



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

ITEM#5139524

CHARCOAL OFFSET SMOKER

MODEL#CBC23032L

Español p.17



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

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



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

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



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

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



WARNING

This product can expose you to chemicals including carbon monoxide 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.



DANGER

Never operate this appliance unattended.



WARNING

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

ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number _____

Purchase Date _____



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 800.963.0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday. You could also contact us at partsplus@lowes.com.

TABLE OF CONTENTS

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

SAFETY INFORMATION

- ⚠ DANGER:** Failure to follow the dangers, warnings and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.
- ⚠ WARNINGS:**
- ⚠ This grill is for outdoor use only, and should NOT be used in a building, garage or any other enclosed area.
 - ⚠ Do NOT operate, light or use this appliance within ten feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.
 - ⚠ For residential use only. This grill is NOT for commercial use.
 - ⚠ Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal, charcoal/wood mixture, lump charcoal or cooking wood. The conversion to or attempted use of any other fuel source in this charcoal grill is dangerous and will void your warranty.
 - ⚠ This grill is NOT intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
 - ⚠ Do NOT exceed a temperature of 400°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.

SAFETY INFORMATION

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

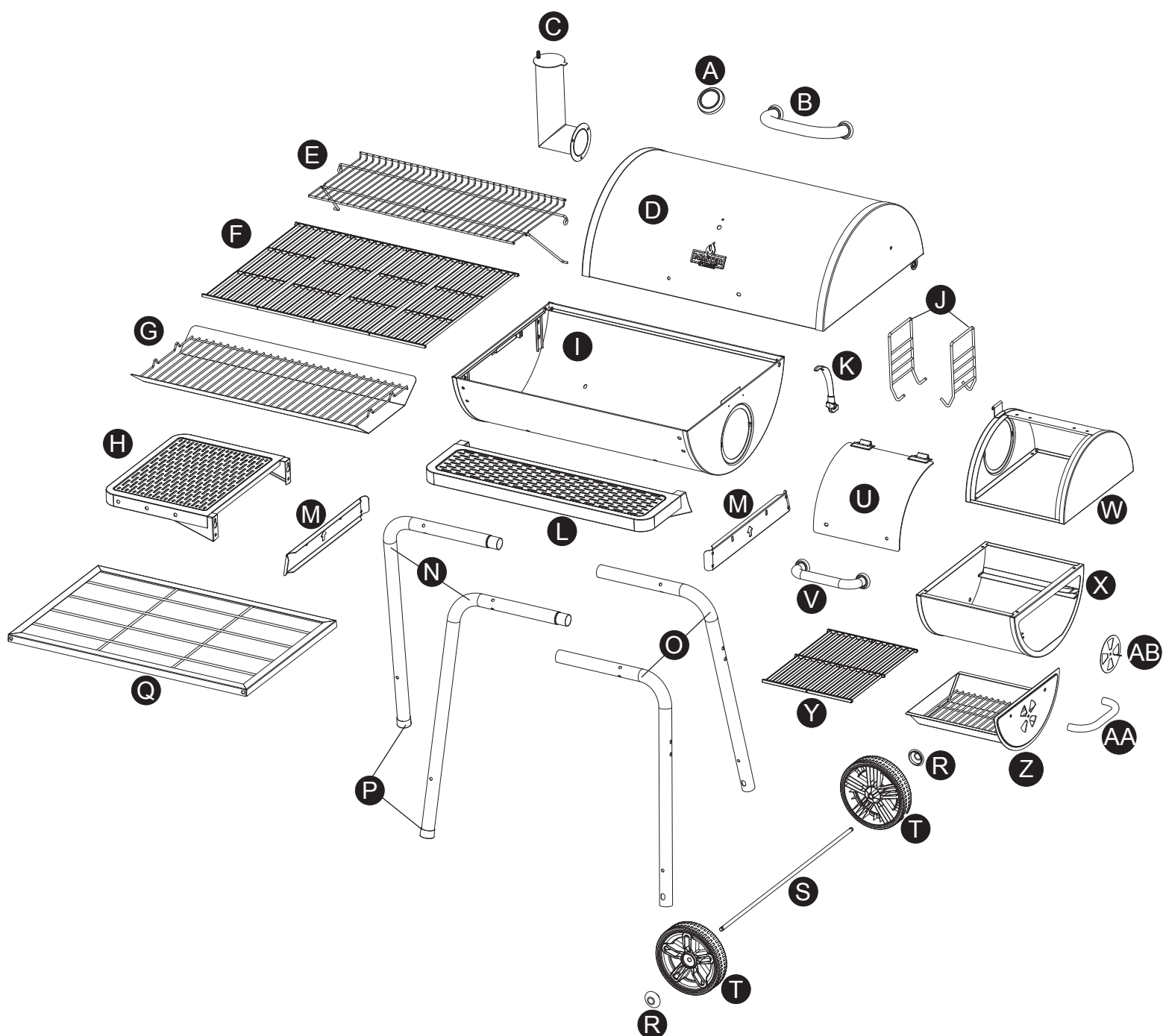
PREPARATION

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

Estimated assembly time: 25 minutes by two people.

Tools required for assembly: Philips screwdriver (included).

PACKAGE CONTENTS



PACKAGE CONTENTS

Part	Description	Quantity
A	Temperature Gauge	1
B	Lid Handle	1
C	Smoke Stack	1
D	Lid	1
E	Warming Rack	1
F	Cooking Grid	4
G	Charcoal Pan	1
H	Left Side Shelf	1
I	Bottom Bowl	1
J	Charcoal Pan Handle	2
K	Cooking Grid Handle	1
L	Front Shelf	1
M	Leg Brace	2
N	Long Leg	2
O	Short Leg	2

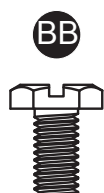
Part	Description	Quantity
P	Foot*	2
Q	Bottom Mesh	1
R	Hub Cap	2
S	Axle	1
T	Wheel	2
U	SFB Lid	1
V	SFB Lid Handle	1
W	SFB Body Top	1
X	SFB Body	1
Y	SFB Cooking Grid	2
Z	SFB Charcoal Pan	1
AA	SFB Side Handle	1
AB	SFB Damper	1

* Pre-assembled

HARDWARE CONTENTS



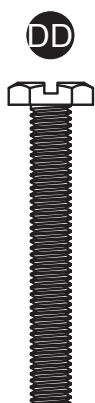
M4x10
Screw
Qty:4



M6x12
Bolt
Qty:18



M6x20
Bolt
Qty:14



M6x45
Bolt
Qty:10



Ø16x6.2
Washer
Qty:2



Ø20x10.5
Washer
Qty:2



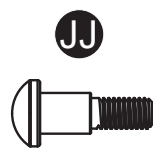
M6
Nut
Qty:14



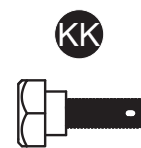
Ø6
Lock Washer
Qty:2



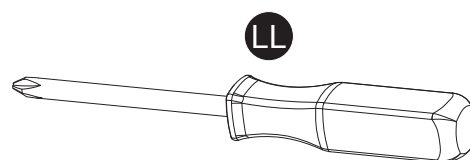
Ø1.4x30
Cotter Pin
Qty:4



M6
Screw
Qty:3



M8
Screw
Qty:2



#2 Philips Head
Screwdriver
Qty:1

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 1: Attach Long Legs, Short Legs and Leg Braces

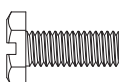
Align the holes in the long legs (N), short legs (O) and leg braces (M). Then attach them together with eight M6x20 bolts (CC) show in Fig.1 .
Connect the long legs (N) and short legs (O).

Note: Install the leg braces according to the upward arrow.

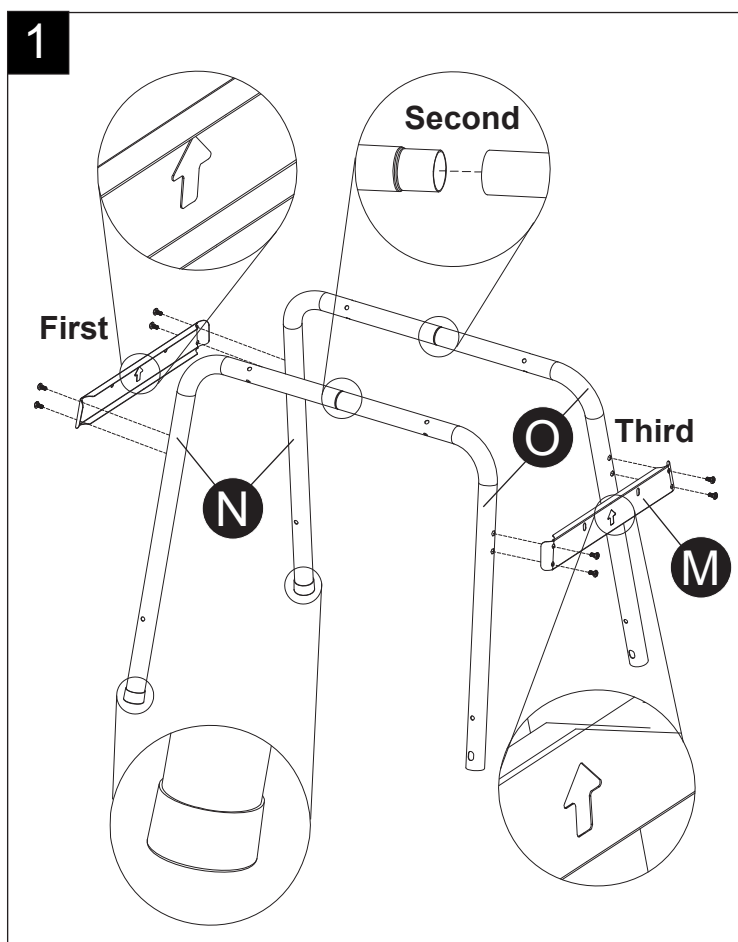
Hardware Used



M6x20
Bolt



x 8



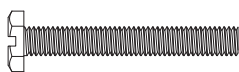
Step 2: Attach Bottom Mesh

Align the holes in the the long legs (N), short legs (O) and bottom mesh (Q). Then insert four M6x45 bolts (DD) into the holes shown in Fig.2.

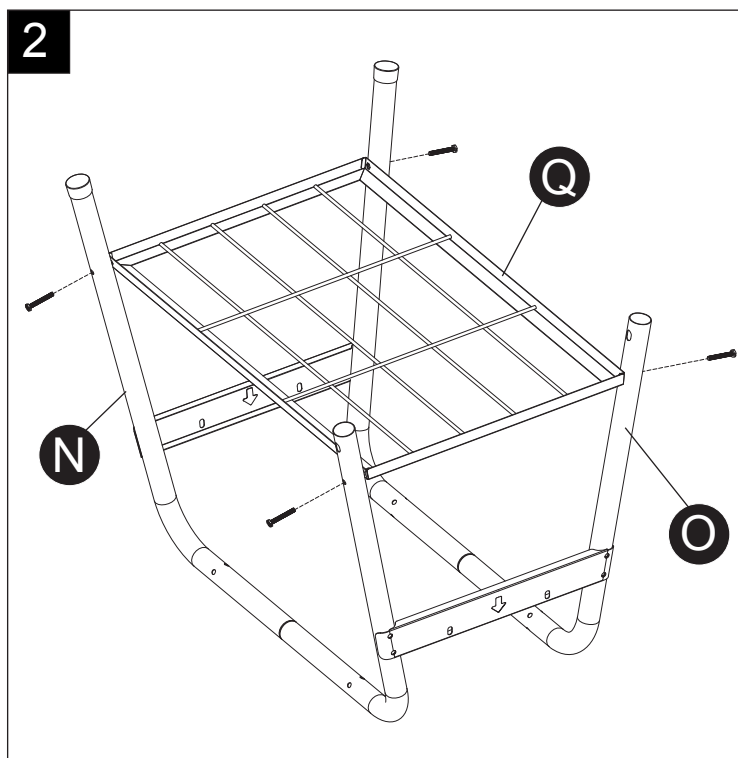
Hardware Used



M6x45
Bolt



x 4



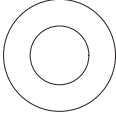
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

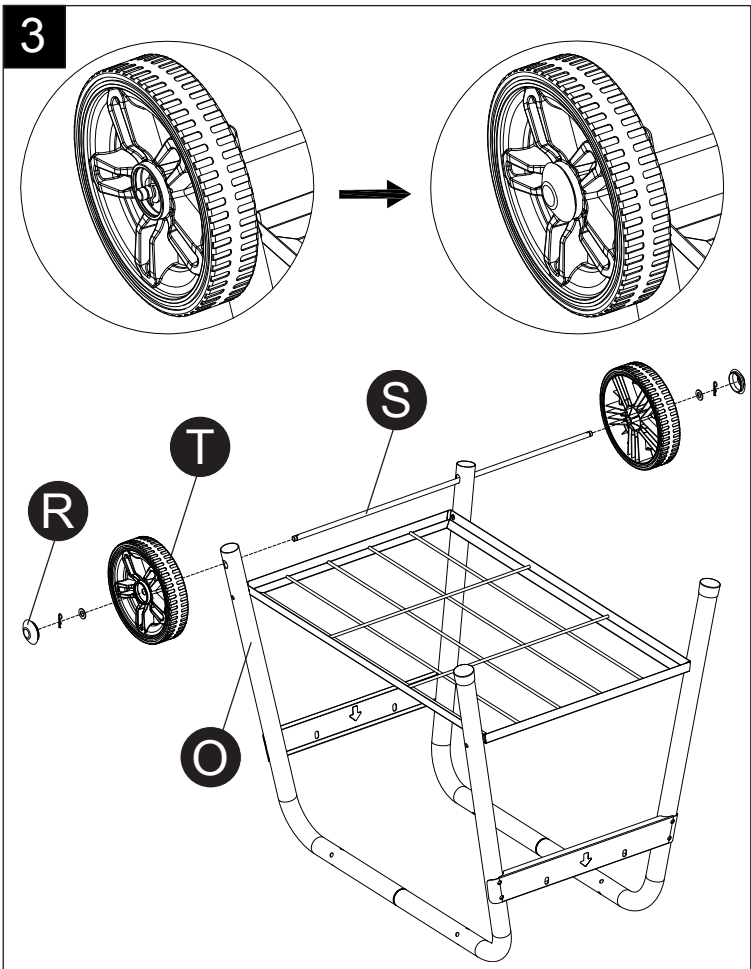
Step 3: Attach Axle, Wheels and Hub Caps

Insert the axle (S) through the short legs (O).

