



BULL 

**BULL DUAL FUEL
COUNTERTOP
PIZZA OVEN**

MODELS

69550 LP (LIQUID PROPANE GAS)

69564 NG (NATURAL GAS)

**THERMOMETER
USER GUIDE**

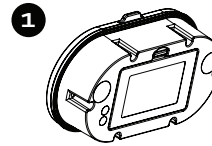


The BULL Dual Fuel Countertop Pizza Oven features a custom developed digital thermometer and Bluetooth app.

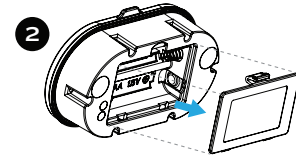


THERMOMETER SETUP

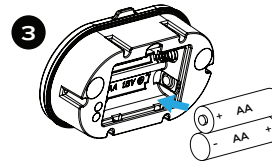
STEP 01 Please remove the thermometer from its box.



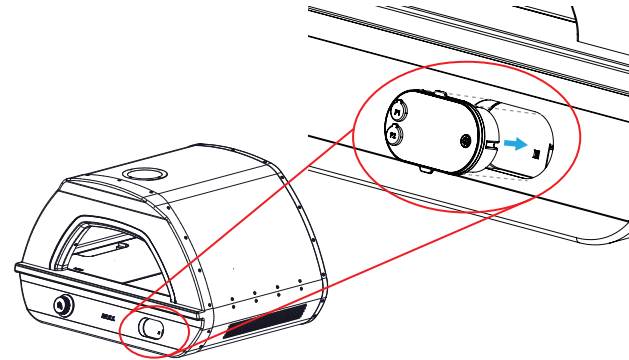
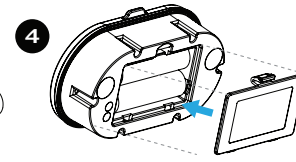
STEP 02 Download the 'To Grill' App onto your phone or tablet.



STEP 03 Use the app to scan the QR code on the back of the thermometer OR the QR Code provided on the card inside the thermometer box.

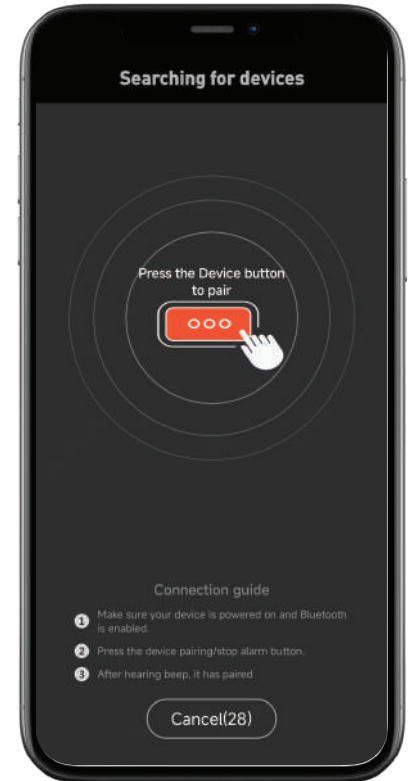
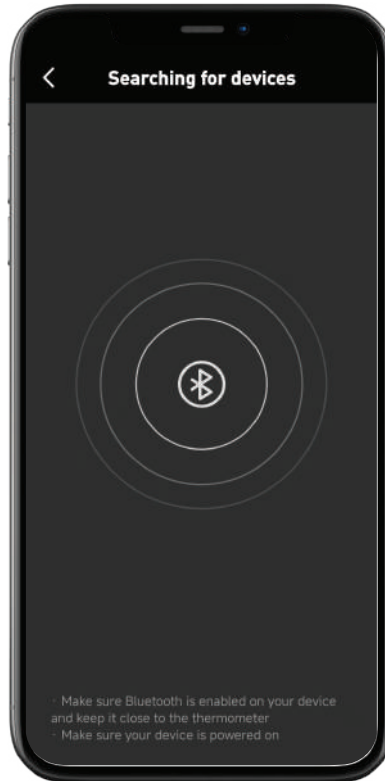


STEP 04 Add 2 xAA batteries & insert the thermometer into the thermometer slot at the front of the oven.



STEP 05 Hold the 'ON' button to switch on the thermometer.

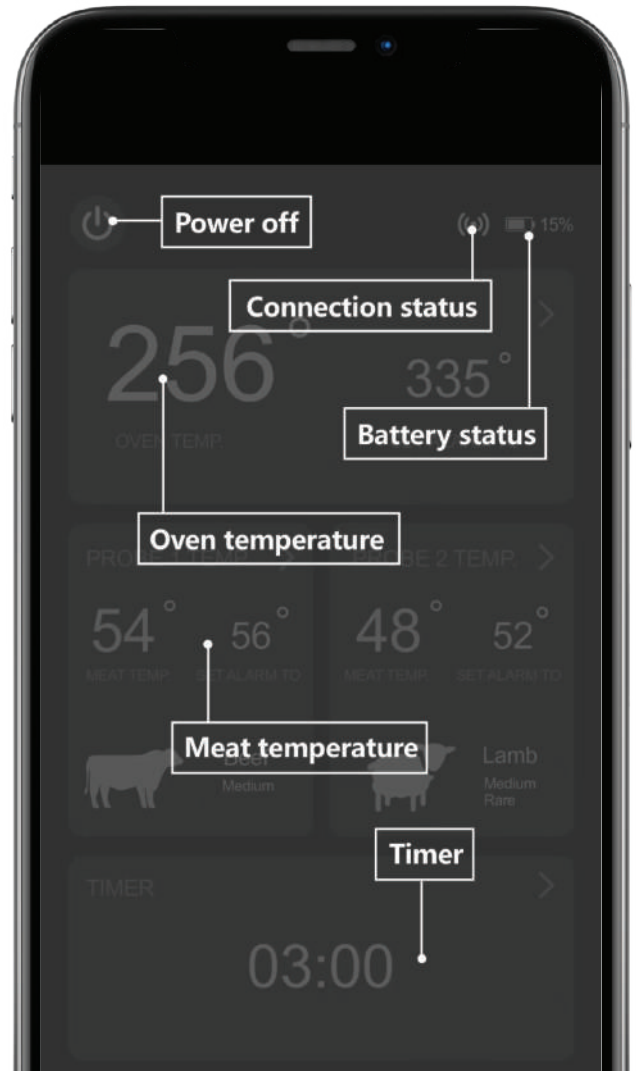
STEP 06 The App will automatically start searching for devices after scanning the Activation QR Code. The user must press the 'pair' button on the device to pair with the App.



STEP 07

An app guide will pop up on the screen once the user has connected to the device.

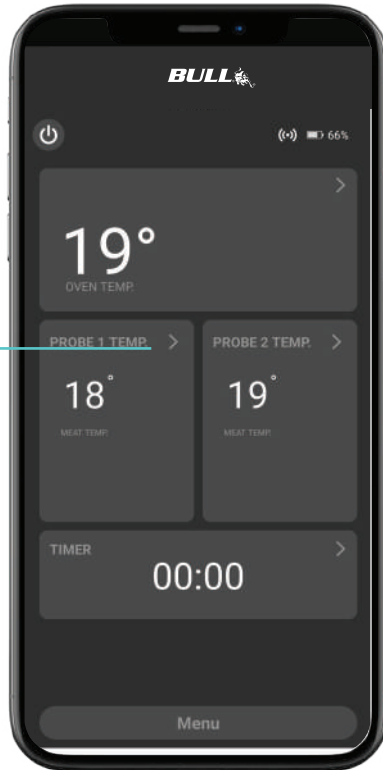
This will appear only the first time.



STEP 08

Once connected to the thermometer, only the oven temperature (without any probe temperature readings) will appear on the screen.

Oven Temperature

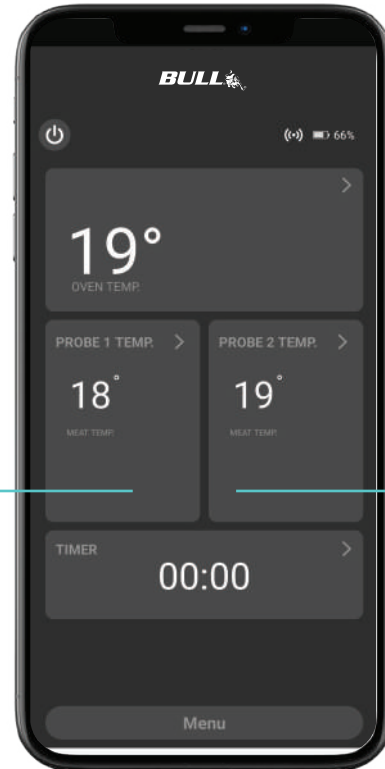


STEP 09

Upon connecting to the meat probes, the probe temperature tabs will appear on the screen.

