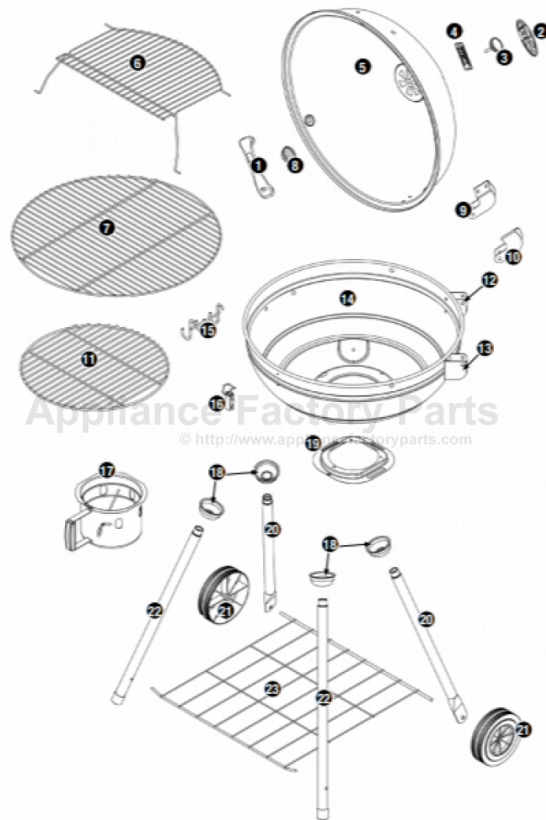


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# Backyard Grill CBC1641W Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Backyard Grill  
CBC1641W](#)



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

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

# Outdoor Charcoal Barbecue

Model No. BY16-102-002-03 / Stock No. CBC1641V



 **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

## Table of Contents

Important Safeguards . . . . .

Expanded View & Hardware . . . . .

Assembly Instructions . . . . .

Operating Instructions . . . . .

Cleaning and Care . . . . .

Product Registration . . . . .

Replacement Parts . . . . .

Limited Warranty . . . . .

THIS INSTRUCTION BOOKLET CONTAINS IMPORTANT SAFETY INFORMATION FOR FUTURE REFERENCE.

## Important Safeguards

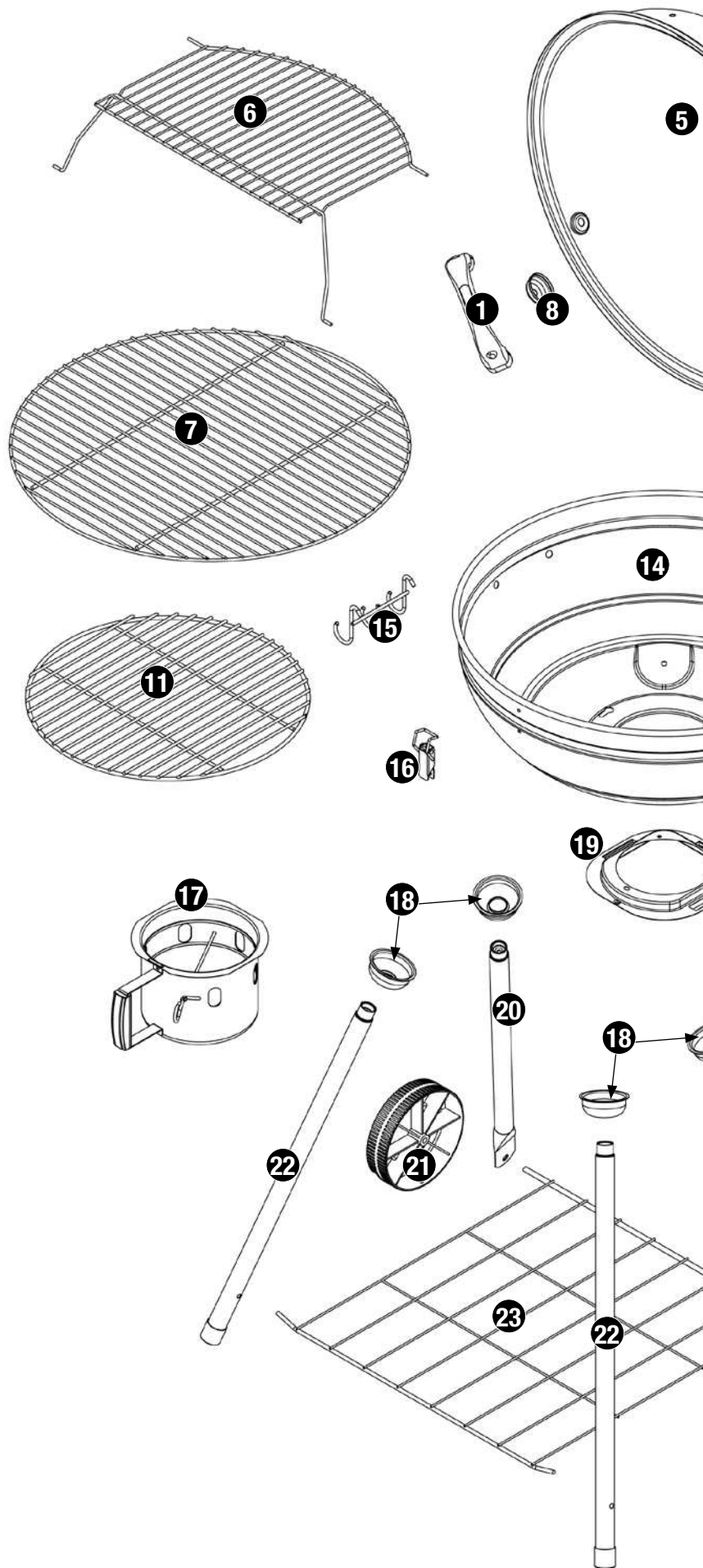
- ▲ **DANGER:** Failure to follow the dangers, warnings and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death causing damage to property.
- 
- ▲ **WARNINGS:**
  - ▲ This grill is for outdoor use only, and should NOT be used in a building, garage or any other enclosed area.
  - ▲ Do 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.
  - ▲ Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal, charcoal/wood mixture, lump charcoal or cooking wood. The conversion to or attempted use of any other fuel source in this charcoal grill is dangerous and will void your warranty.
  - ▲ This grill is NOT intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
  - ▲ Do NOT use grill for indoor cooking. TOXIC carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
  - ▲ This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do NOT modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void your warranty.
  - ▲ Apartment dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using a charcoal grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten foot (3.05 m) clearance from any structure. Do NOT use on or under balconies.
  - ▲ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 36 inches (91.4 cm). Do NOT use this appliance under any type of overhang or roof.
  - ▲ Do NOT use gasoline, kerosene or alcohol for lighting.
  - ▲ Do NOT use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
  - ▲ Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
  - ▲ Do NOT block holes in sides or back of grill.
  - ▲ Inspect grill before each use.
  - ▲ Do NOT alter grill in any manner. Any alteration will void your warranty.
  - ▲ Do NOT build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.
  - ▲ Do NOT use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
  - ▲ This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
  - ▲ Use only 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 attempt to move grill when in use or when moving or storing.
  - ▲ Do NOT leave grill unattended while preparing food or cleaning residue.
  - ▲ When cooking, fire extinguishing material should be readily available. In the event of an oil/grease fire, do NOT use water. Use type BC dry chemical fire extinguisher, sand or baking soda.
  - ▲ Always open grill lid carefully and slowly. Sudden release of steam within grill can severely burn you.
  - ▲ If grill has not been cleaned, a grease fire may occur during the product's operation.
  - ▲ Do NOT place empty cooking vessels on grill during operation.
  - ▲ Use caution when placing anything on grill during operation.
  - ▲ Never add lighting fluid to hot or warm grill. Doing so may cause serious injury or damage to property.
  - ▲ Always place your grill on a hard, non-combustible surface. Asphalt or blacktop surface may not be suitable.
  - ▲ Do NOT remove the ashes until they are completely extinguished.
  - ▲ Live hot briquettes and coals can create sparks.
  - ▲ Always empty the bottom bowl and grill before cooking.
  - ▲ Do NOT place fuel (charcoal briquettes, lump charcoal) into bottom of grill. Place fuel only on top of grill.
  - ▲ Do NOT allow charcoal to rest on the bottom of the grill. This will reduce the life of the metal and finish of the grill.
  - ▲ Check to make sure the air vents are free of ash and clean the grill.
  - ▲ Extinguished coals and ashes should be disposed of in a safe structure and combustible materials.
  - ▲ With a garden hose, completely wet the bottom of the grill to extinguish any ashes, coals or embers during the cooking or cleaning process.
  - ▲ The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may reduce the consumer's ability to properly assemble and use the grill.
  - ▲ Always wear protective gloves when handling hot briquettes or wood or lump charcoal) to retain desired temperature.
  - ▲ Keep all electrical cords away from a hot grill.
  - ▲ Always use a meat thermometer to ensure proper cooking.

