



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

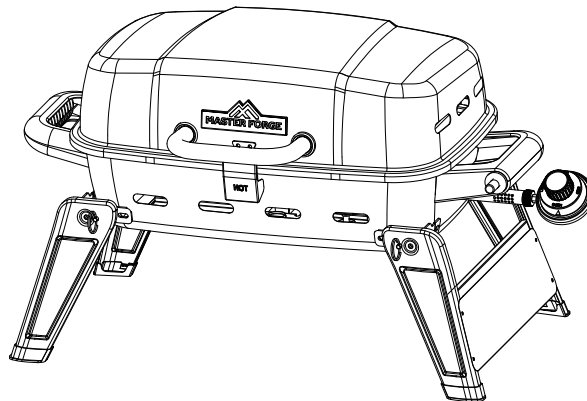
ITEM #5124372

MODEL #GBT23010L

1-BURNER PORTABLE GAS GRILL

Español p.20

ATTACH YOUR RECEIPT HERE



⚠ WARNING: This product can expose you to chemicals including carbon monoxide, soot, lead and lead compounds, 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

If you smell gas:

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

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



WARNING

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

⚠ 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.



DANGER

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 10 ft (3.0 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 2.5 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.

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

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	5
Hardware Contents	6
Preparation	6
Assembly Instructions	7
Installation Instructions	13
Operating Instructions	14
Care and Maintenance	15
Limited Warranty	17
Troubleshooting	18
Replacement Parts List	19

SAFETY INFORMATION

- ▲ The use and installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling Code, CSA B149.2; or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, and Recreational Vehicles Code, CSA Z240 RV Series, as applicable.
- ▲ This is not a tabletop grill. Therefore, do not operate this grill on any type of tabletop surface.
- ▲ Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death.
- ▲ This instruction manual contains Important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- ▲ Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- ▲ Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- ▲ Keep this manual for future reference.
- ▲ 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 grill is not intended for and should never be used as a heater. TOXIC 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.
- ▲ This grill is for use with liquid propane (LP) gas only. The conversion to or attempted use of natural gas in this LP gas grill is dangerous, may cause bodily harm and will void your warranty.
- ▲ LP gas characteristics:
 - a. LP gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP gas product.
 - b. LP gas is explosive under pressure, heavier than air, and settles/pools in low areas.
 - c. LP gas in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
 - d. Contact with LP gas can cause freeze burns to skin.
- ▲ Apartment dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using a LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten feet (3.05 m) clearance from any structure. Do NOT use on or under balconies.
- ▲ LP gas cylinder needed to operate. Only

SAFETY INFORMATION

cylinders marked “propane” may be used.

- ▲ The LP gas cylinder must be:
 - a. constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas Cylinders, U.S. Department of Transportation (DOT) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods, CAN/CSA-B339.
 - b. provided with a listed overfilling prevention device.
 - c. provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
- ▲ LP gas cylinder must be arranged for vapor withdrawal.
- ▲ The LP gas cylinder must have a listed overfilling prevention device (OPD).
- ▲ Only use LP gas cylinders equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
- ▲ The LP gas cylinder must have a cylinder collar to protect the cylinder valve.
- ▲ Never use an LP gas cylinder with a damaged body, valve, collar or footing.
- ▲ Dented or rusted LP gas cylinders may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier prior to use.
- ▲ The LP gas cylinder should not be dropped or handled roughly.
- ▲ LP gas 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. Your cylinder must never be stored where temperatures can reach over 125°F.
- ▲ Do NOT insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in an explosion, fire, severe personal injury or death.
- ▲ Do NOT block holes in sides or back of grill.
- ▲ Never keep an LP gas cylinder in a hot car or trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.
- ▲ 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.

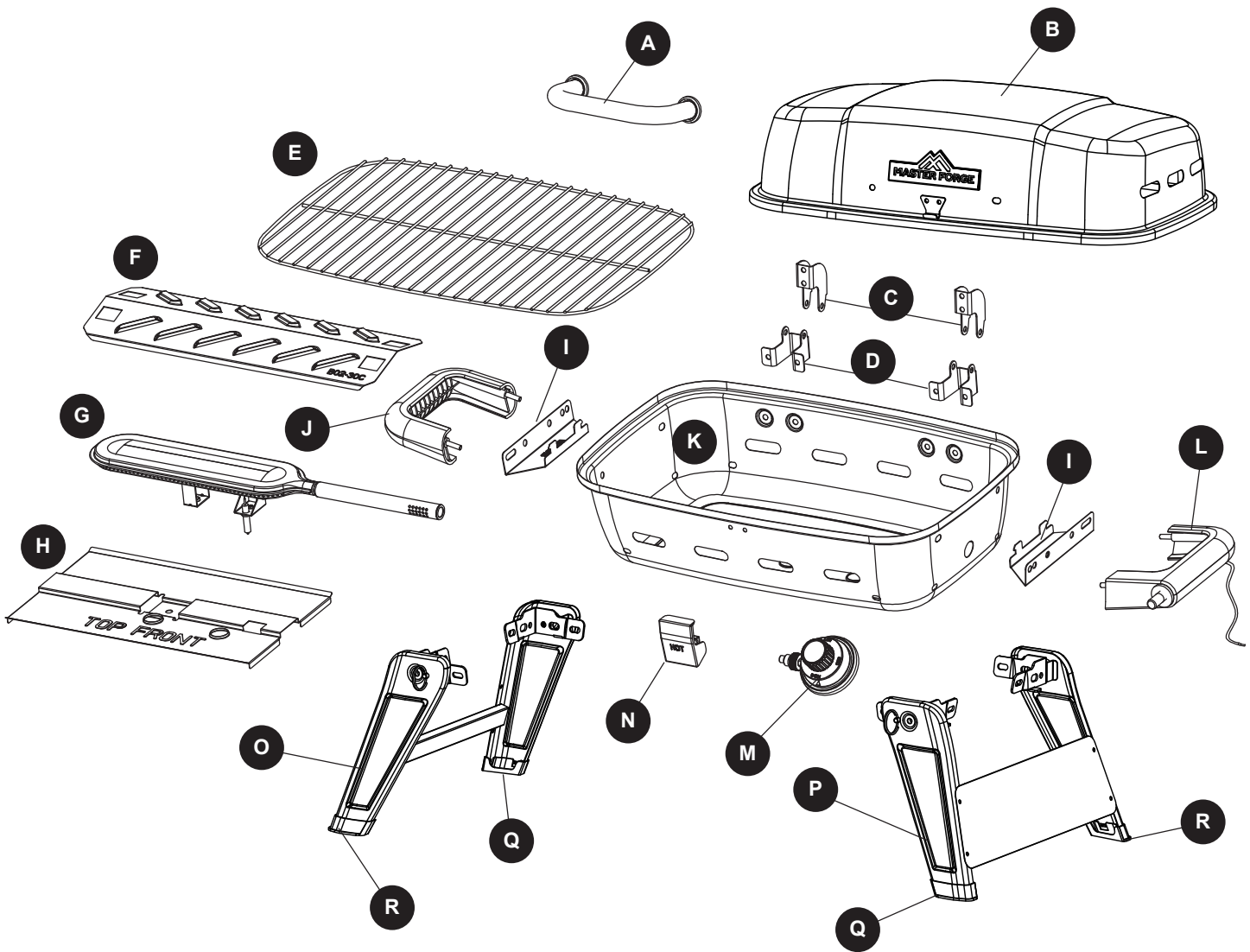
- ▲ If grill is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder and disconnected.
- ▲ Do NOT store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- ▲ Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer, motor home or house.
- ▲ Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene or alcohol with this product.
- ▲ Your grill has been checked at all factory connections for leaks. Re-check all connections as described in the “Operating Instructions” section, as shipping can loosen connections.
- ▲ Check for leaks even if your unit was assembled for you by someone else.
- ▲ Do NOT operate if a gas leak is present. Gas leaks may cause a fire or explosion.
- ▲ You must follow all instructions in the “Checking for Leaks” section before operating. To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:
 - a. Always perform a leak test before lighting the grill and each time the cylinder is connected for use.
 - b. No smoking. Do NOT use or permit sources of ignition in the area while conducting a leak test.
 - c. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
 - d. Do NOT use matches, lighters, or a flame to check for leaks.
 - e. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer’s ability to properly assemble or safely operate the appliance.
 - f. Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane. Use caution and common sense when testing for leaks.
 - g. Do NOT use grill until any and all leaks are corrected.
If you are unable to stop a leak, disconnect the LP gas supply. Call a gas appliance serviceman or your local LP gas supplier.
- ▲ Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ▲ Do NOT use in an explosive atmosphere.

SAFETY INFORMATION

Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

- ▲ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 21 inches (53.3 cm). Do NOT use this appliance under any type of overhang or roof.
- ▲ It is essential to keep the grill's valve compartment, burners and circulating air passages clean.
- ▲ Inspect grill before each use.
- ▲ Do NOT alter grill in any manner. Any alteration will void your warranty.
- ▲ Do NOT use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ▲ 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.
- ▲ 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.
- ▲ Do NOT touch metal parts of grill until they have completely cooled to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- ▲ Do NOT install or use in or on boats or recreational vehicles.
- ▲ 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.
- ▲ Do NOT use grill 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 leave grill unattended while preheating or burning off food residue on high. 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.
- ▲ Do NOT attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
- ▲ LP gas cylinder must be properly disconnected and removed prior to moving this grill.
- ▲ Storage of grill indoors is permissible only if the cylinder is disconnected, removed from the grill and properly stored outdoors.
- ▲ Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within oven & grill can cause severe burns.
- ▲ Do NOT attempt to disconnect the gas regulator from the cylinder or any gas fitting while the grill is in use.
- ▲ Do not place on a wooden deck.
- ▲ Always place your grill on a hard, non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- ▲ Keep all electrical cords away from a hot grill.
- ▲ Failure to open lid while igniting the grill's burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flame-up.
- ▲ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- ▲ Use protective gloves when assembling this product.
- ▲ Do NOT force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- ▲ Never cover entire cooking area with aluminum foil.
- ▲ Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

PACKAGE CONTENTS



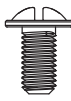
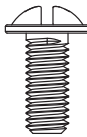
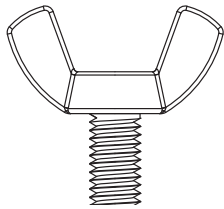
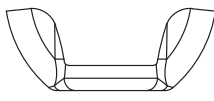
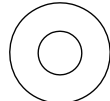
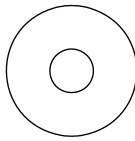
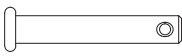
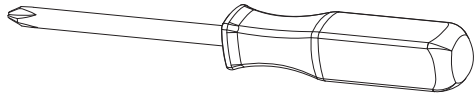
PACKAGE CONTENTS

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Lid Handle	1
B	Lid	1
C	Top Hinge	2
D	Bottom Hinge	2
E	Cooking Grid	1
F	Heat Plate	1
G	Burner	1
H	Heat Shield	1
I	Heat Plate Support	2

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
J	Left Handle	1
K	Bottom Bowl	1
L	Right Handle Assembly	1
M	Regulator/Control knob	1
N	Lock	1
O	Left Leg Assembly	1
P	Right Leg Assembly	1
Q	Foot A*	2
R	Foot B*	2

* Pre-assembled

HARDWARE CONTENTS

AA	BB	CC	DD	EE	FF	GG
						
M5 x 8 Screw Qty. 2	M5 x 12 Screw Qty. 18	M6 x 12 Wing Bolt Qty. 1	M5 Wing Nut Qty. 20	Ø5 Washer Qty. 20	Ø22 Washer Qty. 2	Ø5 Lock Washer Qty. 22
HH	II	JJ				
						
Ø5 x 30 Pin Qty. 2	Ø1.4 x 30 Cotter Pin Qty. 2	#2 Philips Head 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: 25 minutes by one person.

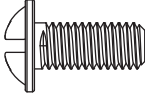
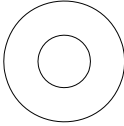
Tools required for assembly: Philips screwdriver (not included).

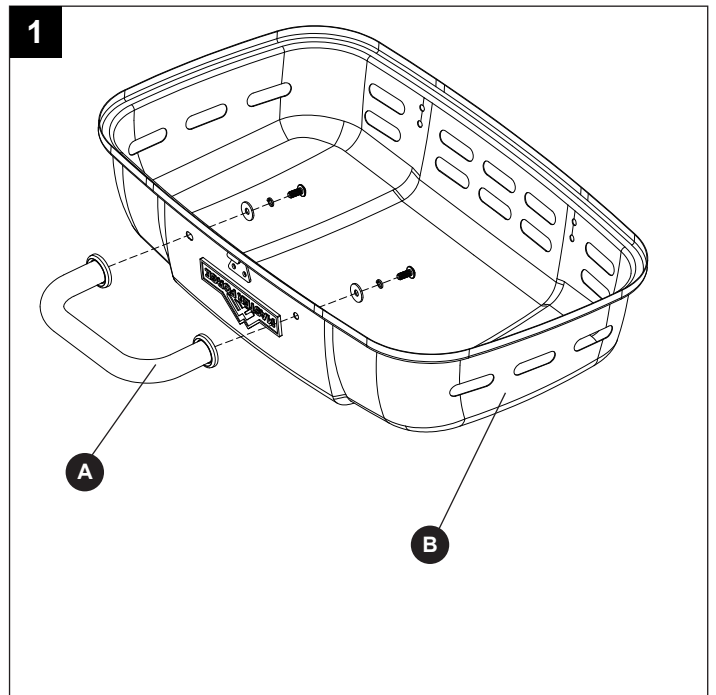
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 1: Attach Lid Handle

Attach the lid handle (A) onto the lid (B) with two M5 x 12 screws (BB), Ø22 washers (FF) and Ø5 lock washers (GG).

