. Light burners and turn control knobs to SEAR. The oil will begin to smoke and the cooking surface will darken/discolor. Keep burning on SEAR until the smoke stops.
7. Repeat this process as necessary to re-establish a stick-resistant cooking surface.

Refurbish a Rusty Griddle Surface:

1. Light the burners and turn control knobs to SEAR for approximately 10 minutes.
2. While the griddle surface is still warm, use a metal scraper or spatula to remove as much rust as you can from the griddle surface and the inner and outer walls.
3. Apply a liberal amount of cooking oil to the griddle surface and scrub with steel wool. Continue to apply oil as needed.
4. Wipe the griddle surface and the inner and outer walls with paper towels.
5. Repeat steps 2-4 until no rust is apparent on paper towels,
6. Using paper towels, apply another even coat of cooking oil to the griddle surface and inner and outer walls.
7. Light burners and turn all control knobs to SEAR. Allow griddle to burn until cooking oil stops smoking.
8. Turn all control knobs to the OFF position and allow griddle to cool.
9. Repeat steps 6-8 until the griddle surface has a nice dark color.

Griddle owners in humid or coastal areas may need to reseason/refurbish more frequently with heavier cooking oils to keep rust and corrosion to a minimum.

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.

- Turn all control knobs and LP tank valve to the OFF position before cleaning.
- Check that there is no flame or gas smell.
- Make sure that the regulator is properly disconnected from the LP tank prior to any cleaning.

⚠ CAUTION ⚠

- Allow appliance to fully cool to 115ºF (46ºC) 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.
- Keep the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris.

CART, SHELVES AND LID:

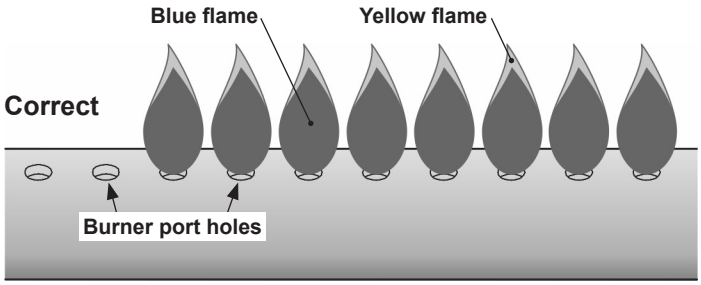
- The griddle cart and shelves can be cleaned with mild dish soap and water. For stubborn stains a citrus degreaser may be used. Rinse with water and towel or air dry.

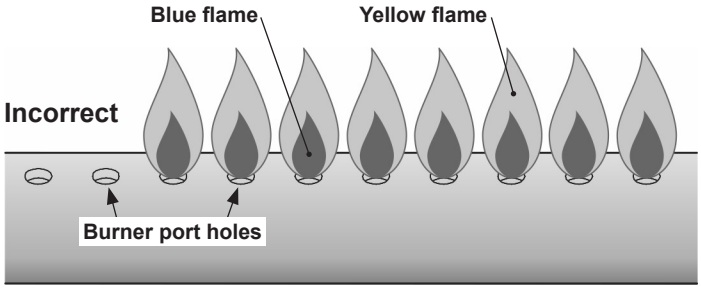
COOKING SURFACE:

- Follow instructions under “SEASONING YOUR GRIDDLE.”
  - ***Do not use dish soap.*** Grease-cutting dish soaps will dissolve/degrade the stick-resistant seasoning on the griddle surface.

BURNER FLAME CHECK

Always check the flame prior to each use. Light the burners and turn control knobs to SEAR. A blue flame with little or no yellow flame will provide the best heat.





CARE AND MAINTENANCE

⚠ CAUTION ⚠

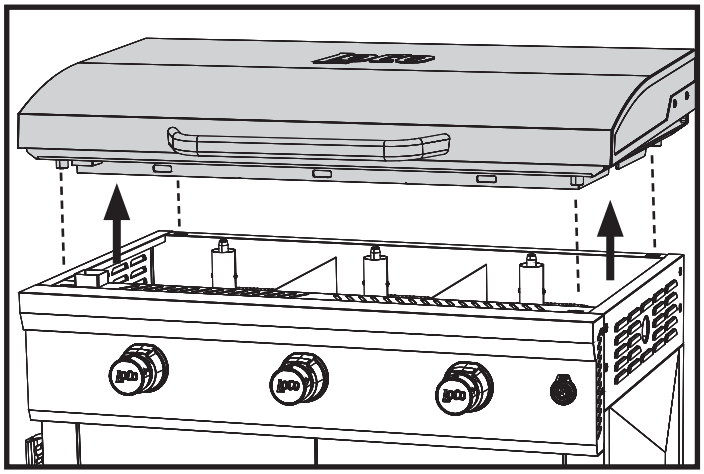
Check burner tubes for insects and insect nests. A clogged tube can obstruct the gas flow and can result in a fire beneath the appliance. Prevent blockages by inspecting and cleaning burner tubes regularly.

BURNER REMOVAL AND CLEANING:

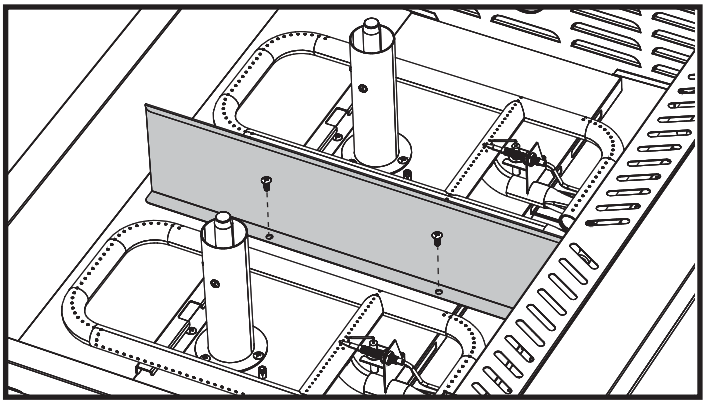
Before removing and cleaning burners, ensure the following:

- **All control knobs in OFF position and griddle is completely cool.**
- **LP tank valve is OFF and regulator is disconnected from tank.**
- **Power cord is unplugged from outlet.**

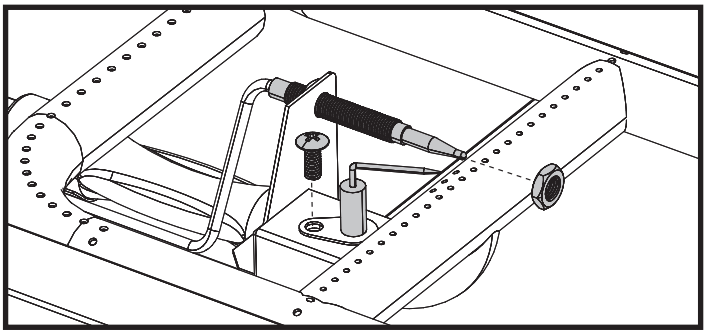
NOTE: Two people required to lift and remove cooktop and lid from cart.



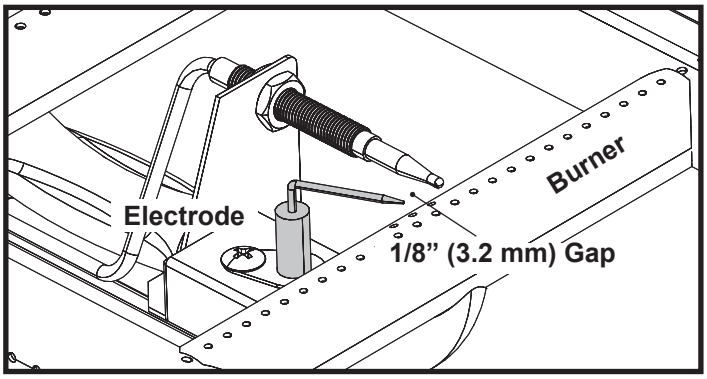
1. Rotate feet on cooktop to unlock from cart, then lift and remove cooktop and lid.



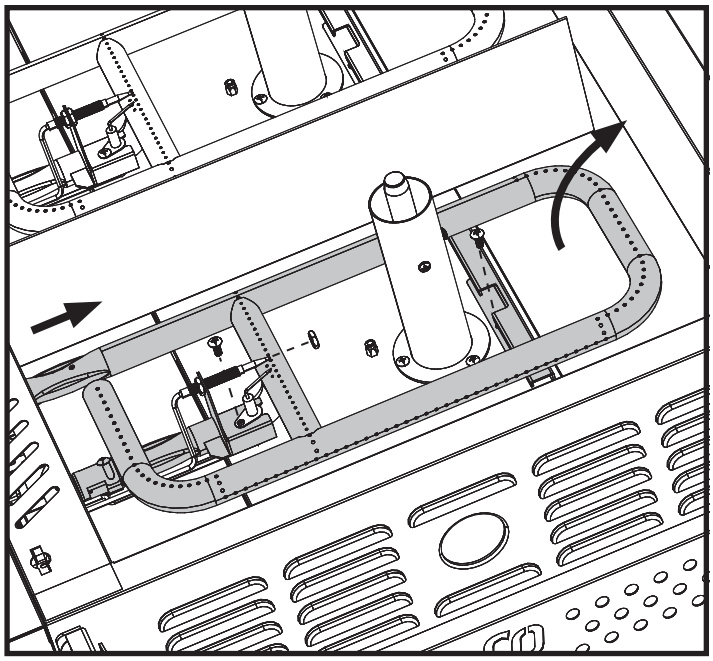
2. For easier access to burners, remove two screws from divider panel and remove panels from firebox.

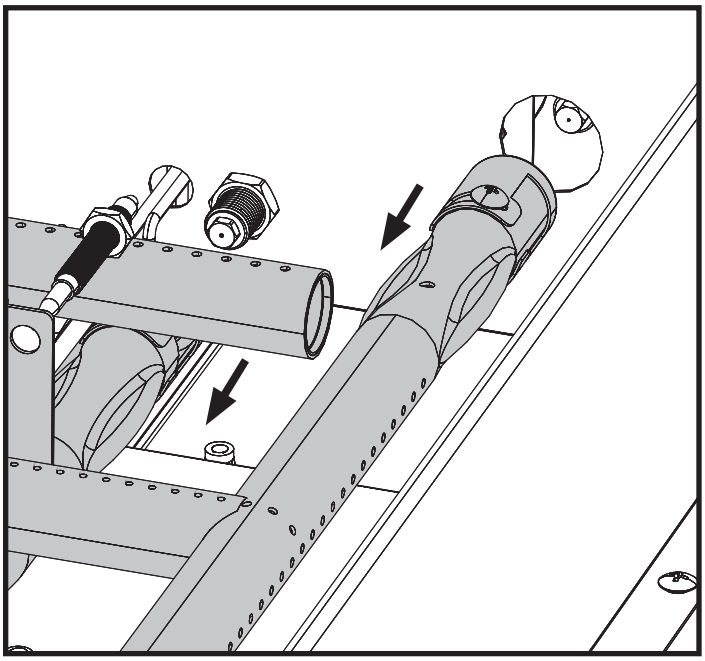


3. Remove rear hex nut from heat sensor (front hex nut remains in place). Remove screw from electrode. Be careful not to bend electrode wire tip or crack ceramic electrode shaft.



When reassembling electrode, ensure a 1/8” (3.2 mm) gap between electrode tip and burner. Electrode tip should point directly to a burner port hole.





4. Remove one screw from the back of each burner cross bracket. Lift back of burners upward and to the rear of the firebox, sliding burners away from valves. Carefully remove heat sensor and electrode from burner bracket.
5. Check burners for cracks or large holes. If burners are damaged contact customer service for replacement.

   Scrub all residue and dirt from outer surface of burners.

   Clean/open clogged port holes with a stiff wire, such as an opened paper clip.

   Clean inside of burner tube with compressed air or a garden hose with high-pressure nozzle. Allow burner to dry completely.

⚠ CAUTION ⚠

When the burners are reassembled, make sure to properly align burners with valve orifices. Doing this is critical for maximum performance and efficiency.

6. Follow steps in reverse order to reassemble burners in firebox.

STORING YOUR GRIDDLE:

- Ensure that all control knobs and the LP tank valve are in the OFF position.
- Disconnect the regulator from the LP tank valve.
- Clean and dry all surfaces.
- Coating the burners lightly with cooking oil will prevent excess rust.
- Season the griddle surface.
- If the griddle is to be stored indoors, remove the LP tank from the cart and store the tank outdoors in a well-ventilated area away from direct sunlight. Cover the griddle and store in a cool dry place.
- If the griddle is to be stored outdoors, use a griddle cover for protection from the elements.

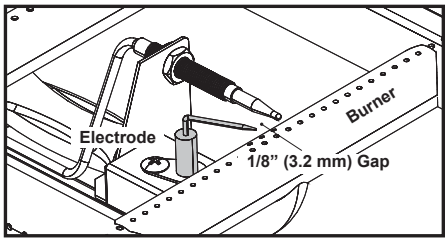
TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner will not light using ignitor.	LP tank valve is closed.	Make sure the regulator is properly attached to the LP tank. Turn LP tank valve counterclockwise to open.
	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, exchange or purchase new filled LP tank.
	Battery not installed correctly.	Make sure the **+** and **–** ends of the battery are oriented properly. The **+** end should be toward the ignitor button.
	Weak or dead battery.	Replace with new alkaline AA battery.
	Ignitor button not installed correctly.	Unscrew ignitor button and reinstall. Make sure threads are aligned and engaged fully.
	Wires or electrode covered in cooking residue.	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol.
	Electrode and burners are wet.	Wipe dry with clean cloth.
	Electrode cracked or broken - sparks at crack.	Contact customer service for replacement parts.
	Ignitor malfunctioning.	Contact customer service for replacement parts.
Burner will not light with a match.	LP tank valve is closed.	Make sure the regulator is properly attached to the LP tank. Turn LP tank valve counterclockwise to open.
	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, exchange or purchase new filled LP tank.
	Obstruction of gas flow.	Clean burner tubes and check for bent or kinked gas hose.
	Disengagement of burner to valve.	Re-engage burner and valve.
	Burner ports clogged or blocked.	Clean burner ports.
Irregular flame pattern. Flame does not run the full length of the burner.	Burner ports are clogged or blocked.	Clean burner ports.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Sudden drop in gas flow or reduced flame height.	The LP tank is empty.	Refill LP tank at an authorized dealer, exchange or purchase new filled LP tank.
	Overfill Protection Device (OPD) on LP tank has been activated/ tripped.	Turn control knobs to OFF, wait 30 seconds, then relight griddle. If flames are still too low, reset the Overfill Protection Device. Turn all control knobs 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.
Flame is yellow or orange.	New burner may have residual manufacturing oils.	Light griddle and burn on SEAR for 15 minutes.
	Obstruction of gas flow.	Clean burner tubes and check for bent or kinked gas hose.
	Grease or food residue on burner.	Clean burner.
	Poor alignment or disengagement of burner to valve.	Align/re-engage burner and valve.
Flames go out.	High or gusting winds.	Do not use griddle in high winds.
	The LP tank is empty.	Refill LP tank at an authorized dealer, exchange or purchase new filled LP tank.
	Overfill Protection Device (OPD) on LP tank has been activated/ tripped.	Refer to “Sudden drop in gas flow or reduced flame height” above.
Persistent grease fire.	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn all control knobs and LP gas tank valve to OFF. Allow grease fire to burn out and griddle to cool. Clean all parts of excess grease and food buildup.
Flare-up.	Grease buildup.	Clean all parts of excess grease.
	Excess fat in meat.	Trim excess fat from meat before cooking.
	Cooking temperature too high.	Adjust to lower temperature.
Flashback (fire in burner tube).	Burner tube blocked.	Clean burner tube.
Griddle surface.	Surface has started to rust.	Rust on the griddle surface is normal with use. Follow instructions in this manual to refurbish/season griddle surface.
	Griddle surface is dull.	The griddle surface has gotten too hot and is no longer seasoned. Follow instructions in this manual to refurbish/ season griddle surface.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Excess grease collects on griddle surface while cooking.	Cooktop not adjusted for grease drainage.	Using included wrench, rotate cooktop feet to raise or lower cooktop until grease flows toward drain.
Error Code **ErrF**	1. Empty propane cylinder. 2. Too much time passed after valve was turned on before flame sensor was activated. 3. Flame sensor failure or failure of flame sensor to detect flame. 4. First time lighting the griddle after connecting propane tank. 5. Tip of electrode out of position. 6. Ignitor malfunction. 7. Ignitor wire pinched or arcing behind control panel.	1. Check fuel level in cylinder. 2. Wait 5 minutes for fuel to dissipate then retry ignition. 3. Check flame sensor for carbon buildup. 4. Check that the flame sensor is in contact with the pilot flame. 5. Ensure a 1/8” (3.2 mm) gap between electrode tip and burner. Electrode tip should point directly to a burner port hole.  6. Contact Customer Service. 7. Contact Customer Service.
Error Code **Err1**	Temperature sensor is disconnected.	1. Check the temperature sensor and its wiring for damage. 2. Make sure the temperature sensor is securely attached to the controller. 3. Contact Customer Service.
Error Code **Err2**	Temperature sensor is shorted electrically.	1. Inspect temperature sensor wiring for areas where the insulation may be cut or pinched between metal components. 2. Contact Customer Service.
Error Code **Err3**	Solenoid valve 1 non-functional.	Contact Customer Service.
Error Code **Err4**	Solenoid valve 2 non-functional.	Contact Customer Service.

