



OWNER'S MANUAL

Outdoor LP Gas Pizza Oven & Grill

Model No. GOC1509MR



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

For Outdoor Use Only
(outside any enclosure)

WARNING

FOR YOUR SAFETY:

1. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.
2. Read the installation, operation and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.
3. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury or death.
4. This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
5. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
6. Follow all warnings and instructions when using the appliance.
7. Keep this manual for future reference.

DANGER

If you smell gas -

1. Shut off gas to appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

WARNING

FOR YOUR SAFETY:

1. Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

DANGER

Never operate this appliance unattended.

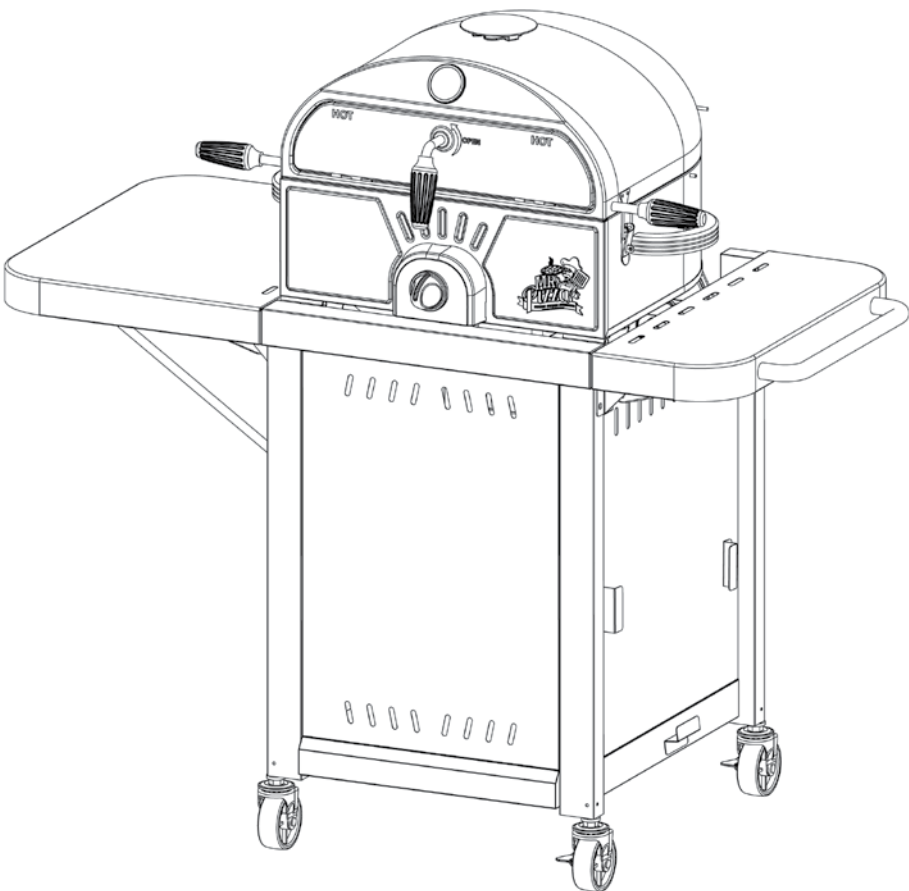


Table of Contents

Important Safeguards	Page 2
Expanded View & Hardware	4
Assembly Instructions	5
Installing LP Gas Tank	10
Operating Instructions	10
Cleaning and Care	11
Product Registration	12
Replacement Parts	12
Limited Warranty	12
Troubleshooting	13

The use and installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2*, or the *Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192*, and *CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code*, as applicable.

California Proposition 65: Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.

California Proposition 65: Wash your hands after handling this product.

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.





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 oven & grill is for outdoor use only, and should not be used in a building, garage or any other enclosed area.
- ⚠ Do NOT operate, light or use this appliance within ten feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.
- ⚠ For residential use only. This oven & grill is NOT for commercial use.
- ⚠ This is NOT a tabletop oven & grill. Therefore, do NOT operate this oven & grill on any type of tabletop surface.
- ⚠ This oven & grill is not intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ⚠ This oven & grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do NOT modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void your warranty.
- ⚠ This oven & grill is for use with liquid propane (LP) gas only. The conversion to or attempted use of natural gas in this LP gas oven & grill is dangerous, may cause bodily harm and will void your warranty.
- ⚠ LP gas characteristics:
 - a. LP gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP gas product.
 - b. LP gas is explosive under pressure, heavier than air, and settles/pools in low areas.
 - c. LP gas in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
 - d. Contact with LP gas can cause freeze burns to skin.
- ⚠ Apartment dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using a LP gas oven & grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten foot (3.05 m) clearance from any structure. Do NOT use on or under balconies.
- ⚠ LP gas cylinder needed to operate. Only cylinders marked “propane” may be used.
- ⚠ The LP gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the *Specifications for LP-gas Cylinders* of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, *CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods; and Commission*.
- ⚠ LP gas cylinder must be arranged for vapor withdrawal.
- ⚠ The LP gas cylinder must have a listed overfilling prevention device (OPD).
- ⚠ Only use LP gas cylinders equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
- ⚠ The LP gas cylinder must have a cylinder collar to protect the cylinder valve.
- ⚠ Never use an LP gas cylinder with a damaged body, valve, collar or footing.
- ⚠ Dented or rusted LP gas cylinders may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier prior to use.
- ⚠ The LP gas cylinder should not be dropped or handled roughly.
- ⚠ LP gas cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. Your cylinder must never be stored where temperatures can reach over 125°F.
- ⚠ Do NOT insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in an explosion, fire, severe personal injury or death.
- ⚠ Do NOT block holes in sides or back of oven & grill.
- ⚠ Never keep an LP gas cylinder in a hot car or trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.
- ⚠ Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- ⚠ If oven & grill is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder and disconnected.
- ⚠ Do NOT store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- ⚠ Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
- ⚠ A fire causing serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.
- ⚠ Never attempt to attach this oven & grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer, motor home or house.
- ⚠ Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene or alcohol with this product.
- ⚠ Your oven & grill has been checked at all factory connections for leaks. Recheck all connections as described in the “Operating Instructions” section, as shipping can loosen connections.
- ⚠ Check for leaks even if your unit was assembled for you by someone else.
- ⚠ Do NOT operate if a gas leak is present. Gas leaks may cause a fire or explosion.
- ⚠ You must follow all instructions in “Checking for Leaks” section before operating. To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:
 - a. Always perform a leak test before lighting the oven & grill and each time the cylinder is connected for use.
 - b. No smoking. Do NOT use or permit sources of ignition in the area while conducting a leak test.
 - c. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
 - d. Do NOT use matches, lighters, or a flame to check for leaks.
 - e. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
 - f. Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane. Use caution and common sense when testing for leaks.
 - g. Do NOT use oven & grill until any and all leaks are corrected. If you are unable to stop a leak, disconnect the LP gas supply. Call a gas appliance serviceman or your local LP gas supplier.
- ⚠ This oven & grill is designed to operate at an inlet pressure of: LP gas: 11 inches water column.
- ⚠ Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ⚠ Do NOT use in an explosive atmosphere. Keep oven & grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ⚠ 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.
- ⚠ It is essential to keep the oven & grill’s valve compartment, burners and circulating air passages clean.
- ⚠ Inspect oven & grill before each use.
- ⚠ Do NOT alter oven & grill in any manner. Any alteration will void your warranty.
- ⚠ Do NOT use the oven & grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ⚠ Do NOT build this model of oven & 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 oven & 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.

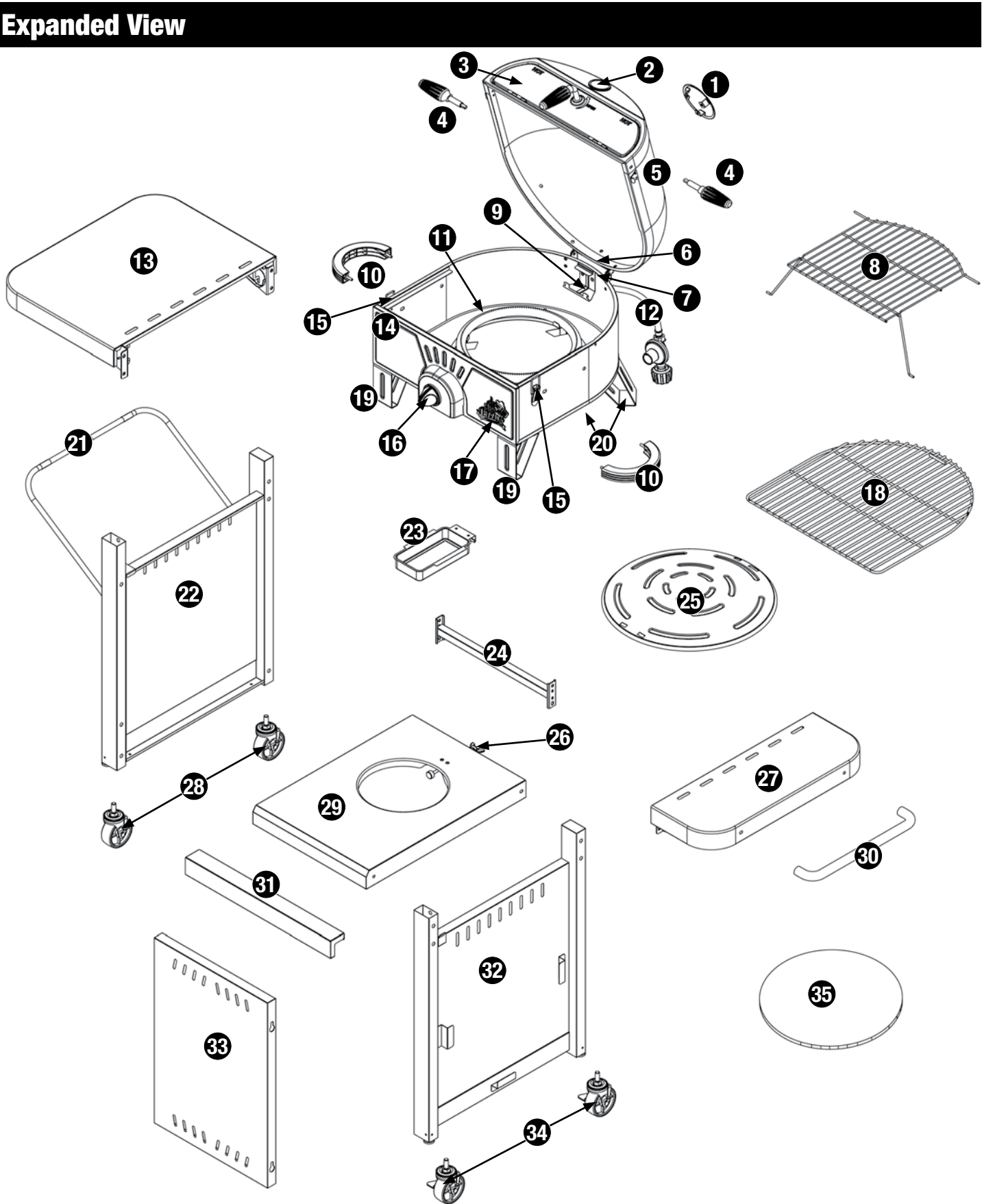
- ⚠ Do NOT touch metal parts of oven & grill until they have completely cooled to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
 - ⚠ Do NOT install or use in or on boats or recreational vehicles.
 - ⚠ When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do NOT attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
 - ⚠ Do NOT use oven & grill in high winds.
 - ⚠ NEVER lean over the oven & grill when lighting.
 - ⚠ Do NOT leave a lit oven & grill unattended. Keep children and pets away from oven & grill at all times.
 - ⚠ Do NOT leave oven & grill unattended while preheating or burning off food residue on high. If oven & grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
 - ⚠ Do NOT place empty cooking vessels on the appliance while in operation.
 - ⚠ Use caution when placing anything on the oven & grill while the appliance is in operation.
 - ⚠ Do NOT attempt to move oven & grill when in use. Allow the oven & grill to cool before moving or storing.
 - ⚠ LP gas cylinder must be properly disconnected and removed prior to moving this oven & grill.
 - ⚠ Storage of oven & grill indoors is permissible only if the cylinder is disconnected, removed from the oven & grill and properly stored outdoors.
 - ⚠ Always open oven & grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within oven & grill can cause severe burns.
- ⚠ Do NOT attempt to disconnect the gas regulator from the cylinder or any gas fitting while the oven & grill is in use.
 - ⚠ Always place your oven & grill on a hard, non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
 - ⚠ Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
 - ⚠ The gas hose should be arranged so that it will not be pulled on or tripped over.
 - ⚠ Keep all electrical cords away from a hot oven & grill.
 - ⚠ After a period of storage and/or nonuse, check for leaks, burner obstructions and inspect for any abrasion, wear or cuts to the hose.
 - ⚠ Failure to open lid while igniting the oven & grill's burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the oven & grill does not light, may result in an explosive flame-up.
 - ⚠ Never operate oven & grill without its heat plates installed.
 - ⚠ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
 - ⚠ Use protective gloves when assembling this product.
 - ⚠ Do NOT force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
 - ⚠ Never cover entire cooking area with aluminum foil.
 - ⚠ Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.



Outdoor LP Gas Pizza Oven & Grill
Model No. G0C1509MR

Parts List		
❶	Lid Air Vent	55-24-701
❷	Temperature Gauge*	55-24-702
❸	Oven Door Assembly*	55-24-703
❹	Lid Handle (2)	55-24-704
❺	Lid*	55-24-705
❻	Top Hinge*	55-24-706
❼	Bottom Hinge*	55-24-707
❽	Warming Rack	55-24-708
❾	Cooking Grid/Heat Plate Support*	55-24-709
❿	Side Handle (2)	55-24-710
⓫	Burner*	55-24-711
⓬	Regulator/Hose Assembly*	55-24-712
⓭	Left Side Shelf	55-24-713
⓮	Grill Body*	55-24-714
⓯	Lock (2)*	55-24-715
⓰	Control Knob*	55-24-716
⓱	Brand Plate*	55-24-717
⓲	Cooking Grid	55-24-718
⓳	Front Leg (2)*	55-24-719
⓴	Back Leg (2)*	55-24-720
⓵	Side Shelf Support*	55-24-721
⓶	Left Cart Frame	55-24-722
⓷	Grease Cup	55-24-723
⓸	Rear Cart Frame	55-24-724
⓹	Heat Plate	55-24-725
⓺	LP Gas Tank Retainer Bolt*	55-24-726
⓻	Right Side Shelf	55-24-727
⓼	Caster (2)	55-24-728
⓽	Base	55-24-729
⓾	Towel Bar	55-24-730
⓿	Front Base Panel	55-24-731
3❷	Right Cart Frame	55-24-732
3❸	Front Panel	55-24-733
3❹	Locking Caster (2)	55-24-734
3❺	Pizza Stone	55-24-735

* Pre-assembled



Hardware				
A	Screw	M4x10 Nickel Plated Phillips Truss Head	3 pcs	
B	Screw	M6x14 Nickel Plated Phillips Truss Head	24 pcs	
C	Nut	M8 Nickel Plated	2 pcs	
D	Wing Nut	M6 Nickel Plated	4 pcs	
E	Washer	ø6.4 Nickel Plated	6 pcs	
F	Washer	ø8.4 Nickel Plated	2 pcs	
G	Washer	ø8 Heat Resistant	4 pcs	
H	Lock Washer	ø6.4 Nickel Plated	4 pcs	
I	Lock Washer	ø8.4 Nickel Plated	2 pcs	

Tools Required for Assembly (Included)	
#2 Phillips Head Screwdriver	1 pc
M10-M8 Wrench	1 pc

Assembly Instructions

1

DO NOT RETURN TO PLACE OF PURCHASE.

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

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

Assembly Tips:

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

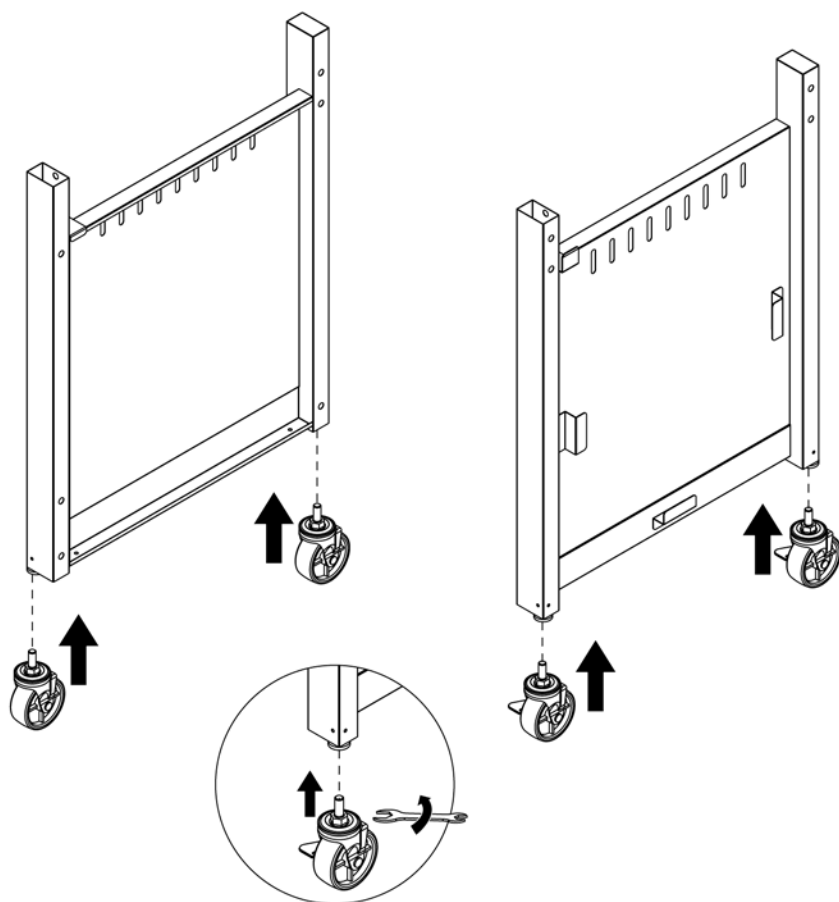
To complete assembly you will need:

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

Typical assembly is approximately one hour.

