



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


ITEM #6036194

MODEL #CBT26033L


# PORTABLE CHARCOAL GRILL/SMOKER BOX


Español p.20

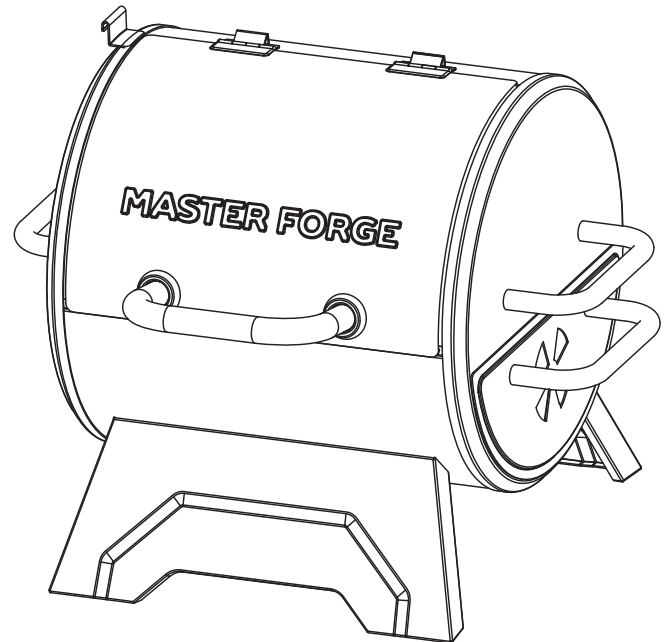
ATTACH YOUR RECEIPT HERE

**WARNING**  
**FOR YOUR SAFETY:**  
**DO NOT LEAVE THIS APPLIANCE UN-ATTENDED, ESPECIALLY WHEN COOKING FATTY MEAT WITH THE LID CLOSED.**


**WARNING**  
**FOR YOUR SAFETY:**  
**For Outdoor Use Only!**  
**(outside any enclosure)**

**WARNING**  
**FOR YOUR SAFETY:**  
**Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Read this instruction manual thoroughly before installing or servicing this equipment.**

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



**DANGER**  
**Never operate this appliance unattended.**

**WARNING**

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

Serial Number \_\_\_\_\_

Purchase Date \_\_\_\_\_

Thank you for purchasing this MASTER FORGE product.  
Questions, problems or missing parts?  
Before returning, contact us on:  
**800-963-0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday or [ascs@lowes.com](mailto:ascs@lowes.com).**

# TABLE OF CONTENTS

---

|  |    |
|--|----|
| Safety Information . . . . .               | 2  |
| Preparation . . . . .                      | 4  |
| Package Contents . . . . .                 | 4  |
| Hardware Contents . . . . .                | 5  |
| Assembly Instructions . . . . .            | 6  |
| Assembly Instructions- Smoker Box. . . . . | 9  |
| Operating Instructions . . . . .           | 11 |
| Care and Maintenance . . . . .             | 18 |
| Limited Warranty . . . . .                 | 19 |
| Replacement Parts List . . . . .           | 19 |

## SAFETY INFORMATION

---

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

**▲ WARNINGS:**

- ▲ This grill is for outdoor use only, and should NOT be used in a building, garage or any other enclosed area.
- ▲ Do NOT operate, light or use this appliance within ten feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.
- ▲ For residential use only. This grill is NOT for commercial use.
- ▲ Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal, charcoal/wood mixture, lump charcoal or cooking wood. The conversion to or attempted use of any other fuel source in this charcoal grill is dangerous and will void your warranty.
- ▲ This grill is NOT intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ▲ Do NOT exceed a temperature of 500°F.
- ▲ Do NOT use grill for indoor cooking. TOXIC carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ▲ This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do NOT modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void your warranty.
- ▲ Apartment dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using a charcoal grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten foot (3.05 m) clearance from any structure. Do NOT use on or under balconies.
- ▲ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 36 inches (91.5 cm). Do NOT use this appliance under any type of overhang or roof.
- ▲ Do NOT use gasoline, kerosene or alcohol for lighting.
- ▲ Do NOT use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ▲ Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ▲ Do NOT block holes in sides or back of grill.
- ▲ Inspect grill before each use.
- ▲ Do NOT alter grill in any manner. Any alteration will void your warranty.
- ▲ Do NOT build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.
- ▲ Do NOT use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ▲ This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
- ▲ Use only Lowe's Home Centers LLC-authorized parts. The use of any part that is not factory-authorized can be dangerous and will void your warranty.
- ▲ Do NOT operate this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
- ▲ To avoid burns, do NOT touch metal parts of grill until they have completely cooled, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- ▲ Never touch grids (charcoal, cooking or warming), ashes or coals to see if they are hot.

# SAFETY INFORMATION

---

- ▲ Do NOT use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
- ▲ This grill is NOT to be used in or on boats or recreational vehicles.
- ▲ Position grill so wind cannot carry ashes to combustible surfaces.
- ▲ Do NOT use in high winds.
- ▲ Never lean over the grill when lighting.
- ▲ Do NOT leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- ▲ Do NOT attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
- ▲ Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue.
- ▲ When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do NOT attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ▲ Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
- ▲ If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- ▲ Do NOT place empty cooking vessels on the appliance while in operation.
- ▲ Use caution when placing anything on the grill while the appliance is in operation.
- ▲ Never add lighting fluid to hot or warm coals as a flashback may occur causing serious injury or damage to property.
- ▲ Always place your grill on a hard, non-combustible level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- ▲ Do NOT remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
- ▲ Live hot briquettes and coals can create a fire hazard.
- ▲ Always empty the bottom bowl and grill after each use.
- ▲ Do NOT place fuel (charcoal briquettes, wood or lump charcoal) directly into bottom of grill. Place fuel only on the charcoal pan/grid.
- ▲ Do NOT allow charcoal to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
- ▲ Check to make sure the air vents are free of debris and ash before using the grill.
- ▲ Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- ▲ With a garden hose, completely wet the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers that may have fallen during the cooking or cleaning process.
- ▲ The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble and/or safely operate this grill.
- ▲ Always wear protective gloves when adding fuel (charcoal briquettes, wood or lump charcoal) to retain desired heat level.
- ▲ Keep all electrical cords away from a hot grill.
- ▲ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- ▲ Never cover entire cooking area with aluminum foil. Laying the foil on the grates can restrict the intended air flow inside the grill, create barriers to the proper flow of grease to the catch pan, which sets the stage for lots of it to build up on the bottom tray, which in turn, builds the potential for grease fires and flare ups.
- ▲ Use protective gloves when assembling this product.
- ▲ Do NOT force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- ▲ Do NOT touch ash receiver or ash receiver handle until grill has completely cooled, unless you are wearing protective gear.
- ▲ Death, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.
- ▲ The maximum charcoal weight to be used at once is 1.76 lbs. / 0.8 kg.

## PREPARATION

---

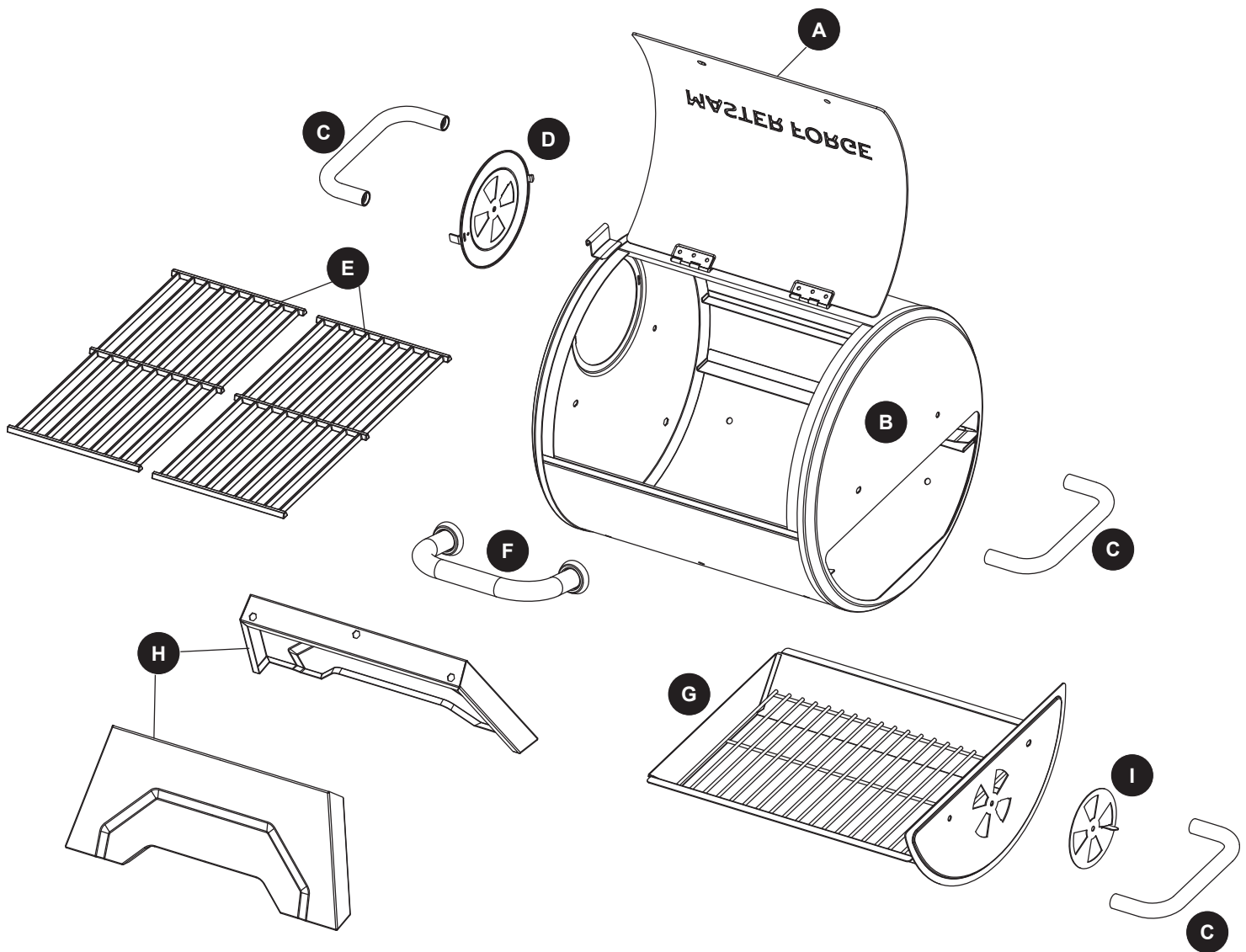
Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product.

**Estimated assembly time: 15 minutes by one person.**

**Tools required for assembly: Phillips screwdriver (included).**

## PACKAGE CONTENTS

---



# PACKAGE CONTENTS

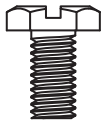
| PART | DESCRIPTION   | QUANTITY |
|------|---------------|----------|
| A    | Lid *         | 1        |
| B    | Smoker Body   | 1        |
| C    | Smoker Handle | 3        |
| D    | Air Vent      | 1        |
| E    | Cooking Grid  | 2        |

| PART | DESCRIPTION  | QUANTITY |
|------|--------------|----------|
| F    | Lid Handle   | 1        |
| G    | Charcoal Pan | 1        |
| H    | Leg          | 2        |
| I    | Air Damper   | 1        |

\* Pre-assembled

# HARDWARE CONTENTS

AA



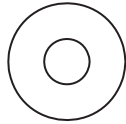
M6 x 12  
Bolt  
Qty. 1

BB



M6 x 20  
Bolt  
Qty. 14

CC



Ø16 x Ø6.2  
Washer  
Qty. 8

DD



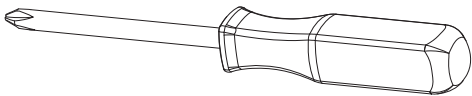
M6  
Nut  
Qty. 1

EE



Ø6  
Lock Washer  
Qty. 8

FF



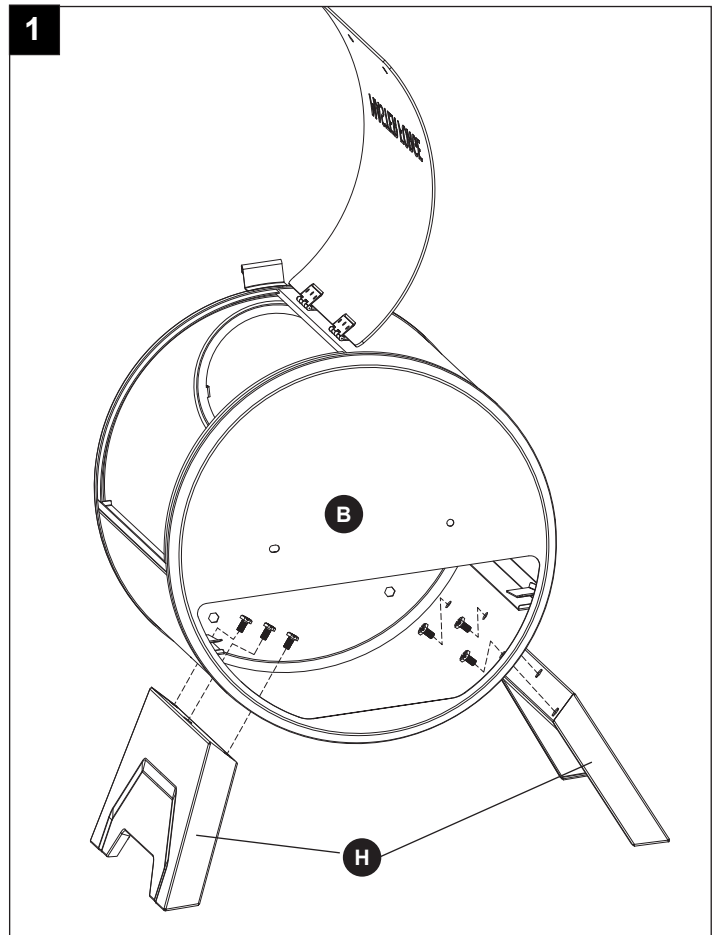
#2 Phillips Head  
Screwdriver (included)  
Qty. 1

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

## Step 1: Attach Legs

Attach the legs (H) to the smoker body (B) with six M6 x 20 bolts (BB).

### Hardware Used



## Step 2: Attach Air Vent

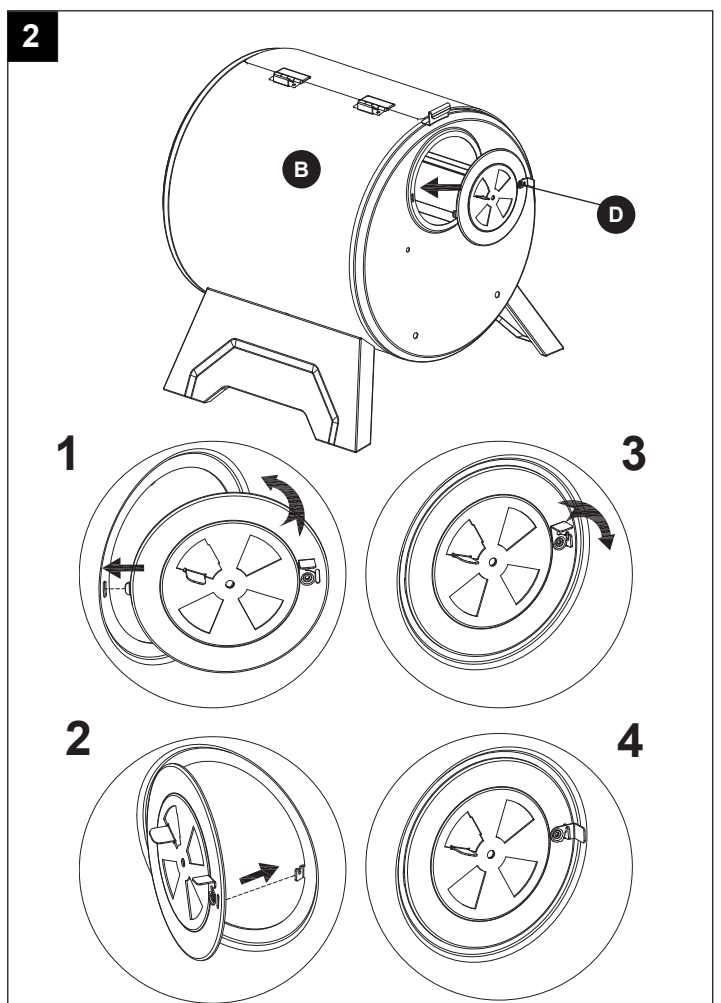
Attach the air vent (D) to the smoker body (B) by the follow step:

1. Align the left hook of the air vent (D) with the small hole on the grill body.

2. Insert the left hook into the hole by turning it counterclockwise until it catches securely.

3. Align the right latch and turn the air vent (D) slightly clockwise to lock it in place.

4. Ensure the air vent is firmly attached and rotates smoothly.

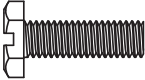
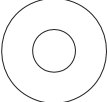



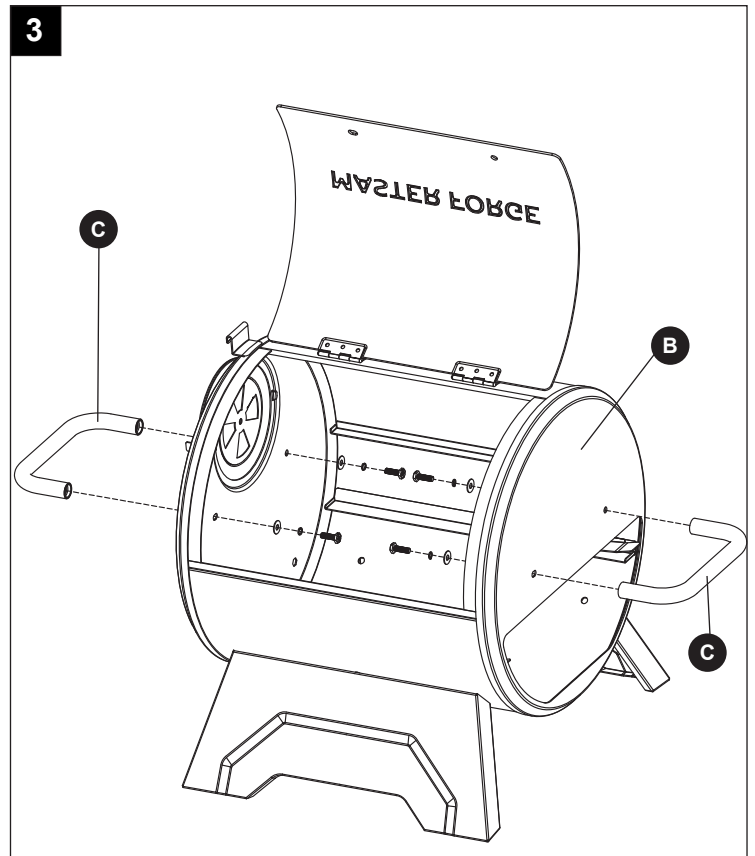
# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

## Step 3: Attach Smoker Handles

Attach the smoker handles (C) onto the smoker body (B) with four M6 x 20 bolts (BB), four Ø16 x Ø6.2 washers (CC) and four Ø6 lock washers (EE).