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.

Model Number: 2023050166

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

(1) This device may not cause harmful interference, and

(2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Warning: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

Note: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Importer: LOCO-CRAZY GOOD COOKERS, LLC
Address: 506 Manchester Expressway, Suite A2, Columbus, GA 31904
Telephone Number: 800-391-0436

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
#whatchagriddlin

Made in China

LoCo® COOKERS

Manual del propietario
Instrucciones de montaje

Plancha de precisión patentada de 3 quemadores SmartTemp™ de 36”:

Modelo: 2023050166



US

⚠ ADVERTENCIA ⚠

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

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

INSTALADOR: Deje estas instrucciones con el consumidor.

CONSUMIDOR: Conserve estas instrucciones para referencia futura.

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.**
- **Abra la tapa.**
- **Si el olor persiste, aléjese del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o su departamento de bomberos.**

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

⚠ ADVERTENCIA ⚠

- **No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca a este o cualquier otro aparato.**
- **No almacene cilindros de gas LP que no estén conectados al equipo en las proximidades de este o cualquier otro aparato.**
- **Si se produce un incendio, aléjese del aparato y llame inmediatamente a los bomberos. No intente extinguir un incendio de aceite o grasa con agua.**

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.

Equipado para su uso con: Propano
Mín Máx. Clasificación de entrada: 45.000 BTU/H

Certificado en virtud de ANS Z21.58 - CSA 1.6-2018
Aparatos de gas para cocinar al aire libre

ÍNDICE

Advertencias..... 2, 4-7

Diagrama de las piezas.....8

Lista de piezas.....9

Hardware.....10

Instrucciones de montaje.....11-19

Prueba de fugas..... 20-21

Operación..... 21-23

Características especiales.....24-25

Cuidado y mantenimiento.....26-29

Resolución de problemas.....30-32

Garantía.....33

ADVERTENCIAS

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el *Código Nacional de Gas Combustible*, ANSI Z223.1/NFPA 54, o el *Código de Instalación de Gas Natural y Propano,* CSA B149.1, o el *Código de Almacenamiento y Manipulación de Propano,* CSA B149.2, o la Norma para *vehículos recreativos,* ANSI A119.2/NFPA 1192, y CSA Z240 RV Series, *Código de vehículos recreativos,* según corresponda.
- Este aparato, una vez instalado, debe conectarse a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el *Código Eléctrico Nacional,* ANSI/NFPA 70, o el *Código Eléctrico Canadiense, Parte I, CSA C22.1.*
- Este aparato es para uso exclusivo con gas propano líquido (LP). La conversión o intento de uso de gas natural en este aparato de gas LP es peligrosa y puede causar daños corporales.
- Nunca use carbón, líquido para encendedores, rocas de lava, gasolina, queroseno o alcohol con este aparato.
- 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 la parte trasera del aparato es de 36” (914 mm) de cualquier estructura o material combustible. No ubique ni utilice el aparato debajo de una construcción combustible elevada.
- Nunca haga funcionar este aparato sobre o debajo de un balcón o terraza de un apartamento o condominio.
- Mantenga el cable de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible alejados de cualquier superficie caliente.
- Este aparato no está destinado 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 con aceite o grasa, tenga a mano un extintor de incendios tipo BC o ABC.
- En caso de incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente a los bomberos (911). Un extintor de tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el fuego.
- 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 las mascotas alejados del aparato en todo momento.
- No deje el aparato desatendido mientras precalienta o quema restos de comida. Si el aparato no se ha limpiado, puede ocurrir un incendio de grasa que puede causar daños.
- No mueva el aparato mientras esté en uso. Deje que el aparato se enfríe antes de moverlo o guardarlo.
- No intente desconectar el regulador del cilindro de gas o cualquier accesorio de gas mientras el aparato está en uso.
- El cilindro de gas LP debe desconectarse y retirarse correctamente antes de mover este aparato.
- 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. Use mitones o guantes aislantes para protegerse de superficies calientes o salpicaduras. Durante el uso de este aparato se debe llevar siempre calzado cerrado.

ADVERTENCIAS

- Evite golpes o impactos en el aparato para evitar derrames o salpicaduras de líquido de cocción caliente.
- Tenga cuidado cuando esté cerca de este aparato. Caerse o tropezarse cerca del aparato puede provocar salpicaduras o la ignición de los líquidos de cocción calientes y causar lesiones personales o daños a la propiedad.
- Nunca deje caer alimentos o accesorios sobre la superficie de cocción. Baje los alimentos y los accesorios lentamente sobre la superficie de cocción para evitar salpicaduras. Al retirar los alimentos del aparato, tenga cuidado de evitar las quemaduras provocadas por los líquidos de cocción calientes.
- Tenga cuidado al colocar cualquier cosa sobre la superficie de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.
- El conjunto de regulador de presión y manguera suministrado con el aparato debe ser el utilizado. Los reguladores de presión y los conjuntos de manguera de repuesto deben ser los especificados por el fabricante.
- 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.
- No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables a menos de 25 pies (7,6 m) de este aparato.
- No modifique el aparato de ninguna manera. No use el aparato hasta que esté completamente ensamblado y todas las piezas estén bien sujetas y apretadas.
- No instale este aparato en ninguna construcción empotrada o deslizable. Esto podría provocar un incendio o una explosión que puede dañar la propiedad y causar lesiones corporales graves o la muerte.
- Utilice únicamente piezas de repuesto autorizadas por la fábrica. El uso de cualquier pieza que no esté autorizada por la fábrica puede ser peligroso.
- Si no levanta los estantes laterales mientras enciende los quemadores, o no espera 5 minutos para permitir que el gas escape si los quemadores no se encienden, puede provocar un estallido explosivo.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni los enchufes en agua u otro líquido.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de poner o quitar piezas.
- No opere un aparato de gas para cocinar al aire libre con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el fabricante para la reparación.
- No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa ni toque superficies calientes.
- No utilice este aparato para fines distintos a los previstos.
- Al conectar, primero conecte el enchufe al aparato, luego enchufe el aparato al tomacorriente.
- Utilice únicamente un circuito protegido por un interruptor de falla a tierra (GFI) con este aparato.
- Utilice únicamente el cable de alimentación suministrado por el fabricante.
- El fabricante ha colocado correctamente los quemadores con respecto a los orificios para permitir que el aparato queme lo suficiente. No intente ajustar los quemadores. Están preajustados 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.

   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.

⚠ PELIGRO ⚠

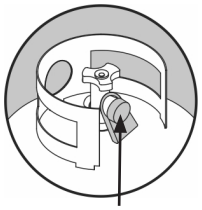
- Si huele, ve u oye una fuga de gas, aléjese INMEDIATAMENTE del tanque de gas LP y póngase en contacto con el DEPARTAMENTO DE BOMBEROS (911).
- Solo se deben usar cilindros marcados como “propano”.
- Nunca use un cilindro con el cuerpo, la válvula, el collar o la base dañados. Los cilindros abollados u oxidados pueden ser peligrosos y su proveedor de gas LP debe revisarlos antes de usarlos. El cilindro no debe dejarse caer ni manipularse bruscamente.
- Nunca guarde un cilindro en un auto o cajuela caliente. El calor hará que aumente la presión del gas, lo que puede abrir la válvula de alivio y permitir que escape el gas.

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.

REMOCIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEL TANQUE DE GAS LP

1. Gire las perillas de control y la válvula del tanque de gas LP a la posición OFF (apagado). Gire la tuerca de acoplamiento en sentido contrario a las agujas del reloj 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 tapones pueden provocar fugas de propano.



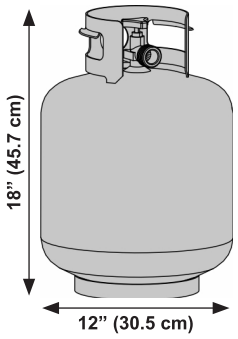
Tapa antipolvo

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.
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 conformidad con las *Especificaciones para cilindros de gas LP* del Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT) o el Estándar para *cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas y la puesta en servicio,* CAN/CSA-B339.



ADVERTENCIAS: TANQUE DE GAS LP

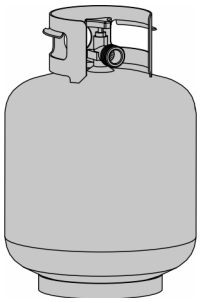
El tanque de gas LP debe incluir lo siguiente:

- Un dispositivo de conexión del cilindro compatible con la conexión para aparatos de cocina al aire libre.
- Válvula de seguridad.
- Un dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD) listado. Este dispositivo de seguridad está identificado por una manivela triangular. Utilice únicamente los depósitos equipados con este tipo de válvula.



Manivela OPD

- 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.

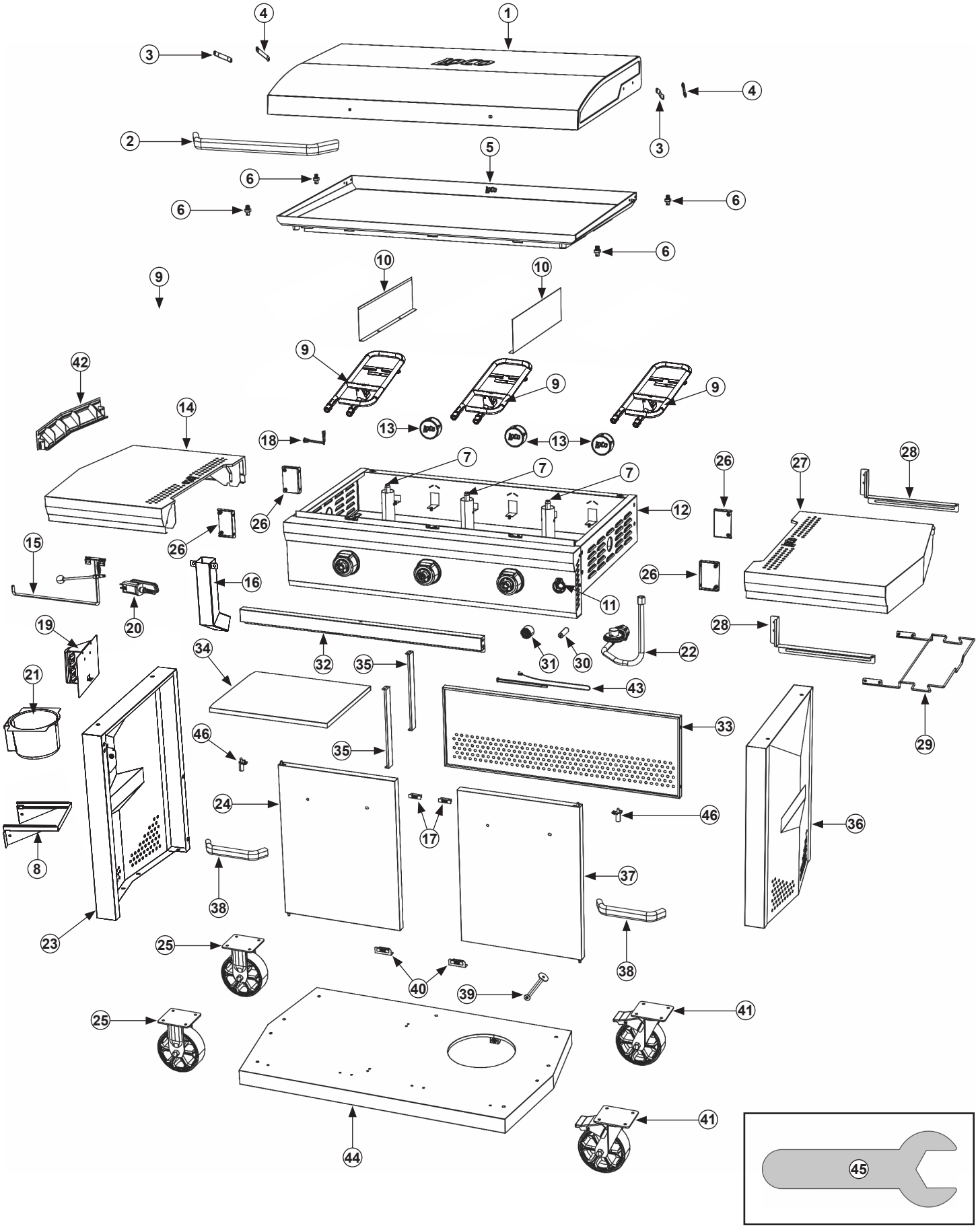


Posición vertical correcta de orientación del cilindro

⚠ 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.

DIAGRAMA DE LAS PIEZAS



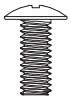
LISTA DE PIEZAS

Pieza n°.	Descripción	Cant.	Pieza n°.	Descripción	Cant.
1	Tapa	1	24	Puerta del carro, izquierda	1
2	Asa de la tapa	1	25	Rueda (sin bloqueo)	2
3	Soporte de bisagra de la tapa, largo	2	26	Soporte de estante lateral	4
4	Soporte de bisagra de la tapa, corto	2	27	Estante lateral derecho	1
5	Estufa	1	28	Soporte en el estante para bolsas de basura	2
6	Pata de bloqueo de la superficie de cocción	4	29	Estante para bolsas de basura	1
7	Sonda de temperatura	3	30	Pila AA	1
8	Soporte de bandeja de grasa	1	31	Botón de encendido y bisel	1
9	Quemadores	3	32	Soporte de carro, delantero	1
10	Divisor de la caja del quemador	2	33	Panel del carro, posterior	1
11	Dispositivo de encendido Sure Spark	1	34	Estante de exclusión del tanque	1
12	Caja del quemador, completa	1	35	Pata del estante de exclusión del tanque	2
13	Perilla de control	3	36	Panel del carro, derecho	1
14	Estante lateral, izquierdo	1	37	Puerta del carro, derecha	1
15	Toallero de papel	1	38	Manija de la puerta	2
16	Tolva de grasa	1	39	Tornillo de retención del tanque	1
17	Imán de la puerta superior	2	40	Imán de la puerta inferior	2
18	Puerto de energía	1	41	Rueda giratoria (bloqueo)	2
19	Asa del recipiente de grasa	1	42	Ganchos para herramientas	1
20	Cable de alimentación	1	43	Portafósforos con cadena	1
21	Recipiente de grasa	1	44	Base del carro	1
22	Regulador con manguera	1	45	Llave de ajuste de la superficie de cocción	1
23	Panel del carro, izquierdo	1	46	Bisagra de puerta superior	2

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

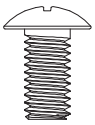
HARDWARE

A



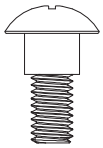
Tornillo M4x10
Cant. 21

B



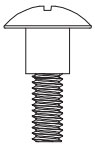
Tornillo M6x12
Cant. 33

C



Tornillo M6x10
Cant. 8

D



Tornillo M4x10
Cant. 5

E



Tuerca hexagonal M4
Cant. 2

F



Tuerca de brida M5
Cant. 2

G



M5x10
Tornillo de cabeza plana
Cant. 2

H



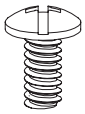
M4x8
Tornillo autorroscante
Cant. 3

J



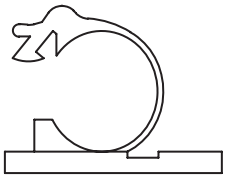
Arandela
Cant. 16

K



Tornillo M6x15
Cant. 16

L



Clip de cable
Cant. 1

Herramientas necesarias: Destornillador de cabeza Phillips • Llave ajustable
(No incluidos)
Llave de ajuste de la superficie de cocción
(INCLUIDO)

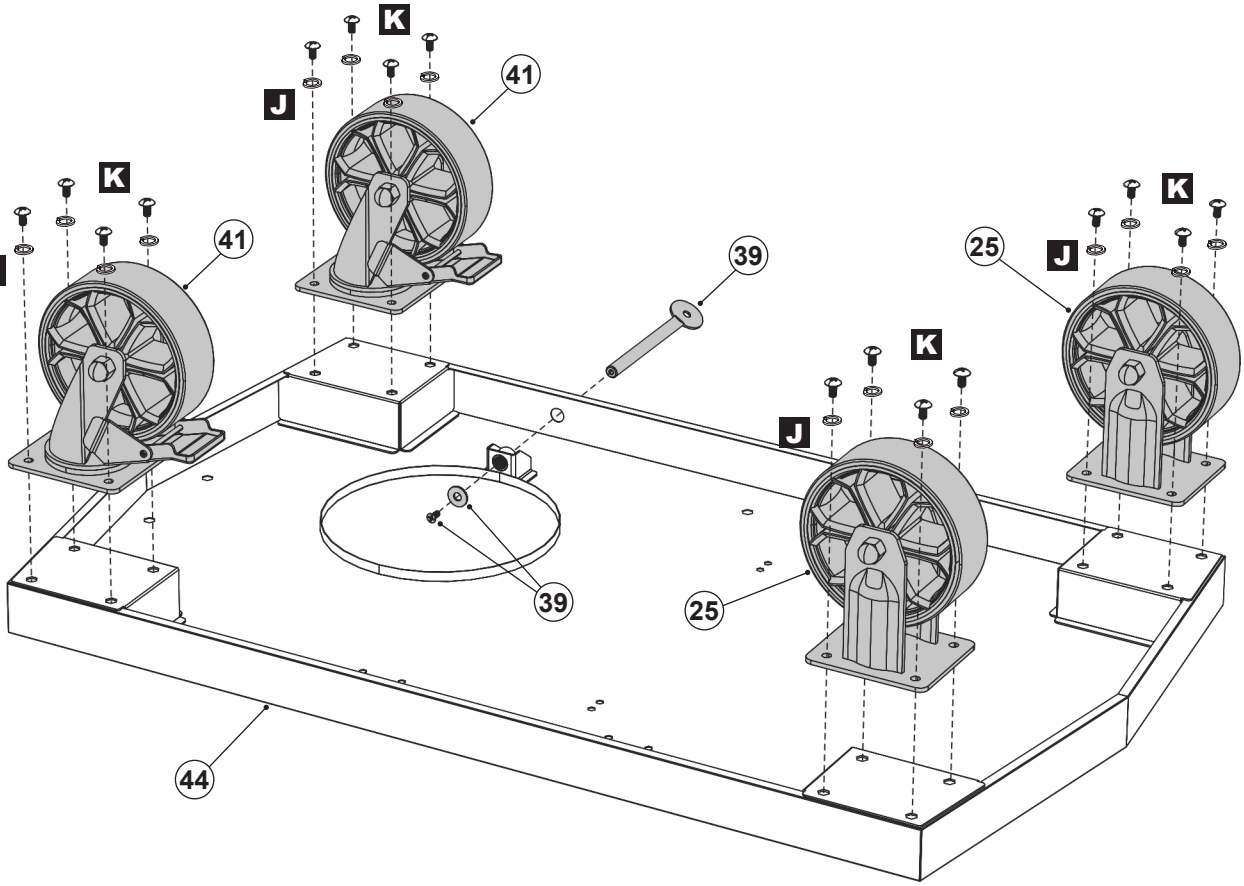
Se requieren dos personas para el montaje.



INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1



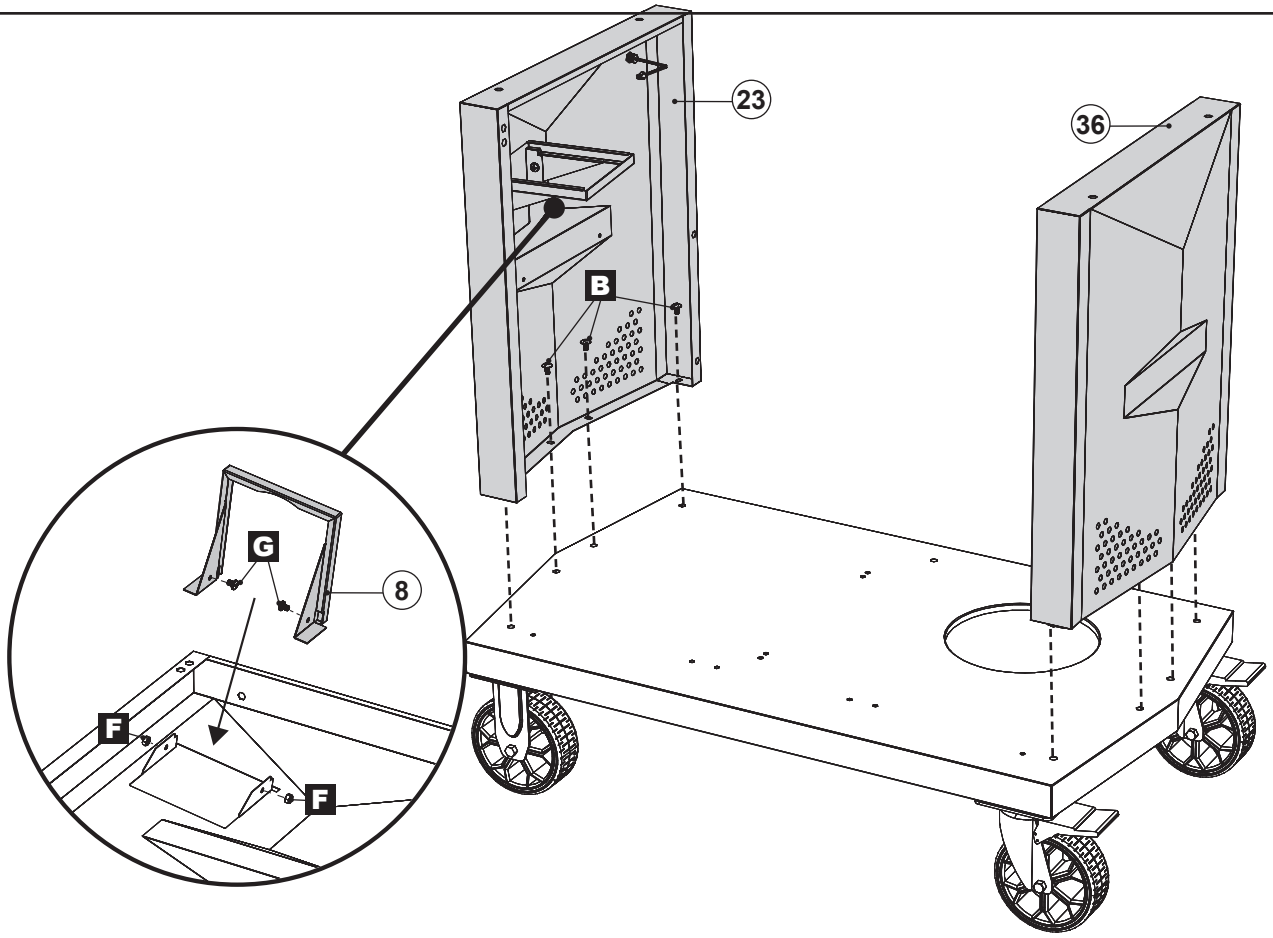


2



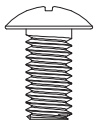




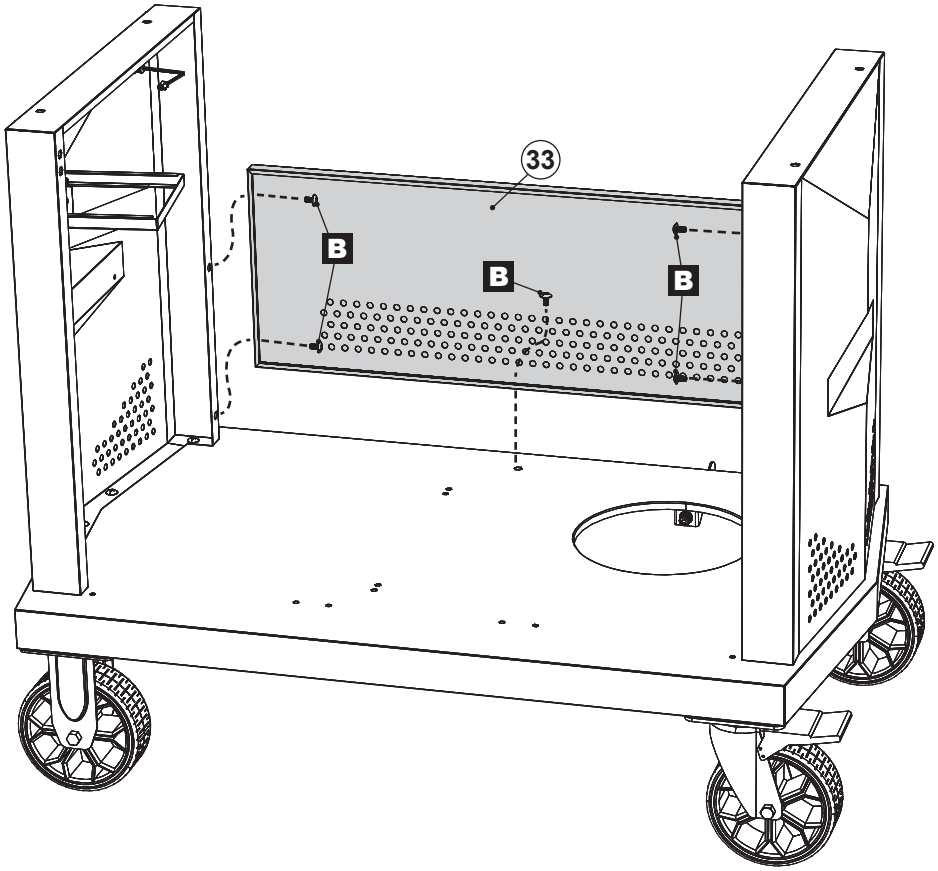


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

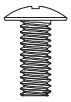
3



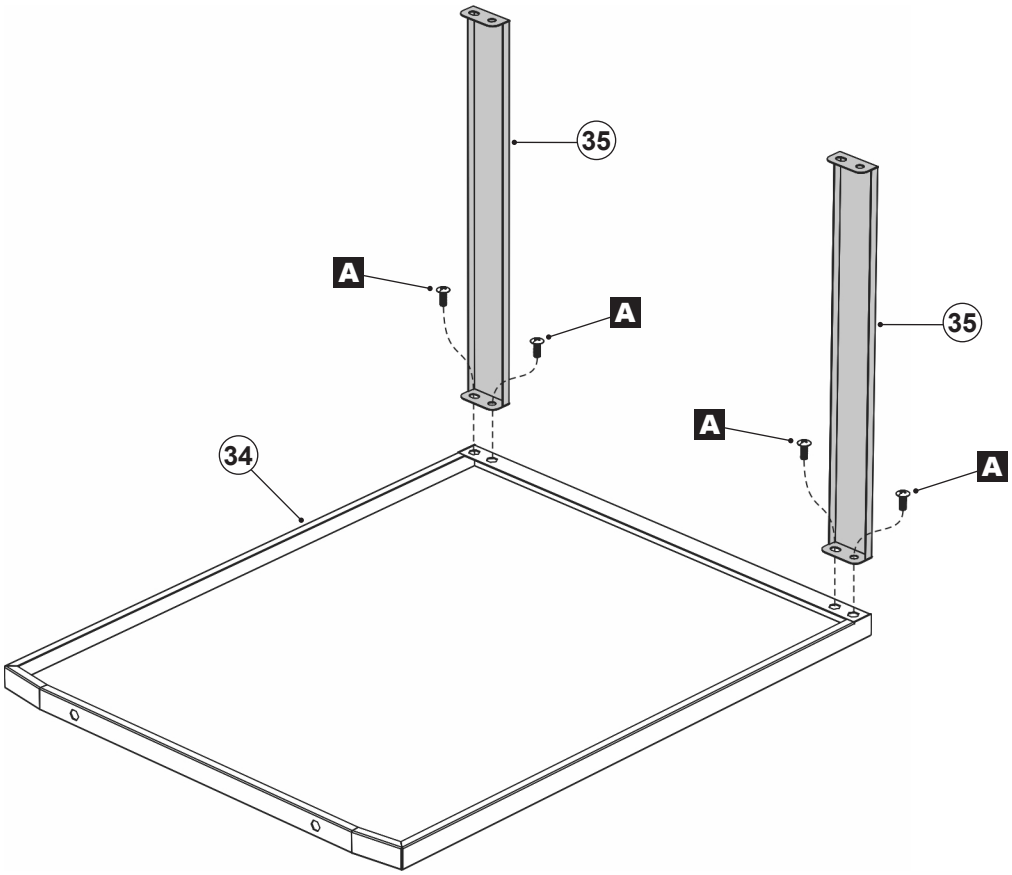
B
x5



4

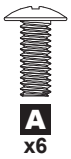


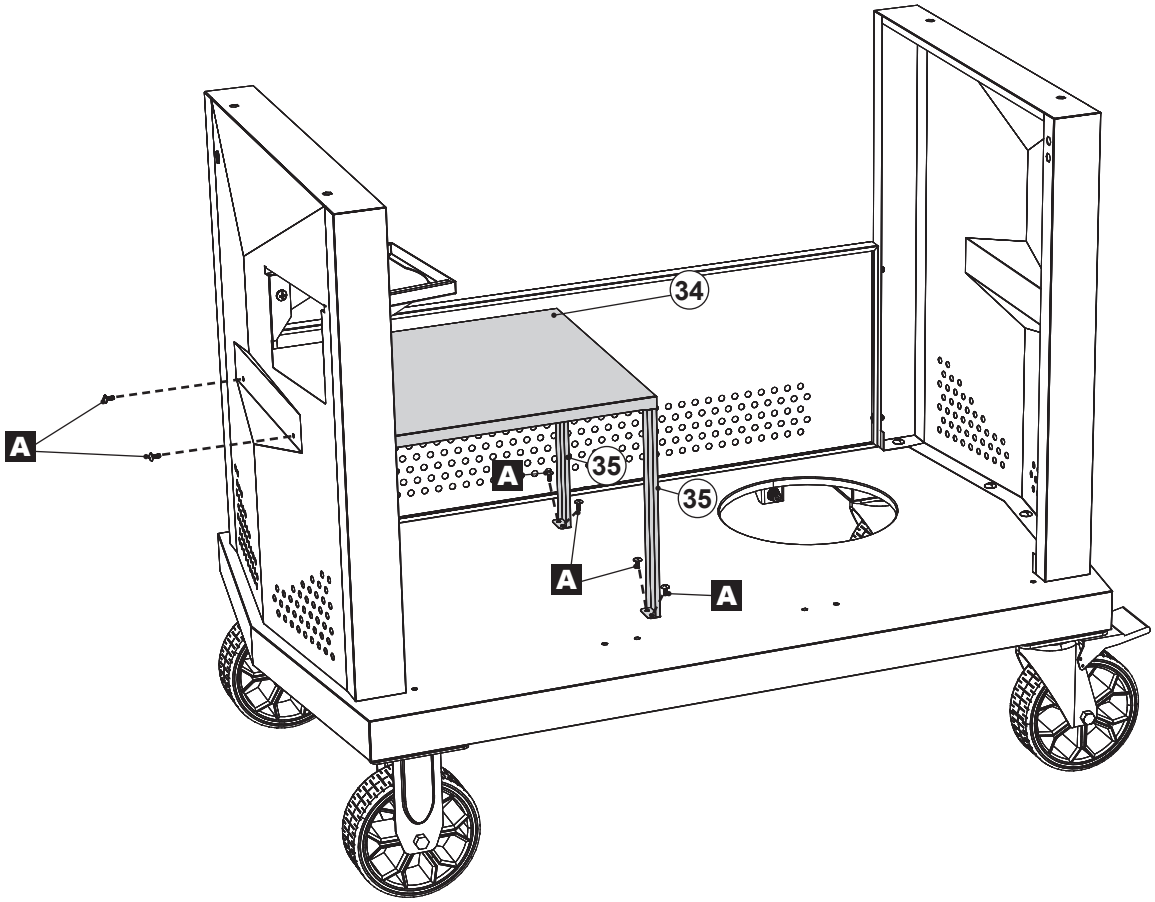
A
x4



INSTRUCCIONES DE MONTAJE

5

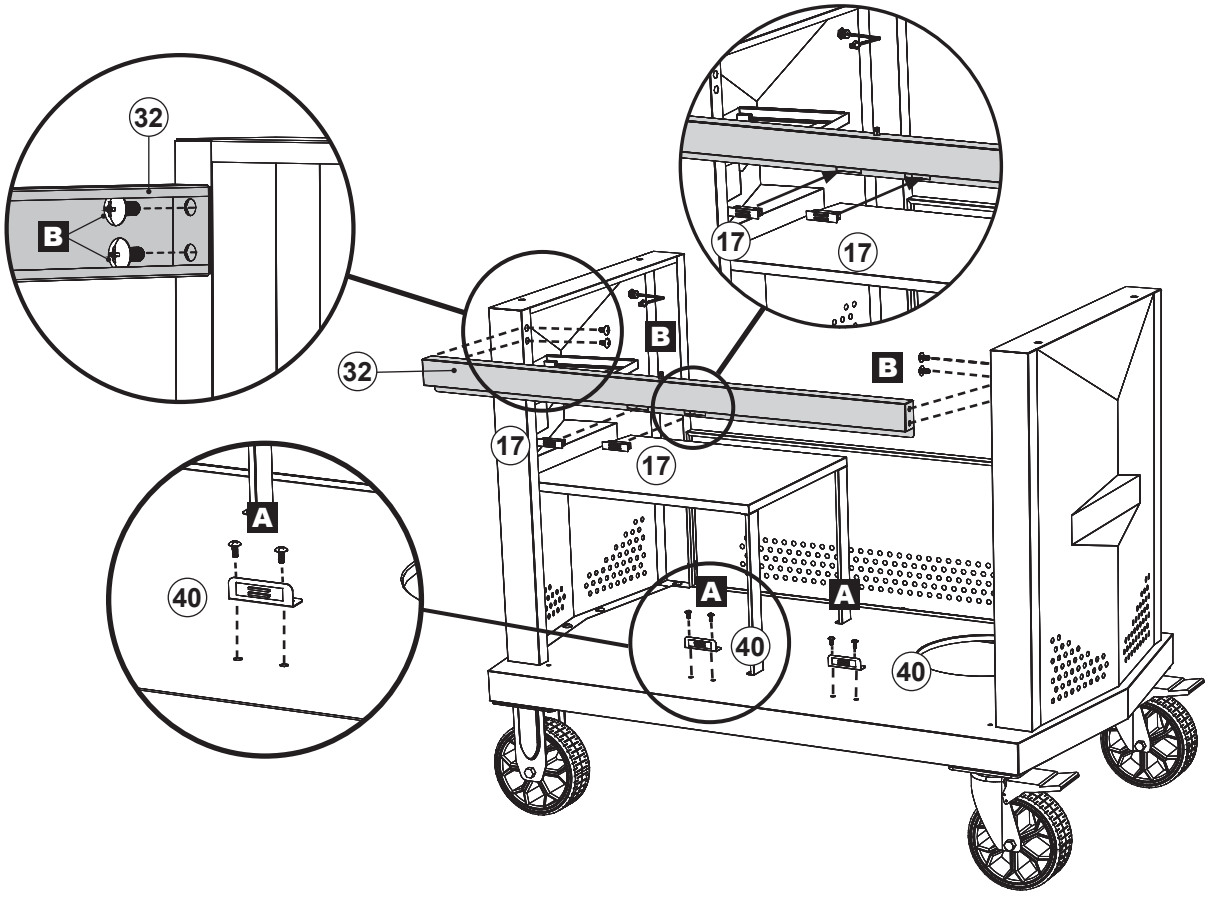




6





