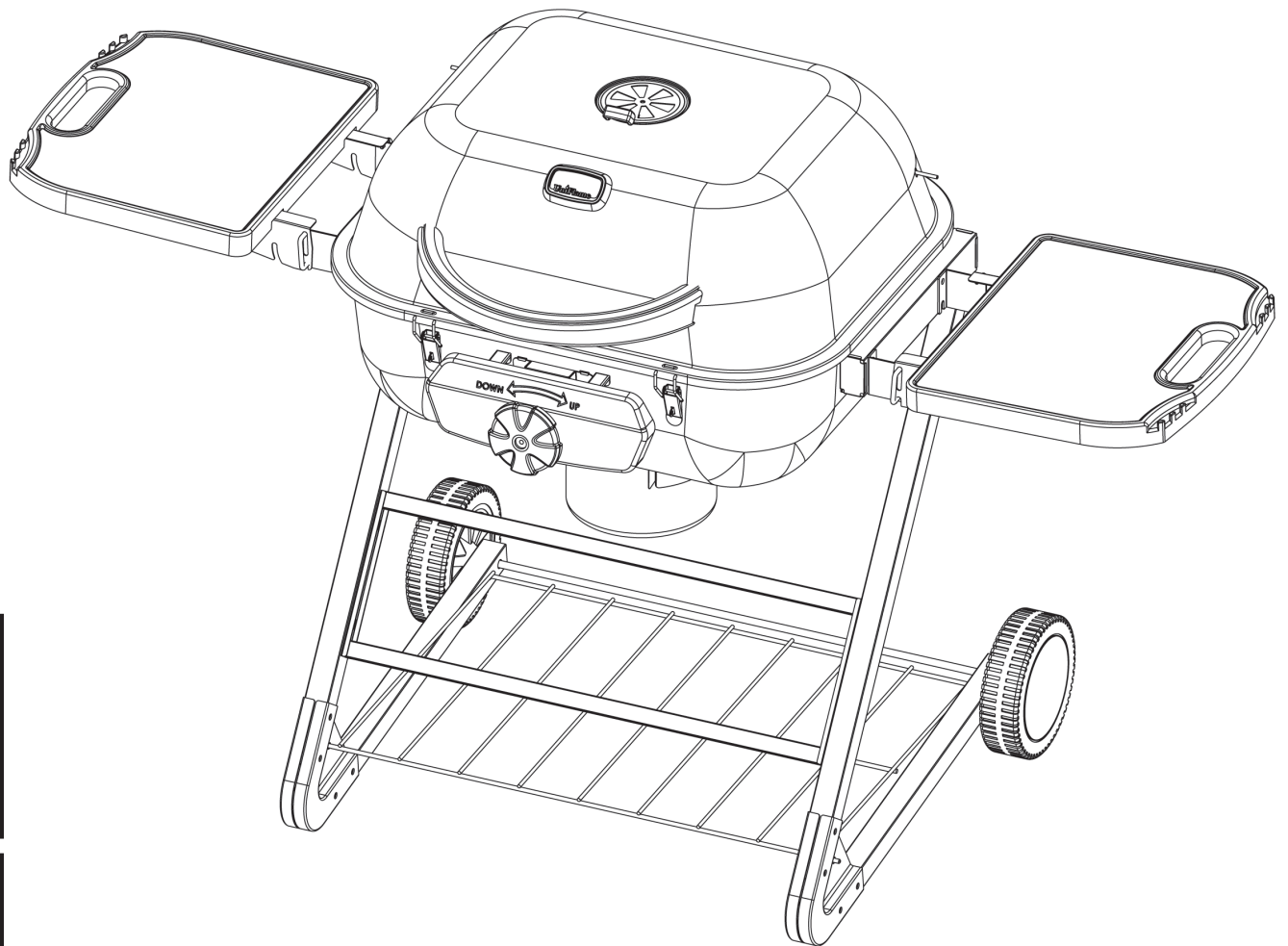


## Outdoor Charcoal Barbecue Grill

Model No. CBC1255SP



**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 assembly, operating, cleaning and care instructions thoroughly before using or caring for this appliance.
3. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.
4. This Owner's Manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of this appliance.
5. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance.
6. Keep this manual for future reference.

**WARNING**  
FOR YOUR SAFETY:

1. Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. When cooking with oil/grease, do NOT allow the oil/grease to exceed 350°F (176.5°C). Do NOT store or use extra cooking oil in the vicinity of this or any other appliance.

**DANGER**  
Never operate this appliance unattended.

### Table of Contents

Important Safeguards . . . . .	Page 2
Expanded View & Hardware . . . . .	3
Assembly Instructions . . . . .	4
Operating Instructions . . . . .	8
First Use . . . . .	8
Lighting Instructions . . . . .	8
Controlling Flare-ups . . . . .	8
Cleaning and Care . . . . .	9
Product Registration . . . . .	9
Replacement Parts . . . . .	9
Limited Warranty . . . . .	9

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

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



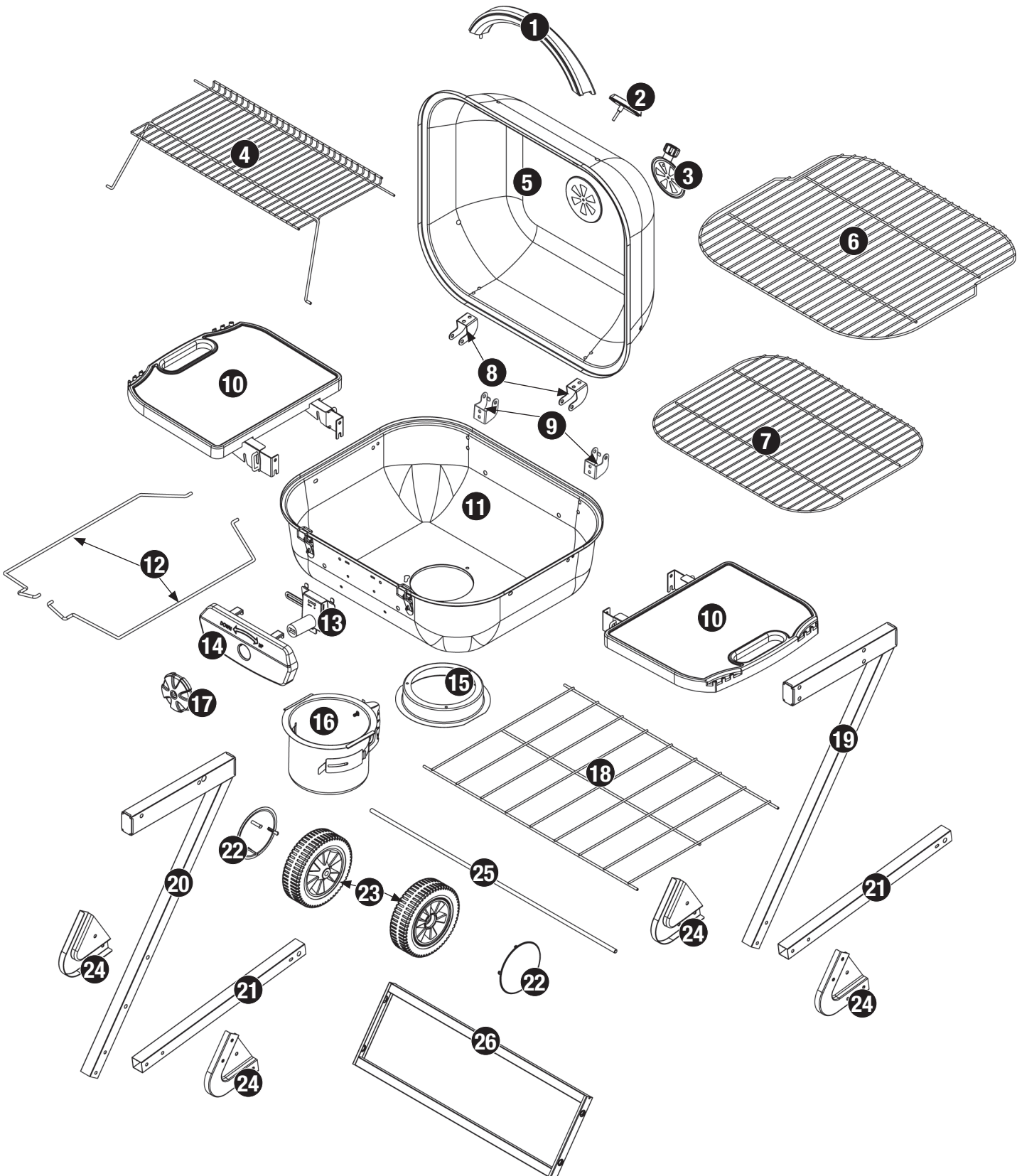
Made from 75% Bagasse  
(environmentally friendly sugar  
cane pulp by-product)

## Important Safeguards

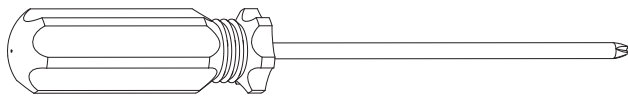

- ▲ **DANGER:** Failure to follow the dangers, warnings and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

---

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

Parts List			Exploded View	
1	Lid Handle	55-10-115		
2	Brand Plate/Temperature Gauge	55-10-040		
3	Air Vent	55-14-794		
4	Warming Rack	55-11-548		
5	Lid	55-11-549		
6	Cooking Grid	55-11-550		
7	Charcoal Grid	55-11-551		
8	Top Hinge (2)	55-10-076		
9	Bottom Hinge (2)	55-10-077		
10	Side Shelf (2)	55-22-901		
11	Bottom Bowl	55-11-552		
12	Charcoal Grid Support Rod (2)	55-11-553		
13	Control Knob Assembly	55-10-193		
14	Control Panel	55-11-554		
15	Ash Receiver Slide	55-09-200		
16	Ash Receiver	55-09-199		
17	Control Knob	55-11-555		
18	Bottom Shelf	55-11-556		
19	Right Leg A	55-11-557		
20	Left Leg A	55-11-576		
21	Leg B (2)	55-11-558		
22	Hub Cap (2)	55-10-432		
23	Wheel (2)	55-14-861		
24	Leg Support (4)	55-11-559		
25	Axle	55-11-560		
26	Cart Support	55-11-561		

Hardware			
A	Screw	M4x15 Nickel Plated Phillips Truss Head	1 pc
B	Screw	M5x12 Nickel Plated Phillips Truss Head	7 pcs
C	Screw	M6x16 Nickel Plated Phillips Truss Head	25 pcs
D	Screw	M6x45 Nickel Plated Phillips Truss Head	8 pcs
E	Nut	M10 Nickel Plated	2 pcs
F	Cap Nut	M5 Nickel Plated	2 pcs
G	Wing Nut	M5 Nickel Plated	1 pc
H	Wing Nut	M6 Nickel Plated	19 pcs
I	Washer	ø5.5 Nickel Plated	6 pcs
J	Washer	ø6.5 Nickel Plated	15 pcs
K	Washer	ø6.2 Heat Resistant	10 pcs
L	Lock Washer	ø5.5 Nickel Plated	7 pcs
M	Lock Washer	ø6.5 Nickel Plated	15 pcs
N	Pin	ø7 x 45 Nickel Plated	2 pcs
O	Cotter Pin	ø1.4 x 30 Black Coated	2 pcs

Tools Required for Assembly (Included)	
#2 Phillips Head Screwdriver	1 pc
	
M5 - M10 Wrench	2 pcs
	



## Assembly Instructions

# 1

### DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

For assistance call **1.800.762.1142** toll free. Please have your owner's manual and model number available for reference.

For Easiest Assembly:

- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to layout all components and hardware and that is soft to not scratch or damage any surface finishes.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back and fully tighten all hardware while being cautious not to over tighten to avoid damaging surfaces or stripping hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.

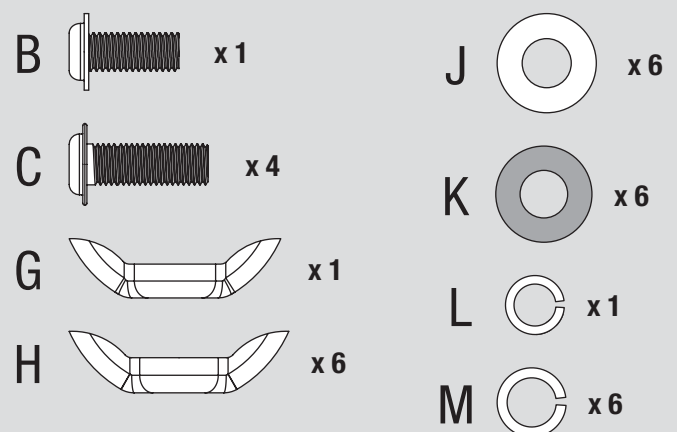
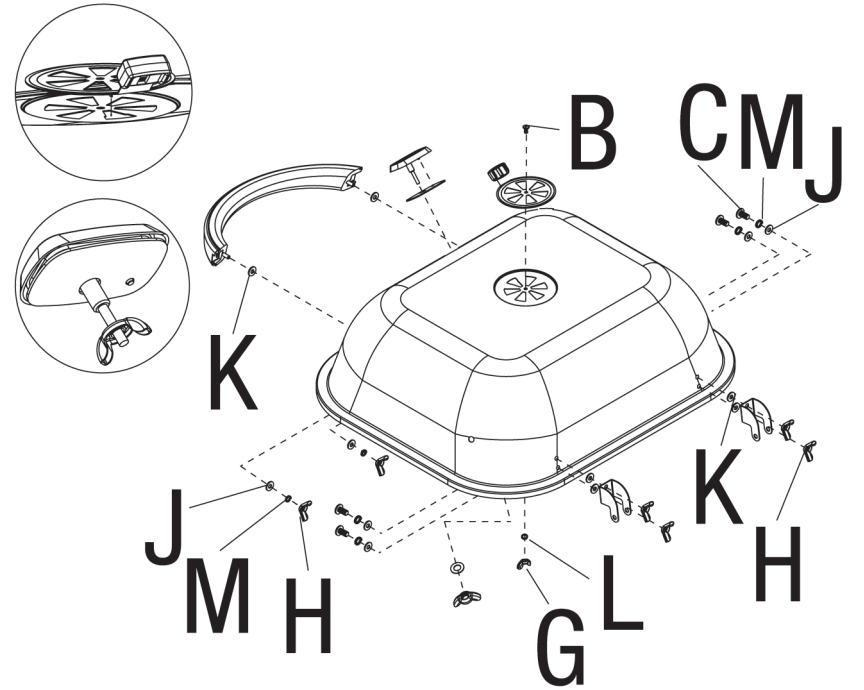
To complete assembly you will need:

- (1) Bag of charcoal.

