

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



# Backyard Grill GBC1646WSD-C Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Backyard Grill  
GBC1646WSD-C](#)



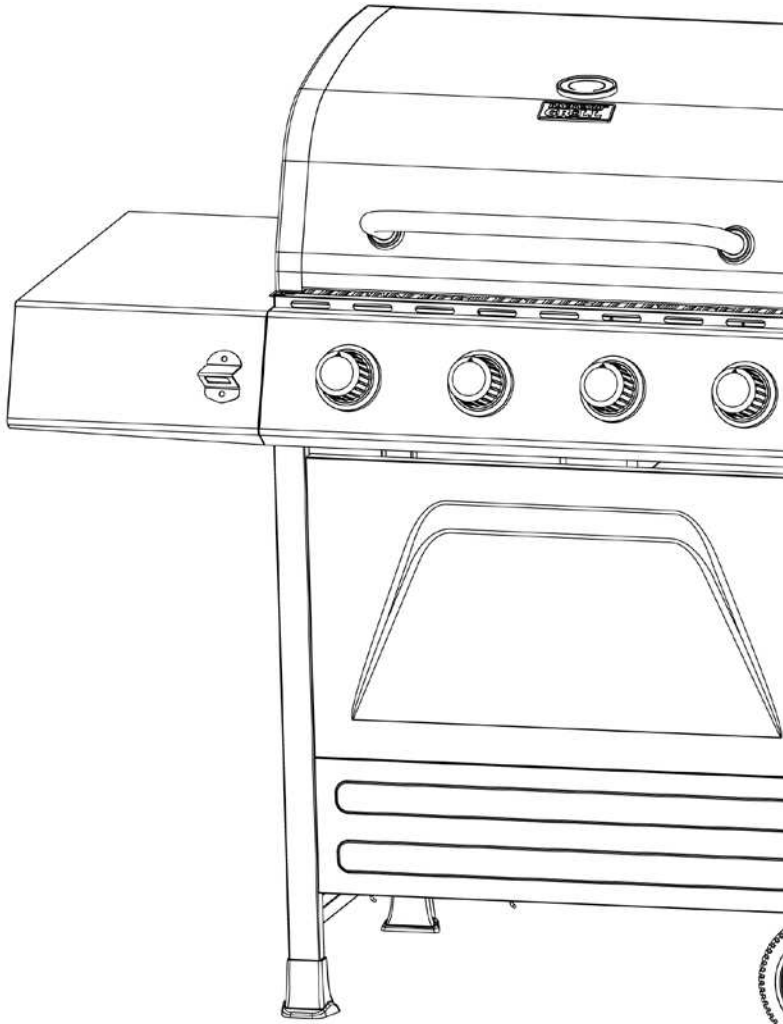
[Find Your Backyard Grill Grill Parts - Select From 50 Models](#)

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



# Outdoor LP Gas Barbecue G


Model No. GBC1646WSD-C & GBC1646WPFD-C



**Natural gas conversion kit  
(model no. VFK1002W-C)  
available at Walmart or  
www.Walmart.ca.**

 **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.**

## **Table of Contents**

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

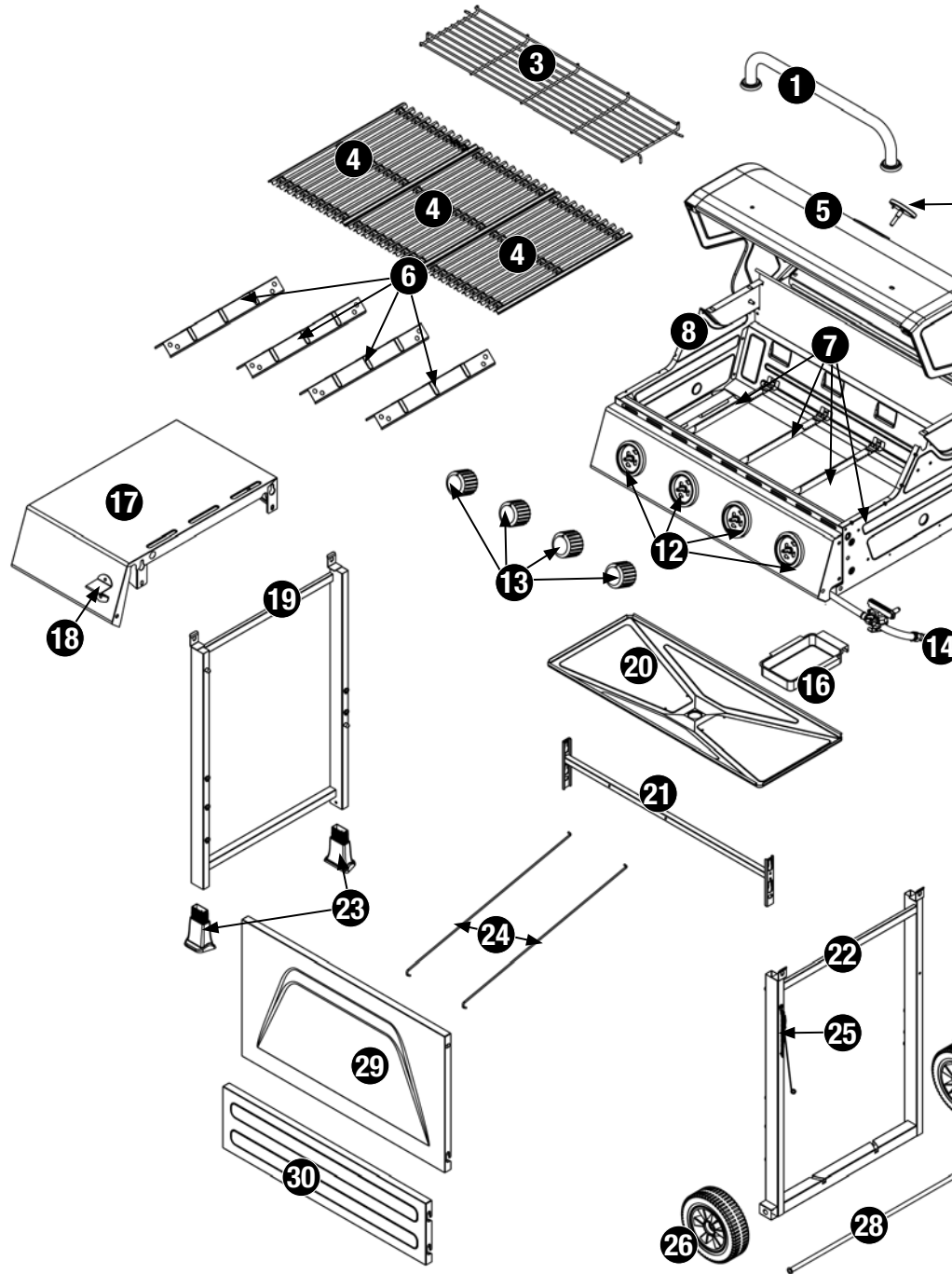
## Important Safeguards

- ▲ **DANGER:** Failure to follow the dangers, warnings and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or property damage, including causing damage to property.
- 
- ▲ **WARNINGS:**
    - ▲ This grill is for outdoor use only, and should not be used in a building, garage or any other enclosed area.
    - ▲ Do NOT operate, light or use this appliance within ten feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.
    - ▲ For residential use only. This grill is NOT for commercial use.
    - ▲ 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, from the factory, 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.
    - ▲ This grill, from the factory, is for use with LP gas. The natural gas conversion kit model number VFK1002W-C may be used to convert your grill to natural gas. The use of any other conversion kit 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.
    - ▲ Natural gas (NG) characteristics:
      - a. NG is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any NG product.
      - b. NG is explosive under pressure, heavier than air, and settles/pools in low areas.
      - c. NG in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
      - d. Contact with NG 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 Energy.
    - ▲ Do NOT block holes in sides or back of grill.
    - ▲ Never keep an LP gas cylinder in a hot area. Do NOT use a gas pressure to increase, which may cause the cylinder to explode or to escape.
    - ▲ Place dust cap on cylinder valve outlet when not in use. Only install the type of dust cap or cap provided with the cylinder valve. Other dust caps may cause in leakage of propane.
    - ▲ If grill is not in use, the gas must be turned off and disconnected.
    - ▲ Do NOT store a spare LP gas cylinder under the grill.
    - ▲ Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
    - ▲ A fire causing serious injury or damage to property if the above is not followed exactly.
    - ▲ Never attempt to attach this grill to the side of a camper trailer, motor home or house.
    - ▲ Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, or alcohol with this product.
    - ▲ Your grill has been checked at all factory connections. Recheck all connections as described in the instructions section, as shipping can loosen connections.
    - ▲ Check for leaks even if your unit was checked at the factory.
    - ▲ 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 Gas Leaks" when operating. To prevent fire or explosion:
      - a. Always perform a leak test before lighting the grill. 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 light the grill.
      - 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 and follow instructions for leaks.
      - g. Do NOT use grill until any and all leaks are repaired. If you are unable to stop a leak, turn off the LP: If you are unable to stop a leak, turn off the LP gas cylinder and call your dealer or the manufacturer.

- ▲ Inspect grill before each use.
- ▲ Do NOT alter grill in any manner. Any alteration will void your warranty.
- ▲ Do NOT use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ▲ Do NOT build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.
- ▲ This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
- ▲ Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to operation.
- ▲ Use only the regulator and hose assembly provided. Use only the replacement regulator and hose assembly specified by Blue Rhino Global Sourcing, Inc.
- ▲ Use only Blue Rhino Global Sourcing, Inc. factory-authorized parts. The use of any part that is not factory-authorized can be dangerous and will void your warranty.
- ▲ Do NOT operate this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
- ▲ Do NOT touch metal parts of grill until they have completely cooled (about 45 min.) 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 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 vessel on grill during operation.
- ▲ Use caution when placing anything on grill during operation.
- ▲ Do NOT attempt to move grill when hot. Moving or storing grill while hot can cause damage.
- ▲ LP gas cylinder must be properly disconnected and removed before moving this grill.
- ▲ Storage of grill indoors is permissible. Grill must be disconnected, removed from the grill and stored in a well-ventilated area.
- ▲ Always open grill lid carefully and slowly. Steam or hot liquids within grill can cause severe burns.
- ▲ Do NOT attempt to disconnect the 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 hot grease.
- ▲ Keep all electrical cords away from grill.
- ▲ After a period of storage and/or non-use, remove any obstructions and inspect for any abnormalities.
- ▲ Failure to open lid while igniting the grill can cause an explosive flame-up. Wait 30 minutes to allow the gas to clear if an explosive flame-up occurs.
- ▲ Never operate grill without its heat shields.
- ▲ Always use a meat thermometer to check internal temperature.
- ▲ Use protective gloves when assembling or cleaning grill.
- ▲ Do NOT force parts together as this can cause damage to the product.
- ▲ Never cover entire cooking area with anything.
- ▲ Death, serious injury or damage to property can occur if not followed exactly.

**Parts List**

<b>1</b>	Lid Handle	55-24-831
<b>2</b>	Temperature Gauge	55-24-431
<b>3</b>	Warming Rack	55-24-832
<b>4</b>	Cooking Grid (3)	55-25-013
<b>5</b>	Lid*	55-25-013 (WS) 55-25-017 (WPF)
<b>6</b>	Heat Plate (4)	55-24-835
<b>7</b>	Burner (4)*	55-24-836
<b>8</b>	Grill Body Assembly*	55-24-837
<b>9</b>	Side Burner Grid	55-10-047
<b>10</b>	Side Burner	55-24-838
<b>11</b>	Right Side Shelf	55-25-008
<b>12</b>	Control Knob Bezel (5)*	55-09-006
<b>13</b>	Control Knob (5)	55-24-149
<b>14</b>	Regulator/Hose Assembly*	55-23-033
<b>15</b>	Side Burner Electrode*	55-08-420
<b>16</b>	Grease Cup	55-11-018
<b>17</b>	Left Side Shelf	55-24-840
<b>18</b>	Bottle Opener*	55-23-037
<b>19</b>	Left Cart Frame	55-24-841
<b>20</b>	Grease Tray	55-24-842
<b>21</b>	Rear Cart Frame Support	55-24-843
<b>22</b>	Right Cart Frame	55-24-844
<b>23</b>	Foot (2)	55-23-043
<b>24</b>	Cart Frame Support Wire (2)	55-24-845
<b>25</b>	Lighting Rod*	55-07-331
<b>26</b>	Wheel (2)	55-07-363
<b>27</b>	LP Gas Tank Retainer Wire	55-23-040
<b>28</b>	Axle	55-24-846
<b>29</b>	Upper Front Panel	55-25-015 (WS) 55-25-016 (WPF)
<b>30</b>	Lower Front Panel	55-24-848 (WS) 55-25-113 (WPF)

**Expanded View**


\* Pre-assembled

## 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 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.

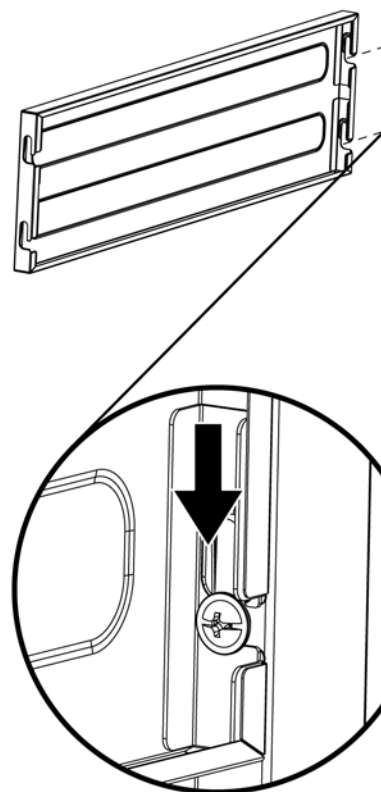
To complete assembly you will need:

- (1) Leak detection solution (instructions on how to make the solution are included in the "Operating Instructions" section of this manual).
- **LP:** (1) Precision-filled LP gas grill tank with Acme Type 1 external threaded valve connection (standard grill size).
- **NG:** (1) Natural gas conversion kit, model number VFK1002W-C (not included).

