

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



REVOACE GOC1509MR Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for REVOACE
GOC1509MR](#)



[Find Your REVOACE Grill Parts - Select From 56 Models](#)

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



OWNER'S MA

Outdoor LP Pizza Oven &

Model No. GOC1509



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

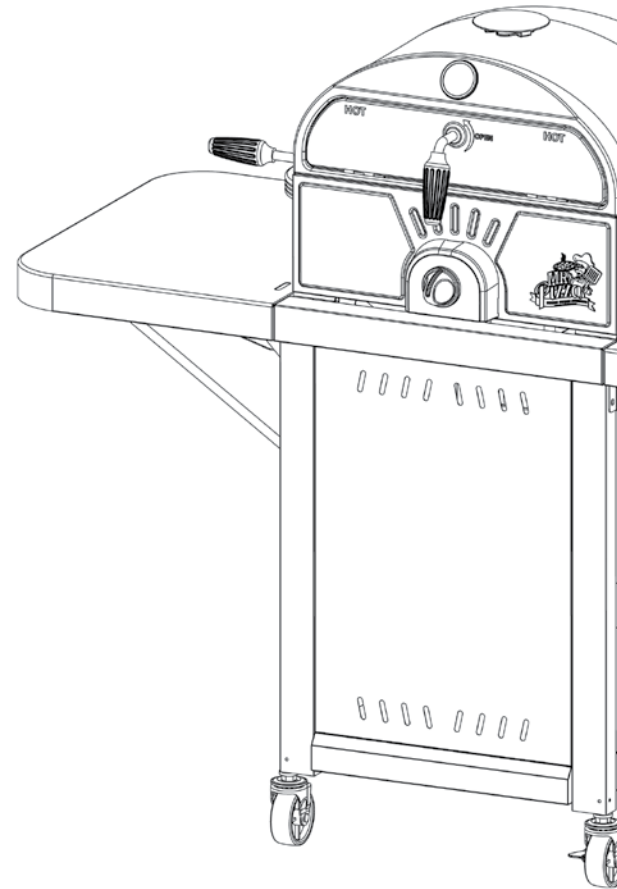


Table of Contents

- Important Safeguards
- Expanded View & Hardware
- Assembly Instructions
- Installing LP Gas Tank
- Operating Instructions
- Cleaning and Care
- Product Registration
- Replacement Parts
- Limited Warranty



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 oven & grill is for outdoor use only, and should not be used in a building, garage or any other enclosed area.
 - ▲ Do NOT operate, light or use this appliance within ten feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.
 - ▲ For residential use only. This oven & grill is NOT for commercial use.
 - ▲ This is NOT a tabletop oven & grill. Therefore, do NOT operate this oven & grill on any type of tabletop surface.
 - ▲ This oven & grill is not intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
 - ▲ This oven & grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do NOT modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void your warranty.
 - ▲ This oven & grill is for use with liquid propane (LP) gas only. The conversion to or attempted use of natural gas in this LP gas oven & grill is dangerous, may cause bodily harm and will void your warranty.
 - ▲ LP gas characteristics:
 - a. LP gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP gas product.
 - b. LP gas is explosive under pressure, heavier than air, and settles/pools in low areas.
 - c. LP gas in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
 - d. Contact with LP gas can cause freeze burns to skin.
 - ▲ Apartment dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using a LP gas oven & grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten foot (3.05 m) clearance from any structure. Do NOT use on or under balconies.
 - ▲ LP gas cylinder needed to operate. Only cylinders marked "propane" may be used.
 - ▲ The LP gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the *Specifications for LP-gas Cylinders* of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, *CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods; and Commission*.
 - ▲ LP gas cylinder must be arranged for vapor withdrawal.
 - ▲ The LP gas cylinder must have a listed overfilling prevention device (OPD).
 - ▲ Only use LP gas cylinders equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
 - ▲ The LP gas cylinder must have a cylinder collar to protect the cylinder valve.
 - ▲ Never use an LP gas cylinder with a damaged body, valve, collar or footing.
 - ▲ Never fill the cylinder beyond 80 percent.
 - ▲ A fire causing serious injury or damage above is not followed exactly.
 - ▲ Never attempt to attach this oven & grill to the gas system of a camper trailer, motor home or other vehicle.
 - ▲ Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks or other fuels or alcohol with this product.
 - ▲ Your oven & grill has been checked at a factory level. Recheck all connections as described in the installation section, as shipping can loosen connections.
 - ▲ Check for leaks even if your unit was checked at the factory. If you detect a leak, stop immediately and call a professional. Do NOT use the oven & grill until the leak is repaired.
 - ▲ Do NOT operate if a gas leak is present or if you suspect an explosion.
 - ▲ You must follow all instructions in "Check for Leaks" before operating. To prevent fire or explosion:
 - a. Always perform a leak test before lighting the oven & grill. Do NOT time the cylinder is connected for use.
 - b. No smoking. Do NOT use or permit others to use matches or lighters 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 medications may impair the consumer's ability to properly detect and respond to 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 oven & grill until any and all leaks are repaired. If you are unable to stop a leak, disconnect the gas cylinder and call an appliance serviceman or your local gas utility.
 - ▲ This oven & grill is designed to operate at a maximum altitude 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. The area must be free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
 - ▲ Minimum clearance from sides and back of oven & grill construction is 36 inches (91.4 cm). Do NOT use under any type of overhang or roof.
 - ▲ It is essential to keep the oven & grill's burner and circulating air passages clean.

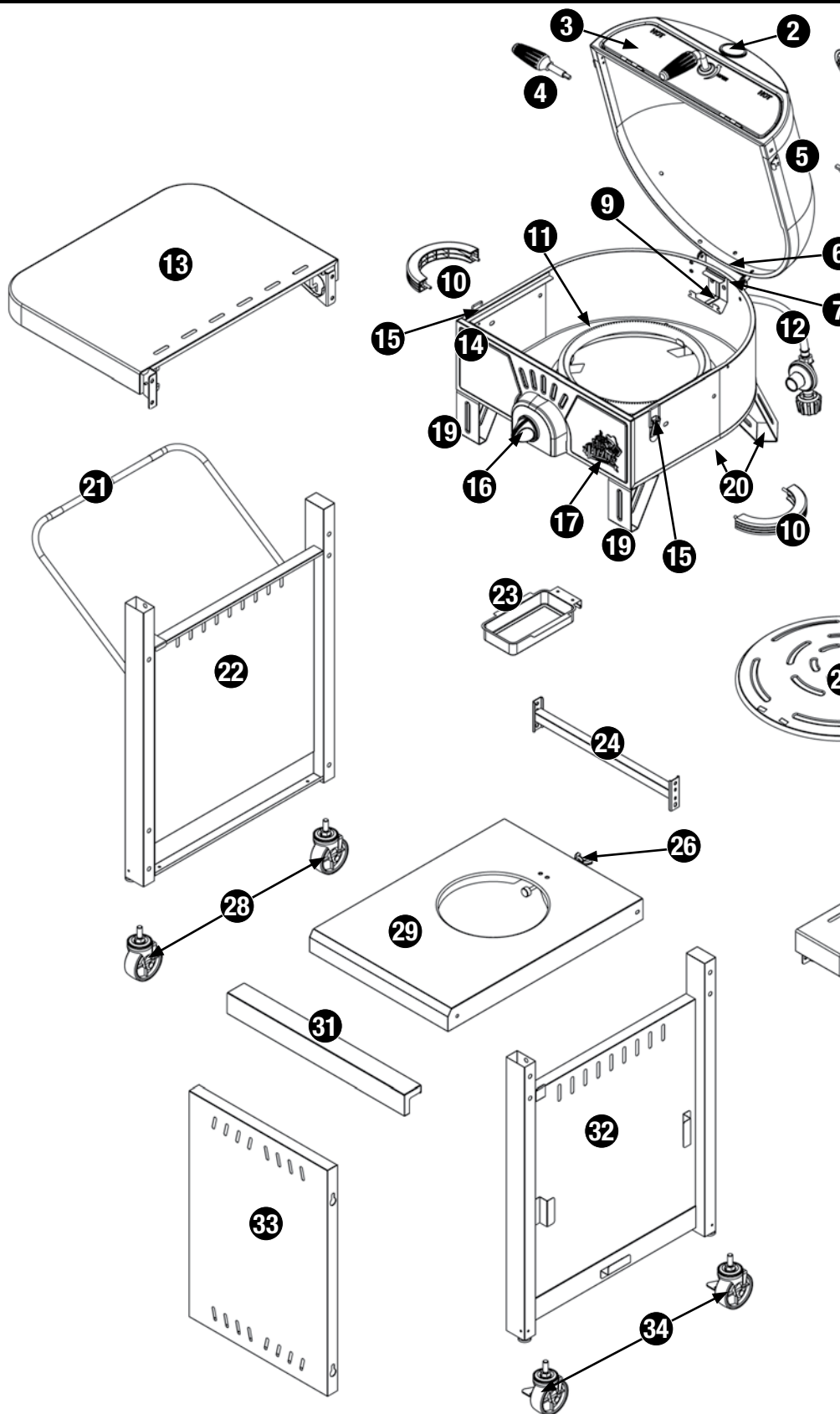
- ▲ Do NOT touch metal parts of oven & grill until they have completely cooled to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- ▲ Do NOT install or use in or on boats or recreational vehicles.
- ▲ When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do NOT attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ▲ Do NOT use oven & grill in high winds.
- ▲ NEVER lean over the oven & grill when lighting.
- ▲ Do NOT leave a lit oven & grill unattended. Keep children and pets away from oven & grill at all times.
- ▲ Do NOT leave oven & grill unattended while preheating or burning off food residue on high. If oven & grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- ▲ Do NOT place empty cooking vessels on the appliance while in operation.
- ▲ Use caution when placing anything on the oven & grill while the appliance is in operation.
- ▲ Do NOT attempt to move oven & grill when in use. Allow the oven & grill to cool before moving or storing.
- ▲ LP gas cylinder must be properly disconnected and removed prior to moving this oven & grill.
- ▲ Storage of oven & grill indoors is permissible only if the cylinder is disconnected, removed from the oven & grill and properly stored outdoors.
- ▲ Always open oven & grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within oven & grill can cause severe burns.
- ▲ Do NOT attempt to disconnect the gas fitting while the oven & grill is lit.
- ▲ Always place your oven & grill on a flat, level surface. An asphalt or blacktop surface is not recommended for this purpose.
- ▲ Move gas hoses as far away as possible from the grill to avoid hot grease.
- ▲ The gas hose should be arranged so it cannot be easily tripped over.
- ▲ 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, or waiting 5 minutes to allow the gas to clear, may result in an explosive flame.
- ▲ Never operate oven & grill without proper ventilation.
- ▲ Always use a meat thermometer to check for proper temperature.
- ▲ Use protective gloves when assembling 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 not followed exactly.



Parts List

1	Lid Air Vent	55-24-701
2	Temperature Gauge*	55-24-702
3	Oven Door Assembly*	55-24-703
4	Lid Handle (2)	55-24-704
5	Lid*	55-24-705
6	Top Hinge*	55-24-706
7	Bottom Hinge*	55-24-707
8	Warming Rack	55-24-708
9	Cooking Grid/Heat Plate Support*	55-24-709
10	Side Handle (2)	55-24-710
11	Burner*	55-24-711
12	Regulator/Hose Assembly*	55-24-712
13	Left Side Shelf	55-24-713
14	Grill Body*	55-24-714
15	Lock (2)*	55-24-715
16	Control Knob*	55-24-716
17	Brand Plate*	55-24-717
18	Cooking Grid	55-24-718
19	Front Leg (2)*	55-24-719
20	Back Leg (2)*	55-24-720
21	Side Shelf Support*	55-24-721
22	Left Cart Frame	55-24-722
23	Grease Cup	55-24-723
24	Rear Cart Frame	55-24-724
25	Heat Plate	55-24-725
26	LP Gas Tank Retainer Bolt*	55-24-726
27	Right Side Shelf	55-24-727
28	Caster (2)	55-24-728
29	Base	55-24-729
30	Towel Bar	55-24-730
31	Front Base Panel	55-24-731
32	Right Cart Frame	55-24-732

Expanded View



Assembly Instructions

1

DO NOT RETURN TO PLACE OF PURCHASE.