Typical assembly: approximately 30 minutes.

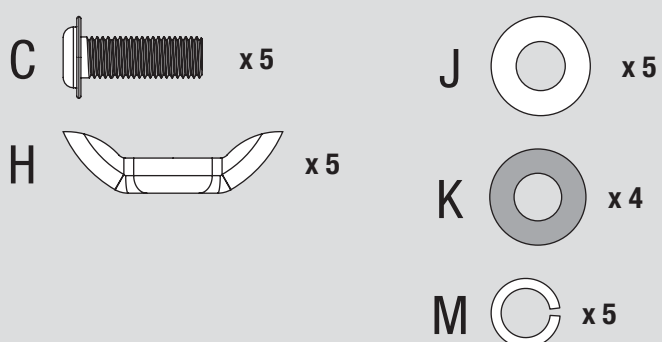
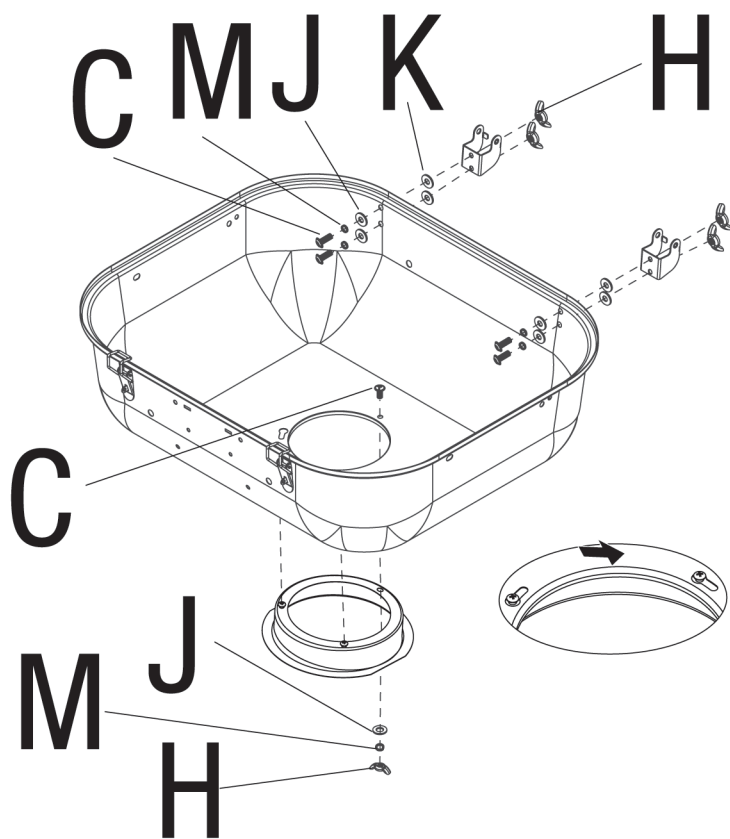
# 2

### Attach Brand Plate/Temperature Gauge, Air Vent, Lid Handle and Top Hinges



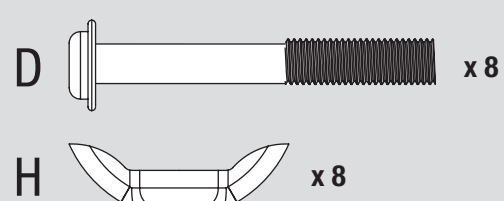
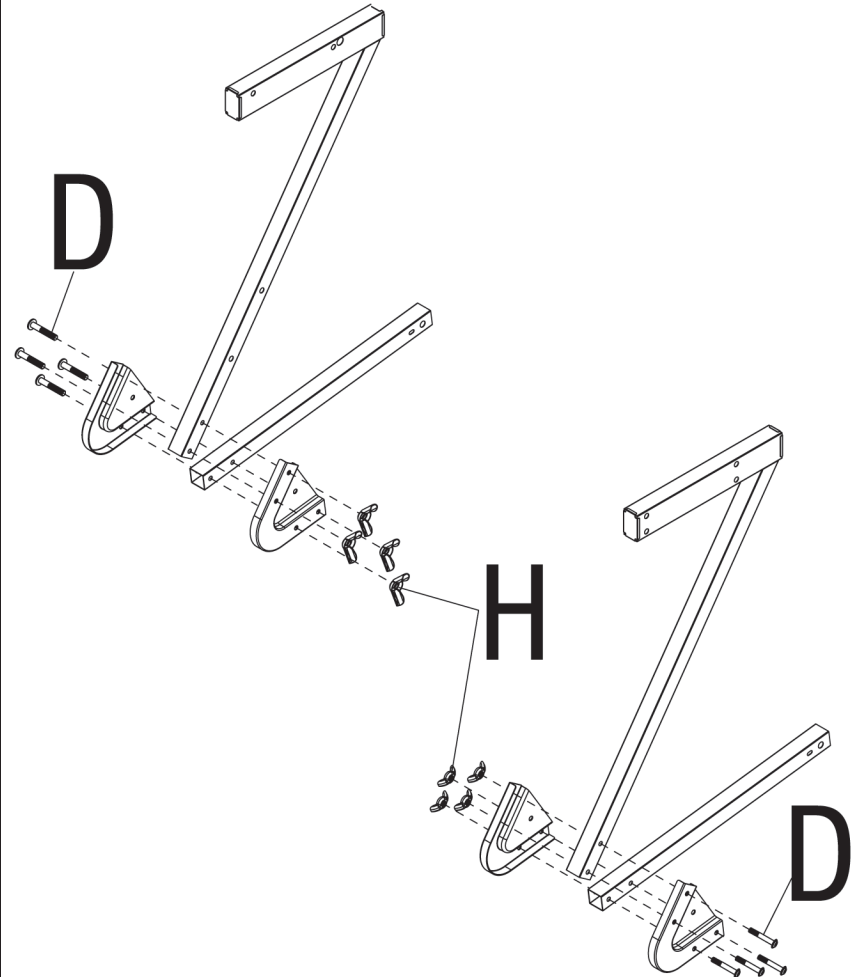
# 3

### Attach Bottom Hinges and Ash Receiver Slide



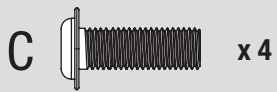
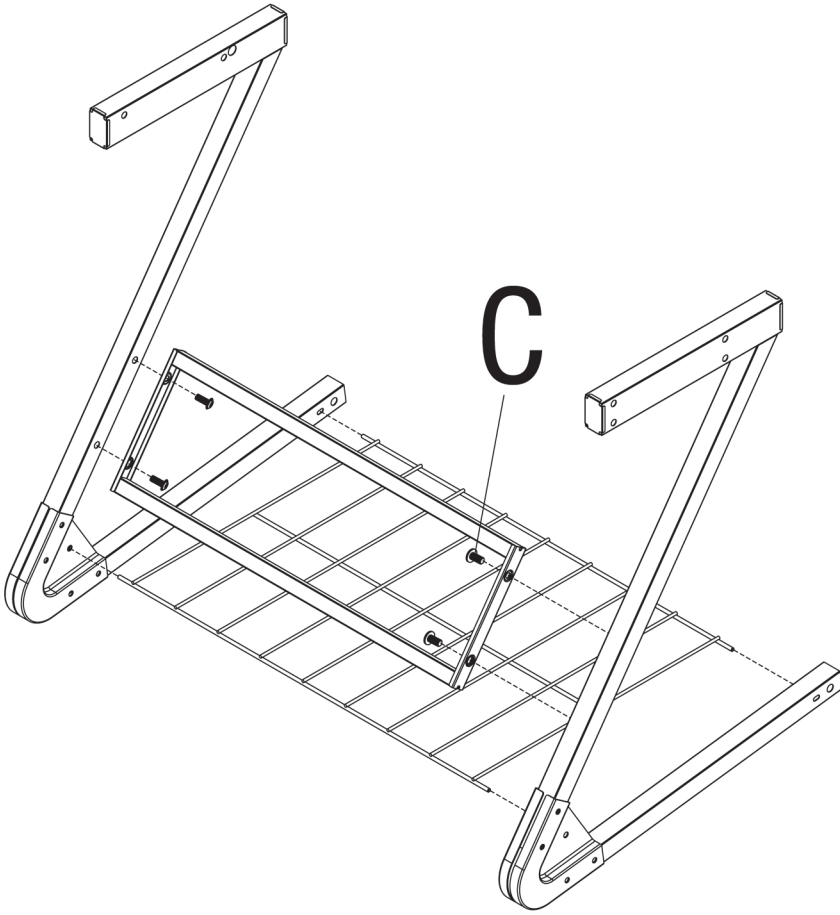
# 4

### Attach Legs and Leg Supports



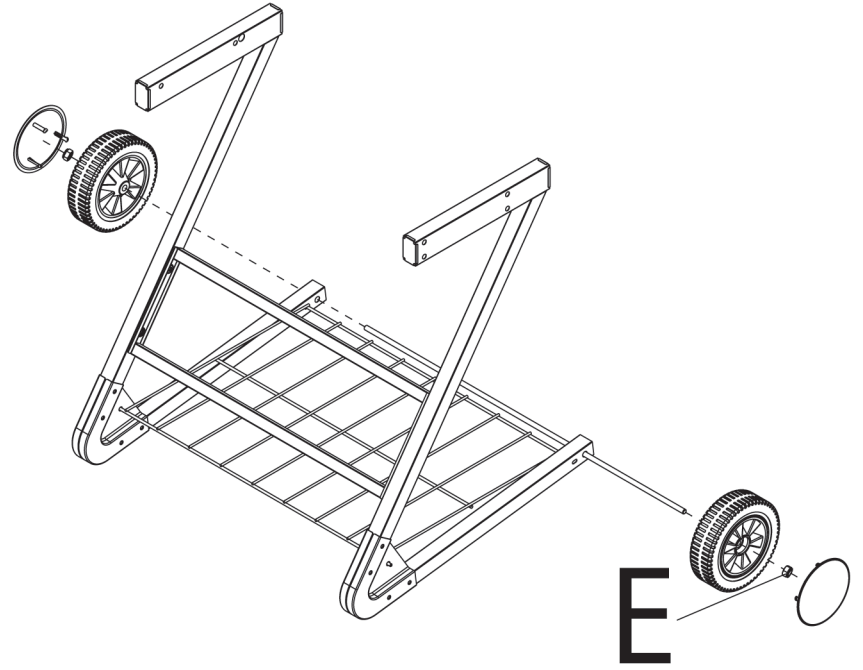
5

Attach Cart Support



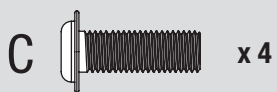
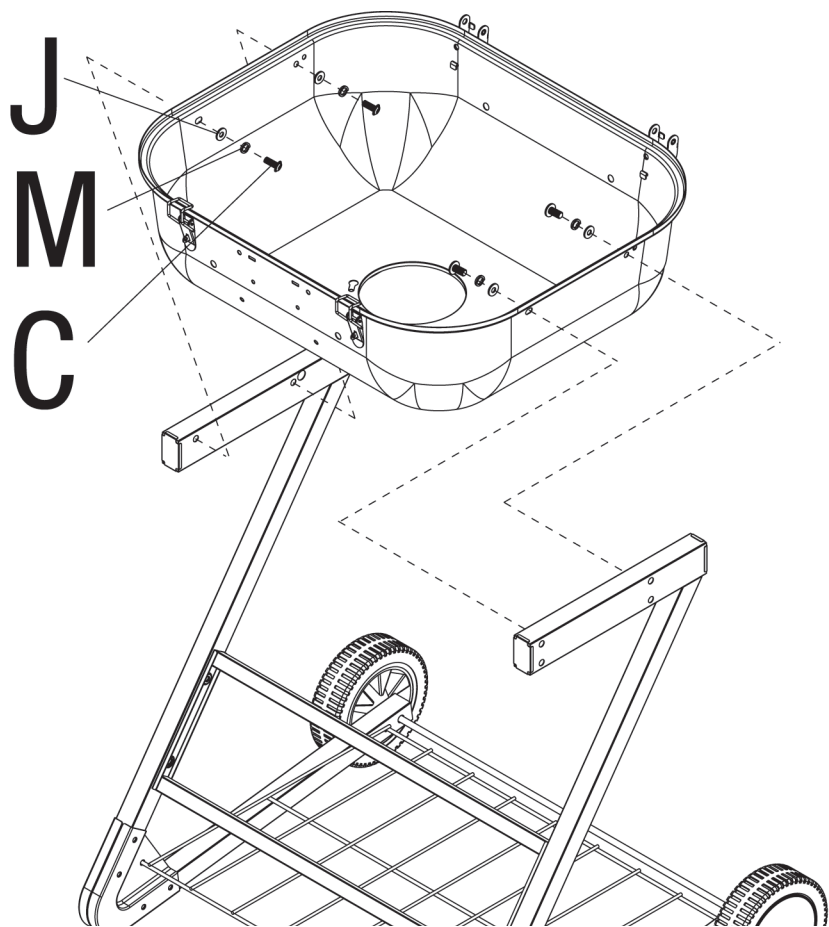
6

