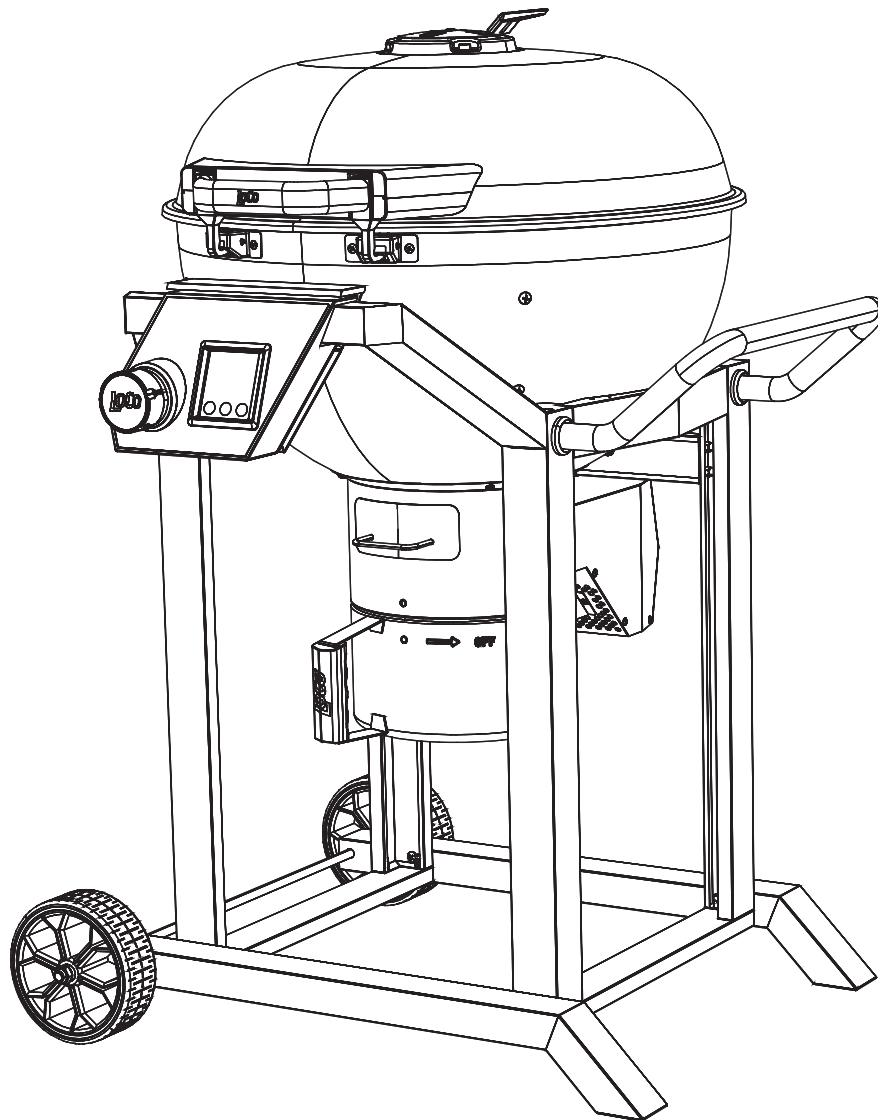




**Owners Manual
Assembly Instructions**

22" Kettle Grill with SmartTemp™

Model: 2023060113



⚠ 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.

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.

CARBON MONOXIDE

HAZARD

- Burning wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal and propane gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.

- **DO NOT** burn wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal or propane inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.

- **USE ONLY OUTDOORS** where it is well ventilated.

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.

**CHARCOAL OR WOOD CHUNKS DO NOT
COME WITH THIS PRODUCT.**

TABLE OF CONTENTS

Warnings	2, 4-5
Parts Diagram	6
Parts List	7
Hardware	8
Assembly Instructions	9-15
Operation	16
Care and Maintenance	17
Control Panel	18
Grilling Techniques	19-20
Troubleshooting	21
Warranty	23

WARNINGS

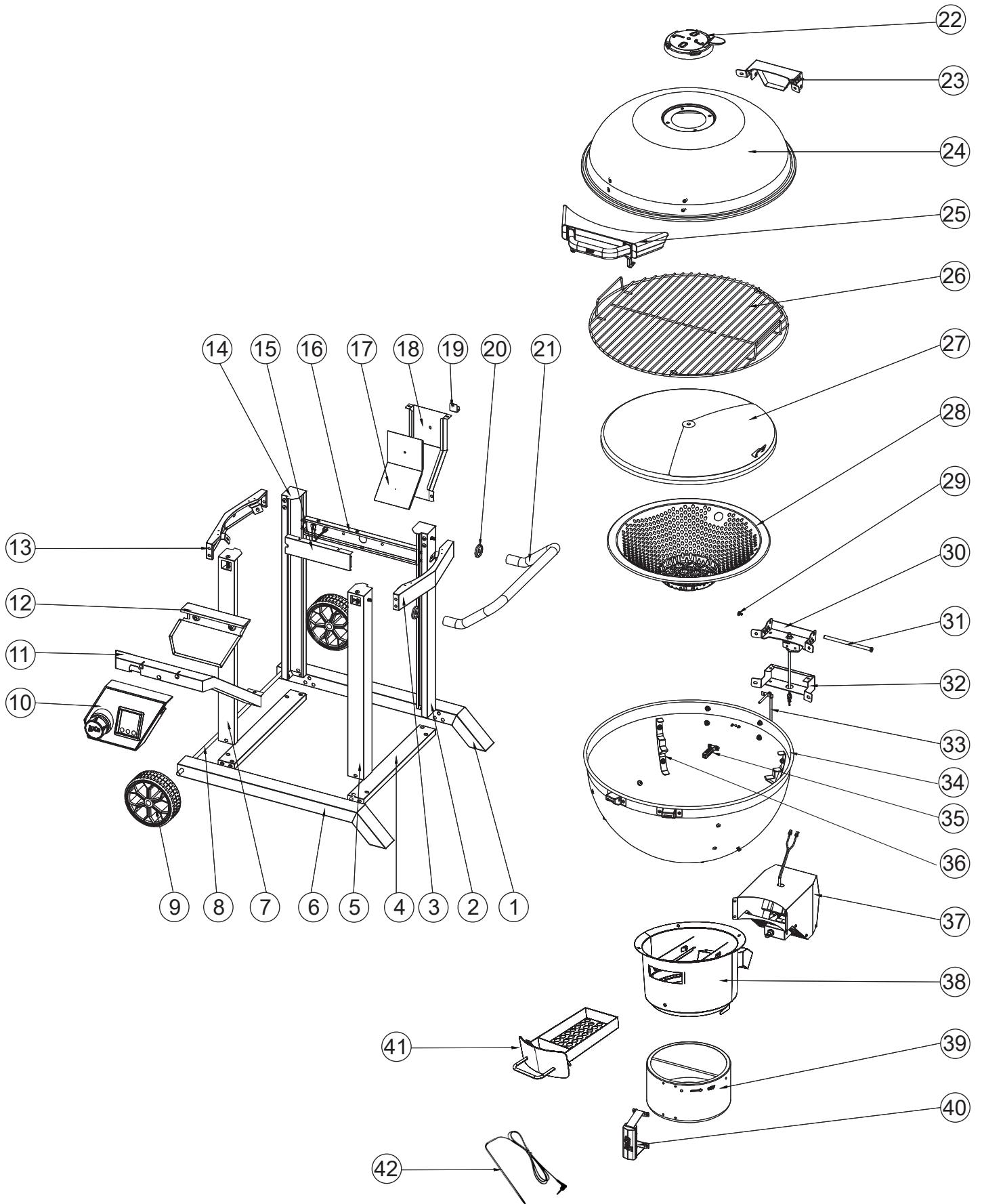
SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 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 **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 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 grease, have a Type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of a 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.
- To avoid flashback, always use vent function prior to opening grill lid.
- 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.
- 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. Closed-toed shoes should always be worn during operation of this appliance.
- Use caution when in close proximity to this appliance. Avoid bumping of or impact with the appliance during operation. Falling or tripping near the appliance may result in personal injury or property damage.
- Use caution when placing anything on the cooking surface while the appliance is in operation.
- Keep the area adjacent to the appliance clear of debris and free of anything flammable or combustible.
- 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.
- Grill is for **OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY**.
- 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.

WARNINGS

- Use only factory-authorized replacement parts. The use of any part that is not factory-authorized can be dangerous.
- 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 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.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around grill during or following its use until it has cooled.
- Never use glass, plastic, or ceramic cookware in grill. Never place empty cookware in grill while in use.
- Do not store grill with hot ashes or charcoal inside grill. Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- Do not touch HOT surfaces
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking grates with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the grill.
- Never leave HOT coals or ashes unattended.
- Do not remove ashes while ashes and charcoal are HOT.
- Use protective gloves when handling this grill or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy fireplace tools when adding wood or charcoal.
- Never use charcoal lighting fluid, gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode causing injury or death. Always follow specific lighting instructions for this grill.
- Never overfill charcoal bowl. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following: 1) Do not plug in the appliance until fully assembled and ready for use. 2) Use only approved grounded electrical outlet. 3) Do not use during an electrical storm. 4) Do not expose appliance to rain or water at any time.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used: 1) The cord rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2) the cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
- The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."

PARTS DIAGRAM



PARTS LIST

Part #	Description	Qty	Part #	Description	Qty
1	Rear Foot	1	22	Lid Vent	1
2	Right Rear Leg Assembly	1	23	Grill Hinge	1
3	Right Top Brace	1	24	Lid Assembly	1
4	Bottom Brace	2	25	Lid Handle	1
5	Right Front Leg Assembly	1	26	Cooking Grate	1
6	Front Foot	1	27	Heat Deflector	1
7	Left Front Leg Assembly	1	28	Charcoal Bowl	1
8	Wheel Axle	1	29	Hinge Pin Retaining Screw	1
9	6" Wheels	2	30	Hinge Cover	1
10	Controller Assembly	1	31	Hinge Pin	1
11	Controller Beam Assembly	1	32	Switch Cover Plate	1
12	Controller Heat Shield	1	33	Temperature Probe	1
13	Left Top Brace	1	34	Fire Bowl	1
14	Left Rear Leg Assembly	1	35	Temperature Probe Cover	1
15	Rear Beam Cover	1	36	Cooking Grate Supports	4
16	Rear Cross Brace	1	37	Fan Cover Assembly	1
17	Wire Cover	1	38	Ash Cup Support Ring Assembly	1
18	Hinge Support	1	39	Ash Cup	1
19	Heat Deflector Storage Bracket	1	40	Ash Cup Handle	1
20	Handle Bezel	2	41	Starter Tray	1
21	Cart Handle	1	42	Meat Probe	1

Contact customer service if any parts are missing, damaged or if replacement parts are needed.

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

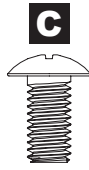
HARDWARE



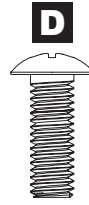
M4x10 Screw
Qty. 20



M4x35 Screw
Qty. 2



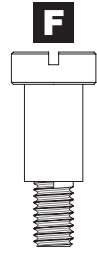
M6x12 Screw
Qty. 48



M6x20 Screw
Qty. 2



M6x28 Screw
Qty. 5



Side Table Pegs
Qty. 4



M6x16 Screw
Qty. 4



M4 Nut
Qty. 10



M6 Nut
Qty. 10



M10 Nut
Qty. 2



M4 Washer
Qty. 6

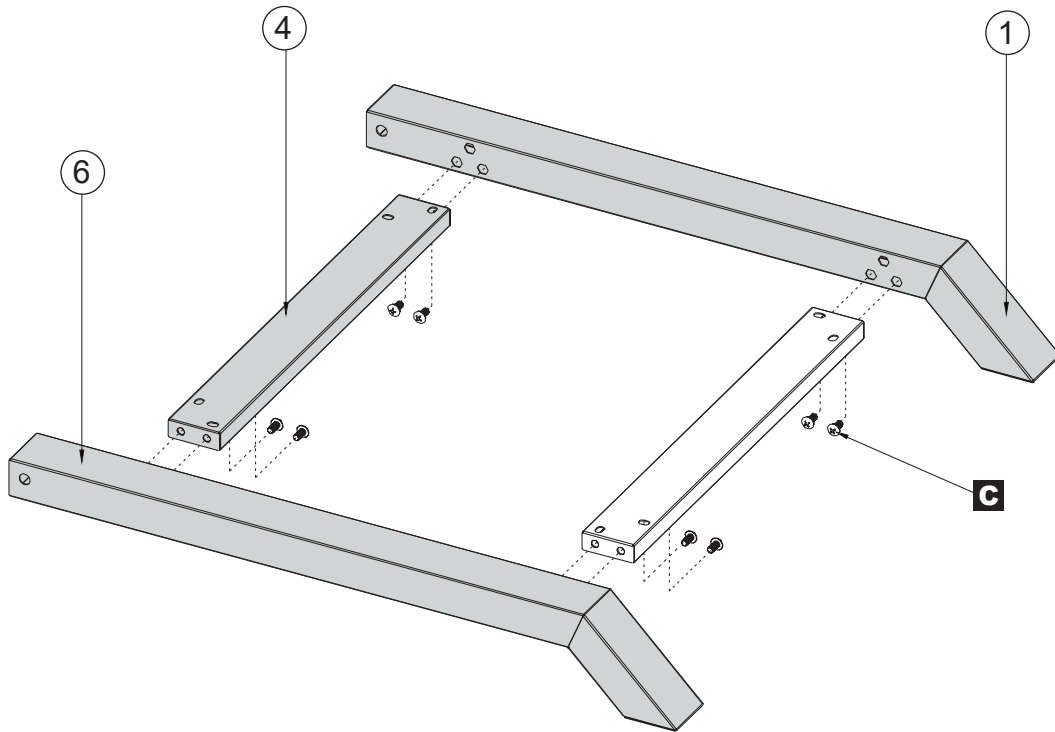


M6 Washer
Qty. 18

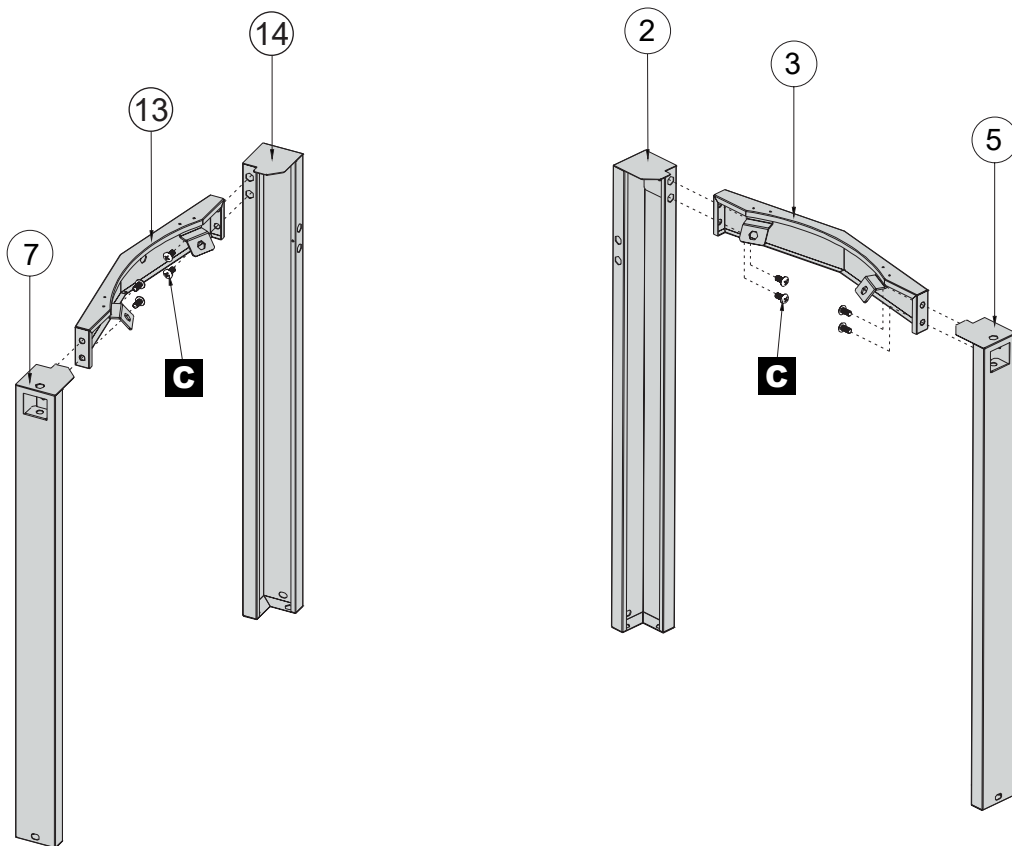
Tools required: Phillips head screwdriver • Flat head screwdriver • Adjustable wrench
(Not included)

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1

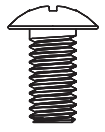


2

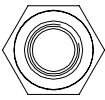


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

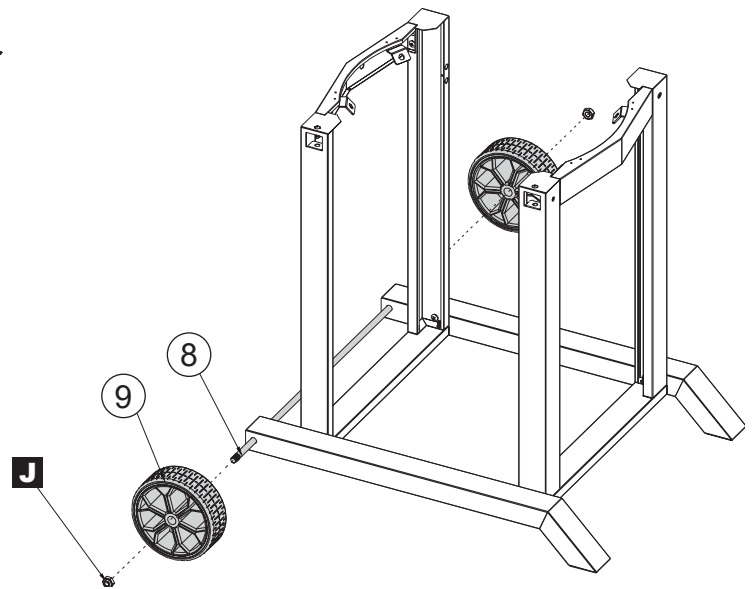
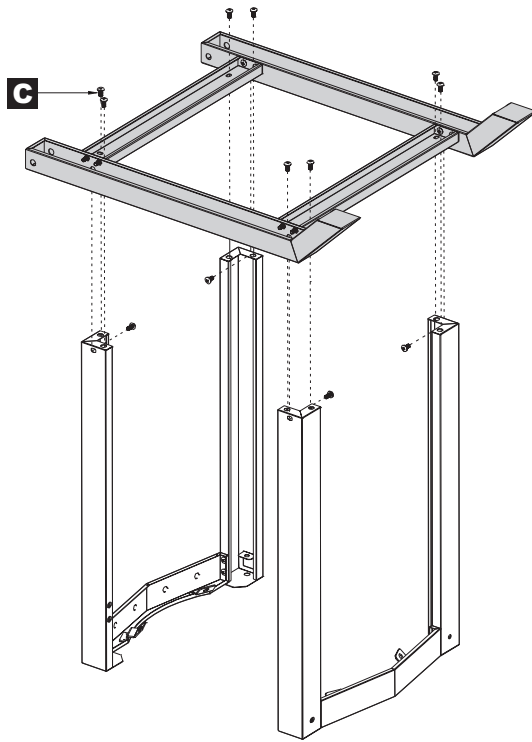
3



