

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# Uniflame GBC1273SP Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Uniflame  
GBC1273SP](#)



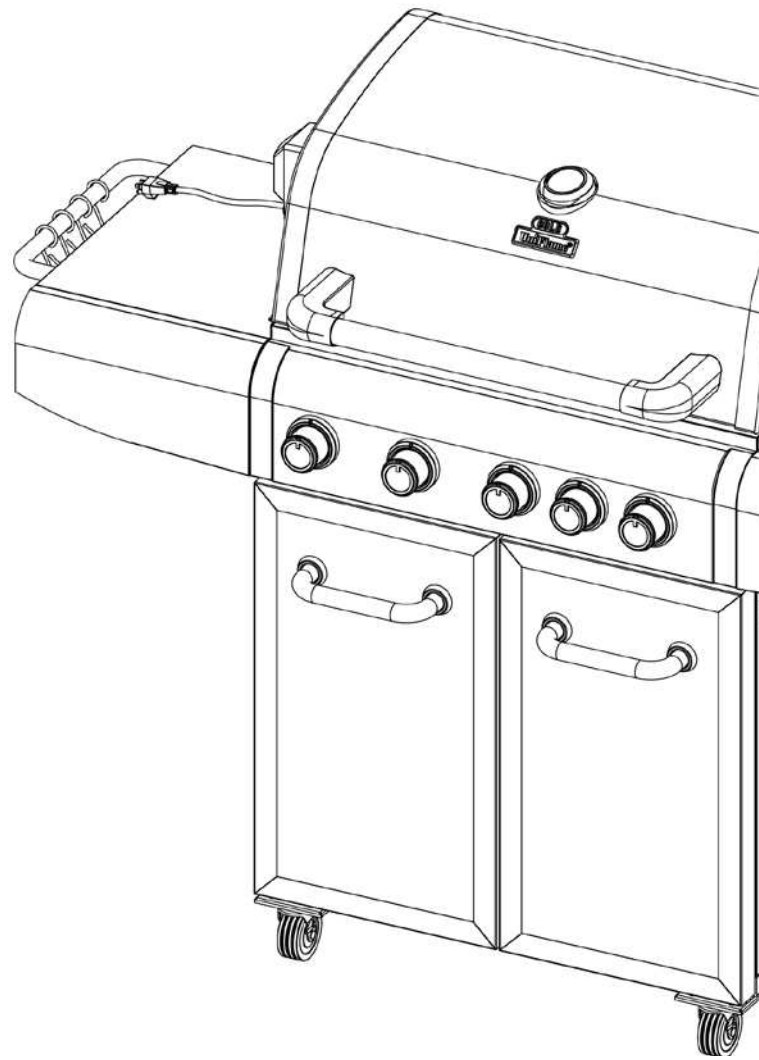
[Find Your Uniflame Grill Parts - Select From 248 Models](#)

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




# Outdoor LP Gas Barbecue G


**Model No. GBC1273SP**



 **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 gas supplier or your fire department

## **Table of Contents**

Important Safeguards . . . . .

Expanded View & Hardware . . . . .

Assembly Instructions . . . . .

Assembly Instructions - Rotisserie . . . . .

Installing LP Gas Tank . . . . .

    Inserting LP Gas Tank . . . . .

    Securing LP Gas Tank . . . . .

    Connecting LP Gas Tank . . . . .

    Disconnecting LP Gas Tank . . . . .

Operating Instructions . . . . .

    Checking for Leaks . . . . .

    Operating Main Burners . . . . .

    Operating Infrared Sear Burner . . . . .



## Important Safeguards

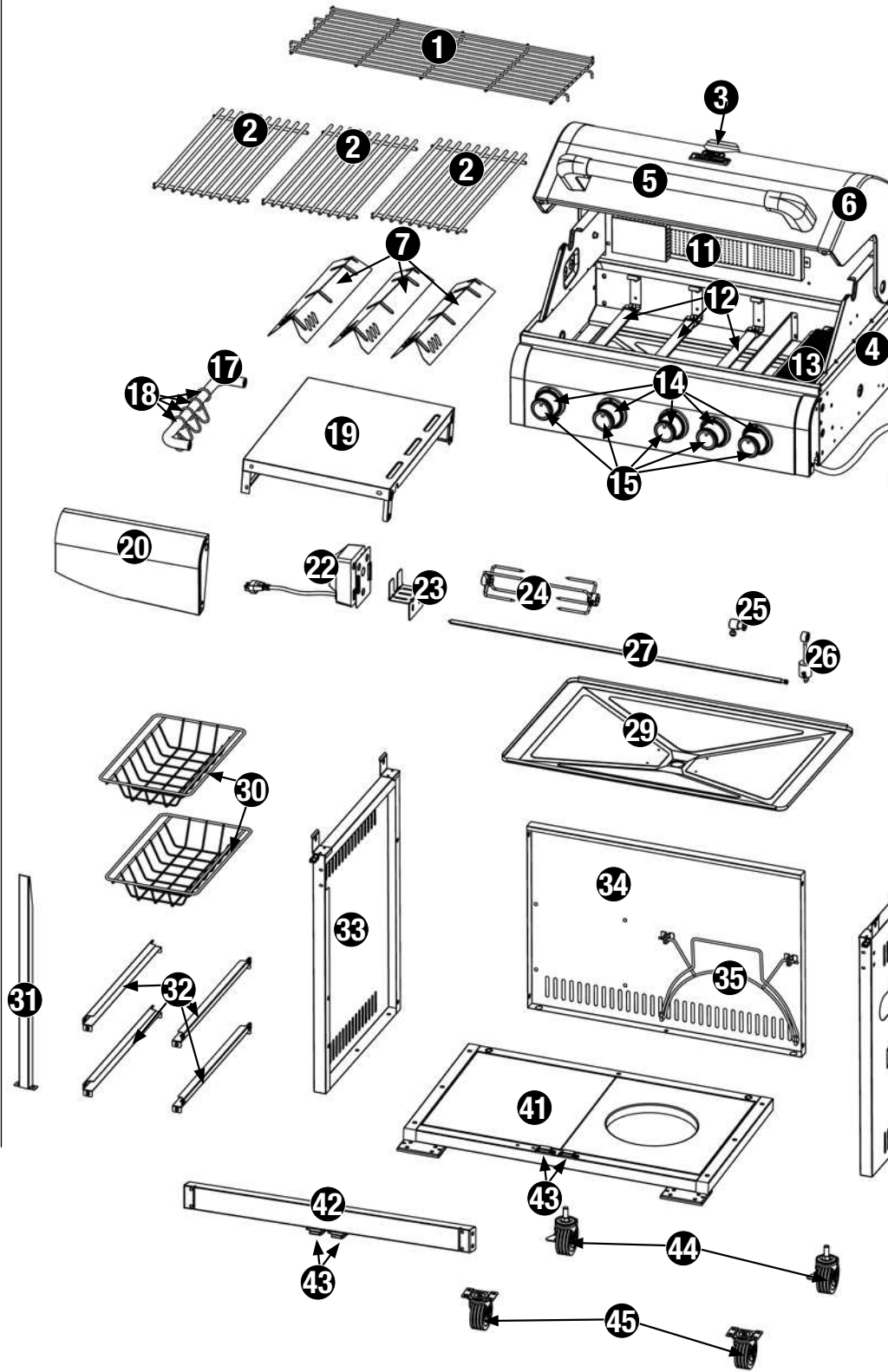
- ▲ **DANGER:** Failure to follow the dangers, warnings and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a loss of property.
- 
- ▲ **WARNINGS:**
  - ▲ This grill is for outdoor use only, and should not be used in a building, garage or any other enclosed area.
  - ▲ Do 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.
  - ▲ This grill is not intended for and should never be used as a heater. TOXIC 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.
  - ▲ 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.
  - ▲ LP gas characteristics:
    - a. LP gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP gas product.
    - b. LP gas is explosive under pressure, heavier than air, and settles/pools in low areas.
    - c. LP gas in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
    - d. Contact with LP gas can cause freeze burns to skin.
  - ▲ Apartment dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using a LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten foot (3.05 m) clearance from any structure. Do NOT use on or under balconies.
  - ▲ LP gas cylinder needed to operate. Only cylinders marked "propane" may be used.
  - ▲ The LP gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the *Specifications for LP-gas Cylinders* of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, *CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods; and Commission*.
  - ▲ LP gas cylinder must be arranged for vapor withdrawal.
  - ▲ The LP gas cylinder must have a listed overfilling prevention device (OPD).
  - ▲ Only use LP gas cylinders equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
  - ▲ The LP gas cylinder must have a cylinder collar to protect the cylinder valve.
  - ▲ Never use a LP gas cylinder with a damaged body, valve, collar or footing.
  - ▲ Dented or rusted LP gas cylinders may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier prior to use.
  - ▲ A fire causing serious injury or damage above is not followed exactly.
  - ▲ Never attempt to attach this grill to the back of a camper trailer, motor home or house.
  - ▲ Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks or denatured alcohol with this product.
  - ▲ Your grill has been checked at all factory connections. Recheck all connections as described in the next section, as shipping can loosen connections.
  - ▲ Check for leaks even if your unit was a factory assembly.
  - ▲ Do NOT operate if a gas leak is present or if there is a risk of explosion.
  - ▲ You must follow all instructions in "Check for Leaks Before Operating." To prevent fire or explosion:
    - a. Always perform a leak test before the grill is used. The cylinder is connected for use.
    - b. No smoking. Do NOT use or permit open flames 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 over-the-counter drugs may impair the consumer's ability to properly use the appliance.
    - f. Strong odors, colds, sinus congestion, or other conditions may impair the detection of propane. Use caution when checking for leaks.
    - g. Do NOT use grill until any and all leaks are stopped. If you are unable to stop a leak, discontinue use and call a gas appliance serviceman or your local fire department.
  - ▲ This grill is designed to operate at an inlet pressure of 11 inches water column.
  - ▲ Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
  - ▲ Do NOT use in an explosive atmosphere. Keep the grill clear from combustible materials, gasoline and other flammable liquids.
  - ▲ Minimum clearance from sides and back of grill to any construction is 36 inches (91.4 cm). Do not use under any type of overhang or roof.
  - ▲ It is essential to keep the grill's valve closed and circulating air passages clean.
  - ▲ Inspect grill before each use.

- ▲ Do NOT install or use in or on boats or recreational vehicles.
- ▲ When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do NOT attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ▲ Do NOT use 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.
- ▲ Always place your grill on a hard, non-combustible surface. Asphalt or blacktop surface may not be suitable.
- ▲ Move gas hoses as far away as possible from the grill to avoid hot grease.
- ▲ Keep all electrical cords away from the grill.
- ▲ After a period of storage and/or non-use, inspect for any obstructions and inspect for any damage.
- ▲ Failure to open lid while igniting the grill may cause an explosive flame-up. Wait 3-5 minutes to allow the gas to clear if the grill does not ignite.
- ▲ Never operate grill without its heat shields.
- ▲ Always use a meat thermometer to check internal temperature.
- ▲ Use protective gloves when assembling or disassembling the grill.
- ▲ Do NOT force parts together as this may cause damage to the product.
- ▲ Never cover entire cooking area with a lid or other material.
- ▲ Deaths, serious injury or damage to property may occur if instructions are not followed exactly.

**Parts List**

**Expanded View**

<b>1</b>	Warming Rack	55-22-043
<b>2</b>	Cooking Grid (3)	55-22-044
<b>3</b>	Temperature Gauge*	55-22-049
<b>4</b>	Grill Body Assembly*	55-22-075
<b>5</b>	Lid Handle*	55-22-046
<b>6</b>	Lid*	55-22-620
<b>7</b>	Heat Plate (3)	55-22-048
<b>8</b>	Side Burner Grid	55-22-049
<b>9</b>	Side Burner	55-22-913
<b>10</b>	Regulator/Hose Assembly*	55-08-091
<b>11</b>	Infrared Back Burner*	55-22-051
<b>12</b>	Burner (3)*	55-22-050
<b>13</b>	Infrared Sear Burner*	55-22-051
<b>14</b>	Control Knob Bezel (6)	55-08-071
<b>15</b>	Control Knob (6)	55-09-341
<b>16</b>	Right Side Shelf Assembly*	55-22-052
<b>17</b>	Towel Bar	55-07-548
<b>18</b>	Tool Hook (4)*	55-07-729
<b>19</b>	Left Side Shelf	55-22-053
<b>20</b>	Left Side Shelf Front Panel	55-22-054
<b>21</b>	Right Side Shelf Front Panel	55-22-055
<b>22</b>	Rotisserie Motor	55-22-056
<b>23</b>	Rotisserie Motor Support	55-22-057
<b>24</b>	Rotisserie Fork (2)	55-10-261
<b>25</b>	Rotisserie Handle	55-22-058
<b>26</b>	Rotisserie Counterweight	55-22-059
<b>27</b>	Rotisserie Rod	55-22-060
<b>28</b>	Grease Cup	55-11-018
<b>29</b>	Grease Tray	55-22-061
<b>30</b>	Basket (2)	55-09-337
<b>31</b>	Cart Frame Support	55-22-062
<b>32</b>	Basket Support (4)	55-22-063
<b>33</b>	Door Panel	55-23-621
<b>34</b>	Door Panel	55-23-622
<b>35</b>	Lighting Hook	55-07-331
<b>36</b>	Bottom Shelf	55-22-071
<b>37</b>	Door Handle (2)	55-22-068
<b>38</b>	Left Door	55-23-621
<b>39</b>	Right Door	55-23-622
<b>40</b>	Lighting Hook*	55-07-331
<b>41</b>	Bottom Shelf	55-22-071
<b>42</b>	Lighting Hook*	55-07-331
<b>43</b>	Lighting Hook*	55-07-331
<b>44</b>	Lighting Hook*	55-07-331
<b>45</b>	Lighting Hook*	55-07-331



<b>37</b>	Door Handle (2)	55-22-068
<b>38</b>	Left Door	55-23-621
<b>39</b>	Right Door	55-23-622
<b>40</b>	Lighting Hook*	55-07-331
<b>41</b>	Bottom Shelf	55-22-071
<b>42</b>	Lighting Hook*	55-07-331
<b>43</b>	Lighting Hook*	55-07-331
<b>44</b>	Lighting Hook*	55-07-331
<b>45</b>	Lighting Hook*	55-07-331



## Assembly Instructions – Grill

# 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 is printed on a label which can be found on the inside door, back or side of the cart assembly.

#### Assembly Tips:

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

To complete assembly you will need:

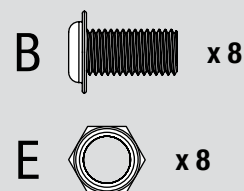
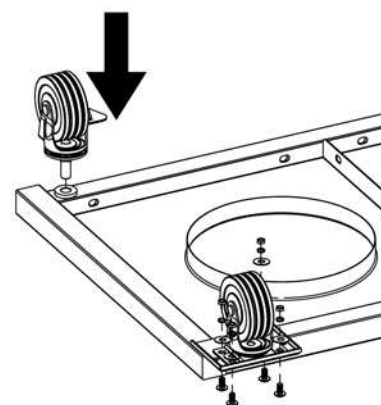
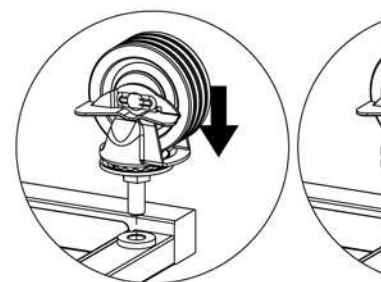
- (1) Leak detection solution (instructions on how to make the solution are included in the "Operating Instructions" section of this manual).
- (1) Precision-filled LP gas grill tank with Acme Type 1 external threaded valve connection (standard grill size).

Typical assembly is approximately one hour.

