



OWNER'S MANUAL

Outdoor LP Gas Pizza Oven & Grill

Model No. GOT1509M

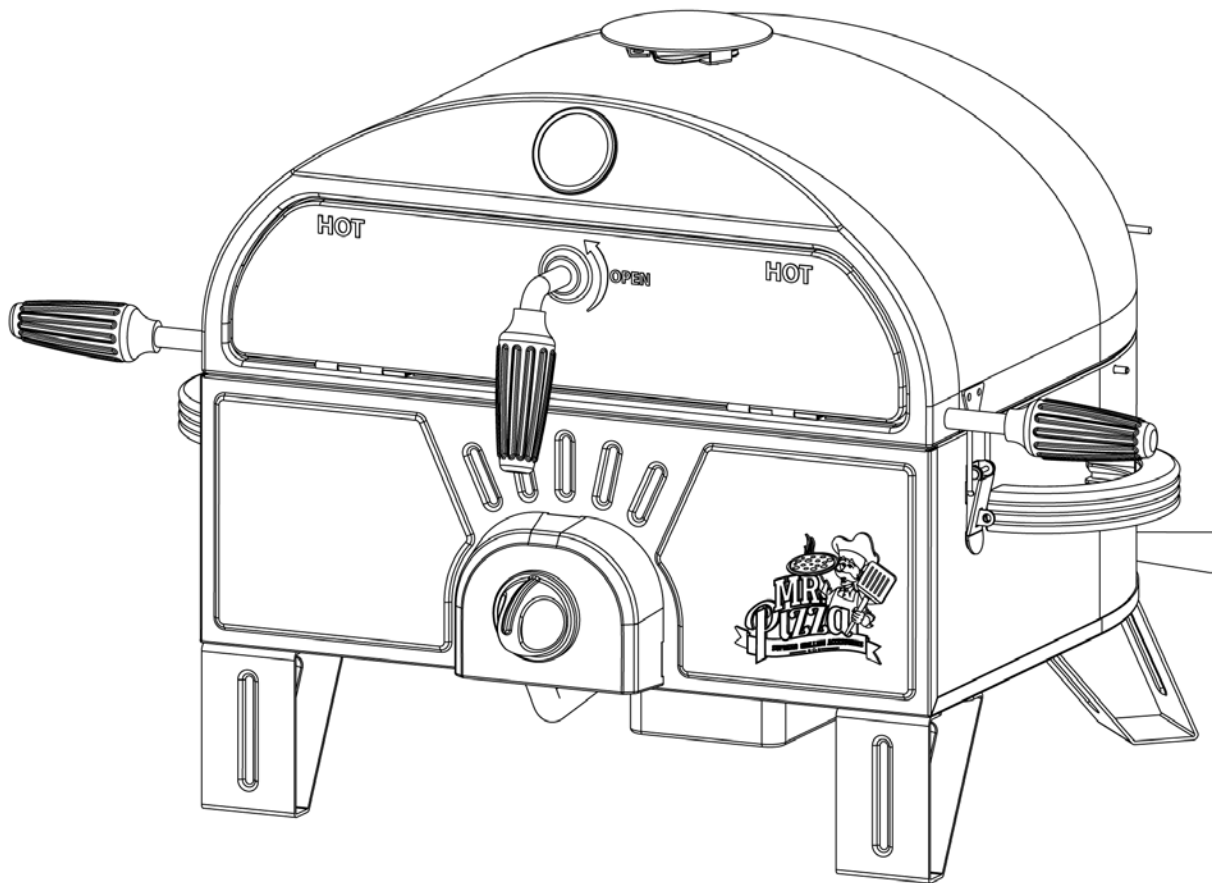


Table of Contents

Important Safeguards	Page 2
Expanded View & Hardware	4
Assembly Instructions	5
Installing LP Gas Tank	7
Operating Instructions	8
Cleaning and Care	9
Product Registration	9
Replacement Parts	9
Limited Warranty	10
Troubleshooting	11

The use and installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code*, as applicable.

THIS INSTRUCTION BOOKLET CONTAINS IMPORTANT SAFETY INFORMATION. PLEASE READ AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

California Proposition 65: Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.

California Proposition 65: Wash your hands after handling this product.

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

WARNING
FOR YOUR SAFETY:
For Outdoor Use Only
(outside any enclosure)

WARNING
FOR YOUR SAFETY:

1. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.
2. Read the installation, operation and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.
3. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury or death.
4. This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
5. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
6. Follow all warnings and instructions when using the appliance.
7. Keep this manual for future reference.

DANGER

If you smell gas -

1. Shut off gas to appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

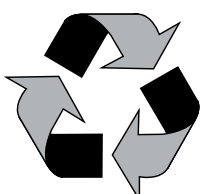
Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

WARNING
FOR YOUR SAFETY:

1. Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

DANGER

Never operate this appliance unattended.



Made from 75% Bagasse
(environmentally friendly sugar
cane pulp by-product)





Important Safeguards

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

- ▲ **WARNINGS:**
- ▲ This oven & grill is for outdoor use only, and should not be used in a building, garage or any other enclosed area.
- ▲ Do NOT operate, light or use this appliance within ten feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.
- ▲ For residential use only. This oven & grill is NOT for commercial use.
- ▲ This is NOT a tabletop oven & grill. Therefore, do NOT operate this oven & grill on any type of tabletop surface.
- ▲ This oven & grill is not intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ▲ This oven & grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do NOT modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void your warranty.
- ▲ This oven & grill is for use with liquid propane (LP) gas only. The conversion to or attempted use of natural gas in this LP gas oven & grill is dangerous, may cause bodily harm and will void your warranty.
- ▲ LP gas characteristics:
 - a. LP gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP gas product.
 - b. LP gas is explosive under pressure, heavier than air, and settles/pools in low areas.
 - c. LP gas in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
 - d. Contact with LP gas can cause freeze burns to skin.
- ▲ Apartment dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using a LP gas oven & grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten foot (3.05 m) clearance from any structure. Do NOT use on or under balconies.
- ▲ LP gas cylinder needed to operate. Only cylinders marked "propane" may be used.
- ▲ The LP gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the *Specifications for LP-gas Cylinders* of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, *CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods; and Commission*.
- ▲ LP gas cylinder must be arranged for vapor withdrawal.
- ▲ The LP gas cylinder must have a listed overfilling prevention device (OPD).
- ▲ Only use LP gas cylinders equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
- ▲ The LP gas cylinder must have a cylinder collar to protect the cylinder valve.
- ▲ Never use an LP gas cylinder with a damaged body, valve, collar or footing.
- ▲ Dented or rusted LP gas cylinders may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier prior to use.
- ▲ The LP gas cylinder should not be dropped or handled roughly.
- ▲ LP gas cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. Your cylinder must never be stored where temperatures can reach over 125°F.
- ▲ Do NOT insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in an explosion, fire, severe personal injury or death.
- ▲ Do NOT block holes in sides or back of oven & grill.
- ▲ Never keep an LP gas cylinder in a hot car or trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.
- ▲ Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- ▲ If oven & grill is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder and disconnected.
- ▲ Do NOT store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- ▲ Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
- ▲ A fire causing serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.
- ▲ Never attempt to attach this oven & grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer, motor home or house.
- ▲ Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene or alcohol with this product.
- ▲ Your oven & grill has been checked at all factory connections for leaks. Recheck all connections as described in the "Operating Instructions" section, as shipping can loosen connections.
- ▲ Check for leaks even if your unit was assembled for you by someone else.
- ▲ Do NOT operate if a gas leak is present. Gas leaks may cause a fire or explosion.
- ▲ You must follow all instructions in "Checking for Leaks" section before operating. To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:
 - a. Always perform a leak test before lighting the oven & grill and each time the cylinder is connected for use.
 - b. No smoking. Do NOT use or permit sources of ignition in the area while conducting a leak test.
 - c. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
 - d. Do NOT use matches, lighters, or a flame to check for leaks.
 - e. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
 - f. Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane. Use caution and common sense when testing for leaks.
 - g. Do NOT use oven & grill until any and all leaks are corrected. If you are unable to stop a leak, disconnect the LP gas supply. Call a gas appliance serviceman or your local LP gas supplier.
- ▲ This oven & grill is designed to operate at an inlet pressure of: LP gas: 11 inches water column.
- ▲ Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ▲ Do NOT use in an explosive atmosphere. Keep oven & grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ▲ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 36 inches (91.4 cm). Do NOT use this appliance under any type of overhang or roof.
- ▲ It is essential to keep the oven & grill's valve compartment, burners and circulating air passages clean.
- ▲ Inspect oven & grill before each use.
- ▲ Do NOT alter oven & grill in any manner. Any alteration will void your warranty.
- ▲ Do NOT use the oven & grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ▲ Do NOT build this model of oven & grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.
- ▲ This oven & grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
- ▲ Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to operation.
- ▲ Use only the regulator and hose assembly provided. Use only the replacement regulator and hose assembly specified by Blue Rhino Global Sourcing, Inc.
- ▲ Use only Blue Rhino Global Sourcing, Inc. factory-authorized parts. The use of any part that is not factory-authorized can be dangerous and will void your warranty.
- ▲ Do NOT operate this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.

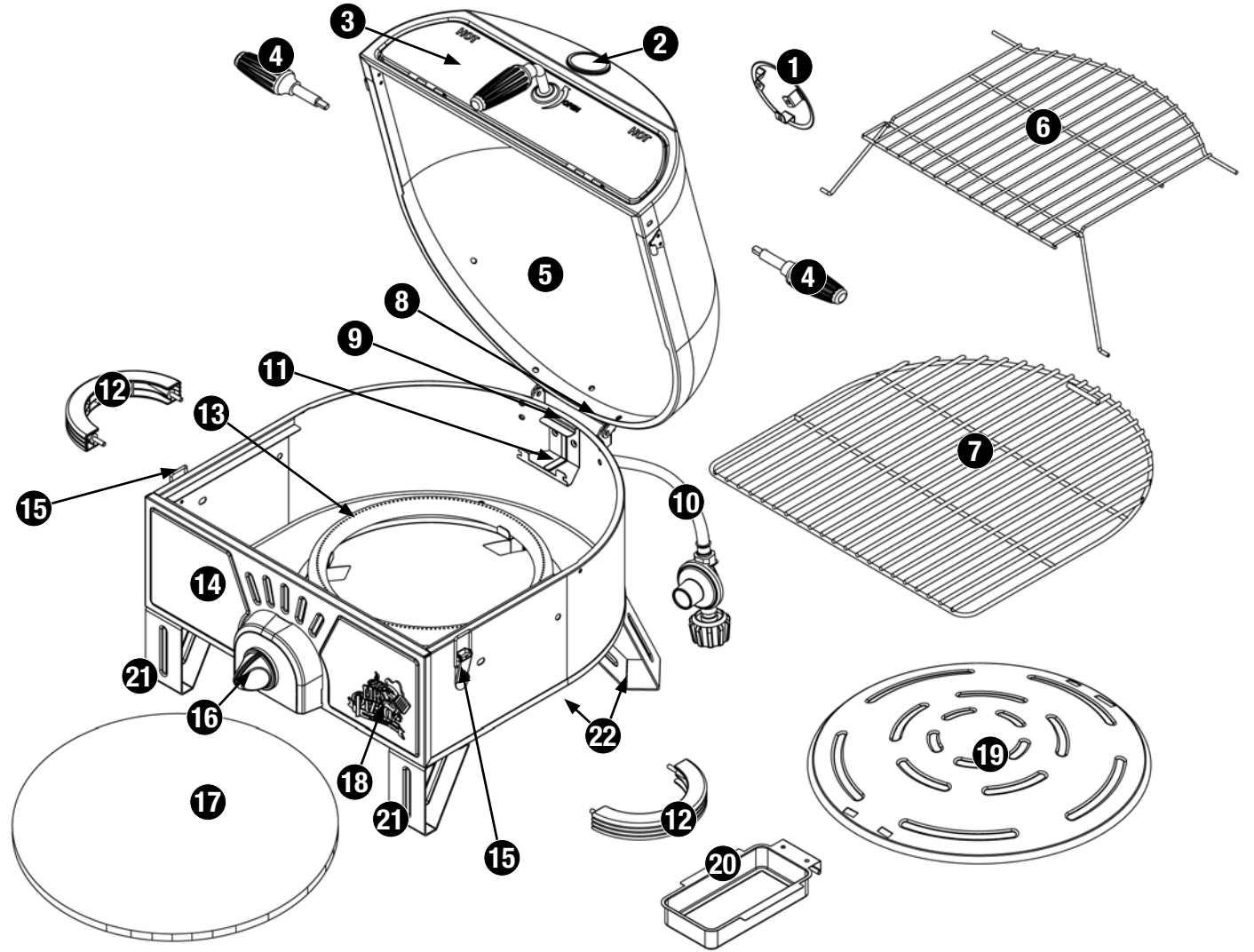
- ▲ Do NOT touch metal parts of oven & grill until they have completely cooled to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- ▲ Do NOT install or use in or on boats or recreational vehicles.
- ▲ When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do NOT attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ▲ Do NOT use oven & grill in high winds.
- ▲ NEVER lean over the oven & grill when lighting.
- ▲ Do NOT leave a lit oven & grill unattended. Keep children and pets away from oven & grill at all times.
- ▲ Do NOT leave oven & grill unattended while preheating or burning off food residue on high. If oven & grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- ▲ Do NOT place empty cooking vessels on the appliance while in operation.
- ▲ Use caution when placing anything on the oven & grill while the appliance is in operation.
- ▲ Do NOT attempt to move oven & grill when in use. Allow the oven & grill to cool before moving or storing.
- ▲ LP gas cylinder must be properly disconnected and removed prior to moving this oven & grill.
- ▲ Storage of oven & grill indoors is permissible only if the cylinder is disconnected, removed from the oven & grill and properly stored outdoors.
- ▲ Always open oven & grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within oven & grill can cause severe burns.
- ▲ Do NOT attempt to disconnect the gas regulator from the cylinder or any gas fitting while the oven & grill is in use.
- ▲ Do not place on a wooden deck.
- ▲ Always place your oven & grill on a hard, non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- ▲ Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
- ▲ The gas hose should be arranged so that it will not be pulled on or tripped over.
- ▲ Keep all electrical cords away from a hot oven & grill.
- ▲ After a period of storage and/or nonuse, check for leaks, burner obstructions and inspect for any abrasion, wear or cuts to the hose.
- ▲ Failure to open lid while igniting the oven & grill's burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the oven & grill does not light, may result in an explosive flame-up.
- ▲ Never operate oven & grill without its heat plates installed.
- ▲ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- ▲ Use protective gloves when assembling this product.
- ▲ Do NOT force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- ▲ Never cover entire cooking area with aluminum foil.
- ▲ Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.



Outdoor LP Gas Pizza Oven & Grill Model No. GOT1509M

Parts List		
1	Lid Air Vent	55-24-701
2	Temperature Gauge*	55-24-702
3	Oven Door Assembly*	55-24-744
4	Lid Handle (2)	55-24-704
5	Lid*	55-24-705
6	Warming Rack	55-24-708
7	Cooking Grid	55-24-718
8	Top Hinge*	55-24-706
9	Bottom Hinge*	55-24-707
10	Regulator/Hose Assembly*	55-24-712
11	Cooking Grid/Heat Plate Support*	55-24-709
12	Side Handle (2)	55-24-710
13	Burner*	55-24-711
14	Grill Body*	55-24-745
15	Lock (2)*	55-24-715
16	Control Knob*	55-24-716
17	Pizza Stone	55-24-735
18	Brand Plate*	55-24-717
19	Heat Plate	55-24-725
20	Grease Cup	55-24-723
21	Front Leg (2)*	55-24-719
22	Back Leg (2)*	55-24-720

Expanded View



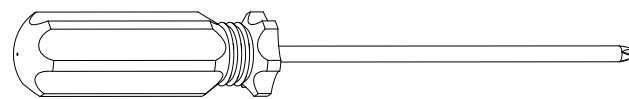
* Pre-assembled

Hardware

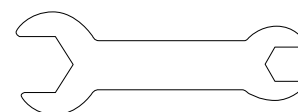
A	Screw	M4x10 Nickel Plated Phillips Truss Head	8 pcs
B	Nut	M8 Nickel Plated	2 pcs
C	Wing Nut	M6 Nickel Plated	4 pcs
D	Washer	ø6.4 Nickel Plated	4 pcs
E	Washer	ø8.4 Nickel Plated	2 pcs
F	Washer	ø8 Heat Resistant	4 pcs
G	Lock Washer	ø6.4 Nickel Plated	4 pcs
H	Lock Washer	ø8.4 Nickel Plated	2 pcs

Tools Required for Assembly (Included)

#2 Phillips Head Screwdriver 1 pc



M10-M8 Wrench 1 pc



Assembly Instructions

1

DO NOT RETURN TO PLACE OF PURCHASE.

For assistance, call **1.800.762.1142** toll-free. Please have your Owner's Manual and model number available for reference.

Note: The model number can be found on the back or side of the oven & grill.

Assembly Tips:

1. Select an area where you will assemble this product. To protect components, choose a smooth surface that's free of cracks or openings.
2. Spread out all parts.
3. Tighten all hardware connections by hand first. Then, before completing each step, go back and fully tighten all hardware. Be careful not to over-tighten. That could damage surfaces or strip threads.
4. For best results, complete each step in the order presented.