### Hardware Used

|           |                      |   |     |
|-----------|----------------------|---|-----|
| <b>BB</b> | M6 x 20<br>Bolt      |  | x 4 |
| <b>CC</b> | Ø16 x Ø6.2<br>Washer |  | x 4 |
| <b>EE</b> | Ø6<br>Lock Washer    |  | x 4 |



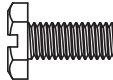
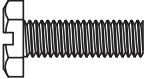



## Step 4: Attach Air Damper, Smoker Handle and Charcoal Pan

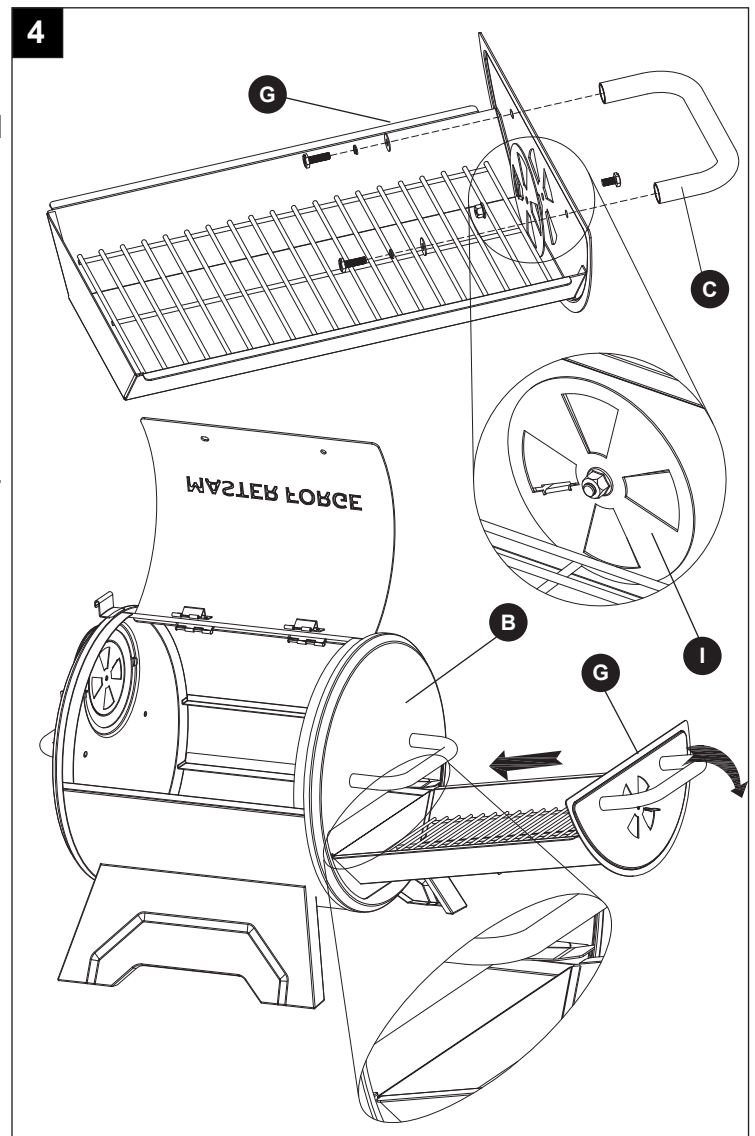
Align the holes in the air damper (I) and charcoal pan (G). And then attach them together with one M6 x 12 bolt (AA) and one M6 nut (DD).

Align the holes in the smoker handle (C) and charcoal pan (G). And then attach them together with two M6 x 20 bolts (BB), two Ø16 x Ø6.2 washers (CC) and two Ø6 lock washers (EE).

Insert charcoal pan (G) into the smoker body (B).

### Hardware Used

|           |                      |   |     |
|-----------|----------------------|---|-----|
| <b>AA</b> | M6 x 12<br>Bolt      |  | x 1 |
| <b>BB</b> | M6 x 20<br>Bolt      |  | x 2 |
| <b>CC</b> | Ø16 x Ø6.2<br>Washer |  | x 2 |
| <b>DD</b> | M6<br>Nut            |  | x 1 |
| <b>EE</b> | Ø6<br>Lock Washer    |  | x 2 |


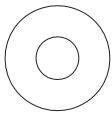



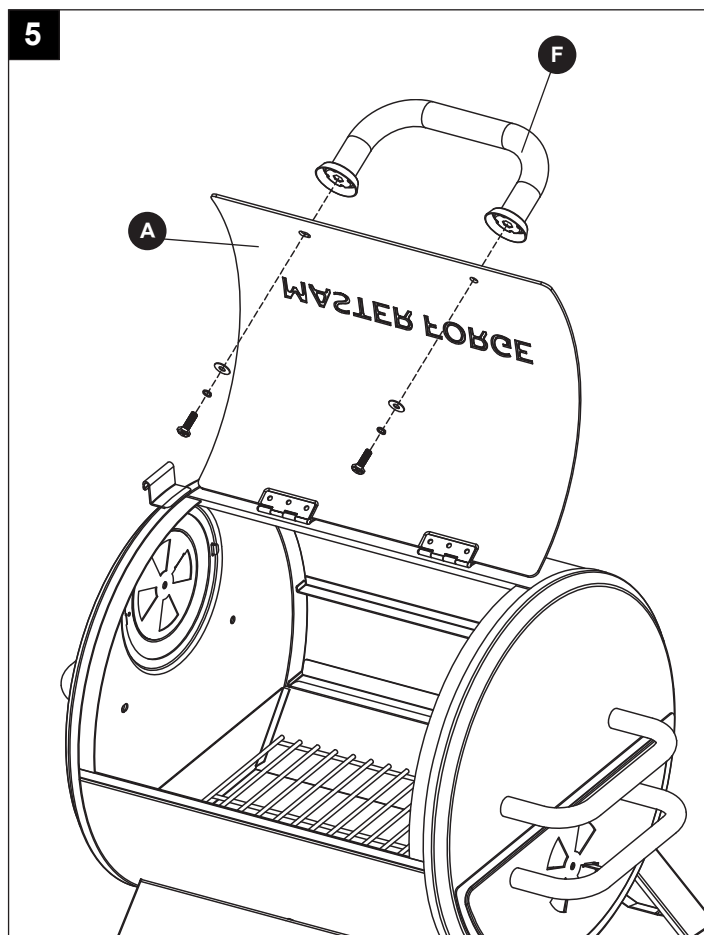
# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

## Step 5: Attach Lid Handle

Attach the lid handle (F) to the lid (A) with two M6 x 20 bolts (BB), two Ø16 x Ø6.2 washers (CC) and two Ø6 lock washers (EE).

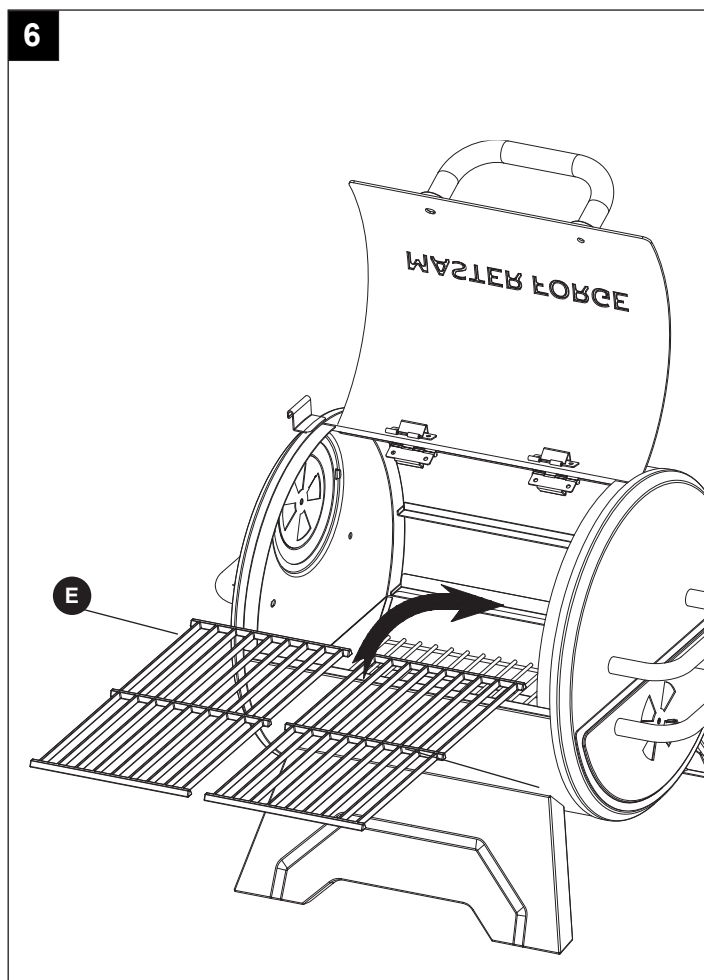
### Hardware Used

|           |                   |   |     |
|-----------|-------------------|---|-----|
| <b>BB</b> | M6 x 20 Bolt      |  | x 2 |
| <b>CC</b> | Ø16 x Ø6.2 Washer |  | x 2 |
| <b>EE</b> | Ø6 Lock Washer    |  | x 2 |



## Step 6: Attach Cooking Grids

Put the cooking grids (E) into place.



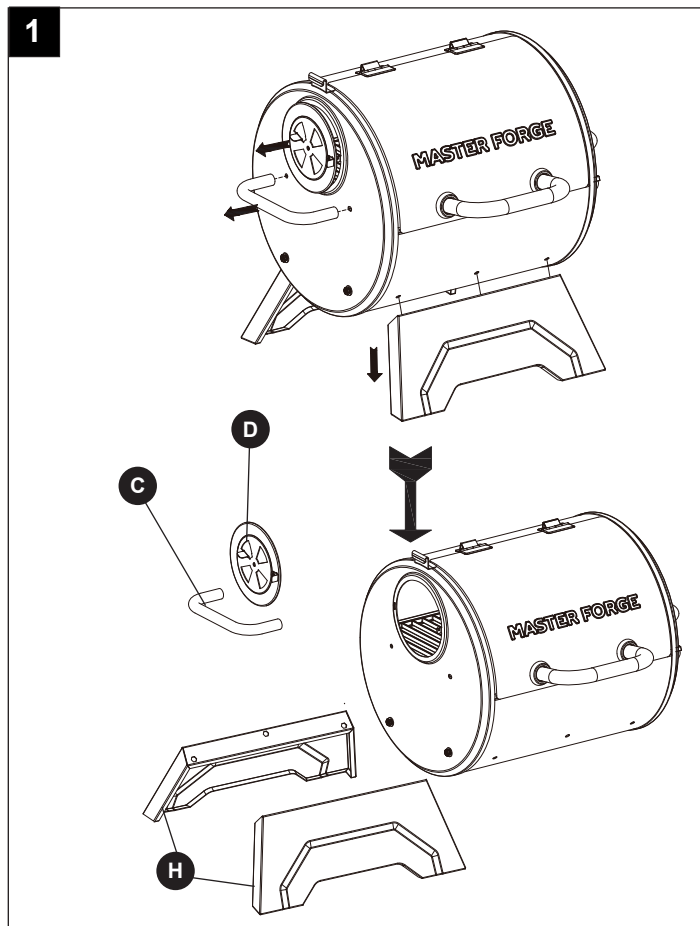
# ASSEMBLY INSTRUCTIONS- SMOKER BOX

## Step 1: Remove Smoker Handle, Air vent and legs

Remove the smoker handle (C) by unscrewing two M6 x 20 bolts (BB), two Ø16 x Ø6.2 washers (CC), and two Ø6 lock washers (EE).

Remove the air vent (D).

Remove the legs (H) by unscrewing six M6 x 20 bolts (BB).



## Step 2: Attach Smoker Box

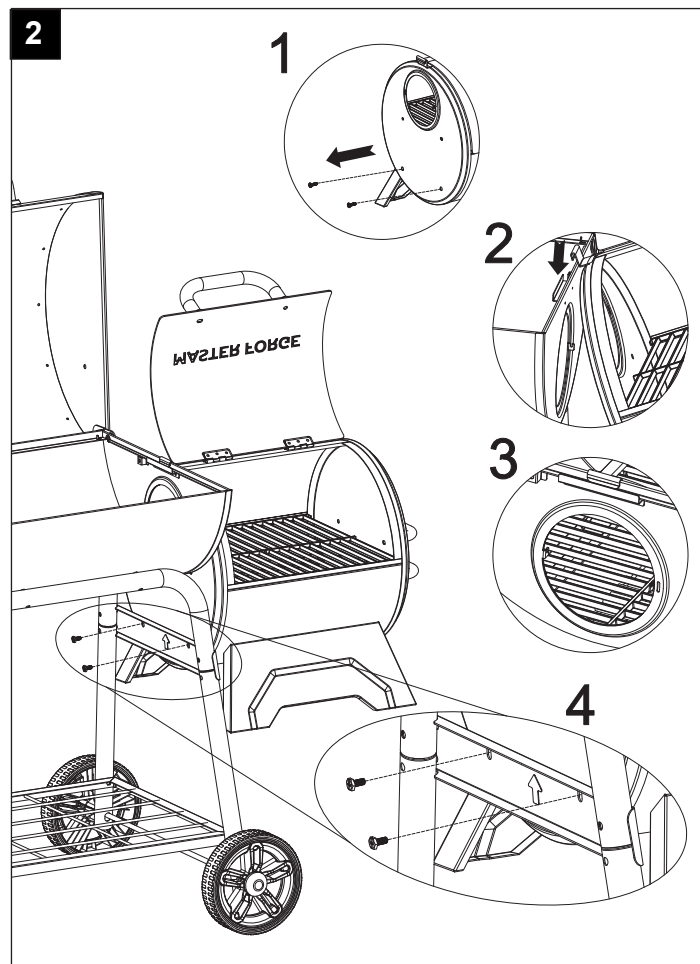
1. Remove two pre-assembled bolts from the smoker box.

2. Mount the smoker box onto the side of the main grill.

3. Once mounted, make sure the smoker box is securely and precisely aligned with the main grill so it sits firmly in place without wobbling.

4. Secure this smoker box to the main grill with two pre-assembled bolts and transform it into a fully functional offset smoker shown in Fig. 3 and Fig. 4.

**NOTE:** Compatible with Master Forge 23-in Charcoal Grill (Item #6034109) and 30-in Barrel Charcoal Grill (Item #6034110) as offset smoker.



