

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# Better Homes and Gardens GBC1273W Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Better Homes and Gardens GBC1273W](#)

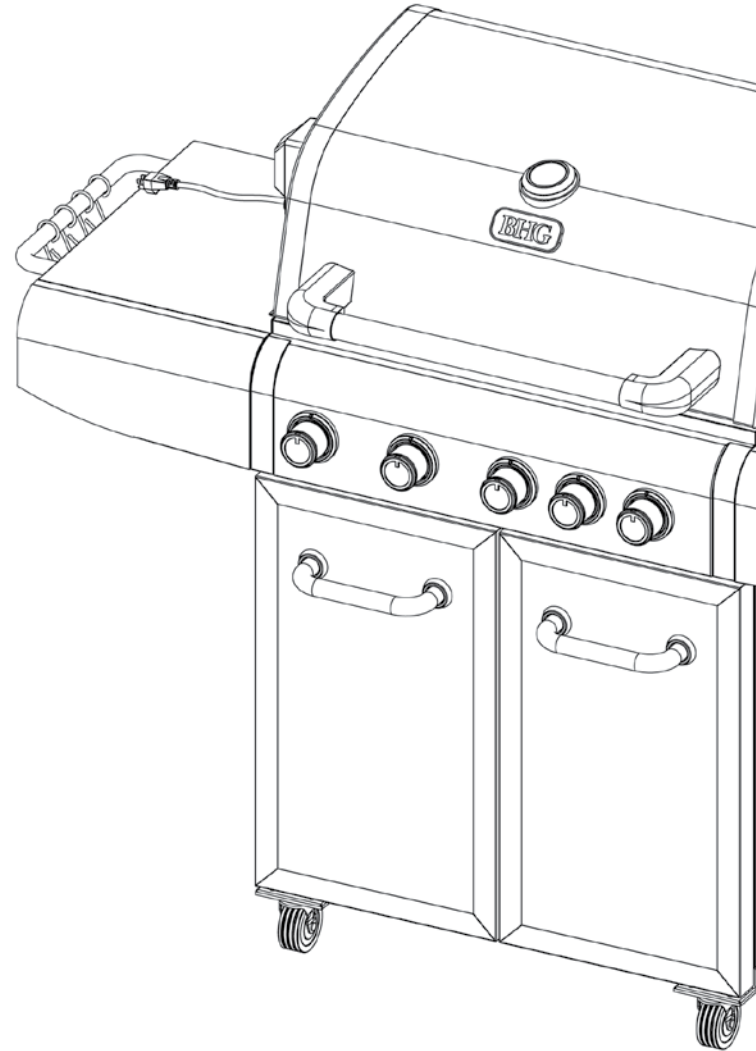


[Find Your Better Homes and Gardens Grill Parts - Select From 19 Models](#)

----- Manual continues below -----

# Outdoor LP Gas Barbecue G

Model No. BH12-101-001-02 / Stock No. GBC1273



**Need  
Propane?**

Available at:

**Walmart** 



**WARNING**

**FOR YOUR SAFETY:**

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



**WARNING**

**FOR YOUR SAFETY:**

1. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.
2. Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.
3. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.
4. This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
5. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
6. Follow all warnings and instructions when using the appliance.
7. Keep this manual for future reference.

**Natural gas conversion kit (model n  
available at Walmart.com.**

**Table of Contents**

Important Safeguards . . . . .	.....
Expanded View & Hardware . . . . .	.....
Assembly Instructions. . . . .	.....
Installing LP Gas Tank. . . . .	.....
Installing Natural Gas Line . . . . .	.....
Operating Instructions. . . . .	.....
Cleaning and Care . . . . .	.....
Product Registration . . . . .	.....
Replacement Parts . . . . .	.....
Limited Warranty . . . . .	.....

## Important Safeguards

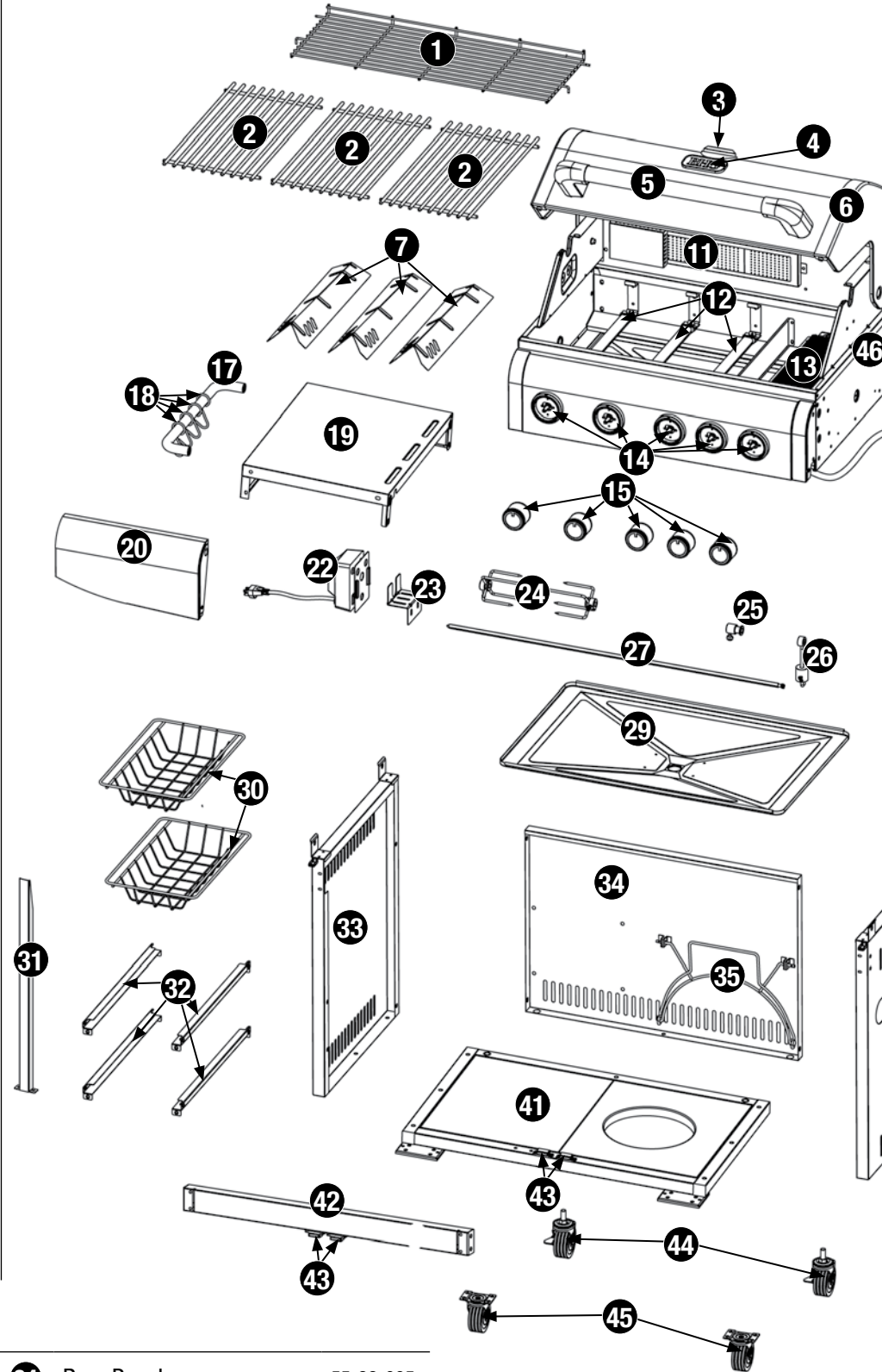
- ▲ **DANGER:** Failure to follow the dangers, warnings and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a loss of property.
- 
- ▲ **WARNINGS:**
  - ▲ This grill is for outdoor use only, and should not be used in a building, garage or any other enclosed area.
  - ▲ Do 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.
  - ▲ This grill is not intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
  - ▲ This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do NOT modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void your warranty.
  - ▲ This grill, from the factory, is for use with liquid propane (LP) gas only. The conversion to or attempted use of natural gas in this LP gas grill is dangerous, may cause bodily harm and will void your warranty.
  - ▲ This grill, from the factory, is for use with LP gas. The natural gas conversion kit model number VFK1002W may be used to convert your grill to natural gas. The use of any other conversion kit is dangerous, may cause bodily harm and will void your warranty.
  - ▲ **LP gas characteristics:**
    - a. LP gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP gas product.
    - b. LP gas is explosive under pressure, heavier than air, and settles/pools in low areas.
    - c. LP gas in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
    - d. Contact with LP gas can cause freeze burns to skin.
  - ▲ **Natural gas (NG) characteristics:**
    - a. NG is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any NG product.
    - b. NG is explosive under pressure, heavier than air, and settles/pools in low areas.
    - c. NG in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
    - d. Contact with NG can cause freeze burns to skin.
  - ▲ **Apartment dwellers:** Check with management to learn the requirements and fire codes for using a LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten foot (3.05 m) clearance from any structure. Do NOT use on or under balconies.
  - ▲ LP gas cylinder needed to operate. Only cylinders marked "propane" may be used.
  - ▲ The LP gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the *Specifications for LP-gas Cylinders* of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, *CAN/CSA-B339. Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of*
  - ▲ Never keep an LP gas cylinder in a hot area where the gas pressure to increase, which may cause the cylinder to explode or to escape.
  - ▲ Place dust cap on cylinder valve outlet when not in use. Only install the type of dust cap or cap provided with the cylinder valve. Other dust caps may result in leakage of propane.
  - ▲ If grill is not in use, the gas must be turned off and disconnected.
  - ▲ Do NOT store a spare LP gas cylinder under the grill.
  - ▲ Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
  - ▲ A fire causing serious injury or damage to property if the above is not followed exactly.
  - ▲ Never attempt to attach this grill to the side of a camper trailer, motor home or house.
  - ▲ Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, or denatured alcohol with this product.
  - ▲ Your grill has been checked at all factory connections. Recheck all connections as described in the instructions section, as shipping can loosen connections.
  - ▲ Check for leaks even if your unit was checked at the factory.
  - ▲ Do NOT operate if a gas leak is present or if you suspect an explosion.
  - ▲ You must follow all instructions in "Check for Gas Leaks" when operating. To prevent fire or explosion:
    - a. Always perform a leak test before the grill is used. The cylinder is connected for use.
    - b. No smoking. Do NOT use or permit open flames while conducting a leak test.
    - c. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
    - d. Do NOT use matches, lighters, or a flame to check for leaks.
    - e. The use of alcohol, prescription or over-the-counter drugs may impair the consumer's ability to properly operate the appliance.
    - f. Strong odors, colds, sinus congestion, or other conditions may prevent detection of propane. Use caution when checking for leaks.
    - g. Do NOT use grill until any and all leaks are stopped. For LP: If you are unable to stop a leak, call a gas appliance serviceman or call the manufacturer. For NG: If you are unable to stop a leak, call a gas appliance serviceman or call the manufacturer. NG supply line. Call a gas appliance

- ▲ Do NOT use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ▲ Do NOT build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.
- ▲ This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
- ▲ Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to operation.
- ▲ Use only the regulator and hose assembly provided. Use only the replacement regulator and hose assembly specified by Blue Rhino Global Sourcing, Inc.
- ▲ Use only Blue Rhino Global Sourcing, Inc. factory-authorized parts. The use of any part that is not factory-authorized can be dangerous and will void your warranty.
- ▲ Do NOT operate this appliance without reading “Operating Instructions” in this manual.
- ▲ Do NOT touch metal parts of grill until they have completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- ▲ Do NOT install or use in or on boats or recreational vehicles.
- ▲ When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do NOT attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ▲ Do NOT use grill in high winds.
- ▲ Never lean over the grill when lighting.
- ▲ Do NOT leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- ▲ Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue on high. If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- ▲ Do NOT place empty cooking vessels on the appliance while in operation.
- ▲ Use caution when placing anything on the grill while the appliance is in operation.
- ▲ Do NOT attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
- ▲ LP gas cylinder must be properly disconnected and removed prior to moving this grill.
- ▲ Storage of grill indoors is permissible only if the cylinder is disconnected, removed from the grill and properly stored outdoors.
- ▲ Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can cause severe burns.
- ▲ Do NOT attempt to disconnect the gas regulator from the cylinder or any
- ▲ Failure to open lid while igniting the grill can cause a fire. Wait 30 minutes to allow the gas to clear if you experience an explosive flame-up.
- ▲ Never operate grill without its heat shield.
- ▲ Always use a meat thermometer to check the internal temperature.
- ▲ Use protective gloves when assembling or cleaning the grill.
- ▲ Do NOT force parts together as this can cause damage to the product.
- ▲ Never cover entire cooking area with anything.
- ▲ All electrical accessories (such as extension cords) must be grounded in accordance with local codes, with the *National Electrical Code, CSA C22.1*. Keep all electrical cords and hoses away from any hot surfaces.
- ▲ To protect against electric shock, do not touch the grill with water or other liquid.
- ▲ Unplug electrical equipment from the wall outlet after cleaning. Allow to cool before putting away.
- ▲ Do NOT operate the outdoor cooking gas grill with the power cord, plug, or after the appliance malfunctions in any manner. Contact Blue Rhino Global Sourcing, Inc. for assistance.
- ▲ Do NOT let the cord hang over the edge of the countertop or tabletop.
- ▲ Do NOT use an outdoor cooking gas grill in a confined space not intended.
- ▲ When connecting, first connect plug to the wall outlet, then plug appliance into the wall outlet.
- ▲ Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) outlet for outdoor cooking gas appliance.
- ▲ Never remove the grounding plug or prong from the power cord and use only extension cords with a ground fault interrupter (GFI) rating of at least the power of the equipment, and appropriate marking.
- ▲ A short power-supply cord (or detail) should be used to reduce the risk resulting from using a longer cord over a longer cord.
- ▲ If a longer detachable power-supply cord is used:
  - a. The marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - b. The cord should be arranged so that it is not under the countertop or tabletop where it could be tripped over unintentionally.
- ▲ Outdoor extension cords should be used only if they are surface marked with the suffix “Suitable for use with outdoor appliances.”
- ▲ Store rotisserie motor and cords in a dry, well-ventilated area.

**Parts List**

**Expanded View**

<b>1</b>	Warming Rack	55-22-043
<b>2</b>	Cooking Grid (3)	55-22-044
<b>3</b>	Temperature Gauge*	55-10-583
<b>4</b>	Branding Plate*	55-22-045
<b>5</b>	Lid Handle*	55-22-046
<b>6</b>	Lid*	55-22-047
<b>7</b>	Heat Plate (3)	55-22-048
<b>8</b>	Side Burner Grid	55-22-049
<b>9</b>	Side Burner	55-22-913
<b>10</b>	Regulator/Hose Assembly*	55-08-091
<b>11</b>	Infrared Back Burner*	55-10-252
<b>12</b>	Burner (3)*	55-22-050
<b>13</b>	Infrared Sear Burner*	55-22-051
<b>14</b>	Control Knob Bezel (6)*	55-08-071
<b>15</b>	Control Knob (6)	55-09-341
<b>16</b>	Right Side Shelf Assembly*	55-22-052
<b>17</b>	Towel Bar	55-07-548
<b>18</b>	Tool Hook (4)*	55-07-729
<b>19</b>	Left Side Shelf	55-22-053
<b>20</b>	Left Side Shelf Front Panel	55-22-054
<b>21</b>	Right Side Shelf Front Panel	55-22-055
<b>22</b>	Rotisserie Motor	55-22-056
<b>23</b>	Rotisserie Motor Support	55-22-057
<b>24</b>	Rotisserie Fork (2)	55-10-261
<b>25</b>	Rotisserie Handle	55-22-058
<b>26</b>	Rotisserie Counterweight	55-22-059
<b>27</b>	Rotisserie Rod	55-22-060
<b>28</b>	Grease Cup	55-11-018
<b>29</b>	Grease Tray	55-22-061
<b>30</b>	Basket (2)	55-09-337
<b>31</b>	Cart Frame Support	55-22-062
<b>32</b>	Basket Support (4)	55-22-063



<b>34</b>	Rear Panel	55-22-065
<b>35</b>	LP Gas Tank Retainer Wire*	55-22-066
<b>36</b>	Right Side Panel	55-22-067
<b>37</b>	Door Handle (2)	55-22-068
<b>38</b>	Left Door	55-22-069
<b>39</b>	Right Door	55-22-070
<b>41</b>	Bottom Shelf	55-22-071
<b>42</b>	Front Cart Frame Support	55-22-072
<b>43</b>	Door Magnet (4)*	55-10-174
<b>44</b>	Rear Locking Wheel (2)	55-22-073
<b>45</b>	Front Wheel (2)	55-22-074

## Assembly Instructions

# 1

### DO NOT RETURN TO PLACE OF PURCHASE.

For assistance, call **1.800.762.1142** toll-free. Please have your owner's manual and model number available for reference.

Note: The model number is printed on a label which can be found on the inside door, back or side of the cart assembly.

#### Assembly Tips:

1. Select an area where you will assemble this product. To protect components, choose a smooth surface that's free of cracks or openings.
2. Spread out all parts.
3. Tighten all hardware connections by hand first. Then, before completing each step, go back and fully tighten all hardware. Be careful not to over-tighten. That could damage surfaces or strip threads.
4. For best results, complete each step in the order presented.

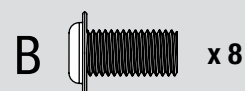
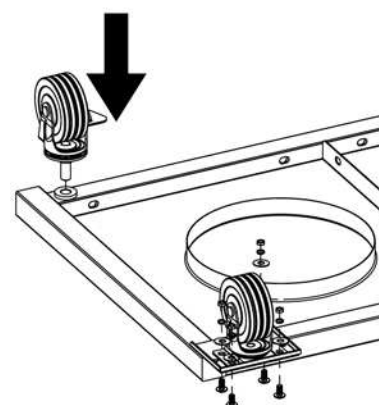
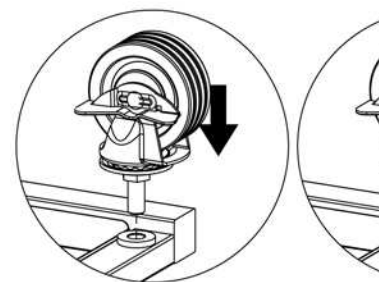
To complete assembly you will need:

- (1) Leak detection solution (instructions on how to make the solution are included in the "Operating Instructions" section of this manual).
- **LP:** (1) Precision-filled LP gas grill tank with Acme Type 1 external threaded valve connection (standard grill size) (not included).
- **NG:** (1) Natural gas conversion kit, model number VFK1002W (not included).

Typical assembly is approximately one hour.