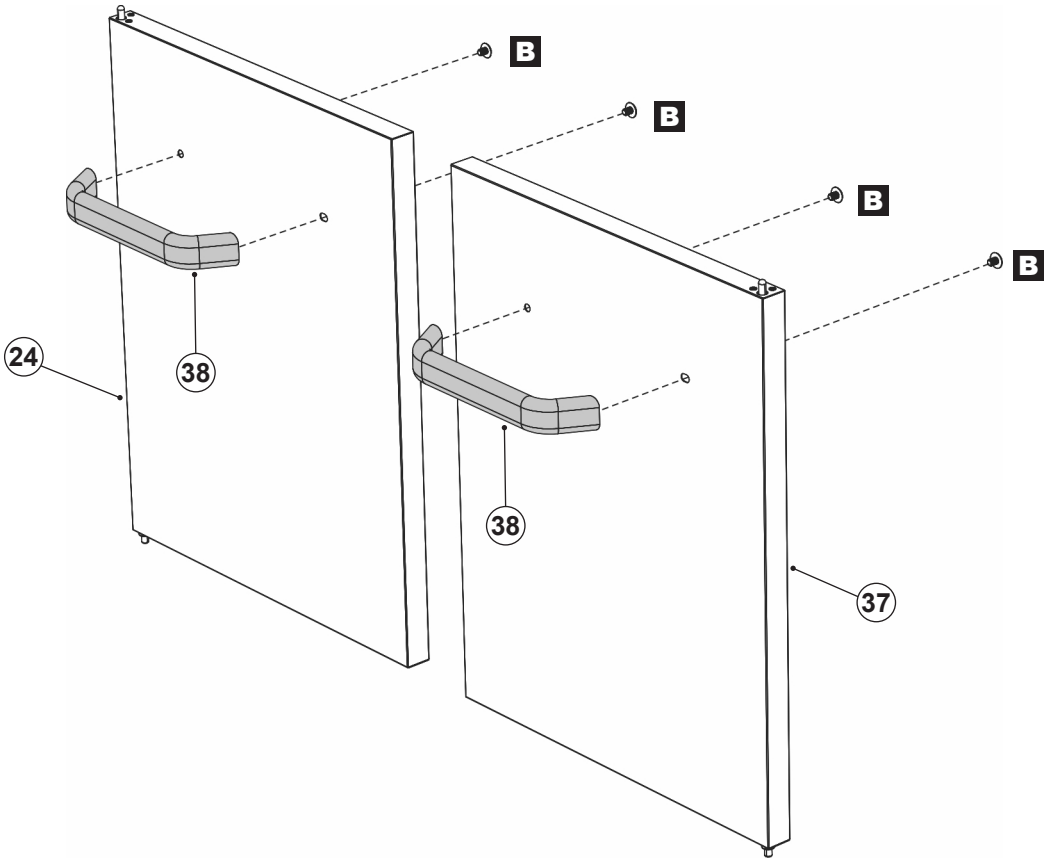


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

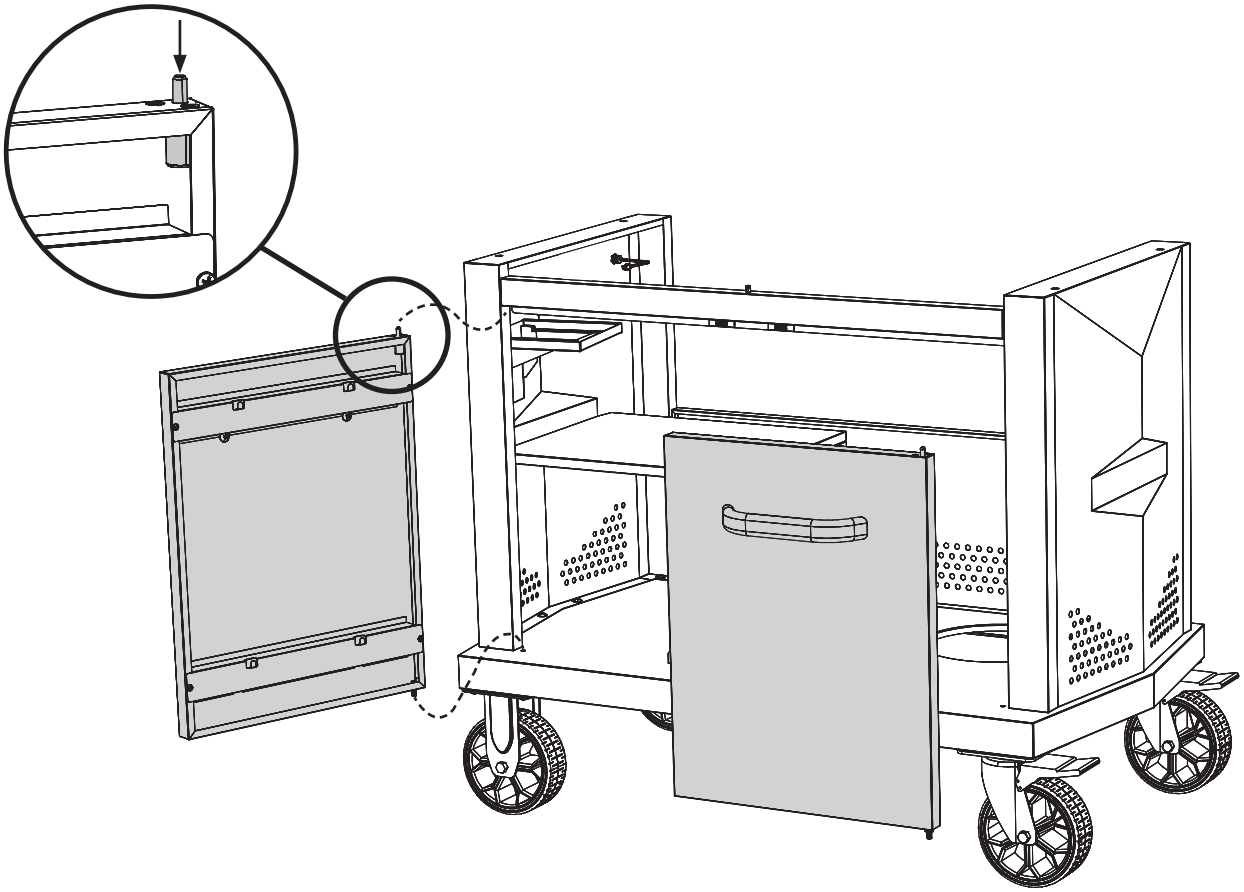
7



B
x4

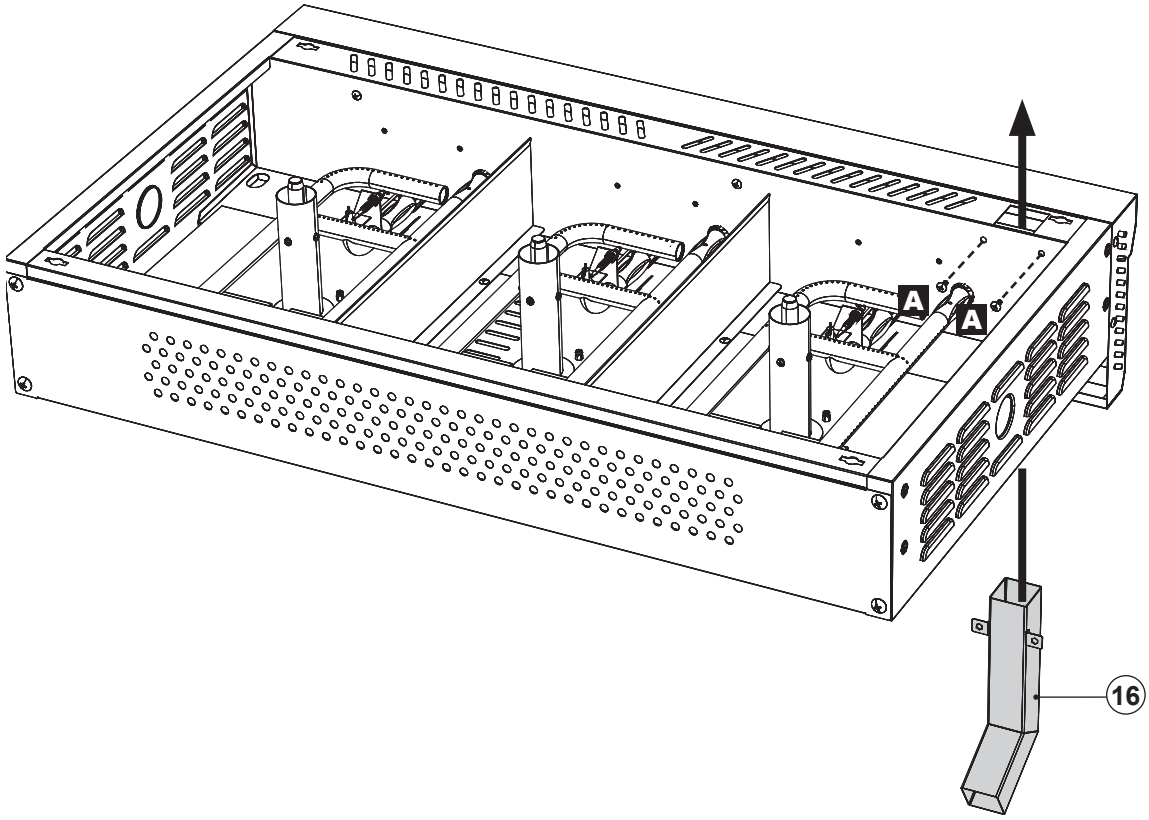


8



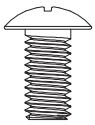
9

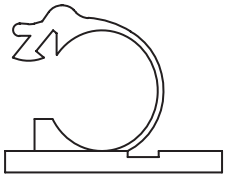


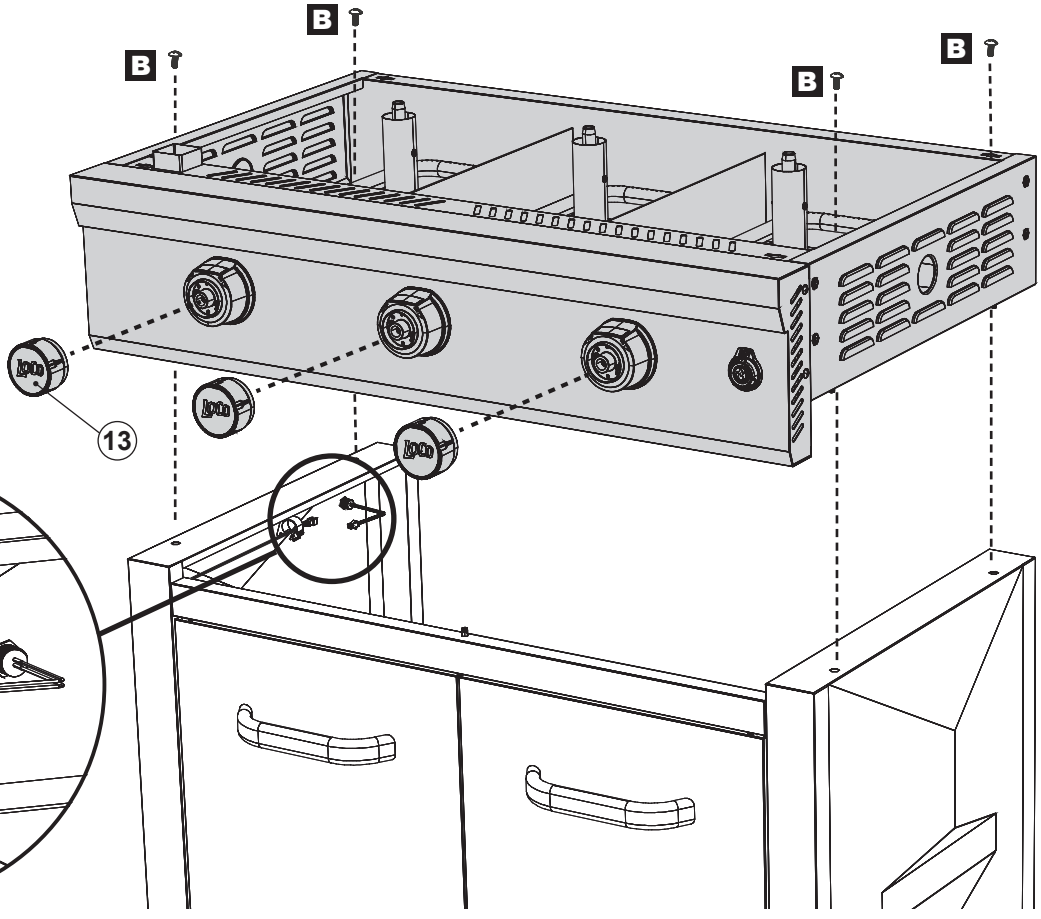


10



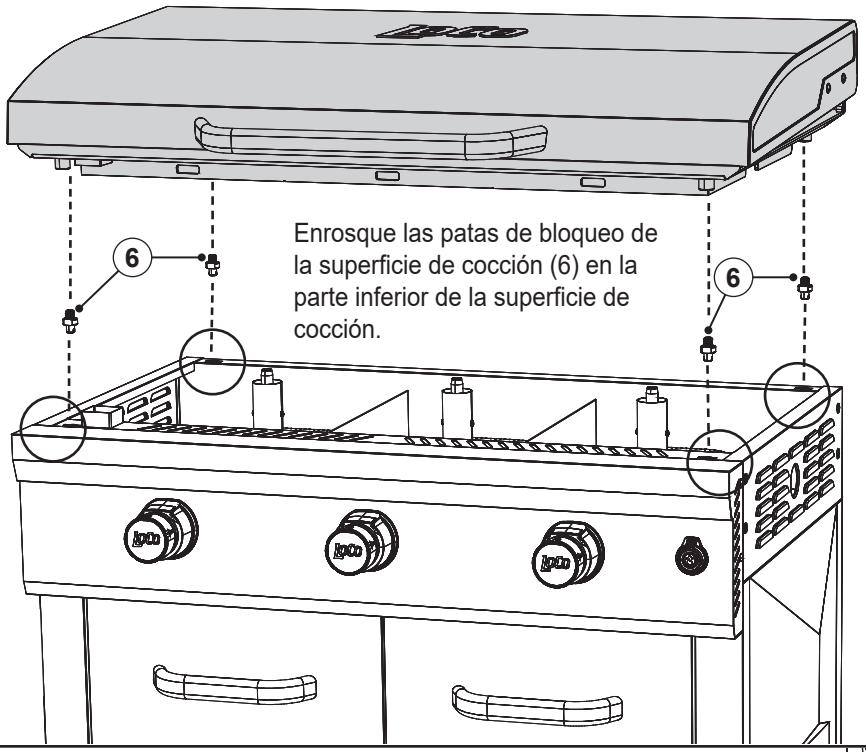




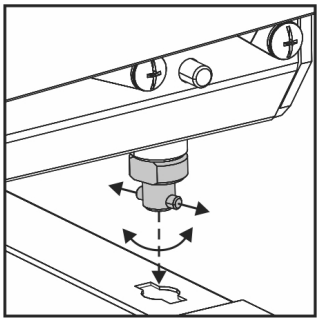


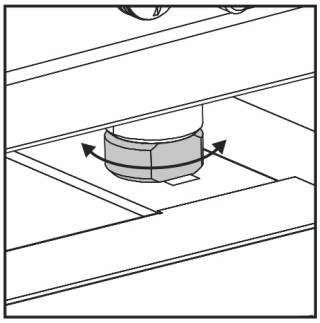
11

Utilice la llave de ajuste incluida. Consulte la página 24 **"Gestión integrada de grasa".**