Hardware Used

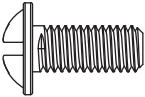
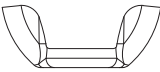
BB	M5 x 12 Screw		x 2
FF	Ø22 Washer		x 2
GG	Ø5 Lock Washer		x 2

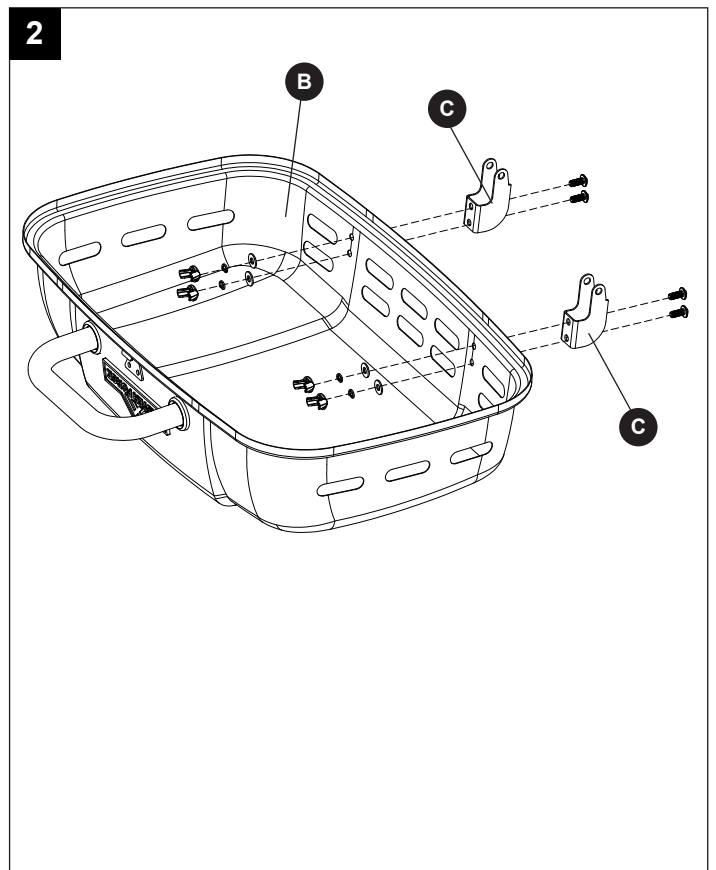


Step 2: Attach Top Hinges

Attach the top hinges (C) onto the lid (B) with four M5 x 12 screws (BB), M5 Wing nuts (DD), Ø5 washers (EE) and Ø5 lock washers (GG).

Hardware Used

BB	M5 x 12 Screw		x 4
DD	M5 Wing Nut		x 4
EE	Ø5 Washer		x 4
GG	Ø5 Lock Washer		x 4



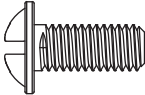
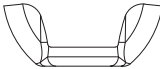
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

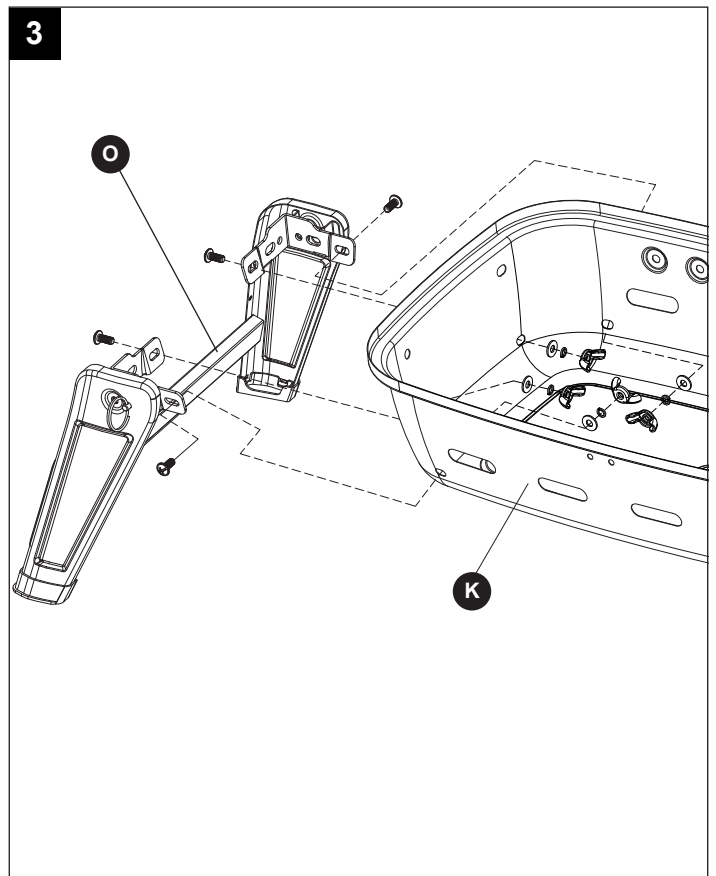
Step 3: Attach Left Leg Assembly

Align the holes in the left leg assembly (O) and bottom bowl (K). Then attach it onto the bottom bowl (K) with four M5 x 12 screws (BB), M5 wing nuts (DD), Ø5 washers (EE) and Ø5 lock washers (GG).

NOTE: Just tighten all screws after installing the last one.

Hardware Used

BB	M5 x 12 Screw		x 4
DD	M5 Wing Nut		x 4
EE	Ø5 Washer		x 4
GG	Ø5 Lock Washer		x 4

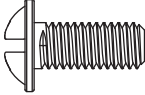
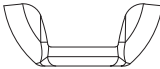


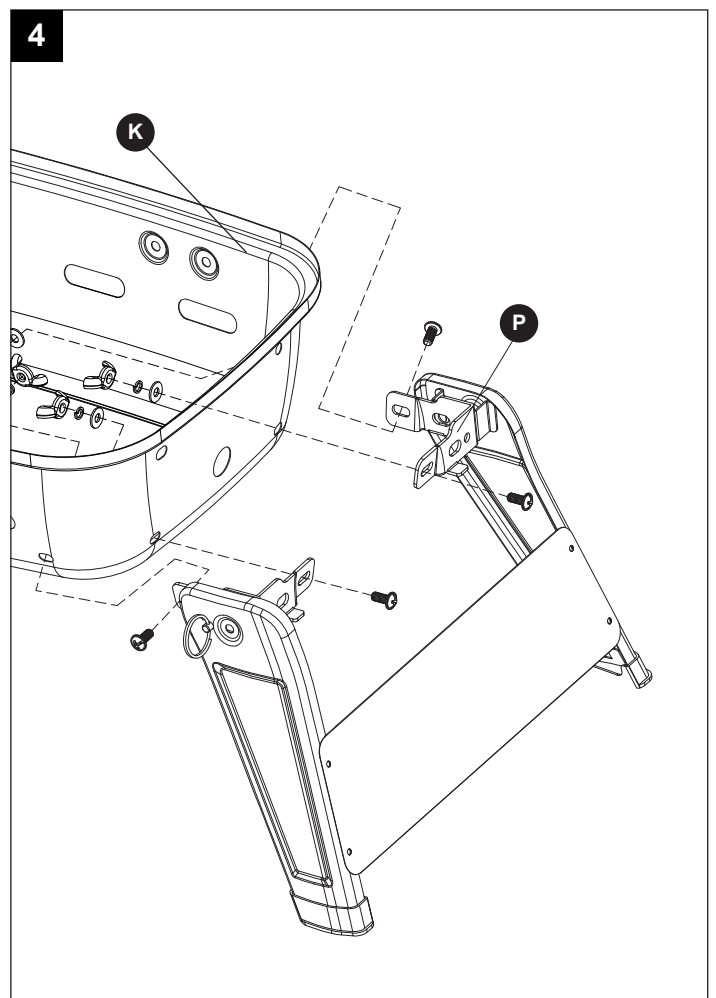
Step 4: Attach Right Leg Assembly

Align the holes in the right leg assembly (P) and bottom bowl (K). Then attach it onto the bottom bowl (K) with four M5 x 12 screws (BB), M5 wing nuts (DD), Ø5 washers (EE) and Ø5 lock washers (GG).

NOTE: Just tighten all screws after installing the last one.

Hardware Used

BB	M5 x 12 Screw		x 4
DD	M5 Wing Nut		x 4
EE	Ø5 Washer		x 4
GG	Ø5 Lock Washer		x 4



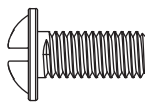
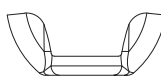
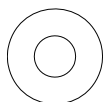
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

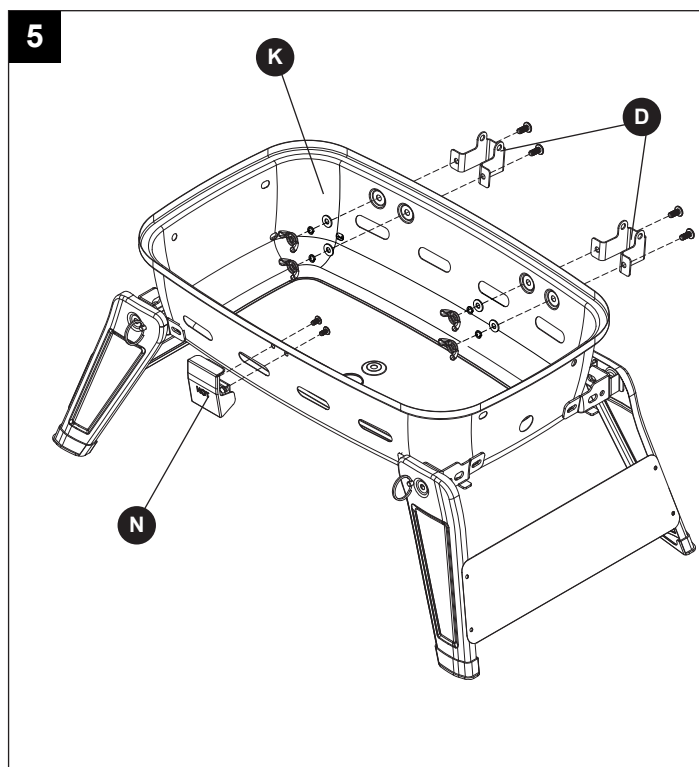
Step 5: Attach Bottom Hinges and Lock

Align the holes in the bottom hinges (D) and bottom bowl (K). Then attach them onto the bottom bowl (K) with four M5 x 12 screws (BB), M5 wing nuts (DD), Ø5 washers (EE) and Ø5 lock washers (GG).

Attach the lock (N) onto the bottom bowl (K) with two M5x8 screws (AA).

Hardware Used

AA	M5 x 8 Screw		x 2
BB	M5 x 12 Screw		x 4
DD	M5 Wing Nut		x 4
EE	Ø5 Washer		x 4
GG	Ø5 Lock Washer		x 4



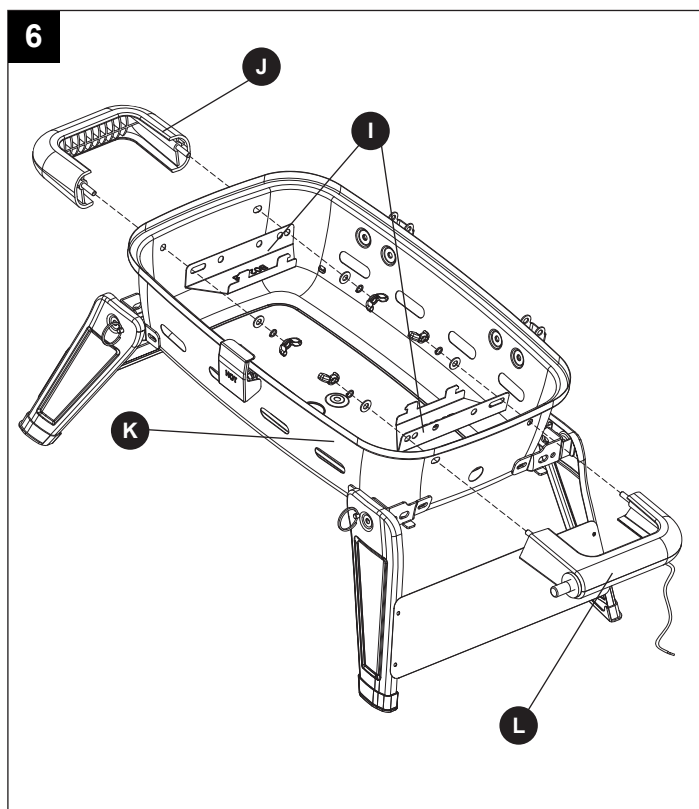
Step 6: Attach Left Handle, Heat Plate Supports, and Right Handle Assembly

Attach the left handle (J) and one heat plate support (I) onto the bottom bowl (K) with two M5 wing nuts (DD), Ø5 washers (EE) and Ø5 lock washers (GG).

Attach the right handle assembly (L) and the other heat plate support (I) onto the bottom bowl (K) with two M5 wing nuts (DD), Ø5 washers (EE) and Ø5 lock washers (GG).

Hardware Used

DD	M5 Wing Nut		x 4
EE	Ø5 Washer		x 4
GG	Ø5 Lock Washer		x 4



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

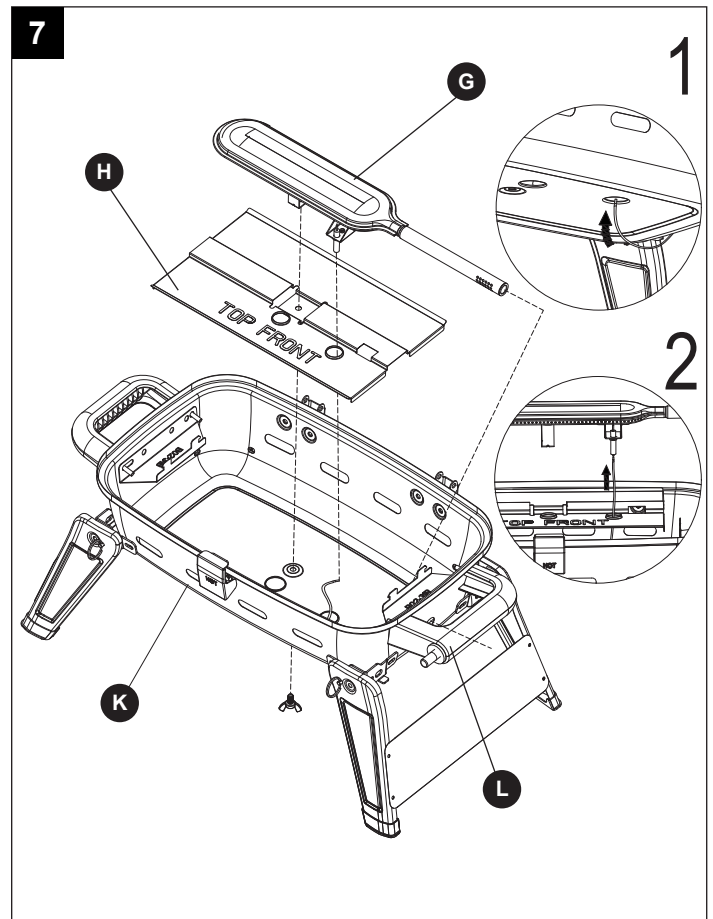
Step 7: Attach Heat Shield, Burner and Igniter Wire

Align the holes in the burner (G), heat shield (H) and bottom bowl (K). Then insert the M6 x 12 wing bolt (CC) into the holes shown in Fig.7. Tighten the screw completely.

Plug the igniter wire on the right handle assembly (L) to the electrode of the burner (G).

NOTE: Failure to plug the wire to the ignitor electrode will result in no ignition.