Attach wheels (T) and hub caps (R) onto the axle (S) with two Ø20x10.5 washers (FF) and Ø1.4x30 cotter pins (II).

Hardware Used

FF	Ø20x10.5 Washer		x 2
II	Ø1.4x30 Cotter Pin		x 2

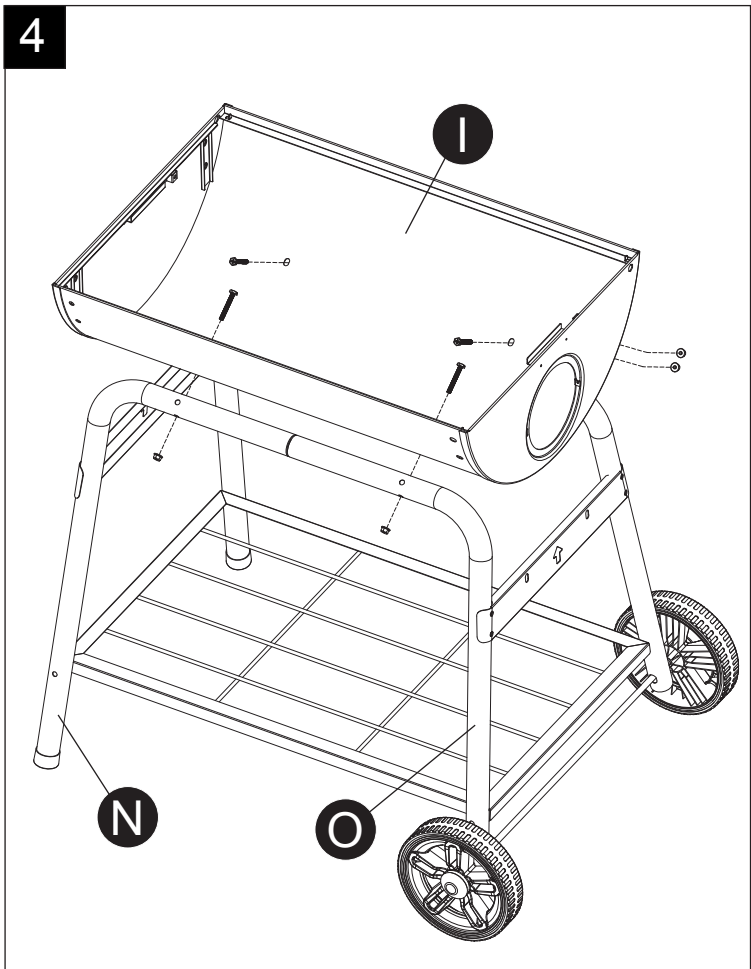


Step 4: Attach Bottom Bowl

Align the holes in the bottom bowl (I), long legs (N) and short legs (O). Then attach the bottom bowl (I) onto the legs with four M6x45 bolts (DD) and M6 nuts (GG).

Hardware Used

DD	M6x45 Bolt		x 4
GG	M6 Nut		x 4



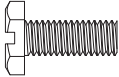
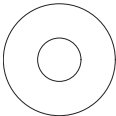
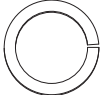
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

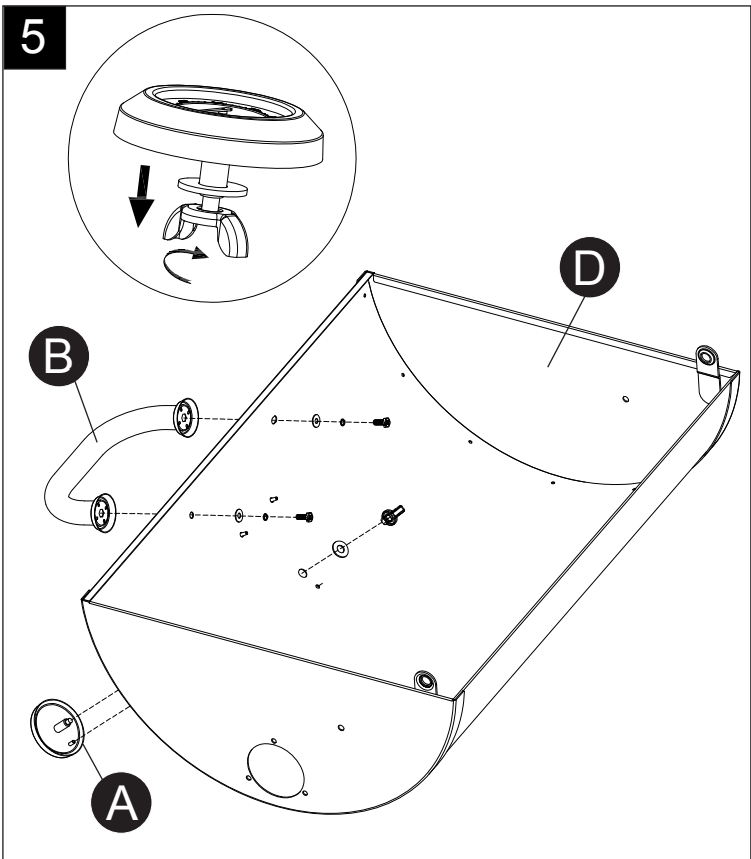
Step 5: Attach Lid Handle and Temperature Gauge

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

Attach lid handle (B) onto the lid (D) with two M6x20 bolts (CC) and Ø16x6.2 washers (EE) and Ø6 lock washers (HH).

Hardware Used

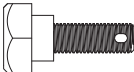
CC	M6x20 Bolt		x 2
EE	Ø16x6.2 Washer		x 2
HH	Ø6 Lock Washer		x 2

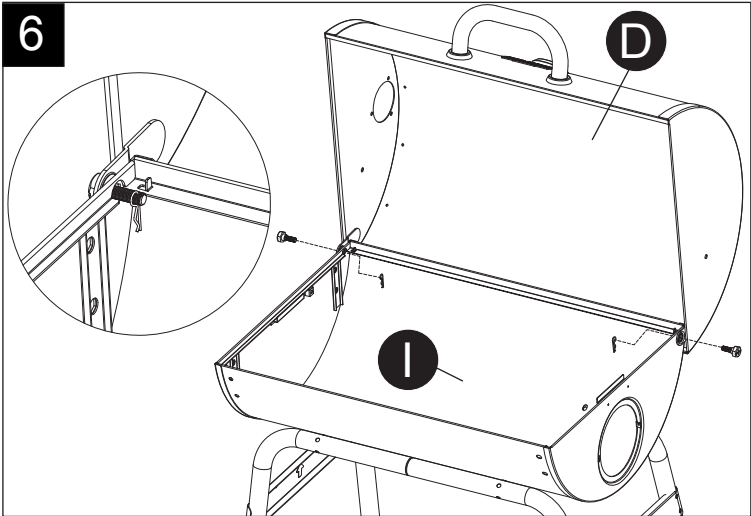


Step 6: Attach Lid

Attach lid (D) onto the bottom bowl (I) with two M8 screws (KK) and Ø1.4x30 cotter pins (II).

Hardware Used

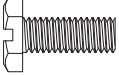
KK	M8 Screw		x 2
II	Ø1.4x30 Cotter Pin		x 2

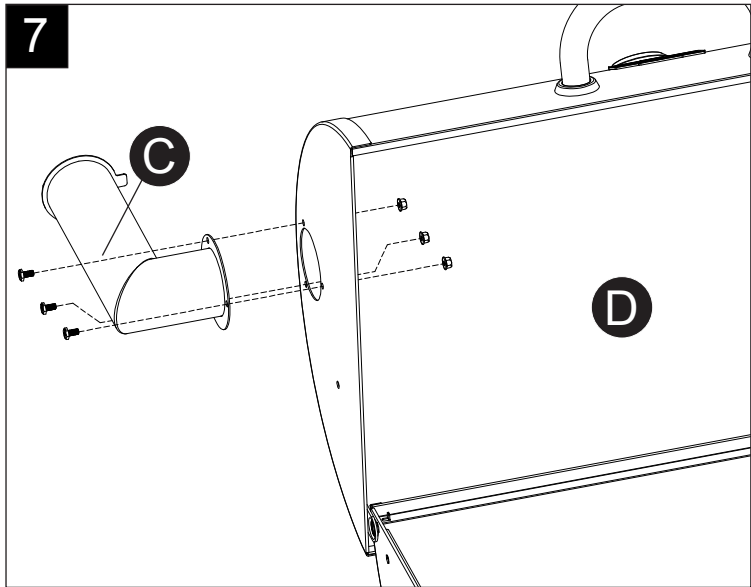


Step 7: Attach Smoke Stack

Attach smoke stack (C) onto the lid (D) with three M6x12 bolts (BB) and M6 nuts (GG).

Hardware Used

BB	M6x12 Bolt		x 3
GG	M6 Nut		x 3

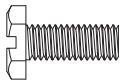


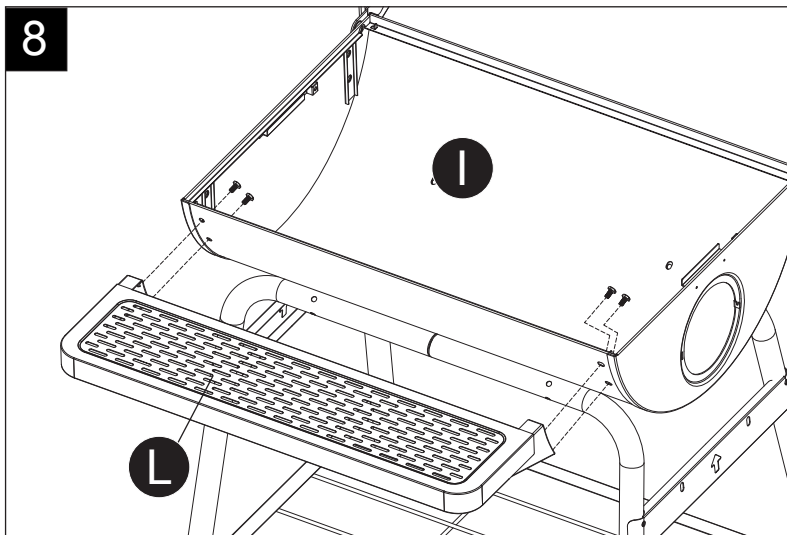
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 8: Attach Front Shelf

Attach the front shelf (L) to the bottom bowl (I) with four M6x12 bolts (BB).

Hardware Used

BB	M6x12 Bolt		x 4
-----------	---------------	---	-----



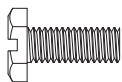
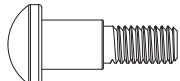
Step 9: Attach Left Side Shelf

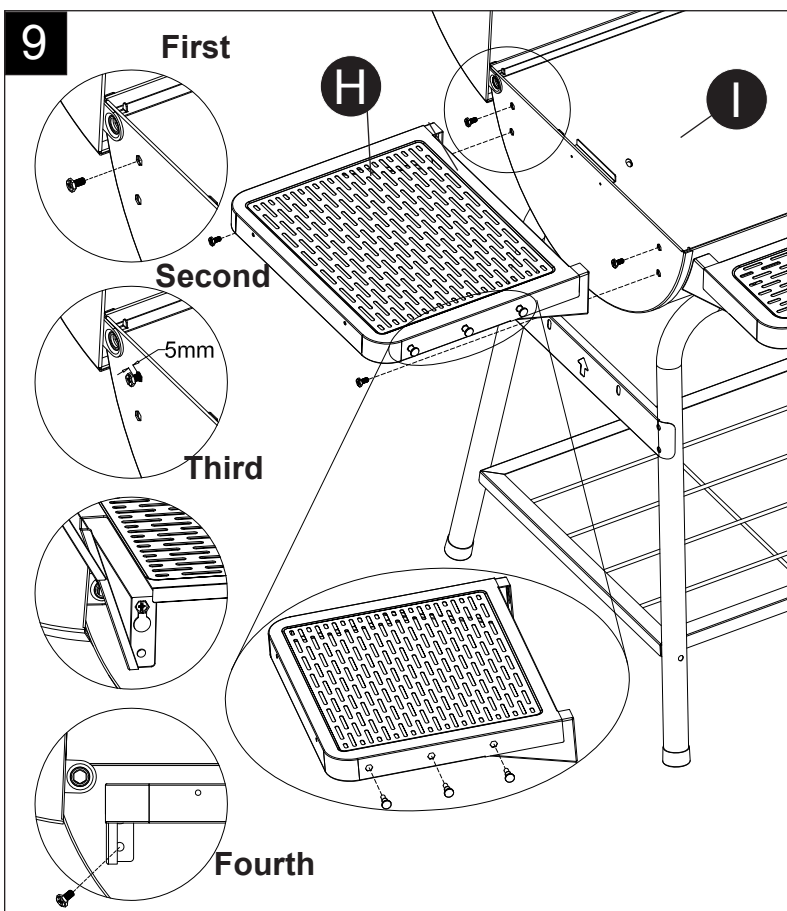
Attach the left side shelf (H) to the bottom bowl (I) with four M6x12 bolts (BB).