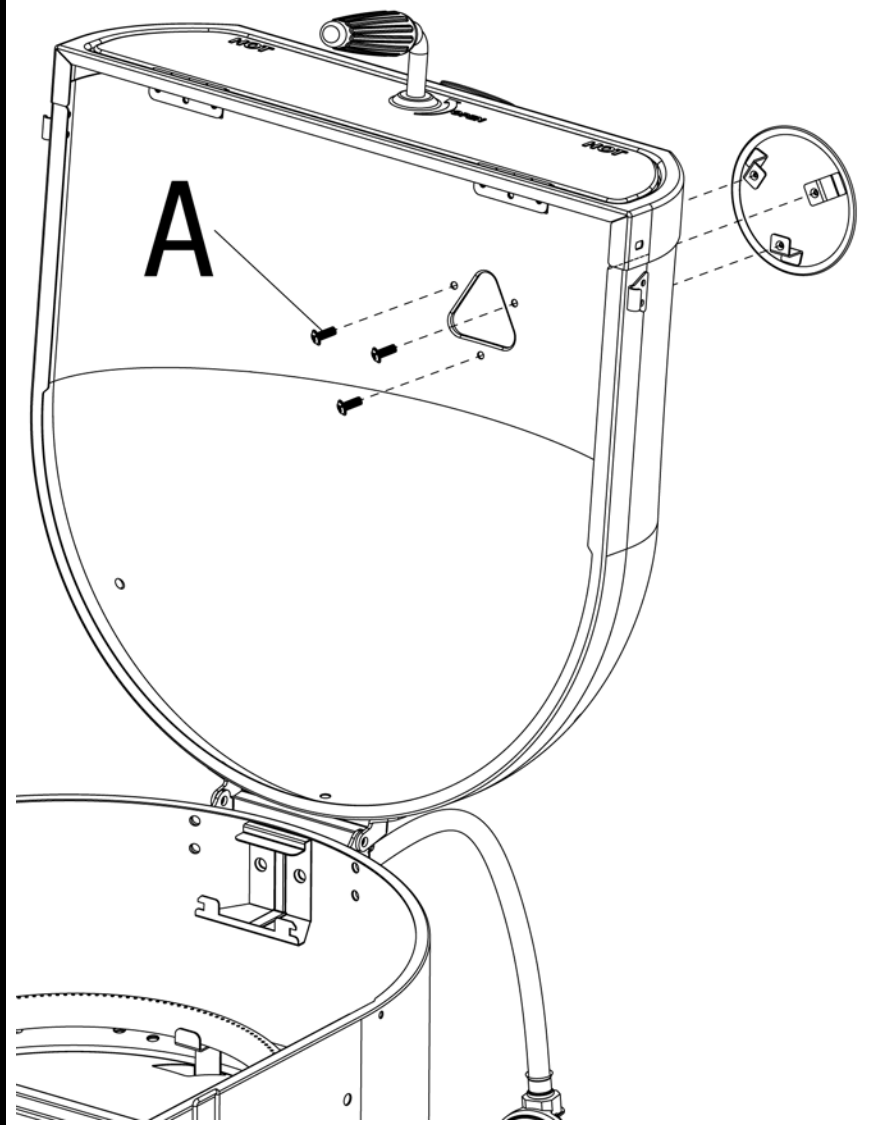
To complete assembly you will need:

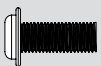
- (1) Leak Detection Solution (instructions on how to make solution are included in "Operating Instructions" section).
- (1) Precision-filled LP gas grill tank with Acme Type 1 external threaded valve connection (standard grill size).

Typical assembly is approximately one hour.

2

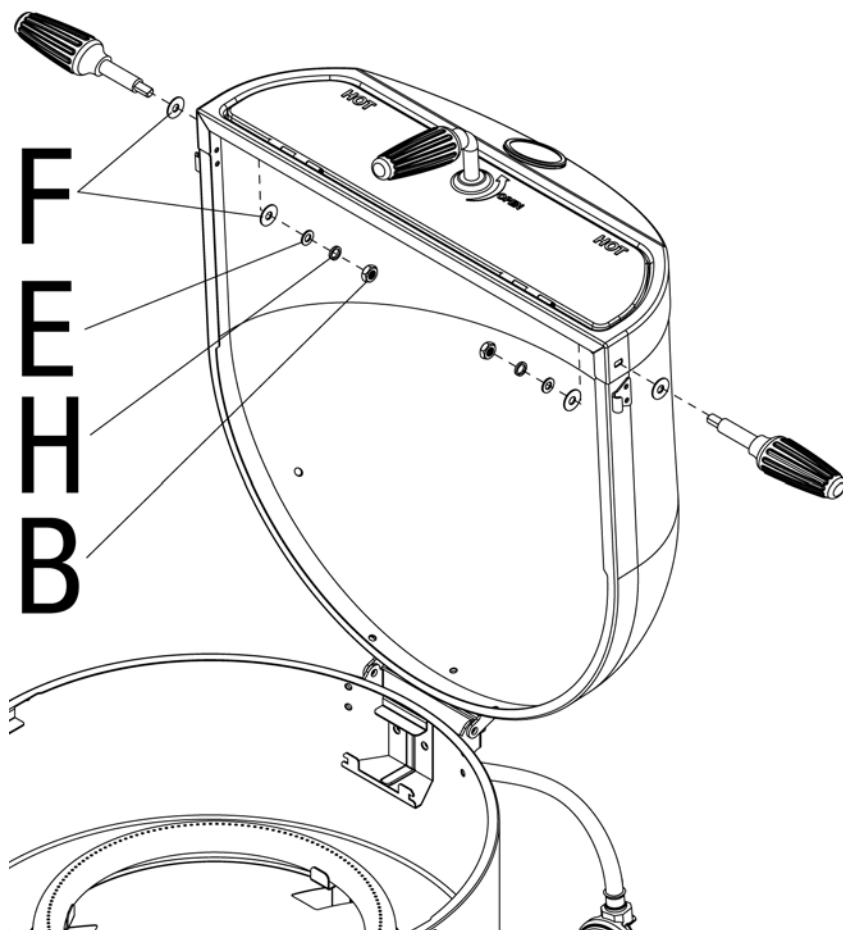
Attach Lid Air Vent



A  x 3

3

Attach Lid Handles



B  x 2

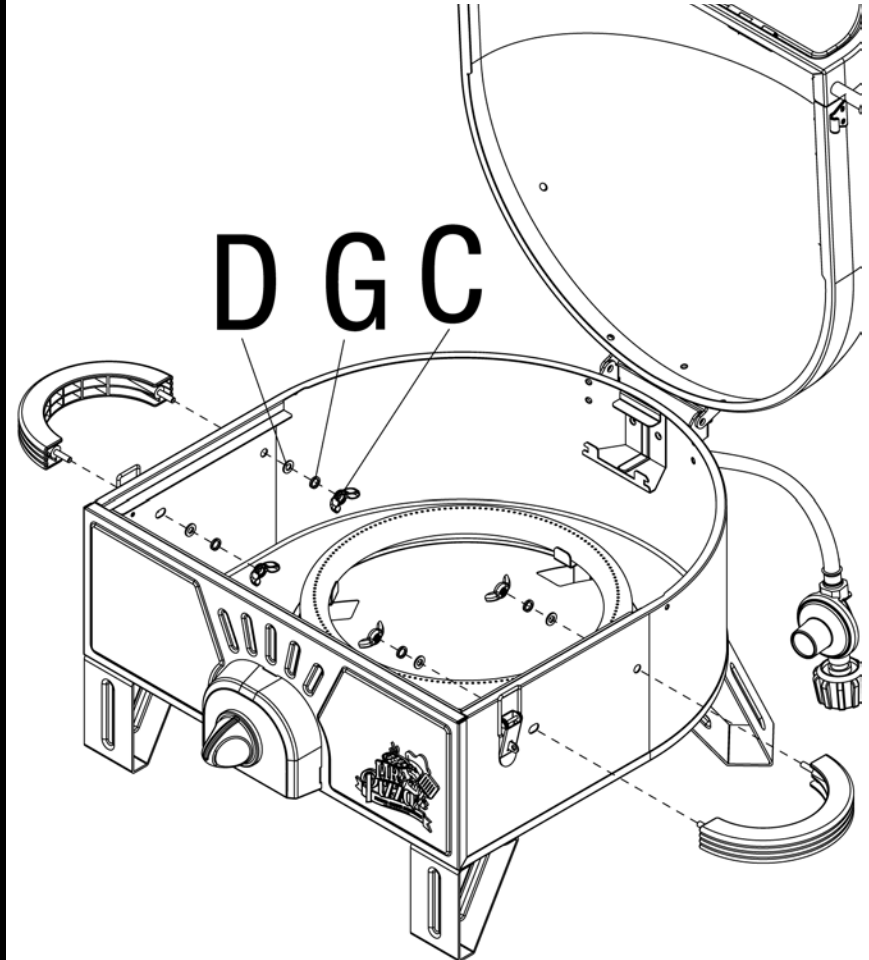
F  x 4


E  x 2

H  x 2

4

Attach Side Handles



C  x 4

G  x 4

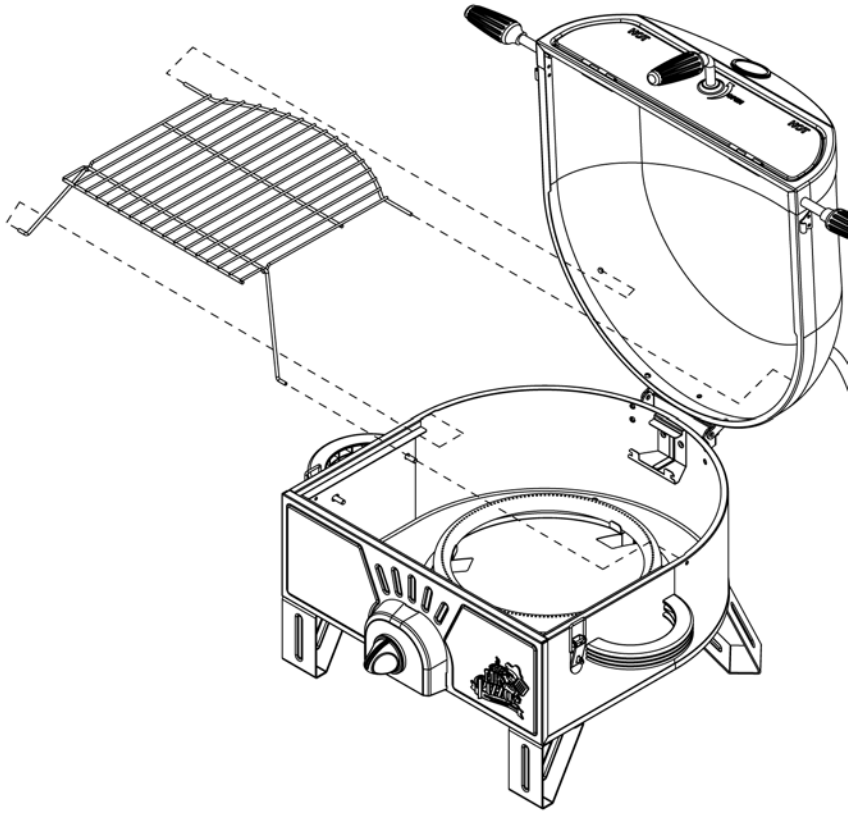
D  x 4



Assembly Instructions (continued)

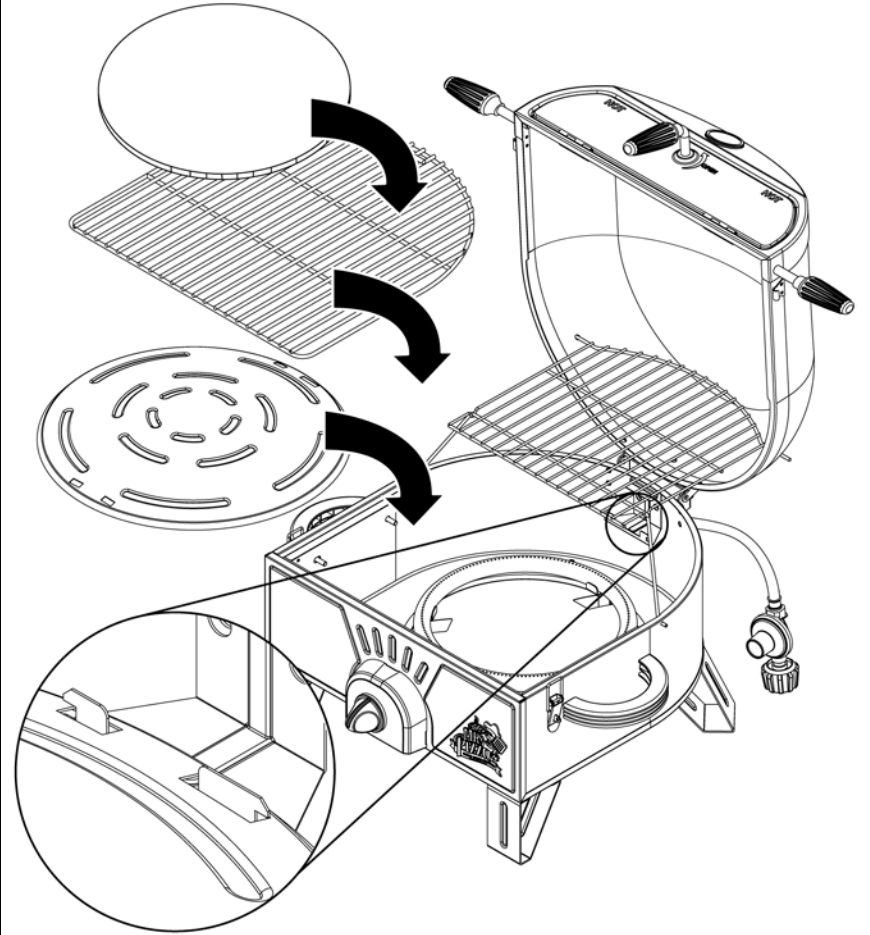
5

Insert Warming Rack



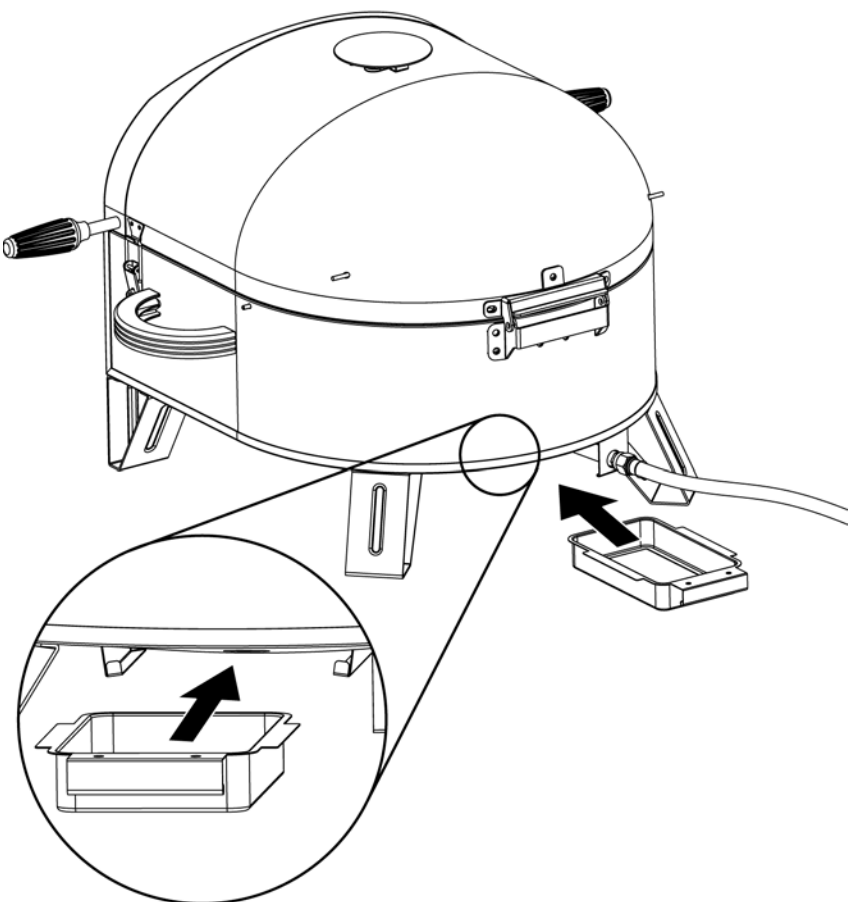
6

Insert Heat Plate, Cooking Grid and Pizza Stone



7

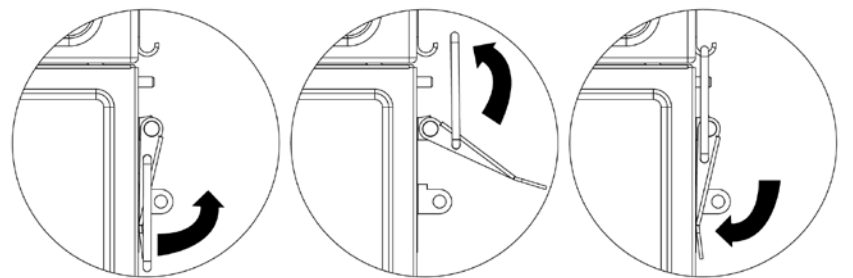
Insert Grease Tray



8

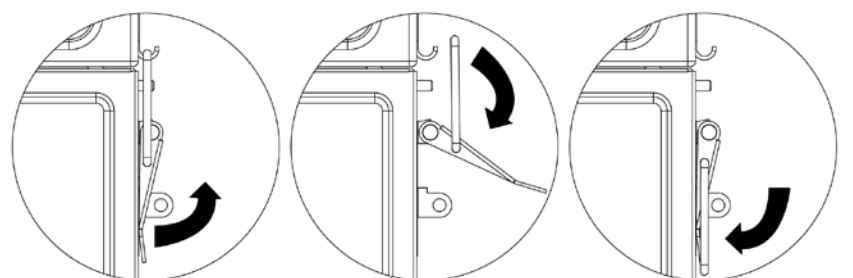
Lock Lid

Note: Lid must be locked before transporting oven & grill.