C
x12



J
x2



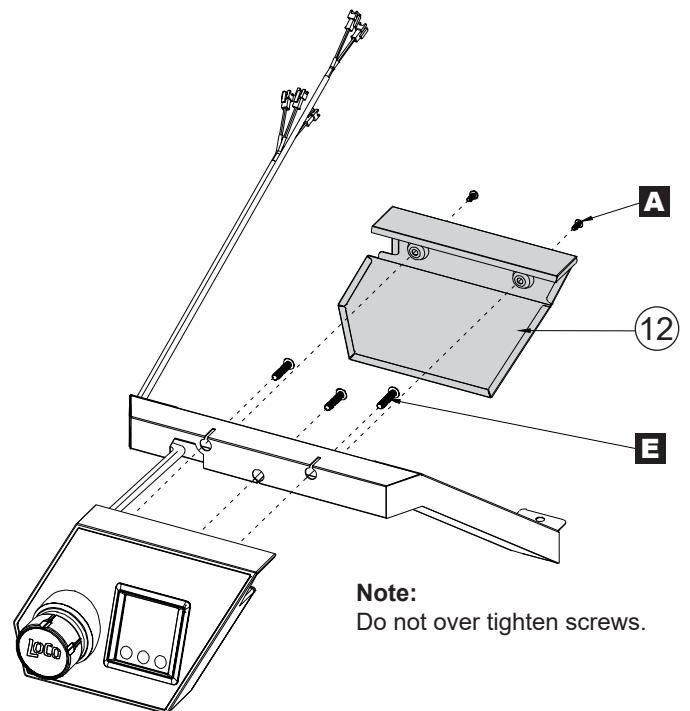
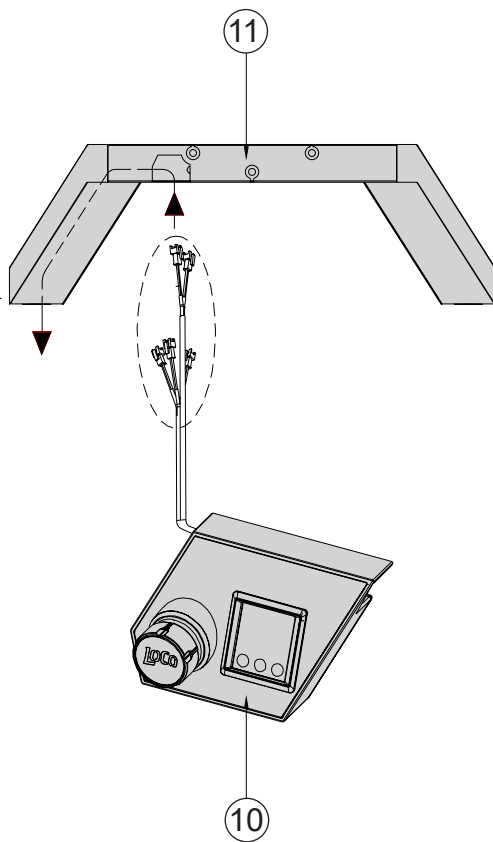
4



E
x3



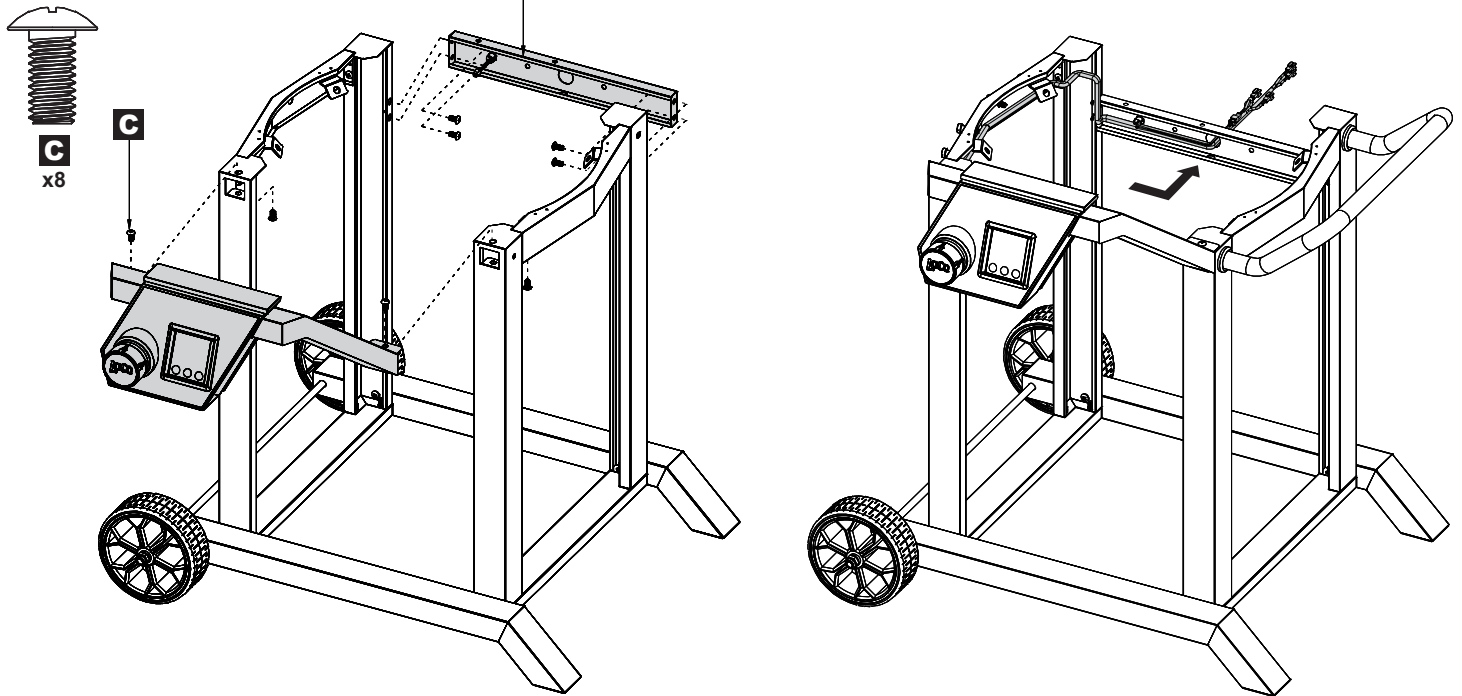
A
x2



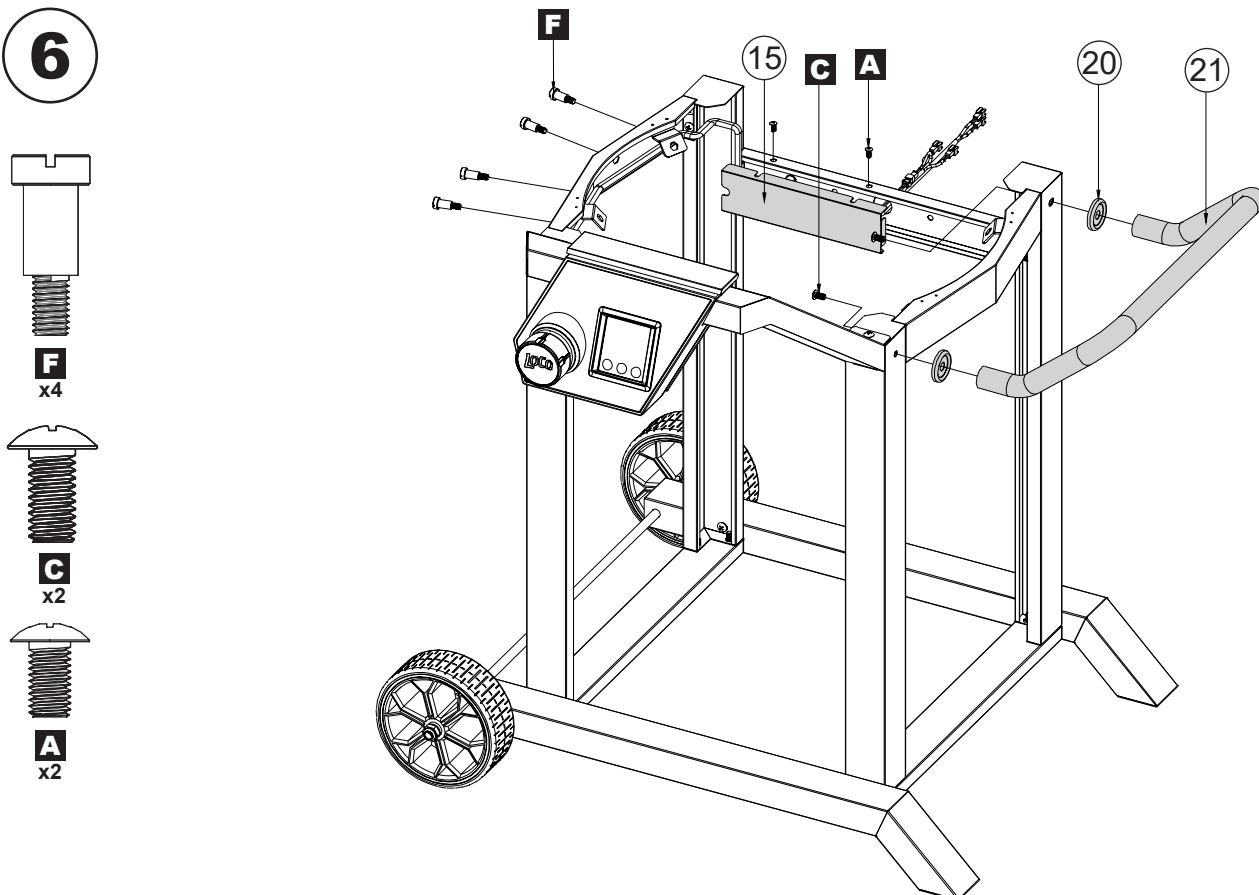
Note:
Do not over tighten screws.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

5

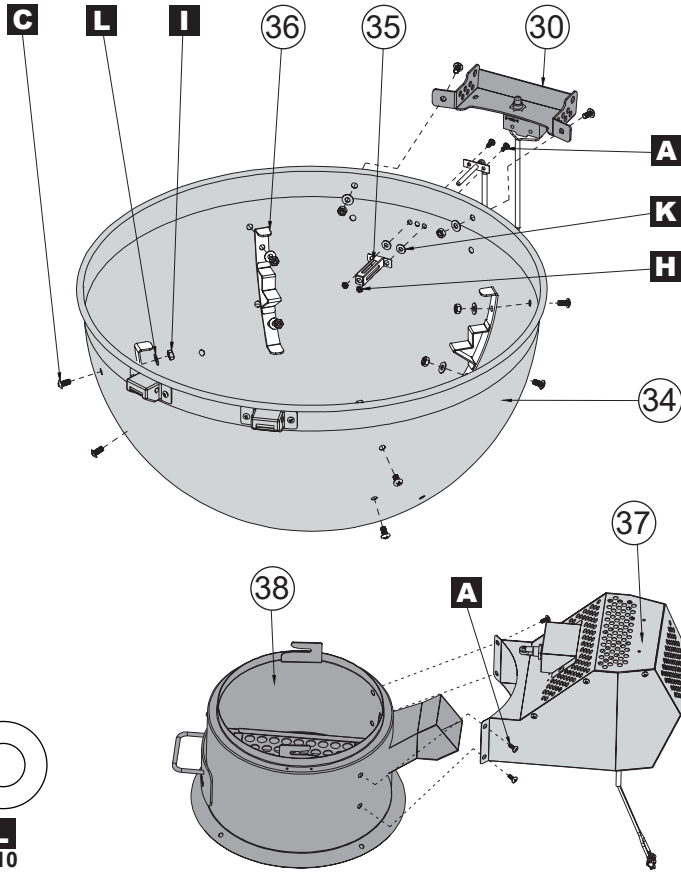


6

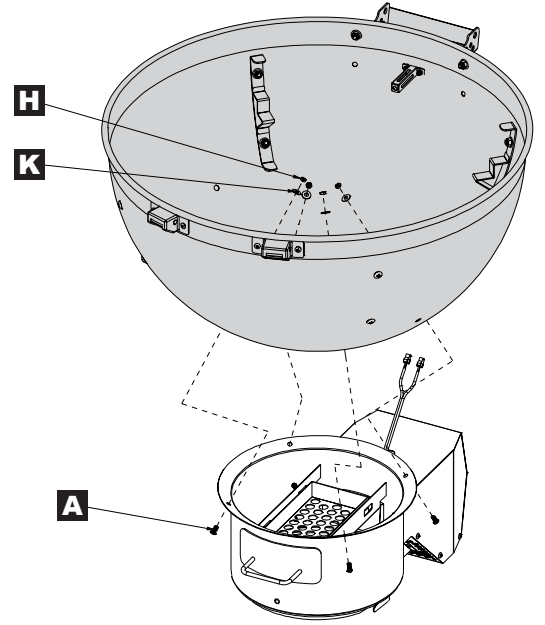


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

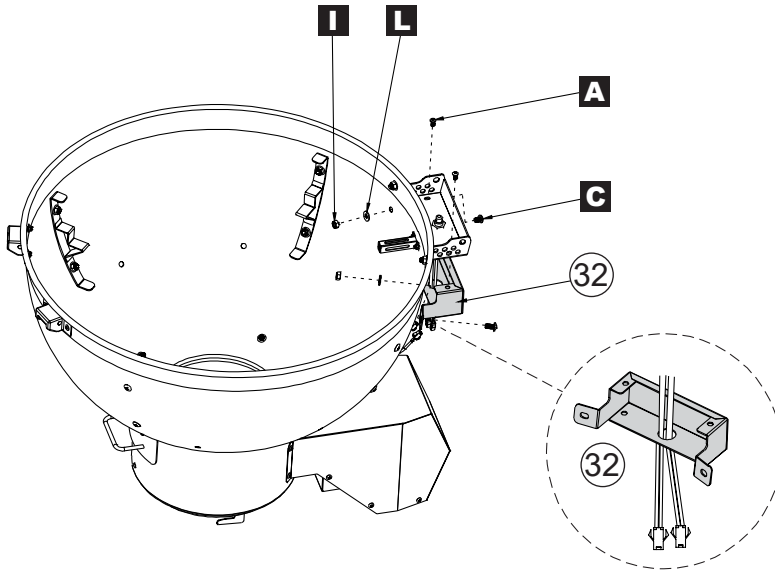
7



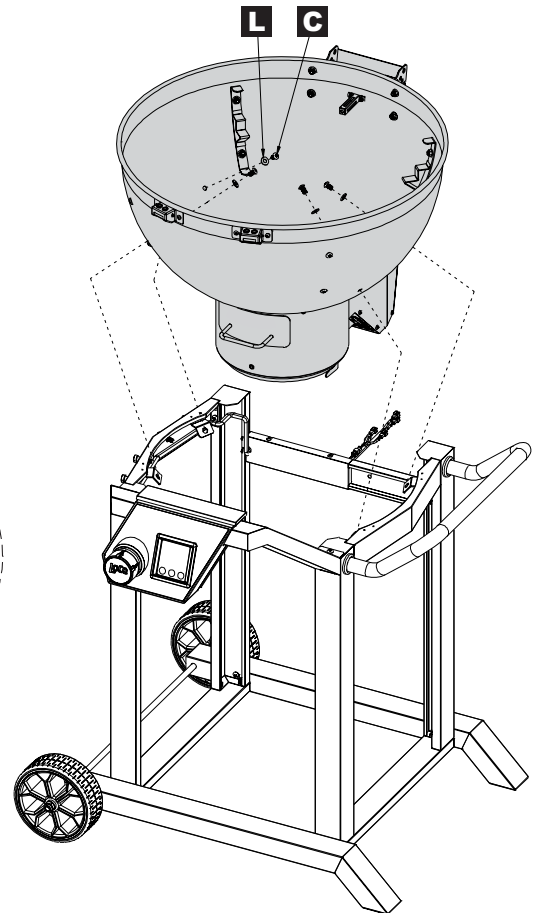
Note:
Do not over tighten screws.



8

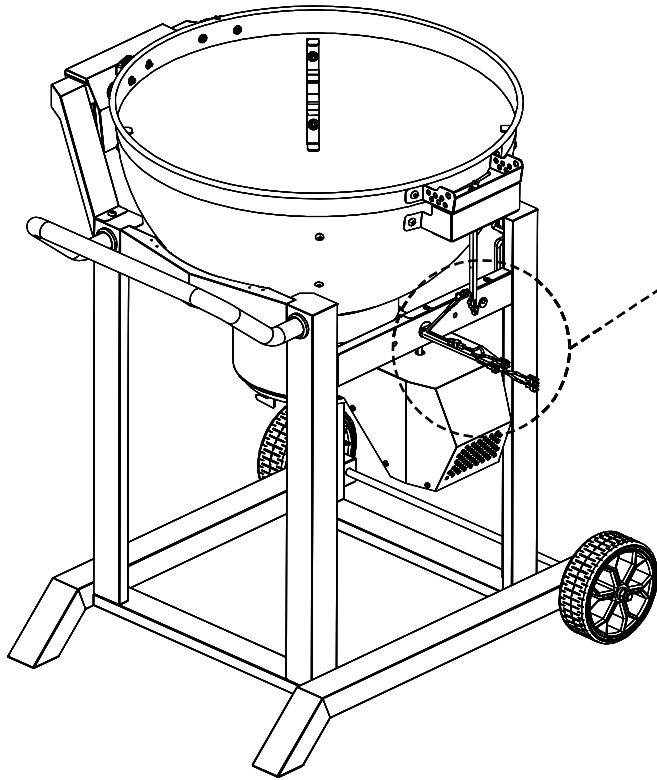


Note:
Do not over tighten screws.