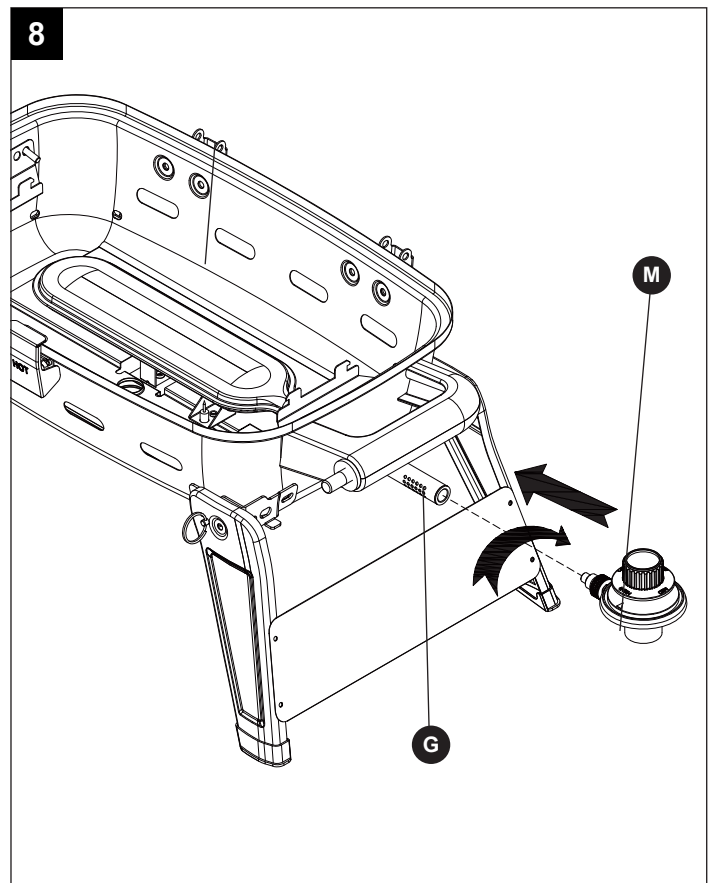
Hardware Used



Step 8: Attach Regulator/Control Knob

Attach the regulator/control knob (M) onto the burner (G).

NOTE: Once attached, the regulator/control knob will freely rotate to accommodate for the LP gas tank.



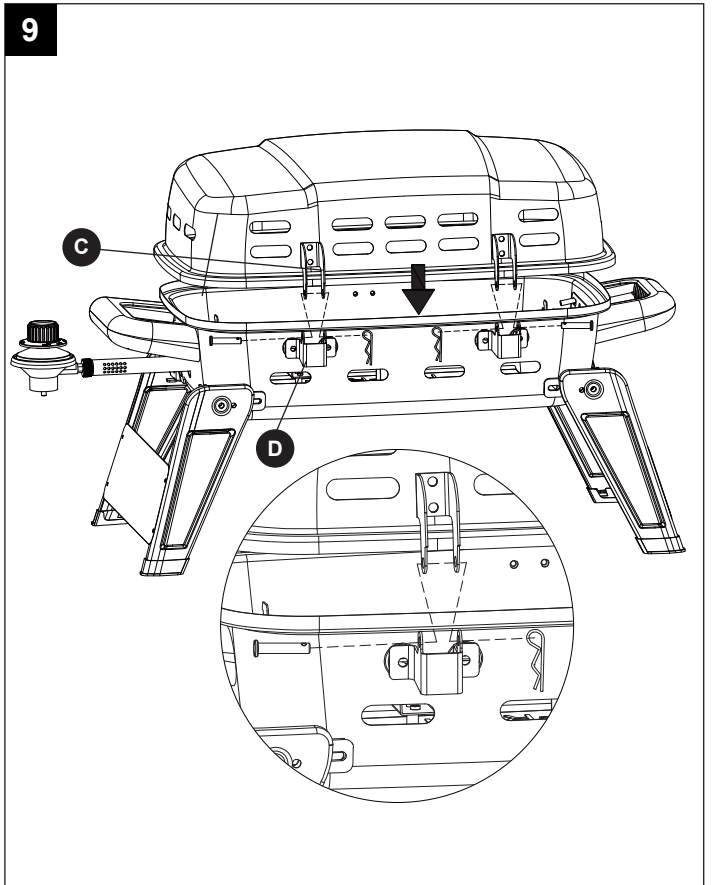
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 9: Place Lid onto Bottom Bowl

Align the holes in the top hinges (C) and bottom hinges (D). Then insert two Ø5 x 30 pins (HH) and Ø1.4 x 30 cotter pins (II) into the holes shown in Fig.9.

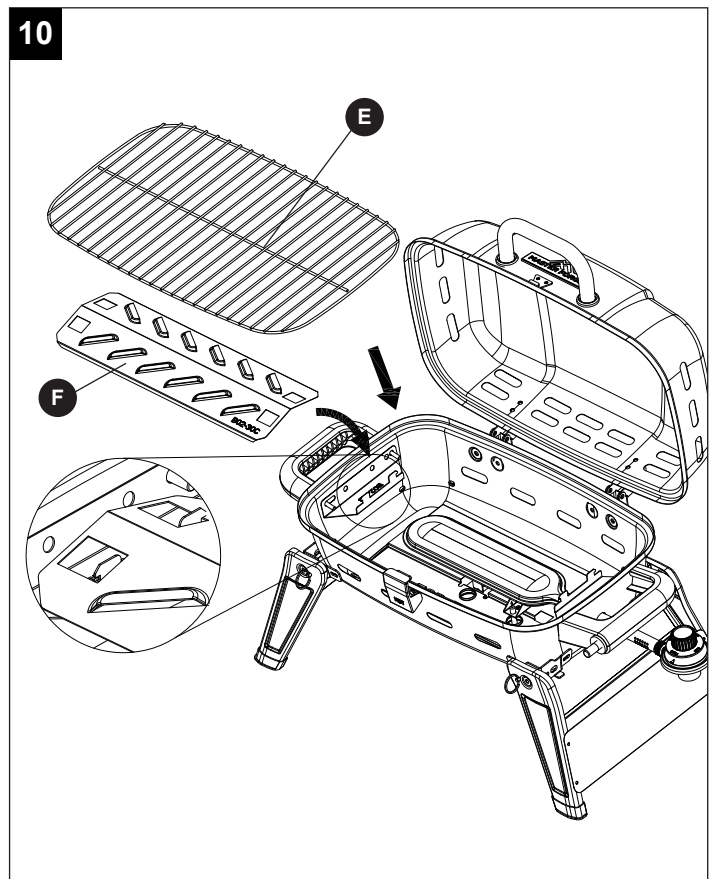
Hardware Used

HH	Ø5 x 30 Pin		x 2
II	Ø1.4 x 30 Cotter Pin		x 2



Step 10: Attach Heat Plate and Cooking Grid

Put the heat plate (F) into place.
Put the cooking grid (E) into place.



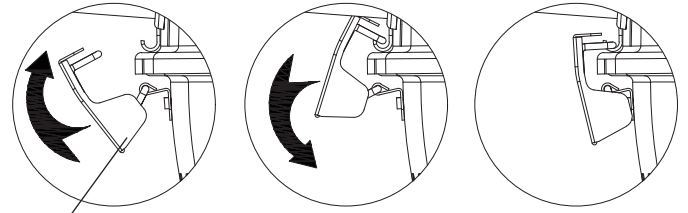
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 11: Locking Lid and Unlocking Lid

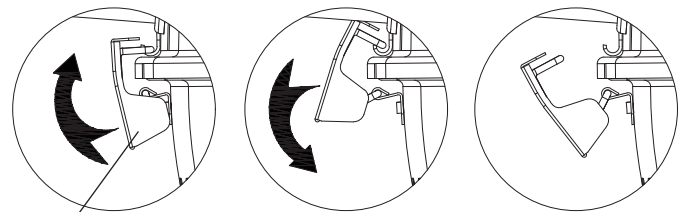
NOTE: Lid must be locked before transporting grill.

NOTE: Always unlock and open lid before lighting grill.

11



Locking



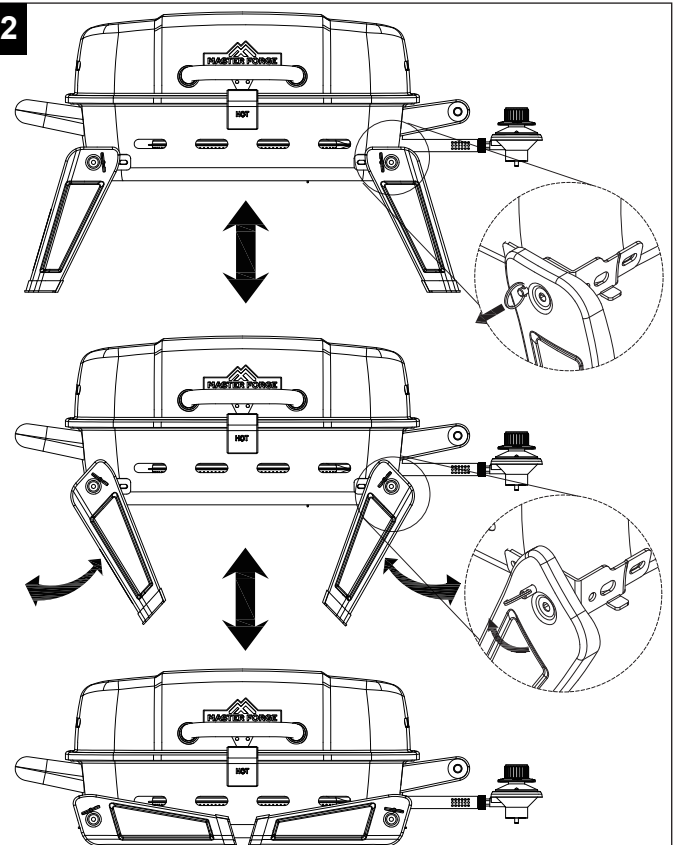
Unlocking

Step 12: Fold Legs and Unfold Legs

NOTE: Lid must be locked before folding legs.

NOTE: Always open legs completely and secure in place before lighting grill.

12



INSTALLATION INSTRUCTIONS

This grill is designed to operate with a 1 lb. 7.75 in. or 10.6 in. high disposable / 16.4 oz. or 14.1 oz. propane gas tank (DOT 39 Cylinder) (Figure 1).

DO NOT ATTEMPT TO REFILL ANY 1 lb. (16.4 oz. or 14.1 oz.) PROPANE GAS TANK!

Connecting LP Gas Tank

Only cylinders marked “propane” may be used.

NOTE: 1 lb. cylinders may form frost when near empty.

1. Make sure the regulator/control knob is in the “ OFF” position (Figure 2).
2. Lubricate the threads of the regulator/control knob with petroleum jelly. Line up threads on LP gas tank with regulator/control knob.
3. Insert and rotate LP gas tank clockwise until they fit snugly together. **HAND TIGHTEN ONLY.** Be careful not to crossthread when screwing in tank (Figure 3).
4. Perform leak test per “Checking for Leaks” section.

Disconnecting LP Gas Tank

1. Turn the regulator/control knob to the “ OFF” position (Figure 2).
2. Rotate LP gas tank counterclockwise until it is detached (Figure 4).
3. Store the LP gas tank in a proper location, per instructions on the LP gas tank.

Checking for Leaks

Burner Connections

1. Make sure the regulator/control knob is securely fastened to the burner.
NOTE: The brass nut should be 1/4 to 1/2 turn past tight. The regulator will rotate 360° even when the brass nut is tightened.
If your unit was assembled for you, visually check the connection between the burner and regulator/control knob (Figure 5).

WARNING: Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury or damage to property.

2. If the burner and regulator/control knob do not fit properly or if you have any questions, please contact **800-963-0211** for assistance.

Tank/Gas Line Connection

1. Make 2-3 oz. of leak detection solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure regulator/control knob is in the “ OFF” position (Figure 2).
3. Spoon the leak detection check solution on all “X” locations (Figure 5).
 - a. If any bubbles appear, remove the LP gas tank and reconnect, making sure the connection is secure.
 - b. If you continue to see bubbles after several attempts, remove the LP gas tank per “Disconnecting LP Gas Tank” section, and contact **800-963-0211** for assistance.
 - c. If no bubbles appear after one minute, turn regulator/control knob to the “ OFF” position, wipe away solution and proceed.

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 on (HIGH) with the lid closed. This will “heat clean” the internal parts and dissipate odors.

Figure 1

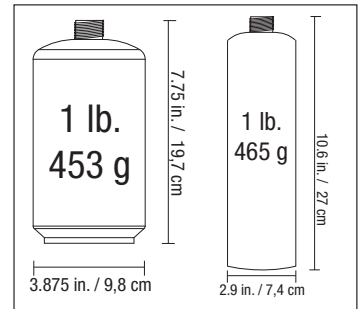


Figure 2

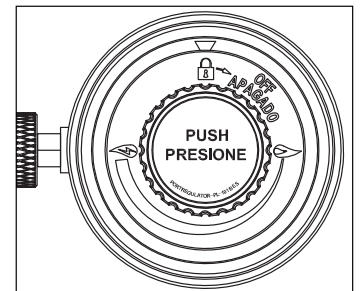


Figure 3



Figure 4

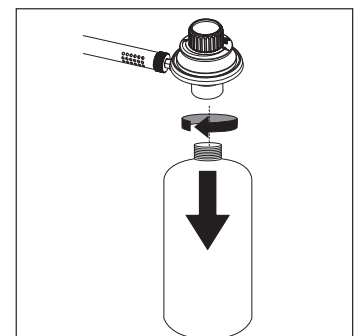
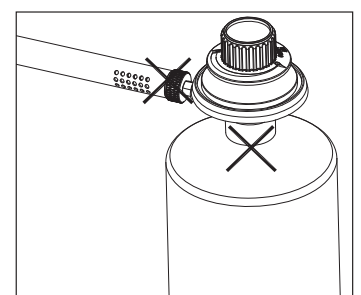


Figure 5



OPERATING INSTRUCTIONS

Lighting Instructions

- ▲ **CAUTION:** Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ▲ **CAUTION:** Do NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- ▲ **CAUTION:** Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire.
- ▲ **CAUTION:** Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion.
- ▲ **CAUTION:** Always open legs completely and secure in place before opening lid or lighting grill.

1. Open lid.
2. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner/venturi tube can lead to a fire.
3. Connect LP gas tank per "Connecting LP Gas Tank" section.
4. Turn the control knob to (HIGH).
5. Press the igniter button quickly 3 to 4 times to light burner.
6. If ignition does not occur in 5 seconds, turn regulator/control knob to "OFF" position, wait 5 minutes and repeat lighting procedure.
7. If igniter does not light burner, use a lit match to light burner manually. Access the burner through the hole in bottom bowl or side as indicated (Figure 6). Turn the regulator/control knob to (LOW) and position the lit match near side of the burner.
8. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 7).

CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the regulator/control knob "OFF" and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.