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

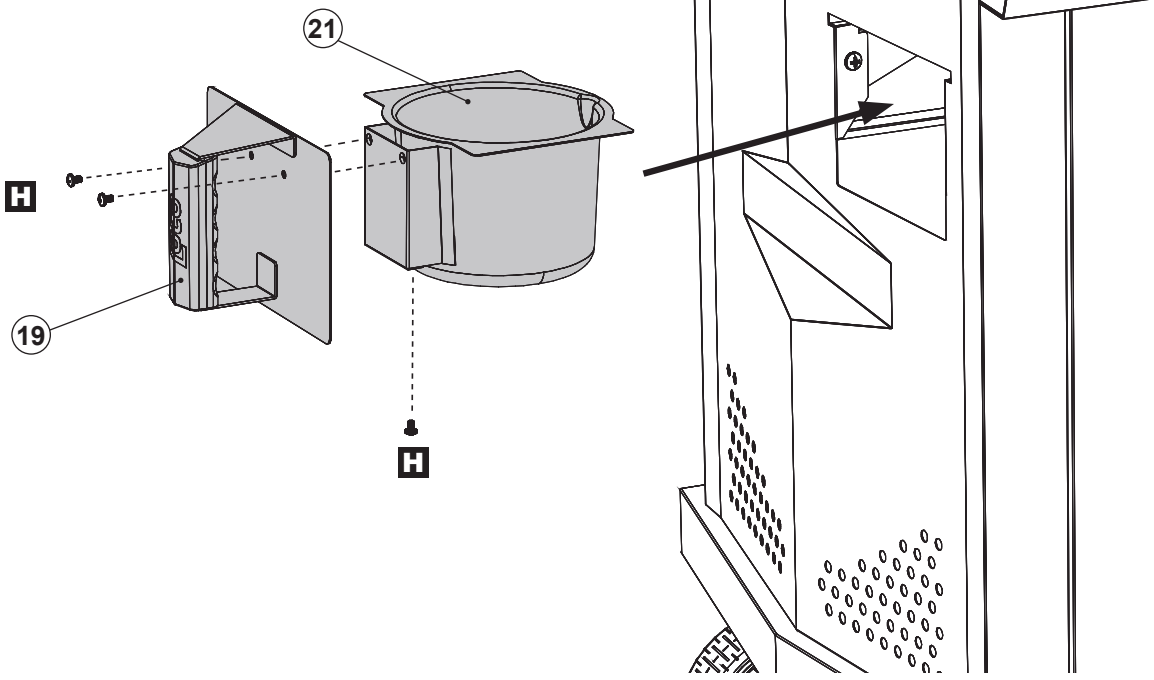




12

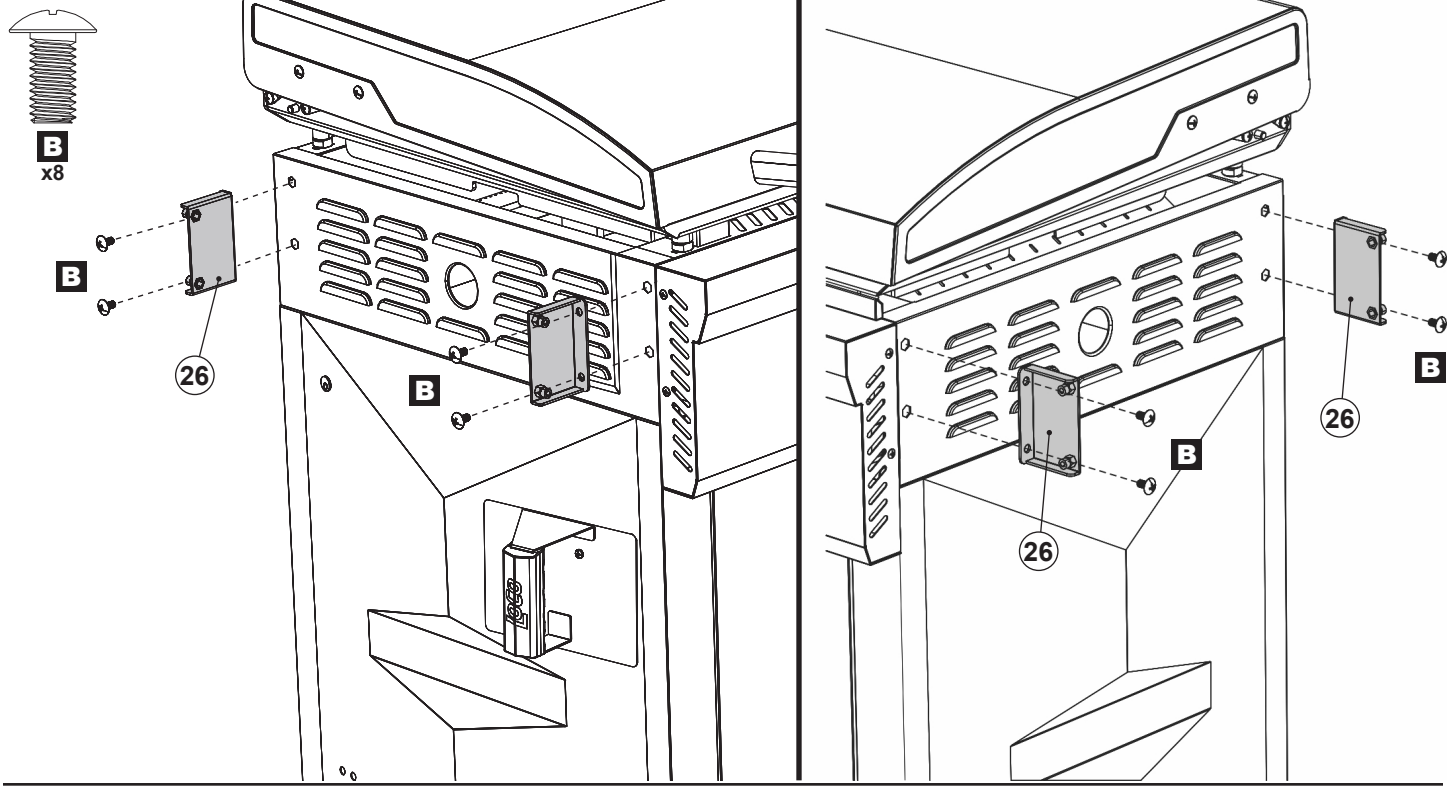


H
x3

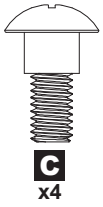


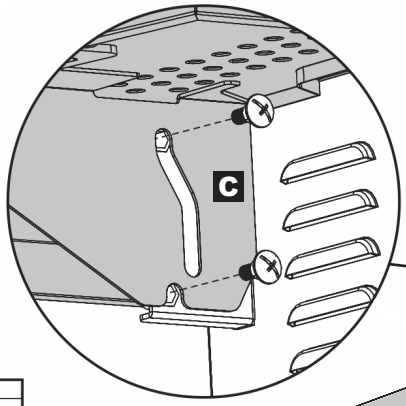
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

13

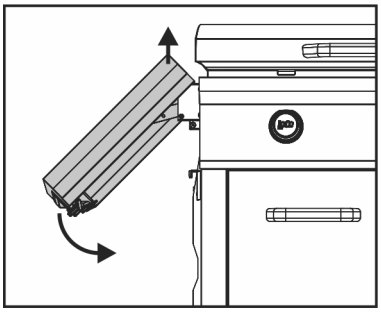


14

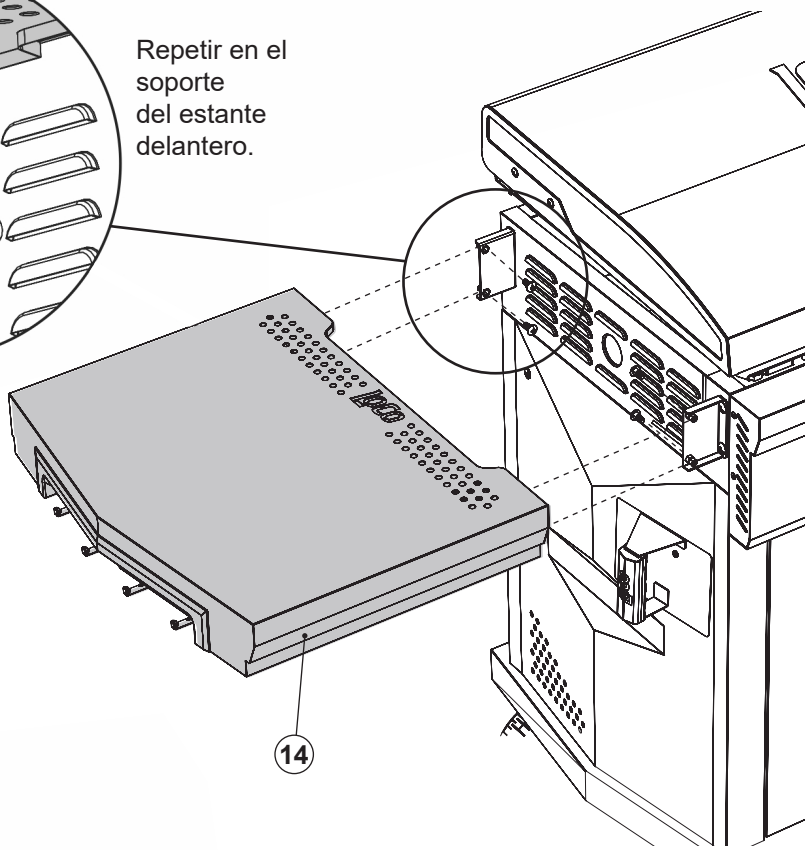




Repetir en el soporte del estante delantero.



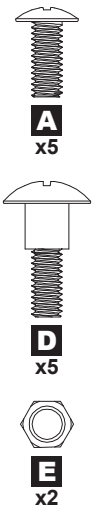
Para bajar el estante lateral, levántelo hacia arriba y gírelo hacia abajo.

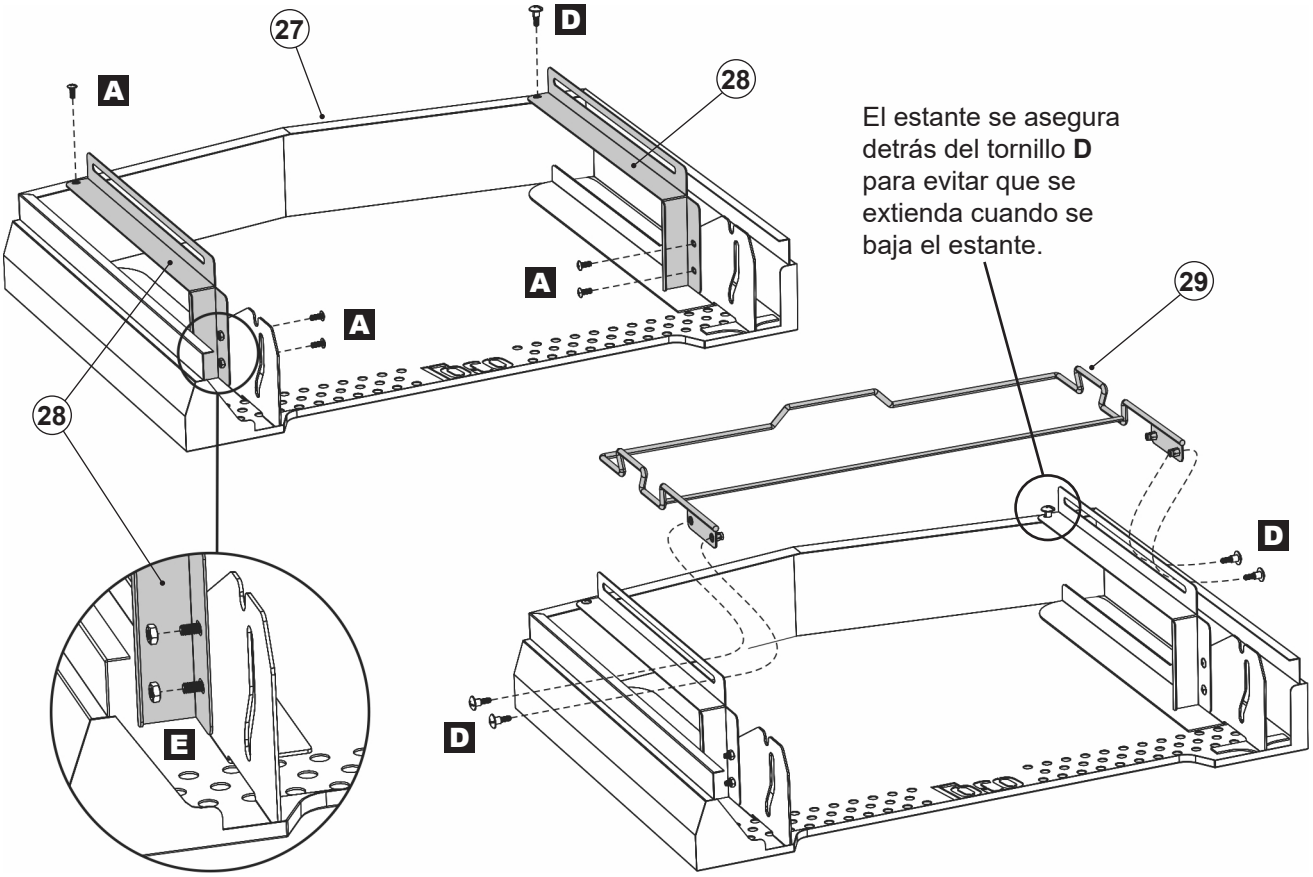


Nota: Los estantes laterales soportan un peso máximo de 25 lb. (11,3 kg)

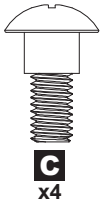
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

