ITEM #0503231

3-BURNER STAINLESS STEEL GRILL

MODEL #RT2417S

Master Forge & M Design® is a registered trademark of LF, LLC. All rights reserved.

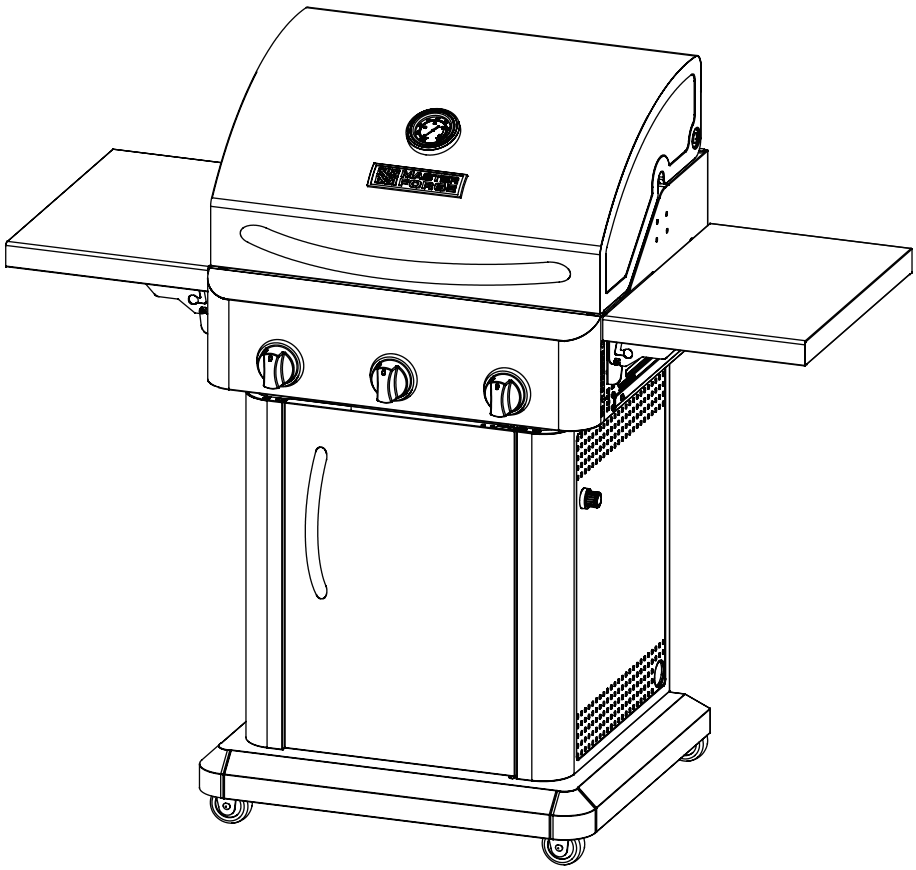
Español p. 39

⚠ WARNING
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
1. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP tank not connected for use should not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ DANGER
If you smell gas:
1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flames.
3. Open the lid.
4. If the odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.

⚠ WARNING
For Outdoor Use Only



GAS-FIRED
C UL US
LISTED
MH 10297

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. - 6 p.m., EST, Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., EST, Friday.

AB13577

Lowes.com/masterforge

TABLE OF CONTENTS

Safety Information 3

Safety Tips 5

Package Contents 6

Hardware Contents 7

Preparation 8

Assembly Instructions 9

Natural Gas Conversion Instructions 17

Cooking with Gas 19

Operating Instructions 26

Care and Maintenance 30

Troubleshooting 34

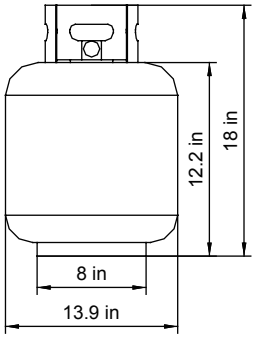
Warranty 36

Replacement Parts List 37

SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product, please call customer service at 1-800-963-0211, 8:00 am to 6:00 pm, EST, Monday- Thursday, 8:00 a.m. to 5:00 p.m., EST, Friday.

1. The installation of this appliance 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 Natural Gas and Propane Installation Code, CSA/CGA-B149.1.*
2. This grill is intended for use outdoors and should not be used in a building, garage or any other enclosed or covered area.
3. This outdoor grill is not intended for installation in or on recreational vehicles and/or boats.
4. A minimum clearance of 36 in. from combustible constructions to the sides of the grill and 36 in. from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. This outdoor cooking gas appliance must not be placed under overhead combustible construction.
5. The use of an electrical source requires that when installed, the grill must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with *ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1*. Keep electrical supply cords and the fuel supply hose away from heated surfaces.
6. Inspect the hoses before each use for excessive abrasion or wear, or cuts that may affect safe operation of the grill. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being put into operation. The replacement hose assembly must be those specified by the manufacturer.
7. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
8. DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance.
9. Keep the ventilation openings of the tank enclosure free and clear from debris.
10. Check all gas connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
11. Never use charcoal in the grill.
12. Never use the grill in windy areas.
13. Only a 20 lb. LP-gas cylinder is allowed. The cylinder must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission. A 20 lb LP-Gas cylinder's dimensions are:



14. Never use the grill without the drip tray installed and pushed completely into the back of the grill. Without the drip tray, hot grease and debris could leak downward and produce a fire hazard.

15. The pressure regulator for LP-gas grill is set for 11-in. water column (WC). Natural gas grill provides a hose assembly which includes a quick-disconnect device, but no pressure regulator. The LP pressure regulator or the natural gas hose assembly must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified in the parts list.
16. The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.
17. Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
18. Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
19. If the information in “17” and “18” is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
20. The natural gas grill and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5 PSI (3.5 kPa).
21. The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply system at test pressures equal to or less than 1/2 PSI (3.5 kPa).
22. **CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:** The burning of gas cooking fuel generates some byproducts which are on the list of substances known by the state of California to cause cancer, reproductive harm, or other birth defects. To reduce exposure to these substances, always operate this unit according to the use and care manual, ensuring you provide good ventilation when cooking with gas.

IMPORTANT: We urge you to read this manual carefully and follow the recommendations enclosed. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new gas grill. We also advise you retain this manual for future reference.

WARNING: Your grill has been designed to operate using only the gas specified by the manufacturer on the rating plate. Do not attempt to operate your grill with other gases. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.

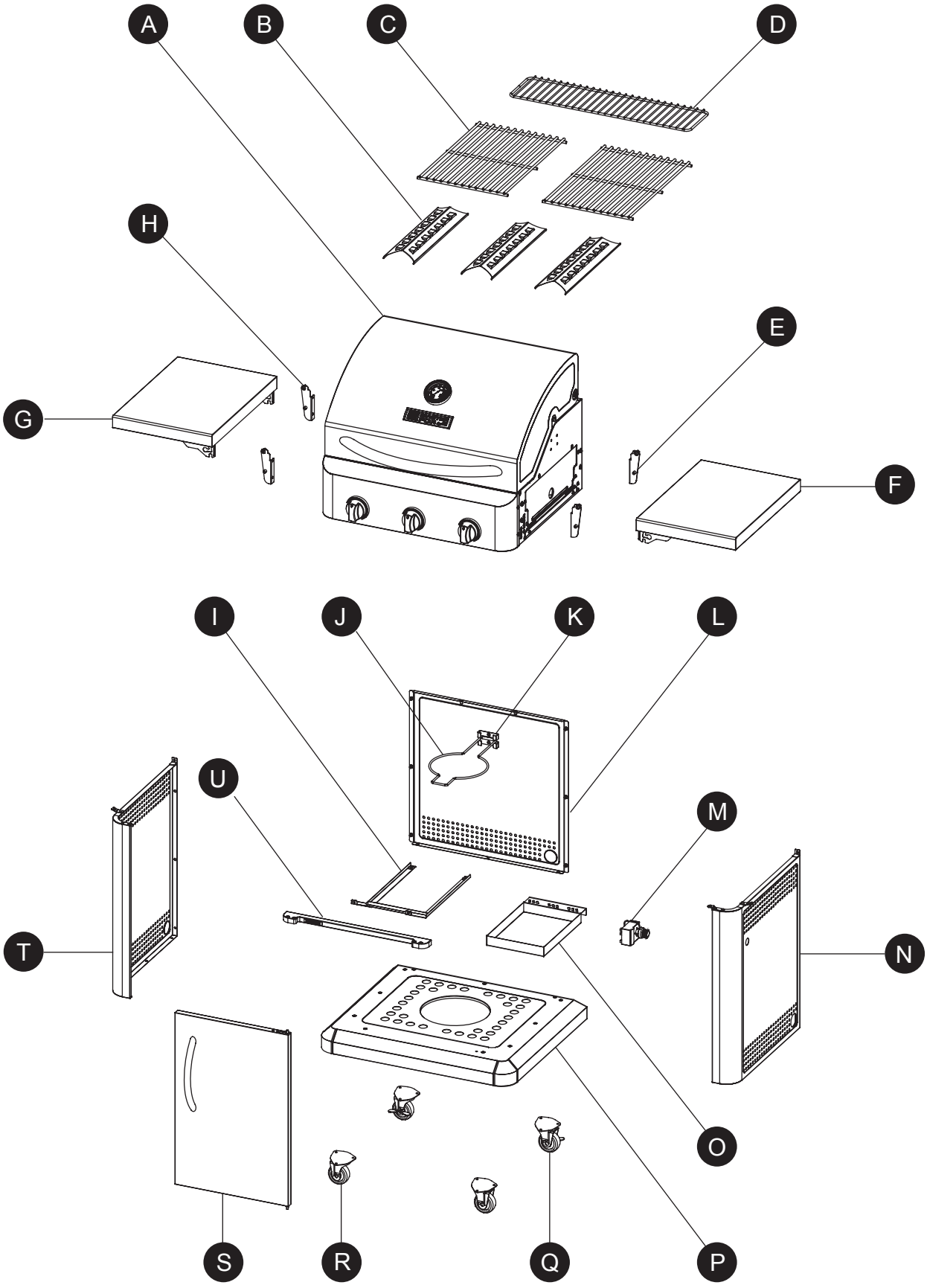
WARNING: Make certain your LP (propane) tank is filled by a reputable propane dealer. An incorrectly filled or an overfilled LP tank can be dangerous. The overfilled condition combined with the warming of the LP tank (a hot summer day, tank left in the sun, etc.) can cause LP gas to be released by the pressure relief valve on the tank since the temperature increase causes the propane to expand. LP gas released from the tank is flammable and can be explosive. Refer to your Owner’s Manual for more information concerning filling your LP tank.

This unit contains one or more patents pending:
61/163,753
61/215,319
11/495,104
11/268,051

SAFETY TIPS

- Never pull your grill. Always push it.
- Never move your grill while it is in operation or still hot.
- Always use a protected hand when cleaning the grid surface after the post-heating period an when closing the propane tank valve.
- Use a covered hand during the grilling period.
- Wait until the burner box has completely cooled before reaching under to turn off the gas
- Using an uncovered hand to turn off the LP tank valve without allowing the grill to cool down could result in severe burns.
- Never operate your grill under overhangs, awnings or any covered or enclosed area.
- Never spray liquid on the grid area to control flare ups.
- To guard against possible grease fires getting out of control, never leave a grill unattended.
- Grease fires can be severe and cause grill damage, property damage and bodily harm.
- Always turn off the control knob first, then the propane gas supply tank.
- Never cover your grill while it is still warm.
- Position your portable grill away from direct wind.
- Do not store or use gasoline or other flammable substances in the vicinity of your gas grill.
- Never store a propane tank (whether full or empty) inside your home or living area.
- Before storing your tank, make sure that it has been turned to the “OFF” position.
- Should you store your grill indoors, be sure to close the tank valve, disconnect the hose from the tank, remove the tank from the grill and store the tank outdoors.
- Make sure the grill hood is completely open before lighting your grill.
- When connecting or replacing any gas fittings, all joints must be sealed with an approved, leak-proof sealing compound.
- Never use an open flame to test for gas leaks.
- When your grill is not in use, it is recommended that for child safety, you remove the control knobs and store them indoors.
- Keep children away from the grill at all times.
- Never drill out any orifice or make any field alterations to your grill without receiving approval from the manufacturer.
- Do not store flammable materials in any of the cabinets beneath the grill burner box or in the vicinity of your grill.
- Be careful while handling any parts during assembly. It is strongly recommended that you protect your hands with a pair of work gloves.
- At high temperatures, some stainless grids may discolor over time. When the grill is cool, wiping with a towel and vegetable oil may remove and treat some of this effect. Some discoloration is normal.

PACKAGE CONTENTS



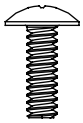
PACKAGE CONTENTS

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Burner Box	1
B	Heat Tent	3
C	Main Grid	2
D	Warming Rack	1
E	Right Side Shelf Bracket	2
F	Right Side Shelf	1
G	Left Side Shelf	1
H	Left Side Shelf Bracket	2
I	Drip Tray Support	1
J	Safety Tank Ring	1
K	Tank Ring Bracket	1

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
L	Rear Panel	1
M	Igniter	1
N	Right Panel	1
O	Drip Tray	1
P	Bottom Panel	1
Q	Locking Caster	2
R	Caster	2
S	Door	1
T	Left Panel	1
U	Front Beam	1

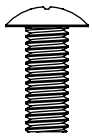
HARDWARE CONTENTS

AA



3/16-24 x 1/2 in.
Screw
qty. 49

BB



1/4-20 x 5/8 in.
Screw
qty. 2

CC

AA Battery
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.

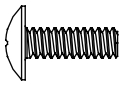
Estimated Assembly Time: 30 minutes by 2 people

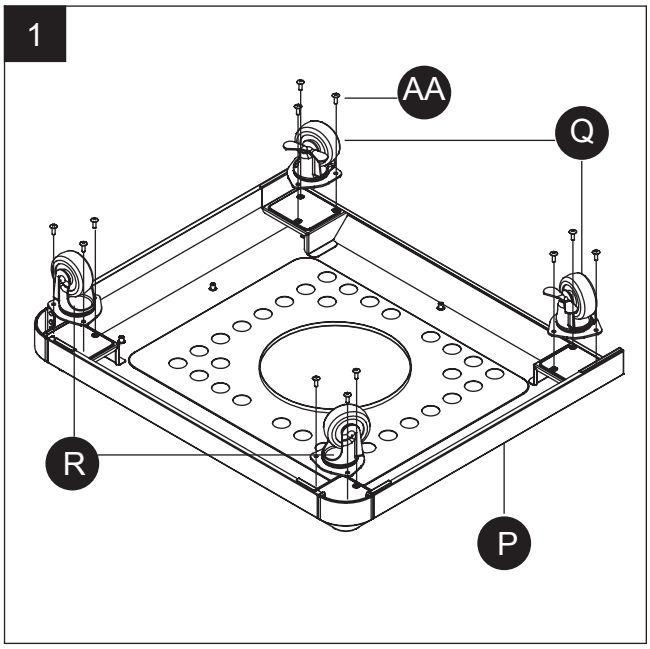
Tools Required for Assembly: Phillips screwdriver (sold separately)

WARNING: The grill should be assembled and placed on a flat, level suface. Compare the parts and hardware with the list and diagrams. Do not attempt assembly if any part is missing or damaged.

1. Attach the locking casters (Q) and the casters (R) to the bottom panel (P) using 12 screws (AA). When this process is completed, turn the bottom panel over. The two locking casters (Q) should be at the back of the grill.

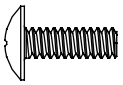
Hardware Used

AA 3/16-24 x 1/2 in. Screw  x 12

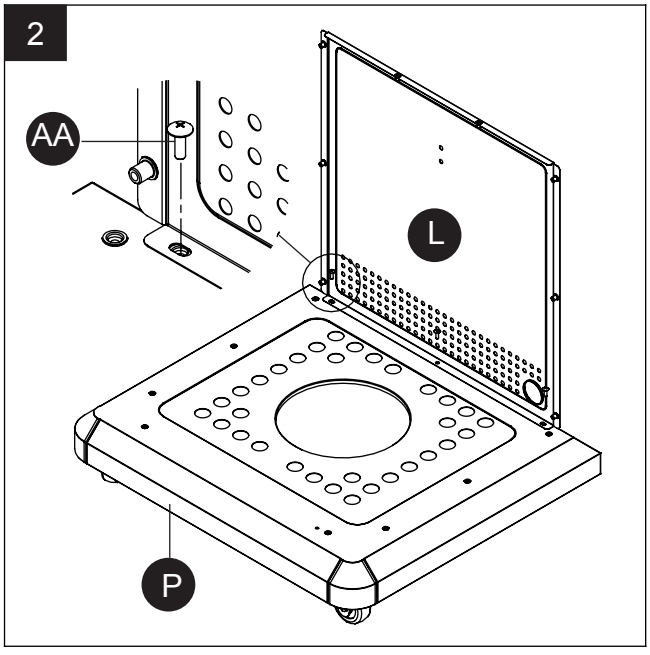


2. Align the holes in the rear panel (L) with the holes in the bottom panel (P) and insert screws (AA) into the aligned holes.

Hardware Used

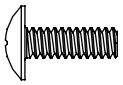
AA 3/16-24 x 1/2 in. Screw  x 3

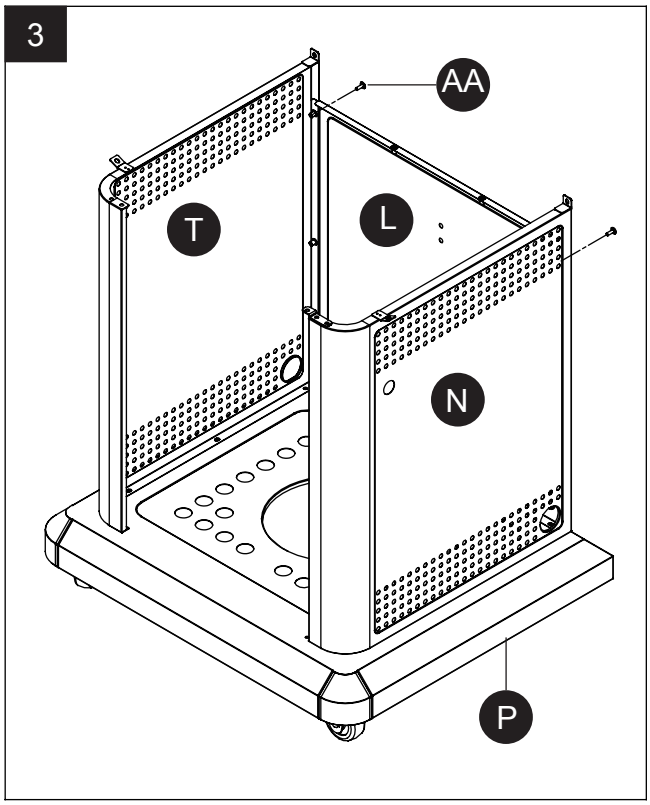
Note: Do not tighten the screws completely. Leave at least one full turn on each. After all the screws have been installed, go back and tighten them fully.



3. Attach the left panel (T) and right panel (N) to the bottom panel (P). For both the left and right panels, there are three screws for the rear panel (L) and four for the bottom panel. Insert the four bottom panel screws first.

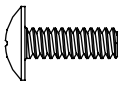
Hardware Used

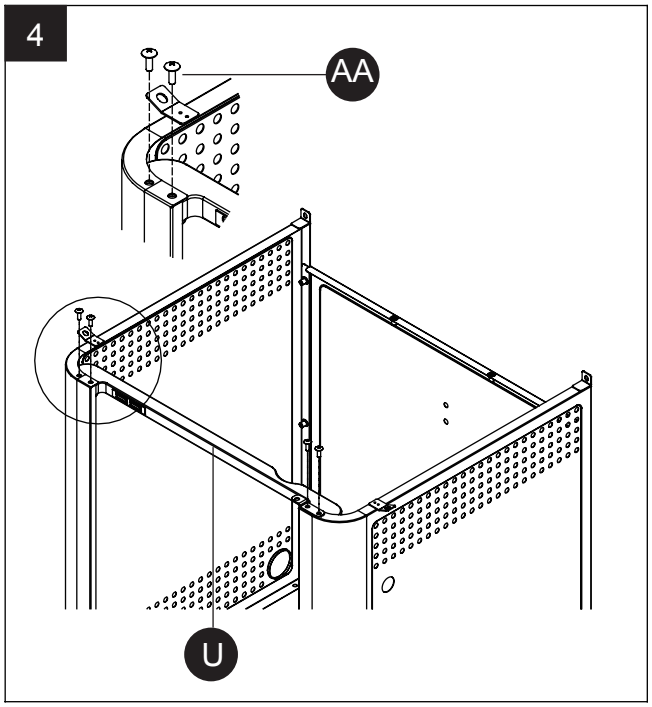
AA 3/16-24 x 1/2 in. Screw  x 14



4. Attach the front beam (U) to the left panel (T) and the right panel (N) with 2 screws (AA) on each side as shown.

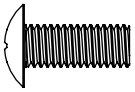
Hardware Used

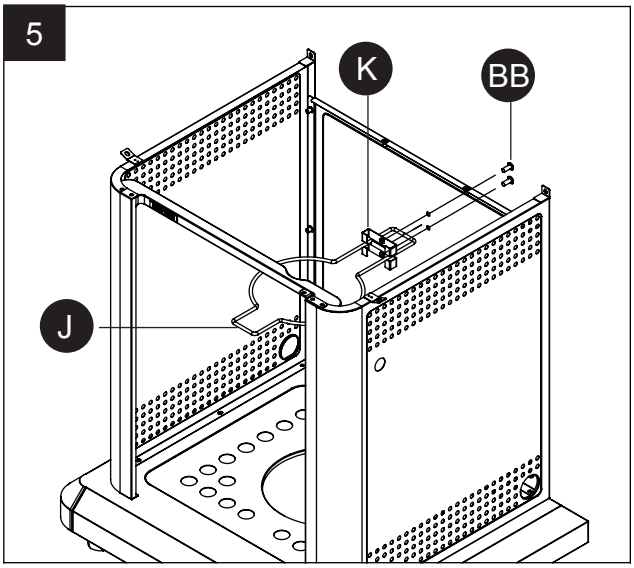
AA 3/16-24 x 1/2 in. Screw  x 4



5. Slide the tank ring bracket (K) onto the end of the safety tank ring (J) as shown. Attach the tank ring bracket to the rear panel (L) with 2 screws (BB) as shown.

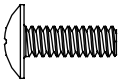
Hardware Used

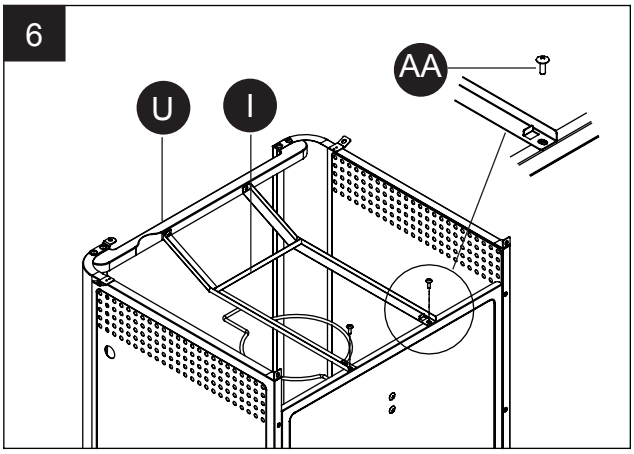
BB 1/4 - 20x 5/8 in. Screw  x 2



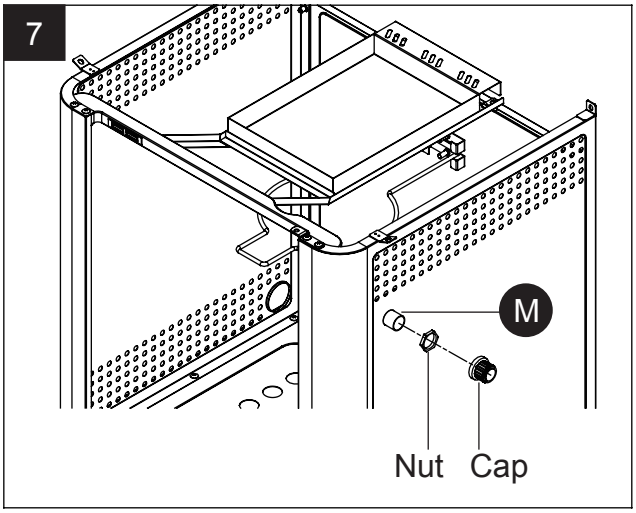
6. Attach the drip tray support (I) to the front beam (U) and rear panel (L) with 4 screws (AA) as shown.