Typical assembly is approximately one hour.

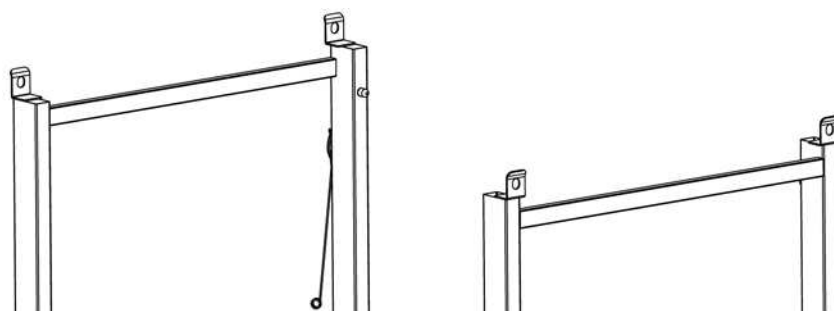
# 2

### Attach Right Cart Frame



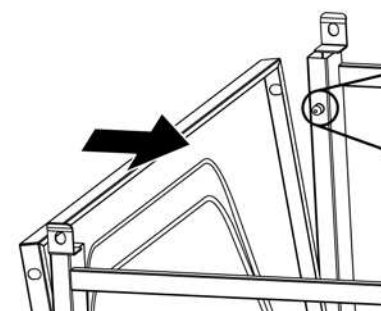
# 3

### Attach Left Cart Frame



# 4

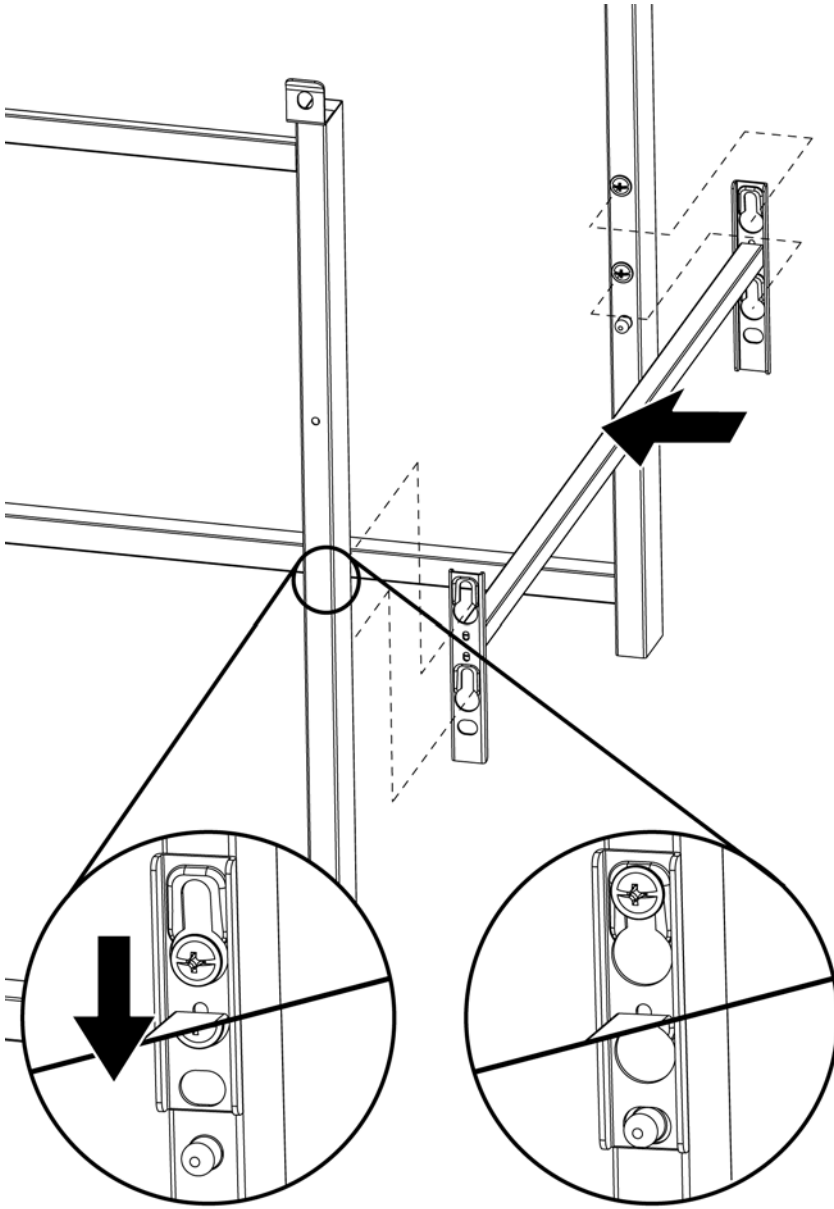
### Attach Upper Front Panel



**Assembly Instructions (continued)**

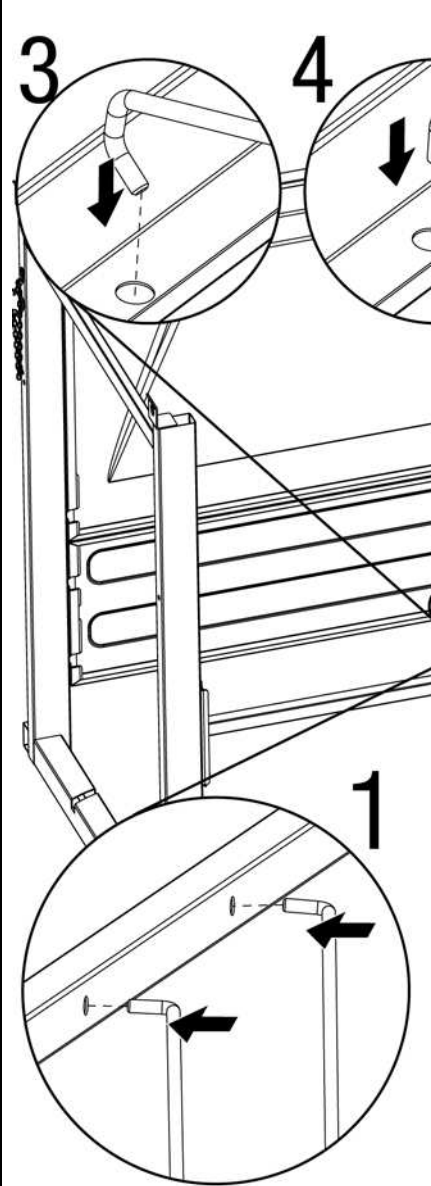
**5**

**Attach Rear Cart Frame Support**



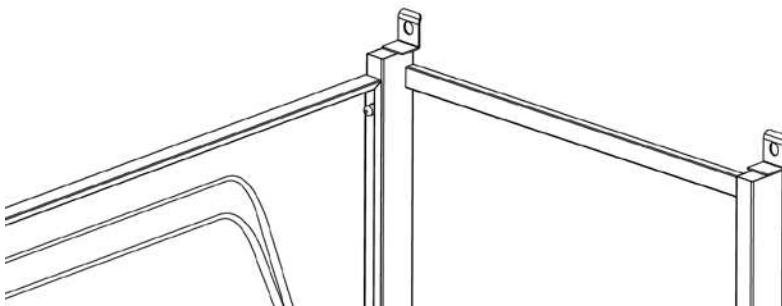
**6**

**Attach Cart Frame Support**



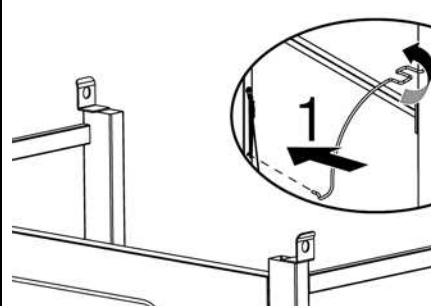
**7**

**Attach Feet and Tighten all Screws from Steps 2-5**



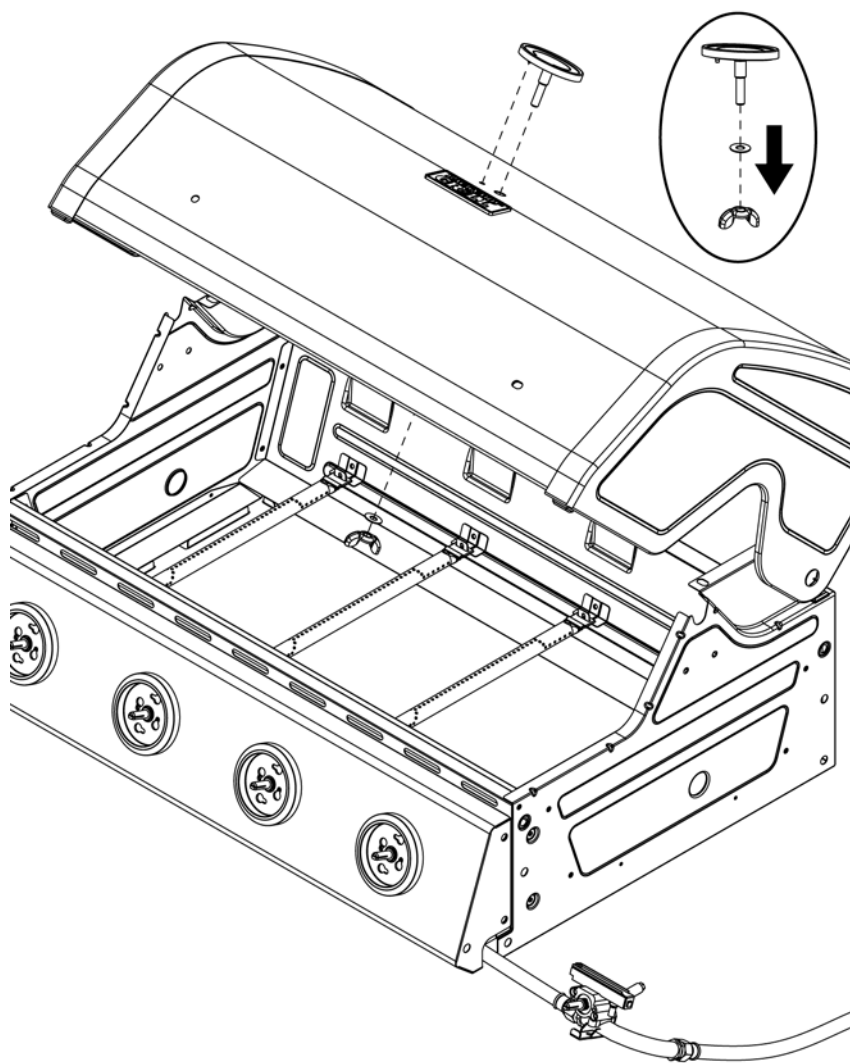
**8**

**Attach LP Gas Tank Retainer**



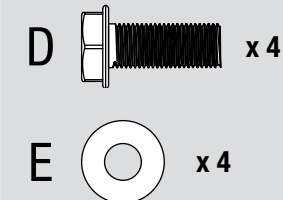
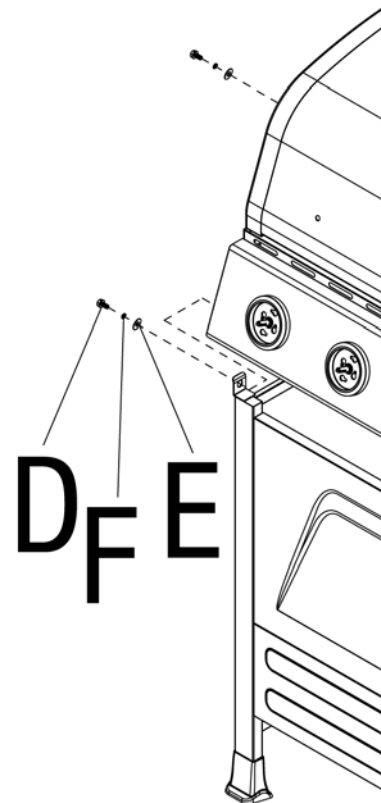
9

### Attach Temperature Gauge



10

### Attach Grill Body Assembly



11

### Attach Left Side Shelf

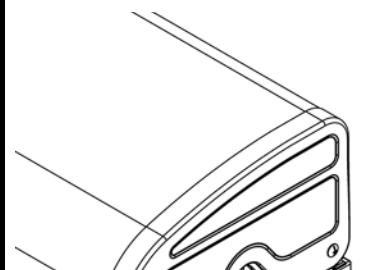
Note: Leave 5 mm of bolt threads exposed.



12

### Attach Right Side Shelf

Note: Leave 5 mm of bolt threads exposed.



