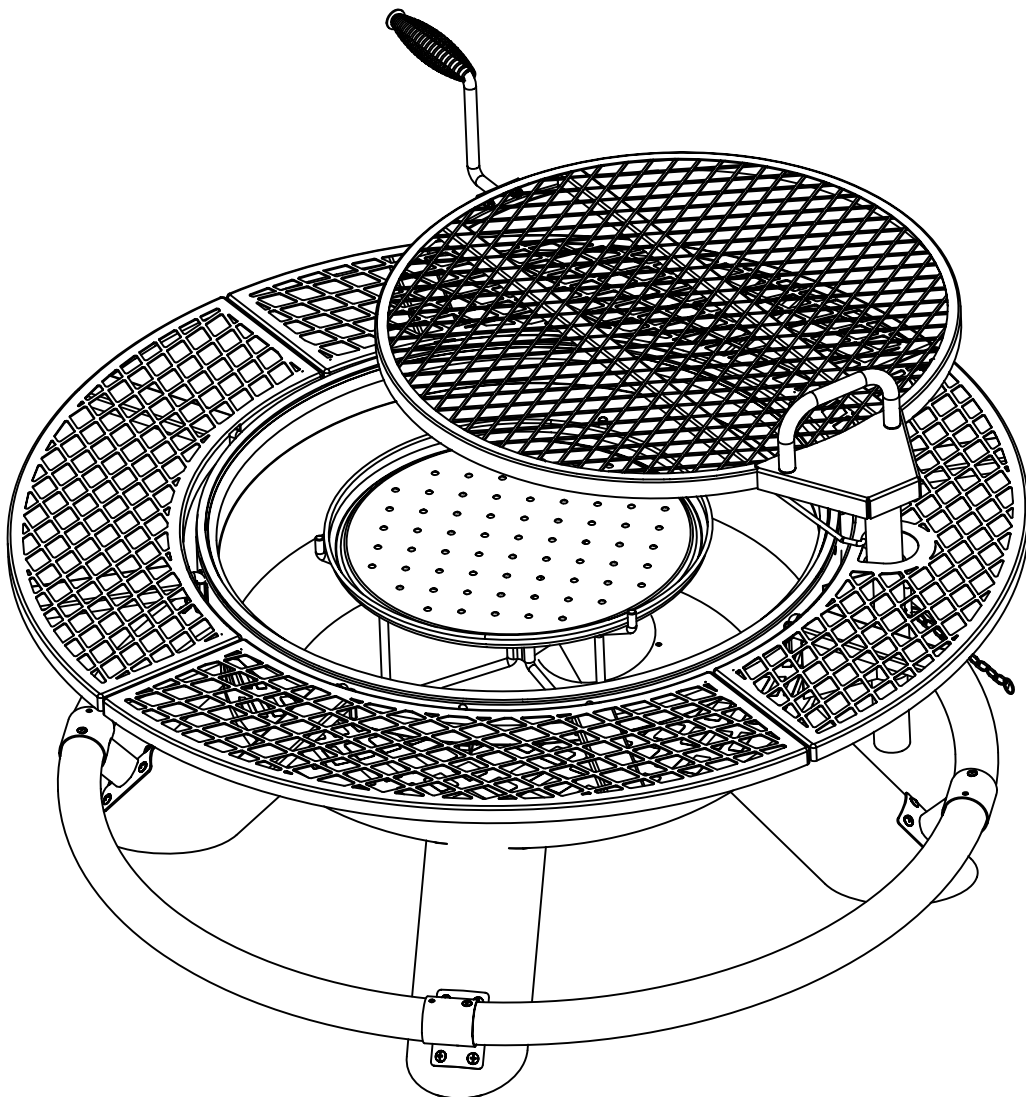




MASTER FORGE™ and logo design are trademarks or registered trademarks of LF, LLC. All rights reserved.

Lowe's Item No.: 796740
47-IN RANCHER FIRE PIT
MODEL #SRFP96

Español p.16



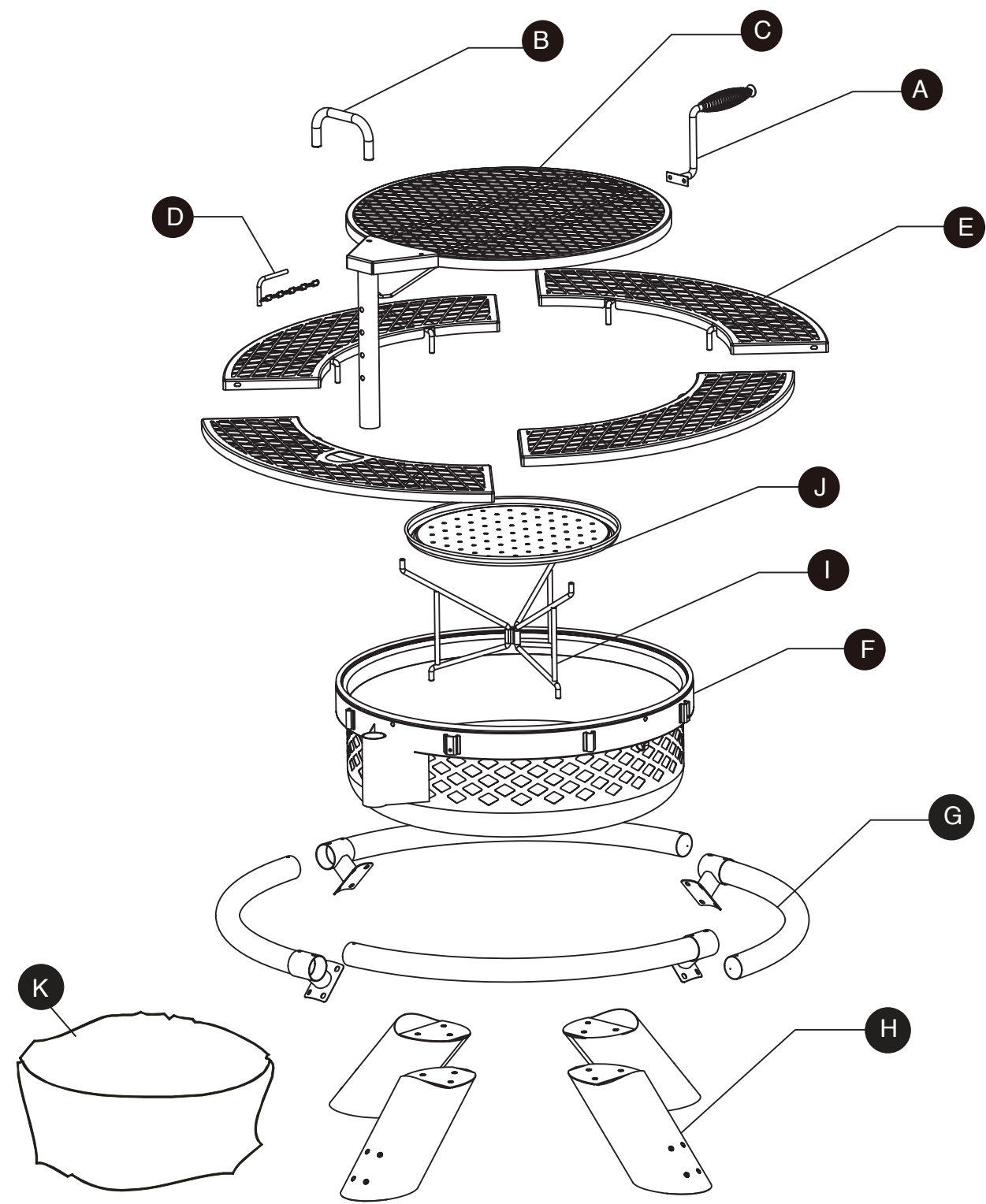
ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number _____ Purchase Date _____



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 800-963-0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday. You could also contact us at partsplus@lowes.com.

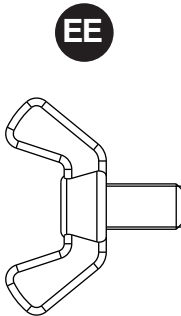
PACKAGE CONTENTS



PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Swing Handle	1
B	Lift Handle	1
C	Cooking Grate	1
D	L Pin	1
E	Table Panel	4
F	Fire Bowl	1

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
G	Support Ring Section	4
H	Leg	4
I	Log Rack	1
J	Charcoal Pan	1
K	Protective Cover	1

HARDWARE CONTENTS (shown actual size)

				
M6 x 14 Bolt	M5 x 12 Bolt	M6 x 20 Bolt	M6 Nut	Wing Bolt
Qty. 30	Qty. 6	Qty. 4	Qty. 6	Qty. 4

SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product.

WARNING **FOR YOUR SAFETY**

1. This item is for outdoor use only, and shall NOT be used in a building, garage or any other enclosed area.
2. DO NOT use this fire pit for indoor heating. TOXIC carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
3. This fire pit is NOT for commercial use.
4. This fire pit is NOT to be operated by children.
5. This fire pit is NOT to be used in or on boats or recreational vehicles.
6. Always use in accordance with all applicable local, state and national codes. Contact your local fire department for details on outdoor burning.
7. When using this fire pit, exercise the same precautions you would with any open fire.
8. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate this fire pit.
9. Do NOT use this fire pit without reading this entire document and all WARNINGS, cautions and instructions.
10. This fire pit is for use with dry, seasoned hardwood. It will burn hotter, more completely and create less smoke.
11. Do NOT burn manufactured logs, driftwood, trash, leaves, papers, cardboard, plywood, painted or stained or pressure treated wood.
Avoid using softwoods such as pine or cedar that can throw sparks.
12. Do NOT alter this fire pit in any manner.
13. Do NOT use this fire pit until it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.

Warnings

14. Do NOT store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.
15. Do NOT store or use an LP gas cylinder within 10 feet (3.05m) of this fire pit while it is in operation.
16. Do NOT use this fire pit near automobiles, trucks, vans or recreational vehicles.
17. Do NOT use in an explosive atmosphere. Keep outdoor area clean and free from combustible materials, gasoline and other flammable liquids.
18. Do NOT use this fire pit under an overhead or near any unprotected combustible constructions. Avoid using near or under overhanging trees and shrubs.
19. Always use this fire pit on a hard level non-combustible surface such as concrete, rock or stone. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose. Do NOT use on wooden decks.
20. Always empty this fire pit before each use.
21. Do NOT wear flammable or loose clothing when operating this fire pit.
22. Do NOT use in windy conditions.
23. Do NOT use gasoline, kerosene, diesel fuel, or lighter fluid to start a fire or enhance an existing fire.
24. Keep all electrical cords away from a hot fire pit.
25. All surfaces of this fire pit are hot when in operation. To avoid burns, do NOT touch fire pit until it has completely cooled unless you are wearing protective gear (potholders, gloves, BBQ mittens, hot pads & etc). Never touch ashes or coals to see if they are hot.
26. Do NOT leave a lit fire pit unattended, especially around children and pets.
27. Do NOT attempt to move or store this fire pit until ashes and coals are completely extinguished.
28. Do NOT remove ashes or coals until they are completely and extinguished.
29. Use heat-resistant gloves or hot pads when contacting handles.
30. Use long, sturdy fire pit tools when adding or moving logs.
31. Do NOT place wood directly into bottom of the fire pit. Place wood only on the log rack.
32. Do NOT overload the fire pit. Do not add additional firewood until the fire burns down.
33. Do NOT lean over this fire pit when lighting or when in use.
34. Do NOT place hot fire pit tools onto combustible surface such as grass, wooden deck or furniture.
35. Avoid breathing smoke from the fire and avoid getting it into your eyes.
36. This fire pit should be thoroughly inspected and cleaned on a regular basis.
37. After a period of storage and/or non-use, check for signs of damage and creosote build-up. Do NOT operate until necessary repairs and/or clean up is executed.
38. Death, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.
39. Do not burn more than 5 lbs of charcoal or 6 lbs of untreated wood at one time.

Warnings

THIS FIRE PIT CAN BE USED (not served) AS A GRILL



COOKING TIPS



WARNING

Do not grasp the cooking grate with your hands while it is hot. Use barbecue mitts for handling. Do not use water.

Cooking on the Grates: Use barbecue mitts for handling the cooking grate. For **SLOWER** cooking, shift the cooking grate toward the rear and into the upper grate bracket slots. For **FASTER** cooking, shift the cooking grate toward the front and into the lower grate bracket slots. Use the lower position for searing steaks and hamburgers or when more heat is needed. Food cooks very fast at this position, so watch your food carefully.

Raise the grate to the upper slot to finish cooking steaks and hamburgers. Start cooking with the grate in the upper position for meats, such as pork and chicken, that have to be cooked a long time. The top grate height is good for any time your fire is very hot.



