



085-0106-8 / G70220

## **△ ARRÊT △**

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

1855453-2150

#### **OBTENEZ DE L'AIDE POUR:**

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

CONSEIL : ASSEMBLEZ VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE IMMÉDIATEMENT. LES PIÈCES MANQUANTES OU ENDOMMAGÉES DOIVENT ÊTRE RÉCLAMÉES

DANS LES 30 JOURS APRÈS L'ACHAT.

#### CONTRÔLE DE SÉCURITÉ DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

la cause. Retirez le brûleur et dégagez l'obstruction.

POUR	POUR LA SECURITE DE VOTRE FAMILLE, VEUILLEZ VERIFIER CE QUI SUIT :				
	LISEZ et COMPRENEZ le guide d'utilisation				
	VÉRIFIEZ que le raccord du régulateur est centré dans le robinet de la bouteille de propane.NE CROISEZ PAS les filets de cette connexion. Croiser les filets peut entraîner un incendie ou une explosion au raccordement de la bouteille.				
	EFFECTUEZ UN TEST D'ÉTANCHÉITÉ sur toutes les connexions comme spécifié dans ce guide d'utilisation. Des vérifications des fuites devraient être effectuées sur toutes les nouvelles plaques chauffantes, même si elles sont assemblées par un assembleur ou un technicien en gaz. Les vérifications des fuites devraient être effectuées fréquemment par la suite.				
	NE POSITIONNEZ PAS ou n'utilisez pas une plaque chauffante 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.				
	INSPECTEZ et NETTOYEZ les tubes de brûleur pour éviter les incendies instantanés causés par les toiles d'araignée et autres blocages. Inspectez les jets de gaz pour vous assurer qu'ils sont correctement installés dans les tubes du brûleur. NE JAMAIS LAISSER UNE PLAQUE CHAUFFANTE ALLUMÉE SANS SURVEILLANCE.				
	AVANT D'OUVRIR L'ALIMENTATION EN GAZ, assurez-vous que le couvercle est ouvert, que les boutons de commande sont en position d'ARRÊT, que le gaz est coupé et que le régulateur est correctement fixé à la bouteille. Suivez 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.				
	ÉVITEZ 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				

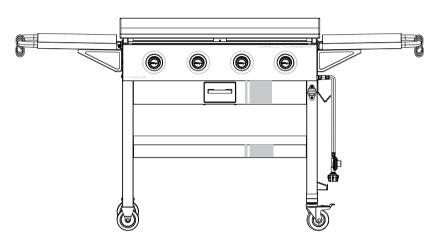
#### **ATTENTION:**

EN PLEIN SOLEIL ET PENDANT LE FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE ET EN ACIER PEINT DE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES.



# **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 au

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.

#### 

Ce guide doit être conservé avec la plaque chauffante 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 toutes les procédures de vérification d'étanchéité avant d'utiliser la plaque chauffante, même si la plaque chauffante a été assemblée par le concessionnaire. N'essayez pas d'allumer cette plaque chauffante sans lire la section Instructions d'allumage de ce guide d'utilisation.

#### **A DANGER**

- 1. Si vous sentez du gaz :
  - a. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
  - b. Éteignez toute flamme nue.
  - c. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.
- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres gaz ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- 3. Une bouteille de propane non raccordée ne doit pas être entreposée à proximité de ce foyer ou de tout autre appareil.

# TABLE DES MATIÈRES

INSTALLATION/RÉGLAGE DE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE		
RACCORDEMENT AU GAZ PROPANE ET AVERTISSEMENTS		
- Exigences relatives aux bouteilles de propane	3	
- Retrait, transport et entreposage des bouteilles de propane	4	
- Remplissage de la bouteille de propane	5	
TUYAU DE SÉCURITÉ ET RÉGULATEUR		
- Connexion du régulateur à la bouteille de propane	6	
- Dispositif limiteur de débit du régulateur (propane)	7	
- Réinitialisation de la fonction de limitation du débit du régulateur	7	
TEST DE FUITE	8	
CONSIGNES D'ALLUMAGE	9	
PROCÉDURE D'ARRÊT	10	
PRÉVENTION		
- Vérification de la flamme du brûleur	11	
– Feux de retours de flamme	11	
DÉPANNAGE		
- Tableau de dépannage	13	
ASSAISONNEMENT ET ENTRETIEN DE LA PLAQUE	15	
ENTRETIEN		
- Nettoyage de votre plaque chauffante	17	
- Rangement de votre plaque chauffante	19	
COMMENCER À GRILLER		
- Méthodes de cuisson sur la plaque chauffante	21	
GARANTIE ET SERVICE		

## **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.

## RÉGLAGE DE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE

#### **EMPLACEMENT DE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE:**

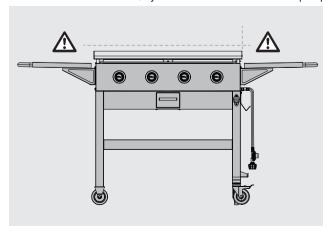
S'utilise à l'extérieur seulement, dans un endroit bien ventilé. Dégagement minimal aux matériaux combustibles adjacents.

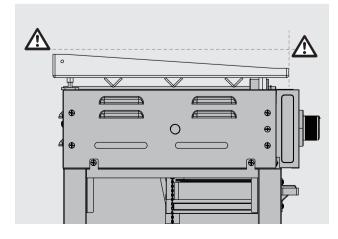
- IL FAUT un dégagement de 36 po (91,4 cm) de tous côtés, d'une habitation, des murs, du parement d'aluminium, des fenêtres, des clôtures et de tout autre matériau combustible
- **NE PLACEZ PAS L'APPAREIL** sous un surplomb, un parement ou un autre matériau combustible.
- **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sur un bateau ou un véhicule récréatif.
- N'UTILISEZ PAS la plaque chauffante dans des espaces clos tels qu'un abri d'auto, un garage, un porche ou un patio couvert.
- **NE BLOQUEZ PAS** les orifices de ventilation sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil.
- **ÉVITEZ** de l'installer dans des endroits venteux.