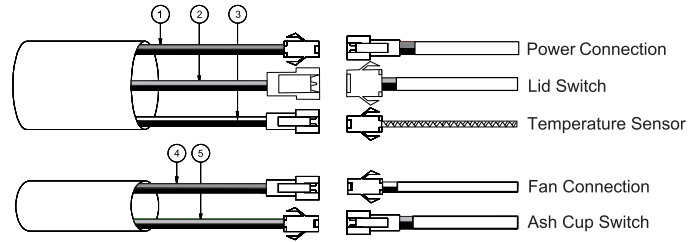


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

9

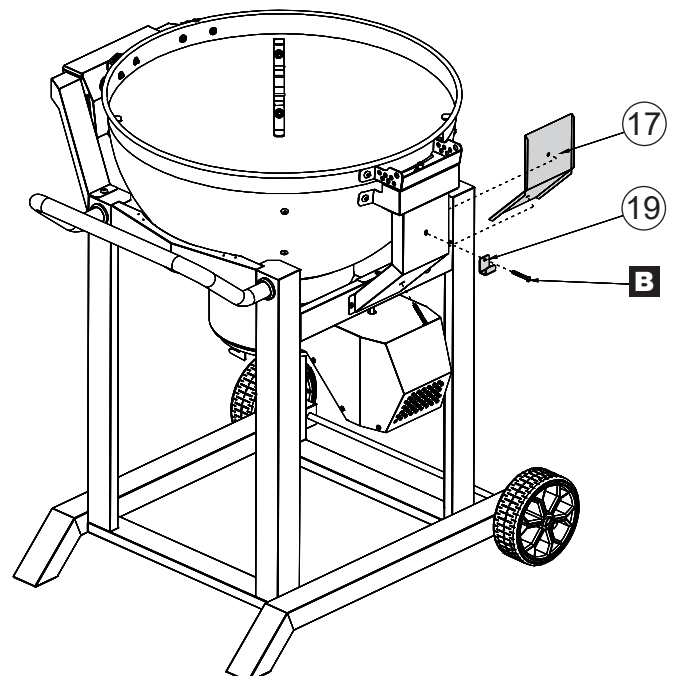
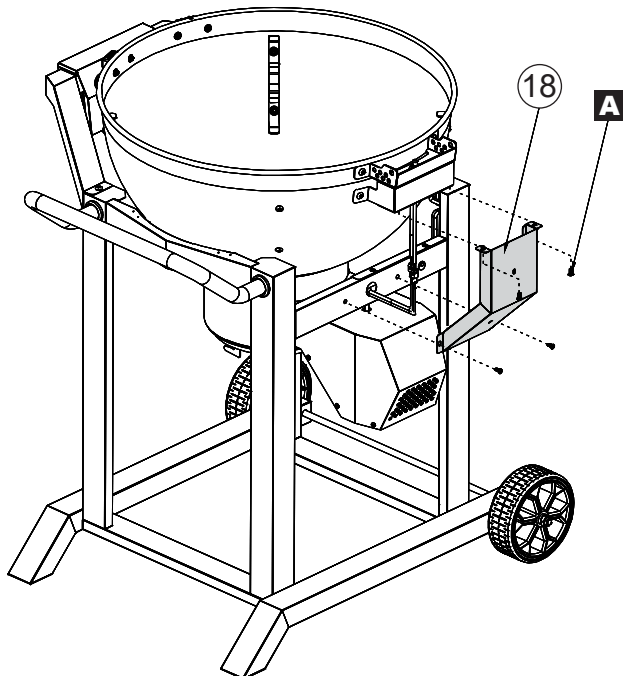


Schematic Diagram of Connection Terminal



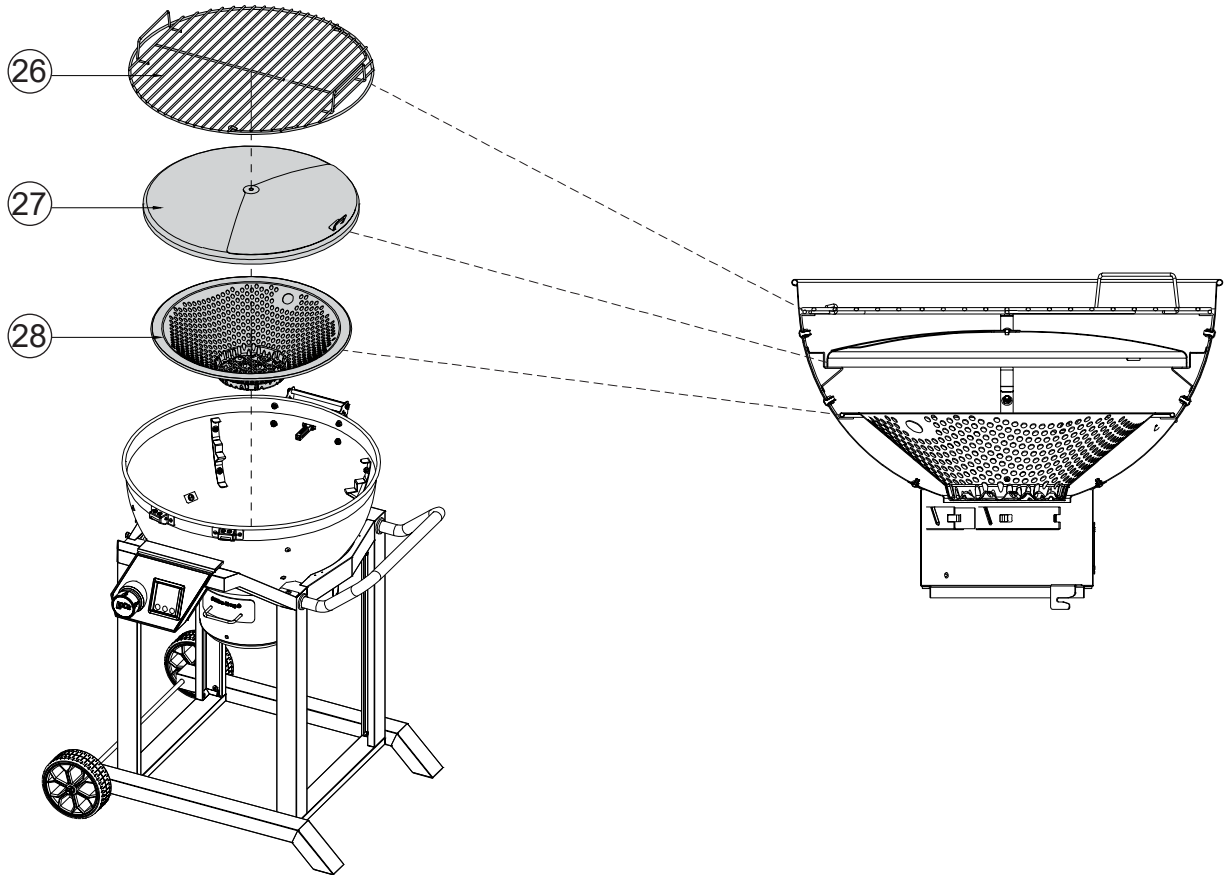
1. Power connection - Red and Black wiring with socket connects to plug with Red and Black wiring.
2. Lid switch connection - Grey and Black wiring with socket connects to plug with Grey and Black wiring.
3. Temp sensor socket connects to the plug with Black and White wiring.
4. Fan connection - Orange and Black wiring with socket connects to plug with Black and Black wiring.
5. Ash cup switch connection - Green and Black wiring with socket connects to plug with Green and Black wiring.

10

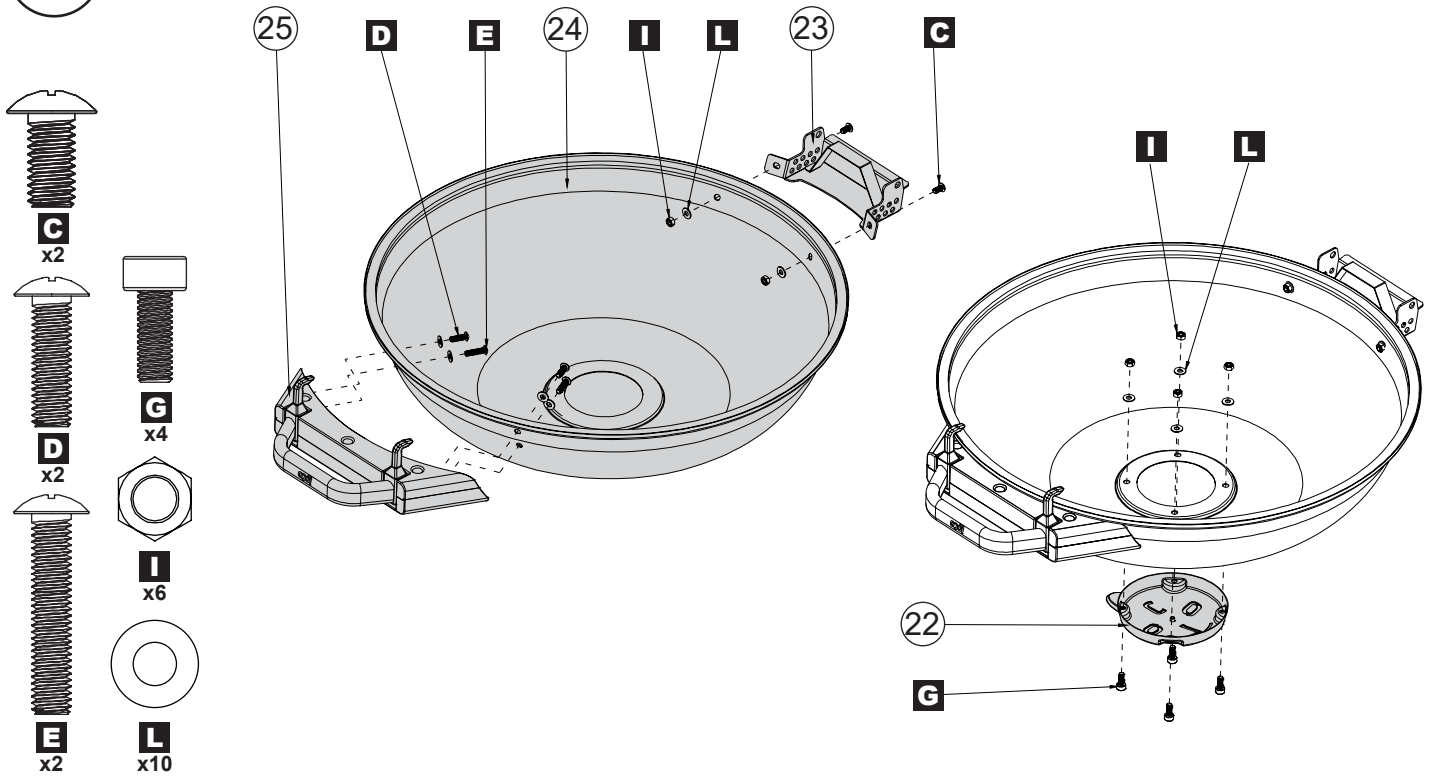


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

11

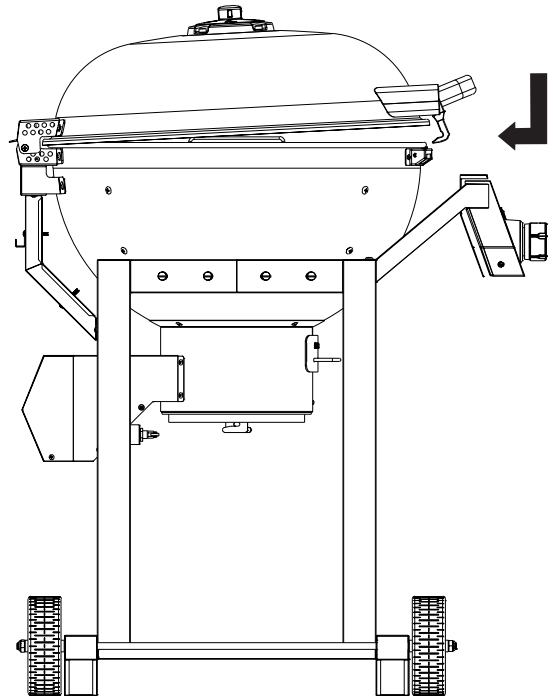
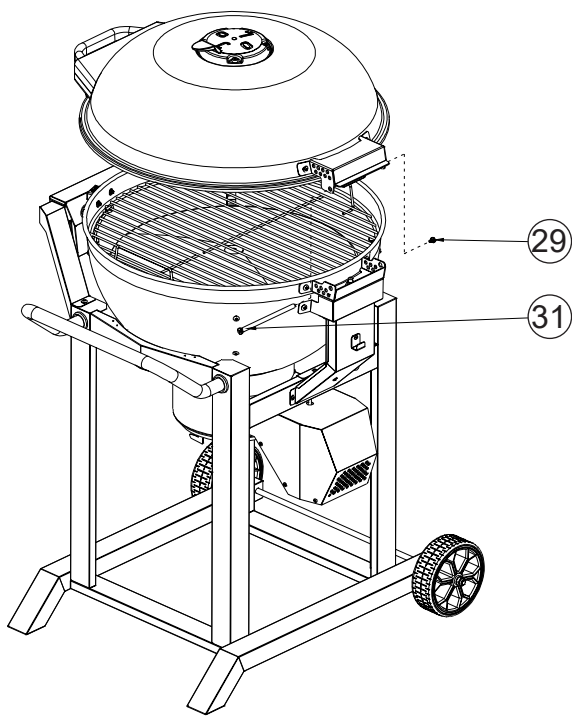


12

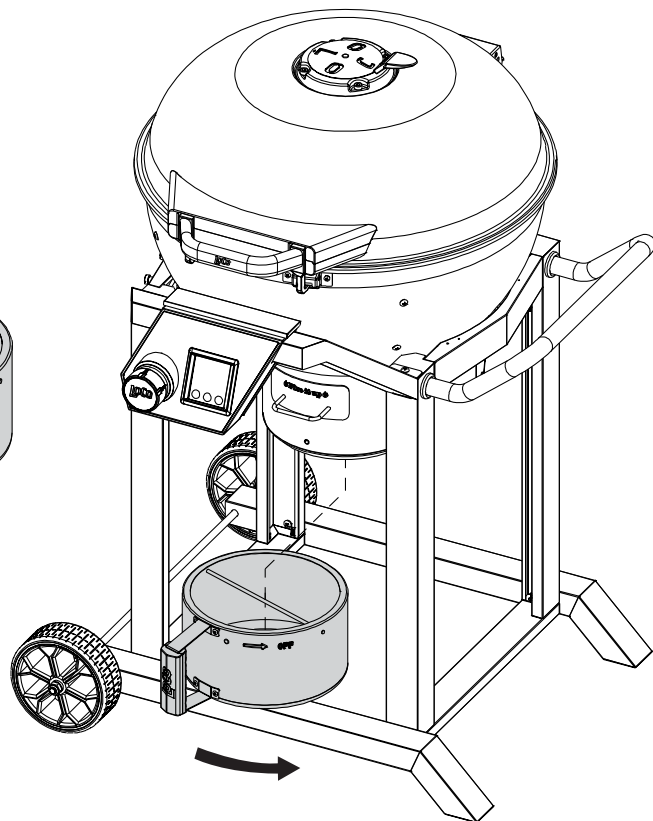
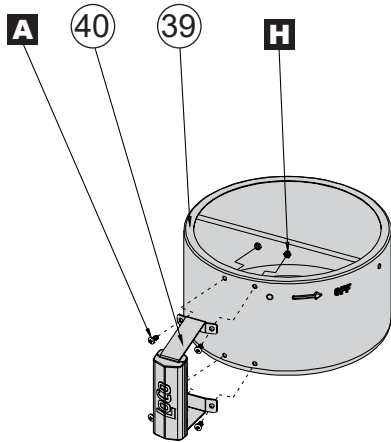


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

13



14



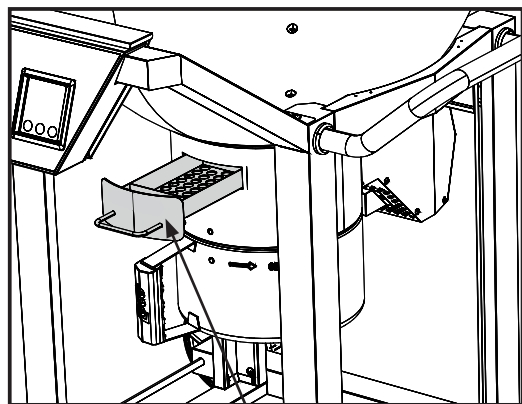
OPERATION

START UP

1. Press control knob to start grill.
2. Open grill lid and starter tray.
 - The safety switch will prevent the fan from running when lid is open.
 - Remove grate and heat deflector.
 - Charcoal and ash remaining from previous cooks should be discarded.
3. Fill bowl with charcoal briquettes or lump charcoal.
 - Approximately 10 lbs. of charcoal briquettes.
 - Approximately 8 lbs. of lump charcoal.
 - Do NOT use fast light charcoal or lighting fluid.
4. Place fire starter cube(s) or tumbleweeds in starter tray and light.
 - Push starter tray in.
 - Follow directions on fire starter cube package.

CAUTION

- Use a food safe fire starter block.
- Wear protective gloves and use caution.
- Light with lighter or match stick.



Note: Fire starter will be placed in the starter tray.

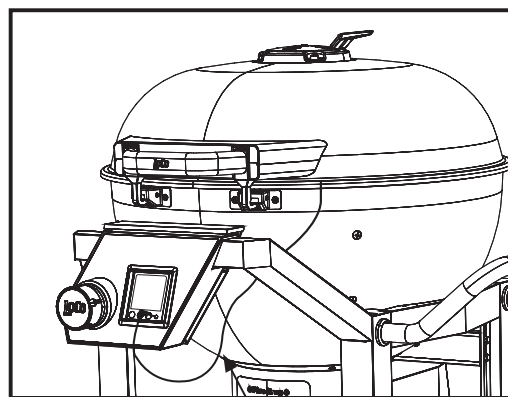
5. KEEP GRILL LID OPEN!
 - Wait 4-5 minutes after lighting the fire starter to ensure the charcoal has ignited.
 - Set the grill temperature.
6. Close the grill lid.
 - The fan will be active.
 - Keep the top vent open.
 - Wait for grill to reach desired temperature.
 - Adjust the top vent but do not close all the way.

WARNING

To avoid flashback, always use vent function prior to opening grill lid.

MEAT PROBE

1. Plug meat probe into controller
2. Feed the cord and probe between the lid and base



Meat Probe

SAFE GRILLING TEMPERATURES

BEEF	145F - 165F
PORK	160F - 175F
FISH	145F
CHICKEN	165F

SHUTDOWN

1. Turn controller off by depressing the control knob for 3 seconds.
2. Close grill lid and vent.
 - The grill will starve the charcoal of oxygen. The unused charcoal can be saved for the next cook.

