

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



Backyard Grill GBC1406W Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Backyard Grill
GBC1406W](#)



[Find Your Backyard Grill Grill Parts - Select From 50 Models](#)

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

Outdoor LP Gas Barbecue G

Model No. GBC1406W

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.

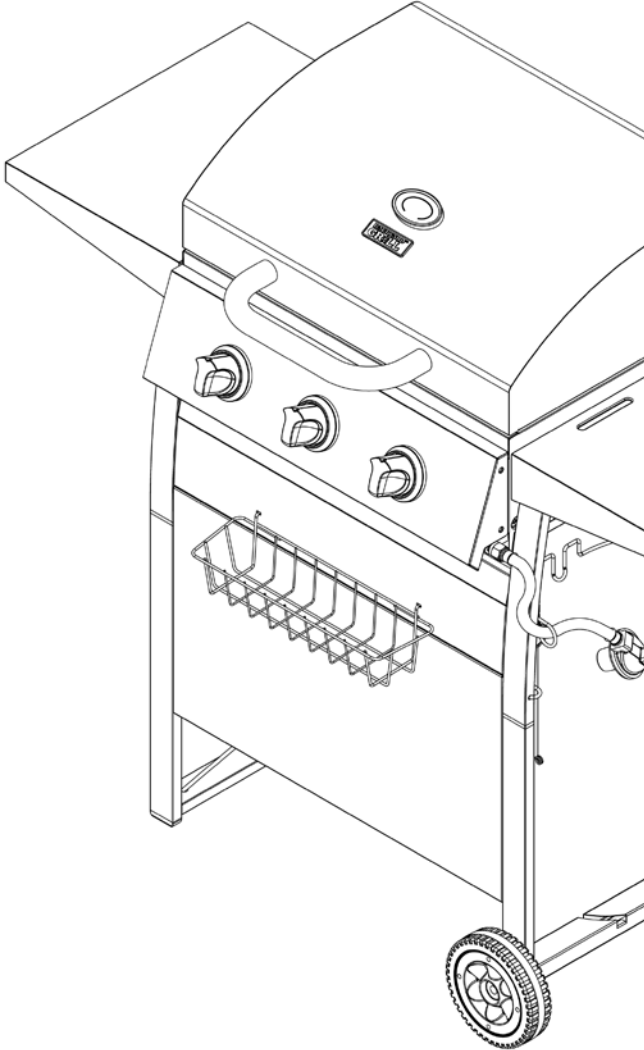


Table of Contents

Important Safeguards

Expanded View & Hardware

Assembly Instructions

Installing LP Gas Tank

Operating Instructions

Cleaning and Care

Product Registration

Replacement Parts

Limited Warranty

Troubleshooting

Important Safeguards

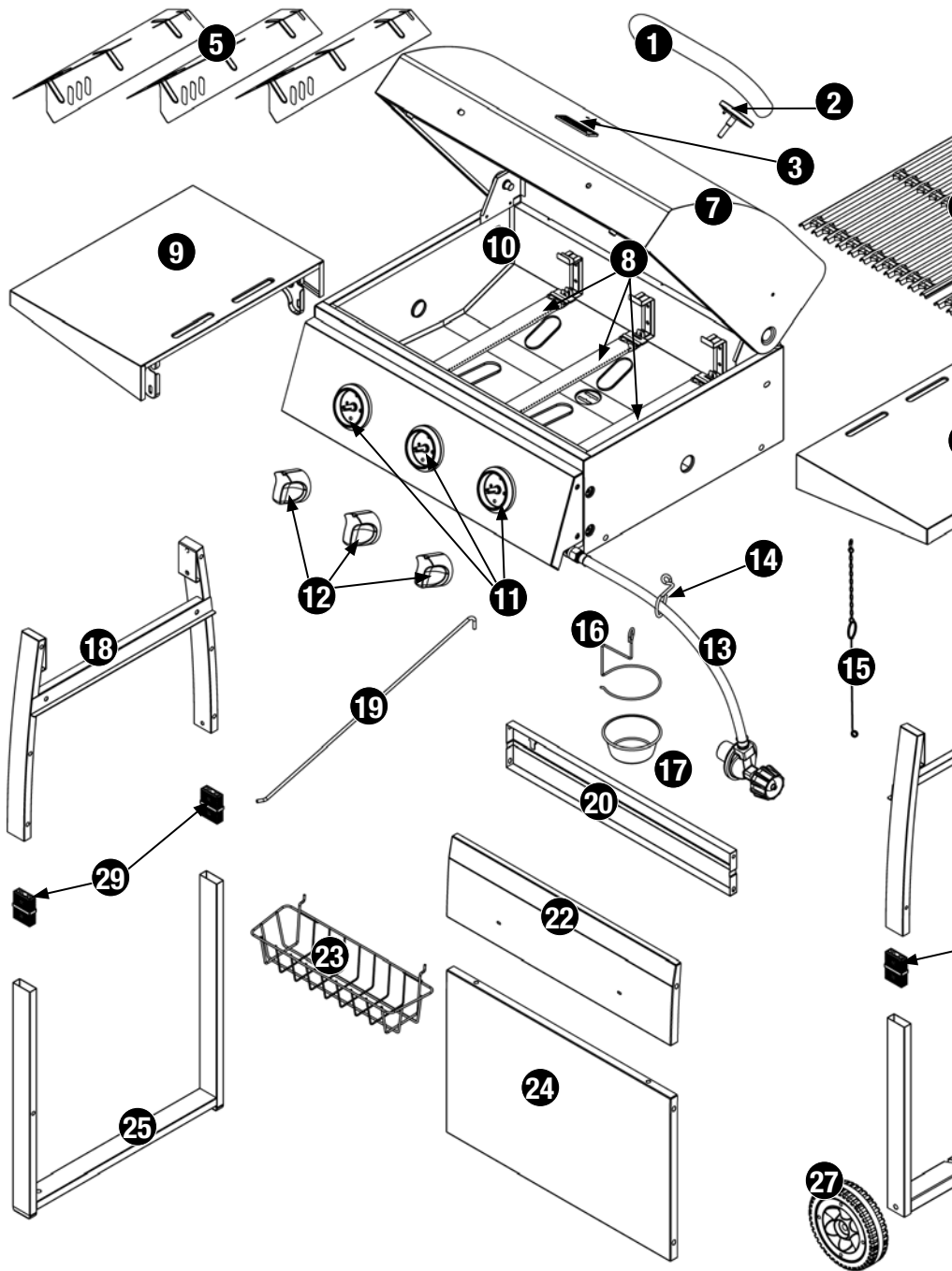
- ▲ **DANGER:** Failure to follow the dangers, warnings and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death causing damage to property.
-
- ▲ **WARNINGS:**
 - ▲ This grill is for outdoor use only, and should not be used in a building, garage or any other enclosed area.
 - ▲ Do NOT operate, light or use this appliance within ten feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.
 - ▲ For residential use only. This grill is NOT for commercial use.
 - ▲ 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 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.
 - ▲ 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.
 - ▲ 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 Dangerous Goods; and Commission*.
 - ▲ LP gas cylinder must be arranged for vapor withdrawal.
 - ▲ The LP gas cylinder must have a listed overfilling prevention device (OPD).
 - ▲ Only use LP gas cylinders equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
 - ▲ The LP gas cylinder must have a cylinder collar to protect the cylinder valve.
 - ▲ Never use an LP gas cylinder with a damaged body, valve, collar or footing.
 - ▲ Dented or rusted LP gas cylinders may be hazardous and should be
 - ▲ A fire causing serious injury or damage above is not followed exactly.
 - ▲ Never attempt to attach this grill to the a camper trailer, motor home or house.
 - ▲ Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks or alcohol with this product.
 - ▲ Your grill has been checked at all factory check all connections as described in this section, as shipping can loosen connections.
 - ▲ Check for leaks even if your unit was a else.
 - ▲ Do NOT operate if a gas leak is present explosion.
 - ▲ You must follow all instructions in the before operating. To prevent fire or explosion leak:
 - a. Always perform a leak test before the the cylinder is connected for use.
 - b. No smoking. Do NOT use or permit while conducting a leak test.
 - c. Conduct the leak test outdoors in a
 - d. Do NOT use matches, lighters, or a
 - e. The use of alcohol, prescription or impair the consumer's ability to protect the appliance.
 - f. Strong odors, colds, sinus congestion detection of propane. Use caution a for leaks.
 - g. Do NOT use grill until any and all leaks. If you are unable to stop a leak, discontinue gas appliance serviceman or your local
 - ▲ This grill is designed to operate at an in column.
 - ▲ Do NOT store or use gasoline or other fuel within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
 - ▲ Do NOT use in an explosive atmosphere from combustible materials, gasoline and liquids.
 - ▲ Minimum clearance from sides and back construction is 36 inches (91.4 cm). Do any type of overhang or roof.
 - ▲ It is essential to keep the grill's valve closed

- ▲ Do NOT touch metal parts of grill until they have completely cooled 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 within grill can cause severe burns.
- ▲ Do NOT attempt to disconnect the gas fitting while the grill is in use.
- ▲ Always place your grill on a hard, non-combustible surface. Asphalt or blacktop surface may not be suitable.
- ▲ Move gas hoses as far away as possible from hot grease.
- ▲ Keep all electrical cords away from grill.
- ▲ After a period of storage and/or non-use, inspect for any obstructions and inspect for any leaks.
- ▲ Failure to open lid while igniting the grill may cause an explosive flame-up. Allow 30 minutes to allow the gas to clear if an explosive flame-up.
- ▲ Never operate grill without its heat shield.
- ▲ Always use a meat thermometer to check internal temperature.
- ▲ Use protective gloves when assembling grill.
- ▲ Do NOT force parts together as this may cause damage to the product.
- ▲ Never cover entire cooking area with grill.
- ▲ Deaths, serious injury or damage to property may occur if not followed exactly.

