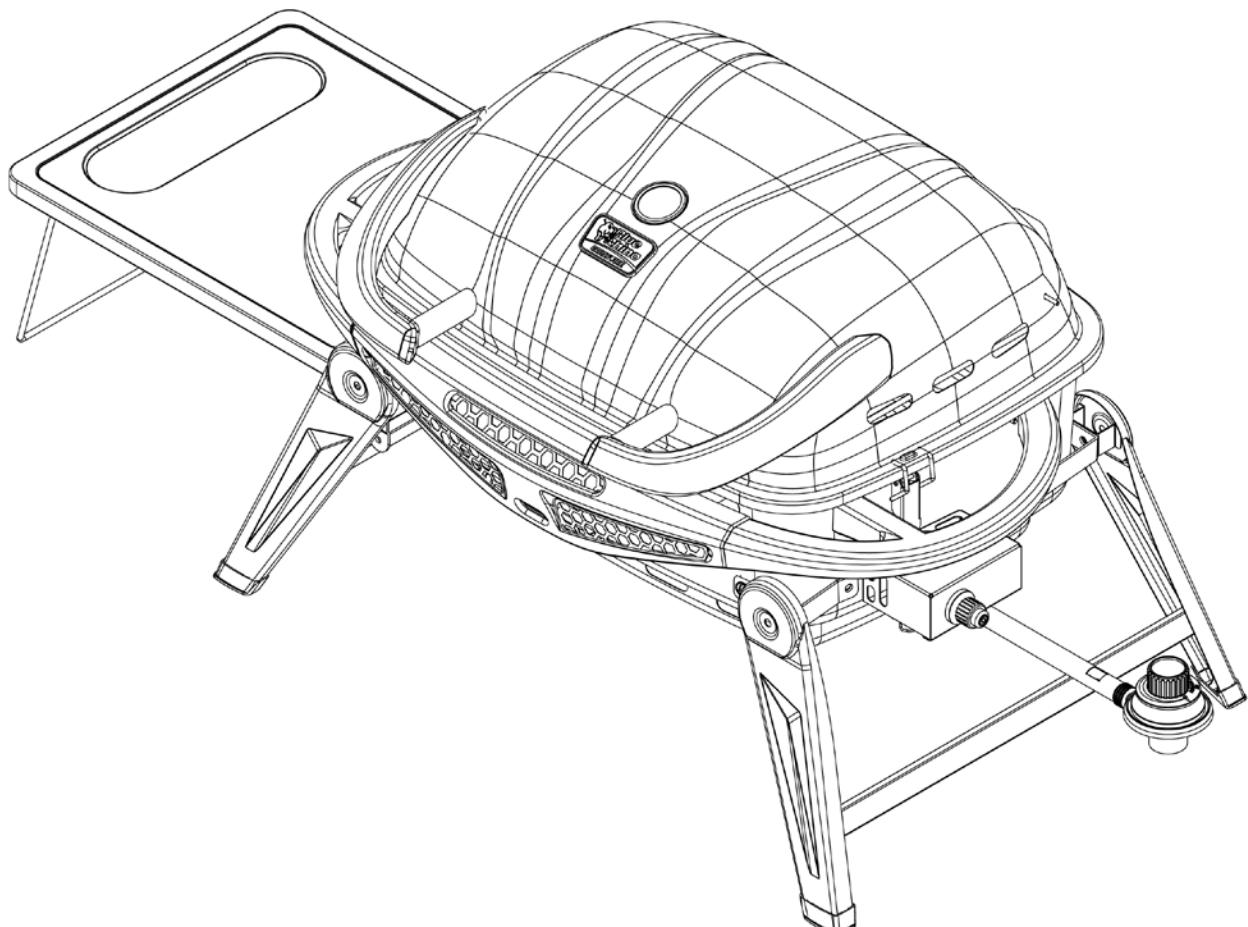




OWNER'S MANUAL

Outdoor LP Gas / Charcoal Barbecue Grill

Model No. GBT1508B



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.

Table of Contents

Important Safeguards	Page 2
Expanded View & Hardware	5
Assembly Instructions	6
Installing LP Gas Tank	10
Operating Instructions	10
Cleaning and Care	11
Product Registration	12
Replacement Parts	12
Limited Warranty	12
Troubleshooting	13

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, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, 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*, as applicable.

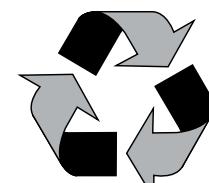
THIS INSTRUCTION BOOKLET CONTAINS IMPORTANT SAFETY INFORMATION. PLEASE READ AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

If you are assembling this unit for someone else, give this manual to them to read and save 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.

California Proposition 65: Handling the brass material on this product exposes you to lead, a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.



Manufactured in China for: Blue Rhino Global Sourcing, Inc.
Winston-Salem, NC 27105 USA • 1.800.762.1142 • BlueRhino.com
© Blue Rhino Global Sourcing, Inc.

Blue Rhino® is a registered trademark of Blue Rhino Global Sourcing, Inc.
CrossFire™ is a trademark of Blue Rhino Global Sourcing, Inc.

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



Important Safeguards - LP Gas

A 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.

A WARNINGS:

- A This grill is for outdoor use only, and should not be used in a building, garage or any other enclosed area.**
- A Do NOT operate, light or use this appliance within ten feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.**
- A For residential use only. This grill is NOT for commercial use.**
- A This grill is not intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.**
- A This is NOT a tabletop grill. Therefore, do NOT operate this grill on any type of tabletop surface.**
- A This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do NOT modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void your warranty.**
- A This grill is for use with liquid propane (LP) gas only. The conversion to or attempted use of natural gas in this LP gas grill is dangerous, may cause bodily harm and will void your warranty.**
- A Do NOT over heat this grill as this will damage the grill and could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury or damage to property.**
- A LP gas characteristics:**
 - a. LP gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP gas product.
 - b. LP gas is explosive under pressure, heavier than air, and settles and pools in low areas.
 - c. LP gas in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
 - d. Contact with LP gas can cause freeze burns to skin.
- A Apartment dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using a LP gas 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.**
- A LP gas cylinder needed to operate. Only cylinders marked "propane" may be used.**
- A The LP gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the *Specifications for LP-gas Cylinders* of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.), *Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods*; or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339.**
- A LP gas cylinder must be arranged for vapor withdrawal.**
- A Dented or rusted LP gas cylinders may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier prior to use.**
- A The LP gas cylinder should not be dropped or handled roughly.**
- A 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.**
- A 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.**
- A Do NOT block holes in sides, bottom or back of grill.**
- A 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.**
- A Do NOT store a spare LP gas tank under or within 25 feet (7.62 m) of this appliance.**
- A Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer, motor home or house.**
- A The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.**
- A Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane. Use caution and common sense when testing for leaks.**
- A NEVER use lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene or alcohol with this product.**

- A NEVER use charcoal when using as a LP gas grill.**
- A Your grill has been checked at all factory connections for leaks. Recheck all connections as described in the "Operating Instructions" section of the manual, as shipping can loosen connections.**
- A Check for leaks even if your unit was assembled for you by someone else.**
- A Do NOT operate if a gas leak is present. Gas leaks may cause a fire or explosion.**
- A You must follow all instructions in the "Checking for Leaks" section before operating. To prevent a fire or explosion hazard when testing for a leak:**
 - a. Always perform a leak test before lighting the 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 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.
- A Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.**
- A Do NOT use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.**
- A 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.**
- A It is essential to keep the grill's regulator and valve assembly, burners and circulating air passages clean.**
- A Inspect grill before each use.**
- A Do NOT alter grill in any manner. Any alteration will void your warranty.**
- A Do NOT use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.**
- A This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.**
- A 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.**
- A Use only the pressure regulator provided. Use only the replacement pressure regulator specified by Blue Rhino Global Sourcing, Inc.**
- A Do NOT attempt to repair or alter the pressure regulator for any assumed defect. Any modification to this assembly will void your warranty and create the risk of a gas leak and fire. Use only authorized replacement parts supplied by manufacturer.**
- A 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.**
- A Do NOT operate this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.**
- A Do NOT touch metal parts of grill until they have completely cooled to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mitts, etc.).**
- A Do NOT install or use in or on boats or recreational vehicles (RV).**
- A Do NOT use grill in a vehicle trunk, station wagon, mini-van or sport utility vehicle (SUV).**

- ▲ When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible.
In the event of an oil/grease fire, do NOT attempt to extinguish with water. Use type BC or ABC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ▲ Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
- ▲ Do NOT use grill in high winds.
- ▲ Never lean over the grill when lighting.
- ▲ Do NOT leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- ▲ Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue on high. If 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 grill while the appliance is in operation.
- ▲ Do NOT attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
- ▲ LP gas cylinder must be properly disconnected and removed prior to moving this grill.
- ▲ Storage of grill indoors is permissible only if the cylinder is disconnected, removed from the grill and properly stored outdoors.
- ▲ Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can cause severe burns.
- ▲ Do NOT attempt to disconnect the gas regulator from the cylinder or any gas fitting while the grill is in use.
- ▲ Disconnect LP gas tank when not in use.
- ▲ Always place your grill on a hard, non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- ▲ Do NOT use directly on wooden decks.
- ▲ Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
- ▲ Keep all electrical cords away from a hot grill.
- ▲ After a period of storage and/or non-use, check for leaks, burner obstructions and inspect for any abrasion, wear or cuts to the hose.
- ▲ Failure to open lid while igniting the grill's burner(s), or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flame-up.
- ▲ Never operate 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.
- ▲ Always clean grill when switching from a charcoal grill to a gas grill.
- ▲ NEVER use as an LP gas grill and charcoal grill at the same time.
- ▲ Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.



Important Safeguards - Charcoal

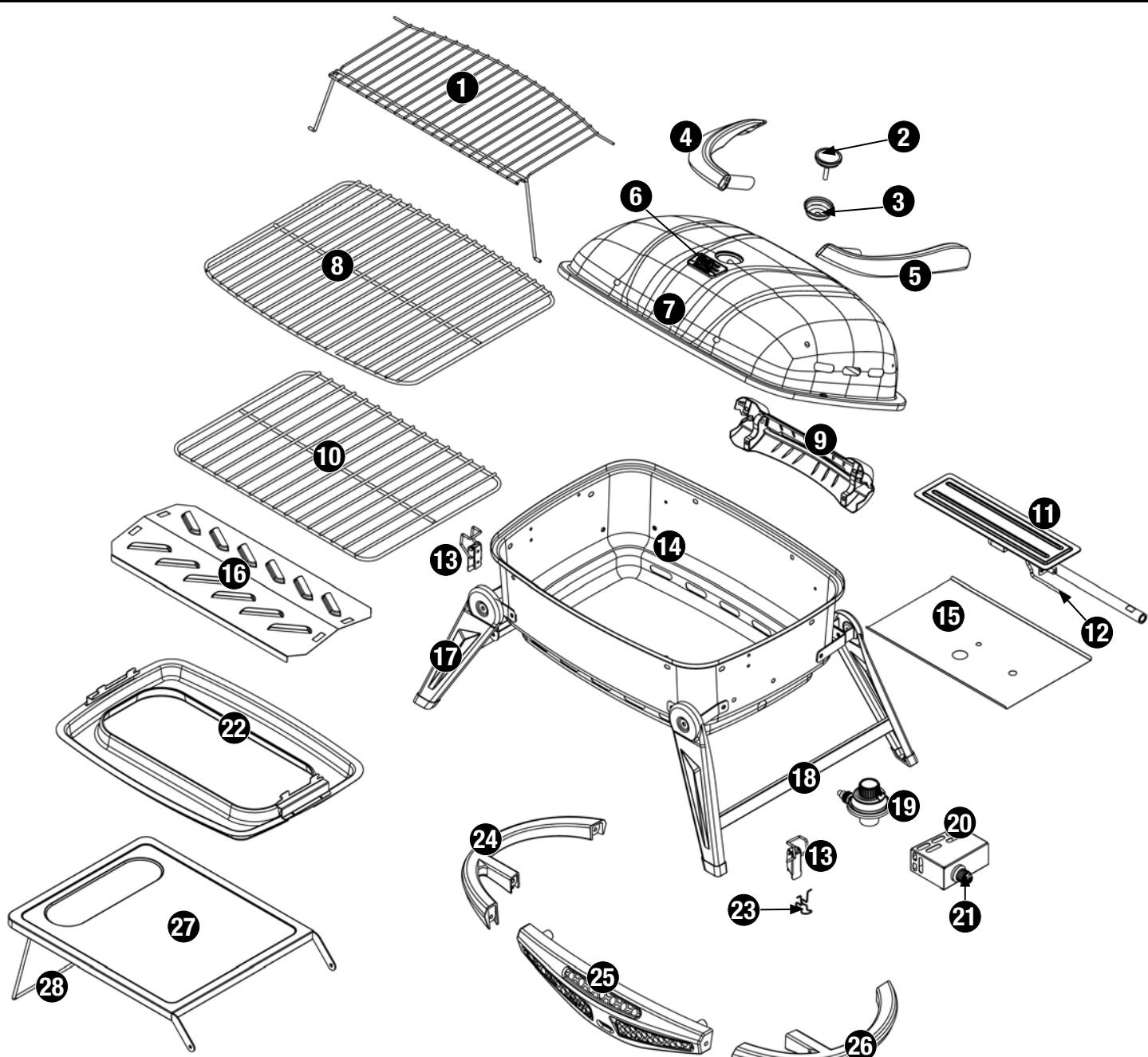
- ▲ **DANGER:** Failure to follow the dangers, warnings and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.
- ▲ **WARNINGS:**
 - ▲ This grill is for outdoor use only, and should NOT be used in a building, garage or any other enclosed area.
 - ▲ Do NOT operate, light or use this appliance within ten feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.
 - ▲ For residential use only. This grill is NOT for commercial use.
 - ▲ Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal, charcoal/wood mixture, lump charcoal or cooking wood. The conversion to or attempted use of any other fuel source in this charcoal grill is dangerous and will void your warranty.
 - ▲ This grill is NOT intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
 - ▲ Do NOT use grill for indoor cooking. TOXIC carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
 - ▲ This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do NOT modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void your warranty.
 - ▲ Apartment dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using a charcoal grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten foot (3.05 m) clearance from any structure. Do NOT use on or under balconies.
 - ▲ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 36 inches (91.4 cm). Do NOT use this appliance under any type of overhang or roof.
 - ▲ Do NOT use gasoline, kerosene or alcohol for lighting.
 - ▲ Do NOT use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
 - ▲ Do NOT over heat this grill as this will damage the grill and could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury or damage to property.
 - ▲ Never use lava rocks, gasoline, kerosene or alcohol with this product.
 - ▲ Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
 - ▲ NEVER use the gas grill to start the charcoal.
 - ▲ NEVER use the ignition to start the charcoal.
 - ▲ Always disconnect and properly store the LP gas tank prior to using as a charcoal grill.
 - ▲ Do NOT block holes in sides or back of grill.
 - ▲ Inspect grill before each use.
 - ▲ Do NOT alter grill in any manner. Any alteration will void your warranty.
 - ▲ Do NOT build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.
 - ▲ Do NOT use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
 - ▲ This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
 - ▲ Use only Blue Rhino Global Sourcing, Inc. factory-authorized parts. The use of any part that is not factory-authorized can be dangerous and will void your warranty.
 - ▲ Do NOT operate this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
 - ▲ To avoid burns, do NOT touch metal parts of grill until they have completely cooled, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
 - ▲ Never touch grates (charcoal, cooking or warming), ashes or coals to see if they are hot.
 - ▲ Do NOT use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
 - ▲ This grill is NOT to be used in or on boats or recreational vehicles.
 - ▲ Position grill so wind cannot carry ashes to combustible surfaces.
 - ▲ Do NOT use in high winds.
 - ▲ Never lean over the grill when lighting.
 - ▲ Do NOT leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
 - ▲ Do NOT attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
 - ▲ Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue.
 - ▲ 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.
 - ▲ Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
 - ▲ If 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 grill while the appliance is in operation.
 - ▲ Never add lighting fluid to hot or warm coals as a flashback may occur causing serious injury or damage to property.
 - ▲ Always place your grill on a hard, non-combustible level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
 - ▲ Do NOT remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
 - ▲ Live hot briquettes and coals can create a fire hazard.
 - ▲ Always empty the bottom bowl and grill after each use.
 - ▲ Do NOT place fuel (charcoal briquettes, wood or lump charcoal) directly into bottom of grill. Place fuel only on the charcoal pan/grid.
 - ▲ Do NOT allow charcoal to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
 - ▲ Check to make sure the air vents are free of debris and ash before using the grill.
 - ▲ Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
 - ▲ With a garden hose, completely wet the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers that may have fallen during the cooking or cleaning process.
 - ▲ The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble and/or safely operate this grill.
 - ▲ Always wear protective gloves when adding fuel (charcoal briquettes, wood or lump charcoal) to retain desired heat level.
 - ▲ Keep all electrical cords away from a hot grill.
 - ▲ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
 - ▲ Never cover entire cooking area with aluminum foil.
 - ▲ Use protective gloves when assembling this product.
 - ▲ Do NOT force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
 - ▲ Do NOT touch ash receiver until grill has completely cooled, unless you are wearing protective gear.
 - ▲ Do NOT touch air vent or air vent handle until grill has completely cooled, unless you are wearing protective gear.
 - ▲ Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

Parts List

1	Warming Rack	55-24-757
2	Temperature Gauge	55-24-426
3	Temperature Gauge Support*	55-24-178
4	Left Lid Handle	55-24-758
5	Right Lid Handle	55-24-759
6	Brand Plate*	55-24-760
7	Lid	55-24-761
8	Cooking Grid	55-24-762
9	Hinge Assembly	55-24-763
10	Charcoal Grid	55-24-764
11	Burner	55-24-765
12	Igniter Wire*	55-24-766
13	Lock (2)	55-09-222
14	Bottom Bowl	55-24-767
15	Heat Shield	55-24-768
16	Heat Plate	55-24-769
17	Left Leg*	55-24-770
18	Right Leg*	55-24-771
19	Regulator/Control Knob	55-24-064
20	Igniter Cover	55-24-772
21	Igniter Button*	55-24-773
22	Ash Pan	55-24-774
23	Side Shelf Lock	55-24-775
24	Left Side Handle	55-24-776
25	Front Handle Support	55-24-777
26	Right Side Handle	55-24-778
27	Side Shelf	55-24-779
28	Side Shelf Support*	55-24-780

* Pre-assembled

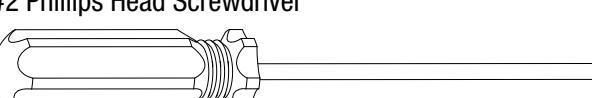
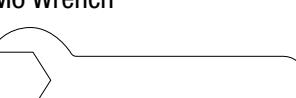
Expanded View



Hardware

A	Screw	M4x10 Nickel Plated Phillips Truss Head	4 pcs
B	Screw	M6x12 Nickel Plated Phillips Truss Head	14 pcs
C	Screw	M6x15 Nickel Plated Phillips Truss Head	4 pcs
D	Screw	M6x40 Nickel Plated Phillips Truss Head	2 pcs
E	Wing Bolt	M6x8 Nickel Plated	1 pc
F	Nut	M6 Nickel Plated	2 pcs
G	Wing Nut	M4 Nickel Plated	4 pcs
H	Washer	ø6.4 Aluminum	21 pcs
I	Lock Washer	ø6.5 Nickel Plated	21 pcs
J	AAA Battery		1 pc

Tools Required for Assembly (Not Included)

#2 Phillips Head Screwdriver	1 pc
	
M6 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 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.