ADD SMOKE

Method 1:

Mix wood chunks with charcoal.

- *Note: Never use more than 1/2 lbs. of wood chunks throughout the charcoal basket.*

Method 2:

Place wood chips in the starter tray. The hot charcoal embers will fall on the wood chips causing it to burn slow, and release smoke flavor into the grill.

- *Note: Never use more than 1/4 lb. of wood chips in the starter tray. Only chips should be used in the tray. Chunks can be mixed with charcoal.*

CARE AND MAINTENANCE

SEASONING

Pre-seasoning will rid your grill of chemicals and oils left over by the manufacturing process, allowing them to burn off.

PRE-SEASON GRILL PRIOR TO FIRST USE.

Seasoning for the First Time:

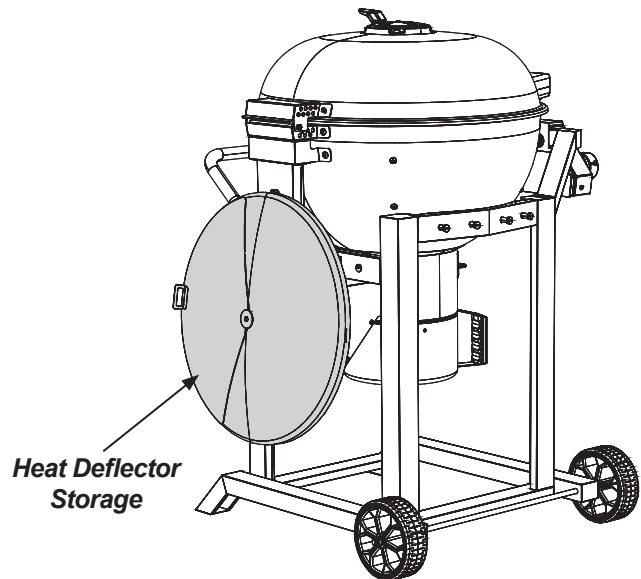
1. Fill the charcoal basket 1/4 to 1/2 full.
2. Start the grill using the start-up instructions and set the temperature to 250F for 60 minutes.
3. Set the temperature to 400F for 30 minutes.
4. Shut down the grill.
5. Allow grill to cool.

PROPER CARE AND MAINTENANCE WILL KEEP YOUR APPLIANCE OPERATING SMOOTHLY.

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 to the OFF position before cleaning.
- Unplug your grill
- Clean the temperature probe with mild dish detergent to ensure accurate grill temperatures.
- Clean ash cup after ashes are cold. To remove buildup, residue, and dust, remove ashes after every use. This will help prolong the life of the ash tray.
- To remove the ash from the ash cup, rotate the handle counterclockwise to disengage the cup from the housing. Then discard ashes. Align the pan back to the housing and rotate clockwise to secure back in place.

- Use a standard grill brush to clean cooking grates and heat deflector. Do this before and after use. Mild dish soap can help remove food remnants.
- Dispose of cold ashes by soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Always cover and store grill in a protected DRY AREA.
- When in storage, remember to check your grill periodically to avoid possible rust and corrosion due to moisture buildup.
- When the deflector shield is not needed, you can store it on the back of the unit as shown in the image below.



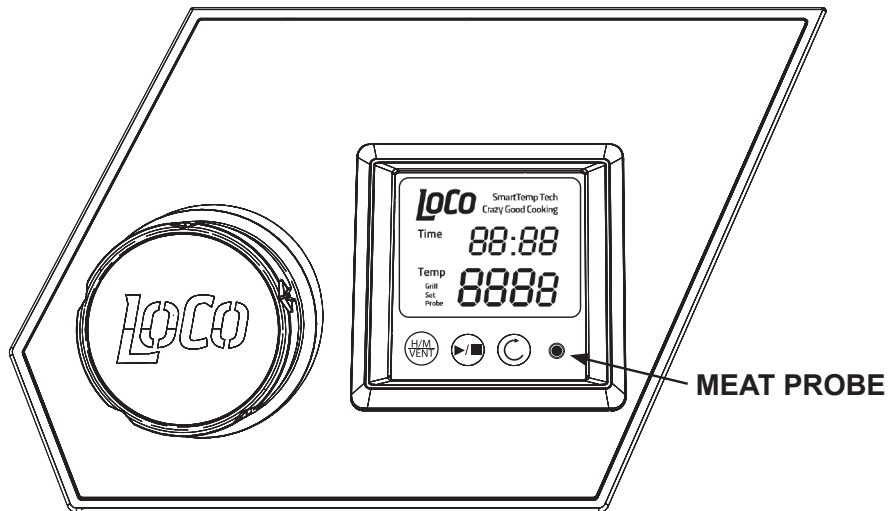
STAND AND LID:

- The grill stand 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.

⚠ CAUTION ⚠

- Allow appliance to fully cool to 115°F (46°C) before performing any cleaning.
- Keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

CONTROL PANEL



Control Knob

1. Press start to light up the screen.
2. Left-handed "+"
3. Right-handed "-"
4. Long press for 3 seconds to turn off the system and turn off the screen.
5. After setting the temperature, there will be no action for 5 seconds, and the setting temperature will stop flashing and save
6. Set the temperature again from the last value.
7. After the completion of step 1, if there is no action within 15 seconds, return to the main screen and display the grilling net temperature.
8. When adjusting the knob, don't stop the fan.



Start / Stop

When the required time is set, press once to confirm and start timing. Press again to pause timing.

When the set time is up, the system will emit a 3 beep prompt, press and hold for 3 seconds to return to zero.



Hour / Minute / Vent

Used to switch between hour, minute and vent. When venting the fan will run for 15 seconds.

When the display and knob turn green open 1/2", count 3 seconds, then continue to open the lid slowly.

Note:

Venting will prevent grill flashback. Flashback is a surge of white-hot heat caused by a rush of oxygen. To avoid dangerous flashbacks, use the vent function everytime you open the grill lid.



Cycle

1. Press once to select the set time.
2. Press twice to select the set temperature. After 15 seconds selection will return to the main screen.
3. Press 3 times to display the set temperature. After 15 seconds selection will return to the main screen.
4. Press 4 times to display the probe temperature. After 15 seconds selection will return to the main screen.



Displays the grilling net temperature.



Press the cycle key 3 times to display the set temperature.



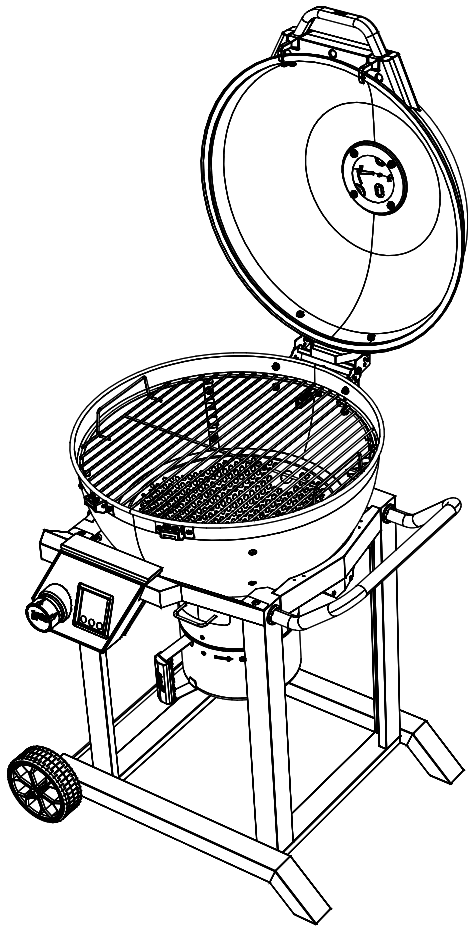
Press the cycle key 4 times to display the temperature of the meat temperature probe.

GRILLING TECHNIQUES

GRILLING DIRECTLY

GRILLING DIRECTLY IS GREAT FOR SMALLER CUTS OF MEAT AND OTHER FOOD THAT CAN COOK QUICKLY. YOU CAN ACHIEVE THOSE GREAT LOOKING GRILL MARKS WITH THIS METHOD.

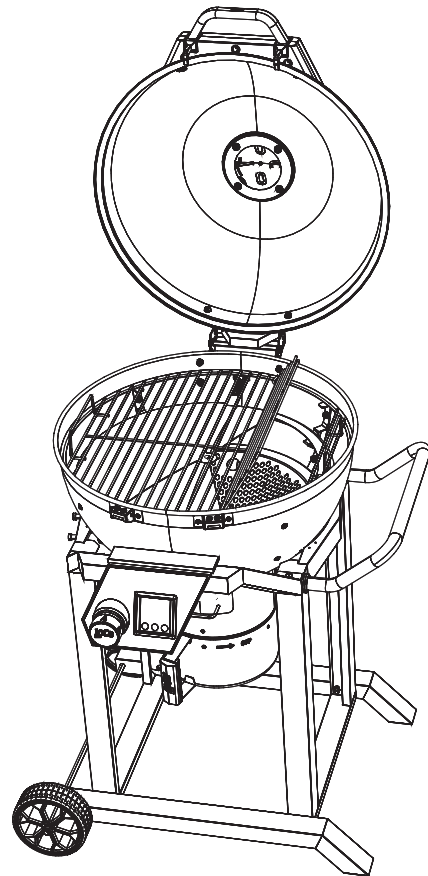
- The heat deflector is not needed using this method. However, you can use the heat deflector by rotating it to the open position. Use this method for searing and reverse searing.



GRILLING INDIRECTLY

GRILLING INDIRECTLY OR NOT COOKING OVER THE COALS, IS COMMON FOR SMOKING FOOD LOW AND SLOW.

- The heat deflector is used during this method. Typically this method is used in longer cooks and for larger cuts of meat. The food is cooked at temperatures under 275F for many hours to render the fat and make the meat tender.
- When cooking indirectly, make sure to position the heat deflector window in accordance with the grate hinge. This will make adding more charcoal or wood easier.



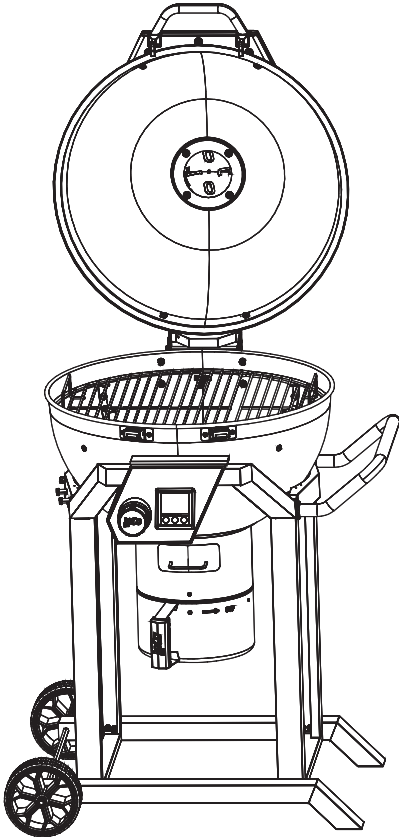
NOTE: When you are done cooking, turn the controller off and unplug the adaptor from the outlet and unit. Close the air damper at the top. This will cut off the air supply to the coals and allow the grill to begin cooling down. Once cool to the touch, you can place your cover on the grill and store out of the way until next use.

GRILLING TECHNIQUES

GRILL WITH LID OPEN

TO GRILL WITH THE LID OPEN, FOLLOW THE START UP SECTION (PAGE 17) AND SELECT YOUR TEMPERATURE.

- Close the lid and allow the grill to reach the desired temperature.
- Once the temperature is reached, vent and open the lid to begin grilling.



NOTE: If any flare ups are encountered, close the lid to snuff the flame out.

COOKING WITH THE MEAT PROBE

FOR LARGER CUTS OF MEAT, YOU WILL WANT TO USE THE MEAT PROBE INCLUDED WITH THIS GRILL. FOLLOW DIRECTIONS ON PAGE 16 FOR SET UP.

1. Insert the probe into the center of the meat being careful to avoid any bones.

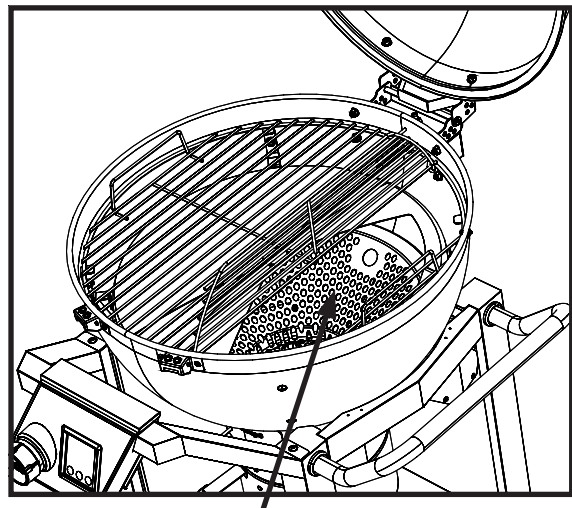
2. Press the “Cycle” button four times to display the meat probe temperature. After 15 seconds the display will return back to the main menu showing the grill temperature.
3. When the desired internal temperature is reached, pull the probe and remove your meat from the grill.

NOTE: Hand wash the probe in warm soapy water. Do not get the connecting end wet.

ADDING CHARCOAL OR WOOD DURING COOK

TO ADD CHARCOAL OR WOOD CHUNKS PLEASE USE TONGS AND HEAT RESISTANT GLOVES.

- Lift the hinged cooking grate up with tongs.
- Carefully toss in extra charcoal or wood chunks.
- Rotate the grate back down.
- For a hint of smoke flavor, add wood chips to the starter tray.



Add Charcoal or Wood Chunks Here

⚠ **CAUTION** ⚠

- The grill grate will be very hot.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Error code E1 is displayed	Temp sensor connector unplugged	Connect temp sensor plug to its connecting socket
	Temp sensor wiring has been cut	Attempt to locate damage and contact customer service for replacement
	Temp sensor damaged or inoperable	Contact customer service for replacement
Error code E2 is displayed	Temp sensor wiring has been pinched and is making connection to ground	Attempt to locate damage and contact customer service for replacement
	Temp sensor damaged or inoperable	Contact customer service for replacement
Error code E3 is displayed	Meat probe wire lead is damaged and wires are shorted together	Contact customer service for replacement
	Meat probe is damaged or inoperable	Contact customer service for replacement
Error code E4 is displayed	Fan connector unplugged	Connect fan plug to its connecting socket
	Fan wiring is damaged	Attempt to locate damage and contact customer service for replacement
	Fan is faulty	Contact customer service for replacement
Error code E5 is displayed	Fan wiring has been pinched and is making connection to ground	Attempt to locate damage and contact customer service for replacement
	Fan wiring is damaged and wires are shorted together	Attempt to locate damage and contact customer service for replacement
	Fan is faulty	Contact customer service for replacement

Model Number: 2023060113

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, INC.

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

Telephone Number: 800-391-0436

WARRANTY INFORMATION

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

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



LoCo - Crazy Good Cookers, Inc.

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



Connect with us @lococookers • lococookers.com

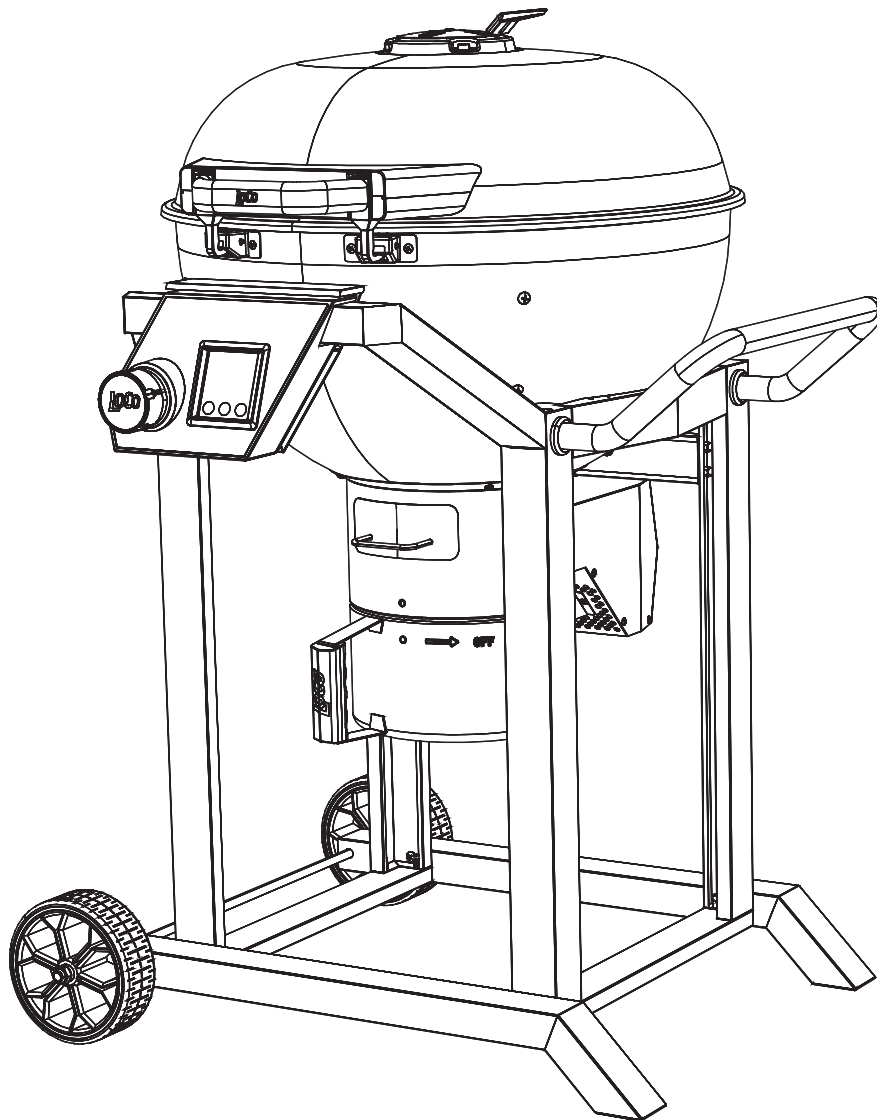
Made in China

LoCo[®]

COOKERS

Manual del propietario
Instrucciones de montaje

Parrilla redonda de 22" con SmartTemp™ Modelo: 2023060113



⚠ **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 DE MONÓXIDO DE CARBONO

- La quema de virutas de madera, trozos de madera, pellets de madera, carbón vegetal y propano emite monóxido de carbono, que no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO queme astillas de madera, trozos de madera, pellets de madera, carbón o propano dentro de casas, vehículos, tiendas de campaña, garajes o áreas cerradas.
- SOLO USAR AL AIRE LIBRE donde esté bien ventilado.