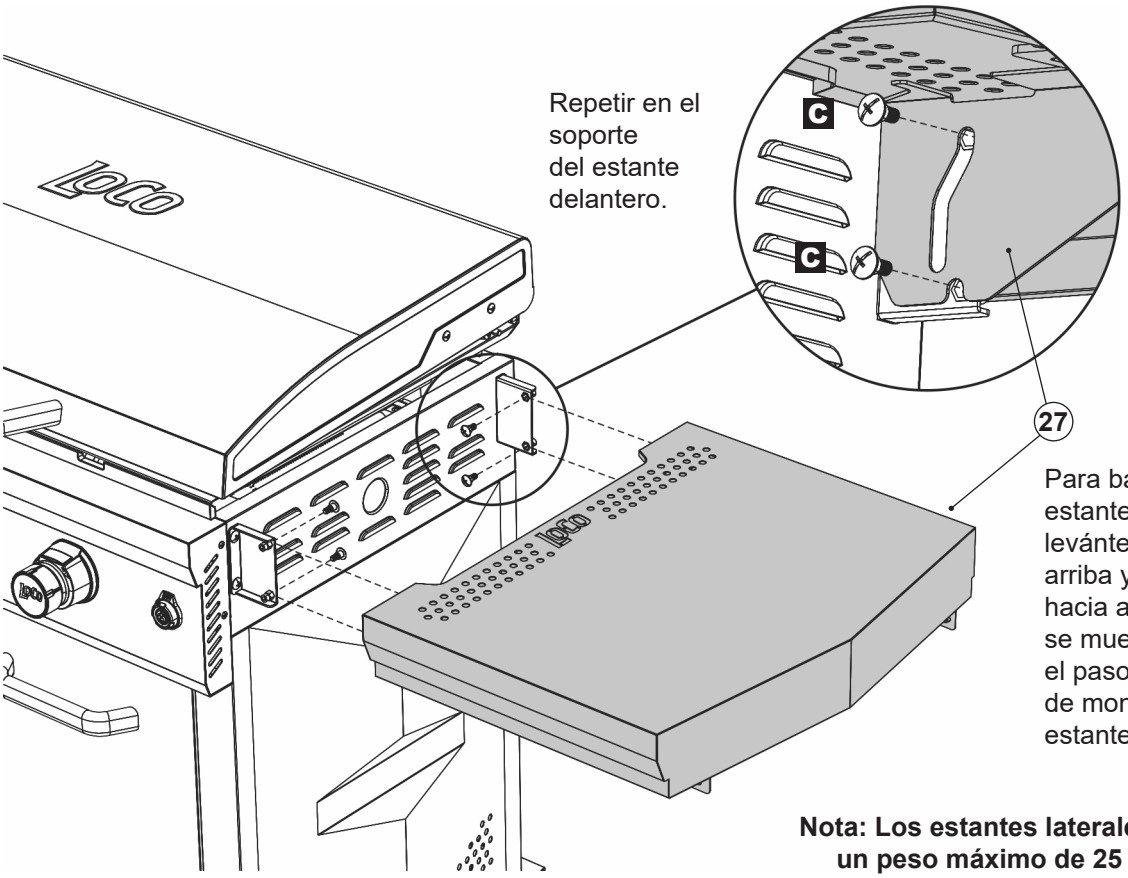
15





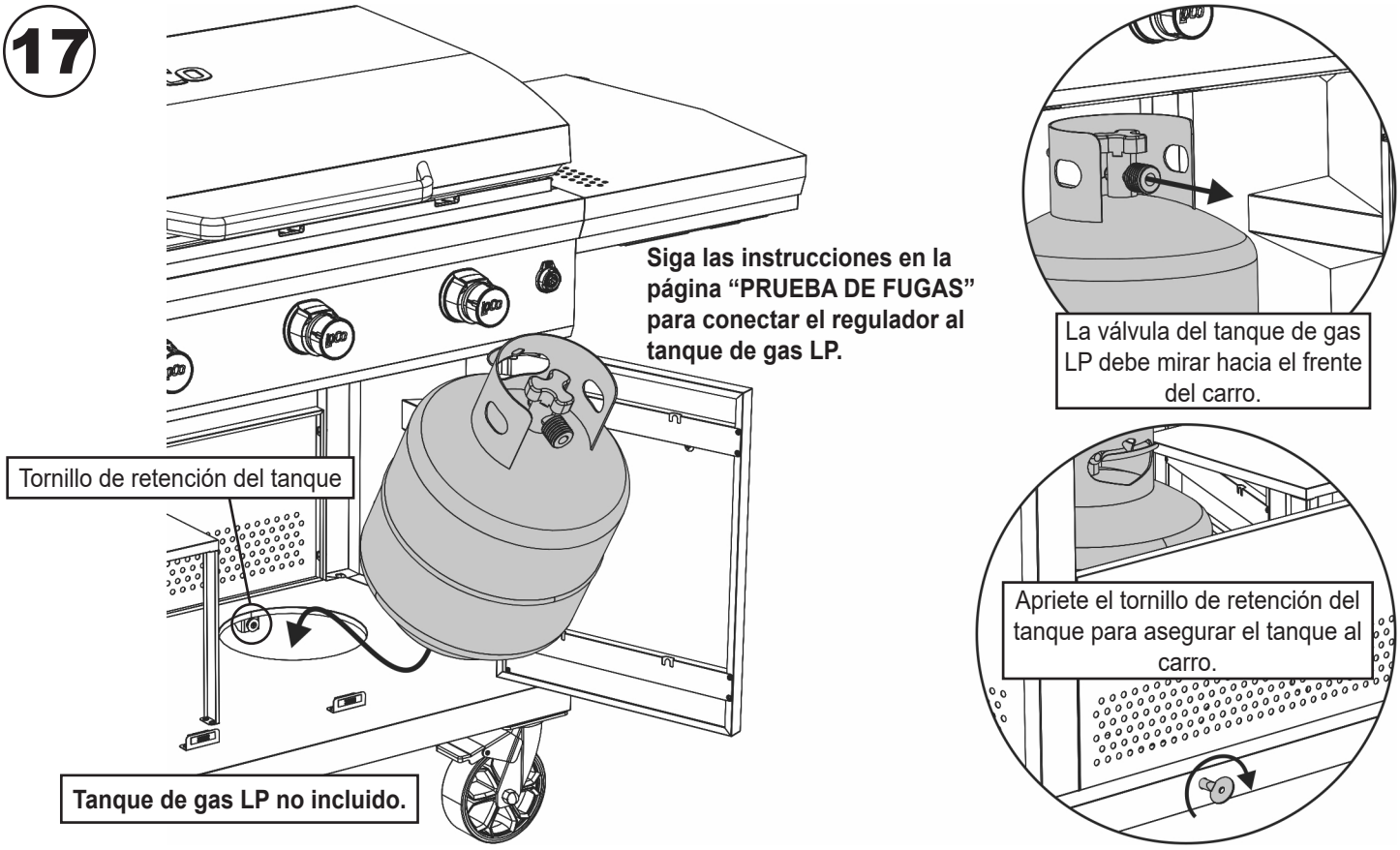
16



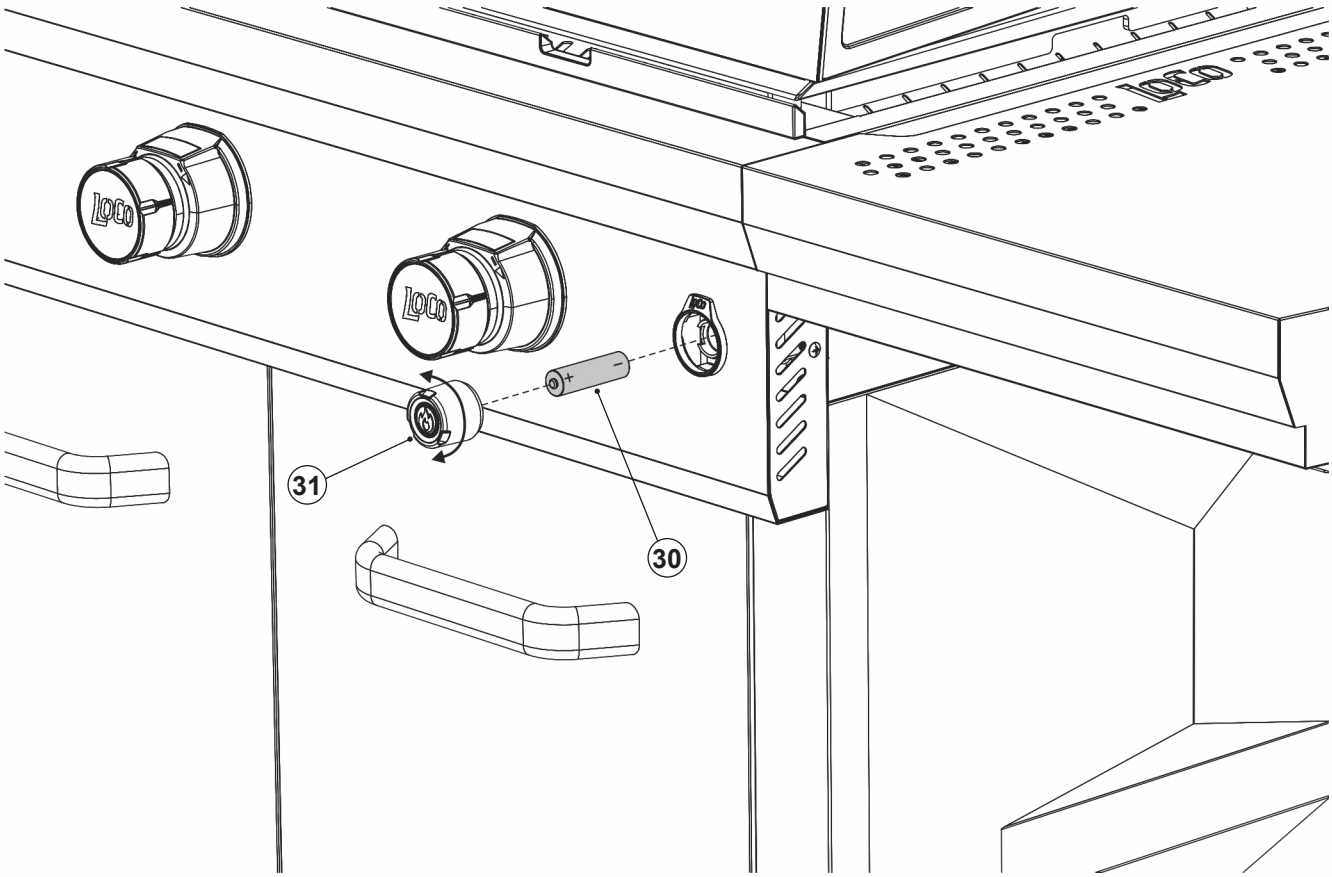


Nota: Los estantes laterales soportan un peso máximo de 25 lb. (11,3 kg)

17


Siga las instrucciones en la página “PRUEBA DE FUGAS” para conectar el regulador al tanque de gas LP.
La válvula del tanque de gas LP debe mirar hacia el frente del carro.
Tornillo de retención del tanque
Apriete el tornillo de retención del tanque para asegurar el tanque al carro.
Tanque de gas LP no incluido.

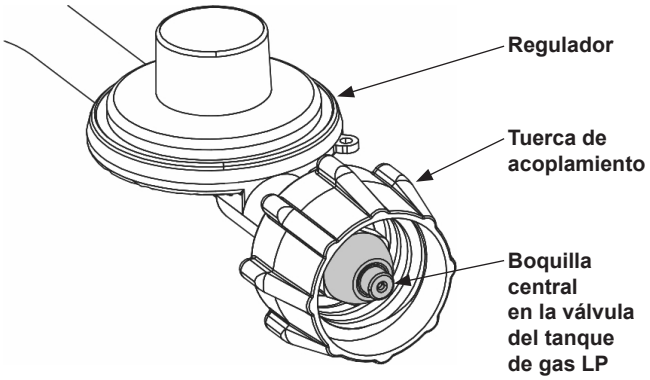
18

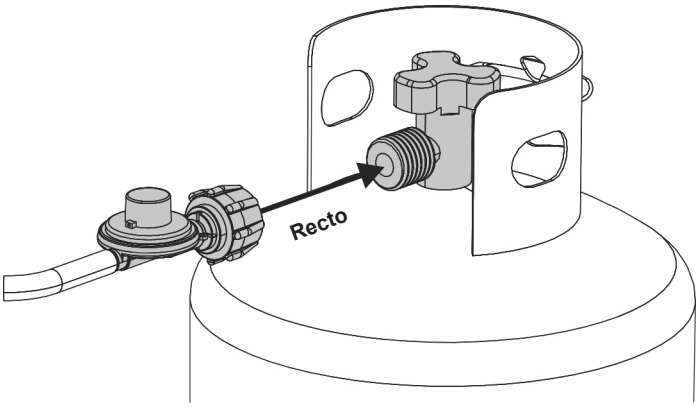

31
30

PRUEBAS DE FUGAS:

CONEXIÓN DEL REGULADOR AL TANQUE DE GAS LP:

1. Asegúrese de que el tanque de gas LP esté debidamente asegurado en el carro de la plancha.
2. Gire todas las perillas de control a la posición OFF.
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.

   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:

- Se recomienda una prueba de fugas antes de cada uso y debe repetirse cada vez que se cambie o se 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.

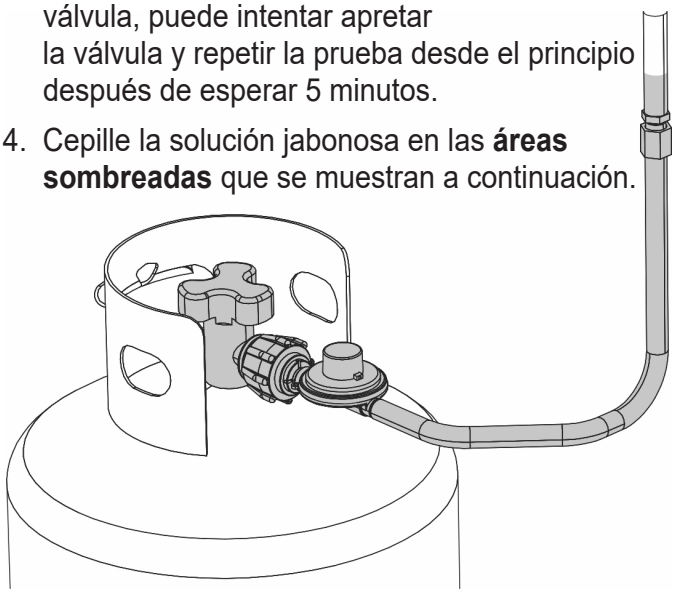
VERIFICACION DEL CONJUNTO DE LA MANGUERA DEL REGULADOR:

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

PRUEBAS DE FUGAS:

PASOS PARA LA PRUEBA DE FUGAS:

1. Utilice una brocha limpia y una solución de agua y jabón al 50/50. Use un jabón suave y agua. NO utilice productos de limpieza domésticos. Podría dañar los componentes del tren de gas.
2. Cepille la solución jabonosa en todas las uniones de metal y en toda el área de la válvula del tanque de gas LP. Lentamente gire la válvula del tanque de gas LP en sentido antihorario hasta la posición abierta. A la primera señal de burbujas alrededor de la conexión del tanque, cierre inmediatamente la válvula girándola en el sentido de las agujas del reloj. Después de 10 segundos, gire la válvula del tanque de gas LP a la posición de apagado y continúe observando si hay burbujas. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA LA VÁLVULA DEBE PERMANECER EN POSICIÓN ABIERTA MÁS DE 12 SEGUNDOS.
3. Si se observan burbujas en el accesorio de la válvula, puede intentar apretar la válvula y repetir la prueba desde el principio después de esperar 5 minutos.
4. Cepille la solución jabonosa en las **áreas sombreadas** que se muestran a continuación.



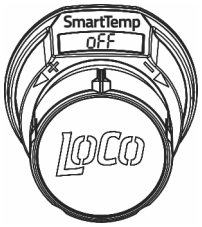
⚠ ADVERTENCIA ⚠

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. 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).

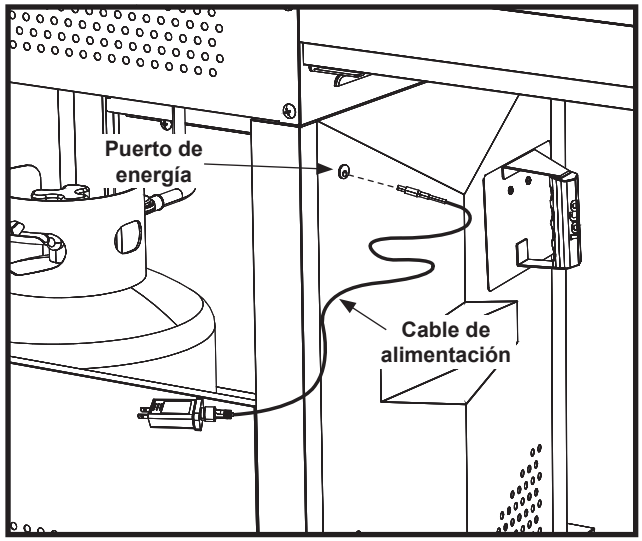
FUNCIONAMIENTO

CÓMO CONECTAR SU PLANCHA:

1. Confirme que la válvula del tanque de gas LP esté completamente cerrada (gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga por completo) y que todas las perillas de control estén en la posición OFF como se muestra en la imagen, con el logotipo de LoCo en posición horizontal.

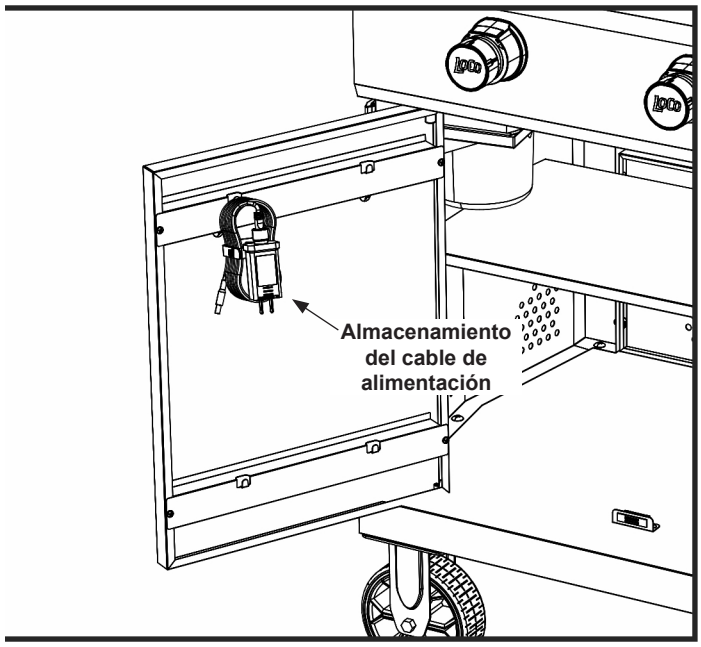


2. Inserte el extremo pequeño del cable de alimentación en el puerto de energía del panel lateral izquierdo del carrito.



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

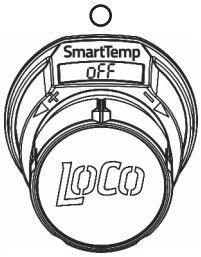
Cuando no esté en uso, enrolle el cable de alimentación y guárdelo en el gancho de almacenamiento dentro de la puerta del carrito.



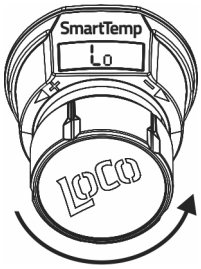
FUNCIONAMIENTO

CÓMO ENCENDER SU PLANCHA DE PRECISIÓN SMARTTEMP™:

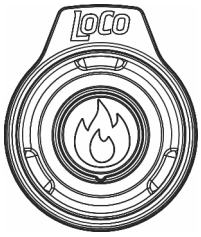
- **Lea todas las instrucciones antes de encender el fuego. Solo encienda quemadores al aire libre.**
- **Abra la tapa. Los estantes laterales deben estar levantados/abiertos.**
- **Asegúrese de limpiar y sazonar la superficie de cocción.** Consulte la sección “CUIDADO Y MANTENIMIENTO”.



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



2. Abra la válvula del tanque de gas LP completamente girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Empuje y gire cualquier perilla de control en sentido antihorario a la posición **Lo** (bajo).



4. **Encendido del encendedor SureSpark™:**

   Presione y mantenga presionado continuamente el botón de encendido hasta que se encienda el quemador.

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

CONSEJO: Después del encendido . . .

Ajuste la temperatura deseada y cierre la tapa.

La pantalla de la perilla de control SmartTemp™ completará el ciclo hasta la temperatura establecida.

Permita que la perilla de control complete un ciclo dos veces antes de cocinar.

Este ciclo doble a la temperatura establecida garantizará que la superficie de cocción se caliente de manera uniforme.

Encendido con fósforo:

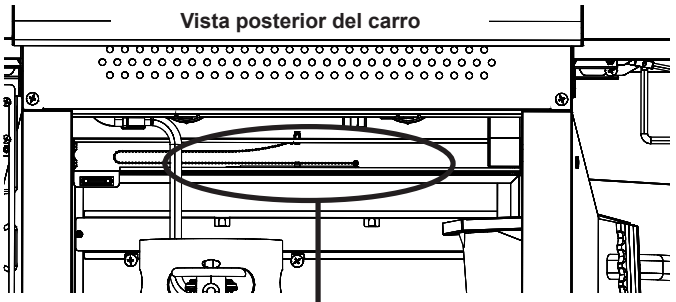
Siga los pasos de encendido 1 y 2. El portafósforos está ubicado debajo del panel de control dentro del carro, asegurado por una cadena.

Empuje y gire la perilla de control izquierda o derecha en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición 275F.