**Instrucciones de armado (continuación)**

**13** **Attach Side Burner Valve and Control Knob Bezel**

1

B

2

3

6mm

B x 2

**14** **Insert Side Burner, Side Burner**

B x 2

**15** **Attach Control Knobs**

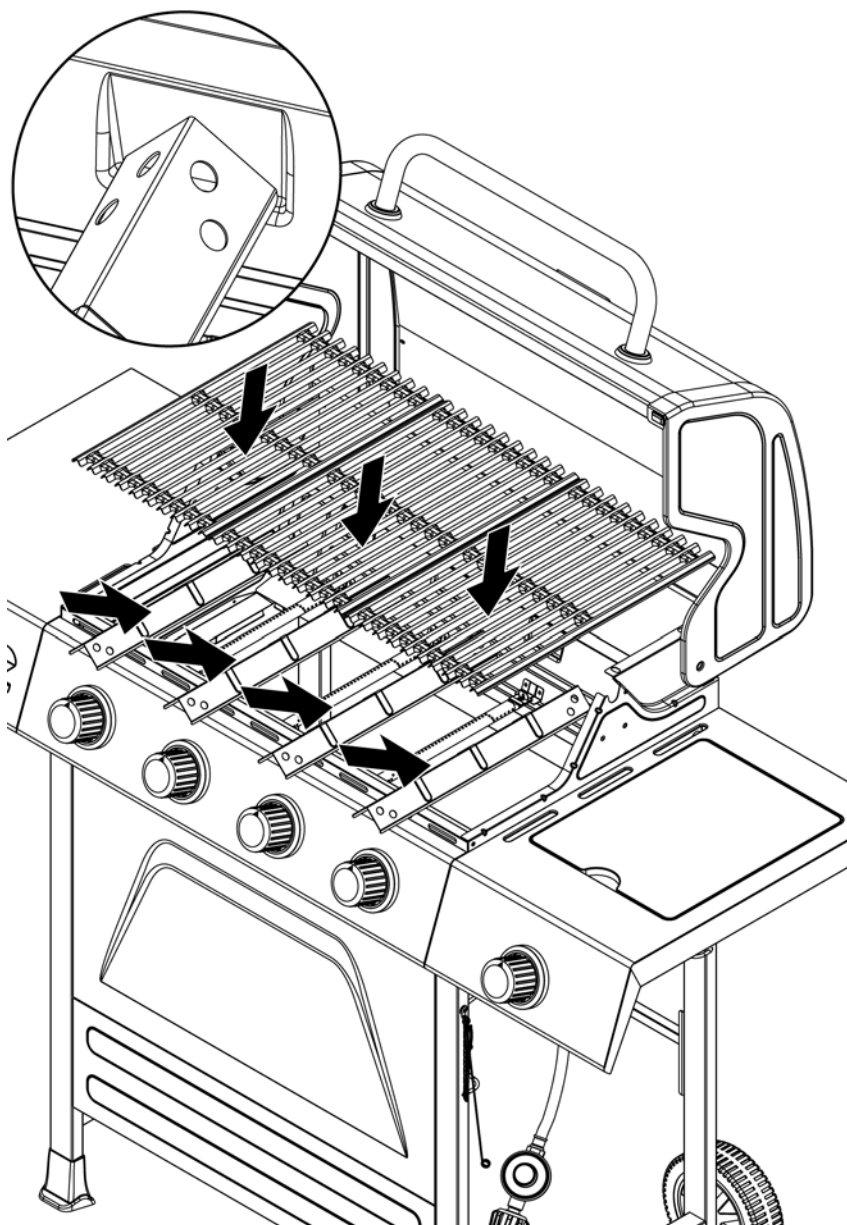
B

**16** **Attach Lid Handle**

B

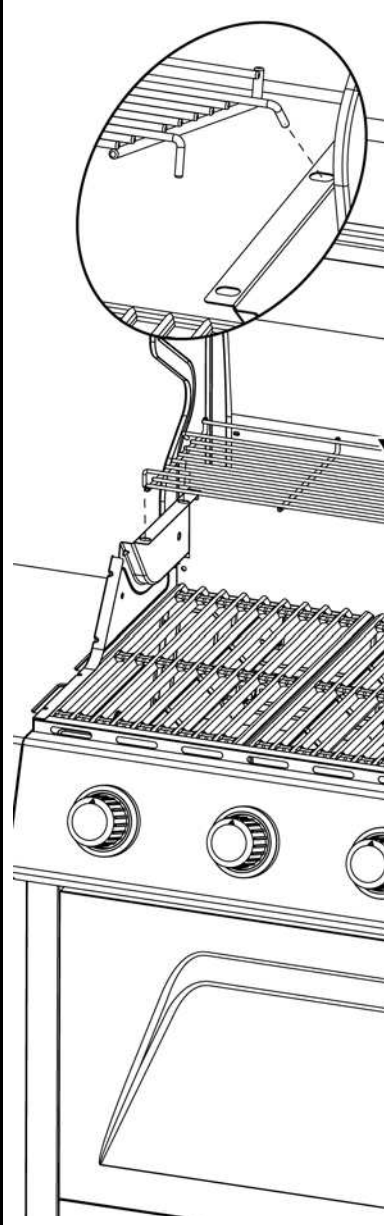
17

Insert Heat Plates and Cooking Grids



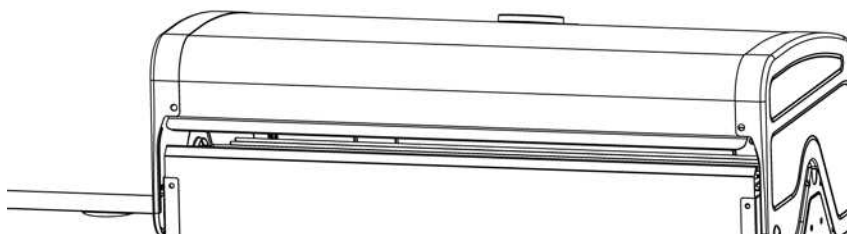
18

Insert Warming Rack



19

Insert Grease Tray and Grease Cup

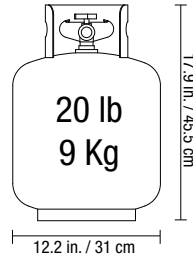


Natural gas conversion  
VFK1002W-C) available  
[www.Walmart.ca](http://www.Walmart.ca)

## Installing LP Gas Tank

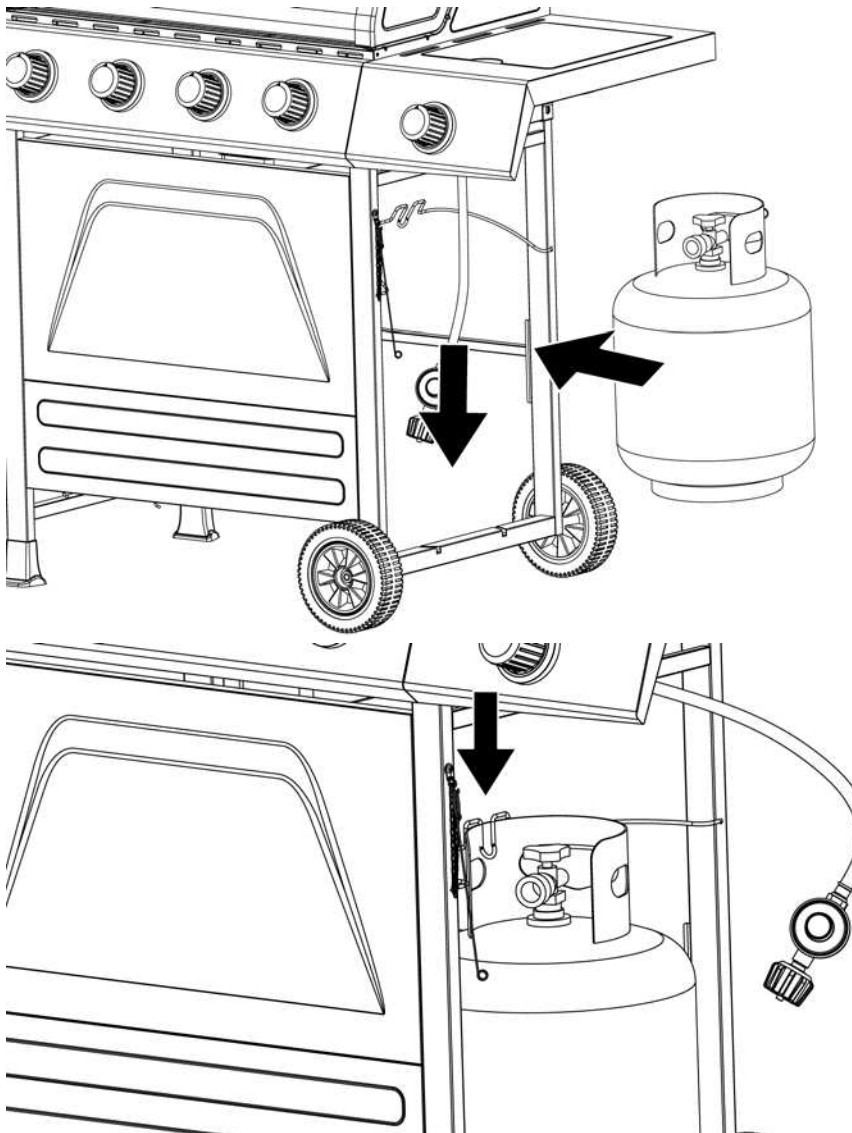
To operate, you will need one precision-filled standard grill LP gas tank with external valve threads.

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



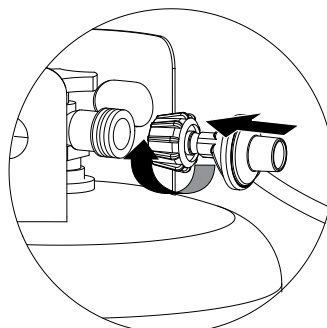
## Insert and Secure LP Gas Tank

1. 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.
2. Secure tank by sliding the 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 valve or in the head of the burner or burner ports.
2. Connect regulator/hose assembly to tank by turning knob clockwise until it stops.



## Disconnecting LP Gas Tank

## Installing Natural Gas Line

Installation should be done by a qualified service person.

- ▲ **CAUTION: If young children are in the area, they should be considered.**

## Connecting Natural Gas Line

1. Before connecting, be sure there is no debris caught in the head of the natural gas line, head of the grill, head of the burner or burner ports.
2. Connect grill natural gas line to natural main gas line.

## Disconnecting Natural Gas Line

1. Before disconnecting, make sure the natural gas line valve is "OFF."
2. Disconnect grill natural gas line from natural main gas line.

## 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 1.800.762.1144 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. LP: Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.  
NG: Connect NG main line per "Installing Natural Gas Line" section.
4. LP: Turn LP gas tank valve to "OPEN."  
NG: Turn "ON" natural gas main valve.

## Operating Instructions (continued)

### 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 this grill for the first time by operating the grill for at least 15 minutes on 🔥 (HIGH) with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

#### Lighting

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

1. Open lid.
2. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner tube can lead to a fire.
3. All control knobs must be in the "🔥 OFF" position (Figure 3).
4. LP: Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.  
NG: Connect NG main line per "Installing Natural Gas Line" section.
5. LP: Turn LP gas tank valve to "OPEN."  
NG: Turn natural gas main valve to "ON."
6. Push and turn any control knob to 🔥 (HIGH). 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 lit match secured with the Lighting Rod (included with grill) to light burners. Access the burners through the cooking grid and heat plates. Position lit match near side of burner (Figure 5).

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

9. 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**
  - (a) LP gas tank valve "CLOSED" or
  - (b) NG main valve "OFF"**and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.**

#### Turning Off

1. LP: Turn LP gas tank valve to "CLOSED."

Figure 5

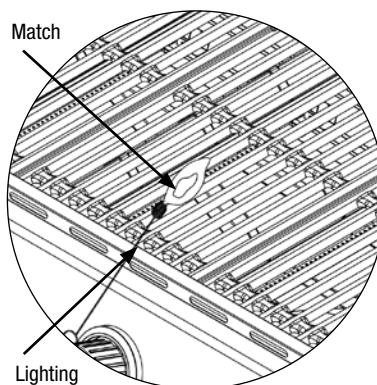
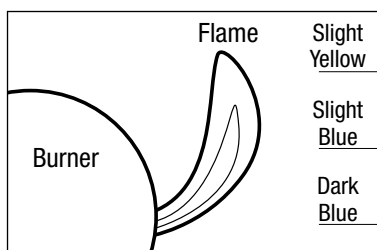


Figure 6



If a grease fire occurs, close the lid **AND** turn the burner off. Be careful when opening the lid as steam will be released. If excessive flare-ups occur, **do NOT** pour water on the fire.

#### Minimize Flare-ups:

1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Cook high fat content meats on 🔥 (LOW) setting.
3. Ensure that your grill is on a hard, level, non-slip surface. Do not allow grease to be allowed to drain into grease receptacle.

### Operating Side Burner

**Note:** Side burner can be used while main burner is operating. 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 may damage components.**
- ⚠️ **CAUTION: Do NOT lean on the side burner.**
- ⚠️ **CAUTION: Attempting to light the side burner with the lid closed may cause an explosion.**

#### Lighting

1. Open lid.
2. 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.
3. Control knob must be in the "🔥 OFF" position (Figure 3).
4. LP: Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.  
NG: Connect NG main line per "Installing Natural Gas Line" section.
5. LP: Turn LP gas tank valve to "OPEN."  
NG: Turn natural gas main valve to "ON."
6. Push and turn control knob to 🔥 (HIGH). The burner should light. If 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 lit match (included with grill) to light burners. Position the lit match near side of burner (Figure 5).

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

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 knob to the "🔥 OFF" position**
  - (a) LP gas tank valve "CLOSED" or
  - (b) NG main valve "OFF"**and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.**

#### Turning Off

1. LP: Turn LP gas tank valve to "CLOSED."

## 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.

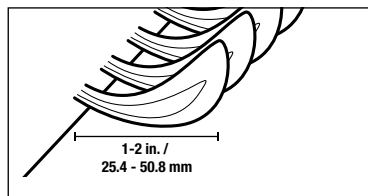
## Before Each Use:

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 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.