# 2

### Attach Wheels



# 3

### Attach Side Panels and Rear Panel



# 4

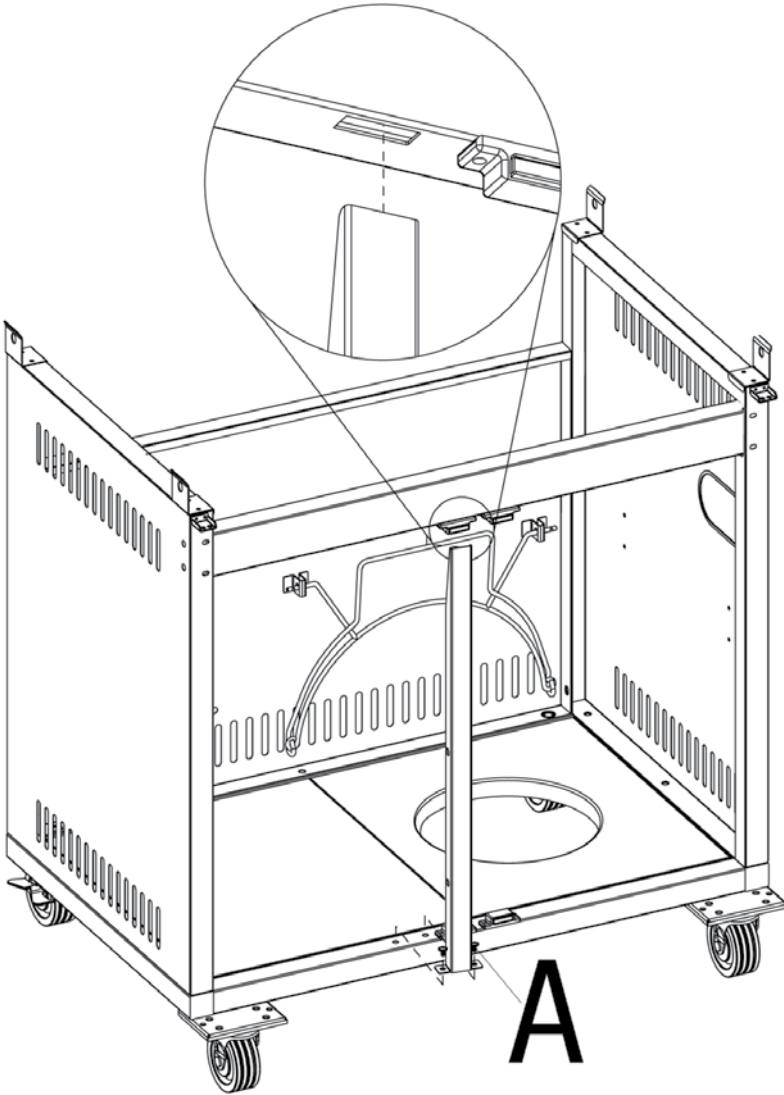
### Attach Front Cart Frame

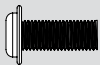


Assembly Instructions (continued)

5

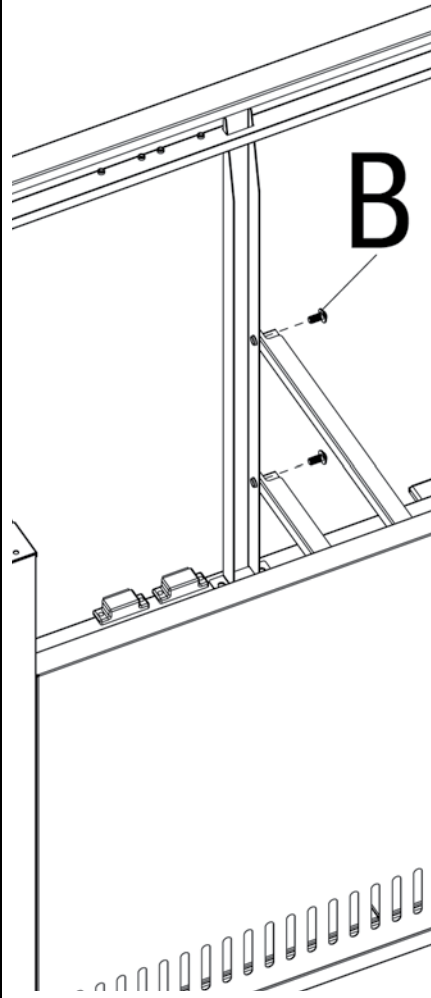
Attach Cart Frame Support

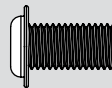


A  x 2

6

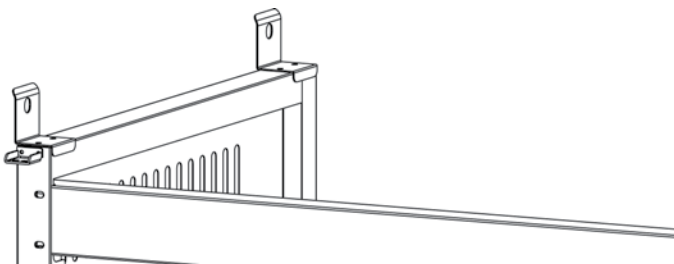
Attach Basket Supports



B  x 8

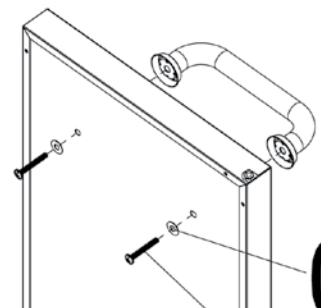
7

Insert Baskets



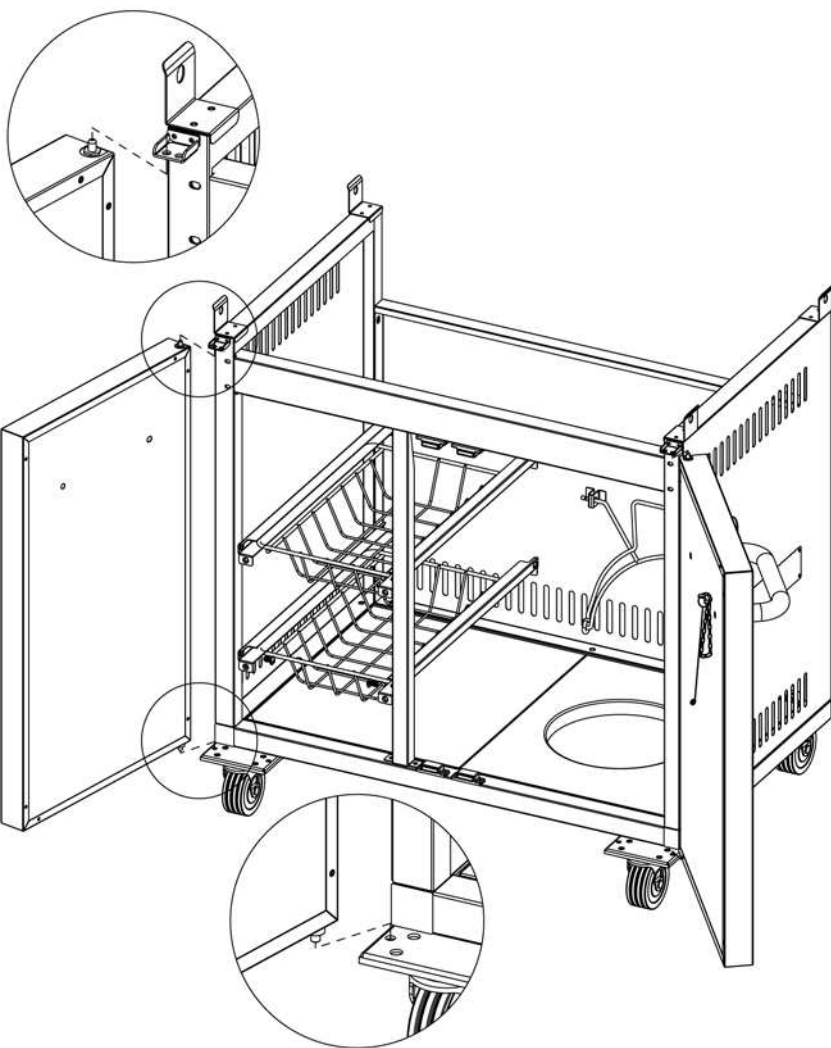
8

Attach Door Handles



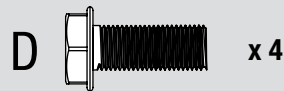
9

Attach Doors



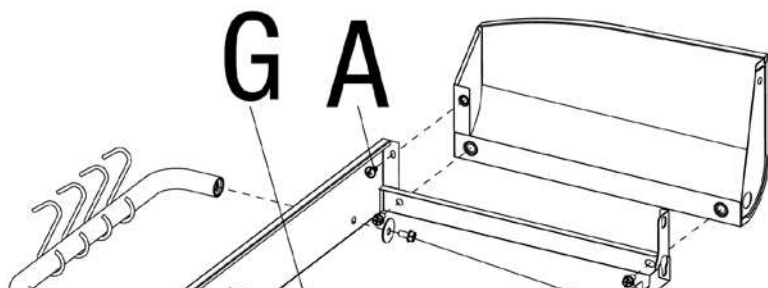
10

Attach Grill Body Assembly



11

Attach Side Shelf Front Panels and Towel Bar



12

Attach Left Side Shelf

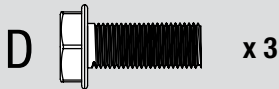
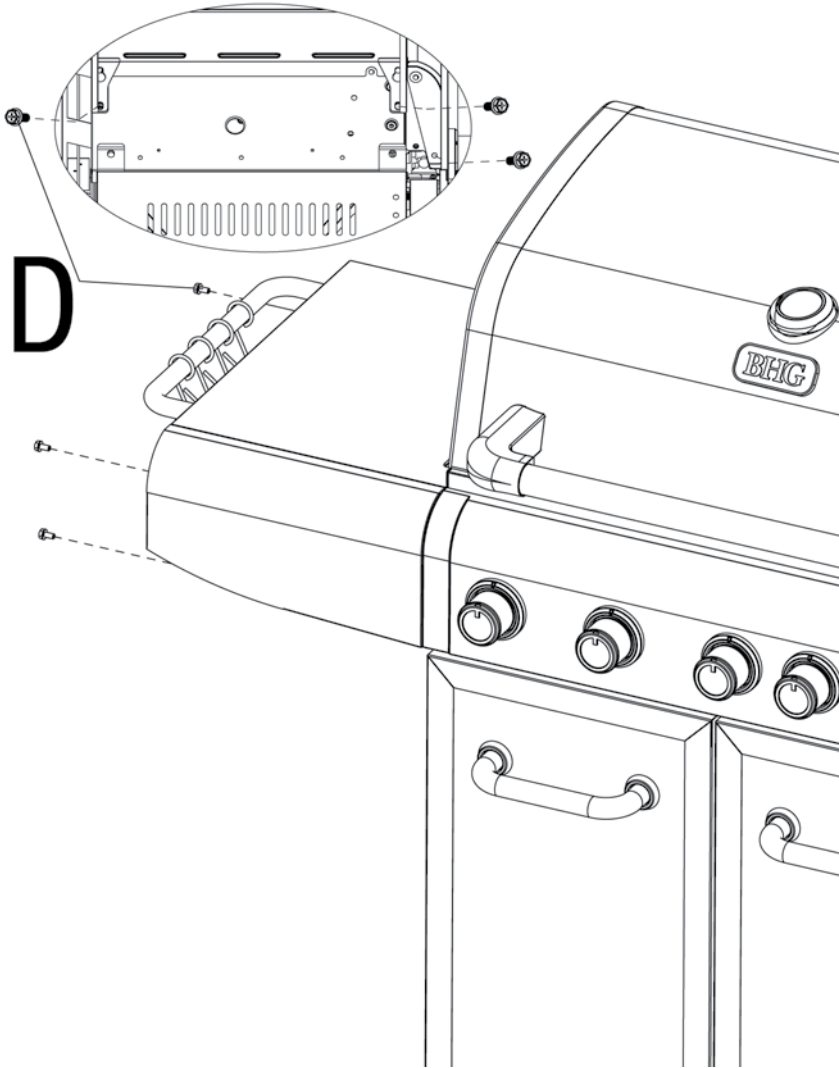
Note: Leave 5 mm of bolt threads exposed



Assembly Instructions (continued)

13

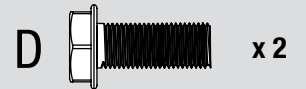
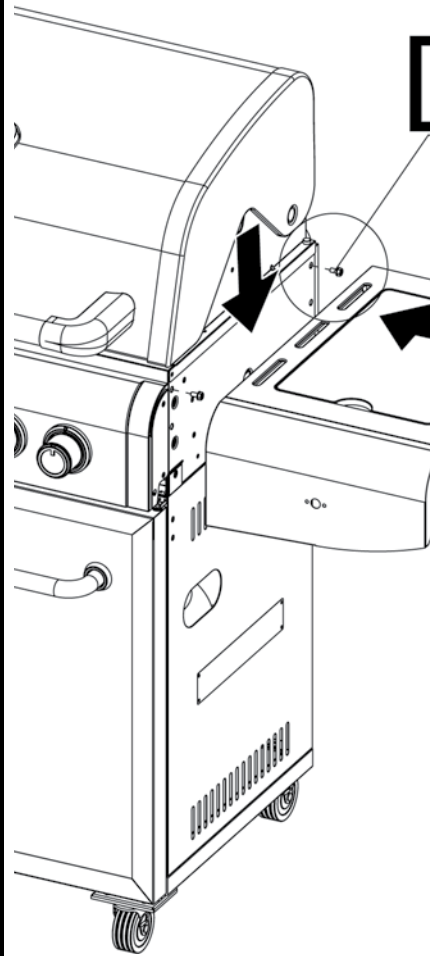
Secure Left Side Shelf



14

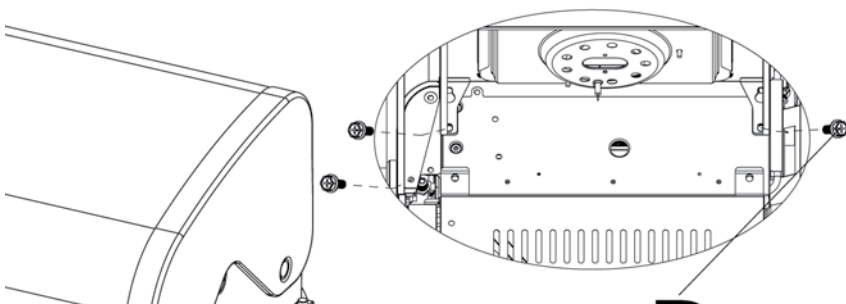
Attach Right Side Shelf

Note: Leave 5 mm of bolt threads exposed



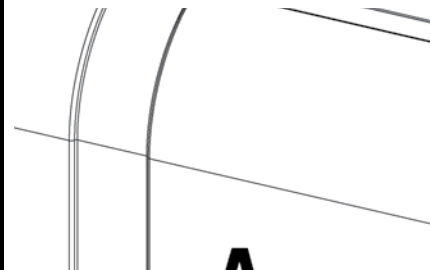
15

Secure Right Side Shelf



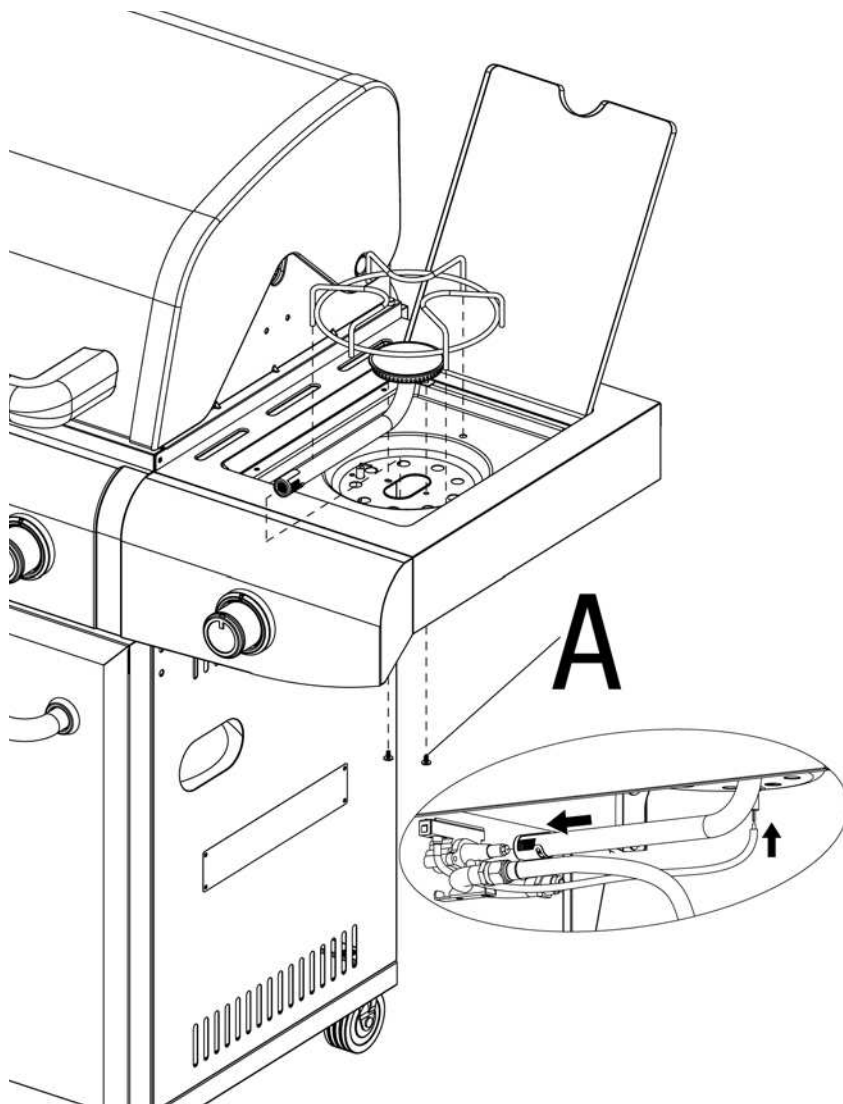
16


Attach Side Burner Regulator Knob Bezel and Control Knob



17

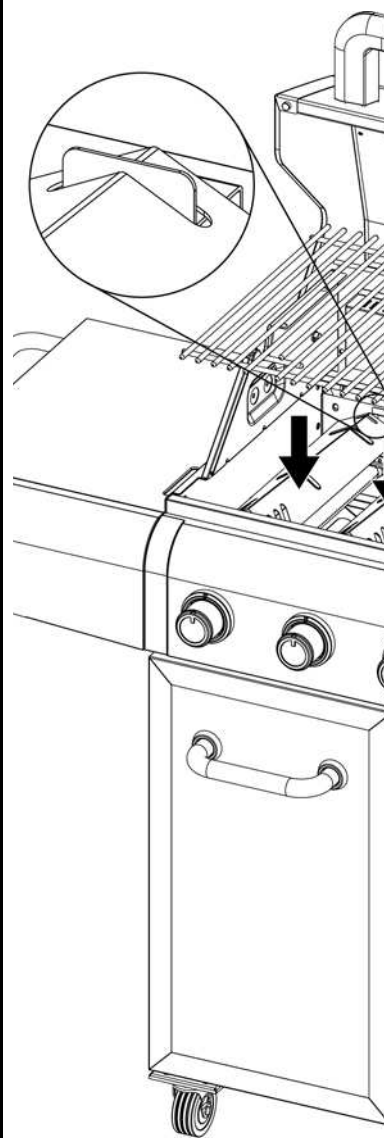
Attach Side Burner, Igniter Wire and Side Burner Grid



