



ITEM#4097784

BARREL CHARCOAL GRILL

MODEL#CBC2230L

Español p.17

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

**WARNING****FOR YOUR SAFETY:**

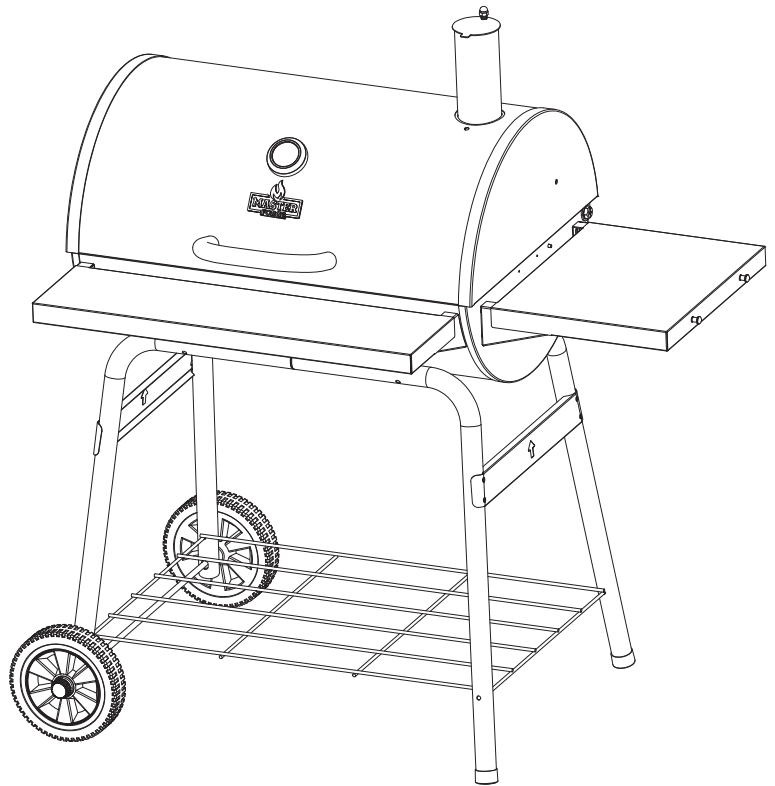
DO NOT LEAVE THIS APPLIANCE UNATTENDED WHILE IN USE, ESPECIALLY COOKING THE FAT-TY MEAT AND CLOSE THE LID TOO LONG TIME.

**WARNING****FOR YOUR SAFETY:**

For Outdoor Use Only
(outside any enclosure)

**WARNING****FOR YOUR SAFETY:**

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



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

**DANGER**

Never operate this appliance unattended.

**WARNING****FOR YOUR SAFETY:**

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

ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number _____

Purchase Date _____



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1.800.963.0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday. You could also contact us at partsplus@lowes.com.

TABLE OF CONTENTS

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

SAFETY INFORMATION

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

⚠ **WARNINGS:**

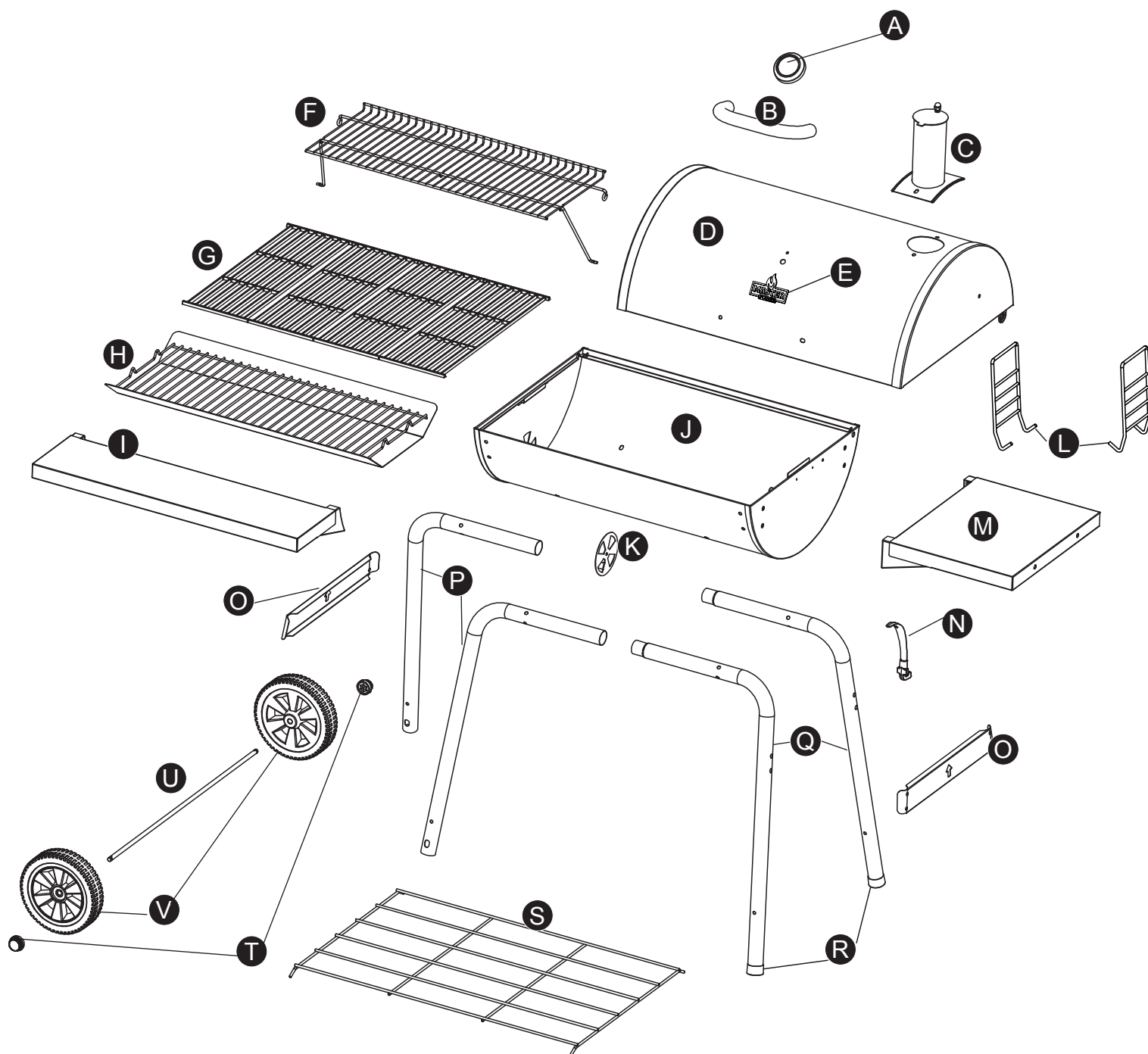
- ⚠ This grill is for outdoor use only, and should NOT be used in a building, garage or any other enclosed area.
- ⚠ Do NOT operate, light or use this appliance within ten feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.
- ⚠ For residential use only. This grill is NOT for commercial use.
- ⚠ Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal, charcoal/wood mixture, lump charcoal or cooking wood. The conversion to or attempted use of any other fuel source in this charcoal grill is dangerous and will void your warranty.
- ⚠ This grill is NOT intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ⚠ Do NOT use grill for indoor cooking. TOXIC carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ⚠ This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do NOT modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void your warranty.
- ⚠ Apartment dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using a charcoal grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten foot (3.05 m) clearance from any structure. Do NOT use on or under balconies.
- ⚠ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 36 inches (91.5 cm). Do NOT use this appliance under any type of overhang or roof.
- ⚠ Do NOT use gasoline, kerosene or alcohol for lighting.
- ⚠ Do NOT use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ⚠ Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ⚠ Do NOT block holes in sides or back of grill.
- ⚠ Inspect grill before each use.
- ⚠ Do NOT alter grill in any manner. Any alteration will void your warranty.
- ⚠ Do NOT build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.
- ⚠ Do NOT use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ⚠ This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
- ⚠ Use only RevoAce Inc. Limited. factory-authorized parts. The use of any part that is not factory-

SAFETY INFORMATION

authorized can be dangerous and will void your warranty.

- ⚠ Do NOT operate this appliance without reading “Operating Instructions” in this manual.
- ⚠ To avoid burns, do NOT touch metal parts of grill until they have completely cooled, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- ⚠ Never touch grids (charcoal, cooking or warming), ashes or coals to see if they are hot.
- ⚠ Do NOT use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
- ⚠ This grill is NOT to be used in or on boats or recreational vehicles.
- ⚠ Position grill so wind cannot carry ashes to combustible surfaces.
- ⚠ Do NOT use in high winds.
- ⚠ Never lean over the grill when lighting.
- ⚠ Do NOT leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- ⚠ Do NOT attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
- ⚠ Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue.
- ⚠ When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do NOT attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ⚠ Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
- ⚠ If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- ⚠ Do NOT place empty cooking vessels on the appliance while in operation.
- ⚠ Use caution when placing anything on the grill while the appliance is in operation.
- ⚠ Never add lighting fluid to hot or warm coals as a flashback may occur causing serious injury or damage to property.
- ⚠ Always place your grill on a hard, non-combustible level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- ⚠ Do NOT remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
- ⚠ Live hot briquettes and coals can create a fire hazard.
- ⚠ Always empty the bottom bowl and grill after each use.
- ⚠ Do NOT place fuel (charcoal briquettes, wood or lump charcoal) directly into bottom of grill. Place fuel only on the charcoal pan/grid.
- ⚠ Do NOT allow charcoal to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
- ⚠ Check to make sure the air vents are free of debris and ash before using the grill.
- ⚠ Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- ⚠ With a garden hose, completely wet the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers that may have fallen during the cooking or cleaning process.
- ⚠ The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer’s ability to properly assemble and/or safely operate this grill.
- ⚠ Always wear protective gloves when adding fuel (charcoal briquettes, wood or lump charcoal) to retain desired heat level.
- ⚠ Keep all electrical cords away from a hot grill.
- ⚠ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- ⚠ Never cover entire cooking area with aluminum foil. Laying the foil on the grates can restrict the intended air flow inside the grill, create barriers to the proper flow of grease to the catch pan, which sets the stage for lots of it to build up on the bottom tray, which in turn, builds the potential for grease fires and flare ups.
- ⚠ Use protective gloves when assembling this product.
- ⚠ Do NOT force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- ⚠ Do NOT touch ash receiver or ash receiver handle until grill has completely cooled, unless you are wearing protective gear.
- ⚠ Do NOT touch air vent or air vent handle until grill has completely cooled, unless you are wearing protective gear.
- ⚠ Death, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

PACKAGE CONTENTS



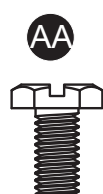
PACKAGE CONTENTS

Part	Description	Quantity
A	Temperature Gauge	1
B	Lid Handle	1
C	Smoke Stack	1
D	Lid	1
E	Brand Plate*	1
F	Warming Rack	1
G	Cooking Grid	4
H	Charcoal Grid	1
I	Front Shelf	1
J	Bottom Bowl	1
K	Air Vent	1
L	Charcoal Grid Handle	2

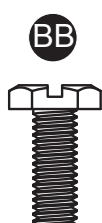
Part	Description	Quantity
M	Right Side Shelf	1
N	Cooking Grid Handle	1
O	Side Cross Bar	2
P	Left Leg	2
Q	Right Leg	2
R	Foot*	2
S	Bottom Mesh	1
T	Wheel Cap	2
U	Axle	1
V	Wheel	2

* Pre-assembled

HARDWARE CONTENTS



M6x12
Bolt
Qty:19



M6x16
Bolt
Qty:2



M6x45
Bolt
Qty:6



Ø16XØ6.2
Washer
Qty:2



Ø20XØ10.5
Washer
Qty:2



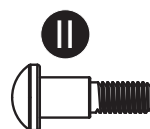
M6
Nut
Qty:9



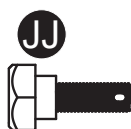
Ø6
Lock Washer
Qty:2



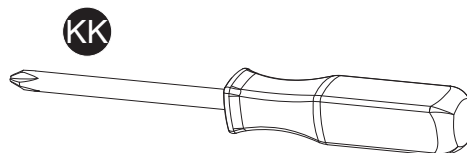
Ø1.4x 30
Cotter Pin
Qty:4



M6
Screw
Qty:2



M8
Screw
Qty:2



#2 Philips Head
Screwdriver
Qty:1

Preparation

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product.

Estimated assembly time: 25 minutes by two people

Tools required for assembly: Philips screwdriver (included).

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

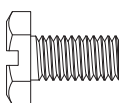
Step 1: Attach Bottom Mesh, Right Legs and Side Cross Bar

Insert the bottom mesh (S) into the right legs (Q) firstly. Then align the holes in the right legs (Q) and side cross bar (O). Then insert four M6x12 screws (AA) into the holes shown in Fig.1.

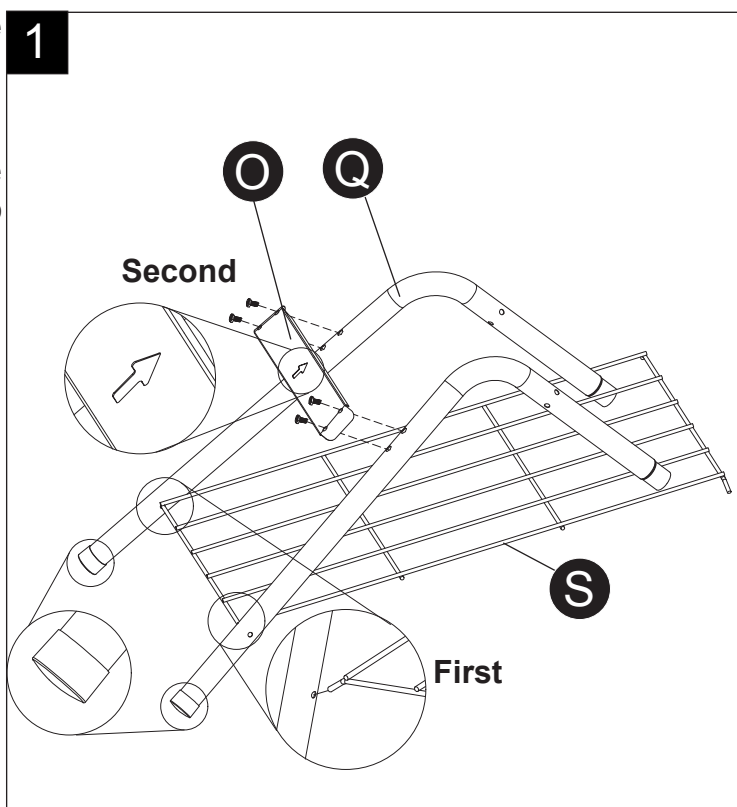
Hardware Used

AA

M6x12
Screw



x 4



Step 2: Attach Left Leg and Side Cross Bar

Connect the left legs (P) onto the right legs (Q) firstly.

