

 **ARRÊTEZ**   
NE RETOURNEZ PAS L'ARTICLE AU MAGASIN.

SI VOUS AVEZ BESOIN D'AIDE, APPELEZ LE SERVICE D'ASSISTANCE  
TÉLÉPHONIQUE MASTER CHEF<sup>MD</sup> AU  
**1 855 453-2150**

**OBTENEZ DE L'AIDE POUR :**

- PIÈCES MANQUANTES/ENDOMMAGÉES • ASSEMBLAGE
- DÉPANNAGE • ASSISTANCE GARANTIE • INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

ASTUCE : ASSEMBLEZ VOTRE BARBECUE IMMÉDIATEMENT. LES PIÈCES MANQUANTES OU  
ENDOMMAGÉES DOIVENT ÊTRE RÉCLAMÉES DANS LES 30 JOURS SUIVANT L'ACHAT.

**CONTRÔLE DE SÉCURITÉ DU BARBECUE**

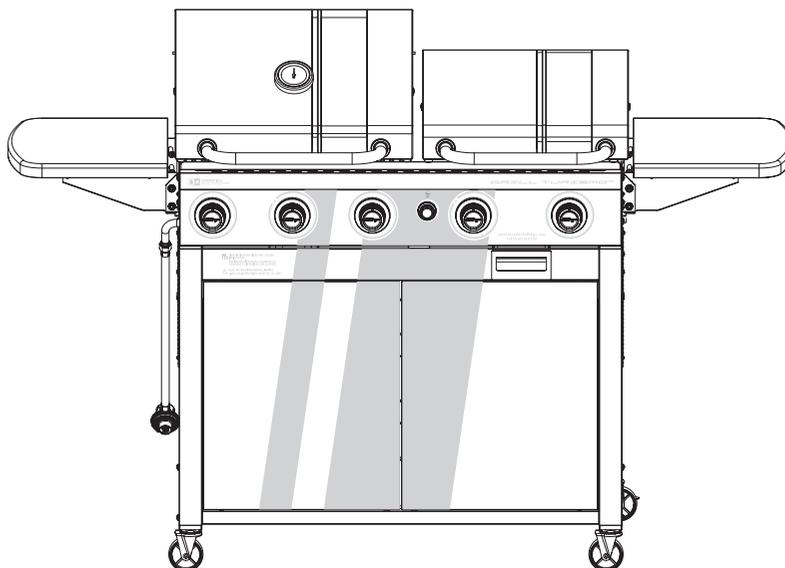
POUR LA SÉCURITÉ DE VOTRE FAMILLE, VEUILLEZ VÉRIFIER CE QUI SUIT :

- LIRE** et **COMPRENDRE** le guide d'utilisation.
- VÉRIFIER** que le raccord fileté du régulateur est centré dans le robinet de la bouteille de propane. Veillez à ne **PAS** croiser les filets de cette connexion. Croiser les filets peut entraîner un incendie ou une explosion au raccordement de la bouteille de propane.
- EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ** sur toutes les connexions comme spécifié dans ce guide d'utilisation. Des vérifications des fuites devraient être effectuées sur tous les nouveaux barbecues, même s'ils sont assemblés par un assembleur ou un technicien en gaz. Les vérifications des fuites devraient être effectuées fréquemment par la suite.
- NE PAS** positionner ou utiliser un barbecue sous un surplomb ou une construction combustible non protégée, contre un mur ou près d'un parement en aluminium, de fenêtres ou d'une clôture.
- INSPECTER** et **NETTOYER** les tubes de brûleur pour éviter les incendies instantanés causés par les toiles d'araignée et autres blocages. Inspecter les jets de gaz pour vous assurer qu'ils sont correctement installés dans les tubes du brûleur. **NE JAMAIS LAISSER UN BARBECUE ALLUMÉ SANS SURVEILLANCE.**
- AVANT D'OUVRIER L'ALIMENTATION EN GAZ**, s'assurer que le couvercle est ouvert, que les boutons de commande sont en position « OFF » ( O ), que le gaz est éteint et que le régulateur est correctement fixé à la bouteille de propane. Suivre ensuite la **PROCÉDURE D'ALLUMAGE APPROPRIÉE** comme indiqué dans le guide d'utilisation. Si les étapes ci-dessus ne sont pas suivies, de faibles flammes ou d'autres problèmes de performances peuvent s'ensuivre.
- ÉVITER** les incendies de graisse dangereux en effectuant un nettoyage et un entretien réguliers de l'intérieur du boîtier, du système de collecte de graisse, des déflecteurs de flammes, des grilles de cuisson et des plaques chauffantes.
- De grandes flammes jaunes et l'odeur de gaz indiquent un blocage dans le brûleur, habituellement une toile d'araignée est la cause. Retirer le brûleur et dégager l'obstruction.

 **MISE EN GARDE :**

EN PLEIN SOLEIL ET EN FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE ET EN ACIER  
PEINT DE VOTRE BARBECUE PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES.

BARBECUE AU PROPANE CONVERTIBLE AVEC GRILLE ET PLAQUE  
CHAUFFANTE GRILL TURISMO<sup>MC</sup>  
GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



**CE GUIDE DOIT ACCOMPAGNER CE PRODUIT EN TOUT TEMPS**

Pour commander des pièces de rechange ou des accessoires non couverts par la garantie, ou pour enregistrer votre garantie, veuillez vous rendre sur notre site Web à l'adresse

[www.masterchefbbqs.com](http://www.masterchefbbqs.com)

**⚠ MISE EN GARDE**

Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les consignes d'utilisation et d'entretien avant d'essayer d'assembler et de cuisiner.

**⚠ INSTALLATEUR OU ASSEMBLEUR/  
CONSOMMATEUR**

Ce guide doit être conservé avec le barbecue en tout temps.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Le non-respect de toutes les instructions du fabricant risque d'entraîner des incendies, des explosions, des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort. Suivez attentivement toutes les procédures de vérification des fuites avant d'utiliser le barbecue, même si le barbecue a été assemblé par le concessionnaire. N'essayez pas d'allumer ce barbecue sans lire la section Instructions d'allumage de ce guide d'utilisation.

**⚠ DANGER**

**Si vous sentez du gaz :**

- a. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.**
- b. Éteignez toute flamme nue.**
- c. Ouvrez le couvercle.**
- d. Si l'odeur est toujours présente, restez à l'écart de l'appareil et communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz propane ou votre service d'incendie.**

**⚠ AVERTISSEMENT**

- 1. Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- 2. Une bouteille de GPL non raccordée ne doit pas être stockée à proximité de cette ou de ces installations tout autre appareil.**

## **⚠ MISE EN GARDE**

Certaines pièces peuvent contenir des bords tranchants, en particulier comme indiqué dans le manuel! Portez des gants de protection si nécessaire. Pour une utilisation domestique SEULEMENT. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales.

## **⚠ AVERTISSEMENT**

Ne tentez pas de réparer ou de modifier le tuyau et le régulateur ou l'ensemble de vanne pour tout défaut présumé ou pour tout type de modification ou de conversion. Toute modification effectuée sur cette pièce annulera votre garantie et entraînera un risque de fuite de gaz et d'incendie. N'utilisez que des pièces de rechange autorisées fournies par le fabricant pour votre modèle.

### **CE BARBECUE NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QU'À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT!**

Pour assurer votre satisfaction et pour un service après-vente, enregistrez votre barbecue en ligne à **[www.masterchefbbqs.com](http://www.masterchefbbqs.com)**

## **TABLE DES MATIÈRES**

<b>INSTALLATION ET AVERTISSEMENTS</b>	<b>4</b>
<b>BOUTEILLE DE PROPANE</b>	<b>5</b>
- Exigences	<b>5</b>
- Raccordement au gaz propane et avertissements	<b>5</b>
- Retrait, transport et entreposage des bouteilles de propane	<b>7</b>
<b>TUYAU DE SÉCURITÉ ET RÉGULATEUR</b>	<b>8</b>
<b>ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ</b>	<b>10</b>
<b>RACCORDEMENT AU GAZ NATUREL ET AVERTISSEMENTS</b>	<b>11</b>
<b>FONCTIONNEMENT – INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE</b>	<b>12</b>
<b>PRÉVENTION</b>	<b>13</b>
<b>DÉPANNAGE</b>	<b>15</b>
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>18</b>
- Culottage de votre plaque chauffante	<b>21</b>
<b>COMMENCER À GRILLER</b>	<b>23</b>
<b>GARANTIE ET SERVICE</b>	<b>25</b>

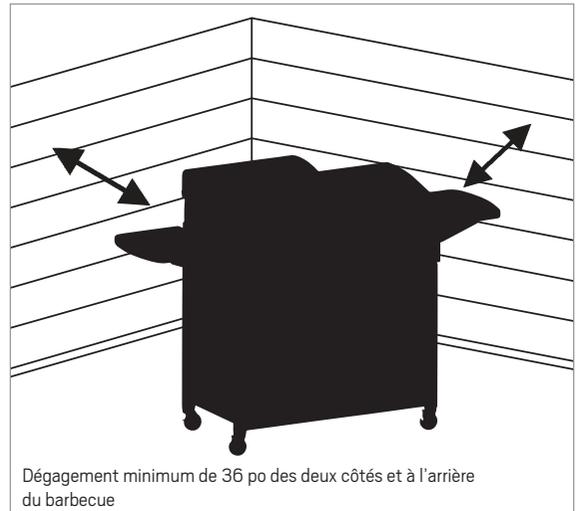
## INSTALLATION

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au Propane Storage and Handling for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, et à la série CSA Z240 RV, Code des véhicules récréatifs, selon le cas.

## AVERTISSEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Dégagement minimal aux matériaux combustibles adjacents : 36 po (91,4 cm) du bord saillant le plus éloigné de tous les côtés du barbecue.