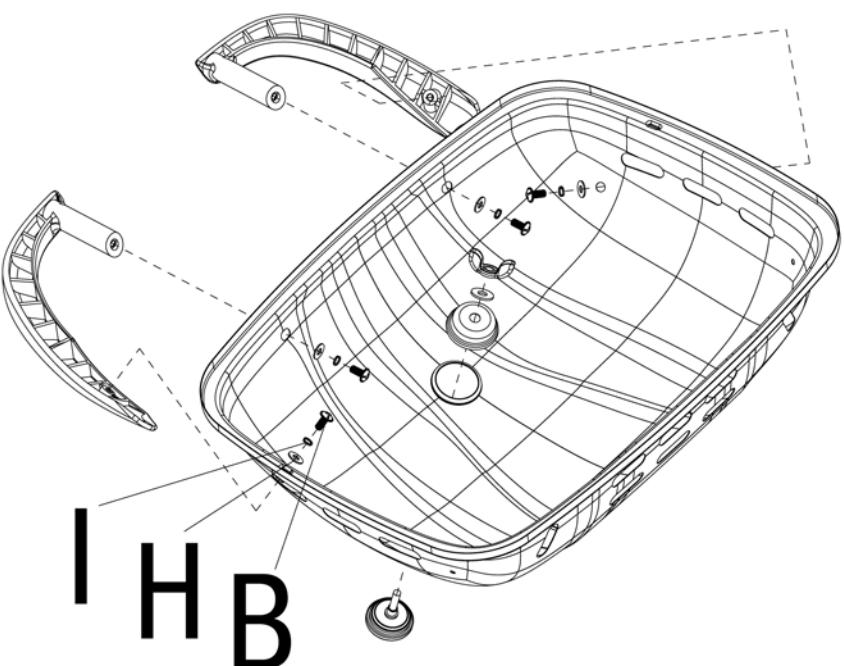
After assembly you will need:

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

Typical assembly is approximately 30 minutes.

Attach Lid Handles and Temperature Gauge

2

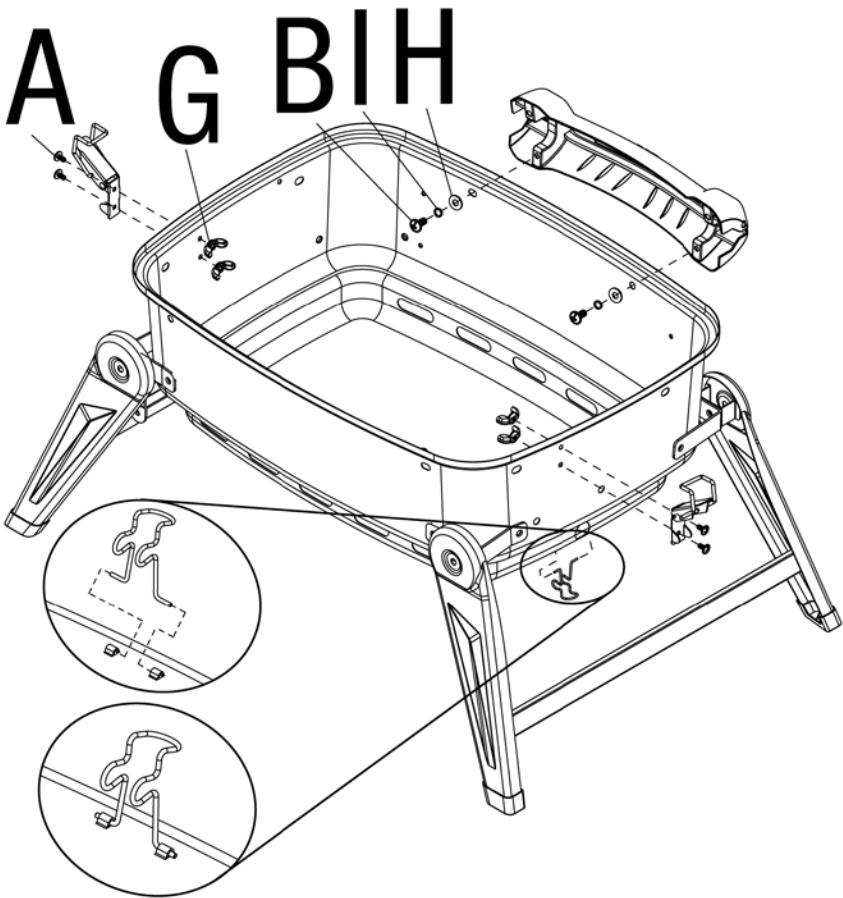


B x 4
H x 4

I x 4

3

Attach Locks and Hinge

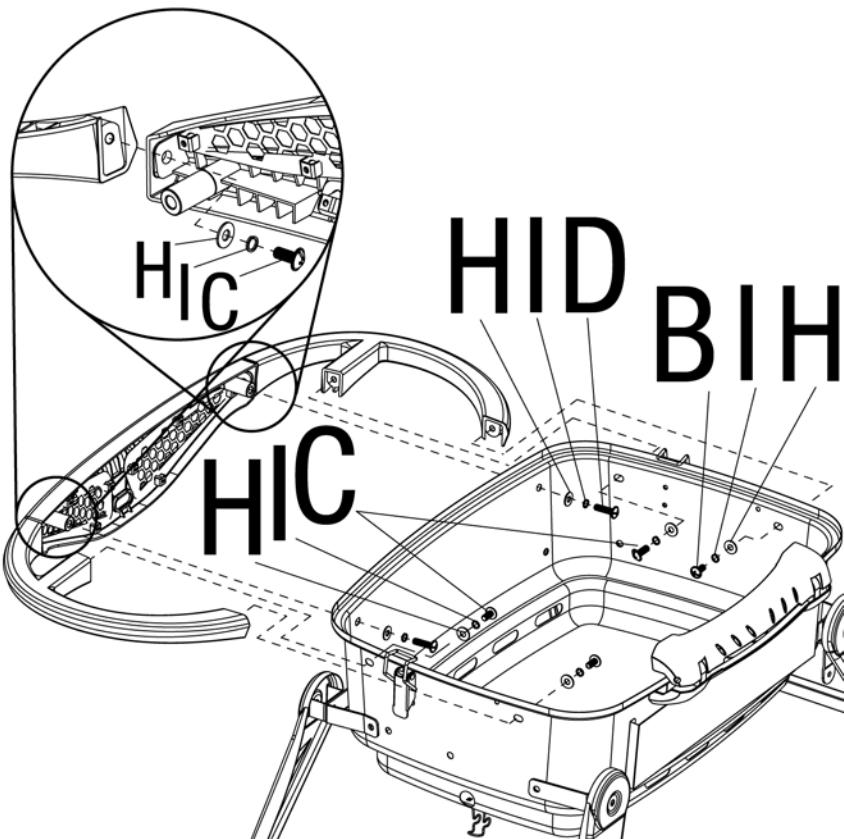


A x 4
B x 2
G x 4

H x 2
I x 2

4

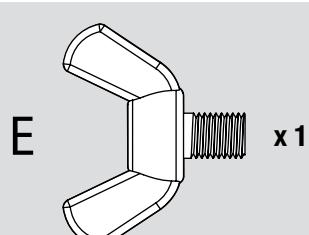
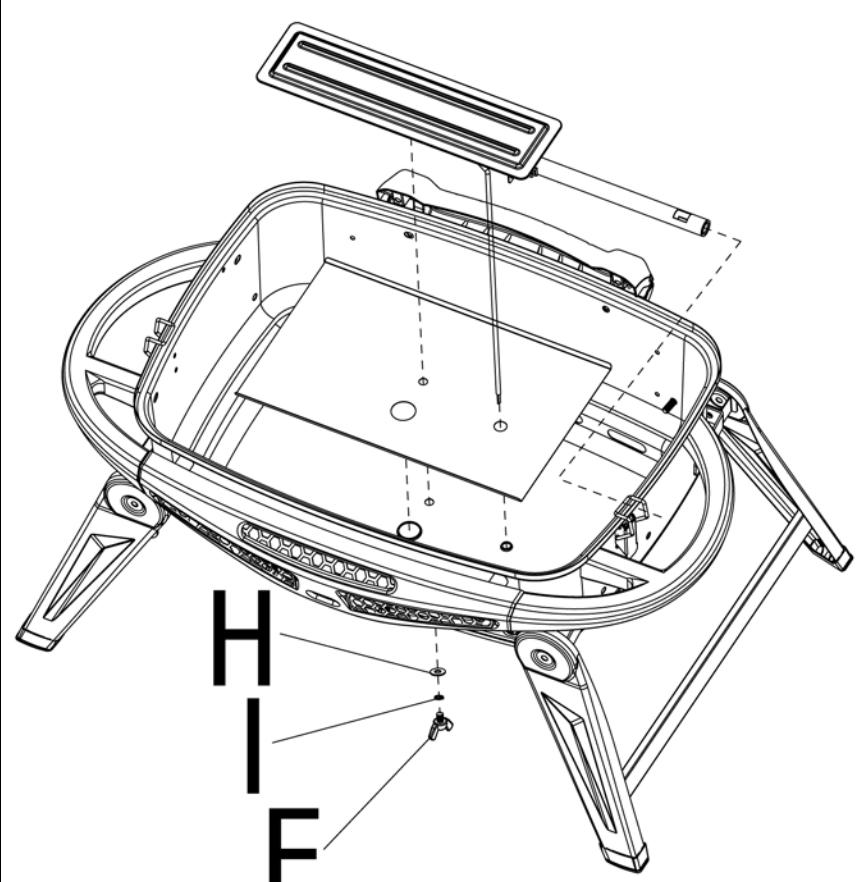
Attach Side Handle Assembly



B x 2
C x 4
D x 2
H x 8
I x 8

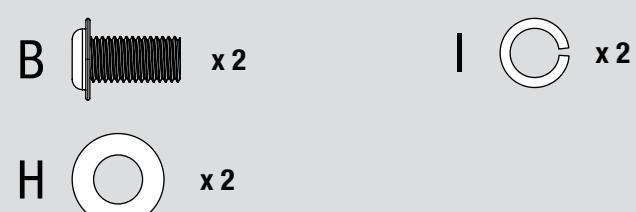
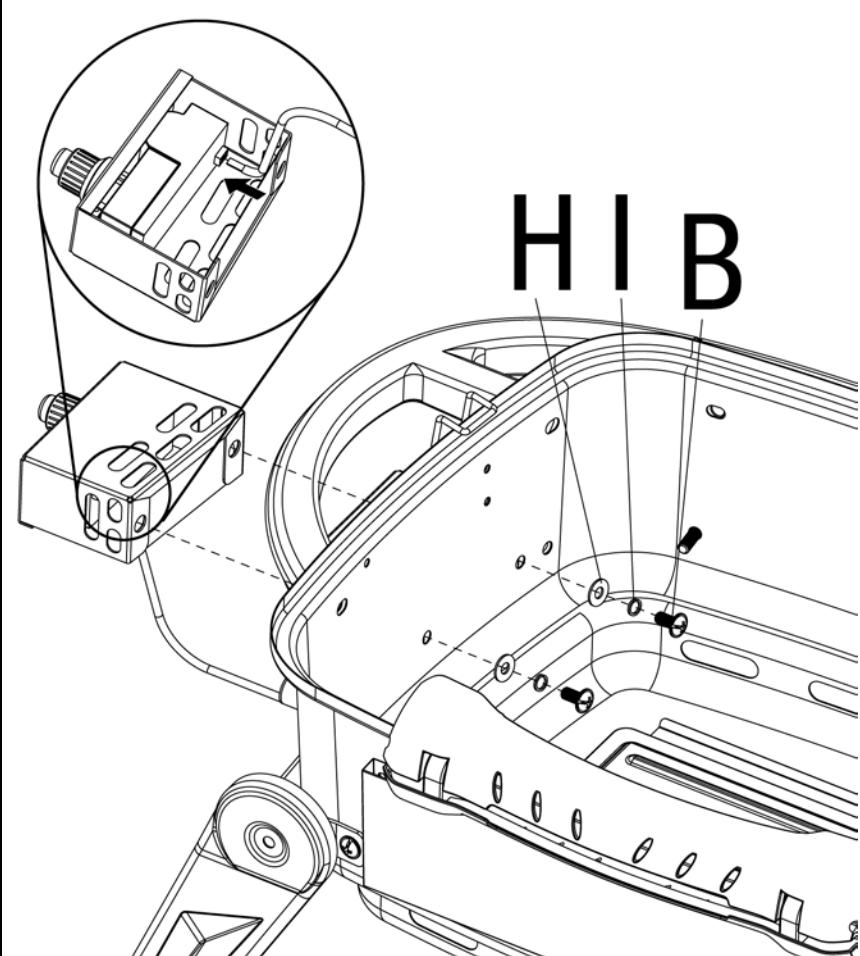
5

Attach Bottom Bowl Heat Shield, Burner and Igniter Wire



6

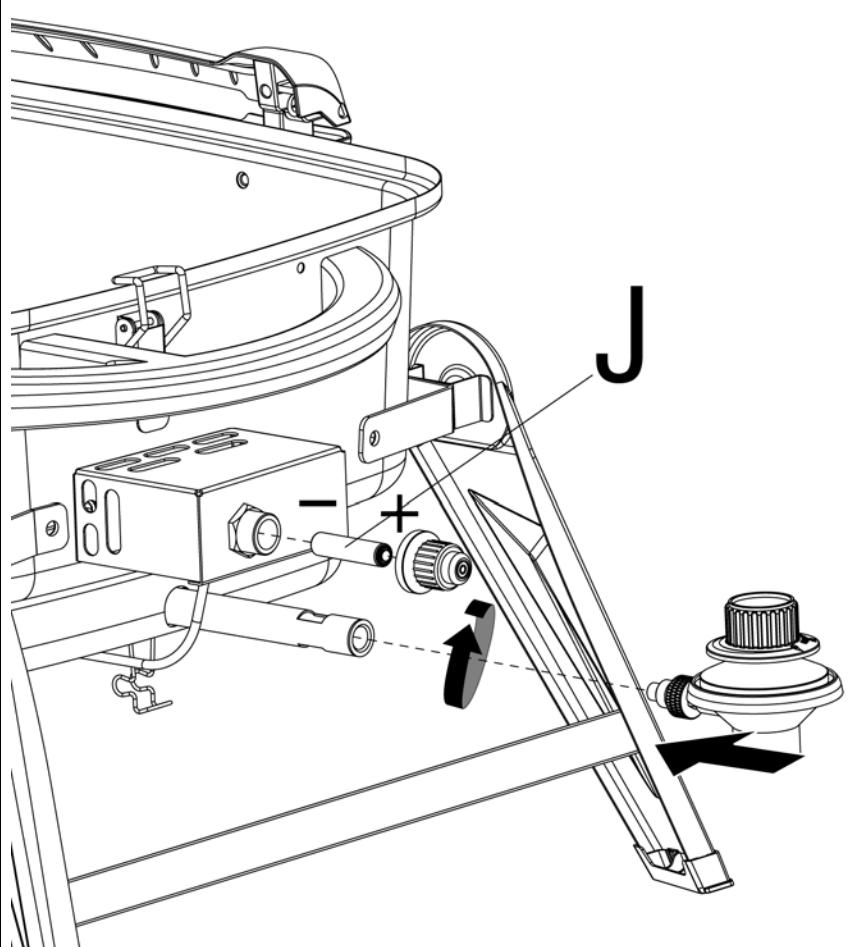
Attach igniter Assembly



7

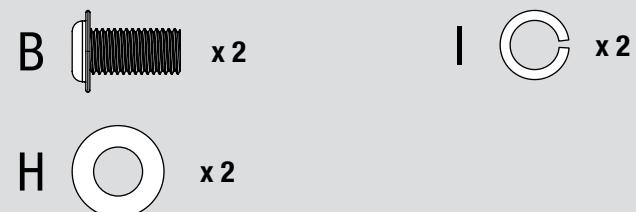
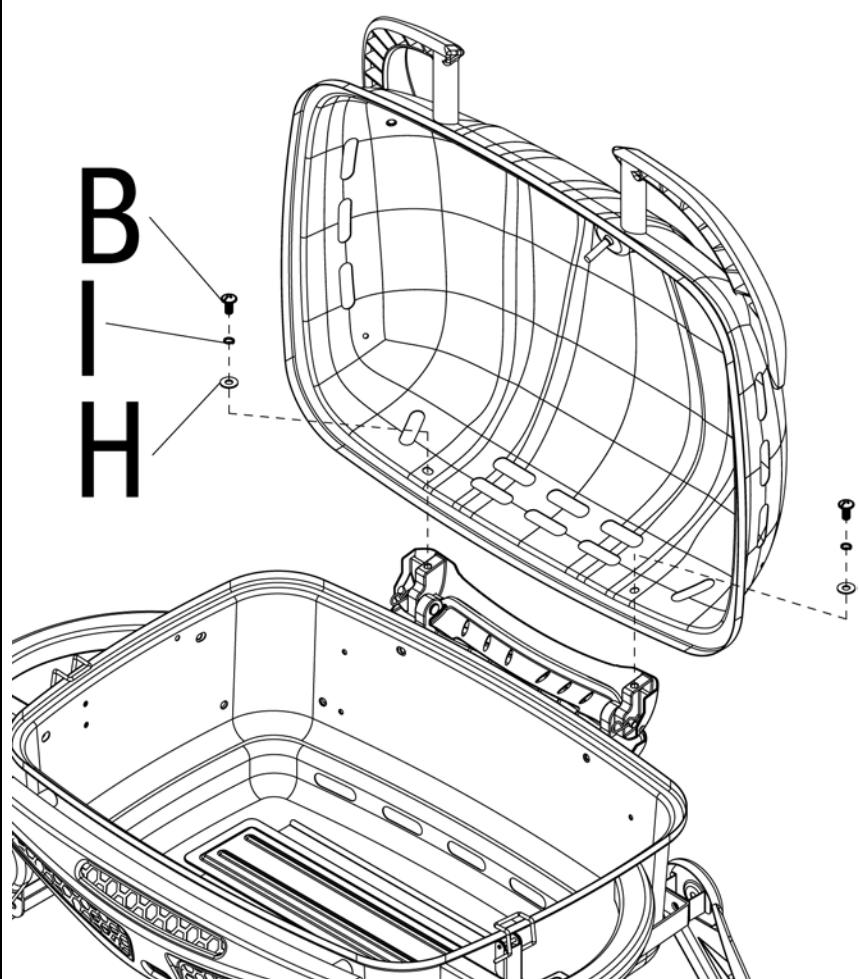
Insert AAA Battery (J) and Attach Regulator/Control Knob