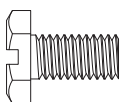
Then insert the bottom mesh (S) into the left legs (P).

Align the holes in the left legs (P) and side cross bar (O). Then insert four M6x12 screw (AA) into the holes shown in Fig.2.

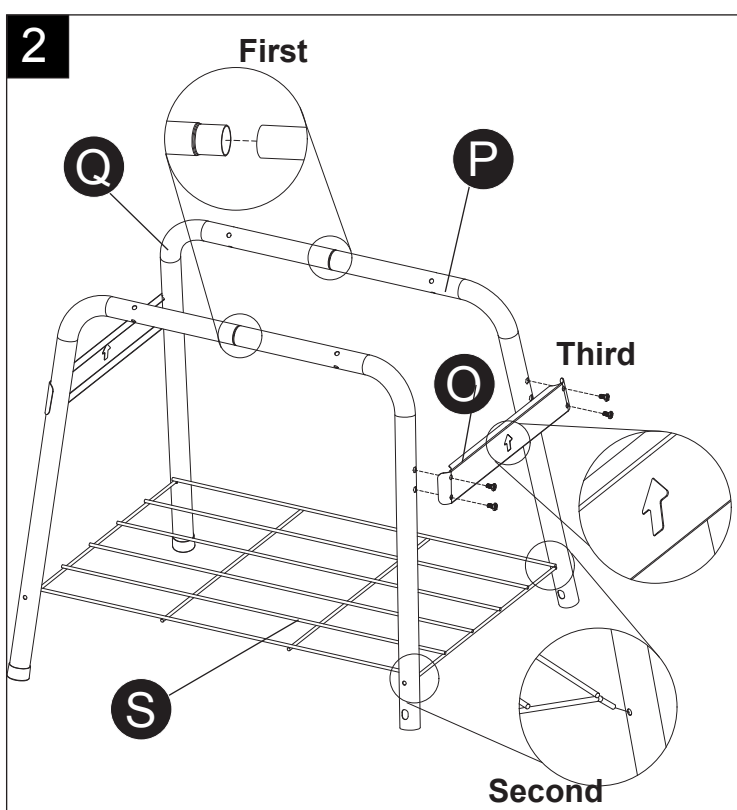
Hardware Used

AA

M6x12
Screw



x 4



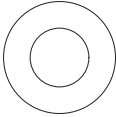
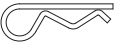
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

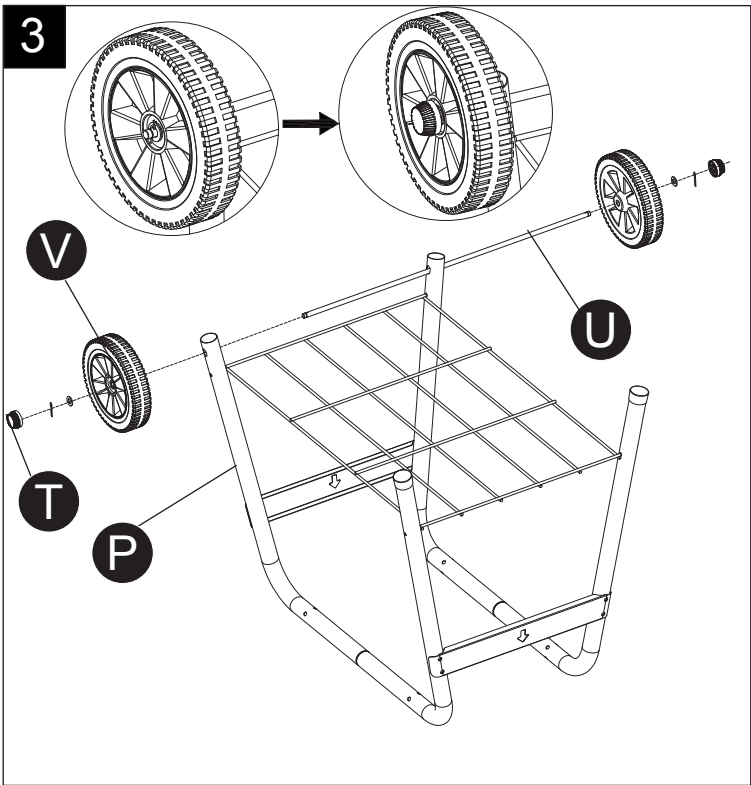
Step 3: Attach Axle, Wheels and Wheel Caps

Insert the axle (U) through the left legs (P).

Attach wheels (V) and wheel caps (T) onto the axle (U) with two Ø20XØ10.5 washers (EE) and Ø1.4X30 cotter pins (HH).

Hardware Used

EE	Ø20XØ10.5 Washer		x 2
HH	Ø1.4X30 Cotter Pin		x 2

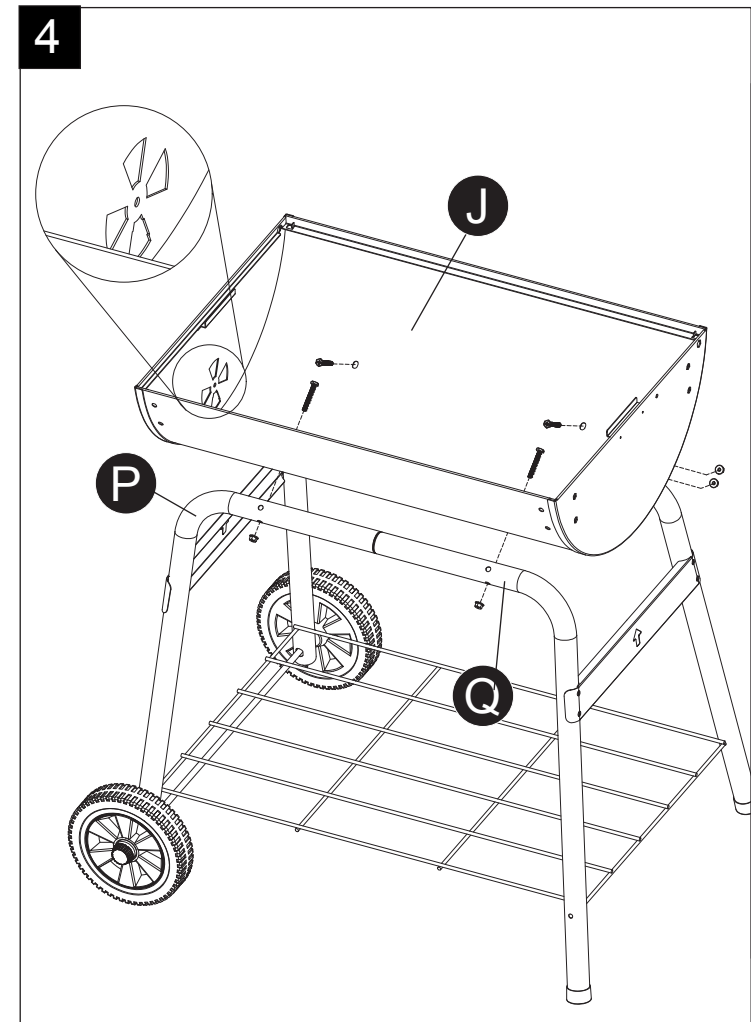


Step 4: Attach Bottom Bowl

Align the holes in the bottom bowl (J), left legs (P) and right legs (Q). Then attach the bottom bowl (J) onto the legs with four M6x45 bolts (CC) and M6 nuts (FF).

Hardware Used

CC	M6x45 Bolt		x 4
FF	M6 Nut		x 4

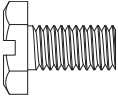


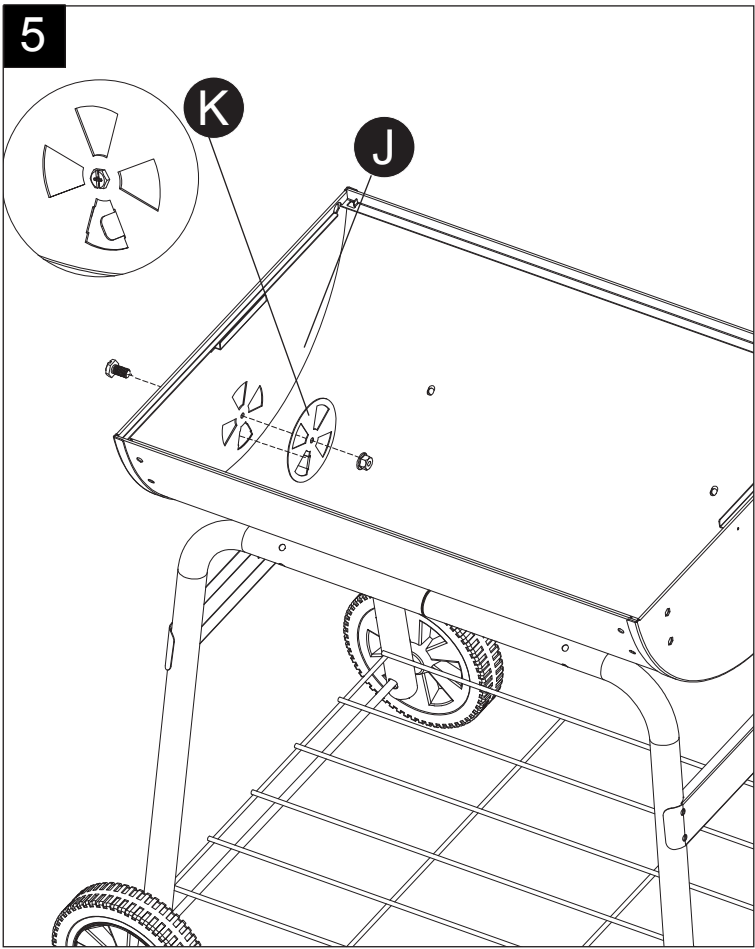
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 5: Attach Air Vent

Attach air vent (K) onto side bottom bowl (J) with M6x12 bolt (AA) and M6 nut (FF).

Hardware Used

AA	M6x12 Bolt		x 1
FF	M6 Nut		x 1

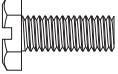
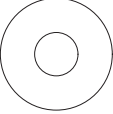


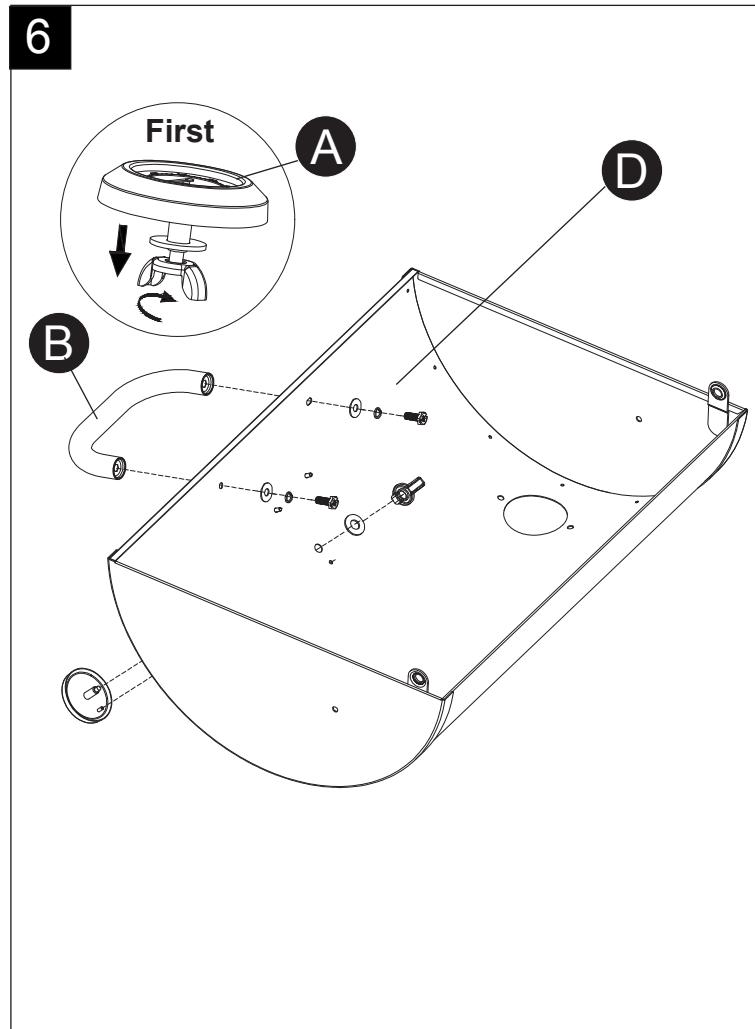
Step 6: Attach Lid Handle and Temperature Gauge

Remove the nut and washer pre-assembled on the temperature gauge (A). Then attach the temperature gauge (A) onto the lid (D) with the nut and washer.

Attach lid handle (B) onto the lid (D) with two M6x16 bolts (BB) and Ø16XØ6.2 washers (DD) and Ø6 lock washer (GG).

Hardware Used

BB	M6x16 Bolt		x 2
DD	Ø16XØ6.2 Washer		x 2
GG	Ø6 Lock Washer		x 2

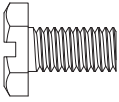


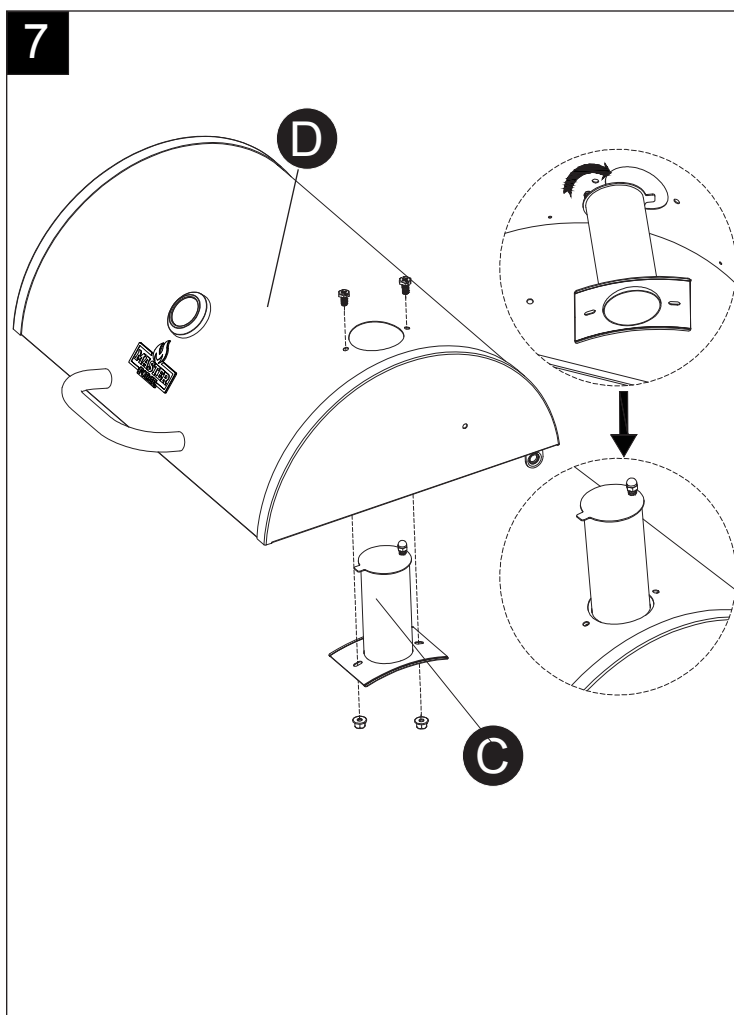
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 7: Attach Smoke Stack

Attach smoke stack (C) onto the lid (D) with two M6x12 bolts (AA) and M6 nuts (FF).