A  x 2

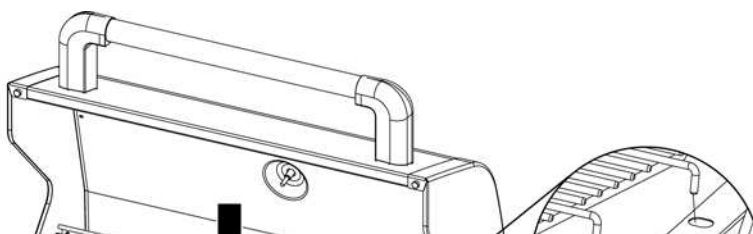
18

Insert Heat Plates and Co



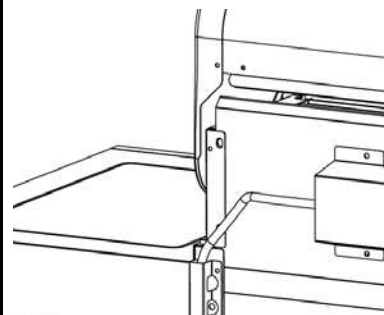
19

Insert Warming Rack



20

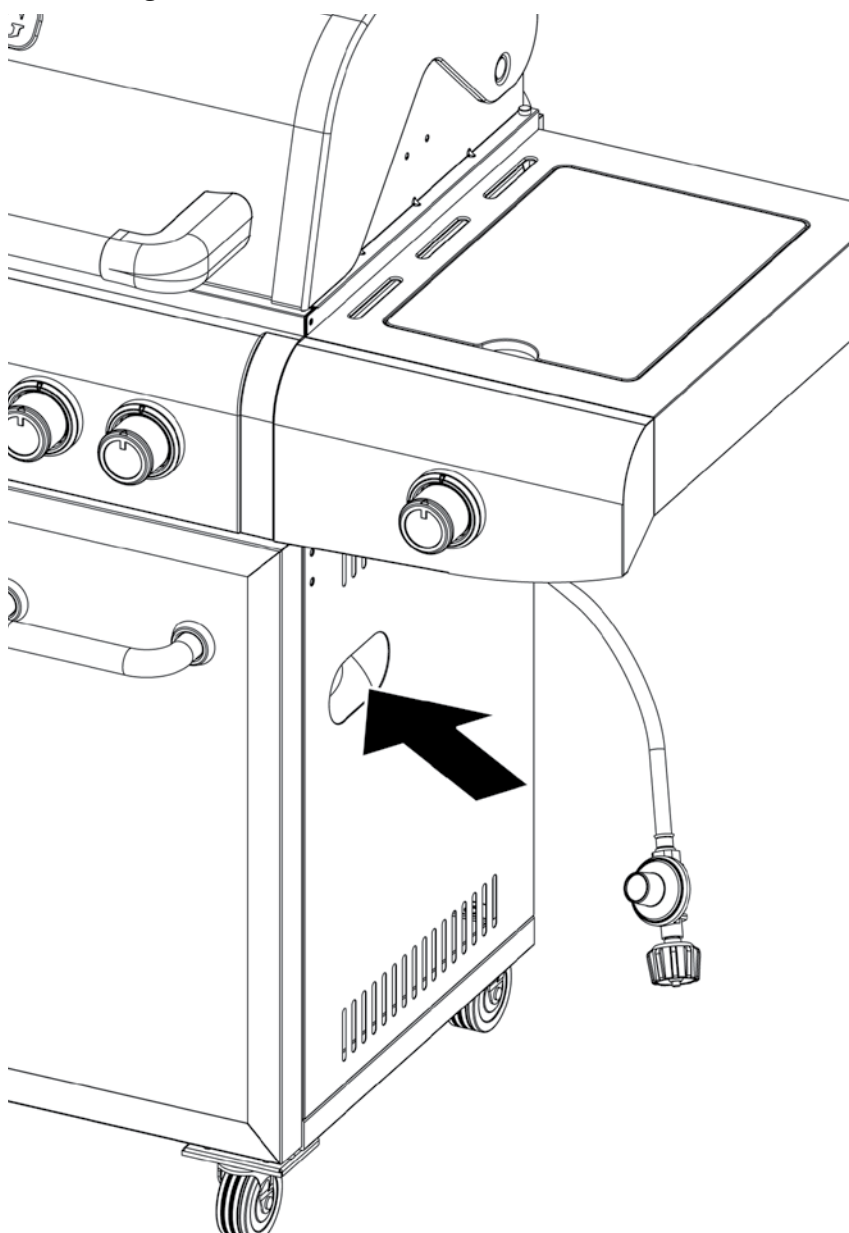
Insert Grease Tray and Gr



**Assembly Instructions (continued)**

**21**

**Insert Regulator/Control Valve**

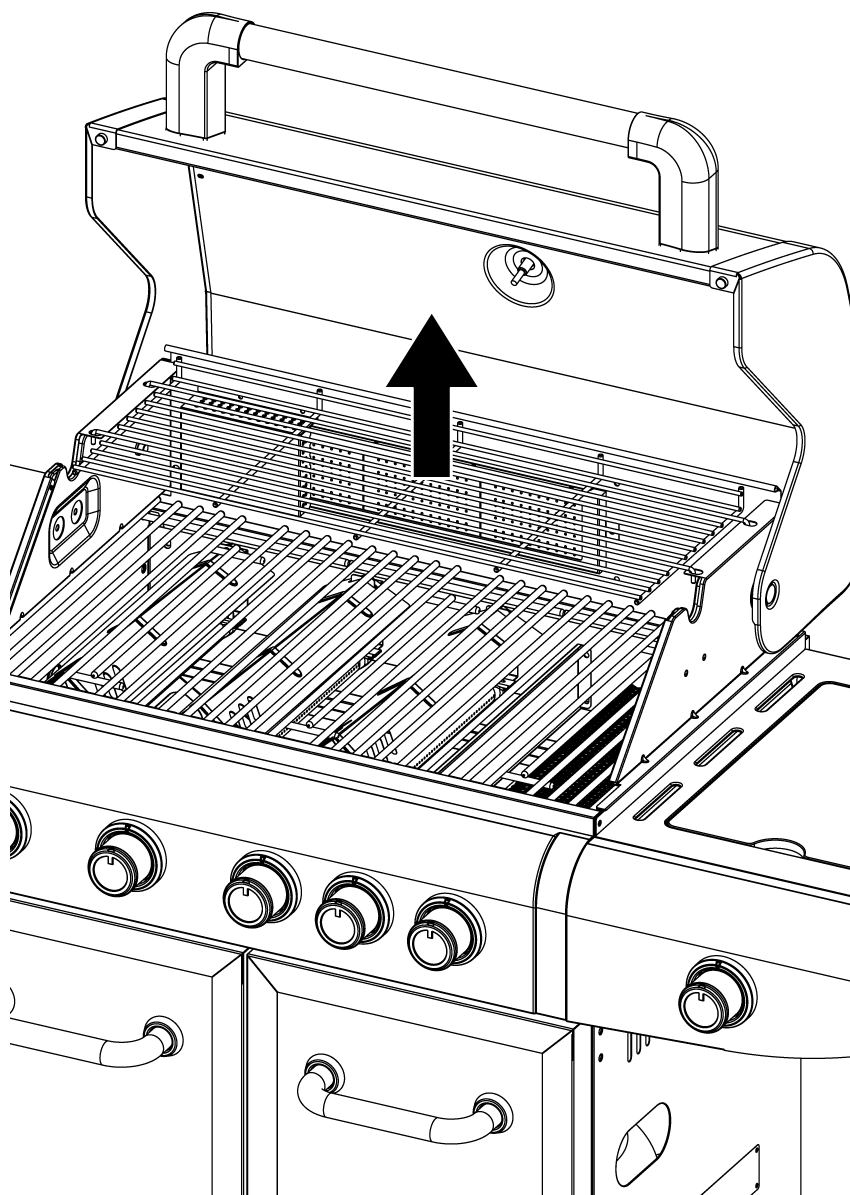


**Natural gas conversion  
VFK1002W) available a**

## Assembly Instructions – Rotisserie

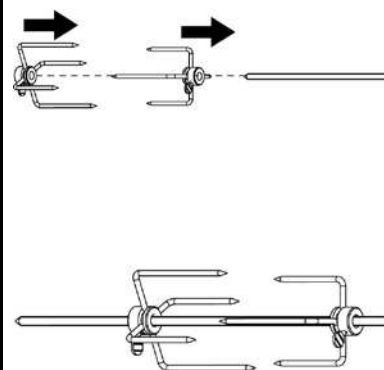
1

Remove Warming Rack



2

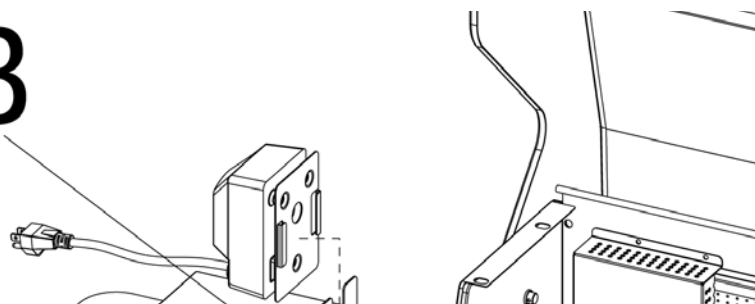
Assemble Rotisserie Rod



3

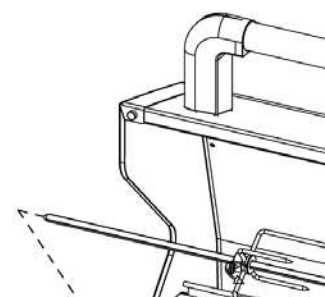
Attach Rotisserie Motor Support and Rotisserie Motor

B



4

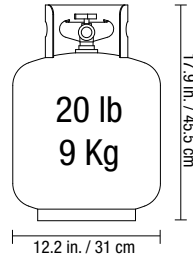
Insert Rotisserie Rod



## Installing LP Gas Tank

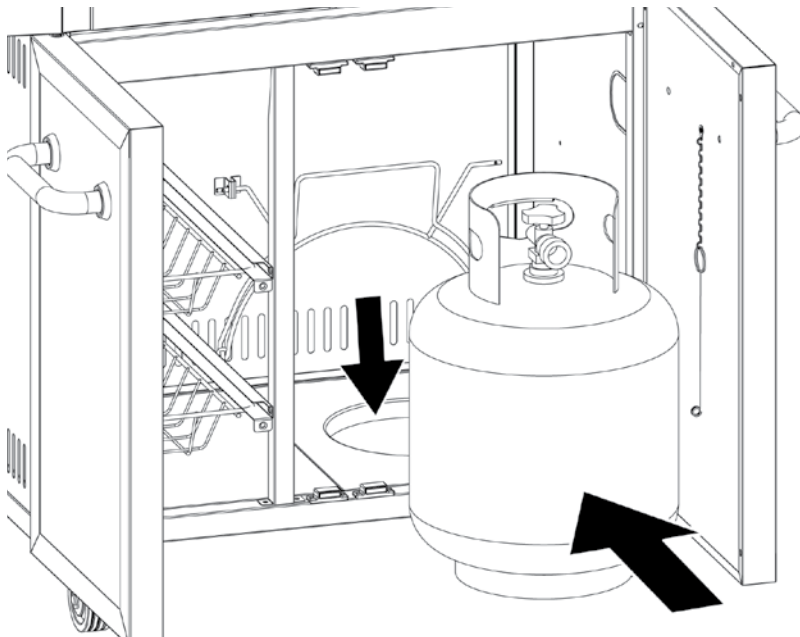
To operate, you will need one precision-filled standard grill LP gas tank with external valve threads.

- ▲ **CAUTION: LP gas tank must be properly disconnected and removed prior to moving this grill.**



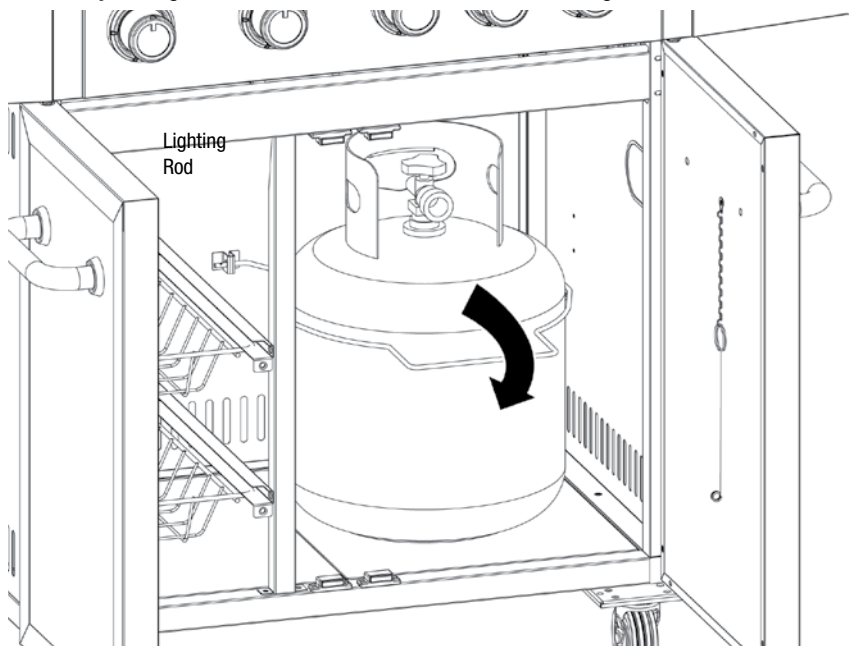
## Inserting LP Gas Tank

Place precision-filled LP gas tank upright into the opening in the cart frame so the tank valve is facing the gas line connection.



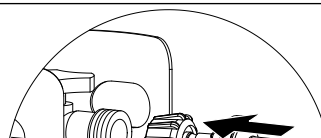
## Securing LP Gas Tank

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



## Connecting LP Gas Tank

1. Before connecting, be sure there is no debris caught in the head of the LP gas tank, head of the regulator



## Installing Natural Gas Line

Installation should be done by a qualified service person.

- ▲ **CAUTION: If young children are in the area, they should be considered.**

## Connecting Natural Gas Line

1. Before connecting, be sure there is no debris caught in the head of the natural gas line, head of the grill, head of the gas line or in the head of the burner or burner pipe.
2. Connect grill natural gas line to natural main gas line.

## Disconnecting Natural Gas Line

1. Before disconnecting, make sure the natural gas line valve is "OFF."
2. Disconnect grill natural gas line from natural main gas line.

## Operating Instructions

### Checking for Leaks

#### Burner Connections

1. Make sure the regulator valve and hose connections are securely fastened to the burner and the tank.
2. Visually check the connection between the burner/venturi tube and orifice.
3. Make sure the burner/venturi tube fits over the orifice.
- ▲ **WARNING: Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury or damage to property.**
4. Please refer to diagram for proper installation (Figures 1 and 2).
5. If the burner/venturi tube does not rest flush to the orifice, as shown, please contact 1.800.762.1144 for assistance.

#### Tank/Gas Line Connection

1. Make 2-3 oz. of leak detection solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure control knobs are in the "OFF" position (Figure 3).
3. LP: Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.  
NG: Connect NG main line per "Installing Natural Gas Line" section.
4. LP: Turn LP gas tank valve to "OPEN."  
NG: Turn "ON" natural gas main valve.

## Operating Instructions (continued)

### Operating Main Burners

#### First Use

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

#### Lighting

- ⚠️ **CAUTION: Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.**
- ⚠️ **CAUTION: Do NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.**
- ⚠️ **CAUTION: Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire.**
- ⚠️ **CAUTION: Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion.**

1. Open lid.
2. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner tube can lead to a fire.
3. All control knobs must be in the "🔥 OFF" position (Figure 3).
4. LP: Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.  
NG: Connect NG main line per "Installing Natural Gas Line" section.
5. LP: Turn LP gas tank valve to "OPEN."  
NG: Turn natural gas main valve to "ON."
6. Push and turn any control knob to 🔥 (HIGH). The burner should light. If it does not, repeat up to three times.
7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob "🔥 OFF," wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
8. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod (included with grill) to light burners. Access the burners through the cooking grid and heat plates. Position lit match near side of burner (Figure 5).

**Important:** Always use the lighting rod (included) when lighting burners with a match.

9. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 6).

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

- ⚠️ **CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the control knobs to the "🔥 OFF" position:**
  - (a) LP gas tank valve "CLOSED" or
  - (b) NG main valve "OFF"

Figure 4b

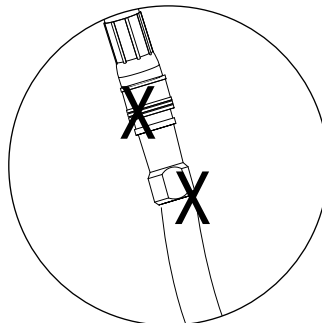


Figure 5

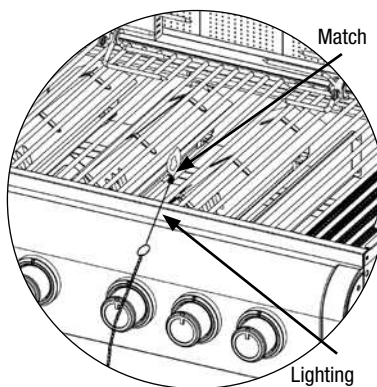
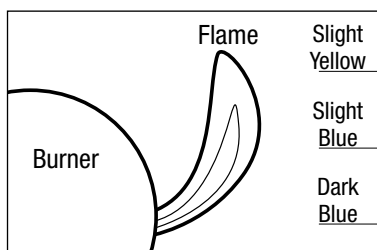


Figure 6



Flare-ups are a part of cooking meats on a grill

**Excessive flare-ups can over-cook your food**

**Important:** Excessive flare-ups result from the

If a grease fire occurs, close the lid **AND** turn the burner off. Be careful when opening the lid as steam

If excessive flare-ups occur, **do NOT** pour water

#### Minimize Flare-ups:

1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Cook high fat content meats on 🔥 (LOW) setting.
3. Ensure that your grill is on a hard, level, non-slip surface. Do not allow grease to be allowed to drain into grease receptacle.

### Operating Infrared Sear Burner

#### 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 at least 15 minutes on 🔥 (HIGH) with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

#### Lighting

- ⚠️ **CAUTION: Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.**
- ⚠️ **CAUTION: Do NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.**
- ⚠️ **CAUTION: Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire.**
- ⚠️ **CAUTION: Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion.**

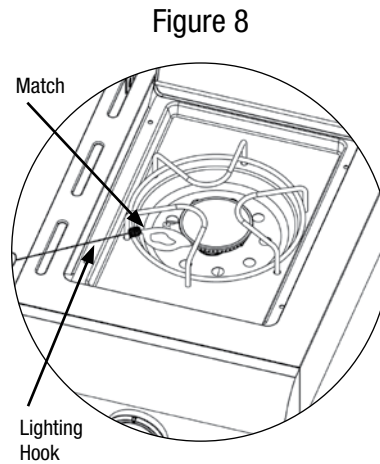
1. Open lid.
2. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner tube can lead to a fire.
3. All control knobs must be in the "🔥 OFF" position (Figure 3).
4. LP: Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.  
NG: Connect NG main line per "Installing Natural Gas Line" section.
5. LP: Turn LP gas tank valve to "OPEN."  
NG: Turn natural gas main valve to "ON."
6. Push and turn control knob to 🔥 (HIGH). The burner should light. If not, repeat up to three times.  
*Note:* Infrared burner should turn red after lighting.
7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob "🔥 OFF," wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
8. If igniter does not light burner, use a lit match (included with grill) to light burner. Access the burner through the cooking grid and heat plates. Position lit match near side of the burner (Figure 7).

**Important:** Always use the lighting rod (included with grill) when lighting burners with a match.

## Operating Instructions (continued)

### Lighting

1. Open lid.
2. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner tube can lead to a fire.
3. Control knob must be in the "OFF" position (Figure 3).
4. LP: Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.  
NG: Connect NG main line per "Installing Natural Gas Line" section.
5. LP: Turn LP gas tank valve to "OPEN."  
NG: Turn natural gas main valve to "ON."
6. Push and turn control knob to 🔥 (HIGH). The burner should light. If not, repeat up to three times.
7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob "OFF," wait 5 minutes and repeat lighting procedure.
8. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod (included with grill) to light burners. Position the lit match near side of the burner (Figure 8).



**Important:** Always use the lighting rod (included) when lighting burner with a match.

9. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 6).

**▲ CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the control knob to the "OFF" position:**  
**(a) LP gas tank valve "CLOSED" or**  
**(b) NG main valve "OFF"**  
**and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.**

### Turning Off

1. LP: Turn LP gas tank valve to "CLOSED."  
NG: Turn natural gas main valve to "OFF."
2. Turn control knob clockwise to the "OFF" position.  
Note: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.
3. LP: Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.  
NG: Keep NG main gas line connected.

### Cooking

1. Open lid and ignite the side burner per "Lighting" instructions.
2. Adjust control knob to desired flame height.
3. Place pan on center of grid.
4. Cook and adjust temperature as needed.
5. Turn grill off per "Turning Off" instructions.

## Operating Infrared Back Burner

### First Use

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

7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob "OFF" and repeat lighting procedure.
8. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod (included with grill) to light burner. Position the lit match near side of the burner.

**Important:** Always use the lighting rod (included) when lighting burner with a match.

**▲ CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the control knob to the "OFF" position:**  
**(a) LP gas tank valve "CLOSED" or**  
**(b) NG main valve "OFF"**  
**and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.**

### Turning Off

1. LP: Turn LP gas tank valve to "CLOSED."  
NG: Turn natural gas main valve to "OFF."
2. Turn control knob clockwise to the "OFF" position.  
Note: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.
3. LP: Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.  
NG: Keep NG main gas line connected.

## Operating Rotisserie

**▲ WARNING: When using electrical appliances, a ground fault circuit interrupter (GFCI) should always be used, including the rotisserie.**

1. Always attach rotisserie to grill first, then plug cord into electrical outlet. Turn rotisserie "OFF," then remove plug from outlet.
2. Most grill surfaces and accessories are hot during operation. Wear a flame retardant BBQ mitt.
3. Do NOT use accessory attachments on the rotisserie unless specifically approved by the manufacturer. This may cause injuries. Do NOT use.
4. Never cover bottom of your grill bowl with aluminum foil or other flammable substances.
5. LP: Should a grease fire occur, turn burners to "OFF" and close lid until fire is out.  
NG: Should a grease fire occur, turn burners to "OFF," close lid until the fire is out.
6. To protect against electrical shock, do NOT immerse rotisserie in water or expose to rain. Protect electrical elements from moisture.
7. Do NOT let children operate grill or rotisserie. Do NOT touch rotisserie while cooking.
8. Unplug rotisserie motor from electrical outlet when not in use. Allow rotisserie to cool before adding or removing parts.
9. When rotisserie cooking, place a drip pan under the rotisserie to catch the drippings and keep grill clean of excess grease. Lift the drip pan when moving a drip pan containing hot oils.
10. The motor operates at 120VAC, 50/60 Hz current.
11. This rotisserie is for outdoor use only and with the lid closed.
12. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) may increase the risk resulting from becoming entangled in or tripping over the cord.
13. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used, follow these instructions:
  - a. The marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - b. The cord should be arranged so that it will not be pulled on by children or tripping over the cord.