**Parts List**

<b>1</b>	Handle	55-14-892
<b>2</b>	Air Vent	55-14-893
<b>3</b>	Temperature Gauge	55-24-176
<b>4</b>	Brand Plate	55-22-249
<b>5</b>	Lid	55-24-804
<b>6</b>	Warming Rack	55-14-895
<b>7</b>	Cooking Grid	55-14-897
<b>8</b>	Temperature Gauge Support	55-24-178
<b>9</b>	Left Top Hinge	55-08-252
<b>10</b>	Right Top Hinge	55-08-414
<b>11</b>	Charcoal Grid	55-14-898
<b>12</b>	Left Bottom Hinge*	55-08-256
<b>13</b>	Right Bottom Hinge*	55-08-415
<b>14</b>	Bottom Bowl	55-24-805
<b>15</b>	Tool Hook	55-24-806
<b>16</b>	Lock	55-09-222
<b>17</b>	Ash Receiver	55-24-807
<b>18</b>	Leg Support Cup (4)	55-14-899
<b>19</b>	Ash Receiver Slide	55-24-808
<b>20</b>	Rear Leg (2)	55-24-809
<b>21</b>	Wheel (2)	55-14-906
<b>22</b>	Front Leg (2)	55-24-810
<b>23</b>	Bottom Shelf	55-24-811

\* Pre-assembled

**Expanded View**



## 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.

For Easiest Assembly:

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 overtighten. That could damage surfaces or strip threads.
4. For best results, complete each step in the order presented.

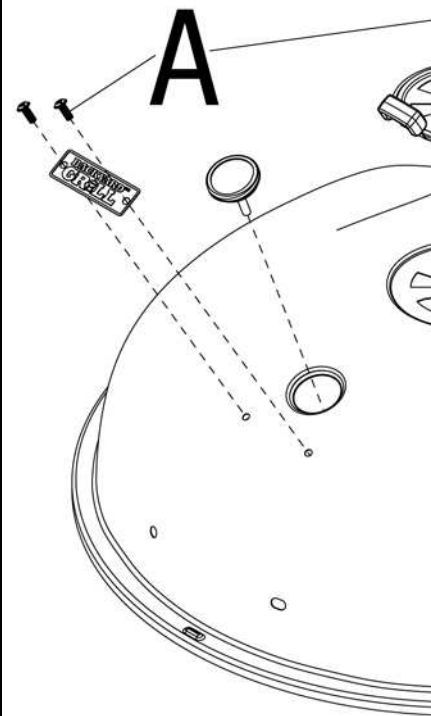
To complete assembly you will need:

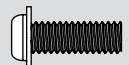
- One bag of charcoal (not included)

Typical assembly is approximately 45 minutes.