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

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

Assembly Tips:

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

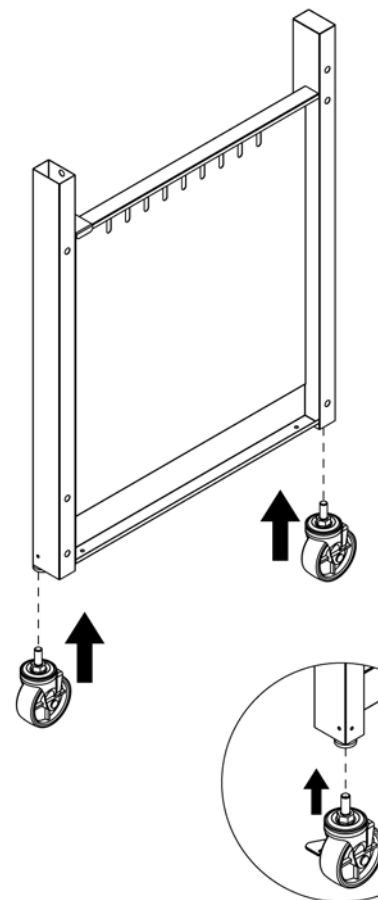
To complete assembly you will need:

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

Typical assembly is approximately one hour.

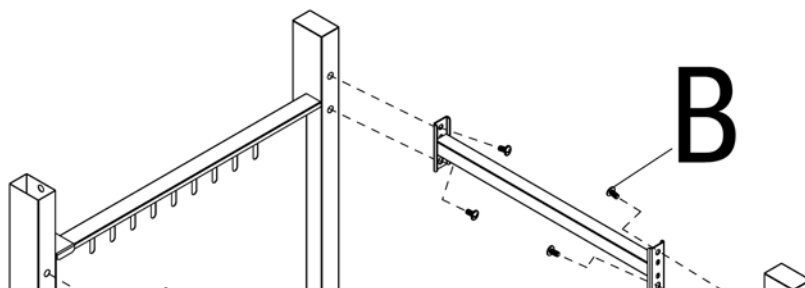
2

Attach Casters



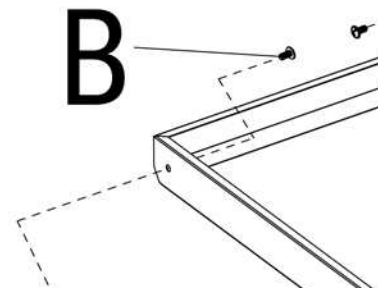
3

Attach Legs



4

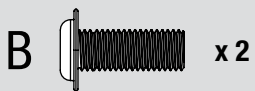
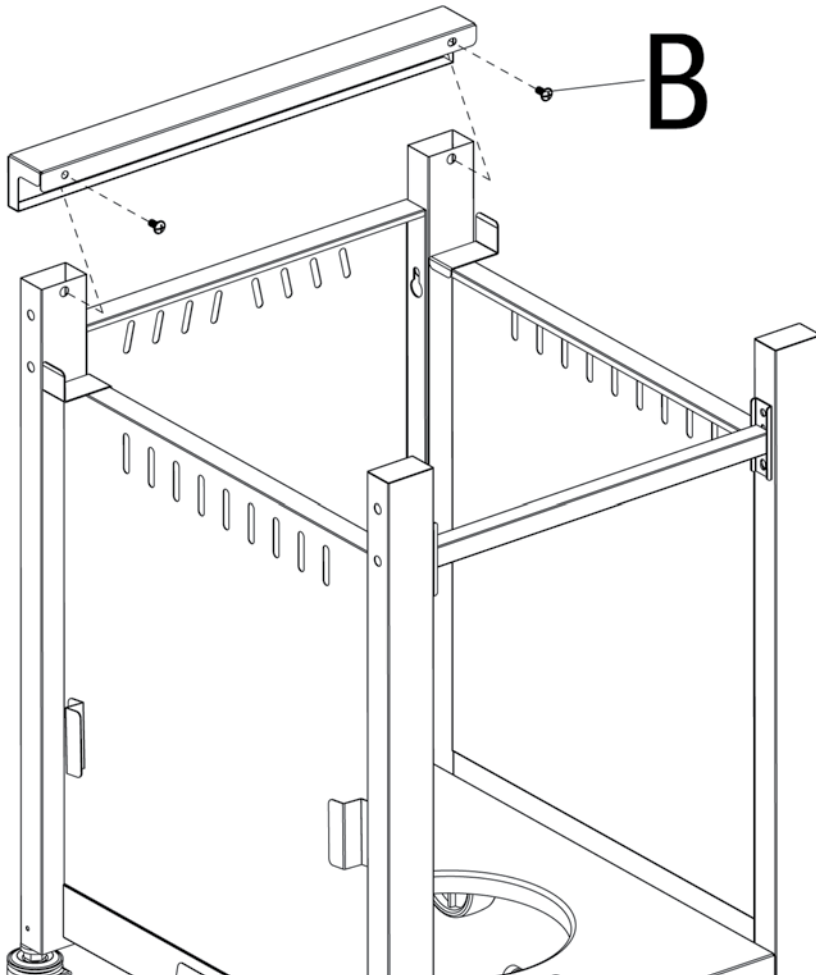
Attach Base





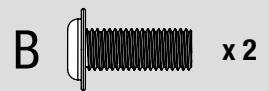
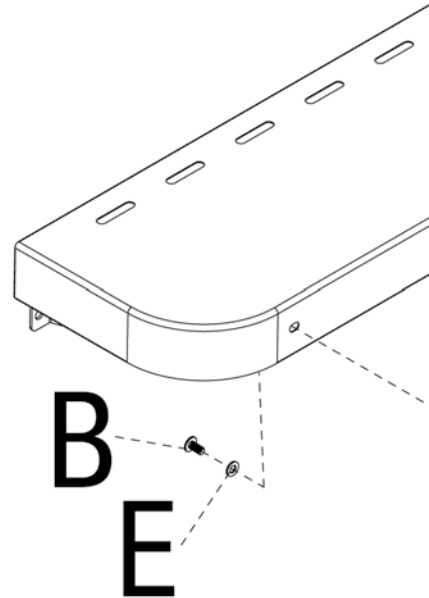
5

Attach Front Base Panel



6

Attach Towel Bar



7

Attach Side Shelves



8

Unfold Side Shelves

Note: Always lock side shelves into place before using oven & grill.

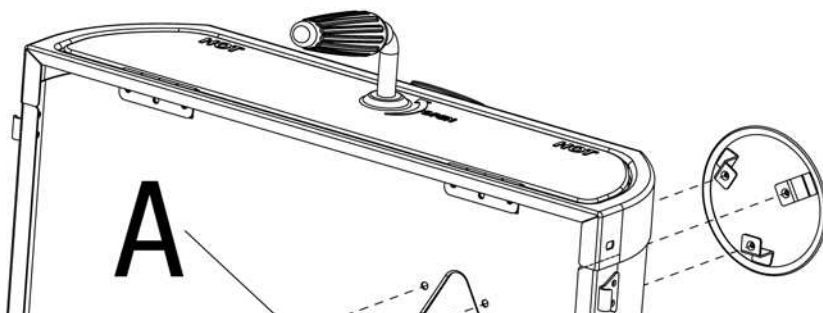


Fold Side Shelves



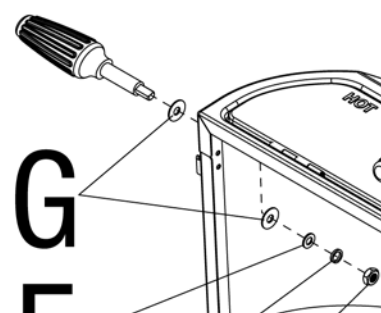
9

Attach Lid Air Vent



10

Attach Lid Handles

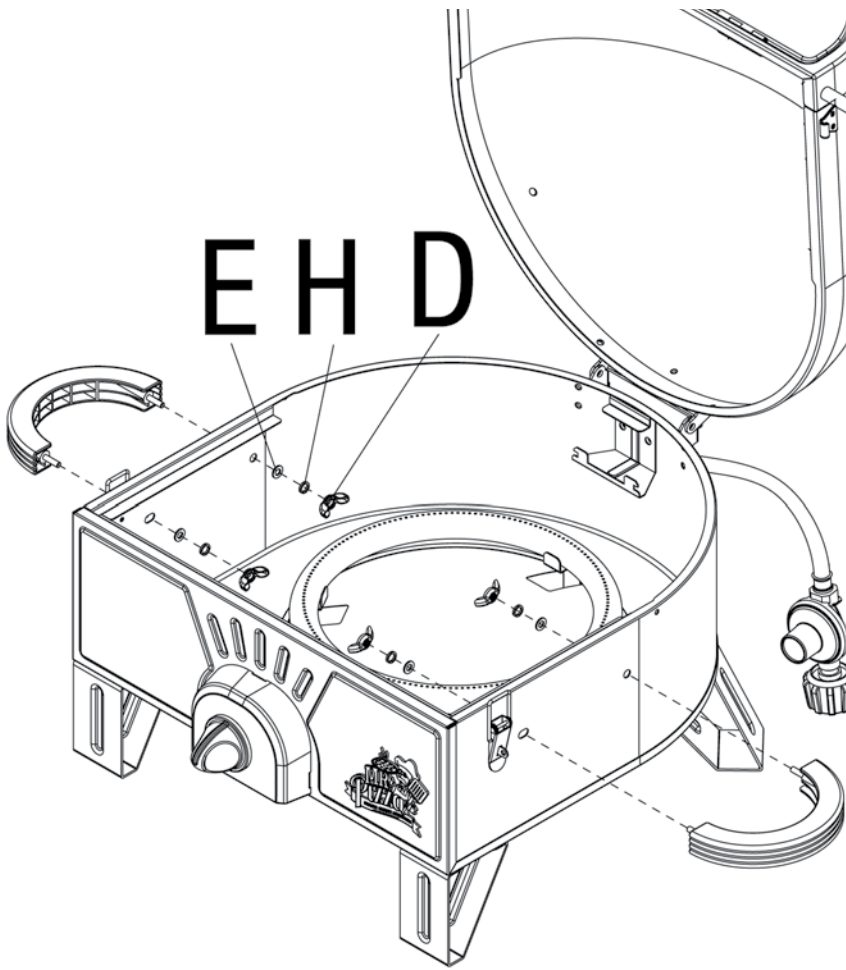


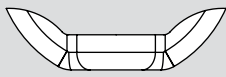




Assembly Instructions (continued)

11

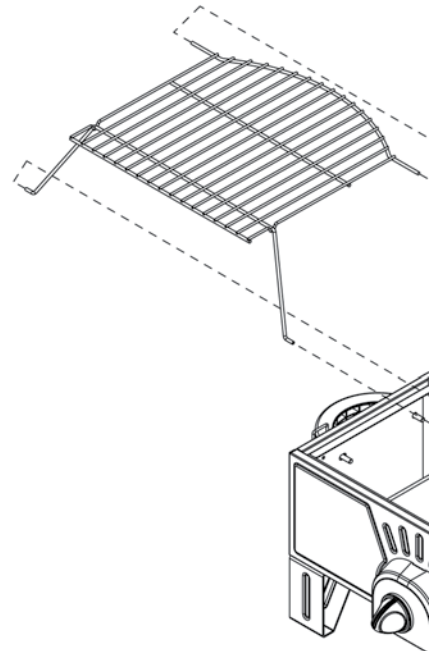
Attach Side Handles



- D  x4 H  x4
- E  x4

12

Insert Warming Rack



13

Insert Heat Plate, Cooking Grid and Pizza Stone



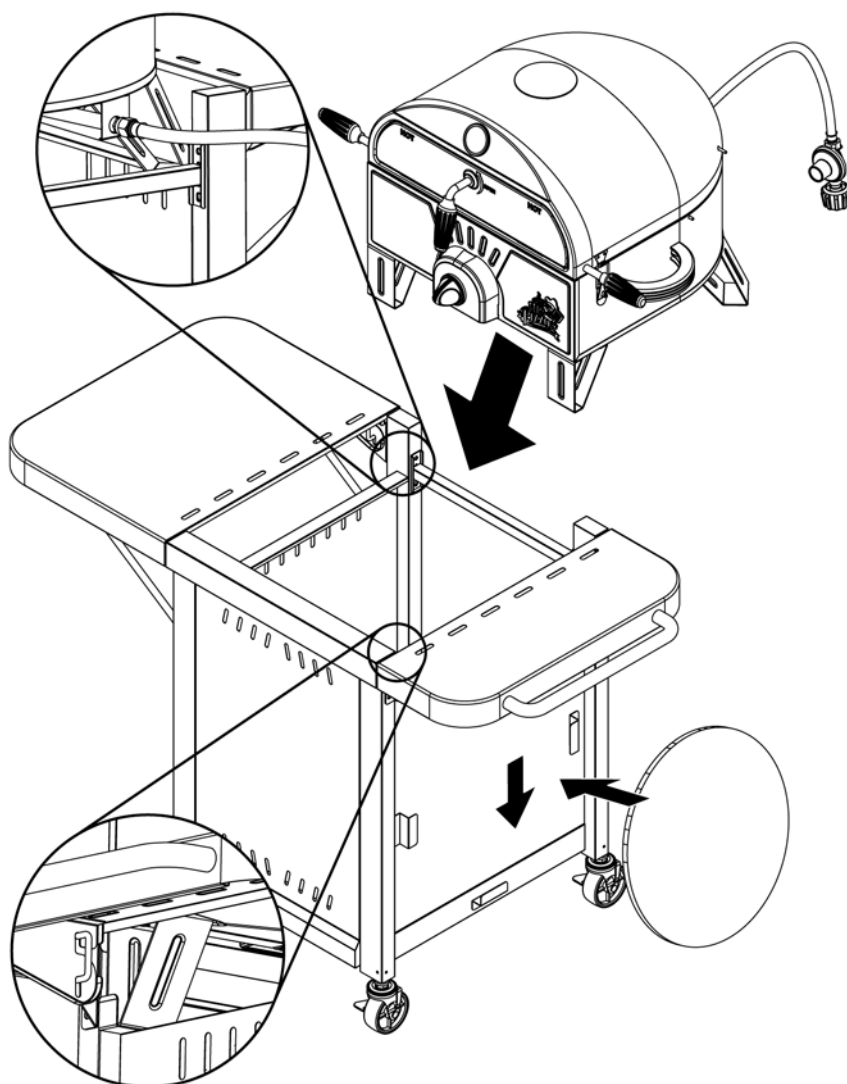
14

Insert Grease Tray



15

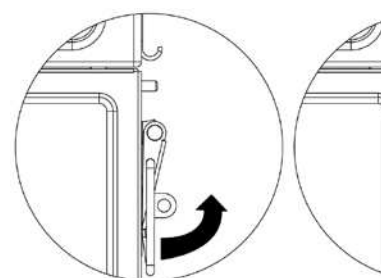
Insert Oven & Grill and Place Pizza Stone