Attach Axle, Wheels and Hub Caps



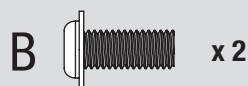
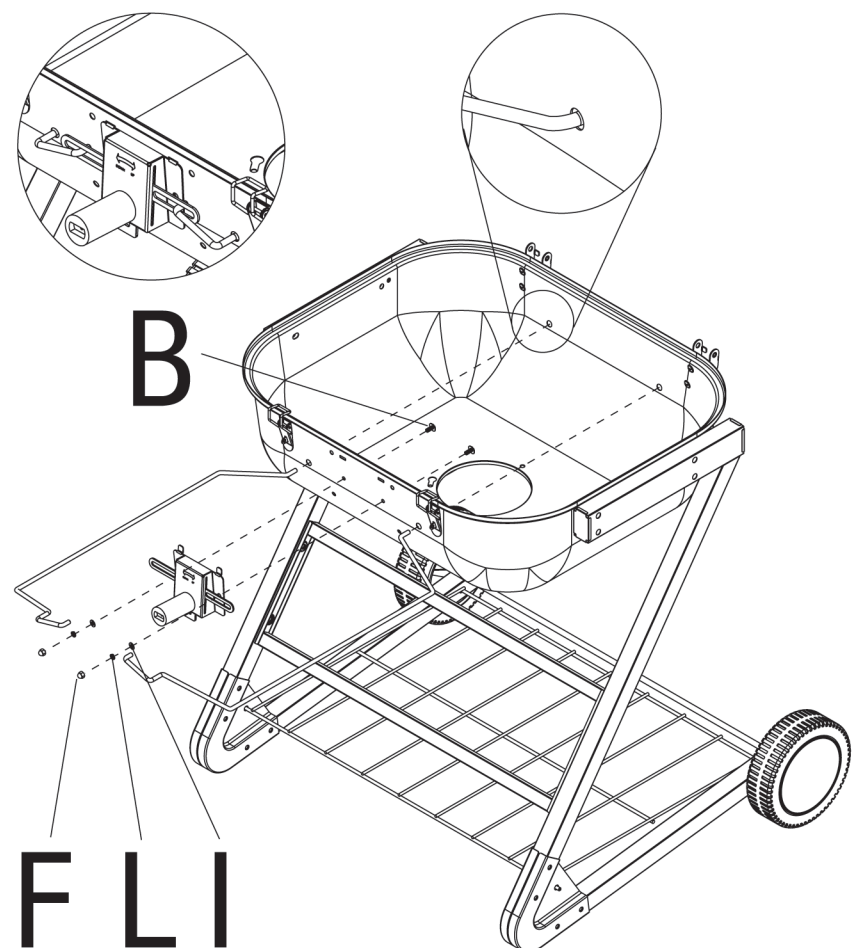
7

Attach Bottom Bowl



8

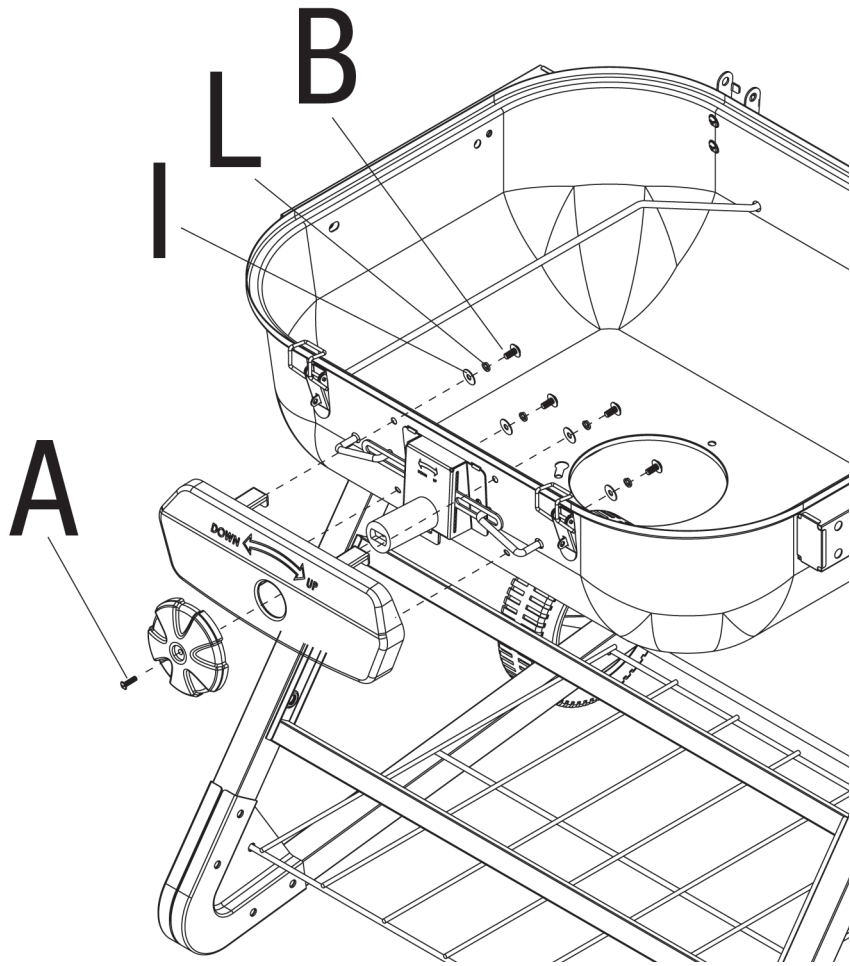
Attach Control Knob Assembly and Charcoal Grid Support Rods


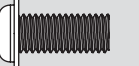




**Assembly Instructions (continued)**

**9**

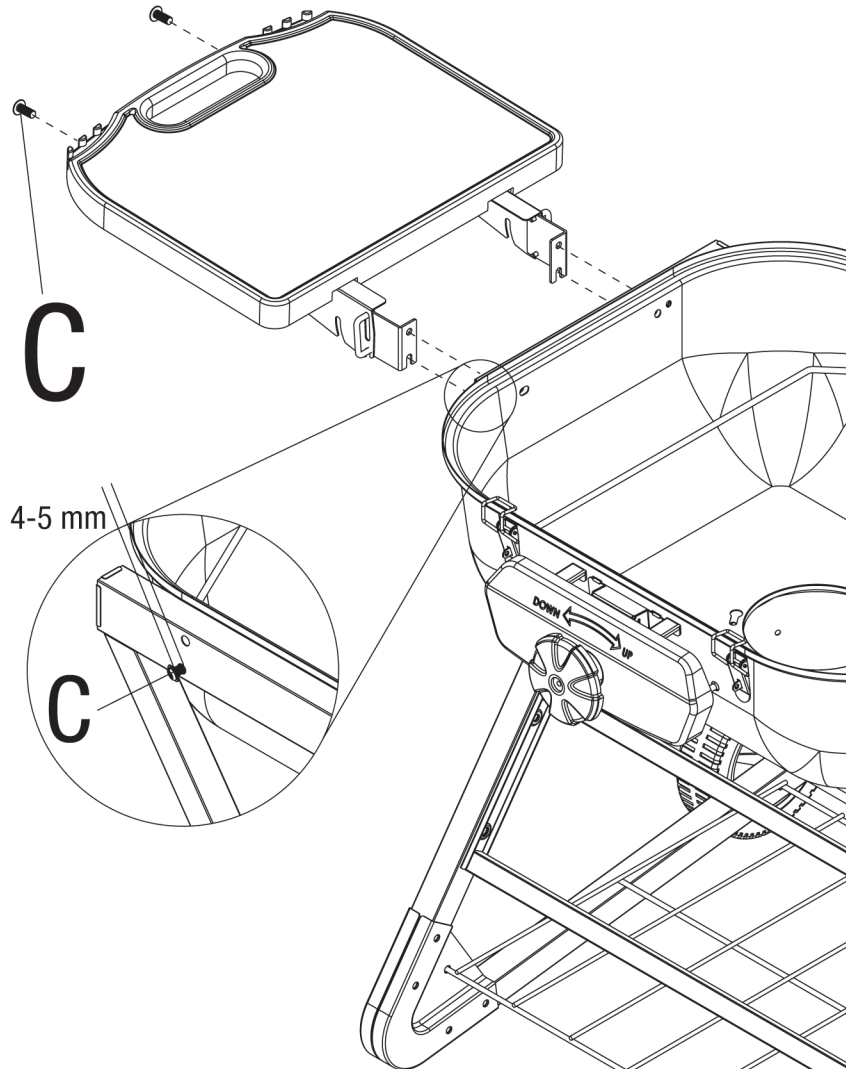
**Attach Control Panel and Control Knob**