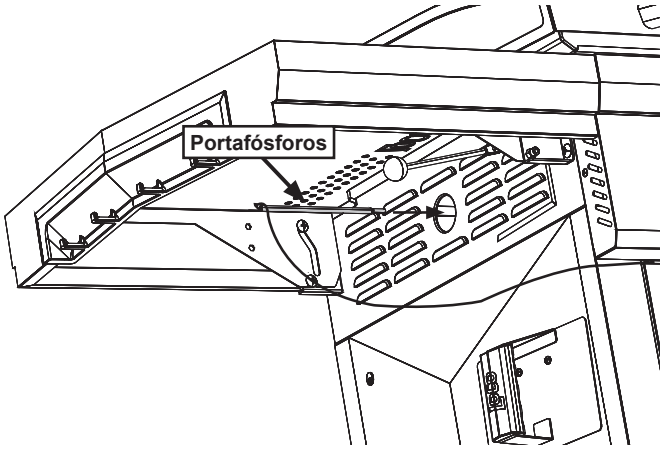
Coloque un fósforo en el extremo del portafósforos, luego insértelo con el fósforo encendido en los orificios grandes a los lados del carrito para encender los quemadores.



Portafósforos



Portafósforos encima de las puertas



5. Si no se enciende en 5 segundos, gire todas las perillas de control en el sentido de las agujas del reloj a la posición OFF, espere 5 minutos y luego repita el procedimiento de encendido.
6. Cuando los quemadores estén encendidos, gire las perillas de control a la temperatura de cocción preestablecida deseada.

Preajustes de temperatura de cocción
Lo • 275F • 300F • 325F • 350F • 375F
400F • 450F • DORADO

FUNCIONAMIENTO

LLAMARADAS/INCENDIOS DE GRASA:

- Las llamaradas son una ocurrencia común al cocinar y son el resultado de una acumulación de grasa en la superficie de la plancha. Sin embargo, los brotes frecuentes pueden cocinar demasiado los alimentos y pueden ser peligrosos.
- Si se produce una llamarada/incendio de grasa, gire todas las perillas de control a la posición OFF hasta que el fuego se apague. NO vierta agua sobre las llamas.
- Para minimizar las llamaradas/incendios de grasa, corte el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla, cocine la carne con alto contenido de grasa en un ajuste más bajo y asegúrese de que su plancha esté sobre una superficie nivelada y ajustada para el drenaje adecuado de la grasa.

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 todas las perillas de control a la posición OFF.
3. Inspeccione la manguera y asegúrese de que las conexiones están completas. Después de esperar 5 minutos, reinicie siguiendo las instrucciones de encendido.

INSTRUCCIONES DE APAGADO:

1. Limpie y sazone la superficie de la plancha para el próximo uso. Consulte la sección “CUIDADO Y MANTENIMIENTO”.
2. 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 todas las perillas de control a la posición OFF.
4. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y del puerto de energía y vuelva a colocarlo en el cajón de almacenamiento del cable de alimentación.

DESCONEXIÓN DEL REGULADOR DEL TANQUE DE GAS LP:

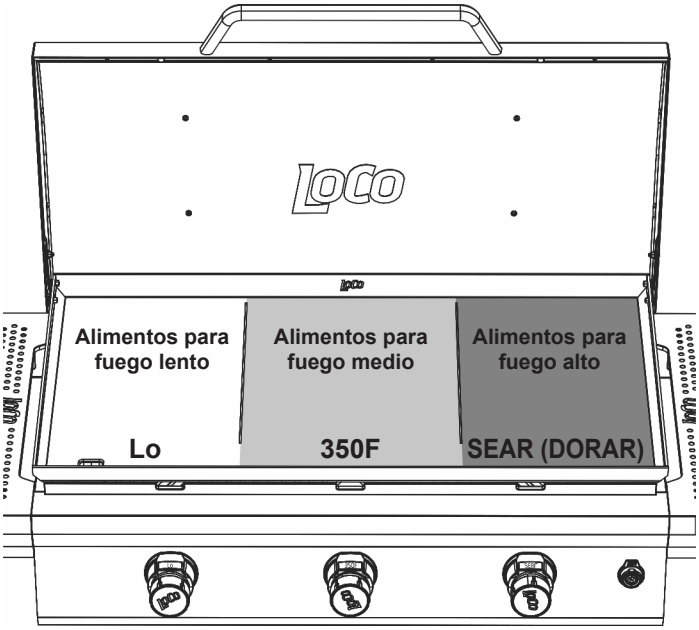
1. Gire todas las perillas de control a la posición OFF.
2. Coloque el tanque de gas LP en la posición OFF girando la rueda manual en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.
3. Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado del tomacorriente.
3. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido contrario a las agujas del reloj para desconectarla del tanque de gas LP. Afloje solo con la mano. NO utilice herramientas.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

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

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES:

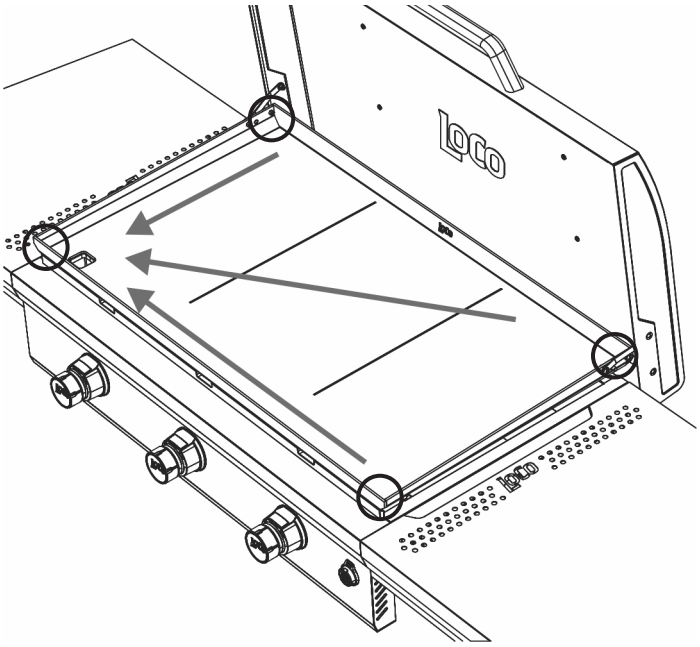
Tres áreas de cocción separadas

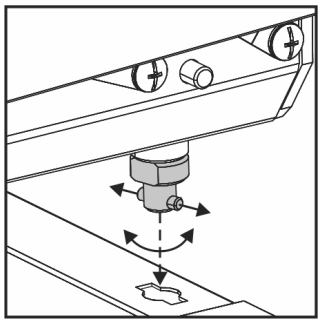


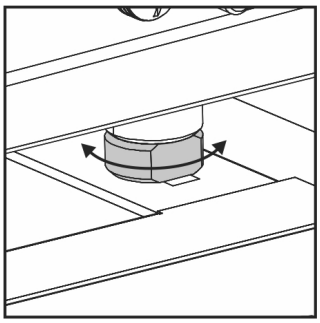
¡Máxima versatilidad!
Las tres perillas de control SmartTemp™ se ajustan de Lo a Sear con siete preajustes intermedios. ¡Temperaturas coherentes para resultados constantes!

Gestión integrada de la grasa

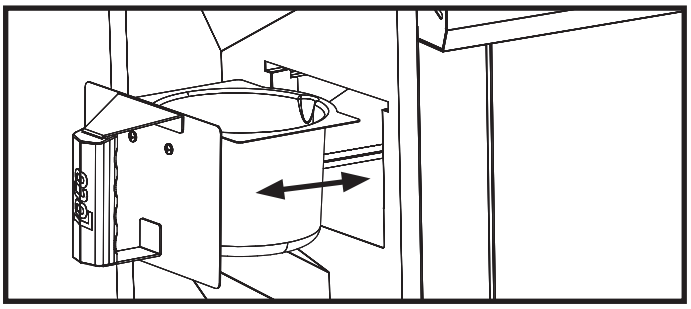
¡Envíe la grasa a donde pertenece!
Las patas ajustables en cada esquina le permiten subir o bajar la estufa. Esto ayudará a que el flujo de grasa llegue a su destino final. . . la bandeja de grasa.







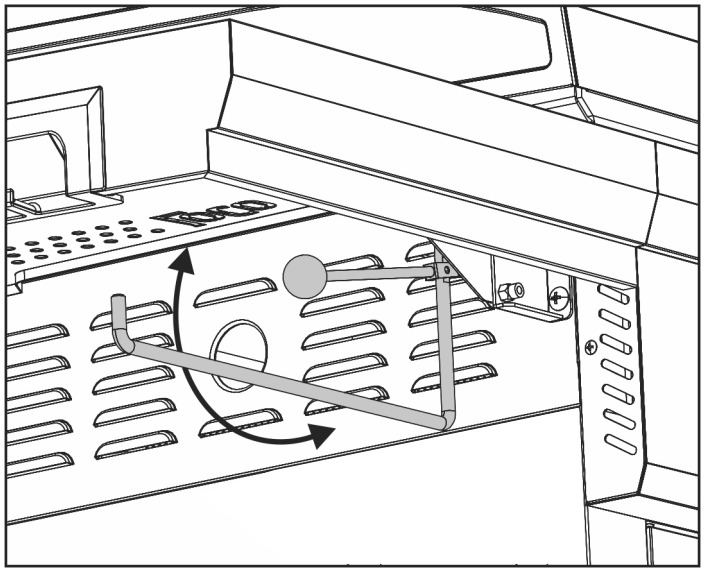
- Alinee los postes de las patas con las ranuras en la parte superior del carrito. Utilice la llave incluida para girar las patas 90º y bloquear la estufa al carrito.
- Gire las patas para ajustar la altura de la superficie de cocción. Pruebe con agua en la estufa hasta que corra hacia el desagüe. Seque bien la superficie de cocción cuando se complete el ajuste. Asegúrese de que la estufa permanezca bloqueada en el carrito. Levante la estufa para verificar. Gire las patas un poco más hasta que queden bloqueadas.



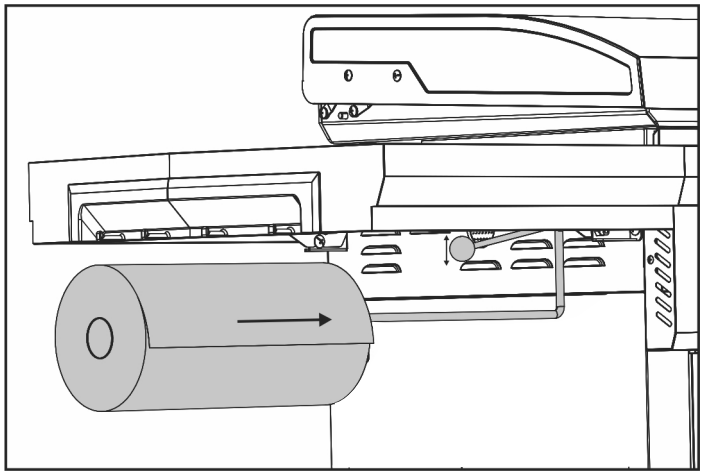
Revise la bandeja de grasa periódicamente durante la cocción intensa y vacíela según sea necesario. Siempre vacíe y limpie la bandeja de grasa después de cada uso.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES:

Toallero de papel

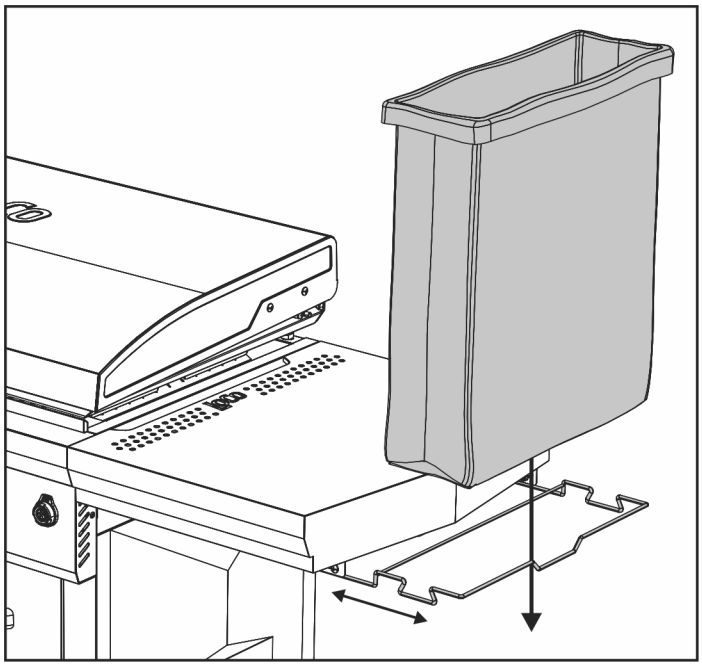


El toallero de papel, montado debajo del estante del lado izquierdo, girará hacia arriba y se trabará en la parte inferior del estante, fuera del camino cuando no esté en uso.



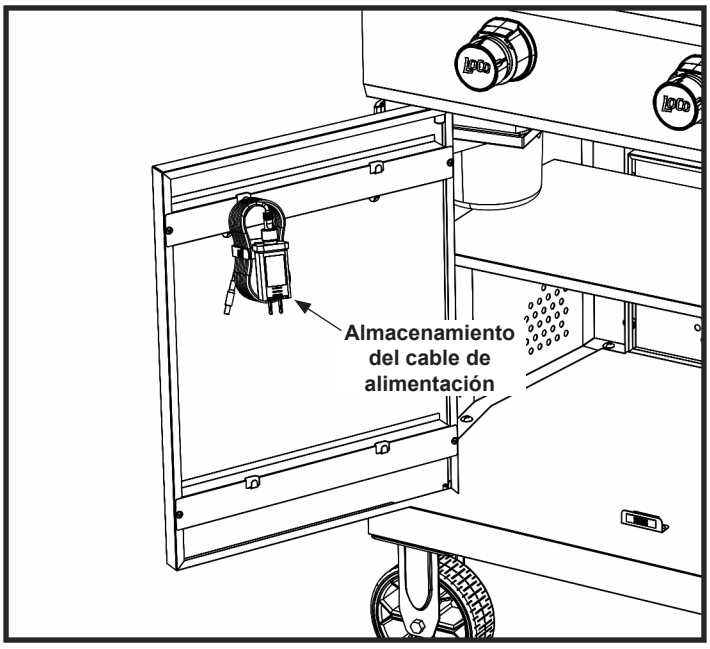
Baje la rejilla, levante la palanca estabilizadora y deslice un rollo de toallas sobre la barra. La palanca estabilizadora descansará sobre el rollo de toalla para evitar que se desenrolle en condiciones de viento.

Estante para bolsas de basura



El estante para bolsas de basura, montado debajo del estante del lado derecho, se deslizará hacia adentro y hacia afuera del estante. El estante soportará bolsas de plástico para comestibles, bolsas de basura de cocina o bolsas similares. Eliminación práctica al alcance de la mano durante la preparación y durante la cocción.

Almacenamiento del cable de alimentación



Cuando no esté en uso, enrolle el cable de alimentación y guárdelo en el gancho de almacenamiento dentro de la puerta del carrito.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

CÓMO SAZONAR SU PLANCHA:

Es importante sazonar su plancha cada vez que la utilice.

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

Lista de verificación para el sazonado:

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

Sazonado por primera vez:

1. Encienda la plancha y gire las perillas de control hacia la posición SEAR (dorado) durante aproximadamente 15 minutos.
2. Limpie la superficie de la plancha, y las paredes internas y externas con toallas de papel.
3. Usando toallas de papel, frote aceite de cocina sobre la superficie de la plancha y las paredes internas y externas.
4. Repita estos pasos al menos dos veces.

Sazonado después de cada uso:

1. Apague la plancha y deje que se enfríe hasta que todavía esté ligeramente caliente.
2. Retire tantos residuos como sea posible con un raspador de metal o una espátula, luego limpie la superficie de la plancha y las paredes internas y externas con toallas de papel.
3. Para residuos persistentes y adheridos, vuelva a encender los quemadores y aplique aceite de cocina o agua caliente para hervir los residuos. Si es necesario, se puede usar lana de acero o sal de mesa para eliminar los residuos. Repita este paso según sea necesario.
4. Limpie la superficie de la plancha y las paredes internas y externas nuevamente con toallas de papel hasta que estén limpias.
5. Aplique una capa uniforme de aceite de cocina a la superficie de la plancha, y las paredes internas y externas con toallas de papel.
6. Encienda los quemadores y gire las perillas de control a la posición de SEAR. El aceite comenzará a humear y la superficie de cocción se oscurecerá/decolorará. Siga quemando en SEAR hasta que el humo se detenga.
7. Repita este proceso según sea necesario para restablecer una superficie de cocción resistente a la adherencia.

Cómo restaurar una superficie de plancha oxidada:

1. Encienda los quemadores y gire las perillas de control a SEAR durante aproximadamente 10 minutos.
2. Mientras la superficie de la plancha todavía está caliente, use un raspador de metal o una espátula para quitar todo el óxido que pueda de la superficie de la plancha y de las paredes internas y externas.
3. Aplique una cantidad generosa de aceite de cocina a la superficie de la plancha y frote con lana de acero. Continúe aplicando aceite según sea necesario.
4. Limpie la superficie de la plancha y las paredes internas y externas con toallas de papel.
5. Repita los pasos 2 a 4 hasta que no se vea óxido en las toallas de papel.
6. Usando toallas de papel, aplique otra capa uniforme de aceite de cocina a la superficie de la plancha y las paredes internas y externas.
7. Encienda los quemadores y gire todas las perillas de control a la posición de SEAR. Deje que la plancha se queme hasta que el aceite de cocina deje de humear.
8. Gire todas las perillas de control a la posición de OFF y deje que la plancha se enfríe.
9. Repita los pasos 6 a 8 hasta que la superficie de la plancha tenga un bonito color oscuro.