16

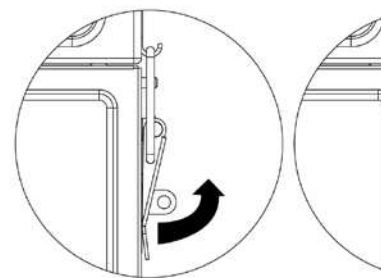
Lock Lid

Note: Lid must be locked before trans



Unlock Lid

Note: Always unlock and open lid before



17

Remove Oven & Grill

▲ CAUTION:

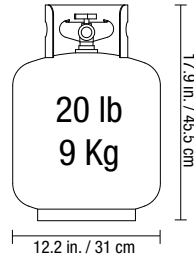
1. NEVER remove while oven & grill is in use.
2. CAUTION: NEVER remove until oven & grill is cool and with the fuel supply disconnected.
3. Always place your oven & grill on a hard, non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
4. Always lock lid before moving



Installing LP Gas Tank

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

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



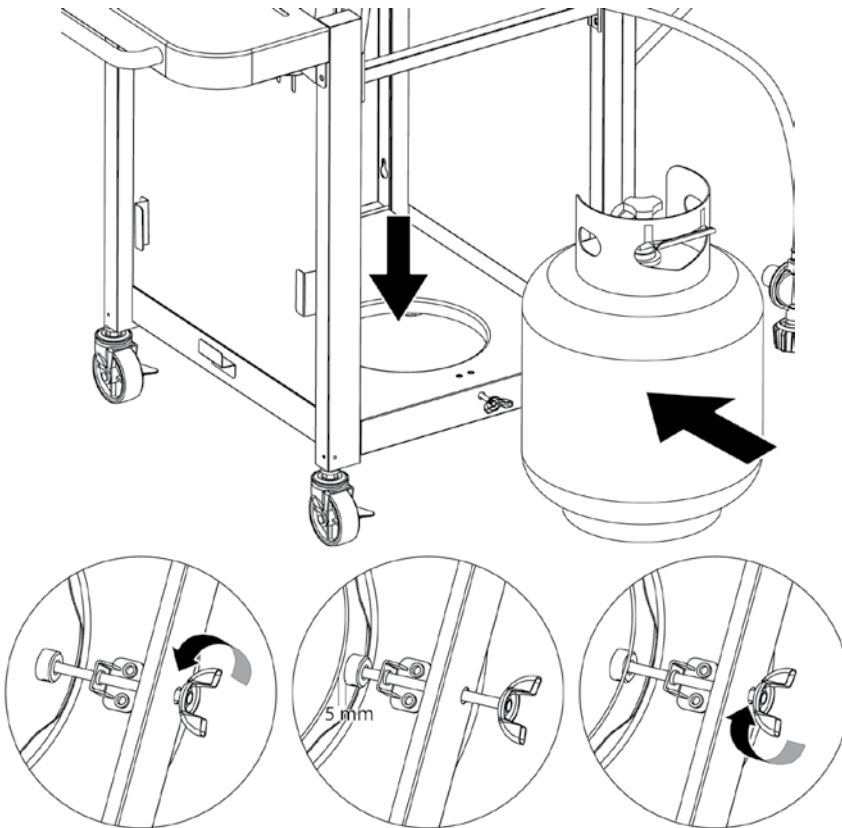
Inserting and Securing LP Gas Tank in Cart

Note: Cart is sold separately.

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

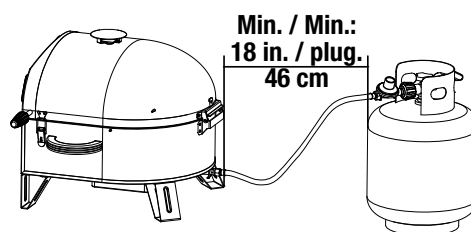
Place precision-filled LP gas tank upright into hole in cart body so the tank valve is facing the gas line connection.

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



Using as a portable grill

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



Connecting LP Gas Tank

Operating Instructions

Checking for Leaks

Burner Connections

1. Make sure the regulator hose and valve connections are securely fastened to the burner and the tank.
 2. Visually check the connection between the burner venturi tube and orifice.
 3. Make sure the burner/venturi tube fits over the orifice.
- ▲ **WARNING: Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury or damage to property.**
4. Please refer to diagram for proper installation (Figure 1).
 5. If the burner/venturi tube does not rest flush to orifice, as shown, please contact 1.800.762.114 for assistance.

Tank/Gas Line Connection

1. Make 2-3 oz. of leak detection solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure control knobs are in the "OFF" position (Figure 2).
3. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
4. Turn LP gas tank valve to "OPEN."
5. Spoon several drops of solution, or use a squirt bottle, at all "X" locations (Figures 1, 3 and 4).
 - a. If any bubbles appear, turn LP gas tank valve "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 LP Gas Tank" section. Contact 1.800.762.114 for assistance.
 - c. If no bubbles appear after one minute, turn LP gas tank valve to "CLOSED," wipe away solution and proceed.

First Use

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

Lighting

6. Push and turn any control knob to 🔥. The burner should light. If it does not, repeat up to three times.
7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob “🔥 OFF,” wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
8. If igniter does not light burner, use a long lit match to light burners. Access the burners through the cooking grid and heat plates. Position long lit match near side of burner (Figure 5).
9. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 6).

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

Figure 6

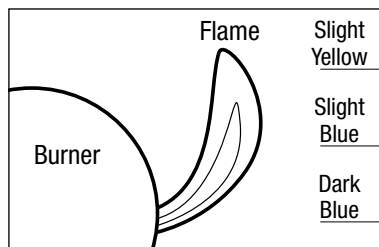


Figure 7

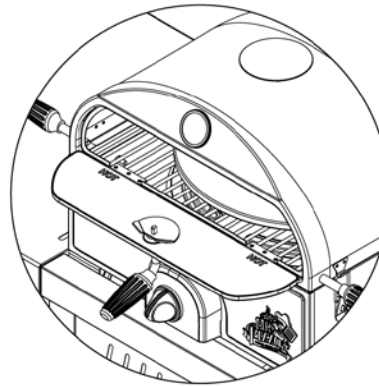
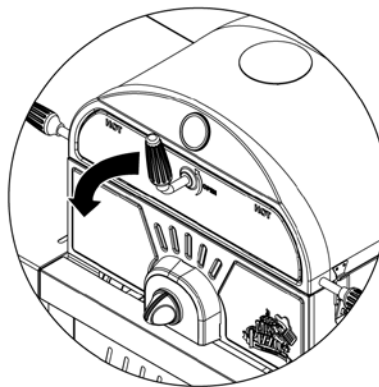
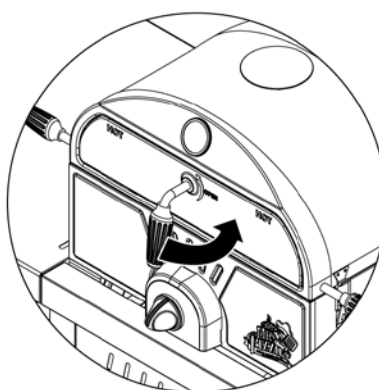
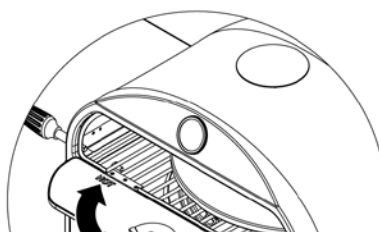


Figure 8



Turning Off

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

To Use as a Pizza Oven

⚠ CAUTION: Always open oven door carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can cause severe burns.

⚠ CAUTION: Always wear protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc) when opening and closing the oven door.

1. Remove warming rack.
2. Place pizza stone on cooking grid.
3. Light grill per “Lighting Instructions” section.
4. Wait until pizza oven is at desired temperature.
5. Wearing heat resistant gloves, open the oven door (Figure 7).
6. While wearing heat resistant gloves, use a pizza peel to carefully place the pizza on the pizza stone.
7. While wearing heat resistant gloves, close the oven door (Figure 8).
8. Cook food until proper cooking time or desired temperature is reached.

Note: Cooking times with this product may vary from cooking times for microwaves and stoves.

4. Wearing heat resistant gloves, open the lid
5. Place food on the cooking grid and grill and
6. When grilling is completed, turn off per “Tu

Controlling Flare-ups

⚠ CAUTION: Putting out grease fires possible.

1. If a grease fire develops, turn and turn LP gas tank valve to grease fire. This can cause th in serious burns, bodily harm
2. Do NOT leave oven & grill una off food residue on 🔥. If oven fire can occur.

⚠ WARNING: When cooking, fire ext readily accessible. In the event of chemical fire extinguisher or smo Do NOT attempt to extinguish wit

Flare-ups are a part of cooking on a grill and ad Excessive flare-ups can over-cook your food Important: Excessive flare-ups result from the grill.

If a grease fire occurs, close the lid AND turn th burns out. Be careful when opening the lid as su If excessive flare-ups occur, do NOT pour water

Minimize Flare-ups:

1. Trim excess fat from meats prior to cooking
2. Cook high fat content meats on 🔥 setting o
3. Ensure that your oven & grill is on a hard, l allowed to drain into grease receptacle.

Cleaning and Care

- ⚠ CAUTION:**
1. All cleaning and maintenance cool and with the fuel supply
 2. Do NOT clean any oven & grill extreme heat will damage the
 3. Do NOT enlarge valve orifices valves or burners.

Notices

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

Before Each Use



Cleaning and Care (continued)

4. Allow to air dry.

Cleaning Pizza Stone

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

Cleaning Burner

1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED."
2. Turn the control knob 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 grid and heat plate.
5. Remove burner by removing the fasteners, which secure the burner to the grill bottom.
6. Lift burner up and away from gas valve orifice.
7. Disconnect wire from spark electrode.
8. Clean venturi of each burner with small bottle brush or compressed air.
9. Remove all food residue and dirt on burner surface.
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 new burner from manufacturer.
12. Reinstall burner, checking to insure that gas valve orifice is correctly positioned inside burner venturi. Also, check position of spark electrode.
13. Replace heat plate 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

1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED."
2. Turn the control knob 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 and cooking grid with cooking oil to prevent excess rusting.
6. If storing the oven & grill indoors, disconnect the LP tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
7. Place the protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well-ventilated area out of direct sunlight.
8. If storing the grill outdoors, cover the oven & grill with a grill cover for protection from the weather.

Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, Inc. ("Blue Rhino") warrants this product, and to no other person, that if this product is used in accordance with the printed instructions accompanying it, from the date of purchase, all parts in such product shall be free from workmanship. Blue Rhino may require reasonable proof of workmanship. You should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty covers replacement of parts, which prove defective under normal use. Blue Rhino shall determine in its reasonable discretion upon returning any parts, you should contact Blue Rhino's customer service contact information listed below. If Blue Rhino confirms a defect by this Limited Warranty in any returned part, and if the part is covered, we will replace such defective part without charge. If you have any questions, charges must be prepaid by you. Blue Rhino will return the product to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or damages caused by abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation, or service by you or any third party, or failure to perform maintenance on the product as set out in this owner's manual. In addition, we do not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, or rust, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties for products that are purchased from sellers, including distributors, including the warranty of merchantability for any purpose. Blue Rhino ALSO DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE. Blue Rhino SHALL HAVE NO LIABILITY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Blue Rhino further disclaims any implied or express warranties for defects in workmanship caused by third parties.

