



Owner's Manual

Model No. NBC1712E



Sunbeam® is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc. used under license.

Sunbeam® es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc. utilizada bajo licencia.



WARNING
FOR YOUR SAFETY:

For Outdoor Use Only
(outside any enclosure)

Solamente Para Uso En Exteriores
(fuera de cualquier recinto)



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

- **Do not use 16 gauge extension cords. Damage to household wiring and/or fire could result.**
- **Never use electric or lighter fluid. A electric fire will result, and the grill is not designed for electric. The fire will create an unsafe condition and damage the grill.**



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

- **Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause injury or property damage.**
- **Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**
- **Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.**
- **DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids within 25 feet of this or any other appliance.**
- **When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to exceed 350° F (177°C). Do not store or use extra cooking oil in the vicinity of this or any other appliance.**
- **Do not leave oil/grease unattended.**

DANGER

DO NOT use electric grill for indoor cooking or heating. NOT to be used in or on boats or recreational vehicles.



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

- **This grill is for outside use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.**
- **The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.**
- **Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting!**
- **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, level surface far away from combustibles.**
- **Do not attempt to move the grill while it is on.**
- **Do not leave grill unattended while in use. Always keep children away from grill while unit is in use.**
- **Do not use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.**
- **Keep all combustible items and surfaces at least 24 inches (2 feet) away from the grill at all times. DO NOT use this grill product under any overhead or near any unprotected combustible constructions.**



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

- **No use cables de extensión de calibre 16. Esto puede causar daños en las instalaciones eléctricas de la casa y puede producir un incendio.**
- **Nunca use carbón de leña o líquido para encendedor o mechero. Esto puede ocasionar un fuego en el carbón de leña y la parrilla no está diseñada para quemar carbón de leña. El fuego puede crear una condición de peligro y puede dañar la parrilla.**



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

- **La instalación, ajuste, alteración, servicio, o mantenimiento inapropiados pueden causar lesiones personales o daños a la propiedad.**
- **Lea completamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o dar servicio a esta unidad.**
- **El no seguir estas instrucciones puede ocasionar incendio o explosión, lo cual puede causar daños a la propiedad, lesiones personales y hasta la muerte.**
- **NO almacene o use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables a una distancia de menos de 25 pies de esta unidad o de cualquier otro aparato similar.**
- **Cuando cocine con aceite o manteca no permita que el aceite o la manteca alcancen temperaturas de más de 350° F (117° C). No guarde o use aceite de cocina en la vecindad de esta unidad o de otro aparato similar.**
- **No descuide la cocción cuando usa aceite o manteca.**

PELIGRO

NO use una parrilla eléctrica para cocinar o calentar el ambiente en un recinto interior. La unidad NO debe usarse en lanchas, botes o vehículos de recreo.



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

- **Esta parrilla es para ser usada al aire libre únicamente y no debe usarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.**
- **El uso de bebidas alcohólicas, medicamentos o drogas de farmacia puede afectar la habilidad del usuario para armar debidamente u operar en forma segura esta unidad.**
- **¡No use gasolina, kerosén o alcohol para encenderla!**
- **Abra siempre la tapa de la parrilla en forma cuidadosa y lentamente, pues el calor y el vapor que hay dentro de la parrilla pueden ocasionarle severas quemaduras.**
- **Coloque siempre la parrilla sobre una superficie nivelada y dura, alejada de materiales combustibles.**
- **No trate de mover la unidad cuando esté encendida.**
- **No deje la unidad desatendida cuando la está usando. Mantenga a los niños alejados de la parrilla cuando se está usando la unidad.**
- **No use la parrilla a menos de que esté **COMPLETAMENTE** armada y que todas sus partes estén instaladas y apretadas en forma segura.**
- **Mantenga todo material y superficies combustibles a por lo menos 61 cm de la parrilla en todo momento. No use esta parrilla debajo de aleros o cerca de construcciones combustibles que no estén debidamente protegidas.**



Table of contents

Warning	1
Detailed Parts List and Hardware	5
Important Safeguards	8
Assembly Instructions	
Step 1	12
Step 2	12
Step 3	13
Step 4	13
Step 5	13
Step 6	14
Step 7	14
Step 8	14
Step 9	15
Step 10	15
Step 11	15
Step 12	16
Operating Your Grill	17
Cleaning and Care	19
Warranty	23
Recipes	25

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

**Si necesita ayuda llame al 1-800-762-1142
No devuelva el artículo al lugar de compra.**

Sunbeam®

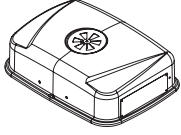
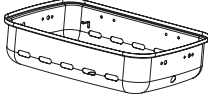
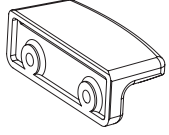
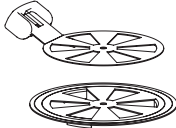
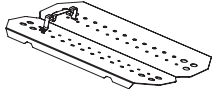
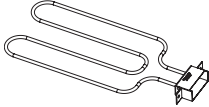
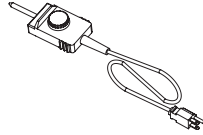
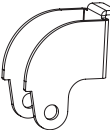
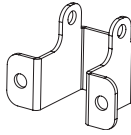
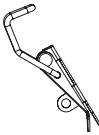
Indice

Advertencias y Precauciones	2
Lista Detallada de Piezas y Elementos de Ferretería.	5
Precauciones importantes	9
Instrucciones de Montaje	
Paso 1	12
Paso 2	12
Paso 3	13
Paso 4	13
Paso 5	13
Paso 6	14
Paso 7	14
Paso 8	14
Paso 9	15
Paso 10	15
Paso 11	15
Paso 12	16
Limpieza y Cuidado	18
Funcionamiento de su Parrilla	20
Garantía	24
Recetas	26



Conserve estas instrucciones para futuras consultas.
Si está montando esta unidad para otra persona,
entregue este manual para futuras consultas.

