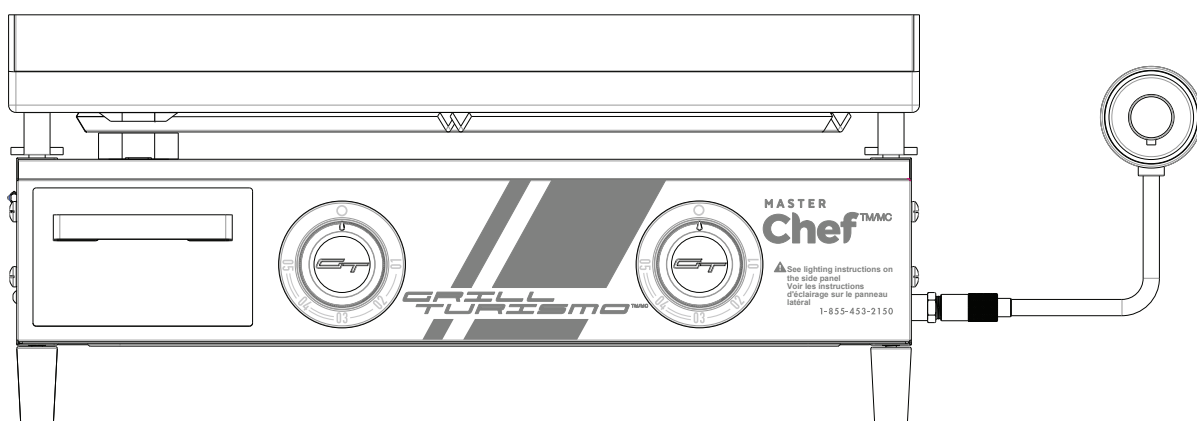


MANUEL D'ASSEMBLAGE ET D'UTILISATION



⚠ ARRÊT ⚠

NE RETOURNEZ PAS VOTRE ARTICLE AU MAGASIN

Des techniciens sont disponibles pour vous aider à répondre à vos besoins concernant le produit. Pour obtenir de l'aide concernant l'assemblage, poser des questions techniques, demander des pièces manquantes ou de l'aide générale, veuillez nous contacter sans frais au

1 855 453-2150

Du lundi au vendredi, de 9 h à 19 h HNE, bureau FERMÉ le samedi et le dimanche

LISEZ CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE À TITRE DE RÉFÉRENCE.

ASSEMBLEZ VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE IMMÉDIATEMENT.

Les réclamations de pièces manquantes ou endommagées doivent être soumises dans les 30 jours suivant la date d'achat. Pour les renseignements concernant le produit, les pièces, la garantie et le dépannage, veuillez appeler le 1 855 453-2150.



ANS Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017
APPARELS À GAZ DE CUISSON EXTÉRIEURS



ANS Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017
APPARELS À GAZ DE CUISSON EXTÉRIEURS

N° PRINCIPAL : 211648

VERSION: JAN.24.2022-WZ



TABLE DES MATIÈRES




INSTALLATION ET AVERTISSEMENTS	4
<hr/>	
INSTALLATION	
Emplacement de votre plaque chauffante de 22 po	6
Nivellement de votre plaque chauffante de 22 po	
<hr/>	
RACCORDEMENT AU GAZ PROPANE ET AVERTISSEMENTS	
(GPL) Gaz de propane liquide	6
Exigences relatives aux bouteilles de propane	
Retrait, transport et stockage de bouteilles de propane liquide	
<hr/>	
RÉGULATEUR DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS	7
<hr/>	
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE	8
<hr/>	
TEST DE FUITE	15
<hr/>	
CONSIGNES D'ALLUMAGE	17
<hr/>	
PROCÉDURE D'ARRÊT	18
<hr/>	
PRÉVENTION	19
<hr/>	
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	
Nettoyage de votre plaque chauffante	21
Assaisonnement de votre plaque chauffante	22
Rangement de votre plaque chauffante	23
<hr/>	
COMMENCER À GRILLER	25
<hr/>	
DÉPANNAGE	26
<hr/>	
GARANTIE ET SERVICE	29

INSTALLATION

INSTALLATION :

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National fuel gas code, ANSI Z 223.1/NFPA 54, au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au code sur le stockage et la manipulation du propane, B149.2.

SÉCURITÉ

Les informations de sécurité sont présentées sur cette page et figurent également dans ces instructions. Une attention particulière doit être portée aux informations accompagnées du symbole d'alerte de sécurité «  **DANGER** », «  **AVERTISSEMENT** », «  **ATTENTION** ».

AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT DE TOUTES LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT POURRAIT ENTRAÎNER DES INCENDIES DANGEREUX, DES EXPLOSIONS, DES DOMMAGES MATÉRIELS OU DES BLESSURES GRAVES OU MÊME LA MORT.

ATTENTION

LES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE SONT UN MAUVAIS ENTRETIEN ET LE NON RESPECT DES DISTANCES DE DÉGAGEMENTS REQUISES POUR LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT NE SOIT INSTALLÉ QUE CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.

DANGER

- NE LAISSEZ JAMAIS CE PRODUIT SANS SURVEILLANCE PENDANT SON FONCTIONNEMENT.
- LORS DE LA CUISSON, AYEZ TOUJOURS UN EXTINCTEUR PRÊT ET DISPONIBLE.

ATTENTION

- NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES CHAUDES.
- UTILISEZ DES GANTS RÉSISTANTS À LA CHALEUR, DES PINCES À LONG MANCHE OU DES MITAINES DE CUISSON EN TOUT TEMPS, CAR LA PLAQUE CHAUFFANTE DEVIENDRA TRÈS CHAUDE.
- CERTAINES PIÈCES PEUVENT CONTENIR DES BORDS TRANCHANTS EN PARTICULIER COMME INDIQUÉ DANS LE MANUEL. PORTEZ DES GANTS DE PROTECTION PENDANT L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION DE CET APPAREIL.
- LES SURFACES ET LES PIÈCES DE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE DEVIENDRONT TRÈS CHAUDES EN PLEIN SOLEIL ET LORS DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL. PORTEZ DES GANTS DE PROTECTION POUR ÉVITER LES BRÛLURES.
- NE LAISSEZ JAMAIS LES PLAQUES CHAUFFANTES SANS SURVEILLANCE LORSQU'ELLES SONT CHAUDES OU UTILISÉES.
- NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS ET LES ANIMAUX S'EN APPROCHER.
- N'UTILISEZ JAMAIS LA PLAQUE CHAUFFANTE SANS L'INSTALLATION DU BAC À GRAISSE. SANS LE BAC À GRAISSE, LA GRAISSE CHAUDE ET LES DÉBRIS POURRAIENT FUIR VERS LE BAS ET CAUSER UN INCENDIE.

DANGER

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

1. COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ DE L'APPAREIL.
2. ÉTEIGNEZ TOUTE FLAMME NUE.
3. COUVERCLE OUVERT
4. SI L'ODEUR PERSISTE, ÉLOIGNEZ-VOUS DE L'APPAREIL ET APPELEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ OU VOTRE SERVICE D'INCENDIE.

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS POURRAIT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU DES EXPLOSIONS QUI POURRAIENT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT.

AVERTISSEMENT

1. N'ENTREPOSEZ NI N'UTILISEZ D'ESSENCE OU D'AUTRES LIQUIDES OU VAPEURS INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.
2. UNE BOUTEILLE DE PROPANE NON RACCORDÉE NE DOIT PAS ÊTRE ENTREPOSÉE À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL.

AVERTISSEMENT


NE TENTEZ PAS DE RÉPARER OU DE MODIFIER LE RÉGULATEUR OU L'ENSEMBLE DE VANNE POUR TOUT DÉFAUT PRÉSUMÉ OU POUR TOUT TYPE DE MODIFICATION OU DE CONVERSION. TOUTE MODIFICATION APPORTÉE À CET ASSEMBLAGE ANNULERA VOTRE GARANTIE ET ENTRAÎNERA UN RISQUE DE FUITE DE GAZ ET D'INCENDIE. N'UTILISEZ QUE LES PIÈCES DE RECHANGE AUTORISÉES FOURNIES PAR LE FABRICANT, POUR VOTRE MODÈLE.


AVERTISSEMENTS SUPPLÉMENTAIRES


DANGER


- N'UTILISEZ JAMAIS CET APPAREIL SANS SURVEILLANCE.
 - N'UTILISEZ JAMAIS CET APPAREIL À MOINS DE 10 PI (3,0 M) DE TOUTE STRUCTURE, MATÉRIAU COMBUSTIBLE OU AUTRE BOUTEILLE DE PROPANE.
 - N'UTILISEZ JAMAIS CET APPAREIL À MOINS DE 25 PI (7,5 M) DE TOUT LIQUIDE INFLAMMABLE.
 - EN CAS D'INCENDIE, TENEZ-VOUS LOIN DE L'APPAREIL ET APPELEZ IMMÉDIATEMENT LE SERVICE D'INCENDIE.
- LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS POURRAIT PROVOQUER UN INCENDIE OU DES EXPLOSIONS QUI POURRAIENT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT.
- CE MANUEL D'INSTRUCTIONS CONTIENT DES INFORMATIONS IMPORTANTES NÉCESSAIRES POUR UN ASSEMBLAGE APPROPRIÉ ET UNE UTILISATION SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL.
 - LISEZ ET SUIVEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.
 - SUIVEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL.
 - CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE.


RISQUE DE MONOXYDE DE CARBONE


 CETTE PLAQUE CHAUFFANTE EST UN APPAREIL DE COMBUSTION. TOUS LES APPAREILS DE COMBUSTION PRODUISENT DU MONOXYDE DE CARBONE (CO) PENDANT LE PROCESSUS DE COMBUSTION. CE PRODUIT EST CONÇU POUR PRODUIRE DES QUANTITÉS EXTRÊMEMENT INFIMES ET NON DANGEREUSES DE MONOXYDE DE CARBONE S'IL EST UTILISÉ ET ENTRETENU CONFORMÉMENT À TOUS LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS. NE BLOQUEZ PAS LE FLUX D'AIR ENTRANT OU SORTANT DE LA PLAQUE CHAUFFANTE.


 L'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE (CO) PRODUIT DES SYMPTÔMES SEMBLABLES À LA GRIPPE, DES LARMOIEMENTS, DES MAUX DE TÊTE, DES VERTIGES, DE LA FATIGUE, VOIRE LA MORT. VOUS NE POUVEZ PAS LE VOIR ET VOUS NE POUVEZ PAS LE SENTIR. C'EST UN TUEUR INVISIBLE. SI CES SYMPTÔMES SE PRÉSENTENT PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE CE PRODUIT, ALLEZ IMMÉDIATEMENT À L'AIR FRAIS!


 N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL À L'INTÉRIEUR D'UNE MAISON, D'UN CAMPEUR, D'UNE TENTE, D'UN VÉHICULE OU D'UN AUTRE ESPACE NON VENTILÉ OU CLOS. CETTE PLAQUE CHAUFFANTE CONSOMME DE L'AIR (OXYGÈNE) ET PRODUIT DU MONOXYDE DE CARBONE (CO). NE L'UTILISEZ PAS DANS DES ZONES NON VENTILÉES OU FERMÉES CAR CELA METTRA VOTRE VIE EN DANGER.

 N'ENTREPOSEZ JAMAIS LE PROPANE PRÈS D'UNE SOURCE DE CHALEUR ÉLEVÉE, DES FLAMMES NUES, DES VEILLEUSES, DE LA LUMIÈRE DIRECTE DU SOLEIL, D'AUTRES SOURCES D'INFLAMMATION OU DANS UN ESPACE OU LES TEMPÉRATURES DÉPASSENT 120 °F (49 °C).

 CE PRODUIT EST ALIMENTÉ PAR LE GAZ PROPANE. LE GAZ PROPANE EST INVISIBLE, INODORE ET INFLAMMABLE. UN ODORANT EST NORMALEMENT AJOUTÉ POUR AIDER À DÉTECTER LES FUITES ET PEUT ÊTRE DÉCRIT COMME UNE ODEUR D'« ŒUF POURRI ». L'ODORANT PEUT S'ESTOMPER AVEC LE TEMPS, DE SORTE QUE LES FUITES DE GAZ NE SONT PAS TOUJOURS DÉTECTABLES PAR L'ODEUR SEULEMENT.