- **Gardez** toujours la zone autour de ce barbecue propre et libre de tous les matériaux combustibles tels que l'essence ou d'autres liquides inflammables, le papier ou les chiffons huileux.
- **N'oubliez pas** que ce barbecue est destiné à être utilisé à l'extérieur seulement et n'est pas destiné à être utilisé sur un bateau ou un véhicule récréatif.
- **Utilisez** ce barbecue à l'extérieur dans un endroit bien ventilé situé à au moins 36 po (91,4 cm) de tout logement ou bâtiment.
- **Fermez** toujours le robinet de la bouteille de propane et retirez l'écrou d'accouplement avant de déplacer la bouteille de propane de la position de fonctionnement spécifiée.
- **Vérifiez** régulièrement les flammes du brûleur.
- **N'UTILISEZ PAS** ce barbecue sous ou à proximité d'une construction en surplomb ou non protégée, d'un parement en aluminium, de fenêtres ou d'une clôture.
- **N'UTILISEZ PAS** le barbecue dans des espaces clos tels qu'un abri d'auto, un garage, un porche ou un patio couvert.
- **NE LAISSEZ PAS** votre barbecue sans surveillance pendant son fonctionnement.
- **N'OBSTRUEZ PAS** l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation du barbecue. Ne placez pas de barbecue contre un mur ou une autre structure solide.
- **NE L'UTILISEZ PAS** sous l'influence de drogues ou d'alcool.
- **N'ENTREPOSEZ PAS** de bouteille GPL (propane) de rechange, pleine ou vide, sous ou près de votre barbecue.
- **NE LAISSEZ PAS** les enfants ou les animaux domestiques jouer n'importe où près du barbecue.
- **NE BLOQUEZ PAS** les trous sur les côtés ou à l'arrière du barbecue.
- **N'UTILISEZ PAS** de briquettes de charbon de bois ou de céramique dans un barbecue au gaz.
- **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer le brûleur avec le couvercle fermé. Une accumulation de gaz non enflammé à l'intérieur d'un barbecue avec son couvercle fermé entraîne une situation dangereuse.
- **N'UTILISEZ PAS** un barbecue avant qu'un essai d'étanchéité soit effectué.
- Température ambiante minimale de fonctionnement : 0 °F (-18 °C).
  - (a) Ne pas entreposer une bouteille de gaz LP de rechange sous cet appareil ou à proximité de celui-ci.
  - (b) Ne remplissez jamais le cylindre au-delà de 80 pour cent plein.
  - (c) Si les renseignements contenus dans « (a) » et « (b) » ne sont pas suivis exactement, un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire.



## EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE PROPANE

NE BRANCHEZ PAS à une bouteille de propane d'une capacité supérieure à 20 lb (9,1 kg) ni n'utilisez une bouteille avec tout autre type de dispositif de raccordement de soupape de bouteille.

La bouteille de propane doit être construite et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de propane du département des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.

## RACCORDEMENT AU GAZ PROPANE ET AVERTISSEMENTS

### (GPL) GAZ DE PROPANE LIQUIDE :

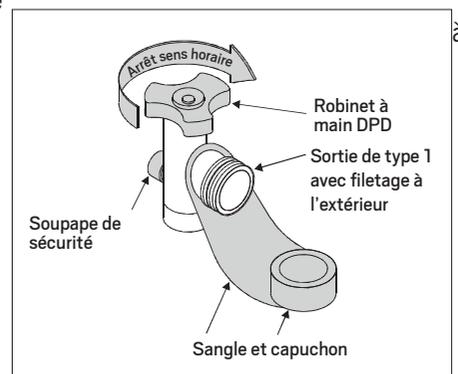
- Le gaz propane est non toxique, inodore et incolore à la production. Pour votre sécurité, une odeur (semblable au chou pourri) a été ajoutée au gaz propane qui permet de le sentir.
- Le gaz propane est extrêmement inflammable et peut s'enflammer de manière inattendue lorsqu'il est mélangé à l'air.

### EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE PROPANE :

- 12 po (30,5 cm) de diamètre x 18 po (45,7 cm) de hauteur avec une capacité maximale de 20 lb (9 kg).
- Les bouteilles de propane doivent être construites et marquées conformément aux spécifications des bouteilles de propane du département des Transports des États-Unis (DOT) ou à la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses. Consultez le marquage sur le collier de la bouteille de propane.

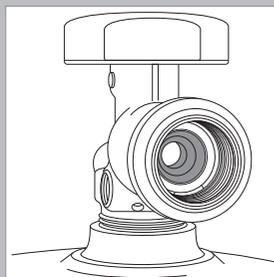
### LA SOUPAPE DE LA BOUTEILLE DE PROPANE DOIT COMPRENDRE :

- **Robinet d'arrêt** avec une sortie de vanne correcte comme spécifié dans les normes actuelles. CSA/ANSI Z21.58-2022/CSA1.6-2022 Appareils à gaz de cuisson extérieurs.
- Sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou le barbecue. La vanne de type 1 est facilement reconnaissable par le gros filetage externe l'extérieur de la vanne.
- Soupape de sûreté avec connexion directe à l'espace de vapeur de la bouteille.
- **Dispositif de protection contre le débordement (DPD) répertorié UL.** Cette caractéristique de sécurité DPD est identifiée par un robinet à main triangulaire unique. Utilisez uniquement des bouteilles équipées de ce type de vanne.
- Un dispositif de retrait de vapeur.
- Un collier pour protéger le robinet d'arrêt de la bouteille de propane.
- Un anneau sur le fond de la bouteille de propane pour la fixer à l'ensemble de support.
- Placez le capuchon antipoussière sur la sortie de la valve de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon de sécurité fourni avec la bouteille sur la sortie de la vanne. D'autres types de bouchons ou de capuchons peuvent provoquer des fuites de propane.

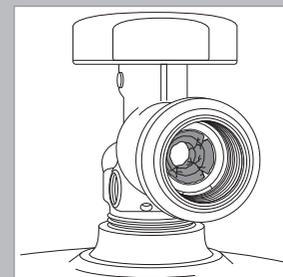


### ⚠ AVERTISSEMENT RELATIF AU GAZ PROPANE

- Inspectez le joint en caoutchouc de la valve du cylindre de propane à la recherche de fissures, d'usure ou de détérioration avant utilisation. Un joint en caoutchouc endommagé peut provoquer une fuite de gaz, entraînant potentiellement une explosion, un incendie ou des blessures graves.
- L'inspection doit être effectuée chaque fois que le cylindre de propane est raccordé au gril, qu'il a été rempli, échangé ou qu'il n'a pas été utilisé pendant plus de 60 jours.
- N'utilisez pas un cylindre de propane avec un joint en caoutchouc endommagé. Échangez le cylindre de propane ou faites remplacer le joint en caoutchouc dans une station-service qualifiée de remplissage de propane.



Bon joint en caoutchouc



Joint en caoutchouc endommagé

## RACCORDEMENT AU GAZ PROPANE ET AVERTISSEMENTS

### ⚠ AVERTISSEMENT

Toute tentative de raccorder un régulateur à des connecteurs autres que le connecteur d'accouplement TYPE -1 pourrait entraîner des incendies, des explosions, des blessures ou des dommages matériels. Utilisez uniquement des bouteilles équipées de ce type de vanne.

NE BRANCHEZ PAS à une bouteille de propane d'une capacité supérieure à 20 lb (9,2 kg) ni n'utilisez une bouteille avec tout autre type de dispositif de raccordement de soupape de bouteille.

Avant d'ouvrir le robinet de la bouteille de propane, vérifiez si l'écrou de raccord est étanche.

### ⚠ DANGER

- **N'ENTREPOSEZ JAMAIS** une bouteille de propane de rechange, vide ou plein, sous ou près de l'appareil.
- Ne remplissez jamais une bouteille au-delà de 80 % de sa capacité.
- Une bouteille trop remplie ou mal entreposée constitue un danger en raison d'un rejet possible de gaz par la soupape de sûreté. Cela pourrait provoquer un incendie ou une explosion intense avec un risque de dommages matériels, de blessures graves ou de mort.
- N'entreposez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur de l'enceinte du chariot à barbecue qui bloqueraient l'écoulement de l'air de combustion vers la face inférieure du panneau de commande ou du brûleur.
- Si vous voyez, sentez ou entendez le gaz s'échapper, éloignez-vous immédiatement



### ⚠ AVERTISSEMENT RELATIF AU GAZ PROPANE

- Fermez toujours le robinet de la bouteille de propane lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
- Manipulez toujours le robinet de la bouteille avec le plus grand soin.
- Ne raccordez jamais une bouteille de propane non réglementée au barbecue.
- Gardez toujours la bouteille en cours d'utilisation, solidement fixée et en position verticale.
- N'exposez jamais la bouteille à la lumière directe du soleil ou à une chaleur excessive.
- N'insérez jamais aucun type d'objet dans la sortie de la vanne, car cela pourrait endommager le dispositif anti-refoulement. Un dispositif anti-refoulement endommagé peut entraîner des fuites entraînant des incendies, des explosions, des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.
- N'entreposez pas de bouteille de propane dans des espaces clos tels qu'un abri pour véhicule, un garage, un porche, une terrasse couverte ou un autre bâtiment. Assurez-vous que la zone d'entreposage a beaucoup de ventilation.
- N'entreposez pas de bouteille de propane dans une zone où les enfants jouent.

### ⚠ EXTÉRIEUR

- Un appareil est considéré comme extérieur s'il est installé avec un abri avec des murs sur trois côtés, mais sans couverture aérienne; toutes les ouvertures doivent être ouvertes de façon permanente; les portes coulissantes. Les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes;
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri tel qu'une enceinte partielle qui comprend un abri supérieur et pas plus de deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans un brise-vent, ou à angle droit les unes par rapport aux autres; toutes les ouvertures doivent être ouvertes de façon permanente. Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes; ou
- Un appareil est considéré comme extérieur s'il est installé avec un abri tel qu'une enceinte partielle qui comprend un couvercle supérieur et trois parois latérales, tant que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte est ouverte en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage. Les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

## RETRAIT, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DES BOUTEILLES DE PROPANE

### AVANT DE DÉBRANCHER LA BOUTEILLE DE PROPANE :

1. Tournez tous les boutons de commande et le robinet de bouteille de propane en position d'arrêt ( O ).
2. Tournez l'écrou de raccord dans le sens antihoraire à la main uniquement : n'utilisez pas d'outils pour le déconnecter. Retirez la bouteille de propane de l'intérieur du chariot.
3. Installez un capuchon de sécurité sur la vanne de la bouteille de propane. Utilisez toujours le capuchon fourni avec la vanne de la bouteille de propane.

**Le défaut d'utiliser le capuchon de sécurité tel qu'indiqué peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.**

### AVERTISSEMENT

Lorsque vous transportez et rangez la bouteille, assurez-vous qu'elle est en position verticale et non sur le côté. Ne fumez pas autour de la bouteille, surtout lorsque vous la transportez dans un véhicule.

