



# 3-BURNER MODULAR GRILL

MODEL #BG1793B-A

Master Forge & M Design® is a registered trademark of LF, LLC. All rights reserved.



**Español p. 40**

**! WARNING**

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Read this instruction manual thoroughly before installing or servicing this equipment.

**NOTE:** Please make all indicated changes before printing.

**! WARNING**

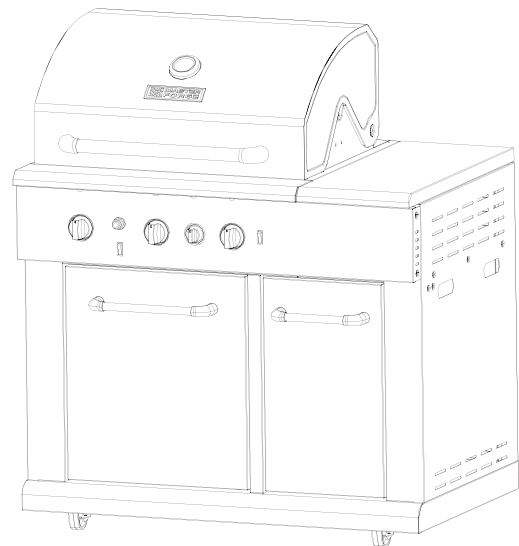
1. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP tank not connected for use should not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

**! DANGER**

- If you smell gas:
1. Shut off gas to the appliance.
  2. Extinguish any open flames.
  3. Open the lid.
  4. If the odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.

**! WARNING**

**For Outdoor Use Only**



**ATTACH YOUR RECEIPT HERE**

Serial Number \_\_\_\_\_ Purchase Date \_\_\_\_\_



**Questions, problems, missing parts?** Before returning to your retailer, call our customer service department at **1-800-963-0211**, 8:00 a.m. - 8:00 p.m., EST, Monday - Friday.



# Grill Operation 1-2-3

## **Before Grilling:**

- Step 1 Keep your grill a safe distance away from your property.\*
- Step 2 Always perform a leak test.\*
- Step 3 Keep children away from the grill.

## **During Grilling:**

(To avoid tripping safety valves, please follow these instructions carefully!)

- Step 1 First open lid and turn gas tank on slowly.
- Step 2 Turn only one knob on at a time when lighting the grill.
- Step 3 Use protective gloves when grill gets hot.

## **After Grilling:**

- Step 1 Burn grill for 10-15 minutes to burn off food residue.
- Step 2 Wait until the grill is completely cooled before closing lid.
- Step 3 Clean up grease build-up and cover your grill.

**\* Please refer to the owner's manual for details.**



### **WARNING**

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use should not be stored in the vicinity of this or any other appliance.



### **DANGER**

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance
2. Extinguish any open flame
3. Open lid
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

Always read and understand the WARNINGS and INSTRUCTIONS that are contained in this manual before attempting to use this gas grill to prevent possible bodily injury or property damage.

**Always keep this manual for convenient future reference.**

## **TABLE OF CONTENTS**

---

<b>Safety Information.....</b>	<b>4</b>
<b>Package Contents.....</b>	<b>6</b>
<b>Hardware Contents.....</b>	<b>7</b>
<b>Preparation.....</b>	<b>7</b>
<b>Assembly Instructions.....</b>	<b>8</b>
<b>Natural Gas Conversion.....</b>	<b>12</b>
<b>Operating Instructions.....</b>	<b>19</b>
<b>Care and Maintenance.....</b>	<b>28</b>
<b>Troubleshooting .....</b>	<b>33</b>
<b>Warranty.....</b>	<b>36</b>
<b>Exploded View.....</b>	<b>37</b>
<b>Replacement Parts List.....</b>	<b>38</b>

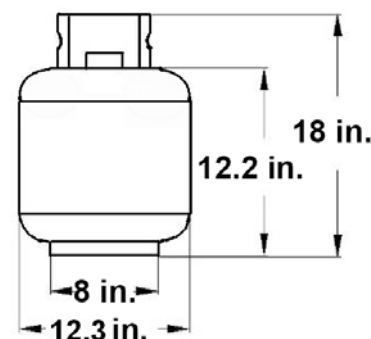
## SAFETY INFORMATION

---

**Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product, please call customer service at 1-800-963-0211, 8:00 a.m. to 8:00 p.m., EST, Monday - Friday.**

1. The installation of this appliance must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either *the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1-2015/NFPA 54-2015*, or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA/CGA-B149.1-2015.
2. This grill is intended for use outdoors and should not be used in a building, garage or any other enclosed or covered area.
3. This outdoor grill is not intended for installation in or on recreational vehicles and/or boats.
4. A minimum clearance of 24 in. from combustible constructions to the sides of the grill and 24 in. from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. This outdoor cooking gas appliance must not be placed under overhead combustible construction.
5. The use of an electrical source requires that when installed, the grill must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with ANSI/NFPA 70-2011, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1-2015. Keep electrical supply cords and the fuel supply hose away from heated surfaces.
6. Inspect the hoses before each use for excessive abrasion or wear, or cuts that may affect safe operation of the grill. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being put into operation. The replacement hose assembly must be those specified by the manufacturer.
7. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
8. DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance.
9. Keep the ventilation openings of the tank enclosure free and clear from debris.
10. Check all gas connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
11. Never use charcoal in the grill.
12. Never use the grill in windy areas.
13. Only a 20 lb. LP-gas cylinder is allowed. The cylinder must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission.

A 20 lb. LP-Gas cylinder's dimensions are:



14. Never use the grill without the drip tray installed and hung under the burner box. Without the drip tray, hot grease and debris could leak downward and produce a fire hazard.
15. Use only the gas pressure regulator supplied with this appliance. This regulator is set for an outlet pressure of 11.0 wc.


## SAFETY INFORMATION

---


16. The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.
  17. Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
  18. Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
  19. If the information in “17” and “18” is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
  20. The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply system at test pressures equal to or less than 1/2 PSI (3.5 KPa).
  21. **CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:** The burning of gas cooking fuel generates some byproducts which are on the list of substances known by the state of California to cause cancer, reproductive harm, or other birth defects. To reduce exposure to these substances, always operate this unit according to the use and care manual, ensuring you provide good ventilation when cooking with gas. Handling the brass material on this product exposes you to lead, a chemical known to the state of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. Wash hands after handling.
- 

**IMPORTANT:** We urge you to read this manual carefully and follow the recommendations enclosed. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new gas grill. We also advise you retain this manual for future reference.

---

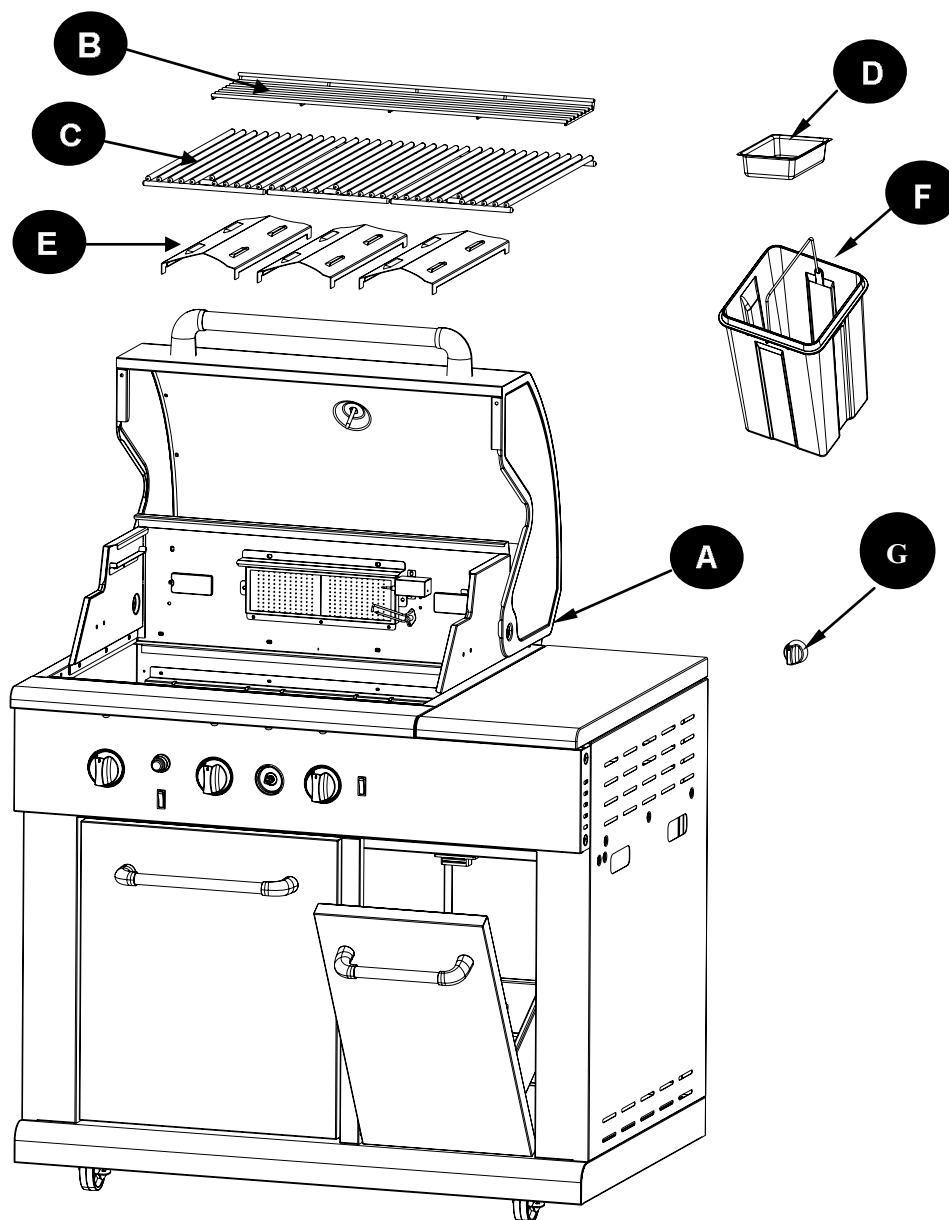
 **WARNING:** Your grill has been designed to operate using only the gas specified by the manufacturer on the rating plate. Do not attempt to operate your grill with other gases. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.

---

 **WARNING:** Make certain your LP (propane) tank is filled by a reputable propane dealer. An incorrectly filled or an overfilled LP tank can be dangerous. The overfilled condition combined with the warming of the LP tank (a hot summer day, tank left in the sun, etc.) can cause LP gas to be released by the pressure relief valve on the tank since the temperature increase causes the propane to expand. LP gas released from the tank is flammable and can be explosive. Refer to your Owner’s Manual for more information concerning filling your LP tank.

---

# PACKAGE CONTENTS



PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Main Body	1
B	Warming Rack	1
C	Grid	3
D	Drip Tray	1

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
E	Flame Tamer	3
F	Trash Bin	1
G	Small Knob	1

## HARDWARE CONTENTS

---



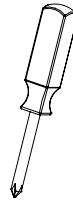
AA Battery  
Qty. 1



9V Battery  
Qty. 1



Orifice  
Removal Tool  
Qty. 1



Phillips  
Screwdriver  
Qty. 1



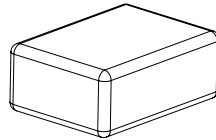
Φ 1.45mm  
Orifice  
Qty. 3



17 x 19 mm  
Wrench  
Qty. 1



Φ 1.30mm  
Orifice  
Qty. 1



Grill Cover  
Qty. 1



Slotted  
Screwdriver  
Qty. 1

## PREPARATION

---

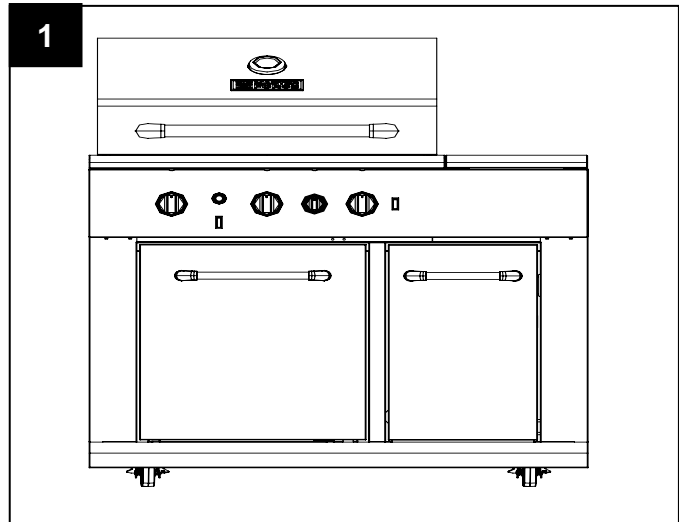
Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product.

**Estimated Assembly Time:** 15 minutes by two people

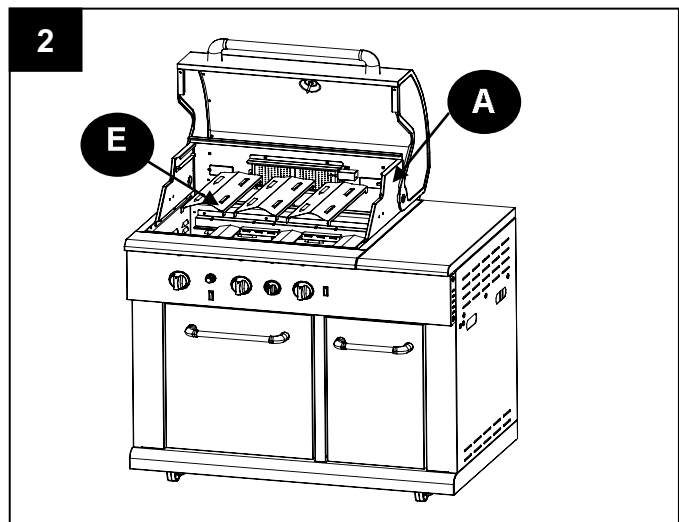
No tools required for assembly.

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

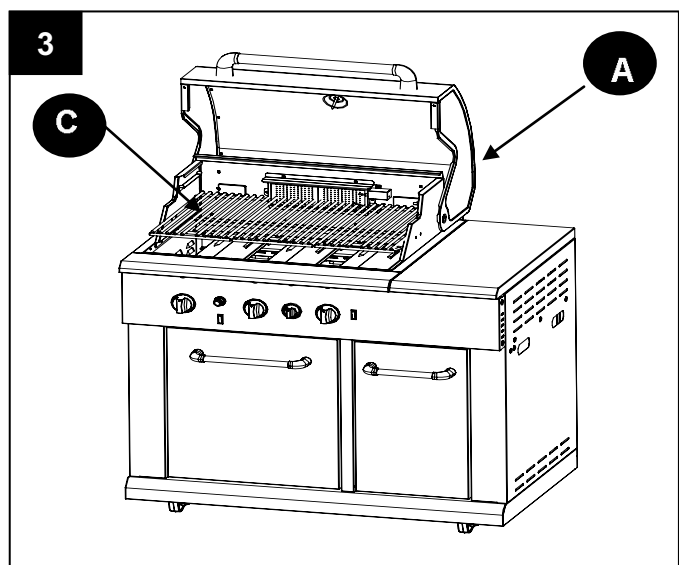
1. Remove all the packing material from inside and outside the grill.



2. Place all three flame tamers (E) on top of each burner on the main body (A).



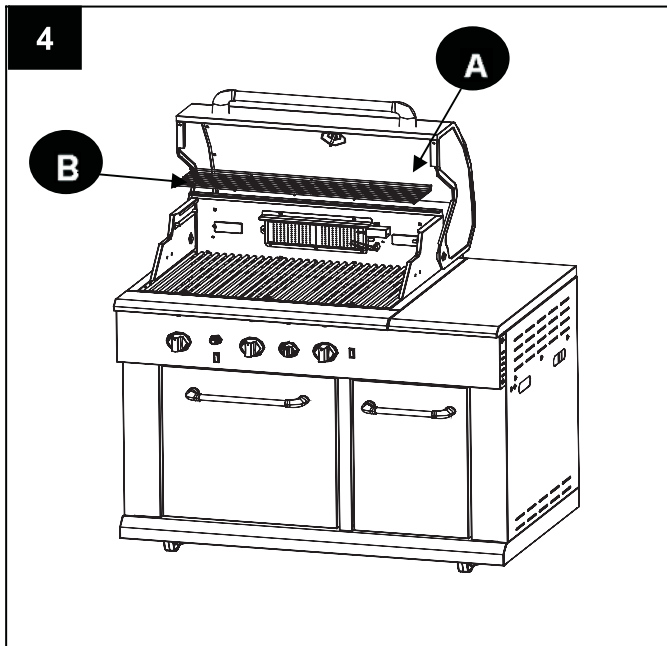
3. Place the grids (C) on the main body (A) as shown.



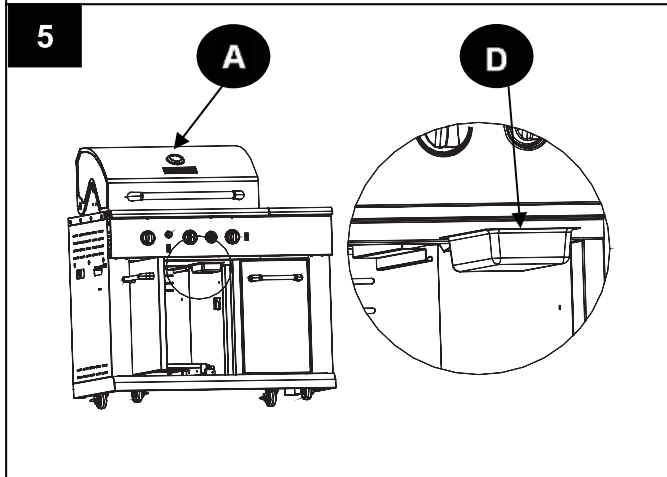


## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

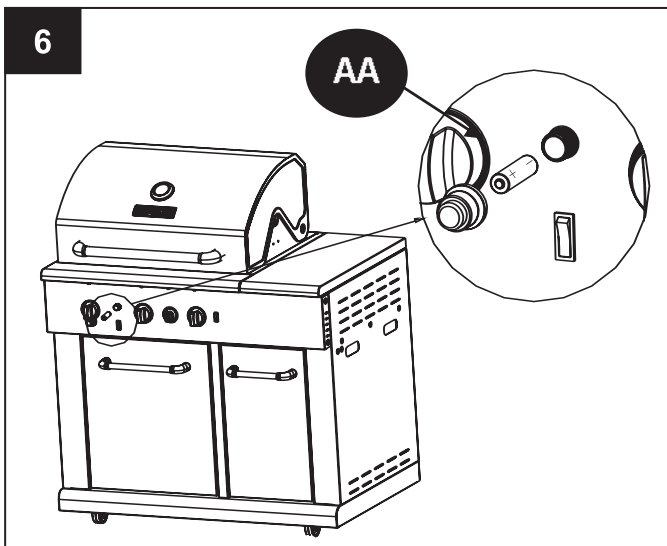
4. Place the warming rack (B) as shown.



5. Open the cabinet door of the main body (A) and place the drip tray (D) in position as shown.



6. Unscrew the igniter push button cap on the main body (A) and feed the "AA" battery (AA) into the igniter module with the positive (+) end facing out. Screw the cap into place on the igniter module.




### Hardware Used

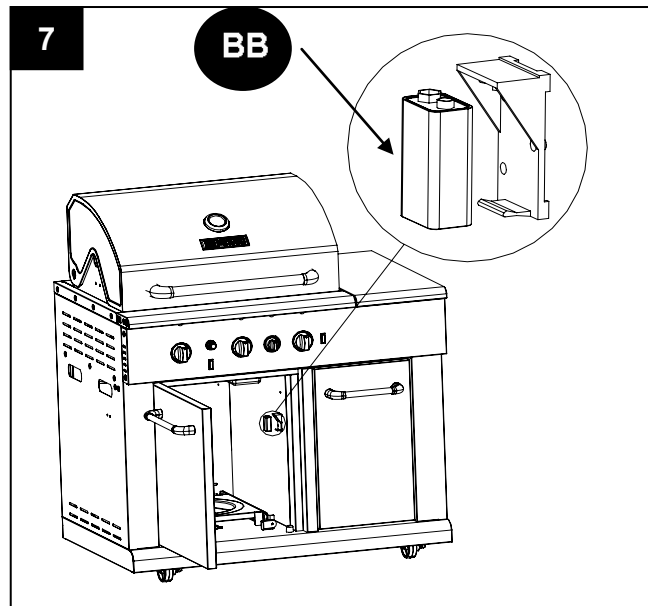
**AA** AA Battery  x 1

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

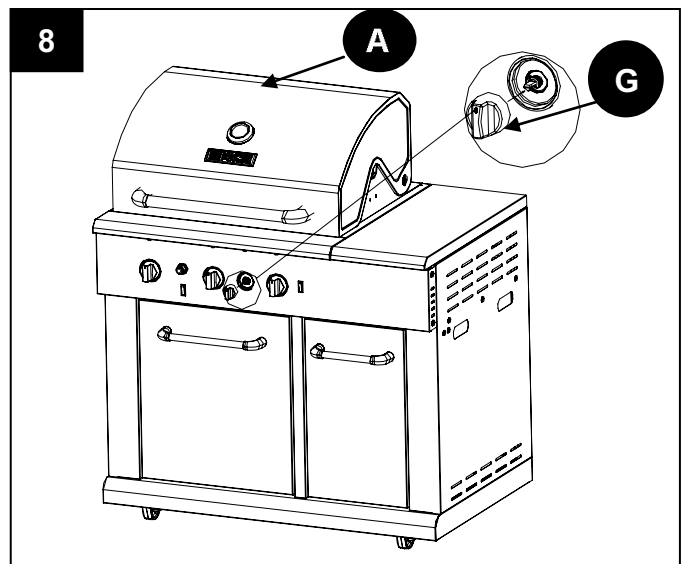
7. Open the cabinet door of the main body (A) and place the 9V battery (BB) for the control panel light as shown.

### Hardware Used

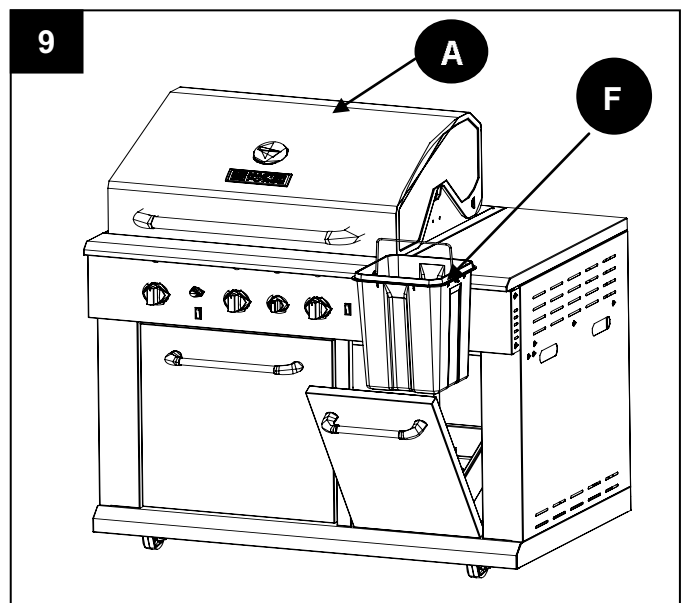
**BB** 9V Battery  x 1



8. Screw the small knob (G) into place on the knob bezel on the main body (A).



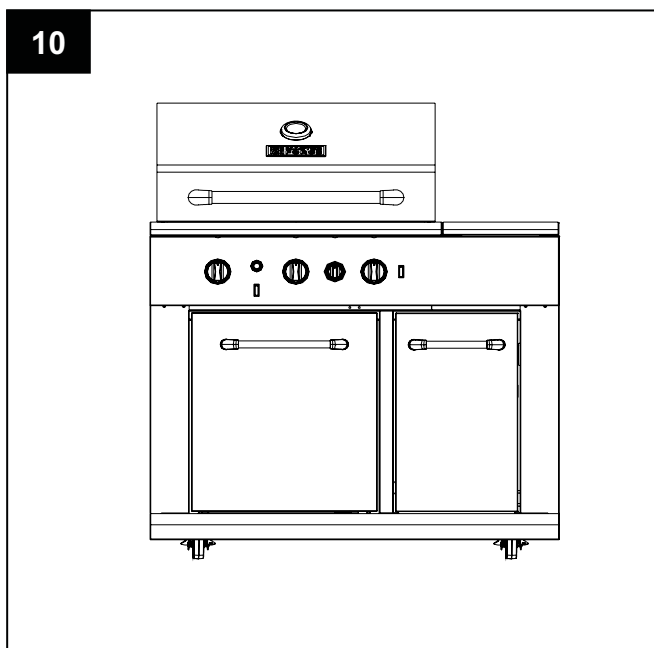
9. Open the trash bin door of the main body (A) and place the trash bin (F) in position as shown.



## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

---

10. Your grill is now assembled.



## NATURAL GAS CONVERSION

### PREPARATION:



10 ft. Natural Gas Hose



#### IMPORTANT:

The 10 ft. Natural Gas Hose is **NOT INCLUDED**.

Before beginning conversion, make sure all parts are present. Compare parts with package contents. If any part is missing or damaged, do not attempt to convert. Contact customer service for replacement parts.

