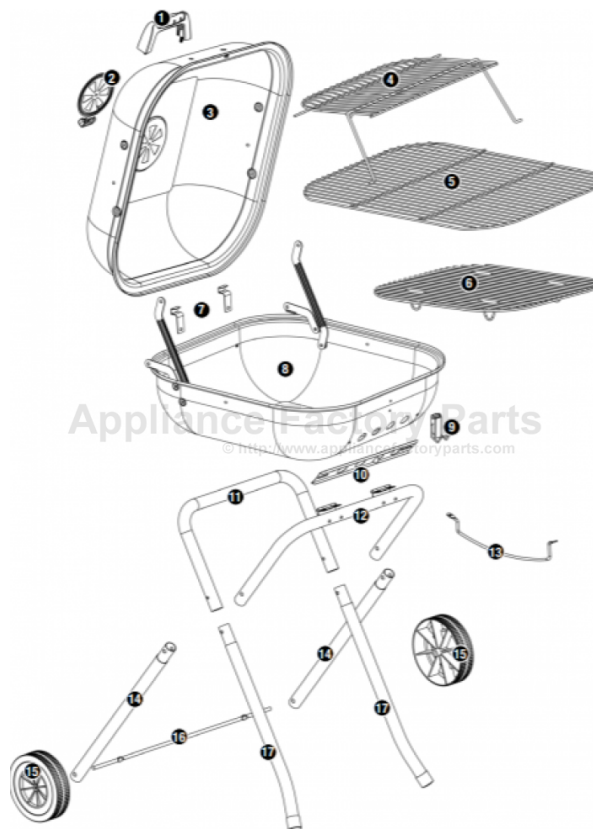


This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.



Mr. Bar-B-Q CBC1606A Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Mr. Bar-B-Q
CBC1606A](#)

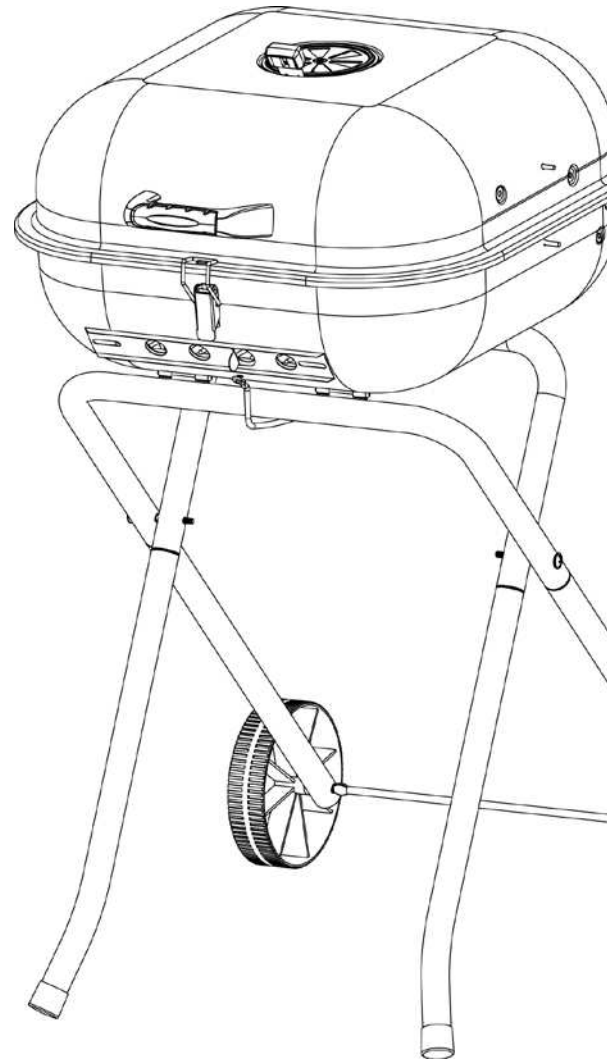


[Find Your Mr. Bar-B-Q Grill Parts - Select From 2 Models](#)

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

Upright Fold & Go Charcoal B

Model No. CBC1601C



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.

