

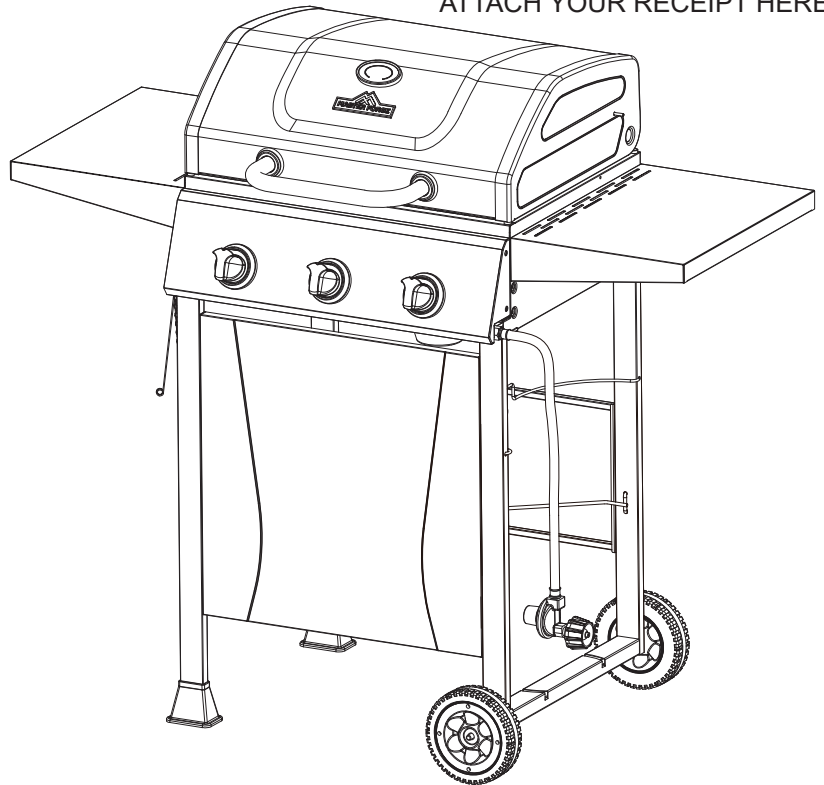


ITEM#1165476
MODEL#GBC2432L
3 BURNER GAS GRILL

Español p.20

ATTACH YOUR RECEIPT HERE

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



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

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



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

**For Outdoor Use Only!
(outside any enclosure)**



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

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



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



DANGER

If you smell gas:

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



WARNING

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

Serial Number _____

Purchase Date _____

Thank you for purchasing this MASTER FORGE product
Questions, problems or missing parts?
Before returning, contact us on:
800.963.0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday or ascs@lowes.com.



TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2
Package Contents	5
Hardware Contents	6
Preparation	6
Assembly Instructions	7
Installation Instructions	13
Operating Instructions	14
Care and Maintenance	15
Limited Warranty	17
Troubleshooting	17
Replacement Parts List	19

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:

- ⚠ The use and installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54, or the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or the Propane Storage and Handling Code, CSA B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- ⚠ This grill is for outdoor use only, and should not be used in a building, garage or any other enclosed area.
- ⚠ Do NOT operate, light or use this appliance within ten feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.
- ⚠ For residential use only. This grill is NOT for commercial use.
- ⚠ This grill is not intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ⚠ This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do NOT modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void your warranty.
- ⚠ This grill is for use with liquid propane (LP) gas only. The conversion to or attempted use of natural gas in this LP gas grill is dangerous, may cause bodily harm and will void your warranty.
- ⚠ LP gas characteristics:
 - a. LP gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP gas product.
 - b. LP gas is explosive under pressure, heavier than air, and settles/pools in low areas.
 - c. LP gas in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
 - d. Contact with LP gas can cause freeze burns to skin.
- ⚠ Apartment dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using a LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten foot (3.05 m) clearance from any structure. Do NOT use on or under balconies.
- ⚠ LP gas cylinder needed to operate. Only cylinders marked “propane” may be used.
- ⚠ The LP gas cylinder must be:
 - a. Constructed and marked in accordance with the Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339, as applicable; and Commission.
 - b. Provided with a listed overfilling prevention device.
 - c. Provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
- ⚠ LP gas cylinder must be arranged for vapor withdrawal.
- ⚠ The LP gas cylinder must have a listed overfilling prevention device (OPD).
- ⚠ Only use LP gas cylinders equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
- ⚠ The LP gas cylinder must have a cylinder collar to protect the cylinder valve.
- ⚠ Never use an LP gas cylinder with a damaged body, valve, collar or footing.
- ⚠ Dented or rusted LP gas cylinders may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier prior to use.
- ⚠ The LP gas cylinder should not be dropped or handled roughly.

SAFETY INFORMATION

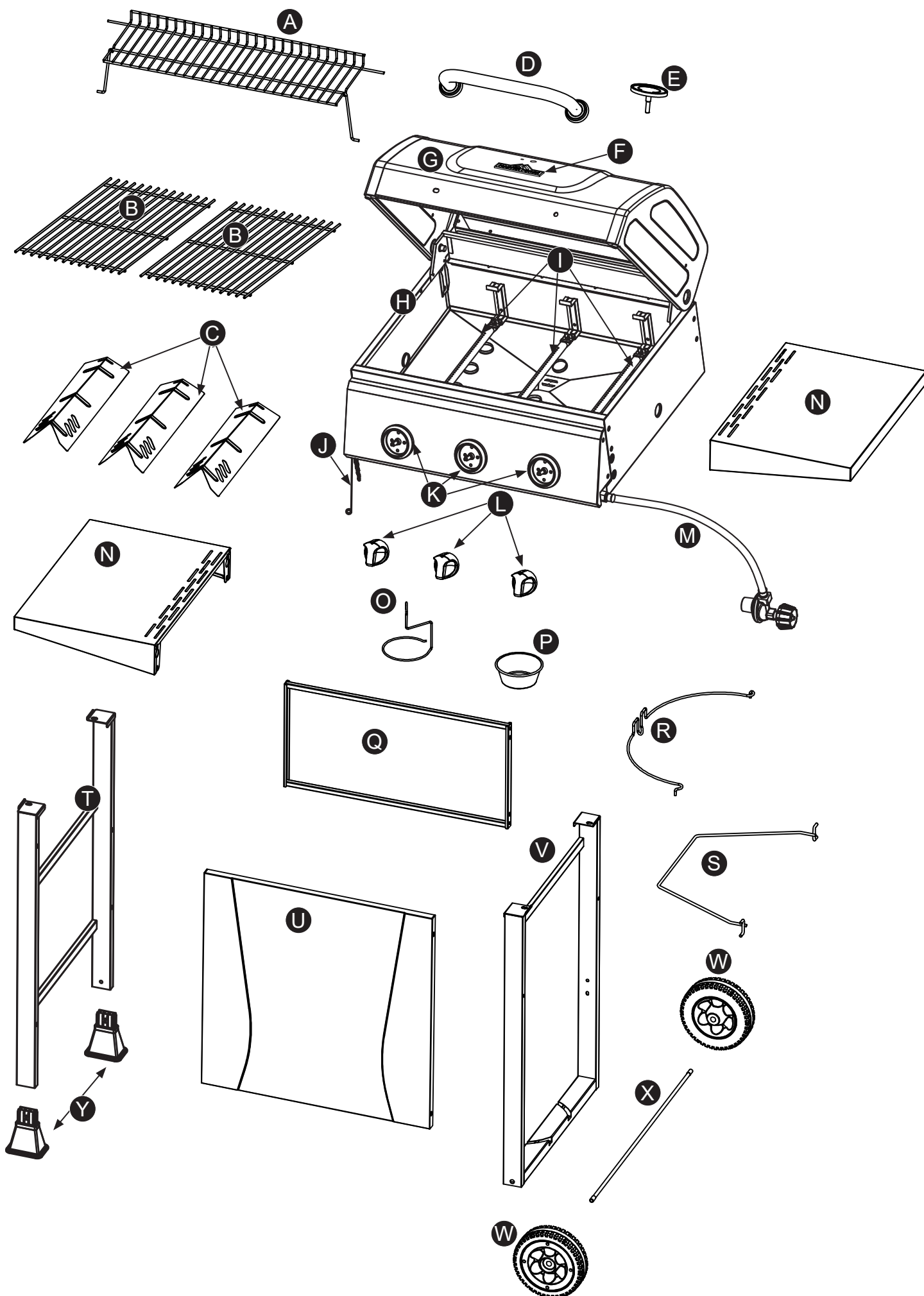
- ▲ LP gas cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. Your cylinder must never be stored where temperatures can reach over 125°F.
- ▲ Do NOT insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in an explosion, fire, severe personal injury or death.
- ▲ Do NOT block holes in sides or back of grill.
- ▲ Never keep an LP gas cylinder in a hot car or trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.
- ▲ Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- ▲ If grill is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder and disconnected.
- ▲ Do NOT store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- ▲ Never fill the cylinder beyond 80 percent full. A fire causing serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.
- ▲ Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer, motor home or house.
- ▲ Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene or alcohol with this product.
- ▲ Your grill has been checked at all factory connections for leaks. Re-check all connections as described in the "Operating Instructions" section, as shipping can loosen connections.
- ▲ Check for leaks even if your unit was assembled for you by someone else.
- ▲ Do NOT operate if a gas leak is present. Gas leaks may cause a fire or explosion.
- ▲ You must follow all instructions in the "Checking for Leaks" section before operating. To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:
 - a. Always perform a leak test before lighting the grill and each time the cylinder is connected for use.
 - b. No smoking. Do NOT use or permit sources of ignition in the area while conducting a leak test.
 - c. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
 - d. Do NOT use matches, lighters, or a flame to check for leaks.
 - e. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
 - f. Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane. Use caution and common sense when testing for leaks.
- g. Do NOT use grill until any and all leaks are corrected. If you are unable to stop a leak, disconnect the LP gas supply. Call a gas appliance serviceman or your local LP gas supplier.
- ▲ This grill is designed to operate at an inlet pressure of: 11 inches water column.
- ▲ Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ▲ Do NOT use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ▲ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 36 inches (91.5 cm). Do NOT use this appliance under any type of overhang or roof.
- ▲ It is essential to keep the grill's valve compartment, burners and circulating air passages clean.
- ▲ Inspect grill before each use.
- ▲ Do NOT alter grill in any manner. Any alteration will void your warranty.
- ▲ Do NOT use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ▲ Do NOT build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.
- ▲ This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
- ▲ Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to operation.
- ▲ Use only the regulator and hose assembly provided. Use only the replacement regulator and hose assembly specified by Lowe's Home Centers LLC.
- ▲ Use only Lowe's Home Centers LLC authorized parts. The use of any part that is not factory-authorized can be dangerous and will void your warranty.
- ▲ Do NOT operate this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
- ▲ Do NOT touch metal parts of grill until they have completely cooled to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- ▲ Do NOT install or use in or on boats or recreational vehicles.
- ▲ When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do NOT attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ▲ Do NOT use grill in high winds.
- ▲ Never lean over the grill when lighting.
- ▲ Do NOT leave a lit grill unattended. Keep children and

SAFETY INFORMATION

pets away from grill at all times.

- ⚠ Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue on high. If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- ⚠ Do NOT place empty cooking vessels on the appliance while in operation.
- ⚠ Use caution when placing anything on the grill while the appliance is in operation.
- ⚠ Do NOT attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
- ⚠ LP gas cylinder must be properly disconnected and removed prior to moving this grill.
- ⚠ Storage of grill indoors is permissible only if the cylinder is disconnected, removed from the grill and properly stored outdoors.
- ⚠ Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can cause severe burns.
- ⚠ Do NOT attempt to disconnect the gas regulator from the cylinder or any gas fitting while the grill is in use.
- ⚠ Always place your grill on a hard, non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- ⚠ Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
- ⚠ Keep all electrical cords away from a hot grill.
- ⚠ After a period of storage and/or nonuse, check for leaks, burner obstructions and inspect for any abrasion, wear or cuts to the hose.
- ⚠ Failure to open lid while igniting the grill's burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flame-up.
- ⚠ Never operate grill without its heat plates installed.
- ⚠ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- ⚠ Use protective gloves when assembling this product.
- ⚠ Never turning the grill to high, and letting it run for a while.
- ⚠ Do NOT force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- ⚠ Never cover entire cooking area with aluminum foil. 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.
- ⚠ Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

PACKAGE CONTENTS



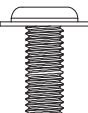
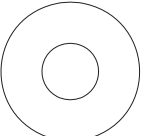
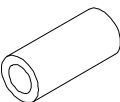
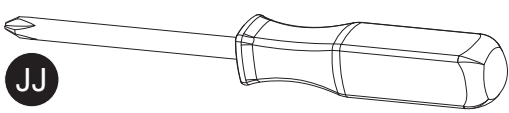
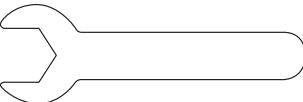
PACKAGE CONTENTS

Part	Description	Quantity
A	Warming Rack	1
B	Cooking Grid	2
C	Heat Plate	3
D	Lid Handle	1
E	Temperature Gauge	1
F	Brand Plate*	1
G	Lid*	1
H	Grill Body Assembly*	1
I	Burner*	3
J	Light Hook*	1
K	Control Knob Bezel*	3
L	Control Knob	3
M	Regulator/Hose Assembly*	1

Part	Description	Quantity
N	Side Shelf	2
O	Grease Cup Support	1
P	Grease Cup	1
Q	Rear Cart Panel	1
R	LP Gas Tank Retainer Wire	1
S	LP Gas Tank Block Wire	1
T	Left Cart Frame	1
U	Front Panel	1
V	Right Cart Frame	1
W	Wheel	2
X	Axle	1
Y	Foot	2

* Pre-assembled

HARDWARE CONTENTS

AA	BB	CC	DD	EE	FF	GG	HH	II
								
ST4.8X10	M5x15	M6x16	M6x12	M8	M6	Ø6	Ø6	ø18 x 40
Screw	Screw	Bolt	Screw	Nut	Wing Nut	Lock Washer	Washer	Spacer
Qty:2	Qty:8	Qty:8	Qty:4	Qty:2	Qty:2	Qty:2	Qty:2	Qty:1
JJ				KK				
#2 Philips Head				M8				
Screwdriver (included)				Wrench (included)				
Qty:1				Qty:2				

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: 30 minutes by two people.

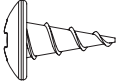
Tools required for assembly: Wrench and Philips screwdriver (included).

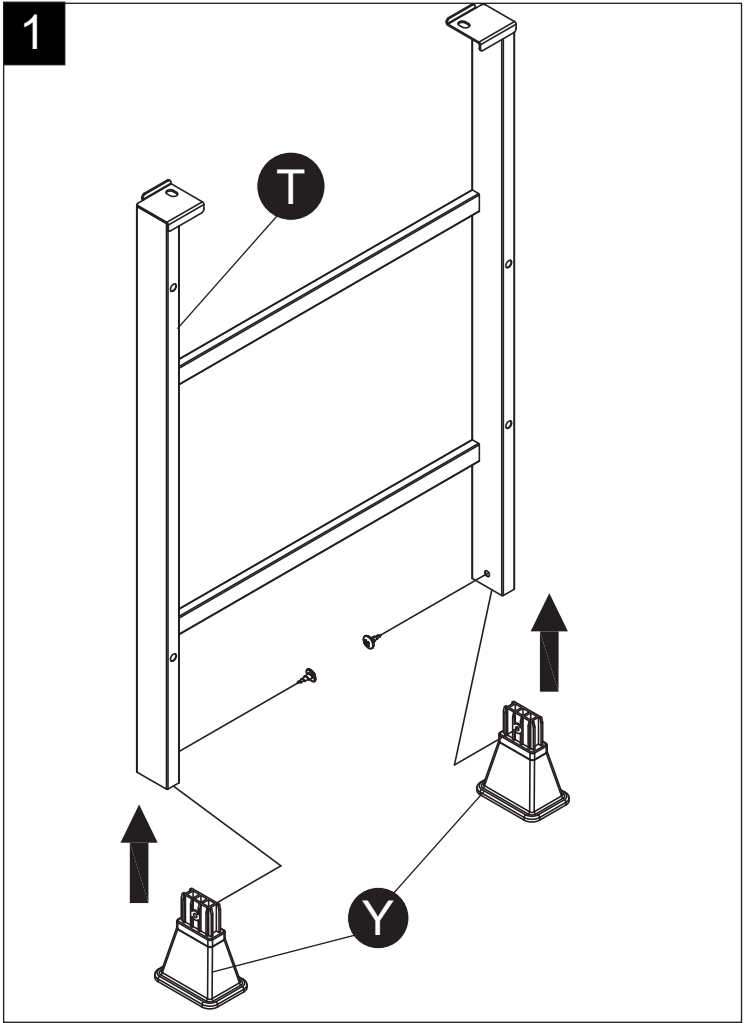
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 1: Attach Feet

Insert the feet (Y) to the left cart frame (T) and secure them with two ST4.8x10 screws (AA).

