ITEM #6290982

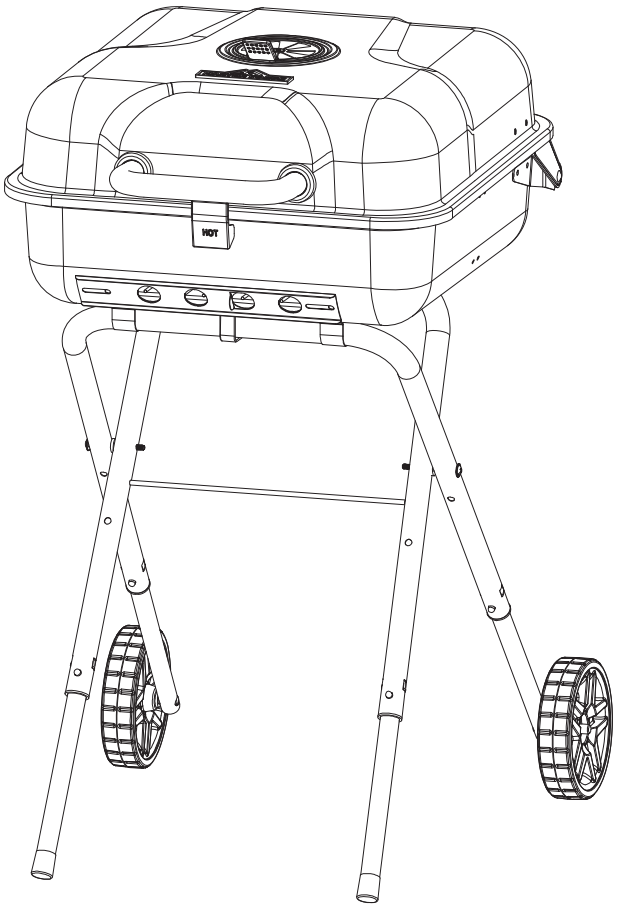
MODEL #CBC2434L

19-IN GRAB-AND-GO CHARCOAL GRILL

Español p.17

MASTER FORGE and logo design are trademarks or registered trademarks of LF, LLC. All rights reserved.

ATTACH YOUR RECEIPT HERE



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

DO NOT LEAVE THIS APPLIANCE UNATTENDED WHILE IN USE, ESPECIALLY COOKING THE FATTY MEAT AND CLOSE THE LID TOO LONG TIME.

WARNING

FOR YOUR SAFETY:

For Outdoor Use Only!
(outside any enclosure)

WARNING

FOR YOUR SAFETY:

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

WARNING:

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

DANGER

Never operate this appliance unattended.

WARNING

- **Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
- **When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to exceed 350ºF (176.5ºC). Do not store or use extra cooking oil in the vicinity of this or any other appliance.**

Serial Number _____

Purchase Date _____

Thank you for purchasing this MASTER FORGE product.
Questions, problems or missing parts?
Before returning, contact us on:
800-963-0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday or **ascs@lowes.com**.

TABLE OF CONTENTS

Safety Information. 2
Package Contents 4
Preparation for Use. 5
Storage & Transportation 9
Operating Instruction 13
Care and Maintenance 14
Limited Warranty. 15
Replacement Parts List 16

SAFETY INFORMATION

⚠ **DANGER:** Failure to follow the dangers, warnings and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

⚠ **WARNINGS:**

⚠ This grill is for outdoor use only, and should NOT be used in a building, garage or any other enclosed area.

⚠ Do NOT operate, light or use this appliance within ten feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.

⚠ For residential use only. This grill is NOT for commercial use.

⚠ This is not a tabletop grill. Therefore, do not operate this grill on any type of tabletop surface.

⚠ Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal, charcoal/wood mixture, lump charcoal or cooking wood. The conversion to or attempted use of any other fuel source in this charcoal grill is dangerous and will void your warranty.

⚠ This grill is NOT intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.

⚠ Do NOT use grill for indoor cooking. TOXIC carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.

⚠ This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do NOT modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void your warranty.

⚠ Apartment dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using a charcoal grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten foot (3.05 m) clearance from any structure. Do NOT use on or under balconies.

⚠ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 36 inches (91.4 cm). Do NOT use this appliance under any type of overhang or roof.

⚠ Do NOT use gasoline, kerosene or alcohol for lighting.

⚠ Do NOT use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

⚠ Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.

⚠ Do NOT block holes in sides or back of grill.

⚠ Inspect grill before each use.

⚠ Do NOT alter grill in any manner. Any alteration will void your warranty.

⚠ Do NOT build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.

⚠ Do NOT use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.

⚠ This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.

⚠ Use only Lowe's Home Centers LLC authorized parts. The use of any part that is not factory-authorized can be dangerous and will void your warranty.

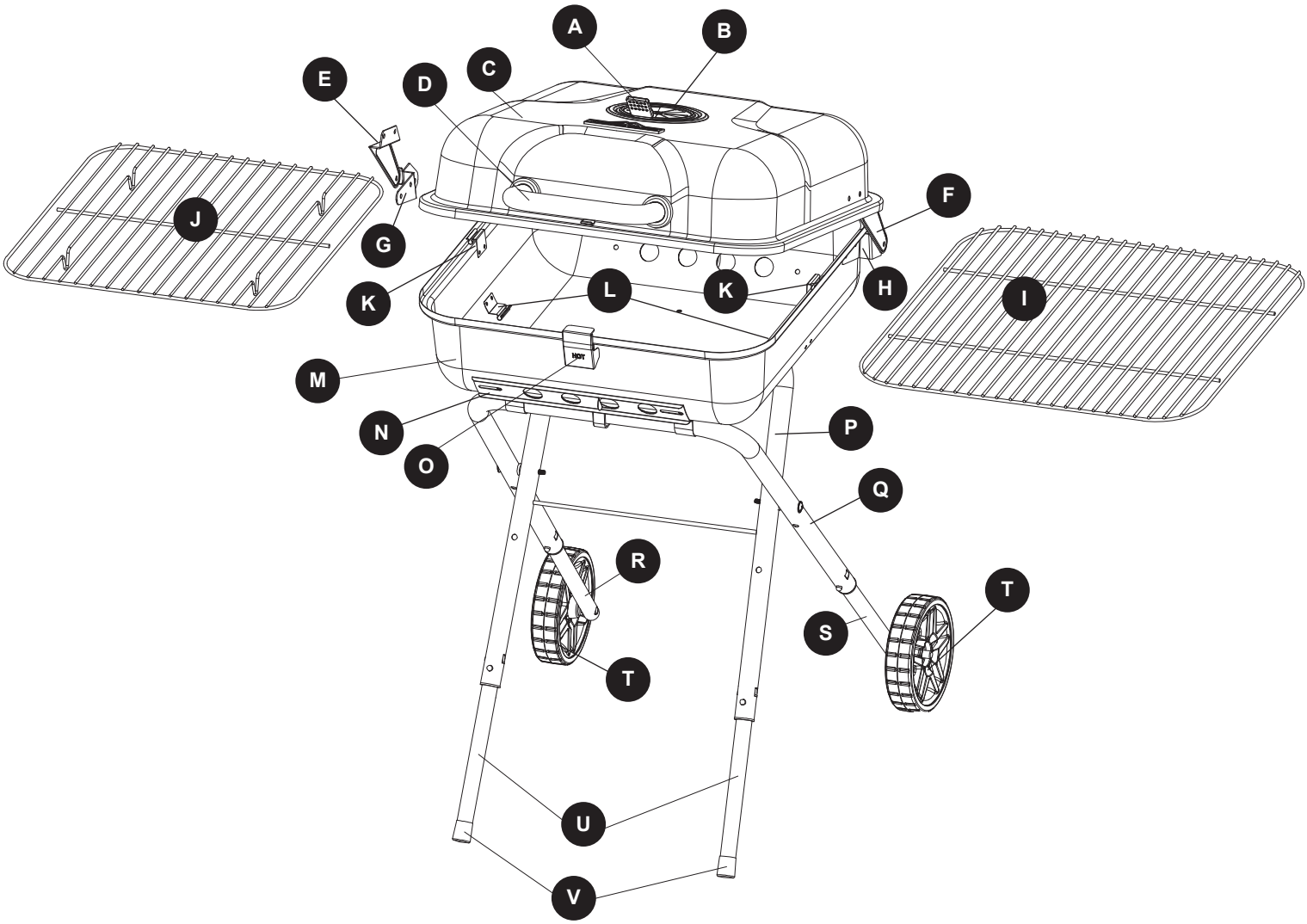
⚠ Do NOT operate this appliance without reading “Operating Instructions” in this manual.

⚠ To avoid burns, do NOT touch metal parts of grill until they have completely cooled, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).

SAFETY INFORMATION

- ⚠ Never touch grids (charcoal, cooking or warming), ashes or coals to see if they are hot.
- ⚠ Do NOT use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
- ⚠ This grill is NOT to be used in or on boats or recreational vehicles.
- ⚠ Position grill so wind cannot carry ashes to combustible surfaces.
- ⚠ Do NOT use in high winds.
- ⚠ Never lean over the grill when lighting.
- ⚠ Do NOT leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- ⚠ Do NOT attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
- ⚠ Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue.
- ⚠ When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do NOT attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ⚠ Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
- ⚠ If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- ⚠ Do NOT place empty cooking vessels on the appliance while in operation.
- ⚠ Use caution when placing anything on the grill while the appliance is in operation.
- ⚠ Never add lighting fluid to hot or warm coals as a flashback may occur causing serious injury or damage to property.
- ⚠ Always place your grill on a hard, non-combustible level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- ⚠ Do NOT remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
- ⚠ Live hot briquettes and coals can create a fire hazard.
- ⚠ Always empty the bottom bowl and grill after each use.
- ⚠ Do NOT place fuel (charcoal briquettes, wood or lump charcoal) directly into bottom of grill. Place fuel only on the charcoal pan/grid.
- ⚠ Do NOT allow charcoal to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
- ⚠ Check to make sure the air vents are free of debris and ash before using the grill.
- ⚠ Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- ⚠ With a garden hose, completely wet the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers that may have fallen during the cooking or cleaning process.
- ⚠ The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble and/or safely operate this grill.
- ⚠ Always wear protective gloves when adding fuel (charcoal briquettes, wood or lump charcoal) to retain desired heat level.
- ⚠ Keep all electrical cords away from a hot grill.
- ⚠ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- ⚠ Never cover entire cooking area with aluminum foil. Laying the foil on the grates can restrict the intended air flow inside the grill, create barriers to the proper flow of grease to the catch pan, which sets the stage for lots of it to build up on the bottom tray, which in turn, builds the potential for grease fires and flare ups.
- ⚠ Use protective gloves when assembling this product.
- ⚠ Do NOT force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- ⚠ Do NOT touch ash receiver or ash receiver handle until grill has completely cooled, unless you are wearing protective gear.
- ⚠ Do NOT touch air vent or air vent handle until grill has completely cooled, unless you are wearing protective gear.
- ⚠ Death, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

PACKAGE CONTENTS



PACKAGE CONTENTS

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Air Vent Handle	1
B	Air Vent	1
C	Lid	1
D	Lid Handle	1
E	Left Top Hinge	1
F	Right Top Hinge	1
G	Left Bottom Hinge	1
H	Right Bottom Hinge	1
I	Cooking Grid	1
J	Charcoal Grid	1
K	Cooking Grid Support Bracket	2

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
L	Charcoal Grid Support Bracket	2
M	Bottom Bowl	1
N	Air Damper	2
O	Lock	1
P	Upper Front Leg	1
Q	Upper Rear Leg	1
R	Lower Rear Left Leg	1
S	Lower Rear Right Leg	1
T	Wheel	2
U	Lower Front Leg	2
V	Foot	2

PREPARATION FOR USE

Before use, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to use the product.