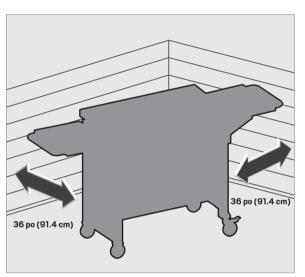
#### **NIVELER VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE**

La mise à niveau de votre plaque chauffante assurera un bon écoulement de la graisse sur le dessus de la plaque chauffante vers le bac à graisse.

- a. Choisissez l'emplacement de la plaque chauffante.
- b. Assurez-vous que la plaque chauffante est sur une surface plane. Si vous remarquez une accumulation de graisse dans une certaine zone, ajustez le nivellement de la plaque une fois refroidie.

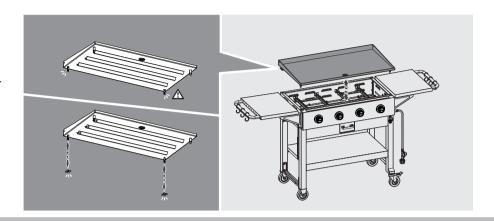






## RÉGLAGE DE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE

c. Ajustez la hauteur du dessus de la plaque chauffante en tournant l'écrou de mise à niveau sur les pieds de la plaque chauffante pour assurer l'écoulement de la graisse vers le bac à graisse.



## RACCORDEMENT AU GAZ PROPANE ET AVERTISSEMENTS

#### (GPL) GAZ DE PROPANE LIQUIDE:

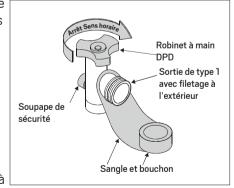
- Le gaz propane est non toxique, inodore et incolore à la production. Pour votre sécurité, une odeur (semblable au chou pourri) a été ajoutée au gaz propane qui permet de le sentir.
- Le gaz de propane est extrêmement inflammable et peut s'enflammer de manière inattendue lorsqu'il est mélangé à l'air.

#### **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. ANS Z21.58-2018/CSA1.6-2018 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 à 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.



## RACCORDEMENT AU GAZ PROPANE ET AVERTISSEMENTS

#### **AVERTISSEMENT**

Toute tentative de raccordement d'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 (9,1 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 d'accouplement est étanche.

#### **A DANGER**

- N'ENTREPOSEZ JAMAIS une bouteille de propane de rechange, vide ou pleine, sous ou près de l'appareil.
- Ne rangez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur du chariot de la plaque chauffante.
- Si vous voyez, sentez ou entendez le gaz s'échapper, éloignez-vous immédiatement de la bouteille ou de l'appareillage de propane et appelez votre service d'incendie.
- Fermez toujours le robinet de la bouteille de propane lorsque la plaque chauffante n'est pas utilisée.
- Manipulez toujours le robinet de la bouteille avec le plus grand soin.
- 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.



#### **AVANT DE DÉBRANCHER LA BOUTEILLE DE PROPANE:**

- Tournez tous les boutons de commande vers la position d'arrêt (0) et fermez le robinet de la bouteille de propane.
- Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens antihoraire à la main uniquement : n'utilisez pas d'outils pour le déconnecter. Retirez la bouteille de propane.
- Installez un capuchon de sécurité sur la vanne de la bouteille de propane. Utilisez toujours le capuchon fourni avec la vanne de la bouteille.

#### **AVERTISSEMENT**

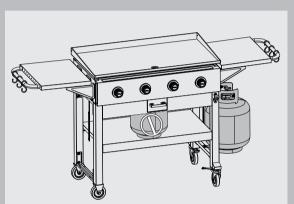
Le défaut d'utiliser le capuchon de sécurité comme indiqué peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

#### **⚠ MISE EN GARDE**

Si vous rangez la plaque chauffante à l'intérieur, laissez la bouteille de propane à l'extérieur.

#### **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.



## REMPLISSAGE DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

- Allez uniquement chez des concessionnaires agréés et expérimentés.
- Assurez-vous que le concessionnaire vérifie et teste la bouteille 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.

#### **△ MISE EN GARDE**

Il est important d'inspecter le dispositif de connexion de la bouteille. Vérifiez que le joint en caoutchouc de la vanne de la bouteille de propane n'est pas fissuré, usé ou détérioré avant de l'utiliser. Un joint en caoutchouc endommagé peut provoquer une fuite de gaz, pouvant entraîner une explosion, un incendie ou des lésions corporelles graves. N'utilisez pas une bouteille de propane dont le joint en caoutchouc est endommagé.

#### **△ DANGER**

- N'ENTREPOSEZ JAMAIS une bouteille de propane de rechange sous ou près de l'appareil, ou dans un espace clos.
- N'ENTREPOSEZ PAS de bouteille de propane dans une zone où les enfants jouent.
- La bouteille de propane ne doit être entreposée qu'à l'extérieur et dans un endroit frais et sec.
- N'ENTREPOSEZ JAMAIS une bouteille de propane de rechange sous ou près de l'appareil, ou dans un espace clos.
- Si vous voyez, sentez ou entendez le gaz s'échapper, éloignez-vous immédiatement de la bouteille ou de l'appareillage de propane et appelez votre service d'incendie.

#### **AVERTISSEMENT**

Si les consignes ci-dessus ne sont pas entièrement respectées, un incendie/une explosion causant la mort ou des blessures graves peut se produire.

Toute tentative de raccordement d'un régulateur à des connexions autres que le connecteur inclus pourrait entraîner des incendies, des explosions, des blessures ou des dommages matériels. Utilisez uniquement des bouteilles équipées de ce type de vanne.

## TUYAU DE SÉCURITÉ ET RÉGULATEUR

#### **MODÈLES À PROPANE:**

Votre plaque chauffante est conçue pour fonctionner avec du gaz propane à une pression de 2,74 kPa (colonne

d'eau de 11 po). Un régulateur préréglé à cette pression est fourni avec votre plaque chauffante.

#### **COUPLAGE DE FERMETURE RAPIDE QCC-1**

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

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

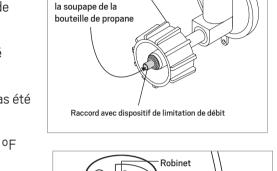
- Le gaz ne circulera pas tant qu'une connexion positive n'aura pas été effectuée.
- Un élément thermique arrêtera le flux de gaz entre 240 et 300 °F (116 et 149 °C).
- Lorsqu'il est activé, un dispositif de limitation de débit limitera le débit de gaz à 10 pi3/h.