- ⚠ **WARNING:** If an extension cord is used, it must be properly grounded and suitable for use with outdoor appliances. Keep the extension cord connection dry, off the ground and out the reach of children.
- ⚠ **WARNING:** When rotisserie motor is not in use, remove and store in a dry indoor area.
- ⚠ **WARNING:** OUTDOOR USE ONLY. DO NOT EXPOSE TO RAIN.
- ⚠ **CAUTION:** Risk of electric shock. Keep extension cord connection dry and off the ground.

#### Attaching Meat

1. Attach rotisserie motor per “Assembly Instructions – Rotisserie” section.
2. Attach rotisserie counterweight and handle to rotisserie rod (Figure 10).
3. Slide one rotisserie fork onto rod (Figure 11).
4. Push rotisserie rod through the middle of the meat and evenly attach to the prongs of the rotisserie fork (Figure 12).
5. Attach second rotisserie fork onto rod and insert prongs into meat. Tighten rotisserie forks (Figure 13).
6. Insert rotisserie rod into motor and place other end of rod into grooves on bottom bowl (Figures 14 and 15).
7. Turn rotisserie motor “ON” to test meat placement.  
Note: Heavy side of meat should rotate down towards the bottom bowl. Adjust counterweight if needed for a proper balance. If meat still does not rotate properly, remove meat and remount for a proper balance.
8. Light grill per “Infrared Back Burner” lighting instructions.  
Note: Cooking grid can be removed if necessary.
9. Keep lid closed during cooking.

Figure 10

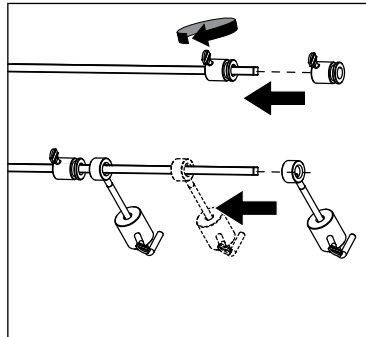


Figure 11

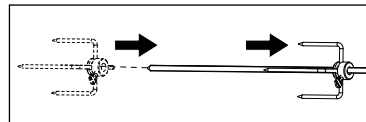


Figure 12

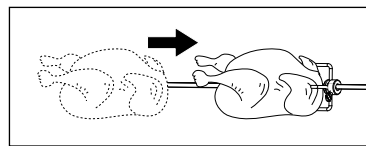


Figure 13

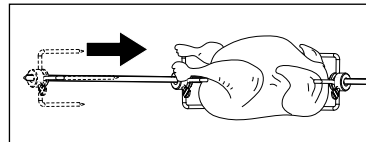


Figure 14

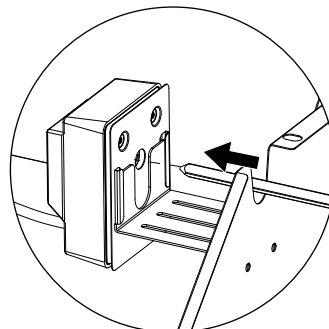
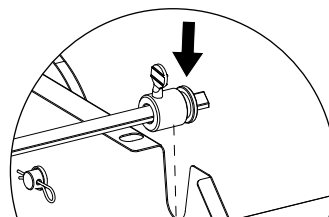


Figure 15



## Cleaning and Care

- ⚠ **CAUTION:**
  1. All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply disconnected.
  2. Do NOT clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.
  3. Do NOT enlarge valve orifices or

## Cleaning and Care (continued)

### Cleaning Surfaces

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

### Cleaning Main Burners

1. LP: Turn LP gas tank valve to “CLOSED.”  
NG: Turn natural gas main valve to “OFF.”
2. Turn all control knobs clockwise to the “OFF” position.  
Note: A “poof” sound is normal as the last gas is burned.
3. LP: Disconnect LP gas tank per “Disconnecting Gas Tank” section.  
NG: Disconnect main gas line per “Disconnecting Natural Gas Line” section.
4. Remove cooking grids and heat plates.
5. Remove burners by removing the fasteners that secure the burners to the grill bottom.
6. Lift burners up and away from gas valve orifices.
7. Disconnect wire from spark electrode.
8. Clean venturi of each burner with small bottle brush or compressed air.
9. Remove all food residue and dirt on burner surfaces.
10. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip).
11. Inspect burners for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burners from manufacturer.
12. Reinstall burners, checking to insure that gas valve orifices are properly aligned with each burner/venturi tube. Also, check position of burner.
13. Replace heat plate(s) and cooking grid(s).
14. LP: Connect LP gas tank per “Installing LP Gas Tank” section.  
NG: Connect NG main line per “Installing Natural Gas Line” section.
15. Perform leak test per “Checking for Leaks” section.

### Cleaning Side Burner

1. LP: Turn LP gas tank valve to “CLOSED.”  
NG: Turn natural gas main valve to “OFF.”
2. Turn all control knobs clockwise to the “OFF” position.  
Note: A “poof” sound is normal as the last gas is burned.
3. LP: Disconnect LP gas tank per “Disconnecting Gas Tank” section.  
NG: Disconnect main gas line per “Disconnecting Natural Gas Line” section.
4. Remove side burner grid.
5. Remove burner by removing the screws that secure the burner to the grill bottom.
6. Lift burner up and away from gas valve orifices.
7. Clean venturi of burner with small bottle brush or compressed air.

## Product Registration

For faster warranty service, register your product immediately at [BlueRhino.com/warranty](http://BlueRhino.com/warranty) or call 1.800.762.1142.

## Replacement Parts

Replacement parts can be found at [parts.BlueRhino.com](http://parts.BlueRhino.com) or call 1.800.762.1142.

## Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, Inc. ("Blue Rhino") warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled, maintained, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. Blue Rhino may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Blue Rhino shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Blue Rhino's Customer Service Department using the contact information listed below. If Blue Rhino confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Blue Rhino approves the claim, Blue Rhino will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Blue Rhino will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

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

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Blue Rhino disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose. BLUE RHINO ALSO DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. BLUE RHINO SHALL HAVE NO LIABILITY TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Blue Rhino further disclaims any implied or express warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties.

This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone.

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

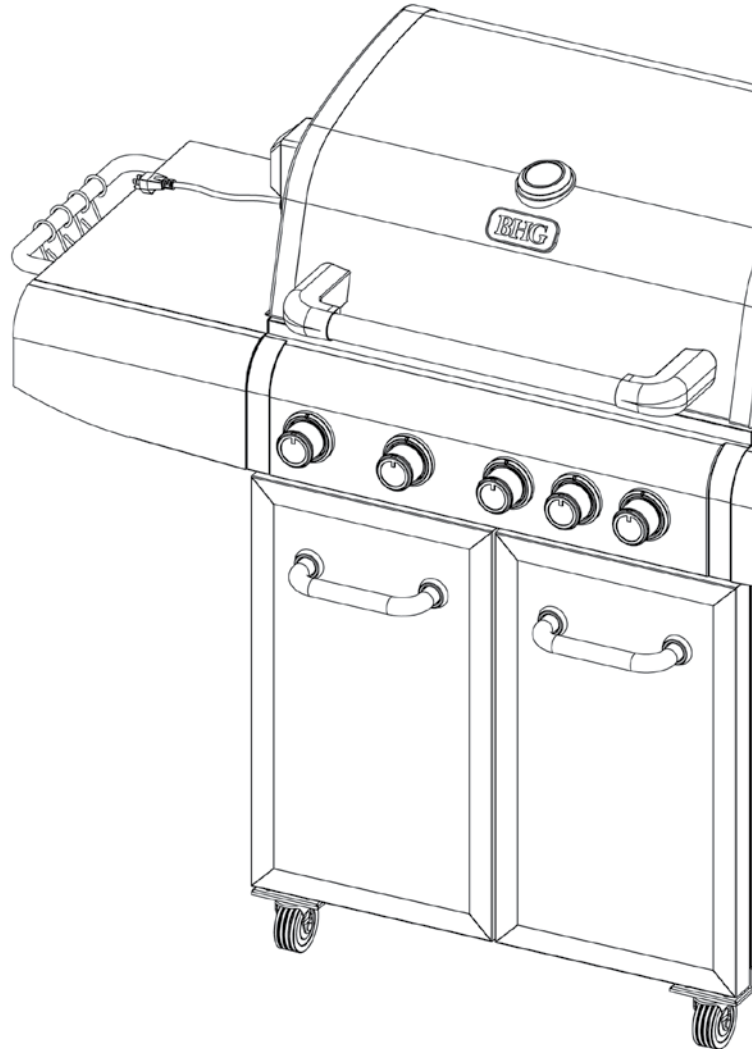
Blue Rhino Global Sourcing, Inc.  
Winston-Salem, North Carolina 27105 USA  
1.800.762.1142

## Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
<b>Burner will not light using ignitor</b>	LP gas tank valve is closed NG main valve is closed	LP: Make sure regulator is secure on LP Gas Tank,” then turn LP gas tank valve to “ON” NG: Make sure regulator and NG main valve are open on “Natural Gas Line,” then turn NG main valve to “ON”
	LP gas tank is low or empty	Exchange, refill or replace LP gas tank
	LP gas / NG leak	1. LP: Turn LP gas tank valve to “OFF” NG: Turn natural gas main valve to “OFF” 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow “Checking for Leaks”
	Battery needs to be changed	Replace the “AA” battery (follow instructions)
	Wires or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with a damp cloth
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked/broken - sparks at crack	Replace electrode
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replace electrode
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode	Replace ignitor wire/electrode assembly
Bad ignitor	Replace ignitor	
<b>Burner will not light with match</b>	No gas flow	LP: Check if LP gas tank is empty A. If empty, exchange, refill or replace LP gas tank B. If LP gas tank is not empty, recheck “Adjusting the flame height” (see below) NG: Check if NG main valve is closed A. Make sure regulator and NG main valve are open on “Natural Gas Line” B. If NG main valve is “ON,” then recheck “Adjusting the flame height” (see below)
	LP gas tank is low or empty	Exchange, refill or replace LP gas tank
	LP gas / NG leak	1. LP: Turn LP gas tank valve to “OFF” NG: Turn natural gas main valve to “OFF” 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow “Checking for Leaks”
	Coupling nut and regulator not fully connected	Turn the coupling nut about one-half turn. <b>Tighten by hand only - do not use a wrench.</b>
	Obstruction of gas flow	1. Clear burner/venturi tube 2. Check for bent or kinked hoses
	Disengagement of burner to valve	Reengage burner and valve
	Spider webs or insect nest in burner/venturi tube Burner ports clogged or blocked	Clean burner/venturi tube Clean burner ports
<b>Sudden drop in gas flow or reduced flame height</b>	LP: Out of gas	Exchange, refill or replace LP gas tank
	NG: No main line pressure	Call your natural gas provider to inquire
	LP: Overfilling prevention device may have been activated	1. Turn control knobs to “OFF” 2. Wait 30 seconds and light grill 3. If flames are still too low, reset overfilling prevention device a. Turn control knob(s) to “OFF” b. Turn LP gas tank valve to “OFF” c. Disconnect regulator d. Turn control knobs to “HIGH” e. Wait 1 minute f. Turn control knobs to “OFF” g. Reconnect regulator and light grill h. Light grill per “Lighting” section
<b>Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner</b>	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports

# Parrilla de gas propano para ex

Modelo no. BH12-101-001-02 / Artículo no. GBC127



**¿Necesita  
propano?**

Disponible en:

**Walmart** 



**ADVERTENCIA**

**PARA SU SEGURIDAD:**

**Solamente para uso en exteriores**  
(fuera de cualquier recinto)



**ADVERTENCIA**

**PARA SU SEGURIDAD:**

1. Una instalación, ajuste, alteración, reparación o mantenimiento inadecuados pueden causar lesiones o daños a la propiedad.
2. Lea atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento del equipo antes de instalarlo, ponerlo en marcha o darle servicio.
3. El no seguir estas instrucciones puede ocasionar un incendio o una explosión, con sus consecuentes daños a la propiedad, lesiones personales y hasta accidentes fatales.
4. Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para un correcto ensamblaje y uso seguro del aparato.
5. Lea y siga todas las instrucciones y advertencias antes de ensamblar y usar el producto.
6. Obedezca todas las advertencias e instrucciones cuando use el equipo.
7. Guarde este manual para referencia futura.

**Está disponible el kit de conversión (modelo VFK1002W) en las tiendas Walmart.**

**Índice**

Salvaguardias importantes . . . . .

Despiece y elementos de ferretería . . . . .

Instrucciones de armado . . . . .

Instalación del tanque de gas propano líquido (PL) . . . . .

Instrucciones de operación . . . . .

Limpieza y cuidado . . . . .

Registro del producto . . . . .

Piezas de repuesto . . . . .

Garantía limitada . . . . .

Resolución de problemas . . . . .

El uso e instalación de este producto ha de realizarse de acuerdo con las instrucciones.

## Salvaguardias importantes

- ▲ **PELIGRO:** El no seguir los avisos de peligro, las advertencias y las precauciones, puede ocasionar un incendio o una explosión, daños a la propiedad, lesiones personales y hasta accidentes fatales.
- ▲ **ADVERTENCIAS :**
  - ▲ Esta parrilla es para ser usada al aire libre únicamente y no debe usarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
  - ▲ NO opere, encienda o use esta unidad a menos de diez (10) pies (3,05 m) de paredes, estructuras o edificaciones.
  - ▲ Para uso residencial únicamente. Esta parrilla NO ha sido diseñada para uso comercial.
  - ▲ Esta parrilla no ha sido diseñada como calentador y nunca se la debe utilizar como tal. Gases TÓXICOS pueden acumularse y provocar la asfixia.
  - ▲ Esta parrilla tiene certificación de seguridad para uso en los Estados Unidos y/o Canadá solamente. No debe modificarse para uso en ningún otro lugar. Cualquier modificación resultará en un riesgo de seguridad e invalidará su garantía.
  - ▲ Esta parrilla, tal como llega de la fábrica, utiliza únicamente gas de propano líquido como combustible. El convertir o tratar de convertir esta parrilla de gas propano líquido para ser usada con gas natural es peligroso e invalida la garantía de la unidad.
  - ▲ Esta parrilla, tal como llega de la fábrica, es para uso con gas propano líquido (PL). Puede usarse el kit de conversión a gas natural número de modelo VFK1002W para convertir su parrilla a gas natural. El uso de cualquier otro kit de conversión es peligroso, puede causar lesiones personales y anulará la garantía.
  - ▲ Características del propano líquido (PL):
    - a. El propano es inflamable y resulta peligroso si se manipula inadecuadamente. Antes de utilizar cualquier producto que emplee propano líquido, estudie detenidamente sus características.
    - b. El gas de propano líquido es explosivo bajo presión, más denso que el aire, se asienta y se acumula a poca altura.
    - c. En su estado natural, el propano no tiene ningún olor. Para su seguridad, se añade una esencia odorífera que huele a col podrida.
    - d. El contacto directo con el propano líquido puede causar quemaduras frías en la piel.
  - ▲ Características del gas natural (GN):
    - a. El gas natural es inflamable y resulta peligroso si se manipula inadecuadamente. Antes de utilizar cualquier producto que emplee gas natural, estudie detenidamente sus características.
    - b. El gas natural es explosivo bajo presión, más denso que el aire, se asienta y se acumula a poca altura.
    - c. En su estado natural, el gas natural no tiene ningún olor. Para su seguridad, se añade una esencia odorífera que huele a col podrida.
    - d. El contacto directo con el gas natural puede causar quemaduras frías en la piel.
  - ▲ Habitantes de apartamentos: Comuníquese con la administración para obtener los requisitos y los códigos de incendio para uso de una parrilla a gas propano líquido en su complejo de apartamentos. Si está permitido su uso, coloque la unidad en exteriores, sobre el suelo con una distancia de diez (10) pies (3 m) de paredes o barandas. No debe
    - ▲ Los tanques deben almacenarse en exterior siempre fuera del alcance de los niños y en un espacio cerrado. Nunca almacene tanques si la temperatura supere los 125°F (51,5°C).
    - ▲ NO inserte ninguna herramienta u objeto en la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede causar una fuga. Una fuga de gas propano puede provocar un incendio, lesiones personales graves o la muerte.
    - ▲ NO obstruya los agujeros situados a los lados de la parrilla.
    - ▲ NO ponga nunca un tanque de gas propano en una camioneta caliente. El calor podría hacer que el gas aumentase, lo que abriría la válvula de seguridad y escapase el gas.
    - ▲ Ponga la tapa contra el polvo en la válvula de seguridad cuando no lo esté usando. Únicamente use la tapa en la válvula del tanque. Otros tipos de tapas pueden dañar el propano.
    - ▲ Si la parrilla no se está usando, el gas propano debe ser suministrado y se debe desconectar el tanque.
    - ▲ Nunca guarde un tanque adicional de propano en la parrilla.
    - ▲ Nunca llene el tanque más allá de 80% de su capacidad.
    - ▲ El no seguir exactamente las instrucciones puede causar un incendio con daños a la propiedad, lesiones personales y la muerte.
    - ▲ NO intente nunca acoplar esta parrilla a un camión campero, de una casa móvil o de su propia casa.
    - ▲ NO use nunca carbón de leña, líquido propano, gasolina, queroseno o alcohol con este tipo de parrilla.
    - ▲ Todas las conexiones de gas de su parrilla deben ser de la fábrica en cuanto a fugas de gas. Sin embargo, asegure la integridad de todas las conexiones con el tiempo de "operación" ya que el movimiento en el tiempo puede dañarlas de ellas.
    - ▲ Verifique que no haya fugas aún si el tanque de gas está vacío y la persona.
    - ▲ NO opere la unidad si hay una fuga de gas propano que puede provocar un fuego o una explosión.
    - ▲ Antes de operar esta unidad, debe observar las precauciones para verificar que no hay fugas de gas propano que puede provocar un fuego o de explosión al comprobar si hay fugas de gas.
      - a. Compruebe siempre si hay fugas al conectar el tanque de gas cada vez que el tanque de gas está conectado.
      - b. No fume. No use o permita fuentes de fuego al comprobar si hay fugas.
      - c. Siempre compruebe si hay fugas en la parrilla y en la ventilación.