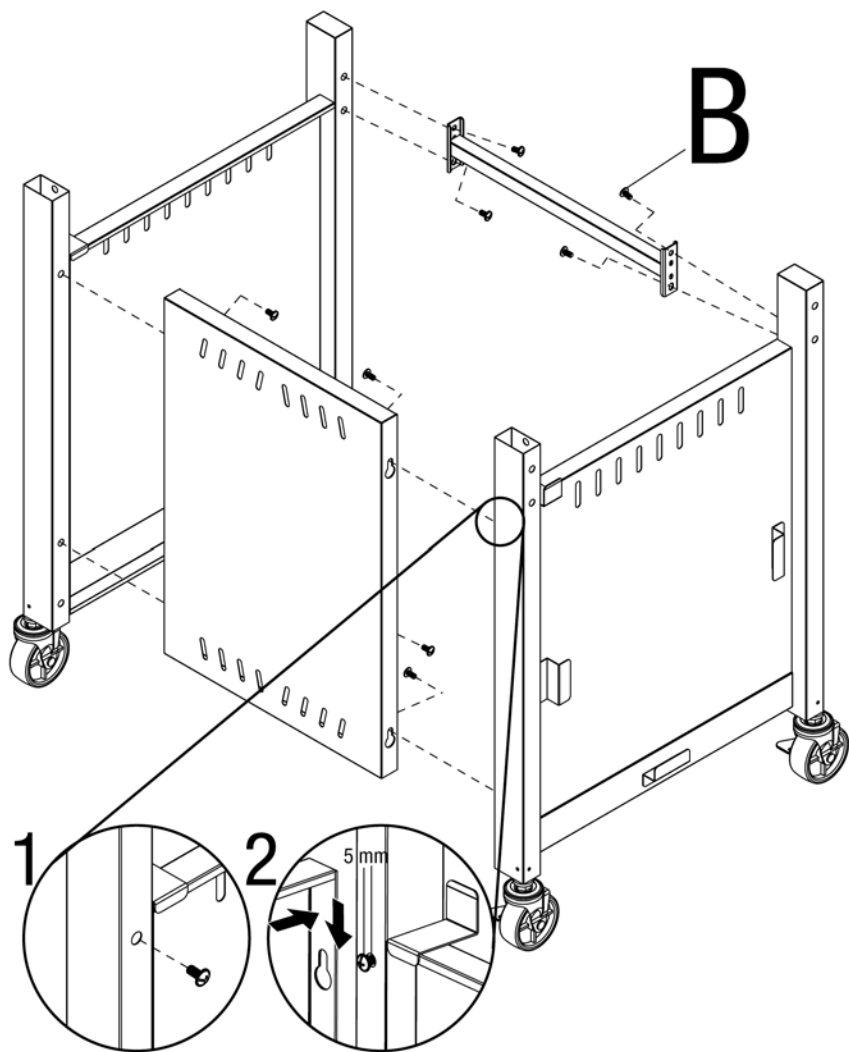
2

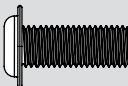
Attach Casters



3

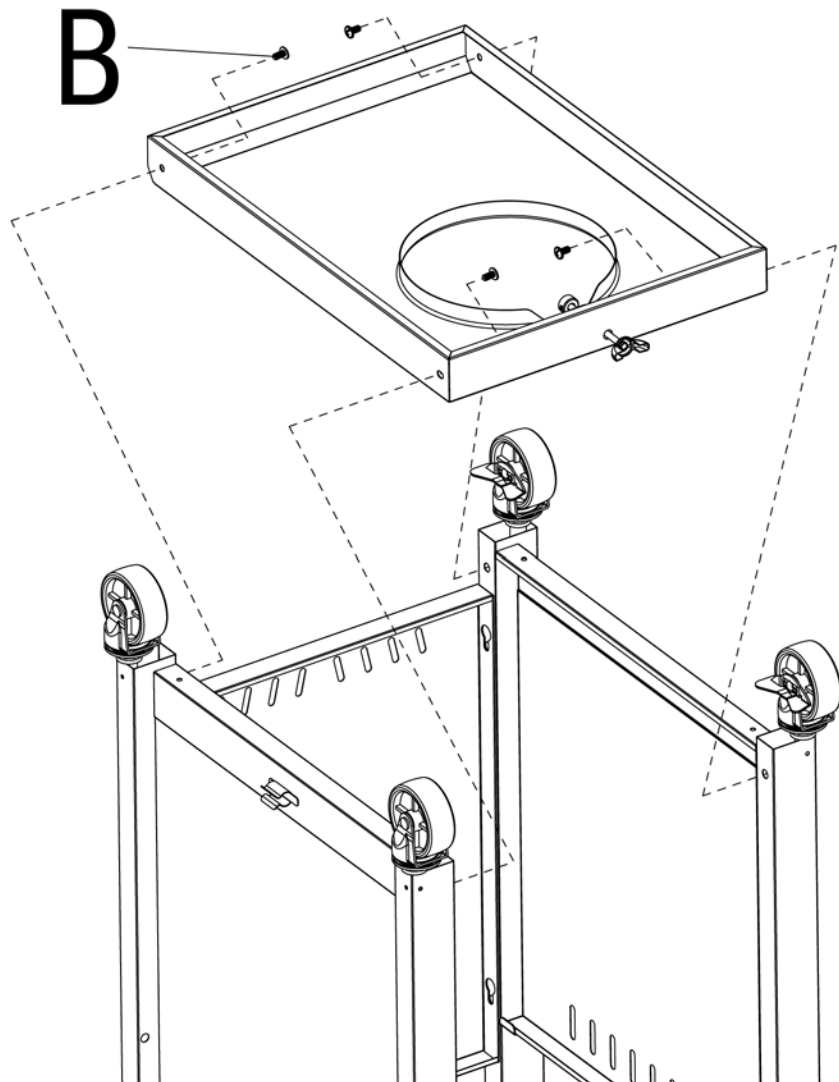
Attach Legs

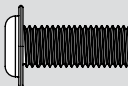


B  x 8

4

Attach Base

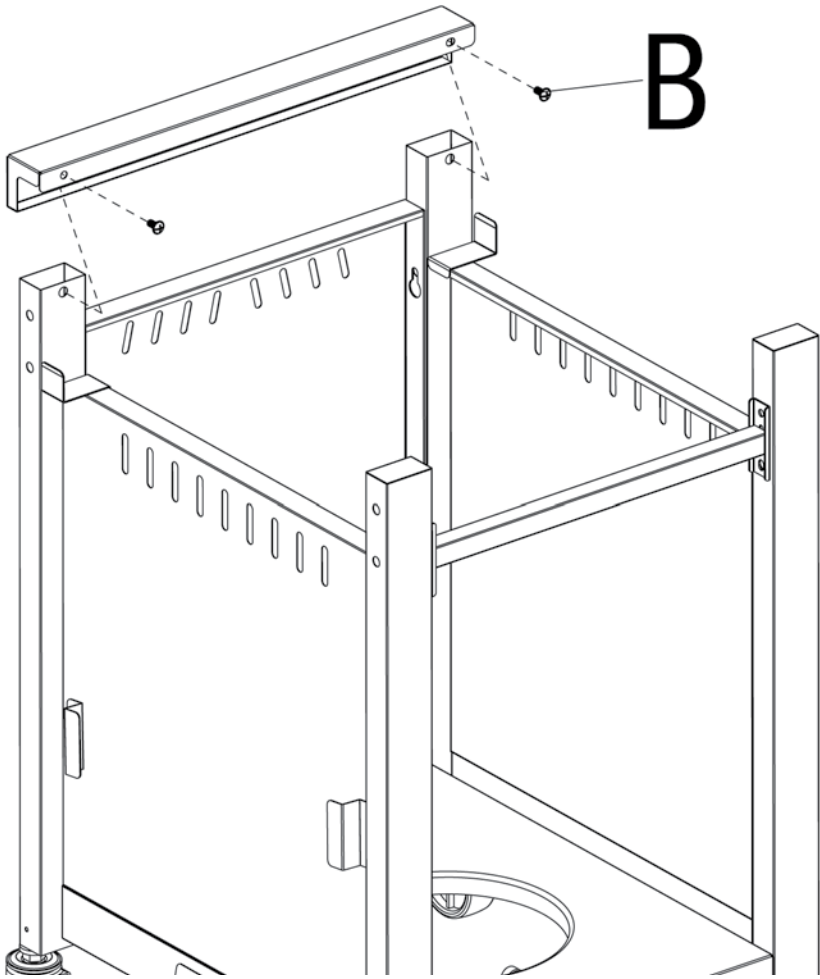


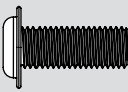
B  x 4



5

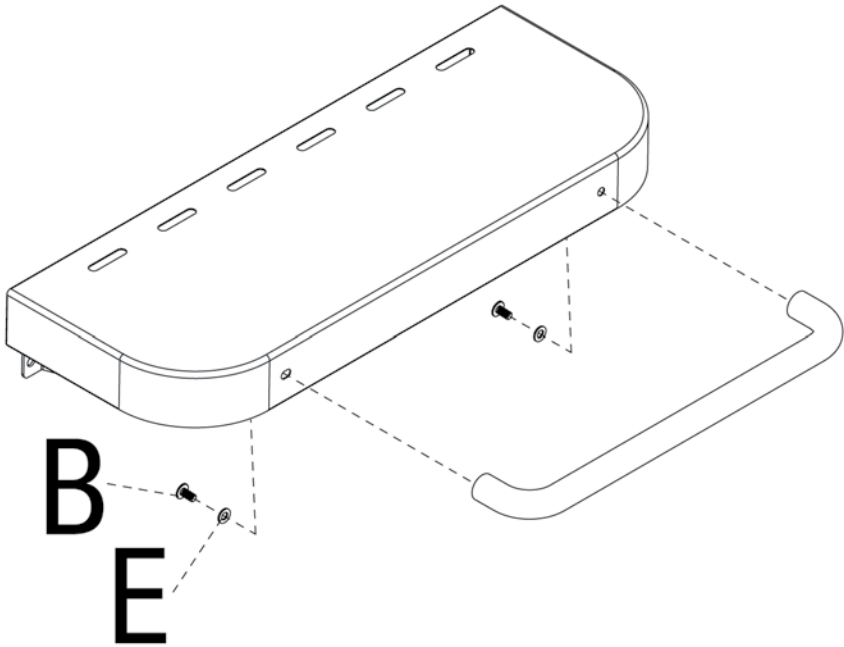
Attach Front Base Panel

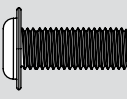


B  x 2

6

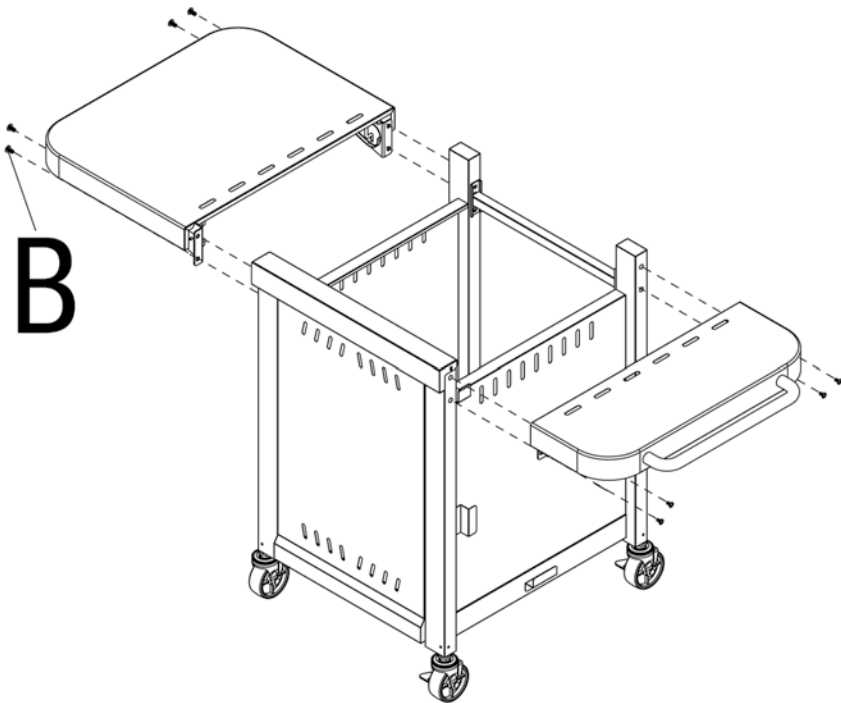
Attach Towel Bar

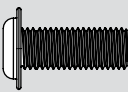


B  x 2 E  x 2

7

Attach Side Shelves

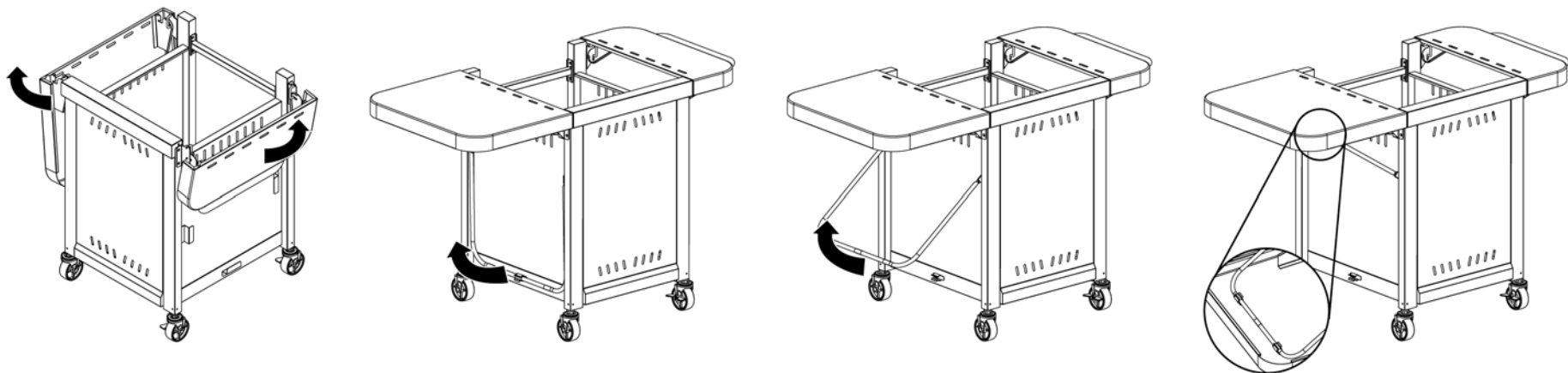


B  x 8

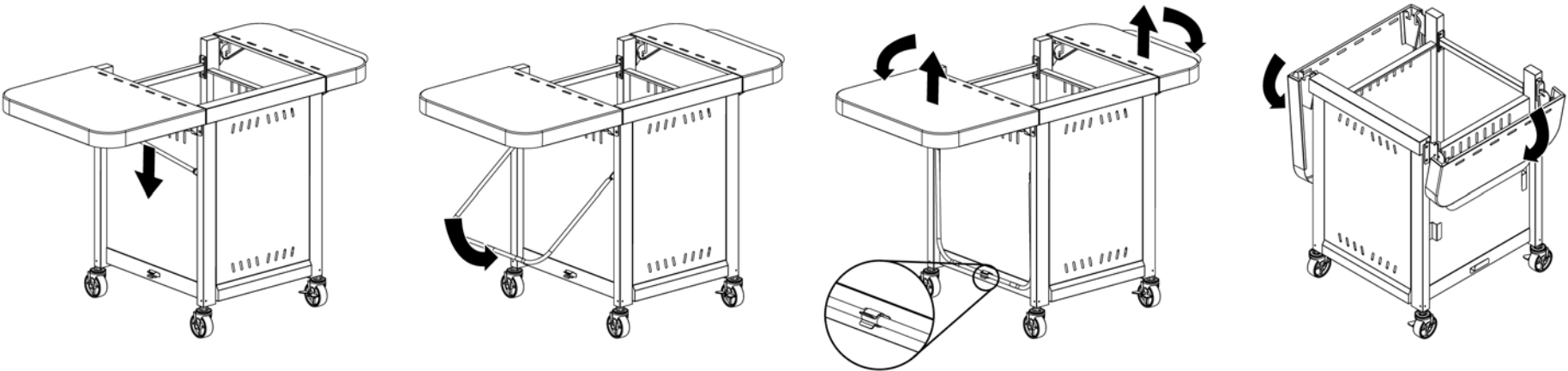
8

Unfold Side Shelves

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

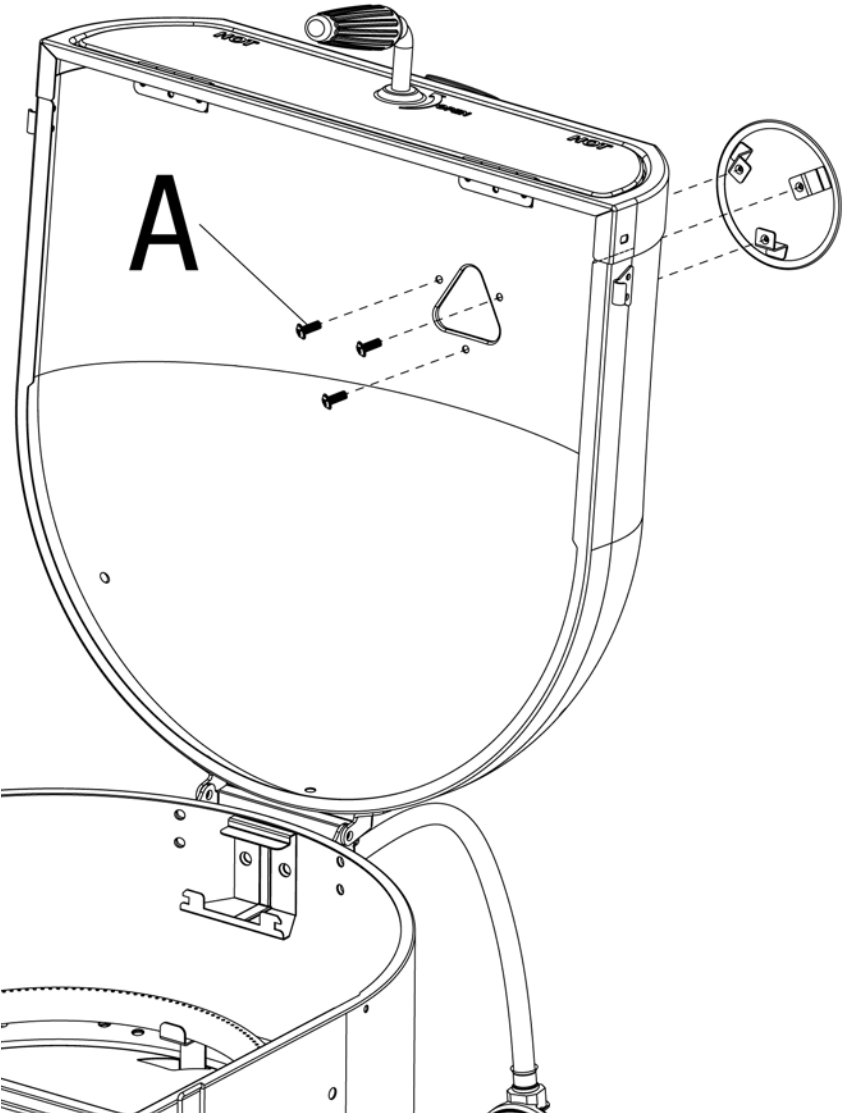


Fold Side Shelves



9

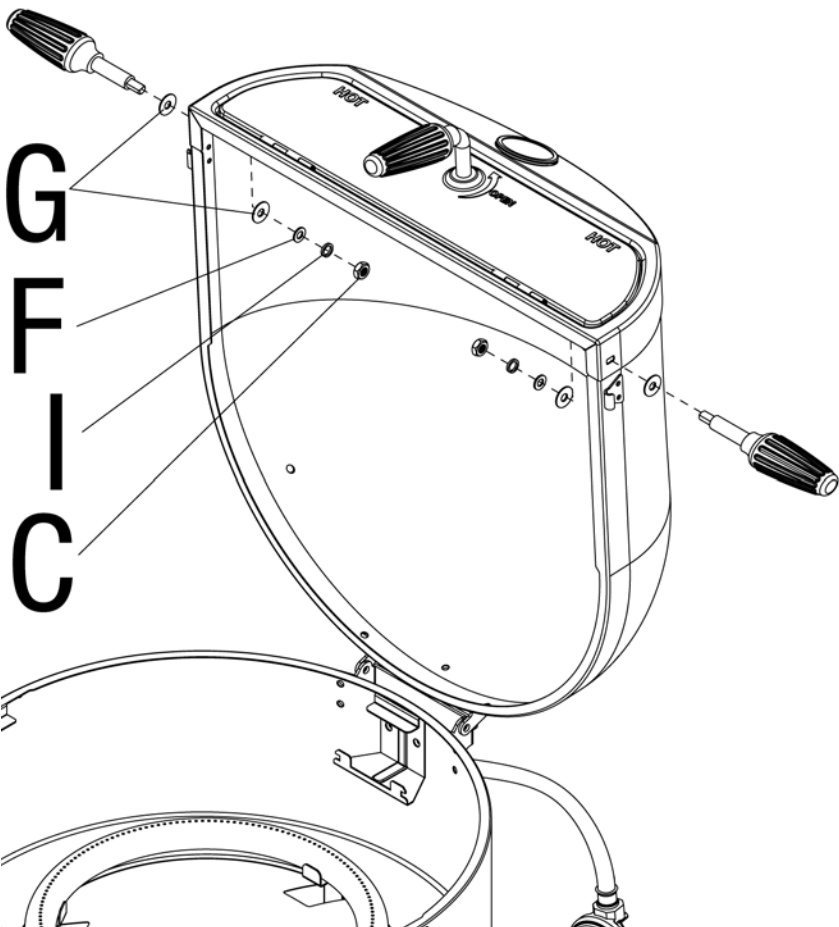
Attach Lid Air Vent



A  x 3

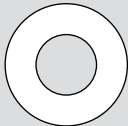
10

Attach Lid Handles



C  x 2

G  x 4

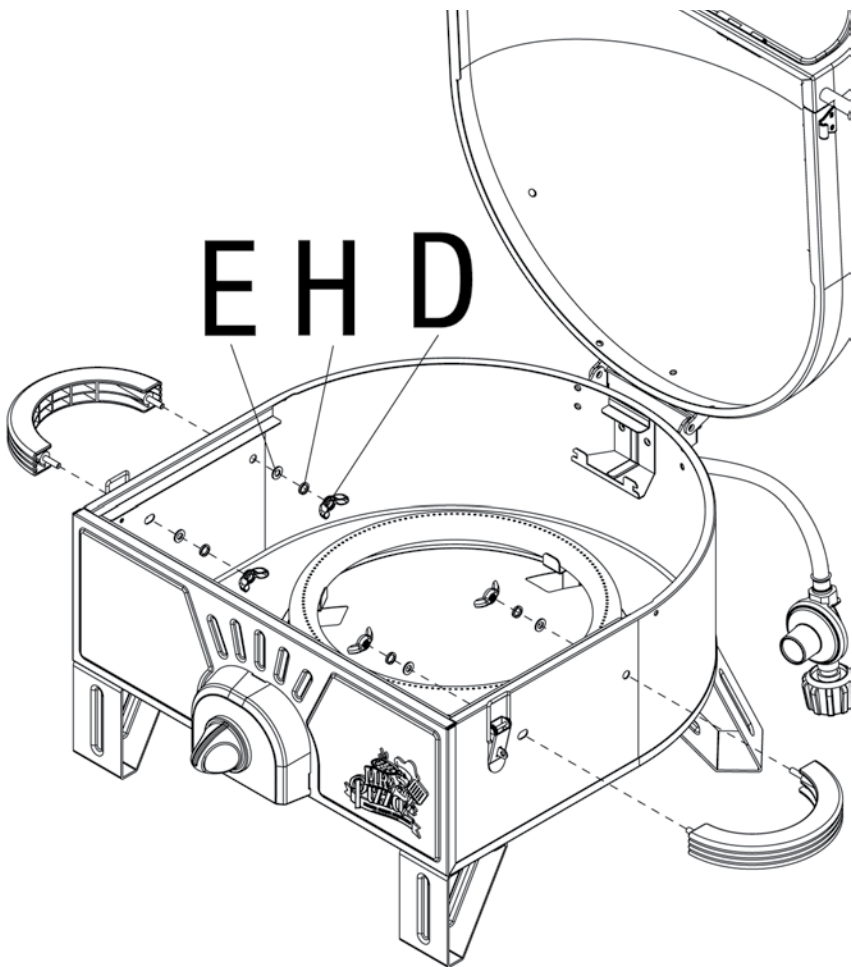
F  x 2

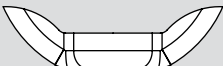
I  x 2



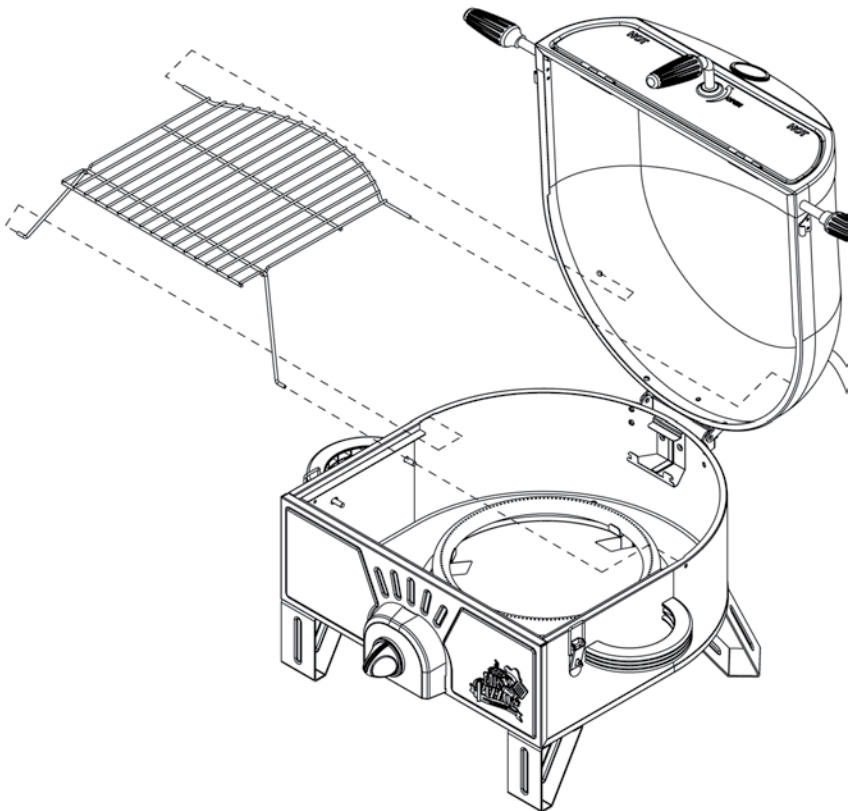
Assembly Instructions (continued)

11 Attach Side Handles

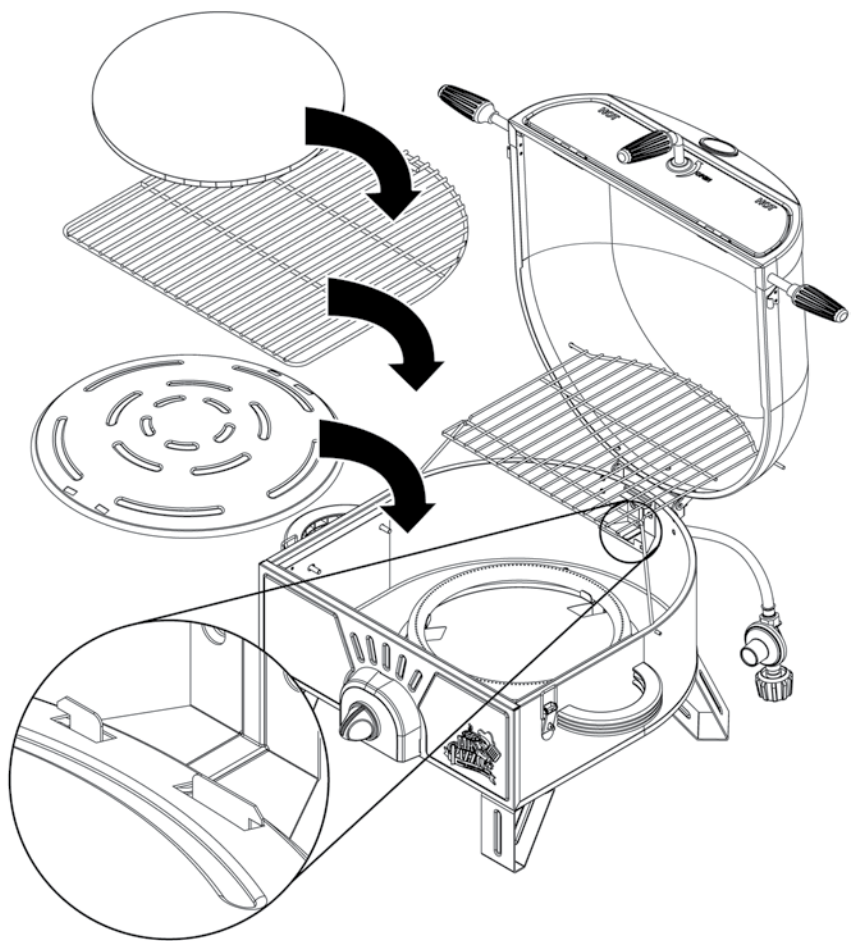


- D  x 4 H  x 4
- E  x 4

