

# OWNER'S MANUAL

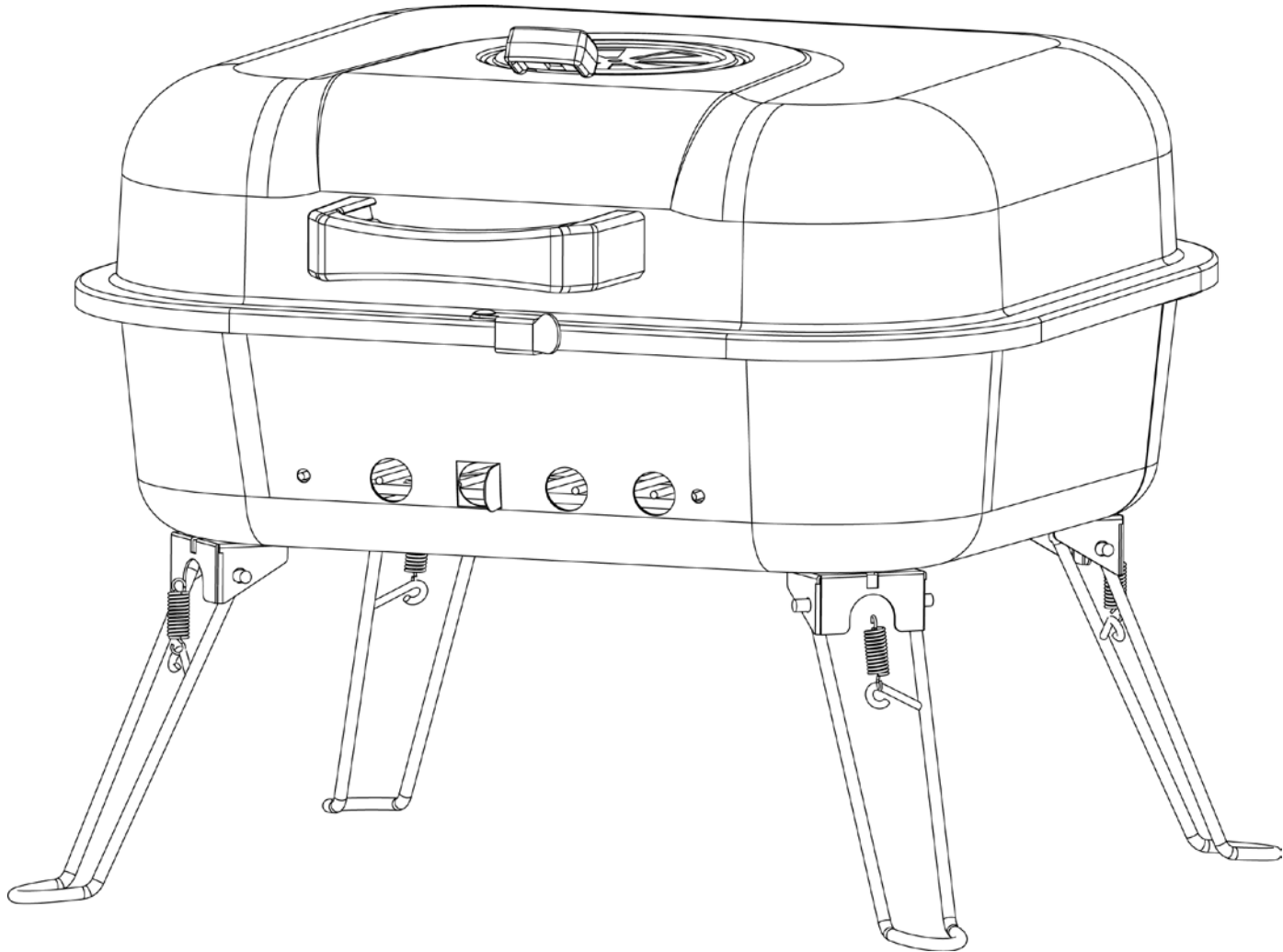
**BBQ grillware®**

BBQ Grillware® is a registered trademark of LF, LLC.  
All Rights Reserved.

Item No. 297995

## Outdoor Charcoal Barbecue Grill

Model No. CBT916L



### **WARNING**

**FOR YOUR SAFETY:**

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



### **WARNING**

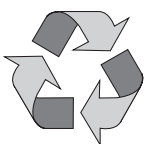
**FOR YOUR SAFETY:**

- 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.**

### **Table of Contents**

Important Safeguards . . . . .	Page 2
Exploded View & Hardware . . . . .	3
Assembly Instructions . . . . .	4
Operating Instructions . . . . .	6
First Use . . . . .	6
Cooking . . . . .	6
Tips . . . . .	6
Cleaning and Care . . . . .	6
Product Registration . . . . .	6
Limited Warranty . . . . .	6

Save these instructions for future reference. If you are assembling this unit for someone else, give this manual to him or her to read and save for future reference.



Made from 70% Bagasse  
(Environmentally Friendly Sugar  
Cane Pulp By-product)



**Questions, problems, missing parts?** Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-800-762-1142, 9 a.m.-5 p.m., EST, Monday-Sunday.