Parts List

1	Handle	55-22-220
2	Temperature Gauge	55-24-043
3	Brand Plate*	55-24-044
4	Warming Rack	55-23-521
5	Heat Plate (3)	55-10-045
6	Cooking Grid (2)	55-24-045
7	Lid*	55-24-046
8	Burner (3)*	55-23-152
9	Side Shelf (2)	55-22-225
10	Grill Body Assembly*	55-24-279
11	Control Knob Bezel (3)*	55-22-228
12	Control Knob (3)	55-22-906
13	Regulator/Hose Assembly*	55-23-154
14	QCC Clip*	55-22-229
15	Lighting Hook	55-07-331
16	Grease Cup Support	55-22-103
17	Grease Cup	55-22-101
18	Upper Cart Frame (2)	55-22-230
19	Cart Frame Support Wire	55-22-231
20	Rear Cart Frame Support	55-24-280
21	LP Gas Tank Retainer Wire	55-22-234
22	Upper Front Panel	55-23-157
23	Condiment Holder	55-09-297
24	Lower Front Panel	55-23-158
25	Left Lower Cart Frame	55-22-235
26	Right Lower Cart Frame	55-22-237
27	Wheel (2)	55-22-113
28	Axle	55-22-238
29	Cart Frame Support (4)*	55-09-306

Expanded View



* Pre-assembled

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.

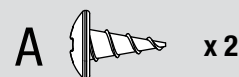
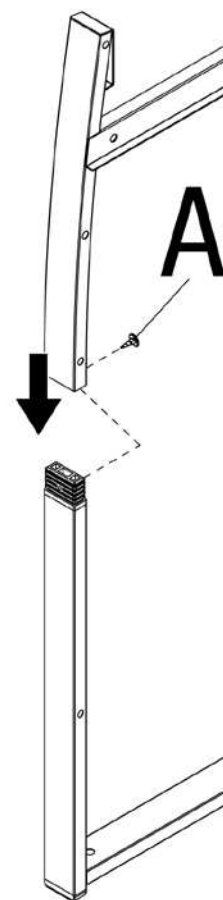
To complete assembly you will need:

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

Typical assembly is approximately one hour.

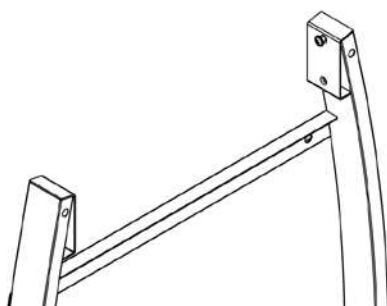
2

Assemble Left Cart Frame



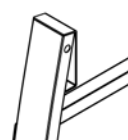
3

Assemble Right Cart Frame



4

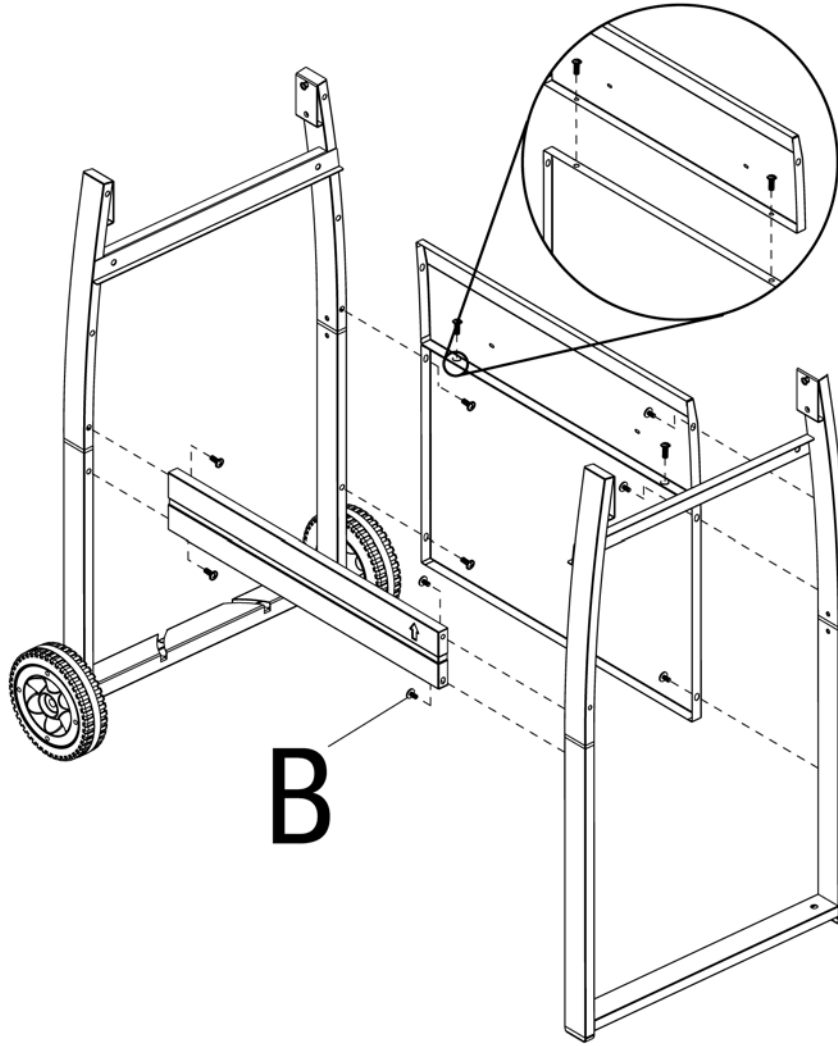
Attach Axle and Wheels



Assembly Instructions (continued)

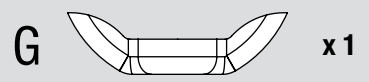
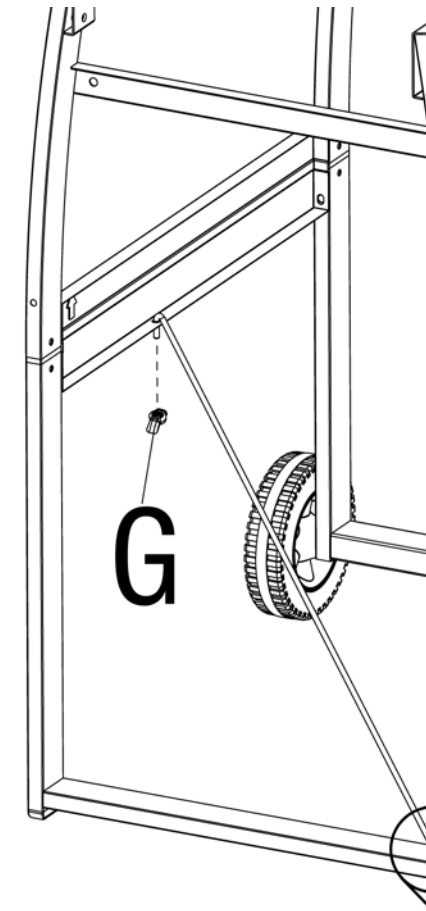
5

Attach Front Panels and Rear Cart Support



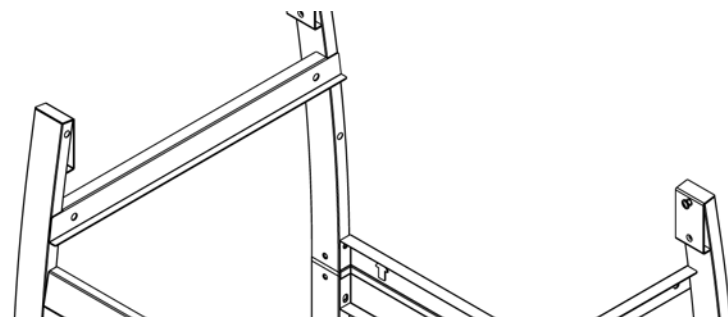
6

Attach Cart Frame Support V



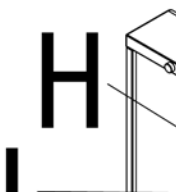
7

Attach LP Gas Tank Retainer Wire



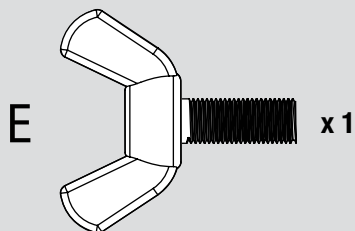
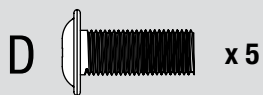
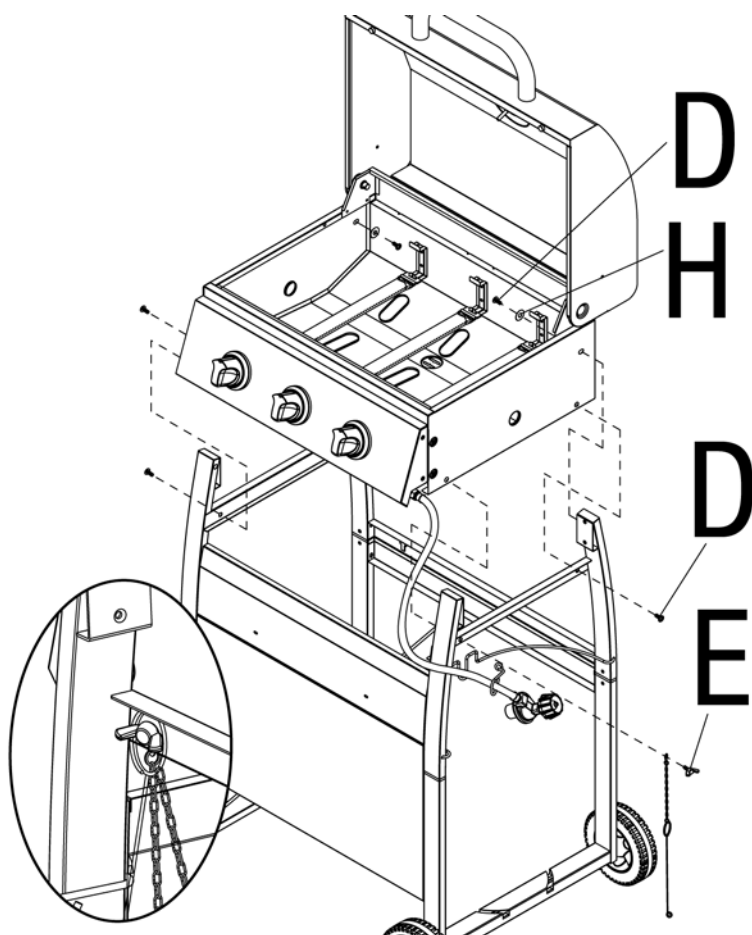
8