Attach three M6 screws (JJ) onto the left side shelf (H).

Note: Insert two M6x12 bolts (BB) into the upper holes with leaving 5 mm threads exposed.

Hardware Used

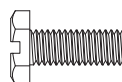
BB	M6x12 Bolt		x 4
JJ	M6 Screw		x 3

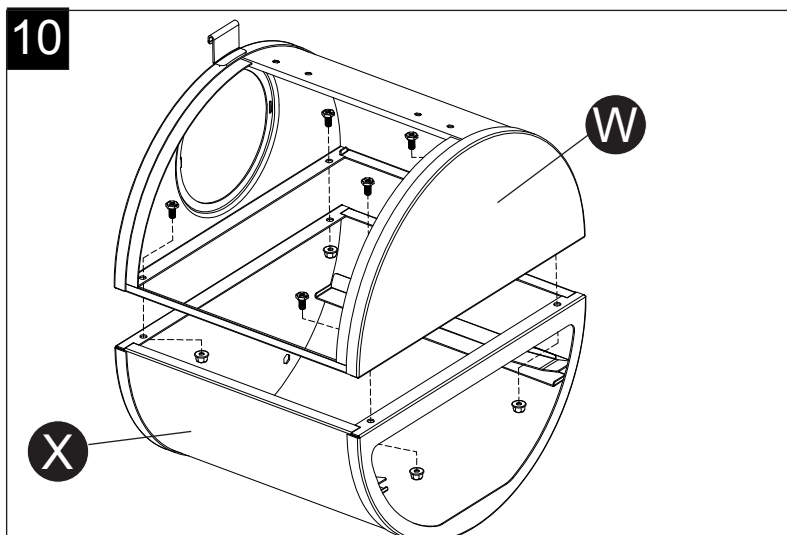


Step 10: Attach SFB Body Top and SFB Body

Attach SFB body top (W) onto the SFB body (X) with four M6x12 bolts (BB) and M6 nuts (GG).

Hardware Used

BB	M6x12 Bolt		x 4
GG	M6 Nut		x 4



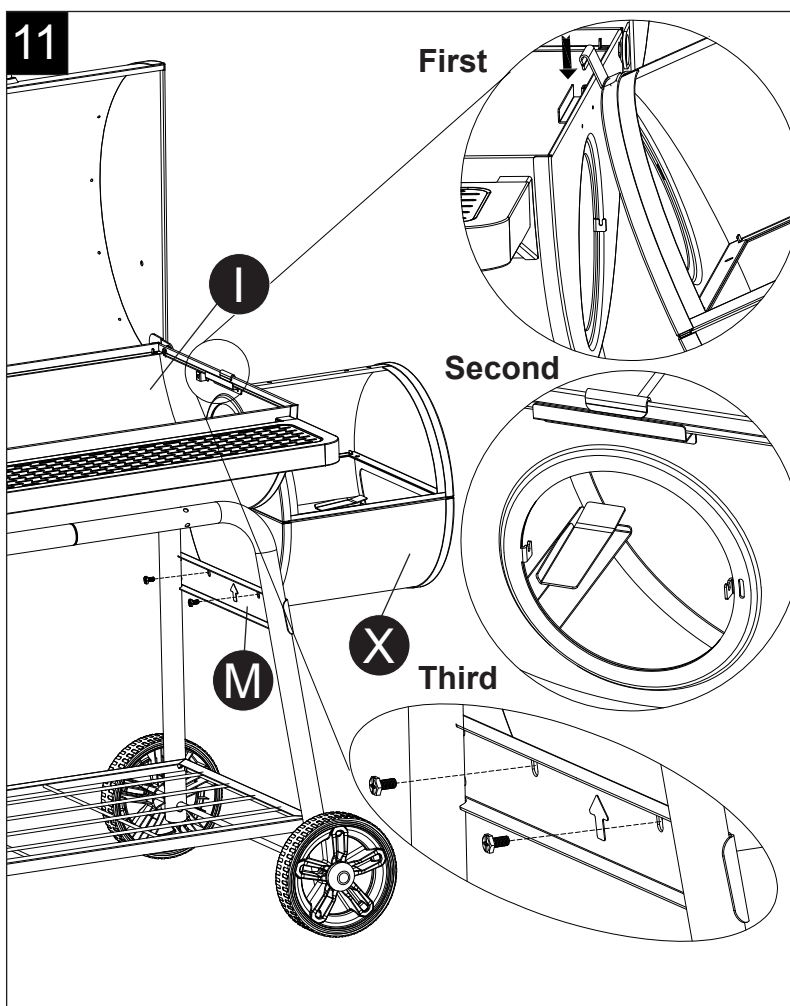
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 11: Attach SFB

Hang the SFB body top onto the bottom bowl (I).

Attach the SFB body (X) to the Leg Brace (M) with two M6x12 bolts (BB).

Hardware Used



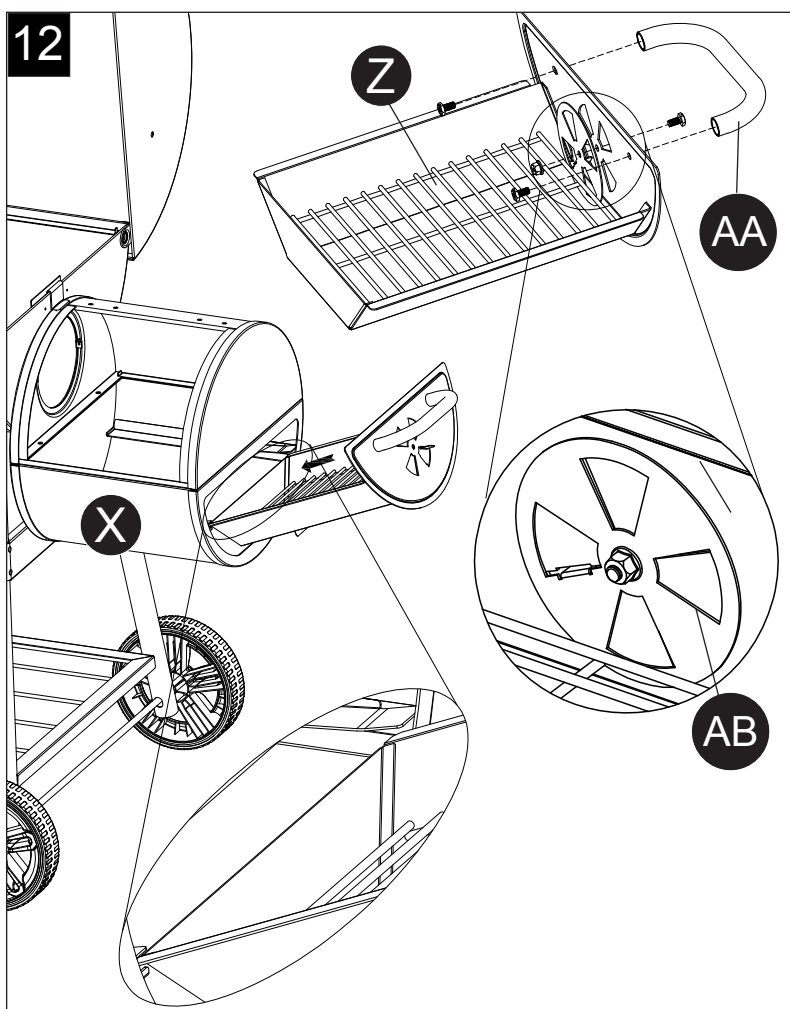
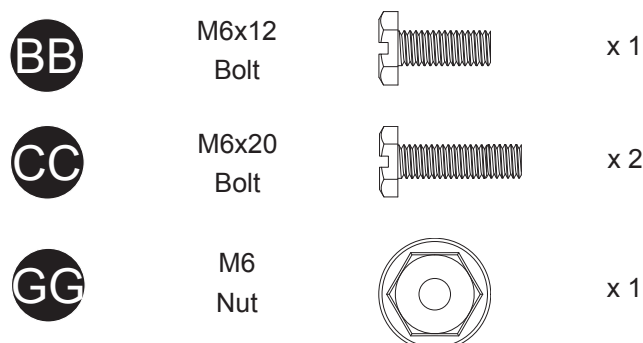
Step 12: Attach SFB Side Handle, SFB Damper and SFB Charcoal Pan

Attach the SFB side handle (AA) onto the SFB charcoal pan (Z) with two M6x20 bolts (CC).

Attach the SFB damper (AB) onto the SFB charcoal pan (Z) with one M6x12 bolt (BB) and M6 nut (GG).

Insert the SFB charcoal pan (Z) to the SFB body (X).

Hardware Used



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

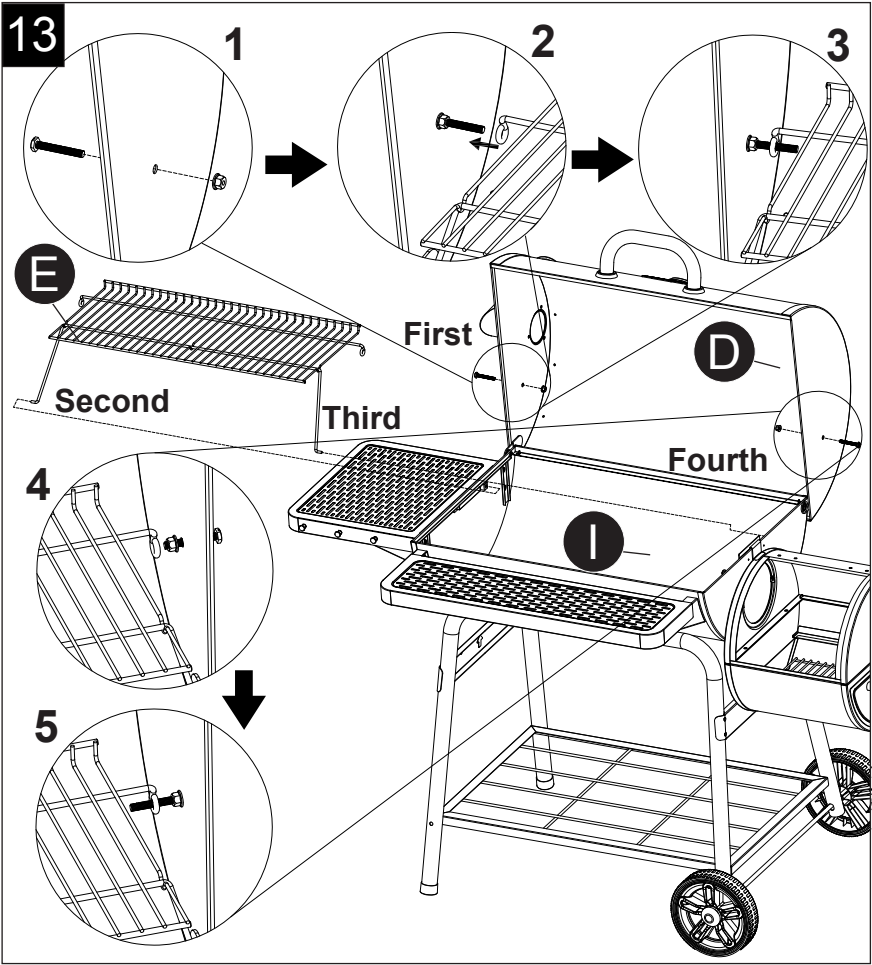
Step 13: Attach Warming Rack

Attach the warming rack (E) onto the lid (D) and bottom bowl (I) with two M6x45 bolts (DD) and M6 nuts (GG).

Note: Please attach each corner of the warming rack (E) in order shown in Fig.13.