This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions may have a limitation of special, incidental or consequential damages, so the above exclusion and limitations may not apply.

Blue Rhino does not authorize any person or company to make any representation or liability in connection with the sale, installation, use, or maintenance of this equipment, and no such representations are binding on Blue Rhino.

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

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using ignitor	LP gas tank valve is closed	Make sure regulator is securely attached to the "LP Gas Tank," then turn LP gas tank valve on
	LP gas tank is low or empty	Exchange, refill or replace LP gas tank
	LP gas	1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED" 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow "Checking for Leaks"
	Wires or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with a wire brush
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked/broken - sparks at crack	Replacement part(s) may be needed
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replacement part(s) at 800.762.1142
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode	Replacement part(s) may be needed
Burner will not light with match	Bad ignitor	Replacement part(s) may be needed
	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" 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 "CLOSED" 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow "Checking for Leaks"
	Coupling nut and regulator not fully connected	Turn the coupling nut about one-half turn. Tighten by hand only - do not use a wrench.
	Obstruction of gas flow	1. Clear burner/venturi tube 2. Check for bent or kinked hoses
	Disengagement of burner to valve	Reengage burner and valve
	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	Exchange, refill or replace LP gas tank
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner	Overfilling prevention device may have been activated	1. Turn control knobs to "OFF" 2. Wait 30 seconds and light oven & grill 3. If flames are still too low, reset overfilling prevention device: a. Turn control knob(s) to "OFF" b. Turn LP gas tank valve to "CLOSED" c. Disconnect regulator d. Turn control knobs to "HIGH" e. Wait 1 minute f. Turn control knobs to "OFF" g. Reconnect regulator and let burner run on fully open valve h. Light oven & grill per "Lighting Instructions"
	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports
Flame is yellow or orange	New burner may have residual manufacturing oils	Operate oven & grill for 15 minutes
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi
	Food residue, grease, etc. on burners	Clean burner
	Poor alignment of valve to burner/venturi tube	Ensure burner/venturi tube is properly aligned
Flame goes out	High or gusting winds	Do not use oven & grill in high winds
	Low on LP Gas	Exchange, refill or replace LP gas tank
	Overfilling prevention device may have been activated	Refer to "Sudden drop in gas flow"
Flame is irregular	Grease buildup	Remove and clean all oven & grill
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi



MANUAL DEL US Horno para pizza y gas propano para

Modelo no. GOC1509



ADVERTENCIA
PARA SU SEGURIDAD:
Solamente para uso en exteriores
(fuera de cualquier recinto)

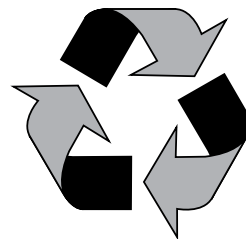
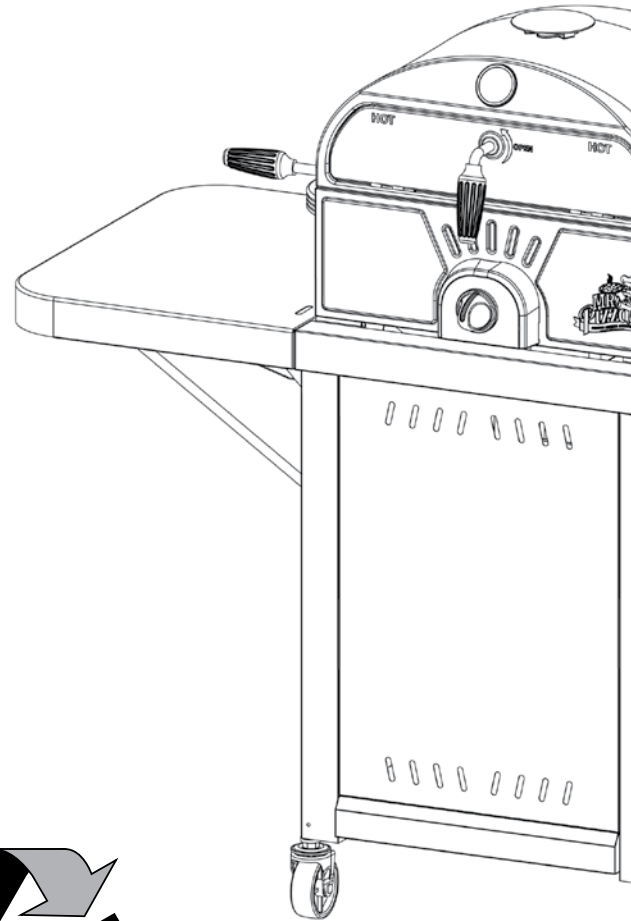
ADVERTENCIA
PARA SU SEGURIDAD:

1. Una instalación, ajuste, alteración, reparación o mantenimiento inadecuados pueden causar lesiones o daños a la propiedad.
2. Lea atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento del equipo antes de instalarlo, ponerlo en marcha o darle servicio.
3. El no seguir estas instrucciones puede ocasionar un incendio o una explosión, con sus consecuentes daños a la propiedad, lesiones personales y hasta accidentes fatales.
4. Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para un correcto ensamblaje y uso seguro del aparato.
5. Lea y siga todas las instrucciones y advertencias antes de ensamblar y usar el producto.
6. Obedezca todas las advertencias e instrucciones cuando use el equipo.
7. Guarde este manual para referencia futura.

PELIGRO

Si huele a gas -

1. Cierre la entrada de gas al aparato.
2. Anaque cualquier llama activa



Hecho con 75% de bagazo de caña
(subproducto de la caña de azúcar
respetuoso del medio ambiente)

Índice

Salvaguardias importantes	
Despiece y elementos de ferretería	
Instrucciones de armado	
Instalación del tanque de gas propano líquido (PL)	
Instrucciones de operación	
Limpieza y cuidado	
Registro del producto	
Piezas de repuesto	
Garantía limitada	



Salvaguardias importantes

- ▲ **PELIGRO:** El no seguir los avisos de peligro, las advertencias y las precauciones de este manual, puede ocasionar un incendio, lesiones personales y hasta accidentes fatales.
- ▲ **ADVERTENCIAS:**
 - ▲ Este horno-parrilla es para ser usado al aire libre únicamente y no debe usarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
 - ▲ NO opere, encienda o use esta unidad a menos de diez (10) pies (3,05 m) de paredes, estructuras o edificaciones.
 - ▲ Para uso residencial únicamente. Este horno-parrilla NO ha sido diseñado para uso comercial.
 - ▲ Este NO es un horno para pizza y parrilla para colocar sobre una mesada. Por lo tanto, NO coloque este horno y parrilla sobre ninguna superficie de sobremesa.
 - ▲ Este horno-parrilla NO ha sido diseñado como calentador y nunca se la debe utilizar como tal. Gases TÓXICOS pueden acumularse y provocar la asfixia.
 - ▲ Este horno-parrilla cuenta con certificación de seguridad para uso en los Estados Unidos y Canadá solamente. NO debe modificarse para uso en ningún otro lugar. La modificación resultará en un peligro de seguridad y anulará la garantía.
 - ▲ Este horno-parrilla utiliza únicamente gas de propano líquido como combustible. El convertir o tratar de convertir este horno-parrilla de gas propano líquido para ser usado con gas natural es peligroso e invalida la garantía de la unidad.
 - ▲ Características del propano líquido (PL):
 - a. El propano es inflamable y resulta peligroso si se manipula inadecuadamente. Antes de utilizar cualquier producto que emplee propano líquido, estudie detenidamente sus características.
 - b. El gas de propano líquido es explosivo bajo presión, más denso que el aire, se asienta y se acumula a poca altura.
 - c. En su estado natural, el propano no tiene ningún olor. Para su seguridad, se añade una esencia odorífera que huele a col podrida.
 - d. El contacto directo con el propano líquido puede causar quemaduras frías en la piel.
 - ▲ Habitantes de apartamentos: Comuníquese con la administración para obtener los requisitos y los códigos de incendio para uso de un horno-parrilla a gas propano líquido en su complejo de apartamentos. Si está permitido su uso, coloque la unidad en exteriores, sobre el suelo con una distancia de diez (10) pies (3 m) de paredes o barandas. No debe usarse en balcones ni debajo de estos.
 - ▲ Únicamente tanques marcados "Propano" pueden usarse en esta unidad.
 - ▲ El tanque de gas propano líquido (PL) debe estar fabricado y comercializado según las *Especificaciones para tanques de gas PL del Departamento de Transporte (DOT) de EE.UU. o del Estándar nacional de Canadá, CAN/CSA-B339 sobre tanques, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas.*
 - ▲ No intente nunca acoplar este horno-parrilla a un campero, de una casa móvil o de similar.
 - ▲ El uso de bebidas alcohólicas, medicación o drogas puede afectar la habilidad del usuario para operar en forma segura este artefacto.
 - ▲ No use nunca carbón de leña, líquido propano, gasolina, queroseno o alcohol con este horno-parrilla.
 - ▲ Todas las conexiones de gas de su parrilla deben ser hechas en fábrica en cuanto a fugas de gas. Sin embargo, verifique todas las conexiones de acuerdo con la información en este manual ya que el movimiento en tiempo de ellas.
 - ▲ Verifique que no haya fugas aún si el horno-parrilla no está en uso.
 - ▲ NO opere la unidad si hay una fuga de gas que puede provocar un fuego o una explosión.
 - ▲ Antes de operar esta unidad, debe observar las precauciones para verificar que no hay fugas de gas que pueden provocar un fuego o de explosión al comprobar si hay fugas de gas.
 - a. Compruebe siempre si hay fugas de gas en la parrilla, cada vez que el tanque de gas se rellena.
 - b. No fume. NO use o permita fuentes de fuego. Compruebe si hay fugas.
 - c. Siempre compruebe si hay fugas de gas en la parrilla y ventilación.
 - d. NO use cerillas o fósforos, encendedores o mecheros para comprobar si hay fugas.
 - e. El uso de bebidas alcohólicas, medicación o drogas puede afectar la habilidad del usuario para operar en forma segura este aparato.
 - f. Los olores fuertes, los resfríos, la gripe, etc. pueden evitar la detección del gas. Mantenga un sentido común al hacer pruebas para detectar fugas de gas.
 - g. NO use el horno-parrilla hasta que los componentes estén reparados. Si no puede parar una fuga de gas de propano. Llame a un técnico de servicio autorizado o proveedor de propano local.
 - ▲ No guarde o use gasolina u otros líquidos inflamables a menos de 25 pies (7,62 m) de esta unidad.
 - ▲ NO utilice el equipo en una atmósfera con presencia de vapor u otro vapor o líquido inflamable.
 - ▲ El espacio mínimo entre las intenciones de la unidad y cualquier estructura debe ser de al menos 10 pies (3 m).