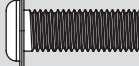


- A  x1
- B  x4
- I  x4
- L  x4

**10**

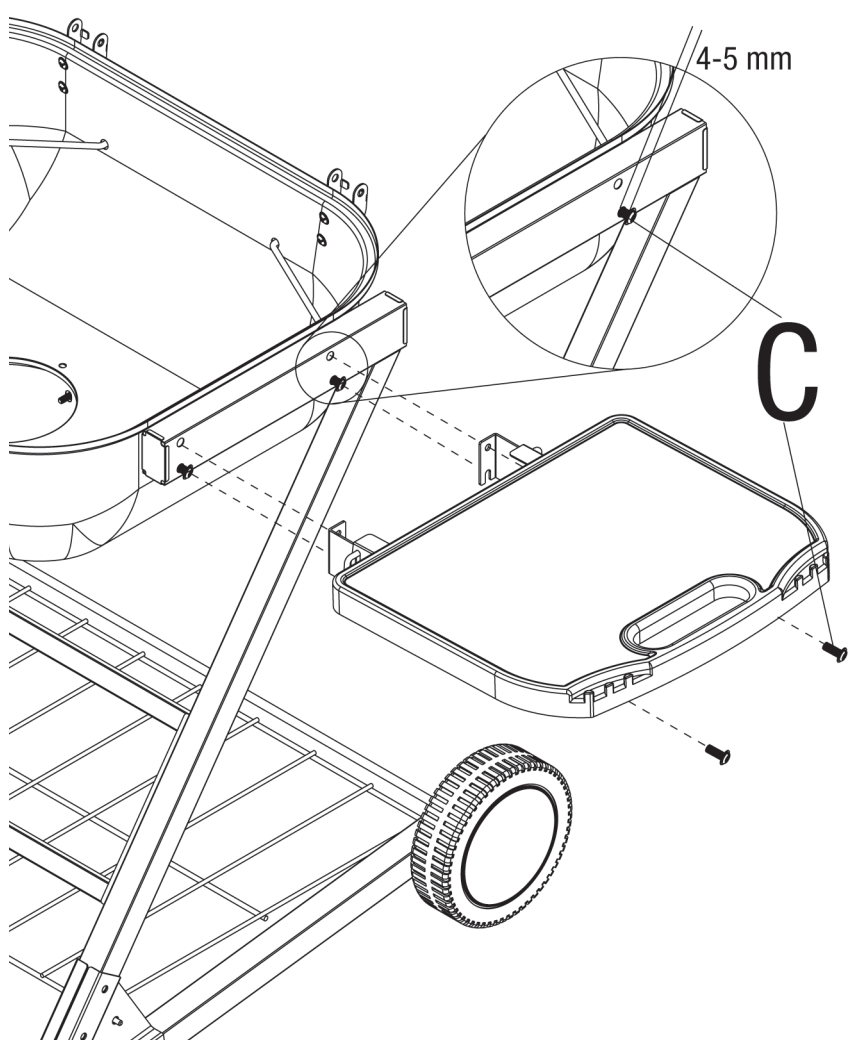
**Attach Side Shelf**

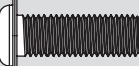


- C  x4

**11**

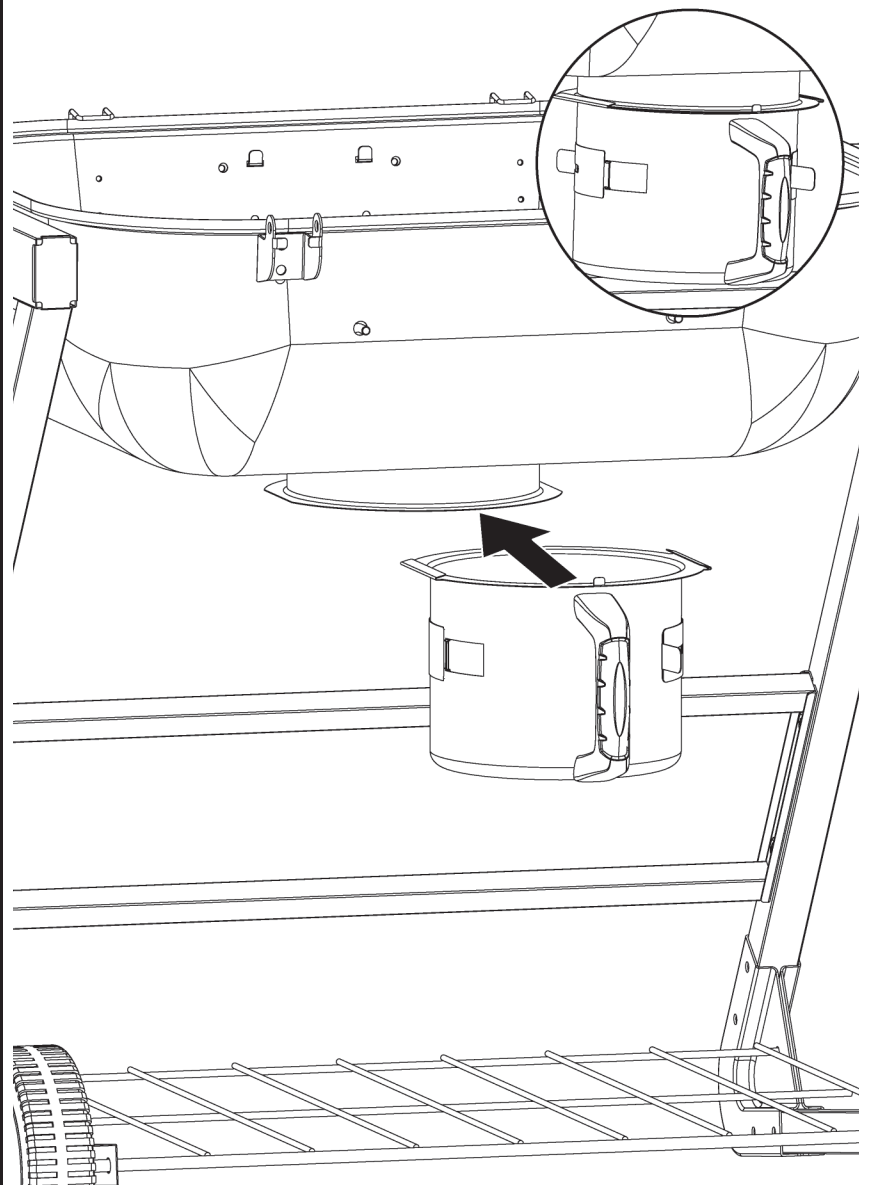
**Attach Side Shelf**



- C  x4

**12**

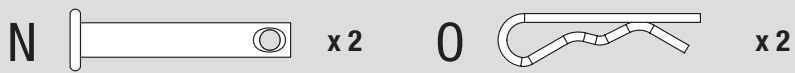
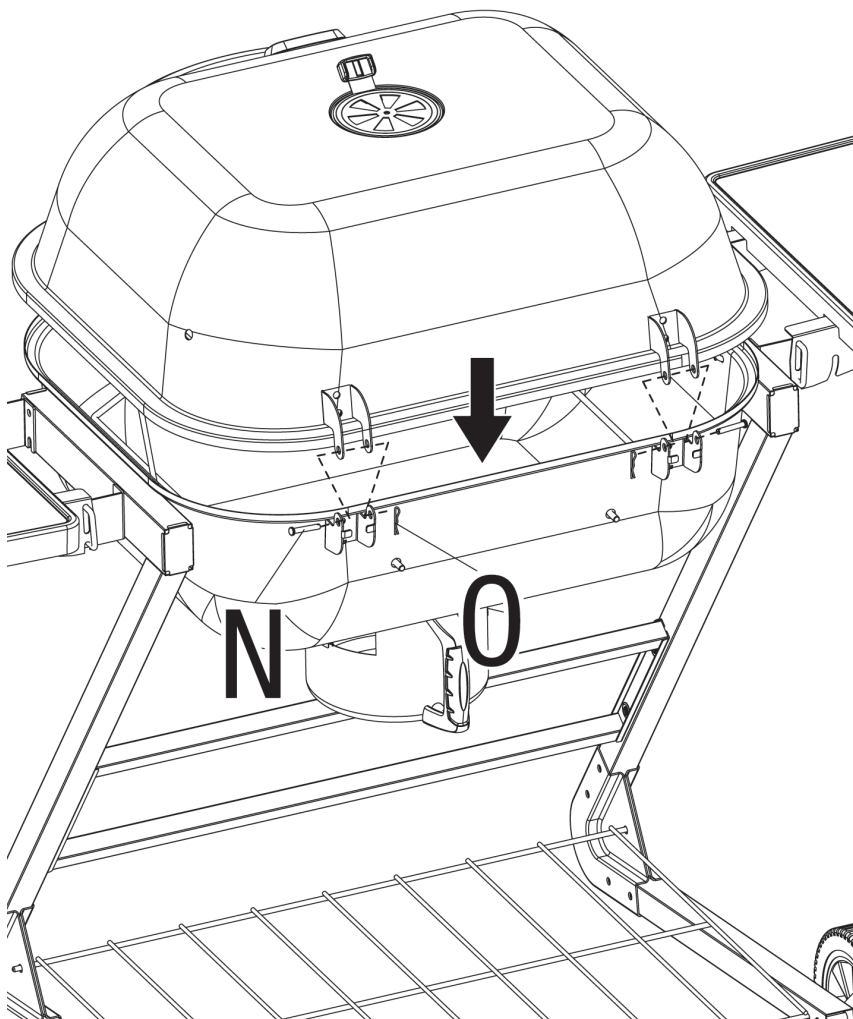
**Insert Ash Receiver**





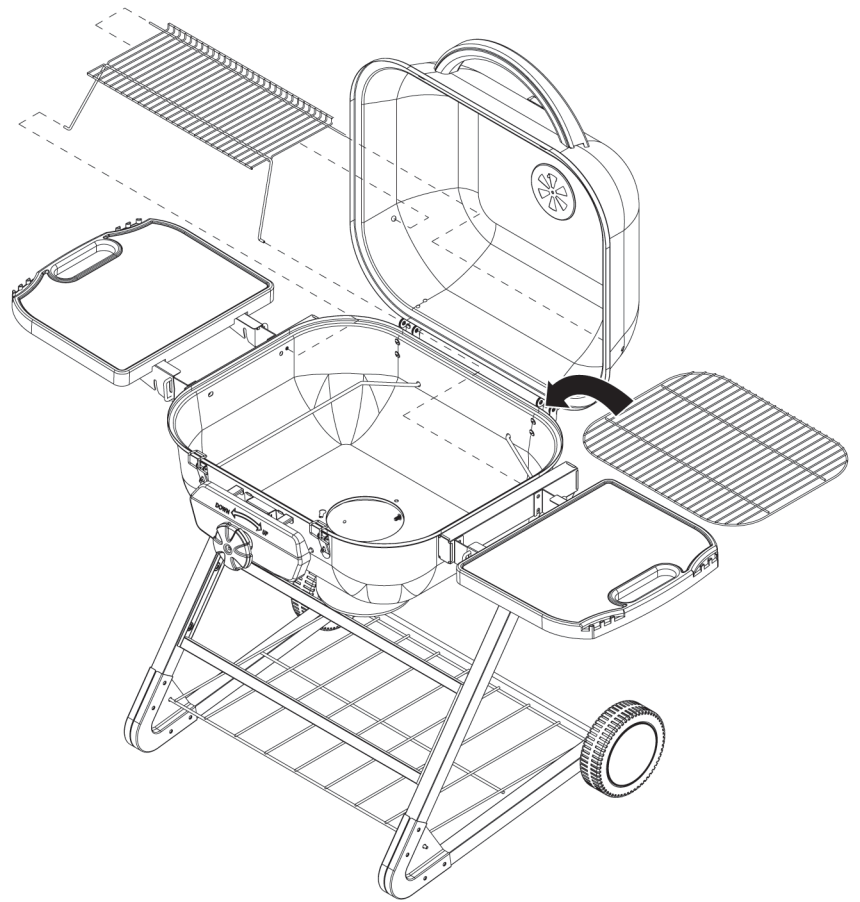
# 13

## Attach Lid



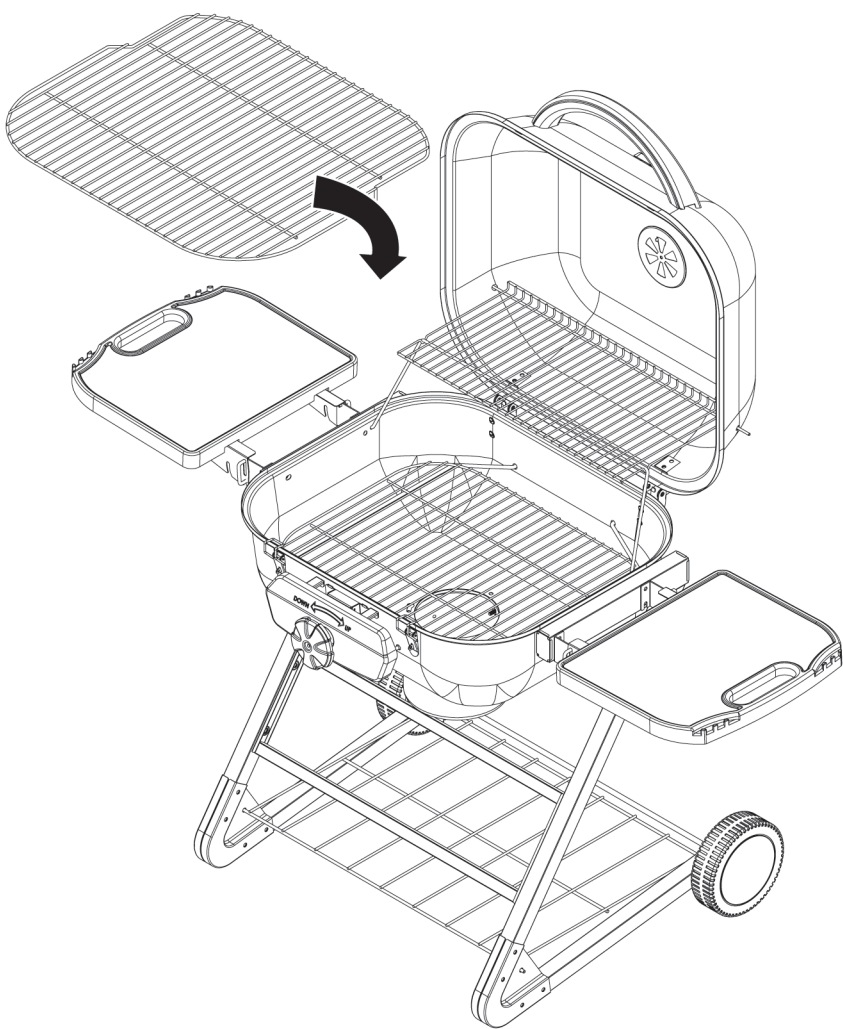
# 14

## Insert Warming Rack and Charcoal Grid



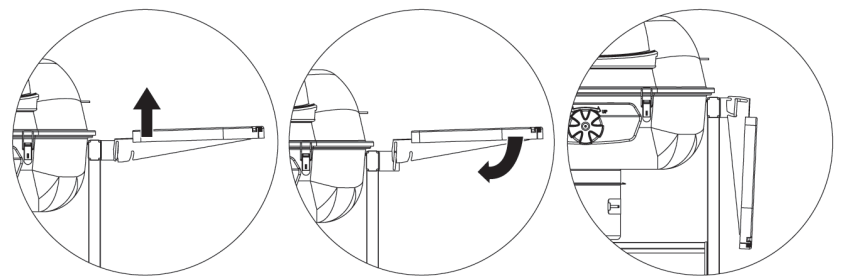
# 15

## Insert Cooking Grid

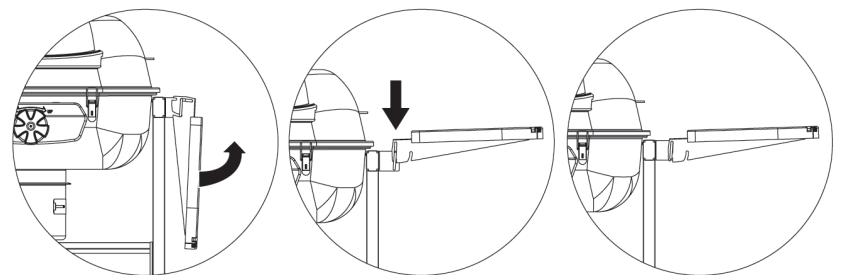


# 16

## Fold Side Shelves



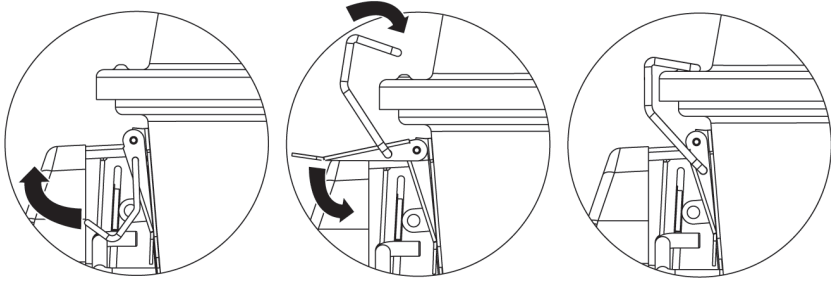
## Unfold Side Shelves



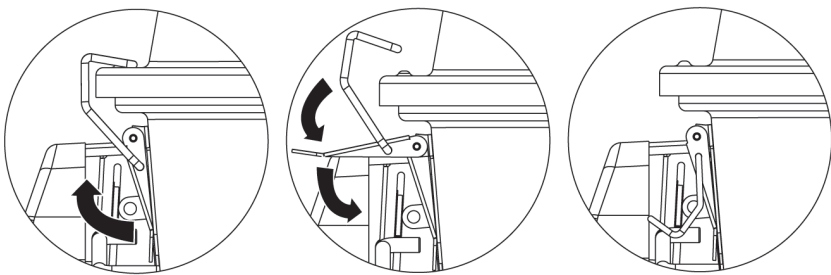
## Assembly Instructions (continued)

17

### Lock Lid



### Unlock Lid



## Operating Instructions

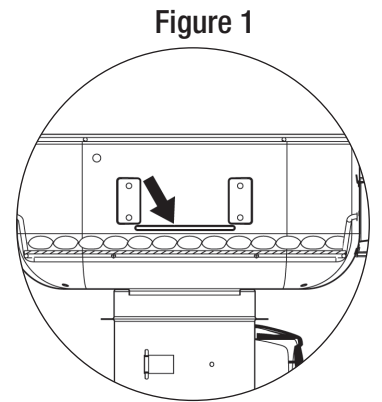
- ▲ **CAUTION:** Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal, charcoal/wood mixture, lump charcoal or cooking wood.

### 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 with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

### Lighting Instructions

- ▲ **CAUTION:** Keep outdoor cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ▲ **CAUTION:** Check to make sure the air vents are free of debris and ash before using the grill.
- ▲ **CAUTION:** Attempting to light the grill with the lid closed may cause an explosion.
- ▲ **CAUTION:** When using a liquid starter, always check bottom bowl before lighting. Fluid can collect in the bottom bowl and could ignite, resulting in a fire.
- ▲ **CAUTION:** Never add lighting fluid to hot or warm coals as flashback may occur, causing serious injury or damage to property.