# 2

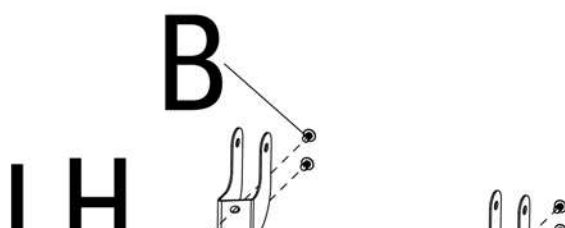
### Attach Air Vent, Temperature



A  x 3

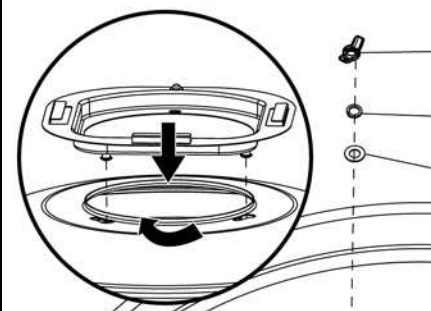
# 3

### Attach Top Hinges and Handle to Lid



# 4

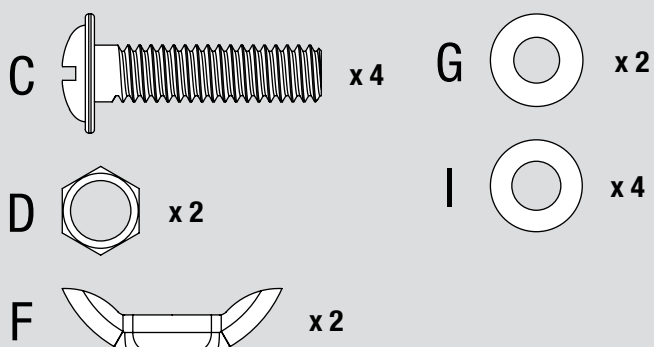
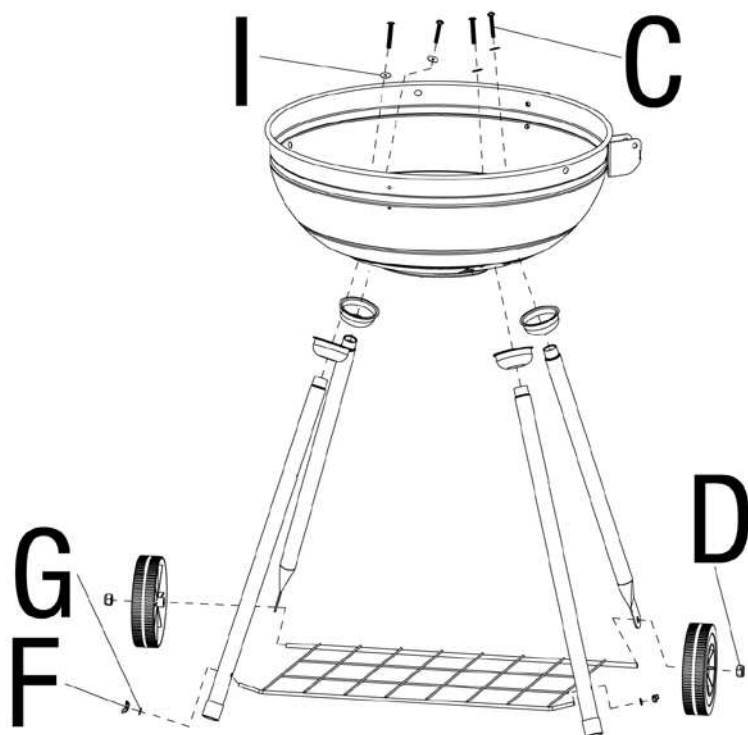
### Attach Ash Receiver Slide to



5

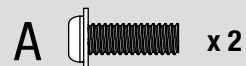
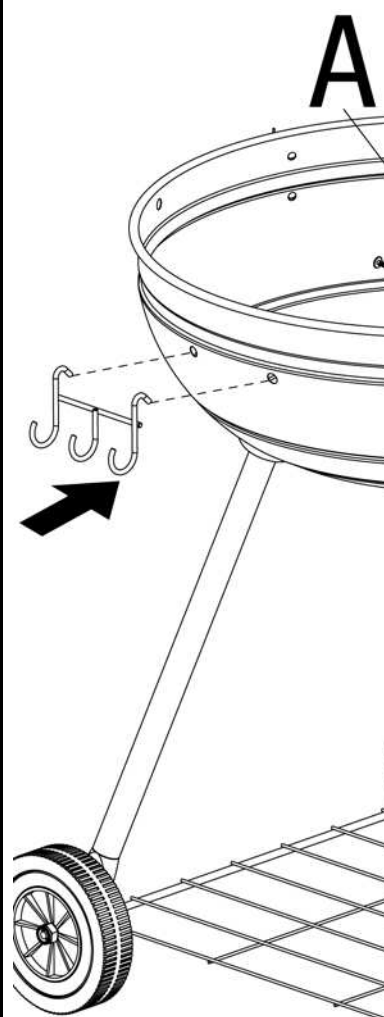
### Attach Leg Support Cups, Legs, Bottom Shelf and Wheels

Note: Do not fully tighten screws until bottom shelf is attached.