**▲ DANGER:** Failure to follow the dangers, warning and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

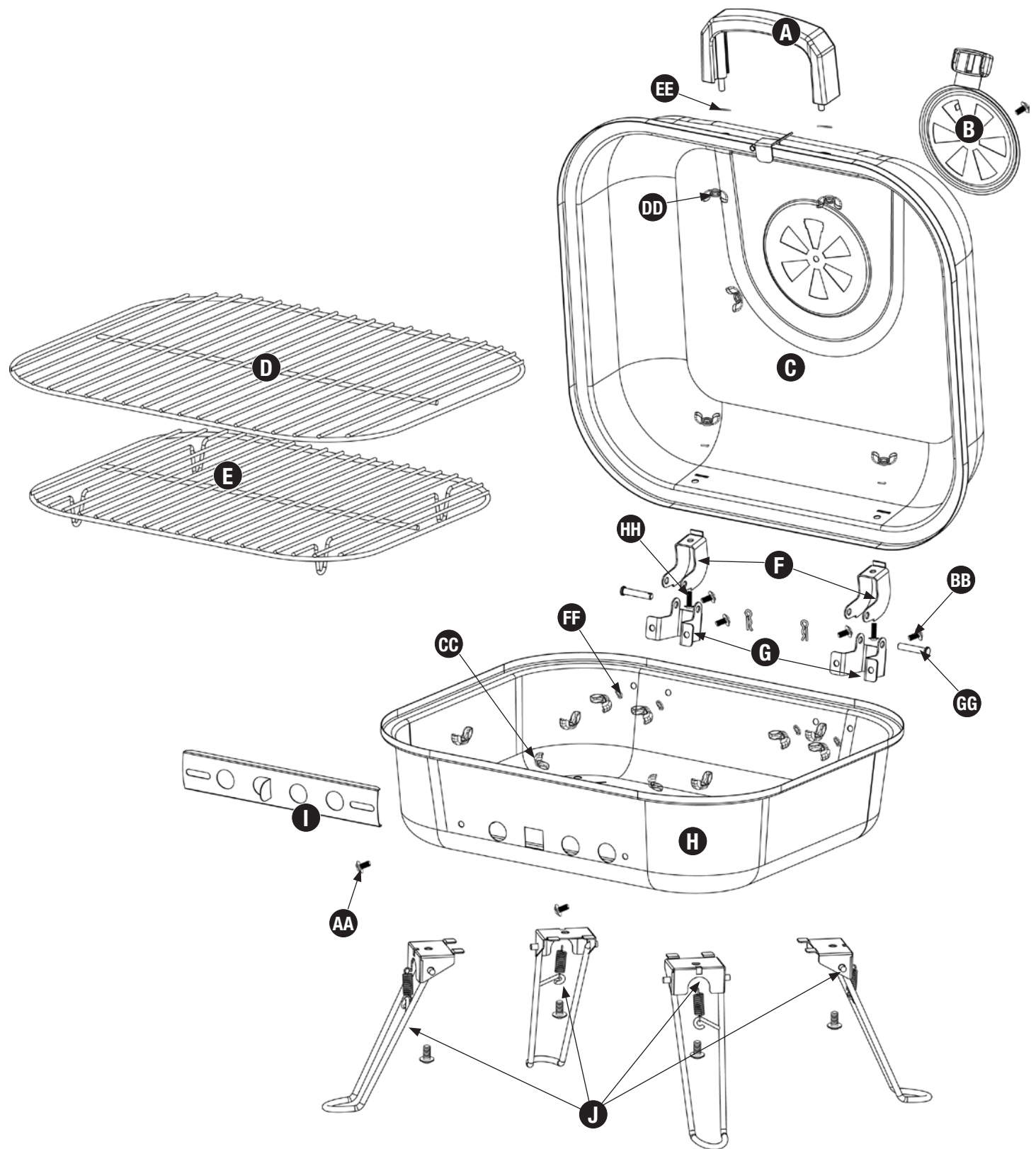
**▲ WARNING:**

- 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 8 feet of walls, structures or buildings.
- This grill is NOT for commercial use.
- Do not use grill for indoor cooking or heating. Toxic carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- 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.
- Instant light charcoal can burn at very high temperatures during initial startup. Make sure lid is open until charcoal turns to hot coals.
- Keep all combustible items and surfaces at least 21 inches (53 cm) away from the grill at all times. DO NOT use this grill below any overhead or near any unprotected combustible constructions.
- Do not alter grill in any manner.
- Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- Thoroughly clean and inspect the grill regularly.
- Use parts authorized by the manufacturer only. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.
- Do not use this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
- Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- Never touch grates (charcoal or cooking), ashes or coals to see if they are hot.
- Do not use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
- Do not use in or on boats or recreational vehicles.
- Position grill so wind cannot carry ashes to combustible surfaces.
- Do not use in high winds.
- Never lean over the grill when lighting.
- Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
- Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
- Always place your grill on a hard, non combustible level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- Do not remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
- Live hot briquettes and coals can create a fire hazard.
- Always empty the ash catcher and grill after each use. Do not remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
- Do not place fuel (charcoal briquets, wood or lump charcoal) directly into bottom of grill. Place fuel only on the charcoal pan/grid.
- Check to make sure the air vents are free of debris and ash before and while you are using the grill.
- Make sure ash catcher is securely and completely in place before using the grill.
- Always wear protective gloves when adding fuel (charcoal briquets, wood or lump charcoal) to retain desired heat level.
- Keep all electrical cords away from a hot grill.
- Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- Never cover entire cooking area with aluminum foil.
- Please use protective gloves when assembling this product.
- Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

Parts List		
<b>A</b>	Lid Handle	55-09-098
<b>B</b>	Lid Air Vent	55-08-367
<b>C</b>	Lid	55-09-097
<b>D</b>	Cooking Grid	55-09-095
<b>E</b>	Charcoal Grid	55-09-094
<b>F</b>	Top Hinge (2)	55-08-323
<b>G</b>	Bottom Hinge (2)	55-08-325
<b>H</b>	Bottom Bowl	55-09-093
<b>I</b>	Bottom Bowl Air Vent	55-08-366
<b>J</b>	Leg (4)	55-09-097

### Exploded View

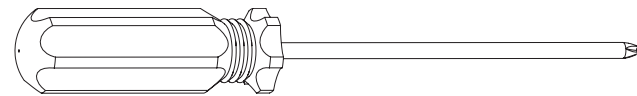


### Hardware

<b>AA</b>	Screw	M4x12 Zinc Plated Phillips Truss Head	2 pcs
<b>BB</b>	Screw	M5x12 Zinc Plated Phillips Truss Head	11 pcs
<b>CC</b>	Wing Nut	M4 Steel Plated	2 pcs
<b>DD</b>	Wing Nut	M5 Steel Plated	13 pcs
<b>EE</b>	Washer	ø6.4 Heat Resistant	2 pcs
<b>FF</b>	Lock Washer	ø5.3 Zinc Plated	6 pcs
<b>GG</b>	Pin	ø5 x 30 Black Coated	2 pcs
<b>HH</b>	Cotter Pin		2 pcs

### Tools Required for Assembly (Not Included)

#2 Phillips Head Screwdriver



### Assembly Instructions

#### 1 DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

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

For Easiest Assembly:

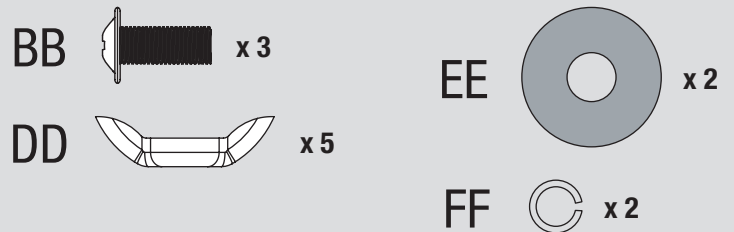
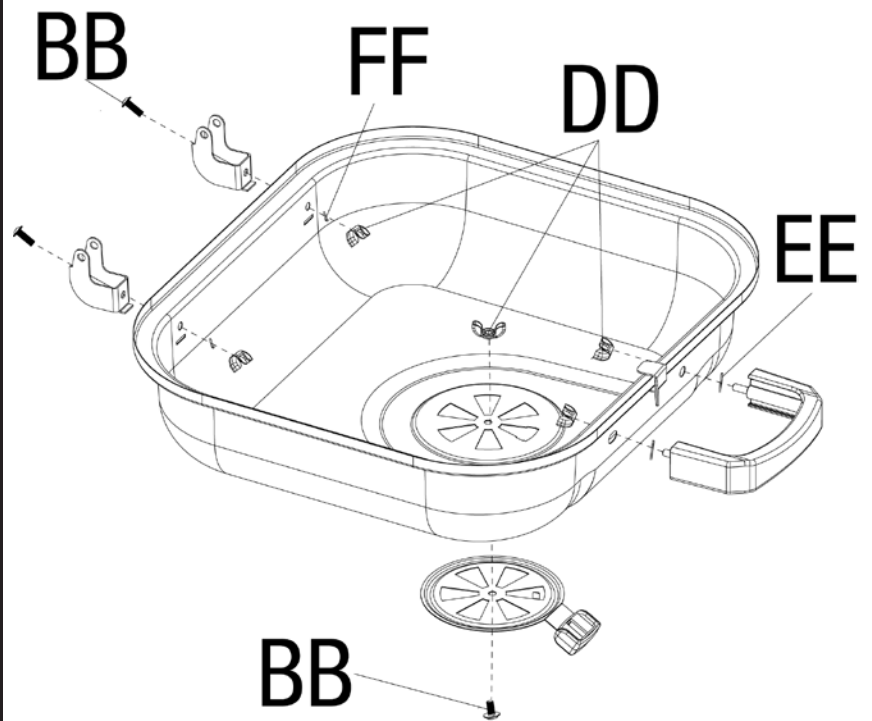
- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard, level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to lay out all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back and fully tighten all hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.

To complete assembly you will need:

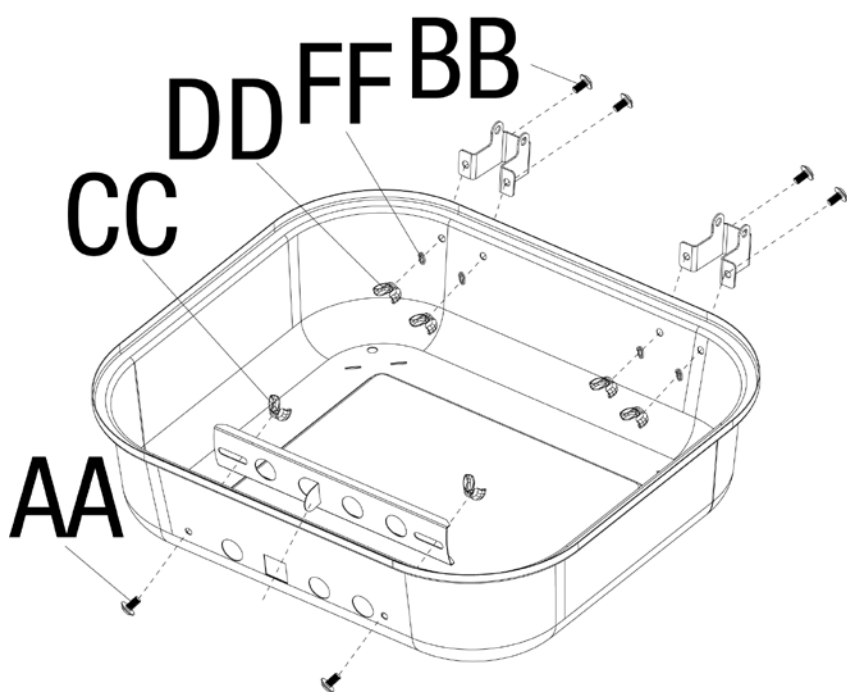
- (1) Bag of charcoal.

Typical assembly: approximately 30 (thirty) minutes.