Hardware Used

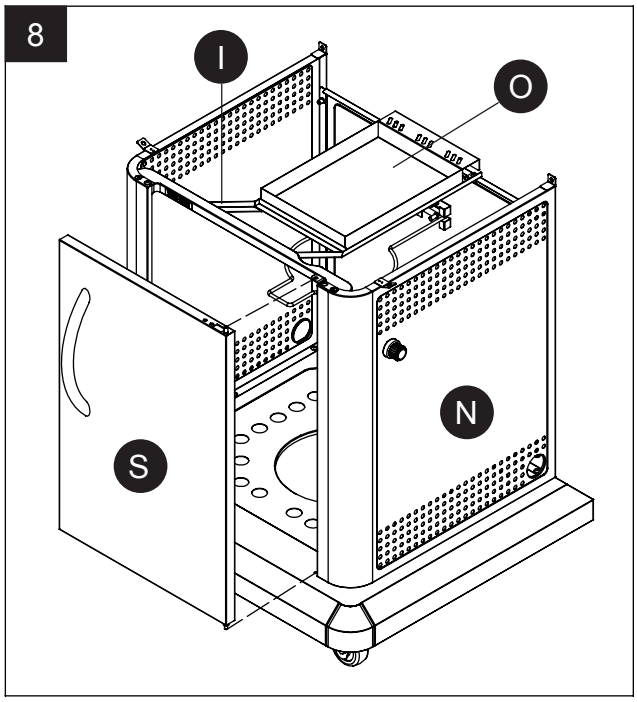
AA 3/16-24 x 1/2 in. Screw  x 4



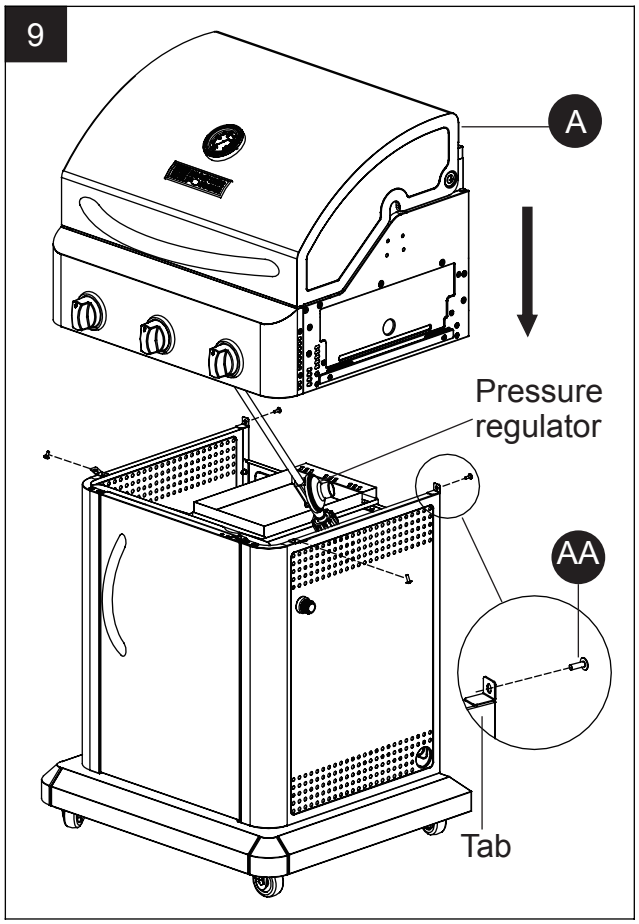
7. Remove the cap and the nut from the igniter (M). Secure the igniter to the right panel (N) with the nut. Then, reassemble the cap to the igniter.



8. For the door (S), insert bottom hinge pin into hole on bottom panel (P). Push top hinge pin in the corner of the door to insert into hole in top corner of the right panel (N). Then, put the drip tray (O) onto the drip tray support (I).

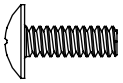


9. Take the pressure regulator out from under the burner box (A). Lift the burner box (A) onto the cabinet, making sure that the gas pressure regulator is in the cabinet, then position burner box on the cabinet by aligning the four tabs on top of the cabinet with the holes in the burner box. Fasten the burner box to the cabinet with 4 screws (AA).



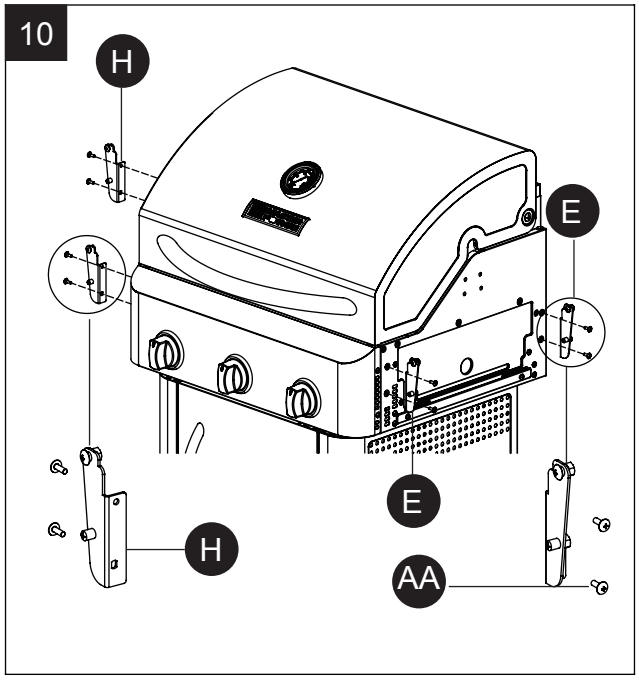
Hardware Used

AA 3/16-24 x 1/2 in. Screw

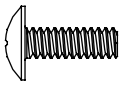


x 4

10. Attach the left side shelf bracket (H) to the left of the burner box (A) and the right side shelf bracket (E) to the right of the burner box with 2 screws (AA) on each bracket.

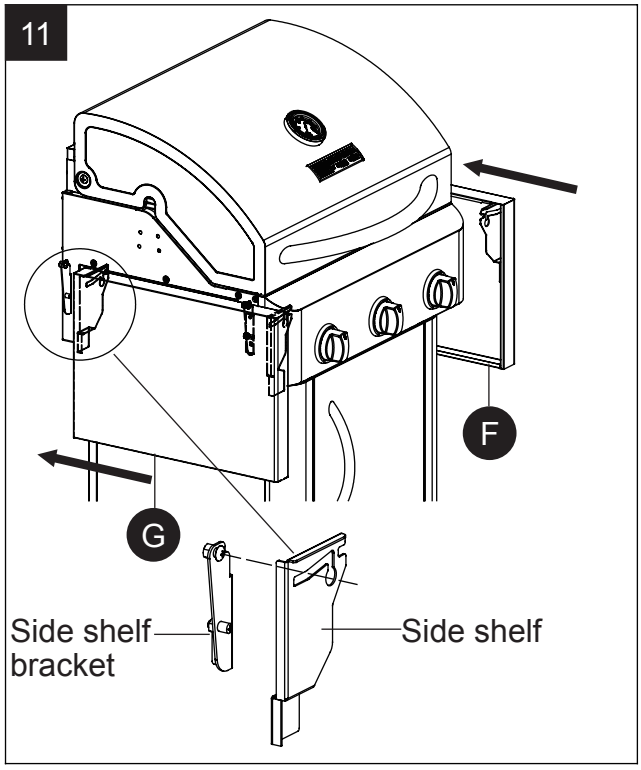


Hardware Used

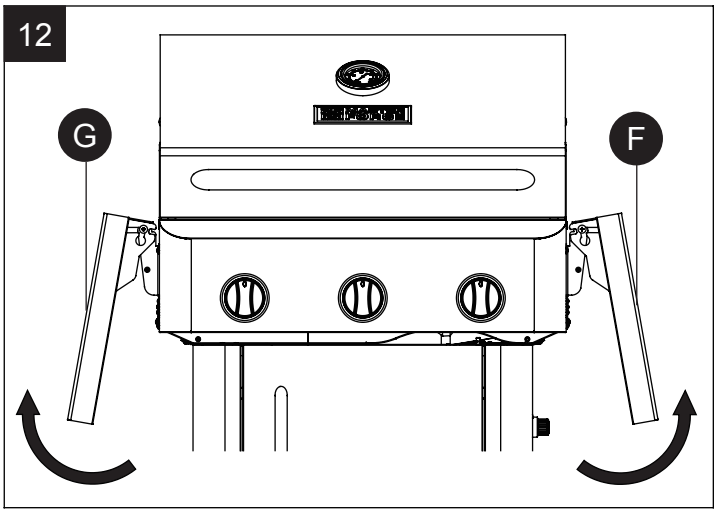
AA 3/16-24 x 1/2 in. Screw  x 8

Complete Steps 11 - 13 to complete assembly of the left side shelf (G) and right side shelf (F).

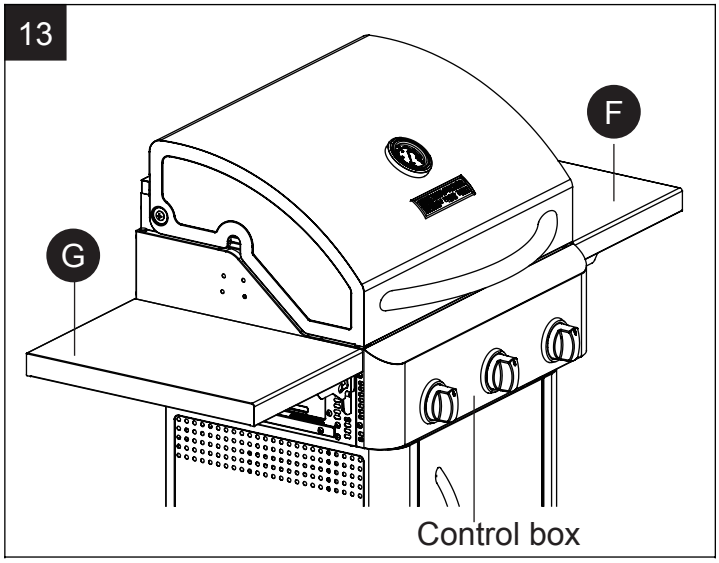
11. Move the side shelves from front to back, making sure the screw on the side shelf brackets fit inside the holes on the side shelves.



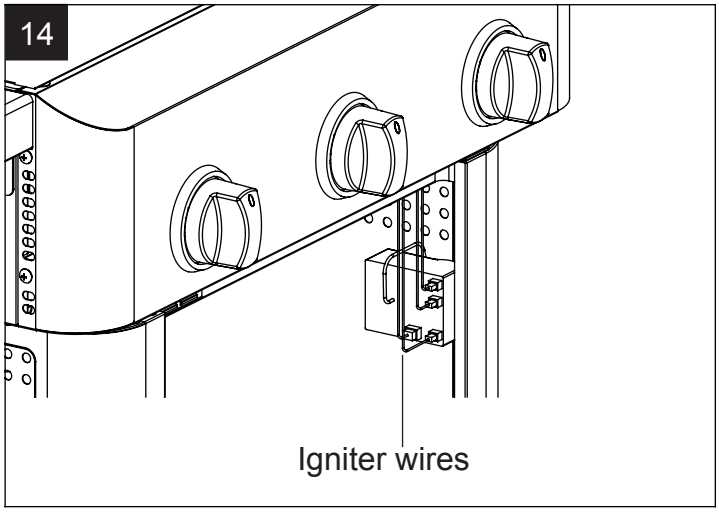
12. Hang the side shelves on the brackets and slowly rotate the side shelves.



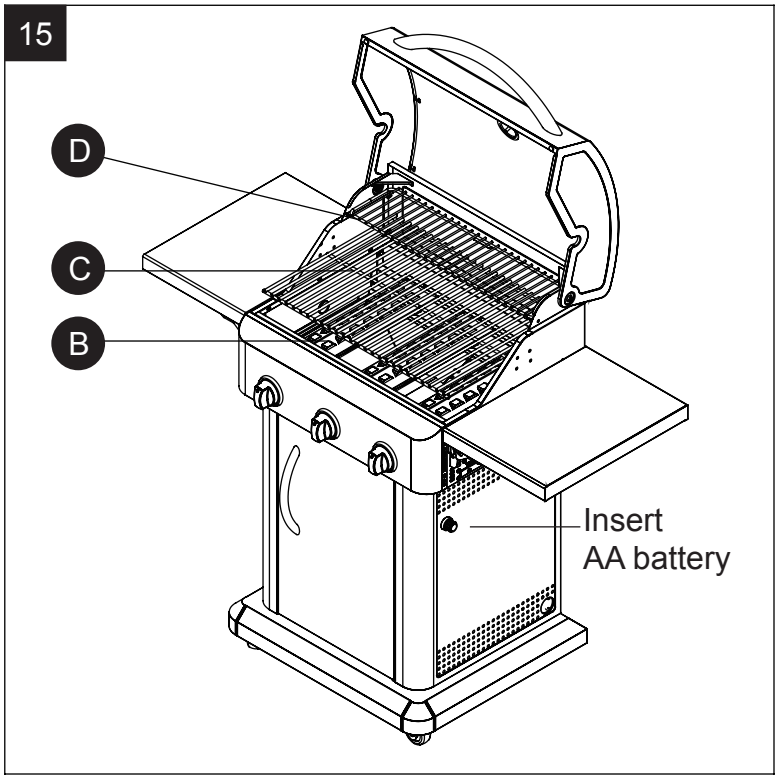
13. Adjust the side shelves until they are aligned with the control box.



14. Plug the main burner igniter wires into the sockets in the igniter.



15. Place the heat tents (B), main grids (C) and warming rack (D) into the burner box (A). Remove the battery cap on the igniter (M) and insert a AA battery (CC) with the positive end facing outward. Replace the cap.



IMPORTANT

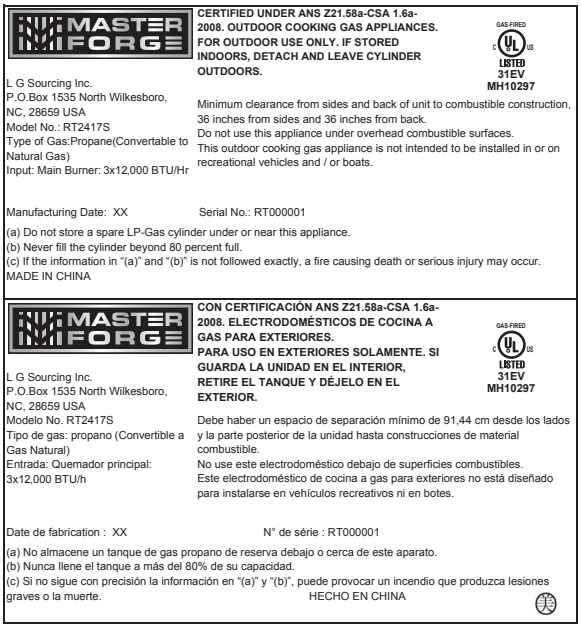
CHECK SPARKS

After you complete your grill assembly, test your ignition system with the GAS OFF. Check for continuous sparks when pushing in the knob ignition system.
For the side burner, sparks can be seen directly. For main burners, the ignition system is positioned next to each burner inside the burner box. A reflection of sparks or sparks can be seen at the front of the inside of the burner box, or you can place a mirror on the left of each main burner and see the sparks and hear the click of the igniters. Be sure the GAS IS OFF when you push in the control knobs. This will help assure a trouble-free ignition when you turn on the gas.

ASSEMBLED GRILL DIMENSION (INCHES):
46 (HEIGHT) x 51.2 (WIDTH) x 22.3 (DEPTH) (SIDE SHELF FOLDED OUT)
46 (HEIGHT) x 32 (WIDTH) x 22.3 (DEPTH) (SIDE SHELF FOLDED DOWN)

WARMING RACK AREA (SQUARE INCHES): 142

THE UL LABEL IS ON THE BACK OF THE DOOR, SHOWN AS PICTURED BELOW.



MASTER FORGE

CERTIFIED UNDER ANS Z21.58a-CSA 1.6a-2008. OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCES. FOR OUTDOOR USE ONLY. IF STORED INDOORS, DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS.

GAS-FIRED
C UL US
LISTED
31EV
MH10297

L G Sourcing Inc.
P.O.Box 1535 North Wilkesboro,
NC, 28659 USA
Model No.: RT2417S
Type of Gas:Propane(Convertable to Natural Gas)
Input: Main Burner: 3x12,000 BTU/Hr

Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 36 inches from sides and 36 inches from back.
Do not use this appliance under overhead combustible surfaces.
This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and / or boats.

Manufacturing Date: XX Serial No.: RT000001

(a) Do not store a spare LP-Gas cylinder under or near this appliance.
(b) Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
(c) If the information in "(a)" and "(b)" is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
MADE IN CHINA

MASTER FORGE

CON CERTIFICACIÓN ANS Z21.58a-CSA 1.6a-2008. ELECTRODOMÉSTICOS DE COCINA A GAS PARA EXTERIORES. PARA USO EN EXTERIORES SOLAMENTE. SI GUARDA LA UNIDAD EN EL INTERIOR, RETIRE EL TANQUE Y DÉJELO EN EL EXTERIOR.

GAS-FIRED
C UL US
LISTED
31EV
MH10297

L G Sourcing Inc.
P.O.Box 1535 North Wilkesboro,
NC, 28659 USA
Modelo No. RT2417S
Tipo de gas: propano (Convertible a Gas Natural)
Entrada: Quemador principal: 3x12,000 BTU/h

Debe haber un espacio de separación mínimo de 91,44 cm desde los lados y la parte posterior de la unidad hasta construcciones de material combustible.
No use este electrodoméstico debajo de superficies combustibles.
Este electrodoméstico de cocina a gas para exteriores no está diseñado para instalarse en vehículos recreativos ni en botes.

Date de fabrication : XX N° de série : RT000001

(a) No almacene un tanque de gas propano de reserva debajo o cerca de este aparato.
(b) Nunca llene el tanque a más del 80% de su capacidad.
(c) Si no sigue con precisión la información en "(a)" y "(b)", puede provocar un incendio que produzca lesiones graves o la muerte.
HECHO EN CHINA

NATURAL GAS CONVERSION INSTRUCTIONS

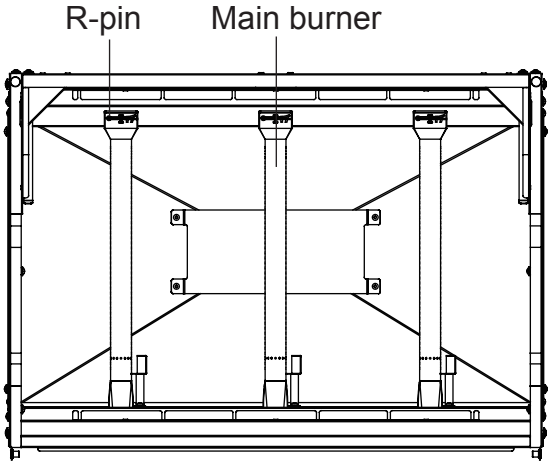
Should you decide to convert your gas grill from liquid propane gas to natural gas, use NG Conversion Kit Item #0050772. The #0050772 kit contains orifices for various grill models. Please select the orifices as listed and discard the rest. Follow the conversion instruction provided with the kit.

Model	Item number	Main burner Φ1.37
RT2417S	0503231	3

Main Burner Conversion

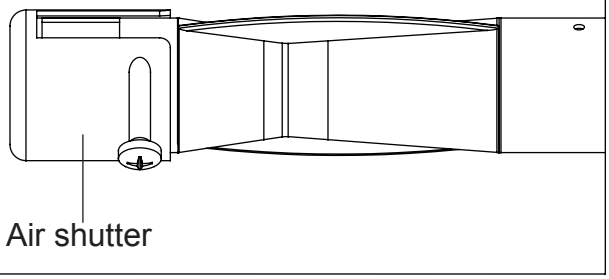
16. Pull off the R-pins and take the main burners out. Adjust main burners' air shutters by loosening the air shutter screws.

16



17. The settings are:
    1/4 in. open for LP gas.
    1/16 in. - 1/8 in. open for NG gas.
    You need to adjust the openings before you put the burners back in the burner box.

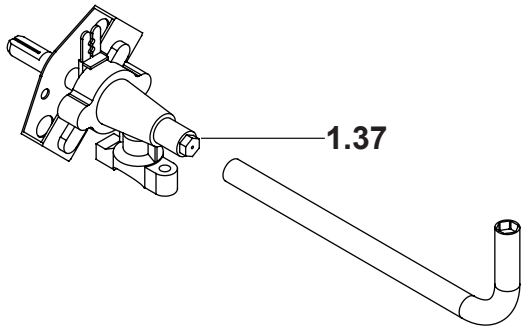
17



NATURAL GAS CONVERSION INSTRUCTIONS

18. Remove the LP orifices first with the orifice removal tool, then install the NG orifice. Make sure you are using the correct orifice, marked “1.37”.
When this step completed, install the main burners back to the firebox and secure to the bracket with the R-pins.
Make sure the orifices are aligned with the burners and the ignition pins are installed in their original positions. Check the sparks before operating the grill.

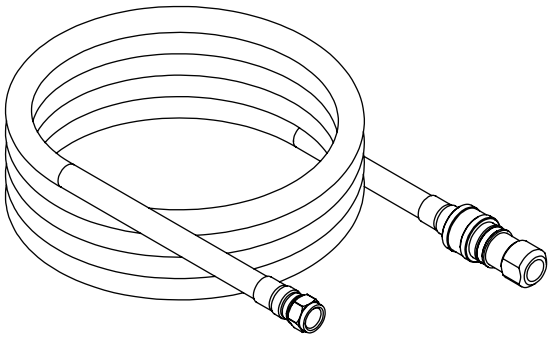
18



Change to 10 ft. NG hose

19. Take the regulator off from the manifold and replace it with 10-ft. natural gas hose. Please make sure the hose is securely fastened.

19

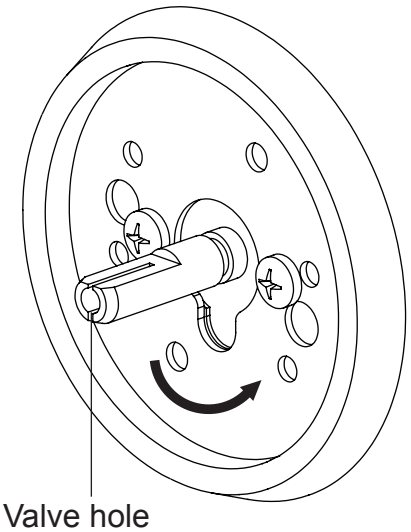


Adjust valve control screw

20. Pull all the knobs off from valve stems. Adjust the screw in the valve hole using the flathead screwdriver. Turn screws two complete turns counterclockwise.

21. To complete conversion, re-install all knobs, return heat diffusers to firebox, followed by the grates and warming rack.

20



For Portable LP-Gas Connection

The cabinet has an opening in the bottom panel that allows a 20 lb. gas tank bottom flange to drop into place (tank sold separately). This will help to lock the tank in place. Before installing your gas tank, lift up the safety tank ring (as shown in Fig. 21a). After positioning the tank in the opening, lower the safety tank ring to lock the tank in place. Use only a 20 lb. gas tank (see LP Gas Safety Requirements for Additional Information). **As shown in Fig. 21b, it is unsafe to operate the grill if the gas tank is not vertical.**

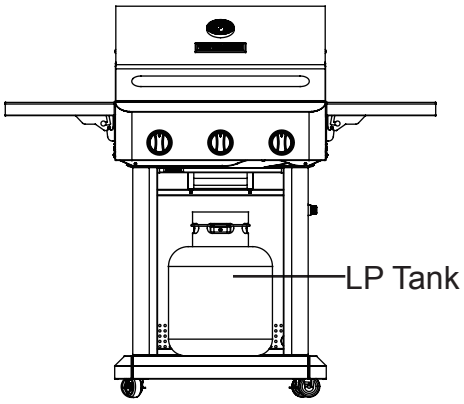


Fig. 21a

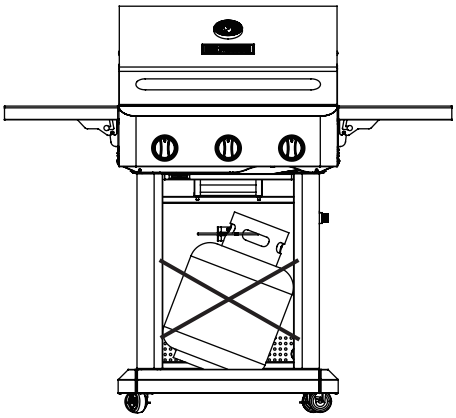


Fig. 21b

WARNING: The Type I connective coupling (see Fig. 22) supplied with your grill must not be replaced with a different type of grill/tank connection system. Removal will result in loss of warranty, gas leakage, fire and severe bodily harm.

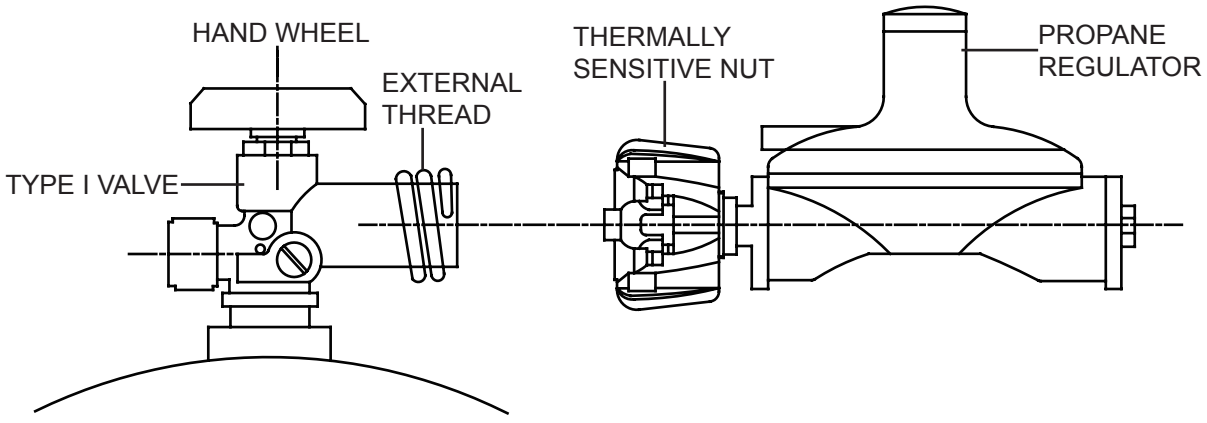


Fig. 22

The propane tank valve connection supplied with this grill incorporates four important safe guards: Hand Assembly, Hand Disassembly, Excess Flow Control and Temperature-Activated Shut-Off.