Es posible que los propietarios de planchas en áreas húmedas o costeras necesiten reacondicionar/restaurar con más frecuencia su plancha utilizando aceites de cocina más pesados para mantener el óxido y la corrosión al mínimo.

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.

- Gire todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas LP a la posición OFF antes de limpiar.
- Compruebe que no haya llamas ni olor a gas.
- Asegúrese de que el regulador está correctamente desconectado del tanque de gas LP antes de cualquier limpieza.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

- Deje que el aparato se enfríe completamente a 115 ºF (46 ºC) 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.
- Mantenga la(s) abertura(s) de ventilación de la caja del cilindro libres y despejadas de escombros.

CARRO, ESTANTES Y TAPA:

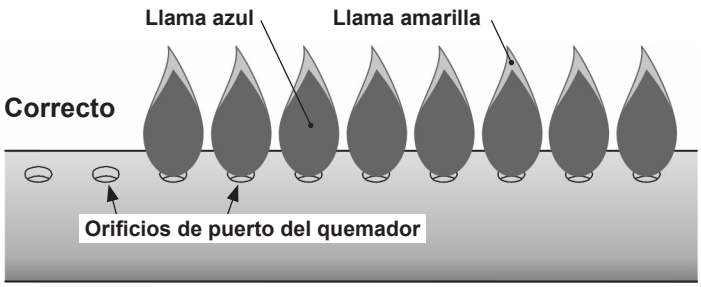
- El carro de la plancha y los estantes se pueden limpiar con agua y jabón suave para platos. Para las manchas difíciles se puede utilizar un desengrasante cítrico. Enjuague con agua y una toalla o seque al aire.

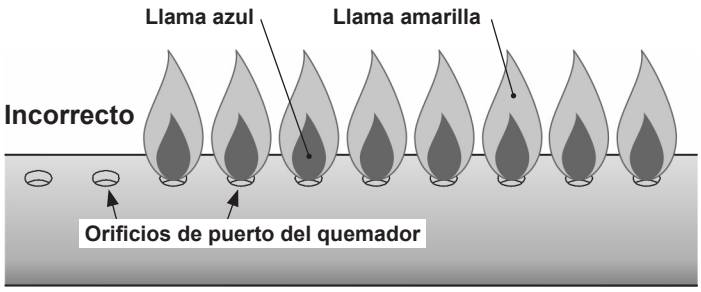
SUPERFICIE DE COCCIÓN:

- Siga las instrucciones en “CÓMO SAZONAR SU PLANCHA”.
  - ***No use jabón para platos.*** Los jabones para platos para cortar grasa disolverán/degradarán el condimento resistente a la adherencia en la superficie de la plancha.

CONTROL DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

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





CUIDADO Y MANTENIMIENTO

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

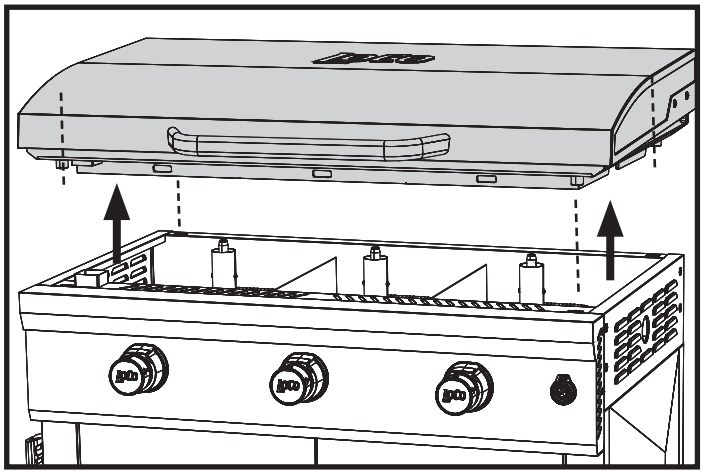
Revise los tubos de los quemadores en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede obstruir el flujo de gas y provocar un incendio debajo del aparato. Evite las obstrucciones inspeccionando y limpiando los tubos de los quemadores con regularidad.

DESMONTAJE Y LIMPIEZA DEL QUEMADOR:

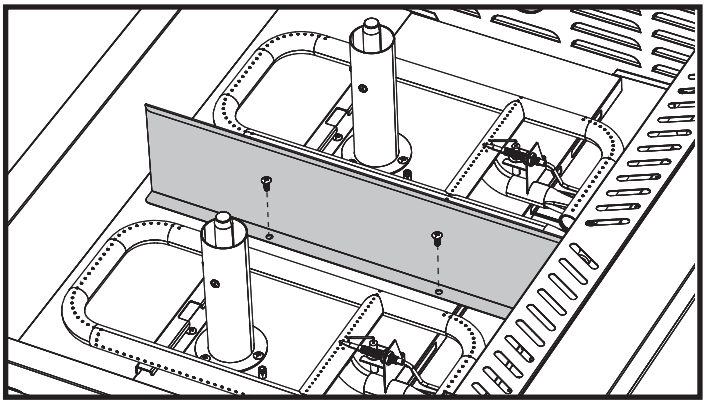
Antes de retirar y limpiar los quemadores, asegúrese de lo siguiente:

- **Todas las perillas de control están en la posición OFF y la plancha está completamente fría.**
- **La válvula del tanque de gas LP está en la posición OFF y el regulador está desconectado del tanque.**
- **El cable de alimentación está desenchufado del tomacorriente.**

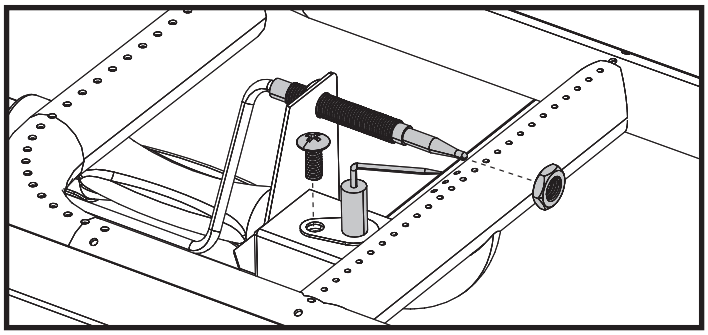
NOTA: Se requieren dos personas para levantar y quitar la estufa y la tapa del carrito.



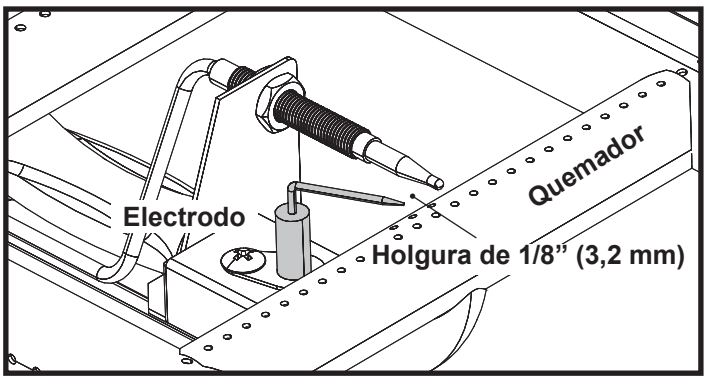
1. Gire las patas de la estufa para desbloquearla del carrito, luego levante y retire la estufa y la tapa.



2. Para un acceso más fácil a los quemadores, retire los dos tornillos del panel divisor y retire los paneles de la cámara de combustión.

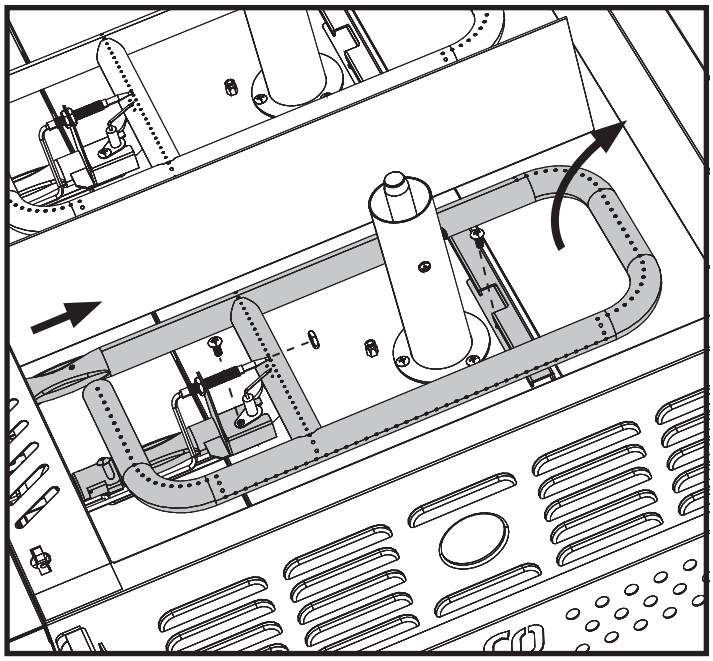


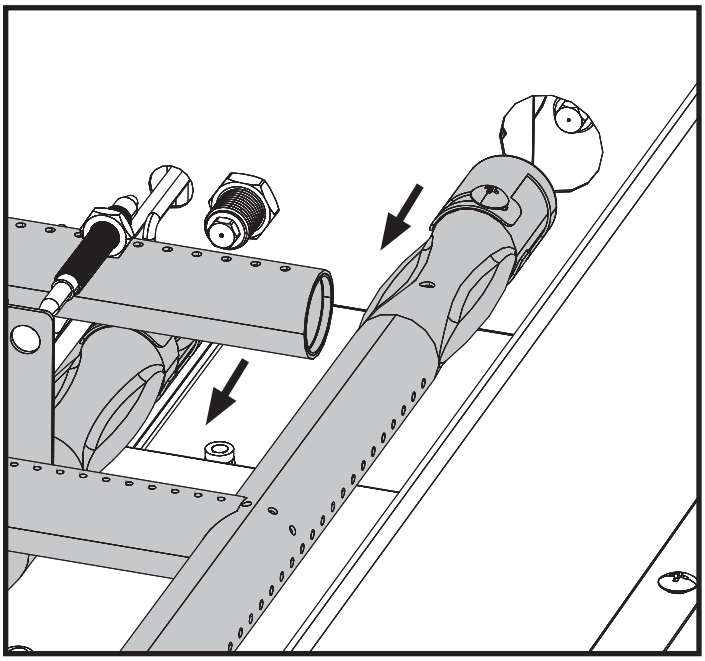
3. Retire la tuerca hexagonal trasera del sensor de calor (la tuerca hexagonal delantera permanece en su lugar). Retire el tornillo del electrodo. Tenga cuidado de no doblar la punta del cable del electrodo ni romper el eje del electrodo cerámico.



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

CUIDADO Y MANTENIMIENTO





4. Quite un tornillo de la parte posterior de cada soporte transversal del quemador. Levante la parte posterior de los quemadores hacia arriba y hacia la parte trasera de la cámara de combustión, deslizando los quemadores para alejarlos de las válvulas. Retire con cuidado el sensor de calor y el electrodo del soporte del quemador.
5. Revise los quemadores en busca de grietas o agujeros grandes. Si los quemadores están dañados, comuníquese con el servicio al cliente para reemplazarlos.

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

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

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

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

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

6. Siga los pasos en orden inverso para volver a montar los quemadores en la cámara de combustión.

CÓMO GUARDAR SU PLANCHA:

- Asegúrese de que todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas LP estén en la posición OFF.
- Desconecte el regulador de la válvula del tanque de gas LP.
- Limpie y seque todas las superficies.
- Cubrir ligeramente los quemadores con aceite de cocina evitará que se oxiden en exceso.
- Sazone la superficie de la plancha.
- Si la plancha se va a almacenar en interiores, retire el tanque de gas LP del carro y guárdelo al aire libre en un área bien ventilada lejos de la luz solar directa. Cubra la plancha y guárdela en un lugar fresco y seco.
- Si la plancha se almacenará al aire libre, use una cubierta para la plancha para protegerla de los elementos.

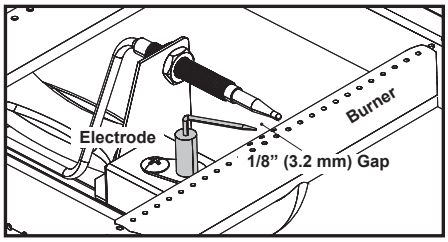
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El quemador no enciende usando el encendedor.	La válvula del tanque de gas LP está cerrada.	Asegúrese de que el regulador esté correctamente conectado al tanque de gas LP. Gire la válvula del tanque de gas LP en sentido antihorario para abrir.
	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, cámbielo o compre un tanque de gas LP lleno.
	La pila no está instalada correctamente.	Asegúrese de que los extremos **+** y **–** de la pila están orientados correctamente. El extremo **+** debe estar hacia el botón de encendido.
	Pila con poca energía o agotada.	Sustitúyala por una nueva pila alcalina AA.
	El botón de encendido no está instalado correctamente.	Desenrosque el botón de encendido y vuelva a instalarlo. Asegúrese de que las roscas estén alineadas y encajen completamente.
	Alambres o electrodos cubiertos con residuos de cocción.	Limpie el cable y/o el electrodo con alcohol isopropílico.
	El electrodo y los quemadores están mojados.	Séquelos con un paño limpio.
	Electrodo agrietado o roto, hay chispas en una grieta.	Póngase en contacto con servicio al cliente para obtener piezas de repuesto.
	Mal funcionamiento del encendedor.	Póngase en contacto con servicio al cliente para obtener piezas de repuesto.
El quemador no se enciende con un fósforo.	La válvula del tanque de gas LP está cerrada.	Asegúrese de que el regulador esté correctamente conectado al tanque de gas LP. Gire la válvula del tanque de gas LP en sentido antihorario para abrir.
	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, cámbielo o compre un tanque de gas LP lleno.
	Obstrucción del flujo de gas.	Limpie los tubos de los quemadores y verifique que no haya mangueras de gas dobladas o torcidas.
	Desconexión del quemador a la válvula.	Vuelva a conectar el quemador y la válvula.
	Puertos del quemador obstruidos o bloqueados.	Limpie los puertos del quemador.
Patrón de llama irregular. La llama no recorre todo el largo del quemador.	Los puertos del quemador están obstruidos o bloqueados.	Limpie los puertos del quemador.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El exceso de grasa se acumula en la superficie de la plancha mientras se cocina.	Estufa no ajustada para drenaje de grasa.	Con la llave incluida, gire las patas de la cubierta para subir o bajar la cubierta hasta que la grasa fluya hacia el drenaje.
Código de error **ErrF**	1. Cilindro de propano vacío. 2. Pasó demasiado tiempo después de que se encendió la válvula antes de que se activara el sensor de llama. 3. Falla del sensor de llama o falla del sensor de llama para detectar la llama. 4. Primera vez que enciende la plancha después de conectar el tanque de propano. 5. Punta del electrodo fuera de posición.	1. Compruebe el nivel de combustible en el cilindro. 2. Espere 5 minutos para que se disipe el combustible y vuelva a intentar el encendido. 3. Revise el sensor de llama para ver si hay acumulación de carbón. 4. Compruebe que el sensor de llama esté en contacto con la llama piloto. 5. Asegúrese de que haya un espacio de 1/8” (3,2 mm) entre la punta del electrodo y el quemador. La punta del electrodo debe apuntar directamente al orificio del puerto del quemador. 
	6. Mal funcionamiento del encendedor. 7. Cable del encendedor pellizcado o formando un arco detrás del panel de control.	6. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. 7. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Código de error **Err1**	El sensor de temperatura está desconectado.	1. Compruebe el sensor de temperatura y su cableado en busca de daños. 2. Asegúrese de que el sensor de temperatura esté bien conectado al controlador. 3. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Código de error **Err2**	El sensor de temperatura tiene un cortocircuito eléctrico.	1. Inspeccione el cableado del sensor de temperatura en busca de áreas donde el aislamiento pueda estar cortado o pellizcado entre los componentes metálicos. 2. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Código de error **Err3**	La válvula solenoide 1 no funciona.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Código de error **Err4**	La válvula solenoide 2 no funciona.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

El aparato ha sido fabricado bajo los más altos estándares de calidad y mano de obra. 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.

Número de modelo: 2023050166

Este dispositivo cumple con la parte 15 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

(1) Es posible que este dispositivo no cause interferencias dañinas, y
(2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida la interferencia que pueda provocar un funcionamiento no deseado.

Advertencia: Los cambios o modificaciones a esta unidad que no estén expresamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Nota: Este equipo ha sido probado y se encontró que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de conformidad con la parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra las interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y se utiliza según lo indicado en las instrucciones, puede producir interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se puede garantizar que no se produzcan interferencias en una instalación concreta. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir las interferencias mediante una o varias de las siguientes medidas:

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

Importador: LOCO-CRAZY GOOD COOKERS, LLC
Dirección: 506 Manchester Expressway, Suite A2, Columbus, GA 31904
Número de teléfono: 800-391-0436

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

Conéctese con nosotros @lococookers • lococookers.com
#whatchagriddlin

Hecho en China