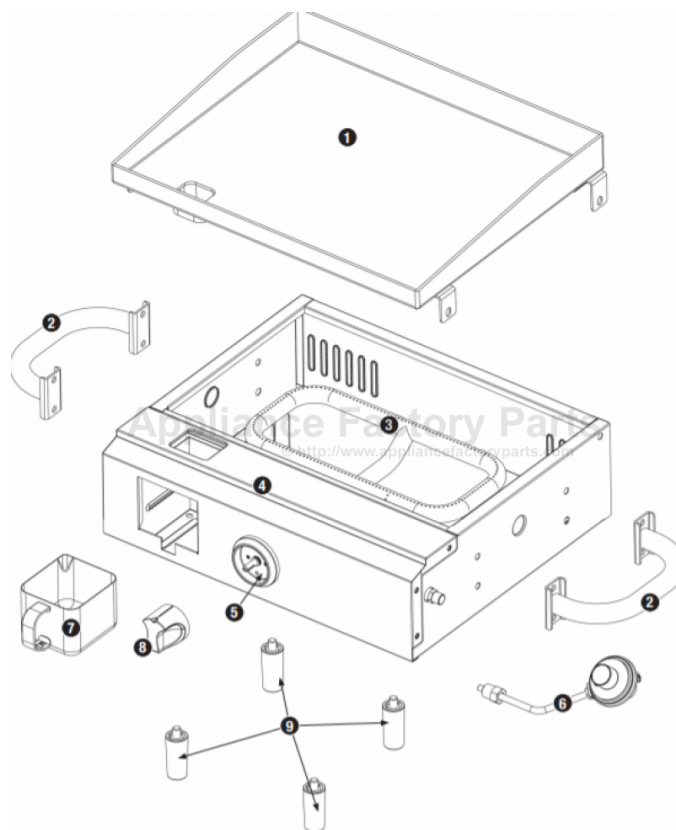


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://www.appliancefactoryparts.com).



REVOACE GBT1860L Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for REVOACE
GBT1860L](#)



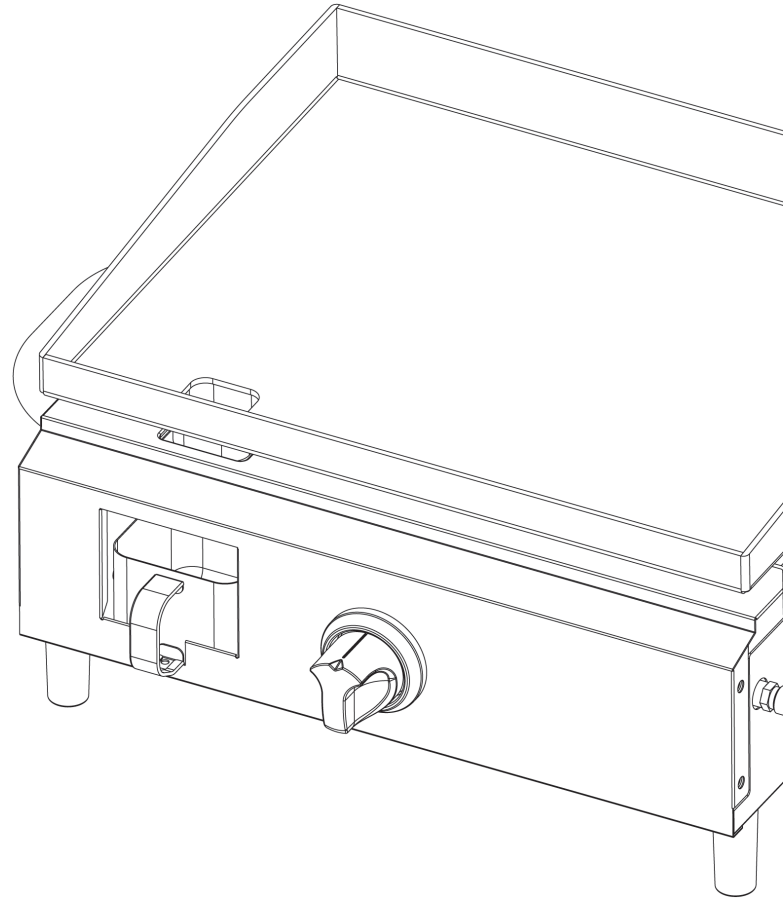
[Find Your REVOACE Grill Parts - Select From 56 Models](#)

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




Outdoor Portable LP Gas Griddle

Model No. GBT1860L



 **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.

 **DANGER**

IMPORTANT
After each use, always season your Griddle” section.

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

The use and installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the following codes: *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, NFPA 58, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1*



Important Safeguards - LP Gas

- ▲ **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 griddle 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 griddle is NOT for commercial use.
- ▲ This griddle is not intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ▲ This is NOT a tabletop griddle. Therefore, do NOT operate this griddle on any type of tabletop surface.
- ▲ This griddle 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 griddle is for use with liquid propane (LP) gas only. The conversion to or attempted use of natural gas in this LP gas griddle is dangerous, may cause bodily harm and will void your warranty.
- ▲ Do NOT over heat this griddle as this will damage the griddle and could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury or damage to property.
- ▲ 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 and 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 griddle 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.), *Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods*; or the National Standard of Canada, *CAN/CSA-B339*.
- ▲ LP gas cylinder must be arranged for vapor withdrawal.
- ▲ Dented or rusted LP gas cylinders may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier prior to use.
- ▲ The LP gas cylinder should not be dropped or handled roughly.
- ▲ Your griddle has been checked at all fasteners. Recheck all connections as described in the section of the manual, as shipping can cause loosening.
- ▲ Check for leaks even if your unit was checked by the manufacturer or else.
- ▲ Do NOT operate if a gas leak is present or if you suspect an explosion.
- ▲ You must follow all instructions in the manual before operating. To prevent a fire or explosion, always check for a leak:
 - a. Always perform a leak test before lighting the burner. The cylinder is connected for use.
 - b. No smoking. Do NOT use or permit open flames while conducting a leak test.
 - c. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
 - d. Do NOT use matches, lighters, or any other open flame.
 - e. The use of alcohol, prescription or over-the-counter drugs may impair the consumer's ability to properly operate the appliance.
 - f. Strong odors, colds, sinus congestion, or other conditions may impair the detection of propane. Use caution and check for leaks.
 - g. Do NOT use griddle until any and all leaks are corrected. If unable to stop a leak, disconnect the griddle from the appliance serviceman or your local propane supplier.
- ▲ Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ▲ Do NOT use in an explosive atmosphere. Keep the grill free from combustible materials, gasoline and liquids.
- ▲ Minimum clearance from sides and back of grill to any construction is 21 inches (53 cm). Do NOT use under any type of overhang or roof.
- ▲ It is essential to keep the griddle's regulators, burners and circulating air passages clear.
- ▲ Inspect griddle before each use.
- ▲ Do NOT alter griddle in any manner. Any alteration voids warranty.
- ▲ Do NOT use the griddle unless it is COMPLETELY assembled. All parts are securely fastened and tightened.
- ▲ This griddle should be thoroughly cleaned before use.