Hardware Used

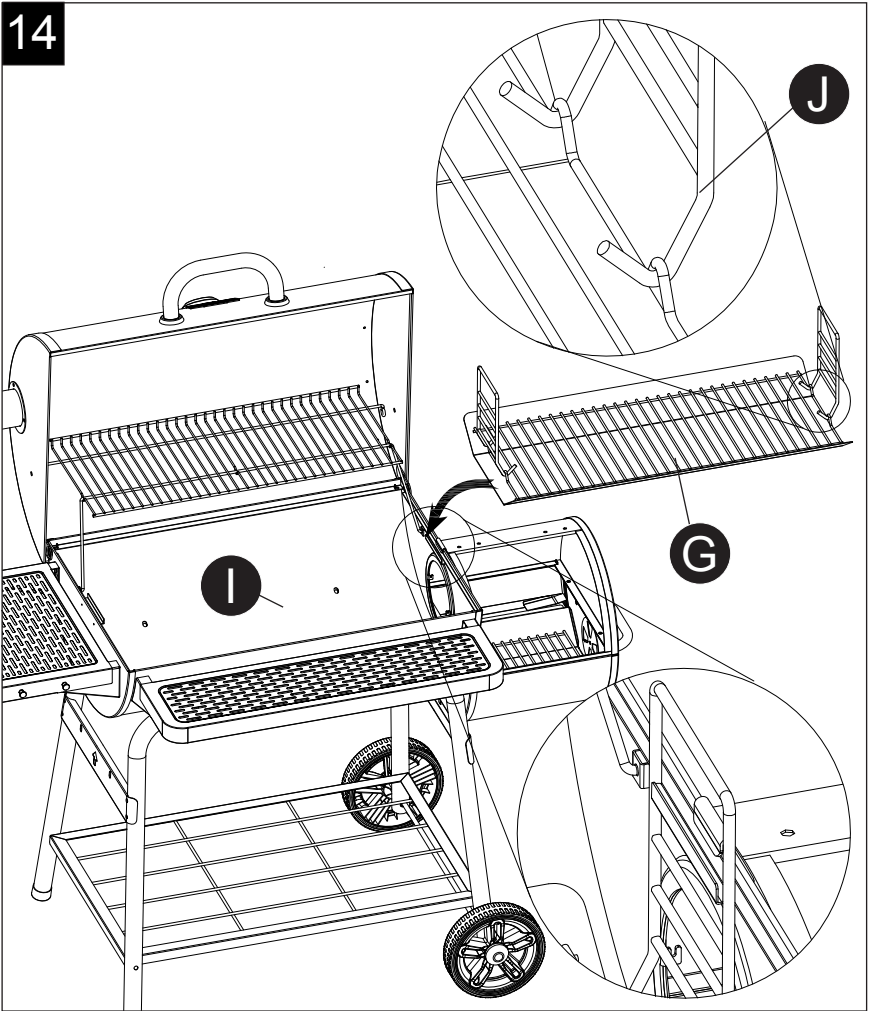
DD	M6x45 Bolt		x 2
GG	M6 Nut		x 2



Step 14: Place Charcoal Pan and Charcoal Pan Handle

Place the charcoal pan (G) and charcoal pan handle (J) into the bottom bowl (I).

Note: Hang the charcoal pan handle (J) on either side support of the bottom bowl (I).



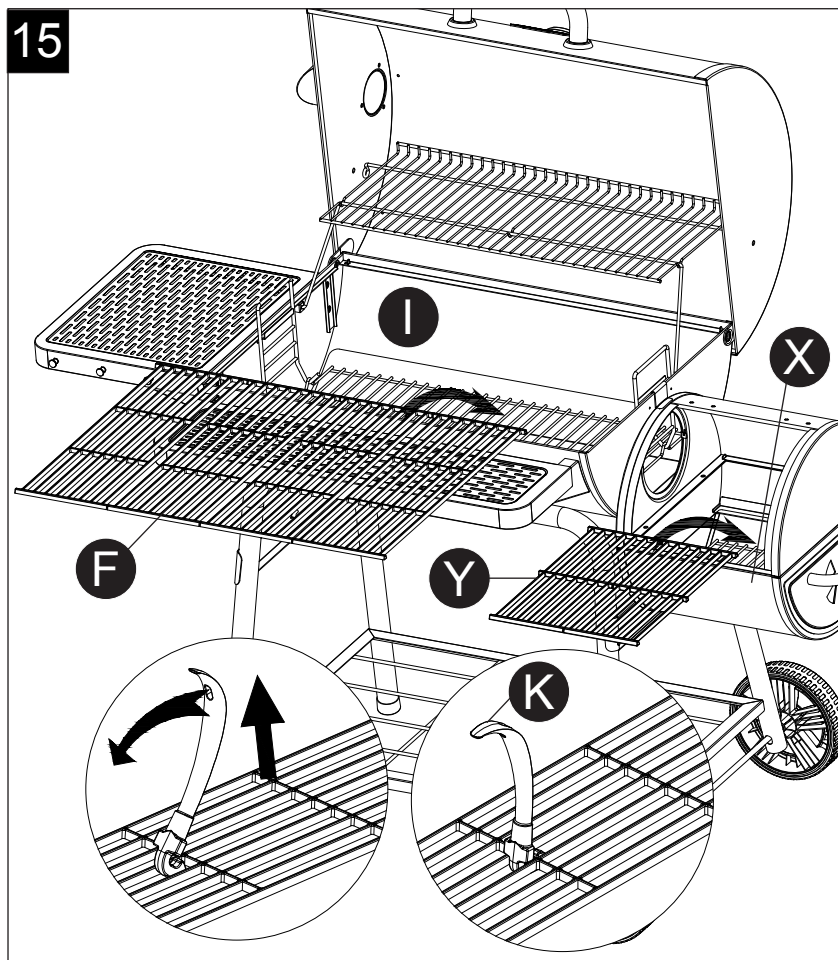
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 15: Place Cooking Grid and SFB

Cooking Grid

Place the cooking grids (F) onto the bottom bowl (I) and SFB cooking grids (Y) onto the SFB body (X).

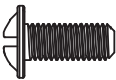
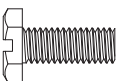
Note: Always lift the cooking grids (F) with the cooking grid handle (K) shown in Fig 15.

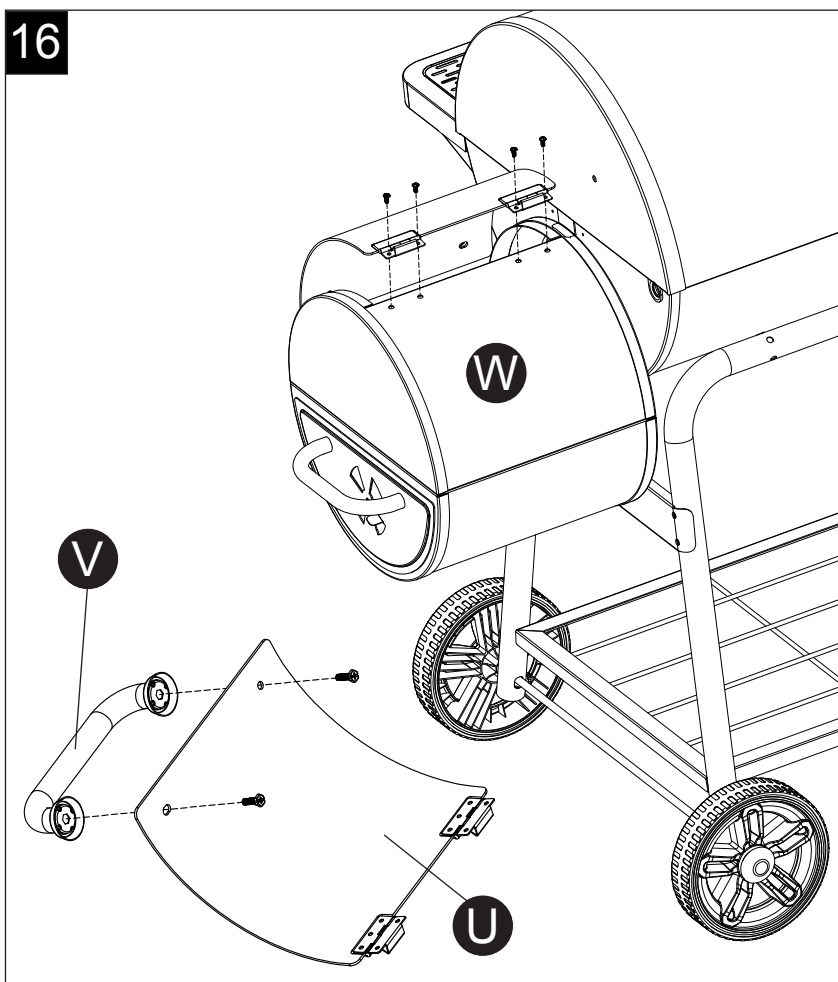


Step 16: Attach SFB Lid Handle and SFB Lid

Attach the SFB lid handle (V) onto the SFB lid (U) with four M4x10 screws (AA). Attach the SFB lid (U) onto the SFB body top (W) with two M6x20 bolts (CC).

Hardware Used

AA	M4x10 Screw		x 4
CC	M6x20 Bolt		x 2



OPERATING INSTRUCTIONS

- ⚠ **WARNING: NEVER EXCEED 400°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: Smoke may escape from areas other than the smoke stack. This should not affect cooking.**
- ⚠ **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.**

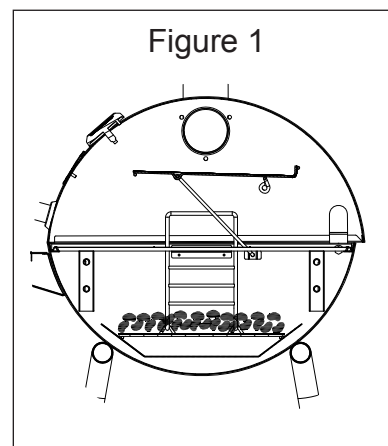
First Use

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.



Direct Cooking

1. Direct Heat is a high heat method used to cook foods that take less than 25 minutes to cook. Typically, this means foods that are relatively small or thin such as steaks, chops, boneless chicken breasts, fish fillets, hamburgers, etc.
2. Cooking with a MEAT THERMOMETER ensures food is fully cooked. Insert into the thickest part not touching bone, and allow five minutes to register.
3. Internal temperatures for FOWL should be 170°F to 180°F.
4. Internal temperatures for meat should be 140°F for rare, 160°F medium, and 170°F for well done.

Indirect Cooking

Water/drip pan not included. Disposable bread pan is recommended. SMOKE BY COOKING SLOWLY.

1. Place water/drip pan on left side of fire grate.
 2. Place hot coals on right side (Air vent end) of fire grate.
 3. Place meat above water pan.
 4. Place fire grate in low position.
 5. Close lid & control heat with air vent & adjustable cooking grate.
- You may want to sear certain foods before smoking by placing meat directly above coals with LID open and FIRE GRATE in high (hot) position for several minutes. Add flavor soaked wood chips to the fire and add 1 part marinade, beer, or wine to 3 parts water to the drip pan.
 - OPENING THE SMOKING CHAMBER WILL EXTEND COOKING TIME. Cooking with meat thermometer ensures food is fully cooked. Insert thermometer into thickest part not touching bone, and allow five minutes to register. Internal temperature for birds should be 170°F to 180°F or when leg moves easily in joint. Meat should be cooked to internal temperature of 140°F for rare, 160°F for medium and 170°F for well done. 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 GRILL into WATER PAN.
 - IF THE SMOKE IS WHITE, THE FIRE'S RIGHT. IF THE SMOKE IS BLACK, ADD SOME DRAFT.

OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

Turning Off

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

Controlling Flare-ups:

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

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

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

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

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

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

Minimize Flare-ups:

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

CARE AND MAINTENANCE

▲ CAUTION:

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

Notices

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

Finishing Up

When your 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 IS 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.

CARE AND MAINTENANCE(CONTINUED)

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 partsplus@lowes.com.

Limited Warranty

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

Warranty Provisions:

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

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

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

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

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

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 partsplus@lowes.com.

Part	Description	Part#
1	Temperature Gauge	B0104-C70
2	Lid Handle	C2303-010
3	Smoke Stack	C2303-020
4	Lid	C2303-030
5	Warming Rack	C2303-040
6	Cooking Grid	C2230-040
7	Charcoal Pan	C2230-050
8	Left Side Shelf	C2303-050
9	Bottom Bowl	C2303-060
10	Charcoal Pan Handle	C2230-080
11	Cooking Grid Handle	C1681-218
12	Front Shelf	C2303-080
13	Leg Brace	C2303-090
14	Long Leg	C2303-100
15	Short Leg	C2303-110

Part	Description	Part#
16	Foot*	B0305-M00
17	Bottom Mesh	C2303-120
18	Hub Cap	B0302-020
19	Axle	C2303-130
20	Wheel	C2303-140
21	SFB Lid	C3032-010
22	SFB Lid Handle	G1273-365
23	SFB Body Top	C3032-020
24	SFB Body	C3032-030
25	SFB Cooking Grid	C3032-040
26	SFB Charcoal Pan	C3032-050
27	SFB Side Handle	C3032-060
28	SFB Damper	B0105-C00

* Pre-assembled



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

ARTÍCULO #5139524

AHUMADOR HORIZONTAL A CARBÓN

MODELO #CBC23032L



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

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



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

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



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

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



ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluidas el monóxido de carbono y el hollín, reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer y defectos congénitos u otros daños en el aparato reproductivo. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.



PELIGRO

Nunca deje este electrodoméstico sin supervisión.



ADVERTENCIA

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

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ

Número de serie _____

Fecha de compra _____



¿Tiene preguntas o problemas? ¿Falta alguna pieza? Antes de volver a la tienda, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 800.963.0211, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este. También puede ponerse en contacto con nosotros en partsplus@lowes.com.

ÍNDICE

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

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- ▲ **PELIGRO:** no seguir los avisos de peligro, las advertencias y las precauciones de este manual podría causar lesiones personales graves o la muerte, o incendios o explosiones que causen daños a la propiedad.
- ▲ **ADVERTENCIAS:**
- ▲ Esta parrilla es solo para uso en exteriores y NO se debe usar en edificios, garajes ni en ninguna otra área cerrada.
- ▲ NO opere, encienda ni use este electrodoméstico a menos de 3,04 m de distancia de paredes, estructuras o edificios.
- ▲ Solo para uso residencial. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- ▲ No utilice carbón que se haya pretratado con líquido encendedor. Use solo carbón puro, mezcla de carbón y madera, carbón 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 204 °C (400 °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 EE.UU. o Canadá solamente. NO la modifique para usarla en otro lugar. Cualquier modificación tendrá como resultado un riesgo para la seguridad y anulará la garantía.
- ▲ Para quienes viven en departamentos: consulte con el administrador los requisitos y códigos de incendio para usar una parrilla a carbón en su complejo de departamentos. Utilícelo en el exterior, en la planta baja, a una distancia de 3,04 m (10 pies) de cualquier estructura, en caso de estar permitido. NO la utilice debajo de balcones ni sobre estos.
- ▲ Debe haber un espacio de separación mínimo de 91,44 cm (36 pulgadas) entre construcciones de material combustible y los lados y la parte posterior de la unidad. NO utilice este artefacto debajo de ningún tipo de alero o techo.
- ▲ NO use gasolina, queroseno ni alcohol para encender la parrilla.
- ▲ NO utilice el artefacto en un entorno explosivo. Mantenga el área de la parrilla libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- ▲ NO almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables a menos de 7,62 m (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 alteración anulará la garantía.
- ▲ NO arme este modelo de parrilla sobre una construcción empotrada o deslizante. Si no sigue esta advertencia, podría provocar un incendio o una explosión que ocasione lesiones personales graves, la muerte o daños a la propiedad.
- ▲ NO use la parrilla a menos que esté COMPLETAMENTE ensamblada y todas las piezas estén bien ajustadas y apretadas.
- ▲ Esta parrilla se debe limpiar e inspeccionar minuciosamente en forma periódica.
- ▲ Utilice solo piezas autorizadas por Lowe's Home Centers LLC. El uso de piezas que no estén autorizadas por la fábrica puede ser peligroso y anulará la garantía.
- ▲ 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.).