Hardware Used

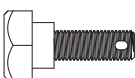
AA	M6x12 Bolt		x 2
FF	M6 Nut		x 2

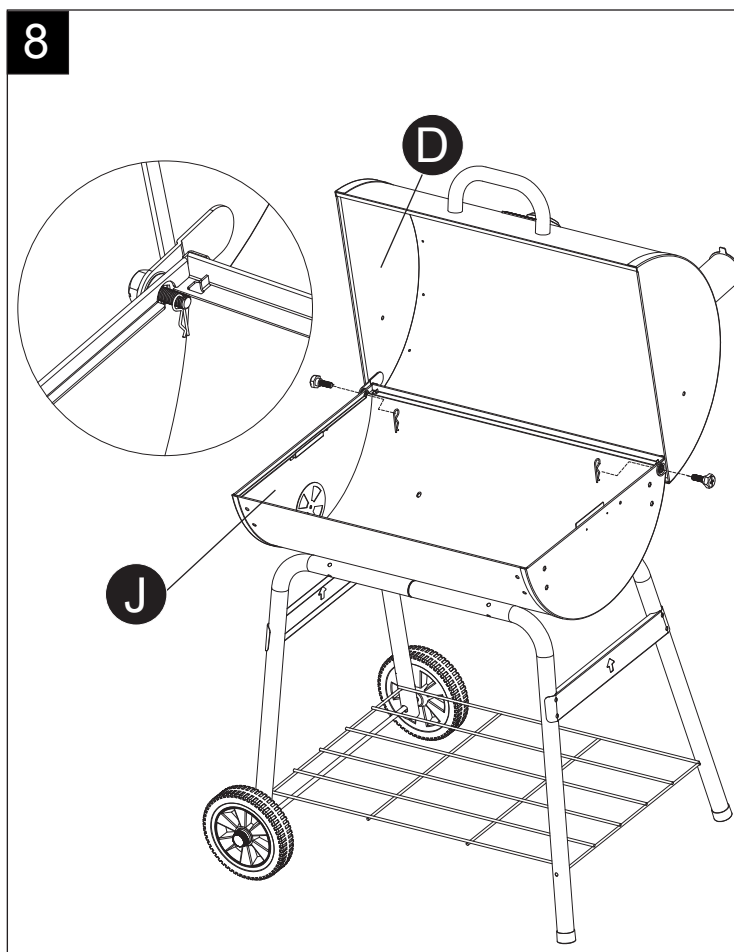


Step 8: Attach Lid

Attach Lid (D) onto the bottom bowl (J) with two M8 screws (JJ) and Ø1.4X30 cotter pin (HH).

Hardware Used

JJ	M8 Screw		x 2
HH	Ø1.4X30 Cotter Pin		x 2



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

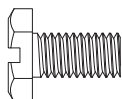
Step 9: Attach Front Shelf

Attach the front shelf (I) to the bottom bowl (J) with four M6x12 bolt (AA).

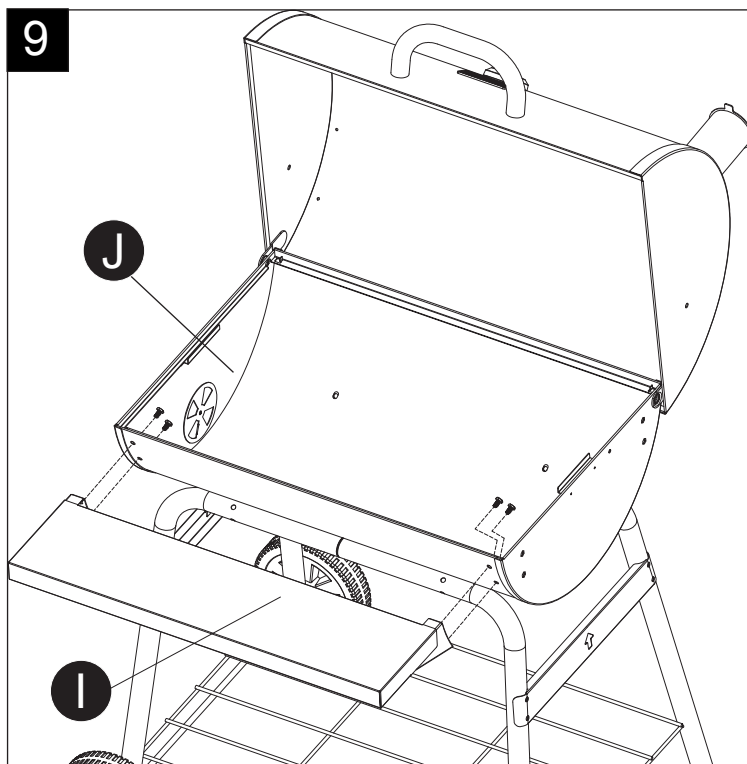
Hardware Used

AA

M6x12
Bolt



x 4



Step 10: Attach Side Shelf

Attach the side shelf (M) to the bottom bowl (J) with four M6x12 bolts (AA).

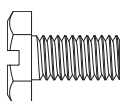
Attach two M6 screws (II) onto the right side shelf (M).

NOTE: Insert two M6 x 12 bolts (AA) into the upper holes with leaving 5 mm threads exposed.

Hardware Used

AA

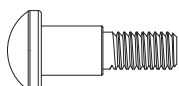
M6x12
Bolt



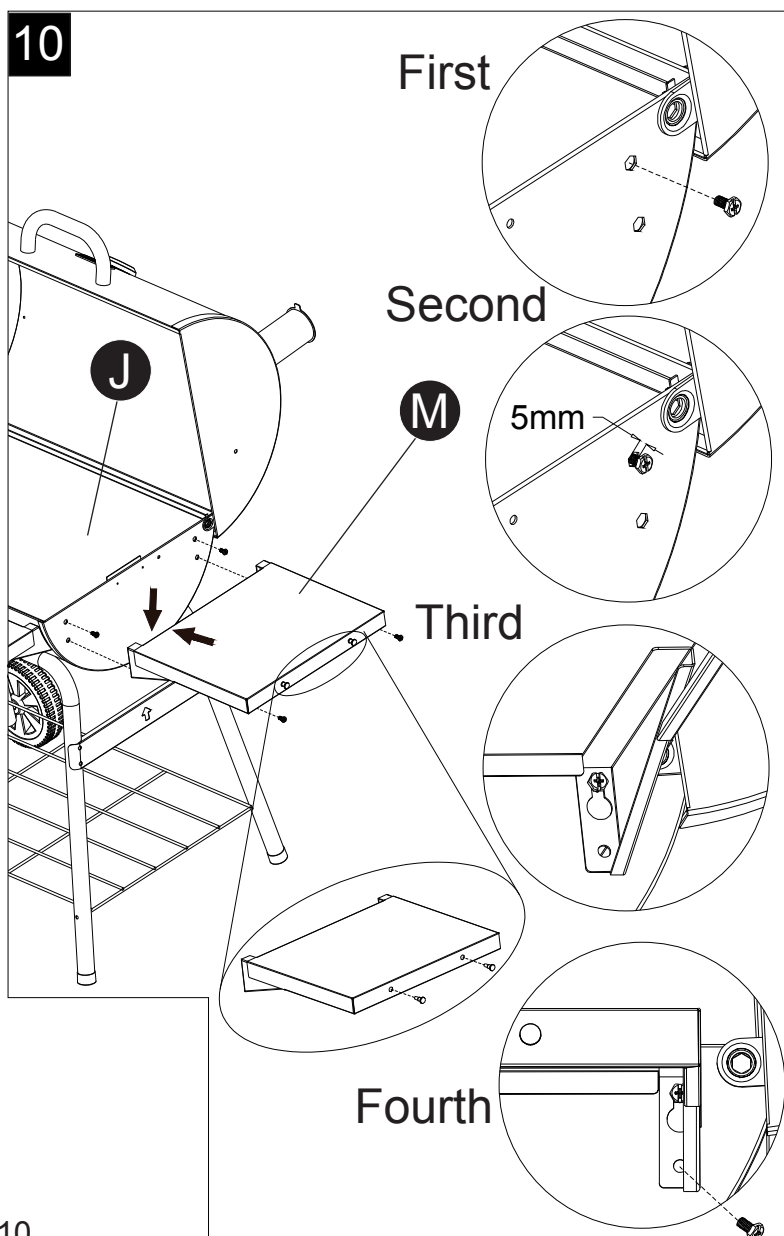
x 4

II

M6
Screw



x 2



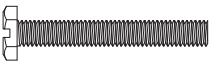
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

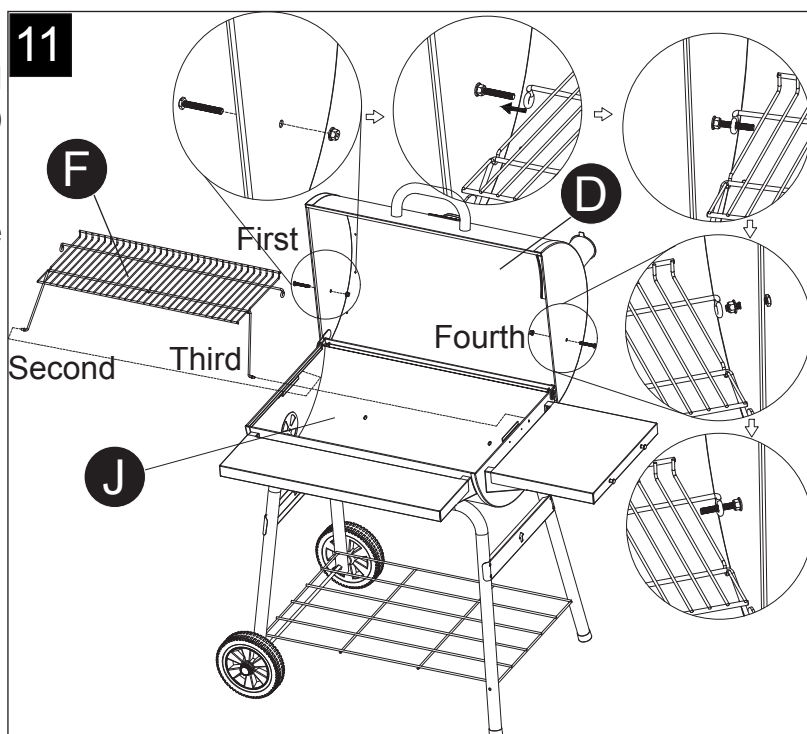
Step 11: Attach Warming Rack

Attach the warming rack (F) onto the lid (D) and bottom bowl (J) with two M6x45 screws (CC) and M6 nuts (FF).

NOTE: Please attach each corner of the warming rack in order shown in Fig.11.

Hardware Used

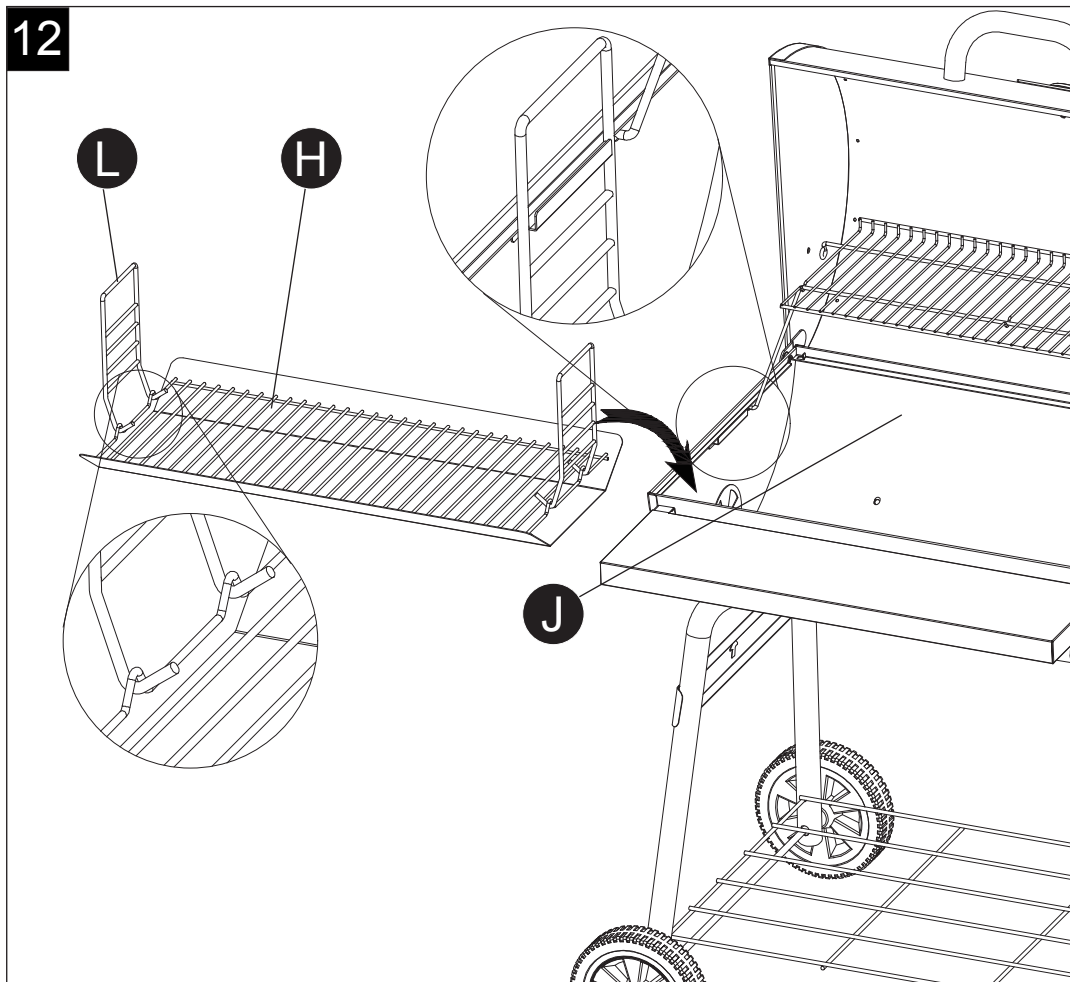
CC	M6x45 Screw		x 2
FF	M6 Nut		x 2



Step 12: Place Charcoal Grid and Charcoal Grid Handle

Place the charcoal grid (H) and charcoal grid handle (L) into the bottom bowl (J).