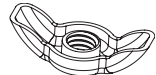
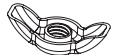
Detailed Parts List / Lista detallada de piezas

1. Lid. 1 pc Reorder number 55-14-041 1. Tapa (1) Número de pedido 55-14-041	2. Bottom Bowl 1 pc Reorder number 55-14-042 2. Cuenco de abajo (1) Número de pedido 55-14-042	3. Cooking Grid 1 pc Reorder number 55-14-043 3. Rejilla de cocción (1) Número de pedido 55-14-043	4. Side Handles 2 pcs Reorder number 55-14-044 4. Manijas laterales (2) Número de pedido 55-14-044
			
5. Lid Handle 1 pc Reorder number 55-14-045 5. Manija de la tapa (1) Número de pedido 55-14-045	6. Air Damper 1 set Reorder number 55-14-046 6. Regulador de aire (1) Número de pedido 55-14-046	7. Legs 4 pcs Reorder number 55-14-047 7. Patas (4) Número de pedido 55-14-047	8. Heat Reflector Plate 1 pc Reorder number 55-14-048 8. Placa reflectora de calor (1) Número de pedido 55-14-048
			
9. Heating Element 1 pc Reorder number 55-14-049 9. Elemento de calentamiento (1) Número de pedido 55-14-049	10. Electrical Cord 1 pc Reorder number 55-14-050 10. Cable eléctrico (1) Número de pedido 55-14-050	11. Hinge A 2 pcs Reorder number 55-14-051 11. Bisagra A (2) Número de pedido 55-14-051	12. Hinge B 2 pcs Reorder number 55-14-052 12. Bisagra B (2) Número de pedido 55-14-052
			
13. Warming Rack 1 pcs Reorder number 55-14-053 13. Rejilla de calentamiento (1) Número de pedido 55-14-053	14. Buckle 1 pc Reorder number 55-14-054 14. Cierre de hebilla (1) Número de pedido 55-14-054		
			

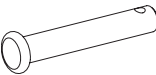
**Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.
Si necesita ayuda llame al 1-800-762-1142
No devuelva el artículo al lugar de compra.**



Hardware / Ferretería

A		Large Screws 2 pcs Reorder number 55-13-956 M6X72 Zinc Plated Philips Truss Head Screws <i>Tornillos grandes</i> (2) <i>Número de pedido 55-13-956</i> <i>M6X72 Tornillos galvanizados de cabeza abombada Phillips</i>	B		Medium Screws 8 pcs Reorder number 55-13-970 M5X20 Zinc Plated Screws <i>Tornillos medianos</i> (8) <i>Número de pedido 55-13-970</i> <i>M5X20 Tornillos galvanizados</i>
C		Short Screws 9 pcs Reorder number 55-13-971 M5X12 Zinc Plated Philips Truss Head Screws <i>Tornillos cortos</i> (9) <i>Número de pedido 55-13-971</i> <i>M5X12 Tornillos galvanizados de cabeza abombada Phillips</i>	D		Small Screws 2 pcs Reorder number 55-13-980 M3X8 Zinc Plated Philips Head Screws <i>Tornillos pequeños</i> (2) <i>Número de pedido 55-13-980</i> <i>M3X8 Tornillos galvanizados de cabeza Phillips</i>
E		Large Wing Nut 2 pcs Reorder number 55-13-987 M6 Zinc Plated Wing Nuts <i>Tuercas de mariposa grandes</i> (2) <i>Número de pedido 55-13-987</i> <i>M6 Tuercas de mariposa galvanizadas</i>	F		Small Wing Nuts 17 pcs Reorder number 55-13-988 M5 Zinc Plated Wing Nuts <i>Tuercas de mariposa pequeñas</i> (17) <i>Número de pedido 55-13-988</i> <i>M5 Tuercas de mariposa galvanizadas</i>
G		Nuts 2 pcs Reorder number 55-13-986 M3 Zinc Plated Hex Nuts <i>Tuercas</i> (2) <i>Número de pedido 55-13-986</i> <i>M3 Tuercas galvanizadas hex.</i>	H		Heat Resistant Washers 8 pcs Reorder number 55-13-951 M6 Black Heat Resistant Washers <i>Arandelas resistentes al calor</i> (8) <i>Número de pedido 55-13-951</i> <i>M6 Arandelas negras resistentes al calor</i>
I		Large Lock Washer 2 pcs Reorder number 55-13-941 M6 Zinc Plated Lock Washers <i>Arandelas de cierre grandes</i> (2) <i>Número de pedido 55-13-941</i> <i>M6 Arandelas de cierre galvanizadas</i>	J		Medium Lock Washer 17 pcs Reorder number 55-13-942 M5 Zinc Plated Lock Washers <i>Arandelas de cierre medianas</i> (17) <i>Número de pedido 55-13-942</i> <i>M5 Arandelas de cierre galvanizadas</i>
K		Small Lock Washer 2 pcs Reorder number 55-13-944 M3 Zinc Plated Lock Washers <i>Arandelas de cierre pequeñas</i> (2) <i>Número de pedido 55-13-944</i> <i>M3 Arandelas de cierre galvanizadas</i>	L		Large Washers 2 pcs Reorder number 55-13-998 M6 Zinc Plated Flat Washers <i>Arandelas grandes</i> (2) <i>Número de pedido 55-13-998</i> <i>M6 Arandelas galvanizadas planas</i>

Hardware / Ferretería

M		Medium Washers 16 pcs Reorder number 55-13-948 M5 Zinc Plated Flat Washers <i>Arandelas medianas</i> <i>Número de pedido 55-13-948</i> <i>M5 Arandelas galvanizadas planas</i> (16)	N		Small Washers 2 pcs Reorder number 55-13-950 M3 Zinc Plated Flat Washers <i>Arandelas pequeñas</i> <i>Número de pedido 55-13-950</i> <i>M3 Arandelas galvanizadas planas</i> (2)
O		Pins 2 pcs Reorder number 55-13-993 M5x30 Chrome Plated Pins <i>Perno de ojal</i> <i>Número de pedido 55-13-993</i> <i>M5x30 Pernos de ojal cromados</i> (2)	P		Cotter Pins 2 pcs Reorder number 55-13-992 M1.5 Black LacquerCotter Pins <i>Pasadores de horquilla</i> <i>Número de pedido 55-13-992</i> <i>M1.5 Pasadores de horquilla negros</i> (2)
Q		Screwdriver 1 pc Reorder number 55-13-936 Philips Chrome Plated Screwdriver <i>Destornillador</i> <i>Número de pedido 55-13-936</i> <i>Destornillador Phillips cromado</i> (1)			

**Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.**



Important Safeguards

Danger

ELECTRIC SHOCK CAN KILL OR RESULT IN SERIOUS INJURY. TO PREVENT ELECTRICAL SHOCK:

- Use only with GFI (Ground Fault Interrupter) protected circuit.
- Do not use grill when raining.
- To prevent grill from being splashed or falling into water, do not use grill within 10 feet of pool, pond, or other body of water.
- Keep grill and electric controller dry and out of rain at all times.
- Do not operate grill with an electric controller that has a damaged cord, plug, or metal probe. Call our customer service for a replacement controller. This controller is made specifically for this grill.
- Never remove grounding plug, or use with an adapter to two prongs.
- Keep electric plugs off ground, and dry.
- In case of fire, turn controller OFF, unplug grill from outlet, and allow fire to burn out. Do not use water to put out a fire in this or another electrical appliance.
- Do not use water or other liquid spray to clean grill without first unplugging electric controller and removing heating element.