#### CONNEXION DU RÉGULATEUR À LA BOUTEILLE DE PROPANE

- 1. La bouteille de propane doit être correctement fixée à la plaque chauffante.
- 2. Tournez tous les boutons de commande à la position d'arrêt (0).
- 3. Fermez la bouteille de propane en tournant le robinet dans le 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 dans la vanne de la bouteille de propane. Serrez à la main l'écrou d'accouplement. 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 d'accouplement 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!

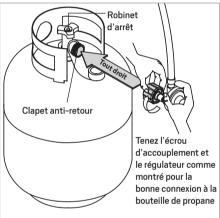


Écrou d'accouplement

sensible à la chaleur Le raccord doit

être centré dans

Régulateur



#### 

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
- Flammes de brûleur basses ou incomplètes
- Basse pression de gaz
- Brûleurs ne restant 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 « 0 ».
- 2. Débranchez le régulateur de la bouteille de propane.
- 3. Tournez tous les boutons de commande sur la position MAX/« 05 » et laissez reposer pendant 1 à 3 minutes, permettant à tout excès de gaz dans le collecteur de gaz de se dissiper.
- 4. Tournez tous les boutons de commande à la position d'arrêt (0).
- 5. Reconnectez le tuyau et le régulateur à la bouteille de propane—ne faussez pas le filetage de la connexion. Serrez à la main seulement.
- 6. Vérifiez toutes les connexions du tuyau pour vous assurer qu'un joint positif a été effectué.
- 7. Ouvrez lentement le robinet d'arrêt de la bouteille de propane.

# REMARQUE : Si la bouteille de propane est ouverte trop rapidement, le dispositif de limitation de débit dans le régulateur s'activera, limitant le débit de gaz de la bouteille de propane.

- 8. Attendez environ 5 secondes pour que la pression du tuyau et du régulateur se stabilise (pour éviter que la fonction du limiteur de débit ne soit réactivée).
- 9. Commencez par les deux boutons de commande du milieu. Pour allumer, poussez et tournez le bouton du brûleur d'allumage ( ) sur la position MAX/« 05 ». Vous entendrez un son de « déclic » lorsque le démarreur piezo est activé dans le bouton de commande. Confirmez que le brûleur est allumé avant de continuer.
- 10. Répétez l'étape 9 pour tous les brûleurs restants.

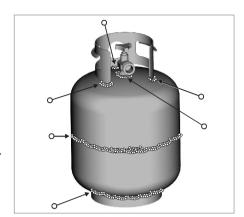
ATTENTION: Évitez d'activer la fonction de limitation de débit en suivant les procédures appropriées de démarrage et d'arrêt et en effectuant un test d'étanchéité complet et une vérification de sécurité pour s'assurer qu'il n'y a pas de fuites dans le système et qu'une connexion positive a été faite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

### **TEST DE FUITE**

Un test de fuite est utilisé pour déterminer l'étanchéité d'un joint. Avant d'utiliser votre plaque chauffante au gaz, effectuez un test de fuite sur la connexion entre le collecteur de la plaque, le régulateur et la bouteille de propane afin de réduire le risque de lésions corporelles graves ou de mort par incendie ou explosion.

#### **QUAND EFFECTUER UN TEST DE FUITE:**

- Après avoir assemblé votre plaque chauffante et avant de l'allumer pour la première fois, même si elle est achetée entièrement assemblée.
- Chaque fois que la bouteille de propane est remplie, échangée ou si l'un des composants de gaz est déconnecté ou remplacé.
- Au moins une fois par an ou si votre plaque n'a pas été utilisée pendant plus de 60 jours.



Bien que les raccords de gaz sur la plaque chauffante soient soumis à un test d'étanchéité avant l'expédition, un test d'étanchéité complet doit être effectué sur le site d'installation. Avant chaque utilisation, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de gaz en suivant les procédures ci-dessous :

- 1. Créez un mélange de 50 % d'eau et de 50 % de savon à vaisselle liquide.
- 2. Tournez tous les boutons de commande vers la position d'arrêt (0).
- 3. Assurez-vous que le régulateur est fermement connecté à la bouteille de propane.
- 4. Vaporisez une solution eau/savon sur toutes les connexions.
- 5. Ouvrez la vanne de la bouteille de propane en tournant le robinet dans le sens antihoraire.
- Si vous entendez un sifflement précipité, fermez immédiatement le gaz. Il y a une fuite au niveau du raccordement. Corrigez avant de continuer.
- 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 DE BARBECUE MASTER CHEF<sup>MD</sup> au 1 855 453-2150.**
- 6. Fermez toujours la vanne de la bouteille de propane après avoir effectué le test en tournant le robinet dans le sens horaire.

#### **ATTENTION:**

Le test de fuite doit être répété chaque fois que la bouteille de propane est échangée ou remplie.

- Ne fumez pas pendant le test.
- N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- La plaque chauffante doit être testée contre les fuites dans un endroit extérieur bien ventilé, loin des sources d'inflammation telles que les appareils électriques au gaz.

#### **↑** MISE EN GARDE

S'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou si le tuyau est coupé, le tuyau et le régulateur doivent être remplacés avant l'utilisation.

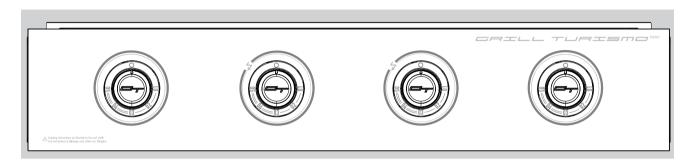
#### 

Cette plaque chauffante Grill Turismo<sup>MC</sup> Master Chef<sup>MD</sup> est vendue prête pour le propane et n'est pas convertible au gaz naturel. Toute tentative de conversion de cette plaque chauffante au gaz naturel annulera la garantie du fabricant.

## **CONSIGNES D'ALLUMAGE**

#### **AVANT L'ALLUMAGE**

- 1. Tous les boutons de commande doivent être à la position d'arrêt (0).
- 2. L'alimentation en gaz doit être coupée.