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

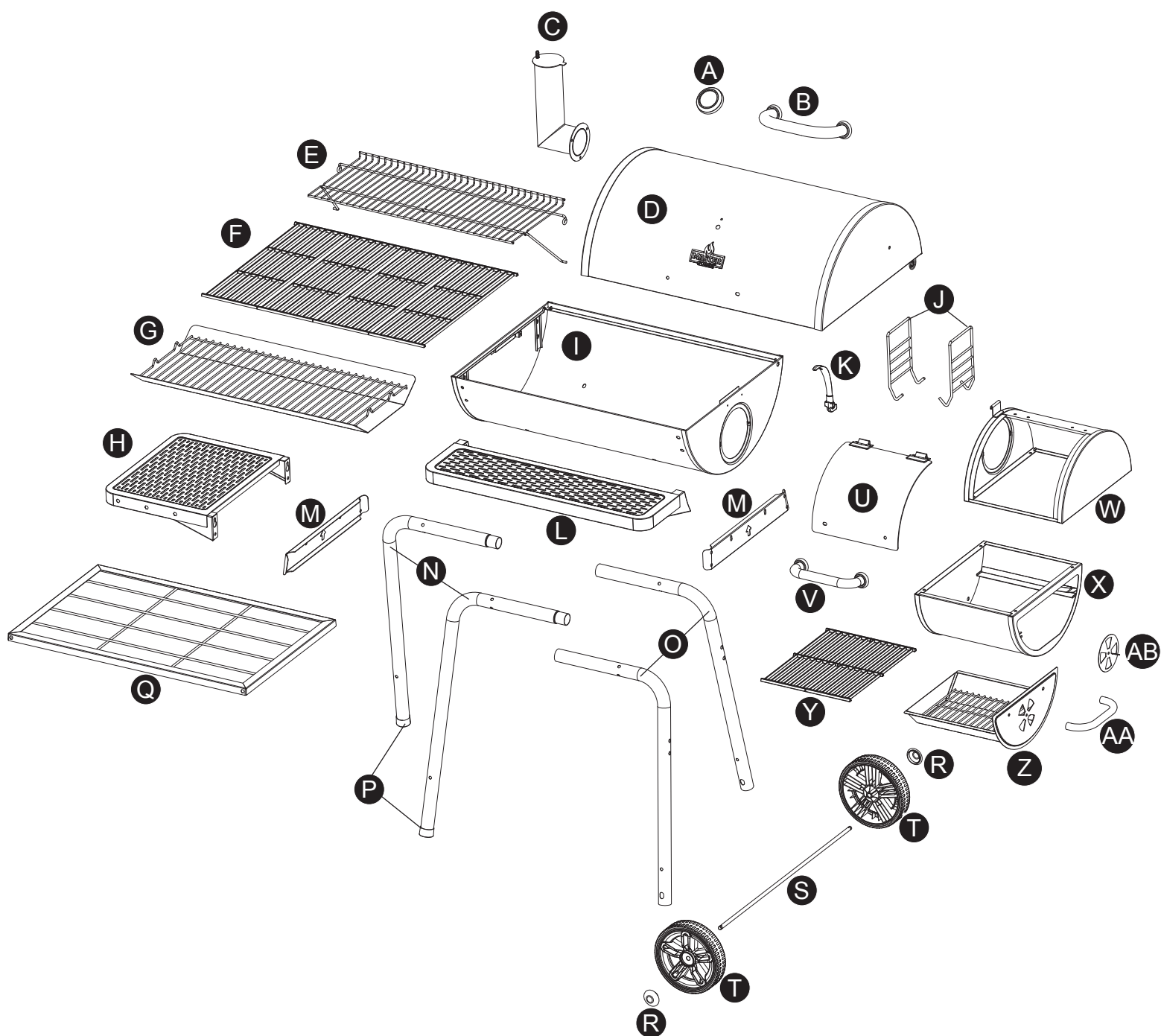
PREPARACIÓN

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

Tiempo estimado de ensamblaje: 25 minutos por dos personas.

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

CONTENIDO DEL PAQUETE



CONTENIDO DEL PAQUETE

Pieza	Descripción	Cantidad
A	Medidor de temperatura	1
B	Manija de la tapa	1
C	Acumulador de humo	1
D	Tapa	1
E	Rejilla para calentar	1
F	Rejilla de cocción	4
G	Bandeja para carbón	1
H	Repisa lateral izquierda	1
I	Fuente inferior	1
J	Mango de la bandeja para carbón	2
K	Mango de la rejilla de cocción	1
L	Estante frontal	1
M	Soporte de la pata	2
N	Pata larga	2
O	Pata corta	2

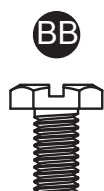
Pieza	Descripción	Cantidad
P	Pata*	2
Q	Malla inferior	1
R	Tapacubos	2
S	Eje	1
T	Rueda	2
U	Tapa del SFB	1
V	Manija de la tapa del SFB	1
W	Parte superior del cuerpo del SFB	1
X	Cuerpo del SFB	1
Y	Rejilla de cocción del SFB	2
Z	Bandeja para carbón del SFB	1
AA	Mango lateral del SFB	1
AB	Regulador de tiro del SFB	1

*Preensamblado

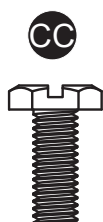
ADITAMENTOS



Tornillo
M4x10
Cant.: 4



Perno
M6x12
Cant.: 18



Perno
M6x20
Cant.: 14



Perno
M6x45
Cant.: 10



Arandela
Ø16x6.2
Cant.: 2



Arandela
Ø20x10.5
Cant.: 2



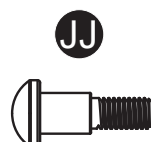
Tuerca
M6
Cant.: 14



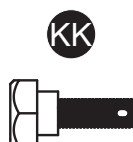
Arandela de
seguridad Ø6
Cant.: 2



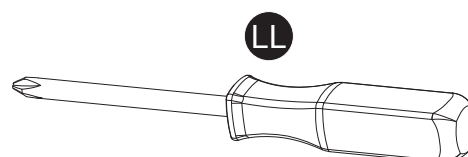
Pasador de
chaveta
Ø1.4X30
Cant.: 4



Tornillo
M6
Cant.: 3



Tornillo
M8
Cant.: 2



Destornillador
Phillips #2
Cant.: 1

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

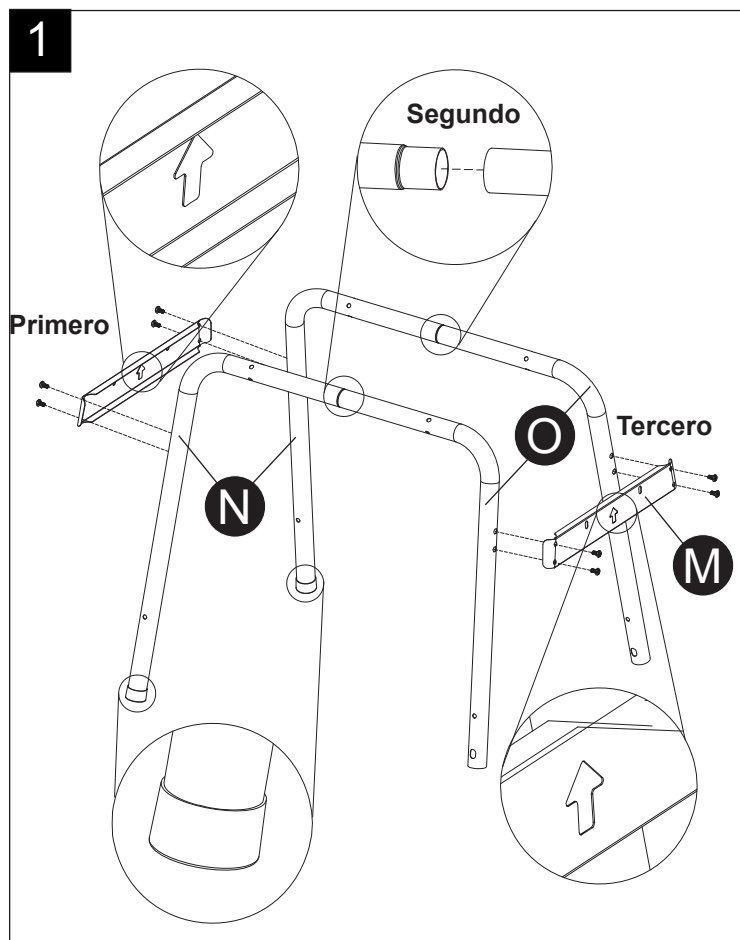
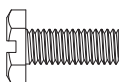
Paso 1: fije las patas largas, las patas cortas y los soportes de las patas

Alinee los orificios de las patas largas (N), las patas cortas (O) y los soportes de las patas (M). A continuación, sujételos con ocho pernos M6x20 (CC) como se muestra en la Fig. 1. Conecte las patas largas (N) y las patas cortas (O).

Nota: instale los soportes de las patas según la flecha hacia arriba.

Aditamentos utilizados

CC Perno M6x20 x 8

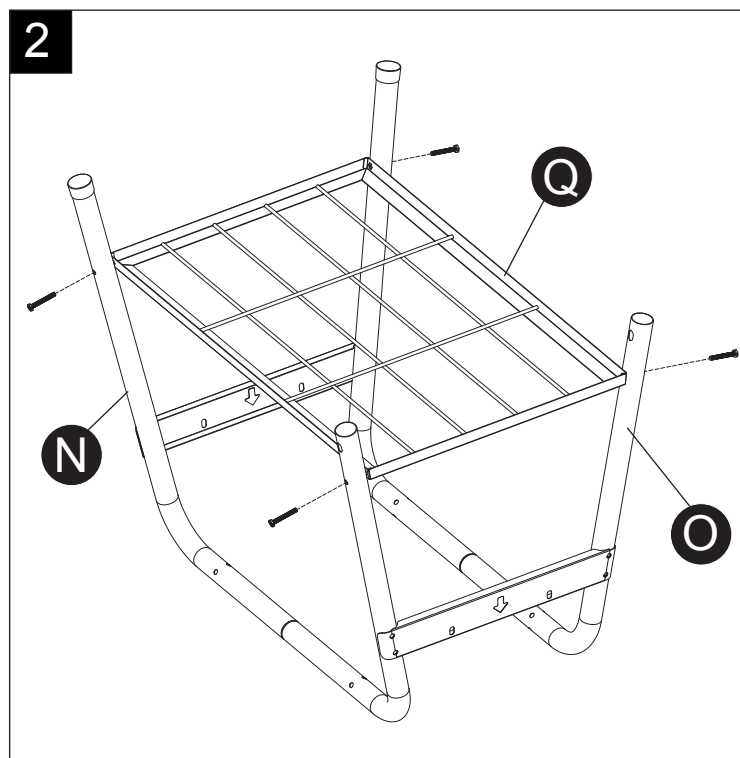
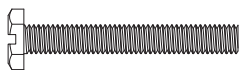


Paso 2: fije la malla inferior

Alinee los orificios de las patas largas (N), las patas cortas (O) y la malla inferior (Q). Luego, inserte cuatro pernos M6x45 (DD) en los orificios que se muestran en la Fig. 2.