- ▲ 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 or ABC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.**
- ▲ Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.**
- ▲ Do NOT use griddle in high winds.**
- ▲ Never lean over the griddle when lighting.**
- ▲ Do NOT leave a lit griddle unattended. Keep children and pets away from griddle at all times.**
- ▲ Do NOT leave griddle unattended while preheating or burning off food residue on high. If griddle 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 griddle while the appliance is in operation.**
- ▲ Do NOT attempt to move griddle when in use. Allow the griddle to cool before moving or storing.**
- ▲ LP gas cylinder must be properly disconnected and removed prior to moving this griddle.**
- ▲ Storage of griddle indoors is permissible only if the cylinder is disconnected, removed from the griddle and properly stored outdoors.**
- ▲ Do NOT attempt to disconnect the gas regulator from the cylinder or any gas fitting while the griddle is in use.**
- ▲ Disconnect LP gas tank when not in use.**
- ▲ Always place your griddle on a hard, non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.**
- ▲ Do NOT use directly on wooden decks.**
- ▲ Keep all electrical cords away from a hot griddle.**
- ▲ After a period of storage and/or non-use, check for leaks, burner obstructions and inspect for any abrasion, wear or cuts to the hose.**
- ▲ Failure to not wait five minutes to allow the gas to clear if the griddle does not light, may result in an explosive flame-up.**
- ▲ Never operate griddle without griddle surface installed.**
- ▲ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.**
- ▲ Use protective gloves when assembling this product.**
- ▲ Do NOT force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.**
- ▲ Never cover entire cooking area with aluminum foil.**
- ▲ Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.**

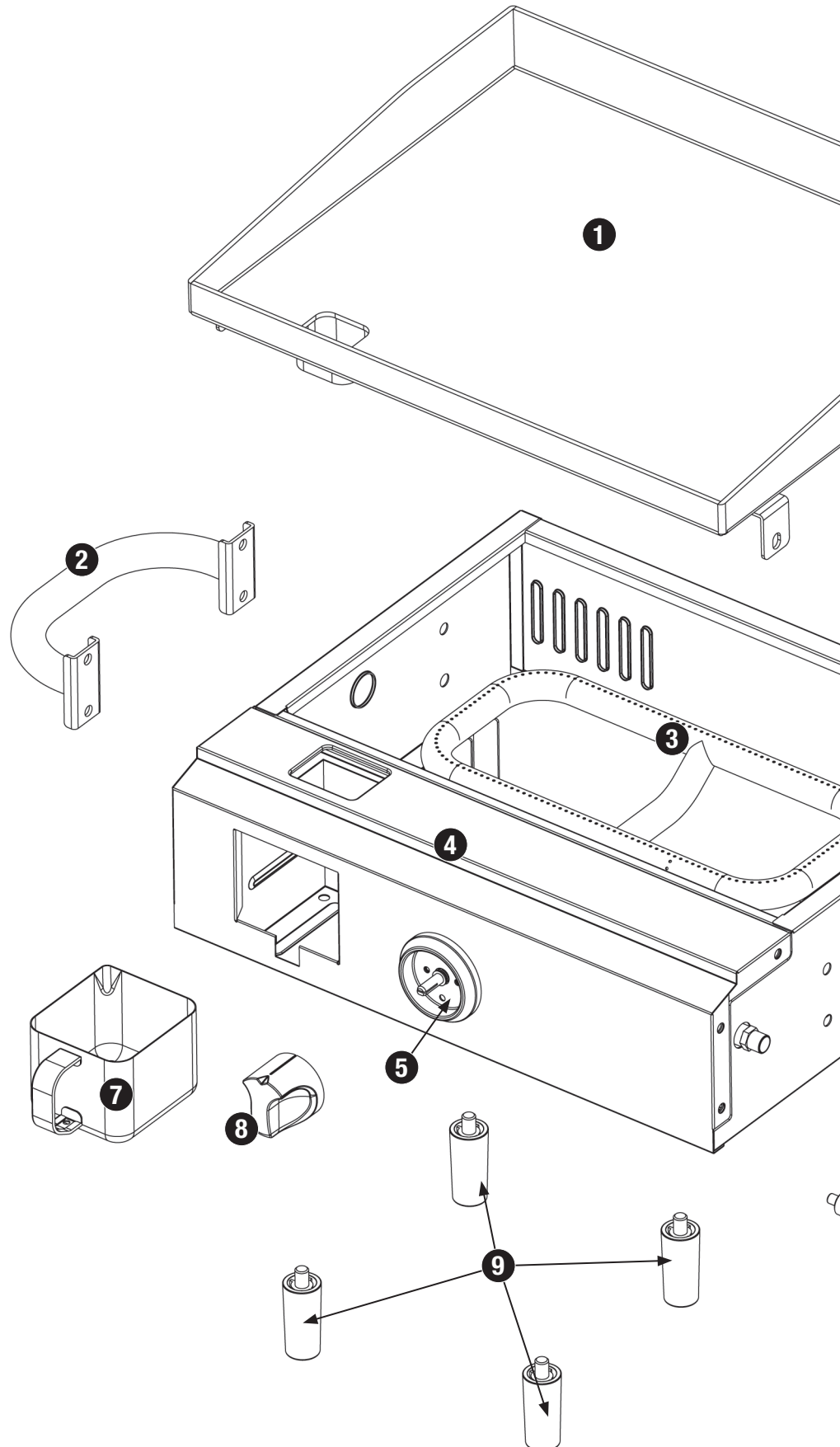


Parts List

1	Griddle Surface*	G1860-010
2	Side Handle (2)	G1860-020
3	Burner*	G1860-030
4	Griddle Body Assembly*	G1860-040
5	Control Knob Bezel*	G1205-200
6	Regulator	G1860-050
7	Grease Cup	G1860-060
8	Control Knob	G0900-080
9	Leg (4)	G1860-070

* Pre-assembled

Expanded View



Assembly Instructions

1

DO NOT RETURN TO PLACE OF PURCHASE.

For assistance, call **1.800.694.0013** toll-free. Please have your owner's manual and model number available for reference.

Note: The model number can be found on the back of the griddle.

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.

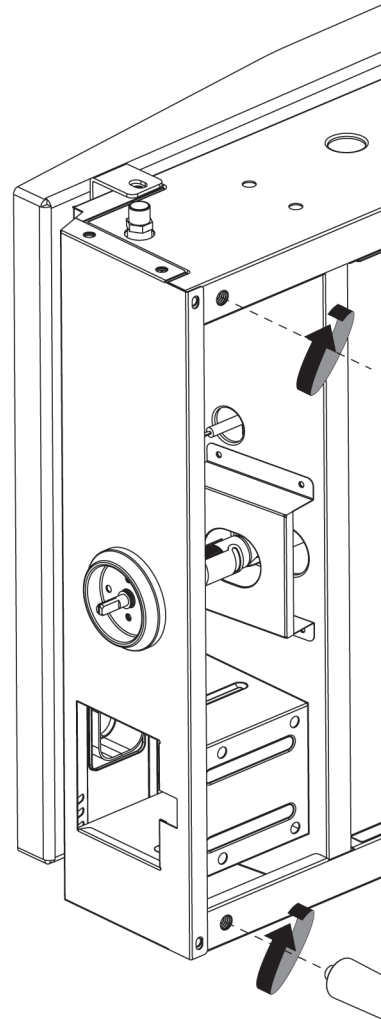
After assembly you will need:

- (1) Leak Detection Solution (instructions on how to make solution are included in "Operating Instructions" section).
- (1) 14.1 oz or (1) 16.4 oz LP gas tank (not included).

Typical assembly is approximately 30 minutes.

2

Attach Legs



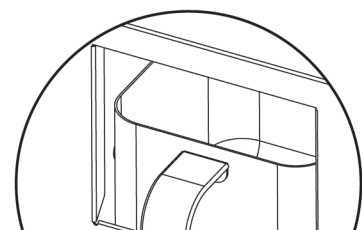
3

Attach Side Handles

A

4

Insert Grease Cup and Cover



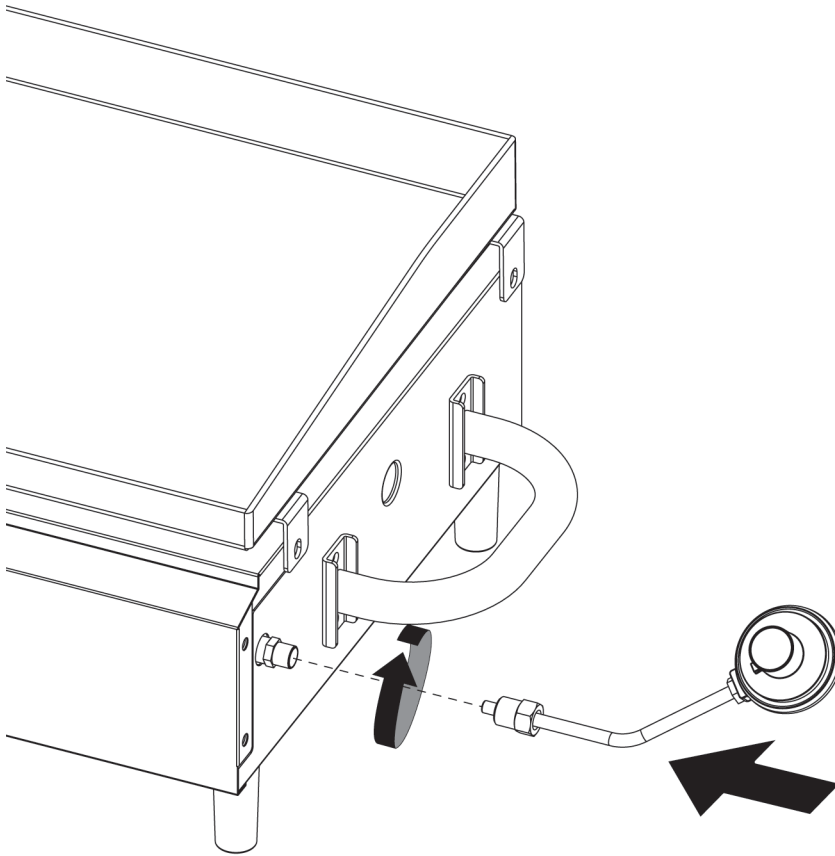


Assembly Instructions (continued)

5

Attach Regulator

Note: Once attached, the regulator/control valve will freely rotate to accommodate the LP gas tank.