# ASSEMBLY INSTRUCTIONS- SMOKER BOX

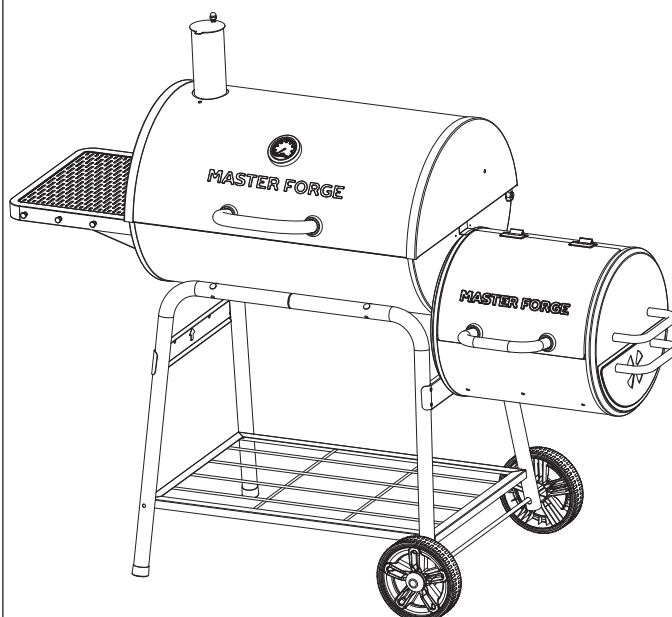
Converts into Master Forge 23-in Charcoal Grill  
(Item #6034109) as offset smoker

3



Converts into Master Forge 30-in Barrel  
Charcoal Grill (Item #6034110) as offset  
smoker

4



# OPERATING INSTRUCTIONS

---

- ▲ **WARNING: NEVER EXCEED 500°F BECAUSE THIS WILL DAMAGE THE FINISH AND CONTRIBUTE TO RUST. PAINT IS NOT WARRANTED AND WILL REQUIRE TOUCH-UP. THIS UNIT IS NOT WARRANTED AGAINST RUST.**
  - ▲ **CAUTION: Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal, charcoal/wood mixture, lump charcoal or cooking wood.**
  - ▲ **CAUTION: Grill will drip oil during this process and for several uses afterwards. This is normal.**
  - ▲ **CAUTION: Charcoal is porous and holds moisture. DO NOT leave charcoal in your grill while you are not using it. Charcoal and ashes left inside the ash pan may reduce the life of your grill.**
- 

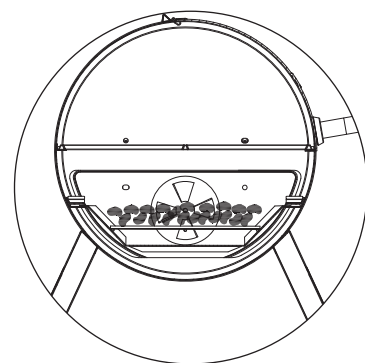
## First Use

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

## Lighting Instructions

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

Figure 1



## Turning Off

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

## Controlling Flare-ups:

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

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

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

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

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

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

---

## Minimize Flare-ups:

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

# OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

## Used as Offset Smoker

### Controlling Temperature

Controlling the temperature of your grill is all about controlling the air flow to the fire. MORE AIR = MORE HEAT. LESS AIR = LESS HEAT. By opening and closing the top and side dampers, you can easily control the temperature of your grill. The amount of charcoal used when grilling can also greatly impact your ability to control temperature. Dampers may need to be adjusted during the cook to account for changes in weather like wind or to accommodate for more or less fuel. When first learning how to operate your grill, always use the same amount of charcoal to best learn your grill's damper control.

#### Smoke (Figure 2)

1. Start with dampers 1/4 or less of the way open and adjust as needed during cook.
2. For best results, start with up to 2 lbs. of charcoal (30-40 Briquettes) and/or wood fuel.
3. Adjust the charcoal grate to its lowest setting or farthest from the cooking grates.

#### Grill (Figure 3)

1. Control airflow as needed, by adjusting dampers from 1/3-2/3 of the way open.
2. For best results, start with up to 2 lbs. of charcoal (30-40 Briquettes).
3. Place coals on one half of the charcoal grate - adjust charcoal grate level to the middle.

#### Sear (Figure 4)

1. For maximum airflow, both dampers should be open all the way with air flowing freely.
2. For best results, start with up to 3 lbs. of charcoal (50-60 Briquettes).
3. Adjust the charcoal grate to its highest setting or closest to the cooking grates.

## Seasoning Your Grill

Seasoning is an important first step before you start cooking on your new grill. This process will help protect the interior and exterior grill finish, reduce food sticking to the grates, reduce unnatural flavors, and help prevent the grates from rusting. We recommend using flaxseed oil for seasoning your grill but most food grade oils (canola, grapeseed, vegetable, safflower, etc) will work as well.

### Step 1 Lightly Coat With Oil

1. This grill comes pre-coated with vegetable oil. If this is the first time seasoning your grill, move on to Step 2.
2. If re-seasoning your grill, lightly coat ALL interior surfaces (including grates and inside of barrel) of your grill with flaxseed or other vegetable oil.

### Step 2 Heat Up Grill

1. Following the instructions for lighting your charcoal and controlling the temperature (Figure 5), bring your grill to approximately 450°F.
2. Once at temperature, allow grill surfaces to season for 20 minutes.
3. Place coals on one half of the charcoal grate - adjust charcoal grate level to the middle.

### Step 3 Re-Apply Oil To Grates 5 Times

1. After 20 minutes, open your grill and carefully remove your grill grates with a grate lifter.
2. Using a brush, re-coat both sides of your grates with flaxseed or other vegetable oil and return to your grill.
3. Close lid and allow surfaces to season for 20 minutes.
4. Repeat this process up to five times (Add more charcoal to maintain temperature as needed).
5. Your grill is now ready for use.

**NOTE:** You can lightly coat the exterior of the grill body (while warm) with vegetable oil. This will extend the life of the finish, much like waxing a car.

Figure 2

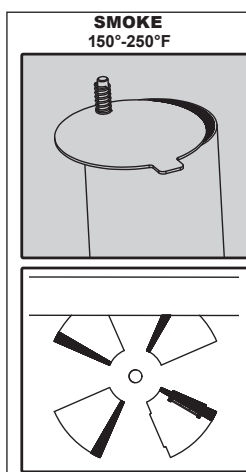


Figure 3

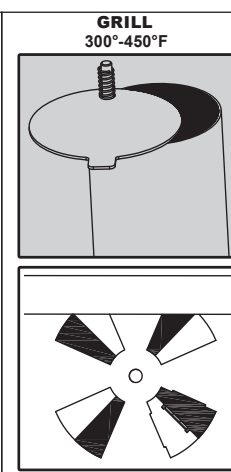


Figure 4

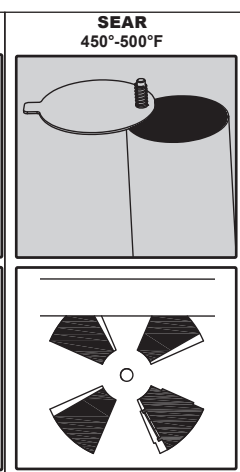


Figure 5

**GRILL (Direct Heat) - 300°-450°F**  
Up to 2 lbs. Charcoal (30-40 Briquettes)  
Charcoal Grate adjusted to medium setting

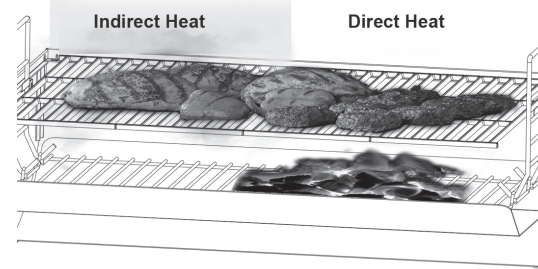


Figure 6

**SEAR (HI-TEMP DIRECT HEAT) - 450°-500°F**  
Up to 3 lbs. Charcoal (50-60 Briquettes)  
Charcoal Grate adjusted to highest setting or close to the cooking grates

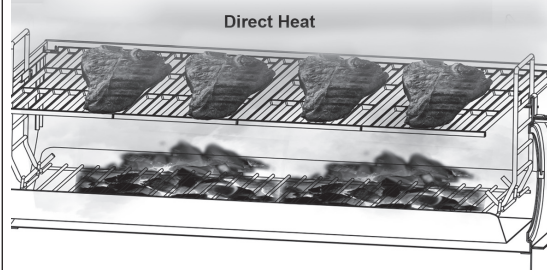
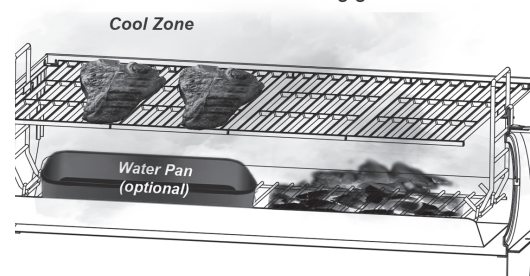


Figure 7

**SMOKE (INDIRECT HEAT) -**  
Up to 2 lbs. Charcoal (30-40 Briquettes)  
Charcoal Grate adjusted to lowest setting or farthest from the cooking grates



# OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

## Grilling Styles

This grill can be used to smoke, grill or sear your food. By using temperature zones, charcoal and wood flavor, you can customize your culinary experience as desired. The following descriptions provide four of the most common ways you can cook with your charcoal grill.

### Grill (Figure 5)

Cook with direct and indirect heat at medium temperatures (300°-450°F). Utilize a two zone set up to cook at different speeds and temperatures.

1. Set charcoal grate to medium setting (halfway between grill grates and grill body) using adjustable charcoal pan handles.
2. Prepare up to 2 lbs. (approximately 30-40 briquettes) of lit charcoal spread evenly across HALF the charcoal grate creating 2 Cooking Zones.
3. Once the grill is at the desired temperature, you may begin to cook. First place food over direct heat, cooking each side as desired. After initially cooking over direct heat, move to the cool zone (see picture at right) to bring your food to the desired internal temperature.

**NOTE:** Wood chips, chunks or split logs may be used in addition to charcoal to add smoke flavor as desired.

### Sear (Figure 6)

Quickly cook with direct heat at high temperatures (450°-500°F).

1. Set charcoal grate to high setting (closest to grill grates) using adjustable charcoal pan handles.
2. Prepare up to 3 lbs. (approximately 50-60 briquettes) of lit charcoal spread evenly across charcoal grate.
3. Once the grill is at the desired temperature, you may begin to cook by placing food directly over the coals.
4. Food will cook quickly. Cook each side 3-4 minutes and then bring to desired internal temperature.

**NOTE:** Always sear with the grill lid open to prevent damage to exterior finish.

**NOTE:** Wood chips, chunks or split logs may be used in addition to charcoal to add smoke flavor as desired.

### Smoke (Figure 7)

Cook with indirect heat at low temperatures (150°-250° F). Use wood chips, chunks, split logs or pellets to add smoke flavor.

1. Set charcoal grate to low setting (farthest from grill grates) using adjustable charcoal tray hangers.
2. Prepare up to 2 lbs. (approximately 30-40 briquettes) of charcoal spread evenly across HALF the charcoal grate creating two cooking zones.
3. Add wood chips, chunks, or split logs as desired to add smoke flavor.
4. Once the grill is to desired temperature, you may begin to cook.
5. Keep food over cool side of grill to cook with indirect heat over the duration of the cook.

**NOTE:** Opening the smoking chamber will extend cooking time.

## Grilling Recipes

- Cooking with a MEAT THERMOMETER (not included) ensures food is fully cooked. Insert thermometer into the thickest part of the meat, not touching bone, and allow 1 to 1 1/2 minutes to register temperature.
- USDA Safe Minimal Temperature is 165°F for chicken / poultry.
- USDA Safe Minimal Temperature is 145°F for Beef, Pork, Veal & Lamb (Steaks, chops, roasts).

## Direct Heat Recipes

### GRILLED FLANK STEAK WITH VEGETABLES

A vastly under-appreciated meat, the flank steak can be a flavorful and fast meal for the weeknights. Get dinner on the table in under 20 minutes and use a charcoal grill to get all the best flavors of summer with this flank steak recipe.

| Ingredients:   | Instructions:   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1.5 Pound Flank Steak</li><li>• 1.5 tsp of Smoked Paprika</li><li>• 2 Garlic Cloves, Minced</li><li>• Salt and Pepper to Taste</li><li>• 4 Ears of Corn</li><li>• 2 Large Zucchini, Cut in Half Lengthwise</li><li>• 1 Pint Cherry Tomatoes</li><li>• 3 Tbsp of Olive Oil</li><li>• 1.5 Tbsp of Fresh Rosemary, Chopped</li><li>• 1 Tbsp of Red Wine Vinegar</li><li>• 2 Garlic Cloves, Minced (Oil Dressing)</li><li>• 2 Tbsp of Canola Oil</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Season flank steak with paprika and garlic. Rub on all sides and season with salt and pepper. Brush with canola oil.</li><li>2. Brush corn, zucchini, and tomatoes with canola oil and season with salt and pepper.</li><li>3. Preheat the grill to medium high heat.</li><li>4. Add flank steak to grill, flip once and cook to desired internal temperature. About 4 to 6 minutes per side, let rest 5 minutes.</li><li>5. Add vegetables to grill and turn occasionally until lightly charred all over.</li><li>6. Whisk olive oil, rosemary, red wine vinegar, garlic and salt and pepper to taste in a small bowl.</li><li>7. Brush steak and drizzle vegetables with olive oil mixture and serve with steak immediately.</li></ol> |

# OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

## ORIGINAL MARINATED FLANK STEAK

| Meat Marinade Ingredients:  | Instructions:  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1/2 cup Olive Oil</li><li>• 1/3 cup Soy Sauce</li><li>• 1/4 cup Red Wine Vinegar</li><li>• 2 tbsp. Lemon Juice</li><li>• 1 tsp. Dry Mustard</li><li>• 1 minced Garlic Clove</li><li>• 1 small Onion, minced</li><li>• 1/4 tsp. Pepper</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mix marinade ingredients in nonmetal dish.</li><li>2. Let steak stand in marinade for no less than 4 hours.</li><li>3. Sear each side over high heat for 5 minutes; cook to desired internal temperature.</li><li>4. Cut steak diagonally across the grain into thin slices before serving.</li></ol> |

## QUICK AND EASY GRILLED PORK TENDERLOIN

Need dinner in a hurry? This quick and easy pork tenderloin recipe is a crowd pleaser. Pair with grilled red potatoes and asparagus for a simple but flavorful dinner!

| Ingredients:   | Instructions:   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Pork Tenderloins</li><li>• 2 tsp Paprika</li><li>• 1 tsp Garlic Powder</li><li>• 1 tsp Cilantro</li><li>• 1 tsp Oregano</li><li>• Salt and Pepper to Taste</li><li>• Olive Oil</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Blend spices together in a bowl. Rub pork with olive oil and then season liberally on both sides with spice blend.</li><li>2. Set up your Char-Griller for direct cooking. Ignite burners and turn to medium high.</li><li>3. Place pork on the grill and cook for 8 to 10 minutes per side or until the internal temperature reads 165°F or until desired internal temperature (USDA Safe Minimal Temperature for Pork is 145°F).</li><li>4. Remove from the grill and let rest for 10 minutes.</li></ol> |

## HAMBURGERS

Season to taste with Steak Seasoning. You may also marinate by allowing to stand in marinade for 1 or 2 hours at room temperature before cooking, or let stand in covered dish in refrigerator up to 24 hours.

| Instructions:   |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Bring to room temperature before cooking.</li><li>2. Mix in chopped onions, green peppers, salt, sear 3/4 inch patties on each side.</li><li>3. Cook over medium heat with lid down to avoid flare-ups.</li><li>4. Cook each side 3 to 7 minutes according to desired temperature.</li><li>5. Ground meat will be done when juices run clear (USDA Safe Minimal Temperature for ground meat is 160°F).</li><li>6. Burgers can be basted with marinade when turning and/ or other ingredients can be mixed in with the ground beef such as chili sauce or powder.</li></ol> |

## JUICY LUCY HAMBURGERS

If you think there is no way that the classic hamburger could get better, just wait until you try the Juicy Lucy Burger. Packed with flavor and melted cheese, these burgers are sure to be a hit this summer.

| Ingredients:   | Instructions:   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1.5 lbs. Ground Beef</li><li>• 1/2 Packet of Dry French Onion Soup Mix</li><li>• 1/4 Cup of French Dressing</li><li>• 2 Tbsp of Worcestershire</li><li>• 1/2 tsp of Salt</li><li>• 1/4 tsp of Black Pepper</li><li>• Block of Cheddar Cheese</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Slice cheese into blocks approximately 1/4 inch thick and 2 inches wide by 2 inches tall.</li><li>2. Add French Onion Soup Mix, Salt, Pepper, French Dressing, and Worcestershire sauce to ground beef and mix well.</li><li>3. Take a portion of the meat and form into a patty.</li><li>4. Put the cheese block in the middle of the patty and wrap the cheese completely with the beef. Form a patty with the cheese inside.</li><li>5. Repeat with the remaining beef and cheese.</li><li>6. Preheat the grill to 400°F.</li><li>7. Cook burgers for 3 minutes on the first side and then flip.</li><li>8. Cook the burgers for 6 minutes on the other side. Ground meat will be done when juices run clear (USDA Safe Minimal Temperature for ground meat is 160°F).</li><li>9. Add desired toppings and enjoy!</li></ol> |

# OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

## SHRIMP (PEELED) & CRAYFISH

| Instructions:  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Place on skewers.</li><li>2. Coat with melted butter and garlic salt.</li><li>3. Grill 4 minutes on each side or until pink.<br/>Cocktail sauce optional.</li></ol> |

## HOT DOGS

| Instructions:  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Grill with lid open for approximately 6 minutes.</li><li>2. Turn every few minutes.</li></ol> |

## JALAPENO BACON BLANKET POPPERS

Need an easy to make snack for this big game? These Jalapeno Bacon Blanket Poppers are a crowd pleaser and are super easy to whip up on the grill. The bacon gets crispy quickly and doesn't burn easily since it's just sitting on top of the cream cheese filling. Easy, delicious and the perfect size for an appetizer, your friends and family will be asking you to make these again and again!

| Ingredients:  | Instructions:  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 Jalapenos</li><li>• Char-Griller Steak Rub to Taste</li><li>• 1/3 Cup Cream Cheese</li><li>• 3 Slices of Bacon</li><li>• Shredded Cheese to Taste</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mix cream cheese, shredded cheese, Steak Rub in a bowl and set aside.</li><li>2. Slice jalapenos through the middle to make it boat shaped.</li><li>3. Using a spoon remove the pith and seeds to create room for the filling.<br/>Tip: If you like heat then leave some seeds behind. Seeds provide the heat.</li><li>4. Fill jalapenos with filling.</li><li>5. Slice bacon into small strips then lay it over the filling on the jalapenos.</li><li>6. Sprinkle a small portion of the Steak Rub on top of the bacon.</li><li>7. Fire up your grill/ smoker to 400°F.</li><li>8. Place jalapeno bacon blanket poppers in the grill/ smoker and smoke for 30 minutes or when the bacon is golden brown. Remove and enjoy!</li></ol> |