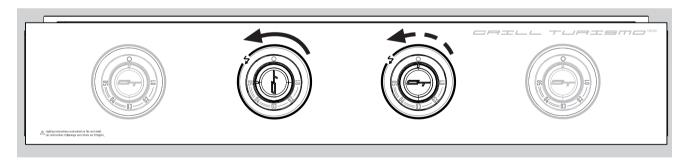


#### **ALLUMER LES BRÛLEURS**

3. Ouvrez le robinet de la bouteille de propane LENTEMENT dans le sens antihoraire.

#### Attendez 10 secondes pour que la pression se stabilise.

- 4. Pour allumer, poussez et tournez le bouton du brûleur d'allumage ( ) sur la position MAX/« 05 ». Vous entendrez un son de « déclic » lorsque le démarreur piezo est activé dans le bouton de commande. Confirmez que le brûleur est allumé avant de continuer. Répétez l'ÉTAPE 5 pour le deuxième bouton du brûleur d'allumage ( ). Vérifiez que les brûleurs sont allumés.
- 5. Répétez l'ÉTAPE 4 pour le deuxième bouton d'allumage. Vérifiez que le brûleur est allumé.



6. Poussez et tournez les autres boutons de commande vers la position MAX/«05».

Remarque : Si le brûleur ne s'allume pas dans les 3 à 5 secondes, tournez le bouton d'allumage du brûleur à la position d'arrêt (0). Veuillez attendre 5 minutes avant d'essayer d'allumer le brûleur de nouveau. Ce temps est requis pour que le gaz dégagé se dissipe.

#### **A AVERTISSEMENT**

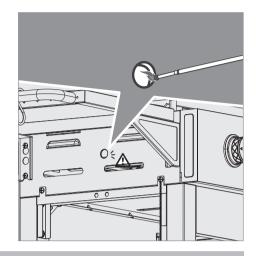
Ne penchez jamais la tête directement au-dessus de la plaque chauffante lorsque vous tentez d'allumer les brûleurs principaux afin d'éviter d'éventuelles blessures corporelles.

## **CONSIGNES D'ALLUMAGE**

#### ALLUMAGE PAR ALLUMETTE — BRÛLEURS

Répétez les étapes 1 à 3 « Allumer les brûleurs » ci-dessus.

- 4. Pour allumer par allumette, enfoncez et tournez le bouton de commande le plus à droite dans le sens horaire jusqu'à la position MAX/« 05 ».
- 5. Allumez immédiatement une allumette ou utilisez un briquet au butane et placez-la dans le trou d'allumage sur le côté droit de la boîte du brûleur. Vérifiez que le brûleur est allumé.
- 6. Répétez les étapes 4 et 5 pour allumer les autres brûleurs.



#### **△ MISE EN GARDE**

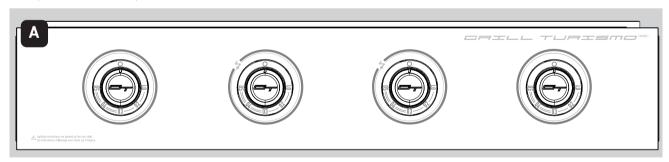
Si l'allumage ne se produit PAS dans les 5 secondes, tournez les boutons de commande vers la position d'arrêt « O » et attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas avec les commandes en position de marche, attention, le gaz continuera de s'écouler du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement avec un risque de blessure. Tournez les boutons de commande et la source de gaz vers la position d'arrêt avant d'essayer de rallumer.

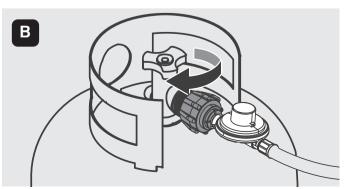
#### **⚠ MISE EN GARDE**

Préchauffez toujours la plaque chauffante avant de commencer à cuisiner. Allumez tous les brûleurs et réglez-les sur la position MAX/« 05 » pendant 10 minutes. Après préchauffage; tournez les boutons de commande au réglage approprié.

## PROCÉDURE D'ARRÊT

- 1. Tournez tous les boutons de commande vers la position d'arrêt « 0 » (voir illustration A).
- 2. Tournez le robinet de la bouteille de propane vers la position d'arrêt dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt complet (voir illustration B).





## **PRÉVENTION**

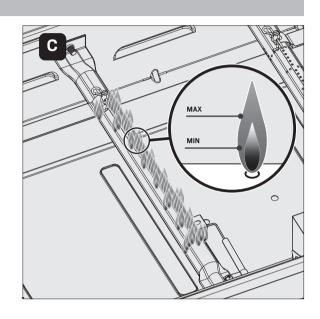
#### MISE EN GARDE

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.

#### **VÉRIFICATION DE LA FLAMME DU BRÛLEUR**

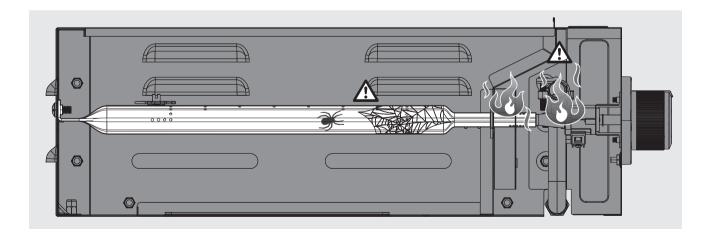
Le modèle de flamme du brûleur est l'indicateur clé d'un fonctionnement correct ou incorrect dans la boîte du brûleur. Lorsque les brûleurs fonctionnent correctement, vous verrez un modèle de flamme spécifique. Tous les orifices du brûleur doivent avoir une flamme de 1 po (2,5 cm) sur « MAX » avec pointes orange, centre bleu clair, avec flamme bleu foncé à la base de l'orifice du brûleur (voir illustration C). Reportez-vous aux étapes de dépannage.

Allumez les brûleurs et tournez les boutons de « MAX » à « MIN ». Vous devriez voir une flamme plus petite en position basse qu'en position haute. Effectuez une vérification de la flamme du brûleur en regardant sous le dessus de la plaque chauffante sur le côté de l'appareil pour voir les brûleurs cidessous. Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation. S'il y a un problème de baisse soudaine ou de flamme faible, veuillez vous référer à la section de dépannage.