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



8

Attach Lid

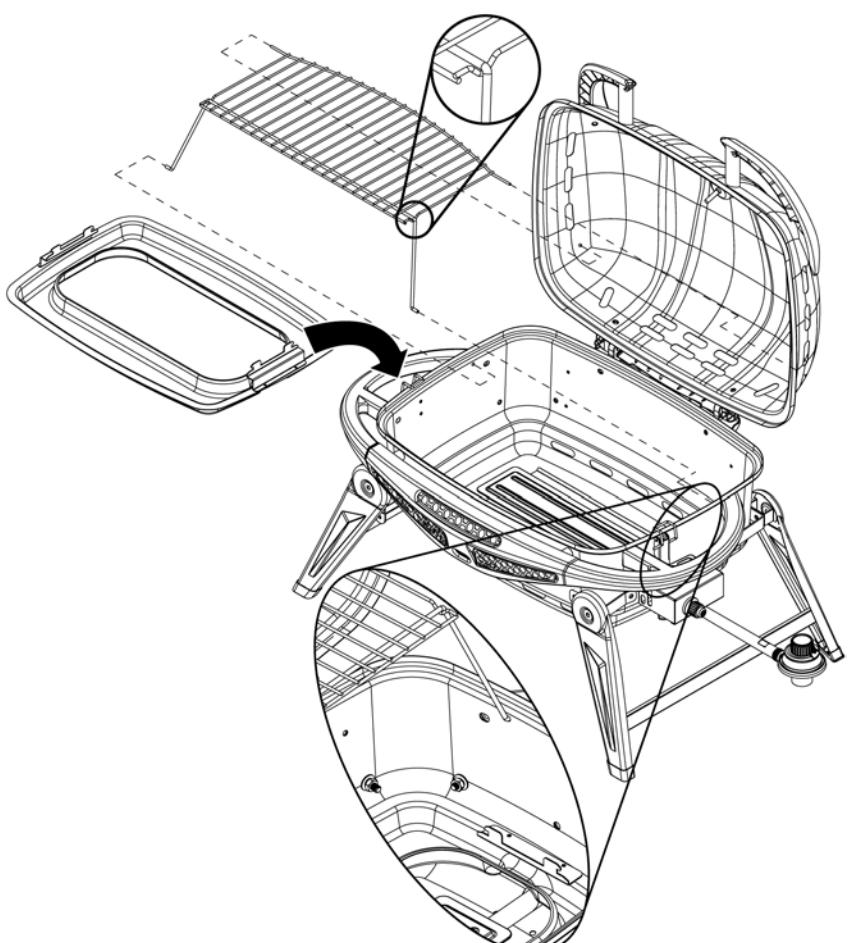




Assembly Instructions (continued)

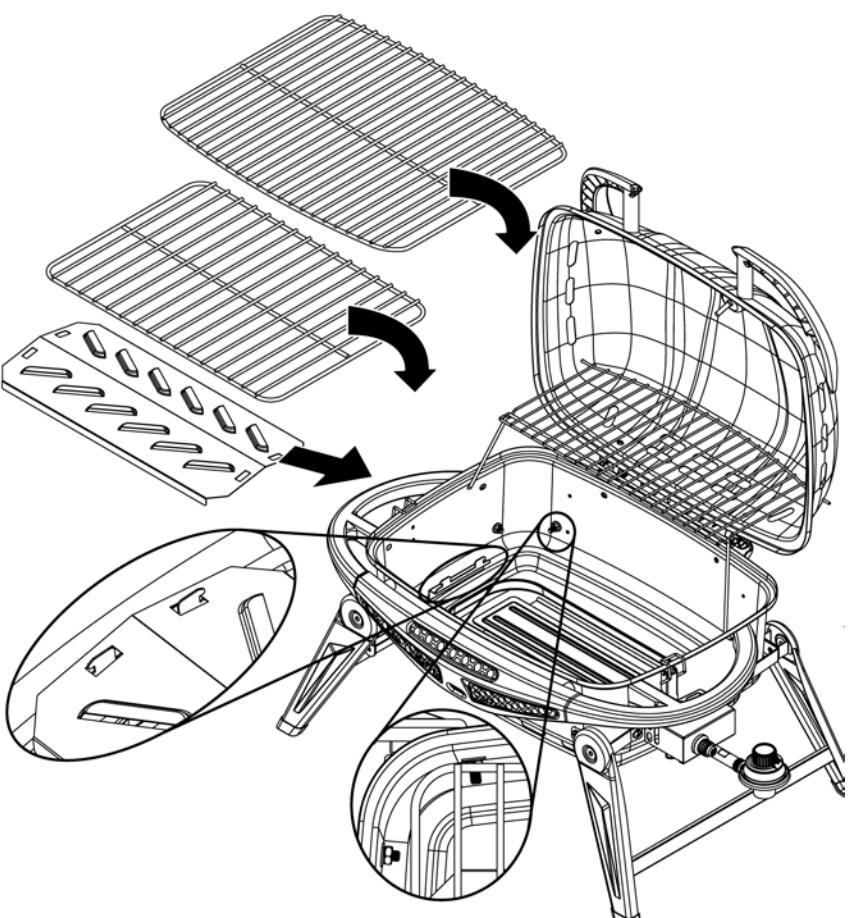
9

Insert Ash Pan and Warming Rack



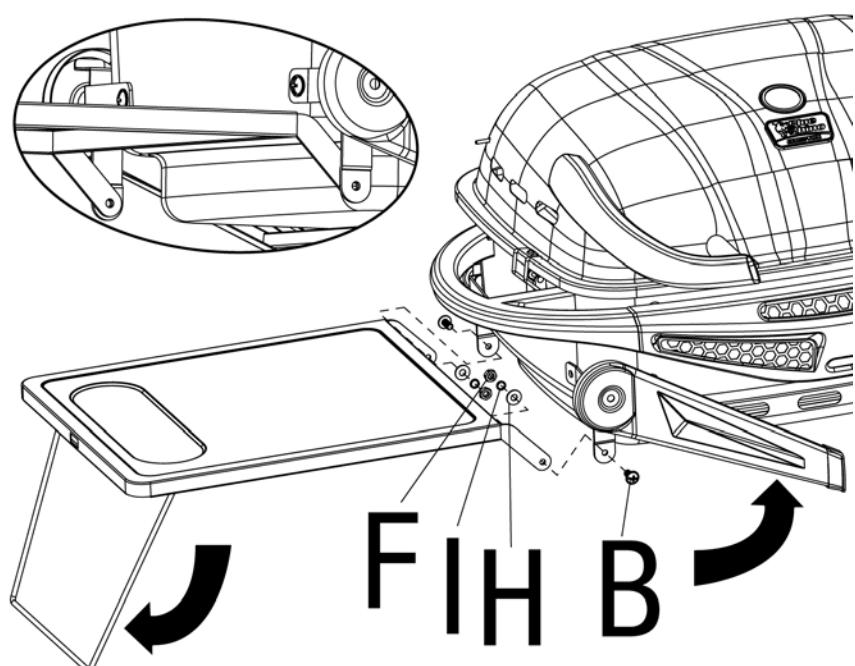
10

Insert Heat Plate, Charcoal Grid and Cooking Grid



11

Attach Side Table



B x 2

H x 2

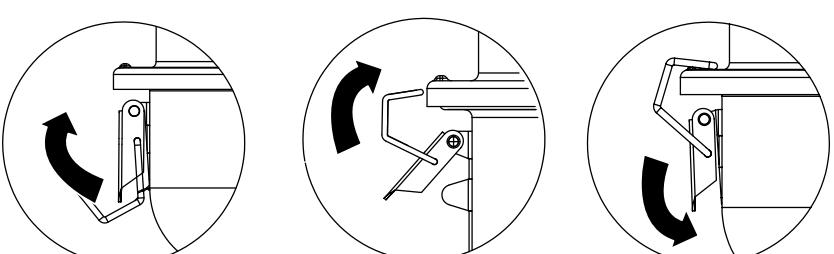
F x 2

I x 2

12

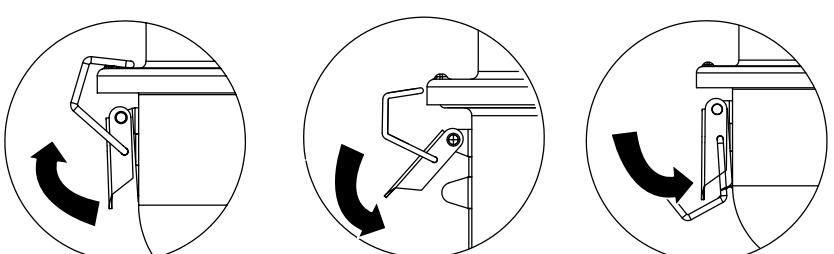
Lock Lid

Note: Lid must be locked before transporting grill.



Unlock Lid

Note: Always unlock and open lid before lighting grill.

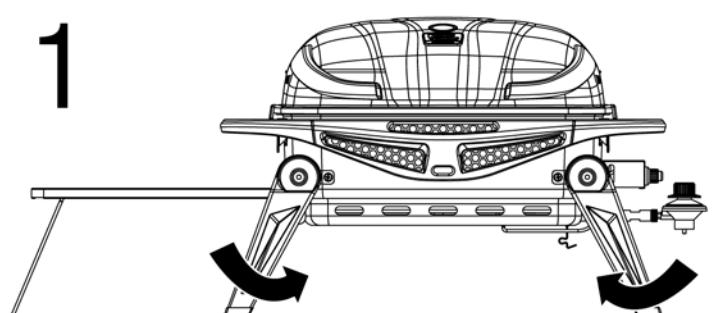


13

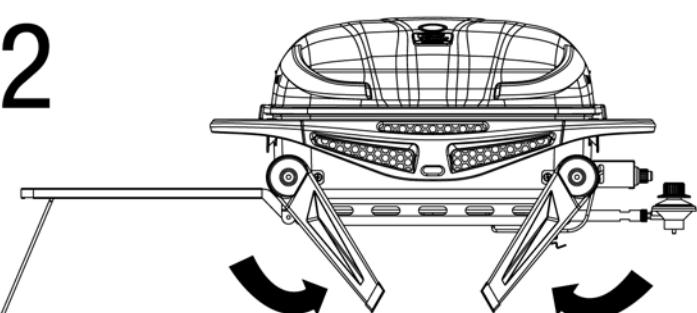
Fold Up Legs and Table

Note: Always lock lid before folding legs.

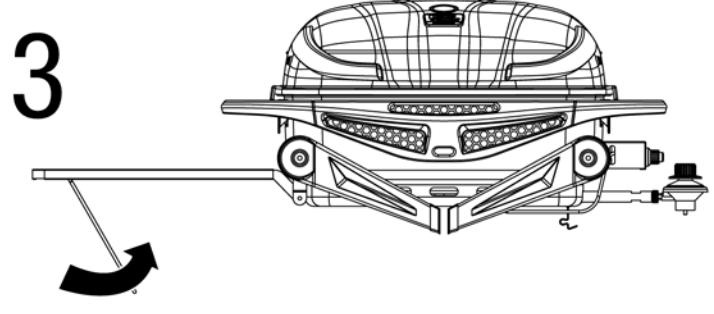
1



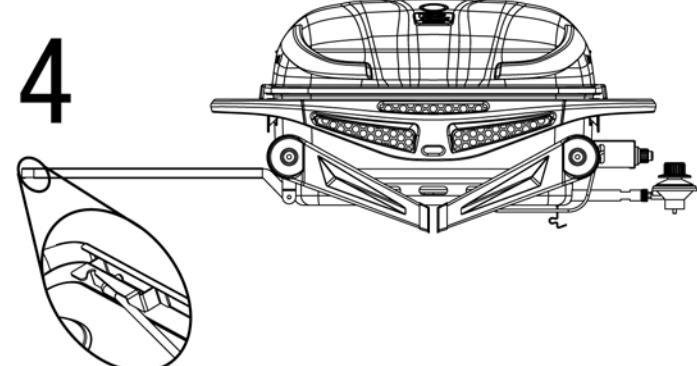
2



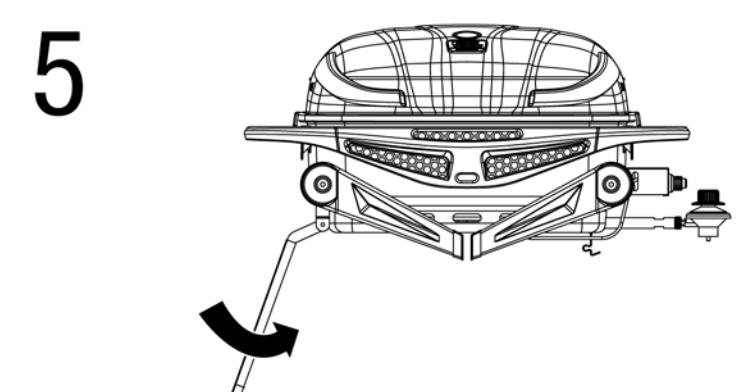
3



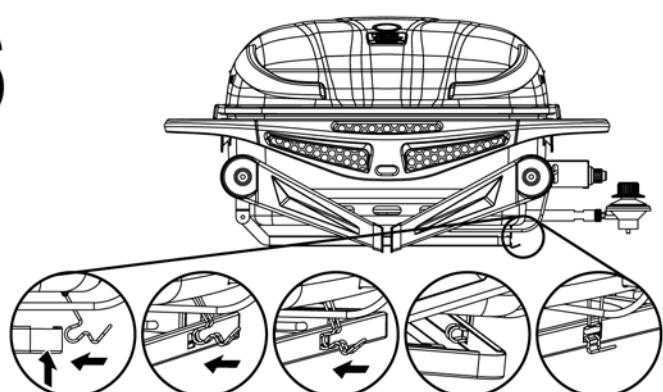
4



5



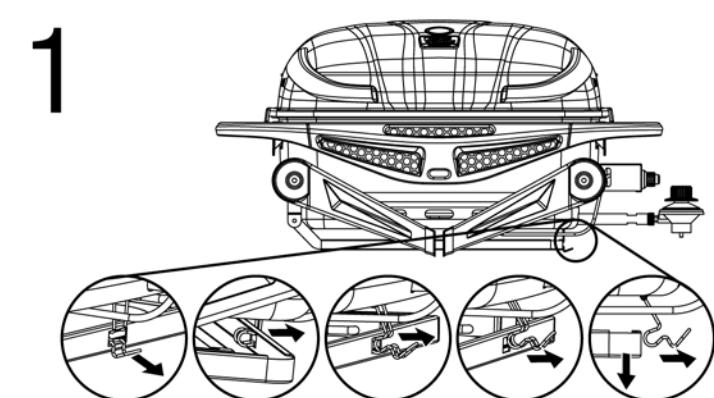
6



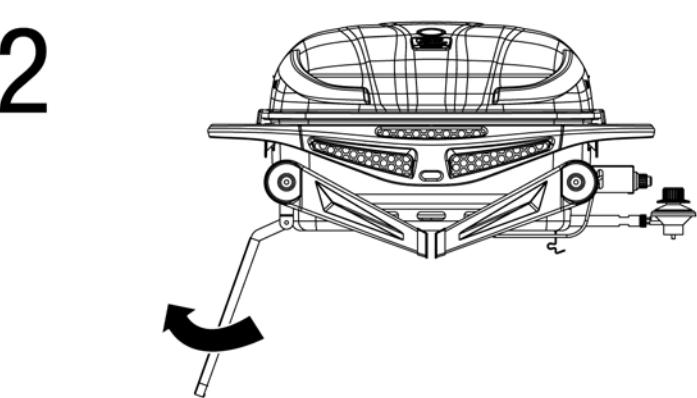
Unfold Table and Legs

Note: Always open legs completely and secure them in place before lighting grill.

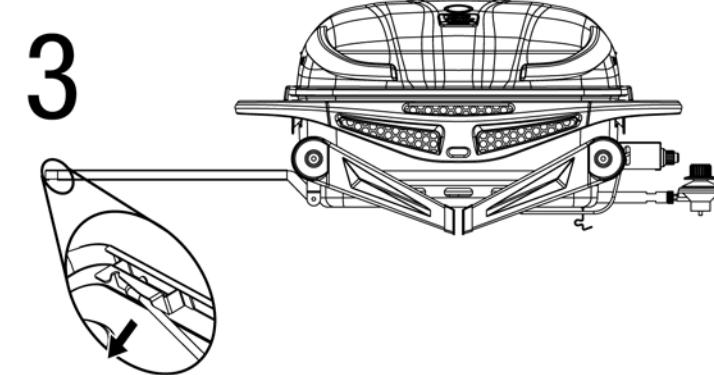
1



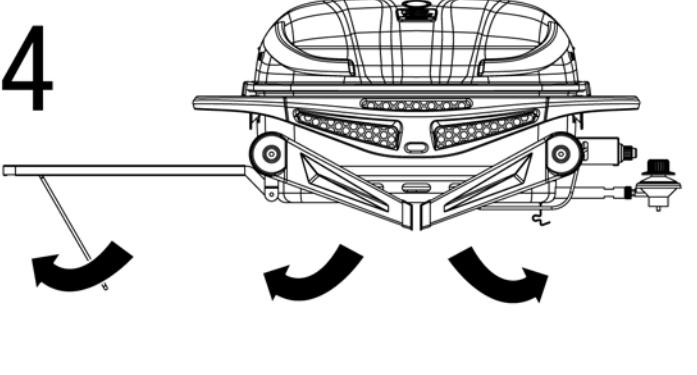
2



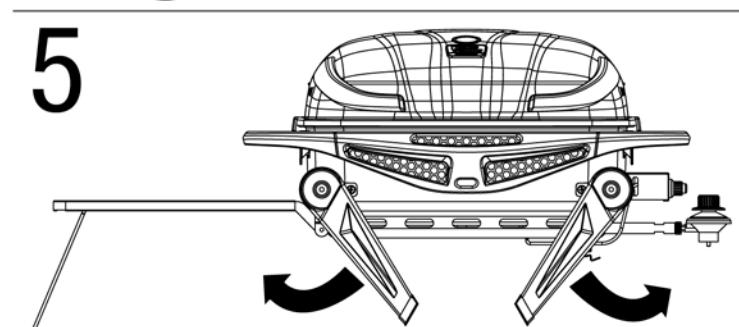
3



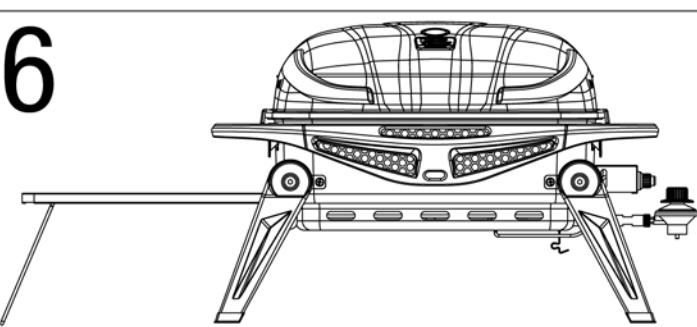
4



5



6





Installing LP Gas Tank

When you choose to use propane, this grill is designed to operate with a 1 lb. 7.75 in. or 10.6 in. high disposable / 16.4 oz. or 14.1 oz. propane gas tank (DOT 39 Cylinder) (Figure 1).

DO NOT ATTEMPT TO REFILL ANY 1 LB. (16.4 OZ. OR 14.1 OZ.) PROPANE GAS TANKS!

Connecting LP Gas Tank

Only cylinders marked "propane" may be used.