Aditamentos utilizados

DD Perno M6x45 x 4



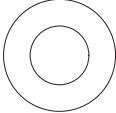
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

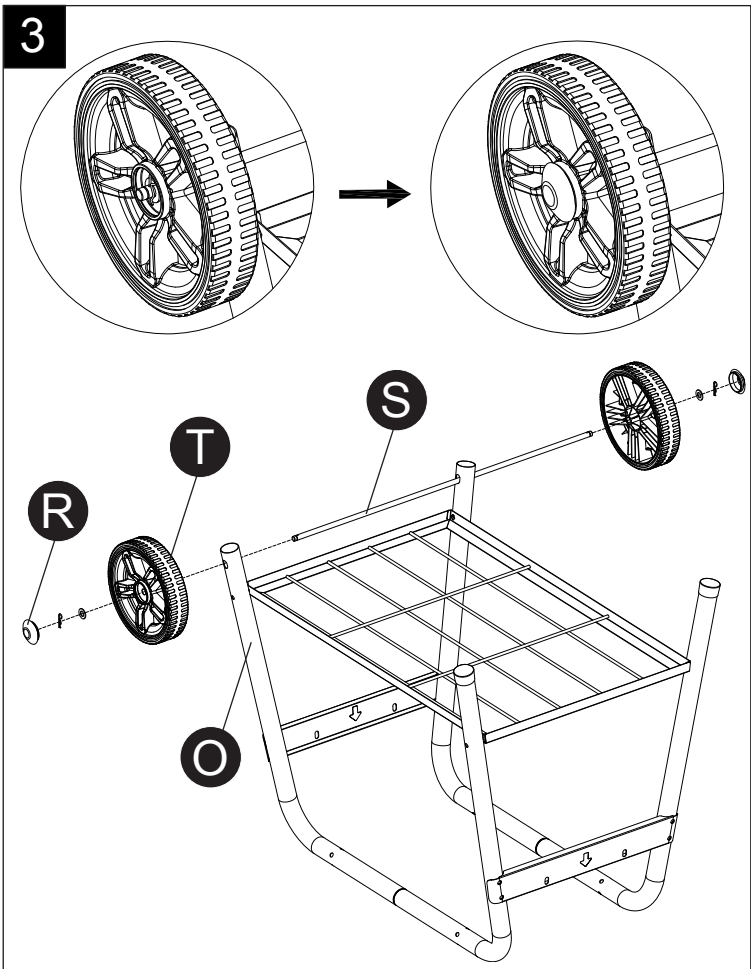
Paso 3: fije el eje, las ruedas y los tapacubos

Inserte el eje (S) por las patas cortas (O).

Coloque las ruedas (T) y los tapacubos (R) en el eje (S) con dos arandelas Ø20X10.5 (FF) y pasadores de chaveta Ø1.4X30 (II).

Aditamentos utilizados

FF	Arandela Ø20x10.5		x 2
II	Pasador de chaveta Ø1.4X30		x 2

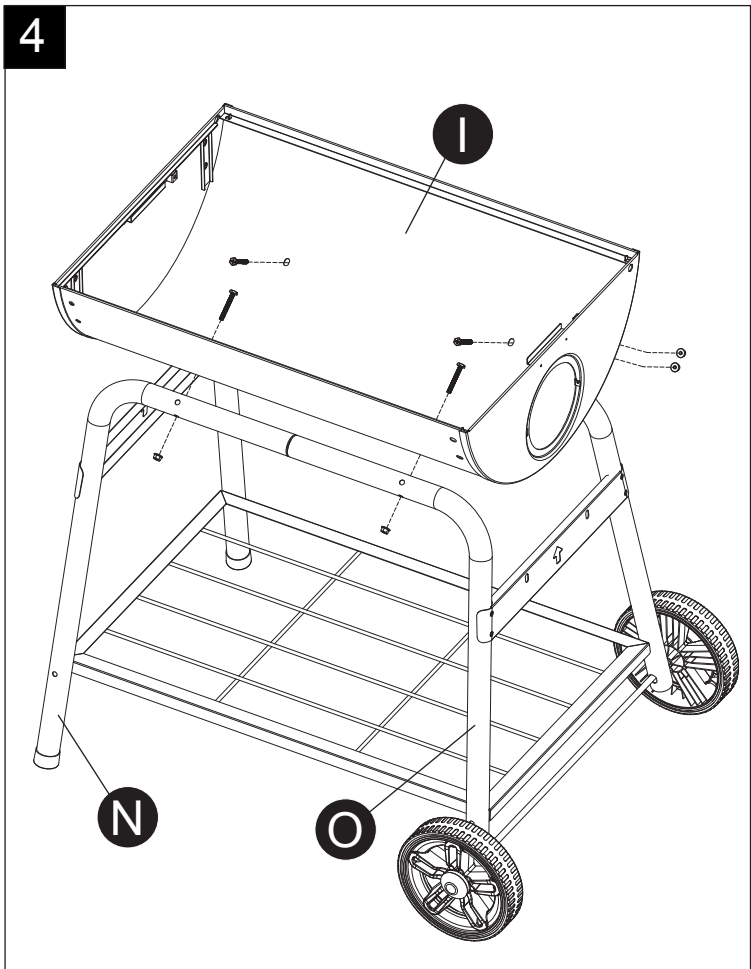


Paso 4: fije la fuente inferior

Alinee los orificios de la fuente inferior (I), las patas largas (N) y las patas cortas (O). A continuación, fije la fuente inferior (I) a las patas con cuatro pernos M6x45 (DD) y tuercas M6 (GG).

Aditamentos utilizados

DD	Perno M6x45		x 4
GG	Tuerca M6		x 4



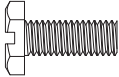
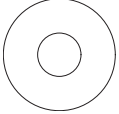
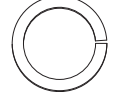
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

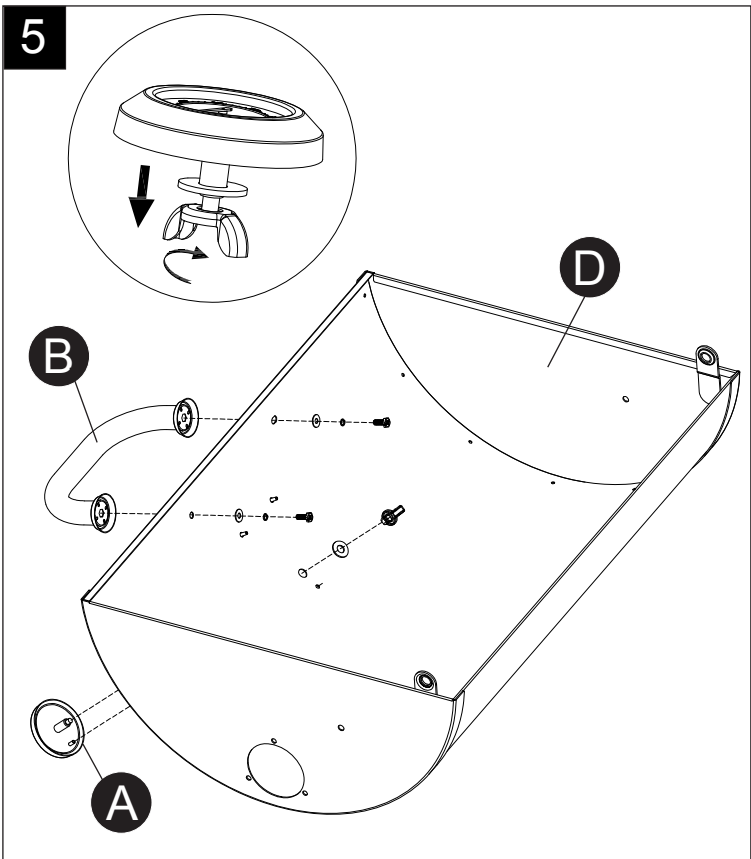
Paso 5: fije la manija de la tapa y el medidor de temperatura

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

Coloque la manija de la tapa (B) en la tapa (D) con dos pernos M6x20 (CC), arandelas Ø16X6.2 (EE) y arandelas de seguridad Ø6 (HH).

Aditamentos utilizados

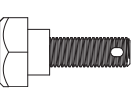
CC	Perno M6x20		x 2
EE	Arandela Ø16x6.2		x 2
HH	Arandela de seguridad Ø6		x 2

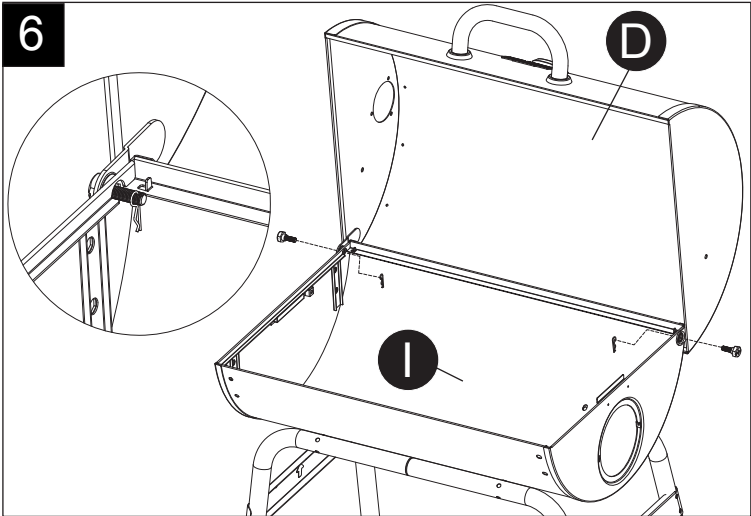


Paso 6: fije la tapa

Coloque la tapa (D) en la fuente inferior (I) con dos tornillos M8 (KK) y pasadores de chaveta Ø1.4X30 (II).

Aditamentos utilizados

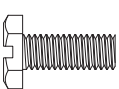
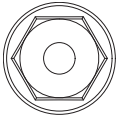
KK	Tornillo M8		x 2
II	Pasador de chaveta Ø1.4X30		x 2

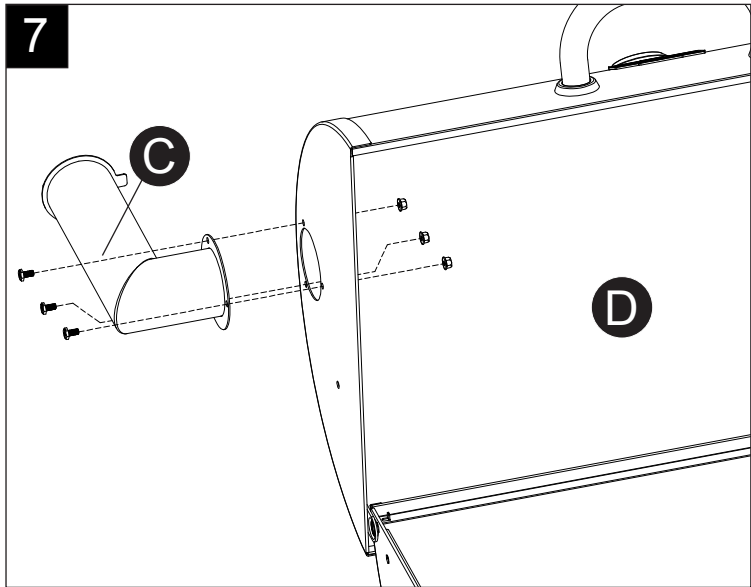


Paso 7: fije el acumulador de humo

Coloque el acumulador de humo (C) en la tapa (D) con tres pernos M6x12 (BB) y tuercas M6 (GG).

Aditamentos utilizados

BB	Perno M6x12		x 3
GG	Tuerca M6		x 3



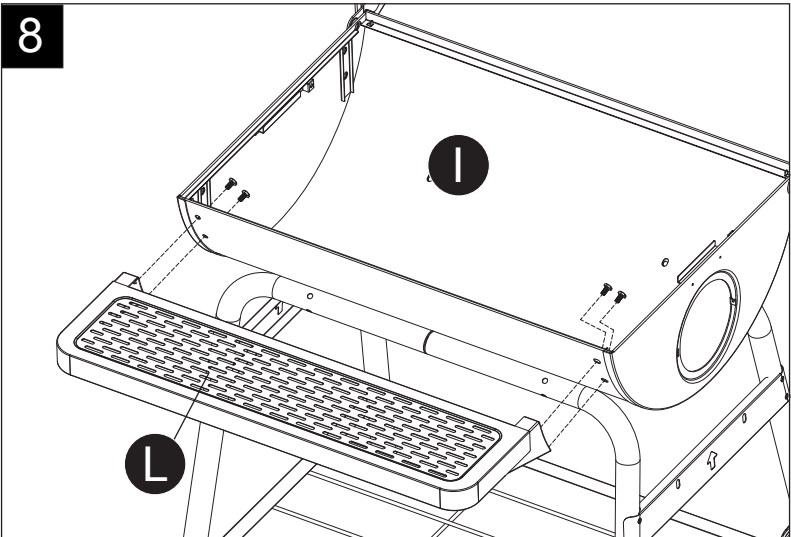
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 8: fije el estante frontal

Fije el estante frontal (L) a la fuente inferior (I) con cuatro pernos M6x12 (BB).

Aditamentos utilizados

BB	Perno M6x12		x 4
-----------	----------------	--	-----



Paso 9: fije la repisa lateral izquierda

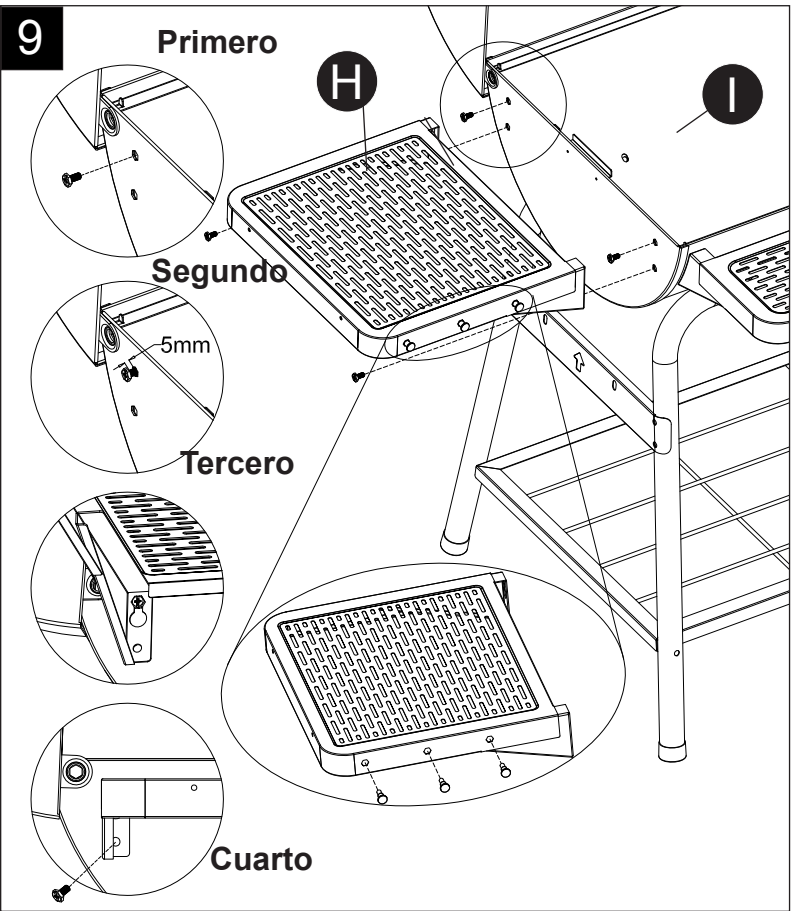
Fije la repisa lateral izquierda (H) a la fuente inferior (I) con cuatro pernos M6x12 (BB).