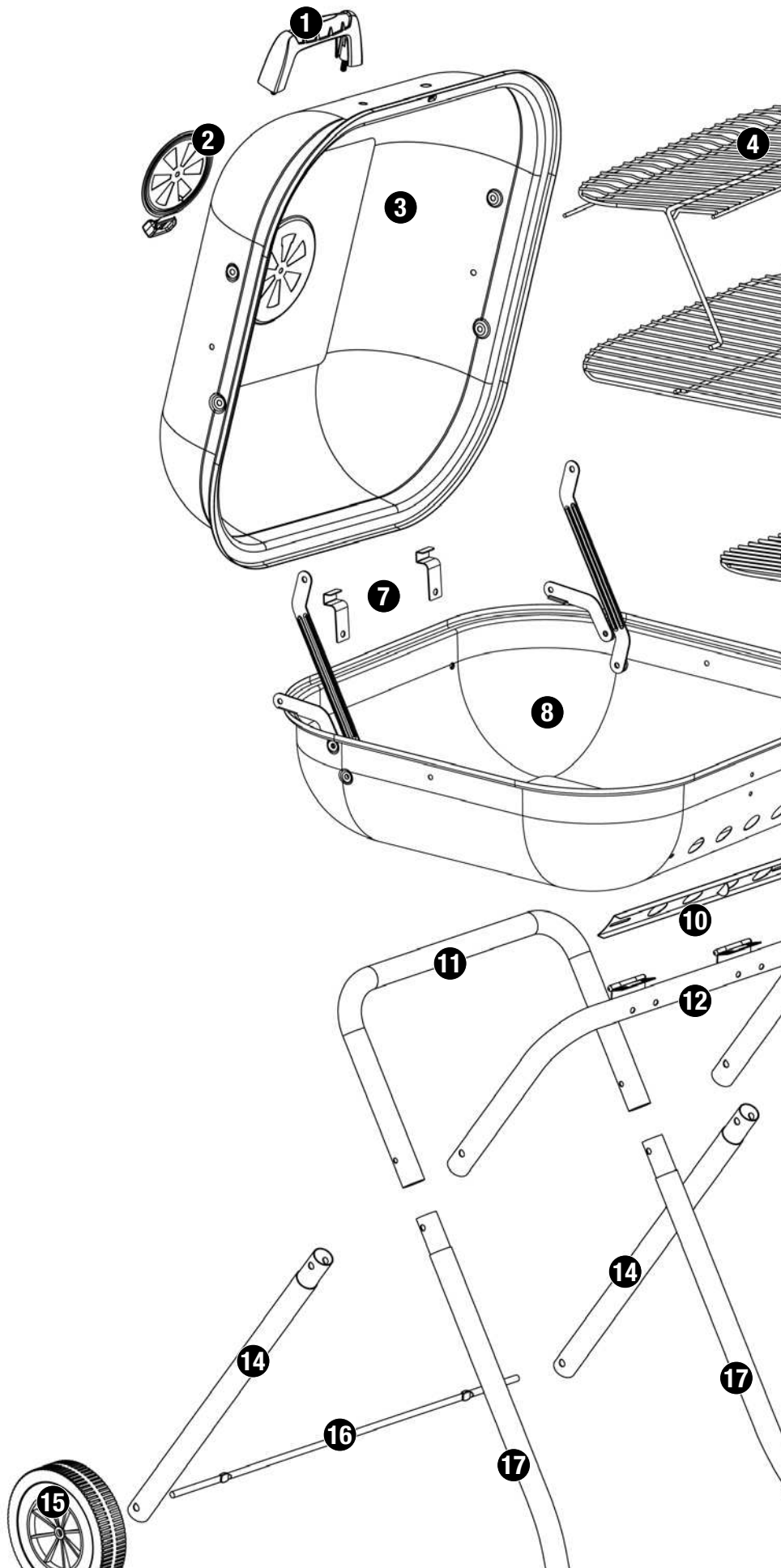
Important Safeguards

- ▲ **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.
- ▲ 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 pan.
- ▲ 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 from obstruction on the grill.
- ▲ Extinguished coals and ashes should be disposed of in a safe structure and combustible materials.
- ▲ With a garden hose, completely wet 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 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

1	Lid Handle	55-08-219
2	Lid Air Vent	55-08-222
3	Lid	55-22-301
4	Warming Rack	55-08-231
5	Cooking Grid	55-08-215
6	Charcoal Grid	55-08-042
7	Cooking Grid Support (2)	55-24-306
8	Bottom Bowl	55-24-307
9	Lock	55-09-222
10	Bottom Air Vent	55-08-040
11	Rear Top Leg	55-08-226
12	Front Top Leg	55-08-217
13	Grill Slide	55-08-218
14	Rear Bottom Leg (2)	55-08-225
15	Wheel (2)	55-08-233
16	Axle	55-08-039
17	Front Bottom Leg (2)	55-08-216

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.