## REPLISSAGE DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

- Allez uniquement chez des concessionnaires agréés et expérimentés.
- Assurez-vous que le concessionnaire vérifie et teste la bouteille de propane pour les fuites après le remplissage.
- Le concessionnaire de propane doit purger la bouteille avant le remplissage.
- Le concessionnaire ne devrait JAMAIS remplir la bouteille de propane à plus de 80 % du volume de la bouteille de propane. Le volume de propane dans la bouteille variera selon la température.
- Ne libérez pas du gaz propane liquide (GPL) dans l'atmosphère. Ceci est une pratique dangereuse.
- Pour retirer le gaz de la bouteille de propane, contactez un concessionnaire de propane ou appelez un service d'incendie local pour obtenir de l'aide.

### AVERTISSEMENT

Si les instructions ci-dessus ne sont pas entièrement respectées, cela pourrait causer un incendie ou une explosion entraînant la mort, ou des blessures graves ou des dommages matériels.

### MISE EN GARDE

Un régulateur givré indique un remplissage excessif de gaz. Fermez immédiatement la vanne de la bouteille de propane et appelez le vendeur de propane pour de l'aide.

## TUYAU DE SÉCURITÉ ET RÉGULATEUR

### MODÈLES À PROPANE :

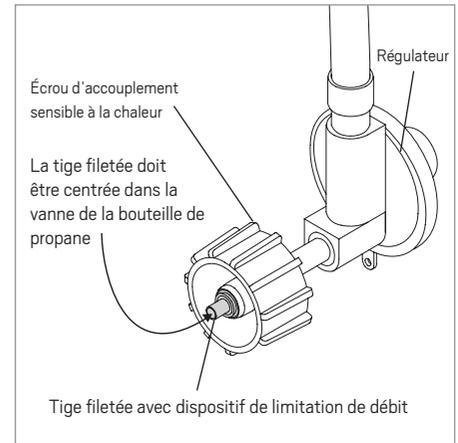
Votre barbecue est conçu pour fonctionner au gaz propane à une pression de 2,74 kPa (colonne d'eau de 11 po). Un régulateur pré-régulé à cette pression est fourni avec votre barbecue.

### RACCORD DE FERMETURE RAPIDE QCC-1

Tous les modèles sont conçus pour être utilisés avec une bouteille de gaz propane équipée du nouveau système de raccord à fermeture rapide QCC-1.

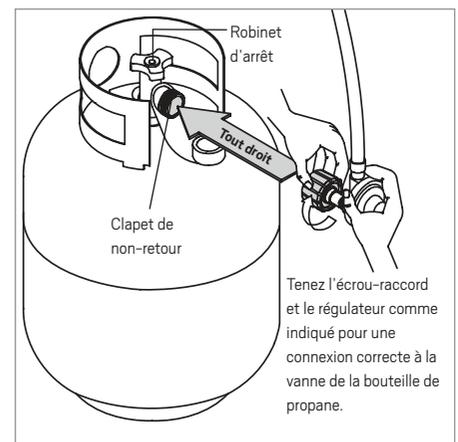
Le système QCC-1 intègre les nouvelles caractéristiques de sécurité requises par le Comité directeur des normes canadiennes.

- Le gaz ne circulera pas tant qu'une connexion positive n'aura pas été effectuée.
- Un élément thermique arrêtera le flux de gaz entre 240 et 300 °F (115 et 150 °C).
- Lorsqu'il est activé, un dispositif de limitation de débit limitera le débit de gaz à 10 pi<sup>3</sup>/h.



### CONNEXION DU RÉGULATEUR À LA BOUTEILLE DE PROPANE

1. La bouteille de propane doit être correctement fixée au barbecue.
2. Tournez tous les boutons de commande à la position d'arrêt ( ).
3. Assurez-vous que le robinet sur la bouteille de gaz propane se trouve en position d'arrêt en le tournant en sens horaire jusqu'en butée.
4. Retirez le capuchon de protection de la vanne de la bouteille de propane. Utilisez toujours le capuchon et la sangle fournis avec la vanne.
5. Saisissez le régulateur et insérez le raccord fileté dans la vanne de la bouteille de propane. Serrez à la main l'écrou de raccord. Maintenez le régulateur en ligne droite avec la vanne de la bouteille de propane afin de ne pas fausser la connexion.
6. Tournez l'écrou de raccord dans le sens horaire et serrez-le jusqu'en butée. Le régulateur scellera le dispositif anti-refoulement dans la vanne de la bouteille de propane, ce qui entraînera une certaine résistance.



**Remarque : Si vous ne pouvez pas terminer la connexion, déconnectez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. Si vous n'êtes toujours pas en mesure de terminer la connexion, n'utilisez pas ce régulateur!**

### DANGER

N'insérez aucun outil ou objet dans la sortie de la vanne ou dans la soupape de sécurité. Vous pouvez ainsi endommager la soupape et causer une fuite. Une fuite de propane peut provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves, voire la mort.

## TUYAU DE SÉCURITÉ ET RÉGULATEUR

### DISPOSITIF DE LIMITATION DE DÉBIT DU RÉGULATEUR

Si vous rencontrez l'un des problèmes de performance suivants, vous avez peut-être activé la fonction de limitation de débit de votre régulateur :

- Les brûleurs ne deviennent pas assez chauds
- Flamme de brûleur basses ou incomplètes
- Basse pression de gaz
- Brûleurs ne restent pas allumés

### RÉINITIALISATION DE LA FONCTION DE LIMITATION DE DÉBIT DU RÉGULATEUR

1. Avec tous les boutons de commande et la source de gaz en position d'arrêt ( **O** ), ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Débranchez le tuyau et le régulateur de la bouteille de propane.
3. Tournez tous les boutons de commande du barbecue à la position « MAX » ( **O5** ).
4. Attendez pendant 1 à 3 minutes, en laissant tout l'excès de gaz dans les vannes et le collecteur de se dissiper.
5. Tournez tous les boutons de commande du barbecue à la position d'arrêt ( **O** ).
6. Le couvercle du barbecue étant toujours ouvert, rebranchez le tuyau et le régulateur à la bouteille de propane; ne faussez pas la connexion. Serrez à la main seulement.
7. Vérifiez toutes les connexions du tuyau pour vous assurer qu'un joint positif a été effectué. Effectuez un essai d'étanchéité.
8. Allumez lentement l'alimentation en gaz propane en tournant le robinet de 1/4 à 1/2 tour.
9. Attendez environ 5 secondes pour que le tuyau et la pression du régulateur se stabilisent.
10. Tournez le bouton de commande du brûleur sélectionné à la position « MAX » ( **O5** ).
11. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique ou utilisez le support d'allumette ou un briquet au butane pour enflammer le brûleur sélectionné.

**Évitez d'activer la fonction de limitation de débit** en suivant les procédures appropriées de démarrage et d'arrêt et en effectuant un essai d'étanchéité complet et une vérification de sécurité pour s'assurer qu'il n'y a pas de fuites dans le système et qu'une connexion positive a été faite entre la source de gaz et l'ensemble de collecteur.



## ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

1. Tournez tous les boutons de commande à la position ( O ).
2. Assurez-vous que le régulateur est étroitement connecté à la bouteille de propane.
3. Ouvrez complètement la vanne de la bouteille de propane en tournant le robinet dans le sens antihoraire. Si vous entendez un bruit de précipitation, coupez le gaz immédiatement — il y a une fuite au niveau de la connexion. Corrigez avant de continuer.
4. Brossez la solution savonneuse sur le tuyau et le régulateur et toutes les connexions de la bouteille de propane au collecteur du brûleur principal.
5. Si vous voyez des bulles qui se gonflent, il y a une fuite. Fermez immédiatement le robinet de la bouteille de propane et resserrez les raccords. Si les fuites ne peuvent pas être arrêtées, n'essayez pas de réparer. Appelez pour commander des pièces de rechange. Commandez de nouvelles pièces en fournissant le numéro de série, le numéro de modèle, le nom et le numéro de pièce des articles requis (voir la liste des pièces) à un agent du service à la clientèle au 1 855 453-2150.
6. Fermez toujours la vanne de la bouteille de propane après avoir effectué l'essai d'étanchéité en tournant le robinet dans le sens horaire.



### ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ DE LA BOUTEILLE DE PROPANE POUR VOTRE SÉCURITÉ

#### ⚠ ATTENTION :

L'essai d'étanchéité doit être répété chaque fois que la bouteille de propane est échangée ou remplie.

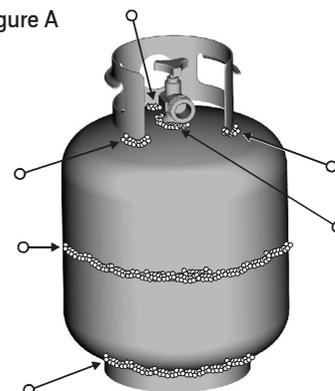
- Ne fumez pas pendant un essai d'étanchéité.
- N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- Le barbecue doit être mis à l'épreuve d'étanchéité à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, loin des sources d'inflammation telles que les appareils électriques au gaz. Pendant un essai

-Utilisez un pinceau propre et un mélange de savon doux et d'eau à 50/50.

- Brossez la solution savonneuse sur les zones indiquées par des flèches à la figure A.

**N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DE NETTOYAGE DOMESTIQUES : Cela pourrait endommager les composants du circuit de gaz.**

Figure A



#### ⚠ AVERTISSEMENT

Si des bulles « qui gonflent » apparaissent, n'utilisez pas ou ne déplacez pas la bouteille de propane. Communiquez avec un fournisseur de gaz propane ou votre service d'incendie.

#### ⚠ ATTENTION

S'il est évident qu'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil de cuisson à gaz extérieur. Le tuyau de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

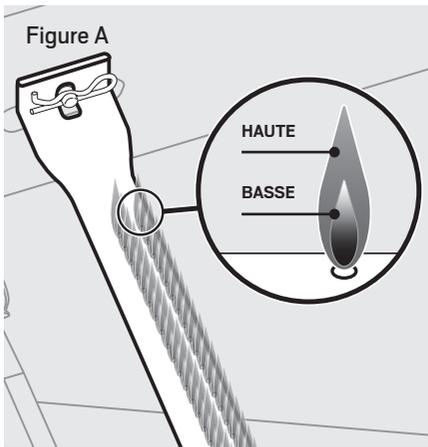
Pour toutes les nouvelles connexions au gaz naturel à la maison, veuillez contacter un technicien en gaz certifié pour installer votre barbecue au gaz naturel.