Safety First!

Read and understand all warnings and precautions prior to operating your grill.

For outdoor use only. This grill is not intended for commercial use. Do not use this appliance for other than intended use.

Read this manual before cooking on grill. Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or heating element in water or liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call our customer service for a replacement controller. This controller is made specifically for this grill.
- The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer as they may cause injuries.

Caution

- When cooking, use utensils long enough to avoid personal injury.
- Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (potholders, gloves, BBQ mittens, etc.). Touch only knobs and handles.
- 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 alter grill in any manner.
- When not in use, store grill in protected area and electric parts indoors.

Precaución

- Cuando cocine, use utensilios suficientemente largos para evitar lesiones personales.
- No toque las piezas de metal de la parrilla hasta que no se haya enfriado completamente (alrededor de 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que usted tenga puestos elementos de protección tales como guantes o almohadilla para las ollas, guantes de barbacoa, etc. Toque únicamente las perillas y las manijas.
- No use esta unidad en una atmósfera explosiva. Mantenga el área de la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos y vapores inflamables.
- No modifique la parrilla en ninguna forma.
- Cuando no use la parrilla, guárdela en una zona protegida y sus partes eléctricas en un recinto interior.

Precauciones importantes

Peligro

EL CHOQUE ELECTRICO PUEDE PRODUCIR LA MUERTE U OCASIONAR UNA GRAVE LESION. PARA EVITAR EL CHOQUE ELECTRICO:

- Use la unidad únicamente con circuito protegido con interruptor para falla de conexión a tierra (GFI-Ground Fault Interrupter).
- No use este parrilla cuando esté lloviendo.
- Para evitar que la parrilla se salpique de agua o caiga en el agua, no use la parrilla a menos de 3 metros de una piscina, estanque o cualquier otra masa de agua.
- Mantenga la parrilla y el controlador eléctrico secos y protegidos de la lluvia en todo momento.
- No opere la parrilla con un controlador eléctrico con el cable, el enchufe o la sonda de metal dañados. Llame a nuestro servicio al cliente para reemplazar el controlador. Este controlador ha sido hecho específicamente para esta parrilla.
- Nunca remueva del enchufe la clavija de conexión a tierra ni use un adaptador con solo dos clavijas.
- Mantenga los enchufes eléctricos secos y sin tocar el piso.
- En caso de fuego, apague el controlador – OFF, desenchufe la parrilla del receptáculo y deje que el fuego se extinga. No use agua para apagar el fuego en esta unidad o en cualquier otra unidad eléctrica.
- No use agua o cualquier otro líquido de aerosol para limpiar la parrilla sin antes haber desenchufado el controlador eléctrico y removido el elemento de calentamiento.

¡La Seguridad Ante Todo!

Lea y tenga claras todas las advertencias y precauciones antes de operar la parrilla.

Para uso al aire libre únicamente. Esta parrilla no se ha diseñado para uso comercial. No use este aparato para funciones para las cuales no ha sido diseñado.

Lea este manual antes de cocinar en la parrilla. El no seguir todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones personales serias o daños a la propiedad.

- Lea todas las instrucciones.
- No toque una superficie caliente. Emplee siempre las manijas o las perillas.
- Para evitar el choque eléctrico no sumerja el cable, los enchufes o el elemento de calentamiento en agua o en cualquier otro líquido.
- Cuando use esta unidad donde niños puedan acercarse a ella, es necesaria una supervisión cuidadosa.

**Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.**



- Fuel, such as electric briquettes, is not to be used with appliance.
- Use only properly grounded outlet.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.

Grill functions best WITHOUT an extension cord.

If an extension cord is necessary:

- Use a UL approved, 3-prong plug (grounded) that is rated for at least 15 amperes, and suitable for outdoor use.
- Never connect two or more extension cords together.
- Use the shortest extension cord possible.
- A 12-or 14-gauge cord of less than 50 feet is preferable.
- Keep connections dry and off the ground.
- Avoid draping the grill cord where children or animals could accidentally pull it.

- Desenchufe la unidad del receptáculo cuando no esté usándola y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de agregarle o desarmar cualquiera de sus partes.
- No opere ninguna unidad eléctrica con un cable o enchufe dañados o después de que la unidad ha funcionado mal o se ha dañado en cualquier forma. Llame a nuestro servicio al cliente para reemplazar el controlador. Este controlador ha sido hecho específicamente para esta parrilla.
- El uso de accesorios o aditamentos a esta unidad no lo recomienda el fabricante y puede ser causa de lesiones.
- Combustibles tales como briquetas de carbón vegetal no deben usarse en esta unidad.
- Emplee únicamente un receptáculo debidamente conectado a tierra.
- No deje que el cable cuelgue por sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque la unidad sobre o cerca de un quemador caliente, eléctrico o de gas, ni en un horno caliente.
- Debe usar extremo cuidado cuando mueva una unidad que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre coloque primero el enchufe en la unidad y luego conecte el enchufe del cable en el receptáculo de la toma. Para desconectar la unidad, ponga cualquier control en la posición OFF – apagado- y luego desenchufe el cable del receptáculo.
- No use la unidad para funciones para las que no ha sido diseñada.

La parrilla funciona mejor SIN cables de extensión.

Si es necesario usar un cable de extensión:

- Use extensiones aprobadas por UL - Underwriters Laboratories – con enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra), clasificadas para 15 amperios por lo menos, y fabricadas para uso al exterior.
- Nunca conecte, uno a otro, dos o más cables de extensión.
- Use la extensión más corta posible.
- Un cable de calibre 12 o 14 y de menos de 15 metros de longitud es preferible.
- Mantenga las conexiones secas y sin tocar el piso.
- Evite colocar el cable de la parrilla donde los niños o animales puedan accidentalmente halarlo.

Assembly Instructions

For Best Results

Remove all contents from packaging, and make sure all parts are present before attempting to assemble! Tighten all bolt connections by hand first, then when the grill is fully assembled, go back and tighten.

Instrucciones de Montaje

Para Obtener los Mejores Resultados

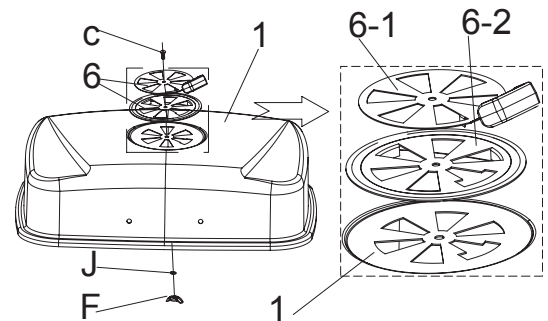
¡Saque todos los componentes del embalaje y asegúrese de que todas las piezas están presentes antes de iniciar el montaje! Apriete primero todas las conexiones de tornillos a mano, a continuación, cuando la parrilla esté completamente montada, acabe de apretar las conexiones.