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

### Turning Off

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

### Controlling Flare-ups:

- ▲ **CAUTION:** Do NOT use water on a grease fire. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage.
- ▲ **CAUTION:** Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue. If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- ▲ **WARNING:** When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, use a type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda. Do NOT attempt to extinguish with water.

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

**Excessive flare-ups can over-cook your food and cause a dangerous situation for you and your grill.**

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

If a grease fire occurs, close the lid until the grease burns out. Use caution when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

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

### Minimize Flare-ups:

1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Cook high fat content meats indirectly.
3. Ensure that your grill is on a hard, level, non-combustible surface.



## Cleaning and Care

### ⚠ CAUTION:

1. All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the ashes properly disposed of.
2. Do NOT clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

### 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 free and clear from any combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
2. See below for proper cleaning instructions.

### Cleaning Surfaces

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

### Before Storing

1. Wait for grill to fully cool.
2. Clean all surfaces.
3. Lightly coat the interior surfaces with cooking oil to prevent excess rusting. Do NOT coat charcoal grate or bottom bowl.
4. If storing the grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.

## Product Registration

For faster warranty service, register your product immediately at [BlueRhino.com/warranty](http://BlueRhino.com/warranty) or by calling 1.800.762.1142.

## Replacement Parts

Replacement parts can be found at [parts.BlueRhino.com](http://parts.BlueRhino.com) or by calling 1.800.762.1142.

## Limited Warranty

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

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

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

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

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

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







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

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

**Pour pièces de rechange, voir  
parts.BlueRhino.com /  
1.800.762.1142**

## Nettoyage et entretien

### ▲ ATTENTION:

- Tout nettoyage ou entretien doit être effectué lorsque le barbecue est froid et après avoir retiré la matière combustible.**
- NE placer aucune pièce du barbecue dans un four autonome/chauffage. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**

### Avis

- Ce barbecue doit être vérifié et nettoyé en entier régulièrement.**
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs car ils risquent d'endommager le barbecue.**
- N'utilisez jamais de produit à nettoyer les fours sur une pièce quelle qu'elle soit 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.
- Reportez-vous aux paragraphes ci-dessous pour les instructions de nettoyage.

### Nettoyage des surfaces du barbecue

- Attendez que le barbecue ait complètement refroidi.
- Essayez 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 dégraisseur au citron et une brosse de nettoyage en nylon.
- Rincez à l'eau.
- Laissez le barbecue sécher à l'air libre.

### Avant le remisage

- Attendez que le barbecue ait complètement refroidi.
- Nettoyez toutes les surfaces.
- Appliquez une légère couche d'huile végétale ou vaporisez une fine pellicule d'huile végétale sur la surface intérieure du barbecue afin d'éviter toute rouille excessive. **NE PAS** appliquer d'huile végétale sur la grille à charbon de bois ni sur la cuve.
- Si vous comptez entreposer le barbecue à l'extérieur, recouvrez le barbecue avec une housse pour le protéger des intempéries.

## Enregistrement de l'appareil

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

## Pièces de rechange

Vous trouverez toutes les pièces de rechange nécessaires sur le site [web.parts.bluerhino.com](http://web.parts.bluerhino.com) ou appelez le 1.800.762.1142.

## Garantie limitée

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

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

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

Cette garantie limitée octroie des droits spécifiques à l'acheteur reconnus par la loi et il est possible que ce dernier en possède d'autres selon sa localité. Certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages consécutifs ou accessoires ni la limitation en temps d'une garantie et ces limitations peuvent ne pas être applicables à tous. Blue Rhino ne permet en aucun cas à une personne ou à une société de s'attribuer les responsabilités et les obligations liées à la vente, l'installation, l'utilisation, la dépose ou le remplacement de cet article, et aucune de ces représentations n'engage la responsabilité de Blue Rhino.

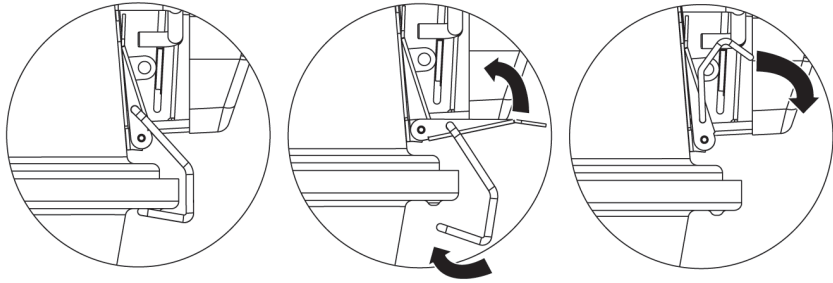
Blue Rhino Global Sourcing, Inc.

Winston-Salem, North Carolina 27105, États-Unis

(800)-762-1142

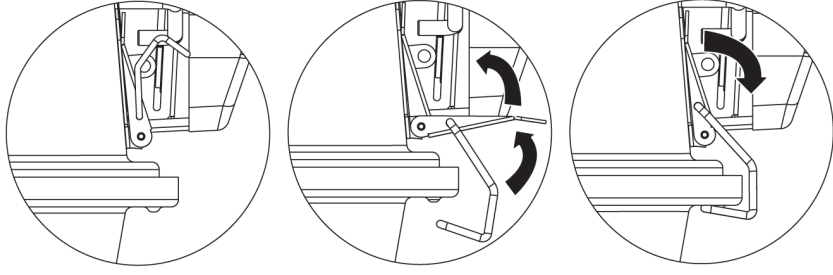
## Instructions d'assemblage (suite)

## Pour verrouiller



17

## Pour déverrouiller



- ▲ **ATTENTION** : Ne jamais utiliser de charbon de bois ayant été prétraité avec du liquide allume-barbecue. Utiliser uniquement du charbon de bois de haute qualité, un mélange de charbon de bois et de bois, du charbon de bois en blocs ou briquettes ou du bois.

## Utiliser le barbecue pour la première fois

1. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les étiquettes ainsi que tout le matériau d'emballage et le film protecteur du barbecue.
2. 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. La chaleur « nettoiera » les pièces internes et dissipera les odeurs.

## Allumer le barbecue

- ▲ **ATTENTION** : Veiller à ce que la zone autour de cet équipement de cuisson d'extérieur demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
- ▲ **ATTENTION** : S'assurer que les volets d'aération ne comportent pas de débris ni de cendre avant d'utiliser le barbecue.
- ▲ **ATTENTION** : Toute tentative d'allumage avec le couvercle fermé risque de provoquer une explosion!
- ▲ **ATTENTION** : Lorsque vous utilisez du liquide allume-barbecue, vérifiez toujours la cuve avant d'allumer le barbecue. Du liquide allume-barbecue peut s'accumuler dans la cuve et risque de s'enflammer et de provoquer un incendie.
- ▲ **ATTENTION** : Ne jamais ajouter de liquide allume-barbecue à des briquettes de charbon de bois brillantes ou même tièdes car cela risque de provoquer une flamme soudaine et d'entraîner des blessures graves ou des dégâts matériels.

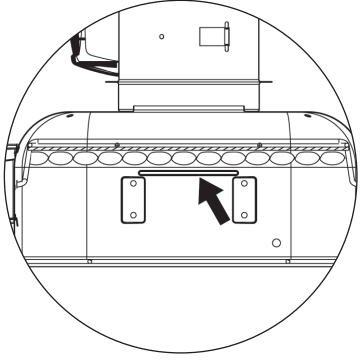


Illustration 1

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

## Éteindre le barbecue

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

## Éliminer les flambées soudaines:

- ▲ **ATTENTION**: Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse. La graisse risque de vous éblouir et de provoquer des brûlures graves, des blessures et autres dégâts matériels.
- ▲ **ATTENTION**: Ne pas laisser le barbecue sans surveillance lorsque le barbecue n'a pas été nettoyé régulièrement, vous courez le risque d'un feu de graisse qui risque d'endommager le barbecue.
- ▲ **AVERTISSEMENT**: Lors de la cuisson, conserver toujours à portée de main des articles ou matières capables d'éteindre le feu. En cas de feu de graisse ou d'huile, ne pas tenter d'éteindre le feu avec de l'eau. Utiliser un extincteur à poudre BC ou étouffer le feu avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude. Ne pas tenter d'éteindre le feu avec de l'eau.

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

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

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

En cas de feu de graisse, fermez le couvercle et laissez la graisse se consumer complètement. Prenez garde lorsque vous ouvrez le couvercle afin d'éviter de vous brûler en cas de flamme soudaine.

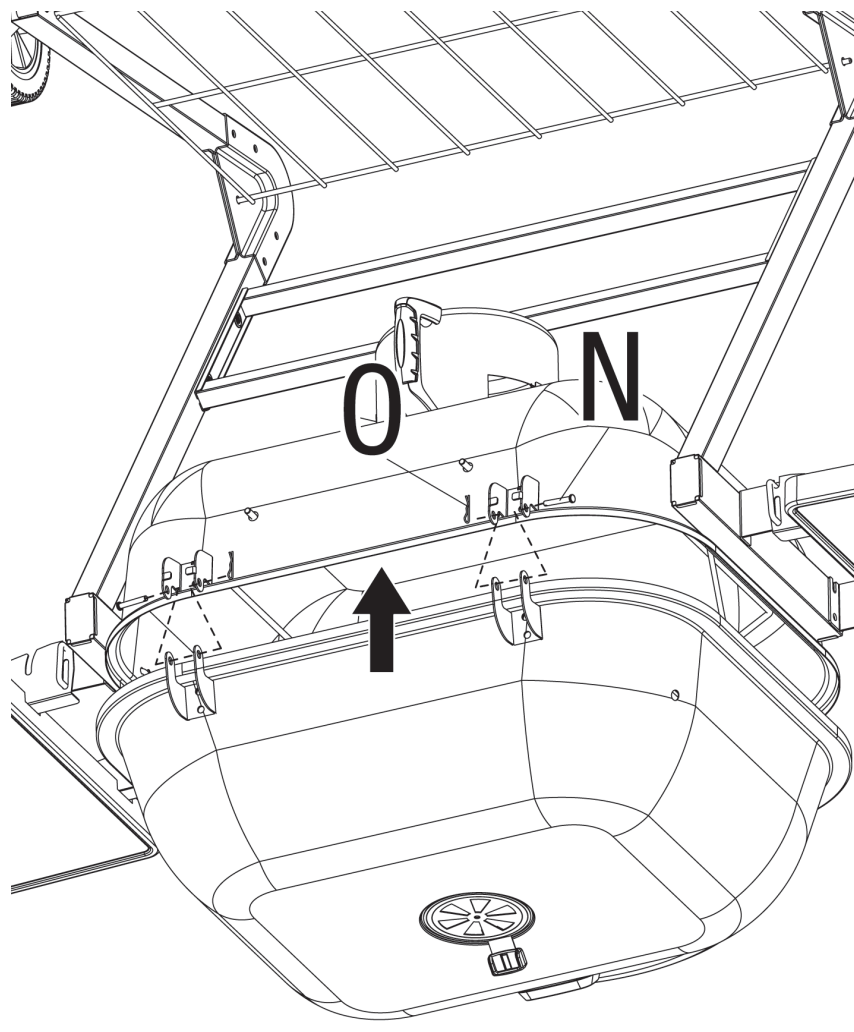
En cas de trop nombreuses flambées soudaines, **NE PAS** verser d'eau, à niveau sur les flammes.

## Minimiser les flambées soudaines:

1. Découpez le gras de la viande avant la cuisson.
2. Veillez à cuire les viandes très grasses à petit feu sur une cuisson indirecte.
3. Assurez-vous que le barbecue se trouve sur une surface dure, à niveau et non combustible.

