



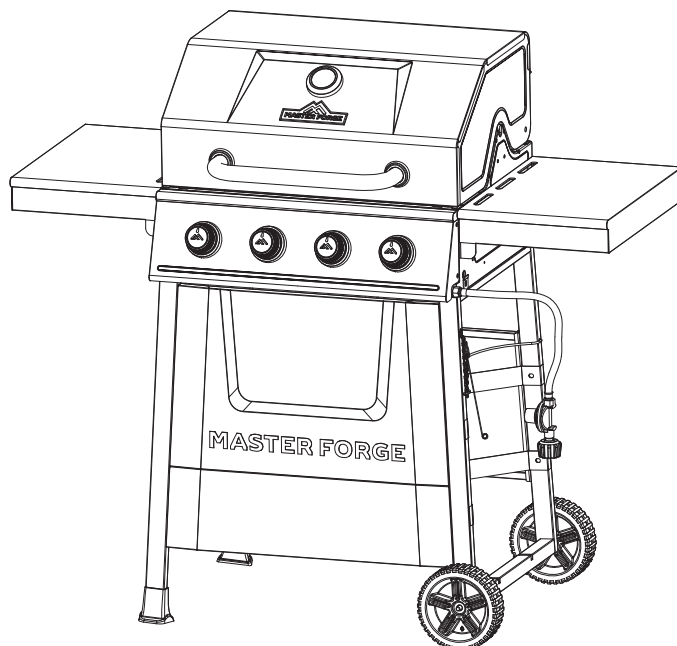
MASTER FORGE and logo design are trademarks or registered trademarks of LF, LLC. All rights reserved.

ITEM #6290981
MODEL #GBC25047L

4-BURNER LIQUID PROPANE GAS GRILL

Español p.23

ATTACH YOUR RECEIPT HERE



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 compounds, which are known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.



DANGER

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	16
Operating Instructions	17
Care and Maintenance	18
Limited Warranty	20
Troubleshooting	20
Replacement Parts List	22

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.
- ⚠ An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
- ⚠ An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings;
- ⚠ An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
- ⚠ 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:

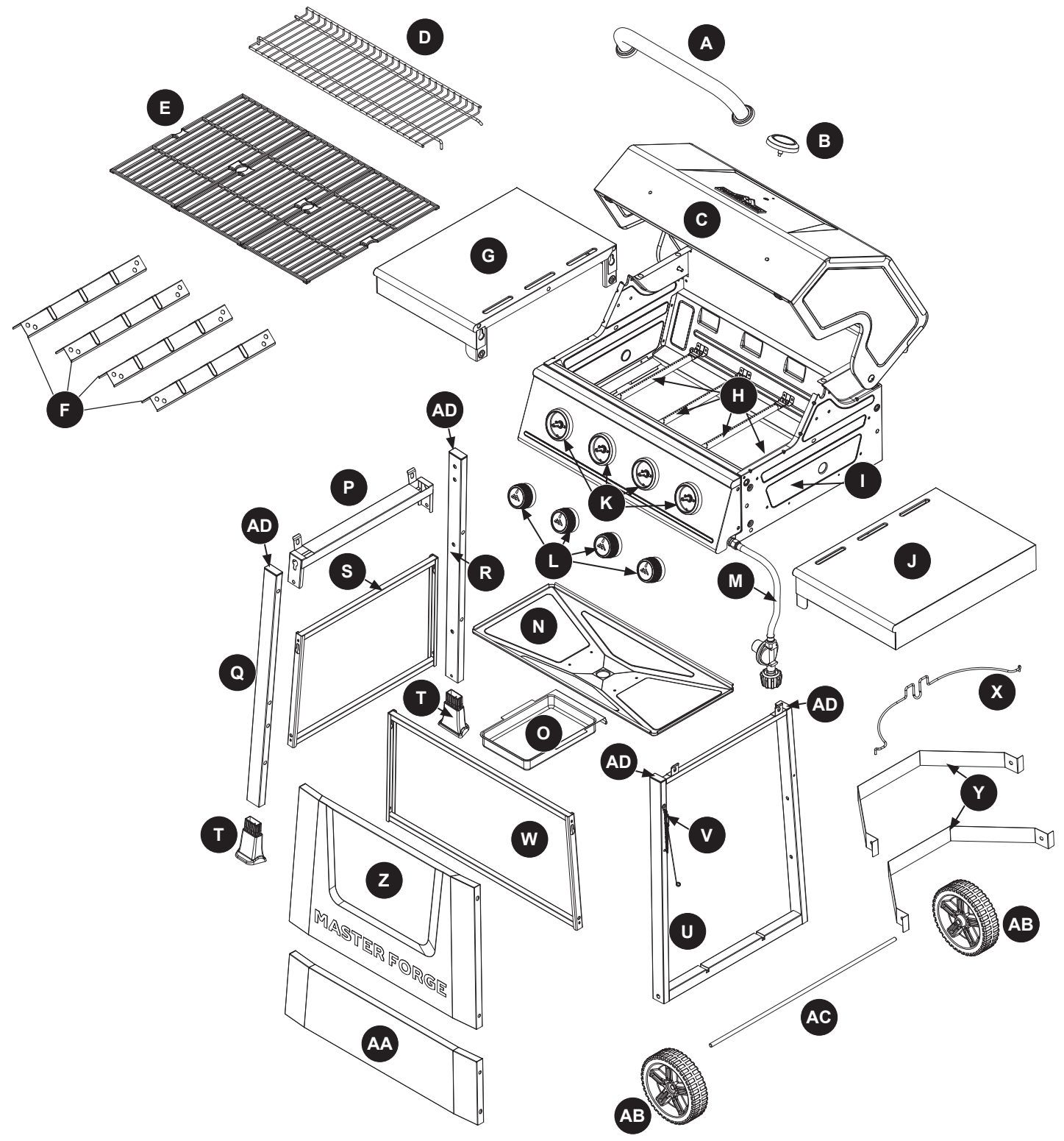
SAFETY INFORMATION

- 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.
 - ▲ 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 combustible overhead construction.
 - ▲ 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.

SAFETY INFORMATION

- ⚠ 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 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.
- ⚠ Leave this instruction manual with the consumer and to the consumer to retain them for future reference.
- ⚠ Minimum ambient operating temperature: -20 °C (-4°F).

PACKAGE CONTENTS



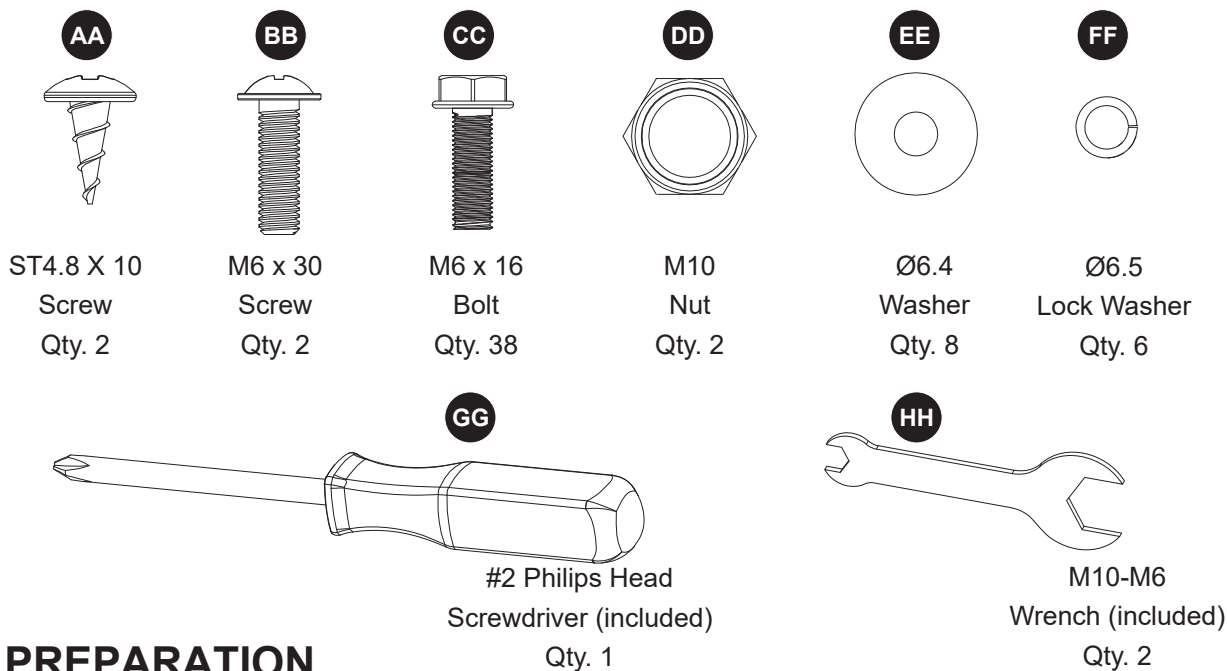
PACKAGE CONTENTS

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Lid Handle	1
B	Temperature Gauge	1
C	Lid*	1
D	Warming Rack	1
E	Cooking Grid	3
F	Heat Plate	4
G	Left Side Shelf	1
H	Burner*	4
I	Grill Body Assembly*	1
J	Right Side Shelf	1
K	Control Knob Bezel*	4
L	Control Knob	4
M	Regulator/Hose Assembly*	1
N	Grease Tray	1
O	Grease Cup	1
P	Left Upper Cart Frame	1

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
Q	Left Front Leg	1
R	Left Rear Leg	1
S	Left Lower Cart Frame	1
T	Foot	2
U	Right Cart Frame	1
V	Lighting Hook*	1
W	Rear Cart Frame	1
X	LP Gas Tank Retainer Wire	1
Y	LP Gas Tank Block Wire	2
Z	Upper Front Panel	1
AA	Lower Front Panel	1
AB	Wheel	2
AC	Axle	1
AD	Leg Rubber Insert *	4

* Pre-assembled

HARDWARE CONTENTS



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 persons.

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

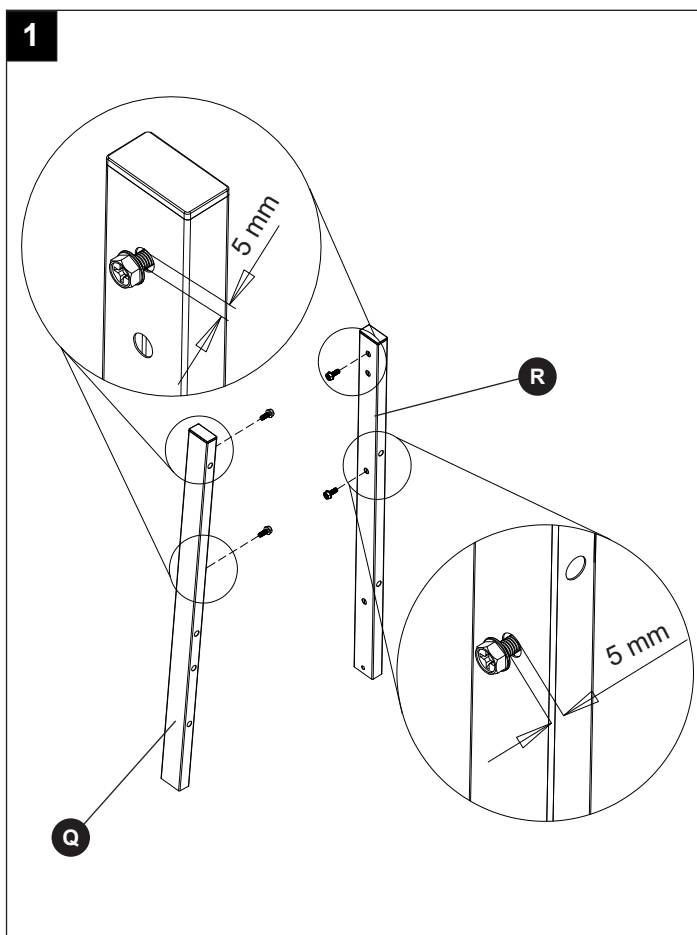
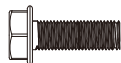
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 1: Attach Bolts on Left Legs

Insert four M6 x 16 bolts (CC) into holes on the left front leg (Q) and left rear leg (R) with leaving 5 mm threads exposed shown in Fig.1.

Hardware Used

CC M6 x 16 Bolt x 4

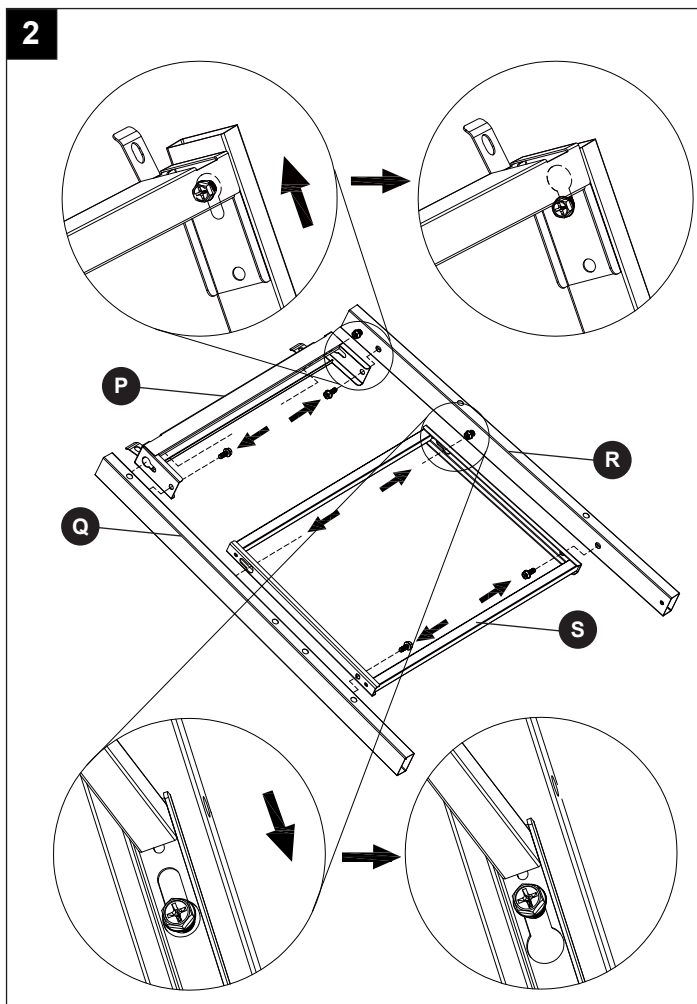
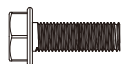


Step 2: Attach Left Upper Cart Frame and Left Lower Cart Frame

Align the holes on the left upper cart frame (P) and left lower cart frame (S). Then attach them onto the left front leg (Q) and left rear leg (R) with four M6 x 16 bolts (CC).

Hardware Used

CC M6 x 16 Bolt x 4



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

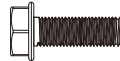
Step 3: Attach Upper Front Panel and Lower Front Panel

Align the holes on the upper front panel (Z) and lower front panel (AA). Then attach them onto the left front leg (Q) and right cart frame (U) with eight M6 x 16 bolts (CC).

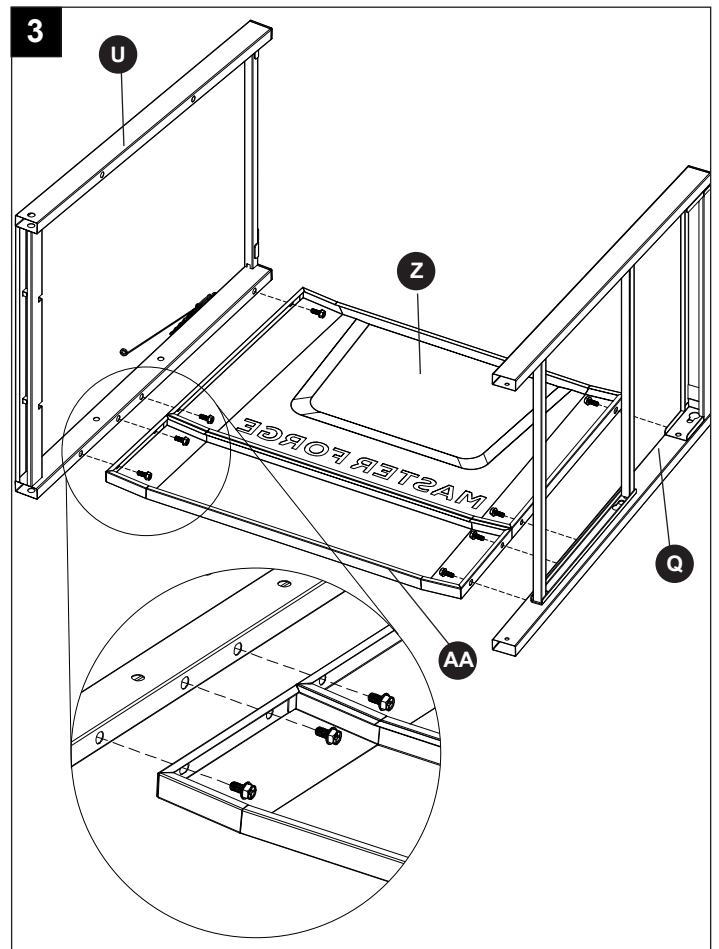
Hardware Used

CC

M6 x 16
Bolt



x 8



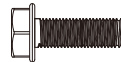
Step 4: Attach Bolt on Right Cart Frame and Left Rear Leg

Insert two M6 x 16 bolts (CC) into hole on right cart frame (U) and left rear leg (R) with leaving 5 mm threads exposed shown in Fig.4.