Hardware Used

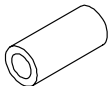
AA	ST4.8x10 Screw		x 2
----	-------------------	---	-----

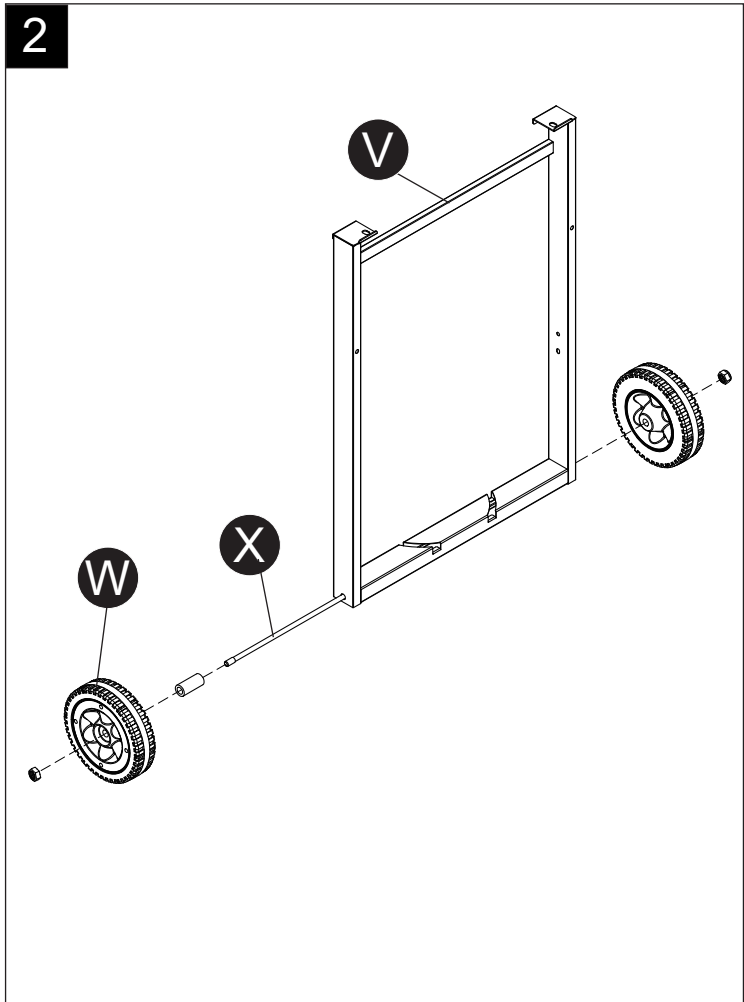


Step 2: Attach Axle and Wheel

Align the holes on the right cart frame (V). Then insert the axle (X) into the right cart frame (V) and attach the two wheels (W) onto the axle (X) with two M8 nuts (EE) and one ø18x40 spacer (II).

Hardware Used

EE	M8 Nut		x 2
II	ø18x40 Spacer		x 1

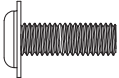


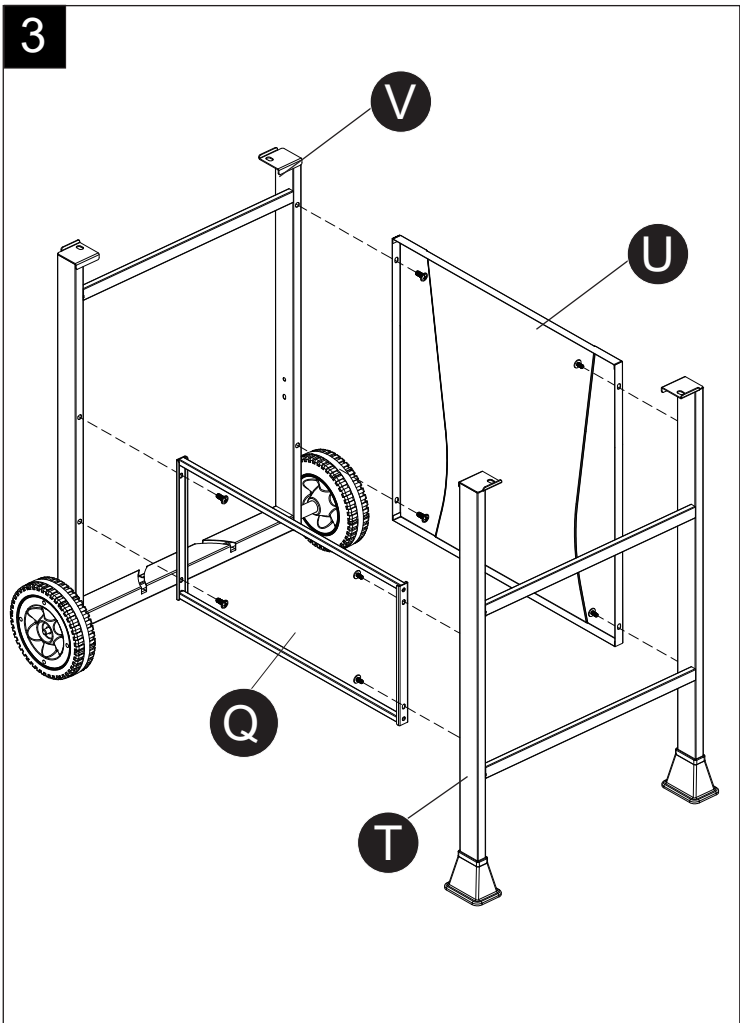
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 3: Attach Front Panel and Rear Cart Panel

Align the holes in the front panel (U), rear cart panel (Q) and both cart frames. Then install the two panels with eight M5x15 screws (BB).

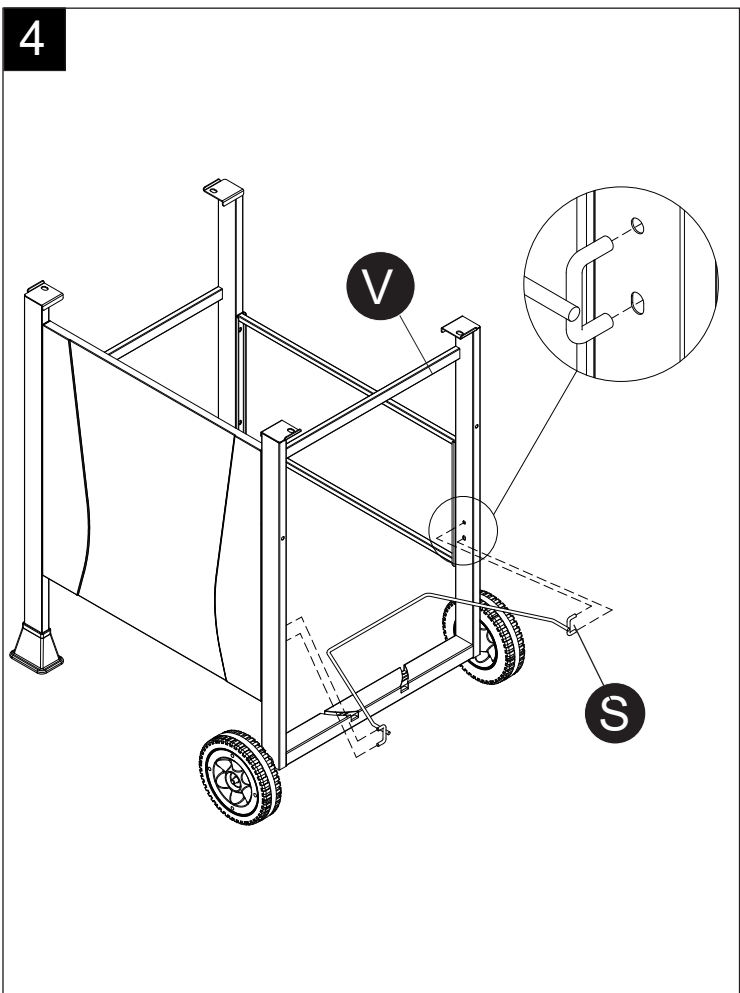
Hardware Used

BB	M5x15 Screw		x 8
-----------	----------------	---	-----



Step 4: Attach LP Gas Tank Block Wire

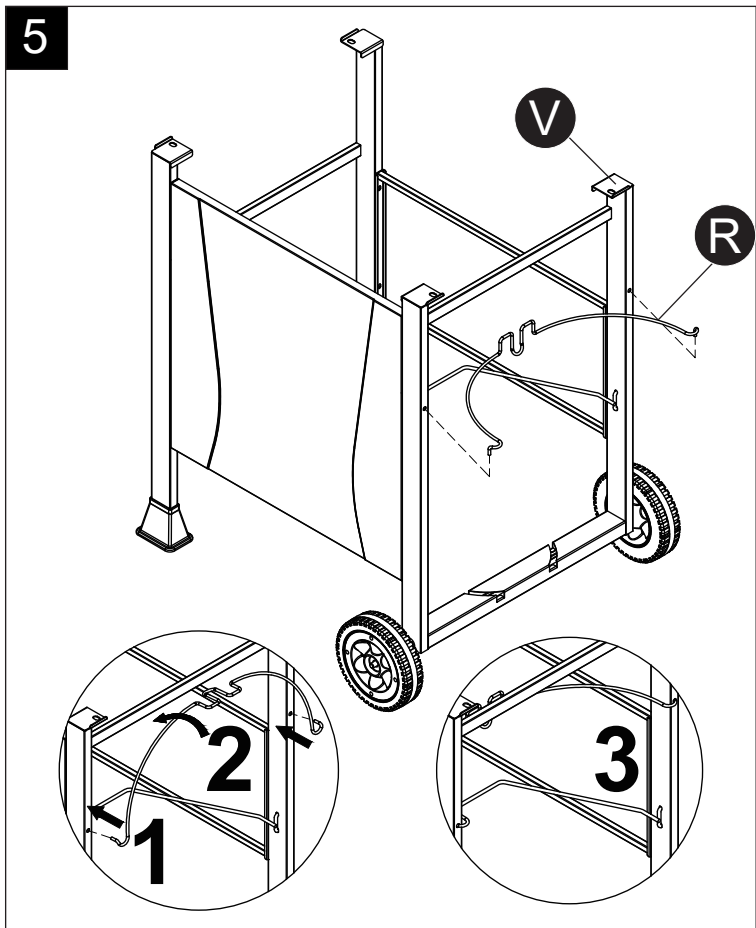
Align the holes in the right cart frame (V) and attach the LP gas tank block wire (S) onto the right cart frame (V).



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 5: Attach LP Gas Tank Retainer Wire

Align the holes in the right cart frame (V) and attach the LP gas tank retainer wire (R) onto the right cart frame (V).



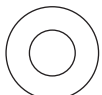
Step 6: Attach Lid Handle, Temperature Gauge and Control Knobs

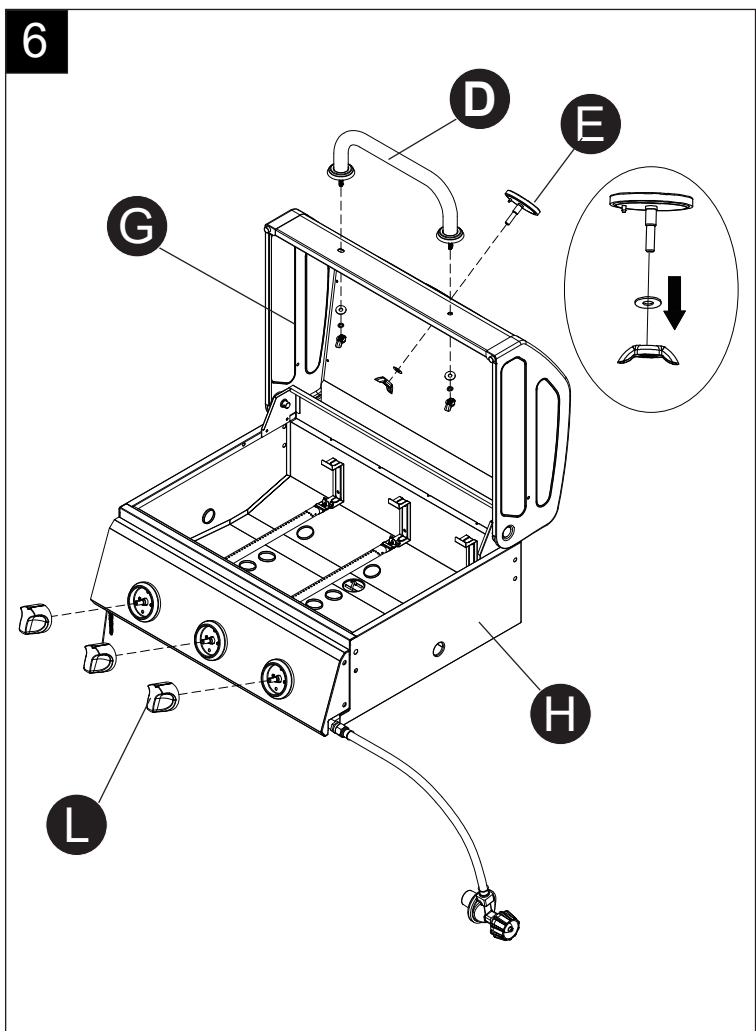
Align the holes in the lid handle (D) and the lid (G). Then attach the lid handle (D) onto the lid (G) with two M6 wing nuts (FF), two Ø6 lock washers (GG) and two Ø6 washers (HH).

Attach the temperature gauge (E) onto the lid (G). NOTE: Remove the washer and wing nut pre-assembled on the temperature gauge (E) in first.

Push three control knobs (L) onto the stem of the valve.

Hardware Used

FF	M6 Wing nut		x 2
GG	Ø6 Lock washer		x 2
HH	Ø6 Washer		x 2



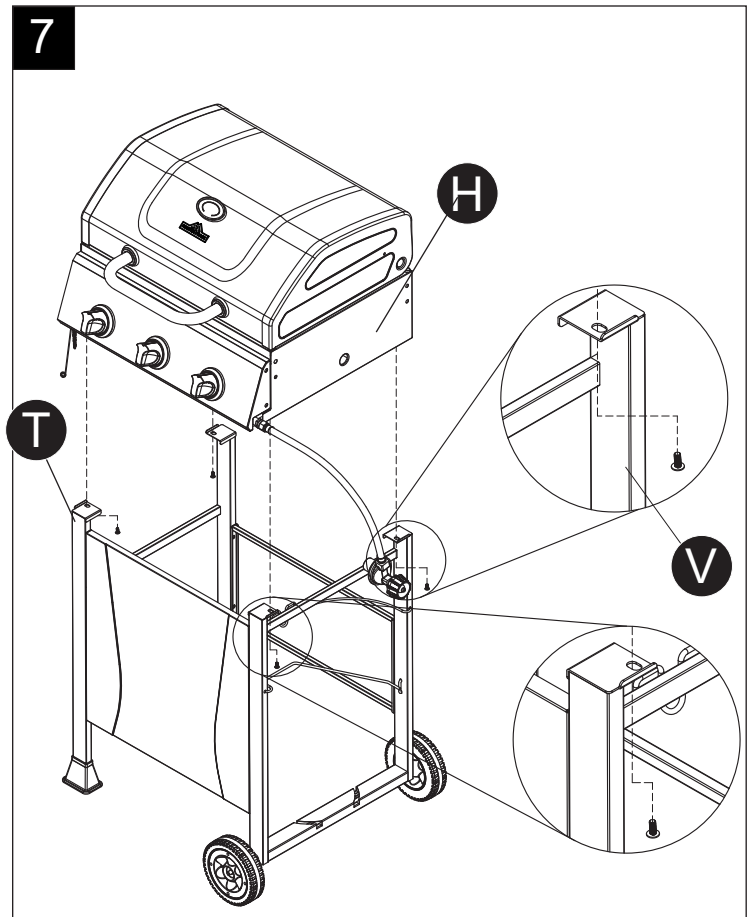
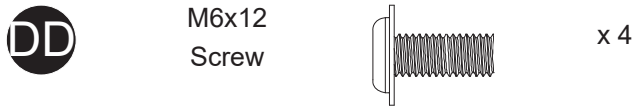
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 7: Attach Grill Body Assembly

Attach the grill body assembly (H) with four M6x12 screws (DD).

NOTE: Two people are needed to perform this step.

Hardware Used

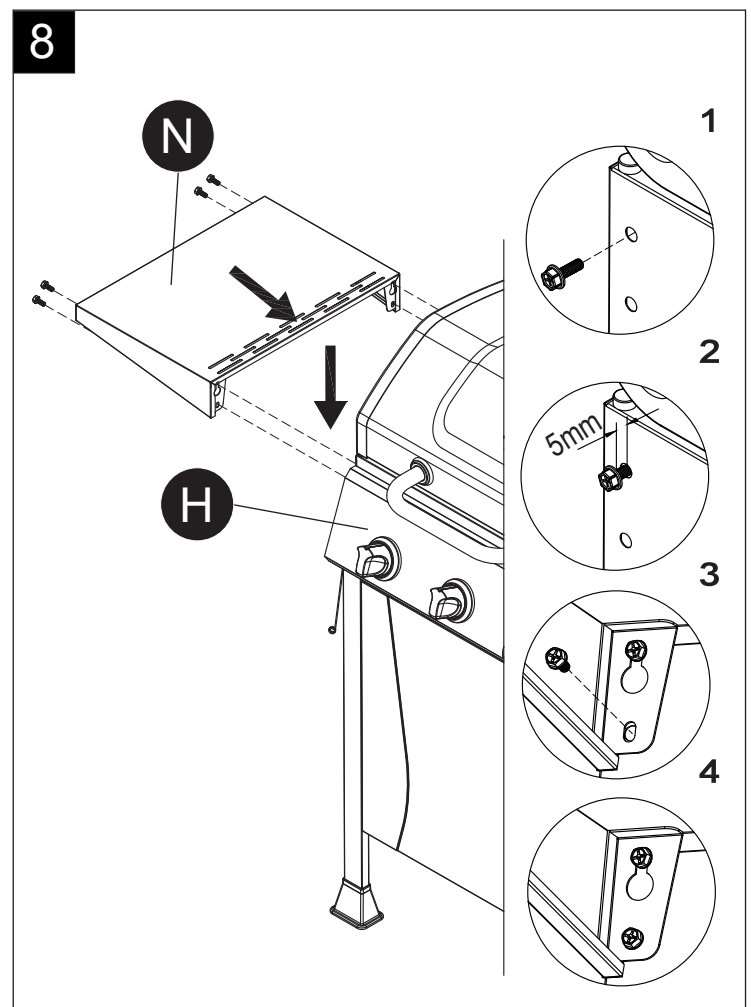


Step 8: Attach Left Side Shelf

Attach the left side shelf (N) with four M6x16 bolts (CC).

