



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

ITEM #5139534

MODEL #CBC23043L

22-IN PORTABLE KETTLE GRILL

Español p.17

ATTACH YOUR RECEIPT HERE



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

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



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

For Outdoor Use Only!
(outside any enclosure)



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

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



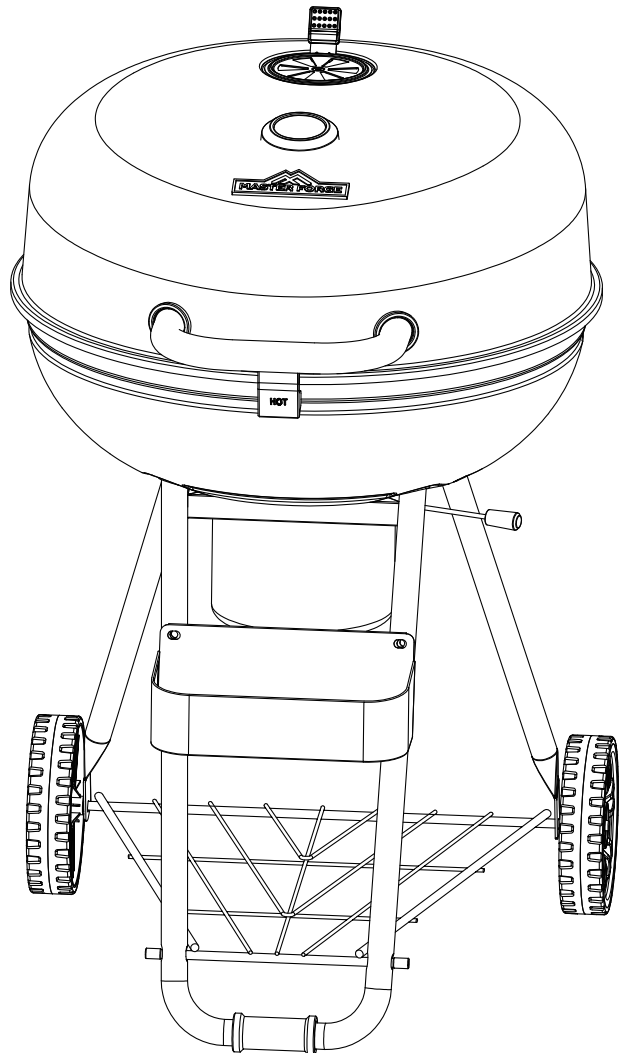
WARNING:

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



DANGER

Never operate this appliance unattended.



WARNING

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

Serial Number _____

Purchase Date _____

Thank you for purchasing this MASTER FORGE product.

Questions, problems or missing parts?

Before returning, contact us on:

800-963-0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday or ascs@lowes.com.

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2
Package Contents	4
Hardware Contents	5
Preparation	5
Assembly Instructions	6
Operating Instructions	13
Care and Maintenance	14
Limited Warranty	15
Replacement Parts List	16

SAFETY INFORMATION

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

▲ WARNINGS:

- ▲ This grill is for outdoor use only, and should NOT be used in a building, garage or any other enclosed area.
- ▲ Do NOT operate, light or use this appliance within ten feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.
- ▲ For residential use only. This grill is NOT for commercial use.
- ▲ This is not a tabletop grill. Therefore, do not operate this grill on any type of tabletop surface.
- ▲ Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal, charcoal/wood mixture, lump charcoal or cooking wood. The conversion to or attempted use of any other fuel source in this charcoal grill is dangerous and will void your warranty.
- ▲ This grill is NOT intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ▲ Do NOT use grill for indoor cooking. TOXIC carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ▲ This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do NOT modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void your warranty.
- ▲ Apartment dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using a charcoal grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten foot (3.05 m) clearance from any structure. Do NOT use on or under balconies.
- ▲ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 36 inches (91.4 cm). Do NOT use this appliance under any type of overhang or roof.
- ▲ Do NOT use gasoline, kerosene or alcohol for lighting.
- ▲ Do NOT use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ▲ Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ▲ Do NOT block holes in sides or back of grill.
- ▲ Inspect grill before each use.
- ▲ Do NOT alter grill in any manner. Any alteration will void your warranty.
- ▲ Do NOT build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.
- ▲ Do NOT use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ▲ This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
- ▲ Use only Lowe's Home Centers LLC authorized parts. The use of any part that is not factory-authorized can be dangerous and will void your warranty.
- ▲ Do NOT operate this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
- ▲ To avoid burns, do NOT touch metal parts of grill until they have completely cooled, unless you are wearing protective gear (pot holders,

SAFETY INFORMATION

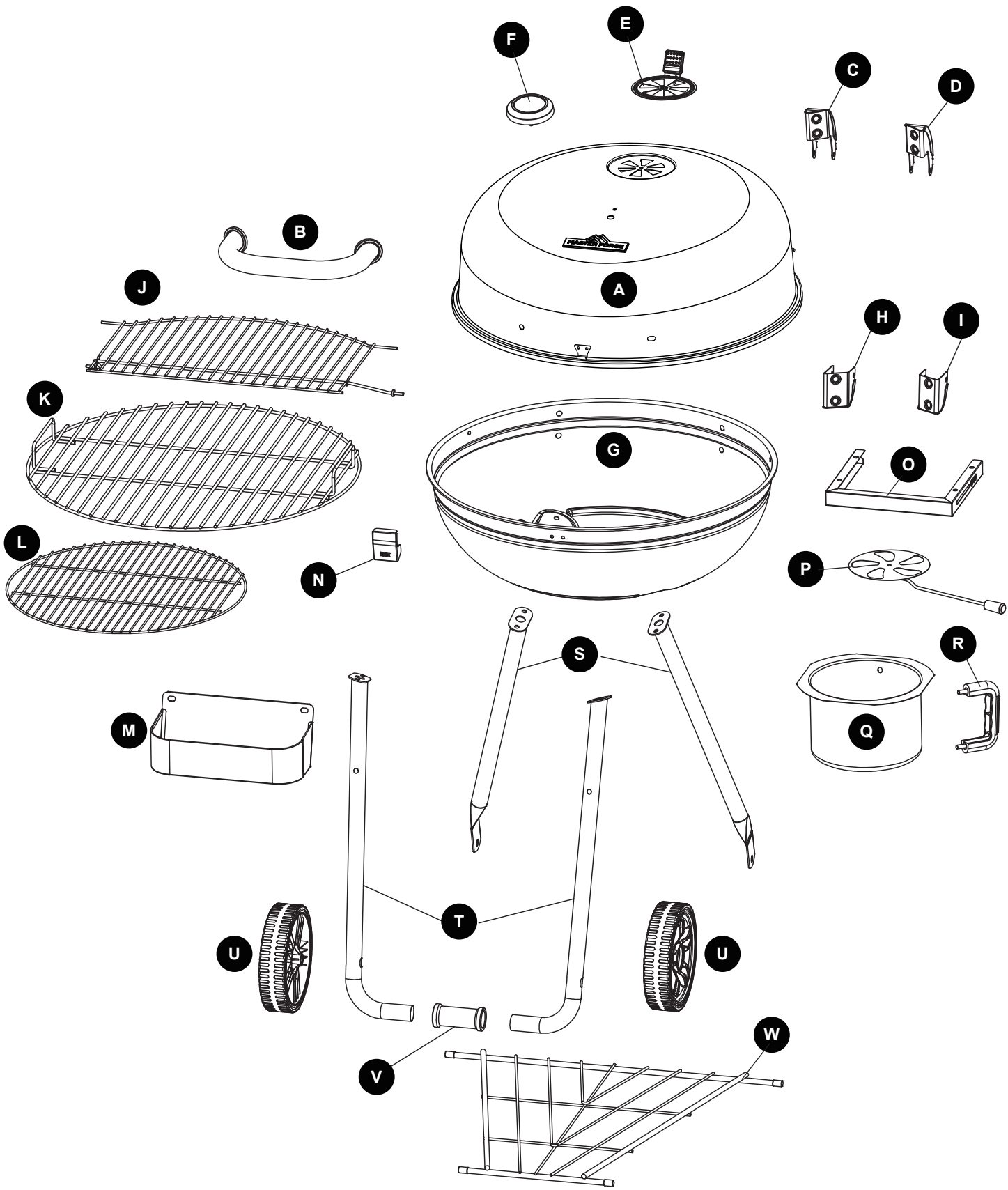
gloves, BBQ mittens, etc.).

- ⚠ Never touch grids (charcoal, cooking or warming), ashes or coals to see if they are hot.
- ⚠ Do NOT use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
- ⚠ This grill is NOT to be used in or on boats or recreational vehicles.
- ⚠ Position grill so wind cannot carry ashes to combustible surfaces.
- ⚠ Do NOT use in high winds.
- ⚠ Never lean over the grill when lighting.
- ⚠ Do NOT leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- ⚠ Do NOT attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
- ⚠ Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue.
- ⚠ When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do NOT attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ⚠ Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
- ⚠ If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- ⚠ Do NOT place empty cooking vessels on the appliance while in operation.
- ⚠ Use caution when placing anything on the grill while the appliance is in operation.
- ⚠ Never add lighting fluid to hot or warm coals as a flashback may occur causing serious injury or damage to property.
- ⚠ Always place your grill on a hard, non-combustible level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- ⚠ Do NOT remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
- ⚠ Live hot briquettes and coals can create a fire hazard.
- ⚠ Always empty the bottom bowl and grill after each use.
- ⚠ Do NOT place fuel (charcoal briquettes, wood or lump charcoal) directly into bottom of grill. Place fuel only on the charcoal pan/grid.
- ⚠ Do NOT allow charcoal to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the

metal and finish of your grill.

- ⚠ Check to make sure the air vents are free of debris and ash before using the grill.
- ⚠ Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- ⚠ With a garden hose, completely wet the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers that may have fallen during the cooking or cleaning process.
- ⚠ The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble and/or safely operate this grill.
- ⚠ Always wear protective gloves when adding fuel (charcoal briquettes, wood or lump charcoal) to retain desired heat level.
- ⚠ Keep all electrical cords away from a hot grill.
- ⚠ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- ⚠ Never cover entire cooking area with aluminum foil. Laying the foil on the grates can restrict the intended air flow inside the grill, create barriers to the proper flow of grease to the catch pan, which sets the stage for lots of it to build up on the bottom tray, which in turn, builds the potential for grease fires and flare ups.
- ⚠ Use protective gloves when assembling this product.
- ⚠ Do NOT force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- ⚠ Do NOT touch ash receiver or ash receiver handle until grill has completely cooled, unless you are wearing protective gear.
- ⚠ Do NOT touch air vent or air vent handle until grill has completely cooled, unless you are wearing protective gear.
- ⚠ Death, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

PACKAGE CONTENTS



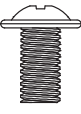
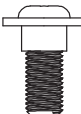
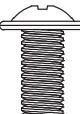
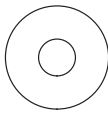
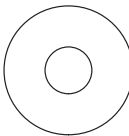
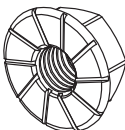
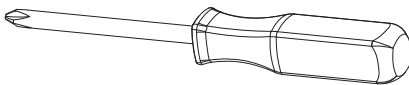
PACKAGE CONTENTS

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Lid	1
B	Lid Handle	1
C	Left Top Hinge	1
D	Right Top Hinge	1
E	Air Vent	1
F	Temperature Gauge	1
G	Bottom Bowl	1
H	Left Bottom Hinge	1
I	Right Bottom Hinge	1
J	Warming Rack	1
K	Cooking Grid	1
L	Charcoal Grid	1

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
M	Condiment Holder	1
N	Lock	1
O	Ash Receiver Slide	1
P	Bottom Air Damper	1
Q	Ash Receiver	1
R	Receiver Handle*	1
S	Wheel Leg	2
T	Front Leg	2
U	Wheel	2
V	Leg Connector	1
W	Bottom Mesh	1

* Pre-assembled

HARDWARE CONTENTS

AA	BB	CC	DD	EE	FF	GG	HH	II
								
M5x8 Screw Qty:6	M5x10 Step Screw Qty:2	M6x12 Screw Qty:18	M6x35 Screw Qty:2	Ø5 Washer Qty:8	Ø6 Washer Qty:16	Ø6x22 Large Washer Qty:2	Ø6 Lock Washer Qty:2	M5 Wing Nut Qty:2
JJ	KK	LL	MM	NN	OO	PP		
								
M6 Wing Nut Qty:2	M6 Nut Qty:8	M10 Nut Qty:4	Ø5x45 Pin Qty:2	Ø1.4x38 Cotter Pin Qty:2	Ø3 Rubber Stopper Qty:4	#2 Philips Head Screwdriver Qty:1		
							QQ	
								
							M6-M10 Wrench 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: 35 minutes by one people.

Tools required for assembly: Wrench included and Philips screwdriver is not included.