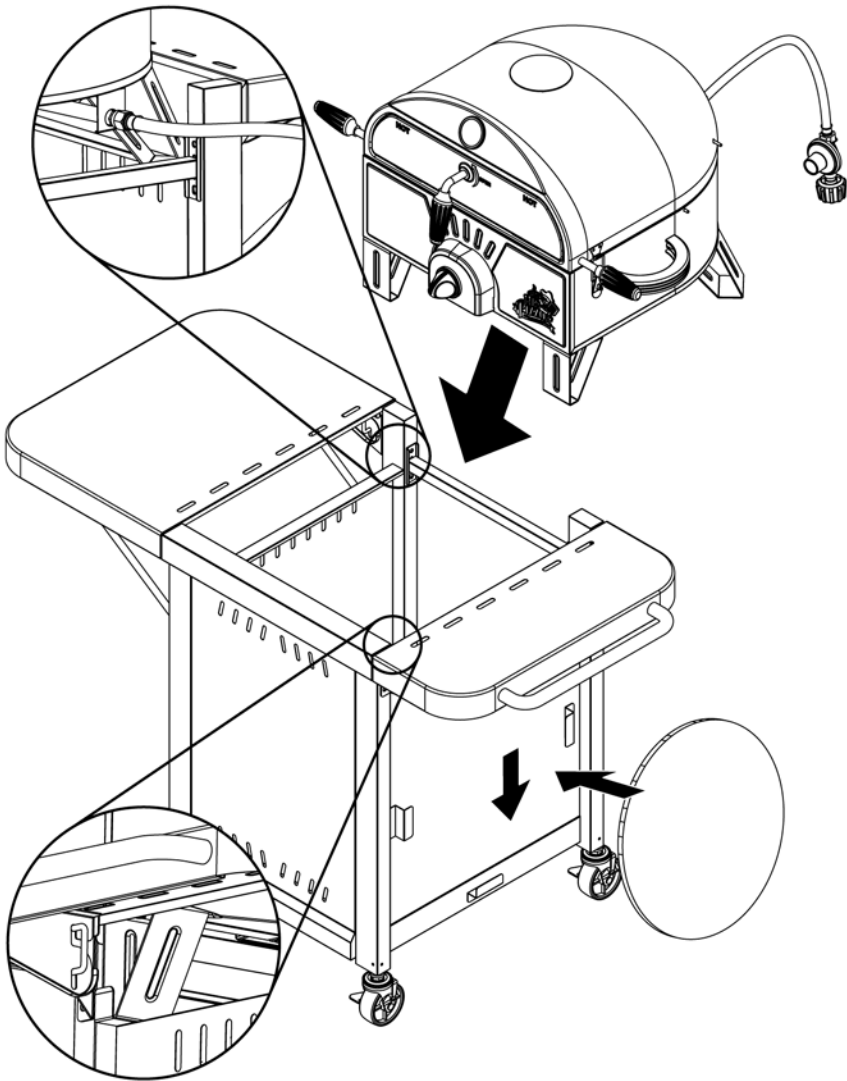
Unlock Lid

Note: Always unlock and open lid before lighting oven & grill.



9

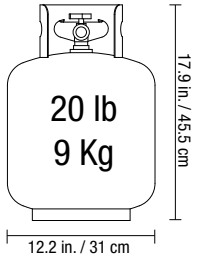
Insert Oven & Grill and Place Pizza Stone (if applicable)



Installing LP Gas Tank

To operate, you will need one precision-filled standard grill LP gas tank with external valve threads.

- ▲ **CAUTION:** LP gas tank must be properly disconnected and removed prior to moving this oven & grill.
- ▲ **CAUTION:** Always place your oven & grill on a hard, non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- ▲ **CAUTION:** Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
- ▲ **CAUTION:** The gas hose should be arranged so that it will not be pulled on or tripped over.



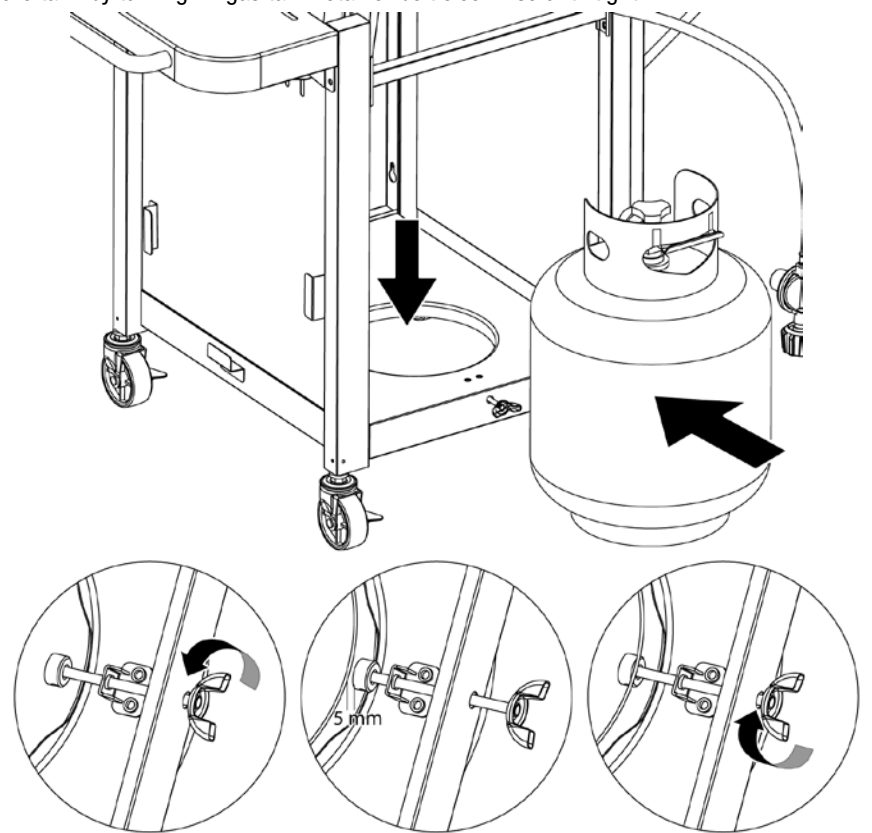
Inserting and Securing LP Gas Tank in Cart (if applicable)

Note: Cart is sold separately.

Loosen LP gas tank retainer bolt by turning counter-clockwise.

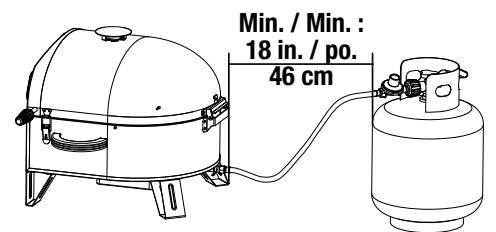
Place precision-filled LP gas tank upright into hole in cart body so the tank valve is facing the gas line connection.

Secure tank by turning LP gas tank retainer bolt clockwise until tight.



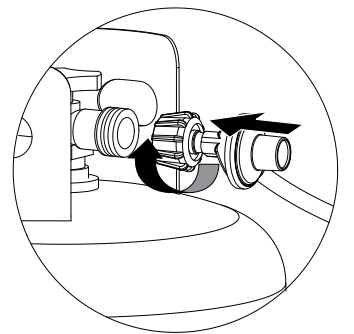
Using as a portable grill

- ▲ **WARNING:** The cylinder shall be placed 18 inches minimum away from appliance. Hose may cause tip hazard.



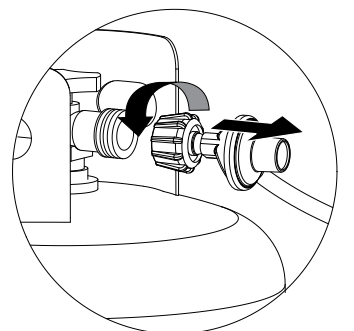
Connecting LP Gas Tank

1. Before connecting, be sure there is no debris caught in the head of the LP gas tank, head of the regulator valve or in the head of the burner or burner ports.
2. Control knob must be in the "OFF" position (Figure 2).
3. Connect regulator/hose assembly to tank by turning knob clockwise until it stops.



Disconnecting LP Gas Tank

1. Before disconnecting, make sure the LP gas tank valve is "CLOSED."
2. Disconnect regulator/hose assembly from LP gas tank by turning knob counterclockwise until it is loose.
- ▲ **CAUTION:** LP gas tank must be properly disconnected and removed prior to moving this oven & grill.
3. Place the protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well ventilated area out of direct sunlight.





Operating Instructions

Checking for Leaks

Burner Connections

1. Make sure the regulator hose and valve connections are securely fastened to the burner and the tank.
2. Visually check the connection between the burner/venturi tube and orifice.
3. Make sure the burner/venturi tube fits over the orifice.

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

4. Please refer to diagram for proper installation (Figure 1).
5. If the burner/venturi tube does not rest flush to the orifice, as shown, please contact 1.800.762.1142 for assistance.

Tank/Gas Line Connection

1. Make 2-3 oz. of leak detection solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure control knobs are in the "OFF" position (Figure 2).
3. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
4. Turn LP gas tank valve to "OPEN."
5. Spoon several drops of solution, or use a squirt bottle, at all "X" locations (Figures 1, 3 and 4).
 - a. If any bubbles appear, turn LP gas tank valve to "CLOSED," reconnect and re-test.
 - b. If you continue to see bubbles after several attempts, turn LP gas tank valve to "CLOSED" and disconnect LP gas tank, per "Disconnecting LP Gas Tank" section. Contact 1.800.762.1142 for assistance.
 - c. If no bubbles appear after one minute, turn LP gas tank valve to "CLOSED," wipe away solution and proceed.

First Use

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

Lighting

- ▲ **CAUTION: Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.**
- ▲ **CAUTION: Do NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.**
- ▲ **CAUTION: Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire.**
- ▲ **CAUTION: Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion.**
- ▲ **CAUTION: Always place your oven & grill on a hard, non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.**
- ▲ **CAUTION: Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.**
- ▲ **CAUTION: The gas hose should be arranged so that it will not be pulled on or tripped over.**

1. Open lid.
2. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner tube can lead to a fire.
3. Control knob must be in the "OFF" position (Figure 2).
4. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
5. Turn LP gas tank valve to "OPEN."

Figure 1

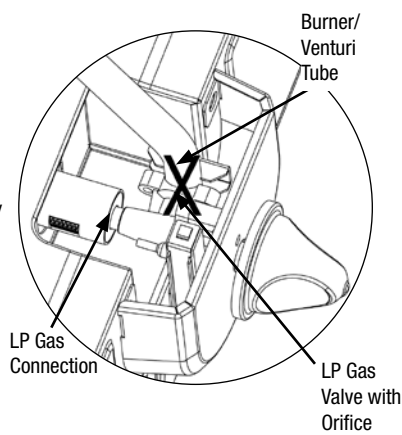


Figure 2

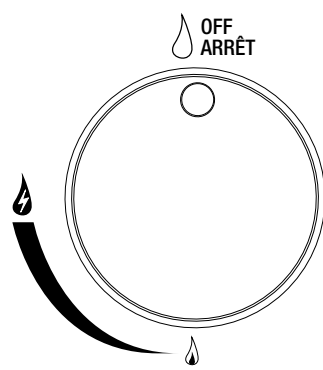


Figure 3

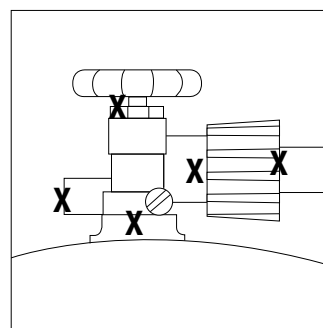


Figure 4

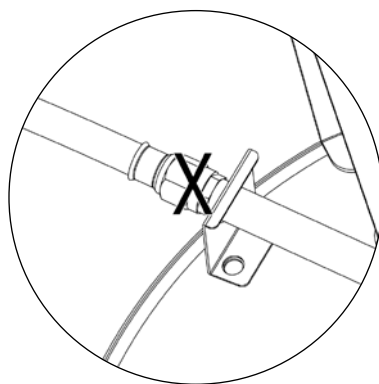
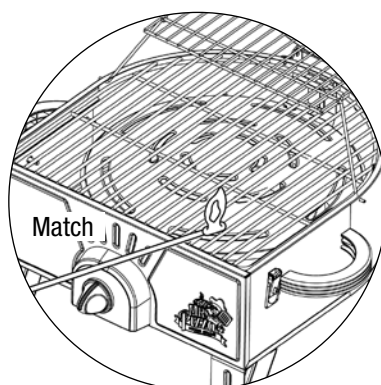


Figure 5



6. Push and turn any control knob to . The burner should light. If it does not, repeat up to three times.
 7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob "OFF," wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
 8. If igniter does not light burner, use a long lit match to light burners. Access the burners through the cooking grid and heat plates. Position long lit match near side of burner (Figure 5).
 9. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 6).
- ▲ CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the control knobs to the "OFF" position, turn the LP gas tank valve to "CLOSED" and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.**

Figure 6

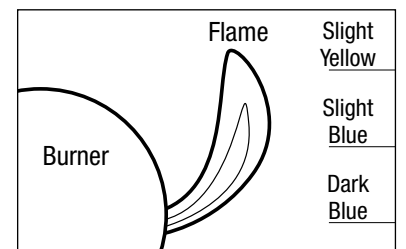


Figure 7



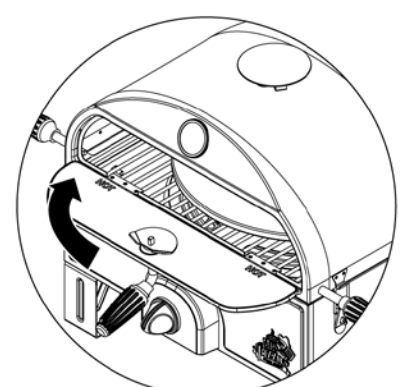
Turning Off

1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED."
2. Turn all control knobs clockwise to the "OFF" position. Note: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.
3. Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.

To Use as a Pizza Oven

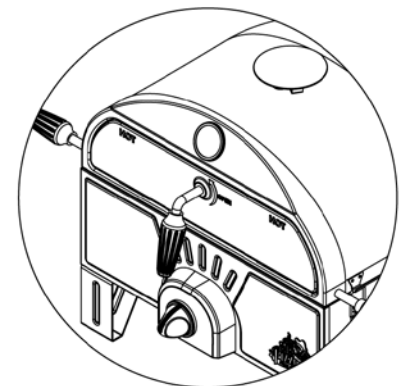
- ▲ **CAUTION: Always open oven door carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can cause severe burns.**
 - ▲ **CAUTION: Always wear protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc) when opening and closing the oven door.**
1. Remove warming rack.
 2. Place pizza stone on cooking grid.
 3. Light grill per "Lighting Instructions" section.
 4. Wait until pizza oven is at desired temperature.
 5. Wearing heat resistant gloves, open the oven door (Figure 7).
 6. While wearing heat resistant gloves, use a pizza peel to carefully place the pizza on the pizza stone.
 7. While wearing heat resistant gloves, close the oven door (Figure 8).
 8. Cook food until proper cooking time or desired temperature is reached. Note: Cooking times with this product may vary from cooking times for microwaves and stoves.
 9. Wearing heat resistant gloves, open the oven door.
 10. While wearing heat resistant gloves, carefully remove the pizza with the pizza peel.
 11. Turn off per "Turning Off" section.
- ▲ **CAUTION: Always allow the pizza stone to fully cool before removing it from the oven.**
 - ▲ **CAUTION: Do NOT place pastries or cookies directly on the stone; the butter or fat content will cause the stone to smoke.**

Figure 8



To Use as a Grill

- ▲ **CAUTION: Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can cause severe burns.**
 - ▲ **CAUTION: Always wear protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc) when opening and closing the oven door.**
1. Remove pizza stone and properly store.
 2. Light grill per "Lighting Instructions" section.
 3. Wait until grill is at desired temperature.



- Wearing heat resistant gloves, open the lid using the lid handles.
- Place food on the cooking grid and grill and cook until food reaches desired temperature.
- When grilling is completed, turn off per "Turning Off" section.

Controlling Flare-ups

▲ CAUTION: Putting out grease fires by only closing the lid is not possible.

- If a grease fire develops, turn control knobs to the "OFF" position and turn LP gas tank valve to "CLOSED." Do NOT use water on a grease fire. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage.
- Do NOT leave oven & grill unattended while preheating or burning off food residue on Δ . If oven & grill has not been cleaned, a grease fire can occur.

▲ WARNING: When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda. Do NOT attempt to extinguish with water.

Flare-ups are a part of cooking on a grill and add to the unique flavor of grilling.

Excessive flare-ups can over-cook your food and be dangerous.

Important: Excessive flare-ups result from the build-up of grease in the bottom of your oven & grill.

If a grease fire occurs, close the lid **AND** turn the control knob(s) to "OFF" until the grease burns out. Be careful when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

If excessive flare-ups occur, **do NOT** pour water onto the flames.

Minimize Flare-ups:

- Trim excess fat from meats prior to cooking.
- Cook high fat content meats on Δ setting or indirectly.
- Ensure that your oven & grill is on a hard, level, non-combustible surface and the grease is allowed to drain into grease receptacle.

Cleaning and Care

▲ CAUTION:

- All cleaning and maintenance should be done when oven & grill is cool and with the fuel supply disconnected.
- Do NOT clean any oven & grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.
- Do NOT enlarge valve orifices or burner ports when cleaning the valves or burners.

Notices

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

Before Each Use

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

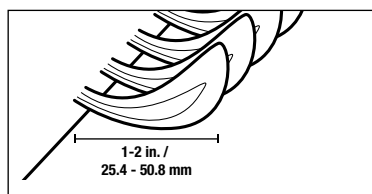
Cleaning Surfaces

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

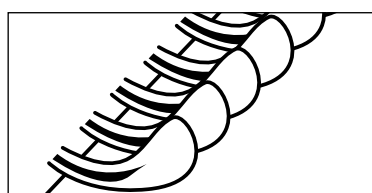
Figure 9

Burner Flame Conditions

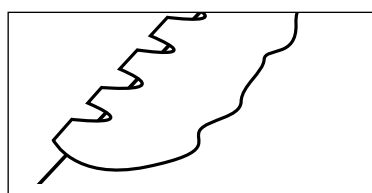
Use this chart to see if your burners need to be cleaned.



Normal: Soft blue flames with yellow tips between 1 in. - 2 in. height.



Needs cleaning: Noisy with hard blue flames.



Has to be replaced: Wavy with yellow flames.

Cleaning and Care (continued)

- Allow to air dry.