## RACCORDEMENT AU GAZ NATUREL ET AVERTISSEMENTS

### EXIGENCES CONCERNANT LE GAZ NATUREL

Consultez un technicien en gaz certifié pour vous assurer que la conduite d'alimentation de la maison convient à une conduite d'alimentation en gaz naturel de 3/8 po, capable d'entrer jusqu'à 85 000 BTU.

- Toute la plomberie d'alimentation en gaz doit être effectuée par un technicien en gaz certifié, conformément aux autorités provinciales compétentes et aux exigences du code d'installation des lignes CAN/CGA 1-B149.1 et 2.
- Une vanne d'arrêt doit être installée entre le barbecue et la conduite d'alimentation en gaz naturel.
- Lors de l'essai de pression, isolez toujours le barbecue du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en débranchant le barbecue et en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle.
- Le système de tuyauterie d'alimentation en gaz devrait être mis à l'essai à des pressions ne dépassant pas 1/2 lb/po<sup>2</sup> (3,5 kPa).
- Toute la plomberie d'alimentation en gaz doit être en mesure de fournir une colonne d'eau de 7 po au barbecue avec tous les brûleurs allumés.



### INSTALLATION

Pour votre commodité, ce modèle Master Chef Grill Turismo™ Convertible Grill and Griddle comprend le système de vannes convertibles™, ce qui simplifie la conversion de votre barbecue du propane au gaz naturel.

REMARQUE : Vous aurez besoin d'un kit de système de vanne convertible au gaz naturel - Vendu séparément (Modèle 085-2261-4)

### VÉRIFICATION DE LA FLAMME DU BRÛLEUR AU GAZ NATUREL

Le motif de flamme du brûleur est un indicateur clé du bon fonctionnement ou du mauvais fonctionnement du système de cuisson. Lorsque les brûleurs fonctionnent correctement, vous verrez un modèle de flamme spécifique. Tous les orifices du brûleur doivent avoir une flamme de 2,5 cm/ 1 po sur « HIGH » (haute) avec pointes orange, centre bleu clair, avec flamme bleu foncé à la base de l'orifice du brûleur (voir figure A).

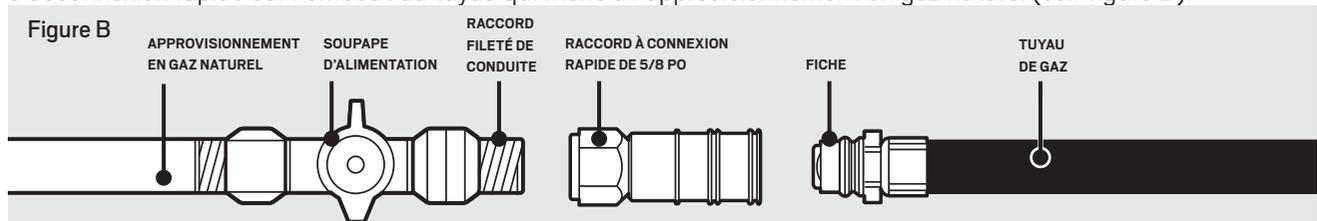
### Problèmes de performance : si vous rencontrez l'un des éléments suivants,

- Grandes flammes de brûleur orange indisciplinées ou irrégulières.
- L'odeur de gaz en conjonction avec des flammes irrégulières.
- Basses températures ou chaleur inégale.

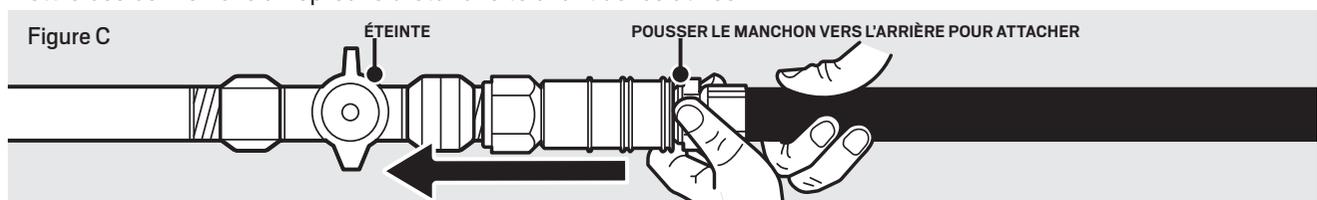
arrêtez votre barbecue et effectuez un essai d'étanchéité. Si aucune fuite n'est détectée, assurez-vous de suivre les instructions d'éclairage appropriées à la page 12.

### RACCORDEZ VOTRE BARBECUE À LA SOURCE DE GAZ NATUREL.

Enrobez le raccord fileté du tuyau avec du ruban de téflon résistant aux gaz ou de la dope de tuyau. Serrez le raccord à déconnexion rapide sur l'embout du tuyau qui mène à l'approvisionnement en gaz naturel (voir figure B).



Avec la vanne d'alimentation en gaz naturel en position « OFF » (fermée), connectez la conduite de gaz naturel au raccord à connexion rapide. Repoussez le manchon sur le raccord à connexion rapide (voir figure B) et insérez la fiche jusqu'à ce que le manchon s'enclenche vers l'avant, verrouillant la fiche dans le raccord à connexion rapide. Assurez-vous de mettre ces connexions à l'épreuve d'étanchéité avant de les utiliser.



**⚠ RISQUE D'INCENDIE : N'ACHEMINEZ PAS LE TUYAU DE GAZ NATUREL À L'INTÉRIEUR DU CHARIOT DU BARBECUE.**

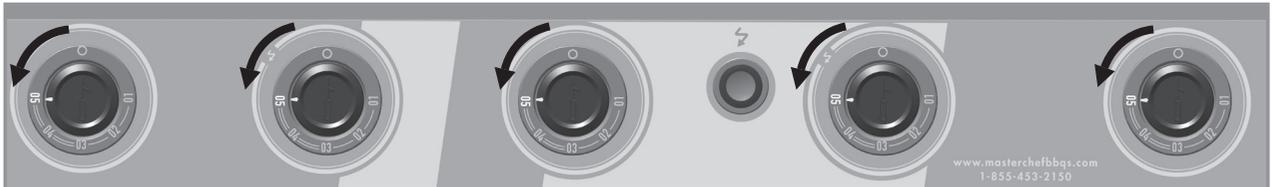
## FONCTIONNEMENT — INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

### ALLUMAGE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX

1. Lisez les instructions avant d'allumer.
2. Ouvrez le couvercle avant d'allumer.
3. Tournez tous les boutons de commande en position d'arrêt (O) et fermez le robinet de la bouteille de propane.



4. Ouvrez le robinet de bouteille de gaz propane. Attendez 5 secondes.
5. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur du milieu (O) à « MAX » (05).



6. Appuyez sur l'allumeur (⚡). Répétez si nécessaire.
7. Si l'allumage n'a pas lieu immédiatement, tournez les boutons de commande du brûleur en position d'arrêt (O). Attendez 5 minutes avant d'allumer avec une allumette ou un briquet au butane.
8. Si le brûleur s'allume correctement, appuyez et tournez les brûleurs restants à « MAX » (05).

#### ⚠ AVERTISSEMENT

Ne penchez jamais votre tête directement au-dessus du barbecue lorsque vous vous préparez à allumer les brûleurs principaux, et ce, pour prévenir d'éventuelles blessures.

#### ⚠ ATTENTION

Une fois allumé, confirmez que le brûleur est correctement allumé et que le motif de flamme est comme vous le souhaitez. Si le motif de flamme est autre que la normale, consultez le guide de dépannage pour connaître les mesures correctives.

### ALLUMAGE AVEC UNE ALLUMETTE DEPUIS LE CÔTÉ DU BARBECUE

Répétez les étapes 1 à 4 de la section « ALLUMAGE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX » ci-dessus.

5. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur central dans le sens antihoraire jusqu'à la position « MAX » (05).
6. Placez un briquet à barbecue ou une allumette insérée dans le support d'allumette fourni avec votre barbecue à travers le trou d'allumage devant le barbecue (voir figure A). Vérifiez que le brûleur est allumé.
7. Répétez les étapes 5 et 6 pour les brûleurs restants.

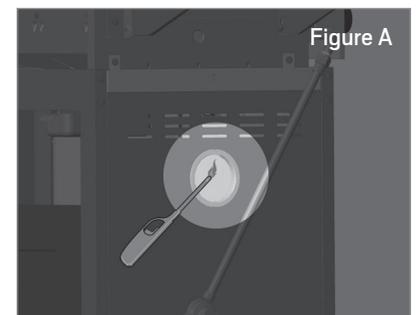


Figure A

### ALLUMAGE AVEC UNE ALLUMETTE DEPUIS LA PLAQUE CHAUFFANTE

Répétez les étapes 1 à 4 de la section « ALLUMAGE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX » ci-dessus.

5. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur gauche dans le sens antihoraire jusqu'à la position « MAX » (05).
6. Placez un briquet pour barbecue ou une allumette insérée dans le support d'allumette fourni avec votre barbecue à travers le trou d'allumage devant le dessus du barbecue (voir figure B). Vérifiez que le brûleur est allumé.
7. Répétez les étapes 5 et 6 pour allumer le brûleur restant.

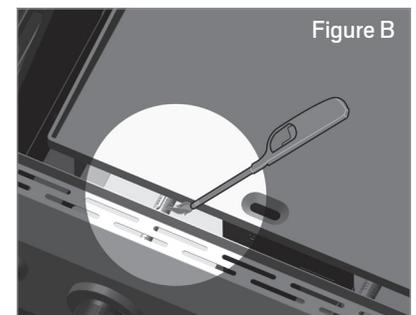


Figure B

## FONCTIONNEMENT — INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

### ÉTEINDRE LE BARBECUE

1. Tournez tous les boutons de commande à la position d'arrêt (O).
2. Assurez-vous que le robinet sur la bouteille de gaz propane se trouve en position d'arrêt en le tournant en sens horaire jusqu'en butée.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Si la sortie de chaleur est trop faible, la fonction de « limitation de débit » peut avoir été activée par une fuite de gaz ou une procédure d'allumage incorrecte. Si c'est le cas, tournez tous les boutons de commande en position d'arrêt et fermez le robinet de la bouteille, et effectuez un « essai d'étanchéité ». S'il n'y a pas de fuites, effectuez une réinitialisation complète du « Dispositif de limitation de débit du régulateur ».