**Para recetas, visite  
BlueRhino.com/recipes**

**¿Necesita ayuda?  
Llame al 1.800.762.1142.  
No vuelva al lugar de compra.**

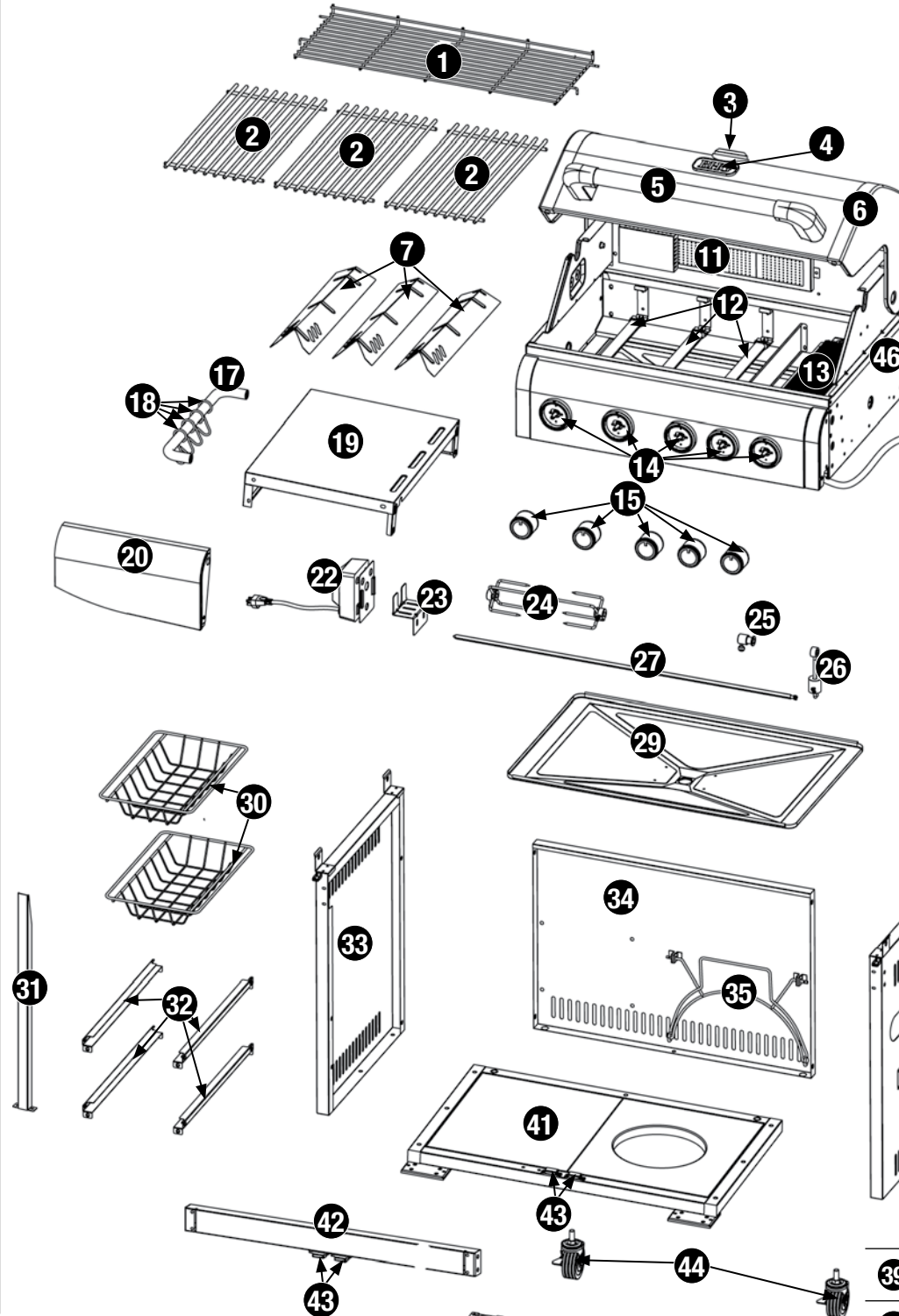
**Para piezas de  
parts.Bl  
1.800**

- ▲ Esta parrilla está diseñada para funcionar con las presiones de entrada siguientes: Gas propano líquido (PL): 11 pulgadas (28 cm) de columna de agua. Gas natural (GN): 7 pulgadas (18 cm) de columna de agua.
- ▲ NO guarde o use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables a menos de 7,6 m (25 pies) de esta unidad.
- ▲ NO utilice el equipo en una atmósfera explosiva. Mantenga la zona de la parrilla libre de materiales combustibles, gasolina y cualquier otro vapor o líquido inflamable.
- ▲ El espacio mínimo entre los laterales y la parte posterior de la unidad y la construcción combustible es de 36 pulgadas (92 cm). NO use esta parrilla debajo de aleros o bajo techo.
- ▲ Es fundamental mantener limpio el compartimiento de la válvula de la parrilla, los quemadores y los conductos de aire circulante.
- ▲ Inspeccione la parrilla antes de cada uso.
- ▲ NO altere la parrilla de ninguna forma. Toda alteración anulará la garantía.
- ▲ NO utilice la parrilla a menos que esté **COMPLETAMENTE** montada y que todas las piezas estén bien fijadas y apretadas.
- ▲ NO instale este modelo de parrilla en ninguna construcción empotrada o que requiera deslizamiento interior. Ignorar esta advertencia podría provocar un incendio o una explosión y causar daños materiales así como lesiones corporales graves o la muerte.
- ▲ Esta parrilla de gas debe limpiarse y verificarse completamente de manera regular.
- ▲ Limpie y revise la manguera antes de cada uso del aparato. Si detecta alguna señal de abrasión, desgaste, cortes o fugas, deberá sustituir la manguera antes de poner en marcha el aparato.
- ▲ Utilice únicamente el regulador y el conjunto de manguera incluido. El regulador de repuesto y el conjunto de manguera de repuesto serán los especificados por Rhino Global Sourcing, Inc.
- ▲ Use únicamente piezas autorizadas de fábrica de Blue Rhino Global Sourcing, Inc. El uso de cualquier pieza no autorizada de fábrica puede ser peligroso. Su uso invalida su garantía.
- ▲ NO encienda esta unidad sin haber leído las "Instrucciones de operación" que se encuentran en este manual.
- ▲ NO toque las piezas de metal de la parrilla hasta que no se haya enfriado completamente (alrededor de 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que usted tenga puestos elementos de protección tales como guantes o almohadilla para las ollas, guantes de barbacoa, etc.
- ▲ NO instale o utilice en embarcaciones o vehículos recreativos.
- ▲ Cuando esté cocinando, tenga fácilmente accesibles los elementos para extinguir un incendio. En caso de que la sustancia de freír se incendie no trate de extinguir el fuego con agua. Use un extinguidor de material químico seco tipo BC o ahogue el fuego con tierra, arena o soda de hornear.
- ▲ NO utilice la parrilla si hace mucho viento.
- ▲ Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la está encendiendo.
- ▲ NO deje una parrilla encendida sin vigilancia, especialmente, mantenga a los niños y las mascotas lejos de la parrilla en todo momento.
- ▲ NO deje la parrilla sin supervisión al precalentar o quemar residuos de
- ▲ Mantenga todos los cables eléctricos
- ▲ Después de un período de almacenamiento, verifique que no haya fugas. Inspeccione la manguera para detectar
- ▲ El no abrir la tapa cuando se está encendiendo la parrilla, o el no esperar cinco minutos antes de abrir la parrilla cuando el gas no se ha quemado completamente, puede ser llamada explosiva.
- ▲ Nunca opere la parrilla antes de haber recibido la distribución de calor.
- ▲ Use siempre un termómetro para verificar la temperatura de la comida. No quedado cocida a la temperatura a
- ▲ Por favor, use guantes de protección al manejar este producto.
- ▲ NO trate de forzar las piezas juntas o dañar el producto.
- ▲ Nunca cubra la totalidad del área de la parrilla.
- ▲ Todos los accesorios eléctricos (por ejemplo, cables de conexión) deben estar con una conexión a tierra eléctrica de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA 70E, Canadiane, CSA C22.1. Mantenga las mangueras de suministro de combustible alejadas de las superficies calientes.
- ▲ Para protegerse de choques eléctricos, no toque los enchufes en agua o en cualquier otra superficie húmeda.
- ▲ Desenchufe el aparato del receptáculo de la pared antes de proceder con su limpieza. Retire las piezas.
- ▲ NO haga funcionar este aparato a menos que el cable de conexión o el enchufe no haya presentado un mal funcionamiento. Consulte a Blue Rhino Global Sourcing, Inc.
- ▲ NO permita que el cable de conexión se enrolle sobre el mostrador o que toque superficies calientes.
- ▲ NO utilice este aparato a gas para cocinar a menos que no sean los especificados.
- ▲ Siempre, conecte primero el enchufe al aire libre, luego enchufe el cable de conexión al interruptor para falla.
- ▲ Use este aparato para cocción al aire libre. El aparato está protegido con interruptor para falla.
- ▲ Nunca remueva del enchufe la clavija de seguridad. Use un adaptador con solo dos clavijas. Los adaptadores aprobados para uso en exteriores y deben coincidir con la clasificación de vatios y amperios de este aparato.
- ▲ A short power-supply cord (or detail) should be used to reduce the risk resulting from using a longer cord.
- ▲ Se recomienda utilizar un cable de conexión de alimentación removible) para reducir el riesgo de quemarse con un cable más largo.

**Lista de piezas**

<b>1</b>	Rejilla de calentamiento	55-22-043
<b>2</b>	Rejilla de cocción (3)	55-22-044
<b>3</b>	Registro de temperatura*	55-10-583
<b>4</b>	Placa de marca*	55-22-045
<b>5</b>	Manija de la tapa*	55-22-046
<b>6</b>	Tapa*	55-22-047
<b>7</b>	Placa de distribución de calor (3)	55-22-048
<b>8</b>	Rejilla del quemador lateral	55-22-049
<b>9</b>	Quemador lateral	55-22-913
<b>10</b>	Regulador y manguera*	55-08-091
<b>11</b>	Quemador trasero infrarrojo*	55-10-252
<b>12</b>	Quemador (3)*	55-22-050
<b>13</b>	Quemador de soasar infrarrojo*	55-22-051
<b>14</b>	Soporte de la perilla de control (6)*	55-08-071
<b>15</b>	Perilla de control (6)	55-09-341
<b>16</b>	Conjunto de la repisa derecha*	55-22-052
<b>17</b>	Barra para toalla	55-07-548
<b>18</b>	Gancho para utensilio (4)*	55-07-729
<b>19</b>	Repisa izquierda	55-22-053
<b>20</b>	Panel frontal de la repisa izquierda	55-22-054
<b>21</b>	Panel frontal de la repisa derecha	55-22-055
<b>22</b>	Motor del rostizador	55-22-056
<b>23</b>	Soporte del motor del rostizador	55-22-057
<b>24</b>	Trinche del rostizador (2)	55-10-261
<b>25</b>	Manija del rostizador	55-22-058
<b>26</b>	Contrapeso del rostizador	55-22-059
<b>27</b>	Varilla del rostizador	55-22-060

**Despiece**



<b>28</b>	Recogedor de grasa	55-11-018
<b>29</b>	Bandeja para la grasa	55-22-061
<b>30</b>	Cesta (2)	55-09-337
<b>31</b>	Soporte del marco del carro	55-22-062
<b>32</b>	Soporte de la cesta (4)	55-22-063
<b>33</b>	Panel izquierdo	55-22-064

<b>34</b>	Panel trasero	55-22-065
<b>35</b>	Alambre de retención del tanque de propano*	55-22-066
<b>36</b>	Panel derecho	55-22-067
<b>37</b>	Manija de la puerta (2)	55-22-068
<b>38</b>	Puerta izquierda	55-22-069

## Instrucciones de armado

# 1

### NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA.

Si necesita ayuda llame, sin cargo, al **1.800.762.1142**. Por favor tenga a mano su manual y el modelo número de la unidad, para referencia.

Nota: El número o lateral del modelo se encuentra en la parte trasera o lateral el carro.

Para facilitar el armado:

1. Elija el lugar en el que armará este producto. Para proteger los componentes, elija una superficie lisa, sin fisuras ni hendiduras.
2. Presente todas las piezas.
3. Ajuste todas las conexiones de los elementos de ferretería, primero en forma manual. Luego, después de completar cada paso, ajústelos por completo. Tenga cuidado de no ajustar demasiado. Se podrían dañar las superficies o forzar las roscas.
4. Para obtener mejores resultados, siga todos los pasos en el orden indicado.

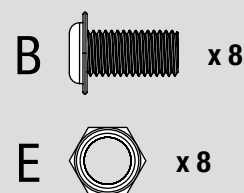
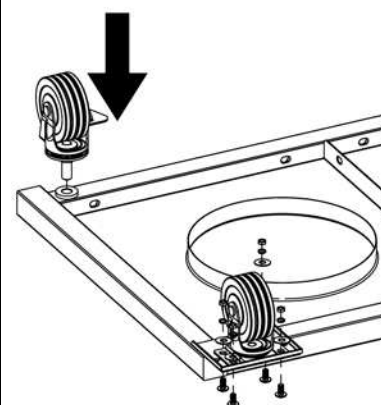
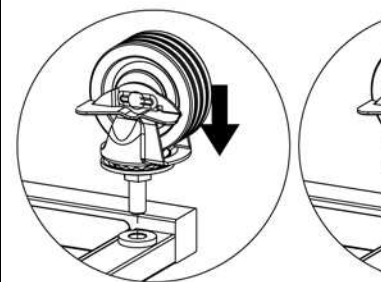
Para terminar el armado de la unidad necesitará:

- una (1) solución para detección de fugas. Las instrucciones sobre cómo preparar esta solución se encuentran en la sección "Instrucciones de operación".
- **GAS PROPANO (PL):** un (1) un tanque de gas propano líquido, para parrilla, llenado con precisión y con rosca externa Acme Tipo 1 para conexión de válvula (no incluido).
- **GAS NATURAL (GN):** kit de conversión a gas natural, n° de modelo VFK1002W (no incluido).

Tiempo de armado estimado: una hora

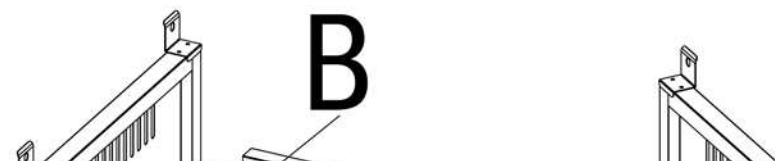
# 2

### Acople las ruedas



# 3

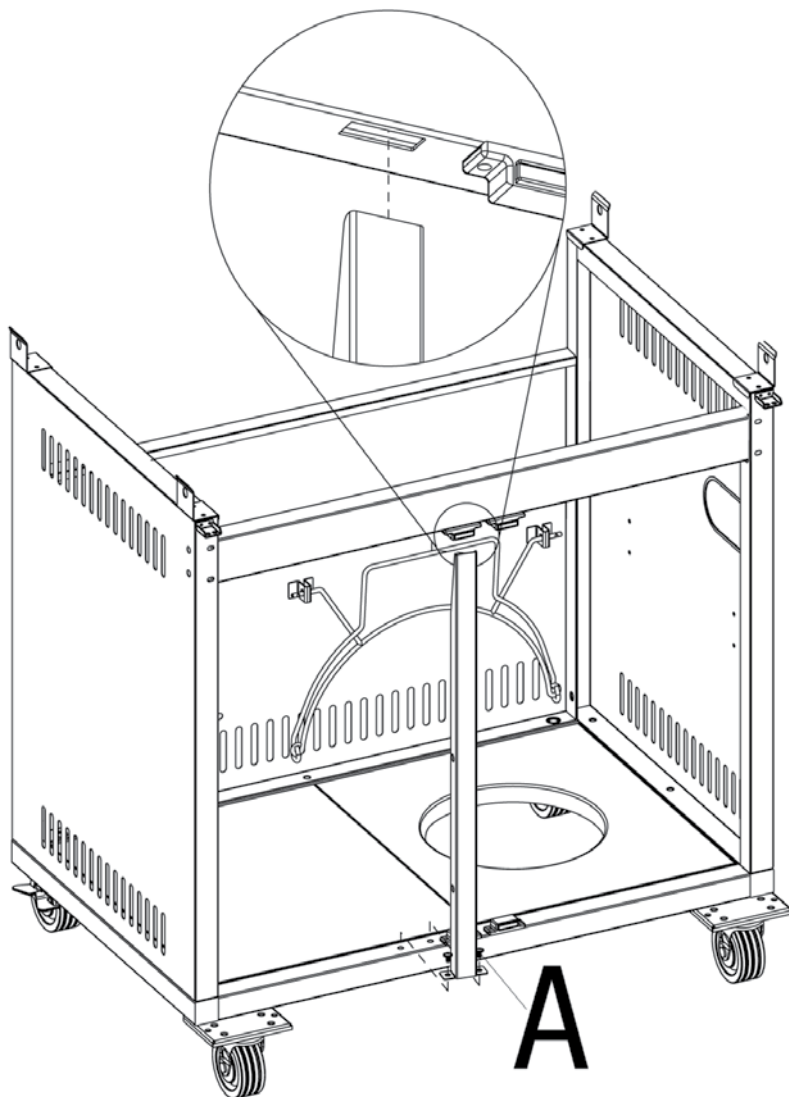
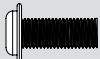
### Acople los paneles laterales y el panel trasero

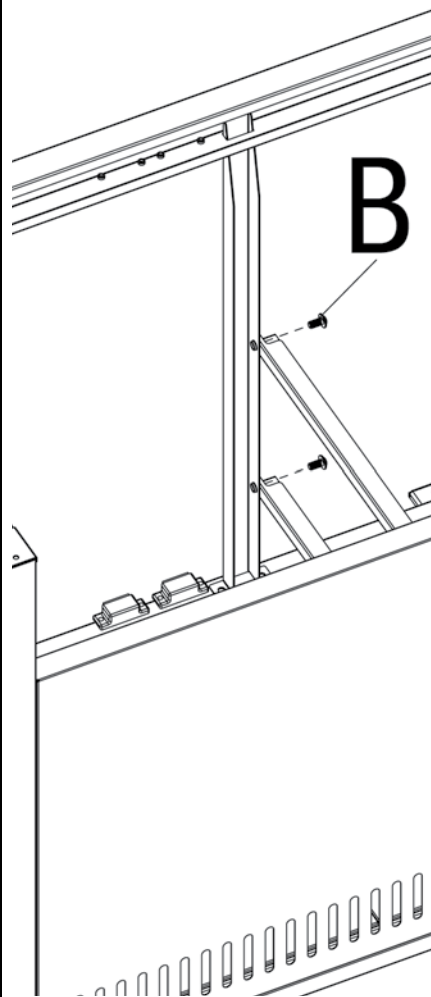
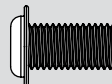


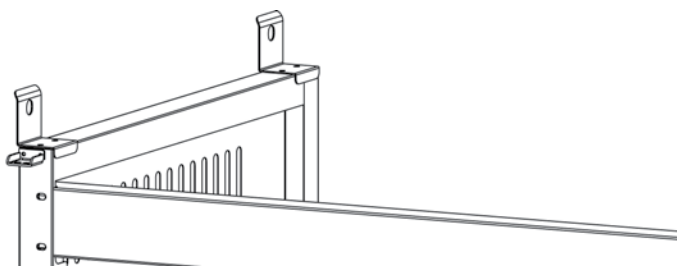
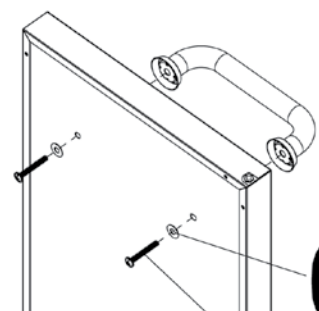
# 4

### Acople el soporte delante



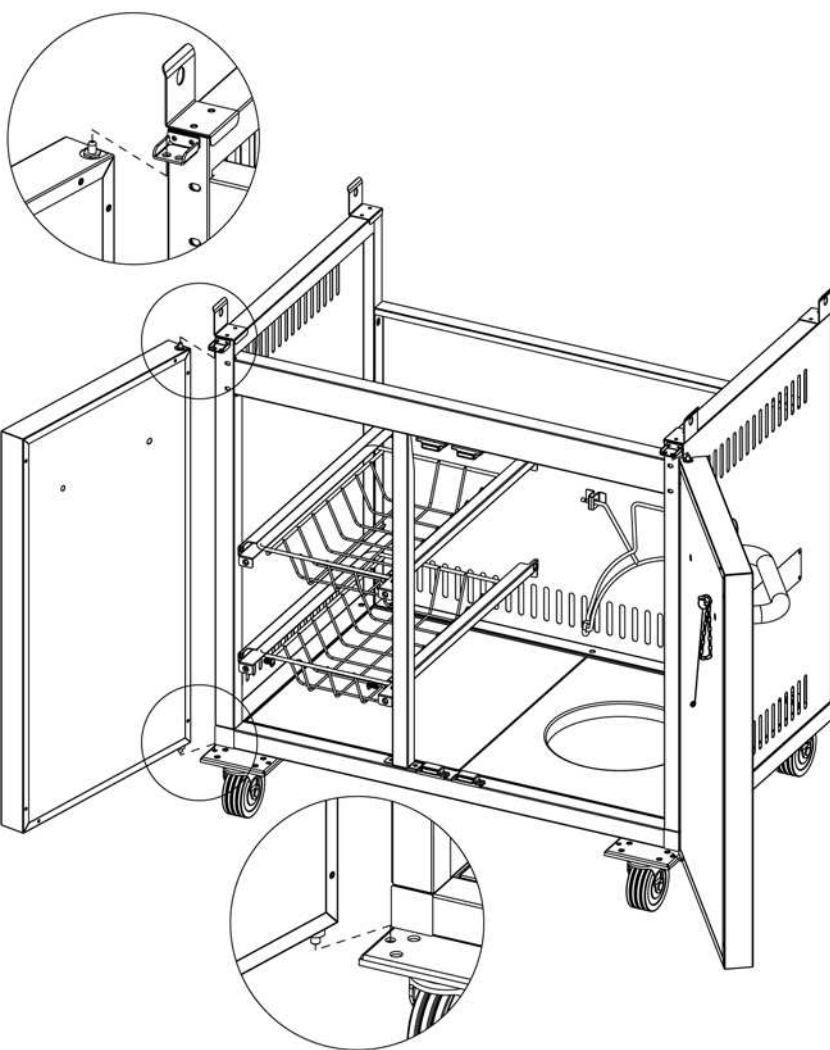
**Instrucciones de armado (continuación)**
**5**
**Acople el soporte del marco del carro**