Step 1

Attach two-piece lid air damper (6) to lid (1), using short screw (C), medium lock washer (J) and small wing nut (F), as shown.

Paso 1

Fije en la tapa (1) el regulador de aire de dos piezas (6), usando un tornillo pequeño (C), una arandela de cierre mediana (J) y una tuerca de mariposa pequeña (F), como se muestra.

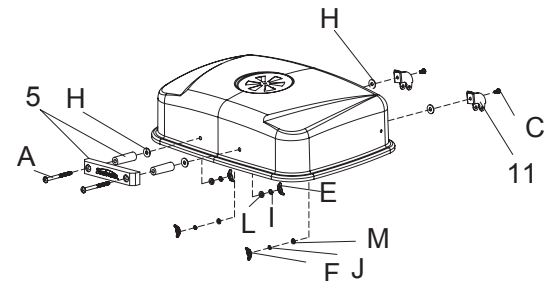


Step 2

Attach lid handle with spacers (5) to lid (1) using large screws (A), heat resistant washers (H), large washers (L), large lock washers (I), and large wing nuts (E), as shown. Then, attach hinge A (11) to lid using short screws (C), heat resistant washers (H), medium washers (M), medium lock washers (J) and small wing nuts (F), repeat as shown.

Paso 2

Fije en la tapa (1) la manija de la tapa con espaciadores (5), usando tornillos grandes (A), arandelas resistentes al calor (H), arandelas grandes (L), arandelas de cierre grandes (I) y tuercas grandes de mariposa (E), como se muestra. Luego, fije la bisagra A (11) en la tapa, usando tornillos pequeños (C), arandelas resistentes al calor (H), arandelas medianas (M), arandelas de cierre medianas (J) y tuercas de mariposa pequeñas (F) como se muestra.

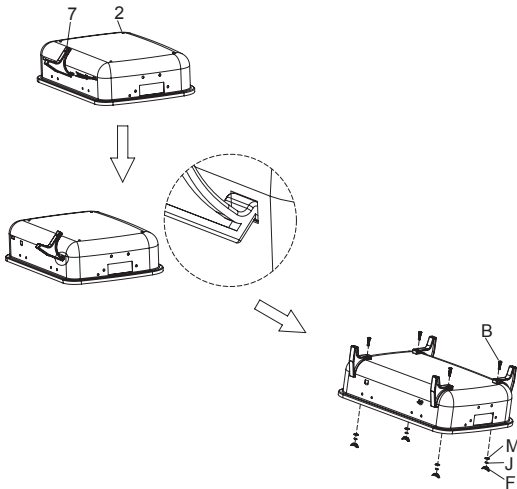


Step 3

Inspect bottom bowl from the underside. Locate slots in bowl. Insert tip of legs into slots, as shown, and secure each leg using medium screws (B), medium washers (M), medium lock washers (J) and small wing nuts (F).

Paso 3

Verifique debajo del cuenco de abajo. Localice las hendiduras en cuenco de abajo. Inserte los extremos de las patas en las hendiduras como se muestra, y asegure cada pata usando los tornillos medianos (B), las arandelas medianas (M), las arandelas de cierre medianas (J) y las tuercas de mariposa pequeñas (F).

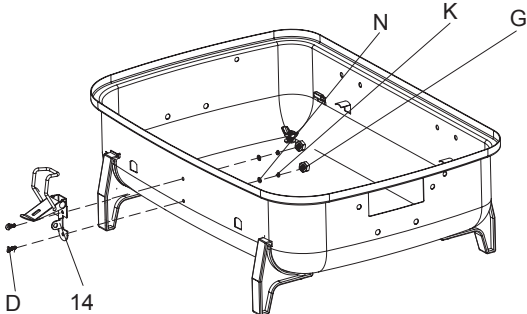


Step 4

Locate holes in bottom bowl and attach buckle (14). Secure using small screws (D), small washers (N), small lock washer (K) and nuts (G).

Paso 4

Fije el cierre de hebilla (14) por medio de los orificios del cuenco de abajo. Asegure el cierre de hebilla usando los tornillos pequeños (D), arandelas pequeñas (N), las arandelas de cierre pequeñas (K) y las tuercas (G).

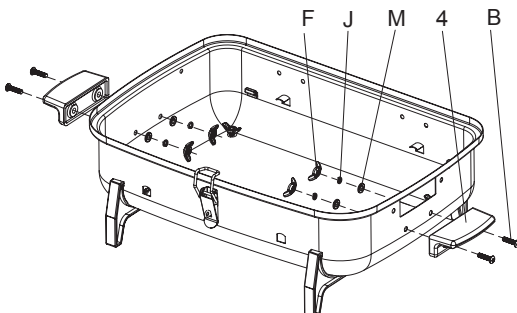


Step 5

Attach side handles (4) to bottom bowl. Secure using medium screws (B), medium washers (M), medium lock washers (J), and small wing nuts (F).

Paso 5

Fije las manijas laterales (4) al cuenco de abajo. Asegure las manijas usando los tornillos medianos (B), las arandelas medianas (M), las arandelas de cierre medianas (J) y las tuercas de mariposa pequeñas (F).

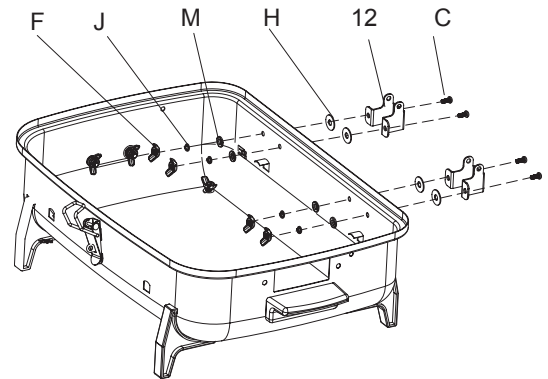


Step 6

Attach hinge B (12) to bottom bowl using short screws (C), heat resistant washers (H), medium washers (M), medium lock washers (J) and small wing nuts (F), repeat as shown.

Paso 6

Fije la bisagra B (12) al cuenco de abajo usando los tornillos pequeños (C), las arandelas resistentes al calor (H), las arandelas medianas (M), las arandelas de cierre medianas (J), y las tuercas de mariposa pequeñas (F), repita el proceso para la segunda bisagra.