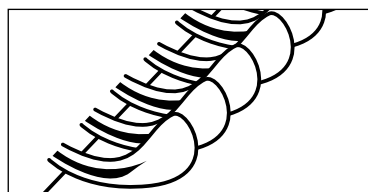
Figure 8

### Burner Flame Conditions

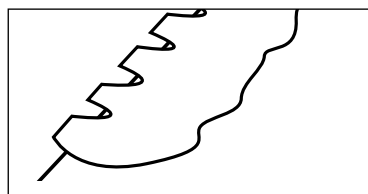
Use this chart to see if your burners need to be cleaned.



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



Needs cleaning: Noisy with hard blue flames.



Has to be replaced: Wavy with yellow flames.

## Cleaning Surfaces

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

## Cleaning Main Burners

1. LP: Turn LP gas tank valve to "CLOSED."  
NG: Turn natural gas main valve to "OFF."
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. LP: Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.  
NG: Disconnect main gas line per "Disconnecting Natural Gas Line" section.
4. Remove cooking grids and heat plates.

## Cleaning and Care (continued)

7. Clean venturi of burner with small bottle brush.
8. Remove all food residue and dirt on burner surface.
9. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as a paperclip).
10. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damaged, replace burner from manufacturer.
11. Reinstall burner, check to insure that gas valve is closed. Also check position of the spark electrode. The venturi tube also check position of the spark electrode.
12. Replace cooking grid(s).
13. LP: Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.  
NG: Connect NG main line per "Installing Natural Gas Line" section.
14. Perform leak test per "Checking for Leaks" section.

## Before Storing

1. LP: Turn LP gas tank valve to "CLOSED."  
NG: Turn natural gas main valve to "OFF."
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. LP: Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.  
NG: Disconnect main gas line per "Disconnecting Natural Gas Line" section.
4. Clean all surfaces.
5. Lightly coat the burner(s) and cooking grid(s) with a light oil.
6. If storing the grill indoors, disconnect the LP tank and store in a well-ventilated area out of direct sunlight.
7. Place the protective cap cover on the LP tank and store in a well-ventilated area out of direct sunlight.
8. If storing the grill indoors, cover the grill and store in a well-ventilated area out of direct sunlight.
9. If storing the grill outdoors, cover the grill with a protective cover.

## Product Registration

For faster warranty service, register your product information online 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 the product, and to no other person, that if this product is used in accordance with the printed instructions accompanying the product for the burners and one (1) year for all remaining parts of such product shall be free from defects in material and workmanship, a reasonable proof of your date of purchase. Therefore, this Limited Warranty shall be limited to the product as shown on the invoice. This Limited Warranty shall be limited to the product as shown on the invoice. Before returning a defective product under normal use and service and which Blue Rhino's Customer Care Department using the cover sheet Blue Rhino confirms, after examination, a defect covered by this warranty, and if Blue Rhino approves the claim, Blue Rhino will return replacement parts to the original retail purchase price, less a handling charge. If you return defective parts, transportation charges will return replacement parts to the original retail purchase price, less a handling charge.

## Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
<b>Burner will not light using ignitor</b>	LP gas tank valve is closed NG main valve is closed	LP: Make sure regulator is secure LP Gas Tank,” then turn LP gas ta NG: Make sure regulator and NG Natural Gas Line,” then turn NG m
	LP gas tank is low or empty	Exchange, refill or replace LP gas
	LP gas / NG leak	1. LP: Turn LP gas tank valve to NG: Turn natural gas main va 2. Wait 5 minutes for gas to cle 3. Follow “Checking for Leaks”
	Battery needs to be changed	Replace the “AA” battery (follow a
	Wires or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with
	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 electro
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode Bad ignitor	Replace ignitor wire/electrode ass Replace ignitor
<b>Burner will not light with match</b>	No gas flow	LP: Check if LP gas tank is empty A. If empty, exchange, refill or r B. If LP gas tank is not empty, r flame height” (see below) NG: Check if NG main valve is cor A. Make sure regulator and NG main valve to “OPEN” B. If NG main valve is “ON,” the flame height” (see below)
	LP gas tank is low or empty	Exchange, refill or replace LP gas
	LP gas / NG leak	1. LP: Turn LP gas tank valve to NG: Turn natural gas main va 2. Wait 5 minutes for gas to cle 3. Follow “Checking for Leaks”
	Coupling nut and regulator not fully connected	Turn the coupling nut about one-h stop. <b>Tighten by hand only - do</b>
	Obstruction of gas flow	1. Clear burner tubes 2. Check for bent or kinked hos
	Disengagement of burner to valve	Reengage burner and valve
	Spider webs or insect nest in venturi Burner ports clogged or blocked	Clean burner/venturi tube Clean burner ports
<b>Sudden drop in gas flow or reduced flame height</b>	LP: Out of gas NG: No main line pressure	Exchange, refill or replace LP gas Call your natural gas provider to i
	LP: Overfilling prevention device may have been activated	1. Turn control knobs to “OFF” 2. Wait 30 seconds and light gr 3. If flames are still too low, res a. Turn control knob(s) “OFF” b. Turn LP gas tank valve to c. Disconnect regulator d. Turn control knobs to “HIGH” e. Wait 1 minute f. Turn control knobs to “OFF” g. Reconnect regulator and le fully open valve h. Light grill per “Lighting” se
<b>Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner</b>	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports
	New burner may have residual manufacturing oil	Burn grill for 15 minutes on “A”/“O

# Barbecue d'extérieur au propane

Modèle n° GBC1646WSD-C et GBC1646WPFD-C

**Trousse de conversion au gaz naturel (modèle n° VFK1002W-C) disponible chez Walmart ou sur le site [www.Walmart.ca](http://www.Walmart.ca).**



## **AVERTISSEMENT**

**POUR VOTRE SÉCURITÉ:**

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



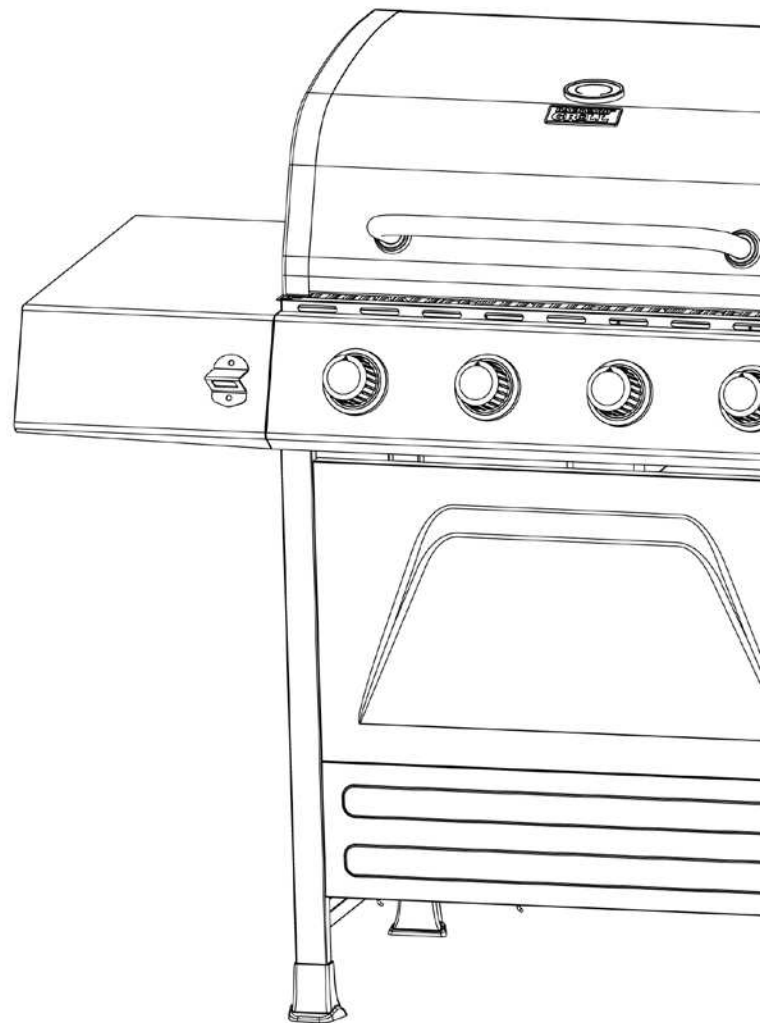
## **AVERTISSEMENT**

**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 d'utiliser ou de procéder à l'entretien de l'appareil.
3. Le non-respect de ces consignes risque de provoquer un incendie ou une explosion et d'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**



## **Table des matières**

Consignes de sécurité importantes	.....
Vue éclatée des pièces et quincaillerie	.....
Instructions d'assemblage	.....
Installer la bouteille de propane	.....
Installation de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel	.....
Fonctionnement	.....
Nettoyage et entretien	.....
Enregistrement de l'appareil	.....
Pièces de rechange	.....
Garantie limitée	.....

## 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.

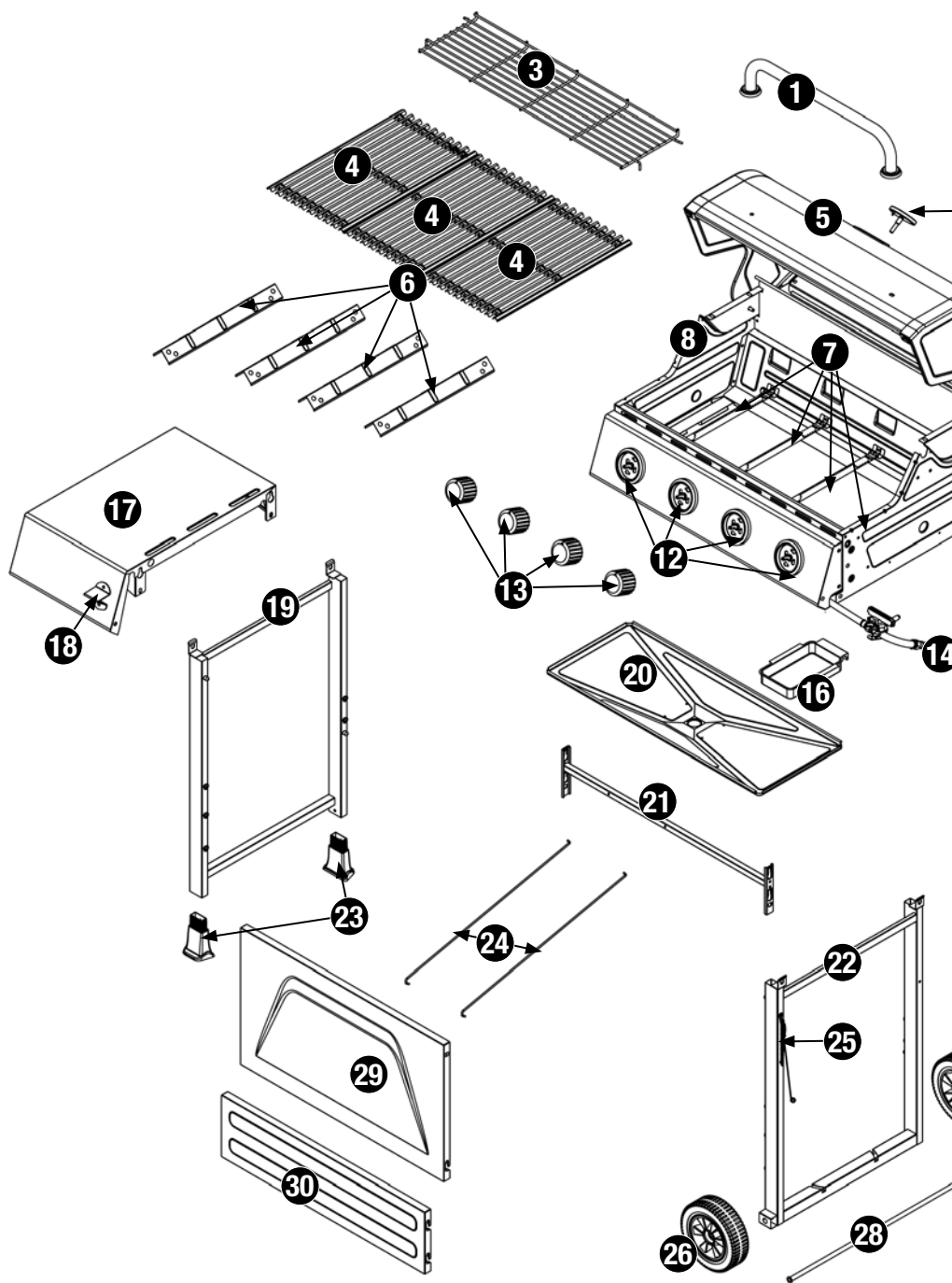
### ▲ AVERTISSEMENT :

- ▲ 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.
- ▲ Ce barbecue est expédié de l'usine prêt à fonctionner avec du propane (GPL). La trousse de conversion au gaz naturel n° VFK1002W-C peut être utilisée pour adapter votre barbecue afin de pouvoir l'utiliser avec du gaz naturel. Toute utilisation d'une autre trousse de conversion 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.
- ▲ Caractéristiques du gaz naturel (GN) :
  - a. Le gaz naturel 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 gaz naturel.
  - b. Le gaz naturel est un gaz inflammable qui risque d'exploser sous pression. Le gaz naturel qui risque d'exploser sous pression, est plus lourd que l'air, se dépose et demeure au sol.
- ▲ Utiliser uniquement des bouteilles de propane et des raccords de branchement compatibles avec le propane et le plein air.
- ▲ La bouteille de propane doit posséder une étiquette et la valve de la bouteille.
- ▲ Ne jamais utiliser une bouteille de propane si le robinet ou le socle sont endommagés.
- ▲ Toute bouteille bosselée ou présentant des dommages doit être vérifiée avant d'être utilisée.
- ▲ NE PAS laisser tomber la bouteille de propane brusquement ou brutalement!
- ▲ Les bouteilles de propane doivent être placées à l'abri de la portée des enfants et ne doivent pas être utilisées dans un bâtiment, un garage ou dans tout autre espace clos. Elles ne doivent jamais être entreposées dans un endroit où le risque de dépasser 51,6°C (125°F)!
- ▲ NE PAS introduire d'outil ni de corps étrangers dans le robinet de la bouteille de gaz ni dans la soupape. Ne risquez d'endommager la soupape et de provoquer une fuite de propane qui risque de provoquer une explosion ou d'entraîner des blessures graves voire la mort.
- ▲ NE PAS bloquer ni boucher les trous sur la bouteille de propane du barbecue.
- ▲ Ne jamais garder une bouteille de propane dans le coffre d'une voiture sous une pression élevée. Cela peut provoquer une augmentation de la pression et l'ouverture de la soupape de sécurité.
- ▲ Mettre un bouchon antipoussière sur la bouteille qui n'est pas utilisée. Utiliser des bouchons antipoussière fournis avec le robinet de propane. Les bouchons pourraient ne pas être étanches au propane.
- ▲ Fermer le gaz et débrancher la bouteille de propane après utilisation.
- ▲ 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 des dégâts matériels ou des blessures graves voire la mort.
- ▲ Ne jamais essayer de raccorder ce barbecue à une prise électrique, à un circuit électrique ou à un autre appareil.