# 2

### Attach Wheels

Note: Locking wheels get attached in



# 3

### Attach Side and Rear Panels



# 4

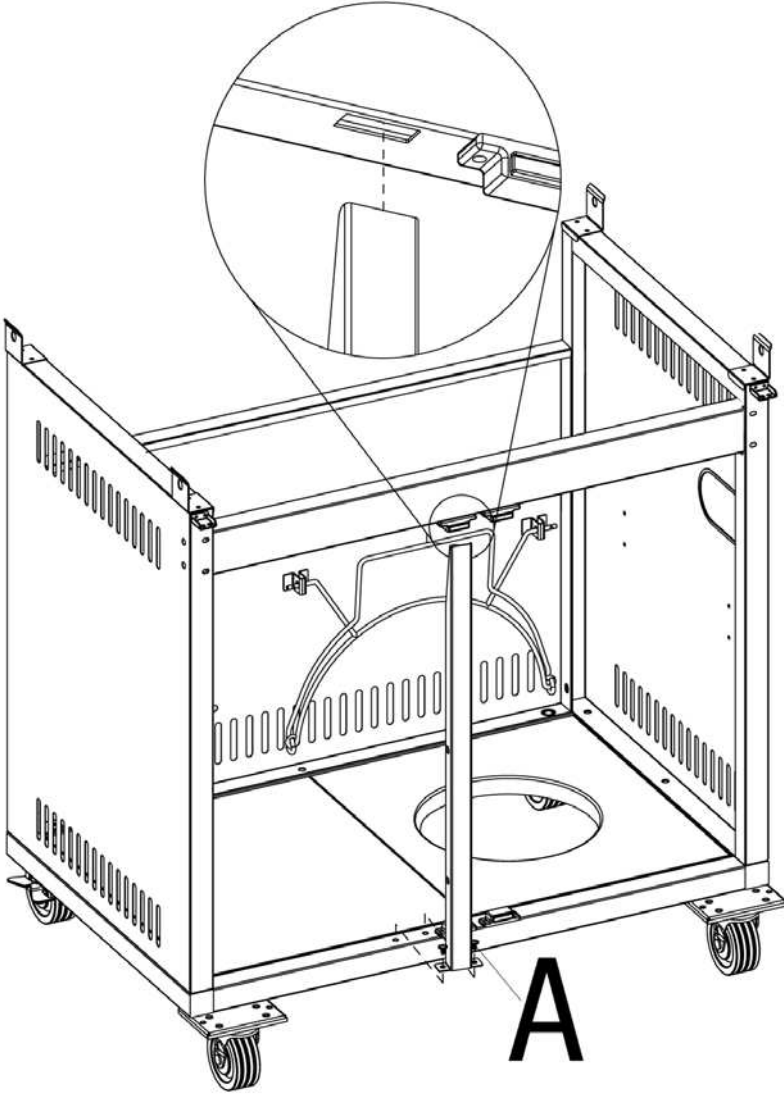
### Attach Front Cart Frame




**Assembly Instructions – Grill (continued)**

**5**

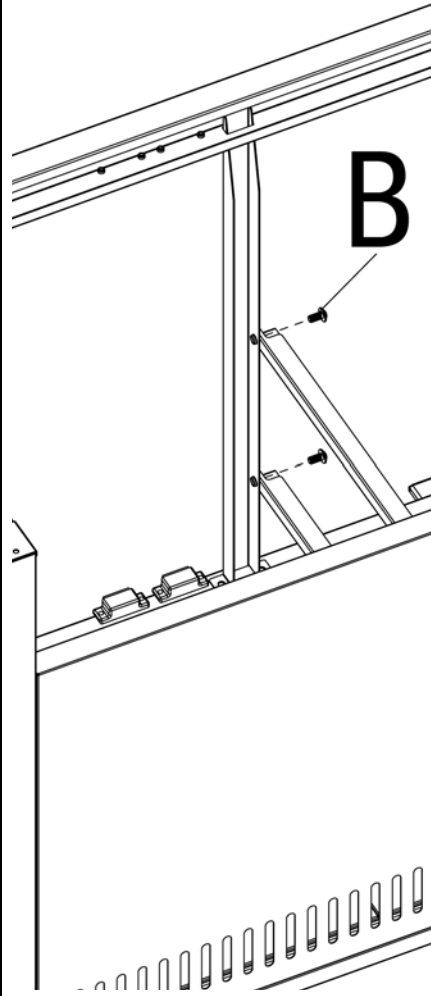
**Attach Cart Frame Support**

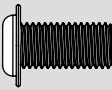


A  x 2

**6**

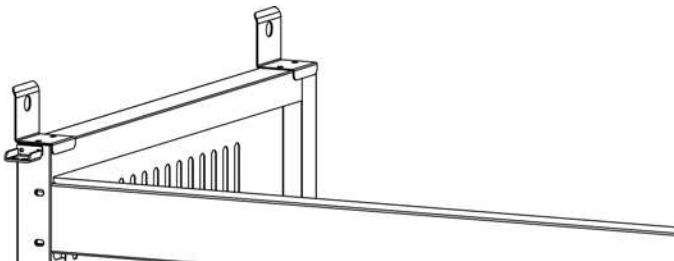
**Attach Basket Supports**



B  x 8

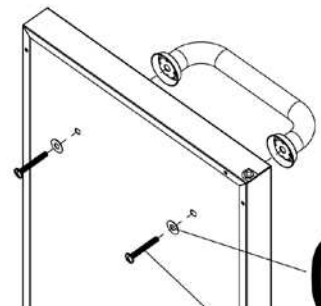
**7**

**Insert Baskets**



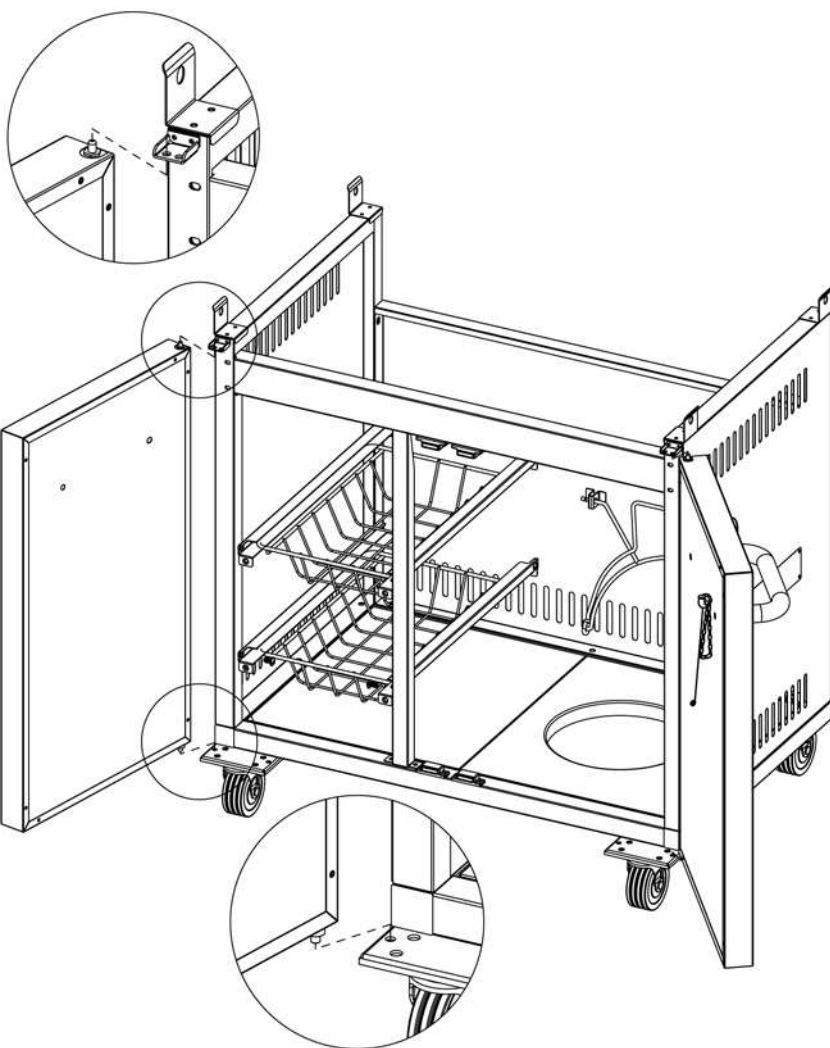
**8**

**Attach Door Handles**



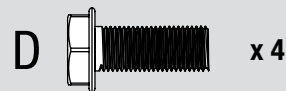
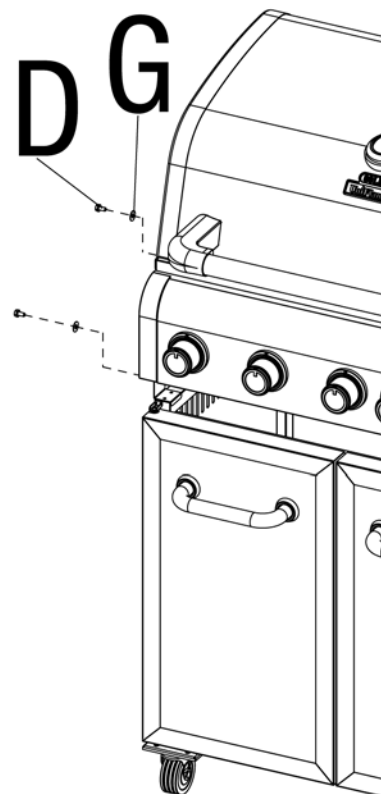
9

Attach Doors



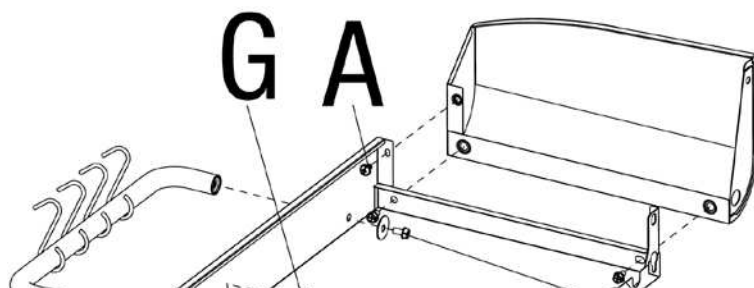
10

Attach Grill Body Assembly



11

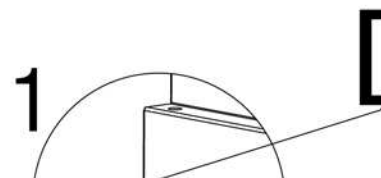
Attach Side Shelf Front Panels and Towel Bar



12

Attach Left Side Shelf

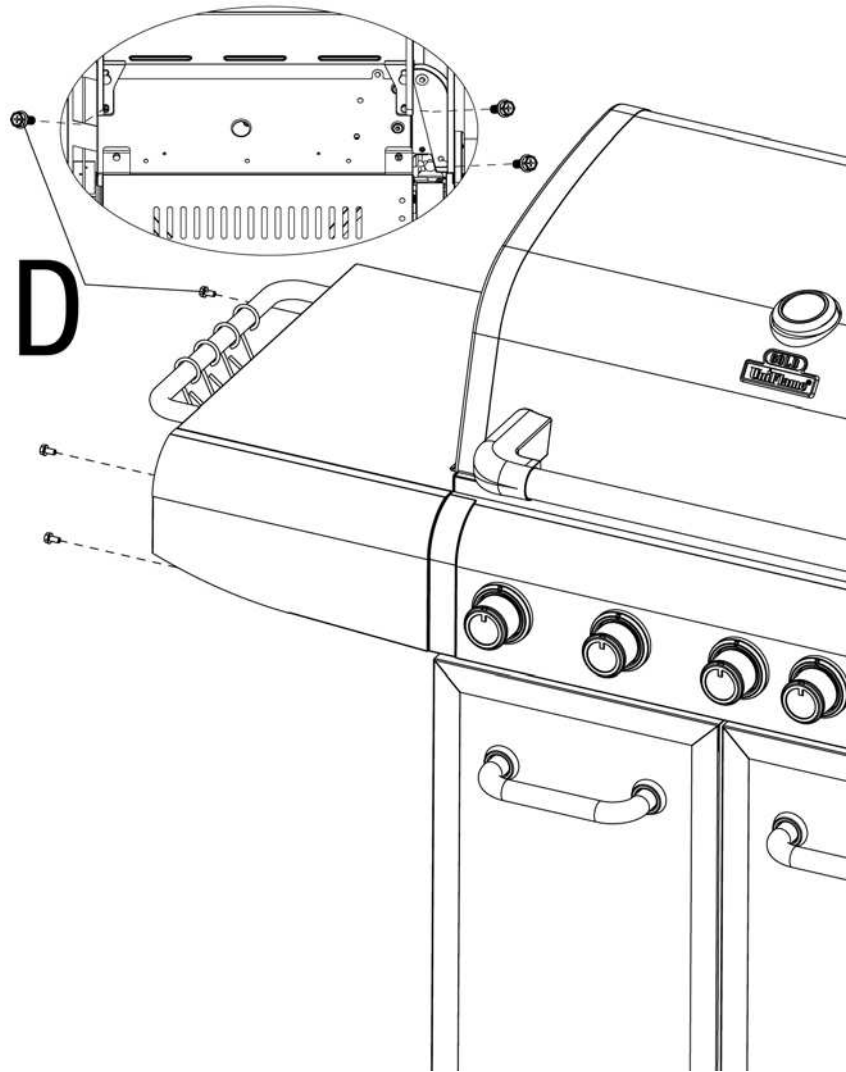
Note: Leave 5 mm of bolt threads exposed



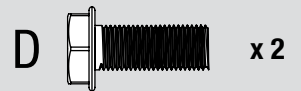
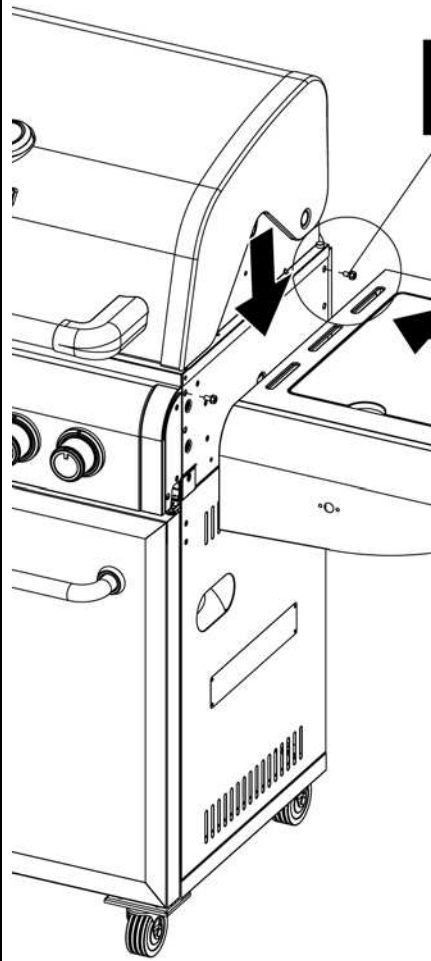


**Assembly Instructions – Grill (continued)**

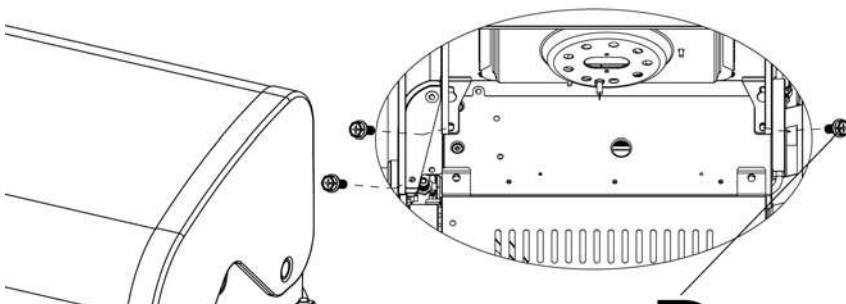
**13** Secure Left Side Shelf



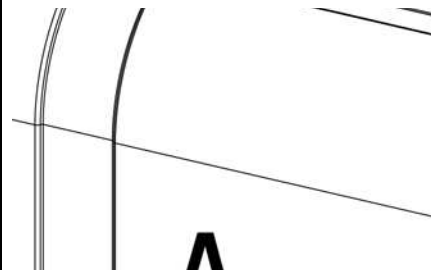
**14** Attach Right Side Shelf  
Note: Leave 5 mm of bolt threads exposed