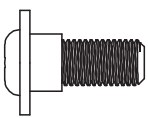
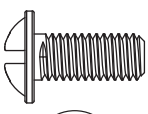
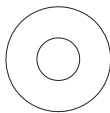
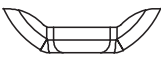
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

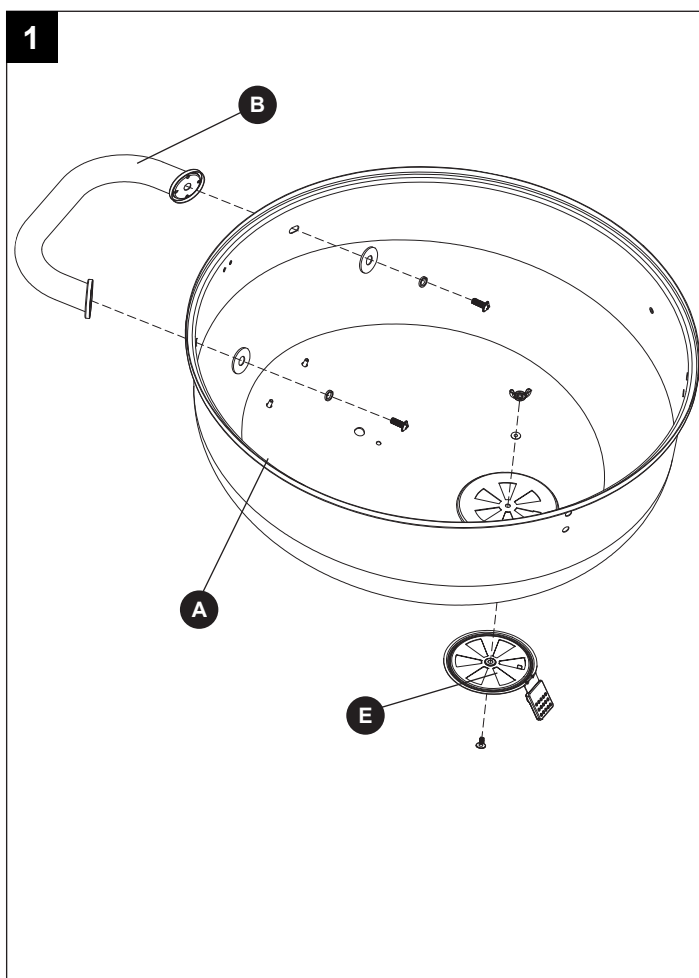
Step 1: Attach Lid Handle and Air Vent

Attach the lid handle (B) onto the lid (A) with two M6x12 screws (CC), Ø6x22 large washers (GG) and Ø6 lock washers (HH).

Attach the air vent (E) onto the lid (A) with one M5x10 step screw (BB), Ø5 washer (EE) and M5 wing nut (II).

Hardware Used

BB	M5x10 Step Screw		x 1
CC	M6x12 Screw		x 2
EE	Ø5 Washer		x 1
GG	Ø6x22 Large Washer		x 2
HH	Ø6 Lock Washer		x 2
II	M5 Wing Nut		x 1



Step 2: Attach Top Hinges and Temperature Gauge

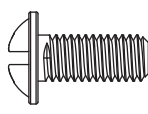
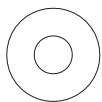
Attach the left top hinge (C) and right top hinge (D) onto the lid (A) with four M6x12 screws (CC) and Ø6 washers (FF).

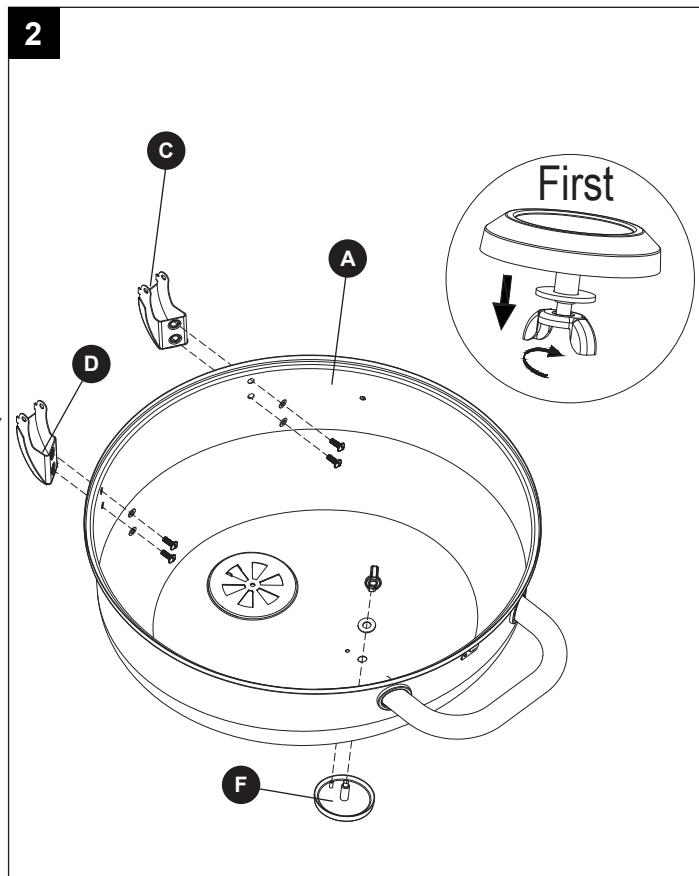
Attach temperature gauge (F) onto the lid (A).

NOTE: Remove the washer and wing nut pre-assembled on the temperature gauge (F) in first.

NOTE: Please do not fully tighten the screws initially. Leave them slightly loose to allow for easier alignment of the hinge pins.

Hardware Used

CC	M6x12 Screw		x 4
FF	Ø6 Washer		x 4



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

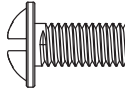
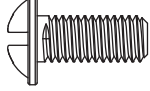
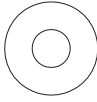
Step 3: Attach Bottom Hinges and Lock

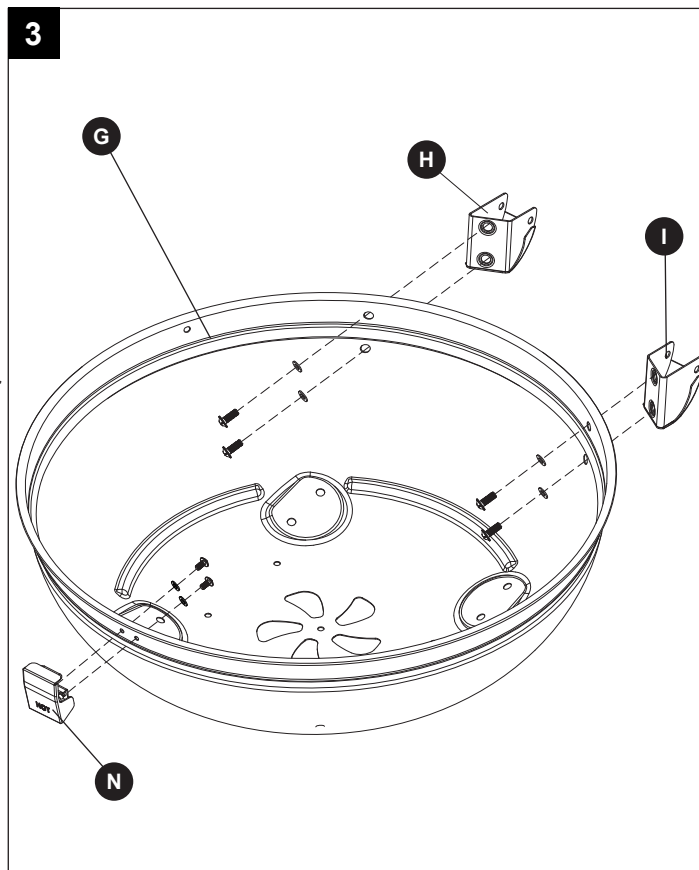
Attach the left bottom hinge (H) and right bottom hinge (I) onto the bottom bowl (G) with four M6x12 screws (CC) and Ø6 washers (FF).

Attach the lock (N) onto the bottom bowl (G) with two M5x8 screws (AA) and Ø5 washers (EE).

NOTE: Please do not fully tighten the screws initially. Leave them slightly loose to allow for easier alignment of the hinge pins.

Hardware Used

AA	M5x8 Screw		x 2
CC	M6x12 Screw		x 4
EE	Ø5 Washer		x 2
FF	Ø6 Washer		x 4



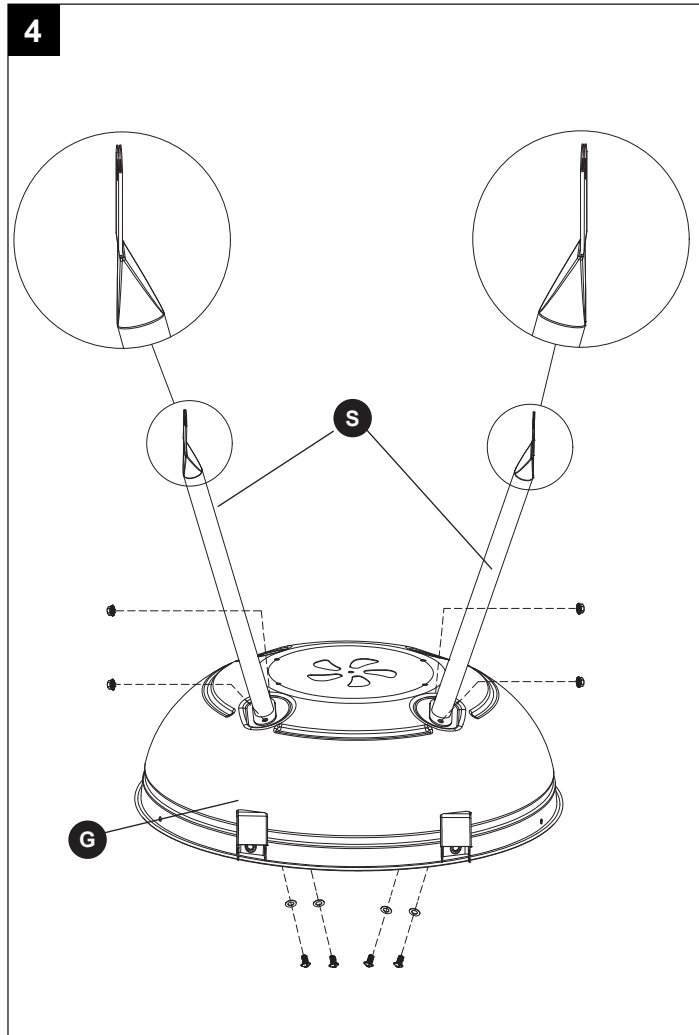
Step 4: Attach Wheel Legs

Align the holes in the wheel legs (S) and bottom bowl (G). And then attach them onto the bottom bowl (G) with four M6x12 screws (CC), Ø6 washers (FF) and M6 nuts (KK).

NOTE: Do not fully tighten screws until bottom mesh is attached.

Hardware Used

CC	M6x12 Screw		x 4
FF	Ø6 Washer		x 4
KK	M6 nut		x 4

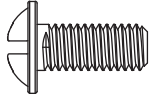


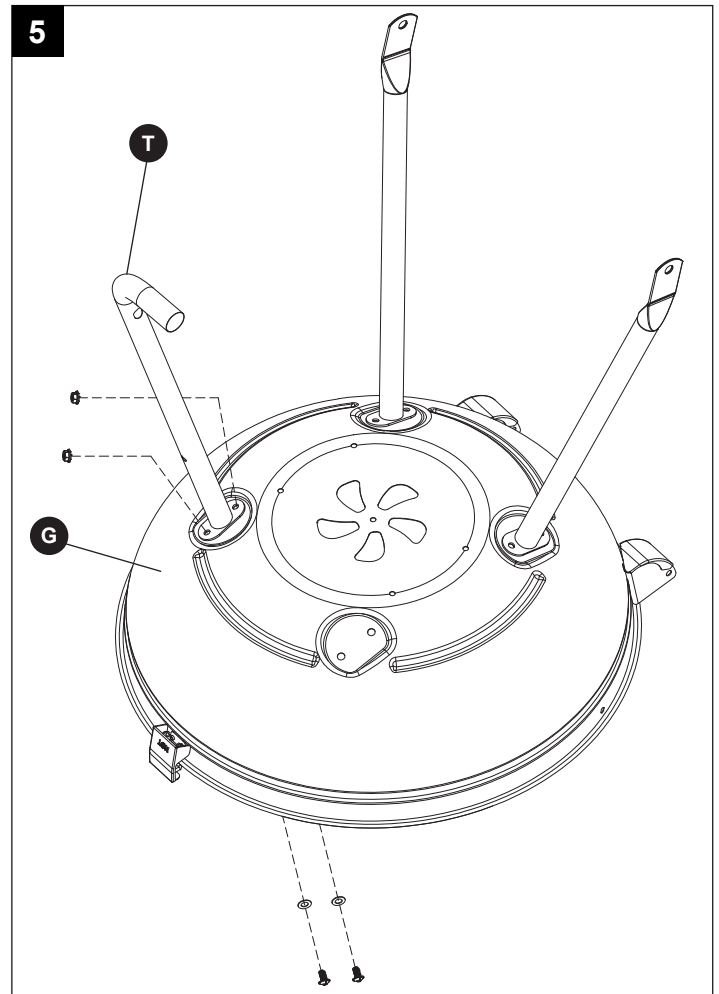
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 5: Attach Front Leg

Align the holes in one front leg (T) and bottom bowl (G). And then attach it onto the bottom bowl (G) with two M6x12 screws (CC), Ø6 washers (FF) and M6 nuts (KK).