COOKING WITH GAS

a. Hand Assembly:

1. Make certain the tank valve and all the appliance valves are in the “OFF” position.
2. When connecting the regulator/burner valve assembly to the tank valve, turn the large plastic nut clockwise until it stops.
3. Gas will not flow unless the plastic nut is completely connected.
4. HAND TIGHTEN ONLY.

b. Hand Disassembly:

1. Make certain the tank valve and all the appliance valves are in the “OFF” position.
2. Turn the large plastic nut counterclockwise until it is disassembled.
3. HAND LOOSEN ONLY.

c. Excess Flow Control and Low Heat:

The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow under normal conditions yet control excess gas flow.
Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device providing a low flame and low temperature. If the tank valve is turned open to allow gas flow while a burner valve is open, the surge of pressure will cause the device to activate. The device will remain closed until the pressure is equalized. This should occur within 5 seconds.
To ensure this does not cause difficulty in lighting the grill, follow these instructions:
1. Make sure all burner valves are “OFF”.
2. Open the tank valve and wait 5 seconds.
3. Light the burners one at a time following the lighting instructions.

d. Temperature-Activated Shut-Off:

The large plastic nut on the regulator assembly is designed in coordination with a check valve in the tank valve to shut off the flow of gas when exposed to temperatures between 240-300° F.
In the event of a fire or hose break, one of the safeguards will function to control or stop the flow of gas from the propane tank. Never attempt to use damaged equipment.

Important: Before the use of a fresh tank of gas, please check leakage around the connections according to section ‘Checking Gas Leaks’ and make sure there is no leakage or vapor accumulation in the cabinet. Make sure all openings around side walls are not blocked.
Important: 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.

For Natural Gas Connection

Preparing:

1. Turn off gas supply and then remove cap on gas supply side.
2. Recommended: Install a shut-off valve on gas supply side before installing the socket.
3. Socket should be installed by an authorized technician in accordance with the national fuel gas code (NFPA 54/ANSI223.1).
4. Before inserting plug, turn on gas supply and leak test all connections including the stem of the shut-off valve and the opening of the socket. For best results, use an ammonia-free soap and water solution.

Operating Instructions:

1. To connect, push back socket sleeve (Fig. 23).

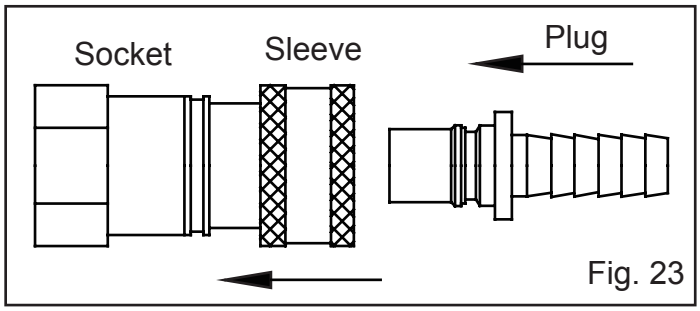


Fig. 23

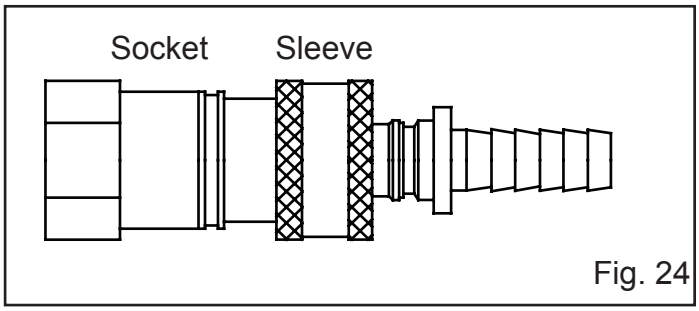


Fig. 24

2. Insert plug and release sleeve (Fig. 24).

3. Push plug until sleeve snaps forward (Fig. 25). (Gas will flow automatically. Failure to connect plug properly to socket will inhibit gas flow to the appliance.)

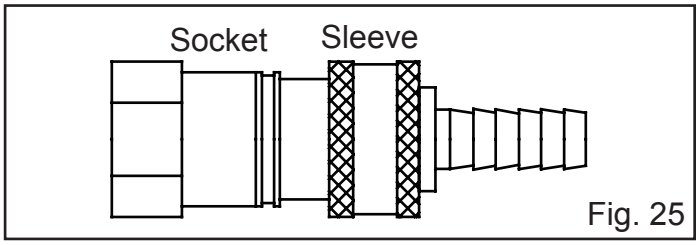


Fig. 25

4. Test connection with ammonia-free soap and water solution.

To disconnect:

1. Pull sleeve back. Pull plug out of socket. (Gas is automatically shut off.)
2. Close shut-off valve and replace dust caps on socket and plug.

Gas Requirements:

The RT2417S grill is set and tested at the factory for the type of gas supply to be used. Identify the type of gas, either natural gas or LP gas, and make sure the marking on the rating plate matches the gas supply. The rating plate is located on the inside panel of the door.

COOKING WITH GAS

LP Gas

If your grill is for LP gas, the regulator supplied is set for an 11-in. water column (WC) and is for use with LP gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 20-lb. LP gas tank.

Natural Gas

Your grill is natural gas convertible. NG kit sold separately (Item #0050772). Please follow the manual to convert your grill to natural gas.

If your grill is for natural gas, it is set for a 7-in. water column (WC) and is for use with natural gas only. Gas pressure is affected by gas line size and the length of gas line run from the house gas line. Follow the recommendations in the chart below.

From House to Grill	
Distance	Tubing Size
Up to 25 ft.	3/8 in. DIA
26-50 ft.	1/2 in. DIA
51-100 ft.	2/3 in. of run - 3./4 in. 1/3 in. of run - 1/2 in
More than 101 ft.	3/4 in. DIA

LP GAS System

Contact your gas supplier for a special regulator for bulk gas that fuels other appliances.

Gas Consumption

Total gas consumption of this grill with the burner(s) on “HIGH”: Table 1 below.

Table 1

Burner Type	BTU/HR
Main Burners	12,000 x 3

LP Gas Safety Requirement

For LP gas grills, the LP gas supply tank to be used must be:

(a) Constructed and marked in accordance with the Specifications for LP Gas Tanks of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339 Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable.

(b) Provided with a listed Overfill Prevention Device (OPD).

(c) Provided with a tank connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.

The tank should be 12 in. in diameter and 18-1/2 in. tall and be equipped with a Type-1 fitting.
The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal.
The tank used must include a collar to protect the cylinder valve.

Do not operate the gas grill indoors or in any enclosed area. If the gas grill is not in use, the gas must be turned off at the supply tank. If the grill is to be stored indoors, disconnect the gas supply tank and store the tank in an upright position in a cool, well-ventilated outdoor location away from your grill or any other heat source.

When checking for gas leaks, do not use an open flame. Use a soapy water solution and apply it to the pipe joints and fittings with a brush and check for bubbles. Check flexible hoses for cuts and wear that may affect the safe operation of the grill. Only the factory supplied hose and regulator must be used. Use only replacement regulator and hose assemblies specified by manufacturer.

Checking Gas Leaks

Before operating your grill, after refueling, check carefully to be certain that all connections are tight and there are no gas leaks.

1. Make 2-3 ounces of leak solution by mixing liquid dishwashing soap with water.
2. Make certain all control knobs are in the “OFF” position.
3. Brush small amounts of the leak solution on all the fittings and turn the gas on.
4. If bubbles appear, there is a leak. Proceed to step 5.
5. Turn the gas off and tighten all connections.
6. Go back to step 1 to retest the fittings.
7. If bubbles continue to appear, turn the gas off. Contact customer service.

WARNING: Never use a match or open flame for leak detection. Use of an open flame could result in a fire, explosion and bodily harm.

IMPORTANT: When connecting or replacing any gas pipe or fittings, all joints must be sealed with approved leak-proof sealing compound or plumber’s tape.

Handling the Liquid Propane Tank Safely

Remember to handle your portable liquid propane tank carefully when you take it to your dealer for a refill. Avoid dropping it or bumping it against sharp objects. Liquid propane tanks are sturdily constructed, but a series of hard jolts could damage the container.

COOKING WITH GAS

When transporting the tank to your local propane gas dealer, make sure the valve is closed tightly and the protective cover is in place. Position the tank securely in an upright position so it will not roll around your vehicle.
If you plan to make stops for shopping or errands, have your liquid propane tank filled at the last stop before going home. Again, make certain the refilled tank is secure and in an upright position. When you return home, remove the refilled tank from your vehicle. Never leave a portable liquid propane tank inside a vehicle that may become overheated by the sun.

Your local liquid propane gas dealer will gladly offer you additional safety tips.

Storing the Liquid Propane Tank Safely

Whether you are between cross-country treks in your recreational vehicle or looking for a place to keep the liquid propane tank to provide fuel for your outdoor grill, keep in mind some basic safety rules about storing portable liquid propane tanks:

Do not store the tanks (whether full or empty) inside your home, the living area of an R.V., a garage, basement or workshop. It is unlikely that liquid propane will leak from the tanks. If it should leak, the fuel could be exposed to sparks from automobiles, power tools or other appliances. When storing or transporting your LP tank, it must remain in an upright position. Never lay your LP tank down on its side whether it is full or empty. Never store a spare tank under or near your grill.

CAUTION: Never transport or move your grill or grill tank without first closing the manual valve on your liquid propane gas tank.

The best place to store a liquid propane tank is in a shady or protected spot outdoors, behind your home or garage, or on a screened porch but where it is out of reach of children. Liquid propane will not evaporate. It is in a strong, closed container. It will not lose any of its clean-burning heat content, even if left outside year-round.

WARNING: When not connected to your grill, the LP gas tank must be stored in an upright position in a cool, shady, well-ventilated, outdoor location away from your grill or any other heat source. Failure to follow this warning could lead to tank valve damage, fire hazard and personal injury.

Refilling a Propane Tank

It is extremely important that your LP tank be filled properly when you take it to be refilled. Be sure to use a reputable LP dealer and observe how the tank is filled and at what capacity. An overfilled LP tank can be dangerous.

COOKING WITH GAS

The proper way to fill a tank is by weight. The empty tank should be placed on a scale. The scale weights should be readjusted to a weight that would allow up to 80% of the total weight. The filling operation must end once the tank is filled to 80% of its total capacity. If the tank is not completely empty, the scale readjustment must be changed to consider the propane (LP) already in the tank.

WARNING: An LP (propane) tank is overfilled if it contains more than 80% of its total capacity of propane (LP).

An incorrectly filled or an overfilled LP (propane) tank can be dangerous. If a tank is overfilled and the weather causes the warming of the LP tank, (a hot day, tank left in sun or stored indoors) internal pressure is created due to expansion of the propane which in turn may cause the LP gas to be released through the pressure relief valve on the tank. The pressure relief valve is a safety device required on 20 lb. propane tanks by the Department of Transportation to prevent a catastrophic tank failure due to excessive pressure. LP gas released from the tank is flammable and can be explosive.

IMPORTANT: When connecting or replacing gas pipe or fittings, all joints must be sealed with approved leak-proof sealing compound or plumber's tape. After making connections, check all joints for leaks using a soapy water solution and a brush.

WARNING: Never use an open flame to test for gas leaks. Use of an open flame could result in a fire, explosion and bodily harm.

Locating the Grill

This gas appliance is designed and certified for outdoor use only. Do not operate the grill inside a building, garage, recreation vehicle, screened porch or any enclosed area. Keep the grill away from windy areas, but keep the grill in a well-ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the grill.

Warning: Do not place the grill under overhead, unprotected combustible surfaces.

Clearance to Combustible Construction

A minimum clearance of 36 in. from the sides of the grill and a minimum clearance of 36 in. from the back of the grill to adjacent vertical combustible constructions must be maintained. However, the manufacturer strongly suggests a 6 ft. clearance of the grill to combustible constructions.

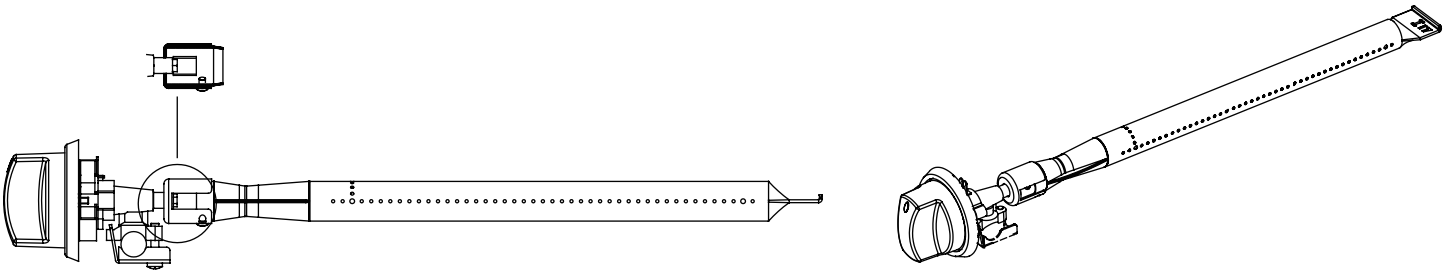
Clearance to Noncombustible Construction

A minimum clearance of 36 in. from the back of the grill above the cooking surface to noncombustible constructions is required to allow the grill hood to open completely. A minimum of 36 in. clearance to the sides of the grill above the cooking surface to noncombustible constructions is recommended. The grill can be installed directly next to noncombustible construction below the cooking surface.

Grill Lighting Instructions

Checking orifices' alignment with burners

Orifices may shift during assembly and movement; therefore, check the orifices' alignment with the burners according to the following illustrations before lighting.



Orifice stud inside the air shutter

Fig. 26 Main Burner and Orifice Relationship

Lighting Instructions

1. Read instructions before lighting your grill.
2. Open lid during lighting.
3. Fully open cylinder valve.
4. Push the control knob in and turn the knob to the left to "HIGH" position. Keep pressing the knob until the burner is lit.
5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.

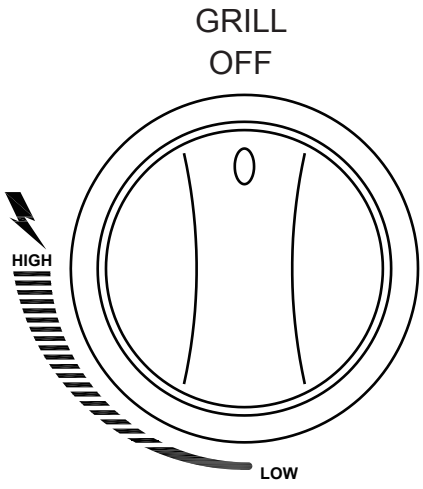


Fig. 27

OPPERATING INSTRUCTIONS

WARNING:

1. **Make sure the hood is completely open each time you attempt to light the grill. Failure to open the hood could lead to delayed ignition resulting in bodily harm.**

2. **This grill is equipped with a flame-observation hole in the side panel. Wear protective mitts before using the flame watch.**

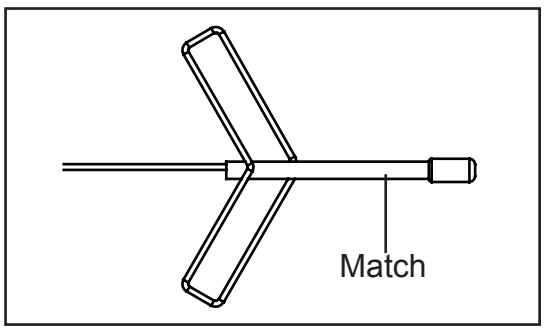
CAUTION: It is important to inspect the full length of the gas line hose. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, the hose must be replaced prior to the appliance being used.

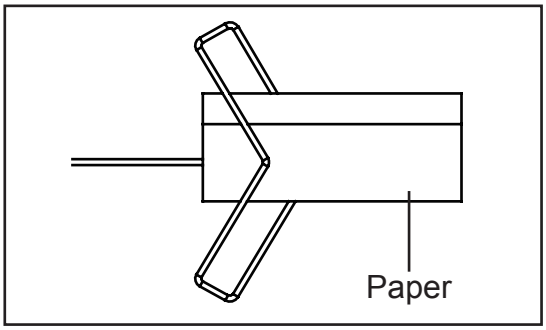
If required, check your parts list for the proper replacement hose assembly. It will be necessary to open the bottom door to fully inspect the hose.

Match Lighting Instructions

Important: The hood must be open when match lighting any burner.

1. Turn on gas supply.
   a. If portable, at the LP cylinder valve.
   b. If permanent gas supply, at the manual gas shutoff valve.
2. Locate the flame observation holes on each side.
3. Open the right door to access the match clip with chain.
4. Attach either the match or paper to the clip shown in Fig. 28, light the match and insert it close to the ports of the burner, push and turn the depressed knob to the left to “HIGH” position.
5. The center burner (if needed) can be lit from center grid by inserting the match clip into the front side of flavor step tent. Light this burner before igniting both outside burners.
6. Depress burner valve for that burner and turn to high.
7. Observe that the burner has ignited. Remove the match and extinguish.
8. Repeat Steps 2-6 for the next burner.





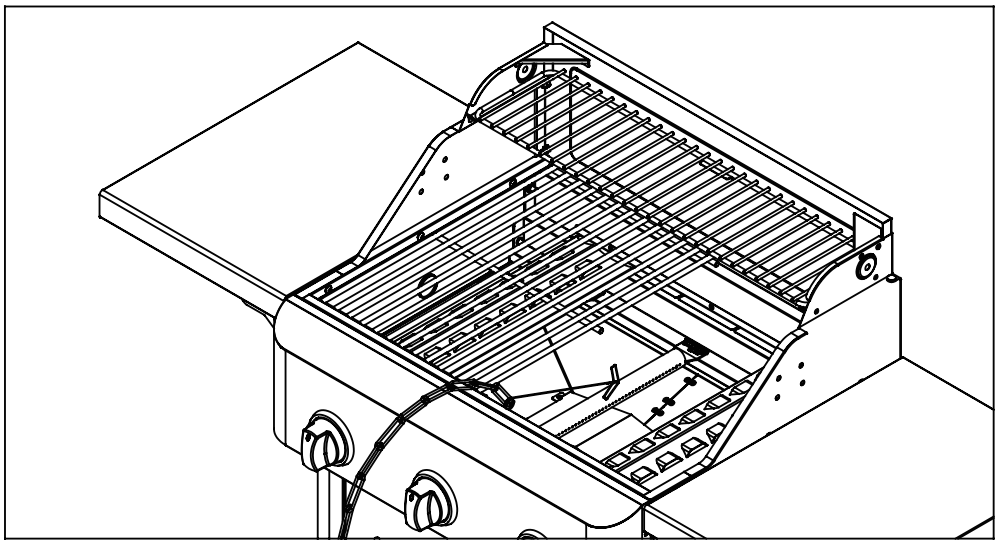


Fig. 28 Match/Paper Lighting Illustration

Breaking in Your Grill

When firing your grill for the first time, it is advisable to run the main burner(s) on “HIGH” for 20 minutes with the hood down and then turn the main burners off. This tempers the grill.

Preheating Grill

It is extremely important that your grill be up to temperature before you begin using it. After lighting, close the hood and preheat the grill on “HIGH” for 15 minutes. This preheating will ensure that the cooking grid and grate are hot enough for proper grilling.

CAUTION: Do not cover the grids during the preheating period.

WARNING: Never leave a grill unattended to guard against possible grease fires getting out of control. Grease fires can be severe and cause grill damage, property damage and bodily harm.

Open or closed hood for grilling

Cooking with the lid open or closed is a matter of personal preference. Cooking with the lid closed is recommended if you enjoy cooking at maximum “searing” temperatures. This method will also produce more “flare up”, speed the cooking procedure and will give you a more robust, smoky, outdoor flavor. If you prefer cooking slower with less flare up, we suggest the lid-open method.

OPPERATING INSTRUCTIONS

We recommend always cooking with the lid CLOSED if you are in a windy area or colder climate. Your grill has been designed and constructed to give you maximum flexibility and cooking performance. Be creative. Try different cooking methods on your grill to determine which suits your needs best. There is no right or wrong way to cook, just different cooking styles. Get creative and enjoy!

WARNING: Please remember this is an outdoor gas grill. Many areas of the grill generate extreme heat. We have taken every precaution to protect you from the contact areas. However, it is impossible to isolate all high-temperature areas. Therefore, use good judgment and a certain degree of caution when grilling on this product. We suggest a covered, protected hand during operation of grill. Do not move your grill when it is in operation or hot to the touch. Wait until your unit is turned off and properly cooled down before moving it. Failure to follow this warning could result in personal injury.

Post Heating

To keep the grates free of charred food remains, run the grill on “HIGH” for 15 minutes after cooking is complete and food has been removed.

CAUTION: Do not cover the grill during the post heating period.

After post heating your grill, turn the control knobs to the “OFF” position.

Propane Tank Shut-Off

After the burner box cools down, the propane tank valve should also be closed. If you do not want to wait for the burner box to cool, use a covered hand to turn off the propane tank valve.

WARNING: Do not attempt to turn off the LP tank valve without first covering your hand with a protective mitt or allowing the grill to cool down. Failure to follow this warning could result in a severe burn.

CARE AND MAINTENANCE

Checking the Flame

Refer to Fig. 29 below (side view of grill). Check the flame after the grill is lit. Make sure you have a stable, mostly blue flame.

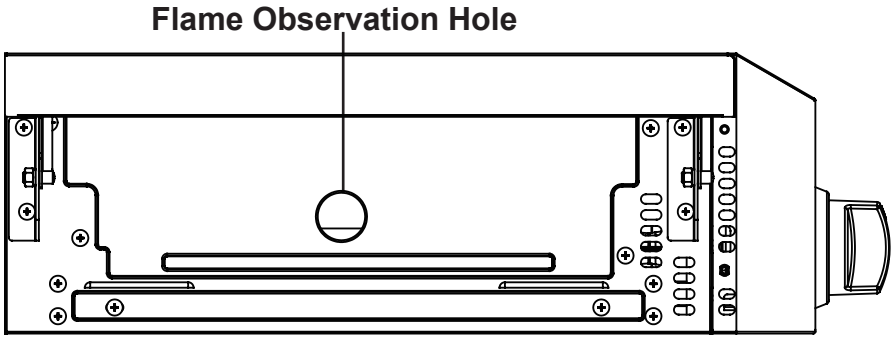


Fig. 29

Air Shutter Adjustment

The main burner shutters are adjusted at the factory for your convenience. The settings are:

(1) Full open for LP gas.

(2) Half open for NG gas.

If you desire to fine tune your shutter adjustment (or if your flame is more yellow rather than blue), please follow this procedure.

WARNING: Do not touch burner after adjustments. The burner is hot.

a. Loosen the air shutter. The shutters are located on the end of the gas burners underneath the control box. See Fig. 30

b. Loosen the air shutter screw.

c. Light the burner to be adjusted.

d. With a protected gloved hand, fine tune the air shutter until a stable, mostly blue flame is observed through the flame observation hole and slots on each side of the burner box. Acceptable flames are shown in Fig. 31

e. Tighten the air shutter locking screw enough to hole the shutter in place.

f. Repeat procedure on other burners.

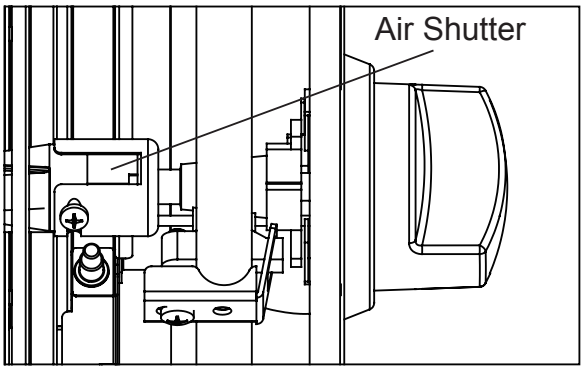


Fig. 30 Air Shutter

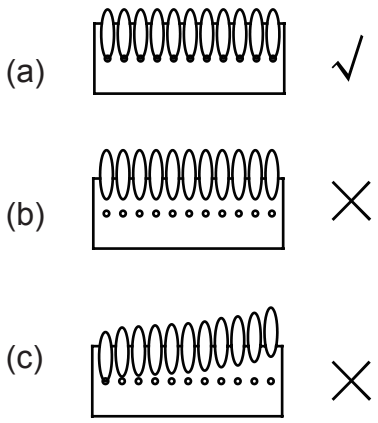


Fig. 31 Acceptable Flame (only a)

CARE AND MAINTENANCE

CAUTION: If the natural gas conversion kit is used, remember to adjust the air shutter of main burner (for details, please read the NG conversion kit manual).