**15** Secure Right Side Shelf

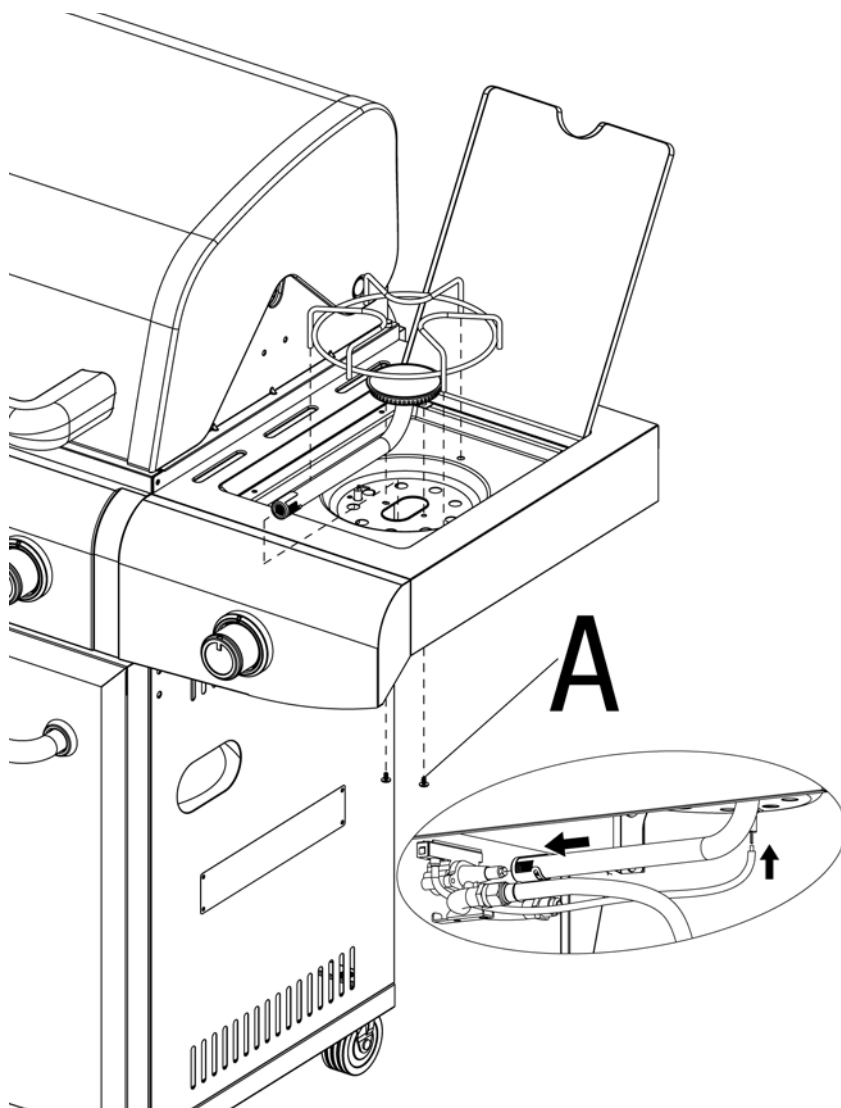


**16** Attach Side Burner Regulator Knob Bezel and Control Knob



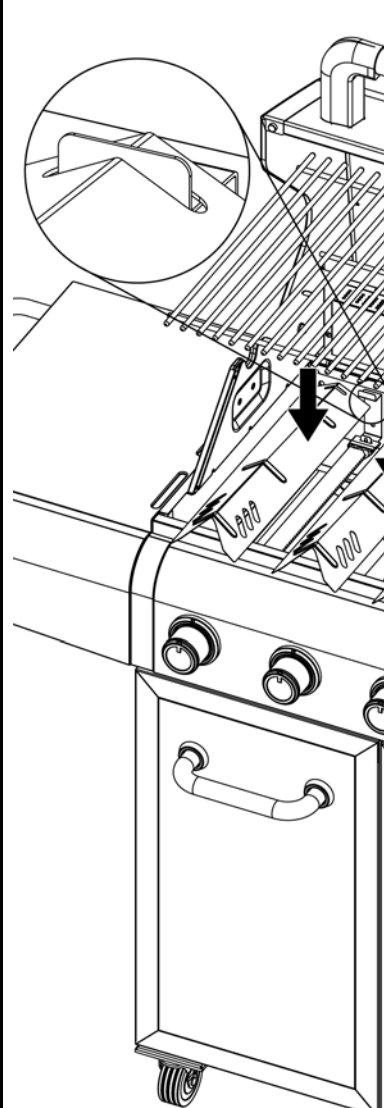
17

Attach Side Burner, Igniter Wire and Side Burner Grid



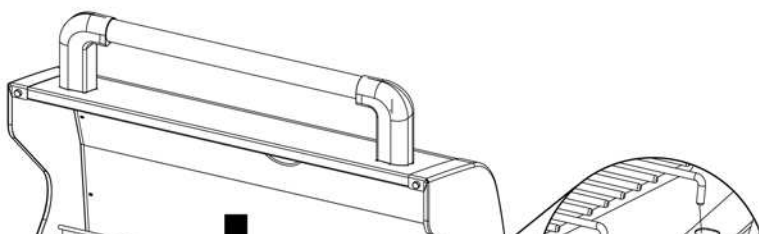
18

Insert Heat Plates and Co



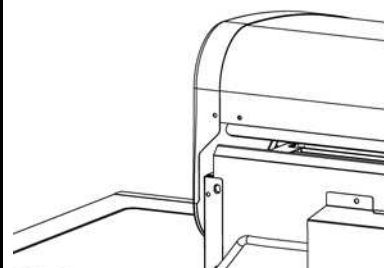
19

Insert Warming Rack



20

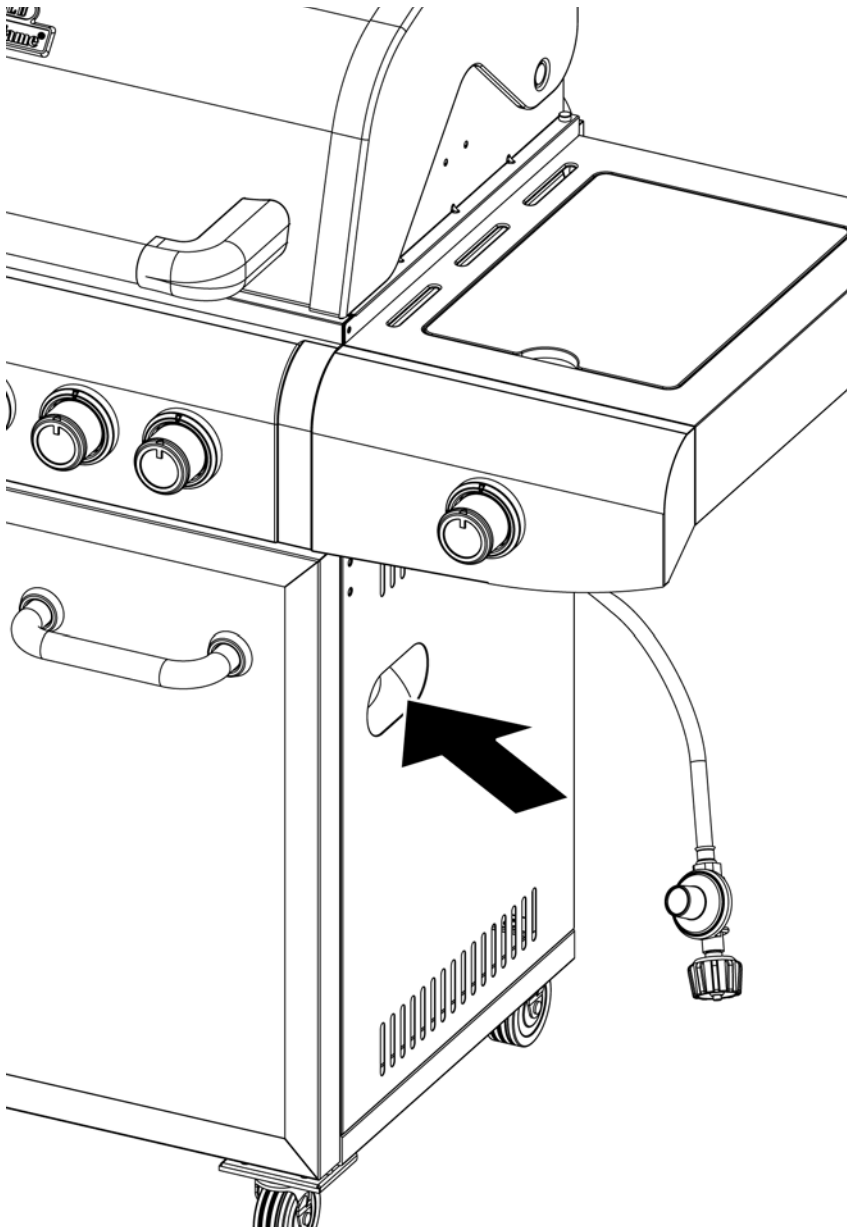
Insert Grease Tray and Gr



**Assembly Instructions – Grill (continued)**

**21**

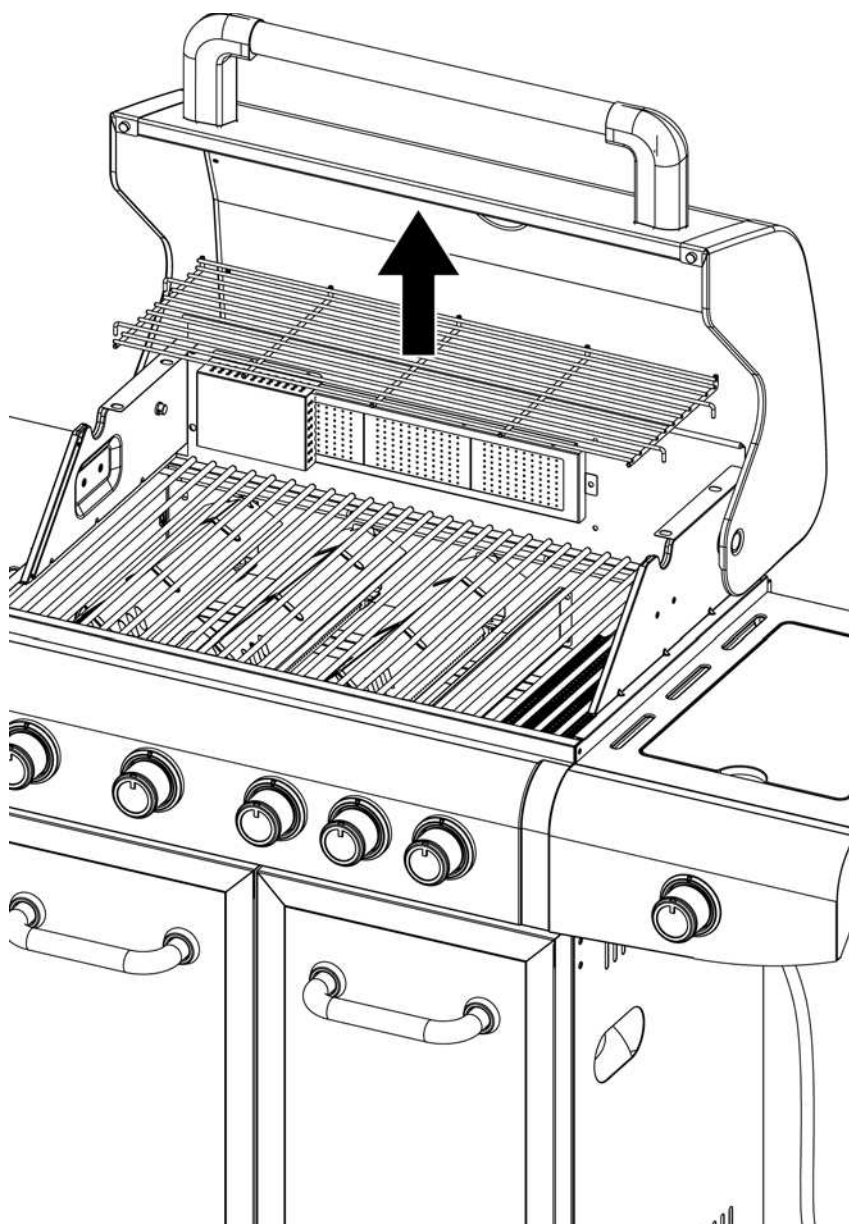
**Insert Regulator/Control Valve**



## Assembly Instructions - Rotisserie

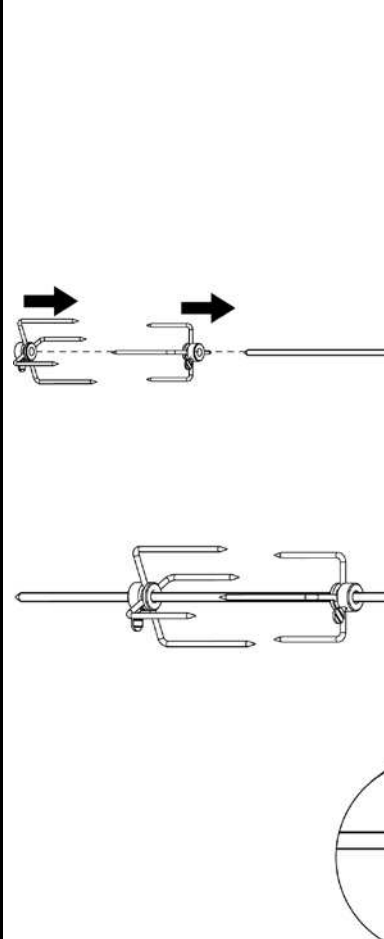
1

Remove Warming Rack



2

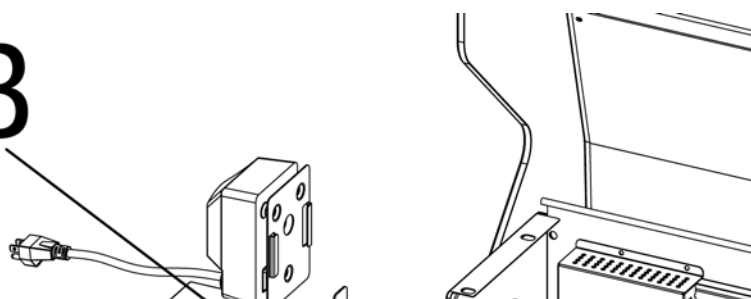
Assemble Rotisserie Rod



3

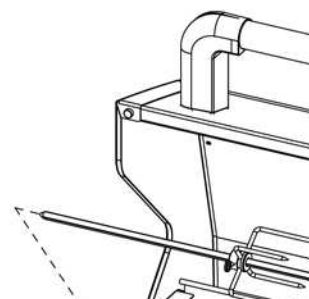
Attach Rotisserie Motor Support and Rotisserie Motor

B



4

Insert Rotisserie Rod

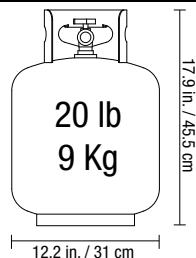




## Installing LP Gas Tank

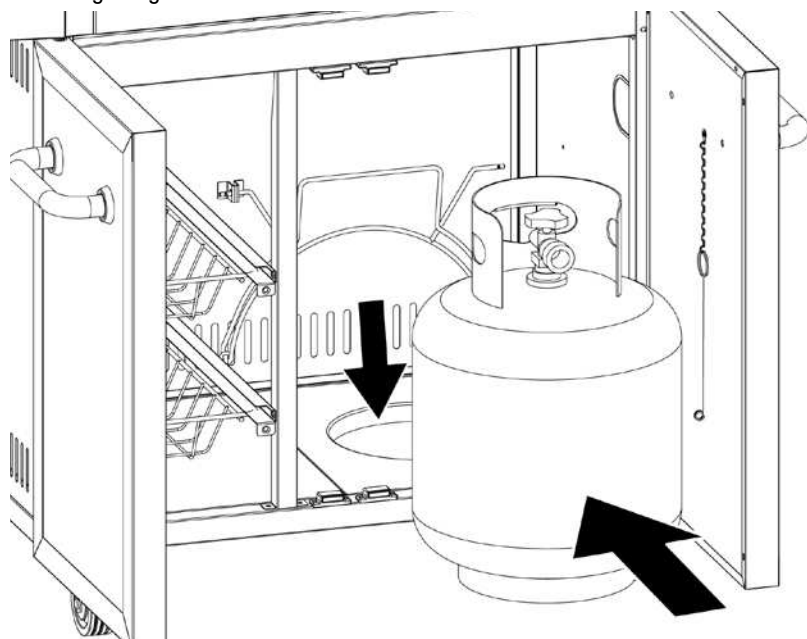
To operate, you will need one precision-filled standard grill LP gas tank with external valve threads.

- ▲ **CAUTION: LP gas tank must be properly disconnected and removed prior to moving this grill.**



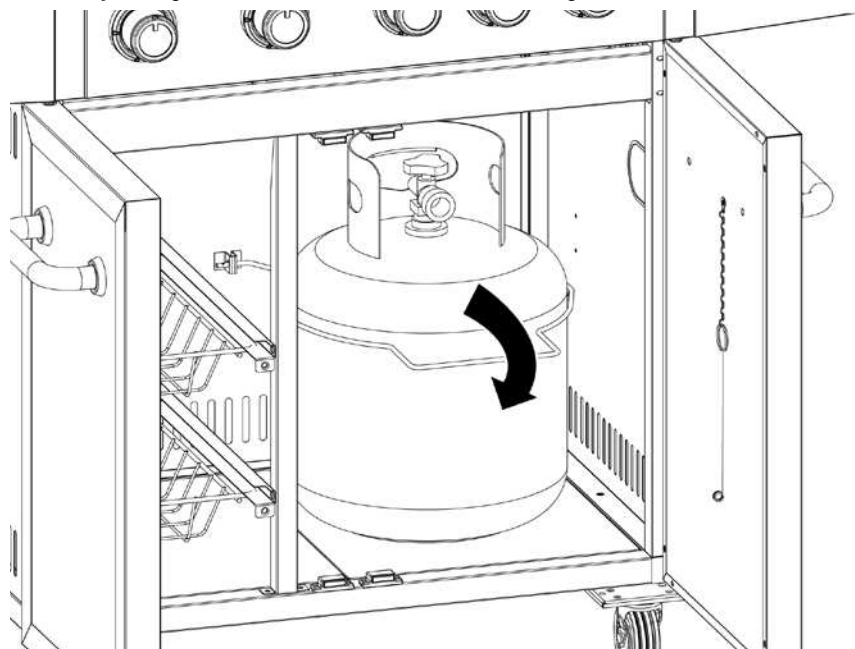
## Inserting LP Gas Tank

Place precision filled LP gas tank upright into the notches in the right cart frame so the tank valve is facing the gas line connection.



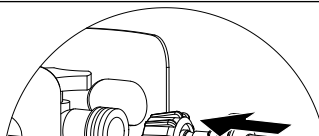
## Securing LP Gas Tank

Secure tank by sliding tank retainer wire over shoulder of LP gas tank.



## Connecting LP Gas Tank

1. Before connecting, be sure there is no debris caught in the head of the LP gas tank, head of the regulator



## Operating Instructions

### Checking for Leaks

#### Burner Connections

1. Make sure the regulator valve and hose connections are securely fastened to the burner and the tank.
  2. Visually check the connection between the burner/venturi tube and orifice.
  3. Make sure the burner/venturi tube fits over the orifice.
- ▲ **WARNING: Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury or damage to property.**
4. Please refer to diagram for proper installation (Figures 1 and 2).
  5. If the burner/venturi tube does not rest flush to the orifice, as shown, please contact 1.800.762.1142 for assistance.

#### Tank/Gas Line Connection

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

### Operating Main Burners

#### First Use


1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on the grill for the first time by operating the grill for at least 15 minutes on 🔥 (HIGH) with the lid closed.




**Important:** Always use the lighting rod (included) when lighting burners with a match.

- After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 6).

*Note:* Each burner lights independently - repeat steps 5-9 for the other burners.



**⚠ CAUTION:** If burner flame goes out during operation, immediately turn the control knobs to the “ OFF” position, turn LP gas tank valve “CLOSED” and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.