## PRÉVENTION

### ⚠ ATTENTION

Une fois allumé, confirmez que le brûleur est correctement allumé et que le motif de flamme est comme vous le souhaitez. Si le motif de flamme est autre que le motif normal, consultez le guide de dépannage pour connaître les mesures correctives.

### VÉRIFICATION DE LA FLAMME DU BRÛLEUR

Faites toujours une vérification visuelle de tous les brûleurs avant l'allumage. Les brûleurs ont été réglés en usine pour le bon mélange d'air et de gaz. Le motif de flamme correct est illustré à la figure A. Si vous rencontrez l'un des symptômes suivants, suivez la procédure de nettoyage du brûleur décrite dans la section d'entretien de ce guide d'utilisation, ou réinitialisez le dispositif de limitation de débit du régulateur.

- Grandes flammes de brûleur orange indisciplinées ou irrégulières.
- L'odeur de gaz en conjonction avec des flammes de brûleur orange et peu actives.
- Le barbecue n'atteint pas la température.
- Le barbecue chauffe de manière inégale.
- Un ou plusieurs des brûleurs ne s'enflamment pas.

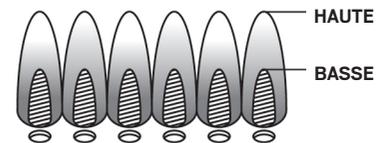


Figure A

### RETOURS DE FLAMME

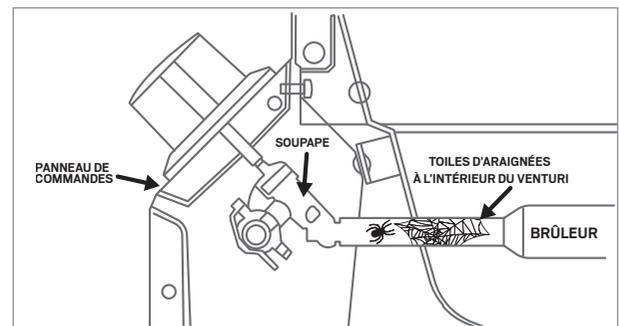
**Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel, et construisent souvent des nids à l'intérieur des brûleurs de votre barbecue, ce qui est la cause d'un INCENDIE DE RETOUR DE FLAMMES. L'allumage de vos brûleurs sans d'abord vérifier et nettoyer les tubes venturi, les orifices de brûleur et l'intérieur des brûleurs peut entraîner un incendie de retour de flamme grave entraînant des dommages au barbecue, à la propriété ou des blessures.**

### CARACTÉRISTIQUES D'UN RETOUR DE FLAMME

- Boutons de commande chauds ou en état de fonte.
- Les brûleurs peuvent brûler avec de grandes flammes jaunes.
- Les brûleurs peuvent ne pas s'allumer.
- Un feu brûlant à l'extérieur du boîtier du brûleur, habituellement visible derrière ou sous le panneau de commande.

### PRÉVENIR LES INCENDIES DE RETOUR DE FLAMMES PAR LES MÉTHODES SUIVANTES :

- Retirez les brûleurs pour nettoyer et vérifiez les blocages – effectuez des vérifications de sécurité et d'entretien des brûleurs.



## PRÉVENTION

### FEUX DE GRAISSE

#### CARACTÉRISTIQUES D'UN FEU DE GRAISSE

- Un feu qui brûle à l'intérieur de la boîte de brûleur du barbecue peut devenir incontrôlable s'il n'est pas surveillé.
- Habituellement accompagné de flammes hautes, beaucoup de fumée et de suie noire.
- Peut causer une carbonisation à l'intérieur du couvercle et des panneaux latéraux du couvercle du barbecue (à l'intérieur et à l'extérieur), peut endommager la jauge de température et peut provoquer une coloration brunâtre sur les couvercles en acier inoxydable et l'accumulation de suie et de cendres sur les grilles de cuisson.

#### PRÉVENIR LES INCENDIES DE GRAISSE PAR LES MÉTHODES SUIVANTES :

- Élimination de l'accumulation de graisse sur les pièces clés telles que les déflecteurs de flamme, les grilles de cuisson et la boîte de brûleur.
- Nettoyage fréquent de la plaque de collecte de graisse et du gobelet à graisse.
- Réduisez toujours la température de cuisson à la chaleur « MOY » ou « MIN », après le PRÉCHAUFFAGE.
- Faites brûler l'accumulation sur les grilles de cuisson et les déflecteurs de flamme après chaque utilisation.

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

- **NE JETEZ PAS** d'eau sur un feu de graisse.
- **Assurez-vous** de suivre toutes les vérifications de sécurité, les procédures d'entretien et les instructions décrites dans ce guide d'utilisation avant d'utiliser le barbecue.
- **Protégez** votre famille et votre maison en effectuant le nettoyage et l'entretien réguliers des principales pièces de barbecue, y compris les brûleurs, les déflecteurs de flamme, le bac à graisse et les grilles de cuisson.
- **Gardez** du bicarbonate de soude à portée de main pour éteindre un incendie.

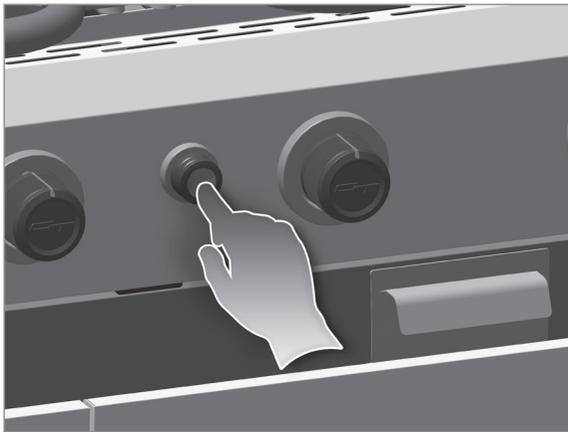


## DÉPANNAGE

### RÉSOLUTION DES PROBLÈMES DE PERFORMANCE DE L'ALLUMEUR

Si vous rencontrez des difficultés avec l'allumage électronique de votre barbecue, une inspection visuelle rapide des éléments suivants vous aidera à en identifier la cause :

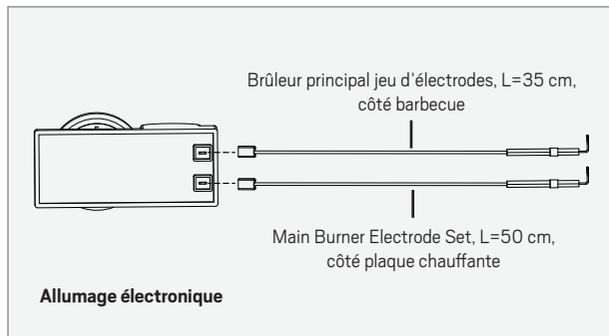
1. Assurez-vous que toutes les électrodes s'allument lorsque vous appuyez sur le bouton de l'allumeur.
2. Remplacez la pile. Assurez-vous que la pile est installée correctement.
3. Vérifiez le capuchon de l'allumeur à pile pour un filetage approprié.
4. Vérifiez s'il y a des fils d'électrode ou des fils de mise à la terre non branchés.
5. Vérifiez si les fils sont endommagés, y compris les déchirures ou les ruptures.
6. Vérifiez l'électrode pour déterminer s'il y a des fissures dans l'isolant en porcelaine.
7. Vérifiez s'il y a des dommages à la boîte d'allumeur électronique.



Lorsque le bouton d'allumage est enfoncé, un cliquetis rapide accompagné d'une étincelle doit être visible à toutes les électrodes. Si une étincelle n'est pas visible, vérifiez la connexion de l'électrode à la boîte d'allumage électronique.



Remplacez la pile. Ouvrez le couvercle. Appuyez sur le bouton d'allumage et écoutez les dé clics rapides.



#### Si une « étincelle » n'est pas visible au moment de la connexion de l'électrode et du brûleur :

- Localisez la boîte d'allumage électronique, vérifiez toutes les connexions de fil.
- Déconnectez le fil d'électrode correspondant et reconnectez-le en poussant le fil étroitement au point de connexion.
- Si l'électrode n'étincelle toujours pas, mais qu'un son peut être entendu aux autres points d'allumage, remplacez le fil d'électrode défectueux.

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	IDENTIFICATION DE LA CAUSE :
Les brûleurs ne s'allument pas (avec allumeur ou allumette)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucun raccordement positif n'a été établi entre la bouteille de gaz propane et le régulateur.</li> <li>• Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé. Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 9.</li> <li>• Les brûleurs ne sont pas correctement logés sur les orifices de valve.</li> <li>• Faible niveau de propane ou hors de propane.</li> <li>• La vanne d'alimentation en gaz est éteinte.</li> </ul>
Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumeur (pas d'étincelle).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pile de l'allumeur est épuisée ou corrodée.</li> <li>• Fils d'électrode lâches.</li> <li>• Électrode cassée - boîtier en céramique autour de l'électrode endommagé.</li> <li>• Boîtier d'allumage électronique défectueux.</li> </ul>
Feu au niveau du bouton de commande et du panneau de commande = Retour de flamme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blocage à l'intérieur du brûleur – feu de retour de flamme.</li> <li>• Le brûleur est mal logé sur le jet de gaz.</li> </ul>
Flammes de fumées jaunes / odeur de gaz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blocage à l'intérieur du brûleur - vérifiez pour toile d'araignée / araignée.</li> </ul>
La flamme s'éteint lorsque le bouton de commande est réglé sur « MIN »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condition de vent élevé - ajustez le barbecue pour le protéger du vent.</li> <li>• Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé. Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 9.</li> <li>• Faible niveau de propane ou hors de propane.</li> <li>• Le brûleur est mal logé sur le jet de gaz.</li> </ul>
Faible chaleur générée avec le bouton en position « MAX » ( 05 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le problème est isolé à un seul brûleur. S'il en apparaît ainsi, les tubes du brûleur et/ou le brûleur sont bloqués.</li> <li>• Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé. Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 9.</li> <li>• Vérifiez la présence de tuyau plié ou tordu.</li> <li>• Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé pendant 15 minutes. (Par temps plus froid, préchauffez le barbecue pendant de plus longues périodes.)</li> </ul>
Le dessus de la plaque chauffante est rouillé	Le dessus de la plaque chauffante est fait d'acier laminé à chaud et rouillera lorsque le culottage s'est dissipé, n'a pas été appliqué, ou lorsque la plaque chauffante a été rangée pendant de longues périodes. Suivez les instructions de culottage dans ce manuel pour enlever la rouille et culotez de nouveau la plaque chauffante.
La nourriture colle sur les grilles du barbecue.	<p>Le culottage s'est dissipé des grilles du barbecue. Répétez les étapes décrites dans la section « Culottage » de ce manuel pour créer une surface de grille lisse, antiadhésive et culottée, ou chargez votre plaque avec des aliments excessivement gras tels que des hamburgers et du bacon pour accélérer le processus de culottage.</p> <p>Culottez toujours la surface avant de commencer à cuisiner. Versez un peu d'huile. Avec un ensemble de pinces et d'essuie-tout, étalez l'huile sur toute la surface de cuisson.</p>