IMPORTANT

Before first use and after each use, always season your griddle per "Seasoning Griddle" section.

Installing LP Gas Tank

This griddle is designed to operate with a 1 lb. 7.75 in. or 10.6 in. high disposable / 16.4 oz. or 14.1 oz. propane gas tank (DOT 39 Cylinder) (Figure 1).

DO NOT ATTEMPT TO REFILL ANY 1 lb. (16.4 oz. or 14.1 oz.) PROPANE GAS TANKS!

Connecting LP Gas Tank

Only cylinders marked "propane" may be used.

Note: 1 lb cylinders may form frost when near empty.

1. Make sure the control knob is in the "OFF" position (Figure 3).
2. Lubricate the threads of the regulator with petroleum jelly. Line up threads on LP gas tank with regulator.
3. Insert and rotate LP gas tank clockwise until they fit snugly together. **HAND TIGHTEN ONLY.** Be careful not to crossthread when screwing in tank (Figure 4).
4. Perform leak test per "Checking for Leaks" section.

Disconnecting LP Gas Tank

⚠ CAUTION: The LP gas tank must be removed when this appliance is not in use.

1. Turn the control knob to the "OFF" position (Figure 3).
2. Rotate LP gas tank counterclockwise until it is detached (Figure 5).
3. Store the LP gas tank in a proper location, per instructions on the LP gas tank.

Operating Instructions

Checking for Leaks

Burner Connections

1. Make sure the regulator is securely fastened.
Note: The brass nut should be $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ turn past tight. The regulator will rotate 360° even when the brass nut is tightened.
2. Visually check the connection between the burner and regulator (Figure 6).
3. Make sure the burner/venturi tube fits over the orifice (Figure 2).

⚠ WARNING: Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury or damage to property.

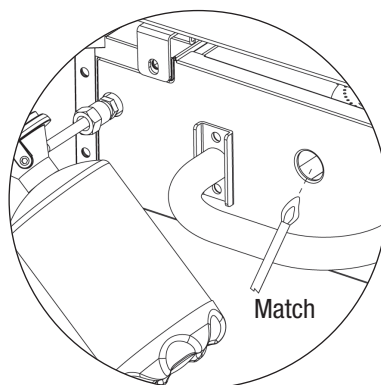
4. Please refer to diagram for proper installation.

Operating Instructions (continued)

First Use

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the griddle.
1. Light griddle per "Lighting" section.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time by operating the grill for at least 15 minutes on 🔥 (HIGH). This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.
3. **Season your griddle per "Seasoning Griddle" section.**

Figure 7

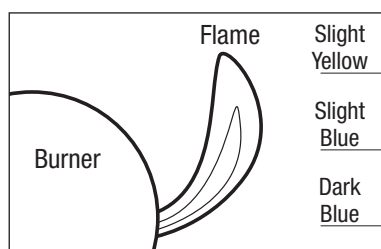


Operating the LP Gas Griddle

Lighting

- ⚠ **CAUTION: Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.**
 - ⚠ **CAUTION: Do NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.**
 - ⚠ **CAUTION: Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire.**
 - ⚠ **CAUTION: Do NOT use non-stick cooking sprays because they contain a lot of water and can burn onto the griddle, damaging the surface.**
 - ⚠ **CAUTION: Do NOT use corn oil as it contains a high level of sugar, which can caramelize and burn onto the surface.**
1. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner/venturi tube can lead to a fire.
 2. Control knob must be in the "🔥 OFF" position (Figure 3).
 3. Connect LP gas tank per "Connecting LP Gas Tank" section.
 4. Push and turn any control knob to 🔥 (HIGH). The burner should light. If it does not, repeat up to three times.
 5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob "🔥 OFF," wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
 6. If igniter does not light burner, use a lit match to light burner manually.
 - a. Access the burner through the hole in bottom bowl or side as indicated (Figure 7).
 - b. Turn the control knob to 🔥 (LOW) and position the lit match near side of the burner.
 7. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 8).
- ⚠ **CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the control knob "🔥 OFF" and let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.**

Figure 8



Flare-ups are a part of cooking meats on a griddle. **Excessive flare-ups can over-cook your food.**
Important: Excessive flare-ups result from the b
If a grease fire occurs, turn the control knob to
If excessive flare-ups occur, **do NOT** pour water

Minimize Flare-ups:

1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Cook high fat content meats on 🔥 (LOW) se
3. Ensure that your griddle is on a hard, level, allowed to drain into grease receptacle.

Cleaning and Care

- ⚠ **CAUTION:**
 1. All cleaning and maintenance and with the fuel supply disco
 2. Do NOT clean any griddle part heat will damage the finish.
 3. Do NOT enlarge valve orifices valves or burners.

Notices

1. This griddle should be thoroughly clean
2. Abrasive cleaners will damage this prod
3. Never use oven cleaner to clean any par

Before Each Use

1. Keep the griddle area clean and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
2. Do NOT obstruct the flow of the combustion gas and the ventilation of air.
3. Keep the ventilation opening(s) of the LP gas area free and clear from debris.
4. Visually check the burner flames to make sure your griddle is working properly (Figure 9).
5. See below for proper cleaning instructions.
6. Check for obstructions of airflow to the burner. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner/venturi tube lead to a fire.

Cleaning Surfaces

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

Turning Off

- ⚠ **CAUTION: The LP gas tank must be removed when this appliance is not in use.**
1. Turn control knob to the "🔥 OFF" position (Figure 3).
Note: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.
 2. Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
 3. **Season your griddle per "Seasoning Griddle" section.**



Cleaning and Care (continued)

Before Storing

1. Turn off per “Turning Off” section.
2. Turn all control knobs clockwise to the “OFF” position.
Note: A “poof” sound is normal as the last of the gas is burned.
3. Disconnect LP gas tank per “Disconnecting LP Gas Tank” section.
4. Clean all surfaces.
5. Lightly coat the burner and cooking grid with cooking oil to prevent excess rusting.
6. Season your griddle per “Seasoning Griddle” section.
7. If storing the griddle indoors, disconnect the LP tank per “Disconnecting LP Gas Tank” section.
8. Place the protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well-ventilated area out of direct sunlight.
9. If storing the griddle indoors, cover the griddle and store in a cool dry place.
10. If storing the griddle outdoors, cover the griddle with a griddle cover for protection from the weather.

Seasoning Griddle

Important: season your griddle every time you use it.

Griddle chefs at Japanese steakhouses and short-order restaurants season their griddles all the time, and it is critical for you to do it too. Seasoning helps prolong the life of your griddle, makes the cooking surface non-stick and helps prevent rust.

For more information, please visit BlueRhino.com/RazorFAQ.

Tools needed for seasoning:

- Metal scraper or metal spatula
- Cooking oil, such as vegetable oil or extra virgin olive oil
- Paper towels
- BBQ stone or steel wool
- Finishing oil such as flaxseed oil

⚠ CAUTION: Do NOT use corn oil as it contains a high level of sugar, which can caramelize and burn onto the griddle surface.