#### Turning Off

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

#### Controlling Flare-ups

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


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

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

Flare-ups are a part of cooking 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 the control knob(s) to “ OFF” until the grease burns out. Be careful when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

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

#### Minimize Flare-ups:

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

### Operating Infrared Sear Burner

Figure 5

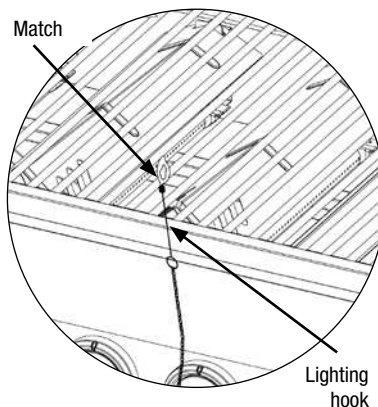
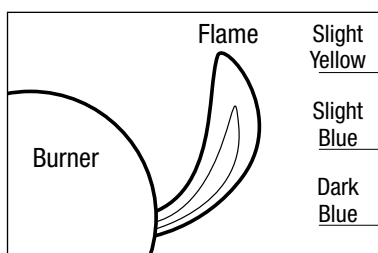



Figure 6




- If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod (included with the grill) to light burner. Position the lit match near the burner (Figure 7).

**Important:** Always use the lighting rod (included) when lighting burner with a match.

**⚠ CAUTION:** If burner flame goes out during operation, immediately turn control knobs to the “ OFF” position, turn LP gas tank valve “CLOSED” and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.

#### Turning Off




- Turn LP gas tank valve to “CLOSED.”
- Turn control knob clockwise to the “ OFF” position.  
*Note:* A “poof” sound is normal as the last of the LP gas is burned.
- Disconnect LP gas tank per “Disconnecting LP Gas Tank” section.

### Operating Side Burner

*NOTE:* Side burner can be used while main burner is on. Never use side burner as a grill.

- ⚠ CAUTION:** Maximum weight for side burner is 15 lbs.
- ⚠ CAUTION:** Using pots larger than the weight limit of the side burner shatters components.
- ⚠ CAUTION:** Do NOT lean on the side burner.
- ⚠ CAUTION:** Attempting to light the side burner can cause an explosion.

#### Lighting

- Open lid.
- Check for obstructions of airflow to the burner. Spiders, insects and webs can clog the burner venturi tube. A clogged burner tube can lead to a fire.
- Control knob must be in the “ OFF” position (Figure 3).
- Connect LP gas tank per “Installing LP Gas Tank” section.
- Turn LP gas tank valve to “OPEN.”
- Push and turn control knob to  (HIGH). The burner should light. If not, repeat up to three times.
- If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob “ OFF,” wait 5 minutes and repeat lighting procedure.
- If igniter does not light burner, use a lit match (included with grill) to light burners. Position the lit match near the burner (Figure 7).

**Important:** Always use the lighting rod (included) when lighting burner with a match.

- After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 6).

## Operating Instructions (continued)

### Operating Infrared Back Burner

#### First Use

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

#### Lighting

- ▲ **CAUTION:** Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ▲ **CAUTION:** Do NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- ▲ **CAUTION:** Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.
- ▲ **CAUTION:** Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion.

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. All control knobs must be in the “🔥 OFF” position (Figure 3).
4. Connect LP gas tank per “Installing LP Gas Tank” section.
5. Turn LP gas tank valve to “OPEN.”
6. Push and turn control knob to 🔥 (HIGH). The burner should light. If not, repeat up to three times.

Note: Infrared burner should turn red after 2 to 3 minutes.

7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob “🔥 OFF,” wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
8. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod (included with grill) to light burner. Position the lit match near side of the burner (Figure 9).

**Important:** Always use the lighting rod (included) when lighting burner with a match.

- ▲ **CAUTION:** If burner flame goes out during operation, immediately turn the control knobs to the “🔥 OFF” position, turn LP gas tank valve “CLOSED” and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.

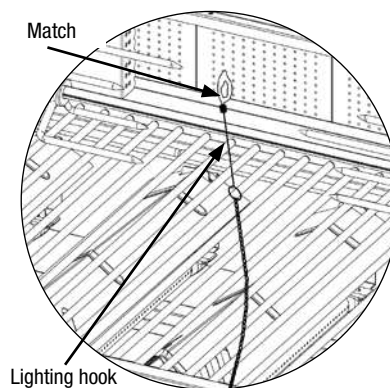
#### Turning Off

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

### Operating Rotisserie

- ▲ **WARNING:** When using electrical appliances, basic safety precautions should always be used, including the following:

Figure 9



- ▲ **WARNING:** Do NOT let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
- ▲ **WARNING:** Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.
- ▲ **WARNING:** The rotisserie motor must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*, or the *Canadian Electrical Code, CSA C22.1*.
- ▲ **WARNING:** Do NOT operate the rotisserie if it has a damaged cord or plug, or if the rotisserie malfunctions or has been damaged in any manner. Call our Customer Care at 1.800.762.1142 for replacement.
- ▲ **WARNING:** The power supply cord has a 3-prong grounded plug. For your personal safety, do not remove the grounding prong. It must be plugged into a mating 3-prong grounding type receptacle, and grounded in accordance with the National Electrical Codes and local codes and ordinances.
- ▲ **WARNING:** If an extension cord is used, it must be properly grounded and suitable for use with outdoor appliances. Keep the extension cord connection dry, off the ground and out of the reach of children.
- ▲ **WARNING:** When rotisserie motor is not in use, remove and store in a dry indoor area.
- ▲ **WARNING:** OUTDOOR USE ONLY. DO NOT EXPOSE TO RAIN.
- ▲ **CAUTION:** Risk of electric shock. Keep extension cord connection dry and off the ground.

#### Attaching Meat

1. Attach rotisserie motor per “Assembly Instructions – Rotisserie” section.
2. Attach rotisserie counterweight and handle to rotisserie rod (Figure 10).
3. Slide one rotisserie fork onto rod (Figure 11).
4. Push rotisserie rod through the middle of the meat and evenly attach to the prongs of the rotisserie fork (Figure 12).
5. Attach second rotisserie fork onto rod and insert

## Cleaning and Care

### ▲ CAUTION:

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

▲ CAUTION: Unplug rotisserie motor from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

### 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.

### Before Each Use:

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 8).
5. See sections 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 tube can lead to a fire.

### 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.

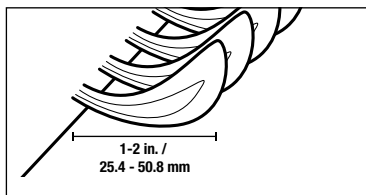
### Cleaning Main Burners

1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED."
2. Turn all control knobs clockwise to the "OFF" position.  
Note: A "poof" sound is normal as the last of the gas is burned.
3. Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
4. Remove cooking grids and heat plates.
5. Remove burners by removing the fasteners, which secure the burners to the grill bottom.
6. Lift burners up and away from gas valve orifice.

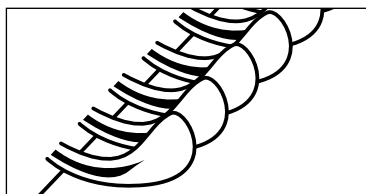
Figure 16

### Burner Flame Conditions

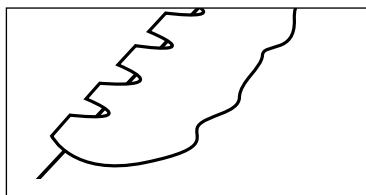
Use this chart to see if your burners need to be cleaned.



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.

10. Inspect burner for any damage (cracks or holes) and replace burner from manufacturer.
11. Reinstall burner, check to insure that gas valve is properly adjusted, venturi tube, also check position of the spacer.
12. Replace cooking grid(s).
13. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
14. Perform leak test per "Checking for Leaks" section.

### Before Storing

1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED."
2. Turn all control knobs clockwise to the "OFF" position.  
Note: A "poof" sound is normal as the last of the gas is burned.
3. Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
4. Clean all surfaces.
5. Lightly coat the burner(s) and cooking grids with a light oil.
6. If storing the grill indoors, disconnect the LP gas tank and store in a well-ventilated area out of direct sunlight.
7. Place the protective cap cover on the LP gas tank and store in a well-ventilated area out of direct sunlight.
8. If storing the grill outdoors, cover the grill with a protective cover.

### Product Registration

For faster warranty service, register your product at [www.bluerhino.com](http://www.bluerhino.com) or call 1.800.762.1142.

### Replacement Parts

Replacement parts can be found at [parts.bluerhino.com](http://parts.bluerhino.com)

### Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, Inc. ("Blue Rhino") warrants that the product is free from defects in material and workmanship at the time of purchase, and to no other person, that if this product is used in accordance with the printed instructions accompanying the product, from the date of purchase, all parts in such product are warranted against workmanship. Blue Rhino may require reasonable proof of purchase. You should retain your sales slip or invoice. This warranty does not cover replacement of parts, which prove defective. Blue Rhino shall determine in its reasonable discretion whether to repair or returning any parts, you should contact Blue Rhino at the contact information listed below. If Blue Rhino cannot repair or replace by this Limited Warranty in any returned part, and Blue Rhino will replace such defective part without charge. All shipping charges must be prepaid by you. Blue Rhino will not be responsible for purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failure or damage due to abuse, misuse, alteration, misapplication, improper use, or service by you or any third party, or failure to properly maintain the product as set out in this owner's manual. Blue Rhino will not be responsible for damage to the finish, such as scratches, dents, or discoloration, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express or implied warranties for products that are purchased from Blue Rhino Global Sourcing, Inc. or its authorized distributors, including the warranty of merchantability.



## Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
<b>Burner will not light using ignitor</b>	LP gas tank valve is closed	Make sure regulator is securely attached to Gas Tank," then turn LP gas tank valve
	LP gas tank is low or empty	Exchange, refill or replace LP gas tank
	LP gas	1. Turn LP gas tank valve to "CLOSE" 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow "Checking for Leaks" section
	Battery needs to be changed	Replace the "AA" battery (follow assembly instructions)
	Wires or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked/broken - sparks at crack	Replace electrode
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replace electrode/wire
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode	Replace ignitor wire/electrode assembly
	Bad ignitor	Replace ignitor
<b>Burner will not light with match</b>	No gas flow	Check if LP gas tank is empty a. If empty, exchange, refill or replace LP gas tank b. If LP gas tank is not empty, refer to "Checking for Leaks" section and "Adjusting flame height" (see below)
	LP gas tank is low or empty	Exchange, refill or replace LP gas tank
	LP gas	1. Turn LP gas tank valve to "CLOSE" 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow "Checking for Leaks" section
	Coupling nut and regulator not fully connected	Turn the coupling nut about one-half turn to stop. <b>Tighten by hand only - do NOT use a wrench.</b>
	Obstruction of gas flow	1. Clear burner/venturi tube 2. Check for bent or kinked hose
	Disengagement of burner to valve	Reengage burner and valve
	Spider webs or insect nest in burner/venturi tube	Clean burner/venturi tube
	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports
<b>Sudden drop in gas flow or reduced flame height</b>	Out of gas	Exchange, refill or replace LP gas tank
	Overfilling prevention device may have been activated	1. Turn control knobs to "OFF" 2. Wait 30 seconds and light grill 3. If flames are still too low, reset the overfilling prevention device: a. Turn control knob(s) "OFF" b. Turn LP gas tank valve to "CLOSE" c. Disconnect regulator d. Turn control knobs to (HIGH) e. Wait 1 minute f. Turn control knobs to "OFF" g. Reconnect regulator and leak check grill h. Light grill per "Lighting" section
<b>Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner</b>	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports
<b>Flame is yellow or orange</b>	New burner may have residual manufacturing oils	Burn grill for 15 minutes on (HIGH) venturi
	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 is properly engaged
<b>Flame goes out</b>	High or gusting winds	Do NOT use grill in high winds
	Low on LP Gas	Exchange, refill or replace LP gas tank
	Overfilling prevention device may have been activated	Refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height"
<b>Flare-up</b>	Grease buildup	Remove and clean all grill parts per "Cleaning and Maintenance"
	Excess fat in meat	Trim fat from meat before grilling

**Recipes**  
**[BlueRhino.com/recipes](http://BlueRhino.com/recipes)**

**Need help? 1.800.762.1142**  
**Do not return to place of purchase.**

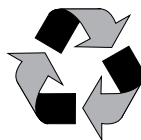
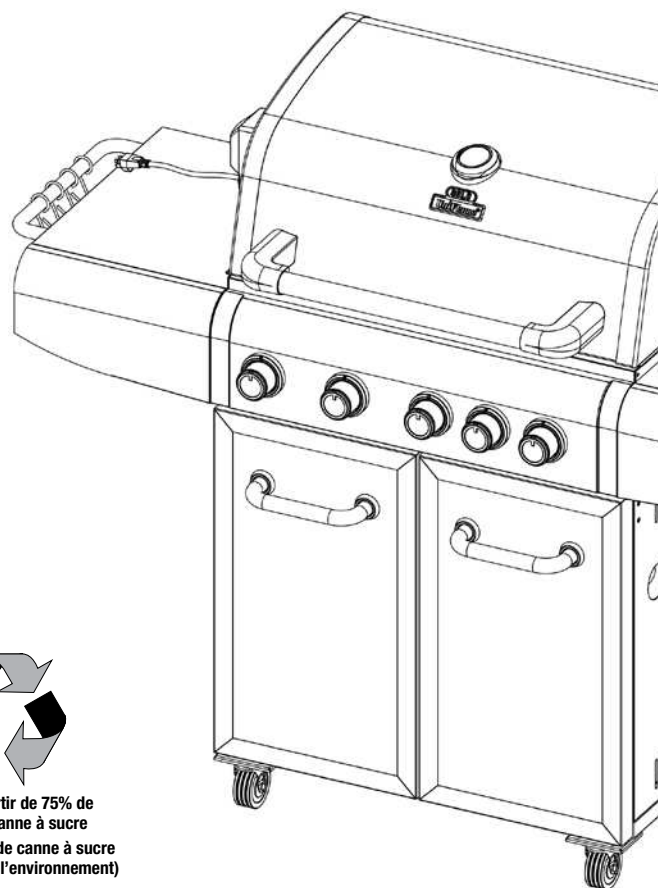
**Replac**  
**parts.Bl**  
**1.800**





## Barbecue d'extérieur au propane

Modèle n° GBC1273



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



### **AVERTISSEMENT**

**POUR VOTRE SÉCURITÉ:**

Pour usage à l'extérieur seulement  
(hors de tout abri clos)



### **AVERTISSEMENT**

**POUR VOTRE SÉCURITÉ:**

1. Toute installation défectueuse ou modification incorrecte ainsi que tout mauvais réglage ou entretien incorrect risque d'entraîner des blessures ou des dégâts matériels.
2. Lire complètement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant de procéder à la maintenance de l'appareil ou à son entretien.
3. Le non-respect de ces consignes risque de provoquer un incendie ou une explosion et entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.
4. Ce manuel d'utilisation contient des consignes de sécurité indispensables au montage et au bon fonctionnement de l'appareil.
5. Lire et suivre toutes les mises en garde et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
6. Suivre toutes les mises en garde et instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
7. Conserver ce manuel afin de pouvoir s'y référer ultérieurement.



### **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

### **Table des matières**

Consignes de sécurité importantes . . . . .	.....
Vue éclatée des pièces et quincaillerie . . . . .	.....
Instructions d'assemblage . . . . .	.....
Installer la bouteille de propane . . . . .	.....
Insérer la bouteille de propane . . . . .	.....
Fixer la bouteille de propane . . . . .	.....
Brancher la bouteille de propane . . . . .	.....
Débrancher la bouteille de propane . . . . .	.....
Fonctionnement . . . . .	.....
Détecter une fuite . . . . .	.....
Fonctionnement des brûleurs principaux . . . . .	.....
Fonctionnement du brûleur infrarouge pour saisir les aliments . . . . .	.....
Fonctionnement du brûleur latéral . . . . .	.....
Fonctionnement du brûleur arrière infrarouge . . . . .	.....
Fonctionnement du tournebroche . . . . .	.....