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.

ESTE PRODUCTO NO VIENE CON CARBÓN NI TROZOS DE MADERA.

ÍNDICE

Advertencias.....	2, 4-5
Diagrama de las piezas.....	6
Lista de piezas.....	7
Hardware.....	8
Instrucciones de montaje.....	9-15
Operación.....	16
Cuidado y mantenimiento.....	17
Panel de control.....	18
Técnicas de cocción a la parilla.....	19-20
Resolución de problemas.....	21
Garantía.....	23

ADVERTENCIAS

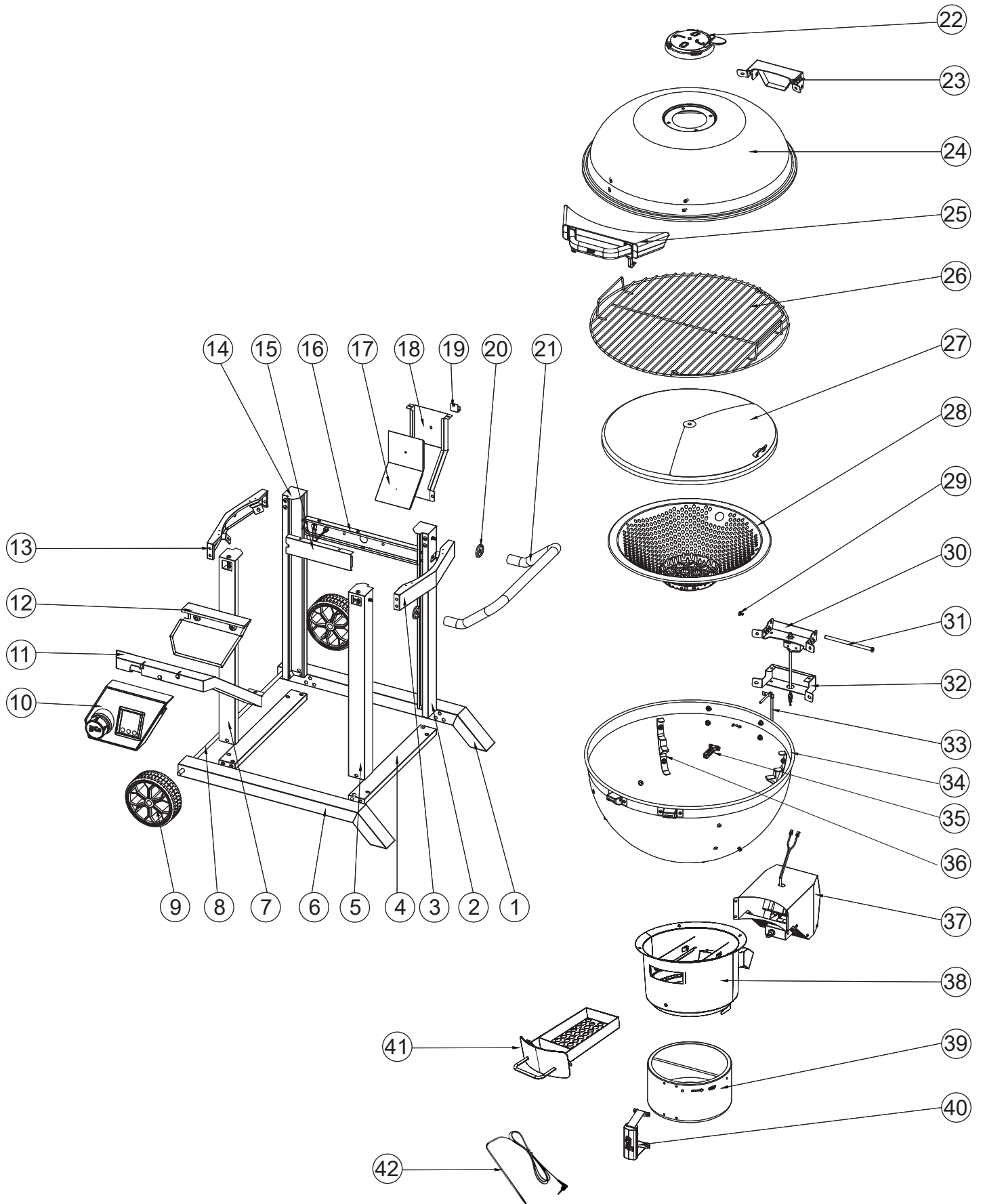
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- 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 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 alejado 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 grasa, tenga a mano un extintor de incendios de tipo BC o ABC.
- En caso de incendio por 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.
- Para evitar el retroceso de la llama, siempre active la función de ventilación antes de abrir la tapa de la parrilla.
- 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.
- 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 las superficies calientes. Durante el uso de este aparato se debe llevar siempre calzado cerrado.
- Tenga cuidado cuando esté cerca de este aparato. Evite golpes o impactos con el aparato durante el funcionamiento. Caerse o tropezarse cerca del aparato puede provocar lesiones personales o daños a la propiedad.
- Tenga cuidado al colocar cualquier cosa sobre la superficie de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.
- Mantenga el área adyacente al aparato libre de escombros y libre de cualquier cosa inflamable o combustible.
- 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.
- La parrilla es SOLO PARA USO DOMÉSTICO AL AIRE LIBRE.
- 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.

ADVERTENCIAS

- Utilice únicamente piezas de repuesto autorizadas por la fábrica. El uso de cualquier pieza que no esté autorizada por la fábrica puede ser peligroso.
- 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 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.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Nunca use utensilios de cocina de vidrio, plástico o cerámica en la parrilla. Nunca coloque utensilios de cocina vacíos en la parrilla mientras está en uso.
- No guarde la parrilla con cenizas calientes o carbón dentro de la parrilla. Solo guárdela cuando el fuego esté completamente apagado y todas las superficies estén frías.
- No toque superficies CALIENTES
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las parrillas de cocción con papel de aluminio. Esto atraparará el calor y puede dañar la parrilla.
- Nunca deje brasas o cenizas CALIENTES desatendidas.
- No retire las cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- Use guantes protectores cuando manipule esta parrilla o trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas largas y resistentes para chimenea cuando agregue leña o carbón.
- Nunca use líquido para encender carbón, gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón. Estos fluidos pueden explotar y causar lesiones o la muerte. Siempre siga las instrucciones de encendido específicas para esta parrilla.
- Nunca llene en exceso el tazón de carbón. Esto puede causar lesiones graves y daños a la parrilla.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel de aluminio, remojándolas con agua y desechándolas en un recipiente no combustible.
- Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes: 1) No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado y listo para usar. 2) Utilice únicamente tomas de corriente con conexión a tierra aprobadas. 3) No lo use durante una tormenta eléctrica. 4) No exponga el aparato a la lluvia o al agua en ningún momento.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el panel de control en agua u otro líquido.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera.
- Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado al usarlos.
- Si se utiliza un cable de extensión: 1) La clasificación del cable del cable de extensión debe ser al menos del mismo nivel que la clasificación eléctrica del aparato; y 2) el cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa donde los niños puedan tirar de él o se tropiece con él sin querer.
- El cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
- Los cables de extensión para exteriores deben usarse con productos para uso en exteriores y están marcados con el sufijo "W" y con la declaración "Adecuado para usar con electrodomésticos para exteriores".

DIAGRAMA DE LAS PIEZAS



LISTA DE PIEZAS

Pieza n°.	Descripción	Cant.	Pieza n°.	Descripción	Cant.
1	Pata posterior	1	22	Ventilación de la tapa	1
2	Conjunto de la pata posterior derecha	1	23	Bisagra de la parrilla	1
3	Abrazadera superior derecha	1	24	Conjunto de la tapa	1
4	Abrazadera inferior	2	25	Asa de la tapa	1
5	Conjunto de la pata delantera derecha	1	26	Parrilla de cocción	1
6	Pata delantera	1	27	Deflector térmico	1
7	Conjunto de la pata delantera izquierda	1	28	Recipiente para carbón	1
8	Eje de la rueda	1	29	Tornillo de retención del pasador de la bisagra	1
9	Ruedas de 6"	2	30	Cubierta de la bisagra	1
10	Conjunto del controlador	1	31	Pasador de la bisagra	1
11	Conjunto del haz del controlador	1	32	Placa de cubierta del interruptor	1
12	Protector térmico del controlador	1	33	Sonda de temperatura	1
13	Abrazadera superior izquierda	1	34	Tazón de fuego	1
14	Conjunto de la pata posterior izquierda	1	35	Cubierta de la sonda de temperatura	1
15	Cubierta de la viga posterior	1	36	Soportes para la parrilla de cocción	4
16	Soporte transversal posterior	1	37	Conjunto de la cubierta del ventilador	1
17	Cubierta del alambre	1	38	Conjunto del anillo de soporte del recipiente de cenizas	1
18	Soporte de la bisagra	1	39	Recipiente de cenizas	1
19	Soporte de almacenamiento del deflector térmico	1	40	Asa del recipiente de cenizas	1
20	Bisel de la manija	2	41	Bandeja de encendido	1
21	Asa del carro	1	42	Sonda de carne	1

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

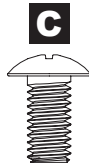
HARDWARE



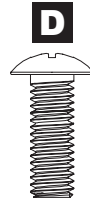
Tornillo M4x10
Cant. 20



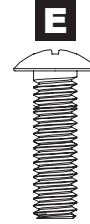
Tornillo M4x35
Cant. 2



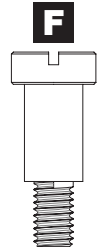
Tornillo M6x12
Cant. 48



Tornillo M6x20
Cant. 2



Tornillo M6x28
Cant. 5



Clavijas de la
mesa lateral
Cant. 4



Tornillo M6x16
Cant. 4



Tuerca M4
Cant. 10



Tuerca M6
Cant. 10



Tuerca M10
Cant. 2



Arandela M4
Cant. 6

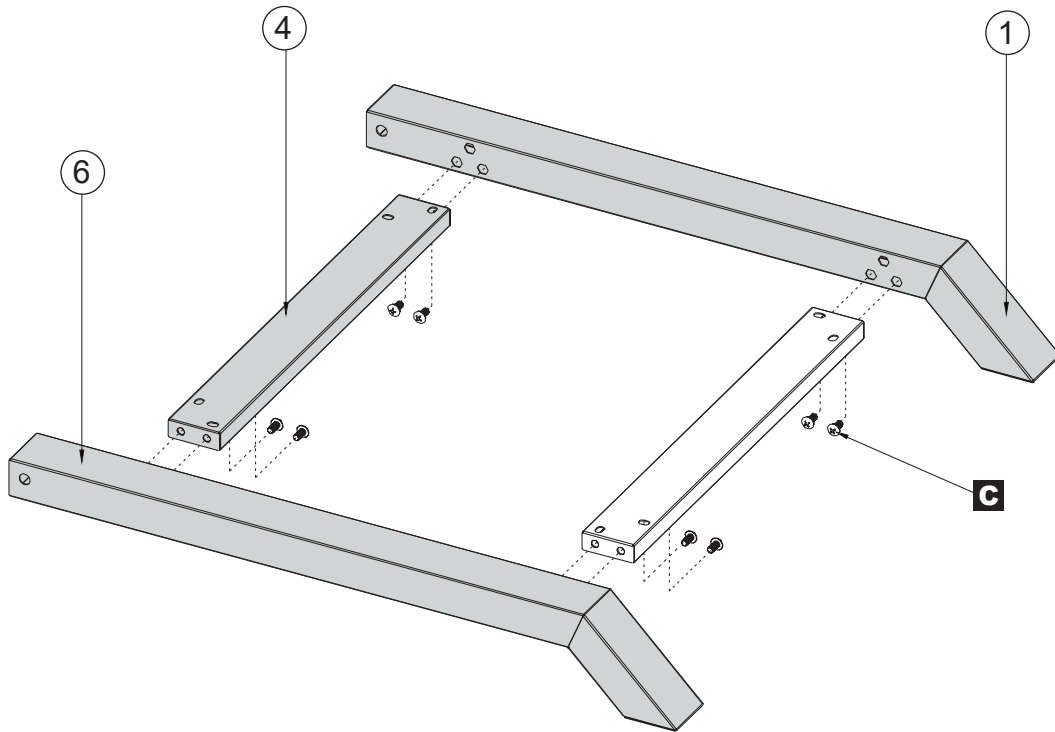


Arandela M6
Cant. 18

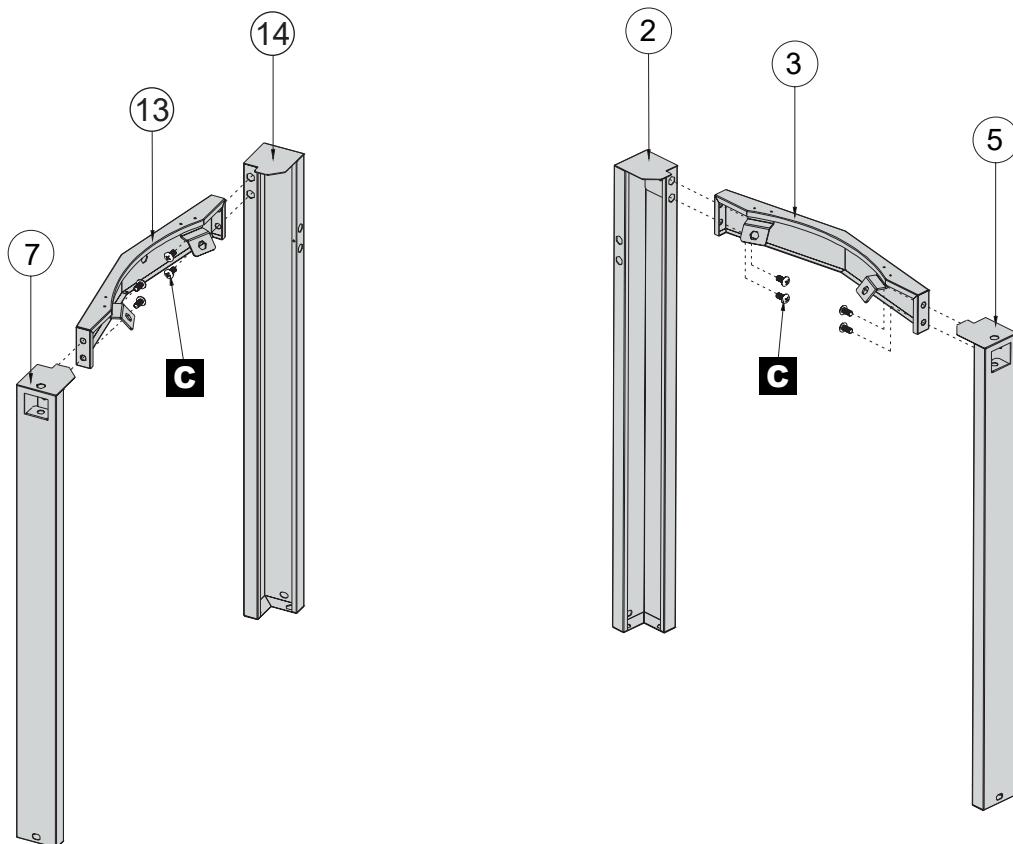
Herramientas necesarias: Destornillador de cabeza Phillips • Destornillador de cabeza plana
• Llave ajustable
(No incluidas)

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1

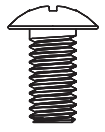


2

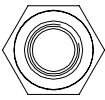


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

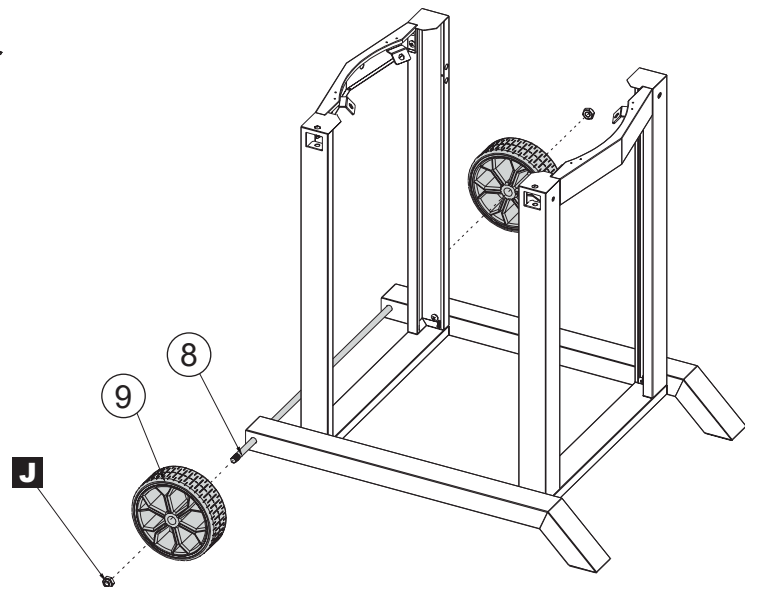
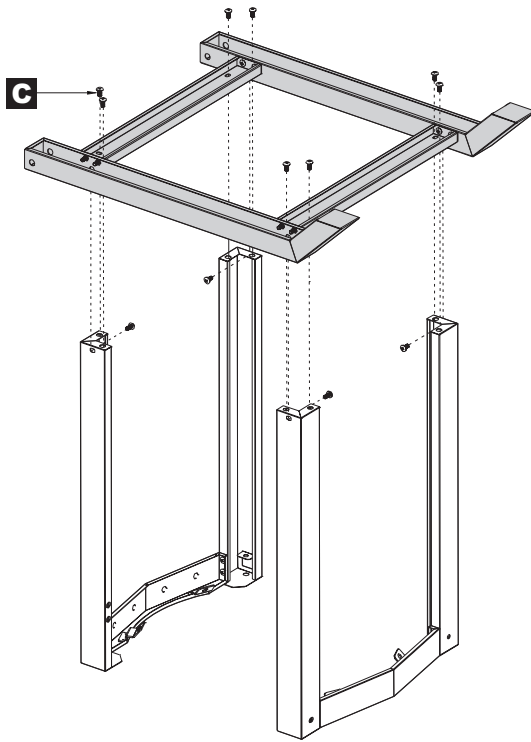
3