## Indirect Heat Recipes

### HASSLEBACK POTATOES

A side dish that can basically be a meal in and of itself, these Hassleback Potatoes can be completely customized with toppings and types of cheese!

| Ingredients:  | Instructions:   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 6 Russet Potatoes</li><li>• 1 Pack of Cheddar Cheese Slices</li><li>• 1 Pack of Pepper Jack Slices</li><li>• Chipotle Powder</li><li>• Oregano</li><li>• Salt and Pepper to Taste</li><li>• Cooked Bacon (Diced)</li><li>• Chives (Sliced)</li><li>• Sour Cream</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Set up your grill for indirect cooking.</li><li>2. Cut thin slices in the width of the potatoes, but be careful to not slice all the way through.</li><li>3. Wrap the potatoes in foil and place on the side of the grill away from the flames. Allow to cook until tender. About 45 minutes to an hour.</li><li>4. Remove potatoes from the grill and unwrap.</li><li>5. Place alternating slices of cheddar and pepperjack in the potato.</li><li>6. Season potatoes with chipotle powder, salt, pepper, and oregano.</li><li>7. Place potatoes back on the grill unwrapped for 10 to 12 minutes or until cheese is melted.</li><li>8. Garnish with bacon, chives, sour cream and serve.</li></ol> |

## OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

### GARLIC PARMESAN CHICKEN WINGS

Replicate the signature flavors of your favorite wing spot with this marinated Garlic Parmesan Recipe.

| Ingredients:   | Instructions:  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 lbs. of Chicken Wings</li><li>• 16 oz. Bottle Italian dressing</li><li>• 1 Cup of Shredded Parmesan Cheese</li><li>• 1/2 Tbsp. Onion Salt</li><li>• 1/2 Tbsp. Black Pepper</li><li>• 1 Cup of Butter</li><li>• 1 Tbsp. Oregano</li><li>• 2 Tbsp. Garlic Powder</li><li>• A pinch of rosemary</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Marinate wings overnight or at least four hours in Italian dressing.</li><li>2. Add charcoal to one side of grill for indirect grilling, or use Smokin' Stone™ and add flavored wood chips / chunks if desired.</li><li>3. Let grill preheat to 275°F.</li><li>4. Place wings on indirect heat side of grill.</li><li>5. Smoke wings for 45-60 minutes, until internal temp reaches 170°F.</li><li>6. While wings are smoking, make garlic Parmesan sauce by mixing Parmesan cheese, garlic powder, onion salt, black pepper, butter, oregano and rosemary.</li><li>7. Remove wings from grill and toss in garlic Parmesan sauce.</li></ol> |

### CEDAR PLANK SALMON

Think you can't get the perfect smoked salmon on a gas grill? Think again. With indirect grilling, you can get the perfect cedar plank soaked salmon every time.

| Ingredients:   | Instructions:  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Cedar Planks</li><li>• 2 Salmon Filets</li><li>• Olive Oil</li><li>• Rosemary</li><li>• Salt and Pepper to Taste</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Soak cedar planks in water for at least 8 hours.</li><li>2. Set up your grill for Indirect cooking.</li><li>3. Add 30 to 40 charcoal briquettes to one side of the grill.</li><li>4. Ignite charcoal with gas burners set to medium high.</li><li>5. Once charcoal is lit, turn off gas burners and allow to fully ash over.</li><li>6. Rub salmon on both sides with olive oil.</li><li>7. Season with salt and pepper, rosemary sprigs and slices of lemon.</li><li>8. Place salmon on the side of the grill away from the charcoal.</li><li>9. Cook salmon for 15 minutes or until flakey.</li></ol> |

### SWEET CORN IN HUSKS

| Instructions:   |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Trim excess silk from end and soak in cold salted water 1 hour before grilling.</li><li>2. Grill 25 minutes – turning several times.</li></ol> |

### CHILI-LIME CHICKEN THIGHS

Perfect for tacos, fajitas, nachos, or as a dish all on it's own, this Chili-Lime Chicken Thighs Recipe, prepared by our ambassador, BBQ Fiends, can be quickly cooked on a grill for a weeknight meal or cooked with charcoal on the weekend to add just the right kick of smokey flavor.

| Ingredients:   | Instructions:  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 Lbs. Chicken Thighs</li><li>• 2 Tbsp Favorite BBQ Chili Seasoning</li><li>• 1 Lime</li><li>• Chopped Cilantro for Garnish</li><li>• 1 Lime Juiced (Marinade)</li><li>• 1 - 12 oz Beer (Marinade)</li><li>• Salt &amp; Pepper to Taste (Marinade)</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Trim excess fat off chicken thighs and place in a large bowl. Add the marinade ingredients and let sit in the refrigerator for 1-2 hours before cooking.</li><li>2. Remove chicken from marinade and season with your favorite BBQ chili seasoning. Get the grill up to 375°F and place the chicken over indirect heat.<br/>*Tip: To get crispier chicken skin flip the chicken over about half-way through the cook and move to direct heat. Make sure internal temp is at least 165°F before removing for the grill.*</li><li>3. Pull the chicken and garnish with chopped cilantro and a squeeze of lime over the top.</li><li>4. Serve and enjoy!</li></ol> |

# OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

---

## General Grilling Tips & Warnings

- Control heat with amount and type of fuel, dual dampers, and adjustable fire grate. Adjust fire grate one end at a time.
- Wood burns hotter than charcoal. More airflow helps generate more heat.
- Additional charcoal and/or smoking woods may be added while cook is in progress. Wear gloves and apron when operating your grill.
- Only use natural hardwoods intend for cooking. Appropriate selections can typically be found in grocery stores and outdoor grilling retailers.
- When utilizing a water pan, check the water level when cooking more than 4 hours or when you can't hear the water simmering. Add water by moving meat over and pouring water through cooking grates into water pan.
- To reduce flare-ups, cook with hood in the down position.
- When cooking with charcoal, leave the grill hood open during the initial start up and until coals ash over.
- The grill hood must remain open anytime the temperature gauge is greater than 500°F.
- Always put charcoal on top of the charcoal grate and not directly into the bottom of the grill.
- Do not use self-starting charcoal as it will give food an unnatural flavor.
- Ashes left in grill too long between uses will absorb moisture and will cause rust. Be sure to empty ash after grill has cooled. Uncoated steel and cast-iron will rust when not properly cared for.
- On the EXTERIOR PAINT, remove rust with wire brush and touch up with a high heat paint, available at most hardware/ auto stores.
- Heat gauge may retain moisture, which will steam out during cooking. Gauge can be removed and calibrated in oven.
- For a more tightly sealed grill, fill unwanted holes with nuts and bolts (not included).
- Attach a metal can to the grease cup holder or on bottom shelf under the hole in the grill to catch drippings.
- Smokestack and side dampers will be hot. Only touch using gloves or mitts.
- Before you use your grill for the first time you must season the cast iron cooking grates.
- After each use, coat the interior grates and bare metal with vegetable oil while warm to reduce the chance of rust.
- Proper and regular seasoning will protect against rust and extend the life of your grill and cooking grates.
- Grill will drip oil during the seasoning process and for several uses afterwards, this is normal.
- Never exceed 500°F because this will damage the finish and contribute to rust.
- Paint is not warranted and will require touch up.
- This grill is not warranted against rust.
- DO NOT use lighter fluid, gasoline, kerosene, alcohol or other accelerant for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.

**NOTE: Smoke may escape from areas other than the smoke stack. This will not affect cooking.**

**NOTE: Many variables (outside cooking temperature, amount of charcoal, the number of times the dome lid is removed, proximity of food to heat source, etc.) will affect actual cooking time. Meat thermometer (not included) should be used as a guide and will vary based on type of cooking and where the charcoal is placed. When using a meat thermometer (not included), place probe midway into the thickest part of the meat, making sure that it does not touch any fat or bone. Allow five minutes for the thermometer to properly register temperature.**

# CARE AND MAINTENANCE

---

## **⚠ CAUTION:**

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

## **Notices**

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

## **Finishing Up**

When you are finished grilling you can shut down your grill by closing both dampers and allowing the fire to suffocate. Be patient. This may take an hour or more.

---

## **Before Each Use**

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

## **Cleaning Surfaces**

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

## **Emptying the Ashes & Ash Pan**

### **⚠ CAUTION: ONLY EMPTY ASHES WHILE GRILL IS NOT IN USE.**

After the fire is completely extinguished you should wait several hours before emptying the ashes to ensure they are not still hot and a burn hazard.

1. Knock any ashes that did not fall into the ash pan from the fire grate. (If there are pieces of partially burned charcoal on the fire grate you can save them for next time. They are still good).
2. Tap the sides of the fire bowl to knock loose any ash that is on the sides.
3. Unclip the ash pan from the bottom of the grill and slide out towards the front.
4. Give the ash pan a few firm taps to loosen any ash that may be stuck.
5. Place the ashes in a metal container and cover with water to ensure there are no lit coals then you can dispose of the ashes.

**IMPORTANT: Charcoal is porous and holds moisture. DO NOT leave charcoal in your grill while you are not using it. Charcoal and ashes left inside the ash pan may reduce the life of your grill.**

---

## **Before Storing**

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

# LIMITED WARRANTY

---

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

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

## Limited Warranty

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

### Warranty Provisions:

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

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

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

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

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

# REPLACEMENT PARTS LIST

---

For replacement parts, call the customer service department at **800-963-0211**, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday. You could also contact us at **ascs@lowes.com**.

| PART | DESCRIPTION   | PART#     | COVERED UNDER WARRANTY | PART | DESCRIPTION  | PART#     | COVERED UNDER WARRANTY |
|------|---------------|-----------|------------------------|------|--------------|-----------|------------------------|
| 1    | Lid*          | C2603-T01 | YES                    | 6    | Lid Handle   | C2603-T05 | YES                    |
| 2    | Smoker Body   | C2603-T02 | YES                    | 7    | Charcoal Pan | C2603-T06 | YES                    |
| 3    | Smoker Handle | C2603-T03 | YES                    | 8    | Leg          | C2603-T07 | YES                    |
| 4    | Air Vent      | C2303-070 | YES                    | 9    | Air Damper   | B0105-C00 | YES                    |
| 5    | Cooking Grid  | C2603-T04 | YES                    |      |              |           |                        |

\* Pre-assembled



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

ARTÍCULO #6036194

MODELO #CBT26033L

# PARRILLA/AHUMADOR A CARBÓN PORTÁTIL

English p. 01

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ



## ADVERTENCIA

**PARA SU SEGURIDAD:**

**NO DEJE ESTE ELECTRODOMÉSTICO SIN SUPERVISIÓN, ESPECIALMENTE AL COCINAR CARNE GRASA CON LA TAPA CERRADA.**



## ADVERTENCIA

**PARA SU SEGURIDAD:**

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



## ADVERTENCIA

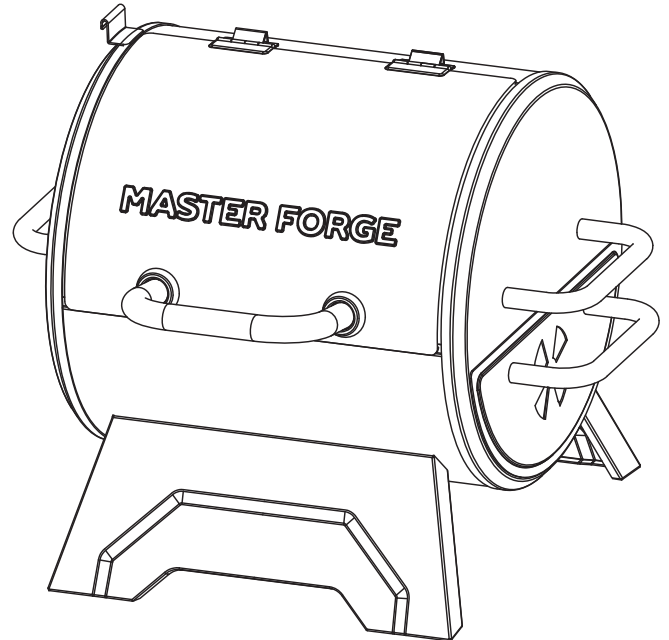
**PARA SU SEGURIDAD:**

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



## ADVERTENCIA:

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



## **PELIGRO**

**Nunca deje este electrodoméstico sin supervisión.**



## ADVERTENCIA

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

Número de serie \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Gracias por comprar este producto MASTER FORGE.

¿Preguntas, problemas o piezas faltantes?

Antes de volver a la tienda, póngase en contacto al:

**800-963-0211**, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este, o escríbanos a [ascs@lowes.com](mailto:ascs@lowes.com).

# ÍNDICE

|   |    |
|---|----|
| Información de seguridad . . . . .              | 21 |
| Preparación . . . . .                           | 23 |
| Contenido del paquete . . . . .                 | 23 |
| Aditamentos . . . . .                           | 24 |
| Instrucciones de ensamblaje . . . . .           | 25 |
| Instrucciones de ensamblaje: ahumador . . . . . | 28 |
| Instrucciones de funcionamiento . . . . .       | 30 |
| Cuidado y mantenimiento. . . . .                | 37 |
| Garantía limitada . . . . .                     | 38 |
| Lista de piezas de repuesto . . . . .           | 38 |

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

### ▲ ADVERTENCIAS:

- ▲ Esta parrilla es solo para uso en exteriores y NO se debe usar en edificios, garajes ni en ninguna otra área cerrada.
- ▲ NO opere, encienda ni use este electrodoméstico a menos de 3.04 m (10 pies) de distancia de paredes, estructuras o edificios.
- ▲ Solo para uso residencial. Esta parrilla NO es apta para uso comercial.
- ▲ No utilice carbón que se haya pretratado con líquido encendedor. Use solo carbón puro, mezcla de carbón y madera, carbón de leña o madera para leña de alta calidad. La conversión o el uso de otra fuente de combustible en esta parrilla a carbón es peligroso y anulará la garantía.
- ▲ Esta parrilla NO está diseñada para usarse como calentador y nunca debe utilizarse como tal. Los gases TÓXICOS pueden acumularse y causar asfixia.
- ▲ NO supere la temperatura de 260 °C (500 °F).
- ▲ NO utilice la parrilla para la cocción en interiores. Las emanaciones TÓXICAS de monóxido de carbono pueden acumularse y causar asfixia.
- ▲ Esta parrilla está certificada para utilizarse con seguridad en los EE.UU. o Canadá solamente. NO la modifique para usarla en otro lugar. Cualquier modificación tendrá como resultado un riesgo para la seguridad y anulará la garantía.
- ▲ Para quienes viven en departamentos: consulte con el administrador los requisitos y códigos de incendio para usar una parrilla a carbón en su complejo de departamentos. Utilícelo en el exterior, en la planta baja, a una distancia de 3.04 m (10 pies) de cualquier estructura, en caso de estar permitido. NO la utilice debajo de balcones ni sobre estos.
- ▲ Debe haber un espacio de separación mínimo de 91.44 cm (36 pulg.) entre construcciones de material combustible y los lados y la parte posterior de la unidad. NO utilice este electrodoméstico debajo de ningún tipo de alero o techo.
- ▲ NO use gasolina, queroseno ni alcohol para encender la parrilla.
- ▲ NO utilice el artefacto en un entorno explosivo. Mantenga el área de la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- ▲ NO almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables a menos de 7.62 m (25 pies) de distancia de este electrodoméstico.
- ▲ NO bloquee los orificios de los lados ni de la parte posterior de la parrilla.
- ▲ Inspeccione la parrilla antes de cada uso.
- ▲ NO altere la parrilla de ninguna manera. Cualquier modificación anulará la garantía.
- ▲ NO arme este modelo de parrilla sobre una construcción empotrada o deslizante. Si no sigue esta advertencia, podría provocar un incendio o una explosión que ocasione lesiones personales graves, la muerte o daños materiales.
- ▲ NO use la parrilla a menos que esté COMPLETAMENTE ensamblada y todas las piezas estén bien ajustadas y apretadas.
- ▲ Esta parrilla se debe limpiar e inspeccionar minuciosamente en forma periódica.
- ▲ Utilice solo piezas autorizadas por Lowe's Home Centers LLC. El uso de cualquier pieza que no esté autorizada por la fábrica puede ser peligroso y anulará la garantía.
- ▲ NO use este electrodoméstico sin antes leer las "Instrucciones de funcionamiento" en este manual.
- ▲ Para evitar sufrir quemaduras, NO toque las piezas metálicas de la parrilla hasta que se hayan enfriado completamente, a menos que utilice un equipo de protección (agarraderas, guantes, almohadillas para horno, etc.).
- ▲ Nunca toque las rejillas (para el carbón, de cocción o para calentar), las cenizas ni el carbón para comprobar si están calientes.
- ▲ NO use la parrilla sobre plataformas o muebles de madera u otra superficie combustible.

# INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

---

- ▲ Esta parrilla NO debe usarse en vehículos recreativos ni en botes.
- ▲ Coloque la parrilla de manera tal que el viento no pueda soplar las cenizas hacia superficies combustibles.
- ▲ NO use la parrilla si hay viento fuerte.
- ▲ Nunca se incline sobre la parrilla al encenderla.
- ▲ NO deje la parrilla encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y a las mascotas lejos de la parrilla en todo momento.
- ▲ NO intente mover la parrilla mientras la está usando. Deje que la parrilla se enfríe antes de moverla o guardarla.
- ▲ NO deje la parrilla sin supervisión mientras la precalienta o quema residuos de alimentos.
- ▲ Cuando cocine, tenga a su alcance materiales para la extinción del fuego. En caso de que se produzca un incendio por aceite o grasa, NO intente apagarlo con agua. Use un extintor de incendios a base de polvo químico seco de tipo BC o apáguelo con tierra, arena o bicarbonato de sodio.
- ▲ Siempre abra la tapa de la parrilla lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados dentro de ella pueden causarle quemaduras graves.
- ▲ Si la parrilla no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio provocado por la grasa que puede dañar el producto.
- ▲ NO coloque recipientes de cocción vacíos sobre el electrodoméstico mientras está en funcionamiento.
- ▲ Tenga cuidado al colocar objetos sobre la parrilla mientras está en funcionamiento.
- ▲ Nunca agregue líquido para encendedor a las cenizas calientes ni tibias, ya que se pueden producir retrocesos de la llama y ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad.
- ▲ Siempre coloque la parrilla sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible. Una superficie de asfalto o alquitrán no es apta para este propósito.
- ▲ NO retire las cenizas hasta que se hayan apagado total y completamente.
- ▲ Las briquetas y las cenizas encendidas y calientes pueden crear un riesgo de incendio.
- ▲ Siempre vacíe la fuente inferior y la parrilla después de cada uso.
- ▲ NO coloque combustibles (briquetas de carbón, madera ni carbón de leña) directamente en el fondo de la parrilla. Colóquelos únicamente en la bandeja o rejilla para el carbón.
- ▲ NO permita que el carbón permanezca en las paredes de la parrilla. Si lo hace, se reducirá significativamente la vida útil del metal y el acabado de la parrilla.
- ▲ Asegúrese de que no haya desechos ni cenizas en el orificio de ventilación antes del uso de la parrilla.
- ▲ Los carbones y cenizas apagados deben colocarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- ▲ Con una manguera para jardín, moje completamente la superficie debajo y alrededor de la parrilla para extinguir cualquier ceniza, carbón o brasa que pueda haber caído durante el proceso de cocción o de limpieza.
- ▲ El consumo de alcohol o medicamentos recetados o sin receta puede disminuir la capacidad del consumidor para ensamblar o usar esta parrilla de manera segura y correcta.
- ▲ Siempre use guantes de protección cuando agregue combustible (briquetas de carbón, madera o carbón de leña) para mantener el nivel de calor deseado.
- ▲ Mantenga todos los cables eléctricos lejos de la parrilla caliente.
- ▲ Siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos se estén cocinando a una temperatura segura.
- ▲ Nunca cubra completamente el área de cocción con papel de aluminio. Colocar el papel de aluminio sobre las rejillas puede restringir el flujo de aire previsto dentro de la parrilla y crear barreras para el flujo adecuado de grasa a la bandeja colectora. Esto permite la acumulación de mucha grasa en la bandeja inferior, lo que, a su vez, aumenta la posibilidad de que se produzcan llamaradas o llamas producidas por grasa.
- ▲ Use guantes de protección cuando ensamble este producto.
- ▲ NO una las piezas a la fuerza, ya que podría provocar heridas personales o daños al producto.
- ▲ NO toque el receptor de cenizas ni el mango del receptor de cenizas hasta que la parrilla se haya enfriado por completo, a menos que esté usando un equipo de protección.
- ▲ Si no sigue la instrucción anterior al pie de la letra, podría ocasionar lesiones graves, muerte o daños materiales.
- ▲ El peso máximo de carbón a utilizar de una sola vez es 1.76 lb / 0.8 kg.

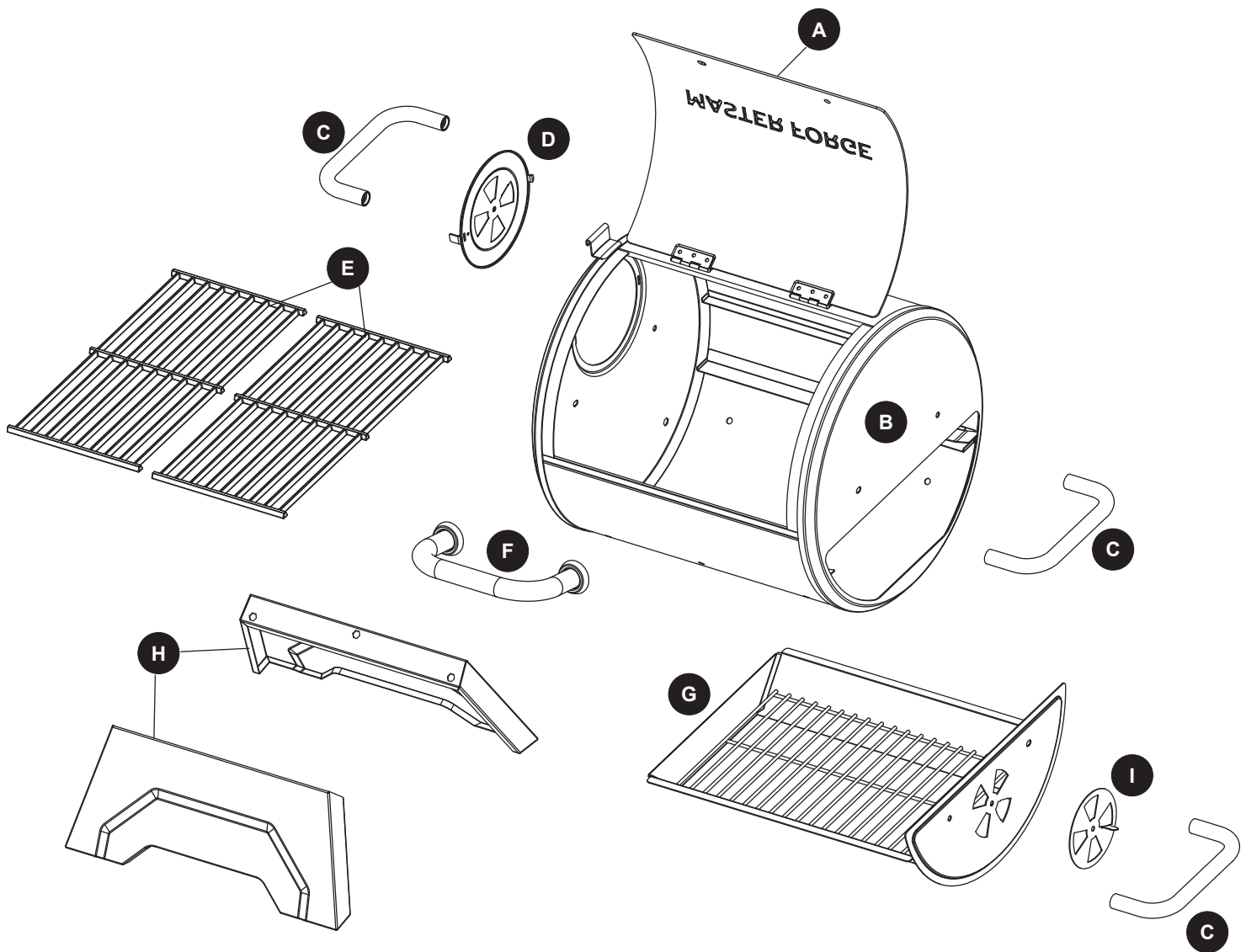
# PREPARACIÓN

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

**Tiempo estimado de ensamblaje: 15 minutos por una persona.**

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

# CONTENIDO DEL PAQUETE



## CONTENIDO DEL PAQUETE

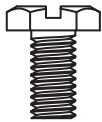
| PIEZA | DESCRIPCIÓN         | CANTIDAD |
|-------|---------------------|----------|
| A     | Tapa*               | 1        |
| B     | Cuerpo del ahumador | 1        |
| C     | Mango del ahumador  | 3        |
| D     | Respiradero         | 1        |
| E     | Rejilla de cocción  | 2        |

| PIEZA | DESCRIPCIÓN         | CANTIDAD |
|-------|---------------------|----------|
| F     | Mango de la tapa    | 1        |
| G     | Bandeja para carbón | 1        |
| H     | Pata                | 2        |
| I     | Regulador de aire   | 1        |

\* Preensamblado

## ADITAMENTOS

AA



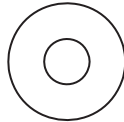
Perno  
M6 x 12  
Cant. 1

BB



Perno  
M6 x 20  
Cant. 14

CC



Arandela  
Ø16 x Ø6.2  
Cant. 8

DD



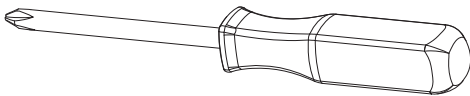
Tuerca  
M6  
Cant. 1

EE



Arandela  
de seguridad  
Ø6  
Cant. 8

FF



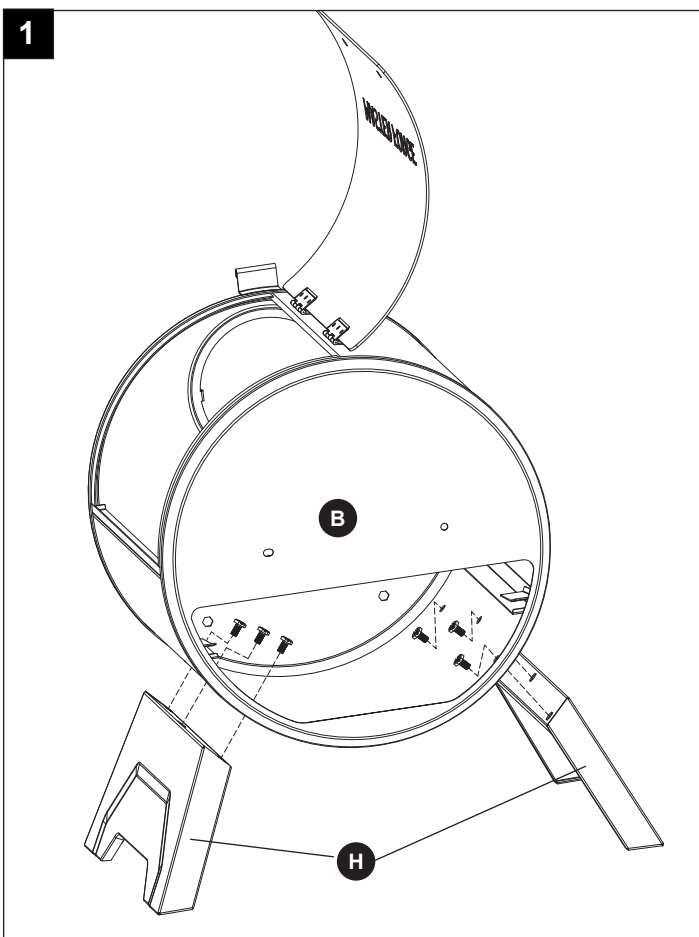
Destornillador Phillips  
#2 (incluido)  
Cant. 1

# INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

## Paso 1: fije las patas

Fije las patas (H) al cuerpo del ahumador (B) con seis pernos M6 x 20 (BB).

### Aditamentos utilizados



## Paso 2: fije el respiradero

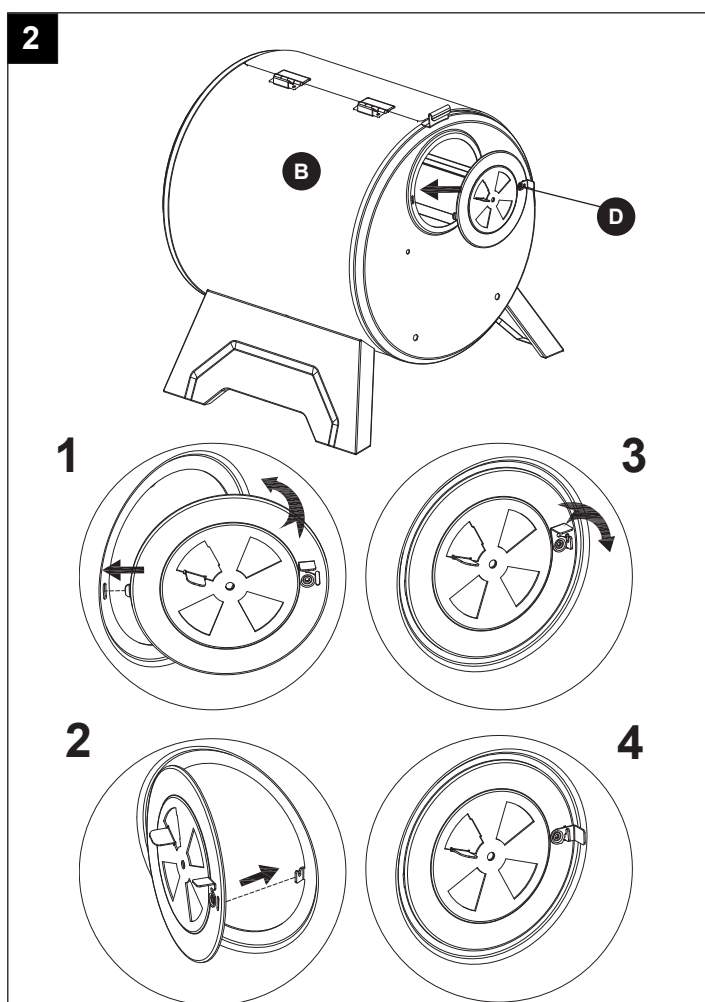
Fije el respiradero (D) al cuerpo del ahumador (B) al seguir el paso a continuación:

1. Alinee el gancho izquierdo del respiradero (D) con el orificio pequeño en el cuerpo de la parrilla.

2. Inserte el gancho izquierdo en el orificio al girarlo en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta que se bloquee en forma segura.

3. Alinee el pestillo derecho y gire el respiradero (D) levemente en dirección de las manecillas del reloj para bloquearlo en su lugar.

4. Asegúrese de que el respiradero esté fijado con firmeza y que gire suavemente.

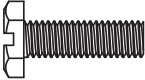
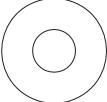



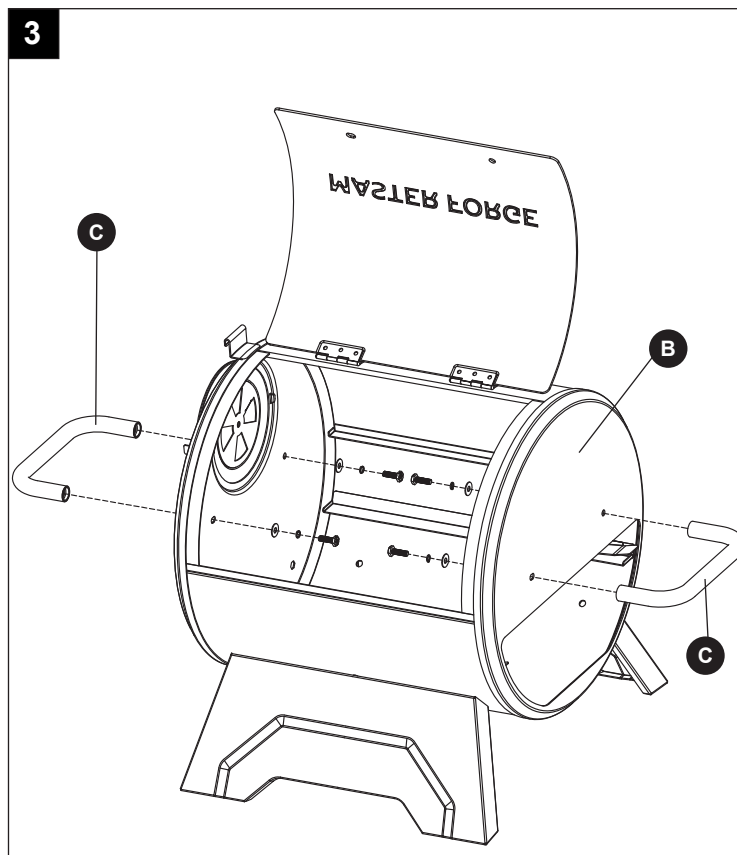
# INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

## Paso 3: fije los mangos del ahumador

Fije los mangos del ahumador (C) en el cuerpo del ahumador (B) con cuatro pernos M6 x 20 (BB), cuatro arandelas  $\text{Ø}16 \times \text{Ø}6.2$  (CC) y cuatro arandelas de seguridad  $\text{Ø}6$  (EE).