NOTE: Insert two bolts into the upper holes with leaving 5 mm threads exposed. Then slide the left side shelf onto the bolts and insert the other two bolts into the lower holes shown in Fig.8. Tighten all bolts completely.

Hardware Used



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 9: Attach Right Side Shelf

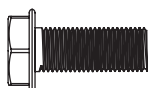
Attach the right side shelf (N) with four M6x16 bolts (CC).

NOTE: Insert two bolts into the upper holes with leaving 5 mm threads exposed. Then slide the left side shelf onto the bolts and insert the other two bolts into the lower holes shown in Fig.9. Tighten all bolts completely.

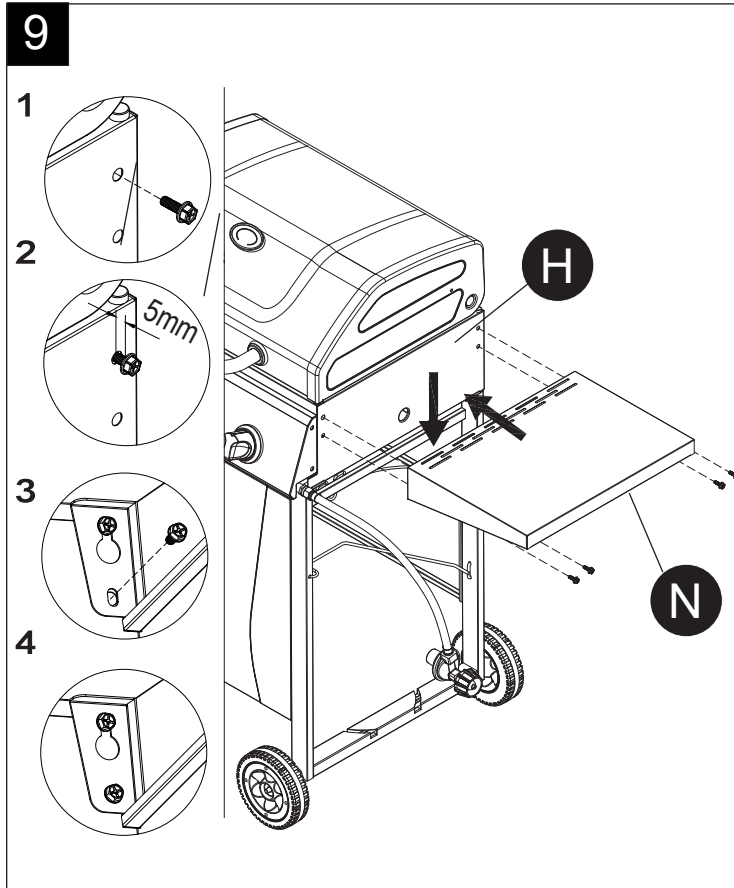
Hardware Used



M6x16
Bolt

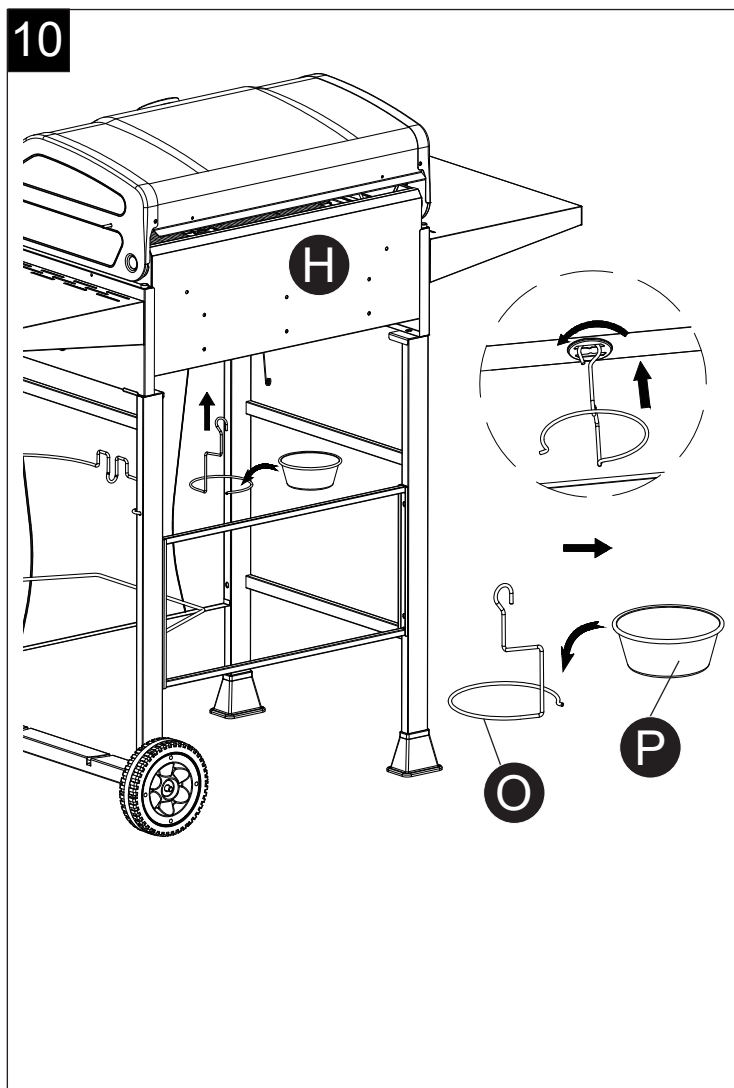


x 4



Step 10: Insert Grease Cup Support and place Grease Cup

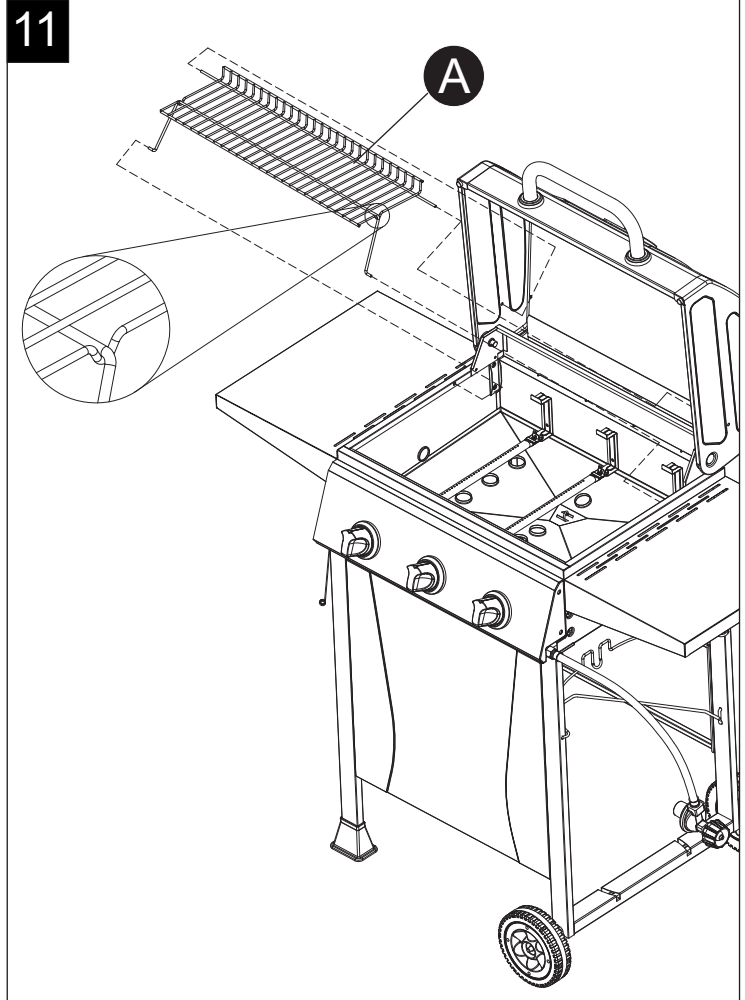
Insert the grease cup support (O) under the grill body assembly (H) and then place the grease cup (P) onto the grease cup support (O).



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

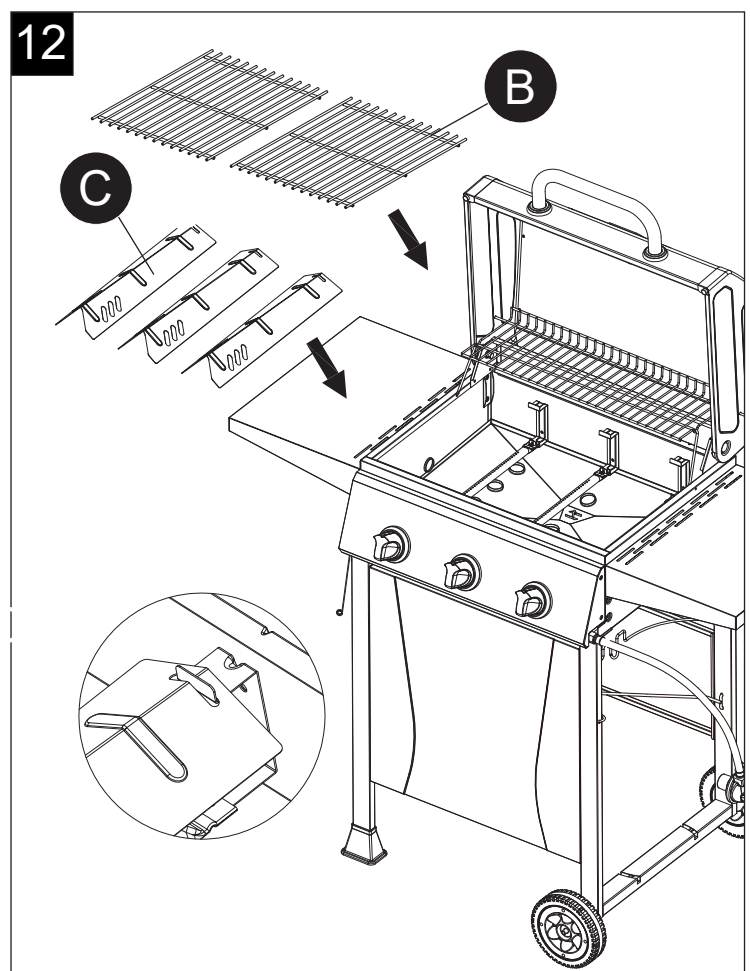
Step 11: Attach Warming Rack

Put the warming rack (A) into place.



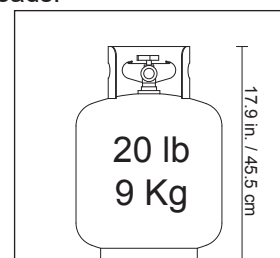
Step 12: Attach Heat Plates and Cooking Grids

Put the three heat plates (C) and two cooking grids (B) into place.



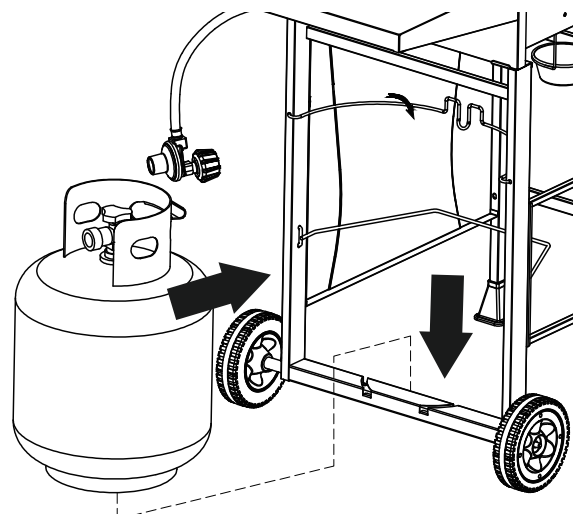
INSTALLATION INSTRUCTIONS

To operate, you will need one precision-filled standard grill LP gas tank with external valve threads.



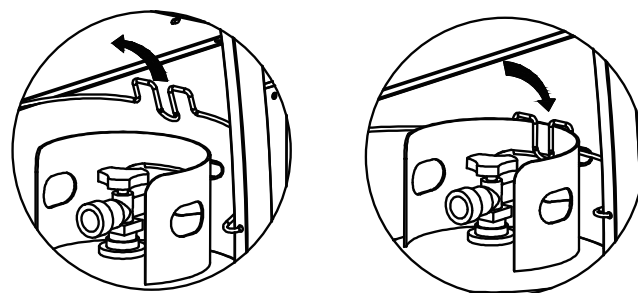
Inserting LP Gas Tank

Place precision-filled LP gas tank upright into the notches in the right cart frame so the tank valve is facing the gas line connection.



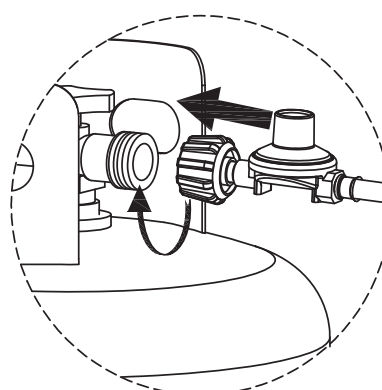
Securing LP Gas Tank

Secure tank by sliding the tank retainer wire over shoulder of LP gas tank.



Connecting LP Gas Tank

1. Make sure control knobs are in the "OFF" position (Figure 2).
2. Before connecting, be sure there is no debris caught in the head of the LP gas tank, head of the regulator valve or in the head of the burner or burner ports.
3. Connect regulator/hose assembly to tank by turning knob clockwise until it stops.
4. Perform leak test per "Checking for Leaks" section.

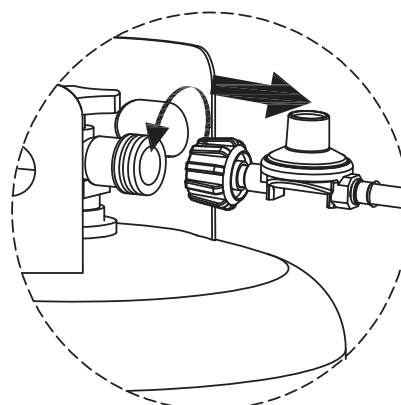


Disconnecting LP Gas Tank

1. Make sure control knobs are in the "OFF" position (Figure 2).
2. Before disconnecting, make sure the LP gas tank valve is "CLOSED".
3. Disconnect regulator/hose assembly from LP gas tank by turning knob counterclockwise until it is loose.

⚠ **CAUTION:LP Gas Tank must be properly disconnected and removed prior to moving this grill.**

4. Place the protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well ventilated area out of direct sunlight.

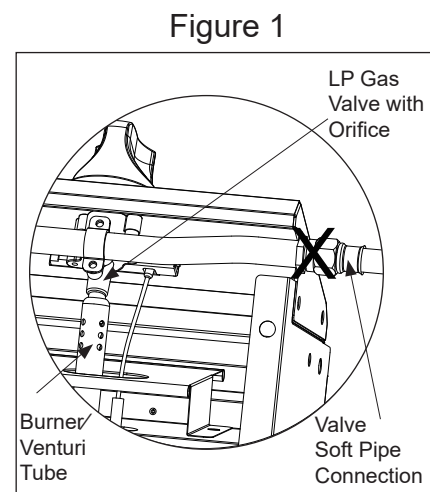


OPERATING INSTRUCTIONS

Checking for Leaks

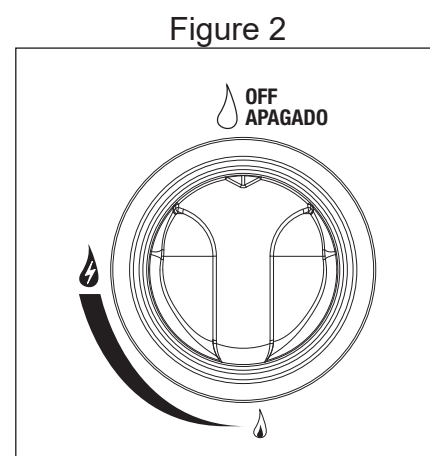
Burner Connections

1. Make sure the regulator hose and valve connections are securely fastened to the burner and the tank.
 2. Visually check the connection between the burner/venturi tube and orifice.
 3. Make sure the burner/venturi tube fits over the orifice.
- ⚠ WARNING: Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury or damage to property.**
4. Please refer to diagram for proper installation (Figure 1).
 5. If the burner/venturi tube does not rest flush to the orifice, as shown, please contact 800.963.0211 for assistance.



Tank/Gas Line Connection

1. Make 2-3 oz. of leak detection solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure control knobs are in the "OFF" position (Figure 2).
3. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
4. Turn LP gas tank valve to "OPEN".
5. Spoon several drops of solution, or use a squirt bottle, at all "X" locations (Figures 1 and 3).
 - a. If any bubbles appear, turn LP gas tank valve to "CLOSED", reconnect and retest.
 - b. If you continue to see bubbles after several attempts, turn LP gas tank valve to "CLOSED" and disconnect LP gas tank, per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
 - c. If no bubbles appear after one minute, turn LP gas tank valve to "CLOSED", wipe away solution and proceed.