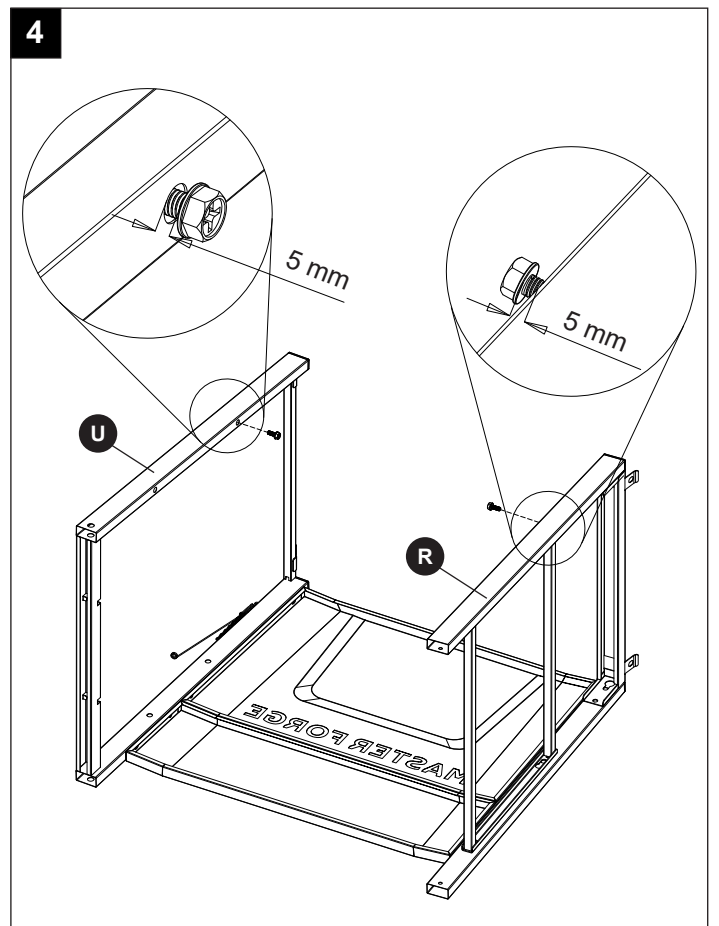
Hardware Used

CC

M6 x 16
Bolt



x 2



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

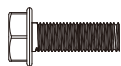
Step 5: Attach Rear Cart Frame

Align the holes on the rear cart frame (W) and attach it onto the left rear leg (R) and right cart frame (U) with two M6 x 16 bolts (CC).

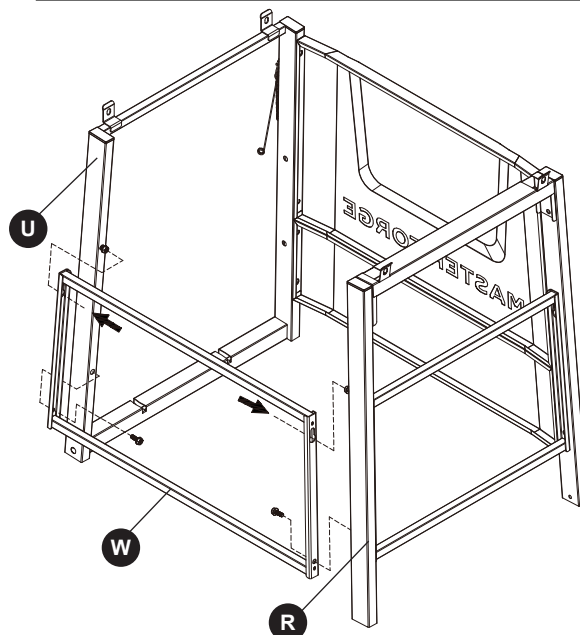
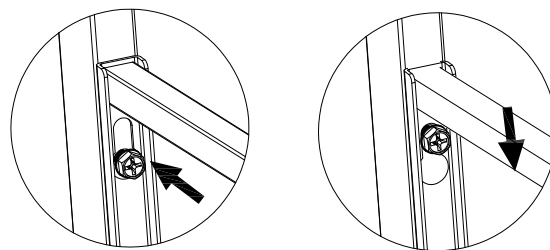
NOTE: Tighten all bolts completely.

Hardware Used

CC M6 x 16 Bolt x 2



5

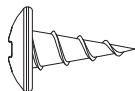


Step 6: Insert Feet

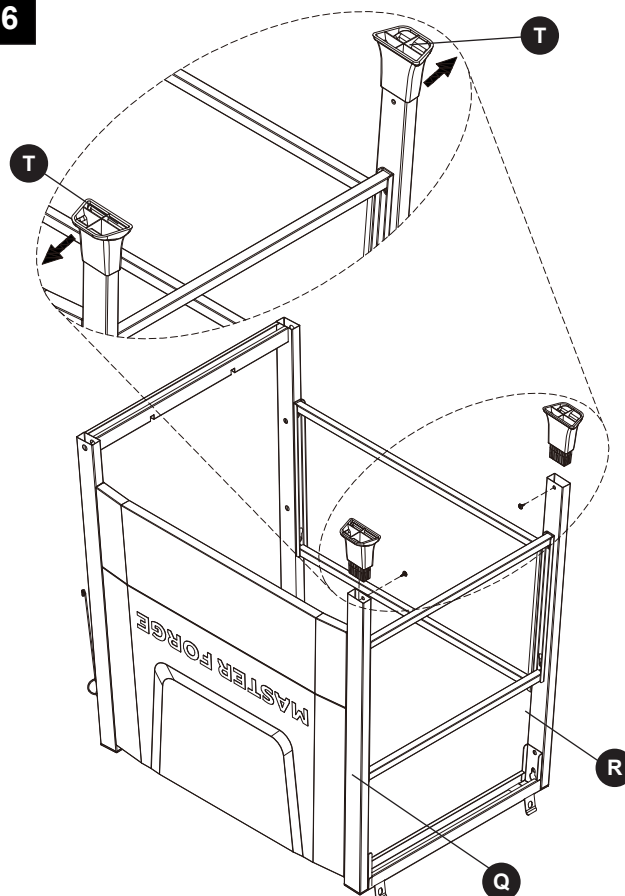
Insert feet (T) into the left front leg (Q) and left rear leg (R), then fixed with two ST4.8 x 10 screws (AA).

Hardware Used

AA ST4.8 X 10 Screw x 2



6



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 7: Attach Axle and Wheel

Insert the axle (AC) into right cart frame (U) and attach the two wheels (AB) onto the axle (AC) with two M10 nuts (DD) .

Hardware Used

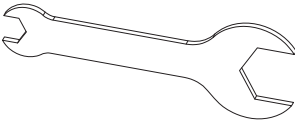
- DD

M10
Nut

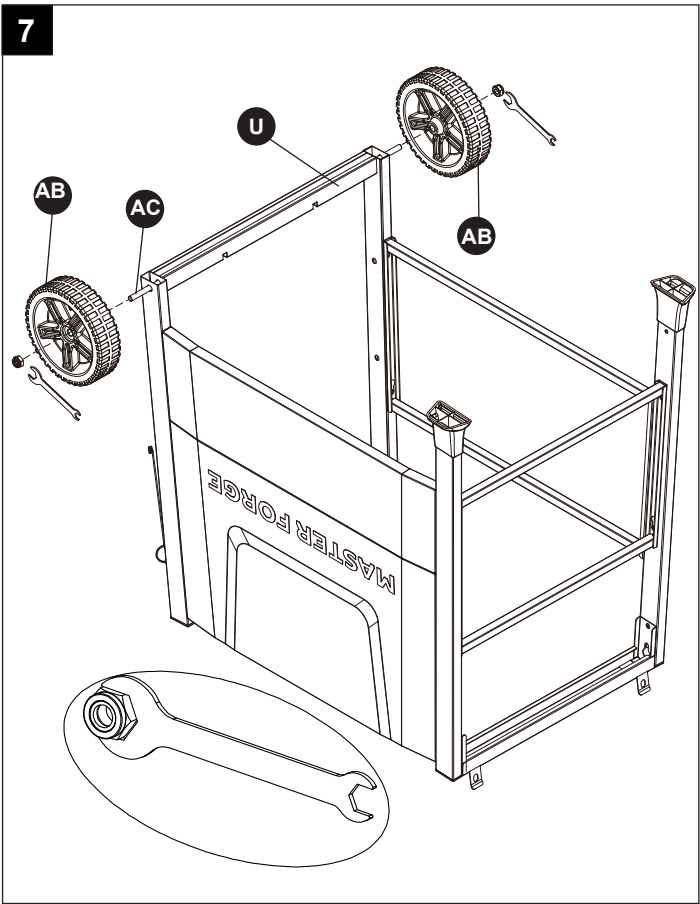


x 2
- HH

M10-M6
Wrench



x 2



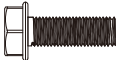
Step 8: Attach LP Gas Tank Block Wire

Attach the LP gas tank block wires (Y) onto the right cart frame (U) with four M6 x 16 bolts (CC).

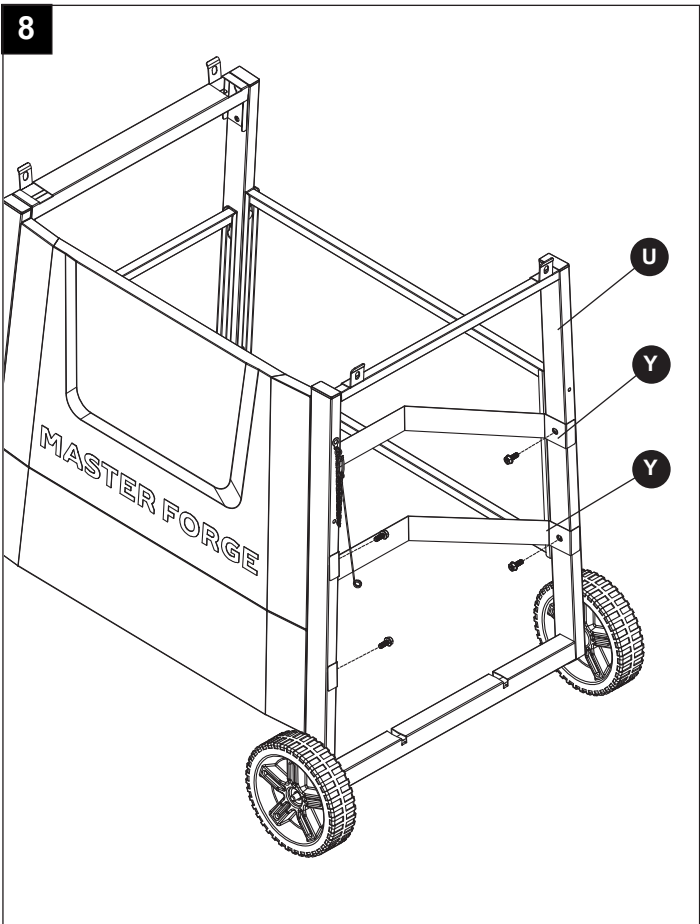
Hardware Used

- CC

M6 x 16
Bolt



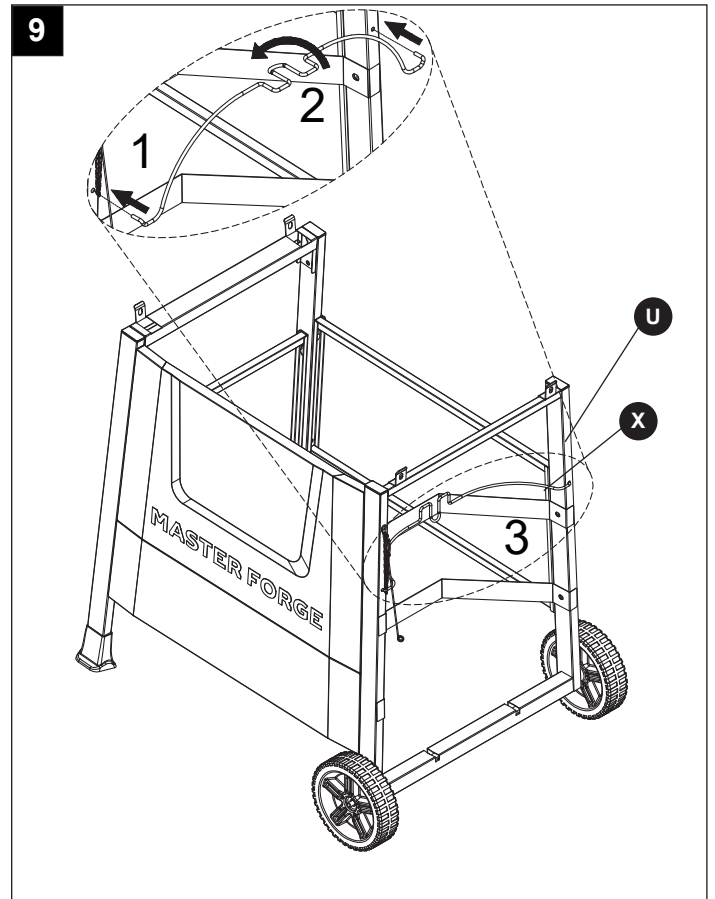
x 4



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 9: Attach LP Gas Tank Retainer Wire

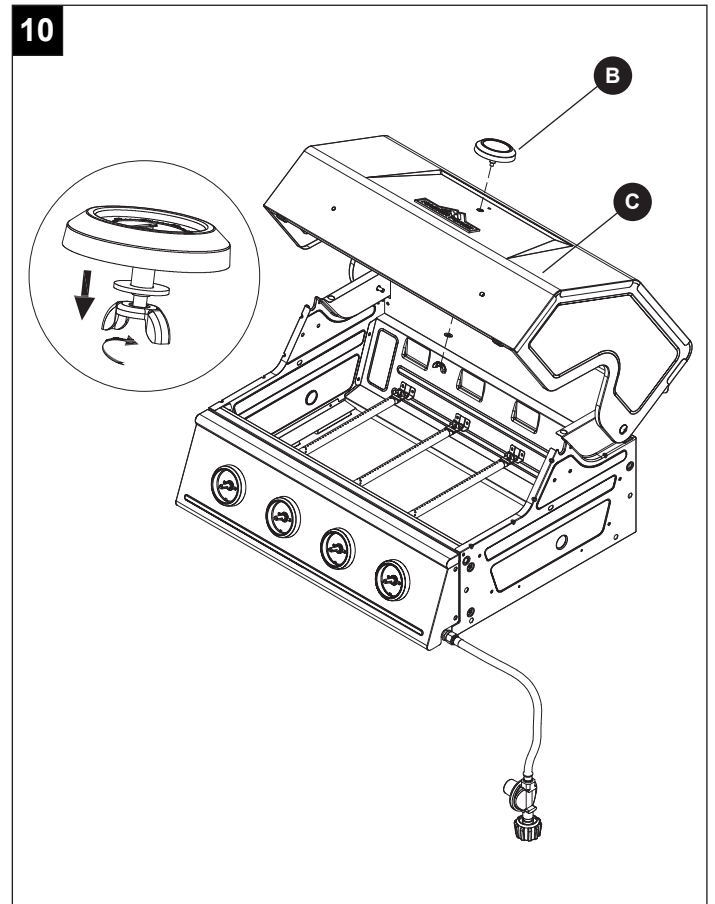
Attach the LP gas tank retainer wire (X) onto the right cart frame (U).



Step 10: Attach Temperature Gauge

Attach the temperature gauge (B) onto the lid (C).

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



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

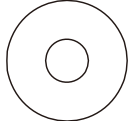
Step 11: Attach Grill Body Assembly

Attach the grill body assembly (I) with four M6 x 16 bolts (CC), four Ø6.4 washers (EE) and four Ø6.5 lock washers (FF).

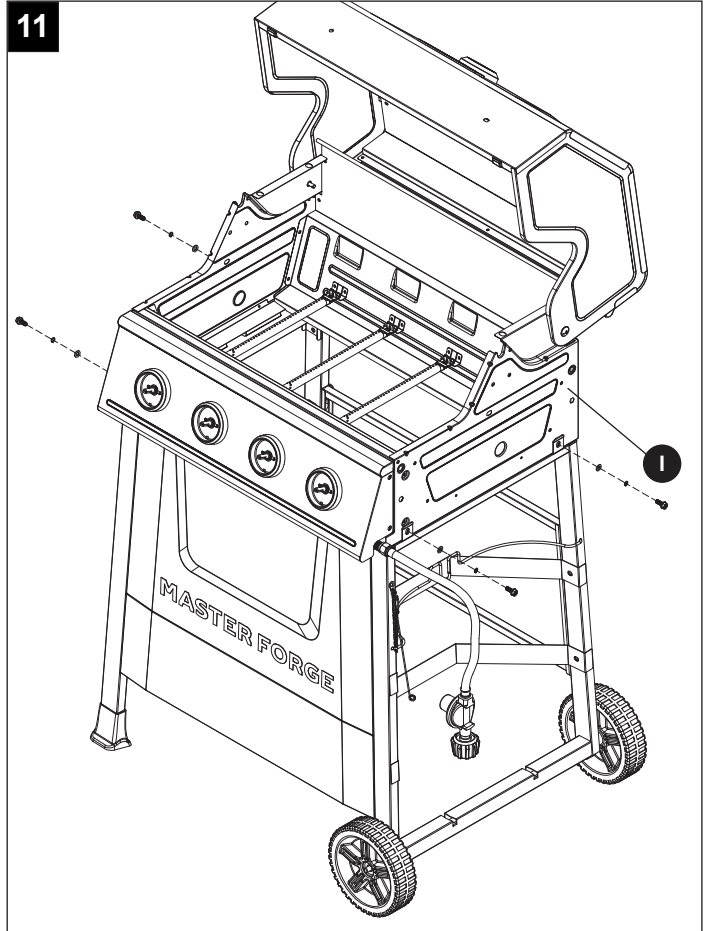
NOTE: Two people are needed to perform this step.