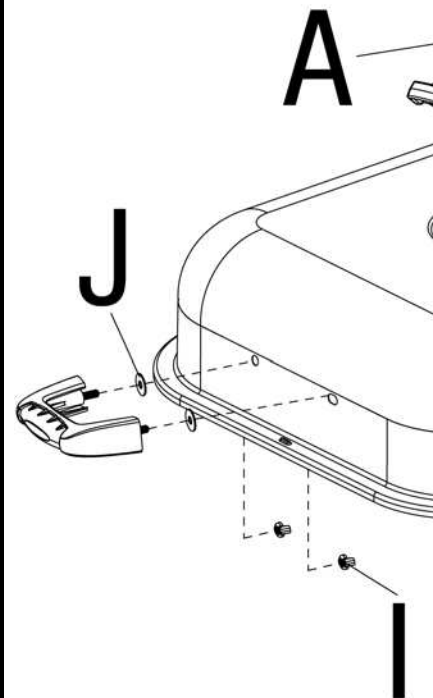
To complete assembly you will need:


- One bag of charcoal (not included)

Typical assembly is approximately 45 minutes.

2

Attach Air Vent and Lid Handle

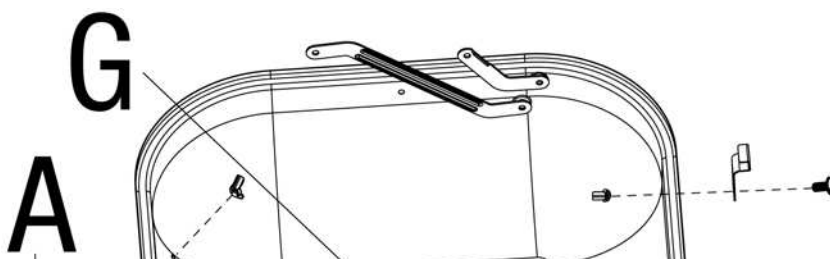


A  x 1

G  x 1

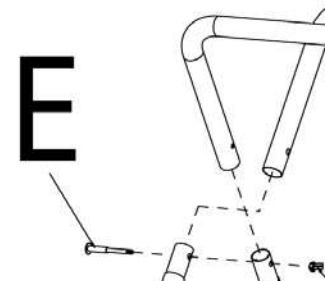
3

Attach Bottom Air Vent, Lock and Cooking Grid Supports



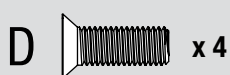
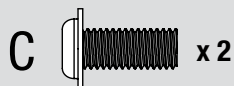
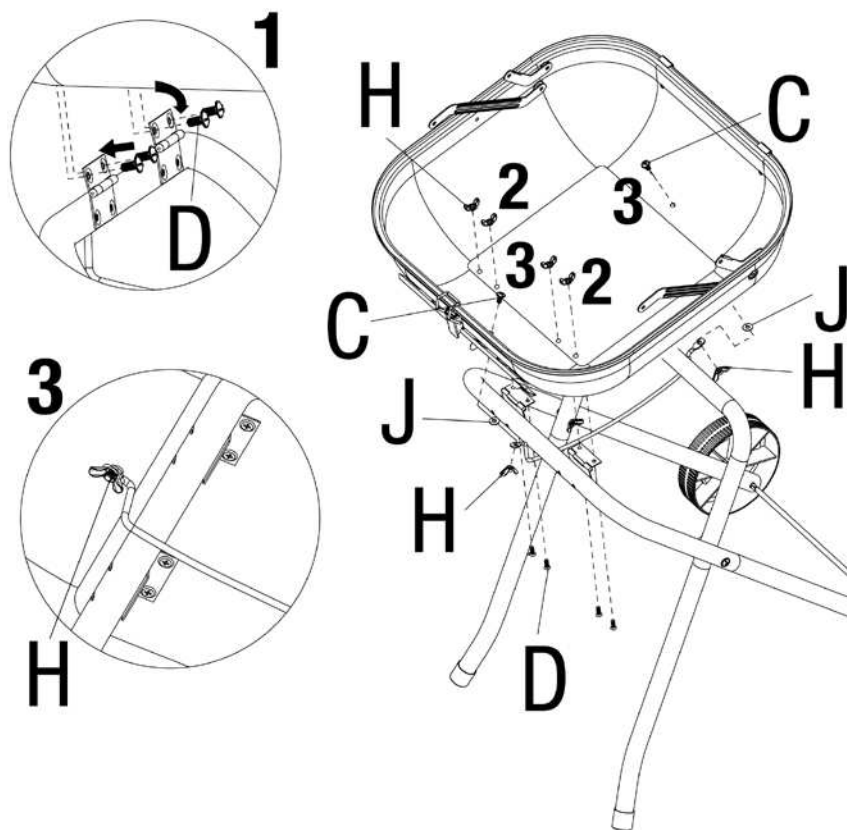
4