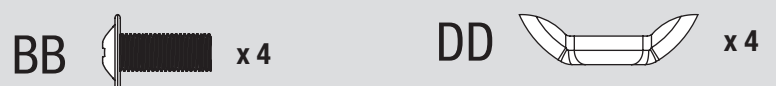
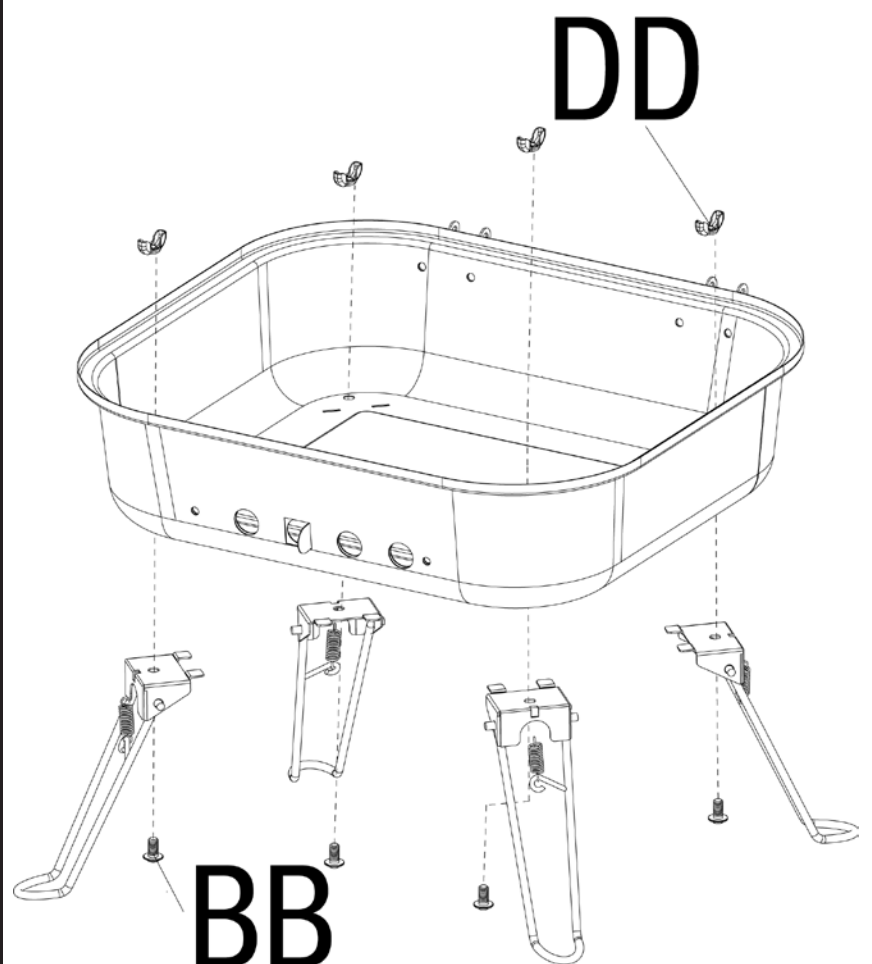
#### 2 Attach Lid Handle, Top Hinges and Air Vent Set



#### 3 Attach Bottom Bowl Air Vent and Bottom Hinges



#### 4 Attach Legs





Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

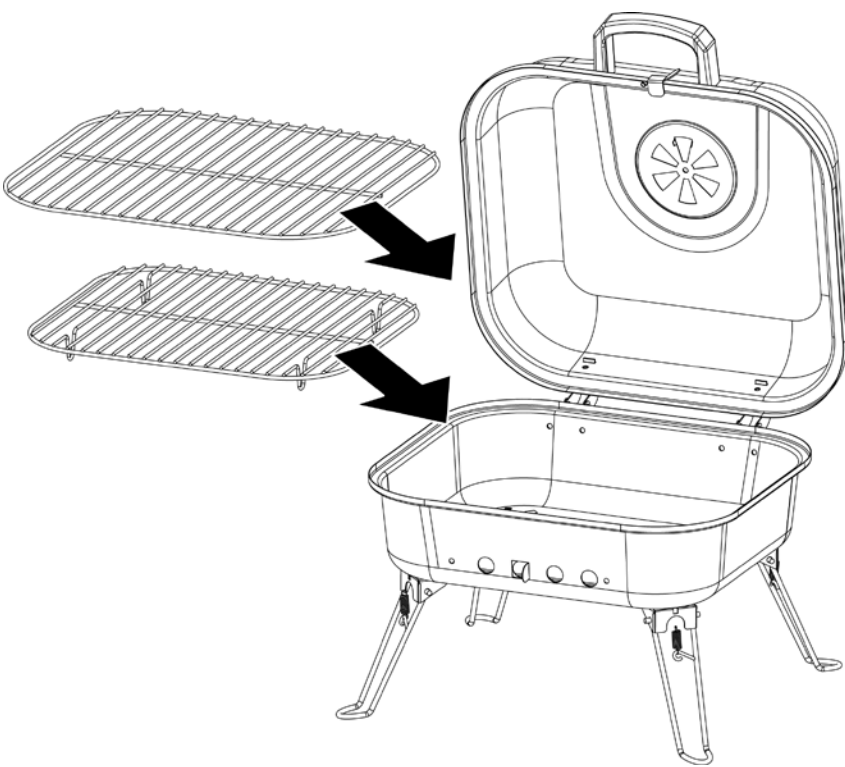
### 5 Attach Lid



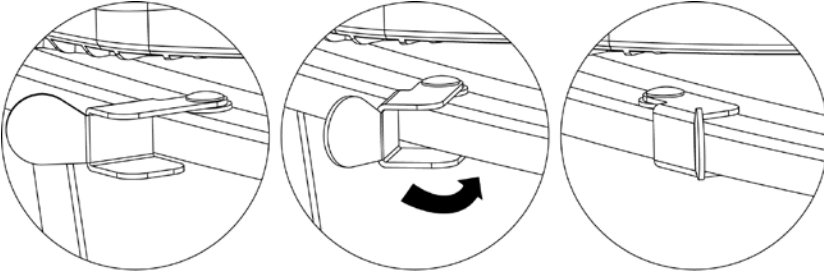
GG HH

GG  x2    HH  x2

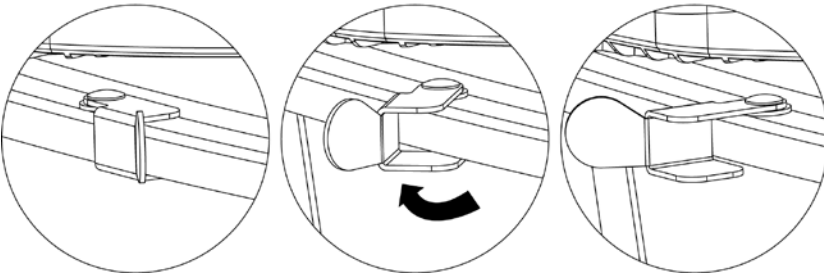
### 6 Insert Charcoal Grid and Cooking Grid



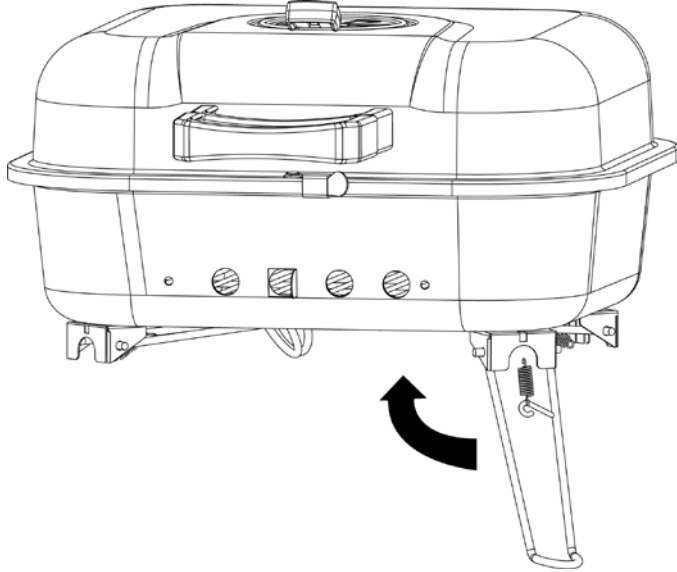
### 7 Locking Lid



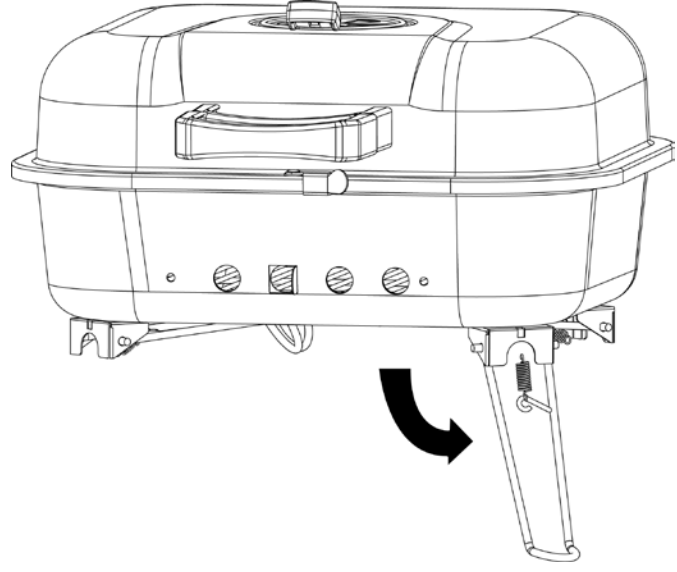
### Unlocking Lid



### 8 Fold Legs



### Unfold Legs



### Operating Instructions

This appliance is designed for use only with quality charcoal briquets, lump charcoal and cooking wood.

#### First Use

1. Remove all labels, packaging, and protective films 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.
- ▲ CAUTION: Instant light charcoal can burn at very high temperatures during initial startup. Make sure lid is open until charcoal turns to hot coals.**

#### Lighting

1. Open lid and vents.
2. Make sure ash receiver is empty and secure.
3. Remove cooking grid.
4. Arrange and light fuel per instructions on fuel package.
5. Allow fuel time to ash into glowing coals before cooking.