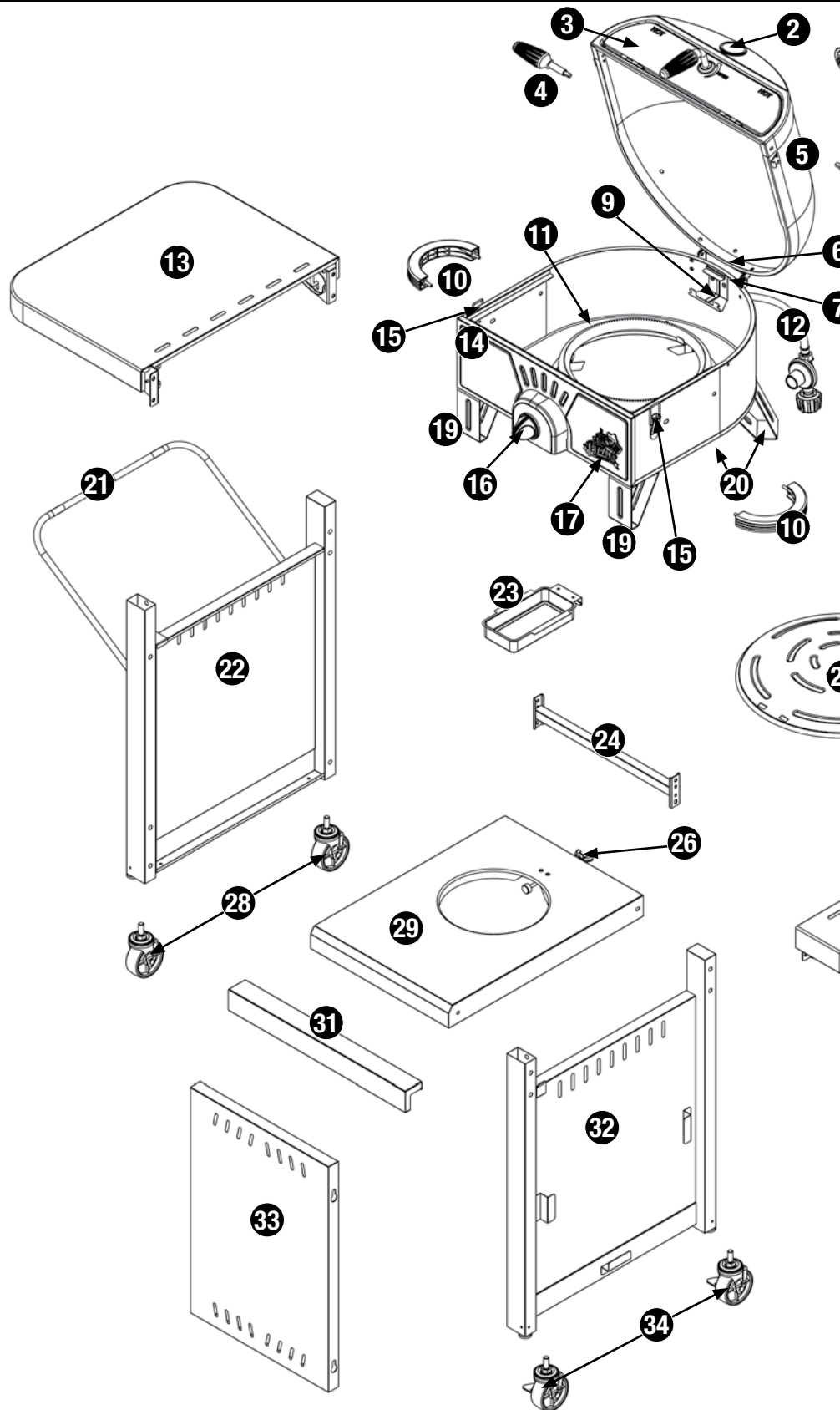
- ▲ Use únicamente piezas de repuesto autorizadas por Blue Rhino Global Sourcing, Inc. El uso de cualquier pieza no autorizada de fábrica puede ser peligroso. Su uso invalida su garantía.
- ▲ No encienda esta unidad sin haber leído las instrucciones de operación que se encuentran en este manual.
- ▲ NO toque las piezas de metal del horno-parrilla hasta que no se haya enfriado completamente para evitar quemaduras, a menos que usted tenga puestos elementos de protección tales como guantes o almohadilla para las ollas, guantes de barbacoa, etc.
- ▲ NO instale o utilice este artefacto en embarcaciones o vehículos recreativos (RV).
- ▲ NO use este horno-parrilla en la maletera de un vehículo, camioneta, camión liviano, minivan, vehículo utilitario deportivo (SUV).
- ▲ Cuando esté cocinado, tenga fácilmente accesibles los elementos para extinguir un incendio. En caso de que la sustancia de freír se incendie no trate de extinguir el fuego con agua. Use un extintor de material químico seco tipo BC o ahogue el fuego con tierra, arena o soda de hornear.
- ▲ Coloque las mangueras de gas lo más lejos posible de superficies calientes y grasa caliente.
- ▲ NO utilice el horno-parrilla si hace mucho viento.
- ▲ Nunca se apoye sobre el horno-parrilla cuando lo está encendiendo.
- ▲ No deje un horno-parrilla encendida sin vigilancia, especialmente, mantenga los niños y las mascotas lejos del horno-parrilla en todo momento.
- ▲ NO deje el horno-parrilla sin supervisión al precalentar o quemar residuos de alimentos con la perilla en la graduación más alta. Si el horno-parrilla no ha sido limpiado, puede incendiarse la grasa y dañar el producto.
- ▲ NO coloque los recipientes de cocción sobre el artefacto mientras está en funcionamiento.
- ▲ Tenga cuidado al colocar cosas sobre el horno-parrilla cuando éste se encuentre en funcionamiento.
- ▲ NO intente mover el horno-parrilla mientras esté encendido. Deje que el horno-parrilla se enfríe antes de moverlo o guardarlo.
- ▲ El tanque de gas propano líquido debe desconectarse correctamente y

retirarse antes de mover este horno-parrilla.

- ▲ El almacenamiento del horno-parrilla es permitido si el tanque está desconectado y el horno-parrilla y guardado al aire libre.
- ▲ Siempre abra la tapa del horno-parrilla lentamente, pues el calor y el vapor pueden ocasionarle severas quemaduras.
- ▲ NO trate de desconectar el regulador de flujo de gas, accesorio de la línea de gas, mientras el tanque de gas está conectado.
- ▲ Desconecte el tanque de gas cuando no esté utilizando el horno-parrilla.
- ▲ Coloque siempre el horno-parrilla sobre una superficie no combustible. Una superficie de concreto o asfalto sea adecuada para este propósito.
- ▲ NO use el horno-parrilla sobre platos, alfombras, etc.
- ▲ Retire las mangueras de gas lo más lejos posible de las zonas donde GOTAS de gas pueden caer.
- ▲ Mantenga todos los cables eléctricos lejos del horno-parrilla.
- ▲ Después de un período de almacenamiento, verifique que no haya fugas de gas.
- ▲ El no abrir la tapa cuando se están calentando los alimentos del horno-parrilla, o el no esperar que el gas salga del horno-parrilla cuando se está encendiendo, puede provocar una llamarada explosiva.
- ▲ Nunca opere el horno-parrilla antes de haber completado la distribución de calor.
- ▲ Use siempre un termómetro para carne para verificar que el producto quedado cocida a la temperatura adecuada.
- ▲ Por favor, use guantes de protección al mover el producto.
- ▲ NO trate de forzar las piezas juntas o mover el horno-parrilla o dañar el artefacto.
- ▲ Nunca cubra la totalidad del área de ventilación.
- ▲ El no seguir exactamente las instrucciones puede causar daños a la propiedad, lesiones serias o la muerte.


Lista de piezas

1	Regulador de aire de la tapa	55-24-701
2	Indicador de temperatura*	55-24-702
3	Conjunto de puerta de horno*	55-24-703
4	Manija de la tapa (2)	55-24-704
5	Tapa*	55-24-705
6	Bisagra superior*	55-24-706
7	Bisagra inferior*	55-24-707
8	Rejilla de calentamiento	55-24-708
9	Soporte de la rejilla de cocción/placa de distribución de calor*	55-24-709
10	Manija lateral (2)	55-24-710
11	Quemador*	55-24-711
12	Conjunto de regulador/manguera*	55-24-712
13	Repisa lateral izquierdo	55-24-713
14	Carcasa del horno-parrilla*	55-24-714
15	Seguro (2)*	55-24-715
16	Perilla de control*	55-24-716
17	Placa de la marca*	55-24-717
18	Rejilla de cocción	55-24-718
19	Pata delantera (2)*	55-24-719
20	Pata trasera (2)*	55-24-720
21	Soporte del estante lateral*	55-24-721
22	Marco izquierdo del carro	55-24-722
23	Recogedor de grasa	55-24-723
24	Marco trasero del carro	55-24-724
25	Placa de distribución de calor	55-24-725
26	Perno de sujeción del tanque de propano*	55-24-726
27	Estante lateral derecho	55-24-727
28	Rueda (2)	55-24-728
29	Base	55-24-729

Despiece


34 Rueda con traba (2) 55-24-734

35 Placa de piedra para pizza 55-24-735

* Pre-montado

Instrucciones de armado

1

NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA.

Si necesita ayuda llame, sin cargo, al **1.800.762.1142**. Por favor tenga a mano su manual y el model no. de la unidad, para referencia.

Nota: El número del modelo se encuentra en la parte trasera o lateral del horno-parrilla.

Para facilitar el armado:

1. Elija el lugar en el que armará este producto. Para proteger los componentes, elija una superficie lisa, sin fisuras ni hendijas.
2. Presente todas las piezas.
3. Ajuste todas las conexiones de los elementos de ferretería, primero en forma manual. Luego, después de completar cada paso, ajústelos por completo. Tenga cuidado de no ajustar demasiado. Se podrían dañar las superficies o forzar las roscas.
4. Para obtener mejores resultados, siga todos los pasos en el orden indicado.

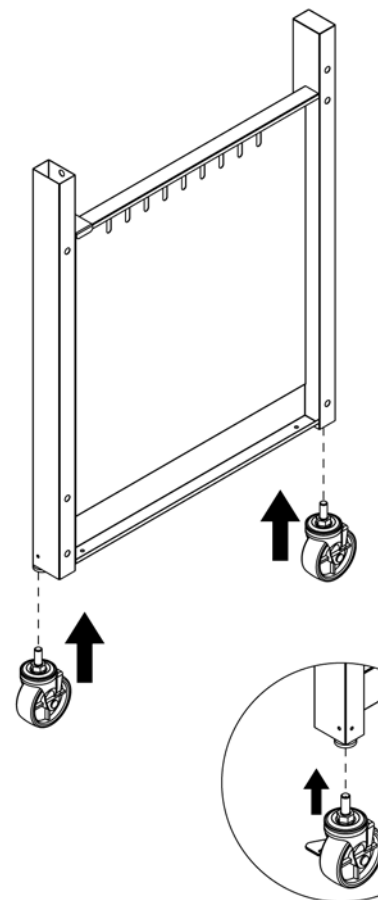
Para terminar el armado de la unidad necesitará:

- una (1) solución para detección de fugas. Las instrucciones sobre cómo preparar esta solución se encuentran en la sección "Instrucciones de operación."
- un (1) tanque de propano de 14,1 onzas o un (1) tanque de 16,4 onzas (1 libra ó aprox 450 g)

Tiempo de armado estimado: 30 minutos.

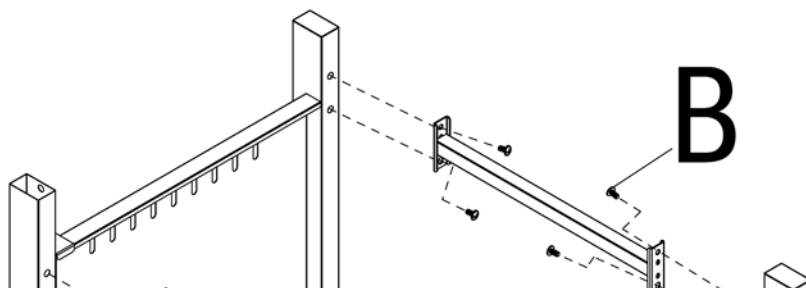
2

Instale las ruedas.



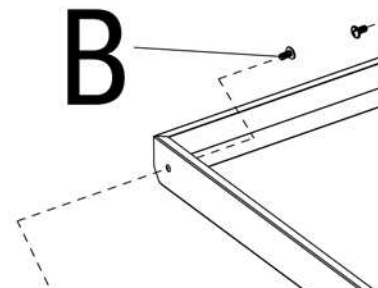
3

Instale las patas.



4

Instale la base.