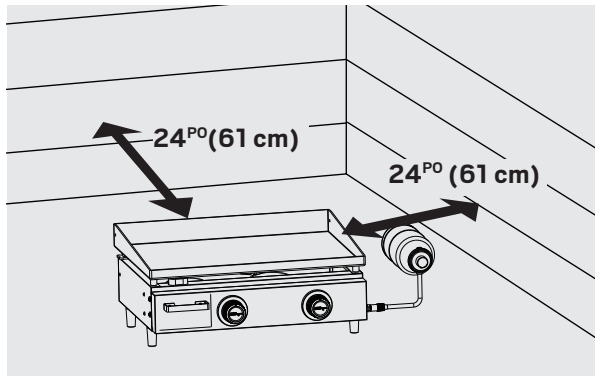
 LE PROPANE EST PLUS LOURD QUE L'AIR ET PEUT S'ACCUMULER DANS LES ENDROITS BAS. SI VOUS SENTEZ DU GAZ, ÉTEIGNEZ LA PLAQUE CHAUFFANTE ET EFFECTUEZ UN TEST D'ÉTANCHÉITÉ SUR LA BOUTEILLE ET LES CONNEXIONS POUR COLMATER LA FUITE.

 PENDANT L'ALLUMAGE ET LE FONCTIONNEMENT, CE PRODUIT PEUT ÊTRE UNE SOURCE D'INFLAMMATION. N'UTILISEZ JAMAIS LA PLAQUE CHAUFFANTE DANS DES ESPACES QUI CONTIENNENT OU PEUVENT CONTENIR DES COMBUSTIBLES VOLATILS OU EN SUSPENSION DANS L'AIR, OU DES PRODUITS TELS QUE DE L'ESSENCE, DES SOLVANTS, UN DILUANT À PEINTURE, DES PARTICULES DE POUSSIÈRE OU DES PRODUITS CHIMIQUES INCONNUS.

 LE GAZ PROPANE EST PLUS LOURD QUE L'AIR ET LE GAZ PROPANE QUI FUIT S'ACCUMULE À RAS DU SOL. IL PEUT S'ENFLAMMER PAR DES SOURCES D'INFLAMMATION, Y COMPRIS DES ALLUMETTES, DES BRIQUETS, DES ÉTINCELLES OU DES FLAMMES NUES DE TOUTE NATURE À PLUSIEURS PIEDS DE LA FUITE D'ORIGINE. UTILISEZ UNIQUEMENT UNE INSTALLATION DE GAZ PROPANE POUR L'EXTRACTION DE GAZ.

INSTALLATION

INSTALLATION DE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE AU GAZ PORTATIVE GRILL TURISMO^{MC} DE 22 PO (55,9 CM)



⚠ AVERTISSEMENT

S'UTILISE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT, DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ.

UN DÉGAGEMENT MINIMUM AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES ADJACENTS EST REQUIS. LES PLAQUES CHAUFFANTES DOIVENT AVOIR UN DÉGAGEMENT DE 24 PO (61 CM) ENTRE TOUS LES CÔTÉS ET UNE HABITATION, DES MURS, UN PAREMENT EN ALUMINIUM, DES FENÊTRES, DES CLÔTURES ET DE TOUT AUTRE MATÉRIAU COMBUSTIBLE.

- Ne doit pas se trouver 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 l'appareil 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.
- Gardez votre plaque chauffante dans un endroit dégagé et exempt de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

⚠ ATTENTION

CET APPAREIL SERA CHAUD PENDANT ET APRÈS L'UTILISATION.

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 :

- Les modèles au propane sont conçus pour être utilisés avec une bouteille de propane standard de 1 lb, non incluse avec la plaque chauffante. Ne connectez jamais votre plaque chauffante à une bouteille de propane qui dépasse cette capacité.
- La bouteille de propane doit être construite et marquée conformément aux spécifications relatives aux 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, CAN/CSA-B339.
- Seules les bouteilles portant la mention « propane » devraient être utilisées.

REMARQUE : Le régulateur peut faire un bourdonnement ou un sifflement pendant le fonctionnement. Cela n'affectera pas la sécurité ou l'utilisation de la plaque chauffante.

RACCORDEMENT AU GAZ PROPANE ET AVERTISSEMENTS :

DANGER

- N'ENTREPOSEZ JAMAIS UNE BOUTEILLE DE PROPANE DE RECHANGE PRÈS DE L'APPAREIL.
- N'ENTREPOSEZ PAS UNE 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'EXPOSEZ JAMAIS LA BOUTEILLE À LA LUMIÈRE DIRECTE DU SOLEIL OU À UNE CHALEUR EXCESSIVE.
- SI VOUS VOYEZ, SENTEZ OU ENTENDEZ DU GAZ PROPANE S'ÉCHAPPER, ÉLOIGNEZ-VOUS IMMÉDIATEMENT DE LA BOUTEILLE/L'APPAREIL DE PROPANE ET APPELEZ VOTRE SERVICE D'INCENDIE.

AVERTISSEMENT

SI LES CONSIGNES CI-DESSUS NE SONT PAS ENTIÈREMENT RESPECTÉES, UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION PEUT SE PRODUIRE CAUSANT LA MORT, DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

TUYAU DE SÉCURITÉ ET RÉGULATEUR

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 de pression pré-réglé à cette pression est fourni avec votre plaque chauffante.

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.

AVERTISSEMENT

CETTE PLAQUE CHAUFFANTE AU GAZ PORTATIVE DE 22 PO (55,9 CM) GRILL TURISMO^{MC} EST VENDUE AVEC DU GAZ PROPANE ET EST PRÊTE À ÊTRE UTILISÉE AVEC UNE BOUTEILLE DE PROPANE DE 1 LB/16 OZ SEULEMENT.

TOUTE TENTATIVE DE CONVERSION DE CETTE PLAQUE CHAUFFANTE POUR UTILISATION AVEC DU GAZ NATUREL OU DU GAZ PROPANE DE 20 LB ANNULERA LA GARANTIE DU FABRICANT.

ATTENTION

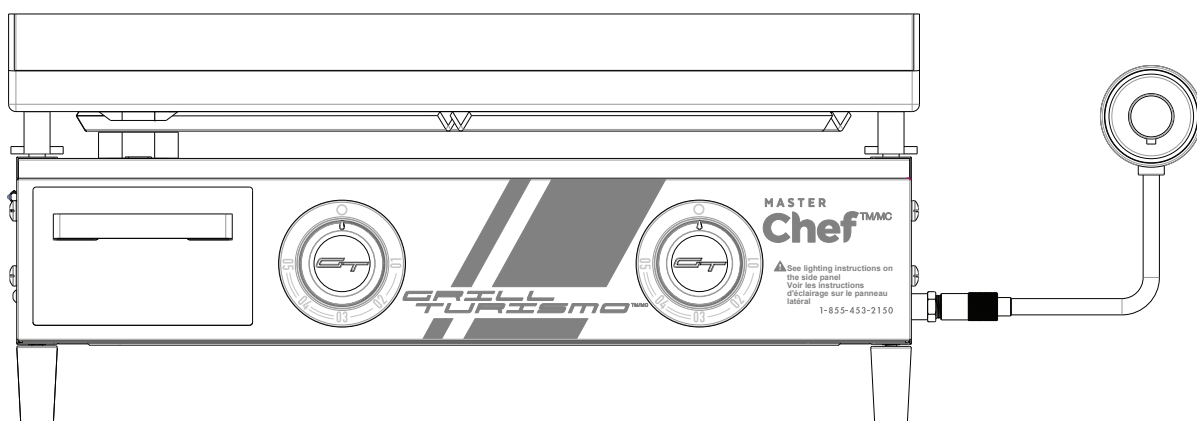
- EN CAS DE PLUIE, NEIGE, GRÊLE, GRANULES DE GLACE OU AUTRES FORMES DE PRÉCIPITATIONS PENDANT LA CUISSON À L'HUILE OU GRAISSE, COUVREZ IMMÉDIATEMENT LE RÉCIPIENT DE CUISSON, ÉTEIGNEZ LES BRÛLEURS DE L'APPAREIL ET COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ. N'ESSAYEZ PAS DE DÉPLACER L'APPAREIL OU LE RÉCIPIENT DE CUISSON.
- CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU ET NE DOIT JAMAIS ÊTRE UTILISÉ COMME UN RADIATEUR.
- LA BOUTEILLE DOIT ÊTRE DÉBRANCHÉE LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS UTILISÉ.
- L'ENSEMBLE RÉGULATEUR DE PRESSION FOURNI AVEC L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ. LES ENSEMBLES DE RÉGULATEURS DE PRESSION DE RECHANGE DOIVENT ÊTRE CEUX SPÉCIFIÉS PAR LE FABRICANT DE L'APPAREIL.
- LE SYSTÈME D'ALIMENTATION DE LA BOUTEILLE DOIT ÊTRE AMÉNAGÉ POUR LE RETRAIT DE VAPEUR.

MASTER
Chef^{TM/MC}

**GRILL
TURISMO**^{TM/MC}
PLAQUE CHAUFFANTE AU GAZ
PORTATIVE DE 22 PO (55,9 CM)

399-8535-2 / PROPANE G32920

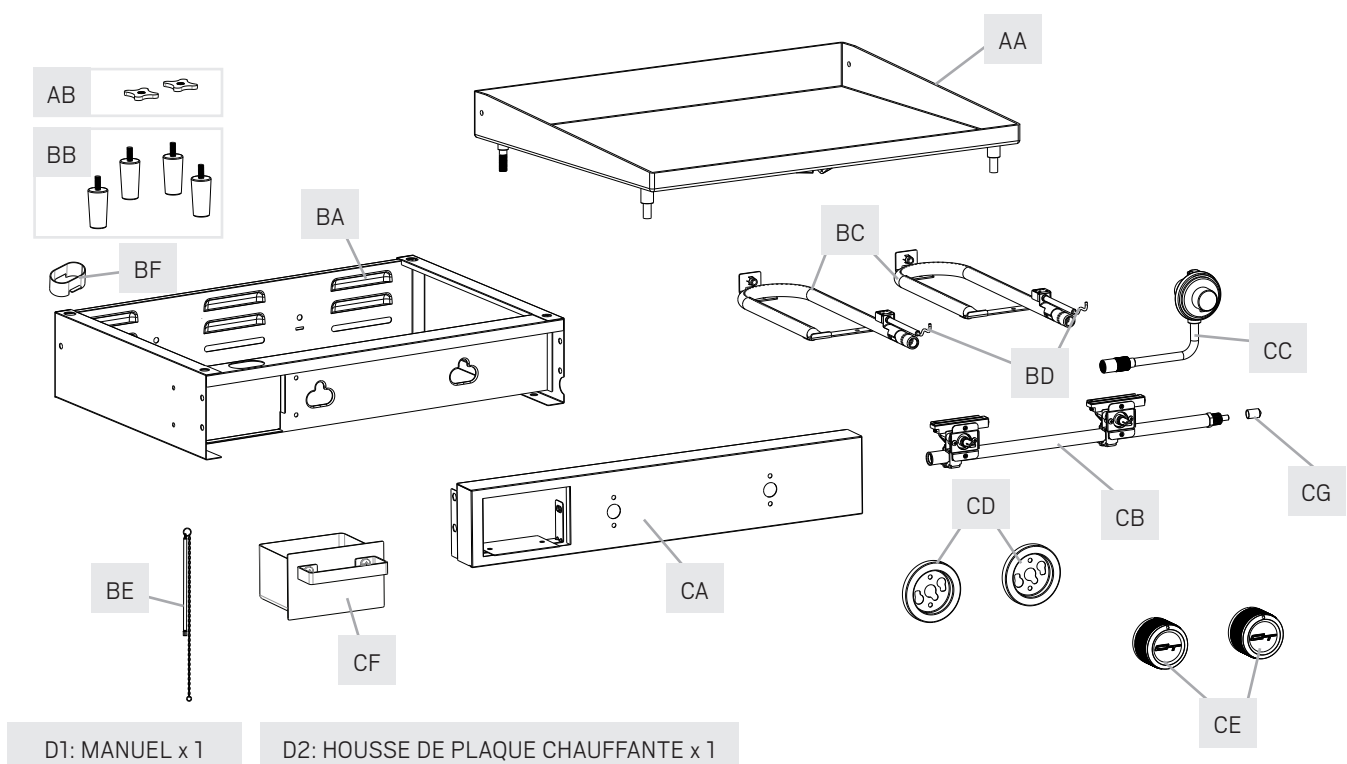
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE