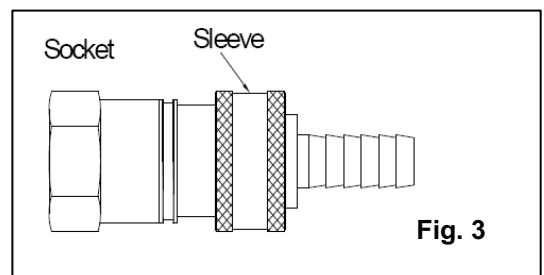
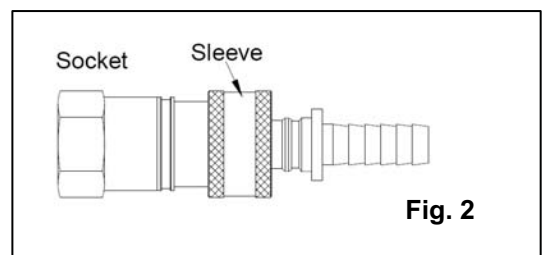
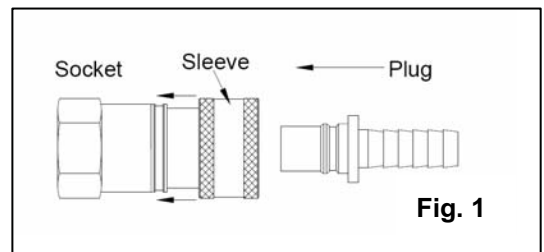
1. Turn off gas supply and then remove cap on gas supply side.
2. Recommended: Install a shut-off valve on gas supply side before installing the socket.
3. Socket should be installed by an authorized technician in accordance with the national fuel gas code (NFPA 54-2015/ANSI223.1-2015).
4. Before inserting plug, turn on gas supply and leak test all connections including the stem of the shut-off valve and the opening of the socket. For best results, use an ammonia-free soap and water solution.

### OPERATING INSTRUCTIONS:

1. To connect, push back socket sleeve (Fig. 1).
2. Insert plug and release sleeve (Fig. 2).
3. Push plug until sleeve snaps forward (Fig. 3).  
(Gas will flow automatically. Failure to connect plug properly to socket will inhibit gas flow to the appliance.)
4. Test connection with ammonia-free soap and water solution.

#### To disconnect

1. Pull sleeve back. Pull plug out of socket. (Gas is automatically shut off.)
2. Close shut-off valve and replace dust caps on socket and plug.



## NATURAL GAS CONVERSION

---

### **IMPORTANT:**

After your grill is converted to natural gas, the working pressure for natural gas is 7 in. water column (WC). Gas pressure is affected by gas line size and the length of gas line run from house. Follow the recommendations in the chart below.

From House to Grill	
Distance	Tubing Size
Up to 25 ft.	3/8 in. DIA
26 – 50 ft.	1/2 in. DIA
51 – 100 ft.	2/3 in. of run 3/4 in. 1/3 in. of run 1/2 in.
More than 101 ft.	3/4 in. DIA

### **WARNING:**

Place the grill on a flat, level surface.

Before the conversion, make sure all control knobs are in the OFF position, LP tank valve is closed, and tank is disconnected from regulator and removed from grill.

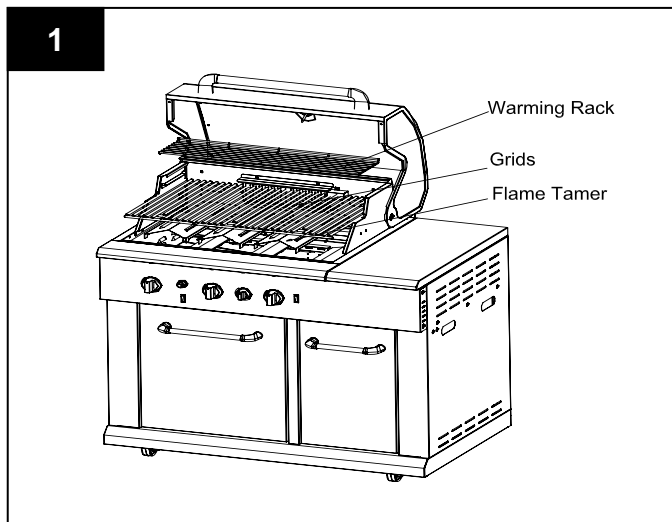
## NATURAL GAS CONVERSION

### CONVERSION INSTRUCTIONS:

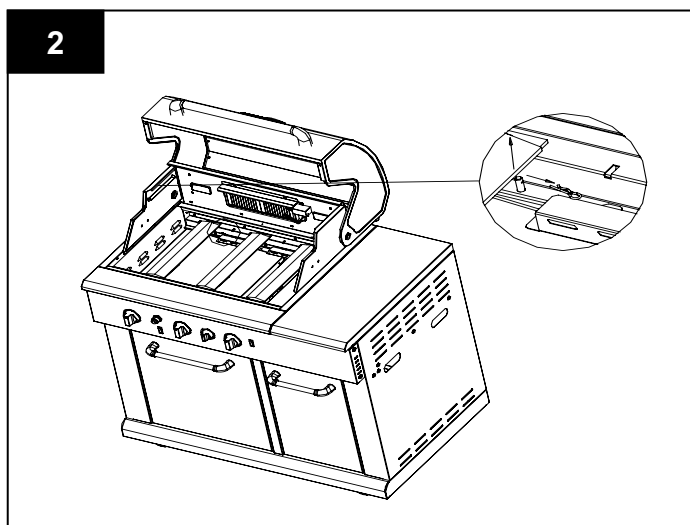
Before the conversion, make sure all control knobs are in the OFF position, LP tank valve is closed, and tank is disconnected from regulator and removed from grill.

1. Before the conversion, make sure all control knobs are in the OFF position, LP tank valve is closed, and tank is disconnected from regulator and removed from grill.

Next, open lid and remove warming rack, grids and flame tamer.



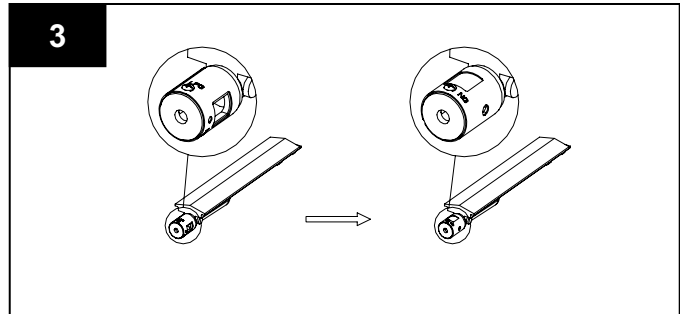
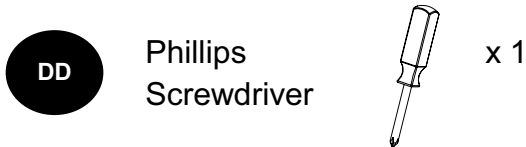
2. Remove the R-pins at the back of each main burner to detach them from the bracket. Take the main burners out.



## NATURAL GAS CONVERSION

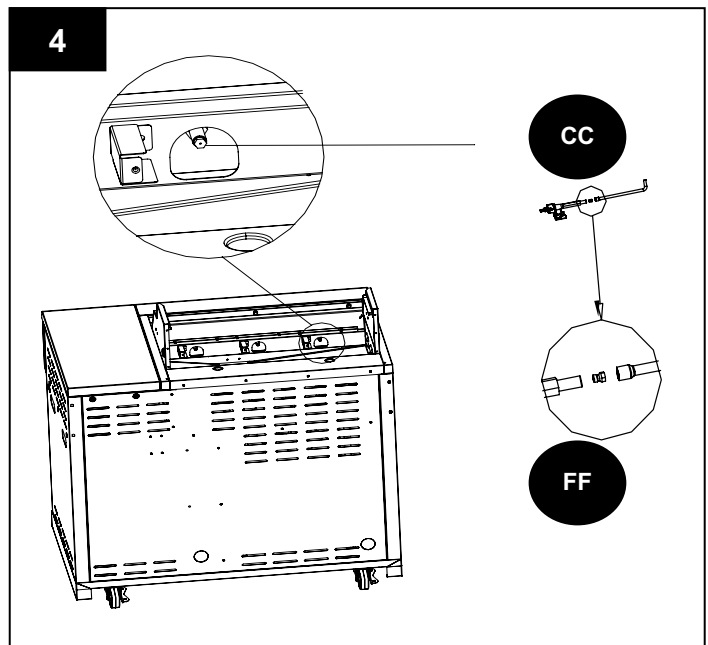
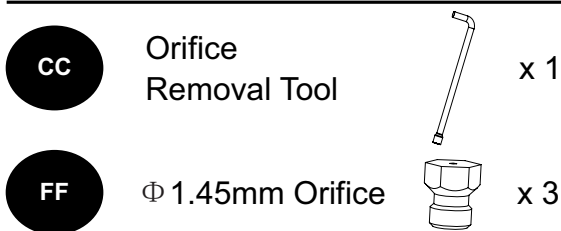
3. Adjust the air shutters of the main burners by loosening the air shutter screws with the Phillips screwdriver (DD).

### Hardware Used



4. Remove the LP orifices of all the main burners with the orifice removal tool (CC) and install the  $\Phi$  1.45mm orifices (FF).

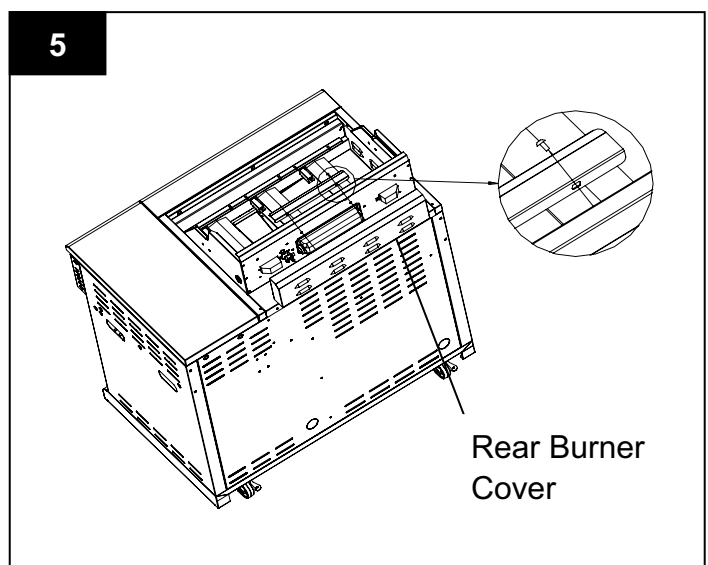
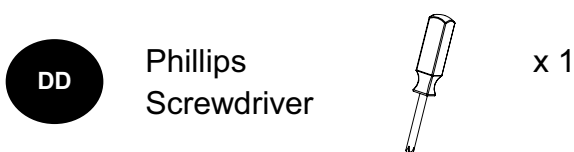
### Hardware Used



5. Remove the 6 screws at the back of burner box with the Phillips screwdriver (DD). Detach the rotisserie burner cover from the rear panel of burner box.

**During this step, keep a firm hold on the rear burner cover. Otherwise, it will drop and may break, possibly causing injury.**

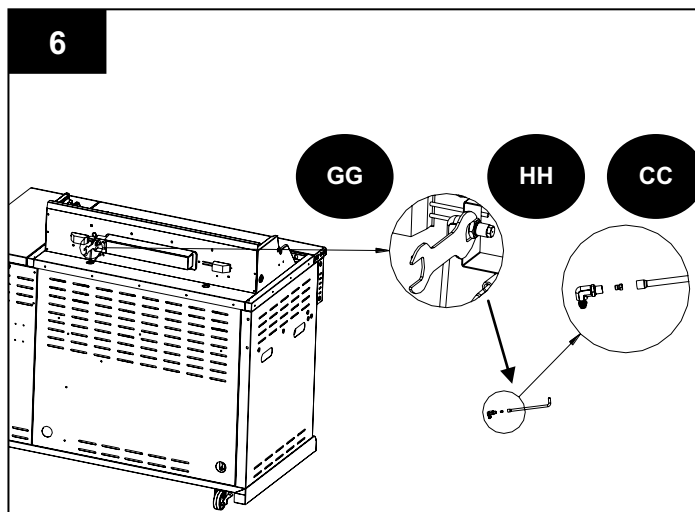
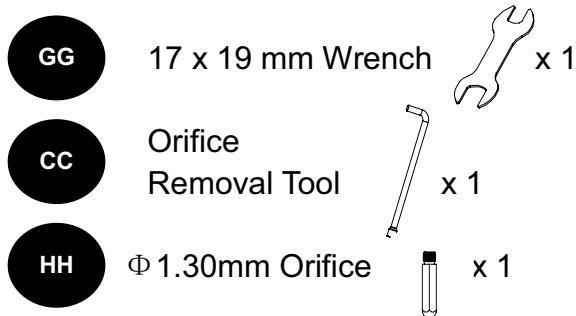
### Hardware Used



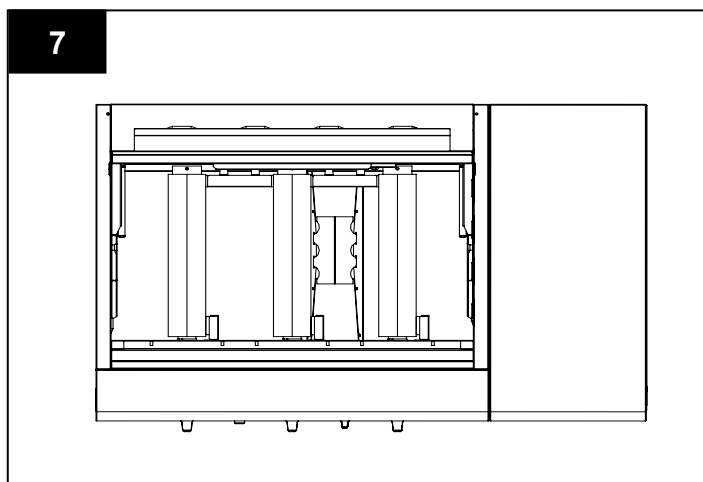
## NATURAL GAS CONVERSION

6. Use the 17 x 19 mm wrench (GG) to remove the hex nut securing the rotisserie burner orifice and hose assembly. Detach the assembly from the bracket. Remove the LP orifice of the rotisserie burner with the orifice removal tool (CC) and install the  $\Phi$  1.30mm orifice (HH). Reinstall the orifice and hose assembly and the rear panel as stated in Step 5.

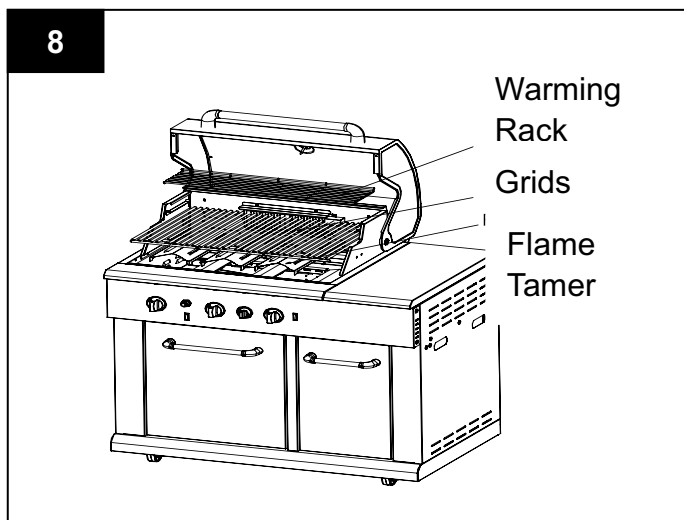
### Hardware Used



7. Re-install the burners. Make sure the orifices are aligned with the burners and the ignition pins are installed in their original positions. Check for sparks before operating your grill.



8. Put the flame tamers back in the firebox, followed by the grids and warming rack.

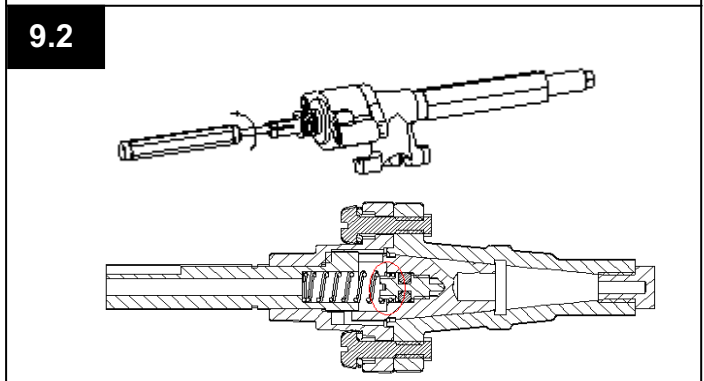
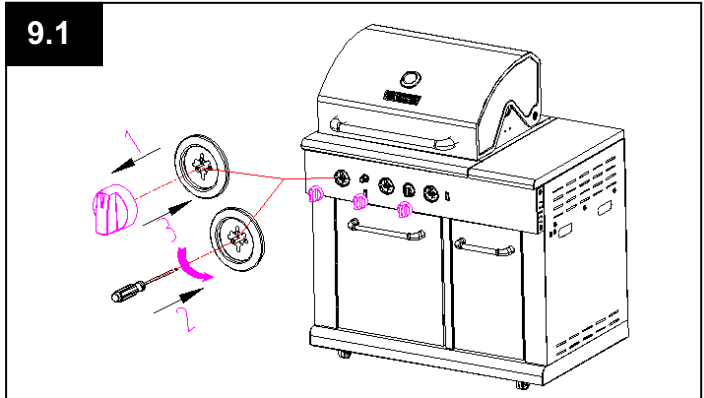
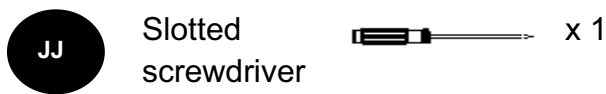




## NATURAL GAS CONVERSION

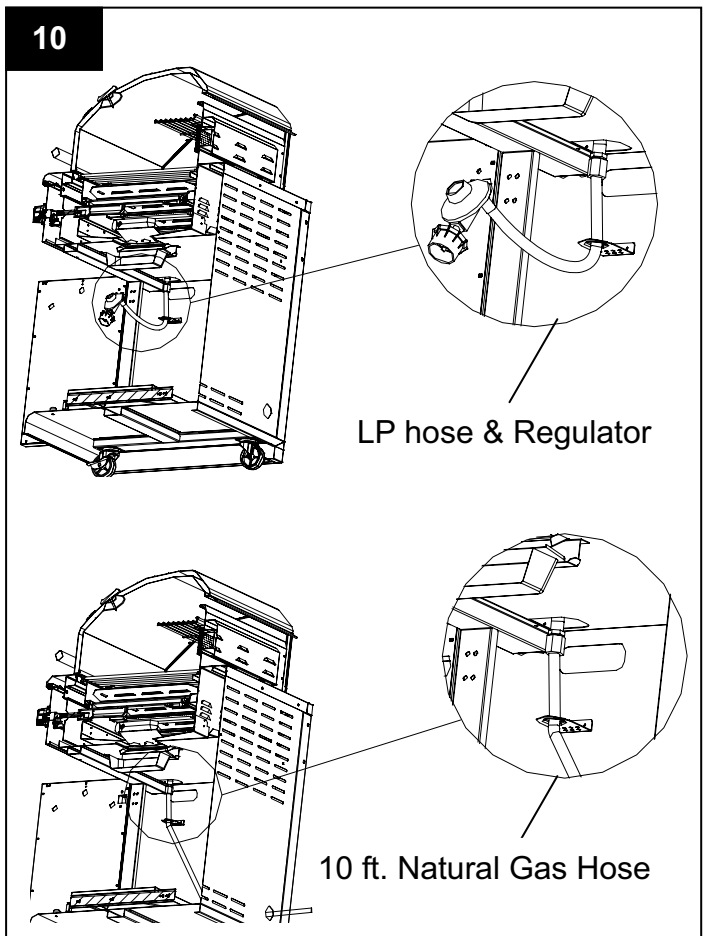
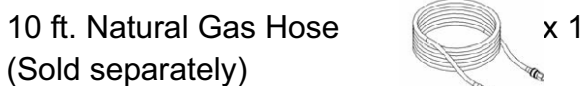
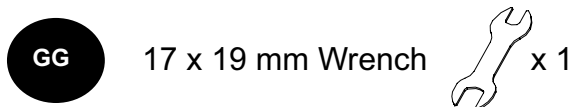
9. Remove the 3 main burner control knobs by grasping and pulling out. Insert the supplied slotted screwdriver (JJ) into the hole of each main burner control valve stem as shown. Rotate the stem counterclockwise (to the left) as far as it will go. The stem will now be set in the NG position. Reattach the control knobs.

### Hardware Used



10. Use the 17 x 19 mm wrench (GG) to remove the LP hose and regulator from the manifold. Attach the Natural Gas Hose (sold separately) and tighten it with the wrench.

### Hardware Used



## NATURAL GAS CONVERSION

---

**⚠ WARNING:** Please remember this is an outdoor gas grill. Many areas of the grill generate extreme heat. We have taken every precaution to protect you from the contact areas. However, it is impossible to isolate all high-temperature areas. Therefore, use good judgment and a certain degree of caution when grilling on this product. We suggest a covered, protected hand during operation of the grill. Do not move the grill when it is in operation or hot to the touch. Wait until the unit is turned off and properly cooled down before moving it. Failure to follow this warning could result in personal injury.

**⚠ CAUTION:**

If low flames or burner problems are observed after converting from LPG to NG, the natural gas lines may not be large enough. Refer to the “From House to Grill” chart on page 13 for natural gas supply line specifications. Please contact a plumber to assure proper pressure at 7 in. water column.

**DO NOT RETURN YOUR GRILL TO THE STORE.**

## **OPERATING INSTRUCTIONS**

---

**Never attach an unregulated gas line to the appliance. Connection to an unregulated gas line can cause excessive heat or fire.**

Verify the type of gas supply to be used, either Natural Gas (N.G.) or Liquid Propane (L.P.), and make sure the serial plate agrees with that of the supply. Conversion kits are available separately for an additional cost which will enable you to convert your grill from L.P. to N.G. or to convert your grill from N.G. to L.P. Please see your local dealer for more information.

**Always have a qualified service technician perform difficult conversions or modifications.**

For natural gas installations, an installer must supply a gas shutoff valve that is easily accessible to the grill. All installer supplied parts must conform to local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70- 2011, and the National Fuel Gas Code, NFPA 54-2015/ANSI Z223.1-2015.

All pipe sealants must be an approved type and resistant to the actions of L.P. gases. Never use pipe sealant on flare fittings. All gas connections should be made by a competent qualified service technician and in accordance with local codes and ordinances. In the absence of local codes, the installation must comply with the National Fuel Gas Code, NFPA 54-2015/ANSI Z223.1-2015. Gas conversion kits may be purchased separately. When ordering gas conversion kits, have the model number and the type of gas (N.G. or L.P.) used for your grill.

This grill must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 PSI (3.5 kPa.).

The installation of this grill must conform with local codes, or in the absence of local codes, with National Fuel Code, NFPA 54-2015/ANSI Z223.1-2015.

Installation in Canada must be in accordance with the Standard CSA B149.1-2015 or B149.2-2015 (installation code for gas burning appliances and equipment) and local codes.

## OPERATING INSTRUCTIONS

### L.P. GAS INSTALLATION

Gas grills that are set to operate with L.P. gas come with a high capacity hose and regulator assembly. **(Note: Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill or a replacement pressure regulator and hose assembly specified by the manufacturer).** This assembly is designed to connect directly to a standard 20 lb. L.P. cylinder. L.P. cylinders are not included with the grill. L.P. cylinders can be purchased separately at an independent dealer.

#### **Connecting a Liquid Propane Gas Tank to the Grill:**

1. Open the doors of the cabinet. Turn the stopper of the tank tray clockwise and pull out the tank tray. Place a 20 lb. tank with foot ring into the tank tray. See Fig. 4.

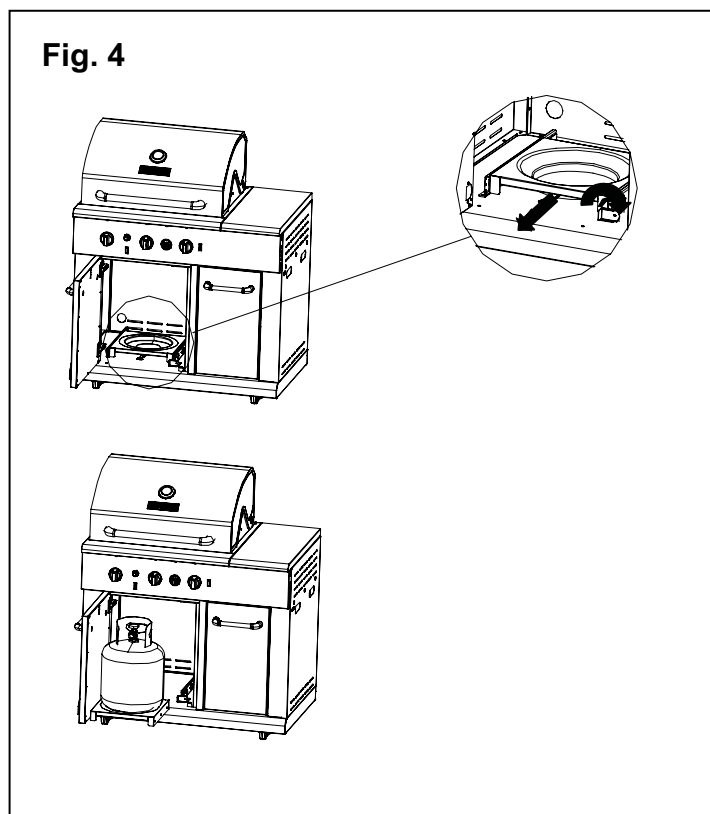
**Make sure the tank valve is in the OFF position.**

2. Tighten the retention screw in front of the tank tray to secure the tank. Push the tank tray to the end and lock it by turning the stopper back counter-clockwise. See Fig. 5.

3. Check the tank valve to ensure it has proper external mating threads to fit the hose and regulator assembly provided (Type 1 connection per ANSI Z21.58-2015).

4. Inspect the valve connection port of the regulator assembly. Look for damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never use damaged or plugged equipment.