- d. **NE PAS** utiliser d'allumettes, de briquets ou de flamme nue afin de rechercher une fuite.
- e. La prise d'alcool, de médicaments ou de drogues risque de nuire à l'aptitude de l'utilisateur à assembler ou à utiliser cet appareil en toute sécurité.
- f. La présence de fortes odeurs, ou si vous avez un rhume ou des sinus bouchés, risque de nuire à la détection d'une fuite de propane. Faites preuve de précaution et de bon sens lorsque vous effectuez un test d'étanchéité et recherchez une fuite.
- g. **NE PAS** utiliser le barbecue avant d'avoir réparé toute les fuites.  
**PROPANE** : S'il s'avère impossible d'arrêter une fuite, débrancher la bouteille de propane. Contacter un réparateur ou votre fournisseur de bouteilles de propane.  
**GAZ NATUREL** : S'il s'avère impossible d'arrêter une fuite, fermer le robinet de gaz du tuyau d'alimentation de gaz naturel. Contacter un réparateur ou votre compagnie du gaz.  
**GAZ NATUREL** : Cet appareil et son robinet d'arrêt doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation de gaz à chaque fois qu'un test de pression de la tuyauterie est effectué à une pression excédant ½ psi (3,5 kpa).
- ▲ **GAZ NATUREL** : Cet appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation de gaz en fermant le robinet d'arrêt manuel lors de toute vérification de pression de la tuyauterie d'alimentation de gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à ½ psi (3,5 kpa).
- ▲ Ce barbecue a été mis au point pour pouvoir fonctionner avec la pression d'alimentation suivante : **PROPANE** : 11 po. (28 cm) de colonne d'eau; **GAZ NATUREL** : 7 po. (18 cm) de colonne d'eau.
- ▲ **NE PAS** utiliser ni entreposer d'essence ou de liquides aux vapeurs inflammables à moins de 7,6 m (25 pieds) de cet appareil.
- ▲ **NE PAS** utiliser le barbecue en présence de vapeurs et émanations explosives. Veiller à ce que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides aux vapeurs inflammables.
- ▲ S'assurer que toute matière combustible se trouve toujours à une distance de sécurité minimum de 92 cm (36 po.) sur les côtés et derrière le barbecue. **NE PAS** utiliser ce barbecue sous un toit ou une structure quelconque suspendue, en saillie ou en surplomb au-dessus du barbecue.
- ▲ Il est primordial que le compartiment de la valve de commande du barbecue, les brûleurs et les passages par où l'air circule demeurent propres.
- ▲ Vérifier le barbecue avant chaque utilisation.
- ▲ 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.
- ▲ Lors de la cuisson, conserver toujours des objets ou des matières capables d'éteindre le feu à portée de main. Ne pas éteindre le feu avec de l'eau. Étouffez le feu avec de la terre, du sable ou un extincteur.
- ▲ **NE PAS** utiliser le barbecue par grand vent.
- ▲ Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue.
- ▲ Ne jamais laisser un barbecue allumé sans surveillance, surtout en présence d'enfants ou des animaux domestiques à proximité.
- ▲ **NE PAS** laisser le barbecue sans surveillance pendant le préchauffage ni après la cuisson pour éviter les brûlures par chaleur intense avec le brûleur. Le barbecue n'est pas nettoyé, un feu d'essai peut être allumé et d'endommager le barbecue.
- ▲ **NE PAS** placer de récipient vide sur le barbecue.
- ▲ Faire preuve de précautions au moment de déplacer le barbecue lorsqu'il est allumé.
- ▲ **NE PAS** essayer de déplacer le barbecue lorsqu'il est allumé. Le barbecue refroidir avant de le déplacer.
- ▲ La bouteille de propane doit être débranchée avant de déplacer le barbecue.
- ▲ Le remisage du barbecue à l'intérieur de la maison, la bouteille a été débranchée et retirée de la zone d'entreposée à l'extérieur.
- ▲ Veiller à toujours ouvrir le couvercle du barbecue avec précaution car la chaleur et la vapeur peuvent provoquer de graves brûlures.
- ▲ **NE PAS** tenter de débrancher le régulateur de pression 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.
- ▲ Placer les tuyaux souples de gaz le plus loin possible des surfaces chaudes et de l'égouttage des graisses.
- ▲ Veiller à ce que les câbles et cordons soient toujours le plus loin du barbecue lorsqu'il est allumé.
- ▲ Après une période de remisage ou de stockage, attendre 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 des brûleurs du barbecue ou de ne pas éteindre le feu dissipe au cas où le barbecue ne s'éteint pas et provoque une flambée soudaine explosive.
- ▲ Ne jamais utiliser le barbecue sans

**Liste des pièces**
**Vue éclatée**

<b>1</b>	Poignée du couvercle	55-24-831
<b>2</b>	Indicateur de température	55-24-431
<b>3</b>	Grille de réchauffage	55-24-832
<b>4</b>	Grille de cuisson (3)	55-25-013
<b>5</b>	Couvercle*	55-25-013 (WS) 55-25-017 (WPF)
<b>6</b>	Diffuseur de chaleur (4)	55-24-835
<b>7</b>	Brûleur (4)*	55-24-836
<b>8</b>	Cuve du barbecue*	55-24-837
<b>9</b>	Grille du brûleur latéral	55-10-047
<b>10</b>	Brûleur latéral	55-24-838
<b>11</b>	Tablette droite	55-25-008
<b>12</b>	Cadran du bouton de commande (5)*	55-09-006
<b>13</b>	Bouton de commande (5)	55-24-149
<b>14</b>	Régulateur et tuyau*	55-23-033
<b>15</b>	Électrode du brûleur latéral*	55-08-420
<b>16</b>	Collecteur de graisse	55-11-018
<b>17</b>	Tablette gauche	55-24-840
<b>18</b>	Décapsuleur*	55-23-037
<b>19</b>	Cadre gauche du chariot	55-24-841
<b>20</b>	Plaque à graisse	55-24-842
<b>21</b>	Barre de support arrière du cadre du chariot	55-24-843
<b>22</b>	Cadre droit du chariot	55-24-844
<b>23</b>	Pieds (2)	55-23-043
<b>24</b>	Tige de support du cadre du chariot (2)	55-24-845
<b>25</b>	Tige d'allumage*	55-07-331
<b>26</b>	Roue (2)	55-07-363
<b>27</b>	Étrier de retenue de la bouteille de propane	55-23-040
<b>28</b>	Essieu	55-24-846
<b>29</b>	Panneau avant supérieur	55-25-015 (WS) 55-25-016 (WPF)
<b>30</b>	Panneau avant inférieur	55-24-847



## 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.

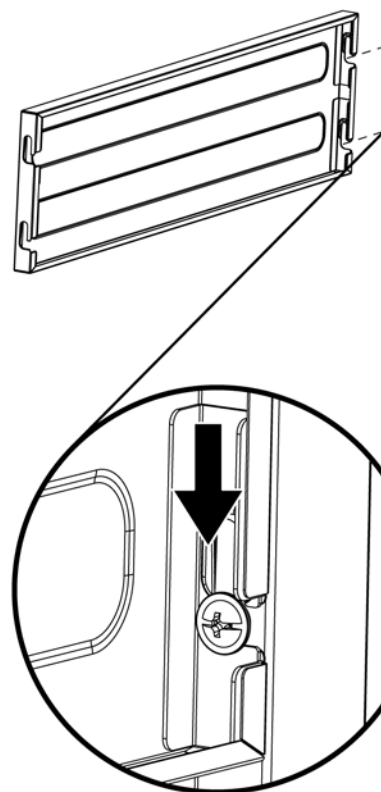
Pour effectuer l'assemblage, vous aurez besoin des choses suivantes:

- une (1) solution de détection de fuites (voir instructions sur la préparation de la solution au chapitre « Fonctionnement »).
- **Propane (GPL)** : 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).
- **Gaz naturel (GN)** : une (1) trousse de conversion au gaz naturel (modèle n° VFK1002W-C) non comprise.