Meat Probes 1

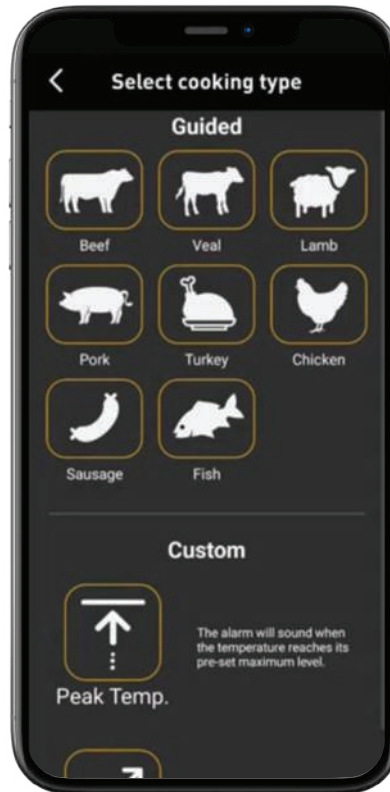
Meat Probes 2



STEP 10

The user can click on the Oven Temp tab to set the desired temperature. Once the oven reaches the temperature, it will set off an alarm on your smart device as a reminder.

Note: It will not switch off or regulate the oven temperature.

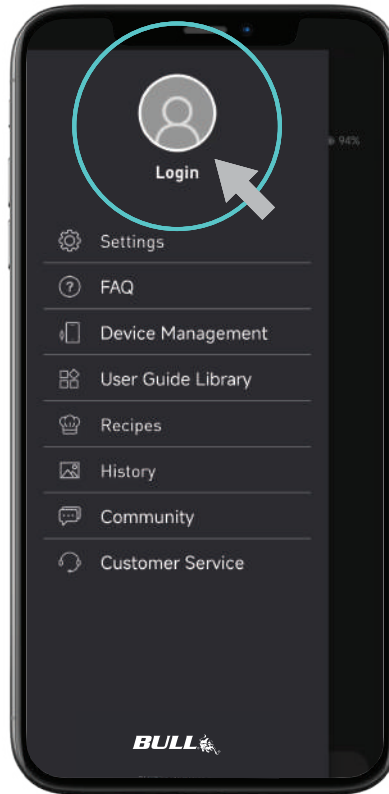


THERMOMETER APP MENU

There are 9 different features included in the App Menu.

01 LOGIN

- Click on the login/profile picture icon.
- This will direct you to the login/sign up page.
- Share your details to sign up.
- Once the account setup is complete, you can update your profile picture and name.
- All of your cooking history will be stored in your account.



02 SETTINGS

- The user can switch between Celsius/ Fahrenheit.
- Set for Alarm notifications (Note. this is for setting on or off, not for changing the alert sounds)
- Language settings.
- The user can also register or login from this page.



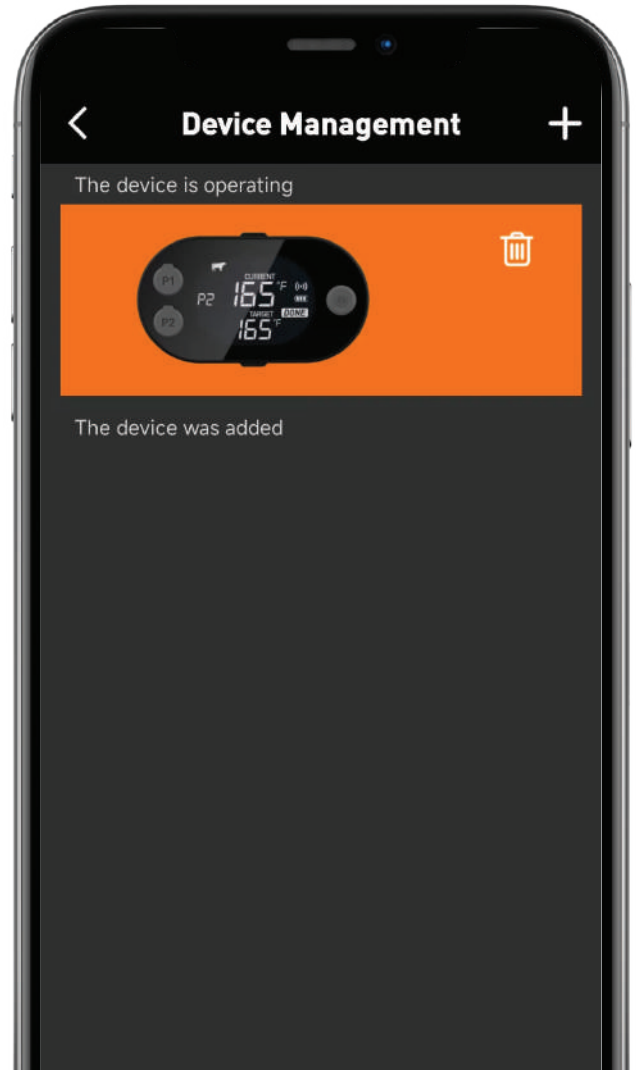
03 FAQ

The FAQ page includes general information regarding:

- Oven Information
- Thermometer Information
- Oven Care

04 DEVICE MANAGEMENT

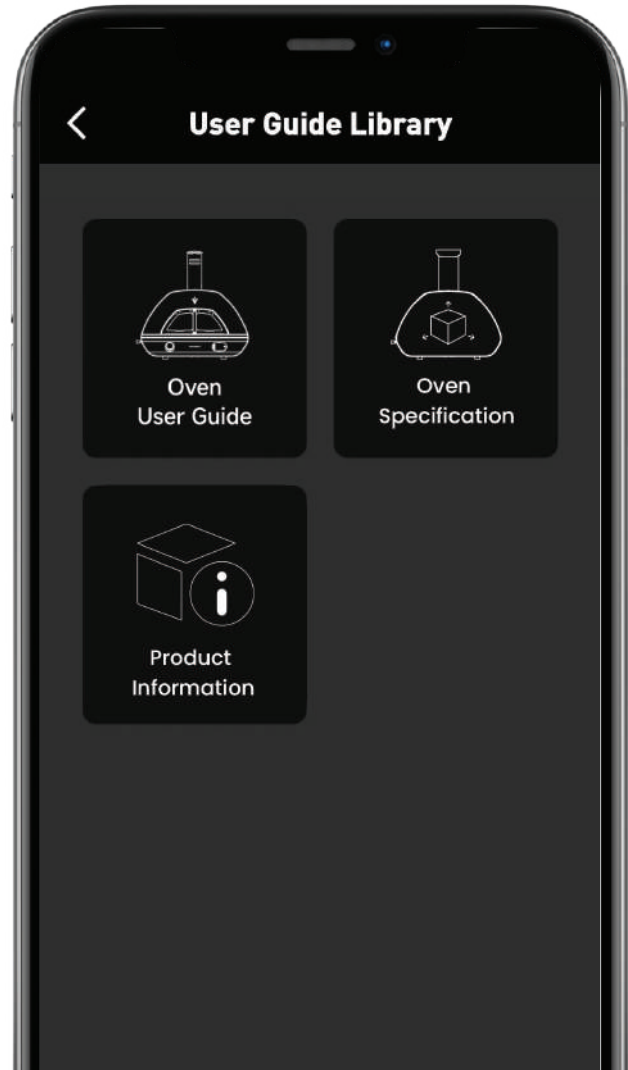
- User can delete the device history.
- User can repeat the Start Up steps in order to replace the Thermometer device.