Attach Handle, Control Knob



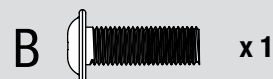
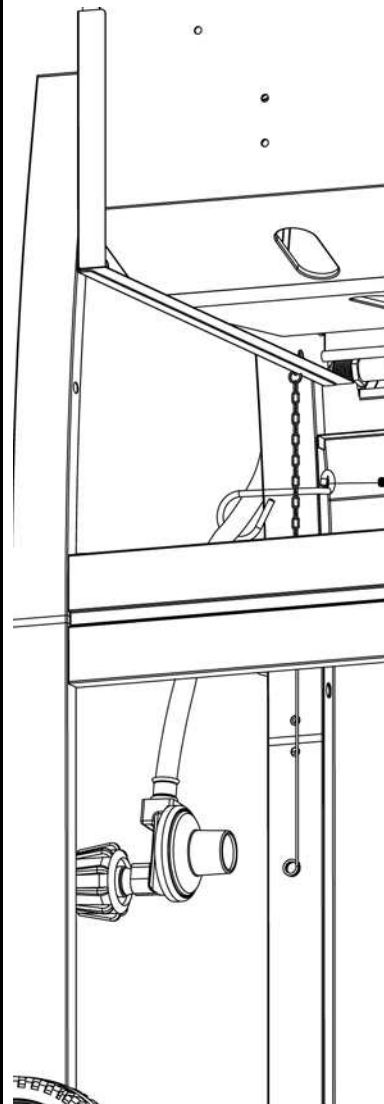
9

Attach Grill Body Assembly and Lighting Hook



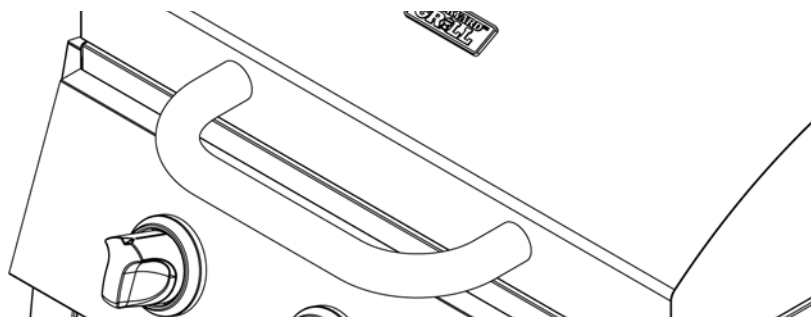
10

Secure QCC Clip



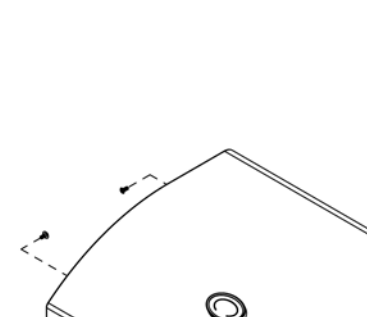
11

Insert Condiment Basket



12

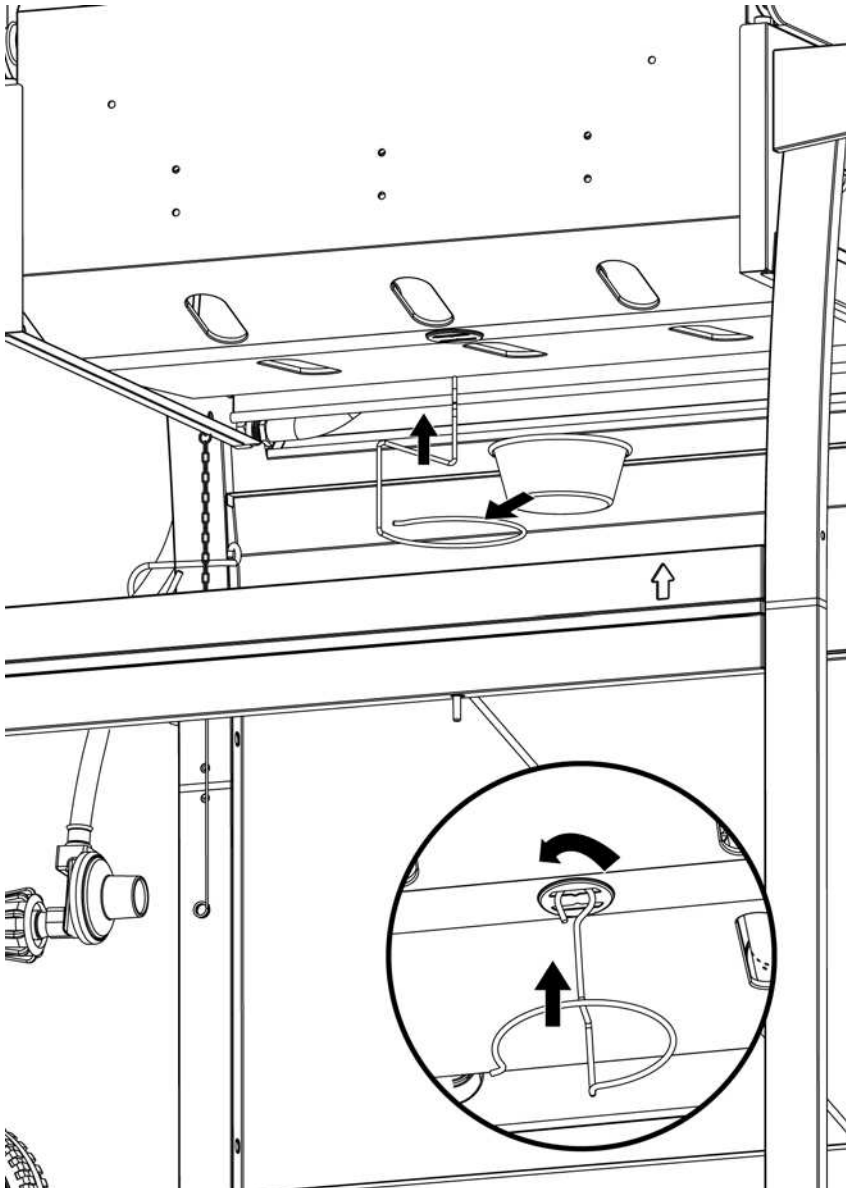
Attach Side Shelves



Assembly Instructions (continued)

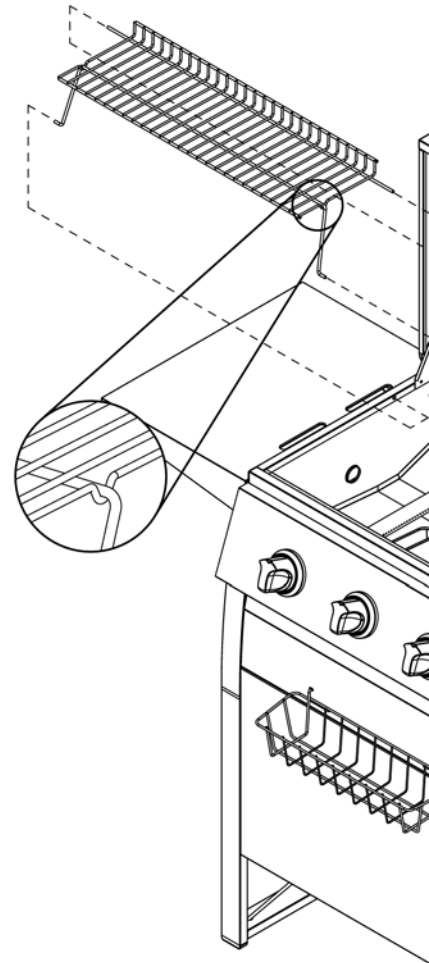
13

Insert Grease Cup Support and Grease Cup



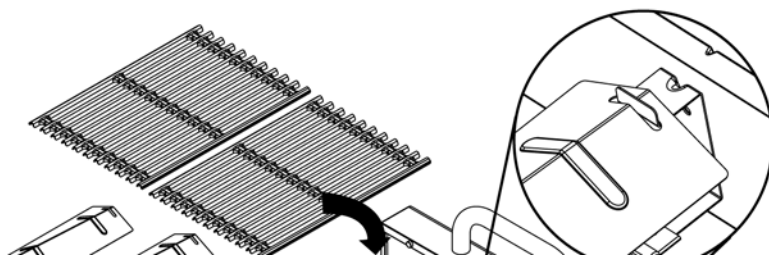
14

Attach Warming Rack



15

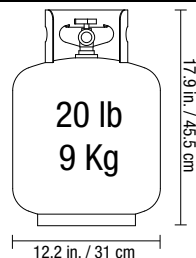
Insert Heat Plates and Cooking Grids



Installing LP Gas Tank

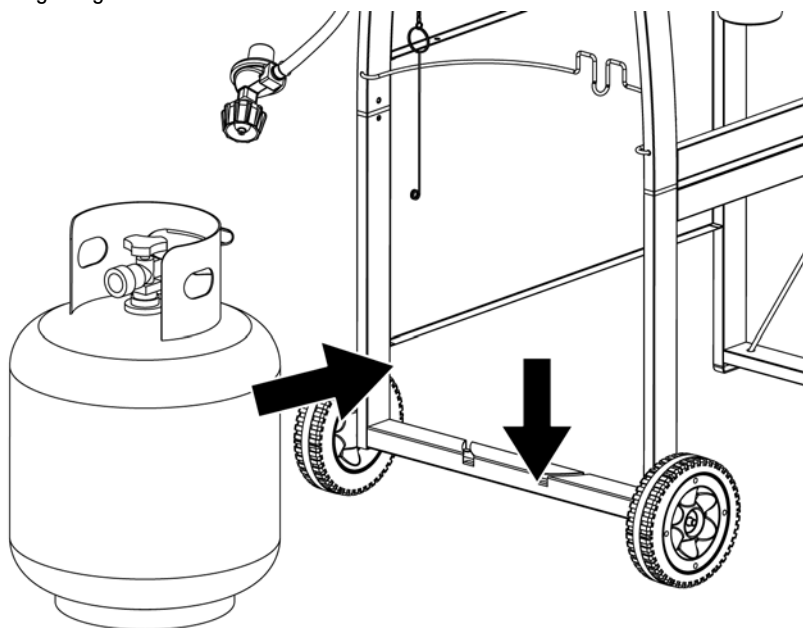
To operate, you will need one precision-filled standard grill LP gas tank with external valve threads.