First Use

1. Light griddle per “Lighting” section.
2. Keep burners on 🔥 (HIGH) for 15 minutes.
3. Turn griddle off per “Turning Off” section.
4. Allow griddle to cool, but still be slightly warm.
5. Wipe off griddle surface, inner and outer walls with paper towels until clean.
Note: While drying you may notice the towel may have some discoloration. This is normal.
6. Apply finishing oil onto griddle surface, inner and outer walls and evenly coat with rolled up paper towels.
7. Repeat this process at least twice.

After Each Use

1. Turn griddle off per “Turning Off” section.
2. While the griddle is still warm, gently scrape off all food residue with a scraper.
3. Wipe down griddle surface, inner and outer walls with a towel or paper towels.
4. For stubborn food residue:
 - a. Light griddle per “Lighting” section.
 - b. Apply cooking oil onto griddle surface.
 - c. Allow oil to “boil” food residue off.

9. Light griddle per “Lighting” section.
10. Keep burners on 🔥 (HIGH) for 15 minutes or until done.
11. Turn griddle off per “Turning Off” section.
12. Repeat steps 7-10 until the surface has a nice char.
13. Follow “Before Storing” section.

Product Registration

For faster warranty service, please register your product at www.revoace.com or call 1.800.694.0013.

Replacement Parts

For replacement parts, call 1.800.694.0013.

Limited Warranty

RevoAce Inc. Limited (“manufacturer”) warrants to the original purchaser, and to no other person, that if this product is used in accordance with the printed instructions accompanying the product, from the date of purchase, all parts in such product shall be free from workmanship. Manufacturer may require reasonable proof of purchase; you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty covers or replacement of parts, which prove defective under normal use. Manufacturer shall determine in its reasonable discretion. Before returning any parts, you should contact manufacturer using the contact information listed below. If manufacturer determines that a part covered by this Limited Warranty in any returned product is defective, manufacturer will replace such defective part without charge. Transportation charges must be prepaid by you. Manufacturer will ship the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or damages caused by abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation, or service by you or any third party, or failure to perform maintenance on the product as set out in this owner’s manual. In addition, this warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, or rust after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties for products that are purchased from sellers, including distributors, including the warranty of merchantability and fitness for purpose. MANUFACTURER ALSO DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. MANUFACTURER SHALL HAVE NO LIABILITY TO ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. manufacturer further disclaims any implied warranty of merchantability, fitness for purpose, or responsibility for, defects in workmanship caused by the purchaser.

This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions may limit or limitation of special, incidental or consequential damages. Manufacturer does not authorize any person or company to assume for it any liability or responsibility with the sale, installation, use, removal, return, or repair. These representations are binding on manufacturer.


RevoAce Inc. Limited
Hong Kong, China
service@revoace.com

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using igniter	LP gas tank is low or empty	Replace LP gas tank
	LP gas leak	1. Disconnect LP gas tank per 'Co 2. Wait 5 minutes for gas to cle 3. Connect LP gas tank per "Co 4. Follow "Checking for Leaks"
	Bottom bowl and ash pan are covered with ashes	Clear bottom bowl and ash pan of
	Wires or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked or broken - sparks at crack	Replacement part(s) may be need
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replacement p at 1.800.694.0013
	Wire is shorting (sparking) between igniter and electrode	Replacement part(s) may be need
Burner will not light with match	Bad igniter	Replacement part(s) may be need
	No gas flow	Check if LP gas tank is empty A. If empty, replace B. If LP gas tank is not empty, r "flame height" below
	LP gas tank is low or empty	Replace LP gas tank
	LP gas leak	1. Disconnect LP gas tank per 'Co 2. Wait 5 minutes for gas to cle 3. Connect LP gas tank per "Co 4. Follow "Checking for Leaks"
	Coupling nut and regulator not fully connected	Turning the coupling nut about on solid stop. Tighten by hand only
	Obstruction of gas flow	Clear burner/venturi tube
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean burner/venturi tube
Sudden drop in gas flow or reduced flame height	Burner port is clogged or blocked	Clean burner port
	Out of gas	Replace LP gas tank
Irregular flame pattern – flame does not run the full length of burner	Burner port is clogged or blocked	Clean burner port
Flame is yellow or orange	New burner may have residual manufacturing oils	Operate griddle for 15 minutes on
	Spider webs or insect nest in burner/venturi tube	Clean burner/venturi tube
	Food residue, grease, etc. on burner	Clean burner
	Poor alignment of valve to burner/venturi tube	Ensure burner/venturi tube is prop
Flame goes out	High or gusting winds	DO NOT use griddle in high winds
	Low on LP gas	Replace LP gas tank
	Overflow valve tripped	Refer to "Sudden drop in gas flow
Flare-up	Grease buildup	Remove and clean all griddle part
	Excess fat in meat	Trim fat from meat before cooking
	Excessive cooking temperature	Adjust (lower) cooking temperatur
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	1. Turn control knob to "OFF" 2. Let fire burn out 3. After griddle cools, remove and section
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner tubes are blocked	Clean burner and/or burner/venturi

For more assistance, please call 1.800.694.0013.



No hay flujo de gas.	A. Si está vacío, reemplácelo. B. Si el tanque de propano líquido no está vacío, consulte la sección "Caída repentina del flujo de gas o tamaño de llama insuficiente" de esta página.	El tanque de gas propano está bajo o vacío.	Reemplace el tanque de gas propano.
Fuga de gas propano.	1. Desconecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones apropiadas. 2. Espere 5 minutos para dejar que la zona quede despejada de gas. 3. Conecte el tanque de gas propano líquido siguiendo las instrucciones descritas en la sección "Conectar el tanque de gas propano líquido". 4. Siga las instrucciones "Detección de fugas" del manual del usuario.		Reemplace el tanque de gas propano.
Obstrucción del flujo de gas.	La tuerca de acoplamiento no está conectada por completo. Gire la tuerca de acoplamiento entre media vuelta y tres cuartos de vuelta hasta que haga tope con firmeza. Aprete únicamente a mano, sin utilizar ninguna herramienta.	Obstrucción del flujo de gas. Telarañas o nidos de insectos en el venturi.	Limpe los tubos del quemador. Verifique que la maniguera no esté torcida o doblada. Limpe el tubo de venturi.
		Bocas del quemador atascadas u obstruidas.	Limpe las bocas del quemador.
la llama		Sin gas.	Reemplace el tanque de gas propano.
o cubre		Las bocas del quemador están atascadas u obstruidas.	Limpe las bocas del quemador.
		Puede que el nuevo quemador tenga aceites residuales del proceso de fabricación. Telarañas o nidos de insectos en el venturi.	Haga funcionar la parrilla con plancha durante 15 minutos con la perilla en la posición  (alto). Limpe el venturi.
		Restos de alimentos, grasa o sal para condimentar en el quemador.	Limpe el quemador.
		Alineación incorrecta entre la válvula y el quemador de venturi.	Asegúrese de que el venturi del quemador está conectado adecuadamente a la válvula.
		Vientos fuertes o racheados.	No use la parrilla con plancha cuando hay vientos fuertes.
		Nivel de gas del tanque de propano bajo.	Reemplace el tanque de gas propano.
		Válvula de exceso de flujo activada: puede que se haya activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo.	Consulte la sección de esta página "Caída repentina del flujo de gas o tamaño de llama insuficiente" de esta página.
		Formaciones de grasa.	Quite y limpie las piezas de la parrilla con plancha siguiendo las instrucciones "Limpieza y cuidado" del manual del usuario.
		Carne con exceso de grasa.	Retire la grasa de la carne antes de ponerla en la parrilla con plancha.
		Si está utilizando una temperatura excesiva para cocinar.	Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
		Grasa atascada por la acumulación de comida alrededor del sistema de quemadores.	1. Gire la perilla de control a la posición "APAGADO". 2. Una vez enfriado la parrilla con plancha, quite y limpie las piezas de la parrilla con plancha siguiendo las instrucciones "Limpieza y cuidado" del manual del usuario.
		El quemador y/o juegos de quemadores están bloqueados.	Limpe el quemador y/o los tubos del quemador.
Para ayuda más detallada, sírvase llamar al 1.800.694.0013 para ayudarle inmediatamente.			