FOOD SAFETY TIPS

Always wash your hands thoroughly with warm soapy water before starting your meal preparations and after handling fresh meat, fish and poultry.

Defrost meat, fish and poultry in the refrigerator before cooking, not at room temperature.

Thoroughly wash all plates and cooking utensils with warm soapy water.

Keep raw meats separate from cooking foods. Do not use the same plates to handle raw meats and cooked foods.

Use separate cooking utensils for handling raw meats and cooked foods when grilling.



CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

Fuels used in wood or charcoal burning appliances, and the products of combustion of such fuels, contain chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

This product can expose you to chemicals including carbon monoxide and carbon black, 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

PREPARATION

Before assembling 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: 30 minutes

Tools required for assembly (not included): Phillips screwdriver, Adjustable open end wrench.

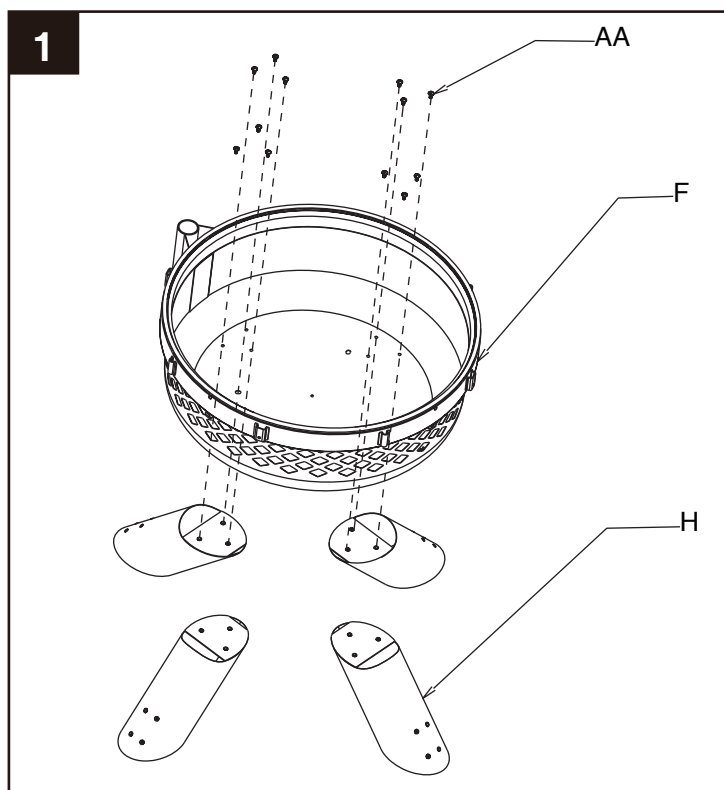
Assembly Instructions

NOTE: Assemble the fire pit on a non-abrasive surface.

Step 1

Attach (4) legs (H) to fire bowl (F) with (12) M6 x 14 bolts (AA).

Hardware Used

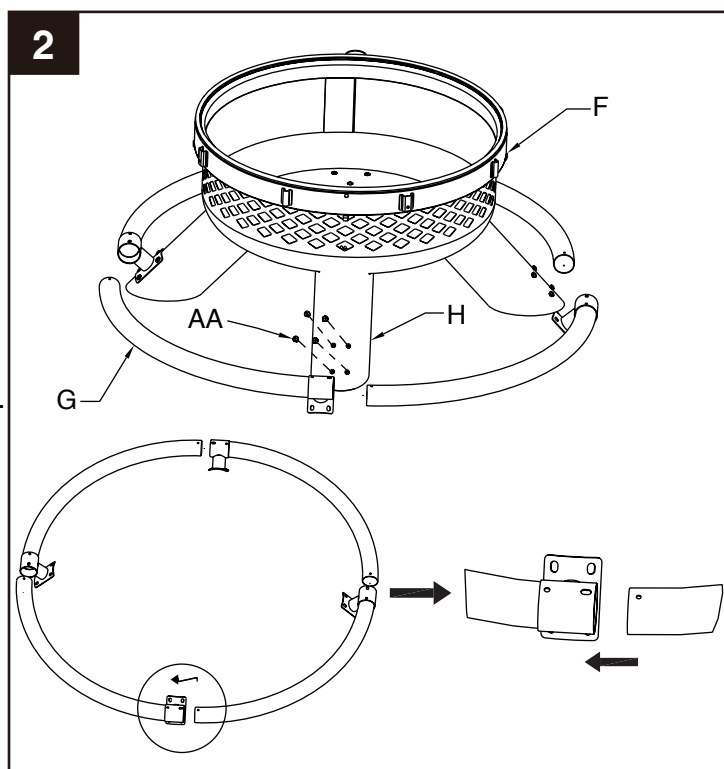


Step 2

Insert one support ring section (G) into another and attach the support ring assembly to leg (H) with (4) M6 x 14 bolts (AA) as illustrated. Repeat the same procedure to install the other support ring sections (G).

NOTE: Keep all bolts loose during the assembly of this step until all parts are installed into the correct position.

Hardware Used



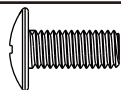
Assembly Instructions

Step 3

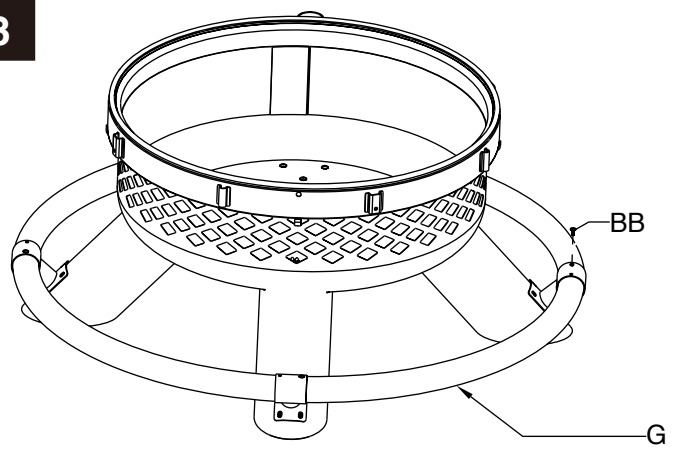
Secure (4) support ring sections (G) with (4) M5 x 12 bolts (BB).

Hardware Used

BB M5 x 12 Bolt x 4



3



Step 4

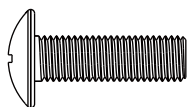
Insert (2) the pins on table panels (E) into the fixed brackets on the fire bowl (F) as illustrated.

Connect (4) table panels (E) with (4) M6 x 20 bolts (CC) and (4) M6 nuts (DD). Attach (4) wing bolts (EE) to the fixed brackets on the fire bowl (F) as illustrated.

NOTE: The hole on the table panel (E) should be placed right upon the pole on the fire bowl (F).

Hardware Used

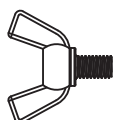
CC M6 x 20 x 4



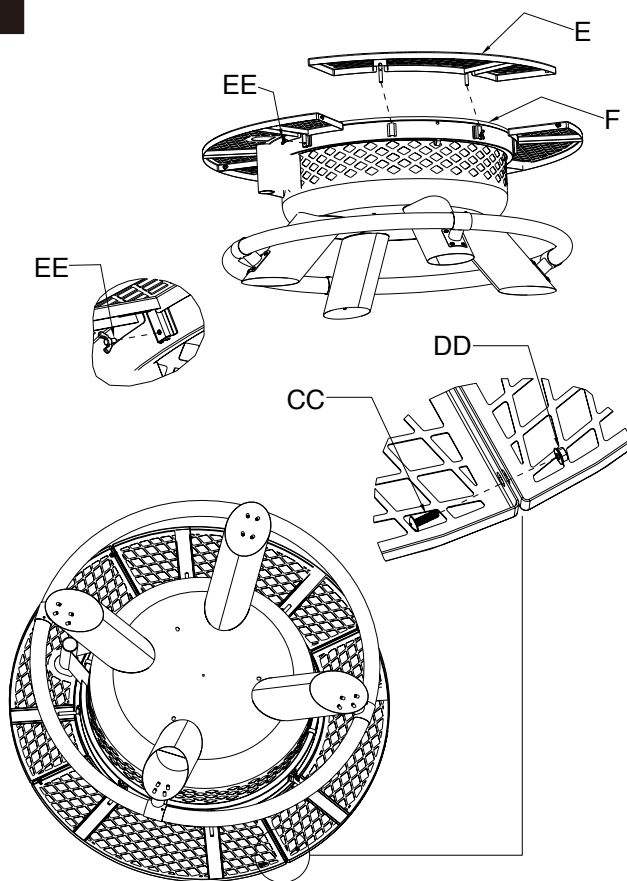
DD M6 Nut x 4



EE Wing Bolt x 4



4



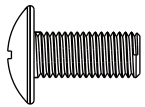
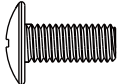
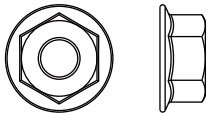
Assembly Instructions

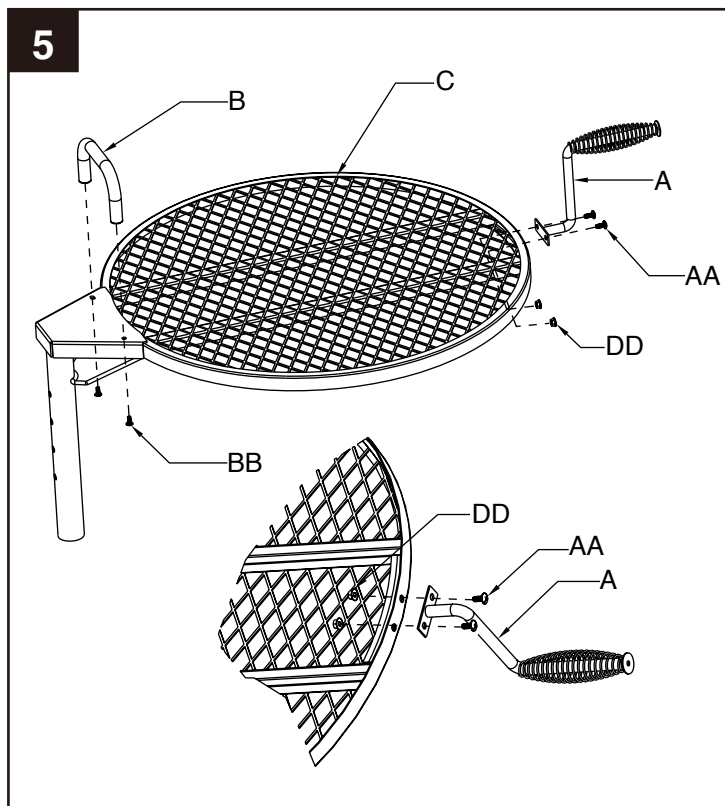
Step 5

Attach the lift handle (B) to cooking grate (C) with (2) M5 x 12 bolts (BB) as illustrated.

Attach the swing handle (A) to cooking grate (C) with (2) M6 x 14 (AA) and (2) M6 nuts (DD) as illustrated.

Hardware Used

AA	M6 x 14 Bolt		x 2
BB	M5 x 12 Bolt		x 2
DD	M6 Nut		x 2

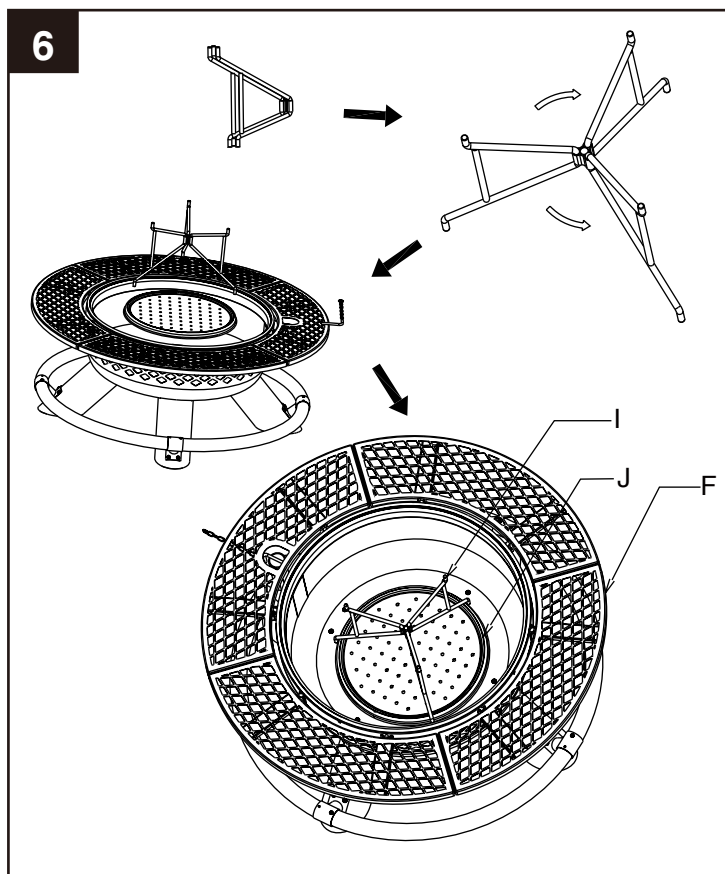


Step 6

Unfold log rack (I) as illustrated and put the charcoal pan (J) at the bottom of the fire bowl (F) then secure the 3 long legs at the edge of the charcoal pan (J). Wood can be put on the log rack for heating function.