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

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

Disconnecting LP Gas Tank

1. Turn the regulator/control knob to the "OFF" position (Figure 2).
2. Rotate LP gas tank counterclockwise until it is detached (Figure 4).
3. Store the LP gas tank in a proper location, per instructions on the LP gas tank.

Operating Instructions

Checking for Leaks

Burner Connections

1. Make sure the regulator/control knob is securely fastened to the burner.

Note: The brass nut should be $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ turn past tight. The regulator will rotate 360° even when the brass nut is tightened.

If your unit was assembled for you, visually check the connection between the burner and regulator/control knob (Figure 5).

► 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.

2. If the burner and regulator/control knob do not fit properly or if you have any questions, 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 regulator/control knob is in the "OFF" position (Figure 2).
3. Apply the leak detection check solution on all "X" locations (Figure 5).
 - a. If any bubbles appear, remove the LP gas tank and reconnect, making sure the connection is secure.
 - b. If you continue to see bubbles after several attempts, remove the LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section, and contact 1.800.762.1142 for assistance.
 - c. If no bubbles appear after one minute, turn regulator/control knob to the "OFF" position, 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 Δ (HIGH) with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

Operating Instructions (continued)

Operating LP Gas Grill

Lighting Instructions

► WARNING: Always clean grill when switching from a charcoal grill to a gas grill. Make sure burner ports are clean and clear from debris and ashes.

► WARNING: NEVER use as an LP gas grill and charcoal grill at the same time.

► 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 open legs completely and secure in place before opening lid or lighting grill.

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/venturi tube can lead to a fire.
3. Connect LP gas tank per "Connecting LP Gas Tank" section.
4. Push and turn the control knob to Δ (HIGH).
5. Press the Δ (igniter) button and hold for up to 5 seconds to light burner.
6. If ignition does not occur in 5 seconds, turn regulator/control knob to "OFF" position, wait 5 minutes and repeat lighting procedure.
7. If igniter does not light burner, use a lit match to light burner manually.
 - a. Access the burner through the hole in bottom bowl or side as indicated (Figure 6).
 - b. Turn the regulator/control knob to Δ (LOW) and position the lit match near side of the burner.
8. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 7).

► Caution: If burner flame goes out during operation, immediately turn the regulator/control knob to "OFF" and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.

Turning Off

1. Turn regulator/control knob to the "OFF" position (Figure 2). Note: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.
2. Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.

Cooking

► CAUTION: Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue on Δ (HIGH). If grill has not been cleaned, a grease fire can occur.

1. Open lid and ignite the side burner per "Lighting Instructions" section.
2. Close lid and preheat grill on Δ (HIGH).
3. Adjust regulator/control knob to desired flame height.
4. Wear protective gloves and use long handle tongs to place food onto cooking grids above the lit burner.
5. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
6. Turn grill off per "Turning Off" section.

Operating Charcoal Grill

Lighting Instructions

► WARNING: NEVER use the gas grill to start the charcoal.

► WARNING: NEVER use the electronic ignition to start the charcoal.

► WARNING: Always disconnect and properly store the LP gas tank prior to using as a charcoal grill.

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

► CAUTION: Keep outdoor cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

► CAUTION: Check to make sure the air vents are free of debris and ash before using the grill.

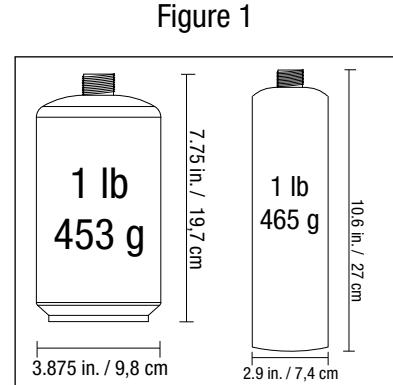


Figure 1

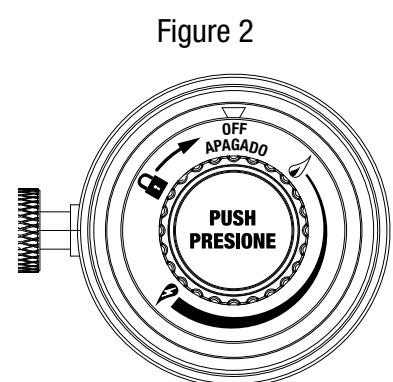


Figure 2

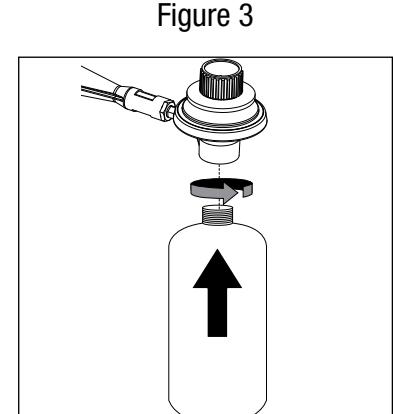


Figure 3

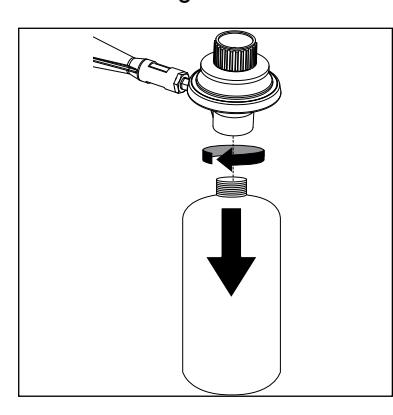


Figure 4

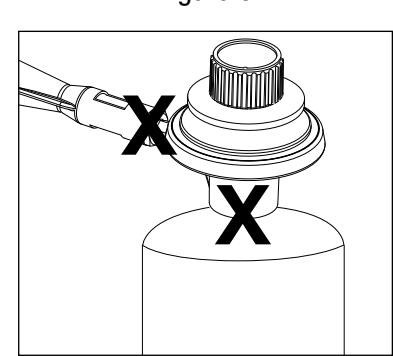


Figure 5

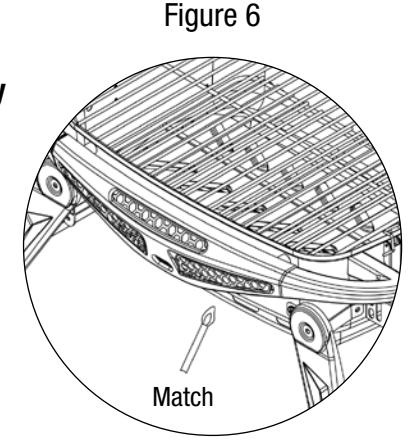


Figure 6

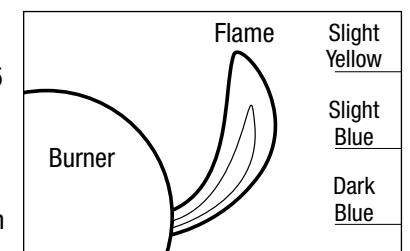


Figure 7

Operating Instructions (continued)

▲ CAUTION: Attempting to light the grill with the lid closed may cause an explosion.

▲ CAUTION: When using a liquid starter, always check bottom bowl before lighting. Fluid can collect in the bottom bowl and could ignite, resulting in a fire.

▲ CAUTION: Never add lighting fluid to hot or warm coals as flashback may occur, causing serious injury or damage to property.

▲ Do NOT add more than 2.2 lbs. of charcoal.

1. Open lid and vents.
2. Make sure bottom bowl is empty.
3. Remove cooking grid.
4. Arrange charcoal briquettes or other fuel on the charcoal grid (Figure 8).
5. Light per instructions on fuel package.
6. Allow fuel time to ash into glowing coals before cooking.

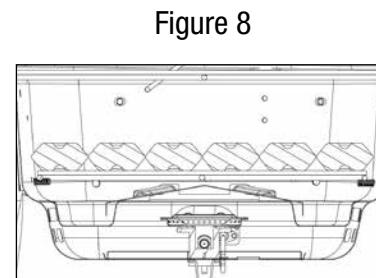


Figure 8

Turning Off

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

Controlling Flare-ups

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

- LP GAS: If a grease fire develops, turn regulator/control knob to "OFF." 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.
- CHARCOAL: 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.
- LP GAS: Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue on 4 (HIGH). If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- CHARCOAL: Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue. If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.

▲ WARNING: When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, use 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 meats 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 grill.

If a grease fire occurs, close the lid **AND** turn regulator/control knob to "OFF," until the grease burns out. Use caution 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:

1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Cook high fat content meats on 1 (LOW) setting or indirectly.
3. Ensure that your grill is on a hard, level, non-combustible surface and the grease is allowed to drain into a grease receptacle.

Cleaning and Care

▲ CAUTION:

1. **LP GAS:** All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply disconnected.
CHARCOAL: All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the ashes properly disposed of.
2. Do NOT clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.
3. **LP GAS:** Do NOT enlarge valve orifices or burner ports when cleaning the valves or burners.

Notices

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

Cleaning and Care (continued)

Before Each Use

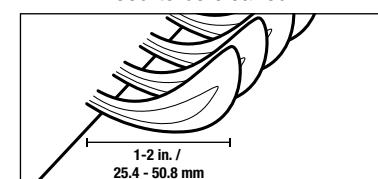
LP Gas

1. Keep the grill area clean and free from any combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
2. Do NOT obstruct the flow of the combustion of LP gas and the ventilation of air.
3. Keep the ventilation opening(s) of the LP gas tank area free and clear from debris.
4. Visually check the burner flames to make sure your grill is working properly (Figure 9).
5. See below for proper cleaning instructions.
6. 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.

Figure 9

Burner Flame Conditions

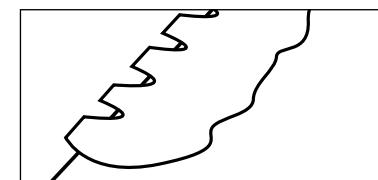
Use this chart to see if your burners need to be cleaned.



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 Surfaces

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

Cleaning Main Burner

1. Turn off per "Turning Off" section.
2. Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
3. Remove regulator/control knob.
4. Remove cooking grid, charcoal grid and heat plate.
5. Disconnect wire from igniter, if applicable.
6. Remove burner.
7. Remove all food residue and dirt from burner surface.
8. Disconnect wire from spark electrode.
9. Clean inlet of burner with small bottle brush or compressed air.
10. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip).
11. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with a new burner from manufacturer.
12. Reinstall burner. Reconnect igniter (if applicable), wind guard and regulator/control knob.
13. Replace heat plate, charcoal grid and cooking grid.
14. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
15. Perform leak test per "Checking for Leaks" section.

Before Storing

LP Gas

1. Turn off per "Turning Off" section.
2. Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
3. Clean all surfaces.
4. Lightly coat the burner and cooking grid with cooking oil to prevent excess rusting.
5. If storing the grill indoors, disconnect the LP tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
6. Place the protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well-ventilated area out of direct sunlight.
7. If storing the grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.

Charcoal

1. Turn off per "Turning Off" section.
2. Wait for grill to fully cool.
3. Clean all surfaces.
4. Lightly coat the interior surfaces with cooking oil to prevent excess rusting. Do NOT coat charcoal grate or bottom bowl.
5. If storing the grill outdoors, cover the 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 call 1.800.762.1142.

Replacement Parts

Replacement parts can be found at parts.BlueRhino.com or call 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 Care 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 (if included)	LP gas tank is low or empty	Replace LP gas tank
	LP gas leak	1. Turn LP gas tank valve to "OFF" 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 or 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	Replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 800.762.1142
Burner will not light with match	Bad ignitor	Replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 800.762.1142
	No gas flow	Check if LP gas tank is empty A. If empty, replace B. If LP gas tank is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height" below
	LP gas tank is low or empty	Replace LP gas tank
	LP gas leak	1. Turn LP gas tank valve to "OFF" 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow "Checking for Leaks" section
	Coupling nut and regulator not fully connected	Turning 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	Clear burner/venturi tube
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean burner/venturi tube
Sudden drop in gas flow or reduced flame height	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports
	Out of gas	Replace LP gas tank
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 grill for 15 minutes on (HIGH) with the lid closed
	Spider webs or insect nest in burner/venturi tube	Clean burner/venturi tube
	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 grill in high winds
	Low on LP gas	Replace LP gas tank
	Overflow valve tripped	Refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height," above
Flare-up	Grease buildup	Remove and clean all grill parts per "Cleaning and Care" section
	Excess fat in meat	Trim fat from meat before grilling
	Excessive cooking temperature	Adjust (lower) cooking temperature
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	1. Turn control knob to "OFF" 2. Leave lid in closed position and let fire burn out 3. After grill cools, remove and clean all grill parts per "Cleaning and Care" section
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner tubes 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 grill parts per "Cleaning and Care" section

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



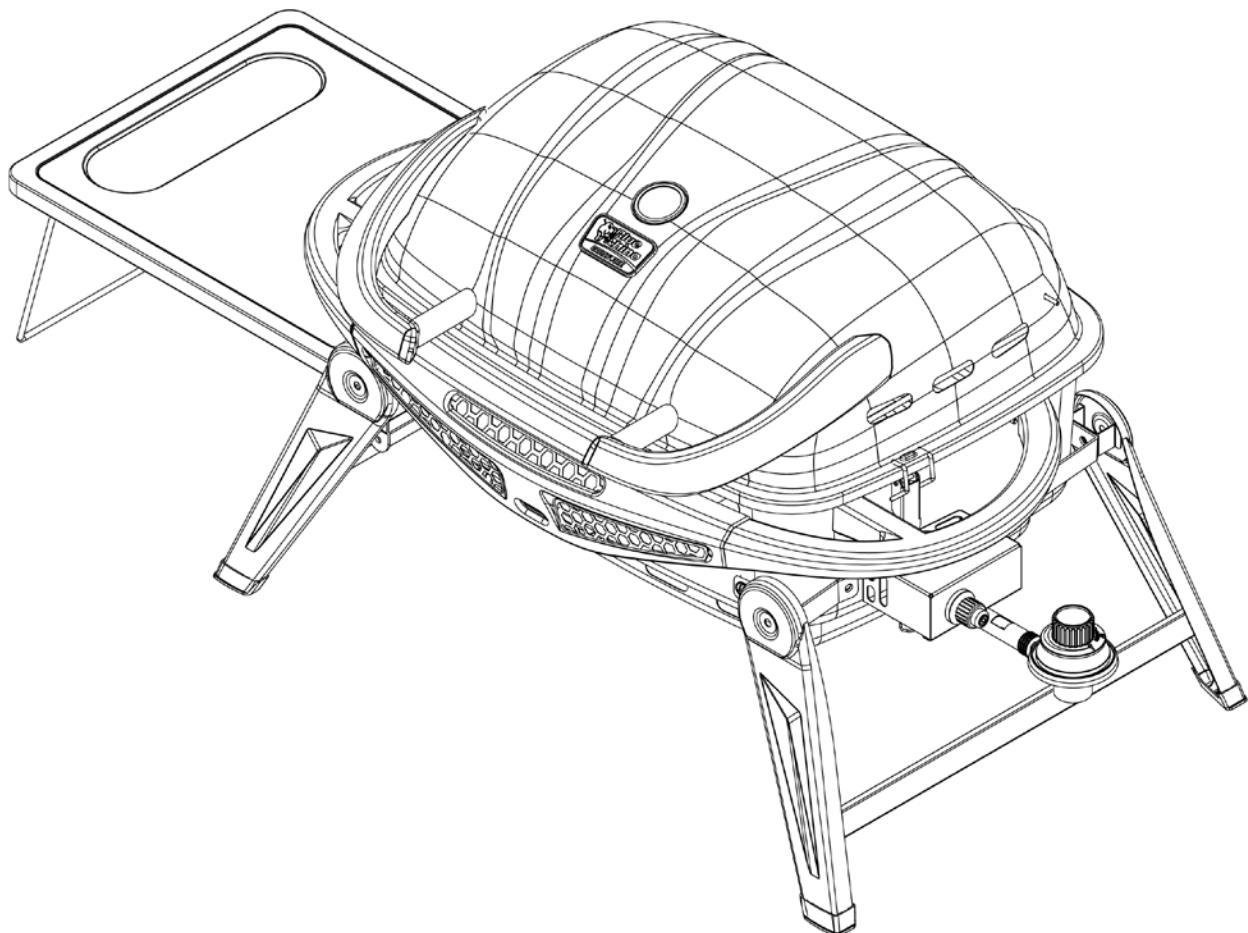
Outdoor LP Gas Barbecue Grill
Model No. GBT1508B



MANUEL D'UTILISATION

Barbecue d'extérieur au propane et charbon de bois

Modèle n° GBT1508B



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 recharge dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.



DANGER

Ne jamais laisser cet appareil allumé sans surveillance.

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	Page 2
Vue éclatée des pièces et quincaillerie	5
Instructions d'assemblage	6
Installer la bouteille de propane	10
Fonctionnement	10
Nettoyage et entretien	11
Enregistrement de l'appareil	12
Pièces de rechange	12
Garantie limitée	12
Guide de dépannage	13

L'utilisation et l'installation de cet appareil doivent être conformes aux codes régionaux. En l'absence de codes régionaux, elles doivent se conformer à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 du *National Fuel Gas Code* (*Code national du gaz combustible des États-Unis*), la norme ANSI/NFPA 58 [*Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases*] du *Liquefied Petroleum Gas Code* (*Code de stockage et de manipulation des gaz de pétrole liquéfié des États-Unis*), la norme CSA B149.1 du *Code d'installation du gaz naturel et du propane*, la norme CSAB149.2 du *Code sur le stockage et la manipulation du propane*, ou la norme ANSI A 119.2/NFPA 1192 [*Standard for Recreational Vehicles / Code sur les véhicules récréatifs des États-Unis*] et la norme CSA Z240 RV series, selon le cas.

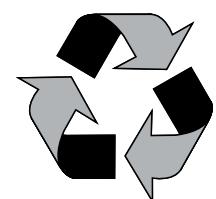
CE MANUEL D'UTILISATION CONTIENT DE L'INFORMATION IMPORTANTE CONCERNANT LA SÉCURITÉ. Veuillez lire et conserver ce manuel afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

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.

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.

Proposition 65 de Californie : Le fait de manipuler les pièces en laiton de cet article expose l'utilisateur à du plomb, une substance chimique reconnue par l'État de la Californie comme étant cancérogène et entraînant des anomalies congénitales ou d'autres effets nocifs sur l'appareil reproducteur.



Fabriqué en Chine pour: Blue Rhino Global Sourcing, Inc.

Winston-Salem, NC 27105 États-Unis • 1.800.762.1142 • BlueRhino.com

© Blue Rhino Global Sourcing, Inc.

Blue Rhino® es una marca registrada de Ferrellgas, L.P.

CrossFire™ es una marca registrada de Blue Rhino Global Sourcing, Inc.