C
x12



J
x2



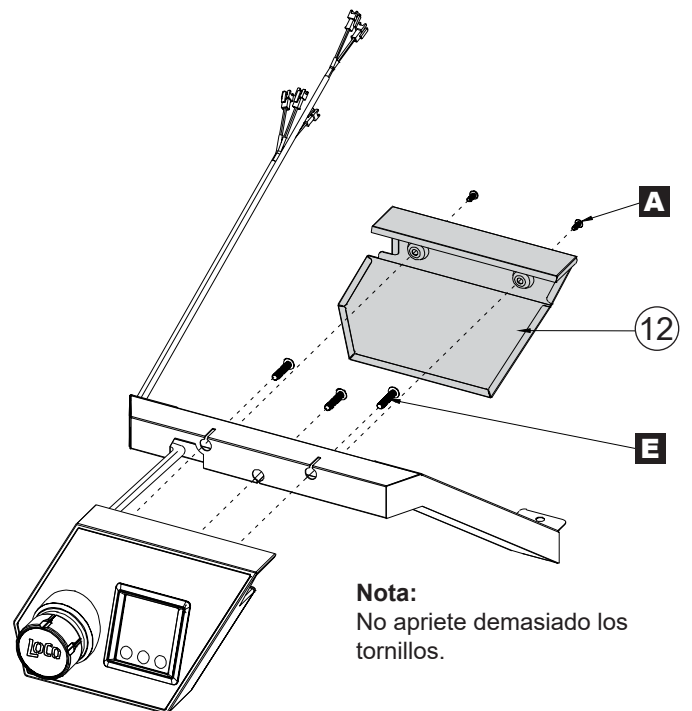
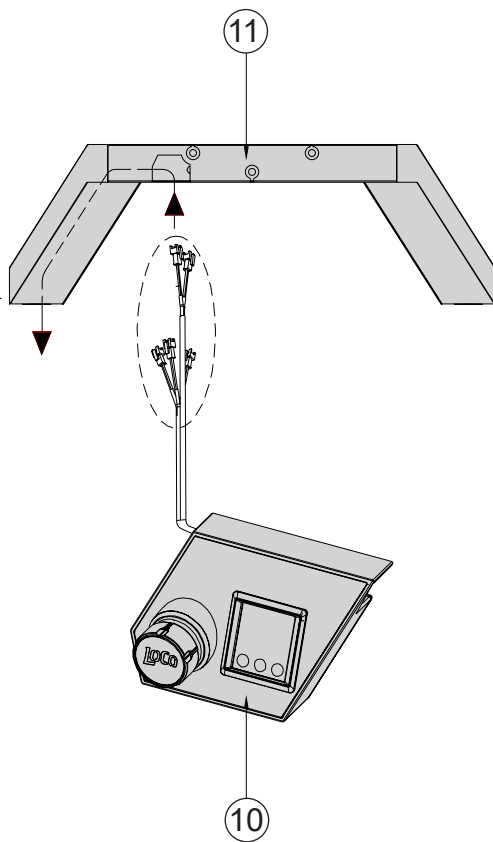
4



E
x3

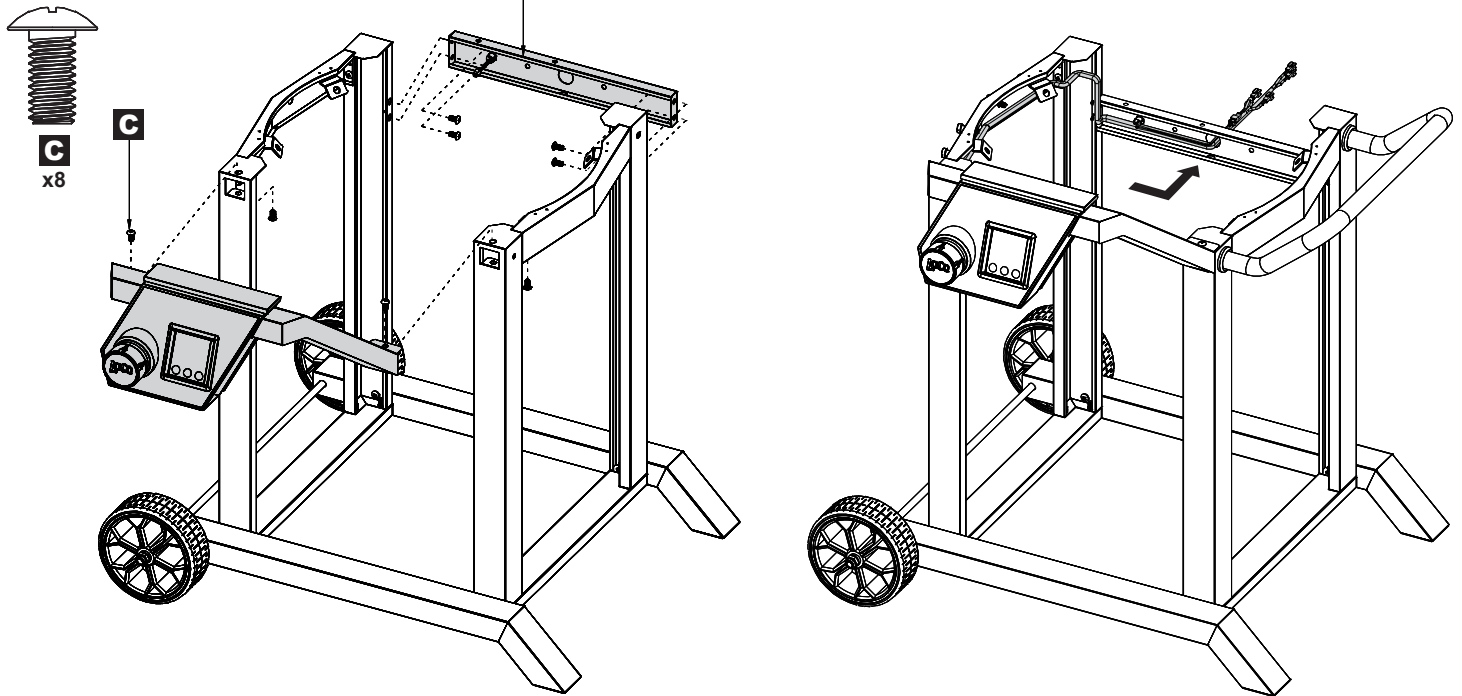


A
x2

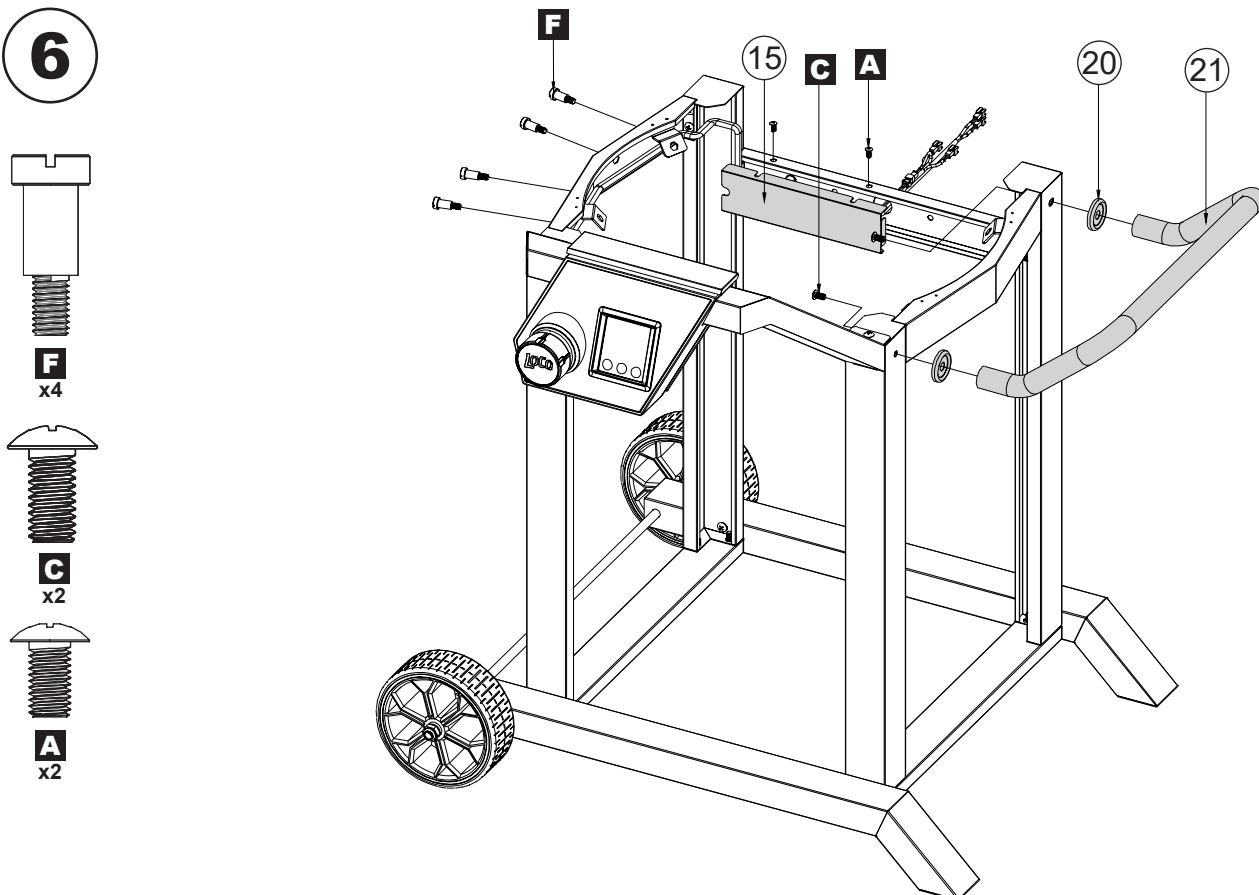


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

5

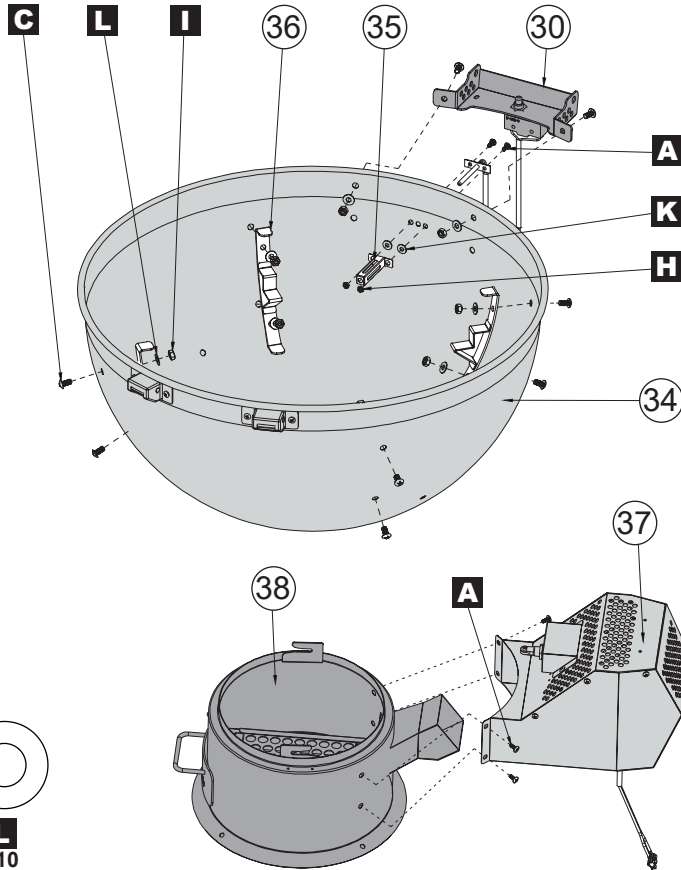


6

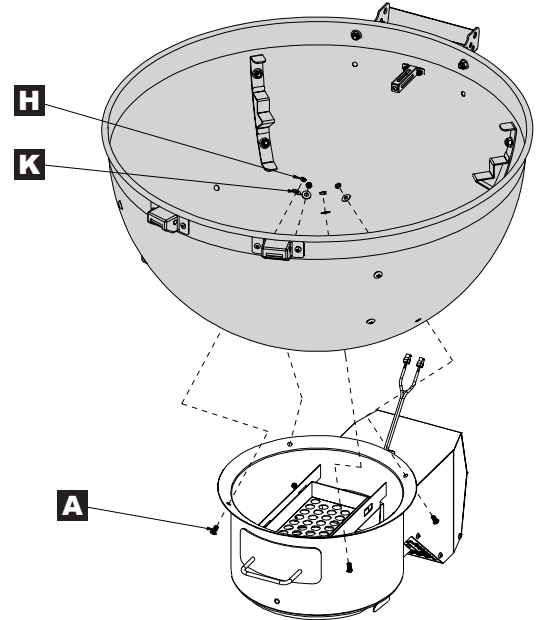


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

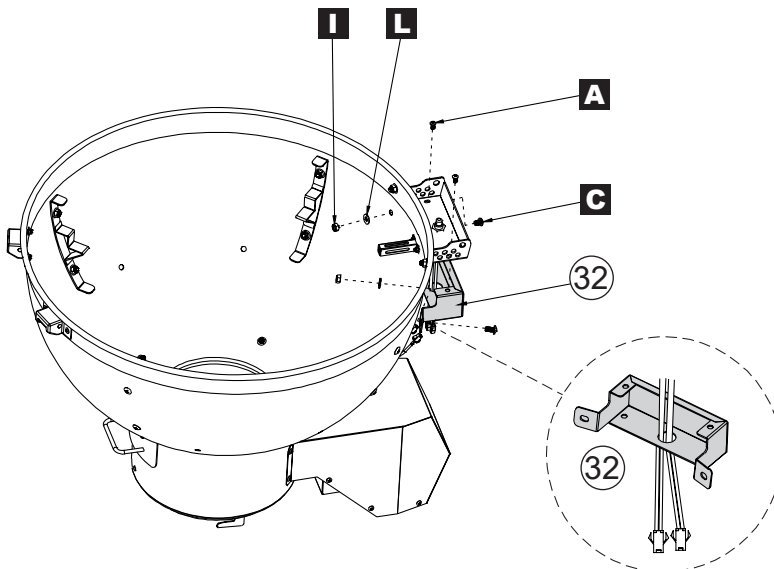
7



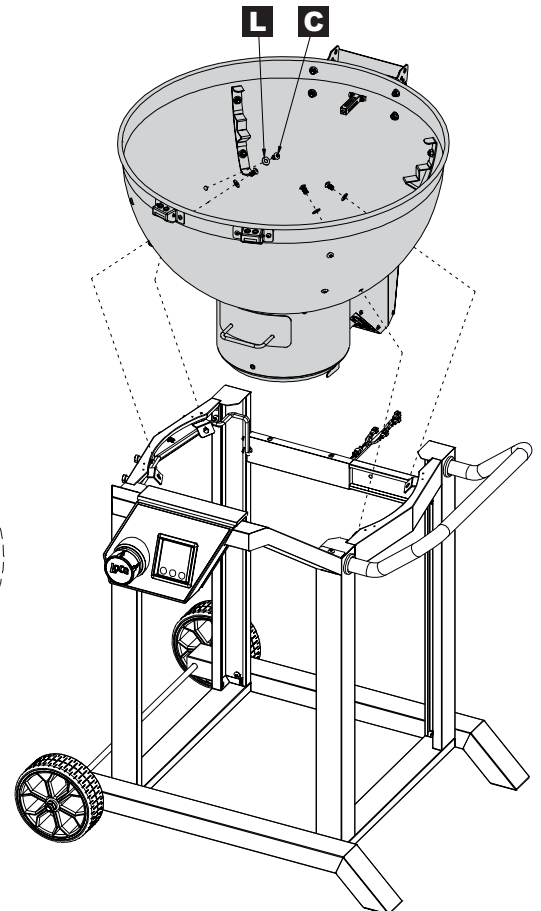
Nota:
No apriete demasiado los tornillos.



8



Nota:
No apriete demasiado los tornillos.



INSTRUCCIONES DE MONTAJE

9

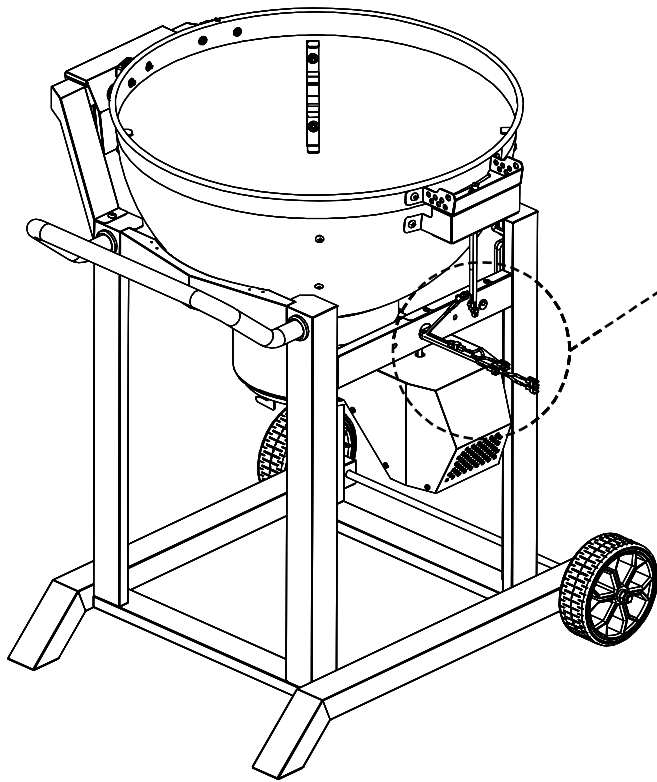
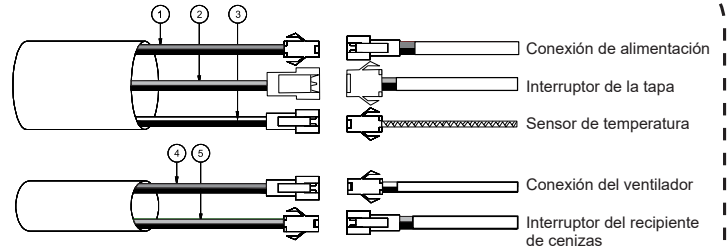
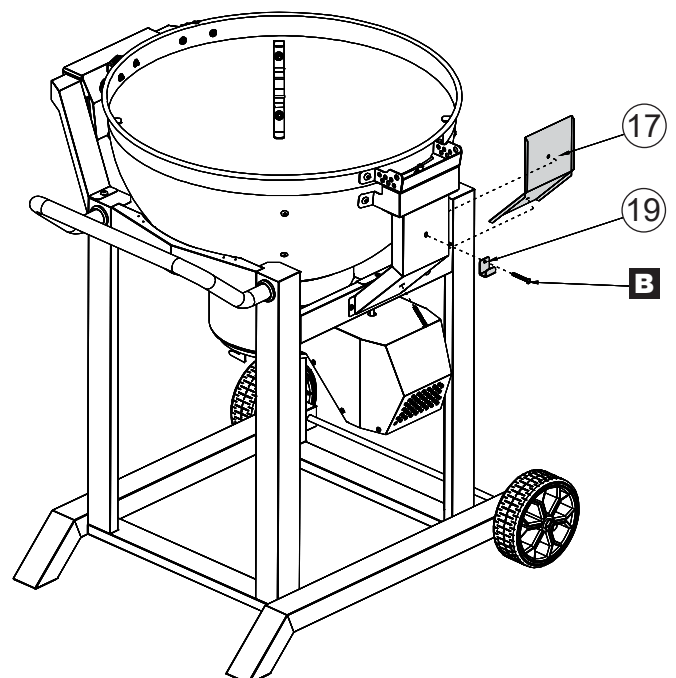
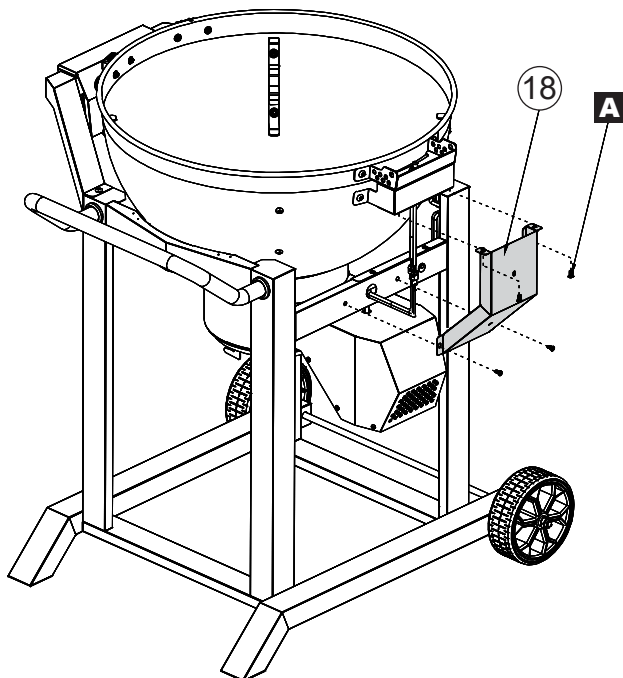