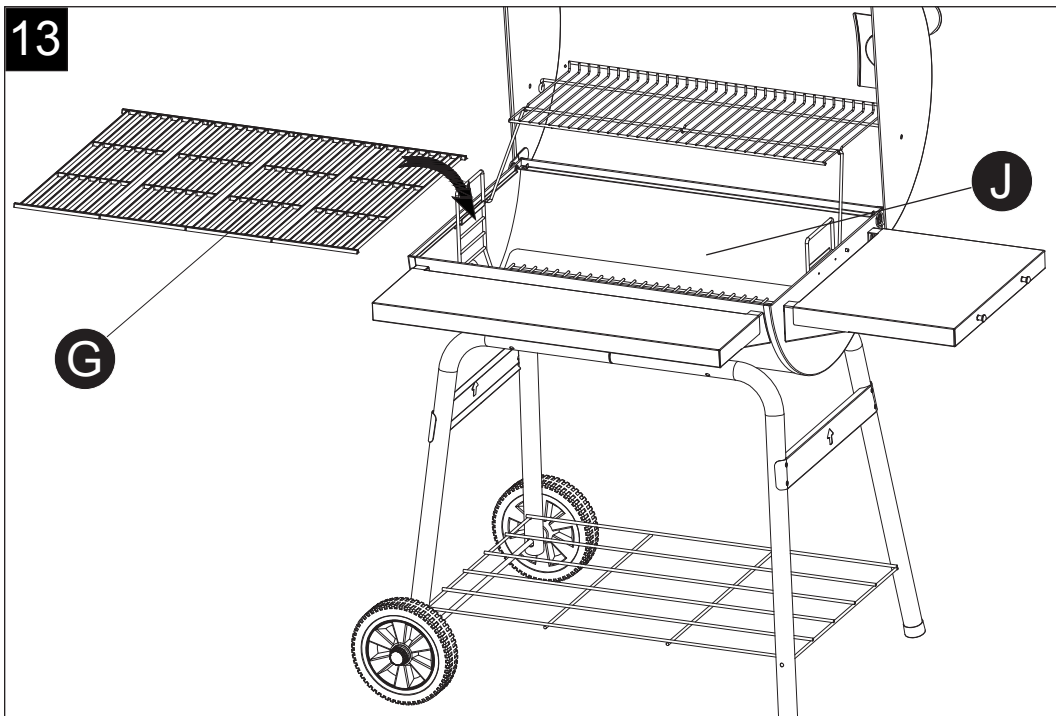
NOTE: Hang the charcoal grid handle on either side support of the bottom bowl.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

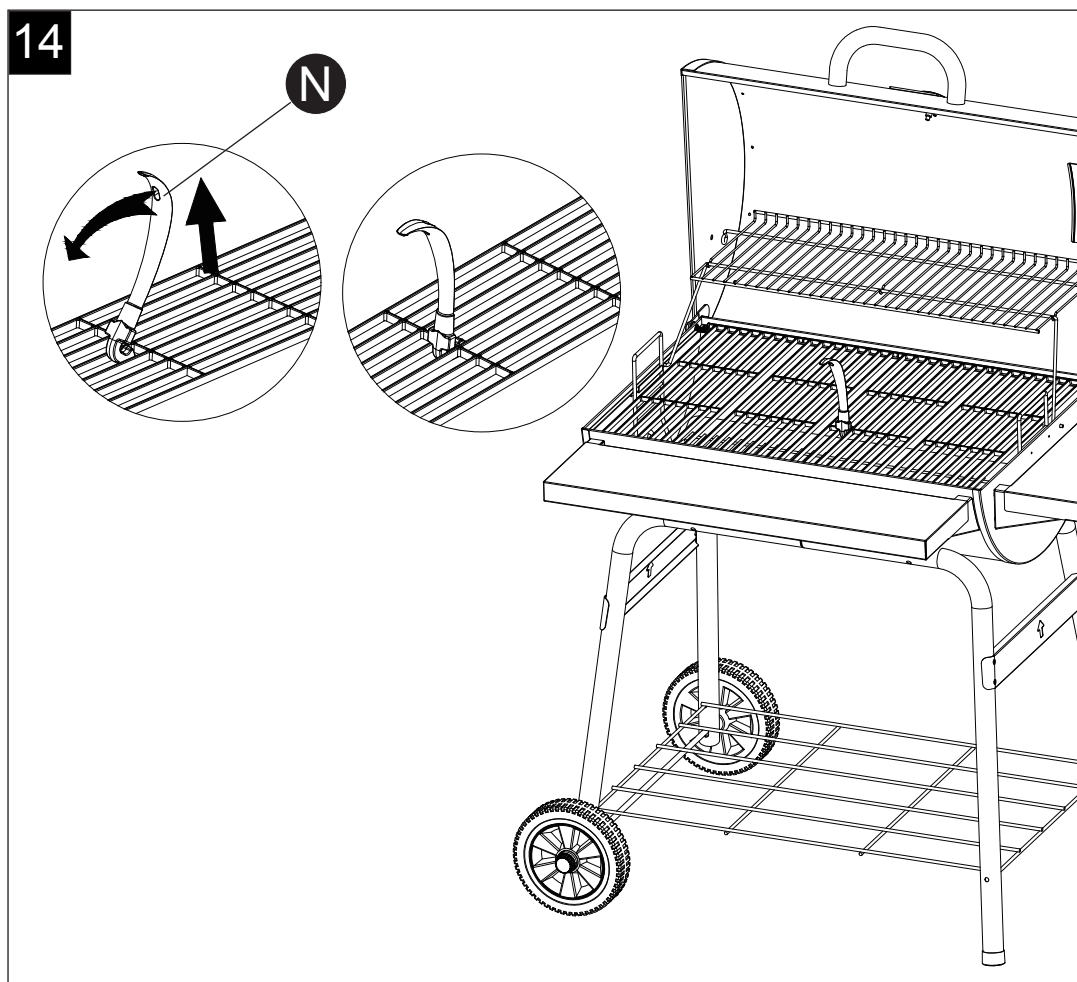
Step 13: Place Cooking Grid

Place the cooking grids (G) onto the bottom bowl (J).



Step 14: Use Cooking Grid Handle

Always lift the cooking grid with the cooking grid handle (N) shown in Fig 14.



OPERATING INSTRUCTIONS

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

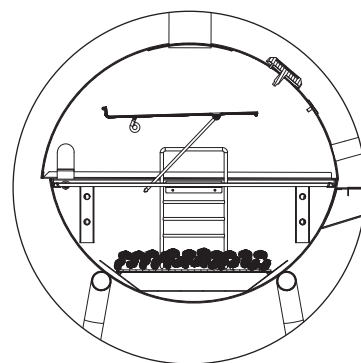
First Use

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

Lighting Instructions

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

Figure 1



Direct Cooking

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

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

Indirect Cooking

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

Turning Off

1. Allow charcoal to completely extinguish itself.
- ▲ **WARNING:** Do NOT use water to extinguish. This can be dangerous and cause damage.
2. Dispose of the ashes in a proper location.

Controlling Flare-ups:

- ▲ **CAUTION:** Do NOT use water on a grease fire. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage.
- ▲ **CAUTION:** Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue. If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- ▲ **WARNING:** When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, use a type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda. Do NOT attempt to extinguish with water.

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

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

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

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

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

Minimize Flare-ups:

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

CARE AND MAINTENANCE

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

Notices

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

Before Each Use

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

Cleaning Surfaces

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

Before Storing

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

LIMITED WARRANTY

The Manufacturer warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. The Manufacturer may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited

Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which The Manufacturer shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact The Manufacturer's Customer Service Department using the contact information listed below. If The Manufacturer confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if The Manufacturer approves the claim, The Manufacturer will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. The Manufacturer will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the product as set out in this owner's manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. The Manufacturer disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose. THE MANUFACTURER ALSO DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. THE MANUFACTURER SHALL HAVE NO LIABILITY TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

The Manufacturer further disclaims any implied or express warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties. This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone.

The Manufacturer does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on The Manufacturer.

For replacement parts, call the customer service department at 1.800.963.0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday. You could also contact us at partsplus@lowes.com.

REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call the customer service department at 1.800.963.0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday. You could also contact us at partsplus@lowes.com.

Part	Description	Part#
1	Temperature Gauge	B0104-C70
2	Lid Handle	B1490-W11
3	Smoke Stack	C2230-010
4	Lid	C2230-020
5	Brand Plate*	B0109-MFB
6	Warming Rack	C2230-030
7	Cooking Grid	C2230-040
8	Charcoal Grid	C2230-050
9	Front Shelf	C2230-060
10	Bottom Bowl	C2230-070
11	Air Vent	B0105-C00
12	Charcoal Grid Handle	C2230-080

Part	Description	Part#
13	Right Side Shelf	C2230-090
14	Cooking Grid Handle	C1681-218
15	Side Cross Bar	C2230-100
16	Left Leg	C2230-110
17	Right Leg	C2230-120
18	Foot*	B0305-M00
19	Bottom Mesh	C2230-130
20	Wheel Cap	C2230-140
21	Axle	C2230-150
22	Wheel	B0302-FA0

* Pre-assembled



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



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

NO DEJE ESTE ARTEFACTO SIN SUPERVISIÓN MIENTRAS ESTÉ EN USO, ESPECIALMENTE SI COCINA CARNE GRASA Y MANTIENE LA TAPA CERRADA POR DEMASIADO TIEMPO.



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

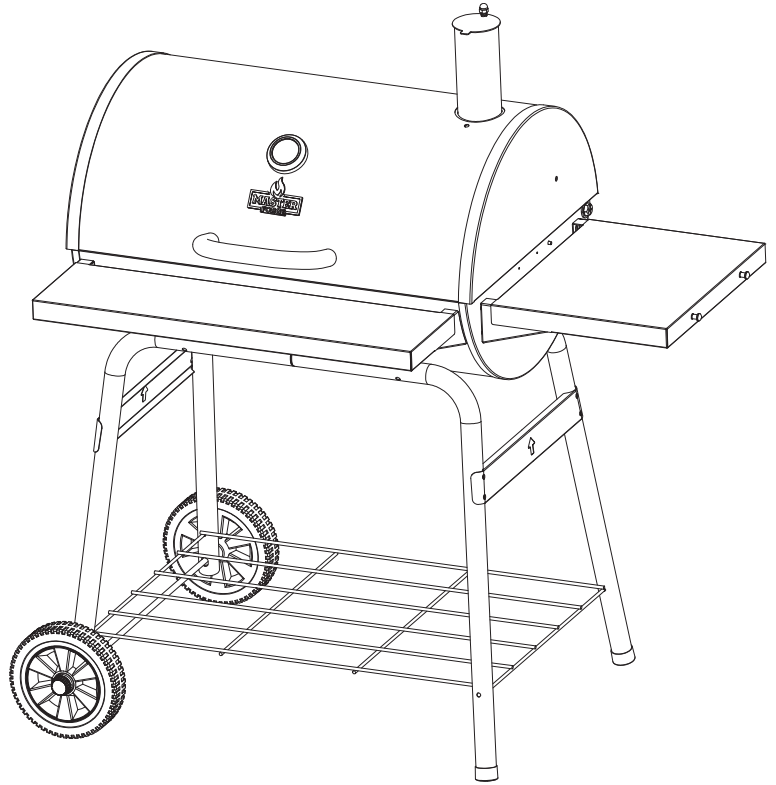
Solo para uso en exteriores
(fuera de cualquier espacio cerrado)



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

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



ADVERTENCIA:

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



PELIGRO

Nunca deje este electrodoméstico sin supervisión.



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

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

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ

Número de serie _____

Fecha de compra _____



¿Tiene preguntas o problemas? ¿Falta alguna pieza? Antes de volver a la tienda, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1.800.963.0211, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este. También puede ponerse en contacto con nosotros en partsplus@lowes.com.