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 - Propane

- ▲ **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 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 barbecue N'est PAS destiné à un usage commercial.
 - ▲ Ce 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.
 - ▲ Il ne s'agit EN AUCUN CAS cas d'un barbecue de table! Par conséquent, ne jamais placer ce barbecue sur une table quelconque.
 - ▲ Ce barbecue est homologué afin de pouvoir être utilisé en toute sécurité uniquement aux États-Unis et au Canada. NE PAS modifier le barbecue en vue de l'utiliser autre part. Toute modification présentera un danger pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.
 - ▲ Ce barbecue doit être utilisé uniquement avec du propane liquide (GPL). Toute utilisation de gaz naturel avec ce barbecue ou tentative de conversion au gaz naturel de ce barbecue est dangereuse et entraînera l'annulation de la garantie.
 - ▲ NE PAS surchauffer le barbecue car cela l'endommagera et risque de provoquer un incendie ou une explosion et d'entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.
 - ▲ Ne jamais utiliser de charbon de bois, de liquide allume-barbecue, de pierres de lave, d'essence, de kerosène, de pétrole lampant ou d'alcool avec ce barbecue.
 - ▲ 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'explorer 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 barbecue au propane. Si permis, utiliser le barbecue à l'ext'erieur, en le posant au sol et en laissant une distance de sécurité de 3 m (10 pieds) entre le barbecue et toute structure. NE PAS l'utiliser sur ou sous un balcon.
 - ▲ Seules les bouteilles marquées « propane » peuvent être utilisées avec ce 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 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.
 - ▲ Ne jamais entreposer une bouteille de propane de recharge sous le barbecue ou à moins de 7,6 m (25 pieds) du barbecue.
 - ▲ Ne jamais essayer de raccorder ce barbecue au circuit de propane d'une tente-caravane, autocaravane ou de votre maison.
 - ▲ 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.
 - ▲ 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 barbecue.
 - ▲ Votre 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 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 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 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.
 - ▲ 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 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 barbecue. NE PAS utiliser ce barbecue sous un toit ou une structure quelconque suspendue, en saillie ou en surplomb au-dessus du 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 barbecue avant chaque utilisation.
- ▲ NE PAS modifier ce barbecue. Toute modification ou adaptation entraînera l'annulation de la garantie.
- ▲ NE PAS utiliser le barbecue à moins qu'il ne soit COMPLÈTEMENT assemblé et que les pièces ne soient toutes fixées et serrées.
- ▲ Ce 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.
- ▲ NE PAS tenter de réparer ou de modifier le régulateur si l'utilisateur pense avoir « découvert » un dysfonctionnement. Toute modification de cette pièce entraînera l'annulation de la garantie et présentera un risque de fuite de gaz et risquera de provoquer un incendie. Utiliser uniquement des pièces de rechange agréées fournies par le fabricant.
- ▲ 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 barbecue avant qu'il n'ait complètement refroidi (attendre environ 45 minutes) afin de ne pas se brûler à moins de porter des vêtements de protection (gants, maniques, attirail de barbecue, etc.).
- ▲ NE PAS installer ni utiliser cet appareil à bord d'un bateau ou d'un véhicule récréatif.
- ▲ NE PAS utiliser le barbecue dans le coffre d'un véhicule, à bord d'une voiture familiale, d'une camionnette, d'une mini-fourgonnette ou d'un véhicule utilitaire sport (VUS).
- ▲ 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.
- ▲ Placer les tuyaux de gaz le plus loin possible des surfaces chaudes et de l'égouttage des graisses brûlantes.
- ▲ NE PAS utiliser le barbecue par grand vent.
- ▲ Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue pour l'allumer.
- ▲ NE PAS laisser un 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 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 barbecue n'est pas nettoyé, un feu de graisse risque de se produire et d'endommager le barbecue.

- ▲ NE PAS placer de récipient vide sur le barbecue lorsqu'il est allumé.
- ▲ Faire preuve de précautions au moment de placer quelque chose sur le barbecue lorsqu'il est allumé.
- ▲ NE PAS essayer de déplacer le barbecue quand il est allumé. Laisser le 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 barbecue.
- ▲ Le remisage du 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 barbecue lentement et avec précaution en portant un gant de protection ou une manique 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 barbecue est allumé.
- ▲ Débrancher la bouteille lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- ▲ Placer toujours 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.
- ▲ Veiller à ce que les câbles et cordons électriques demeurent toujours loin du barbecue lorsqu'il est chaud.
- ▲ Après une période de remisage ou si le 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 barbecue ou de ne pas attendre 5 minutes afin que le gaz se dissipe au cas où le barbecue ne s'allume pas, risque de provoquer une flambée soudaine explosive.
- ▲ Ne jamais utiliser le 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.



Consignes de sécurité importantes - Charbon de bois

▲ 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 barbecue d'extérieur 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 uniquement. Ce barbecue N'est PAS destiné à un usage commercial.
- ▲ Ne jamais utiliser de charbon de bois ayant été prétraité avec du liquide allume-barbecue. Utiliser uniquement du charbon de bois de haute qualité, un mélange de charbon de bois et de bois, du charbon de bois en blocs ou briquettes ou du bois. Toute tentative de conversion ou d'utilisation de ce barbecue au charbon de bois avec une autre source de combustible est dangereuse et entraînera l'annulation de la garantie.
- ▲ Ce barbecue n'est pas sensé être utilisé pour se chauffer. Des émanations TOXIQUES peuvent s'accumuler et provoquer l'asphyxie.
- ▲ NE PAS utiliser le barbecue pour cuisiner à l'intérieur. Des émanations TOXIQUES de monoxyde de carbone peuvent s'accumuler et provoquer l'asphyxie.
- ▲ Ce barbecue est homologué afin de pouvoir être utilisé en toute sécurité uniquement aux États-Unis et au Canada. NE PAS modifier le barbecue en vue de l'utiliser autre part. Toute modification présentera un danger pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.
- ▲ 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. Si permis, utiliser le foyer en le posant au sol en laissant une distance de sécurité de 3,05 m (10 pieds) entre le barbecue et toute structure. NE PAS utiliser sous un balcon.
- ▲ La distance de sécurité minimum entre le barbecue et toute surface ou structure combustible est de 92 cm (36 po.) sur les côtés et derrière le barbecue. NE PAS utiliser ce barbecue sous un toit ou une structure quelconque suspendue, en saillie ou en surplomb au dessus du barbecue.
- ▲ NE PAS utiliser d'essence, de pétrole lampant ni d'alcool pour allumer le barbecue.
- ▲ NE PAS utiliser le barbecue en présence de vapeurs et 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.
- ▲ NE PAS surchauffer le barbecue car cela l'endommagera et risque de provoquer un incendie ou une explosion et d'entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.
- ▲ NE JAMAIS utiliser de charbon de bois, de liquide allume-barbecue, de pierres de lave, d'essence, de kérosène, de pétrole lampant ou d'alcool avec ce barbecue.
- ▲ NE PAS utiliser ni entreposer d'essence ou de liquides présentant des vapeurs inflammables à moins de 7,62 m (25 pieds) de cet appareil ou de tout autre appareil.
- ▲ NE JAMAIS utiliser le barbecue à gaz pour allumer le charbon de bois.
- ▲ NE JAMAIS utiliser le dispositif d'allumage pour allumer le charbon de bois.
- ▲ Veiller à toujours débrancher et remiser correctement la bouteille de propane avant d'utiliser le barbecue en tant que barbecue au charbon de bois.
- ▲ NE PAS boucher les trous situés sur les côtés ou à l'arrière du barbecue.
- ▲ Vérifier le barbecue avant chaque utilisation.
- ▲ NE modifier en aucune façon ce barbecue. Toute modification entraînera l'annulation de la garantie.
- ▲ NE PAS placer ce type de barbecue dans un espace où le barbecue 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.
- ▲ NE PAS utiliser le barbecue à moins qu'il ne soit COMPLÈTEMENT assemblé et que toutes les pièces ne soient fixées et serrées.
- ▲ Ce barbecue doit être vérifié et nettoyé en entier régulièrement.
- ▲ 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 barbecue avant qu'il n'ait complètement refroidi afin de ne pas se brûler, à moins de porter des vêtements de protection (gants, maniques, attirail de barbecue, etc.).
- ▲ Ne jamais toucher les grilles (de charbon de bois et de cuisson), les cendres ni les briquettes de charbon de bois afin de vérifier si elles sont chaudes.
- ▲ NE PAS utiliser cet appareil sur une terrasse en bois, des meubles en bois ou sur toute autre surface combustible.

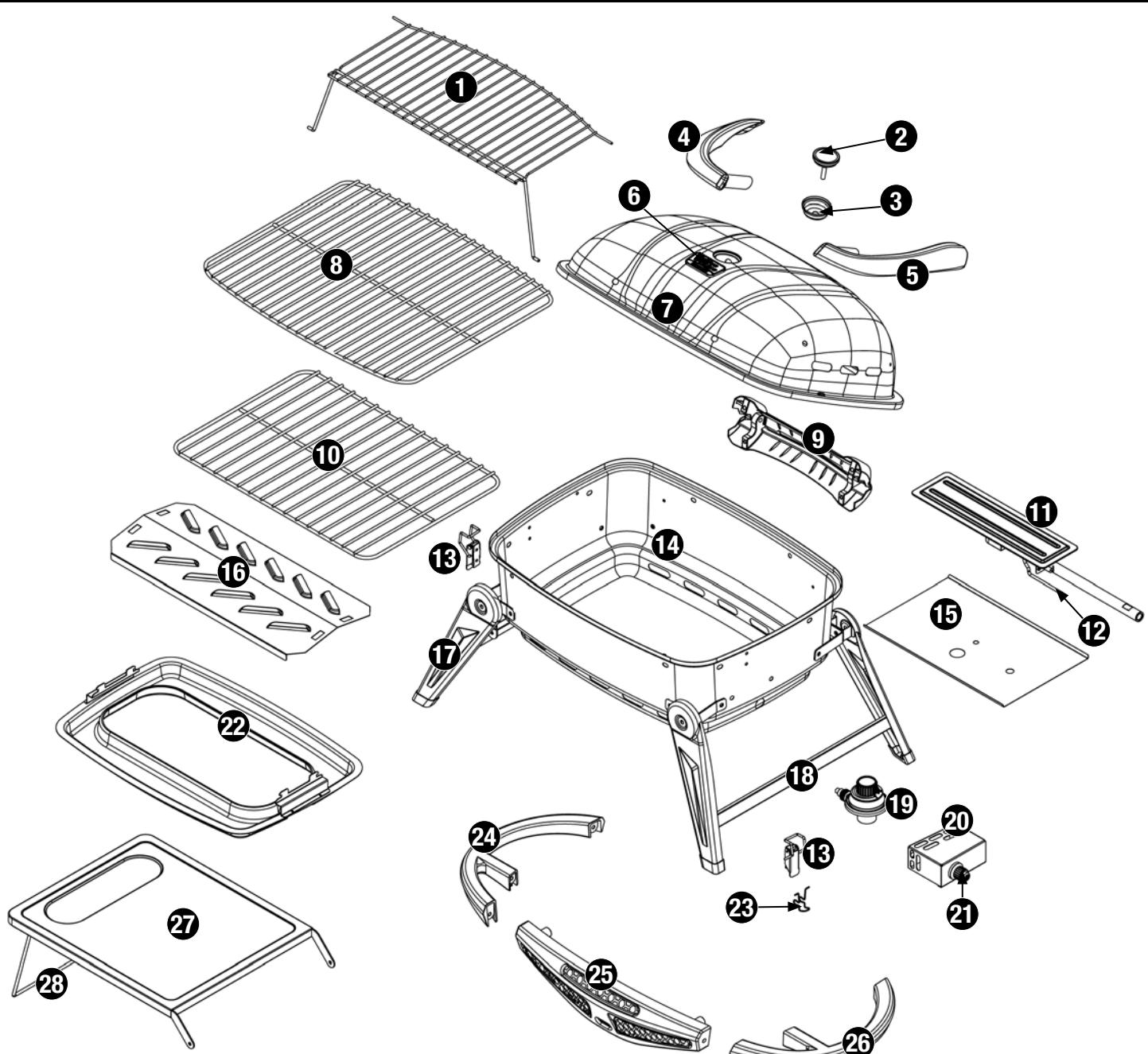
- ▲ NE PAS installer ni utiliser cet appareil à bord d'un bateau ou d'un véhicule récréatif.
- ▲ Placer le barbecue de manière à ce que le vent ne puisse emporter des cendres jusqu'à des surfaces combustibles.
- ▲ NE PAS utiliser le barbecue par grand vent.
- ▲ Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue pour l'allumer.
- ▲ NE PAS laisser un barbecue sans surveillance surtout si des enfants ou des animaux domestiques ou de compagnie sont à proximité du barbecue.
- ▲ NE PAS essayer de déplacer le barbecue lorsqu'il est allumé. Laisser le barbecue refroidir avant de le déplacer ou de le remiser.
- ▲ NE PAS laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en phase de préchauffage ni après la cuisson pour éliminer des résidus de nourriture.
- ▲ 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 ou d'huile, 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.
- ▲ Veiller à toujours ouvrir lentement et avec précaution le couvercle du barbecue de sorte que la chaleur et la vapeur accumulées ne provoquent de graves brûlures.
- ▲ Si le barbecue n'est pas nettoyé, un feu de graisse risque de se produire et d'endommager le barbecue.
- ▲ NE PAS placer de récipient vide sur le barbecue lorsqu'il est allumé.
- ▲ Faire preuve de précautions au moment de placer quelque chose sur le barbecue lorsqu'il est allumé.
- ▲ Ne jamais ajouter de liquide allume-barbecue sur des briquettes de charbon de bois brûlantes ou même tièdes car cela risque de provoquer une flambée soudaine et d'entraîner des blessures graves ou des dégâts matériels.
- ▲ Placer toujours 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 enlever les cendres avant qu'elles ne soient complètement et totalement éteintes.
- ▲ Les briquettes chaudes et les morceaux de charbon chaud peuvent provoquer un incendie.
- ▲ Veiller à toujours vider le cendrier et la cuve du barbecue après chaque utilisation.
- ▲ NE PAS placer de combustible (briquettes de charbon de bois, bois ou morceaux de charbon de bois) directement dans le fond du barbecue. Placer le combustible uniquement sur la grille ou la plaque à charbon de bois.
- ▲ NE PAS laisser le charbon de bois reposer contre les parois du barbecue. Ceci risque de réduire la durée de vie du métal et du fini du barbecue.
- ▲ S'assurer que les volets d'aération ne comportent pas de débris ni de cendre avant d'utiliser le barbecue.
- ▲ Les morceaux de charbon de bois éteints et les cendres doivent être placés à une distance sécuritaire de toute construction et matière combustible.
- ▲ À l'aide d'un tuyau d'arrosage, mouiller complètement la surface située en-dessous et autour du barbecue pour éteindre les cendres, les briquettes de charbon de bois ou les braises qui risqueraient d'être tombées lors de la cuisson ou du nettoyage.
- ▲ 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.
- ▲ Porter toujours des gants de protection pour ajouter du combustible (briquettes de charbon de bois, bois ou morceaux de charbon de bois) afin de maintenir le niveau de chaleur désiré.
- ▲ Veiller à ce que les câbles et cordons électriques demeurent toujours loin du barbecue lorsqu'il est chaud.
- ▲ Utiliser toujours un thermomètre à viande afin de s'assurer que la nourriture est cuite à une température adéquate.
- ▲ Ne jamais recouvrir la totalité de l'espace de cuisson avec du papier d'aluminium.
- ▲ 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 PAS toucher le cendrier ni sa poignée avant que le barbecue n'ait complètement refroidi, à moins de porter un attirail de protection.
- ▲ NE PAS toucher le volet d'aération ni sa poignée avant que le barbecue n'ait complètement refroidi, à moins de porter un attirail de protection.
- ▲ 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	Grille de réchauffage	55-24-757
2	Indicateur de température	55-24-426
3	Support de l'indicateur de température*	55-24-178
4	Poignée gauche du couvercle	55-24-758
5	Poignée droite du couvercle	55-24-759
6	Plaque de la marque*	55-24-760
7	Couvercle	55-24-761
8	Grille de cuisson	55-24-762
9	Charnière de couvercle	55-24-763
10	Grille à charbon de bois	55-24-764
11	Brûleur	55-24-765
12	Fil de l'allumeur*	55-24-766
13	Verrou (2)	55-09-222
14	Cuve du barbecue	55-24-767
15	Pare-chaleur de la cuve	55-24-768
16	Diffuseur de chaleur	55-24-769
17	Pieds gauches*	55-24-770
18	Pieds droits*	55-24-771
19	Régulateur avec bouton de commande	55-24-064
20	Protège-allumeur	55-24-772
21	Bouton de l'allumeur*	55-24-773
22	Plaque à charbon de bois	55-24-774
23	Verrou de la tablette latérale	55-24-775
24	Poignée gauche	55-24-776
25	Support de la poignée avant	55-24-777
26	Poignée droite	55-24-778
27	Tablette latérale	55-24-779
28	Support de la tablette latérale*	55-24-780

* Prémonté

Vue éclatée

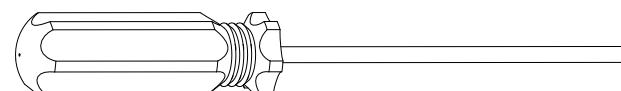


Quincaillerie

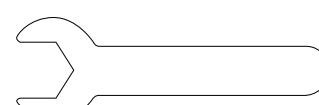
A	Vis	Nickelée, à tête bombée Phillips M4x10	4 pcs
B	Vis	Nickelée, à tête bombée Phillips M6x12	14 pcs
C	Vis	Nickelée, à tête bombée Phillips M6x15	4 pcs
D	Vis	Nickelée, à tête bombée Phillips M6x40	2 pcs
E	Boulon à ailettes	Nickelé, M6x8	1 pc
F	Écrou	Nickelé, M6	2 pcs
G	Écrou à oreilles	Nickelé, M4	4 pcs
H	Rondelle	Aluminum, ø6,4	21 pcs
I	Rondelle de blocage	Nickelée, ø6,5	21 pcs
J	Pile AAA		1 pc

Outils requis pour l'assemblage (non fournis)

Tournevis cruciforme Phillips n°2 1 pc



Clé M6 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 numéro de série soient à portée de main afin de pouvoir vous y référer.

Remarque: le numéro du modèle se trouve au dos ou sur le côté du barbecue.

Pour faciliter l'assemblage:

1. Choisissez l'endroit où vous comptez assembler cet article. Pour éviter de perdre des petites pièces ou la quincaillerie d'installation, assemblez cet article sur une surface plane et lisse 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.