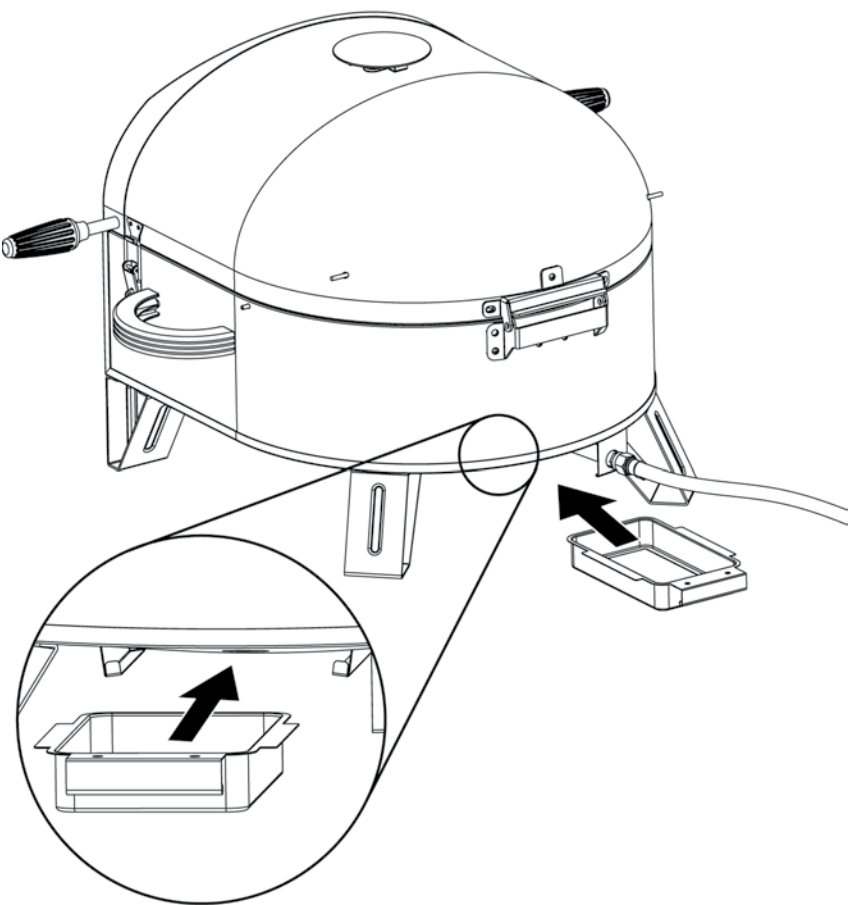
12 Insert Warming Rack



13 Insert Heat Plate, Cooking Grid and Pizza Stone

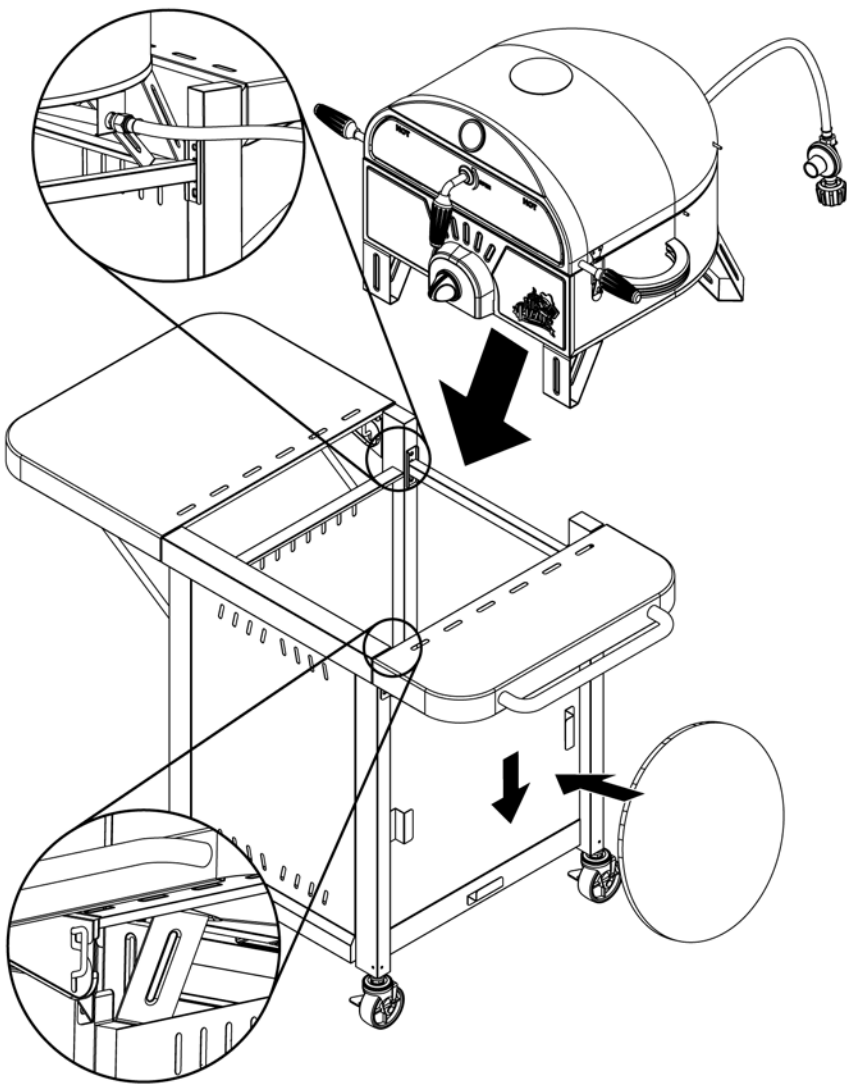


14 Insert Grease Tray



15

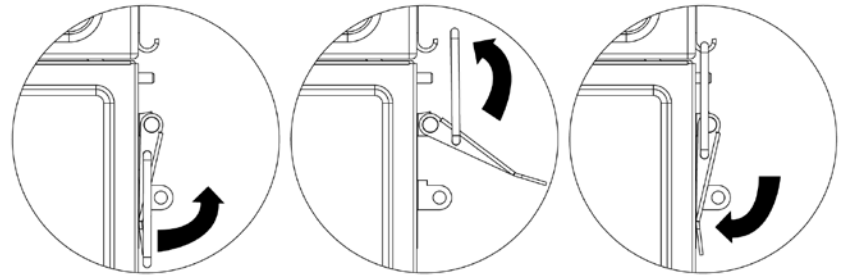
Insert Oven & Grill and Place Pizza Stone



16

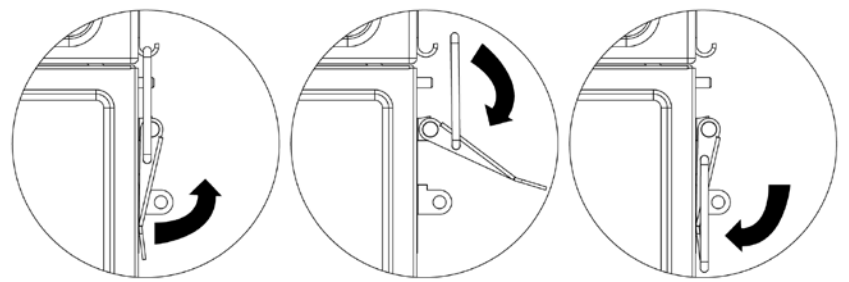
Lock Lid

Note: Lid must be locked before transporting oven & grill.



Unlock Lid

Note: Always unlock and open lid before lighting oven & grill.

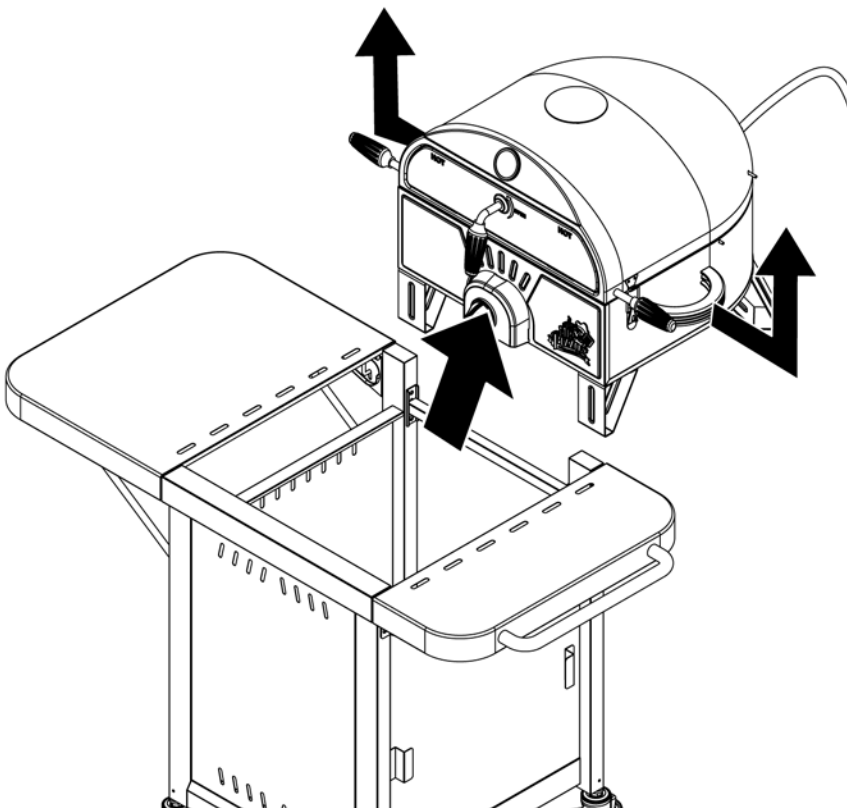


17

Remove Oven & Grill

▲ CAUTION:

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

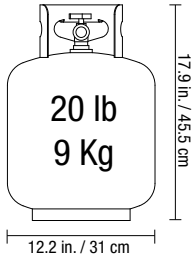




Installing LP Gas Tank

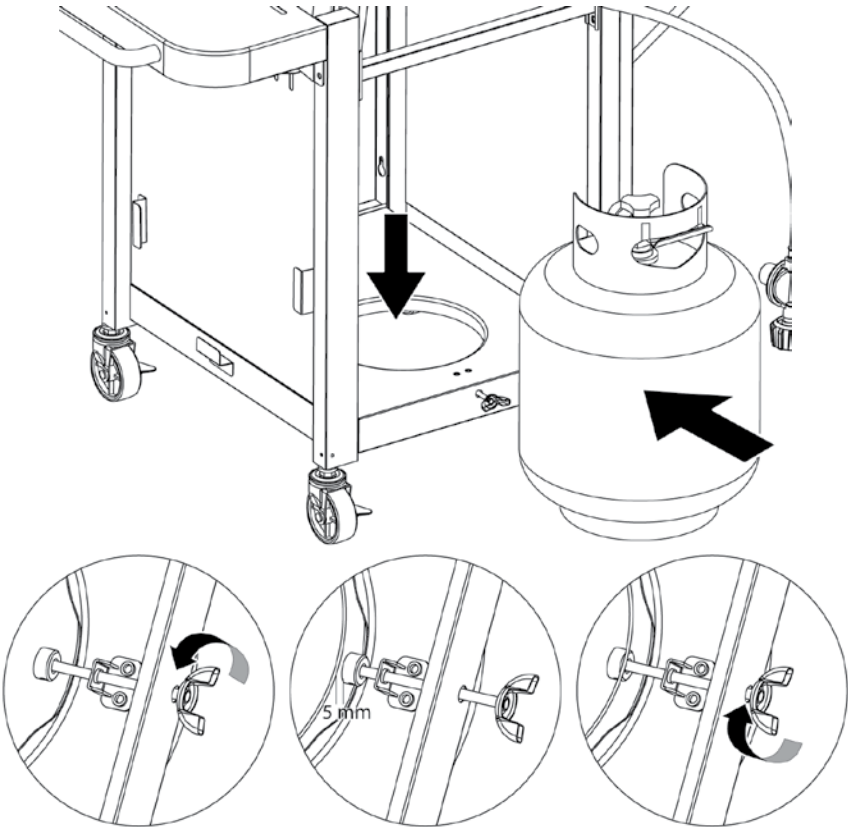
To operate, you will need one precision-filled standard grill LP gas tank with external valve threads.

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



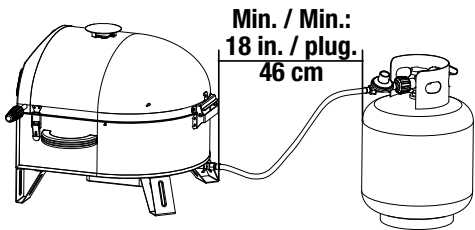
Inserting and Securing LP Gas Tank in Cart

Note: Cart is sold separately.
Loosen LP gas tank retainer bolt by turning counter-clockwise.
Place precision-filled LP gas tank upright into hole in cart body so the tank valve is facing the gas line connection.
Secure tank by turning LP gas tank retainer bolt clockwise until tight.