Figure 6

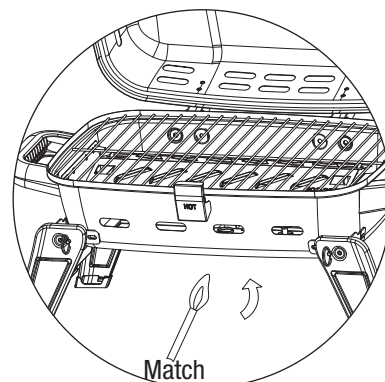
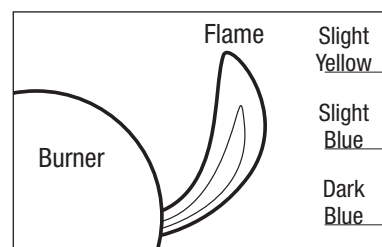


Figure 7



Turning Off

1. Turn regulator/control knob to the "OFF" position (Figure 2).
NOTE: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.
2. Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.

Cooking

- ▲ **CAUTION:** Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue on 🔥 (HIGH). If grill has not been cleaned, a grease fire can occur.
1. Open lid and ignite the side burner per "Lighting Instructions" section.
 2. Close lid and preheat grill on 🔥 (HIGH).
 3. Adjust regulator/control knob to desired flame height.
 4. Wear protective gloves and use long handle tongs to place food onto cooking grids above the lit burner.
 5. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
 6. Turn grill off per "Turning Off" section.

Controlling Flare-ups

- ▲ **CAUTION:** Putting out grease fires by closing the lid is not possible.
 - If a grease fire develops, turn regulator/control knob to "OFF". 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.
 - Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue on 🔥 (HIGH). 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 type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda. Do NOT attempt to extinguish with water.

OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

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 AND turn regulator/control knob to "🔒 OFF", 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 on 🔥 (LOW) setting or indirectly.
3. Ensure that your grill is on a hard, level, non-combustible surface and the grease is allowed to drain into a grease receptacle.

CARE AND MAINTENANCE

⚠ CAUTION:

1. All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply disconnected.
2. Do NOT clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.
3. Do NOT enlarge valve orifices or burner ports when cleaning the valves or burners.

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 clean and free from any combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
2. Do NOT obstruct the flow of the combustion of LP gas and the ventilation of air.
3. Keep the ventilation opening(s) of the LP gas tank area free and clear from debris.
4. Visually check the burner flames to make sure your grill is working properly (Figure 8).
5. See below for proper cleaning instructions.
6. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner/venturi tube can lead to a fire.

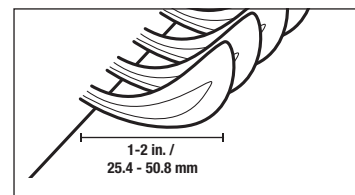
Cleaning Surfaces

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

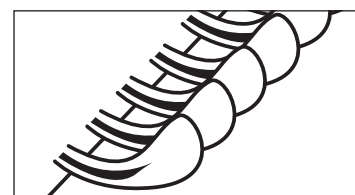
Figure 8

Burner Flame Conditions

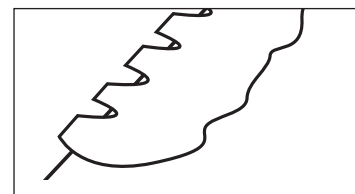
Use this chart to see if your burners need to be cleaned.



Normal: Soft blue flames with yellow tips between 1 in. - 2 in. height.



Needs cleaning: Noisy with hard blue flames.



Has to be replaced: Wavy with yellow flames.

CARE AND MAINTENANCE(CONTINUED)

Cleaning Main Burners

1. Turn regulator/control knob to "🔒 OFF".
NOTE: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.
2. Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
3. Remove regulator/control knob.
4. Remove cooking grid and heat plate.
5. Disconnect wire from igniter, if applicable.
6. Remove burner.
7. Remove all food residue and dirt from burner surface.
8. Disconnect wire from spark electrode.
9. Clean inlet of burner with small bottle brush or compressed air.
10. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip).
11. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with a new burner from manufacturer.
12. Reinstall burner. Reconnect igniter (if applicable) and regulator/control knob.
13. Replace heat plate and cooking grid.
14. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
15. Perform leak test per "Checking for Leaks" section.

Before Storing

1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".
2. Turn regulator/control knob to "🔒 OFF".
NOTE: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.
3. Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
4. Clean all surfaces.
5. Lightly coat the burner(s) and cooking grid with cooking oil to prevent excess rusting.
6. If storing the grill indoors, disconnect the LP tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
7. Place the protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well-ventilated area out of direct sunlight.
8. If storing the grill indoors, cover the grill and store in a cool dry place.
9. 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 gas 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 gas 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.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using igniter (if included)	LP gas tank is low or empty	Replace LP gas tank
	LP gas leak	1. Turn LP gas tank valve to “  OFF” 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow “Checking for Leaks” section
	Wires or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked or broken - sparks at crack	Replacement part(s) may be needed
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replacement part(s) may be needed
	Wire is shorting (sparking) between igniter and electrode	Replacement part(s) may be needed
	Bad igniter	Replacement part(s) may be needed
Burner will not light with match	No gas flow	Check if LP gas tank is empty A. If empty, replace B. If LP gas tank is not empty, refer to “Sudden drop in gas flow or reduced flame height” below
	LP gas tank is low or empty	Replace LP gas tank
	LP gas leak	1. Turn LP gas tank valve to “  OFF” 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow “Checking for Leaks” section
	Coupling nut and regulator not fully connected	Turning the coupling nut about one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only – do NOT use tools.
	Obstruction of gas flow	Clear burner/venturi tube
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean burner/venturi tube
	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports
Sudden drop in gas flow or reduced flame height	Out of gas	Replace LP gas tank
Irregular flame pattern – flame does not run the full length of burner	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports
Flame is yellow or orange	New burner may have residual manufacturing oils	Operate grill for 15 minutes on  (HIGH) with the lid closed
	Spider webs or insect nest in burner/venturi tube	Clean burner/venturi tube
	Food residue, grease, etc. on burners	Clean burner
	Poor alignment of valve to burner/venturi tube	Ensure burner/venturi tube is properly engaged with valve
Flame goes out	High or gusting winds	Do not use grill in high winds
	Low on LP gas	Replace LP gas tank
	Overflow valve tripped	Refer to “Sudden drop in gas flow or reduced flame height,” above
Flare-up	Grease buildup	Remove and clean all grill parts per “Cleaning and Care” section
	Excess fat in meat	Trim fat from meat before grilling
	Excessive cooking temperature	Adjust (lower) cooking temperature
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	1. Turn control knob to “  OFF” 2. Leave lid in closed position and let fire burn out 3. After grill cools, remove and clean all grill parts per “Cleaning and Care” section
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner tubes are blocked	Clean burner and/or burner/venturi tube
Inside of lid is peeling (like paint peeling)	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off.	Clean all grill parts per “Cleaning and Care” section

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	Lid Handle	G2301-010	YES
2	Lid	G2301-020	YES
3	Top Hinge	B0102-E00	YES
4	Bottom Hinge	B0102-C00	YES
5	Cooking Grid	G1814-020	YES
6	Heat Plate	B0230-C00	YES
7	Burner	G2301-030	YES
8	Heat Shield	G1814-040	YES
9	Heat Plate Support	B0231-B00	YES
10	Left Handle	G2301-040	YES

PART	DESCRIPTION	PART#	COVERED UNDER WARRANTY
11	Bottom Bowl	G2301-050	YES
12	Right Handle Assembly	G2301-060	YES
13	Regulator/Control knob	G23032-070	YES
14	Lock	G2301-070	YES
15	Left Leg Assembly	G1814-060	YES
16	Right Leg Assembly	G1814-070	YES
17	Foot A*	G1814-032	YES
18	Foot B*	G1814-033	YES
19	Burner Electrode	G2301-080	YES
20	Igniter with Wire	G2301-090	YES

* Pre-assembled



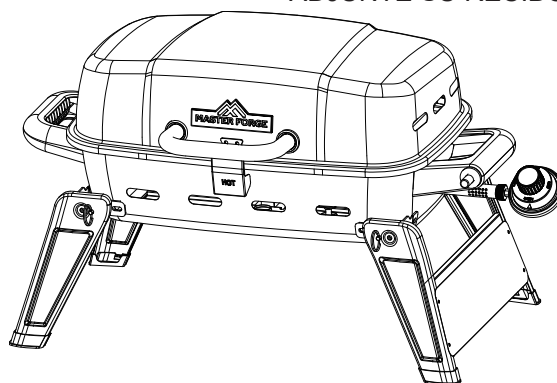
MASTER FORGE y el diseño del logotipo son marcas comerciales o marcas registradas de LF, LLC. Todos los derechos reservados.

ARTÍCULO #5124372

MODELO #GBT23010L

PARRILLA A GAS PORTÁTIL DE 1 QUEMADOR

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ



⚠️ ADVERTENCIA: este producto puede exponerlo a productos químicos, que incluyen monóxido de carbono, hollín, plomo y compuestos de plomo, 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 [www. P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).



PELIGRO

Si percibe olor a gas:

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

Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio o una explosión que ocasionarán daños materiales, lesiones personales o la muerte.



ADVERTENCIA

- NO almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este u otro electrodoméstico.
- NO deben almacenarse cilindros de PL que no estén conectados para su uso cerca de este ni de ningún otro electrodoméstico.

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, la alteración, la reparación o el mantenimiento inadecuados pueden producir lesiones o daños materiales. Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar o reparar este equipo.



DANGER

- No utilice nunca este electrodoméstico sin supervisión.
 - No utilice nunca este electrodoméstico a menos de 3.04 m (10 pies) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
 - No utilice nunca este electrodoméstico a menos de 0.76 m (2.5 pies) de cualquier líquido inflamable.
 - En caso de incendio, aléjese del electrodoméstico y llame inmediatamente a los bomberos. No intente extinguir un incendio de aceite o grasa con agua.
- El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio, una explosión o quemaduras que podrían causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

Número de serie _____

Fecha de la compra _____

Gracias por comprar este producto MASTER FORGE.
¿Preguntas, problemas o piezas faltantes?

Antes de devolver, contáctenos en:

800-963-0211, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este, o en ascs@lowes.com.



ÍNDICE

Información de seguridad	21
Contenido del paquete	24
Aditamentos	25
Preparación	25
Instrucciones de ensamblaje	26
Instrucciones de instalación	32
Instrucciones de funcionamiento	33
Cuidado y mantenimiento	34
Garantía limitada	36
Solución de problemas	37
Lista de piezas de repuesto	38

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- ⚠ El uso y la instalación deben cumplir con los códigos locales o, en su ausencia, con el Código Nacional de Gases Combustibles, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Almacenamiento y Manipulación de Gases Licuados de Petróleo, ANSI/NFPA 58o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1; el Código de Manipulación y Almacenaje de Propano, CSA B149.2; o la Norma para Vehículos Recreativos, ANSI A119.2/NFPA 1192 y el Código de Vehículos Recreativos, CSA Z240 serie RV, según corresponda.
- ⚠ Esta no es una parrilla de mesa. Por lo tanto, no use esta parrilla sobre ningún tipo de superficie de cubierta de mesa.
- ⚠ Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio, una explosión o peligro de quemaduras que ocasione daños materiales, lesiones personales o la muerte.
- ⚠ Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro del electrodoméstico.
- ⚠ Lea y siga todas las advertencias y las instrucciones antes de ensamblar y usar el electrodoméstico.
- ⚠ Siga todas las advertencias y las instrucciones cuando use este electrodoméstico.
- ⚠ Guarde este manual para referencia futura.
- ⚠ 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 use este electrodoméstico a menos de 3.04 m (10 pies) de distancia de paredes, estructuras o edificios.
- ⚠ Solo para uso residencial. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- ⚠ Esta parrilla no está diseñada para usarse como calentador y nunca debe utilizarse como tal. Los gases TÓXICOS pueden acumularse y causar asfixia.
- ⚠ Esta parrilla está certificada para utilizarse con seguridad en los EE.UU. y Canadá solamente. NO la modifique para usarla en otro lugar. Cualquier modificación tendrá como resultado un riesgo para la seguridad y anulará la garantía.
- ⚠ Esta parrilla solo se debe usar con gas propano líquido (PL). Es peligroso convertir o intentar convertir esta parrilla a gas PL para usarla con gas natural, ya que puede producir lesiones corporales y anulará la garantía.
- ⚠ Características del gas PL:
 - a. El gas propano líquido es inflamable y peligroso si se manipula de manera incorrecta. Tenga en cuenta las características antes de usar cualquier producto de gas PL.
 - b. El gas PL es explosivo bajo presión, es más denso que el aire y se deposita o acumula en áreas bajas.
 - c. El gas propano en su estado natural no tiene olor. Para su seguridad, se le ha agregado un odorizante que huele como una col en mal estado.
 - d. El contacto con el gas propano puede causar quemaduras por frío en la piel.
- ⚠ Para quienes viven en departamentos: consulte con el administrador acerca de los requisitos y códigos de incendio para usar una parrilla a gas propano en su complejo de departamentos. Utilícela 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 lo utilice debajo de balcones ni sobre estos.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