Assemble Axle, Wheels and Lid



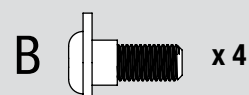
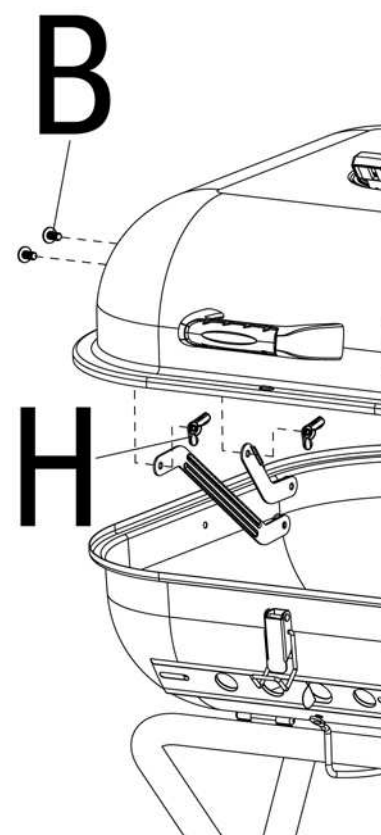
5

Attach Bottom Bowl and Grill Slide



6

Attach Lid



7

Insert Warming Rack



8

Insert Charcoal Grid and

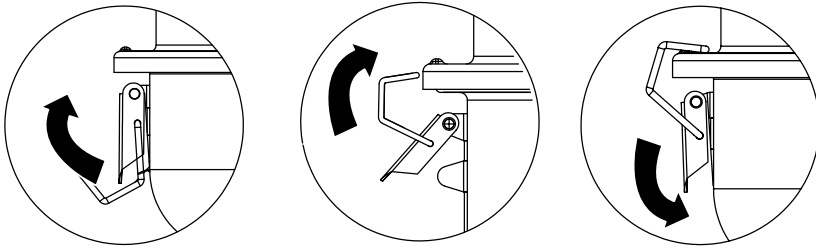


Assembly Instructions (continued)

9

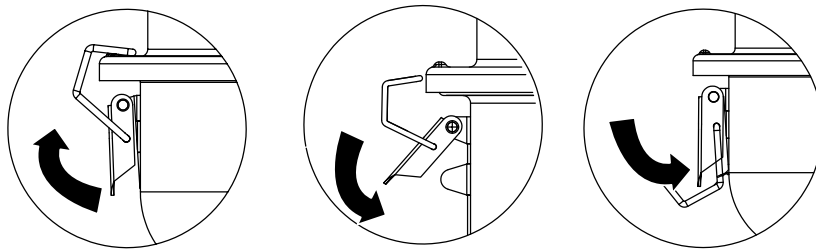
Lock Lid

Note: Lid must be locked before transporting grill.



Unlock Lid

Note: Always unlock and open lid before lighting grill.



10

Fold Grill

Note: Lid must be locked before folding grill.



Operating Instructions

- ⚠ **CAUTION:** Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal, charcoal/wood mixture, lump charcoal or cooking wood.

First Use

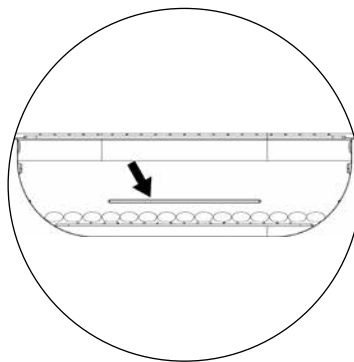
1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time, by operating the grill for at least 15 minutes with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

Lighting Instructions

- ⚠ **CAUTION:** Keep outdoor cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ⚠ **CAUTION:** Check to make sure the air vents are free of debris and ash before using the grill.
- ⚠ **CAUTION:** Attempting to light the grill with the lid closed may cause an explosion.
- ⚠ **CAUTION:** When using a liquid starter, always check bottom bowl before lighting. Fluid can collect in the bottom bowl and could ignite, resulting in a fire.
- ⚠ **CAUTION:** Never add lighting fluid to hot or warm coals as flashback may occur, causing serious injury or damage to property.

1. Open lid and vents.
2. Make sure 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.

Figure 1



Turning Off

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

Controlling Flare-ups:

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

Cleaning and Care

- ⚠ **CAUTION:**
 1. All cleaning and maintenance should be done with the grill cool and with the ashes properly disposed.
 2. Do NOT clean any grill part in a dishwasher. Excessive heat will damage the finish.

Notices

1. This grill should be thoroughly cleaned after each use.
2. Abrasive cleaners will damage this product.
3. Never use oven cleaner to clean any part of the grill.

Before Each Use

1. Keep the grill area free and clear from any 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.
3. For stubborn stains, use a citrus-based degreaser.
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 dry location.
4. If storing the grill outdoors, cover the grill with a weather-resistant cover.

Product Registration

For faster warranty service, register your product by visiting www.BlueRhino.com or calling 1.800.762.1142.