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	IDENTIFICATION DE LA CAUSE :
Flamme basse ou incomplète (en supposant que les brûleurs et les tubes venturi sont libres et exempts de blocages)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé. Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 9.</li> <li>• N'utilisez pas le tuyau de gaz naturel fourni avec la Trousse de système de valve convertible pour gaz naturel (modèle 085-2261-4), vendue séparément.</li> </ul>
Trop de chaleur / montée de flamme excessive	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson sur le réglage « MAX » ( <b>05</b> ), sans réglage du contrôle de la température.</li> <li>• Accumulation de graisse autour du système de brûleur provoquant une surchauffe.</li> <li>• La plaque de collecte de graisse et le gobelet à graisse doivent être nettoyés.</li> <li>• Couvercle ouvert lors de la grillade.</li> </ul>
L'intérieur du couvercle s'écaille.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le couvercle intérieur est en aluminium non peint. L'accumulation de graisse s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez soigneusement.</li> </ul>
Diminution de la chaleur, « bruit d'éclatement »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plus de propane.</li> <li>• Le brûleur et les tubes du brûleur sont bouchés.</li> </ul>
Bruit de bourdonnement provenant du régulateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vanne de la bouteille ouverte trop rapidement.</li> </ul>
Tuyau d'alimentation en gaz en état de fonte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mauvaise ventilation causée par un dégagement inapproprié sur les côtés et à l'arrière du barbecue.</li> <li>• Surchauffe causée par les températures de cuisson élevées et l'accumulation de graisse.</li> <li>• Le tuyau d'alimentation en gaz et le régulateur de votre barbecue contiennent un élément thermique qui coupera le flux de gaz entre 240 et 300 °F (115 et 150 °C), en faisant fondre le tuyau d'alimentation et essentiellement en déconnectant le tuyau de la bouteille de propane.</li> </ul>
Gauchissement de la plaque chauffante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il est très courant que les plaques chauffantes se dilatent et se contractent pendant le chauffage et le refroidissement, et dans certains cas, avec un choc thermique, la plaque chauffante peut se déformer ou gonfler temporairement. Le dessus de la plaque chauffante se corrigera et ne se déformera plus avec une utilisation continue.</li> <li>• Ne placez que les aliments à température ambiante sur la plaque chauffante; ne placez jamais les aliments directement du réfrigérateur ou du congélateur sur la surface.</li> </ul>

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Le nettoyage et l'entretien de votre barbecue assurent la sécurité de votre famille, des performances optimales des pièces et une longue durée de vie pour votre barbecue. Effectuez le nettoyage et l'entretien au début de la saison, et au moins deux fois en saison, plus si le barbecue est utilisé fréquemment ou toute l'année.**

Si vous rencontrez l'un des problèmes de performance ou de sécurité suivants, y compris, mais sans s'y limiter : 1) le barbecue n'atteignant pas le potentiel de température, 2) les flammes de brûleur sont jaunes, 3) il y a une odeur de gaz, 4) il y a des bruits éclatants, 5) l'allumage du brûleur est retardé, 6) la chaleur est inégale, 7) il y a des retours de flamme, ou 8) il y a un feu de graisse, ÉTEIGNEZ VOTRE BARBECUE immédiatement et effectuez le régime d'entretien de 30 minutes ci-dessous.

### ENTRETIEN DU BARBECUE DE 30 MINUTES

L'entretien du barbecue de 30 minutes doit être effectué au début de la saison avant de retirer le barbecue de l'entreposage, et au moins deux fois pendant la saison de barbecue (plus si le barbecue est utilisé fréquemment ou toute l'année).

1. Nettoyez le boîtier et le couvercle du barbecue.
2. Retirez et nettoyez les brûleurs, les déflecteurs de flamme, les grilles de cuisson, la grille de maintien au chaud et le bac à graisse.
3. Nettoyez et culotez le dessus de la plaque chauffante.
4. Réassemblez toutes les pièces enlevées et assurez-vous d'un placement approprié.
5. Effectuez un essai d'étanchéité et une vérification de sécurité sur toutes les connexions.

### BOÎTIER ET COUVERCLE DU BARBECUE

- Assurez-vous toujours que le barbecue est refroidi avant le nettoyage.
- Retirez la grille de maintien au chaud, les grilles de cuisson, les déflecteurs de flamme et les brûleurs.
- Utilisez un grattoir en plastique pour éliminer l'accumulation, les résidus de nourriture et les cendres à l'intérieur du boîtier et du couvercle du barbecue.
- Si nécessaire, lavez l'intérieur de la boîte de brûleur à barbecue avec une solution de détergent et d'eau. Rincez et séchez toujours soigneusement avant de réinstaller les pièces. Pour redonner de l'éclat aux pièces, essayez avec un chiffon trempé dans de l'huile de cuisson.

### DÉFLECTEURS DE FLAMMES (plaques de distribution de chaleur)

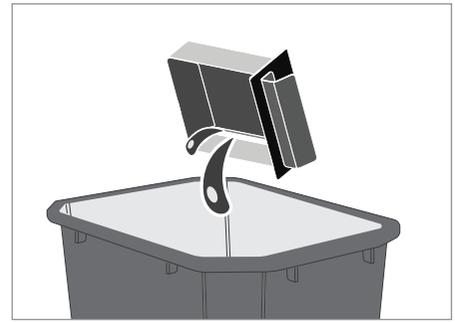
- Effectuez toujours un entretien régulier de vos déflecteurs de flamme pour enlever tous les débris. Ne laissez pas les graisses, les gouttes salées et acides des marinades s'accumuler sur vos déflecteurs de flamme.
- Retirez et nettoyez les déflecteurs de flammes toutes les autres fois que vous faites un barbecue ou plus fréquemment si vous cuisinez pour un grand groupe de personnes.
- À l'aide d'une brosse à barbecue, brossez toute accumulation des déflecteurs de flamme. Nettoyez tous les débris restants avec du savon doux et de l'eau tiède. Séchez-le complètement.
- Si votre barbecue est rangé à l'extérieur, vous devez nettoyer, enlever et ranger vos déflecteurs de flamme avec vos grilles de cuisson, vos brûleurs et votre pile d'allumeur à l'intérieur.
- Évitez que l'humidité et les agents corrosifs ne se déposent à la surface.

Ne pas faire tout ce qui précède entraînera une détérioration rapide de cette partie. Sans enlever tous les déflecteurs de flammes et les inspecter, vous ne vous rendrez peut-être pas compte du degré de détérioration causé. En suivant toutes les instructions contenues dans ce document, vous assurerez une longue durée de vie pour cette pièce et les meilleures performances de votre barbecue.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

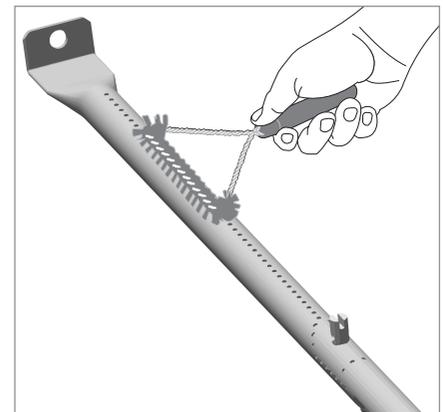
### NETTOYAGE DU GOBELET À GRAISSE ET DU PLATEAU À GRAISSE.

- Le gobelet à graisse est situé sous la boîte de brûleur du barbecue et est accessible de l'arrière du barbecue (côté grille). Toute graisse qui coule et les résidus de nourriture qui ne sont pas brûlés pendant la cuisson sont recueillis.
- Le plateau à graisse est situé sur le côté droit du barbecue (côté plaque) sous le panneau de commande.
- Attendez toujours que la graisse refroidisse avant de retirer le gobelet à graisse et le plateau à graisse.
- Le gobelet à graisse et le plateau à graisse doivent être vidés régulièrement pour éviter d'éventuelles montées de flamme, de déversements ou d'incendies de graisse.



### NETTOYAGE DES BRÛLEURS ET DES TUBES VENTURI

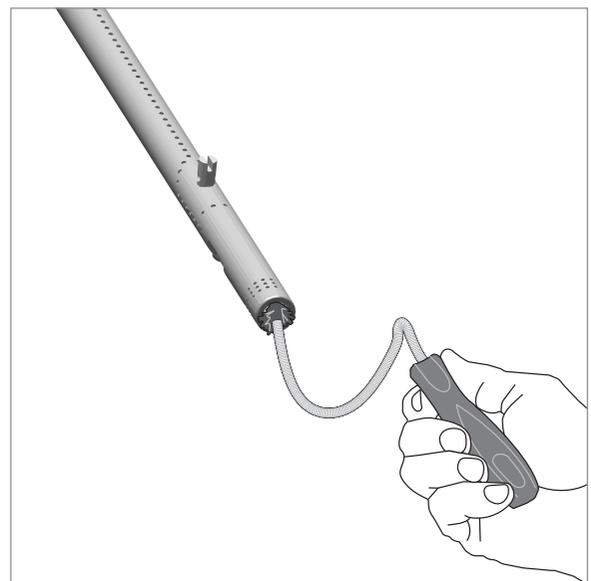
1. Retirez les grilles de cuisson, les déflecteurs de flammes et la plaque chauffante pour révéler les brûleurs.
2. Pour retirer le brûleur, retirez d'abord le matériel utilisé pour assembler le brûleur dans le boîtier du brûleur (WD40 peut être utilisé sur du matériel difficile à enlever).
3. Retirez les brûleurs.
4. Brossez les parties extérieures du brûleur à l'aide d'une brosse en fil métallique ou en laiton.
5. À l'aide d'un fil souple, d'un trombone ouvert ou d'une mèche de perceuse, piquez chaque orifice pour le dégager des toiles d'araignée, de la crasse et de la rouille.
6. À l'aide d'une brosse pour tube venturi ou d'une brosse de nettoyage pour bouteille, nettoyez l'intérieur du



### ⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez pas d'outil de diamètre plus grand que celui de l'orifice, car cela pourrait endommager les orifices du brûleur.