05 USER GUIDE LIBRARY

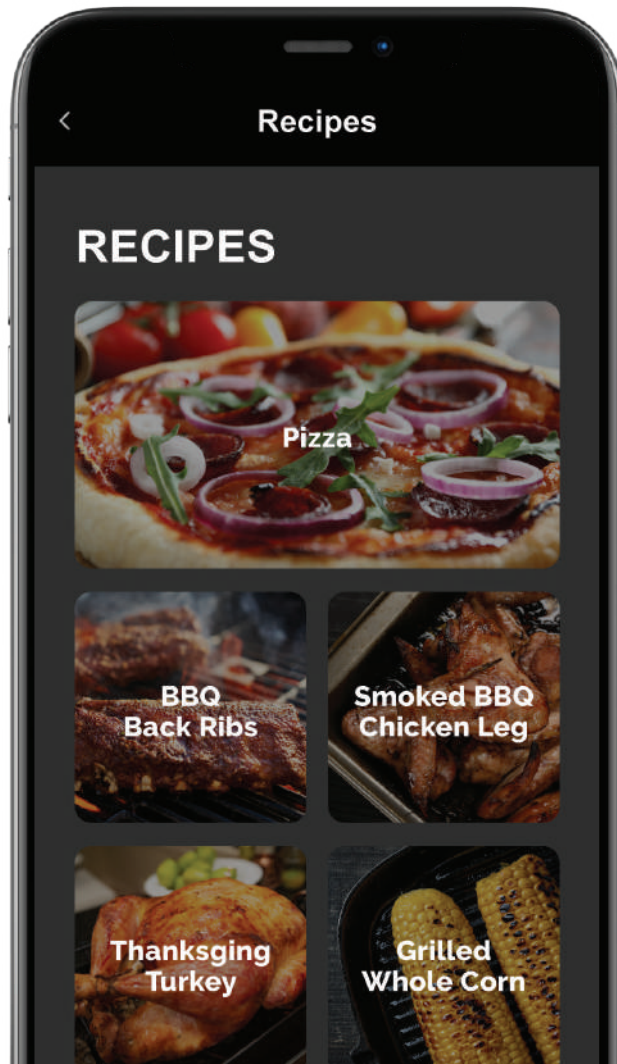
The user guide online library will direct you to the following user guides through a web browser.

- Oven User Guide
- Oven Specification
- Product Information



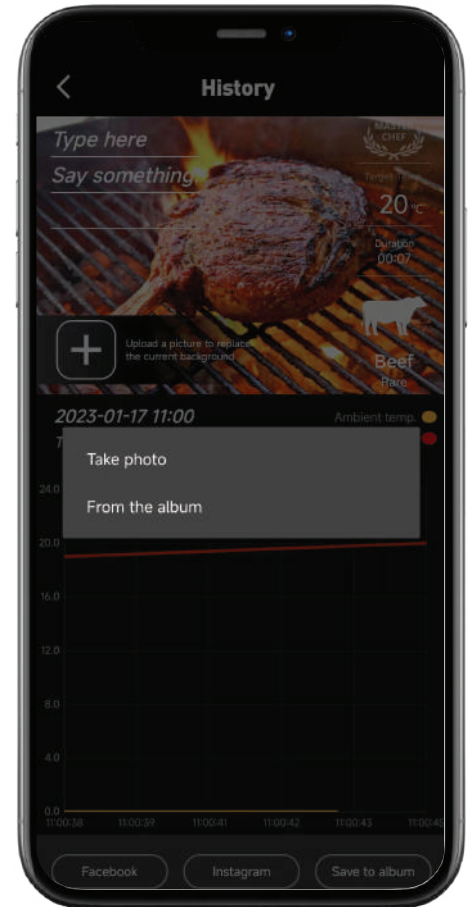
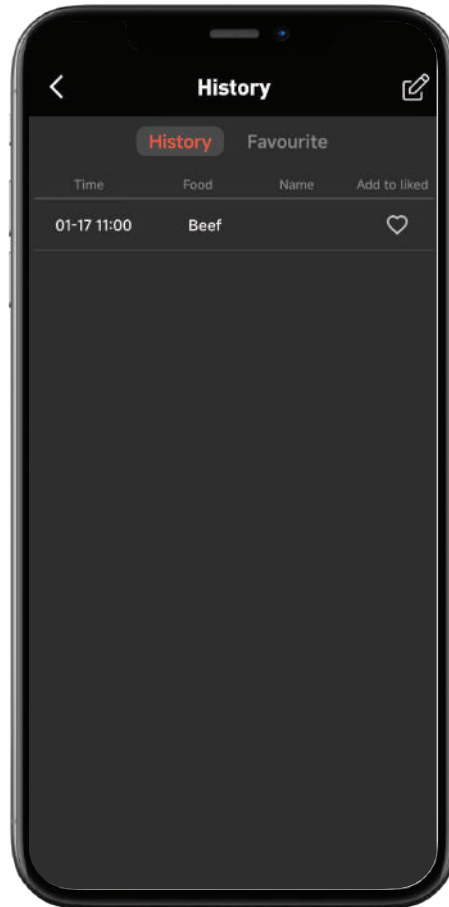
06 RECIPES

Click on the different icons to unlock delicious food recipes especially for your BULL Dual Fuel Countertop Pizza Oven.



07 HISTORY

The user can record the cooking history, take photo and share on social media.



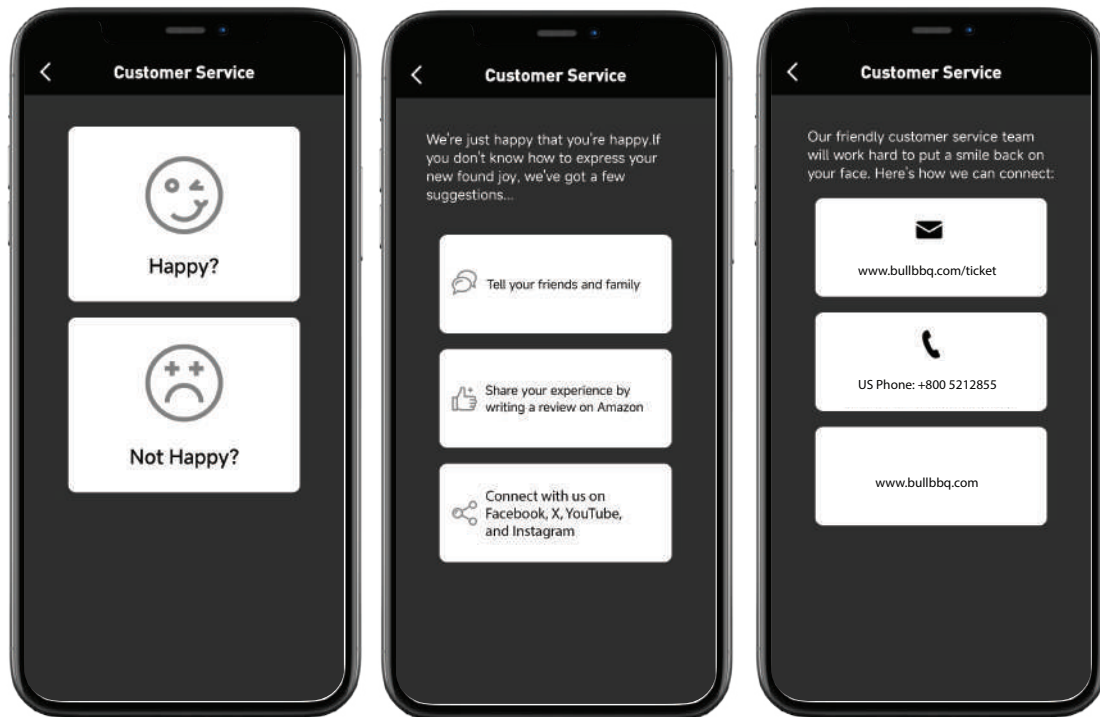
08 COMMUNITY

This will take you to all the different social media apps.



09 CUSTOMER SERVICE

Contact us and let us know if you are 'Happy' or 'Not Happy' with our products & services.



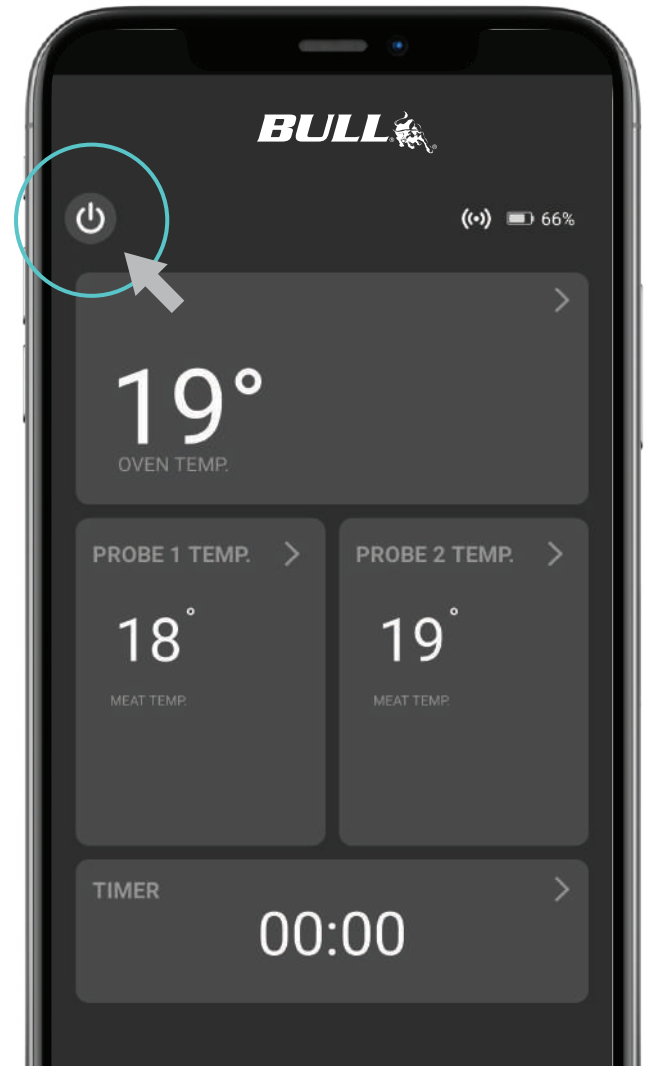
ON / OFF

ON

- You can switch the thermometer ON by a long press of the On/Off button on the thermometer.