## Consignes de sécurité importantes

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

### ▲ AVERTISSEMENT :

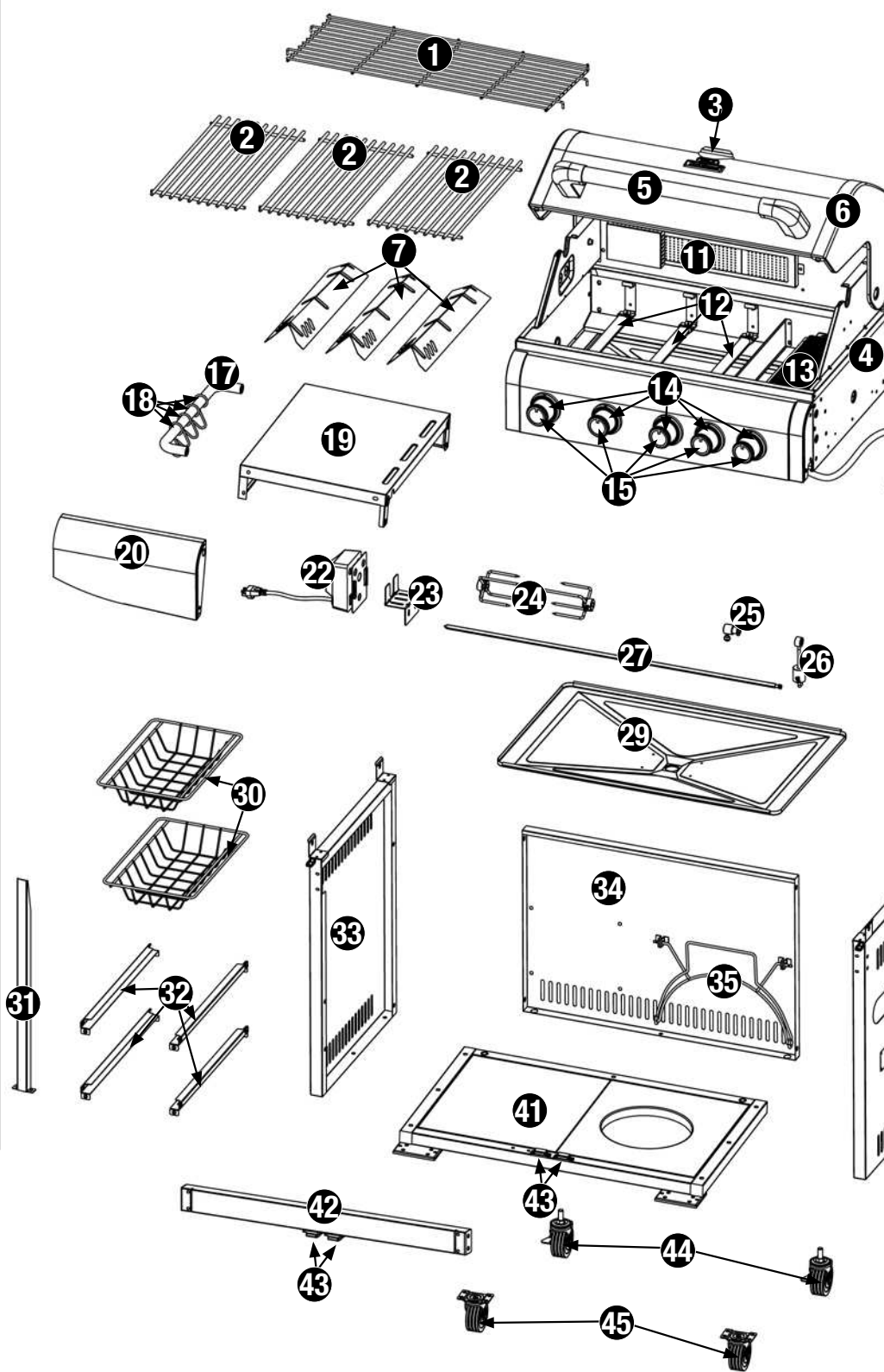
- ▲ Ce barbecue doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un immeuble, un garage ou tout autre espace clos.
- ▲ NE PAS utiliser ou allumer cet appareil à moins de 3,05 m (10 pieds) de tout mur, construction ou immeuble.
- ▲ Pour usage domestique seulement. Ce barbecue 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.
- ▲ Ce barbecue est homologué afin de pouvoir être utilisé en toute sécurité uniquement aux États-Unis et au Canada. NE PAS modifier ce barbecue afin de pouvoir l'utiliser autre part. Toute modification ou altération présentera un danger de fonctionnement.
- ▲ Ce barbecue est expédié de l'usine prêt à fonctionner avec du propane (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.
- ▲ 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 est un gaz inflammable qui risque d'exploser sous pression. Le propane qui risque d'exploser sous pression, est plus lourd que l'air, se dépose et demeure au sol.
  - c. Le propane à l'état naturel est inodore. Pour votre sécurité, un odorisant ayant l'odeur de choux avariés a été ajouté.
  - d. Tout contact du propane avec la peau risque d'entraîner des engelures.
- ▲ Avis aux personnes habitant en appartements : Vérifier auprès de la gérance pour connaître les conditions requises, la réglementation et le code de prévention des incendies de votre complexe d'habitations collectives pour l'utilisation d'un barbecue au propane. Si permis, utiliser le barbecue 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 sur ou sous un balcon.
- ▲ Seules les bouteilles marquées « propane » peuvent être utilisées.
- ▲ 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 du Canada, CAN/CSAB339 sur les bouteilles, sphères et tubes destinés au transport de produits dangereux et la commission.*
- ▲ La bouteille de propane doit être placée afin de permettre l'extraction des vapeurs de gaz.
- ▲ La bouteille de propane doit être équipée d'un système d'arrêt volumétrique (OPD) empêchant tout remplissage excessif.
- ▲ Ne jamais garder une bouteille de propane dans le coffre d'une voiture sous une forme quelconque. Cela peut provoquer une augmentation de la pression et l'ouverture de la soupape de sécurité et provoquer une explosion.
- ▲ Mettre un bouchon antipoussière sur la bouteille qui n'est pas utilisée. Utiliser le bouchon antipoussière fourni avec le robinet de la bouteille. Les bouchons pourraient ne pas être étanches au propane.
- ▲ Fermer le gaz et débrancher la bouteille de propane lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- ▲ Ne jamais entreposer une bouteille de propane à proximité de cet appareil.
- ▲ Ne jamais remplir la bouteille de propane.
- ▲ Les consignes ci-dessus doivent être strictement respectées. Le non-respect de ces consignes risque de provoquer de graves dégâts matériels ou des blessures.
- ▲ Ne jamais essayer de raccorder ce barbecue à une tente-caravane, autocaravane ou autre structure.
- ▲ Ne jamais utiliser de charbon de bois, de pierres de lave, d'essence, de kérosène ou d'autres combustibles avec ce barbecue.
- ▲ Votre barbecue a été vérifié en usine afin de s'assurer qu'il ne présente aucune fuite. Vérifier à nouveau avant utilisation suivant les instructions du chapitre « F ». Il est possible qu'ils se soient desserrés.
- ▲ Vérifier que l'appareil ne présente aucune fuite avant d'être assemblé pour vous par quelqu'un d'autre.
- ▲ NE PAS utiliser le barbecue en cas de foudre. Cela risque de provoquer un incendie ou une explosion.
- ▲ Il est obligatoire de suivre toutes les précautions de sécurité avant d'utiliser cet appareil. Afin d'éviter une explosion ou d'explosion lorsque l'on recherche une fuite :
  - a. Vérifier que le circuit ne présente aucune fuite. Effectuer le test d'étanchéité « avant d'allumer » : la bouteille de gaz est branchée afin de vérifier qu'il n'y a aucune fuite.
  - b. Interdiction de fumer. NE PAS utiliser de briques à proximité du barbecue lorsque l'on recherche une fuite.
  - c. Effectuer le test d'étanchéité en plaçant une feuille de papier aéré.
  - d. NE PAS utiliser d'allumettes, de briques ou de briques à la recherche d'une fuite.
  - e. La prise d'alcool, de médicaments ou d'autres substances peut affecter l'aptitude de l'utilisateur à assembler et utiliser le barbecue avec toute sécurité.
  - f. La présence de fortes odeurs, ou si les yeux ou les sinus bouchés, risque de nuire à la

- ▲ Ne modifier en aucune façon le barbecue. Toute modification ou altération 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.
- ▲ 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.
- ▲ 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 que cet appareil ne soit mis en fonctionnement.
- ▲ Utiliser uniquement le régulateur et le tuyau fournis. Le régulateur et le tuyau de rechange doivent être ceux spécifiés par Blue Rhino Global Sourcing, Inc.
- ▲ Utiliser uniquement des pièces agréées de l'usine Blue Rhino Global Sourcing, Inc. L'emploi de toute pièce non agréée peut être dangereuse et entraînera l'annulation de la garantie.
- ▲ NE PAS utiliser cet appareil avant de lire le chapitre « Fonctionnement » de ce manuel.
- ▲ NE PAS toucher les pièces métalliques du 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.
- ▲ 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 tentez pas d'éteindre le feu avec de l'eau. Utiliser un extincteur à poudre BC ou étouffez le feu avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude.
- ▲ NE PAS utiliser le barbecue par grand vent.
- ▲ Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue pour l'allumer.
- ▲ Ne jamais laisser un barbecue allumé sans surveillance surtout si des enfants ou des animaux domestiques et de compagnie se trouvent à proximité.
- ▲ 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 sur son réglage maximum. 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 déplacer le barbecue lorsqu'il est allumé.
- ▲ NE PAS essayer de déplacer le barbecue jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.
- ▲ La bouteille de propane doit être débranchée avant de déplacer le barbecue.
- ▲ Le remisage du barbecue à l'intérieur d'un garage ou d'un sous-sol si la bouteille a été débranchée et retirée doit être entreposée à l'extérieur.
- ▲ Veiller à toujours ouvrir le couvercle avec précaution car la chaleur et la vapeur peuvent provoquer de graves brûlures.
- ▲ NE PAS tenter de débrancher le régulateur ou de débrancher une pièce quelconque du barbecue est allumé.
- ▲ Placer toujours le barbecue sur une surface plane et stable. Il est déconseillé de le placer sur de l'asphalte ou du béton.
- ▲ Placer les tuyaux souples de gaz le plus loin possible des sources de chaleur et de l'égouttage des graisses.
- ▲ Veiller à ce que les câbles et cordons soient toujours le plus loin possible du barbecue lorsqu'il est allumé.
- ▲ Après une période de remisage ou de stockage prolongé, pour une certaine période, s'assurer que les brûleurs ne sont pas bouchés. Vérifier que les brûleurs ne présentent pas de traces d'abrasion, de corrosion ou de dommages.
- ▲ Le fait de ne pas maintenir le couvercle fermé peut provoquer des brûlures du barbecue ou de ne pas laisser le barbecue se refroidir et dissiper la chaleur au cas où le barbecue ne s'allume pas ou qu'il y a une flambée soudaine explosive.
- ▲ Ne jamais utiliser le barbecue sans le diffuseur(s) de chaleur.
- ▲ Veiller à toujours utiliser un thermomètre à viande pour que la nourriture est cuite à une température sûre.
- ▲ Porter des gants de protection pour manipuler les pièces chaudes.
- ▲ NE PAS forcer les pièces les unes contre les autres pour éviter une blessure et éviter d'endommager le barbecue.
- ▲ Ne jamais recouvrir complètement le barbecue avec un couvercle d'aluminium.
- ▲ Les consignes ci-dessus doivent être lues et comprises. Le non-respect de ces consignes risque de provoquer un incendie ou d'entraîner des blessures graves.

## Liste des pièces

<b>1</b>	Grille de réchauffage	55-22-043
<b>2</b>	Grille de cuisson (3)	55-22-044
<b>3</b>	Indicateur de température*	55-22-049
<b>4</b>	Cuve du barbecue*	55-22-075
<b>5</b>	Poignée du couvercle*	55-22-046
<b>6</b>	Couvercle*	55-22-620
<b>7</b>	Diffuseur de chaleur (3)	55-22-048
<b>8</b>	Grille du brûleur latéral	55-22-049
<b>9</b>	Brûleur latéral	55-22-913
<b>10</b>	Régulateur et tuyau*	55-08-091
<b>11</b>	Brûleur arrière infrarouge*	55-22-051
<b>12</b>	Brûleur (3)*	55-22-050
<b>13</b>	Brûleur infrarouge pour saisir les aliments*	55-22-051
<b>14</b>	Cadran du bouton de commande (6)	55-08-071
<b>15</b>	Bouton de commande (6)	55-09-341
<b>16</b>	Tablette droite*	55-22-052
<b>17</b>	Porte-serviette	55-07-548
<b>18</b>	Crochet porte-ustensile (4)*	55-07-729
<b>19</b>	Tablette gauche	55-22-053
<b>20</b>	Panneau avant de la tablette gauche	55-22-054
<b>21</b>	Panneau avant de la tablette droite	55-22-055
<b>22</b>	Moteur du tournebroche	55-22-056
<b>23</b>	Support du moteur du tournebroche	55-22-057
<b>24</b>	Griffe du tournebroche (2)	55-10-261
<b>25</b>	Poignée du tournebroche	55-22-058
<b>26</b>	Contrepoids du tournebroche	55-22-059
<b>27</b>	Tige du tournebroche	55-22-060
<b>28</b>	Godet collecteur de graisse	55-11-018
<b>29</b>	Plaque collectrice de graisse	55-22-061
<b>30</b>	Panier (2)	55-09-337

## Vue éclatée



**36** Panneau droit 55-22-067

**37** Poignée de porte (2) 55-22-068

**38** Porte gauche 55-23-621

**39** Porte droite 55-23-622

**40** Tige d'allumage\* 55-07-331

**44** Roue arrière bloquable (2) 55-22-073

**45** Roue avant (2) 55-22-074

\* Prémonté



## Instructions d'assemblage

# 1

### NE PAS RETOURNER AU MAGASIN AVEC CET ARTICLE.

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

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

Pour faciliter l'assemblage:

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

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

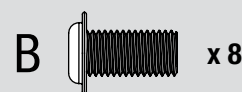
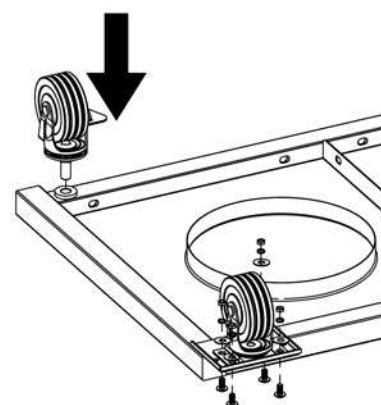
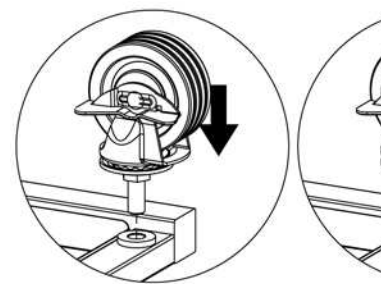
- une (1) solution de détection de fuites (voir instructions sur la préparation de la solution au chapitre « Fonctionnement »).
- une (1) bouteille de propane liquide pour barbecue remplie avec précision avec raccord de robinet à filetage externe Acme de type 1 (barbecue taille standard).

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

# 2

### Fixer les roues

Remarque : Les roues verrouillables s



# 3

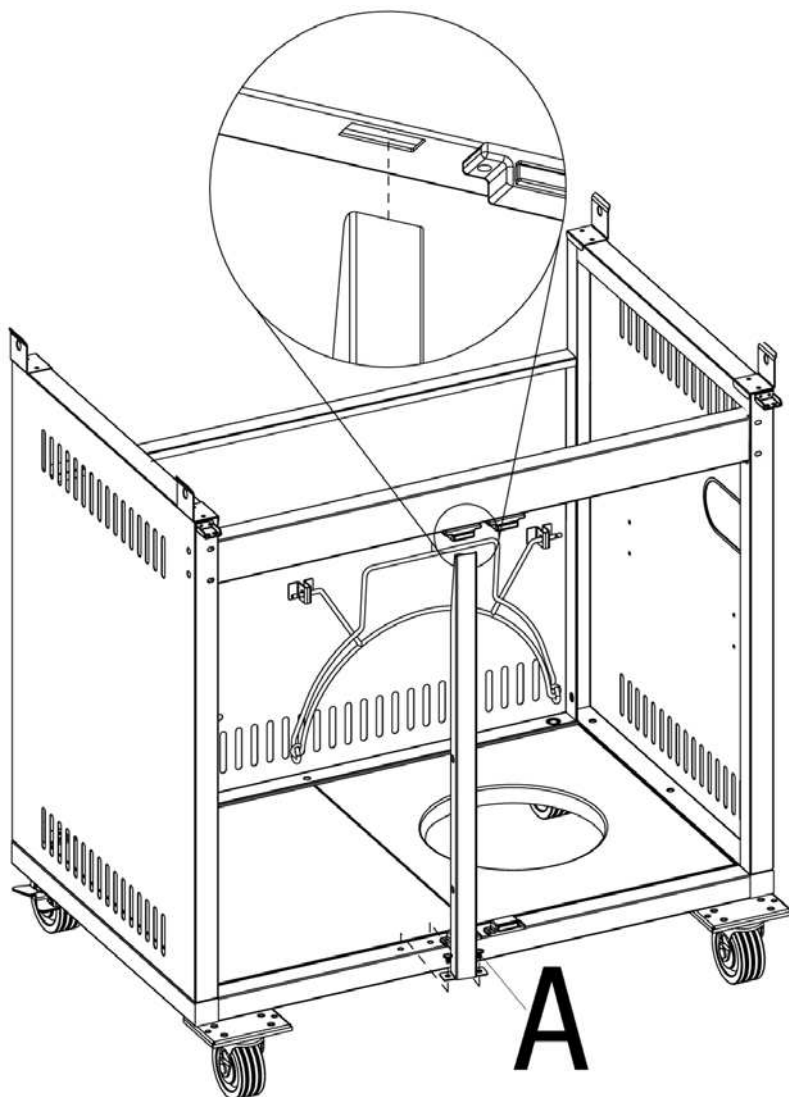
### Fixer les panneaux latéraux et le panneau arrière

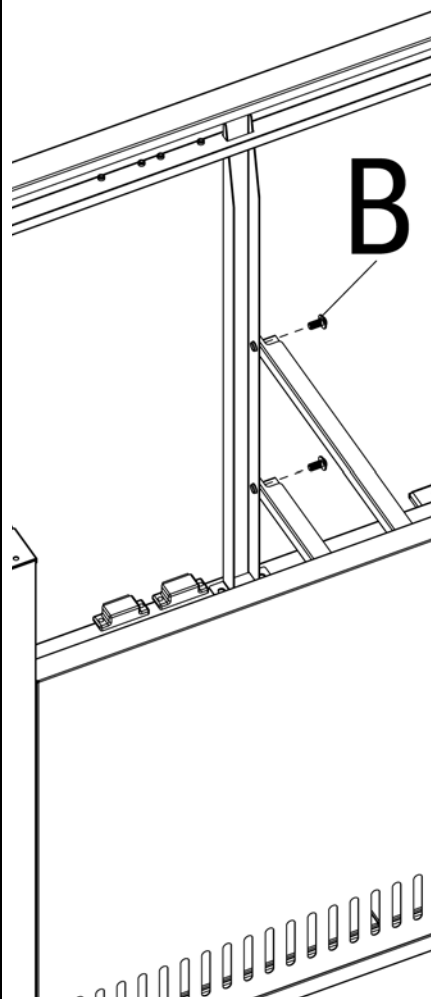


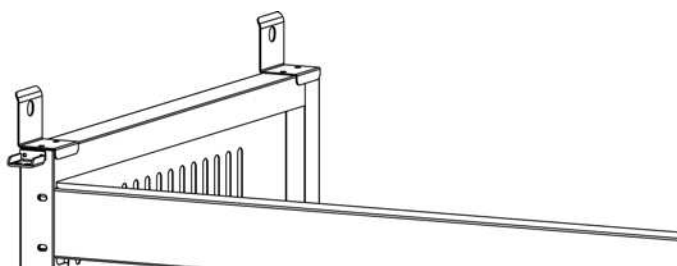
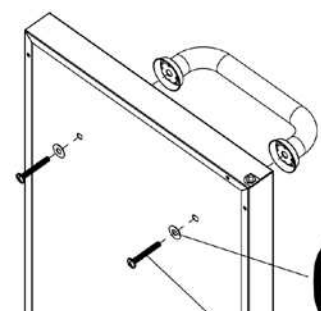
# 4