The unit is ready for wood burning after the log rack (I) is installed

Note: When using the fire pit for heating and during lighting, swing the cooking grate (C) from over the fire bowl.



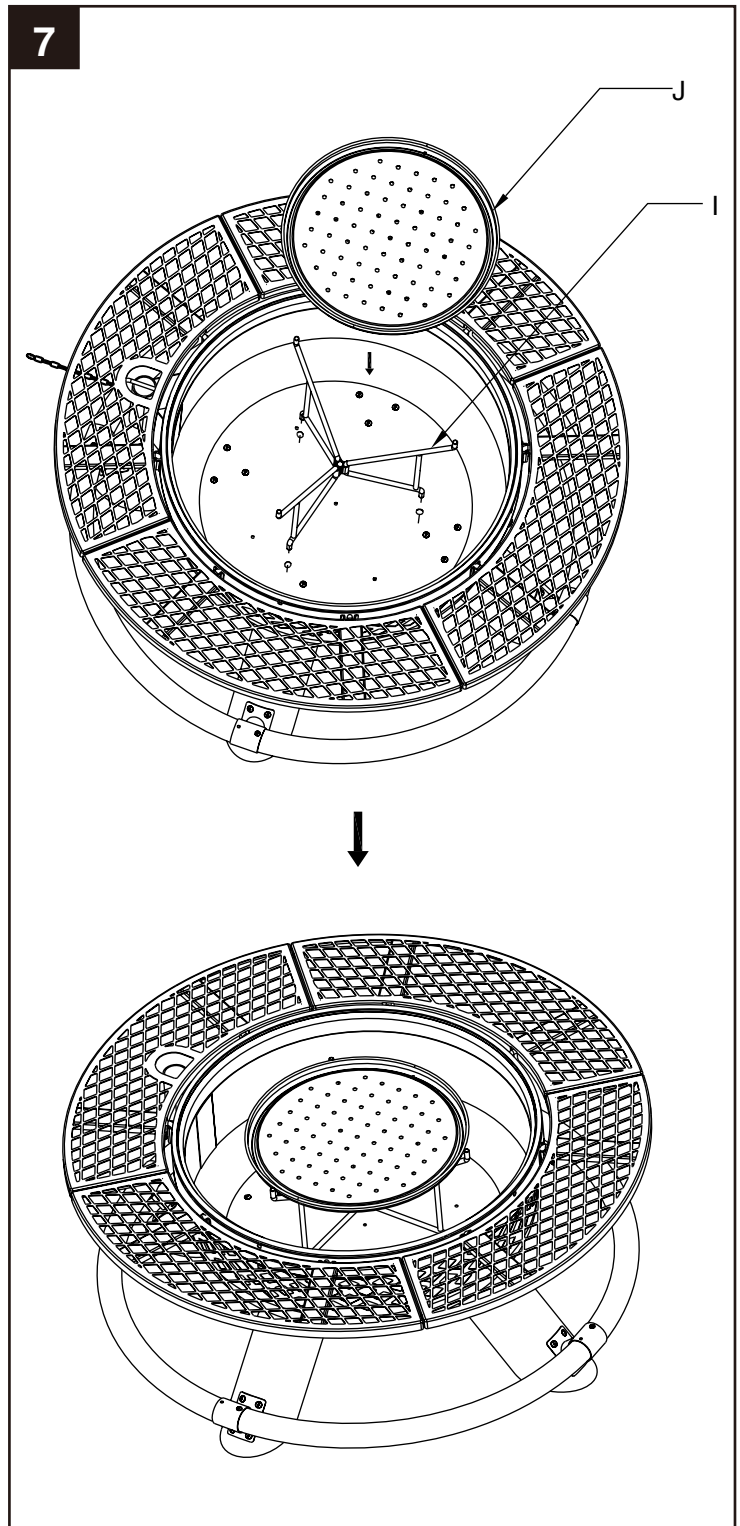
Assembly Instructions

Step 7

Secure the 3 long legs of the log rack (I) into the bottom of the fire bowl (F) as illustrated. Then place the charcoal pan (J) onto the 3 short legs of the log rack (I). Make certain the charcoal pan is securely resting and stable before adding charcoal.

To convert from fire pit to charcoal grilling function place charcoal pan (J) into center of log rack (I) as shown in the image.

Note: Do NOT move the parts or change the configuration during use or while the parts are hot.

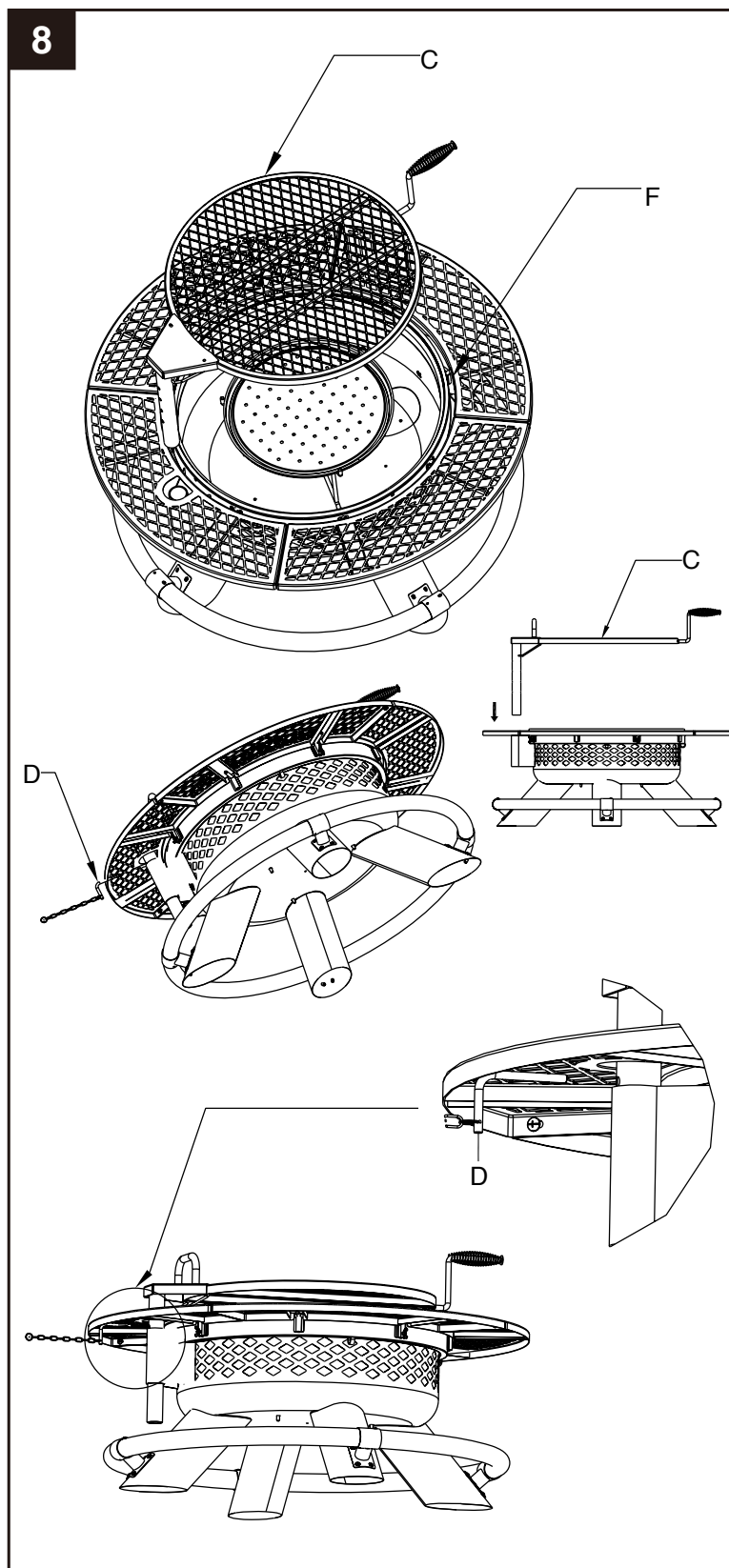


Assembly Instructions

Step 8

Insert the cooking grate (C) post into the table opening.

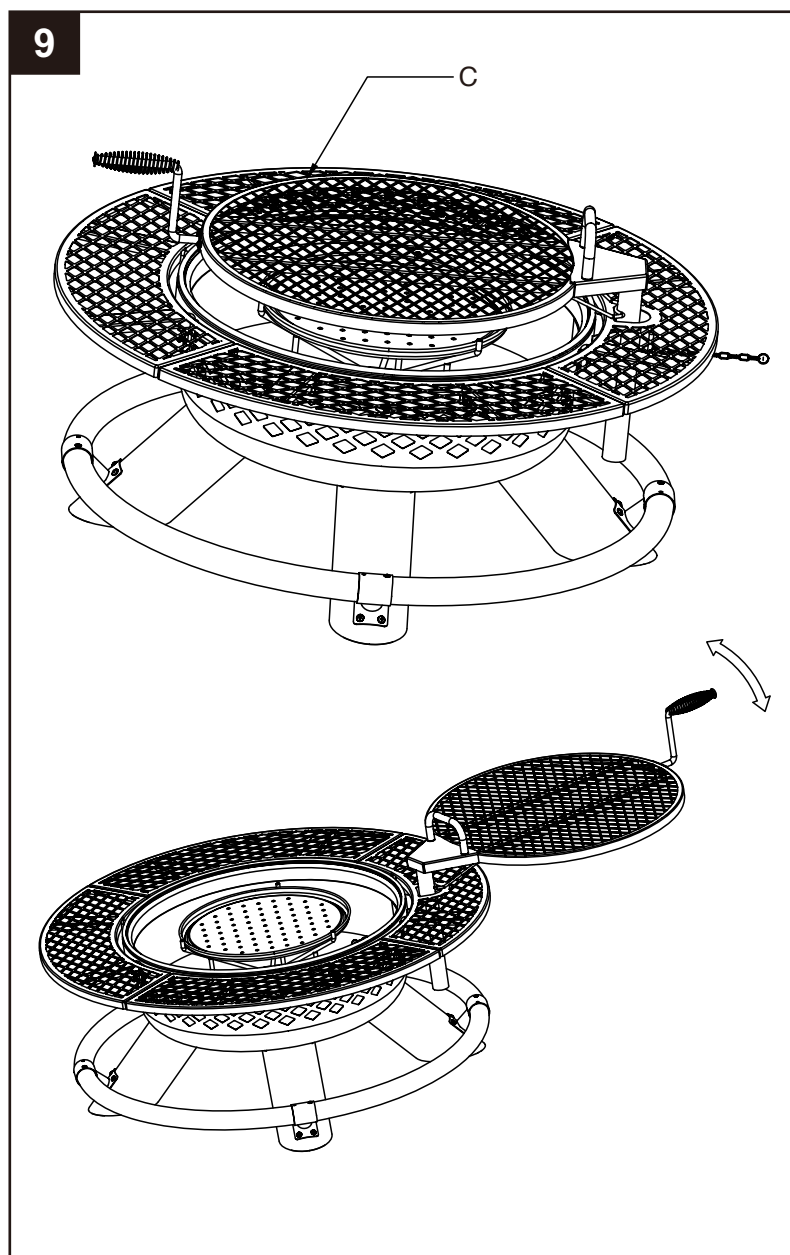
Insert L pin (D) into the hole on the cooking grate securing the pole.



Assembly Instructions

Step 9

Fire pit is assembled. Cooking grate (C) can be swung freely as illustrated.