OFF

- You can switch the thermometer OFF by a long press of the On/Off button on the thermometer.
- OR you can switch it off using the App.
- OR the thermometer will automatically switch OFF if there is minimal temperature variance for 30 mins.



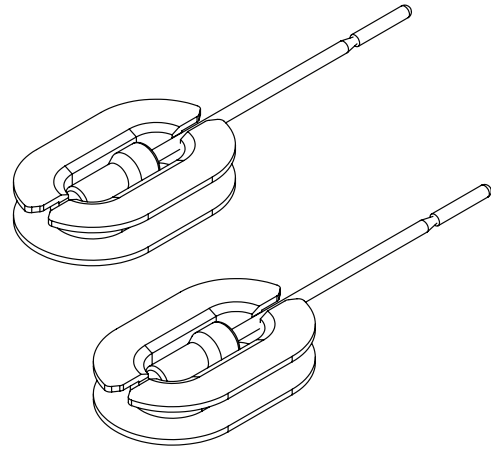
THERMOMETER BATTERY STATE

The App will also display the thermometer battery %.



MEAT PROBES

- Meat probes will show you real-time temperatures
- The thermometer will automatically cycle through all the temperature readings from the oven when the temperature probes are connected.
- Both the thermometer screen and the app will allow you to monitor the temperature.
- Use the meat probes in the thickest and center part of the meat. Insert the tip into the coldest part of the meat
- To ensure accurate readings, keep the probe tip away from meat bones, grease, and gristle.
- Probe Maintenance
- Always make sure that the probe is cleaned before each use.
- Using hot water and soap, you can clean the probe



WARNING

- Keep probes away from kids; it's a dangerous tool.
- It's advised not to put these probes in the dishwasher.
- Make sure the plastic beads do not touch the cooking surface of the oven.
- Store the probe wires in a safe place out of children's reach and wrap them around the plastic holder provided.



WARRANTY POLICY

LIMITED WARRANTY ON BULL OUTDOOR PRODUCTS, INC., PRODUCTS

THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE

THIS LIMITED WARRANTY CAN ALSO BE FOUND ON OUR WEBSITE AT:

<https://www.bullbbq.com/support-warranty> (United States Customers)

<https://www.bullbbq.eu/en/warrantyform.htm> (International Customers)

AND IN THE OWNER'S/INSTALLATION MANUAL THAT WE PROVIDED WITH OUR PRODUCT.

LIMITED WARRANTY IS SUBJECT TO THE EXCLUSIONS, CONDITIONS AND LIMITATIONS SET FORTH BELOW

ANY IMPLIED WARRANTIES IMPOSED BY LAW, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THAT ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

WHO MAY USE THIS WARRANTY?

BULL OUTDOOR PRODUCTS, INC. Located at address 1011 East St. Lodi, CA. 95240

("we") extend this limited warranty only to the consumer who originally purchased the product ("you") at the original site of the delivery or installation. It does not extend to any subsequent owner for other transferee of the product. It does not apply to product installed in any rental, commercial or non-residential application. Examples of excluded applications include, but are not limited to day care centers, schools, bed and breakfast centers, churches, private clubs, fire stations, club houses, common areas in multi-family dwellings, restaurants, hotels, nursing homes, food service locations and institutional food service locations.



WARRANTY POLICY (Continued)

WHAT DOES THIS WARRANTY COVER?

This limited warranty covers defects in the materials and workmanship of the product components identified below for the Warranty Periods defined below.

Grill Warranty Periods

The following parts are covered for **one year** on all our current gas grill models:

- The lid, control panel, grease tray, bezels, knobs, temperature gauge, valves, relulators, flex tubes, rotisserie burner, transformer, and components of the lighting system.

The following parts are covered for **three years** on all our current gas grill models:

- The manifold, handle end caps, flame tamers, heat shields and warming rack.

The following parts are covered for **lifetime** on all our current gas grill models:

- Insert assembly and the grates.

The warranty period for the grill burners vary by type:

- Cast stainless steel burners - **Lifetime**,
- Welded burners - **5 years**, and
- Porcelain coated burners - **3 years**

The warranty period for the charcoal grill is **one year** on all parts, except for the insert assembly, which is covered for **5 years**.

The Bel Air grill included a **one-year** warranty on all parts.



WARRANTY POLICY (Continued)

Components Warranty Period:

All of the parts for our components/grill carts/refrigerators/kegerators/drawers/doors are covered for **one year** with these exceptions:

- **Power Burner**

- The insert/grates are *lifetime* covered parts.
- The manifold/burner are covered for **3 years**.

- **Searing Station/Slide in double Sideburner**

- The grates are covered for *lifetime*,
- The inserts for **5 years**
- The manifold for **3 years**.

- **Single Sideburner**

- The grates are covered for **5 year**
- The burner for **3 years**,

- **Sidekick**

- The burner is covered for **3 years**.

Pizza Ovens/Island/Fire Features Warranty Periods:

All of the parts and construction materials are covered for **one year**.

Grill Accessories and Grill Covers do not include a warranty period.



WARRANTY POLICY (Continued)

WHAT DOES THIS WARRANTY NOT COVER?

This limited warranty does not cover any damage due to: (a) transportation; (b) storage; (c) improper installation or use; (d) use on improper fuel/gas supply; (e) failure to follow the product instructions or to perform any preventive main tenance; (f) modifications; (g) unauthorized repair; (h) normal wear and tear; or (i) external causes such as accidents, abuse, or other actions or events beyond our reasonable control.

WHAT ARE YOUR REMEDIES UNDER THIS WARRANTY?

With respect to any defective product claim made during the Warranty Period, we will, in our sole discretion, either: repair or replace such product (or the defective part) free of charge or (b) refund the purchase price of such product. We will not pay for shipping charges for repaired or replacement parts, or for any labor or labor related charges. We will not pay for any accessory products or ancillary products purchased by you for use in connections with the product.

HOW DO YOU OBTAIN WARRANTY SERVICE?

To obtain warranty service, you must submit a warranty claim online through the Bullbbq.com website during the warranty period. Warranty claims will not be accepted via email, fax or phone.

LIMITATION OF LIABILITY

THE REMEDIES DESCRIBED ABOVE ARE YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES AND OUR ENTIRE LIABILITY FOR ANY BREACH OF THIS LIMITED WARRANTY. OUR LIABILITY SHALL UNDER NO CIRCUMSTANCES EXCEED THE ACTUAL AMOUNT PAID BY YOU FOR THE DEFECTIVE PRODUCT, NOR SHALL WE UNDER ANY CIRCUMSTANCES BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL, SPECIAL OR PUNITIVE DAMAGES OR LOSSES, WHETHER DIRECT OR INDIRECT.

SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSIONS OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU.



BULL 

**BULL FOUR À PIZZA
DE COMPTOIR À DOUBLE
COMBUSTIBLE**

MODELS

69550 LP (LIQUID PROPANE GAS)

69564 NG (NATURAL GAS)

**GUIDE D'UTILISATION
DU THERMOMÈTRE**

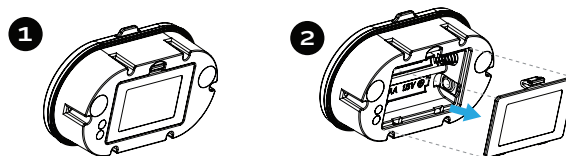


Le BULL four à pizza de comptoir à double combustible est équipé d'un thermomètre numérique développé sur mesure et d'une application Bluetooth.

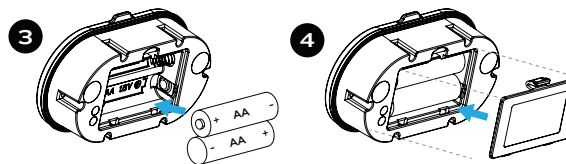


CONFIGURATION DU THERMOMÈTRE

ÉTAPE 01 Veuillez sortir le thermomètre de sa boîte.