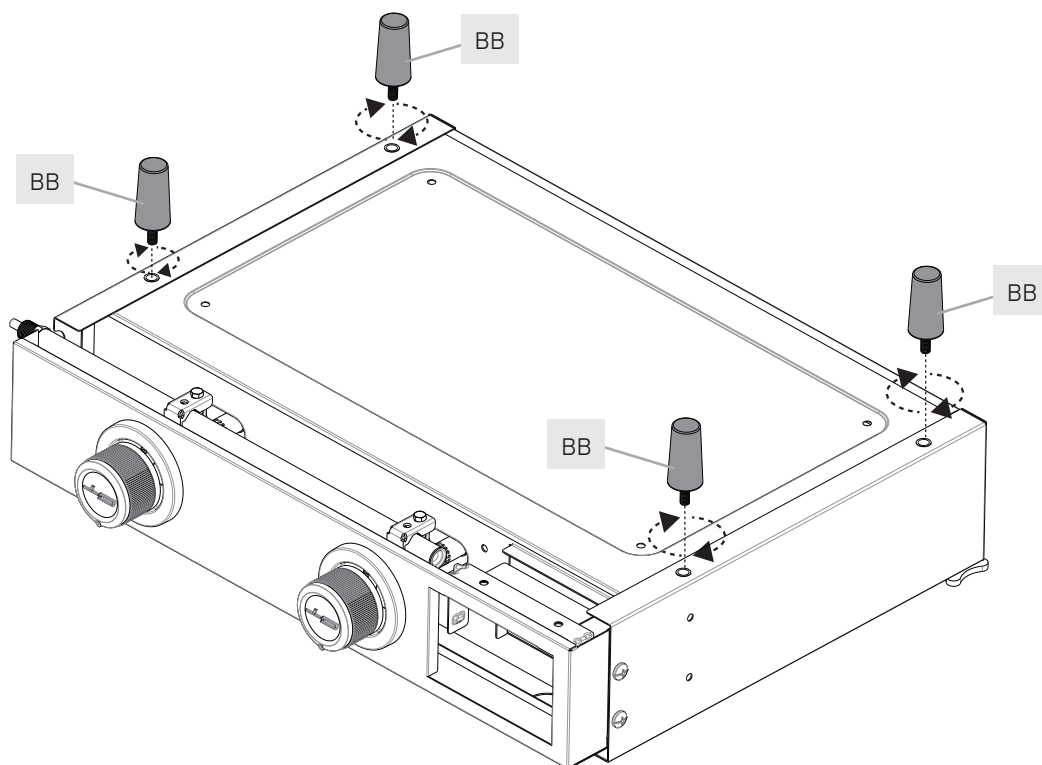
LISTE DES PIÈCES

Référence	Qté	Description	N° de pièce
AA	1	Plaque	G329-1200-01
AB	2	Écrou hexagonal	G329-1101-01
BA	1	Boîte de brûleur	G329-0200-01
BB	4	Pieds de boîte de brûleur	G329-0102-01
BC	2	Brûleur	G329-0400-01
BD	2	Ensemble d'électrodes	G329-0301-01
BE	1	Porte-allumette	G329-0002-01
BF	1	Chenal de graisse	G329-0003-01
CA	1	Panneau de commande	G329-1600-01
CB	1	Distributeur principal	G329-0700-01
CC	1	Régulateur	G329-0502-01
CD	2	Enjoliveur du bouton de commande	G453-0092-010
CE	2	Bouton de commande	G364-3600-01
CF	1	Bac ramasse-graisse	G329-1700-01
CG	1	Capuchon de sécurité	G329-0501-01
D1	1	Manuel d'assemblage et d'utilisation	G329-M001-01

