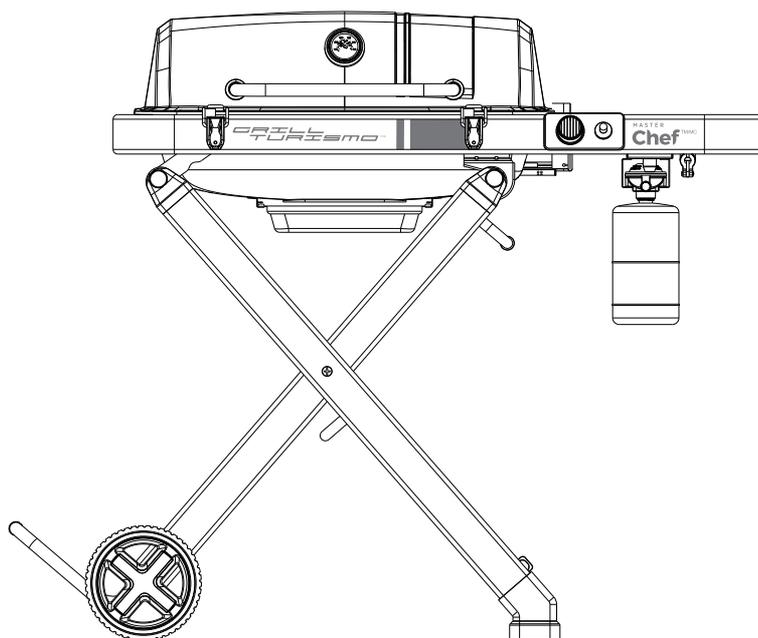


MANUEL D'ASSEMBLAGE ET D'UTILISATION



REMARQUE : N'UTILISEZ QU'UNE BOUTEILLE DE PROPANE JETABLE DE 16,4 oz (1 lb/453 g).
BOUTEILLE DE PROPANE VENDUE SÉPARÉMENT.

⚠ ARRÊTEZ ⚠

NE RAMENEZ 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 9 h à 7 h HNE, bureau FERMÉ le samedi et le dimanche ANSI Z21.58-2018 / CSA
1.6-2018 ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018

**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.



ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018
Outdoor Cooking Gas Appliances.



ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018
Outdoor Cooking Gas Appliances.

Master n° 211648

VERSION: NOV.28. 2022-WZ



TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
Consignes de sécurité importantes	4
Positionnement de votre gril	5
APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE GRIL	7
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE	8
Soulever votre gril	14
SÉCURITÉ DES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE	17
Réinitialiser le dispositif de limitation de flux	19
TEST DE FUITE	20
CONSIGNES D'UTILISATION	21
Consignes d'allumage	21
Instructions d'allumage par allumette	21
Procédure d'arrêt	21
Retrait de la bouteille de propane	22
Abaisser votre gril	23
UTILISATION DE VOTRE GRIL	24
CONSEILS DE CUISSON SUR LE GRIL	27
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	28
Calendrier d'entretien	31
Déplacement du gril et du rangement	32
DÉPANNAGE	33
GARANTIE ET SERVICE	36

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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, Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au Code sur l'entreposage et la manutention du propane, CSA B149.2, selon le cas.

Pour vérifier les codes locaux, consultez votre concessionnaire de gaz propane local ou votre entreprise de gaz naturel pour les procédures et règlements d'installation recommandés.

⚠ DANGER, ⚠ AVERTISSEMENT, ⚠ PRUDENCE

Les déclarations sont utilisées dans ce guide d'utilisation pour souligner les informations critiques et importantes. Lisez et suivez ces déclarations pour aider à assurer la sécurité et à prévenir les dommages à la propriété. Les énoncés sont définis ci-dessous.

⚠ DANGER : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.

INSTALLATION ET ASSEMBLAGE

⚠ DANGER : Ce gril n'est pas destiné à être installé dans ou sur un véhicule récréatif ou un bateau.

⚠ AVERTISSEMENT :

- N'UTILISEZ PAS ce gril à moins que toutes les pièces ne soient en place et que le gril ait été correctement assemblé conformément aux instructions d'assemblage.
- NE MODIFIEZ PAS le gril. Le gaz propane n'est pas du gaz naturel. La conversion ou la tentative de conversion au gaz naturel est dangereuse et annulera votre garantie.

⚠ DANGER

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

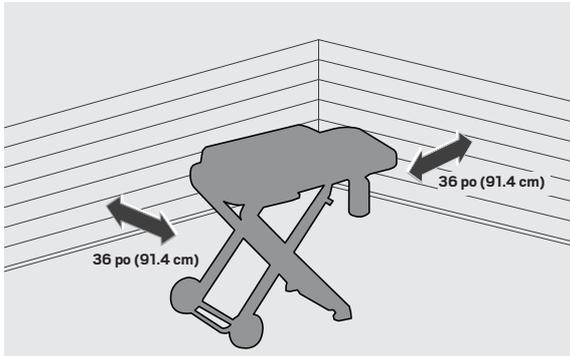
- Coupez l'alimentation en gaz du gril.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous du gril et appelez immédiatement le service à la clientèle ou les services d'incendie d'urgence.

⚠ DANGER

- N'ESSAYEZ PAS d'allumer ce gril sans lire la section des instructions « ALLUMAGE » de ce manuel.
- N'ENTREPOSEZ PAS ni n'utilisez de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Une bouteille de propane non raccordée ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un incendie ou une explosion, et causer des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ POSITIONNEMENT DE VOTRE GRIL



Lisez l'intégralité du manuel d'utilisation avant d'utiliser ce gril.