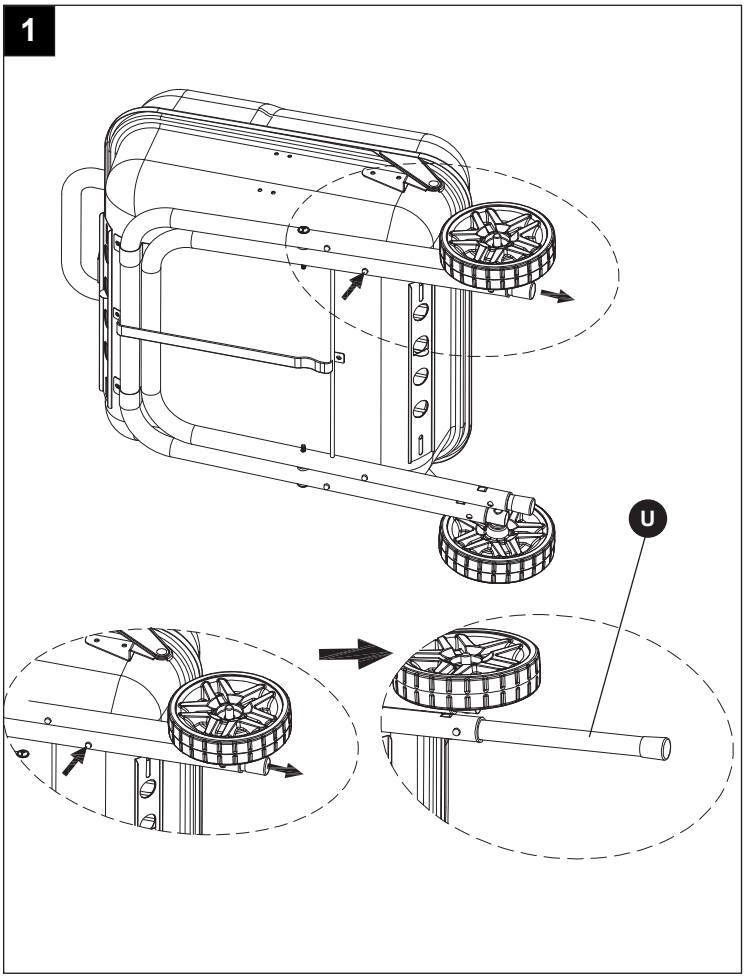
No assembly is required.

PREPARATION FOR USE

Step 1: Extend Front Legs

Grasp the end of the lower front legs (U) near the foot cap with one hand. Grasp the same leg further up near the silver snap button. Depress the snap button while pulling on the end of the leg. Continue slowly extending the leg until the snap button audibly clicks into the lower hole.

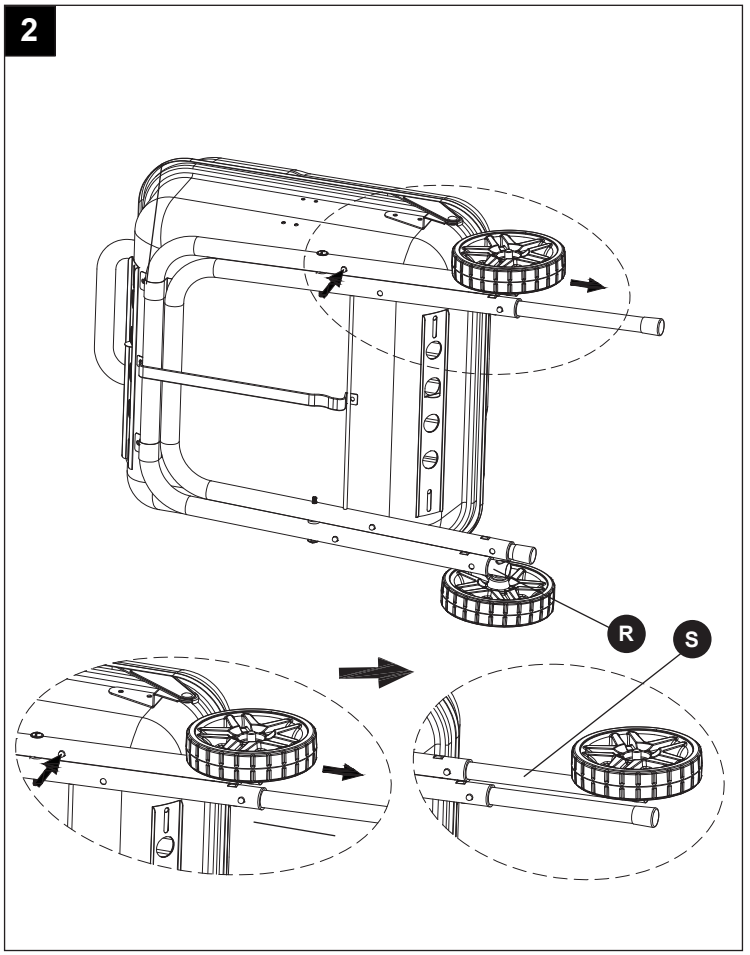
NOTE: Make sure all legs are adjusted to the lower hole.



Step 2: Extend Rear Legs

Grasp the end of the lower rear right leg (S) near the foot cap with one hand. Grasp the same leg further up near the silver snap button. Depress the snap button while pulling on the end of the leg. Continue slowly extending the leg until the snap button audibly clicks into the lower hole.
Extend the lower rear left leg (R) in the same way.

NOTE: Make sure all legs are adjusted to the lower hole.

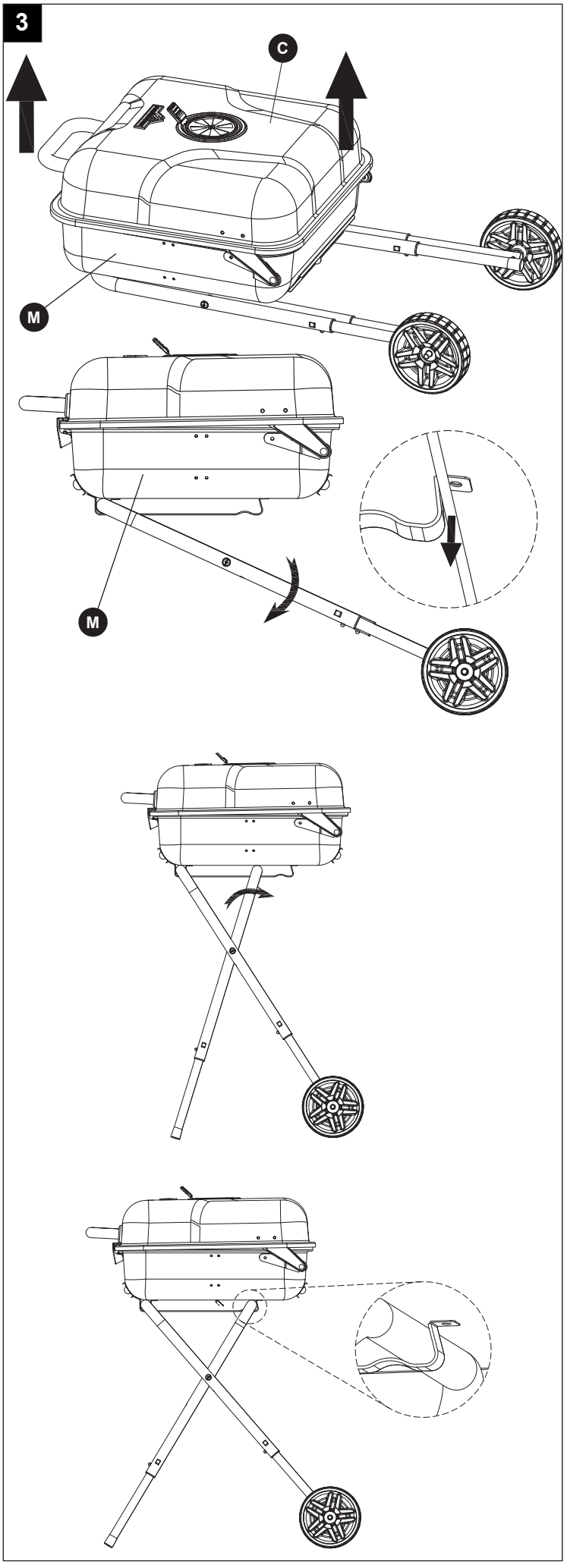


PREPARATION FOR USE

Step 3: Unfold Legs

Grasp the grill by the handle and the lip of the lid (C) and botom bowl (M). Totate grill upward untill grill is upright with all four feet stable on the ground.

Make sure the front legs to be hooked onto the safety support hook under the bottom bowl (M) to complete the assembly. In this way, the grill will be stable.

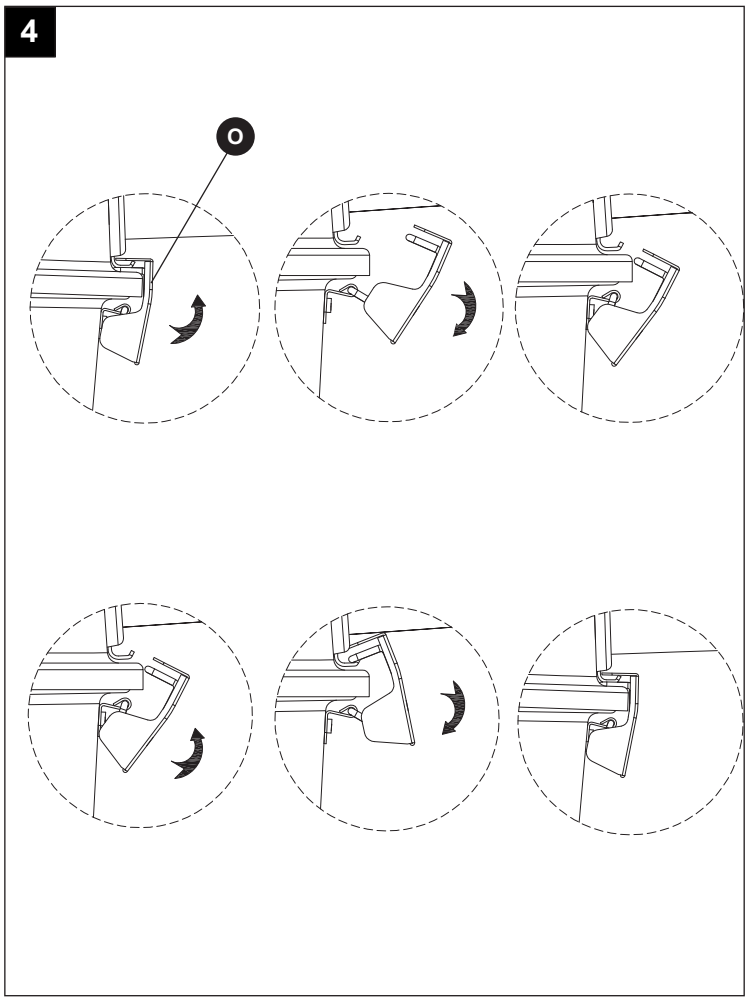


PREPARATION FOR USE

Step 4:

Unlock Lid

Always unlock and open lid before lighting.



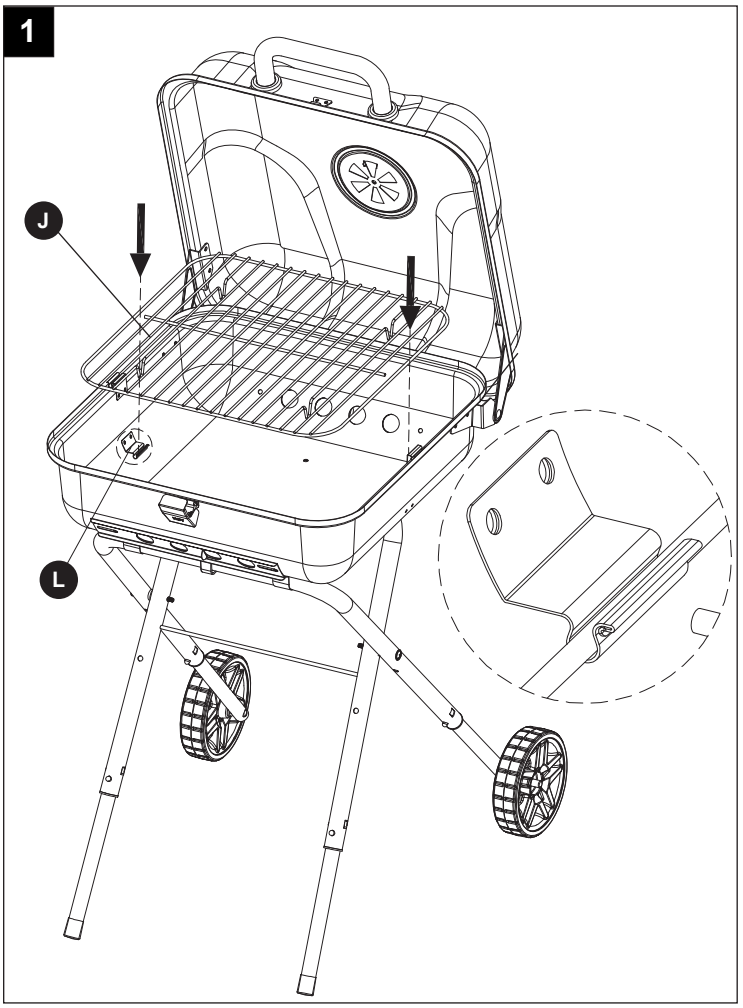
Lock Lid

Lid must be locked before transporting.