#### Direct Cooking

Cooking directly over hot coals. Ideal for searing in juices and grilling food requiring less than 25 minutes of grilling time, such as steaks, hamburgers, hot dogs, chicken parts, vegetables and fruit.

1. Open lid and remove cooking grid.
  2. Load and light charcoal per charcoal manufacturer’s instructions. Leave lid open.
  3. While wearing protective gloves, carefully spread hot coals evenly across charcoal grid with a long-handled tool.
  4. While wearing protective gloves replace cooking grid, close lid and allow grill to preheat.
  5. While wearing protective gloves open lid and place food onto cooking grids above the hot coals with long-handled tongs.
  6. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
- Note:* If additional briquettes are needed, remove food from cooking grid and while wearing protective gloves remove the cooking grid and place additional briquettes without disturbing the hot coals. Carefully replace cooking grid and food.
7. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents. Except in the case of an emergency, do NOT pour water on hot coals.

#### Indirect Cooking

Do not cook directly over hot coals. Ideal for slow cooking and grilling foods requiring more than 25 minutes such as most roasts, loins, chops, whole chickens, turkey, fish and baked goods.

1. Open lid and remove cooking grid.
  2. Load and light charcoal per charcoal manufacturer’s instructions. Leave lid open.
  3. While wearing protective gloves, carefully spread hot coals to the outsides of charcoal grid with a long handle tool.
  4. While wearing protective gloves replace cooking grid, close lid and allow grill to preheat.
  5. Wear protective gloves to open lid. Use long-handled tools to place food onto cooking grids above the areas without hot coals.
  6. With lid closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
- Note:* If you need additional briquettes, remove food from cooking grid, and while wearing protective gloves remove the cooking grid and place additional briquettes without disturbing the hot coals. Carefully replace cooking grid and food.
7. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents. Except in the case of an emergency, do NOT pour water on hot coals.

For more tips on indirect cooking please see “Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life”.

#### Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life

1. To reduce flare-up keep grill clean, use lean cuts of meat (or trim fat) and avoid cooking on very high temperatures.
2. Place delicate foods like fish and vegetables in aluminum foil pouches and indirect cook or place on upper cooking levels (warming rack).
3. To avoid losing natural juices, use long handled tongs or spatulas instead of forks and turn foods over just once during cooking.
4. When in-direct cooking roasts and larger cuts of meat, place meat onto a roasting rack inside a heavy gauge metal pan. Place pan over the un-lit coals.
5. Try water pans to reduce flare-ups and cook juicer meats. Before starting coals remove cooking grids and place a heavy-duty shallow pan directly on charcoal grid. Fill halfway with water, fruit juices or other flavored liquids. Place hot coals around grid, replace cooking grids and position food over the loaded pan.
6. Enhance food flavors by using wood chips in smoker boxes or aluminum foil pouches. Follow the wood manufacturer’s instructions.
7. Rotisseries, grill baskets, vertical poultry holders and other accessories can enhance your experiences, reduce cooking times and aid in clean-up.
8. Clean cooking grids and racks after every use with a quality grill brush designed for your grid material. Wear protective gloves and gently remove the build-up while grids are hot.

9. After every use, allow grill to cool. Then protect clean cooking grids with a light coat of cooking oil, clean out all ashes, wipe outside surfaces with a suitable kitchen cleaner and protect surfaces with a quality cover that is properly fits your grill.

### Cleaning and Care

- ▲ CAUTION: Do all cleaning and maintenance when the grill is cool and you have removed the fuel supply.**
- ▲ CAUTION: DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**

#### Notices

1. Abrasive cleaners will damage this product.
2. Never use oven cleaner to clean any part of grill.
3. Do not clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

#### Cleaning Surfaces

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

### Product Registration

For faster warranty service, please register your product immediately at 1.800.762.1142.

### One-Year Limited Warranty

The manufacturer warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled 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. The manufacturer 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 The manufacturer shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact The manufacturer’s Customer Service Department using the contact information listed below. If The manufacturer confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if The manufacturer approves the claim, The manufacturer will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. The manufacturer 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. The manufacturer 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. THE MANUFACTURER ALSO DISCLAIMS AND ANY ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. THE MANUFACTURER SHALL NO LIABILITY TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. The manufacturer 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.

The manufacturer 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 The manufacturer.

Blue Rhino Global Sourcing, Inc  
Winston-Salem, North Carolina USA  
(800) 762-1142

# MANUAL DEL PROPIETARIO

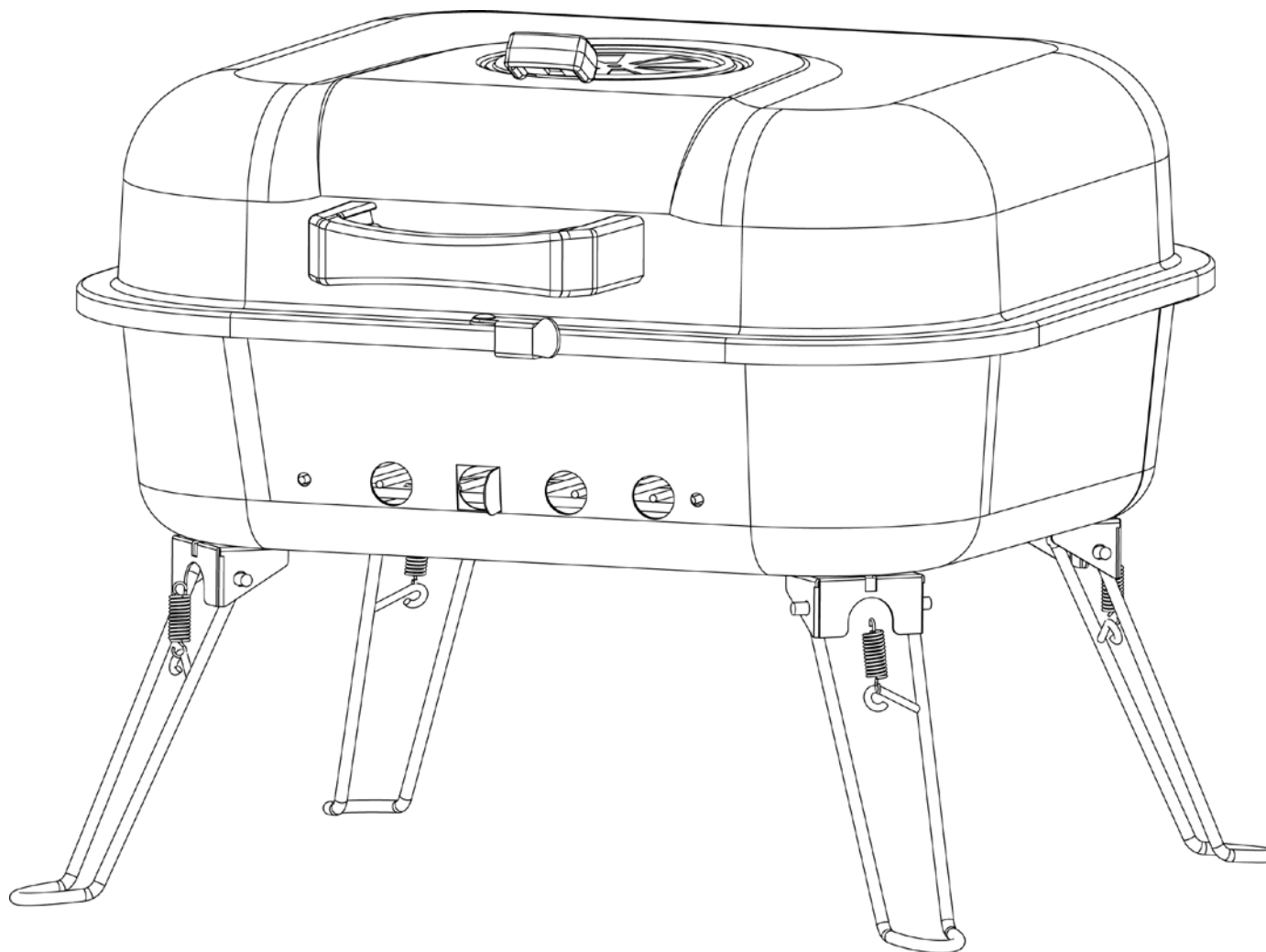
**BBQ grillware®**

BBQ Grillware® es una marca registrada de LF, LLC.  
Todos los derechos reservados.