Replacement Parts

Replacement parts can be found at parts.BlueRhino.com

Limited Warranty

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

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

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

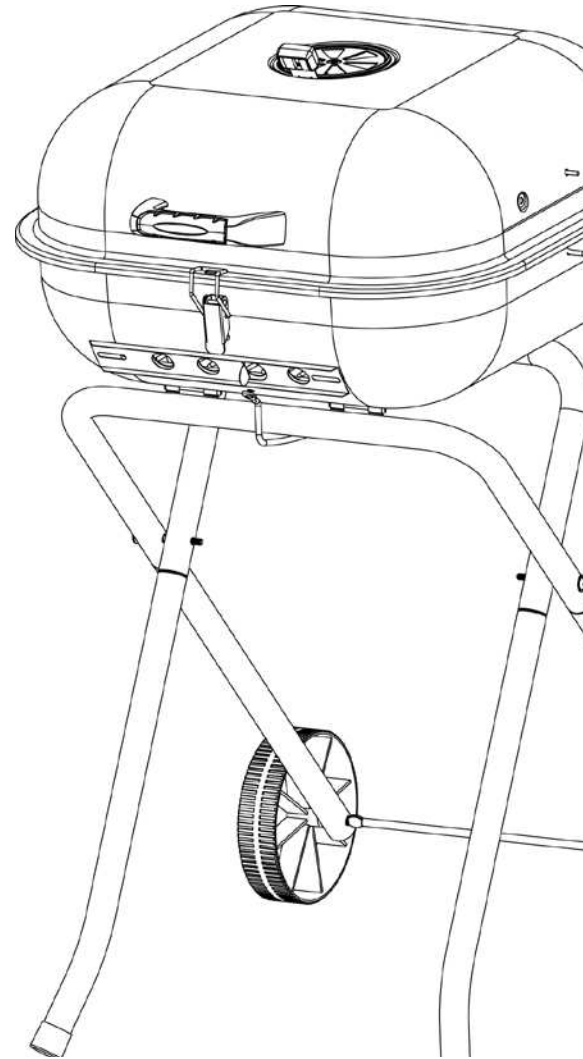
This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above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

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

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

Parrilla de carbón plegable

Modelo no. CBC1601C



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. PARA MÁS INFORMACIÓN, CONTACTE A NUESTRO SERVICIO AL CLIENTE.	

Salvaguardias importantes

- ▲ **PELIGRO:** El no seguir los avisos de peligro, las advertencias y las precauciones de este manual, puede ocasionar un incendio y consecuentes 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 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 la parrilla se enfría antes de moverla o guárdala.
 - ▲ 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 el fuego y extinguir un incendio. En caso de que le ocurra 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 de materiales.
 - ▲ Coloque siempre la parrilla sobre una superficie que no sea combustible. Una superficie de asfalto o concreto no sea adecuada para este propósito.
 - ▲ NO quite las cenizas antes de que ésta se haya 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 mantenerla.
 - ▲ 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 apagar 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 el carbón.