Operating Main Burners

First Use

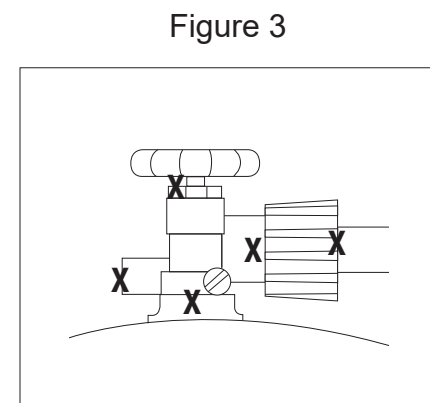
1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time by operating the grill for at least 15 minutes on 🔥 (HIGH) with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate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

Lighting

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

1. Open lid.
 2. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner tube can lead to a fire.
 3. All control knobs must be in the "OFF" position (Figure 2).
 4. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
 5. Turn LP gas tank valve to "OPEN".
 6. Push and turn control knob to 🔥 (HIGH). the burner should light.
 7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob "OFF", wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
 8. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod (included with grill) to light burners. Access the burners through the cooking grid and heat plates. Position lit match near side of burner (Figure 4).
- Important: Always use the lighting rod (included) when lighting burners with a match.
9. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 5).

Note: Each burner lights independently - repeat steps 5-9 for the other burners.



OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

- ▲ **CAUTION:** If burner flame goes out during operation, immediately turn the control knobs to the “ OFF” position, LP gas tank valve “CLOSED” and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.

Turning Off

1. Turn LP gas tank valve to “CLOSED”.
2. Turn all control knobs clockwise to the “ OFF” position.
Note: A “poof” sound is normal as the last of the LP gas is burned.
3. Disconnect LP gas tank per “Disconnecting LP Gas Tank” section.

Controlling Flare-ups

- ▲ **CAUTION:** Putting out grease fires by only closing the lid is not possible.
1. If a grease fire develops, turn control knobs to the “ OFF” position and LP gas tank valve “CLOSED”. 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.
 2. Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue on  (HIGH). If grill has not been cleaned, a grease fire can occur.
- ▲ **WARNING:** When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda. Do NOT attempt to extinguish with water.

Flare-ups are a part of cooking meats on a grill and add to the unique flavor of grilling. Excessive flare-ups can over-cook your food and be dangerous.

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

If a grease fire occurs, close the lid AND turn the control knob(s) to “ OFF” until the grease burns out. Be careful when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

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

Minimize Flare-ups:

1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Cook high fat content meats on  (LOW) setting or indirectly.
3. Ensure that your grill is on a hard, level, non-combustible surface and the grease is allowed to drain into grease receptacle.

Figure 4

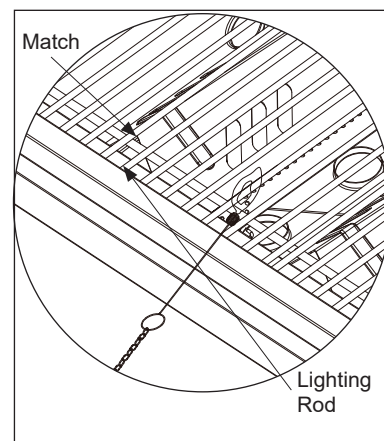
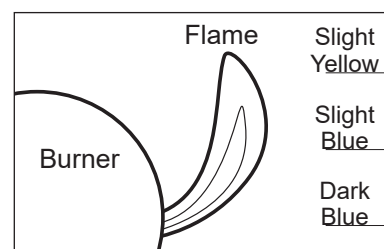


Figure 5



CARE AND MAINTENANCE

▲ CAUTION

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

Notices

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

Before Each Use:

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

CARE AND MAINTENANCE(CONTINUED)

Cleaning Surfaces

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

Cleaning Burners

1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".
2. Turn all control knobs clockwise to the "  OFF" position.
Note: A "poof" sound is normal as the last of the gas is burned.
3. Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
4. Remove cooking grids and heat plates.
5. Remove burners by removing the fasteners, which secure the burners to the grill bottom.
6. Lift burners up and away from gas valve orifice.
7. Disconnect wire from spark electrode.
8. Clean venturi of each burner with small bottle brush or compressed air.
9. Remove all food residue and dirt from burner surface.
10. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip).
11. Inspect burners for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner(s) from manufacturer.
12. Re-install burner(s). Checking to insure that gas valve orifice is correctly positioned inside each burner/venturi tube. Also, check position of spark electrode.
13. Replace heat plate(s) and cooking grid(s).
14. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
15. Perform leak test per "Checking for Leaks" section.

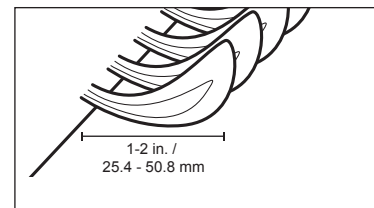
Before Storing

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

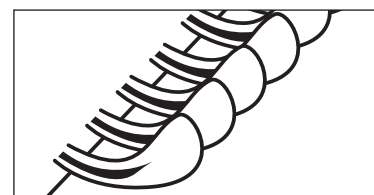
Figure 6

Burner Flame Conditions

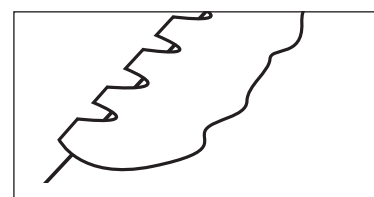
Use this chart to see if your burners need to be cleaned.



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



Needs cleaning: Noisy with hard blue flames.



Has to be replaced: Wavy with yellow flames.

LIMITED WARRANTY

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

If you have any questions or problems, you can call our customer service department at 800.963.0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday. You could also contact us at ascs@lowes.com.

Limited Warranty:

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

Warranty Provisions:

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

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

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

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

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

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Burner will not light using igniter	LP gas tank valve is closed	Make sure regulator is securely attached to the LP gas tank per "Installing LP Gas Tank," then turn LP gas tank valve to "OPEN"
	LP gas tank is low or empty	Exchange, refill or replace LP gas tank
	LP gas	1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED" 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow "Checking for Leaks" section
	Wires or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked/broken - sparks at crack	Replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 800.963.0211
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 800.963.0211
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode	Replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 800.963.0211
	Bad igniter	Replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 800.963.0211

TROUBLESHOOTING

Burner will not light with match	No gas flow	Check if LP gas tank is empty A. If empty, exchange, refill or replace LP gas tank B. If LP gas tank is not empty, refer to “Sudden drop in gas flow or reduced flame height” (see below)
	LP gas tank is low or empty	Exchange, refill or replace LP gas tank
	LP gas	1. Turn LP gas tank valve to “CLOSED” 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow “Checking for Leaks” section
	Coupling nut and regulator not fully connected	Turn the coupling nut about one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do NOT use tools
	Obstruction of gas flow	1. Clear burner/venturi tube 2. Check for bent or kinked hose
	Disengagement of burner to valve	Reengage burner and valve
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean burner/venturi tube
	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports
Sudden drop in gas flow or reduced flame height	Out of gas	Exchange, refill or replace LP gas tank
	Overfilling prevention device may have been activated	1. Turn control knobs to “OFF” 2. Wait 30 seconds and light grill 3. If flames are still too low, reset the overfilling prevention device: a. Turn control knob(s) “OFF” b. Turn LP gas tank valve to “CLOSED” c. Disconnect regulator d. Turn control knobs to 🔥 (HIGH) e. Wait 1 minute f. Turn control knobs to “OFF” g. Reconnect regulator and leak check connections, being careful not to fully open valve h. Light grill per “Lighting” section
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports
Flame is yellow or orange	New burner may have residual manufacturing oils	Burn grill for 15 minutes on 🔥 (HIGH) with the lid closed
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi
	Food residue, grease, etc. on burners	Clean burner
	Poor alignment of valve to burner/venturi tube	Ensure burner/venturi tube is properly engaged with valve
Flame goes out	High or gusting winds	Do not use grill in high winds
	Low on LP Gas	Exchange, refill or replace LP gas tank
	Overfilling prevention device may have been activated	Refer to “Sudden drop in gas flow or reduced flame height” (see above)
Flare-up	Grease buildup	Remove and clean all grill parts per “Cleaning and Care” section
	Excess fat in meat	Trim fat from meat before grilling
	Excessive cooking temperature	Adjust to lower cooking temperature
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	1. Turn control knobs to “OFF” 2. Turn LP gas tank valve to “CLOSED” 3. Leave lid in closed position and let fire burn out 4. After grill cools, remove and clean all parts per “Cleaning and Care” section
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner/venturi tube are blocked	Clean burners and/or burner/venturi tube
Inside of lid is peeling (like paint peeling)	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off.	Clean all grill parts per “Cleaning and Care” section.

REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call our customer service department at 800.963.0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday. You may also contact us at ascs@lowes.com.

Part	Description	Part#
1	Warming Rack	G1306-010
2	Cooking Grid	G2432-01L
3	Heat Plate	B0212-040
4	Lid Handle	G1707-040
5	Temperature Gauge	B0104-J01
6	Lid*	G2432-02L
7	Grill Body Assembly*	G2432-03L
8	Burner*	G1932-03L
9	Light Hook*	B0223-D04
10	Control Knob Bezel*	G1205-200
11	Control Knob	G0900-080
12	Regulator/Hose Assembly*	G1306-090
13	Side Shelf	G1932-04L
14	Grease Cup Support	B0220-D01

Part	Description	Part#
15	Grease Cup	B0219-D01
16	Rear Cart Panel	G1932-05L
17	LP Gas Tank Retainer Wire	G1932-10L
18	LP Gas Tank Block Wire	G1932-11L
19	Left Cart Frame	G1205-150
20	Front Panel	G1932-08L
21	Right Cart Frame	G1932-09L
22	Wheel	B0302-E01
23	Axle	G1932-12L
24	Foot	G1932-07L
25	Main Valve	G2432-MVL
26	Electrode	G2432-ELD

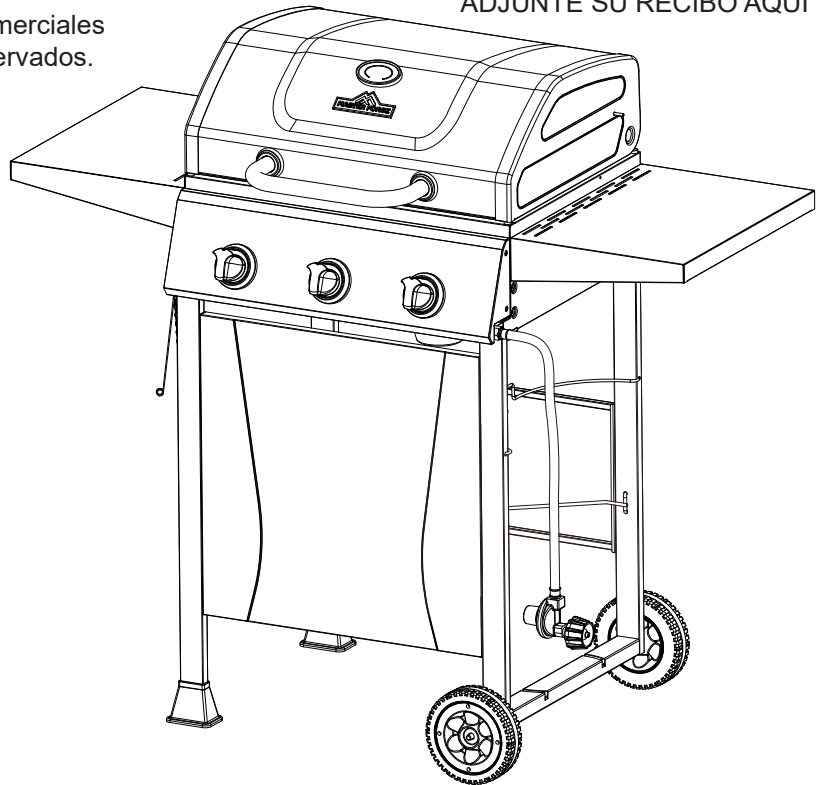
* Pre-assembled



ARTÍCULO #1165476
MODELO #GBC2432L
PARRILLA A GAS DE 3 QUEMADORES

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ

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



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, que incluyen monóxido de carbono, hollín, plomo y componentes de plomo, reconocidos por el Estado de California como causantes de cáncer y defectos congénitos u otros daños en el aparato reproductivo. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.



PELIGRO

Nunca deje este electrodoméstico sin supervisión.



PELIGRO

Si percibe olor a gas:

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



ADVERTENCIA

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

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Gracias por comprar este producto Master Forge

¿Preguntas, problemas o piezas faltantes?

Antes de devolver, contáctenos en:

800.963.0211, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este, o en ascs@lowes.com.



ÍNDICE

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

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 a la propiedad.

▲ ADVERTENCIAS:

- ▲ El uso y la instalación de este producto debe cumplir con los códigos locales o, en su ausencia, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54, o el Código Nacional de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, o el Código de Manipulación y Almacenaje de Propano, CSA B149.2, o la Norma para Vehículos Recreativos, ANSI A119.2/NFPA 1192 y el Código de Vehículos Recreativos CSA Z240 serie RV, según corresponda.
- ▲ Esta 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 de distancia de paredes, estructuras o edificios.
- ▲ Solo para uso residencial. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- ▲ Esta parrilla no está diseñada para usarse como calentador y nunca debe utilizarse como tal. Los gases TÓXICOS pueden acumularse y causar asfixia.
- ▲ Esta parrilla está certificada para utilizarse con seguridad en los EE.UU. y Canadá solamente. NO la modifique para usarla en otro lugar. Cualquier modificación tendrá como resultado un riesgo para la seguridad y anulará la garantía.
- ▲ Esta parrilla solo se debe usar con gas propano líquido (PL). Es peligroso convertir o intentar convertir esta parrilla a gas PL para usarla con gas natural, ya que puede producir lesiones corporales y anulará la garantía.
- ▲ Características del gas PL:
 - a. El gas propano líquido es inflamable y peligroso si se manipula de manera incorrecta. Tenga en cuenta las características antes de usar cualquier producto de gas PL.
 - b. El gas PL es explosivo bajo presión, es más denso que el aire y se deposita o acumula en áreas bajas.
 - c. El gas propano en su estado natural no tiene olor. Para su seguridad, se le ha agregado un odorizante que huele como una col en mal estado.
 - d. El contacto con el gas propano puede causar quemaduras por frío en la piel.
- ▲ Para quienes viven en departamentos: consulte con el administrador acerca de los requisitos y códigos de incendio para usar una parrilla a gas propano en su complejo de departamentos. Utilícela en el exterior, en la planta baja, a una distancia de 3.04 m EE. UU. de cualquier estructura, en caso de estar permitido. NO lo utilice debajo de balcones ni sobre estos.
- ▲ Necesita un cilindro de gas PL para usarse. Solo se pueden usar cilindros marcados como "propano".
- ▲ El cilindro de gas PL debe estar:
 - a. Fabricado y marcado según las Especificaciones para Cilindros de Gas PL del Departamento de Transporte de EE.UU. (D.O.T.), o la Ley de Canadá CAN/CSA-B339 sobre Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas, y la Comisión.
 - b. Equipado con un dispositivo de prevención de sobrellenado homologado.
 - c. Equipado con un dispositivo de conexión para el cilindro compatible con el conector para electrodomésticos para cocinar en exteriores.
- ▲ El cilindro de gas PL se debe adaptar para la extracción de vapores.
- ▲ El cilindro de gas PL debe estar equipado con un dispositivo de prevención de sobrellenado (OPD) homologado.
- ▲ Use solo cilindros de gas PL equipados con un dispositivo de conexión de cilindros compatible con la conexión para aparatos de cocina en exteriores.
- ▲ El cilindro de gas PL debe incluir un anillo del cilindro para proteger la válvula.
- ▲ Nunca use un cilindro de gas PL si el cuerpo, la válvula, el anillo o la base están dañados.