Hardware Used

CC M6 x 16 Bolt  x 4

EE Ø6.4 Washer  x 4

FF Ø6.5 Lock Washer  x 4

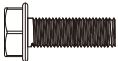


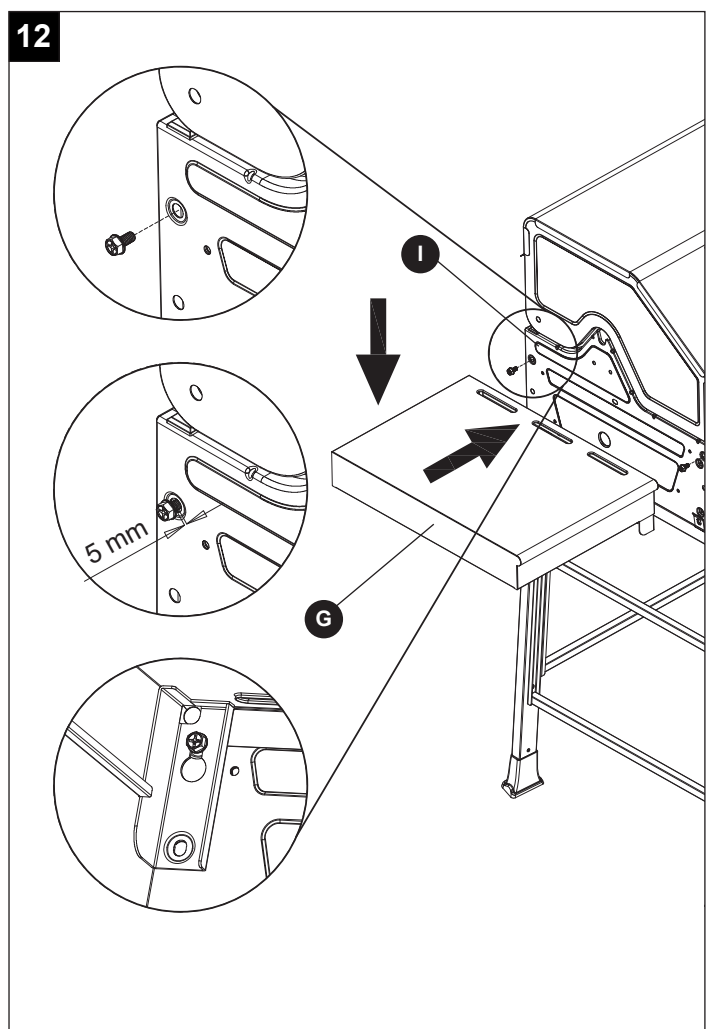
Step 12: Attach Left Side Shelf

Attach the left side shelf (G) with two M6 x 16 bolts (CC).

NOTE: Insert two bolts into the upper holes with leaving 5 mm threads exposed and then slide the left side shelf onto the bolts.

Hardware Used

CC M6 x 16 Bolt  x 2

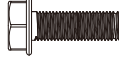
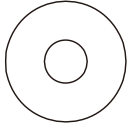


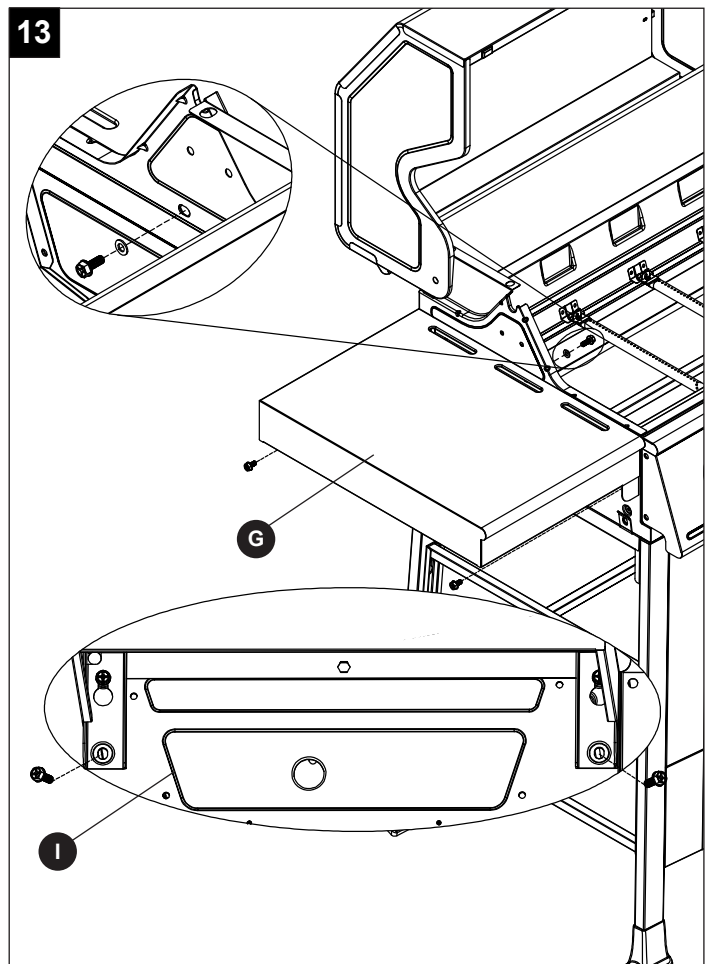
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 13: Fix Left Side Shelf

Insert the three M6 x 16 bolts (CC) and one Ø6.4 washer (EE) into the lower holes shown in Fig.13. Tighten all bolts completely.

Hardware Used

CC	M6 x 16 Bolt		x 3
EE	Ø6.4 Washer		x 1

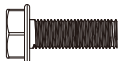


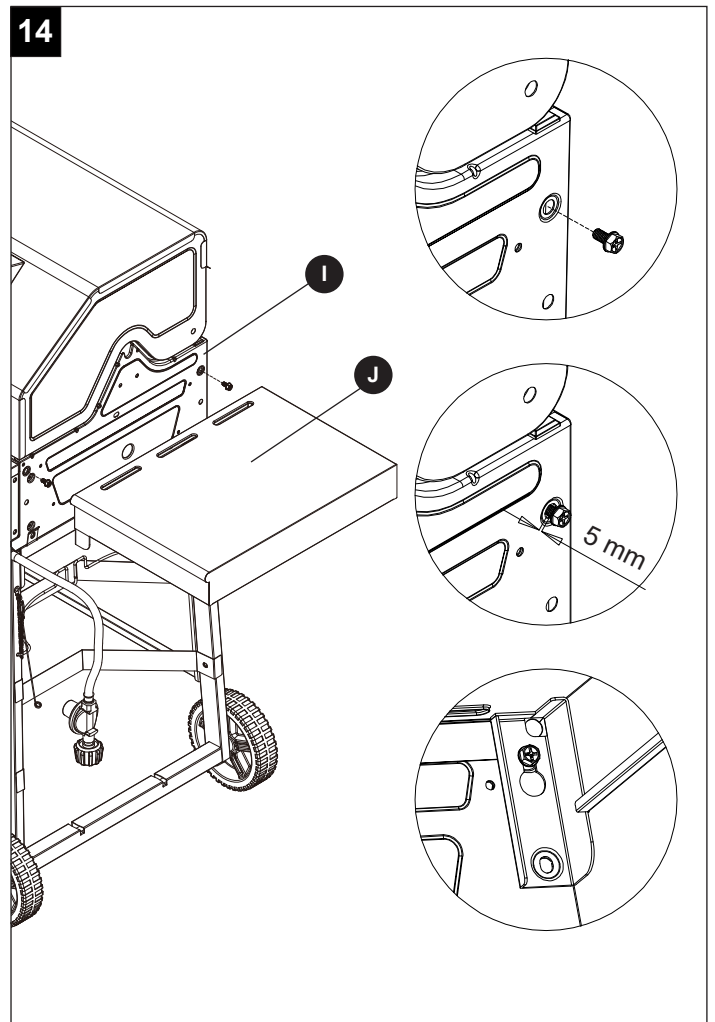
Step 14: Attach Right Side Shelf

Attach the right side shelf (J) with two M6 x 16 bolts (CC).

NOTE: Insert two bolts into the upper holes with leaving 5 mm threads exposed and then slide the right side shelf onto the bolts.

Hardware Used

CC	M6 x 16 Bolt		x 2
----	-----------------	---	-----

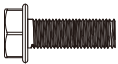
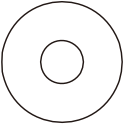


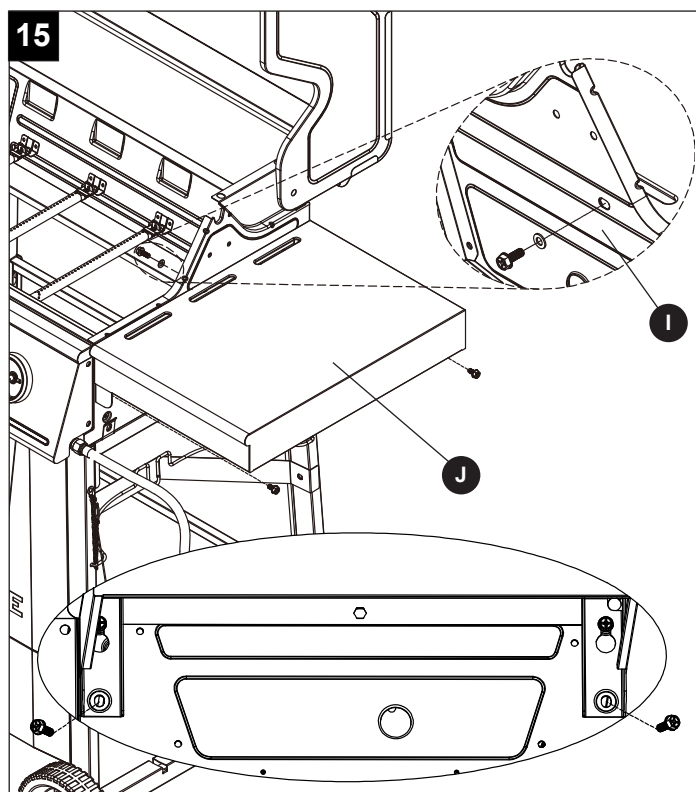
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 15: Fix Right Side Shelf

Insert the three M6 x 16 bolts (CC) and one Ø6.4 washer (EE) into the lower holes shown in Fig.15. Tighten all bolts completely.

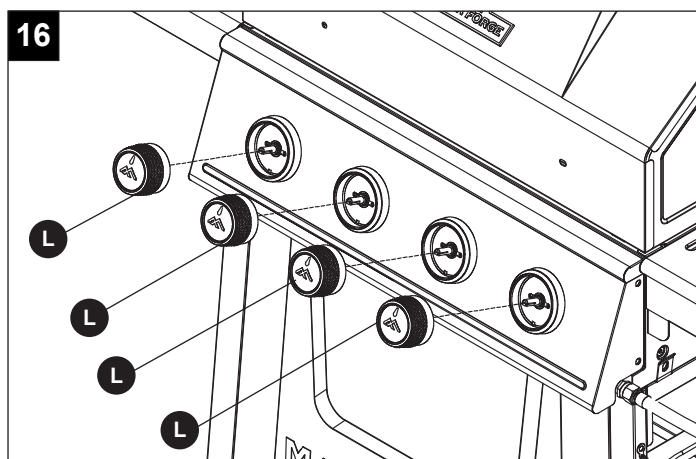
Hardware Used

CC	M6 x 16 Bolt		x 3
EE	Ø6.4 Washer		x 1



Step 16: Attach Control Knobs

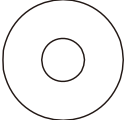
Push four control knobs (L) onto the stem of the valve.

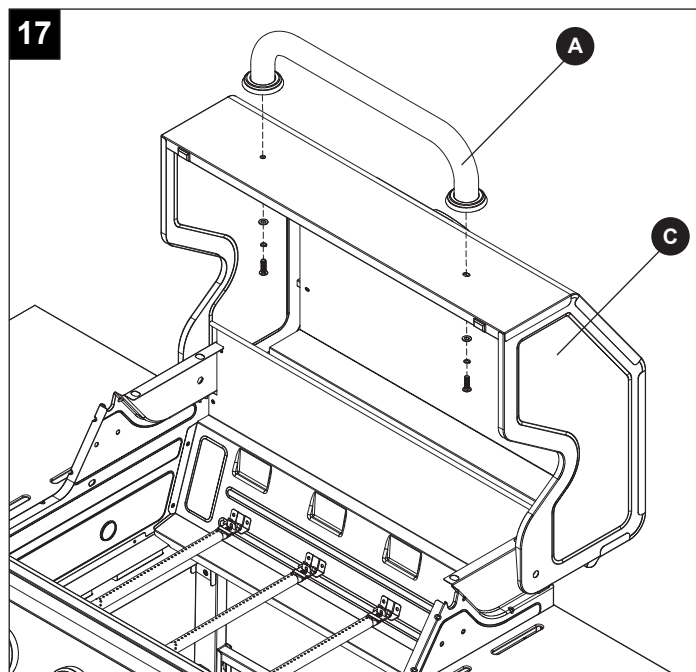


Step 17: Attach Lid Handle

Align the holes in the lid handle (A) and the lid (C). Then attach the lid handle (A) onto the lid (C) with two M6 x 30 screws (BB), two Ø6.4 washers (EE) and two Ø6.5 lock washers (FF).

Hardware Used

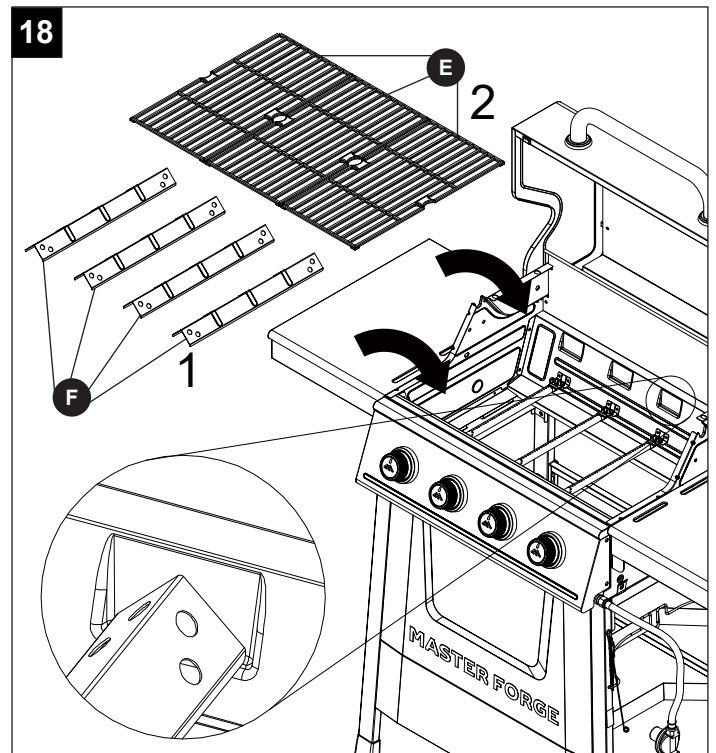
BB	M6 x 30 Screw		x 2
EE	Ø6.4 Washer		x 2
FF	Ø6.5 Lock Washer		x 2



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

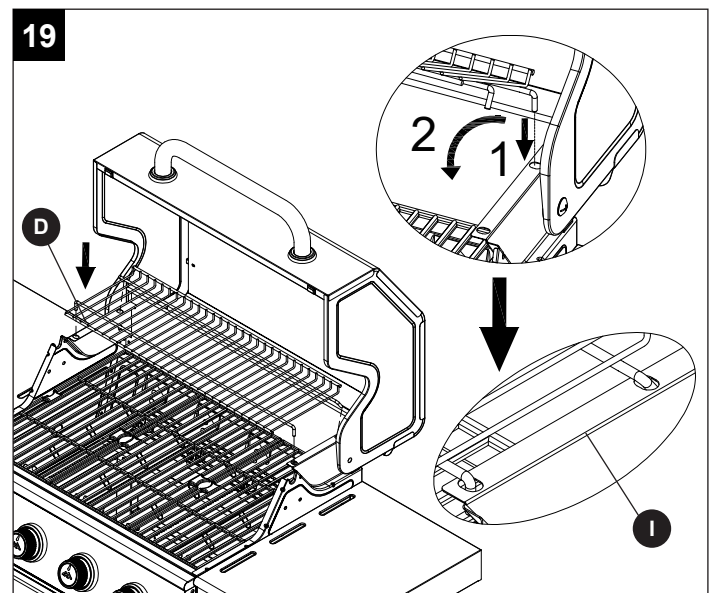
Step 18: Attach Heat Plates and Cooking Grids

Put the four heat plates (F) and three cooking grids (E) into place.