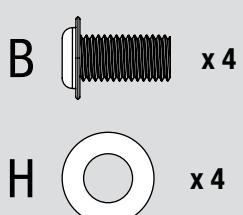
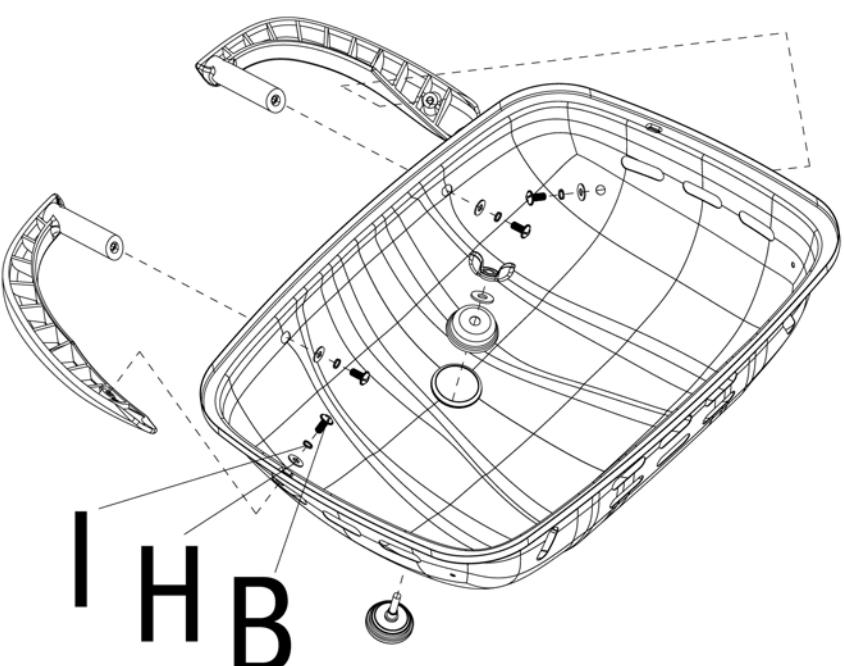
Pour effectuer l'assemblage, vous aurez besoin des choses suivantes:

- une (1) solution de détection de fuites (voir instructions sur la préparation de la solution au chapitre « Fonctionnement »).
- une (1) bouteille de propane de 14,1 onces ou une (1) bouteille de 16,4 onces (1 litre ou approx. 450 g) (non fournis)
- un (1) sac de charbon de bois (non fournis)

Temps d'assemblage: environ 30 minutes.

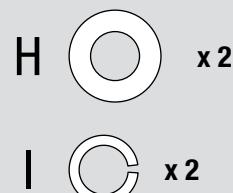
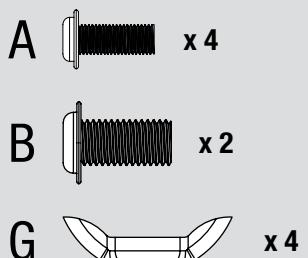
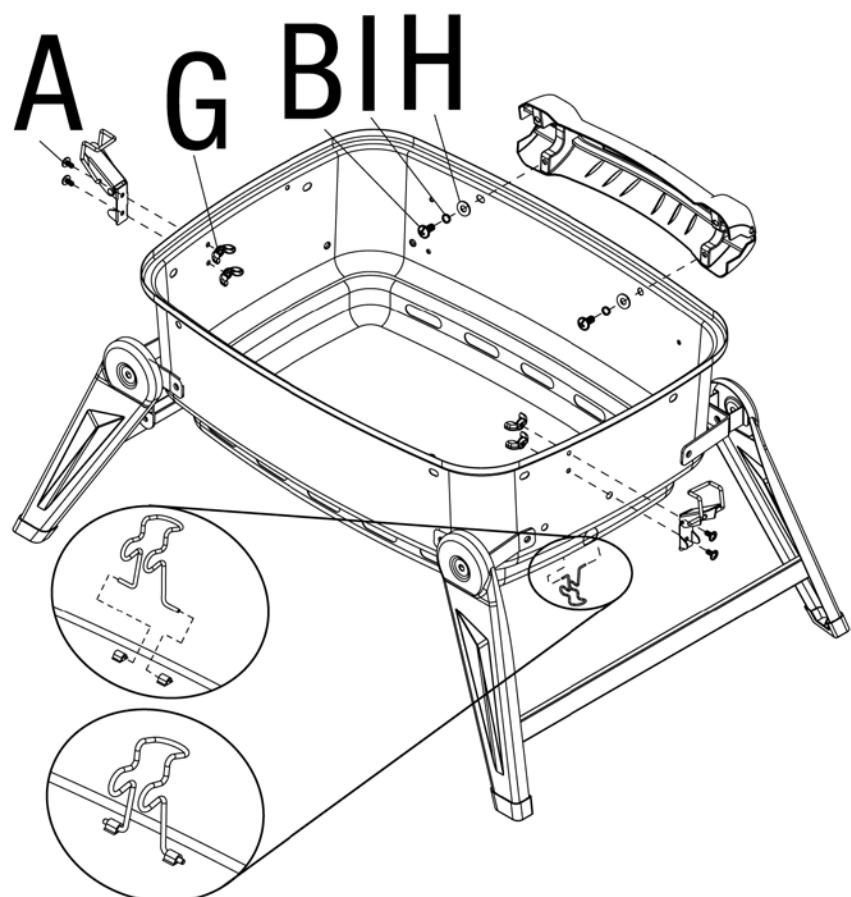
2

Fixer les poignées du couvercle et l'indicateur de température



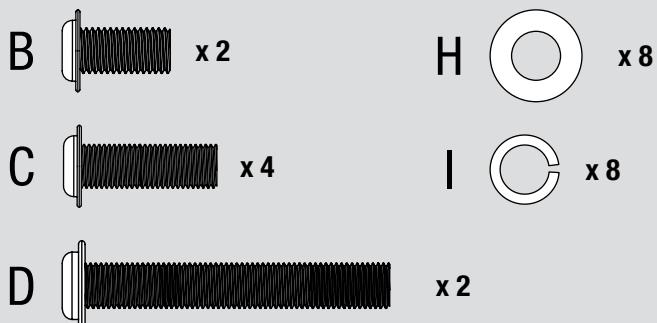
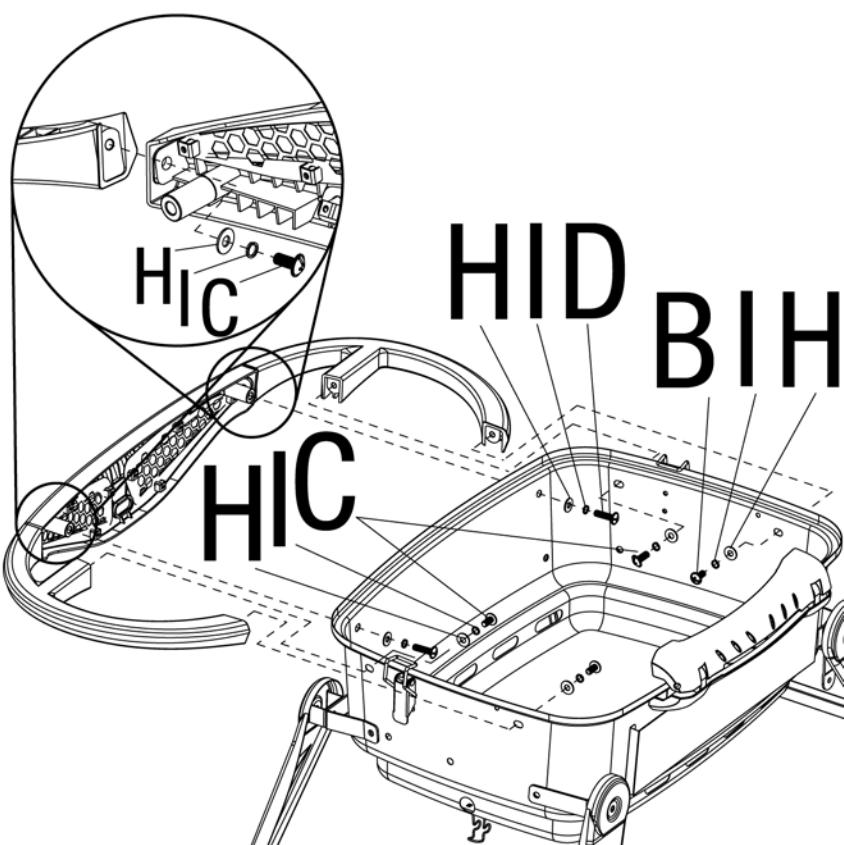
3

Fixer les verrous et la charnière supérieure



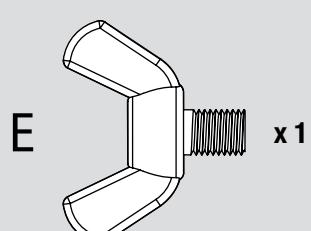
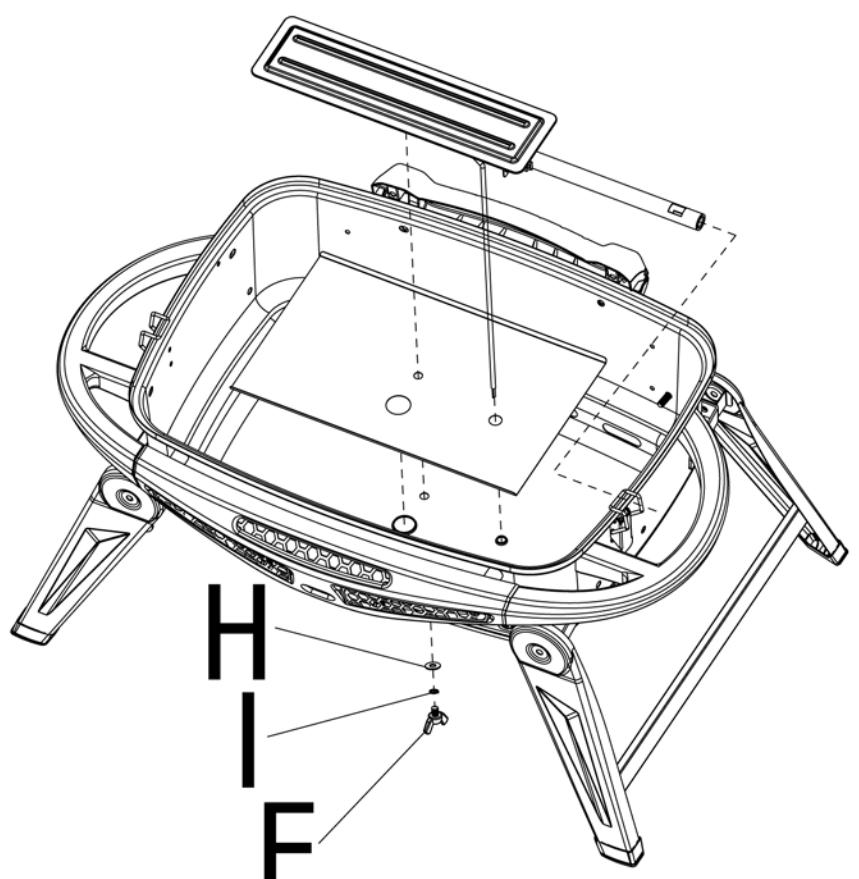
4

Fixer les poignées latérales



5

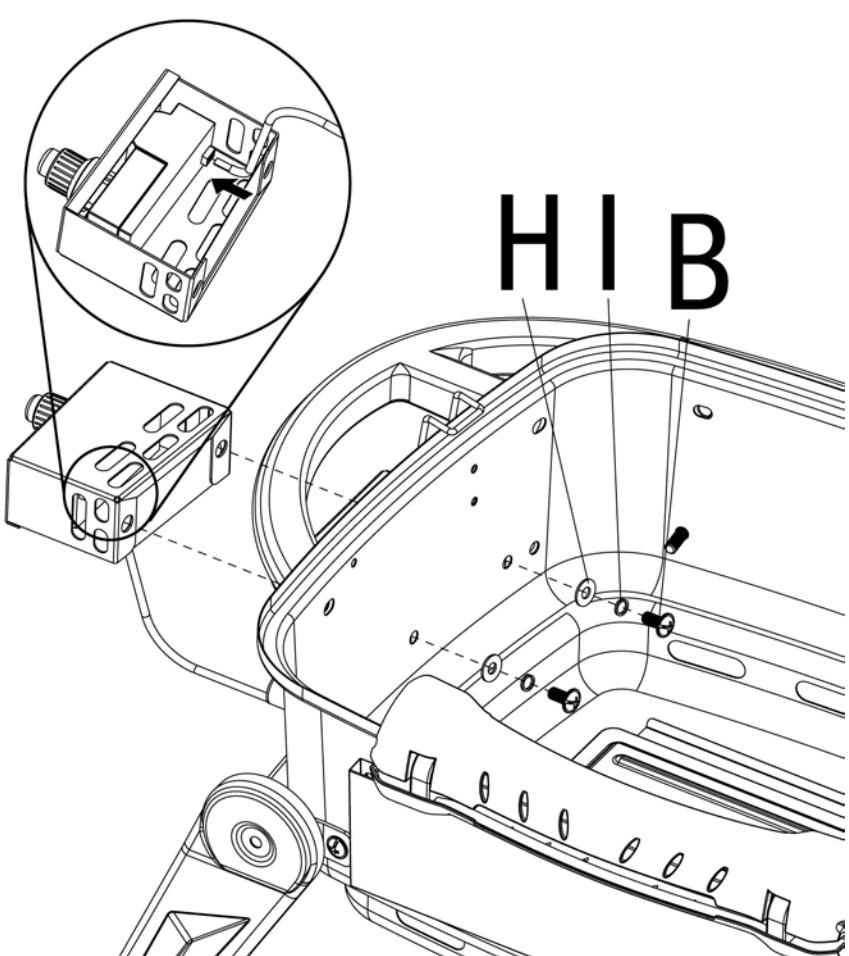
Fixer le pare-chaleur de la cuve, le brûleur et le fil de l'allumeur



H x 1
I x 1

6

Fixer l'allumeur

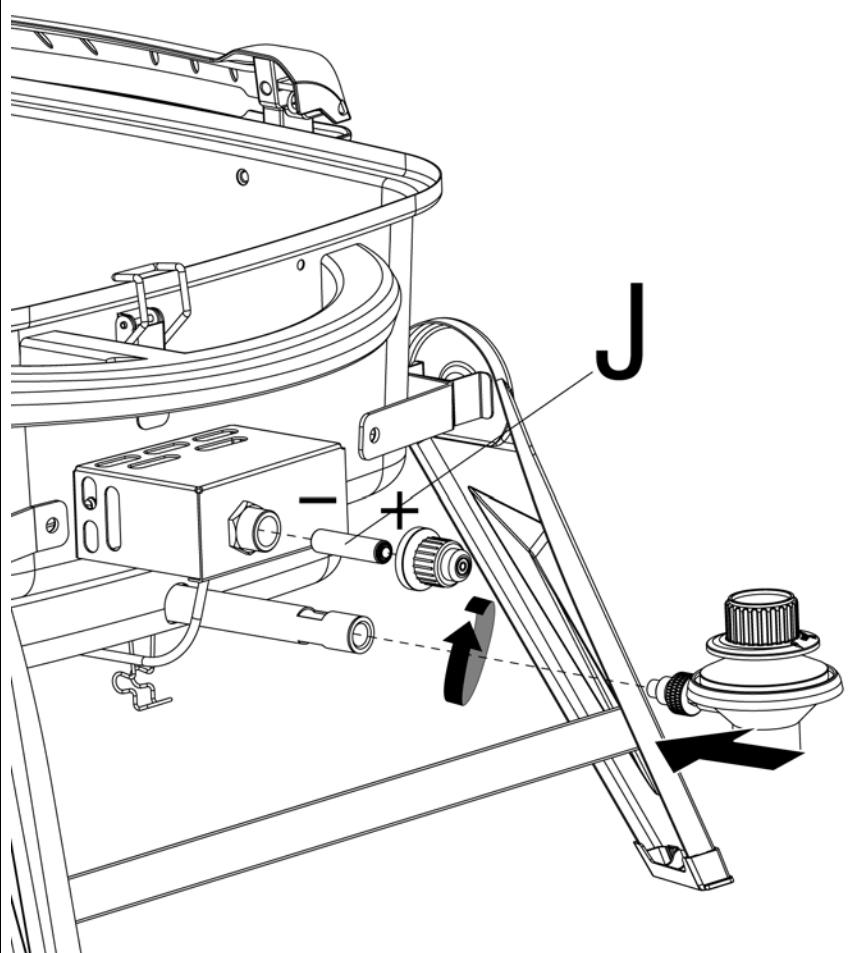


B x 2
I x 2
H x 2

7

Introduire une pile AAA (J) et fixer le régulateur et son bouton

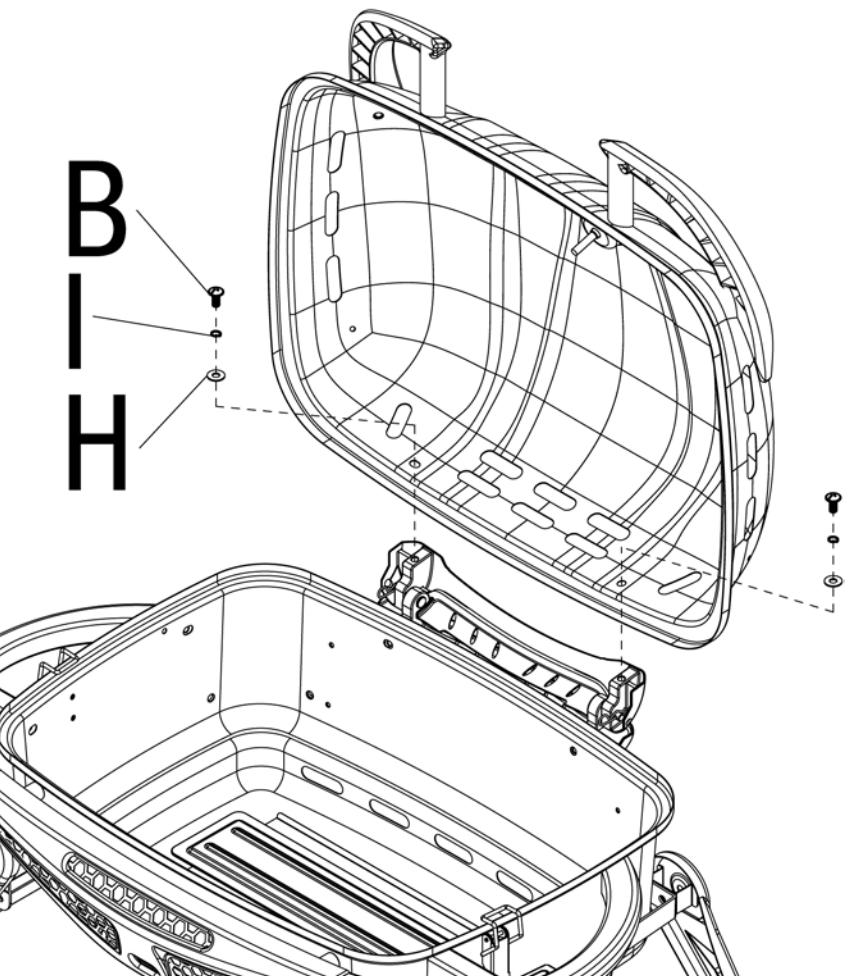
Remarque: Une fois fixé, le régulateur avec son bouton tournera librement afin de pouvoir accueillir la bouteille de propane.