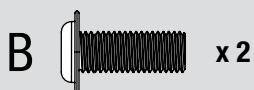
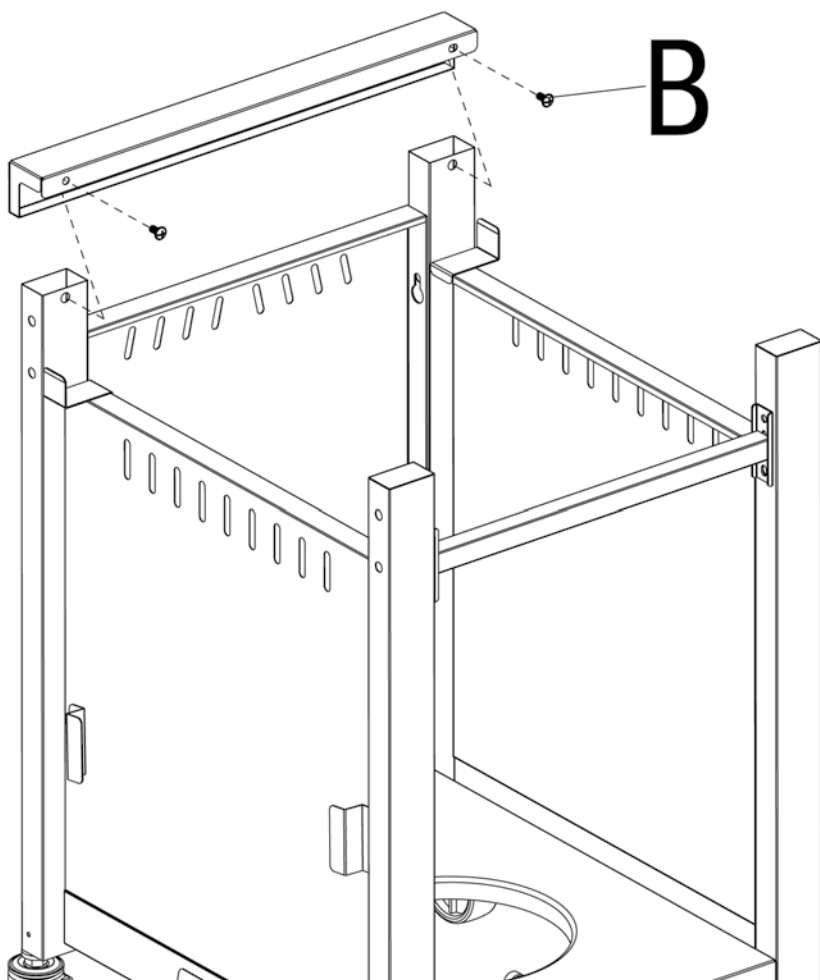




Instrucciones de armado (continuación)

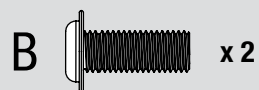
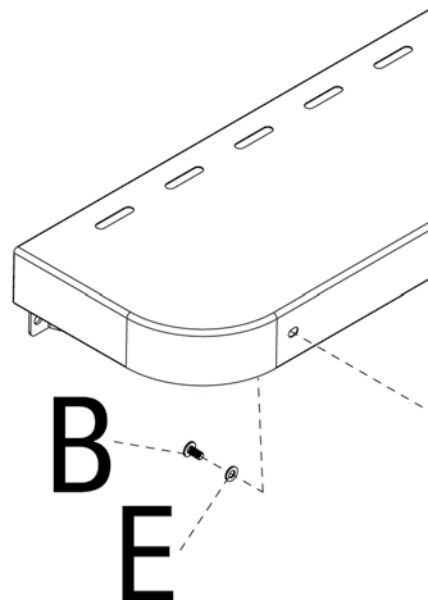
5

Instale el panel frontal de la base.



6

Instale la barra para trapo de



7

Instale las repisas laterales.



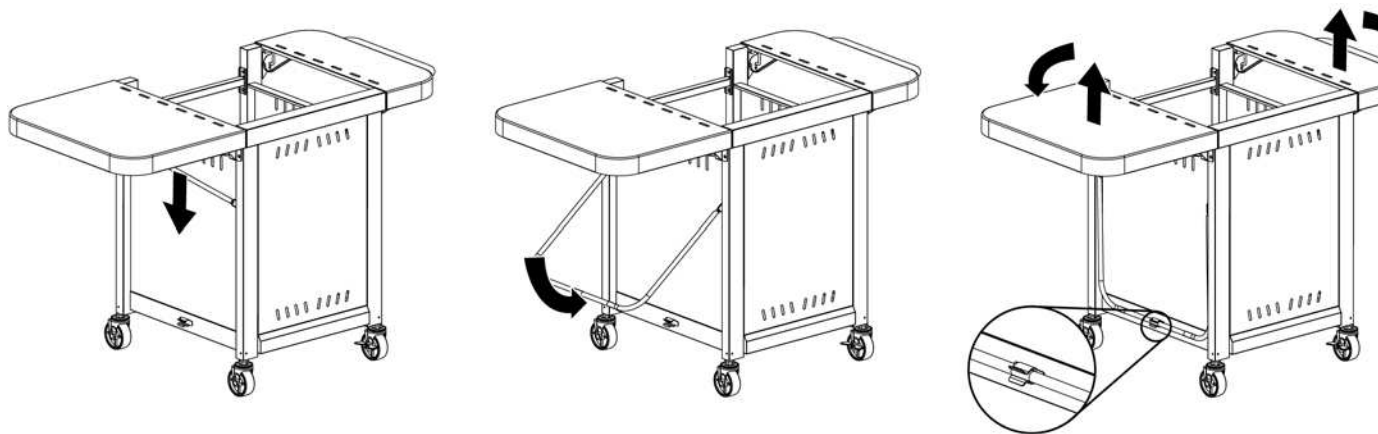
8

Despliegue las repisas laterales

Nota: Asegúrese siempre de que las repisas laterales estén trabadas en su posición antes de utilizar el horno parrilla.

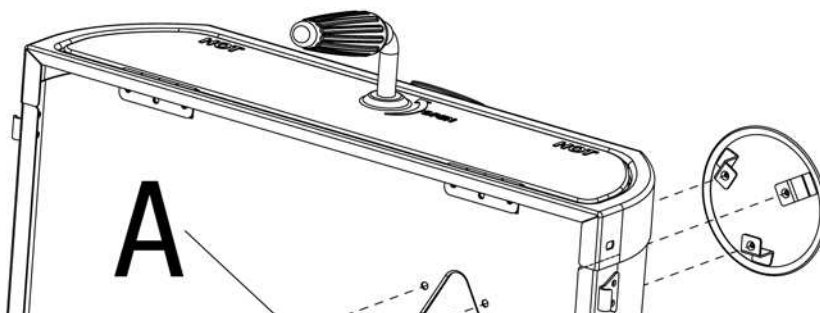


Pliegue las repisas laterales



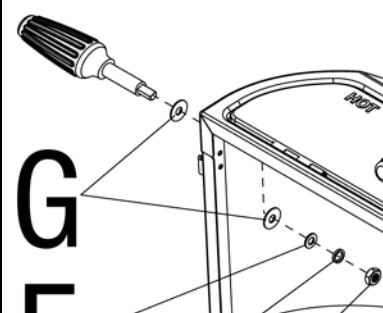
9

Instale el regulador de aire de la tapa.



10

Instale las manijas de la

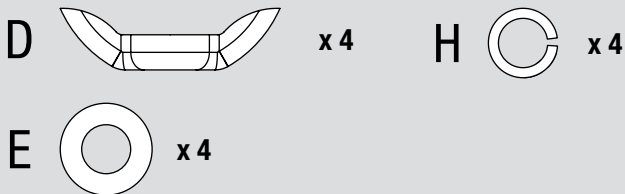
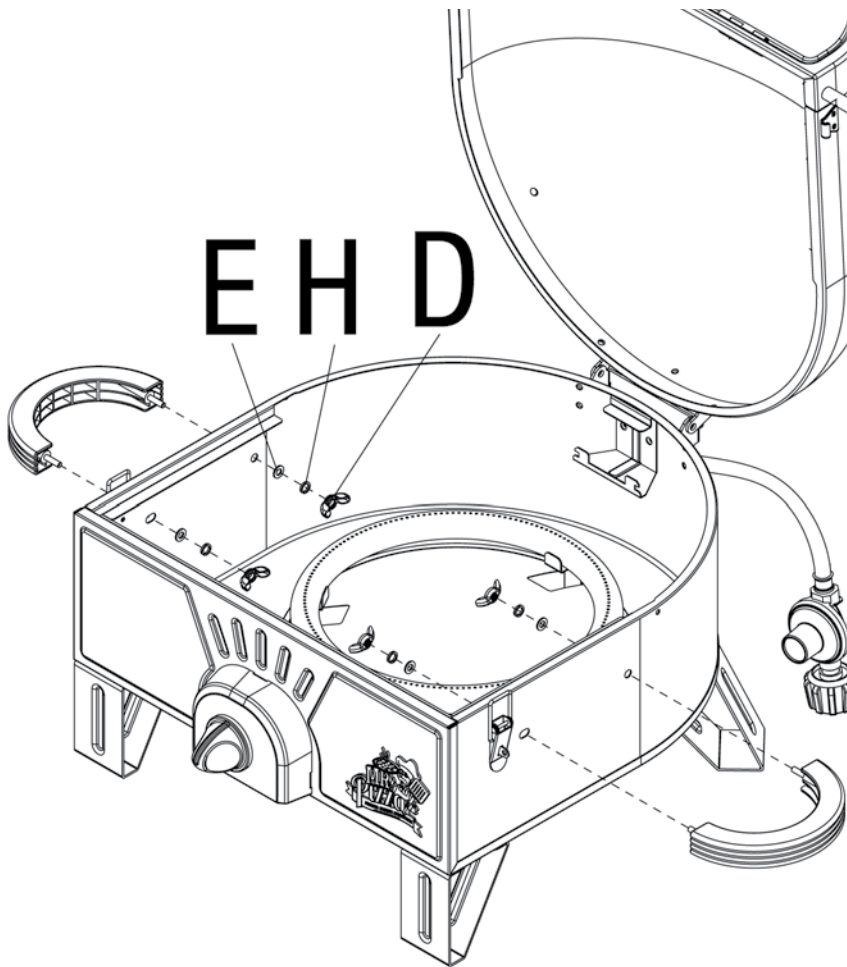




Instrucciones de armado (continuación)

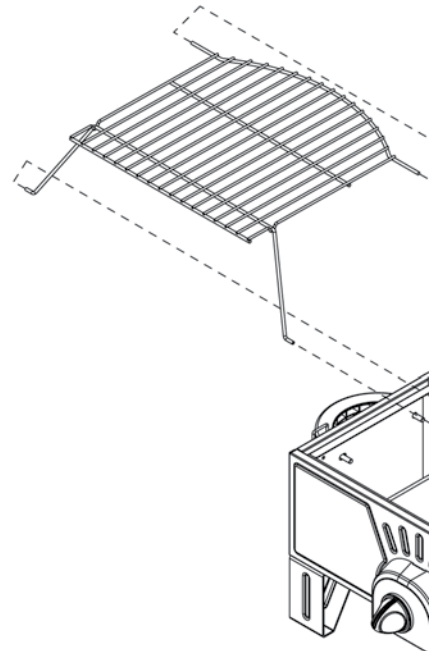
11

Instale las manijas laterales.



12

Inserte la rejilla de calentam



13

Inserte la placa de distribución del calor, la rejilla de cocción y la placa de piedra para pizza.



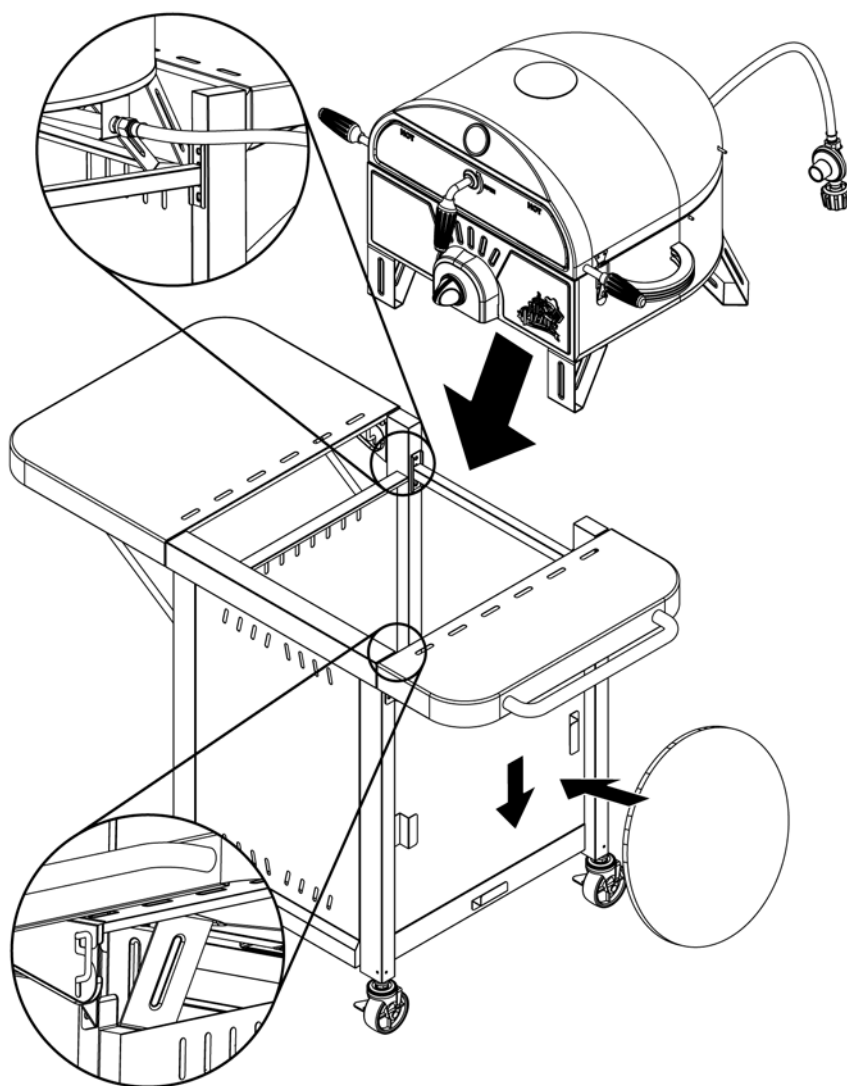
14

Inserte el recogedor de gras



15

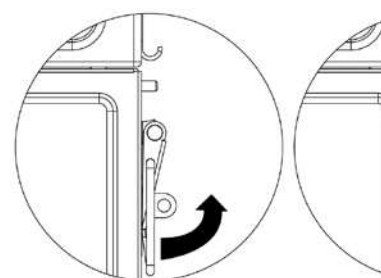
Inserte el horno-parrilla y coloque la placa de piedra para pizza.