Artículo No. 297995

## Parrilla a carbón para exteriores

Modelo No. CBT916L



### **ADVERTENCIA** PARA SU SEGURIDAD:

**Para uso en exteriores solamente**  
(fuera de cualquier espacio cerrado)



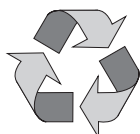
### **ADVERTENCIA** PARA SU SEGURIDAD:

- 1. La instalación, ajuste, alteración, reparación o mantenimiento inadecuados pueden ocasionar lesiones o daños a la propiedad.**
- 2. Lea con detención las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.**
- 3. No seguir estas instrucciones podría resultar en incendio o explosión, lo que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.**

### **Índice**

Medidas importantes de seguridad .....	Página 2
Vista en despiece y aditamentos .....	3
Instrucciones de ensamblado .....	4
Instrucciones de funcionamiento .....	6
Primer uso .....	6
Cocinar .....	6
Consejos .....	6
Limpieza y cuidado .....	6
Registro del producto .....	7
Garantía limitada .....	7

Guarde estas instrucciones para consultas futuras. Si está ensamblando esta unidad para otra persona, entréguele este manual para que lo lea y lo conserve para consultas futuras.



Hecho 70% de bagazo  
(Subproducto de la  
pulpa de caña de azúcar  
ambientalmente amigable)



**¿Preguntas, problemas, piezas faltantes?** Antes de volver a la tienda, llame a nuestro departamento de servicio al cliente al 1-800-762-1142, de 9 a.m. a 5 p.m. hora del Este, de lunes a domingo.



**▲ PELIGRO:** No seguir los avisos de peligro, advertencias y precauciones de este manual podría resultar en lesiones personales graves o la muerte, o incendios o explosiones que causen daños a la propiedad.

**▲ ADVERTENCIA:**

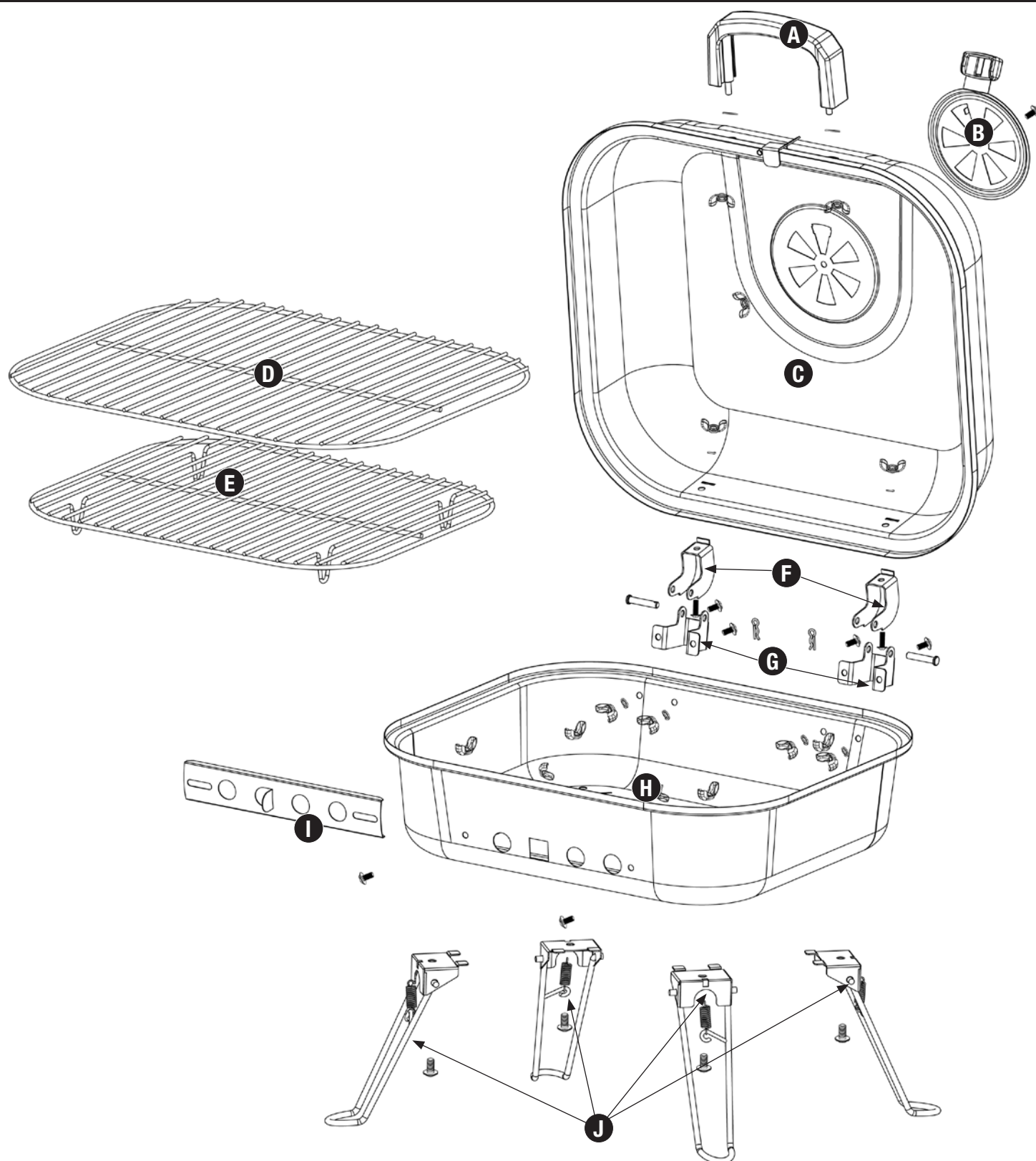
- Esta parrilla es sólo para uso en exteriores y no se debe usar en edificios, garajes u otras áreas cerradas.
- NO opere, encienda ni use este electrodoméstico a menos de 2,44 m de distancia de paredes, estructuras o edificios.
- Esta parrilla NO es para el uso comercial.
- NO utilice la parrilla para la cocción o calentamiento en interiores. Las emanaciones tóxicas de monóxido de carbono pueden acumularse y causar asfixia.
- No use gasolina, queroseno o alcohol para encender la parrilla.
- No utilice la unidad en un entorno explosivo. Mantenga el área de la parrilla limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- NO almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables a menos de 7,62 m de distancia de este electrodoméstico.
- El carbón de encendido instantáneo puede quemarse a temperaturas muy altas durante el encendido inicial. Asegúrese de que la tapa esté abierta hasta que el carbón se transforme en brasas.
- Mantenga todos los artículos y superficies combustibles a una distancia mínima de 53 cm de la parrilla en todo momento. NO use esta parrilla bajo construcciones aéreas o construcciones inflamables sin protección.
- No altere la parrilla de ninguna manera.
- No use la parrilla a menos que esté completamente ensamblada y todas las piezas estén bien ajustadas y apretadas.
- Limpie a profundidad y verifique la parrilla de forma regular.
- Use sólo piezas autorizadas por el fabricante. Primer uso. El uso de piezas que no estén autorizadas por la fábrica puede ser peligroso. Además, si lo hace anulará la garantía.
- No use este electrodoméstico sin antes leer las "Instrucciones de funcionamiento" en este manual.
- Para evitar quemaduras, no toque las piezas metálicas de la parrilla hasta que se hayan enfriado completamente (espere unos 45 minutos), a menos que utilice artículos de protección (almohadillas, guantes, manoplas para horno, etc.).
- Nunca toque las rejillas (de cocción o para el carbón), cenizas o el carbón para comprobar si están calientes.
- No use la parrilla sobre plataformas o muebles de madera u otra superficie combustible.
- No la utilice en botes ni en vehículos recreativos.
- Coloque la parrilla de manera tal que el viento no pueda soplar las cenizas a superficies combustibles.
- No use el artículo si hay viento fuerte.
- Nunca se incline sobre la parrilla al encenderla.
- No deje la parrilla encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la parrilla en todo momento.
- No intente mover la parrilla mientras la está usando. Deje que la parrilla se enfríe antes de moverla o almacenarla.
- Siempre abra la tapa de la parrilla lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados dentro de la parrilla pueden causar quemaduras graves.
- Siempre coloque la parrilla sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible. Una superficie de asfalto puede no ser apta para este propósito.
- No quite las cenizas hasta que se hayan apagado total y completamente.
- Las briquetas y las cenizas encendidas y calientes pueden crear un riesgo de incendio.
- Siempre vacíe el colector de cenizas y la parrilla después de cada uso. No quite las cenizas hasta que se hayan apagado total y completamente.
- No coloque combustibles (briquetas de carbón, madera o carbón en trozos) directamente en el fondo de la parrilla. Coloque combustible sólo en la bandeja/rejilla para carbón.
- Asegúrese de que no haya desechos o cenizas en el orificio de ventilación antes y durante el uso de la parrilla.
- Asegúrese de que el colector de cenizas esté bien afianzado y por completo en su lugar antes de usar la parrilla.
- Siempre use guantes protectores cuando agregue combustible (briquetas de carbón, madera o carbón en trozos) para mantener el nivel de calor deseado.
- Mantenga todos los cables eléctricos lejos de la parrilla caliente.
- Siempre use un termómetro para verificar si la comida se está cocinando a una temperatura segura.
- Nunca cubra completamente el área de cocción con papel de aluminio.
- Use guantes protectores cuando ensamble este producto.
- No una las piezas a la fuerza ya que podría provocar heridas personales o daños al producto.
- Si no sigue las instrucciones anteriores al pie de la letra, podría ocasionar lesiones graves, muerte o daños materiales.