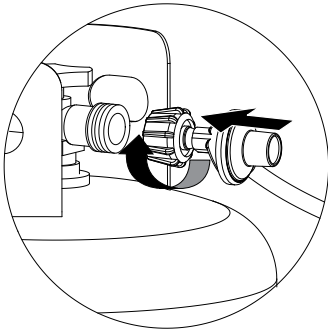
Using as a portable grill

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



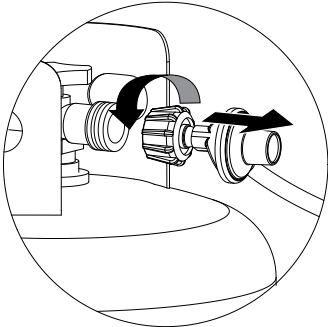
Connecting LP Gas Tank

- 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.
- Control knob must be in the "OFF" position (Figure 2).
- Connect regulator/hose assembly to tank by turning knob clockwise until it stops.



Disconnecting LP Gas Tank

- Before disconnecting, make sure the LP gas tank valve is "CLOSED."
- Disconnect regulator/hose assembly from LP gas tank by turning knob counterclockwise until it is loose.
- ⚠ **CAUTION:** LP gas tank must be properly disconnected and removed prior to moving this oven & grill.
- Place the protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well ventilated area out of direct sunlight.



Operating Instructions

Checking for Leaks

Burner Connections

- Make sure the regulator hose and valve connections are securely fastened to the burner and the tank.
- Visually check the connection between the burner/venturi tube and orifice.
- 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.
- Please refer to diagram for proper installation (Figure 1).
- If the burner/venturi tube does not rest flush to the orifice, as shown, please contact 1.800.762.1142 for assistance.

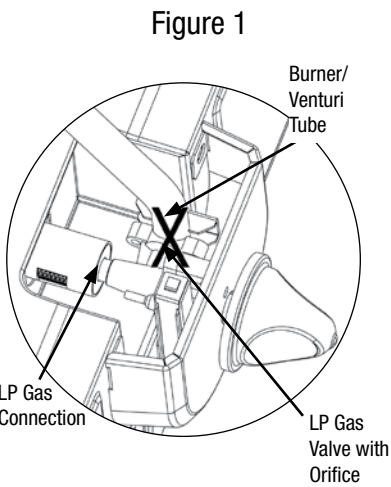


Figure 1

Tank/Gas Line Connection

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

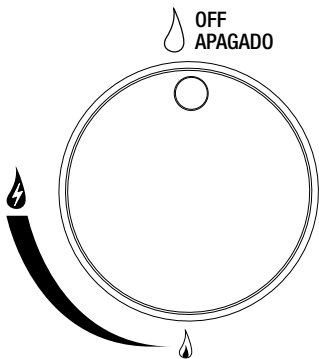


Figure 2

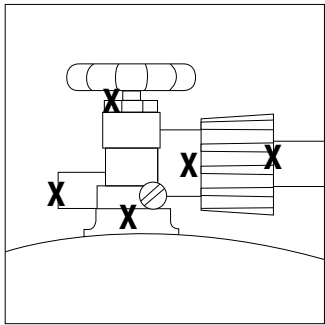


Figure 3

First Use

- Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
- 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.

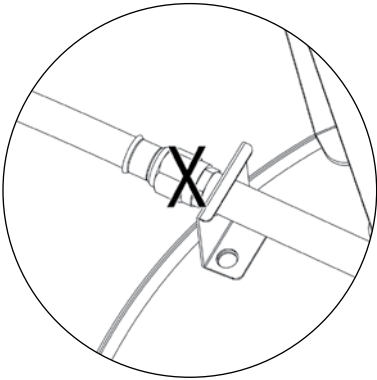


Figure 4

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

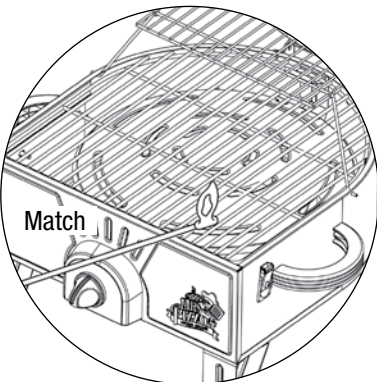


Figure 5

- Open lid.
- 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.
- Control knob must be in the "OFF" position (Figure 2).
- Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
- Turn LP gas tank valve to "OPEN."

6. Push and turn any control knob to 🔥. The burner should light. If it does not, repeat up to three times.
 7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob “🔥 OFF,” wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
 8. If igniter does not light burner, use a long lit match to light burners. Access the burners through the cooking grid and heat plates. Position long lit match near side of burner (Figure 5).
 9. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 6).
- ⚠ **CAUTION:** If burner flame goes out during operation, immediately turn the control knobs to the “🔥 OFF” position, turn the LP gas tank valve to “CLOSED” and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.

Figure 6

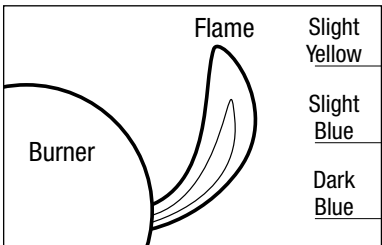


Figure 7

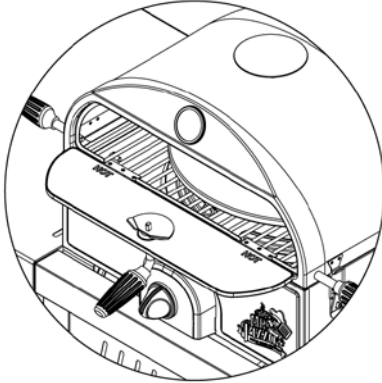
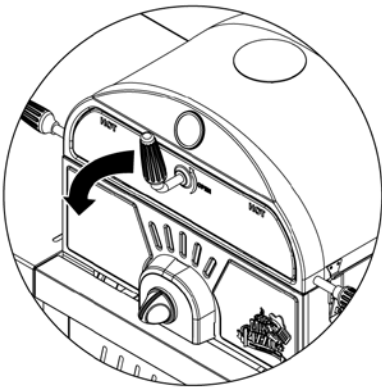
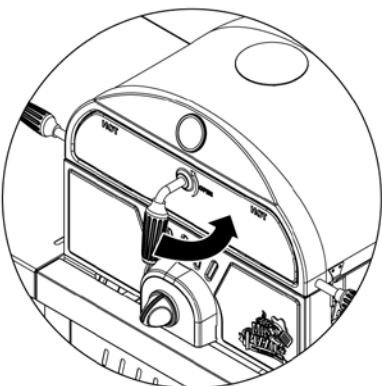
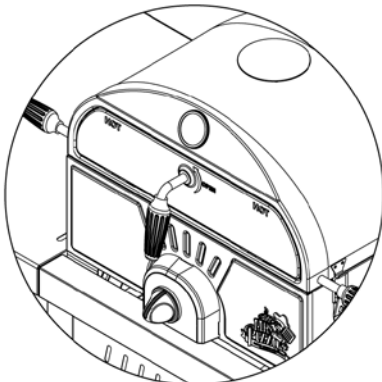
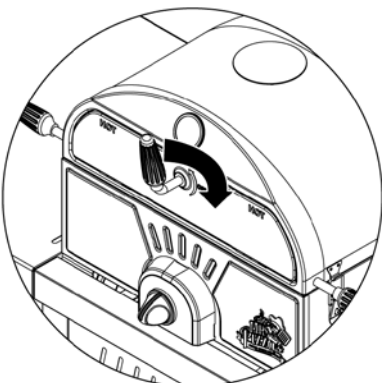
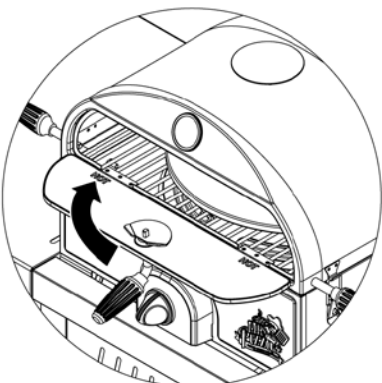


Figure 8



Turning Off

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

To Use as a Pizza Oven

- ⚠ **CAUTION:** Always open oven door carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can cause severe burns.
- ⚠ **CAUTION:** Always wear protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc) when opening and closing the oven door.
1. Remove warming rack.
 2. Place pizza stone on cooking grid.
 3. Light grill per “Lighting Instructions” section.
 4. Wait until pizza oven is at desired temperature.
 5. Wearing heat resistant gloves, open the oven door (Figure 7).
 6. While wearing heat resistant gloves, use a pizza peel to carefully place the pizza on the pizza stone.
 7. While wearing heat resistant gloves, close the oven door (Figure 8).
 8. Cook food until proper cooking time or desired temperature is reached.
Note: Cooking times with this product may vary from cooking times for microwaves and stoves.
 9. Wearing heat resistant gloves, open the oven door.
 10. While wearing heat resistant gloves, carefully remove the pizza with the pizza peel.
 11. Turn off per “Turning Off” section.
- ⚠ **CAUTION:** Always allow the pizza stone to fully cool before removing it from the oven.
- ⚠ **CAUTION:** Do NOT place pastries or cookies directly on the stone; the butter or fat content will cause the stone to smoke.

To Use as a Grill

- ⚠ **CAUTION:** Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can cause severe burns.
- ⚠ **CAUTION:** Always wear protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc) when opening and closing the oven door.
1. Remove pizza stone and properly store.
 2. Light grill per “Lighting Instructions” section.
 3. Wait until grill is at desired temperature.

4. Wearing heat resistant gloves, open the lid using the lid handles.
5. Place food on the cooking grid and grill and cook until food reaches desired temperature.
6. When grilling is completed, turn off per “Turning Off” section.

Controlling Flare-ups

- ⚠ **CAUTION:** Putting out grease fires by only closing the lid is not possible.
1. If a grease fire develops, turn control knobs to the “🔥 OFF” position and turn LP gas tank valve to “CLOSED.” Do NOT use water on a grease fire. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage.
 2. Do NOT leave oven & grill unattended while preheating or burning off food residue on 🔥. If oven & grill has not been cleaned, a grease fire can occur.
- ⚠ **WARNING:** When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda. Do NOT attempt to extinguish with water.

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

Excessive flare-ups can over-cook your food and be dangerous.

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

If a grease fire occurs, close the lid **AND** turn the control knob(s) to “🔥 OFF” until the grease burns out. Be careful when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

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

Minimize Flare-ups:

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

Cleaning and Care

- ⚠ **CAUTION:**
1. All cleaning and maintenance should be done when oven & grill is cool and with the fuel supply disconnected.
 2. Do NOT clean any oven & 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.

Notices

1. This oven & 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 oven & grill.

Before Each Use

1. Keep the oven & 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 oven & grill is working properly (Figure 9).
5. See below for proper cleaning instructions.
6. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner/venturi tube can lead to a fire.

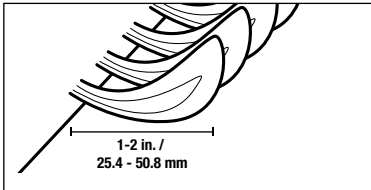
Cleaning Surfaces

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.

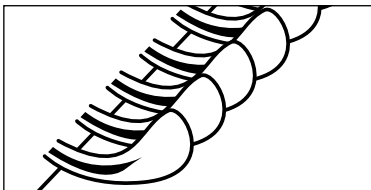
Figure 9

Burner Flame Conditions

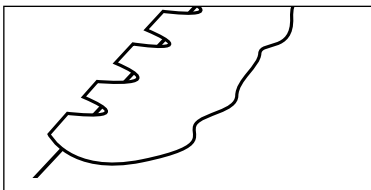
Use this chart to see if your burners need to be cleaned.



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



Needs cleaning: Noisy with hard blue flames.



Has to be replaced: Wavy with yellow flames.



Outdoor LP Gas Pizza Oven & Grill
Model No. G0C1509MR

Cleaning and Care (continued)

- 4. Allow to air dry.

Cleaning Pizza Stone

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

Cleaning Burner

- 1. Turn LP gas tank valve to “CLOSED.”
- 2. Turn the control knob clockwise to the “⬆ OFF” position.
Note: A “poof” sound is normal as the last of the gas is burned.
- 3. Disconnect LP gas tank per “Disconnecting LP Gas Tank” section.
- 4. Remove cooking grid and heat plate.
- 5. Remove burner by removing the fasteners, which secure the burner to the grill bottom.
- 6. Lift burner up and away from gas valve orifice.
- 7. Disconnect wire from spark electrode.
- 8. Clean venturi of each burner with small bottle brush or compressed air.
- 9. Remove all food residue and dirt on burner surface.
- 10. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip).
- 11. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner from manufacturer.
- 12. Reinstall burner, checking to insure that gas valve orifice is correctly positioned inside burner venturi. Also, check position of spark electrode.
- 13. Replace heat plate and cooking grid.
- 14. Connect LP gas tank per “Installing LP Gas Tank” section.
- 15. Perform leak test per “Checking for Leaks” section.

Before Storing

- 1. Turn LP gas tank valve to “CLOSED.”
- 2. Turn the control knob clockwise to the “⬆ OFF” position.
Note: A “poof” sound is normal as the last of the gas is burned.
- 3. Disconnect LP gas tank per “Disconnecting LP Gas Tank” section.
- 4. Clean all surfaces.
- 5. Lightly coat the burner and cooking grid with cooking oil to prevent excess rusting.
- 6. If storing the oven & grill indoors, disconnect the LP tank per “Disconnecting LP Gas Tank” section.
- 7. Place the protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well-ventilated area out of direct sunlight.
- 8. If storing the grill outdoors, cover the oven & grill with a grill cover for protection from the weather.

Product Registration

For faster warranty service, register your product immediately at BlueRhino.com/warranty or by call 1.800.762.1142.

Replacement Parts

Replacement parts can be found at 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 Care Department using the contact information listed below. If Blue Rhino confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Blue Rhino approves the claim, Blue Rhino will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Blue Rhino will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

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

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

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

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

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

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using ignitor	LP gas tank valve is closed	Make sure regulator is securely attached to the LP gas tank per “Installing LP Gas Tank,” then turn LP gas tank valve to “OPEN”
	LP gas tank is low or empty	Exchange, refill or replace LP gas tank
	LP gas	1. Turn LP gas tank valve to “CLOSED” 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow “Checking for Leaks” section
	Wires or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked/broken - sparks at crack	Replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 800.762.1142
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 800.762.1142
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode	Replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 800.762.1142
	Bad ignitor	Replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 800.762.1142
Burner will not light with match	No gas flow	Check if LP gas tank is empty A. If empty, exchange, refill or replace LP gas tank B. If LP gas tank is not empty, refer to “Sudden drop in gas flow or reduced flame height” (see below)
	LP gas tank is low or empty	Exchange, refill or replace LP gas tank
	LP gas	1. Turn LP gas tank valve to “CLOSED” 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow “Checking for Leaks” section
	Coupling nut and regulator not fully connected	Turn the coupling nut about one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do NOT use tools
	Obstruction of gas flow	1. Clear burner/venturi tube 2. Check for bent or kinked hose
	Disengagement of burner to valve	Reengage burner and valve
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean burner/venturi tube
	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports
Sudden drop in gas flow or reduced flame height	Out of gas	Exchange, refill or replace LP gas tank
	Overfilling prevention device may have been activated	1. Turn control knobs to “  OFF” 2. Wait 30 seconds and light oven & grill 3. If flames are still too low, reset the overfilling prevention device: a. Turn control knob(s) “  OFF” b. Turn LP gas tank valve to “CLOSED” c. Disconnect regulator d. Turn control knobs to  (HIGH) e. Wait 1 minute f. Turn control knobs to “  OFF” g. Reconnect regulator and leak check connections, being careful not to fully open valve h. Light oven & grill per “Lighting” section
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports
Flame is yellow or orange	New burner may have residual manufacturing oils	Operate oven & grill for 15 minutes on  (HIGH) with the lid closed
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi
	Food residue, grease, etc. on burners	Clean burner
	Poor alignment of valve to burner/venturi tube	Ensure burner/venturi tube is properly engaged with valve
Flame goes out	High or gusting winds	Do not use oven & grill in high winds
	Low on LP Gas	Exchange, refill or replace LP gas tank
	Overfilling prevention device may have been activated	Refer to “Sudden drop in gas flow or reduced flame height” (see above)
Flare-up	Grease buildup	Remove and clean all oven & grill parts per “Cleaning and Care” section
	Excess fat in meat	Trim fat from meat before oven & grilling
	Excessive cooking temperature	Adjust to lower cooking temperature
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	1. Turn control knobs to “  OFF” 2. Turn LP gas tank valve to “CLOSED” 3. Leave lid in closed position and let fire burn out 4. After oven & grill cools, remove and clean all parts per “Cleaning and Care” section
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner/venturi tube are blocked	Clean burner and/or burner/venturi tube
Inside of lid is peeling (like paint peeling)	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off.	Clean all oven & grill parts per “Cleaning and Care” section

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



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

ADVERTENCIA
PARA SU SEGURIDAD:

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

PELIGRO
Si huele a gas -

- Cierre la entrada de gas al aparato.
- Apague cualquier llama activa.
- Abra la tapa.
- Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

El no seguir estas instrucciones puede ocasionar un incendio o una explosión, con sus consecuentes daños a la propiedad, lesiones personales y hasta accidentes fatales.

ADVERTENCIA
PARA SU SEGURIDAD:

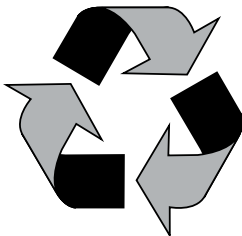
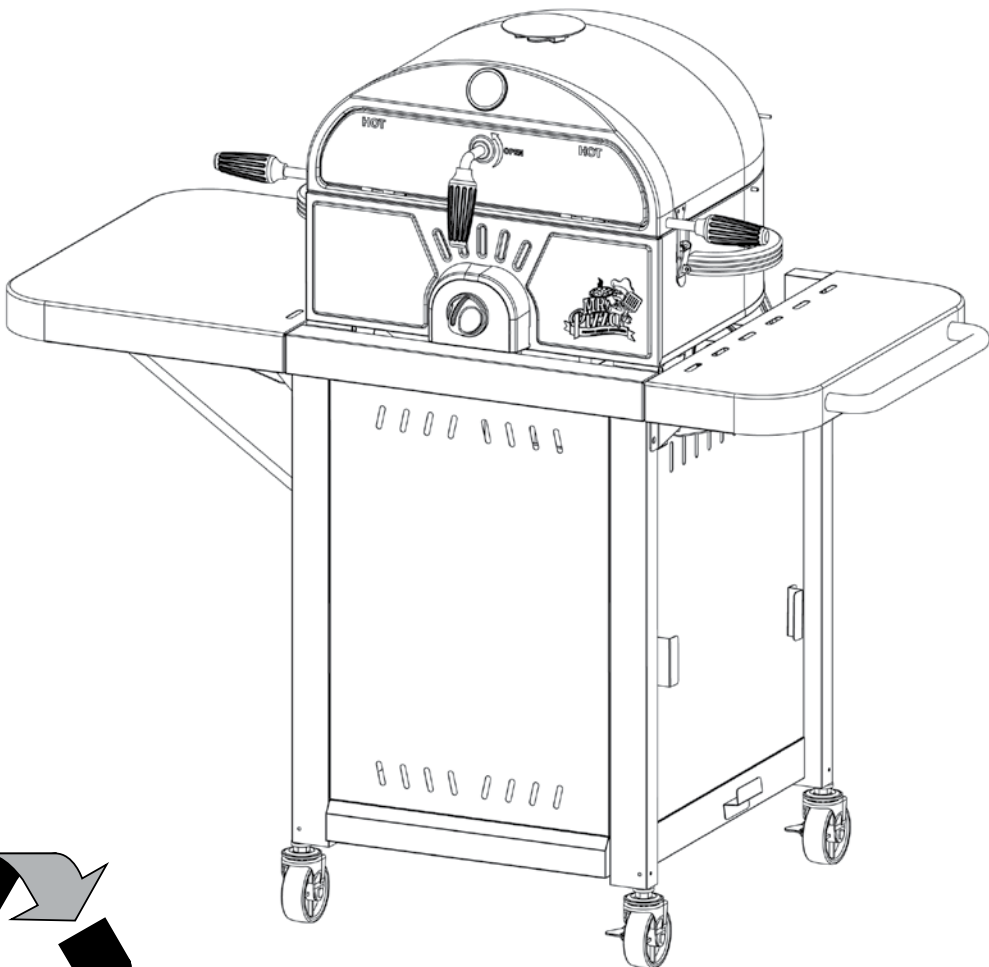
- No guarde o use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de esta unidad o de cualquier otro aparato.
- Un tanque de propano líquido que no esté conectado para su uso no se debe almacenar cerca de éste o cualquier otro aparato.