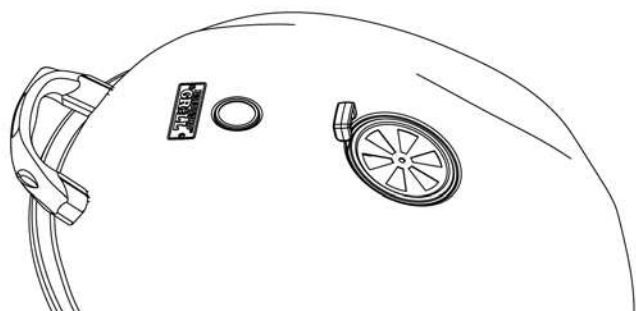
6

### Attach Lock and Tool Hooks



7

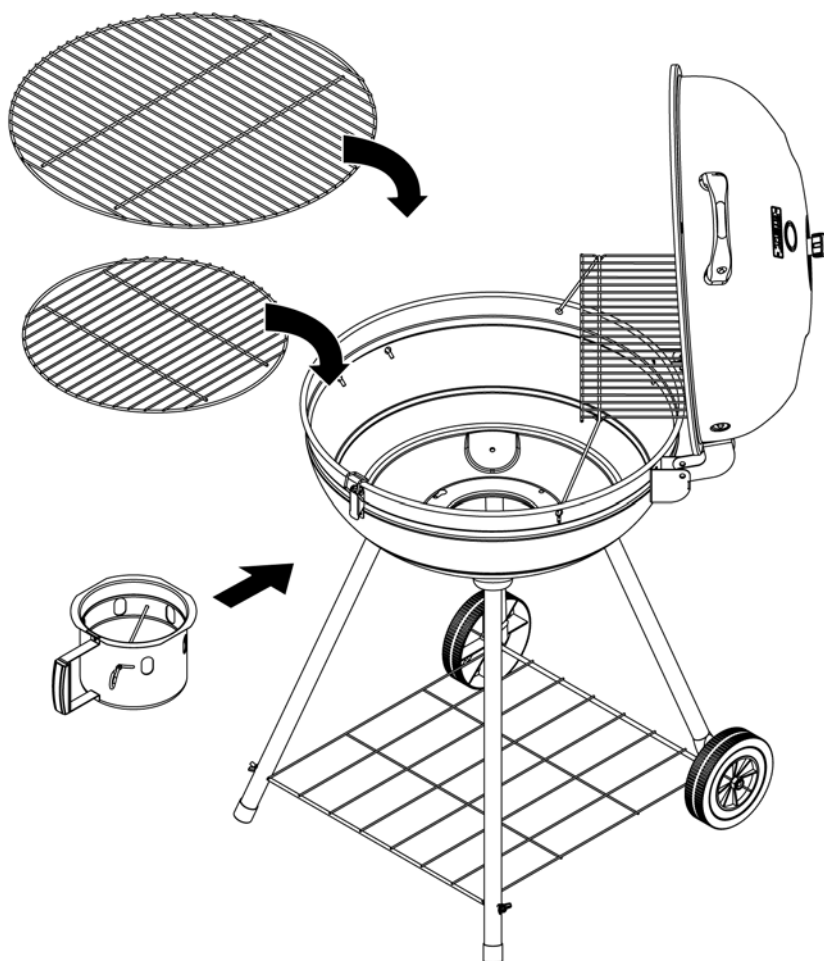
### Attach Lid



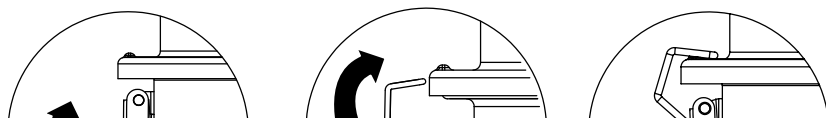
8

### Insert Warming Rack



**Assembly Instructions (continued)**
**9**
**Insert Ash Receiver, Charcoal Grid and Cooking Grid**

**10**
**Lock Lid**

Note: Lid must be locked before transporting grill.


**Operating Instructions**

▲ **CAUTION:** Never use charcoal that has been treated with a preservative fluid. Use only a high grade plain charcoal lump charcoal or cooking wood.

**First Use**

1. Make sure all labels, packaging and protective coatings are removed.
2. Remove manufacturing oils before cooking on the grill for at least 15 minutes with the lid closed. This will help to dissipate odors.

**Lighting Instructions**

- ▲ **CAUTION:** Keep outdoor cooking appliances away from flammable and combustible materials, gasoline and liquids.
- ▲ **CAUTION:** Check to make sure the air vents are open before using the grill.
- ▲ **CAUTION:** Attempting to light the grill with a match can cause an explosion.
- ▲ **CAUTION:** When using a liquid starter, use it sparingly and do not overfill. Fluid can collect in the bottom of the grill, resulting in a fire.
- ▲ **CAUTION:** Never add lighting fluid to hot or warm coals as flashback may occur, causing serious injury or damage to property.
1. Open lid and vents.
  2. Make sure bottom bowl is empty.
  3. Remove cooking grid.
  4. Arrange charcoal briquettes or other fuel on the charcoal grid to the "Fill Line" (Figure 1).
  5. Light per instructions on fuel package.
  6. Allow fuel time to ash into glowing coals before cooking.

**Turning Off**

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

**Controlling Flare-ups:**

- ▲ **CAUTION:** Do NOT use water on a grease fire. Grease can splatter and could result in other damage.
- ▲ **CAUTION:** Do NOT leave grill unattended. Turn off food residue. If grill has not been cleaned, it may damage the product.
- ▲ **WARNING:** When cooking, fire extinguisher should be readily accessible. In the event of an emergency, use a chemical fire extinguisher or smother the fire. Do NOT attempt to extinguish with water.

## Cleaning and Care

### ▲ CAUTION:

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

### Notices

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

### Before Each Use

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

### Cleaning Surfaces

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

### Before Storing

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

## Product Registration

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

## Replacement Parts

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

## Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, Inc. ("Blue Rhino") product, and to no other person, that if this product in accordance with the printed instructions according from the date of purchase, all parts in such product workmanship. Blue Rhino may require reasonable you should retain your sales slip or invoice. This or replacement of parts, which prove defective Blue Rhino shall determine in its reasonable discretion returning any parts, you should contact Blue Rhino contact information listed below. If Blue Rhino covered by this Limited Warranty in any returned part, and will replace such defective part without charge. charges must be prepaid by you. Blue Rhino will purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failure abuse, misuse, alteration, misapplication, improper service by you or any third party, or failure to protect the product as set out in this owner's manual. If damage to the finish, such as scratches, dents, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties for products that are purchased from distributors, including the warranty of merchant purpose. BLUE RHINO ALSO DISCLAIMS ANY AND WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES PARTICULAR PURPOSE. BLUE RHINO SHALL HAVE PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, OR Blue Rhino further disclaims any implied or express for, defects in workmanship caused by third party

This Limited Warranty gives the purchaser special rights depending upon where he or she lives. So limitation of special, incidental or consequential lasts, so the above exclusion and limitations may

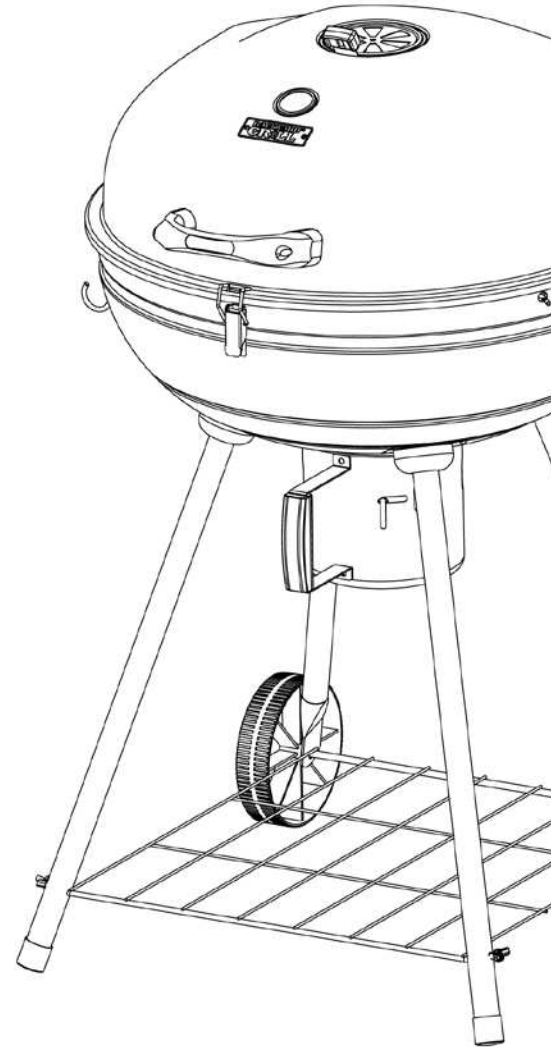
Blue Rhino does not authorize any person or company or liability in connection with the sale, installation equipment, and no such representations are binding

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



# Parrilla de carbón para exterior

Modelo no. BY16-102-002-03 / Artículo no. CBC164



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

 **WARNING**  
**FOR YOUR SAFETY:**

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

**Indice**

Salvaguardias importantes . . . . .	.....
Diagrama de explosión y elementos de ferretería . . . . .	.....
Instrucciones de armado . . . . .	.....
Instrucciones de operación . . . . .	.....
Limpieza y cuidado . . . . .	.....
Registro del producto . . . . .	.....
Piezas de repuesto . . . . .	.....
Garantía limitada . . . . .	.....

ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES CONTIENE INFORMACIÓN IMPORTANTE. PARA SU SEGURIDAD, LEA ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL PRODUCTO. FAVOR, LÉALO Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

## Salvaguardias importantes

- ▲ **PELIGRO:** El no seguir los avisos de peligro, las advertencias y las precauciones de este manual, puede ocasionar un incendio, 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 10 pies (3 m) de paredes estructuras o edificaciones.
  - ▲ Para uso residencial únicamente. Esta parrilla NO ha sido diseñada para uso comercial.
  - ▲ Nunca use carbón previamente tratado con líquido para encenderlo. Use solo carbón corriente de alta calidad, mezcla de carbón y madera, carbón en trozos o madera para cocinar. La conversión a otra fuente de combustible o cualquier intento de usarla en esta parrilla a carbón representa un peligro e invalidará la garantía.
  - ▲ Esta parrilla no ha sido diseñada como calentador y nunca se la debe utilizar como tal. Gases TÓXICOS pueden acumularse y provocar la asfixia.
  - ▲ NO use la parrilla para cocinar adentro. Los gases TÓXICOS de monóxido de carbono pueden acumularse y provocar la asfixia.
  - ▲ Esta parrilla tiene certificación de seguridad para uso en los Estados Unidos y/o Canadá solamente. No modifique la unidad para uso en otros lugares. La modificación causará un riesgo de seguridad y anulará la garantía.
  - ▲ Habitantes de apartamentos: consulte con la administración para obtener información sobre los requisitos y códigos de incendio correspondiente al uso de parrillas para exteriores en su edificio de departamentos. Si están permitidas, úsela fuera de la vivienda sobre el piso con una separación de diez (10) pies (3 m) de cualquier construcción. No la utilice sobre balcones o debajo de los mismos.
  - ▲ 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.
  - ▲ NO utilice gasolina, queroseno o alcohol para encender la parrilla.
  - ▲ 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.
  - ▲ NO guarde o use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables a menos de 25 pies (7,62 m) de esta unidad.
  - ▲ NO obstruya los agujeros situados a los lados y en la parte trasera de la parrilla.
  - ▲ Inspeccione la parrilla antes de cada uso.
  - ▲ NO altere la parrilla de ninguna forma. Esto invalidará su garantía.
  - ▲ 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.
  - ▲ No utilice la parrilla a menos que esté COMPLETAMENTE montada y que todas las piezas estén bien fijadas y apretadas.
  - ▲ Esta parrilla debe limpiarse y verificarse completamente de manera regular.
  - ▲ NO intente mover la parrilla mientras está caliente. La parrilla se enfriará antes de moverla o guardarla.
  - ▲ NO deje la parrilla sin supervisión al preparar alimentos con la perilla en la graduación de encendido.
  - ▲ Cuando esté cocinando, tenga fácilmente acceso a agua para apagar o extinguir un incendio. En caso de que haya un incendio, no trate de extinguir el fuego con agua. Use un agente extinguidor químico seco tipo BC o ahogue el fuego con arena para hornear.
  - ▲ Abra siempre la tapa de la parrilla en forma controlada para evitar que el calor y el vapor que hay dentro de la parrilla causen severas quemaduras.
  - ▲ Si la parrilla no ha sido limpiada, puede producirse un olor a producto.
  - ▲ NO coloque los recipientes de cocción directamente sobre la parrilla en funcionamiento.
  - ▲ Tenga cuidado al colocar cosas sobre la parrilla cuando está en funcionamiento.
  - ▲ Nunca añada fluido para encender al carbón. El uso de fluido podría causar un brote de llamas y causar quemaduras en los materiales.
  - ▲ Coloque siempre la parrilla sobre una superficie que sea combustible. Una superficie de asfalto o concreto no sea adecuada para este propósito.
  - ▲ NO quite las cenizas antes de que éstas estén completamente enfriado y apagado.
  - ▲ Briquetas y carbones encendidos pueden causar un brote de llamas.
  - ▲ Siempre vacíe el recipiente para la cenizas después de haberlos usado.
  - ▲ NO coloque materias combustibles (briquetas, carbón en bloque) directamente en el fondo de la parrilla. El combustible únicamente en la rejilla o en los laterales.
  - ▲ NO permita que el carbón esté en contacto con la parrilla. Esto reducirá considerablemente la vida útil de la parrilla.
  - ▲ Verifique que las aberturas de ventilación estén libres de residuos antes de usar la parrilla y limpiarla.
  - ▲ El carbón apagado y las cenizas deben ser eliminados de todas las estructuras y materiales combustibles.
  - ▲ Con una manguera de jardín, humedezca la superficie debajo y alrededor de la parrilla para ayudar a las brasas que puedan haberse caído durante la limpieza.
  - ▲ El uso de bebidas alcohólicas, medicación o drogas puede afectar la habilidad del usuario para operar de forma segura este aparato.
  - ▲ Use siempre guantes de protección cuando esté manipulando la parrilla.

Para recetas, visite  
[BlueRhino.com/recipes](http://BlueRhino.com/recipes)