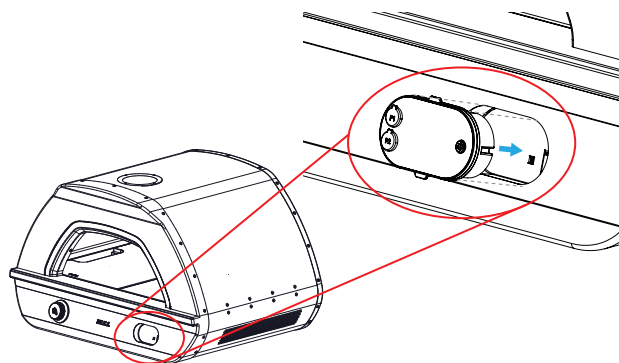


ÉTAPE 02 Téléchargez l'application "To Grill" sur votre téléphone ou votre tablette.



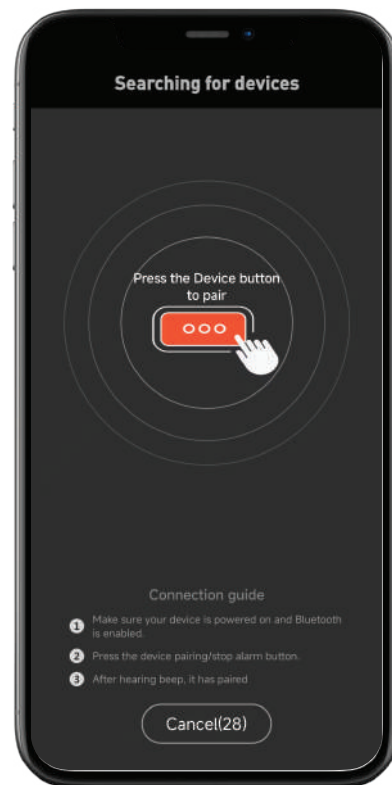
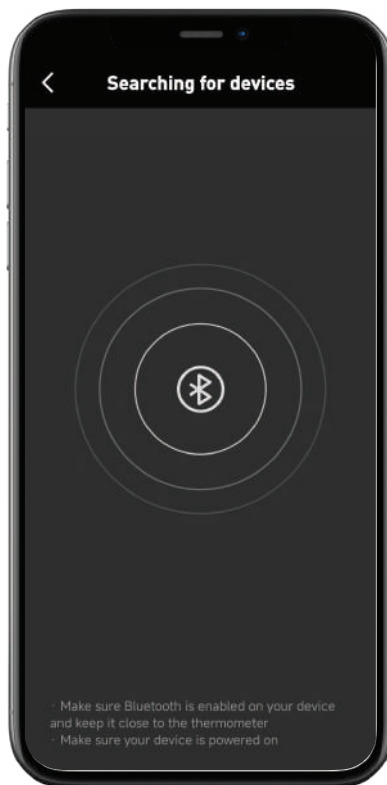
ÉTAPE 03 Utilisez l'application pour scanner le code QR au dos du thermomètre OU le code QR figurant sur la carte à l'intérieur de la boîte du thermomètre.

ÉTAPE 04 Ajoutez 2 piles AA et insérez le thermomètre dans la fente prévue à cet effet à l'avant du four.



ÉTAPE 05 Maintenez le bouton "ON" enfoncé pour allumer le thermomètre.

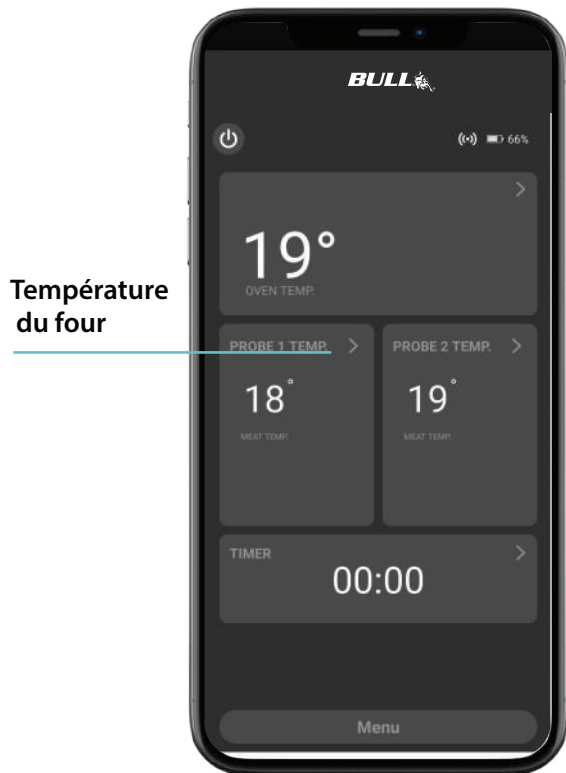
ÉTAPE 06 L'application commencera automatiquement à rechercher des appareils après avoir scanné le code QR d'activation. L'utilisateur doit appuyer sur le bouton "pair" de l'appareil pour le coupler avec l'application.



ÉTAPE 07 Un guide de l'application s'affiche à l'écran une fois que l'utilisateur s'est connecté à l'appareil. Il n'apparaîtra que la première fois.



ÉTAPE 08 Une fois le thermomètre connecté, seule la température du four (sans les relevés de température de la sonde) s'affiche à l'écran.



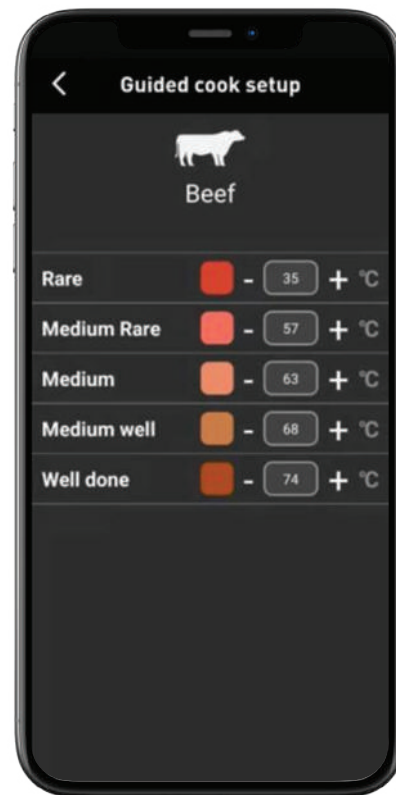
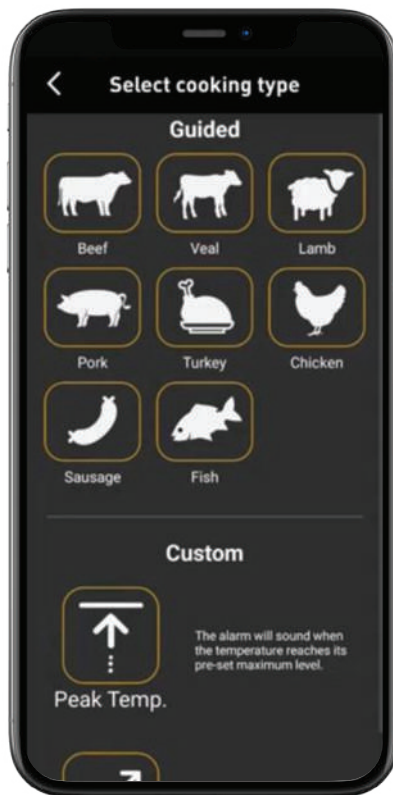
ÉTAPE 09 Une fois les sondes de viande connectées, les onglets de température des sondes s'affichent à l'écran.



ÉTAPE 10

L'utilisateur peut cliquer sur l'onglet "Température du four" pour régler la température souhaitée. Une fois que le four a atteint la température souhaitée, une alarme se déclenche sur votre appareil intelligent pour vous le rappeler.

Remarque: l'appareil n'éteint pas le four et ne régule pas sa température.

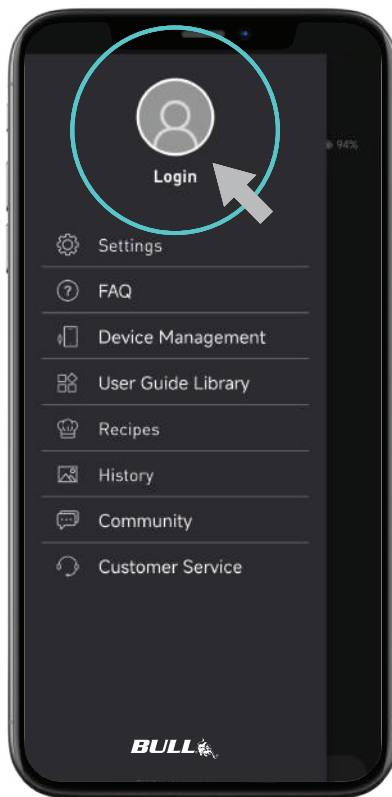


MENU DE L'APPLICATION THERMOMÈTRE

Le menu de l'application comprend 9 fonctions différentes.