PELIGRO
Nunca deje este artefacto encendido sin vigilancia.

MANUAL DEL USUARIO

Horno para pizza y parrilla de gas propano para exteriores

Modelo no. GOC1509MR



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



Índice

Salvaguardias importantes	Página 2
Despiece y elementos de ferretería.	4
Instrucciones de armado	5
Instalación del tanque de gas propano líquido (PL)	10
Instrucciones de operación	10
Limpieza y cuidado.	12
Registro del producto	12
Piezas de repuesto	12
Garantía limitada	13
Resolución de problemas	14

El uso e instalación de este producto ha de realizarse de acuerdo con los códigos locales. Si no existen códigos locales, use las normas siguientes: *Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, Código de Instalación de Propano y Gas Natural CAN/CGA-B149.1, o el Código de Manipulación y Almacenaje de Propano B149.2, o la Norma sobre Vehículos Recreativos, ANSI A 119.2/NFPA 1192, y CSA Z240 Serie VR, y el Código sobre Vehículos Recreativos*, según aplique.

ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES CONTIENE INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD. POR FAVOR, LÉALO Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Si está montando esta unidad para otra persona, entréguele este manual para futuras consultas.

Propuesta 65 de California: La combustión del propano al usar esta unidad crea productos químicos considerados por el Estado de California como causantes de cáncer, malformaciones congénitas u otros daños reproductivos.

Propuesta 65 de California: Lavarse las manos después de manipular este producto.



Salvaguardias importantes

- ⚠ **PELIGRO:** El no seguir los avisos de peligro, las advertencias y las precauciones de este manual, puede ocasionar un incendio o una explosión, con sus consecuentes daños a la propiedad, lesiones personales y hasta accidentes fatales.
- ⚠ **ADVERTENCIAS:**
 - ⚠ Este horno-parrilla es para ser usado al aire libre únicamente y no debe usarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
 - ⚠ NO opere, encienda o use esta unidad a menos de diez (10) pies (3,05 m) de paredes, estructuras o edificaciones.
 - ⚠ Para uso residencial únicamente. Este horno-parrilla NO ha sido diseñado para uso comercial.
 - ⚠ Este NO es un horno para pizza y parrilla para colocar sobre una mesada. Por lo tanto, NO coloque este horno y parrilla sobre ninguna superficie de sobremesa.
 - ⚠ Este horno-parrilla NO ha sido diseñado como calentador y nunca se la debe utilizar como tal. Gases TÓXICOS pueden acumularse y provocar la asfixia.
 - ⚠ Este horno-parrilla cuenta con certificación de seguridad para uso en los Estados Unidos y Canadá solamente. NO debe modificarse para uso en ningún otro lugar. La modificación resultará en un peligro de seguridad y anulará la garantía.
 - ⚠ Este horno-parrilla utiliza únicamente gas de propano líquido como combustible. El convertir o tratar de convertir este horno-parrilla de gas propano líquido para ser usado con gas natural es peligroso e invalida la garantía de la unidad.
 - ⚠ Características del propano líquido (PL):
 - a. El propano es inflamable y resulta peligroso si se manipula inadecuadamente. Antes de utilizar cualquier producto que emplee propano líquido, estudie detenidamente sus características.
 - b. El gas de propano líquido es explosivo bajo presión, más denso que el aire, se asienta y se acumula a poca altura.
 - c. En su estado natural, el propano no tiene ningún olor. Para su seguridad, se añade una esencia odorífera que huele a col podrida.
 - d. El contacto directo con el propano líquido puede causar quemaduras frías en la piel.
 - ⚠ Habitantes de apartamentos: Comuníquese con la administración para obtener los requisitos y los códigos de incendio para uso de un horno-parrilla a gas propano líquido en su complejo de apartamentos. Si está permitido su uso, coloque la unidad en exteriores, sobre el suelo con una distancia de diez (10) pies (3 m) de paredes o barandas. No debe usarse en balcones ni debajo de estos.
 - ⚠ Únicamente tanques marcados “Propano” pueden usarse en esta unidad.
 - ⚠ El tanque de gas propano líquido (PL) debe estar fabricado y comercializado según las *Especificaciones para tanques de gas PL del Departamento de Transporte (DOT) de EE.UU. o del Estándar nacional de Canadá, CAN/CSA-B339 sobre tanques, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas.*
 - ⚠ Verifique que el tanque de propano cuenta con mecanismo de extracción de vapor.
 - ⚠ Los tanques de propano líquido abollados u oxidados pueden ser peligrosos y deberían ser revisados por su proveedor de gas PL antes de utilizarlos.
 - ⚠ No deje caer el tanque de gas propano líquido ni la maneje bruscamente.
 - ⚠ Los tanques de propano deben almacenarse en exteriores, en un lugar al aire libre siempre fuera del alcance de los niños y nunca en un garaje, edificio o espacio cerrado. Nunca almacene tanques de gas en un lugar en el que la temperatura supere los 125°F (51,5°C).
 - ⚠ NO inserte ninguna herramienta ni objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Podría dañar la válvula y causar una fuga. Una fuga de gas propano puede resultar en explosión, incendio, lesiones personales graves o la muerte.
 - ⚠ NO bloquee los orificios situados a los lados y en la parte posterior del horno-parrilla.
 - ⚠ No ponga nunca un tanque de gas propano lleno en un carro o camioneta calientes. El calor podría hacer que la presión del gas aumentase, lo que abriría la válvula de seguridad y haría que se escapase el gas.
 - ⚠ Nunca guarde un tanque adicional de propano debajo de este horno-parrilla o a menos de 25 pies (7,62 m) de este artefacto.
 - ⚠ No intente nunca acoplar este horno-parrilla al sistema de propano de un campero, de una casa móvil o de su propia casa.
 - ⚠ El uso de bebidas alcohólicas, medicamentos o drogas de farmacia puede afectar la habilidad del usuario para armar debidamente u operar en forma segura este artefacto.
 - ⚠ No use nunca carbón de leña, líquido para encendedor, rocas de lava, gasolina, queroseno o alcohol con este artefacto.
 - ⚠ Todas las conexiones de gas de su parrilla han sido verificadas en fábrica en cuanto a fugas de gas. Sin embargo, pruebe la integridad de todas las conexiones de acuerdo con las instrucciones de operación de este manual ya que el movimiento en transporte puede aflojar algunas de ellas.
 - ⚠ Verifique que no haya fugas aún si el artefacto ha sido armado por otra persona.
 - ⚠ NO opere la unidad si hay una fuga de gas. Las fugas de gas pueden provocar un fuego o una explosión.
 - ⚠ Antes de operar esta unidad, debe observar todos los procedimientos para verificar que no hay fugas de gas. Para evitar cualquier riesgo de fuego o de explosión al comprobar si hay fugas:
 - a. Compruebe siempre si hay fugas antes de encender el horno-parrilla, cada vez que el tanque de gas está conectado.
 - b. No fume. NO use o permita fuentes de ignición en el área al comprobar si hay fugas.
 - c. Siempre compruebe si hay fugas en exteriores donde hay una buena ventilación.
 - d. NO use cerillas o fósforos, encendedores o una llama para comprobar si hay fugas.
 - e. El uso de bebidas alcohólicas, medicamentos o drogas de farmacia puede afectar la habilidad del usuario para armar debidamente u operar en forma segura este aparato.
 - f. Los olores fuertes, los resfríos, la congestión de los senos nasales, etc. pueden evitar la detección del gas propano. Tenga cuidado y sentido común al hacer pruebas para detectar fugas.
 - g. NO use el horno-parrilla hasta que todas las fugas hayan sido reparadas. Si no puede parar una fuga, desconecte el tanque de propano. Llame a un técnico de servicio de artefactos a gas o a su proveedor de propano local.
 - ⚠ No guarde o use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables a menos de 25 pies (7,62 m) de esta unidad.
 - ⚠ NO utilice el equipo en una atmósfera explosiva. Mantenga la zona del horno-parrilla libre de materiales combustibles, gasolina y cualquier otro vapor o líquido inflamable.
 - ⚠ El espacio mínimo entre los laterales y la parte posterior de la unidad y la construcción combustible es de 36 pulgadas (92 cm). NO use este horno-parrilla debajo de aleros o bajo techo.
 - ⚠ Es fundamental mantener limpio el regulador y su válvula, los quemadores y los conductos de aire circulante.
 - ⚠ Inspeccione el horno-parrilla antes de cada uso.
 - ⚠ NO altere el horno-parrilla de ninguna forma. Toda alteración anulará la garantía.
 - ⚠ No utilice el horno-parrilla a menos que esté COMPLETAMENTE montado y que todas las piezas estén bien fijadas y apretadas.
 - ⚠ Este horno-parrilla debe limpiarse y verificarse completamente de manera regular.
 - ⚠ Limpie y revise la manguera antes de cada uso del aparato. Si detecta alguna señal de abrasión, desgaste, cortes o fugas, deberá sustituir la manguera antes poner en marcha el aparato.
 - ⚠ Utilice únicamente el regulador incluido. Utilice únicamente el regulador de repuesto especificado por Rhino Global Sourcing, Inc.
 - ⚠ NO trate de reparar ni alterar el regulador debido a algún “supuesto” defecto. Toda modificación a este ensamble anulará la garantía y creará el riesgo de fuga de gas e incendio. Use sólo piezas de repuesto autorizadas suministradas por el fabricante.

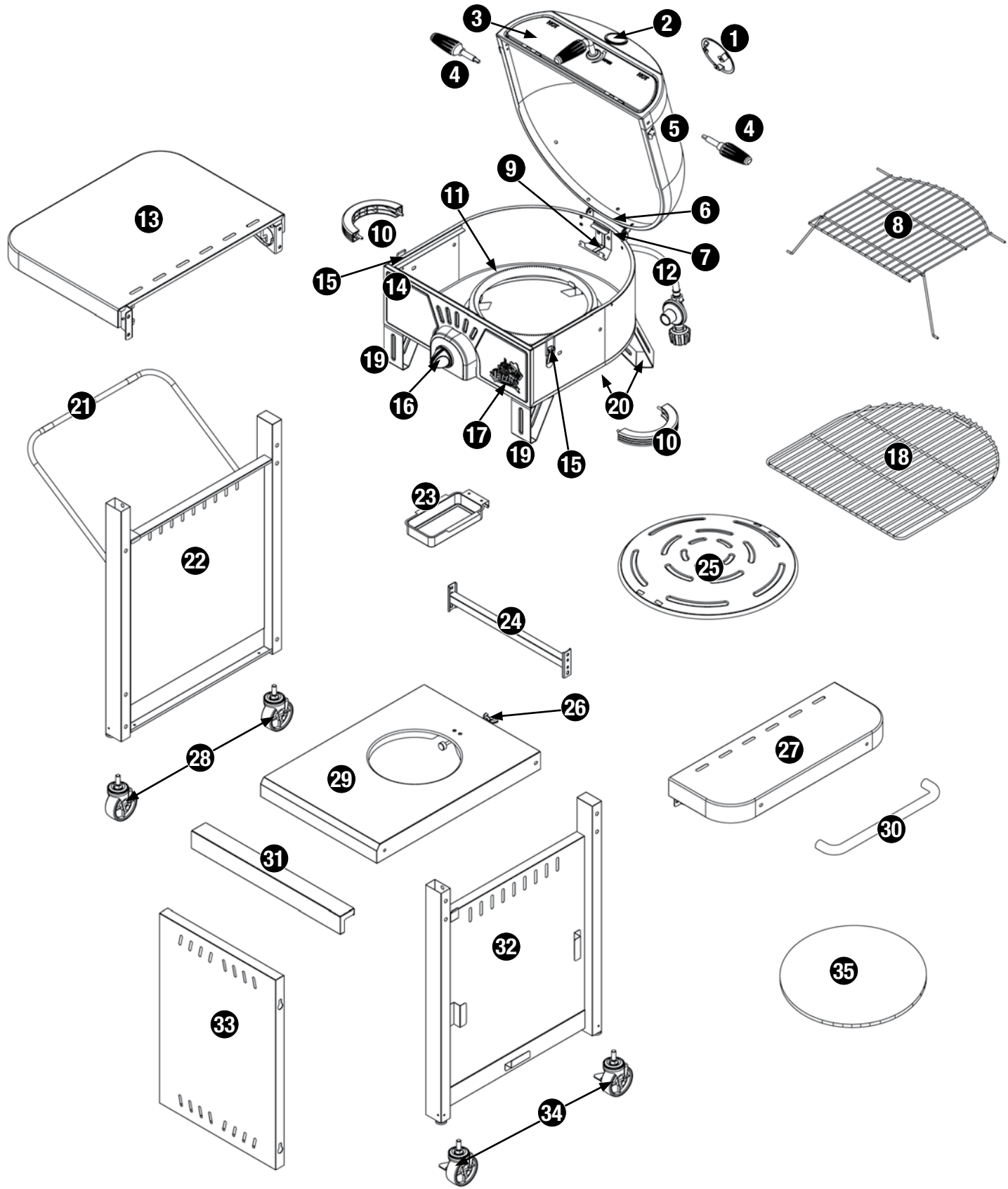
- ▲ Use únicamente piezas de repuesto autorizadas por Blue Rhino Global Sourcing, Inc. El uso de cualquier pieza no autorizada de fábrica puede ser peligroso. Su uso invalida su garantía.
 - ▲ No encienda esta unidad sin haber leído las instrucciones de operación que se encuentran en este manual.
 - ▲ NO toque las piezas de metal del horno-parrilla hasta que no se haya enfriado completamente para evitar quemaduras, a menos que usted tenga puestos elementos de protección tales como guantes o almohadilla para las ollas, guantes de barbacoa, etc.
 - ▲ NO instale o utilice este artefacto en embarcaciones o vehículos recreativos (RV).
 - ▲ NO use este horno-parrilla en la maletera de un vehículo, camioneta, camión liviano, minivan, vehículo utilitario deportivo (SUV).
 - ▲ Cuando esté cocinado, tenga fácilmente accesibles los elementos para extinguir un incendio. En caso de que la sustancia de freír se incendie no trate de extinguir el fuego con agua. Use un extintor de material químico seco tipo BC o ahogue el fuego con tierra, arena o soda de hornear.
 - ▲ Coloque las mangueras de gas lo más lejos posible de superficies calientes y grasa caliente.
 - ▲ NO utilice el horno-parrilla si hace mucho viento.
 - ▲ Nunca se apoye sobre el horno-parrilla cuando lo está encendiendo.
 - ▲ No deje un horno-parrilla encendida sin vigilancia, especialmente, mantenga los niños y las mascotas lejos del horno-parrilla en todo momento.
 - ▲ NO deje el horno-parrilla sin supervisión al precalentar o quemar residuos de alimentos con la perilla en la graduación más alta. Si el horno-parrilla no ha sido limpiado, puede incendiarse la grasa y dañar el producto.
 - ▲ NO coloque los recipientes de cocción sobre el artefacto mientras está en funcionamiento.
 - ▲ Tenga cuidado al colocar cosas sobre el horno-parrilla cuando éste se encuentre en funcionamiento.
 - ▲ NO intente mover el horno-parrilla mientras esté encendido. Deje que el horno-parrilla se enfríe antes de moverlo o guardarlo.
 - ▲ El tanque de gas propano líquido debe desconectarse correctamente y retirarse antes de mover este horno-parrilla.
- ▲ El almacenamiento del horno-parrilla en un espacio cerrado sólo está permitido si el tanque está desconectado, desmontado del horno-parrilla y guardado al aire libre.
 - ▲ Siempre abra la tapa del horno-parrilla en forma cuidadosa y lentamente, pues el calor y el vapor que hay dentro del horno-parrilla pueden ocasionarle severas quemaduras.
 - ▲ NO trate de desconectar el regulador de gas del tanque, o cualquier otro accesorio de la línea de gas, mientras esté usando el horno-parrilla.
 - ▲ Desconecte el tanque de gas cuando no lo esté utilizando.
 - ▲ Coloque siempre el horno-parrilla sobre una superficie firme, nivelada y no combustible. Una superficie de asfalto o de pavimento puede que no sea adecuada para este propósito.
 - ▲ NO use el horno-parrilla sobre plataformas o patios de madera.
 - ▲ Retire las mangueras de gas lo más lejos posible de las superficies calientes y de las zonas donde GOTee grasa caliente.
 - ▲ Mantenga todos los cables eléctricos lejos de un horno-parrilla caliente.
 - ▲ Después de un período de almacenamiento o de falta de uso de la unidad, verifique que no haya fugas u obstrucciones en el quemador.
 - ▲ El no abrir la tapa cuando se están encendiendo el (los) quemador(es) del horno-parrilla, o el no esperar cinco minutos para permitir que el gas salga del horno-parrilla cuando el gas no se ha encendido, puede provocar una llamarada explosiva.
 - ▲ Nunca opere el horno-parrilla antes de haber instalado la(s) placa(s) de distribución de calor.
 - ▲ Use siempre un termómetro para carne para asegurar que la comida ha quedado cocida a la temperatura apropiada.
 - ▲ Por favor, use guantes de protección cuando esté armando este producto.
 - ▲ NO trate de forzar las piezas juntas pues esto puede ocasionar lesiones o dañar el artefacto.
 - ▲ Nunca cubra la totalidad del área de cocción con papel de aluminio.
 - ▲ El no seguir exactamente las instrucciones dadas arriba puede producir daños a la propiedad, lesiones serias y hasta fatales.



Horno para pizza y parrilla de gas propano para exteriores
modelo no. GOC1509MR

Lista de piezas		
1	Regulador de aire de la tapa	55-24-701
2	Indicador de temperatura*	55-24-702
3	Conjunto de puerta de horno*	55-24-703
4	Manija de la tapa (2)	55-24-704
5	Tapa*	55-24-705
6	Bisagra superior*	55-24-706
7	Bisagra inferior*	55-24-707
8	Rejilla de calentamiento	55-24-708
9	Soporte de la rejilla de cocción/placa de distribución de calor*	55-24-709
10	Manija lateral (2)	55-24-710
11	Quemador*	55-24-711
12	Conjunto de regulador/manguera*	55-24-712
13	Repisa lateral izquierdo	55-24-713
14	Carcasa del horno-parrilla*	55-24-714
15	Seguro (2)*	55-24-715
16	Perilla de control*	55-24-716
17	Placa de la marca*	55-24-717
18	Rejilla de cocción	55-24-718
19	Pata delantera (2)*	55-24-719
20	Pata trasera (2)*	55-24-720
21	Soporte del estante lateral*	55-24-721
22	Marco izquierdo del carro	55-24-722
23	Recogedor de grasa	55-24-723
24	Marco trasero del carro	55-24-724
25	Placa de distribución de calor	55-24-725
26	Perno de sujeción del tanque de propano*	55-24-726
27	Estante lateral derecho	55-24-727
28	Rueda (2)	55-24-728
29	Base	55-24-729
30	Barra para trapo de cocina	55-24-730
31	Panel frontal de la base	55-24-731
32	Marco derecho del carro	55-24-732
33	Panel frontal	55-24-733

Despiece



34	Rueda con traba (2)	55-24-734
35	Placa de piedra para pizza	55-24-735

* Pre-montado

Elementos de ferretería			
A	Tornillo	Niquelado, de cabeza Philllips abombada, M4x10	3 pzs
B	Tornillo	Niquelado, de cabeza Philllips abombada, M6x14	24 pzs
C	Perno	Niquelado, M8	2 pzs
D	Perno de mariposa	Niquelado, M6	4 pzs
E	Tuerca	Niquelada, ø6,4	6 pzs
F	Tuerca	Niquelada, ø8,4	2 pzs
G	Tuerca	Resistente al calor, ø8	4 pzs
H	Tuerca de mariposa	Niquelada, ø6,4	4 pzs
I	Tuerca de mariposa	Niquelada, ø8,4	2 pzs

Herramientas necesarias para el armado (incluidas)	
Destornillador en cruz (Phillips) no. 2	1 pz
Llave inglesa M10-M8	1 pz

Instrucciones de armado

1

NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA.