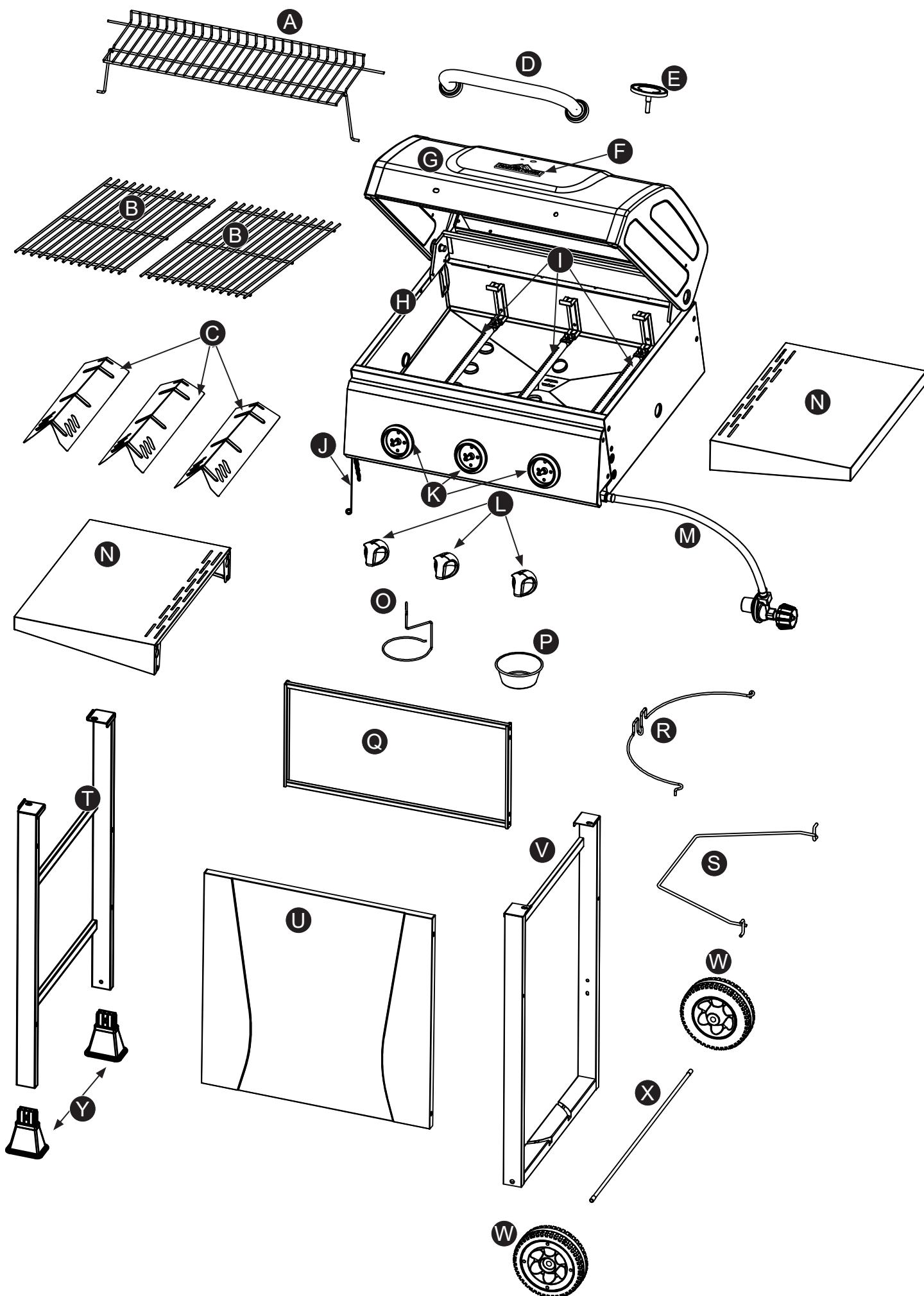
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- ▲ Los cilindros de gas PL abollados u oxidados pueden ser peligrosos y su proveedor de gas PL debe revisarlos antes de usarlos.
- ▲ No debe dejar caer el cilindro de gas PL ni manipularlo bruscamente.
- ▲ Los cilindros de gas PL se deben almacenar en el exterior fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse en un edificio, garaje ni ninguna otra área cerrada. El cilindro nunca se debe almacenar en lugares en que las temperaturas puedan superar los 52 °C.
- ▲ NO introduzca herramientas ni objetos extraños en la salida de la válvula ni en la válvula de descarga de seguridad, ya que puede dañar la válvula y ocasionar una fuga. Las fugas de propano pueden provocar una explosión, incendio, lesiones personales graves o la muerte.
- ▲ NO bloquee los orificios de los lados ni de la parte posterior de la parrilla.
- ▲ Nunca guarde un cilindro de gas PL en un automóvil ni portaequipajes expuestos a altas temperaturas. El calor hace aumentar la presión del gas, lo que puede abrir la válvula de descarga y producir un escape de gas.
- ▲ Coloque la tapa en la salida de la válvula del cilindro cuando no esté en uso. Solo instale el tipo de tapa antipolvo, que se proporciona junto con la válvula, en la salida de la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar una fuga de propano.
- ▲ Si la parrilla no está en uso, se debe cerrar y desconectar el gas del cilindro de suministro.
- ▲ NO almacene un cilindro de gas PL de reserva debajo o cerca de este aparato.
- ▲ Nunca llene el cilindro más allá del 80% de su capacidad. Si no sigue las instrucciones anteriores al pie de la letra, podría producirse un incendio y ocasionar lesiones graves o daños materiales.
- ▲ No intente conectar esta parrilla al sistema de gas PL autocontenido de un remolque para camping, casa rodante o casa.
- ▲ Nunca utilice carbón, líquido para encendedores, rocas de lava, gasolina, queroseno o alcohol con este producto.
- ▲ Se han buscado fugas en todas las conexiones hechas en la fábrica de la parrilla. Vuelva a revisar todas las conexiones como se describe en la sección "Instrucciones de funcionamiento", ya que en el transporte, se pueden aflojar.
- ▲ Revise si hay fugas incluso si otra persona ensambló la unidad para usted.
- ▲ NO la use si existe una fuga de gas. Las fugas de gas podrían provocar un incendio o una explosión.
- ▲ Siga todas las instrucciones de la sección "Buscar fugas" antes de usar el aparato. Para evitar el riesgo de incendio o explosión al revisar una fuga:
 - a. Siempre realice una prueba de fuga antes de encender la parrilla y cada vez que conecta el cilindro para usarlo.
 - b. No fume cerca del producto. NO use ni permita que haya otras fuentes de ignición en el área mientras realiza una prueba de fuga.
 - c. Realice la prueba de fuga en exteriores, en un área bien ventilada.
 - d. NO utilice fósforos, encendedores ni llamas para detectar la existencia de fugas.
 - e. El consumo de alcohol o medicamentos recetados o sin receta puede disminuir la capacidad del consumidor para ensamblar o usar este electrodoméstico de manera segura y correcta.
 - f. Los malos olores fuertes, resfríos, congestión de los senos paranasales, etc. pueden impedir la detección del propano. Sea cuidadoso y utilice el sentido común cuando realice pruebas de fugas.
 - g. NO use la parrilla hasta que corrija todas las fugas. Si no puede detener una fuga, desconecte el suministro de gas propano. Llame a un técnico de electrodomésticos de gas o a su proveedor local de gas PL.
- ▲ Esta parrilla está diseñada para funcionar a una presión de entrada de: 27.94 cm de columna de agua.
- ▲ NO almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables a menos de 7.62 m de distancia de este electrodoméstico.
- ▲ NO utilice el artefacto en un entorno explosivo. Mantenga el área de la parrilla libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- ▲ Debe haber un espacio de separación mínimo de 91.44 cm entre construcciones de material combustible y los lados y la parte posterior de la unidad. NO utilice este electrodoméstico debajo de ningún tipo de alero o techo.
- ▲ Es esencial que mantenga limpios el compartimiento de la válvula, los quemadores y los pasajes de circulación de aire de la parrilla.
- ▲ Inspeccione la parrilla antes de cada uso.
- ▲ NO altere la parrilla de ninguna manera. Cualquier alteración anulará la garantía.
- ▲ NO use la parrilla a menos que esté COMPLETAMENTE ensamblada y todas las piezas estén bien ajustadas y apretadas.
- ▲ NO arme este modelo de parrilla sobre una construcción empotrada o deslizante. Si no sigue esta advertencia, podría provocar un incendio o una explosión que ocasione lesiones personales graves, la muerte o daños materiales.
- ▲ Esta parrilla se debe limpiar e inspeccionar minuciosamente en forma periódica.
- ▲ Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del electrodoméstico. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, la manguera debe reemplazarse antes de hacer funcionar la unidad.
- ▲ Use solo el ensamble del regulador y la manguera que se incluyen. Use solo los reguladores y el ensamble de la manguera de repuesto especificados por Lowe's Home Centers LLC.
- ▲ 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.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- ▲ NO use este electrodoméstico sin antes leer las "Instrucciones de funcionamiento" en este manual.
- ▲ NO toque las piezas metálicas de la parrilla hasta que se hayan enfriado completamente para evitar quemaduras, a menos que utilice un equipo de protección (agarraderas, guantes, almohadillas para horno, etc.).
- ▲ NO la instale ni utilice en botes ni en vehículos recreativos.
- ▲ Cuando cocine, tenga a su alcance materiales para la extinción del fuego. En caso de que se produzca un incendio por aceite o grasa, NO intente apagarlo con agua. Use un extintor de incendios a base de polvo químico seco tipo BC o apáguelo con tierra, arena o bicarbonato.
- ▲ NO use la parrilla si hay viento fuerte.
- ▲ Nunca se incline sobre la parrilla al encenderla.
- ▲ NO deje la parrilla encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la parrilla en todo momento.
- ▲ NO deje la parrilla sin supervisión mientras la precalienta o quema residuos de alimentos en la posición alta. Si la parrilla no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio provocado por la grasa que puede dañar el producto.
- ▲ NO coloque recipientes de cocción vacíos sobre el electrodoméstico mientras está en funcionamiento.
- ▲ Tenga cuidado al colocar objetos sobre la parrilla mientras está en funcionamiento.
- ▲ NO intente mover la parrilla mientras la está usando. Deje que la parrilla se enfríe antes de moverla o almacenarla.
- ▲ El cilindro de gas PL se debe desconectar y retirar de manera adecuada antes de mover esta parrilla.
- ▲ Puede almacenar la parrilla en interiores solo si desconecta y retira el cilindro de la parrilla y lo almacena apropiadamente en exteriores.
- ▲ Siempre abra la tapa de la parrilla lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados en el interior pueden causar quemaduras graves.
- ▲ NO intente desconectar el regulador de gas del cilindro ni de ninguna otra conexión de gas mientras use la parrilla.
- ▲ Siempre coloque la parrilla sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible. Una superficie de asfalto podría no ser apta para este objetivo.
- ▲ Coloque las mangueras de gas lo más lejos posible de superficies calientes y de donde pueda caer grasa caliente.
- ▲ Mantenga todos los cables eléctricos lejos de la parrilla caliente.
- ▲ Después de un período de almacenamiento o desuso, revise si hay fugas de gas u obstrucciones en los quemadores e inspeccione la parrilla en busca de cualquier tipo de abrasión, desgaste o cortes en la manguera.
- ▲ Si no abre la tapa mientras enciende los quemadores de la parrilla o no espera 5 minutos para que el gas se disipe si la parrilla no enciende, se podría provocar una llamarada explosiva.
- ▲ Nunca use la parrilla sin instalar los platos calentadores.
- ▲ Siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos se estén cocinando a una temperatura segura.
- ▲ Use guantes de protección cuando ensamble este producto.
- ▲ Nunca coloque la parrilla en la posición alta y la deje funcionar durante un tiempo.
- ▲ NO una las piezas a la fuerza, ya que podría provocar heridas personales o daños al producto.
- ▲ Nunca cubra completamente el área de cocción con papel de aluminio. 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.
- ▲ Si no sigue la instrucción anterior al pie de la letra, podría ocasionar lesiones graves, muerte o daños materiales.

CONTENIDO DEL PAQUETE



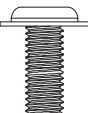
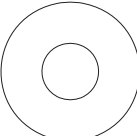
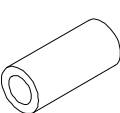
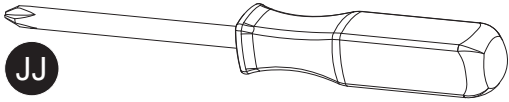
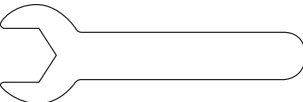
CONTENIDO DEL PAQUETE

Pieza	Descripción	Cantidad
A	Rejilla para calentar	1
B	Rejilla de cocción	2
C	Plato calentador	3
D	Manija de la tapa	1
E	Medidor de temperatura	1
F	Placa de la marca*	1
G	Tapa*	1
H	Ensamble del cuerpo de la parrilla*	1
I	Quemador*	3
J	Gancho para luz*	1
K	Bisel de la perilla de control*	3
L	Perilla de control	3
M	Ensamble del regulador/ manguera*	1

Pieza	Descripción	Cantidad
N	Estante lateral	2
O	Soporte del colector de goteo de grasa	1
P	Colector de goteo de grasa	1
Q	Panel del carrito posterior	1
R	Alambre de retención del tanque de gas PL	1
S	Alambre de bloqueo del tanque de gas PL	1
T	Estructura izquierda del carrito	1
U	Panel frontal	1
V	Estructura derecha del carrito	1
W	Rueda	2
X	Eje	1
Y	Base	2

* Preensamblado

ADITAMENTOS

AA	BB	CC	DD	EE	FF	GG	HH	II
								
Tornillo ST4.8X10 Cant.: 2	Tornillo M5x15 Cant.: 8	Tornillo M6x16 Cant.: 8	Tornillo M6x12 Cant.: 4	Tuerca M8 Cant.: 2	Tuerca mariposa M6 Cant.: 2	Arandela de seguridad Ø6 Cant.: 2	Arandela Ø6 Cant.: 2	Espaciador ø18 x 40 Cant.: 1
JJ				KK				
Destornillador Philips #2 (se incluye) Cant.: 1				Llave inglesa M8 (se incluye) Cant.: 2				

Preparación

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

Tiempo estimado de ensamblaje: 30 minutos por dos personas.

Herramientas necesarias para el ensamblaje: llave inglesa y destornillador Phillips (se incluyen).

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

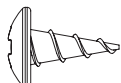
Paso 1: fije las patas

Inserte las patas (Y) en la estructura izquierda del carrito (T) y asegúrelas con dos tornillos ST4.8x10 (AA).

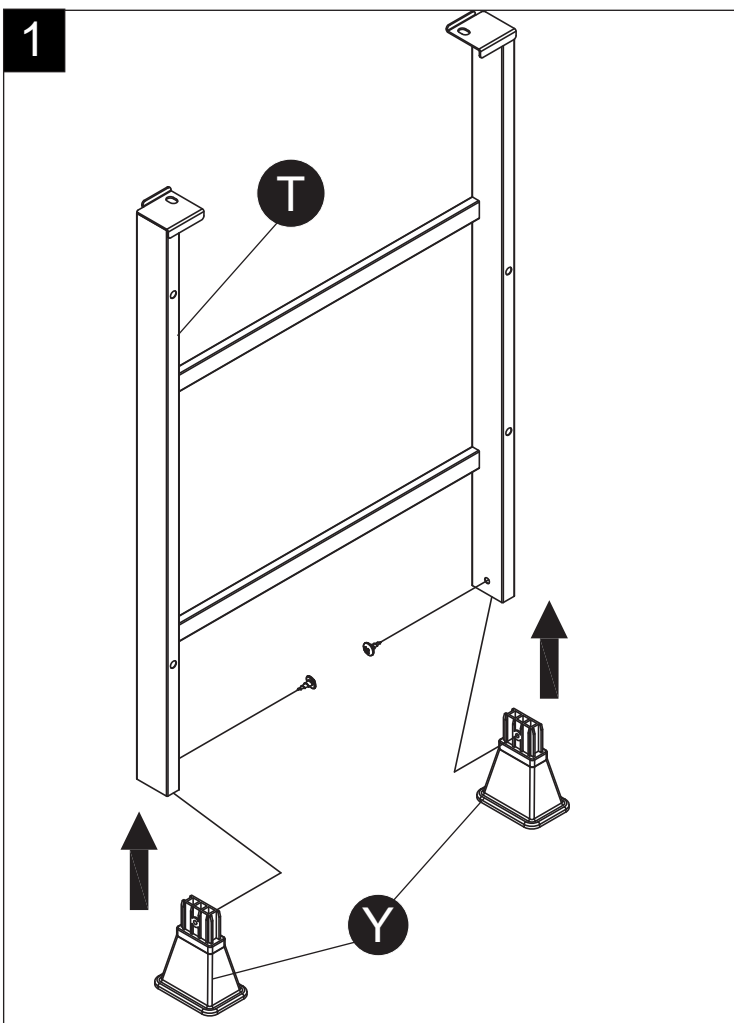
Aditamentos utilizados

AA

Tornillo
ST4.8x10



x 2



Paso 2: fije el eje y la rueda

Alinee los orificios en la estructura derecha del carrito (V). Luego inserte el eje (X) en la estructura derecha del carrito (V) y fije las dos ruedas (W) al eje (X) con dos tuercas M8 (EE) y un espaciador de $\varnothing 18 \times 40$ (II).