Cleaning Pizza Stone

- ▲ CAUTION:** Always allow the pizza stone to fully cool before removing from the oven.
 - ▲ WARNING:** Never use soap or chemicals to clean your pizza stone. These will be absorbed into the stone and may cause you or the stone harm.
 - ▲ WARNING:** Do NOT place in a dishwasher.
 - ▲ CAUTION:** Aerosol nonstick spray is not recommended.
- Scrape off excess food residue with a spatula. After the pizza stone is completely cooled, submerge the stone in warm, clear water while scrubbing with a brush.
 - Note: Since the pizza stone is similar to a sponge, it will soak up just about anything you put on it. Because of this, do NOT use soap on your pizza stone.
 - The natural properties of the baking stone will cause it to darken and spot with age. Do not attempt to remove this discoloration. Air dry the stone.

Cleaning Burner

- Turn LP gas tank valve to "CLOSED."
- Turn the control knob clockwise to the "OFF" position. Note: A "poof" sound is normal as the last of the gas is burned.
- Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
- Remove cooking grid and heat plate.
- Remove burner by removing the fasteners, which secure the burner to the grill bottom.
- Lift burner up and away from gas valve orifice.
- Disconnect wire from spark electrode.
- Clean venturi of each burner with small bottle brush or compressed air.
- Remove all food residue and dirt on burner surface.
- Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip).
- Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner from manufacturer.
- Reinstall burner, checking to insure that gas valve orifice is correctly positioned inside burner venturi. Also, check position of spark electrode.
- Replace heat plate and cooking grid.
- Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
- Perform leak test per "Checking for Leaks" section.

Before Storing

- Turn LP gas tank valve to "CLOSED."
- Turn the control knob clockwise to the "OFF" position. Note: A "poof" sound is normal as the last of the gas is burned.
- Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
- Clean all surfaces.
- Lightly coat the burner and cooking grid with cooking oil to prevent excess rusting.
- If storing the oven & grill indoors, disconnect the LP tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
- Place the protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well-ventilated area out of direct sunlight.
- If storing the grill outdoors, cover the oven & grill with a grill cover for protection from the weather.

Product Registration

For faster warranty service, register your product immediately at BlueRhino.com/warranty or by call 1.800.762.1142.

Replacement Parts

Replacement parts can be found at parts.BlueRhino.com or by calling 1.800.762.1142.



Limited Warranty

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

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

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

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

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

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

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using ignitor	LP gas tank valve is closed	Make sure regulator is securely attached to the LP gas tank per "Installing LP Gas Tank," then turn LP gas tank valve to "OPEN"
	LP gas tank is low or empty	Exchange, refill or replace LP gas tank
	LP gas leak	1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED" 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow "Checking for Leaks" section
	Wires or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked/broken - sparks at crack	Replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 800.762.1142
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 800.762.1142
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode Bad ignitor	Replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 800.762.1142
Burner will not light with match	No gas flow	Check if LP gas tank is empty A. If empty, exchange, refill or replace LP gas tank B. If LP gas tank is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height" (see below)
	LP gas tank is low or empty	Exchange, refill or replace LP gas tank
	LP gas leak	1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED" 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow "Checking for Leaks" section
	Coupling nut and regulator not fully connected	Turn the coupling nut about one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do NOT use tools
	Obstruction of gas flow	1. Clear burner/venturi tube 2. Check for bent or kinked hose
	Disengagement of burner to valve	Reengage burner and valve
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean burner/venturi tube
	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports
Sudden drop in gas flow or reduced flame height	Out of gas	Exchange, refill or replace LP gas tank
	Overfilling prevention device may have been activated	1. Turn control knobs to "OFF" 2. Wait 30 seconds and light oven & grill 3. If flames are still too low, reset the overfilling prevention device: a. Turn control knob(s) "OFF" b. Turn LP gas tank valve to "CLOSED" c. Disconnect regulator d. Turn control knobs to (HIGH) e. Wait 1 minute f. Turn control knobs to "OFF" g. Reconnect regulator and leak check connections, being careful not to fully open valve h. Light oven & grill per "Lighting" section
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports
Flame is yellow or orange	New burner may have residual manufacturing oils	Operate oven & grill for 15 minutes on (HIGH) with the lid closed
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi
	Food residue, grease, etc. on burners	Clean burner
	Poor alignment of valve to burner/venturi tube	Ensure burner/venturi tube is properly engaged with valve
Flame goes out	High or gusting winds	Do not use oven & grill in high winds
	Low on LP Gas	Exchange, refill or replace LP gas tank
	Overfilling prevention device may have been activated	Refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height" (see above)
Flare-up	Grease buildup	Remove and clean all oven & grill parts per "Cleaning and Care" section
	Excess fat in meat	Trim fat from meat before oven & grilling
	Excessive cooking temperature	Adjust to lower cooking temperature
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	1. Turn control knobs to "OFF" 2. Turn LP gas tank valve to "CLOSED" 3. Leave lid in closed position and let fire burn out 4. After oven & grill cools, remove and clean all parts per "Cleaning and Care" section
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner/venturi tube are blocked	Clean burner and/or burner/venturi tube
Inside of lid is peeling (like paint peeling)	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off.	Clean all oven & grill parts per "Cleaning and Care" section

For more assistance, please visit us at BlueRhino.com or call 1.800.762.1142.



MANUEL D'UTILISATION

Four à pizza et barbecue d'extérieur au propane

Modèle n° GOT1509M

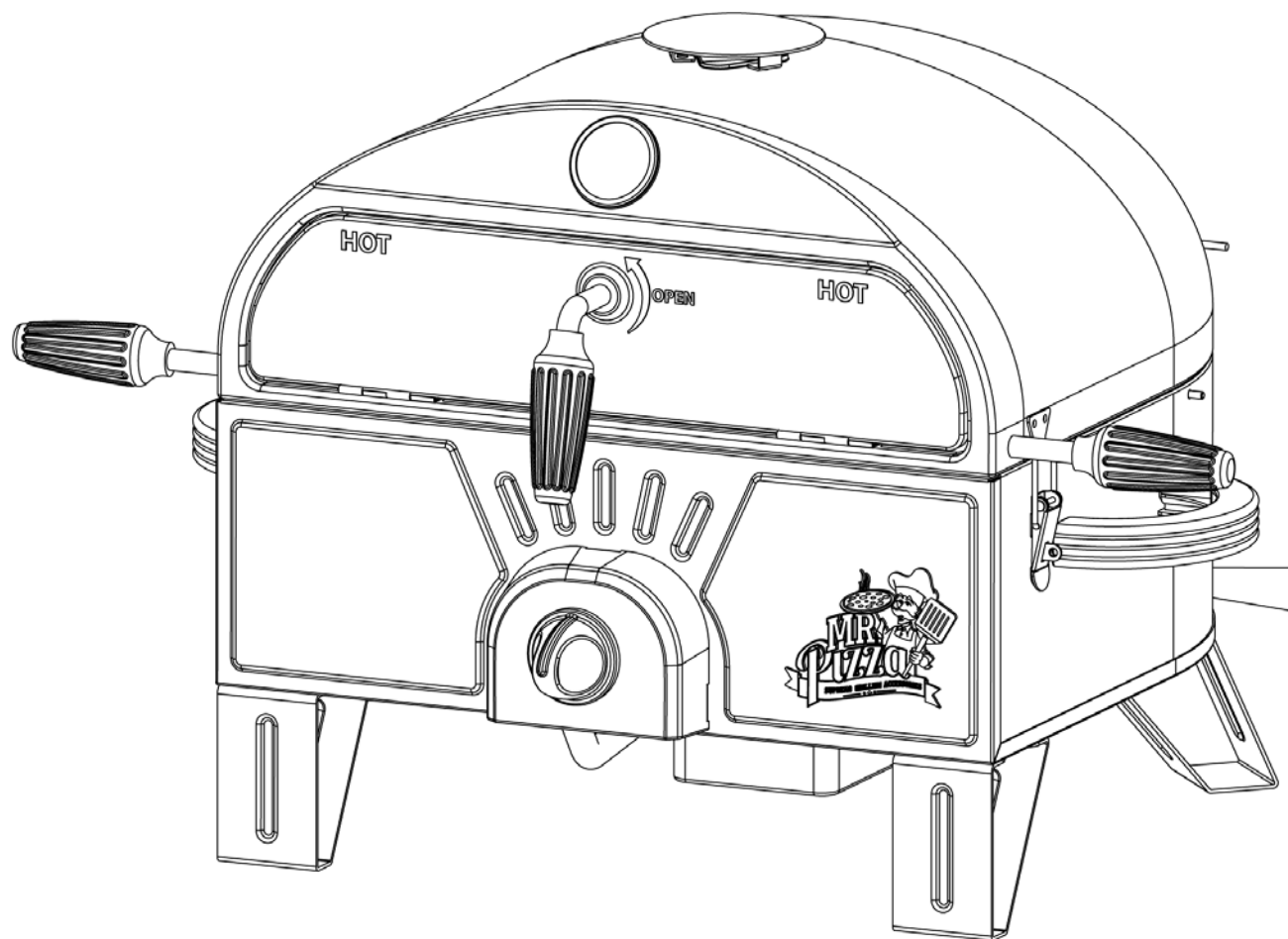


Table des matières

Consignes de sécurité importantes	Page 2
Vue éclatée des pièces et quincaillerie	3
Instructions d'assemblage	4
Installer la bouteille de propane	7
Fonctionnement	8
Nettoyage et entretien	9
Enregistrement de l'appareil	10
Pièces de rechange	10
Garantie limitée	10
Guide de dépannage	11

L'utilisation et l'installation de cet appareil doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, suivre le *Code national du gaz combustible, la norme ANSI Z223.1/NFPA 54, le Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou le Code de stockage et de manipulation du propane, B149.2, ou la norme pour véhicules récréatifs ANSI A 119.2/NFPA 1192, la réglementation CSA Z240 pour séries VR, et le Code sur les véhicules récréatifs* selon le cas.

CE MANUEL D'UTILISATION CONTIENT DE L'INFORMATION IMPORTANTE CONCERNANT LA SÉCURITÉ. VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE MANUEL AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Proposition 65 de Californie : La combustion du propane produit des émanations et des résidus chimiques ayant été reconnus par l'État de la Californie comme étant source de cancer, malformations congénitales et autres dommages reproductifs .

Proposition 65 de Californie : Se laver les mains après avoir utilisé cet appareil .

Si vous êtes en train d'assembler cet appareil pour une autre personne, veuillez lui fournir le manuel afin qu'elle puisse le lire et le consulter plus tard.

AVERTISSEMENT
POUR VOTRE SÉCURITÉ:
Pour usage à l'extérieur seulement
(hors de tout abri clos)

AVERTISSEMENT
POUR VOTRE SÉCURITÉ:

1. Toute installation défectueuse ou modification incorrecte ainsi que tout mauvais réglage ou entretien incorrect risque d'entraîner des blessures ou des dégâts matériels.
2. Lire complètement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant de procéder à la maintenance de l'appareil ou à son entretien.
3. Le non-respect de ces consignes risque de provoquer un incendie ou une explosion et entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.
4. Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et une utilisation sécuritaire de l'appareil.
5. Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.
6. Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
7. Conserver cette notice pour consultation ultérieure.

DANGER

S'il y a une odeur de gaz:

1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

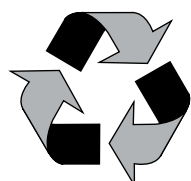
Le non-respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

AVERTISSEMENT
POUR VOTRE SÉCURITÉ:

1. Ne pas utiliser ni entreposer d'essence ou de liquides présentant des vapeurs inflammables dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Ne pas entreposer une bouteille de propane de rechange dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.

DANGER

Ne jamais laisser cet appareil allumé sans surveillance.



Fabriqué à partir de 75% de bagasse de canne à sucre (résidu de pulpe de canne à sucre sans danger pour l'environnement)





Consignes de sécurité importantes

- ▲ **DANGER** : Le non-respect des avis de danger, des mises en garde et des consignes de sécurité de ce manuel risque de provoquer un incendie ou une explosion et d'entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.

- ▲ **MISES EN GARDE** :
- ▲ Ce four-barbecue doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un immeuble, un garage ou tout autre espace clos.
- ▲ **NE PAS** utiliser ou allumer cet appareil à moins de 3,05 m (10 pieds) de tout mur, construction ou immeuble.
- ▲ Pour usage domestique seulement. Ce four-barbecue n'est PAS destiné à un usage commercial.
- ▲ Cet appareil n'est PAS un four de comptoir ni un gril de table. Par conséquent, **NE PAS** utiliser ce four-barbecue sur une table, un comptoir ou un plan de travail quel qu'il soit.
- ▲ Ce four-barbecue n'est pas sensé être utilisé pour se chauffer et ne devrait jamais être utilisé en tant que chauffage d'appoint. Des émanations **TOXIQUES** peuvent s'accumuler et provoquer l'asphyxie.
- ▲ Ce four-barbecue est homologué afin de pouvoir être utilisé en toute sécurité uniquement aux États-Unis et au Canada. **NE PAS** modifier le four-barbecue en vue de l'utiliser autre part. Toute modification présentera un danger pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.
- ▲ Ce four-barbecue doit être utilisé uniquement avec du propane liquide (GPL). Toute utilisation de gaz naturel avec ce four-barbecue ou tentative de conversion au gaz naturel de ce four-barbecue est dangereuse et entraînera l'annulation de la garantie.
- ▲ **Caractéristiques du propane (GPL)** :
 - a. Le propane est un gaz inflammable et dangereux si ce dernier n'est pas manipulé correctement. Il est indispensable de connaître les dangers encourus avant d'utiliser tout appareil fonctionnant au propane.
 - b. Le propane, qui risque d'exploser sous pression, est plus lourd que l'air, se dépose et demeure au sol.
 - c. Le propane à l'état naturel est inodore. Pour votre sécurité, un odorisant ayant l'odeur de choux avariés a été ajouté.
 - d. Tout contact du propane avec la peau risque d'entraîner des engelures.
- ▲ **Avis aux personnes habitant en appartements** : Vérifier auprès de la gérance pour connaître les conditions requises, la réglementation et le code de prévention des incendies de votre complexe d'habitations collectives concernant l'utilisation d'un four-barbecue au propane. Si permis, utiliser le four-barbecue à l'extérieur, en le posant au sol et en laissant une distance de sécurité de 3 m (10 pieds) entre le four-barbecue et toute structure. **NE PAS** l'utiliser sur ou sous un balcon.
- ▲ Seules les bouteilles marquées « propane » peuvent être utilisées avec ce four-barbecue.
- ▲ La bouteille de propane doit être fabriquée, marquée et mise en service conformément à la *Réglementation sur les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié établie par le Ministère des transports des États-Unis (DOT) ou répondre à la Norme nationale canadienne CAN/CSA-B339 sur les bouteilles, sphères et tubes destinés au transport des marchandises dangereuses.*
- ▲ La bouteille de propane doit être placée afin de faciliter l'extraction des vapeurs de gaz.
- ▲ Toute bouteille bosselée ou présentant des traces de rouille risque d'être dangereuse et devrait être vérifiée par votre fournisseur de bouteilles de propane avant de l'utiliser.
- ▲ Ne pas laisser tomber la bouteille ni la manipuler brusquement ou brutalement!
- ▲ Les bouteilles de propane doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la portée des enfants et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou dans tout autre lieu fermé. Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être entreposées dans un endroit où la température risque de dépasser 51,6°C (125°F)!
- ▲ **NE PAS** introduire d'outil ni de corps étranger dans la sortie du robinet de la bouteille de gaz ni dans la soupape de sécurité. Vous risquez d'endommager la soupape et de provoquer une fuite. Toute fuite de propane risque de provoquer une explosion ou un incendie et d'entraîner des blessures graves voire la mort.
- ▲ **NE PAS** bloquer ni boucher les trous sur les côtés, à l'arrière et au fond du four-barbecue.
- ▲ Ne jamais garder une bouteille de propane pleine dans une voiture ou dans le coffre d'une voiture sous une forte chaleur. La chaleur peut provoquer une augmentation de la pression du gaz, pouvant provoquer l'ouverture de la soupape de sécurité et lui permettre de s'échapper.
- ▲ Mettre un bouchon antipoussière sur la sortie du robinet d'une bouteille qui n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type de bouchon antipoussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons pourraient ne pas être étanches et permettre des fuites de propane.
- ▲ Fermer le gaz et débrancher la bouteille lorsque le four-barbecue n'est pas utilisé.
- ▲ Ne jamais entreposer une bouteille de propane de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
- ▲ Ne jamais remplir la bouteille de propane à plus de 80% de sa capacité.
- ▲ Les consignes ci-dessus doivent être strictement respectées et le non respect de ces consignes risque de provoquer un incendie et d'entraîner des dégâts matériels ou des blessures graves.
- ▲ Ne jamais essayer de raccorder ce four-barbecue au circuit de propane d'une tente-caravane, autocaravane ou de votre maison.
- ▲ La présence d'odeurs fortes ou si l'utilisateur a un rhume ou une sinusite risque de nuire à la détection du propane. Faire preuve de précaution et de bon sens pour détecter une fuite.
- ▲ Ne jamais utiliser de charbon de bois, de liquide allume-barbecue, de pierres de lave, d'essence, de kerosene, de pétrole lampant ou d'alcool avec ce four-barbecue.
- ▲ Votre four-barbecue a été vérifié en usine afin de s'assurer que les raccords ne présentent aucune fuite. Vérifier à nouveau tous les raccords en suivant les instructions de fonctionnement de ce manuel car il est possible qu'ils se soient desserrés lors du transport.
- ▲ Vérifier que l'appareil ne présente aucune fuite même si ce dernier a été assemblé pour vous par quelqu'un d'autre.
- ▲ **NE PAS** utiliser le four-barbecue en cas de fuite de gaz. Toute fuite de gaz risque de provoquer un incendie ou une explosion.
- ▲ Il est obligatoire de suivre toutes les procédures de détection de fuite avant d'utiliser cet appareil. Afin d'éviter tout risque d'incendie et d'explosion lorsque l'on recherche une fuite :
 - a. Vérifier que le circuit ne présente pas de fuite en effectuant un « test d'étanchéité » avant d'allumer le four-barbecue à chaque fois que la bouteille de gaz est branchée afin de l'utiliser.
 - b. Interdiction de fumer. **NE PAS** utiliser ni laisser de sources d'ignition à proximité du barbecue lorsque l'on recherche une fuite.
 - c. Effectuer le test d'étanchéité en plein air, dans un emplacement bien aéré.
 - d. **NE PAS** utiliser d'allumettes, de briquets ou de flamme nue afin de rechercher une fuite.
 - e. La prise d'alcool, de médicaments ou de drogues risque de nuire à l'aptitude de l'utilisateur à assembler ou à utiliser cet appareil en toute sécurité.
 - f. La présence de fortes odeurs, ou si vous avez un rhume ou des sinus bouchés, risque de nuire à la détection d'une fuite de propane. Faites preuve de précaution et de bon sens lorsque vous effectuez un test d'étanchéité et recherchez une fuite.
 - g. **NE PAS** utiliser le four-barbecue avant d'avoir réparé toute les fuites. S'il s'avère impossible d'arrêter une fuite, débrancher la bouteille de propane. Contacter un réparateur ou votre fournisseur de bouteilles de propane.
- ▲ Ce four-barbecue a été conçu afin de fonctionner à une pression d'entrée de 28 cm (11 po) de colonne d'eau.
- ▲ **NE PAS** utiliser ni entreposer d'essence ou de liquides aux vapeurs inflammables à moins de 7,62 m (25 pieds) de cet appareil.
- ▲ **NE PAS** utiliser le four-barbecue en présence de vapeurs et d'émanations explosives. Veiller à ce que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.