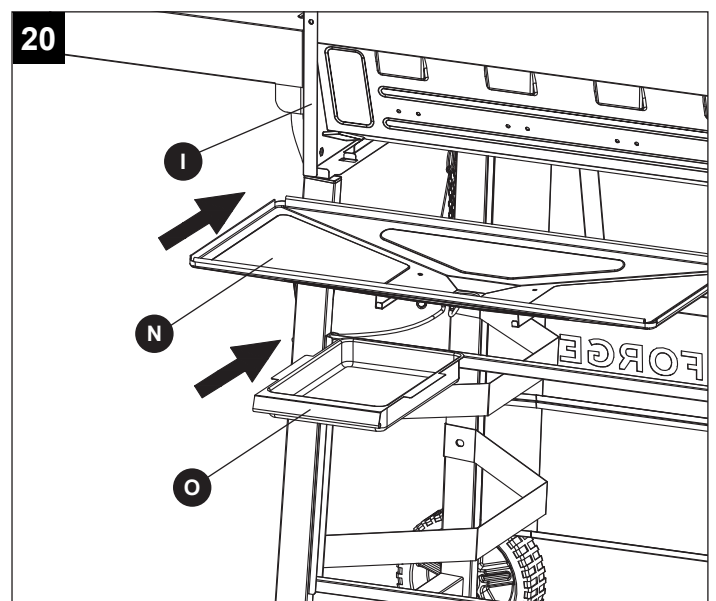
Step 19: Attach Warming Rack

Put the warming rack (D) into place.



Step 20: Insert Grease Cup and place Grease Tray

Insert the grease tray (N) under the grill body assembly (I) and then place the grease cup (O).



INSTALLATION INSTRUCTIONS

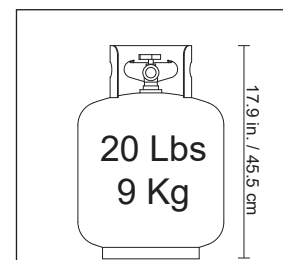
To operate, you will need one precision-filled standard grill LP gas tank with external valve threads.



CAUTION

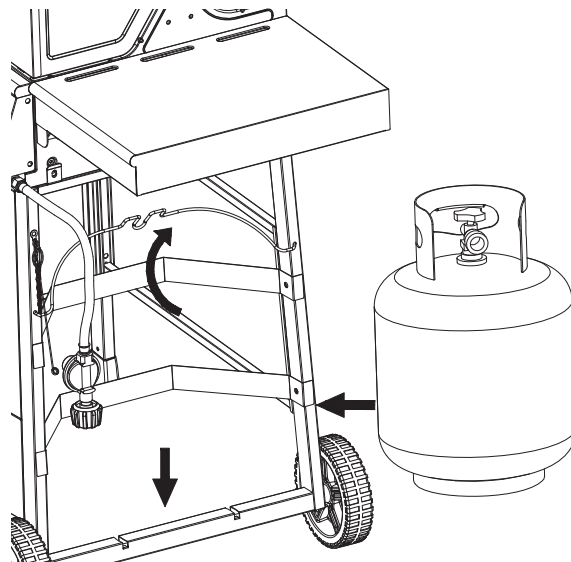


⚠ LP gas tank must be properly disconnected and removed prior to moving this grill.



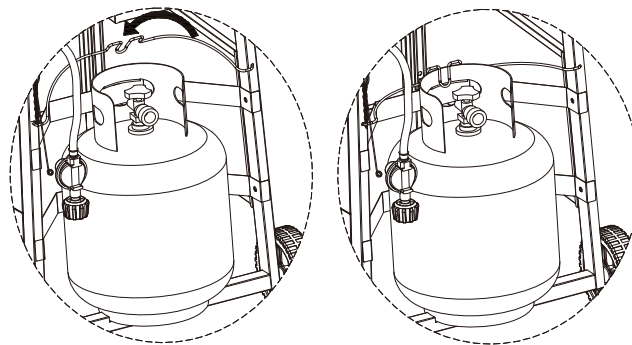
Inserting LP Gas Tank

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.



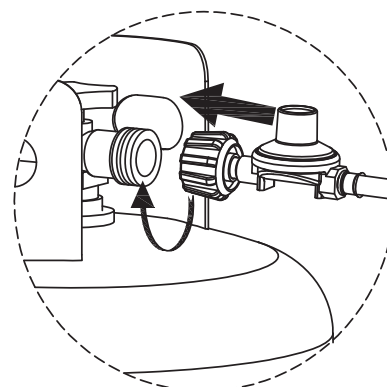
Securing LP Gas Tank

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



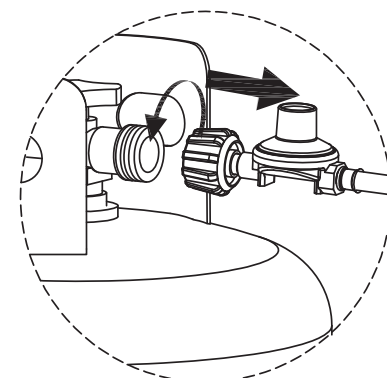
Connecting LP Gas Tank

1. Make sure control knobs are in the "OFF" position (Figure 3).
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 3).
 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

- ⚠ WARNING:** The cylinder face elastomeric face seal element on these devices could, over time, show marked and visible damage or deterioration that might cause a leak even with the connection tightened; a statement that a visual inspection for the seal must be carried out every time a LP gas cylinder is replace or refilled, and a statement that any LP-gas cylinder showing signs of damage or deterioration as those illustrated in Figure 1, including visible cracks and pitting, must be returned unused to the seller.

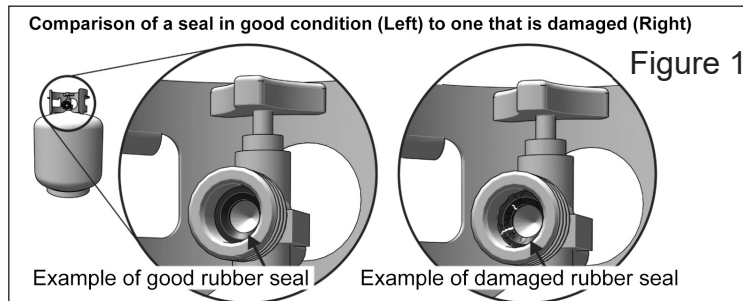


Figure 1

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 2).
 5. If the burner/venturi tube does not rest flush to the orifice, as shown, please contact **800-963-0211** for assistance.

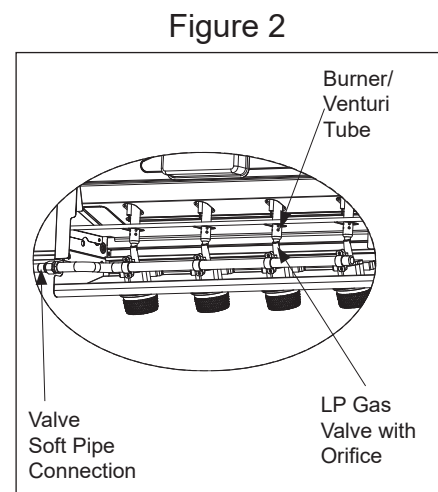


Figure 2

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 3).
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 2 and 4).
 - 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.

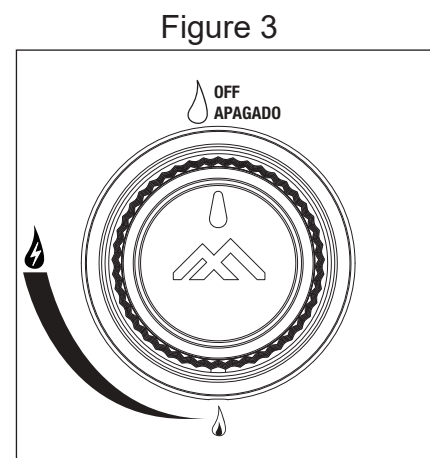


Figure 3

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.
- ⚠ Minimum ambient operating temperature: -20°C (-4°F).**
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 3).

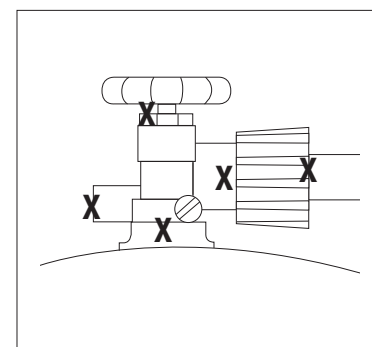


Figure 4

OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

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 5).

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 6).

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

⚠ **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.

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 7).
5. See sections below for proper cleaning instructions.

Figure 5

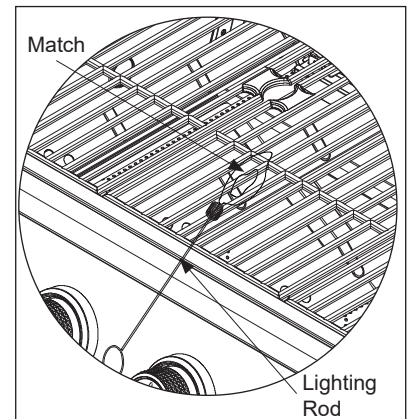
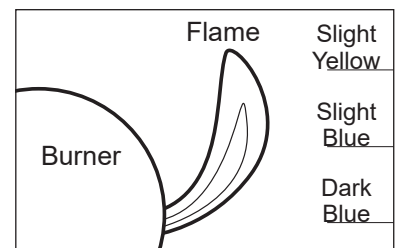


Figure 6



CARE AND MAINTENANCE(CONTINUED)

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.

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.

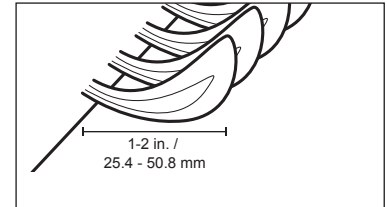
Before Storing

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.

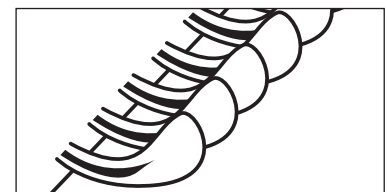
Figure 7

Burner Flame Conditions

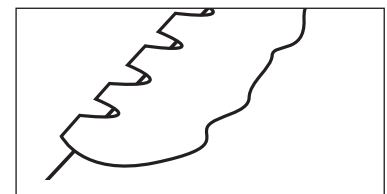
Use this chart to see if your burners need to be cleaned.



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 grill due to damage.

Warranty Provisions:

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

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

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

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

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

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#	COVERED UNDER WARRANTY
1	Lid Handle	G25047-010	YES
2	Temperature Gauge	B0104-M13	YES
3	Lid*	G25047-020	YES
4	Warming Rack	G25047-030	YES
5	Cooking Grid	G25047-040	YES
6	Heat Plate	G1762-040	YES
7	Left Side Shelf	G25047-050	YES
8	Burner*	G25047-060	YES
9	Grill Body Assembly*	G25047-070	YES
10	Right Side Shelf	G25047-080	YES
11	Control Knob Bezel*	G2342-080	YES
12	Control Knob	G25047-090	YES
13	Regulator/Hose Assembly*	B0308-A14	YES
14	Grease Tray	G25047-100	YES
15	Grease Cup	B0219-HA0	YES
16	Left Upper Cart Frame	G25047-110	YES
17	Left Front Leg	G25047-120	YES
18	Left Rear Leg	G25047-130	YES
19	Left Lower Cart Frame	G25047-140	YES
20	Foot	G1349-170	YES
21	Right Cart Frame	G25047-150	YES
22	Lighting Hook*	B0223-D04	YES
23	Rear Cart Frame	G25047-160	YES
24	LP Gas Tank Retainer Wire	G25047-170	YES
25	LP Gas Tank Block Wire	G25047-180	YES
26	Upper Front Panel	G25047-190	YES
27	Lower Front Panel	G25047-200	YES
28	Wheel	P2303-04C	YES
29	Axle	G25047-210	YES
30	Leg Rubber Insert *	G25047-220	YES
31	Main Valve*	G25047-230	YES
32	Burner Electrode*	G25047-240	YES
33	Lid Rubber Spacer*	G25047-250	YES

* Pre-assembled



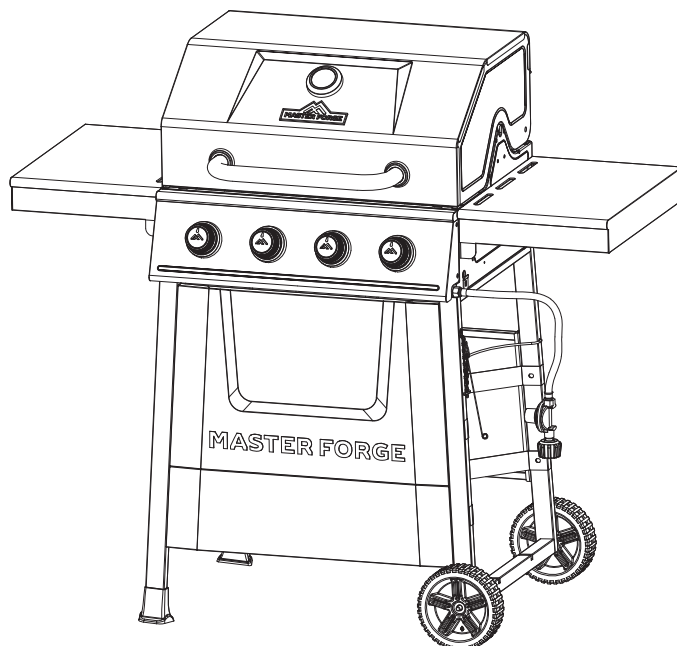
MASTER FORGE y el diseño del logotipo son marcas comerciales o marcas registradas de LF, LLC. Todos los derechos reservados.

ARTÍCULO #6290981
MODELO #GBC25047L

PARRILLA A GAS PROPANO LÍQUIDO DE 4 QUEMADORES

Español pág. 23

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

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



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

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



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

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



ADVERTENCIA: este producto puede exponerlo a productos químicos, 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 volver a la tienda, póngase en contacto al:

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



ÍNDICE

Información de seguridad	24
Contenido del paquete	27
Aditamentos	28
Preparación	28
Instrucciones de ensamblaje	29
Instrucciones de instalación	38
Instrucciones de funcionamiento	39
Cuidado y mantenimiento	40
Garantía limitada	42
Solución de problemas	42
Lista de piezas de repuesto	44

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 solo debe utilizarse en exteriores y no se debe utilizar en edificios, garajes ni en ninguna otra área cerrada.
- ▲ Un electrodoméstico se considera que está en el exterior si está instalado con un refugio que no sea más amplio que paredes en tres lados, pero sin cubierta superior; todas las aberturas deben estar abiertas permanentemente; las puertas corredizas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquiteros no se consideran aberturas permanentes.
- ▲ Un electrodoméstico se considera para uso exterior si se instala bajo un refugio parcial que incluya una cubierta superior y no más de dos paredes laterales. Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en una galería, o en ángulo recto entre sí; todas las aberturas deben estar abiertas permanentemente; las puertas corredizas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con malla no se consideran aberturas permanentes;
- ▲ Un electrodoméstico se considera para uso exterior si está instalado dentro de un refugio parcial que incluye una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30% o más del perímetro horizontal de la estructura permanezca permanentemente abierto. Todas las aberturas deben estar abiertas permanentemente; las puertas corredizas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con malla no se consideran aberturas permanentes.
- ▲ 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 apta 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 licuado del petróleo es inflamable y peligroso si se manipula de manera incorrecta. Tenga en cuenta las características antes de usar cualquier producto de gas licuado de petróleo.
 - 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 agregó un odorizante que huele como una col podrida.
 - d. El contacto con el gas propano puede causar quemaduras por frío en la piel.
- ▲ Para quienes viven en departamentos: consulte con el administrador acerca de los requisitos y códigos de incendio para usar una parrilla a gas propano en su complejo de departamentos. Utilícela en el exterior, en la planta baja, a una distancia de 3.04 m (10 pies) de cualquier estructura, en caso de estar permitido. NO la utilice debajo de balcones ni sobre estos.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