Hardware Used

CC	M6x12 Screw		x 2
FF	Ø6 Washer		x 2
KK	M6 nut		x 2



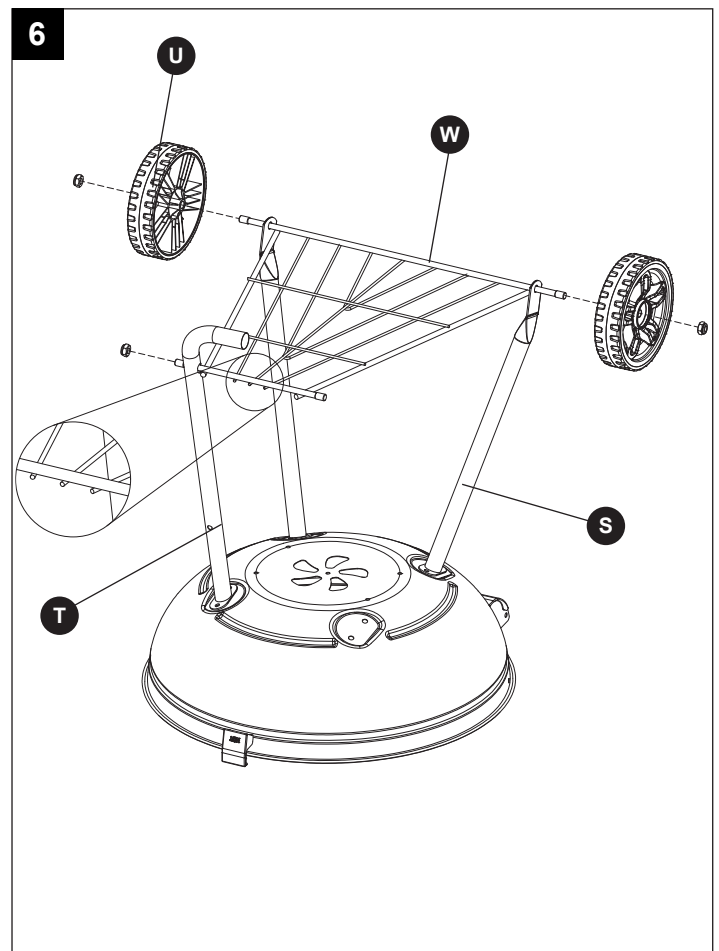
Step 6: Attach Bottom Mesh and Wheels

Attach the bottom mesh (W) onto the wheel legs (S) and one front leg (T) with one M10 nut (LL).

Attach the wheels (U) onto the axle of the bottom mesh (W) with two M10 nuts (LL).

Hardware Used

LL	M10 Nut		x 3
----	------------	---	-----



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

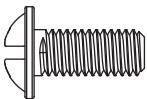
Step 7: Attach Leg Connector and Front Leg

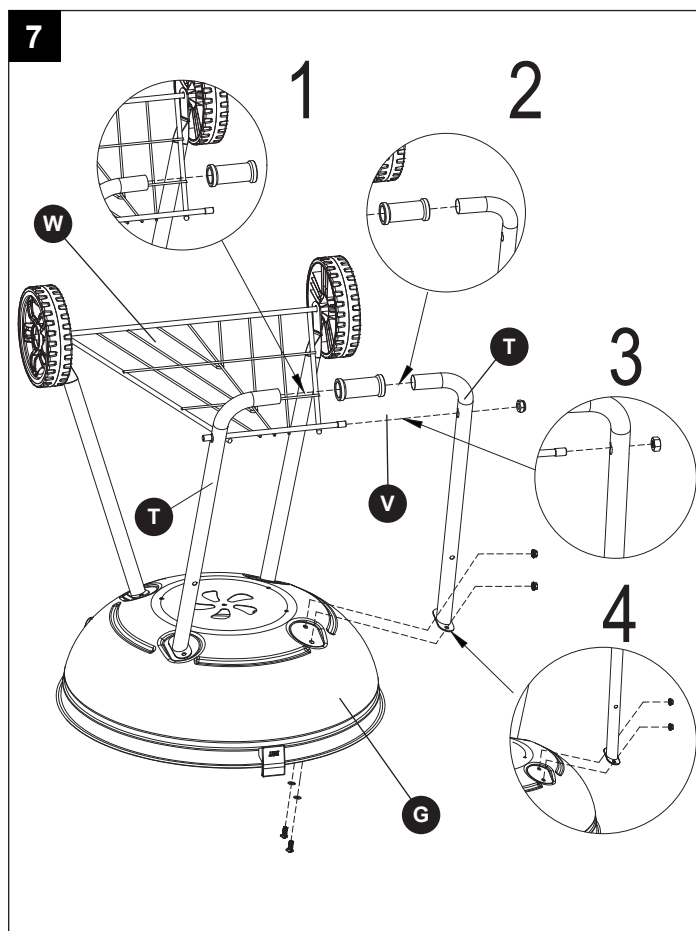
Connect the front legs (T) with the leg connector (V).

Align the holes in the other front legs (T) and bottom bowl (G). And then attach it onto the bottom bowl (G) with two M6x12 screws (CC), Ø6 washers (FF) and M6 nuts (KK).

Attach the bottom mesh (W) onto the other front leg (T) with one M10 nut (LL).

Hardware Used

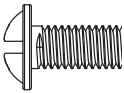
CC	M6x12 Screw		x 2
FF	Ø6 Washer		x 2
KK	M6 nut		x 2
LL	M10 Nut		x 1

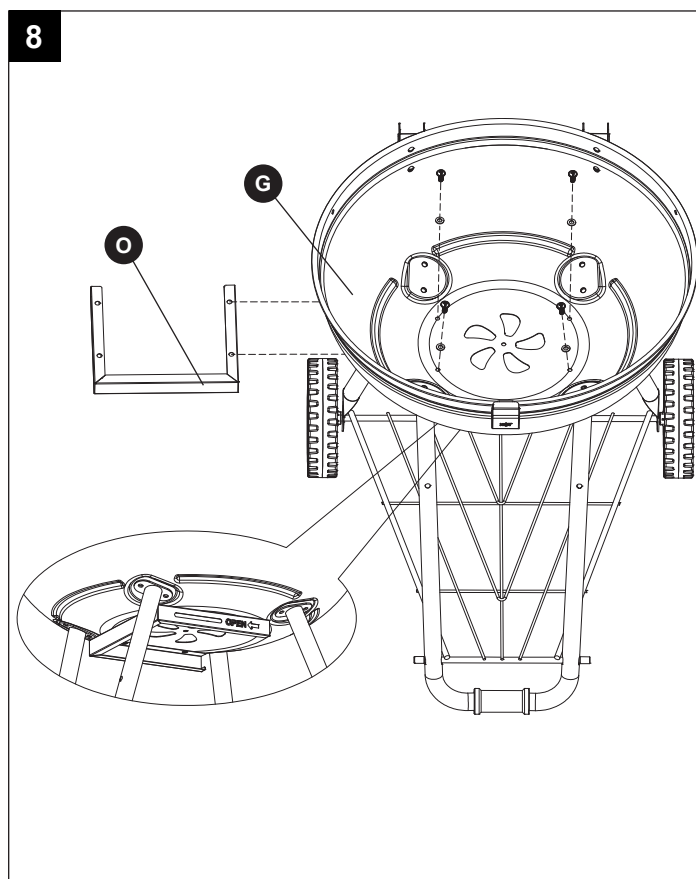


Step 8: Attach Ash Receiver Slide

Align the holes in the ash receiver slide (O) and bottom bowl (G). And then attach it onto the bottom bowl (G) with four M5x8 screws (AA) and Ø5 washers (EE).

Hardware Used

AA	M5x8 Screw		x 4
EE	Ø5 Washer		x 4

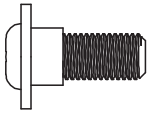


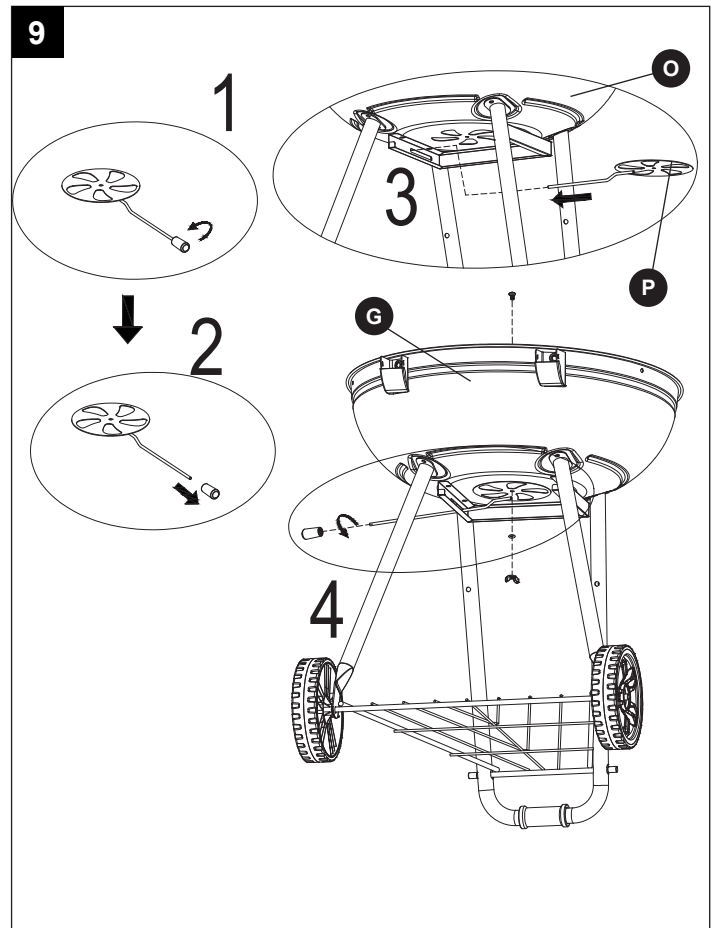
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 9: Attach Bottom Air Damper

Remove the handle from the bottom air damper (P). Pass the rod of the bottom air damper (P) through the ash receiver slide (O) and then attach it onto the bottom bowl (G) with one M5x10 step screw (BB), Ø5 washer (EE) and M5 wing nut (II).

Hardware Used

BB	M5x10 Step Screw		x 1
EE	Ø5 Washer		x 1
II	M5 Wing Nut		x 1

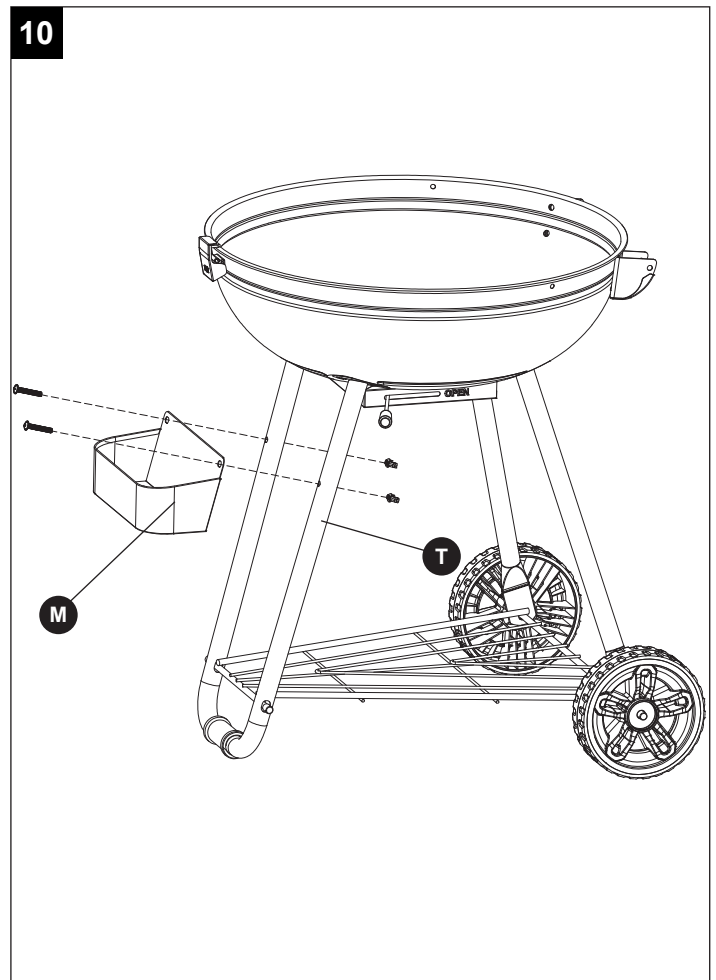


Step 10: Attach Condiment Holder

Attach the condiment holder (M) onto the front legs (T).

Hardware Used

DD	M6x35 Screw		x 2
JJ	M6 Wing Nut		x 2



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 11: Place Lid onto Bottom Bowl

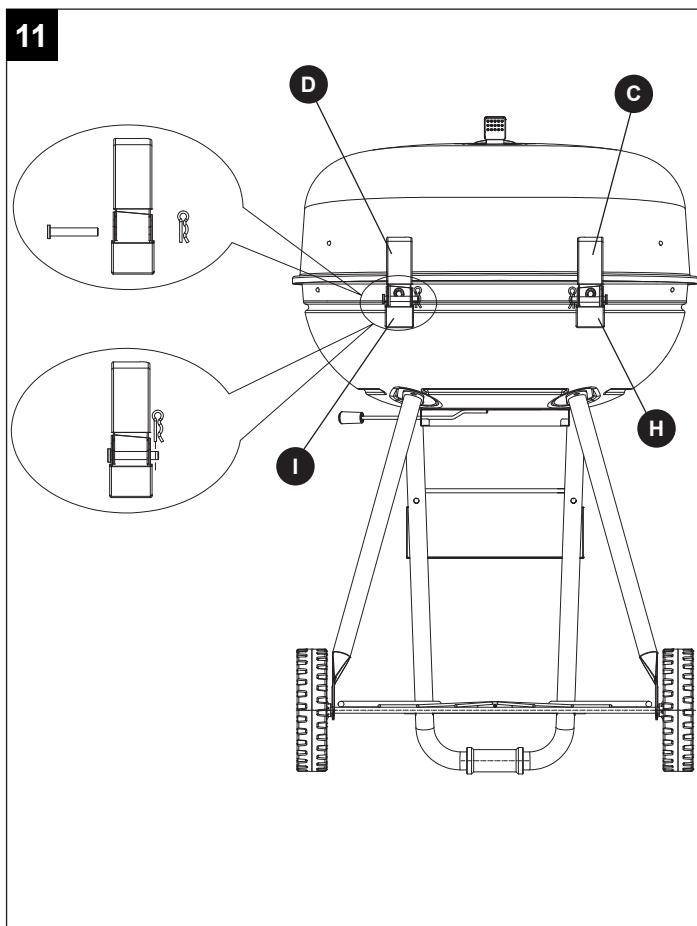
Align the holes in the left top hinge (C), right top hinge (D), left bottom hinge (H) and right bottom hinge (I). Then insert the Ø5x45 pins (MM) and Ø1.4x38 cotter pins (NN).