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

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

Para facilitar el armado:

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

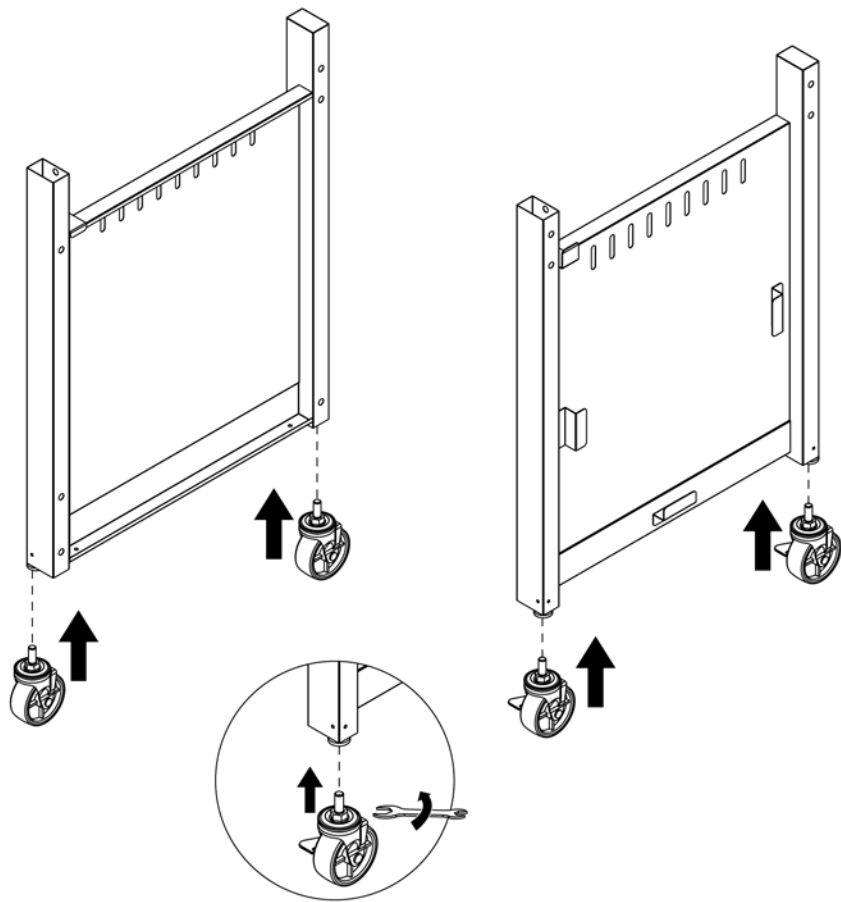
Para terminar el armado de la unidad necesitará:

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

Tiempo de armado estimado: 30 minutos.

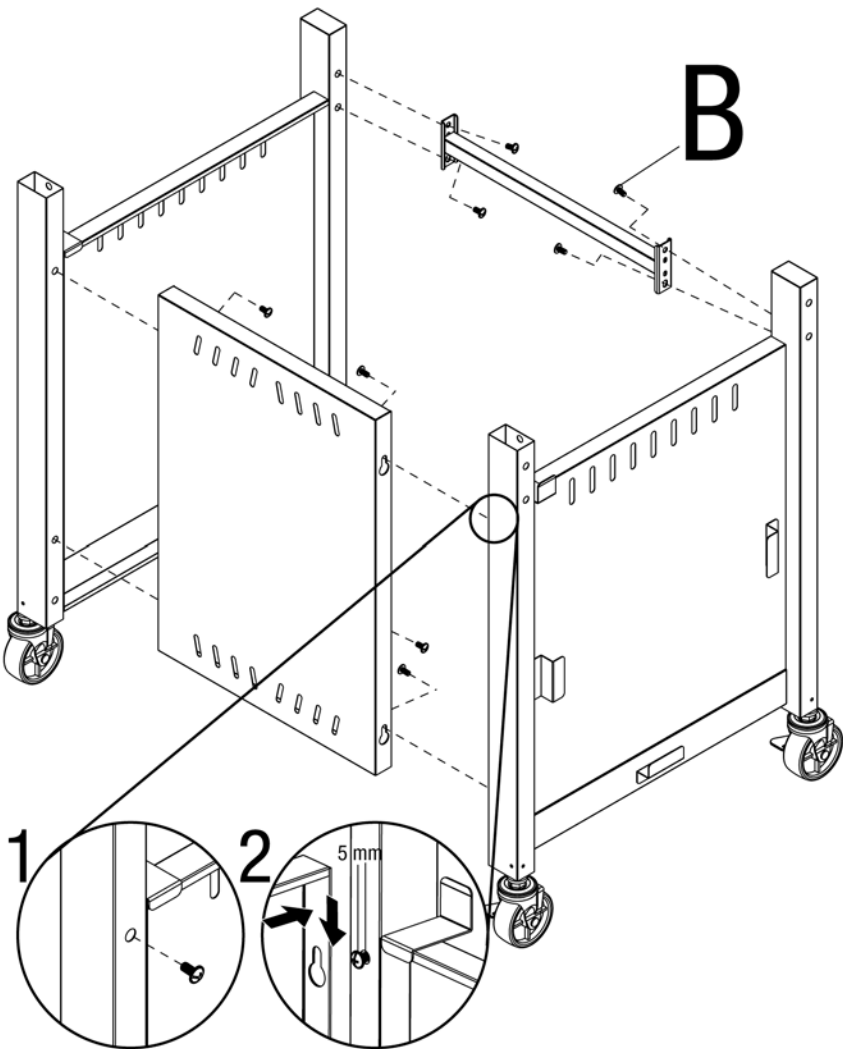
2

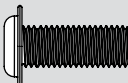
Instale las ruedas.



3

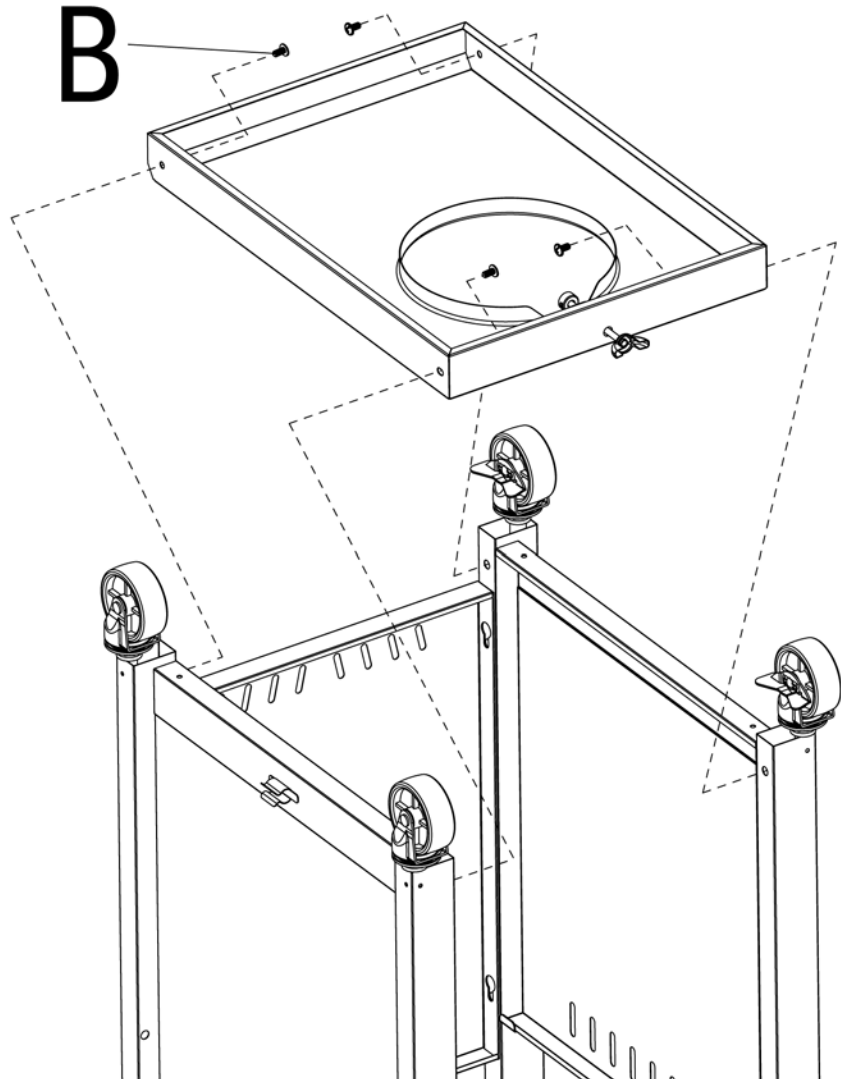
Instale las patas.

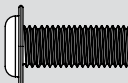


B  x 8

4

Instale la base.



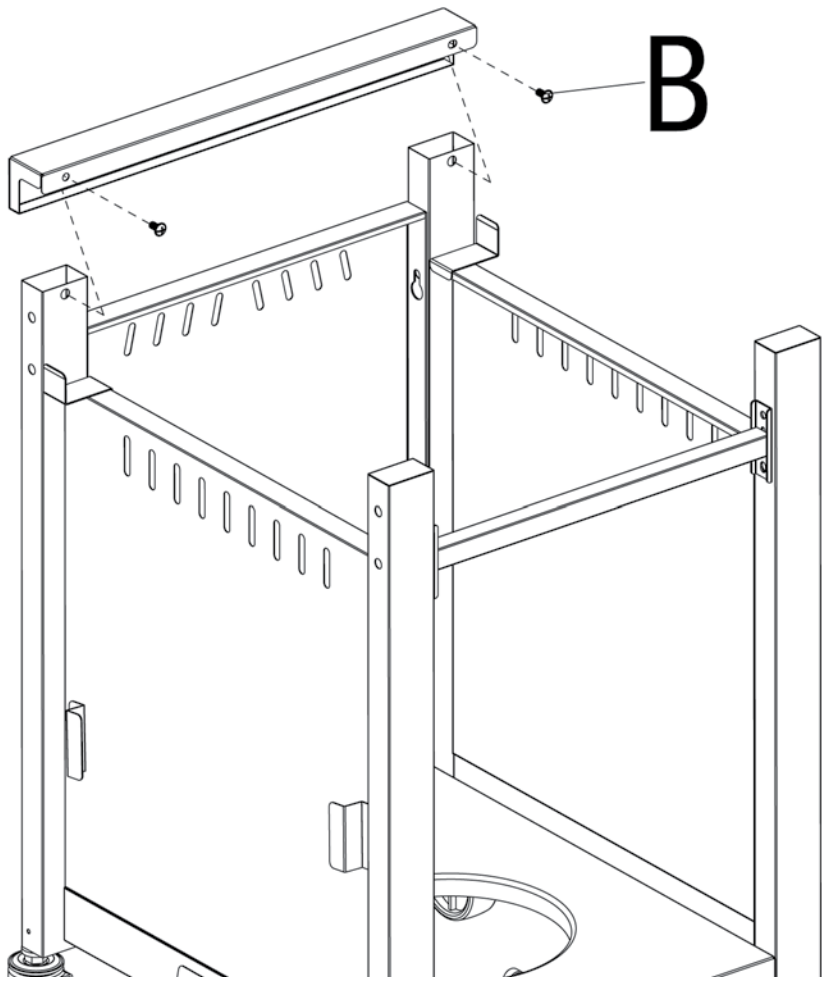
B  x 4

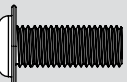


Instrucciones de armado (continuación)

5

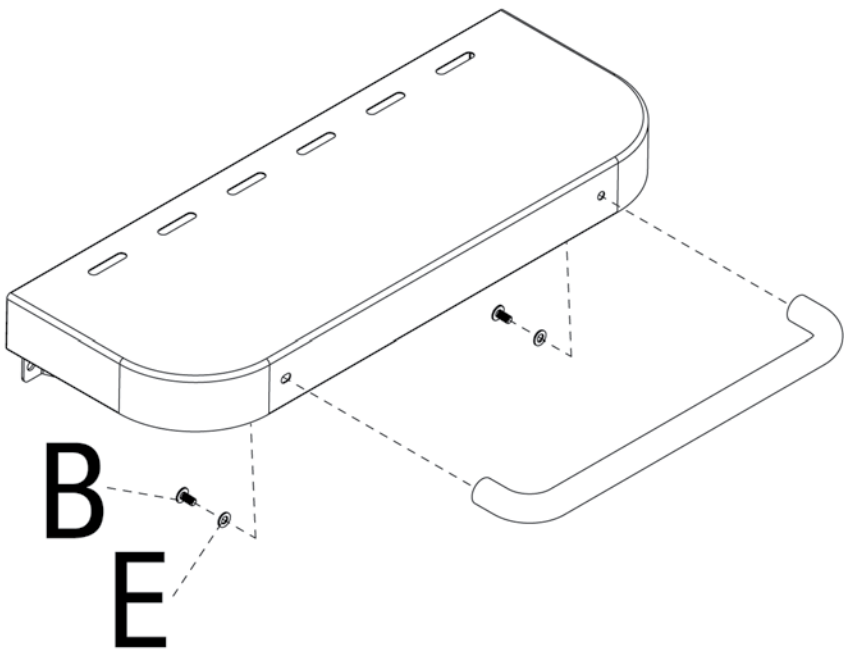
Instale el panel frontal de la base.

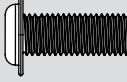


B  x 2

6

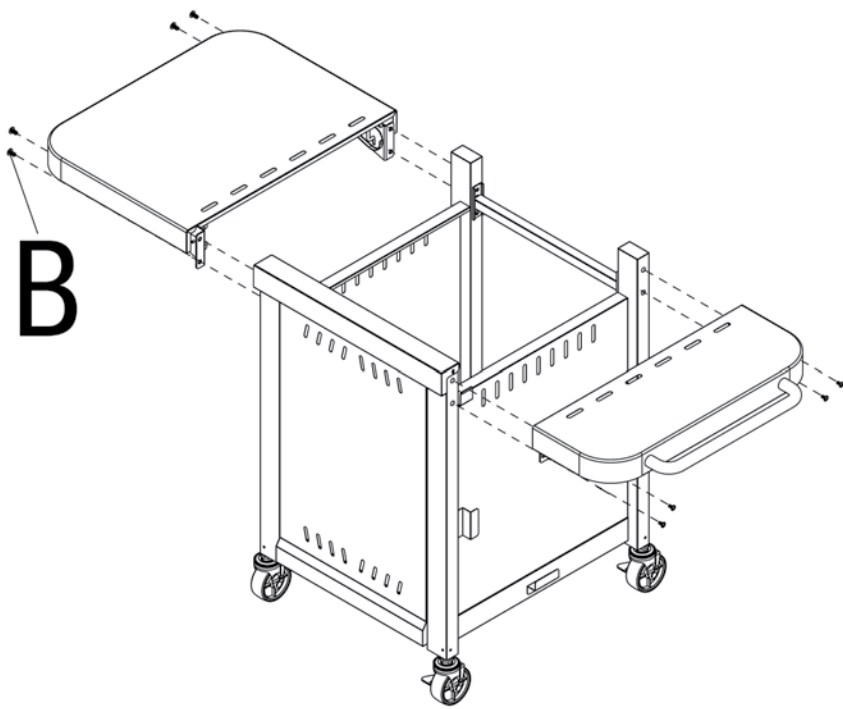
Instale la barra para trapo de cocina.

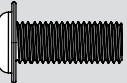


B  x 2 E  x 2

7

Instale las repisas laterales.