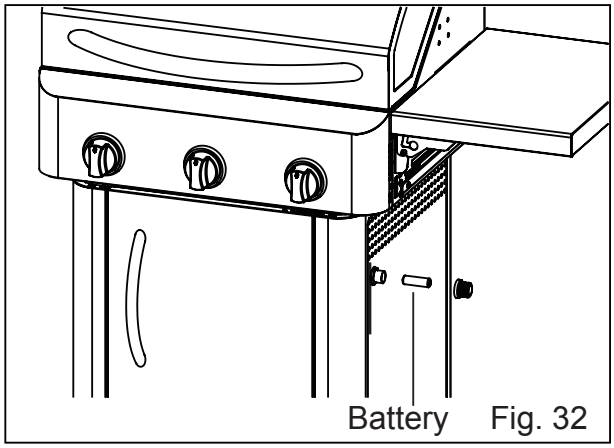


Fig. 32

Replacing the Battery

1. Unscrew the cap on the battery compartment and remove the old battery.
2. Replace with a new battery and re-install the cap.

Note: The negative (-) side of the battery goes in first. Please refer to the mark on the side of the cap.

Stainless Steel

This grill is mainly made of stainless steel. Stainless steel is non-rusting in certain conditions; therefore, a cover and stainless steel cleaner should be used when the grill is not in use.

Wipe with a stainless steel cleaner on all non-cooking surfaces once a month.

Never clean the stainless steel when it is hot.

After initial grilling, certain areas of the grill (i.e., the vents, hood and burner box) may discolor. This is a normal discoloration caused by the intense heat from the burners.

Specks of grease can gather on the surface of the stainless steel and get baked on. These can usually be removed with warm soapy water or a stainless steel cleaner. As a last resort, a mild abrasive pad could be used with a stainless cleaner. Use light pressure on the pad and always scrub in the direction of the grain.

Do not use steel wool to clean the grill.
Do not use abrasive cleaners on the polished surface. Use caution when cleaning. Metal polish or a mild chrome cleaner can be used to bring back luster and highlights. Rust remover can be used to remove rust stains that occur from outside sources. Follow the rust removal instructions carefully.

To touch up minor scratches in the stainless steel, sand the affected surface lightly with 160 dry grit emery sand paper in the direction of the grain.

Burners

Burners are made of stainless steel and can be soaked in water and cleaned with a brass wire brush or a stiff bristle brush. Check every porthole for clogs. Use a wire pin (smaller than

the port) to clean clogged ports. Do not enlarge any ports. Make sure the burners are dry before installing them back to the grill. See Fig. 33.

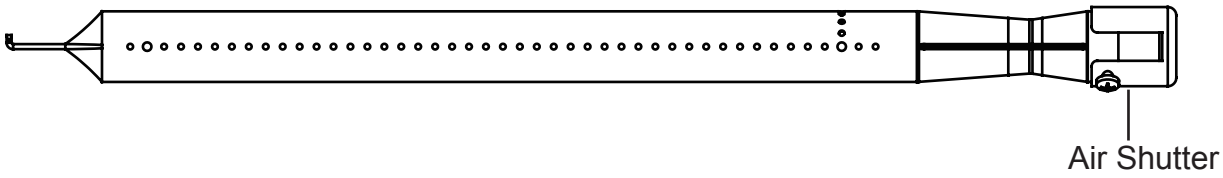


Fig. 33

Spiders and insects can nest inside the burners of this or any other grill and cause the gas to flow from the front of the burner. This could cause a fire to occur behind the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate. Inspect the burners at least once a year or immediately after any of the following conditions occur:

1. The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow.
2. The grill does not reach temperature.
3. The grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

Drip Tray

The drip tray collects excessive grease runoff and fallen food particles.
Allow the tray and its contents to cool before cleaning. Slide the tray out and wipe it clean. Make sure the tray is installed before using the grill.
It is highly recommended that you check the tray regularly to avoid any possibility of a grease fire; however, most of the drippings will vaporize back into the cooked item, giving you an outdoor grilled flavor.

Helpful Care and Maintenance Hints

Before grilling, pre-heat grill for 15 minutes on “HIGH” with hood down. To avoid uncontrolled flare-ups or grease fires, grill meats with hood open. Close hood if meats are thick or weather is cold, or if you are using a rotisserie or indirect cooking.

Always protect your hand with a pot holder or cooking glove when coming into contact with a hot surface.

Hood up when grilling meats, especially chicken. Hood down when indirect or rotisserie cooking.

NEVER leave your grill unattended while cooking.

CARE AND MAINTENANCE

After use, close hood and turn burners to HIGH for 15 min. for self-cleaning, grease burn off.

Care and Maintenance Time Table Chart

Grill Item	Frequency Based on Normal Use	Cleaning Method
Painted surface	Twice yearly	Car wax
Stainless surface	Twice yearly	Stainless cleaner
All grates	After each use	Burn off and wipe
Stainless grates	15 days	Wire brush/Dishwasher safe
Porcelain grates	15 days	Scrub pad soapy water /Dishwasher safe
Burner heat tents	30 days	Wire brush
Burners	90 days	Wire brush
Burner box interior	120 days	Interior grill cleaning products

Gauging amount of LPG fuel

To gauge the amount of propane fuel in your gas tank the grill must be in operation. Place your hand at the top of the tank and slowly move down the side until the tank feels cool to the touch. This will indicate the approximate amount of propane gas in your tank; if 3/4 empty, refill.

Do not use charcoal briquettes or any flammable material with your grill. Use of such material will void your warranty and may lead to a fire, explosion and/or bodily harm.

CAUTION:

If low flames or burner problems are witnessed after converting from LPG to NG, the natural gas lines may not be large enough. Refer to the “From House to Grill” chart on page 20 for natural gas supply line specifications. Please contact a plumber to assure proper pressure at 7 in. water column.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Corrective Action
Grill or side cooker will not light.	1. The ignition wire came off the electrical igniter. 2. The distance between the ignition pin and the burner is greater than 0.1-0.2 inch (side burner). 3. The ignition wire is broken. 4. The battery has died. 5. The battery is in the wrong polarity. 6. The electrode tip does not produce sparks at the burner port. 7. No gas supplied. 8. Air shutter opening is too big.	1. Reconnect the ignition wire to the electrical igniter. 2. Loosen the ignition pin and adjust the distance, then fasten it again. 3. Call customer service for a replacement ignition wire. 4. Install a new AA battery. 5. Change the battery polarity. 6. Reinstall the electrode. 7. Turn on the regulator valve. 8. Loosen the air shutter and adjust the opening to a smaller size.
Burner flame is yellow and gas odor can be smelled.	1. The air shutter opening is not properly set. 2. Spiders or insects block the air shutter. 3. Gas leaks.	1. Loosen the air shutter and adjust the opening to have blue flames. 1/4 in. opening for LPG. 1/8 in. or less opening for NG. 2. Clean blockages. 3. Check for the source of gas leaks.
Excessive flare-up.	1. Grilling fatty meats while knobs on “HIGH”. 2. Spray water on gas flames. 3. Hood closed when grilling.	1. Grill fatty meats when the grids are cold while the knobs are on the “LOW” setting. Move the meats to the warming rack if flare up continues until flame settles down. 2. Never spray water on gas flames. 3. Hood up when grilling.
Burner blows out.	1. LP tank is empty. 2. Burner is not aligned with the control valve. 3. Gas supply is not sufficient.	1. Refill the LP tank. 2. Install the burner correctly. 3. Check the gas supply hose and make sure there are no leaks and no knots.

TROUBLESHOOTING

<table>
<tr><th>Problem</th><th>Possible Cause</th><th>Corrective Action</th></tr>
<tr><td>Low heat, natural gas.</td><td>Gas pressure is significantly affected by gas line and length of gas line from house gas line.</td><td>Check your gas line and make corrections by followong the chart below.

<table><tr><th colspan="2">From House to Grill</th></tr><tr><td>Distance</td><td>Tubing Size</td></tr><tr><td>Up to 25 ft.</td><td>3/8 in. diameter</td></tr><tr><td>26 - 50 ft.</td><td>1/2 in. diameter</td></tr><tr><td>51 - 100 ft.</td><td>1/3 in. of run 1/2 in.
2/3 in. of run 3/4 in.</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Low heat,
LP gas.</td><td>The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow. Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device, providing a low flame and low temperature.</td><td>Please follow these instructions:
1. Make sure all burners are “OFF”.
2. Open the tank valve and wait 5 minutes.
3. Light the burner one at a time following the lighting instructions listed on the door liner.</td></tr>
<tr><td>Low heat generated with knob in “HIGH” position.</td><td>1. Low heat is found in natural gas models.

2. Ports are blocked.
3. LP tank has run out.</td><td>1. This model is set for 7 in. natural gas usage. Please check your natural gas supply system to have correct gas pressure. Regulator is not needed for NG model. Check the orifice if you installed NG nozzles.

2. Clear ports of any obstructions.
3. Refill the LP tank.</td></tr>
<tr><td>Sudden drop in gas flow or low flame.</td><td>1. Out of gas.
2. Excess flow valve tripped.

3. Vapor lock at coupling nut/ LP cylinder connection.</td><td>1. Check for gas in LP cylinder.
2. Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill.

3. Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.</td></tr>
</table>

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 purchase or after the warranty has expired.

Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-800-963-0211, 8:00 a.m. to 6:00 p.m., EST, Monday-Thursday, 8:00 a.m. to 5:00 p.m., EST, Friday.

Limited Warranty

5-Year Warranty on stainless steel burners.

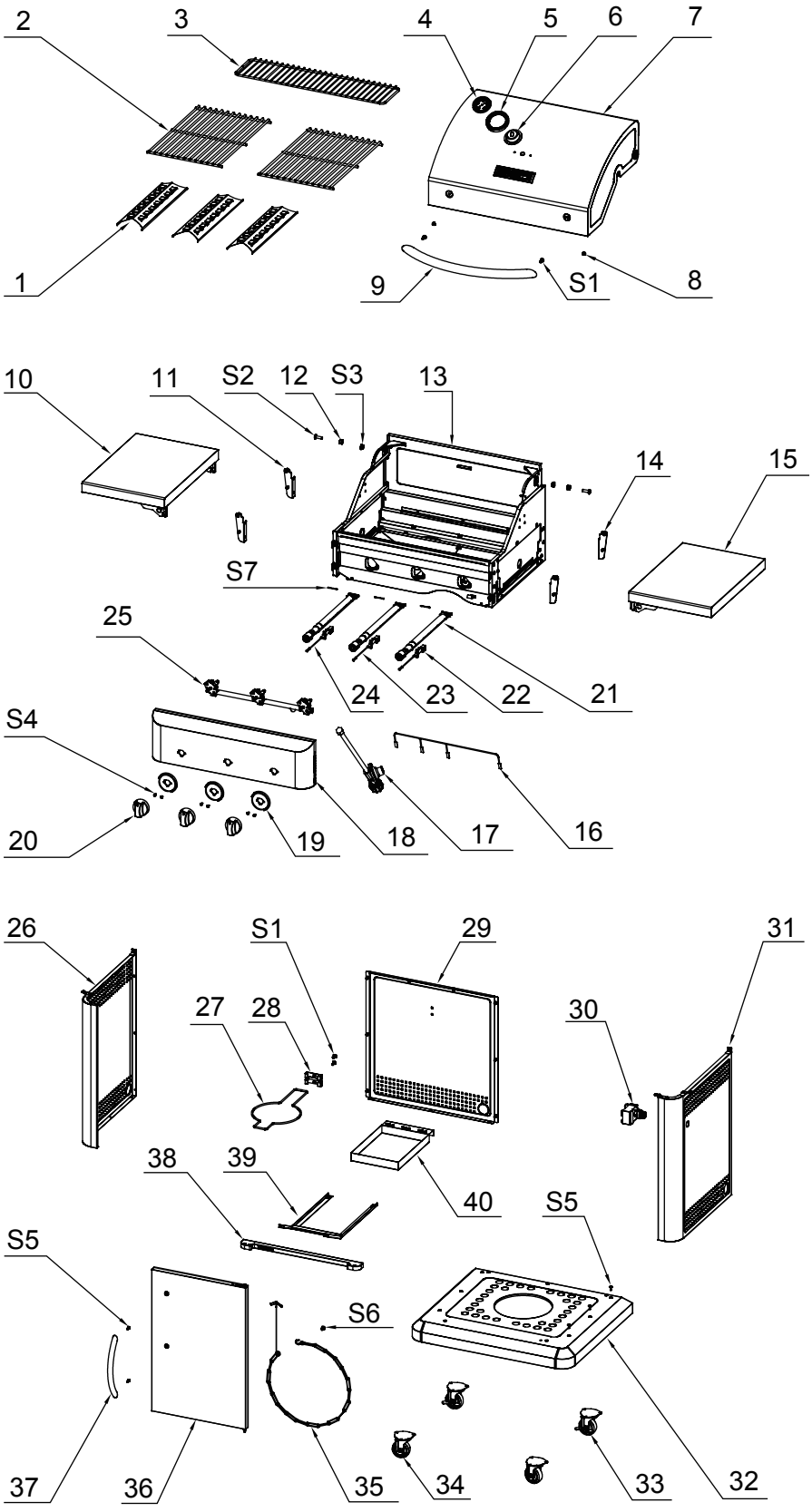
1-Year Warranty on all parts affecting the operation of the gas grill due to damage.

Warranty Provisions:

This warranty is non-transferable and does not cover failures due to misuse or improper installation or maintenance.
This warranty is for replacement of defective parts only. We are not responsible for incidental or consequential damages or labor costs.
This warranty does not cover corrosion or discoloration after the grill is used, or lack of maintenance, hostile environment, accidents, alterations, abuse or neglect.
This warranty does not cover damage caused by heat, abrasive and chemical cleaners, or any damage to other components used in the installation or operation of the gas grill.

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

REPLACEMENT PARTS LIST



For replacement parts, call our customer service department at 1-800-963-0211, 8:00 a.m. to 6:00 p.m., EST, Monday- Thursday, 8:00 a.m. to 5:00 p.m., EST, Friday.

REPLACEMENT PARTS LIST

Part	Description	Part #	Part	Description	Part #
1	HEAT TENT	2518SL-2003-N	25	MANIFOLD	RT2417S-00-3200
2	COOKING GRID	RT2417S-00-2010	26	LEFT PANEL	RT2417S-00-1700
3	WARMING RACK	RT2417S-00-2020	27	SAFETY TANK RING	RT2417S-00-1203
4	TEMPERATURE GAUGE	2518-3-8012	28	TANK RING BRACKET	2518SL-1203
5	TEMPERATURE GAUGE BEZEL	3218LTN-00-4001	29	REAR PANEL	RT2417S-00-1200
6	TEMPERATURE GAUGE SLEEVE	3218LT-00-4009	30	IGNITER	RT2417S-00-8004
7	HOOD	RT2417S-00-4000	31	RIGHT PANEL	RT2417S-00-1800
8	RUBBER PLUG	3219B-8083	32	BOTTOM PANEL	RT2417S-00-1100
9	HOOD HANDLE	RT2417S-00-4300	33	LOCKING CASTER	RT2417S-00-8005
10	SIDE SHELF (LEFT)	RT2417S-00-6000	34	CASTER	RT2417S-00-8006
11	SIDE SHELF BRACKET (LEFT)	RT2417S-00-2050	35	MATCH HOLDER	3019L-1710
12	HOOD SLEEVE	2818-2T-0001	36	DOOR	RT2417S-00-1600
13	BURNER BOX	RT2417S-00-2000	37	DOOR HANDLE	RT2417S-00-1610
14	SIDE SHELF BRACKET (LEFT)	RT2417S-00-2040	38	BEAM	RT2417S-00-1500
15	SIDE SHELF (RIGHT)	RT2417S-00-5000	39	DRIP TRAY SUPPORT	RT2417S-00-1900
16	IGNITION WIRE	RT2417S-00-8001	40	DRIP TRAY	RT2417S-00-1002
17	LPG REGULATOR	L3218-00-8006	S1	SCREW	1/4-20 x 5/8"
18	CONTROL BOX	RT2417S-00-3101	S2	SCREW	5/16-18UNC x 3/4"
19	KNOB BEZEL	RT2417S-00-3321	S3	NUT	5/16-18UNC
20	KNOB	RT2417S-00-3301	S4	SCREW	M4 × 8
21	MAIN BURNER	RT2417S-00-8020	S5	SCREW	3/16-24UNC x 1/2"
22	IGNITION PIN (MAIN BURNER)	RT2417S-00-8007	S6	SCREW	5/32-32UNC x 3/8"
23	IGNITION PIN (MAIN BURNER)	RT2417S-00-8008	S7	R PIN	R PIN
24	IGNITION PIN (MAIN BURNER)	RT2417S-00-8009			

Printed in China

Master Forge & M Design® is a registered trademark of LF, LLC. All rights reserved.

ARTÍCULO #0503231

PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE DE 3 QUEMADORES

MODELO #RT2417S

Master Forge & M Design® es una marca registrada de LF, LLC. Todos los derechos reservados.

⚠ ADVERTENCIA

La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o el mantenimiento inadecuados pueden causar lesiones o daños materiales. Lea este manual de instrucciones detenidamente antes de instalar o dar servicio a este equipo.

⚠ ADVERTENCIA

1. No almacene ni use gasolina o cualquier otro material gaseoso o líquido inflamable cerca de éste o cualquier otro electrodoméstico.
2. Un tanque de propano líquido que no esté conectado para ser usado no debe guardarse cerca de éste o de cualquier otro electrodoméstico.

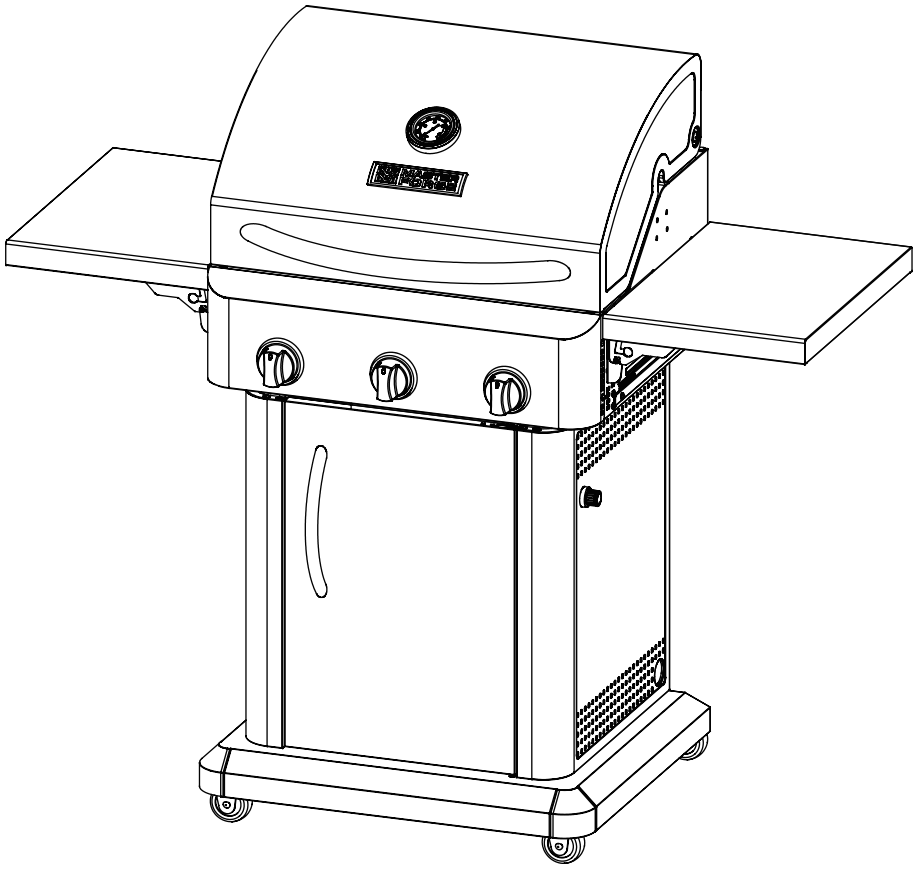
⚠ PELIGRO

Si siente olor a gas:

1. Cierre la válvula de suministro de gas al equipo.
2. Apague las llamas.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor continúa, manténgase alejado del equipo y llame inmediatamente a la compañía de suministro de gas o al departamento de bomberos.

⚠ ADVERTENCIA

Para uso en exteriores solamente



GAS-FIRED

C UL US

LISTED

MH 10297

ADJUNTE SU RECIBO AQUI

Número de serie _____ **Fecha de compra** _____

¿Tiene preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de regresar a la tienda, llame a nuestro departamento de servicio al cliente al 1-800-963-0211, de 8:00 a.m. a 6:00 p.m., hora del este, de lunes a jueves o de 8:00 a.m. a 5:00 p.m., hora del este, los viernes.

Lowes.com/masterforge

CONTENIDO

Información de seguridad **41**

Consejos de seguridad **43**

Contenido del paquete **44**

Aditamentos **45**

Preparación **45**

Instrucciones de ensamblaje **47**

instrucciones de conversión de gas natural **55**

Cocción con gas **57**

Instrucciones de uso **65**

Cuidado y mantenimiento **68**

Detección de problemas **72**

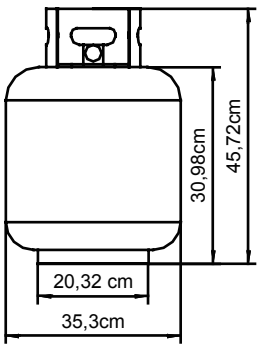
Garantía **74**

Lista de piezas de repuesto **75**

⚠ INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Por favor, lea detenidmente este manual completo antes de tratar de ensamblar, usar o instalar el producto. Si tiene preguntas sobre el producto, llame por favor al servicio al cliente al 1-800-963-0211, de 8:00 am a 6:00 pm (hora del este) de lunes a jueves o de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. (hora del este) los viernes.

1. La instalación de este electrodoméstico debe cumplir con los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, con el *Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54,* o el *Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA/CGA-B149.1.*
2. Esta parrilla está diseñada para el uso en exteriores y no se debe usar en ninguna edificación, garaje o ningún espacio cerrado o cubierto.
3. Esta parrilla para exteriores no está concebida para la instalación en vehículos recreativos ni embarcaciones.
4. Se debe mantener una distancia mínima de 91,45 cm entre las construcciones combustibles y los lados de la parrilla y de 91,45 cm entre las construcciones combustibles y la parte trasera de la parrilla. Este aparato para coccinar a gas para exteriores no se debe colocar debajo de ninguna construcción combustible.
5. El uso de una fuente eléctrica exige que, al instalarse, la parrilla debe tener una conexión eléctrica a tierra según los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, según la *ANSI/NFPA 70*, o el *Código Eléctrico de Canadá, CSA C22.1.* Aleje los cables eléctricos y la manguera de suministro de combustible de las fuentes de calor.
6. Inspeccione las mangueras antes de usarla cada vez para detectar el desgaste excesivo o cortes que pueden afectar el funcionamiento seguro de la parrilla. Si se observa alguna evidencia de desgaste excesivo o la manguera está cortada, esta debe reemplazarse antes de poner la parrilla en funcionamiento. La manguera de repuesto debe ser la que especifica el fabricante.
7. Mantenga la parrilla en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina o cualquier otro líquido o vapor inflamable.
8. NO obstruya el flujo de combustión y ventilación de aire de este aparato.
9. Mantenga las aberturas de ventilación del espacio del tanque limpias y despejadas.
10. Revise todas las conexiones de gas para detectar fugas usando una solución de agua jabonosa y una brocha. No use nunca una llama abierta para detectar fugas.
11. No use nunca carbón en esta parrilla.
12. No use la parrilla en áreas de mucho viento.
13. Use solo un cilindro de gas propano líquido de 20 libras. El cilindro debe estar fabricado y marcado según las especificaciones para cilindros de gas propano líquido del Departamento de Transporte (D.O.T.) de Estados Unidos o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Materiales Peligrosos. Las dimensiones de un cilindro de gas propano líquido de 20 libras son:



14. No use nunca la parrilla sin la bandeja para goteo instalada y empujada completamente hacia la parte trasera de la parrilla. Sin la bandeja para goteo, la grasa y los residuos calientes pudieran caer y crear un peligro de incendio.

15. El regulador de presión para la parrilla a gas de propano líquido está regulado para una columna de agua de 27,94 cm. La parrilla a gas natural cuenta con una manguera que incluye un dispositivo de desconexión rápida pero no tiene regulador de presión. Se debe usar un regulador de presión de propano líquido o una manguera de gas natural. Los reguladores de presión y las mangueras de repuesto deben ser los especificados en la lista de piezas.
16. El cilindro empleado debe incluir un collarín para proteger la válvula del cilindro.
17. No guarde el cilindro de gas propano líquido debajo ni cerca de este aparato.
18. No rellene jamás el cilindro a más del 80% de su capacidad.
19. Si la información de las instrucciones “17” y “18” no se sigue exactamente, pudiera producirse un incendio que puede ocasionar lesiones graves o la muerte.
20. La parrilla a gas natural y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro del gas durante las pruebas de presión del sistema con presiones de prueba superiores a 0,5 PSI (3,5 kPa).
21. El aparato para cocinar a gas para exteriores debe quedar aislado del sistema de tuberías de suministro del gas mediante el cierre de su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de suministro del gas con presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 PSI (3,5 kPa).
22. **ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA:** La combustión del combustible de gas para cocinar genera algunos subproductos que aparecen en la lista \ de sustancias reconocidas en el estado de California como causantes de cáncer, daños \ reproductivos y otros defectos de nacimiento. Para reducir la exposición a estas sustancias, use siempre esta unidad según lo indicado en el manual de uso y cuidado, asegurándose que haya una ventilación apropiada cuando cocine con gas.