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

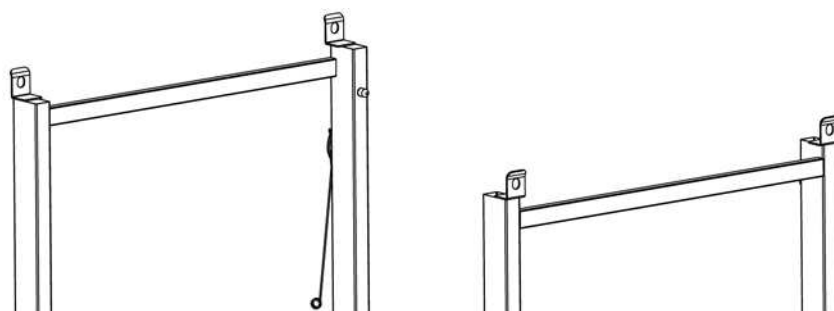
# 2

### Fixer le panneau avant in



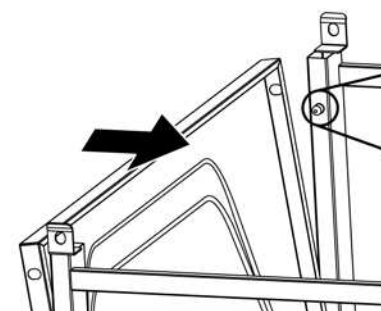
# 3

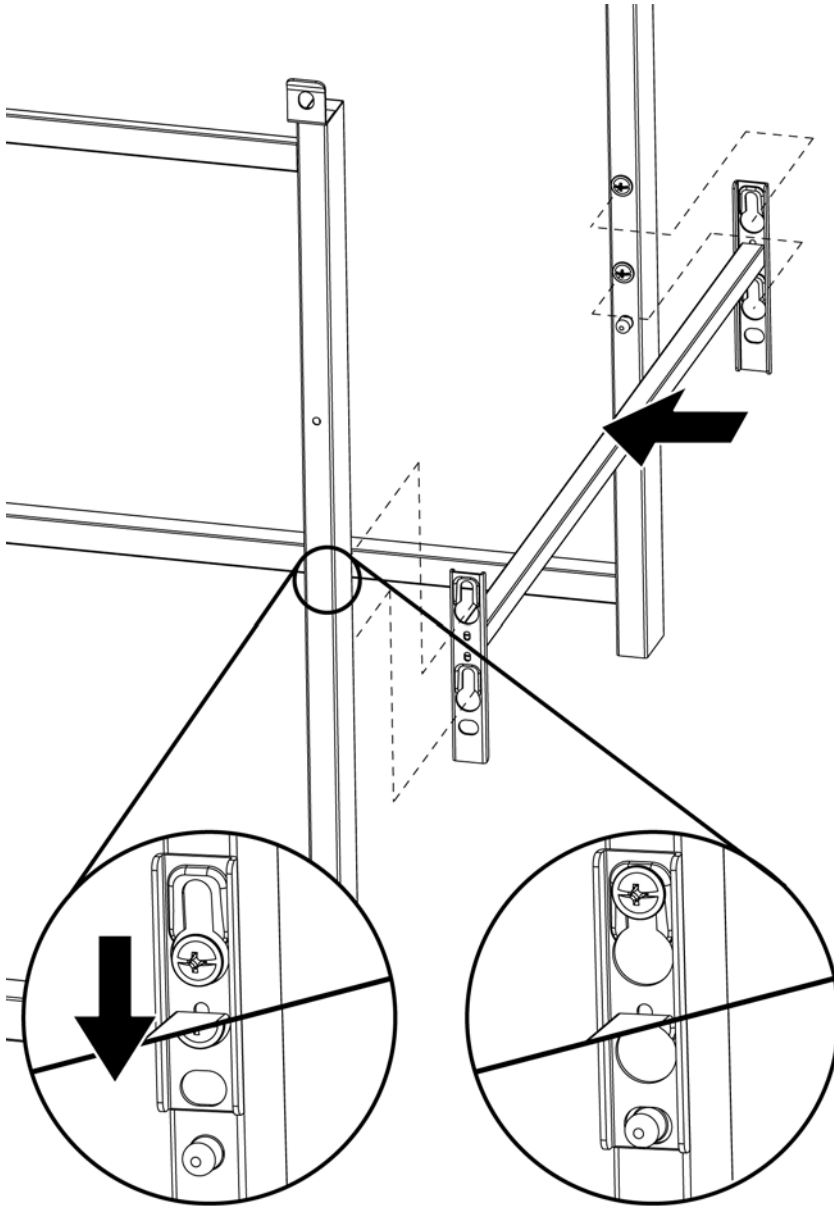
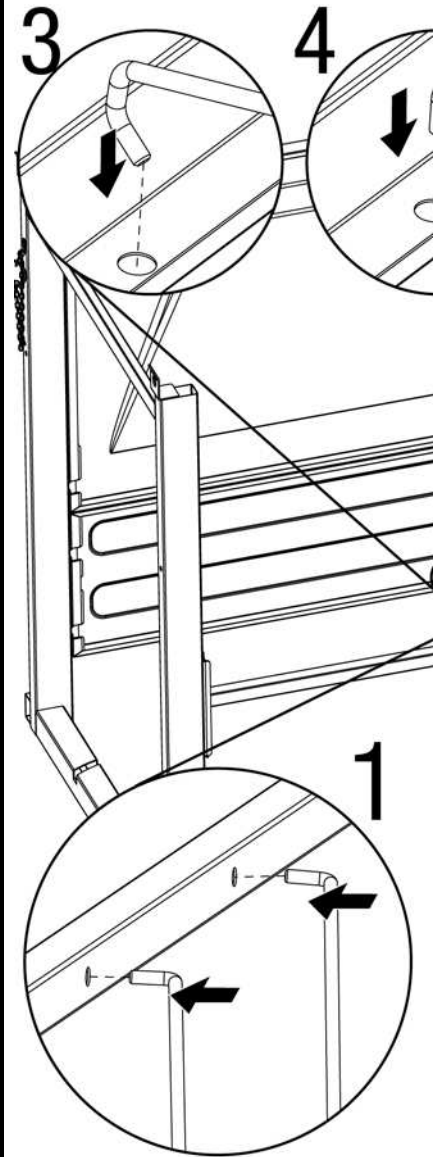
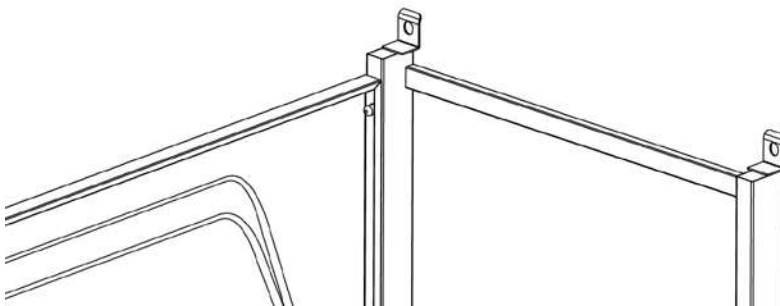
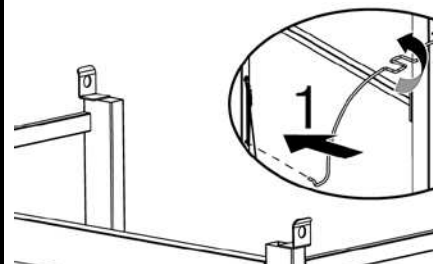
### Fixer le cadre gauche du chariot



# 4

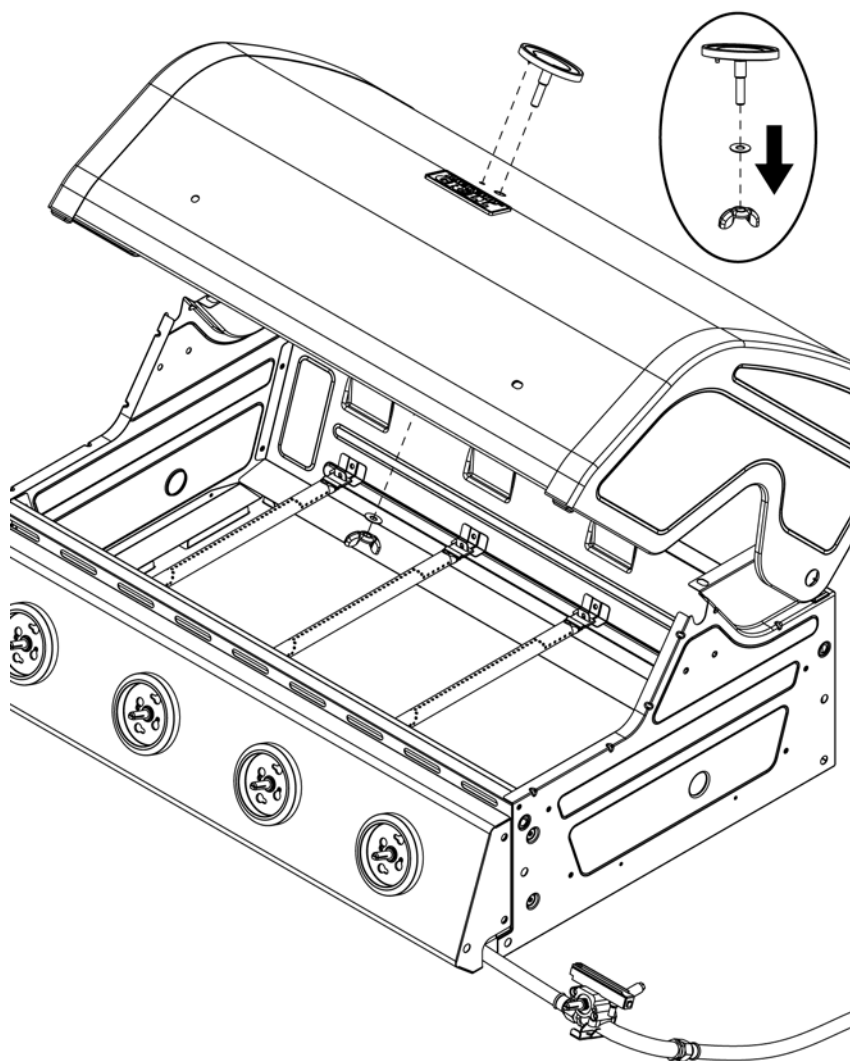
### Fixer le panneau avant su



**Instructions d'assemblage (suite)**
**5**
**Fixer la barre de support arrière du cadre du chariot**

**6**
**Fixer les tiges de support**

**7**
**Fixer les pieds et serrer toutes les vis de étapes 2-5**

**8**
**Fixer l'essieu, les roues et la  
bouteille de propane**


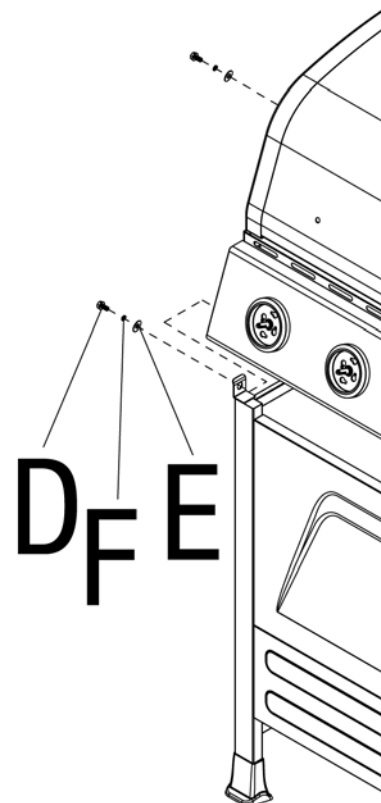
9


### Fixer l'indicateur de température



10

### Fixer la cuve



D  x 4

E  x 4

11

### Fixer la tablette gauche

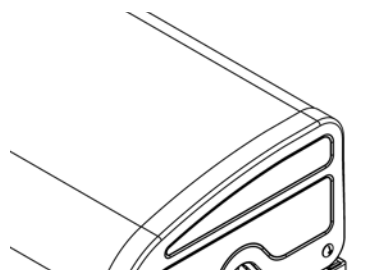
Remarque: Faites en sorte que 5 mm du filetage des boulons demeurent visibles.

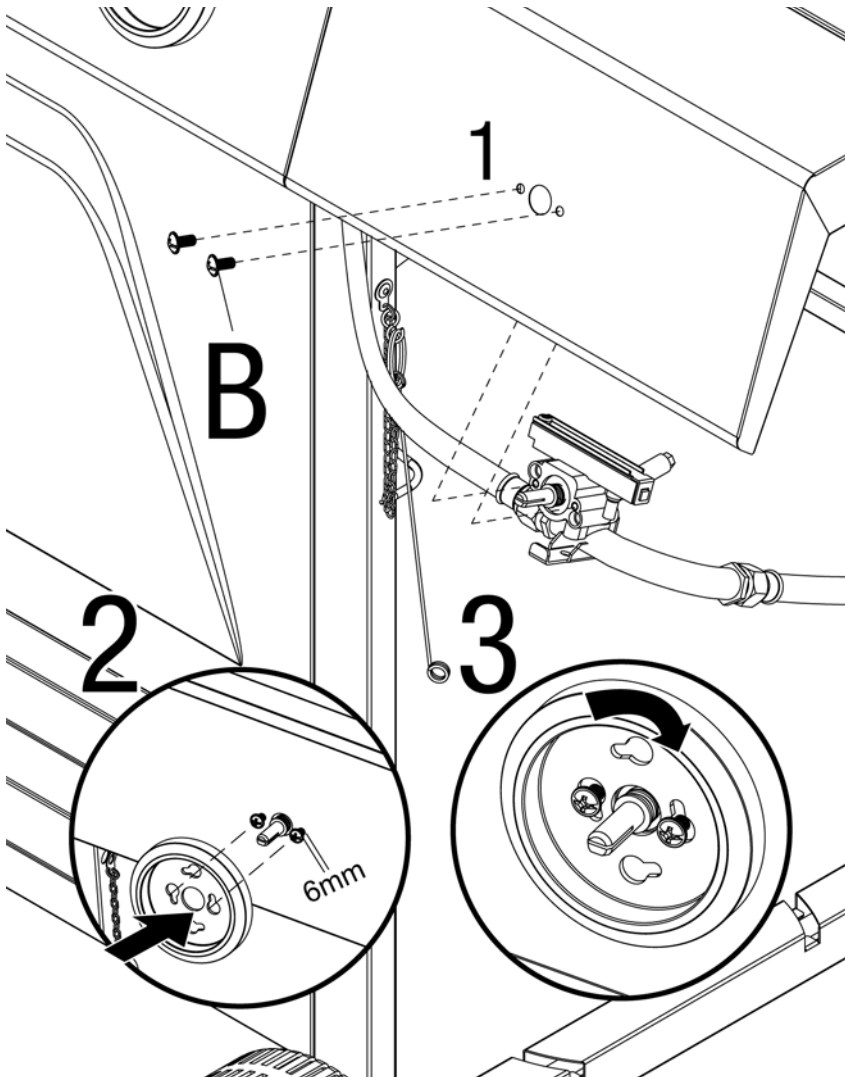


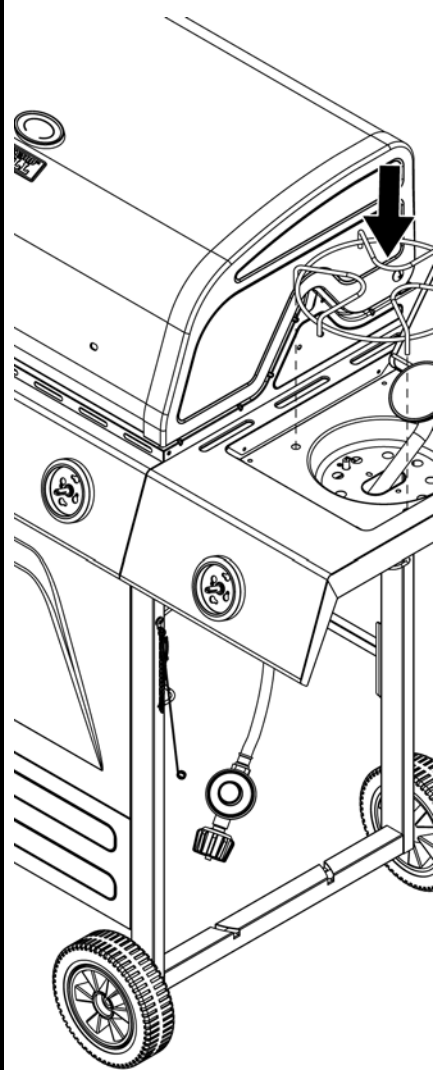
12

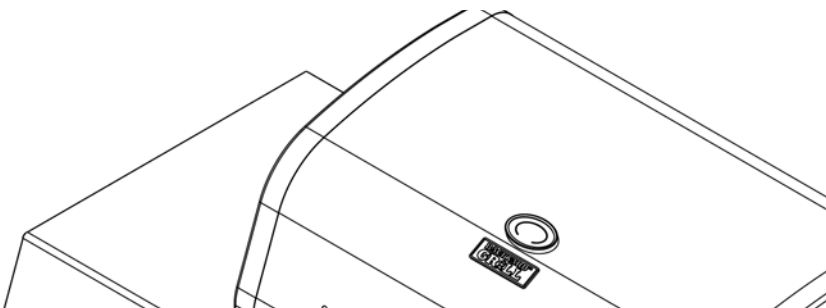
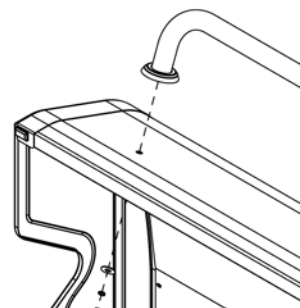
### Fixer la tablette droite