J x 1

8

Fixer le couvercle



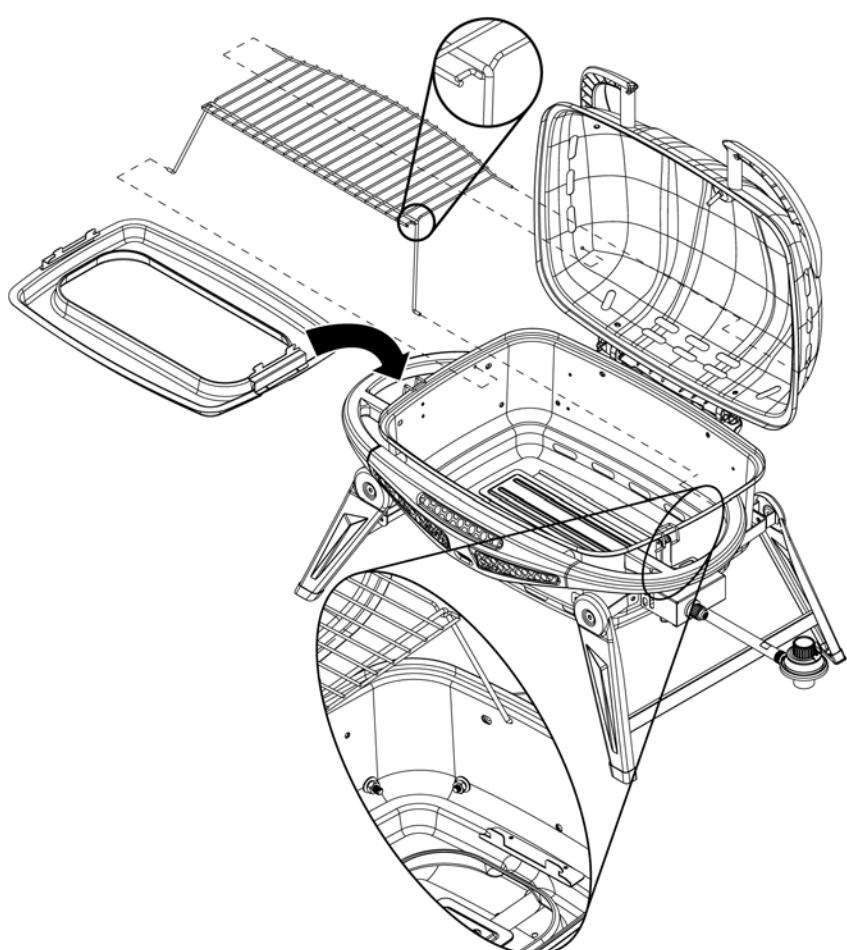
B x 2
I x 2
H x 2



Instructions d'assemblage (suite)

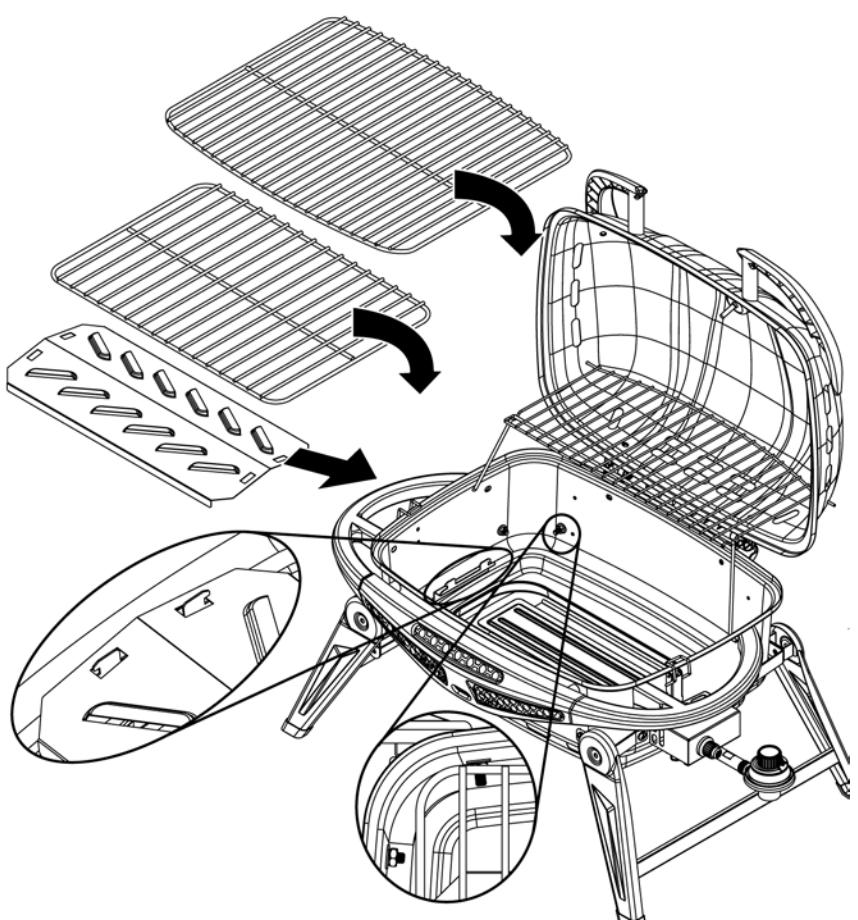
9

Placer la plaque à charbon de bois et la grille de réchauffage



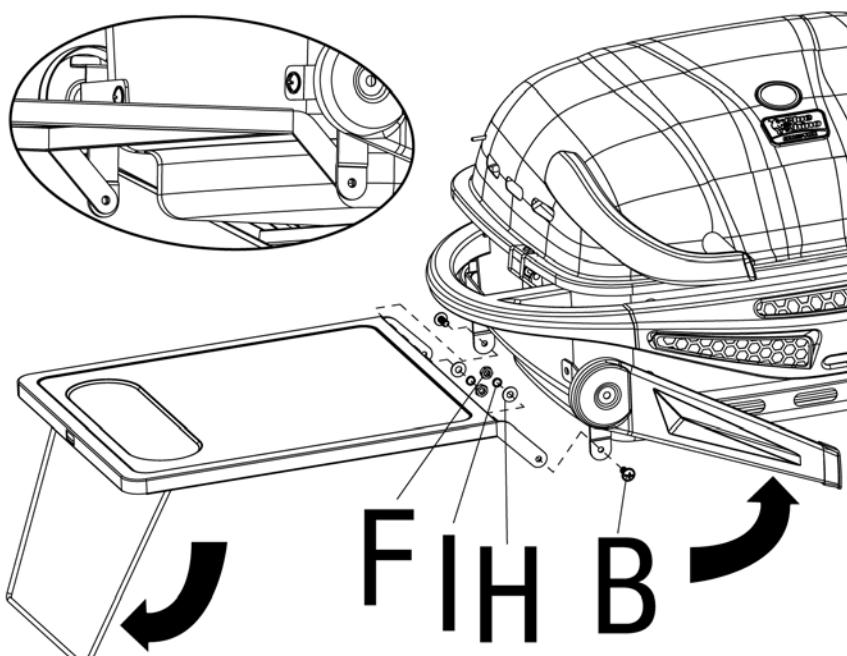
10

Placer le diffuseur de chaleur, la grille à charbon de bois et la grille de cuisson



11

Fixer la tablette latérale



B x 2

H x 2

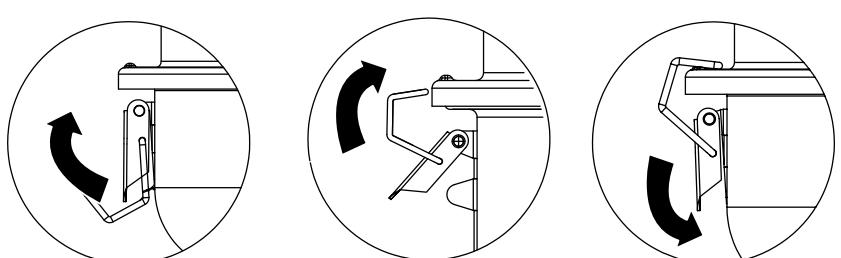
F x 2

I x 2

12

Pour verrouiller le couvercle

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



Pour déverrouiller le couvercle

Remarque : Assurez-vous de toujours déverrouiller le couvercle et le laisser ouvert avant d'allumer le barbecue.

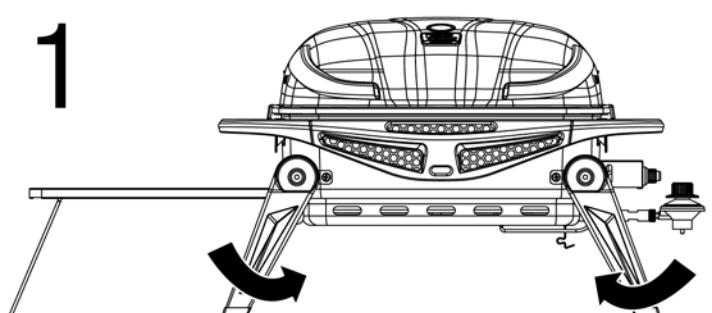


13

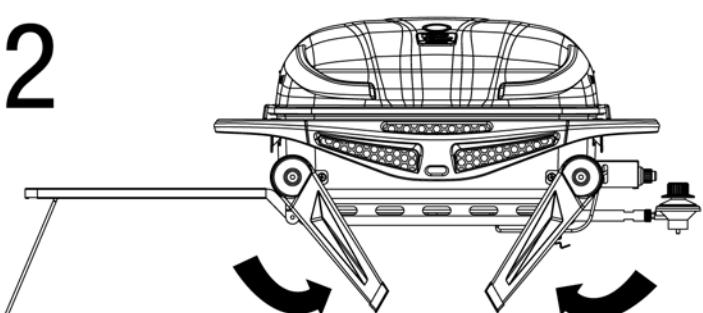
Pour replier les pieds

Remarque : Assurez-vous de toujours verrouiller le couvercle avant de replier les pieds.

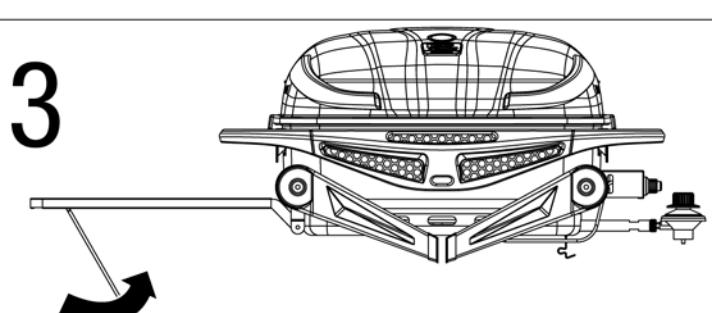
1



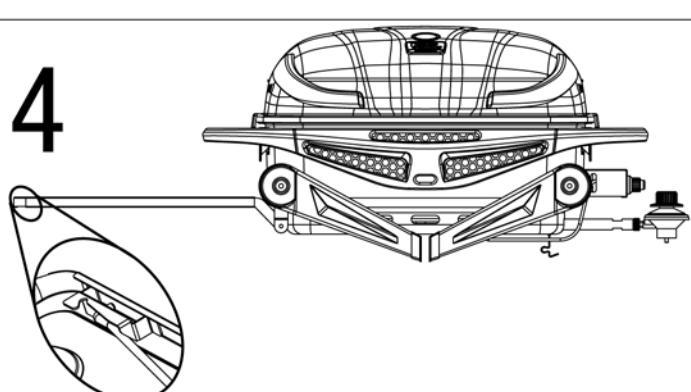
2



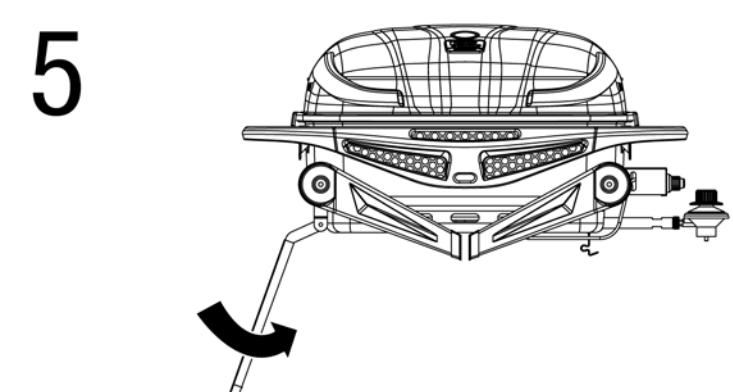
3



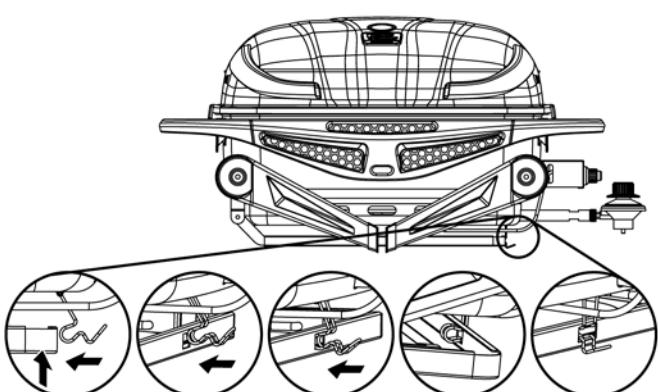
4



5



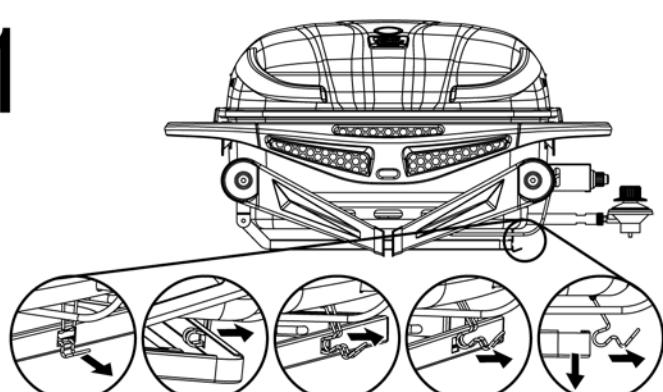
6



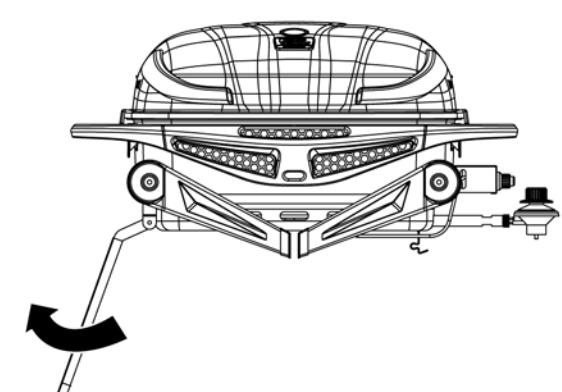
Pour déplier les pieds

Remarque : Assurez-vous de toujours ouvrir complètement les pieds avant d'allumer le barbecue.

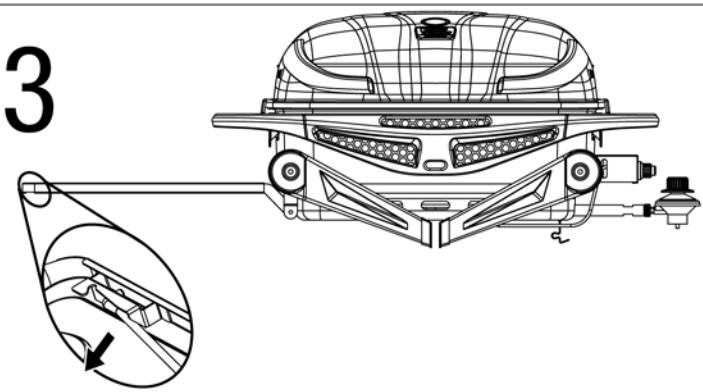
1



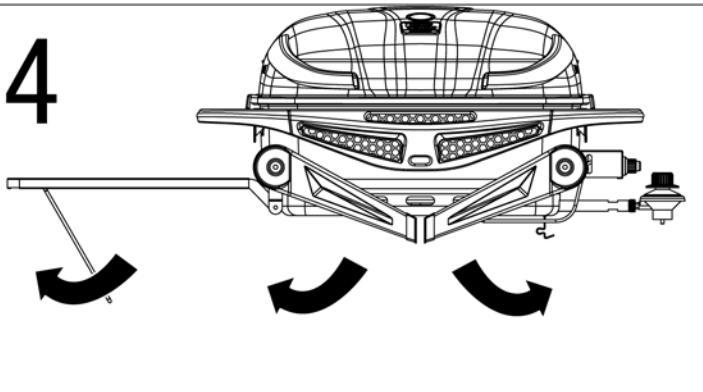
2



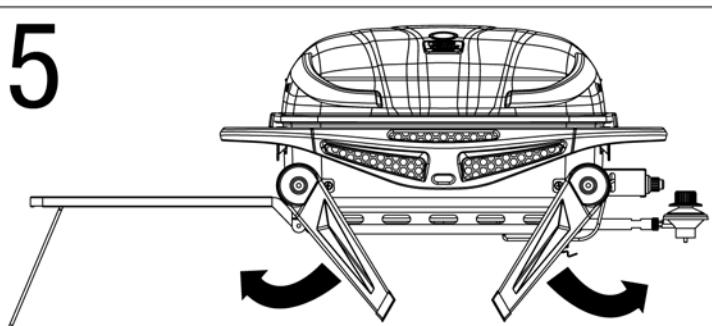
3



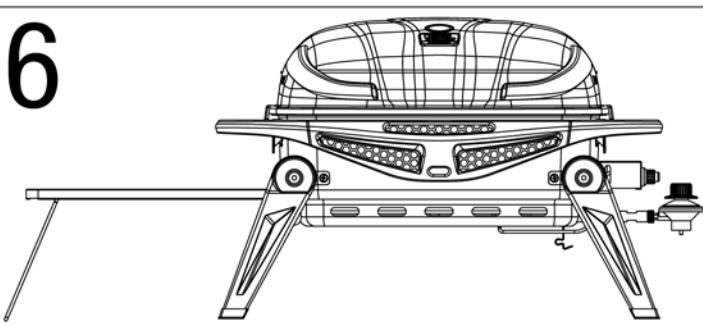
4



5



6





Barbecue d'extérieur au propane modèle n° GBT1508B

Installer la bouteille de propane

Si vous choisissez d'utiliser du propane, ce barbecue a été conçu afin de fonctionner avec une bouteille de propane jetable (DOT 39) de 465 g (1 lb), de 7,75 po. (19,7 cm) ou 10,6 po (27 cm) de hauteur, soit 14,1 ou 16,4 onces. Reportez-vous à l'illustration 1.

NE PAS TENTER DE REMPLIR UNE BOUTEILLE DE PROPANE 1 LB. (14,1 ou 16,4 onces)!

Brancher la bouteille de propane

Utilisez uniquement des bouteilles marquées « Propane ».

Remarque: Du givre risque de se former sur certaines bouteilles 1 lb. (approx. 450 g) lorsqu'elles sont vides.

- Assurez-vous que le bouton de commande du régulateur est réglé sur « ARRÊT ». Reportez-vous à l'illustration 2.
- Lubrifiez le filetage du bouton de commande du régulateur avec de la vaseline. Faites correspondre le filetage de la bouteille de propane à celui du bouton de commande du régulateur.
- Insérez puis tournez la bouteille de propane dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit correctement ajustée. SERRER UNIQUEMENT À LA MAIN. Faites attention à ne pas fausser le filetage en tentant de visser la bouteille. Reportez-vous à l'illustration 3.
- Assurez-vous que le raccord ne présente pas de fuite en effectuant un test d'étanchéité en vous reportant au paragraphe « Rechercher une fuite potentielle ».

Débrancher la bouteille de propane

- Tournez le bouton de commande du régulateur sur « ARRÊT ». Reportez-vous à l'illustration 2.
- Tournez la bouteille de propane dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit desserrée. Reportez-vous à l'illustration 4.
- Entreposez la bouteille de propane dans un endroit adéquat en suivant les instructions figurant sur la bouteille.