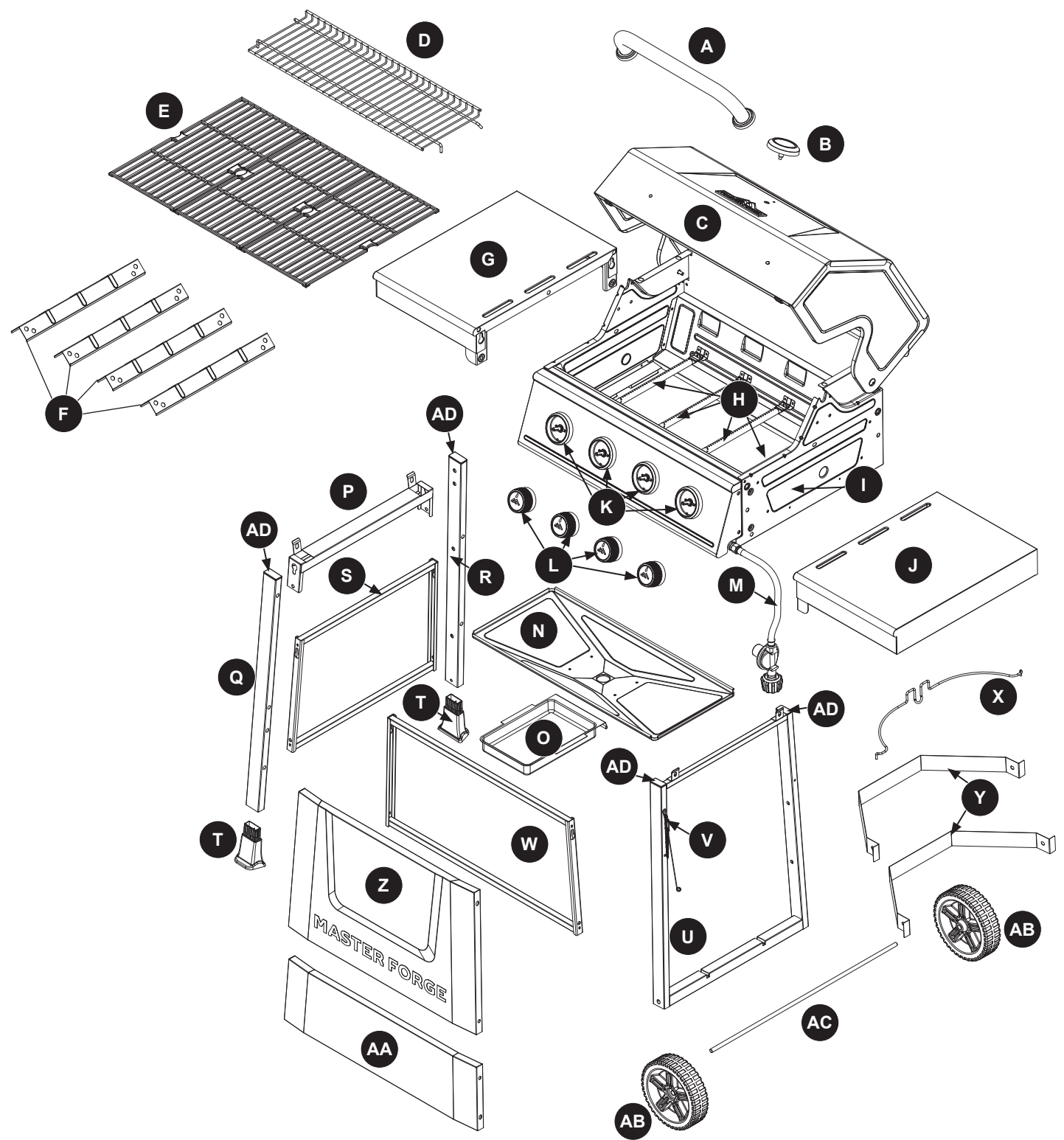
- ⚠ Necesita un cilindro de gas PL para usarse. Solo se pueden utilizar cilindros marcados como "propano".
- ⚠ El cilindro de gas licuado del petróleo debe estar:
 - a. Fabricado y marcado según las Especificaciones para Cilindros de Gas PL del Departamento de Transporte de EE.UU. (D.O.T.), o la Ley 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.
- ⚠ 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. Esto 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 utilizar el producto. 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 utilice ni permita 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 la prueba de fuga.
 - g. NO utilice la parrilla hasta que se hayan corregido todas las fugas.
Si no puede detener una fuga, desconecte el suministro de gas licuado de petróleo. 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 (25 pies) de distancia de este electrodoméstico.
- ⚠ NO utilice el artefacto en un entorno explosivo. Mantenga el área de la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- ⚠ Debe haber un espacio de separación mínimo de 91.44 cm (36") entre construcciones de material combustible y los lados

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

y la parte posterior de la unidad. NO utilice este aparato bajo ningún tipo de construcción combustible en la parte superior.

- ▲ 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 modificación 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, debe reemplazar la manguera antes de poner en funcionamiento el producto.
- ▲ 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 cualquier pieza que no esté autorizada por la fábrica puede ser peligroso y anulará la garantía.
- ▲ NO use este electrodoméstico sin antes leer las "Instrucciones de funcionamiento" en este manual.
- ▲ NO toque las piezas metálicas de la parrilla hasta que se hayan enfriado completamente para evitar quemaduras, a menos que utilice un equipo de protección (agarraderas, guantes, almohadillas para horno, etc.).
- ▲ NO la instale ni utilice en botes ni en vehículos recreativos.
- ▲ Cuando cocine, tenga a su alcance materiales para la extinción del fuego. En caso de que se produzca un incendio por aceite o grasa, NO intente apagarlo con agua. Use un extintor de incendios a base de polvo químico seco de tipo BC o apáguelo con tierra, arena o bicarbonato de sodio.
- ▲ NO utilice la parrilla si hay vientos fuertes.
- ▲ Nunca se incline sobre la parrilla al encenderla.
- ▲ NO deje la parrilla encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y a las mascotas lejos de la parrilla en todo momento.
- ▲ NO deje la parrilla en la posición alta sin supervisión mientras la precalienta o quema residuos de alimentos. Si no se ha limpiado la parrilla, puede producirse un incendio debido a la grasa y esto podría 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 guardarla.
- ▲ 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 causarle 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 o alquitrán no es apta para este propósito.
- ▲ 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. Si coloca el papel de aluminio sobre las rejillas, se puede restringir el flujo de aire dentro de la parrilla y crear barreras que impidan el flujo correcto de la grasa hacia la bandeja colectora. Esto puede hacer que se acumule mucha grasa en la bandeja inferior, lo que, a su vez, aumenta la posibilidad de que se produzcan llamas o llamaradas por la grasa.
- ▲ Si no sigue la instrucción anterior al pie de la letra, podría ocasionar lesiones graves, muerte o daños materiales.
- ▲ Deje este manual de instrucciones con el consumidor y asegúrese de que lo guarde para futuras consultas.
- ▲ Temperatura ambiente mínima de funcionamiento: -20 °C (-4 °F).

CONTENIDO DEL PAQUETE



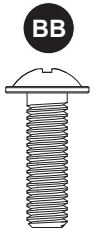
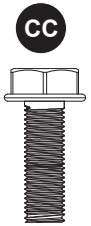
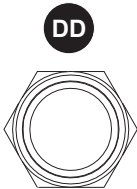
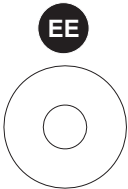
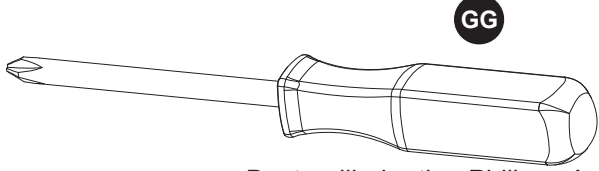
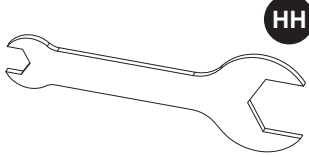
CONTENIDO DEL PAQUETE

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Manija de la tapa	1
B	Medidor de temperatura	1
C	Tapa*	1
D	Rejilla para calentar	1
E	Rejilla de cocción	3
F	Plato calentador	4
G	Repisa lateral izquierda	1
H	Quemador*	4
I	Ensamble del cuerpo de la parrilla*	1
J	Repisa lateral derecha	1
K	Bisel de la perilla de control*	4
L	Perilla de control	4
M	Ensamble del regulador/manguera*	1
N	Bandeja de recolección de grasa	1
O	Colector de goteo de grasa	1
P	Marco del carrito superior izquierdo	1

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Q	Pata frontal izquierda	1
R	Pata posterior izquierda	1
S	Marco del carrito inferior izquierdo	1
T	Base	2
U	Marco del carro derecho	1
V	Gancho de encendido*	1
W	Marco posterior del carrito	1
X	Alambre de retención del tanque de gas PL	1
Y	Alambre de bloqueo del tanque de gas licuado de petróleo	2
Z	Panel frontal superior	1
AA	Panel frontal inferior	1
AB	Rueda	2
AC	Eje	1
AD	Inserte la pierna de goma *	4

* Preensamblado

CONTENIDO DE TORNILLERÍA

					
Tornillo ST4.8 X 10 Cant. 2	Tornillo M6 x 30 Cant. 2	Perno M6 x 16 Cant. 38	Tuerca M10 Cant. 2	Arandela Ø6.4 Cant. 8	Arandela de presión Ø6.5 Cant. 6
					
Destornillador tipo Philips número 2 (incluido) Cant. 1			Llave de tuercas M10-M6 (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).

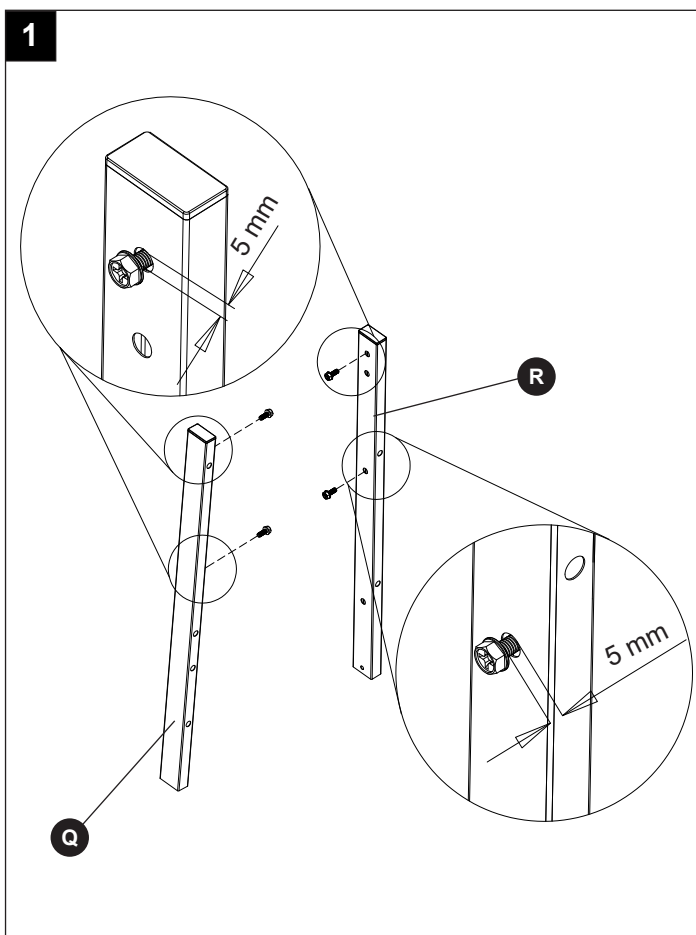
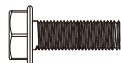
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 1: ajuste los pernos en las patas izquierdas

Inserte cuatro pernos M6 x 16 (CC) en los orificios de la pata delantera izquierda (Q) y la pata posterior izquierda (R). Deje 5 mm de rosca expuesta como se muestra en la Fig. 1.

Aditamentos utilizados

CC Perno M6 x 16 x 4

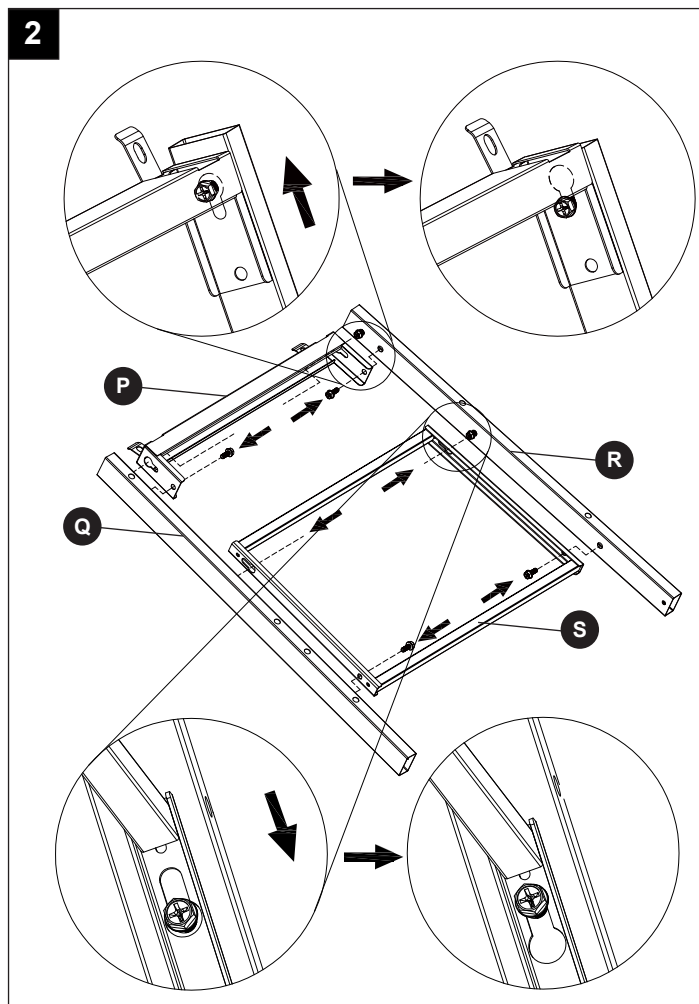
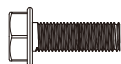


Paso 2: una el marco superior izquierdo del carrito y el marco inferior izquierdo del carrito

Alinee los orificios en el marco superior izquierdo del carrito (P) y el marco inferior izquierdo del carrito (S). Luego, fije los marcos a la pata delantera izquierda (Q) y a la pata posterior izquierda (R) con cuatro pernos M6 x 16 (CC).

Aditamentos utilizados

CC Perno M6 x 16 x 4



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

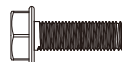
Paso 3: una el panel frontal superior y el panel frontal inferior

Alinee los orificios del panel frontal superior (Z) y del panel frontal inferior (AA). Luego, una los paneles a la pata delantera izquierda (Q) y a la pata posterior derecha (U) con ocho pernos M6 x 16 (CC).

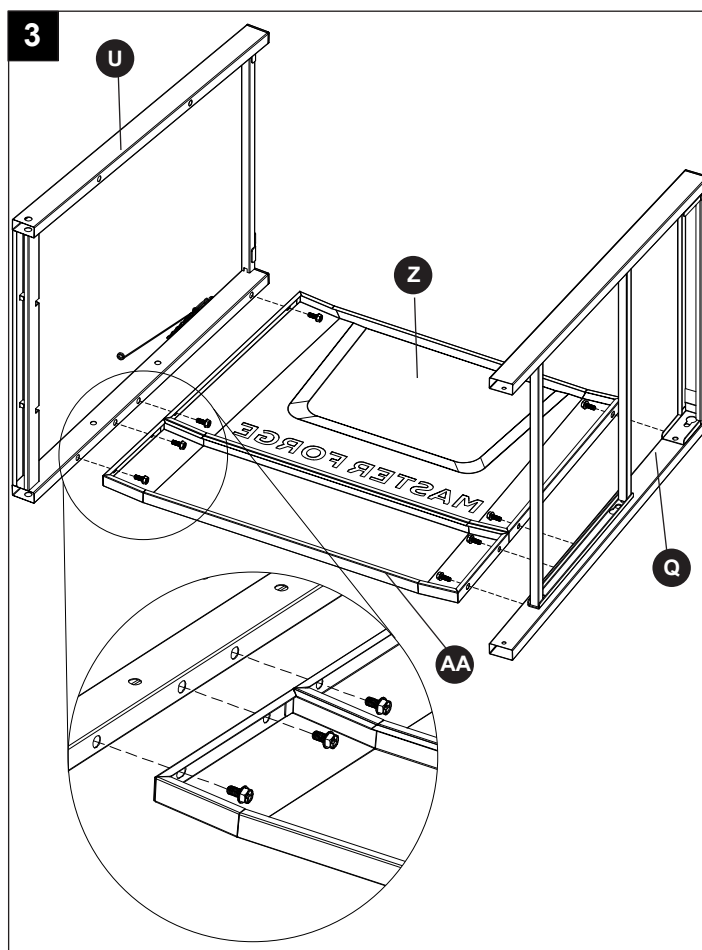
Aditamentos utilizados

CC

Perno
M6 x 16



x 8



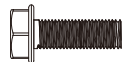
Paso 4: ajuste el perno en el marco derecho del carrito (U) y la pata posterior izquierda

Inserte dos pernos M6 x 16 (CC) en el orificio del marco derecho del carrito (U) y la pata posterior izquierda (R). Deje 5 mm de rosca expuesta como se muestra en la Fig. 4.

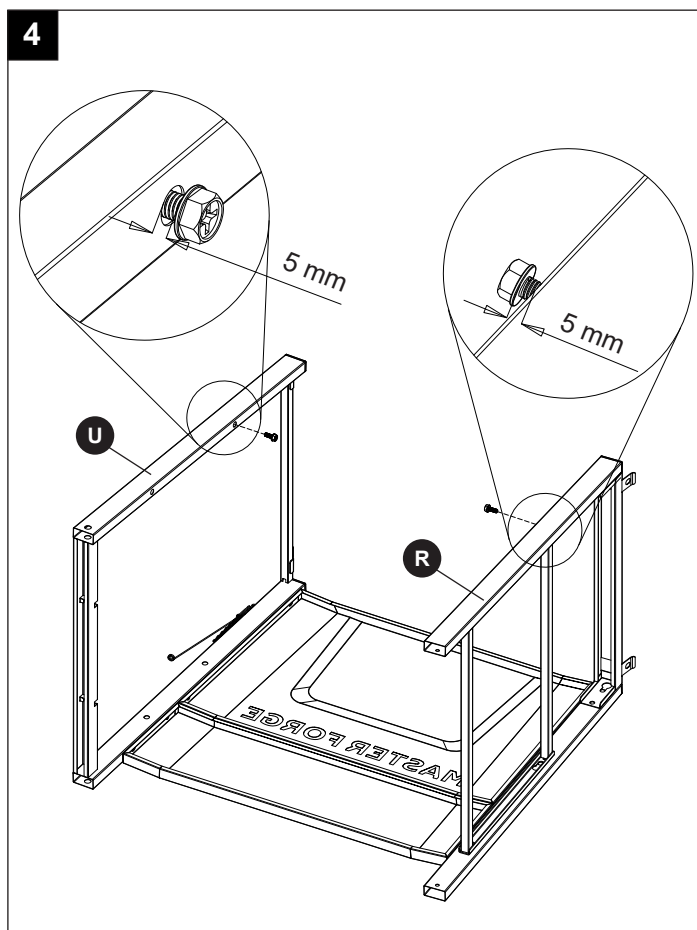
Aditamentos utilizados

CC

Perno
M6 x 16



x 2



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

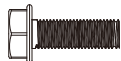
Paso 5: una el marco posterior del carrito.