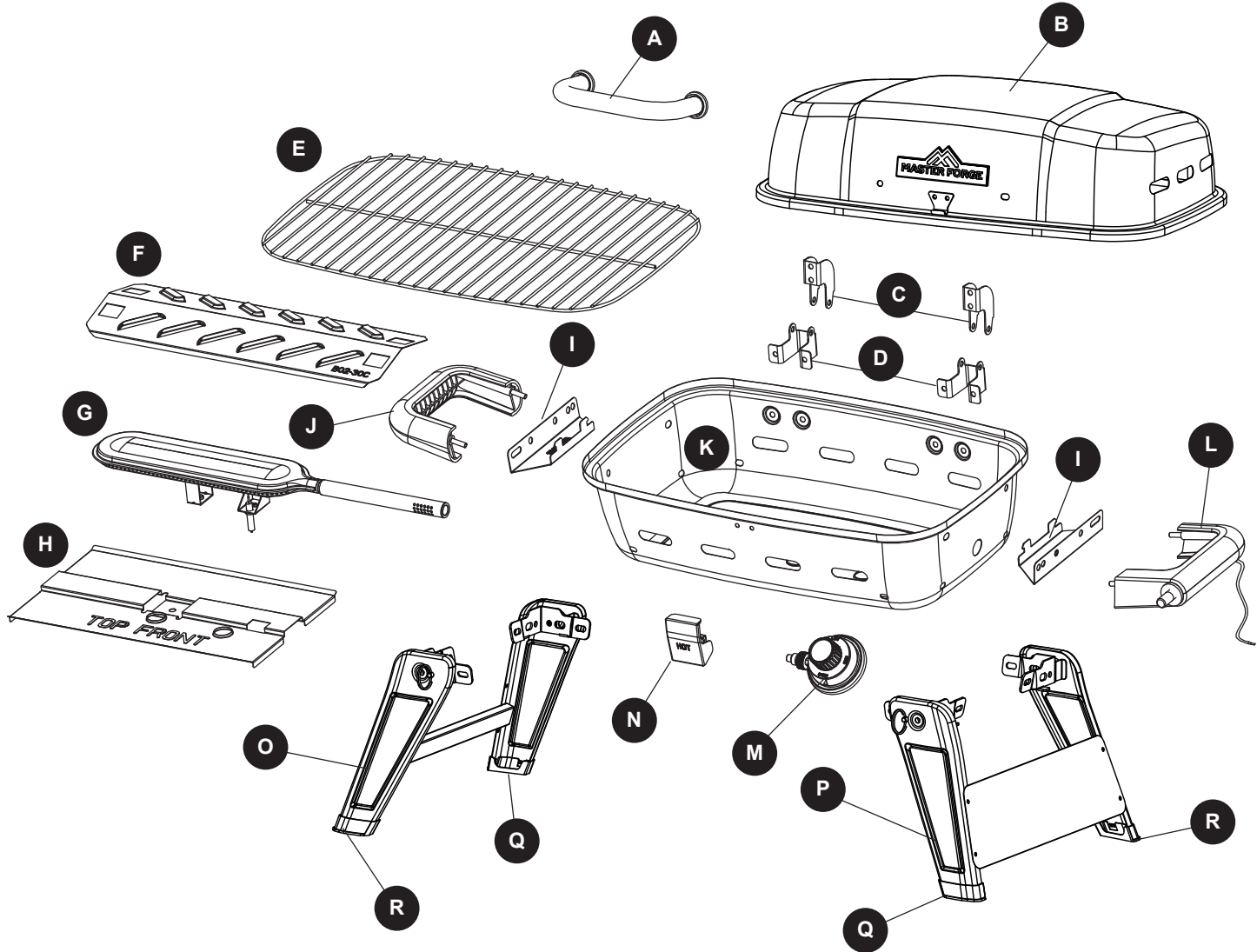
- ▲ Necesita un cilindro de gas PL para usarse. Solo se pueden usar cilindros marcados como "propano".
- ▲ El cilindro de gas PL debe estar:
 - a. Fabricado y etiquetado según las especificaciones para este tipo de cilindros del Departamento de transporte de EE.UU. (DOT, por sus siglas en inglés) o los estándares para cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas, CAN/CSA-B339.
 - b. Equipado con un dispositivo de prevención de sobrellenado homologado.
 - c. Equipado con un dispositivo de conexión para el cilindro compatible con la conexión para electrodomésticos para cocinar en exteriores.
- ▲ El cilindro de gas PL se debe adaptar para la extracción de vapores.
- ▲ El cilindro de gas PL debe estar equipado con un dispositivo de prevención de sobrellenado (OPD) homologado.
- ▲ Use solo cilindros de gas PL equipados con un dispositivo de conexión de cilindros compatible con la conexión para aparatos de cocina en exteriores.
- ▲ El cilindro de gas PL debe incluir un anillo del cilindro para proteger la válvula.
- ▲ Nunca use un cilindro de gas PL si el cuerpo, la válvula, el anillo o la base están dañados.
- ▲ Los cilindros de gas PL abollados u oxidados pueden ser peligrosos y su proveedor de gas PL debe revisarlos antes de usarlos.
- ▲ No debe dejar caer el cilindro de gas PL ni manipularlo bruscamente.
- ▲ Los cilindros de gas PL se deben almacenar en el exterior fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse en un edificio, garaje ni ninguna otra área cerrada. El cilindro nunca se debe almacenar en lugares en que las temperaturas puedan superar los 52 °C.
- ▲ NO introduzca herramientas ni objetos extraños en la salida de la válvula ni en la válvula de descarga de seguridad, ya que puede dañar la válvula y ocasionar una fuga. Las fugas de propano pueden provocar una explosión, incendio, lesiones personales graves o la muerte.
- ▲ NO bloquee los orificios de los lados ni de la parte posterior de la parrilla.
- ▲ Nunca guarde un cilindro de gas PL en un automóvil ni portaequipajes expuestos a altas temperaturas. El calor hace aumentar la presión del gas, lo que puede abrir la válvula de descarga y producir un escape de gas.
- ▲ Coloque la tapa en la salida de la válvula del cilindro cuando no esté en uso. Solo instale el tipo de tapa antipolvo, que se proporciona junto con la válvula, en la salida de la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar una fuga de propano.
- ▲ Si la parrilla no está en uso, se debe cerrar y desconectar el gas del cilindro de suministro.
- ▲ NO almacene un cilindro de gas PL de reserva debajo o cerca de este aparato.
- ▲ No intente conectar esta parrilla al sistema de gas PL autocontenido de un remolque para camping, casa rodante o casa.
- ▲ Nunca utilice carbón, líquido para encendedores, rocas de lava, gasolina, queroseno o alcohol con este producto.
- ▲ Se han buscado fugas en todas las conexiones hechas en la fábrica de la parrilla. Vuelva a revisar todas las conexiones como se describe en la sección "Instrucciones de funcionamiento", ya que en el transporte, se pueden aflojar.
- ▲ Revise si hay fugas incluso si otra persona ensambló la unidad para usted.
- ▲ NO la use si existe una fuga de gas. Las fugas de gas podrían provocar un incendio o una explosión.
- ▲ Siga todas las instrucciones de la sección "Buscar fugas" antes de usar el aparato. Para evitar el riesgo de incendio o explosión al revisar una fuga:
 - a. Siempre realice una prueba de fuga antes de encender la parrilla y cada vez que conecta el cilindro para usarlo.
 - b. No fume cerca del producto. NO use ni permita que haya otras fuentes de ignición en el área mientras realiza una prueba de fuga.
 - c. Realice la prueba de fuga en exteriores, en un área bien ventilada.
 - d. NO utilice fósforos, encendedores ni llamas para detectar la existencia de fugas.
 - e. El consumo de alcohol o medicamentos recetados o sin receta puede disminuir la capacidad del consumidor para ensamblar o usar este electrodoméstico de manera segura y correcta.
 - f. Los malos olores fuertes, resfríos, congestión de los senos paranasales, etc. pueden impedir la detección del propano. Sea cuidadoso y utilice el sentido común cuando realice pruebas de fugas.
 - g. NO use la parrilla hasta que corrija todas las fugas. Si no puede detener una fuga, desconecte el suministro de gas propano. Llame a un

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

técnico de electrodomésticos de gas o a su proveedor local de gas PL.

- ⚠ NO almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables a menos de 7.62 m (25 pies) de distancia de este electrodoméstico.
- ⚠ NO utilice el electrodoméstico en un entorno explosivo. Mantenga el área de la parrilla libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- ⚠ Debe haber un espacio de separación mínimo de 53.34 cm (21 pulgadas) 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.
- ⚠ Es esencial que mantenga limpios el compartimiento de la válvula, los quemadores y los pasajes de circulación de aire de la parrilla.
- ⚠ Inspeccione la parrilla antes de cada uso.
- ⚠ NO altere la parrilla de ninguna manera. Cualquier alteración anulará la garantía.
- ⚠ NO use la parrilla a menos que esté COMPLETAMENTE ensamblada y todas las piezas estén bien ajustadas y apretadas.
- ⚠ 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.
- ⚠ Esta parrilla se debe limpiar e inspeccionar minuciosamente en 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.
- ⚠ NO toque las piezas metálicas de la parrilla hasta que se hayan enfriado completamente para evitar quemaduras, a menos que utilice un equipo de protección (agarraderas, guantes, almohadillas para horno, etc.).
- ⚠ NO la instale ni utilice en botes ni en vehículos recreativos.
- ⚠ 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 tipo BC o apáguelo con tierra, arena o bicarbonato.
- ⚠ 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 las mascotas alejados de la parrilla en todo momento.
- ⚠ NO deje la parrilla sin supervisión mientras la precalienta o quema residuos de alimentos en la posición alta. 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.
- ⚠ NO intente mover la parrilla mientras la está usando. Deje que la parrilla se enfríe antes de moverla o almacenarla.
- ⚠ El cilindro de gas PL se debe desconectar y retirar de manera adecuada antes de mover esta parrilla.
- ⚠ Puede almacenar la parrilla en interiores solo si desconecta y retira el cilindro de la parrilla y lo almacena apropiadamente en exteriores.
- ⚠ Siempre abra la tapa de la parrilla lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados en el interior del horno y la parrilla pueden causarle quemaduras graves.
- ⚠ NO intente desconectar el regulador de gas del cilindro ni de ninguna otra conexión de gas mientras use la parrilla.
- ⚠ No coloque el producto sobre una terraza de madera.
- ⚠ Siempre coloque la parrilla sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible. Una superficie de asfalto podría no ser apta para este objetivo.
- ⚠ Mantenga todos los cables eléctricos lejos de la parrilla caliente.
- ⚠ Si no abre la tapa mientras enciende los quemadores de la parrilla o no espera 5 minutos para que el gas se disipe si la parrilla no enciende, se podría provocar una llamarada explosiva.
- ⚠ Siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos se estén cocinando a una temperatura segura.
- ⚠ 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.
- ⚠ Nunca cubra completamente el área de cocción con papel de aluminio.
- ⚠ Si no sigue la instrucción anterior al pie de la letra, podría ocasionar lesiones graves, muerte o daños materiales.

CONTENIDO DEL PAQUETE



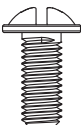
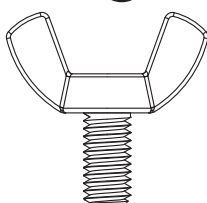
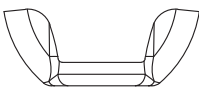
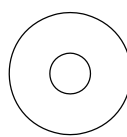
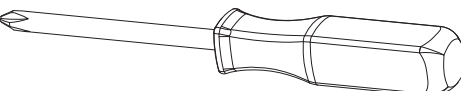
CONTENIDO DEL PAQUETE

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Manija de la tapa	1
B	Tapa	1
C	Bisagra superior	2
D	Bisagra inferior	2
E	Rejilla de cocción	1
F	Plato calentador	1
G	Quemador	1
H	Protector térmico	1
I	Soporte del plato calentador	2

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
J	Manija izquierda	1
K	Fuente inferior	1
L	Ensamble de la manija derecha	1
M	Regulador/perilla de control	1
N	Seguro	1
O	Ensamble de la pata izquierda	1
P	Ensamble de la pata derecha	1
Q	Pata A*	2
R	Pata B*	2

* Preensamblada

ADITAMENTOS

AA	BB	CC	DD	EE	FF	GG
						
Tornillo M5 x 8 Cant. 2	Tornillo M5 x 12 Cant. 18	Perno mariposa M6 x 12 Cant. 1	Tuerca mariposa M5 Cant. 20	Arandela Ø5 Cant. 20	Arandela Ø22 Cant. 2	Arandela de seguridad Ø5 Cant. 22
HH	II	JJ				
						
Pasador Ø5 x 30 Cant. 2	Pasador de chaveta Ø1.4 x 30 Cant. 2	Destornillador 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 están dañadas.

Tiempo estimado de ensamblaje: 25 minutos por una persona.

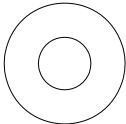
Herramientas necesarias para el ensamblaje: destornillador Phillips (no incluido).

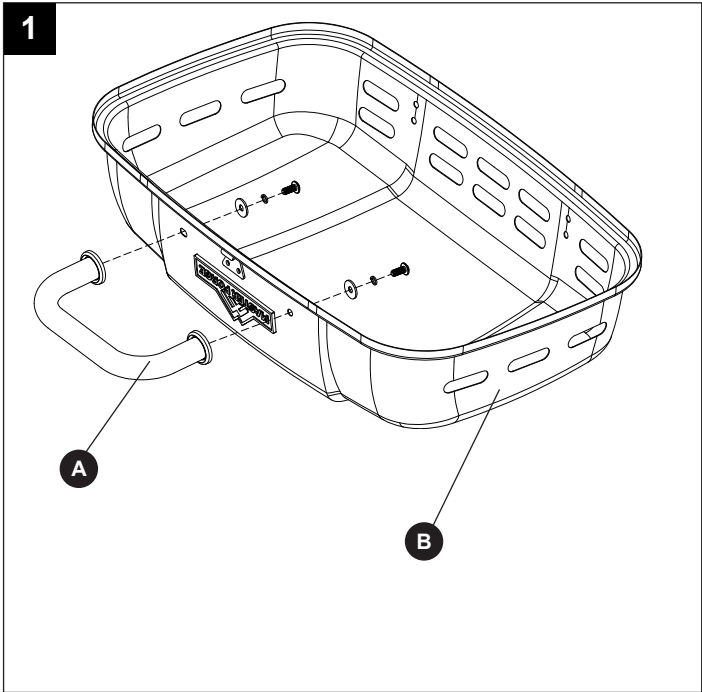
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 1: fije la manija de la tapa

Coloque la manija de la tapa (A) en la tapa (B) con dos tornillos M5 x 12 (BB), arandelas grandes Ø22 (FF) y arandelas de seguridad Ø5 (GG).

Aditamentos utilizados

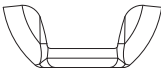
BB	Tornillo M5 x 12		x 2
FF	Arandela Ø22		x 2
GG	Arandela de seguridad Ø5		x 2

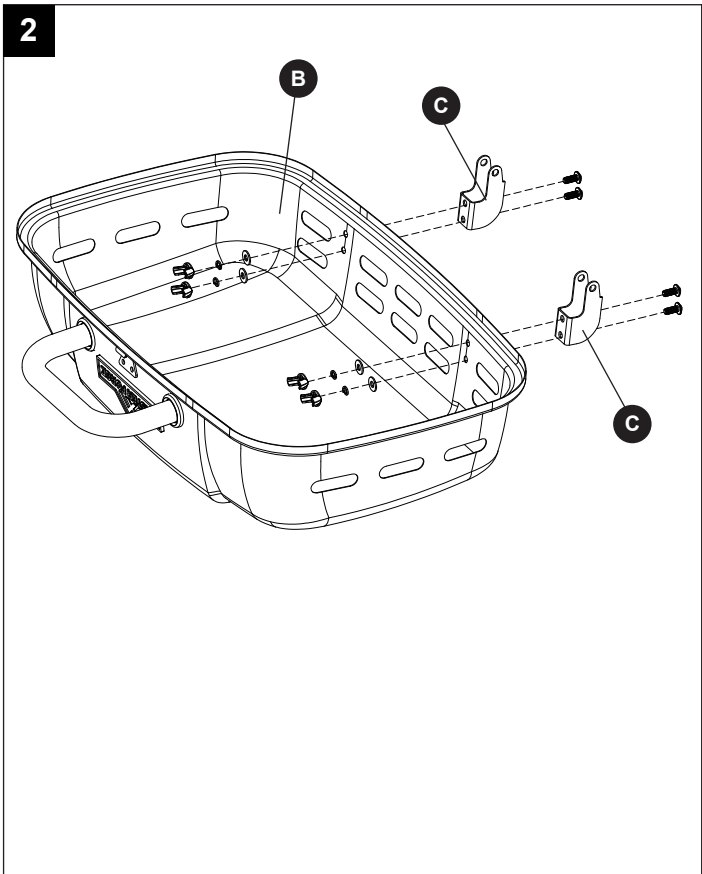


Paso 2: fije las bisagras superiores

Fije las bisagras superiores (C) en la tapa (B) con cuatro tornillos M5 x 12 (BB), tuercas mariposa M5 (DD), arandelas Ø5 (EE) y arandelas de seguridad Ø5 (GG).