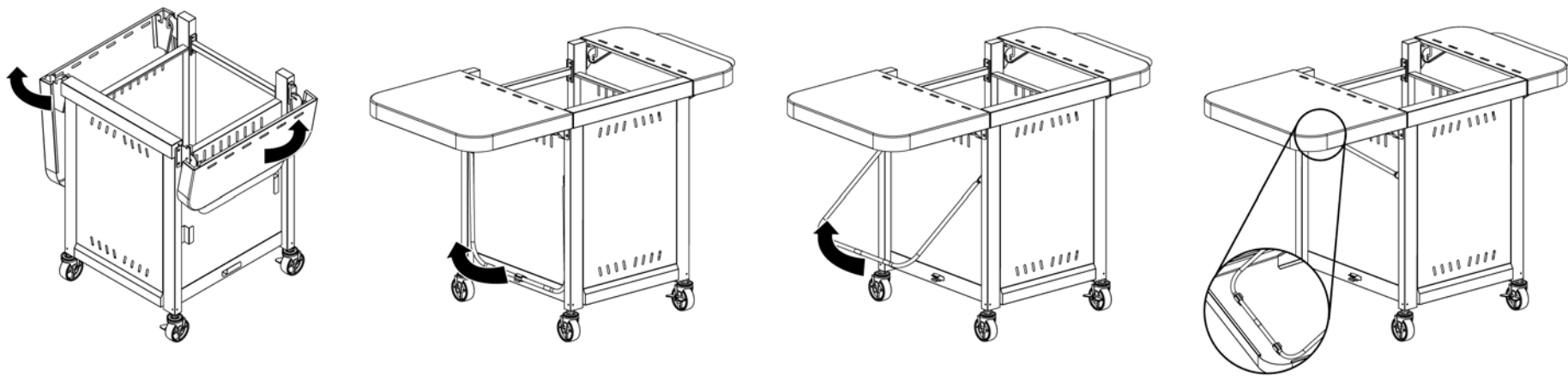


B  x 8

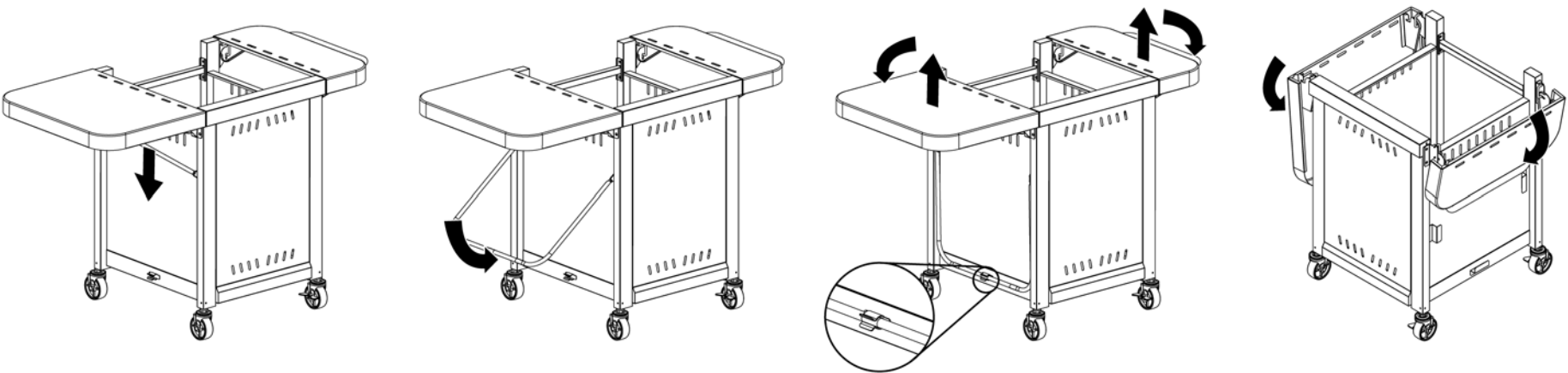
8

Despliegue las repisas laterales

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

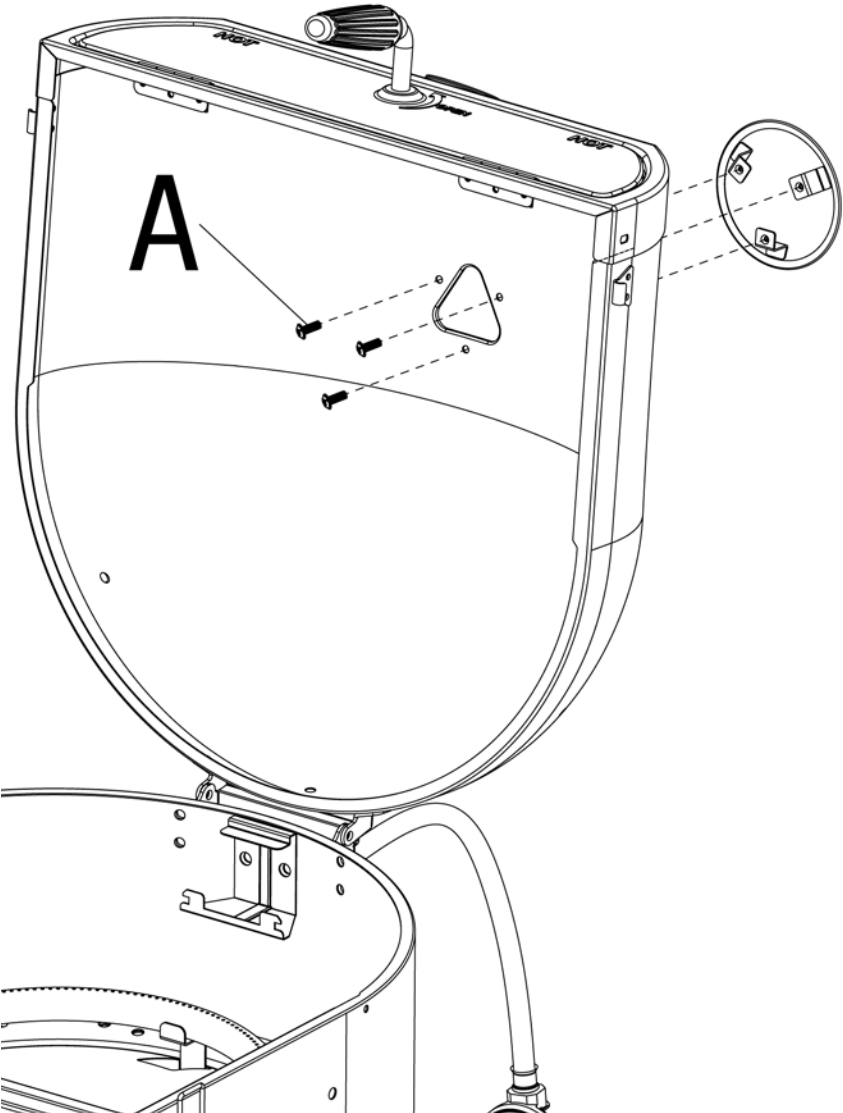


Pliegue las repisas laterales



9

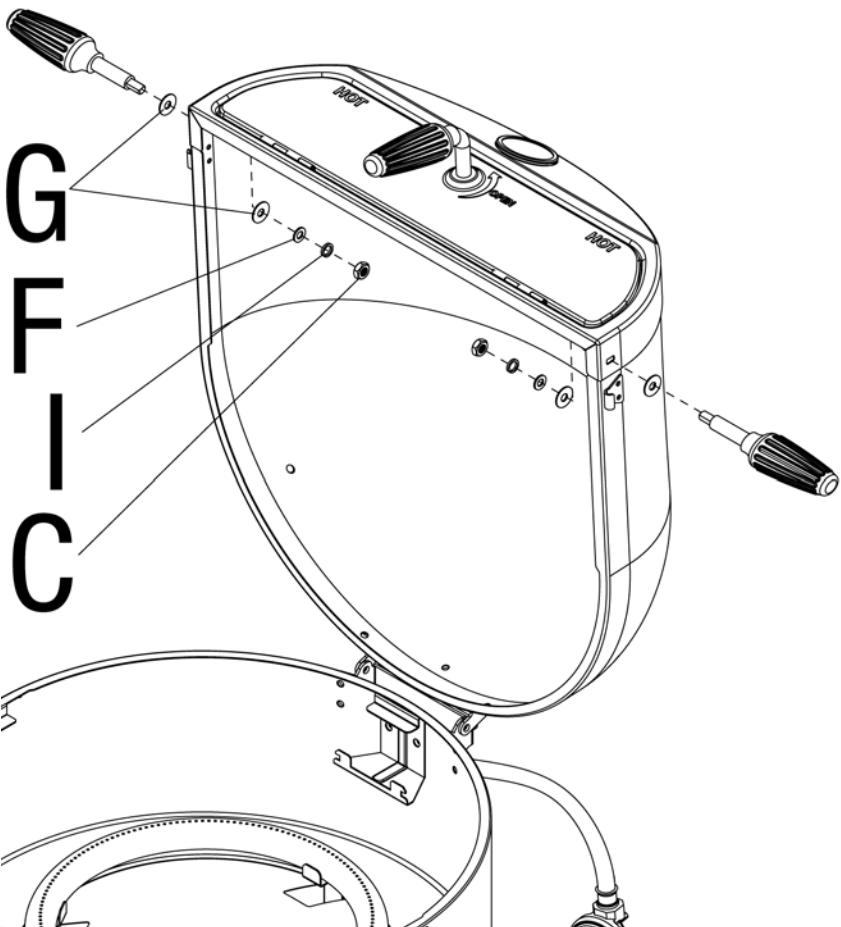
Instale el regulador de aire de la tapa.



A  x 3

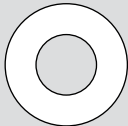
10

Instale las manijas de la tapa.



C  x 2

G  x 4

F  x 2

I  x 2



Instrucciones de armado (continuación)

11

Instale las manijas laterales.

E H D

D x 4 H x 4

E x 4

12

Inserte la rejilla de calentamiento.

13

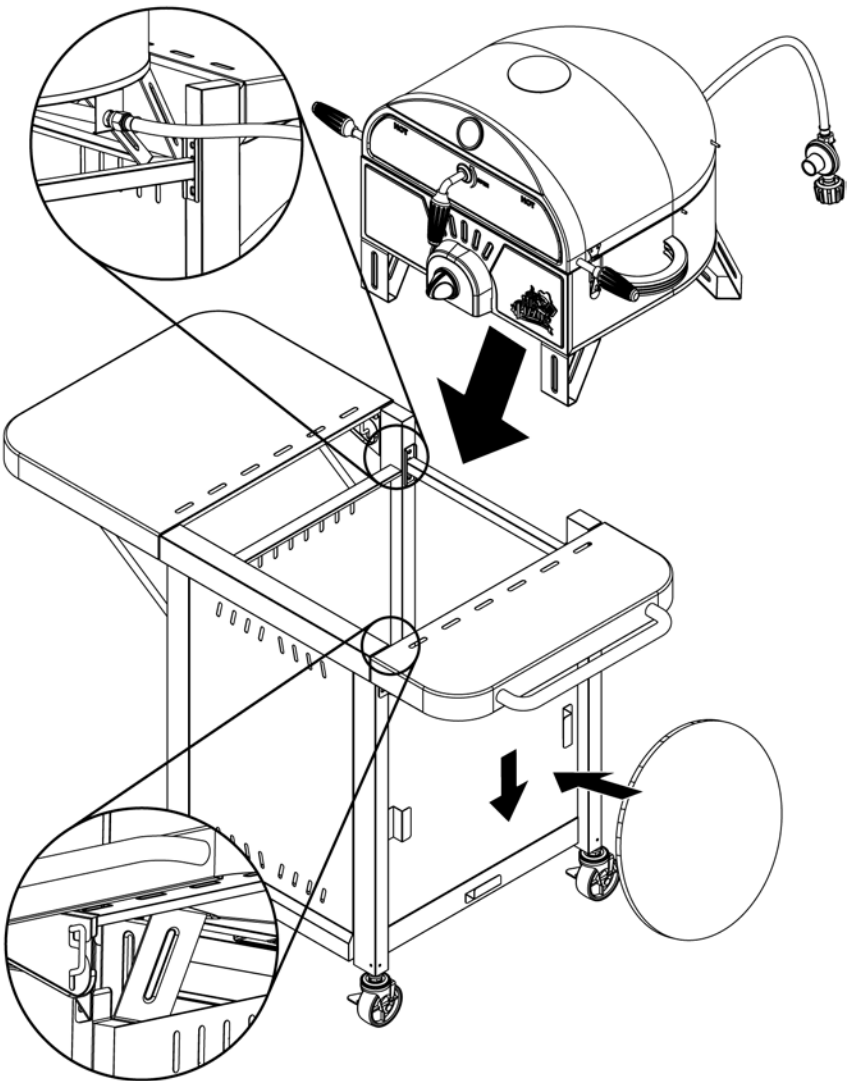
Inserte la placa de distribución del calor, la rejilla de cocción y la placa de piedra para pizza.

14

Inserte el recogedor de grasa.

15

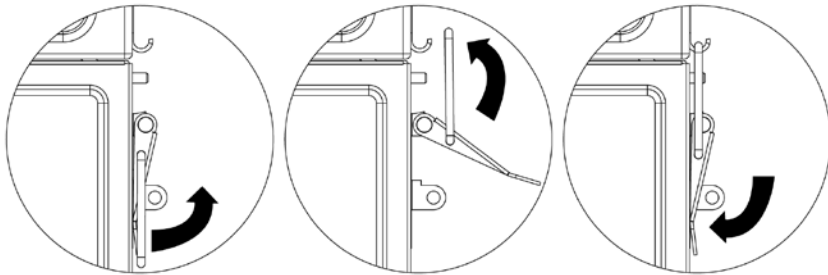
Inserte el horno-parrilla y coloque la placa de piedra para pizza.



16

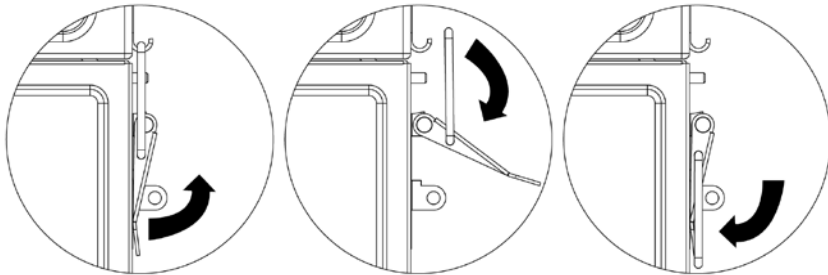
Para cerrar la tapa con el seguro

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



Para abrir el seguro de la tapa

Nota: Siempre abra el seguro de la tapa, levante la tapa y déjela abierta antes de encender el horno-parrilla.

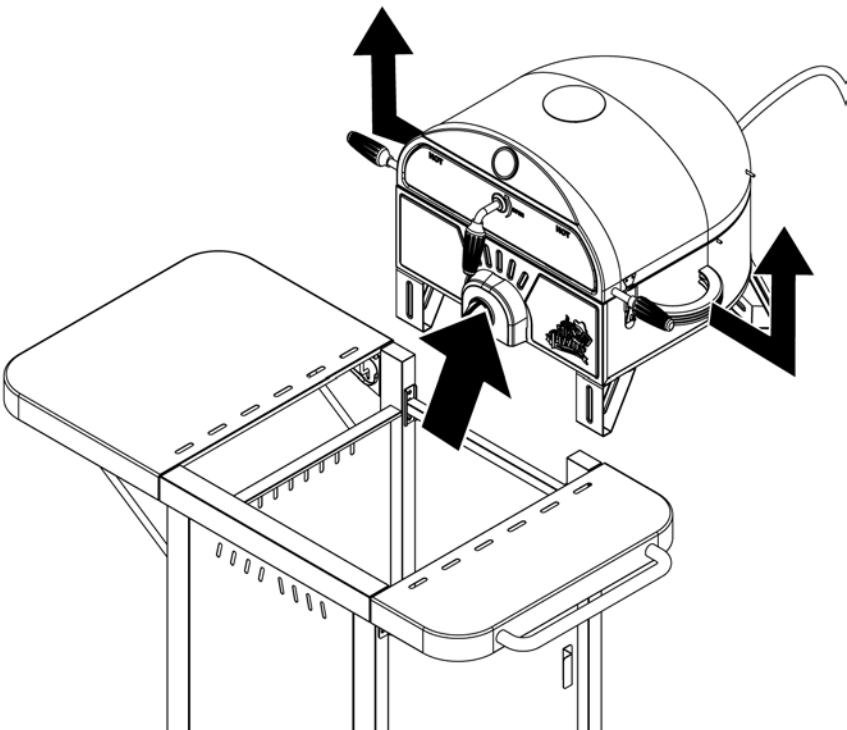


17

Para retirar el horno para pizza y la parrilla

▲ PRECAUCIÓN:

1. NUNCA lo retire mientras el horno-parrilla se encuentra en uso.
2. PRECAUCIÓN: NUNCA lo retire hasta que el horno-parrilla se haya enfriado y se haya desconectado el suministro de combustible.
3. Siempre ubique su horno-parrilla sobre una superficie dura, no inflamable y nivelada. Para este fin, no se recomienda una superficie de asfalto o de pavimento.
4. Siempre trabe la tapa antes de trasladar la unidad.
5. Siempre levante el horno-parrilla por las manijas laterales.

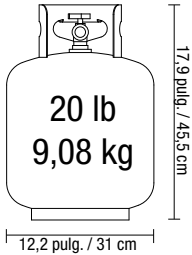




Instalación del tanque de gas propano líquido

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

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



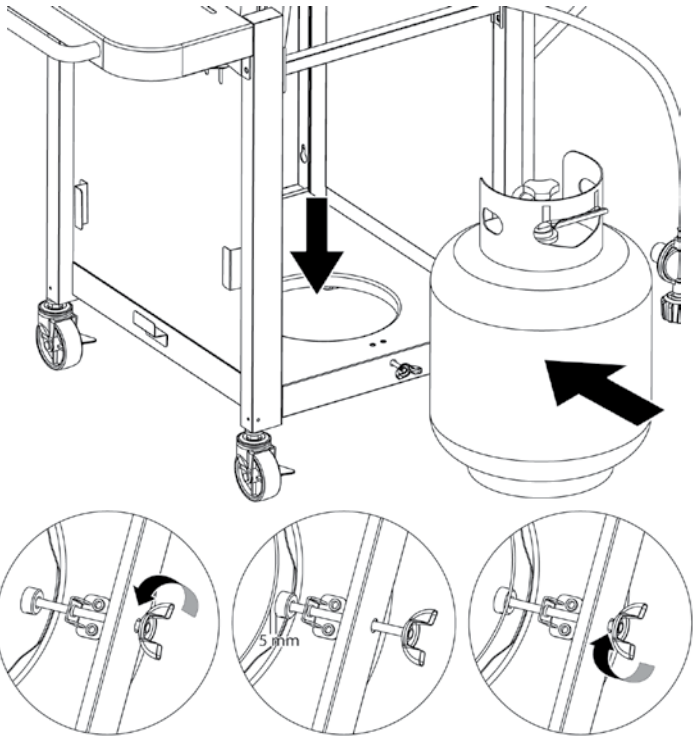
Insertar y asegurar el tanque de gas propano líquido (si corresponde)

Nota: El carro se vende por separado.

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

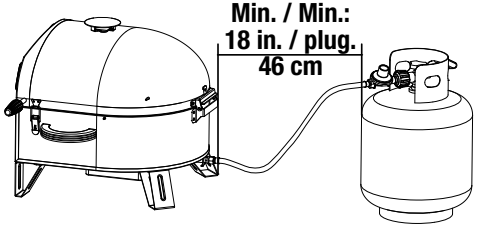
Coloque el tanque de propano lleno verticalmente en el orificio del cuerpo del carro de modo que la válvula del tanque quede frente a la conexión de la línea de gas.

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



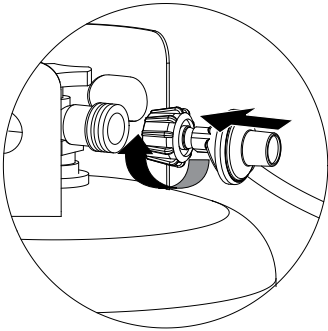
Para usar como parrilla portátil

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



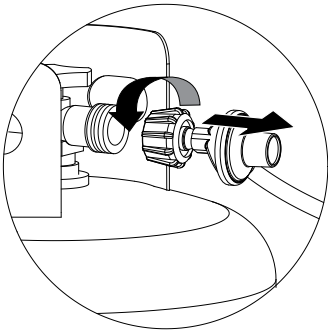
Conectar el tanque de gas propano líquido

- Antes de conectar el tanque, asegúrese de que tanto la cabeza del mismo como la del regulador y los orificios/puertos del quemador, están libres del cualquier suciedad.
- La perilla de control siempre debe estar en posición “OFF” (apagado), vea Figura 2.
- Conecte el regulador y su manguera al tanque girando la perilla en la dirección de las manecillas del reloj hasta su límite.



Desconectar el tanque de gas propano líquido

- Antes de desconectar el tanque, asegúrese de que la válvula del tanque de gas propano líquido está en la posición “CLOSED” (cerrado)
- Desconecte el regulador y su manguera del tanque girando la perilla en la dirección contraria a las manecillas de reloj hasta que esté floja.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** El tanque de propano debe estar desconectado y se lo debe retirar antes de mover el horno-parrilla.
- Coloque la tapa protectora y la cubierta en el tanque de gas propano líquido y almacene el tanque en exteriores en un área con buena ventilación y en donde no le caiga la luz solar directamente.



Instrucciones de operación (continuación)

Detección de fugas

Conexiones del quemador

- Asegúrese de conectar adecuadamente la válvula del regulador y su manguera al quemador y al tanque.
- Si alguien armó la unidad para usted, verifique visualmente la conexión entre el tubo del quemador y el orificio.
- Asegúrese de que el tubo del quemador encaja sobre el orificio.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** El no inspeccionar esta conexión o seguir debidamente estas instrucciones puede causar incendio o explosión ocasionando muerte, graves lesiones o daños a la propiedad.

- Por favor, consulte el diagrama para llevar a cabo correctamente la instalación (Figura 1).
- Si el tubo del quemador / tubo de venturi del quemador no queda a ras con el orificio, por favor llame al 1.800.762.1142.

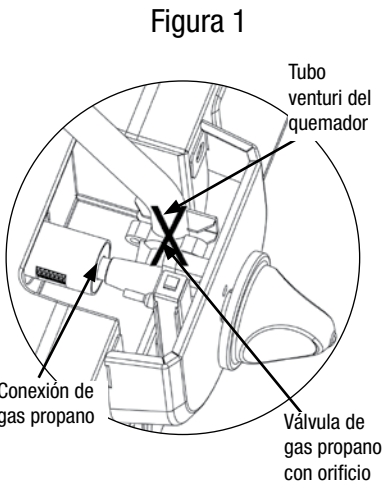


Figura 2

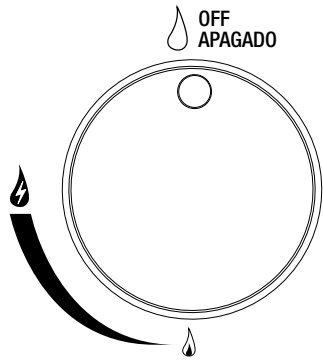


Figura 3

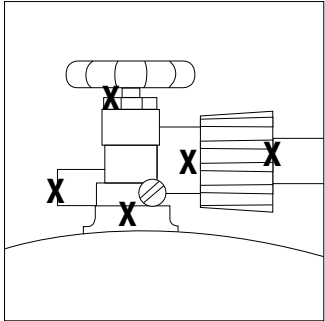


Figura 4

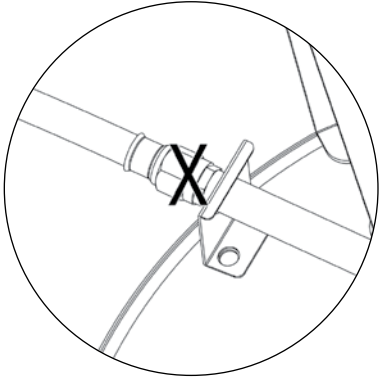
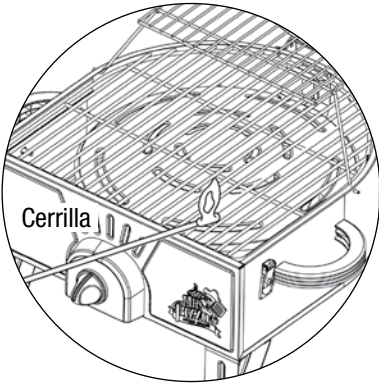


Figura 5



Uso por primera vez

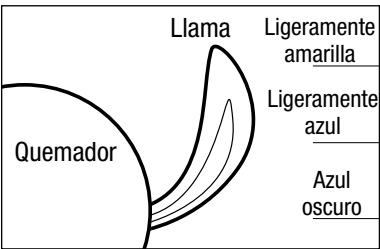
- Verifique que todos los empaques, etiquetas y envolturas de protección han sido removidos del horno-parrilla.
- Retire todo aceite de fabricación que encuentre en la unidad antes de usar el horno-parrilla por primera vez, encendiendo el horno-parrilla por lo menos por 15 minutos en la graduación 🔥 (alto), con la tapa cerrada. Esto realizará una “limpieza por calor” en las piezas internas de la unidad y hará que los olores se disipen.