01 CONNEXION

- Cliquez sur l'icône de l'image de connexion/profil.
- Vous serez alors dirigé vers la page de connexion/inscription.
- Communiquez vos coordonnées pour vous inscrire.
- Une fois la configuration du compte terminée, vous pouvez mettre à jour votre photo de profil et votre nom.
- Tout votre historique culinaire sera stocké dans votre compte.



02 PARAMÈTRES

- L'utilisateur peut choisir entre les degrés Celsius et Fahrenheit.
- Régler les notifications d'alarme (Remarque : il s'agit d'activer ou de désactiver cette fonction, et non de modifier les sons d'alerte).
- Paramètres de langue.
- L'utilisateur peut également s'enregistrer ou se connecter à partir de cette page.



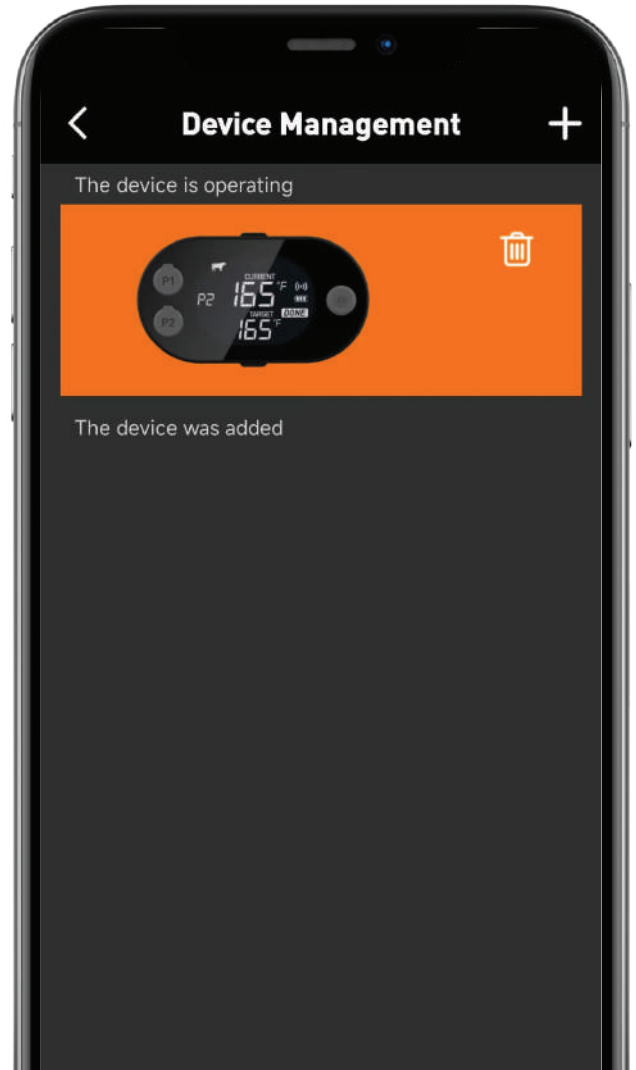
03 FAQ

La page FAQ contient des informations générales

- Informations sur le four
- Informations sur le thermomètre
- Entretien du four

04 GESTION DES APPAREILS

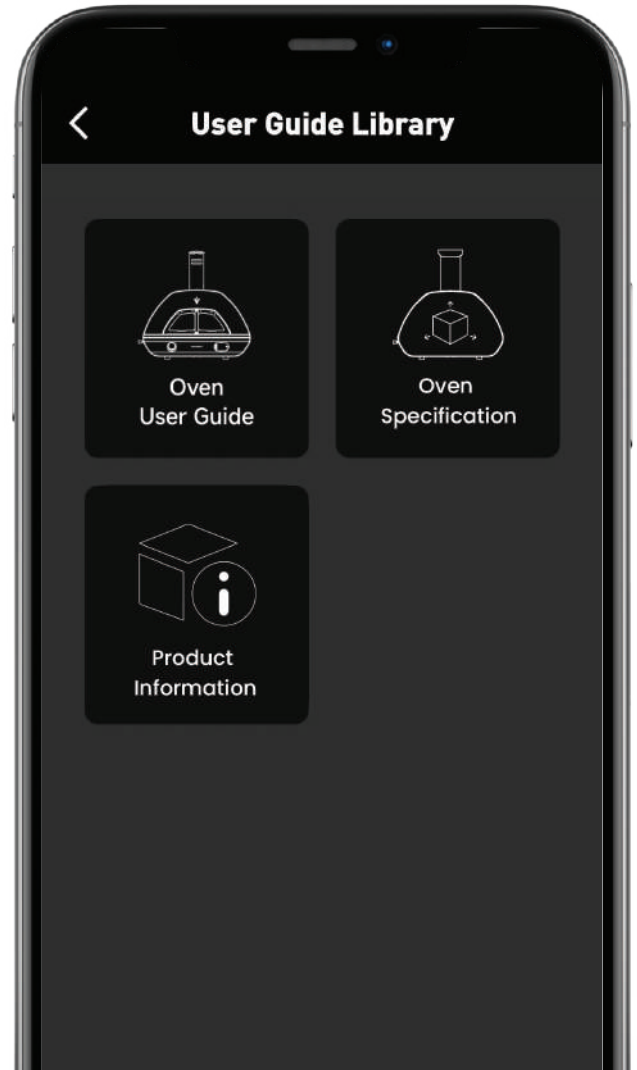
- L'utilisateur peut supprimer l'historique de l'appareil.
- L'utilisateur peut répéter les étapes de démarrage afin de remplacer le thermomètre.



05 GUIDE DE L'UTILISATEUR BIBLIOTHÈQUE

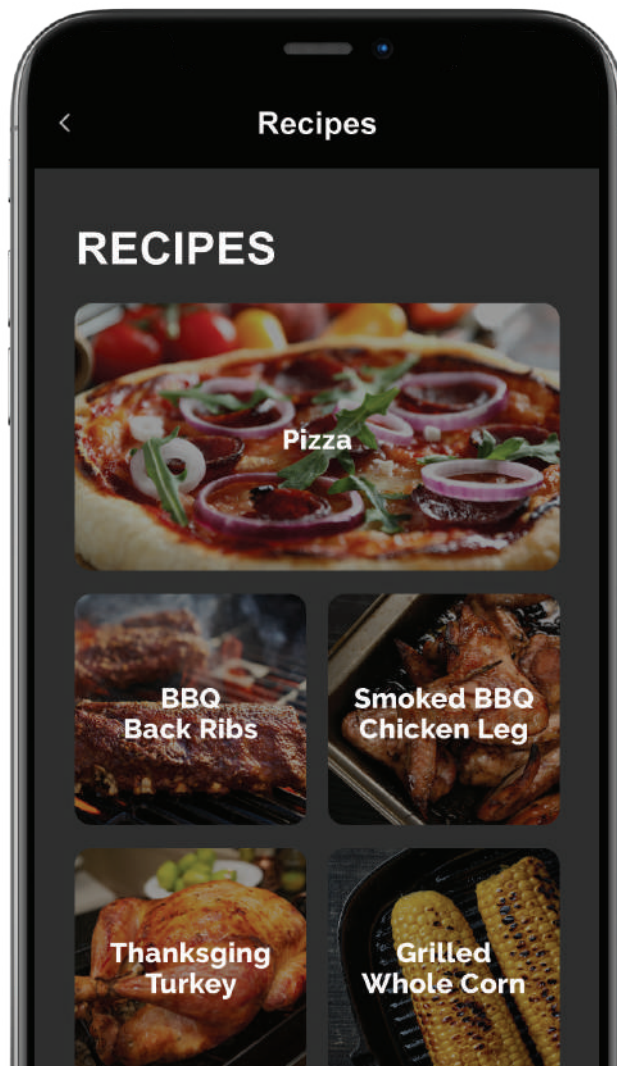
La bibliothèque en ligne des guides de l'utilisateur vous dirigera vers les guides de l'utilisateur suivants par l'intermédiaire d'un navigateur web.