Aditamentos utilizados

BB	Tornillo M5 x 12		x 4
DD	Tuerca mariposa M5		x 4
EE	Arandela Ø5		x 4
GG	Arandela de seguridad Ø5		x 4



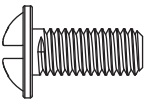
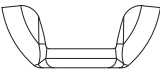
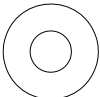
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

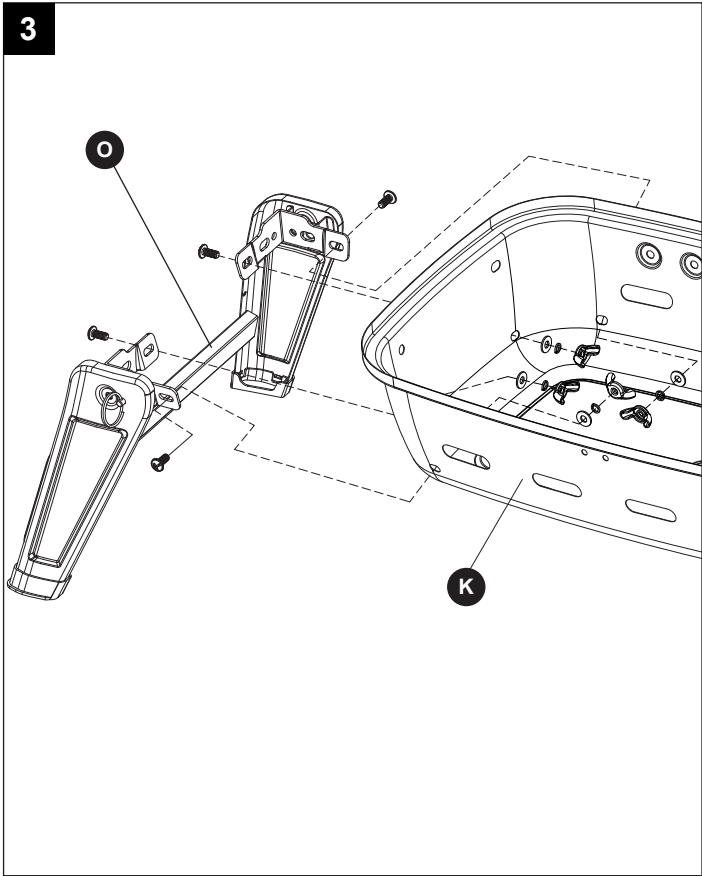
Paso 3: fije el ensamble de la pata izquierda

Alinee los orificios del ensamble de la pata izquierda (O) y de la fuente inferior (K). Luego, fíjelo en la fuente inferior (K) con cuatro tornillos M5 x 12 (BB), tuercas mariposa M5 (DD), arandelas Ø5 (EE) y arandelas de seguridad Ø5 (GG).

NOTA: solo hay que apretar todos los tornillos después de instalar el último.

Aditamentos utilizados

BB	Tornillo M5 x 12		x 4
DD	Tuerca mariposa M5		x 4
EE	Arandela Ø5		x 4
GG	Arandela de seguridad Ø5		x 4

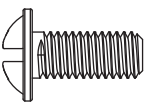
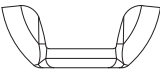
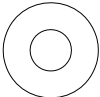


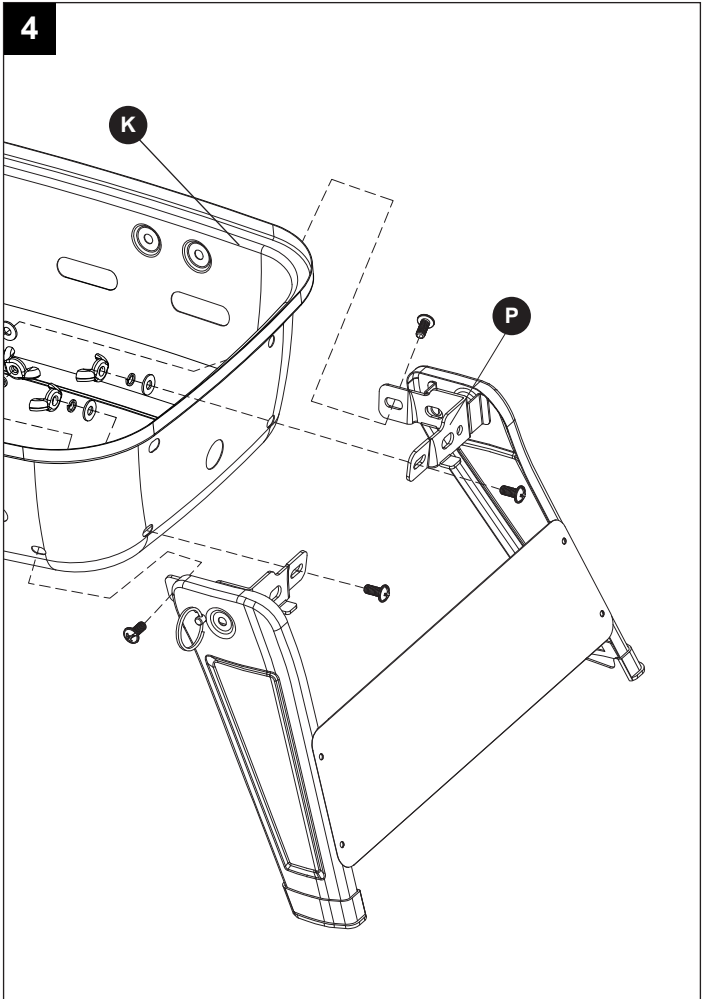
Paso 4: fije el ensamble de la pata derecha

Alinee los orificios del ensamble de la pata derecha (P) y de la fuente inferior (K). Luego, fíjelo en la fuente inferior (K) con cuatro tornillos M5x12 (BB), tuercas mariposa M5 (DD), arandelas Ø5 (EE) y arandelas de seguridad Ø5 (GG).

NOTA: solo hay que apretar todos los tornillos después de instalar el último.

Aditamentos utilizados

BB	Tornillo M5x12		x 4
DD	Tuerca mariposa M5		x 4
EE	Arandela Ø5		x 4
GG	Ø5 Arandela de seguridad		x 4

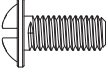
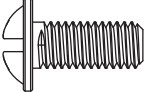
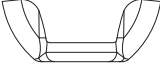


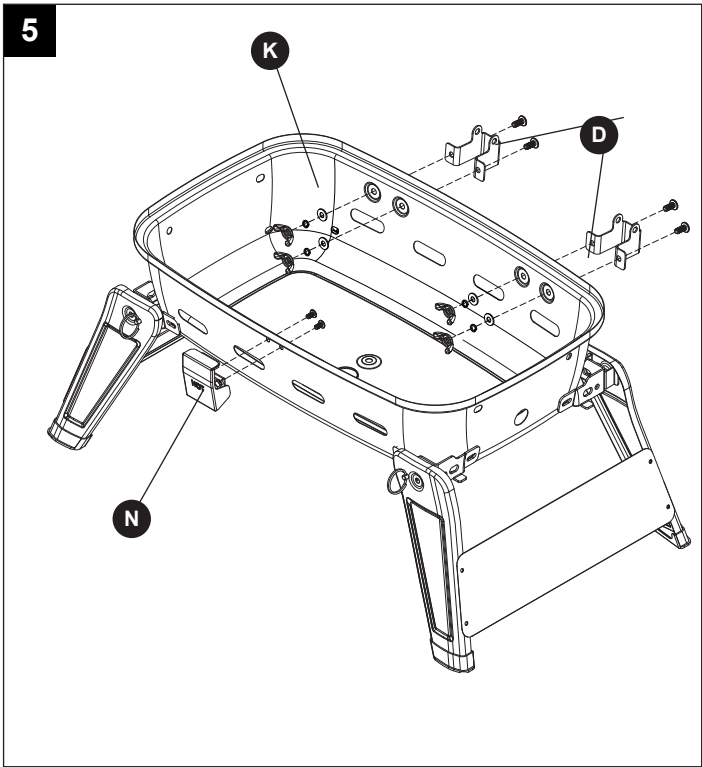
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 5: fije las bisagras inferiores y el bloqueo

Alinee los orificios de las bisagras inferiores (D) y de la fuente inferior (K). Luego, fíjelas en la fuente inferior (K) con cuatro tornillos M5 x 12 (BB), tuercas mariposa M5 (DD), arandelas Ø5 (EE) y arandelas de seguridad Ø5 (GG).
Fije la cerradura (N) en la fuente inferior (G) con dos tornillos M5 x 8 (AA).

Aditamentos utilizados

AA	Tornillo M5 x 8		x 2
BB	Tornillo M5 x 12		x 4
DD	Tuerca mariposa M5		x 4
EE	Arandela Ø5		x 4
GG	Arandela de seguridad Ø5		x 4

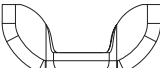


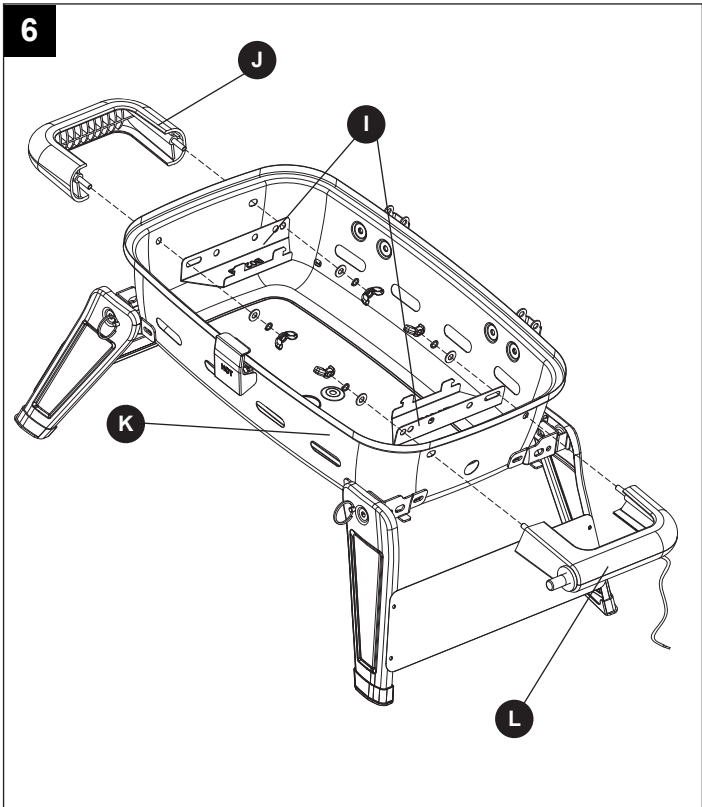
Paso 6: fije la manija izquierda, los soportes del plato calentador y el ensamble de la manija derecha

Fije la manija izquierda (J) y un soporte del plato calentador (I) en la fuente inferior (K) con dos tuercas mariposa M5 (DD), arandelas Ø5 (EE) y arandelas de seguridad Ø5 (GG).

Fije el ensamble de la manija derecha (L) y el otro soporte del plato calentador (I) en la fuente inferior (K) con dos tuercas mariposa M5 (DD), arandelas Ø5 (EE) y arandelas de seguridad Ø5 (GG).

Aditamentos utilizados

DD	Tuerca mariposa M5		x 4
EE	Arandela Ø5		x 4
GG	Arandela de seguridad Ø5		x 4



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

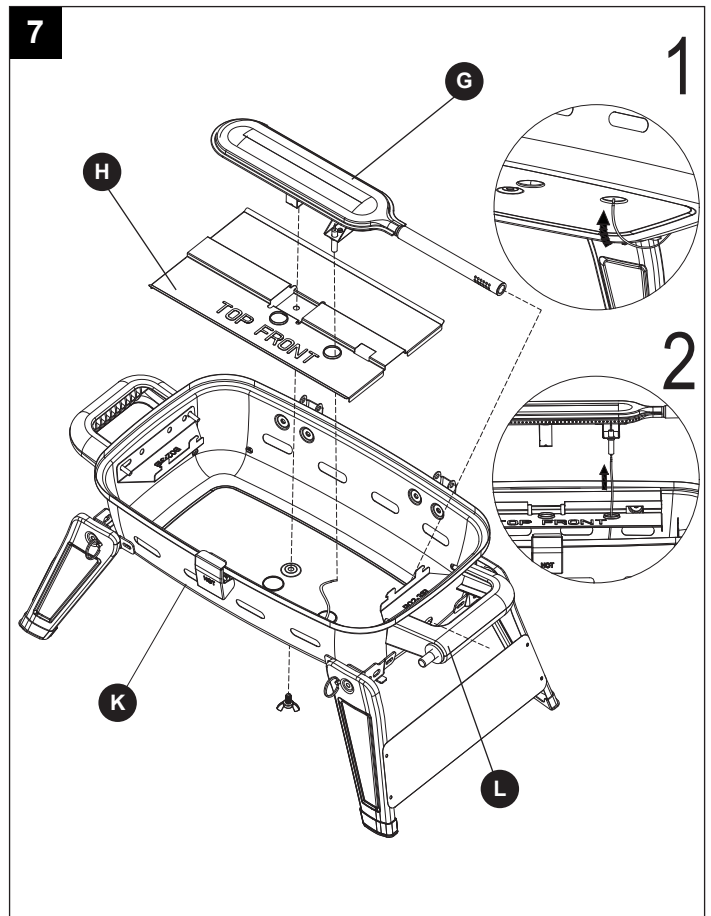
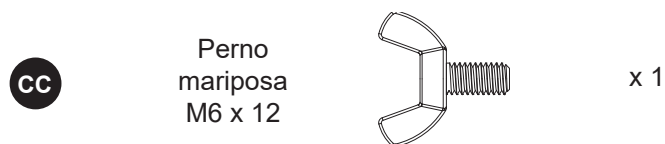
Paso 7: fije el protector térmico, el quemador y el cable del encendedor

Alinee los orificios del quemador (G), el protector térmico (H) y la fuente inferior (K). A continuación, introduzca el perno mariposa M6 x 12 (CC) en los orificios que se muestran en la Fig. 7. Apriete el tornillo completamente.

Conecte el cable de encendido del ensamble de la manija derecha (L) al electrodo del quemador (G).

NOTA: si no se enchufa el cable al electrodo de encendido, no se encenderá.