Para recetas, visite
BlueRhino.com/recipes

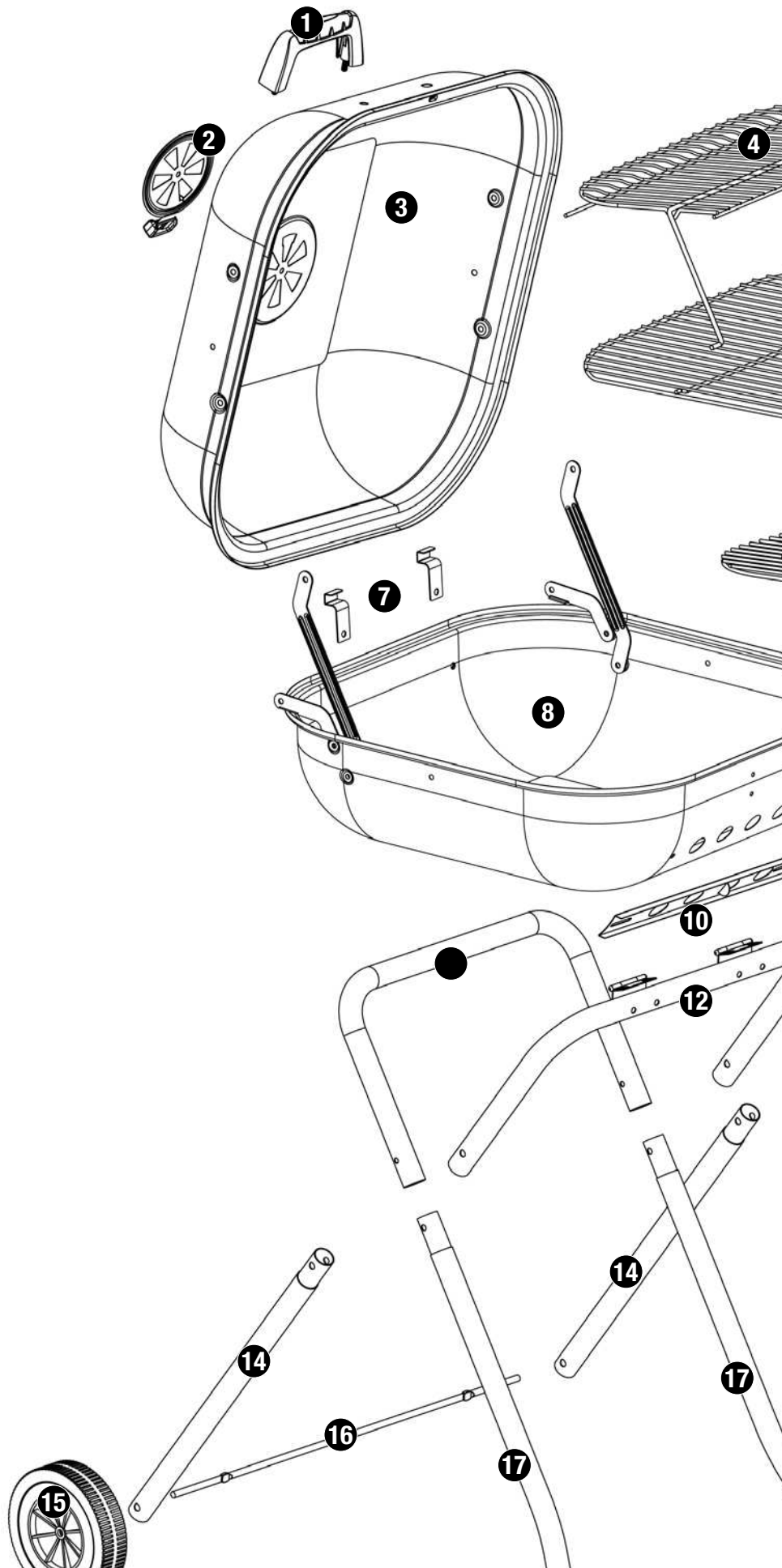
¿Necesita ayuda?
Llame al 1.800.762.1142.
No vuelva al lugar de compra.

Para piezas de
parts.Bl
1.800

Lista de piezas

1	Manija de la tapa	55-08-219
2	Regulador de aire de la tapa	55-08-222
3	Tapa	55-22-301
4	Rejilla de calentamiento	55-08-231
5	Rejilla de cocción	55-08-215
6	Rejilla para el carbón	55-08-042
7	Support de rejilla de cocción (2)	55-24-306
8	Carcasa	55-24-307
9	Seguro	55-09-222
10	Regulador de aire de la carcasa	55-08-040
11	Pata superior trasera	55-08-226
12	Pata superior delantera	55-08-217
13	Deslizador de la parrilla	55-08-218
14	Pata superior delantera (2)	55-08-225
15	Rueda (2)	55-08-233
16	Eje	55-08-039
17	Pata inferior delantera (2)	55-08-216

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.

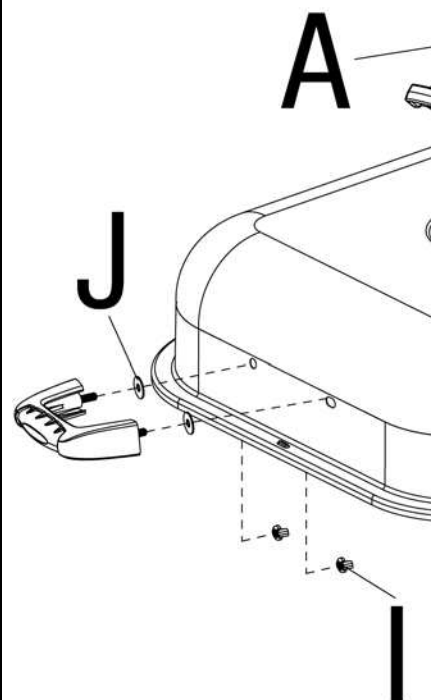
Para terminar el armado de la unidad necesitará:

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

Tiempo de armado estimado: 30 minutos

2

Fije la regulador de aire de la

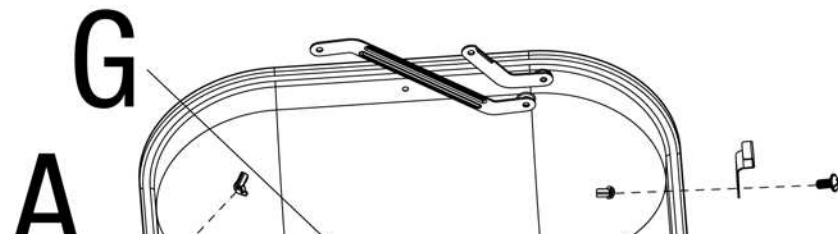


A  x 1

G  x 1

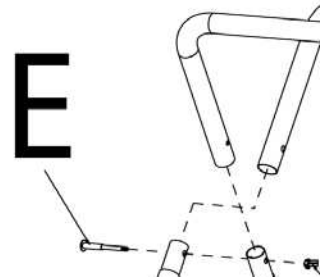
3

Fije la regulador de aire de la carcasa, la seguro y las supports de rejilla de cocción



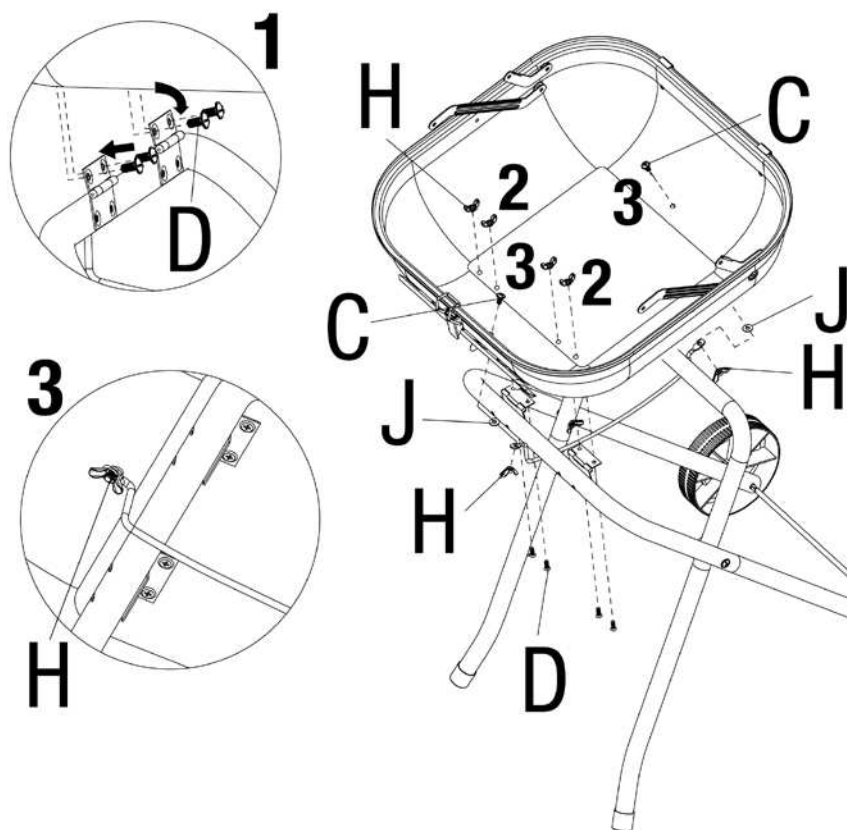
4

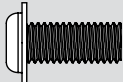
Acople el eje, las ruedas y la




5

Fije la carcasa inferior de la parrilla



C  x 2

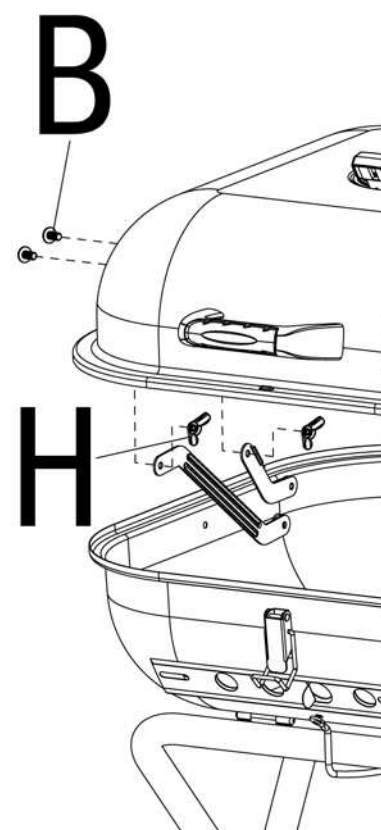
H  x 6

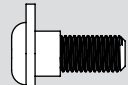
D  x 4

J  x 2

6

Fije la tapa



B  x 4

7

Coloque la rejilla de calentamiento



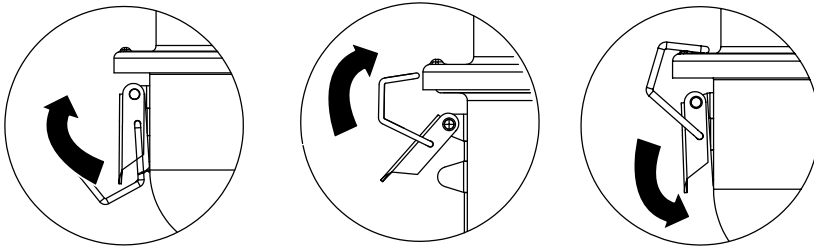
8

Coloque la rejilla para el

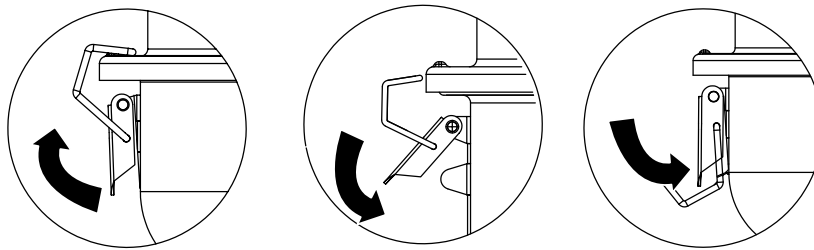


Instrucciones de armado (continuación)
9
Para cerrar la tapa con el seguro

Nota: Cierre la tapa con seguro antes de transportar la parrilla.


Para abrir el seguro de la tapa

Nota: Siempre abra el seguro de la tapa, levante la tapa y déjela abierta antes de encender la parrilla.


10
Para doblar las patas de la parrilla

Nota: Siempre cierre el seguro de la tapa y desconecte el tanque de propano antes de doblar las patas.



Instrucciones de operación

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** 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.

Uso por primera vez

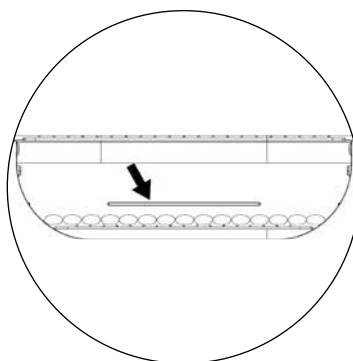
1. Verifique que todos los empaques, etiquetas y envolturas de protección han sido removidos de la parrilla.
2. Retire todo aceite de fabricación que encuentre en la unidad antes de usar la parrilla por primera vez, encendiendo la parrilla por lo menos por 15 minutos con la tapa cerrada. Esto realizará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

Encendido

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Mantenga el rededor de la unidad de cocción al aire libre limpio y libre de materiales combustibles, gasolina, y otros líquidos y vapores inflamables.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Verifique que las aberturas de ventilación están libres de residuos y ceniza antes de usar la parrilla.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No trate de encender la parrilla con la tapa cerrada ya que puede causar una explosión.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Cuando use un líquido para encender el fuego verifique siempre, antes de encender el fuego, que el líquido no se ha acumulado en el carcasa, lo cual puede provocar un incendio.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Nunca aplique líquido para encender el fuego sobre briquetas tibias o calientes pues esto puede ocasionar una llamarada 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.