**A**  x 2

**6**
**Acople los soportes de las cestas**

**B**  x 8

**7**
**Inserte las cestas**

**8**
**Acople las manijas de las puertas**


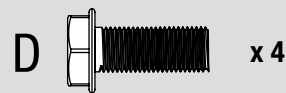
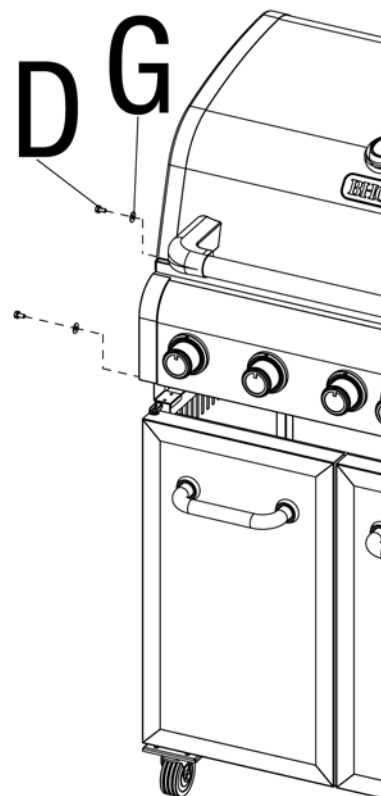
9

Acople las puertas



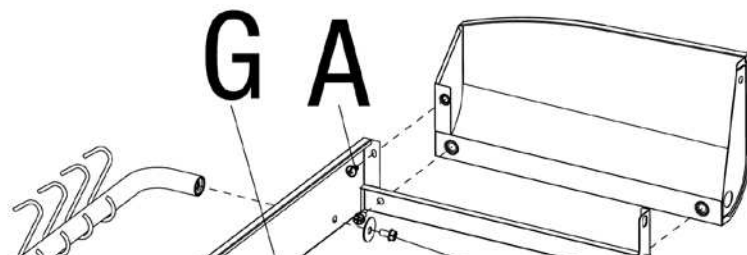
10

Acople la carcasa de la p



11

Acople los paneles frontales de las repisas laterales y  
acople la barra para toalla



12

Acople la repisa izquierd

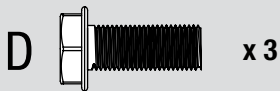
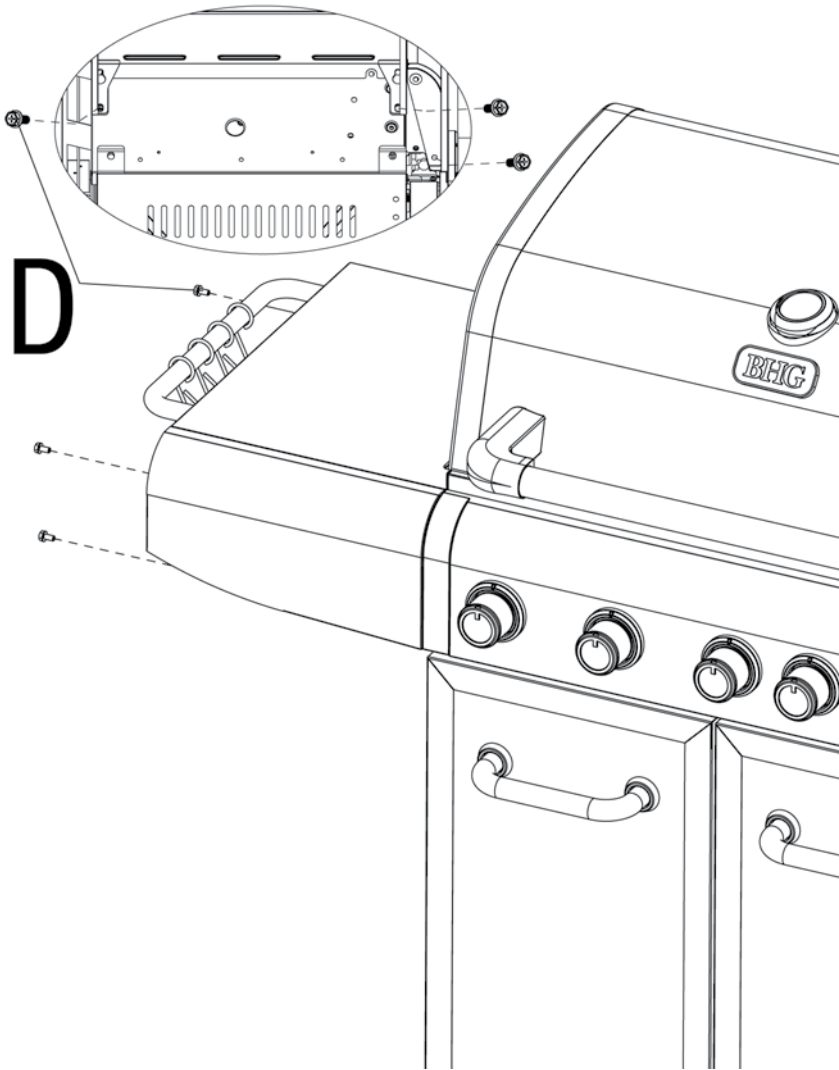
Nota: Deje expuesto un segmento de



Instrucciones de armado (continuación)

13

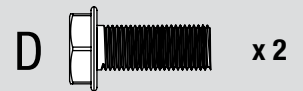
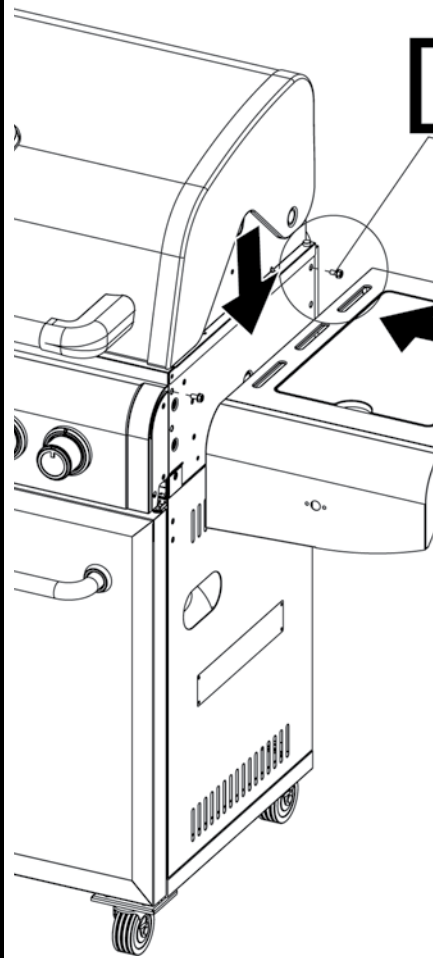
Asegure la repisa derecha



14

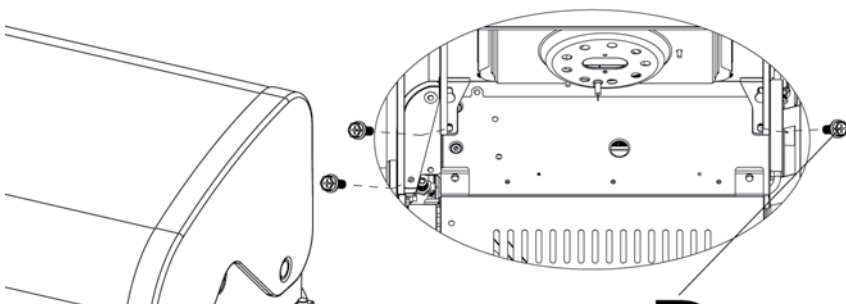
Asegure la repisa derecha

Nota: Deje expuesto un segmento de la rosca



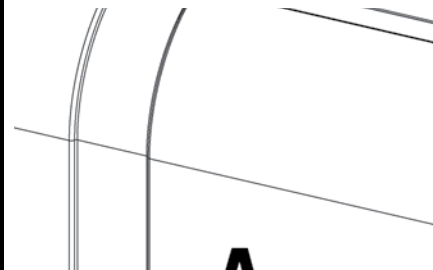
15

Asegure la repisa derecha



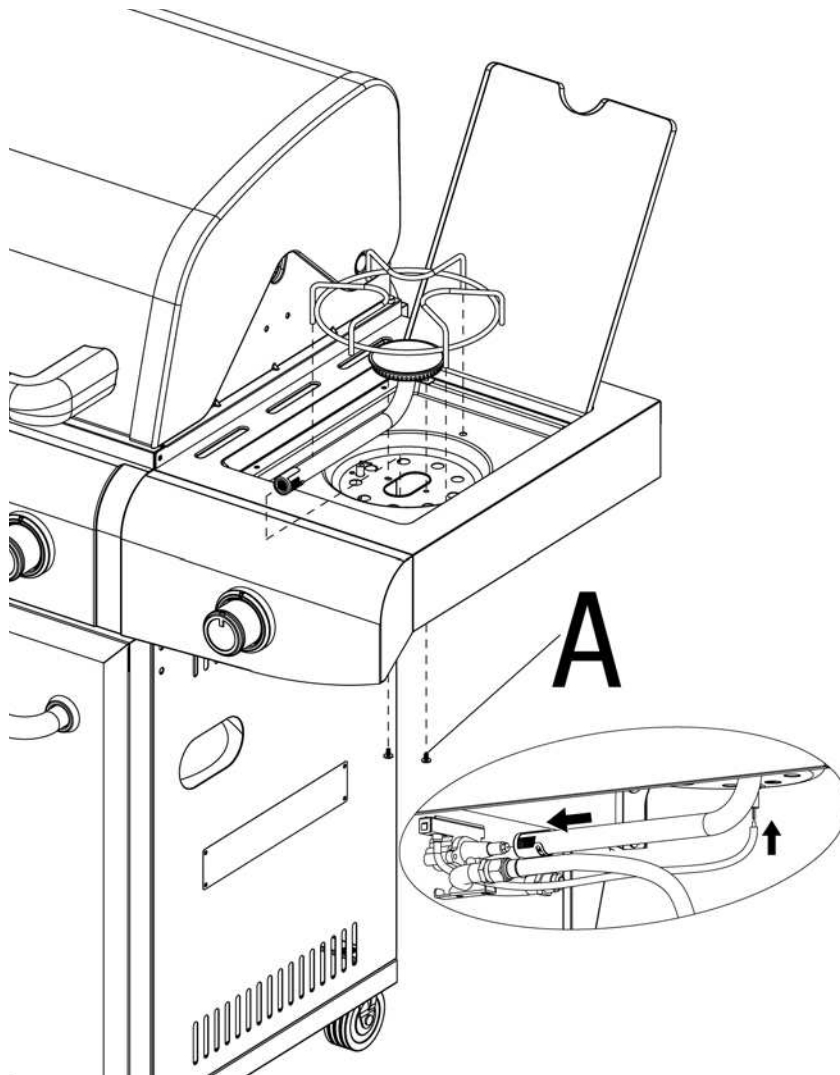
16


Acople el regulador del quemador control y el soporte de la perilla



17

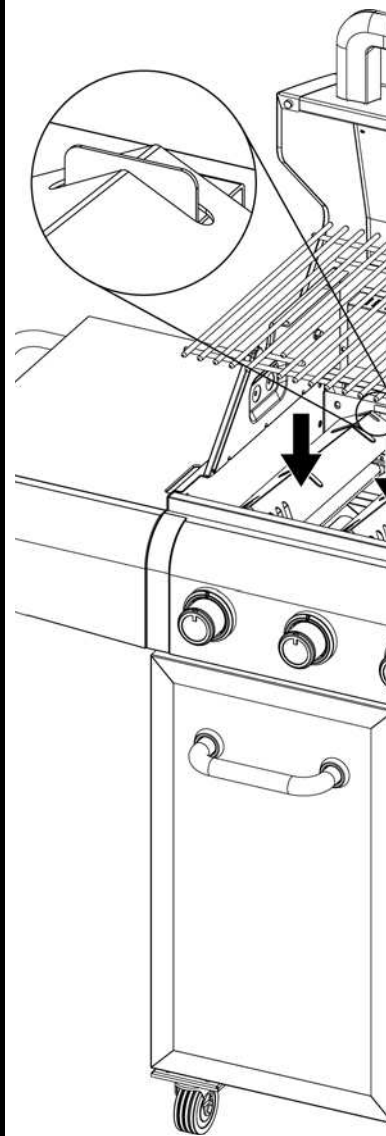
Acople el quemador lateral, el alambre del encendedor y la rejilla del quemador lateral



A  x2

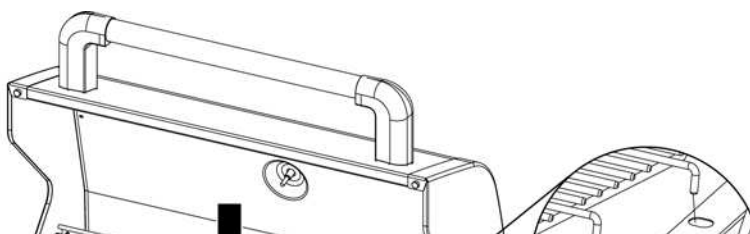
18

Coloque las placas de distribución de la  
de cocción



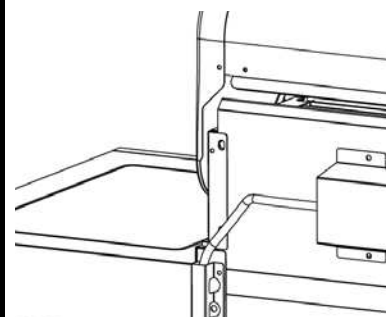
19

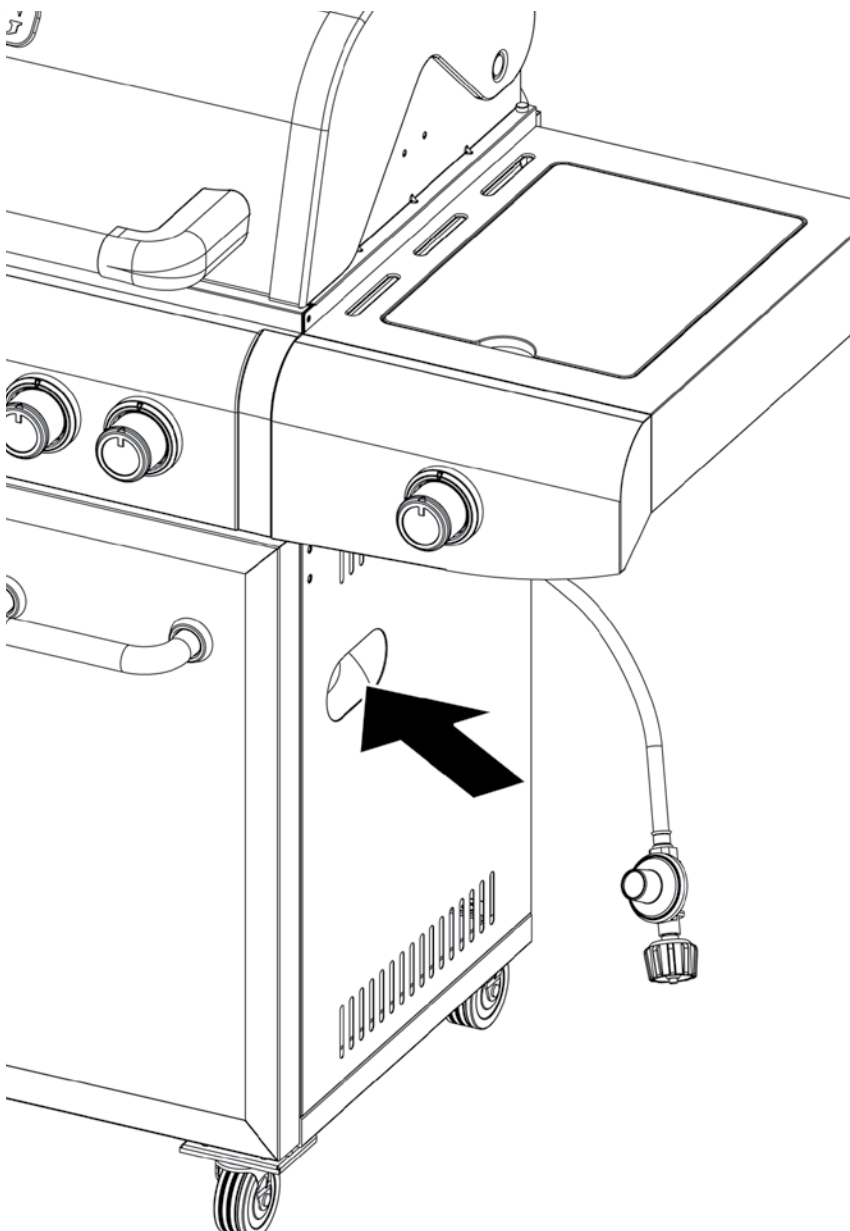
Coloque la rejilla de calentamiento



20

Inserte la bandeja para la

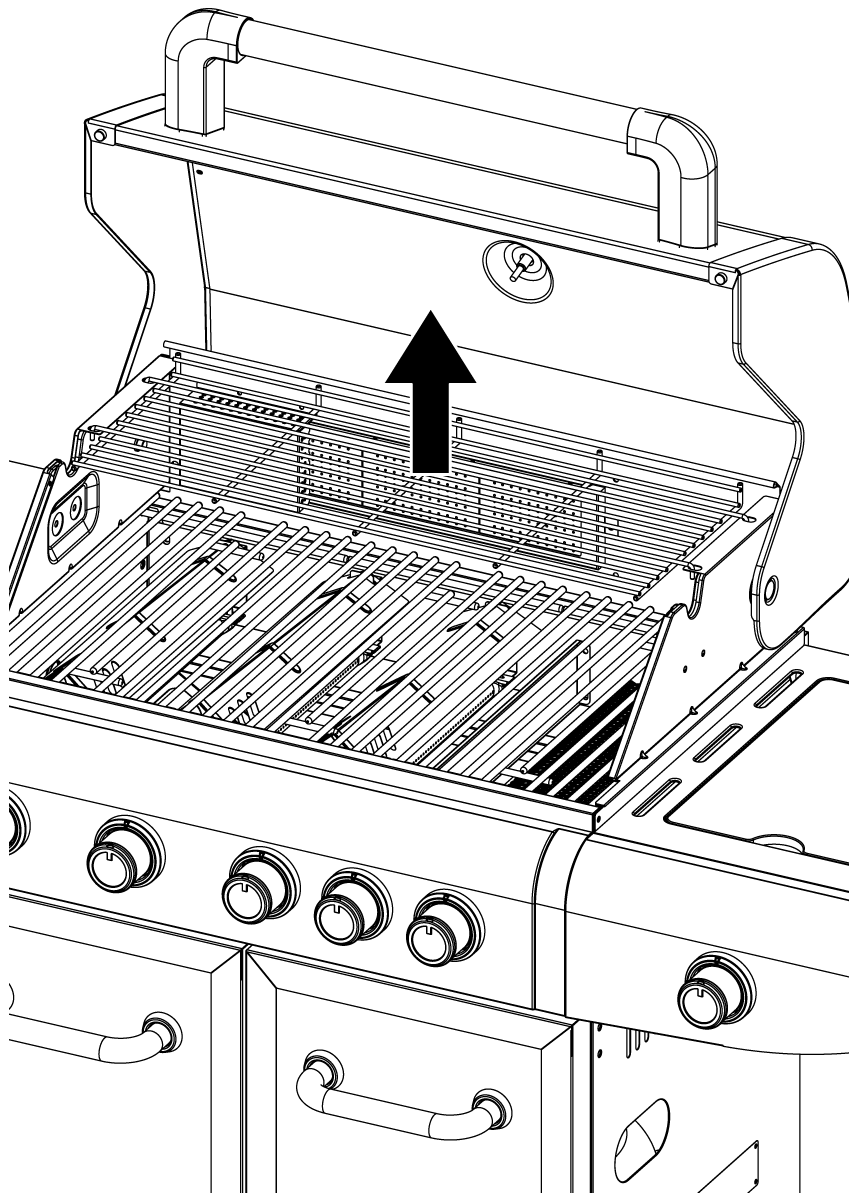


**Instrucciones de armado (continuación)****21****Inserte el regulador y la válvula de control****El kit de conversión a g  
(número de modelo. VF  
disponible en Walmart.**