Remarque: Faites en sorte que 5 mm



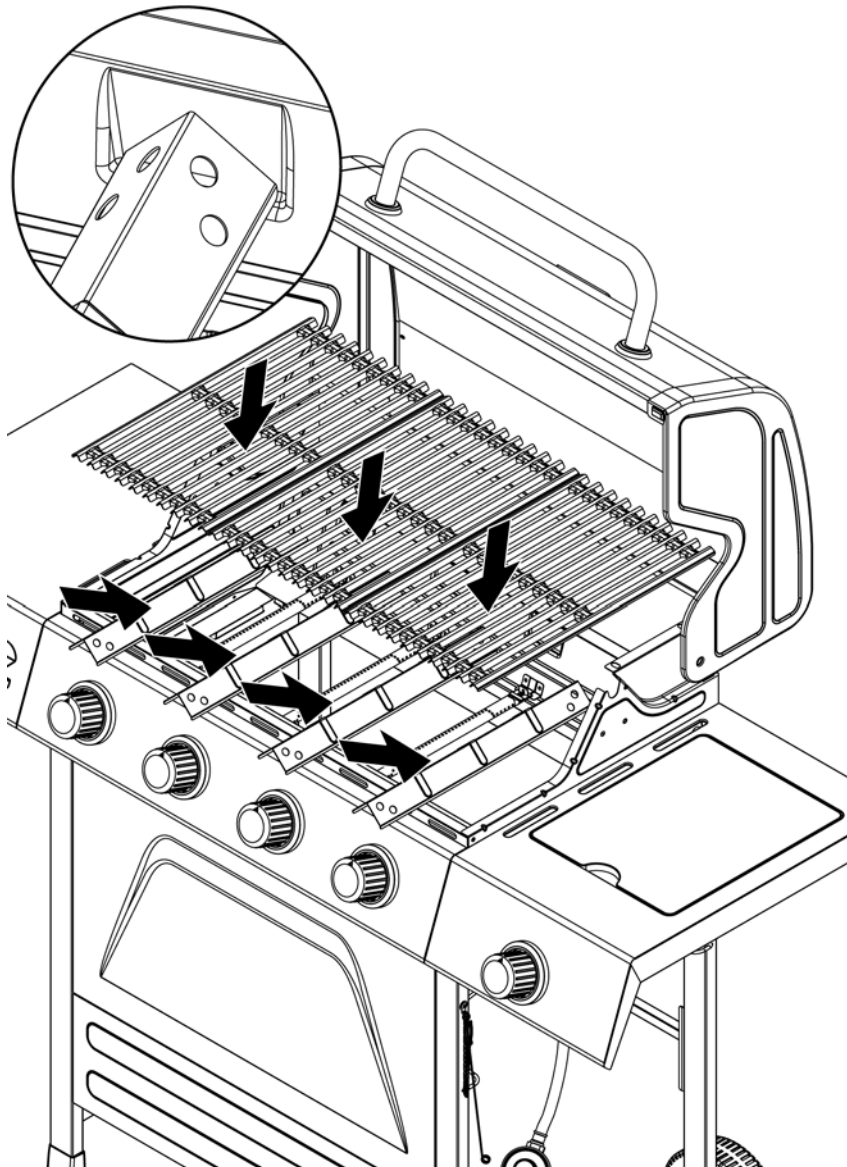
**Instructions d'assemblage (suite)**
**13**
**Fixer la valve de commande du brûleur latéral et le cadran du bouton de commande**

**B**  x 2

**14**
**Insérer le brûleur latéral, la gaine et le fil de l'allumeur**

**B**  x 2

**15**
**Fixer les boutons de commande**

**16**
**Fixer la poignée du couvercle**


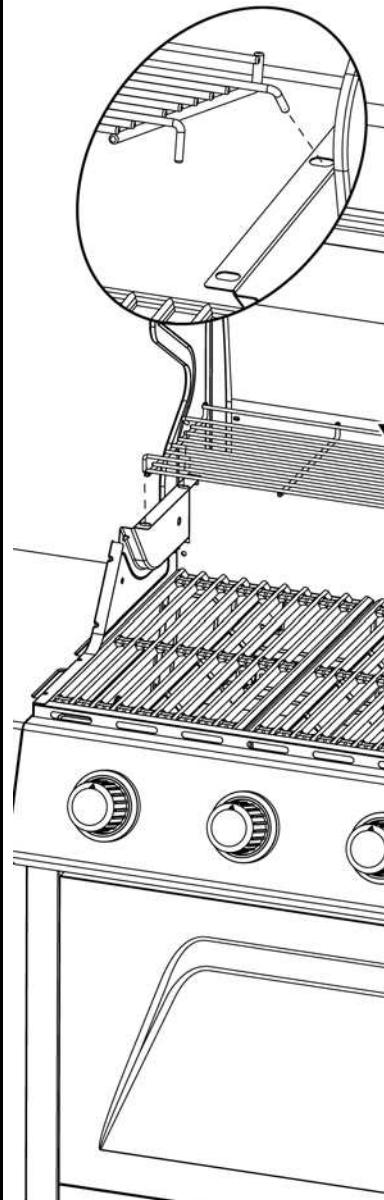
**17**

**Insérer les diffuseurs de chaleur et les grilles de cuisson**



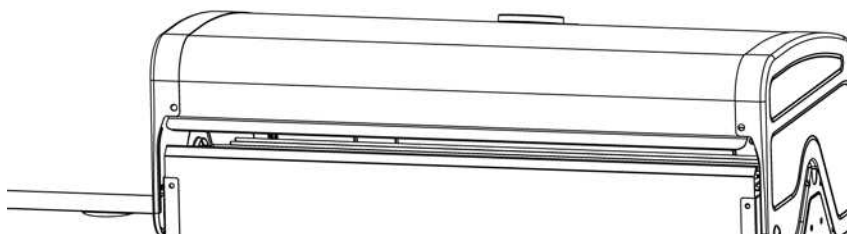
**18**

**Insérer la grille de réchauffement**



**19**

**Insérer la plaque à graisse et le collecteur de graisse**

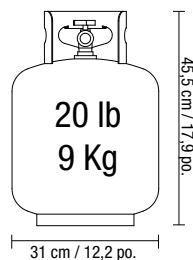


**Trousse de conversion  
(modèle n° VFK1002V)  
chez Walmart ou sur**

## Installer la bouteille de propane

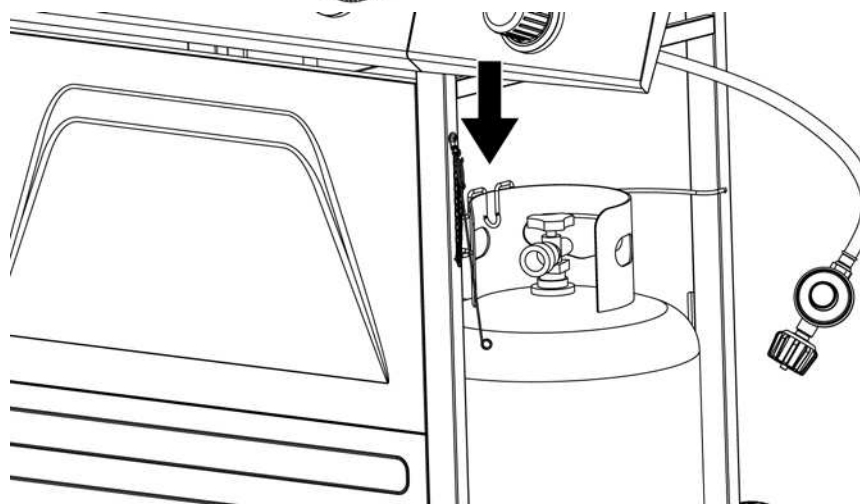
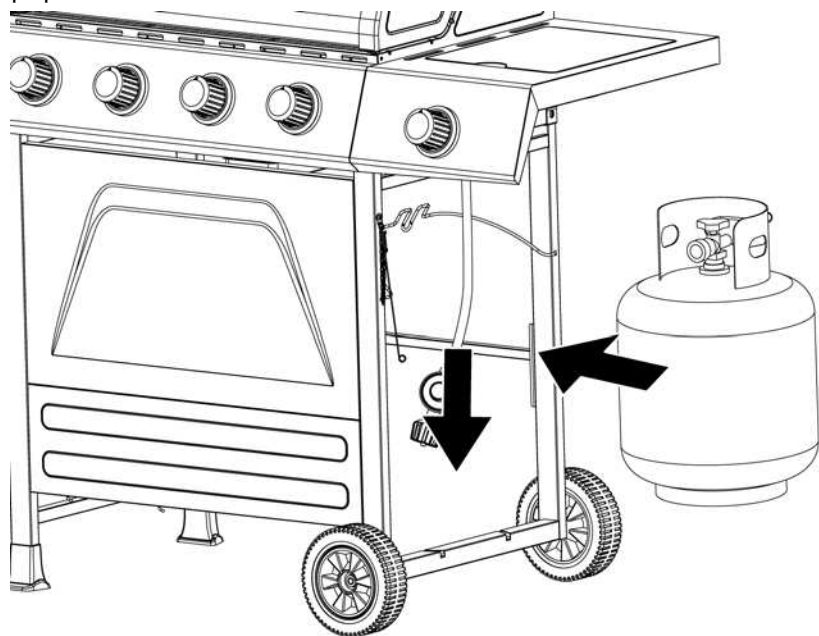
Il est nécessaire de brancher une bouteille de propane standard de 20 lb (9 kg) pour barbecue avec robinet à filetage externe.

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



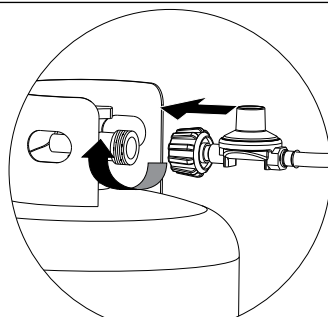
## Insérer la bouteille de propane

- Placez la bouteille de propane ayant été remplie avec précision debout, dans les crans du barbecue qui lui sont réservés dans la partie droite du cadre de manière à ce que l'entrée du robinet de gaz se trouve face au tuyau de gaz.
- Fixez la bouteille 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 en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage.



## Installation de la conduite principale en gaz naturel

Cette installation devrait être effectuée par un technicien qualifié.

- ▲ **ATTENTION : Si des jeunes enfants se trouvent à proximité du barbecue, l'emploi d'un robinet de sécurité doit être considéré.**

## Brancher le tuyau de gaz naturel

- Avant de procéder au branchement, assurez-vous de l'absence de débris coincés à la sortie de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel, dans le tuyau souple de gaz naturel du barbecue, dans la tête du brûleur et dans les orifices du brûleur.
- Branchez le tuyau souple de gaz naturel du barbecue sur la conduite principale d'alimentation en gaz naturel.

## Débrancher le tuyau de gaz naturel

- Avant de débrancher le tuyau souple de gaz naturel du barbecue, assurez-vous de l'absence de débris coincés à la sortie de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel.
- Débranchez le tuyau souple de gaz naturel du barbecue de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel.

## Fonctionnement

### 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 fermés.

## Fonctionnement (suite)

- b. **PROPANE (GPL)** : Si des bulles persistent après plusieurs tentatives, fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé), débranchez la bouteille en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane » et appelez le 1.800.762.1142.  
**GAZ NATUREL (GN)** : Si des bulles persistent après plusieurs tentatives, fermez le gaz au niveau de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel en tournant le robinet sur « OFF » (fermé), débranchez le tuyau de gaz naturel et appelez le 1.800.762.1142.
- c. **PROPANE (GPL)** : S'il n'y a toujours pas de bulles après une minute, fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé), essayez la solution et continuez.  
**GAZ NATUREL (GN)** : S'il n'y a toujours pas de bulles après une minute, fermez le gaz au niveau de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel en tournant le robinet sur « OFF » (fermé), essayez la solution et continuez.

## Fonctionnement des brûleurs principaux

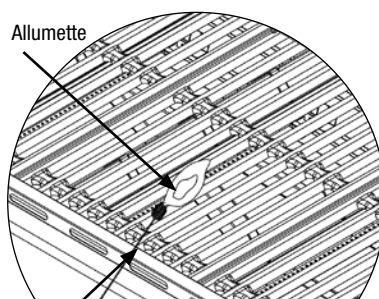
### Utiliser le barbecue pour la première fois

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

### Pour allumer

- ⚠ **ATTENTION** : Assurez-vous que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
- ⚠ **ATTENTION** : Ne pas bloquer ni empêcher le débit d'air de combustion du propane ni de ventilation.
- ⚠ **ATTENTION** : Assurez-vous que les tubes de venturi et des brûleurs ne sont pas bouchés par des insectes et leurs nids et nettoyez-les si nécessaire. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu sous le barbecue.
- ⚠ **ATTENTION** : Toute tentative d'allumage du brûleur avec le couvercle fermé peut provoquer une explosion!
- Ouvrez le couvercle du barbecue.
  - Assurez-vous qu'il n'existe aucune obstruction et que rien ne gêne le débit d'air vers les brûleurs. Des araignées et autres insectes peuvent y élire domicile et boucher le brûleur et le tube venturi au niveau de l'orifice. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu en-dessous de l'appareil.
  - Tous les boutons de commande doivent être réglés sur « 🔥 ARRÊT ». Reportez-vous à l'illustration 3.
  - PROPANE (GPL)** : Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane ».  
**GAZ NATUREL (GN)** : Branchez la conduite principale d'alimentation en gaz naturel en suivant les instructions « Installation de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel »
  - PROPANE (GPL)** : Ouvrez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « OPEN » (ouvert)

Illustration 5



- ⚠ **ATTENTION** : Si la flamme du brûleur du barbecue, fermer immédiatement la commande sur « 🔥 ARRÊT » :
- (a) **PROPANE** : Fermer le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).
- (b) **GAZ NATUREL** : Fermer le gaz au niveau de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel en tournant le robinet sur « OFF » (fermé). Ouvrir le couvercle et attendre que la chaleur dissipée avant de tenter à nouveau.