ÍNDICE

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

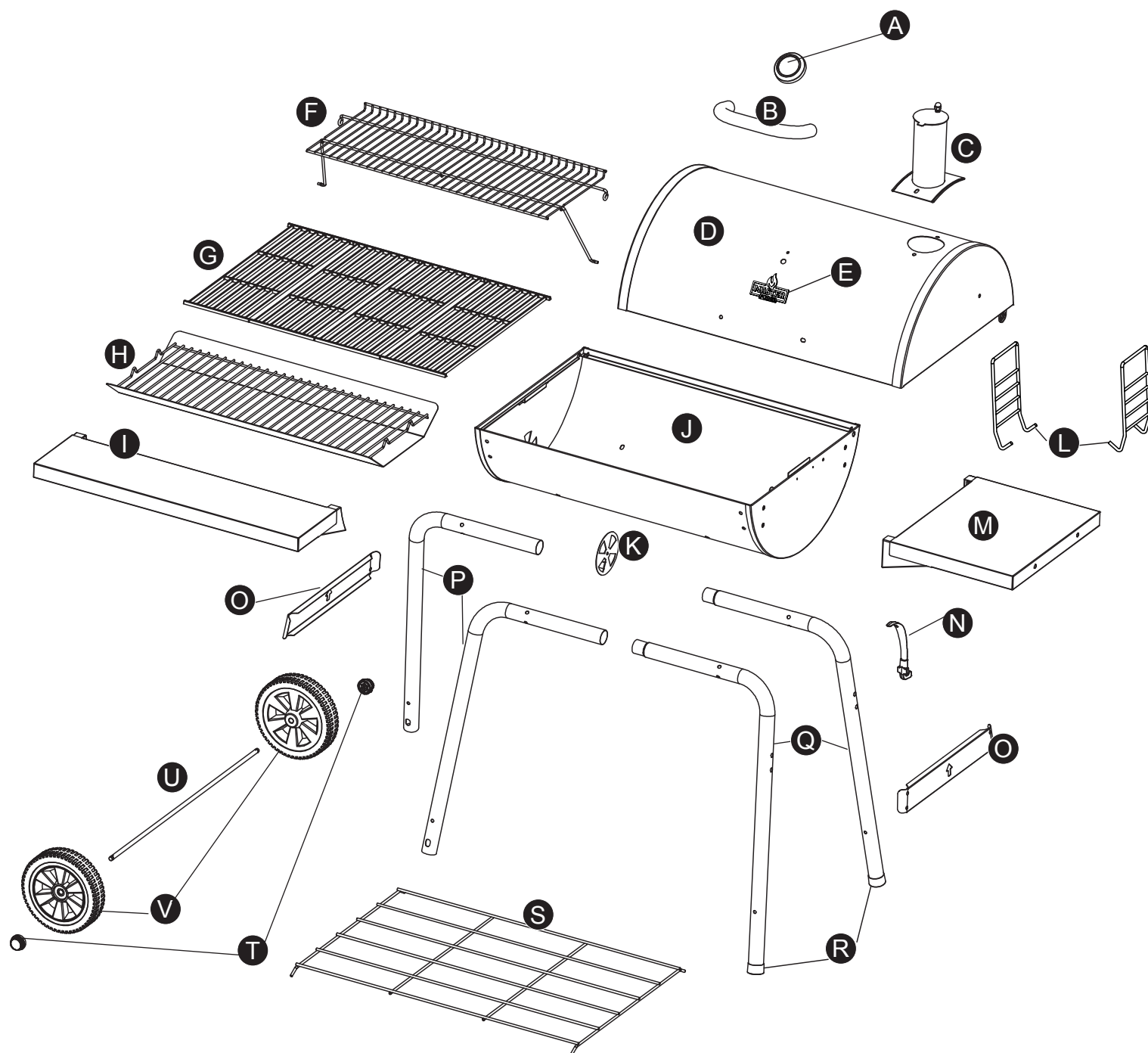
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- ⚠ **PELIGRO:** no seguir los avisos de peligro, las advertencias y las precauciones de este manual podría causar lesiones personales graves o la muerte, o incendios o explosiones que causen daños a la propiedad.
- ⚠ **ADVERTENCIAS:**
- ⚠ Esta parrilla es solo para uso en exteriores y NO se debe usar en edificios, garajes ni en ninguna otra área cerrada.
- ⚠ NO opere, encienda ni use este electrodoméstico a menos de 3,04 m de distancia de paredes, estructuras o edificios.
- ⚠ Solo para uso residencial. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- ⚠ No utilice carbón que se haya pretratado con líquido encendedor. Use solo carbón puro, mezcla de carbón y madera, carbón en trozos o madera para leña de alta calidad. La conversión o el uso de otra fuente de combustible en esta parrilla a carbón es peligroso y anulará la garantía.
- ⚠ Esta parrilla NO está diseñada para usarse como calentador y nunca debe utilizarse como tal. Los gases TÓXICOS pueden acumularse y causar asfixia.
- ⚠ NO utilice la parrilla para la cocción en interiores. Las emanaciones TÓXICAS de monóxido de carbono pueden acumularse y causar asfixia.
- ⚠ Esta parrilla está certificada para utilizarse con seguridad en los EE. UU. o Canadá solamente. NO la modifique para usarla en otro lugar. Cualquier modificación tendrá como resultado un riesgo para la seguridad y anulará la garantía.
- ⚠ Para quienes viven en departamentos: Consulte con el administrador los requisitos y códigos de incendio para usar una parrilla a carbón en su complejo de departamentos. Utilícelo en el exterior, en la planta baja, a una distancia de 3,04 m (10 pies) de cualquier estructura, en caso de estar permitido. NO la utilice debajo de balcones ni sobre estos.
- ⚠ Debe haber un espacio de separación mínimo de 91,44 cm (36 pulgadas) entre construcciones de material combustible y los lados y la parte posterior de la unidad. NO utilice este artefacto debajo de ningún tipo de alero o techo.
- ⚠ NO use gasolina, queroseno ni alcohol para encender la parrilla.
- ⚠ NO utilice el artefacto en un entorno explosivo. Mantenga el área de la parrilla libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- ⚠ NO almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables a menos de 7,62 m de distancia de este electrodoméstico.
- ⚠ NO bloquee los orificios de los lados ni de la parte posterior de la parrilla.
- ⚠ Inspeccione la parrilla antes de cada uso.
- ⚠ NO altere la parrilla de ninguna manera. Cualquier alteración anulará la garantía.
- ⚠ NO arme este modelo de parrilla sobre una construcción empotrada o deslizante. Si no sigue esta advertencia, podría provocar un incendio o una explosión que ocasione lesiones personales graves, la muerte o daños a la propiedad.
- ⚠ NO use la parrilla a menos que esté COMPLETAMENTE ensamblada y todas las piezas estén bien ajustadas y apretadas.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- ⚠ Esta parrilla se debe limpiar e inspeccionar minuciosamente en forma periódica.
- ⚠ Use solo piezas autorizadas por la fábrica de RevoAce Inc. Limited. El uso de piezas que no estén autorizadas por la fábrica puede ser peligroso y anulará la garantía.
- ⚠ NO use este artefacto sin antes leer las "Instrucciones de funcionamiento" en este manual.
- ⚠ Para evitar sufrir quemaduras, NO toque las piezas metálicas de la parrilla hasta que se hayan enfriado completamente, a menos que utilice un equipo de protección (agarraderas, guantes, almohadillas para horno, etc.).
- ⚠ Nunca toque las rejillas (para el carbón, de cocción o para calentar), las cenizas ni el carbón para comprobar si están calientes.
- ⚠ NO use la parrilla sobre plataformas o muebles de madera u otra superficie combustible.
- ⚠ Esta parrilla NO debe usarse en vehículos recreativos ni en botes.
- ⚠ Coloque la parrilla de manera tal que el viento no pueda soplar las cenizas hacia superficies combustibles.
- ⚠ NO use la parrilla si hay viento fuerte.
- ⚠ Nunca se incline sobre la parrilla al encenderla.
- ⚠ NO deje la parrilla encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la parrilla en todo momento.
- ⚠ NO intente mover la parrilla mientras la está usando. Deje que la parrilla se enfríe antes de moverla o almacenarla.
- ⚠ NO deje la parrilla sin supervisión mientras la precalienta o quema residuos de alimentos.
- ⚠ Cuando cocine, tenga a su alcance materiales para la extinción del fuego. En caso de que se produzca un incendio por el aceite o la grasa, NO intente apagarlo con agua. Use un extintor de incendios a base de polvo químico seco tipo BC o apáguelo con tierra, arena o bicarbonato.
- ⚠ Siempre abra la tapa de la parrilla lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados dentro de ella pueden causarle quemaduras graves.
- ⚠ Si la parrilla no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio provocado por la grasa que puede dañar el producto.
- ⚠ NO coloque recipientes de cocción vacíos sobre el artefacto mientras está en funcionamiento.
- ⚠ Tenga cuidado al colocar objetos sobre la parrilla mientras está en funcionamiento.
- ⚠ Nunca agregue líquido para encendedor a las cenizas calientes ni tibias, ya que se pueden producir retrocesos de la llama y ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad.
- ⚠ Siempre coloque la parrilla sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible. Una superficie de asfalto podría no ser apta para este objetivo.
- ⚠ NO retire las cenizas hasta que se hayan apagado total y completamente.
- ⚠ Las briquetas y las cenizas encendidas y calientes pueden crear un riesgo de incendio.
- ⚠ Siempre vacíe la fuente inferior y la parrilla después de cada uso.
- ⚠ NO coloque combustibles (briquetas de carbón, madera ni carbón de leña) directamente en el fondo de la parrilla. Coloque combustible solo en la bandeja/rejilla para carbón.
- ⚠ NO permita que el carbón permanezca en las paredes de la parrilla. Hacerlo reducirá enormemente la vida útil del metal y acabado de su parrilla.
- ⚠ Asegúrese de que no haya desechos ni cenizas en el orificio de ventilación antes del uso de la parrilla.
- ⚠ Los carbones y cenizas apagados deben colocarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- ⚠ Con una manguera para jardín, moje completamente la superficie debajo y alrededor de la parrilla para extinguir cualquier ceniza, carbón o brasa que pueda haber caído durante el proceso de cocción o de limpieza.
- ⚠ El consumo de alcohol o medicamentos recetados o sin receta puede disminuir la capacidad del consumidor para ensamblar o usar esta parrilla de manera segura y correcta.
- ⚠ Siempre use guantes de protección cuando agregue combustible (briquetas de carbón, madera o carbón de leña) para mantener el nivel de calor deseado.
- ⚠ Mantenga todos los cables eléctricos lejos de la parrilla caliente.
- ⚠ Siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos se estén cocinando a una temperatura segura.
- ⚠ Nunca cubra completamente el área de cocción con papel de aluminio. Colocar el papel de aluminio sobre las rejillas puede restringir el flujo de aire previsto dentro de la parrilla y crear barreras para el flujo adecuado de grasa a la bandeja colectora. Esto permite la acumulación de mucha grasa en la bandeja inferior, lo que, a su vez, aumenta la posibilidad de que se produzcan llamaradas o llamas producidas por grasa.
- ⚠ Use guantes de protección cuando ensamble este producto.
- ⚠ NO una las piezas a la fuerza, ya que podría provocar heridas personales o daños al producto.
- ⚠ NO toque el receptor de cenizas ni el mango del receptor de cenizas hasta que la parrilla se haya enfriado por completo, a menos que esté usando un equipo de protección.
- ⚠ NO toque el respiradero ni el mango del respiradero hasta que la parrilla se haya enfriado por completo, a menos que esté usando un equipo de protección.
- ⚠ Si no sigue la instrucción anterior al pie de la letra, podría ocasionar lesiones graves, muerte o daños materiales.

CONTENIDO DEL PAQUETE



CONTENIDO DEL PAQUETE

Pieza	Descripción	Cantidad
A	Medidor de temperatura	1
B	Manija de la tapa	1
C	Acumulador de humo	1
D	Tapa	1
E	Placa de la marca*	1
F	Rejilla para calentar	1
G	Rejilla de cocción	4
H	Rejilla para el carbón	1
I	Repisa frontal	1
J	Fuente inferior	1
K	Respiradero	1
L	Mango de la rejilla para carbón	2

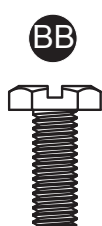
Pieza	Descripción	Cantidad
M	Repisa lateral derecha	1
N	Mango de la rejilla de cocción	1
O	Barra transversal lateral	2
P	Pata izquierda	2
Q	Pata derecha	2
R	Base*	2
S	Malla inferior	1
T	Tapa de rueda	2
U	Eje	1
V	Rueda	2

* Preensamblada

ADITAMENTOS



AA
M6x12
Perno
Cant.: 19



BB
M6x16
Perno
Cant.: 2



CC
M6x45
Perno
Cant.: 6



DD
Ø16XØ6.2
Arandela
Cant.: 2



EE
Ø20XØ10.5
Arandela
Cant.: 2



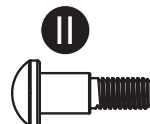
FF
M6
Tuerca
Cant.: 9



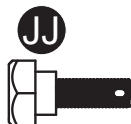
GG
Ø6
Arandela de seguridad
Cant.: 2



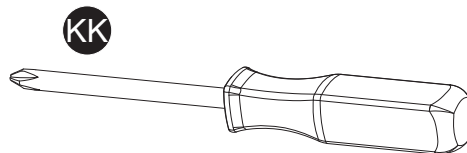
HH
Ø1.4x 30
Pasador de chaveta
Cant.: 4



II
M6
Tornillo
Cant.: 2



JJ
M8
Tornillo
Cant.: 2



KK
Destornillador
Philips #2
Cant.: 1

Preparación

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

Tiempo estimado de ensamblaje: 25 minutos entre dos personas

Herramientas necesarias para el ensamblaje: destornillador Phillips (se incluye).

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 1: fije la malla inferior, las patas derechas y la barra transversal lateral

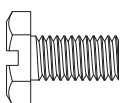
Primero, inserte la malla inferior (S) en las patas derechas (Q).

Luego, alinee los orificios de las patas derechas (Q) y la barra transversal lateral (O). Luego, inserte cuatro tornillos M6x12 (AA) en los orificios que se muestran en la Fig. 1.

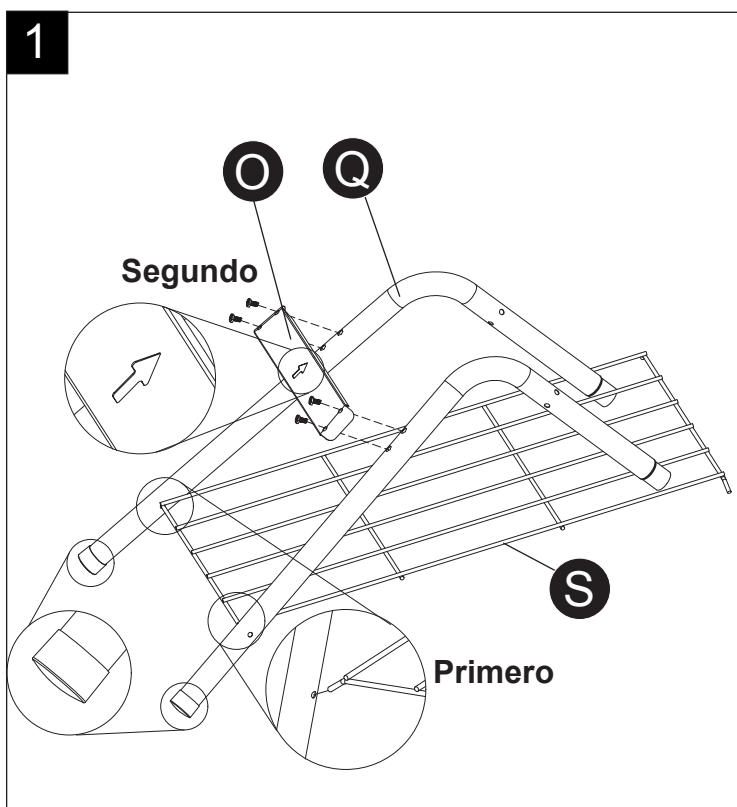
Aditamentos utilizados

AA

Tornillo
M6x12



x 4



Paso 2: fije la pata izquierda y la barra transversal lateral

Primero, conecte las patas izquierdas (P) con las patas derechas (Q).

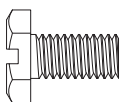
Luego, inserte la malla inferior (S) en las patas izquierdas (P).

Alinee los orificios de las patas izquierdas (P) y la barra transversal lateral (O). Luego, inserte cuatro tornillos M6x12 (AA) en los orificios que se muestran en la Fig. 2.