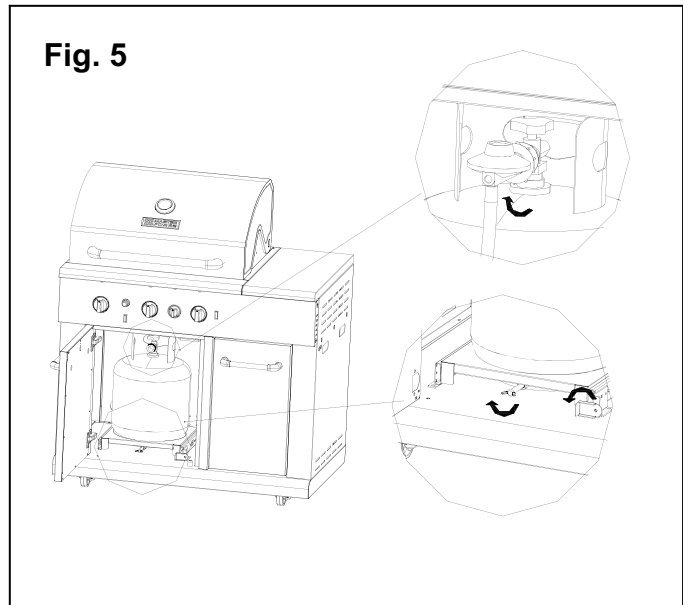
5. Make sure all burner knobs are in the OFF position.



## OPERATING INSTRUCTIONS

6. Connect the hose and regulator assembly to the tank valve (See Fig. 5). Hand tighten the quick coupling nut clockwise to a full stop. DO NOT use a wrench to tighten because it could damage the quick coupling nut and result in a hazardous condition.

7. Open the tank valve fully counterclockwise. Use a soapy water solution to check all connections for leaks before attempting to light your grill. See "Pre-operation Leak Testing" on page 23. If a leak is found, turn the Tank Valve off and do not use your grill until the leak is repaired.



As shown in Fig. 6a gas tank must be placed vertically. It is unsafe to operate the grill if the gas tank is not vertical as shown in Fig. 6b.

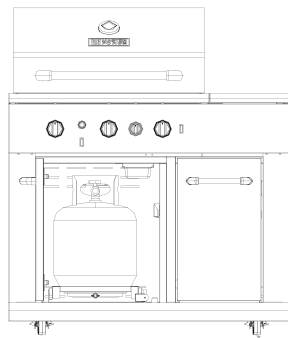


Fig. 6a

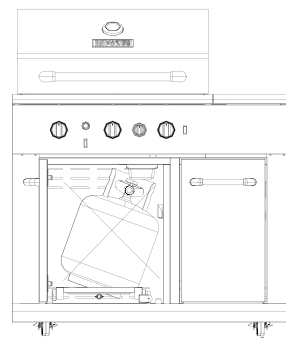


Fig. 6b

**⚠ WARNING:** The Type I connective coupling (see Fig. 7) supplied with your grill must not be replaced with a different type of grill/tank connection system. Removal will result in loss of warranty, gas leakage, fire and severe bodily harm.

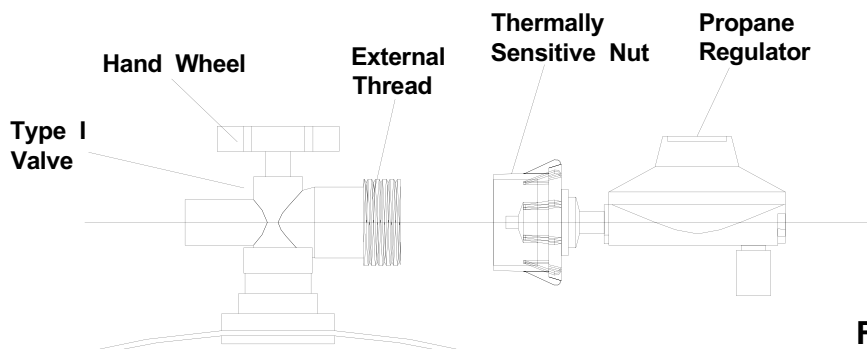


Fig. 7

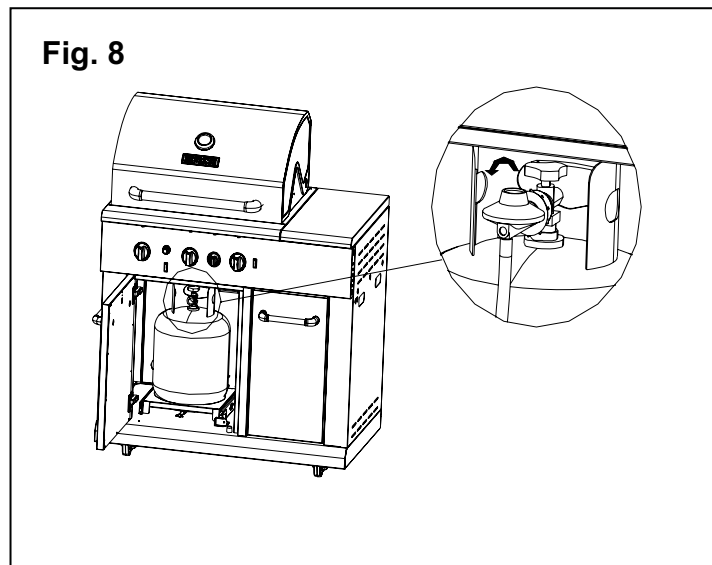
## OPERATING INSTRUCTIONS

### **Disconnecting A Liquid Propane Gas (LP Gas) Tank From Your Grill:**

1. Turn the burner knobs and LP gas tank valve to the full OFF position. (Turn clockwise to close.)

2. Detach the hose and regulator assembly from the LP gas tank valve by turning the quick coupling nut counterclockwise. See Fig. 8.

**CAUTION: When the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply tank.**



### **L.P. TANK INFORMATION**

Never use a dented or rusted L.P. tank or cylinder with a damaged valve.

L.P. cylinders are equipped with an O.P.D. (Overfilling Prevention Device). The device shuts off the flow of gas to a cylinder after 80% capacity is reached. This limits the potential for release of gas when the cylinder is heated, averting a fire or possible injury.

The L.P. cylinder must have a shut-off valve terminating in an L.P. gas supply cylinder outlet specified, as applicable, for connection No. 510 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1. Cylinders must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area. (The L.P. cylinder must have an overfill protection device and a collar to protect the cylinder valve.)

The L.P. gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for L.P. gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CAS-B339, "Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods and Commission."

### **L.P. TANK USE**

- **When turning the L.P. tank on, make sure to open the valve SLOWLY two (2) complete turns to ensure proper gas flow. Most gas tanks now come equipped with a leak detector mechanism internal to the tank. When gas is allowed to escape rapidly it shuts off the gas supply. Opening the valve rapidly may simulate a gas leak, causing the safety device to activate, restricting gas flow causing low flames. Opening the valve slowly will ensure this safety feature is not falsely triggered.**
- When not in use, gas supply cylinder valve is to be in the "OFF" position.
- The tank supply system must be stored upright to allow for vapor withdrawal.

## OPERATING INSTRUCTIONS

---

- The regulator and hose assembly must be inspected before each use of the grill. If there is excessive abrasion or wear or if the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being used again.
- Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- Only a qualified gas supplier should refill the L.P. tank.
- 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.



### **WARNING**

**DO NOT store a spare L.P. gas cylinder under or near the grill. Never fill the cylinder beyond 80% full.**

**If this information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.**

## PRE-OPERATION LEAK TESTING

Although all gas connections on the grill are leak tested prior to shipment, a complete gas tightness check must be performed at the installation site due to possible shifting during shipment, installation or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks and immediately check the system if the smell of gas is detected.

1. Do not smoke while leak testing.
2. Extinguish all open flames.
3. Never leak test with an open flame.
4. Mix a solution of equal parts mild detergent or liquid soap and water.
5. Turn off the burner control knobs.
6. Turn the top knob of the fuel supply cylinder counterclockwise two (2) rotations to open.
7. Apply the soap solution to connections of the fuel supply assembly. If no soap bubbles appear, there is no gas leak. If bubbles form at the connections, a leak is detected. If a leak is detected, immediately turn off the gas supply, tighten any leaking fittings, turn gas on, and repeat steps 1-3.
8. Turn off the knob on the fuel supply cylinder.
9. Turn on the burner control knobs for a moment to release the pressure in the hose, then turn the control knobs back off.
10. Wash off soapy solution with cold water and towel dry.

Check all gas supply fittings before each use and each time the gas supply cylinder is connected to the regulator. Have a qualified service technician leak test the grill any time a part of the gas system is replaced.

Also it is recommended to perform a leak test at least once a year whether or not the L.P. gas supply cylinder has been disconnected.

## OPERATING INSTRUCTIONS

**! WARNING** When leak testing this appliance, make sure to test and tighten all loose connections. A slight leak in the system can result in a low flame or hazardous condition. Most L.P. gas tanks now come equipped with a leak detector mechanism internal to the tank. When gas is allowed to escape rapidly, it shuts off the gas supply. A leak may significantly reduce the gas flow, making the grill difficult to light or causing low flames.

If you cannot stop a gas leak, turn off the gas supply and call your local gas company. If necessary, replace the faulty part with the manufacturer's recommended replacement part. A slight leak could cause a fire.

**! WARNING** Do not use the grill in garages, breezeways, sheds or any enclosed area. Never operate the grill in enclosed areas as this could lead to a carbon monoxide buildup, which could result in injury or death. Place the grill on a level surface. Avoid moving the grill while it is in operation.

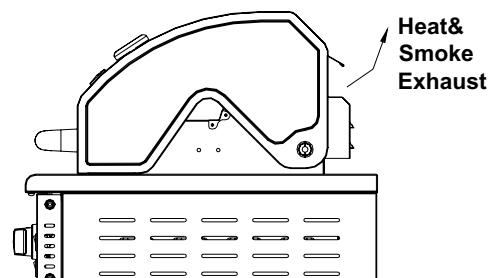
**NOTE: The grill will operate best if it is not facing directly into the wind.**

Clearance to combustible construction: A minimum of 24 in. from the sides and back must be maintained from the gas grill above and below the cooking surface to adjacent vertical combustible construction.

Clearance to non-combustible construction: A minimum of 24 in. clearance from the back of the grill to non-combustible construction is required for the lid to fully open.

Storage of an outdoor gas cooking appliance indoor is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance.

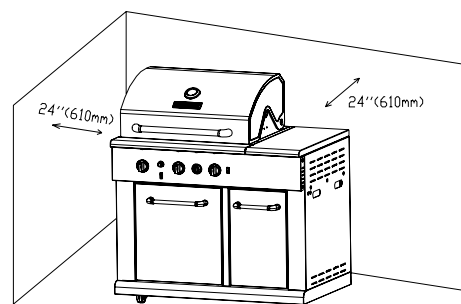
**! WARNING** Heat and smoke exhaust out of the back of the grill hood opening. Make sure not to have the grill back facing your home or anything that could be damaged by heat or smoke.



### **GENERAL RULES**

**Do not leave the grill unattended while cooking!**

1. Make sure the grill has been leak tested and is properly located.
2. Light the grill burners using the instructions provided in this manual.
3. Turn the control knobs to desired temperature - High or Low - and preheat the grill for 10 minutes before cooking.
4. Adjust heat settings to meet your cooking needs for desired results.
5. Allow grill to cool down, wipe off any splatters or grease and clean the drip tray as needed.
6. Do not put a cover on the grill while it is still hot as it could start a fire.





## OPERATING INSTRUCTIONS

**Do not attempt to “light” the grill if the odor of gas is present!!**

### BEFORE AND AFTER LIGHTING

1. Ensure your grill is located on a level surface.
2. Keep the gas grill area clean and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
3. Ensure nothing is obstructing the flow of combustion and ventilation air.
4. Ensure the ventilation of the cylinder enclosure is free and clear of debris.
5. Visually check burner flames.

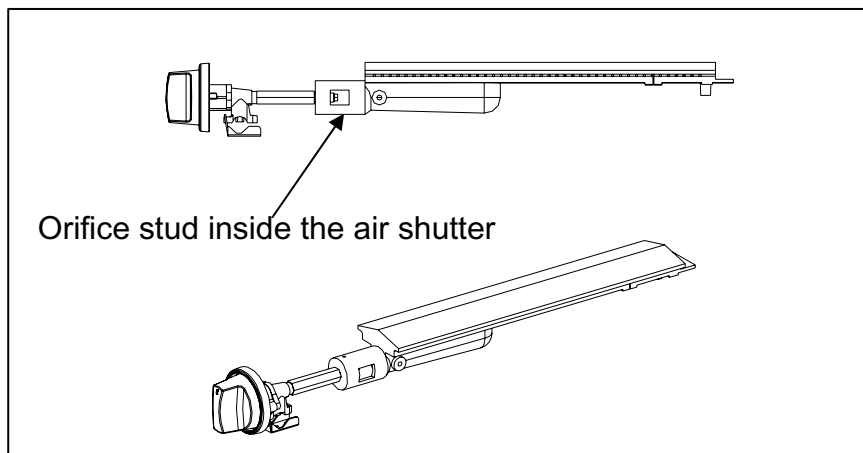


**WARNING** Check the gas supply line for cuts, wear or abrasion.

Always keep your face and body as far away from the grill as possible when lighting.

### Checking orifice alignment with burners

Orifices may shift during assembly and movement. Check orifice alignment with the burners according to the following illustrations before lighting.



Main Burner and Orifice Relationship

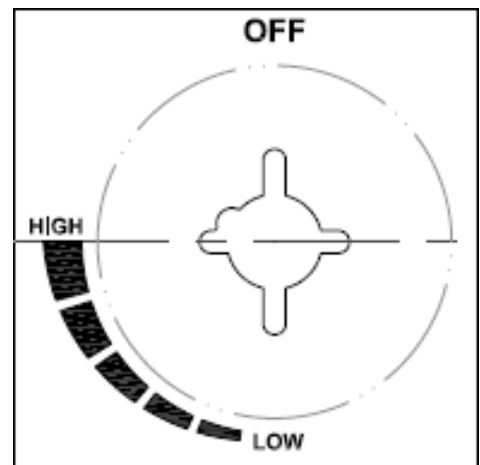
## **OPERATING INSTRUCTIONS**

### **GRILL BURNER LIGHTING**

Warning: Do not lean over grill when lighting. Turn off LP supply at cylinder when appliance is not in use.

Main Burner Lighting Illustration:

1. Check that the control knobs are in the OFF position.
2. Open valve at tank fully by turning counterclockwise.
3. Open lid during lighting.
4. Push the Electronic Ignition down 3 to 4 seconds while turning the GRILL control knob to the HIGH position. The burner should ignite.



**Main Burner Control Knob**

If ignition does not take place within 5 seconds, immediately turn the control knob to the OFF position. Wait 5 minutes and repeat step 4 above or refer to match lighting instructions in manual.

If by chance the electronic igniter does not light the burner, the burner may be lit with a match attached to the match extender, located on the inside of the cart door.

Remove the main cooking grate and flame tamers. Keep your face as far away from the grill surface as possible and pass the match extender to the ports of the main burner tubes. Position the match near the burner ports and push and turn the control knob counterclockwise to the "HIGH" position. After the burner has lit, turn the knob to the "LOW" position and carefully place the flame tamers and grates back in position. Then turn the control knob to the desired setting.

**NOTE: If the grill will not light after several attempts, see the Troubleshooting section of this manual. Turn the control knobs to the OFF position when not in use.**



**Keep any electrical supply cords and the fuel supply away from any heated surfaces.**

### **ROTISSERIE BURNER LIGHTING:**

1. Check that the control knobs are in the OFF position.
2. Open valve at tank fully by turning counterclockwise.
3. Open lid during lighting.
4. Push the Electronic Ignition down 3 to 4 seconds while turning the ROTISSERIE control knob to the HIGH position. The burner should ignite.
5. Once it is lit, release electronic igniter and keep pushing the knob for another 15 seconds to ensure the burner stays lit.

## OPERATING INSTRUCTIONS

If ignition does not take place within 5 seconds, immediately turn the control knob to the OFF position. Wait 5 minutes and repeat step 4 above or refer to match lighting instructions in manual.

If the igniter does not function, the burner can be lit by holding a lit match to the burner while the control knob is turned counter-clockwise to "HIGH."

**NOTE: After the first use, the stainless steel around the burner will darken. This is a normal reaction of premium stainless steel due to heat and is not a defect. The infrared panel will also darken after initial use. This is also a normal occurrence.**

**NOTE: Do not operate the main burners and infrared back burner at the same time. This can cause warping of the roll top grill hood.**

### USING THE GRILL LIGHT

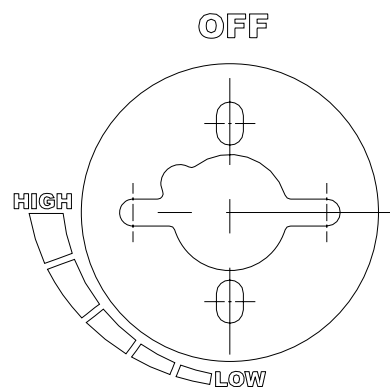
#### Light Operation Instructions

1. Make sure the light's power switch on the control panel is in the "OFF" position.
2. Connect power plug to properly grounded outlet.
3. Turn the light's power switch to "ON."

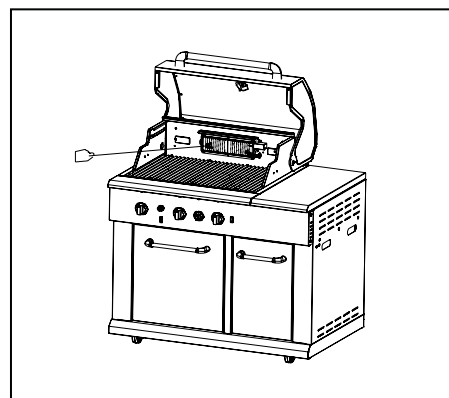


#### WARNING

Keep any electrical supply cord away from any heated surface.  
Do not turn on the lights when the hood is closed.



Rotisserie Burner Control Knob



## CARE AND MAINTENANCE

### **⚠ WARNING**

**HOOD SHOULD NOT BE CLOSED FOR LONG PERIODS WHEN INFRARED BURNER IS IN USE.**

### **INFRARED BURNER CLEANING**

After each use, it is necessary to burn the bottom infrared burner with the hood open for at least five minutes to vaporize any food drippings or particles. Failure to perform this step will damage the burner. It may occasionally be necessary to brush, blow, or vacuum accumulated ash from the burner surface. Do so carefully and only when the burner is cool.

### **AVOID WATER DAMAGE TO INFRARED BURNER**

**Never allow water to contact the infrared burner as damage will result. Water damage is not covered by your warranty.**

### **PROTECTION OF INFRARED BURNERS**

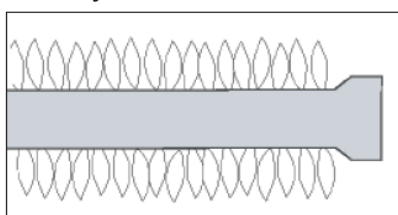
The burners of your grill are designed to provide a long life of satisfactory performance. However, there are steps you must take to prevent cracking of the burner's ceramic surfaces, which will cause the burners to malfunction. The following are the most common causes of cracks and the steps you must take to avoid them. **Damage caused by failure to follow these steps is not covered by your grill warranty.**

**IMPACT WITH HARD OBJECTS** - Never allow hard objects to strike the ceramic. You should take particular care when inserting or removing cooking grids and accessories into or from the grill. If objects such as these fall onto ceramic, it is likely to crack the ceramic.

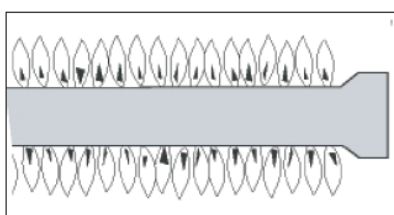
**IMPAIRED VENTILATION OF HOT AIR FROM GRILL** - In order for the burners to function properly, hot air created by the burners must have a way to escape. The burners may become deprived of oxygen, causing them to backfire, especially if the burner output is set at HIGH. If this occurs repeatedly, the burners may crack. This is the reason your grill was designed with ventilation louvers. These design features give the hot air an escape route. Accordingly, never operate your grill with very little or no open space at the cooking surface (the cooking grids provide sufficient space). Also, never cover the ventilation louvers with foil or other materials that prevent air flow. Specifically, do not cover the entire surface with foil, a large pan, etc.

### **GENERAL MAINTENANCE**

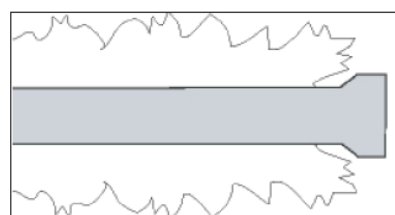
- Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- Visually check the burners.



**Normal:** Soft blue flames



**Out of Adjustment:** Hard blue flames- too much air



**Poor Combustion:** wavy, yellow flames- too little air

## **CARE AND MAINTENANCE**

---

### **GRANITE MAINTENANCE**

Outdoors can be very harsh on the granite of your grill. Dirt, pollen and even UV rays can affect the granite. Please follow these instructions to preserve the granite's natural beauty:

- Granite is a hard, non-porous natural stone and is relatively not affected by harsh chemicals. However, it is recommended to use a neutral cleaner or stone soap (available in hardware stores or from a stone dealer), or a mild dishwashing liquid and warm water.
- Rinse after washing with the soap solution and dry with a soft, clean cloth.
- Blot up spills immediately, before they penetrate the surface.
- Clean as often as needed to keep grime and dirt removed.
- Granite must be sealed to prevent or minimize staining and/or fading. Leaving granite unsealed may make it difficult to remove stains in the future. It is recommended to seal your granite outdoors every 4-6 months depending on climate conditions.

### **GENERAL CLEANING**

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the grill is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

For routine cleaning, wash with soap and water using a soft cloth or sponge. Rinse with clean water and dry at once with a soft, lint-free cloth to avoid spots and streaks.

To avoid scratching the surface, do not use steel wool to clean the grill.

Use a vinyl grill cover to protect finish from weather.

### **DRIP TRAY**

The drip tray should be cleaned periodically to prevent heavy buildup of debris.

**NOTE:** Allow the drip tray to cool before attempting to clean.

**Important:** Do not leave the grill outside during inclement weather unless it is covered. Rain water can collect inside of the grill, the grill cart or the drip tray if left uncovered. If the drip tray is not cleaned after use and the grill is left uncovered, the drip tray will fill with water causing grease and water to spill into the grill cart. We recommend cleaning and storing the drip tray after every use.

### **COOKING GRATES**

The cooking grates can be cleaned immediately after cooking is completed and after turning off the grill. Wear a barbecue mitt and scrub the cooking grates with a damp cloth. If the grill is allowed to cool down, cleaning the grates will be easier if removed from the grill and cleaned with a mild detergent.

## **CARE AND MAINTENANCE**

---

### **STAINLESS STEEL**

After initial usage, areas of the grill may discolor from the intense heat given off by the burners. This is normal.

Purchase a mild stainless steel cleaner and rub in the direction of the grain of the metal. Specks of grease can gather on the surface of the stainless steel and bake on to the surface and give a worn appearance. For removal, use a non-abrasive oven cleaner in conjunction with a stainless cleaner.

**NOTE: Always scrub in the direction of the grain.**

### **PORCELAIN PARTS**

Certain parts of your grill have a porcelain coating. Porcelain is a glass-based product and is highly durable to standard wear and tear. However, porcelain is sensitive to concussive blows, which can create interlaced micro-fractures or “spider-webs.” Please take care not to strike any porcelain covered parts with solid objects, drop them, or create any other concussive blows. These interlaced micro-fractures are common and may lead to minor chipping. Neither the chipping nor the interlaced micro-fractures will adversely affect the performance of your grill and are not covered under the warranty for porcelain parts.

### **GRILL LIGHT**

#### **Bulb Replacement**

#### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

Lighted lamp is HOT:



**WARNING** -TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK, EXPOSURE TO EXCESSIVE UV RADIATION, OR INJURY TO PERSONS.

1. Turn off/unplug and allow to cool before replacing bulb (lamp).
2. Bulb (lamp) gets HOT quickly! Only contact switch/plug when turning on.
3. Do not touch hot lens, guard, or enclosure.
4. Do not remain in light if skin feels warm.
5. Do not look directly at lighted lamp.
6. Keep lamp away from materials that may burn.
7. Use only with a 10-watt or smaller bulb (lamp).
8. Do not touch the bulb (lamp) at any time. Use a soft cloth. Oil from skin may damage bulb (lamp).
9. Do not operate the portable luminaries with a missing or damaged guard, lamp containment barrier, or UV filter.

## CARE AND MAINTENANCE

### Definitions:

(+) Guard – Guard is a portion of portable luminaries unit that prevents inadvertent contact with the bulb. It may be integrated with the UV filter or lamp containment barrier or as part of an enclosure or shade.

(+) Lamp containment barrier – lamp containment barrier is a portion of a portable luminaries unit that encloses the bulb.

(+) UV filter – UV filter is a portion of a portable luminaries unit that limits ultraviolet (UV) emissions.

1. Make sure the light's power switch on the control panel is in the "OFF" position and power plug is disconnected from outlet.

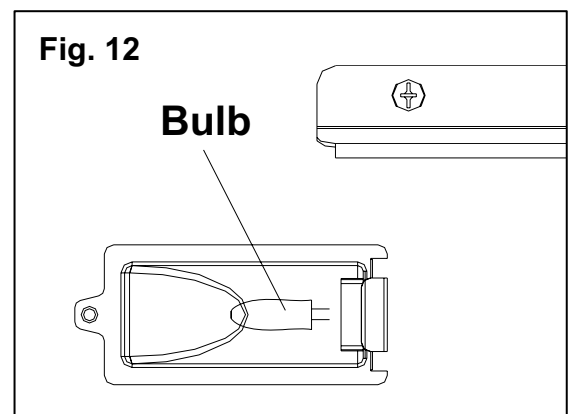
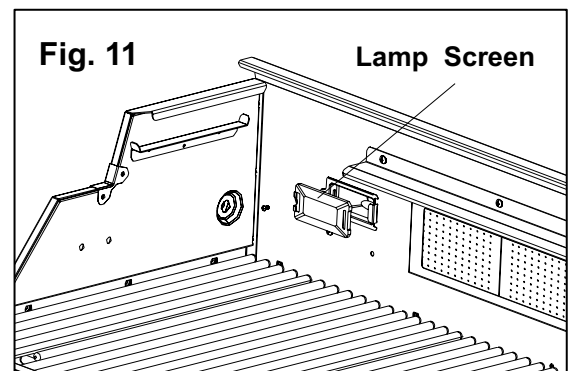
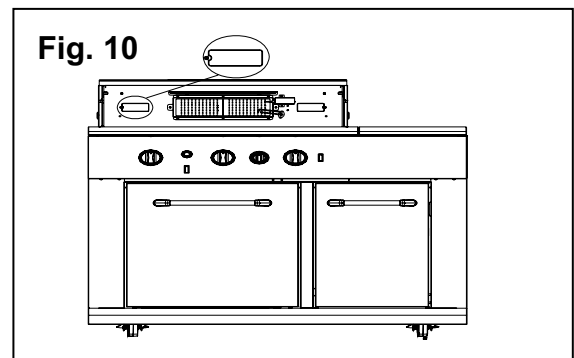
2. Use a screwdriver to loosen the screw securing the burner box rear panel.