### Fixer le support avant du



**Instructions d'assemblage**
**5**
**Fixer le support du cadre du chariot**

**A** x 2

**6**
**Fixer les supports des paniers**

**B** x 8

**7**
**Insérer les paniers**

**8**
**Fixer les poignées des portes**


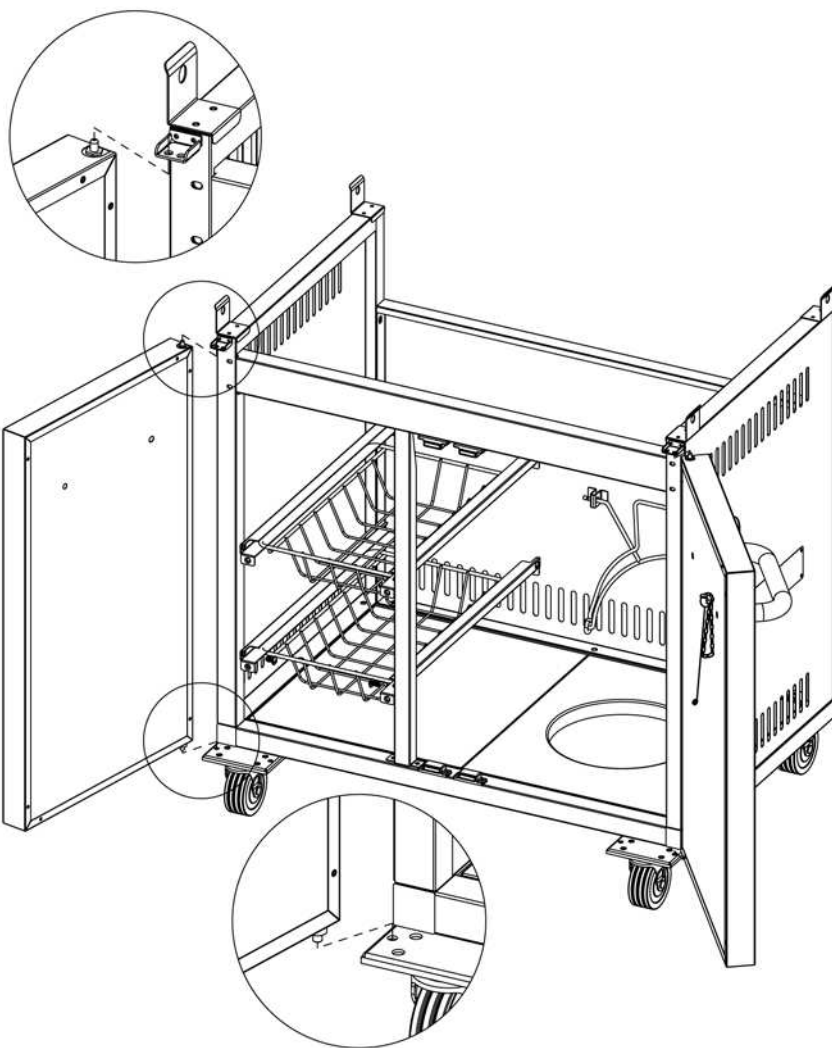
Pour recettes, voir  
[BlueRhino.com/recipes](http://BlueRhino.com/recipes)

**Vous avez besoin d'aide?**  
**Appelez le 1.800.762.1142.**  
**Ne retournez pas au point de vente.**

Pour pièces  
parts.Bl  
1.800

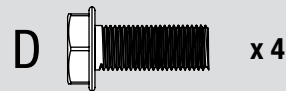
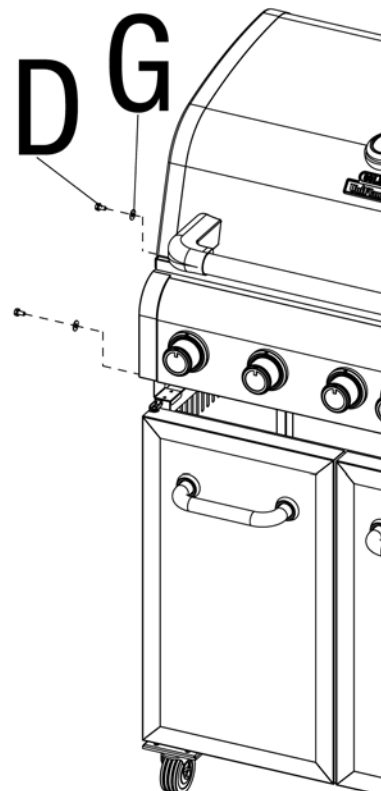
**9**

**Fixer les portes**



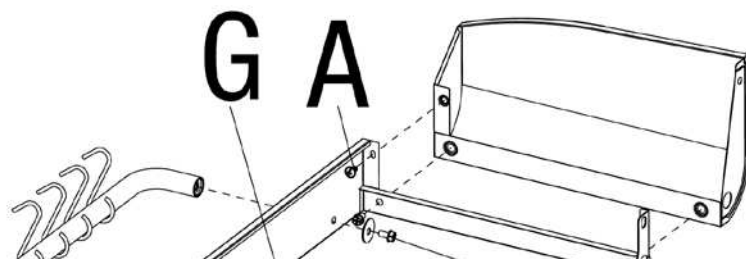
**10**

**Fixer la cuve**



**11**

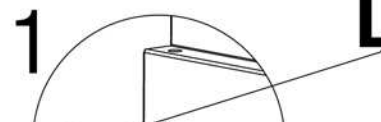
**Fixer les panneaux avant des tablettes latérales et le  
porte-serviette**

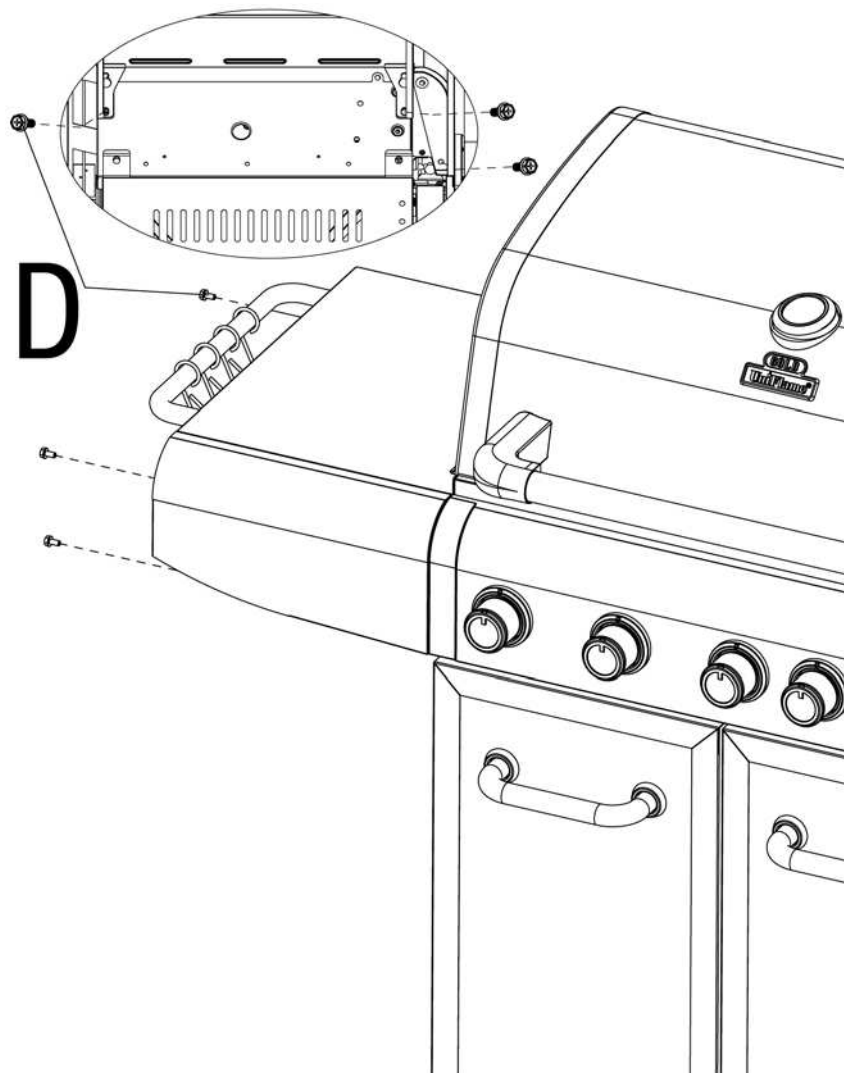


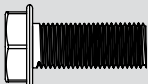
**12**

**Installer la tablette gauche**

Remarque : Faites en sorte que 5 mm

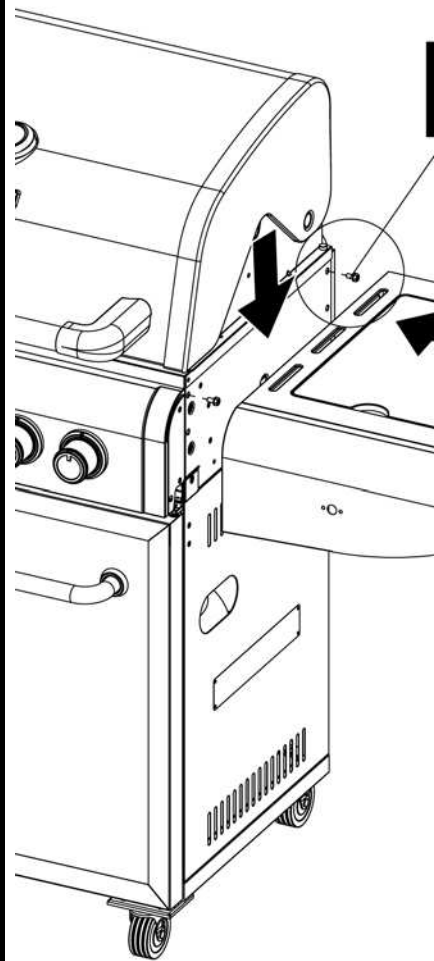


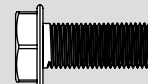
**Instructions d'assemblage (suite)**
**13 Fixer la tablette gauche**


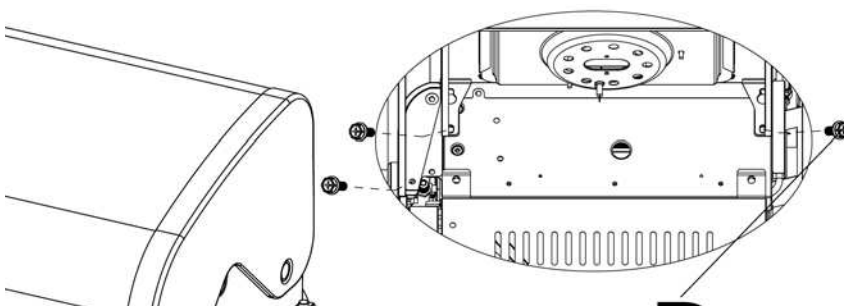
D  x 3

**14 Installer la tablette droite**

Remarque : Faites en sorte que 5 mm du fin



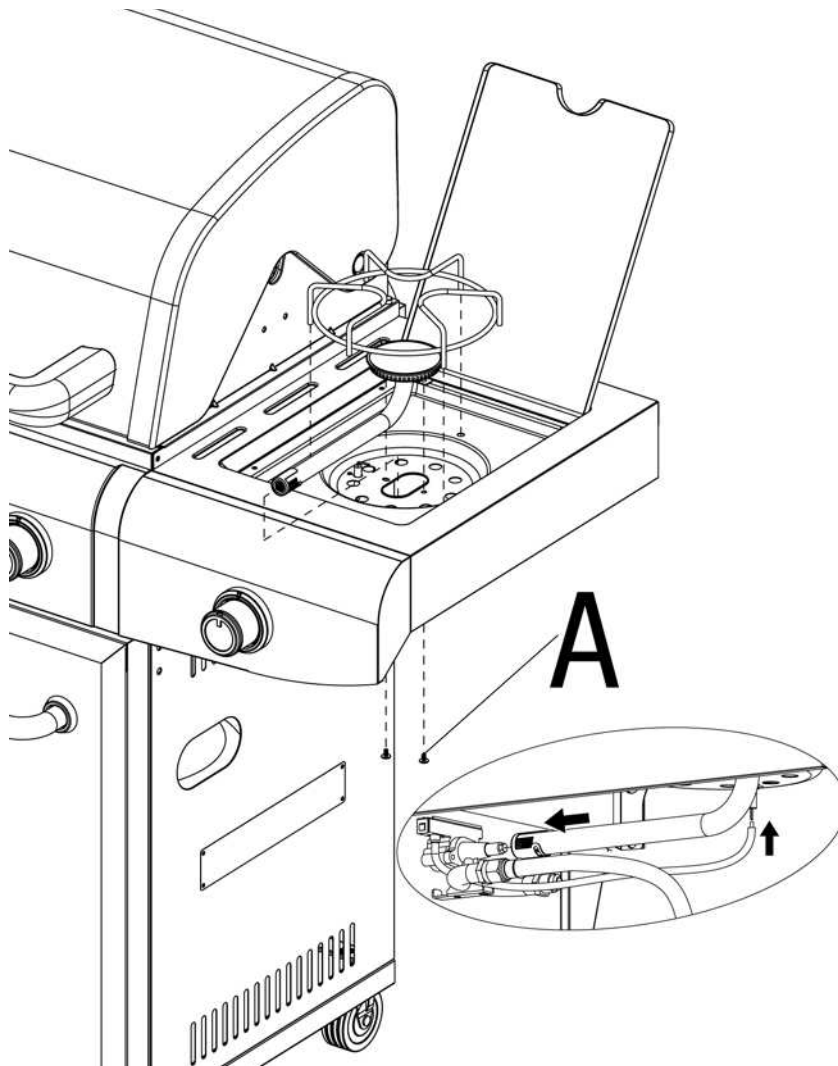
D  x 2


**15 Fixer la tablette droite**

**16 Fixer le régulateur du brûleur  
bouton de commande puis le**




17

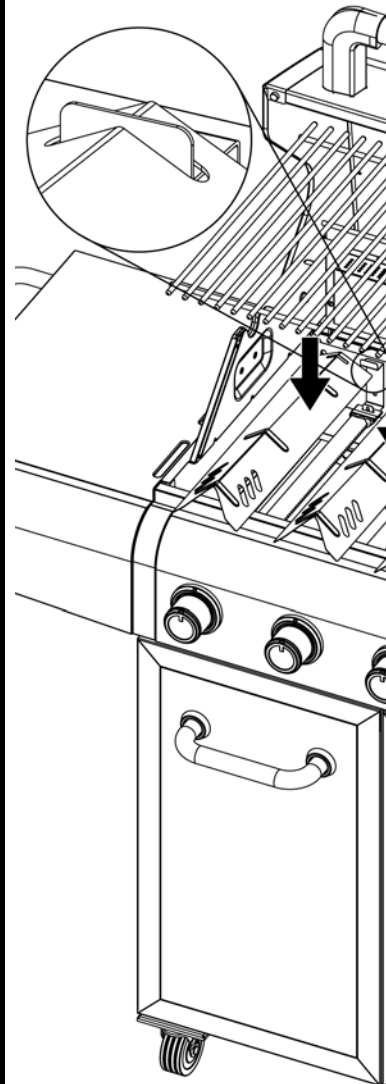
Fixer le brûleur latéral, le fil de l'allumeur puis la grille du brûleur latéral