16

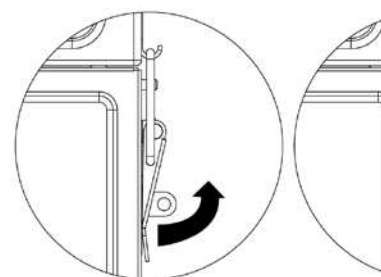
Para cerrar la tapa con el seguro.

Nota: Cierre la tapa con seguro antes de encender el horno-parrilla.



Para abrir el seguro de la tapa.

Nota: Siempre abra el seguro de la tapa antes de encender el horno-parrilla.



17

Para retirar el horno para pizza y la parrilla

▲ PRECAUCIÓN:

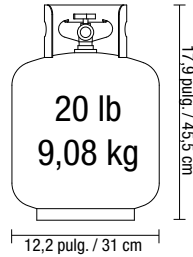
1. NUNCA lo retire mientras el horno-parrilla se encuentra en uso.
2. PRECAUCIÓN: NUNCA lo retire hasta que el horno-parrilla se haya enfriado y se haya desconectado el suministro de combustible.
3. Siempre ubique su horno-parrilla sobre una superficie dura, no inflamable y nivelada. Para este fin, no se



Instalación del tanque de gas propano líquido

Para operar la parrilla usted necesitará un (1) tanque de gas propano líquido para parrilla estándar llenado con precisión con válvula roscada externa.

- ▲ **PRECAUCIÓN:** El tanque de propano debe estar desconectado y se lo debe retirar antes de mover el horno-parrilla.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** Siempre ubique su horno-parrilla sobre una superficie dura, no inflamable y nivelada. Para este fin, no se recomienda una superficie de asfalto o de pavimento.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** Retire las mangueras de gas tanto como sea posible de las superficies calientes y que goteen grasa caliente.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** La manguera de gas debe ubicarse de manera tal que no permita que se la enganche o se tropiece con ella.



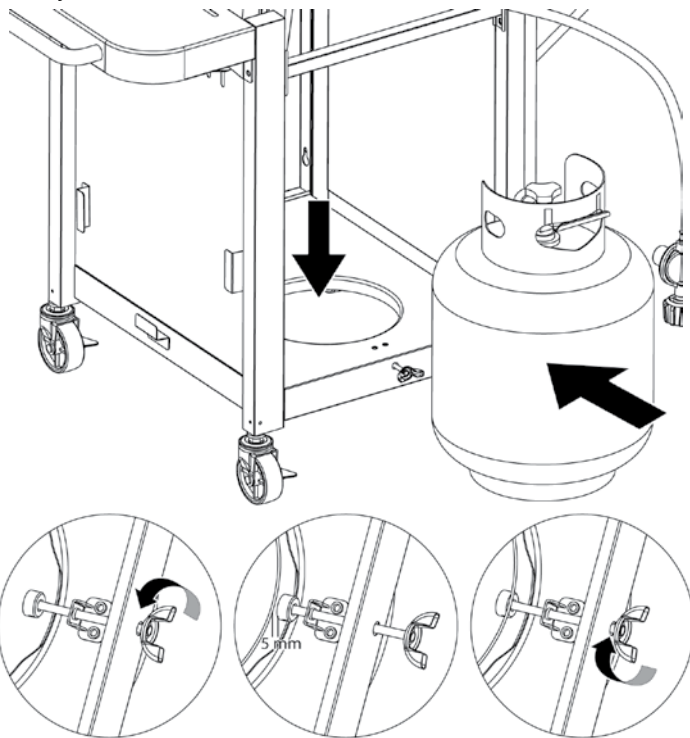
Insertar y asegurar el tanque de gas propano líquido (si corresponde)

Nota: El carro se vende por separado.

Afloje el perno de sujeción del tanque de propano girándolo en sentido contrario a las manecillas del reloj.

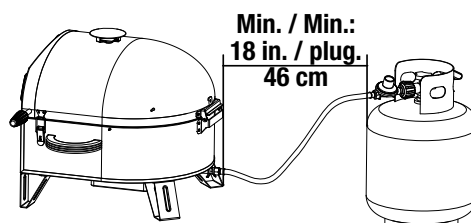
Coloque el tanque de propano lleno verticalmente en el orificio del cuerpo del carro de modo que la válvula del tanque quede frente a la conexión de la línea de gas.

Asegure el tanque de propano girando el perno de sujeción del tanque en sentido de las manecillas del reloj.



Para usar como parrilla portátil

- ▲ **ADVERTENCIA:** El tanque debe colocarse a una distancia de 18 pulgadas (46 cm) del artefacto como mínimo. La manguera puede causar peligro de volcadura.



Instrucciones de operación (C)

Detección de fugas

Conexiones del quemador

1. Asegúrese de conectar adecuadamente la válvula del regulador y su manguera al quemador y al tanque.
2. Si alguien armó la unidad para usted, verifique visualmente la conexión entre el tubo del quemador y el orificio.
3. Asegúrese de que el tubo del quemador encaja sobre el orificio.
- ▲ **ADVERTENCIA:** El no inspeccionar esta conexión o seguir debidamente estas instrucciones puede causar incendio, explosión ocasionando muerte, graves lesiones o daños a la propiedad.
4. Por favor, consulte el diagrama para llevar a cabo correctamente la instalación (Figura 1).
5. Si el tubo del quemador / tubo de venturi del quemador no queda a ras con el orificio, por favor llame al 1.800.762.1142.

Conexión de la línea de gas y del tanque

1. Prepare unos 80 ml de solución para comprobar si hay fugas mezclando una parte de jabón líquido para lavar platos y tres partes de agua.
2. Asegúrese de que las perillas de control están en la Posición "APAGADO". Vea la Figura 2.
3. Conecte el tanque de gas propano líquido siguiendo las instrucciones descritas en la sección "Instalar el tanque de gas propano líquido".
4. Coloque la válvula del tanque de gas propano líquido en la posición "OPEN" (abierto).
5. Aplique con una cuchara varias gotas de la solución, o use un frasco rociador, en todas las ubicaciones marcadas con "X" (vea Figuras 1, 3 y 4).
 - a. Si en cualquier punto aparecen burbujas, cierre el gas girando la válvula del tanque de propano a la posición "CLOSED" (cerrado), vuelva a conectar y verifique nuevamente.
 - b. Si las burbujas continúan apareciendo después de varios ensayos, cierre el gas girando la válvula del tanque de propano a la posición "CLOSED" (cerrado), desconecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección "Desconectar el tanque de gas propano líquido" y llame al teléfono 1.800.762.1142 para obtener ayuda.
 - c. Si no aparecen burbujas por un lapso de un minuto, cierre el gas girando la válvula del tanque de propano a la posición "CLOSED" (cerrado) y limpie la solución para continuar el proceso.

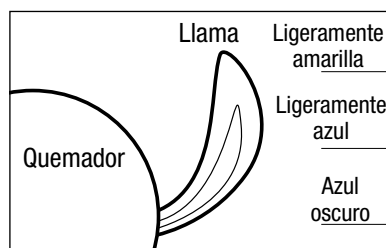
Encendido

- ▲ **PRECAUCIÓN :** Mantenga el área del aparato de cocción para exteriores limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos y vapores inflamables.
- ▲ **PRECAUCIÓN :** No obstruya el flujo del aire de ventilación y combustión.
- ▲ **PRECAUCIÓN :** Revise y limpie el quemador/tubos venturi para eliminar los insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede causar un incendio debajo del horno-parrilla.
- ▲ **PRECAUCIÓN :** No trate de encender el quemador con la tapa cerrada ya que puede causar una explosión.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** Siempre ubique su horno-parrilla sobre una superficie dura, no inflamable y nivelada. Para este fin, no se recomienda una superficie de asfalto o de pavimento.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** Retire las mangueras de gas tanto como sea posible de las superficies calientes y que goteen grasa caliente.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** La manguera de gas debe ubicarse de manera tal que no permita que se la enganche o se tropiece con ella.

1. Abra la tapa.
2. Asegúrese de que no hay nada que obstruya el flujo de aire en la unidad de gas. Arañas y otros insectos pueden formar sus nidos dentro y obstruir los orificios del quemador/tubo de venturi. Un tubo de quemador obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.
3. Todas las perillas tienen que estar en la posición “APAGADO”. Vea la Figura 2.
4. Conecte el tanque de gas propano líquido siguiendo las instrucciones descritas en la sección “Instalar el tanque de gas propano líquido”.
5. Coloque la válvula del tanque de gas propano líquido en la posición “OPEN” (abierto).
6. Presione y gire la perilla de control lentamente a la posición 🔥 (alto) hasta escuchar un clic. Debe encenderse el quemador. Si no se enciende, repita hasta un máximo de tres veces.
7. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición “APAGADO”, espere 5 minutos y vuelva a repetir el procedimiento de encendido.
8. En caso de que el encendedor no encienda el quemador, use una cerilla grande encendida para encender los quemadores manualmente. Gane acceso a los quemadores por el espacio entre la rejilla de cocción y las placas de distribución de calor. Acerque la llama de la cerilla al lado del quemador (vea Figura 5).
9. Después de encender el quemador observe su llama y asegúrese de que todos los orificios estén encendidos y que la altura de la llama corresponda a la del diagrama (vea Figura 6).

- ▲ **PRECAUCIÓN:** Si la llama del quemador se apaga durante el funcionamiento, cierre el gas inmediatamente girando las perillas a la posición “APAGADO”. Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición “CLOSED” (cerrado). Abra la tapa durante 5 minutos para dejar que la zona quede despejada de gas antes de volver a encenderlo.

Figura 6



Apagado:

1. Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición “CLOSED” (cerrado).
2. Gire todas las perillas en el sentido de las manecillas del reloj a la posición “APAGADO”. Nota: El ruido de “puf” es normal cuando el residuo de gas propano licuado en la línea se

11. Apague la unidad según se detalla en la sección “Apagar la Unidad”.

- ▲ **PRECAUCIÓN:** Siempre deje que la placa de piedra para pizza se enfríe por completo antes de retirarla del horno.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** NO coloque productos de pastelería o galletas directamente sobre la placa de piedra. La mantequilla o el contenido de grasa pueden generar humo al quemarse sobre la placa de piedra.

Uso como parrilla

- ▲ **PRECAUCIÓN:** Abra siempre la tapa del horno con cuidado y lentamente ya que el calor y el vapor del interior del horno-parrilla pueden ocasionar quemaduras graves.
 - ▲ **PRECAUCIÓN:** Siempre utilice equipo de protección (agarraderas, guantes, mitones para barbacoa, etc.) para abrir y cerrar la puerta del horno-parrilla.
1. Retire la placa de piedra para pizza y guárdela correctamente.
 2. Encienda el horno-parrilla según se describe en la sección “Instrucciones de encendido”.
 3. Espere hasta que el horno-parrilla alcance la temperatura deseada.
 4. Utilizando guantes resistentes al calor, abra la tapa desde las manijas.
 5. Coloque los alimentos en el horno-parrilla de cocción y grille y cocine hasta que los alimentos alcancen la temperatura deseada.
 6. Cuando termine de asar, apague la unidad según se describe en la sección “Apagar la unidad”.

Control de las llamaradas

- ▲ **PRECAUCIÓN :** No se pueden apagar los fuegos de grasa cerrando la tapa.
- 1. En caso de fuego de grasa, gire las perillas a la posición “APAGADO” y Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición “CLOSED” (cerrado).

No use agua en una llamarada de grasa. Esto puede ocasionar el salpique de la grasa y causar quemaduras, lesiones personales y otros daños.

2. No deje el horno-parrilla sin



Instrucciones de operación (continuación)

Haga mínimas las llamaradas

1. Retire el exceso de grasa de la carne antes de cocerla.
2. Cuando cueza carnes de alto contenido de grasa, ponga el horno-parrilla a bajo fuego en la graduación Δ o cueza la carne a fuego indirecto.
3. Verifique que el horno-parrilla ha quedado colocada sobre una superficie no combustible, nivelada y firme, y que la grasa pueda evacuarse hasta el recogedor de grasa.