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



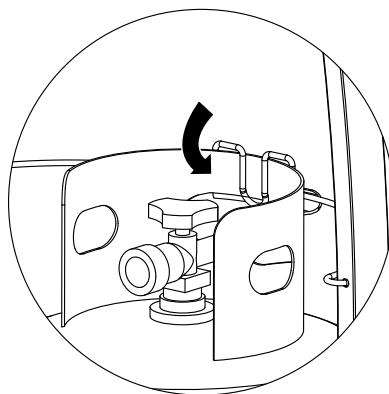
Inserting LP Gas Tank

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



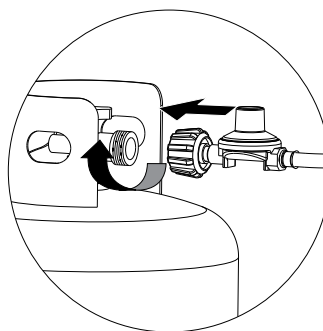
Securing LP Gas Tank

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



Connecting LP Gas Tank

- Before connecting, be sure there is no debris caught in the head of the LP gas tank, head of the regulator valve or in the head of the burner or burner ports.
- Connect regulator/hose assembly to tank by turning knob clockwise until it stops.



Disconnecting LP Gas Tank

Operating Instructions

Checking for Leaks

Burner Connections

- Make sure the regulator hose and valve connections are securely fastened to the burner and the tank.
 - Visually check the connection between the burner/venturi tube and orifice.
 - 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 injury or damage to property.**
- Please refer to diagram for proper installation (Figure 1).
 - If the burner/venturi tube does not rest flush over the orifice, as shown, please contact 1.800.762.1142 for assistance.

Tank/Gas Line Connection

- Make 2-3 oz. of leak detection solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
- Make sure control knobs are in the "OFF" position (Figure 2).
- Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
- Turn LP gas tank valve to "OPEN."
- Spoon several drops of solution, or use a spray bottle, at all "X" locations (Figures 1 and 3).
 - If any bubbles appear, turn LP gas tank valve to "CLOSED," reconnect and re-test.
 - If you continue to see bubbles after several attempts, turn LP gas tank valve to "CLOSED" and disconnect LP gas tank, per "Disconnecting LP Gas Tank" section. Contact 1.800.762.1142 for assistance.
 - If no bubbles appear after one minute, turn LP gas tank valve to "CLOSED," wipe away solution and proceed.

Operating Main Burners

First Use

- Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
- Remove manufacturing oils before cooking by operating the grill for at least 15 minutes on (HIGH) with the lid closed.

Operating Instructions (continued)

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

- After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 5).

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, LP gas tank valve “CLOSED” and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.**

Turning Off

- Turn LP gas tank valve to “CLOSED.”
- Turn all control knobs clockwise to the “OFF” position.
Note: A “poof” sound is normal as the last of the LP gas is burned.
- Disconnect LP gas tank per “Disconnecting LP Gas Tank” section.

Controlling Flare-ups

- ▲ CAUTION: Putting out grease fires by only closing the lid is not possible.**
- If a grease fire develops, turn control knobs to the “OFF” position and LP gas tank valve “CLOSED.” Do NOT use water on a grease fire. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage.
 - 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.
- ▲ WARNING: When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda. Do NOT attempt to extinguish with water.**

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

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

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

If a grease fire occurs, close the lid **AND** turn the control knob(s) to “OFF” until the grease burns out. Be careful when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

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

Minimize Flare-ups:

- Trim excess fat from meats prior to cooking.
- Cook high fat content meats on LOW setting or indirectly.
- Ensure that your grill is on a hard, level, non-combustible surface and the grease is allowed to drain into grease receptacle.

Cleaning and Care

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

Cleaning and Care (continued)

Cleaning Main Burners

- Turn LP gas tank valve to “CLOSED.”
- Turn all control knobs clockwise to the “OFF” position.
Note: A “poof” sound is normal as the last of the gas is burned.
- Disconnect LP gas tank per “Disconnecting LP Gas Tank” section.
- Remove cooking grids and heat plates.
- Remove burners by removing the fasteners, which secure the burners to the grill bottom.
- Lift burners up and away from gas valve orifice.
- Disconnect wire from spark electrode.
- Clean venturi of each burner with small bottle brush or compressed air.
- Remove all food residue and dirt from burner surface.
- Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip).
- Inspect burners for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner(s) from manufacturer.
- Re-install burner(s). Check to insure that gas valve orifice is correctly positioned inside each burner/venturi tube. Also, check position of spark electrode.
- Replace heat plate(s) and cooking grid(s).
- Connect LP gas tank per “Installing LP Gas Tank” section.
- Perform leak test per “Checking for Leaks” section.

Before Storing

- Turn LP gas tank valve to “CLOSED.”
- Turn all control knobs clockwise to the “OFF” position.
Note: A “poof” sound is normal as the last of the gas is burned.
- Disconnect LP gas tank per “Disconnecting LP Gas Tank” section.
- Clean all surfaces.
- Lightly coat the burner(s) and cooking grid(s) with cooking oil.
- If storing the grill indoors, disconnect the LP gas tank.
- Place the protective cap cover on the LP tank and store in a ventilated area out of direct sunlight.
- If storing the grill indoors, cover the grill and store in a dry area.
- If storing the grill outdoors, cover the grill with a weather-resistant cover.

Product Registration

For faster warranty service, register your product immediately. For more information, call 1.800.762.1142.

Replacement Parts

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 five (5) years for the burners and one (1) year for all remaining parts 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 Care 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
Burner will not light using igniter	LP gas tank valve is closed	Make sure regulator is securely attached to Gas Tank," then turn LP gas tank valve
	LP gas tank is low or empty	Exchange, refill or replace LP gas tank
	LP gas	1. Turn LP gas tank valve to "CLOSE" 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow "Checking for Leaks" section
	Wires or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked/broken - sparks at crack	Replacement part(s) may be needed - refer to "Parts List"
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replacement part(s) at 800.762.1142
	Wire is shorting (sparking) between igniter and electrode Bad igniter	Replacement part(s) may be needed - refer to "Parts List"
Burner will not light with match	No gas flow	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, refer to "Checking for Leaks" section for "Adjusting flame height" (see below)
	LP gas tank is low or empty	Exchange, refill or replace LP gas tank
	LP gas	1. Turn LP gas tank valve to "CLOSE" 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow "Checking for Leaks" section
	Coupling nut and regulator not fully connected	Turn the coupling nut about one-half turn to stop. Tighten by hand only - do NOT use a wrench.
	Obstruction of gas flow	1. Clear burner/venturi tube 2. Check for bent or kinked hose
	Disengagement of burner to valve	Reengage burner and valve
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean burner/venturi tube
	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports
Sudden drop in gas flow or reduced flame height	Out of gas	Exchange, refill or replace LP gas tank
	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 the overfilling prevention device: a. Turn control knob(s) "OFF" b. Turn LP gas tank valve to "CLOSE" c. Disconnect regulator d. Turn control knobs to 🔥 (HIGH) e. Wait 1 minute f. Turn control knobs to "OFF" g. Reconnect regulator and leak check fully open valve h. Light grill per "Lighting" section
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports
Flame is yellow or orange	New burner may have residual manufacturing oils	Burn grill for 15 minutes on 🔥 (HIGH) venturi
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi
	Food residue, grease, etc. on burners	Clean burner
	Poor alignment of valve to burner/venturi tube	Ensure burner/venturi tube is properly aligned
Flame goes out	High or gusting winds	Do not use grill in high winds
	Low on LP Gas	Exchange, refill or replace LP gas tank
	Overfilling prevention device may have been activated	Refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height"
Flare-up	Grease buildup	Remove and clean all grill parts per "Cleaning and Maintenance"
	Excess fat in meat	Trim fat from meat before grilling

Recipes
BlueRhino.com/recipes

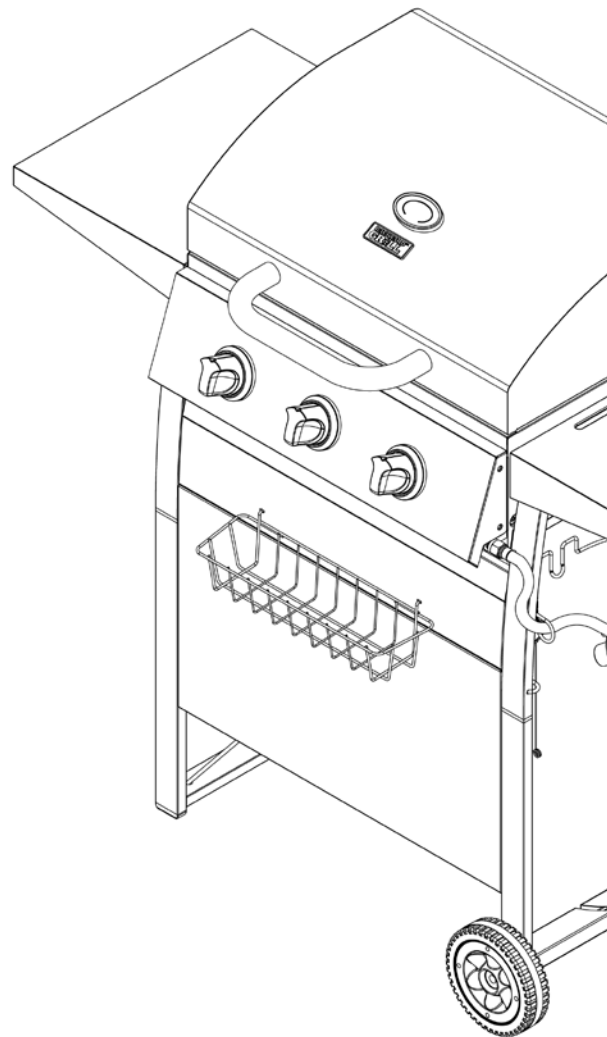
Need help? 1.800.762.1142
Do not return to place of purchase.

Replac
parts.Bl
1.800



Parrilla de gas propano para ex

Modelo no. GBC1406W



¿Necesita propano?

Disponible en:

Walmart 



 **ADVERTENCIA**
PARA SU SEGURIDAD:
 Solamente para uso en exteriores
 (fuera de cualquier recinto)

 **ADVERTENCIA**
PARA SU SEGURIDAD:

- Una instalación, ajuste, alteración, reparación o mantenimiento inadecuados pueden causar lesiones o daños a la propiedad.
- Lea atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento del equipo antes de instalarlo, ponerlo en marcha o darle servicio.
- 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.
- Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para un correcto ensamblaje y uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las instrucciones y advertencias antes de ensamblar y usar el producto.
- Obedezca todas las advertencias e instrucciones cuando use el equipo.
- Guarde este manual para referencia futura.