Diagrama esquemático de la terminal de conexión



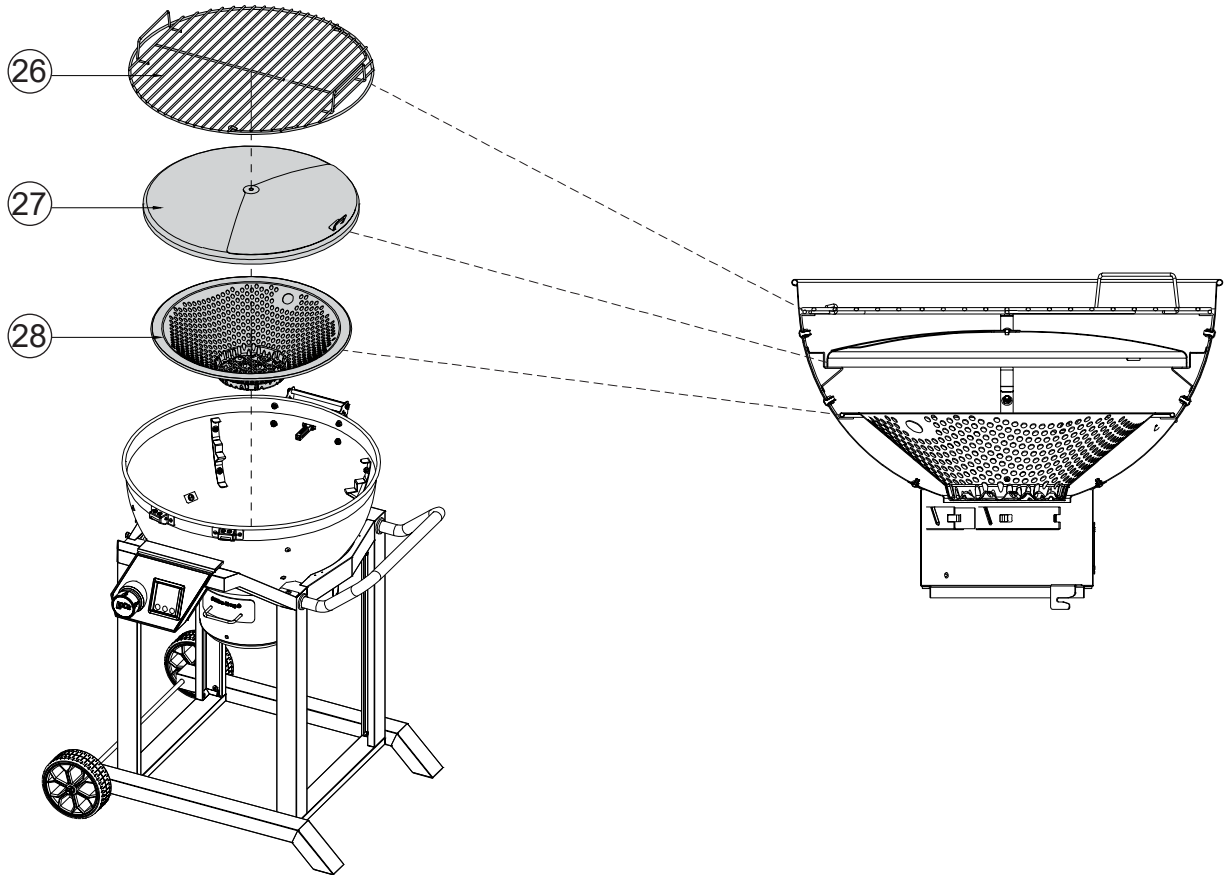
1. Conexión de alimentación: el cableado rojo y negro con la toma de corriente se conecta al enchufe con el cableado rojo y negro.
2. Conexión del interruptor de la tapa: el cableado gris y negro con la toma se conecta al enchufe con el cableado gris y negro.
3. La toma del sensor de temperatura se conecta al enchufe con el cableado blanco y negro.
4. Conexión del ventilador: el cableado naranja y negro con enchufe se conecta al enchufe con cableado negro y negro.
5. Conexión del interruptor del recipiente de cenizas: el cableado verde y negro con la toma se conecta al enchufe con el cableado verde y negro.

10

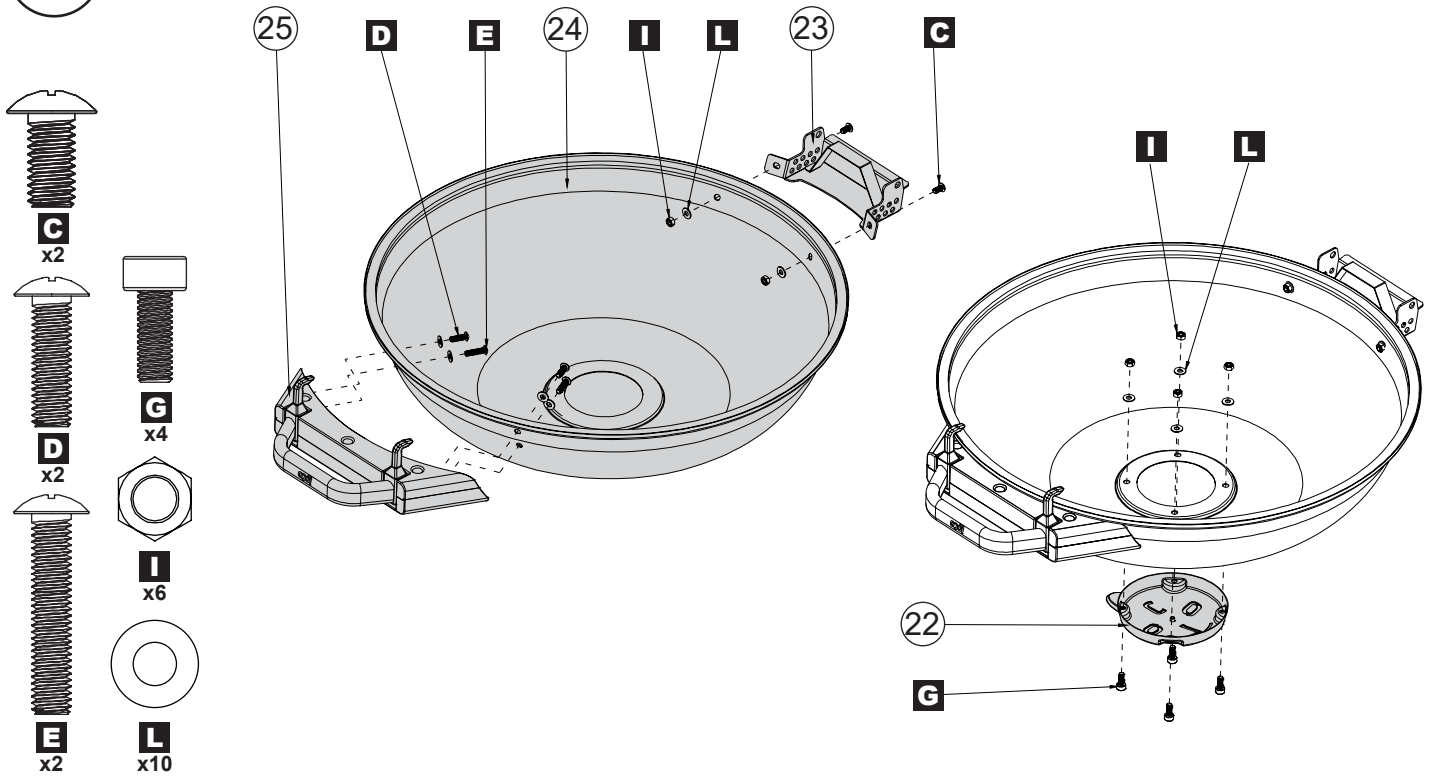


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

11

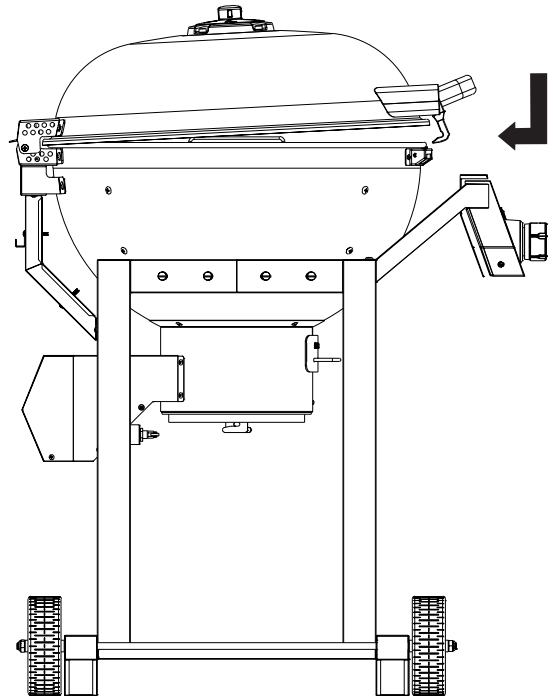
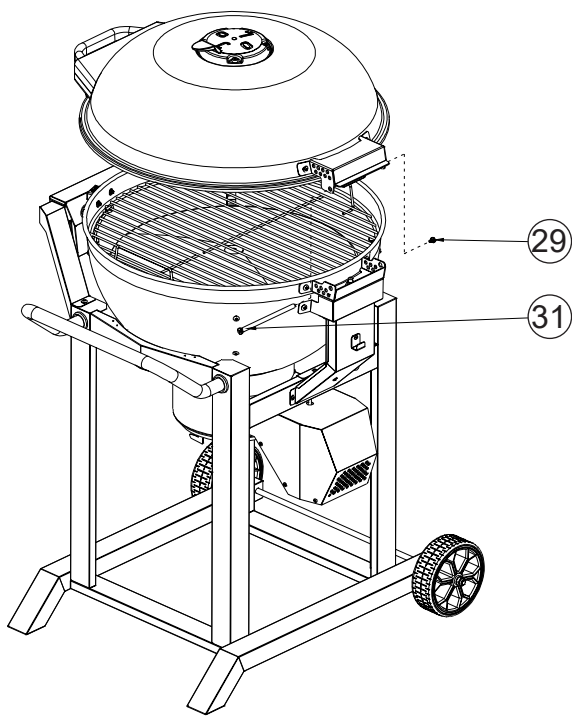


12

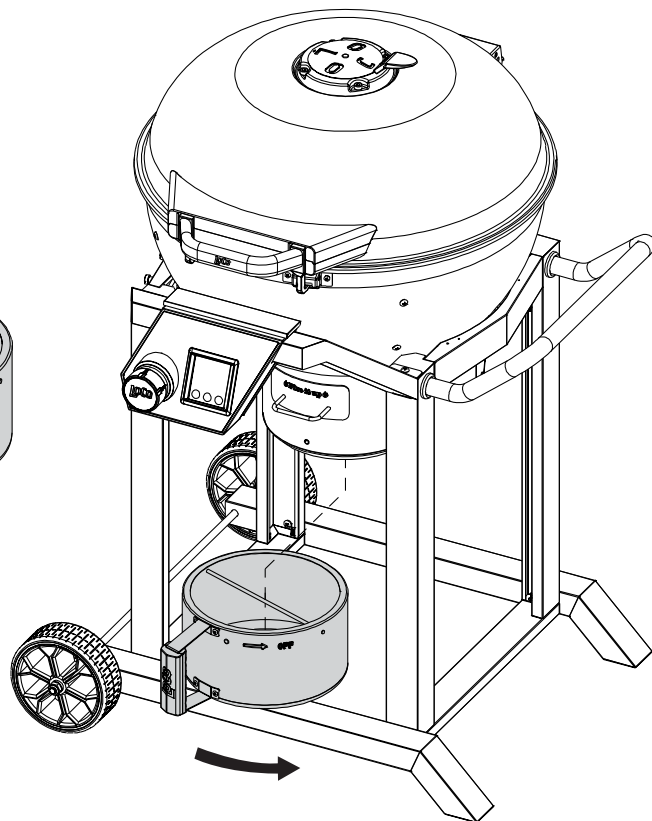
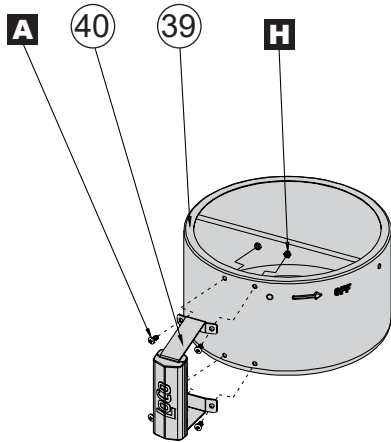


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

13



14



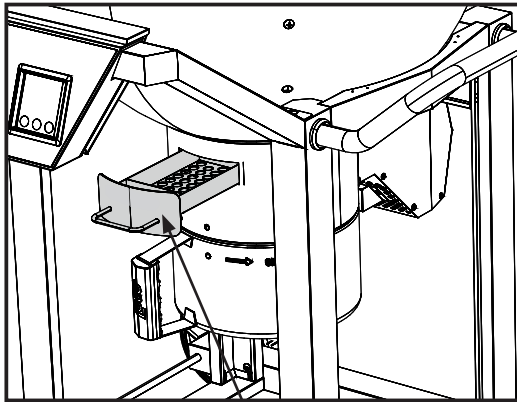
FUNCIONAMIENTO

ENCENDIDO

1. Oprima la perilla de control para encender la parrilla.
2. Abra la tapa de la parrilla y la bandeja de encendido.
 - El interruptor de seguridad evitará que el ventilador funcione cuando la tapa está abierta.
 - Retire la rejilla y el deflector térmico.
 - El carbón y las cenizas que quedan de anteriores usos deben desecharse.
3. Llene el recipiente con briquetas de carbón o carbón en trozos.
 - Aproximadamente 10 lb. de briquetas de carbón.
 - Aproximadamente 8 lb. de carbón en trozos.
 - NO use carbón de encendido rápido ni líquido encendedor.
4. Coloque cubos de encendido de fuego o cizañas en la bandeja de encendido y encienda.
 - Empuje la bandeja de encendido hacia adentro.
 - Siga las instrucciones en el envase del cubo de encendido de fuego.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

- Utilice un bloque para encender fuego apto para alimentos.
- Use guantes protectores y sea precavido.
- Encienda con un encendedor o un fósforo.



Nota: El encendedor de fuego se colocará en la bandeja de encendido.

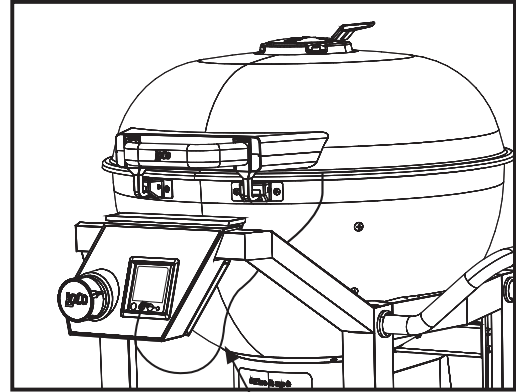
5. ¡MANTENGA LA TAPA DE LA PARRILLA ABIERTA!
 - Espere 4-5 minutos después de encender el iniciador de fuego para asegurarse de que el carbón se haya encendido.
 - Ajuste la temperatura de la parrilla.
6. Cierre la tapa de la parrilla.
 - El ventilador estará activo.
 - Mantenga abierta la ventilación superior.
 - Espere a que la parrilla alcance la temperatura deseada.
 - Ajuste la ventilación superior pero no la cierre por completo.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Para evitar el retroceso de la llama, siempre active la función de ventilación antes de abrir la tapa de la parrilla.

SONDA PARA CARNE

1. Enchufe la sonda para carne en el controlador
2. Pase el cable y la sonda entre la tapa y la base



Sonda de carne

TEMPERATURAS DE ASADO SEGURAS

CARNE DE RES	145F - 165F
CERDO.....	160F - 175F
PESCADO.....	145F
POLLO.....	165F

APAGADO

1. Apague el controlador oprimiendo la perilla de control durante 3 segundos.
2. Cierre la tapa de la parrilla y la ventilación.
 - *La parrilla privará al carbón de oxígeno. El carbón no utilizado se puede guardar para el próximo uso.*

AGREGAR HUMO

Método 1:

Mezcle trozos de madera con carbón.

- *Nota: Nunca use más de 1/2 lb. de madera en trozos en toda la canasta de carbón.*

Método 2:

Coloque las virutas de madera en la bandeja de encendido. Las brasas de carbón caliente caerán sobre las virutas de madera, lo que hacen que se queme lentamente y suelte un sabor ahumado en la parrilla.

- *Nota: Nunca use más de 1/4 lb. de virutas de madera en la bandeja de encendido. Solo deben usarse las virutas en la bandeja. Los trozos se pueden mezclar con el carbón.*

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

SAZONADO

El pre sazonado eliminará las sustancias químicas y los aceites sobrantes del proceso de fabricación de la parrilla, lo que permitirá que se quemen.