- brûleur. Veillez à ce que la brosse passe à travers tout l'intérieur du brûleur.
7. Frappez légèrement le brûleur pour enlever les résidus qui ont été délogés des orifices et du tube. L'air comprimé peut être utilisé pour éliminer les débris.
  8. Vérifiez visuellement les jets de gaz situés à l'extrémité de chacune des valves, à la recherche de saletés, de poussière et de toiles d'araignées. Nettoyez-les si nécessaire.
  9. Réinstallez les brûleurs à l'aide du matériel retiré. Assurez-vous que les brûleurs sont installés correctement avec des tubes venturi correctement logés sur le jet de gaz de la vanne et fermement en place.
  10. Réinstallez les déflecteurs de flamme, les grilles de cuisson et la plaque chauffante.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE DES GRILLES DE CUISSON ENDUITES DE PORCELAINE

#### ATTENTION

Lors du nettoyage des grilles de cuisson en porcelaine, des précautions particulières doivent être prises. Bien que la porcelaine soit un matériau très dur, elle peut être facilement endommagée si elle est mal manipulée.

Le nettoyage de l'accumulation mineure de vos grilles de cuisson est mieux fait pendant le préchauffage et l'arrêt lorsque les grilles de barbecue sont chaudes. À l'arrêt, tournez les boutons de commande sur « MAX » ( **05** ), le couvercle fermé, pour brûler la graisse accumulée. Utilisez une brosse à gril à long manche ou une brosse en nylon pour brosser les résidus restants. Pour un nettoyage plus profond, retirez les grilles refroidies du barbecue et nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse, avant de sécher avec une serviette et de repositionner les grilles dans le barbecue.

#### ATTENTION

Ne laissez jamais tremper les grilles de cuisson dans l'eau.

#### MISE EN GARDE

Attendez que le barbecue refroidisse avant de manipuler des pièces ou de toucher des surfaces. Portez toujours des gants de protection.

#### MISE EN GARDE

La graisse peut s'accumuler, provoquant des montées de flamme, des incendies de graisse et des températures incontrôlables qui ruineront vos aliments. En vérifiant régulièrement les pièces et en gardant votre barbecue propre, vous assurerez que votre famille et votre barbecue sont protégés contre ces dangers.

### NETTOYAGE DE VOTRE BARBECUE

#### REMARQUE

Avec l'utilisation continue de votre plaque chauffante, l'adhésion de culottage s'améliore. L'application d'un revêtement d'huile au début et à la fin de chaque cuisson aidera à maintenir le culottage.

Assurez-vous de toujours couvrir votre surface de plaque une fois que votre plaque a refroidi. La couverture gardera la surface de la plaque propre et prête pour la cuisson.

### OUTILS DE NETTOYAGE DU BARBECUE

Il vous faut :

- GANTS DE PROTECTION
- GRATTOIR
- BOUTEILLE D'EAU
- ESSUIE-TOUT EN TISSU/PAPIER
- LAINE D'ACIER
- BOUTEILLE D'HUILE

### NETTOYAGE DE LA SURFACE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

À la fin de chaque cuisson et avant d'entreposer votre plaque de cuisson, vous devez gratter tous les débris restants de la cuisson, avant de culotter à nouveau avec une couche d'huile. Pour la graisse difficile à enlever, vous pouvez utiliser une petite quantité d'eau et votre grattoir.

Une fois que la plaque est raisonnablement propre, grattée et sèche, appliquez une fine couche d'huile sur le dessus pour maintenir le lien de culottage et prévenir la rouille.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### COMMENT CULOTTER LA PLAQUE DE CUISSON

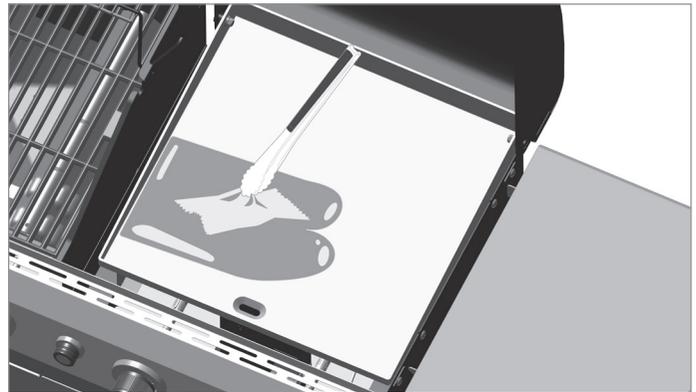
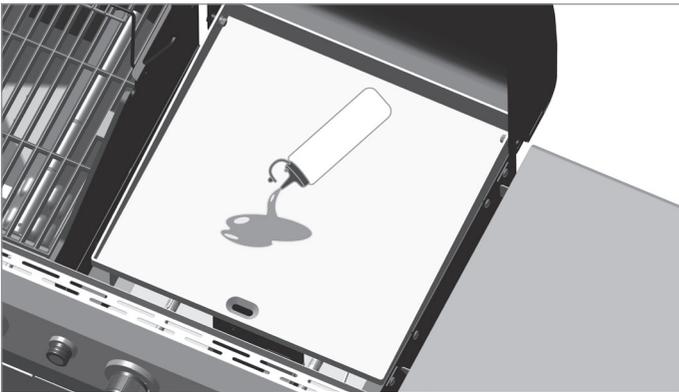
#### POURQUOI CULOTTER VOTRE PLAQUE DE CUISSON?

Le culottage est le processus consistant à appliquer plusieurs revêtements d'huile sur la surface de la plaque, puis à chauffer à une température élevée pour cuire l'huile dans le dessus de la plaque, créant une surface lisse et antiadhésive qui est noircie et protégée de la rouille et de l'oxydation.

#### CULOTTAGE DU BARBECUE

Le culottage du barbecue améliore les performances de cuisson, crée une surface antiadhésive pour la cuisson, prévient les dommages et la détérioration dus à l'humidité et prolonge la durée de vie de votre barbecue de cuisson.

1. Nettoyez la plaque chauffante avec un chiffon humide pour enlever la poussière/la saleté.
2. Appliquez de l'huile sur le barbecue, les côtés et les coins du barbecue. Utilisez une serviette en papier pour bien recouvrir la surface avec l'huile.



3. Allumez la plaque et réglez les commandes de température sur le réglage « MAX »(05).
4. Chauffer l'huile à son point de fumée. Vous remarquerez que la plaque chauffante change de couleur.
5. Répétez les étapes 2 à 4, environ 5 fois, jusqu'à ce que la surface de la plaque semble huileuse et commence à changer de couleur. Cuisiner sur votre plaque à ce stade accélérera le processus de culottage.

#### HUILES POUR LE CULOTTAGE

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Huile végétale</li> <li>b. Shortening végétal</li> <li>c. Huile de canola</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>d. Huile de lin</li> <li>e. Huile d'olive – pas idéal. Brûle à des températures plus basses que les autres options.</li> </ul> |
|--|---|

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Rouille de surface de la plaque chauffante :

L'apparition de taches de rouille sur le dessus de la plaque chauffante est une indication que le culottage protecteur s'est dissipé et doit être réappliqué.

Commencez par humidifier la surface avec de l'eau. Avec des gants de protection et de la laine d'acier, frottez les zones concernées jusqu'à ce que la rouille soit éliminée de la surface. Rincez soigneusement la surface. Ne laissez pas le bac à graisse déborder de graisse.

Essuyez la surface de la plaque avec un chiffon ou une serviette en papier, si nécessaire.

Culottez de nouveau 3 à 5 fois. Pour les étapes de culottage, suivez les instructions de culottage à la page 21.

### RANGEMENT DE VOTRE BARBECUE

Pour éviter la détérioration du barbecue et la dégradation des pièces, veuillez effectuer les tâches suivantes avant d'entreposer votre barbecue pour la saison.

- Retirez et nettoyez tous les composants du barbecue comme indiqué dans la section sur l'entretien de ce manuel.
- Si vous entreposez le barbecue pour l'hiver ou pendant une période prolongée, retirez vos grilles de cuisson, vos déflecteurs de flammes, vos brûleurs et la pile d'allumeur et rangez-les à l'intérieur. Le retrait et l'entreposage des pièces à l'intérieur aideront à éviter les dommages causés par l'humidité et la corrosion.
- Assurez-vous d'envelopper vos grilles de cuisson, vos plaques chauffantes et vos brûleurs dans des serviettes lorsqu'ils ne sont pas utilisés, de les entreposer dans un endroit sec ou culottez-les et enveloppez-les dans du papier journal et entreposez-les à l'intérieur.
- Rangez toujours la plaque chauffante dans un endroit frais et sec. Lorsque vous entreposez pendant de longues périodes, assurez-vous que la plaque de cuisson est nettoyée, entièrement assaisonnée et protégée pour éviter la rouille.
- **Si vous entreposez le barbecue à l'intérieur** : la bouteille de propane DOIT être retirée. La bouteille de propane DOIT toujours être entreposée à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Lorsque vous rangez votre barbecue dans un garage, vous devez placer un morceau de carton sous votre barbecue pour le protéger de la corrosion prématurée.
- **Si vous rangez le barbecue à l'extérieur** : le robinet de la bouteille de propane doit être fermé. Couvrez le barbecue. N'entreposez en aucun cas le barbecue dans le garage ou près d'une source de chaleur. Utilisez une housse de barbecue pour aider à protéger votre barbecue de l'environnement direct (c.-à-d. la pluie, la neige, les excréments d'animaux, etc.). Cependant, veuillez garder à l'esprit que cela ne protégera pas votre barbecue de l'humidité, de la condensation et d'autres agents corrosifs. Un nettoyage de routine est nécessaire.