NOTE: Once the hinge pins are in place, go ahead and tighten all screws firmly for a sturdy and safe BBQ grill.

Hardware Used

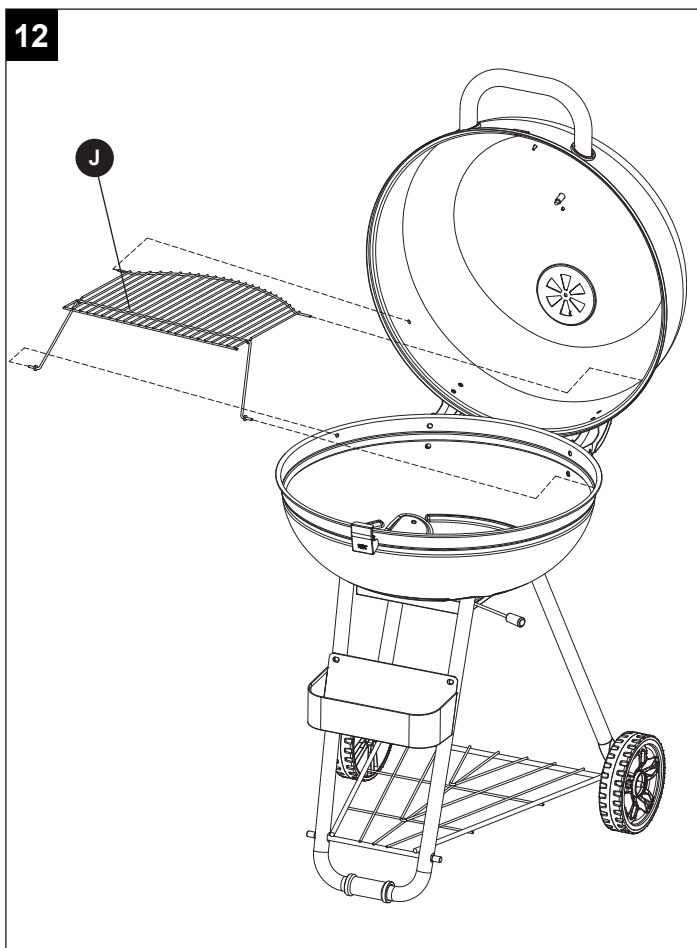
MM Ø5x45 Pin x 2

NN Ø1.4x38 Cotter Pin x 2



Step 12: Attach Warming Rack

Put the warming rack (J) into place.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 13: Attach Charcoal Grid and Cooking Grid

Put the charcoal grid (L) into place.

Put the cooking grid (K) into place.

Fix the Ø3 rubber stopper(OO) onto the four ends of warming rack.

Hardware Used

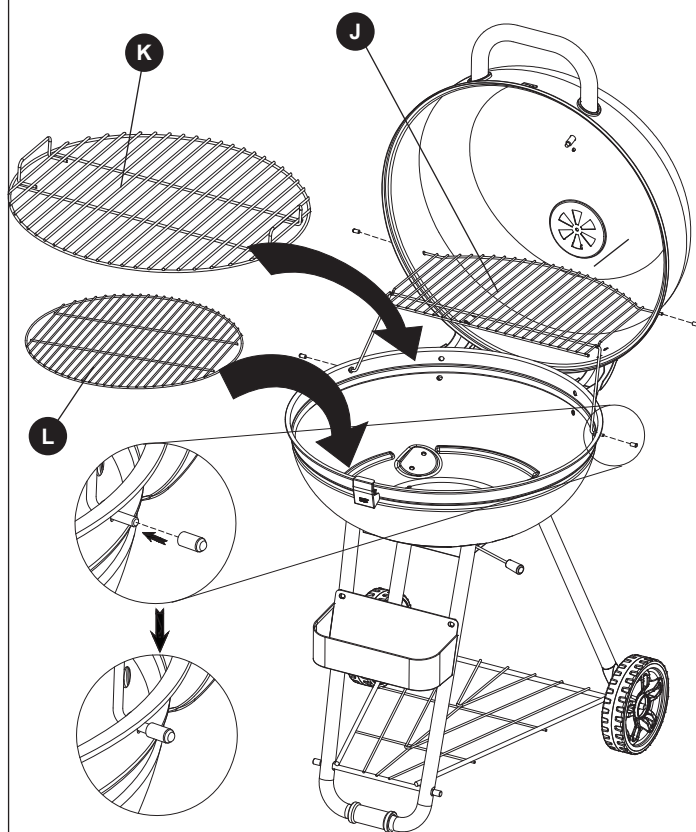
OO

Ø3
Rubber
Stopper



x 4

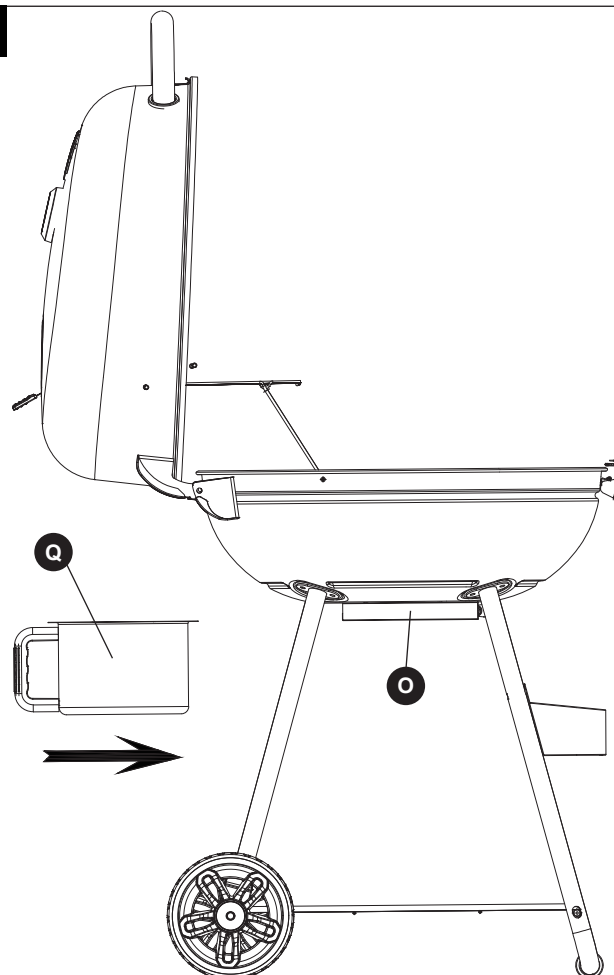
13



Step 14: Attach Ash Receiver

Slide the ash receiver into the ash receiver slide.

14



OPERATING INSTRUCTIONS

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

First Use

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

Lighting Instructions

- ⚠ **CAUTION:** Keep outdoor cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
 - ⚠ **CAUTION:** Check to make sure the air vents are free of debris and ash before using the grill.
 - ⚠ **CAUTION:** Attempting to light the grill with the lid closed may cause an explosion.
 - ⚠ **CAUTION:** When using a liquid starter, always check bottom bowl and ash receiver before lighting. Fluid can collect in the bottom bowl and/or ash receiver and could ignite, resulting in a fire.
 - ⚠ **CAUTION:** Never add lighting fluid to hot or warm coals as flashback may occur, causing serious injury or damage to property.
 - ⚠ **CAUTION:** Always open the legs completely and lock them in place before opening the lid or lighting the grill.
1. Open lid and vents.
 2. Make sure ash receiver is empty and secure.
 3. Remove cooking grid.
 4. Arrange charcoal briquettes or other fuel on the charcoal grid.
 5. Light per instructions on fuel package.
 6. Allow fuel to become glowing coals before cooking.
-

Direct Cooking

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

1. Open lid and remove cooking grid.
 2. Load and light charcoal per “Lighting” section. Leave lid open.
 3. While wearing protective gloves, carefully spread hot coals evenly across charcoal grid with a long-handled tool.
 4. While wearing protective gloves, replace cooking grid, close lid and allow grill to preheat.
 5. While wearing protective gloves, open lid and place food onto cooking grids above the hot coals with long handle tongs.
 6. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
- NOTE:** If additional briquettes are needed, remove food from cooking grid and, while wearing protective gloves, remove the cooking grid and place additional briquettes without disturbing the hot coals. Carefully replace cooking grid and food.
7. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents. Except in the case of an emergency, do NOT pour water on hot coals.
-

Indirect Cooking

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS (CONTINUED)

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

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

Turning Off

1. Allow charcoal to completely extinguish itself.

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

2. Dispose of the ashes in a proper location.

Controlling Flare-ups:

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

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

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

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

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

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

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

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

Minimize Flare-ups:

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

CARE AND MAINTENANCE

▲ CAUTION:

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

Notices

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

Before Each Use

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

Cleaning Surfaces

1. Wait for grill to fully cool.

CARE AND MAINTENANCE (CONTINUED)

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

Before Storing

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

LIMITED WARRANTY

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

If you have any questions or problems, you can call our customer service department at **800-963-0211**, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday. You could also contact us at **ascs@lowes.com**.

Limited Warranty

1-Year Warranty on all parts affecting the operation of the 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.

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	PART	DESCRIPTION	PART#	COVERED UNDER WARRANTY
1	Lid	C2304-010	YES	13	Condiment Holder	C2304-040	YES
2	Lid Handle	C2304-020	YES	14	Lock	C2304-050	YES
3	Left Top Hinge	C1843-030	YES	15	Ash Receiver Slide	C2304-060	YES
4	Right Top Hinge	C1843-040	YES	16	Bottom Air Damper	C1943-110	YES
5	Air Vent	B0105-A01	YES	17	Ash Receiver	C1843-130	YES
6	Temperature Gauge	B0104-M13	YES	18	Receiver Handle*	C1843-140	YES
7	Bottom Bowl	C2304-030	YES	19	Wheel Leg	C1943-140	YES
8	Left Bottom Hinge	C1843-050	YES	20	Front Leg	C2304-070	YES
9	Right Bottom Hinge	C1843-060	YES	21	Wheel	C2304-080	YES
10	Warming Rack	C2243-030	YES	22	Leg Connector	C2304-090	YES
11	Cooking Grid	C1843-090	YES	23	Bottom Mesh	C2304-100	YES
12	Charcoal Grid	C1843-100	YES	* Pre-assembled			



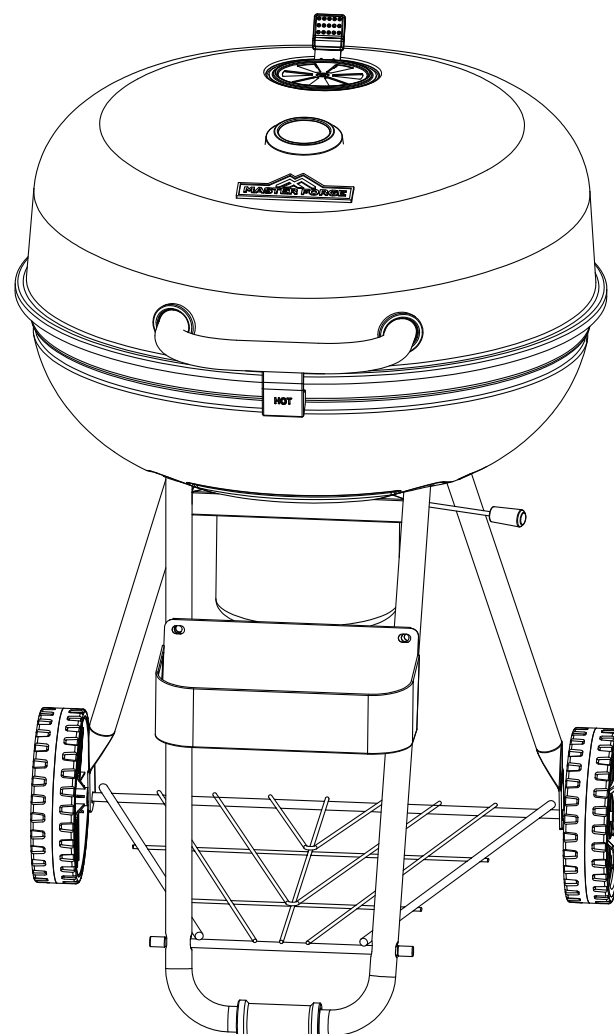
MASTER FORGE y el diseño del logotipo son marcas comerciales o marcas registradas de LF, LLC. Todos los derechos reservados.

ARTÍCULO #5139534

MODELO #CBC23043L

PARRILLA TIPO TETERA PORTÁTIL DE 55.88 CM

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

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



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

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



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

La instalación, el ajuste, 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.



ADVERTENCIA:

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



PELIGRO

Nunca deje este electrodoméstico sin supervisión.



ADVERTENCIA

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

Número de serie _____

Fecha de la compra _____

¿Tiene preguntas o problemas? ¿Falta alguna pieza? Antes de volver 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 a través de ascs@lowes.com.