#### **RETOURS DE FLAMME**

Un retour de flamme se produit lorsqu'un blocage dans les tubes venturi causé par des araignées, des insectes et des nids bloque l'écoulement du gaz, le forçant à revenir vers le panneau de commande et le bouton de commande. Le gaz enflammé, s'il n'est pas détecté, peut provoquer un incendie dans cette zone. Si vous ressentez l'une des caractéristiques d'un feu de retour de flamme, fermez immédiatement le robinet d'arrêt de la bouteille de propane. Suivez la procédure de nettoyage du brûleur décrite dans la section d'entretien de ce manuel.



## **PRÉVENTION**

#### CARACTÉRISTIQUES D'UN RETOUR DE FLAMME

- Un feu entre la boîte du brûleur et le panneau de commande, généralement accompagné de 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.

#### PRÉVENIR LES RETOURS DE FLAMME

- 1. Après l'allumage, vérifiez s'il y a des flammes normales du brûleur.
- 2. Si des flammes irrégulières sont trouvées, éteignez immédiatement l'appareil et effectuez l'entretien des brûleurs pour éliminer les blocages.
- 3. Si les boutons semblent chauds, éteignez immédiatement et effectuez l'entretien des brûleurs pour éliminer les blocages.
- 4. Nettoyez l'extrémité du jet de gaz de la vanne pour éliminer toute accumulation ou tout blocage.

#### **AVERTISSEMENT**

À la première vue de flammes jaunes et indisciplinées ou de brûleurs mal allumés, éteignez votre plaque chauffante et enlevez et nettoyez les obstructions, comme les toiles d'insectes, de vos brûleurs et du jet de gaz de la valve.

#### **POUR VOTRE SÉCURITÉ**

- **NE JETEZ PAS** d'eau sur un feu.
- Gardez du bicarbonate de soude à portée de main pour éteindre un incendie.
- Suivez tous les avertissements et les vérifications de sécurité décrits dans le **guide d'utilisation**.
- PROTÉGEZ votre famille et votre maison en effectuant les étapes de nettoyage et d'entretien décrites dans ce manuel.

# DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas (peut s'enflammer avec une allumette	<ul> <li>Électrode mal alignée.</li> <li>La pièce en céramique de l'électrode est</li> </ul>	• L'électrode doit être positionnée de 1/8 à 1/4 po (3 à 6 mm) du tube du brûleur.
and anamete	endommagée.  • Bouton d'allumage défectueux.	<ul> <li>Remplacez l'électrode.</li> <li>Communiquez avec le service à la clientèle.</li> </ul>
Le brûleur ne s'allume pas (ne peut pas s'enflammer avec une allumette)	• Les brûleurs ne sont pas correctement logés sur les orifices de valve. Le gaz ne pénètre pas en toute sécurité dans le tube du brûleur.	• Vérifiez les brûleurs pour vous assurer qu'ils sont correctement logés sur les vannes.
	<ul> <li>Bonne connexion non effectuée entre le régulateur et la bouteille de propane.</li> <li>Faible niveau de propane ou hors de propane.</li> </ul>	<ul> <li>Vérifiez toutes les connexions entre le régulateur et la bouteille de propane.</li> <li>Assurez-vous d'une bonne étanchéité avant de réessayer.</li> </ul>
		• Changez la bouteille de propane et réessayez.
Les flammes du brûleur sont jaunes ou irrégulières	Blocage dans le venturi du brûleur, perturbant le mélange air/gaz dans le brûleur.	Nettoyez le brûleur pour éliminer tout obstacle, y compris, mais sans s'y limiter, les toiles d'araignée. Si vos brûleurs comportent des écrans protecteurs anti-insectes, nettoyez toutes les toiles d'araignée, la suie ou les débris de l'écran protecteur anti-insectes.
Feu derrière le panneau de commande – boutons de commande chauds ou en état de fonte	<ul> <li>Blocage dans le venturi du brûleur, ne permettant pas au propane de circuler à travers le brûleur, forçant la flamme vers le panneau de commande (retour de flamme).</li> <li>Le brûleur est mal logé sur la vanne à gaz.</li> </ul>	<ul> <li>Nettoyez le brûleur pour éliminer tout obstacle, y compris les toiles d'araignée.</li> <li>Vérifiez les brûleurs pour vous assurer qu'ils sont correctement logés sur les vannes.</li> </ul>
Chaleur faible, flamme faible ou flamme incomplète et difficulté à allumer les deux brûleurs (en supposant que les brûleurs et les tubes venturi sont libres et exempts de blocages)	<ul> <li>Tous les régulateurs des plaques chauffantes contiennent un dispositif de limitation de débit pour la sécurité des consommateurs. Cet appareil mesure la quantité de propane qui passe par le régulateur pour assurer que les niveaux sont sécuritaires. Si le débit à travers le régulateur est trop élevé (un symptôme d'une fuite importante), le dispositif de limitation de débit sera déclenché, limitant le débit de propane pour réduire le risque d'incendie dangereux. Ce système de sécurité peut accidentellement se déclencher en ouvrant trop rapidement un bouton de commande ou en branchant la bonbonne de propane alors qu'un bouton de commande du brûleur est resté ouvert. Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 7.</li> <li>La bouteille de propane est vide ou il n'y pas assez de propane. Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 7.</li> <li>Régulateur coincé en position de sécurité.</li> </ul>	<ul> <li>Ce système de sécurité peut être réinitialisé en plaçant les boutons des brûleurs en position d'arrêt et en débranchant la bouteille de propane du régulateur. Patientez cinq minutes pour permettre au propane de se dissiper. Assurez-vous que les boutons de commande sont en position d'arrêt « O » avant de reconnecter la bouteille de propane au régulateur. Suivez la procédure d'allumage appropriée.</li> <li>Remplissez ou remplacez la bouteille de propane.</li> <li>Réinitialisez le système de sécurité en fermant les deux boutons de commande, en retirant la bouteille de propane et le régulateur de pression. Vérifiez si les connexions ne sont pas endommagées avant de rebrancher le régulateur de pression et la bouteille de propane. Suivez la procédure d'allumage appropriée.</li> </ul>