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

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.

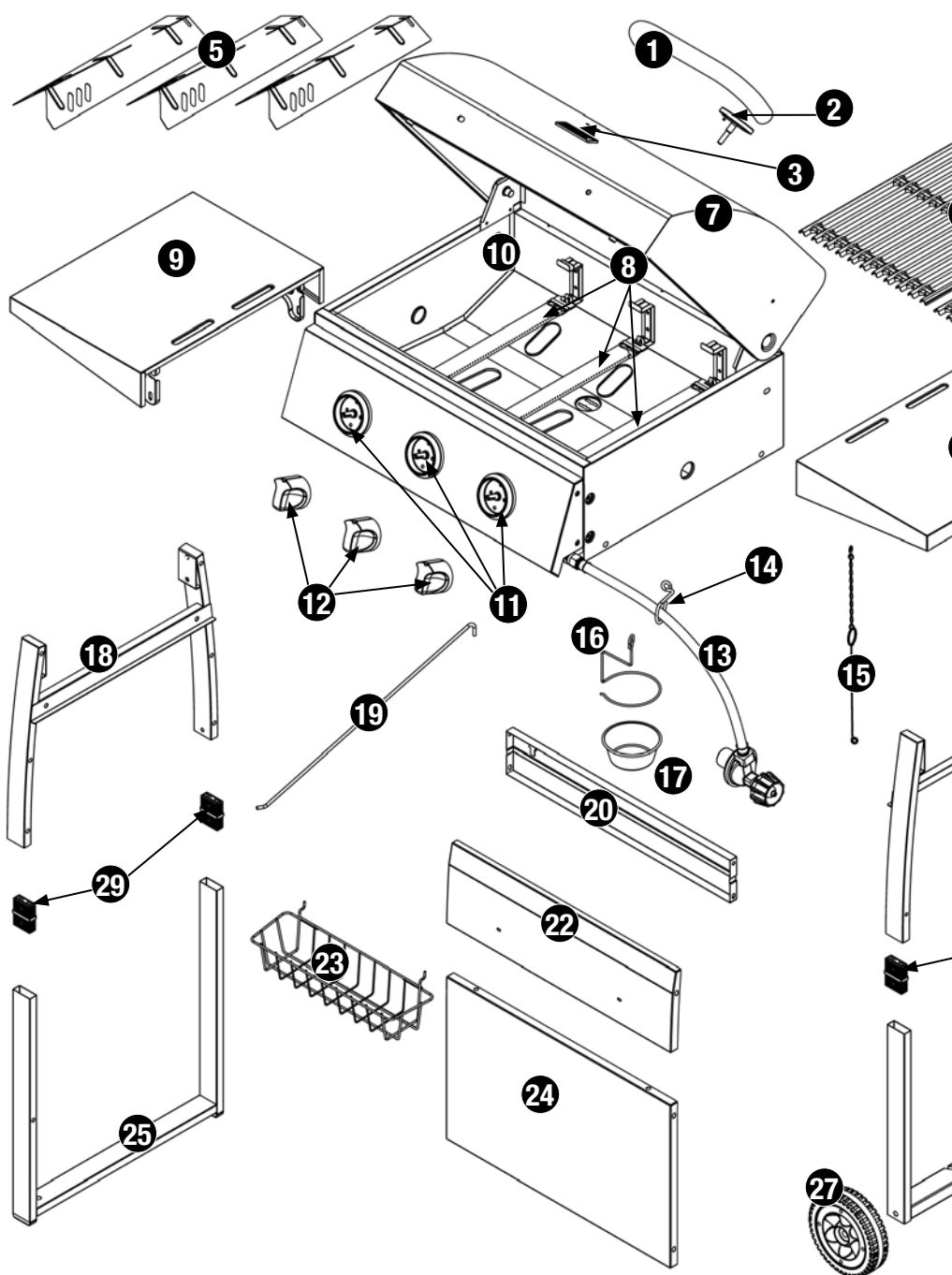
▲ ADVERTENCIAS :

- ▲ 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 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.
- ▲ 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.
- ▲ 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 usarse en balcones ni debajo de estos.
- ▲ Se requiere un tanque de gas propano para hacer funcionar este aparato. Únicamente tanques marcados "Propano" pueden usarse en esta unidad.
- ▲ El tanque de gas propano líquido (PL) debe estar fabricado y comercializado según las *Especificaciones para tanques de gas propano líquido del Departamento de Transporte (DOT) de EE.UU. o del Estándar nacional de Canadá, CAN/CSAB339 sobre tanques, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas; y la comisión.*
- ▲ Verifique que el tanque de gas propano líquido esté en una posición adecuada para la extracción de vapor.
- ▲ NO ponga nunca un tanque de gas propano en una camioneta caliente. El calor podría hacer que el gas se expanda y aumentase, lo que abriría la válvula de escape y escapase el gas.
- ▲ Ponga la tapa contra el polvo en la válvula de escape cuando no lo esté usando. Únicamente use la tapa en la válvula del tanque. Otros tipos de tapas pueden dañar la válvula del propano.
- ▲ Si la parrilla no se está usando, el gas de propano debe ser despedido y el suministro y se debe desconectar el tanque de gas.
- ▲ Nunca guarde un tanque adicional de gas propano en un lugar con 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 hasta accidentes fatales.
- ▲ NO intente nunca acoplar esta parrilla a un camión, un campero, de una casa móvil o de su propiedad.
- ▲ 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 hechas en fábrica en cuanto a fugas de gas. Sin embargo, asegure la integridad de todas las conexiones con regularidad durante la operación ya que el movimiento en el tiempo puede causar fugas de ellas.
- ▲ Verifique que no haya fugas aún si el tanque de gas no está en una persona.
- ▲ NO opere la unidad si hay una fuga de gas 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 que pueden provocar un fuego o de explosión al comprobar si hay fugas de gas.
 - a. Compruebe siempre si hay fugas de gas antes de encender la 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 de gas antes de la ventilación.
 - d. No use cerillas, encendedores o un mechero para detectar fugas.
 - e. El uso de bebidas alcohólicas, medicamentos o drogas puede afectar la habilidad del usuario para operar en forma segura este aparato.
 - f. Los olores fuertes, los resaca, la

- ▲ **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 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 instalar o utilizar 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 los niños y las mascotas lejos de la parrilla en todo momento.**
- ▲ **NO deje la parrilla sin supervisión al precalentar o quemar residuos de alimentos con la perilla en la graduación más alta. Si la parrilla no ha sido limpiada, puede incendiarse la grasa y dañar el producto.**
- ▲ **NO coloque los recipientes de cocción sobre el artefacto mientras está en funcionamiento.**
- ▲ **Tenga cuidado al colocar cosas sobre la parrilla cuando ésta se encuentre en funcionamiento.**
- ▲ **NO intente mover la parrilla mientras la parrilla se enfría antes de moverla.**
- ▲ **El tanque de gas propano líquido debe retirarse antes de mover esta parrilla.**
- ▲ **El almacenamiento del aparato en un espacio cerrado no es permitido si el tanque está desconectado y guardado al aire libre.**
- ▲ **Abra siempre la tapa de la parrilla con cuidado para evitar quemaduras pues el calor y el vapor que hay dentro pueden causar quemaduras severas quemaduras.**
- ▲ **NO trate de desconectar el regulador de gas o el accesorio de la línea de gas, mientras el aparato está en funcionamiento.**
- ▲ **Coloque siempre la parrilla sobre un piso firme y alejada de productos combustibles. El almacenamiento en un pavimento puede que no sea adecuado.**
- ▲ **Retire las mangueras de gas lo más lejos posible de las zonas donde gotean gases calientes y de las zonas donde gotean gases calientes.**
- ▲ **Mantenga todos los cables eléctricos lejos de la parrilla.**
- ▲ **Después de un período de almacenamiento, verifique que no haya fugas de gas. Inspeccione la manguera para detectar fugas.**
- ▲ **El no abrir la tapa cuando se están cocinando en la parrilla, o el no esperar cinco minutos antes de tocar la parrilla cuando el gas no se ha apagado puede ser llamada explosiva.**
- ▲ **Nunca opere la parrilla antes de haber completado la distribución de calor.**
- ▲ **Use siempre un termómetro para verificar la temperatura de los alimentos. No quedado cocida a la temperatura adecuada.**
- ▲ **Por favor, use guantes de protección al manejar el producto.**
- ▲ **NO trate de forzar las piezas juntas o forzar el producto o dañar el producto.**
- ▲ **Nunca cubra la totalidad del área de la parrilla.**
- ▲ **El no seguir exactamente las instrucciones puede causar daños a la propiedad, lesiones serias o la muerte.**

Lista de piezas
Despiece

1	Manija	55-22-220
2	Indicador de temperatura	55-24-043
3	Placa de la marca*	55-24-044
4	Rejilla de calentamiento	55-23-521
5	Placa de distribución de calor (3)	55-10-045
6	Rejilla de cocción (2)	55-24-045
7	Tapa*	55-24-046
8	Quemador (3)*	55-23-152
9	Repisa (2)	55-22-225
10	Carcasa de la parrilla*	55-24-279
11	Soporte de la perilla de control (3)*	55-22-228
12	Perilla de control (3)	55-22-906
13	Regulador y manguera*	55-23-154
14	Gancho de conexión rápida*	55-22-229
15	Vara de encendido	55-07-331
16	Soporte del recogedor de grasa	55-22-103
17	Recogedor de grasa	55-22-101
18	Parte superior del marco del carro (2)	55-22-230
19	Vara de soporte del marco del carro	55-22-231
20	Vara de soporte del marco del carro	55-24-280
21	Alambre de retención del tanque de propano	55-22-234
22	Panel frontal superior	55-23-157
23	Canasta para condimentos	55-09-297
24	Panel frontal inferior	55-23-158
25	Parte inferior del marco izquierdo del carro	55-22-235
26	Parte inferior del marco derecho del carro	55-22-237
27	Rueda (2)	55-22-113
28	Eje	55-22-238
29	Cart Frame Support (4)*	55-09-306



* Viene ensamblado

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 hendijas.
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.