STORAGE & TRANSPORTATION

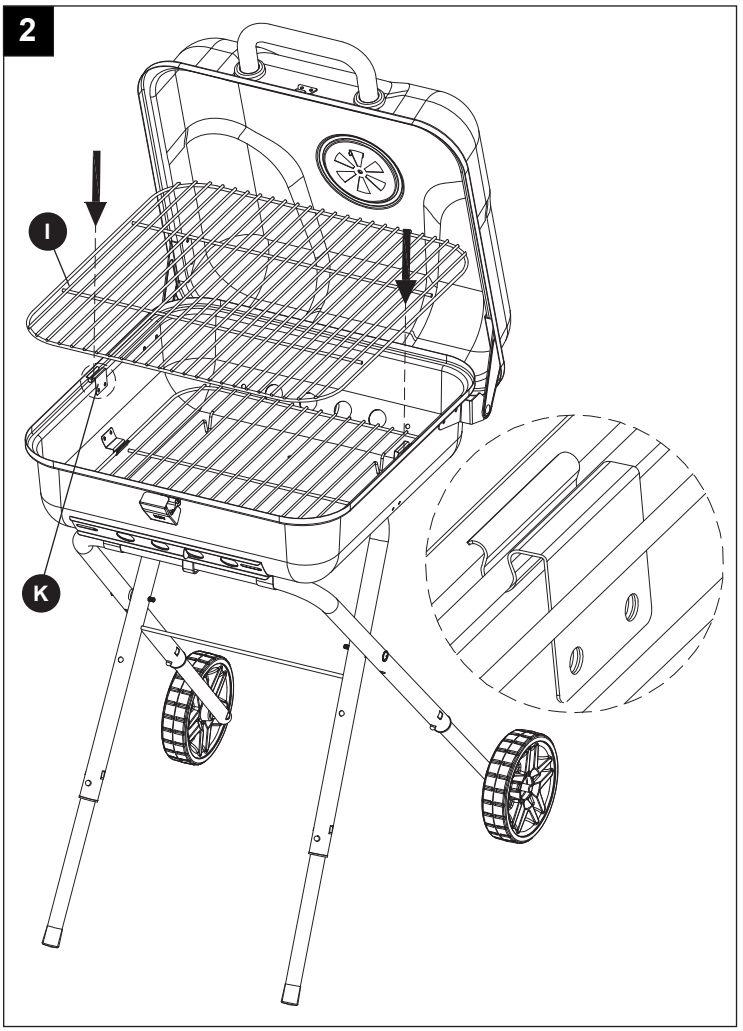
Step 1: Put Charcoal Grid into Place

After using the BBQ grill, place the charcoal grid (J) back inside the grill body. Make sure to secure the grid by hooking the wires onto the charcoal grid support bracket (L) inside the grill. This will keep the charcoal grid (J) stable and prevent it from moving.



Step 2: Put Cooking Grid Into Place

After using the BBQ grill, place the cooking grid (I) back inside the grill body. Make sure to secure the grid by hooking the wires onto the cooking grid support bracket (K) inside the grill. This will keep the cooking grid (I) stable and prevent it from moving.

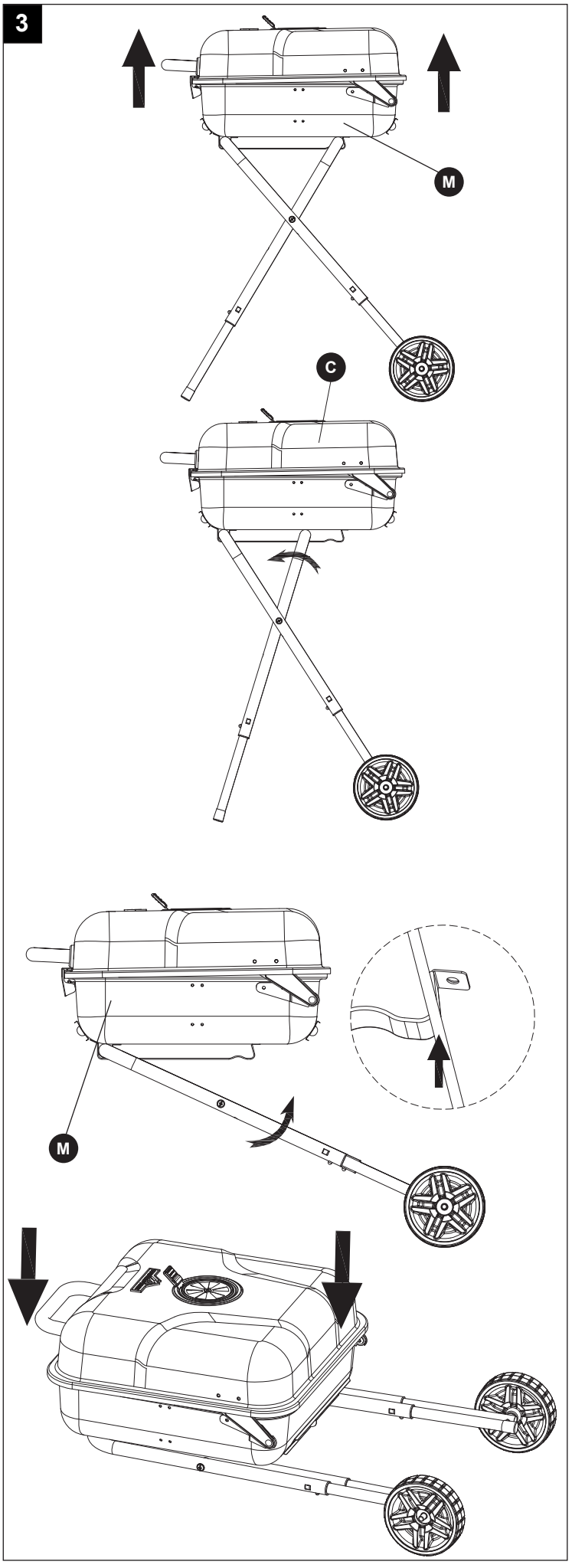


STORAGE & TRANSPORTATION

Step 3: Fold Legs

Grasp the grill by the handle and the lip of the lid (C) and bottom bowl (M). Rotate grill upward and make the back legs detached from the safety support hook under the bottom bowl (M).

Slowly lower the grill to ensure the legs are flat on the ground.

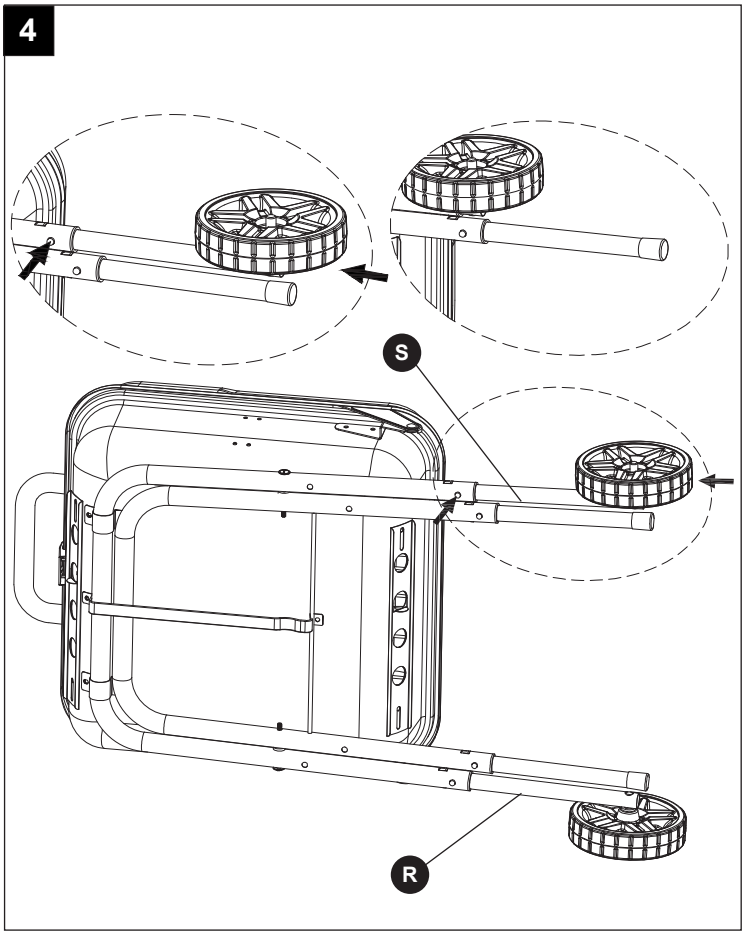


STORAGE & TRANSPORTATION

Step 4: Retract Lower Rear Legs

Grasp the end of the lower rear right leg (S) near the foot cap with one hand. Grasp the leg further up near the silver snap button. Depress the snap button and hold it down. Slowly push the end of the leg towards the upper leg tube. Continue retracting the leg until the snap button clicks into the upper hole. Retract lower rear left leg (R) in the same way.

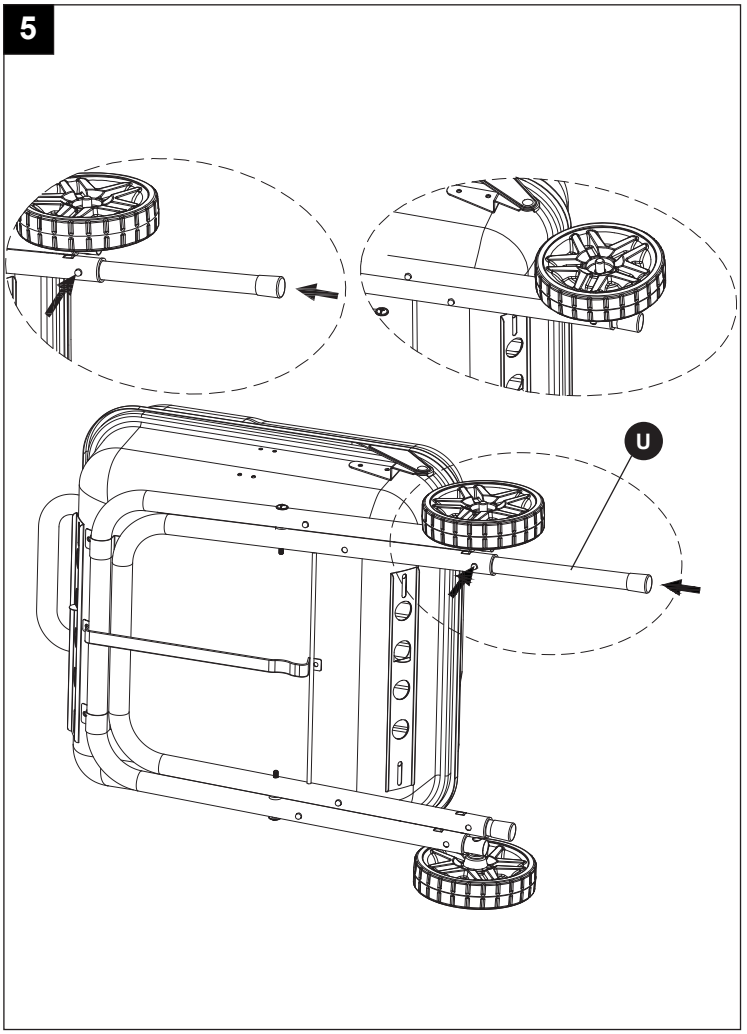
NOTE: Ensure that the snap button is fully engaged in the upper hole, securing the leg in its retracted position.



Step 5: Retract Lower Front Legs

Grasp the end of the lower front legs (U) near the foot cap with one hand. Grasp the leg further up near the silver snap button. Depress the snap button and hold it down. Slowly push the end of the leg towards the upper leg tube. Continue retracting the leg until the snap button clicks into the upper hole..

NOTE: Ensure that the snap button is fully engaged in the upper hole, securing the leg in its retracted position.

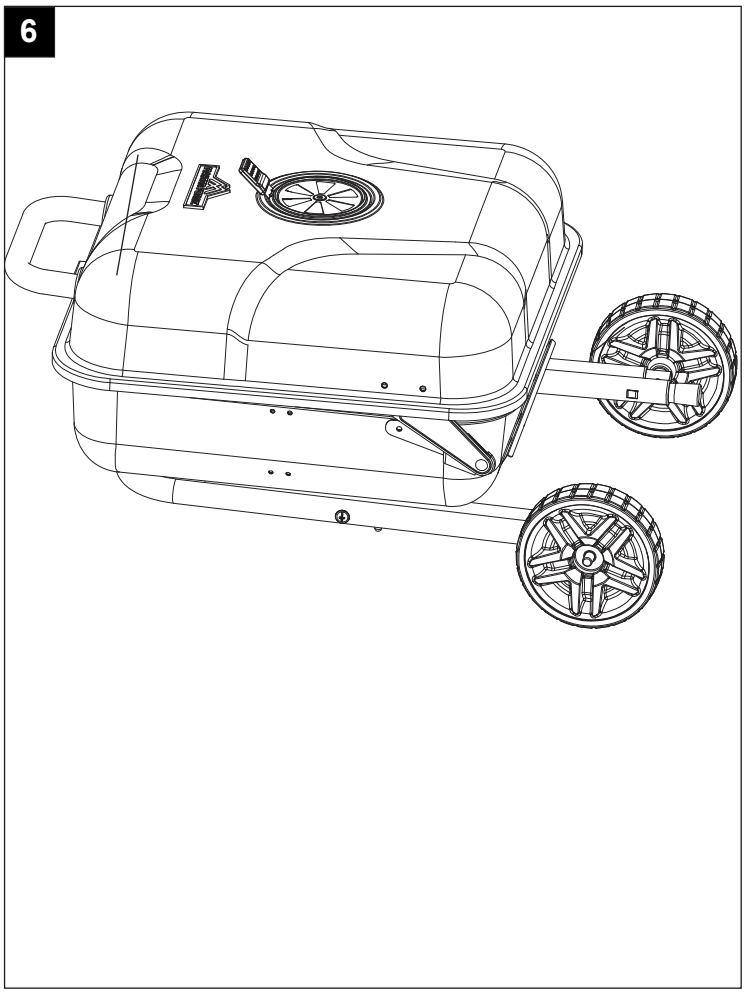


STORAGE & TRANSPORTATION

Step 6:

This grill can be storaged and transported now.