ÍNDICE

Información de seguridad	18
Contenido del paquete	20
Aditamentos	21
Preparación	21
Instrucciones de ensamblaje	22
Instrucciones de funcionamiento	29
Cuidado y mantenimiento	30
Garantía limitada	31
Lista de piezas de repuesto	32

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

▲ ADVERTENCIAS:

- ▲ Esta parrilla es solo para uso en exteriores y NO se debe usar en edificios, garajes ni en ninguna otra área cerrada.
- ▲ NO opere, encienda ni 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 no es una parrilla de mesa. Por lo tanto, no use esta parrilla sobre ningún tipo de superficie de cubierta de mesa.
- ▲ No utilice carbón que se haya pretratado con líquido encendedor. Use solo carbón puro, mezcla de carbón y madera, carbón de leña o madera para leña de alta calidad. La conversión o el uso de otra fuente de combustible en esta parrilla a carbón es peligroso y anulará la garantía.
- ▲ Esta parrilla NO está diseñada para usarse como calentador y nunca debe utilizarse como tal. Los gases TÓXICOS pueden acumularse y causar asfixia.
- ▲ NO utilice la parrilla para la cocción en interiores. Las emanaciones TÓXICAS de monóxido de carbono pueden acumularse y causar asfixia.
- ▲ Esta parrilla 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.
- ▲ Para quienes viven en departamentos: consulte con el administrador los requisitos y códigos de incendio para usar una parrilla a carbón en su complejo de departamentos. Utilícelo en el exterior, en la planta baja, a una distancia de 3.04 m (10 pies) de cualquier estructura, en caso de estar permitido. NO lo utilice debajo de balcones ni sobre estos.
- ▲ Debe haber un espacio de separación mínimo de 91.44 cm (36 pulg.) entre construcciones de material combustible y los lados y la parte posterior de la unidad. NO utilice este electrodoméstico debajo de ningún tipo de alero o techo.
- ▲ NO use gasolina, queroseno ni alcohol para encender la parrilla.
- ▲ NO utilice el electrodoméstico en un entorno explosivo. Mantenga el área de la parrilla libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- ▲ NO almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables a menos de 7.62 m (25 pies) de distancia de este electrodoméstico.
- ▲ NO bloquee los orificios de los lados ni de la parte posterior de la parrilla.
- ▲ Inspeccione la parrilla antes de cada uso.
- ▲ NO altere la parrilla de ninguna manera. Cualquier alteración anulará la garantía.
- ▲ NO arme este modelo de parrilla sobre una construcción empotrada o deslizante. Si no sigue esta advertencia, podría provocar un incendio o una explosión que ocasione lesiones personales graves, la muerte o daños materiales.
- ▲ NO use la parrilla a menos que esté COMPLETAMENTE ensamblada y todas las piezas estén bien ajustadas y apretadas.
- ▲ Esta parrilla se debe limpiar e inspeccionar minuciosamente 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.
- ▲ Para evitar sufrir quemaduras, NO toque las

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

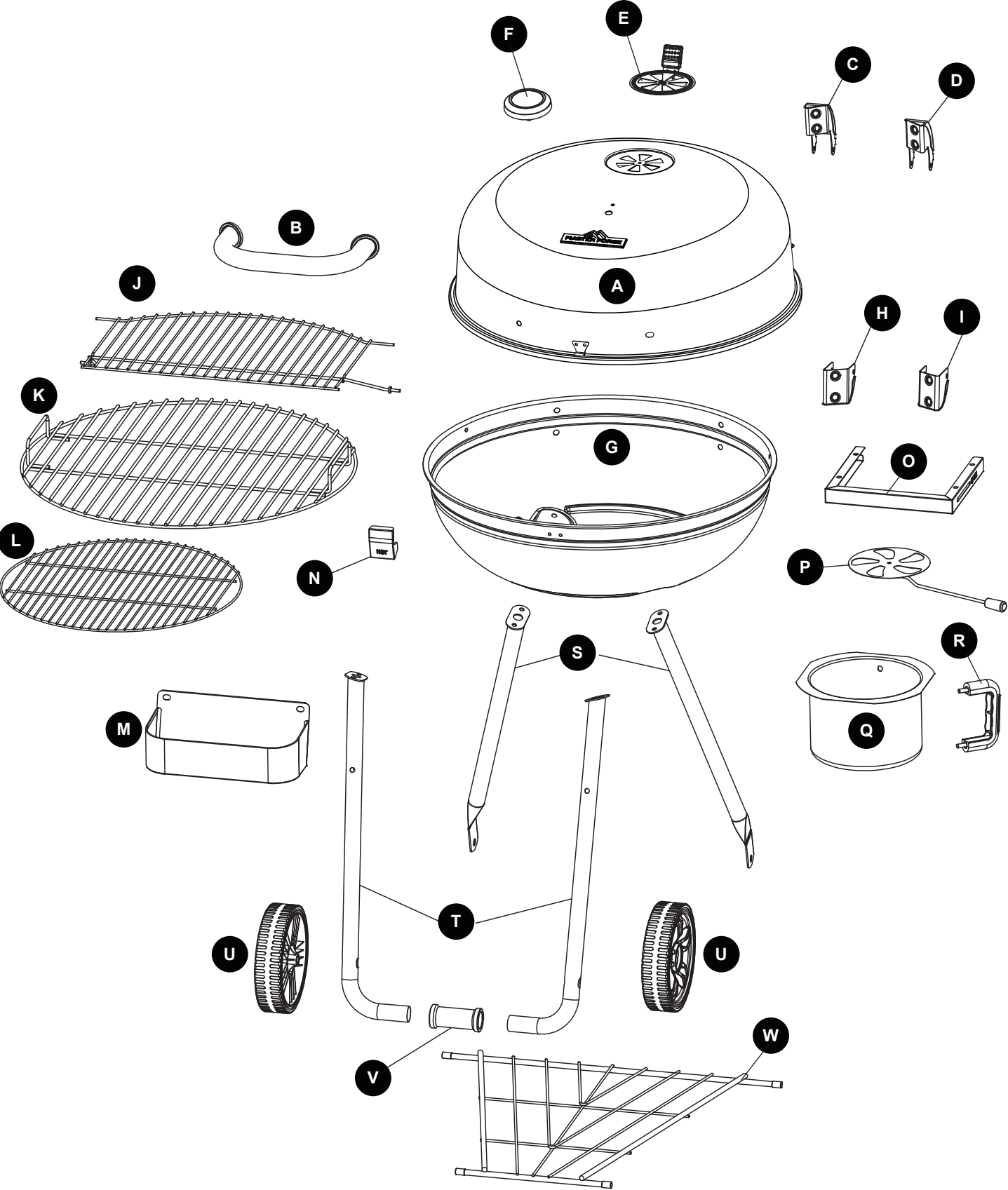
piezas metálicas de la parrilla hasta que se hayan enfriado completamente, a menos que utilice un equipo de protección (agarraderas, guantes, almohadillas para horno, etc.).

- ⚠ Nunca toque las rejillas (para el carbón, de cocción o para calentar), las cenizas ni el carbón para comprobar si están calientes.
- ⚠ NO use la parrilla sobre plataformas o muebles de madera u otra superficie combustible.
- ⚠ Esta parrilla NO debe usarse en vehículos recreativos ni en botes.
- ⚠ Coloque la parrilla de manera tal que el viento no pueda soplar las cenizas hacia superficies combustibles.
- ⚠ NO use la parrilla si hay viento fuerte.
- ⚠ Nunca se incline sobre la parrilla al encenderla.
- ⚠ NO deje la parrilla encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la parrilla en todo momento.
- ⚠ NO intente mover la parrilla mientras la está usando. Deje que la parrilla se enfríe antes de moverla o almacenarla.
- ⚠ NO deje la parrilla sin supervisión mientras la precalienta o quema residuos de alimentos.
- ⚠ Cuando cocine, tenga a su alcance materiales para la extinción del fuego. En caso de que se produzca un incendio por aceite o grasa, NO intente apagarlo con agua. Use un extintor de incendios a base de polvo químico seco tipo BC o apáguelo con tierra, arena o bicarbonato.
- ⚠ Siempre abra la tapa de la parrilla lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados dentro de ella pueden causar quemaduras graves.
- ⚠ Si la parrilla no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio provocado por la grasa que puede dañar el producto.
- ⚠ NO coloque recipientes de cocción vacíos sobre el electrodoméstico mientras está en funcionamiento.
- ⚠ Tenga cuidado al colocar objetos sobre la parrilla mientras está en funcionamiento.
- ⚠ Nunca agregue líquido para encendedor a las cenizas calientes ni tibias, ya que se pueden producir retrocesos de la llama y ocasionar lesiones graves o daños materiales.
- ⚠ Siempre coloque la parrilla sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible. Una superficie de asfalto podría no ser apta para este objetivo.
- ⚠ NO retire las cenizas hasta que se hayan apagado total y completamente.
- ⚠ Las briquetas y las cenizas encendidas y calientes pueden crear un riesgo de incendio.
- ⚠ Siempre vacíe la fuente inferior y la parrilla después de cada uso.
- ⚠ NO coloque combustibles (briquetas de carbón,

madera ni carbón de leña) directamente en el fondo de la parrilla. Coloque combustible solo en la bandeja o rejilla para carbón.

- ⚠ NO permita que el carbón permanezca en las paredes de la parrilla. Hacerlo reducirá enormemente la vida útil del metal y acabado de su parrilla.
- ⚠ Asegúrese de que no haya desechos ni cenizas en el orificio de ventilación antes del uso de la parrilla.
- ⚠ Los carbones y cenizas apagados deben colocarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- ⚠ Con una manguera para jardín, moje completamente la superficie debajo y alrededor de la parrilla para extinguir cualquier ceniza, carbón o brasa que pueda haber caído durante el proceso de cocción o de limpieza.
- ⚠ El consumo de alcohol o medicamentos recetados o sin receta puede disminuir la capacidad del consumidor para ensamblar o usar esta parrilla de manera segura y correcta.
- ⚠ Siempre use guantes de protección cuando agregue combustible (briquetas de carbón, madera o carbón de leña) para mantener el nivel de calor deseado.
- ⚠ Mantenga todos los cables eléctricos lejos de la parrilla caliente.
- ⚠ Siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos se estén cocinando a una temperatura segura.
- ⚠ Nunca cubra completamente el área de cocción con papel de aluminio. Colocar el papel de aluminio sobre las rejillas puede restringir el flujo de aire previsto dentro de la parrilla y crear barreras para el flujo adecuado de grasa a la bandeja colectora. Esto permite la acumulación de mucha grasa en la bandeja inferior, lo que, a su vez, aumenta la posibilidad de que se produzcan llamaradas o llamas producidas por grasa.
- ⚠ Use guantes de protección cuando ensamble este producto.
- ⚠ NO una las piezas a la fuerza, ya que podría provocar heridas personales o daños al producto.
- ⚠ NO toque el receptor de cenizas ni el mango del receptor de cenizas hasta que la parrilla se haya enfriado por completo, a menos que esté usando un equipo de protección.
- ⚠ NO toque el respiradero ni el mango del respiradero hasta que la parrilla se haya enfriado por completo, a menos que esté usando un equipo de protección.
- ⚠ Si no sigue la instrucción anterior al pie de la letra, podría ocasionar lesiones graves, muerte o daños materiales.

CONTENIDO DEL PAQUETE



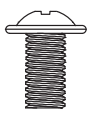
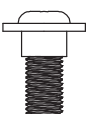
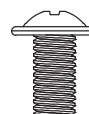
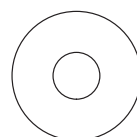
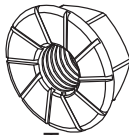
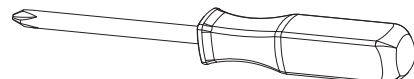
CONTENIDO DEL PAQUETE

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Tapa	1
B	Manija de la tapa	1
C	Bisagra superior izquierda	1
D	Bisagra superior derecha	1
E	Respiradero	1
F	Medidor de temperatura	1
G	Fuente inferior	1
H	Bisagra inferior izquierda	1
I	Bisagra inferior derecha	1
J	Rejilla para calentar	1
K	Rejilla de cocción	1
L	Rejilla para el carbón	1

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
M	Especiero	1
N	Seguro	1
O	Deslizador del recibidor de cenizas	1
P	Regulador de tiro inferior	1
Q	Colector de cenizas	1
R	Mango del recibidor*	1
S	Pata con ruedas	2
T	Pata delantera	2
U	Rueda	2
V	Conector de patas	1
W	Malla inferior	1

* Preensamblada

ADITAMENTOS

AA	BB	CC	DD	EE	FF	GG	HH	II
								
Tornillo M5x8 Cant.: 6	Tornillo de grada M5x10 Cant.: 2	Tornillo M6x12 Cant.: 18	Tornillo M6x35 Cant.: 2	Arandela Ø5 Cant.: 8	Arandela Ø6 Cant.: 16	Arandela grande Ø6x22 Cant.: 2	Arandela de seguridad Ø6 Cant.: 2	Tuerca mariposa M5 Cant.: 2
JJ	KK	LL	MM	NN	OO	PP		
								
Tuerca mariposa M6 Cant.: 2	Tuerca M6 Cant.: 8	Perno M10 Cant.: 4	Pasador Ø5x45 Cant.: 2	Pasador de chaveta Ø1.4x38 Cant.: 2	Tope de goma Ø3 Cant.: 4	Destornillador Philips #2 Cant.: 1		
							QQ	
								
							Llave inglesa M6-M10 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: 35 minutos por una persona.