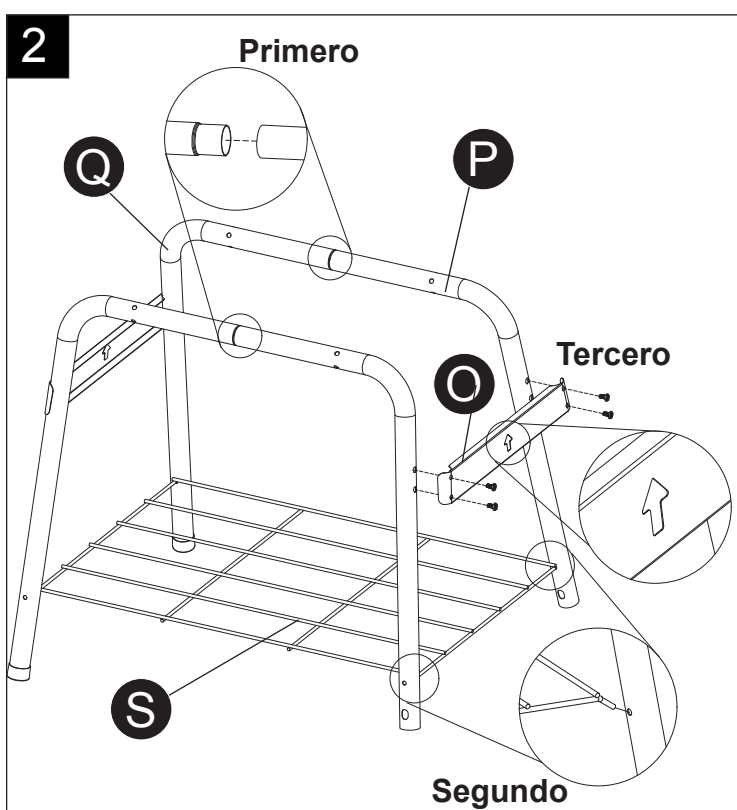
Aditamentos utilizados

AA

Tornillo
M6x12



x 4



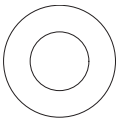
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

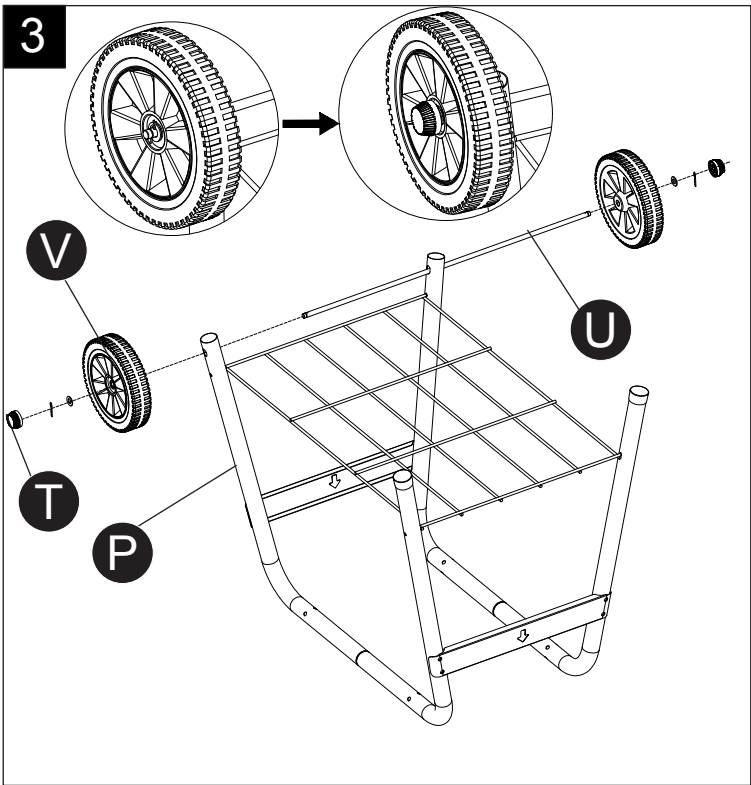
Paso 3: fije el eje, las ruedas y las tapas de las ruedas

Inserte el eje (U) por las patas izquierdas (P).

Coloque las ruedas (V) y las tapas de las ruedas (T) en el eje (U) con dos arandelas Ø20XØ10.5 (EE) y pasadores de chaveta Ø1.4X30 (HH).

Aditamentos utilizados

EE	Arandela Ø20XØ10.5		x 2
HH	Pasador de chaveta Ø1.4X30		x 2

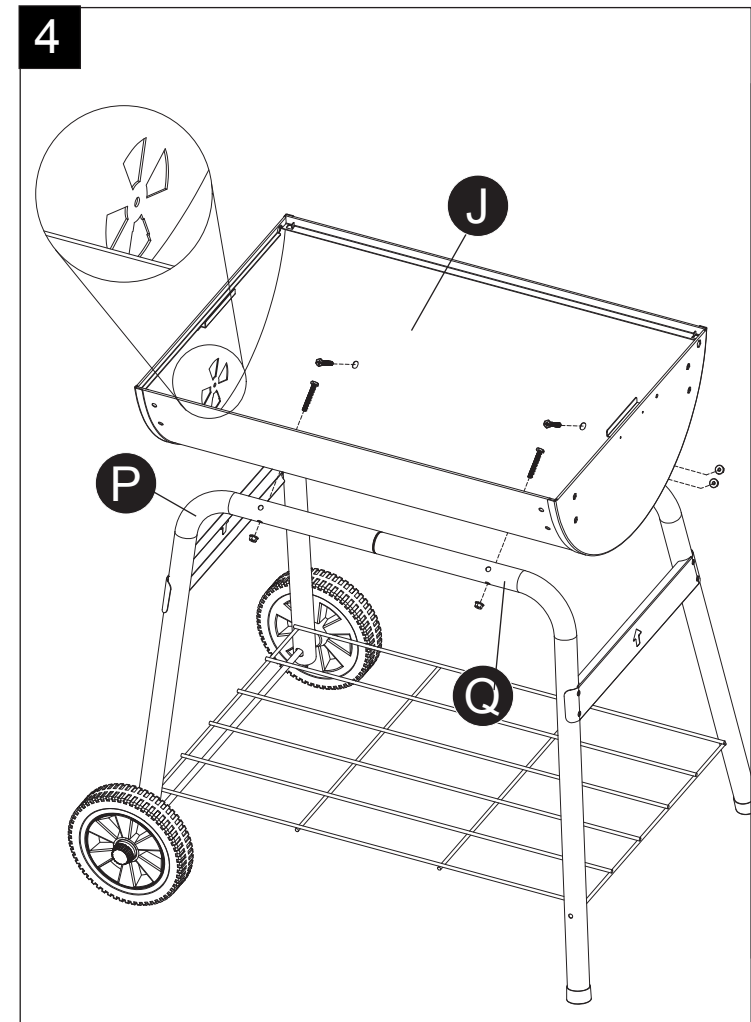


Paso 4: fije la fuente inferior

Alinee los orificios de la fuente inferior (J), las patas izquierdas (P) y las patas derechas (Q). Luego, coloque el recipiente inferior (J) en las patas con cuatro tornillos M6x45 (CC) y tuercas M6 (FF).

Aditamentos utilizados

CC	Perno M6x45		x 4
FF	Tuerca M6		x 4

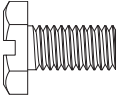


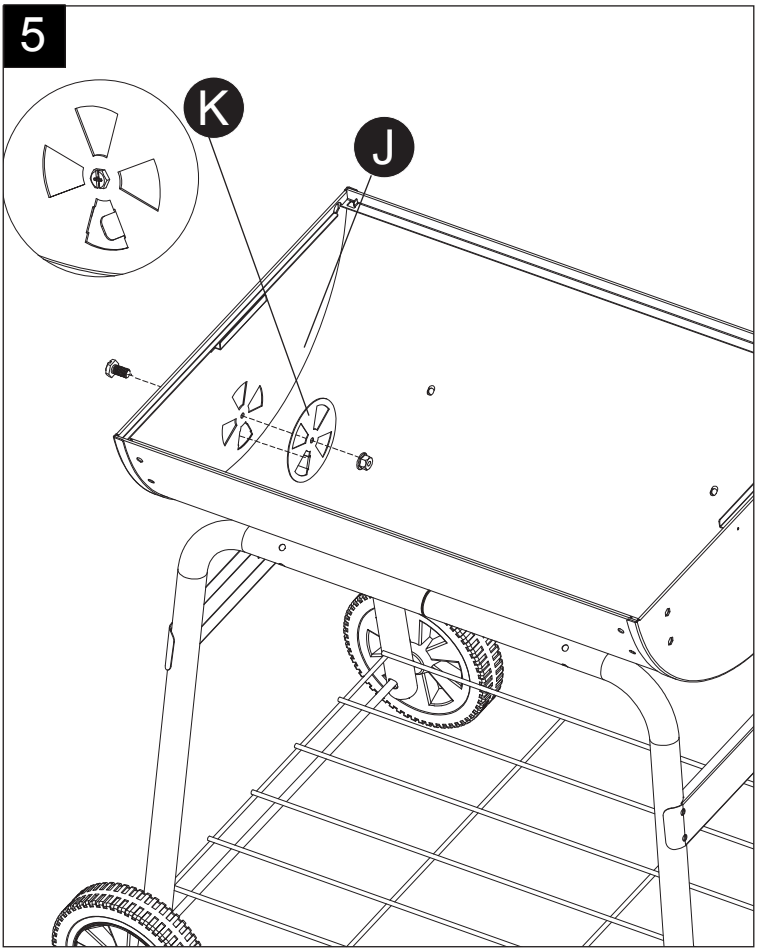
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 5: fije el respiradero

Fije el respiradero (K) en la fuente inferior lateral (J) con un perno M6x12 (AA) y una tuerca M6 (FF).

Aditamentos utilizados

AA	Perno M6x12		x 1
FF	Tuerca M6		x 1

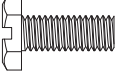
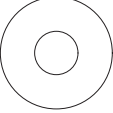


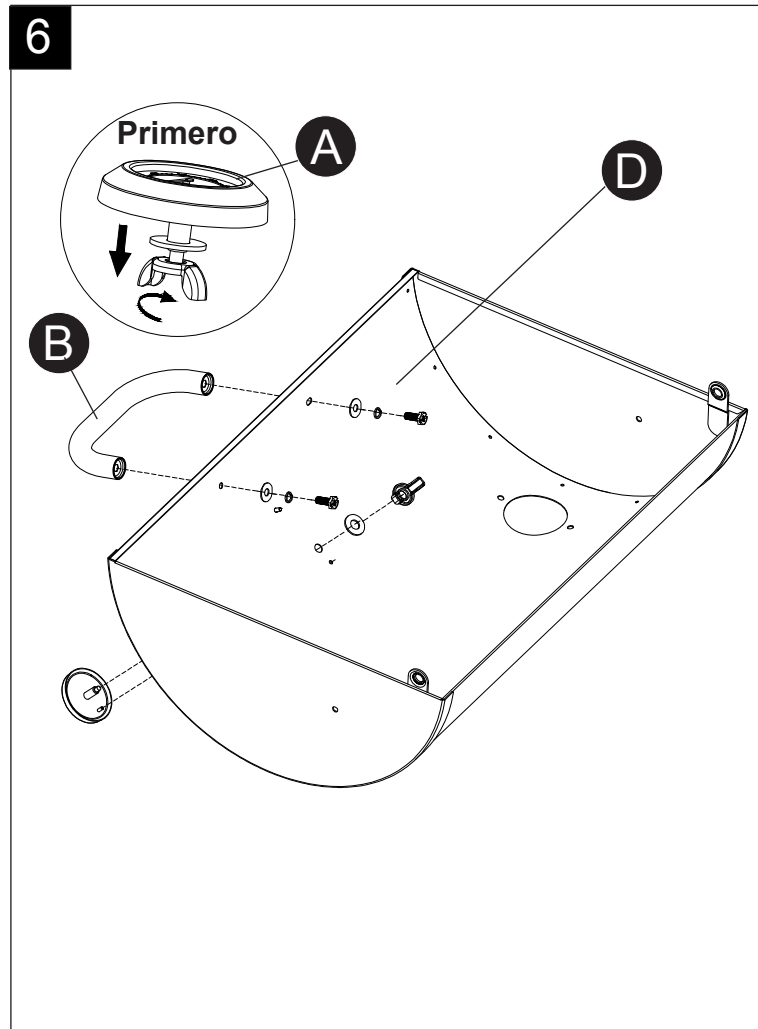
Paso 6: instale el mango de la tapa y el medidor de temperatura

Retire la tuerca y la arandela preensambladas en el medidor de temperatura (A). Luego, coloque el medidor de temperatura (A) en la tapa (D) con la tuerca y la arandela.

Coloque el mango de la tapa (B) en la tapa (D) con dos tornillos M6x16 (BB), arandelas Ø16XØ6.2 (DD) y una arandela de seguridad Ø6 (GG).

Aditamentos utilizados

BB	Perno M6x16		x 2
DD	Arandela Ø16XØ6.2		x 2
GG	Arandela de seguridad Ø6		x 2

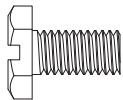


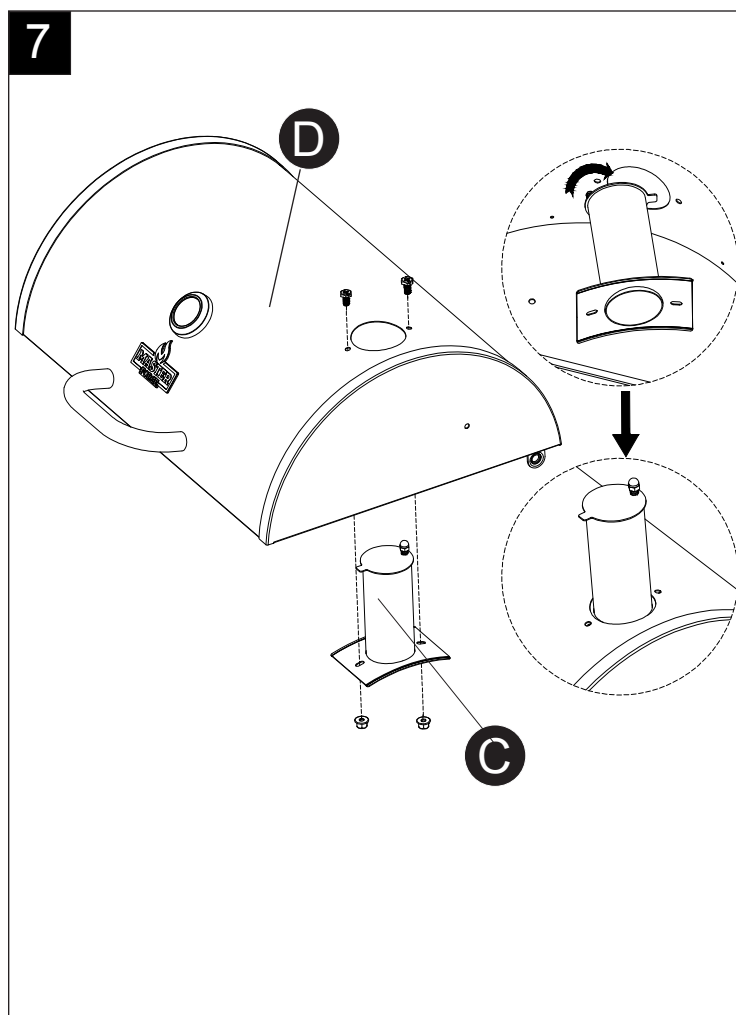
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 7: instale el acumulador de humo

Coloque el acumulador de humo (C) en la tapa (D) con dos pernos M6x12 (AA) y tuercas M6 (FF).