NOTE: Folding and before each use, always confirm that legs are all locked in place with the silver snap buttom fully extended through the hole in the leg. Grasp each leg and attempt to move in or out without touching the silver snap button. If the button is properly engaged, the leg will not extend in or out. Do not adjust legs while grill is in use.



OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION: Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal, charcoal/wood mixture, lump charcoal or cooking wood.

First Use

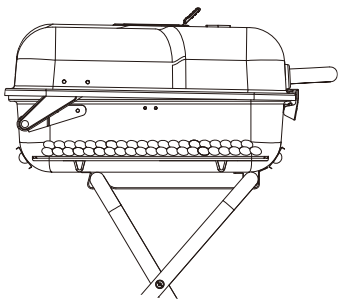
1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time, by operating the grill for at least 15 minutes with the lid closed. This will “heat clean” the internal parts and dissipate odors.

Lighting Instructions

⚠ CAUTION: Keep outdoor cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
⚠ CAUTION: Check to make sure the air vents are free of debris and ash before using the grill.
⚠ CAUTION: Attempting to light the grill with the lid closed may cause an explosion.
⚠ CAUTION: When using a liquid starter, always check bottom bowl and ash receiver before lighting. Fluid can collect in the bottom bowl and/or ash receiver and could ignite, resulting in a fire.
⚠ CAUTION: Never add lighting fluid to hot or warm coals as flashback may occur, causing serious injury or damage to property.
⚠ CAUTION: Always open the legs completely and lock them in place before opening the lid or lighting the grill.

1. Open lid and vents.
2. Make sure ash receiver is empty and secure.
3. Remove cooking grid.
4. Arrange charcoal briquettes or other fuel on the bottom bowl to the “Fill Line” (Figure 1).
5. Light per instructions on fuel package.
6. Allow fuel to become glowing coals before cooking.

Figure 1



Direct Cooking

Cooking directly over hot coals is ideal for searing in juices and grilling food requiring less than 25 minutes of grilling time such as steaks, hamburgers, hot dogs, chicken parts, vegetables and fruit.

1. Open lid and remove cooking grid.
2. Load and light charcoal per “Lighting” section. Leave lid open.
3. While wearing protective gloves, carefully spread hot coals evenly across charcoal grid with a long-handled tool.
4. While wearing protective gloves, replace cooking grid, close lid and allow grill to preheat.
5. While wearing protective gloves, open lid and place food onto cooking grids above the hot coals with long handle tongs.
6. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.

NOTE: If additional briquettes are needed, remove food from cooking grid and, while wearing protective gloves, remove the cooking grid and place additional briquettes without disturbing the hot coals. Carefully replace cooking grid and food.

7. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents. Except in the case of an emergency, do NOT pour water on hot coals.

Indirect Cooking

Not cooking directly over hot coals is ideal for slow cooking and grilling foods requiring more than 25 minutes, such as most roasts,loins, chops, whole chickens, turkey, fish and baked goods.

1. Open lid and remove cooking grid.
2. Load and light charcoal per “Lighting” section. Leave lid open.
3. While wearing protective gloves, carefully spread hot coals to the outsides of charcoal grid with a long-handle tool.
4. While wearing protective gloves, replace cooking grid, close lid and allow grill to preheat.
5. Wear protective gloves, to open lid. Use long-handled tools to place food onto cooking grids above the areas without hot coals.
6. With lid closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.

OPERATING INSTRUCTIONS

NOTE: If additional briquettes are needed, remove food from cooking grid and, while wearing protective gloves, remove the cooking grid and place additional briquettes without disturbing the hot coals. Carefully replace cooking grid and food.

7. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents. Except in the case of an emergency, do NOT pour water on hot coals.

Turning Off

1. Allow charcoal to completely extinguish itself.

⚠ **WARNING: Do NOT use water to extinguish. This can be dangerous and cause damage.**

2. Dispose of the ashes in a proper location.

Controlling Flare-ups:

⚠ **CAUTION: Do NOT use water on a grease fire. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage.**

⚠ **CAUTION: Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue. If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.**

⚠ **WARNING: When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, use a type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda. Do NOT attempt to extinguish with water.**

Flare-ups are a part of cooking meats on a grill and add to the unique flavor of grilling.

Excessive flare-ups can over-cook your food and be dangerous.

Important: Excessive flare-ups result from the build-up of grease in the bottom of your grill.

If a grease fire occurs, close the lid until the grease burns out. Use caution when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

If excessive flare-ups occur, do NOT pour water onto the flames.

Minimize Flare-ups:

1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Cook high fat content meats indirectly.
3. Ensure that your grill is on a hard, level, non-combustible surface.

CARE AND MAINTENANCE

⚠ **CAUTION:**

1. **All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the ashes properly disposed of.**
2. **Do NOT clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**

Notices

1. This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
2. Abrasive cleaners will damage this product.
3. Never use oven cleaner to clean any part of grill.

Before Each Use

1. Keep the grill area free and clear from any combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
2. See below for proper cleaning instructions.

Cleaning Surfaces

1. Wait for grill to fully cool.

CARE AND MAINTENANCE

2. Wipe surfaces clean with a mild dishwashing detergent or baking soda mixed with water.
3. For stubborn stains, use a citrus-based degreaser and a nylon scrubbing brush.
4. Rinse clean with water.
5. Allow to air dry.

Before Storing

1. Wait for grill to fully cool.
2. Clean all surfaces.
3. If storing the grill indoors, cover the grill and store in a cool dry place.
4. If storing the grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.

LIMITED 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 **800-963-0211**, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday. You could also contact us at **ascs@lowes.com**.

Limited Warranty

1-Year Warranty on all parts affecting the operation of the grill due to damage.

Warranty Provisions:

This warranty is non-transferable and does not cover failures due to misuse or 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 due to 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 grill.

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.

REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call the customer service department at **800-963-0211**, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday. You could also contact us at **ascs@lowes.com**.

PART	DESCRIPTION	PART #	COVERED UNDER WARRANTY
1	Air Vent Handle	B01016-D01	NO
2	Air Vent	B0105-A01	NO
3	Lid	C2434-010	NO
4	Lid Handle	C2434-020	YES
5	Left Top Hinge	C2434-030	NO
6	Right Top Hinge	C2434-040	NO
7	Left Bottom Hinge	C2434-050	NO
8	Right Bottom Hinge	C2434-060	NO
9	Cooking Grid	C2434-070	YES
10	Charcoal Grid	C2434-080	YES
11	Cooking Grid Support Bracket	C2434-090	NO

PART	DESCRIPTION	PART #	COVERED UNDER WARRANTY
12	Charcoal Grid Support Bracket	C2434-100	NO
13	Bottom Bowl	C2434-110	NO
14	Air Damper	C2434-120	NO
15	Lock	C2304-060	NO
16	Upper Front Leg	C2434-130	NO
17	Upper Rear Leg	C2434-140	NO
18	Lower Rear Left Leg	C2434-150	YES
19	Lower Rear Right Leg	C2434-160	YES
20	Wheel	B0302-E05	YES
21	Lower Front Leg	C2434-170	YES
22	Foot	B0305-A01	YES

Printed in China

ARTÍCULO #6290982

MODELO #CBC2434L

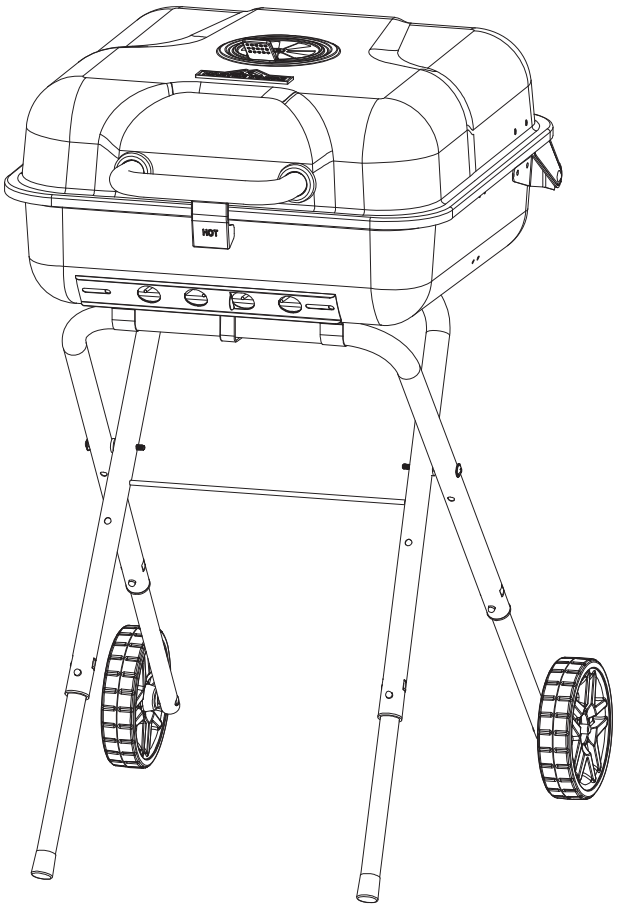
MASTER FORGE™

PARRILLA A CARBÓN PORTÁTIL DE 48.26 CM

MASTER FORGE y el diseño del logotipo son marcas comerciales o marcas registradas de LF, LLC. Todos los derechos reservados.

Español p. 17

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

NO DEJE ESTE ELECTRODOMÉSTICO SIN SUPERVISIÓN MIENTRAS ESTE EN USO, ESPECIALMENTE, SI COCINA CARNE GRASA Y CIERRA LA TAPA DEMASIADO TIEMPO.

ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

Solo para uso en exteriores (fuera de cualquier estructura exterior)

ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

La instalación, el ajuste, las modificaciones, las reparaciones o el mantenimiento inadecuados pueden ocasionar lesiones o daños materiales. Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar o reparar este equipo.

ADVERTENCIA:

Este producto puede exponerlo a productos químicos, incluidos el monóxido de carbono y el hollín, reconocidos por el estado de California como causantes de cáncer y defectos congénitos u otros daños en el aparato reproductivo. Para obtener más información, visite el sitio www.P65Warnings.ca.gov.

PELIGRO

Nunca deje este electrodoméstico sin supervisión.

ADVERTENCIA

- **No almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este u otro electrodoméstico.**
- **Cuando cocine con aceite o grasa, no permita que supere los 177 °C (350 °F) de temperatura. No almacene ni utilice aceite de cocina cerca de este equipo ni de ningún otro similar.**

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Gracias por comprar este producto MASTER FORGE.
¿Preguntas, problemas o piezas faltantes?
Antes de devolverlo, llámenos al:
800-963-0211, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este, o escríbanos a **ascs@lowes.com**.

ÍNDICE

Información de seguridad 18
Contenido del paquete 20
Preparación para el uso 21
Almacenamiento y transporte 25
Instrucciones de funcionamiento 29
Cuidado y mantenimiento 30
Garantía limitada 31
Lista de piezas de repuesto 32

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

⚠ **PELIGRO:** no seguir los avisos de peligro, las advertencias y las precauciones de este manual podría causar lesiones personales graves o la muerte, o incendios o explosiones que causen daños materiales.