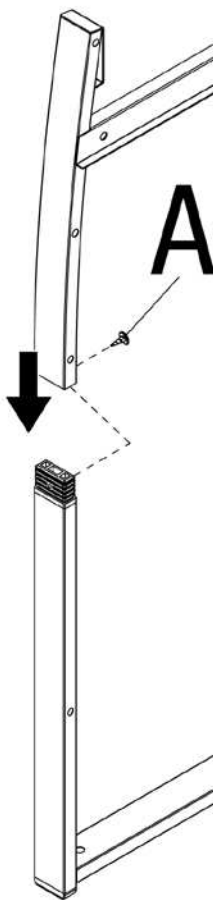
Para terminar el armado de la unidad necesitará:

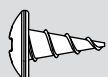
- una (1) solución para detección de fugas. Las instrucciones sobre cómo preparar esta solución se encuentran en la sección "Instrucciones de operación".
- un (1) un tanque de gas propano líquido, para parrilla, llenado con precisión y con rosca externa Acme Tipo 1 para conexión de válvula (non incluidas).

Tiempo de armado estimado: una hora

2

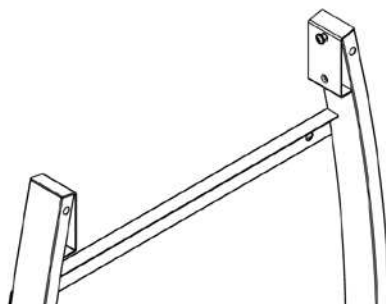
Arme el marco izquierdo



A  x 2

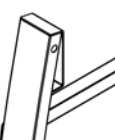
3

Arme el marco derecho del carro



4

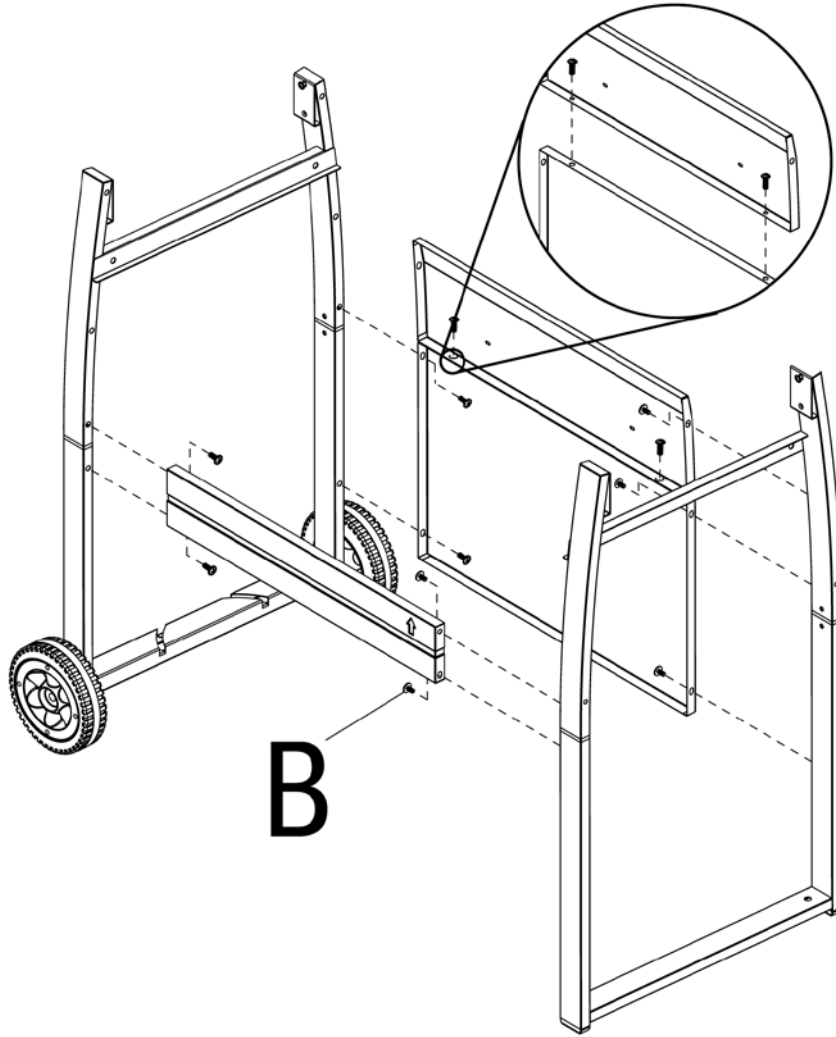
Acople el eje y las ruedas



Instrucciones de armado (continuación)

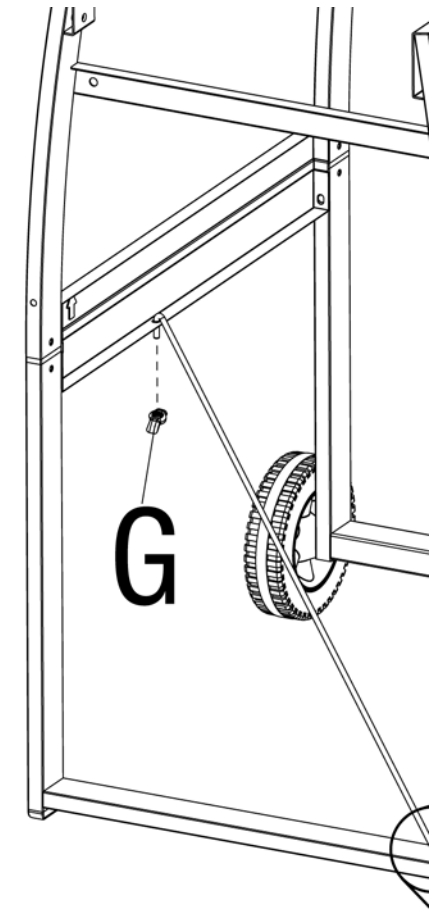
5

Acople los paneles frontales y el soporte trasero del marco



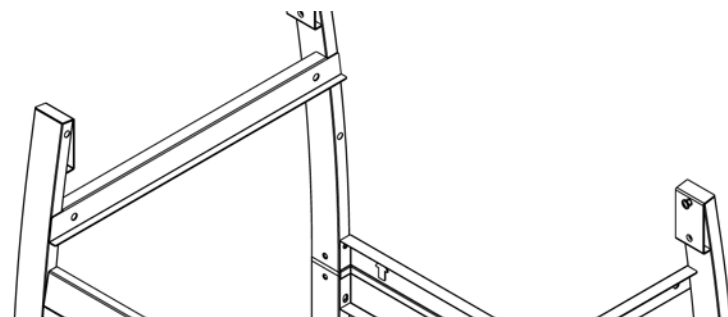
6

Acople la vara de soporte de



7

Fije el alambre de retención del tanque de propano



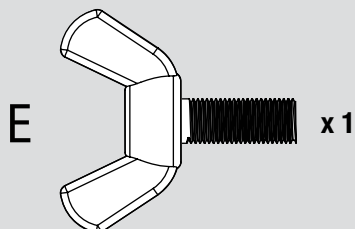
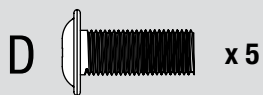
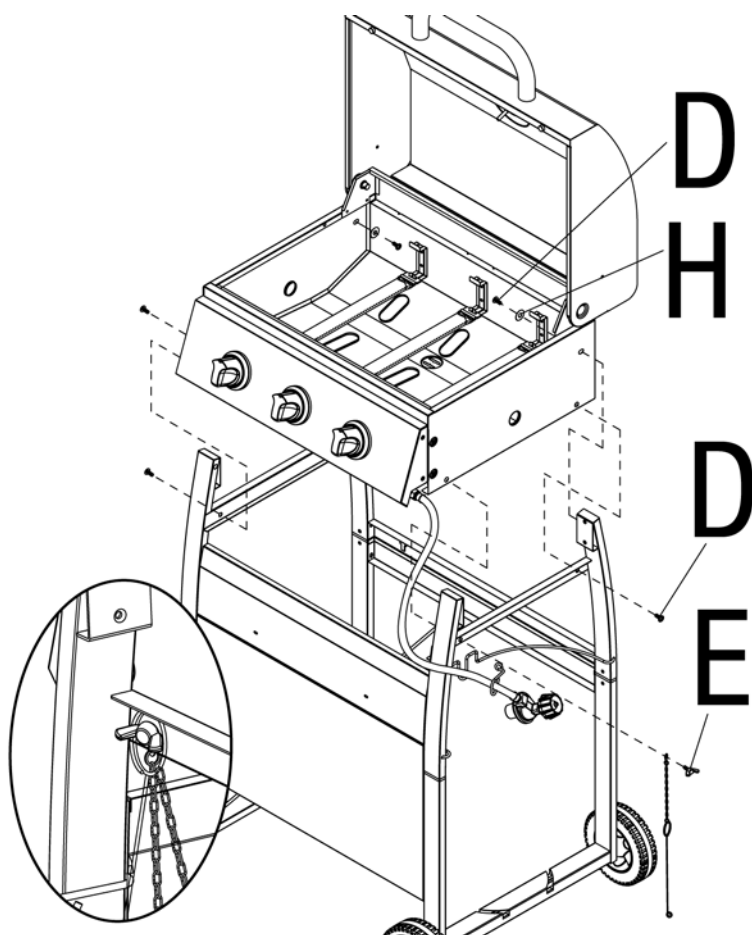
8

Fije la manija, las perillas de temperatura



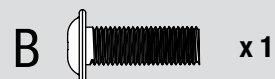
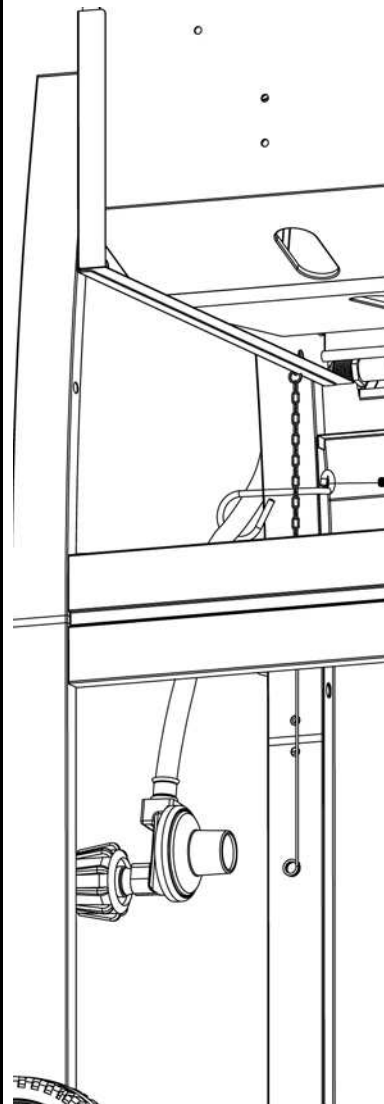
9