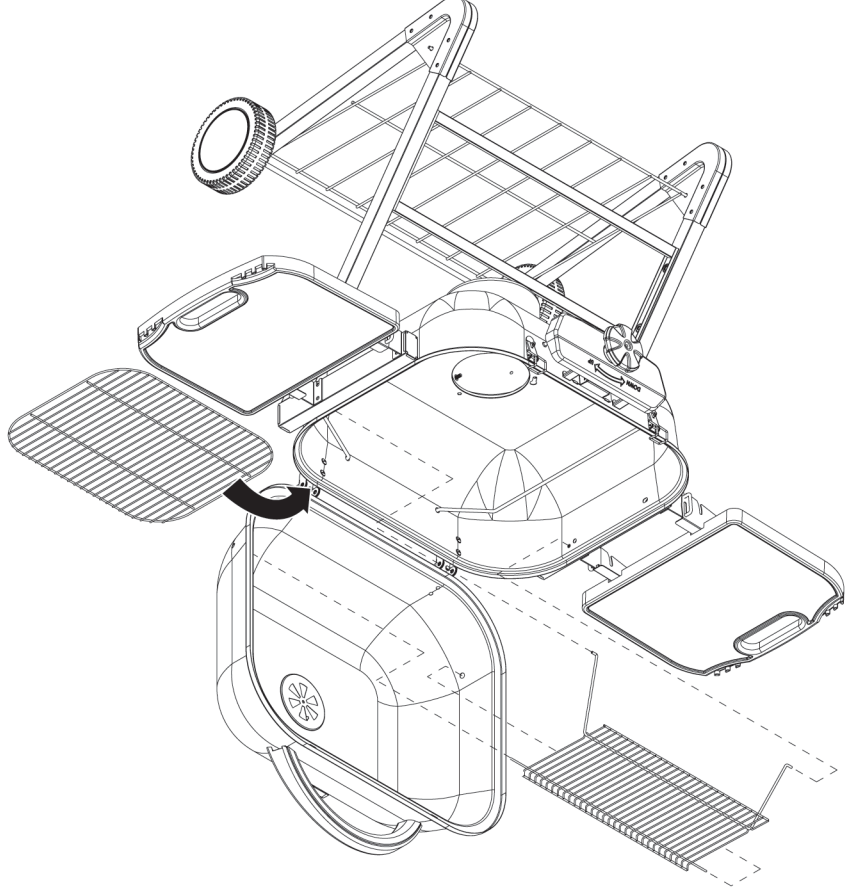
13

Fixer le couvercle



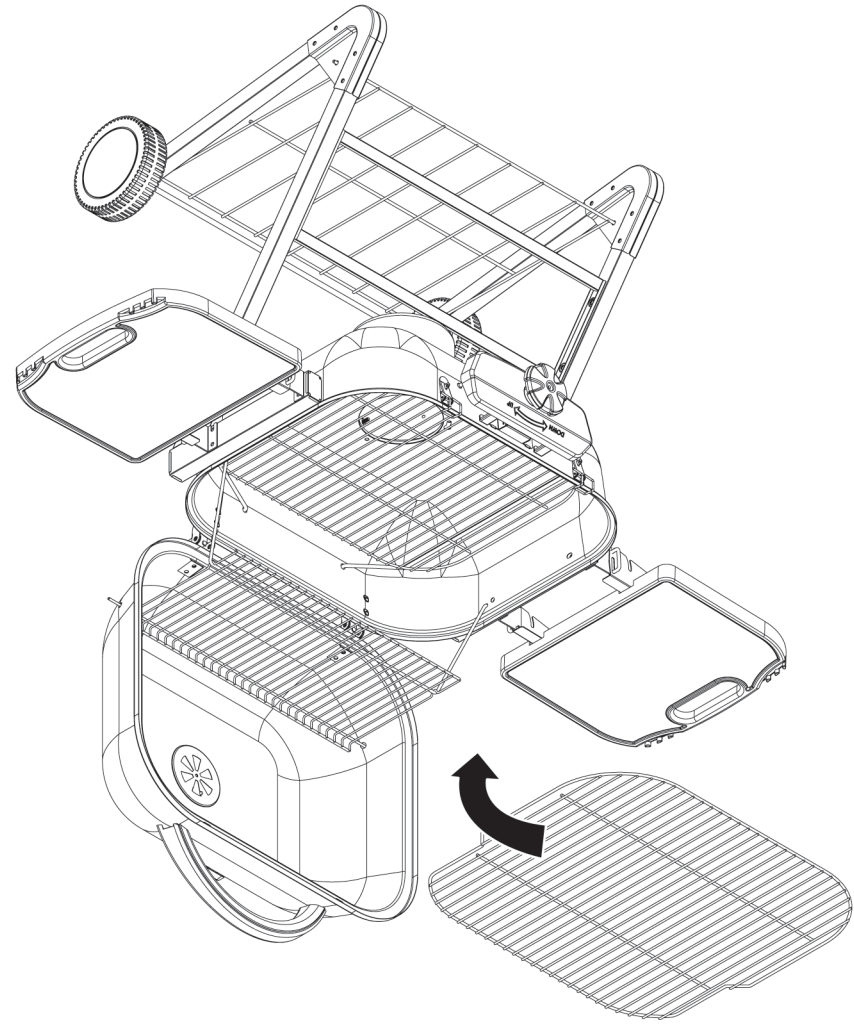
14

Insérer la grille de réchauffage et la grille à charbon de bois



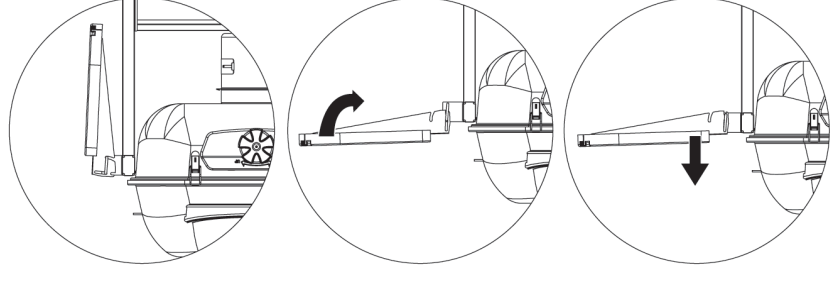
15

Placer la grille de cuisson

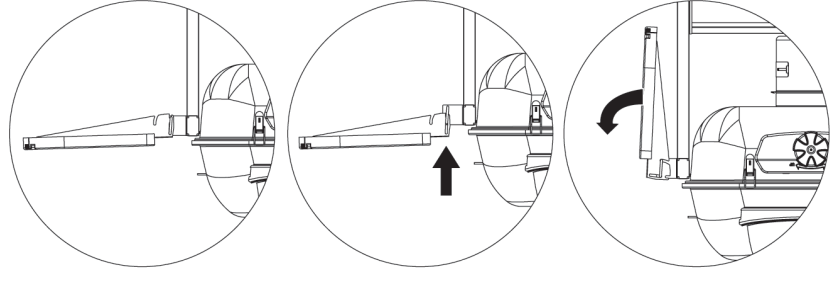


16

Rabatter les tablettes latérales



Relever les tablettes latérales







**9**

Fixer le panneau de commande et le bouton de réglage

A x 1  
B x 4  
L x 4  
I x 4

4-5 mm

**10**

Fixer la tablette latérale

C x 4

4-5 mm

**11**

Fixer la tablette latérale

C x 4

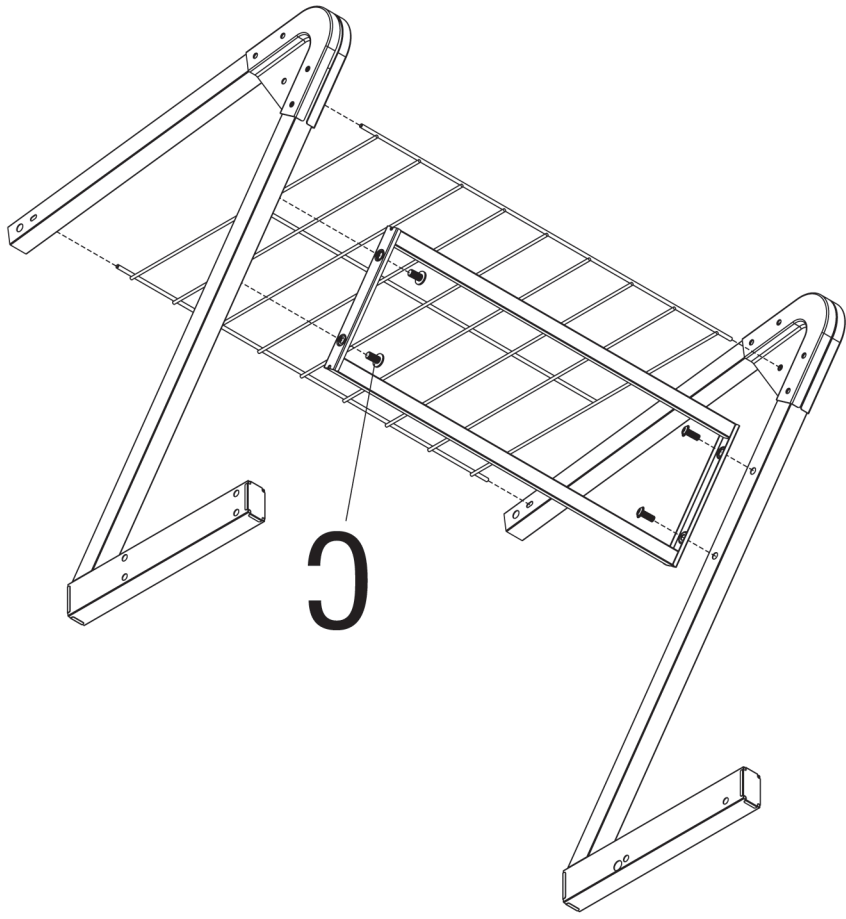
4-5 mm

**12**

Insérer le cendrier

5

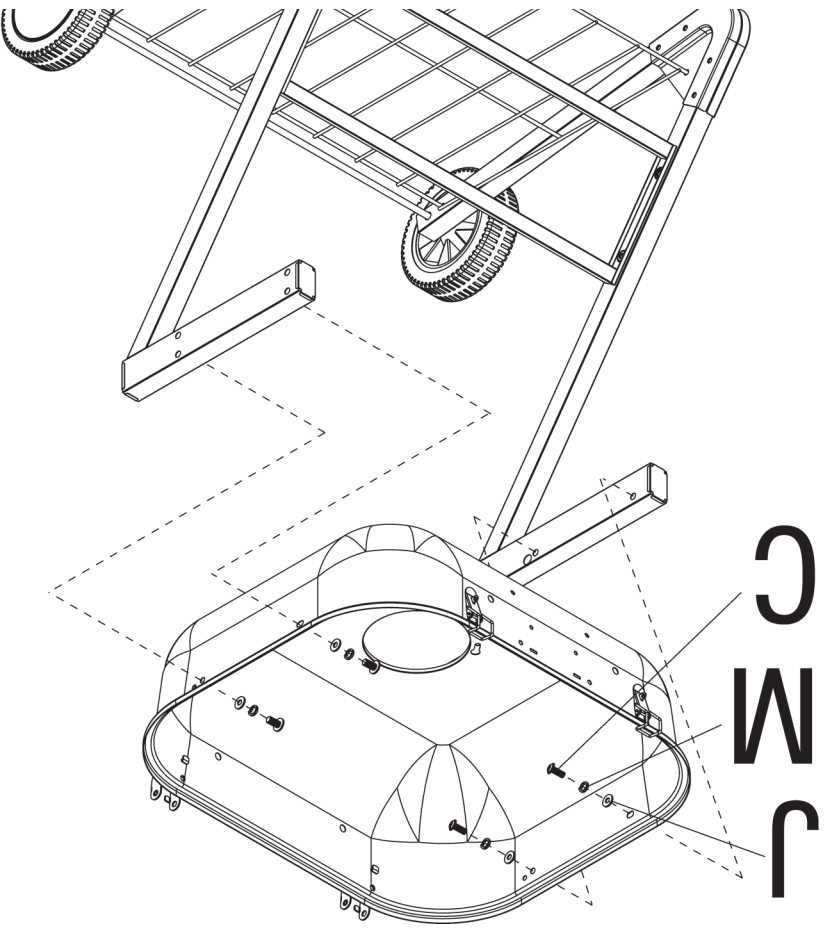
Fixer le support du chariot



C x 4

7

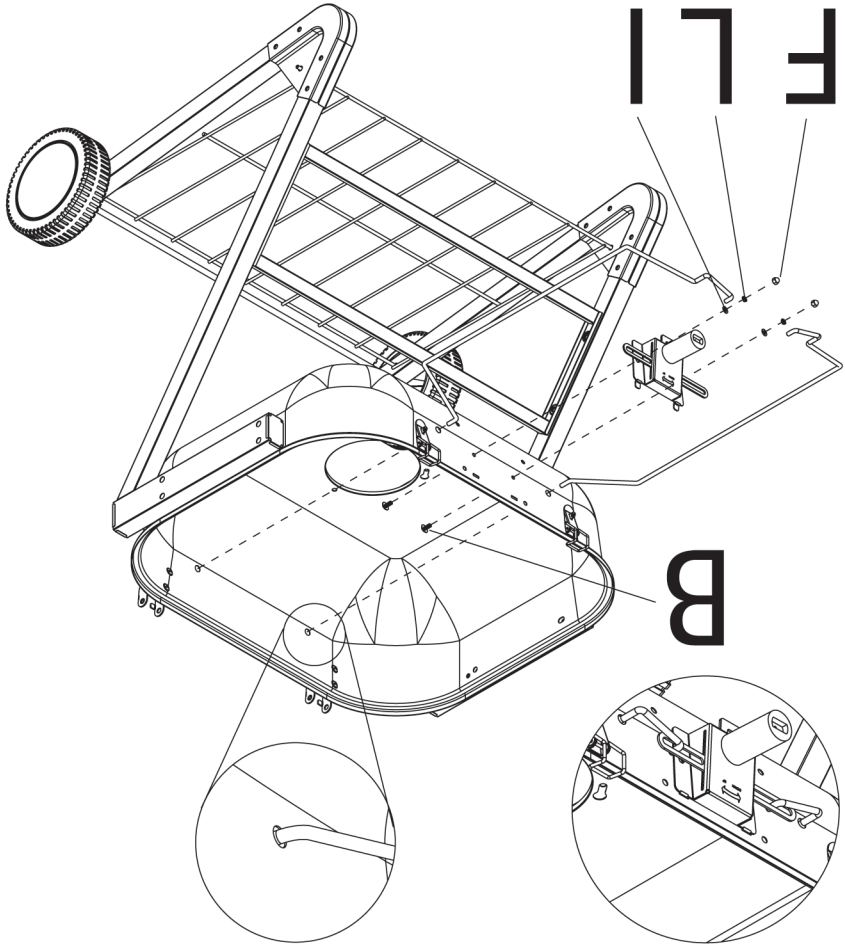
Fixer la cuve



J x 4  
C x 4  
M x 4

8

Fixer la mécanique du bouton de réglage et les tiges de support de la grille à charbon de bois



B x 2  
F x 2  
L x 2  
I x 2

## 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.

Pour faciliter l'assemblage:

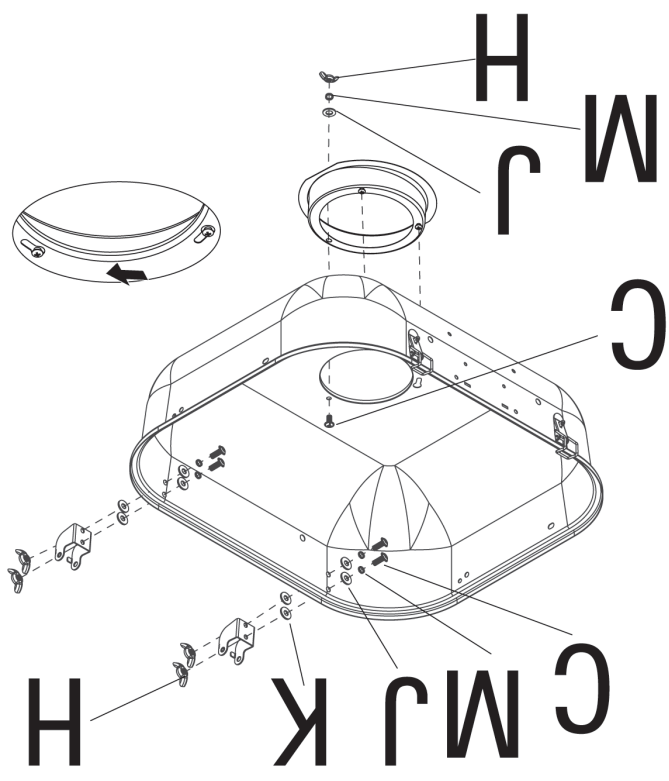
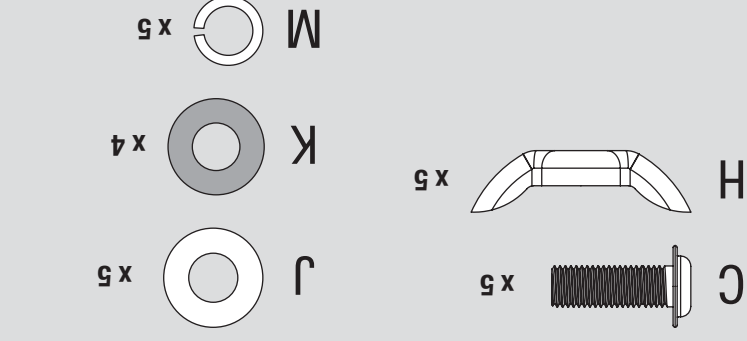
1. Choisissez l'endroit où vous comptez assembler cet article. Pour éviter de perdre des petites pièces ou la quincaillerie d'installation, assemblez cet article sur une surface plane et lisse qui ne comporte pas de trous ni de fissures.
2. Étalez toutes les pièces et la quincaillerie d'installation.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

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

- un (1) sac de charbon de bois

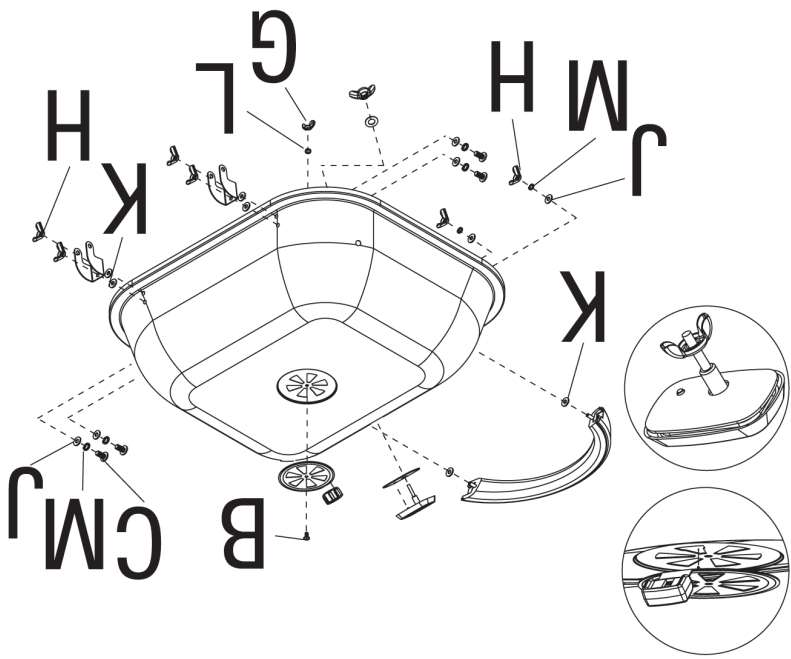
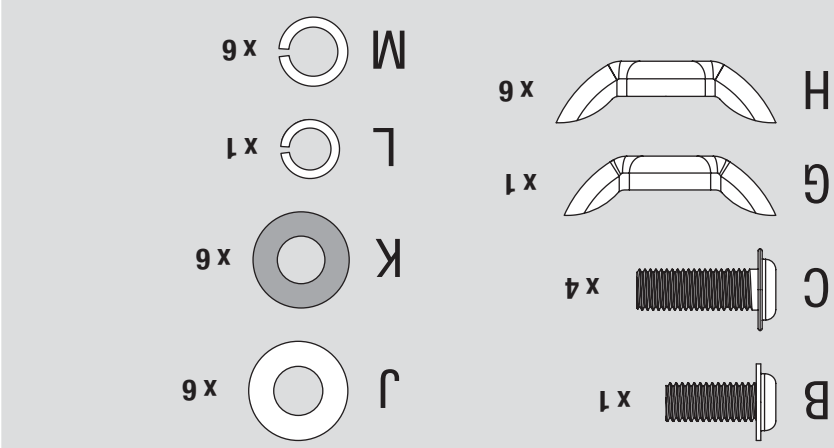
Temps d'assemblage : environ 30 minutes.

1



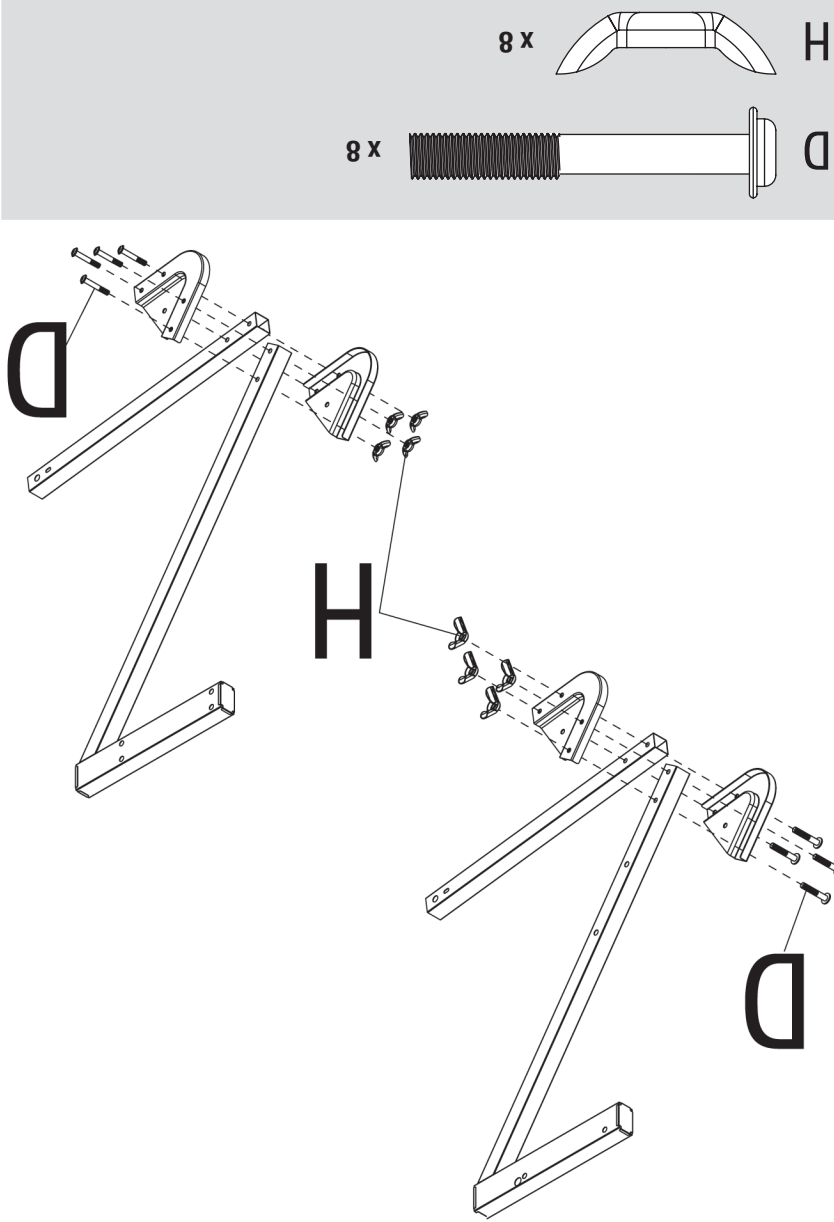
### 3

Fixer les charnières intérieures et la glissière du cendrier



### 2

Fixer la plaque de marque/indicateur de température, le volet d'aération, la poignée du couvercle et les charnières supérieures



### 4

Fixer les pieds et les supports des pieds

3



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

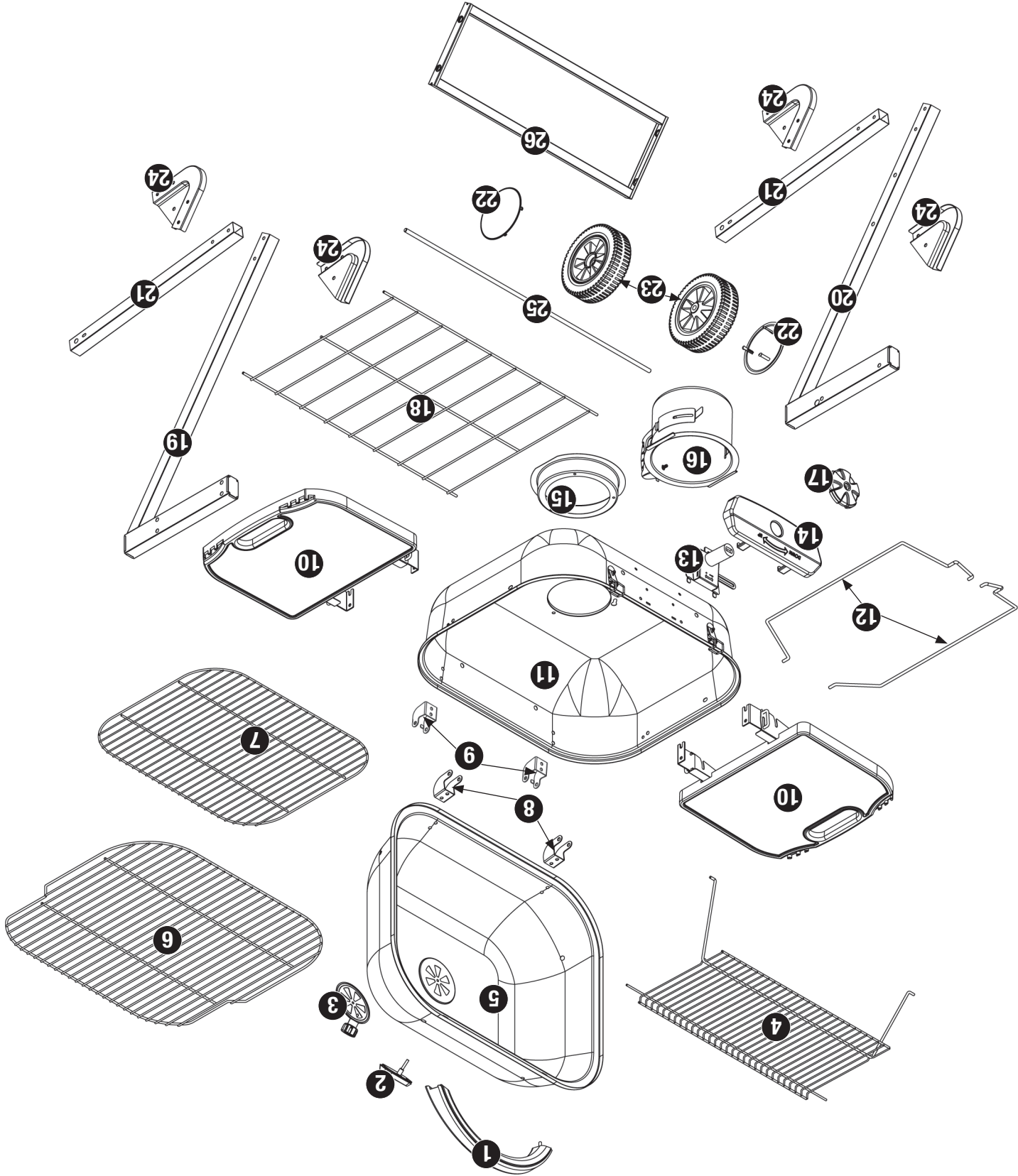
Vous avez besoin d'aide?  
 Appelez le 1.800.762.1142.  
 Ne retournez pas au point de vente.