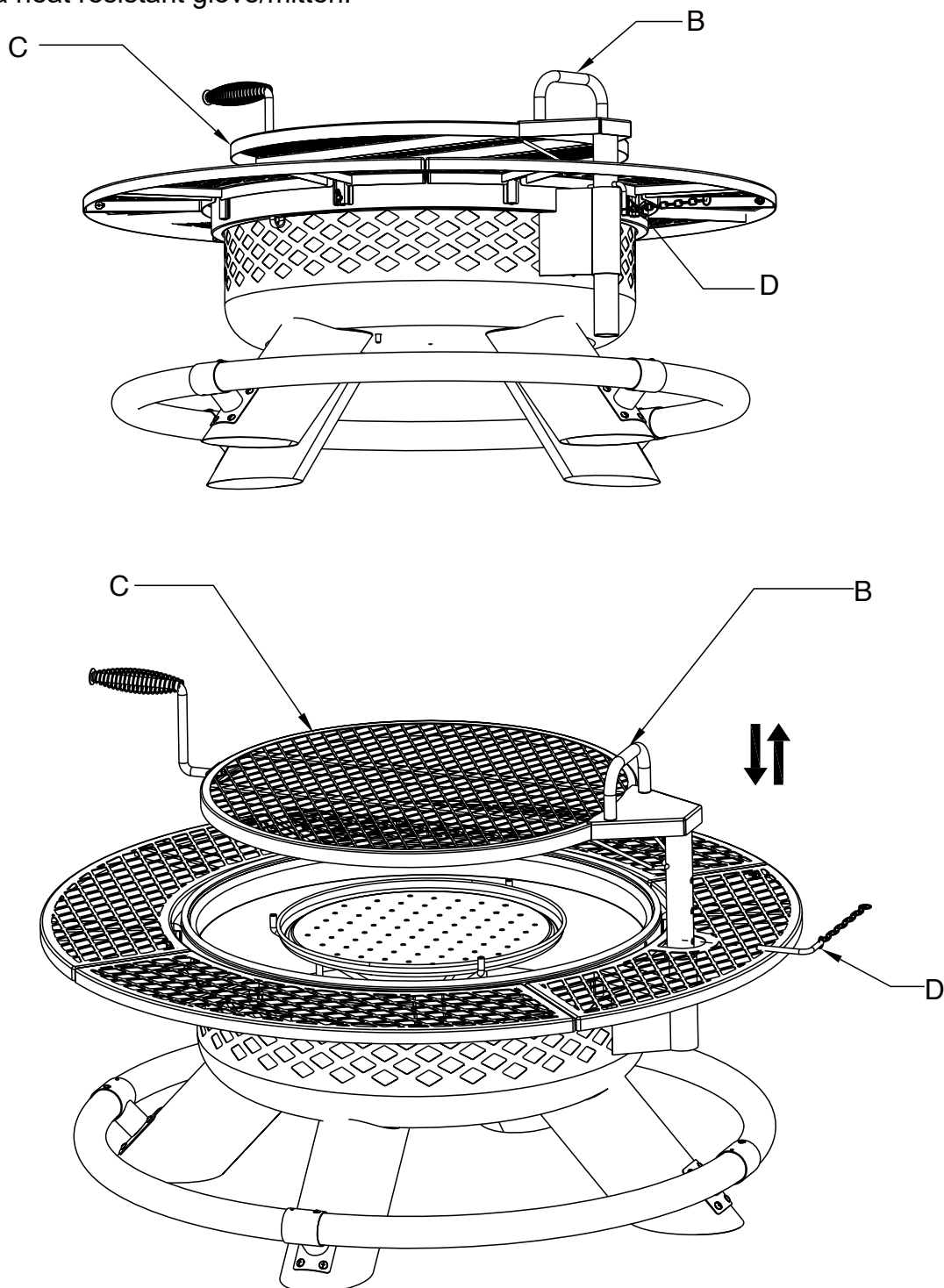


Operating Instructions

Grate Adjustment

Swing the cooking grate into position as needed. Adjust the height of the grate as desired by removing the L Pin (D) and raise the grate using Lift Handle (B). Secure the grate by re-inserting the L pin (D).

CAUTION: Height adjustment handle can become hot during use. If adjustment is needed, always use a heat resistant glove/mitten.



Lighting

1. Make sure there is only a small amount of ash in the bottom of the bowl.
2. Place a layer of dry kindling or a natural fire-starter onto the center of the grate.
3. Place above that a layer of dry seasoned hardwood that is put to lengths no more than 3/4 the diameter of the bowl.
4. Use a match to light kindling or fire-starter.

Tending the Fire

You may need to shift and/or add logs for an ideal experience.

1. While using a long handled fire pit tool, shift coals and logs to allow additional airflow.
2. Do NOT add gasoline, kerosene, diesel fuel, lighter fluid or alcohol to relight or enhance an existing fire.
3. Wait until glowing coals have developed before adding any additional wood. If addition wood is required, place wood on top coals, be careful not to shift ashes.

Extinguishing

1. Allow fire to burn itself out.
2. Do NOT use water to extinguish as this is dangerous and can cause damage to this outdoor fire pit.

Care and Maintenance

Inspecting

This fire pit should be inspected on a regular basis to ensure product safety and longer product life. Do NOT attempt to inspect this fire pit until the fire is COMPLETELY out and cool to the touch.

1. Check components for any signs of damage or rust.
2. If damage to any component is detected, do NOT operate until repairs are executed.

Cleaning

This fire pit should be cleaned on a regular basis to promote safer experiences and longer product life.

Note: After repeated use, a slight discoloration of the finish may occur.

Do NOT attempt to clean this fire pit until the fire is COMPLETELY out and cool to the touch.

Do NOT use oven cleaner or abrasive cleaners as they will damage this product.

Do NOT clean any part of this fire pit in a self cleaning oven as it may damage the finish.

1. Wipe exterior surfaces with a mild dishwashing detergent or baking soda.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse and clean with water.
4. Remove built-up creosote from components with a chimney cleaning product.

Storage

Do NOT move or store this fire pit until the fire is COMPLETELY out and cool to the touch.

1. Once the fire is out, coals are cold and fire pit is cool to the touch, remove ashes and properly dispose.
2. Store the fire pit in a dry location to maximize product life.
3. Store assembled in a location away from children and pets.
4. Cover outdoor fire pit with the Protective Cover (K).

Warranty Information

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

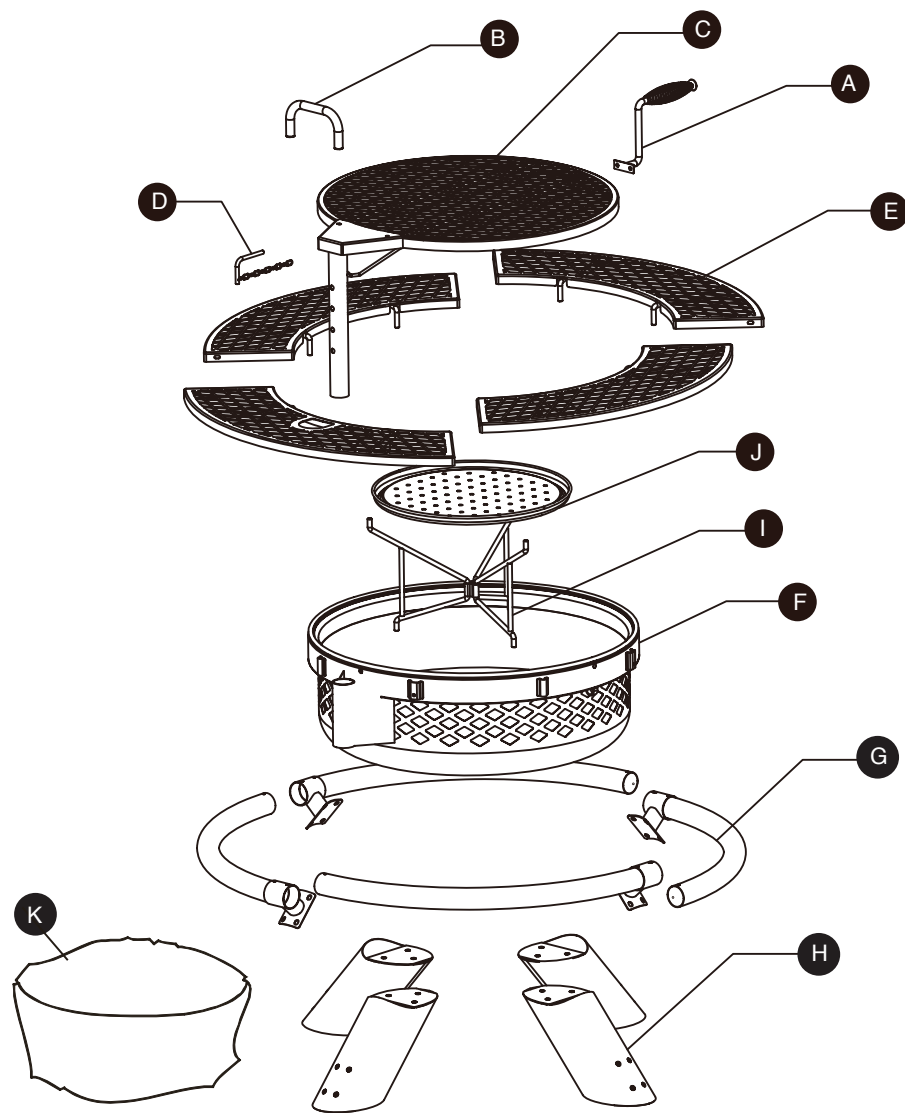
This warranty is valid for the original consumer purchaser only and excludes industrial, commercial or business use of the product, product damage due to shipment or failure which results from alteration, product abuse, or product misuse, whether performed by a contractor, service company, or consumer.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



Need help?
call our toll free number at:
800-963-0211 or
e-mail:
partsplus@lowes.com

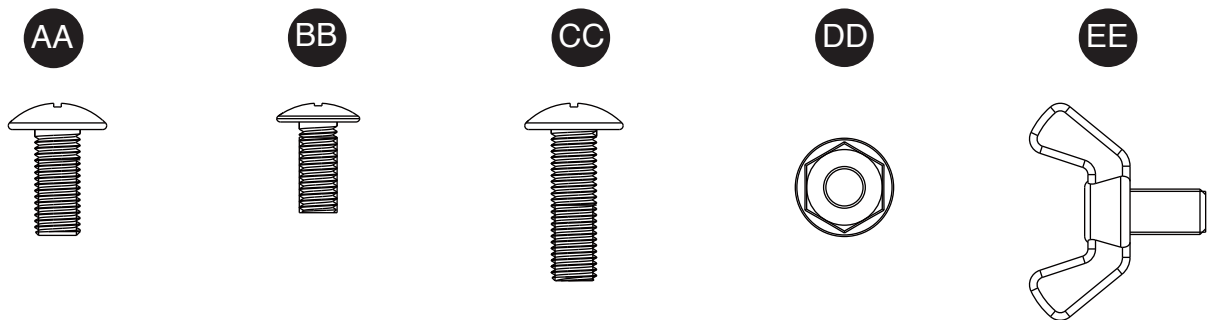
REPLACEMENT PARTS LIST

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



PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Swing Handle	1
B	Lift Handle	1
C	Cooking Grate	1
D	L Pin	1
E	Table Panel	4
F	Fire Bowl	1