- ▲ S'assurer que toute matière combustible se trouve toujours à une distance de sécurité minimum de 36 po. (91,4 cm) cm sur les côtés et derrière le four-barbecue. NE PAS utiliser ce four-barbecue sous un toit ou une structure quelconque suspendue, en saillie ou en surplomb au-dessus du four-barbecue.
- ▲ Il est primordial que le régulateur et son bouton de commande, les brûleurs et les orifices permettant la circulation de l'air demeurent propres.
- ▲ Vérifier le four-barbecue avant chaque utilisation.
- ▲ NE PAS modifier ce four-barbecue. Toute modification ou adaptation entraînera l'annulation de la garantie.
- ▲ NE PAS utiliser le four-barbecue à moins qu'il ne soit COMPLÈTEMENT assemblé et que les pièces ne soient toutes fixées et serrées.
- ▲ NE PAS placer ce type de four-barbecue dans un espace où il sera encastré. Le non-respect de cette mise en garde risque de provoquer une explosion ou un incendie et d'entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.
- ▲ Ce four-barbecue doit être vérifié et nettoyé en entier régulièrement.
- ▲ Nettoyer et inspecter le tuyau à chaque fois, avant d'utiliser l'appareil. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuite, le tuyau doit être remplacé avant d'utiliser cet appareil.
- ▲ Utiliser uniquement le régulateur fourni. Tout régulateur de rechange doit être celui spécifié par Blue Rhino Global Sourcing, Inc.
- ▲ Utiliser uniquement des pièces agréées de l'usine Blue Rhino Global Sourcing, Inc. L'emploi de toute pièce non agréée peut être dangereuse et entraînera l'annulation de la garantie.
- ▲ NE PAS utiliser cet appareil avant de lire le chapitre « Fonctionnement » de ce manuel.
- ▲ NE PAS toucher les pièces métalliques du four-barbecue avant qu'il n'ait complètement refroidi afin de ne pas se brûler à moins de porter des vêtements de protection (gants de protection, gants isolants, attirail de barbecue, etc.).
- ▲ NE PAS installer ni utiliser cet appareil à bord d'un bateau ou d'un véhicule récréatif.
- ▲ Lors de la cuisson, conserver toujours à portée de main des articles ou matières capables d'éteindre le feu. En cas de feu de graisse, ne pas tenter d'éteindre le feu avec de l'eau. Utiliser un extincteur à poudre BC ou étouffer le feu avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude.
- ▲ NE PAS utiliser le four-barbecue par grand vent.
- ▲ Ne jamais se pencher au-dessus du four-barbecue pour l'allumer.
- ▲ NE PAS laisser un four-barbecue allumé sans surveillance. Faire en sorte que les enfants et les animaux domestiques et de compagnie se trouvent toujours loin du barbecue.
- ▲ NE PAS laisser le four-barbecue sans surveillance lorsqu'il est en phase de préchauffage ni après la cuisson pour éliminer des résidus de nourriture par chaleur intense avec le brûleur réglé sur « HIGH » (max). Si le four-barbecue n'est pas nettoyé, un feu de graisse risque de se produire et de l'endommager.
- ▲ NE PAS placer de récipient vide sur le four-barbecue lorsqu'il est allumé.
- ▲ Faire preuve de précautions au moment de placer quelque chose sur le four-barbecue lorsqu'il est allumé.
- ▲ NE PAS essayer de déplacer le four-barbecue quand il est allumé. Laisser le four-barbecue refroidir (environ 45 minutes) avant de le déplacer ou de le remiser.
- ▲ La bouteille de propane doit être débranchée correctement puis retirée avant de déplacer le four-barbecue.
- ▲ Le remisage du four-barbecue à l'intérieur est autorisé seulement si la bouteille a été débranchée et retirée de l'appareil et correctement entreposée à l'extérieur.
- ▲ Veiller à toujours ouvrir le couvercle du four-barbecue lentement et avec précaution car la chaleur et la vapeur piégées à l'intérieur risquent de gravement vous brûler.
- ▲ NE PAS tenter de débrancher le régulateur de gaz de la bouteille ou de débrancher une pièce quelconque de l'alimentation du gaz lorsque le four-barbecue est allumé.
- ▲ Toujours placer le barbecue sur une surface plane, dure et non combustible. Il est déconseillé de le placer sur de l'asphalte ou du bitume.
- ▲ NE PAS utiliser cet appareil directement sur une terrasse en bois.
- ▲ Placer les tuyaux souples de gaz le plus loin possible des surfaces chaudes et de l'égouttage des graisses brûlantes.
- ▲ Placer le tuyau souple de gaz de manière à éviter qu'il ne soit tiré ou que quelqu'un ne trébuche dessus.
- ▲ Veiller à ce que les câbles et cordons électriques demeurent toujours loin du four-barbecue lorsqu'il est chaud.
- ▲ Après une période de remisage ou si le four-barbecue n'a pas été utilisé pour une certaine période, s'assurer qu'il n'y a pas de fuite, que les brûleurs ne sont pas bouchés et le tuyau de gaz ne présente pas de traces d'abrasion, d'usure ni de coupures.
- ▲ Le fait de ne pas maintenir le couvercle ouvert lors de l'allumage du (ou des) brûleur(s) du four-barbecue ou de ne pas attendre 5 minutes afin que le gaz se dissipe au cas où le four-barbecue ne s'allume pas, risque de provoquer une flambée soudaine explosive.
- ▲ Ne jamais utiliser le four-barbecue sans avoir installé auparavant les diffuseurs de chaleur.
- ▲ Veiller à toujours utiliser un thermomètre à viande afin de s'assurer que la nourriture est cuite à une température adéquate.
- ▲ Porter des gants de protection pour assembler cet article.
- ▲ NE PAS forcer les pièces les unes dans les autres afin d'éviter toute blessure et éviter d'endommager cet article.
- ▲ Ne jamais recouvrir la totalité de l'espace de cuisson avec du papier d'aluminium.
- ▲ Les consignes ci-dessus doivent être strictement respectées et le non-respect de ces consignes risque de provoquer des dégâts matériels ou d'entraîner des blessures graves voire la mort.

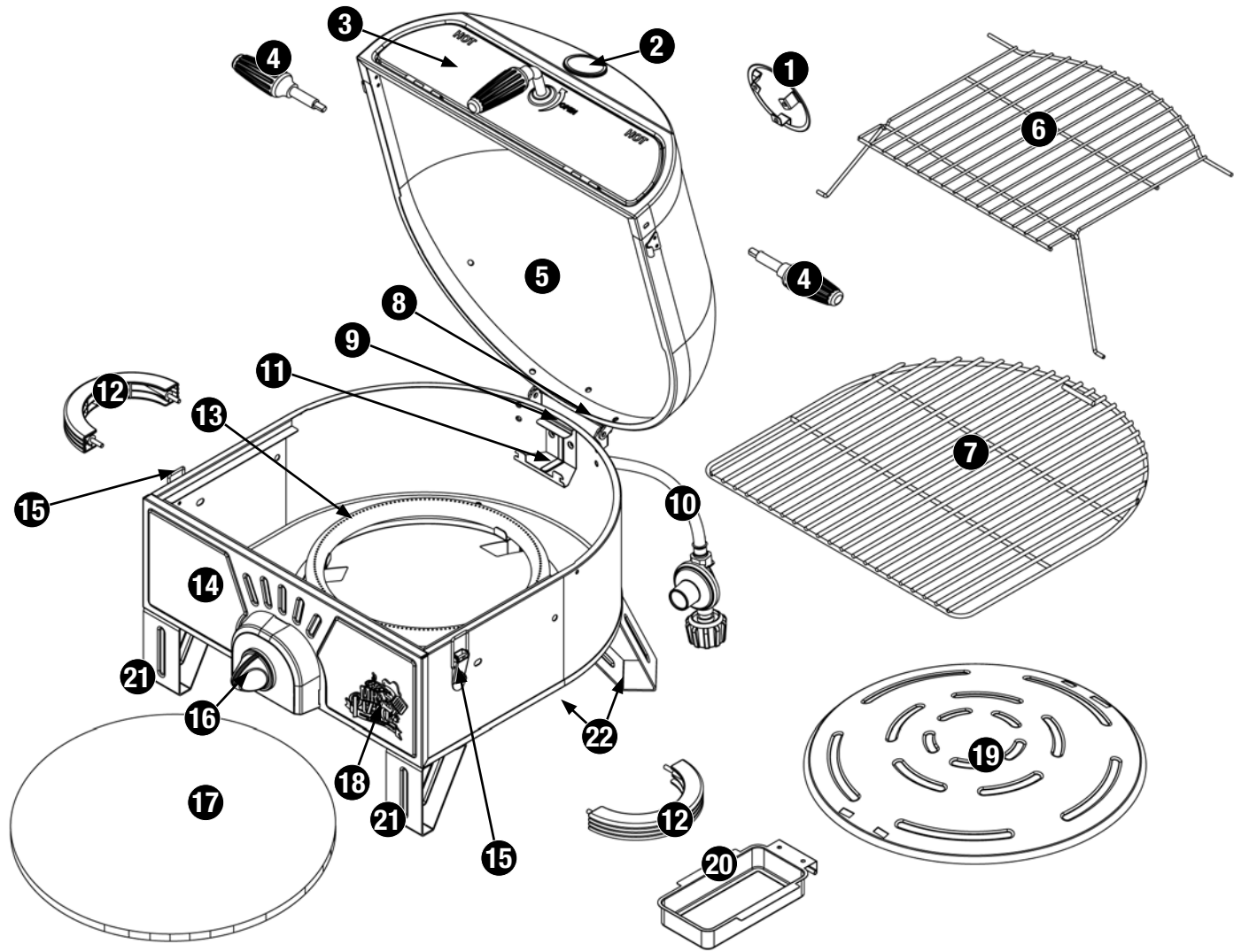


Liste des pièces

1	Volet d'aération du couvercle	55-24-701
2	Indicateur de température*	55-24-702
3	Porte du four*	55-24-744
4	Poignée du couvercle (2)	55-24-704
5	Couvercle*	55-24-705
6	Grille de réchauffage	55-24-708
7	Grille de cuisson	55-24-718
8	Charnière supérieure*	55-24-706
9	Charnière inférieure*	55-24-707
10	Régulateur et tuyau*	55-24-712
11	Grille de cuisson/support du diffuseur de chaleur*	55-24-709
12	Poignée latérale (2)	55-24-710
13	Brûleur*	55-24-711
14	Cuve du barbecue*	55-24-745
15	Verrou (2)*	55-24-715
16	Bouton de commande*	55-24-716
17	Pierre à pizza	55-24-735
18	Plaque de la marque*	55-24-717
19	Diffuseur de chaleur	55-24-725
20	Collecteur de graisse	55-24-723
21	Pied avant (2)*	55-24-719
22	Pied arrière (2)*	55-24-720

* Prémonté

Vue éclatée

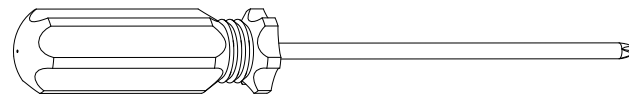


Quincaillerie

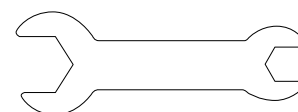
A	Vis	Nickelée, à tête bombée Phillips, M4x10	8 pcs
B	Écrou	Nickelé, M8	2 pcs
C	Écrou à oreilles	Nickelé, M6	4 pcs
D	Rondelle	Nickelée, ø6,4	4 pcs
E	Rondelle	Nickelée, ø8,4	2 pcs
F	Rondelle	Résistante à la chaleur, ø8	4 pcs
G	Rondelle de blocage	Nickelée, ø6,4	4 pcs
H	Rondelle de blocage	Nickelée, ø8,4	2 pcs

Outils requis pour l'assemblage (fournis)

Tournevis cruciforme Phillips no 2 1 pc



Clé M10-M8 1 pc



Instructions d'assemblage

1 NE PAS RETOURNER AU MAGASIN AVEC CET ARTICLE.

Pour toute assistance technique, appelez le numéro sans frais **1.800.762.1142**. Faites en sorte que votre manuel d'utilisation et le modèle numéro soient à portée de main afin de pouvoir vous y référer.

Remarque : Le numéro du modèle se trouve au dos du chariot.

Pour faciliter l'assemblage:

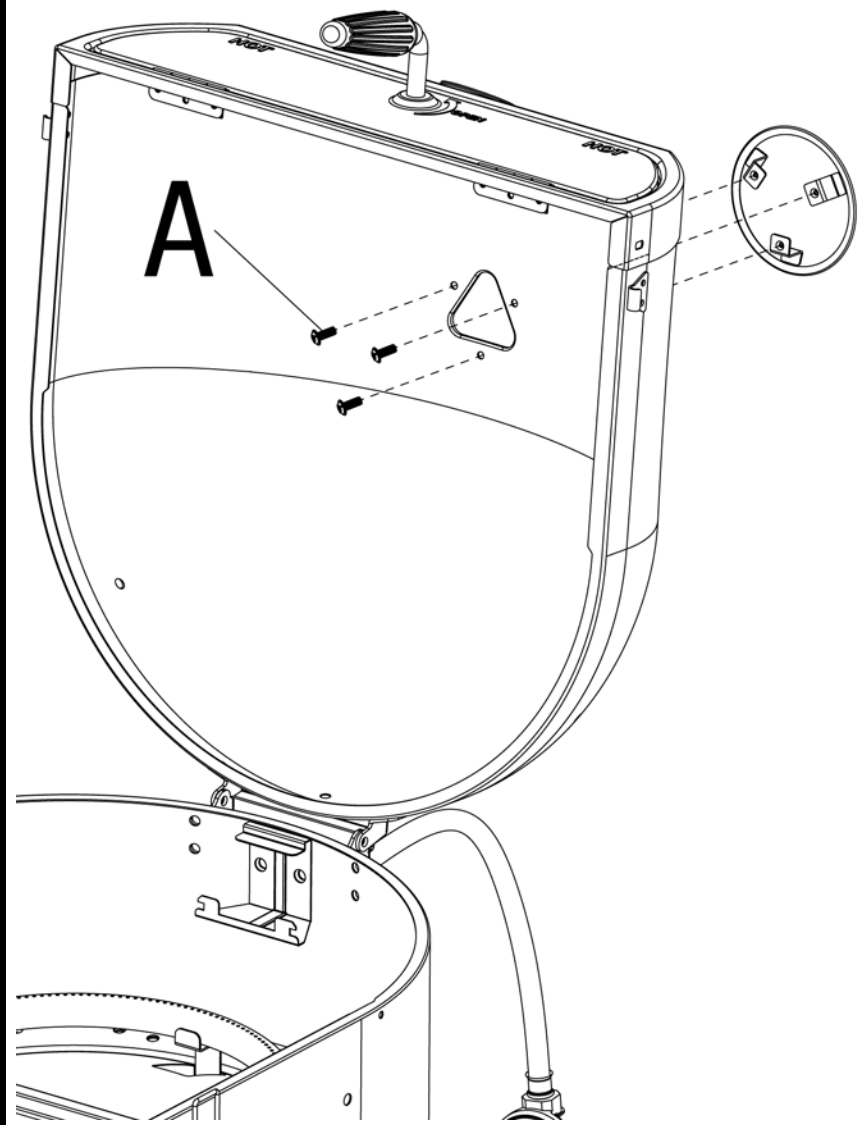
1. Pour éviter de perdre des petites pièces ou la quincaillerie d'installation, assemblez cet article sur une surface plane qui ne comporte pas de trous ni de fissures.
2. Étalez toutes les pièces et la quincaillerie d'installation.
3. Serrez à la main toute les fixations et la visserie en premier. Une fois l'étape terminée, serrez-les complètement en veillant à ne pas trop les serrer afin d'éviter d'endommager la surface de l'appareil et de fausser le filetage.
4. Suivez toutes les étapes dans l'ordre afin d'assembler correctement cet article.

Pour effectuer l'assemblage, vous aurez besoin des choses suivantes:

- une (1) solution de détection de fuites (voir instructions sur la préparation de la solution au chapitre « Fonctionnement »).
- une (1) bouteille de propane liquide pour barbecue remplie avec précision avec raccord de robinet à filetage externe Acme de type 1 (barbecue taille standard).