Aditamentos utilizados

EE

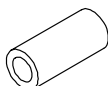
Perno
M8



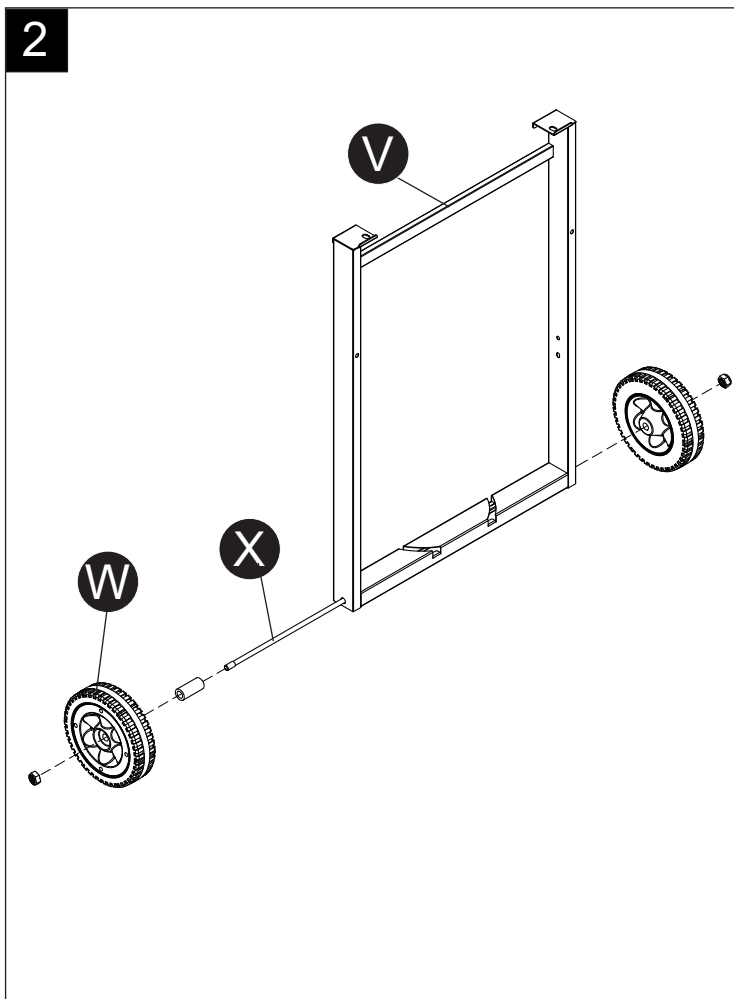
x 2

II

Espaciador
 $\varnothing 18 \times 40$



x 1



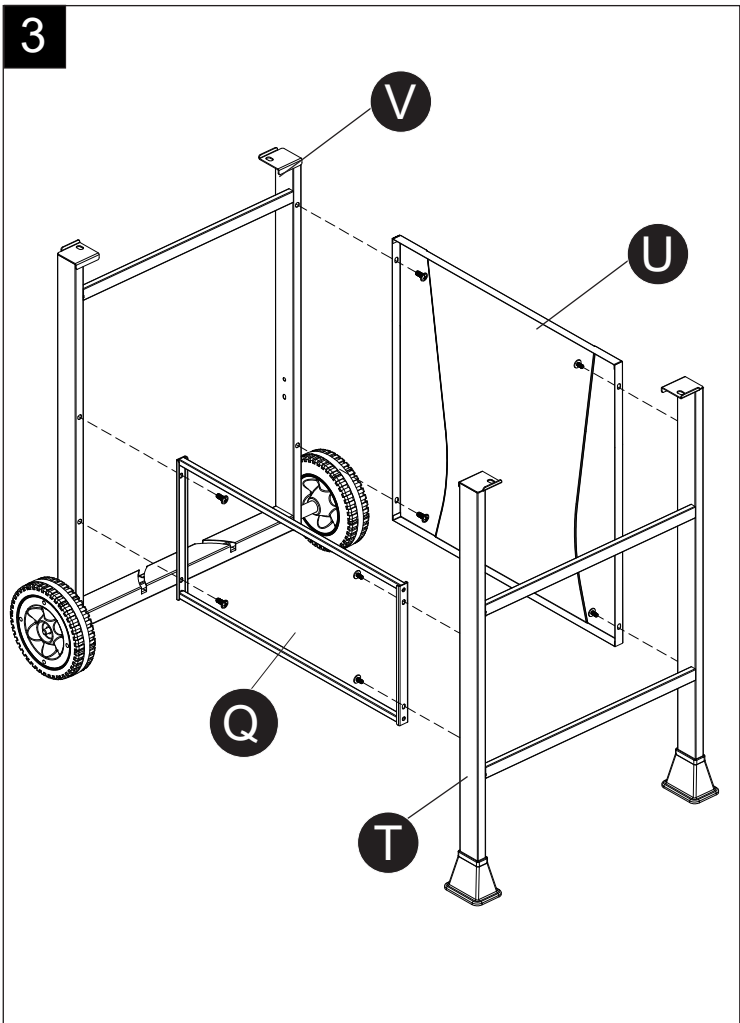
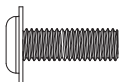
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 3: coloque el panel frontal y el panel posterior del carrito

Alinee los orificios en el panel frontal (U), el panel posterior del carrito (Q) y ambas estructuras del carrito. Luego, instale los dos paneles con ocho tornillos M5x15 (BB).

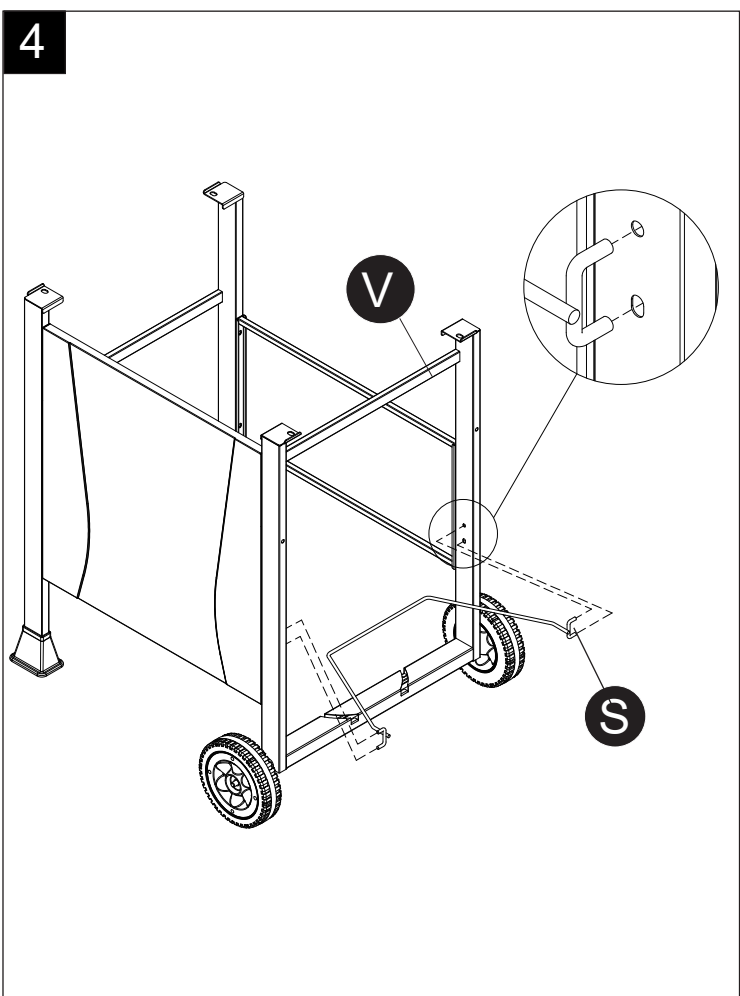
Aditamentos utilizados

BB Tornillo M5x15 x 8



Paso 4: fije el alambre de bloqueo del tanque de gas PL

Alinee los orificios en la estructura derecha del carrito (V) y conecte el alambre de bloqueo del tanque de gas PL (S) en la estructura derecha del carrito (V).

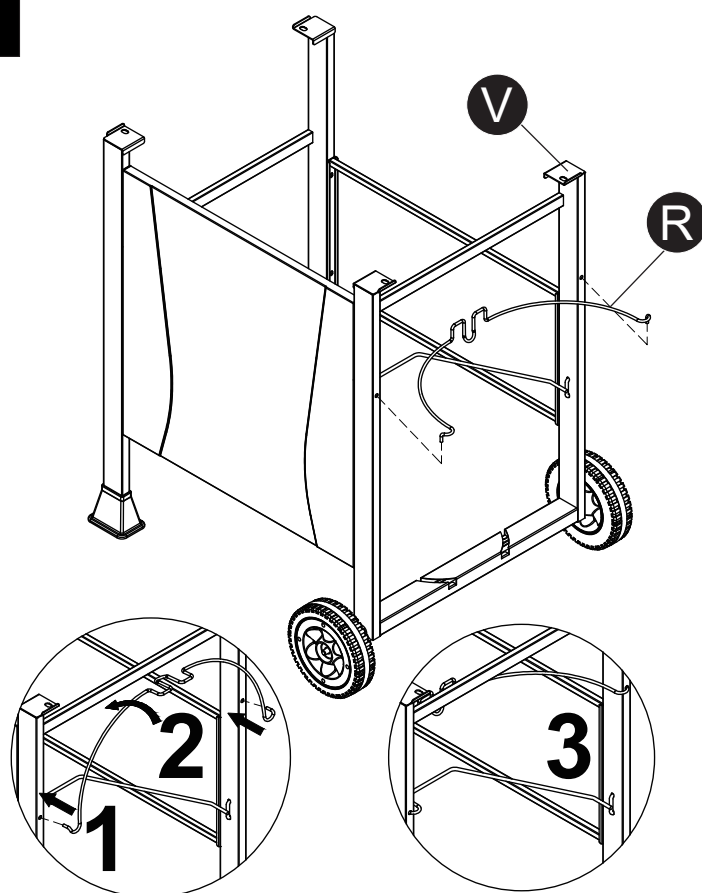


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 5: fije el alambre de retención del tanque de gas PL

Alinee los orificios en la estructura derecha del carrito (V) y conecte el alambre de retención del tanque de gas PL (R) en la estructura derecha del carrito (V).

5



Paso 6: fije la manija de la tapa, el medidor de temperatura y las perillas de control

Alinee los orificios en la manija de la tapa (D) y la tapa (G). Luego, fije la manija de la tapa (D) a la tapa (G) con dos tuercas mariposa M6 (FF), dos arandelas de seguridad de Ø6 (GG) y dos arandelas de Ø6 (HH).

Fije el medidor de temperatura (E) en la tapa (G).
NOTA: primero, retire la arandela y la tuerca mariposa preensambladas en el medidor de temperatura (E).

Empuje tres perillas de control (L) en el vástago de la válvula.

Aditamentos utilizados

FF Tuerca mariposa M6 x 2



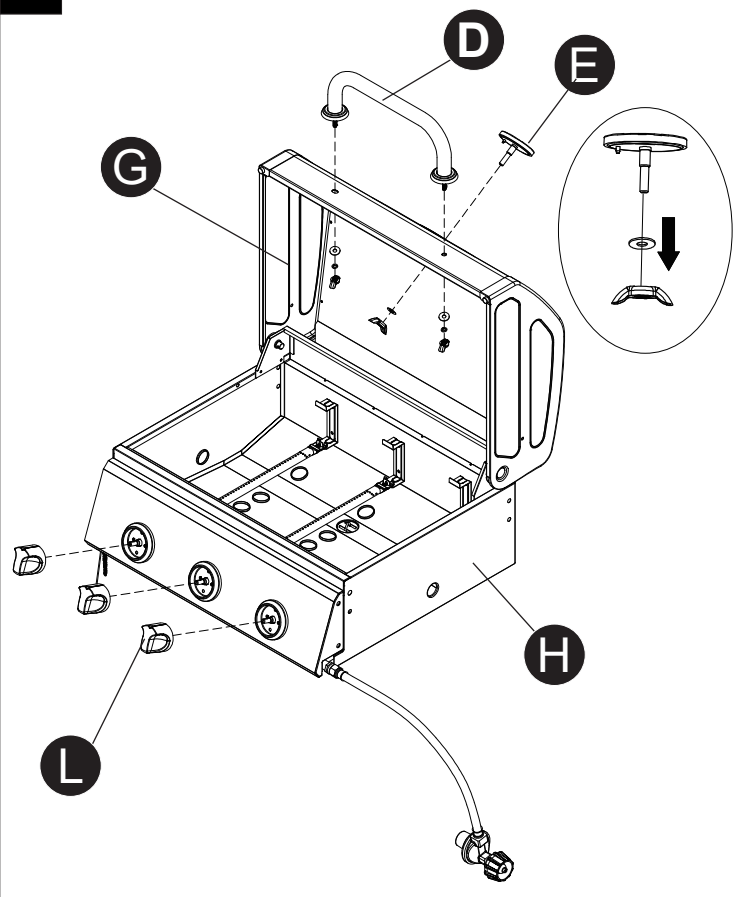
GG Arandela de seguridad Ø6 x 2



HH Arandela Ø6 x 2



6



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 7: fije el ensamble del cuerpo de la parrilla

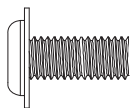
Fije el ensamble del cuerpo de la parrilla (H) con cuatro tornillos M6x12 (DD).

NOTA: se necesitan dos personas para realizar este paso.

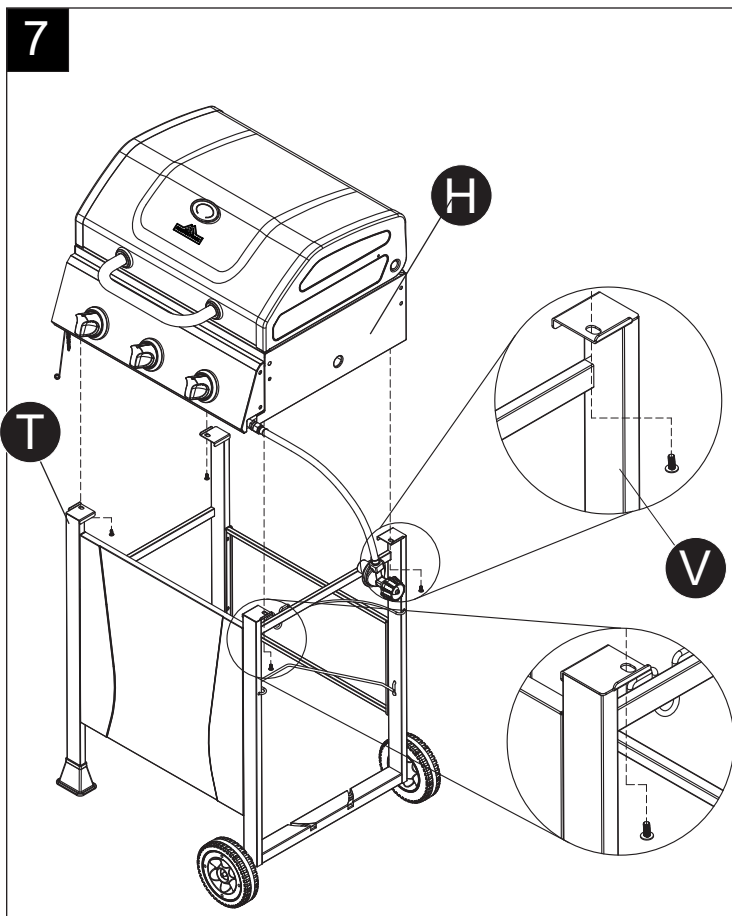
Aditamentos utilizados

DD

Tornillo
M6x12



x 4



Paso 8: fije la repisa lateral izquierda

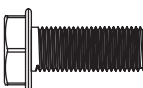
Fije la repisa lateral izquierda (N) con cuatro pernos M6x16 (CC).

NOTA: inserte dos pernos en los orificios superiores y deje expuestos 5 mm de rosca. Luego, deslice la repisa lateral izquierda sobre los pernos e inserte los otros dos pernos en los orificios inferiores, como se muestra en la Fig. 8. Apriete todos los pernos completamente.

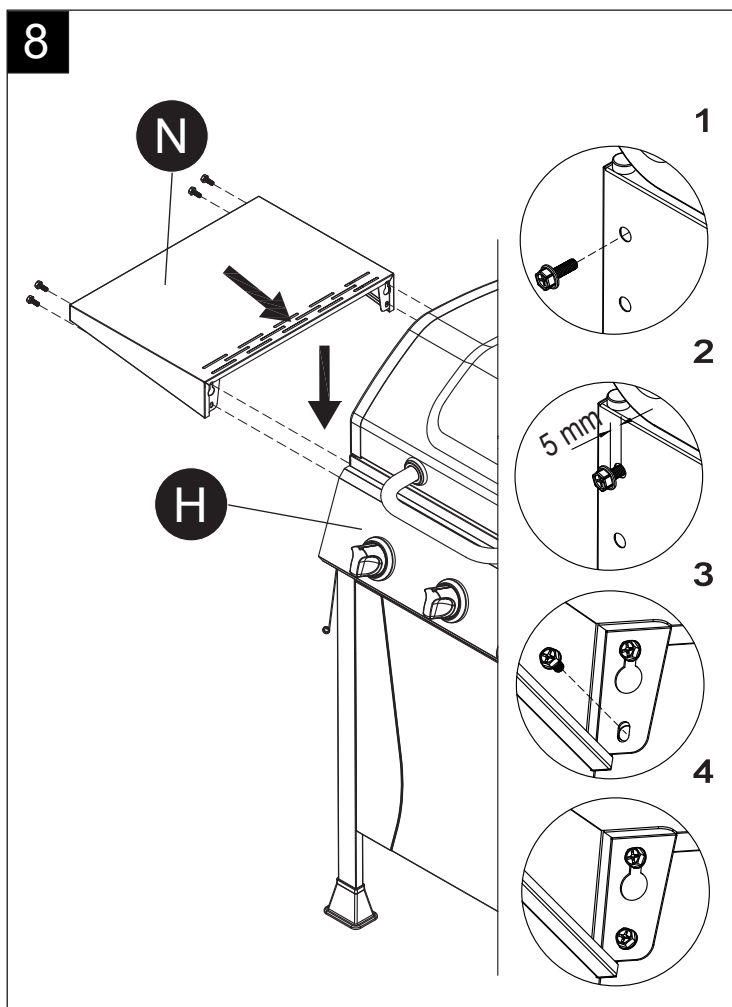
Aditamentos utilizados

CC

Perno
M6x16



x 4



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 9: fije la repisa lateral derecha

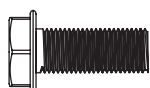
Fije la repisa lateral derecha (N) con cuatro pernos M6x16 (CC).