## **DÉPANNAGE**

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
La flamme s'éteint lorsque le bouton de commande est réglé sur «LOW»	<ul> <li>Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé en raison d'une fuite ou d'un allumage inadéquat. Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 8.</li> <li>Faible niveau de propane ou hors de propane. Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 8.</li> <li>Conditions de vent fort.</li> <li>Le brûleur est mal logé sur le jet de gaz.</li> </ul>	<ul> <li>Effectuez un test de fuite avant de réinitialiser le régulateur de pression.</li> <li>Remplacez la bouteille de propane.</li> <li>Déplacez la plaque chauffante pour le protéger du vent.</li> <li>Préchauffez pendant 15 minutes. Assurez-vous que les brûleurs sont correctement assemblés et logés sur la vanne de gaz.</li> </ul>
Diminution de la chaleur, « bruit éclatant »	<ul> <li>Hors de propane.</li> <li>Le brûleur et les tubes du brûleur sont bouchés.</li> <li>Dispositif de limitation de débit du régulateur activé soit par un allumage inadéquat, en tournant les boutons de commande trop rapidement pour allumer, ou par une mauvaise connexion entre la plaque chauffante et la bouteille de propane.</li> </ul>	<ul> <li>Remplissez ou remplacez la bouteille de propane.</li> <li>Nettoyez les brûleurs.</li> <li>Réinitialisez le régulateur de pression.</li> </ul>
Bruit de bourdonnement provenant du régulateur	<ul> <li>La vanne de la bouteille s'ouvre trop rapidement.</li> <li>Il ne s'agit pas d'un défaut de fabrication. Causé par des vibrations internes dans le régulateur ce qui n'affecte pas la performance ou la sécurité de la plaque chauffante.</li> </ul>	• S.O.

#### **△ MISE EN GARDE**

Prévoyez toujours suffisamment de temps pour que la plaque chauffante refroidisse avant de manipuler ou de nettoyer l'une de ses pièces.

#### **AVERTISSEMENT**

Tenez compte des avertissements de ce manuel. Effectuez toujours un test de fuite, chaque fois que vous remplissez ou changez votre bouteille de propane Ne laissez jamais votre bouteille de propane ouverte lorsqu'elle n'est pas utilisée. Ne laissez jamais les boutons de commande allumés lorsque la plaque n'est pas utilisée.

## ASSAISONNEMENT ET ENTRETIEN DE LA PLAQUE

#### **A QU'EST-CE QUE L'ASSAISONNEMENT**

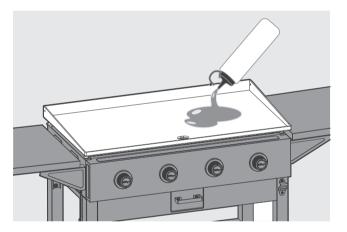
L'assaisonnement est le processus consistant à appliquer plusieurs revêtements d'huile sur la surface de la plaque, puis à chauffer à une température élevée pour cuire l'huile dans le dessus de la plaque, créant une surface lisse et antiadhésive qui est noircie et protégée de la rouille et de l'oxydation.

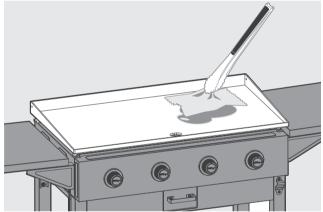
#### ASSAISONNEMENT DE VOTRE PLAQUE DE CUISSON

L'assaisonnement de votre plaque 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 plaque de cuisson.

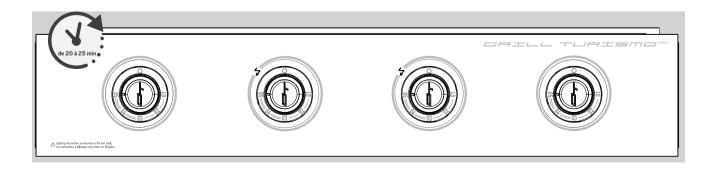
#### **COMMENT ASSAISONNER**

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

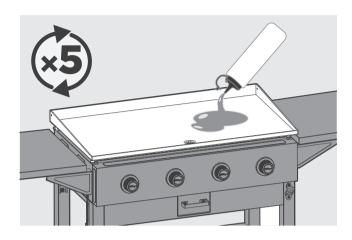


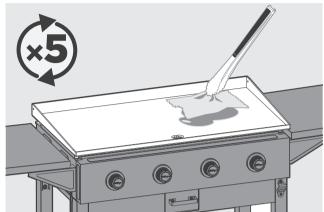


- 3. Allumez la plaque chauffante et réglez les boutons de commande sur le réglage MAX/« O5 ».
- 4. Chauffer l'huile à son point de fumée. Vous remarquerez que le dessus de la plaque chauffante change de couleur.
- 5. Lorsque l'huile cesse de fumer, répétez les étapes 2 à 4, environ 5 fois, jusqu'à ce que la surface de la plaque chauffante devienne foncée.



## **ASSAISONNEMENT ET ENTRETIEN DE LA PLAQUE**





#### **HUILES POUR L'ASSAISONNEMENT**

- 1. Huile végétale.
- 2. Shortening végétal.
- 3. Huile de canola.
- 4. Huile de lin.
- 5. Huile d'olive pas idéal. Brûle à une température plus basse que les autres options ci-dessus.

N'UTILISEZ PAS DE SAVON sur la surface de la plaque chauffante, cela détruirait l'assaisonnement.



Avec l'utilisation continue de votre plaque chauffante, l'adhésion d'assaisonnement s'améliore. L'application d'un revêtement d'huile au début et à la fin de chaque cuisson aidera à maintenir l'assaisonnement. N'utilisez jamais de savon pour nettoyer la plaque chauffante, cela détruira l'assaisonnement. Ne versez jamais d'eau froide sur la surface car cela peut provoquer un choc thermique et déformer la surface.