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

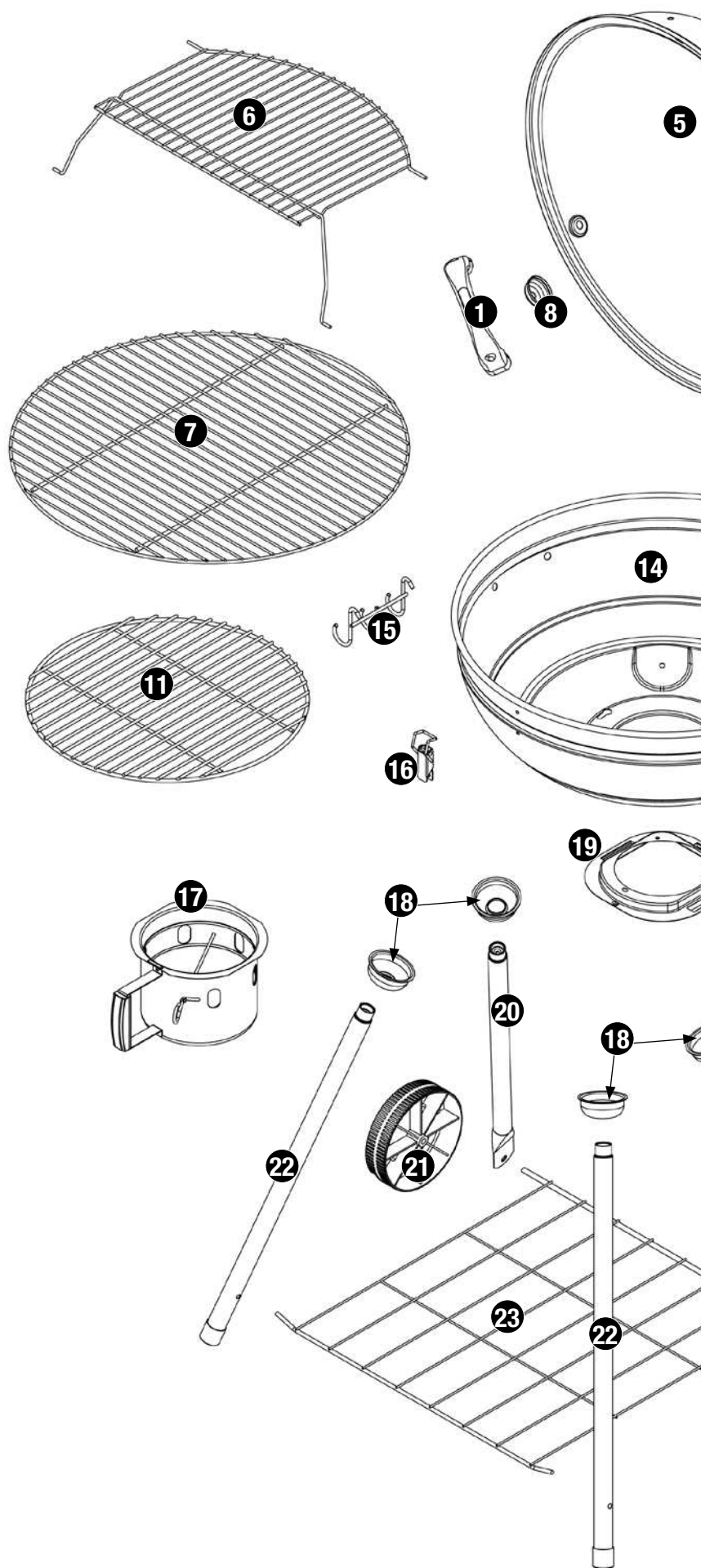
Para piezas de  
parts.Bl  
1.800

## Lista de piezas

1	Manija	55-14-892
2	Regulador de aire	55-14-893
3	Indicador de temperatura	55-24-176
4	Placa de la marca	55-22-249
5	Tapa	55-24-804
6	Rejilla de calentamiento	55-14-895
7	Rejilla de cocción	55-14-897
8	Soporte del indicador de temperatura	55-24-178
9	Bisagra superior izquierda	55-08-252
10	Bisagra superior derecha	55-08-414
11	Rejilla para el carbón	55-14-898
12	Bisagra inferior izquierda*	55-08-256
13	Bisagra inferior derecha*	55-08-415
14	Carcasa inferior	55-24-805
15	Ganchos porta-utensilios	55-24-806
16	Seguro	55-09-222
17	Recogedor de ceniza	55-24-807
18	Copa de soporte de la pata (4)	55-14-899
19	Soporte del recogedor de ceniza	55-24-808
20	Pata trasera (2)	55-24-809
21	Rueda (2)	55-14-906
22	Pata delantera (2)	55-24-810
23	Repisa inferior	55-24-811

\* Viene previamente ensamblado

## Despiece



## 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 número del modelo, para referencia.

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.

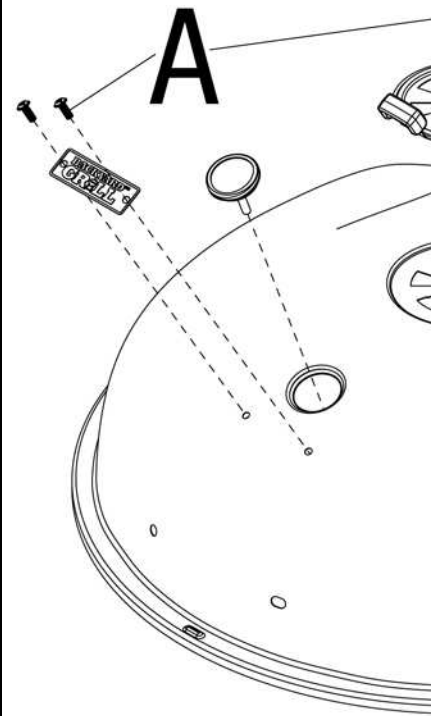
Para terminar el armado de la unidad necesitará:

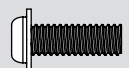
- una (1) bolsa de carbón de leña o carbón vegetal (no incluidas)

Tiempo de armado estimado: 30 minutos

# 2

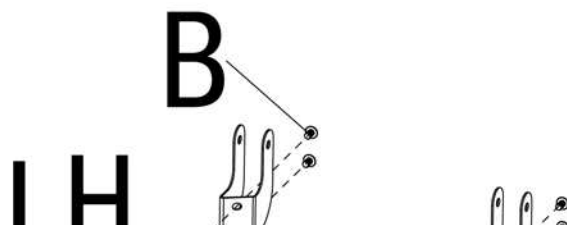
### Acople el regulador de aire, y la placa de la marca