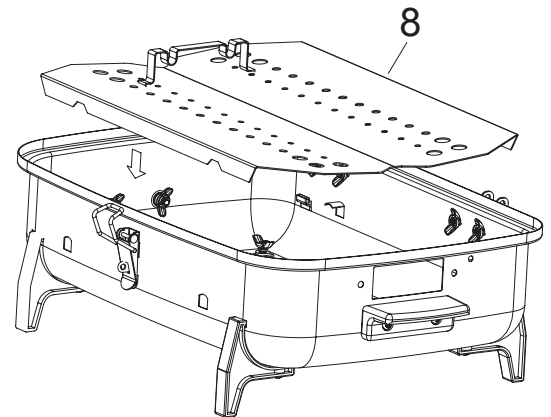


Step 7

Insert heat reflector plate (8) into bottom bowl.

Paso 7

Coloque la placa reflectora de calor (8) en el cuenco de abajo.

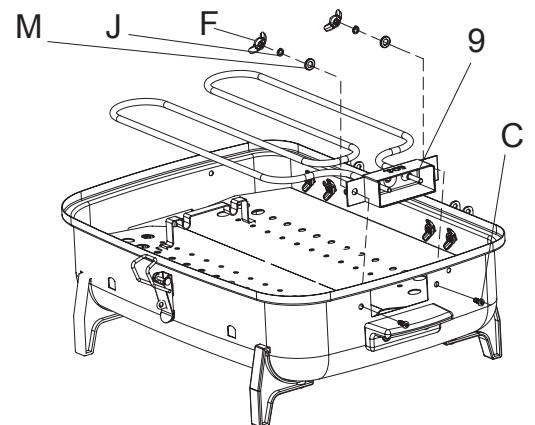


Step 8

Insert rectangular end of heating element (9) into opening in right side of bottom bowl, as shown. Use short screws (C), medium washers (M), medium lock washer (J) and small wing nuts (F) to secure. Allow rounded ends of heating element to rest in brackets on top side of heat reflector plate.

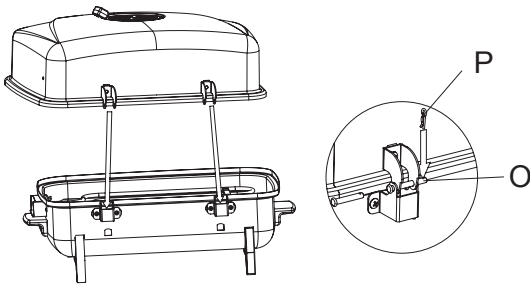
Paso 8

En el lado derecho, inserte la parte rectangular del elemento de calentamiento (9) en la abertura del cuenco de abajo como se ilustra. Asegure el elemento de calentamiento usando tornillos pequeños (C), arandelas medianas (M), arandelas de cierre medianas (J) y tuercas de mariposa pequeñas (F). Deje los extremos redondeados del elemento de calentamiento quedar sobre los soportes de la parte superior de la placa reflectora de calor.



Step 9

Attach top lid (1) to bottom bowl (2) at hinges (11, 12) using pins (O) and cotter pins (P), see diagram.



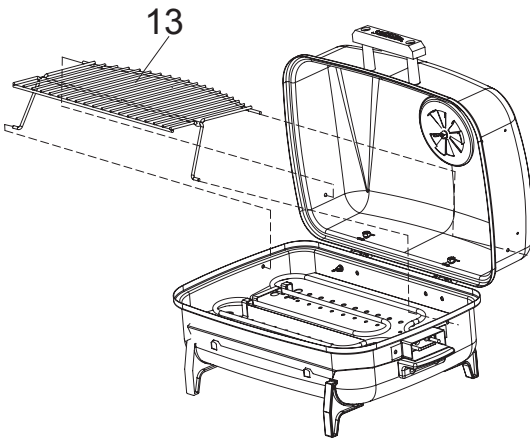
Paso 9

Fije la tapa (1) al cuenco de abajo (2) por medio de la bisagras 11, 12) usando los pernos (O) y los pasadores de horquilla (P) como se muestra en la ilustración.

Step 10

Install warming rack (13) to assembled grill by inserting wire ends into corresponding holes in lid and bottom bowl, as shown in illustration.

Note: Attach curved side of warming rack to lid.



Paso 10

Instale la rejilla de calentamiento (13) en la parrilla ya armada, insertando los extremos de alambre de la rejilla en las correspondientes perforaciones en la tapa y en el cuenco de abajo, como se muestra en la ilustración.

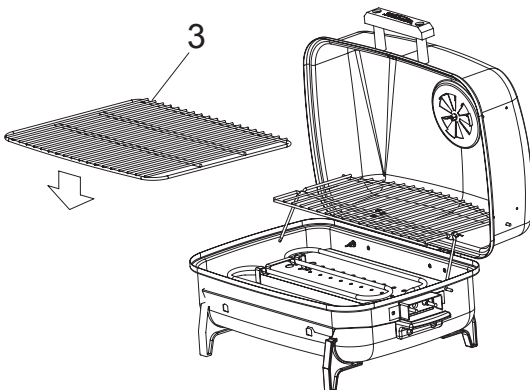
Nota: Asegure el lado curvo de la rejilla de calentamiento a la tapa.

Step 11

Insert cooking grid (3).

Paso 11

Coloque la rejilla de cocción (3).



**Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.
Si necesita ayuda llame al 1-800-762-1142
No devuelva el artículo al lugar de compra.**