IMPORTANTE: Le instamos a leer este manual detenidamente y a seguir las recomendaciones mencionadas. Esto garantizará que reciba el funcionamiento más conveniente y libre de problemas por parte de su nueva parrilla a gas. También le aconsejamos que conserve este manual para su referencia en un futuro.

ADVERTENCIA: Su parrilla a gas está diseñada para funcionar solo con el gas especificado por el fabricante en la placa de calificación. No intente usar su parrilla con otro tipo de gas. El incumplimiento de esta advertencia podría conducir a un peligro de incendio y lesiones físicas, además anulará la garantía.

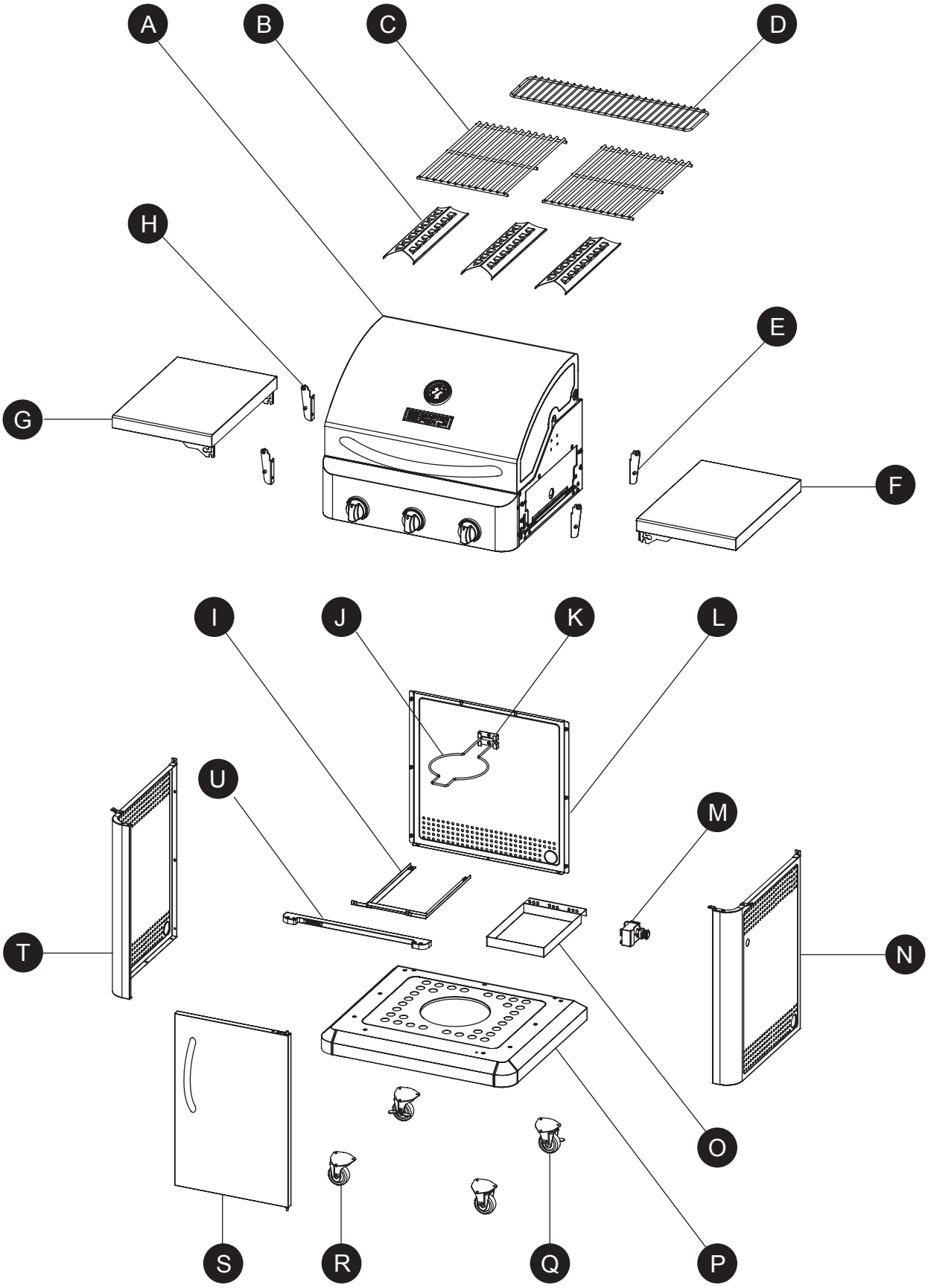
ADVERTENCIA: Asegúrese de que su tanque de propano sea llenado por un distribuidor de propano reconocido. Un tanque de propano lleno incorrectamente o excesivamente pueder ser peligroso. La condición de llenado excesivo combinada con el calentamiento del tanque de propano (el calor de un día de verano, la exposición al sol, etc.) pueden hacer que el gas propano sea liberado por la válvula de alivio de presión del tanque ya que el aumento de temperatura hace que el propano se expanda. El gas propano liberado del tanque es inflamable y puede ser explosivo. Refiérase al manual de propietario para ver más información sobre el llenado del tanque de propano.

Esta unidad contiene una o más patentes pendientes:
61/163,753
61/215,319
11/495,104
11/268,051

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Nunca hale su parrilla para moverla, empújela siempre.
- Nunca mueva su parrilla cuando esté en uso o caliente.
- Use siempre protección para las manos cuando limpie la superficie de la parrilla después de calentarse y cuando cierre la válvula del tanque de propano.
- Use protección para las manos durante el uso de la parrilla.
- Espere hasta que el quemador se haya enfriado completamente antes de maniobrar debajo del mismo para cerrar el gas.
- Si no usa protección para las manos para cerrar la válvula del tanque de propano antes de que la parrilla se enfríe, pudiera sufrir quemaduras graves.
- No use nunca la parrilla debajo de aleros, toldos ni ningún otro espacio cerrado o cubierto.
- No rocíe líquidos sobre el área de la parrilla para controlar una llamarada.
- Para evitar que la grasa se incendie de manera incontrolable, no deje nunca la parrilla desatendida. Las llamas causadas por la grasa son severas y pueden dañar la parrilla, causar daños a la propiedad y lesiones físicas.
- Apague siempre el botón de control primero y luego el tanque de suministro de gas propano.
- No cubra nunca la parrilla cuando aún esté caliente.
- No coloque su parrilla portátil expuesta al viento directo.
- No guarde ni use gasolina ni otras sustancias inflamables cerca de la parrilla a gas.
- Nunca guarde un tanque de propano (ni lleno ni vacío) en el interior de su hogar o ninguna habitación donde vivan personas.
- Antes de guardar el tanque, asegúrese de que la válvula esté en la posición de apagado (“OFF”).
- Si guardara su parrilla en interiores, asegúrese de que la válvula del tanque esté cerrada, desconecte la manguera del tanque, retire el tanque de la parrilla y guarde el tanque en exteriores.
- Asegúrese de que la tapa de la parrilla esté totalmente abierta antes de encender la parrilla.
- Cuando conecte o reemplace cualquier conector de gas, todas las uniones deben quedar selladas con un compuesto a prueba de fugas aprobado.
- Nunca use una llama abierta para detectar fugas de gas.
- Para la seguridad de los niños, se recomienda retirar los botones de control y guardarlos en el interior cuando la parrilla no esté en uso.
- Mantenga a los niños lejos de la parrilla en todo momento.
- Nunca taladre ningún orificio ni realice ninguna alteración a su parrilla sin recibir la aprobación del fabricante.
- No guarde materiales inflamables en los gabinetes debajo del quemador de la parrilla ni cerca de la parrilla.
- Tenga cuidado al manipular las piezas durante el ensamblaje. Se recomienda estrictamente que se proteja las manos con un par de guantes.
- A altas temperaturas, algunas parrillas de acero inoxidable pueden descolorarse con el tiempo. Este efecto se puede remediar y tratar pasando una toalla con aceite vegetal cuando la parrilla se enfríe. Pero aún así es normal que se descolore un poco.

CONTENIDO DEL PAQUETE



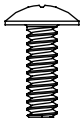
CONTENIDO DEL PAQUETE

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Cámara de quemadores	1
B	Placa de calor	3
C	Parrilla principal	2
D	Parrilla para calentar	1
E	Soporte del estante lateral derecho	2
F	Estante lateral derecho	1
G	Estante lateral izquierdo	1
H	Soporte del estante lateral izquierdo	2
I	Soporte de la bandeja para goteo	1
J	Aro de seguridad del tanque	1
K	Soporte del aro del tanque	1

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
L	Panel posterior	1
M	Encendedor	1
N	Panel derecho	1
O	Bandeja para goteo	1
P	Panel inferior	1
Q	Rueda con cierre	2
R	Rueda	2
S	Puerta	1
T	Panel izquierdo	1
U	Barra frontal	1

ADITAMENTOS

AA



Tornillo de
3/16-24 x
1/2 pulg.
Cant. 49

BB

Tornillo de
1/4-20 x
5/8 pulg.
Cant. 2

CC

Batería AA
Cant. 1

PREPARACIÓN

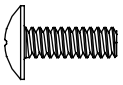
Antes de comenzar a ensamblar el producto, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete y la lista de aditamentos. Si hubiera alguna pieza faltante o dañada, no ensamble el producto.

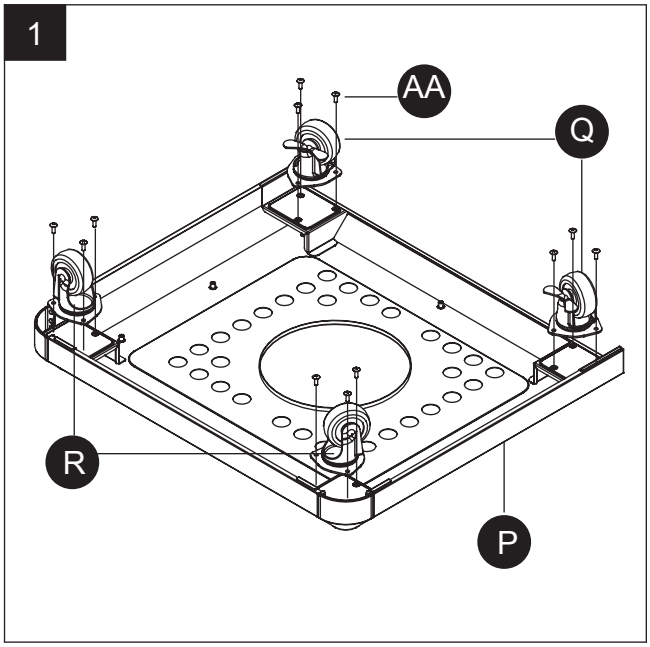
Tiempo aproximado para el ensamblaje: 30 minutos por 2 personas
Herramientas necesarias para el ensamblaje: Destornillador Phillips (se vende por separado)

⚠ ADVERTENCIA: La parrilla debe ser ensamblada y colocada sobre una superficie plana y nivelada. Compare las piezas y los aditamentos con la lista y los diagramas. No trate de ensamblar la parrilla si hubiera alguna pieza faltante o dañada.

1. Acople las ruedas con cierre (Q) y las ruedas (R) al panel inferior (P) usando 12 tornillos (AA). Cuando complete este proceso, dele vuelta al panel inferior. Las dos ruedas con cierre (Q) deben quedar hacia la parte posterior de la parrilla.

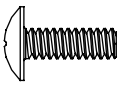
Aditamento

AA Tornillos de 3/16-24 x 1/2 pulg.  x 12

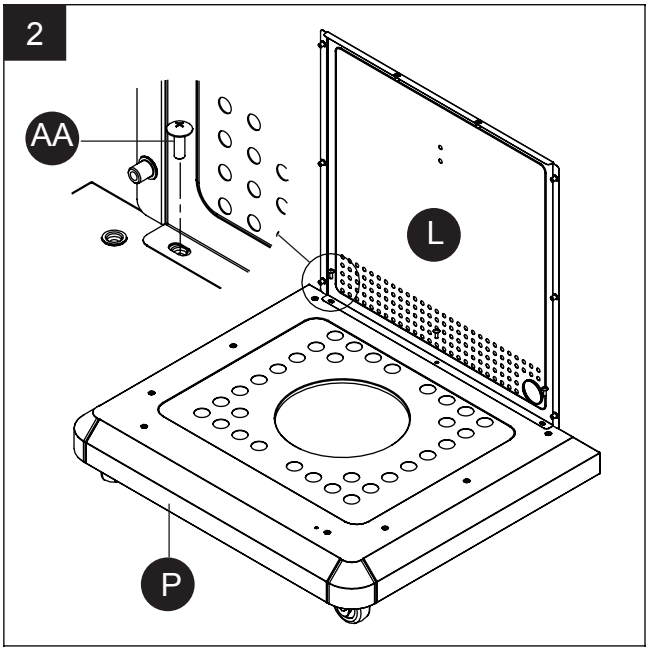


2. Alinee los orificios del panel posterior (L) con los orificios del panel inferior (P) e inserte los tornillos (AA) en los orificios alineados.

Aditamento

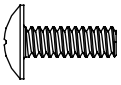
AA Tornillos de 3/16-24 x 1/2 pulg.  x 3

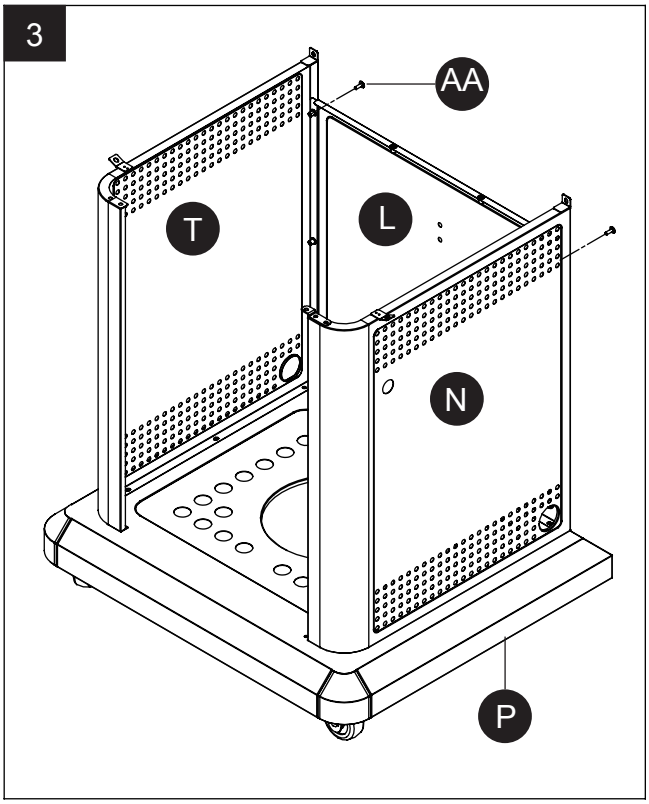
Nota: No apriete los tornillos completamente. Deje por lo menos una vuelta de rosca en cada uno. Después que todos los tornillos hayan sido colocados, apriételos por completo.



3. Acople el panel izquierdo (T) y el panel derecho (N) al panel inferior (P). Ambos paneles, el izquierdo y el derecho, llevan tres tornillos para el panel posterior (L) y cuatro para el panel inferior. Introduzca los cuatro tornillos del panel inferior primero.

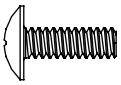
Aditamento

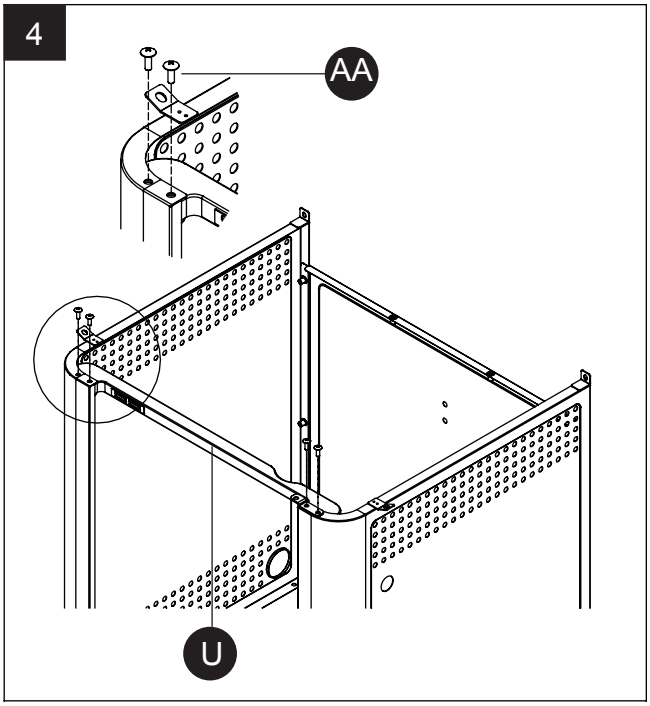
AA Tornillos de 3/16-24 x 1/2 pulg.  x 14



4. Acople la barra frontal (U) al panel izquierdo (T) y al panel derecho (N) con 2 tornillos (AA) a cada lado como se muestra.

Aditamento

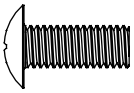
AA Tornillos de 3/16-24 x 1/2 pulg.  x 4

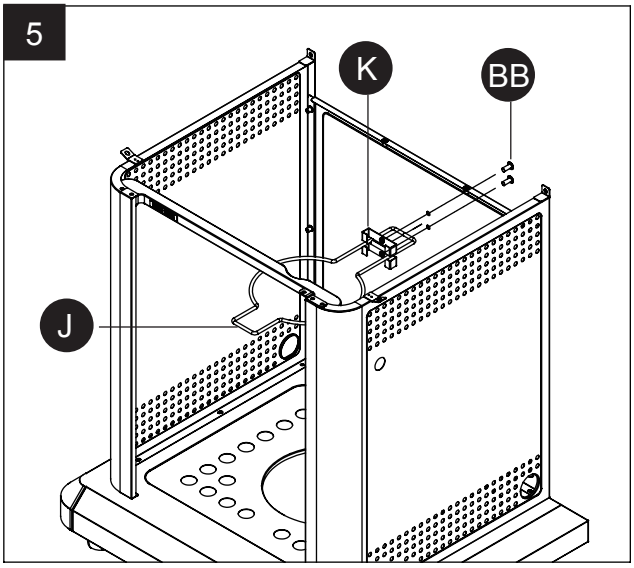


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

5. Deslice el soporte del aro del tanque (K) hacia el final del aro de seguridad del tanque (J), como se muestra. Fije el soporte del aro del tanque al panel posterior (L) con 2 tornillos (BB), como se muestra.

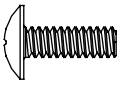
Aditamento

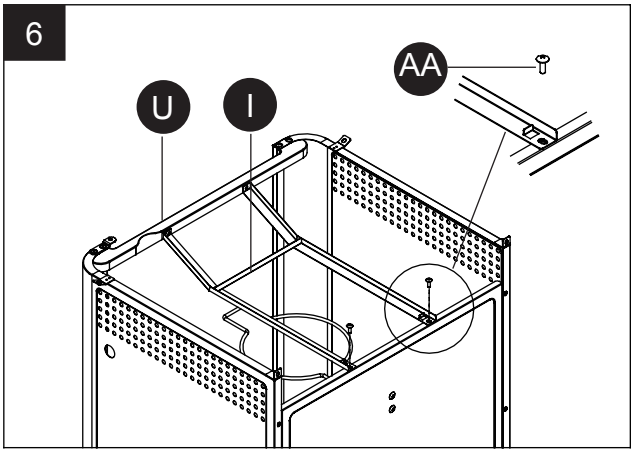
BB Tornillos de 1/4-20 x 5/8 pulg.  x 2



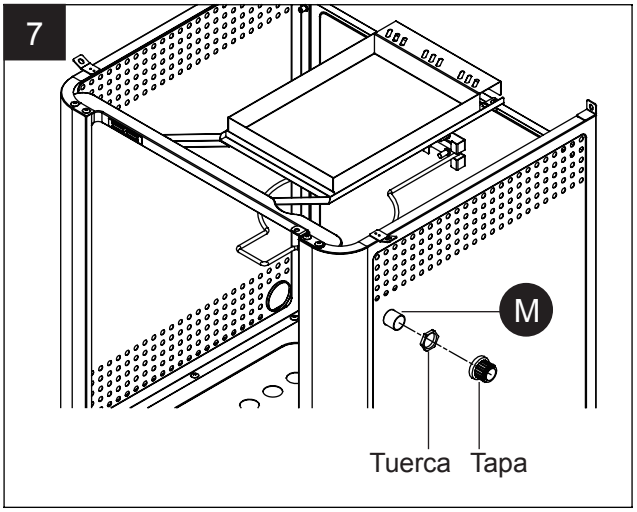
6. Acople el soporte de la bandeja de goteo (I) a la barra frontal (U) y al panel posterior (L) con 4 tornillos (AA) como se muestra.

Aditamento

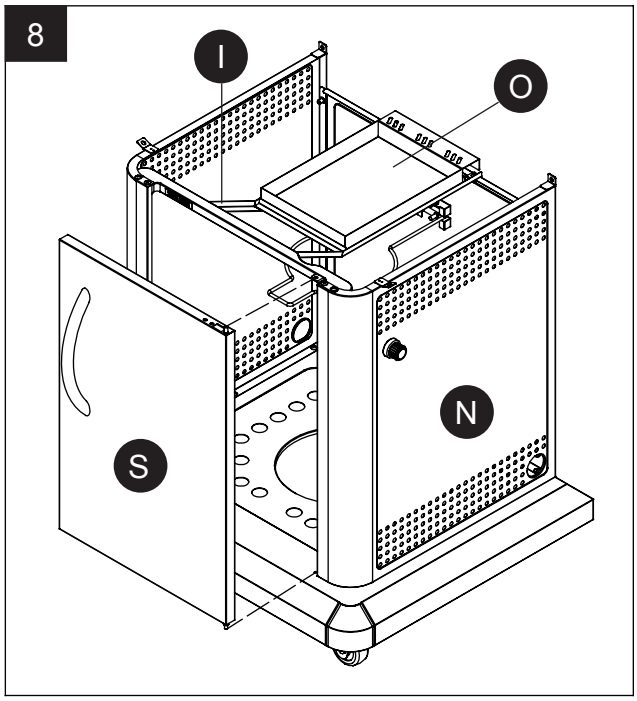
AA Tornillos de 3/16-24 X 1/2 pulg.  x 4



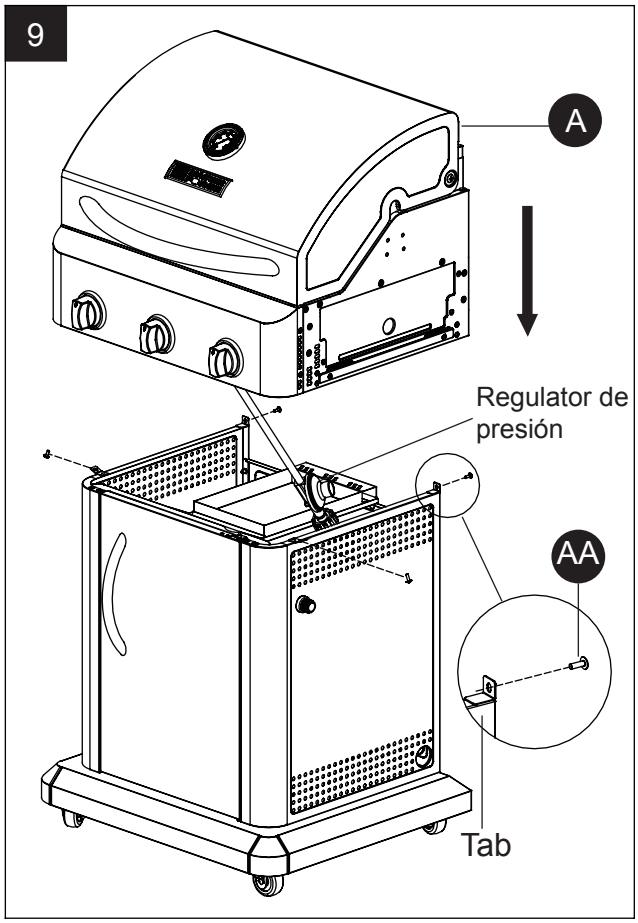
7. Retire la tapa y la tuerca del encendedor (M). Fije el encendedor con la tuerca al panel derecho (N). Luego, vuelva a montar la tapa del encendedor.



8. Para montar la puerta (S), introduzca el pasador de la bisagra inferior en el orificio del panel inferior (P). Empuje el pasador de la bisagra superior en la esquina de la puerta para introducirlo en el orificio que está en la esquina superior del panel derecho (N). Después, coloque la bandeja de goteo (O) sobre el soporte para la bandeja (I).



9. Tome el regulador de presión de debajo de la cámara de los quemadores (A). Levante la cámara de los quemadores (A) y móntela sobre el gabinete, asegurándose de que el regulador de presión de gas quede dentro del gabinete, coloque luego la cámara de los quemadores en el gabinete alineando las cuatro lengüetas de la parte superior del gabinete con los orificios de la cámara de los quemadores. Fije la cámara de los quemadores al gabinete con 4 tornillos (AA).