### Aditamentos utilizados

|           |   |   |     |
|-----------|---|---|-----|
| <b>BB</b> | Perno<br>M6 x 20                            |  | x 4 |
| <b>CC</b> | Arandela<br>$\text{Ø}16 \times \text{Ø}6.2$ |  | x 4 |
| <b>EE</b> | Arandela<br>de seguridad<br>$\text{Ø}6$     |  | x 4 |



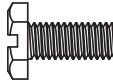
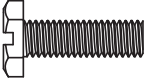



## Paso 4: coloque el regulador de tiro, el mango del ahumador y la bandeja para carbón

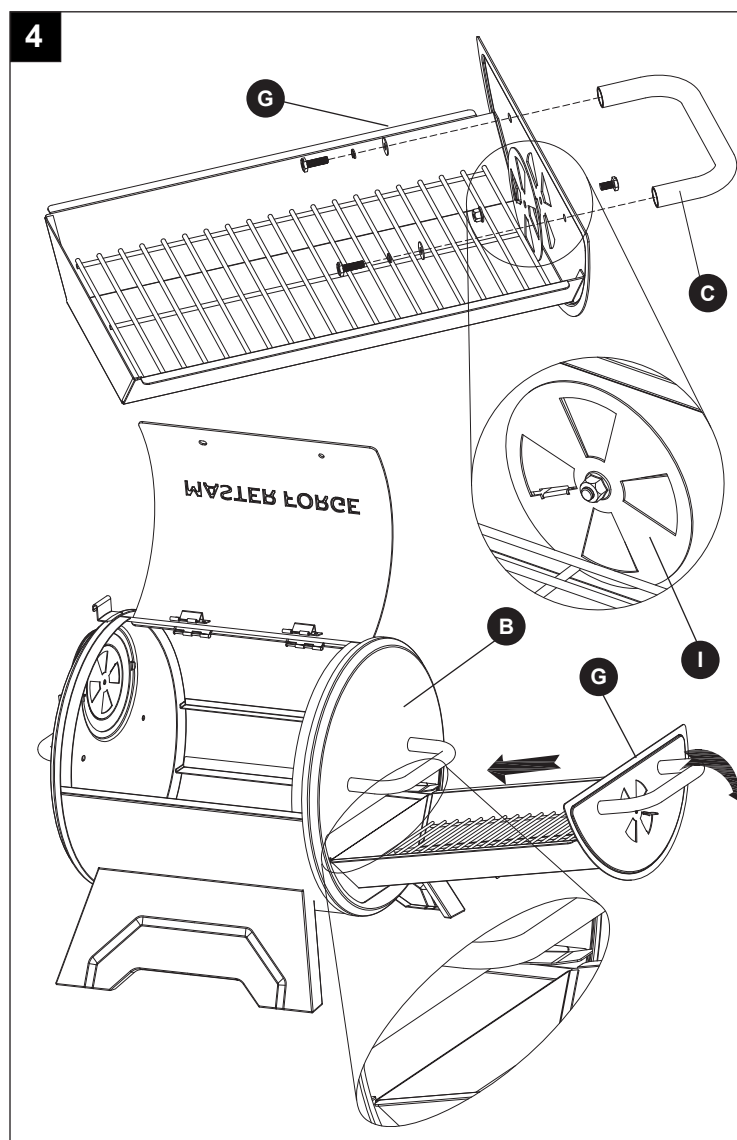
Alinee los orificios del regulador de tiro (I) y de la bandeja para carbón (G). Luego, una las piezas con un perno M6 x 12 (AA) y una tuerca M6 (DD).

Alinee los orificios del mango del ahumador (C) y de la bandeja para carbón (G). A continuación, una las piezas con dos pernos M6 x 20 (BB), dos arandelas  $\text{Ø}16 \times \text{Ø}6.2$  (CC) y dos arandelas de seguridad  $\text{Ø}6$  (EE).

Inserte la bandeja para carbón (G) en el cuerpo del ahumador (B).

### Aditamentos utilizados

|           |   |   |     |
|-----------|---|---|-----|
| <b>AA</b> | Perno<br>M6 x 12                            |  | x 1 |
| <b>BB</b> | Perno<br>M6 x 20                            |  | x 2 |
| <b>CC</b> | Arandela<br>$\text{Ø}16 \times \text{Ø}6.2$ |  | x 2 |
| <b>DD</b> | Tuerca<br>M6                                |  | x 1 |
| <b>EE</b> | Arandela<br>de seguridad<br>$\text{Ø}6$     |  | x 2 |


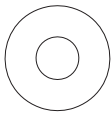



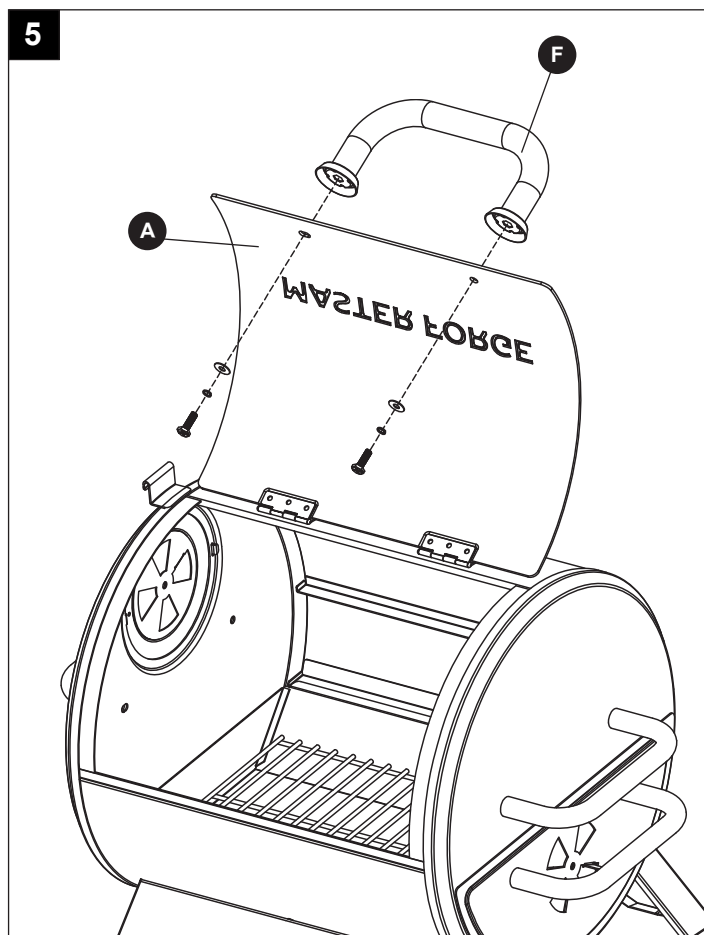
# INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

## Paso 5: fije la manija de la tapa

Fije la manija de la tapa (F) a la tapa (A) con dos pernos M6 x 20 (BB), dos arandelas  $\text{\O}16 \times \text{\O}6.2$  (CC) y dos arandelas de seguridad  $\text{\O}6$  (EE).

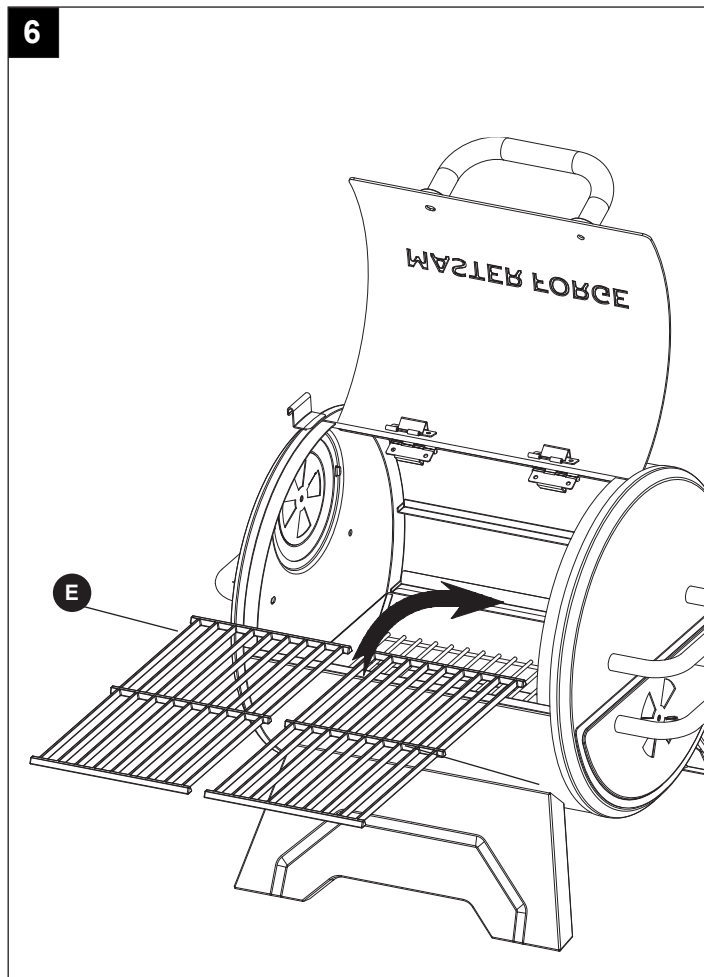
### Aditamentos utilizados

|           |   |   |     |
|-----------|---|---|-----|
| <b>BB</b> | Perno<br>M6 x 20                              |  | x 2 |
| <b>CC</b> | Arandela<br>$\text{\O}16 \times \text{\O}6.2$ |  | x 2 |
| <b>EE</b> | Arandela<br>de seguridad<br>$\text{\O}6$      |  | x 2 |



## Paso 6: fije las rejillas de cocción

Coloque las rejillas de cocción (E) en su lugar.



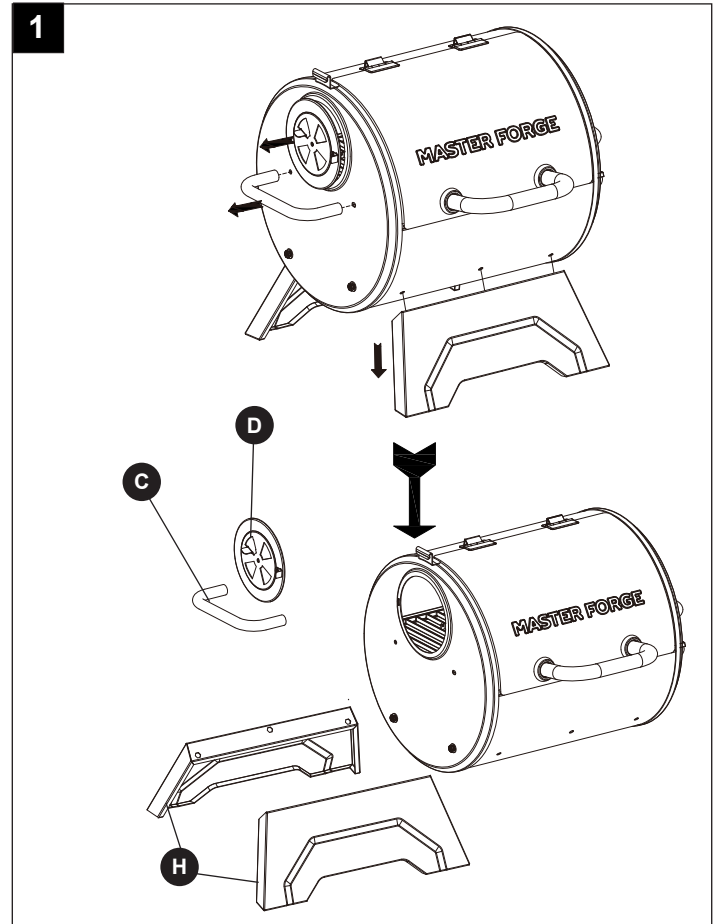
# INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE: AHUMADOR

## Paso 1: retire el mango del ahumador, el respiradero y las patas

Retire el mango del ahumador (C) al destornillar dos pernos M6 x 20 (BB), dos arandelas Ø16 x Ø6.2 (CC) y dos arandelas de seguridad Ø6 (EE).

Retire el respiradero (D).

Retire las patas (H) al destornillar seis pernos M6 x 20 (BB).



## Paso 2: fije el ahumador

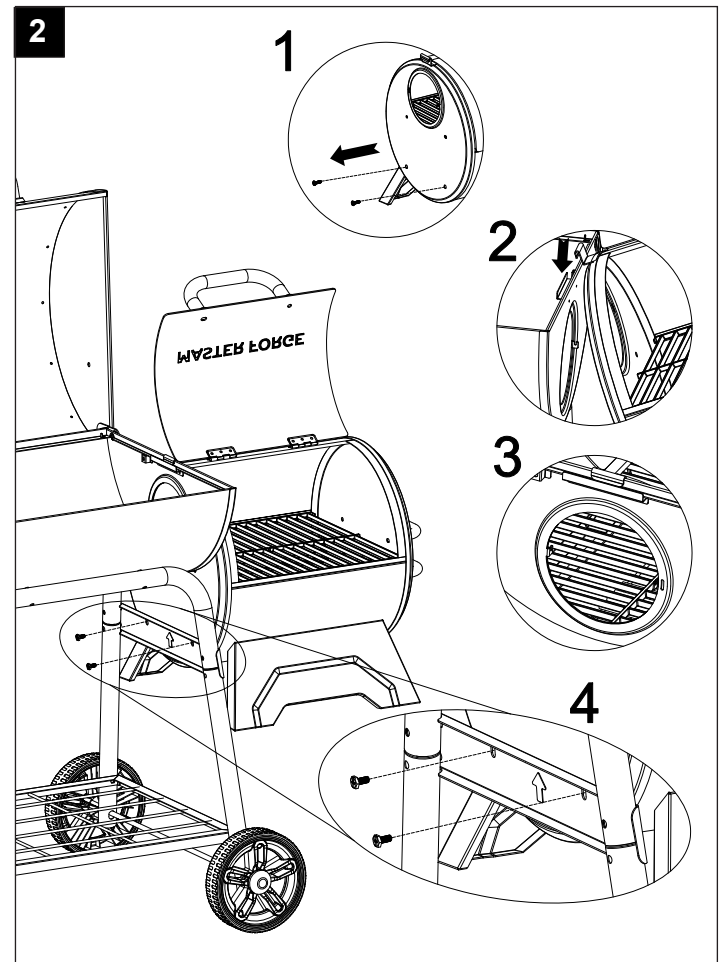
1. Retire los dos pernos preensamblados del ahumador.

2. Monte el ahumador en el costado de la parrilla principal.

3. Una vez montado, asegúrese de que el ahumador esté firme y precisamente alineado con la parrilla principal para que encaje con firmeza en su lugar sin tambalearse.

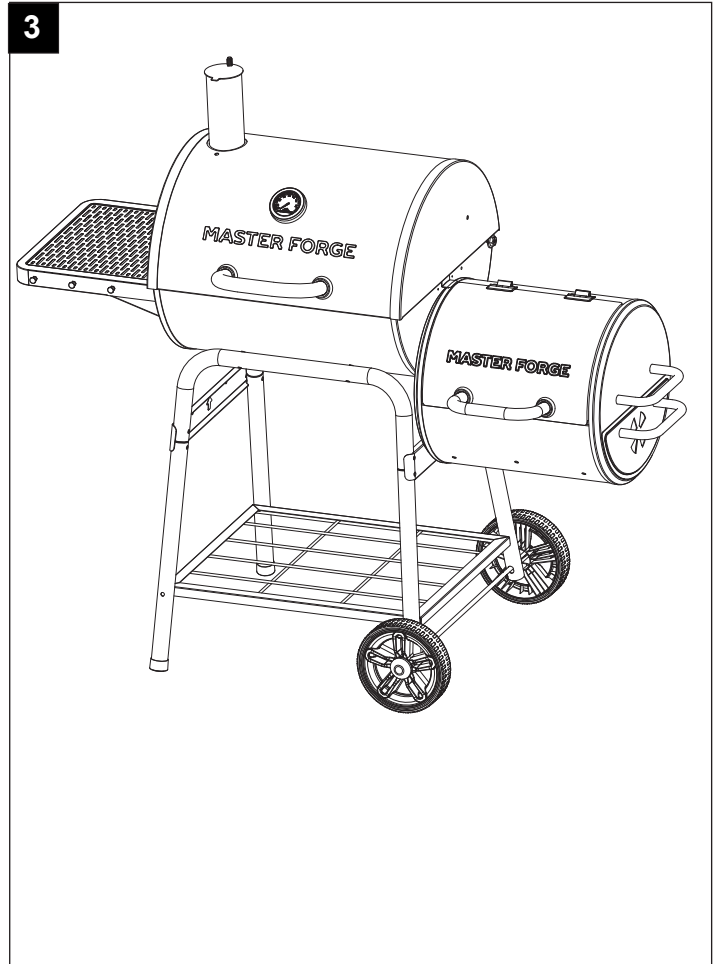
4. Asegure el ahumador a la parrilla principal con dos pernos preensamblados y transfórmelo en un ahumador de compensación completamente funcional como se muestra en la Fig. 3 y la Fig. 4.

**NOTA:** compatible con la parrilla de carbón Master Forge de 58.42 cm (artículo #6034109) y la parrilla a carbón tipo barril de 76.2 cm (artículo #6034110) como ahumador de compensación.



# INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE: AHUMADOR

Se convierte en parrilla a carbón Master Forge de 58.42 cm (artículo #6034109) como ahumador de compensación



Se convierte en parrilla a carbón tipo barril Master Forge de 76.2 cm (artículo #6034110) como ahumador de compensación



# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- ▲ **ADVERTENCIA:** NUNCA SUPERE LOS 260 °C PORQUE ESTO DAÑARÁ EL ACABADO Y CONTRIBUIRÁ A LA OXIDACIÓN. LA PINTURA NO ESTÁ GARANTIZADA Y REQUERIRÁ UN RETOQUE. ESTA UNIDAD NO ESTÁ GARANTIZADA CONTRA LA OXIDACIÓN.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** no utilice carbón que se haya pretratado con líquido encendedor. Use solo carbón puro, mezcla de carbón y madera, carbón de leña o madera para leña de alta calidad.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** la parrilla goteará aceite durante este proceso y durante varios usos posteriores. Esto es normal.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** el carbón es poroso y retiene la humedad. NO deje el carbón en la parrilla mientras no la utilice. El carbón y las cenizas que quedan en el interior de la bandeja para cenizas pueden reducir la vida útil de la parrilla.