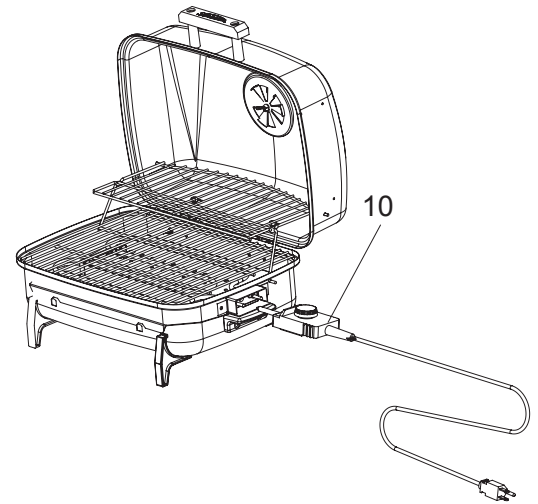
Sunbeam®

Step 12

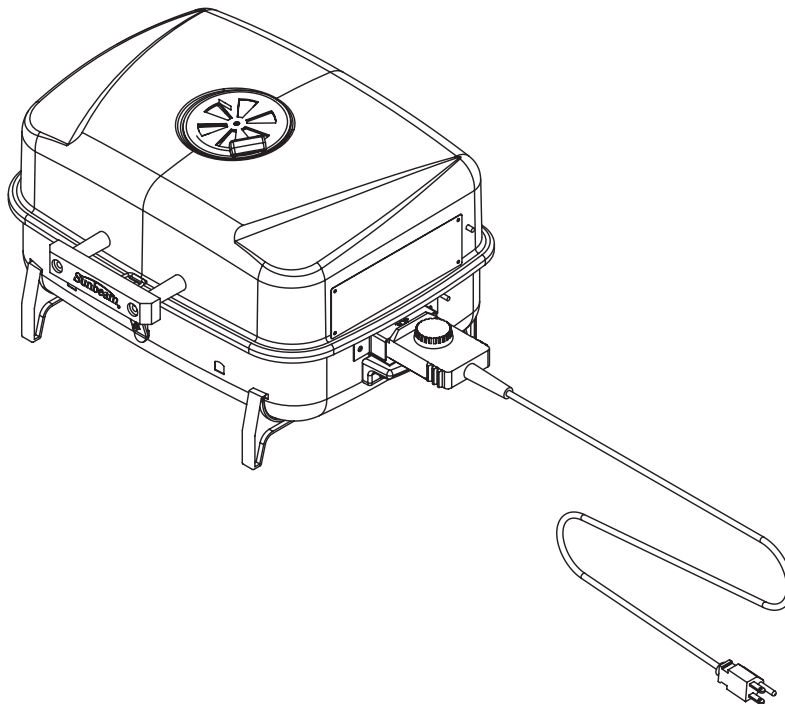
Securely insert stem of electrical cord (10) into heating element at right side of bottom bowl, as shown.

Paso 12

En el lado derecho del cuenco de abajo, enchufe la base del cable eléctrico (10) en el elemento de calentamiento



Final





**Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.**

Operating your grill

Make sure that controller knob is turned fully to the "off" position before plugging the controller into outlet. Settings on controller knob are indicated by triangular mark on electric controller. Use only properly grounded outlet.

Before cooking on this grill for the first time, operate the grill for about 15 minutes with the lid closed and the grill turned on "high." This will "heat clean" the internal parts and dissipate odor from the painted finish.

Choose desired heating setting for the type of food you are cooking. Adjust control knob higher or lower as need to achieve desired heating output. Heating element will heat entire cooking surface evenly.

Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.

Burning-off the grill after every use (approx. 15 minutes) will keep excessive food residue from building up. Clean your grill after each use, DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as it will damage the parts of this product and may start a fire.

Always turn off and unplug grill when not in use.

Never use electric or lighter fluid. A electric fire will result, and the grill is not designed for electric. The fire will create an unsafe condition and damage the grill.

**Si necesita ayuda llame al 1-800-762-1142
No devuelva el artículo al lugar de compra.**



Operación de la parrilla

Verifique que la perilla del controlador se ha girado completamente a la posición "OFF" antes de enchufar el controlador en el receptáculo. Las graduaciones de la perilla del controlador están marcadas con marcas triangulares en el controlador eléctrico. Use únicamente un receptáculo debidamente conectado a tierra.

Antes de usar esta parrilla por primera vez, opere la parrilla por unos 15 minutos con la tapa cerrada y la parrilla graduada en "alta" temperatura – high. En esta forma los componentes internos de la unidad se limpiarán por calor y se disipará el olor de la pintura del terminado.

Escoja la graduación de calor que desea para el tipo de comida que va a preparar. Ajuste la perilla de control para mayor o menor temperatura según sea necesario para obtener el grado de calentamiento que desea. El elemento de calentamiento calentará uniformemente la totalidad de la superficie de cocción.

Siempre abra la tapa de la parrilla en forma cuidadosa y lenta pues el calor y el vapor atrapados dentro de la unidad pueden causarle severas quemaduras.

El dejar la parrilla encendida después de usarla por unos 15 minutos evitará que residuos excesivos de comida se acumulen en la unidad. Limpie la parrilla después de cada uso. NO use líquidos de limpieza abrasivos o inflamables, pues estos dañan las partes de este producto y pueden iniciar un fuego.

Siempre apague - "OFF" - la unidad y desenchúfela cuando no esté usándola.

Nunca use carbón de leña o líquidos de encendedor. Esto puede crear fuego de carbón de leña y la parrilla no ha sido diseñada para carbon de leña. Este fuego crea una condición peligrosa y daña la parrilla.



**Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.**

Caution

All cleaning and maintenance should be done when grill is cool. DO NOT clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Cleaning and care

Burning-off the grill after every use (approx. 15 minutes) will keep excessive food residue from building up.

Recommended cleaning materials

Mild dishwashing detergent or baking soda.

Hot water

Nylon cleaning pad

Wire brush

DO NOT use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.

Outside surfaces

The porcelain finish of the grill lid has a glass-like composition that should be handled with care not to chip. Use mild dishwashing detergent or baking soda and hot water solution. Non abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

If the inside surface of the grill lid has the appearance of peeling paint, baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong solution of detergent and hot water. Rinse with water and allow to completely dry. NEVER USE OVEN CLEANER.

Interior of grill bottom

Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad, then wash with dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water and let thoroughly dry.

Plastic surface

Wash with a soft cloth and dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water. Do not use abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts.

Cooking Grid

Use mild dishwashing detergent and hot water solution. Non abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

Heat Plate

Clean residue with wire brush and wash with soapy water, then rinse with water.

Limpieza y Cuidado

Si deja quemar la parrilla después de cada uso (aprox. unos 15 minutos), evitará que se acumulen restos de comida en la misma.

Productos de limpieza recomendados

Lavaplatos líquido suave y bicarbonato de soda

Agua caliententer

Manopla de limpieza de nylon

Un cepillo de alambre

NO utilice productos de limpieza que contengan ácido, alcoholes minerales o xileno.

Superficies exteriores

El acabado en porcelana de la tapa de la parrilla tiene una composición similar al vidrio, que debe tratarse con cuidado para que no se astille. Utilice un producto lavaplatos o una solución de bicarbonato sódico y agua caliente. Puede utilizarse un limpiador en polvo no abrasivo para las manchas resistentes, a continuación, enjuague con agua.

Si la superficie interior de la tapa de la parrilla da la impresión de estar perdiendo la capa de pintura, la acumulación de grasa se ha convertido en carbón y se está desmenuzando. Limpie a conciencia con una solución fuerte de detergente y agua caliente. Enjuague con agua y deje que se seque por completo. NO UTILICE NUNCA PRODUCTOS LIMPIAHORNOS.

Interior de la parte inferior de la parrilla

Elimine cualquier residuo utilizando el cepillo, el rascador y/o la manopla de limpieza, a continuación, lave con una solución de producto lavaplatos y agua caliente. Enjuague con agua y deje secar por completo.