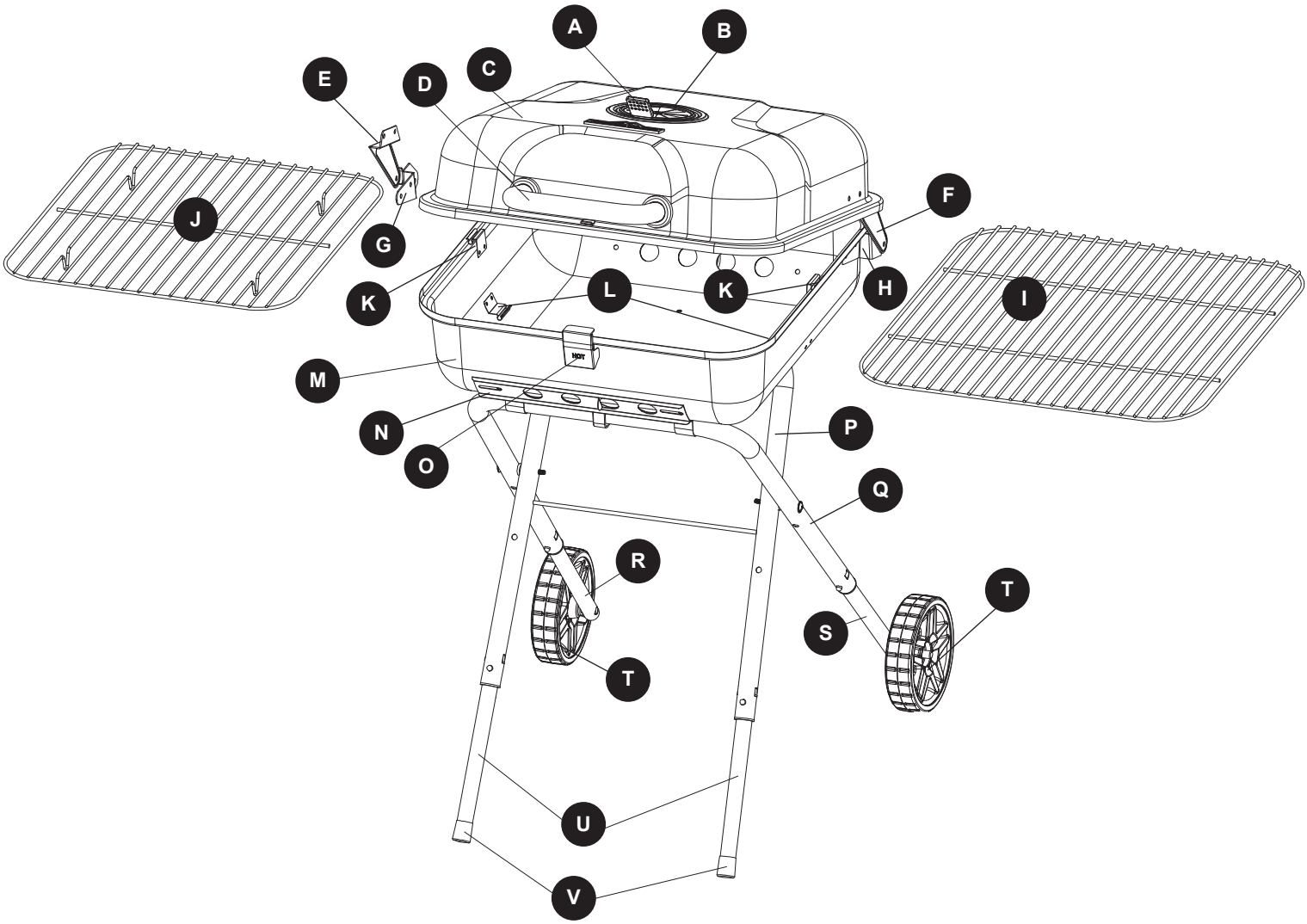
⚠ **ADVERTENCIAS:**

- ⚠ Esta parrilla es solo para uso en exteriores y NO se debe usar en edificios, garajes ni en ninguna otra área cerrada.
- ⚠ NO opere, encienda ni utilice este equipo a menos de 3.04 m (10 pies) de distancia de paredes, estructuras o edificios.
- ⚠ Solo para uso residencial. Esta parrilla NO es apta para uso comercial.
- ⚠ Esta no es una parrilla de mesa. Por lo tanto, no la utilice sobre ningún tipo de superficie de mesa.
- ⚠ No utilice carbón que se haya pretratado con líquido encendedor. Use solo carbón puro, mezcla de carbón y madera, carbón de leña o madera para leña de alta calidad. La conversión o el uso de otra fuente de combustible en esta parrilla a carbón es peligroso y anulará la garantía.
- ⚠ Esta parrilla NO está diseñada para usarse como calentador y nunca debe utilizarse como tal. Las emanaciones TÓXICAS pueden acumularse y causar asfixia.
- ⚠ NO utilice la parrilla para la cocción en interiores. Las emanaciones TÓXICAS de monóxido de carbono pueden acumularse y causar asfixia.
- ⚠ Esta parrilla tiene una certificación de seguridad solo para su uso en los Estados Unidos y en Canadá. NO la modifique para usarla en otro lugar. Cualquier modificación tendrá como resultado un riesgo para la seguridad y anulará la garantía.
- ⚠ Para quienes viven en departamentos: consulte con el administrador los requisitos y códigos de incendio para usar una parrilla a carbón en su complejo de departamentos. Utilícelo en el exterior, en la planta baja, a una distancia de 3.04 m (10 pies) de cualquier estructura, en caso de estar permitido. NO la utilice debajo de balcones ni sobre estos.
- ⚠ Debe haber un espacio de separación mínimo de 91.44 cm (36 pulg.) entre construcciones de material combustible y los lados y la parte posterior de la unidad. NO utilice este electrodoméstico debajo de ningún tipo de alero o techo.
- ⚠ NO use gasolina, queroseno ni alcohol para encender la parrilla.
- ⚠ NO utilice el electrodoméstico en un entorno explosivo. Mantenga el área de la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- ⚠ NO almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables a menos de 7.62 m (25 pies) de distancia de este equipo.
- ⚠ NO bloquee los orificios de los lados ni de la parte posterior de la parrilla.
- ⚠ Inspeccione la parrilla antes de cada uso.
- ⚠ NO altere la parrilla de ninguna manera. Cualquier modificación anulará la garantía.
- ⚠ NO arme este modelo de parrilla sobre una construcción empotrada o deslizante. Si no sigue esta advertencia, podría provocar un incendio o una explosión que ocasione lesiones personales graves, la muerte o daños materiales.
- ⚠ NO use la parrilla a menos que esté COMPLETAMENTE ensamblada y todas las piezas estén bien ajustadas y apretadas.
- ⚠ Esta parrilla se debe limpiar e inspeccionar minuciosamente de forma periódica.
- ⚠ Utilice solo piezas autorizadas por Lowe's Home Centers LLC. El uso de piezas que no estén autorizadas por la fábrica puede ser peligroso y anulará la garantía.
- ⚠ NO use este electrodoméstico sin antes leer las "Instrucciones de funcionamiento" en este manual.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- ⚠ Para evitar sufrir quemaduras, NO toque las piezas metálicas de la parrilla hasta que se hayan enfriado completamente, a menos que utilice un equipo de protección (agarraderas, guantes, almohadillas para horno, etc.).
- ⚠ Nunca toque las rejillas (para el carbón, de cocción o para calentar), las cenizas ni el carbón para comprobar si están calientes.
- ⚠ NO use la parrilla sobre plataformas o muebles de madera u otra superficie combustible.
- ⚠ Esta parrilla NO debe usarse en vehículos recreativos ni en botes.
- ⚠ Coloque la parrilla de manera tal que el viento no pueda soplar las cenizas hacia superficies combustibles.
- ⚠ NO use la parrilla si hay viento fuerte.
- ⚠ Nunca se incline sobre la parrilla al encenderla.
- ⚠ NO deje la parrilla encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y a las mascotas lejos de la parrilla en todo momento.
- ⚠ NO intente mover la parrilla mientras la está usando. Deje que la parrilla se enfríe antes de moverla o almacenarla.
- ⚠ NO deje la parrilla sin supervisión mientras la precalienta o quema residuos de alimentos.
- ⚠ Cuando cocine, tenga a su alcance materiales para la extinción del fuego. En caso de que se produzca un incendio por aceite o grasa, NO intente apagarlo con agua. Use un extintor de incendios a base de polvo químico seco de tipo BC o apáguelo con tierra, arena o bicarbonato de sodio.
- ⚠ Siempre abra la tapa de la parrilla lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados dentro de ella pueden causarle quemaduras graves.
- ⚠ Si la parrilla no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio provocado por la grasa que puede dañar el producto.
- ⚠ NO coloque recipientes de cocción vacíos sobre el electrodoméstico mientras está en funcionamiento.
- ⚠ Tenga cuidado al colocar objetos sobre la parrilla mientras está en funcionamiento.
- ⚠ Nunca agregue líquido para encendedor a las cenizas calientes ni tibias, ya que se pueden producir retrocesos de la llama y ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad.
- ⚠ Siempre coloque la parrilla sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible. Las superficies de asfalto o alquitrán pueden no ser aptas para este objetivo.
- ⚠ NO retire las cenizas hasta que se hayan apagado total y completamente.
- ⚠ Las briquetas y las cenizas encendidas y calientes pueden crear un riesgo de incendio.
- ⚠ Siempre vacíe la fuente inferior y la parrilla después de cada uso.
- ⚠ NO coloque combustibles (briquetas de carbón, madera ni carbón de leña) directamente en el fondo de la parrilla. Colóquelos únicamente en la bandeja o rejilla para el carbón.
- ⚠ NO permita que el carbón permanezca en las paredes de la parrilla. Si lo hace, se reducirá significativamente la vida útil del metal y el acabado de la parrilla.
- ⚠ Asegúrese de que no haya desechos ni cenizas en el orificio de ventilación antes del uso de la parrilla.
- ⚠ Los carbones y cenizas apagados deben colocarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- ⚠ Con una manguera para jardín, moje completamente la superficie debajo y alrededor de la parrilla para extinguir cualquier ceniza, carbón o brasa que pueda haber caído durante el proceso de cocción o de limpieza.
- ⚠ El consumo de alcohol o medicamentos recetados o sin receta puede disminuir la capacidad del consumidor para ensamblar o usar esta parrilla de manera segura y correcta.
- ⚠ Siempre use guantes de protección cuando agregue combustible (briquetas de carbón, madera o carbón de leña) para mantener el nivel de calor deseado.
- ⚠ Mantenga todos los cables eléctricos lejos de la parrilla caliente.
- ⚠ Siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos se estén cocinando a una temperatura segura.
- ⚠ Nunca cubra completamente el área de cocción con papel de aluminio. Si coloca el papel de aluminio sobre las rejillas, se puede restringir el flujo de aire previsto dentro de la parrilla y crear barreras que impidan el flujo correcto de grasa hacia la bandeja colectora. Esto puede hacer que se acumule mucha grasa en la bandeja inferior, lo que, a su vez, aumenta la posibilidad de que se produzcan llamas o llamaradas por grasa.
- ⚠ Use guantes de protección cuando ensamble este producto.
- ⚠ NO una las piezas a la fuerza, ya que podría provocar heridas personales o daños al producto.
- ⚠ NO toque el receptor de cenizas ni el mango del receptor de cenizas hasta que la parrilla se haya enfriado por completo, a menos que esté usando un equipo de protección.
- ⚠ NO toque el respiradero ni el mango del respiradero hasta que la parrilla se haya enfriado por completo, a menos que esté usando un equipo de protección.
- ⚠ Si no sigue la instrucción anterior al pie de la letra, podría ocasionar lesiones graves, muerte o daños materiales.

CONTENIDO DEL PAQUETE



CONTENIDO DEL PAQUETE

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Manija del respiradero	1
B	Respiradero	1
C	Tapa	1
D	Manija de la tapa	1
E	Bisagra superior izquierda	1
F	Bisagra superior derecha	1
G	Bisagra inferior izquierda	1
H	Bisagra inferior derecha	1
I	Rejilla de cocción	1
J	Rejilla para el carbón	1
K	Soporte de la rejilla de cocción	2

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
L	Soporte de la rejilla para el carbón	2
M	Fuente inferior	1
N	Regulador de aire	2
O	Cerradura	1
P	Pata frontal superior	1
Q	Pata posterior superior	1
R	Pata posterior inferior izquierda	1
S	Pata posterior inferior derecha	1
T	Rueda	2
U	Pata frontal inferior	2
V	Base	2

PREPARACIÓN PARA EL USO

Antes del uso, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete. No intente usar el producto si falta alguna pieza o si éstas están dañadas.