### Pour éteindre

- PROPANE (GPL)** : Fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).  
**GAZ NATUREL (GN)** : Fermez le gaz au niveau de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel en réglant le robinet sur « OFF » (fermé).
- Tournez tous les boutons de commande de commande sur « 🔥 ARRÊT » les uns après les autres. Remarque : Vous entendrez un son étouffé, ce n'est pas le barbecue qui se consume.
- PROPANE (GPL)** : Débranchez la bouteille de propane.  
**GAZ NATUREL (GN)** : Laissez branchée la conduite principale d'alimentation en gaz naturel.

### Éliminer les flambées soudaines

- ⚠ **ATTENTION** : Il n'est pas possible d'éteindre le feu en fermant le couvercle du barbecue.
- En cas de feu de graisse, tournez tous les boutons de commande sur « 🔥 ARRÊT » :  
(a) **PROPANE** : Fermer le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).  
(b) **GAZ NATUREL** : Fermer le gaz au niveau de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel en tournant le robinet sur « OFF » (fermé). Ne pas utiliser d'eau pour éteindre le feu, car cela risque de provoquer des éclaboussures graves, des blessures corporelles et des incendies.
  - Ne pas laisser le barbecue sans surveillance pendant le préchauffage ni après la cuisson de la nourriture par chaleur intense. Si le barbecue n'a pas été nettoyé, cela peut provoquer un feu et produire et d'endommager le barbecue.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Lors de la cuisson de la viande, des légumes, des articles ou matières capotées, de l'huile ou de la graisse, utiliser un couvercle pour éteindre le feu avec de la terre, du sable ou de l'eau.

Les flambées soudaines sont normales et se produisent lorsque la viande au barbecue et donnent un goût unique.

**De trop nombreuses flambées soudaines sont dangereuses.**

**Important** : Les trop nombreuses flambées soudaines peuvent provoquer un feu de graisse au fond du barbecue.

En cas de feu de graisse, fermez le couvercle du barbecue sur « 🔥 ARRÊT » jusqu'à ce que le feu s'éteigne de lui-même. Ne vous ouvrez le couvercle afin d'éviter tout retour de flamme.

## Fonctionnement (suite)

### Pour allumer




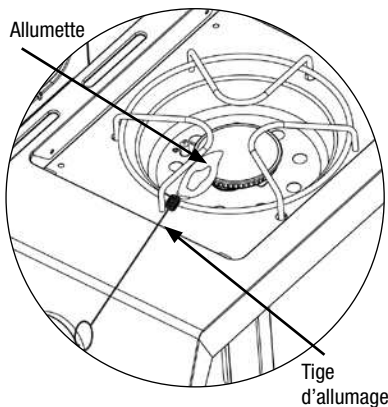
- Ouvrez le couvercle du barbecue.
- Assurez-vous qu'il n'existe aucune obstruction et que rien ne gêne le débit d'air vers les brûleurs. Des araignées et autres insectes peuvent y élever leur domicile et boucher le brûleur et tube de venturi au niveau de l'orifice. Si la tubulure du brûleur est bouchée, 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.
- PROPANE (GPL)** : Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane ».  
**GAZ NATUREL (GN)** : Branchez la conduite principale d'alimentation en gaz naturel en suivant les instructions « Installation de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel »
- PROPANE (GPL)** : Ouvrez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « OPEN » (ouvert).  
**GAZ NATUREL (GN)** : Ouvrez le gaz au niveau de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel en réglant le robinet sur « ON » (ouvert).
- 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.
- Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, réglez le bouton du brûleur sur «  ARRÊT », attendez 5 minutes puis reprenez la procédure d'allumage depuis le début.
- 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 7).

Illustration 7



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


- Après avoir allumé le brûleur, 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).

**⚠ ATTENTION** : Si la flamme du brûleur s'éteint lors du fonctionnement du barbecue, fermer immédiatement le gaz en réglant le bouton de commande sur «  ARRÊT » :

(a) **PROPANE** : Fermer le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).

(b) **GAZ NATUREL** : Fermer le gaz au niveau de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel en réglant le robinet sur « OFF » (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

- PROPANE (GPL)** : Fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).  
**GAZ NATUREL (GN)** : Fermez le gaz au niveau de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel en réglant le robinet sur « OFF » (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.
- PROPANE (GPL)** : Débranchez la bouteille en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».

## Nettoyage et entretien (suite)

### Avis

- Ce barbecue doit être vérifié et nettoyé en entier.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs sur le barbecue.
- N'utilisez jamais de produit à nettoyer les foyers du barbecue.


### Avant chaque utilisation:


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

### Nettoyage des surfaces du barbecue


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

### Nettoyage des brûleurs principaux

- PROPANE (GPL)** : Fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).  
**GAZ NATUREL (GN)** : Fermez le gaz au niveau de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel en réglant le robinet sur « OFF » (fermé).
- 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.
- PROPANE (GPL)** : Débranchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».  
**GAZ NATUREL (GN)** : Débranchez la conduite principale d'alimentation en gaz naturel en suivant les instructions « Débrancher le tuyau d'alimentation en gaz naturel ».
- Retirez les grilles de cuisson et les diffuseurs de chaleur.

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. **PROPANE (GPL)** : Débranchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».  
**GAZ NATUREL (GN)** : Débranchez la conduite principale d'alimentation en gaz naturel en suivant les instructions « Débrancher le tuyau de gaz naturel ».
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. **PROPANE (GPL)** : Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Brancher la bouteille de propane ».  
**GAZ NATUREL (GN)** : Branchez la conduite principale d'alimentation en gaz naturel en suivant les instructions « Installation de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel ».
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. **PROPANE (GPL)** : Fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).  
**GAZ NATUREL (GN)** : Fermez le gaz au niveau de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel en réglant le robinet sur « OFF » (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. **PROPANE (GPL)** : Débranchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».  
**GAZ NATUREL (GN)** : Débranchez la conduite principale d'alimentation en gaz naturel en suivant les instructions « Débrancher le tuyau de gaz naturel ».
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 directs du soleil.
8. Si vous comptez entreposer le barbecue à l'intérieur, recouvrez le barbecue avec une housse et rangez-le dans un endroit frais et sec.
9. Si vous remisez le barbecue à l'extérieur, couvrez le barbecue avec une housse de barbecue pour le protéger des intempéries.

## Garantie limitée

La société Blue Rhino Global Sourcing, Inc. (« Blue Rhino ») vend ce barbecue à l'acheteur au détail et à aucune autre personne, pour une période de cinq (5) ans pour les brûleurs et les pièces de rechange, à partir de la date d'achat si cet article est monté et utilisé conformément aux instructions fournies. Blue Rhino vous demandera sans doute de conserver votre facture ou votre reçu. Cette garantie couvre le matériel et le remplacement de pièces ayant été détériorés en raison de conditions d'utilisation et d'entretien normales. Blue Rhino offre un service à la clientèle de Blue Rhino. Si Blue Rhino accepte une réclamation, ce dernier remplacera gratuitement les pièces défectueuses, les pièces devront être renvoyées à l'acheteur port-payé.

Cette garantie limitée ne couvre pas les pannes dues à un accident, mauvais usage, entretien incorrect de la surface de cuisson, installation ou négligence comme il a été établi dans les instructions. Cette garantie ne couvre pas les dommages au fini, à savoir le décolorage, la rouille ou les dommages résultant des intempéries.

Cette garantie remplace toute autre garantie expresse ou implicite à l'exception de la couverture indiquée dans les instructions. Cette garantie couvre les produits ayant été achetés auprès de distributeurs agréés y compris toute garantie de fabricant. BLUE RHINO DÉCLINE ÉGALEMENT TOUTE GARANTIE DE COMMERCIALISABILITÉ ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. BLUE RHINO NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE PAR L'ACHETEUR DES DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS, PUNITIFS, PÉNAUX, PÉRIODIQUES, DÉSAVOUE toute garantie expresse ou implicite et toute responsabilité de fabrication causés par un tiers.

Cette garantie limitée octroie des droits spécifiques. Cette garantie limitée est possible que ce dernier en possède d'autres. Cette garantie ne permet pas l'exclusion ni la limitation de dommages, de limitation en temps d'une garantie et ces limitations.

Blue Rhino ne permet en aucun cas à une personne de transférer ses responsabilités et les obligations liées à la vente de ce barbecue, le remplacement de cet article, et aucune de ces limitations. Blue Rhino.

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

## Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/mesure correctrice
<b>Le brûleur ne s'allume pas en utilisant l'allumeur électrique.</b>	Le robinet de la bouteille de propane est fermé. Le robinet de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel est fermé.	PROPANE (GPL) : Assurez-vous que le robinet de la bouteille de propane est ouvert en suivant les instructions « Installation de la bouteille de propane » puis ouvrez le gaz en tournant le robinet sur « OPEN » (ouvert). GAZ NATUREL (GN) : Assurez-vous que le robinet de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel est ouvert en suivant les instructions « Installation de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel » en tournant le robinet de la conduite principale sur « OPEN » (ouvert).
	La bouteille de propane est vide ou presque vide.	Échangez, remplissez ou remplacez la bouteille de propane.
	Il y a une fuite de propane ou de gaz naturel.	1. PROPANE (GPL) : Fermez le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé). GAZ NATUREL (GN) : Fermez le robinet de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel sur « CLOSED » (fermé). 2. Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. 3. Suivez les instructions du chapitre 4.
	La pile doit être remplacée.	Remplacez la pile « AA » (voir les instructions).
	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.	Remplacez l'électrode.
	Le fil est desserré ou déconnecté.	Reconnectez le conducteur ou remplacez le fil.
	Court-circuit (étincelles) du fil conducteur entre l'allumeur et l'électrode.	Remplacez l'ensemble électrode-fil conducteur.
Allumeur défectueux.	Remplacez l'allumeur.	
<b>Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.</b>	Absence de gaz.	PROPANE (GPL) : Vérifiez si la bouteille de propane est ouverte. A. Si elle est vide, échangez-la, remplacez-la ou remplissez-la. B. Si la bouteille n'est pas vide, reportez-vous aux instructions « Installation de la bouteille de propane » (voir la page 16) pour vérifier le réglage du débit du propane ou la pression de gaz (voir la page 16) (voir la page 16) (voir la page 16). GAZ NATUREL (GN) : Vérifiez que le robinet de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel est raccordé. A. Assurez-vous que le robinet de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel est ouvert en tournant le robinet de la conduite sur « OPEN » (ouvert). B. Si le robinet de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel est ouvert (ON), reportez-vous aux instructions « Installation de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel » (voir la page 16) pour vérifier le réglage du débit du propane ou la hauteur réduite de flamme (voir la page 16) (voir la page 16) (voir la page 16).
	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. PROPANE (GPL) : Tournez le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé). GAZ NATUREL (GN) : Tournez le robinet de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel sur « CLOSED » (fermé). 2. Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. 3. Suivez les instructions du chapitre 4.
	L'écrou de couplage et le régulateur ne sont pas complètement raccordés.	Tournez l'écrou de couplage viron un quart de tour jusqu'à l'arrêt complet. <b>Serrez manuellement</b> l'écrou de couplage.
	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.
	PROPANE (GPL) : Il n'y a plus de gaz.	Échangez, remplissez ou remplacez la bouteille de propane.
	GAZ NATUREL (GN) : Pas de pression au niveau de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel.	Contactez votre fournisseur de gaz naturel.

## Guide de dépannage (suite)

Problème	Cause possible	Prévention/mesure correctrice
La flamme s'éteint.	Vent fort ou bourrasques.	Ne pas utiliser le barbecue les jours de vent fort.
	La bouteille de propane est presque vide.	Échangez, remplissez ou remplacez la bouteille de propane.
	La soupape de limitation de débit s'est peut-être déclenchée.	Reportez-vous aux instructions du manuel de la bouteille de propane ou hauteur réduite de flamme.
Flambée soudaine.	Accumulation de graisse.	Retirez et nettoyez toutes les pièces de la grille. « Nettoyage et entretien » du manuel.
	La viande est trop grasse.	Éliminez la graisse de la viande avant de cuire.
	La température de cuisson est trop élevée.	Régalez à la baisse la température de cuisson.
Feu de graisse persistant.	Graisse piégée par accumulation de nourriture autour des brûleurs.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tournez les boutons de commande à l'arrêt.</li> <li>2. PROPANE (GPL) : Fermez le gaz de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé). GAZ NATUREL (GN) : Fermez le robinet de la bouteille d'alimentation en gaz naturel.</li> <li>3. Laissez le couvercle fermé et refroidir pendant au moins 15 minutes.</li> <li>4. Une fois que le barbecue a refroidi, retirez le couvercle en suivant les instructions du manuel d'utilisation.</li> </ol>
Retour de flammes (feu dans le ou les tubes de brûleurs).	Le brûleur et/ou ses tubes sont bouchés.	Nettoyez le brûleur et/ou les tubes de brûleur.
L'intérieur du couvercle s'écaille comme de la peinture.	Le couvercle est en acier inoxydable sans peinture.	L'accumulation de graisse cuite sur le couvercle. Nettoyez rigoureusement le couvercle. « Nettoyage et entretien » du manuel.
	Le couvercle est peint.	L'accumulation de graisse cuite sur le couvercle. Nettoyez rigoureusement le couvercle. « Nettoyage et entretien » du manuel.

Pour toute assistance, veuillez consulter notre site internet [BlueRhino.com](http://BlueRhino.com) ou appelez le 1.800.762.1142.