pagados. El fabricante devolverá las partes al cliente.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por quienes no sean distribuidores o vendedores para un propósito en particular. El FABRICANTE NO GARANTIA IMPLICITA INCLUYENDO, SIN LIMITACIONES, ADAPTABILIDAD A UN PROPOSITO, RESPONSABILIDAD ANTE EL COMPRADOR O DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, PUNITIVOS, además, no asume responsabilidad por daños de mano de obra causados por terceras personas.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por quienes no sean distribuidores o vendedores para un propósito en particular. El FABRICANTE NO GARANTIA IMPLICITA INCLUYENDO, SIN LIMITACIONES, ADAPTABILIDAD A UN PROPOSITO, RESPONSABILIDAD ANTE EL COMPRADOR O DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, PUNITIVOS, además, no asume responsabilidad por daños de mano de obra causados por terceras personas.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por quienes no sean distribuidores o vendedores para un propósito en particular. El FABRICANTE NO GARANTIA IMPLICITA INCLUYENDO, SIN LIMITACIONES, ADAPTABILIDAD A UN PROPOSITO, RESPONSABILIDAD ANTE EL COMPRADOR O DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, PUNITIVOS, además, no asume responsabilidad por daños de mano de obra causados por terceras personas.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por quienes no sean distribuidores o vendedores para un propósito en particular. El FABRICANTE NO GARANTIA IMPLICITA INCLUYENDO, SIN LIMITACIONES, ADAPTABILIDAD A UN PROPOSITO, RESPONSABILIDAD ANTE EL COMPRADOR O DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, PUNITIVOS, además, no asume responsabilidad por daños de mano de obra causados por terceras personas.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por quienes no sean distribuidores o vendedores para un propósito en particular. El FABRICANTE NO GARANTIA IMPLICITA INCLUYENDO, SIN LIMITACIONES, ADAPTABILIDAD A UN PROPOSITO, RESPONSABILIDAD ANTE EL COMPRADOR O DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, PUNITIVOS, además, no asume responsabilidad por daños de mano de obra causados por terceras personas.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por quienes no sean distribuidores o vendedores para un propósito en particular. El FABRICANTE NO GARANTIA IMPLICITA INCLUYENDO, SIN LIMITACIONES, ADAPTABILIDAD A UN PROPOSITO, RESPONSABILIDAD ANTE EL COMPRADOR O DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, PUNITIVOS, además, no asume responsabilidad por daños de mano de obra causados por terceras personas.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por quienes no sean distribuidores o vendedores para un propósito en particular. El FABRICANTE NO GARANTIA IMPLICITA INCLUYENDO, SIN LIMITACIONES, ADAPTABILIDAD A UN PROPOSITO, RESPONSABILIDAD ANTE EL COMPRADOR O DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, PUNITIVOS, además, no asume responsabilidad por daños de mano de obra causados por terceras personas.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por quienes no sean distribuidores o vendedores para un propósito en particular. El FABRICANTE NO GARANTIA IMPLICITA INCLUYENDO, SIN LIMITACIONES, ADAPTABILIDAD A UN PROPOSITO, RESPONSABILIDAD ANTE EL COMPRADOR O DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, PUNITIVOS, además, no asume responsabilidad por daños de mano de obra causados por terceras personas.



Necesita limpieza: Hace ruido y la llama es de un azul vivo.



Debe limpiarse: La llama es amarilla y ondulante.

Los quemadores que aseguran los quemadores a la

función de la válvula de gas.

residuo de comida o suciedad.

encendido.

or con un cepillo pequeño de limpiar botellas o

apado con un alambre rígido, tal como un

os como rajaduras o huecos. Si encuentra algún

ador nuevo del fabricante.

que el orificio de la válvula de gas está en su

tor/tubo de venturi. También verifique la posición

ndo las instrucciones de la sección "Instalación

instrucciones de la sección "Detección de fugas".

cción "Apagado".

do de las manecillas del reloj a la posición

"Desconectar el tanque de gas propano".

en el tanque de gas propano y guarde el tanque

lación y en donde no le caiga la luz solar

ores, cúbrala y guárdela en un lugar frío y seco.

ores, cúbrala con una cubierta para parrilla con

1. Encienda la plancha siguiendo las instrucciones de la sección "Encendido".
2. Mantenga los quemadores encendidos en (Alto) durante 15 minutos.
3. Apague la plancha siguiendo las instrucciones de la sección "Apagado".
4. Deje que la plancha enfríe pero hasta que esté levemente tibia.
5. Limpie la superficie de la plancha y las paredes internas y externas con toallas de papel.
6. Aplique una capa uniforme de aceite de acabado sobre la superficie de la plancha, las paredes internas y externas con toallas de papel enrolladas.
7. Repita este procedimiento por lo menos dos veces.

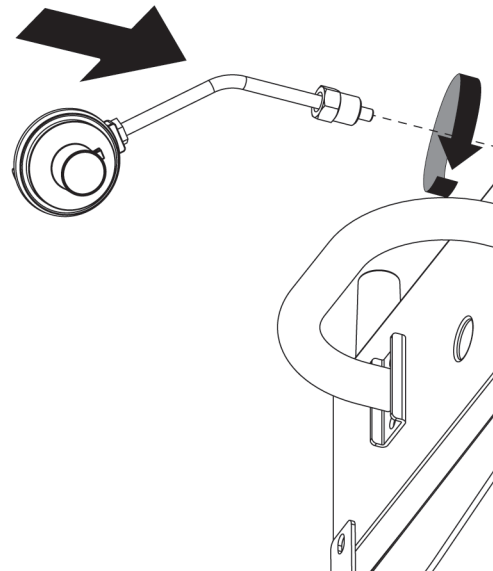
Después de cada uso

1. Apague la plancha siguiendo las instrucciones de la sección "Apagado".
2. Con la plancha todavía tibia, desprenda con cuidado los residuos de alimentos con una rasqueta.
3. Limpie la superficie de la plancha y las paredes internas y externas con toallas de papel.
4. Para residuos de alimentos resistentes:
 - a. Encienda la plancha siguiendo las instrucciones de la sección "Encendido".
 - b. Coloque aceite de cocinar sobre la superficie de la plancha.
 - c. Deje que el aceite hirviendo limpie los residuos de comida.
 - d. Repita los pasos 1 a 3.
 - e. Si es necesario limpie los residuos de alimentos con una piedra de barbaoca.
 - f. Continúe con las instrucciones de la sección "Preparación de la plancha con aceite".
5. Limpie la superficie de la plancha y las paredes internas y externas con toallas de papel. Nota: Al secar puede notar que la toalla presenta cierta decoloración. Esto es normal.
6. Aplique aceite de acabado sobre la superficie de la plancha, las paredes internas y externas colocando una capa uniforme con toallas de papel enrolladas.
7. Encienda la plancha siguiendo las instrucciones de la sección "Encendido".
8. Mantenga los quemadores en (Alto) durante 15 minutos o hasta que el aceite de acabado produzca humo.
9. Apague la plancha siguiendo las instrucciones de la sección "Apagado".
10. Repita los pasos 6 a 9 por lo menos 2 veces más.
11. Siga las instrucciones de la sección "Antes de almacenar".

Restauración de la superficie de la plancha

1. Si la plancha está apagada, encienda siguiendo las instrucciones de la sección "Encendido" y manténgala encendida durante 10 minutos. Luego, apague la plancha siguiendo las instrucciones de la sección "Apagado".
2. Si la plancha está encendida, apáguela siguiendo las instrucciones de la sección "Apagado".
3. Con la plancha todavía tibia, use un raspador o espátula de metal para remover todo el óxido posible y los residuos de alimentos de la superficie de la plancha y las paredes internas y externas.
4. Aplique una cantidad generosa de aceite para cocinar sobre la superficie de la plancha.
5. Con una piedra de barbaoca, refregue la superficie de la plancha. Aplique más aceite para cocinar, si es necesario.
6. Limpie la superficie de la plancha y las paredes internas y externas con toallas de papel.
7. Repita los pasos 3 a 5 hasta que las toallas de papel no presenten nada de óxido.
8. Aplique aceite de acabado sobre la superficie de la plancha, las paredes internas y externas colocando una capa uniforme con toallas de papel enrolladas.
9. Encienda la plancha siguiendo las instrucciones de la sección "Encendido".
10. Mantenga los quemadores en (Alto) durante 15 minutos o hasta que el aceite de acabado produzca humo.
11. Apague la plancha siguiendo las instrucciones de la sección "Apagado".
12. Repita los pasos 7 a 10 hasta que la superficie adquiera un atractivo color oscuro.
13. Siga las instrucciones de la sección "Antes de almacenar".