**During this process, hold the lamp screen; otherwise, it will fall and break, potentially causing bodily harm.** (Fig. 10)

3. Remove the lamp screen. (Fig. 11)

4. Pull out the light bulb and replace with a new bulb. (Fig. 12)

5. Reverse the instruction from steps 4 - 1 for installation.



### Cleaning Method

**Follow** Steps 1 - 3 above for glass cover removal. Use a damp towel to clean the surface of glass cover. Make sure the glass cover is completely dry before re-installing.



### WARNING

**Make sure the light switch is on "OFF" position and power plug is disconnected from power outlet prior to cleaning the glass cover.**

## CARE AND MAINTENANCE

---



### WARNING

The light glass cover should not be in contact with water or any other liquid when it's warm. Sudden change of temperature may cause cracks on glass cover.



### WARNING

To ensure continued protection against electric shock:

1. Connect to properly grounded outlets only.
2. Do not expose to rain.
3. Keep extension cord connections dry and off the ground.

### Bulb specification

Bulb Type: Halogen

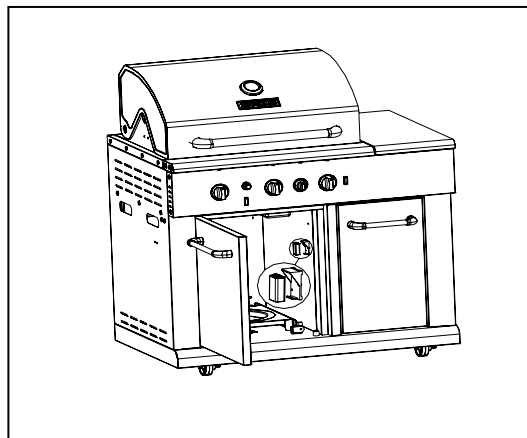
Wattage: 10 watts per bulb

Voltage: 12 volts

Please contact customer service at **1-800-963-0211** for assistance on bulb replacement information.

### Replacing Battery for LED Panel Light

1. Open the LED battery box on the right panel in the cabinet.
2. Open the battery box and replace the 9 V battery.
3. When installing new batteries, ensure they are installed with the proper polarity.
4. Close the cover of the battery box.



### WARNING:

1. To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquids.
2. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
3. Do not operate any 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.
4. Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
5. Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposes other than intended.
6. When connecting, first connect plug to the outdoor cooking gas appliance then plug appliance into the outlet.
7. Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.
8. Never remove the grounding plug or use with an adaptor with 2 prongs.
9. Use only extension cords with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a W-A marking.



## TROUBLESHOOTING

Many solutions given here can make your grilling experience safer and more enjoyable. You can also call customer service department at **1-800-963-0211**, 8:00 a.m. - 8:00 p.m., EST, Monday - Friday.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Grill will not light.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The ignition wire came off the electrical igniter/valve.</li> <li>2. The distance between the ignition pin and the burner is greater than 5/32 in. - 3/16 in.</li> <li>3. The ignition wire is broken.</li> <li>4. The battery has died.</li> <li>5. The battery is in the wrong polarity.</li> <li>6. The electrode tip does not produce sparks at the burner port.</li> <li>7. No gas supplied.</li> <li>8. Air shutter opening is too big.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reconnect the ignition wire to the electrical igniter/valve.</li> <li>2. Loosen the ignition pin and adjust the distance, then fasten it again.</li> <li>3. Call customer service for a replacement ignition wire.</li> <li>4. Install a new AA battery.</li> <li>5. Change the battery polarity.</li> <li>6. Reinstall the electrode.</li> <li>7. Turn on the regulator valve.</li> <li>8. Loosen the air shutter and adjust the opening to a smaller size.</li> </ol>
Burner flame is yellow and gas odor can be smelled.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The air shutter opening is not properly set.</li> <li>2. Spiders or insects block the air shutter.</li> <li>3. Possible gas leaks.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Loosen the air shutter and adjust the opening to have blue flames. 1/4 in. opening for LPG. 1/8 in. or less opening for NG.</li> <li>2. Clean blockages.</li> <li>3. Check for the source of gas leaks.</li> </ol>
Excessive flare-up.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grilling fatty meats.</li> <li>2. Knobs on "HIGH".</li> <li>3. Spray water on gas flames.</li> <li>4. Hood closed when grilling.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Move the meats to the warming rack if flare up continues until flame settles down.</li> <li>2. Grill fatty meats when the grids are cold while the knobs are on the "LOW" setting.</li> <li>3. Never spray water on gas flames.</li> <li>4. Hood up when grilling.</li> </ol>
Burner blows out.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. LP tank is empty.</li> <li>2. Burner is not aligned with the control valve.</li> <li>3. Gas supply is not sufficient.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Refill the LP tank.</li> <li>2. Install the burner correctly.</li> <li>3. Check the gas supply hose and make sure there are no leaks and no knots.</li> </ol>

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION												
Low heat with the knob in "HIGH" position.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Low heat is found in natural gas models.</li> <li>Ports are blocked.</li> <li>LP tank has run out.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>This model is set for 7 in. natural gas usage. Please check your natural gas supply system to have correct gas pressure. Regulator is not needed for NG model. Check the orifice if you installed NG nozzles. Conversion kit provides the following nozzles: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Burner</th> <th>Orifice Size</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Main Burner</td> <td>Φ 1.45mm</td> </tr> <tr> <td>Rotisserie Burner</td> <td>Φ 1.30mm</td> </tr> </tbody> </table> </li> <li>Clear ports of any obstructions.</li> <li>Refill the LP tank.</li> </ol>	Burner	Orifice Size	Main Burner	Φ 1.45mm	Rotisserie Burner	Φ 1.30mm						
Burner	Orifice Size													
Main Burner	Φ 1.45mm													
Rotisserie Burner	Φ 1.30mm													
Low heat, LP gas.	The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow. Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device, providing a low flame and low temperature.	<p>Please follow these instructions:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Make sure all burners are "OFF".</li> <li>Open the tank valve and wait 5 minutes.</li> <li>Light the burner one at a time following the lighting instructions listed on the door liner and Page 26 and 27.</li> </ol>												
Low heat, natural gas.	Gas pressure is significantly affected by gas line and length of gas line from house gas line.	<p>Check your gas line and make corrections by following the chart below:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">From House to Grill</th> </tr> <tr> <th>Distance</th> <th>Tubing Size</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Up to 25 ft.</td> <td>3/8 in. DIA</td> </tr> <tr> <td>26 – 50 ft.</td> <td>1/2 in. DIA</td> </tr> <tr> <td>51 – 100 ft.</td> <td>2/3 in. of run 3/4 in. 1/3 in. of run 1/2 in.</td> </tr> <tr> <td>Over 101 ft.</td> <td>3/4 in. DIA</td> </tr> </tbody> </table>	From House to Grill		Distance	Tubing Size	Up to 25 ft.	3/8 in. DIA	26 – 50 ft.	1/2 in. DIA	51 – 100 ft.	2/3 in. of run 3/4 in. 1/3 in. of run 1/2 in.	Over 101 ft.	3/4 in. DIA
From House to Grill														
Distance	Tubing Size													
Up to 25 ft.	3/8 in. DIA													
26 – 50 ft.	1/2 in. DIA													
51 – 100 ft.	2/3 in. of run 3/4 in. 1/3 in. of run 1/2 in.													
Over 101 ft.	3/4 in. DIA													

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
LED control panel lights do not light up.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No power supply.</li> <li>2. Damaged wiring or loose connection.</li> <li>3. Wiring not attached to control panel switch.</li> <li>4. Defective switch.</li> <li>5. Defective LEDs.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Install 9V battery in the LED battery box.</li> <li>2. Check all wiring connections between the battery box and the LED. Also check the connections between the LEDs on the control panel.</li> <li>3. Check the connection between the LED and the LED switch.</li> <li>4. Replace the switch.</li> <li>5. Replace the LED.</li> </ol>
Cooking light will not turn on.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No power supply.</li> <li>2. Defective halogen bulb.</li> <li>3. Internal wiring issue.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check power supply and make sure it is properly plugged in.</li> <li>2. Replace the bulb.</li> <li>3. Check the wiring connections under the fire box. All wire connections must be tight. If any wires are damaged they should be replaced.</li> </ol>

## **WARRANTY**

---

**Proof of purchase** is required to access this warranty program, which is in effect from the date of purchase. Customers will be subject to parts, shipping, and handling fees if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired.

If you have any questions or problems, you can call our customer service department at **1-800-963-0211**, 8:00 a.m. - 8:00 p.m., EST, Monday - Friday.

### **Limited Warranty**

Manufacturer warrants this product for the Cast-Iron Burner for 10 years and all other replacement parts for 1 year from the date of purchase.

### **Warranty Provisions:**

This warranty is non-transferable and does not cover failures due to misuse of improper installation or maintenance.

This warranty is for replacement of defective parts only. We are not responsible for incidental or consequential damages or labor costs.

This warranty does not cover corrosion or discoloration after the grill is used, or lack of maintenance, hostile environment, accidents, alterations, abuse or neglect.

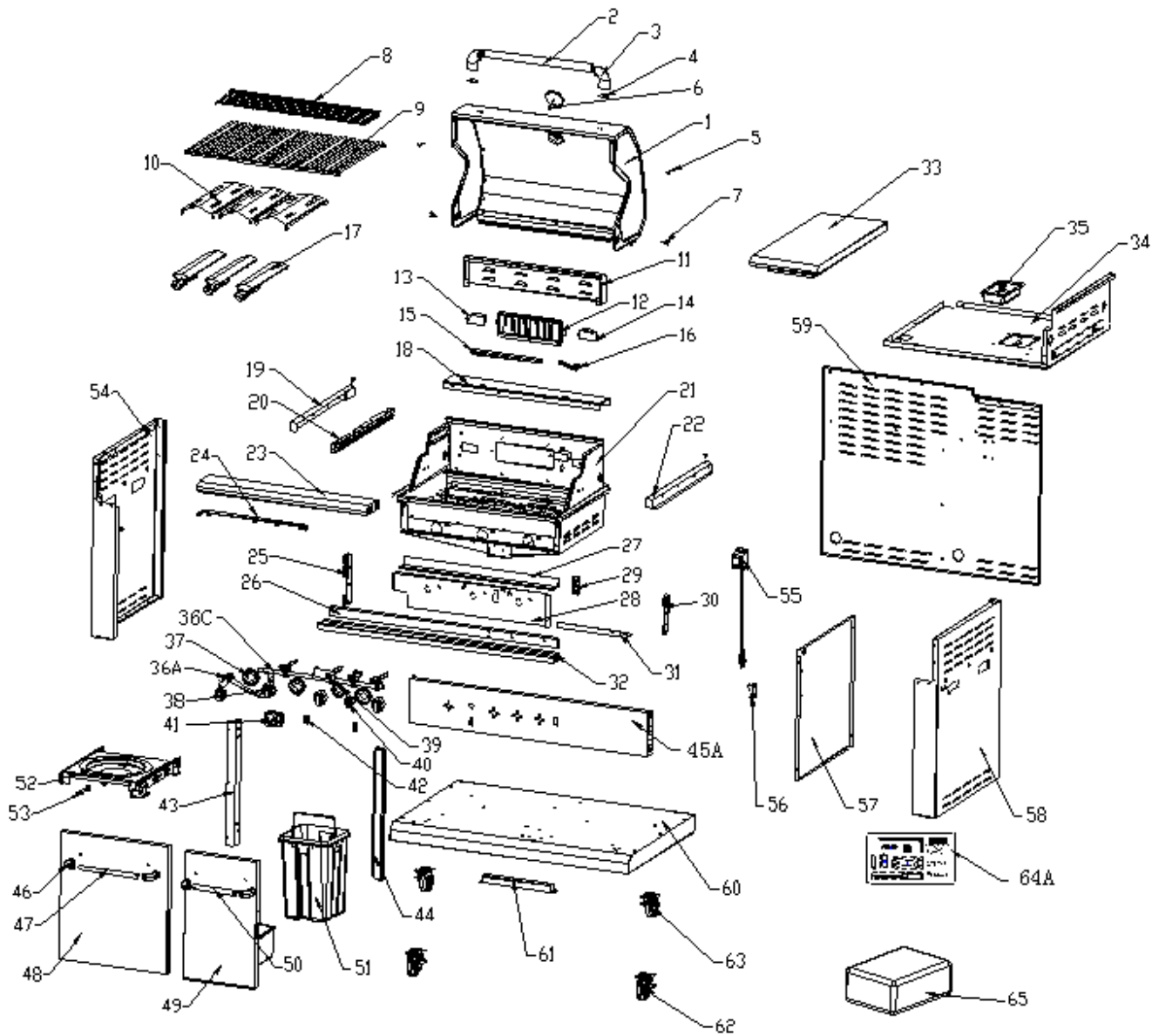
This warranty does not cover damage caused by heat, abrasive and chemical cleaners, or any damage to other components used in the installation or operation of the gas grill.

Paint is not warranted and may require touch-up. Items considered to be consumable such as batteries are not covered under this warranty.

Some states do not allow the limitation or exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

## EXPLODED VIEW

For replacement parts, call our customer service department at **1-800-963-0211**, 8 a.m. – 6 p.m., EST, Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., EST, Friday.



## REPLACEMENT PARTS LIST

PART	DESCRIPTION	QUANTITY	PART	DESCRIPTION	QUANTITY
1	Hood Assembly	1	2	Hood Handle	1
3	Hood Handle Bracket	2	4	Hood Handle Washer	2
5	Hood Silica Pad	4	6	Thermometer	1
7	Hood Axis	2	8	Warming Rack	1
9	Cooking Grate	3	10	Flame Tamer	3
11	Rear Cover	1	12	Rear Infrared Burner Assembly	1
13	Hood Left Lighting Assembly	1	14	Hood Right Lighting Assembly	1
15	Rear Burner Front Cover Panel	1	16	Rear Burner Ignition Pin	1
17A	Main Burner	3	18	Firebox Rear Decorating Panel	1
19	Firebox Left Decorating Panel	1	20	Firebox Left Supporting Pane	1
21A	Firebox Assembly	1	21B	Rear Burner Orifice Holder	3
21C	Orifice Assembly	1	21D	Rear Burner ignition Wire	1
21E	Rear Burner Bellows	1	21F	Cross Light	2
21G	Thermocouple Fixed Box	1	21H	Thermocouple	1
21I	Ignition Pin	3	22	Firebox Right Decorating Panel	1
23	Firebox Front Decorating Panel Assembly	1	24	PCB Assembly	1
25	Control Panel Left Support	1	26	Cart Crossbeam	1
27	PCB Heat Shield	1	28	Control Panel Heat Shield	1
29	Firebox Front Decorating Panel Right Support	1	30	Control Panel Right Support	1
31	Trash Bin door top Decorating Panel	1	32	Door Crossbeam	1
33	Granite Countertop Assembly	1	34	Cart Closure Panel Assembly	1
35	Drip Tray	1	36A	Regulator	1
36C	Manifold	1	37	Big Knob Bezel	1
38	Big Knob	3	39	Small Knob Bezel	3
40	Small Knob	1	41	Electric Igniter	1

## REPLACEMENT PARTS LIST

PART	DESCRIPTION	QUANTITY	PART	DESCRIPTION	QUANTITY
42	Light Switch	1	43	Left Door Support	2
44	Right Door Support	1	45A	Control Panel	1
46	Door Handle Bracket	1	47	Door Handle	4
48	Door	1	49	Trash Bin Door Assembly	1
50	Trash Bin Door Handle	1	51	Trash Bin	1
52	Cylinder Tray Assembly	1	53	Stage Screw Assembly	1
54	Left Side Cart Panel Assembly	1	55	Transformer	1
55A	Lamp Wire	1	56	Battery Case Assembly	1
57	Baffle Plate Bracket	1	58	Right Side Cart Panel Assembly	1
59	Cart Real Panel	1	60	Base Panel Assembly	1
61	Trash Bin Door Support Panel	1	62	Unlocked Castor	2
63	Locked Castor	2	64A	Hardware Pack	1
65	Grill Cover	1			

Lowes.com/masterforge



Master Forge & M Design® is a registered trademark of LF, LLC. All rights reserved.



ARTÍCULO #0503225

# PARRILLA MODULAR DE 3 QUEMADORES

MODELO #BG1793B-A

Master Forge & M Design® es una marca registrada de LF, LLC. Todos los derechos reservados.

## ADVERTENCIA

La instalación, regulación, alteración, reparación o mantenimiento inadecuados pueden producir lesiones o daños a la propiedad. Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar o reparar este equipo.

## ADVERTENCIA

1. No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este u otro electrodoméstico.
2. No deben almacenarse cerca de este u otro electrodoméstico tanques de PL que no estén conectados y en uso.

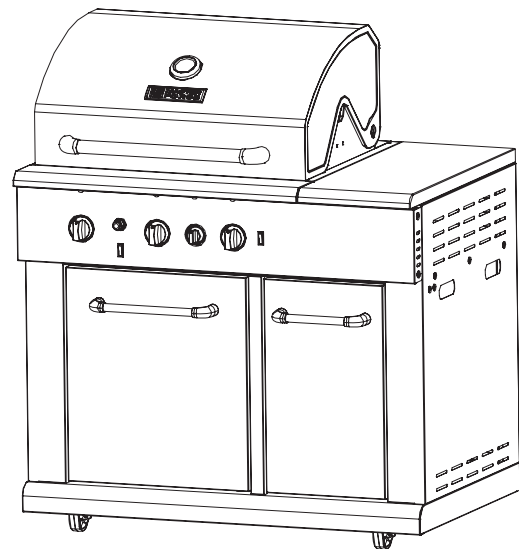
## PELIGRO

Si percibe olor a gas:

1. Cierre el suministro de gas hacia el electrodoméstico.
2. Apague cualquier llama expuesta.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del electrodoméstico y llame de inmediato a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

## ADVERTENCIA

Solo para uso en exteriores



ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ

Número de serie \_\_\_\_\_ Fecha de compra \_\_\_\_\_



¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de volver a la tienda, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al **1-800-963-0211**, de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 8:00 p.m., hora estándar del Este.





# Funcionamiento de la parrilla en tres pasos

## Antes de utilizar la parrilla:

- Paso 1 Mantenga la parrilla a una distancia segura de su propiedad.\*
- Paso 2 Realice siempre una prueba de fugas.\*
- Paso 3 Mantenga a los niños alejados de la parrilla.

## Durante el uso de la parrilla:

(Para evitar que se desconecten las válvulas de seguridad, siga estas instrucciones detenidamente)

- Paso 1 Primero abra la tapa y ponga a funcionar el tanque de gas lentamente.
- Paso 2 Gire solo una perilla a la vez cuando encienda la parrilla.
- Paso 3 Use guantes de protección cuando la parrilla esté caliente.

## Después de utilizar la parrilla:

- Paso 1 Deje encendida la parrilla entre 10 y 15 minutos para eliminar los residuos de alimentos.
- Paso 2 Espere hasta que la parrilla se haya enfriado completamente antes de cerrar la tapa.
- Paso 3 Limpie la acumulación de grasa y cubra la parrilla.

\* Consulte el manual del usuario para obtener más detalles.



### **ADVERTENCIA**

1. No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otro electrodoméstico.
2. No se deben almacenar cilindros de propano líquido que no estén conectados y en uso cerca de este u otro electrodoméstico.



### **PELIGRO**

Si percibe olor a gas:

1. Cierre el suministro de gas hacia el electrodoméstico
2. Apague cualquier llama expuesta
3. Abra la tapa
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del electrodoméstico y llame de inmediato a su proveedor de gas o al Departamento de Bomberos.

Siempre lea y comprenda las ADVERTENCIAS e INSTRUCCIONES que se incluyen en este manual antes de intentar utilizar esta parrilla a gas a fin de evitar posibles lesiones personales o daños a la propiedad.

**Siempre guarde este manual para referencia futura.**

## ÍNDICE

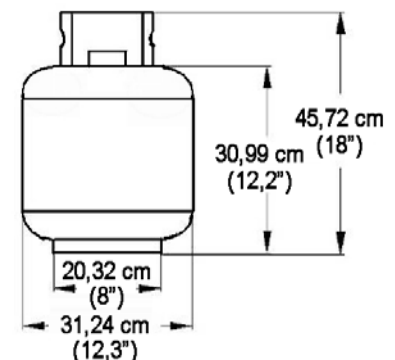
---

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD .....	43
CONTENIDO DEL PAQUETE .....	45
ADITAMENTOS .....	46
PREPARACIÓN.....	46
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE .....	47
CONVERSIÓN A GAS NATURAL .....	51
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO .....	58
CUIDADO Y MANTENIMIENTO .....	67
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	72
GARANTÍA .....	75
VISTA DETALLADA.....	76
LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO .....	77

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

**Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto. Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 8:00 p.m., hora estándar del Este.**

1. La instalación de este electrodoméstico debe cumplir con los códigos locales o, en su defecto, con *el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1-2015/NFPA 54-2015, o el Código de Instalación de Gas Propano y Gas Natural, CSA/CGA-B149.1-2015.*
2. Esta parrilla está diseñada solo para uso en exteriores y no se debe usar en edificios, garajes u otras áreas cerradas o cubiertas.
3. Esta parrilla para exteriores no está diseñada para instalarse en vehículos de recreación y/o botes.
4. Se debe mantener una distancia mínima de 60,96 cm (24") desde las construcciones combustibles hasta los lados de la parrilla, y de 60,96 cm (24") desde la parte posterior de la parrilla hasta las construcciones combustibles. Este electrodoméstico de cocción a gas para exteriores no debe colocarse debajo de una construcción combustible.
5. El uso de una fuente de energía eléctrica requiere que, una vez instalada, la parrilla cuente con una puesta eléctrica a tierra que cumpla con los códigos locales o, en su ausencia, con la norma ANSI/NFPA 70-2011 o el Código de Electricidad de Canadá, CSA C22.1-2015. Mantenga los cables de suministro de electricidad y la manguera de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
6. Inspeccione las mangueras antes de cada uso para verificar que no haya abrasión o desgaste excesivos, ni cortes que puedan afectar el funcionamiento seguro de la parrilla. Si hay signos de abrasión o desgaste excesivos, o la manguera está cortada, esta deberá reemplazarse antes de hacer funcionar la parrilla. El ensamble de la manguera de repuesto debe ser el especificado por el fabricante.
7. Mantenga la parrilla en una zona libre de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores y líquidos inflamables.
8. NO obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación del electrodoméstico.
9. Mantenga despejados y limpios las aberturas de ventilación del compartimiento del tanque.
10. Compruebe que no haya fugas en las conexiones de gas con una solución de agua jabonosa y un cepillo. No use nunca una llama expuesta para detectar fugas.
11. Nunca utilice carbón en la parrilla.
12. Nunca utilice la parrilla en áreas ventosas.
13. Solo se puede usar un tanque de gas PL de 9,07 kg (20 lb). El cilindro debe estar fabricado y marcado según las Especificaciones para cilindros de gas PL del Departamento de Transporte de EE.UU. (D.O.T., por sus siglas en inglés), o la Ley Nacional de Canadá CAN/CSA-B339 sobre cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas, y la Comisión. Las dimensiones del tanque de gas propano líquido de 9,07 kg (20 lb) son:



14. Nunca use la parrilla si no tiene la bandeja de goteo instalada y colgada debajo de la caja del quemador. Sin la bandeja de goteo, la grasa caliente y la suciedad podrían escurrir y ocasionar riesgo de incendio.
15. Use solo el regulador de presión de gas que incluye este electrodoméstico. El regulador está ajustado para una presión de salida de 279,4 mm de columna de agua (11,0" de columna de agua).

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

---

16. El cilindro utilizado debe incluir un anillo para proteger la válvula del mismo.
17. No almacene un tanque de gas PL de reserva debajo o cerca de este electrodoméstico.
18. Nunca llene el cilindro más allá del 80% de su capacidad.
19. Si no sigue con precisión la información detallada en los puntos "17" y "18", se podría producir un incendio y causar lesiones graves o la muerte.
20. El electrodoméstico de cocción a gas para exteriores debe desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando manualmente la válvula de cierre individual durante cualquier prueba de presión de dicho sistema que se realice a una presión inferior o equivalente a 1/2 PSI (3,5 kPa).
- 21. ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA:** la combustión de gas para cocción genera ciertos productos derivados que forman parte de la lista de sustancias reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, daños en el aparato reproductivo u otros defectos congénitos. Para reducir la exposición a estas sustancias, use siempre esta unidad según el manual de uso y cuidado, y asegúrese de proporcionar una buena ventilación cuando cocine con gas. La manipulación del material de latón de este producto lo expone al plomo, un químico reconocido por el estado de California como causante de cáncer y defectos congénitos u otros daños en el aparato reproductivo. Lávese las manos después de manipularlo.
- 

**IMPORTANTE:** le solicitamos que lea este manual detenidamente y que siga las recomendaciones adjuntas. De esta manera se asegurará de que su parrilla a gas funcione sin problemas para que usted pueda disfrutarla. También le recomendamos que conserve este manual para referencias futuras.