Herramientas necesarias para el ensamblaje: llave inglesa (incluida) y destornillador Phillips (no se incluye).

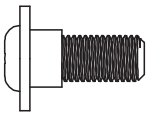
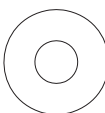
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

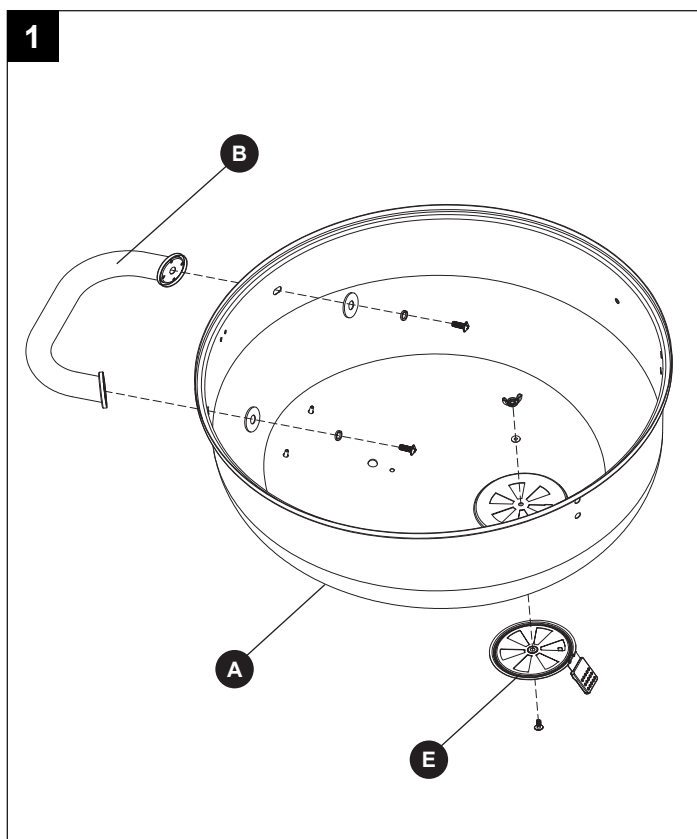
Paso 1: fije la manija de la tapa y la ventila

Coloque la manija de la tapa (B) en la tapa (A) con dos tornillos M6x12 (CC), arandelas grandes Ø6x22 (GG) y arandelas de seguridad Ø6 (HH).

Fije la ventila (E) en la tapa (A) con un tornillo de grada M5x10 (BB), una arandela Ø5 (EE) y una tuerca mariposa M5 (II).

Aditamentos utilizados

BB	Tornillo de grada M5x10		x 1
CC	Tornillo M6x12		x 2
EE	Arandela Ø5		x 1
GG	Arandela grande Ø6x22		x 2
HH	Arandela de seguridad Ø6		x 2
II	Tuerca mariposa M5		x 1



Paso 2: fije las bisagras superiores y el medidor de temperatura

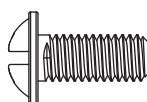
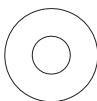
Fije la bisagra superior izquierda (C) y la bisagra superior derecha (D) en la tapa (A) con cuatro tornillos M6x12 (CC) y arandelas Ø6 (FF).

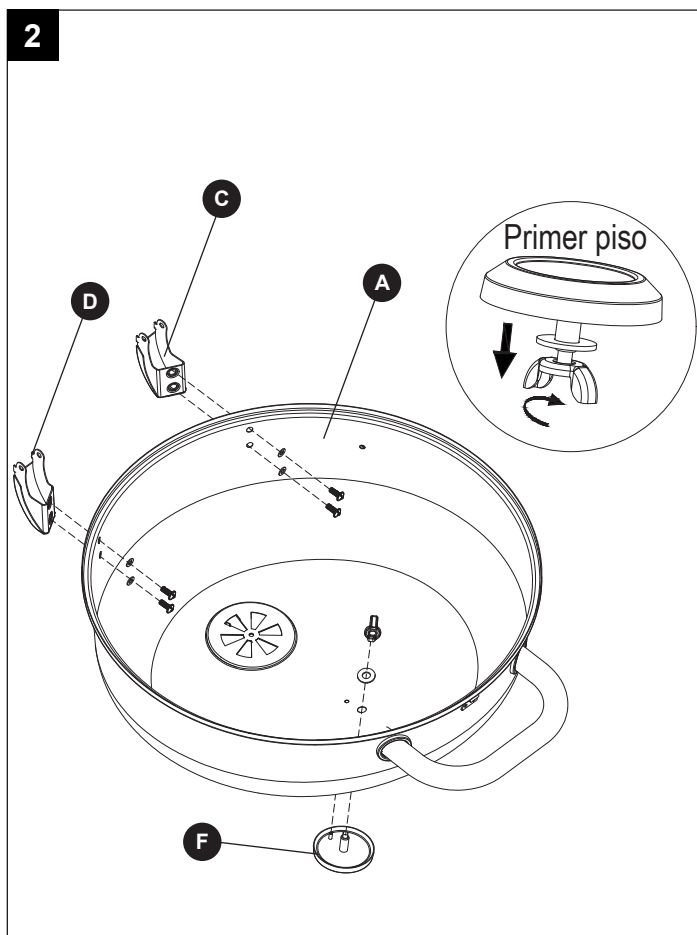
Fije el medidor de temperatura (F) en la tapa (A).

NOTA: retire primero la arandela y la tuerca mariposa preensambladas en el medidor de temperatura (F).

NOTA: no apriete completamente los tornillos inicialmente. Déjelos ligeramente sueltos para facilitar la alineación de los pasadores de bisagra.

Aditamentos utilizados

CC	Tornillo M6x12		x 4
FF	Arandela Ø6		x 4



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

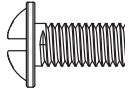
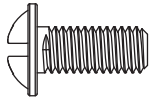
Paso 3: fije las bisagras inferiores y el bloqueo

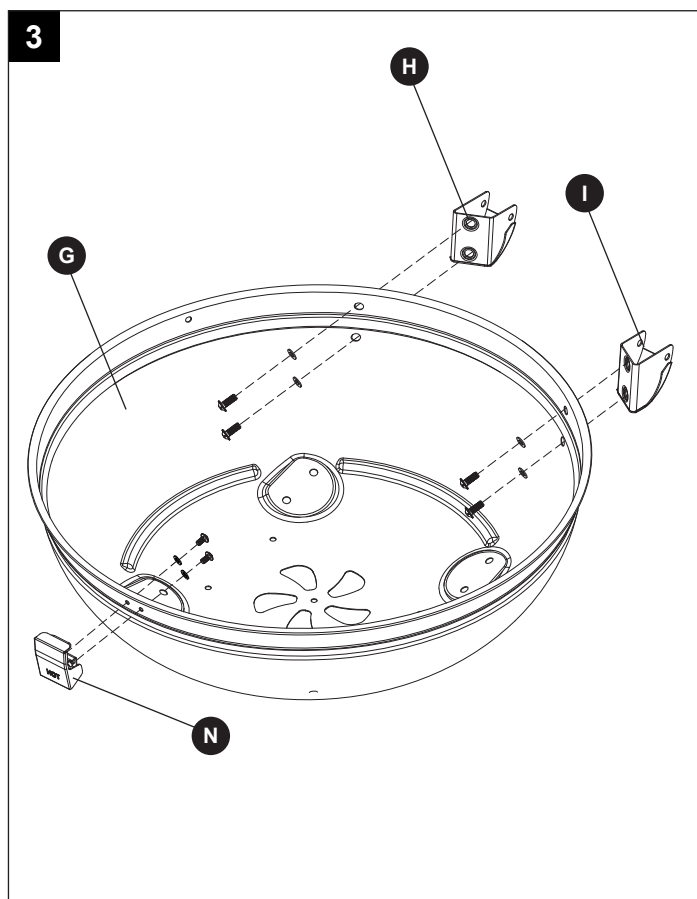
Fije la bisagra inferior izquierda (H) y la bisagra inferior derecha (I) en la fuente inferior (G) con cuatro tornillos M6x12 (CC) y arandelas Ø6 (FF).

Fije la cerradura (N) en la fuente inferior (G) con dos tornillos M5x8 (AA) y arandelas Ø5 (EE).

NOTA: no apriete completamente los tornillos inicialmente. Déjelos ligeramente sueltos para facilitar la alineación de los pasadores de bisagra.

Aditamentos utilizados

AA	Tornillo M5x8		x 2
CC	Tornillo M6x12		x 4
EE	Arandela Ø5		x 2
FF	Arandela Ø6		x 4

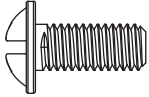


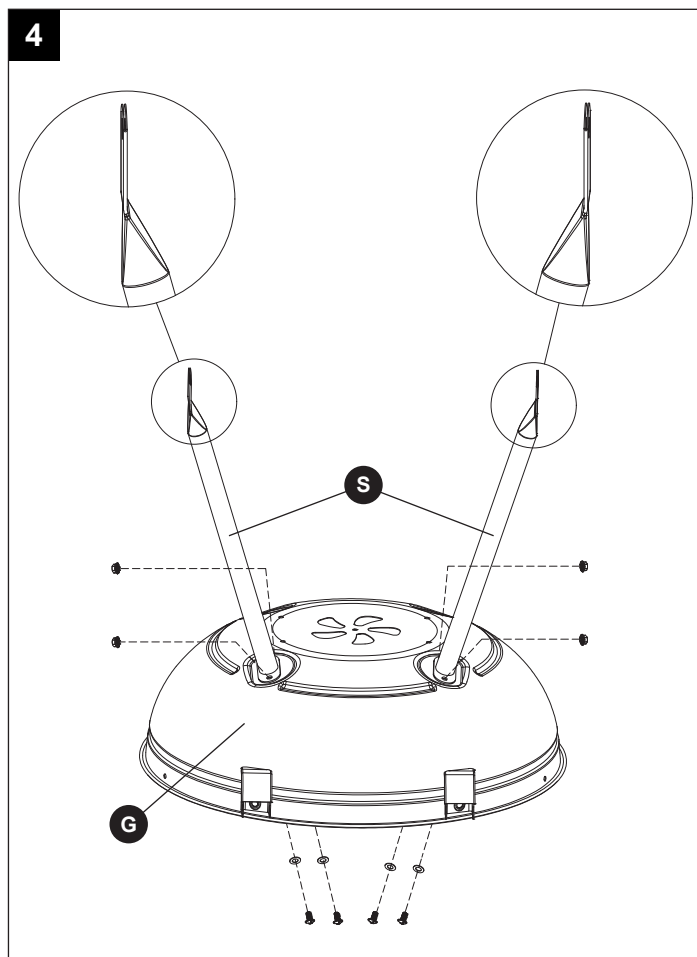
Paso 4: fije las patas con ruedas

Alinee los orificios de las patas con ruedas (S) y de la fuente inferior (G). A continuación, fíjelos en la fuente inferior (G) con cuatro tornillos M6x12 (CC), arandelas Ø6 (FF) y tuercas M6 (KK).

NOTA: no apriete completamente los tornillos hasta que la malla inferior esté colocada.

Aditamentos utilizados

CC	Tornillo M6x12		x 4
FF	Arandela Ø6		x 4
KK	Tuerca M6		x 4

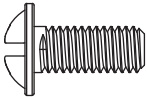


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

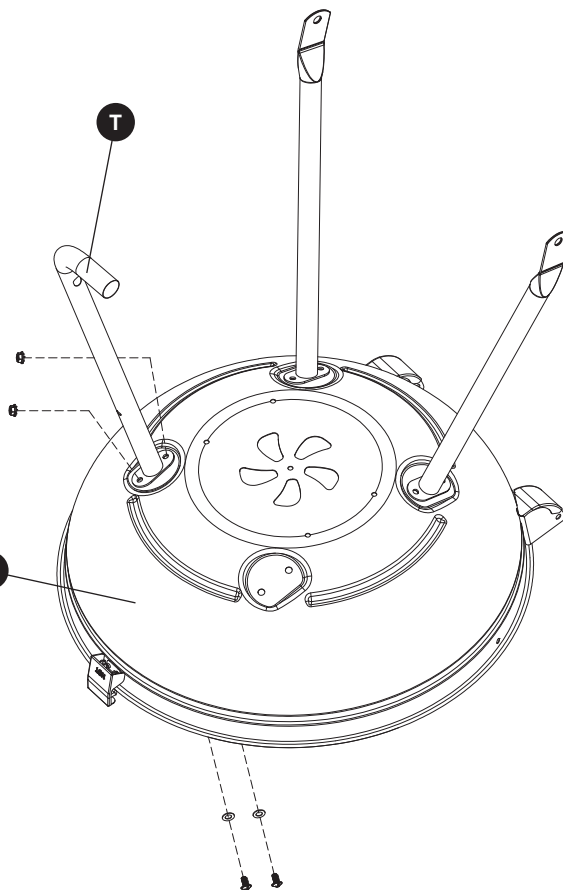
Paso 5: fije las patas delanteras

Alinee los orificios de una pata delantera (T) y de la fuente inferior (G). A continuación, fijela en la fuente inferior (G) con dos tornillos M6x12 (CC), arandelas Ø6 (FF) y tuercas M6 (KK).