Alinee los orificios en el marco posterior del carrito (W) y fíjelo a la pata posterior izquierda (R) y al marco derecho del carrito (U) con dos pernos M6 x 16 (CC).

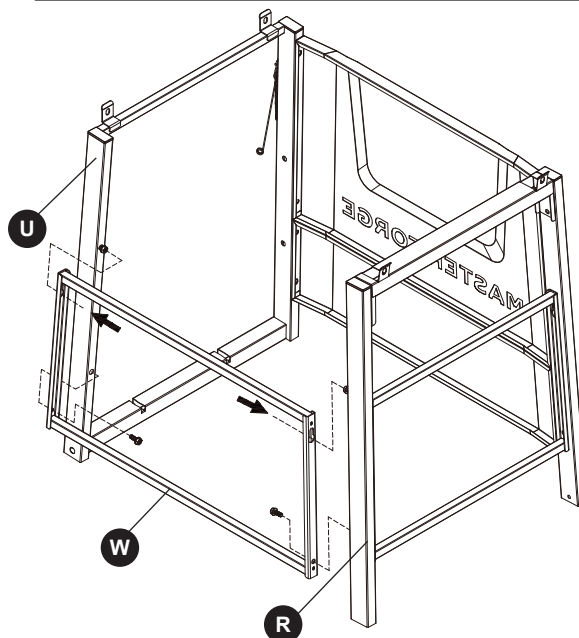
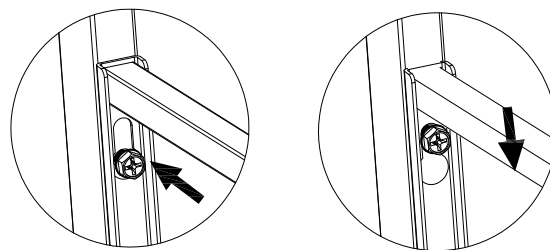
NOTA: ajuste todos los pernos por completo.

Aditamentos utilizados

CC Perno M6 x 16 x 2



5

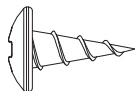


Paso 6: inserte los pies

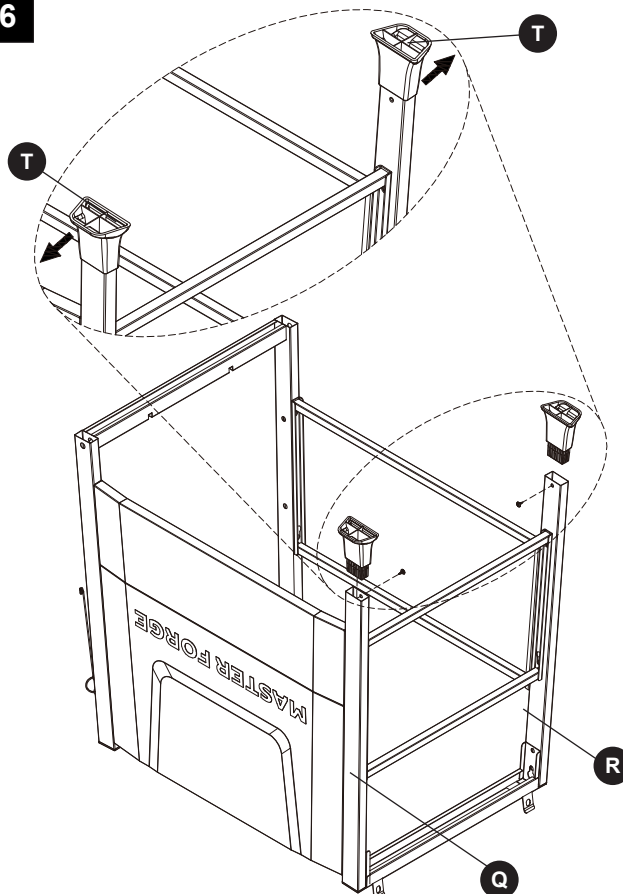
Inserte los pies (T) en la pata delantera izquierda (Q) y la pata posterior izquierda (R), luego fíjelos con dos tornillos ST4.8 x 10 (AA).

Aditamentos utilizados

AA Tornillo ST4.8 X 10 x 2



6



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 7: coloque el eje y la rueda

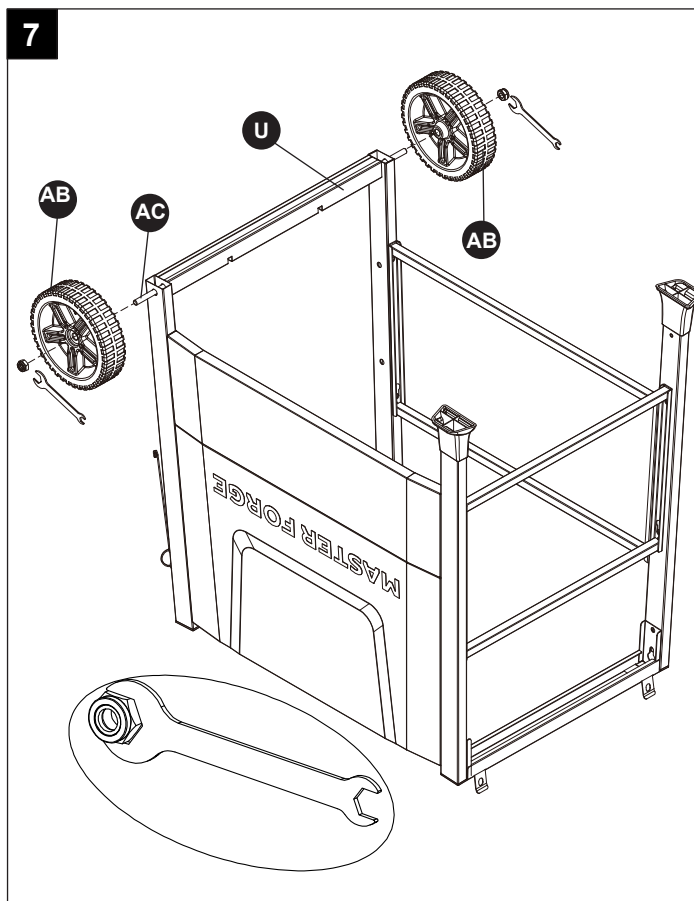
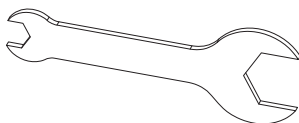
Inserte el eje (AC) en el marco del carrito derecho (U) y fije las dos ruedas (AB) al eje (AC) con dos tuercas M10 (DD).

Aditamentos utilizados

DD Tuerca M10 x 2



HH Llave inglesa M10-M6 x 2

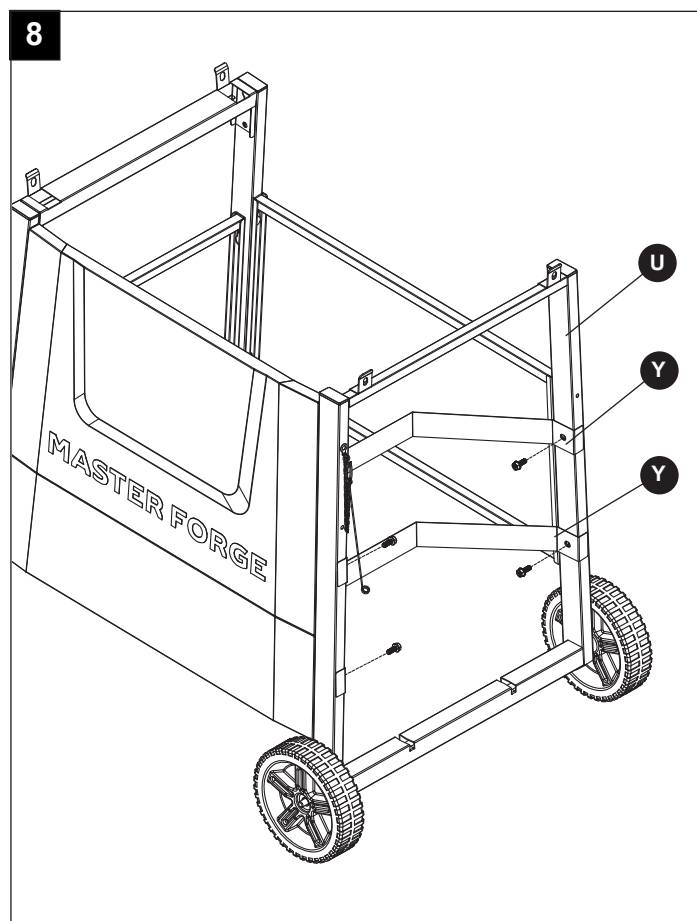
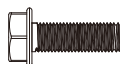


Paso 8: fije el alambre de retención del tanque de gas licuado de petróleo

Fije los alambres de retención del tanque de gas licuado de petróleo (Y) al marco del carrito derecho (U) con cuatro pernos M6 x 16 (CC).

Aditamentos utilizados

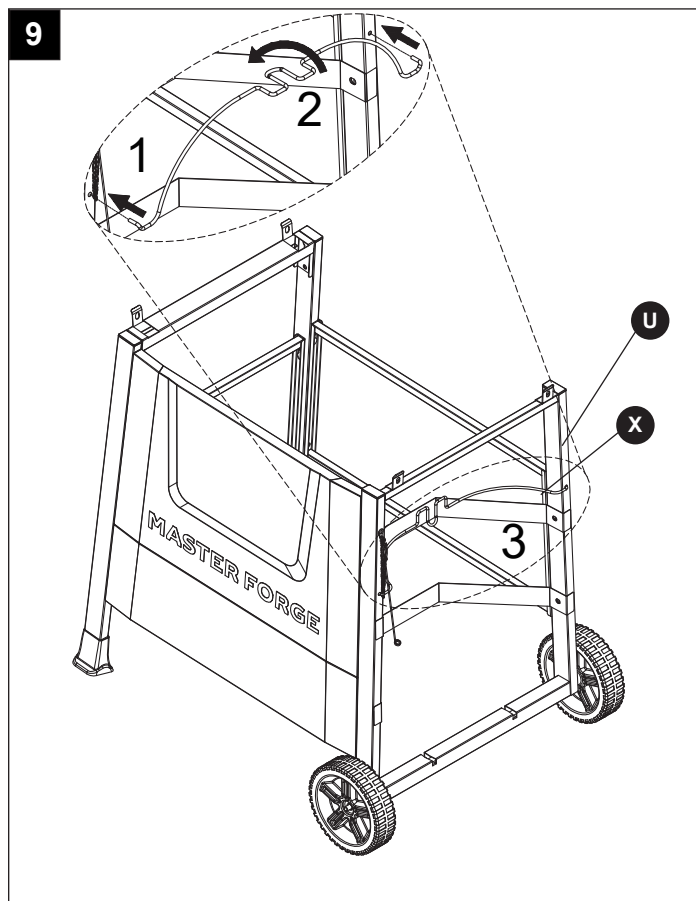
CC Perno M6 x 16 x 4



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 9: coloque el alambre de retención del tanque de gas licuado de petróleo

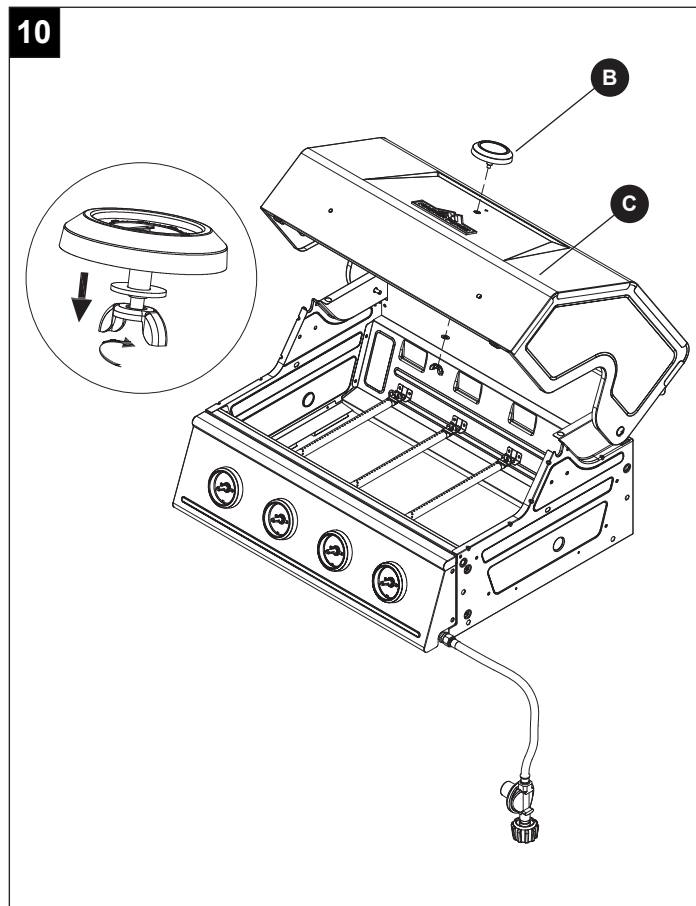
Coloque el alambre de retención del tanque de gas licuado de petróleo (X) en el marco del carrito derecho (U).



Paso 10: coloque el medidor de temperatura

Coloque el medidor de temperatura (B) en la tapa (C).

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



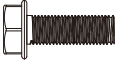
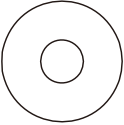
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

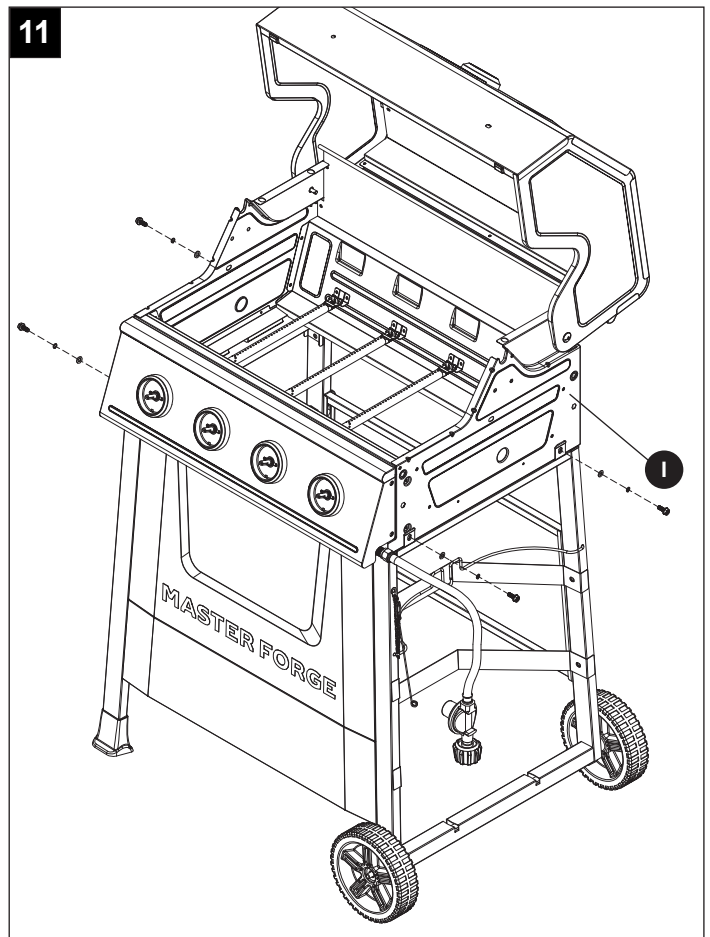
Paso 11: una el ensamble del cuerpo de la parrilla

Una el ensamble del cuerpo de la parrilla (I) con cuatro pernos M6 x 16 (CC), cuatro arandelas Ø6.4 (EE) y cuatro arandelas de presión Ø6.5 (FF).

NOTA: se necesitan dos personas para realizar este paso.