---

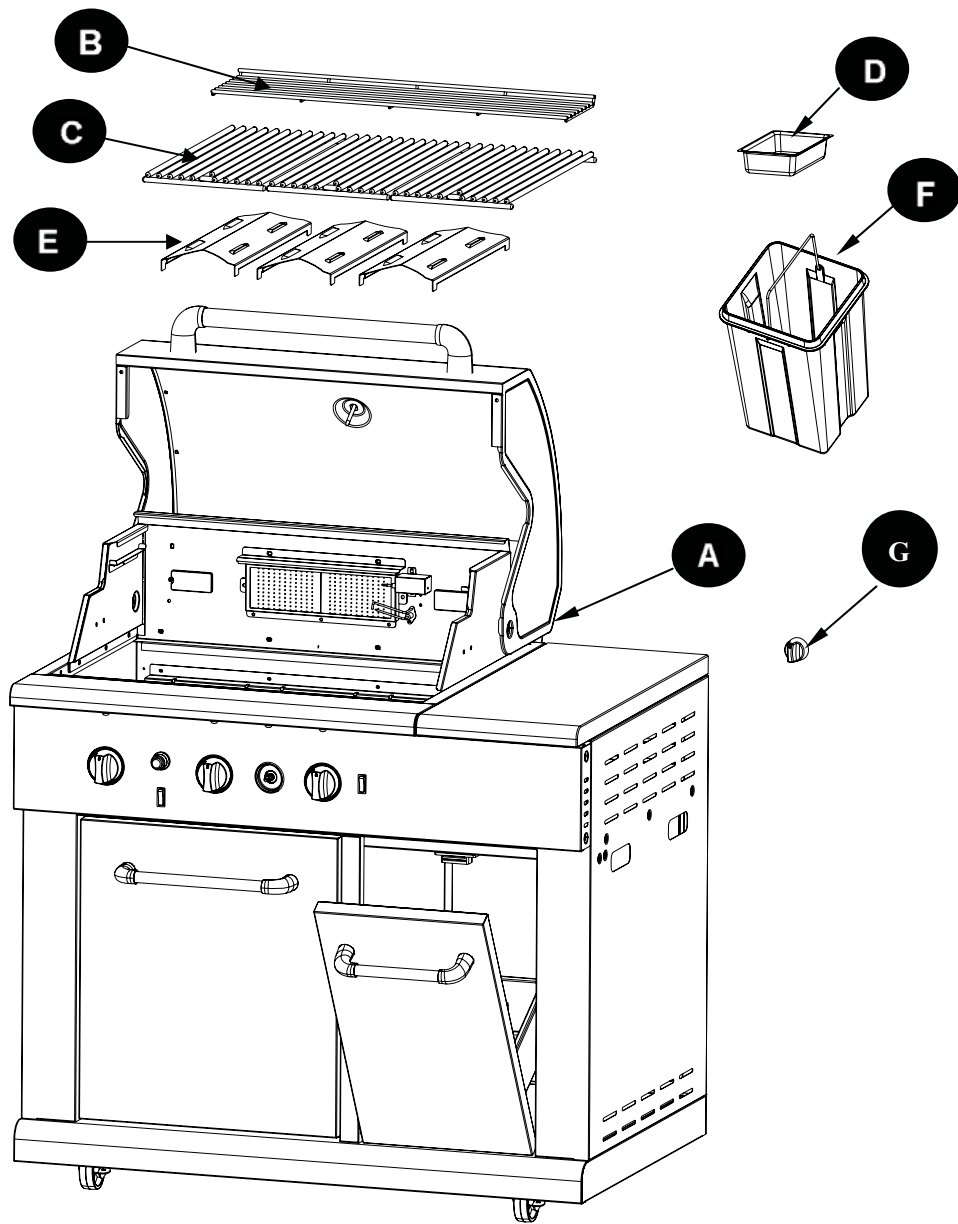
**⚠ ADVERTENCIA:** la parrilla ha sido diseñada para funcionar solo con el gas especificado por el fabricante en la placa de clasificación. No intente hacer funcionar la parrilla con otro tipo de gas. El incumplimiento de esta advertencia podría ocasionar riesgo de incendio y lesiones corporales, lo que anulará la garantía.

---

**⚠ ADVERTENCIA:** asegúrese de que un distribuidor de gas propano confiable llene su tanque de PL (propano líquido). Un tanque de PL desbordado o incorrectamente llenado puede ser peligroso. El desbordamiento del tanque de PL combinado con su calentamiento (debido a un caluroso día de verano, a que se dejó el tanque en el sol, etc.) puede ocasionar que la válvula de descarga de presión del tanque libere gas PL, dado que el propano se expande cuando se incrementa su temperatura. El gas PL liberado del tanque es inflamable y puede explotar. Consulte el manual del propietario para obtener más información acerca de cómo llenar el tanque de PL.

---

## CONTENIDO DEL PAQUETE



PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Cuerpo principal	1
B	Rejilla para calentar	1
C	Rejilla	3
D	Bandeja de goteo	1

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
E	Difusor de llamas	3
F	Basurero	1
G	Perilla pequeña	1

## ADITAMENTOS

---

AA



Batería AA  
Cant. 1

BB



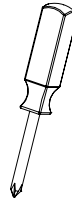
Batería de  
9 voltios  
Cant. 1

CC



Herramienta  
para eliminar  
orificios  
Cant. 1

DD



Destornillador  
Phillips  
Cant. 1

FF



Orificio  
de  $\Phi 1,45$  mm  
Cant. 3

GG



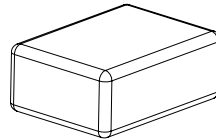
Llave inglesa  
de 17 x 19 mm  
Cant. 1

HH



Orificio de  
 $\Phi 1,30$  mm  
Cant. 1

II



Cubierta  
para parrilla  
Cant. 1

JJ



Destornillador  
ranurado  
Cant. 1

## PREPARACIÓN

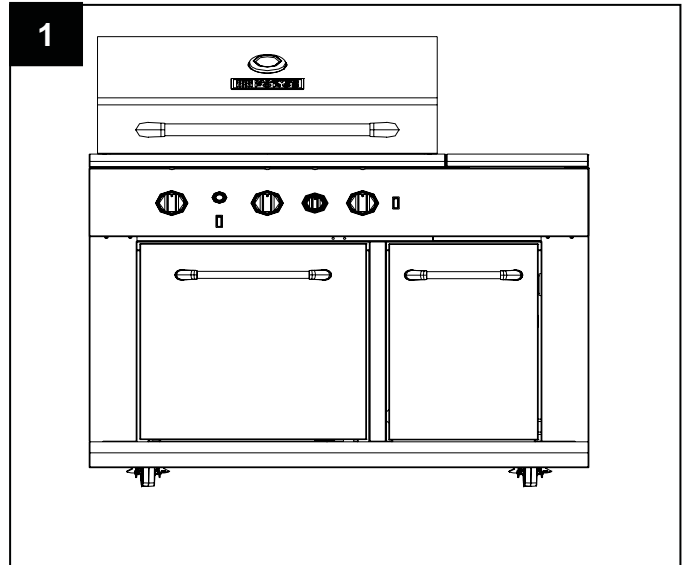
---

Antes de comenzar a ensamblar el producto, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete y la lista de aditamentos. No intente ensamblar el producto si falta alguna pieza o si estas están dañadas.

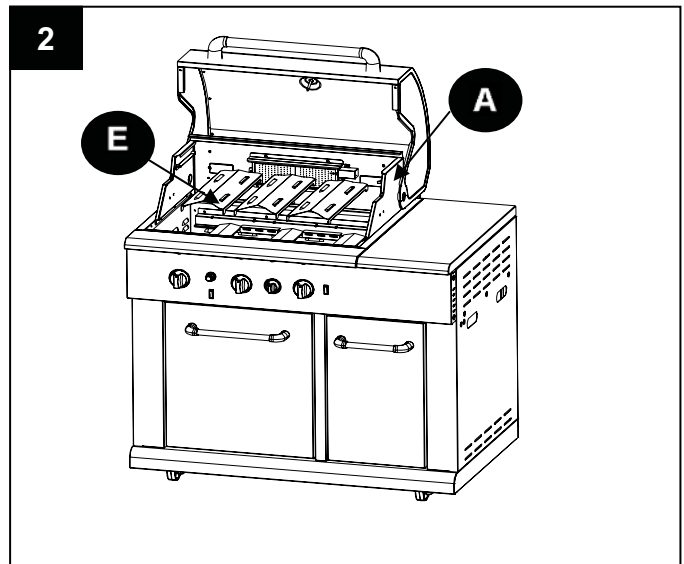
**Tiempo estimado de ensamblaje:** 15 minutos con dos personas No se necesitan herramientas para el ensamblaje.

## INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

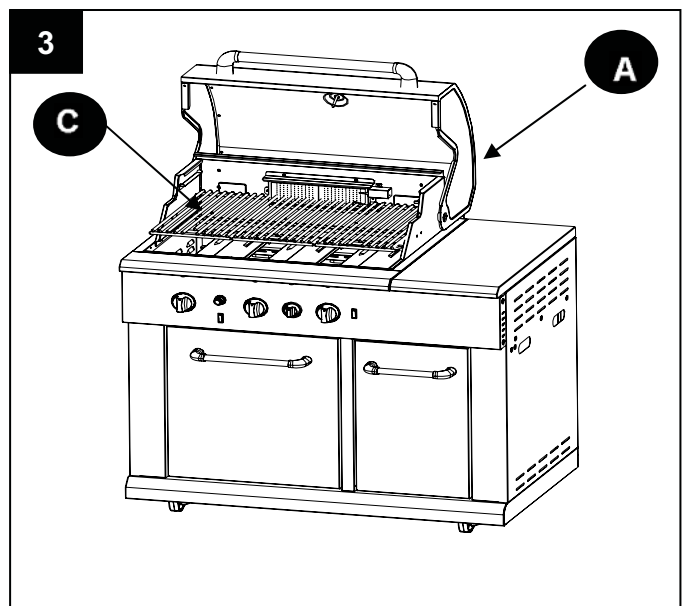
1. Retire todo el material de empuje desde el interior y el exterior de la parrilla.



2. Coloque los tres difusores de llamas (E) en la parte superior del cuerpo principal (A) de cada quemador.

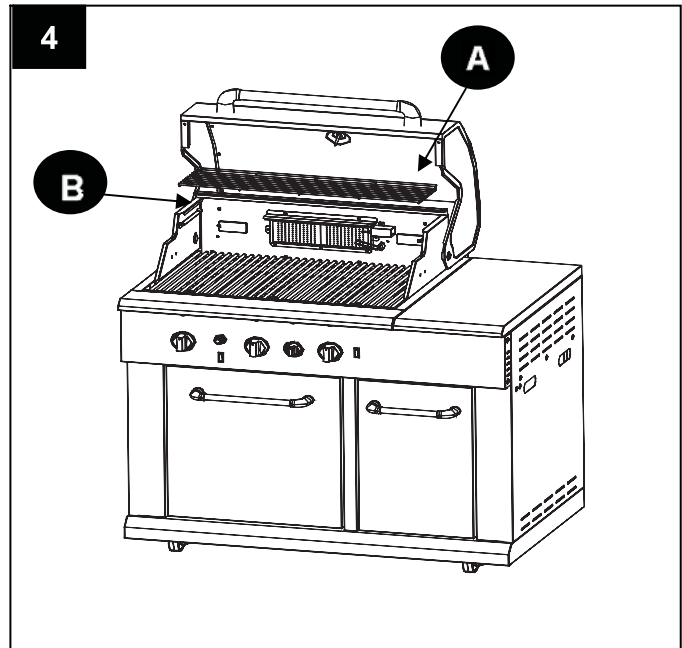


3. Coloque las rejillas (C) en el cuerpo principal (A) como se muestra.

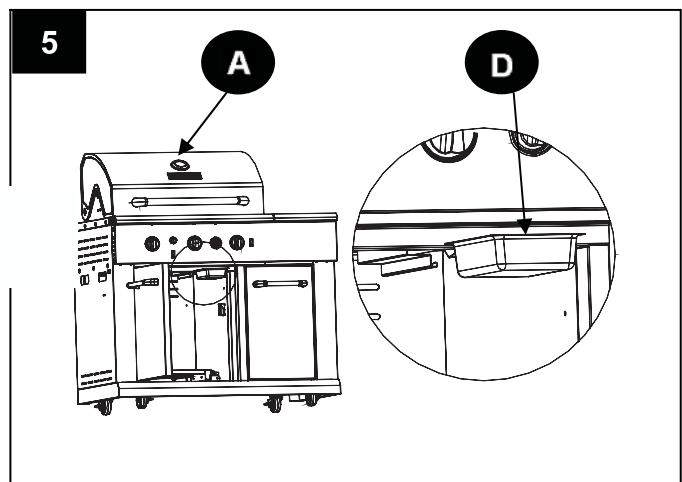


## INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

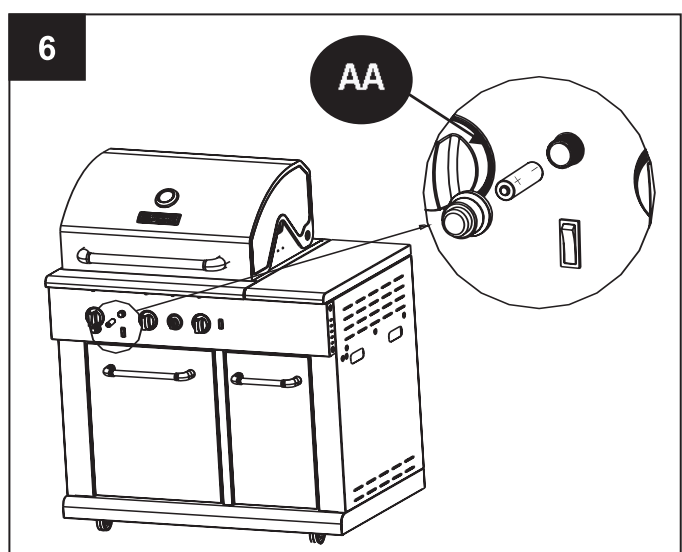
4. Coloque la rejilla para calentar (B) como se muestra.



5. Abra la puerta del gabinete del cuerpo principal (A) y coloque la bandeja de goteo (D) en su posición, como se muestra.



6. Desatornille la tapa del botón de encendido en el cuerpo principal (A) e inserte la batería "AA" (AA) en el módulo de encendido con el extremo positivo (+) apuntando hacia fuera. Vuelva a atornillar la tapa en su lugar en el módulo de encendido.



### Aditamentos utilizados


**AA** Batería AA  x 1

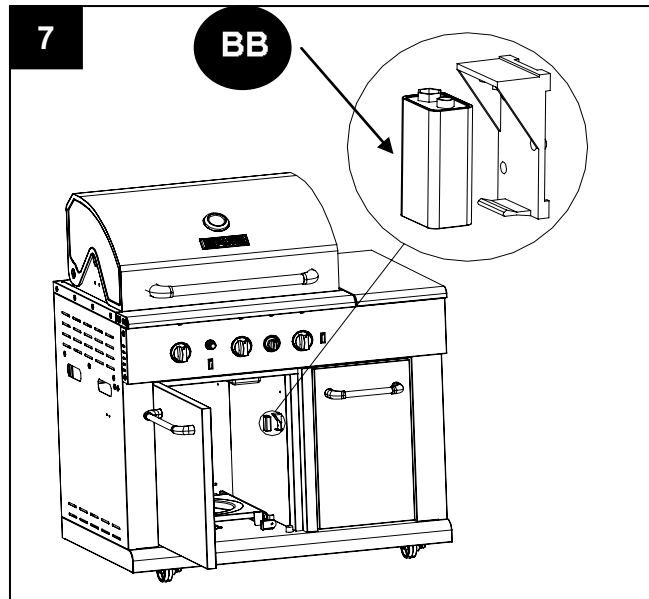


## INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

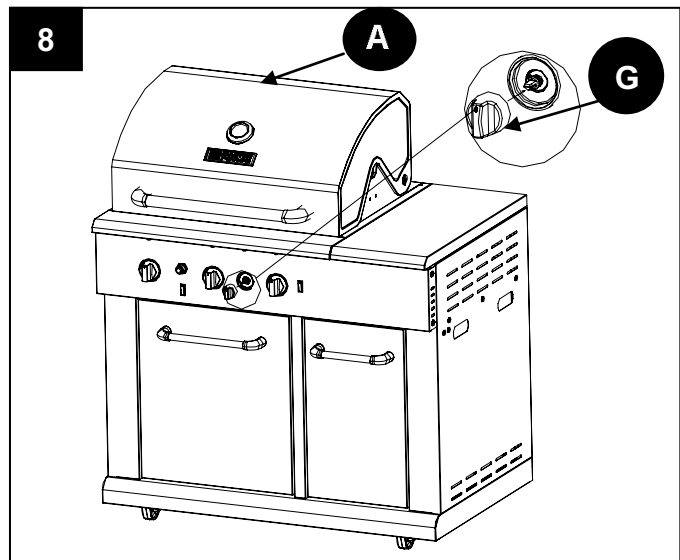
7. Abra la puerta del gabinete del cuerpo principal (A) y coloque la batería de 9 voltios (BB) para la luz del panel de control, como se muestra.

### Aditamentos utilizados

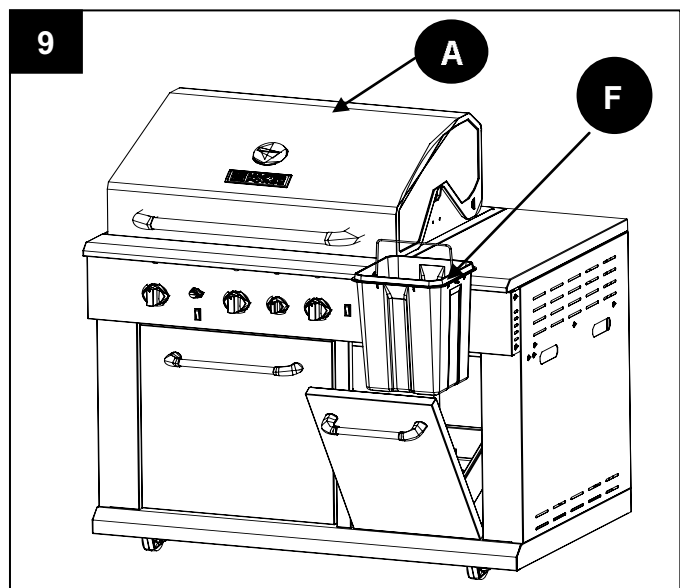
**BB** Batería de 9 voltios  x 1



8. Atornille la perilla pequeña (G) en su lugar en el bisel de la perilla en el cuerpo principal (A).



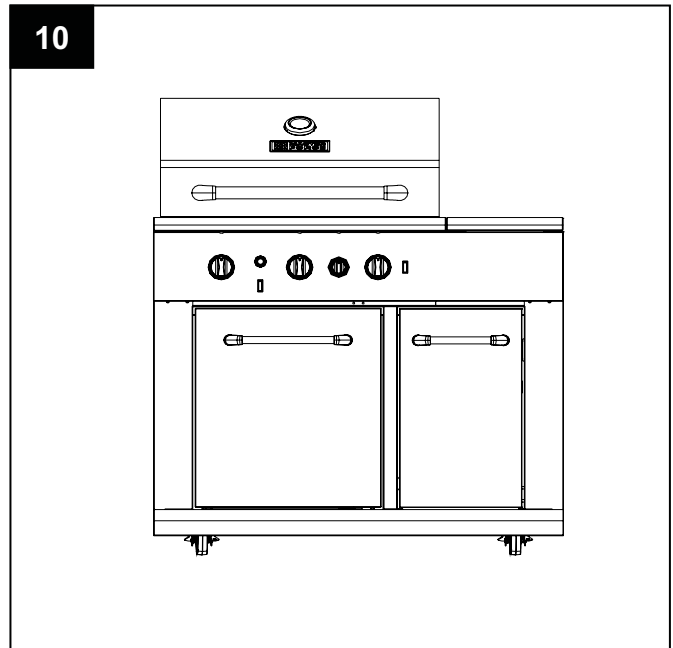
9. Abra la puerta del basurero del cuerpo principal (A) y coloque el basurero (F) en su posición, como se muestra.



## INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

---

10. Su parrilla ya está ensamblada.



## CONVERSIÓN A GAS NATURAL

### PREPARACIÓN:



Manguera para gas natural de 3,05 m (10 pies)



#### IMPORTANTE:

**NO SE INCLUYE** la manguera para gas natural de 3,05 m (10 pies).

Antes de comenzar la conversión, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete. No convierta el producto si falta alguna pieza o si estas están dañadas. Póngase en contacto con el Departamento de Servicio al Cliente para obtener piezas de repuesto.

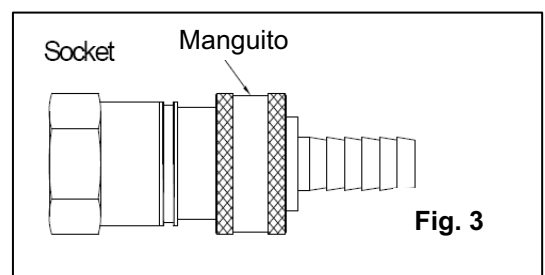
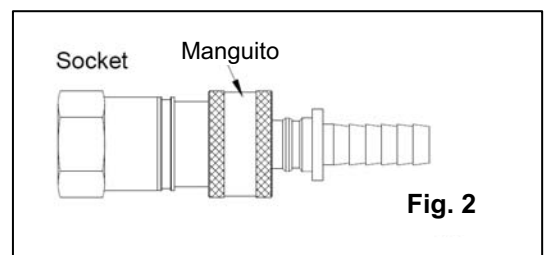
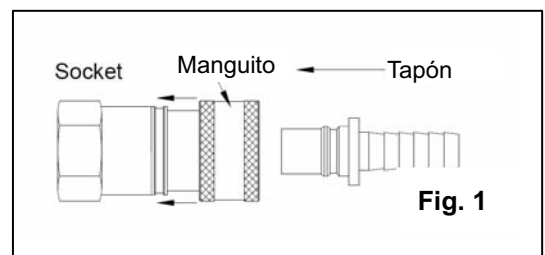
1. Cierre el suministro de gas y luego retire la tapa en el lado del suministro de gas.
2. Se recomienda que: instale una válvula de cierre en el lado del suministro de gas antes de instalar el socket.
3. El socket debe ser instalado por un técnico autorizado, de acuerdo con el Código nacional de gas combustible (NFPA 54-2015/ANSI223.1-2015).
4. Antes de insertar el tapón, abra el suministro de gas y verifique si las conexiones tienen fugas, incluyendo el vástago de la válvula de cierre y la apertura del socket. Para obtener mejores resultados, utilice una solución de jabón sin amoníaco y agua.

### INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO:

1. Para conectar, presione el manguito del socket hacia atrás (Fig. 1).
2. Inserte el tapón y libere el manguito (Fig. 2).
3. Presione el tapón hasta que el manguito encaje adelante (Fig. 3).  
(El gas fluirá automáticamente. No conectar el tapón al socket de manera adecuada podría impedir que el gas fluya hacia el electrodoméstico).
4. Pruebe la conexión con una solución de jabón sin amoníaco y agua.

#### Para desconectar

1. Jale el manguito hacia atrás. Saque el tapón del socket. (El gas se corta automáticamente).
2. Cierre la válvula de cierre y reemplace las tapas para polvo en el socket y el tapón.



## CONVERSIÓN A GAS NATURAL

---

### **IMPORTANTE:**

Después de convertir la parrilla a gas natural, la presión de trabajo para gas natural es de 177,8 mm de columna de agua (C.A.). La presión de gas se ve afectada por el tamaño y el largo de la línea de gas proveniente de la casa. Siga las recomendaciones del siguiente cuadro.

<b>Desde la casa hasta la parrilla</b>	
<b>Distancia</b>	<b>Tamaño de las tuberías</b>
Hasta 7,62 m (25 pies)	3/8" de diám.
7,92 a 15,24 m (26 a 50 pies)	1/2" de diám.
15,54 a 30,48 m (51 a 100 pies)	2/3" a 3/4" 1/3" a 1/2"
Más de 30,78 m (101 pies)	3/4" de diám.

### **ADVERTENCIA:**

Coloque la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.

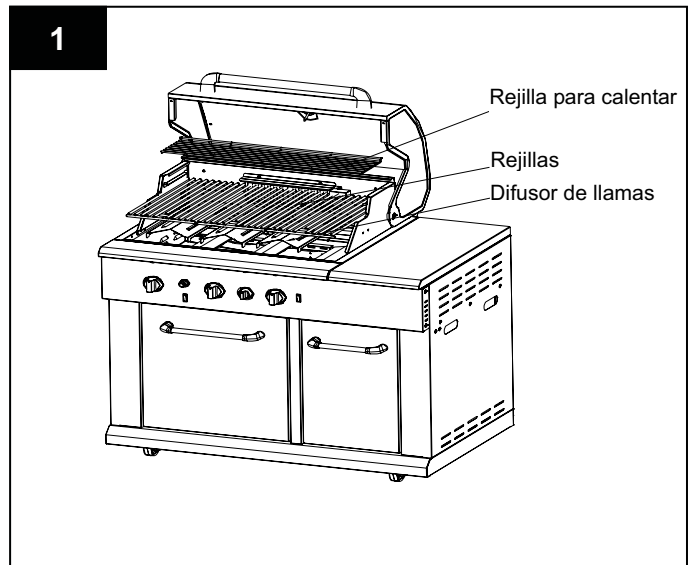
Antes de realizar la conversión, asegúrese de que todas las perillas de control se encuentran en la posición OFF, que la válvula del tanque de PL está cerrada y que el tanque está desconectado del regulador y alejado de la parrilla.