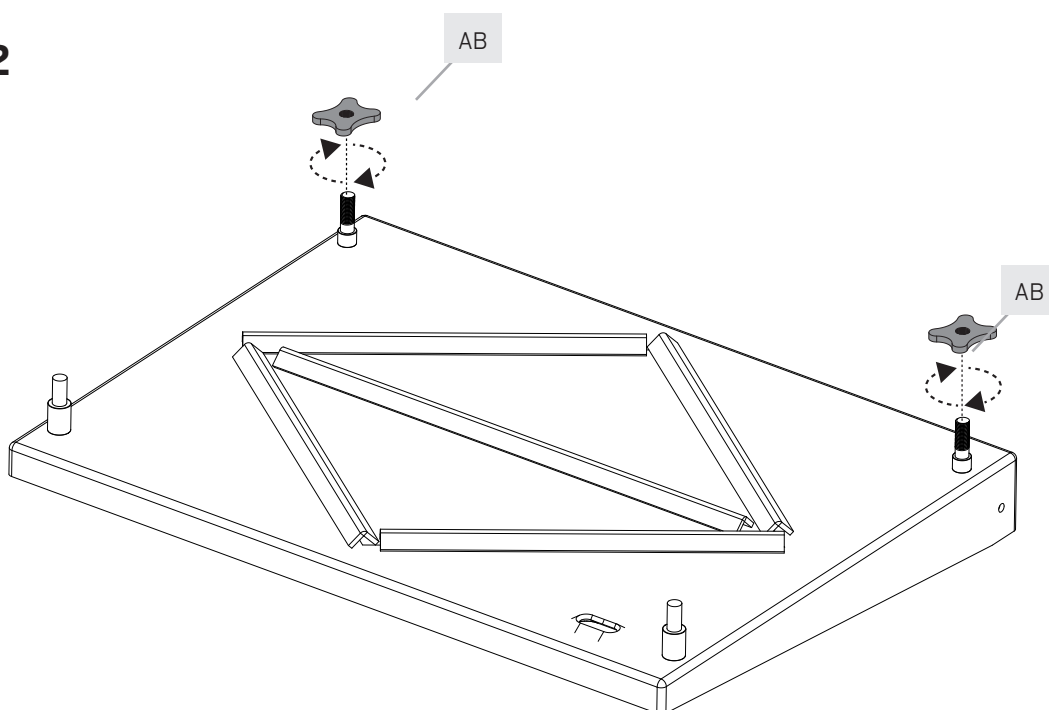
VUE ÉCLATÉE




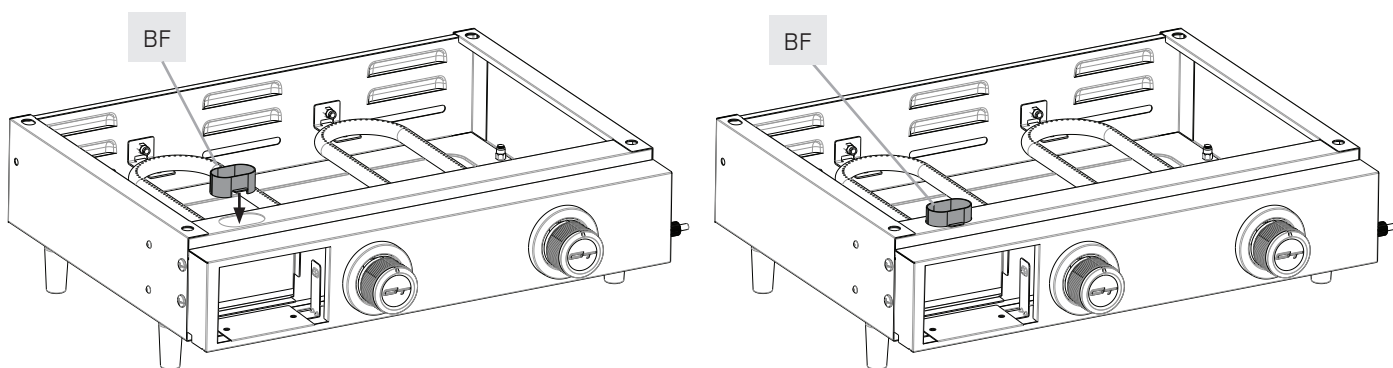
ÉTAPE 1

BB  x 4

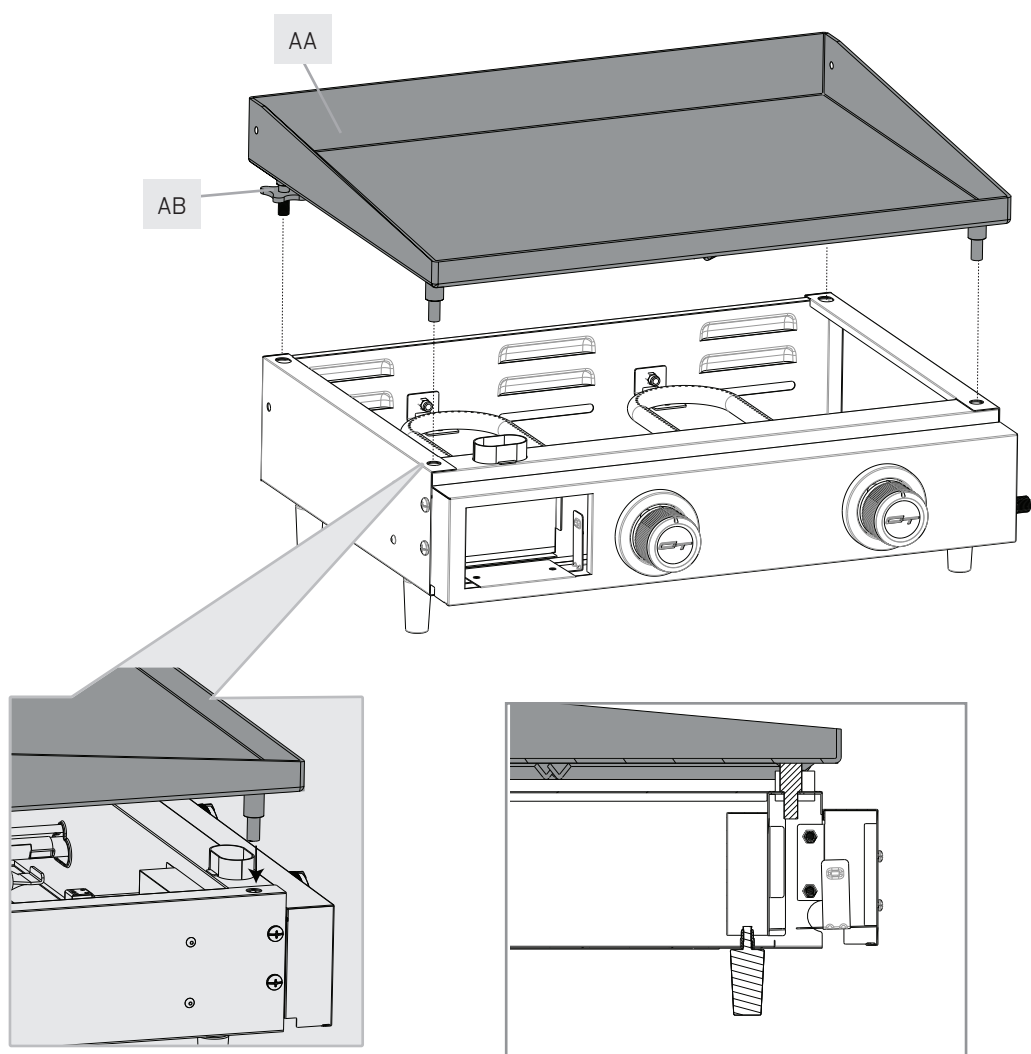
ÉTAPE 2

AB  x 2

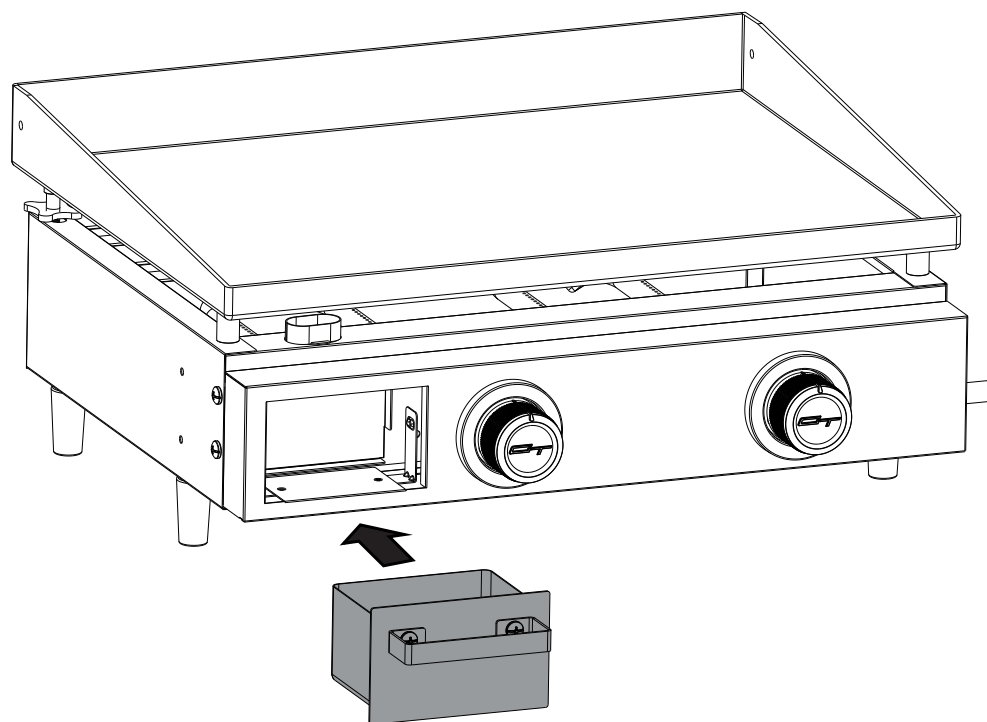
ÉTAPE 3-A

BF  x1

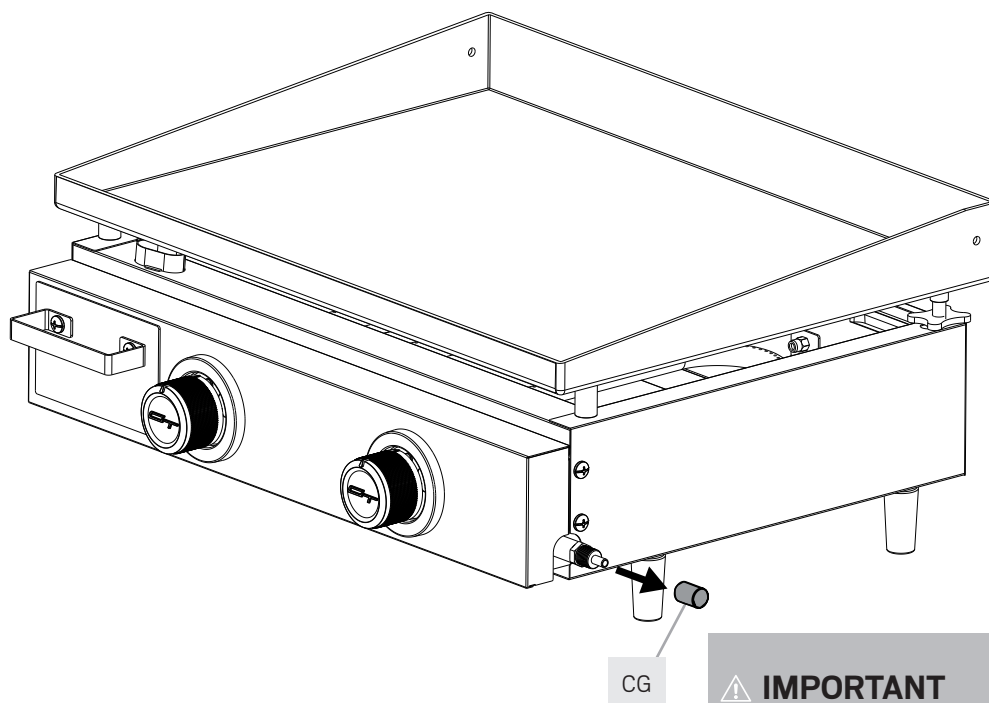
ÉTAPE 3-B



ÉTAPE 4



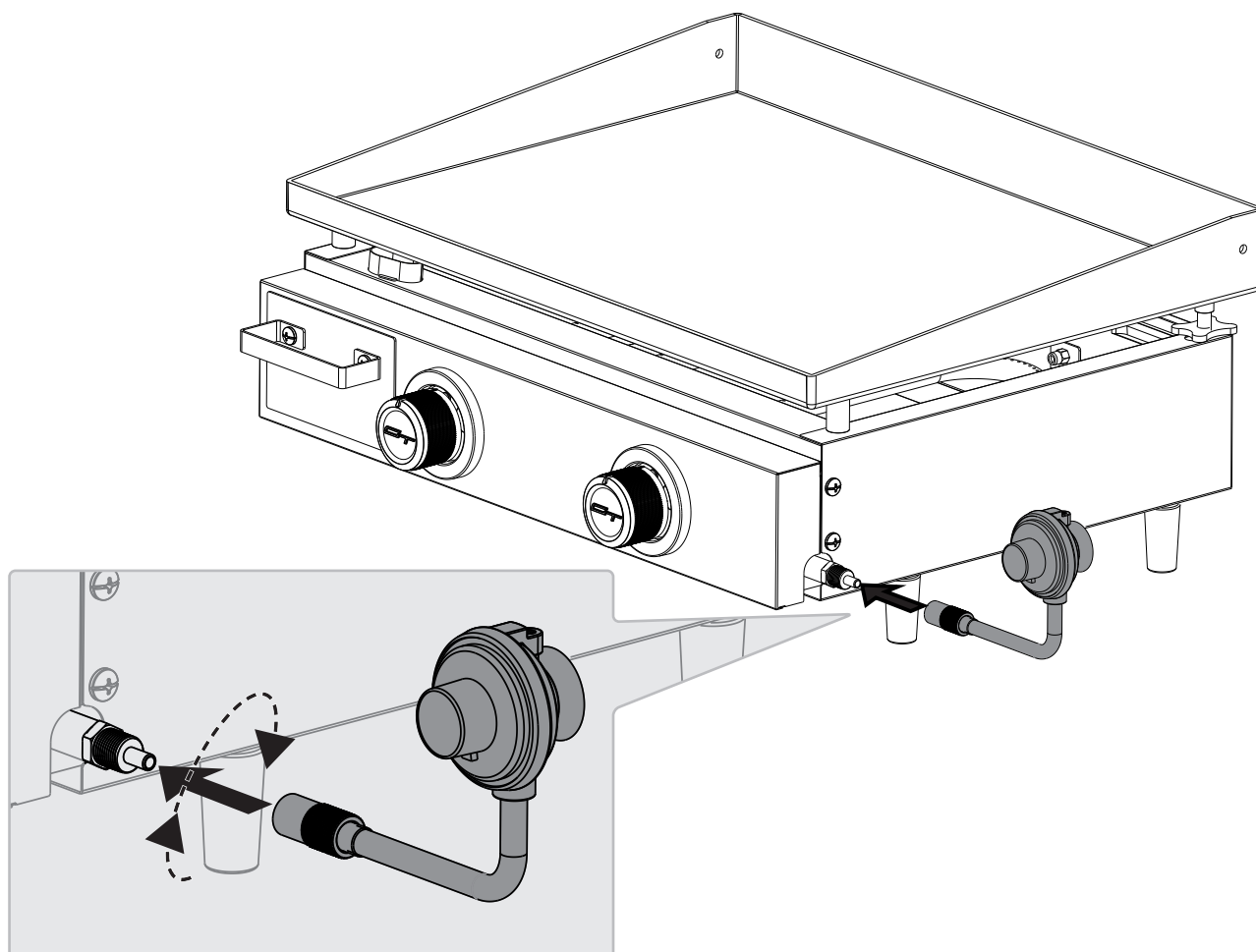
ÉTAPE 5



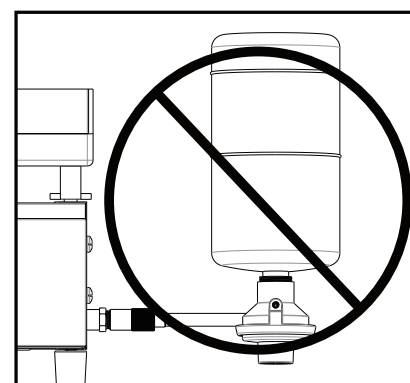
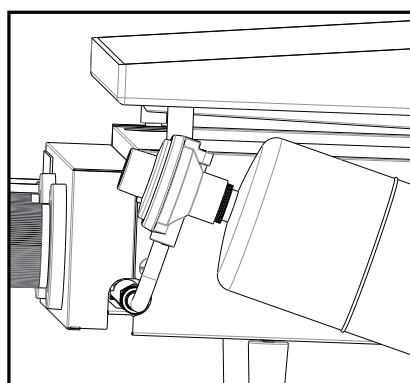
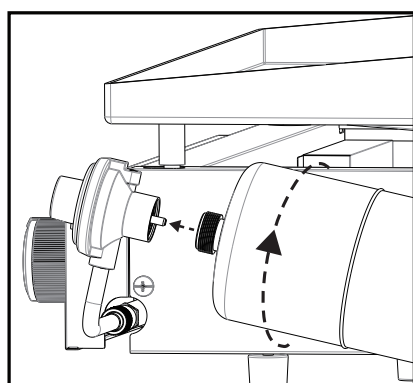
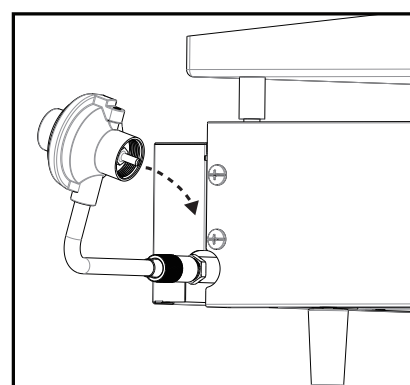
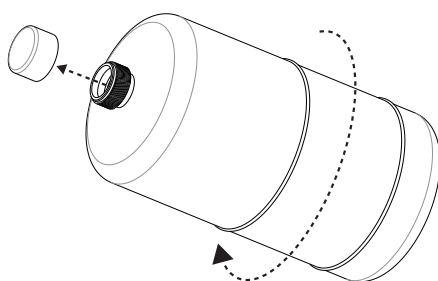
CG