ANTES
 Una vez por primera vez y
 a uso, siempre prepare
 las instrucciones del
 de la plancha de la



3. Inserte y gire el tanque de gas propano líquido en el sentido de las manecillas del reloj hasta que encaje firmemente. **APRIETE A MANO SOLAMENTE.** Tenga cuidado de no dañar la rosca al apretarlo en el tanque (vea Figura 4).
4. Haga una prueba de fugas. Vea la sección "Inspección de fugas."

Desconecte el tanque de gas propano líquido
PRECAUCIÓN: La fuente de suministro de gas debe estar retirado cuando no use esta unidad.

1. Gire la perilla de control del regulador a la posición "OFF" (Apagado), vea Figura 3.
2. Gire el tanque de gas propano líquido en sentido contrario a las manecillas del reloj, hasta que se afloje (vea Figura 5).
3. Almacene el tanque de gas propano líquido en un lugar adecuado.

Instrucciones de operación

Detección de fugas

Conexiones del quemador
 1. Asegúrese de conectar adecuadamente el regulador.

Notas: La tuerca de latón debe girarse $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ vuelta una vez apretada. El regulador girará 360° aunque la tuerca de latón este apretada.

2. Verifique visualmente la conexión entre el tubo del quemador y el regulador (vea la Figura 6).
3. Asegúrese de que el quemador/tubo de venturi esté colocado sobre el orificio (vea la Figura 2).

ADVERTENCIA: El no inspeccionar esta conexión o seguir debidamente estas instrucciones puede causar incendio o explosión lo cual puede ocasionar la muerte, graves lesiones o daños a la propiedad.

4. Sírvase consultar el diagrama para asegurar una instalación correcta (vea las Figuras 2 y 6).
5. Si el quemador/tubo de venturi no se asienta al ras con el orificio, como se muestra, sírvase llamar al 1.800.694.0013 para solicitar asistencia técnica.
6. Si el quemador y el regulador no encajan correctamente o si tiene preguntas, llame al 1.800.694.0013 para solicitar asistencia técnica.

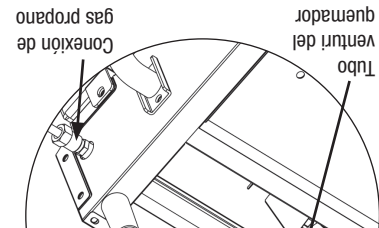


Figura 3

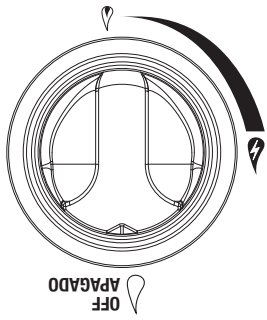


Figura 4

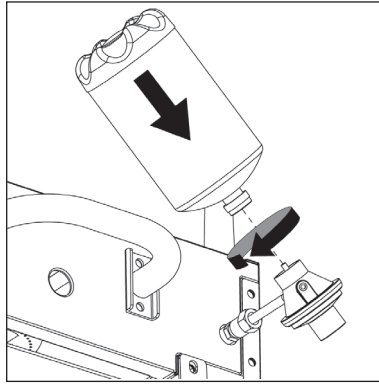


Figura 5

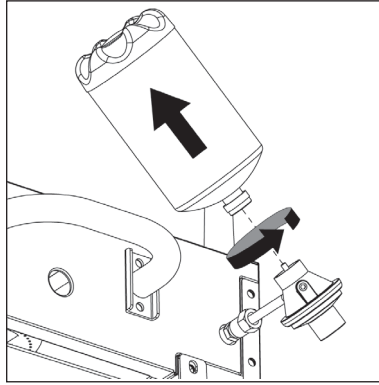
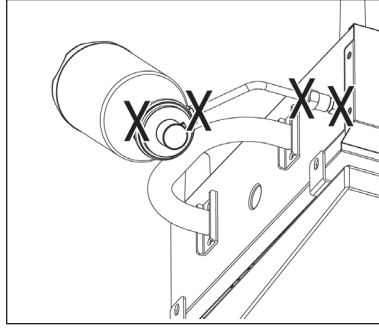


Figura 6

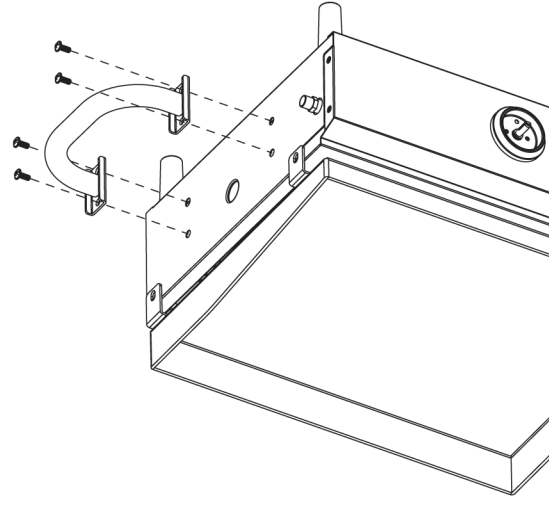


Conexiones de los elementos de terretaría, manual. Luego, después de completar cada completo. Tenga cuidado de no ajustar trían dañar las superficies o forzar las es resultados, siga todos los pasos en el ra:

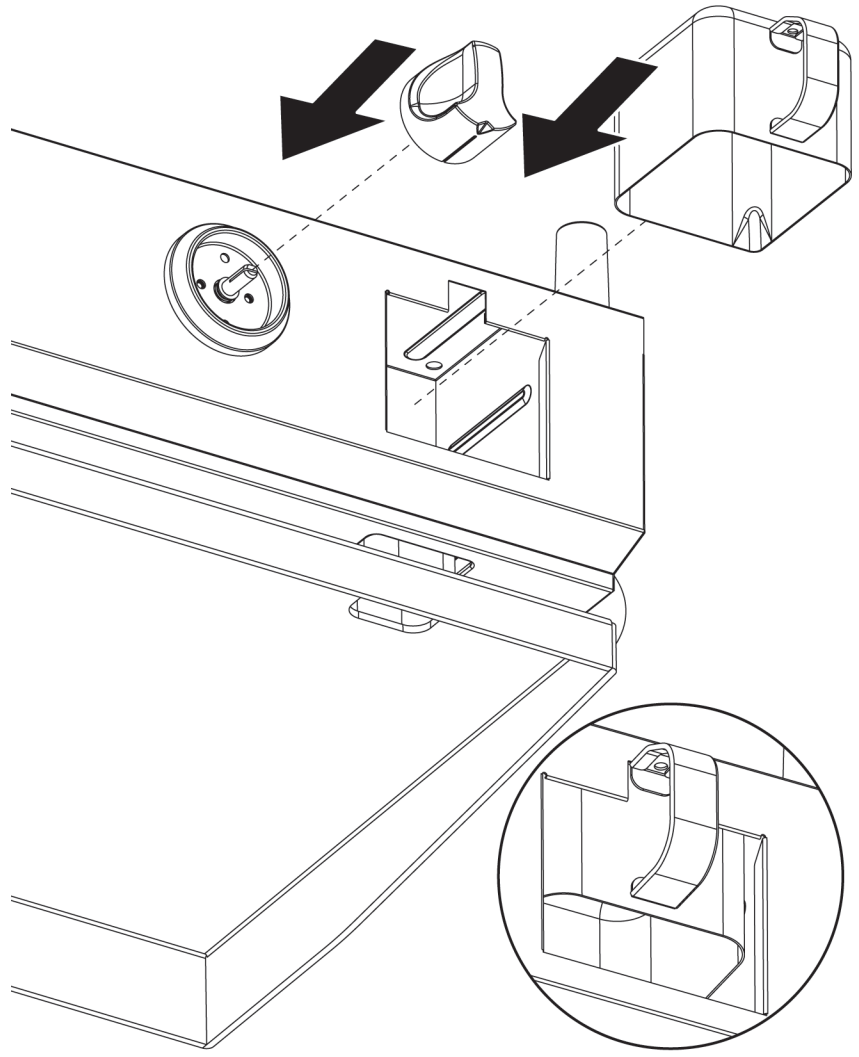
ara detección de fugas. Las instrucciones ar esta solución se encuentran en la nes de operación.”