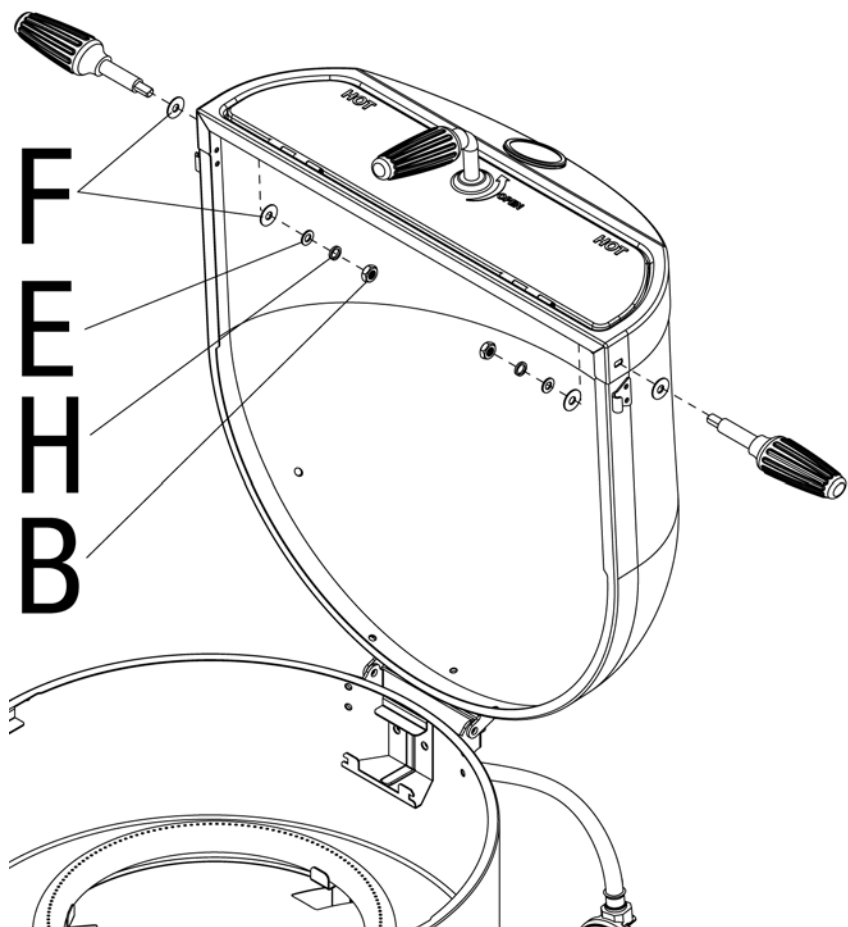
Temps d'assemblage: environ une (1) heure.

2 Filet le volet d'aération



A  x 3

3 Fixer les poignées du couvercle



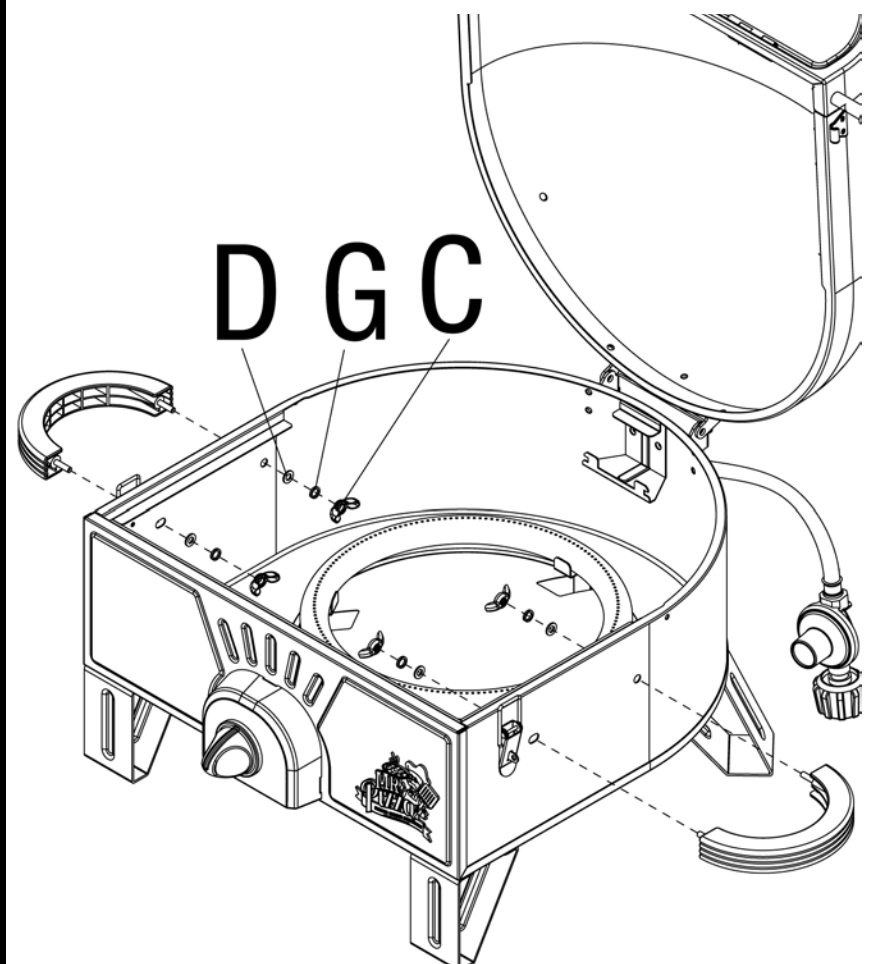
B  x 2

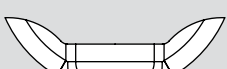
F  x 4

E  x 2

H  x 2

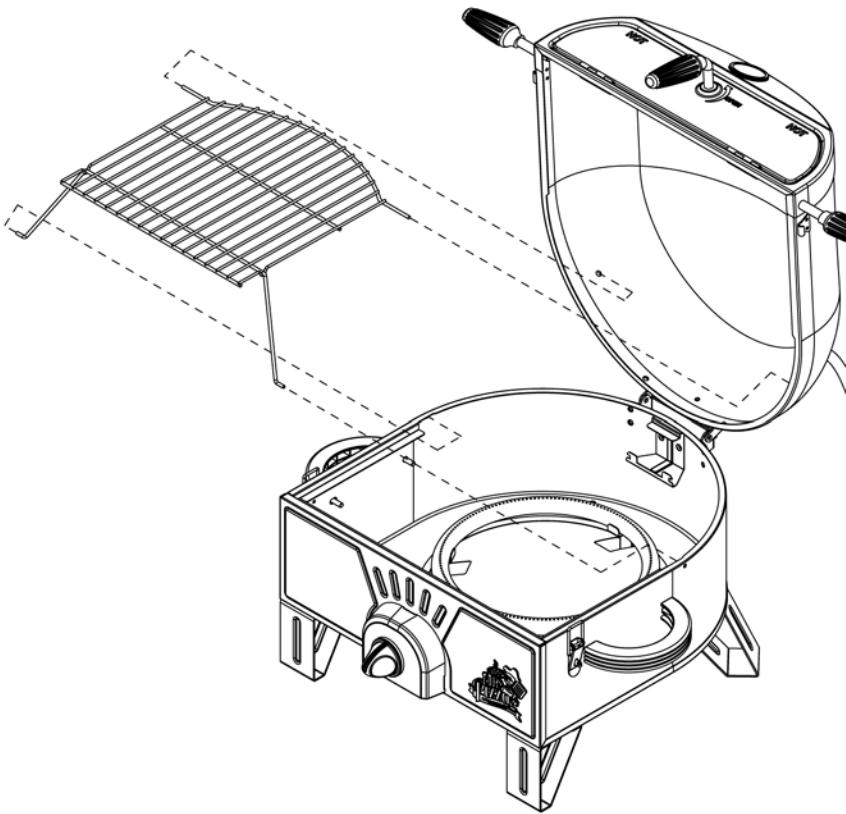
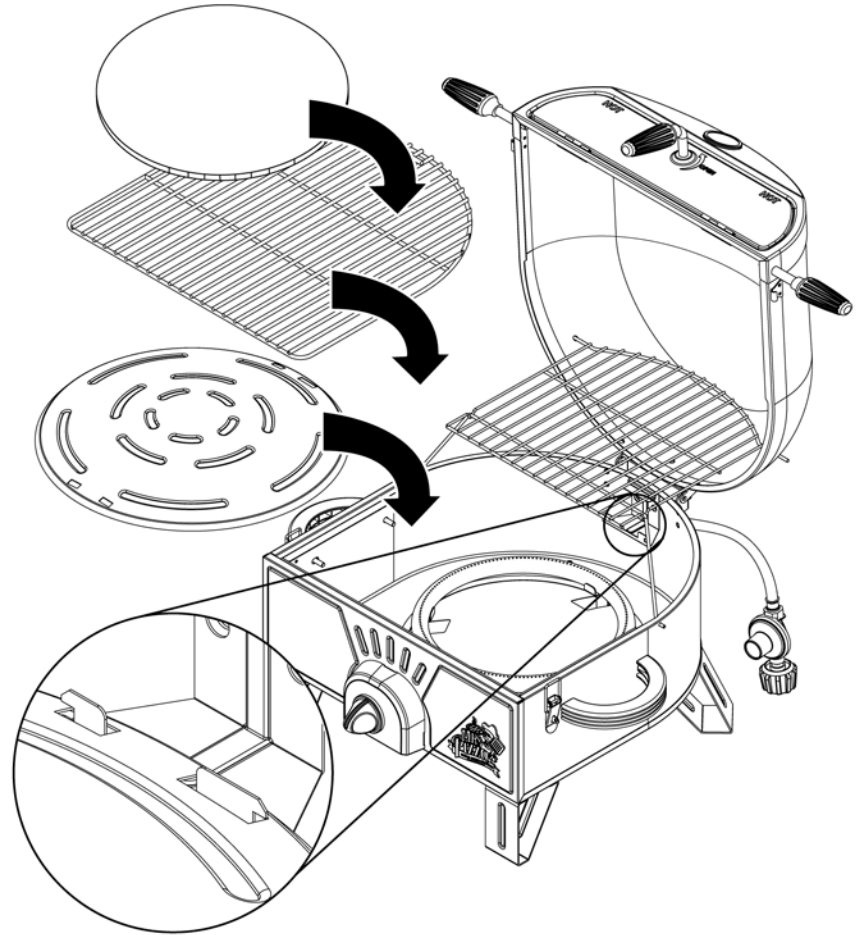
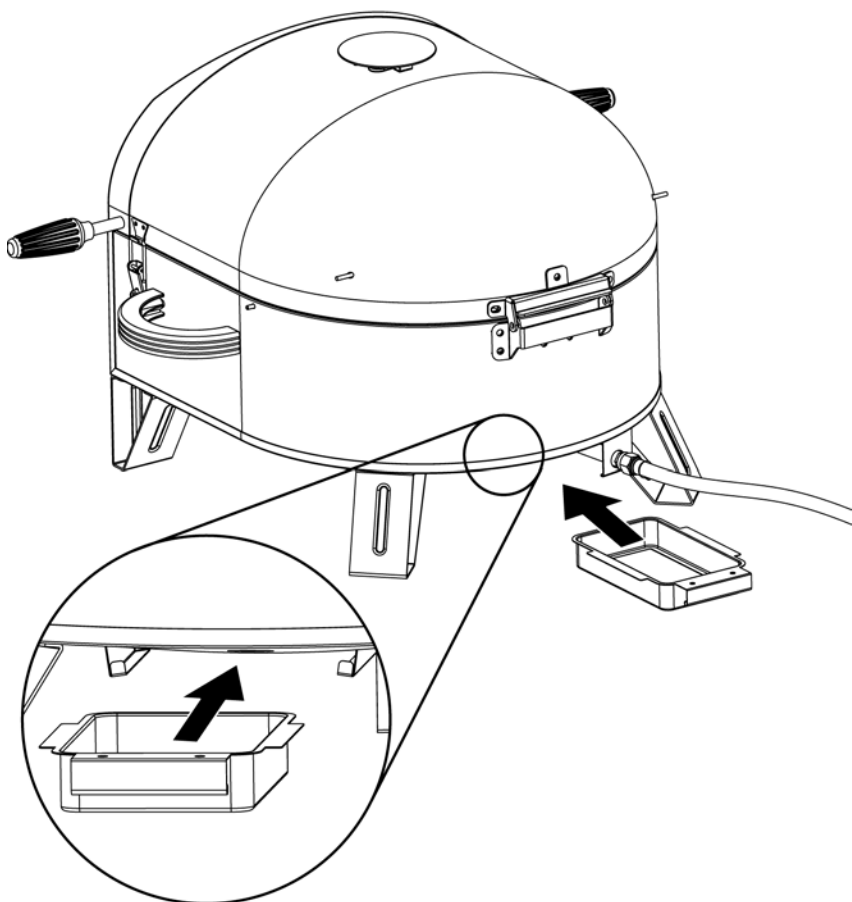
4 Fixer les poignées latérales



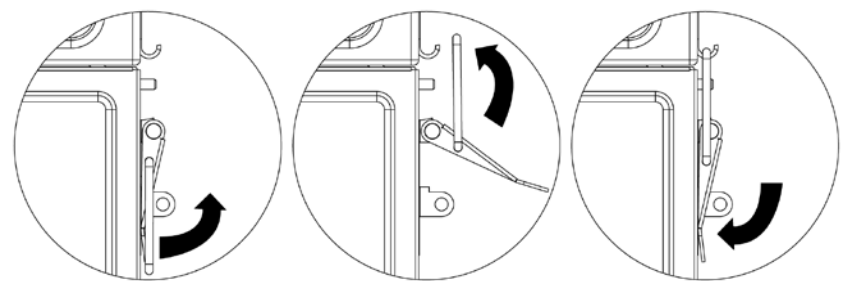
C  x 4

G  x 4

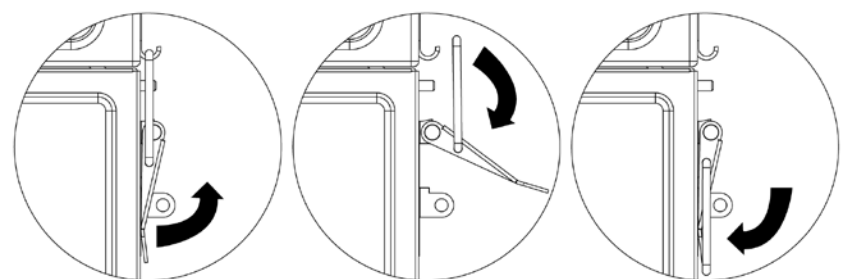
D  x 4

Instructions d'assemblage (suite)
5
Insérer la grille de réchauffage

6
Placer le diffuseur de chaleur, la grille de cuisson et la pierre à pizza

7
Insérer le collecteur de graisse

8
Pour verrouiller le couvercle

Remarque : Assurez-vous de toujours verrouiller le couvercle avant de transporter le four-barbecue.

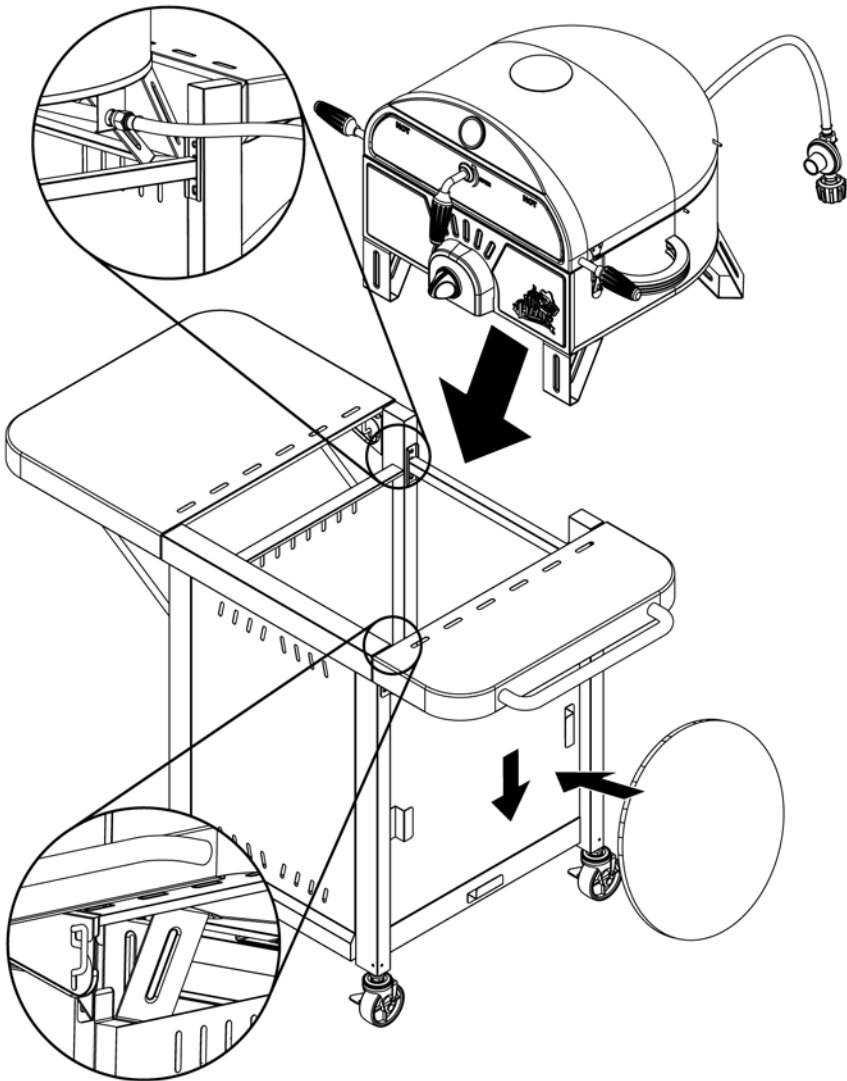

Pour déverrouiller le couvercle

emarque : Assurez-vous de toujours déverrouiller le couvercle et le laisser ouvert avant le four-barbecue.



9

Placer le four-barbecue et la pierre à pizza (le cas échéant)



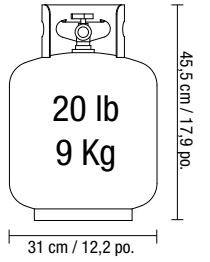
Installer la bouteille de propane

Il est nécessaire de brancher une bouteille de propane standard de 20 lb (9 kg) pour barbecue avec robinet à filetage externe.