#### **OUTILS DE NETTOYAGE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE**

Il vous faut:

• GANTS DE PROTECTION

• GRATTOIR

• BOUTEILLE D'HUILE COMPRESSIBLE

• ESSUIE-TOUT EN TISSU/PAPIER

• I AINE D'ACIER/PIERRE À PLAOUE

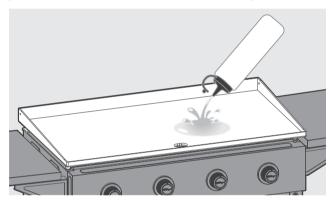
BOUTEILLE D'EAU COMPRESSIBLE

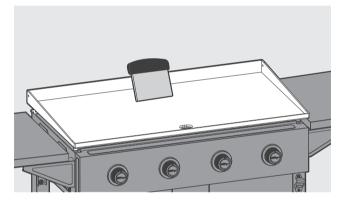
• PINCES À MANCHE LONG

#### **NETTOYAGE DE VOTRE 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 d'assaisonner à nouveau avec une couche d'huile. Pour la graisse difficile à enlever, vous pouvez utiliser une petite quantité d'eau chaude 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 d'assaisonnement et prévenir la rouille.





#### ROUILLE DE SURFACE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

L'apparition de taches de rouille sur le dessus de la plaque chauffante est une indication que l'assaisonnement protecteur s'est dissipé et doit être réappliqué. Les instructions suivantes doivent être exécutées lorsque la plaque chauffante est froide et déconnectée de la bouteille de propane.

Commencez par humidifier la surface avec de l'eau. Avec des gants de protection et de la laine d'acier ou la pierre à plaque, frottez les zones concernées jusqu'à ce que la rouille soit élimée de la surface. Rincez abondamment pour enlever.

## $\triangle$

#### **REMARQUE**: NE trempez PAS ni n'immergez la plaque chauffante dans l'eau.

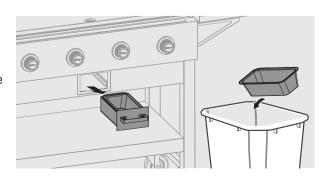
Ne laissez pas le bac à graisse déborder de graisse. Essuyez la surface de la plaque chauffante avec un chiffon pour sécher et enlever tous les débris avant de réassaisonner 3 à 5 fois.

Pour les étapes d'assaisonnement, suivez les instructions d'assaisonnement et d'entretien de la plaque à la page 16.

#### **BAC À GRAISSE**

Retirez et nettoyez le bac à graisse **APRÈS CHAQUE UTILISATION** pour éviter d'éventuels déversements, incendies de graisse et éclaboussures de graisse chaude.

Lorsque le dessus de la plaque chauffante et le bac à graisse sont **ENTIÈREMENT REFROIDIS**, retirez le bac à graisse et jetez le contenu dans un récipient jetable, puis à la poubelle. Autrement, vous pouvez placer le récipient jetable dans le réfrigérateur pour que l'huile se solidifie, avant de le jeter à la poubelle.



#### ENTRETIEN DES BRÛLEURS ET DE LA BOÎTE DES BRÛLEURS

Bien que la boîte de brûleur de votre plaque chauffante soit entièrement protégée contre la graisse et d'autres accumulations qui peuvent s'accumuler pendant la cuisson, des vérifications régulières des brûleurs et des électrodes sont toujours nécessaires pour assurer les performances, la sécurité et la longévité appropriées de votre plaque.

#### **BRÛLEURS**

Une fois par saison, le dessus de la plaque chauffante doit être retiré pour effectuer un entretien et un contrôle de sécurité sur les brûleurs.

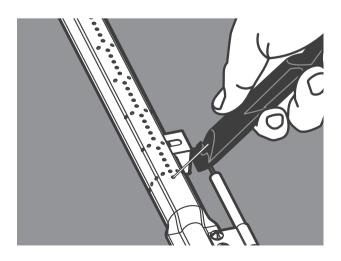
- 1. Retirez le dessus de la plaque chauffante. Placez la plaque sur une surface plane.
- Retirez les tiges et vis de charnière pour libérer les brûleurs. Utilisez de l'huile WD40 et un tournevis/ une pince pour faciliter ce retrait.
- Retirez les brûleurs.

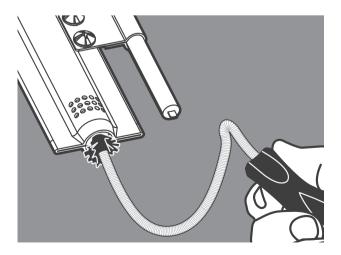


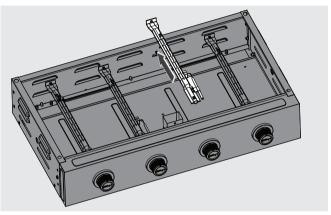
- 5. Utilisez un fil ou un trombone pour nettoyer les trous d'orifice de brûleur bloqués. N'utilisez rien qui puisse endommager ou agrandir les orifices.
- 6. Brossez toute rouille ou corrosion de la surface des brûleurs et essuyez-la avec un chiffon humide. Séchez les brûleurs.
- 7. Réinstallez les brûleurs. Assurez-vous que les brûleurs sont correctement logés sur le jet de gaz de la vanne avant d'assembler le matériel.

#### A REMARQUE:

Avant de réinstaller les brûleurs, utilisez un coton-tige pour nettoyer le jet de gaz de la vanne.







#### **NETTOYAGE DES PIÈCES EXTÉRIEURES**

UN NETTOYAGE DE ROUTINE DES SURFACES EXTÉRIEURES EST NÉCESSAIRE POUR ÉLIMINER LES CONTAMINANTS. LA ROUILLE ET ÉVITER DES DOMMAGES PERMANENTS.

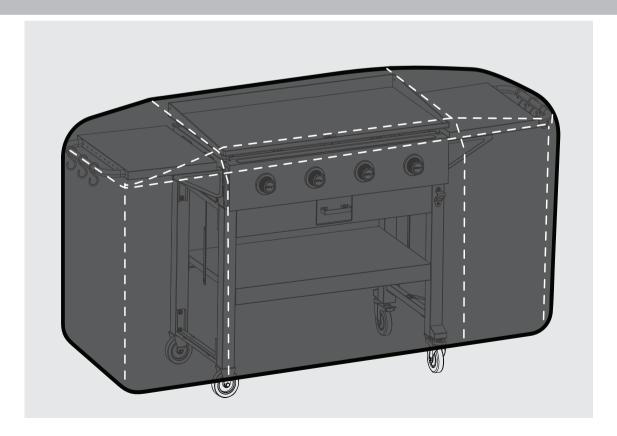
- **ENLEVEZ** la saleté et la contamination immédiatement pour éviter des dommages permanents aux surfaces en acier inoxydable et peintes.
- **ESSUYEZ** fréquemment toutes les surfaces avec une solution de base de vinaigre et d'eau, ou de base d'eau tiède et de détergent.
- **RINCEZ** tous les nettoyants, avec de l'eau tiède propre, et séchez complètement avec un chiffon doux ou en microfibre.
- **N'UTILISEZ PAS** des détergents contenant du chlorure, des nettoyants abrasifs, de l'eau de javel ou d'autres nettoyants chimiques car ils peuvent endommager de façon permanente les surfaces peintes.