NOTA: inserte dos pernos en los orificios superiores y deje expuestos 5 mm de rosca. Luego, deslice la repisa lateral izquierda sobre los pernos e inserte los otros dos pernos en los orificios inferiores, como se muestra en la Fig. 9. Apriete todos los pernos completamente.

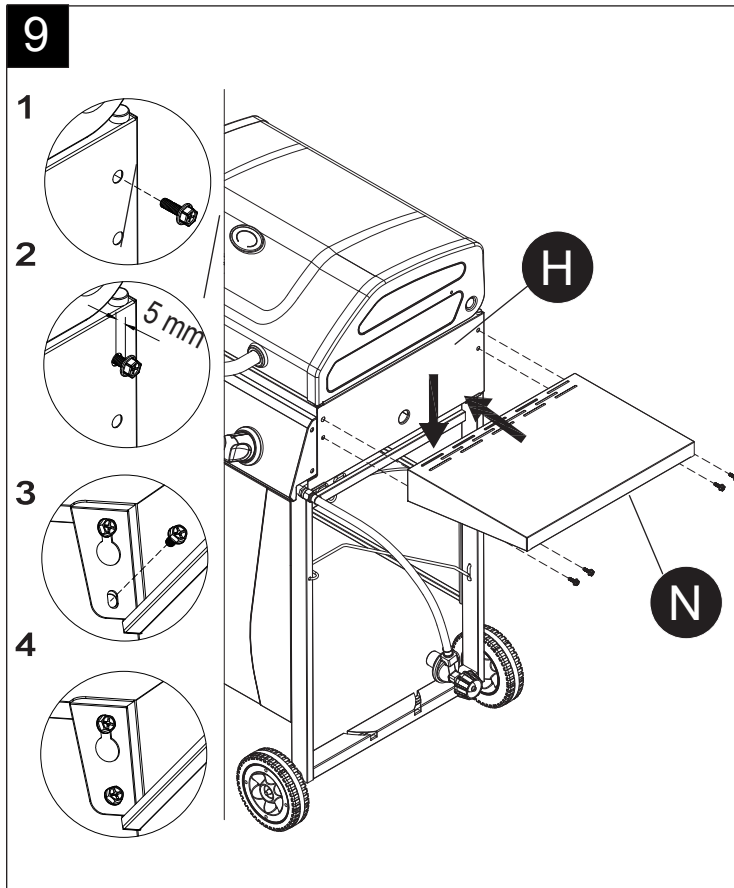
Aditamentos utilizados



M6x16
Bolt

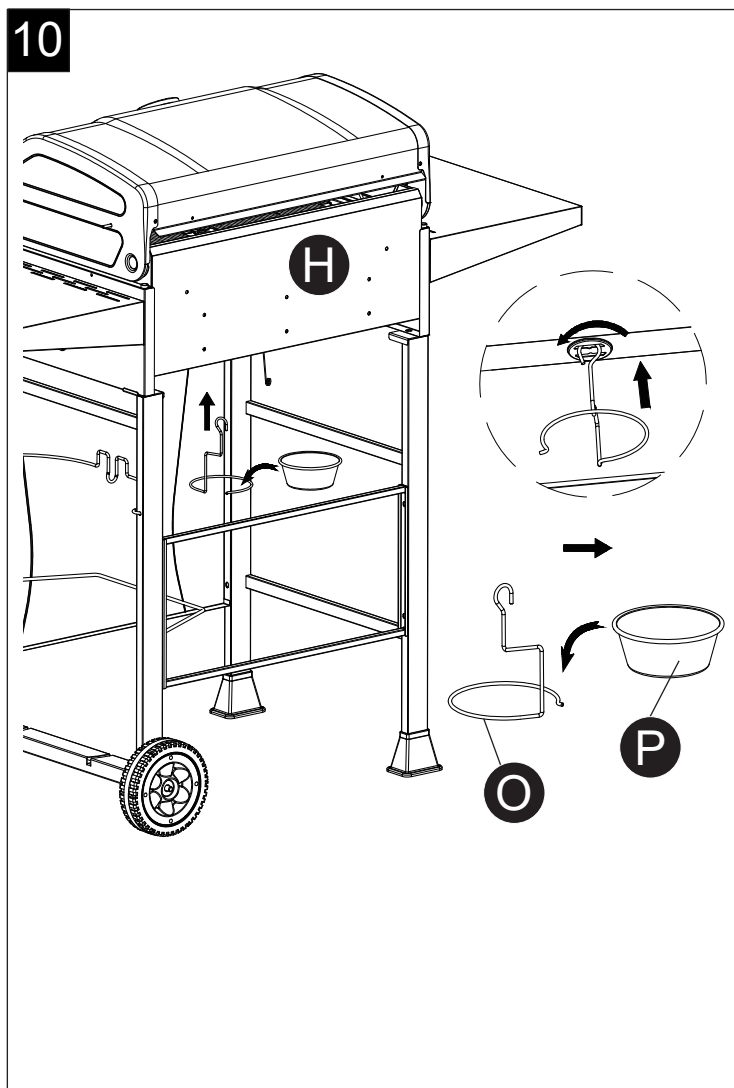


x 4



Paso 10: Inserte el soporte del colector de goteo de grasa y coloque el colector de goteo de grasa

Inserte el soporte del colector de goteo de grasa (O) debajo del ensamblaje del cuerpo de la parrilla (H) y luego coloque el colector de goteo de grasa (P) en el soporte del colector de goteo de grasa (O).

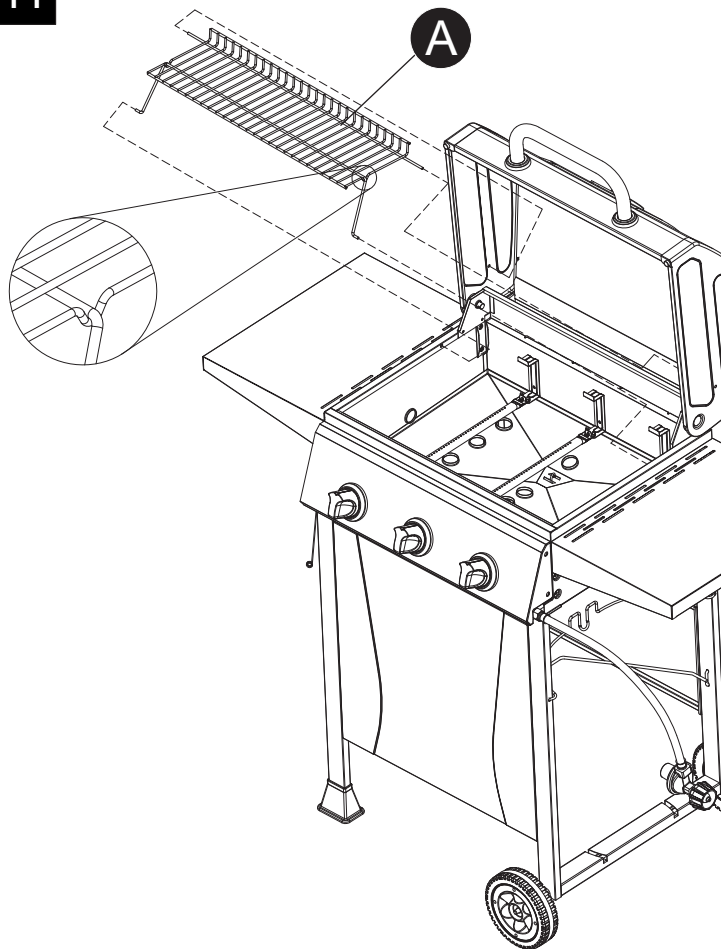


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 11: fije la rejilla para calentar

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

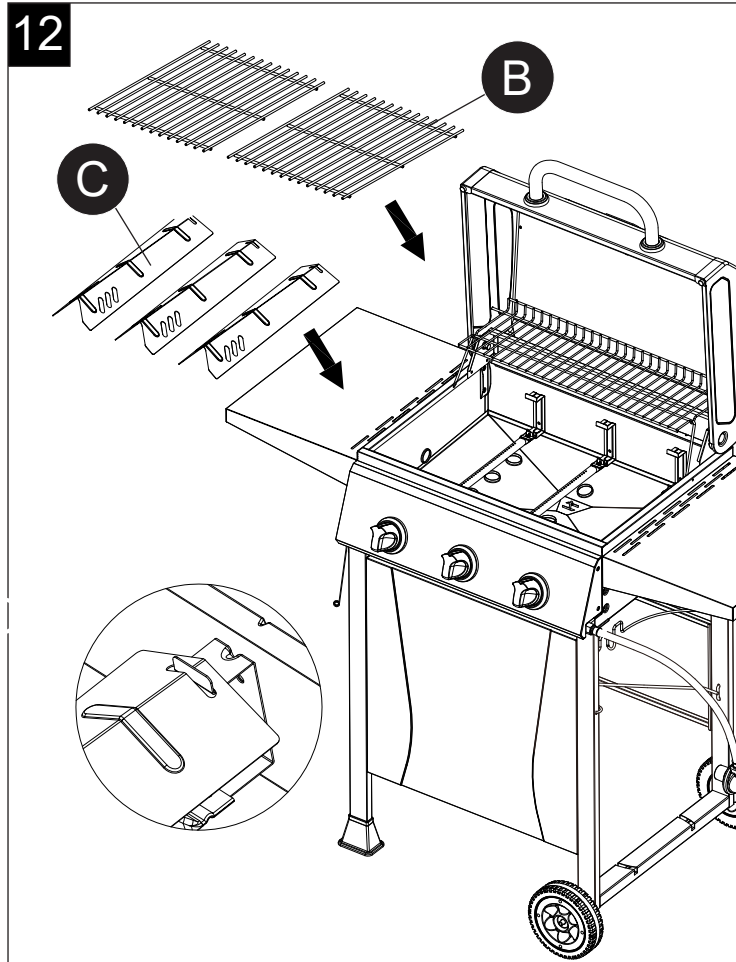
11



Paso 12: fije los platos calentadores y las rejillas de cocción

Coloque los tres platos calentadores (C) y las dos rejillas de cocción (B) en su lugar.

12

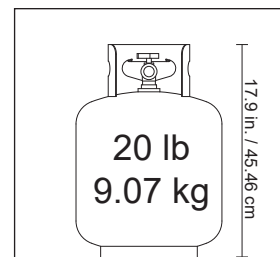


INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Para hacer funcionar el producto, necesitará un tanque de gas PL llenado con precisión para parrillas estándar con roscas externas en la válvula.

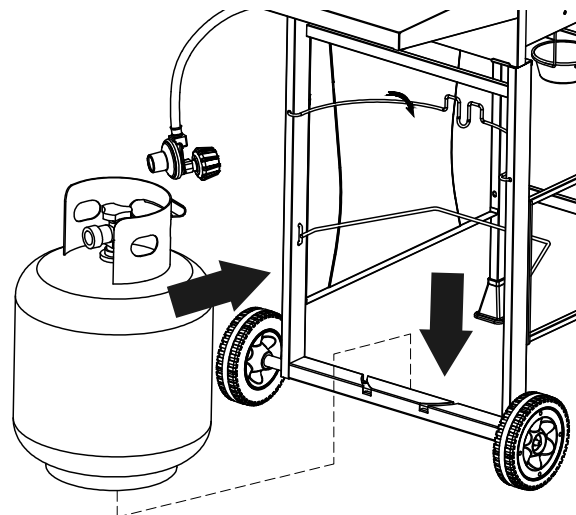
**PRECAUCIÓN**

⚠ El tanque de gas PL se debe desconectar y retirar de manera adecuada antes de mover esta rejilla.



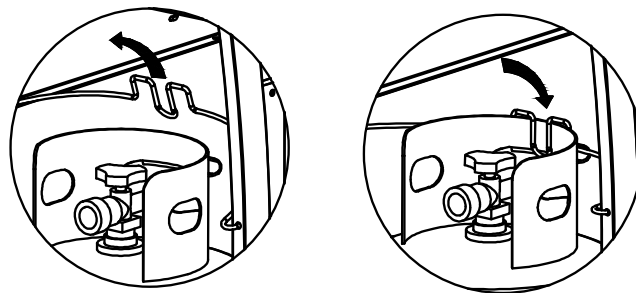
Colocación del tanque de gas PL

Coloque el tanque de gas PL de llenado de precisión de manera vertical en las muescas de la estructura derecha del carrito, de manera que la válvula del tanque quede apuntando hacia la conexión de la tubería de gas.



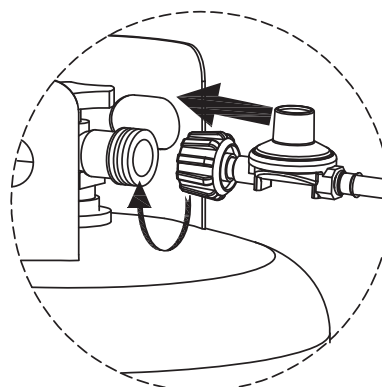
Fijar el tanque de gas PL

Asegure el tanque deslizando el alambre de retención del tanque sobre el hombro del tanque de gas PL.



Conexión del tanque de gas PL

1. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición "OFF" (apagado) (Figura 2).
2. Antes de la conexión, asegúrese de que no haya suciedad en el cabezal del tanque de gas PL, en el cabezal de la válvula del regulador o en el cabezal u orificios del quemador.
3. Conecte el ensamble del regulador y la manguera al tanque al girar la perilla en dirección de las manecillas del reloj hasta que se detenga.
4. Realice una prueba de fugas según se indica en la sección "Búsqueda de fugas".

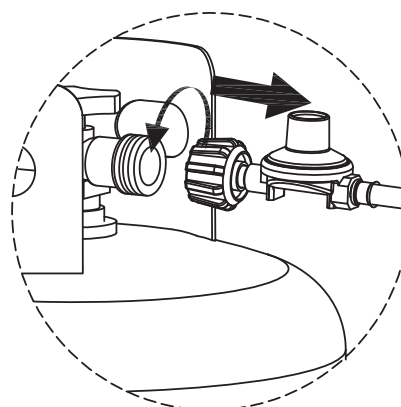


Desconexión del tanque de gas PL

1. Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición "OFF" ("APAGADO") (Figura 2).
2. Antes de desconectarlo, asegúrese de que la válvula del tanque de gas PL esté en la posición "CLOSED" (cerrado).
3. Desconecte el ensamble del regulador y la manguera del tanque de gas PL al girar la perilla en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta que se afloje.

⚠ **PRECAUCIÓN: EL tanque de gas PL se debe desconectar y retirar de manera adecuada antes de mover esta rejilla.**

4. Coloque la cubierta protectora en el tanque de gas PL y almacénelo en el exterior, en un área bien ventilada, lejos de la luz solar directa.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Búsqueda de fugas

Conexiones del quemador

1. Asegúrese de que las conexiones de la válvula y de la manguera del regulador estén bien fijadas al quemador y al tanque.
 2. Revise visualmente la conexión entre el tubo del quemador o tubo de Venturi y el orificio.
 3. Asegúrese de que el tubo del quemador o tubo de Venturi calce en el orificio.
- ⚠ ADVERTENCIA: si no inspecciona esta conexión y no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio o una explosión, los que pueden causar la muerte, lesiones personales graves o daños materiales.**
4. Consulte el diagrama para realizar una instalación adecuada (consulte la Figura 1).
 5. Si el tubo del quemador o el tubo de Venturi no queda al ras del orificio, como se muestra, llame al 800.963.0211 para obtener ayuda.

Conexión del tanque o de la tubería de gas

1. Prepare entre 59.14 ml y 88.72 ml de solución para detección de fugas al mezclar una parte de detergente líquido para vajilla con tres partes de agua.
2. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición "🔥 OFF" (apagado) (Figura 2).
3. Conecte el tanque de gas PL según se indica en la sección "Instalación del tanque de gas PL".
4. Coloque la válvula del tanque de gas PL en la posición "OPEN" (abierto).
5. Vierta varias gotas de la solución con una cuchara o use una botella de exprimir sobre los lugares marcados con una "X" (Figuras 1 y 3).
 - a. Si aparecen burbujas, coloque la válvula del tanque de gas PL en la posición "CLOSED" (cerrado), vuelva a conectar y vuelva a realizar la prueba.
 - b. Si sigue viendo burbujas después de varios intentos, gire la válvula del tanque de gas PL a la posición "CLOSED" (cerrado) y desconecte el tanque de gas PL según la sección "Desconexión del tanque de gas PL".
 - c. Si no se forman burbujas después de un minuto, gire la válvula del tanque de gas PL a la posición "CLOSED" (cerrado), limpie la solución y continúe.