Fije los tres tornillos M6 (JJ) en la repisa lateral izquierda (H).

Nota: inserte dos pernos M6x12 (BB) en los orificios superiores y deje expuestos 5 mm de rosca.

Aditamentos utilizados

BB	Perno M6x12		x 4
JJ	Tornillo M6		x 3

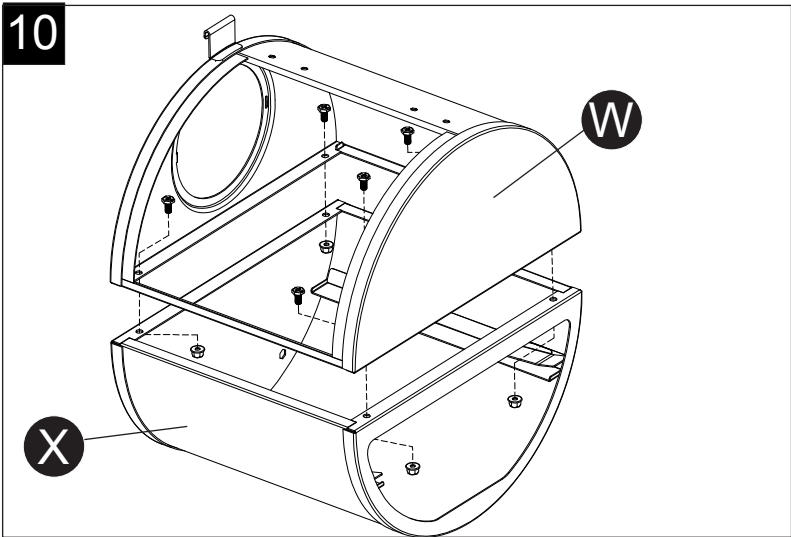


Paso 10: fije la parte superior del cuerpo del SFB y el cuerpo del SFB

Fije la parte superior del cuerpo del SFB (W) en el cuerpo del SFB (X) con cuatro pernos M6x12 (BB) y tuercas M6 (GG).

Aditamentos utilizados

BB	Perno M6x12		x 4
GG	Tuerca M6		x 4



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

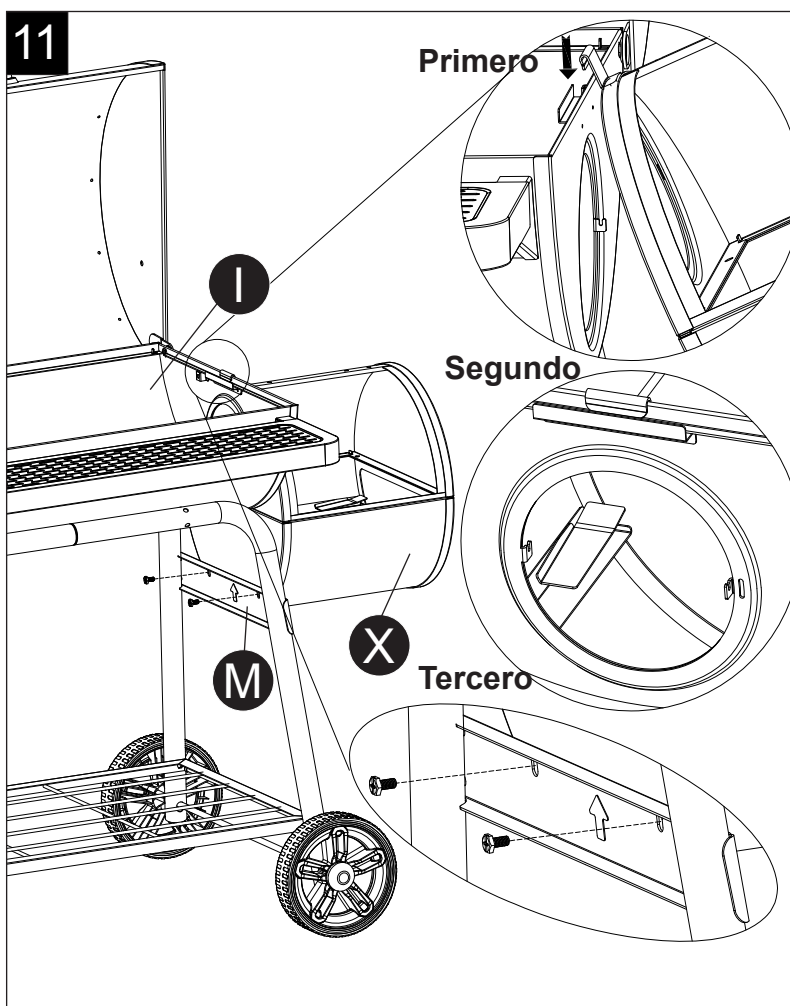
Paso 11: fije el SFB

Cuelgue la parte superior del cuerpo del SFB en la fuente inferior (I).

Fije el cuerpo del SFB (X) al soporte de la pata (M) con dos pernos M6x12 (BB).

Aditamentos utilizados

BB	Perno M6x12		x 2
-----------	----------------	---	-----



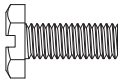
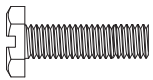
Paso 12: fije la manija lateral del SFB, el regulador de tiro del SFB y la bandeja para carbón del SFB

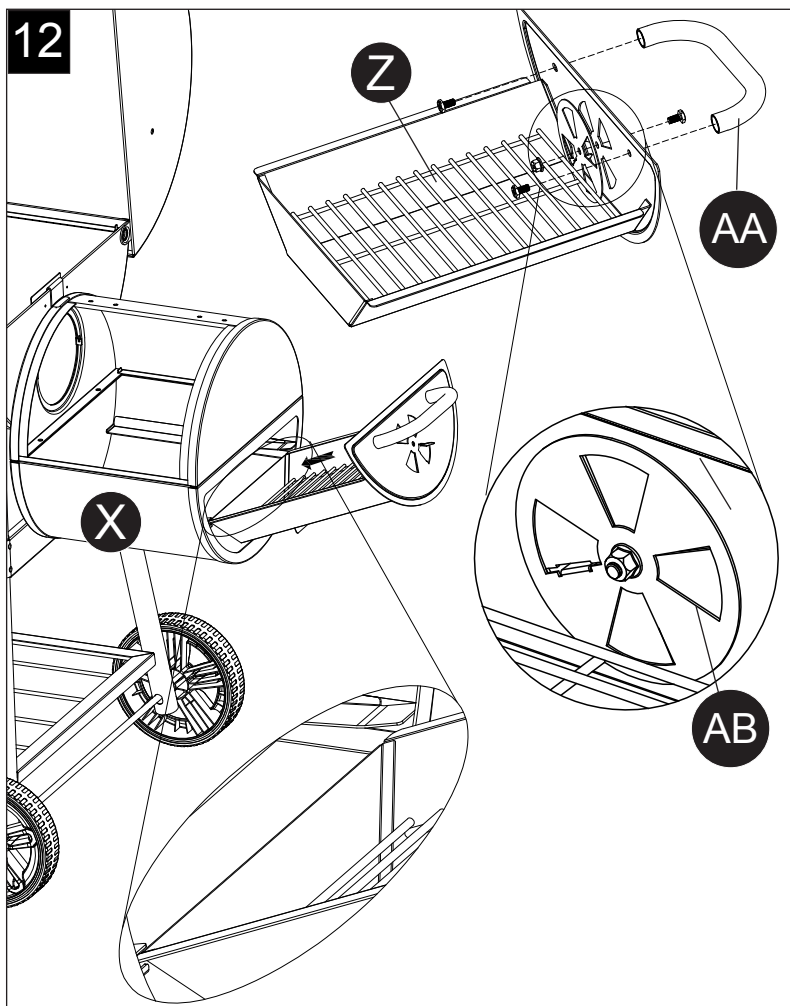
Fije la manija lateral del SFB (AA) en la bandeja para carbón del SFB (Z) con dos pernos M6x20 (CC).

Fije el regulador de tiro del SFB (AB) en la bandeja para carbón del SFB (Z) con un perno M6x12 (BB) y una tuerca M6 (GG).

Inserte la bandeja para carbón del SFB (Z) en el cuerpo del SFB (X).

Aditamentos utilizados

BB	Perno M6x12		x 1
CC	Perno M6x20		x 2
GG	Tuerca M6		x 1



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 13: fije la rejilla para calentar

Coloque la rejilla para calentar (E) en la tapa (D) y la fuente inferior (I) con dos pernos M6x45 (DD) y tuercas M6 (GG).

Nota: coloque cada esquina de la rejilla para calentar (E) en el orden que se muestra en la Fig.13.

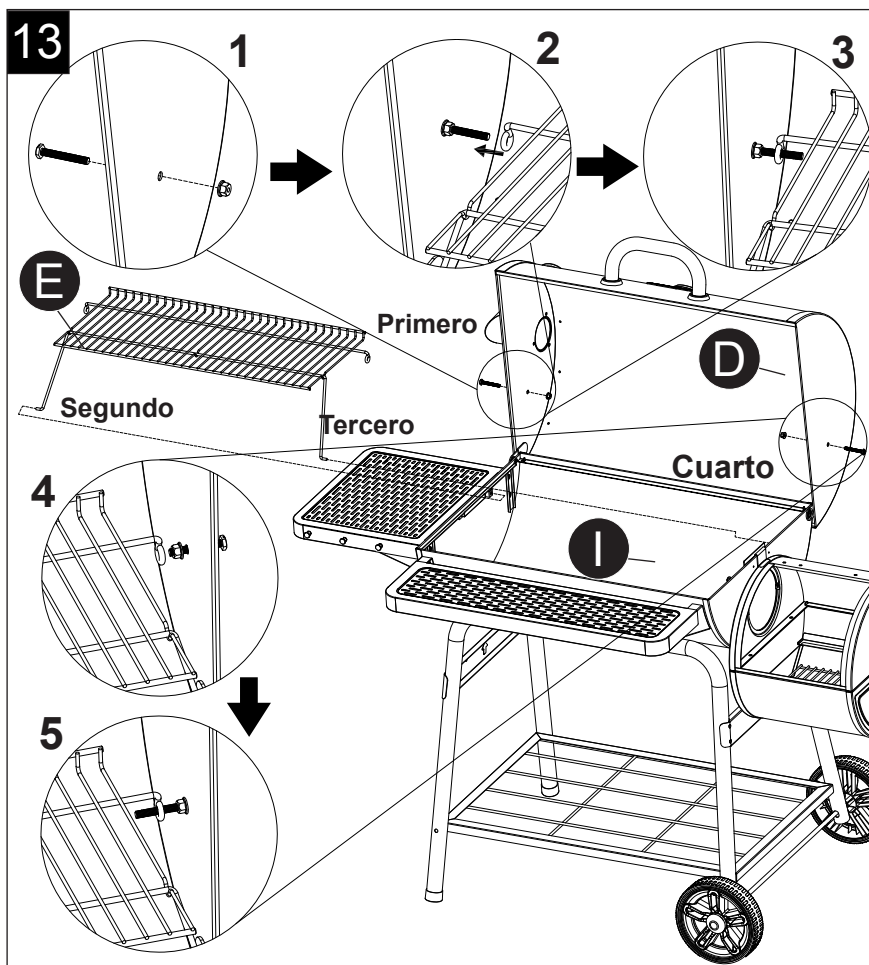
Aditamentos utilizados

DD

Perno M6x45 x 2

GG

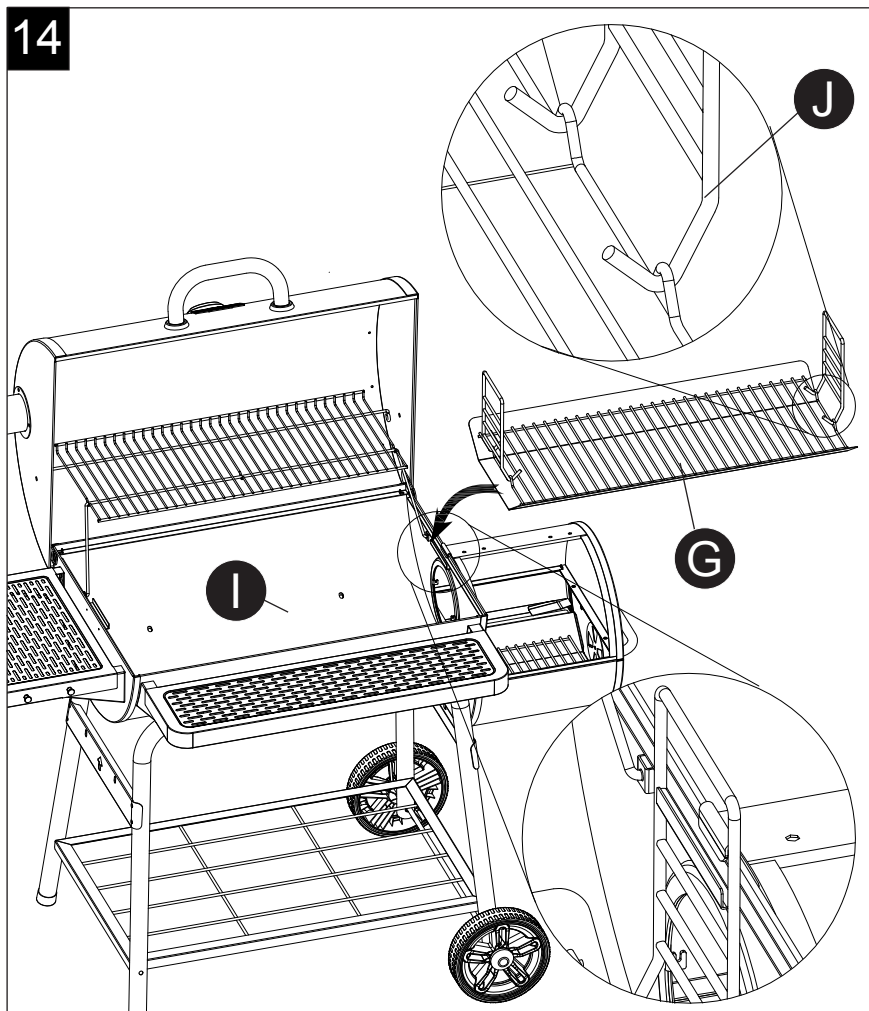
Tuerca M6 x 2



Paso 14: coloque la bandeja para carbón y el mango de la bandeja para carbón

Coloque la bandeja para carbón (G) y el mango de la bandeja para carbón (J) en la fuente inferior (I).