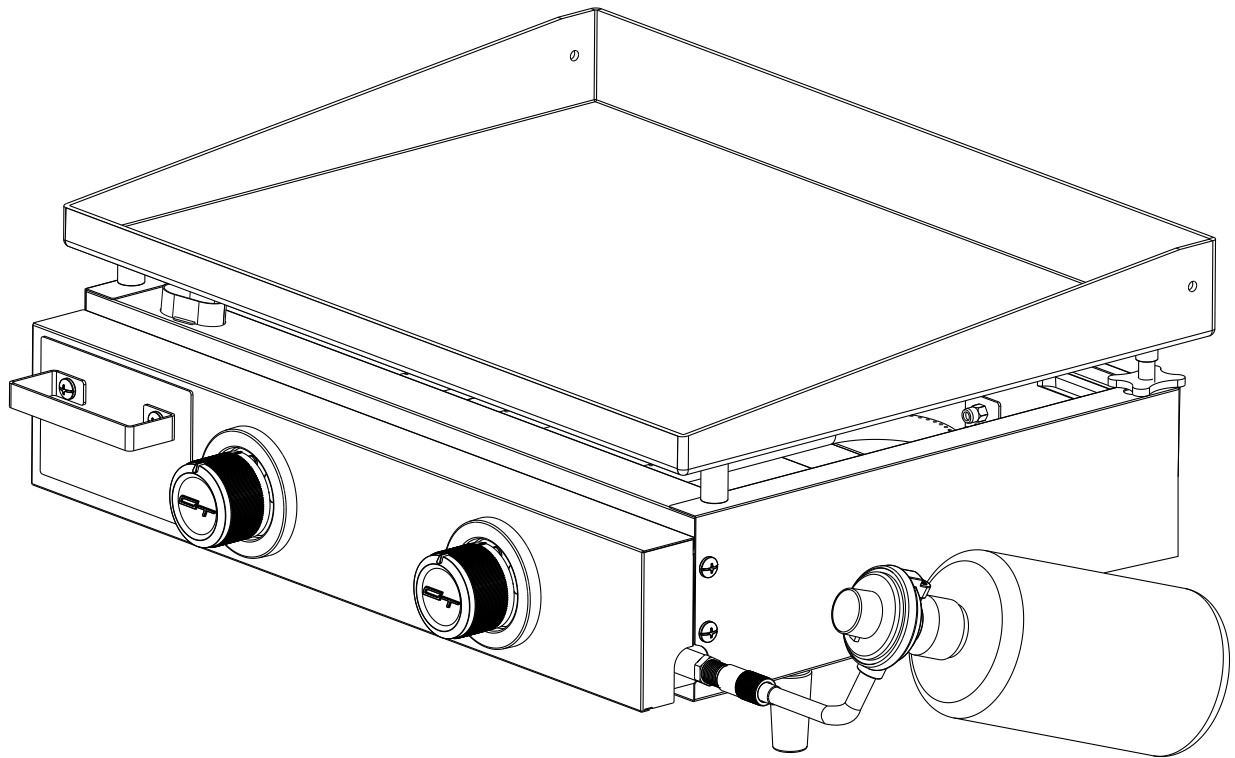
⚠ IMPORTANT
NE JETEZ PAS LE CAPUCHON DE SÉCURITÉ.

ÉTAPE 6



⚠ REMARQUE
LA BOUTEILLE
DE PROPANE DE
1 LB EST VENDUE
SÉPARÉMENT.





⚠ AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ JAMAIS DE PLAQUE CHAUFFANTE AVEC UNE BOUTEILLE DE PROPANE DANS UNE POSITION INVERSÉE.

VÉRIFICATION DES FUITES

PROCÉDURE DE VÉRIFICATION DES FUITES

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

Un test de fuite devrait être effectué :

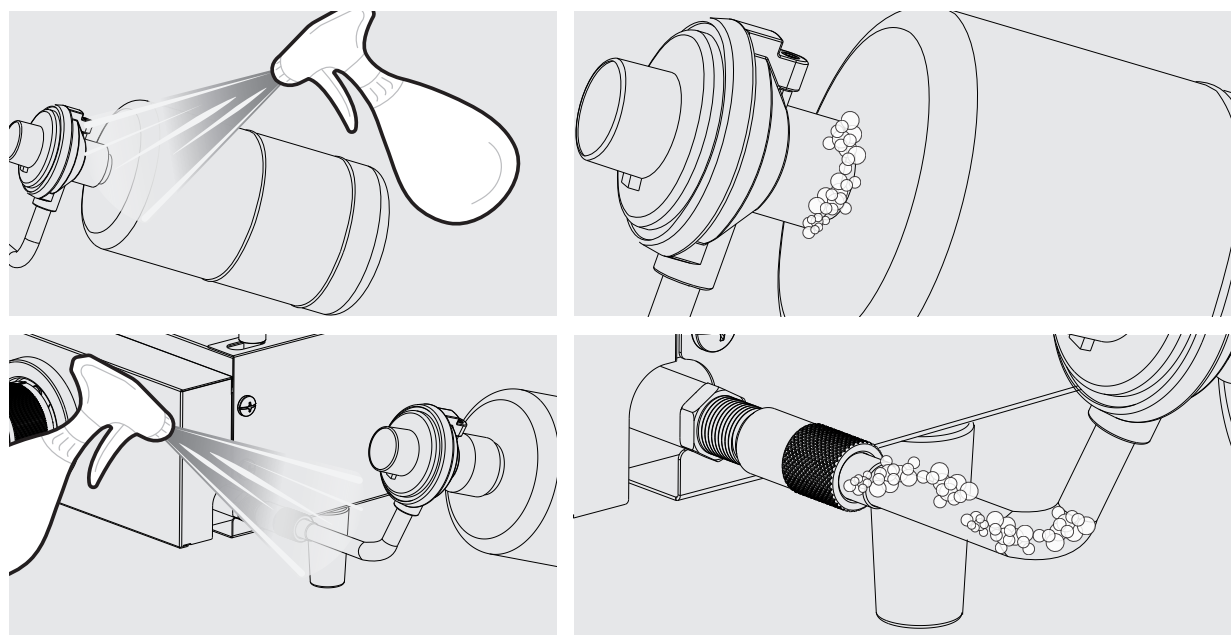
- Avant d'utiliser votre plaque chauffante pour la première fois.
- Chaque fois que la bouteille de gaz propane a été changée.
- Après le voyage, en particulier sur des routes accidentées ou cahoteuses.
- Après une période prolongée d'entreposage ou de non-utilisation.

⚠ ATTENTION

- EFFECTUEZ TOUJOURS LA VÉRIFICATION DES FUITES À L'EXTÉRIEUR DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ, LOIN DE TOUTE SOURCE D'INFLAMMATION.
- ASSUREZ-VOUS QUE LA PLAQUE CHAUFFANTE N'EST PAS UTILISÉE ET EST FROIDE AU TOUCHER.
- NE FUMEZ PAS PENDANT UN TEST DE FUITE.
- N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE POUR VÉRIFIER S'IL Y A DES FUITES DE GAZ.

COMMENT EFFECTUER UNE VÉRIFICATION DES FUITES

1. Mélangez une solution à base d'une partie d'eau et d'une partie de savon à vaisselle dans une bouteille de pulvérisation. La solution sera concentrée afin de faire des bulles lorsqu'elle est utilisée.
2. Vaporisez la solution sur la connexion entre le régulateur et la bouteille de gaz et regardez si des bulles se forment, ce qui indiquera une fuite de gaz, un défaut ou une connexion endommagée.



⚠ ATTENTION

SI UNE FUITE A ÉTÉ TROUVÉE, RESSERREZ ET INSPECTEZ LES CONNEXIONS. SI UNE FUITE NE PEUT PAS ÊTRE ARRÊTÉE, CONTACTEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE MASTER CHEFMD AU 1 855 453-2150 POUR OBTENIR DE L'AIDE.

NIVELER VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE

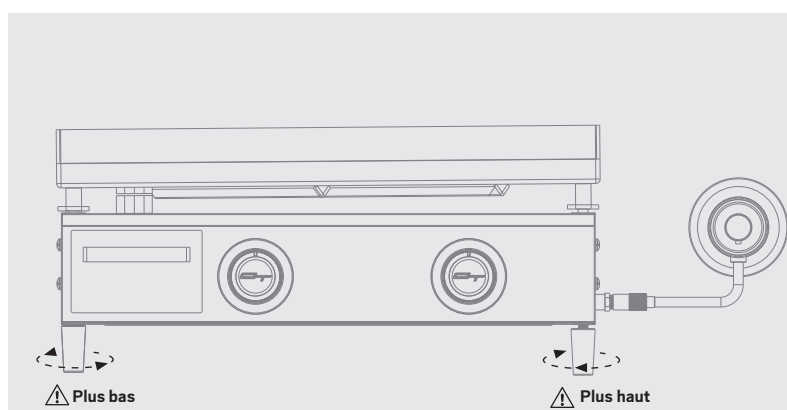
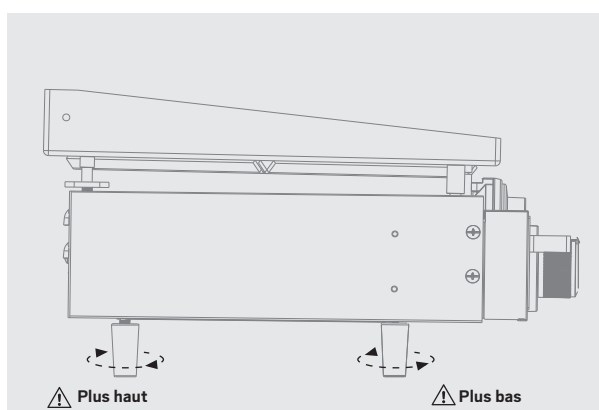
NIVELER VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE

Le nivellement de votre plaque chauffante assurera un bon écoulement de la graisse dans le canal de graisse et dans le bac à graisse en attente.

Maintenant que vous avez choisi un emplacement pour votre plaque chauffante, vous devrez ajuster les pieds de nivellement au bas de la plaque chauffante pour encourager l'écoulement de la graisse vers le bon endroit.

⚠ ATTENTION

N'AJUSTEZ LES PIEDS DE NIVELLEMENT QUE LORSQUE VOUS AVEZ VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE EN POSITION ET LORSQUE LA PLAQUE CHAUFFANTE EST FROIDE AU TOUCHER.



CONSIGNES D'ALLUMAGE

CONSIGNES D'ALLUMAGE

1. Placez votre plaque chauffante sur une surface plane ferme et confirmez que tous les boutons de commande sont en position « 0 » / « ARRÊT ».



2. Sélectionnez un bouton de commande de brûleur. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire à la position « 05 » / « MAX ». 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.



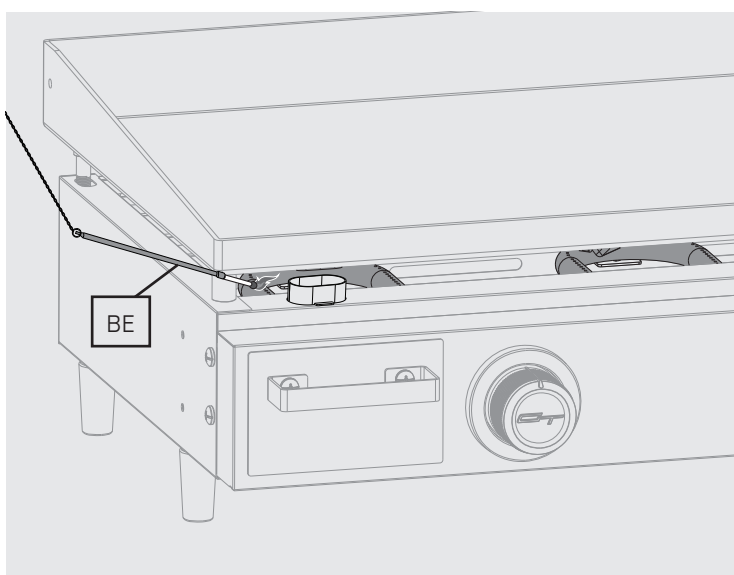
⚠ ATTENTION

EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'ALLUMAGE, INSÉREZ UN BRIQUET BBQ OU UNE ALLUMETTE DANS LE CÔTÉ DE LA BOÎTE DU BRÛLEUR, COMME INDIQUÉ CI-DESSOUS.

3. Répétez l'étape 2 pour allumer le deuxième brûleur. Confirmez que le brûleur est allumé avant d'effectuer un brûlage (voir page 18).

⚠ AVERTISSEMENT

NE PENCHEZ JAMAIS VOTRE TÊTE DIRECTEMENT AU-DESSUS DE LA PLAQUE CHAUFFANTE LORSQUE VOUS TENTEZ D'ALLUMER LES BRÛLEURS PRINCIPAUX, ET CE, POUR PRÉVENIR D'ÉVENTUELLES BLESSURES. DE MULTIPLES TENTATIVES DE RALLUMAGE DES BRÛLEURS POURRAIENT ENTRAÎNER UNE ACCUMULATION DE GAZ ET UN ÉCLAIR DE FLAMMES. SI VOUS ÉProuVEZ DE LA DIFFICULTÉ À L'ALLUMAGE DE L'APPAREIL, CONSULTEZ LA SECTION DÉPANNAGE DE CE MANUEL.