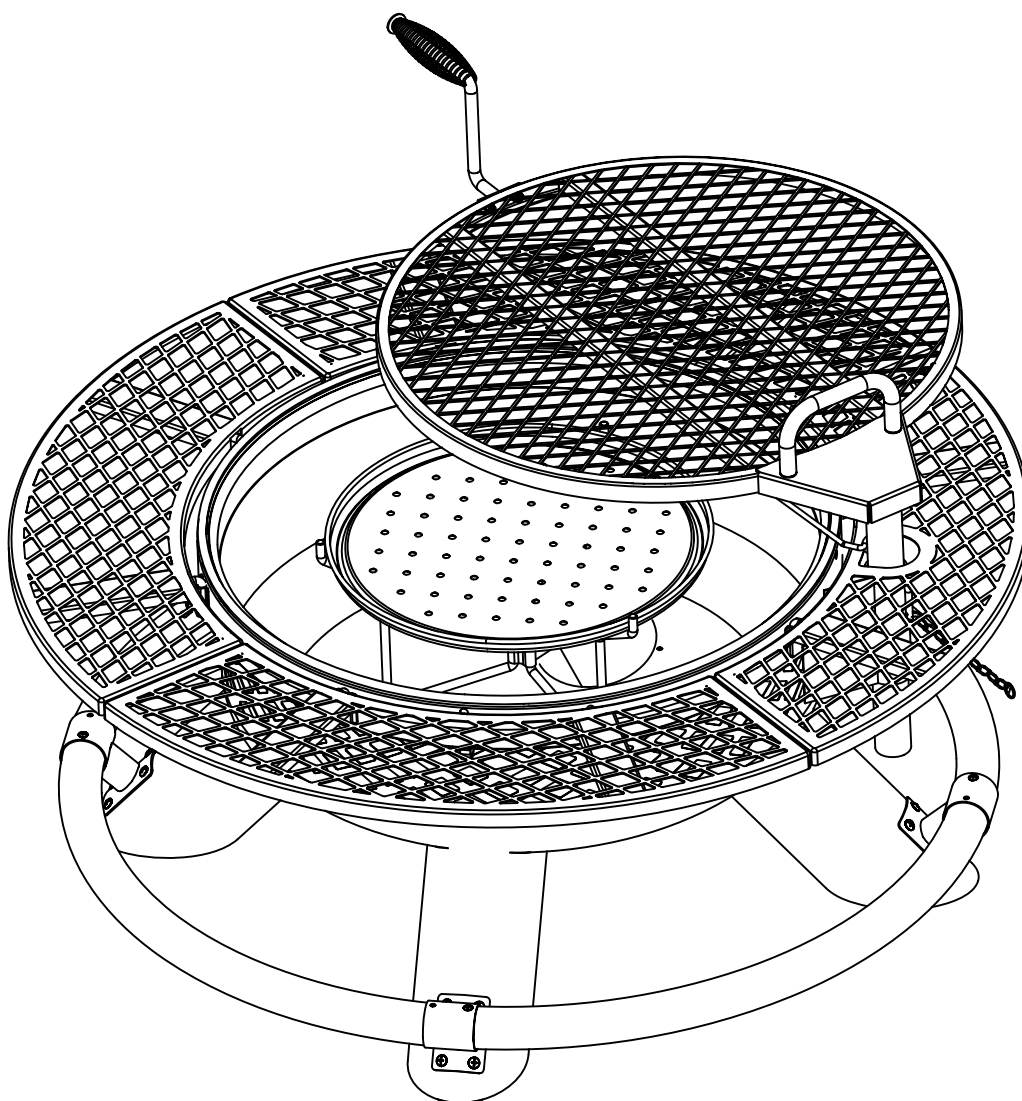
PART	DESCRIPTION	QUANTITY
G	Support Ring Section	4
H	Leg	4
I	Log Rack	1
J	Charcoal Pan	1
K	Protective Cover	1





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

Artículo Lowe's No.: 796740
FOGÓN RANCHERO
DE 119,38 CM
MODELO #SRFP96



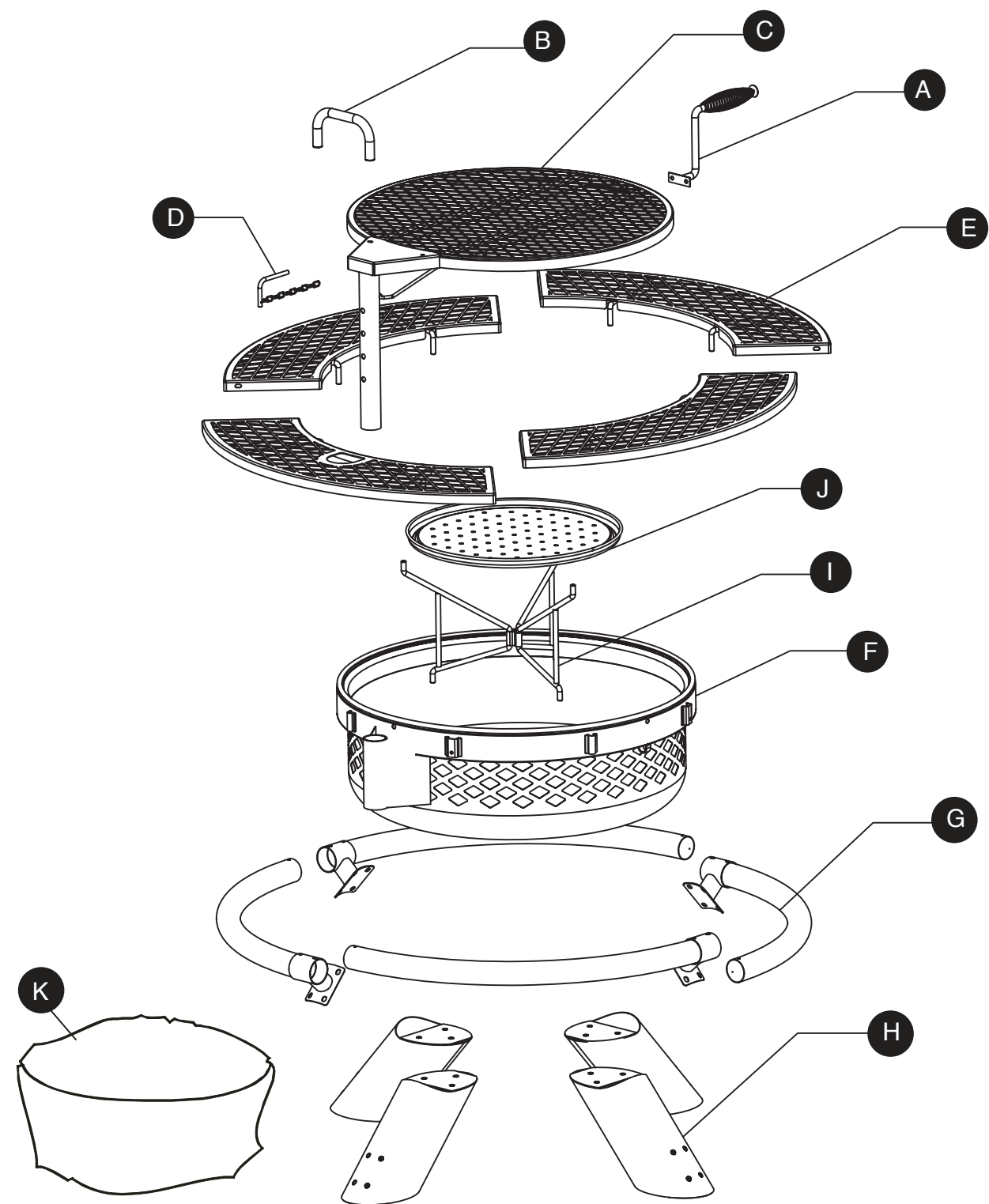
ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ

Número de serie _____ Fecha de compra _____



¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de regresar a la tienda, llame a nuestro 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 partsplus@lowes.com.

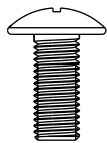
CONTENIDO DEL PAQUETE



PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Manija giratoria	1
B	Manija de elevación	1
C	Rejilla de cocción	1
D	Pasador L	1
E	Panel de la mesa	4
F	Tazón	1

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
G	Sección del anillo de soporte	4
H	Pata	4
I	Soporte para leños	1
J	Bandeja para carbón	1
K	Cubierta Protectora	1

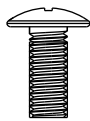
AA



Perno M6 x 14

Cant.: 30

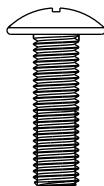
BB



Perno M5 x 12

Cant.: 6

CC



Perno M6 X 20

Cant.: 4

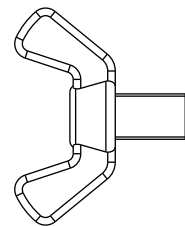
DD



Tuerca M6

Cant.: 6

EE



Perno mariposa

Cant.: 4



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto.

ADVERTENCIA **PARA SU SEGURIDAD**

1. Este elemento es solo para uso en exteriores y **NO** se debe usar en edificios, garajes u otras áreas cerradas.
2. **NO** utilice este fogón para calefacción para interiores. Las emanaciones **TÓXICAS** de monóxido de carbono pueden acumularse y causar asfixia.
3. Este fogón **NO** es para uso comercial.
4. Este fogón **NO** debe ser manipulado por niños.
5. Este fogón **NO** puede usarse en botes o vehículos recreativos.
6. Siempre úselo de acuerdo con todos los códigos locales, estatales y nacionales respectivos. Póngase en contacto con el departamento de bomberos local para obtener información sobre incendios en exteriores.
7. Cuando use este fogón, tome las mismas precauciones que tomaría con una fogata.
8. El consumo de alcohol o medicamentos recetados o sin receta puede disminuir la capacidad del consumidor para ensamblar o usar este fogón de manera segura y correcta.
9. **NO** use este fogón sin leer por completo este documento y todas las **ADVERTENCIAS**, precauciones e instrucciones.
10. Este fogón se debe usar con madera dura de temporada y seca. De esta manera, quemará la madera a una temperatura más elevada, de forma más completa y con menos humo.
11. **NO** queme leños fabricados, madera driftwood, basura, hojas, papel, cartón, madera contrachapada, madera pintada, teñida o tratada a presión. Evite usar maderas suaves, como pino o cedro, ya que pueden provocar chispas.
12. **NO** modifique este fogón de ninguna manera.
13. **NO** use este fogón hasta que esté **COMPLETAMENTE** ensamblado y todas las piezas estén ajustadas y apretadas con firmeza.

ADVERTENCIA

14. NO almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este ni de ningún otro aparato.
15. NO almacene ni utilice un cilindro de gas LP a menos de 3,05 m de este fogón mientras esté en uso.
16. NO use este fogón cerca de automóviles, camiones, camionetas o vehículos recreativos.
17. NO utilice la unidad en un entorno explosivo. Mantenga el área exterior limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos inflamables.
18. NO use este fogón bajo construcciones aéreas o construcciones inflamables sin protección. Evite usarlo cerca o debajo de árboles y arbustos sobresalientes.
19. Siempre use este fogón sobre una superficie dura, plana y no combustible, como concreto, roca o piedra. Una superficie de asfalto puede no ser apta para este propósito. NO lo utilice en terrazas de madera.
20. Vacíe siempre este fogón antes de cada uso.
21. NO use ropas holgadas o inflamables cuando utilice este fogón.
22. NO lo utilice cuando haya mucho viento.
23. NO use gasolina, queroseno, combustible diésel o líquido para encendedores para encender el fuego o para reavivar fuego existente.
24. Mantenga todos los cables eléctricos lejos del fogón caliente.
25. Durante su uso, todas las superficies de este fogón permanecen calientes. Para evitar quemaduras, NO toque el fogón hasta que se haya enfriado completamente, a menos que utilice artículos de protección (agarraderas, guantes, manoplas para horno, almohadillas, etc.). Nunca toque las cenizas ni el carbón para comprobar si están calientes.
26. NO deje el fogón encendido sin supervisión, en especial cuando haya niños y mascotas cerca.
27. NO intente mover o almacenar el fogón hasta que las cenizas y el carbón se hayan apagado por completo.
28. NO retire las cenizas ni el carbón hasta que se hayan apagado por completo.
29. Use guantes resistentes al calor o almohadillas cuando toque las manijas.
30. Use herramientas para fogón largas y resistentes cuando agregue o mueva leños.
31. NO coloque la madera directamente en la parte inferior del fogón. Colóquela solo en el soporte para leños.
32. NO sobrecargue el fogón. No agregue carga de leña adicional hasta que el fuego se consuma.
33. NO se incline sobre el fogón al encenderlo o cuando esté en uso.
34. NO coloque las herramientas para fogón calientes sobre superficies combustibles, como césped, plataformas de madera o muebles.
35. Evite respirar el humo del fuego y evite que ingrese a sus ojos.
36. Este fogón se debe limpiar e inspeccionar minuciosamente en forma periódica.
37. Después de un tiempo sin haberlo usado o que haya estado almacenado, revise si hay daños o acumulación de creosota. NO lo use hasta llevar a cabo las reparaciones o limpiezas necesarias.
38. Si no sigue la instrucción anterior al pie de la letra, podría ocasionar lesiones graves, muerte o daños materiales.
39. No queme más de 2,26 kg de carbón ni más de 2,72 kg de madera sin tratar al mismo tiempo.

ADVERTENCIA

ESTE FOGÓN SE PUEDE USAR (pero no funcionar) COMO PARRILLA



CONSEJOS DE COCCIÓN



ADVERTENCIA

No tome la rejilla de cocción con las manos mientras está caliente. Use guantes para parrilla para manipularla. No utilice agua.

Cocinar en las parrillas: use guantes para parrilla para manipular la rejilla de cocción. Cambie la rejilla de cocción hacia la parte posterior y en las ranuras de soporte superiores de la rejilla para una cocción **MÁS LENTA**. Para una cocción **MÁS RÁPIDA**, cambie la rejilla de cocción hacia el frente y en las ranuras de soporte inferiores de la rejilla. Use la posición inferior para dorar bistecs y hamburguesas, o cuando necesite más calor. Los alimentos se cocinan muy rápido en esta posición, por lo que debe vigilarlos de cerca.

Eleve la rejilla a la ranura superior para terminar de cocinar los bistecs y las hamburguesas. Comience la cocción con la rejilla en la posición superior para carnes, como cerdo y pollo, que deben cocinarse durante mucho tiempo. La rejilla que está más arriba sirve en cualquier momento en que el fuego esté muy caliente.