Encendido

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

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

Figura 6



9. Después de encender el quemador observe su llama y asegúrese de que todos los orificios estén encendidos y que la altura de la llama corresponda a la del diagrama (vea Figura 6).
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Si la llama del quemador se apaga durante el funcionamiento, cierre el gas inmediatamente girando las perillas a la posición “🔼 APAGADO”. Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición “CLOSED” (cerrado). Abra la tapa durante 5 minutos para dejar que la zona quede despejada de gas antes de volver a encenderlo.

Apagado:

1. Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición “CLOSED” (cerrado).
2. Gire todos las perillas en el sentido de las manecillas del reloj a la posición “🔼 APAGADO”. Nota: El ruido de “puf” es normal cuando el residuo de gas propano licuado en la línea se ha extinguido.
3. Desconecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección “Desconectar el tanque de gas propano líquido”.

Uso como horno para pizza

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Abra siempre la tapa del horno con cuidado y lentamente ya que el calor y el vapor del interior del horno-parrilla pueden ocasionarle quemaduras graves.
 - ⚠ **PRECAUCIÓN:** Siempre utilice equipo de protección (agarraderas, guantes, mitones para barbacoa, etc.) para abrir y cerrar la puerta del horno-parrilla.
1. Retire la rejilla de calentamiento.
 2. Coloque la placa de piedra para pizza en la rejilla de cocción.
 3. Encienda el horno según se describe en la sección “Instrucciones de encendido”.
 4. Espere hasta que el horno para pizza alcance la temperatura deseada.
 5. Utilizando guantes resistentes al calor, abra la puerta del horno (Figura 7).
 6. Con los guantes colocados, utilice una pala para pizza para colocarla sobre la placa de piedra.
 7. Siempre con los guantes colocados, cierre la puerta del horno (Figura 8).
 8. Cocine los alimentos hasta alcanzar el tiempo de cocción correcto o se alcance la temperatura deseada.
Nota: Los tiempos de cocción con este producto pueden ser diferentes a los tiempos de cocción de los hornos de microondas o de las estufas.
 9. Utilizando guantes resistentes al calor, abra la puerta del horno.
 10. Con los guantes colocados, retire con cuidado la pieza con la pala.

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

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

Uso como parrilla

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Abra siempre la tapa del horno con cuidado y lentamente ya que el calor y el vapor del interior del horno-parrilla pueden ocasionarle quemaduras graves.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Siempre utilice equipo de protección (agarraderas, guantes, mitones para barbacoa, etc.) para abrir y cerrar la puerta del horno-parrilla.

1. Retire la placa de piedra para pizza y guárdela correctamente.
2. Encienda el horno-parrilla según se describe en la sección “Instrucciones de encendido”.
3. Espere hasta que el horno-parrilla alcance la temperatura deseada.
4. Utilizando guantes resistentes al calor, abra la tapa desde las manijas.
5. Coloque los alimentos en el horno-parrilla de cocción y grille y cocine hasta que los alimentos alcancen la temperatura deseada.
6. Cuando termine de asar, apague la unidad según se describe en la sección “Apagar la unidad”.

Control de las llamaradas

- ⚠ **PRECAUCIÓN :** No se pueden apagar fuegos de grasa cerrando la tapa.
 1. En caso de fuego de grasa, gire las perillas a la posición “🔼 APAGADO” y Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición “CLOSED” (cerrado).
No use agua en una llamarada de grasa. Esto puede ocasionar el salpique de la grasa y causar serias quemaduras, lesiones personales y otros daños.
 2. No deje el horno-parrilla sin supervisión al precalentar o quemar residuos de alimentos con la perilla en la posición 🔥 (alto). Si el horno-parrilla no ha sido limpiado, puede incendiarse la grasa y dañar el horno-parrilla.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Cuando esté usando el horno-parrilla, debe tener fácilmente a su alcance materiales para extinguir el fuego. En caso de una llamarada de aceite o de grasa, no trate de extinguirla con agua. Use un extinguidor de incendio de sustancias químicas secas, tipo BC, o asfixie el fuego con tierra, arena o soda de hornear. No intente extinguir con agua.

La llamarada es parte de la cocción de carne en un horno-parrilla y le da al asado un sabor único.

Pero las llamaradas excesivas pueden cocer demasiado los alimentos y constituyen una situación peligrosa para usted y su parrilla.

Importante: Las llamaradas excesivas resultan de la acumulación de grasa en el fondo del horno-parrilla.

Si se produce un incendio de grasa, cierre la tapa **Y** gire la(s) perilla(s) de control a “🔼 APAGADO” (desactivado) hasta que se consuma la grasa. Tenga cuidado al abrir la tapa ya que pueden producirse llamaradas repentinas.

Si se producen llamaradas excesivas, **NO** eche agua a las llamas.

Figura 7

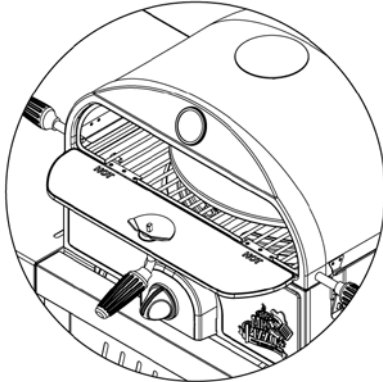
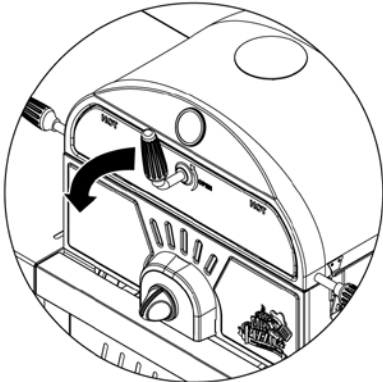
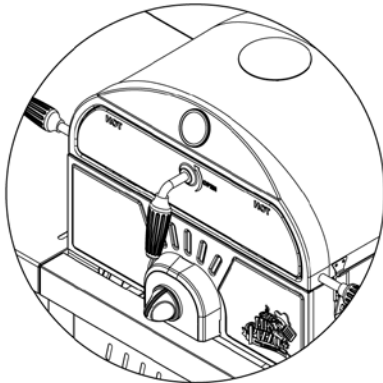
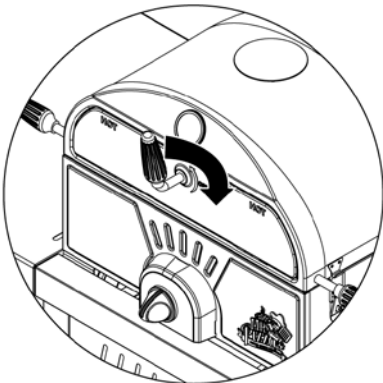
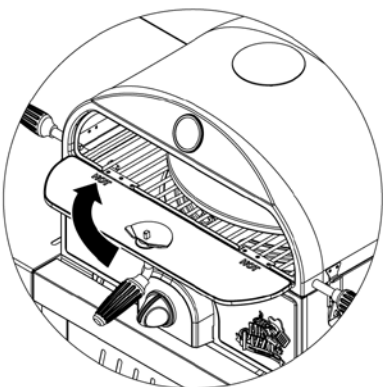


Figura 8





Instrucciones de operación (continuación)

Haga mínimas las llamaradas

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

Limpieza y cuidado

- ⚠️ **PRECAUCIÓN:**
 - 1. **Todas la operaciones de limpieza y mantenimiento deben realizarse con el horno-parrilla fría y con el tanque de propano desconectado.**
 - 2. **NO limpie ninguna pieza de este horno-parrilla en un horno de limpieza automática. El calor extremo dañará el terminado.**
 - 3. **NO agrande los orificios de las válvulas ni los orificios de los quemadores al limpiar las válvulas o quemadores.**
- ⚠️ **PRECAUCIÓN: Desenchufe el motor del rostizador del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas.**

Avisos

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

Cada vez que vaya a usar la unidad:

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

Limpieza de las superficies

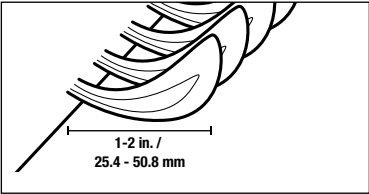
- 1. Limpie las superficies con un detergente suave de lavado de platos o con soda de hornear mezclado con agua.
- 2. En superficies de limpieza difícil, use un desengrasador a base de cítricos y un cepillo de nilón.
- 3. Enjuague las superficies con agua limpia.
- 4. Deje las superficies secar al aire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

Limpieza de la placa de piedra para pizza

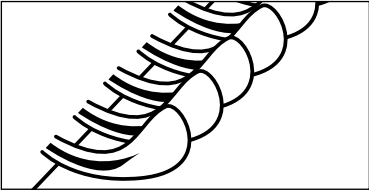
- ⚠️ **PRECAUCIÓN: Siempre deje que la placa de piedra para pizza se enfríe por completo antes de retirarla del horno.**
- ⚠️ **ADVERTENCIA: Nunca utilice jabón o productos químicos para limpiar la placa de piedra para pizza. La placa de piedra los absorberá y podrán resultar perjudiciales para usted y para la placa de piedra.**
- ⚠️ **ADVERTENCIA: NO coloque la placa de piedra en el lavaplatos.**
- ⚠️ **PRECAUCIÓN: No se recomienda el uso de rocío antiadherente.**
 - 1. Raspe el exceso de residuo de los alimentos con una espátula. Una vez que la placa de piedra para pizza se haya enfriado por completo, sumérjala en agua limpia y tibia mientras la frota con un cepillo
 - 2. Nota: Como la placa de piedra para pizza es similar a una esponja, se humedecerá con cualquier cosa que le coloque encima Es por eso que, NO debe utilizar jabón en la placa de piedra para pizza.

Figura 9
Condiciones de la llama en los quemadores

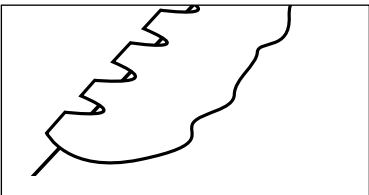
Refiérase a las siguientes figuras para ver si es necesario limpiar sus quemadores.



Normal: Llama de color azul pálido con puntas amarillas de 2,5 a 5 cm de altura



Necesita limpieza: Hace ruido y la llama es de un azul vivo.



Debe limpiarse: La llama es amarilla y ondulante.

Limpieza y cuidado (continuación)

- 3. Las propiedades naturales de la placa de piedra para horno harán que se oscurezca y manche a medida que pase el tiempo. No intente eliminar esta decoloración. Seque la placa de piedra al aire.

Limpieza del quemador

- 1. Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición “CLOSED” (cerrado).
- 2. Gire las perillas de control en la dirección de las manecillas del reloj a la posición “🔥 APAGADO”.
Nota: El ruido de “puf” es normal cuando el residuo de gas propano licuado en la línea se ha extinguido.
- 3. Desconecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección “Desconectar el tanque de gas propano líquido” y guárdelo en un lugar apropiado.
- 4. Retire la rejilla de cocción y la placa reflectora del calor.
- 5. Retire el quemador, quitando los sujetadores que aseguran el quemador al fondo del horno-parrilla.
- 6. Saque el quemador, levantándolo y alejándolo del orificio de la válvula de gas.
- 7. Desconecte el alambre del electrodo que produce la chispa.
- 8. Limpie el venturi del quemador usando un cepillo pequeño de limpiar botellas o un chorro de aire comprimido.
- 9. Retire todo residuo de comida o desperdicio que haya quedado en la superficie del quemador.
- 10. Limpie orificios que se encuentren obstruidos, usando un alambre firme (tal como un sujetapapeles abierto).
- 11. Inspeccione el quemador para verificar si tiene daños (grietas o perforaciones). Si encuentra daños, sustitúyalo con un nuevo quemador del mismo fabricante.
- 12. Vuelva a instalar el quemador, verificando que los orificios de la válvula de gas quedan colocados correctamente dentro del venturi de cada quemador. También verifique la posición del electrodo de chispa.
- 13. Vuelva a colocar la placa reflectora del calor y la rejilla de cocción.
- 14. Conecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección “Instalar el tanque de gas propano líquido”.
- 15. Haga una prueba de fugas. Vea la sección “Detección de fugas”.

Antes de almacenar

- 1. Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición “CLOSED” (cerrado).
- 2. Gire todas las perillas de control en la dirección de las manecillas del reloj a la posición “🔥 APAGADO”.
Nota: El ruido de “puf” es normal cuando el residuo de gas propano licuado en la línea se ha extinguido.
- 3. Desconecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección “Desconectar el tanque de gas propano líquido” y guárdelo en un lugar apropiado.
- 4. Limpie las superficies.
- 5. Cubra con una capa delgada de aceite de cocinar los quemadores para evitar que se oxiden excesivamente.
- 6. Si almacena el horno-parrilla en interiores, desconecte el tanque de gas propano, vea la sección “Desconectar el tanque de gas propano líquido”, y deje el tanque de gas propano en EXTERIORES.
- 7. Coloque la tapa protectora y la cubierta en el tanque de gas propano líquido y almacene el tanque en exteriores en un área con buena ventilación y en donde no le caiga la luz solar directamente.
- 8. Si almacena el horno-parrilla en exteriores, cubra el horno-parrilla con una cubierta para parrilla para protegerla contra las inclemencias del tiempo.

Registro del producto

Para beneficiar del servicio de garantía más rápidamente, sírvase registrar su unidad inmediatamente visitando nuestro sitio Internet BlueRhino.com/warranty o llamando al 1.800.762.1142.

Piezas de repuesto

Puede encontrar piezas de repuesto en parts.BlueRhino.com o llame al 1.800.762.1142.

Garantía limitada

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

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

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

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

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

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



Horno para pizza y parrilla de gas propano para exteriores
modelo no. GOC1509MR

Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Prevención/solución
El quemador no se enciende utilizando el encendedor.	La válvula del tanque de gas propano está cerrada.	Asegúrese de que el regulador esté conectado de manera segura en el tanque de gas propano, gire la válvula del tanque de gas propano a la posición “OPEN” (abierta).
	El tanque de gas propano está bajo o vacío.	Cambie, reemplace o vuelva a llenar el tanque de propano.
	Fuga de gas propano	1. Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición “CLOSED” (cerrado). 2. Espere 5 minutos para que se disperse el gas. 3. Siga las indicaciones de “Inspección de fugas” descritas en el manual del usuario.
	Cables o electrodos cubiertos con restos de alimentos.	Limpie el cable y/o electrodo con alcohol isopropílico.
	Los electrodos y los quemadores están mojados.	Séquelos con un paño.
	Electrodo agrietado o roto; chispas en las grietas.	Es posible que requiera pieza(s) nueva(s). Contacte el servicio de atención al cliente al 800.762.1142.
	Cable suelto o desconectado.	Vuelva a conectar el cable o es posible que requiera pieza(s) nueva(s). Contacte el servicio de atención al cliente al 800.762.1142.
	El cable tiene un cortocircuito (chispeo) entre el encendedor y el electrodo.	Es posible que requiera pieza(s) nueva(s). Contacte el servicio de atención al cliente al 800.762.1142.
El quemador no se enciende con una cerilla.	Encendedor defectuoso.	Es posible que requiera pieza(s) nueva(s). Contacte el servicio de atención al cliente al 800.762.1142.
	No hay flujo de gas.	Compruebe si el tanque de propano líquido está vacío. a. Si está vacío, cámbielo, reemplácelo o vuelva a llenarlo. b. Si el tanque de propano líquido no está vacío, consulte la sección “Caída repentina del flujo de gas o altura de llama insuficiente” de esta página (vea más abajo).
	Nivel de gas del tanque de propano bajo o tanque vacío.	Cambie, reemplace o vuelva a llenar el tanque de propano.
	Fuga de gas propano	1. Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición “CLOSED” (cerrado). 2. Espere 5 minutos para que se disperse el gas. 3. Siga las indicaciones de “Inspección de fugas” descritas en el manual del usuario.
	La tuerca de acoplamiento no está conectada por completo.	Gire la tuerca de acoplamiento entre media vuelta y tres cuartos de vuelta hasta que haga tope con firmeza. Apriete únicamente a mano, sin utilizar ninguna herramienta.
	Obstrucción del flujo de gas.	1. Limpie los tubos del quemador. 2. Verifique que la manguera no esté torcida o doblada.
	Desacoplamiento del quemador a la válvula.	Vuelva a conectar el quemador y la válvula.
	Telarañas o nidos de insectos en el venturi.	Limpie el tubo de venturi y el tubo del quemador.
Caída repentina del flujo de gas o altura de la llama insuficiente.	Orificios del quemador atascados u obstruidos.	Limpie las bocas del quemador.
	Sin gas	Cambie, reemplace o vuelva a llenar el tanque de propano.
Falta de uniformidad en la llama, la llama no cubre toda la longitud del quemador.	Puede que se haya activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo.	1. Gire las perillas de control a la posición “🔥 APAGADO” 2. Espere 30 segundos y encienda el horno-parrilla. 3. Si las llamas continúan siendo demasiado bajas reinicie el dispositivo de seguridad de flujo excesivo: a. Gire la(s) perilla(s) de control a la posición “🔥 APAGADO”. b. Cierre el gas girando la válvula del tanque de propano líquido a la posición “CLOSED” (cerrado). c. Desconecte el regulador. d. Gire las perillas de control a la posición 🔥 (alto). e. Espere 1 minuto. f. Gire las perillas de control a la posición “🔥 APAGADO” g. Vuelva a conectar el regulador y verifique las conexiones para averiguar que no haya fugas. Tenga cuidado, asegúrese de no abrir la válvula completamente h. Encienda el horno-parrilla conforme a las instrucciones de encendido.
	Las bocas del quemador están atascadas u obstruidas.	Limpie los orificios del quemador.
La llama es de color amarillo o anaranjado.	Puede que el nuevo quemador tenga aceites residuales del proceso de fabricación.	Haga funcionar el horno-parrilla durante 15 minutos con 🔥 (alto) y la tapa cerrada.
	Telarañas o nidos de insectos en el venturi.	Limpie el venturi.
	Restos de alimentos, grasa o sal para condimentar en el quemador.	Limpie el quemador.
	La válvula no queda correctamente alineada con el venturi del quemador	Asegúrese de que el tubo venturi del quemador está conectado adecuadamente a la válvula.
La llama se apaga.	Vientos fuertes o racheados.	No use el horno-parrilla cuando hay vientos fuertes.
	Nivel de gas del tanque de propano bajo.	Cambie, reemplace o vuelva a llenar el tanque de propano.
	Puede que se haya activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo.	Consulte la sección “Caída repentina del flujo de gas o altura de llama insuficiente” de esta página (vea más arriba).

Problema	Causa posible	Prevención/solución
Fogonazo.	Formaciones de grasa.	Retire y limpie todas las partes del horno-parrilla según lo indicado en la sección “Limpieza y cuidado”
	Carne con exceso de grasa.	Retire la grasa de la carne antes de ponerla en el horno-parrilla.
	Se está utilizando una temperatura excesiva para cocinar.	Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
La grasa provoca un fuego persistente.	Grasa atascada por la acumulación de comida alrededor del sistema de quemadores.	1. Gire las perillas de control a la posición “ APAGADO”. 2. Cierre la válvula del tanque de gas propano líquido girándola a la posición “CLOSED” (cerrado). 3. Deje la tapa cerrada y deje que el fuego se consuma. 4. Una vez se haya enfriado el horno-parrilla, quite y limpie todas las piezas siguiendo las instrucciones de “Limpieza y cuidado” del manual del usuario.
Centelleos (hay fuego en el(los) tubo(s) del quemador).	El quemador y/o juegos de quemadores están bloqueados.	Limpie el quemador y/o el (los) tubo(s) del quemador.
El interior de la tapa se está pelando; igual que cuando se pela la pintura.	La acumulación de grasa se ha convertido en carbón y se está desmenuzando	Limpie a fondo, siguiendo las instrucciones de “Limpieza y cuidado” del manual del usuario.
Para ayuda más detallada, sírvase visitarnos en BlueRhino.com o llamarnos al 1.800.762.1142.		