Nota: cuelgue el mango de la bandeja para carbón (J) en cada soporte lateral de la fuente inferior (I).

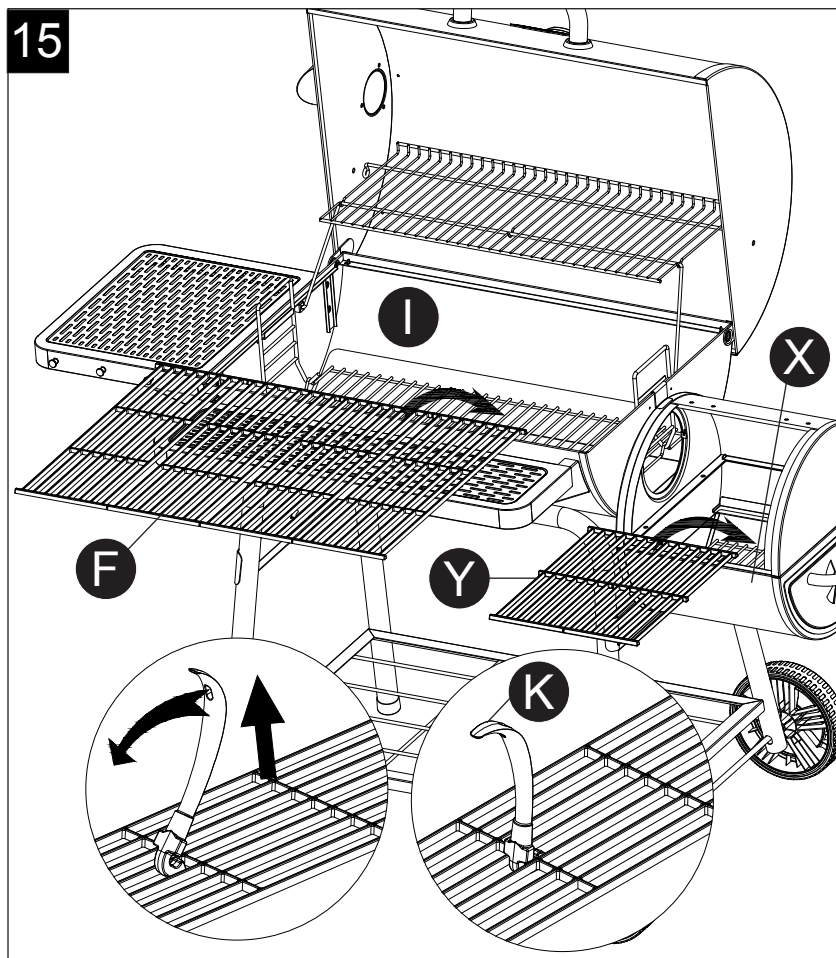


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 15: coloque la rejilla de cocción y la rejilla de cocción del SFB

Coloque las rejillas de cocción (F) en la fuente inferior (I) y las rejillas de cocción del SFB (Y) en el cuerpo del SFB (X).

Nota: siempre levante las rejillas de cocción (F) con su mango (K), que se muestra en la Fig 15.



Paso 16: fije la manija de la tapa del SFB y la tapa del SFB

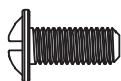
Fije la manija de la tapa del SFB (V) en la tapa del SFB (U) con cuatro tornillos M4x10 (AA).

Fije la tapa del SFB (U) en la parte superior del cuerpo del SFB (W) con dos pernos M6x20 (CC).

Aditamentos utilizados

AA

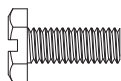
Tornillo
M4x10



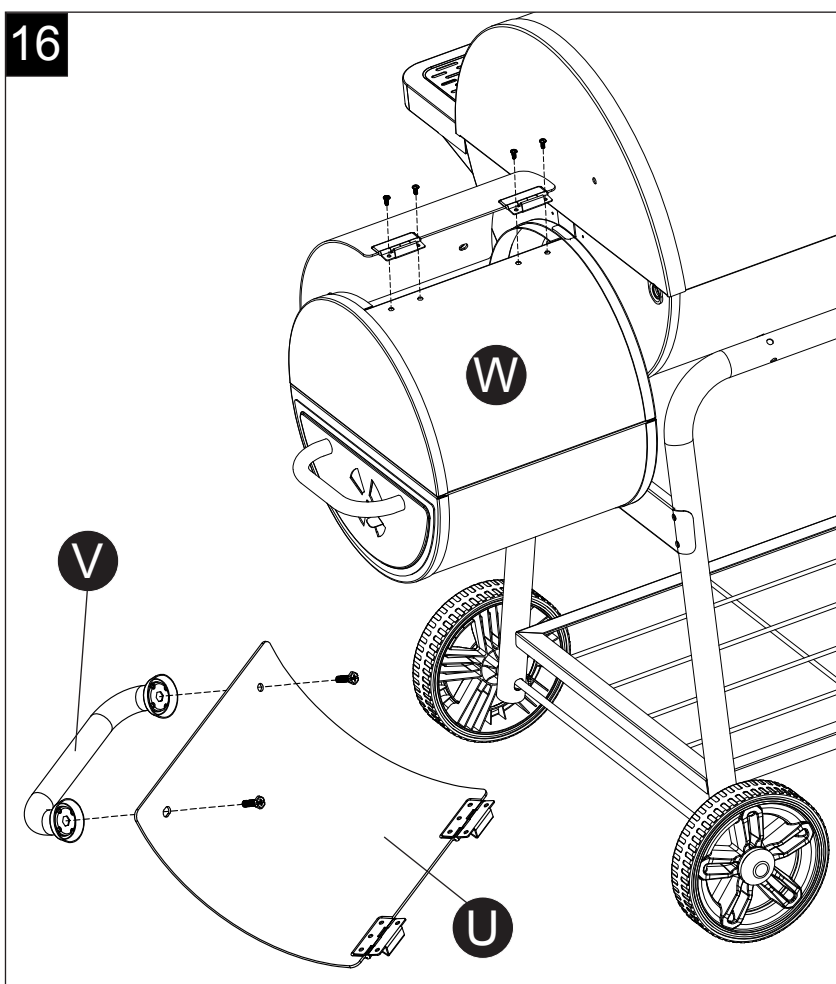
x 4

CC

Perno
M6x20



x 2



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- ⚠ **ADVERTENCIA:** NUNCA SUPERE LOS 204 °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 humo puede salir de otras zonas que no sean el acumulador de humo. Esto no debería afectar a la cocción.
- ⚠ **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.

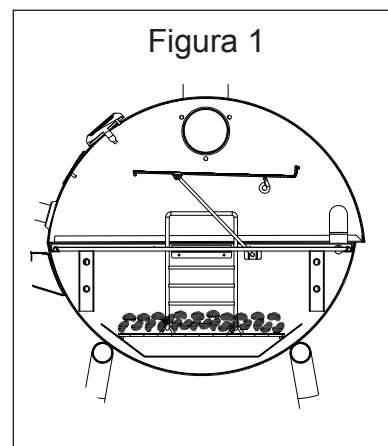
Primer uso

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 receptor 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 las ventilas.
2. Asegúrese de que el receptor de cenizas está vacío y firme en su posición.
3. Retire la rejilla de 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.



Cocción directa

1. El calor directo es un método de calor alto utilizado para cocinar alimentos que tardan menos de 25 minutos en cocinarse. Normalmente, se trata de alimentos relativamente pequeños o finos, como filetes, chuletas, pechugas de pollo sin huesos, filetes de pescado, hamburguesas, etc.
2. Cocinar con un TERMÓMETRO PARA CARNES garantiza que los alimentos estén completamente cocinados. Insértelo en la parte más gruesa sin tocar el hueso y deje que registre durante cinco minutos.
3. Las temperaturas internas para AVES deben ser de 77 °C a 82 °C.
4. La temperatura interna de la carne debe ser de 60 °C para la carne poco cocida, de 71 °C para la carne cocida y de 77 °C para la carne bien cocida.

Cocción indirecta

No se incluye la bandeja para agua y goteo. Se recomienda utilizar una bandeja desechable para el pan. AHÚME COCINANDO LENTAMENTE.

1. Coloque la bandeja para agua y goteo en el lado izquierdo de la rejilla.
 2. Coloque los carbones calientes en el lado derecho (extremo de ventilación) de la rejilla.
 3. Coloque la carne sobre la bandeja para agua.
 4. Coloque la rejilla en la posición baja.
 5. Cierre la tapa y controle el calor con la salida de aire y la rejilla de cocción ajustable.
- Es posible que desee dorar ciertos alimentos antes de ahumar colocando la carne directamente sobre las brasas con la TAPA abierta y la REJILLA en posición alta (caliente) durante varios minutos. Añada virutas de madera impregnadas de sabor al fuego y agregue 1 parte de marinado, cerveza o vino por 3 partes de agua a la bandeja de goteo.
 - LA APERTURA DE LA CÁMARA DE AHUMADO PROLONGARÁ EL TIEMPO DE COCCIÓN. Cocinar con un termómetro para carnes garantiza que los alimentos estén completamente cocinados. Inserte el termómetro en la parte más gruesa sin tocar el hueso y deje que registre durante cinco minutos. La temperatura interna de las aves debe ser de 77 °C a 82 °C o cuando la pierna se mueva fácilmente en la articulación. La carne se debe cocinar a una temperatura interna de 60 °C para la carne poco cocida, de 71 °C para la carne cocida y de 77 °C para la carne bien cocida. 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 la PARRILLA en la BANDEJA PARA AGUA.
 - SI EL HUMO ES BLANCO, EL FUEGO ESTÁ BIEN. SI EL HUMO ES NEGRO, CREE UNA CORRIENTE DE AIRE.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

Apagado

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

Control de las llamaradas:

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

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

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

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

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

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

Minimice las llamaradas:

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

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

▲ **PRECAUCIÓN:**

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

Avisos

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

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.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO (CONTINUACIÓN)

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. Los clientes deberán abonar costos de piezas, envío y manipulación si no pueden proporcionar el comprobante de compra o una vez vencida la garantía.

Si tiene preguntas o problemas, puede llamar al Departamento de Servicio al Cliente al 800.963.0211, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este. También puede ponerse en contacto con nosotros en partsplus@lowes.com.

Garantía limitada

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

Disposicioones de la garantía:

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

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

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

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

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

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 en partsplus@lowes.com.

Pieza	Descripción	Pieza #
1	Medidor de temperatura	B0104-C70
2	Manija de la tapa	C2303-010
3	Acumulador de humo	C2303-020
4	Tapa	C2303-030
5	Rejilla para calentar	C2303-040
6	Rejilla de cocción	C2230-040
7	Bandeja para carbón	C2230-050
8	Repisa lateral izquierda	C2303-050
9	Fuente inferior	C2303-060
10	Mango de la bandeja para carbón	C2230-080
11	Mango de la rejilla de cocción	C1681-218
12	Estante frontal	C2303-080
13	Soporte de la pata	C2303-090
14	Pata larga	C2303-100
15	Pata corta	C2303-110

Pieza	Descripción	Pieza #
16	Pata*	B0305-M00
17	Malla inferior	C2303-120
18	Tapacubos	B0302-020
19	Eje	C2303-130
20	Rueda	C2303-140
21	Tapa del SFB	C3032-010
22	Manija de la tapa del SFB	G1273-365
23	Parte superior del cuerpo del SFB	C3032-020
24	Cuerpo del SFB	C3032-030
25	Rejilla de cocción del SFB	C3032-040
26	Bandeja para carbón del SFB	C3032-050
27	Mango lateral del SFB	C3032-060
28	Regulador de tiro SFB	B0105-C00

*Preensamblada