Aditamentos utilizados

CC	Perno M6 x 16		x 4
EE	Arandela Ø6.4		x 4
FF	Arandela de presión Ø6.5		x 4

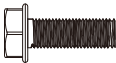


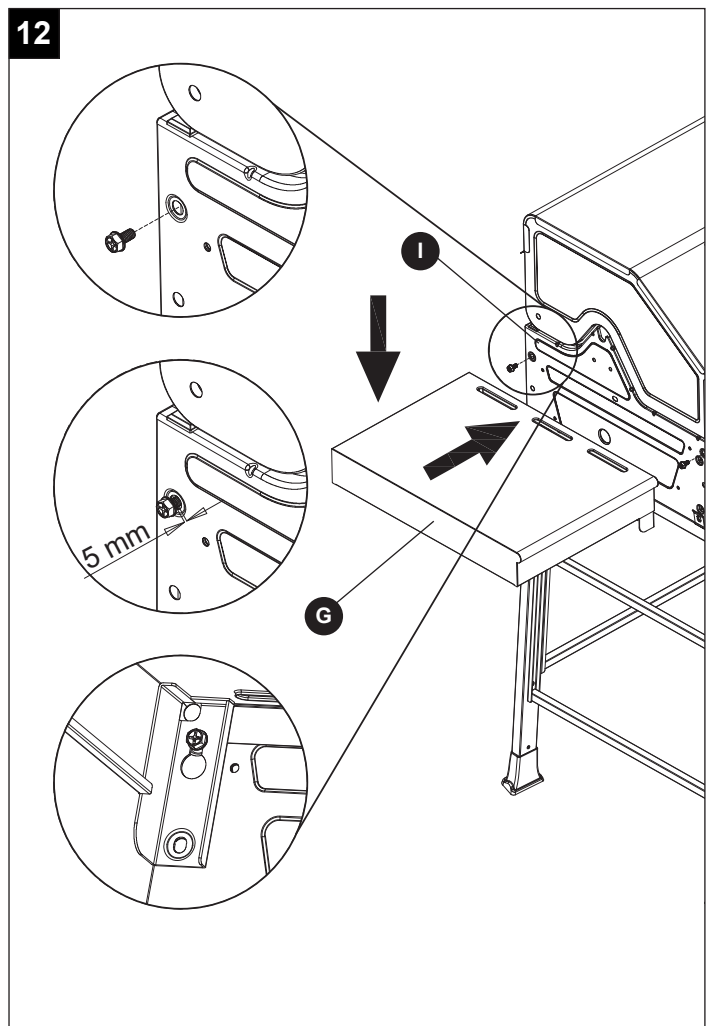
Paso 12: fije la repisa lateral izquierda

Fije la repisa lateral izquierda (G) con dos pernos M6 x 16 (CC).

NOTA: inserte dos pernos en los orificios superiores y deje 5 mm de rosca expuesta. Luego, deslice el estante lateral izquierdo sobre los pernos.

Aditamentos utilizados

CC	Perno M6 x 16		x 2
----	------------------	---	-----

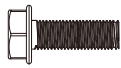
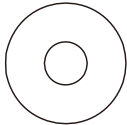


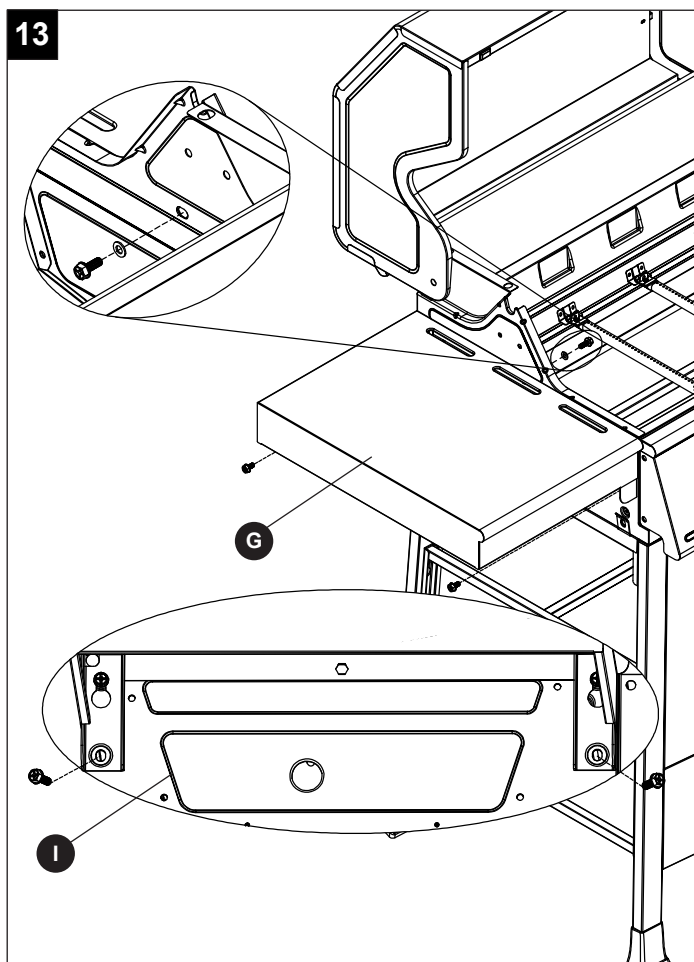
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 13: una la repisa lateral izquierda

Inserte los tres pernos M6 x 16 (CC) y una arandela Ø6.4 (EE) en los orificios inferiores, como se muestra en la Fig. 13. Ajuste todos los pernos por completo.

Aditamentos utilizados

CC	Perno M6 x 16		x 3
EE	Arandela Ø6.4		x 1

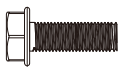


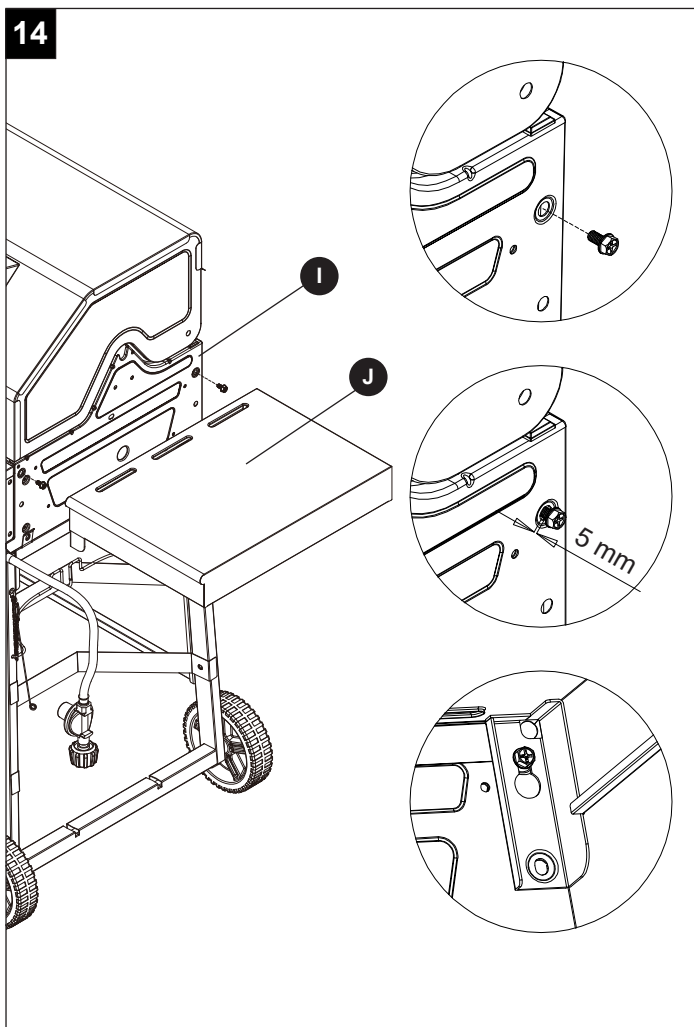
Paso 14: fije la estantería lateral derecha

Fije la repisa lateral derecha (J) con dos pernos M6 x 16 (CC).

NOTA: inserte dos pernos en los orificios superiores y deje 5 mm de rosca expuesta. Luego, deslice el estante lateral derecho sobre los pernos.

Aditamentos utilizados

CC	Perno M6 x 16		x 2
----	------------------	---	-----

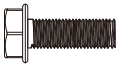
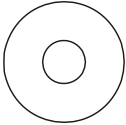


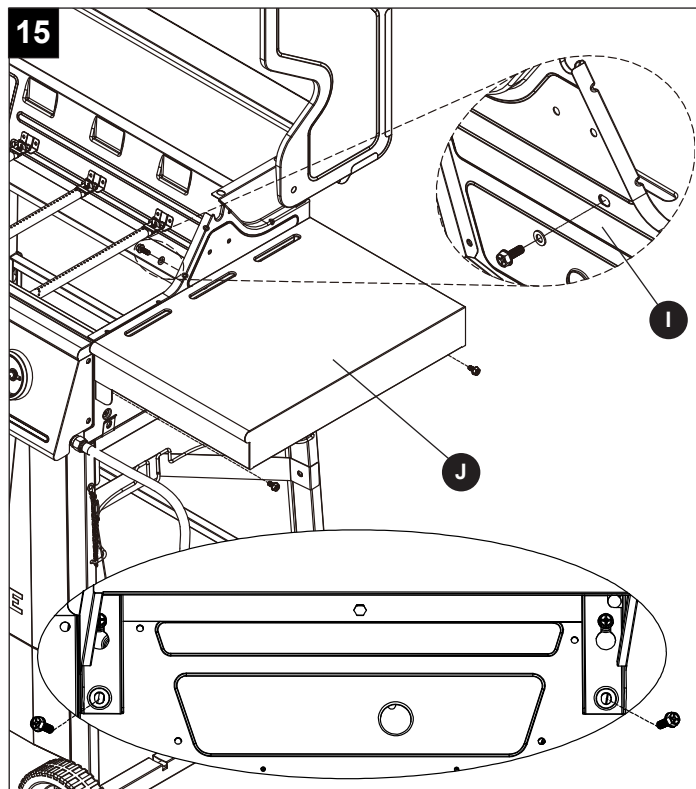
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 15: fije la rejilla lateral derecha

Inserte los tres pernos M6 x 16 (CC) y una arandela Ø6.4 (EE) en los orificios inferiores como se muestra en la Fig.15. Ajuste todos los pernos por completo.

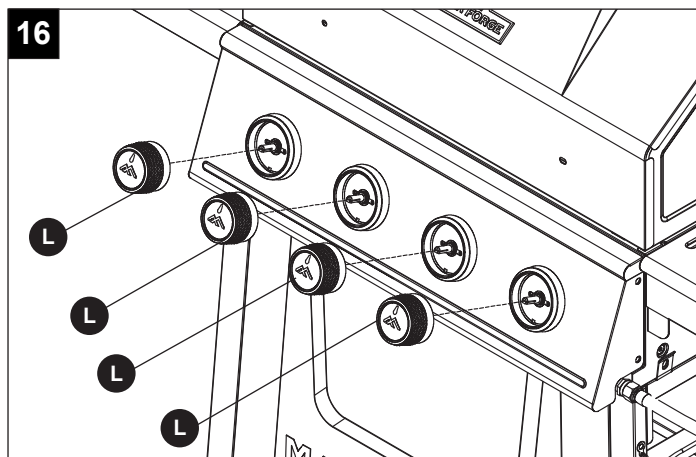
Aditamentos utilizados

CC	Perno M6 x 16		x 3
EE	Arandela Ø6.4		x 1



Paso 16: coloque las perillas de control

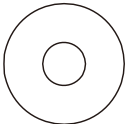
Presione las cuatro perillas de control (L) en el vástago de la válvula.

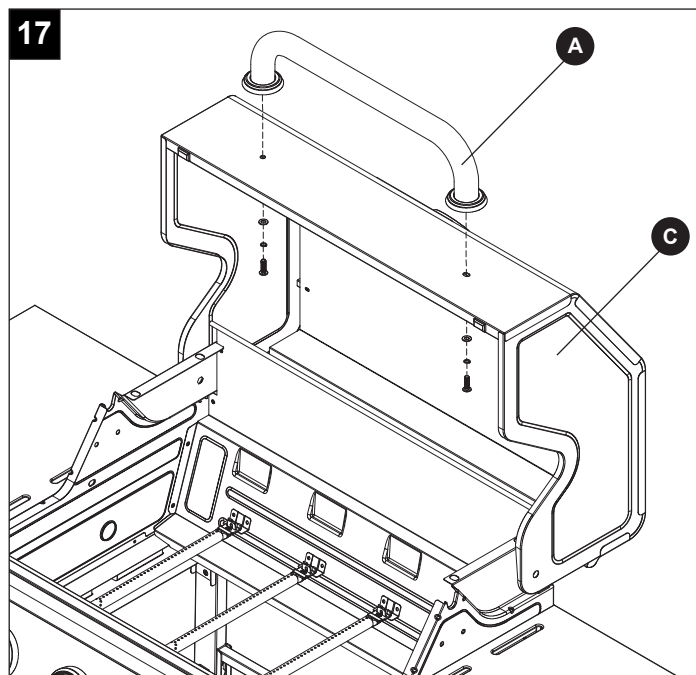


Paso 17: fije la manija a la tapa

Alinee los orificios en la manija de la tapa (A) y la tapa (C). A continuación, fije la manija de la tapa (A) a la tapa (C) con dos tornillos M6 x 30 (BB), dos arandelas de Ø6.4 (EE) y dos arandelas de presión de Ø6.5 (FF).

Tornillería utilizada

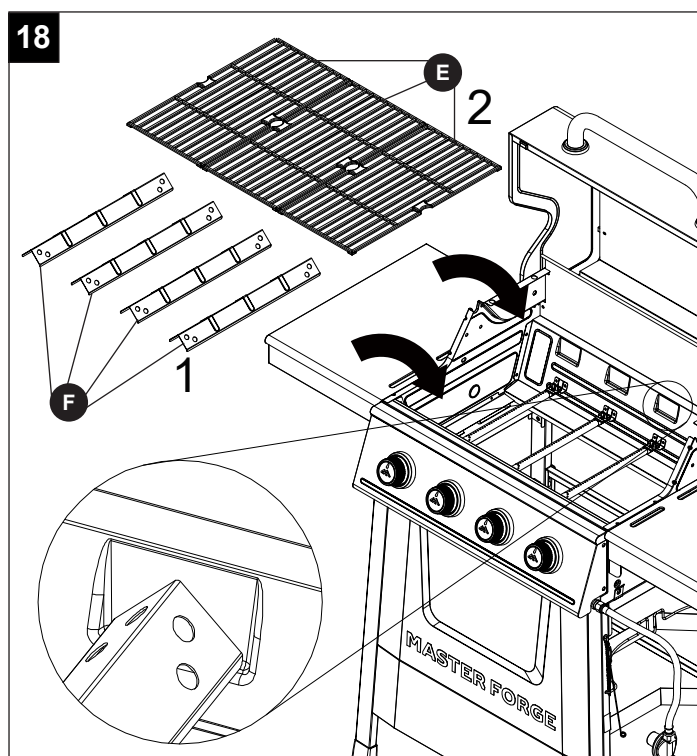
BB	Tornillo M6 x 30		x 2
EE	Arandela Ø6.4		x 2
FF	Arandela de presión Ø6.5		x 2



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

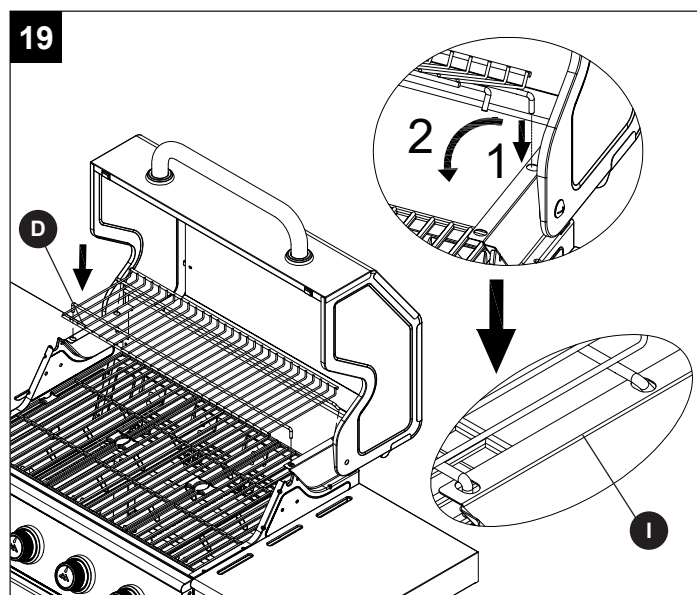
Paso 18: coloque los platos calentadores y las rejillas de cocción

Coloque los cuatro platos calentadores (F) y las tres rejillas de cocción (E) en su lugar.



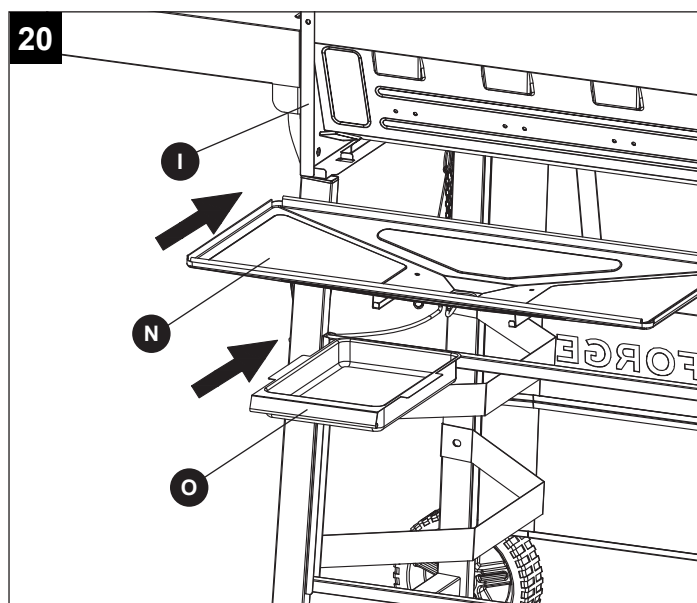
Paso 19: coloque la rejilla para calentar

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



Paso 20: inserte el colector de goteo de grasa y coloque la bandeja de recolección de grasa.

Inserte la bandeja de recolección de grasa (N) debajo del ensamble del cuerpo de la parrilla (I) y luego coloque el colector de goteo de grasa (O).



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

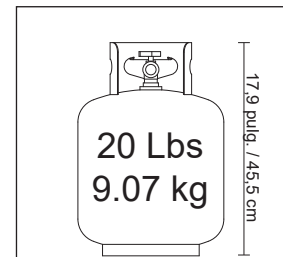
Para hacer funcionar el producto, necesitará un tanque de gas licuado de petróleo estándar, lleno con precisión, que tenga roscas externas en la válvula.