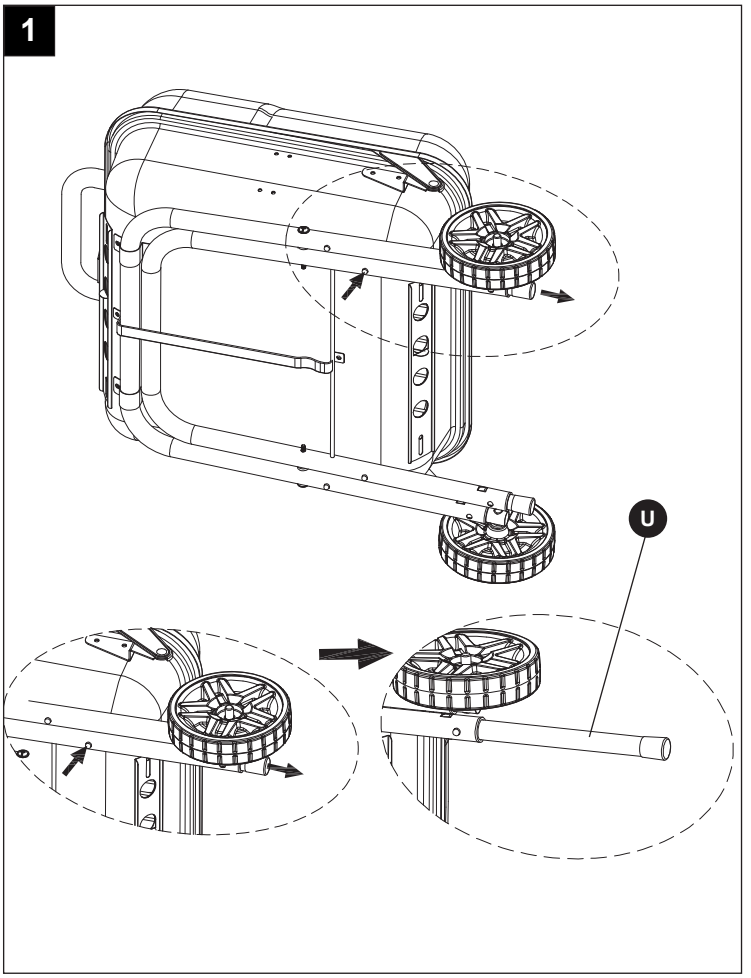
No se requiere ensamblaje.

PREPARACIÓN PARA EL USO

Paso 1: extienda las patas frontales

Con una mano, sujete el extremo de las patas frontales inferiores (U) cerca de la tapa de la base. Sujete la misma pata más arriba, cerca del botón a presión de color plateado. Presione el botón a presión mientras tira del extremo de la pata. Despacio, continúe extendiendo la pata hasta que escuche que el botón a presión hace clic en el orificio inferior.

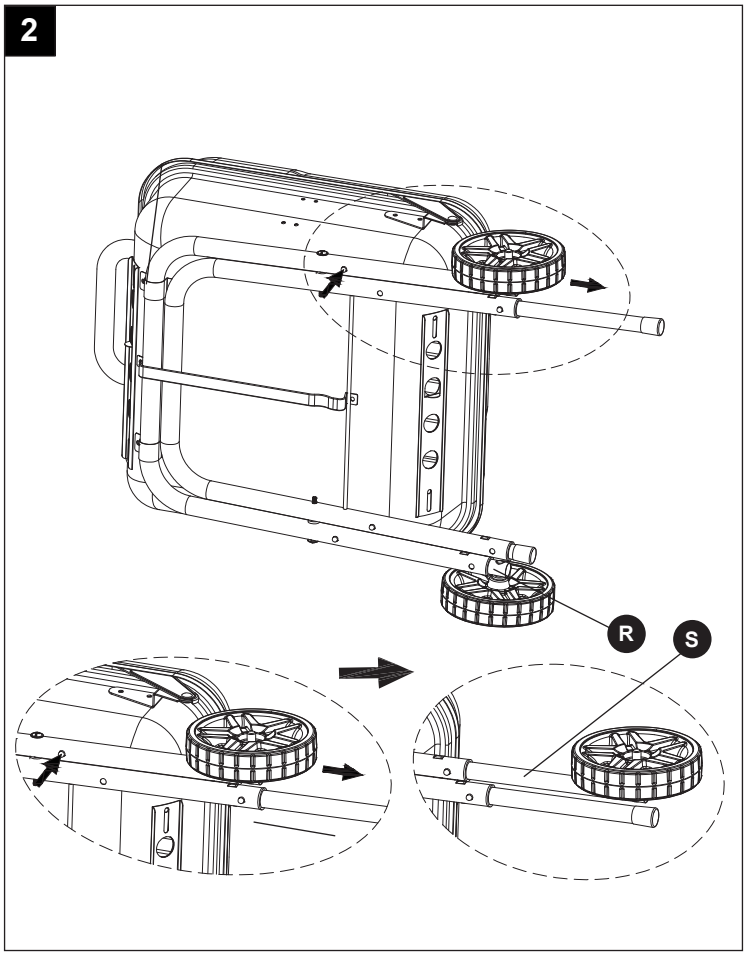
NOTA: asegúrese de que todas las patas estén ajustadas en el orificio inferior.



Paso 2: extienda las patas posteriores

Con una mano, sujete el extremo de las patas posteriores inferiores derechas (S) cerca de la tapa de la base. Sujete la misma pata más arriba, cerca del botón a presión de color plateado. Presione el botón a presión mientras tira del extremo de la pata. Despacio, continúe extendiendo la pata hasta que escuche que el botón a presión hace clic en el orificio inferior.
Extienda la pata posterior inferior izquierda (R) de la misma manera.

NOTA: asegúrese de que todas las patas estén ajustadas en el orificio inferior.

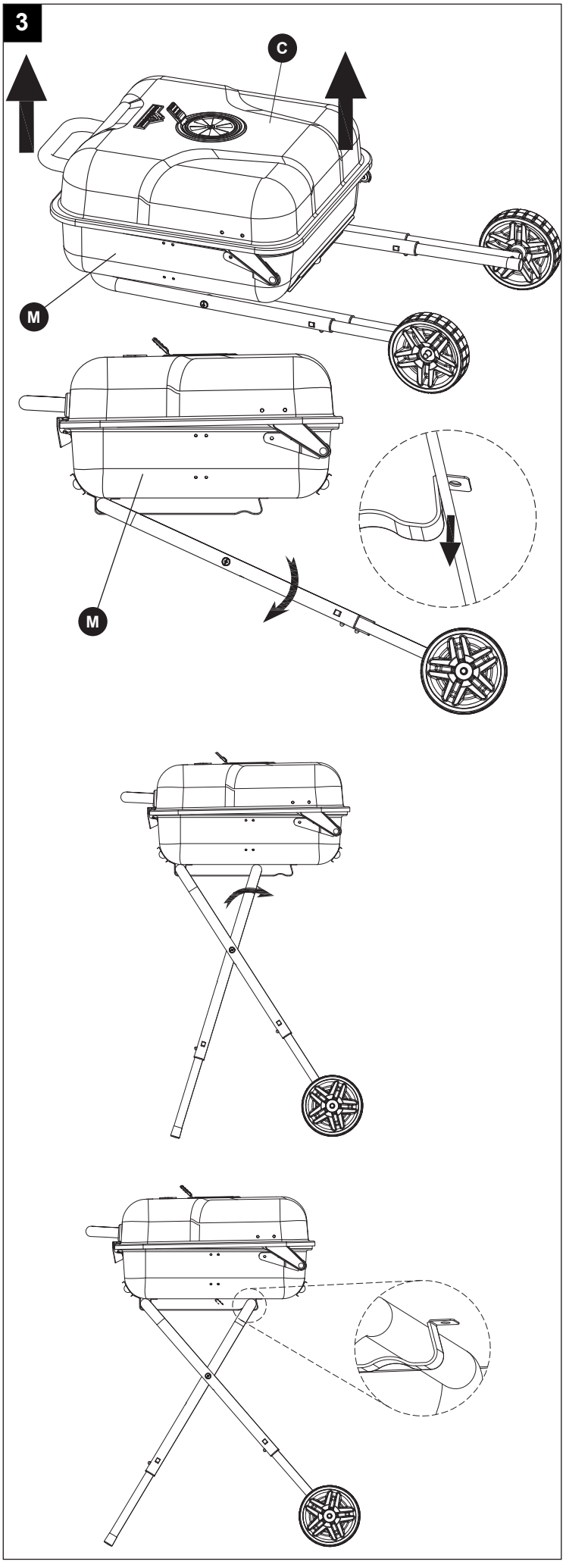


PREPARACIÓN PARA EL USO

Paso 3: despliegue las patas

Sujete la parrilla por la manija y el borde de la tapa (C) y por la fuente inferior (M). Gire la parrilla hacia arriba hasta que quede en posición vertical y las cuatro patas se mantengan estables sobre el suelo.

Para completar el ensamblaje, asegúrese de que las patas frontales estén enganchadas en el gancho de soporte de seguridad que está debajo de la fuente inferior (M). De esta manera, la parrilla permanecerá estable.



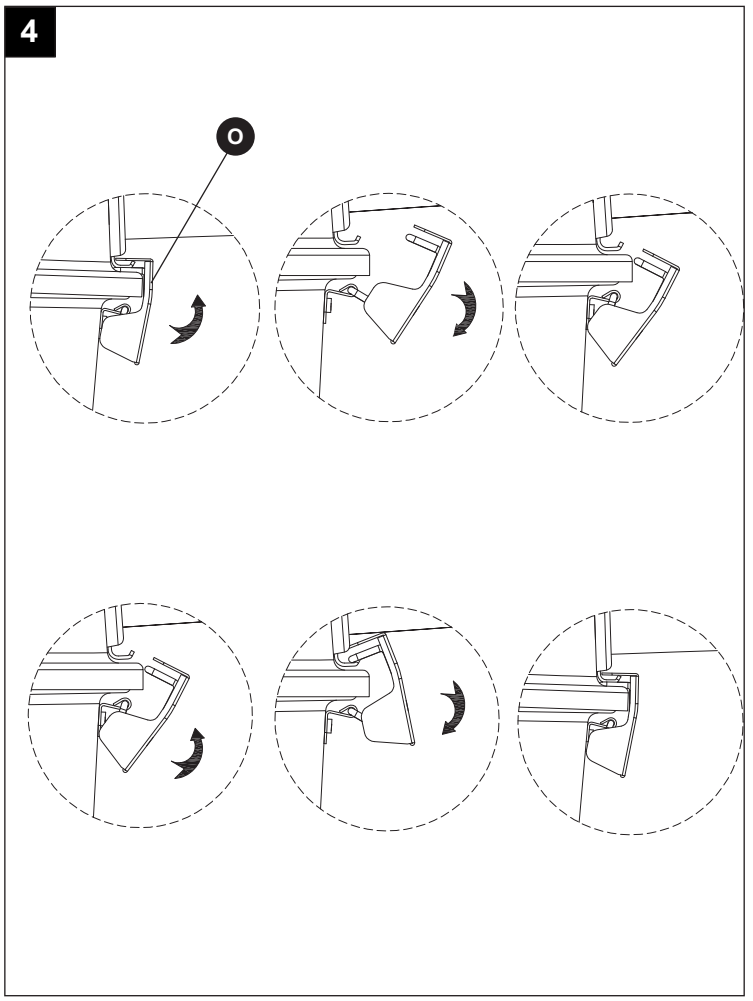
PREPARACIÓN PARA EL USO

Paso 4: desbloquee la tapa

Nota: siempre desbloquee y abra la tapa antes de encender la parrilla.

Bloquee la tapa

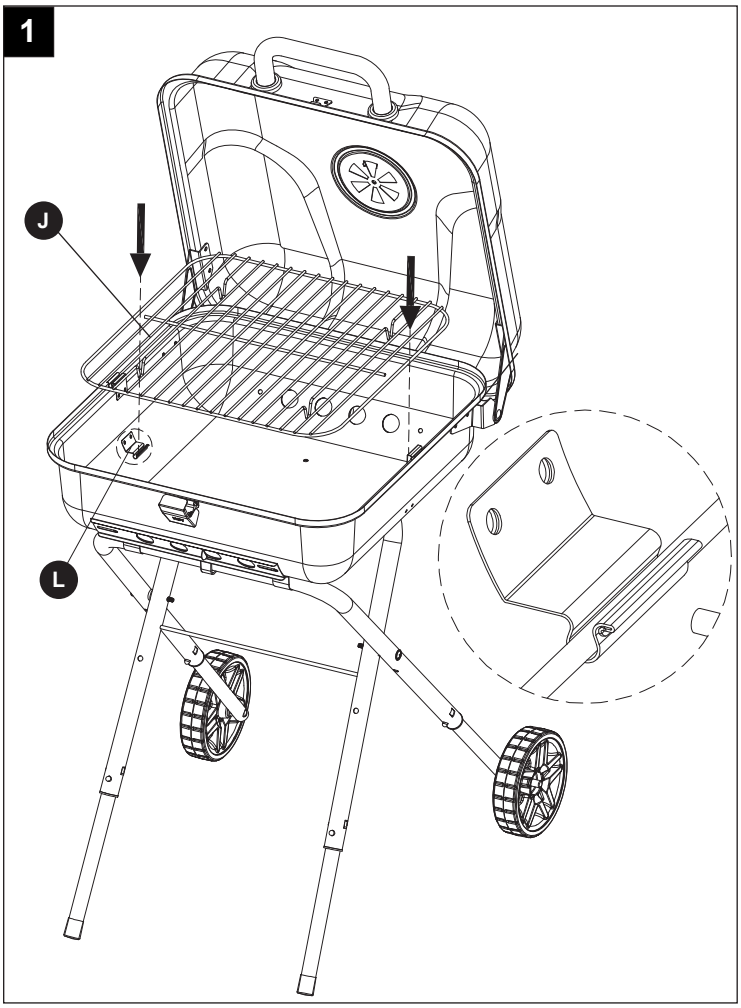
Nota: la tapa debe estar bloqueada antes de transportar la parrilla.



ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

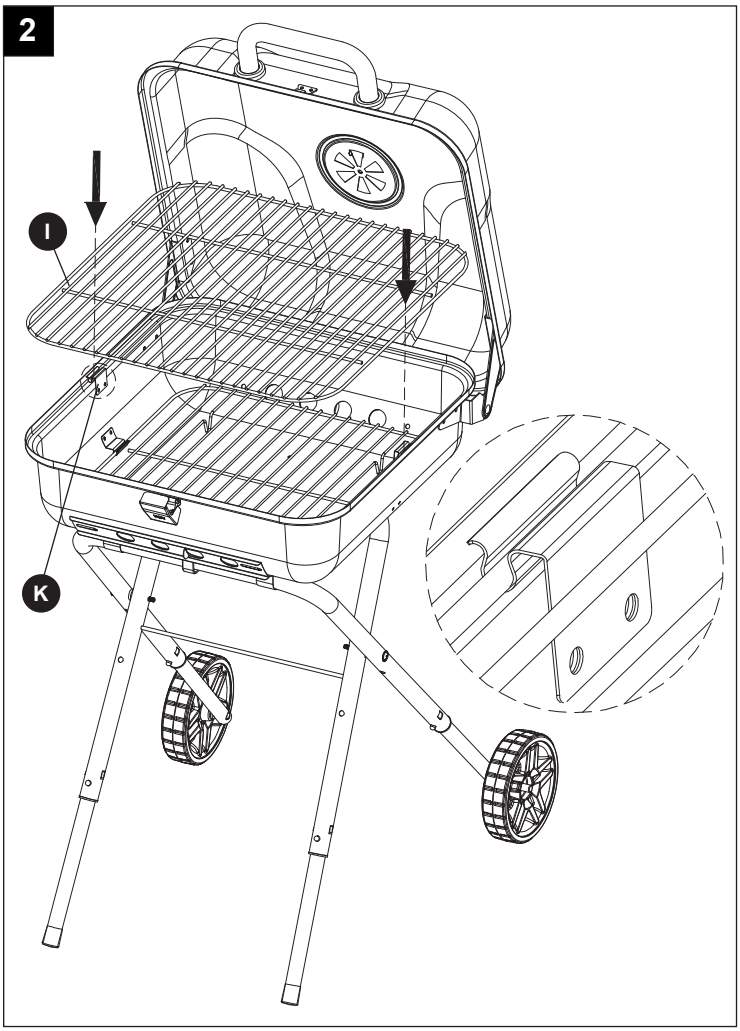
Paso 1: coloque la rejilla para el carbón en su lugar

Después de usar la parrilla, vuelva a colocar la rejilla para el carbón (J) dentro del cuerpo de la parrilla. Asegúrese de que la rejilla quede bien sujeta. Para ello, encástrela en el soporte de la rejilla para el carbón (L) dentro de la parrilla. De esta manera, la rejilla para el carbón (J) quedará estable y no se moverá.



Paso 2: coloque la rejilla de cocción en su lugar

Después de usar la parrilla, vuelva a colocar la rejilla de cocción (I) dentro del cuerpo de la parrilla. Asegúrese de que la rejilla quede bien sujeta. Para ello, encástrela en el soporte de la rejilla de cocción (K) dentro de la parrilla. De esta manera, la rejilla de cocción (I) quedará estable y no se moverá.

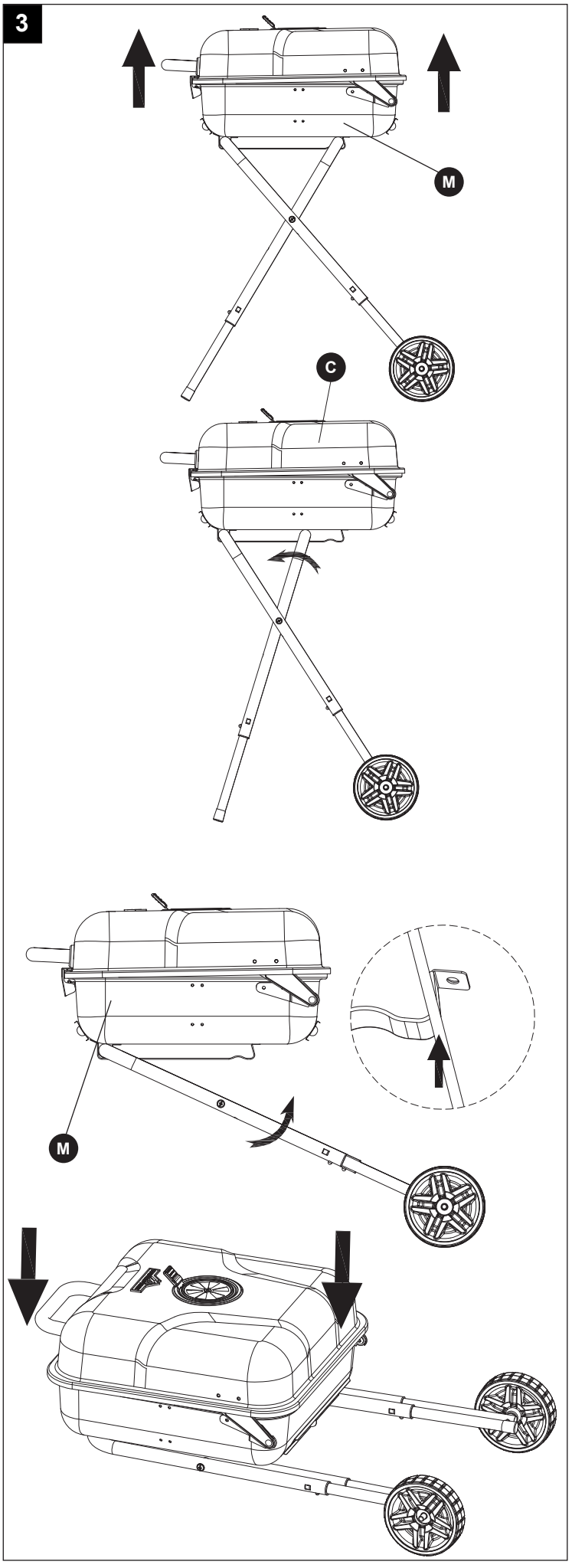


ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Paso 3: pliegue las patas

Sujete la parrilla por la manija y el borde de la tapa (C) y por la fuente inferior (M). Gire la parrilla hacia arriba y separe las patas posteriores del gancho de soporte de seguridad que está debajo de la fuente inferior (M).

Despacio, baje la parrilla y asegúrese de que las patas queden firmemente apoyadas en el suelo.

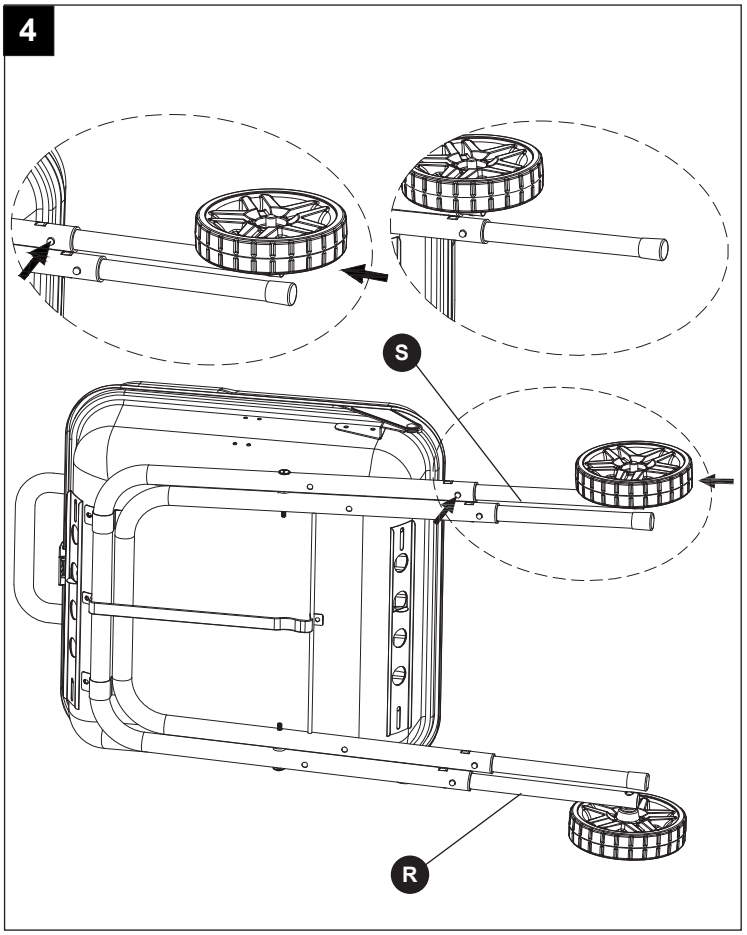


ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Paso 4: retraiga las patas posteriores inferiores

Con una mano, sujete el extremo de las patas posteriores inferiores derechas (S) cerca de la tapa de la base. Sujete la pata más arriba, cerca del botón a presión de color plateado. Mantenga presionado el botón a presión. Despacio, empuje el extremo de la pata hacia el tubo de la pata superior. Continúe retrayendo la pata hasta que el botón a presión haga clic en el orificio superior. Retraiga la pata posterior inferior izquierda (R) de la misma manera.

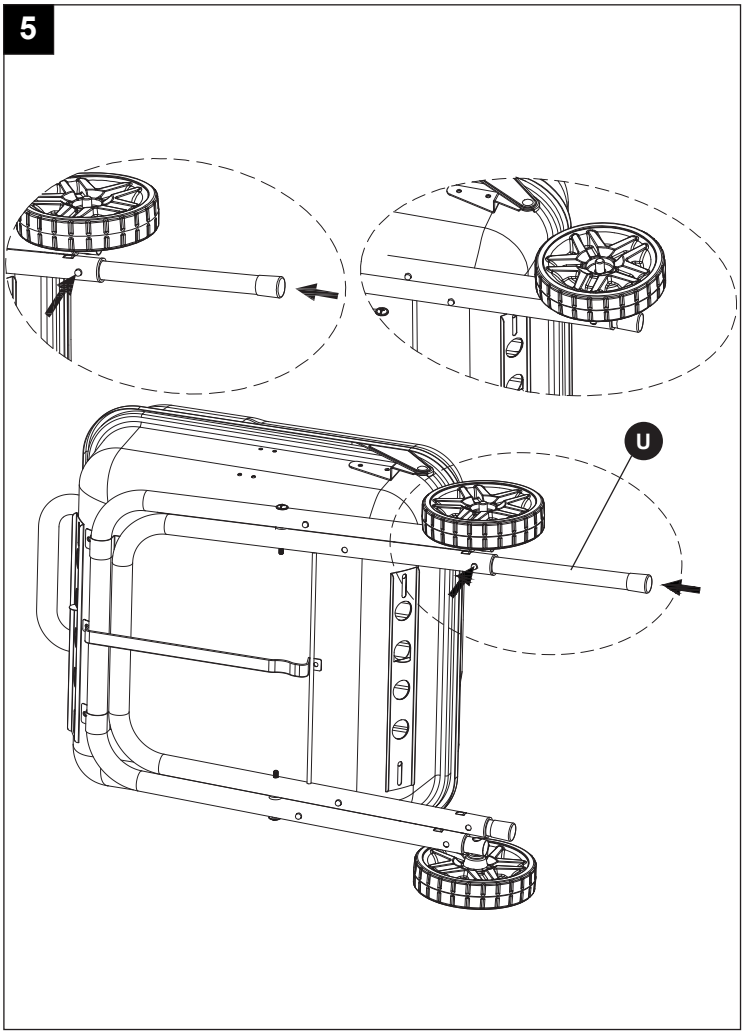
NOTA: compruebe que el botón a presión encastre completamente en el orificio superior, de modo que la pata quede asegurada en la posición retraída.



Paso 5: retraiga las patas frontales inferiores

Con una mano, sujete el extremo de las patas frontales inferiores (U) cerca de la tapa de la base. Sujete la pata más arriba, cerca del botón a presión de color plateado. Mantenga presionado el botón a presión. Despacio, empuje el extremo de la pata hacia el tubo de la pata superior. Continúe retrayendo la pata hasta que el botón a presión haga clic en el orificio superior.