PRE SAZONADO DE LA PARRILLA ANTES DEL PRIMER USO.

Sazonado por primera vez:

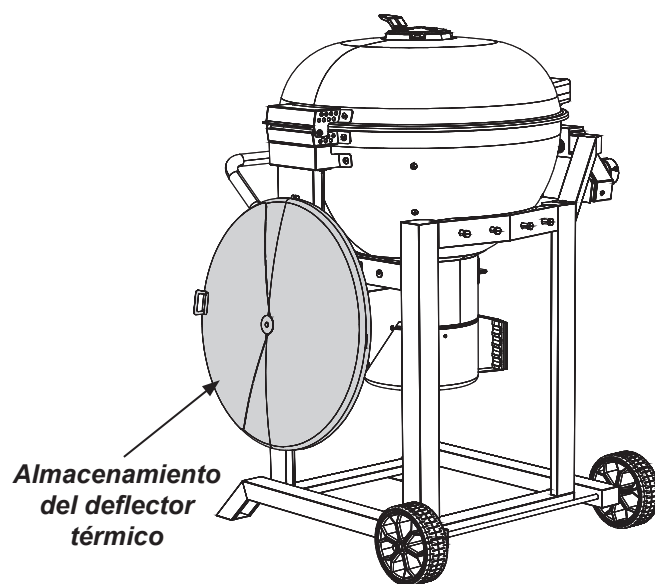
1. Llene la canasta de carbón de 1/4 a 1/2 de su capacidad.
2. Encienda la parrilla siguiendo las instrucciones de encendido y fije la temperatura a 250 F durante 60 minutos.
3. Ajuste la temperatura a 400 F durante 30 minutos.
4. Apague la parrilla.
5. Deje que la parrilla se enfríe.

EL CUIDADO Y EL MANTENIMIENTO ADECUADOS HARÁN QUE SU APARATO FUNCIONE SIN PROBLEMAS.

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.

- Coloque todas las perillas de control en la posición OFF antes de limpiar.
- Desenchufe su parrilla
- Limpie la sonda de temperatura con detergente lavavajillas suave para garantizar temperaturas de parrilla precisas.
- Limpie el recipiente de cenizas después de que las cenizas estén frías. Para eliminar la acumulación, los residuos y el polvo, retire las cenizas después de cada uso. Esto ayudará a prolongar la vida útil del recipiente de cenizas.
- Para quitar la ceniza del recipiente de cenizas, gire la manija en sentido contrario a las agujas del reloj para desenganchar el recipiente de la carcasa. Luego deseche las cenizas. Alinee la bandeja con la carcasa y gírela en el sentido de las agujas del reloj para asegurarla en su lugar.

- Use un cepillo para parrilla estándar para limpiar las rejillas de cocción y el deflector térmico. Haga esto antes y después de su uso. El jabón suave para platos puede ayudar a eliminar los restos de comida.
- Deseche las cenizas frías empapándolas con agua y descartándolas en un recipiente no combustible.
- Siempre cubra y guarde la parrilla en un **ÁREA SECA** protegida.
- Cuando esté guardada, recuerde revisar su parrilla periódicamente para evitar posible oxidación y corrosión debido a la acumulación de humedad.
- Cuando no necesite el deflector, puede guardarlo en la parte posterior de la unidad como se muestra en la imagen a continuación.



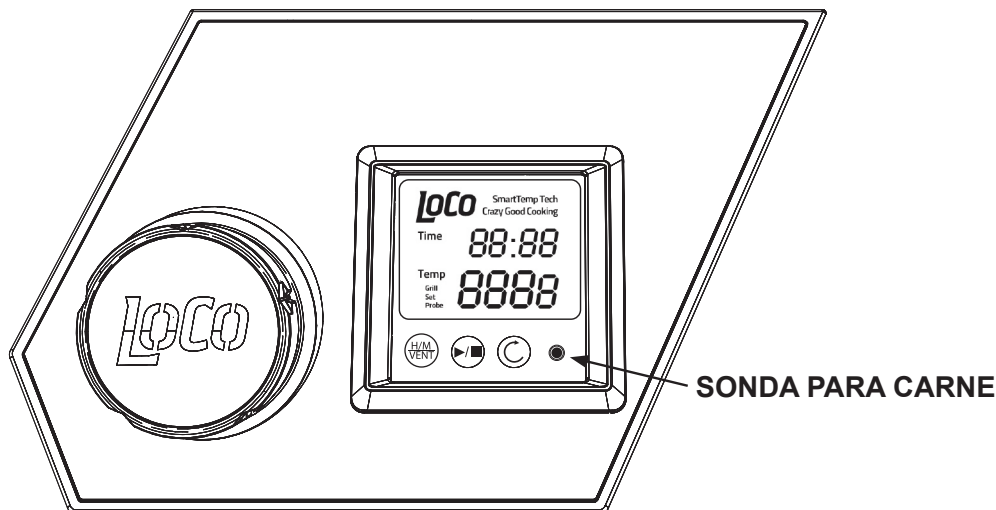
SOPORTE Y TAPA:

- El soporte de la parrilla se puede 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.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

- Deje que el aparato se enfríe completamente a 115 °F (46 °C) antes de realizar cualquier limpieza.
- Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

PANEL DE CONTROL



Perilla de control

1. Presione encender para iluminar la pantalla.
2. "+" para zurdos
3. "-" para diestros
4. Manténgalo oprimido durante 3 segundos para apagar el sistema y apagar la pantalla.
5. Después de configurar la temperatura, no habrá ninguna acción durante 5 segundos, y la temperatura de configuración dejará de parpadear y se guardará
6. Vuelva a configurar la temperatura desde el último valor.
7. Después de completar el paso 1, si no se realiza ninguna acción en 15 segundos, regrese a la pantalla principal y muestre la temperatura neta de asado.
8. Al ajustar la perilla, no detenga el ventilador.



Iniciar/Detener

Cuando se establece el tiempo requerido, presione una vez para confirmar y comenzar a cronometrar. Presione nuevamente para pausar el tiempo.

Cuando se acabe el tiempo establecido, el sistema emitirá un aviso de 3 pitidos, mantenga presionado durante 3 segundos para volver a cero.



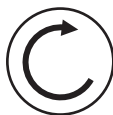
Hora / Minuto / Ventilación

Se utiliza para cambiar entre hora, minuto y ventilación. Al ventilar, el ventilador funcionará durante 15 segundos.

Cuando la pantalla y la perilla se vuelvan verdes, abra 1/2", cuente 3 segundos, luego continúe abriendo la tapa lentamente.

Nota:

La ventilación evitará el retroceso del fuego de la parrilla. El retroceso del fuego es una oleada de calor al rojo vivo causada por una ráfaga de oxígeno. Para evitar estas situaciones peligrosas, use la función de ventilación cada vez que abra la tapa de la parrilla.

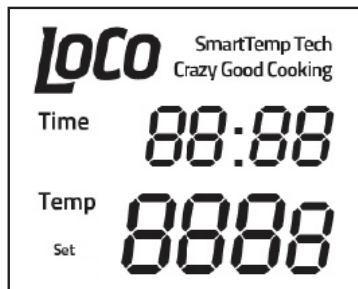


Ciclo

1. Presione una vez para seleccionar el tiempo establecido.
2. Presione dos veces para seleccionar la temperatura establecida. Después de 15 segundos, la selección volverá a la pantalla principal.
3. Presione 3 veces para mostrar la temperatura establecida. Después de 15 segundos, la selección volverá a la pantalla principal.
4. Presione 4 veces para mostrar la temperatura de la sonda. Después de 15 segundos, la selección volverá a la pantalla principal.



Muestra la temperatura neta de asado.



Presione la tecla de ciclo 3 veces para mostrar la temperatura establecida.



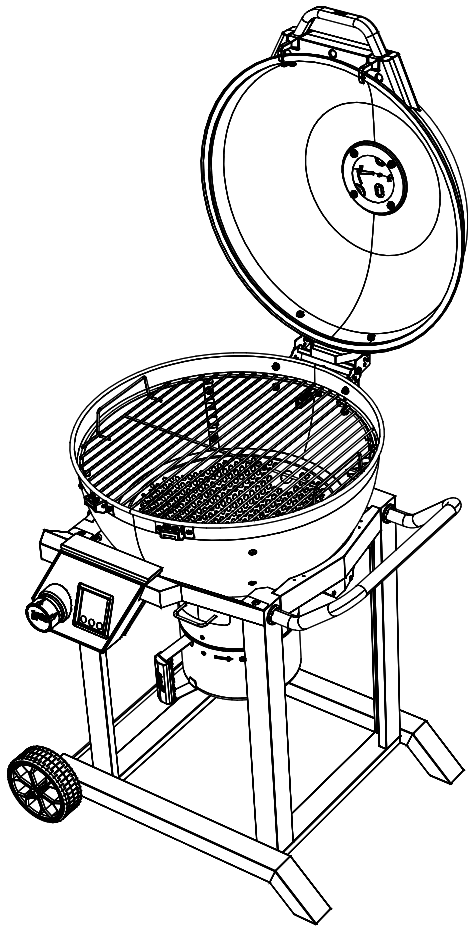
Presione la tecla de ciclo 4 veces para mostrar la temperatura de la sonda de temperatura de carne

TÉCNICAS DE COCCIÓN A LA PARRILLA

ASAR A LA PARRILLA DIRECTAMENTE

ASAR A LA PARRILLA DIRECTAMENTE ES EXCELENTE PARA CORTES DE CARNE MÁS PEQUEÑOS Y OTROS ALIMENTOS QUE SE PUEDEN COCINAR RÁPIDAMENTE. USTED PUEDE LOGRAR ESAS HERMOSAS MARCAS DE PARRILLA CON ESTE MÉTODO.

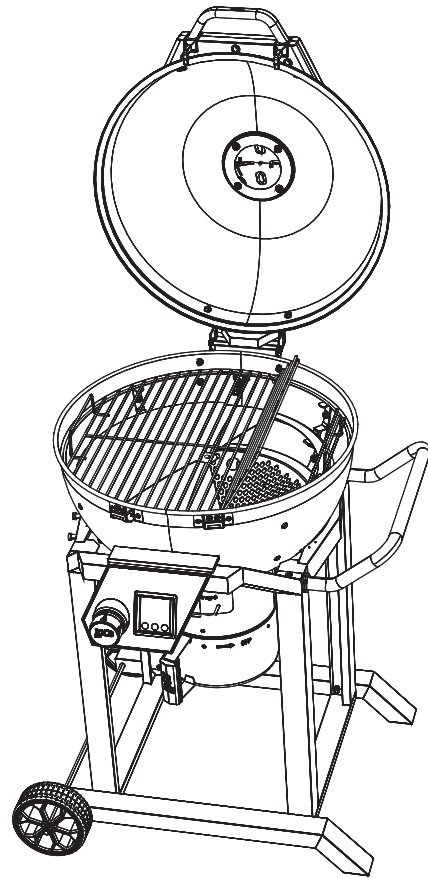
- No se necesita el deflector térmico con este método. Sin embargo, puede usar el deflector térmico girándolo a la posición abierta. Use este método para dorar y aplicar dorado inverso.



ASAR A LA PARRILLA INDIRECTAMENTE

ASAR A LA PARRILLA INDIRECTAMENTE O NO COCINAR SOBRE EL CARBÓN, ES COMÚN PARA AHUMAR LOS ALIMENTOS A FUEGO BAJO Y LENTO.

- El deflector térmico se usa durante este método. Por lo general, este método se usa en cocciones más largas y para cortes de carne más grandes. La comida se cocina a temperaturas inferiores a 275F durante muchas horas para eliminar la grasa y hacer que la carne esté tierna.
- Cuando cocine indirectamente, asegúrese de colocar la ventana del deflector térmico de acuerdo con la bisagra de la parrilla. Esto hará que agregar más carbón o madera sea más fácil.



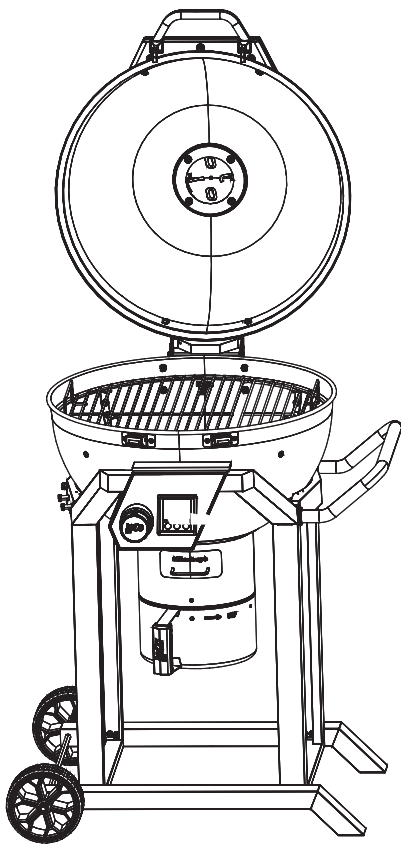
NOTA: Cuando haya terminado de cocinar, apague el controlador y desenchufe el adaptador del tomacorrientes y la unidad. Cierre la compuerta de aire en la parte superior. Esto cortará el suministro de aire a las brasas y permitirá que la parrilla comience a enfriarse. Una vez fría al tacto, puede colocar la funda en la parrilla y guardarla fuera del camino hasta su próximo uso.

TÉCNICAS DE COCCIÓN A LA PARRILLA

ASAR A LA PARRILLA CON LA TAPA ABIERTA

PARA ASAR A LA PARRILLA CON LA TAPA ABIERTA, SIGA LAS INDICACIONES EN LA SECCIÓN DE ENCENDIDO (PÁGINA 17) Y SELECCIONE SU TEMPERATURA.

- Cierre la tapa y deje que la parrilla alcance la temperatura deseada.
- Una vez que alcance la temperatura, ventile y abra la tapa para comenzar a asar.



NOTA: Si se encuentran brotes, cierre la tapa para apagar la llama.

COCINAR CON LA SONDA PARA CARNE

PARA CORTES DE CARNE MÁS GRANDES, UTILICE LA SONDA PARA CARNE INCLUIDA CON ESTA PARRILLA. SIGA LAS INSTRUCCIONES EN LA PÁGINA 16 PARA LA INSTALACIÓN.

1. Inserte la sonda en el centro de la carne teniendo cuidado de evitar cualquier hueso.

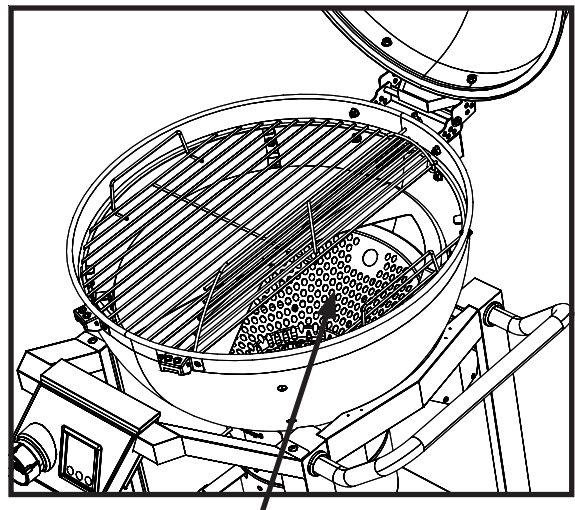
2. Presione el botón "Ciclo" cuatro veces para mostrar la temperatura de la sonda para carne. Después de 15 segundos, la pantalla volverá al menú principal que muestra la temperatura de la parrilla.
3. Cuando alcance la temperatura interna deseada, tire de la sonda y retire la carne de la parrilla.

NOTA: Lave a mano la sonda con jabón y agua tibia. No moje el extremo de conexión.

AGREGAR CARBÓN O MADERA DURANTE LA COCCIÓN

PARA AGREGAR CARBÓN O TROZOS DE MADERA, UTILICE TENAZAS Y GUANTES RESISTENTES AL CALOR.

- Levante la parrilla de cocción articulada con unas tenazas.
- Mezcle con cuidado el carbón adicional o los trozos de madera.
- Gire la plancha hacia abajo.
- Para un toque de sabor ahumado, agregue virutas de madera a la bandeja de encendido.



Agregue carbón o trozos de madera aquí

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

- La plancha de la parrilla estará muy caliente.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Se muestra el código de error E1	Conector del sensor de temperatura desconectado	Conecte el enchufe del sensor de temperatura a su enchufe de conexión
	Se ha cortado el cableado del sensor de temperatura	Intente ubicar el daño y comuníquese con el servicio de atención al cliente para obtener un reemplazo.
	Sensor de temperatura dañado o inoperable	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener un reemplazo
Se muestra el código de error E2	El cableado del sensor de temperatura se pellizó y está haciendo conexión a tierra	Intente ubicar el daño y comuníquese con el servicio de atención al cliente para obtener un reemplazo.
	Sensor de temperatura dañado o inoperable	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener un reemplazo
Se muestra el código de error E3	El cable de la sonda para carne está dañado y los cables están en cortocircuito	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener un reemplazo
	La sonda para carne está dañada o no funciona	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener un reemplazo
Se muestra el código de error E4	Conector del ventilador desenchufado	Conecte el enchufe del ventilador a su enchufe de conexión
	El cableado del ventilador está dañado	Intente ubicar el daño y comuníquese con el servicio de atención al cliente para obtener un reemplazo.
	El ventilador está defectuoso	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener un reemplazo
Se muestra el código de error E5	El cableado del ventilador se ha pellizado y está haciendo conexión a tierra	Intente ubicar el daño y comuníquese con el servicio de atención al cliente para obtener un reemplazo.
	El cableado del ventilador está dañado y los cables están en cortocircuito	Intente ubicar el daño y comuníquese con el servicio de atención al cliente para obtener un reemplazo.
	El ventilador está defectuoso	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener un reemplazo

Número de modelo: 2023060113

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, INC.

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

Número de teléfono: 800-391-0436

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

El aparato ha sido fabricado bajo los más altos estándares de calidad y mano de obra. Nosotros garantizamos al consumidor/comprador original que todos los aspectos de este producto estarán libres de defectos de material y mano de obra durante un (1) año a partir de la fecha de compra. Se proporcionará un reemplazo para cualquier pieza defectuosa sin cargo para la instalación por parte del consumidor. Las solicitudes de envíos urgentes de piezas garantizadas correrán a cargo del consumidor/comprador. Los defectos o daños causados por el uso de piezas que no sean originales no están cubiertos por esta garantía. Esta garantía será efectiva a partir de la fecha de compra que figura en el recibo del comprador.

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



LoCo - Crazy Good Cookers, Inc.

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



Conéctese con nosotros @lococookers • lococookers.com

Hecho en China