Superficies plásticas

Lave con un trapo suave y con una solución de producto lavaplatos y agua caliente.

Rejilla de cocinar

Utilice una solución con un producto lavaplatos suave y agua caliente. Puede utilizarse un limpiador en polvo no abrasivo para las manchas resistentes, a continuación, enjuague con agua.

Placa de calentamiento

El acabado en porcelana tiene una composición similar al vidrio, que debe tratarse con cuidado para que no se astille. Limpie los residuos con un cepillo de alambre y lave con agua jabonosa, a continuación, enjuague con agua limpia.

Recipiente para gotas

Periódicamente, vacíe la bandeja de grasa y limpie con una solución de producto lavaplatos y agua caliente.

PRECAUCIÓN

Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben realizarse con la parrilla fría y con el suministro de combustible de la botella PL cerrado. NO limpie ninguna pieza de la parrilla en un horno con autolimpieza. Las altas temperaturas pueden causar daños en el acabado.



**Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.**

Cleaning heating element assembly

- Make sure grill is unplugged from power outlet.
- Unplug electric controller from heating element.
- Remove cooking grate.
- Remove heating element by unscrewing the wing nuts securing the heating element at the connection. There is a lock washer and a flat washer under each wing nut.
- Lift heating element up and away from side of grill.
- Clean heating element with mild brush or cloth. Be careful not to damage the heating element surface. Do not submerge heating element or electric controller in water.
- Reinstall heating element and plug electric controller back to heating element. Inspect electric controller and power cord for any damage. If damaged, Call our customer service for a replacement controller. This controller is made specifically for this grill.

Armado y limpieza del elemento de calentamiento

- Verifique que la parrilla se ha desenchufado del receptáculo eléctrico.
- Desenchufe del elemento de calentamiento el controlador eléctrico.
- Remueva la parrilla de cocción.
- Remueva el elemento de calentamiento desatornillando las tuercas de mariposa que aseguran el elemento de calentamiento en la conexión. Hay una arandela de cierre y una arandela plana debajo de cada tuerca de mariposa.
- Levante el elemento de calentamiento y sáquelo del costado de la parrilla.
- Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo suave o un paño. Tenga cuidado de no dañar la superficie del elemento de calentamiento. No sumerja ni el elemento de calentamiento ni el controlador eléctrico en agua.
- Vuelva a instalar el elemento de calentamiento y enchufe nuevamente el controlador eléctrico en el elemento de calentamiento. Examine el controlador eléctrico y el cable de alimentación eléctrica para ver si muestran algún daño. Si los encuentra dañados llame a nuestro servicio al cliente para pedir un controlador de reemplazo. Este controlador se ha hecho específicamente para esta parrilla.



**Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.**

1 YEAR LIMITED WARRANTY

Blue Rhino Global Sourcing, LLC ("Vendor") warrants to the original retail purchaser of this grill, and to no other person, that if this grill 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 grill shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase from an authorized retailer or distributor. 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 Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor's Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor 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 grill, 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. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors. AFTER THE PERIOD OF THE ONE (1)-YEAR EXPRESS WARRANTY, VENDOR DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. FURTHER, VENDOR SHALL HAVE NO LIABILITY WHATSOEVER TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Vendor assumes no responsibility for any defects 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 you.

Vendor 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 Vendor.

Blue Rhino Global Sourcing, LLC
104 Cambridge Plaza Drive
Winston-Salem, North Carolina 27104 USA
(800) 762-1142
24 Hour Fax: (336) 659-6743
CustomerService@BlueRhino.com

GARANTIA LIMITADA DE UN AÑO

Blue Rhino Global Sourcing, LLC ("el Fabricante") garantiza al comprador original, al detal, de este asador o de esta parrilla, 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 del asador o de la parrilla estarán libres de defectos en material y mano de obra. El Fabricante podrá requerir prueba razonable de la fecha de compra, a ser emitida por vendedor al detal o representante autorizados. 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 razonable del Fabricante, que están defectuosas. Antes de devolver cualquier pieza, comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente (Customer Service Department) del Fabricante, usando la información de contacto que se lista más adelante. Si el Fabricante, después de examinar la pieza devuelta, confirma que existe un defecto cubierto por esta Garantía Limitada y aprueba el reclamo, el Fabricante reemplazará tales partes sin costo alguno. Si usted devuelve las partes defectuosas, los costos de transporte deberán ser prepagados por usted. El Fabricante devolverá las partes, al comprador original al detal, 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, dado por usted o por tercera persona, o falla en la realización de mantenimiento normal y rutinario de la unidad, 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. El Fabricante no asume ninguna responsabilidad por garantías de productos vendidos por quienes no sean distribuidores o vendedores al detal autorizados. UNA VEZ TERMINADO EL PERIODO DE UN (1) AÑO DE GARANTIA EXPRESA, EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE POR NINGUNA O CUALQUIER GARANTIA IMPLICITA INCLUYENDO, SIN LIMITACIONES, LAS GARANTIAS IMPLICITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADAPTABILIDAD PARA UN PROPOSITO PARTICULAR. ADEMÁS, EL FABRICANTE NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD, ANTE EL COMPRADOR O ANTE CUALQUIER TERCERA PERSONA, POR DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, PUNITIVOS, INCIDENTALES O CONSECUENCIALES. El Fabricante, además, no asume responsabilidad por defectos 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 o exclusiones en cuanto a daños especiales, incidentales o consecuenciales ni en cuanto a la duración de una garantía, de manera que la exclusión y las limitaciones descritas arriba pueden no ser aplicables a usted.

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

Blue Rhino Global Sourcing, LLC
104 Cambridge Plaza Drive
Winston-Salem, North Carolina 27104 EE.UU.
Teléfono (800) 762-1142
Fax las 24 horas: (336) 659-6743
CustomerService@BlueRhino.com



**Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.**

Award-Winning Barbecue Recipes

Never-fail barbecue sauce

Ingredients:

1/4 cup	finely chopped onion
2 tablespoons	butter or margarine
1/4 cup	brown sugar, firmly packed
1 tablespoon	Worcestershire sauce
1/4 teaspoon	hot pepper sauce
1	clove garlic, finely chopped
1 cup	catsup
1/4 cup	lemon juice
1 teaspoon	prepared mustard

Prepare:

Cook onion and garlic in margarine until tender. Add remaining ingredients and bring to a boil. Simmer uncovered 15 to 20 minutes. Refrigerate leftovers after using.