A  x 2

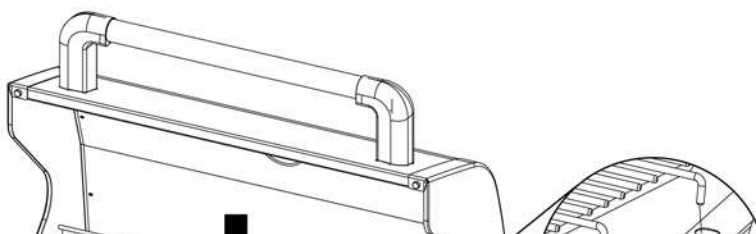
18

Placer les diffuseurs de chaleur



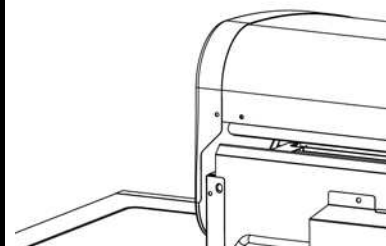
19

Insérer la grille de réchauffage

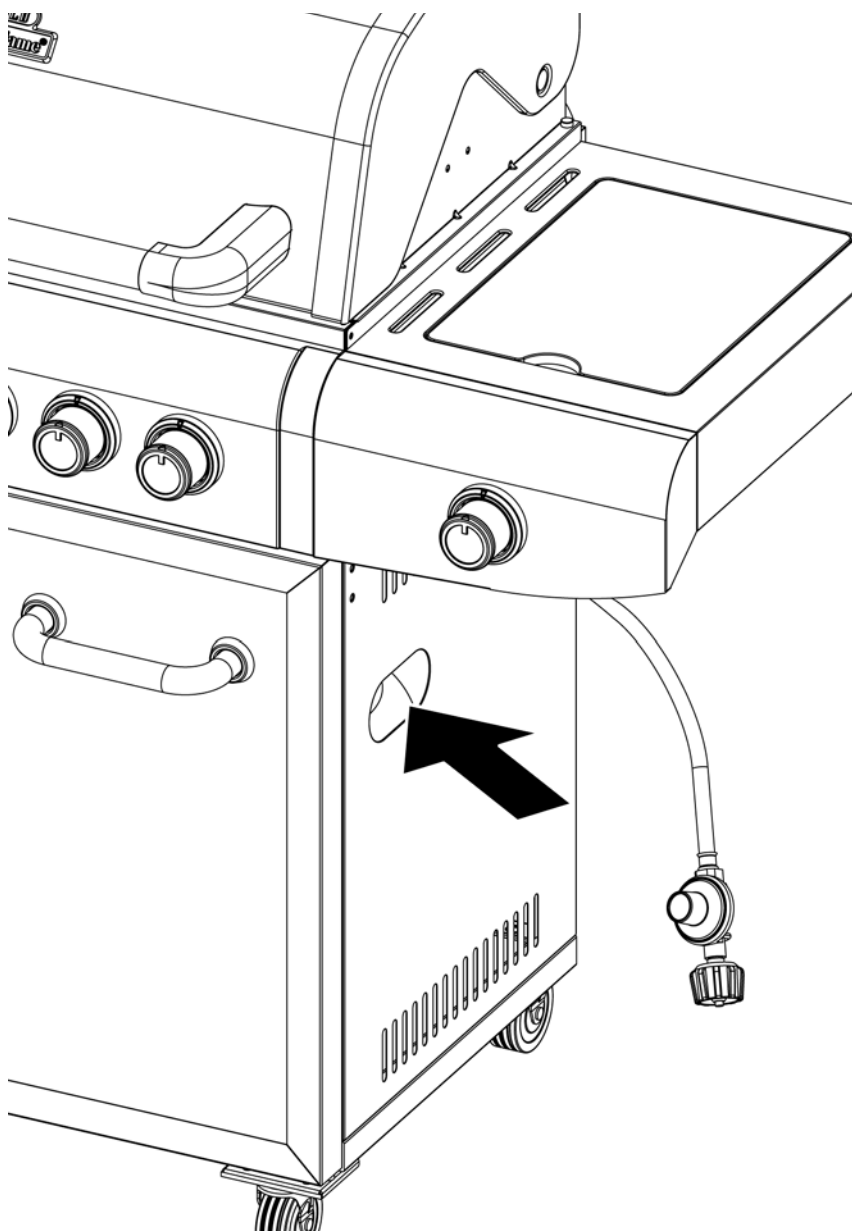


20

Insérer la plaque collectrice de graisse



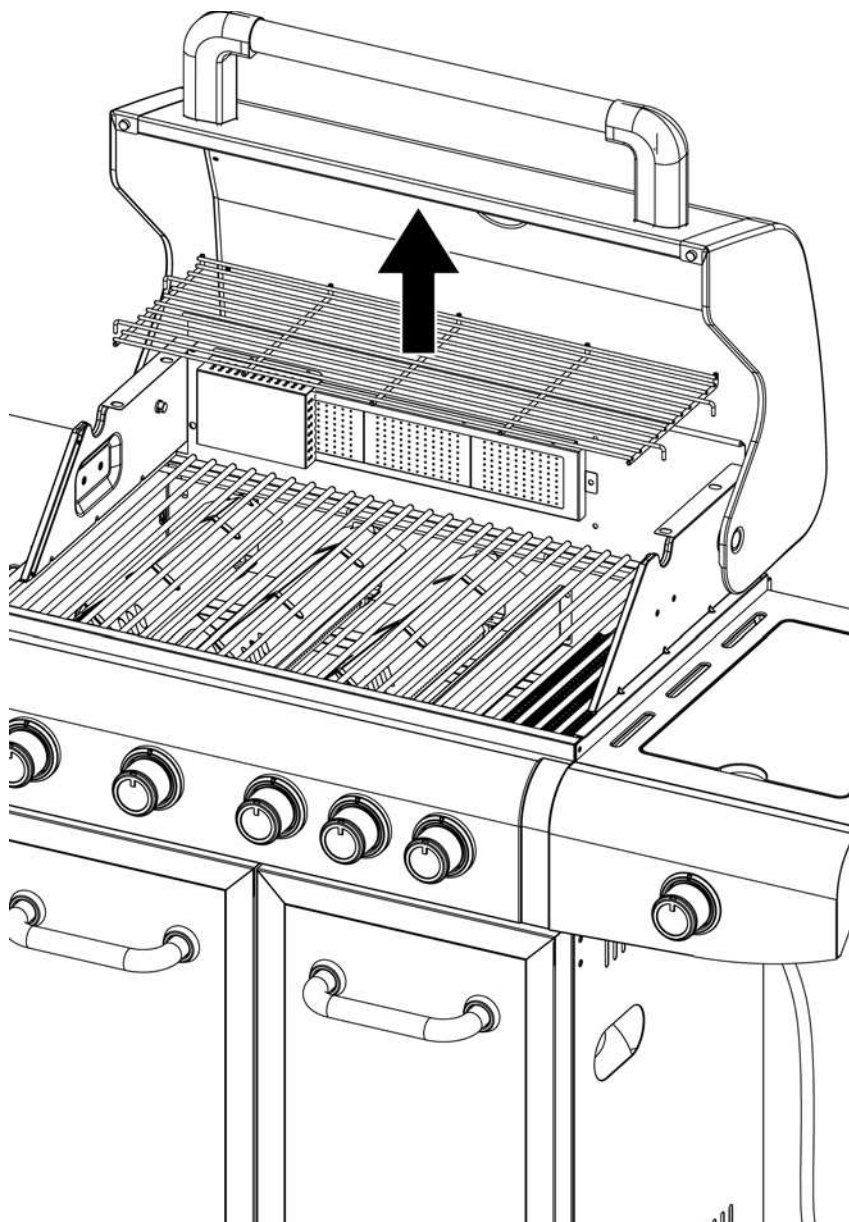


**Instructions d'assemblage (suite)****21****Insérer le régulateur**

## Instructions d'assemblage - Tournebroche

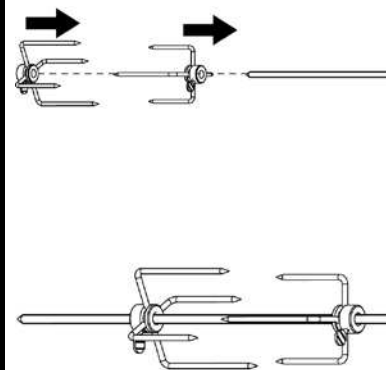
1

Retirer la grille de réchauffage



2

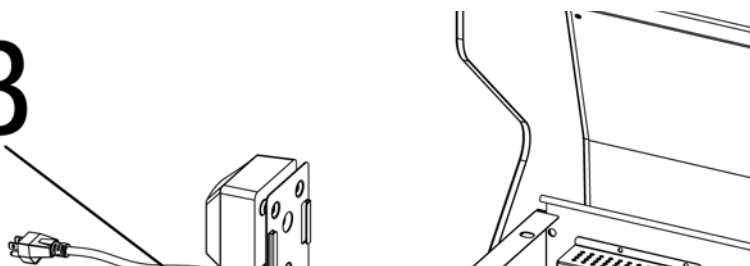
Assembler les pièces du



3

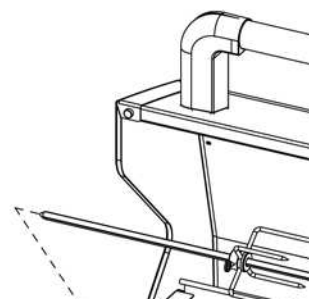
Fixer le support du moteur du tournebroche puis le  
moteur du tournebroche

B



4

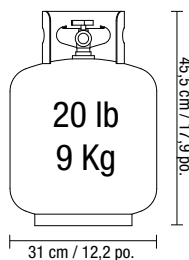
Insérer le tournebroche



## Installer la bouteille de propane

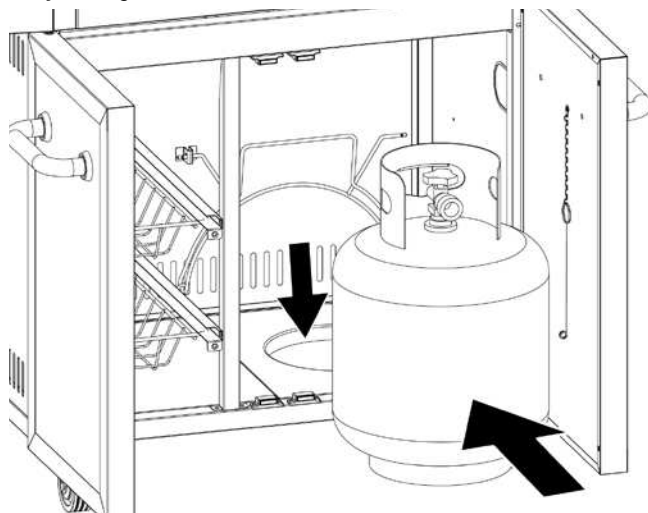
Il est nécessaire de brancher une bouteille de propane standard de 20 lb (9 kg) pour barbecue avec robinet à filetage externe.

**⚠ ATTENTION : La bouteille de propane doit être correctement débranchée et retirée avant de déplacer ce barbecue.**



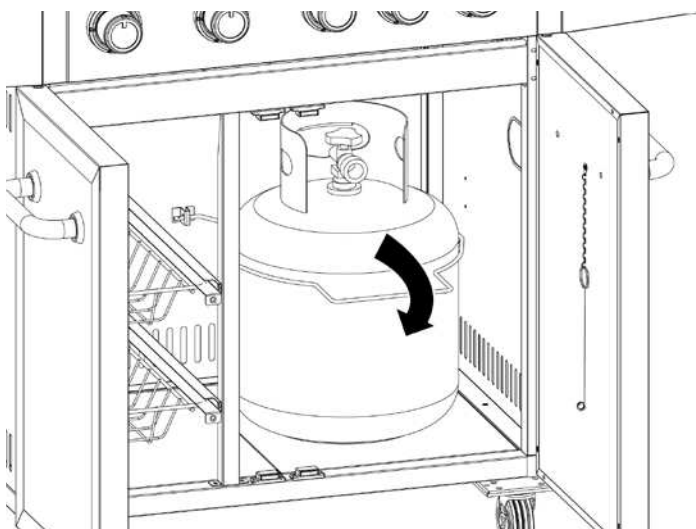
## Insérer la bouteille de propane

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



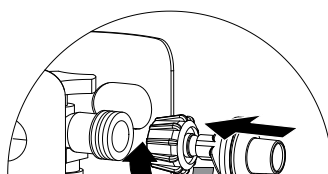
## Fixer la bouteille de propane

Fixer la bouteille de gaz en glissant l'étrier de retenue par-dessus l'épaule de la bouteille de propane.



## Brancher la bouteille de propane

- Avant de procéder au branchement, assurez-vous de l'absence de débris dans la tête de la bouteille de propane, autour de la tête du régulateur ainsi que dans la tête du brûleur et dans les orifices du brûleur.
- Branchez le régulateur et son tuyau sur la bouteille



## Fonctionnement (suite)

### Détecter une fuite


#### Raccordement des brûleurs




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

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

- Reportez-vous à l'illustration afin d'effectuer correctement l'installation (illustrations 1 et 2).
- Si le tube du brûleur ne repose pas au ras de l'orifice, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1.800.762.1142.

#### Raccordement de la bouteille et du tuyau de gaz


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

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Assurez-vous qu'il n'existe aucune obstruction et que rien ne gêne le débit d'air vers les brûleurs. Des araignées et autres insectes peuvent y élire domicile et boucher le brûleur et le tube venturi au niveau de l'orifice. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu en-dessous de l'appareil.
3. Tous les boutons de commande doivent être réglés sur «  ARRÊT ». Reportez-vous à l'illustration 3.
4. Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane ».
5. Ouvrez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « OPEN » (ouvert).
6. Poussez et tournez lentement le bouton de commande sur  (max.). Le brûleur devrait s'allumer. Si le brûleur ne s'allume pas, répétez l'opération jusqu'à 3 fois si nécessaire.
7. Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, réglez le bouton du brûleur sur «  ARRÊT », attendez 5 minutes puis reprenez la procédure d'allumage depuis de début.
8. Si l'allumeur ne parvient pas à allumer le brûleur, fixez une allumette allumée au bout de la tige d'allumage (fournie avec le barbecue) afin d'allumer manuellement les brûleurs. Accédez aux brûleurs en introduisant l'allumette à travers la grille de cuisson et les diffuseurs de chaleur. Placez l'allumette allumée sur le côté du brûleur (voir illustration 5).


**Important :** Veillez à toujours utiliser la tige d'allumage lorsque vous allumez les brûleurs avec une allumette.

9. Après avoir allumé les brûleurs, veuillez observer la flamme du brûleur et vérifiez que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à celle de l'illustration (voir illustration 6).

Remarque : Chaque brûleur s'allume indépendamment des autres. Reprenez les étapes 5 à 9 pour les autres brûleurs.

**⚠ ATTENTION : Si la flamme du brûleur s'éteint lors du fonctionnement du barbecue, fermer immédiatement le gaz en réglant les boutons de commande sur «  ARRÊT ». Fermer le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé). Ouvrir le couvercle et attendre ensuite 5 minutes afin que le gaz se dissipe avant de tenter à nouveau d'allumer le barbecue.**

#### Pour éteindre

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

#### Éliminer les flambées soudaines

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

Illustration 5

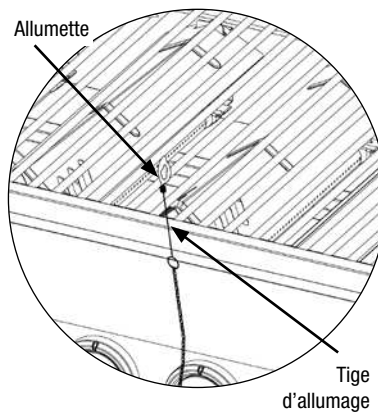
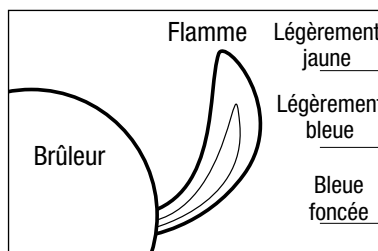


Illustration 6




#### Minimiser les flambées soudaines

1. Découpez le gras de la viande avant la cuisson.
2. Veillez à cuire les viandes très grasses à puissance indirecte.
3. Assurez-vous que le barbecue se trouve sur une surface plane afin que la graisse puisse s'égoutter dans le godet collecteur.




#### Fonctionnement du brûleur infrarouge

##### Utiliser le barbecue pour la première fois

1. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les étiquettes et films protecteurs du barbecue.
2. Avant de cuire quoi que ce soit sur le barbecue, allumez le barbecue pendant environ 15 minutes avec le gaz sur  (max.). La chaleur « nettoiera » les brûleurs.

##### Pour allumer

- ⚠ **ATTENTION : S'assurer que la zone de cuisson est dégagée et dépourvue de matière inflammable, d'autres liquides et vapeurs inflammables.**
- ⚠ **ATTENTION : Ne pas bloquer ni enlever le couvercle du barbecue, ni le robinet de la bouteille de propane ni de ventilation.**
- ⚠ **ATTENTION : Assurez-vous que les brûleurs ne sont pas bouchés par des insectes ou des débris si nécessaire. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu sous le barbecue.**
- ⚠ **ATTENTION : Toute tentative d'allumer le barbecue avec le couvercle fermé peut provoquer une explosion.**


1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Assurez-vous qu'il n'existe aucune obstruction et que rien ne gêne le débit d'air vers les brûleurs. Des araignées et autres insectes peuvent y élire domicile et boucher le brûleur et le tube venturi au niveau de l'orifice. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu en-dessous de l'appareil.
3. Tous les boutons de commande doivent être réglés sur «  ARRÊT ». Reportez-vous à l'illustration 3.
4. Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane ».
5. Ouvrez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « OPEN » (ouvert).
6. Poussez et tournez lentement le bouton de commande sur  (max.). Le brûleur infrarouge devrait s'allumer. Si le brûleur ne s'allume pas, répétez l'opération jusqu'à 3 fois si nécessaire.  
Remarque : Le brûleur infrarouge devrait s'allumer plus rapidement que les autres brûleurs.
7. Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, réglez le bouton du brûleur sur «  ARRÊT », attendez 5 minutes puis reprenez la procédure d'allumage depuis de début.
8. Si l'allumeur ne parvient pas à allumer le brûleur, fixez une allumette allumée au bout de la tige d'allumage (fournie avec le barbecue) afin d'allumer manuellement les brûleurs. Placez l'allumette allumée sur le côté du brûleur (voir illustration 5).

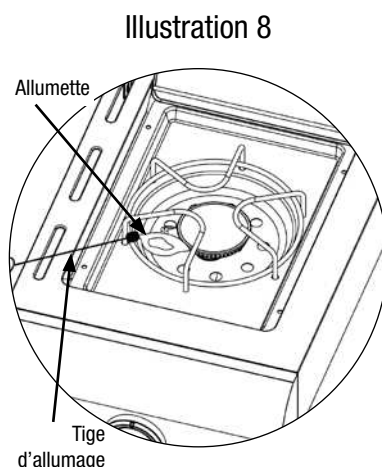
**Important :** Veillez à toujours utiliser la tige d'allumage lorsque vous allumez les brûleurs avec une allumette.