PRECAUCIÓN

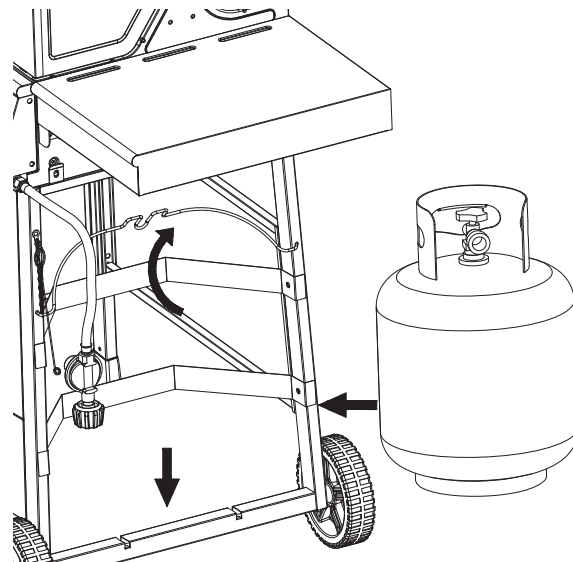


⚠ El tanque de gas PL se debe desconectar y retirar de manera adecuada antes de mover esta rejilla.



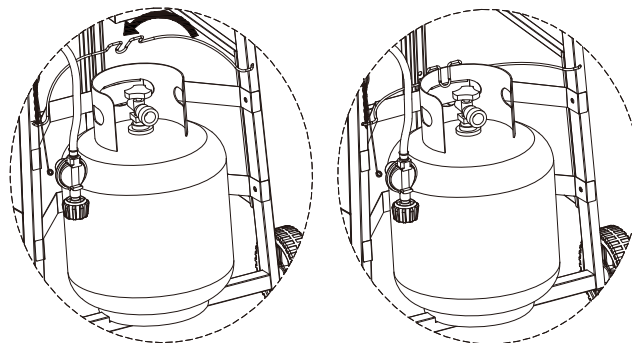
Colocación del tanque de gas PL

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



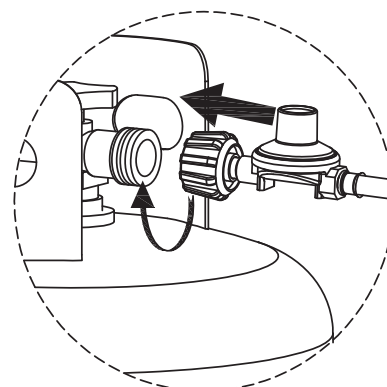
Fijar el tanque de gas PL

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 3).
2. Antes de conectar, asegúrese de que no haya suciedad atascada en el cabezal del tanque de gas licuado de petróleo, 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".

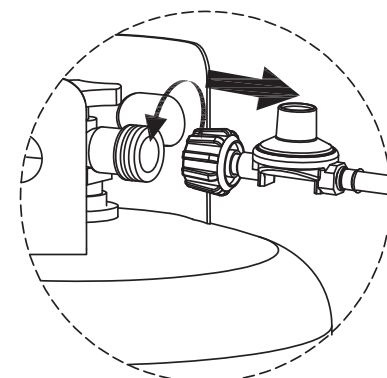


Desconexión del tanque de gas PL

1. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición "OFF" (Apagado) (Figura 3).
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.

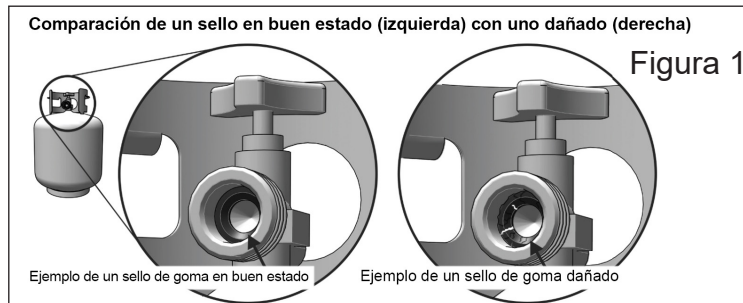
4. Coloque la tapa protectora en el tanque de gas licuado petróleo y almacénelo en el exterior en un área bien ventilada lejos de la luz solar directa.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Búsqueda de fugas

- ⚠ ADVERTENCIA:** el elemento de sellado elástico en la cara del cilindro de estos dispositivos podría, con el tiempo, mostrar daños o deterioro marcados y visibles que podrían causar una fuga incluso con la conexión ajustada. Se debe realizar una inspección visual del sello cada vez que se reemplace o se llene un cilindro de gas licuado de petróleo, y cualquier cilindro de gas licuado de petróleo que muestre signos de daño o deterioro, como los ilustrados en la Figura 1, incluidas las grietas visibles y picaduras, debe ser devuelto sin utilizar al vendedor.



Conexiones del quemador

1. Asegúrese de que las conexiones de la manguera y de la válvula del regulador estén bien aseguradas 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 la instalación adecuada (consulte la Figura 2).
 5. Si el quemador o el tubo Venturi no quedan al ras del orificio, como se muestra, comuníquese por teléfono 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 (2 oz y 3 oz) de solución para detección de fugas al mezclar una parte de detergente líquido para vajilla con tres partes de agua.
2. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición "OFF" (Apagado) (Figura 3).
3. Conecte el tanque de gas licuado de petróleo según se indica en la sección "Instalación del tanque de gas licuado de petróleo".
4. Coloque la válvula del tanque de gas licuado de petróleo en la posición "OPEN" (Abierto).
5. Vierta varias gotas de la solución con una cuchara o utilice una botella rociadora en todas las ubicaciones marcadas con "X" (Figuras 2 y 4).
 - 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. Según la sección "Desconexión del tanque de gas licuado de petróleo", si sigue viendo burbujas después de varios intentos, gire la válvula del tanque de gas licuado de petróleo a la posición "CLOSED" (Cerrado) y desconecte el tanque de gas licuado de petróleo.
 - c. Si no se forman burbujas después de un minuto, gire la válvula del tanque de gas licuado de petróleo a la posición "CLOSED" (Cerrado), limpie la solución y continúe.

Funcionamiento de los quemadores principales

Primer uso

1. Asegúrese de que se hayan retirado todas las etiquetas, empaque y láminas protectoras de la parrilla.
2. Antes de cocinar por primera vez en esta parrilla, manténgala encendida durante al menos 15 minutos en la posición  (ALTA), con la tapa cerrada para eliminar los aceites de fabricación. El calor que se genere 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. Si el tubo del quemador está obstruido puede producir un incendio.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** intentar encender el quemador con la tapa cerrada puede causar una explosión.
- ⚠ Temperatura ambiente mínima de funcionamiento:** -20 °C (-4 °F).

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 quemador obstruido puede producir un incendio.
3. Todas las perillas de control deben estar en la posición "OFF" (Apagado) (Figura 3).

Figura 2

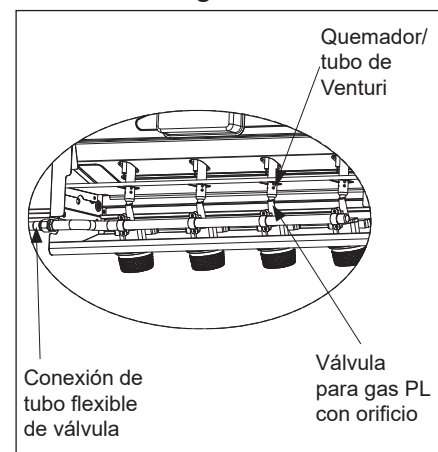


Figura 3

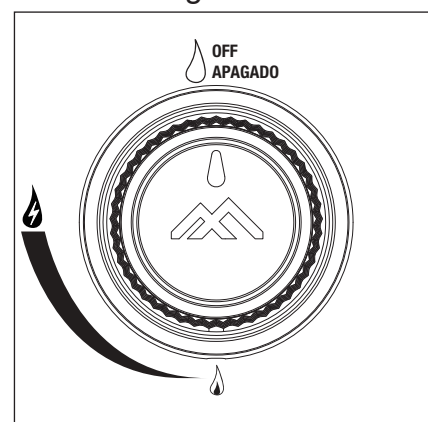
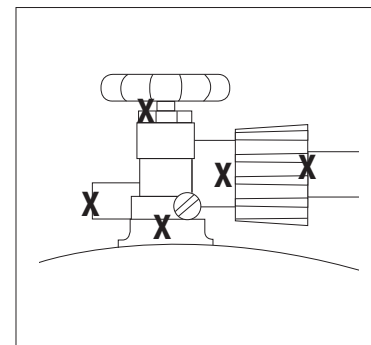


Figura 4



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

- Conecte el tanque de gas licuado de petróleo según se indica en la sección "Instalación del tanque de gas licuado de petróleo".
- Coloque la válvula del tanque de gas licuado de petróleo en la posición "OPEN" (Abierto).
- Presione y gire la perilla de control a la posición  (ALTA). El quemador debe prenderse.
- Si el quemador no se enciende después de 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición "OFF" (Apagado), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
- Si el encendedor no prende el quemador, utilice un fósforo encendido asegurado 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 5).

IMPORTANTE: siempre utilice la varilla de encendido (incluida) cuando encienda los quemadores con un fósforo.

- 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 6).

NOTA: cada quemador se enciende de forma independiente. Repita los pasos 5-9 para los otros quemadores.

- ⚠ **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 licuado de petróleo a la posición "CLOSED" (Cerrado). Abra la tapa para dejar que el gas se disperse por 5 minutos antes de volver a encenderlo.

Apagado

- Gire la válvula del tanque de gas licuado de petróleo a la posición "CLOSED" (Cerrado).
- 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 licuado de petróleo.
- Según se indica en la sección "Desconexión del tanque de gas licuado de petróleo", desconecte el tanque de gas licuado de petróleo.

Control de las llamaradas

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

- Si se produce un incendio por la grasa, gire las perillas de control a la posición "OFF" (Apagado) y la válvula del tanque de gas licuado de petróleo a la posición "CLOSED" (Cerrado). NO use agua sobre un incendio provocado por grasa. Esto puede hacer que se salpique la grasa y ocasione quemaduras graves, lesiones corporales u otros daños.
 - NO deje la parrilla en la posición  (ALTA) sin supervisión mientras la precalienta o quema residuos de alimentos en la posición. 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 la grasa, cierre la tapa Y gire las perillas de control a la posición "OFF" (Apagado) 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:

- Corte el exceso de grasa de las carnes antes de la cocción.
- Cocine las carnes con un alto contenido de grasa en el ajuste  (BAJO) o indirectamente.
- 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

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

Avisos

- Esta parrilla se debe limpiar e inspeccionar minuciosamente de forma periódica.
- Los limpiadores abrasivos dañarán este producto.
- Nunca utilice limpiador de hornos para limpiar cualquier pieza de esta parrilla.

Antes de cada uso:

- Mantenga el área de la parrilla limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- No OBSTRUYA el flujo de combustión de gas PL y de ventilación de aire.
- Mantenga despejadas y limpias las aberturas de ventilación del área del tanque de gas licuado de petróleo.
- Revise visualmente las llamas del quemador para asegurarse de que la parrilla funcione correctamente (Figura 7).
- Consulte las instrucciones de limpieza adecuadas en las secciones a continuación.

Figura 5

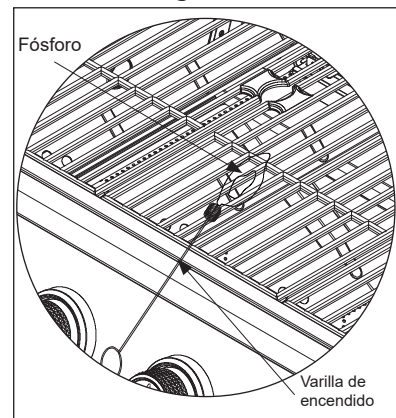
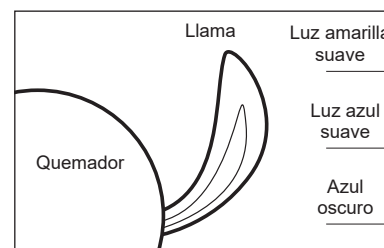


Figura 6



CUIDADO Y MANTENIMIENTO (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.
Si el tubo del quemador está obstruido puede producir un incendio.

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 licuado de petróleo a la posición "CLOSED" (Cerrado).
2. Gire todas las perillas de control a la posición "OFF" (Apagado).
NOTA: un sonido de "puf" es normal cuando se quema lo último del gas.
3. Según se indica en la sección "Desconexión del tanque de gas licuado de petróleo", desconecte el tanque de gas licuado de petróleo.
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 licuado de petróleo según se indica en la sección "Instalación del tanque de gas licuado de petróleo".
15. Realice una prueba de fugas según se indica en la sección "Búsqueda de fugas".

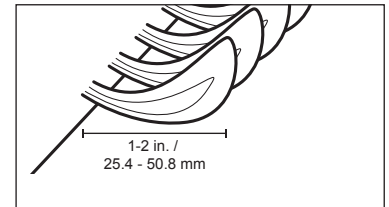
Antes de almacenar

1. Gire la válvula del tanque de gas licuado de petróleo a la posición "CLOSED" (Cerrado).
2. Gire todas las perillas de control a la posición "OFF" (Apagado).
NOTA: un sonido de "puf" es normal cuando se quema lo último del gas.
3. Según se indica en la sección "Desconexión del tanque de gas licuado de petróleo", desconecte el tanque de gas licuado de petróleo.
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.

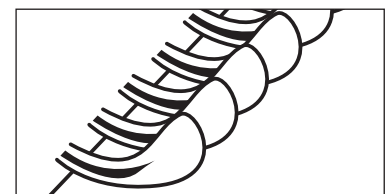
Figura 7

Condiciones de la llama del quemador

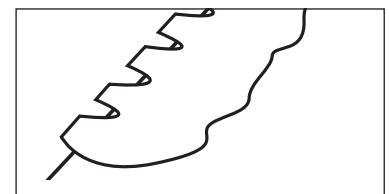
Utilice esta tabla para ver si es necesario limpiar los quemadores.



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. Si no se conserva el comprobante de compra o si se venció la garantía, el costo de las piezas, el envío y la manipulación quedará a cargo del cliente.

Si tiene preguntas o problemas, puede llamar al Departamento de Servicio al Cliente al **800-963-0211**, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este, de lunes a domingos. 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 consecuentes ni de los costos de mano de obra.

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

Esta garantía no cubre ningún daño causado por el calor, los limpiadores abrasivos y químicos ni ningún daño en otros componentes utilizados en la instalación o funcionamiento de la parrilla.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños accidentales o resultantes, de modo que las exclusiones o limitaciones de estos daños pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

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 licuado de petróleo 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. Comuníquese con el 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. Comuníquese con el Servicio al Cliente al 800-963-0211
	El encendedor tiene defectos.	Es probable que necesite piezas de repuesto. Comuníquese con el 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 licuado de petróleo 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 hasta que se detenga. Ajuste a mano solamente; NO utilice 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 licuado de petróleo a la posición "CLOSED" (Cerrado). c. Desconecte el regulador. d. Gire las perillas de control a la posición (ALTA). 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 (ALTA).
	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 licuado de petróleo a la posición "CLOSED" (Cerrado). 3. Deje la tapa cerrada y permita 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 y el quemador del tubo 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**, 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este, de lunes a domingos. También puede ponerse en contacto con nosotros a través de ascs@lowes.com.

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA#	CUBIERTA POR LA GARANTÍA
1	Manija de la tapa	G25047-010	SÍ
2	Medidor de temperatura	B0104-M13	SÍ
3	Tapa*	G25047-020	SÍ
4	Rejilla para calentar	G25047-030	SÍ
5	Rejilla de cocción	G25047-040	SÍ
6	Plato calentador	G1762-040	SÍ
7	Repisa lateral izquierda	G25047-050	SÍ
8	Quemador*	G25047-060	SÍ
9	Ensamble del cuerpo de la parrilla*	G25047-070	SÍ
10	Repisa lateral derecha	G25047-080	SÍ
11	Bisel de la perilla de control*	G2342-080	SÍ
12	Perilla de control	G25047-090	SÍ
13	Ensamble del regulador/manguera*	B0308-A14	SÍ
14	Bandeja de recolección de grasa	G25047-100	SÍ
15	Colector de goteo de grasa	B0219-HA0	SÍ
16	Marco del carrito superior izquierdo	G25047-110	SÍ
17	Pata frontal izquierda	G25047-120	SÍ
18	Pata posterior izquierda	G25047-130	SÍ
19	Marco del carrito inferior izquierdo	G25047-140	SÍ
20	Base	G1349-170	SÍ
21	Marco del carro derecho	G25047-150	SÍ
22	Gancho de encendido*	B0223-D04	SÍ
23	Marco posterior del carrito	G25047-160	SÍ
24	Alambre de retención del tanque de gas PL	G25047-170	SÍ
25	Alambre de bloqueo del tanque de gas licuado de petróleo	G25047-180	SÍ
26	Panel frontal superior	G25047-190	SÍ
27	Panel frontal inferior	G25047-200	SÍ
28	Rueda	P2303-04C	SÍ
29	Eje	G25047-210	SÍ
30	Inserte la pierna de goma *	G25047-220	SÍ
31	Válvula principal*	G25047-230	SÍ
32	Electrodo del quemador*	G25047-240	SÍ
33	Espaciador de goma de la tapa*	G25047-250	SÍ

* Preensamblado