ropano de 14,1 onzas o un (1) tanque de ó aprox 450 g) (non incluidas)

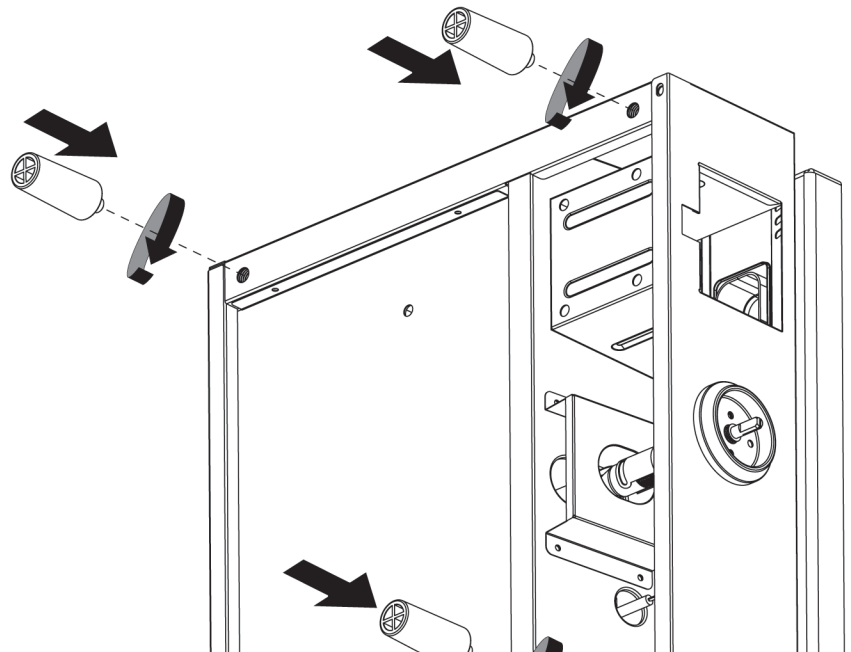
do: 30 minutos.



laterales



Instale la taza para la grasa y la perilla de control



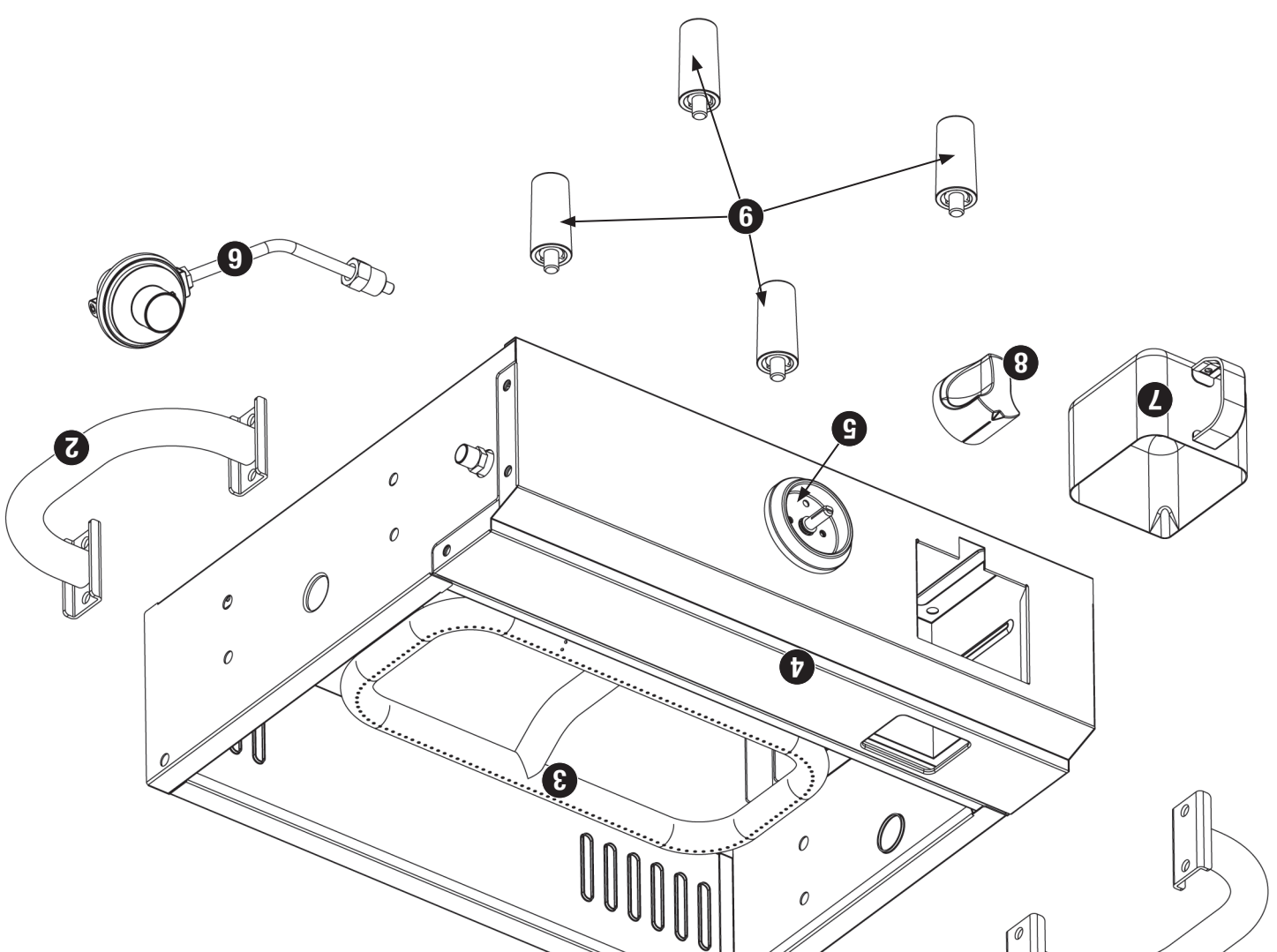
es resultados, siga todos los pasos en el

ra:

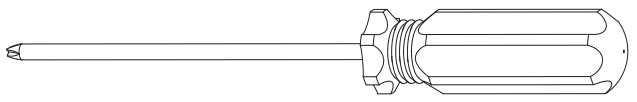
ara detección de fugas. Las instrucciones ar esta solución se encuentran en la nes de operación.”

ropano de 14,1 onzas o un (1) tanque de ó aprox 450 g) (non incluidas)

do: 30 minutos.



Herramientas necesarias para el armado (no incluidas)



Destornillador en cruz (Phillips) no. 2

1 pz

de cabeza Phillips abombada, M6x15 8 pzs

- ▲ Después de un período de almacenamiento o de falta de uso de la unidad, verifique que no haya fugas u obstrucciones en el quemador. El no esperar cinco minutos para permitir que el gas salga de la parrilla con plancha cuando el gas no se ha encendido, puede provocar una llamarada explosiva.
- ▲ Nunca opere la parrilla con plancha antes de haber instalado la(s) placa(s) de distribución de calor.
- ▲ Use siempre un termómetro para carne para asegurar que la comida ha quedado cocida a la temperatura apropiada.
- ▲ Por favor, use guantes de protección cuando esté armando este producto.
- ▲ NO trate de forzar las piezas juntas pues esto puede ocasionar lesiones o dañar el artefacto.
- ▲ El no seguir exactamente las instrucciones dadas arriba puede producir daños a la propiedad, lesiones serias y hasta fatales.

ha en la maletera de un vehículo,
 nivan, vehículo utilitario deportivo (SUV).
 fácilmente accesibles los elementos para
 de que la sustancia de freír se incendie
 con agua. Use un extintor de material
 e el fuego con tierra, arena o soda de
 s lo más lejos posible de superficies
 ha si hace mucho viento.
 lla con plancha cuando la está
 ha encendida sin vigilancia,
 niños y las mascotas lejos de la parrilla
 a sin supervisión al precalentar o quemar
 erilla en la graduación más alta. Si la
 o limpiada, puede incendiarse la grasa y
 cocción sobre el artefacto mientras está
 s sobre la parrilla con plancha cuando
 miento.