## Primer uso

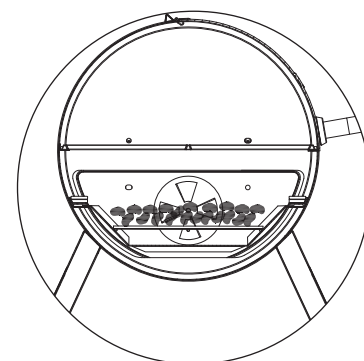
1. Asegúrese de que se hayan retirado todas las etiquetas, láminas protectoras y de embalaje de la parrilla.
2. Antes de cocinar por primera vez en esta parrilla, manténgala encendida durante al menos 15 minutos con la tapa cerrada para eliminar los aceites de fabricación. El calor generado limpiará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

## Instrucciones de encendido

- ▲ **PRECAUCIÓN:** no debe haber materiales combustibles, gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de la zona exterior donde se va a utilizar el electrodoméstico para cocción a gas.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** asegúrese de que no haya desechos ni cenizas en el acumulador de humo y el círculo de gaveta antes del uso de la parrilla.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** intentar encender la parrilla con la tapa cerrada puede causar una explosión.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** siempre revise la fuente inferior y el receptor de cenizas antes de encender cuando use un cebador líquido. El fluido se puede acumular en la fuente inferior o en el colector de cenizas y encenderse, lo que podría provocar un incendio.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** nunca agregue líquido para encendedor a las cenizas calientes ni tibias, ya que se pueden producir retrocesos de la llama y ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad.

1. Abra la tapa y los orificios de ventilación.
2. Asegúrese de que el colector de cenizas esté vacío y firme en su posición.
3. Retire la rejilla para cocción.
4. Acomode las briquetas de carbón u otro combustible en la fuente inferior hasta la "Línea de llenado" (Figura 1).
5. Encienda siguiendo las instrucciones en el empaque del combustible.
6. Deje que el combustible quede como cenizas al rojo vivo antes de cocinar.

Figura 1



## Apagado

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

## Control de las llamaradas:

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

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

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

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

Si se produce un incendio por grasa, cierre la tapa hasta que esta se quemé completamente. Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que se pueden producir llamaradas repentinas.

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

## Minimice las llamaradas:

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

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

## Se usa como ahumador de compensación

### Control de la temperatura

Controlar la temperatura de la parrilla se trata de controlar el flujo de aire hacia el fuego. **MÁS AIRE = MÁS CALOR. MENOS AIRE = MENOS CALOR.**

Al abrir y cerrar los reguladores superior y lateral, puede controlar fácilmente la temperatura de la parrilla. La cantidad de carbón que se utiliza al asar a la parrilla también puede afectar en gran medida su capacidad para controlar la temperatura. Es posible que sea necesario ajustar los reguladores durante la cocción para tener en cuenta los cambios climáticos, como el viento, o para adaptarse a más o menos combustible. Cuando aprenda por primera vez a operar la parrilla, use siempre la misma cantidad de carbón para aprender mejor el control del regulador de tiro de la parrilla.

#### Ahumar (Figura 2)

1. Comience con los reguladores abiertos a 1/4 o menos y ajústelos según sea necesario durante la cocción.
2. Para obtener los mejores resultados, comience con hasta 0.9 kg de carbón (30 a 40 briquetas) o leña.
3. Establezca la rejilla para carbón configurada en su ajuste más bajo o lo más alejada de las rejillas de cocción.

#### Asar a la parrilla (Figura 3)

1. Controle el flujo de aire según sea necesario al ajustar los reguladores de 1/3 a 2/3 de su apertura.
2. Para obtener los mejores resultados, comience con hasta 0.9 kg de carbón (30 a 40 briquetas).
3. Coloque las brasas en la mitad de la rejilla para carbón; ajuste el nivel de la rejilla para carbón a la posición central.

#### Dorar (Figura 4)

1. Para obtener el máximo flujo de aire, ambos reguladores deben estar completamente abiertos y el aire debe fluir libremente.
2. Para obtener los mejores resultados, comience con hasta 1.36 kg de carbón (50 a 60 briquetas).
3. Ajuste la rejilla para carbón al ajuste más alto o lo más cercana a las rejillas de cocción.

## Precurado de la parrilla

Precurar es un primer paso importante antes de comenzar a cocinar en su parrilla nueva. Este proceso ayudará a proteger el acabado interior y exterior de la parrilla, reducirá la adherencia de los alimentos a las rejillas, reducirá los sabores no naturales y ayudará a evitar que las rejillas se oxiden. Recomendamos usar aceite de linaza para precurar la parrilla, pero la mayoría de los aceites de calidad alimentaria (canola, semilla de uva, vegetal, cártamo, etc.) también funcionarán.

#### Paso 1 Cubra ligeramente con aceite

1. Esta parrilla viene precubierta con aceite vegetal. Si es la primera vez que va a precurar la parrilla, continúe con el Paso 2.
2. Si vuelve a precurar la parrilla, cubra ligeramente TODAS las superficies interiores (incluidas las rejillas y el interior del barril) de la parrilla con aceite de linaza u otro aceite vegetal.

#### Paso 2 Caliente la parrilla

1. Según las instrucciones para encender el carbón y controlar la temperatura (Figura 5), lleve la parrilla a aproximadamente 232 °C.
2. Una vez que esté a temperatura, deje que las superficies de la parrilla se precuren durante 20 minutos.
3. Coloque las brasas en la mitad de la rejilla para carbón; ajuste el nivel de la rejilla para carbón a la posición central.

#### Paso 3 Vuelva a aplicar aceite a las rejillas 5 veces

1. Después de 20 minutos, abra la parrilla y retire con cuidado las rejillas con un elevador de rejillas.
2. Con un cepillo, vuelva a cubrir ambos lados de las rejillas con aceite de linaza u otro aceite vegetal y vuelva a colocarlas en la parrilla.
3. Cierre la tapa y deje que las superficies se precuren durante 20 minutos.
4. Repita este proceso hasta cinco veces (agregue más carbón para mantener la temperatura, según sea necesario).
5. Su parrilla está lista para usarse.

**NOTA:** puede cubrir ligeramente el exterior del cuerpo de la parrilla (mientras está caliente) con aceite vegetal. Esto prolongará la vida útil del acabado, de forma muy similar a encerar un automóvil.

Figura 2

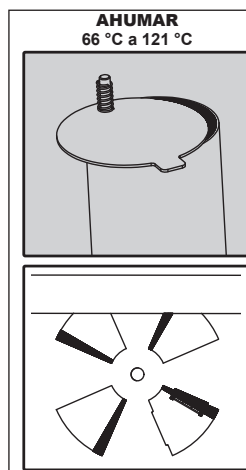


Figura 3

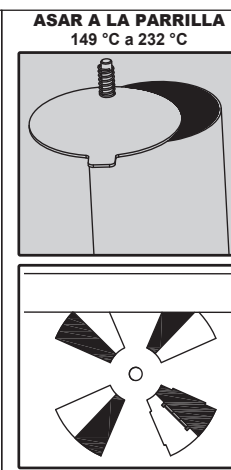


Figura 4

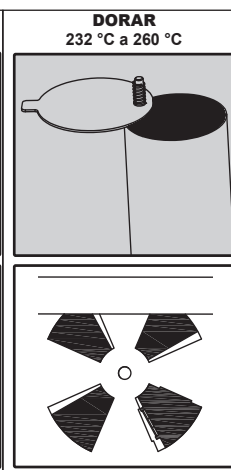


Figura 5

#### ASAR A LA PARRILLA (calor directo): 149 °C a 232 °C

Hasta 0.9 kg de carbón (30 a 40 briquetas),  
rejilla para carbón configurada en el ajuste medio

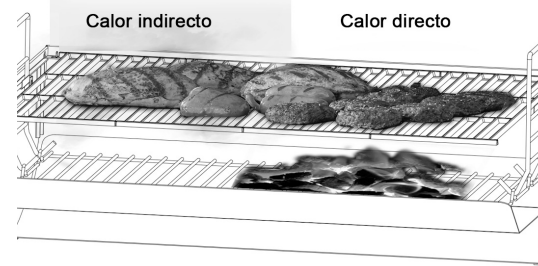


Figura 6

#### DORAR (CALOR DIRECTO DE ALTA TEMPERATURA): 232 °C a 260 °C

Hasta 1.36 kg de carbón (50 a 60 briquetas),  
rejilla para carbón configurada en el ajuste más  
alto o cerca de las rejillas de cocción

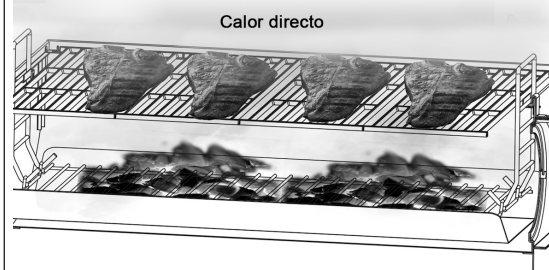
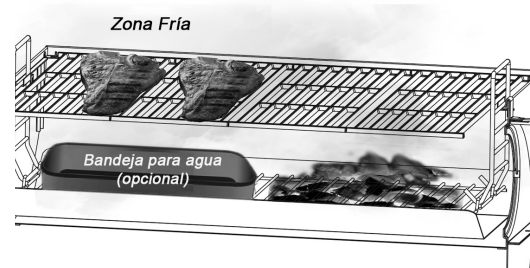


Figura 7

**AHUMAR (CALOR INDIRECTO) -**  
Hasta 0.9 kg de carbón (30 a 40 briquetas),  
rejilla de carbón configurada al ajuste más bajo  
o lo más alejada de las rejillas de cocción



# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

## Estilos de asado a la parrilla

Esta parrilla se puede utilizar para ahumar, asar a la parrilla o dorar sus alimentos. Al utilizar zonas de temperatura, carbón y saborizantes de madera, puede personalizar su experiencia culinaria como desee. Las siguientes descripciones brindan cuatro de las formas más comunes en las que puede cocinar con su parrilla a carbón.

### Asar a la parrilla (Figura 5)

Cocine con calor directo e indirecto a temperatura media (149 °C a 232°C). Utilice una configuración de dos zonas para cocinar a diferentes velocidades y temperaturas.

1. Coloque la rejilla para carbón en posición media (a medio camino entre las rejillas y el cuerpo de la parrilla) con los mangos ajustables de la bandeja para carbón.
2. Prepare hasta 0.9 kg (aproximadamente 30 a 40 briquetas) de carbón encendido y distribuya uniformemente sobre la MITAD de la parrilla a carbón, creando 2 zonas de cocción.
3. Una vez que la parrilla esté a la temperatura deseada, podrá comenzar a cocinar. Primero coloque los alimentos sobre calor directo, cocinando cada lado como desee. Después de cocinar inicialmente a calor directo, pase a la zona fría (consulte la imagen a la derecha) para llevar los alimentos a la temperatura interna deseada.

**NOTA:** se pueden usar astillas de madera, trozos o leños partidos además del carbón para agregar sabor ahumado según se desee.

### Dorar (Figura 6)

Cocine rápidamente con calor directo a altas temperaturas (232 °C a 260 °C).

1. Coloque la rejilla para carbón en la posición alta (la más cercana a las rejillas de la parrilla) con los mangos ajustables de la bandeja para carbón.
2. Prepare hasta 1.36 kg (aproximadamente 50 a 60 briquetas) de carbón encendido y distribuya uniformemente sobre la rejilla para carbón.
3. Una vez que la parrilla esté a la temperatura deseada, puede comenzar a cocinar al colocar los alimentos directamente sobre las brasas.
4. La comida se cocinará rápidamente. Cocine cada lado de 3 a 4 minutos y luego lleve a la temperatura interna deseada.

**NOTA:** siempre dore con la tapa de la parrilla abierta para evitar daños al acabado exterior.

**NOTA:** se pueden usar astillas de madera, trozos o leños partidos además del carbón para agregar sabor ahumado según se desee.

### Ahumar (Figura 7)

Cocine con calor indirecto a bajas temperaturas (66 °C a 121 °C). Utilice astillas de madera, trozos, leños partidos o bolitas para agregar sabor ahumado.

1. Coloque la rejilla para carbón en la posición baja (lo más lejos de las rejillas de la parrilla) con ganchos ajustables para bandejas para carbón.
2. Prepare hasta 0.9 kg (aproximadamente 30 a 40 briquetas) de carbón repartido uniformemente sobre la MITAD de la rejilla para carbón creando dos zonas de cocción.
3. Agregue astillas de madera, trozos, leños partidos según desee para agregar sabor ahumado.
4. Una vez que la parrilla esté a la temperatura deseada, podrá comenzar a cocinar.
5. Mantenga los alimentos sobre el lado frío de la parrilla para cocinarlos con calor indirecto durante la cocción.

**NOTA:** abrir la cámara de ahumado extenderá el tiempo de cocción.

## Recetas para asar a la parrilla

- Cocinar con un TERMÓMETRO PARA CARNES (no se incluye) garantiza que los alimentos estén completamente cocinados. Inserte el termómetro en la parte más gruesa de la carne, sin tocar el hueso, y deje que registre la temperatura durante 1 a 1 1/2 minutos.
- La temperatura mínima segura aprobada por el USDA es 74 °C para pollo/aves.
- La temperatura mínima segura aprobada por el USDA es 63 °C para carne de res, cerdo, ternera y cordero (filetes, chuletas, asados).

## Recetas de calor directo

### CARNE DE FALDA A LA PLANCHA CON VERDURAS

La carne de falda, una carne muy poco apreciada, puede ser una comida rápida y sabrosa para los días de semana. Prepare la cena en menos de 20 minutos y use una parrilla a carbón para obtener los mejores sabores del verano con esta receta de carne de falda.

| Ingredientes:   | Instrucciones:   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Carne de falda de 680.38 gramos</li><li>• 1.5 cucharaditas de paprika ahumado</li><li>• 2 dientes de ajo picados</li><li>• Sal y pimienta a gusto</li><li>• 4 mazorcas de maíz</li><li>• 2 calabacines grandes, cortados por la mitad a lo largo</li><li>• 1 pinta de tomates cherry</li><li>• 3 cucharadas de aceite de oliva</li><li>• 1.5 cucharadas de romero fresco picado</li><li>• 1 cucharadas de vinagre de vino tinto</li><li>• 2 dientes de ajo picados (aderezo de aceite)</li><li>• 2 cucharadas de aceite de canola</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sazone la carne de falda con paprika y ajo. Frote por todos lados y sazone con sal y pimienta. Unte con aceite de canola.</li><li>2. Unte el maíz, el calabacín y los tomates con aceite de canola y sazone con sal y pimienta.</li><li>3. Precaliente la parrilla a fuego medio alto.</li><li>4. Agregue la carne de falda a la parrilla, voltee una vez y cocine a la temperatura interna deseada. Aproximadamente 4 a 6 minutos por lado, deje reposar 5 minutos.</li><li>5. Agregue las verduras a la parrilla y voltéelas ocasionalmente hasta que estén ligeramente chamuscadas.</li><li>6. Bata el aceite de oliva, el romero, el vinagre de vino tinto, el ajo, la sal y la pimienta al gusto en un recipiente pequeño.</li><li>7. Unte la carne y rocíe las verduras con la mezcla de aceite de oliva; luego, sirva con la carne inmediatamente.</li></ol> |

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

## CARNE DE FALDA MARINADA ORIGINAL

| Ingredientes del marinado de carne:  | Instrucciones:   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1/2 taza de aceite de oliva</li><li>• 1/3 de taza de salsa de soja</li><li>• 1/4 de taza de vinagre de vino tinto</li><li>• 2 cucharadas de jugo de limón</li><li>• 1 cucharadita de mostaza seca</li><li>• 1 diente de ajo picado</li><li>• 1 cebolla pequeña, picada</li><li>• 1/4 cucharadita de pimienta</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mezcle los ingredientes del marinado en un plato que no sea de metal.</li><li>2. Deje reposar la carne en el marinado durante al menos 4 horas.</li><li>3. Dore cada lado a fuego alto durante 5 minutos; cocine a la temperatura interna deseada.</li><li>4. Corte la carne en diagonal a lo largo de la fibra en rodajas finas antes de servir.</li></ol> |

## SOLOMILLO DE CERDO ASADO RÁPIDO Y FÁCIL

¿Necesita cenar con prisa? Esta receta rápida y fácil de solomillo de cerdo agrada a la multitud. ¡Combínela con papas rojas a la parrilla y espárragos para una cena sencilla pero sabrosa!

| Ingredientes:   | Instrucciones:   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 solomillos de cerdo</li><li>• 2 cucharaditas de paprika</li><li>• 1 cucharadita de ajo en polvo</li><li>• 1 cucharadita de cilantro</li><li>• 1 cucharadita de orégano</li><li>• Sal y pimienta a gusto</li><li>• Aceite de oliva</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mezcle las especias en un recipiente. Frote la carne de cerdo con aceite de oliva y luego sazone generosamente por ambos lados con una mezcla de especias.</li><li>2. Prepare su Char-Griller para cocinar directamente. Encienda los quemadores y póngalos a fuego medio alto.</li><li>3. Coloque la carne de cerdo en la parrilla y cocine de 8 a 10 minutos por lado o hasta que la temperatura interna sea de 74 °C o hasta la temperatura interna deseada (La temperatura mínima segura aprobada por el USDA es 63 °C para cerdo).</li><li>4. Retirare de la parrilla y deje reposar durante 10 minutos.</li></ol> |

## HAMBURGUESAS

Sazone a gusto con condimento para carne. También puede marinar dejándolas reposar en el marinado durante 1 o 2 horas a temperatura ambiente antes de cocinarlas, o dejarlas reposar en un recipiente tapado en el refrigerador hasta por 24 horas.

| Instrucciones:  |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Deje que alcancen la temperatura ambiente antes de cocinarlas.</li><li>2. Agregue las cebollas picadas, los pimientos verdes y la sal, dore las hamburguesas de 1.9 cm de cada lado.</li><li>3. Cocine a fuego medio con la tapa cerrada para evitar llamaradas.</li><li>4. Cocine cada lado de 3 a 7 minutos según la temperatura deseada.</li><li>5. La carne molida estará lista cuando salga jugo claro (la temperatura mínima segura del USDA para la carne molida es 71 °C).</li><li>6. Las hamburguesas se pueden rociar con marinado al darles la vuelta o se pueden mezclar otros ingredientes con la carne molida, como salsa de chile o chile en polvo.</li></ol> |