Fije la carcasa de la parrilla y la vara de encendido



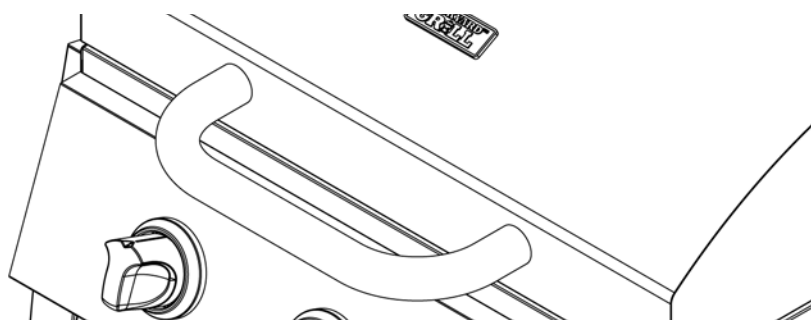
10

Fije el gancho de conexión



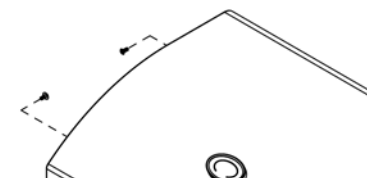
11

Fije la canasta para condimentos



12

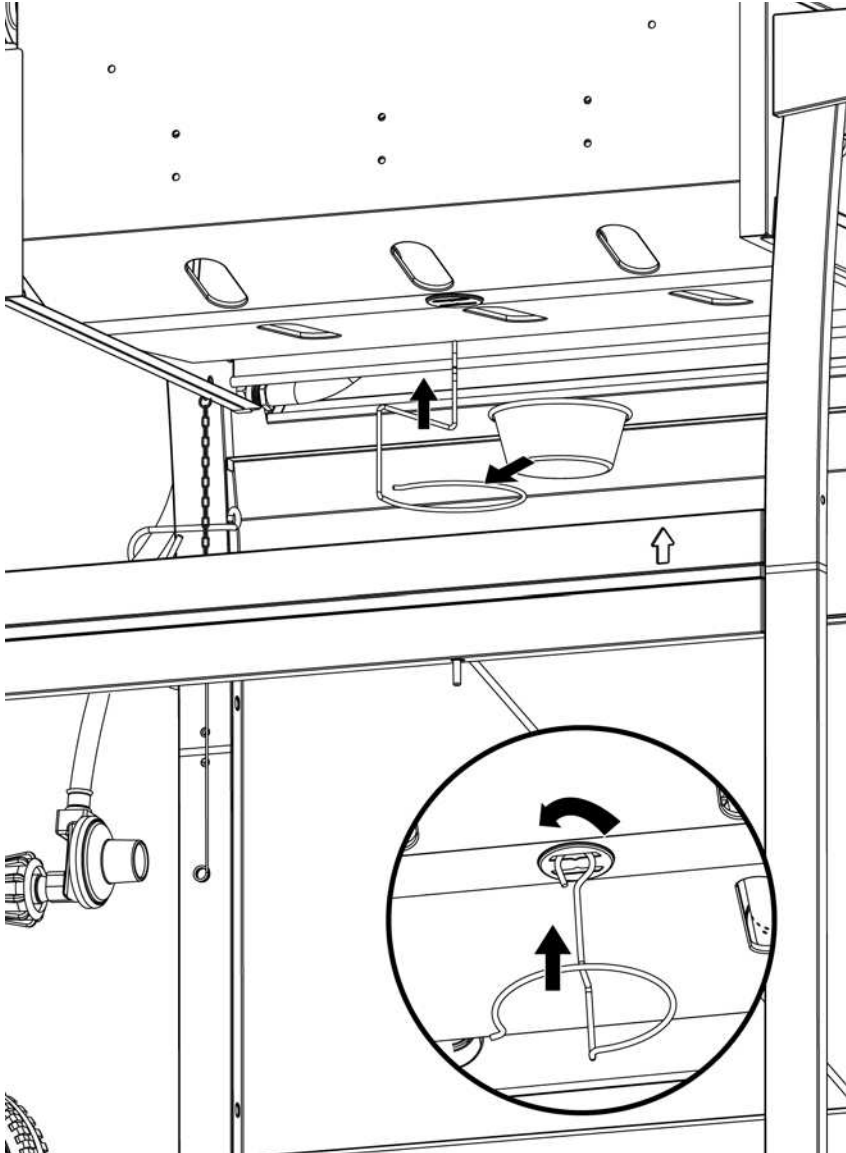
Fije las repisas



Instrucciones de armado (continuación)

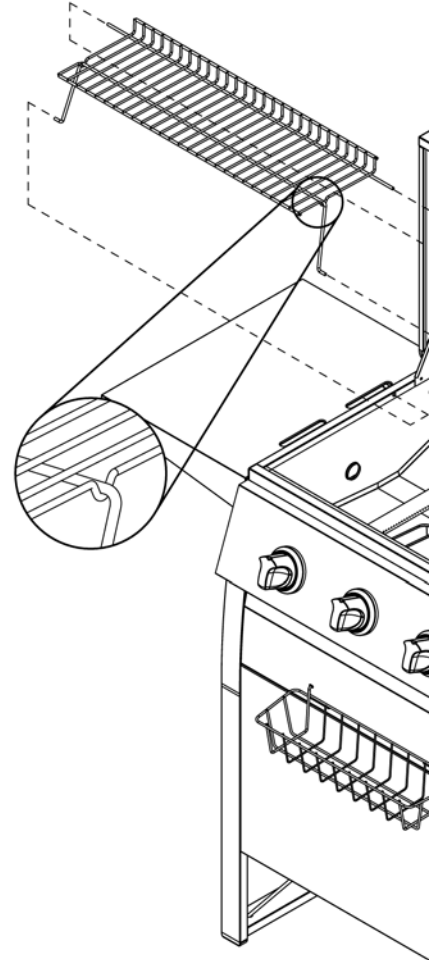
13

Fije el soporte del recogedor de grasa y coloque el recogedor de grasa



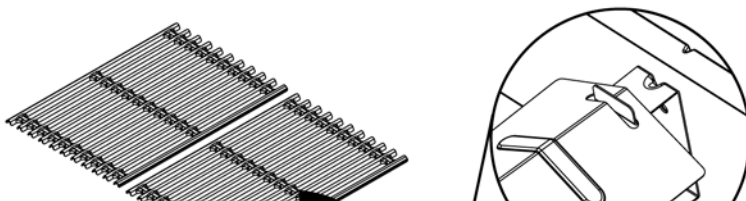
14

Coloque la rejilla de calentamiento



15

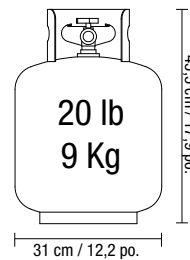
Coloque la placa de distribución de calor y las rejillas de cocción



Instalación del tanque de gas propano líquido

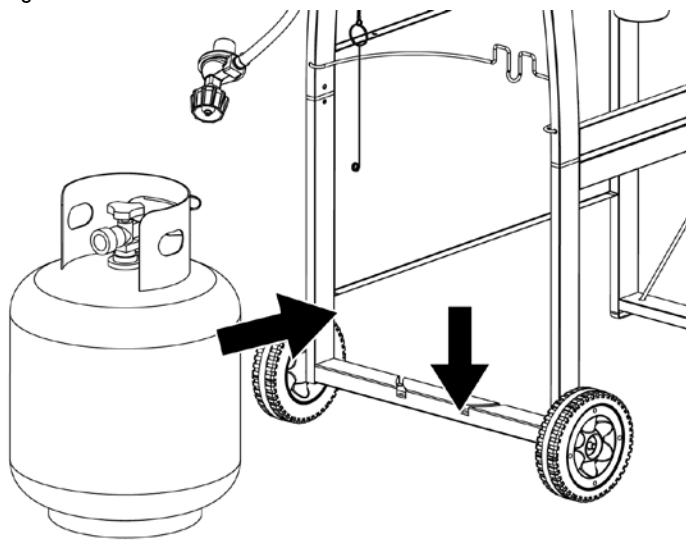
Para operar la parrilla usted necesitará un (1) tanque de gas propano líquido para parrilla estándar llenado con precisión con válvula roscada externa.

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



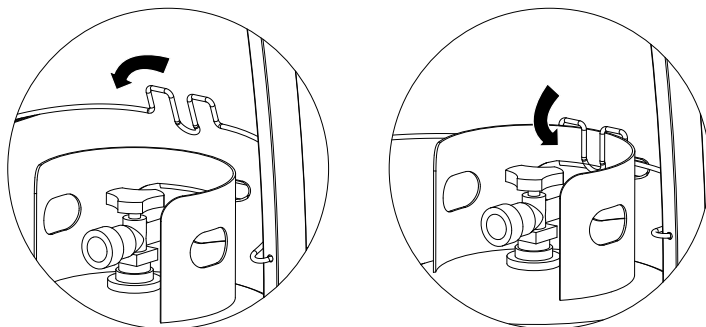
Insertar el tanque de propano

Coloque un tanque de propano, llenado con precisión, en posición vertical de manera que quede sentado en las muescas del marco derecho del carro y que la válvula esté orientada hacia la línea de gas.



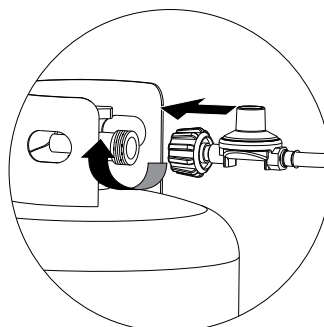
Asegurar el tanque de propano

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 reloj hasta su límite.