Si necesita ayuda llame al 1.800.762.1142. No vuelva al lugar de compra.

Lista de piezas		
<b>A</b>	Manija de la tapa	55-09-098
<b>B</b>	Orificio de ventilación de la tapa	55-08-367
<b>C</b>	Tapa	55-09-097
<b>D</b>	Rejilla para cocción	55-09-095
<b>E</b>	Rejilla para el carbón	55-09-094
<b>F</b>	Bisagra superior (2)	55-08-323
<b>G</b>	Bisagra inferior (2)	55-08-325
<b>H</b>	Fuente inferior	55-09-093
<b>I</b>	Respiraderos de la fuente inferior	55-08-366
<b>J</b>	Pata (4)	55-09-097

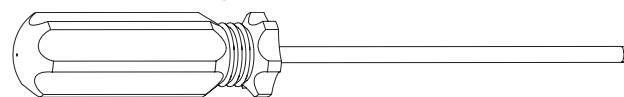
### Vista en despiece



Aditamentos			
<b>AA</b>	Tornillo	Tornillo Phillips de cabeza segmentada recubierto en zinc de M4x12	2 pzs
<b>BB</b>	Tornillo	Tornillo Phillips de cabeza segmentada recubierto en zinc de M5x12	11 pzs
<b>CC</b>	Tuerca mariposa	M4 recubierto en acero	2 pzs
<b>DD</b>	Tuerca mariposa	M5 recubierto en acero	13 pzs
<b>EE</b>	Arandela	ø6.4 Resistente al calor	2 pzs
<b>FF</b>	Arandela de seguridad	ø5.3 Recubierto en zinc	6 pzs
<b>GG</b>	Pasador	ø5 x 30 Acabado negro	2 pzs
<b>HH</b>	Pasador de chaveta		2 pzs

### Herramientas necesarias para el ensamblado (no incluidas)

Destornillador Phillips #2



## Instrucciones de ensamblado

### 1 NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A LA TIENDA.

Para obtener ayuda, llame gratis al **1-800-762-1142**. Tenga a mano el manual del propietario y el número de modelo para referencias.

Para facilitar el ensamblado:

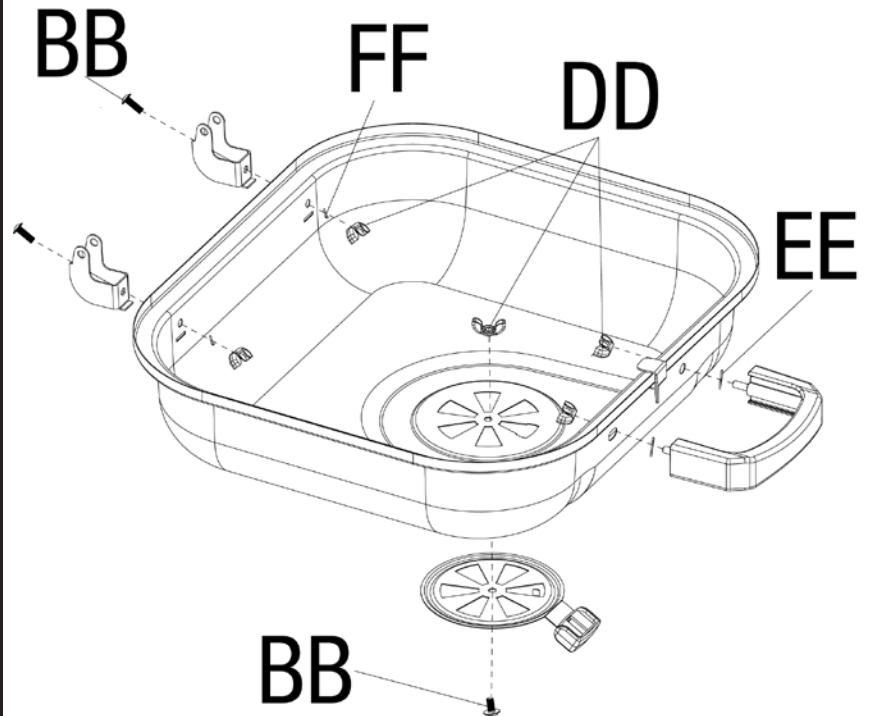
- Para evitar perder algún componente o aditamento pequeño, ensamble su producto en una superficie dura y nivelada que no tenga grietas o aberturas.
- Limpie un área del tamaño adecuado para disponer todos los componentes y aditamentos.
- Si corresponde, apriete todas las conexiones de los aditamentos con la mano primero. Cuando haya completado este paso, vuelva al principio y apriete todos los aditamentos firme y completamente.
- Siga todos los pasos para ensamblar adecuadamente su producto.

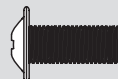
Para terminar el ensamblado, necesitará:


- (1) Bolsa de carbón.

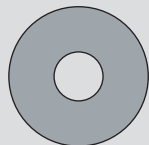
Ensamblado normal: aproximadamente 30 (treinta) minutos.