A  x 3

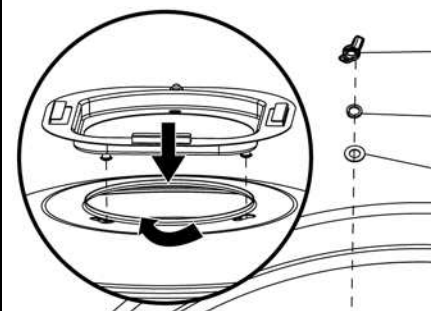
# 3

### Acople las bisagras inferiores y la manija a la tapa



# 4

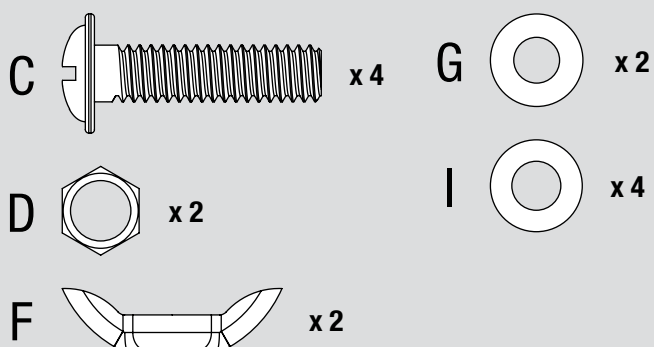
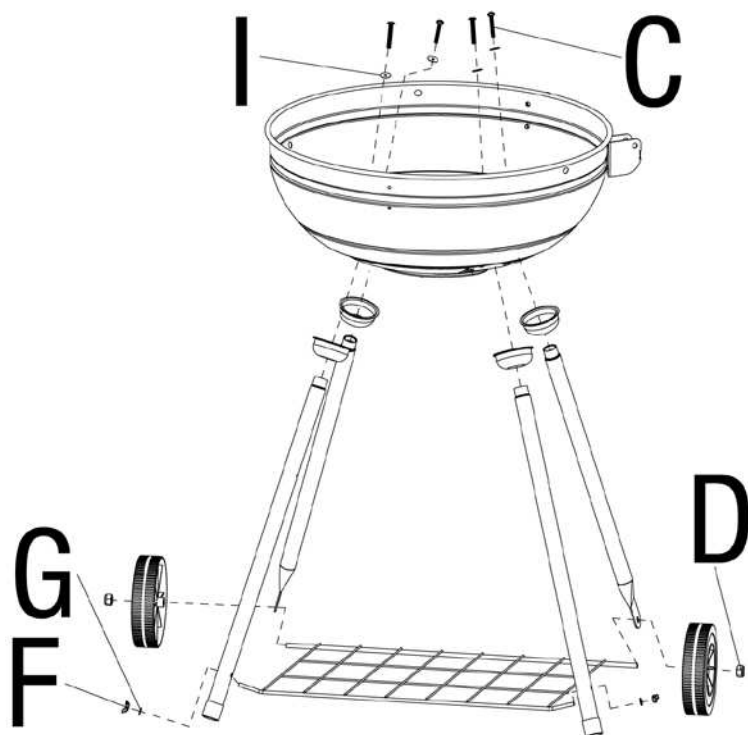
### Acople el soporte del recogedor



5

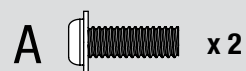
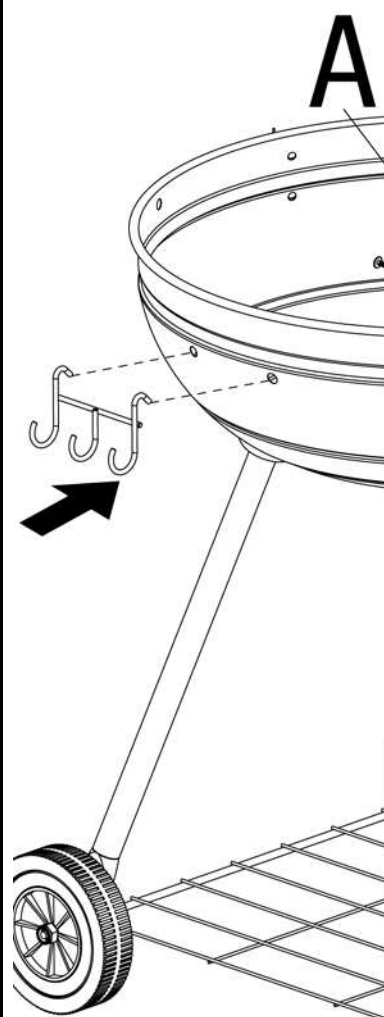
### Acople las copas de soporte de las patas, las patas, la repisa inferior y las ruedas

Nota: No apriete totalmente los tornillos antes de haber instalado la rejilla inferior.



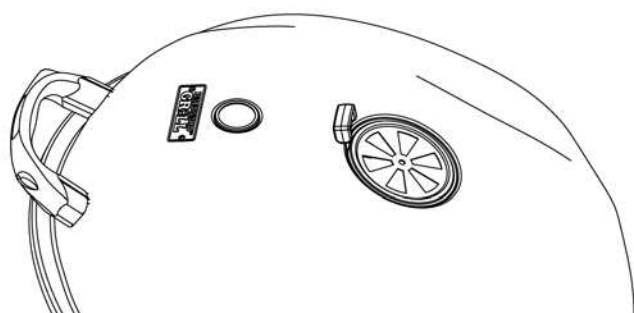
6

### Acople el seguro y los ganchos



7

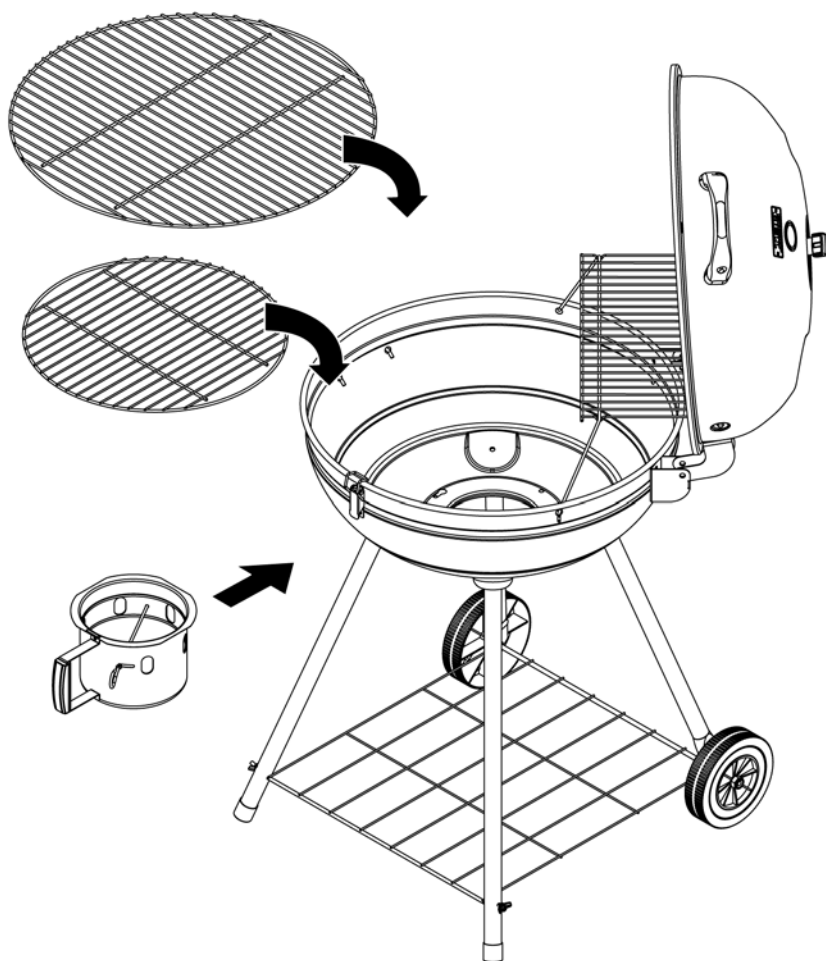
### Acople la tapa



8

### Coloque la rejilla de calefacción



**Instrucciones de armado (continuación)**
**9**
**Coloque el recogedor de ceniza, la rejilla para el carbón y la rejilla de cocción**

**10**
**Para cerrar la tapa con el seguro**

Nota: Antes de transportar la parrilla, la tapa debe cerrarse con el seguro.