CONSEJOS PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Siempre lávese bien las manos con agua tibia y jabón antes de comenzar a preparar las comidas y después de manipular carne, pescado y aves frescas.

Descongele la carne, el pescado y las aves en el refrigerador antes de cocinarlas, no a temperatura ambiente.

Lave minuciosamente todos los platos y los utensilios de cocina con agua tibia jabonosa.

Mantenga la carne cruda separada de los alimentos cocidos. No use los mismos platos para manipular carnes crudas y alimentos cocidos.

Utilice utensilios de cocina separados para manipular la carne cruda y los alimentos cocidos cuando use la parrilla.



ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

Los combustibles que se usan en electrodomésticos a madera o carbón y los productos de la incineración de dichos combustibles contienen sustancias químicas reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer y defectos congénitos y otros daños en el aparato reproductivo.

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluidas el monóxido de carbono y el negro de carbón, reconocidas 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

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 del contenido de aditamentos. No intente ensamblar si falta alguna pieza o si están dañadas.

Tiempo estimado de ensamblaje: 30 minutos

Herramientas necesarias para el ensamblaje (no se incluyen): destornillador Phillips, llave de tuercas ajustable.

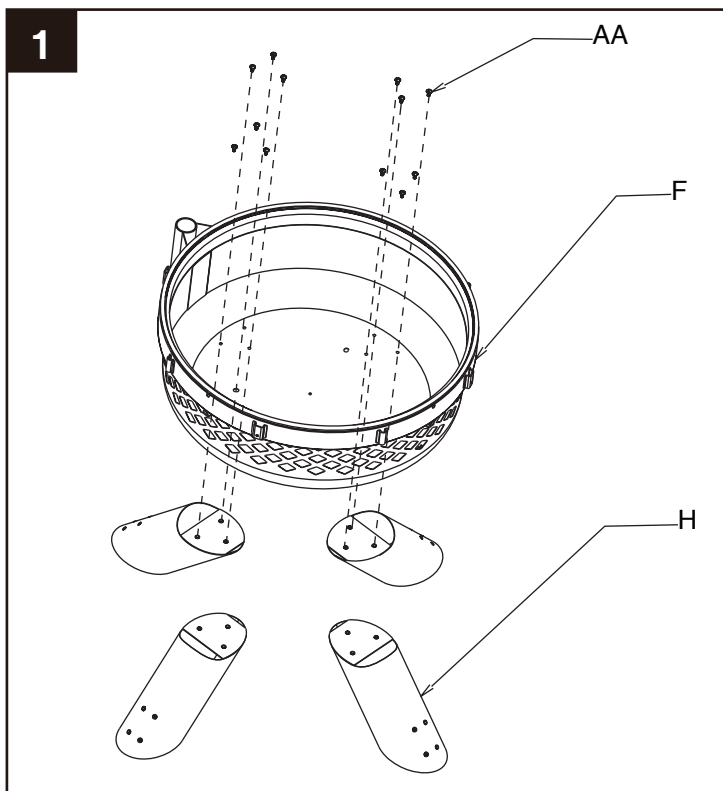
Instrucciones de ensamblaje

NOTA: ensamble el fogón sobre una superficie no abrasiva.

Paso 1

Fije las (4) patas (H) al tazón (F) con los (12) pernos M6 x 14 (AA).

Aditamentos utilizados

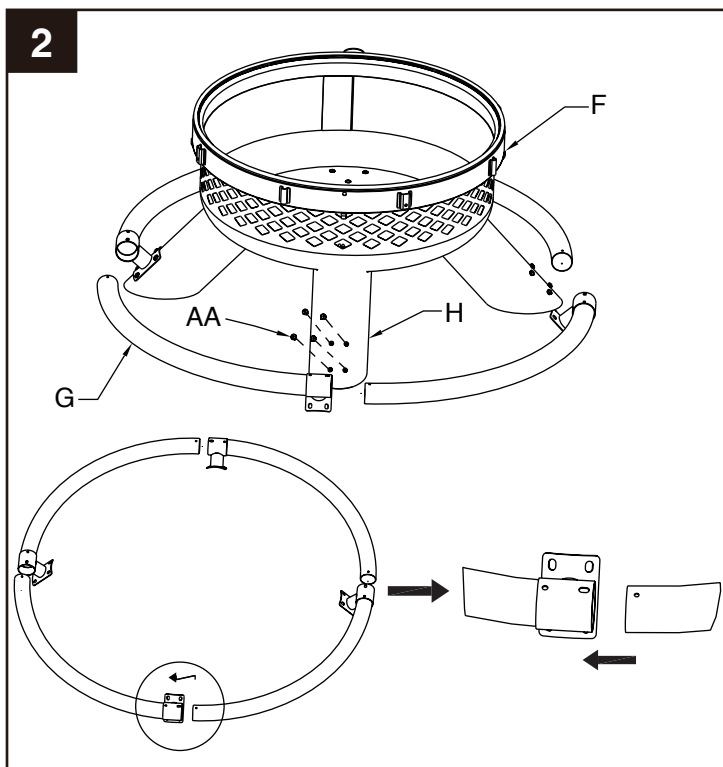


Paso 2

Inserte una sección del anillo de soporte (G) en la otra y fije el ensamble del anillo de soporte a la pata (H) con pernos (4) M6 x 14 (AA), como se muestra. Repita el mismo procedimiento para instalar las demás secciones del anillo de soporte (G).

NOTA: mantenga sueltos todos los pernos durante el ensamble de este paso hasta que todas las piezas estén instaladas en la posición correcta.

Aditamentos utilizados

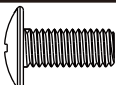


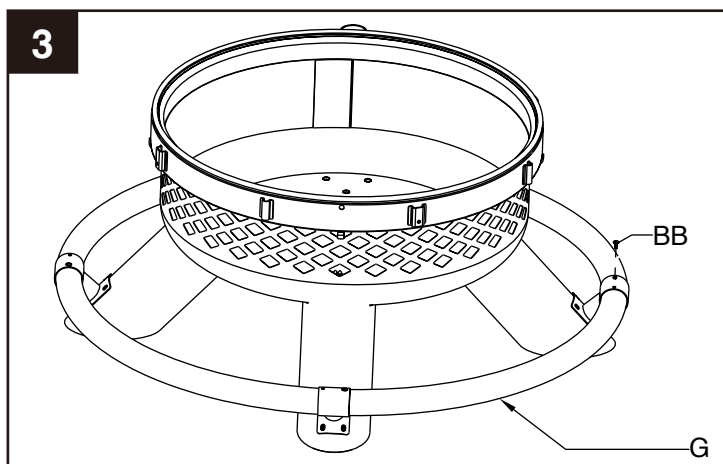
Instrucciones de ensamblaje

Paso 3

Fije las (4) secciones del anillo de soporte (G) con (4) pernos M5 x 12 (BB).

Aditamentos utilizados

BB Perno M5 x 12  x 4

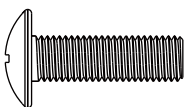


Paso 4

Inserte (2) los pasadores en los paneles de la mesa (E) en los soportes fijos del tazón (F), como se muestra. Conecte (4) paneles de mesa (E) con (4) pernos M6 x 20 (CC) y (4) tuercas M6 (DD). Fije (4) pernos mariposa (EE) en los soportes fijos del tazón (F), como se muestra.

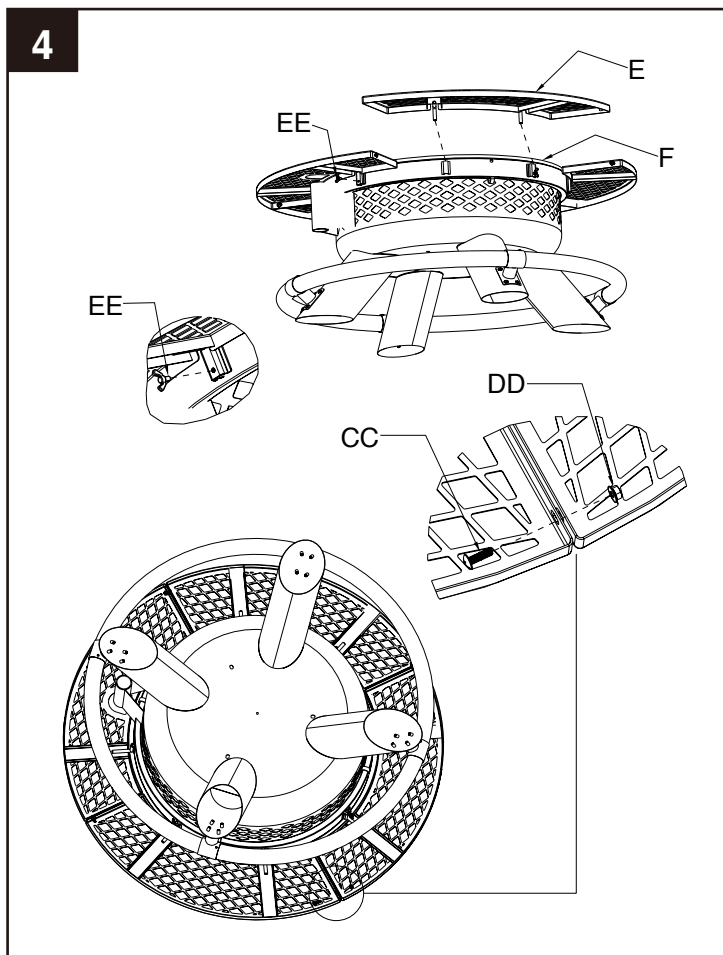
NOTA: el orificio en el panel de la mesa (E) se debe colocar sobre la varilla del tazón (F).

Aditamentos utilizados

CC M6 x 20  x 4

DD Tuerca M6  x 4

EE Perno mariposa  x 4



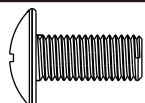
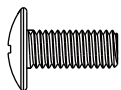
Instrucciones de ensamblaje

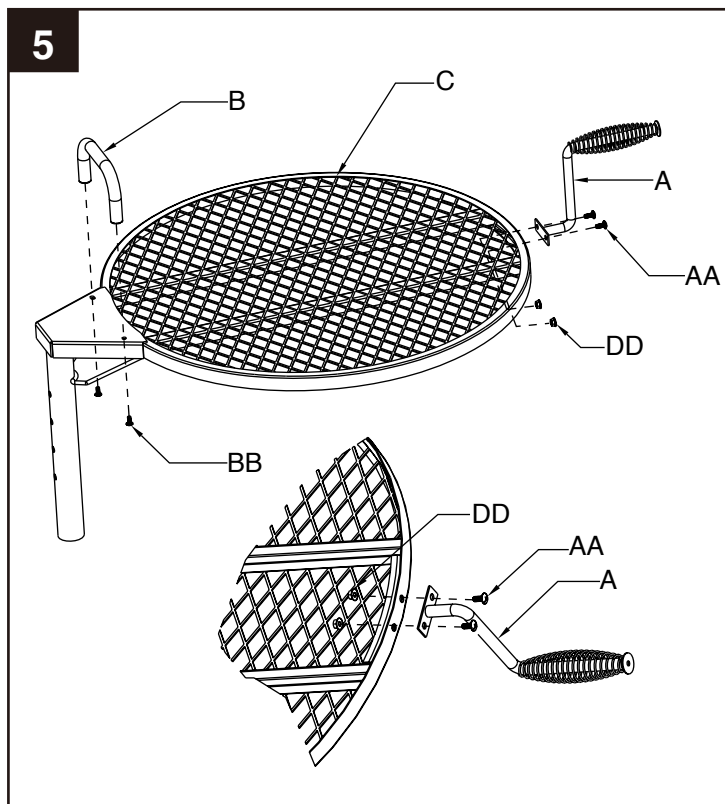
Paso 5

Fije la manija de elevación (B) a la rejilla de cocción (C) con (2) pernos M5 x 12 (BB), como se muestra.

Fije la manija giratoria (A) a la rejilla de cocción (C) con (2) pernos M6 x 14 y (2) tuercas M6 (DD), como se muestra.