### ATTENTION

Pour éviter la détérioration et la dégradation des pièces par barbecue, suivez toutes les instructions d'entretien et d'entreposage. Prenez des mesures immédiates pour nettoyer et effectuer l'entretien de toutes les pièces présentant des signes d'intempéries ou de corrosion.

## COMMENCER À GRILLER

### CONSEILS DE CUISSON SUR LE BARBECUE

- Créez une surface de cuisson améliorée et antiadhésive en enduisant toutes les grilles de cuisson et la plaque chauffante avec du shortening végétal ou de l'huile de cuisson avant le préchauffage.
- Pour réduire les montées de flammes, gardez propre le barbecue, utilisez des viandes maigres (ou coupez le gras) et évitez la cuisson à des températures très élevées.
- Préchauffez toujours le barbecue sur « MAX » ( **05** ) à la température souhaitée avant d'ajouter de la nourriture.
- Assurez-vous toujours que la température est ajustée après le préchauffage. « MAX » ( **05** ) est destiné au préchauffage rapide de l'appareil, pour saisir les steaks et autres coupes de viande.
- Le feu moyen et doux est destiné à la plupart des grillades, des cuissons et des rôtissages.
- Ne percez jamais la viande avec une fourchette.
- Ne tournez les aliments qu'une seule fois, à mi-chemin du temps de cuisson.
- N'ajoutez pas de sels à la viande avant 15 minutes avant de griller, car cela pourrait réduire le volume de jus de la viande.
- Ne placez pas de viandes congelées sur les grilles de cuisson du barbecue, car cela endommagera de façon permanente la surface de cuisson. Décongelez les viandes à température ambiante ou dans un réfrigérateur.
- Lorsque vous badigeonnez des aliments, attendez environ la moitié du cycle de cuisson avant d'ajouter des sauces.
- Faites toujours cuire avec le couvercle fermé pour préserver la température du barbecue.
- **Après chaque utilisation, laissez le barbecue refroidir, videz le bac à graisse, essuyez les surfaces extérieures avec un nettoyant approprié, séchez et protégez les surfaces avec une housse de barbecue.**

### ATTENTION

Les grilles de cuisson et la plaque chauffante doivent être assaisonnées avant la première utilisation. Reportez-vous aux instructions de la page 21. Pour de meilleurs résultats, utilisez un shortening végétal sur vos grilles de cuisson.

#### Températures intérieures minimales sécuritaires selon AAC\*

Poissons	145 °F (63 °C)
Porc	160 °F (71 °C)
Œufs	160 °F (71 °C)
Steaks et rôtis de bœuf, de veau ou d'agneau	145 °F (63 °C)
Bœuf haché, veau ou agneau	160 °F (71 °C)
Volaille entière (dinde, poulet, canard, etc.)	165 °F (74 °C)
Volaille hachée ou morceaux de volaille (poitrine de poulet, etc.)	165 °F (74 °C)

\*Pour plus d'informations, visitez [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov)

### AVERTISSEMENT

Observez toujours des pratiques sécuritaires de manipulation et de préparation sécuritaire des aliments lorsque vous utilisez ce barbecue pour prévenir les maladies d'origine alimentaire.

# **AVERTISSEMENT** **SURFACE CHAUDE**



## **MISE EN GARDE**

- **ÉVITEZ LES BRÛLURES!**
- **NE TOUCHEZ PAS LE BARBECUE EN COURS D'UTILISATION!**
- **SURFACE EXTRÊMEMENT CHAUDE**

\* LES ZONES OMBRAGÉES DEVIENNENT EXTRÊMEMENT CHAUDES  
LORSQU'ELLES SONT UTILISÉES.

## GARANTIE ET SERVICE

### AVANT D'APPELER LE SERVICE DE RÉPARATION, ayez les informations suivantes à portée de main :

1. **Numéro de série :** Le numéro de série se trouve soit sur le panneau latéral du chariot, sur le panneau arrière supérieur de votre barbecue ou sur la plaque signalétique. Vous pouvez également trouver le numéro de série sur la couverture avant du guide d'utilisation.
2. **Numéro de modèle :** Le numéro de modèle se trouve sur la couverture avant du guide d'utilisation, dans le coin inférieur droit de l'étiquette de notation et également sur votre reçu de caisse enregistreuse.
3. **Preuve d'achat** par le propriétaire d'origine.

**Appelez le service à la clientèle Master Chef<sup>MD</sup> au 1 855 453-2150.**

**HEURES : de 9 h à 19 h HNE, du lundi au vendredi, fermé le samedi et le dimanche**

### SI VOTRE PRODUIT EST ENDOMMAGÉ :

1. Appelez le **service à la clientèle Master Chef<sup>MD</sup> au 1 855 453-2150.**
2. Ne retournez pas le produit au magasin pour le remplacement de pièces endommagées ou défectueuses. **Le service à la clientèle Master Chef<sup>MD</sup>** veillera à ce que toutes les pièces de rechange en stock arrivent à votre domicile dans les 3 à 10 jours ouvrables.
3. Perte ou dommage dissimulé : Si les dommages passent inaperçus jusqu'à ce que la marchandise soit déballée, résolvez le problème en contactant immédiatement le **service clientèle de Master Chef<sup>MD</sup>**. Les pièces manquantes ou endommagées doivent être réclamées dans les 30 jours suivant l'achat.

**Pour assurer votre satisfaction et pour un service après-vente, enregistrez votre barbecue en ligne à [www.masterchefbbqs.com](http://www.masterchefbbqs.com)**

### GARANTIE LIMITÉE :

Distribution Trifeuil, garantit par la présente à l'ACHETEUR D'ORIGINE de ce barbecue Master Chef<sup>MD</sup> qu'il sera exempt de défauts de fabrication pendant 1 an à compter de la date d'achat, comme suit :

Veuillez consulter la section Restrictions et exclusions à la page 26.

### GARANTIE DE 1 AN : TOUTES LES PIÈCES

### ÉLIMINATION DES PILES

Jetez toujours les piles usagées conformément aux réglementations locales.

#### MISE EN GARDE

Certaines pièces peuvent contenir des bords tranchants, en particulier comme indiqué dans le manuel! Portez des gants de protection si nécessaire. Pour une utilisation domestique SEULEMENT. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales.

#### AVERTISSEMENT

Ne tentez pas de réparer ou de modifier le tuyau / vanne / régulateur pour tout défaut présumé ou pour tout type de modification ou de conversion. Toute modification effectuée sur cette pièce annulera votre garantie et entraînera un risque de fuite de gaz et d'incendie. N'utilisez que des pièces de rechange autorisées fournies par le fabricant pour votre modèle.

## GARANTIE ET SERVICE

### RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La garantie **Distribution Trifeuil** est sous réserve des **restrictions** ci-après :

1. Cette garantie limitée n'est pas transférable et devient nulle si elle est utilisée à des fins commerciales ou de location.
2. Cette garantie ne s'applique que lorsque le barbecue est utilisé au Canada.
3. La garantie remplace toutes les garanties, expresses ou implicites, et toutes les autres obligations ou responsabilités liées à la vente ou à l'utilisation de ses produits de barbecue.
4. Distribution Trifeuil ne sera pas tenue responsable des dommages accessoires, consécutifs, spéciaux ou conditionnels résultant de sa violation de cette garantie écrite ou de toute garantie implicite.
5. Distribution Trifeuil réparera ou remplacera des pièces, à son choix, qui se sont avérées défectueuses dans le cadre d'une utilisation et d'un service normaux et qui, lors de l'examen pendant la période de garantie applicable (voir les exclusions de la couverture de garantie ci-dessous).
6. Les frais d'expédition et de manutention sont à la charge du consommateur-acheteur d'origine pour toutes les commandes de pièces sous garantie ou hors garantie.
7. Cette garantie limitée ne vous rembourse pas le coût des inconvénients, de la nourriture, des blessures corporelles ou des dommages matériels.
8. Distribution Trifeuil n'autorise aucune personne ou société d'assumer pour elle toute autre obligation ou responsabilité liée à la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de son équipement, et aucune de ces représentations s'imposent pour Trileaf Distribution.
9. Visitez [www.masterchefbbqs.com](http://www.masterchefbbqs.com) pour enregistrer votre produit en ligne. L'acheteur conservera une copie de la facture d'achat pour les réclamations futures

### Distribution Trifeuil exclut de sa garantie les éléments suivants :

- a. Dommages accidentels, abus, altération ou mauvaise utilisation, mauvaise application, vandalisme, manipulation négligente.
- b. Les dommages causés par un mauvais assemblage ou une mauvaise installation, une modification, le non-respect de l'utilisation appropriée, des consignes de sécurité et d'entretien présentées tout au long de ce manuel, y compris le mauvais dégagement des matériaux combustibles.
- c. Défaut d'effectuer un entretien régulier, des vérifications de sécurité et des entretiens, y compris, mais sans s'y limiter, l'enlèvement des insectes des tubes de venturi, entraînant un incendie instantané, des dommages causés par des incendies de graisse, des incendies de retour de flamme ou des incendies, résultants d'un raccordement inadéquat du tuyau à la source de gaz.
- d. Défaillance de pièces due à un manque de nettoyage et d'entretien, à l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés, tels que des nettoyeurs d'intérieur pour acier inoxydable, des nettoyeurs abrasifs et chimiques, des nettoyeurs pour fours en porcelaine et d'autres nettoyeurs chimiques qui peuvent endommager les surfaces.
- e. Usure normale, écaillage et grattage sur les surfaces de l'émail peint ou en porcelaine, bosselures, décoloration causée par l'environnement ou la chaleur, corrosion de surface, rouille ou perforation de rouille, exposition aux produits chimiques dans l'atmosphère et autres dommages qui résultent d'une utilisation normale et sont autrement incontrôlables par le fabricant.

Il n'y a aucune autre garantie expresse, à l'exception de celles énoncées aux présentes, et toute autre garantie implicite applicable de qualité marchande et de convenance précise se limite à la durée de la couverture de cette garantie limitée expresse écrite.

Pour assurer votre satisfaction  
et pour le service après-vente, enregistrez votre barbecue en ligne sur  
**[www.masterchefbbqs.com](http://www.masterchefbbqs.com)**

**Fabriqué en Chine**  
**Trileaf Distribution Trifeuil**  
**Toronto, Canada M4S 2B8**

NOTES



MASTER  
**Chef**™/™C