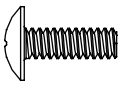


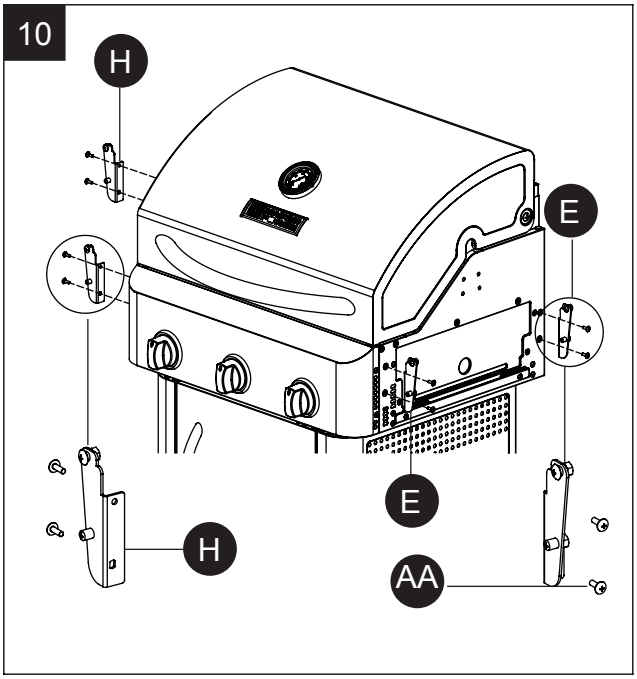
Aditamento

AA	Tornillos de 3/16-24 x 1/2 pulg.	x 4

10. Acople el soporte del estante lateral izquierdo (H) a la parte izquierda de la cámara de los quemadores (A) y el soporte del estante lateral derecho (E) a la parte derecha de la cámara de los quemadores con 2 tornillos (AA) en cada soporte.

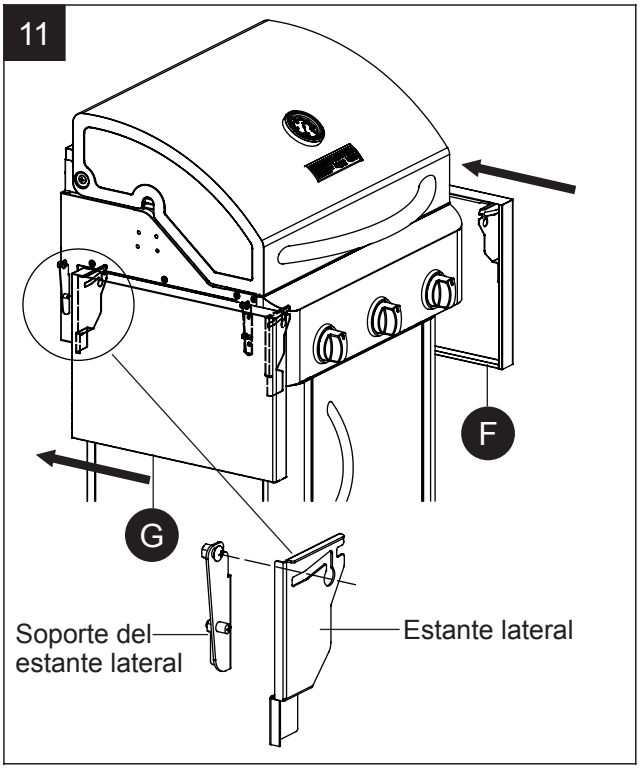
Aditamento

AA Tornillos de 3/16-24 x 1/2 pulg.  x 8

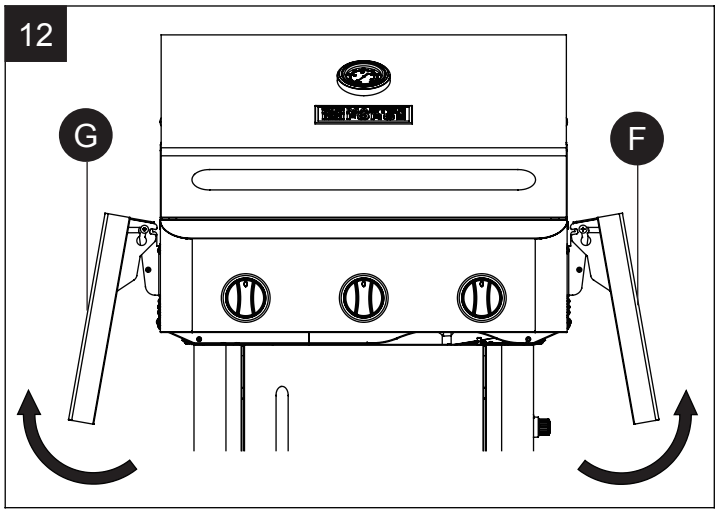


Complete los pasos 11 al 13 para terminar de ensamblar el estante lateral izquierdo (G) y el estante lateral derecho (F).

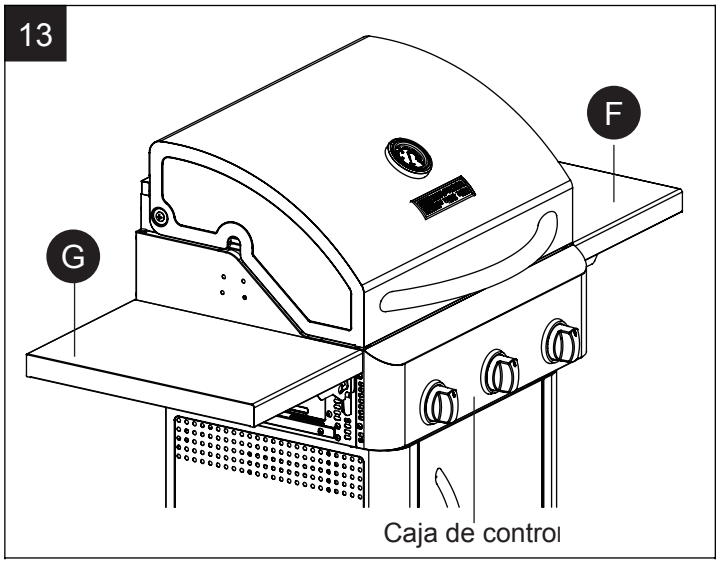
11. Monte los estantes laterales del frente hacia la parte trasera, asegurándose de que los tornillos de los soportes de los estantes encajen en los orificios de los estantes laterales.



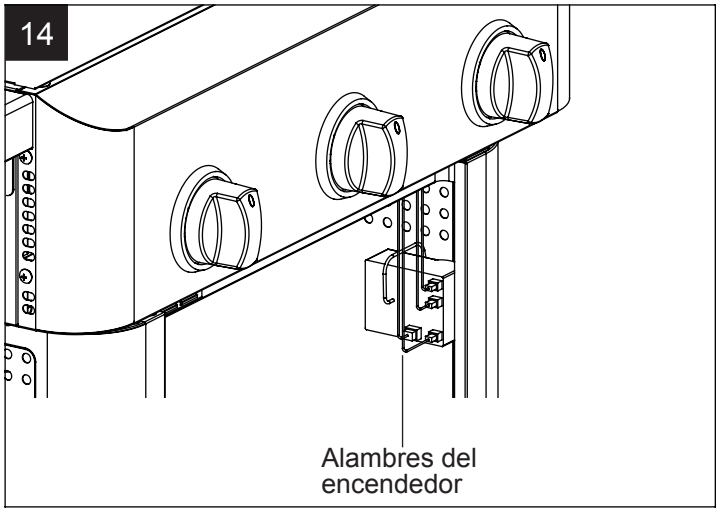
12. Cuelgue los estantes laterales en los soportes y rote lentamente los estantes laterales.



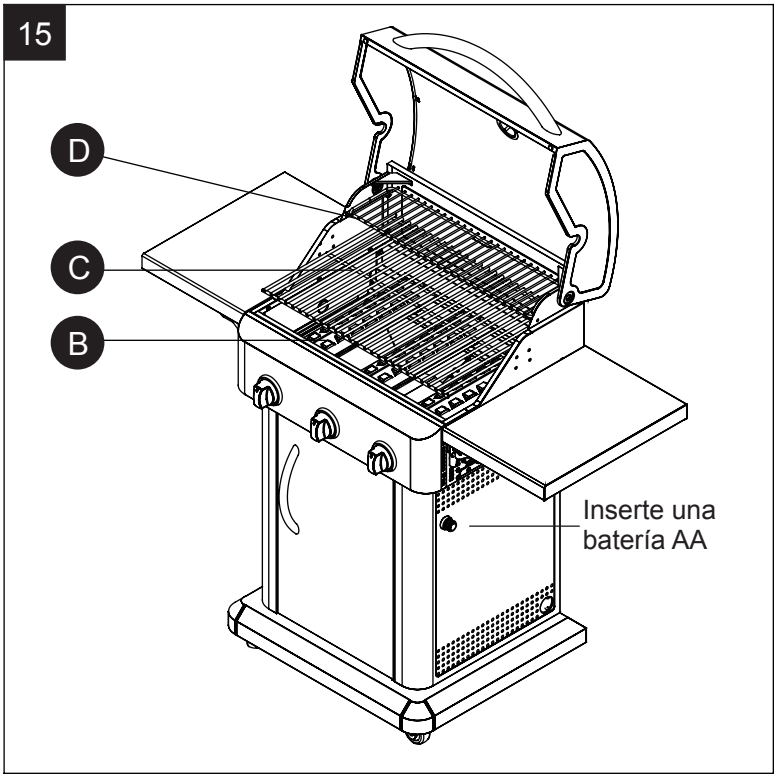
13. Ajuste los estantes laterales hasta que queden alineados con la caja de control.



14. Enchufe los alambres de encendido del quemador principal en las tomas del encendedor.



15. Coloque las placas de calor (B), las parrillas principales (C) y la parrilla para calentar (D) en la cámara de los quemadores (A). Retire la tapa del encendedor (M) e inserte una batería AA (CC) con el polo positivo hacia afuera. Coloque la tapa de nuevo.



IMPORTANTE

REVISE LAS CHISPAS

Después de terminar de ensamblar la parrilla, pruebe el sistema de encendido con el GAS APAGADO. Fíjese si hay chispas continuas cuando presione el botón de encendido. Para el quemador lateral, las chispas se pueden ver directamente. Para los quemadores principales, el sistema de encendido está colocado al lado de cada quemador en la cámara de los quemadores. El reflejo de chispas o las chispas propiamente se pueden ver en el frente de la parte interior de la cámara de los quemadores, o puede colocar un espejo a la izquierda de cada quemador principal para ver las chispas y oir el chasquido de los encendedores. Asegúrese de que el GAS ESTÉ APAGADO cuando presione los botones de control. Eso ayudará a garantizar un encendido sin problemas cuando encienda el gas.

DIMENSIONES DE LA PARRILLA ENSAMBLADA (CM):

116,84 (ALTO) X 129,54 (ANCHO) X 56,64 (PROFUNDIDAD) (CON EL ESTANTE LATERAL EXTENDIDO)

116,84 (ALTO) x 81,28 (ANCHO) x 56,64 (PROFUNDIDAD) (CON EL ESTANTE LATERAL PLEGADO)

ÁREA DE LA PARRILLA PARA CALENTAR (CM CUADRADOS): 916,12

LA ETIQUETA DE UL QUE SE MUESTRA ABAJO ESTÁ EN LA PARTE TRASERA DE LA PUERTA.

MASTER FORGE

CERTIFIED UNDER ANS Z21.58a-CSA 1.6a-2008. OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCES. FOR OUTDOOR USE ONLY. IF STORED INDOORS, DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS.

GAS-FIRED c UL us LISTED 31EV MH10297

L G Sourcing Inc.
P.O.Box 1535 North Wilkesboro, NC, 28659 USA
Model No.: RT2417S
Type of Gas:Propane(Convertable to Natural Gas)
Input: Main Burner: 3x12,000 BTU/Hr

Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 36 inches from sides and 36 inches from back.
Do not use this appliance under overhead combustible surfaces.
This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and / or boats.

Manufacturing Date: XX Serial No.: RT000001

(a) Do not store a spare LP-Gas cylinder under or near this appliance.
(b) Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
(c) If the information in "(a)" and "(b)" is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
MADE IN CHINA

MASTER FORGE

CON CERTIFICACIÓN ANS Z21.58a-CSA 1.6a-2008. ELECTRODOMÉSTICOS DE COCINA A GAS PARA EXTERIORES. PARA USO EN EXTERIORES SOLAMENTE. SI GUARDA LA UNIDAD EN EL INTERIOR, RETIRE EL TANQUE Y DÉJELO EN EL EXTERIOR.

GAS-FIRED c UL us LISTED 31EV MH10297

L G Sourcing Inc.
P.O.Box 1535 North Wilkesboro, NC, 28659 USA
Modelo No. RT2417S
Tipo de gas: propano (Convertible a Gas Natural)
Entrada: Quemador principal: 3x12,000 BTU/h

Debe haber un espacio de separación mínimo de 91,44 cm desde los lados y la parte posterior de la unidad hasta construcciones de material combustible.
No use este electrodoméstico debajo de superficies combustibles.
Este electrodoméstico de cocina a gas para exteriores no está diseñado para instalarse en vehículos recreativos ni en botes.

Date de fabrication : XX N° de série : RT000001

(a) No almacene un tanque de gas propano de reserva debajo o cerca de este aparato.
(b) Nunca llene el tanque a más del 80% de su capacidad.
(c) Si no sigue con precisión la información en "(a)" y "(b)", puede provocar un incendio que produzca lesiones graves o la muerte.
HECHO EN CHINA

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN DE GAS NATURAL

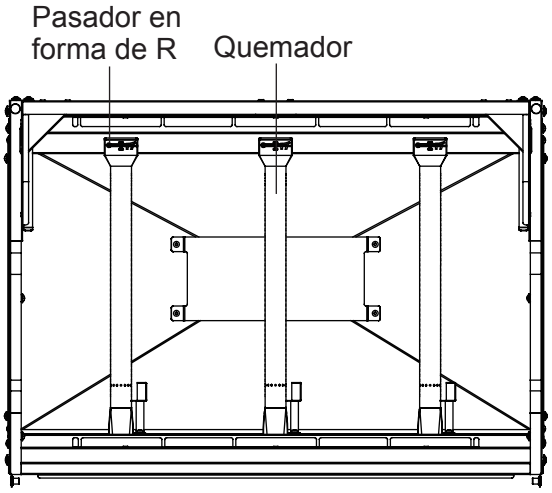
Si decide convertir su parrilla a gas de propano líquido a gas natural, use el kit de conversión a GN Artículo # 0050772.
El kit #0050772 contiene orificios para diferentes modelos de parrilla. Por favor, elija los orificios que se enumeran a continuación e ignore el resto. Siga las instrucciones para la conversión que se incluyen en el kit.

Modelo	Número del artículo	Quemador principal Φ1.37
RT2417S	0503231	3

Conversión del quemador principal

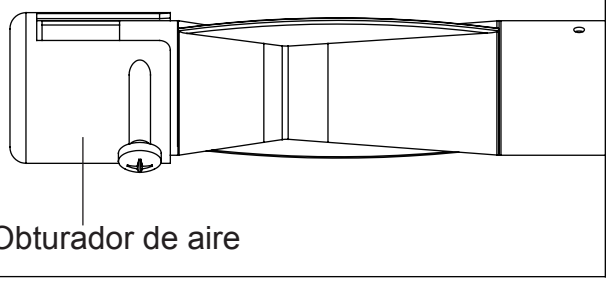
16. Jale los pasadores en forma de R para retirarlos y extraiga los quemadores principales. Ajuste los obturadores de aire del quemador principal aflojando los tornillos del obturador de aire.

16



17. Las configuraciones son:
    0,64 cm de abertura para gas PL.
    0,16 cm a 0,32 cm de abertura para gas natural. Necesitará ajustar las aberturas antes de volver a colocar los quemadores en la caja del quemador.

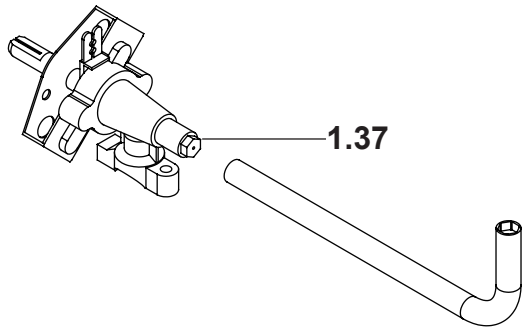
17



INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN DE GAS NATURAL

18. Quite los orificios de LP primero con la herramienta de eliminación de orificios, a continuación, instalar el orificio NG. Asegúrese de que está utilizando el orificio correcto, marcó 1.37.
    Cuando este paso, instale los quemadores principales de nuevo a la cámara de combustión y asegurar al soporte con las R-PIN. Asegúrese de que los orificios están alineados con los quemadores y los pasadores de ignición están instalados en sus posiciones originales. Compruebe las chispas antes de usar la parrilla.

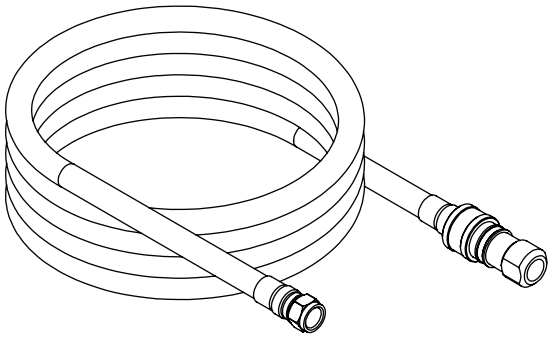
18



Cambie a la manguera para gas natural

19. Retire el regulador del tubo colector y reemplácelo con la manguera para gas natural de 3,05 m. Please make sure the hose is securely fastened.

19

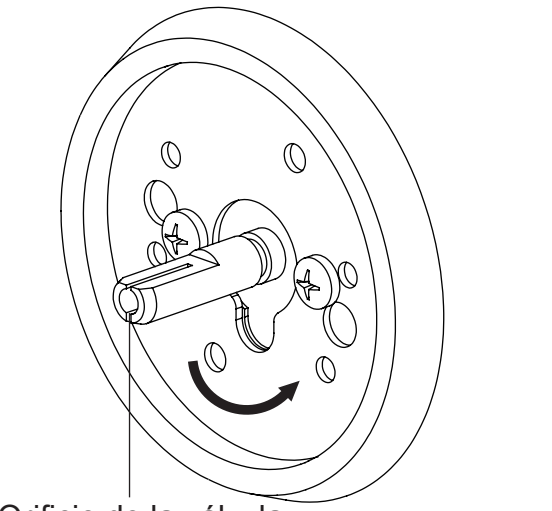


Ajuste el tornillo en cada orificio de la válvula

20. Jale todas las perillas para retirarlas de los vástagos de las válvulas. Ajuste el tornillo del orificio de la válvula con el destornillador de cabeza plana. Tornillos de seis vueltas completas hacia la izquierda.

21. Para completar la conversión, volver a instalar todas las perillas, vuelva difusores de calor a la cámara de combustión, seguida de las rejillas y rejilla para calentar.

20



COCCIÓN CON GAS

Para la conexión del gas propano en parrillas portátiles

El gabinete tiene una abertura en el panel inferior que permite que el reborde del fondo de un tanque de gas de 20 lb. caiga en su sitio (el tanque se vende por separado). Esto ayuda a asegurar el tanque en su lugar. Antes de instalar el tanque de gas, levante el aro de seguridad del tanque (como se muestra en la Fig. 21a). Después de colocar el tanque en la abertura, baje el aro de seguridad del tanque para trabarlo en su sitio. Use solamente un tanque de gas de 20 lb. (vea la información adicional en la sección de requisitos de seguridad para el gas propano líquido). Como se muestra en la Fig. 21b, es peligroso poner a funcionar la parrilla si el tanque de gas no está en posición vertical.

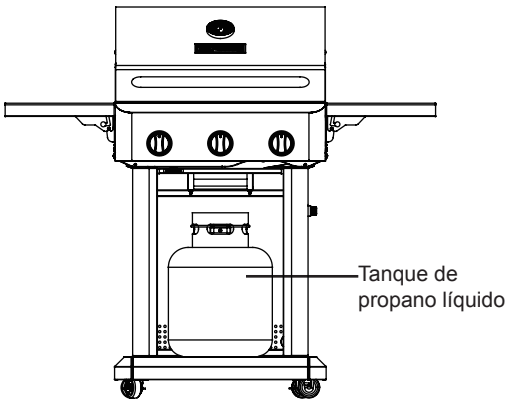


Fig. 21a

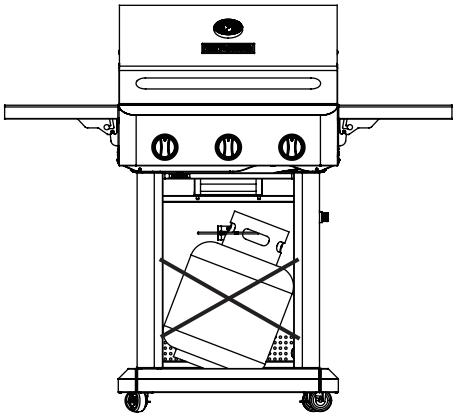


Fig. 21b

ADVERTENCIA: El acoplador de conexión del Tipo I (vea la Fig. 22) que se incluye con la parrilla no puede reemplazarse con un sistema de conexión parrilla/tanque de otro tipo. De hacerlo, puede ocasionar la pérdida de la garantía, una fuga de gas, un incendio y graves lesiones físicas.

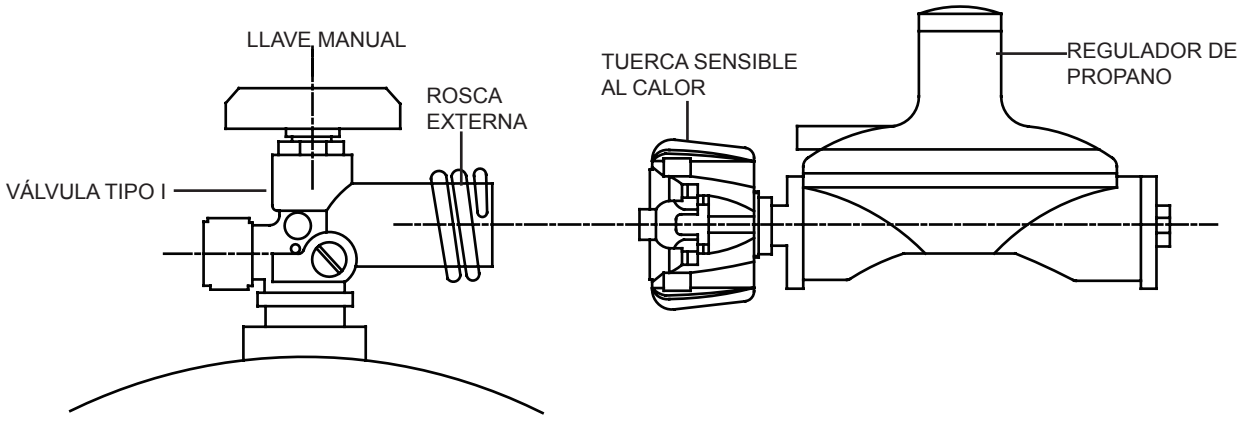


Fig. 22

La conexión de la válvula del tanque de propano que viene con esta parrilla incorpora cuatro importantes dispositivos de seguridad: montaje manual, desmontaje manual, control de flujo excesivo y apagado activado por la temperatura.

COCCIÓN CON GAS

a. Montaje manual:

1. Cerciórese de que la válvula del tanque y todas las demás válvulas del equipo estén en la posición OFF (apagado).
2. Al conectar la válvula del regulador/quemador a la válvula del tanque, gire la tuerca grande plástica en la dirección del reloj hasta que se detenga.
3. El gas no va a salir a menos que la tuerca plástica esté totalmente conectada.
4. APRIÉTELA SOLO CON LA MANO.

b. Desmontaje manual.

1. Cerciórese de que la válvula del tanque y todas las válvulas del equipo estén en la posición OFF (apagado).
2. Gire la tuerca plástica grande en la dirección contraria al reloj hasta que se desacople.
3. AFLÓJELA SOLO CON LA MANO.

c. Control de flujo excesivo y llamas bajas:

El regulador de propano cuenta con un disositivo para regular la salida excesiva de gas diseñado para suministrar a la parrilla un flujo suficiente en condiciones normales y, a la vez, controlar la salida excesiva de gas. Los cambios rápidos de presión pueden hacer que se dispare el dispositivo que controla el flujo excesivo produciendo poca llama y baja temperatura. Si se abre la válvula del tanque para que salga gas mientras la válvula de un quemador está abierta, la subida de presión activará el dispositivo. El dispositivo permanecerá cerrado hasta que la presión se estabilice, lo que debe ocurrir en unos 5 segundos.
Para garantizar que esto no ocasione problemas para encender la parrilla, siga estas instrucciones:
1. Asegúrese de que todas las válvulas de los quemadores estén cerradas.
2. Abra la válvula del tanque y espere 5 segundos.
3. Encienda los quemadores de uno en uno siguiendo las instrucciones para el encendido.

d. Cierre activado por la temperatura:

La tuerca plástica grande del regulador está diseñada en coordinación con una válvula de verificación en la válvula del tanque para cerrar la salida de gas cuando está expuesta a temperaturas entre 115ºC y 149ºC.
En caso de incendio o rotura en la manguera, uno de los dispositivos de seguridad funcionará para controlar o detener la salida de gas del tanque de propano. Nunca trate de usar un equipo dañado.