Aditamentos utilizados

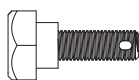
AA	Perno M6x12		x 2
FF	Tuerca M6		x 2

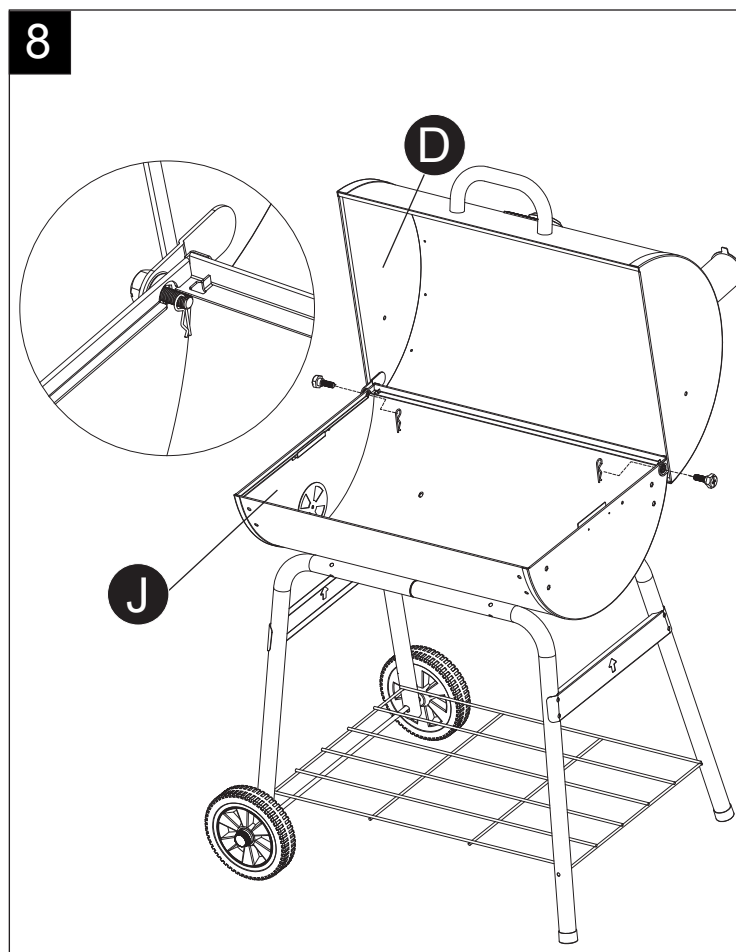


Paso 8: coloque la tapa

Coloque la tapa (D) en la fuente inferior (J) con dos tornillos M8 (JJ) y un pasador de chaveta Ø1.4X30 (HH).

Aditamentos utilizados

JJ	Tornillo M8		x 2
HH	Pasador de chaveta Ø1.4X30		x 2



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

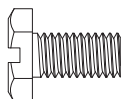
Paso 9: coloque la repisa frontal

Fije la repisa frontal (I) a la fuente inferior (J) con cuatro pernos M6x12 (AA).

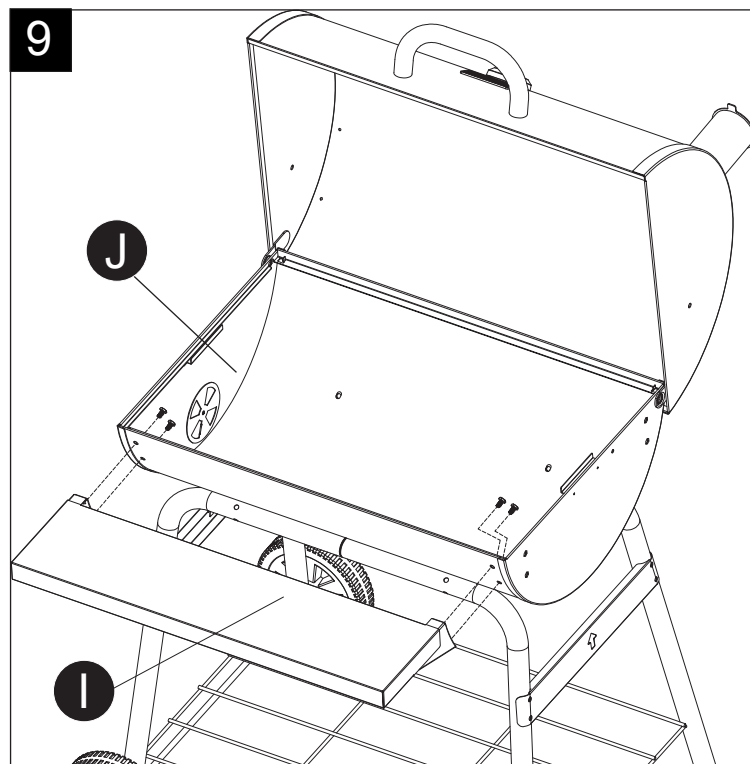
Aditamentos utilizados

AA

Perno
M6x12



x 4



Paso 10: fije la repisa lateral

Fije la repisa frontal (M) a la fuente inferior (J) con cuatro pernos M6x12 (AA).

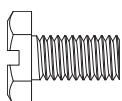
Coloque dos tornillos M6 (II) en la repisa frontal derecho (M).

NOTA: inserte dos pernos M6X12 (AA) en los orificios superiores y deje expuestos 5 mm de rosca.

Aditamentos utilizados

AA

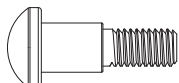
Perno
M6x12



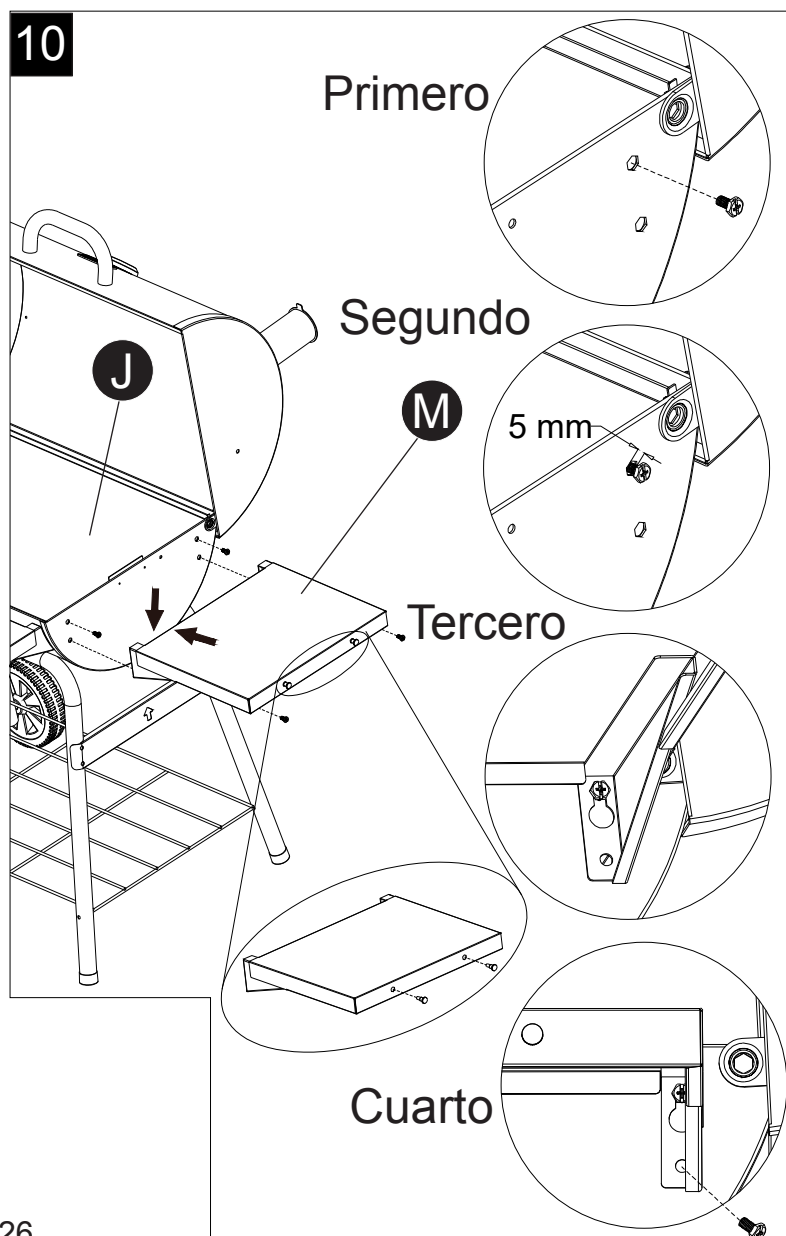
x 4

II

Tornillo
M6



x 2



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

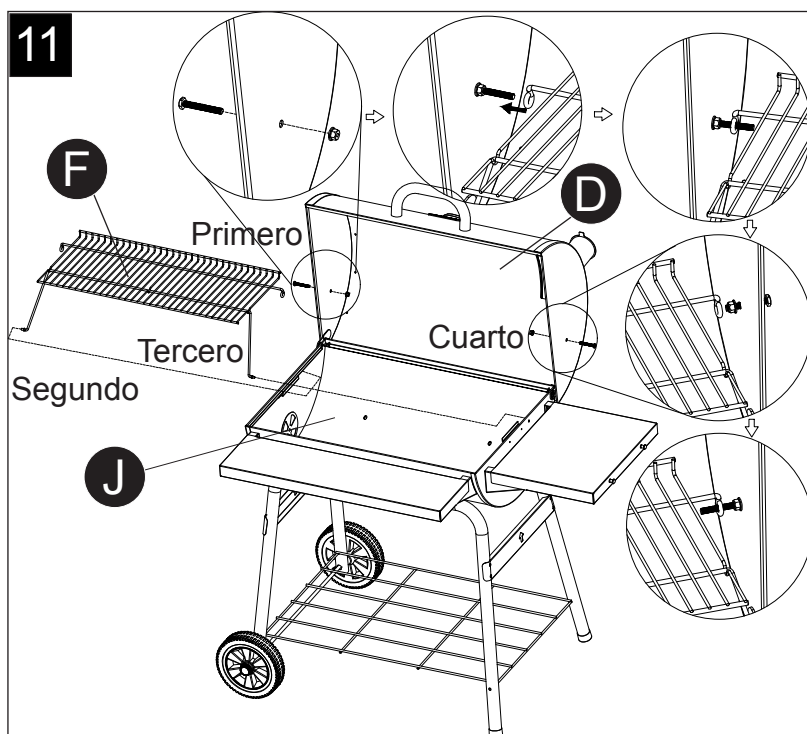
Paso 11: fije la rejilla para calentar.

Coloque la rejilla para calentar (F) en la tapa (D) y la fuente inferior (J) con dos tornillos M6x45 (CC) y tuercas M6 (FF).

NOTA: coloque cada esquina de la rejilla de calentamiento en el orden que se muestra en la Fig. 11.

Aditamentos utilizados

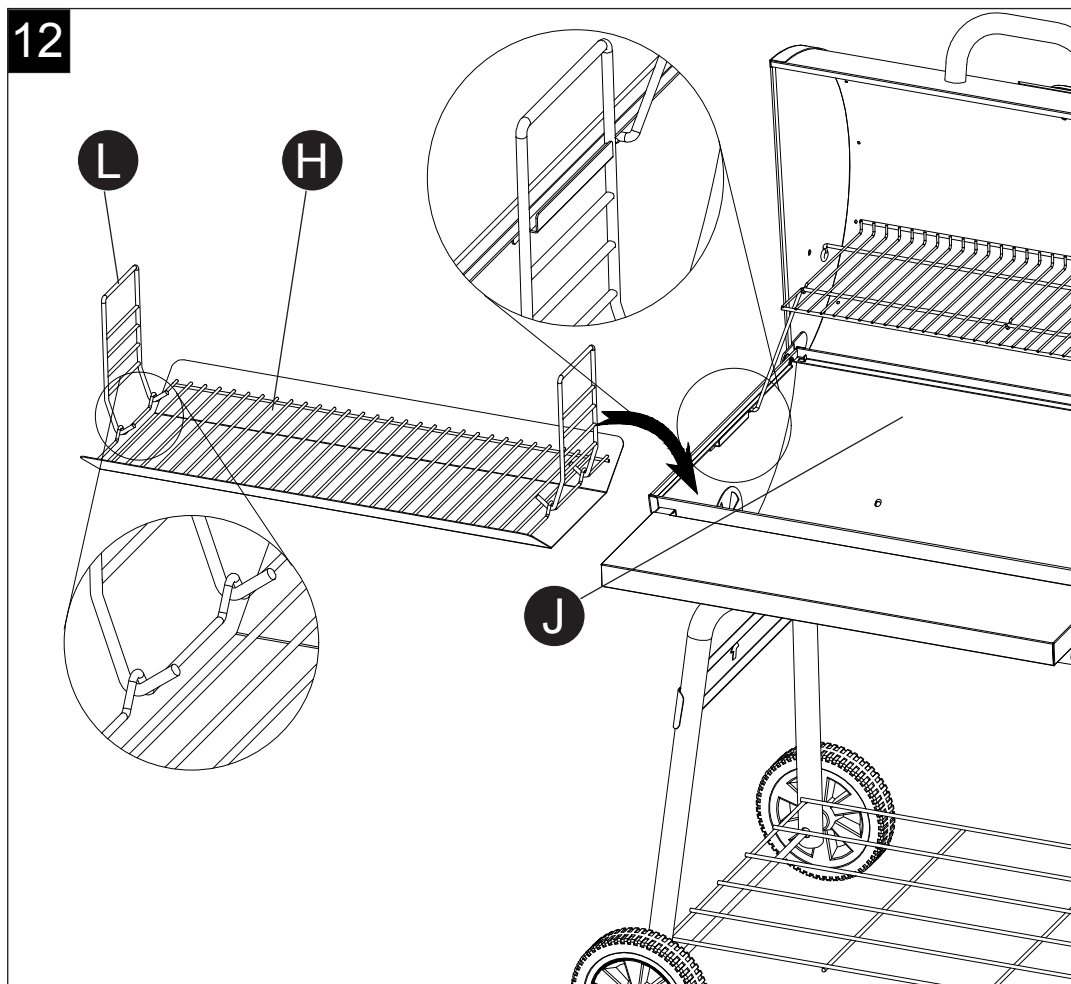
CC	Tornillo M6x45		x 2
FF	Tuerca M6		x 2



Paso 12: coloque la rejilla para carbón y el mango de esta

Coloque la rejilla para carbón (H) y el mango de la rejilla para carbón (L) en la fuente inferior (J).