⚠ ATTENTION

PRÉCHAUFFEZ TOUJOURS LA PLAQUE CHAUFFANTE AVANT DE COMMENCER À CUIRE. ALLUMEZ TOUS LES BRÛLEURS ET METTEZ LES BOUTONS DE COMMANDE EN POSITION « 05 » / « MAX » PENDANT 10 MINUTES. APRÈS LE PRÉCHAUFFAGE; TOURNEZ LES BOUTONS DE COMMANDE AU RÉGLAGE APPROPRIÉ.

CONSIGNES D'ALLUMAGE

EFFECTUER UN BRÛLAGE

Avant d'utiliser votre plaque chauffante pour la première fois, il est important de compléter un brûlage. Démarrez la plaque chauffante et laissez-la chauffer pendant au moins 15 minutes sur « 05 » / « MAX » pour effectuer un brûlage. Cela « nettoiera à la chaleur » les composants internes, dissipera les odeurs et éliminera toute matière étrangère.

⚠ AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ JAMAIS D'ALCOOL, DE LIQUIDE D'ALLUMAGE OU DE KÉROSÈNE POUR ALLUMER OU RAFFRAÎCHIR UN FEU DANS VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE.

PROCÉDURE D'ARRÊT

PROCÉDURE D'ARRÊT

1. Poussez et tournez les boutons de commande dans le sens horaire à la position « 0 » / « ARRÊT ».



⚠ ATTENTION

LA PLAQUE CHAUFFANTE RESTERA CHAUDE PENDANT UN CERTAIN TEMPS. N'ESSEYER PAS DE DÉPLACER OU D'ENTREPOSER LA PLAQUE CHAUFFANTE AVANT QU'ELLE NE SOIT COMPLÈTEMENT REFROIDIE.

2. Retirez la bouteille de propane du régulateur de pression et replacez le capuchon de protection sur la bouteille.
3. Débranchez le régulateur de pression.

REMARQUE : Il est normal d'entendre un son semblable à « pouf » pendant que le restant du propane brûle.

⚠ AVERTISSEMENT

SI DU GIVRE SE FORME SUR LE RÉGULATEUR, ÉTEIGNEZ IMMÉDIATEMENT LA PLAQUE CHAUFFANTE ET FERMEZ LE ROBINET DE LA BOUTEILLE DE PROPANE. CELA INDIQUE UN PROBLÈME AVEC LA BOUTEILLE ET ELLE NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉE AVEC CE PRODUIT. RETOURNEZ LA BOUTEILLE AU FOURNISSEUR!

⚠ AVERTISSEMENT

NE TRANSPORTEZ PAS DE PLAQUE CHAUFFANTE AVEC UNE BOUTEILLE DE GAZ PROPANE ATTACHÉE. LA BOUTEILLE PEUT SE DESSERRER DE LA VANNE ET PROVOQUER UNE FUITE DE GAZ, CE QUI PEUT ENTRAÎNER UNE EXPLOSION, UN INCENDIE OU DES LÉSIONS CORPORELLES GRAVES. DÉBRANCHEZ D'ABORD LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE AVANT LE DÉPLACEMENT OU L'ENTREPOSAGE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE. SI VOUS ENTREPOSEZ LA PLAQUE CHAUFFANTE À L'INTÉRIEUR, LAISSEZ LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE À L'EXTÉRIEUR.

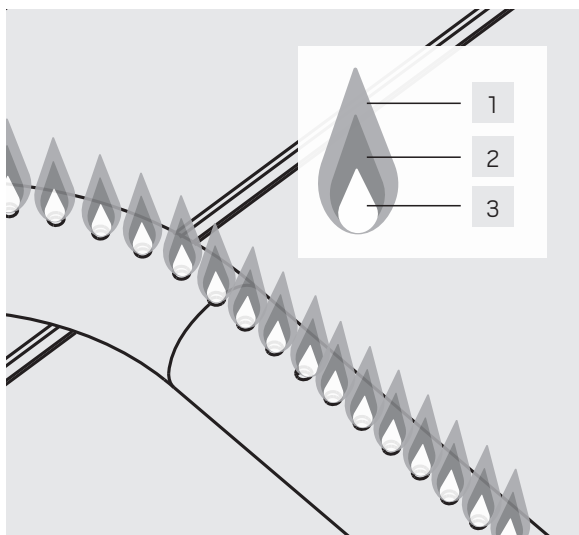
⚠ AVERTISSEMENT

LORSQUE VOUS TRANSPORTEZ ET RANGEZ LA BOUTEILLE, ASSUREZ-VOUS QU'ELLE EST EN POSITION DEBOUT ET NON SUR LE CÔTÉ. NE FUMEZ PAS AUTOUR D'UNE BOUTEILLE, SURTOUT LORSQUE VOUS LA TRANSPORTEZ DANS UN VÉHICULE.

PRÉVENTION

MOTIF DE FLAMME DU BRÛLEUR

Les brûleurs de votre plaque chauffante sont conçus pour mélanger l'oxygène et le propane à un rythme qui permet des flammes optimales. Si les trous des brûleurs, de l'obturateur d'air ou du venturi sont bloqués, cela affectera le propane et le mélange d'air, provoquant des flammes faibles ou inconsistantes ou des flammes provenant de la porte d'air.



Les flammes de bon motif peuvent avoir quelques scintillements de couleur jaune **1**, puis une couleur bleu foncé **2**, suivie d'un bleu vif **3** par le tube du brûleur.

FEU DE GRAISSE

Des incendies de graisse ou des poussées de flamme excessives peuvent se produire sur la surface de la plaque chauffante, à l'intérieur de la boîte du brûleur ou dans le bac à graisse. Ne jetez pas d'eau sur un feu de graisse. N'essayez pas d'éteindre le feu. Le bicarbonate de soude, tout comme le sel, coupera rapidement l'oxygène au feu, étouffant la flamme. Il est fortement recommandé de garder quelques boîtes de bicarbonate de soude et/ou d'extincteur à proximité de votre plaque de cuisson.

PRÉVENTION

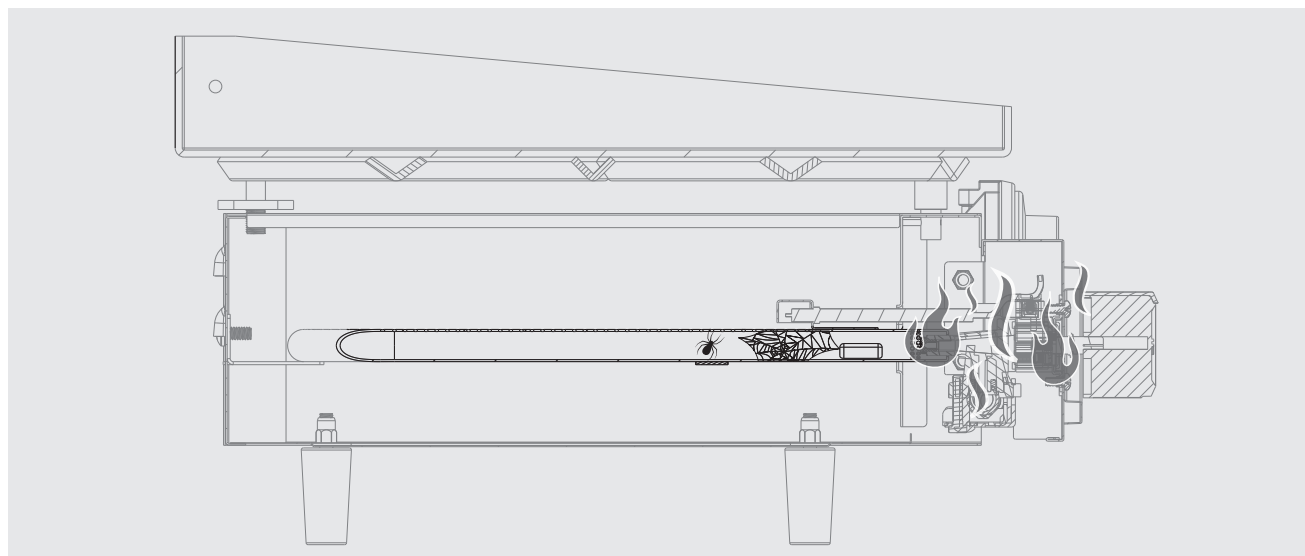
- Enlevez l'accumulation de graisse sur la surface de la plaque chauffante et à l'intérieur de la boîte du brûleur.
- Nettoyez le bac à graisse après chaque utilisation.
- Réduisez toujours la température de cuisson au réglage moyen, après le PRÉCHAUFFAGE.

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 MANUEL D'UTILISATION.
- **PROTÉGEZ** votre famille et votre maison en effectuant les étapes de nettoyage et d'entretien décrites dans ce manuel.

RETOURS DE FLAMME

Les blocages dans le venturi du brûleur causés par des araignées, des insectes et des nids peuvent provoquer un retour de flamme. Un retour de flamme se produit lorsqu'un blocage dans les tubes venturi est causé par des araignées, des insectes et des nids, et 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 rencontrez l'une des caractéristiques d'un retour de flamme, fermez les boutons de commande et débranchez la bouteille de propane. Suivez la procédure de nettoyage du brûleur décrite dans la section d'entretien de ce manuel.



CARACTÉRISTIQUES D'UN RETOUR DE FLAMME

- Un feu brûlant 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 au brûleur.
2. Si des flammes irrégulières sont remarquées, éteignez immédiatement l'appareil et effectuez l'entretien des brûleurs pour éliminer les blocages.
3. Si les boutons de commande semblent chauds, éteignez immédiatement l'appareil 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.
5. Il est recommandé que la plaque chauffante soit recouverte de la housse incluse pour réduire les blocages causés par les araignées, les insectes ou les nids.

⚠ AVERTISSEMENT

DÈS QUE VOUS VOYEZ DES FLAMMES JAUNES ET INDISCIPLINÉES OU DES BRÛLEURS MAL ALLUMÉS, ARRÊTEZ VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE ET RETIREZ ET DÉGAGEZ LES OBSTRUCTIONS, COMME LES TOILES D'INSECTES, DES BRÛLEURS ET DU JET DE LA SOUPAPE DE GAZ.

⚠ ATTENTION

LAISSEZ TOUJOURS SUFFISAMMENT DE TEMPS POUR QUE LA PLAQUE CHAUFFANTE REFROIDISSE COMPLÈTEMENT AVANT DE MANIPULER OU DE NETTOYER L'UNE DE SES PIÈCES.

⚠ AVERTISSEMENT

N'APPLIQUEZ JAMAIS D'EAU FROIDE SUR TOUTE LA SURFACE D'UNE PLAQUE CHAUFFANTE CHAUDE À LA FOIS. CELA PROVOQUERA UNE DÉFORMATION.

N'UTILISEZ PAS DE SAVON SUR LA SURFACE DE CUISSON DE LA PLAQUE CHAUFFANTE. CELA DÉTRUIRA L'ASSAISONNEMENT DE LA PLAQUE CHAUFFANTE.

ASSAISONNEMENT DE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE

QU'EST-CE QUE L'ASSAISONNEMENT

L'assaisonnement est le processus consistant à appliquer plusieurs revêtements d'huile sur la surface de la plaque chauffante et à chauffer à haute température pour cuire l'huile dans le dessus de la plaque chauffante. L'assaisonnement de votre plaque améliore les performances de cuisson, crée une surface antiadhésive pour la cuisson, empêche les dommages et la détérioration dus à l'humidité et prolonge la durée de vie de votre plaque de cuisson.

REMARQUE IMPORTANTE :

La plaque chauffante au gaz portative de 22 po (55,9 cm) est prétraitée avec de l'huile de soja comme revêtement protecteur. Ce revêtement peut laisser une décoloration sur le dessus de la plaque chauffante. Ceci est normal et n'affectera pas le processus d'assaisonnement.