- ▲ **ATTENTION : La bouteille de propane doit être correctement débranchée avant de retirer le four-barbecue.**
- ▲ **ATTENTION : Toujours placer le four-barbecue sur une surface plane, dure et non combustible. Il est déconseillé de le placer sur de l'asphalte ou du bitume.**

- ▲ **ATTENTION : Placer les tuyaux souples de gaz le plus loin possible des surfaces chaudes et de l'égouttage des graisses brûlantes.**

- ▲ **ATTENTION : Placer le tuyau souple de gaz de manière à éviter qu'il ne soit tiré ou que quelqu'un ne trébuché dessus.**



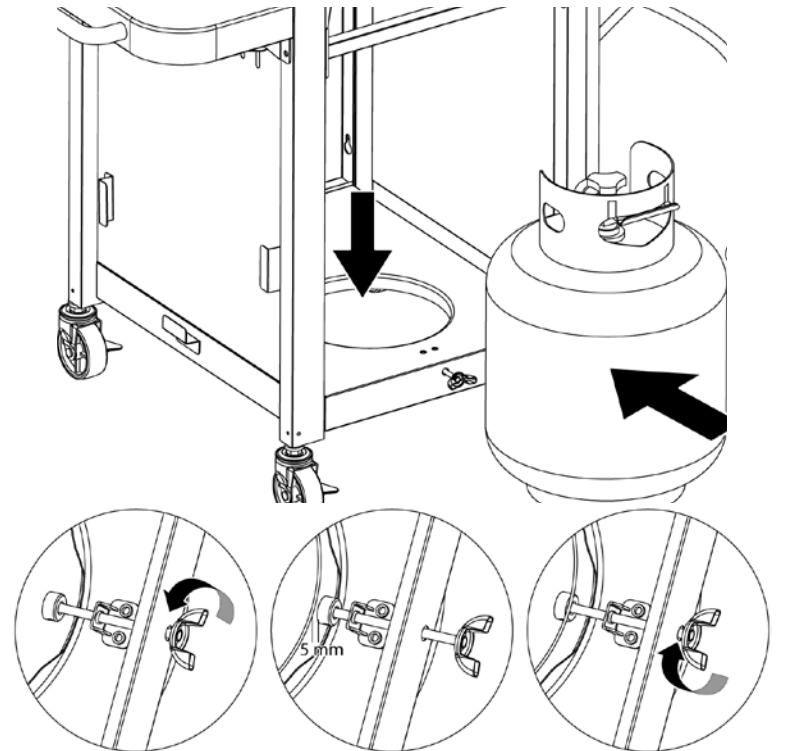
Insérer et fixer la bouteille de propane (le cas échéant)

Remarque : Le chariot est vendu séparément.

Desserrez le boulon de fixation de la bouteille de propane en le tournant dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre.

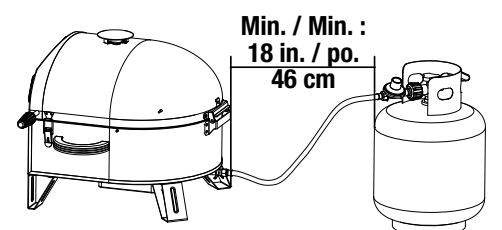
Placez la bouteille de propane ayant été remplie avec précision debout, dans la cavité du barbecue qui lui est réservée de manière à ce que l'entrée du robinet de gaz se trouve face au tuyau de gaz.

Fixez la bouteille de propane en tournant le bouton de fixation de la bouteille dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit serré.



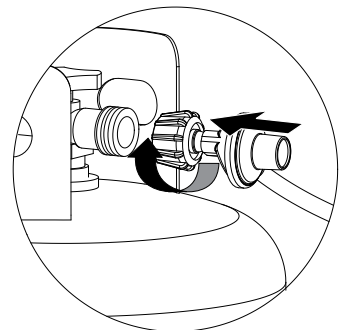
Utilisation en tant que gril portatif

- ▲ **AVERTISSEMENT : La bouteille de propane doit être placée à une distance minimum de 46 cm (18 po) de l'appareil. Le tuyau risque de faire basculer la bouteille.**



Brancher la bouteille de propane

1. Avant de procéder au branchement, assurez-vous de l'absence de débris dans la tête de la bouteille de propane, autour de la tête du régulateur ainsi que dans la tête du brûleur et dans les orifices du brûleur.
2. Le bouton de commande doit être dans la position d'arrêt « OFF » (voir illustration 2).
3. Branchez le régulateur et son tuyau sur la bouteille en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage.

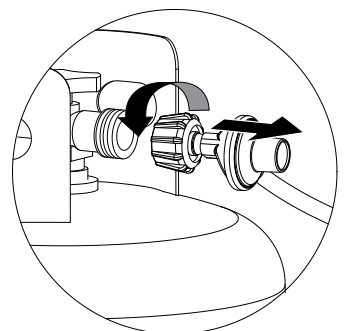


Débrancher la bouteille de propane

1. Avant de débrancher la bouteille de propane, assurez-vous que le robinet de la bouteille se trouve sur « CLOSED » (fermé).
2. Débranchez le régulateur et son tuyau de la bouteille de propane en tournant le bouton dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit desserré.

- ▲ **ATTENTION : La bouteille de propane doit être correctement débranchée avant de retirer le four-barbecue.**

3. Mettre un bouchon antipoussière sur la sortie du robinet de la bouteille et l'entreposer à l'extérieur dans un endroit bien aéré et loin des rayons directs du soleil.



Fonctionnement

Détecter une fuite

Raccordement des brûleurs

1. Assurez-vous que le régulateur et son tuyau ont été correctement raccordés au brûleur et à la bouteille de gaz.
2. Vérifiez visuellement le branchement du tube de venturi du brûleur sur l'orifice.
3. Assurez-vous que le tube de venturi du brûleur est correctement placé sur l'orifice.

▲ **AVERTISSEMENT : Si vous ne vérifiez pas ce raccord et ne respectez pas ces instructions, vous risquez de provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.**

4. Reportez-vous à l'illustration afin d'effectuer correctement l'installation (illustration 1).
5. Si le tube du brûleur ne repose pas au ras de l'orifice, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1.800.762.1142.

Raccordement de la bouteille et du tuyau de gaz

1. Préparez une solution d'environ 80 ml destinée à détecter les fuites en mélangeant un volume de liquide à vaisselle et 3 volumes d'eau.
2. Assurez-vous que les boutons de commande du barbecue sont tous sur « ARRÊT ». Reportez-vous à l'illustration 2.
3. Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane ».
4. Ouvrez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « OPEN » (ouvert).
5. Versez quelques gouttes de la solution de détection de fuites sur tous les points de raccordement indiqués par un « X » (voir illustrations 1, 3 et 4).
 - a. Si des bulles apparaissent, fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé), desserrez le raccord puis rebranchez en vous assurant qu'il est étanche en effectuant un autre test d'étanchéité.
 - b. Si des bulles persistent après plusieurs tentatives, fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé), débranchez la bouteille en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane » et appelez le 1.800.762.1142.
 - c. S'il n'y a toujours pas de bulles après une minute, fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé), essuyez la solution et continuez.

Illustration 1

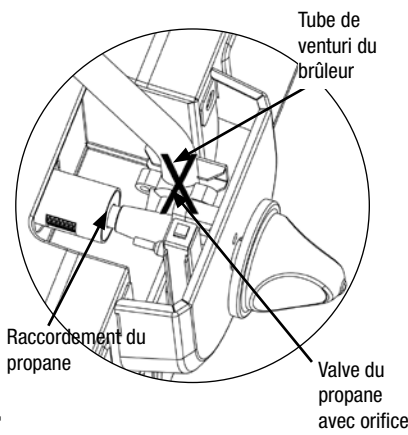


Illustration 2

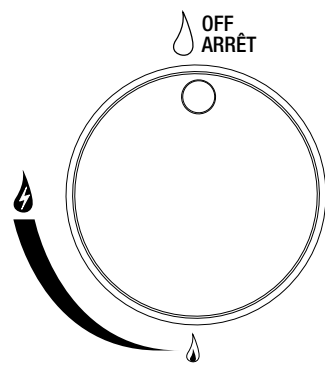


Illustration 3

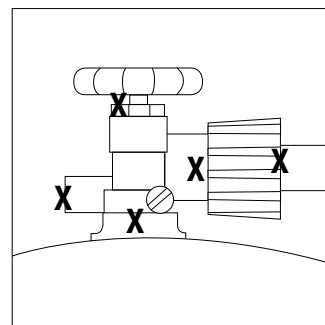


Illustration 4

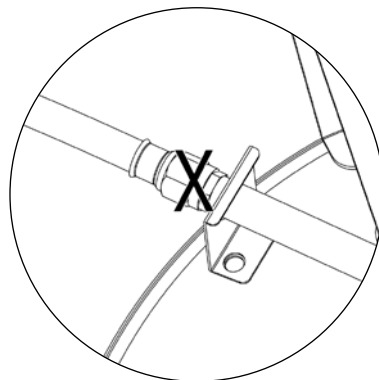
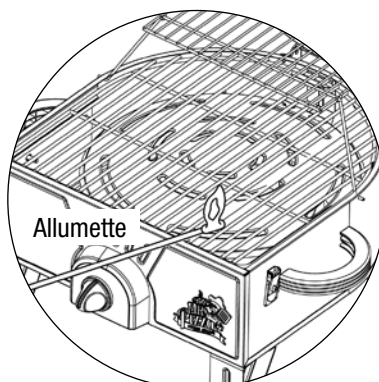


Illustration 5



Utiliser le four-barbecue pour la première fois

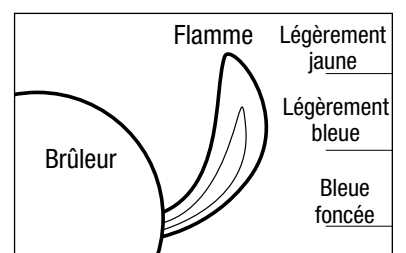
1. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les étiquettes ainsi que tous les matériaux d'emballage et films protecteurs du four-barbecue.
2. Avant de cuire quoi que ce soit sur le four-barbecue pour la première fois, faites fonctionner le four-barbecue pendant environ 15 minutes avec le couvercle fermé et le bouton de commande du gaz sur « maximum ». La chaleur « nettoiera » les pièces internes et dissipera les odeurs.

Pour allumer

- ▲ **ATTENTION : S'assurer que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.**
- ▲ **ATTENTION : Ne pas bloquer ni empêcher le débit d'air de combustion du propane ni de ventilation.**
- ▲ **ATTENTION : S'assurer que les tubes de venturi et des brûleurs ne sont pas bouchés par des insectes et leurs nids et nettoyez-les si nécessaire. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu sous le barbecue.**
- ▲ **ATTENTION : Toute tentative d'allumage du brûleur avec le couvercle fermé peut provoquer une explosion!**
- ▲ **ATTENTION : Placer toujours le four-barbecue sur une surface plane, dure et non combustible. Il est déconseillé de le placer sur de l'asphalte ou du bitume.**
- ▲ **ATTENTION : Placer les tuyaux souples de gaz le plus loin possible des surfaces chaudes et de l'égouttage des graisses brûlantes.**
- ▲ **ATTENTION : Placer le tuyau souple de gaz de manière à éviter qu'il ne soit tiré ou que quelqu'un trébuche dessus.**

1. Ouvrez le couvercle du four-barbecue.
2. Assurez-vous qu'il n'existe aucune obstruction et que rien ne gêne le débit d'air vers les brûleurs. Des araignées et autres insectes peuvent y élire domicile et boucher le brûleur et le tube venturi au niveau de l'orifice. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu en-dessous de l'appareil.
3. Tous les boutons de commande doivent être réglés sur « ARRÊT ». Reportez-vous à l'illustration 2.

Illustration 6



4. Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Brancher la bouteille de propane ».
 5. Ouvrez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « OPEN » (ouvert).
 6. Poussez et tournez le bouton de commande sur « max. ». Répétez l'opération jusqu'à trois fois.
 7. Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, réglez le bouton du brûleur sur « ARRÊT », attendez 5 minutes puis reprenez la procédure d'allumage depuis le début.
 8. Si l'allumeur ne parvient pas à allumer le brûleur, utilisez une longue allumette allumée pour allumer manuellement les brûleurs. Accédez aux brûleurs en introduisant l'allumette à travers la grille de cuisson et les diffuseurs de chaleur. Placez cette longue allumette allumée sur le côté du brûleur (voir illustration 5).
 9. Après avoir allumé le brûleur, veuillez observer la flamme et vérifiez que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à celle de l'illustration 6).
- ▲ **ATTENTION : Si la flamme du brûleur s'éteint lors du fonctionnement du barbecue, régler les boutons de commande sur « ARRÊT », fermer le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé) puis ouvrir le couvercle et attendre ensuite 5 minutes afin que le gaz se dissipe avant de tenter à nouveau d'allumer le barbecue.**

Pour éteindre

1. Fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).
2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre afin de les régler sur « ARRÊT » les uns après les autres.
Remarque : Vous entendrez un son étouffé, ceci est normal, il s'agit du reste du gaz venant de se consumer.
3. Débranchez la bouteille en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».

Utilisation en tant que four à pizza

- ▲ **ATTENTION : Ouvrir toujours la porte du four lentement et en faisant preuve de précaution car la vapeur contenue à l'intérieur du four-barbecue risque de provoquer de graves brûlures.**
- ▲ **ATTENTION : Toujours porter un attirail protecteur (gants de protection, gants isolants pour barbecue, etc.) pour ouvrir et fermer la porte du four-barbecue.**

1. Retirez la grille de réchauffage.
2. Placez la pierre à pizza sur la grille de cuisson.
3. Allumez le four en suivant les instructions « Pour allumer ».
4. Attendez que le four à pizza atteigne la température désirée.
5. Tout en portant des gants résistants à la chaleur, ouvrez la porte du four (voir illustration 7).
6. Tout en portant des gants résistants à la chaleur, utilisez une spatule à pizza pour placer avec précaution la pizza sur la pierre.
7. Tout en portant des gants résistants à la chaleur, fermez la porte du four (voir illustration 8).
8. Faites cuire les aliments jusqu'à la fin du temps de cuisson indiqué ou jusqu'à atteindre la température désirée.

Note : Les temps de cuisson recommandés lors de l'utilisation de cet article risquent d'être différents de ceux recommandés pour les microondes et les réchauds.

9. Tout en portant des gants résistants à la chaleur, ouvrez la porte du four.
10. Tout en portant des gants résistants à la chaleur, retirez avec précaution la pizza à l'aide de la spatule à pizza.
11. Éteignez le four en suivant les instructions « Pour éteindre ».

▲ ATTENTION : Toujours laisser la pierre à pizza refroidir complètement avant de la retirer du four.

▲ ATTENTION : NE PAS placer de pâtisseries ni de gâteaux directement sur la pierre car cette dernière risque de fumer en raison de leur teneur en beurre ou matière grasse.

Utilisation en tant que barbecue

- ▲ ATTENTION : Ouvrir toujours la porte du barbecue lentement et en faisant preuve de précaution car la vapeur contenue à l'intérieur du four-barbecue risque de provoquer de graves brûlures.**
- ▲ ATTENTION : Toujours porter un attirail protecteur (gants de protection, gants isolants pour barbecue, etc.) pour ouvrir et fermer la porte du four-barbecue.**

1. Retirer la pierre à pizza et rangez-la correctement.
2. Allumez le barbecue en suivant les instructions « Pour allumer ».
3. Attendez que le barbecue atteigne la température désirée.
4. Tout en portant des gants résistants à la chaleur, ouvrez le couvercle en le saisissant par ses poignées.
5. Placez les aliments sur la grille de cuisson et faites-le cuire jusqu'à ce qu'ils atteignent la température désirée.
6. Après avoir terminé vos grillades, éteignez le barbecue en suivant les instructions « Pour éteindre ».

Éliminer les flambées soudaines:

▲ ATTENTION : Il n'est pas possible d'éteindre les feux de graisse en fermant le couvercle du four-barbecue.

1. En cas de feu de graisse, tourner les boutons de commande sur « **ARRÊT** » : Fermer le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « **CLOSED** » (fermé). Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse. Ceci risque de provoquer des éclaboussures et d'entraîner des brûlures graves, des blessures corporelles graves et d'autres dégâts.

2. Ne pas laisser le four-barbecue sans surveillance lorsqu'il est en phase de préchauffage ni après la cuisson pour éliminer des résidus de nourriture par chaleur intense avec le brûleur réglé sur **Δ** (max). Si le barbecue n'a pas été nettoyé, un feu de graisse risque de se produire et d'endommager le four-barbecue.

▲ AVERTISSEMENT : Lors de la cuisson, conserver toujours à portée de main des articles ou matières capables d'éteindre le feu. En cas de feu d'huile ou de graisse, utiliser un extincteur à poudre BC ou étouffer le feu avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude. Ne pas tenter d'éteindre le feu avec de l'eau.

Les flambées soudaines sont normales et se produisent régulièrement lorsque vous cuisez de la viande au barbecue et donnent un goût unique à vos grillades.

De trop nombreuses flambées soudaines risquent de brûler vos aliments et de créer une situation dangereuse pour vous et votre barbecue.

Important : Les trop nombreuses flambées soudaines résultent d'une accumulation de résidus de graisse au fond du four-barbecue.