Aditamentos utilizados

- | | | | |
|----|---------------|---|-----|
| AA | Perno M6 x 14 |  | x 2 |
| BB | Perno M5 x 12 |  | x 2 |
| DD | Tuerca M6 |   | x 2 |

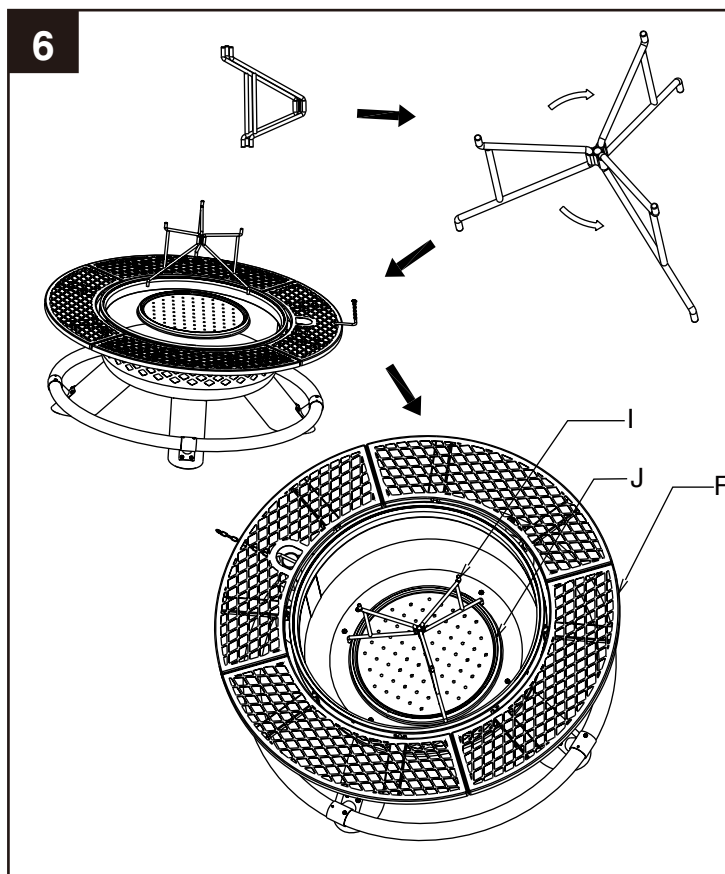


Paso 6

Extienda el soporte para leños (I) como se muestra y coloque la bandeja para carbón (J) en la parte inferior del tazón (F). Luego, fije las 3 patas largas al borde de la bandeja para carbón (J). Puede colocar madera en el soporte para leños para obtener calefacción.

La unidad está lista quemar madera después de instalar el soporte para leños (I).

Nota: cuando use el fogón para calefaccionarse y durante el encendido, aleje la rejilla de cocción (C) del tazón.



Instrucciones de ensamblaje

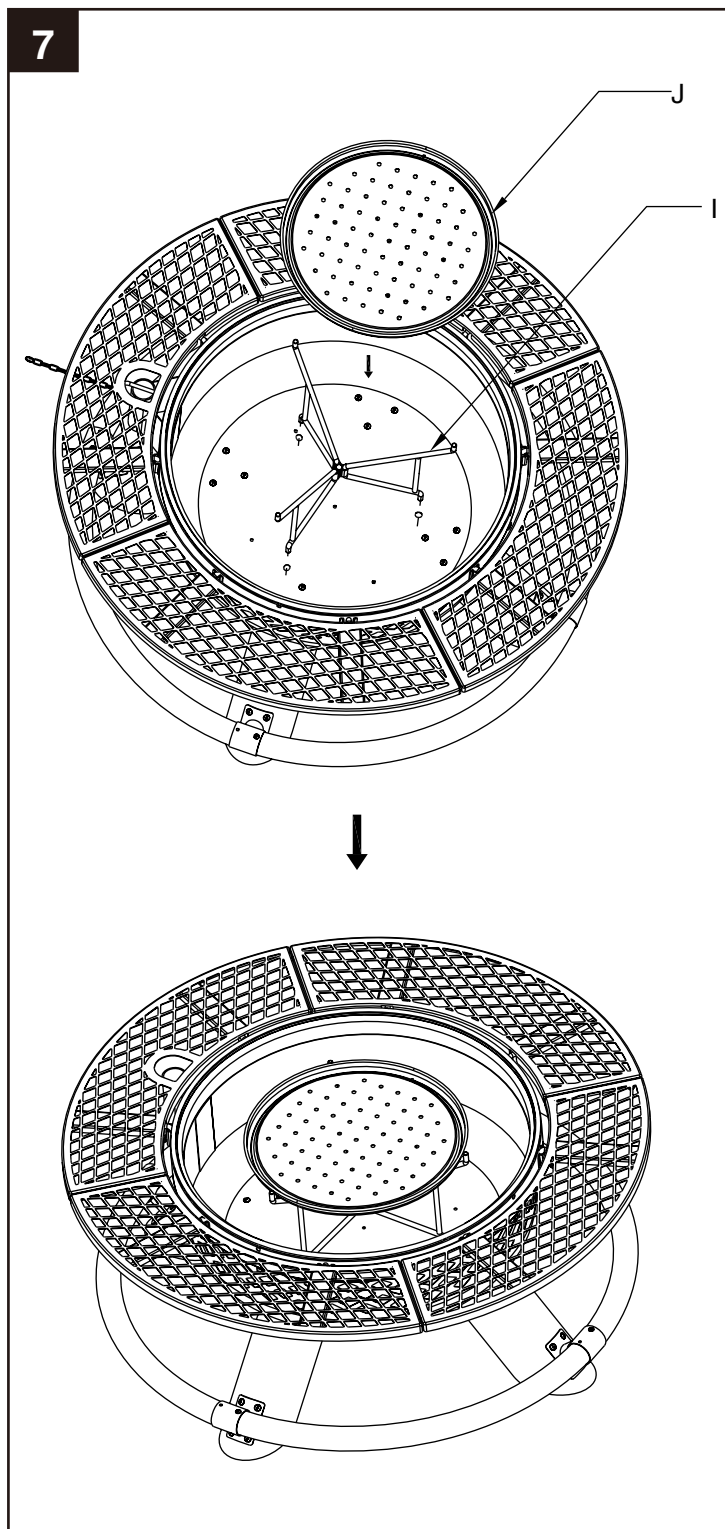
Paso 7

Asegure las 3 patas largas del soporte para leños (I) en la parte inferior del tazón (F), como se muestra. Luego, coloque la bandeja para carbón (J) sobre las 3 patas largas del soporte para leños (I).

Asegúrese de que la bandeja para carbón esté fija y estable antes de agregar carbón.

Para pasar de la función fogón a la función parrilla a carbón, coloque la bandeja para carbón (J) en el centro del soporte para leños (I), como se muestra en la imagen.

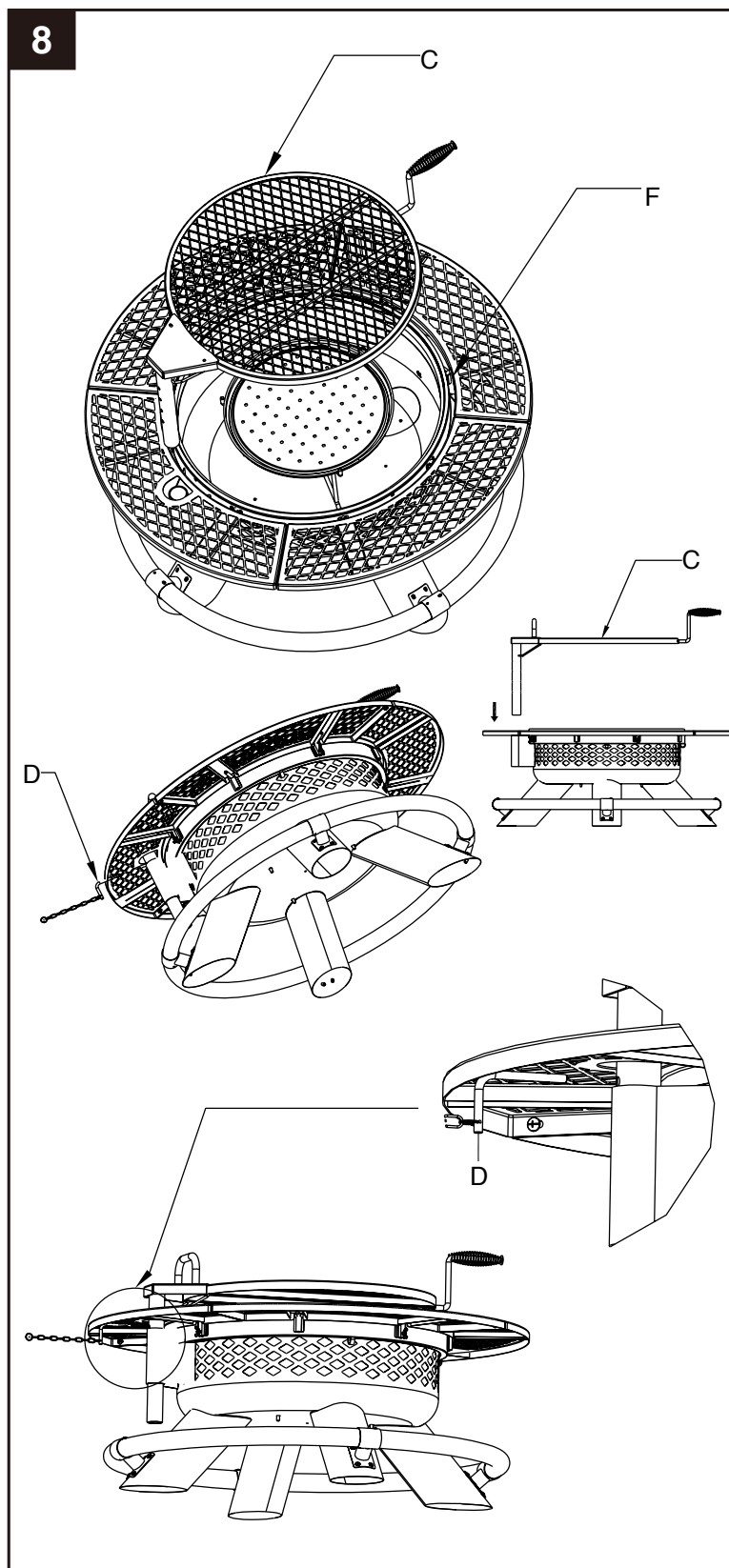
Nota: NO mueva las piezas ni cambie la configuración durante el uso o cuando las piezas estén calientes.



Instrucciones de ensamblaje

Paso 8

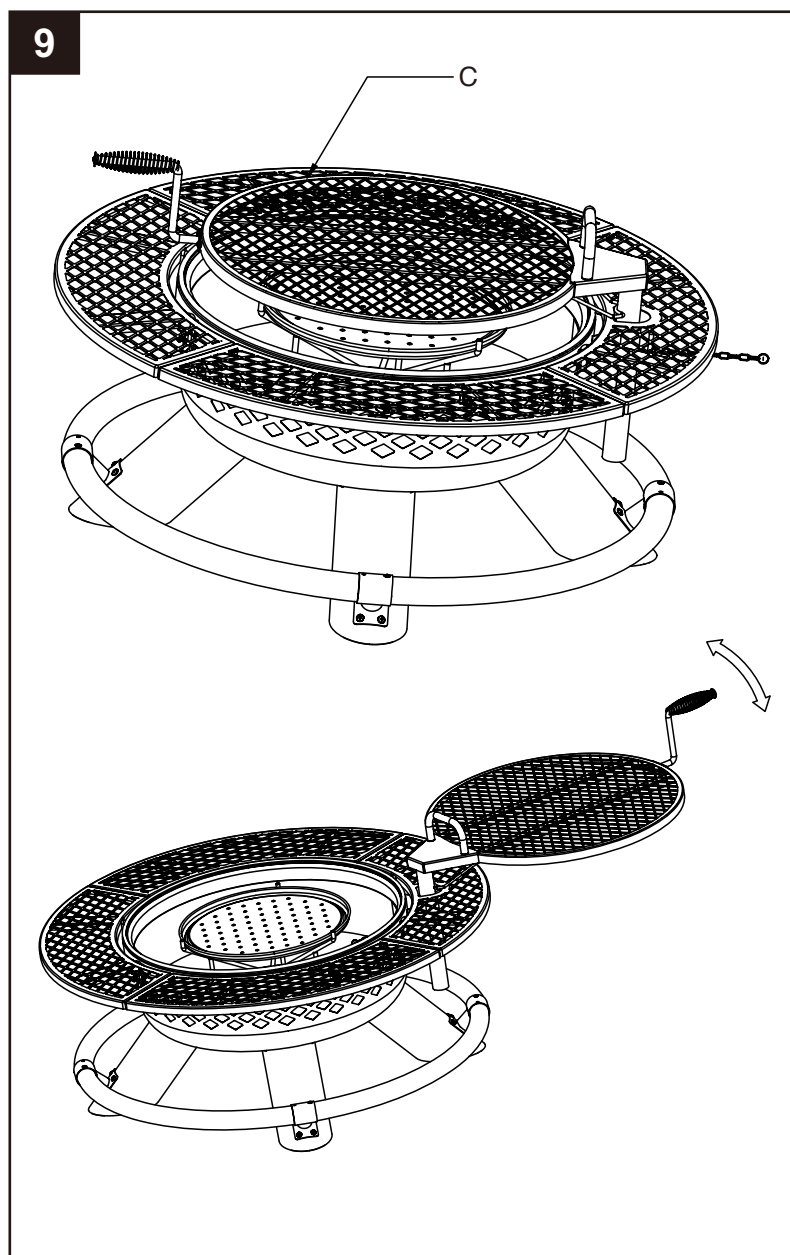
Inserte el poste de la rejilla de cocción (C) en la abertura de la mesa.
Para asegurar la varilla, inserte el pasador L (D) en el orificio de la rejilla de cocción.