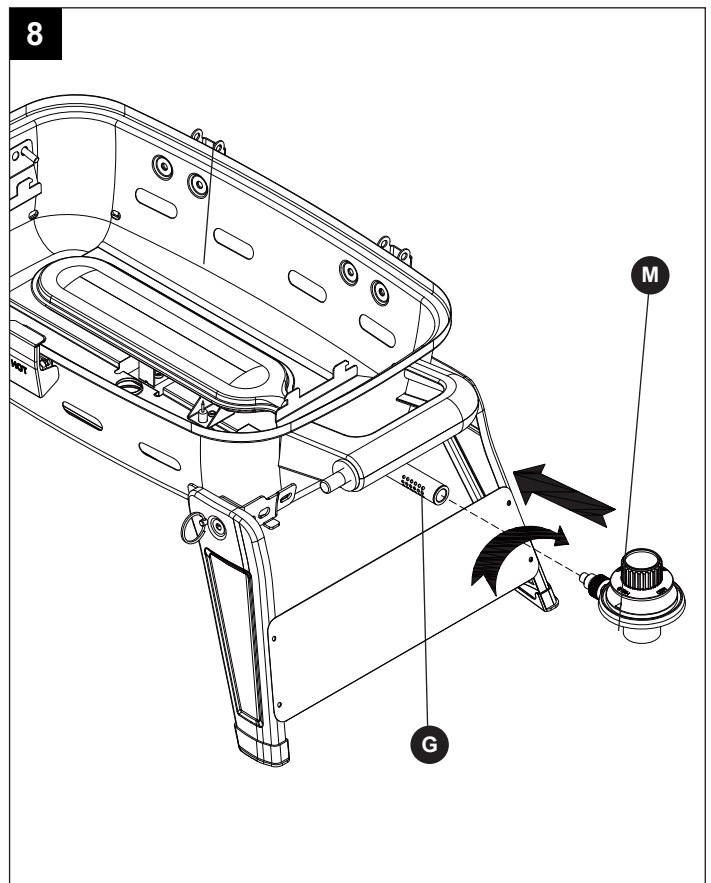
Aditamentos utilizados



Paso 8: fije el regulador/la perilla de control

Fije el regulador/la perilla de control (M) en el quemador (G).

NOTA: una vez instalado, el regulador/la perilla de control girará con facilidad para acomodarse en el tanque de gas propano.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

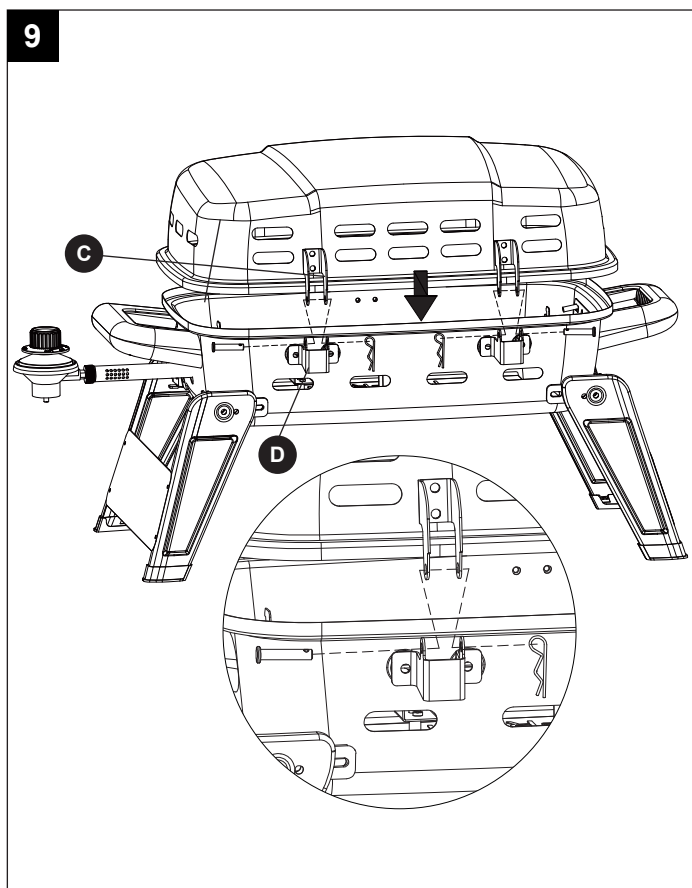
Paso 9: coloque la tapa en la fuente inferior

Alinee los orificios de las bisagras superiores (C) y de las bisagras inferiores (D). Luego, inserte dos pasadores Ø5 x 30 (HH) y pasadores de chaveta Ø1.4 x 30 (II) en los orificios que se muestran en la Fig. 9.

Aditamentos utilizados

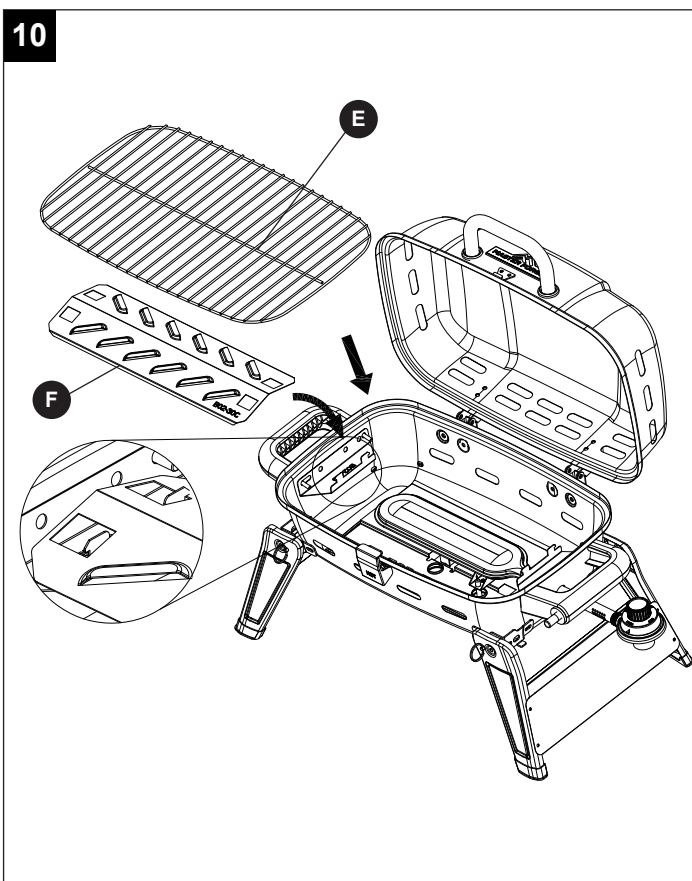
HH Pasador Ø5 x 30 x 2

II Pasador de chaveta Ø1.4 x 30 x 2



Paso 10: fije el plato calefactor y la rejilla de cocción

Coloque el plato calentador (F) en su lugar. Coloque la rejilla de cocción (E) en su lugar.



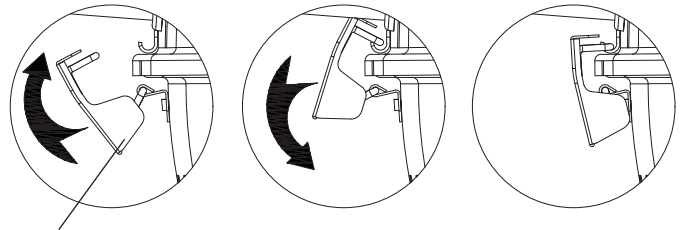
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 11: bloqueo y desbloqueo de la tapa

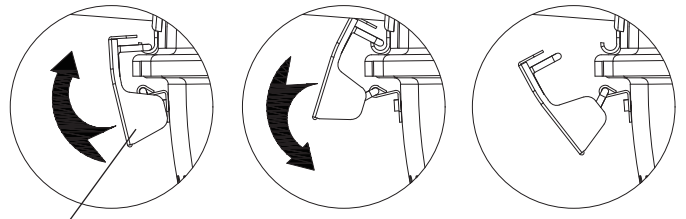
NOTA: la tapa debe estar bloqueada antes de transportar la parrilla.

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

11



Bloqueo



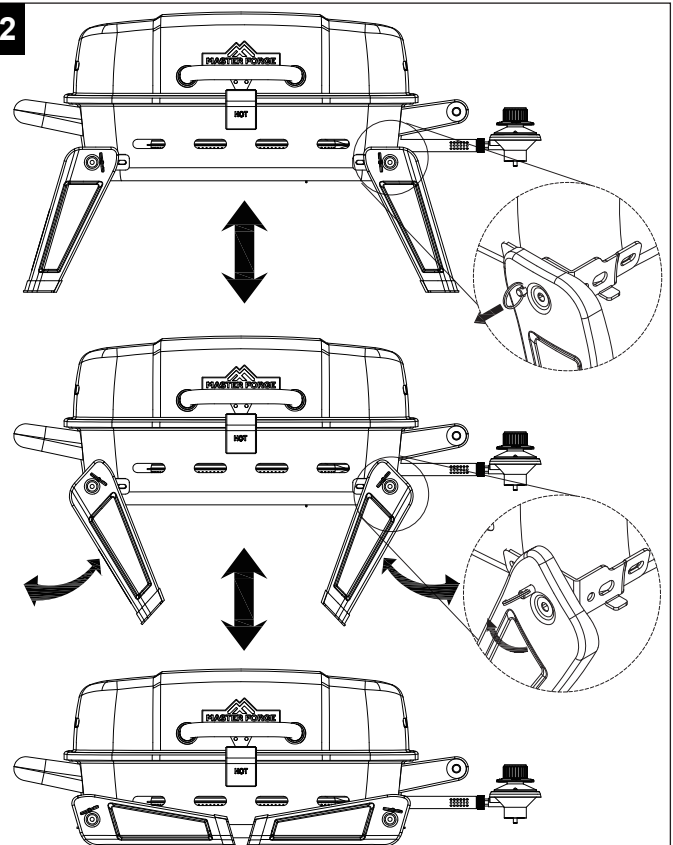
Desbloqueo

Paso 12: plegado y desplegado de las patas

NOTA: la tapa debe estar bloqueada antes de plegar las patas.

NOTA: abra siempre las patas por completo y asegúrelas en su sitio antes de encender la parrilla.

12



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Esta parrilla está diseñada para funcionar con un tanque de gas propano desechable de 0.45 kg de 19.68 cm o 26.92 cm de alto / 485.0 ml o 416.98 ml (Cilindro DOT 39) (Figura 1).

NO INTENTE RELLENAR NINGÚN TANQUE DE GAS PROPANO DE 0.45 kg (485.0 ml o 416.98 ml).

Conexión del tanque de gas PL

Solo se pueden usar cilindros marcados como "propano".

NOTA: algunos cilindros de 0.45 kg pueden formar escarcha cuando están casi vacíos.

1. Asegúrese de que el regulador/la perilla de control esté en la posición "OFF" (apagado) (Figura 2).
2. Lubrique las roscas del regulador/perilla de control con vaselina. Alinee las roscas del tanque de gas propano líquido con el regulador/perilla de control.
3. Inserte y gire el tanque de gas propano en dirección de las manecillas del reloj hasta que encajen bien. **APRIETE A MANO SOLAMENTE.** Tenga cuidado de no cruzar la rosca al atornillar el tanque (Figura 3).
4. Realice una prueba de fugas según se indica en la sección "Búsqueda de fugas".

Desconexión del tanque de gas PL

1. Gire el regulador/la perilla de control a la posición "OFF" (Figura 2).
2. Gire el tanque de gas propano líquido en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta que se suelte (Figura 4).
3. Almacene el tanque de gas PL en un lugar adecuado, según las instrucciones del tanque de gas PL.

Búsqueda de fugas

Conexiones del quemador

1. Asegúrese de que el regulador/perilla de control esté ajustado firmemente al quemador.
NOTA: una vez apretada la tuerca de latón, se debe apretar entre 1/4 y 1/2 vuelta más. El regulador se debe girar 360° incluso si la tuerca de latón está apretada. Si otra persona ensambló la unidad, revise visualmente las conexiones entre el quemador y el regulador/perilla de control (Figura 5).

ADVERTENCIA: si no inspecciona esta conexión y no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio o una explosión, los que pueden causar la muerte, lesiones personales graves o daños materiales.

2. Si el regulador/perilla de control del quemador no encaja correctamente o si tiene alguna pregunta, llame al 800-963-0211 para recibir ayuda.

Conexión del tanque/tubería de gas

1. Prepare entre 59.14 ml y 88.72 ml (2 oz y 3 oz) de solución para detección de fugas al mezclar una parte de detergente líquido para vajilla con tres partes de agua.
2. Asegúrese de que el regulador/perilla de control esté en la posición de apagado "OFF" (Figura 2).
3. Aplique la solución de detección de fugas en todos los puntos "X" (Figura 5).
 - a. Si aparecen burbujas, desconecte el tanque de gas propano líquido y vuelva a conectarlo, asegurándose de que la conexión sea segura.
 - b. Si sigue viendo burbujas después de varios intentos, retire el tanque de gas propano líquido según la sección "Desconexión del tanque de gas propano líquido" y llame al 800.963.0211 para obtener ayuda.
 - c. Si no se forman burbujas después de un minuto, gire el regulador/la perilla de control a la posición "OFF" (apagado), limpie la solución y continúe.

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 en la posición  (ALTO), con la tapa cerrada para eliminar los aceites de fabricación. El calor generado limpiará las piezas internas y disipará los olores.

Figura 1

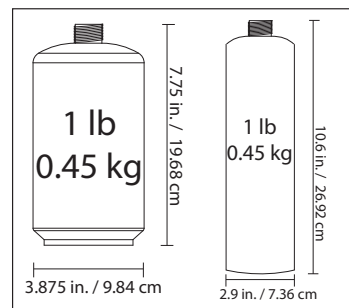


Figura 2

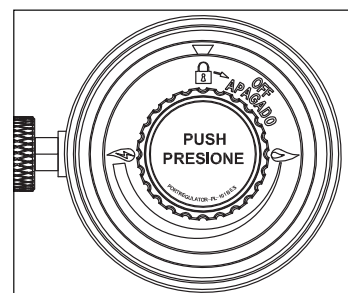


Figura 3



Figura 4

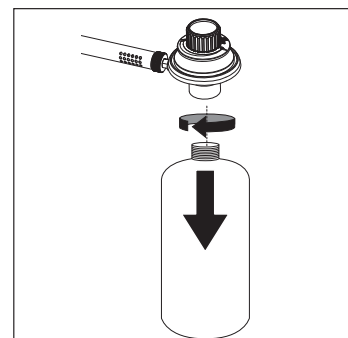
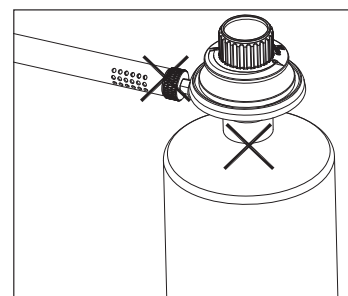


Figura 5



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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:** NO obstruya el flujo del aire de combustión ni de ventilación.

0.45 kg ⚠ **PRECAUCIÓN:** revise que no haya nidos de insectos ni insectos en los tubos del quemador/tubo de Venturi. Un tubo obstruido puede producir un incendio.