## Fonctionnement (suite)

### Pour allumer

- Ouvrez le couvercle du barbecue. **Toute tentative d'allumage du brûleur avec le couvercle fermé risque de provoquer une explosion!**
- 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 tube de venturi au niveau de l'orifice. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu en-dessous de l'appareil.
- Le bouton de commande doit être réglé sur « ARRÊT ». Reportez-vous à l'illustration 7.
- Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane ».
- Tournez le robinet de gaz de la bouteille de propane sur « OPEN » (ouvert).
- Choisissez le brûleur que vous souhaitez allumer. Poussez et tournez le bouton de commande sur  (max.). Répétez l'opération jusqu'à trois fois.
- Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes suivantes, tournez le bouton de commande du brûleur à la position « ARRÊT »; attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
- Si l'allumeur ne parvient pas à allumer le brûleur, fixer une allumette allumée au bout de la tige d'allumage fournie afin d'allumer manuellement les brûleurs. Placez l'allumette allumée sur le côté du brûleur (voir illustration 8).



**Important:** Veillez à toujours utiliser la tige d'allumage lorsque vous allumez les brûleurs avec une allumette.

- Après avoir allumé les brûleurs, veuillez observer la flamme du brûleur et vérifiez que tous les orifices des brûleurs sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à celle de l'illustration (voir illustration 9).


**⚠ ATTENTION : Si la flamme du brûleur s'éteint lors du fonctionnement du barbecue, fermez immédiatement le gaz en réglant les boutons de commande sur « ARRÊT » et tournez le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé) ouvrez le couvercle afin que le gaz se dissipe et attendez 5 minutes avant de tenter à nouveau d'allumer le barbecue.**

### Pour éteindre

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

### Cuisson

- Ouvrez le couvercle et allumez le brûleur en suivant les instructions d'allumage du manuel d'utilisation.
- Régalez le bouton de commande à la hauteur de flamme désirée.
- Placez la casserole ou le bac contenant les aliments au centre de la grille de cuisson.
- Procédez à la cuisson et réglez la température au besoin.
- Éteignez le barbecue en suivant les instructions « Pour éteindre ».
- 

- Ouvrez le couvercle du barbecue.
- Assurez-vous qu'il n'existe aucune obstruction, 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 tube de venturi au niveau de l'orifice. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu en-dessous de l'appareil.
- Le bouton de commande doit être réglé sur « ARRÊT ». Reportez-vous à l'illustration 3.
- Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane ».
- Ouvrez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « OPEN » (ouvert).
- Poussez et tournez lentement le bouton de commande sur  (max.). Le brûleur devrait s'allumer à l'opération jusqu'à 3 fois si nécessaire.  
*Remarque:* Le brûleur infrarouge devrait devenir rouge.
- Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, réglez le bouton de commande sur « ARRÊT » et attendez 5 minutes puis reprenez la procédure d'allumage.
- Si l'allumeur ne parvient pas à allumer le brûleur, fixer la tige d'allumage (fournie avec le barbecue) afin d'allumer manuellement les brûleurs. Placez l'allumette allumée sur le côté du brûleur.

**Important :** Veillez à toujours utiliser la tige d'allumage fournie avec une allumette.

**⚠ ATTENTION : Si la flamme du brûleur du barbecue, fermez immédiatement le gaz en réglant les boutons de commande sur « ARRÊT ». Fermez le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » et attendez 5 minutes avant de tenter à nouveau d'allumer le barbecue.**

### Pour éteindre

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

## Fonctionnement du tournebroche

**⚠ AVERTISSEMENT : Lors de l'utilisation du tournebroche, il est toujours recommandé de prendre des mesures de sécurité les suivantes :**

- Toujours fixer le tournebroche au barbecue avant de le mettre à la terre. Pour le débrancher, éteignez le barbecue et débranchez-le de la prise.
- La plupart des surfaces et des accessoires du barbecue sont chauds, même après celle-ci. Faire attention autour du barbecue et des accessoires pour barbecue.
- NE PAS utiliser sur le tournebroche des accessoires qui ne sont pas prévus, cela risque d'entraîner des blessures. NE PAS utiliser le tournebroche pour une utilisation pour laquelle il est prévu.
- Ne jamais recouvrir le fond de votre barbecue avec du papier ou du tissu.



## Nettoyage et entretien

- ▲ **AVERTISSEMENT** : Le cordon d'alimentation doit être disposé de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table ni toucher une surface chaude de l'appareil.
- ▲ **AVERTISSEMENT** : Brancher uniquement cet appareil de cuisson d'extérieur à gaz sur un circuit protégé par un disjoncteur différentiel (GFI).
- ▲ **AVERTISSEMENT** : Le moteur du tournebroche doit obligatoirement être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au *National Electric Code (Code électrique national)*, la norme *ANSI/NFPA 70* ou le *Code canadien de l'électricité et la norme CSA C22.1*.
- ▲ **AVERTISSEMENT** : Ne PAS faire fonctionner le tournebroche si le cordon ou la fiche sont abimés, si le tournebroche fonctionne mal ou s'il a été abimé de quelque manière que ce soit. Appeler notre service d'Assistance à la clientèle au 1.800.762.1142 pour tout remplacement.
- ▲ **AVERTISSEMENT** : Le cordon d'alimentation est muni d'une fiche à 3 broches avec fil de terre. Pour votre sécurité personnelle, ne pas enlever la broche de terre. Elle doit obligatoirement être branchée dans une prise à 3 broches adaptée avec prise de terre, mise à la terre conformément aux National Electrical Codes (réglementation nationale sur l'électricité) et aux codes et ordonnances locaux.
- ▲ **AVERTISSEMENT** : Si l'emploi d'une rallonge s'avère nécessaire, la rallonge doit être correctement mise à la terre afin de pouvoir être utilisée avec un appareil d'extérieur. Garder la fiche de rallonge électrique sèche, loin du sol et hors de portée des enfants
- ▲ **AVERTISSEMENT** : Lorsque le tournebroche n'est pas utilisé, le retirer et le remiser à l'intérieur, dans un endroit sec.
- ▲ **AVERTISSEMENT** : POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NE PAS EXPOSER À LA PLUIE.
- ▲ **ATTENTION** : Risque d'électrocution. Garder la fiche de rallonge électrique sèche et loin du sol.

- ▲ **ATTENTION** :
  1. Tout nettoyage ou entretien de l'appareil doit être fait lorsque l'appareil est froid et après avoir fermé le robinet de gaz.
  2. NE placer AUCUNE pièce du barbecue sur une surface chaude. La chaleur extrême endommagera les pièces.
  3. NE PAS agrandir les orifices de ventilation lors du nettoyage des valves ou des brûleurs.
- ▲ **ATTENTION** : Débrancher le moteur du tournebroche avant tout nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de retirer une pièce.

### Avis

1. Ce barbecue doit être vérifié et nettoyé avant chaque utilisation.
2. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs sur le barbecue.
3. N'utilisez jamais de produit à nettoyer le barbecue.

### Avant chaque utilisation:

1. Assurez-vous que la zone autour du barbecue est dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides inflammables, ainsi que de 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 (illustration 8).
5. Reportez-vous aux paragraphes ci-dessous pour les instructions de nettoyage.
6. Vérifiez et nettoyez les tubes venturi et les brûleurs 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.

### Nettoyage des surfaces du barbecue

1. Essuyez les surfaces du barbecue avec un chiffon 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 des brûleurs principaux

Illustration 10

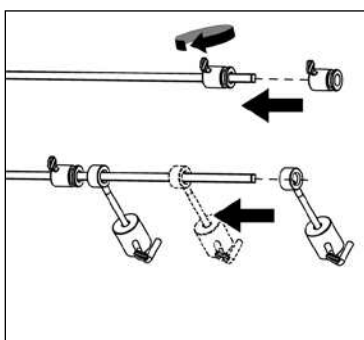


Illustration 11

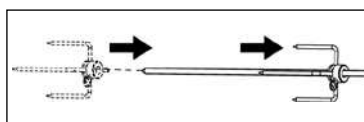


Illustration 12

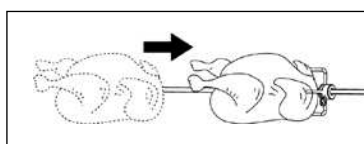
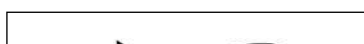


Illustration 13



### Fixer la viande

1. Fixer le moteur en suivant les « Instructions d'assemblage du tournebroche ».
2. Fixer le contrepois du tournebroche et la poignée sur l'axe de la broche (voir illustration 10).
3. Insérez une griffe sur l'axe de la broche (voir illustration 11).
4. Centrez la viande sur l'axe puis poussez-la sur l'axe, insérez-la sur les griffes de la broche (voir illustration 12).
5. Fixez le deuxième jeu de griffes sur l'axe et insérez les griffes dans la viande. Serrez les griffes de la broche (voir illustration 13).
6. Insérez les griffes restantes sur l'axe de la broche et insérez les griffes dans les aliments. Rapprochez les griffes sur l'axe de la broche (voir illustration 16).



## Nettoyage et entretien (suite)

### Nettoyage du brûleur latéral

1. Fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).
2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre afin de les régler sur « ARRÊT ».  
Remarque : Vous entendrez un son étouffé, ceci est normal, il s'agit du reste du gaz venant de se consumer.
3. Débranchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».
4. Retirez les grilles de cuisson et les diffuseurs de chaleur.
5. Retirez le brûleur en retirant les vis retenant le brûleur à la tablette latérale.
6. Soulevez et éloignez les brûleurs de l'orifice de la valve de gaz.
7. Nettoyez le venturi de chaque brûleur avec un petit goupillon ou de l'air comprimé.
8. Nettoyez les restes de nourriture et la saleté de la surface du brûleur.
9. Nettoyez les orifices bouchés avec un fil métallique (un trombone ouvert, par exemple).
10. Vérifiez les brûleurs à la recherche de détériorations (fissures ou trous). En cas de détériorations, remplacez le brûleur endommagé par un brûleur neuf du même fabricant.
11. Réinstallez le brûleur, vérifiez que les orifices de la valve de gaz sont correctement positionnés à l'intérieur du venturi de chaque brûleur. Vérifiez également la position de l'électrode d'allumage.
12. Remettez en place la (les) grille(s) de cuisson.
13. Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Brancher la bouteille de propane ».
14. Effectuez le test d'étanchéité afin de vous assurer que le raccord ne présente pas de fuite. Reportez-vous au chapitre « Détecter une fuite ».

### Avant le remisage

1. Fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).
2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre afin de les régler sur « ARRÊT ».  
Remarque : Vous entendrez un son étouffé, ceci est normal, il s'agit du reste du gaz venant de se consumer.
3. Débranchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».
4. Nettoyez toutes les surfaces du barbecue.
5. Pour aider à lutter contre la rouille, appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur les brûleurs.
6. Si vous comptez remiser le barbecue à l'intérieur, débranchez la bouteille de propane et reportez-vous au chapitre « Débrancher la bouteille de propane ».
7. 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.
8. Si vous remisez 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 [BlueRhino.com/Warranty](http://BlueRhino.com/Warranty) ou appelez le 1.800.762.1142.

## Pièces de rechange

Vous trouverez toutes les pièces de rechange nécessaires sur le site web [parts.bluerhino.com](http://parts.bluerhino.com)

## Garantie limitée

La société Blue Rhino Global Sourcing, Inc. (« Blue Rhino ») garantit à l'acheteur au détail et à aucune autre personne, contre tout défaut de fabrication, pendant un (1) an à partir de la date d'achat si cet article est utilisé conformément aux instructions fournies. Blue Rhino vous demandera de conserver votre facture d'achat datée, veuillez donc conserver votre facture. Cette garantie limitée se limitera à la réparation ou au remplacement de pièces défectueuses. Blue Rhino lors de conditions d'utilisation et d'entretien appropriées. Si Blue Rhino contacte le service à la clientèle de Blue Rhino. Si Blue Rhino accepte et approuve la réclamation, ce dernier remplacera gratuitement ou renverra des pièces défectueuses, les pièces devront être renvoyées. Blue Rhino s'engage à renvoyer les pièces à l'acheteur portpayé.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages dus à l'usage normal, à un accident, mauvais usage, entretien incorrect de cet article, à une installation ou négligence comme il a été établi dans les conditions de garantie. Cette garantie ne couvre pas les dommages au fini, à savoir les rayures, la rouille ou les dommages résultant des intempéries.

Cette garantie remplace toute autre garantie expresse ou implicite, écrite ou orale, à l'exception de la couverture indiquée ici. Cette garantie ne couvre pas les produits ayant été achetés auprès de revendeurs ou distributeurs agréés y compris toute garantie de commercialisation particulière. BLUE RHINO DÉCLINE ÉGALEMENT TOUTE GARANTIE DE COMMERCIALISATION ET D'ADAPTATION. BLUE RHINO NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE PAR L'ACHETEUR POUR LES DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS, PUNITIFS, PÉRIODIQUES, DÉSAVOUE toute garantie expresse ou implicite et décline toute responsabilité de fabrication causés par un tiers.

Cette garantie limitée octroie des droits spécifiques et ne peut être limitée. Il est possible que ce dernier en possède d'autres selon les lois locales. Cette garantie ne permet pas l'exclusion ni la limitation de dommages, de limitation en temps d'une garantie et ces limitations ne s'appliquent pas.

Blue Rhino ne permet en aucun cas à une personne de transférer sa responsabilité et les obligations liées à la vente, l'installation, le remplacement de cet article, et aucune de ces représentations ne sont autorisées par Blue Rhino.

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

## Guide de dépannage (suite)

Problème	Cause possible	Prévention/mesure correctrice
<b>Le brûleur ne s'allume pas en utilisant l'allumeur électrique.</b>	Le robinet de la bouteille de propane est fermé.	Assurez-vous que le régulateur est ouvert en suivant les instructions « Installer le régulateur » en tournant le robinet de la bouteille de propane.
	La bouteille de propane est vide ou presque vide.	Échangez, remplissez ou remplacez la bouteille de propane.
	Il y a une fuite de propane.	1. Fermez le gaz en tournant le robinet de la bouteille de propane « CLOSED » (fermé). 2. Attendez 5 minutes pour que le gaz s'évapore. 3. Suivez les instructions du chapitre 2.
	Les fils ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson.	Nettoyez le fil conducteur et/ou l'électrode.
	L'électrode et les brûleurs sont mouillés.	Essuyez avec un chiffon sec.
	L'électrode est fendue ou brisée, des étincelles apparaissent au niveau de la fente.	Il sera peut-être nécessaire de changer l'électrode. Contactez le service à la clientèle au 1.800.762.1142.
	Le fil est desserré ou déconnecté.	Il sera peut-être nécessaire de remplacer (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 changer l'allumeur. Contactez le service à la clientèle au 1.800.762.1142.
Allumeur défectueux.	Il sera peut-être nécessaire de changer l'allumeur. Contactez le service à la clientèle au 1.800.762.1142.	
<b>Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.</b>	Absence de gaz.	Vérifiez si la bouteille de propane est ouverte. A. Si elle est vide, échangez-la. B. Si la bouteille n'est pas vide, vérifiez le soudainement du débit du propane (voir le chapitre 2).
	La bouteille de propane est vide ou presque vide.	Échangez, remplissez ou remplacez la bouteille de propane.
	Il y a une fuite de propane ou de gaz naturel.	1. Tournez le robinet de la bouteille de propane « CLOSED » (fermé). 2. Attendez 5 minutes pour que le gaz s'évapore. 3. Suivez les instructions du chapitre 2.
	L'écrou de couplage et le régulateur ne sont pas complètement raccordés.	Tournez l'écrou de couplage jusqu'à l'arrêt complet. <b>Serrez manuellement</b> le régulateur.
	Obstruction du débit de gaz.	1. Nettoyez les tubes des brûleurs. 2. Assurez-vous que le tuyau n'est pas obstrué.
	Le brûleur n'est plus raccordé à la valve.	Raccordez à nouveau le brûleur et la valve.
	Araignées ou insectes dans le venturi.	Nettoyez le venturi et le tube du brûleur.
	Les orifices du brûleur sont bouchés ou bloqués.	Nettoyez les orifices du brûleur.
<b>Baisse soudaine du débit de propane ou hauteur réduite de flamme.</b>	Il n'y a plus de gaz.	Échangez, remplissez ou remplacez la bouteille de propane.
	La soupape de limitation de débit s'est peut-être déclenchée.	1. Tournez les boutons de commande du régulateur. 2. Attendez 30 secondes puis allumez le barbecue. 3. Si les flammes demeurent très faibles, procédez à la limitation de débit: a. Tournez le(s) bouton(s) de commande du régulateur. b. Tournez le robinet de la bouteille de propane. c. Débranchez le régulateur. d. Tournez les boutons de commande du régulateur. e. Attendez 1 minute. f. Tournez les boutons de commande du régulateur. g. Rebranchez le régulateur. h. Allumez le barbecue en suivant les instructions « Allumer ».
<b>Flamme irrégulière, flamme ne se répartissant pas sur toute la longueur du brûleur.</b>	Les orifices du brûleur sont bouchés ou bloqués.	Nettoyez les orifices du brûleur.



**Pour recettes, voir  
BlueRhino.com/recipes**

**Vous avez besoin d'aide?  
Appelez le 1.800.762.1142.  
Ne retournez pas au point de vente.**

**Pour pièces  
parts.Bl  
1.800**