Limpeza y cuidado

▲ PRECAUCIÓN:

1. **Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben realizarse con el horno-parrilla fría y con el tanque de propano desconectado.**
2. **NO limpie ninguna pieza de este horno-parrilla en un horno de limpieza automática. El calor extremo dañará el terminado.**
3. **NO agrande los orificios de las válvulas ni los orificios de los quemadores al limpiar las válvulas o quemadores.**

- ### ▲ PRECAUCIÓN: Desenchufe el motor del rostizador del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas.

Avisos

1. **Este horno-parrilla debe limpiarse y verificarse completamente de manera regular.**
2. **No use productos de limpieza abrasivos pues dañarán este aparato.**
3. **No utilice nunca productos limpiahornos para limpiar cualquier pieza del horno-parrilla.**

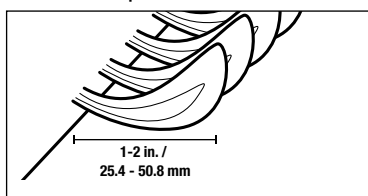
Cada vez que vaya a usar la unidad:

1. Mantenga el rededor de la unidad limpio y libre de materiales combustibles, gasolina, y otros líquidos y vapores inflamables.
2. No obstruya el flujo aire de combustión del propano líquido ni el aire de ventilación.
3. Mantenga la abertura o aberturas de la zona del tanque de gas propano líquido abiertas y libres de basura.
4. Visualmente examine la llama del quemador para estar seguro de que el horno-parrilla está funcionando adecuadamente (vea la Figura 8).
5. Vea las instrucciones de limpieza más adelante para verificar que las observa apropiadamente.
6. Examine y limpie el quemador y los tubos del venturi de insectos y nidos de insectos. Un tubo atascado puede llevar a un incendio debajo del horno-parrilla.

Figura 9

Condiciones de la llama en los quemadores

Refiérase a las siguientes figuras para ver si es necesario limpiar sus quemadores.



Normal: Llama de color azul pálido

Limpeza de las superficies

1. Limpie las superficies con un detergente suave de lavado de platos o con soda de hornear mezclado con agua.
2. En superficies de limpieza difícil, use un desengrasador a base de cítricos y un cepillo de nilón.
3. Enjuague las superficies con agua limpia.

Limpeza y cuidado (continuación)

3. Las propiedades naturales de la placa de piedra manche a medida que pase el tiempo. No intente limpiar la placa de piedra al aire.

Limpeza del quemador

1. Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido (cerrado).
2. Gire las perillas de control en la dirección de las flechas "APAGADO".
Nota: El ruido de "puf" es normal cuando el quemador ha extinguido.
3. Desconecte el tanque de propano de acuerdo con la sección "Desconectar el tanque de gas propano líquido".
4. Retire la rejilla de cocción y la placa reflectora del calor.
5. Retire el quemador, quitando los sujetadores que lo mantienen en el horno-parrilla.
6. Saque el quemador, levantándolo y alejándolo del horno-parrilla.
7. Desconecte el alambre del electrodo que produce la chispa.
8. Limpie el venturi del quemador usando un cepillo de aire comprimido.
9. Retire todo residuo de comida o desperdicio que se haya acumulado en el quemador.
10. Limpie orificios que se encuentren obstruidos, usando un alfiler (quitando los sujetapapeles abierto).
11. Inspeccione el quemador para verificar si tiene algún daño. Si encuentra daños, sustitúyalo con un nuevo quemador.
12. Vuelva a instalar el quemador, verificando que los tubos del venturi estén colocados correctamente dentro del venturi del quemador y en la posición del electrodo de chispa.
13. Vuelva a colocar la placa reflectora del calor y la rejilla de cocción.
14. Conecte el tanque de propano de acuerdo con la sección "Instalar el tanque de gas propano líquido".
15. Haga una prueba de fugas. Vea la sección "Detectar fugas".

Antes de almacenar

1. Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido (cerrado).
2. Gire todas las perillas de control en la dirección de las flechas "APAGADO".
Nota: El ruido de "puf" es normal cuando el quemador ha extinguido.
3. Desconecte el tanque de propano de acuerdo con la sección "Desconectar el tanque de gas propano líquido".
4. Limpie las superficies.
5. Cubra con una capa delgada de aceite de cocina para evitar que se oxiden excesivamente.
6. Si almacena el horno-parrilla en interiores, desenchufe el tomacorriente y vea la sección "Desconectar el tanque de gas propano líquido" para más información. Almacene el horno-parrilla en EXTERIORES.
7. Coloque la tapa protectora y la cubierta en el tanque de gas propano en exteriores en un área con buena ventilación directamente.

Garantía limitada

Blue Rhino Sourcing, Inc. ("Blue Rhino") garantiza al comprador original al detal de este producto, y a ninguna otra persona, que si la unidad se arma y opera de acuerdo con las instrucciones impresas que la acompañan y por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en material y mano de obra. Blue Rhino podrá requerir prueba razonable de la fecha de compra. Por lo tanto, usted debe conservar el recibo de venta o la factura. Esta garantía limitada estará limitada a la reparación o reemplazo de las piezas que resulten defectuosas en condiciones de servicio y uso normal y las que un examen indique, a satisfacción de Blue Rhino, que están defectuosas. Antes de devolver cualquier pieza, comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente de Blue Rhino. Si Blue Rhino confirma el defecto y aprueba el reclamo, Blue Rhino decidirá reemplazar tales partes sin costo alguno. Si se le pide que devuelva las partes defectuosas, los costos de transporte deberán ser prepagados. Blue Rhino devolverá las partes al cliente con costo de transporte o envío prepagados.

Esta garantía limitada no cubre fallas o dificultades de operación debidas a accidente, abuso, mal uso, alteración, empleo en usos inapropiados, instalación defectuosa o mantenimiento o servicio inapropiado o falla en la realización de mantenimiento normal y rutinario como se prescribe en este manual del usuario. Además, la garantía limitada no cubre daños al terminado de la unidad, tales como rasguños, abolladuras, descoloridos, oxidaciones y otros daños causados por la intemperie después de la compra de la unidad.

Esta garantía limitada reemplaza cualquier otra garantía. Blue Rhino no asume ninguna responsabilidad por garantías de productos vendidos por quienes no sean distribuidores o vendedores al detal autorizados. Esta exención de responsabilidad incluye cualquier garantía de comerciabilidad o la garantía de aptitud para un propósito en particular. BLUE RHINO NO SE HACE RESPONSABLE POR NINGUNA GARANTIA IMPLICITA INCLUYENDO, SIN LIMITACIONES, LAS GARANTIAS IMPLICITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADAPTABILIDAD A UN PROPOSITO PARTICULAR. BLUE RHINO NO ASUME RESPONSABILIDAD ANTE EL COMPRADOR O ANTE CUALQUIER TERCERA PERSONA POR DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, PUNITIVOS, INCIDENTALES O CONSECUENCIALES. Blue Rhino, además, no asume responsabilidad por garantías implícitas o expresas por defectos de mano de obra causados por terceras personas.

Esta garantía limitada le da al comprador derechos legales específicos y el comprador puede tener otros derechos según el lugar donde el comprador o la compradora residan. Ciertas jurisdicciones no permiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía implícita, de manera que esta limitación puede no ser aplicable a usted.

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

Blue Rhino Sourcing, Inc.
Winston-Salem, North Carolina 27105, EE.UU.
(800)-762-1142



Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Prevención/solución
El quemador no se enciende utilizando el encendedor.	La válvula del tanque de gas propano está cerrada.	Asegúrese de que el regulador esté conectado al tanque de gas propano, gire la válvula del tanque de gas propano (abierto).
	El tanque de gas propano está bajo o vacío.	Cambie, reemplace o vuelva a llenar el tanque de gas propano.
	Fuga de gas propano	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cierre la válvula del tanque de gas propano en posición "CLOSED" (cerrado). 2. Espere 5 minutos para que se disipen los gases. 3. Siga las indicaciones de "Inspección de seguridad" del usuario.
	Cables o electrodos cubiertos con restos de alimentos.	Limpie el cable y/o electrodo con alcohol.
	Los electrodos y los quemadores están mojados.	Séquelos con un paño.
	Electrodo agrietado o roto; chispas en las grietas.	Es posible que requiera pieza(s) nueva(s). Llame al servicio al cliente al 800.762.1142.
	Cable suelto o desconectado.	Vuelva a conectar el cable o es posible que requiera pieza(s) nueva(s). Llame al servicio de atención al cliente al 800.762.1142.
	El cable tiene un cortocircuito (chispeo) entre el encendedor y el electrodo.	Es posible que requiera pieza(s) nueva(s). Llame al servicio al cliente al 800.762.1142.
Encendedor defectuoso.	Es posible que requiera pieza(s) nueva(s). Llame al servicio al cliente al 800.762.1142.	
El quemador no se enciende con una cerilla.	No hay flujo de gas.	<p>Compruebe si el tanque de propano líquido está vacío o si el flujo de gas se ha detenido:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Si está vacío, cámbielo, reemplazelo o vuelva a llenarlo. b. Si el tanque de propano líquido está vacío, puede haber ocurrido una "Caída repentina del flujo de gas". Vea la página de "Inspección de seguridad" de esta página (vea más abajo).
	Nivel de gas del tanque de propano bajo o tanque vacío.	Cambie, reemplace o vuelva a llenar el tanque de gas propano.
	Fuga de gas propano	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cierre la válvula del tanque de gas propano en posición "CLOSED" (cerrado). 2. Espere 5 minutos para que se disipen los gases. 3. Siga las indicaciones de "Inspección de seguridad" del usuario.
	La tuerca de acoplamiento no está conectada por completo.	Gire la tuerca de acoplamiento entre el quemador y la válvula hasta que haga tope con firmeza. Apriete únicamente con una herramienta.
	Obstrucción del flujo de gas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie los tubos del quemador. 2. Verifique que la manguera no esté obstruida.
	Desacoplamiento del quemador a la válvula.	Vuelva a conectar el quemador y la válvula.
	Telarañas o nidos de insectos en el venturi.	Limpie el tubo de venturi y el tubo de gas.
	Orificios del quemador atascados u obstruidos.	Limpie las bocas del quemador.
Caída repentina del flujo de gas o altura de la llama insuficiente.	Sin gas	Cambie, reemplace o vuelva a llenar el tanque de gas propano.
	Puede que se haya activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gire las perillas de control a la posición "OFF" (apagado). 2. Espere 30 segundos y encienda el quemador. 3. Si las llamas continúan siendo de poca altura o no encienden, puede haber ocurrido una "Caída repentina del flujo de gas" o "seguridad de flujo excesivo": <ol style="list-style-type: none"> a. Gire la(s) perilla(s) de control a la posición "OFF" (apagado). b. Cierre el gas girando la válvula del tanque de gas propano en posición "CLOSED" (cerrado). c. Desconecte el regulador. d. Gire las perillas de control a la posición "OFF" (apagado). e. Espere 1 minuto. f. Gire las perillas de control a la posición "OFF" (apagado). g. Vuelva a conectar el regulador y encienda el quemador para averiguar que no haya fugas de gas. Gire la válvula completamente en posición "OFF" (apagado). h. Encienda el horno-parrilla.

**Para recetas, visite
BlueRhino.com/recipes**

**¿Necesita ayuda?
Llame al 1.800.762.1142.
No vuelva al lugar de compra.**

**Para piezas de
parts.Bl
1.800**

Problema	Causa posible	Prevención/solución
Fogonazo.	Formaciones de grasa.	Retire y limpie todas las partes de "Limpieza y cuidado"
	Carne con exceso de grasa.	Retire la grasa de la carne antes de cocinar.
	Se está utilizando una temperatura excesiva para cocinar.	Ajuste (baje) la temperatura según las instrucciones del usuario.
La grasa provoca un fuego persistente.	Grasa atascada por la acumulación de comida alrededor del sistema de quemadores.	<ol style="list-style-type: none">1. Gire las perillas de control a la posición "OFF" (apagado).2. Cierre la válvula del tanque de gas y asegurela en la posición "CLOSED" (cerrado).3. Deje la tapa cerrada y deje que se enfríe completamente.4. Una vez se haya enfriado el horno, limpie el interior siguiendo las instrucciones del usuario.
Centelleos (hay fuego en el(los) tubo(s) del quemador).	El quemador y/o juegos de quemadores están bloqueados.	Limpie el quemador y/o el (los) tubos de gas.
El interior de la tapa se está pelando; igual que cuando se pela la pintura.	La acumulación de grasa se ha convertido en carbón y se está desmenuzando.	Limpie a fondo, siguiendo las instrucciones del usuario.

Para ayuda más detallada, sírvase visitarnos en BlueRhino.com o llamarnos al 1.800.762.1142.