Instrucciones de ensamblaje

Paso 9

Ensambló el fogón. La rejilla de cocción (C) se puede mover libremente, como se muestra.



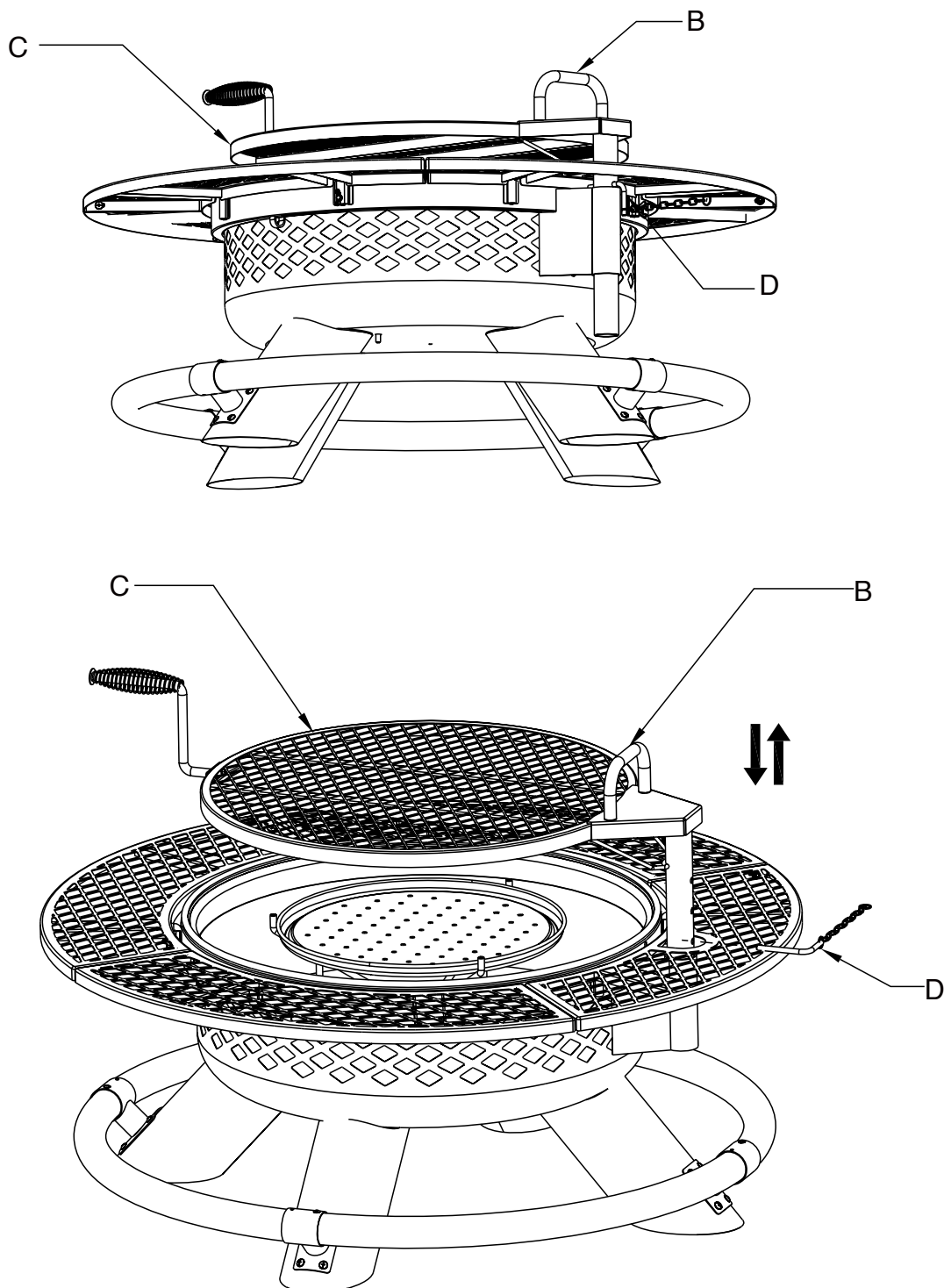
Instrucciones de funcionamiento

Ajuste de la rejilla

Mueva la rejilla de cocción a la posición que sea necesaria. Ajuste la altura de la rejilla como desee; para hacerlo, retire el pasador L (D) y eleve la rejilla con la manija de elevación (B).

Asegure la rejilla al insertar el pasador L (D) nuevamente.

PRECAUCIÓN: la manija para el ajuste de la altura se puede calentar durante el uso. Si debe realizar ajustes, use siempre guantes o manoplas resistentes al calor.



Encendido

1. Asegúrese de que solo haya una pequeña cantidad de ceniza en la parte inferior del tazón.
2. Coloque una capa de astillas secas o un encendedor natural en el centro de la rejilla.
3. Coloque encima de ello una capa de leños de madera dura seca que no midan más de $\frac{3}{4}$ del diámetro del tazón.
4. Use un fósforo para encender las astillas o un encendedor.

Para mantener el fuego

Tal vez necesite mover o agregar leños para obtener un fuego ideal.

1. Con ayuda de una herramienta para fogón que sea larga, mueva los carbones y los leños para permitir más flujo de aire.
2. NO agregue gasolina, queroseno, combustible diésel, líquido para encendedores ni alcohol para reavivar ni aumentar el fuego existente.
3. Espere hasta que haya brasas de carbón antes de agregar más madera. Si necesita más madera, colóquela sobre el carbón; tenga cuidado para no mover las cenizas.

Apagado

1. Deje que los leños se consuman por completo.
2. NO use agua para apagar ya que esto es peligroso y puede dañar el fogón para exteriores.

Cuidado y mantenimiento

Inspección

Esta fogón debe inspeccionarse de forma regular para garantizar la seguridad y prolongar la vida útil del producto. NO intente inspeccionar este fogón hasta que el fuego se haya apagado COMPLETAMENTE y quede frío al tacto.

1. Revise que los componentes no tengan signos de daños u óxido.
2. Si detecta daños en alguno de los componentes, NO use la unidad hasta que se realicen las reparaciones.

Limpieza

Este fogón se debe limpiar en forma regular para promover el uso seguro y prolongar la vida útil del producto. Nota: después de un uso repetido, el acabado puede decolorarse levemente. NO intente limpiar este fogón hasta que el fuego se haya apagado COMPLETAMENTE y quede frío al tacto.

- NO utilice limpiadores para hornos o limpiadores abrasivos ya que podrían dañar el producto. NO limpie ninguna pieza de este fogón en un horno con autolimpieza ya que puede dañar el acabado.
1. Limpie las superficies exteriores con un detergente para platos suave o bicarbonato de sodio.
 2. Para las superficies difíciles, use un desengrasante cítrico y una escobilla de nailon.
 3. Limpie y enjuague con agua.
 4. Retire la acumulación de creosota de los componentes con un producto de limpieza para chimeneas.

Almacenamiento

NO mueva ni almacene este fogón hasta que el fuego se haya apagado COMPLETAMENTE y quede frío al tacto.

1. Cuando se haya apagado el fuego, los carbones estén fríos y el fogón esté frío al tacto, retire las cenizas y elimínelas adecuadamente.
2. Almacene el fogón en un lugar seco para maximizar la vida útil del producto.
3. Almacénelo ensamblado en un lugar alejado de niños y mascotas.
4. Cubra el fogón para exteriores con la Cubierta Protectora (K).

Información sobre la garantía

Este electrodoméstico se ha fabricado bajo los más altos estándares de calidad y mano de obra. Garantizamos al consumidor o comprador original que todos los componentes de este producto estarán libres de defectos de fabricación y en los materiales durante un año desde la fecha de compra original. Se proporcionará un repuesto para cualquier pieza defectuosa sin costo de instalación para el consumidor. Esta garantía no cubre defectos o daños causados por el uso de piezas que no sean originales. Esta garantía estará vigente desde la fecha de compra indicada en el recibo del comprador.

Esta garantía solo es válida para el consumidor o comprador original y excluye el uso industrial o comercial del producto, el daño al producto debido al envío o fallas a causa de alteración, abuso o uso incorrecto del producto, ya sea ocasionado por un contratista, empresa de servicios o el consumidor. No somos responsables por costos ni daños incurridos durante la instalación, reparación o reemplazo, como tampoco por daños accidentales o resultantes.



¿Necesita ayuda?

Llame a nuestra línea gratuita:

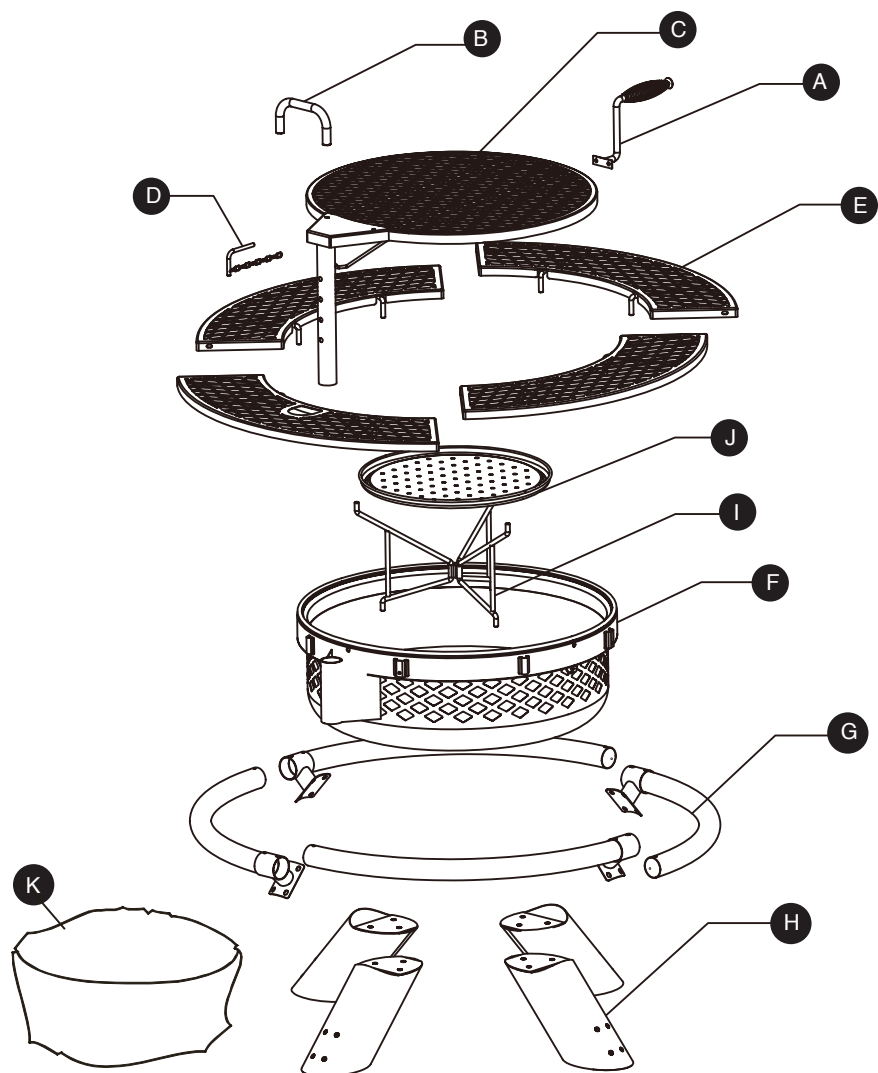
800-963-0211

o envíe un correo electrónico a:

partsplus@lowes.com

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Antes de regresar a su distribuidor, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente 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 partsplus@lowes.com.



PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Manija giratoria	1
B	Manija de elevación	1
C	Rejilla de cocción	1
D	Pasador L	1
E	Panel de la mesa	4
F	Tazón	1

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
G	Sección del anillo de soporte	4
H	Pata	4
I	Soporte para leños	1
J	Bandeja para carbón	1
K	Cubierta Protectora	1