Figura 1

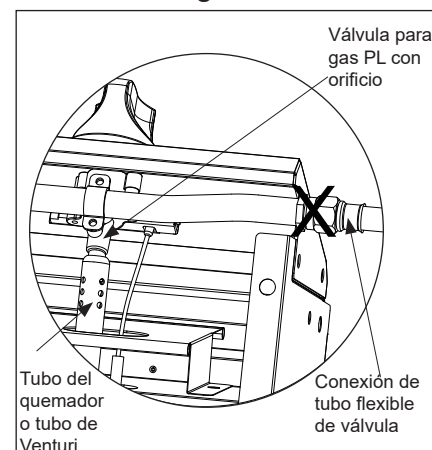
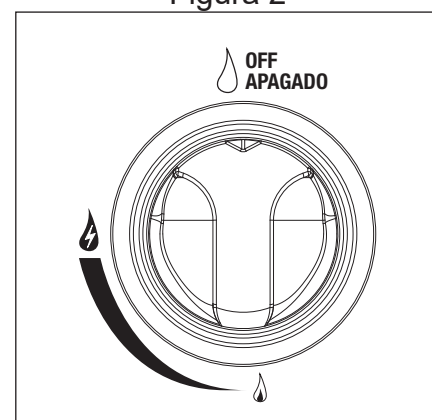


Figura 2



Funcionamiento de los quemadores principales

Primer uso

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

Iluminación

- ⚠ PRECAUCIÓN: no debe haber materiales combustibles, gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de la zona exterior donde se va a utilizar el electrodoméstico para cocción a gas.**
- ⚠ PRECAUCIÓN: NO obstruya el flujo del aire de combustión ni de ventilación.**
- ⚠ PRECAUCIÓN: revise que no haya nidos de insectos ni insectos en los tubos del quemador o tubo de Venturi. Un tubo obstruido puede producir un incendio.**
- ⚠ PRECAUCIÓN: intentar encender el quemador con la tapa cerrada puede causar una explosión.**

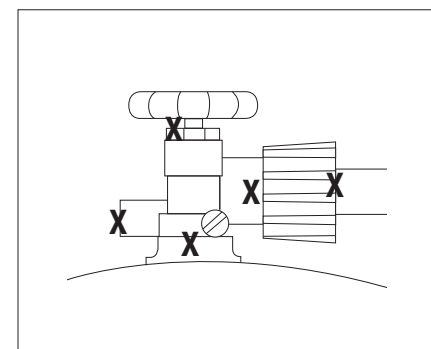
1. Abra la tapa.
2. Revise si hay obstrucciones en el flujo de aire que va hacia los quemadores. Las arañas, los insectos y las telarañas pueden obstruir el quemador o el tubo de Venturi. Un tubo de quemador obstruido puede producir un incendio.
3. Todas las perillas de control deben estar en la posición "🔥 OFF" (apagado) (Figura 2).
4. Conecte el tanque de gas PL según se indica en la sección "Instalación del tanque de gas PL".
5. Gire la válvula del tanque de gas PL hacia "OPEN" (abierto).
6. Presione y gire la perilla de control hasta la posición 🔥 (ALTO). El quemador se debe encender.
7. Si el quemador no se enciende después de 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición "🔥 OFF", espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
8. Si el encendedor no enciende el quemador, use un fósforo encendido con la varilla de encendido (se incluye con la parrilla) para encender los quemadores. Acceda a los quemadores a través de la rejilla de cocción y los platos calentadores. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador (Figura 4).

Importante: siempre use la varilla de encendido (se incluye) cuando encienda los quemadores con un fósforo.

9. Luego del encendido, observe la llama del quemador. Asegúrese de que todos los puertos del quemador estén encendidos y que la altura de la llama coincida con la que se muestra en la ilustración (Figura 5).

Nota: cada quemador se enciende de forma independiente. Repita los pasos del 5 al 9 para los otros quemadores.

Figura 3



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

- ▲ **PRECAUCIÓN:** si la llama del quemador se apaga durante el funcionamiento, gire inmediatamente las perillas de control a la posición "OFF" (apagado) y la válvula del tanque de gas PL a la posición "CLOSED" (cerrado). Abra la tapa para dejar que el gas se disperse durante 5 minutos antes de volver a encenderlo.

Apagado

1. Gire la válvula del tanque de gas PL a la posición "CLOSED" (cerrado).
2. Gire todas las perillas de control en dirección de las manecillas del reloj hasta la posición "OFF" (apagado). Nota: un sonido de "puf" es normal cuando se quema lo último del gas LP.
3. Desconecte el tanque de gas PL según se indica en la sección "Desconexión del tanque de gas PL".

Control de las llamaradas

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

1. Si se produce un incendio por grasa, gire las perillas de control a la posición "OFF" (apagado) y la válvula del tanque de gas PL a la posición "CLOSED" (cerrado). 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.
2. NO deje la parrilla sin supervisión mientras la precalienta o quema residuos de alimentos en la posición "ALTA". Si la parrilla no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio.

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

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

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

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

Si se produce un incendio por grasa, cierre la tapa Y gire las perillas de control a la posición "OFF 2" hasta que la grasa se queme completamente. Tenga cuidado al abrir la tapa, puesto que puede haber llamaradas repentinas.

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

Minimice las llamaradas:

1. Corte el exceso de grasa de las carnes antes de la cocción.
2. Cocine las carnes con un alto contenido de grasa en el ajuste "BAJO" o indirectamente.
3. Asegúrese de que la parrilla esté sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible, y que la grasa se pueda drenar hacia el recipiente de grasa.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

▲ PRECAUCIÓN

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

Avisos

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

Antes de cada uso:

1. Mantenga el área de la parrilla limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
2. No OBSTRUYA el flujo de combustión de gas PL y de ventilación de aire.
3. Mantenga despejadas y limpias las aberturas de ventilación del área del tanque de gas PL.
4. Revise visualmente las llamas del quemador para asegurarse de que la parrilla funcione de manera adecuada (Figura 6).
5. Consulte las instrucciones de limpieza adecuadas en las secciones a continuación.
6. Revise si hay obstrucciones en el flujo de aire que va hacia los quemadores. Las arañas, los insectos y las telarañas pueden obstruir el quemador o el tubo de Venturi. Un tubo de quemador obstruido puede producir un incendio.

Figura 4

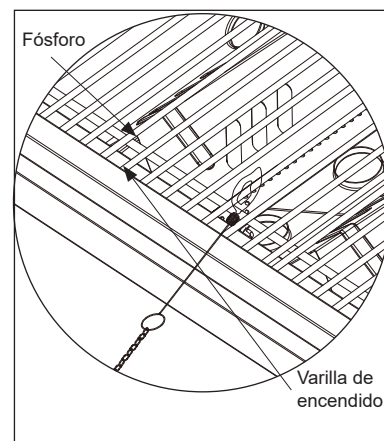
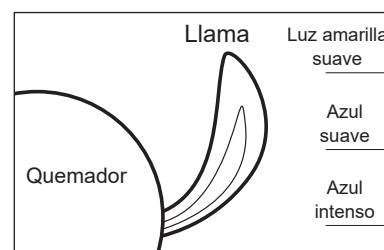


Figura 5



CUIDADO Y MANTENIMIENTO (CONTINUACIÓN)

Limpieza de las superficies

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

Limpieza de los quemadores

1. Gire la válvula del tanque de gas PL a la posición "CLOSED" (cerrado).
2. Gire todas las perillas de control en dirección de las manecillas del reloj hasta la posición "OFF".
Nota: un sonido de "puf" es normal cuando se quema lo último del gas.
3. Desconecte el tanque de gas PL según se indica en la sección "Desconexión del tanque de gas PL".
4. Retire las rejillas de cocción y los platos calentadores.
5. Quite los quemadores. Para ello, quite los sujetadores que aseguran los quemadores a la base de la parrilla.
6. Levante los quemadores y aléjelos del orificio de la válvula de gas.
7. Desconecte el cable del electrodo de chispa.
8. Limpie el tubo de Venturi de cada uno de los quemadores con una botella pequeña, cepillo o aire comprimido.
9. Retire todos los residuos de alimentos y suciedad de la superficie del quemador.
10. Limpie los orificios obstruidos con un alambre rígido (como un sujetapapeles abierto).
11. Revise si hay daños en los quemadores (grietas u orificios). Si los quemadores están dañados, reemplácelos por uno nuevo y del fabricante.
12. Vuelva a instalar los quemadores. Verifique que el orificio de la válvula para gas esté colocado correctamente dentro de cada tubo del quemador o tubo de Venturi. Verifique también la posición del electrodo de chispa.
13. Vuelva a colocar los platos calentadores y las rejillas de cocción.
14. Conecte el tanque de gas PL según se indica en la sección "Instalación del tanque de gas PL".
15. Realice una prueba de fugas según se indica en la sección "Búsqueda de fugas".

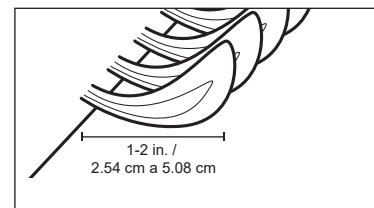
Antes de almacenar

1. Gire la válvula del tanque de gas PL a la posición "CLOSED" (cerrado).
2. Gire todas las perillas de control en dirección de las manecillas del reloj hasta la posición "OFF".
Nota: un sonido de "puf" es normal cuando se quema lo último del gas.
3. Desconecte el tanque de gas PL según se indica en la sección "Desconexión del tanque de gas PL".
4. Limpie todas las superficies.
5. Cubra los quemadores y las rejillas de cocción con una capa delgada de aceite para cocinar para evitar el exceso de óxido.
6. Si almacena la parrilla en el interior, desconecte el tanque de PL según como se indica en la sección "Desconexión del tanque de gas PL".
7. Coloque la cubierta protectora en el tanque de gas PL y almacénelo en el exterior, en un área bien ventilada, lejos de la luz solar directa.
8. Si almacena la parrilla en el interior, cúbrala y almacénela en un lugar fresco y seco.
9. Si almacena la parrilla en el exterior, cúbrala con una cubierta para parrilla para protegerla del clima.

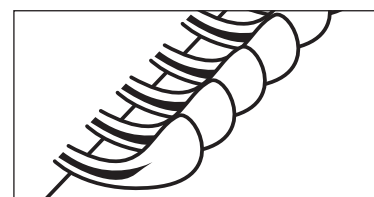
Figura 6

Condiciones de llama del quemador

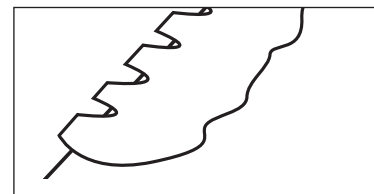
Utilice esta tabla para ver si es necesario limpiar los quemadores.



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



Necesita limpieza: ruidoso con fuertes llamas azules.



Se debe reemplazar: ondulado con llamas amarillas.

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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
El quemador no se enciende al utilizar el encendedor.	La válvula del tanque de gas PL está cerrada.	Asegúrese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas PL según se indica en la sección "Instalación del tanque de gas PL" y, luego, gire la válvula del tanque de gas PL a la posición "OPEN" (abierto).
	El tanque de gas PL tiene poco gas o está vacío.	Cambie, rellene o reemplace el tanque de gas PL.
	Gas PL	1. Gire la válvula del tanque de gas PL a la posición "CLOSED" (cerrado). 2. Espere 5 minutos hasta que se disipe el gas. 3. Siga las indicaciones de la sección "Búsqueda de fugas".
	Los cables o el electrodo están cubiertos con residuos de alimentos.	Limpie los cables y el electrodo con alcohol para fricciones.
	El electrodo y los quemadores están mojados.	Seque con un paño.
	El electrodo está agrietado o roto: hay chispas en las grietas.	Es probable que necesite piezas de repuesto. Comuníquese con el Servicio al Cliente al 800.963.0211.
	El cable está suelto o desconectado.	Es probable que necesite volver a conectar el cable o piezas de repuesto: llame a Servicio al Cliente al 800.963.0211.
	El cable está haciendo un cortocircuito (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	Es probable que necesite piezas de repuesto: llame a Servicio al Cliente al 800.963.0211.
	El encendedor tiene defectos.	Es probable que necesite piezas de repuesto: llame a Servicio al Cliente al 800.963.0211.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El quemador no se enciende al utilizar un fósforo.	No hay flujo de gas.	Revise si el tanque de gas PL está vacío. A. Si está vacío, cambie, rellene o reemplace el tanque de gas PL. B. Si el tanque de gas PL no está vacío, consulte la Sección "Disminución repentina del flujo de gas o de la altura de la llama" (consulte a continuación).
	El tanque de gas PL tiene poco gas o está vacío.	Cambie, rellene o reemplace el tanque de gas PL.
	Gas PL	1. Gire la válvula del tanque de gas PL a la posición "CLOSED" (cerrado). 2. Espere 5 minutos hasta que se disipe el gas. 3. Siga las indicaciones de la sección "Búsqueda de fugas".
	La tuerca de acoplamiento y el regulador no están completamente conectados.	Gire la tuerca de acoplamiento entre media y tres cuartos de vuelta adicional aproximadamente hasta que se detenga. Apriete a mano solamente; no use herramientas.
	Hay una obstrucción del flujo de gas.	1. Limpie el quemador o tubo de Venturi. 2. Revise si la manguera está doblada o torcida.
	Desconexión entre el quemador y la válvula.	Vuelva a conectar el quemador y la válvula.
	Hay telas de araña o nidos de insectos en el tubo de Venturi.	Limpie el quemador o tubo de Venturi.
	Los puertos del quemador están obstruidos o bloqueados.	Limpie los orificios de los quemadores.
Disminución repentina del flujo de gas o menor altura de la llama.	Se agotó el gas.	Cambie, rellene o reemplace el tanque de gas PL.
	Podría haberse activado el dispositivo de prevención de sobrellenado.	1. Gire las perillas de control a la posición "OFF" (apagado). 2. Espere 30 segundos y encienda la parrilla. 3. Si las llamas siguen demasiado bajas, restablezca el dispositivo de prevención de sobrellenado: a. Gire las perillas de control a la posición "OFF" (apagado). b. Gire la válvula del tanque de gas PL a la posición "CLOSED" (cerrado). c. Desconecte el regulador. d. Gire las perillas de control a la posición (ALTO). e. Espere 1 minuto. f. Gire las perillas de control a la posición "OFF" (apagado). g. Vuelva a conectar el regulador y revise si las conexiones presentan fugas; tenga cuidado de no abrir la válvula por completo. h. Encienda la parrilla según se indica en la Sección "Encendido".
Patrón de llama irregular; la llama no cubre la longitud completa del quemador.	Los puertos de los quemadores están obstruidos o bloqueados.	Limpie los orificios de los quemadores.
La llama es amarilla o naranja.	Un nuevo quemador puede tener aceites residuales de la fabricación.	Caliente la parrilla durante 15 minutos con la tapa cerrada en la posición (ALTO).
	Hay telas de araña o nidos de insectos en el tubo de Venturi.	Limpie el tubo de Venturi.
	Hay residuos de alimentos, grasa, etc. en los quemadores.	Limpie el quemador.
	La alineación de la válvula hacia el quemador o tubo de Venturi es deficiente.	Asegúrese de que el quemador o tubo de Venturi esté conectado correctamente a la válvula
La llama se apaga.	Hay viento fuerte o ráfagas de viento.	No use la parrilla si hay viento fuerte.
	No hay suficiente gas PL.	Cambie, rellene o reemplace el tanque de gas PL.
	Podría haberse activado el dispositivo de prevención de sobrellenado.	Consulte la sección "Disminución repentina del flujo de gas o de la altura de la llama" (consulte a continuación).
Se producen llamaradas.	Hay grasa acumulada.	Retire y limpie todas las piezas de la parrilla según se indica en la sección "Limpieza y cuidado".
	La carne tiene exceso de grasa.	Quite la grasa de la carne antes de asarla en la parrilla.
	La temperatura de cocción es excesiva.	Baje la temperatura de cocción.
Hay incendios persistentes provocados por grasa.	Hay grasa atrapada por acumulación de alimentos alrededor del sistema de quemadores.	1. Gire las perillas de control a la posición "OFF" (apagado). 2. Gire la válvula del tanque de gas PL a la posición "CLOSED" (cerrado). 3. Deje la tapa en la posición cerrada y deje que el fuego se extinga. 4. Cuando se enfríe la parrilla, extraiga y limpie todas las piezas según se indica en la sección "Limpieza y cuidado".
Hay un retroceso de llamas (fuego en los tubos del quemador).	El quemador, el quemador tubular o tubo de Venturi están bloqueados.	Limpie los quemadores o el quemador tubular o tubo de Venturi.
El interior de la tapa se está descascarando (como si la pintura se desprendiera).	La grasa cocinada acumulada se convirtió en carbón y se está desprendiendo.	Limpie todas las piezas de la parrilla según se indica en la sección "Limpieza y cuidado".

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 800.963.0211, de lunes a domingo de 8 a.m. - 8 p.m., hora estándar del Este. También puede ponerse en contacto con nosotros a través de ascs@lowes.com.

Pieza	Descripción	Pieza #
1	Rejilla para calentar	G1306-010
2	Rejilla de cocción	G2432-01L
3	Plato calentador	B0212-040
4	Manija de la tapa	G1707-040
5	Medidor de temperatura	B0104-J01
6	Tapa*	G2432-02L
7	Ensamble del cuerpo de la parrilla*	G2432-03L
8	Quemador*	G1932-03L
9	Gancho para luz*	B0223-D04
10	Bisel de la perilla de control*	G1205-200
11	Perilla de control	G0900-080
12	Ensamble del regulador/manguera*	G1306-090
13	Estante lateral	G1932-04L
14	Soporte del colector de goteo de grasa	B0220-D01

Pieza	Descripción	Pieza #
15	Colector de goteo de grasa	B0219-D01
16	Panel del carrito posterior	G1932-05L
17	Alambre de retención del tanque de gas PL	G1932-10L
18	Alambre de bloqueo del tanque de gas PL	G1932-11L
19	Estructura izquierda del carrito	G1205-150
20	Panel frontal	G1932-08L
21	Estructura derecha del carrito	G1932-09L
22	Rueda	B0302-E01
23	Eje	G1932-12L
24	Base	G1932-07L
25	Válvula principal	G2432-MVL
26	Electrodo	G2432-ELD

* Preensamblado