## Instrucciones de armado - Rostizador

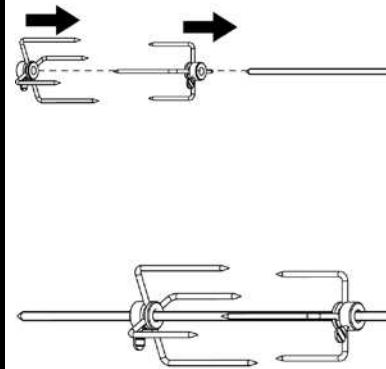
1

Retire la rejilla de calentamiento



2

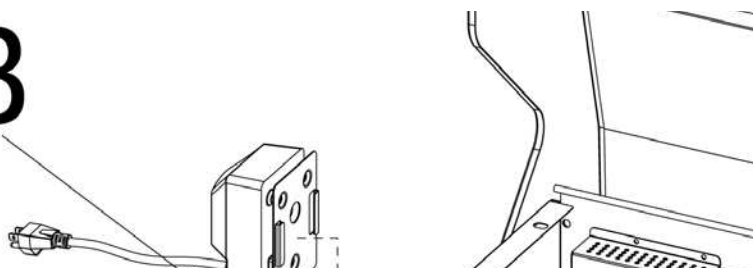
Arme la varilla del rostizador



3

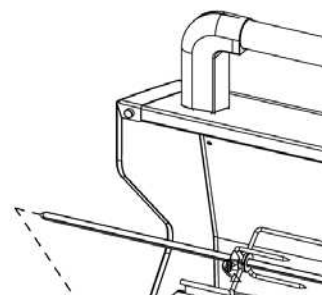
Acople el soporte del motor del rostizador y el motor del rostizador

B



4

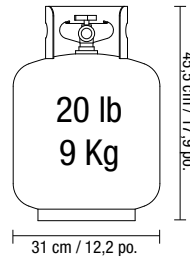
Inserte la varilla del rostizador



## Instalación del tanque de gas propano líquido

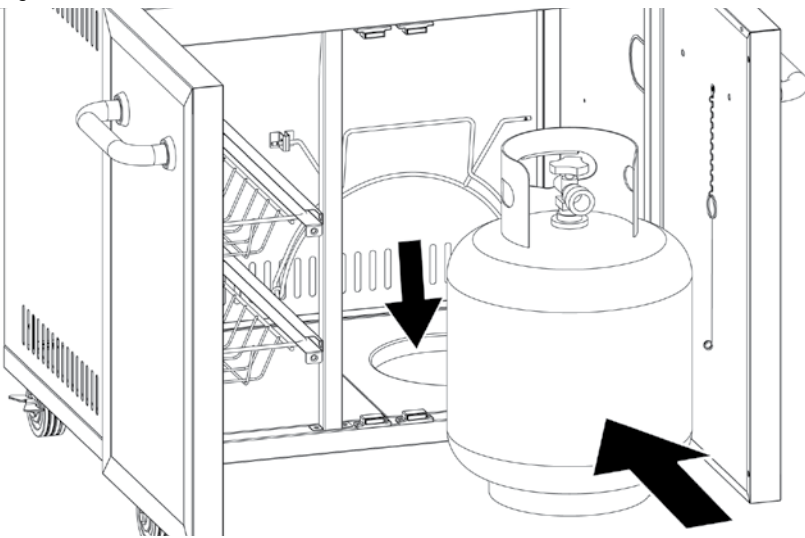
Para operar la parrilla usted necesitará un (1) tanque de gas propano líquido para parrilla estándar llenado con precisión con válvula roscada externa.

- ▲ **PRECAUCIÓN: El tanque de gas propano líquido debe desconectarse correctamente y retirarse antes de mover esta parrilla.**



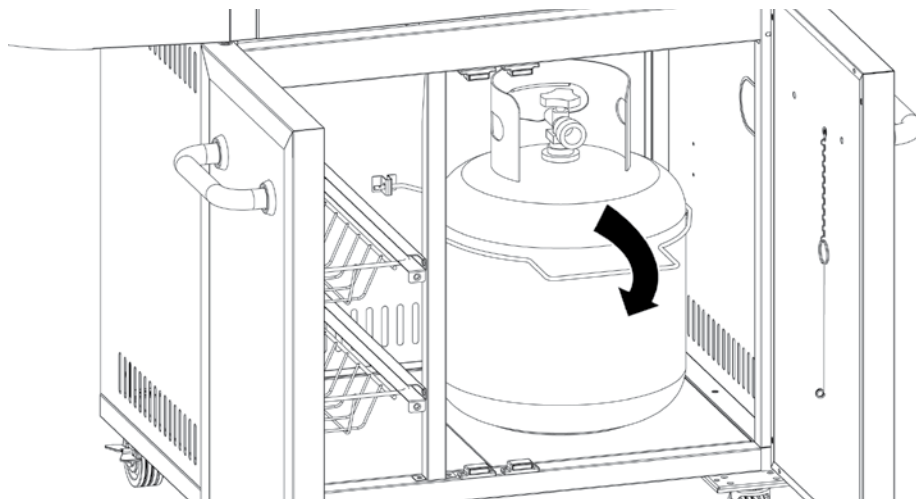
## Insertar el tanque de propano

Coloque un tanque de propano, llenado con precisión, en posición vertical en el agujero de la repisa inferior de manera que la válvula del tanque quede orientada hacia la conexión de la línea de gas.



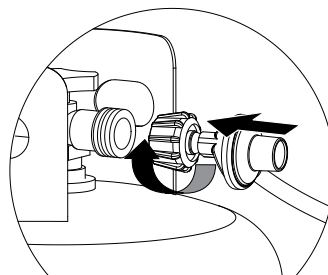
## Asegurar el tanque de propano

Asegure el tanque pasando el alambre de retención del tanque por sobre el hombro del tanque de propano.



## Conectar el tanque de gas propano líquido

1. Antes de conectar el tanque, asegúrese de que tanto la cabeza del mismo como la del regulador y los orificios/puertos del quemador, están libres del cualquier suciedad.
2. Conecte el regulador y su manguera al tanque girando la perilla en la dirección de las manecillas del



## Instalación de la línea de gas

La instalación debe realizarla un técnico de servicio

- ▲ **PRECAUCIÓN: Si hay niños en el área de la válvula de cierre.**

## Conectar la línea de gas natural

1. Antes de hacer la conexión, asegúrese de que no haya conexión de la línea de gas natural, en el cabezal de la manguera de gas natural de la parrilla ni en el cabezal del quemador y los orificios del quemador.
2. Conecte la manguera de gas natural de la parrilla a la línea principal de gas natural.

## Desconectar la línea de gas natural

1. Antes hacer la desconexión, asegúrese de que la válvula de la línea principal de gas natural esté cerrada.
2. Desconecte de la línea principal de gas natural la manguera de la parrilla.

## Instrucciones de operación

### Detección de fugas

#### Conexiones del quemador

1. Asegúrese de conectar adecuadamente la válvula del regulador y su manguera al quemador y al tanque.
2. Si alguien armó la unidad para usted, verifique visualmente la conexión entre el tubo del quemador y el orificio.
3. Asegúrese de que el tubo del quemador encaja sobre el orificio.
- ▲ **ADVERTENCIA: El no inspeccionar esta conexión o seguir debidamente estas instrucciones puede causar incendio, explosión ocasionando muerte, graves lesiones o daños a la propiedad.**
4. Por favor, consulte el diagrama para llevar a cabo correctamente la instalación (Figura 1 y 2).
5. Si el tubo del quemador / tubo de venturi del quemador no queda a ras con el orificio, por favor llame al 1.800.762.1142.

#### Conexión de la línea de gas y del tanque

1. Prepare unos 80 ml de solución para comprobar si hay fugas mezclando una parte de jabón líquido para lavar platos y tres partes de agua.
2. Asegúrese de que las perillas de control están en la Posición "APAGADO". Vea la Figura 3.
3. **PROPANO (PL):** Conecte el tanque de gas propano líquido siguiendo las instrucciones descritas en la sección "Instalar el tanque de gas propano líquido"

## Instrucciones de operación (continuación)

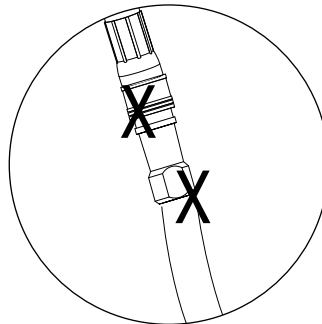
b. PROPANO (PL): Si las burbujas continúan apareciendo después de varios ensayos, cierre el gas girando la válvula del tanque de propano a la posición "CLOSED" (cerrado), desconecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección "Desconectar el tanque de gas propano líquido" y llame al teléfono 1.800.762.1142 para obtener ayuda.

GAS NATURAL (GN): Si las burbujas continúan apareciendo después de varios ensayos, cierre la válvula de la línea principal de gas natural, desconecte la manguera de gas natural de la parrilla de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección "Desconectar la línea de gas natural" y llame al teléfono 1.800.762.1142 para obtener ayuda.

c. PROPANO (PL): Si no aparecen burbujas por un lapso de un minuto, cierre el gas girando la válvula del tanque de propano a la posición "CLOSED" (cerrado) y limpie la solución para continuar el proceso.

GAS NATURAL (GN): Si no aparecen burbujas por un lapso de un minuto, cierre la válvula de la línea principal de gas natural girándola a la posición "OFF" (apagado) y limpie la solución para continuar el proceso.

Figura 4b



▲ PRECAUCIÓN: Si la llama del quemador se apaga durante el funcionamiento, cierre el gas inmediatamente a la posición "APAGADO".

(a) PROPANO (PL): Cierre la válvula del tanque de propano girándola a la posición "CLOSED" (cerrado).  
(b) GAS NATURAL (GN): Cierre la válvula de la línea principal de gas natural girándola a la posición "OFF" (apagado) y espere 5 minutos para dejar que la zona se enfríe antes de volver a encenderlo.

### Apagado

- PROPANO (PL) Cierre la válvula del tanque de propano a la posición "CLOSED" (cerrado).  
GAS NATURAL (GN): Cierre la válvula de la línea principal de gas natural a la posición "OFF" (apagado).
- Gire todos los perilleros en el sentido de las agujas del reloj. Nota: El ruido de "puf" es normal cuando se apagan los quemadores.  
GAS NATURAL (GN): Deje la línea principal de gas natural conectada.
- PROPANO (PL): Desconecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección "Desconectar el tanque de propano líquido".  
GAS NATURAL (GN): Deje la línea principal de gas natural conectada.

### Control de las llamaradas

▲ PRECAUCIÓN : No se pueden apagar las llamaradas. Si las llamaradas se apagan, cierre el gas a la posición "APAGADO" y:

(a) PROPANO (PL): Cierre la válvula del tanque de propano girándola a la posición "CLOSED" (cerrado).  
(b) GAS NATURAL (GN): Cierre la válvula de la línea principal de gas natural girándola a la posición "OFF" (apagado) y espere 5 minutos para dejar que la zona se enfríe antes de volver a encenderlo.

2. No deje la parrilla sin supervisión. Limpie los residuos de alimentos con la parrilla si la parrilla no ha sido limpiada, para evitar llamaradas de grasa.

▲ ADVERTENCIA: Cuando esté usando la parrilla, mantenga a su alcance materiales para extinguir un incendio. Si se produce una llamarada de aceite o de grasa, use un extinguidor de incendio de tipo ABC, o asfíjelo el fuego con tierra, o apáguelo con agua.

La llamarada es parte de la cocción de carne en la parrilla. Pero las llamaradas excesivas pueden cocer la carne demasiado rápido, lo que es una situación peligrosa para usted y su parrilla.

Importante: Las llamaradas excesivas resultan en quemaduras y daños a la parrilla.

Si se produce un incendio de grasa, cierre la tapa de la parrilla a la posición "APAGADO" (desactivado) hasta que se consuma la grasa que pueden producirse llamaradas repentinas.

Si se producen llamaradas excesivas, NO eche agua sobre la parrilla.

Haga mínimas las llamaradas:

## Operación de los quemadores principales

### Uso por primera vez

- Verifique que todos los empaques, etiquetas y envolturas de protección han sido removidos de la parrilla.
- Retire todo aceite de fabricación que encuentre en la unidad antes de usar la parrilla por primera vez, encendiendo la parrilla por lo menos por 15 minutos en la graduación (alto), con la tapa cerrada. Esto realizará una "limpieza por calor" en las piezas internas de la unidad y hará que los olores se disipen.

### Encendido

▲ PRECAUCIÓN : Mantenga el área del aparato de cocción para exteriores limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos y vapores inflamables.

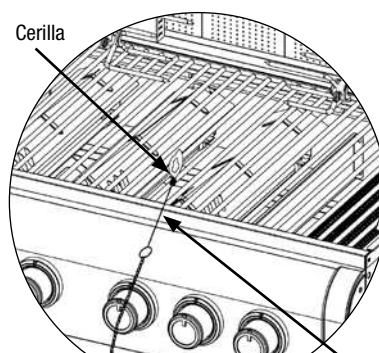
▲ PRECAUCIÓN : No obstruya el flujo del aire de ventilación y combustión.

▲ PRECAUCIÓN : Revise y limpie el quemador/tubos venturi para eliminar los insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede causar un incendio debajo de la parrilla.

▲ PRECAUCIÓN : No trate de encender el quemador con la tapa cerrada ya que puede causar una explosión.

- Abra la tapa.
- Asegúrese de que no hay nada que obstruya el flujo de aire en la unidad de gas. Arañas y otros insectos pueden formar sus nidos dentro y obstruir los orificios del quemador/tubo de venturi. Un tubo de quemador obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.
- Todas las perillas tienen que estar en la posición "APAGADO". Vea la Figura 3.
- PROPANO (PL): Conecte el tanque de gas propano líquido siguiendo las instrucciones

Figura 5



## Instrucciones de operación (continuación)

### ▲ PRECAUCIÓN : No trate de encender el quemador con la tapa cerrada ya que puede causar una explosión.


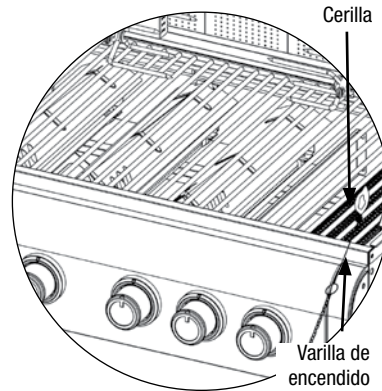
1. Abra la tapa.
2. Asegúrese de que no hay nada que obstruya el flujo de aire en la unidad de gas. Arañas y otros insectos pueden formar sus nidos dentro y obstruir los orificios del quemador/tubo de venturi. Un tubo de quemador obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.
3. Todas las perillas tienen que estar en la posición "APAGADO". Vea la Figura 3.
4. **PROPANO (PL):** Conecte el tanque de gas propano líquido siguiendo las instrucciones descritas en la sección "Instalar el tanque de gas propano líquido".  
**GAS NATURAL (GN):** Conecte la línea principal de gas natural siguiendo las instrucciones descritas en la sección "Instalar la línea de gas natural".
5. **PROPANO (PL):** Coloque la válvula del tanque de gas propano líquido en la posición "OPEN" (abierto).  
**GAS NATURAL (GN):** Abra la válvula de la línea principal de gas natural girándola a la posición "ON" (abierto).
6. Presione y gire la perilla de control lentamente a la posición  (alto) hasta escuchar un clic. Debe encenderse el quemador. Si no se enciende, repita hasta un máximo de tres veces.  
**NOTA:** El quemador infrarrojo debe volverse rojo después de 2 a 3 minutos.
7. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla del quemador a la posición "APAGADO", espere 5 minutos y vuelva a repetir el procedimiento de encendido.
8. En caso de que el encendedor no encienda el quemador, use una cerilla encendida colocada en la vara de encendido que se acompaña para encender los quemadores manualmente. Acerque la llama de la cerilla al lado del quemador (vea Figura 7).

Figura 7




**Importante:** Use siempre la vara de encendido que se incluye, cuando desee encender los quemadores con una cerilla.

- ### ▲ PRECAUCIÓN: Si la llama del quemador se apaga durante el funcionamiento, cierre el gas inmediatamente girando la perilla a la posición "APAGADO" y:
- (a) **PROPANO (PL):** Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición "CLOSED" (cerrado).
  - (b) **GAS NATURAL (GN):** Cierre la válvula de la línea principal de gas natural girándola a la posición "OFF" (apagado). Abra la tapa durante 5 minutos para dejar que la zona quede despejada de gas antes de volver a encenderlo.

#### Apagado

1. **PROPANO (PL):** Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición "CLOSED" (cerrado).  
**GAS NATURAL (GN):** Cierre la válvula de la línea principal de gas natural girándola a la posición "OFF" (apagado).
2. Gire la perilla de control en el sentido de las manecillas del reloj a la posición "APAGADO".  
**Nota:** El ruido de "puf" es normal cuando el residuo de gas propano licuado en la línea se ha extinguido.
3. **PROPANO (PL):** Desconecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección "Desconectar el tanque de gas propano líquido".  
**GAS NATURAL (GN):** Deje la línea principal de gas natural conectada.

6. Presione y gire la perilla de control lentamente a la posición  (alto) hasta escuchar un clic. Debe encenderse el quemador. Si no se enciende, repita hasta un máximo de tres veces.
7. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla del quemador a la posición "APAGADO", espere 5 minutos y vuelva a repetir el procedimiento de encendido.
8. En caso de que el encendedor no encienda el quemador, use una cerilla encendida colocada en la vara de encendido (incluida con la parrilla) para encender los quemadores manualmente. Acerque la llama de la cerilla al lado del quemador (vea Figura 8).

**Importante:** Use siempre la vara de encendido que se incluye, cuando desee encender los quemadores con una cerilla.

9. Después de encender el quemador observe su funcionamiento, asegúrese de que estén encendidos y que la altura de la llama correcta.

- ### ▲ PRECAUCIÓN: Si la llama del quemador se apaga durante el funcionamiento, cierre el gas inmediatamente girando la perilla a la posición "APAGADO" y:
- (a) **PROPANO (PL):** Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición "CLOSED" (cerrado).
  - (b) **GAS NATURAL (GN):** Cierre la válvula de la línea principal de gas natural girándola a la posición "OFF" (apagado). Abra la tapa durante 5 minutos para dejar que la zona quede despejada de gas antes de volver a encenderlo.

#### Apagado:

1. **PROPANO (PL):** Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición "CLOSED" (cerrado).  
**GAS NATURAL (GN):** Cierre la válvula de la línea principal de gas natural girándola a la posición "OFF" (apagado).
2. Gire la perilla de control en el sentido de las manecillas del reloj a la posición "APAGADO".  
**Nota:** El ruido de "puf" es normal cuando el residuo de gas propano licuado en la línea se ha extinguido.
3. **PROPANO (PL):** Desconecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección "Desconectar el tanque de gas propano líquido".  
**GAS NATURAL (GN):** Deje la línea principal de gas natural conectada.

#### Cocción

1. Abra la tapa y encienda el quemador siguiendo las instrucciones de encendido.
2. Gradúe la perilla de control al nivel deseado.
3. Coloque la olla en el centro de la parrilla.
4. Deje cocer los alimentos y ajuste la temperatura de cocción.
5. Apague la parrilla de acuerdo con las instrucciones de apagado.

## Operación del quemador infrarrojo

#### Uso por primera vez

1. Verifique que todos los empaques, etiquetas y otros componentes estén correctamente removidos de la parrilla.
2. Retire todo aceite de fabricación que encuentre en la parrilla.