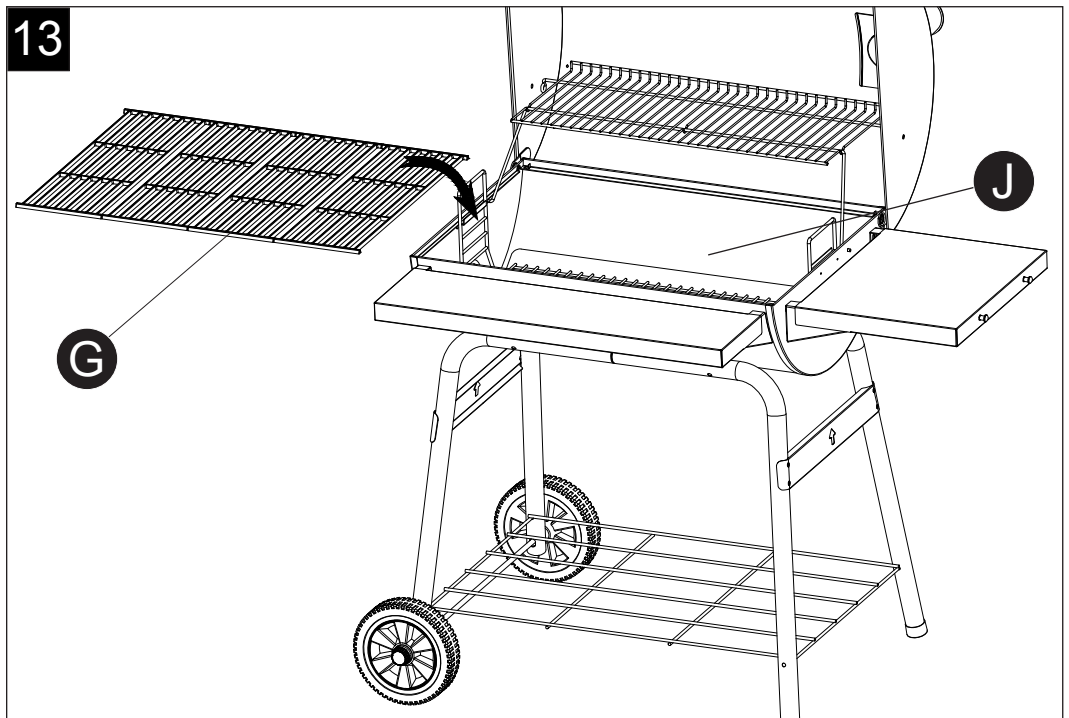
NOTA: cuelgue el mango de la rejilla para carbón en cada soporte lateral de la fuente inferior.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

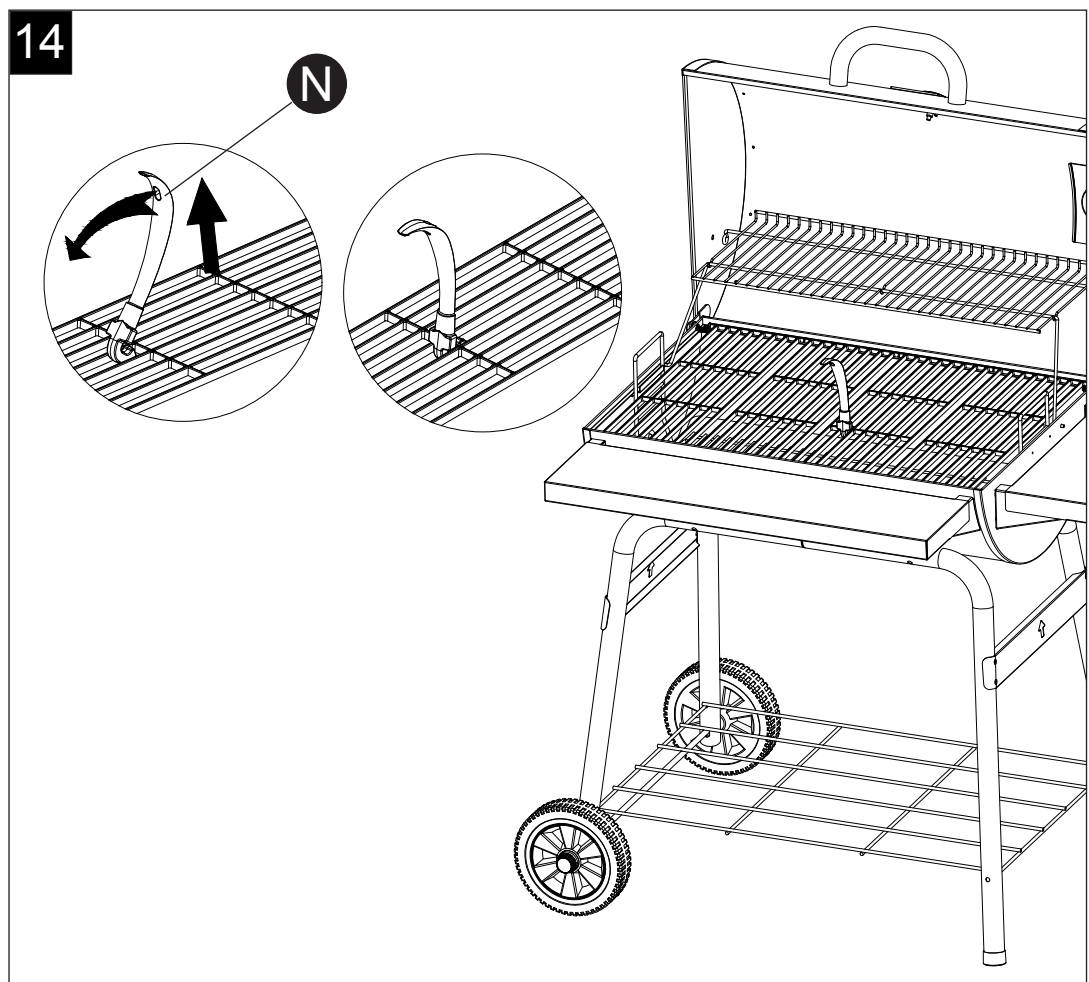
Paso 13: coloque la rejilla de cocción.

Coloque las rejillas de cocción (G) en la fuente inferior (J).



Paso 14: use el mango de la parrilla de cocción

Siempre levante la rejilla de cocción con su mango (N), que se muestra en la Fig 14.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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

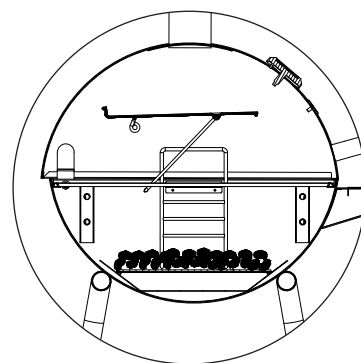
Primer uso

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

Instrucciones de encendido

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** mantenga el electrodoméstico de cocción para exteriores libre de materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables.
 - ⚠ **PRECAUCIÓN:** asegúrese de que no haya desechos ni cenizas en el orificio de ventilación antes del uso de la parrilla.
 - ⚠ **PRECAUCIÓN:** intentar encender la parrilla con la tapa cerrada puede causar una explosión.
 - ⚠ **PRECAUCIÓN:** siempre revise la fuente inferior y el colector de cenizas antes de encender cuando use un cebador líquido. El fluido se puede acumular en la fuente inferior o en el colector de cenizas y encenderse, lo que podría provocar un incendio.
 - ⚠ **PRECAUCIÓN:** nunca agregue líquido para encendedor a las cenizas calientes ni tibias, puesto que se pueden producir retrocesos de la llama y ocasionar lesiones graves o daños materiales.
1. Abra la tapa y los orificios de ventilación.
 2. Asegúrese de que el colector de cenizas esté vacío y firme en su posición.
 3. Retire la rejilla para cocción.
 4. Acomode las briquetas de carbón u otro combustible en la fuente inferior hasta la "Línea de llenado" (Figura 1).
 5. Encienda siguiendo las instrucciones en el empaque del combustible.
 6. Deje que el combustible quede como cenizas al rojo vivo antes de cocinar.

Figura 1



Cocción directa

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

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

Cocción indirecta

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

1. Abra la tapa y retire la rejilla para cocción.
2. Agregue y encienda el carbón según las instrucciones de la sección "Encendido". Deje la tapa abierta.
3. Usando guantes de protección y una herramienta manual larga, esparza con cuidado las cenizas calientes hacia los costados de la parrilla a carbón.
4. Con la ayuda de guantes de protección, vuelva a poner la rejilla para cocción, cierre la tapa y permita que la parrilla se caliente un poco.
5. Use los guantes de protección para abrir la tapa. Use herramientas manuales largas para colocar la comida en las rejillas para cocción sobre las áreas donde no hay cenizas calientes.
6. Con la tapa cerrada, cocine hasta que la comida alcance la temperatura interna deseada. Nota: si necesita briquetas adicionales, saque la comida de la rejilla de cocción y, usando guantes de protección, retire la rejilla de cocción. Coloque

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

briquetas adicionales sin mover las cenizas calientes. Con cuidado, vuelva a colocar la rejilla para cocción y los alimentos.

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

Apagado

1. Deje que el carbón se extinga solo.
- ▲ **ADVERTENCIA:** NO use agua para extinguirlo. Esto puede ser peligroso y causar daños.
2. Deseche las cenizas en un lugar adecuado.

Control de las llamaradas:

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

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

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

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

Si se produce un incendio por grasa, cierre la tapa hasta que esta se queme completamente. Tenga cuidado al abrir la tapa, puesto que puede haber llamaradas repentinas.

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

Minimice las llamaradas:

1. Corte el exceso de grasa de las carnes antes de la cocción.
2. Cocine las carnes con un alto contenido de grasa de manera indirecta.
3. Asegúrese de que la parrilla esté sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

▲ **PRECAUCIÓN:**

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

Avisos

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

Antes de cada uso

1. Mantenga el área de la parrilla limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
2. Consulte las instrucciones de limpieza adecuadas a continuación.

Limpieza de superficies

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

Antes de almacenar

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

GARANTÍA LIMITADA

El fabricante le otorga garantía al comprador minorista original de este producto y a ningún otro.

persona, que si este producto se ensambla y se usa de acuerdo con las instrucciones impresas incluidas, ninguna de las piezas del producto presentará defectos de fabricación en el material ni en la mano de obra durante un (1) año desde la fecha de compra. El fabricante puede exigir una prueba razonable de la fecha de su compra. Por ello, usted deberá conservar su recibo o factura de la venta. Esta garantía limitada se aplicará al reemplazo o a la reparación de piezas que presenten fallas bajo un uso y servicio normales; el fabricante determinará en su propia opinión razonable que presentan fallas después de examinarlas. Antes de devolver cualquier pieza, debe ponerse en contacto con el Departamento de Servicio al Cliente del fabricante, mediante la información de contacto que se presenta más abajo. Si el fabricante, después de examinar la pieza devuelta, confirma que existe una falla que está cubierta por esta Garantía Limitada y si el fabricante aprueba el reclamo, reemplazará dicha pieza con fallas sin ningún costo para el cliente. Al devolver piezas defectuosas, usted deberá prepagar los cargos de transporte. El fabricante devolverá las piezas de repuesto al comprador minorista original con flete o franqueo prepago.

Esta garantía limitada no cubre fallas o dificultades en la operación debido a accidentes, mal uso, abuso, alteraciones, aplicación inadecuada o instalación o mantenimiento inadecuados o reparados por usted o por un tercero, o por no efectuar mantenimiento normal o rutinario del producto como se señala en este manual del propietario. Además, la garantía limitada no cubre daños al acabado, tales como rayones, hendiduras, oxidación, decoloración u otros daños producidos por el clima después de la compra.

Esta garantía limitada reemplaza a todas las demás garantías explícitas. El fabricante rechaza todas las demás garantías por productos que se adquieran de vendedores distintos a las tiendas minoristas o distribuidores autorizados, incluida la garantía de comerciabilidad o la garantía de idoneidad para un fin en particular. EL FABRICANTE TAMBIÉN RECHAZA CUALQUIER RESPONSABILIDAD Y TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, LO QUE INCLUYE SIN LIMITACIÓN A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR. EL FABRICANTE NO SERÁ RESPONSABLE LEGAL ANTE EL COMPRADOR NI ANTE NINGÚN TERCERO POR NINGÚN DAÑO ESPECIAL, PUNITIVO, INDIRECTO, O RESULTANTE.

El fabricante también rechaza cualquier garantía explícita o implícita por las fallas en la fabricación causadas por terceros y tampoco asume responsabilidad alguna por ellas. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos al comprador, quien podría tener también otros derechos dependiendo de dónde viva. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños especiales, incidentales o resultantes, ni permiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía, de modo que es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no se apliquen a todas las personas.

El fabricante no autoriza a ninguna persona o empresa a asumir en su nombre ninguna otra obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos y ninguna de esas representaciones obliga al fabricante.

Para obtener piezas de repuesto, llame al Departamento de Servicio al Cliente al 1.800.963.0211, de lunes a domingo de 8 a. m. a 8 p.m., hora estándar del Este. También puede ponerse en contacto con nosotros en partsplus@lowes.com.

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, llame al Departamento de Servicio al Cliente al 1.800.963.0211, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este. También puede ponerse en contacto con nosotros en partsplus@lowes.com.

Pieza	Descripción	Pieza #
1	Medidor de temperatura	B0104-C70
2	Manija de la tapa	B1490-W11
3	Acumulador de humo	C2230-010
4	Tapa	C2230-020
5	Placa de la marca*	B0109-MFB
6	Rejilla para calentar	C2230-030
7	Rejilla de cocción	C2230-040
8	Rejilla para el carbón	C2230-050
9	Repisa frontal	C2230-060
10	Fuente inferior	C2230-070
11	Respiradero	B0105-C00
12	Mango de la rejilla para carbón	C2230-080

Pieza	Descripción	Pieza #
13	Repisa lateral derecha	C2230-090
14	Mango de la rejilla para cocción	C1681-218
15	Barra transversal lateral	C2230-100
16	Pata izquierda	C2230-110
17	Pata derecha	C2230-120
18	Base*	B0305-M00
19	Malla inferior	C2230-130
20	Tapa de rueda	C2230-140
21	Eje	C2230-150
22	Rueda	B0302-FA0

* Preensamblada