- Guide d'utilisation du four
- Informations sur le produit
- Spécifications du four



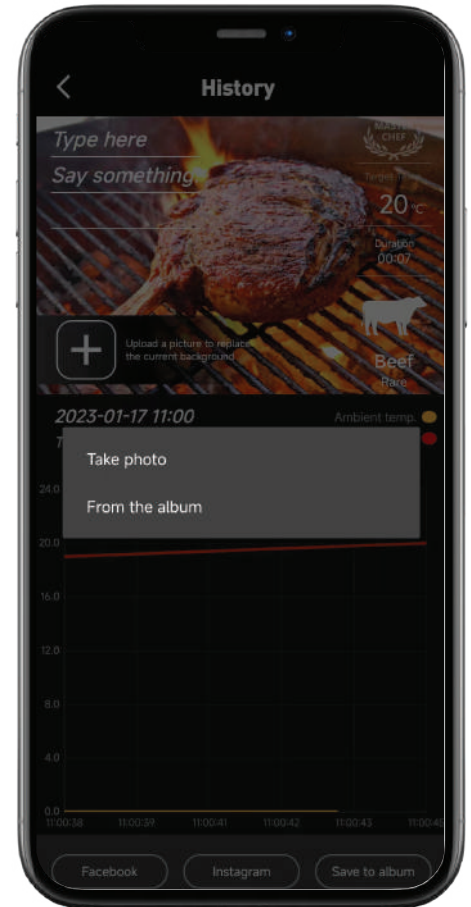
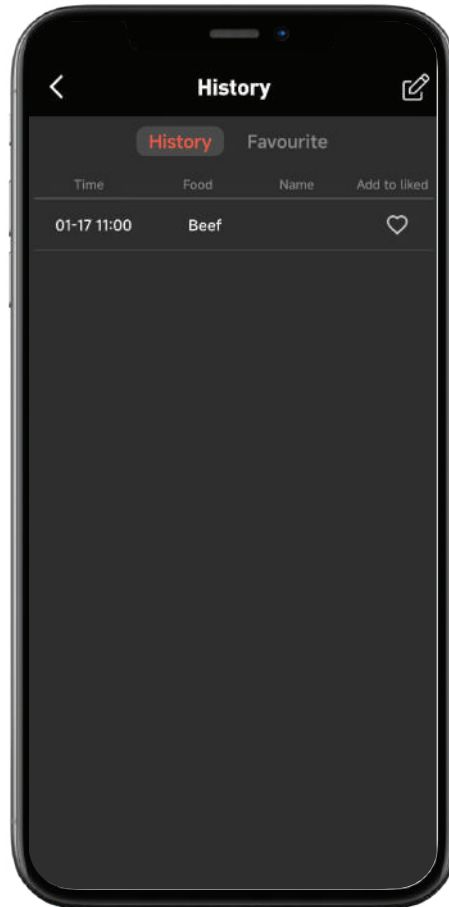
06 RECETTES

Cliquez sur les différentes icônes pour débloquer de délicieuses recettes spécialement conçues pour votre BULL four à pizza de comptoir à double combustible.



07 HISTOIRE

L'utilisateur peut enregistrer l'historique de la cuisson, prendre des photos et les partager sur les médias sociaux.



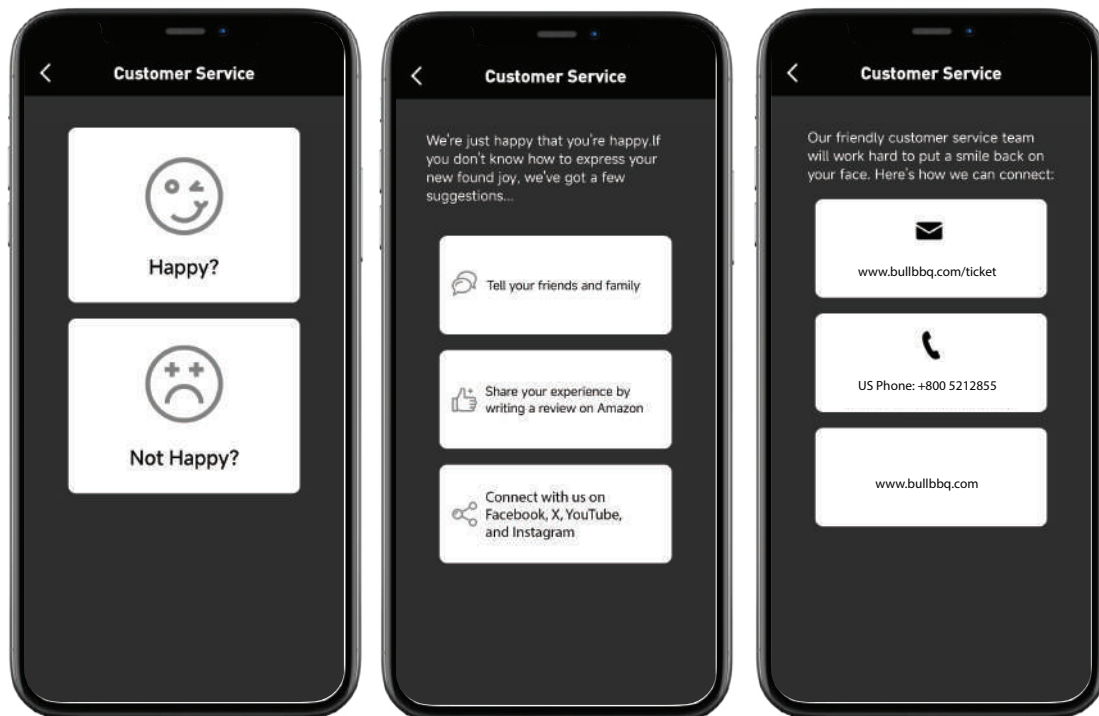
08 COMMUNAUTÉ

Vous accédez ainsi à toutes les applications de médias sociaux.



09 SERVICE CLIENTÈLE

Contactez-nous et faites-nous savoir si vous êtes "satisfait" ou "mécontent" de nos produits et services.



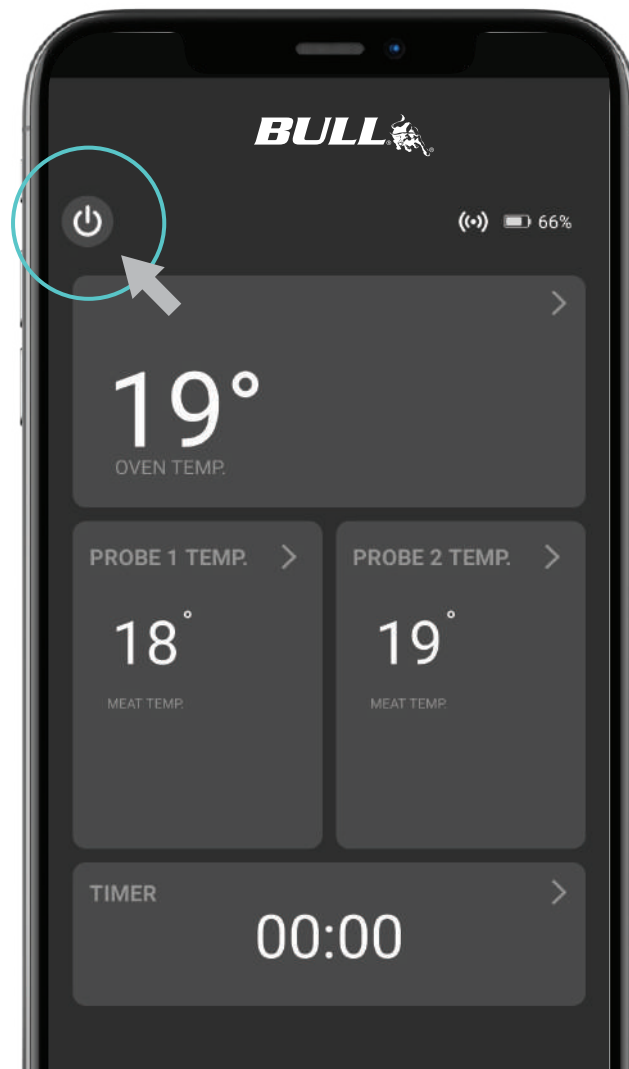
ON / OFF

ON

- Vous pouvez allumer le thermomètre en appuyant longuement sur le bouton ON/OFF situé sur le thermomètre.

OFF

- Vous pouvez éteindre le thermomètre en appuyant longuement sur le bouton ON/OFF du thermomètre.
- OU vous pouvez l'éteindre à l'aide de l'application.
- OU le thermomètre s'éteint automatiquement si l'écart de température est minime pendant 30 minutes.