## CONVERSIÓN A GAS NATURAL

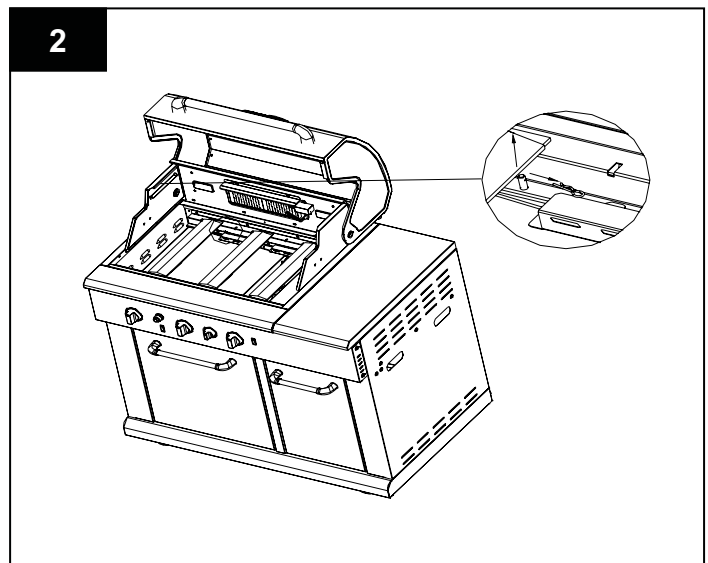
### INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN:

Antes de realizar la conversión, asegúrese de que todas las perillas de control se encuentran en la posición OFF, que la válvula del tanque de PL está cerrada y que el tanque está desconectado del regulador y alejado de la parrilla.

1. Antes de realizar la conversión, asegúrese de que todas las perillas de control se encuentran en la posición OFF, que la válvula del tanque de PL está cerrada y que el tanque está desconectado del regulador y alejado de la parrilla. A continuación, abra la tapa y retire la rejilla para calentar, las rejillas y los difusores de llamas.



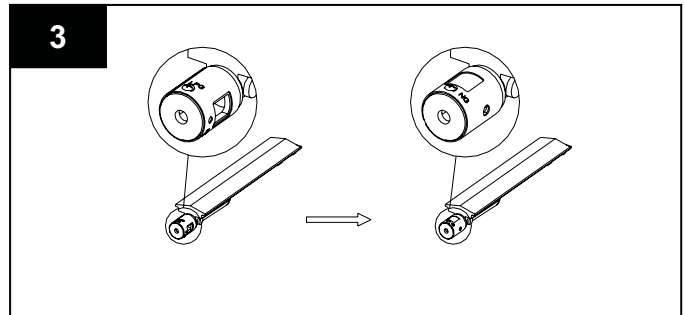
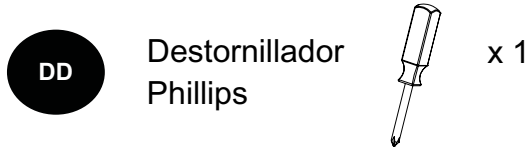
2. Retire los pasadores en R de la parte posterior de cada quemador principal para extraerlos de la abrazadera. Retire los quemadores principales.



## CONVERSIÓN A GAS NATURAL

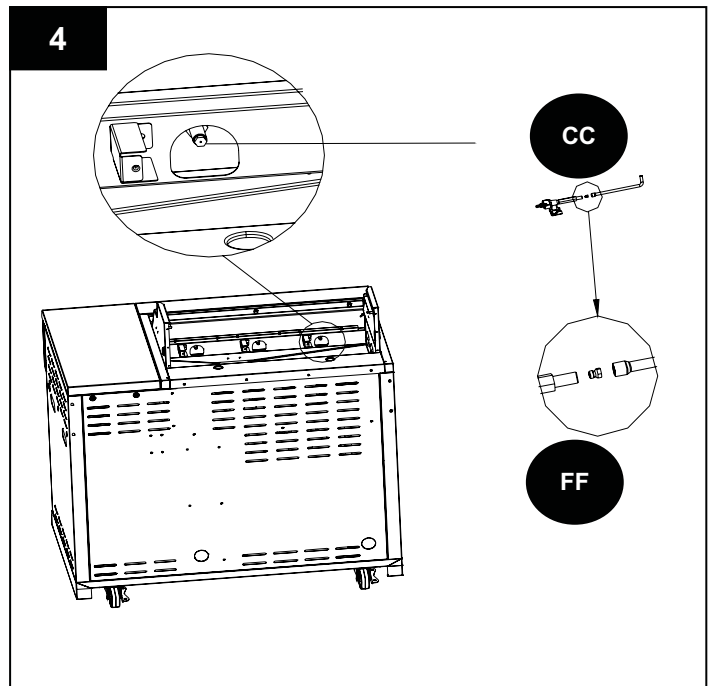
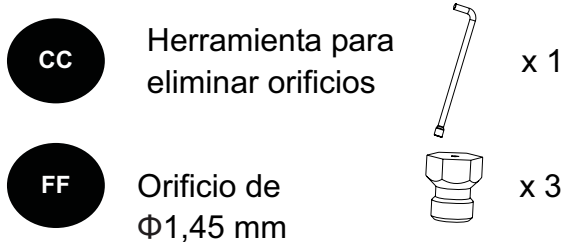
3. Regule los obturadores de aire de los quemadores principales aflojando los tornillos del obturador de aire con el destornillador Phillips (DD).

### Aditamentos utilizados



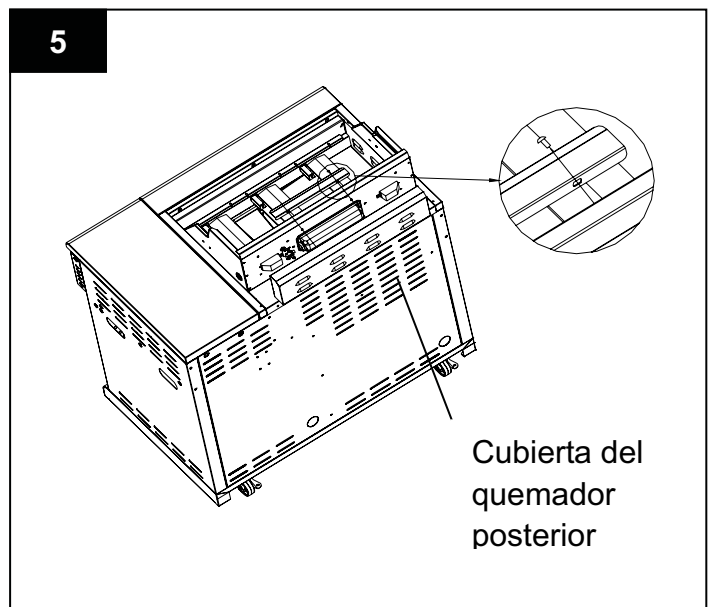
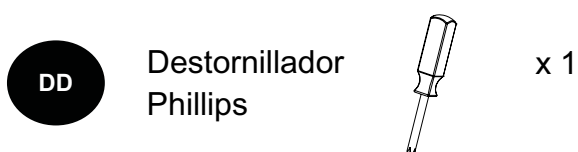
4. Elimine los orificios para gas PL de los quemadores principales con la herramienta para eliminar orificios (CC) e instale los orificios de  $\Phi 1,45$  mm (FF).

### Aditamentos utilizados



5. Retire los 6 tornillos ubicados en la parte posterior de la caja del quemador con el destornillador Phillips (DD). Separe la cubierta del quemador de rostizador del panel posterior de la caja del quemador. **Durante este paso, sostenga bien la cubierta del quemador posterior. De lo contrario, este podría caerse y quebrarse, y causar lesiones.**

### Aditamentos utilizados



## CONVERSIÓN A GAS NATURAL

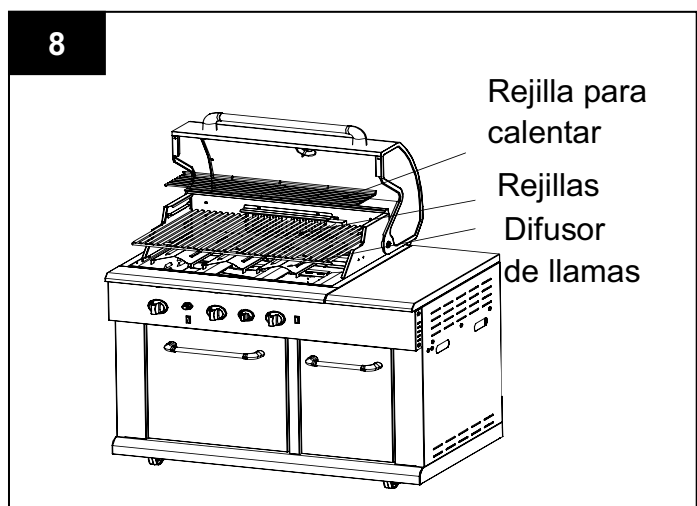
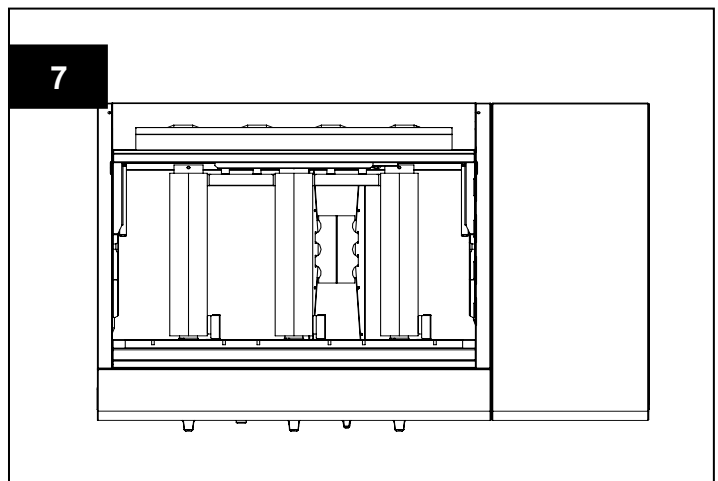
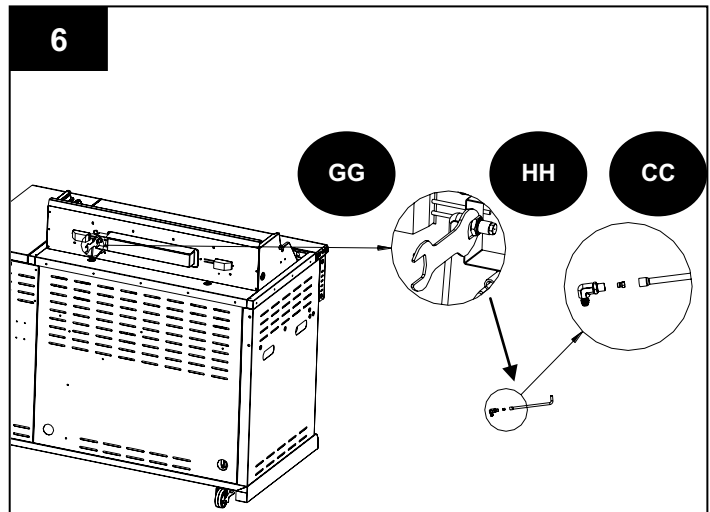
6. Use la llave inglesa de 17 x 19 mm (GG) para retirar la tuerca hexagonal que asegura el orificio del quemador rostizador y el ensamble de la manguera. Separe el ensamble de la abrazadera. Elimine el orificio para gas PL del quemador rostizador con la herramienta para eliminar orificios (CC) e instale el orificio de  $\Phi 1,30$  mm (HH). Vuelva a instalar el ensamble del orificio y la manguera y el panel posterior como se indica en el Paso 5.

### Aditamentos utilizados

- GG** Llave inglesa de 17 x 19 mm x 1
- CC** Herramienta para eliminar orificios x 1
- HH** Orificio de  $\Phi 1,30$  mm x 1

7. Vuelva a instalar los quemadores. Asegúrese de que los orificios estén alineados con los quemadores y que los pasadores de encendido estén instalados en sus posiciones originales. Revise las chispas antes hacer funcionar la parrilla.

8. Vuelva a colocar los difusores de llamas en la cámara de combustión, seguidos de las rejillas y la rejilla para calentar.



## CONVERSIÓN A GAS NATURAL

9. Retire las 3 perillas de control del quemador principal sujetándolas y jalándolas. Inserte el destornillador ranurado provisto (JJ) en el orificio de cada vástago de válvula de control del quemador principal como se muestra. Gire el vástago en dirección contraria a las manecillas del reloj (hacia la izquierda) hasta el punto máximo. El vástago ahora estará en la posición NG. Vuelva a colocar las perillas de control.

### Aditamentos utilizados

**JJ** Destornillador ranurado x 1



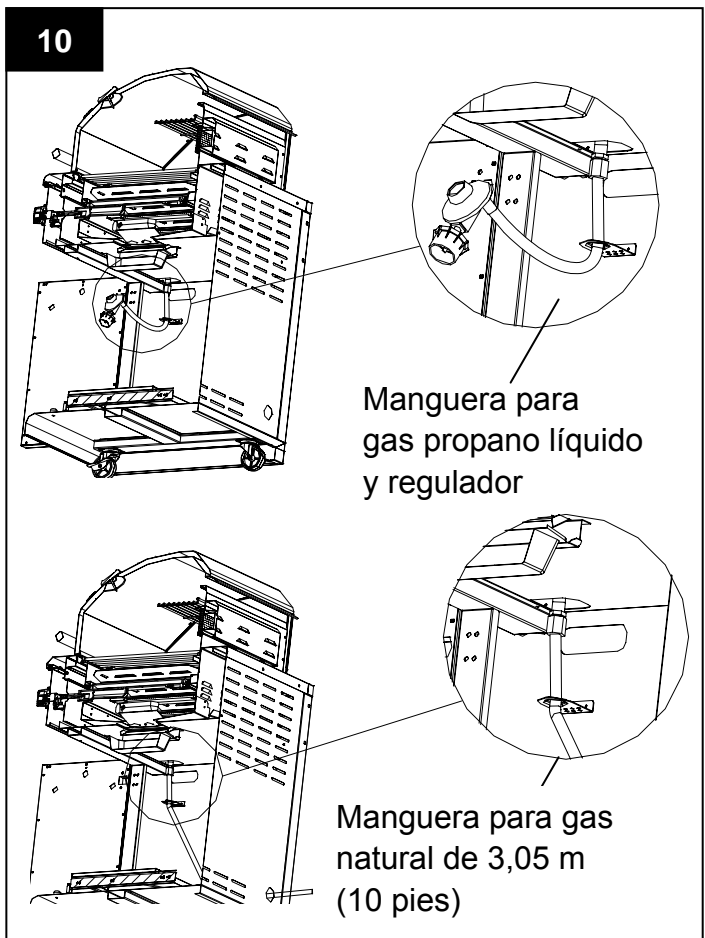
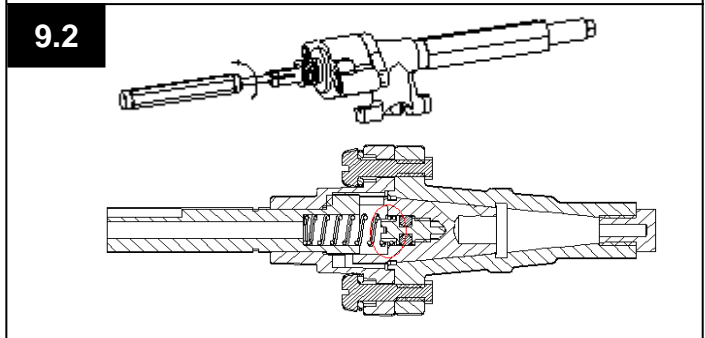
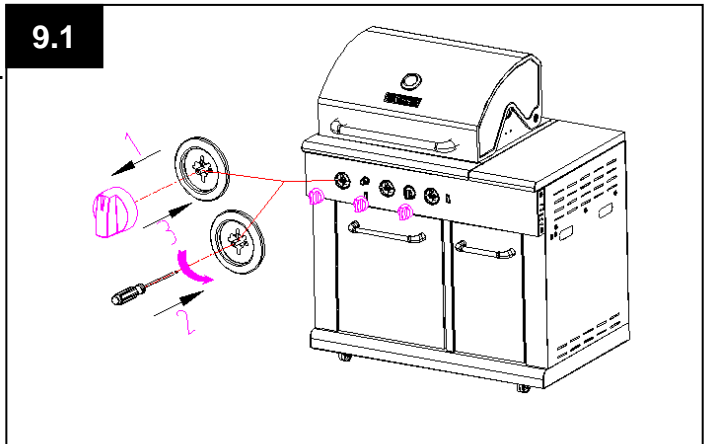
10. Use la llave inglesa de 17 x 19 mm (GG) para retirar la manguera de gas PL y el regulador del tubo colector. Fije la manguera para gas natural (se vende por separado) y apriétela con la llave inglesa.

### Aditamentos utilizados

**GG** Llave inglesa de 17 x 19 mm x 1



Manguera para gas natural de 3,05 m (10 pies) (se vende por separado) x 1





## CONVERSIÓN A GAS NATURAL

---

**⚠ ADVERTENCIA:** recuerde que esta es una parrilla a gas para exteriores. Muchas áreas de la parrilla generan calor extremo. Hemos tomado todas las precauciones a fin de protegerlo de las áreas de contacto. Sin embargo, es imposible aislar todas las áreas de alta temperatura. Por lo tanto, use el sentido común y tenga cierto grado de precaución cuando ase en este producto. Sugerimos que se cubra y proteja las manos cuando opere la parrilla. No mueva la parrilla mientras está en uso o caliente al tacto. Espere a que la unidad se apague y se enfríe antes de moverla. El incumplimiento de esta advertencia podría provocar lesiones personales.

**⚠ PRECAUCIÓN:**

Si se presentan llamas bajas o problemas con los quemadores después de haber convertido la parrilla de gas PL a gas natural, es posible que las tuberías de gas natural no sean lo suficientemente grandes. Consulte la tabla “Desde la casa hasta la parrilla” en la página 52 para conocer las especificaciones para la tubería de gas natural. Póngase en contacto con un plomero para asegurar que exista una presión adecuada a 177,8 mm de columna de agua.

**NO DEVUELVA LA PARRILLA A LA TIENDA.**

## **INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO**

---

**Nunca fije una tubería de gas no regulada al electrodoméstico. La conexión en una tubería de gas no regulada podría causar calor excesivo o fuego.**

Verifique el tipo de suministro de gas a utilizar, ya sea gas natural (GN) o propano líquido (PL), y asegúrese de que la placa de serie concuerde con la del suministro. Los kits de conversión están disponibles por separado por un costo adicional, lo que le permitirá convertir su parrilla de PL a GN o convertir su parrilla de PL a GN. Consulte a su distribuidor local para obtener más información.

**Las conversiones o modificaciones difíciles deben ser realizadas siempre por un técnico calificado.**

Para instalaciones de gas natural, el instalador debe proveer una válvula de cierre de gas fácilmente accesible para la parrilla. Todas las piezas suministradas por el instalador deben cumplir con los códigos locales o, en su ausencia, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70- 2011 o el Código Nacional de Gas Combustible, NFPA 54-2015/ANSI Z223.1-2015.

Todos los selladores para tuberías deben estar aprobados y ser resistentes a la acción de los gases de PL. Nunca use sellador para tuberías en las conexiones para las llamas. Todas las conexiones de gas debe realizarlas un técnico de servicio calificado competente, cumpliendo todos los códigos y ordenanzas locales. En ausencia de códigos locales, la instalación debe estar conforme con el Código Nacional de Gas Combustible, NFPA 54-2015/ANSI Z223.1-2015. Los kits de conversión de gas pueden comprarse por separado. Al pedir kits de conversión de gas, tenga a mano el número del modelo y el tipo de gas (GN o PL) que utiliza su parrilla.

Esta parrilla debe desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando la válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones iguales o inferiores a 1/2 PSI (3,5 kPa).

La instalación de esta parrilla debe cumplir con los códigos locales o, en su ausencia, con el Código Nacional de gas Combustible, NFPA 54-2015/ANSI Z223.1-2015.

La instalación en Canadá debe efectuarse conforme a la norma CSA/B149.1-2015 o B149.2-2015 (código de instalación para equipos y electrodomésticos a gas) y los códigos locales.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

### INSTALACIÓN DE GAS PL

Las parrillas a gas configuradas para funcionar con gas PL vienen con un ensamble de manguera y regulador de gran capacidad. **(Nota: solo use el ensamble de regulador de presión y manguera provistos con la parrilla o un ensamble de regulador de presión y manguera de repuesto especificado por el fabricante).** Este ensamble está diseñado para conectarse directamente a un cilindro de gas PL de 9,07 kg (20 lb). Los cilindros de gas PL no se incluyen con la parrilla. Los cilindros de gas PL pueden comprarse por separado en un distribuidor independiente.

#### Para conectar el tanque de gas propano líquido a la parrilla:

1. Abra las puertas del gabinete. Gire el tope de la bandeja del tanque en dirección de las manecillas del reloj y retire la bandeja del tanque. Coloque un tanque de 9,07 kg (20 lb) con un anillo de pie en la bandeja del tanque. Consulte la Fig. 4.

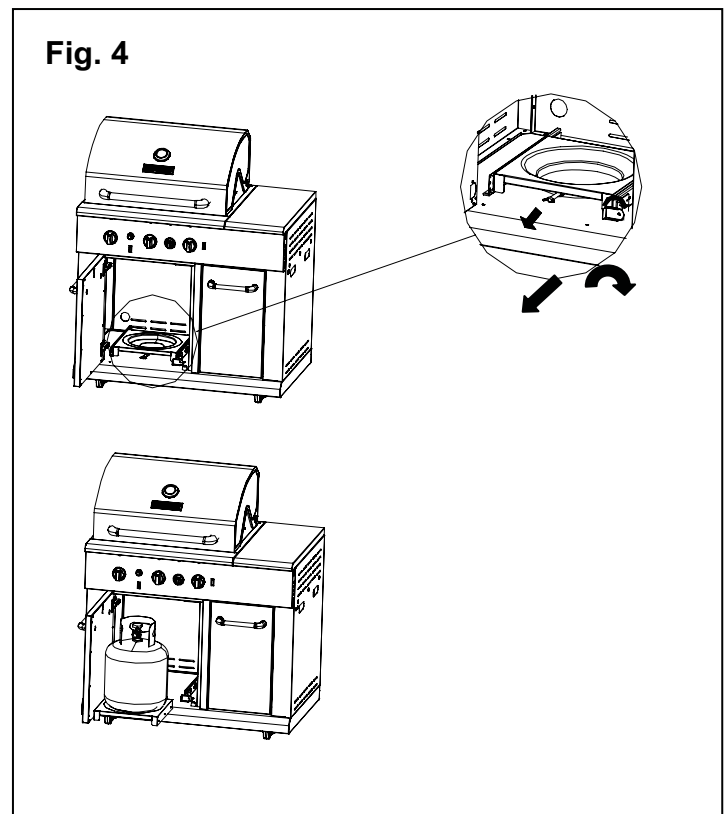
**Asegúrese de que la válvula del tanque esté en la posición OFF.**

2. Apriete el tornillo de retención en la parte frontal de la bandeja del tanque para asegurarlo. Presione la bandeja del tanque hacia el extremo y bloquéela girando el tope en dirección contraria a las manecillas del reloj. Consulte la Fig. 5.

3. Revise la válvula del tanque para asegurarse de que posea las roscas externas adecuadas para que se ajusten al ensamble de la manguera y el regulador provisto (conexión tipo 1 según ANSI Z21.58-2015).

4. Inspeccione el puerto de conexión de la válvula del ensamble del regulador. Busque cualquier daño o desecho. Retire cualquier desecho. Revise la manguera para ver que no esté dañada. Nunca intente usar un equipo dañado u obstruido.

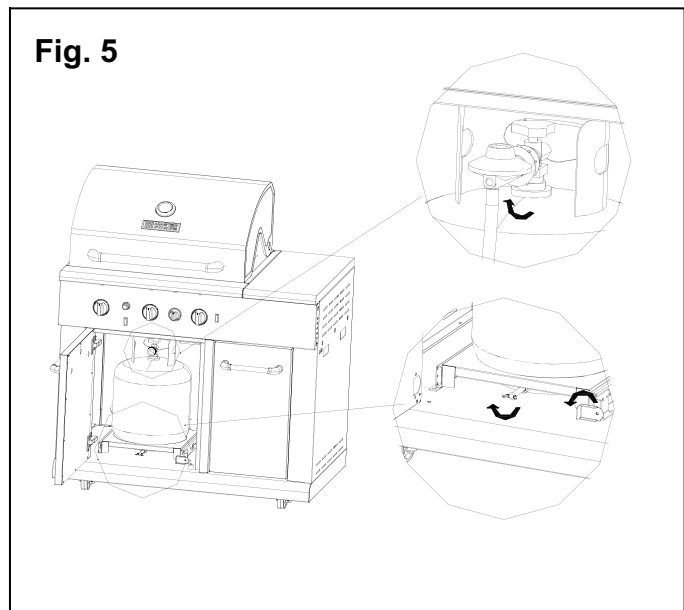
5. Asegúrese de que todas las perillas de los quemadores estén en la posición OFF.



## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

6. Conecte el ensamble de la manguera y el regulador a la válvula del tanque (consulte la Fig. 5). Apriete a mano la tuerca de acoplamiento rápido en dirección de las manecillas del reloj hasta que se detenga por completo. NO utilice una llave inglesa para apretar, ya que podría dañar la tuerca de acoplamiento rápido y provocar una situación peligrosa.

7. Abra completamente la válvula del tanque en dirección contraria a las manecillas del reloj. Use una solución de agua jabonosa en todas las conexiones para revisar si hay fugas antes de encender la parrilla. Consulte "Prueba de fugas antes del funcionamiento" en la página 62. Si encuentra una fuga, gire la válvula del tanque a la posición OFF y no utilice su parrilla hasta reparar la fuga.



Como se muestra en la Fig. 6a, el tanque de gas debe colocarse de manera vertical. No es seguro operar la parrilla si el tanque de gas no se encuentra en posición vertical como se muestra en la Fig. 6b.