Aditamentos utilizados

CC	Tornillo M6x12		x 2
FF	Arandela Ø6		x 2
KK	Tuerca M6		x 2

5

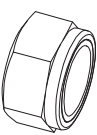


Paso 6: fije la malla inferior y las ruedas

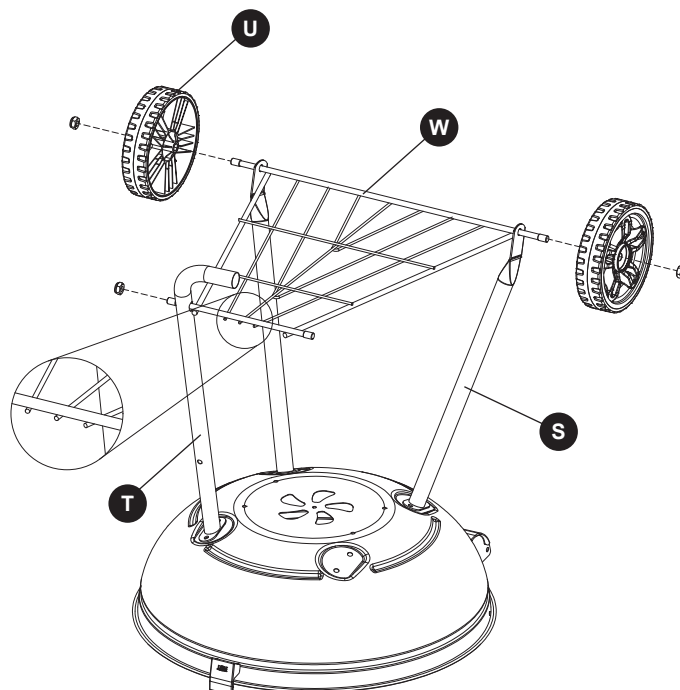
Fije la malla inferior (W) en las patas con ruedas (S) y una pata delantera (T) con una tuerca M10 (LL).

Fije las ruedas (U) en el eje de la malla inferior (W) con dos tuercas M10 (LL).

Aditamentos utilizados

LL	Perno M10		x 3
-----------	--------------	---	-----

6



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

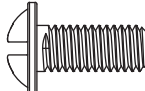
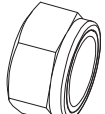
Paso 7: fije el conector de patas y las patas delanteras

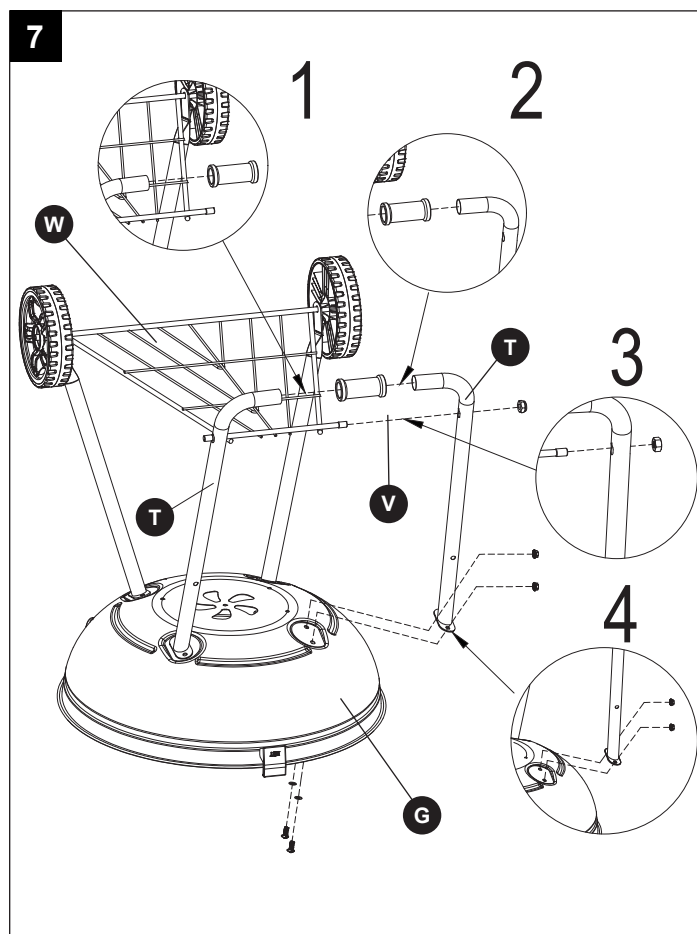
Conecte las patas delanteras (T) con el conector de patas (V).

Alinee los orificios de las demás patas delanteras (T) y de la fuente inferior (G). A continuación, fíjela en la fuente inferior (G) con dos tornillos M6x12 (CC), arandelas Ø6 (FF) y tuercas M6 (KK).

Fije la malla inferior (W) en la otra pata delantera (T) con una tuerca M10 (LL).

Aditamentos utilizados

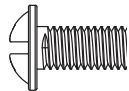
CC	Tornillo M6x12		x 2
FF	Arandela Ø6		x 2
KK	Tuerca M6		x 2
LL	Perno M10		x 1

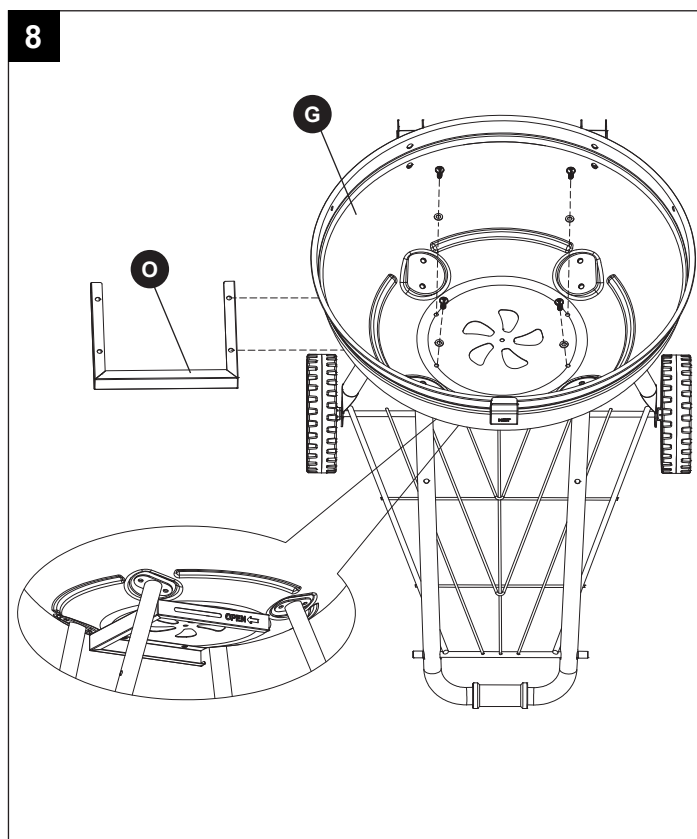


Paso 8: fije el deslizador del receptor de cenizas

Alinee los orificios del deslizador del receptor de cenizas (O) y de la fuente inferior (G). Luego, fíjelo en la fuente inferior (G) con cuatro tornillos M5x8 (AA) y arandelas Ø5 (EE).

Aditamentos utilizados

AA	Tornillo M5x8		x 4
EE	Arandela Ø5		x 4

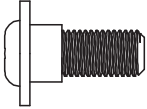


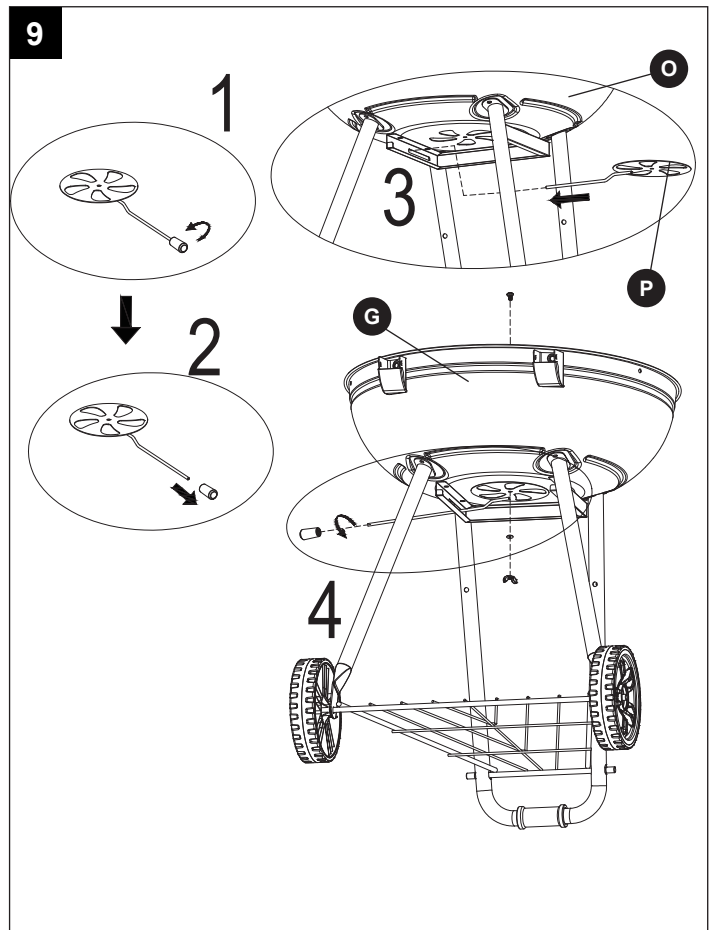
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 9: fije el regulador de tiro inferior

Retire el mango del regulador de tiro inferior (P). Pase la varilla del regulador de tiro (P) por el deslizador del recibidor de cenizas (O) y fíjela en la fuente inferior (G) con un tornillo de grada M5x10 (BB), una arandela Ø5 (EE) y una tuerca mariposa M5 (II).

Aditamentos utilizados

BB	Tornillo de grada M5x10		x 1
EE	Arandela Ø5		x 1
II	Tuerca mariposa M5		x 1

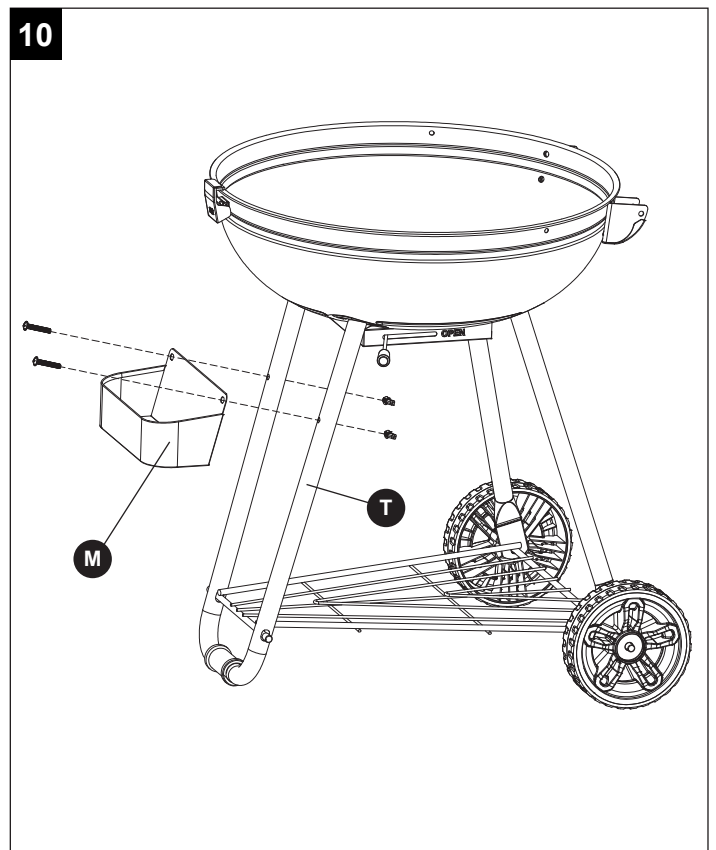


Paso 10: fije el especiero

Fije el especiero (M) en las patas delanteras (T).

Aditamentos utilizados

DD	Tornillo M6x35		x 2
JJ	Tuerca mariposa M6		x 2



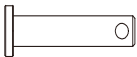
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

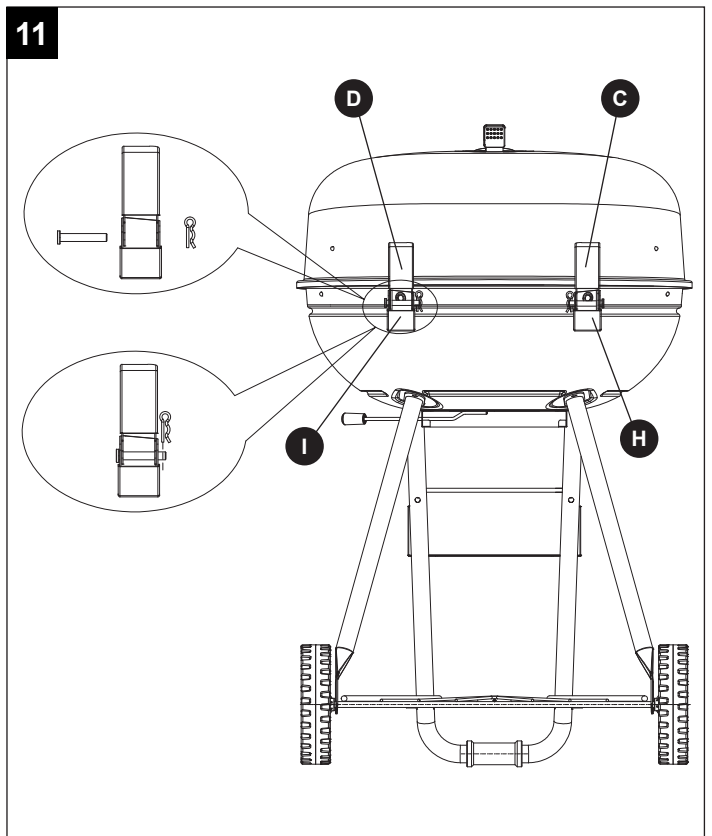
Paso 11: coloque la tapa en la fuente inferior

Alinee los orificios de la bisagra superior izquierda (C), la bisagra superior derecha (D), la bisagra inferior izquierda (H) y la bisagra inferior derecha (I). Luego, inserte los pasadores Ø5x45 (MM) y los pasadores de chaveta Ø1.4x38 (NN).