Importante: Antes de empezar a usar un nuevo tanque de gas, por favor compruebe que no haya fugas en las conexiones de acuerdo a la sección “Detección de fugas de gas” y cerciórese de que no haya fugas ni acumulación de vapores dentro del gabinete. Asegúrese de que las aberturas de las paredes laterales no estén bloqueadas.
Importante: Coloque la tapa guardapolvo sobre la válvula de salida del cilindro siempre que no lo esté usando. Instale únicamente el tipo de tapa guardapolvo para la válvula de salida del cilindro que se provee con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden ocasionar fugas de gas.

Para la conexión de gas natural

Preparación:

1. Cierre la llave del gas y después quite la tapa del lado de salida del gas.
2. Se recomienda: Instalar una válvula de cierre en el lado de salida del gas antes de instalar el enchufe.
3. El enchufe debe ser instalado por un técnico autorizado de acuerdo al código nacional de regulación del gas combustible (NFPA 54/ANSI223.1).
4. Antes de insertar el tapón, cierre la llave del gas y compruebe que no haya escapes de gas en ninguna de las conexiones, incluyendo el vástago de la válvula de cierre y la abertura del enchufe. Para obtener mejores resultados, use una solución de jabón sin amoniaco y agua.

Instrucciones para el funcionamiento:

1. Para conectar, empuje hacia atrás la funda del enchufe (Fig. 23).

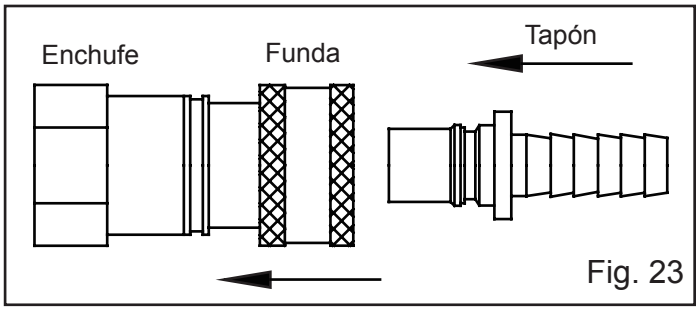


Fig. 23

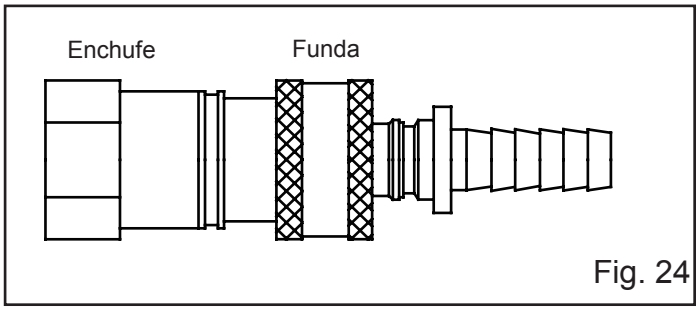


Fig. 24

2. Introduzca el tapón y suelte la funda (Fig. 24).

3. Hale el tapón hasta que la funda salte hacia adelante (Fig. 25). (El gas empezará a salir automáticamente. Si no conecta el tapón correctamente al enchufe, impedirá que el gas fluya hacia el equipo).

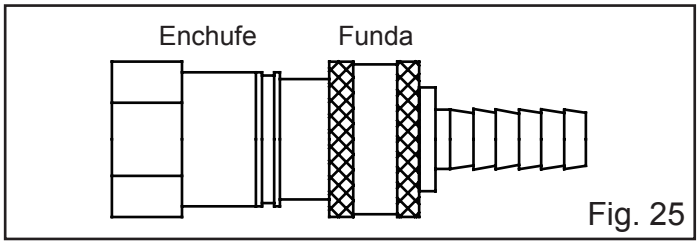


Fig. 25

4. Pruebe la conexión con una solución de jabón sin amoniaco y agua.

Para desconectar:

1. Hale la funda hacia atrás. Hale el tapón para sacarlo del enchufe. (El gas se apaga automáticamente).
2. Cierre la válvula y coloque nuevamente la tapa guardapolvo sobre el enchufe y el tapón.

Requerimientos de gas

La parrilla RT2417S ha sido ajustada y probada en la fábrica para el tipo de gas para el que está concebida. Identifique el tipo de gas del suministro, ya sea natural o propano, y asegúrese de que coincida con lo indicado en la placa de calificación. La placa de calificación está ubicada en el panel interior de la puerta.

COCCIÓN CON GAS

Gas propano líquido

Si su parrila es de gas propano líquido, el regulador suministrado está ajustado para una columna de agua (WC) de 27,94 cm y es para uso con gas propano líquido solamente. El regulador y la manguera instalados de fábrica se deben usar con un tanque de propano líquido de 20 libras.

Gas Natural

Su parrilla se puede convertir para gas natural. El kit de conversión a gas natural se vende por separado (artículo #0050772). Siga por favor las instrucciones del manual para convertir su parrilla a gas natural.

Si su parrilla es para gas natural, el regulador está ajustado para una columna de agua (WC) de 17,78 cm y es para usar con gas natural solamente. La presión del gas es afectada por el tamaño y el largo de la tubería de gas que parte de la tubería de gas de la casa. Siga las recomendaciones de la tabla que aparece a continuación.

De la casa a la parrilla	
Distancia	Tamaño de tubería
hasta 7,62 m	0,95 cm de diámetro
de 7,92 m a 15,24 m	1,27 cm de diámetro
de 15,54 m a 30,48 m	2/3 del tramo: 1,90 cm 1/3 del tramo: 1,27 cm
más de 30,78 m	1,90 cm de diámetro

Sistema de gas propano líquido

Póngase en contacto con su compañía de gas para solicitar un regulador especial para mayor suministro de gas a otros electrodomésticos.

Consumo de gas

Vea el consumo total de gas para esta parrilla con los quemadores en fuego “ALTO” en la tabla 1 que aparece abajo.

Tabla 1

Tipo de quemador	BTU/HR
Quemadores principales	12.000 x 3

Requerimiento de seguridad para gas propano líquido

Para las parrillas a gas propano líquido, el tanque de gas PL debe:

(a) Estar fabricado y marcado de acuerdo a las Especificaciones para Tanques de Gas Propano del Departamento de Transporte (DOT) de EE.UU. o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tuberías para el Transporte de Materiales Peligrosos, según corresponda.

(b) Tener un dispositivo de prevención contra el llenado excesivo (OPD).

(c) Contar con un dispositivo de conexión del tanque compatible con la conexión para aparatos para cocinar en exteriores.
El tanque debe medir 30,48 cm de diámetro y 46,99 cm de alto, y debe estar equipado con un acoplador del tipo 1.
El sistema de suministro del tanque debe ser capaz de eliminar el vapor.
El tanque empleado debe tener un collarín para proteger la válvula del cilindro.

No use la parrilla a gas en interiores ni en áreas cerradas. Cuando la parrilla a gas no está en uso, el gas debe cerrarse en el tanque de suministro. Para guardar la parrilla en interiores, desconecte el tanque de gas y guarde el tanque en posición vertical en un lugar fresco y bien ventilado en exteriores, lejos de la parrilla o cualquier otra fuente de calor.

Cuando revise para detectar fugas de gas, no use una llama abierta. Use una solución de agua jabonosa y aplíquela a los conectores y uniones de la tubería con una brocha y verifique si se producen burbujas. Revise las mangueras flexibles para detectar cortes y desgastes que puedan afectar el funcionamiento seguro de la parrilla. Solo se deben usar la manguera y el regulador que vienen instalados de fábrica. Use solo mangueras y reguladores de repuesto especificados por el fabricante.

Detección de fugas de gas

Antes de usar su parrilla, después de rellenar el tanque, revise con cuidado para asegurarse de que todas las conexiones estén apretadas y de que no haya fugas de gas.

1. Prepare 60 - 90 ml de solución para detectar fugas mezclando detergente líquido para platos y agua.
2. Asegúrese de que todos los botones estén en la posición de apagado “OFF”.
3. Aplique con una brocha un poco de solución en todos los conectores y abra el flujo de gas.
4. Si se producen burbujas, hay una fuga. Proceda al paso 5.
5. Cierre el flujo de gas y apriete todas las conexiones.
6. Regrese al paso 1 para probar nuevamente las conexiones.
7. Si continúan las burbujas, cierre el gas y comuníquese con el servicio al cliente.

ADVERTENCIA: No use nunca una cerilla o llama abierta para detectar fugas. El uso de una llama abierta podría ocasionar un incendio, una explosión y lesiones severas.

IMPORTANTE: Cuando conecte o reemplace cualquier tubería o conector de gas, se deben sellar todas las uniones con un compuesto de sellado contra fugas aprobado o con cinta de sellar para plomeros.

Manipulación segura del propano líquido

Recuerde manipular su tanque portátil de propano líquido con cuidado cuando lo lleve a rellenar al distribuidor. Evite que se caiga o golpee contra objetos afilados. Los tanques de propano líquido están fabricados para lograr una gran resistencia, pero una serie de golpes duros pudiera dañar el recipiente.

COCCIÓN CON GAS

Cuando transporte su tanque al distribuidor de gas, asegúrese de que la válvula esté bien cerrada y que la cubierta protectora esté en su lugar. Coloque el tanque en un lugar seguro en posición vertical para que no ruede en su vehículo.
Si va a parar varias veces para hacer compras o gestiones, trate de que llevar el tanque a rellenar sea la última tarea antes de regresar a casa. Nuevamente, asegúrese de que el tanque lleno esté firme y en posición vertical. Al regresar a casa, retire el tanque de su vehículo. No deje nunca un tanque de propano líquido en el interior de un vehículo que pudiera sobrecalentarse por el sol.

Su distribuidor local de propano líquido se complacerá en darle consejos adicionales para la seguridad.

Almacenaje seguro del tanque de propano líquido
Ya sea entre un paseo y otro en su casa móvil o buscando un lugar para guardar el tanque de propano líquido para suministrar gas a su parrilla exterior, tenga presente algunas reglas de seguridad básicas en cuanto al almacenaje de los tanques de propano líquido.

No guarde los tanques (ni vacíos ni llenos) en el interior de su hogar ni ninguna otra habitación de una casa móvil, garaje, sótano o taller. Hay pocas posibilidades de que el gas se escape de los tanques, pero si ello sucediera, pudiera quedar expuesto a chispas de automóviles, herramientas eléctricas o otros electrodomésticos. Cuando guarde o transporte su tanque de PL, este debe permanecer en posición vertical. Nunca acueste un tanque de PL, ni vacío ni lleno. Nunca guarde un tanque de repuesto debajo ni cerca de su parrilla.

PRECAUCIÓN: Nunca transporte ni mueva su parrilla o el tanque de la parrilla sin haber cerrado antes la válvula manual del tanque de propano líquido.

El mejor lugar para guardar un tanque de propano líquido es en un lugar exterior protegido o sombreado, detrás de su hogar o garaje, o en un porche con malla pero lejos del alcance de los niños. El propano líquido no se evapora, está en un recipiente fuerte y cerrado, por lo tanto, no perderá ninguna de sus propiedades de combustión limpia ni siquiera si lo deja afuera todo el año.

ADVERTENCIA: Cuando no esté conectado a su parrilla, el tanque de PL debe permanecer guardado en posición vertical en un lugar exterior fresco, sombreado y bien ventilado, lejos de la parrilla o cualquier otra fuente de calor. El incumplimiento de esta advertencia pudiera ocasionar daños a la válvula del tanque, un peligro de incendio y lesiones severas.

Relleno del tanque de propano
Es extremadamente importante que su tanque de PL sea rellenado correctamente cuando usted lo lleve a rellenar. Asegúrese de acudir a un distribuir de PL reconocido y observe la manera en que se rellena su tanque y hasta qué capacidad se llena. Un tanque de PL demasiado lleno puede ser muy peligroso.

COCCIÓN CON GAS

La manera apropiada de rellenar el tanque es a partir del peso. El tanque vacío se debe colocar en una balanza y los contrapesos de la balanza se deben reajustar a un peso que solo permita el 80% del peso total. La operación de llenado debe cesar en cuanto el tanque se llene hasta el 80% de su capacidad total. Si el tanque no está totalmente vacío, el reajuste de la balanza debe cambiarse para considerar el propano que hay en el interior del tanque.

ADVERTENCIA: Un tanque de propano está demasiado lleno si contiene más del 80% de su capacidad total de propano líquido.

Un tanque lleno incorrecta o excesivamente puede resultar peligroso. Si está demasiado lleno y el clima hace que el tanque de PL se caliente (por un día caluroso, el tanque expuesto al sol o guardado en interiores), la presión interna aumenta debido a la expansión del propano, lo que conducirá a que el propano sea liberado a través de la válvula de liberación de presión del tanque. La válvula de liberación de presión es un dispositivo de seguridad obligatorio para tanques de propano de 20 lbs. según lo exige el Departamento de Transporte para evitar fallos catastróficos del tanque debido al exceso de presión. Lógicamente, el gas propano liberado del tanque es inflamable y puede ser explosivo.

IMPORTANTE: Cuando conecte o reemplace cualquier tubería o conector de gas, se deben sellar todas las uniones con un compuesto de sellado contra fugas aprobado o con cinta de sellar para plomeros. Después de hacer todas las conexiones, revise las uniones con una solución de agua jabonosa aplicada con una brocha para detectar fugas.

ADVERTENCIA: Nunca use una llama abierta para detectar fugas de gas. El uso de una llama abierta podría ocasionar un incendio, una explosión y lesiones severas.

Ubicación de la parrilla

Esta parrilla a gas está diseñada y certificada para el uso en exteriores solamente. No use la parrilla en el interior de edificaciones, garajes, casas móviles, porches con mallas ni ningún espacio cerrado. Aleje la parrilla de las áreas con mucho viento, pero manténgala en un lugar bien ventilado. No obstruya el flujo de combustión y ventilación de aire alrededor de la parrilla.

Advertencia: No coloque la parrilla debajo de aleros ni superficies combustibles sin protección.

Distancia de las edificaciones combustibles

Se debe mantener una distancia mínima de 91,45 cm entre las construcciones combustibles y los lados de la parrilla y de 91,45 cm entre las construcciones verticales combustibles adyacentes y la parte trasera de la parrilla. Sin embargo, el fabricante recomienda fervientemente una distancia de 1,83 m entre la parrilla y las construcciones combustibles.

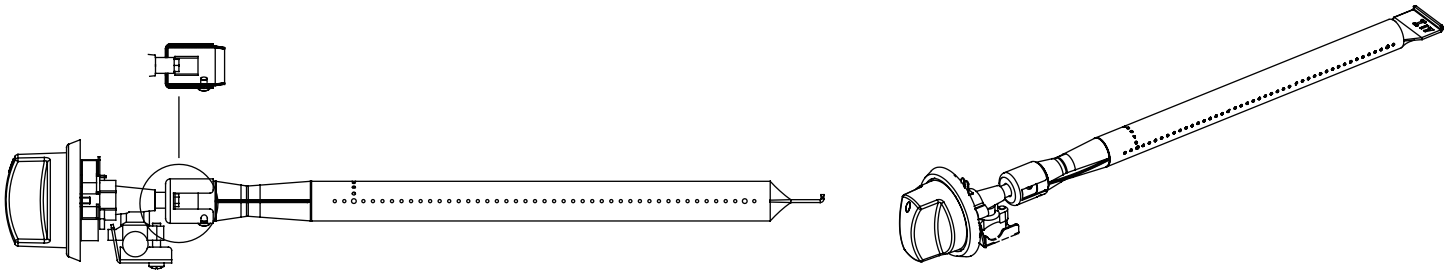
Distancia de las construcciones no combustibles

Se debe mantener una distancia mínima de 91,45 cm entre las construcciones no combustibles y la parte trasera de la parrilla por encima de la superficie de cocción para permitir que la tapa abra completamente. Se recomienda dejar una distancia mínima de 91,45 cm entre las construcciones no combustibles y los lados de la parrilla. La parrilla se puede instalar directamente al lado de una construcción no combustible por debajo de la superficie de cocción.

Instrucciones para encender la parrilla

Revisión de la alineación de los orificios con los quemadores

Los orificios pueden haberse movido durante el ensamblaje y el traslado; por lo tanto, revise que los orificios estén alineados con los quemadores siguiendo las ilustraciones siguientes antes de encender la parrilla.



Vástago con orificio en el obturador de aire

Fig. 26 Relación entre el quemador principal y el orificio

Instrucciones de encendido

1. Lea las instrucciones antes de encender la parrilla.
2. Abra la tapa durante el encendido.
3. Abra totalmente la válvula del cilindro.
4. Empuje en botón de control hacia adentro y gírelo hacia la izquierda a la posición “HIGH” (alto). Continúe presionando el botón hasta que se encienda el quemador.
5. Si no se enciende en 5 segundos, apague el control del quemador, espere 5 minutos y repita el procedimiento.

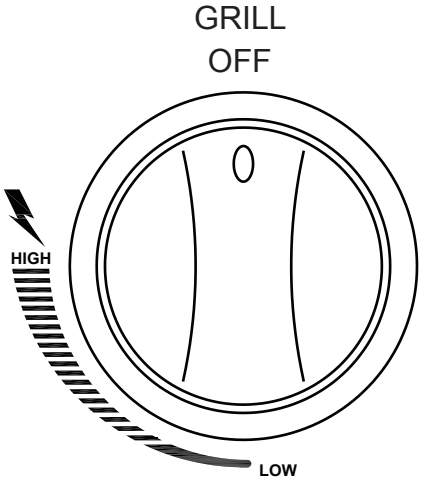


Fig. 27

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIA:

1. Asegúrese de abrir completamente la tapa cada vez que vaya a encender la parrilla. Si no abre la tapa, pudiera producirse un encendido retardado, lo que pudiera ocasionar lesiones.

2. Esta parrilla cuenta con un orificio en el panel lateral para observar la llama. Use guantes de protección antes de usar este visor de llama.

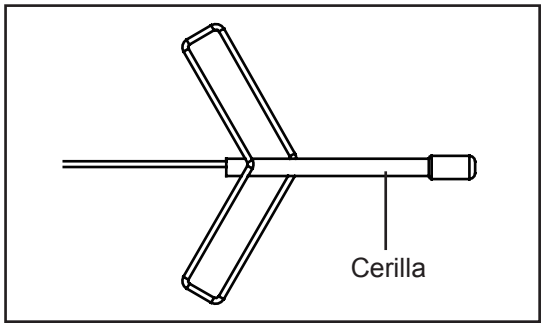
PRECAUCIÓN: Es importante inspeccionar toda la manguera de gas. Si se aprecia un desgaste excesivo o un corte, deberá reemplazar la manguera antes de usar el equipo.

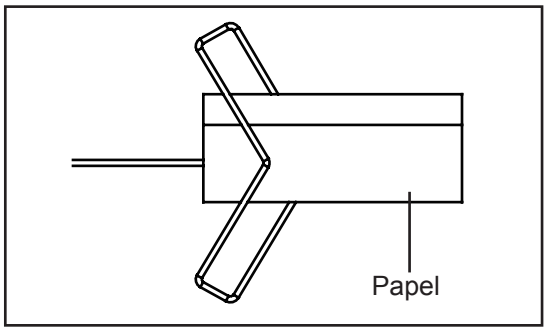
Si fuera necesario, revise su lista de piezas para conocer el tipo apropiado de la manguera de repuesto. Para inspeccionar toda la manguera es necesario abrir la puerta posterior.

Instrucciones para encenderla con una cerilla

Importante: Debe abrir la tapa cuando encienda un quemador con una cerilla.

1. Abra el suministro de gas.
   a. Si es portátil, abra la válvula del cilindro de PL.
   b. Si el suministro de gas es permanente, abra la válvula manual de cierre del gas.
2. Busque los orificios para observar las llamas a cada lado.
3. Abra la puerta derecha de acceso a la presilla con cadena para cerillas.
4. Fije la cerilla o el papel a la presilla como se muestra en la Fig. 28, encienda la cerilla e insértela cerca de los puertos del quemador, presione y gire el botón hacia la izquierda hasta la posición “HIGH”.
5. El quemador central (si es necesario) se puede encender desde la parrilla central insertando la presilla para cerillas por el frente de la pieza. Encienda este quemador antes de encender los quemadores laterales.
6. Presione la válvula del quemador específico y gire hacia la posición de fuego alto.
7. Verifique que el quemador haya encendido. Retire la cerilla y apáguela.
8. Repita los pasos 2-6 para el próximo quemador.





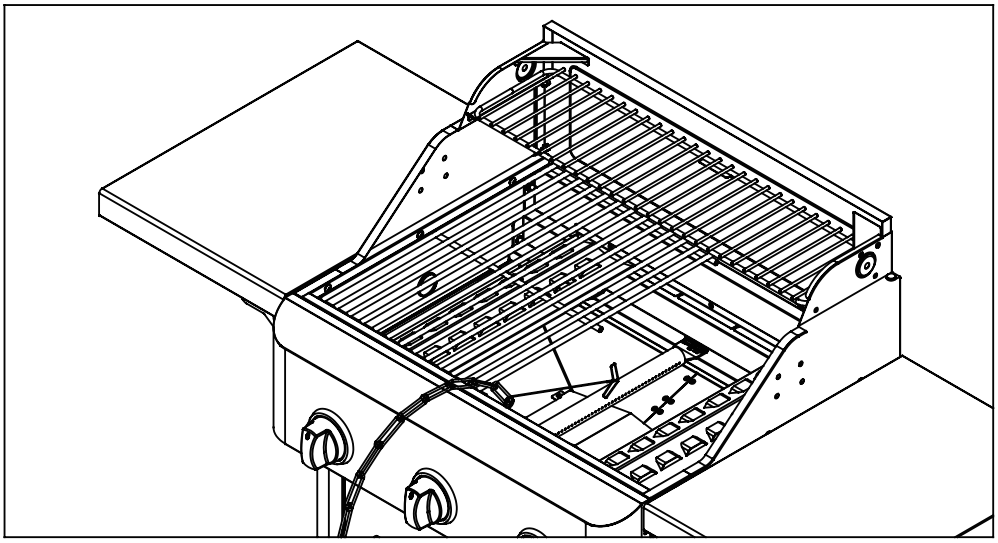


Fig. 28 Ilustración del encendido con cerilla/papel

Primer uso de su parrilla
Cuando encienda su parrilla por primera vez, se recomienda usar los quemadores principales a fuego alto (HIGH) durante 20 minutos con la tapa cerrada y apagar luego los quemadores principales. Eso tiempla la parrilla.

Precalentamiento de la parrilla
Es tremendamente importante que su parrilla alcance la temperatura deseada antes de comenzar a usarla. Después de encenderla, cierre la tapa y precaliente la parrilla a fuego alto (HIGH) por 15 minutos. Este precalentamiento asegura que la parrilla y la plancha de cocción se calienten lo suficiente para un asado correcto.

PRECAUCIÓN: No cubra las parrillas durante el período de precalentamiento.

ADVERTENCIA: Nunca deje una parrilla desatendida para no perder el control de las posibles llamas de grasa. Las llamas de grasa pueden ser intensas y causar daños a la parrilla, daños materiales y lesiones físicas.

Abra y cierre la tapa para asar
Cocinar con la tapa abierta o cerrada es una cuestión de preferencia personal. Se recomienda cocinar con la tapa cerrada si usted prefiere cocinar a máximas temperaturas para “chamuscar”. Este método también producirá más llamaradas, acelerará el proceso de cocción y le dará un sabor exterior más robusto y ahumado a los alimentos. Si prefiere cocinar a fuego lento, con una llama más baja, le sugerimos usar el método de la tapa abierta.

INSTRUCCIONES DE USO

Le recomendamos cocinar siempre con la tapa CERRADA si usted está un una zona de mucho viento o clima más frío. Su parrilla ha sido diseñada y fabricada para brindarle una máxima flexibilidad y rendimiento de cocción. Despliegue su creatividad, pruebe diferentes métodos de cocción en su parrilla para determinar lo que más le gusta. En realidad, no hay maneras correctas o incorrectas, solo estilos diferentes. ¡Sea creativo y disfrute!

ADVERTENCIA: Por favor, recuerde que esta es una parrilla a gas para exteriores. Muchas áreas de la parrilla generan un calor extremo. Hemos tomado todas las precauciones para protegerle de las áreas de contacto. Sin embargo, es imposible aislar todas las áreas de alta temperatura. Por lo tanto, use el sentido común y un cierto grado de precaución cuando use este producto. Le sugerimos que cubra y proteja sus manos durante el uso de la parrilla. No mueva la parrilla cuando esté funcionando o caliente al tacto. Espere a que la unidad esté apagada y se haya enfríado adecuadamente antes de moverla. Si no lo hace, pudieran producirse lesiones físicas.

Poscalentamiento

Para eliminar los residuos de comida quemada, deje la parrilla funcionando por 15 minutos a fuego alto (HIGH) después de terminar de cocinar y retirar los alimentos.

PRECAUCIÓN: No cubra la parrilla durante el poscalentamiento.

Después de poscalentar su parrilla, lleve los botones de control a la posición de apagado (OFF).

Cierre del tanque de propano

Después que la cámara de quemadores se haya enfriado, debe cerrar también la válvula del tanque de propano. Si no desea esperar a que se enfríe la cámara de quemadores, use un guante para cerrar la válvula del tanque de propano.