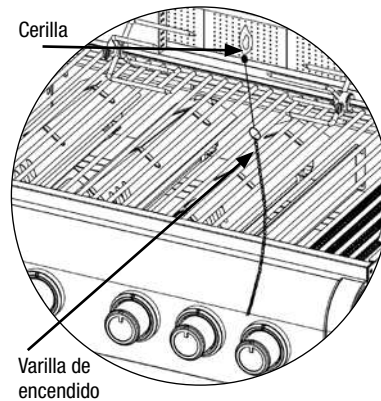

6. Presione y gire la perilla de control lentamente a la posición  (alto) hasta escuchar un clic. Debe encenderse el quemador. Si no se enciende, repita hasta un máximo de tres veces.  
NOTA: El quemador infrarrojo debe volverse rojo después de 2 a 3 minutos.
7. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla del quemador a la posición  "APAGADO", espere 5 minutos y vuelva a repetir el procedimiento de encendido.
8. En caso de que el encendedor no encienda el quemador, use una cerilla encendida colocada en la vara de encendido que se acompaña para encender los quemadores manualmente. Acerque la llama de la cerilla al lado del quemador (vea Figura 9).


Figura 9



**Importante:** Use siempre la vara de encendido que se incluye, cuando desee encender los quemadores con una cerilla.

- ▲ **PRECAUCIÓN:** Si la llama del quemador se apaga durante el funcionamiento, cierre el gas inmediatamente girando la perilla a la posición  "APAGADO" y:
  - (a) **PROPANO:** Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición "CLOSED" (cerrado).
  - (b) **GAS NATURAL:** Cierre la válvula de la línea principal de gas natural girándola a la posición "OFF" (apagado). Abra la tapa durante 5 minutos para dejar que la zona quede despejada de gas antes de volver a encenderlo.

#### Apagado

1. **PROPANO (PL):** Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición "CLOSED" (cerrado).  
**GAS NATURAL (GN):** Cierre la válvula de la línea principal de gas natural girándola a la posición "OFF" (apagado).
2. Gire la perilla de control en el sentido de las manecillas del reloj a la posición  "APAGADO".  
Nota: El ruido de "puf" es normal cuando el residuo de gas propano licuado en la línea se ha extinguido.
3. **PROPANO (PL):** Desconecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección "Desconectar el tanque de gas propano líquido".  
**GAS NATURAL (GN):** Deje la línea principal de gas natural conectada.


#### Operación del rostizador

- ▲ **ADVERTENCIA:** Cuando use artefactos eléctricos siempre debe cumplir con las precauciones básicas de seguridad entre las cuales se encuentran las siguientes:

1. Conecte siempre primero el rostizador a la parrilla, luego enchufe el cordón al tomacorriente con conexión a tierra. Para desconectar, apague el rostizador, luego desconecte el enchufe del tomacorriente.
2. La mayoría de las superficies y los accesorios de la parrilla están calientes durante y después de cocinar. Use precaución alrededor de la parrilla, use guantes retardadores de llama para barbacoa.
3. No use accesorios en el rostizador que no hayan sido suministrados por el fabricante. Esto puede causar lesiones. No use este artefacto con un propósito diferente para el que fue diseñado.
4. Nunca cubra la base de la carcasa de la parrilla con panel de aluminio, arena ni sustancia

- b. El cable debe disponerse de manera que no sobresalga ni cuelgue del mostrador de la mesa para que los niños no puedan tocarlo o pueda existir el peligro de que se encienda inadvertidamente en él.

14. Los cables de extensión para exteriores de este producto no se deben utilizar con los productos para uso en exterior si su superficie está marcada con la letra "A" como sufijo y una etiqueta que indica "Apto para uso con artefactos para exteriores".
15. Cuando no esté usando el motor del rostizador y sus cables, guárdelos en el interior, fuera del alcance de los niños.
16. No limpie este producto rociando con agua o con productos similares.

- ▲ **PRECAUCIÓN:** Si la llama del quemador se apaga durante el funcionamiento, cierre el gas inmediatamente girando la perilla hasta  "APAGADO" y abra la tapa para dejar que el gas se disipe durante por lo menos 5 minutos antes de volver a encender el artefacto.

- ▲ **ADVERTENCIA:** Mantenga el cordón eléctrico del motor del rostizador alejado de la superficie caliente de la parrilla.

- ▲ **ADVERTENCIA:** No permita que el cordón cuelgue del borde de la mesa ni toque superficies calientes.

- ▲ **ADVERTENCIA:** Utilice esta unidad de gas para cocción al aire libre sólo con un circuito protegido por un interruptor de falla de puesta a tierra (GFI, por sus siglas en inglés).

- ▲ **ADVERTENCIA:** El motor del rostizador debe contar con una conexión a tierra eléctrica de acuerdo a los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, de acuerdo al *Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA 70* o el *Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1*.

- ▲ **ADVERTENCIA:** NO opere el rostizador con un cordón o enchufe dañado, o si ha sufrido daño de alguna otra manera. Llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1.800.762.1142 para solicitar su reemplazo.

- ▲ **ADVERTENCIA:** El cordón de suministro de energía eléctrica tiene un enchufe con conexión a tierra de 3 clavijas. Para su seguridad personal, no reemplace la clavija de conexión a tierra. Debe enchufarse a un receptáculo con conexión a tierra para 3 clavijas, instalado de acuerdo al *Código Eléctrico Nacional* y los códigos

## Instrucciones de operación (continuación)

- Encienda el motor del rostizador colocándolo en la posición "ON" para probar si se colocó la carne correctamente.  
Nota: El lado pesado de la carne debe rotar hacia abajo hacia la carcasa inferior. Ajuste el contrapeso si es necesario para lograr el equilibrio correcto. Si la carne no rota correctamente, retire la carne y vuelva a ponerla hasta conseguir el equilibrio correcto.
- Encienda la parrilla siguiendo las instrucciones de encendido descritas en la sección "Quemador trasero infrarrojo".
- Mantenga la tapa cerrada.

## Limpieza y cuidado

### ⚠ PRECAUCIÓN:

- Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben realizarse con la parrilla fría y con el tanque de propano desconectado.
- NO limpie ninguna pieza de esta parrilla en un horno de limpieza automática. El calor extremo dañará el terminado.
- NO agrande los orificios de las válvulas ni los orificios de los quemadores al limpiar las válvulas o quemadores.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Desenchufe el motor del rostizador del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas.

## Avisos

- Esta parrilla debe limpiarse y verificarse completamente de manera regular.
- No use productos de limpieza abrasivos pues dañarán este aparato.
- No utilice nunca productos limpiahornos para limpiar cualquier pieza de la parrilla.

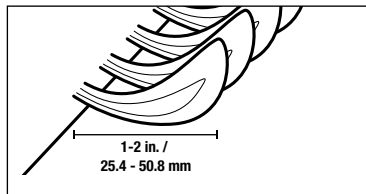
## Cada vez que vaya a usar la unidad:

- Mantenga el rededor de la unidad limpio y libre de materiales combustibles, gasolina, y otros líquidos y vapores inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de combustión del propano líquido ni el aire de ventilación.
- Mantenga la abertura o aberturas de la zona del tanque de gas propano líquido abiertas y libres de basura.
- Visualmente examine la llama del quemador para estar seguro de que la parrilla está funcionando adecuadamente (vea la Figura 16).
- Vea las instrucciones de limpieza más adelante para verificar que las observa apropiadamente.
- Examine y limpie el quemador y los tubos del venturi de insectos y nidos de insectos. Un tubo atascado puede llevar a un incendio debajo de la parrilla.

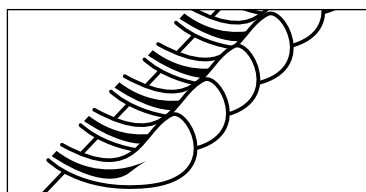
Figura 16

### Condiciones de la llama en los quemadores

Refiérase a las siguientes figuras para ver si es necesario limpiar sus quemadores.



**Normal:** Llama de color azul pálido con puntas amarillas de 2,5 a 5 cm de altura



## Limpieza de las superficies

- Limpie las superficies con un detergente suave de lavado de platos o con soda de hornear mezclado con agua.

## Limpieza y cuidado (continuación)

- Desconecte el alambre del electrodo que produce la chispa.
- Limpie el venturi del quemador usando un cepillo de aire comprimido.
- Retire todo residuo de comida o desperdicio que se haya acumulado en el quemador.
- Limpie orificios que se encuentren obstruidos, usando un alfiler (con el sujetapapeles abierto).
- Inspeccione el quemador para verificar si tiene algún daño. Si encuentra daños, sustitúyalo con un nuevo quemador.
- Vuelva a instalar los quemadores, verificando que estén colocados correctamente dentro del venturi de cada quemador. Ajuste la posición del electrodo de chispa.
- Vuelva a colocar las placas de distribución de gas.
- PROPANO (PL): Conecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección "Instalar el tanque de gas propano".  
GAS NATURAL (GN): Conecte la línea principal de gas de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección "Instalar la línea principal de gas".
- Haga una prueba de fugas. Vea la sección "Detectar fugas de gas".

## Limpieza del quemador lateral

- PROPANO (PL): Cierre la válvula del tanque de gas en la posición "CLOSED" (cerrado).  
GAS NATURAL (GN): Cierre la válvula de la línea principal de gas en la posición "OFF" (apagado).
- Gire todas las perillas de control en la dirección "APAGADO".  
Nota: El ruido de "puf" es normal cuando el quemador se apaga.  
Nota: El ruido de "puf" es normal cuando el quemador se enciende.
- PROPANO (PL): Desconecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección "Desconectar el tanque de gas propano".  
GAS NATURAL (GN): Deje la línea principal de gas en la posición "OFF" (apagado).
- Retire la rejilla del quemador lateral.
- Retire el quemador, quitando los tornillos que lo sujetan.
- Saque el quemador, levantándolo y alejándolo del quemador.
- Limpie el venturi del quemador usando un cepillo de aire comprimido.
- Retire todo residuo de comida o desperdicio que se haya acumulado en el quemador.
- Limpie los orificios que se encuentren obstruidos, usando un alfiler (con el sujetapapeles abierto).
- Inspeccione el quemador para verificar si tiene algún daño. Si encuentra daños, sustitúyalo con un nuevo quemador.
- Vuelva a instalar el quemador, verificando que esté colocado correctamente dentro del venturi del quemador. Ajuste la posición del electrodo de chispa.
- Vuelva a colocar la rejilla del quemador lateral.
- PROPANO (PL): Conecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección "Instalar el tanque de gas propano".  
GAS NATURAL (GN): Conecte la línea principal de gas de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección "Instalar la línea principal de gas".
- Haga una prueba de fugas. Vea la sección "Detectar fugas de gas".

**Para recetas, visite  
BlueRhino.com/recipes**

**¿Necesita ayuda?  
Llame al 1.800.762.1142.  
No vuelva al lugar de compra.**

**Para piezas de  
parts.Bl  
1.800**

## Registro del producto

Para beneficiar del servicio de garantía más rápidamente, sírvase registrar su unidad inmediatamente visitando nuestro sitio Internet BlueRhino.com/warranty o llamando al 1.800.762.1142.

## Piezas de repuesto

Puede encontrar piezas de repuesto en parts.BlueRhino.com o llame al 1.800.762.1142.

## Garantía limitada

Blue Rhino Sourcing, Inc. ("Blue Rhino") garantiza al comprador original al detal de este producto, y a ninguna otra persona, que si la unidad se arma y opera de acuerdo con las instrucciones impresas que la acompañan y por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en material y mano de obra. Blue Rhino podrá requerir prueba razonable de la fecha de compra. Por lo tanto, usted debe conservar el recibo de venta o la factura. Esta garantía limitada estará limitada a la reparación o reemplazo de las piezas que resulten defectuosas en condiciones de servicio y uso normal y las que un examen indique, a satisfacción de Blue Rhino, que están defectuosas. Antes de devolver cualquier pieza, comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente de Blue Rhino. Si Blue Rhino confirma el defecto y aprueba el reclamo, Blue Rhino decidirá reemplazar tales partes sin costo alguno. Si se le pide que devuelva las partes defectuosas, los costos de transporte deberán ser prepagados. Blue Rhino devolverá las partes al cliente con costo de transporte o envío prepagados.

Esta garantía limitada no cubre fallas o dificultades de operación debidas a accidente, abuso, mal uso, alteración, empleo en usos inapropiados, instalación defectuosa o mantenimiento o servicio inapropiado o falla en la realización de mantenimiento normal y rutinario como se prescribe en este manual del usuario. Además, la garantía limitada no cubre daños al terminado de la unidad, tales como rasguños, abolladuras, descoloridos, oxidaciones y otros daños causados por la intemperie después de la compra de la unidad.

Esta garantía limitada reemplaza cualquier otra garantía. Blue Rhino no asume ninguna responsabilidad por garantías de productos vendidos por quienes no sean distribuidores o vendedores al detal autorizados. Esta exención de responsabilidad incluye cualquier garantía de comerciabilidad o la garantía de aptitud para un propósito en particular. BLUE RHINO NO SE HACE RESPONSABLE POR NINGUNA GARANTIA IMPLICITA INCLUYENDO, SIN LIMITACIONES, LAS GARANTIAS IMPLICITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADAPTABILIDAD A UN PROPOSITO PARTICULAR. BLUE RHINO NO ASUME RESPONSABILIDAD ANTE EL COMPRADOR O ANTE CUALQUIER TERCERA PERSONA POR DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, PUNITIVOS, INCIDENTALES O CONSECUENCIALES. Blue Rhino, además, no asume responsabilidad por garantías implícitas o expresas por defectos de mano de obra causados por terceras personas.

Esta garantía limitada le da al comprador derechos legales específicos y el comprador puede tener otros derechos según el lugar donde el comprador o la compradora residan. Ciertas jurisdicciones no permiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía implícita, de manera que esta limitación puede no ser aplicable a usted.

Blue Rhino no autoriza a ninguna persona o compañía para asumir por Blue Rhino cualquier otra obligación a responsabilidad relacionada con la venta, instalación, uso, remoción, devolución o reemplazo de este equipo y cualquier representación de esta naturaleza no obliga a Blue Rhino.

Blue Rhino Sourcing, Inc.  
Winston-Salem, North Carolina 27105, EE.UU.  
(800)-762-1142

## Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Prevención/solución
<b>El quemador no se enciende utilizando el encendedor.</b>	La válvula del tanque de gas propano está cerrada. La válvula de la línea principal de gas natural está cerrada.	PROPANO (PL): Asegúrese de que el regulador y la válvula de la línea principal de gas propano estén conectados de manera segura, gire la válvula de la línea principal de gas propano a la posición "OPEN" (abierta). GAS NATURAL (GN): Asegúrese de que el regulador y la válvula de la línea principal de gas natural estén conectados de manera segura, gire la válvula de la línea principal de gas natural a la posición "OPEN" (abierta).
	El tanque de gas propano está bajo o vacío.	Cambie, reemplace o vuelva a llenar el tanque de gas propano.
	Fuga de gas propano o de gas natural	1. PROPANO (PL): Cierre la válvula de la línea principal de gas propano a la posición "CLOSED" (cerrado). GAS NATURAL (GN): Cierre la válvula de la línea principal de gas natural girándola a la posición "OFF" (apagado). 2. Espere 5 minutos para que se disipe el gas. 3. Siga las indicaciones de "Inspección de seguridad" del usuario.
	Se debe reemplazar la pila.	Reemplace la pila AA (vea el paso de instalación de la pila de armado)
	Cables o electrodos cubiertos con restos de alimentos.	Limpie el cable y/o electrodo con alcohol.
	Los electrodos y los quemadores están mojados.	Séquelos con un paño.
	Electrodo agrietado o roto; chispas en las grietas.	Reemplace el electrodo.
	Cable suelto o desconectado.	Vuelva a conectar el cable o reemplácelo.
	El cable tiene un cortocircuito (chispeo) entre el encendedor y el electrodo.	Reemplace el conjunto cable del encendedor.
Encendedor defectuoso.	Reemplace el encendedor.	
<b>El quemador no se enciende con una cerilla.</b>	No hay flujo de gas.	PROPANO (PL): Compruebe si el tanque de gas propano está vacío. A. Si está vacío, cámbielo, reemplácelo o vuelva a llenarlo. B. Si el tanque de propano líquido no está vacío, compruebe si hay una caída repentina del flujo de gas o altura de la llama. (vea más abajo). GAS NATURAL (GN): Compruebe si la válvula de la línea principal de gas natural está conectada. A. Asegúrese de que el regulador y la válvula de la línea principal de gas natural estén conectados de manera segura, gire la válvula de la línea principal de gas natural a la posición "OPEN" (abierta). B. Si la válvula de la línea principal de gas natural está conectada, consulte la sección "Caída repentina del flujo de gas" de esta página (vea más abajo).
	Nivel de gas del tanque de propano bajo o tanque vacío.	Cambie, reemplace o vuelva a llenar el tanque de gas propano.
	Fuga de gas propano o de gas natural	1. PROPANO (PL): Cierre la válvula de la línea principal de gas propano girándola a la posición "CLOSED" (cerrado). GAS NATURAL (GN): Cierre la válvula de la línea principal de gas natural girándola a la posición "OFF" (apagado). 2. Espere 5 minutos para que se disipe el gas. 3. Siga las indicaciones de "Inspección de seguridad" del usuario.
	La tuerca de acoplamiento no está conectada por completo.	Gire la tuerca de acoplamiento entre el quemador y la válvula de la línea principal de gas que haga tope con firmeza. <b>Apriete únicamente con una herramienta.</b>
	Obstrucción del flujo de gas.	1. Limpie los tubos del quemador. 2. Verifique que la manguera no esté obstruida.
	Desacoplamiento del quemador a la válvula.	Vuelva a conectar el quemador y la válvula de la línea principal de gas.
	Telarañas o nidos de insectos en el venturi.	Limpie el tubo de venturi y el tubo de gas.
Orificios del quemador atascados u obstruidos.	Limpie las bocas del quemador.	
	PROPANO (PL): Sin gas	Cambie, reemplace o vuelva a llenar el tanque de gas propano.

## Resolución de problemas (continuación)

<b>La llama es de color amarillo o anaranjado.</b>	Puede que el nuevo quemador tenga aceites residuales del proceso de fabricación.	Haga funcionar la parrilla en 🔥 (alta).
	Telarañas o nidos de insectos en el venturi.	Limpie el venturi.
	Restos de alimentos, grasa o sal para condimentar en el quemador.	Limpie el quemador.
	La válvula no queda correctamente alineada con el venturi del quemador	Asegúrese de que el tubo venturi esté correctamente alineado a la válvula.
<b>La llama se apaga.</b>	Vientos fuertes o racheados.	No use la parrilla cuando hay vientos fuertes.
	Nivel de gas del tanque de propano bajo.	Cambie, reemplace o vuelva a llenar el tanque.
	Puede que se haya activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo.	Consulte la sección “Caída repentina de la llama” de esta página (vea el manual del usuario).
<b>Fogonazo.</b>	Formaciones de grasa.	Retire y limpie todas las partes de la parrilla que se hayan quemado. Véase la sección “Limpieza y cuidado” del manual del usuario.
	Carne con exceso de grasa.	Retire la grasa de la carne antes de cocinarla.
	Se está utilizando una temperatura excesiva para cocinar.	Ajuste (baje) la temperatura según las instrucciones del manual del usuario.
<b>La grasa provoca un fuego persistente.</b>	Grasa atascada por la acumulación de comida alrededor del sistema de quemadores.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gire las perillas de control a la posición “OFF”.</li> <li>2. PROPANO (PL): Cierre la válvula de gas a la posición “CLOSED” (cerrado). GAS NATURAL (GN): Cierre la válvula de gas girándola a la posición “OFF”.</li> <li>3. Deje la tapa cerrada y deje que se enfríe.</li> <li>4. Una vez se haya enfriado la parrilla, limpie a fondo siguiendo las instrucciones del manual del usuario.</li> </ol>
<b>Centelleos (hay fuego en el(los) tubo(s) del quemador).</b>	El quemador y/o juegos de quemadores están bloqueados.	Limpie el quemador y/o el (los) tubos del quemador.
<b>El interior de la tapa se está pelando; igual que cuando se pela la pintura.</b>	La tapa es de acero inoxidable, no pintada.	La acumulación de grasa se ha convertido en carbón y se está quemando. Limpie a fondo, siguiendo las instrucciones del manual del usuario.
	La tapa tiene recubrimiento/pintura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede deberse a cocción sobrecalentada que se ha convertido en carbón y se está quemando.</li> <li>• Limpie a fondo, siguiendo las instrucciones del manual del usuario.</li> </ul>

**Para ayuda más detallada, sírvase visitarnos en BlueRhino.com o llamarnos al 1.800.762.1142**