Figura 1



Apagado

1. Deje que el fuego y los carbones se extingan por si mismo.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** NO use agua para extinguir el fuego pues esta práctica es peligrosa, puede dañar el producto y causar daños materiales.
2. Deseche la ceniza en un lugar apropiado.

Control de las llamaradas

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No use agua en una llamarada de grasa. Esto puede ocasionar el salpique de la grasa y causar serias quemaduras, lesiones personales y otros daños.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No deje la parrilla desatendida cuando esté calentando o quemando residuos de comida. Si la grasa no se ha limpiado en

Limpieza y cuidado

- ⚠ **PRECAUCIÓN:**
 1. Todas la operaciones de limpieza con la parrilla fría y sin la materia
 2. NO limpie ninguna pieza de esta automática. El calor extremo dañ

Avisos

1. Esta parrilla debe limpiarse y verificarse
2. No use productos de limpieza abrasivos
3. No utilice nunca productos limpiahorno

Antes de cada uso:

1. Mantenga la zona de la parrilla limpia y libre de cualquier otro vapor o líquido inflamable.
2. Consulte las siguientes secciones para obtener la limpieza correcta.

Limpieza de las superficies

1. Espere hasta que la parrilla esté totalmente fría.
2. Limpie las superficies con un detergente suave mezclado con agua.
3. En superficies de limpieza difícil, use un desengrasante 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 tapa fresca y seco.
4. Si guarda la parrilla al aire libre, cúbrala con una tapa protectora contra la intemperie.

Registro del producto

Para beneficiar del servicio de garantía más rápido, registre su producto inmediatamente visitando nuestro sitio Internet www.blue-rhino.com o llame al 1.800.762.1142.

Piezas de repuesto

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

Garantía limitada

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

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

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

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

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

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