- ▲ **NUNCA** utilice líquido encendedor, piedras volcánicas, gasolina, queroseno o alcohol en este artículo.
- ▲ Todas las conexiones de gas de su parrilla con plancha han sido verificadas en fábrica en cuanto a fugas de gas. Sin embargo, pruebe la integridad de todas las conexiones de acuerdo con las instrucciones de operación de este manual ya que el movimiento en transporte puede aflojar algunas de ellas.
- ▲ Verifique que no haya fugas aún si el artefacto ha sido armado por otra persona.
- ▲ **NO** opere la unidad si hay una fuga de gas. Las fugas de gas pueden provocar un fuego o una explosión.
- ▲ Antes de operar esta unidad, debe observar todos los procedimientos para verificar que no hay fugas de gas. Para evitar cualquier riesgo de fuego o de explosión al comprobar si hay fugas:
 - a. Compruebe siempre si hay fugas antes de encender la parrilla con plancha, cada vez que el tanque de gas está conectado.
 - b. No fume. **NO** use o permita fuentes de ignición en el área al comprobar si hay fugas.
 - c. Siempre compruebe si hay fugas en exteriores donde hay una buena ventilación.
 - d. **NO** use cerillas o fósforos, encendedores o una llama para comprobar si hay fugas.
 - e. El uso de bebidas alcohólicas, medicamentos o drogas de farmacia puede afectar la habilidad del usuario para armar debidamente u operar en forma segura este aparato.
 - f. Los olores fuertes, los resfrios, la congestión de los senos nasales, etc. pueden evitar la detección del gas propano. Tenga cuidado y sentido común al hacer pruebas para detectar fugas.
 - g. **NO** use la parrilla con plancha hasta que todas las fugas hayan sido reparadas. Si no puede parar una fuga, desconecte el tanque de propano. Llame a un técnico de servicio de artefactos a gas o a su proveedor de propano local.
- ▲ No guarde o use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables a menos de 25 pies (7,62 m) de esta unidad.
- ▲ **NO** utilice el equipo en una atmósfera explosiva. Mantenga la zona de la parrilla con plancha libre de materiales combustibles, gasolina y cualquier otro vapor o líquido inflamable.
- ▲ El espacio mínimo entre los laterales y la parte posterior de la unidad y la construcción combustible es de 21 pulgadas (53 cm). **NO** use esta parrilla con plancha debajo de aleros o bajo techo.
- ▲ Es fundamental mantener limpio el regulador y su válvula, los quemadores y los conductos de aire circulante. Inspeccione la parrilla con plancha antes de cada uso.
- ▲ **NO** altere la parrilla con plancha de ninguna forma. Toda alteración anulará la garantía.
- ▲ No utilice la parrilla con plancha a menos que esté **COMPLETAMENTE** montada y que todas las piezas estén bien fijadas y apretadas.
- ▲ Esta parrilla con plancha debe limpiarse y verificarse completamente de manera regular. Limpie y revise la manguera antes de cada uso del aparato. Si detecta alguna señal de abrasión, desgaste, cortes o fugas, deberá sustituir la manguera antes de poner en marcha el aparato.

modificación resultará en un peligro

ha ya que puede dañarla y generar un

provocar la muerte, lesiones corporales

o (PL):

ulta peligroso si se manipula

utilizar cualquier producto que emplee

ididamente sus características.

xplosivo bajo presión, más denso que

la a poca altura.

no no tiene ningún olor. Para su

cia odorífera que huele a col podrida.

propano líquido puede causar

uníquese con la administración para

os de incendio para uso de una parrilla

o en su complejo de apartamentos. Si

unidad en exteriores, sobre el suelo

s (3 m) de paredes o barandas. No

o de estos.

“propano” pueden usarse en esta

(PL) debe estar fabricado y

aciones para tanques de gas PL de

() de EE.UU. o del Estándar nacional

tanques, esteras y tubos para el

sas.

o cuenta con mecanismo de

ollados u oxidados pueden ser

os por su proveedor de gas PL antes

pano líquido ni la maneje

macenarse en exteriores, en un lugar

nce de los niños y nunca en un

Nunca almacene tanques de gas en

supere los 125°F (51,5°C).

í objeto extraño en la salida de la

ad. Podría dañar la válvula y causar

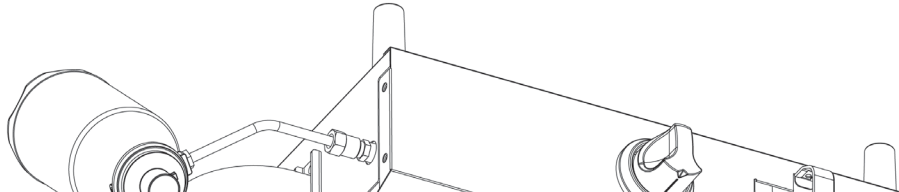
o puede resultar en explosión,

ves o la muerte.

los lados y en la parte posterior de la

IMPORTANTE

Después de cada uso, siempre prepare la superficie siguiendo las instrucciones del párrafo "Preparación de la plancha de la parrilla".



Índice

Salvaguardias importantes Página 2

Despiece y elementos de ferretería..... 4

Instrucciones de armado 5

Instalación del tanque de gas propano 6

Instrucciones de operación 6

Limpieza y cuidado..... 7

Registro del producto 8

Piezas de repuesto 8

Garantía limitada 8

Resolución de problemas 9

El uso e instalación de este producto ha de realizarse de acuerdo con los códigos locales. Si no existen códigos locales, use las normas siguientes: ANSI Z223.1/NFPA 54 del *National Fuel Gas Code (Código nacional de gas combustible)*, ANSI/NFPA 58 (*Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases/ Código de manipulación y almacenaje de gases de petróleo licuado*), del *Liquefied Petroleum Gas Code (Código de sobre gas de petróleo licuado)*, CSA B149.1, ANSI Z223.1/NFPA 54, *Natural Gas and Propane Installation Code (Código de instalación de propano y gas natural)*, CAN/CGA-B149.1, o el *Propane Storage and Handling Code (Código de manipulación y almacenaje de propano)* B149.2, o la norma sobre vehículos recreativos ANSI A 119.2/NFPA 1192, y CSA Z240 *RV Series (Código sobre vehículos recreativos)*, según aplique.

ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES CONTIENE INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD. POR FAVOR, LEALO Y CONSERVELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

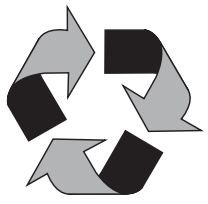
Si está montando esta unidad para otra persona, entéguele este manual para futuras consultas.

▲ ADVERTENCIA: Este producto puede causar exposición a sustancias químicas, inclusive monóxido de carbono y hollín, que el Estado de California reconoce como causantes de cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. Para obtener más información visite www.P65Warnings.ca.gov.



Fabricado en China para: Revolve Inc. Limited
 Hong Kong, China • 1.800.694.0013 • service@revolve.com
 © Revolve Inc. Limited

Blue Rhino® es una marca registrada de Ferrelgas, L.P. Se utiliza con permiso.
 Razor® es una marca registrada de Blue Rhino Global Sourcing, Inc. Se utiliza con permiso.



Hecho con 75% de bagazo de caña
 (subproducto de la caña de azúcar
 respetuoso del medio ambiente)

AD: ...
 acción, inadecuados a la ...
 siones ...
 to y ...
 tes de ...
 a darle ...
 nes puede ...
 explosión, con ...
 propiedad, accidentes ...
 s contiene ...
 saria para ...
 o seguro del ...
 iones y usar el ...
 cías e ...
 equipo. ...
 erencia futura.