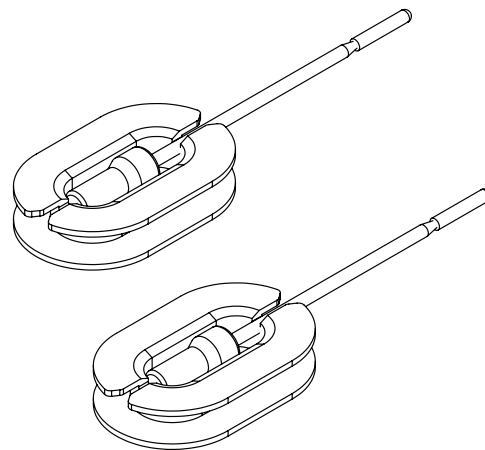
ÉTAT DE LA PILE DU THERMOMÈTRE

L'application affiche également le pourcentage de batterie du thermomètre.



SONDES À VIANDE

- Les sondes à viande affichent les températures en temps réel
- Le thermomètre parcourt automatiquement tous les relevés de température du four lorsque les sondes de température sont connectées.
- L'écran du thermomètre et l'application vous permettent de surveiller la température.
- Utilisez les sondes à viande dans la partie la plus épaisse et centrale de la viande. Insérez la pointe dans la partie la plus froide de la viande.
- Pour garantir la précision des mesures, éloignez la pointe de la sonde des os, de la graisse et des cartilages de la viande.
- Entretien de la sonde
- Veillez toujours à ce que la sonde soit nettoyée avant chaque utilisation.
- Vous pouvez nettoyer la sonde à l'eau chaude et au savon.



AVERTISSEMENT

- Tenir les sondes hors de portée des enfants; c'est un outil dangereux.
- Il est conseillé de ne pas mettre ces sondes au lave-vaisselle.
- Veillez à ce que les billes en plastique ne touchent pas la surface de cuisson du four.
- Conservez les fils de la sonde dans un endroit sûr, hors de portée des enfants, et enroulez-les autour du support en plastique fourni.



POLITIQUE DE GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE SUR LES PRODUITS BULL OUTDOOR PRODUCTS, INC., PRODUCTS

CETTE GARANTIE LIMITÉE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE

CECETTE GARANTIE LIMITÉE EST ÉGALEMENT DISPONIBLE SUR NOTRE SITE INTERNET À L'ADRESSE SUIVANTE:

<https://www.bullbbq.com/support-warranty> (clients américains)

<https://www.bullbbq.eu/en/warrantyform.htm> (clients internationaux)

ET DANS LE MANUEL D'UTILISATION/D'INSTALLATION FOURNI AVEC NOTRE PRODUIT.

LA GARANTIE LIMITÉE EST SOUMISE AUX EXCLUSIONS, CONDITIONS ET LIMITATIONS ÉNONCÉES CI-DESSOUS

TOUTE GARANTIE IMPLICITE IMPOSÉE PAR LA LOI, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. CERTAINS ETATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DUREE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE LA LIMITATION CI-DESSUS PEUT NE PAS S'APPLIQUER A VOUS.

QUI PEUT UTILISER CETTE GARANTIE ?

BULL OUTDOOR PRODUCTS, INC. situé à l'adresse 1011 East St. Lodi, CA. 95240

("nous") n'accorde cette garantie limitée qu'au consommateur qui a acheté le produit à l'origine ("vous") sur le lieu de livraison ou d'installation d'origine. Elle ne s'étend pas à tout propriétaire ultérieur ou autre cessionnaire du produit. Elle ne s'applique pas au produit installé dans une application locative, commerciale ou non résidentielle. Les exemples d'applications exclues comprennent, sans s'y limiter, les crèches, les écoles, les chambres d'hôtes, les églises, les clubs privés, les casernes de pompiers, les clubs house, les parties communes des habitations multifamiliales, les restaurants, les hôtels, les maisons de retraite, les lieux de restauration et les lieux de restauration institutionnelle.



POLITIQUE DE GARANTIE (SUITE)

QUE COUVRE CETTE GARANTIE?

Cette garantie limitée couvre les défauts de matériaux et de fabrication des composants du produit identifiés ci-dessous pour les périodes de garantie définies ci-dessous.

PÉRIODES DE GARANTIE DES GRILS

Les pièces suivantes sont couvertes pendant un an sur tous nos modèles actuels de grils à gaz:

- Le couvercle, le panneau de commande, le bac à graisse, les cadres, les boutons, la jauge de température, les soupapes, les régulateurs, les tubes flexibles, le brûleur de la rôtisserie, le transformateur et les composants du système d'éclairage.

Les pièces suivantes sont couvertes pendant trois ans sur tous nos modèles actuels de grils à gaz:

- Le collecteur, les embouts de poignée, les dompteurs de flammes, les écrans thermiques et la grille de maintien au chaud.

Les pièces suivantes sont couvertes à vie sur tous les modèles actuels de grils à gaz:

- L'assemblage de l'insert et les grilles.

La période de garantie des brûleurs de gril varie selon le type:

- Brûleurs en acier inoxydable coulé - à vie
- Brûleurs soudés - 5 ans
- Brûleurs en porcelaine - 3 ans

La période de garantie du gril à charbon de bois est d'un an pour toutes les pièces, à l'exception de l'insert, qui est couvert pendant 5 ans.

Le gril Bel Air est garanti un an sur toutes les pièces.



POLITIQUE DE GARANTIE (SUITE)

Composants Période de garantie:

Toutes les pièces de nos composants/ chariots à grillades/ réfrigérateurs/ kegerators/ tiroirs/ portes sont couvertes pendant un an, à l'exception de ces pièces:

- **Brûleur de puissance**
 - L'insert/les grilles sont des pièces couvertes à vie.
 - Le collecteur et le brûleur sont couverts pendant 3 ans.

- **Station de grillage/ Double brûleur latéral coulissant**
 - Les grilles sont couvertes à vie.
 - Les inserts sont couverts pendant 5 ans.
 - Le collecteur est couvert pendant 3 ans.

- **Brûleur latéral simple**
 - Les grilles sont couvertes pendant 5 ans.
 - Le brûleur est couvert pendant 3 ans.

- **Sidekick**
 - Le brûleur est couvert pendant 3 ans.

Fours à pizza, îlots, dispositifs anti-incendie Périodes de garantie:

Toutes les pièces et tous les matériaux de construction sont couverts pendant un an.

Les accessoires et les housses de gril ne sont pas couverts par la garantie.



POLITIQUE DE GARANTIE (SUITE)

QU'EST-CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR CETTE GARANTIE?

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages dus à : (a) le transport ; (b) le stockage ; (c) une installation ou une utilisation incorrecte ; (d) l'utilisation d'un carburant ou d'un gaz inapproprié ; (e) le non-respect des instructions relatives au produit ou l'absence d'entretien préventif ; (f) des modifications ; (g) des réparations non autorisées ; (h) l'usure normale ; ou (i) des causes externes telles que des accidents, des abus ou d'autres actions ou événements échappant à tout contrôle raisonnable de la part de la Commission.

QUELS SONT VOS RECOURS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE?

En cas de réclamation concernant un produit défectueux pendant la période de garantie, nous nous engageons, à notre seule discrétion, soit à réparer ou à remplacer gratuitement ce produit (ou la pièce défectueuse), soit à (b) rembourser le prix d'achat de ce produit. Nous ne prendrons pas en charge les frais d'expédition des pièces réparées ou de remplacement, ni les frais de main-d'œuvre ou les frais liés à la main-d'œuvre. Nous ne prendrons pas en charge les accessoires ou produits auxiliaires achetés par vous pour être utilisés avec le produit.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE DE GARANTIE?

Pour bénéficier du service de garantie, vous devez soumettre une demande de garantie en ligne sur le site Bullbbq.com pendant la période de garantie. Les demandes de garantie ne seront pas acceptées par courrier électronique, par fax ou par téléphone.

LIMITATION DE LA RESPONSABILITÉ

LES RECOURS DÉCRITS CI-DESSUS SONT VOS SEULS ET UNIQUES RECOURS ET NOTRE ENTIÈRE RESPONSABILITÉ EN CAS DE VIOLATION DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. NOTRE RESPONSABILITÉ NE DÉPASSERA EN AUCUN CAS LE MONTANT RÉEL QUE VOUS AVEZ PAYÉ POUR LE PRODUIT DÉFECTUEUX, ET NOUS NE SERONS EN AUCUN CAS RESPONSABLES DES DOMMAGES OU PERTES CONSÉCUTIFS, ACCESSOIRES, SPÉCIAUX OU PUNITIFS, QU'ILS SOIENT DIRECTS OU INDIRECTS.

CERTAINS ETATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, DE SORTE QUE LA LIMITATION OU L'EXCLUSION CI-DESSUS PEUT NE PAS S'APPLIQUER A VOUS.