NOTA: una vez que los pasadores de las bisagras estén en su lugar, apriete todos los tornillos firmemente para obtener una parrilla resistente y segura.

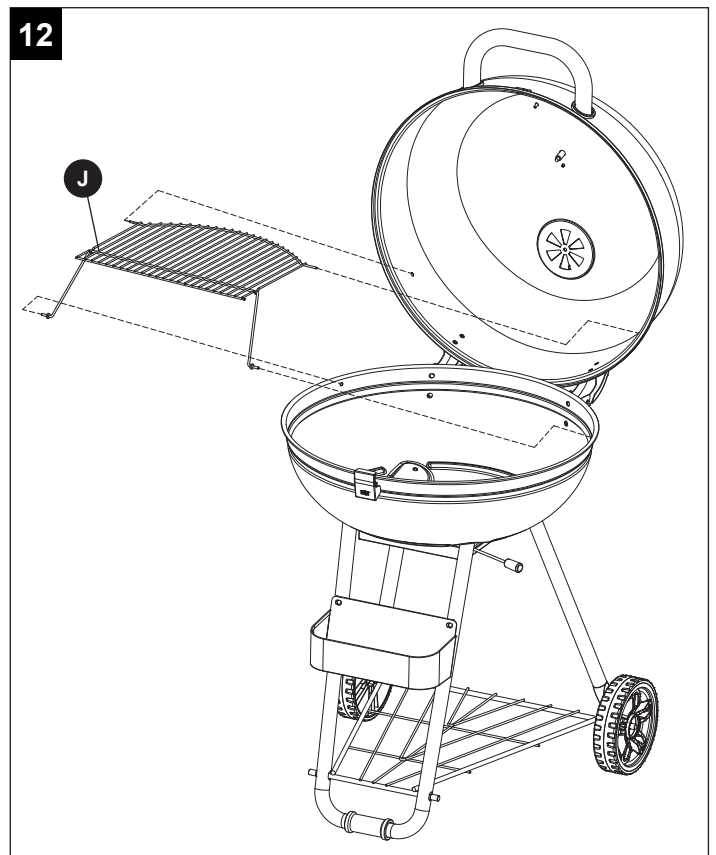
Aditamentos utilizados

MM	Pasador Ø5x45		x 2
NN	Pasador de chaveta Ø1.4x38		x 2



Paso 12: fije la rejilla para calentar

Coloque la rejilla para calentar (J) en su lugar.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

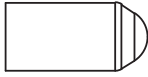
Paso 13: fije la rejilla para el carbón y la rejilla de cocción

Coloque la rejilla para el carbón (L) en su lugar.
Coloque la rejilla de cocción (K) en su lugar.
Fije el tapón de goma Ø3 (OO) en los cuatro extremos de la rejilla para calentar.

Aditamentos utilizados

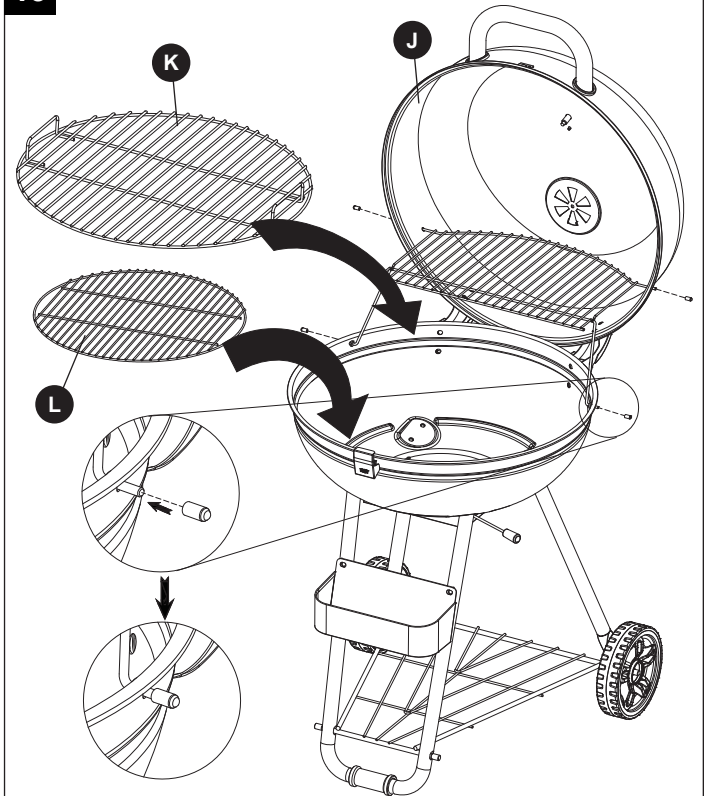


Tope de goma
Ø3



x 4

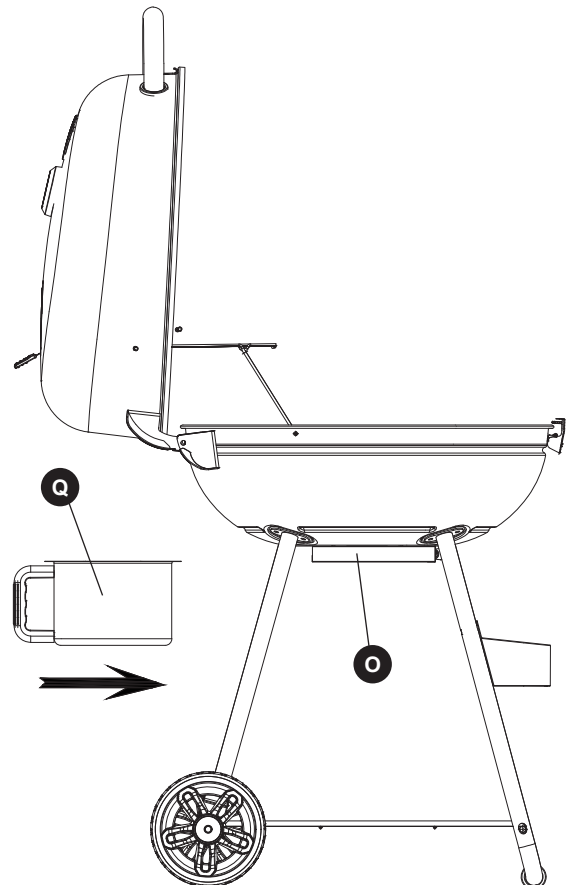
13



Paso 14: fije el recibidor de cenizas

Deslice el recibidor de cenizas en el deslizador del recibidor de cenizas.

14



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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

Primer uso

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

Instrucciones de encendido

- ⚠ PRECAUCIÓN:** no debe haber materiales combustibles, gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de la zona exterior donde se va a utilizar el electrodoméstico para cocción a gas.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** asegúrese de que no haya desechos ni cenizas en el orificio de ventilación antes del uso de la parrilla.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** intentar encender la parrilla con la tapa cerrada puede causar una explosión.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** siempre revise la fuente inferior y el recibidor de cenizas antes de encender cuando use un cebador líquido. El fluido se puede acumular en la fuente inferior o en el colector de cenizas y encenderse, lo que podría provocar un incendio.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** nunca agregue líquido para encendedor a las cenizas calientes ni tibias, ya que se pueden producir retrocesos de la llama y ocasionar lesiones graves o daños materiales.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** abra siempre las patas por completo y bloquéelas antes de abrir la tapa o encender la parrilla.
1. Abra la tapa y los orificios de ventilación.
 2. Asegúrese de que el colector de cenizas esté vacío y firme en su posición.
 3. Retire la rejilla para cocción.
 4. Disponga las briquetas de carbón u otro combustible en la rejilla para el carbón.
 5. Encienda siguiendo las instrucciones en el empaque del combustible.
 6. Deje que el combustible quede como cenizas al rojo vivo antes de cocinar.
-

Cocción directa

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

1. Abra la tapa y retire la rejilla para cocción.
 2. Agregue y encienda el carbón según las instrucciones de la sección “Encendido”. Deje la tapa abierta.
 3. Usando guantes de protección y una herramienta manual larga, esparza con cuidado y en forma pareja las cenizas calientes por toda la superficie de la rejilla para carbón.
 4. Con la ayuda de guantes de protección, vuelva a poner la rejilla para cocción, cierre la tapa y permita que la parrilla se caliente un poco.
 5. Con la ayuda de guantes de protección, abra la tapa y use unas tenazas largas para colocar la comida en las rejillas para cocción sobre las cenizas calientes.
 6. Con la tapa abierta o cerrada, cocine hasta que los alimentos alcancen la temperatura interna deseada.
- NOTA:** si necesita briquetas adicionales, saque la comida de la rejilla de cocción y, usando guantes de protección, retire la rejilla de cocción. Coloque briquetas adicionales sin mover las cenizas calientes. Con cuidado, vuelva a colocar la rejilla para cocción y los alimentos.
7. Cierre la tapa y todos los orificios de ventilación para permitir que el carbón se queme completamente. NO vierta agua sobre las cenizas calientes, a menos que se trate de una emergencia.
-

Cocción indirecta

No cocinar directamente sobre las cenizas calientes es ideal para cocción lenta y para asar comidas que requieren más de 25 minutos, como trozos grandes de carne, lomo, chuletas, pollos, pavo y pescados enteros y productos horneados.

1. Abra la tapa y retire la rejilla para cocción.
2. Agregue y encienda el carbón según las instrucciones de la sección “Encendido”. Deje la tapa abierta.
3. Usando guantes de protección y una herramienta manual larga, esparza con cuidado las cenizas calientes hacia los costados de la parrilla a carbón.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

4. Con la ayuda de guantes de protección, vuelva a poner la rejilla para cocción, cierre la tapa y permita que la parrilla se caliente un poco.
5. Use los guantes de protección para abrir la tapa. Use herramientas manuales largas para colocar la comida en las rejillas para cocción sobre las áreas donde no hay cenizas calientes.
6. Con la tapa cerrada, cocine hasta que la comida alcance la temperatura interna deseada.

NOTA: si necesita briquetas adicionales, saque la comida de la rejilla de cocción y, usando guantes de protección, retire la rejilla de cocción. Coloque briquetas adicionales sin mover las cenizas calientes. Con cuidado, vuelva a colocar la rejilla para cocción y los alimentos.

7. Cierre la tapa y todos los orificios de ventilación para permitir que el carbón se queme completamente. NO vierta agua sobre las cenizas calientes, a menos que se trate de una emergencia.

Apagado

1. Deje que el carbón se extinga solo.

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

2. Deseche las cenizas en un lugar adecuado.

Control de las llamaradas:

- ⚠ PRECAUCIÓN: NO use agua sobre un incendio provocado por grasa. Esto puede hacer que la grasa salpique pudiendo ocasionar quemaduras, lesiones corporales u otros daños graves.**
- ⚠ PRECAUCIÓN: NO deje la parrilla sin supervisión mientras la precalienta o quema residuos de alimentos. Si la parrilla no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio provocado por la grasa que puede dañar el producto.**
- ⚠ ADVERTENCIA: cuando cocine, tenga a su alcance materiales para la extinción del fuego. En caso de incendio provocado por aceite o grasa, use un extintor de incendios a base de polvo químico seco tipo BC o apague el fuego con tierra, arena o bicarbonato. NO intente extinguirlo con agua.**

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

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

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

Si se produce un incendio por grasa, cierre la tapa hasta que esta se queme completamente. Tenga cuidado al abrir la tapa, 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 de manera indirecta.
3. Asegúrese de que la parrilla esté sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

⚠ PRECAUCIÓN.

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

Avisos

1. Esta parrilla se debe limpiar e inspeccionar minuciosamente 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. Consulte las instrucciones de limpieza adecuadas a continuación.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO (CONTINUACIÓN)

Limpieza de superficies

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

Antes de almacenar

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

GARANTÍA LIMITADA

Se requiere un comprobante de compra para acceder a este programa de garantía, que entra en vigencia a partir de la fecha de compra. 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 a través de **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.

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#	CUBIERTO POR LA GARANTÍA
1	Tapa	C2304-010	Sí
2	Manija de la tapa	C2304-020	Sí
3	Bisagra superior izquierda	C1843-030	Sí
4	Bisagra superior derecha	C1843-040	Sí
5	Respiradero	B0105-A01	Sí
6	Medidor de temperatura	B0104-M13	Sí
7	Fuente inferior	C2304-030	Sí
8	Bisagra inferior izquierda	C1843-050	Sí
9	Bisagra inferior derecha	C1843-060	Sí
10	Rejilla para calentar	C2243-030	Sí
11	Rejilla de cocción	C1843-090	Sí
12	Rejilla para el carbón	C1843-100	Sí

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA#	CUBIERTO POR LA GARANTÍA
13	Especiero	C2304-040	Sí
14	Seguro	C2304-050	Sí
15	Deslizador del recibidor de cenizas	C2304-060	Sí
16	Regulador de tiro inferior	C1943-110	Sí
17	Colector de cenizas	C1843-130	Sí
18	Mango del recibidor*	C1843-140	Sí
19	Pata con ruedas	C1943-140	Sí
20	Pata delantera	C2304-070	Sí
21	Rueda	C2304-080	Sí
22	Conector de patas	C2304-090	Sí
23	Malla inferior	C2304-100	Sí

* Preensamblada