HUILES RECOMMANDÉES POUR L'ASSAISONNEMENT

- a. Huile végétale
- b. Shortening végétal
- c. Huile de canola
- d. Huile de lin
- e. Huile d'olive – pas idéal. Brûle à une température plus basse que les autres options ci-dessus.



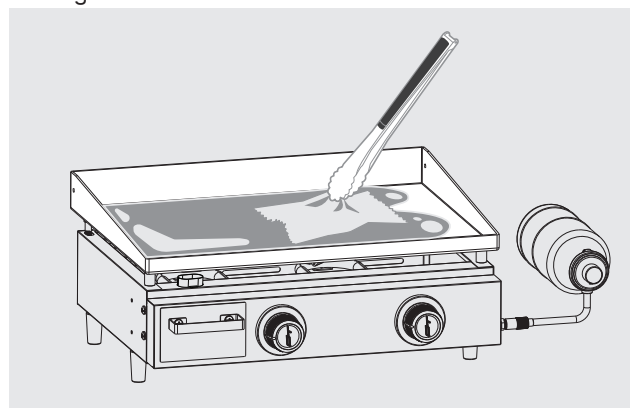
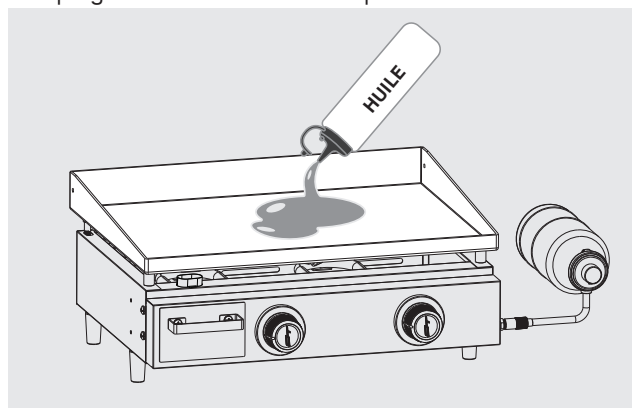
FONCTIONNEMENT ET PERFORMANCE

⚠ AVERTISSEMENT

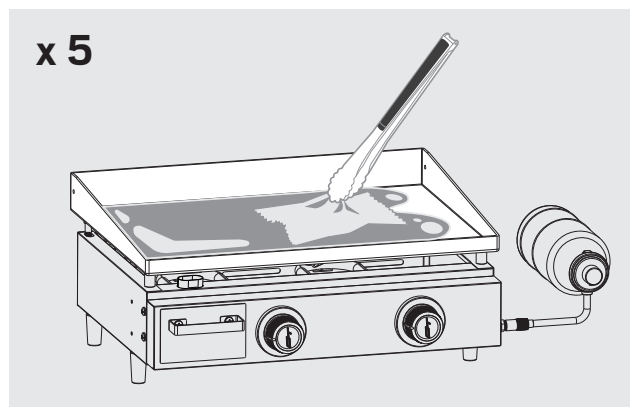
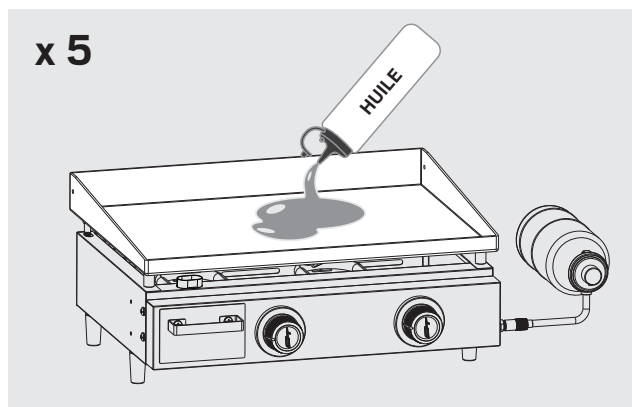
PORTEZ TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION RÉSISTANTS À LA CHALEUR POUR ÉVITER LES BRÛLURES.

ASSAISONNEMENT

1. Allumez la plaque chauffante et réglez les commandes à la position « 05 » / « Max ».
2. Appliquez de l'huile sur le dessus, les côtés et les coins de la plaque chauffante, en utilisant de longues pinces à poignée et des essuie-tout pour étaler l'huile et recouvrir soigneusement toute la surface.



3. Faites chauffer l'huile à son point de fumée. Vous remarquerez que le dessus de la plaque chauffante change de couleur.
4. Lorsque l'huile cesse de fumer, répétez les étapes 2 à 4, jusqu'à ce qu'il y ait un éclat perceptible à la surface. Répétez ces étapes environ 3 à 5 fois, jusqu'à ce que la surface de la plaque chauffante devienne foncée.



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 une plaque chauffante chaude, car cela peut provoquer la déformation de la surface supérieure de la plaque chauffante.

⚠ ATTENTION

LES CLIENTS DANS LES CLIMATS HUMIDES OU CÔTIERS PEUVENT AVOIR BESOIN D'ASSAISONNEMENTS PLUS FRÉQUENTS ET DE L'UTILISATION D'HUILES DE CUISSON PLUS DENSES POUR ÉVITER LA ROUILLE ET LA CORROSION.

DÉFORMATION

De petites variations dans la fabrication et les matières premières peuvent faire en sorte que certaines plaques chauffantes se déforment légèrement pendant le préchauffage, lors de l'application d'eau à la surface ou de la mise en place d'aliments froids directement sur la surface de cuisson. La déformation se corrigera après les 5 à 10 premières utilisations.

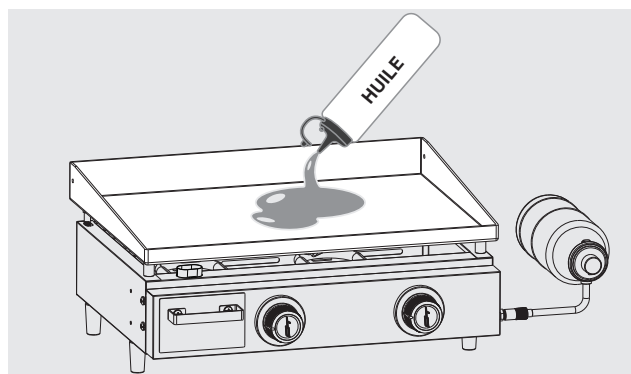
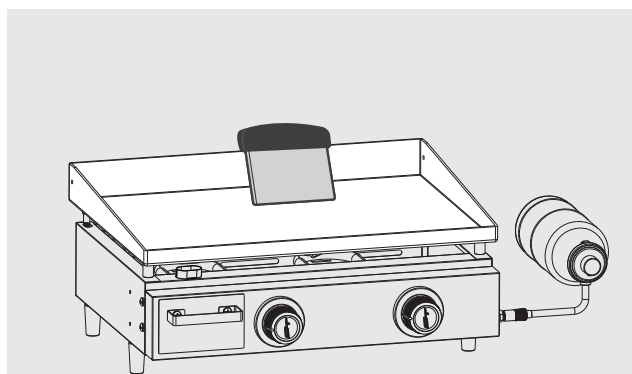
ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT

PORTEZ TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION RÉSISTANTS À LA CHALEUR POUR ÉVITER LES BRÛLURES.

NETTOYAGE DE L'HUILE

1. À la fin de chaque cuisson et avant d'entreposer votre plaque chauffante, laissez-la refroidir à température en dessous de 300 °F (150 °C). Grattez tous les débris de nourriture à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir métallique droit.
2. Essuyez la surface de la plaque chauffante avec une serviette en papier.



3. Pour la graisse difficile à enlever, vous pouvez utiliser une cuillère à soupe d'eau et votre grattoir pour desserrer les débris et gratter dans le bac à graisse.
4. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson pour maintenir l'assaisonnement et protéger le dessus de la plaque chauffante.

RANGEMENT DE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE

- Si possible, rangez-la toujours dans un endroit frais et sec.
- Retirez la bouteille de propane lors de l'entreposage de votre plaque chauffante. Entreposez les appareils à l'intérieur SEULEMENT si l'alimentation en gaz est coupée, déconnectée et retirée de l'appareil et entreposée à l'extérieur.
- Si vous entreposez la plaque chauffante pendant de longues périodes, assurez-vous que le dessus de la plaque chauffante est entièrement assaisonné et protégé.
- Ne couvrez la plaque chauffante que lorsque l'appareil est complètement refroidi.
- Couvrez toujours votre plaque chauffante avec une housse de toutes saisons pour la protéger de tous les éléments climatiques. Il est recommandé de former une tente avec la housse pour permettre à l'eau de s'écouler de la housse au lieu de s'asseoir sur le dessus de la plaque chauffante.

ROUILLE DE SURFACE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

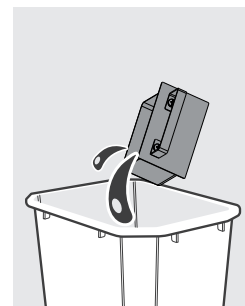
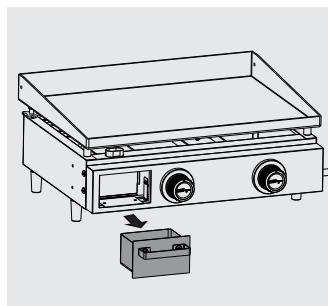
L'apparition de taches de rouille sur le dessus de la plaque chauffante est une indication que l'assaisonnement protecteur s'est dissipé et doit être réappliqué.

Commencez par retirer le dessus de plaque chauffante de la boîte du brûleur et humidifiez 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 la plaque chauffante dans l'eau. Séchez-la complètement. Suivez les étapes complètes de l'assaisonnement décrites à la page 21.

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.



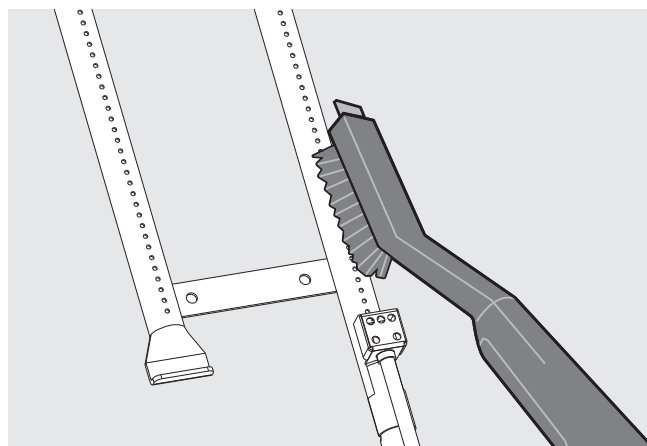
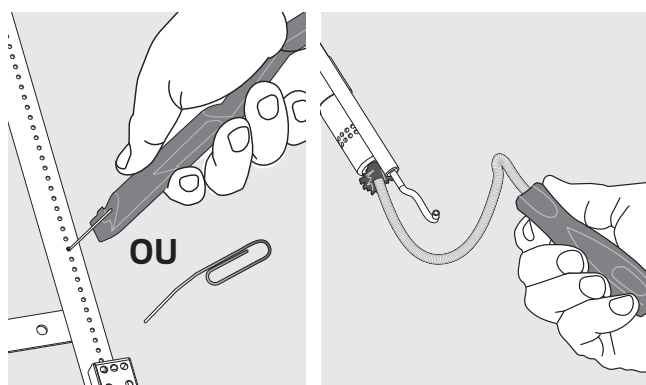
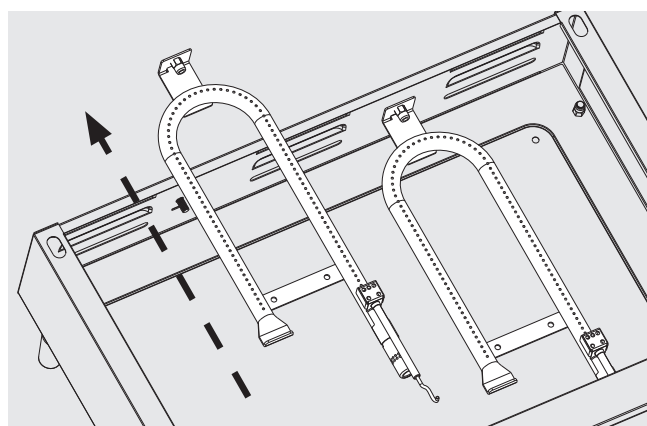
BRÛLEURS ET ENTRETIEN DE LA BOÎTE DE BRÛLEUR

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 de l'électrode d'allumage sont toujours nécessaires pour assurer les performances, la sécurité et la longévité appropriées de votre plaque.