⚠ **PRECAUCIÓN:** intentar encender el quemador con la tapa cerrada puede causar una explosión.

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

1. Abra la tapa.
2. Revise si hay obstrucciones en el flujo de aire que va hacia los quemadores. Las arañas, los insectos y las telarañas pueden obstruir el quemador o el tubo de Venturi. Un tubo del quemador o tubo de Venturi obstruido puede producir un incendio.
3. Conecte el tanque de gas PL según se indica en la sección "Conexión del tanque de gas PL".
4. Gire la perilla de control a la posición "HIGH" (alto).
5. Presione el botón del encendedor rápidamente de 3 a 4 veces para encender el quemador.
6. Si el quemador no se enciende después de 5 segundos, gire el regulador/perilla de control a la posición "OFF", espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
7. Si el encendedor no enciende el quemador, use un fósforo encendido para encender en forma manual el quemador. Acceda al quemador a través del orificio de la fuente inferior o el costado, como se indica (Figura 6). Gire el regulador/perilla de control a la posición "LOW" (bajo) y coloque el fósforo encendido cerca del quemador.
8. Luego del encendido, observe la llama del quemador. Asegúrese de que todos los puertos del quemador estén encendidos y que la altura de la llama coincida con la que se muestra en la ilustración (Figura 7).

Figura 6

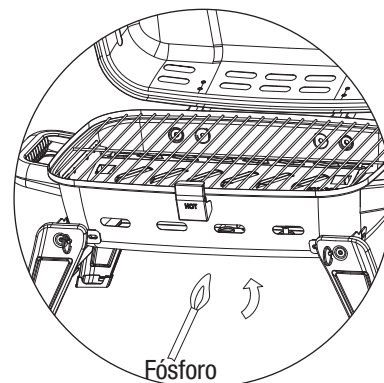
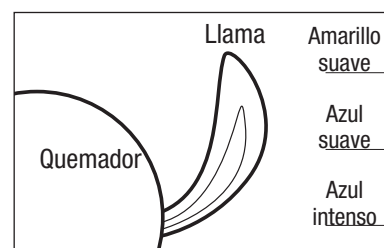


Figura 7



Precaución: si la llama se apaga durante el funcionamiento, apague el regulador/perilla de control inmediatamente llevándolo a la posición "OFF" y abra la tapa para que el gas se disipe y espere unos 5 minutos antes de volver a encenderla.

Apagado

1. Gire el regulador/perilla de control a la posición "OFF" (Figura 2).
NOTA: es normal escuchar un "puf" cuando se queman los últimos residuos de gas PL.
2. Desconecte el tanque de gas PL según se indica en la sección "Desconexión del tanque de gas PL".

Cocina

⚠ **PRECAUCIÓN:** NO deje la parrilla sin supervisión mientras la precalienta o quema residuos de alimentos en la posición 🔥 (ALTO). Si la parrilla no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio.

1. Abra la tapa y encienda el quemador lateral según la sección "Instrucciones de encendido".
2. Cierre la tapa y caliente previamente la parrilla en la posición 🔥 "HIGH" (alto).
3. Ajuste el regulador/perilla de control a la altura de la llama deseada.
4. Con la ayuda de guantes protectores y tenazas largas, coloque la comida en las rejillas para cocción sobre el quemador encendido.
5. Con la tapa abierta o cerrada, cocine hasta que los alimentos alcancen la temperatura interna deseada.
6. Apague la parrilla, según se indica en la Sección "Apagado".

Control de las llamaradas

⚠ **PRECAUCIÓN:** no es posible apagar incendios provocados por grasa con solo cerrar la tapa.

- Si se produce un incendio provocado por grasa, gire el regulador/perilla de control a la posición "OFF". NO use agua sobre un incendio provocado por grasa. Esto puede hacer que la grasa salpique pudiendo ocasionar quemaduras, lesiones corporales u otros daños graves.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

- **NO** deje la parrilla sin supervisión mientras la precalienta o quema residuos de alimentos en la posición  (ALTO). 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 Y gire el regulador/perilla de control a la posición  "OFF" hasta que la grasa se queme completamente. Tenga cuidado al abrir la tapa, puesto que puede haber 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 en el ajuste  (BAJO) o indirectamente.
3. Asegúrese de que la parrilla esté sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible, y que la grasa se pueda drenar hacia el recipiente de grasa.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

▲ PRECAUCIÓN:

1. La limpieza y el mantenimiento deben realizarse cuando la parrilla está fría y con el combustible desconectado.
2. **NO** limpie ninguna pieza de la parrilla en un horno con autolimpieza. El calor extremo daña el acabado.
3. **NO** agrande los orificios de la válvula ni los puertos del quemador cuando limpie las válvulas o los quemadores.

Avisos

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

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. **NO** obstruya el flujo de combustión del gas PL ni la ventilación de aire.
3. Mantenga despejadas y limpias las aberturas de ventilación del área del tanque de gas PL.
4. Revise visualmente las llamas del quemador para asegurarse de que la parrilla funcione de manera adecuada (Figura 8).
5. Consulte las instrucciones de limpieza adecuadas a continuación.
6. Revise si hay obstrucciones en el flujo de aire que va hacia los quemadores. Las arañas, los insectos y las telarañas pueden obstruir el quemador o el tubo de Venturi. Un tubo del quemador o tubo de Venturi obstruido puede producir un incendio.

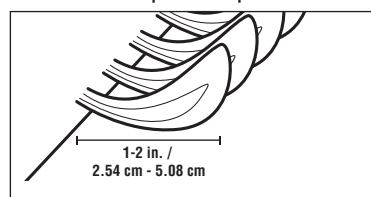
Limpieza de superficies

1. Limpie las superficies con detergente para vajilla suave o bicarbonato de sodio mezclado con agua.
2. Para las superficies difíciles, use un desengrasante cítrico y un cepillo para fregar de nailon.
3. Enjuague con agua.
4. Deje secar al aire.

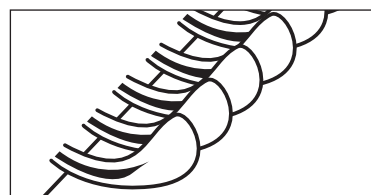
Figura 8

Condiciones de llama del quemador

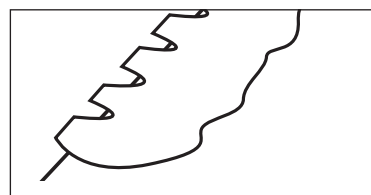
Utilice esta tabla para ver si es necesario limpiar los quemadores.



Normal: llamas azules suaves con puntas amarillas de entre 2.54 cm y 5.08 cm de alto.



Necesita limpieza: ruidoso con fuertes llamas azules.



Se debe reemplazar: ondulado con llamas amarillas.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO (CONTINUACIÓN)

Limpieza de los quemadores principales

1. Gire el regulador/perilla de control a la posición "OFF".
NOTA: es normal escuchar un "puf" cuando se queman los últimos residuos de gas PL.
2. Desconecte el tanque de gas PL según se indica en la sección "Desconexión del tanque de gas PL".
3. Retire el regulador/perilla de control.
4. Retire la rejilla de cocción y el plato calentador.
5. Desconecte el cable del encendedor, si corresponde.
6. Retire el quemador.
7. Retire todos los residuos de alimentos y suciedad de la superficie del quemador.
8. Desconecte el cable del electrodo de chispa.
9. Limpie la entrada del quemador con un cepillo pequeño o aire comprimido.
10. Limpie los orificios obstruidos con un alambre rígido (como un sujetapapeles abierto).
11. Revise si hay daños en el quemador (grietas u orificios). Si los quemadores están dañados, reemplácelos por uno nuevo del fabricante.
12. Vuelva a instalar el quemador. Vuelva a conectar el encendedor (si corresponde) y el regulador/perilla de control.
13. Vuelva a colocar el plato calentador y la rejilla de cocción.
14. Conecte el tanque de gas PL según se indica en la sección "Instalación del tanque de gas PL".
15. Realice una prueba de fugas según se indica en la sección "Búsqueda de fugas".

Antes de almacenar

1. Gire la válvula del tanque de gas PL a la posición "CLOSED" (cerrado).
2. Gire el regulador/perilla de control a la posición "OFF".
NOTA: es normal escuchar un "puf" cuando se queman los últimos residuos de gas PL.
3. Desconecte el tanque de gas PL según se indica en la sección "Desconexión del tanque de gas PL".
4. Limpie todas las superficies.
5. Cubra los quemadores y la rejilla de cocción con una capa delgada de aceite para cocinar para evitar el exceso de óxido.
6. Si almacena la parrilla en el interior, desconecte el tanque de PL según como se indica en la sección "Desconexión del tanque de gas PL".
7. Coloque la cubierta protectora en el tanque de gas PL y almacénelo en el exterior, en un área bien ventilada, lejos de la luz solar directa.
8. Si almacena la parrilla en el interior, cúbrala y almacénela en un lugar fresco y seco.
9. 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. 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 preguntas o problemas, puede llamar al Departamento de Servicio al Cliente al **800-963-0211**, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este. También puede ponerse en contacto con nosotros en **ascs@lowes.com**.

Garantía limitada

1 año de garantía para todas las piezas que afectan el funcionamiento de la parrilla a gas 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 resultantes ni de 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 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.

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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Prevención/solución
El quemador no se enciende con el encendedor(en caso de incluirse)	El tanque de gas PL tiene poco gas o está vacío	Reemplace el tanque de gas PL
	Hay una fuga de gas PL	1. Coloque la válvula del tanque de gas PL en la posición "OFF" 2. Espere 5 minutos hasta que se despeje el gas 3. Siga las indicaciones de la sección "Búsqueda de fugas"
	Los cables o el electrodo están cubiertos con residuos de alimentos	Limpie los cables y/o el electrodo con alcohol para fricciones
	El electrodo y los quemadores están mojados.	Seque con un paño
	El electrodo está agrietado o roto: hay chispas en las grietas	Es posible que se necesiten piezas de repuesto
	El cable está suelto o desconectado	Es posible que sea necesario volver a conectar el cable o reemplazar las piezas
	El cable está haciendo un cortocircuito (emitiendo chispas) entre el encendedor y el electrodo	Es posible que se necesiten piezas de repuesto
	El encendedor tiene defectos	Es posible que se necesiten piezas de repuesto
El quemador no se enciende al utilizar un fósforo	No hay flujo de gas	Revise si el tanque de gas PL está vacío A. Si está vacío, reemplácelo B. Si el tanque de gas PL no está vacío, consulte la Sección "Disminución repentina del flujo de gas o de la altura de la llama" (consulte a continuación)
	El tanque de gas PL tiene poco gas o está vacío	Reemplace el tanque de gas PL
	Hay una fuga de gas PL	1. Coloque la válvula del tanque de gas PL en la posición "OFF" 2. Espere 5 minutos hasta que se despeje el gas 3. Siga las indicaciones de la sección "Búsqueda de fugas"
	La tuerca de acoplamiento y el regulador no están completamente conectados	Gire la tuerca de acoplamiento, aproximadamente, entre media y tres cuartos de vuelta adicionales hasta que se detenga. Apriétela solo con la mano; NO use herramientas
	Hay una obstrucción del flujo de gas	Limpie el tubo del quemador o el tubo de Venturi
	Hay telas de araña o nidos de insectos en el tubo venturi	Limpie el tubo del quemador o el tubo de Venturi
	Los puertos del quemador están obstruidos o bloqueados	Limpie los orificios de los quemadores
Disminución repentina del flujo de gas o menor altura de la llama	Se agotó el gas	Reemplace el tanque de gas PL
Patrón de llama irregular; la llama no cubre la longitud completa del quemador	Los puertos de los quemadores están obstruidos o bloqueados	Limpie los orificios de los quemadores
La llama es amarilla o naranja.	Un nuevo quemador puede tener aceites residuales de la fabricación	Utilice la parrilla durante 15 minutos con la tapa cerrada en la posición  (ALTO)
	Hay telarañas o nidos de insectos en el tubo de Venturi o el quemador	Limpie el tubo de Venturi o el quemador
	Hay residuos de alimentos, grasa, etc. en los quemadores	Limpie el quemador
	La alineación de la válvula hacia el tubo de Venturi o el quemador es deficiente	Asegúrese de que el tubo de Venturi o el quemador esté conectado correctamente a la válvula
La llama se apaga	Hay viento fuerte o ráfagas de viento	No use la parrilla si hay viento fuerte
	No hay suficiente gas PL	Reemplace el tanque de gas PL
	Se activó la válvula de desborde	Consulte la sección "Disminución repentina del flujo de gas o de la altura de la llama" que aparece anteriormente
Se producen llamaradas	Hay grasa acumulada	Retire y limpie todas las piezas de la parrilla según se indica en la sección "Limpieza y cuidado"
	La carne tiene exceso de grasa	Quite la grasa de la carne antes de asarla en la parrilla
	La temperatura de cocción es excesiva	Ajuste (baje) la temperatura de cocción
Hay incendios persistentes provocados por grasa	Hay grasa atrapada por acumulación de alimentos alrededor del sistema de quemadores	1. Gire la perilla de control a la posición "OFF" 2. Deje la tapa en la posición cerrada y deje que el fuego se extinga 3. Cuando se enfríe la parrilla, extraiga y limpie todas las piezas de la parrilla según se indica en la sección "Limpieza y cuidado"
Hay un retroceso de llamas (fuego en los tubos del quemador)	Los quemadores o los tubos de los quemadores están obstruidos	Limpie el quemador o el tubo de Venturi o el quemador
El interior de la tapa se está descascarando (como si la pintura se desprendiera)	La grasa cocinada acumulada se convirtió en carbón y se está desprendiendo	Limpie todas las piezas de la parrilla según se indica en la sección "Limpieza y cuidado"

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. 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 de la tapa	G2301-010	SÍ
2	Tapa	G2301-020	SÍ
3	Bisagra superior	B0102-E00	SÍ
4	Bisagra inferior	B0102-C00	SÍ
5	Rejilla de cocción	G1814-020	SÍ
6	Plato calentador	B0230-C00	SÍ
7	Quemador	G2301-030	SÍ
8	Protector térmico	G1814-040	SÍ
9	Soporte del plato calentador	B0231-B00	SÍ
10	Manija izquierda	G2301-040	SÍ

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #	CUBIERTA POR LA GARANTÍA
11	Fuente inferior	G2301-050	SÍ
12	Ensamble de la manija derecha	G2301-060	SÍ
13	Regulador/perilla de control	G23032-070	SÍ
14	Seguro	G2301-070	SÍ
15	Ensamble de la pata izquierda	G1814-060	SÍ
16	Ensamble de la pata derecha	G1814-070	SÍ
17	Pata A*	G1814-032	SÍ
18	Pata B*	G1814-033	SÍ
19	Electrodo del quemador	G2301-080	SÍ
20	Encendedor con cable	G2301-090	SÍ

* Preensamblada