Pour pièces de rechange, voir  
[parts.Bluerhino.com/](http://parts.Bluerhino.com/)  
 1.800.762.1142

### Liste des pièces

1	Poignée du couvercle	55-10-115
2	Plaque de marque/ Indicateur de température	55-10-040
3	Volet d'aération	55-14-794
4	Grille de réchauffage	55-11-548
5	Couvercle	55-11-549
6	Grille de cuisson	55-11-550
7	Grille à charbon de bois	55-11-551
8	Charnière supérieure (2)	55-10-076
9	Charnière inférieure (2)	55-10-077
10	Tablette latérale (2)	55-22-901
11	Cuve	55-11-552
12	Tige de support de la grille à charbon de bois (2)	55-11-553
13	Mécanisme du bouton de réglage	55-10-193
14	Panneau de commande	55-11-554
15	Glissière du cendrier	55-09-200
16	Cendrier	55-09-199
17	Bouton de commande	55-11-555
18	Tablette inférieure	55-11-556
19	Pied droit A	55-11-557
20	Pied gauche A	55-11-576
21	Pied B (2)	55-11-558
22	Enjoliveur (2)	55-10-432
23	Roue (2)	55-14-861
24	Support de pied (4)	55-11-559
25	Essieu	55-11-560
26	Support du chariot	55-11-561

### Vue éclatée



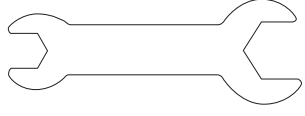
### Quincaillerie

A	Vis	Nickelee, à tête bombée Phillips, M4x15	1 pc
B	Vis	Nickelee, à tête bombée Phillips, M5x12	7 pcs
C	Vis	Nickelee, à tête bombée Phillips, M6x16	25 pcs
D	Vis	Nickelee, à tête bombée Phillips, M6x45	8 pcs
E	Écrou	Nickelee, M10	2 pcs
F	Écrou borgne	Nickelee, M5	2 pcs
G	Écrou à oreilles	Nickelee, M5	1 pc
H	Écrou à oreilles	Nickelee, M6	19 pcs
I	Rondelle	Nickelee, ø5,5	6 pcs
J	Rondelle	Nickelee, ø6,5	15 pcs
K	Rondelle	Résistante à la chaleur, ø6,2	10 pcs
L	Rondelle de blocage	Nickelee, ø5,5	7 pcs
M	Rondelle de blocage	Nickelee, ø6,5	15 pcs
N	Goupille	Nickelee, ø7 x 45	2 pcs
O	Goupille fendue	Noire, ø1,4 x 30	2 pcs

### Outils requis pour l'assemblage (fournis)

2 pcs

Ciè M5 - M10



1 pc

Tournevis cruciforme Phillips n° 2



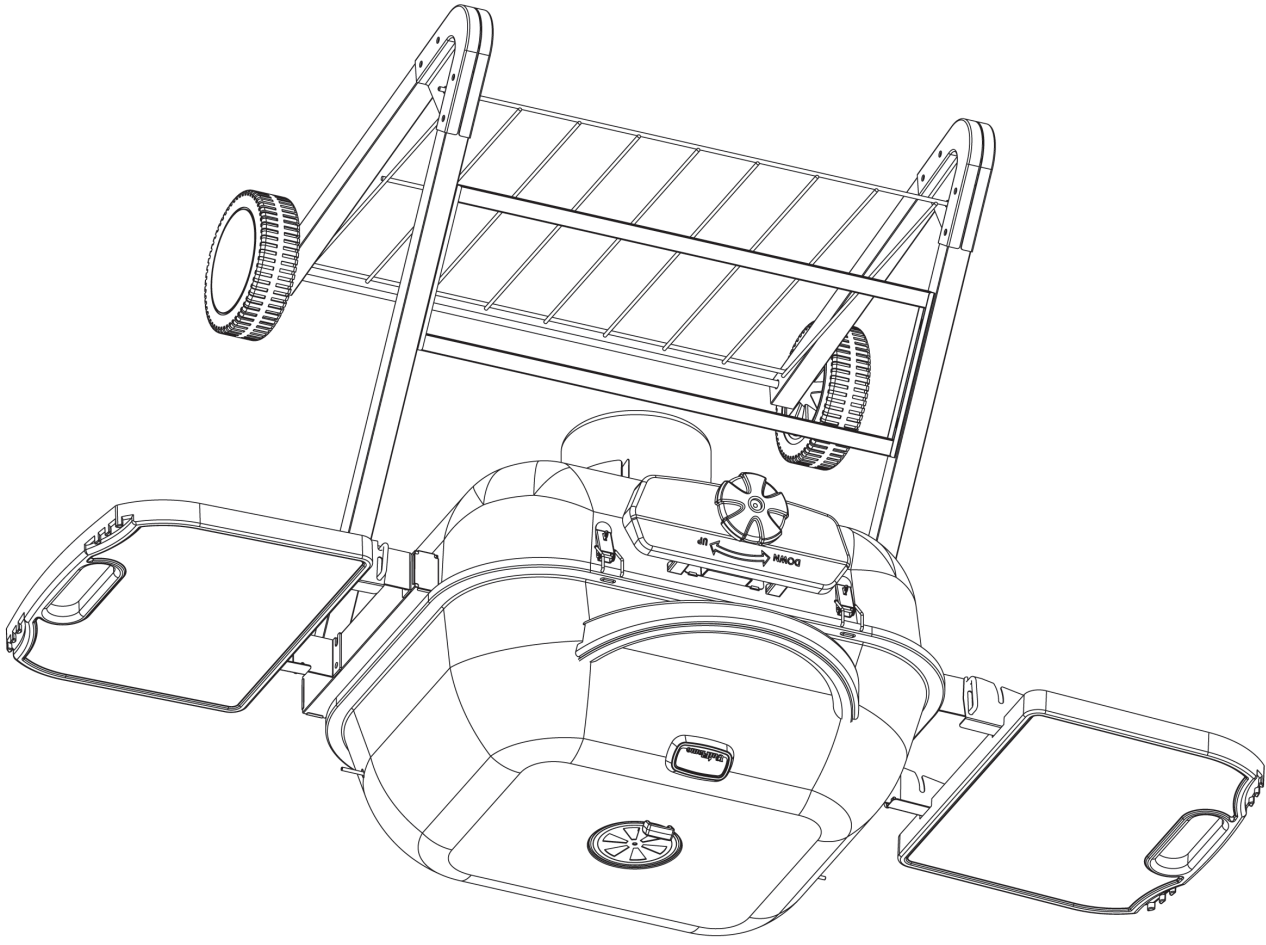
## Consignes de sécurité importantes

- ▲ DANGER: Le non-respect des avis de danger, des mises en garde et des consignes de sécurité de ce manuel risque de provoquer un incendie ou une explosion et d'entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.
- ▲ MISES EN GARDE :
  - ▲ Ce barbecue d'extérieur doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit PAS être utilisé dans un immeuble, un garage ou tout autre espace clos.
  - ▲ NE PAS utiliser ou allumer cet appareil à moins de 3,05 m (10 pieds) de tout mur, construction ou immeuble.
  - ▲ Pour usage domestique uniquement. Ce barbecue N'est PAS destiné à un usage commercial.
  - ▲ Ne jamais utiliser de charbon de bois ayant été prétraité avec du liquide allume-barbecue. Utiliser uniquement du charbon de bois de haute qualité, un mélange de charbon de bois et de bois, du charbon de bois en blocs ou briquettes ou du bois. Toute tentative de conversion ou d'utilisation de ce barbecue au charbon de bois avec une autre source de combustible est dangereuse et entraînera l'annulation de la garantie.
  - ▲ Ce barbecue n'est pas sensé être utilisé pour se chauffer. Des émissions TOXIQUES peuvent s'accumuler et provoquer l'asphyxie.
  - ▲ NE PAS utiliser le barbecue pour cuisiner à l'intérieur. Des émissions TOXIQUES de monoxyde de carbone peuvent s'accumuler et provoquer l'asphyxie.
  - ▲ Ce barbecue est homologué afin de pouvoir être utilisé en toute sécurité uniquement aux États-Unis et au Canada. NE PAS modifier le barbecue en vue de l'utiliser autre part. Toute modification présentera un danger pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.
  - ▲ Avis aux personnes habitant en appartements : Vérifier auprès de la gérance pour connaître les conditions requises, la réglementation et le code de prévention des incendies de votre complexe d'habitations collectives. Si permis, utiliser le foyer en le posant au sol en laissant une distance de sécurité de 3,05 m (10 pieds) entre le barbecue et toute structure. NE PAS utiliser sous un balcon.
  - ▲ La distance de sécurité minimum entre le barbecue et toute surface ou structure combustible est de 92 cm (36 po.) sur les côtés et derrière le barbecue. NE PAS utiliser ce barbecue sous un toit ou une structure quelconque suspendue, en saillie ou en surplomb au dessus du barbecue.
  - ▲ NE PAS utiliser d'essence, de pétrole lampant ni d'alcool pour allumer le barbecue.
  - ▲ NE PAS utiliser le barbecue en présence de vapeurs et émanations explosives. Veiller à ce que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
  - ▲ NE PAS utiliser ni entreposer d'essence ou de liquides présentant des vapeurs inflammables à moins de 7,62 m (25 pieds) de cet appareil ou de tout autre appareil.
  - ▲ NE PAS boucher les trous situés sur les côtés ou à l'arrière du barbecue. Vérifier le barbecue avant chaque utilisation.
  - ▲ NE modifier en aucune façon ce barbecue. Toute modification entraînera l'annulation de la garantie.
  - ▲ NE PAS placer ce type de barbecue dans un espace où le barbecue sera encasté. Le non-respect de cette mise en garde risque de provoquer une explosion ou un incendie et d'entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.
  - ▲ NE PAS utiliser le barbecue à moins qu'il ne soit COMPLÈTMENT assemblé et que toutes les pièces ne soient fixées et serrées.
  - ▲ Ce barbecue doit être vérifié et nettoyé en entier régulièrement.
  - ▲ Utiliser uniquement des pièces agréées de l'usine Blue Rhino Global Sourcing, Inc. L'emploi de toute pièce non agréée peut être dangereuse et entraînera l'annulation de la garantie.
  - ▲ NE PAS utiliser cet appareil avant de lire le chapitre « Fonctionnement » de ce manuel.
  - ▲ NE PAS toucher les pièces métalliques du barbecue avant qu'il n'ait complètement refroidi afin de ne pas se brûler, à moins de porter des vêtements de protection (gants, maniques, attrail de barbecue, etc.). Ne jamais toucher les grilles (de charbon de bois et de cuisson), les cendres ni les briquettes de charbon de bois afin de vérifier si elles sont chaudes.
  - ▲ NE PAS utiliser cet appareil sur une terrasse en bois, des meubles en bois ou sur toute autre surface combustible.
  - ▲ NE PAS installer ni utiliser cet appareil à bord d'un bateau ou d'un véhicule récréatif.
  - ▲ Placer le barbecue de manière à ce que le vent ne puisse emporter des cendres jusqu'à des surfaces combustibles.
  - ▲ NE PAS utiliser le barbecue par grand vent.
  - ▲ Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue pour l'allumer.
  - ▲ NE PAS laisser un barbecue sans surveillance surtout si des enfants ou des animaux domestiques ou de compagnie sont à proximité du barbecue.
  - ▲ NE PAS essayer de déplacer le barbecue lorsqu'il est allumé. Laisser le barbecue refroidir avant de le déplacer ou de le remiser.
  - ▲ NE PAS laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en phase de préchauffage ni après la cuisson pour éliminer des résidus de nourriture. Si le barbecue n'est pas nettoyé, un feu de graisse risque de se produire et d'endommager le barbecue.
  - ▲ Lors de la cuisson, conserver toujours à portée de main des articles ou matières capables d'éteindre le feu. En cas de feu de graisse ou d'huile, NE PAS tenter d'éteindre le feu avec de l'eau. Utiliser un extincteur à poudre BC ou étouffer le feu avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude.
  - ▲ Veiller à toujours ouvrir lentement et avec précaution le couvercle du barbecue de sorte que la chaleur et la vapeur accumulées ne provoquent de graves brûlures.
  - ▲ Si le barbecue n'est pas nettoyé, un feu de graisse risque de se produire et d'endommager le barbecue.
  - ▲ NE PAS placer de récipients vide sur le barbecue lorsqu'il est allumé.
  - ▲ Faire preuve de précautions au moment de placer quelque chose sur le barbecue lorsqu'il est allumé.
  - ▲ Ne jamais ajouter de liquide allume-barbecue sur des briquettes de charbon de bois brillantes ou même tièdes car cela risque de provoquer une flamme soudaine et d'entraîner des blessures graves ou des dégâts matériels.
  - ▲ Placer toujours le barbecue sur une surface plane, dure et non combustible. Il est déconseillé de le placer sur de l'asphalte ou du bitume.
  - ▲ NE PAS enlever les cendres avant qu'elles ne soient complètement et totalement éteintes.
  - ▲ Les briquettes chaudes et les morceaux de charbon chaud peuvent provoquer un incendie.
  - ▲ Veiller à toujours vider le cendrier et la cuve du barbecue après chaque utilisation.
  - ▲ NE PAS placer de combustible (briquettes de charbon de bois, bois ou morceaux de charbon de bois) directement dans le fond du barbecue. Placer le combustible uniquement sur la grille ou la plaque à charbon de bois.
  - ▲ NE PAS laisser le charbon de bois reposer contre les parois du barbecue. Ceci risque de réduire la durée de vie du métal et du fini du barbecue.
  - ▲ S'assurer que les volets d'aération ne comportent pas de débris ni de cendre avant d'utiliser le barbecue.
  - ▲ Les morceaux de charbon de bois éteints et les cendres doivent être placés à une distance sécuritaire de toute construction et matière combustible.
  - ▲ À l'aide d'un tuyau d'arrosage, mouiller complètement la surface située en-dessous et autour du barbecue pour éteindre les cendres, les briquettes de charbon de bois ou les braises qui risqueraient d'être tombées lors de la cuisson ou du nettoyage.
  - ▲ La prise d'alcool, de médicaments ou de drogues risque de nuire à l'aptitude de l'utilisateur à assembler ou à utiliser cet appareil en toute sécurité.
  - ▲ Porter toujours des gants de protection pour assembler cet article.
  - ▲ NE PAS forcer les pièces les unes dans les autres afin d'éviter toute blessure et éviter d'endommager cet article.
  - ▲ NE PAS toucher le cendrier ni sa poignée avant que le barbecue n'ait complètement refroidi, à moins de porter un attrail de protection.
  - ▲ NE PAS toucher le volet d'aération ni sa poignée avant que le barbecue n'ait complètement refroidi, à moins de porter un attrail de protection.
  - ▲ Les consignes ci-dessus doivent être strictement respectées et le non respect de ces consignes risque de provoquer des dégâts matériels ou d'entraîner des blessures graves voire la mort.



## Barbecue d'extérieur au charbon de bois

Modèle n° CBC1255SP



### AVERTISSEMENT



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

### AVERTISSEMENT



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

### AVERTISSEMENT

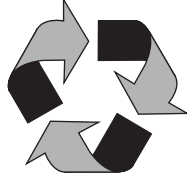


1. Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.
2. Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.

### DANGER



Ne jamais laisser cet appareil allumé sans surveillance.



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

### Table des matières

Consignes de sécurité importantes.....	Page 2
Vue éclatée des pièces et quincaillerie.....	3
Instructions d'assemblage.....	4
Fonctionnement.....	8
Utiliser le barbecue pour la première fois.....	8
Allumer le barbecue.....	8
Éliminer les flambées soudaines.....	8
Nettoyage et entretien.....	9
Enregistrement de l'appareil.....	9
Pièces de rechange.....	9
Garantie limitée.....	9

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

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