## HAMBURGUESAS JUICY LUCY

Si cree que no hay manera de que la hamburguesa clásica pueda mejorar, espere a probar la Juicy Lucy Hamburguesa. Llena de sabor y queso derretido, estas hamburguesas seguramente serán un éxito este verano.

| Ingredientes:  | Instrucciones:  |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 680.38 gramos de carne molida</li><li>• 1/2 paquete de mezcla seca para sopa de cebolla francesa</li><li>• 1/4 taza de aderezo francés</li><li>• 2 cucharadas de salsa worcestershire</li><li>• 1/2 cucharadita de sal</li><li>• 1/4 cucharadita de pimienta negra</li><li>• Bloque de queso cheddar</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Corte el queso en bloques de aproximadamente 6.35 mm de grosor y 5.08 cm de ancho por 5.08 cm de alto.</li><li>2. Agregue la mezcla para sopa de cebolla francesa, sal, pimienta, aderezo francés y salsa worcestershire a la carne molida, y mezcle bien.</li><li>3. Tome una porción de la carne y forme una hamburguesa.</li><li>4. Coloque el bloque de queso en el medio de la hamburguesa y envuelva completamente el queso con la carne. Forme una hamburguesa con el queso dentro.</li><li>5. Repita con la carne y el queso restantes.</li><li>6. Precaliente la parrilla a 204 °C.</li><li>7. Cocine las hamburguesas durante 3 minutos por el primer lado y luego voltéelas.</li><li>8. Cocine las hamburguesas durante 6 minutos por el otro lado. La carne molida estará lista cuando salga jugo claro (la temperatura mínima segura del USDA para la carne molida es 71 °C).</li><li>9. ¡Agregue los ingredientes deseados y disfrute!</li></ol> |

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

## CAMARONES (PELADOS) Y CANGREJOS

| Instrucciones:  |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Coloque en brochetas.</li><li>2. Cubra con mantequilla derretida y sal de ajo.</li><li>3. Ase 4 minutos por cada lado o hasta que estén rosados.<br/>Salsa de cóctel opcional.</li></ol> |

## PERROS CALIENTES

| Instrucciones:  |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ase con la tapa abierta durante aproximadamente 6 minutos.</li><li>2. Voltee cada pocos minutos.</li></ol> |

## JALAPEÑOS RELLENOS CON TOCINO

¿Necesita un refrigerio fácil de preparar para este gran juego? Estos jalapeños rellenos con tocino agradan a la multitud y son muy fáciles de preparar a la parrilla. El tocino se vuelve crujiente rápidamente y no se quema con facilidad, ya que simplemente queda encima del relleno de queso crema. Fáciles, deliciosos y del tamaño perfecto para un aperitivo, sus amigos y familiares le pedirán que los prepare una y otra vez.

| Ingredientes:  | Instrucciones:  |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 jalapeños</li><li>• Aplique adobo para carne Char-Griller a gusto</li><li>• 1/3 taza de queso crema</li><li>• 3 rebanadas de tocino</li><li>• Queso rallado al gusto</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mezcle el queso crema, el queso rallado y el adobo para carne en un recipiente y apártelo.</li><li>2. Corte los jalapeños por la mitad para darles forma de barco.</li><li>3. Con una cuchara, retire la médula y las semillas para dejar espacio para el relleno.<br/>Consejo: si le gusta el picante, deje algunas semillas. Las semillas proporcionan el picante.</li><li>4. Agregue el relleno a los jalapeños.</li><li>5. Corte el tocino en tiras pequeñas y luego colóquelo sobre el relleno de los jalapeños.</li><li>6. Espolvoree una pequeña porción de adobo para carne encima del tocino.</li><li>7. Encienda la parrilla o el ahumador a 204 °C.</li><li>8. Coloque los jalapeños rellenos con tocino en la parrilla o el ahumador y ahúmelas durante 30 minutos o cuando el tocino esté dorado. ¡Retire y disfrute!</li></ol> |

## Recetas de calor indirecto

### PAPAS HASSLEBACK

Estas papas Hassleback, una guarnición que básicamente puede ser una comida en sí misma, se pueden personalizar completamente con aderezos y tipos de queso.

| Ingredientes:   | Instrucciones:  |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 6 papas Russet</li><li>• 1 paquete de queso cheddar en rebanadas</li><li>• 1 paquete de queso Pepper Jack en rebanadas</li><li>• Chipotle en polvo</li><li>• Orégano</li><li>• Sal y pimienta a gusto</li><li>• Tocino cocido (cortado en cubitos)</li><li>• Cebollino (en rodajas)</li><li>• Crema ácida</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Prepare la parrilla para cocinar indirectamente.</li><li>2. Corte rodajas finas del ancho de las papas, pero tenga cuidado de no cortarlas por completo.</li><li>3. Envuelva las papas en papel de aluminio y colóquelas en un lado de la parrilla, alejadas de las llamas. Deje que se cocinen hasta que estén tiernas. Aproximadamente entre 45 minutos y una hora.</li><li>4. Retire las papas de la parrilla y desenvuélvalas.</li><li>5. Coloque rodajas alternas de queso cheddar y pepper jack en la papa.</li><li>6. Sazone las papas con chipotle en polvo, sal, pimienta y orégano.</li><li>7. Vuelva a colocar las papas en la parrilla sin envolver durante 10 a 12 minutos o hasta que el queso se derrita.</li><li>8. Adorne con tocino, cebollino, crema agria y sirva.</li></ol> |

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

## ALAS DE POLLO CON AJO Y QUESO PARMESANO

Replique los sabores característicos de su lugar de alitas favorito con esta receta de ajo y queso parmesano marinados.

| Ingredientes:   | Instrucciones:  |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1.81 kg de alitas de pollo</li><li>• Botella de aderezo italiano de 473.17 ml</li><li>• 1 taza de queso parmesano rallado</li><li>• 1/2 cucharada de sal de cebolla</li><li>• 1/2 cucharadita de pimienta negra</li><li>• 1 taza de mantequilla</li><li>• 1 cucharada de orégano</li><li>• 2 cucharaditas de ajo en polvo</li><li>• Una pizca de romero</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Marine las alitas durante la noche o al menos cuatro horas en aderezo italiano.</li><li>2. Agregue carbón a un lado de la parrilla para asar indirectamente, o use Smokin' Stone™ y agregue astillas o trozos de madera con sabor, si lo desea.</li><li>3. Deje que la parrilla se precaliente a 135 °C.</li><li>4. Coloque las alitas en el lado de la parrilla con calor indirecto.</li><li>5. Ahúme las alitas durante 45 a 60 minutos, hasta que la temperatura interna alcance los 77 °C.</li><li>6. Mientras las alitas se ahúman, prepare salsa de ajo y parmesano mezclando queso parmesano, ajo en polvo, sal de cebolla, pimienta negra, mantequilla, orégano y romero.</li><li>7. Retire las alitas de la parrilla y agregue la salsa de ajo y queso parmesano.</li></ol> |

## SALMÓN EN PLANCHA DE CEDRO

¿Cree que no puede conseguir el salmón ahumado perfecto en una parrilla a gas? Piensa otra vez. Con el asado indirecto, podrá conseguir el salmón en plancha de cedro remojada perfecto cada vez.

| Ingredientes:   | Instrucciones:   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 planchas de cedro</li><li>• 2 filetes de salmón</li><li>• Aceite de oliva</li><li>• Romero</li><li>• Sal y pimienta a gusto</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Remoje las planchas de cedro en agua durante al menos 8 horas.</li><li>2. Prepare la parrilla para cocinar indirectamente.</li><li>3. Agregue de 30 a 40 briquetas de carbón a un lado de la parrilla.</li><li>4. Encienda el carbón con quemadores a gas a temperatura media alta.</li><li>5. Una vez que el carbón esté encendido, apague los quemadores de gas y deje que las cenizas se apaguen por completo.</li><li>6. Unte el salmón por ambos lados con aceite de oliva.</li><li>7. Sazone con sal y pimienta, ramitas de romero y rodajas de limón.</li><li>8. Coloque el salmón en el lado de la parrilla alejado del carbón.</li><li>9. Cocine el salmón durante 15 minutos o hasta que esté escamoso.</li></ol> |

## MAÍZ DULCE EN CÁSCARA

| Instrucciones:   |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Recorte el exceso de pelos de las puntas y sumérgalas en agua fría con sal 1 hora antes de asarlas.</li><li>2. Ase durante 25 minutos, volteándolos varias veces.</li></ol> |

## MUSLOS DE POLLO CON CHILE Y LIMÓN

Perfecta para tacos, fajitas, nachos o como plato solo, esta receta de muslos de pollo con chile y limón, preparada por nuestro embajador, BBQ Fiends, se puede cocinar rápidamente en una parrilla para una comida entre semana o con carbón el fin de semana con el fin de agregar el toque justo de sabor ahumado.

| Ingredientes:   | Instrucciones:  |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1.36 kg. Muslos de pollo</li><li>• 2 cucharadas de su condimento de chile BBQ favorito</li><li>• 1 limón</li><li>• Cilantro picado para decorar</li><li>• 1 jugo de limón (marinado)</li><li>• 29.57 ml a 354.88 ml de cerveza (marinado)</li><li>• Sal y pimienta a gusto (marinado)</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Quite el exceso de grasa de los muslos de pollo y colóquelos en un recipiente grande. Agregue los ingredientes del marinado y déjelo reposar en el refrigerador durante 1 a 2 horas antes de cocinar.</li><li>2. Retire el pollo del marinado y sazone con su condimento de chile BBQ favorito. Lleve la parrilla a 191 °C y coloque el pollo en el fuego indirecto.<br/>*Consejo: para obtener una piel de pollo más crujiente, voltee el pollo aproximadamente a la mitad de la cocción y póngalo a fuego directo. Asegúrese de que la temperatura interna sea de al menos 74 °C antes de retirarlos para la parrilla.*</li><li>3. Retire el pollo y decore con cilantro picado y un chorrito de limón por encima.</li><li>4. ¡Sirva y disfrute!</li></ol> |

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

---

## Consejos y advertencias generales para asar a la parrilla

- Controle el calor con cantidad y tipo de combustible, compuertas dobles y rejilla de fuego ajustable. Ajuste la rejilla un extremo a la vez.
- La madera arde más que el carbón. Un mayor flujo de aire ayuda a generar más calor.
- Se puede agregar carbón adicional o leña para ahumar mientras se cocina. Use guantes y delantal cuando opere la parrilla.
- Utilice únicamente maderas duras naturales diseñadas para cocinar. Por lo general, se pueden encontrar selecciones adecuadas en las tiendas de comestibles y en las tiendas de parrilladas al aire libre.
- Al utilizar una bandeja para agua, compruebe el nivel de agua cuando cocine más de 4 horas o cuando no oiga que el agua hierve a fuego lento. Añada agua moviendo la carne y vertiendo el agua a través de las rejillas de cocción en la bandeja para agua.
- Para reducir las llamaradas, cocine con la campana hacia abajo.
- Cuando cocine con carbón, deje la cubierta de la parrilla abierta durante el encendido inicial y hasta que el carbón se convierta en cenizas.
- La cubierta de la parrilla debe permanecer abierta siempre que el medidor de temperatura supere los 260 °C.
- Coloque siempre el carbón encima de la rejilla para carbón y no directamente en el fondo de la parrilla.
- No utilice carbón de autoencendido, ya que le dará a los alimentos un sabor poco natural.
- Las cenizas que se dejan en la parrilla durante demasiado tiempo entre usos absorberán la humedad y provocarán oxidación. Asegúrese de vaciar las cenizas después de que la parrilla se haya enfriado. El acero y el hierro fundido sin recubrimiento se oxidarán si no se cuidan adecuadamente.
- En la PINTURA PARA EXTERIORES, quite el óxido con un cepillo de alambre y retoque con pintura para altas temperaturas, disponible en la mayoría de las ferreterías/tiendas de automóviles.
- El medidor de calor puede retener humedad, que se vaporizará durante la cocción. El medidor se puede retirar y calibrar en un horno.
- Para lograr una parrilla más hermética, rellene los orificios no deseados con tuercas y pernos (no incluidos).
- Coloque una lata de metal en el colector de goteo de grasa o en el estante inferior debajo del orificio de la parrilla para recolectar los jugos que gotean.
- El acumulador de humo y los reguladores laterales estarán calientes. Toque únicamente con guantes protectores.
- Antes de usar su parrilla por primera vez, debe precurar las rejillas de hierro fundido.
- Después de cada uso, cubra las rejillas interiores y el metal desnudo con aceite vegetal mientras esté caliente para reducir la posibilidad de oxidación.
- El precurado adecuado y regular protegerá contra la oxidación y prolongará la vida útil de su parrilla y las rejillas de cocción.
- La parrilla goteará aceite durante el proceso de precurado y durante varios usos posteriores. Esto es normal.
- Nunca exceda los 260 °C porque esto dañará el acabado y contribuirá a la oxidación.
- La pintura no está garantizada y requerirá retoques.
- Esta parrilla no tiene garantía contra la oxidación.
- NO utilice líquido encendedor, gasolina, queroseno, alcohol u otro acelerante para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos o similares puede causar una explosión y ocasionar lesiones personales graves.

**NOTA: el humo puede salir de otras zonas que no sean el acumulador de humo. Esto no afectará a la cocción.**

**NOTA: muchas variables (temperatura exterior de cocción, cantidad de carbón, cantidad de veces que se retira la tapa de domo, la proximidad de los alimentos a la fuente de calor, etc.) afectarán los tiempos de cocción reales. El termómetro para carne (no se incluye) debe usarse como guía y variará según el tipo de cocción y dónde se coloca el carbón. Cuando use un termómetro para carnes (no se incluye), coloque la sonda hasta el medio de la parte más gruesa de la carne, asegurándose de que no toque grasa ni hueso. Espere cinco minutos para que el termómetro registre correctamente la temperatura.**

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

---

## **▲ PRECAUCIÓN:**

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

## **Avisos**

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

## **Cómo terminar**

Cuando haya terminado de asar, puede apagar su parrilla cerrando ambos reguladores de tiro y dejando que el fuego se extinga. Sea paciente. Esto puede tardar una hora o más.

---

## **Antes de cada uso**

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

## **Limpieza de superficies**

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

## **Vaciado de las cenizas y la bandeja para cenizas**

### **▲ PRECAUCIÓN: SOLO VACÍE LAS CENIZAS MIENTRAS LA PARRILLA NO ESTÉ EN USO.**

Una vez que el fuego se haya extinguido por completo, debe esperar varias horas antes de vaciar las cenizas para asegurarse de que no sigan calientes y supongan un peligro de quemadura.

1. Retire de la rejilla las cenizas que no hayan caído en la bandeja para cenizas. (Si hay trozos de carbón parcialmente quemados en la rejilla del fuego, puede guardarlos para la próxima vez. Aún sirven).
2. Golpee los lados del tazón para desprender las cenizas que se encuentran en los lados.
3. Desenganche la bandeja para cenizas de la parte inferior de la parrilla y deslícela hacia la parte delantera.
4. Dé unos cuantos golpes firmes a la bandeja para cenizas con el fin de desprender las cenizas que puedan estar pegadas.
5. Coloque las cenizas en un recipiente metálico y cúbralas con agua para asegurarse de que no haya brasas encendidas y luego podrá deshacerse de ellas.

**PRECAUCIÓN: el carbón es poroso y retiene la humedad. NO deje el carbón en la parrilla mientras no la utiliza. El carbón y las cenizas que quedan en el interior de la bandeja para cenizas pueden reducir la vida útil de la parrilla.**

---

## **Antes de almacenar**

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

# GARANTÍA LIMITADA

Se requiere un comprobante de compra para acceder a este programa de garantía, que entra en vigencia a partir de la fecha de compra. Si no se conserva el comprobante de compra o si se venció la garantía, el costo de las piezas, el envío y la manipulación quedará a cargo del cliente.

Si tiene preguntas o problemas, puede llamar al Departamento de Servicio al Cliente al **800-963-0211**, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este. También puede ponerse en contacto con nosotros a través de **ascs@lowes.com**.

## Garantía limitada

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

### Provisiones de la garantía:

Esta garantía no es transferible y no cubre fallas causadas por mal uso, o instalación y mantenimiento inadecuados.

Esta garantía se limita al reemplazo de piezas defectuosas. No nos hacemos responsables de daños accidentales o consecuentes ni de los costos de mano de obra.

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

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

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

## LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, llame al Departamento de Servicio al Cliente al **800-963-0211**, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este. También puede ponerse en contacto con nosotros a través de **ascs@lowes.com**.

| PIEZA | DESCRIPCIÓN         | PIEZA #   | CUBIERTO POR LA GARANTÍA |
|-------|---------------------|-----------|--------------------------|
| 1     | Tapa*               | C2603-T01 | SÍ                       |
| 2     | Cuerpo del ahumador | C2603-T02 | SÍ                       |
| 3     | Mango del ahumador  | C2603-T03 | SÍ                       |
| 4     | Respiradero         | C2303-070 | SÍ                       |
| 5     | Rejilla de cocción  | C2603-T04 | SÍ                       |

| PIEZA | DESCRIPCIÓN         | PIEZA #   | CUBIERTO POR LA GARANTÍA |
|-------|---------------------|-----------|--------------------------|
| 6     | Mango de la tapa    | C2603-T05 | SÍ                       |
| 7     | Bandeja para carbón | C2603-T06 | SÍ                       |
| 8     | Pata                | C2603-T07 | SÍ                       |
| 9     | Regulador de aire   | B0105-C00 | SÍ                       |

\* Preensamblado