### 2 Coloque la manilla de la tapa, las bisagras superiores y el juego de respiraderos



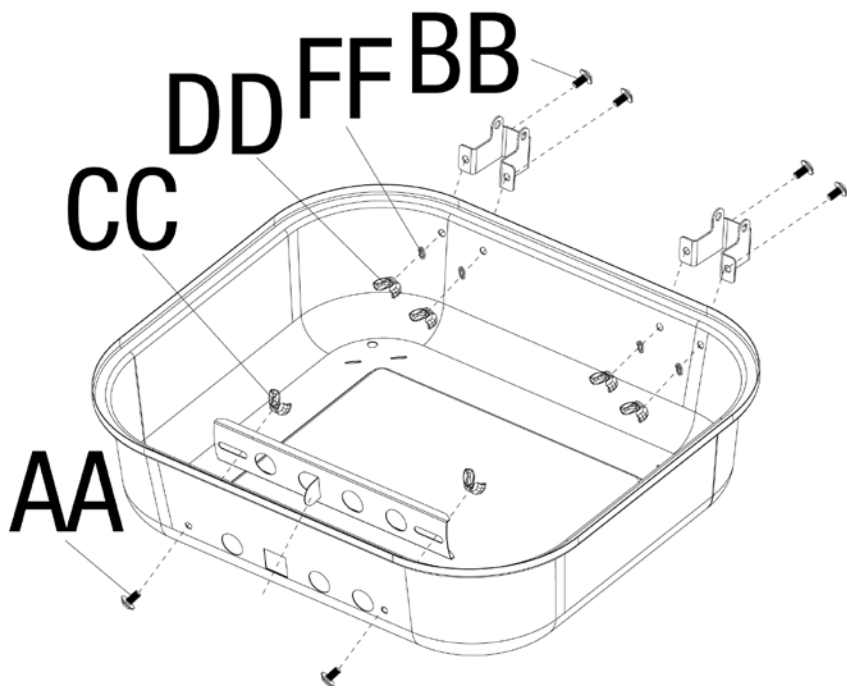
BB  x 3


DD  x 5

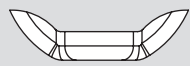
EE  x 2


FF  x 2

### 3 Coloque las bisagras inferiores y los respiraderos de la fuente inferior

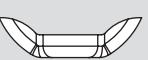


AA  x 2

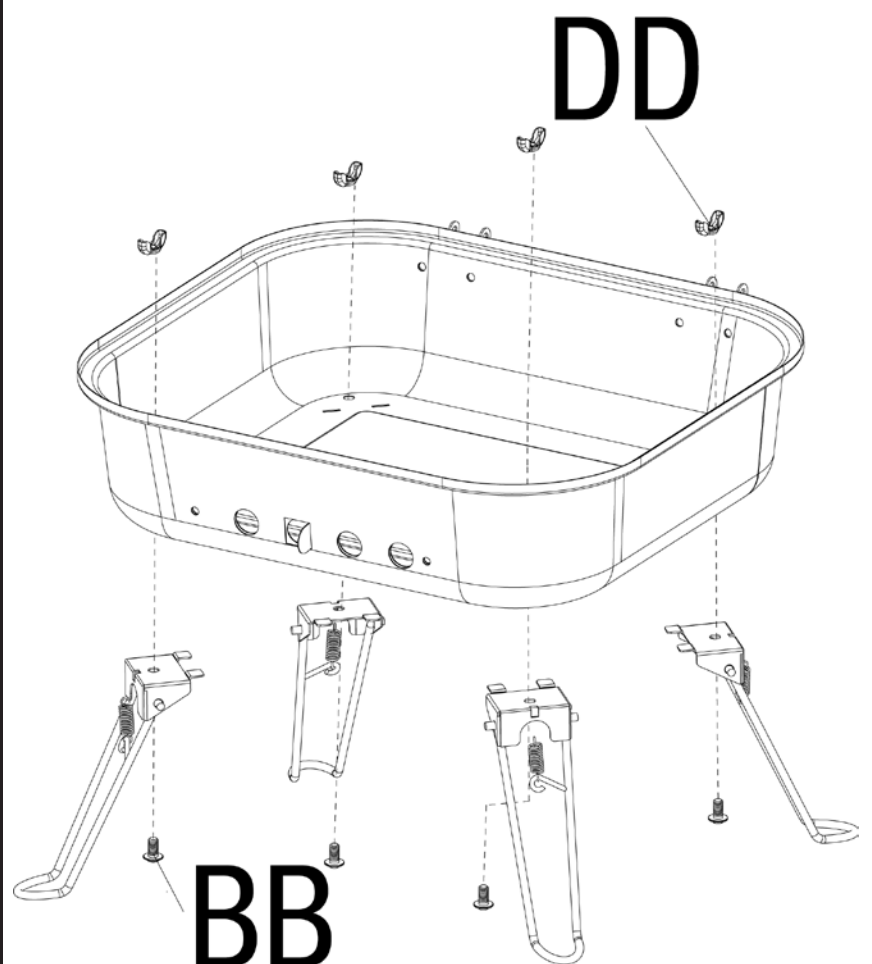
DD  x 4

BB  x 4

FF  x 4

CC  x 2

### 4 Coloque las patas




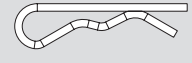
BB  x 4

DD  x 4

5

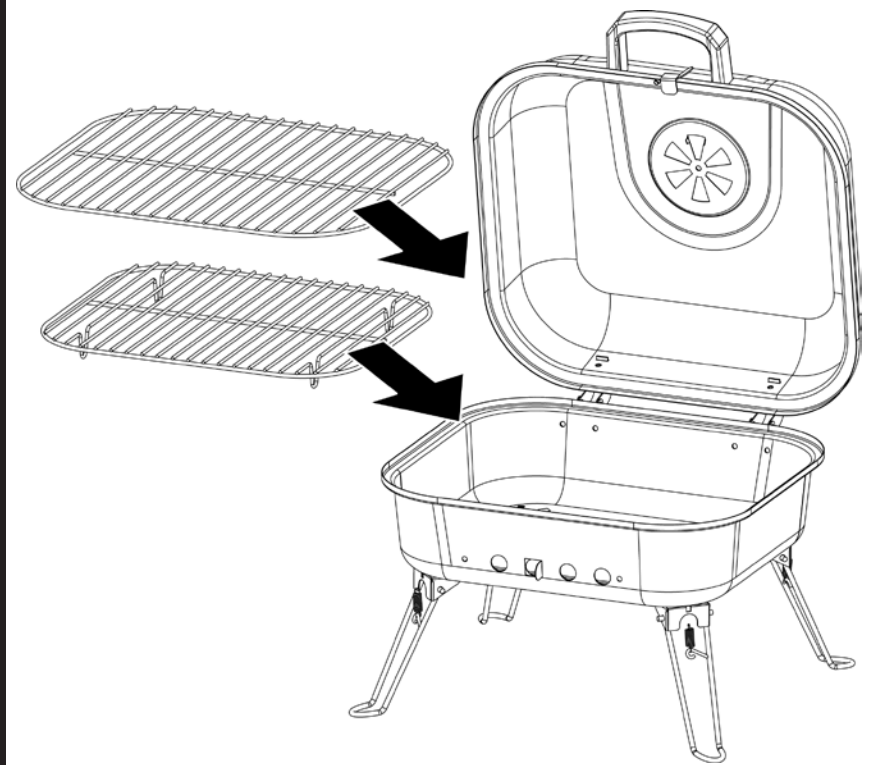
Coloque la tapa



GG  x2 HH  x2

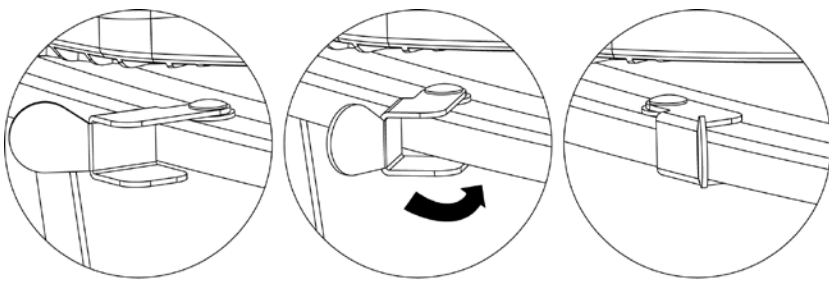
6

Inserte la rejilla para el carbón y la rejilla para cocción

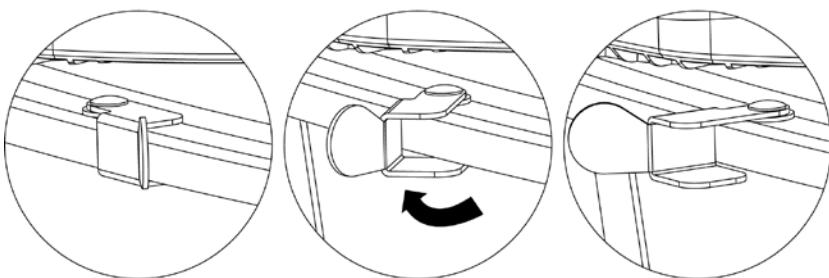


7

Bloquee la tapa

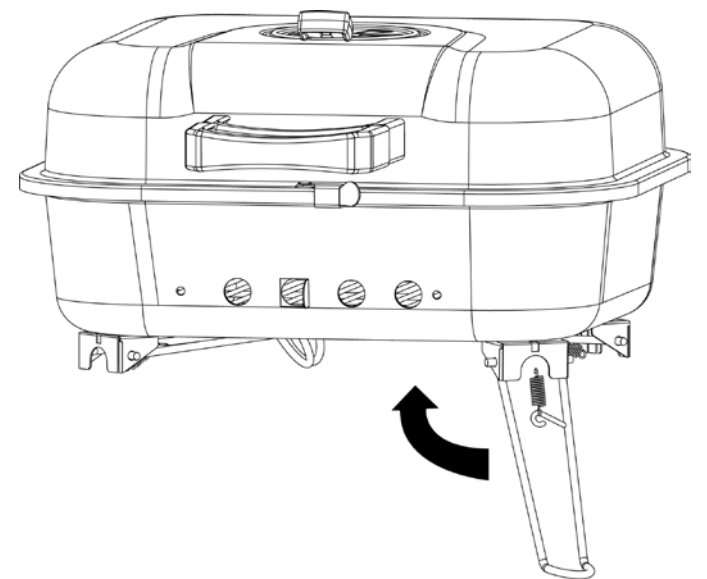


Desbloquee la tapa

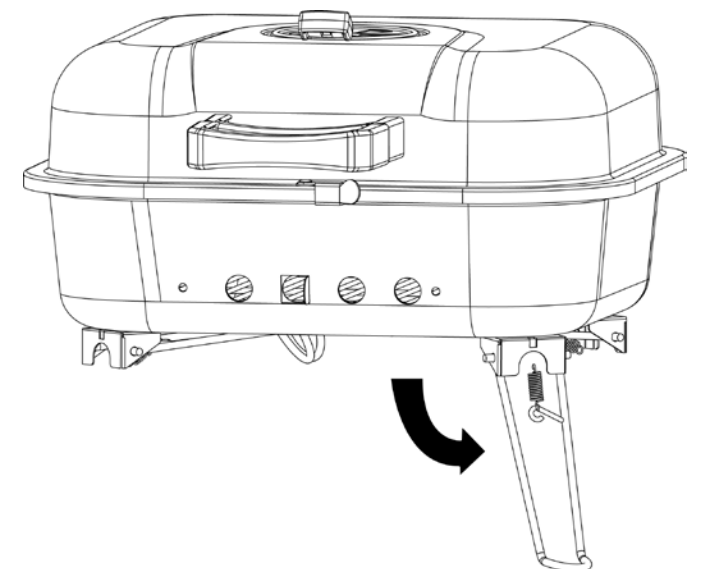


8

Pliegue las patas



Despliegue las patas





## Instrucciones de funcionamiento

Este electrodoméstico está diseñado sólo para usarse con briquetas de carbón, carbón en trozos y madera para leña de calidad.

### Primer uso

1. Retire todas las etiquetas, embalaje y láminas protectoras de la parrilla.
2. Antes de cocinar por primera vez en esta parrilla, manténgala encendida durante al menos 15 minutos con la tapa cerrada para quitar los aceites de fabricación. El calor generado limpiará las piezas internas y disipará los olores.

**▲ PRECAUCIÓN: el carbón de encendido instantáneo puede quemarse a temperaturas muy altas durante el encendido inicial. Asegúrese de que la tapa esté abierta hasta que el carbón se transforme en brasas.**

### Encendido

1. Abra la tapa y los respiraderos.
2. Asegúrese de que el contenedor de cenizas esté vacío y firme en su posición.
3. Quite la rejilla para cocinar.
4. Disponga y encienda el combustible siguiendo las instrucciones en el empaque del combustible.
5. Deje que el combustible se queme hasta quedar como brasas al rojo vivo antes de cocinar.

### Cocción directa

No cocine directamente. Ideal para chamuscar los jugos y asar comidas que requieren un tiempo de asado menor a los 25 minutos, como bistec, hamburguesas, salchichas, pollo en trozos, verduras y frutas.