**Instrucciones de operación**

**▲ PRECAUCIÓN:** Nunca use carbón pre-encendido para encenderlo. Use solo carbón con carbón y madera, carbón en trozos o

**Uso por primera vez**

1. Verifique que todos los empaques, etiquetas y otros materiales sean removidos de la parrilla.
2. Retire todo aceite de fabricación que encuentre en la parrilla por primera vez, encendiendo la parrilla por lo menos una vez. Esto realizará una "limpieza por calor" en las piezas y los aceites se disipen.

**Encendido**

- ▲ PRECAUCIÓN:** Mantenga el rededor de la parrilla libre limpio y libre de materiales como aceites, líquidos y vapores inflamables.
- ▲ PRECAUCIÓN:** Verifique que las aberturas de la parrilla estén libres de residuos y ceniza antes de usar la parrilla.
- ▲ PRECAUCIÓN:** No trate de encender la parrilla con alcohol que puede causar una explosión.
- ▲ PRECAUCIÓN:** Cuando use un líquido para encender, verifique siempre, antes de encender, que no haya líquido acumulado en el carcasa, lo cual puede causar una explosión.
- ▲ PRECAUCIÓN:** Nunca aplique líquido para encender sobre briquetas tibias o calientes pues esto puede causar un incendio al envase del líquido y causar lesiones personales graves o daños a la propiedad.
1. Abra la tapa y los reguladores de aire.
  2. Verifique que la carcasa está vacía.
  3. Saque la rejilla de cocción.
  4. Disponga las briquetas de carbón de leña o la materia combustible en la rejilla para carbón hasta la línea "Fill Line" (línea de llenado). Vea la Figura 1.
  5. Encienda la materia combustible de acuerdo con las instrucciones del embalaje.
  6. Deje que la materia combustible se torne en carbones encendidos antes de comenzar a cocinar.

**Apagado**

1. Deje que el fuego y los carbones se extingan por completo.
- ▲ ADVERTENCIA:** NO use agua para extinguir el fuego. Esto es peligroso, puede dañar el producto.
2. Deseche la ceniza en un lugar apropiado.

**Control de las llamaradas**

- ▲ PRECAUCIÓN:** No use agua en una llamarada para controlar el salpique de la grasa y causar lesiones personales y otros daños.
- ▲ PRECAUCIÓN:** No deje la parrilla desatendida o quemando residuos de comida. Si la parrilla se desatende o se queman los residuos de comida, apague la parrilla inmediatamente.

## Limpieza y cuidado

### ▲ PRECAUCIÓN:

1. Todas la operaciones de limpieza y mantenimiento deben realizarse con la parrilla fría y sin la materia combustible.
2. NO limpie ninguna pieza de esta parrilla en un horno de limpieza automática. El calor extremo dañará el terminado.

### Avisos

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

### Antes de cada uso:

1. Mantenga la zona de la parrilla limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y cualquier otro vapor o líquido inflamable.
2. Consulte las siguientes secciones para obtener instrucciones sobre cómo realizar una limpieza correcta.

### Limpieza de las superficies

1. Espere hasta que la parrilla esté totalmente fría.
2. Limpie las superficies con un detergente suave de lavado de platos o con soda de hornear mezclado con agua.
3. En superficies de limpieza difícil, use un desengrasador a base de cítricos y un cepillo de nilón.
4. Enjuague las superficies con agua limpia.
5. Deje las superficies secar al aire libre.

### Antes de almacenar

1. Espere hasta que la parrilla esté totalmente fría.
2. Limpie todas las superficies.
3. Si guarda la parrilla en el interior, cúbrala con una cubierta para parrilla y colóquela en un lugar fresco y seco.
4. Si guarda la parrilla al aire libre, cúbrala con una cubierta para parrilla con el fin de protegerla contra la intemperie.

## Registro del producto

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

## Piezas de repuesto

Puede encontrar piezas de repuesto en parts.Bl

## Garantía limitada

Blue Rhino Sourcing, Inc. ("Blue Rhino") garantiza este producto, y a ninguna otra persona, que si la unidad cumple con las instrucciones impresas que la acompañan y por un periodo de obra de compra, todas las piezas de este producto e de obra. Blue Rhino podrá requerir prueba razo usted debe conservar el recibo de venta o la fa la reparación o reemplazo de las piezas que res uso normal y las que un examen indique, a sati Antes de devolver cualquier pieza, comuníquese de Blue Rhino. Si Blue Rhino confirma el defecto reemplazar tales partes sin costo alguno. Si se los costos de transporte deberán ser prepagado con costo de transporte o envío prepagados.

Esta garantía limitada no cubre fallas o dificultades por mal uso, alteración, empleo en usos inapropiados o servicio inapropiado o falla en la realización de se prescribe en este manual del usuario. Además, el terminado de la unidad, tales como rasguños, a daños causados por la intemperie después de l

Esta garantía limitada reemplaza cualquier otra responsabilidad por garantías de productos vendidos por vendedores al detal autorizados. Esta exención de garantía de comerciabilidad o la garantía de aptitud para el uso. BLUE RHINO NO SE HACE RESPONSABLE POR NINGUNAS LIMITACIONES, LAS GARANTIAS IMPLICITAS DE PROPOSITO PARTICULAR. BLUE RHINO NO ASUME RESPONSABILIDAD ANTE CUALQUIER TERCERA PERSONA POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES. Blue Rhino no garantiza implícitas o expresas por defectos de

Esta garantía limitada le da al comprador derechos de tener otros derechos según el lugar donde el comprador reside. Las jurisdicciones no permiten limitaciones en cuanto a la manera que esta limitación puede no ser aplicable

Blue Rhino no autoriza a ninguna persona o corporación a asumir otra obligación a responsabilidad relacionada con la devolución o reemplazo de este equipo y cualquier otro producto a Blue Rhino.

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