ADVERTENCIA: No trate de cerrar la válvula del tanque de propano sin cubrirse la mano con un guante o esperar a que e enfríe la parrilla. El incumplimiento de esta advertencia podría ocasionar quemaduras severas.

Revisión de la llama

Refiérase a la Fig. 29 que aparece abajo (vista lateral de la parrilla). Revise la llama después de encender la parrilla. Asegúrese de tener una llama estable y mayormente azul.

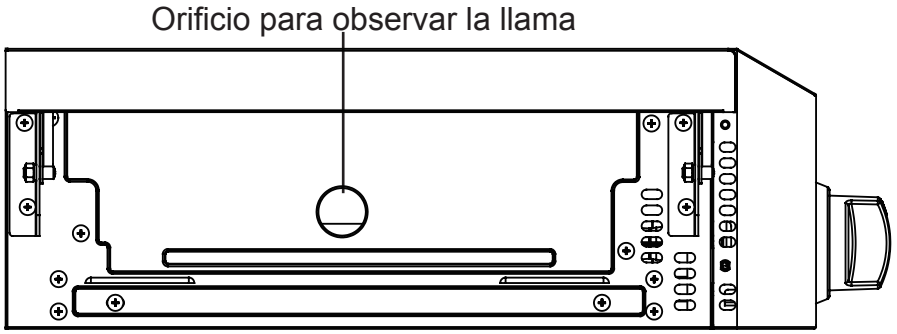


Fig. 29

Ajuste del obturador de aire

Para su mayor conveniencia, los obturadores de aire de los quemadores principales están ajustados de fábrica. Los ajustes son los siguientes:

(1) Abierto totalmente para gas propano.

(2) Medio abierto para gas natural.

Si usted desea regular el ajuste de sus obturadores (o si la llama es más amarilla que azul), siga por favor los siguientes pasos.

ADVERTENCIA: No toque el quemador después del ajuste. El quemador está caliente.

a. Afloje el obturador de aire. Los obturadores están ubicados en el extremo de los quemadores, debajo de la caja de control. Vea la Fig. 30.

b. Afloje el tornillo del obturador.

c. Encienda el quemador que va a ajustar.

d. Usando un guante, regule el obturador hasta que vea una llama estable y mayormente azul a través del orificio para ver la llama y las ranuras a cada lado de la cámara de quemadores. En la Fig. 31 se muestran las llamas aceptables.

e. Apriete el tornillo que traba el obturador de aire lo suficiente para que no se mueva el obturador.

f. Repita el proceso para los otros quemadores.

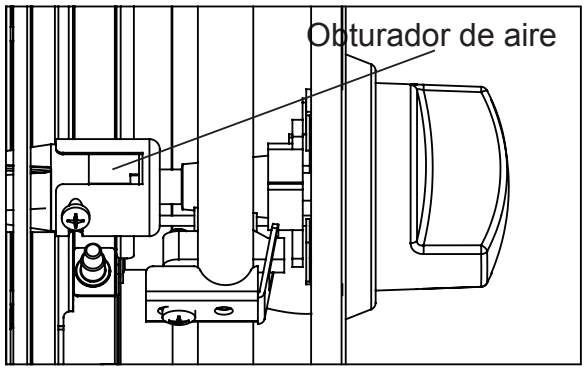


Fig. 30 Obturador de aire

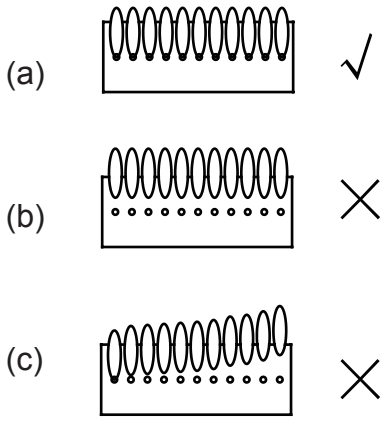


Fig. 31 Llama aceptable (solo la “a”)

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: Si usa el kit de conversión a gas natural, recuerde ajustar el obturador del quemador principal (para más detalles, vea el manual del kit de conversión a GN).

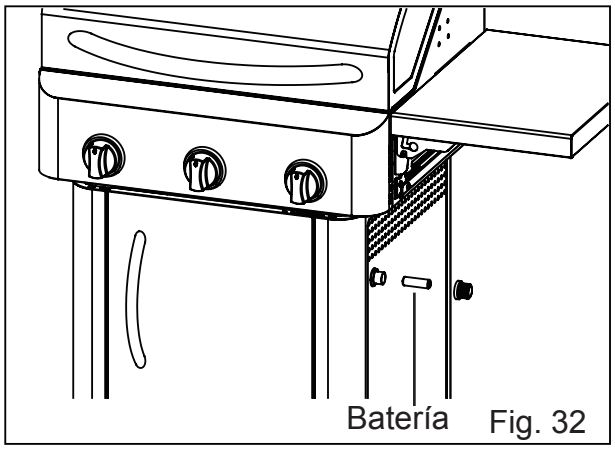


Fig. 32

Reemplazo de la batería

1. Desenrosque la tapa del compartimento de la batería y retire la batería vieja.
2. Reemplácela con una batería nueva y coloque nuevamente la tapa.

Nota: El polo negativo (-) de la batería se inserta primero. Refiérase por favor a la marca en el lado de la tapa.

Acero inoxidable

La parrilla esté hecha principalmente de acero inoxidable. El acero inoxidable es resistente a la corrosión bajo ciertas condiciones; por lo tanto, se debe usar una cubierta y un limpiador para superficies de acero inoxidable cuando la parrilla no esté en uso.

Pase el limpiador para acero inoxidable una vez al mes en todas las superficies que no se usen para cocinar.

Nunca limpie el acero inoxidable cuando esté caliente.
Después del asado inicial, algunas áreas de la parrilla (por ej. las aberturas de ventilación, la tapa y la cámara de quemadores) se pueden descolorar. Esta descoloración es normal a causa del calor intenso de los quemadores.

Las salpicaduras de grasa que caen en la superficie de acero inoxidable y se queman, se pueden limpiar generalmente con agua jabonosa tibia o un limpiador para acero inoxidable. Y como última opción, se puede usar un estropajo no muy abrasivo con el limpiador de acero inoxidable para limpiarla, frotando siempre en la dirección de la veta de la superficie.

No use estropajos de metal para limpiar la parrilla.
No use limpiadores abrasivos sobre la superficie pulida. Tenga cuidado al limpiar. Puede usar un pulimento para metales o un limpiador suave para superficies cromadas para darle brillo a la superficie y resaltar las partes brillantes. Se puede usar un removedor de óxido para quitar manchas de óxido que puedan surgir debido a causas externas. Siga con cuidado las instrucciones del removedor de óxido.

Para retocar rayaduras pequeñas en el acero inoxidable, lije el área afectada ligeramente con una lija de esmeril seca de grano 160 en la dirección de la veta.

Quemadores

Los quemadores están hechos de acero inoxidable y se pueden sumergir en agua y limpiar con un cepillo de alambre o un cepillo de cerdas rígidas. Revise todos los orificios para eliminar obstrucciones.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Use un alfiler (más pequeño que el orificio) para limpiar los orificios obstruidos. No agrande ningún orificio. Asegúrese de que los quemadores estén secos antes de instalarlos nuevamente en la parrilla. Vea la Fig. 33.

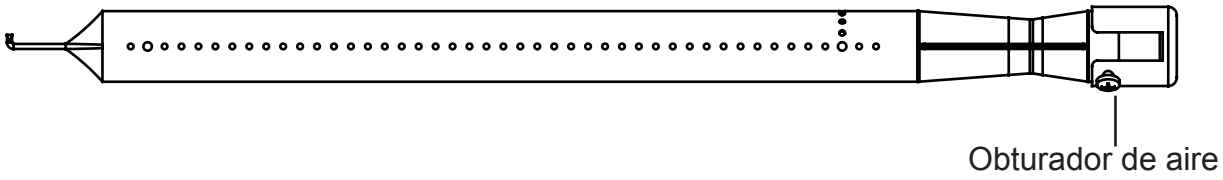


Fig. 33

Las arañas y los insectos pueden anidar adentro de los quemadores de esta o cualquier parrilla y ocasionar que el gas fluya de la parte frontal del quemador. Esto pudiera causar un incendio detrás del panel de válvulas, dañando así la parrilla y haciendo que su uso sea inseguro. Inspeccione los quemadores una vez al año o inmediatamente después de que se produzca cualquiera de las siguientes condiciones:

1. Olor a gas conjuntamente con llamas amarillas.
2. La parrilla no alcanza la temperatura adecuada.
3. La parrilla no calienta uniformemente.
4. Los quemadores hacen ruidos.

Bandeja para goteo

La bandeja para goteo recoge el exceso de grasa que se desprende y las partículas de alimentos que caen. Espere a que se enfríen la bandeja y su contenido antes de limpiarla. Deslice la bandeja hacia afuera y límpiela. Asegúrese de instalarla nuevamente antes de usar la parrilla.
Se recomienda fervientemente que revise la parrilla con frecuencia para evitar que la grasa se incendie; sin embargo, la mayoría del goteo se evaporará en los alimentos cocinados, lo que favorece el sabor de la comida asada en exteriores.

Consejos útiles para el cuidado y mantenimento

Antes de asar a la parrilla, precaliéntela por 15 minutos a fuego alto (HIGH) con la tapa cerrada. Para evitar llamaradas o que la grasa se incendie, ase las carnes con la tapa abierta. Cierre la tapa si la carne es gruesa o si el clima es frío, o si está usando un rostizador o método de cocción indirecta.

Proteja siempre la mano con una agarradera de cocina o guante para cocinar cuando toque una superficie caliente.

Suba la tapa cuando ase carnes, especialmente el pollo. Baje la tapa cuando cocine indirectamente o use un rostizador.

NUNCA deje la parrilla desatendida cuando esté cocinando.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Después de cada uso, cierre la tapa y deje los quemadores funcionando por 15 minutos a fuego alto (HIGH) para la autolimpieza y quemar residuos de grasa.

Calendario de cuidado y mantenimiento

Pieza de la parrilla	Frecuencia según el uso normal	Método de limpieza
Superficie pintada	2 veces al año	Cera para carro
Superficie inoxidable	2 veces al año	Limpiador para acero inoxidable
Todas las parrillas	Después de cada uso	Dar calor y pasar un trapo
Parrillas inoxidables	15 días	Cepillo de alambre/apta para lavaplatos
Parrillas de porcelana	15 días	Estropajo con agua jabonosa/apta para lavaplatos
Placas de calor de los quemadores	30 días	Cepillo de alambre
Quemadores	90 días	Cepillo de alambre
Interior de la cámara de quemadores	120 días	Limpiadores para interiores de parrillas

Medición de la cantidad de combustible de gas propano líquido

Para medir la cantidad de combustible de propano en el tanque de gas, la parrilla debe estar funcionando. Ponga su mano en la parte superior del tanque y muévala lentamente por el costado hasta que el tanque se sienta frío al tacto. Esto indicará la cantidad aproximada de gas propano en el tanque, si solo queda una tercera parte llena, vuélvalo a llenar.

No use trozos de carbón ni ningún otro material inflamable en su parrilla. El uso de ese tipo de materiales anulará la garantía y puede provocar un incendio, explosión y lesiones corporales.

PRECAUCIÓN:

Si observa llamas bajas o tiene problemas con los quemadores después de la conversión de gas propano líquido a gas natural, las mangueras de gas natural podrían no ser lo suficientemente grandes. Consulte la sección “De la casa a la parrilla” en la página 56 para las especificaciones de la línea de suministro de gas natural. Por favor, póngase en contacto con un plomero para asegurar la presión adecuada para una columna de agua de 17,78 cm.

DETECCÍON DE PROBLEMAS

Problema	Causa Posible	Solución
La parrilla o el quemador lateral no enciende.	1. El cable de encendido se desprendió del encendedor eléctrico 2. La distancia entre el pasador de encendido y el quemador es más de 2,54 - 5,08mm pulg.(quemador lateral). 3. El cable de encendido está roto. 4. La batería murió. 5. La batería está con la polaridad incorrecta. 6. La punta del electrodo no produce chispas en el puerto del quemador. 7. No entra el gas. 8. La abertura del obturador de aire es demasiado grande.	1. Vuelva a conectar el cable de encendido al encendedor eléctrico. 2. Afloje el pasador de encendido y ajuste la distancia, luego apriételo de nuevo. 3. Llame al departamento de servicio al cliente para emcargar un cable de encendido de repuesto. 4. Instale una nueva batería AA. 5. Cambie la polaridad de la batería. 6. Vuelva a instalar el electrodo. 7. Abra la válvula del regulador. 8. Afloje el obturador de aire y ajuste la apertura a un tamaño menor.
La llama del quemador es amarilla y hay olor a gas.	1. La abertura del obturador de aire no está ajustado correctamente. 2. Hay arañas o insectos bloqueando el obturador de aire. 3. Escapes de gas.	1. Afloje el obturador de aire y ajuste la apertura para tener llamas azules. 6,35mm de apertura para gas propano líquido. 3,17mm o menos de apertura para gas natural. 2. Limpie bloqueos. 3. Busque fuentes de escapes de gas.
Llamaradas excesivas.	1. Asado de carnes grasas a fuego alto “HIGH”. 2. Rociado de agua sobre las llamas de gas. 3. Tapa cerrada durante la cocción.	1. Ase carnes grasientas cuando las parillas estén frías, mientras los botones estén a fuego lento en la posición “LOW”. Mueva las carnes a la rejilla para calentar si las llamaradas continúan y hasta que las llamas se controlen. 2. Nunca rocíe agua sobre las llamas de gas. 3. Abra la pata cuando ase.
Se apaga el quemador.	1. El tanque de propano líquido está vacío. 2. El quemador no está alineado con la válvula de control. 3. El suministro de gas no es suficiente.	1. Vuelva a llenar el tanque de propano líquido. 2. Instale el quemador correctamente. 3. Revise la manguera de suministro de gas y asegúrese de que no haya escapes ni nudos.

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

<table>
<tr><th>Problema</th><th>Causa Posible</th><th>Solución</th></tr>
<tr><td>Poco calor, gas natural.</td><td>La presión del gas se ve afectada significativamente por la línea de gas y la longitud de la línea de gas desde la línea de gas de la casa.</td><td>Revise su línea de gas y haga las correcciones necesarias siguiendo la tabla de abajo.

<table><tr><td colspan="2">De la casa a la parrilla</td></tr><tr><td>Distancia</td><td>Tamaño de tubería</td></tr><tr><td>hasta 7,62 m</td><td>0,95 cm de diámetro</td></tr><tr><td>de 7,92 m a 15,24 m</td><td>1,27 cm de diámetro</td></tr><tr><td>de 15,54 m a 30,48 m</td><td>2/3 del tramo: 1,90 cm
1/3 del tramo: 1,27 cm</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Poco calor, gas propano líquido.</td><td>El regulador de propano tiene un dispositivo de exceso de flujo diseñado para suministrarle a la parrilla suficiente flujo de gas. Los rápidos cambios en la presión pueden disparar el dispositivo de exceso de flujo provocando una llama pequeña y baja temperatura.</td><td>Por favor, siga estas instrucciones:
1. Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados (“OFF”).
2. Abra la válvula del tanque y espere 5 minutos.
3. Encienda los quemadores, uno a la vez, siguiendo las instrucciones de encendido que aparecen en el interior de la puerta.</td></tr>
<tr><td>Poco calor con el botón en la posición “HIGH”.</td><td>1. Los modelos de gas natural suelen presentar este problema de poco calor.

2. Los puertos están bloqueados.
3. El tanque de propano líquido está vacío.</td><td>1. Este modelo está regulado para el uso de gas natural de 17,78 cm. Por favor revise su sistema de suministro de gas natural para tener la presión de gas correcta. No se necesita regulador para el modelo de GN. Revise el orificio si ha instalado inyectores de gas natural.

2. Limpie los puertos de cualquier obstrucción.
3. Vuelva a llenar el tanque de propano líquido.</td></tr>
<tr><td>Caída repentina del flujo de gas o poca llama.</td><td>1. No hay gas.
2. Se disparó la válvula de flujo excesivo.

3. Acumulación de vapor en la conexión de la tuerca del acoplador y el cilindro de PL.</td><td>1. Compruebe que haya gas en el tanque de propano líquido.
2. Cierre las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen bajas, cierre la perilla y la válvula del tanque de propano líquido. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y pruebe si hay escapes. Abra la válvula del tanque de propano líquido, espere 30 segundos y luego encienda la parrilla.

3. Cierre las perillas y la válvula del tanque de propano líquido. Desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectar e inténtelo de nuevo.</td></tr>
</table>

GARANTÍA

Se requiere una prueba de la compra para acceder a este programa de garantía que entra en vigor a partir de la fecha de compra. Los clientes serán responsables de pagar los costos de las piezas, el envío y el manejo si no se presenta una prueba de compra, o después del vencimiento de la garantía.

Antes de regresar a la tienda, llame a nuestro departamento de servicio al cliente al 1-800-963-0211, de 8 a.m. a 6 p.m., hora del este, de lunes a jueves, y de 8 a.m. a 5 p.m., hora del este, los viernes.

Garantía limitada

5 años de garantía en los quemadores de acero inoxidable.

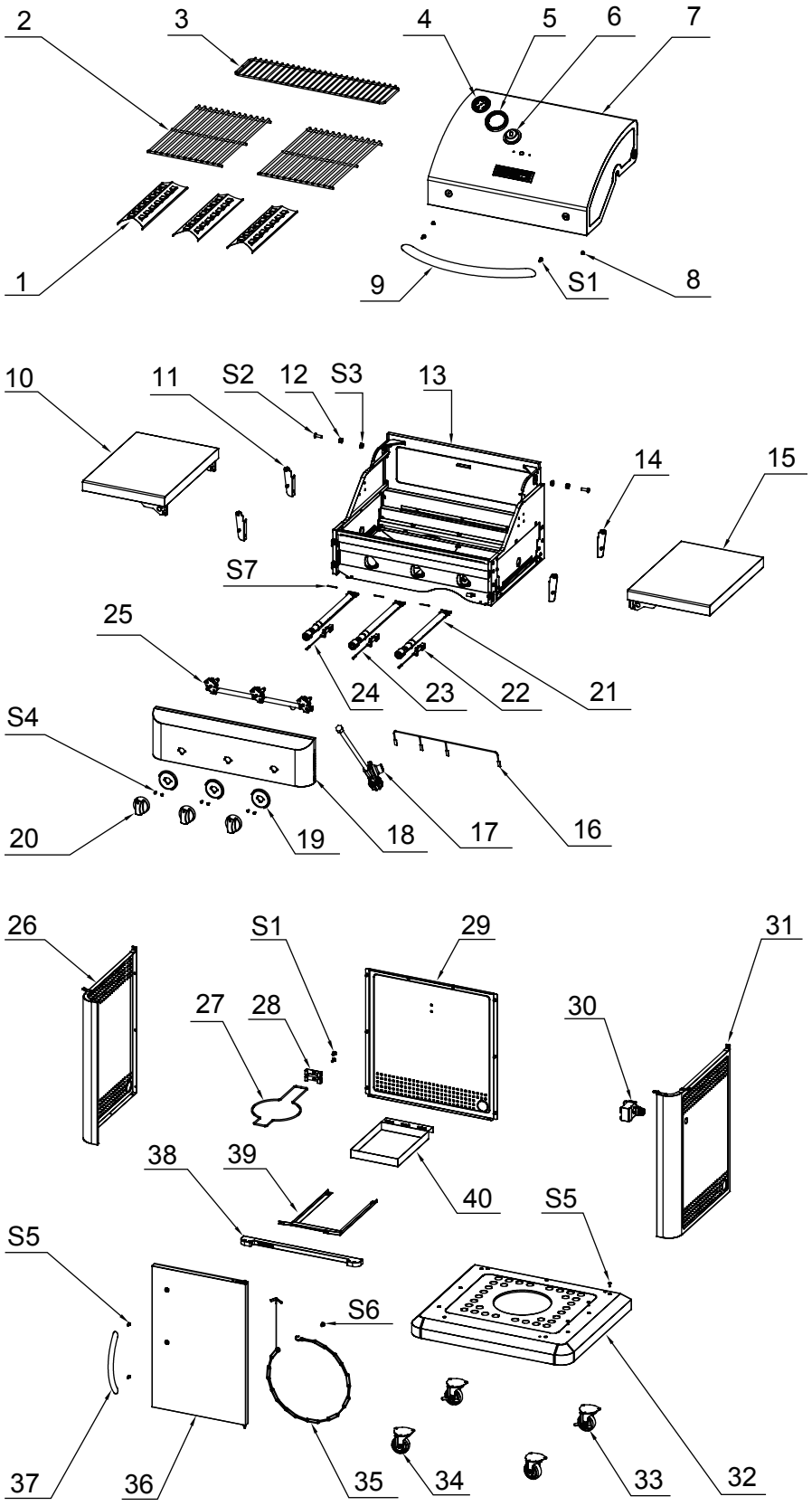
1 año de garantía en todas las piezas que afectan la el funcionamiento de la parrilla a gas debido a daños.

Condiciones de la garantía:

Esta garantía no es transferible y no cubre fallas debido a mal uso o instalación o mantenimiento incorrectos. Esta garantía cubre la sustitución de piezas defectuosas solamente. No nos hacemos responsables de los daños incidentales o consecuentes o costos por mano de obra.
Esta garantía no cubre la corrosión o decoloración después de usar la parrilla, o la falta de mantenimiento, medio ambiente hostil, accidentes, alteraciones, abuso o negligencia.
Esta garantía no cubre los daños causados por el calor, productos de limpieza abrasivos y químicos, o cualquier daño a otros componentes utilizados en la instalación o funcionamiento de la parrilla a gas.

Algunos estados no permiten la limitación o exclusión de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían de estado a estado.

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO



Para encargar piezas de repuesto, llame al departamento de servicio al cliente al 1-800-963-0211, de 8:00 a.m. a 6:00 p.m., hora estándar del este, de lunes a jueves, y de 8:00 a.m. a 5:00 p.m., hora estándar del este, los viernes.

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Pieza	Descripción	# de pieza	Pieza	Descripción	# de pieza
1	PLACA DE CALOR	2518SL-2003-N	25	COLECTOR	RT2417S-00-3200
2	PARRILLA PARA COCCIÓN	RT2417S-00-2010	26	PANEL IZQUIERDO	RT2417S-00-1700
3	PARRILLA PARA CALENTAR	RT2417S-00-2020	27	ARO DE SEGURIDAD DEL TANQUE	RT2417S-00-1203
4	INDICADOR DE TEMPERATURA	2518-3-8012	28	SOPORTE DEL ARO DEL TANQUE	2518SL-1203
5	MOLDURA DEL INDICADOR DE TEMPERATURA	3218LTN-00-4001	29	PANEL TRASERO	RT2417S-00-1200
6	FUNDA DEL INDICADOR DE TEMPERATURA	3218LT-00-4009	30	ENCENDEDOR	RT2417S-00-8004
7	TAPA	RT2417S-00-4000	31	PANEL DERECHO	RT2417S-00-1800
8	TAPÓN DE GOMA	3219B-8083	32	PANEL INFERIOR	RT2417S-00-1100
9	MANGO DE LA TAPA	RT2417S-00-4300	33	RUEDA CON CIERRE	RT2417S-00-8005
10	ESTANTE LATERAL (IZQUIERDO)	RT2417S-00-6000	34	RUEDA	RT2417S-00-8006
11	SOPORTE DEL ESTANTE LATERAL (IZQUIERDO)	RT2417S-00-2050	35	PORTACERILLAS	3019L-1710
12	FUNDA DE LA TAPA	2818-2T-0001	36	PUERTA	RT2417S-00-1600
13	CA´MARA DE QUEMADORES	RT2417S-00-2000	37	MANIJA DE PUERTA	RT2417S-00-1610
14	SOPORTE DEL ESTANTE LATERAL (DERECHO)	RT2417S-00-2040	38	BARRA	RT2417S-00-1500
15	ESTANTE LATERAL (DERECHO)	RT2417S-00-5000	39	SOPORTE DE LA BANDEJA DE GOTEO	RT2417S-00-1900
16	CABLE DE ENCENDIDO	RT2417S-00-8001	40	BANDEJA DE GOTEO	RT2417S-00-1002
17	REGULADOR DE GAS PROPANO LÍQUIDO	L3218-00-8006	S1	TORNILLO	1/4-20 x 5/8"
18	CAJA DE CONTROL	RT2417S-00-3101	S2	TORNILLO	5/16-18UNC x 3/4"
19	MOLDURA DE LA PERILLA DE CONTROL	RT2417S-00-3321	S3	TUERCA	5/16-18UNC
20	PERILLA	RT2417S-00-3301	S4	TORNILLO	M4 × 8
21	QUEMADOR PRINCIPAL	RT2417S-00-8020	S5	TORNILLO	3/16-24UNC x 1/2"
22	PASADOR DE ENCENDIDO (QUEMADOR PRINCIPAL)	RT2417S-00-8007	S6	TORNILLO	5/32-32UNC x 3/8"
23	PASADOR DE ENCENDIDO (QUEMADOR PRINCIPAL)	RT2417S-00-8008	S7	PASADOR EN R	R PIN
24	PASADOR DE ENCENDIDO (QUEMADOR PRINCIPAL)	RT2417S-00-8009			

Impreso en China.

Master Forge & M Design® es una marca registrada de LF, LLC.
Todos los derechos reservados.