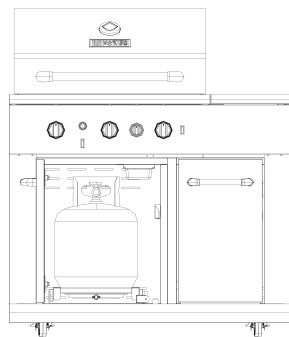


Fig. 6a

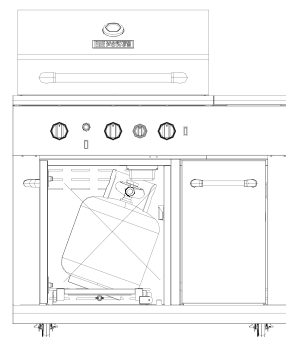


Fig. 6b

**⚠ ADVERTENCIA:** no debe reemplazar el acoplamiento de conexión de Tipo I (consulte la Fig. 7) provisto con su parrilla por un sistema de conexión tanque/parrilla diferente. Su reemplazo podría ocasionar la pérdida de la garantía, fugas de gas, incendios y lesiones corporales graves.

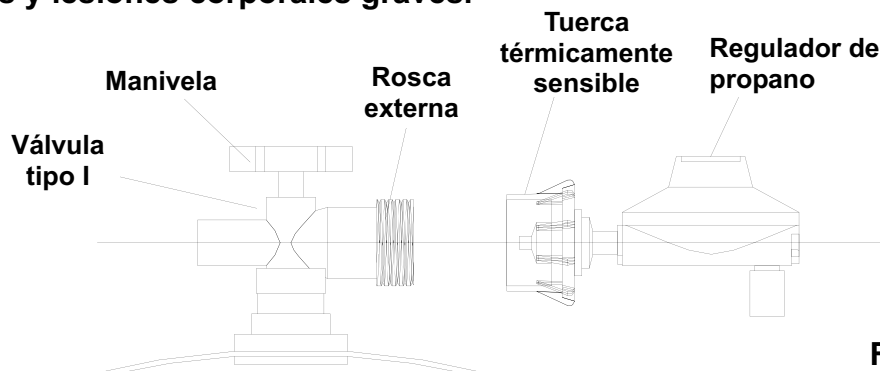


Fig. 7

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

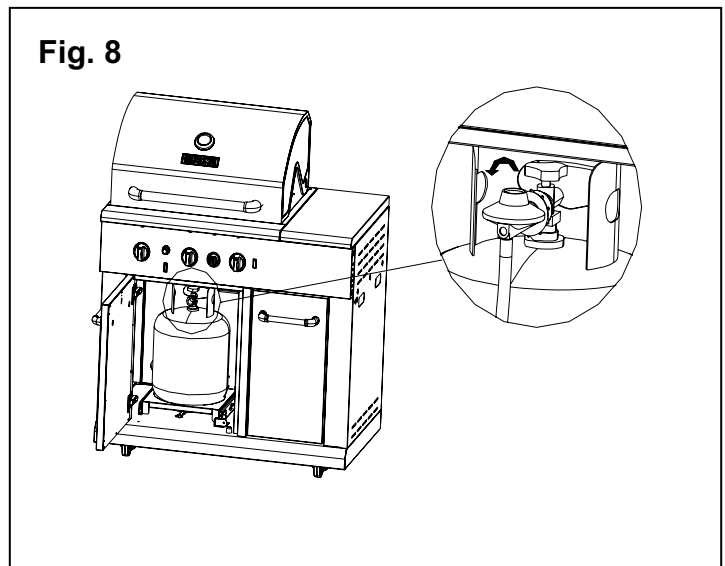
### Para desconectar un tanque de gas propano líquido (PL) de la parrilla:

1. Gire las perillas de los quemadores y la válvula del tanque de gas PL a la posición OFF. (Gire en dirección de las manecillas del reloj para cerrar).

2. Separe el ensamble de la manguera y el regulador de la válvula del tanque de gas PL girando la tuerca de acoplamiento rápido en dirección contraria a las manecillas del reloj.

Consulte la Fig. 8.

**PRECAUCIÓN: cuando el electrodoméstico no esté en uso, se debe cerrar el paso de gas desde el tanque de suministro.**



### INFORMACIÓN DEL TANQUE DE PL

Nunca use un tanque abollado u oxidado o un cilindro con la válvula dañada.

Los cilindros de gas PL no están equipados con un dispositivo de prevención de sobrellenado (O.P.D., por sus siglas en inglés). El dispositivo cierra el flujo de gas a un cilindro después de alcanzar el 80% de la capacidad. Esto limita el potencial de liberación de gas cuando el cilindro se calienta, evitando un incendio o posibles lesiones.

El cilindro de PL debe incluir una válvula de cierre que termine en una salida de válvula para cilindro de suministro de gas PL especificada, según corresponda, para una conexión No. 510 según la norma para conexiones de entrada y salida de válvulas para cilindros de gas comprimido ANSI/CGA-V-1. Los cilindros no se deben almacenar en edificios, garajes u otras áreas cerradas. (El cilindro de PL debe incluir un dispositivo de protección contra sobrellenado o un anillo para proteger su válvula).

El cilindro de suministro de gas PL debe estar fabricado y marcado según las especificaciones para cilindros de gas P.L. del Departamento de Transporte de EE.UU. (DOT, por sus siglas en inglés) o la norma nacional de Canadá, CAN/CAS-B339 sobre "Cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas, y la Comisión".

### USO DEL TANQUE DE PL

- Cuando se preste a utilizar el tanque de PL, asegúrese de abrir la válvula **LENTAMENTE**, dos giros completos para asegurar el flujo de gas adecuado. La mayoría de los tanques de gas vienen equipados con un mecanismo de detección de fugas interno. Cuando se deja escapar gas, este cierra rápidamente el suministro de gas. Abrir la válvula rápidamente puede simular una fuga de gas, lo que provoca que el dispositivo se accione y restrinja el flujo de gas provocando llamas bajas. Abrir la válvula lentamente asegurará que esta característica de seguridad no se active por una falsa alarma.
- Cuando no está en uso, la válvula del cilindro de suministro de gas debe estar en la posición OFF.
- El sistema de suministro del tanque debe almacenarse en posición vertical para permitir la extracción de vapores.

## **INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO**

- El ensamble del regulador y la manguera debe inspeccionarse antes de cada uso de la parrilla. Si hay abrasión o desgaste excesivos, o si la manguera está cortada, debe reemplazarla antes de volver a usar la parrilla nuevamente.
- Los cilindros se deben almacenar en el exterior, fuera del alcance de los niños, y no deben almacenarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- Solo un distribuidor de gas calificado debe rellenar el tanque de PL.
- Coloque la tapa en la salida de la válvula del cilindro cuando no esté en uso. Solo instale el tipo de tapa para polvo que se proporciona con la válvula del cilindro en la salida de la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar una fuga de propano.



### **ADVERTENCIA**

**NO almacene un cilindro de gas PL de repuesto debajo o cerca de la parrilla. Nunca llene el cilindro en más del 80% de su capacidad.**

**Si no sigue con precisión esta información, puede provocar un incendio que podría ocasionar lesiones graves o la muerte.**

## **PRUEBA DE FUGAS ANTES DEL FUNCIONAMIENTO**

Aunque se realizan pruebas de fuga a todas las conexiones de gas de la parrilla antes del envío, debe efectuarse una verificación completa del hermetismo del gas en el sitio de la instalación debido al posible movimiento durante envío o la instalación, o a una presión excesiva que se haya aplicado inconscientemente sobre la unidad. Realice pruebas de fugas en todo el sistema periódicamente y revise inmediatamente el sistema si detecta olor a gas.

1. No fume durante las pruebas de fuga.
2. Extinga todas las llamas expuestas.
3. Nunca realice una prueba de fuga con una llama expuesta.
4. Mezcle una solución de partes iguales de detergente suave o jabón líquido y agua.
5. Cierre las perillas de control de los quemadores.
6. Gire la perilla superior del cilindro de suministro de combustible en dirección contraria a las manecillas del reloj, dos (2) giros para abrirla.
7. Aplique la solución jabonosa en todas las conexiones del ensamble de suministro de combustible. Si no se forman burbujas de jabón, no hay fuga de gas. Si se forman burbujas en las conexiones, hay una fuga. Si detecta una fuga, apague de inmediato el suministro de gas, apriete todos los conectores con fugas, abra el paso del gas y repita los pasos 1 al 3.
8. Cierre la perilla del cilindro de suministro de combustible.
9. Abra las perilla de control de los quemadores por un instante para liberar la presión en la manguera; luego, vuelva a cerrar las perillas de control.
10. Lave con una solución jabonosa con agua fría y seque con una toalla.

Revise todas las conexiones de suministro de gas antes de cada uso y cada vez que el cilindro de suministro de gas se conecte al regulador. Haga que un técnico de servicio calificado realice una prueba de fugas en la parrilla cada vez que reemplace parte del sistema de gas.

También se recomienda realizar una prueba de fugas al menos una vez al año se haya desconectado o no el cilindro de suministro de gas PL.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

**! ADVERTENCIA** Al realizar pruebas de fuga en este electrodoméstico, asegúrese de probar y apretar todas las conexiones sueltas. Una leve fuga en el sistema podría resultar en llamas bajas o situaciones peligrosas. La mayoría de los tanques de gas PL vienen equipados con un mecanismo de detección de fugas interno. Cuando se deja escapar gas, este cierra rápidamente el suministro de gas. Una fuga podría reducir significativamente el flujo de gas, provocando que sea difícil encender la parrilla o causando llamas bajas.

Si no puede detener una fuga de gas, cierre el suministro de gas y llame a su compañía de gas local. Si es necesario, reemplace la pieza defectuosa por la pieza de repuesto recomendada por el fabricante. Una leve fuga puede causar un incendio.

**! ADVERTENCIA** No use la parrilla en garajes, cobertizos, pasajes cubiertos u otras áreas cerradas. Nunca opere la parrilla en áreas cerradas, ya que esto podría causar la acumulación de monóxido de carbono, lo que podría provocar lesiones o la muerte. Coloque la parrilla sobre una superficie nivelada. Evite mover la parrilla mientras está en funcionamiento.

**NOTA: la parrilla funcionará mejor si no apunta directamente contra el viento.**

Distancia respecto de las construcciones combustibles: se debe mantener una distancia mínima de 60,96 cm (24") desde los lados y la parte posterior de la parrilla a gas, sobre y detrás de la superficie de cocción hasta las construcciones combustibles verticales adyacentes.

Distancia respecto de las construcciones no combustibles: se debe mantener una distancia de 60,96 cm (24") desde la parte posterior de la parrilla hasta construcciones no combustibles para abrir completamente la tapa.

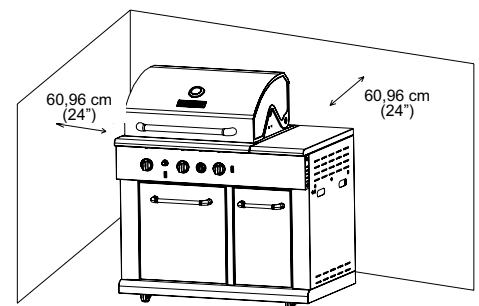
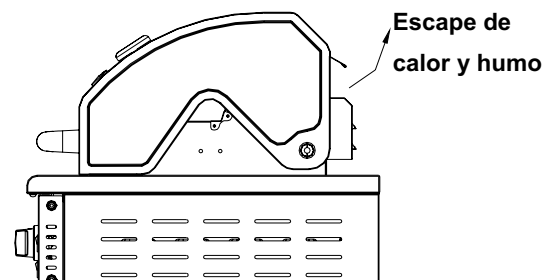
Está permitido el almacenaje de un electrodoméstico de cocción a gas para exteriores en el interior solo si se desconecta y retira el tanque del electrodoméstico.

**! ADVERTENCIA** EL calor y el humo salen por la parte posterior de la abertura de la cubierta de la parrilla. Asegúrese de no colocar la parte posterior de la parrilla contra su casa o algún elemento que pueda dañarse por el calor o el humo.

### **REGLAS GENERALES:**

**No deje la parrilla sin supervisión durante la cocción.**

1. Asegúrese de que se haya realizado una prueba de fugas a la parrilla y de que esté correctamente ubicada.
2. Siga las instrucciones provista en este manual para encender los quemadores de la parrilla.
3. Gire las perillas de control hasta la posición de temperatura deseada (High (Alta) o Low (Baja)) y precaliente la parrilla durante 10 minutos antes de cocinar.
4. Regule las configuraciones de calor según sus necesidades de cocción para obtener los resultados deseados.
5. Permita que la parrilla se enfríe, limpie las salpicaduras y grasa y limpie la bandeja de goteo según sea necesario.
6. No coloque una cubierta sobre la parrilla mientras aún esté caliente ya que podría provocar un incendio.



## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

**No intente encender la parrilla si percibe olor a gas.**

### ANTES Y DESPUÉS DEL ENCENDIDO

1. Asegúrese de que su parrilla esté ubicada sobre una superficie nivelada.
2. Mantenga el área de la parrilla a gas limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
3. Asegúrese de que nada obstruya el flujo del aire de combustión ni de ventilación.
4. Asegúrese de que la ventilación del compartimiento del cilindro esté despejada y libre de desechos.
5. Realice una revisión visual de las llamas de los quemadores.

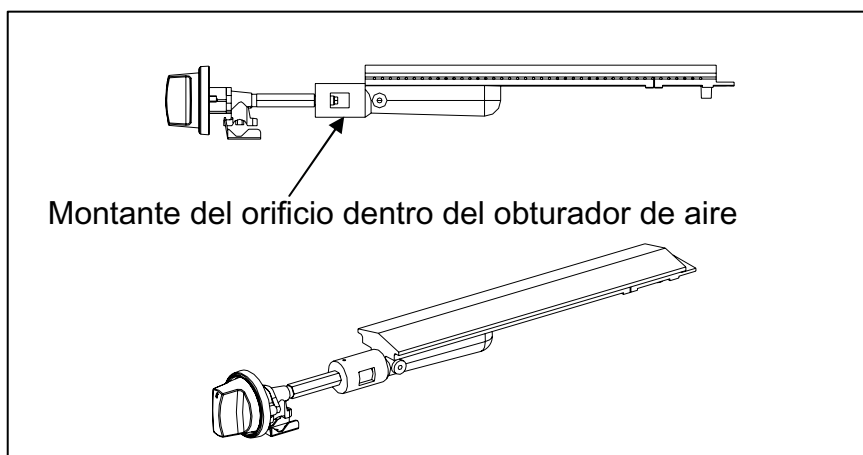


**ADVERTENCIA** Verifique que la tubería de suministro de gas no tenga cortes, desgaste o abrasión.

Siempre mantenga su cara y cuerpo lo más lejos posible de la parrilla durante el encendido.

### **Verificación de la alineación del orificio con los quemadores**

Los orificios podrían moverse durante el ensamblaje y el traslado. Verifique la alineación de los orificios con los quemadores según las siguientes ilustraciones antes de encenderlos.



Relación de los orificios con el quemador principal



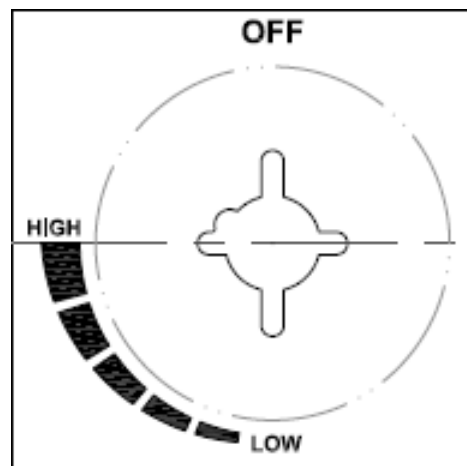
## **INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO**

### **ENCENDIDO DEL QUEMADOR DE LA PARRILLA**

Advertencia: no se incline sobre la parrilla al encenderla. Corte el suministro de gas PL en el cilindro cuando no utilice el electrodoméstico.

Ilustración del encendido del quemador principal:

1. Verifique que las perillas de control estén en la posición OFF.
2. Abra completamente la válvula del tanque girándola en dirección contraria a las manecillas del reloj.
3. Abra la tapa durante el encendido.
4. Presione el encendido electrónico de 3 a 4 segundos mientras gira la perilla de control de la PARRILLA a la posición HIGH. El quemador debe encenderse.



**Perilla de control del quemador principal**

Si el quemador no enciende en 5 segundos, gire de inmediato la perilla de control a la posición OFF. Espere 5 minutos y repita el paso 4 o consulte las instrucciones de encendido en el manual.

En caso de que el encendedor electrónico no encienda el quemador, este puede encenderse con el fósforo que está fijado al extensor de fósforos, ubicado al interior de la puerta del carrito.

Retire la rejilla de cocción principal y los difusores de llamas. Mantenga su cara lo más alejada posible de la superficie de la parrilla y pase el extensor de fósforos a través de los puertos de los tubos del quemador principal. Coloque el fósforo cerca de los puertos del quemador y presione y gire la perilla de control en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta la posición HIGH. Una vez que el quemador haya encendido, gire la perilla hasta la posición "LOW" y vuelva a colocar con cuidado los difusores de llamas y las rejillas en su posición. Luego gire la perilla de control a la configuración deseada.

**NOTA: si la parrilla no enciende tras varios intentos, consulte la sección Solución de problemas de este manual. Gire las perillas de control hasta la posición OFF cuando la parrilla no esté en uso.**



**Mantenga todos los cables de suministro de electricidad y la manguera de suministro de combustible alejados de cualquier superficie caliente.**

### **ENCENDIDO DEL QUEMADOR ROSTIZADOR:**

1. Verifique que las perillas de control estén en la posición OFF.
2. Abra completamente la válvula del tanque girándola en dirección contraria a las manecillas del reloj.
3. Abra la tapa durante el encendido.
4. Presione el encendido electrónico de 3 a 4 segundos mientras gira la perilla de control del ROSTIZADOR a la posición HIGH. El quemador debe encenderse.
5. Una vez que encienda, libere el encendido electrónico y siga presionando la perilla por 15 segundos más para asegurarse de que el quemador permanezca encendido.

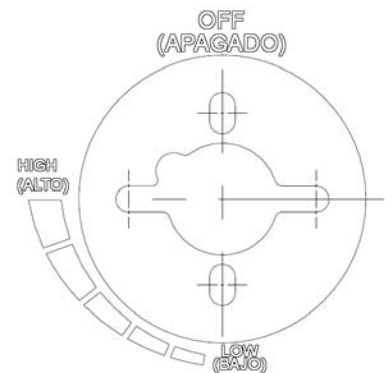
## **INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO**

Si el quemador no enciende en 5 segundos, gire de inmediato la perilla de control a la posición OFF. Espere 5 minutos y repita el paso 4 o consulte las instrucciones de encendido en el manual.

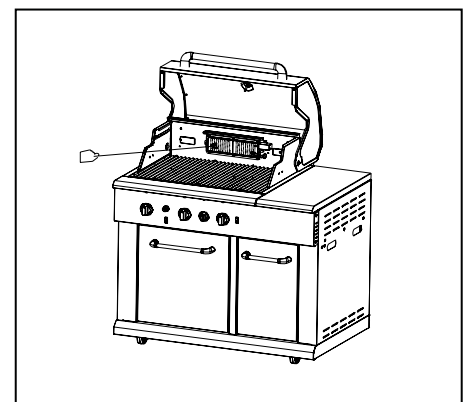
Si el encendedor no funciona, el quemador puede encenderse acercando un fósforo encendido al quemador mientras se gira la perilla en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta la posición "HIGH."

**NOTA:** después del primer uso, el acero inoxidable que rodea al quemador se oscurecerá. Esta es una reacción normal del acero inoxidable de primera calidad debido al calor y no constituye un defecto. El panel infrarrojo también se oscurecerá después del primer uso. Esto también es normal.

**NOTA:** no utilice los quemadores principales y el quemador infrarrojo posterior al mismo tiempo. Esto podría deformar la cubierta superior deslizable de la parrilla.



**Perilla de control del quemador rostizador**



## **USO DE LA LÁMPARA DE LA PARRILLA**

### **Instrucciones de funcionamiento de la lámpara**

1. Asegúrese de que el interruptor de alimentación de la luz que está en el panel de control se encuentre en la posición "OFF".
2. Conecte el enchufe a un tomacorriente con la debida puesta a tierra.
3. Lleve el interruptor de alimentación de la luz a la posición "ON".



### **ADVERTENCIA**

**Mantenga todos los cables de suministro de electricidad alejados de cualquier superficie caliente.  
No encienda las luces cuando la cubierta esté cerrada.**

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO



### ADVERTENCIA

CUANDO EL QUEMADOR INFRARROJO ESTÉ EN USO, LA CUBIERTA NO DEBE PERMANECER CERRADA POR PERÍODOS DE TIEMPO PROLONGADOS.

### LIMPIEZA DEL QUEMADOR INFRARROJO

Después de cada uso, es necesario encender el quemador infrarrojo inferior con la cubierta abierta durante al menos cinco minutos para vaporizar cualquier resto o partículas de alimentos. No realizar este paso podría dañar el quemador. A veces podría ser necesario cepillar, soplar o aspirar las cenizas acumuladas en la superficie del quemador. Hágalo con cuidado y solo cuando el quemador esté frío.

### EVITE DAÑOS PRODUCIDOS POR EL AGUA EN EL QUEMADOR INFRARROJO

Nunca permita que el agua entre en contacto con el quemador infrarrojo, ya que esto producirá daños. Los daños provocados por el agua no están cubiertos por su garantía.

### PROTECCIÓN DE LOS QUEMADORES INFRARROJOS

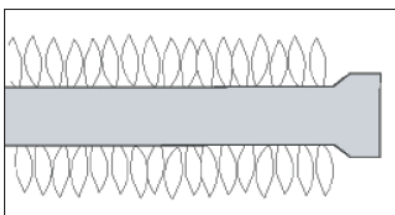
Los quemadores de su parrilla están diseñados para brindar un rendimiento satisfactorio prolongado. Sin embargo, hay pasos que debe seguir para evitar el agrietamiento de las superficies cerámicas del quemador, lo que podría causar un mal funcionamiento del mismo. Las siguientes son las causas más comunes de grietas y los pasos que debe seguir para evitarlas. **Los daños causados por no seguir estos pasos no están cubiertos por la garantía de su parrilla.**

**IMPACTO CON OBJETOS DUROS:** nunca permita que objetos duros golpeen la cerámica. Debe tener especial cuidado al insertar o retirar las rejillas de cocción y los accesorios de la parrilla. Si objetos de estas características caen sobre la cerámica, es probable que se quiebre.

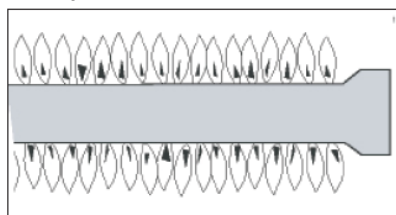
**VENTILACIÓN DESIGUAL DEL AIRE CALIENTE DESDE LA PARRILLA:** para que los quemadores funcionen correctamente, el aire caliente producido por estos deben tener un medio de escape. Los quemadores podrían quedarse sin oxígeno, provocando igniciones prematuras, en especial si el quemador está en la configuración HIGH. Si esto ocurre con frecuencia, los quemadores podrían agrietarse. Por esta razón su parrilla fue diseñada con listones de ventilación. Esta característica de diseño le brinda al aire caliente una ruta de escape. Por ende, nunca haga funcionar su parrilla si hay poco o nada de espacio abierto en la superficie de cocción (las rejillas de cocción brindan el espacio adecuado). Además, nunca cubra los listones de ventilación con papel de aluminio u otros materiales que eviten el flujo de aire. En especial, no cubra toda la superficie con papel de aluminio, una bandeja grande, etc.

### MANTENIMIENTO GENERAL

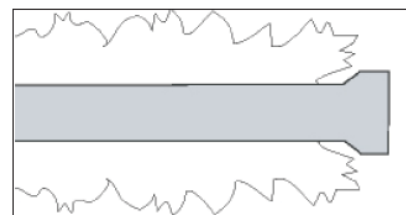
- Mantenga el electrodoméstico de cocción a gas para exteriores libre de materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo del aire de combustión ni de ventilación.
- Mantenga despejadas y limpias las aberturas de ventilación del compartimento del cilindro.
- Realice una revisión visual de los quemadores.



**Normal:** llamas azules suaves



**Sin regular:** llamas azules intensas, demasiado aire



**Poca combustión:** llamas amarillas ondulantes, muy poco aire

## **CUIDADO Y MANTENIMIENTO**

---

### **MANTENIMIENTO DEL GRANITO**

El exterior puede ser muy perjudicial para el granito de su parrilla. La suciedad, el polen y los rayos UV pueden afectar al granito. Siga estas instrucciones para preservar la belleza natural del granito:

- El granito es una piedra natural dura, no porosa que por lo general no se ve afectada por los químicos fuertes. Sin embargo, se recomienda utilizar un limpiador neutro o jabón para piedras (disponibles en ferreterías o en distribuidores de piedras), o un líquido para platos suave y agua tibia.
- Enjuague después de lavar con la solución jabonosa y seque con un paño suave y limpio.
- Limpie los derrames de inmediato, antes de que penetren la superficie.
- Limpie con la frecuencia necesaria para eliminar la mugre y la suciedad.
- El granito debe sellarse para evitar o minimizar las manchas y/o la decoloración. Dejar el granito sin sellar podría dificultar la remoción de manchas en el futuro. Se recomienda sellar el granito en el exterior cada 4 a 6 meses, dependiendo de las condiciones climáticas.

### **LIMPIEZA GENERAL**

**IMPORTANTE:** antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y de que la parrilla esté fría. Siga siempre las instrucciones de la etiqueta de los productos de limpieza.

Para la limpieza de rutina, lave con agua y jabón con un paño o esponja suave. Enjuague con agua limpia y seque de una vez con un paño suave que no produzca pelusas para evitar dejar marcas y rayas.

Para evitar rayar la superficie, no use lana de acero para limpiar la parrilla.

Use una cubierta para parrillas de vinilo para proteger el acabado del clima.

### **BANDEJA DE GOTEO**

La bandeja de goteo debe limpiarse frecuentemente para evitar la acumulación excesiva de desechos.