Desconectar el tanque de gas propano líquido

Instrucciones de operación

Detección de fugas

Conexiones del quemador

1. Asegúrese de conectar adecuadamente la línea 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 no sobresalga sobre el orificio.
- ⚠ ADVERTENCIA: El no inspeccionar la conexión o seguir debidamente las instrucciones puede causar incendio, explosión ocasionando muerte, lesiones o daños a la propiedad.**
4. Por favor, consulte el diagrama para llevar a cabo correctamente la instalación (Figura 1).
 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 estén en la Posición "APAGADO". Vea la Figura 3.
3. Conecte el tanque de gas propano líquido siguiendo las instrucciones descritas en la sección "Instalar el tanque de gas propano líquido".
4. Coloque la válvula del tanque de gas propano líquido en la posición "OPEN" (abierto).
5. Aplique con una cuchara varias gotas de la solución, o use un frasco rociador, en todas las ubicaciones marcadas con "X" (vea Figuras 4 y 5).
 - a. Si en cualquier punto aparecen burbujas, cierre el gas girando la válvula del tanque de propano a la posición "CLOSED" (cerrado), vuelva a conectar y verifique nuevamente.
 - b. 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 gas propano líquido y llame al teléfono 1.800.762.1142 para obtener asistencia.
 - c. Si no aparecen burbujas por un lapso de tiempo, vuelva a conectar el tanque de propano a la posición "CLOSED" (cerrado) y continúe el proceso.

Operación de los quemadores p

Instrucciones de operación (continuación)


- Coloque la válvula del tanque de gas propano líquido en la posición "OPEN" (abierto).
- Oprima y gire la perilla de control a la posición  (max.) en este punto el quemador debe encenderse. Repita este proceso hasta tres veces.
- Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición "APAGADO", espere 5 minutos y vuelva a repetir el procedimiento de encendido.
- 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. Gane acceso a los quemadores por el espacio entre la rejilla de cocción y las placas de distribución de calor. Acerque la llama de la cerilla al lado del quemador (vea Figura 4).

Figura 4

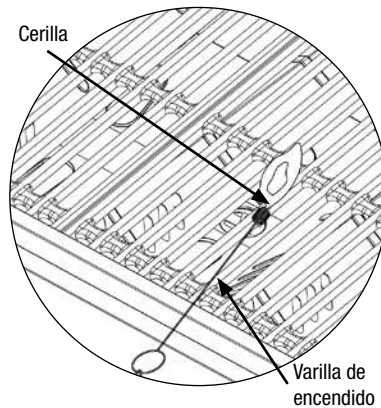
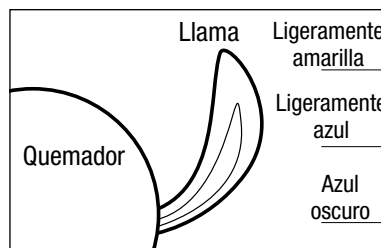


Figura 5



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

- Después de encender el quemador observe su llama y asegúrese de que todos los orificios estén encendidos y que la altura de la llama corresponda a la del diagrama (vea Figura 5).

Nota: Cada quemador se enciende independientemente, repita los pasos 5 a 9 para los demás quemadores.


- ⚠ PRECAUCIÓN: Si la llama del quemador se apaga durante el funcionamiento, cierre el gas inmediatamente girando las perillas a la posición "APAGADO". Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición "CLOSED" (cerrado). Abra la tapa durante 5 minutos para dejar que la zona quede despejada de gas antes de volver a encenderlo.**

Apagado

- Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición "CLOSED" (cerrado).
- 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.
- Desconecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección "Desconectar el tanque de gas propano líquido".

Control de las llamaradas

- ⚠ PRECAUCIÓN : No se pueden apagar fuegos de grasa cerrando la tapa.**

- En caso de fuego de grasa, gire las perillas a la posición "APAGADO" y cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición "CLOSED" (cerrado). Esto puede ocasionar el salpique de la grasa y causar serias quemaduras, lesiones personales y otros daños.**
- No deje la parrilla sin supervisión al precalentar o quemar residuos de alimentos con la perilla en la posición  (alto). Si la parrilla no ha sido limpiada, puede incendiarse la grasa y dañar la parrilla.**

- ⚠ ADVERTENCIA: Cuando esté usando la parrilla, debe tener fácilmente**

Limpieza y cuidado

⚠ PRECAUCIÓN:

- Todas las operaciones de limpieza deben realizarse con la parrilla fría y con el gas desconectado.
- NO limpie ninguna pieza de esta parrilla con un limpiador automático.** El calor extremo dañará la parrilla.
- NO agrande los orificios de las válvulas al limpiar las válvulas.**

- ⚠ PRECAUCIÓN: Desenchufe el motor de la parrilla cuando no esté en uso y antes de limpiar o de colocar o retirar piezas.**

Avisos

- Esta parrilla debe limpiarse y verificarse con frecuencia.
- No use productos de limpieza abrasivos para limpiar la parrilla.
- No utilice nunca productos limpiahornos para limpiar 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 gas propano líquido ni el aire de ventilación.
- Mantenga la abertura o aberturas de la zona de la tapa del tanque de gas propano líquido abiertas y libres de basura.
- Visualmente examine la llama del quemador para asegurarse de estar seguro de que la parrilla está funcionando adecuadamente (vea la Figura 6).
- Vea las instrucciones de limpieza más adelante para verificar que las observa apropiadamente.
- Examine y limpie el quemador y los tubos del quemador de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede llevar a un incendio debajo de la parrilla.

Limpieza de las superficies

- Limpie las superficies con un detergente suave para platos o con soda de hornear mezclada con agua.
- En superficies de limpieza difícil, use un desengrasador a base de cítricos y un cepillo de cerdas suaves.
- Enjuague las superficies con agua limpia.
- Deje las superficies secar al aire libre.

Limpieza de los quemadores principales

- Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición "CLOSED" (cerrado).

Antes de almacenar

1. Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición "CLOSED" (cerrado).
2. Gire todas las perillas de control en la dirección 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. Desconecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección "Desconectar el tanque de gas propano líquido" y guárdelo en un lugar apropiado.
4. Limpie las superficies.
5. Cubra con una capa delgada de aceite de cocinar los quemadores para evitar que se oxiden excesivamente.
6. Si almacena la parrilla en interiores, desconecte el tanque de gas propano, vea la sección "Desconectar el tanque de gas propano líquido", y deje el tanque de gas propano en EXTERIORES.
7. Coloque la tapa protectora y la cubierta en el tanque de gas propano líquido y almacene el tanque en exteriores en un área con buena ventilación y en donde no le caiga la luz solar directamente.
8. Si guarda la parrilla en el interior, cúbrala y guárdela en un lugar fresco y seco.
9. Si almacena la parrilla en exteriores, cubra la parrilla con una cubierta para parrilla para protegerla contra las inclemencias del tiempo.

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 Global Sourcing, Inc. ("Blue Rhino") garantiza al comprador original al detal de este producto, y a ninguna otra persona, siempre que la unidad se arme y opere de acuerdo con las instrucciones impresas que la acompañan, por un período de cinco (5) años para los quemadores y un (1) año para el resto de partes contados a partir de la fecha de compra, que todas las piezas de dicho 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.

Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Prevención/solución
El quemador no se enciende utilizando el encendedor.	La válvula del tanque de gas propano está cerrada.	Asegúrese de que el regulador esté conectado al tanque de gas propano, gire la válvula del tanque de gas propano (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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cierre la válvula del tanque de gas propano en posición "CLOSED" (cerrado). 2. Espere 5 minutos para que se disipe el gas. 3. Siga las indicaciones de "Inspección de seguridad" del usuario.
	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.	Pueden necesitarse piezas de repuesto. Llame al 800.762.1142.
	Cable suelto o desconectado.	Puede ser necesario volver a conectar el cable. Comuníquese con el Servicio al Cliente.
	El cable tiene un cortocircuito (chispeo) entre el encendedor y el electrodo.	Pueden necesitarse piezas de repuesto. Llame al 800.762.1142.
El quemador no se enciende con una cerilla.	Encendedor defectuoso.	Pueden necesitarse piezas de repuesto. Llame al 800.762.1142.
	No hay flujo de gas.	Compruebe si el tanque de propano líquido está vacío o si el tanque de propano líquido no tiene suficiente altura de gas o altura de llama (vea más abajo). <ol style="list-style-type: none"> A. Si está vacío, cámbielo, reemplácelo. B. Si el tanque de propano líquido no tiene suficiente altura de gas o altura de llama, reduzca la altura de gas o altura de llama.
	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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cierre la válvula del tanque de gas propano en posición "CLOSED" (cerrado). 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 manguera y quemador hasta que haga tope con firmeza. Apriete únicamente con la herramienta.
	Obstrucción del flujo de gas.	<ol style="list-style-type: none"> 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.
	Telarañas o nidos de insectos en el venturi.	Limpie el tubo de venturi y el tubo del quemador.
Caída repentina del flujo de gas o altura de la llama insuficiente.	Orificios del quemador atascados u obstruidos.	Limpie las bocas del quemador.
	Sin gas	Cambie, reemplace o vuelva a llenar el tanque de gas propano.
	Puede que se haya activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gire las perillas de control a la posición "OFF" (apagado). 2. Espere 30 segundos y encienda la parrilla. 3. Si las llamas continúan siendo de poca altura o no encienden, ajuste la seguridad de flujo excesivo: <ol style="list-style-type: none"> a. Gire la(s) perilla(s) de control a la posición "OFF" (apagado). b. Cierre el gas girando la válvula del tanque de gas propano a la posición "CLOSED" (cerrado). c. Desconecte el regulador. d. Gire las perillas de control a la posición "OFF" (apagado). e. Espere 1 minuto. f. Gire las perillas de control a la posición "OFF" (apagado). g. Vuelva a conectar el regulador y encienda la parrilla para averiguar que no haya fugas de gas. Gire la válvula del tanque de gas propano a la posición "CLOSED" (cerrado) y asegure la válvula completamente. h. Encienda la parrilla conforme a las instrucciones del usuario.

**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**



Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causa posible	Prevención/solución
La grasa provoca un fuego persistente.	Grasa atascada por la acumulación de comida alrededor del sistema de quemadores.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gire las perillas de control a la posición "OFF" (apagado). 2. Cierre la válvula del tanque de gas y asegure la tapa "CLOSED" (cerrado). 3. Deje la tapa cerrada y deje que el grill se enfríe. 4. Una vez se haya enfriado la parrilla, limpie el grill siguiendo las instrucciones de "Limpieza y cuidado" del manual del usuario.
Centelleos (hay fuego en el(los) tubo(s) del quemador).	El quemador y/o juegos de quemadores están bloqueados.	Limpie el quemador y/o el (los) tubo(s) del quemador.
El interior de la tapa se está pelando; igual que cuando se pela la pintura.	La acumulación de grasa se ha convertido en carbón y se está desmenuzando.	Límpie todas las piezas de la parrilla siguiendo las instrucciones de "Limpieza y cuidado" del manual del usuario.

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