ENTRETIEN DU BRÛLEUR

Parce que les brûleurs sont couverts par le dessus de la plaque chauffante, il n'est pas aussi facile d'identifier les mauvaises performances et le vieillissement prématuré des pièces.

Pour cette raison, nous recommandons qu'une fois par saison, le dessus de la plaque chauffante soit retiré et que l'entretien du brûleur soit effectué :



1. Retirez le dessus de la plaque chauffante. Placez-le côté droit vers le haut.
2. Retirez les fixations pour libérer les brûleurs. Utilisez de l'huile WD40 et un tournevis/une pince pour faciliter ce retrait.
3. Retirez les brûleurs.
4. Utilisez une brosse venturi flexible pour nettoyer l'intérieur des brûleurs. Assurez-vous d'entrer à l'intérieur du brûleur assez loin pour enlever les toiles d'araignée et les nids qui peuvent être présents.
5. Utilisez un fil ou un trombone pour nettoyer les ports de brûleur bloqués.
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.

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

ENTRETIEN

CONSEILS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ POUR LES PLAQUES CHAUFFANTES

1. Tournez TOUJOURS les boutons de commande et le robinet d'alimentation en gaz en position d'« ARRÊT » lorsque la plaque n'est pas utilisée.
2. Ne laissez pas la plaque chauffante sans surveillance à aucun 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. Le bac à graisse doit être en place avant la cuisson.
7. Videz toujours le bac à graisse après chaque cuisson. Ne retirez pas le bac à graisse tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
8. Nettoyez souvent la plaque chauffante, de préférence après chaque cuisson.
9. 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.
10. Effectuez un test de fuite chaque fois que vous changez votre bouteille de propane.
11. 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 vous assurer votre sécurité et celle des autres.
12. Si du givre se forme sur le régulateur, éteignez immédiatement la plaque chauffante et fermez le robinet de la bouteille de propane. Cela indique un problème avec la bouteille et elle ne doit pas être utilisée avec ce produit. Retournez-la au fournisseur!
13. Ne placez jamais un article inflammable ou sensible à la température près de la surface de la plaque chauffante, car il peut surchauffer et entraîner une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.
14. 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 en position d'« ARRÊT ».

AVERTISSEMENT

NE TENTEZ PAS DE RÉPARER OU DE MODIFIER LE TUYAU, LE ROBINET OU LE RÉGULATEUR POUR TOUT DÉFAUT PRÉSUMÉ OU POUR TOUT TYPE DE MODIFICATION OU DE CONVERSION. TOUTE MODIFICATION APPORTÉE À CET ASSEMBLAGE ANNULERA VOTRE GARANTIE ET ENTRAÎNERA UN RISQUE DE FUITE DE GAZ ET D'INCENDIE. UTILISEZ UNIQUEMENT LES PIÈCES DE RECHANGE AUTORISÉES FOURNIES PAR LE FABRICANT POUR VOTRE MODÈLE.

COMMENCER À GRILLER

AVERTISSEMENT

OBSERVEZ TOUJOURS DES PRATIQUES DE MANIPULATION SÉCURITAIRE DES ALIMENTS ET DE PRÉPARATION SÉCURITAIRE DES ALIMENTS LORSQUE VOUS UTILISEZ CETTE PLAQUE CHAUFFANTE, AFIN DE PRÉVENIR LES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE.

Températures intérieures minimales sécuritaires selon AAC*

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

*Pour plus d'informations, visitez foodsafety.gov

PROBLÈME	IDENTIFIER LA CAUSE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas (peut s'enflammer avec une allumette)	Électrode mal alignée.	L'électrode doit être positionnée de 1/8 à 1/4 po (4 à 7 mm) du tube du brûleur.
	La pièce en céramique de l'électrode est endommagée.	Remplacez l'électrode.
	Bouton d'allumage défectueux.	Communiquez avec le service à la clientèle.
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.
	Bonne connexion non effectuée entre le régulateur et la bouteille de propane.	Vérifiez toutes les connexions entre le régulateur et la bouteille de propane. Assurez-vous d'une bonne étanchéité avant de réessayer.
	Faible niveau de propane ou hors de propane.	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	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).	Nettoyez le brûleur pour éliminer tout obstacle, y compris les toiles d'araignée.
	Le brûleur est mal logé sur la vanne à gaz.	Vérifiez les brûleurs pour vous assurer qu'ils sont correctement logés sur les vannes.

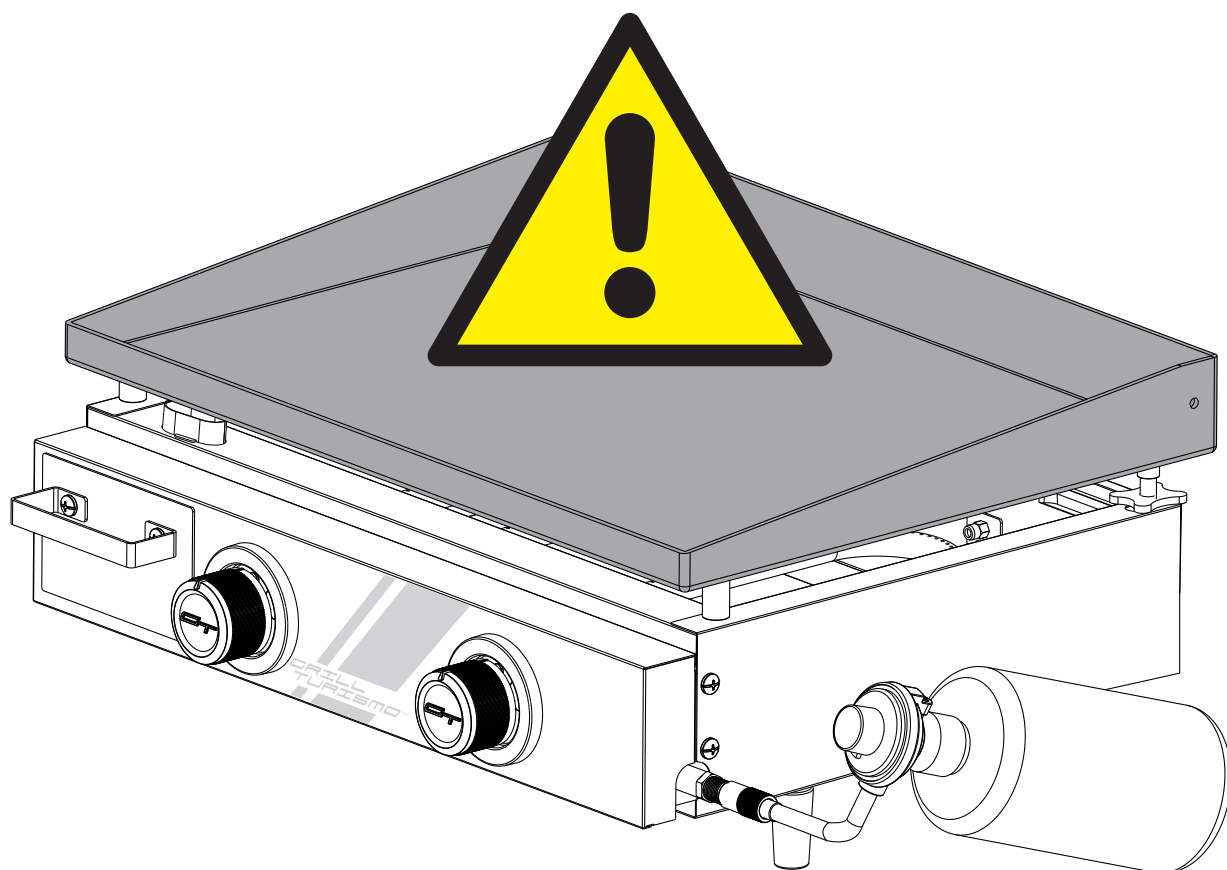
DÉPANNAGE

PROBLÈME	IDENTIFIER LA CAUSE	SOLUTION
Flamme faible ou incomplète et difficulté à allumer les deux brûleurs (en supposant que les brûleurs et les tubes venturi sont libres et exempts de blocages)	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 être déclenché en tournant un bouton de commande trop rapidement ou en connectant la bouteille de propane lorsqu'un bouton de commande du brûleur a été tourné en position de marche.	Ce système de sécurité peut être réinitialisé en tournant les boutons de commande à la position « ARRÊT », en fermant le robinet de la bouteille de propane et en débranchant la bouteille de propane du régulateur. Patientez cinq minutes pour permettre à la pression de se dissiper. Assurez-vous que les boutons de commande sont en position d'« ARRÊT » avant de reconnecter la bouteille de propane au régulateur. Suivez la procédure d'allumage appropriée.
	La bouteille de propane est vide ou il n'y pas assez de propane.	Remplissez ou remplacez la bouteille de propane.
	Régulateur coincé en position de sécurité.	Réinitialisez la sécurité en tournant les boutons de commande en position d'« ARRÊT ». Retirez 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.
La flamme s'éteint lorsque le bouton de commande est réglé sur « BAS »	Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé en raison d'une fuite ou d'un allumage inadéquat.	Effectuez un test de fuite avant de réinitialiser le régulateur de pression.
	Faible niveau de propane ou hors de propane.	Remplacez la bouteille de propane.
	Conditions de vent fort.	Déplacez la plaque chauffante pour le protéger du vent.
	Le brûleur est mal logé sur le jet de gaz.	Assurez-vous que les brûleurs sont correctement assemblés et logés sur la vanne de gaz.
Diminution de la chaleur, « bruit éclatant »	Hors de propane.	Remplacez la bouteille de propane.
	Le brûleur et les tubes du brûleur sont bouchés.	Nettoyez les brûleurs.
	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.	Réinitialisez le régulateur de pression.
Bruit de bourdonnement provenant du régulateur	Ouverture trop rapide du robinet de la bouteille.	N/A
	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.	



AVERTISSEMENT

SURFACE CHAUDE



⚠ ATTENTION ⚠

- ÉVITEZ LES BRÛLURES.
- NE TOUCHEZ PAS LA PLAQUE CHAUFFANTE EN COURS D'UTILISATION.
- SURFACE EXTRÊMEMENT CHAUDE.
- PORTEZ TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION RÉSISTANTS À LA CHALEUR POUR ÉVITER LES BRÛLURES.

* LES ZONES FONCÉES 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 :** situé sur l'étiquette de notation CSA.
2. **Numéro de modèle :** le numéro de modèle se trouve sur la couverture avant de ce manuel et dans le coin inférieur droit de l'étiquette de notation.
3. **Preuve d'achat** par le propriétaire d'origine.

Appelez la ligne d'assistance à la clientèle au 1 855 453-2150
HEURES : de 9 h à 19h 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^{MD}** 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^{MD} 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. 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**

GARANTIE LIMITÉE :

Trileaf Distribution^{MD}, garantit par la présente à l'ACHETEUR D'ORIGINE de ce barbecue Master Chef^{MD} 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 30.

**GARANTIE DE 1 AN :
 TOUTES LES PIÈCES**

ATTENTION

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.

GARANTIE ET SERVICE

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La garantie Trileaf Distribution^{MD} 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^{MD} 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^{MD} 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. Trileaf Distribution^{MD} 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^{MD}.
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 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 services, y compris, mais sans s'y limiter, l'élimination de l'accumulation de cendres et de graisse du pot du brûleur et d'autres composants, entraînant des dommages causés par des incendies de graisse et des incendies de retour de flamme.
- 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, 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 plaque chauffante en ligne sur
www.masterchefbbqs.com

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

MASTER
Chef^{TM/MC}

www.masterchefbbqs.com

Service à la clientèle : 1 855 453-2150