Illustration 7

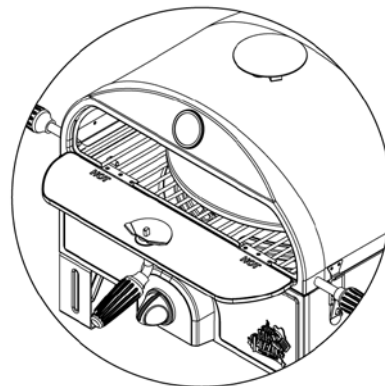
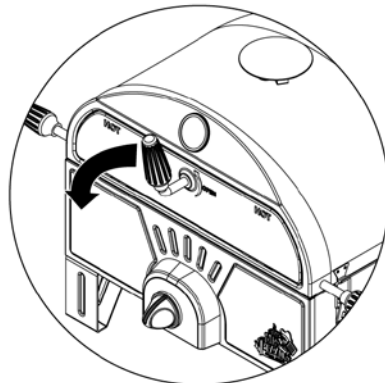
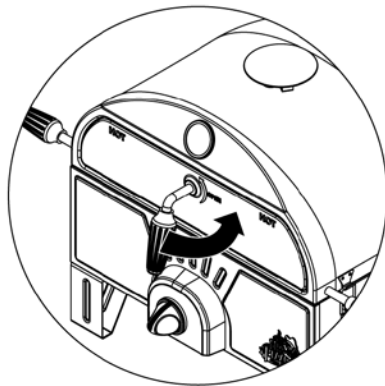
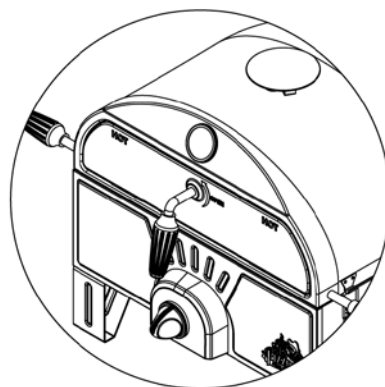
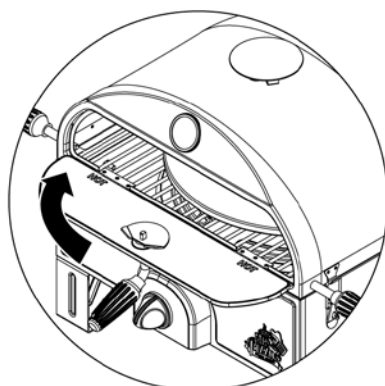


Illustration 8



En cas de feu de graisse, fermez le couvercle ET tournez le(s) bouton(s) de commande sur « **ARRÊT** » jusqu'à ce que le feu s'éteigne de lui-même. Faites preuve de précaution lorsque vous ouvrez le couvercle afin d'éviter tout retour de flamme.

En cas de trop nombreuses flambées soudaines, NE PAS verser d'eau sur les flammes.

Minimiser les flambées soudaines

1. Découpez le gras de la viande avant la cuisson.
2. Veillez à cuire les viandes très grasses à petit feu sur **Δ** (min.) ou en effectuant une cuisson indirecte.
3. Assurez-vous que le four-barbecue se trouve sur une surface dure et non combustible et que la graisse puisse s'égoutter dans le godet collecteur.

Nettoyage et entretien

▲ ATTENTION :

1. Tout nettoyage ou entretien doit être effectué lorsque le four-barbecue est froid et après avoir fermé et débranché l'alimentation en gaz.
2. NE placer AUCUNE pièce du four-barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du four-barbecue.
3. NE PAS agrandir les orifices des valves ou des brûleurs lors du nettoyage des valves ou des brûleurs.

Avis

1. Ce four-barbecue doit être vérifié et nettoyé en entier régulièrement.
2. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs car ils risquent d'endommager le four-barbecue.
3. N'utilisez jamais de produit à nettoyer les fours sur une pièce quelle qu'elle soit du four-barbecue.

Avant chaque utilisation:

1. Assurez-vous que la zone autour du four-barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
2. Ne pas bloquer ni empêcher le débit d'air de combustion du propane ni de ventilation.
3. Assurez-vous que la (les) ouverture(s) de ventilation autour de la bouteille de propane demeurent toujours propres et dépourvues de débris.
4. Vérifiez les flammes du brûleur afin de vous assurer que le four-barbecue fonctionne correctement (illustration 8).
5. Reportez-vous aux paragraphes ci-dessous pour les instructions de nettoyage.
6. Vérifiez et nettoyez les tubes venturi et du brûleur afin de vous assurer qu'ils ne sont pas bouchés par des insectes et leurs nids. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu sous le four-barbecue.

Nettoyage des surfaces du four-barbecue

1. Essuyez les surfaces du four-barbecue avec un liquide à vaisselle doux ou du bicarbonate de soude mélangé avec de l'eau.
2. Pour les tâches coriaces, utilisez un dégraissant au citron et une brosse de nettoyage en nylon.
3. Rincez à l'eau.
4. Laissez le four-barbecue sécher à l'air libre.

Nettoyage de la pierre à pizza

▲ ATTENTION : Toujours laisser la pierre à pizza refroidir complètement avant de la retirer du four.

▲ AVERTISSEMENT : NE jamais utiliser de savon ni de produits chimiques pour nettoyer votre pierre à pizza. Ces produits seront absorbés par la pierre et risquent d'endommager la pierre et d'être nocifs pour votre santé.

▲ AVERTISSEMENT : NE PAS placer dans le lave-vaisselle.

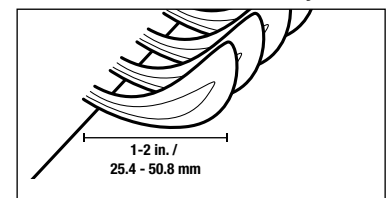
▲ ATTENTION : Il est déconseillé d'utiliser un aérosol de cuisson antiadhésif.

1. Retirez les résidus de nourriture demeurés collés en grattant avec une spatule. Une fois que la pierre à pizza a complètement refroidi, laissez la pierre tremper dans de l'eau chaude propre et frottez-la avec une brosse.

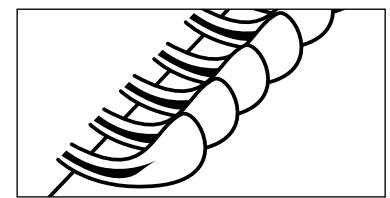
Illustration 9

État de la flamme du brûleur

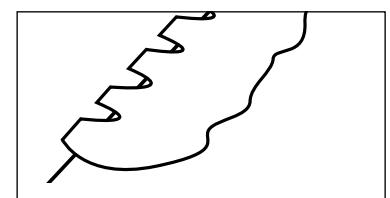
Reportez-vous aux illustrations suivantes afin de savoir si vos brûleurs doivent être nettoyés.



État normal: Flammes bleues claires avec crêtes jaunes entre 2,5 et 5 cm de hauteur.



Le brûleur doit être nettoyé: Brûleur bruyant avec flammes bleues.




Le brûleur doit être remplacé: Flammes jaunes ondulantes.




Nettoyage et entretien (suite)

- Remarque : La pierre à pizza est poreuse comme une éponge. Elle absorbera tout ce que vous placerez dessus. Pour cette raison, N'UTILISEZ PAS de savon sur la pierre à pizza.
- En raison de ses propriétés naturelles, la pierre à cuisson noircira et se tachera avec l'âge. Ne tentez pas de nettoyer ces taches. Laissez la pierre sécher à l'air libre.

Nettoyage du brûleur

- Fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).
- Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le régler sur «  ARRÊT ».
Remarque : Vous entendrez un son étouffé, ceci est normal, il s'agit du reste du gaz venant de se consumer.
- Débranchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».
- Retirez la grille de cuisson et le diffuseur de chaleur.
- Retirez le brûleur en retirant les dispositifs de fixation retenant le brûleur à la partie inférieure du barbecue.
- Soulevez et éloignez le brûleur de l'orifice de la valve de gaz.
- Déconnectez le fil de l'électrode d'allumage.
- Nettoyez le venturi du brûleur avec un petit goupillon ou de l'air comprimé.
- Nettoyez les restes de nourriture et la saleté de la surface du brûleur.
- Nettoyez les orifices bouchés avec un fil métallique (un trombone ouvert, par exemple).
- Vérifiez le brûleur à la recherche de détériorations (fissures ou trous). En cas de détériorations, remplacez le brûleur endommagé par un brûleur neuf du même fabricant.
- Réinstallez le brûleur, vérifiez que l'orifice de la valve de gaz est correctement positionné à l'intérieur du venturi du brûleur. Vérifiez également la position de l'électrode d'allumage.
- Remettez en place le diffuseur de chaleur et la grille de cuisson.
- Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane ».
- Reportez-vous au chapitre « Détecter une fuite ».

Avant le remisage

- Fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).
- Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre afin de les régler sur «  ARRÊT ».
Remarque : Vous entendrez un son étouffé, ceci est normal, il s'agit du reste du gaz venant de se consumer.
- Débranchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».
- Nettoyez toutes les surfaces du four-barbecue.
- Pour aider à lutter contre la rouille, appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur le brûleur.
- Si vous comptez remiser le four-barbecue à l'intérieur, débranchez la bouteille de propane et reportez-vous au chapitre « Débrancher la bouteille de propane ».
- Placez le capuchon protecteur sur la bouteille de propane et entreposez la bouteille à l'extérieur dans un endroit largement aéré et à l'abri des rayons directs du soleil.
- Si vous remisez le barbecue à l'extérieur, couvrez le four-barbecue avec une housse de barbecue pour la protéger des intempéries.

Enregistrement de l'appareil

Pour bénéficier plus rapidement du service offert par la garantie, veuillez enregistrer cet article immédiatement sur le site internet BlueRhino.com/Warranty ou appelez le 1.800.762.1142.

Pièces de rechange

Vous trouverez toutes les pièces de rechange nécessaires sur le site web parts.bluerhino.com ou appelez le 1.800.762.1142.

Garantie limitée

La société Blue Rhino Global Sourcing, Inc. (« Blue Rhino ») garantit cet article au premier acheteur au détail et à aucune autre personne, contre tout vice de matériau et de fabrication pendant un (1) an à partir de la date d'achat si cet article est monté et utilisé conformément aux instructions fournies. Blue Rhino vous demandera sans doute une preuve raisonnable d'achat datée, veuillez donc conserver votre facture ou votre reçu. Cette garantie limitée se limitera à la réparation ou au remplacement de pièces ayant été déterminées défectueuses par Blue Rhino lors de conditions d'utilisation et d'entretien normales. Avant de renvoyer une pièce, contactez le service à la clientèle de Blue Rhino. Si Blue Rhino confirme le défaut de fabrication et approuve la réclamation, ce dernier remplacera gratuitement les dites pièces. Si vous devez renvoyer des pièces défectueuses, les pièces devront être expédiées port-payé. Blue Rhino s'engage à renvoyer les pièces à l'acheteur port-payé.

Cette garantie limitée ne couvre pas les pannes et dysfonctionnements survenant suite à tout accident, mauvais usage, entretien incorrect de cet article, ou toute modification, mauvaise installation ou négligence comme il a été établi dans ce manuel. De plus, cette garantie limitée ne couvre pas les dommages au fini, à savoir les rayures, les bosses, les traces de décoloration, de rouille ou les dommages résultant des intempéries après achat de l'article.






Cette garantie remplace toute autre garantie expresse et il n'existe aucune autre garantie expresse à l'exception de la couverture indiquée ici. Blue Rhino désavoue toute garantie couvrant des produits ayant été achetés auprès de revendeurs autres que les revendeurs et distributeurs agréés y compris toute garantie de commerciabilité et d'adaptation à un usage particulier. BLUE RHINO DÉCLINE ÉGALEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE COMMERCIALITÉ ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. BLUE RHINO NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE PAR L'ACHETEUR OU UN TIERS POUR TOUS DÉGÂTS ET DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS, PUNITIFS OU CONSÉCUTIFS. De plus, Blue Rhino désavoue toute garantie expresse ou implicite et décline toute responsabilité en cas de défaut de fabrication causés par un tiers.

Cette garantie limitée octroie des droits spécifiques à l'acheteur reconnus par la loi et il est possible que ce dernier en possède d'autres selon sa localité. Certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages consécutifs ou accessoires ni la limitation en temps d'une garantie et ces limitations peuvent ne pas être applicables à tous.

Blue Rhino ne permet en aucun cas à une personne ou à une société de s'attribuer les responsabilités et les obligations liées à la vente, l'installation, l'utilisation, la dépose ou le remplacement de cet article, et aucune de ces représentations n'engage la responsabilité de Blue Rhino.

Blue Rhino Global Sourcing, Inc.
Winston-Salem, North Carolina 27105, États-Unis
(800)-762-1142

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/mesure correctrice
Le brûleur ne s'allume pas en utilisant l'allumeur électrique.	Le robinet de la bouteille de propane est fermé.	Assurez-vous que le régulateur est solidement fixé à la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane » puis ouvrez le gaz en tournant le robinet de la bouteille de propane sur « OPEN » (ouvert).
	La bouteille de propane est vide ou presque vide.	Échangez, remplissez ou remplacez la bouteille de propane.
	Il y a une fuite de propane.	1. Fermez le gaz en tournant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé). 2. Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. 3. Suivez les instructions du chapitre « Détecter une fuite » du manuel.
	Les fils ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson.	Nettoyez le fil conducteur et/ou l'électrode avec de l'alcool isopropylique.
	L'électrode et les brûleurs sont mouillés.	Essuyez avec un chiffon sec.
	L'électrode est fendue ou brisée, des étincelles apparaissent au niveau de la fente.	Il sera peut-être nécessaire de commander une (ou plusieurs) pièce(s) de rechange. Contactez le service à la clientèle au 1.800.762.1142
	Le fil est desserré ou déconnecté.	Il sera peut-être nécessaire de reconnecter le fil ou de commander une (ou plusieurs) pièce(s) de rechange. Contactez le service à la clientèle au 1.800.762.1142
	Court-circuit (étincelles) du fil conducteur entre l'allumeur et l'électrode.	Il sera peut-être nécessaire de commander une (ou plusieurs) pièce(s) de rechange. Contactez le service à la clientèle au 1.800.762.1142
Allumeur défectueux.	Il sera peut-être nécessaire de commander une (ou plusieurs) pièce(s) de rechange. Contactez le service à la clientèle au 1.800.762.1142	
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.	Absence de gaz.	Vérifiez si la bouteille de propane est vide. A. Si elle est vide, échangez-la, remplissez-la ou remplacez-la. B. Si la bouteille n'est pas vide, reportez-vous aux instructions "Baisse soudaine du débit du propane ou hauteur réduite de flamme." (voir ci-dessous).
	La bouteille de propane est vide ou presque vide.	Échangez, remplissez ou remplacez la bouteille de propane.
	Il y a une fuite de propane.	1. Tournez le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé). 2. Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. 3. Suivez les instructions du chapitre « Détecter une fuite » du manuel.
	L'écrou de couplage et le régulateur ne sont pas complètement raccordés.	Tournez l'écrou de couplage environ un demi ou trois quart de tour de plus jusqu'à l'arrêt complet. Serrez uniquement à la main SANS utiliser d'outils.
	Obstruction du débit de gaz.	1. Nettoyez les tubes des brûleurs. 2. Assurez-vous que le tuyau n'est pas plié ou déformé.
	Le brûleur n'est plus raccordé à la valve.	Raccordez à nouveau le brûleur et la valve.
	Araignées ou insectes dans le venturi.	Nettoyez le venturi et le tube du brûleur.
Les orifices du brûleur sont bouchés ou bloqués.	Nettoyez les orifices du brûleur.	
Baisse soudaine du débit de propane ou hauteur réduite de flamme.	Il n'y a plus de gaz.	Échangez, remplissez ou remplacez la bouteille de propane.
	La soupape de limitation de débit s'est peut-être déclenchée.	1. Tournez les boutons de commande sur «  ARRÊT ». 2. Attendez 30 secondes puis allumez le four-barbecue. 3. Si les flammes demeurent trop basses, réarmez le dispositif de sécurité de limitation de débit: a. Tournez le(s) bouton(s) de commande sur «  ARRÊT ». b. Tournez le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé). c. Débranchez le régulateur. d. Tournez les boutons de commande sur  (max). e. Attendez 1 minute. f. Tournez les boutons de commande sur «  ARRÊT ». g. Rebranchez le régulateur et assurez-vous que le raccord ne présente pas de fuite en veillant à ne pas complètement ouvrir le robinet. h. Allumez le four-barbecue en suivant les instructions d'allumage « Pour allumer ».
Flamme irrégulière, flamme ne se répartissant pas sur toute la longueur du brûleur.	Les orifices du brûleur sont bouchés ou bloqués.	Nettoyez les orifices du brûleur.
La flamme est jaune ou orange.	Le nouveau brûleur peut contenir des huiles résiduelles de fabrication.	Faites fonctionner le four-barbecue pendant 15 minutes sur  (max.) avec le couvercle fermé.
	Toiles d'araignées ou nid d'insectes dans le venturi.	Nettoyez le venturi.
	Résidus de nourriture, de graisse, etc.	Nettoyez le brûleur.
	Mauvais alignement de la valve sur le venturi du brûleur.	Vérifiez que le venturi du brûleur est correctement raccordé à la valve.
La flamme s'éteint.	Vent fort ou bourrasques.	Ne pas utiliser le four-barbecue les jours de vent fort.
	La bouteille de propane est presque vide.	Échangez, remplissez ou remplacez la bouteille de propane.
	La soupape de limitation de débit s'est peut-être déclenchée.	Reportez-vous aux instructions du paragraphe « Baisse soudaine du débit du propane ou hauteur réduite de flamme » (voir ci-dessus).
Flambée soudaine.	Accumulation de graisse.	Retirez et nettoyez toutes les pièces du four-barbecue en suivant les instructions « Nettoyage et entretien » du manuel d'utilisation.
	La viande est trop grasse.	Éliminez la graisse de la viande avant de la griller.
	La température de cuisson est trop élevée.	Réglez à la baisse la température.



Guide de dépannage (suite)

Problème	Cause possible	Prévention/mesure correctrice
Feu de graisse persistant.	Graisse piégée par accumulation de nourriture autour des brûleurs.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tournez les boutons de commande sur « ARRÊT ». 2. Fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé). 3. Laissez le couvercle fermé et laissez le feu se consumer. 4. Une fois que le four-barbecue a refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces du barbecue en suivant les instructions « Nettoyage et entretien » du manuel d'utilisation.
Retour de flammes (feu dans le ou les tubes de brûleurs).	Le brûleur et/ou ses tubes sont bouchés.	Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur.
L'intérieur du couvercle s'écaille comme de la peinture.	L'accumulation de graisse cuite s'est transformée en carbone et s'écaille.	Nettoyez rigoureusement le four-barbecue en suivant les instructions « Nettoyage et entretien » du manuel.

Pour toute assistance, veuillez consulter notre site internet BlueRhino.com ou appelez le 1.800.762.1142.