**NOTA:** permita que la bandeja de goteo se enfríe antes de intentar limpiarla.

**Importante:** no deje la parrilla en el exterior durante condiciones climáticas inclementes, a menos que esté cubierta. Si se deja descubierta, podría acumularse agua de lluvia dentro de la parrilla, en el carrito o en la bandeja de goteo. Si la bandeja de goteo no se limpia después de usarla y la parrilla queda descubierta, la bandeja de goteo se llenará de agua provocando que la grasa y el agua salpiquen en el carrito de la parrilla. Recomendamos limpiar y almacenar la bandeja de goteo después de cada uso.

### **REJILLAS DE COCCIÓN**

Las rejillas de cocción deben limpiarse inmediatamente después de finalizar la cocción y de apagar la parrilla. Colóquese un mitón para barbacoas y frote las rejillas de cocción con un paño húmedo. Si se deja enfriar la parrilla, la limpieza de las rejillas será más fácil si estas se retiran de la parrilla y se limpian con un detergente suave.

## **CUIDADO Y MANTENIMIENTO**

---

### **ACERO INOXIDABLE**

Después del primer uso, algunas áreas de la parrilla podrían decolorarse debido al intenso calor producido por los quemadores. Esto es normal.

Compre un limpiador para acero inoxidable suave y frote en dirección de la veta del metal. Se pueden acumular motas de grasa en las superficies del acero inoxidable y quemarse, lo que puede dar una apariencia de corrosión. Para eliminarlas, utilice un limpiador de hornos no abrasivo con un limpiador para acero inoxidable.

**NOTA: frote siempre en dirección de la veta.**

### **PIEZAS DE PORCELANA**

Algunas piezas de su parrilla tienen un recubrimiento de porcelana. La porcelana es un producto a base de vidrio, muy duradero para el desgaste normal. Sin embargo, la porcelana es sensible a los golpes violentos, lo que puede crear fracturas microscópicas entrelazadas o "telarañas". Tenga cuidado de no golpear las piezas recubiertas de porcelana con objetos sólidos, dejarlos caer ni permitir otros golpes violentos. Estas fracturas microscópicas entrelazadas son comunes y podrían producir un desportillado menor. Ni el desportillado ni las fracturas microscópicas entrelazadas afectarán de manera adversa el rendimiento de su parrilla y no están cubiertos bajo la garantía para las piezas de porcelana.

### **LÁMPARA DE LA PARRILLA**

#### **Reemplazo de la bombilla**

#### **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

La lámpara encendida está CALIENTE:



**ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGAS ELÉCTRICAS, EXPOSICIÓN A RADIACIÓN EXCESIVA POR RAYOS UV O LESIONES A LAS PERSONAS.

1. Apague/desenchufe y permita que la bombilla (lámpara) se enfríe antes de reemplazarla.
2. La bombilla (lámpara) se CALIENTA rápidamente. Al encenderla, toque solo el interruptor o el enchufe.
3. No toque las micas calientes, la protección o el compartimiento.
4. No continúe expuesto a la luz si siente la piel caliente.
5. No mire directamente a la lámpara encendida.
6. Mantenga la lámpara alejada de materiales que puedan incendiarse.
7. Use solo con una bombilla (lámpara) de 10 vatios o menos.
8. No toque la bombilla (lámpara) en ningún momento. Utilice un paño suave. Los aceites de la piel pueden dañar la bombilla (lámpara).
9. No opere luminarias portátiles que tengan la protección, el compartimiento o el filtro UV dañados o faltantes.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

### Definiciones:

(+) Protección: la protección es una porción de la unidad de luminaria portátil que previene el contacto inadvertido con la bombilla. Puede estar integrada con el filtro UV o la barrera de contención de la lámpara, o ser parte de un compartimiento o pantalla.

(+) Barrera de contención de la lámpara: la barrera de contención de la lámpara es una porción de la unidad de luminaria portátil que envuelve la bombilla.

(+) Filtro UV: el filtro UV es una porción de la unidad de luminaria portátil que limita las emisiones de rayos ultravioleta (UV).

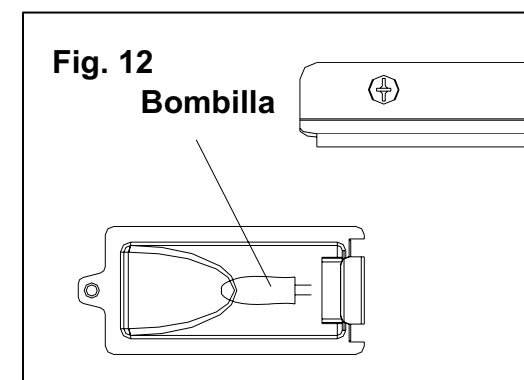
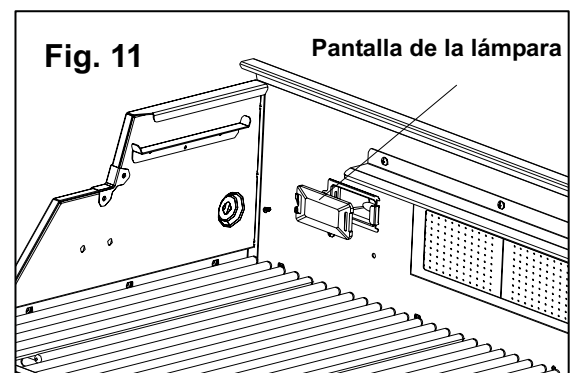
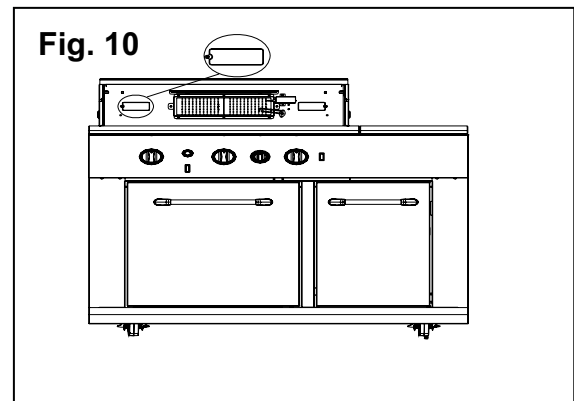
1. Asegúrese de que el interruptor de la lámpara en panel de control esté en la posición "OFF" y que el enchufe esté desconectado del tomacorriente.

2. Utilice un destornillador para aflojar el tornillo que sujeta el panel posterior de la caja del quemador. **Sostenga la pantalla de la lámpara durante este proceso, de lo contrario, puede caerse, romperse y producir lesiones personales.** (Fig. 10)

3. Retire la pantalla de la lámpara. (Fig. 11)

4. Retire la bombilla y reemplácela por una nueva. (Fig. 12)

5. Realice las instrucciones de forma inversa del paso 4 al 1 para la instalación.



### Método de limpieza

**Siga** los pasos 1 a 3 mencionados anteriormente para retirar la cubierta de vidrio. Utilice una toalla húmeda para limpiar la superficie de la cubierta de vidrio. Asegúrese de que esta esté completamente seca antes de volver a instalarla.



### ADVERTENCIA

**Antes de limpiar la cubierta de vidrio, asegúrese de que el interruptor de la lámpara esté en la posición "OFF" y que el enchufe esté desconectado del tomacorriente.**

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO



### ADVERTENCIA

La cubierta de vidrio de la lámpara no debe estar en contacto con el agua ni con otros líquidos cuando esté caliente. Un cambio brusco de temperatura puede ocasionar grietas en la cubierta de vidrio.



### ADVERTENCIA

Para garantizar una protección continua contra descargas eléctricas:

1. Conecte solo a tomacorrientes con la debida puesta a tierra.
2. No lo exponga a la lluvia.
3. Mantenga las conexiones de la extensión eléctrica secas y separadas del suelo.

### Especificaciones de la bombilla

Tipo de bombilla: halógena

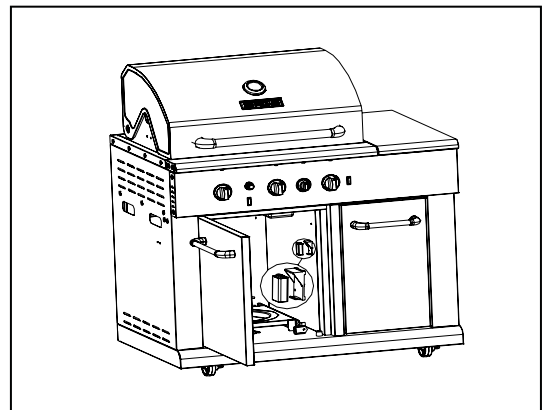
Vataje: 10 vatios por bombilla

Voltaje: 12 voltios

Póngase en contacto con el Servicio al cliente al **1-800-963-0211** para obtener ayuda sobre el reemplazo de bombillas.

### Reemplace la batería del panel de luz LED

1. Abra la caja de baterías LED en el panel derecho del gabinete.
2. Abra la caja de baterías y reemplace la batería de 9 voltios.
3. Cuando instale las baterías nuevas, asegúrese de hacerlo con la polaridad adecuada.
4. Cierre la tapa de la caja de baterías.



### ADVERTENCIA:

1. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja los cables o enchufes en agua u otros líquidos.
2. Desenchufe el producto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de instalar o retirar piezas.
3. No opere ningún electrodoméstico de cocción a gas para exteriores que tenga un cable o enchufe dañados, o si el electrodoméstico ha funcionado incorrectamente o sufrido algún tipo de daño. Póngase en contacto con el fabricante para repararlo.
4. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o toque las superficies calientes.
5. No utilice un electrodoméstico de cocción a gas para exteriores para fines distintos de aquellos para los que fue concebido.
6. Al momento de la conexión, primero conecte el enchufe al electrodoméstico a gas para cocinar en exteriores y luego conecte el electrodoméstico al tomacorriente.
7. Utilice solo un circuito protegido con un Interruptor de circuito de falla de puesta a tierra (GFI, por sus siglas en inglés) con este electrodoméstico de cocción a gas para exteriores.
8. Nunca retire el enchufe con puesta a tierra ni lo utilice con un adaptador de 2 clavijas.
9. Utilice solo extensiones eléctricas con un enchufe con puesta a tierra de 3 clavijas, clasificado para el tipo de alimentación del equipo, y aprobado para uso en exteriores con la marca W-A.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Muchas de las soluciones ofrecidas aquí le permitirán usar la parrilla de manera más segura y agradable. También puede llamar al Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 8:00 p.m., hora estándar del Este.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
La parrilla no enciende.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El cable de encendido se desconectó del encendedor eléctrico/válvula.</li> <li>2. La distancia entre el pasador de encendido y el quemador es superior a 3,97 mm (5/32") - 4,76 mm (3/16").</li> <li>3. El cable de encendido está roto.</li> <li>4. La batería se ha agotado.</li> <li>5. Los polos de la batería están mal colocados.</li> <li>6. La punta del electrodo no produce chispas en el puerto del quemador.</li> <li>7. No hay suministro de gas.</li> <li>8. La abertura del obturador de aire es demasiado grande.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vuelva a conectar el cable de encendido al encendedor eléctrico/válvula.</li> <li>2. Afloje el pasador y ajuste la distancia, luego vuelva a apretarlo.</li> <li>3. Póngase en contacto con el Departamento de Servicio al Cliente para obtener un cable de encendido de repuesto.</li> <li>4. Instale una nueva batería AA.</li> <li>5. Cambie la ubicación de los polos de la batería.</li> <li>6. Vuelva a instalar el electrodo.</li> <li>7. Abra la válvula del regulador.</li> <li>8. Afloje el obturador de aire y ajuste la abertura a un tamaño menor.</li> </ol>
La llama del quemador es amarilla y se percibe olor a gas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La abertura del obturador de aire no está bien ajustada.</li> <li>2. Arañas o insectos bloquean el obturador de aire.</li> <li>3. Podrían haber fugas de gas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afloje el tornillo del obturador de aire y de ajuste. Abertura de 6,35 mm (1/4") para GPL Abertura de 3,18 mm (1/8") para gas natural.</li> <li>2. Despeje las obstrucciones.</li> <li>3. Busque el origen de la fuga de gas.</li> </ol>
Llamaradas excesivas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se están asando carnes grasosas.</li> <li>2. La perilla está configurada en "HIGH".</li> <li>3. Roció agua sobre las llamas de gas.</li> <li>4. La cubierta está cerrada mientras asa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si las llamas excesivas continúan, coloque la carne en la rejilla para calentar hasta que las llamas se asienten.</li> <li>2. Ase las carnes grasosas con las parrillas frías y las perillas en la posición "LOW" (BAJO).</li> <li>3. Nunca rocíe agua sobre las llamas de gas.</li> <li>4. Mantenga la cubierta abierta mientras usa la parrilla.</li> </ol>
El quemador se apaga.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El tanque de PL está vacío.</li> <li>2. El quemador no está alineado con la válvula de control.</li> <li>3. El suministro de gas no es suficiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vuelva a llenar el tanque de PL.</li> <li>2. Instale el quemador correctamente.</li> <li>3. Verifique la manguera de suministro de gas y asegúrese de que no haya fugas ni nudos.</li> </ol>



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA												
La parrilla genera poco calor con la perilla en la posición "HIGH"	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los modelos a gas natural generan poco calor.</li> <li>2. Los puertos están bloqueados.</li> <li>3. El tanque de PL se ha agotado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Este modelo está configurado para utilizar 17,78 cm (7") de gas natural. Verifique su sistema de suministro de gas natural para determinar si tiene una presión de gas correcta. Los modelos a gas natural no requieren regulador. Verifique los orificios si instaló boquillas para GN. El kit de conversión de la parrilla proporciona las siguientes boquillas: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Quemador</th> <th>Tamaño del orificio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Quemador principal</td> <td>Φ1,45 mm</td> </tr> <tr> <td>Quemador rostizador</td> <td>Φ1,30 mm</td> </tr> </tbody> </table> </li> <li>2. Limpie las obstrucciones de los puertos.</li> <li>3. Vuelva a llenar el tanque de PL.</li> </ol>	Quemador	Tamaño del orificio	Quemador principal	Φ1,45 mm	Quemador rostizador	Φ1,30 mm						
Quemador	Tamaño del orificio													
Quemador principal	Φ1,45 mm													
Quemador rostizador	Φ1,30 mm													
Poco calor, gas PL.	El ensamble del regulador de propano cuenta con un dispositivo de control de flujo excesivo diseñado para suministrar suficiente flujo de gas a la parrilla. Los cambios bruscos en la presión pueden activar el dispositivo de control de flujo excesivo y producir una llama y temperatura bajas.	<p>Siga estas instrucciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asegúrese de que todos los quemadores estén en la posición "OFF".</li> <li>2. Abra la válvula del tanque y espere 5 minutos.</li> <li>3. Encienda de a un quemador por vez según las instrucciones de encendido enumeradas en el revestimiento de la puerta y en la páginas 65 y 66.</li> </ol>												
Poco calor, gas natural.	La presión del gas se ve considerablemente afectada por la línea de gas y el largo de la línea de gas proveniente de la casa.	<p>Verifique la línea de gas y realice las correcciones necesarias según la siguiente tabla:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Desde la casa hasta la parrilla</th> </tr> <tr> <th>Distancia</th> <th>Tamaño de las tuberías</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hasta 7,62 m (25 pies)</td> <td>3/8" de diám.</td> </tr> <tr> <td>7,92 a 15,24 m (26 a 50 pies)</td> <td>1/2" de diám.</td> </tr> <tr> <td>15,54 a 30,48 m (51 a 100 pies)</td> <td>2/3" a 3/4" 1/3" a 1/2"</td> </tr> <tr> <td>Más de 30,78 m (101 pies)</td> <td>3/4" de diám.</td> </tr> </tbody> </table>	Desde la casa hasta la parrilla		Distancia	Tamaño de las tuberías	Hasta 7,62 m (25 pies)	3/8" de diám.	7,92 a 15,24 m (26 a 50 pies)	1/2" de diám.	15,54 a 30,48 m (51 a 100 pies)	2/3" a 3/4" 1/3" a 1/2"	Más de 30,78 m (101 pies)	3/4" de diám.
Desde la casa hasta la parrilla														
Distancia	Tamaño de las tuberías													
Hasta 7,62 m (25 pies)	3/8" de diám.													
7,92 a 15,24 m (26 a 50 pies)	1/2" de diám.													
15,54 a 30,48 m (51 a 100 pies)	2/3" a 3/4" 1/3" a 1/2"													
Más de 30,78 m (101 pies)	3/4" de diám.													

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
Las luces del panel de control LED no iluminan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No hay suministro de electricidad.</li> <li>2. El cableado está dañado o hay una conexión suelta.</li> <li>3. Los cables no están unidos al interruptor del panel de control.</li> <li>4. El interruptor está defectuoso.</li> <li>5. Las LED están defectuosas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instale una batería de 9 voltios en la caja de baterías LED.</li> <li>2. Revise todas las conexiones de los cables entre la caja de baterías y la luz LED. También verifique las conexiones entre las LED en el panel de control.</li> <li>3. Revise la conexión entre la LED y el interruptor para la luz LED.</li> <li>4. Reemplace el interruptor.</li> <li>5. Reemplace la luz LED.</li> </ol>
La luz de cocción no se enciende.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No hay suministro de electricidad.</li> <li>2. La bombilla halógena está defectuosa.</li> <li>3. hay un problema con el cableado interno.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revise el suministro de electricidad y asegúrese de que esté enchufado adecuadamente.</li> <li>2. Reemplace la bombilla.</li> <li>3. Revise las conexiones el cableado debajo del revestimiento de ladrillos. Todas las conexiones de los cables deben estar bien apretadas. Si algún cable está dañado, debe remplazarse.</li> </ol>

## **GARANTÍA**

---

Se requiere **un comprobante de compra** para acceder a este programa de garantía, que entra en vigencia a partir de la fecha de compra. Los clientes deberán abonar costos de piezas, envío y manipulación si no pueden proporcionar el comprobante de compra o una vez vencida la garantía.

Si tiene algún problema o pregunta, puede llamar a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al **1-800-963-0211**, de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 8:00 p.m., hora estándar del Este.

### **Garantía limitada**

El fabricante garantiza este producto para el quemador de hierro forjado por 10 años y todas las demás piezas de repuesto por 1 año desde la fecha de compra.

### **Provisiones de la garantía:**

Esta garantía no es transferible y no cubre fallas causadas por mal uso o instalación y mantenimiento inadecuados.

Esta garantía se limita al reemplazo de piezas defectuosas. No nos hacemos responsables de daños accidentales o resultantes ni de costos de mano de obra.

Esta garantía no cubre la corrosión ni la decoloración una vez utilizada la parrilla, la falta de mantenimiento, los entornos adversos, los accidentes, las alteraciones, el abuso ni la negligencia.

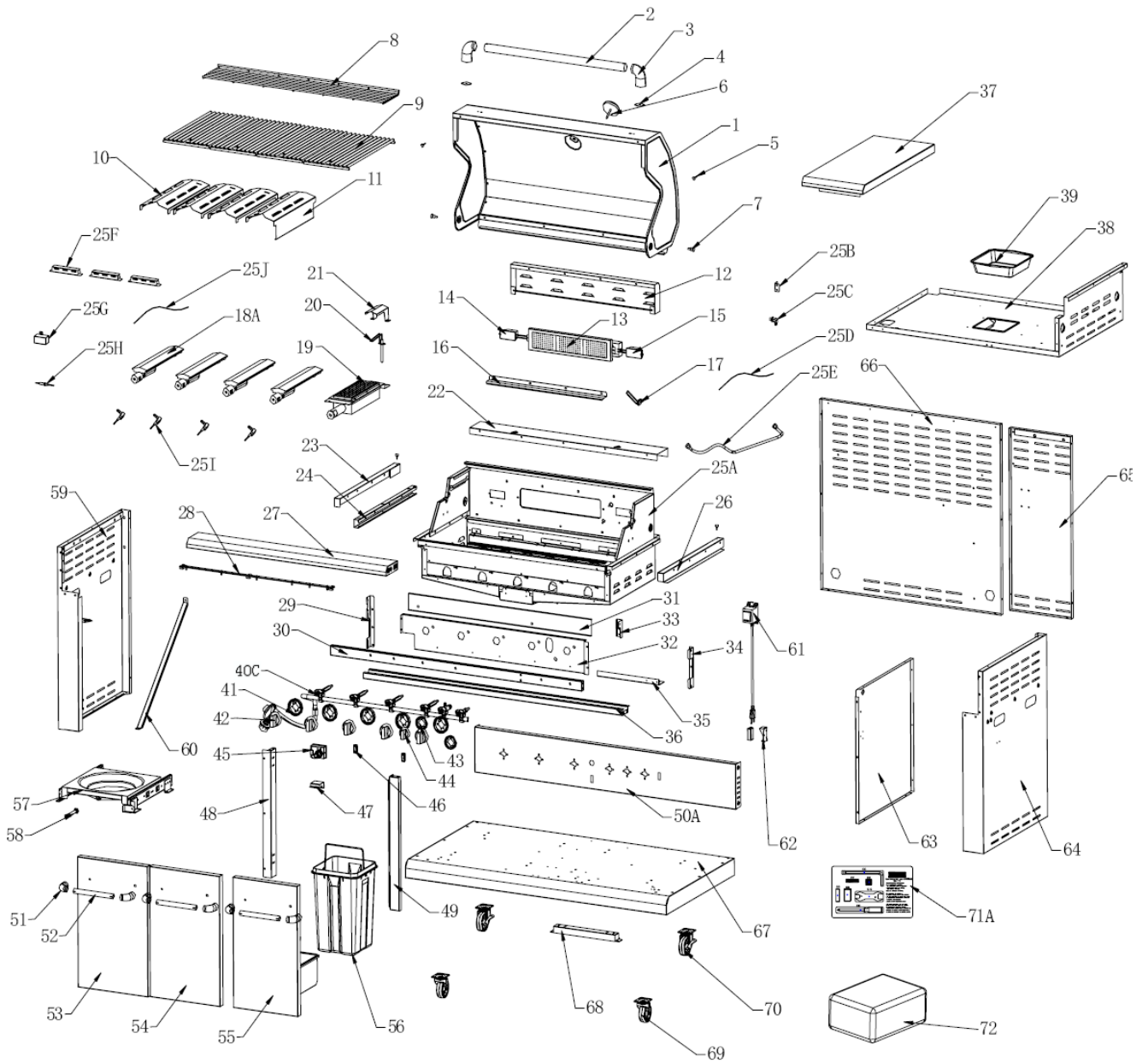
Esta garantía no cubre ningún daño causado por el calor, los limpiadores abrasivos y químicos ni ningún daño en otros componentes utilizados en la instalación u operación de la parrilla a gas.

La pintura no está garantizada y es posible que requiera retoques. Los artículos que se consideran fungibles como las baterías no están cubiertos por esta garantía.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños accidentales o resultantes, de modo que las exclusiones o limitaciones de estos daños pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, pero podría tener también otros derechos que varían según el estado.

## VISTA DETALLADA

Para obtener piezas de repuesto, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al **1-800-963-0211**, de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 8:00 p.m., hora estándar del Este.



## LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	Ensamble de la cubierta	1	2	Manija de la cubierta	1
3	Abrazadera de la manija de la cubierta	2	4	Arandela de la manija de la cubierta	2
5	Almohadilla de sílice de la cubierta	4	6	Termómetro	1
7	Eje de la cubierta	2	8	Rejilla para calentar	1
9	Rejilla de cocción	3	10	Difusor de llamas	3
11	Cubierta posterior	1	12	Ensamble del quemador infrarrojo posterior	1
13	Ensamble de la lámpara izquierda de la cubierta	1	14	Ensamble de la lámpara derecha de la cubierta	1
15	Panel de la cubierta frontal del quemador posterior	1	16	Pasador de encendido del quemador posterior	1
17A	Quemador principal	3	18	Panel decorativo posterior de la cámara de combustión	1
19	Panel decorativo izquierdo de la cámara de combustión	1	20	Panel de soporte izquierdo de la cámara de combustión	1
21A	Ensamble de la cámara de combustión	1	21B	Soporte del orificio del quemador posterior	3
21C	Ensamble del orificio	1	21D	Cable de encendido del quemador posterior	1
21E	Fuelle del quemador posterior	1	21F	Luz en cruz	2
21G	Caja fija del termopar	1	21H	Termopar	1
21I	Pasador de encendido	3	22	Panel decorativo derecho de la cámara de combustión	1
23	Ensamble del panel decorativo frontal de la cámara de combustión	1	24	Ensamble de PCB	1
25	Soporte izquierdo del panel de control	1	26	Viga transversal del carrito	1
27	Protector de calor de PCB	1	28	Protector de calor del panel de control	1
29	Soporte derecho frontal del panel decorativo de la cámara de combustión	1	30	Soporte derecho del panel de control	1
31	Panel decorativo superior de la puerta del basurero	1	32	Viga transversal de la puerta	1
33	Ensamble de la cubierta prefabricada de granito	1	34	Ensamble de panel de cierre del carrito	1
35	Bandeja de goteo	1	36A	Regulador	1
36C	Tubo colector	1	37	Bisel de la perilla grande	1
38	Perilla grande	3	39	Bisel de la perilla pequeña	3
40	Perilla pequeña	1	41	Encendedor eléctrico	1

## LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
42	Interruptor de la lámpara	1	43	Soporte izquierdo de la puerta	2
44	Soporte derecho de la puerta	1	45A	Panel de control	1
46	Abrazadera de la manija de la puerta	1	47	Manija de la puerta	4
48	Puerta	1	49	Ensamble de la puerta del basurero	1
50	Manija de la puerta del basurero	1	51	Basurero	1
52	Ensamble de la bandeja del cilindro	1	53	Ensamble del tornillo de fase	1
54	Ensamble del panel lateral izquierdo del carrito	1	55	Transformador	1
55A	Cable de la lámpara	1	56	Ensamble del estuche de baterías	1
57	Abrazadera de la placa del deflector	1	58	Ensamble del panel lateral derecho del carrito	1
59	Panel posterior del carrito	1	60	Ensamble del panel base	1
61	Panel de soporte de la puerta del basurero	1	62	Rueda sin bloqueo	2
63	Rueda con bloqueo	2	64A	Paquete de aditamentos	1
65	Cubierta para parrilla	1			

Lowes.com/masterforge



Master Forge & M Design® es una marca registrada de LF, LLC. Todos los derechos reservados.