#### RANGEMENT DE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE

- Si possible, rangez-la toujours dans un endroit frais et sec.
- En cas de rangement avec la bouteille de propane, rangez la plaque à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Si vous entreposez la plaque chauffante pendant de longues périodes, assurez-vous que le dessus de la plaque chauffante est entièrement assaisonné et protégé.
- Couvrez toujours votre plaque chauffante avec une housse pour la protéger de tous les éléments climatiques.

#### ⚠ MISE EN GARDE

Ne couvrez la plaque chauffante que lorsque l'appareil est complètement refroidi.



#### CONSEILS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ POUR LES PLAQUES CHAUFFANTES

Gardez la zone autour de la plaque chauffante exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

- 1. Mettez TOUJOURS les commandes et la source de gaz propane ou la bouteille de propane en position d'arrêt lorsque la plaque n'est pas utilisée.
- 2. Ne laissez pas la plaque chauffante sans surveillance à tout moment pendant l'utilisation.
- 3. Si la surface et les composants de la plaque chauffante n'ont pas été entretenus régulièrement ou si une vérification de sécurité n'a pas été effectuée, soyez extrêmement prudent lors du premier allumage, pendant le préchauffage et lors de la cuisson à des températures élevées.
- 4. Ne déplacez jamais la plaque chauffante pendant le fonctionnement ou lorsqu'elle est encore chaude.
- 5. Toutes les surfaces de la plaque chauffante et autour de celle-ci peuvent devenir CHAUDES au toucher. Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart. Ne permettez pas aux gens de se rassembler autour de la plaque chauffante. Utilisez toujours des ustensiles de barbecue à long manche et des gants isolants pour éviter les brûlures et vous protéger des éclaboussures de graisse.
- 6. Ne surchargez pas les tablettes latérales (capacité de charge 10 lb/4,5 kg).
- 7. Le bac à graisse doit être en place avant la cuisson.
- 8. Videz toujours le bac à graisse après chaque cuisson. Ne retirez pas le bac à graisse tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- 9. Nettoyez souvent la plaque chauffante, de préférence après chaque cuisson.
- 10. Si vous remarquez de la graisse qui coule de la plaque chauffante, attendez qu'elle refroidisse et ajustez le niveau de votre dessus de plaque chauffante pour vous assurer que la graisse s'écoule correctement dans le bac à graisse.
- 11. Effectuez un test de fuite chaque fois que vous changez votre bouteille de propane.
- 12. Inspectez le tuyau et le régulateur de votre plaque chauffante à la recherche de fissures, de déchirures ou de dommages causés par des rongeurs. En cas de doute, effectuez un test de fuite pour assurer la sécurité de votre famille.
- 13. Si le régulateur gèle, tournez les commandes en position d'arrêt « 0 » et fermez le robinet de la bouteille de propane. Cela indique un problème avec la bouteille et elle ne doit pas être utilisée. Retournez la bouteille à votre fournisseur de propane.
- 14. Ne placez jamais un article inflammable ou sensible à la température sur la tablette latérale ou près de la surface de la plaque chauffante, car il peut surchauffer et entraîner une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.
- 15. N'utilisez pas d'eau sur un feu. Si un incendie se développe et qu'il est sécuritaire de le faire, fermez le robinet de la bouteille de propane et débranchez-la. Attendez que le feu s'éteigne avant de tourner les boutons de commande vers la position d'arrêt (0).

# COMMENCER À GRILLER

#### **AVERTISSEMENT**

Respectez toujours les pratiques de manipulation et de préparation des aliments en toute sécurité lors de l'utilisation de cette plaque chauffante afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire.

## **⚠ AVERTISSEMENT ⚠**

Pour s'assurer qu'ils peuvent être consommés sans danger, les aliments doivent être cuits aux températures internes minimales indiquées dans le tableau ci-dessous.

TEMPÉRATURES INTÉRIEURES MINIMALES SÉCURITAIRES SELON AAFC* :			
Poisson	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)		

Agriculture et Agroalimentaire Canada



# **AVERTISSEMENT**SURFACE CHAUDE





# MISE EN GARDE

- ÉVITEZ LES BRÛLURES!
- NE TOUCHEZ PAS LA PLAQUE CHAUFFANTE 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 :

- Numéro de série: Le numéro de série se trouve soit sur le panneau latéral du chariot, sur le panneau arrière supérieur de votre plaque chauffante 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 au 1 855 453-2150.
- 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 plaque chauffante en ligne à <a href="https://www.masterchefbbqs.com">www.masterchefbbqs.com</a>

#### **GARANTIE LIMITÉE:**

Trileaf Distribution<sup>MD</sup>, garantit par la présente à l'ACHETEUR D'ORIGINE de cette plaque chauffante 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 Limitations et exclusions à la page 24.

#### **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 **Trileaf Distribution**<sup>MD</sup> 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 la plaque chauffante est utilisée 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. Trileaf Distribution<sup>MD</sup> 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. Trileaf Distribution<sup>MD</sup> 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/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. Trileaf Distribution<sup>MD</sup> 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 pour enregistrer votre produit en ligne. L'acheteur conservera une copie de la facture d'achat pour les réclamations futures.

#### Trileaf Distribution<sup>MD</sup> 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 nonrespect 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 nettoyants d'intérieur pour acier inoxydable, des nettoyants abrasifs et chimiques, des nettoyants pour fours en porcelaine et d'autres nettoyants 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 plaque chauffante en ligne sur

www.masterchefbbqs.com

Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8

NOTES	
	M ////

# MASTER Chef