Mamma's Marinated Chicken

Ingredients:

1/4 cup	dijon mustard
2 tablespoons	fresh lemon juice
1 1/2 teaspoons	Worcestershire sauce
1/2 teaspoon	dried tarragon
1/4 teaspoon	freshly ground black pepper
4	boneless skinless chicken breast halves

Prepare:

Combine ingredients, mixing well. Marinate chicken for several hours. Grill uncovered, over medium heat, for 10 to 15 minutes or to taste.

Barbecued Honey Steak

Ingredients:

5 pounds	beef sirloin steak
2 tablespoons	red pepper -- crushed
1 teaspoon	black pepper
2	garlic cloves -- crushed
1 large	onion
1 cup	honey

Prepare:

Combine all ingredients and marinate steak for 7-8 hours. Remove meat from marinade and grill over very high heat. Heat leftover marinade and pour over grilled steak to serve.

Recetas Premiadas para Barbacoa

Salsa barbacoa que nunca falla

Ingredientes:

1/4 de taza de cebolla cortada muy fina
2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina
1/4 de taza de azúcar moreno apretado
1 cucharada soperas de Salsa Worcestershire
1/4 de cucharada de salsa de pimiento picante
1 diente de ajo cortado muy fino
1 taza de ketchup
1/4 de taza de jugo de limón
1 cucharada de mostaza preparada

Preparación:

Cocine la cebolla y el ajo en margarina hasta que queden tiernos. Añada el resto de ingredientes y deje que vuelva a romper el hervor. Hierva a fuego lento sin tapar durante 15 ó 20 minutos.

Después de su uso, guarde lo que sobre en la nevera.

Pollo adobado como lo prepara Mamá

Ingredientes:

1/4 de taza de mostaza de Dijon
2 cucharadas soperas de jugo de limón fresco
Una cucharada y media de Salsa Worcestershire
Media cucharada de estragón seco
1/4 de cucharada de pimienta negra fresca
4 mitades de pechuga de pollo deshuesada y sin piel

Preparación:

Mezcle bien los ingredientes. Adobe el pollo durante varias horas.
Cocine con la parrilla sin tapar, a medio fuego, durante 10 ó 15 minutos, o a su gusto.

Bistec con Miel a la Barbacoa

Ingredientes:

2 ½ kg. de bistec de solomillo de ternera
2 cucharadas soperas de pimentón molido
1 cucharadita de pimienta negra
2 dientes de ajo molido
1 cebolla grande
1 taza de miel

Preparación:

Mezcle bien todos los ingredientes y adobe el bistec durante 7-8 horas.
Quite el adobo de la carne y cocine en la parrilla a temperatura muy alta.
Caliente los restos de adobo y viértalo sobre el bistec antes de servirlo.

Spicy Grilled Trout

Ingredients:

1/4 cup	lemon or lime juice
2 tablespoons	melted butter
2 tablespoons	vegetable oil
2 tablespoons	chopped parsley
1 tablespoon	hot sauce
1/2 teaspoon	ground ginger
1/2 teaspoon	salt
4	brook trout -- about 1 pound each

Prepare:

Combine lemon juice, margarine, oil, parsley, sesame seeds, hot sauce, ginger and salt. Mix well. Pierce skin of fish in several places. Roll fish in juice mixture to coat inside and out. Cover. Refrigerate 30 minutes to 1 hour, turning occasionally. Remove fish from marinade. Place fish on grill; brush fish with marinade while grilling. Cook over high heat for 5 minutes. Turn; brush with marinade, cook 5 minutes longer. Fish is done when it flakes easily with fork – Cook to taste.

Grilled Veggies

Ingredients:

3/4 cup	olive oil
1/4 cup	red wine vinegar
1 teaspoon	fresh rosemary
1 teaspoon	fresh thyme leaves
1 teaspoon	fresh basil; chopped
1 teaspoon	fresh oregano; chopped
1 tablespoon	minced garlic
1/2 teaspoon	salt
1/2 teaspoon	ground black pepper
2 pound	ssorted vegetables, chopped or whole, according to taste.

Prepare

Combine all ingredients in a small bowl. Marinade vegetables with sauce, and cover and refrigerate for 2 hrs. Grill vegetables over medium heat until tender, brushing them with marinade while they cook. Cooking times will vary according to the vegetables chosen.

Trucha Asada a la parrilla Picante

Ingredientes:

1/4 de taza de jugo de limón o de lima
2 cucharadas soperas de mantequilla derretida
2 cucharadas soperas de aceite vegetal
2 cucharadas soperas de perejil troceado
1 cucharada soperas de salsa picante
Media cucharada de jengibre del terreno
Media cucharada de sal
4 truchas de arroyo, de medio kilogramo cada una

Preparación:

Mezcle el jugo de limón, la margarina, el aceite, el perejil, las semillas de sésamo, la salsa picante, el jengibre y la sal. Mezcle bien. Corte la piel del pescado en varios sitios. Ruede el pescado en la mezcla con jugo para cubrir la parte interior y exterior. Cúbralo. Métalo en la nevera de 30 minutos a 1 hora, girando de vez en cuando. Quite el adobo del pescado. Coloque el pescado sobre la parrilla, vierta el adobo sobre el pescado mientras lo cocina. Cocine a temperatura alta durante 5 minutos. Gírelo, vierta más adobo, cocine durante 5 minutos más. El pescado está acabado cuando puede retirarse la piel fácilmente con el tenedor. Cocine hasta que quede a su gusto.

Verduras a la Parrilla

Ingredientes:

3/4 de taza de aceite de oliva
1/4 de taza de vinagre de vino rojo
1 cucharada de romero fresco
1 cucharada de hojas de tomillo fresco
1 cucharada de albahaca fresca cortada
1 cucharada de orégano fresco cortado
1 cucharada soperas de ajo molido
Media cucharada de sal
1/2 de cucharada de pimienta negra molida
1 kg. de verduras variadas, cortadas o enteras, según gustos.

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes en un cuenco pequeño. Adobe las verduras con salsa, cúbralas y métalas en la nevera durante 2 horas. Cocine las verduras en la parrilla a fuego medio hasta que queden tiernas, vierta el adobo sobre ellas mientras las cocina. El tiempo de cocinado variará según las verduras escogidas.



**Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.
Si necesita ayuda llame al 1-800-762-1142
No devuelva el artículo al lugar de compra.**

**Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.
Si necesita ayuda llame al 1-800-762-1142
No devuelva el artículo al lugar de compra.**

Sunbeam®



Blue Rhino Global Sourcing, LLC
A wholly owned subsidiary of Blue Rhino Corporation (NASDAQ-RINO)
104 Cambridge Plaza Drive, Winston-Salem, NC 27104 USA
1.800.762.1142, www.bluerhino.com

© 2003 CPD Associates, All Rights Reserved
Made in China