Fonctionnement

Déetecter une fuite

Raccordement du brûleur

- Assurez-vous que le bouton de commande du régulateur est correctement raccordé au brûleur. Remarque: Une fois l'écrou en laiton serré, tournez-le 1/4 à 1/2 tour supplémentaire. Le régulateur devrait pouvoir tourner à 360° même lorsque l'écrou est serré. Si le barbecue a été assemblé pour vous, vérifiez visuellement le branchement au niveau du brûleur et du régulateur avec son bouton de commande (voir illustration 5). **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.**
- Si le brûleur et le régulateur avec son bouton de commande ne s'imbriquent pas correctement ou si vous avez des questions, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1.800.762.1142.

Raccordement de la bouteille et du tuyau de gaz

- 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.
- Vérifiez que le bouton de commande du régulateur du barbecue est sur « ARRÊT ». Reportez-vous à l'illustration 2.
- À l'aide d'une cuillère ou d'une gourde, versez quelques gouttes de la solution sur tous points de raccord indiqués par un « X » (voir Illustrations 5).
 - Si des bulles apparaissent, retirez la bouteille de propane puis rebranchez-la en vous assurant que le raccord est étanche.
 - Si des bulles persistent après plusieurs tentatives, débranchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane » et appelez notre service à la clientèle au 1.800.762.1142.

Illustration 1

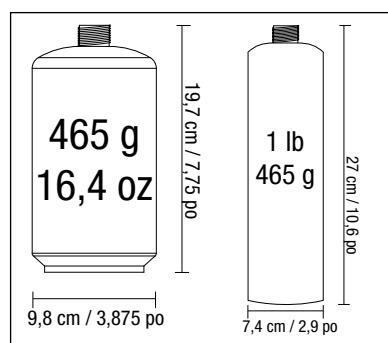


Illustration 2

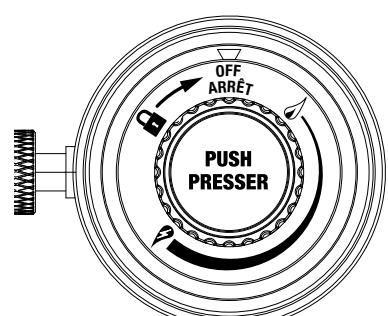


Illustration 3

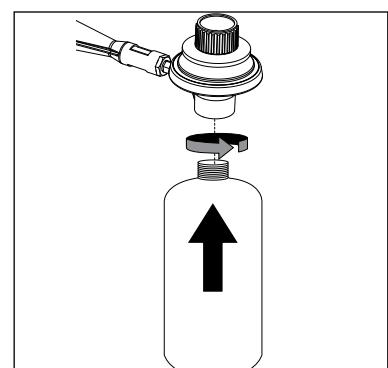


Illustration 4

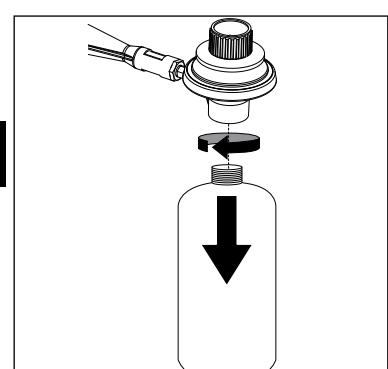
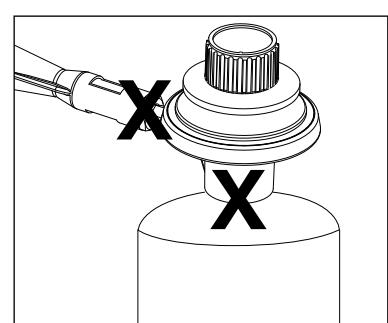


Illustration 5



Fonctionnement (suite)

- S'il n'y a toujours pas de bulles après une minute, tournez le bouton de commande du régulateur sur « ARRÊT », essuyez la solution et continuez.

Utiliser le barbecue pour la première fois

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

Utiliser le barbecue au propane

Pour allumer

- ▲ **AVERTISSEMENT :** Toujours nettoyer le barbecue lorsque l'on passe du barbecue au charbon de bois au barbecue au propane.
- ▲ **ATTENTION :** Assurez-vous 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 :** Assurez-vous 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 :** Assurez-vous de toujours ouvrir complètement les pieds et sécurisées en place avant d'ouvrir le couvercle ou d'allumer le barbecue.

- Ouvrez le couvercle du barbecue.
- 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.
- Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane ».
- Poussez et tournez le bouton de commande sur (max.).
- Pressez le bouton (allumeur) et maintenez-le pressé jusqu'à 5 secondes pour allumer le brûleur.
- Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, tournez le bouton de commande du régulateur sur « ARRÊT », attendez 5 minutes puis reprenez la procédure d'allumage depuis de début.
- Si l'allumeur ne parvient pas à allumer le brûleur, utilisez une allumette afin d'allumer manuellement le brûleur.
 - Accédez au brûleur en introduisant l'allumette dans le trou situé dans le fond de la cuve comme illustré (voir illustration 6).
 - Tournez le bouton de commande du régulateur sur (min.) et approchez l'allumette sur le côté du brûleur.

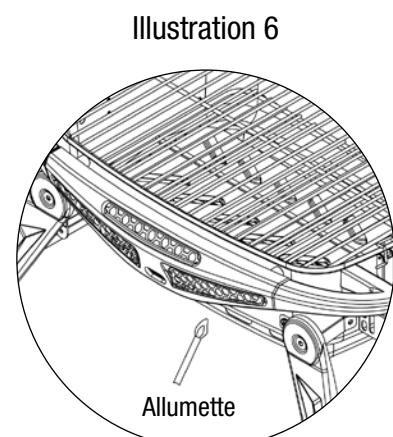
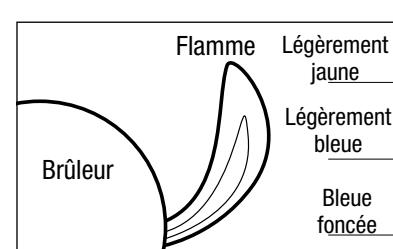


Illustration 7



Pour éteindre

- Tournez le bouton de commande du régulateur sur « ARRÊT ». Voir Illustration 2.
- Retirez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane » et remisez-la comme il se doit.

Cuisson

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

- Ouvrez le couvercle et allumez le brûleur en suivant les instructions d'allumage intitulées « Pour allumer. »
- Fermez le couvercle et préchauffez le barbecue en réglant le bouton de commande du régulateur sur (max.).
- Réglez le bouton de commande du régulateur afin d'obtenir la hauteur de flamme désirée.

4. Soulevez le couvercle en veillant à porter des gants de protection et utilisez des pinces de cuisine à long manche pour disposer les aliments sur les grilles de cuisson, au-dessus des brûleurs allumés.
5. Avec le couvercle ouvert ou fermé, laissez la nourriture cuire jusqu'à ce que la température interne désirée des aliments soit atteinte.
6. Éteignez le barbecue en suivant les instructions du chapitre « Pour éteindre ».

Utiliser le barbecue au charbon de bois

Allumer le barbecue

- ▲ **AVERTISSEMENT : NE JAMAIS utiliser le barbecue au propane pour allumer le charbon de bois.**
- ▲ **AVERTISSEMENT : NE JAMAIS utiliser l'allumage électronique pour allumer le charbon de bois.**
- ▲ **AVERTISSEMENT : TOUJOURS débrancher et entreposer comme il se doit la bouteille de propane avant d'utiliser le barbecue avec du charbon de bois.**
- ▲ **ATTENTION : Ne jamais utiliser de charbon de bois ayant été prétraité avec du liquide allume-barbecue. Utiliser uniquement du charbon de bois de haute qualité, un mélange de charbon de bois et de bois, du charbon de bois en blocs ou briquettes ou du bois.**
- ▲ **ATTENTION : Veiller à ce que la zone autour de cet équipement de cuisson d'extérieur demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.**
- ▲ **ATTENTION : S'assurer que les volets d'aération ne comportent pas de débris ni de cendre avant d'utiliser le barbecue.**
- ▲ **ATTENTION : Toute tentative d'allumage avec le couvercle fermé risque de provoquer une explosion!**
- ▲ **ATTENTION : Lorsque vous utilisez du liquide allume-barbecue, vérifiez toujours la cuve avant d'allumer le barbecue. Du liquide allume-barbecue peut s'accumuler dans la cuve et risque de s'enflammer et de provoquer un incendie.**
- ▲ **ATTENTION : Ne jamais ajouter de liquide allume-barbecue à des briquettes de charbon de bois brûlantes ou même tièdes car cela risque de provoquer une flambée soudaine et d'entraîner des blessures graves ou des dégâts matériels.**
- ▲ **NE PAS ajouter plus de 2,2 lb (1 kg) de charbon de bois.**

1. Ouvrez le couvercle et les volets d'aération.
2. Assurez-vous que la cuve est vide.
3. Retirez la grille de cuisson.
4. Disposez les briquettes de charbon de bois ou le combustible sur la grille jusqu'au repère "Fill Line" (ligne de remplissage). Voir illustration 1.
5. Allumez le combustible en suivant les instructions figurant sur le sac d'emballage.
6. Laissez le combustible se transformer en charbon chaud recouvert de cendres avant la cuisson.

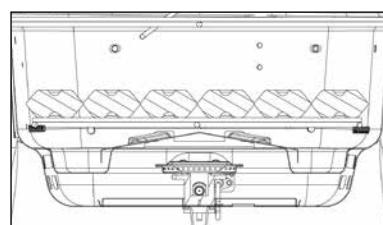


Illustration 8

Éteindre le barbecue

1. Laissez le charbon de bois s'éteindre complètement
- ▲ **AVERTISSEMENT : NE PAS utiliser d'eau pour éteindre le barbecue, ceci peut s'avérer dangereux et risque de provoquer des dégâts matériels.**
2. Jetez les cendres dans un endroit adéquat conformément à la réglementation en vigueur.

Éliminer les flambées soudaines:

- ▲ **ATTENTION : Il n'est pas possible d'éteindre les feux de graisse en fermant le couvercle du barbecue.**
 - **PROPANE : En cas de feu de graisse, tournez le bouton de commande du régulateur sur « ARRÊT ». NE PAS utiliser d'eau sur un feu de graisse. La graisse risque de vous éclabousser et de provoquer des brûlures graves, des blessures et autres dégâts matériels.**
 - **CHARBON DE BOIS : NE PAS utiliser d'eau sur un feu de graisse. La graisse risque de vous éclabousser et de provoquer des brûlures graves, des blessures et autres dégâts matériels.**
 - **PROPANE : NE PAS laisser le barbecue sans surveillance lorsque vous préchauffez le barbecue ou brûlez des résidus de nourriture avec le bouton de commande réglé sur (max). Si le barbecue n'a pas été nettoyé régulièrement, vous courrez le risque d'un feu de graisse qui risque d'endommager le barbecue.**
 - **CHARBON DE BOIS : NE PAS laisser le barbecue sans surveillance lorsque vous préchauffez le barbecue ou brûlez des résidus de nourriture. Si le barbecue n'a pas été nettoyé régulièrement, vous courrez le risque d'un feu de graisse qui risque d'endommager le 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 de graisse ou d'huile, 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 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 barbecue.

En cas de feu de graisse, fermez le couvercle ET réglez le bouton de commande du régulateur sur « ARRÊT » et laissez la graisse se consumer complètement. Prenez garde lorsque vous ouvrez le couvercle afin d'éviter de vous brûler en cas de retour de flambée soudaine.

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 (min.) ou en effectuant une cuisson indirecte.
3. Assurez-vous que le barbecue se trouve sur une surface dure et non combustible et que la graisse puisse s'égoutter dans un récipient.

Nettoyage et entretien

ATTENTION :

1. **PROPANE : Tout nettoyage ou entretien doit être effectué lorsque le barbecue est complètement froid et après avoir fermé et débranché la bouteille de propane.**
CHARBON DE BOIS : Tout nettoyage ou entretien doit être effectué lorsque le barbecue est complètement froid et après avoir jeté toutes les cendres.
2. **NE placez AUCUNE pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini de la pièce.**
3. **PROPANE : Veillez à NE PAS agrandir les orifices des valves ou des brûleurs lors du nettoyage des valves ou des brûleurs.**

Avis

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

Avant chaque utilisation

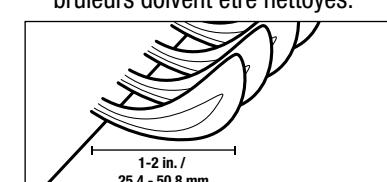
Illustration 9

Propane

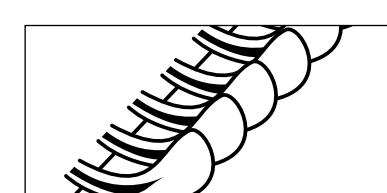
1. Assurez-vous que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
2. Ne pas bloquer ni empêcher le débit d'air de combustion du propane ni de ventilation.
3. Assurez-vous que la (les) ouverture(s) de ventilation 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 barbecue fonctionne correctement (voir illustration 9).
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 barbecue.

Etat de la flamme du brûleur

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



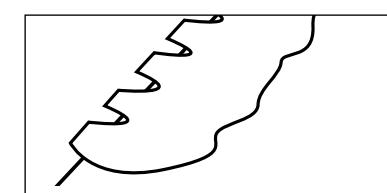
Etat normal: Flammes bleues claires avec crêtes jaunes entre 2,5 et 5 cm de hauteur.



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

Charbon de bois

1. Assurez-vous que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
2. Reportez-vous aux paragraphes ci-dessous pour les instructions de nettoyage.



Le brûleur doit être remplacé: Flammes jaunes ondulantes.



Nettoyage et entretien (suite)

Nettoyage des surfaces du barbecue

1. Essuyez les surfaces du 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 barbecue sécher à l'air libre.

Nettoyage du brûleur

1. Éteignez le barbecue en suivant les instructions « Pour éteindre ».
2. Débranchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».
3. Retirez le régulateur et son bouton de commande.
4. Retirez la grille de cuisson, la grille à charbon de bois et le diffuseur de chaleur.
5. Déconnectez le fil de l'allumeur selon le cas.
6. Retirez le brûleur.
7. Nettoyez les résidus de nourriture et la saleté de la surface du brûleur.
8. Déconnectez le fil de l'électrode.
9. Nettoyez l'entrée du brûleur avec un petit goupillon ou de l'air comprimé.
10. Nettoyez les orifices bouchés avec un fil métallique (un trombone ouvert, par exemple).
11. Vérifiez le brûleur afin de vous assurer qu'il n'est pas endommagé (fissures ou trous). En cas de détériorations, remplacez-le par un brûleur neuf provenant du fabricant.
12. Réinstallez le brûleur. Connectez à nouveau l'allumeur (selon le cas), remettez en place le pare-vent et le bouton de commande du régulateur.
13. Remettez en place le diffuseur de chaleur, la grille à charbon de bois et la grille de cuisson.
14. Rebranchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Brancher la bouteille de propane ».
15. Effectuez le test d'étanchéité afin de vous assurer que le raccord ne présente pas de fuite.

Avant le remisage

Propane

1. Éteignez le barbecue en suivant les instructions « Pour éteindre ».
2. Débranchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».
3. Nettoyez toutes les surfaces du barbecue.
4. Pour aider à lutter contre la rouille, appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur le(s) brûleur(s)..
5. Si vous comptez remiser le barbecue à l'intérieur, débranchez la bouteille de propane et reportez-vous au chapitre « Débrancher la bouteille de propane ».
6. 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 direct du soleil.
7. Si vous comptez remiser le barbecue à l'extérieur, couvrez le barbecue avec une housse de barbecue pour la protéger des intempéries.

Charbon de bois

1. Éteignez le barbecue en suivant les instructions « Pour éteindre ».
2. Attendez que le barbecue ait complètement refroidi.
3. Nettoyez toutes les surfaces du barbecue.
4. Pour aider à lutter contre la rouille, appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur les surfaces intérieures du barbecue. N'appliquez PAS d'huile sur la grille à charbon de bois ni sur la cuve.
5. Si vous comptez remiser le barbecue à l'extérieur, couvrez le 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 www.BlueRhino.com ou appelez le 1.800.762.1142.

Pièces de recharge

Vous trouverez toutes les pièces de rechange nécessaires sur le site web parts.BlueRhino.com ouappelez 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 expédiés port-payé. Blue Rhino s'engage à renvoyer les pièces à l'acheteur portpayé.

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 TENUE 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 (si inclus).	La bouteille de propane est vide ou presque vide.	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 « ARRÊT ». 2. Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. 3. Suivez les instructions du chapitre « Déetecter 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.
	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
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.	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
	Absence de propane.	Vérifiez si la bouteille de propane est vide. A. Si elle est vide, remplacez-la. B. Si la bouteille n'est pas vide, reportez-vous aux instructions de cette page « Baisse soudaine du débit du propane ou hauteur réduite de flamme. »
	La bouteille de propane est vide ou presque vide.	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 « ARRÊT ». 2. Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. 3. Suivez les instructions du chapitre « Déetecter une fuite » du manuel.
	L'écrou de couplage et le régulateur ne sont pas complètement raccordés.	Tournez l'écrou de couplage demi ou trois quart de tour de plus jusqu'à l'arrêt complet. Serrez manuellement sans utiliser d'outils.
	Obstruction du débit de propane.	Nettoyez les tubes des brûleurs.
	Araignées ou insectes dans le venturi.	Nettoyez le venturi et le tube du brûleur.
Baisse soudaine du débit de propane ou hauteur réduite de flamme.	Les orifices du brûleur sont bouchés ou bloqués.	Nettoyez les orifices du brûleur.
	Il n'y a plus de propane.	Remplacez la bouteille de propane.
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.	Laissez le barbecue fonctionner sur (max.) pendant encore 15 minutes avec le couvercle fermé.
	Toiles d'araignées ou nid d'insectes dans le venturi.	Nettoyez le venturi.
	Résidus d'aliments, de graisse, etc.	Nettoyez le brûleur.
	La valve n'est pas correctement alignée sur le venturi du brûleur	Assurez-vous que le venturi du brûleur est correctement raccordé à la valve.
La flamme s'éteint.	Vent fort ou bourrasques.	Ne pas utiliser le barbecue les jours de vent fort.
	La bouteille de propane est presque vide.	Remplacez la bouteille de propane.
	Débit excessif; la soupape de sécurité de limitation de débit a peut-être été déclenché.	Reportez-vous aux instructions de cette page « Baisse soudaine du débit du propane ou hauteur réduite de flamme ».
Le feu s'enflamme brusquement.	Accumulation de graisse.	Retirez et nettoyez toutes les pièces du 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.
Feu de graisse persistant	Graisse piégée par accumulation de nourriture autour des brûleurs.	1. Tournez le bouton de commande sur « ARRÊT ». 2. Laissez le couvercle fermé et laissez le feu se consumer. 3. Après que le barbecue ait refroidi, retirez et nettoyez toutes les pieces 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.
L'intérieur du couvercle s'éaille comme de la peinture.	L'accumulation de graisse cuite s'est transformée en carbone et s'éaille.	Nettoyez rigoureusement le couvrele en suivant les instructions « Nettoyage et entretien » du manuel.

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



Barbecue d'extérieur au propane
modèle n° GBT1508B