NOTA: compruebe que el botón a presión encastre completamente en el orificio superior, de modo que la pata quede asegurada en la posición retraída.

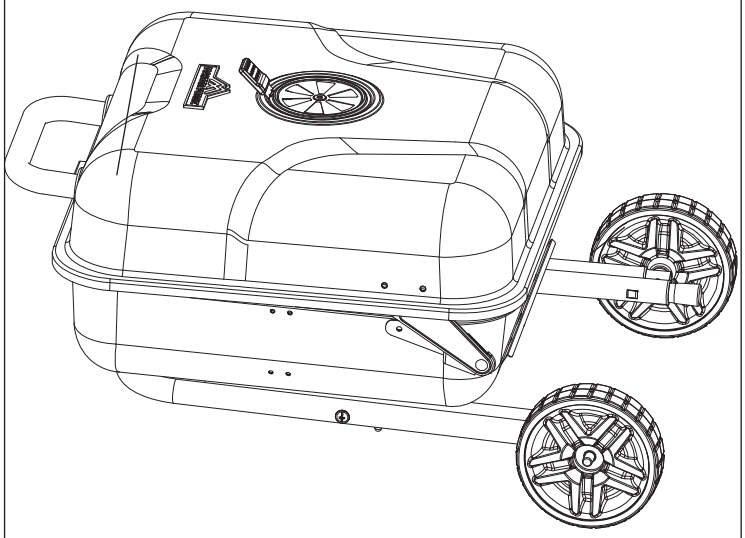


ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Paso 6: la parrilla ya está lista para su almacenamiento y transporte

NOTA: al plegar la parrilla y antes de cada uso, siempre compruebe que todas las patas estén bloqueadas en su lugar y que el botón a presión de color plateado esté completamente extendido a través del orificio de la pata. Con cuidado de no tocar el botón a presión de color plateado, sujete las patas e intente moverlas hacia adentro o hacia afuera. Si el botón está encastrado correctamente, las patas no se extenderán hacia adentro ni hacia afuera. No ajuste las patas mientras la parrilla está en uso.

6



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

⚠ PRECAUCIÓN: no utilice carbón que se haya pretratado con líquido encendedor. Use solo carbón puro, mezcla de carbón y madera, carbón de leña o madera para leña de alta calidad.

Primer uso

1. Asegúrese de que se hayan retirado todas las etiquetas, láminas protectoras y de embalaje de la parrilla.
2. Antes de cocinar por primera vez en esta parrilla, manténgala encendida durante al menos 15 minutos con la tapa cerrada para eliminar los aceites de fabricación. El calor generado limpiará las piezas internas y disipará los olores.

Instrucciones de encendido

⚠ PRECAUCIÓN: no debe haber materiales combustibles, gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de la zona exterior donde se va a utilizar el electrodoméstico para cocción a gas.

⚠ PRECAUCIÓN: asegúrese de que no haya desechos ni cenizas en el orificio de ventilación antes del uso de la parrilla.

⚠ PRECAUCIÓN: intentar encender la parrilla con la tapa cerrada puede causar una explosión.

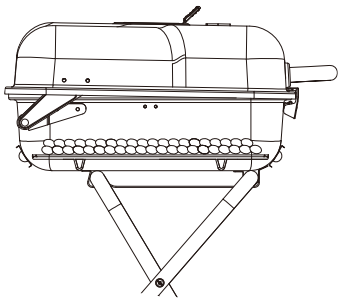
⚠ PRECAUCIÓN: siempre revise la fuente inferior y el recibidor de cenizas antes de encender cuando use un cebador líquido. El fluido se puede acumular en la fuente inferior o en el colector de cenizas y encenderse, lo que podría provocar un incendio.

⚠ PRECAUCIÓN: Nunca eche líquidos para encender a las cenizas calientes ni tibias, ya que se pueden producir retrocesos de las llamas y ocasionar lesiones graves o daños materiales.

⚠ PRECAUCIÓN: abra siempre las patas por completo y bloquéelas antes de abrir la tapa o encender la parrilla.

1. Abra la tapa y los orificios de ventilación.
2. Asegúrese de que el colector de cenizas esté vacío y firme en su posición.
3. Retire la rejilla de cocción.
4. Acomode las briquetas de carbón u otro combustible en la fuente inferior hasta la "Línea de llenado" (Figura 1).
5. Encienda siguiendo las instrucciones en el empaque del combustible.
6. Deje que el combustible quede como cenizas al rojo vivo antes de cocinar.

Figura 1



Cocción directa

Cocinar directamente sobre las cenizas calientes es ideal para dorar los jugos y asar alimentos que requieren un tiempo de asado menor a los 25 minutos, como bistec, hamburguesas, salchichas, pollo en trozos, verduras y frutas.

1. Abra la tapa y retire la rejilla de cocción.
2. Agregue y encienda el carbón según las instrucciones de la sección “Encendido”. Deje la tapa abierta.
3. Con la ayuda de guantes de protección y una herramienta de mango largo, esparza las cenizas calientes con cuidado y de forma pareja por toda la superficie de la rejilla para el carbón.
4. Con la ayuda de guantes de protección, vuelva a poner la rejilla de cocción, cierre la tapa y deje precalentar la parrilla.
5. Con la ayuda de guantes de protección y tenazas de mango largo, abra la tapa y coloque los alimentos en las rejillas de cocción sobre las cenizas calientes.
6. Con la tapa abierta o cerrada, cocine hasta que los alimentos alcancen la temperatura interna deseada.

NOTA: si necesita más briquetas, retire los alimentos de la rejilla de cocción y, con la ayuda de guantes de protección, retire la rejilla de cocción y coloque más briquetas sin mover las cenizas calientes. Con cuidado, vuelva a colocar la rejilla de cocción y los alimentos.

7. Cierre la tapa y todos los conductos de ventilación para que el carbón se queme por completo. NO vierta agua sobre las cenizas calientes, salvo en casos de emergencia.

Cocción indirecta

La cocción indirecta sobre las cenizas calientes es ideal para cocciones lentas y para asar comidas que requieren más de 25 minutos, como la mayoría de las carnes asadas, lomos y chuletas; pollos, pavos y pescados enteros y productos horneados.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Abra la tapa y retire la rejilla de cocción.
2. Agregue y encienda el carbón según las instrucciones de la sección “Encendido”. Deje la tapa abierta.
3. Usando guantes de protección y una herramienta de mango largo, esparza con cuidado las cenizas calientes hacia los costados de la parrilla a carbón.
4. Con la ayuda de guantes de protección, vuelva a poner la rejilla de cocción, cierre la tapa y deje precalentar la parrilla.
5. Use los guantes de protección para abrir la tapa. Use una herramienta de mango largo para colocar los alimentos en las rejillas de cocción sobre las áreas donde no hay cenizas calientes.
6. Con la tapa cerrada, cocine hasta que la comida alcance la temperatura interna deseada.

NOTE: si necesita más briquetas, retire los alimentos de la rejilla de cocción y, con la ayuda de guantes de protección, retire la rejilla de cocción y coloque más briquetas sin mover las cenizas calientes. Con cuidado, vuelva a colocar la rejilla de cocción y los alimentos.

7. Cierre la tapa y todos los conductos de ventilación para que el carbón se queme por completo. NO vierta agua sobre las cenizas calientes, salvo en casos de emergencia.

Apagado

1. Deje que el carbón se extinga solo.

⚠ **ADVERTENCIA: NO use agua para extinguirlo. Esto puede ser peligroso y causar daños.**

2. Deseche las cenizas en un lugar adecuado.

Control de las llamaradas:

⚠ **PRECAUCIÓN: NO use agua sobre un incendio provocado por grasa. Esto puede hacer que la grasa salpique y ocasione quemaduras, lesiones corporales u otros daños graves.**

⚠ **PRECAUCIÓN: NO deje la parrilla sin supervisión mientras la precalienta o quema residuos de alimentos. Si la parrilla no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio provocado por la grasa que puede dañar el producto.**

⚠ **ADVERTENCIA: cuando cocine, tenga a su alcance materiales para la extinción del fuego. En caso de incendio provocado por aceite o grasa, use un extintor de incendios a base de polvo químico seco tipo BC o apague el fuego con tierra, arena o bicarbonato. NO intente extinguirlo con agua.**

Las llamaradas son parte de la cocción de carnes en una parrilla y aderezos del sabor único que da asar un alimento.

Las llamaradas en exceso pueden cocinar demasiado la comida y ser peligrosas.

Importante: el exceso de llamaradas es el resultado de la acumulación de grasa en la parte inferior de la parrilla.

Si se produce un incendio por grasa, cierre la tapa hasta que esta se queme completamente. Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que se pueden producir llamaradas repentinas.

Si se producen llamaradas en exceso, NO vierta agua a las llamas.

Minimice las llamaradas:

1. Corte el exceso de grasa de las carnes antes de la cocción.
2. Cocine las carnes con un alto contenido de grasa de manera indirecta.
3. Asegúrese de que la parrilla esté sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

⚠ **PRECAUCIÓN:**

1. **La limpieza y el mantenimiento deben realizarse cuando la parrilla está fría y una vez que se hayan quitado las cenizas correctamente.**
2. **NO limpie ninguna pieza de la parrilla en un horno con autolimpieza. El calor extremo daña el acabado.**

Avisos

1. Esta parrilla se debe limpiar e inspeccionar minuciosamente de forma periódica.
2. Los limpiadores abrasivos dañarán este producto.
3. Nunca use limpiador de hornos para limpiar ninguna pieza de esta parrilla.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Antes de cada uso

1. Mantenga el área de la parrilla limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
2. Consulte las instrucciones de limpieza adecuadas a continuación.

Limpieza de las superficies

1. Espere a que la parrilla se enfríe por completo.
2. Limpie las superficies con un detergente para vajilla suave o bicarbonato de sodio mezclado con agua.
3. Para las manchas difíciles, use un desengrasante cítrico y una escobilla de nailon.
4. Limpie y enjuague con agua.
5. Deje secar al aire.

Antes de almacenar la parrilla

1. Espere a que la parrilla se enfríe por completo.
2. Limpie todas las superficies.
3. Si almacena la parrilla en el interior, cúbrala y almacénela en un lugar fresco y seco.
4. Si almacena la parrilla en el exterior, cúbrala con una cubierta para parrilla para protegerla del clima.

GARANTÍA LIMITADA

Se requiere un comprobante de compra para acceder a este programa de garantía, que entra en vigencia a partir de la fecha de compra. Si no se conserva el comprobante de compra o si se venció la garantía, el costo de las piezas, el envío y la manipulación quedará a cargo del cliente.

Si tiene preguntas o problemas, puede llamar al departamento de Servicio al Cliente al **800-963-0211**, de lunes de domingo de 8 a.m a 8 p.m., hora estándar del Este. También puede ponerse en contacto con nosotros a través de **ascs@lowes.com**.

Garantía limitada

Garantía de 1 año para todas las piezas que afectan el funcionamiento de la parrilla debido a daños.

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 que resulten del uso del producto ni de los costos de mano de obra.

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

Esta garantía no cubre ningún daño que ocasione el calor o el uso de limpiadores abrasivos o químicos ni ningún daño en otros componentes utilizados en la instalación u operación de la parrilla.

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. En virtud de esta garantía, usted tiene derechos legales específicos, pero también podría tener otros derechos que varían según el estado.

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, llame al Departamento de Servicio al Cliente al **800-963-0211**, de lunes a domingo de 8 a.m. de 8 a.m a 8 p.m., hora estándar del Este. También puede ponerse en contacto con nosotros a través de **ascs@lowes.com**.

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #	CUBIERTA POR LA GARANTÍA
1	Manija del respiradero	B01016-D01	NO
2	Respiradero	B0105-A01	NO
3	Tapa	C2434-010	NO
4	Manija de la tapa	C2434-020	SÍ
5	Bisagra superior izquierda	C2434-030	NO
6	Bisagra superior derecha	C2434-040	NO
7	Bisagra inferior izquierda	C2434-050	NO
8	Bisagra inferior derecha	C2434-060	NO
9	Rejilla de cocción	C2434-070	SÍ
10	Rejilla para el carbón	C2434-080	SÍ
11	Soporte de la rejilla de cocción	C2434-090	NO

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #	CUBIERTA POR LA GARANTÍA
12	Soporte de la rejilla para el carbón	C2434-100	NO
13	Fuente inferior	C2434-110	NO
14	Regulador de aire	C2434-120	NO
15	Cerradura	C2304-060	NO
16	Pata frontal superior	C2434-130	NO
17	Pata posterior superior	C2434-140	NO
18	Pata posterior inferior izquierda	C2434-150	SÍ
19	Pata posterior inferior derecha	C2434-160	SÍ
20	Rueda	B0302-E05	SÍ
21	Pata frontal inferior	C2434-170	SÍ
22	Base	B0305-A01	SÍ

Impreso en China