1. Abra la tapa y quite la rejilla para cocción.
2. Agregue y encienda el carbón según las instrucciones del fabricante de carbón. Deje la tapa abierta.
3. Usando guantes protectores y una herramienta manual larga, esparza con cuidado y en forma pareja las brasas por toda la superficie de la parrilla para carbón.
4. Usando guantes protectores, vuelva a poner la rejilla para cocción, cierre la tapa y permita que la parrilla se caliente un poco.
5. Con la ayuda de guantes protectores, abra la tapa y use unas tenazas largas para colocar la comida en las rejillas para cocción sobre las cenizas calientes.
6. Con la tapa abierta o cerrada, cocine hasta que la comida alcance la temperatura interna deseada.

*Nota:* Si necesita briquetas adicionales, remueva los alimentos de la parrilla de cocción y usando guantes de protección remueva la parrilla de cocción y coloque briquetas adicionales sin revolver las ya encendidas. Cuidadosamente vuelva a colocar la parrilla y, luego, los alimentos.

7. Cierre la tapa y todos los respiraderos para permitir que el carbón se queme completamente. NO vierta agua sobre las todos los respiraderos, a menos que se trate de una emergencia.

### Cocción indirecta

La cocción no se hace directamente sobre las brasas.. Ideal para cocción lenta y para asar comidas que requieren de más de 25 minutos, como trozos grandes de carne, lomo, chuletas, pollos, pavo y pescados enteros y comidas horneadas.

1. Abra la tapa y remueva la parrilla de cocción.
2. Coloque las briquetas de carbón de leña y enciéndalas de acuerdo con las instrucciones del fabricante del carbón de leña. Deje la tapa abierta.
3. Con la ayuda de guantes protectores y una herramienta manual, esparza con cuidado las brasas hacia los costados de la rejilla para carbón.
4. Use los guantes protectores para abrir la parrilla. Use herramientas de manijas largas para colocar la comida en las rejillas para cocción sobre las áreas donde no hay brasas.
5. Use guantes de protección y abra la tapa. Use un utensilio de mango largo para colocar los alimentos en las parrillas de cocción sobre las áreas que no tienen briquetas encendidas.
6. Con la tapa cerrada, cocine hasta que la comida alcance la temperatura interna deseada.

*Nota:* Si necesita briquetas adicionales, remueva los alimentos de la parrilla de cocción y usando guantes de protección remueva la parrilla de cocción y coloque briquetas adicionales sin revolver las ya encendidas. Cuidadosamente vuelva a colocar la parrilla y, luego, los alimentos.

7. Deje que el carbón de leña se extinga completamente antes de cerrar la tapa y todos los respiraderos. NO vierta agua sobre las brasas, excepto en caso de una emergencia.

Para obtener más consejos acerca de la cocción indirecta, consulte los “Consejos para obtener una mejor cocción y ampliar la vida útil de la parrilla”.

## Consejos para obtener una mejor cocción y ampliar la vida útil de la parrilla

1. Para reducir las llamaradas, mantenga la parrilla limpia, use cortes de carne magra (o quite la grasa) y evite cocinar a temperaturas muy altas.
2. Envuelva las comidas blandas, como el pescado y los vegetales, en papel de aluminio y cocínelas indirectamente o colóquelas en los niveles de cocción superiores (rejilla de mantención de temperatura).
3. Para no perder los jugos naturales, use tenazas largas o espátulas en vez de tenedores y voltee las comidas sólo una vez durante la cocción.
4. Cuando cocine de manera indirecta trozos grandes de asado y cortes gruesos de carne, colóquelos sobre una rejilla tostadora dentro de una bandeja de metal de amplio diámetro. Coloque la bandeja sobre las brasas que no estén encendidas.
5. Los sartenes con agua pueden ser útiles para reducir las llamaradas y cocinar las carnes más jugosas. Antes de encender el carbón, quite las parrillas de cocción y coloque un sartén bajo y resistente directamente sobre la parrilla para carbón. Llénelo hasta la mitad con agua, jugos de frutas u otros líquidos con sabor. Coloque las cenizas calientes alrededor de la rejilla, vuelva a poner las parrillas para cocción y ubique la comida sobre el sartén.
6. Acentúe el sabor de los alimentos usando astillas de madera en ahumadores o en envoltorios de papel de aluminio. Siga las instrucciones del fabricante de las astillas de madera.
7. Los rostizadores, las cestas para parrilla, los asadores de pollo verticales y otros accesorios pueden mejorar las experiencias, reducir los tiempos de cocción y ayudar en la limpieza.
8. Limpie las parrillas de cocción y las rejillas después de cada uso usando un cepillo para parrillas de buena calidad diseñado para el material de la parrilla. Use guantes protectores y quite las grasas acumuladas mientras las parrillas todavía estén calientes.
9. Deje que la parrilla se enfríe después de usarla. Luego, proteja las parrillas de cocción limpias con una delgada capa de aceite para cocinar, retire las cenizas, limpie la superficie exterior con un limpiador de cocina apropiado y proteja las superficies con una cubierta de buena calidad que se ajuste bien a su parrilla.

## Limpieza y cuidado

**▲ PRECAUCIÓN: Limpie y dé mantenimiento a la parrilla cuando ésta esté fría y sin combustible.**

**▲ PRECAUCIÓN: NO limpie ninguna pieza de la parrilla en un horno con autolimpieza. El calor extremo daña el acabado.**

### Avisos

1. Los limpiadores abrasivos dañan este producto.
2. Nunca use limpiador de hornos para limpiar ninguna pieza de esta parrilla.
3. NO limpie ninguna pieza de la parrilla en un horno con autolimpieza. El calor extremo daña el acabado.

### Limpieza de superficies

1. Limpie las superficies con detergente para platos suave o bicarbonato de sodio.
2. Para las superficies difíciles, use un desengrasante cítrico y una escobilla de nailon.
3. Limpie y enjuague con agua.



## Registro del producto

Para obtener un servicio de garantía más rápido, registre su producto ahora en llame al 1-800-762-1142.

## Garantía limitada de un año

El fabricante garantiza al comprador minorista original de este producto, y a ninguna otra persona, que si este producto se ensambla y se usa de acuerdo con las instrucciones impresas incluidas, ninguna de las piezas del producto presentará defectos de fabricación en el material ni en la mano de obra durante un (1) año desde la fecha de compra. El fabricante puede exigir una prueba razonable de la fecha de su compra. Por ello, usted deberá conservar su recibo o factura de la venta. Esta garantía limitada se ciñe al reemplazo o reparación de piezas que presenten fallas bajo uso y servicio normales y que el fabricante, de manera razonable, considere que presentan fallas después de examinarlas. Antes de devolver cualquier pieza, debe ponerse en contacto con el departamento de servicio al cliente del fabricante, mediante la información de contacto que se presenta más abajo. Si el fabricante, después de examinar la pieza devuelta, confirma que existe una falla que está cubierta por esta garantía limitada, y si el fabricante aprueba el reclamo, esa pieza se reemplazará sin ningún costo para el cliente. Los cargos de transporte de las piezas defectuosas de devolución deben ser pagados por el cliente. El fabricante devolverá las piezas de reemplazo al comprador minorista original con flete o franqueo prepago.

Esta garantía limitada no cubre fallas o dificultades en la operación debido a accidentes, mal uso, abuso, alteraciones, aplicación inadecuada o instalación o mantenimiento inadecuados o reparados por usted o por un tercero, o por no efectuar mantenimiento normal o rutinario del producto como se señala en este manual del propietario. Además, la Garantía Limitada no cubre daños al acabado, tales como rayas, hendiduras, oxidación, decoloración u otros daños producidos por el clima después de la compra.

Esta Garantía Limitada reemplaza a todas las demás garantías expresas. El fabricante rechaza todas las demás garantías por productos que se adquieran de vendedores distintos a las tiendas minoristas o distribuidores autorizados, incluida la garantía de comerciabilidad o la garantía de idoneidad para un fin en particular. El fabricante TAMBIÉN RECHAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, LO QUE INCLUYE SIN LIMITACIÓN A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR. El fabricante NO SERÁ RESPONSABLE LEGAL ANTE EL COMPRADOR NI ANTE NINGÚN TERCERO POR NINGÚN DAÑO ESPECIAL, PUNITIVO, INDIRECTO, O RESULTANTE. El fabricante también rechaza cualquier garantía explícita o implícita por las fallas en la fabricación causada por terceros y tampoco asume responsabilidad alguna por ellas.

Esta Garantía Limitada le otorga derechos legales específicos al comprador, el que podría tener también otros derechos dependiendo de dónde viva. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños especiales, incidentales o resultantes, ni permiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía, de modo que es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no se apliquen a todas las personas.

El fabricante no autoriza a ninguna persona o compañía a asumir en su nombre ninguna otra obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos y ninguna de esas representaciones obliga al fabricante.

Blue Rhino Global Sourcing, Inc  
Winston-Salem, North Carolina USA  
(800) 762-1142



**Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.**





## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>