- Maintenez un dégagement approprié aux combustibles de 36 po (91.4 cm) à l'arrière et sur les côtés du gril. Un dégagement supplémentaire est recommandé près du revêtement de vinyle ou des vitres en verre.
- N'utilisez ce gril à gaz à l'extérieur que dans un espace bien ventilé.
- Ne l'utilisez pas à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'un porche grillagé, d'un belvédère, de toute autre zone fermée ou sous une structure combustible en surplomb.
- Ce gril à gaz ne doit pas être installé ou utilisé dans les véhicules récréatifs, les véhicules utilitaires sport, les camions, les voitures ou les bateaux.
- Évitez de l'installer dans des endroits venteux. Les vents violents nuisent aux performances de cuisson du gril à gaz.
- N'utilisez jamais ce gril à gaz dans des zones fermées, car cela pourrait entraîner une accumulation de gaz à partir d'une fuite causant une explosion ou une accumulation de monoxyde de carbone qui pourrait entraîner des blessures ou la mort.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables, de l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables lorsqu'il est utilisé.

⚠ UTILISATION GÉNÉRALE

⚠ DANGER ⚠

- Ce gril à gaz est conçu pour le gaz propane seulement.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance lors de l'utilisation.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage lors de l'utilisation du gril.
- N'allumez pas les brûleurs avec le couvercle fermé.
- Si le gril n'est pas utilisé, le gaz doit être éteint au niveau de la bouteille d'alimentation.
- Testez l'étanchéité de l'appareil avant son utilisation initiale, chaque année, chaque fois que des composants de gaz sont remplacés, ou après avoir changé la bouteille de propane.
- Ne déplacez pas le gril lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation.
- Gardez la zone de cuisson à l'écart des vapeurs inflammables et des liquides tels que l'essence, l'alcool et les matériaux combustibles.
- En cas d'incendie de graisse, éteignez le brûleur et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- Le gril est chaud lorsqu'il est utilisé; pour éviter les brûlures, NE TOUCHEZ PAS le couvercle, le foyer ou la tablette latérale.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques loin du gril chaud.
- Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez ce gril. Utilisez des mitaines ou des gants à gril résistants à la chaleur lorsque vous utilisez un gril.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il y a des preuves d'abrasion ou d'usure excessive ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé par un régulateur de pression de remplacement et un ensemble de tuyaux spécifiés par le fabricant du gril.
- Gardez le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
- N'utilisez pas d'eau, de bière ou d'autres liquides pour contrôler les montées de flammes.
- Nettoyez le bac à graisse régulièrement pour éviter l'accumulation, ce qui peut entraîner un incendie de graisse.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

RANGEMENT

AVERTISSEMENTS

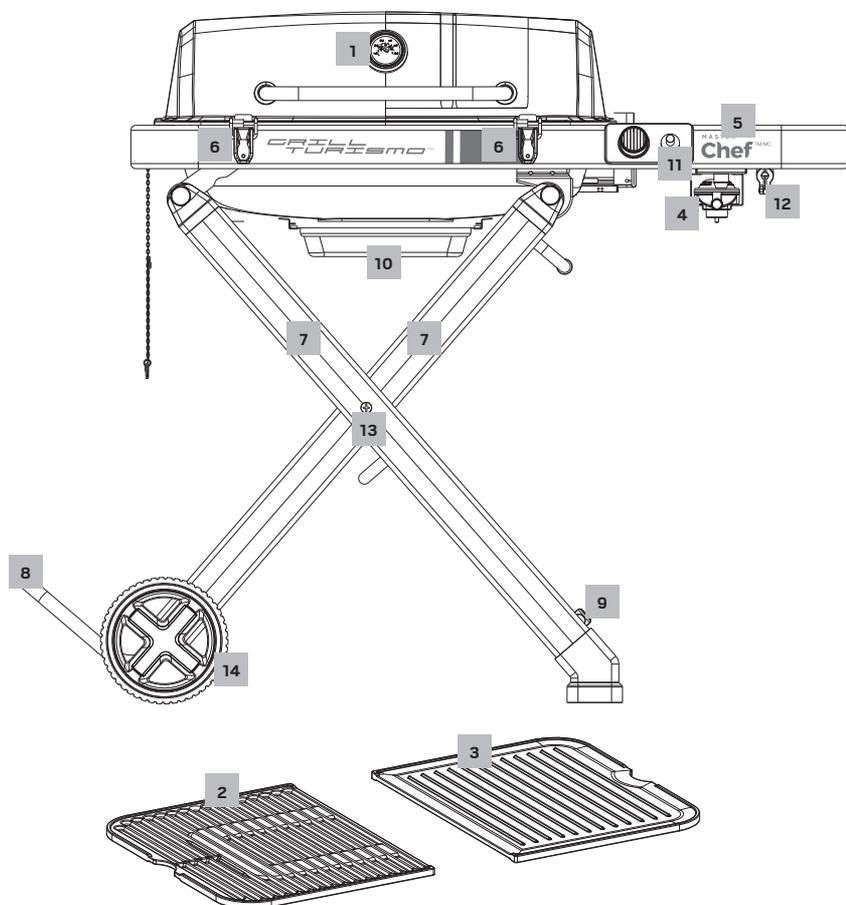
- La bouteille de propane doit être débranchée lorsque le gril à gaz n'est pas utilisé et lors du transport de ce gril.
- N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres gaz ou liquides inflammables à proximité de ce gril.
- La bouteille de propane doit être entreposée à l'extérieur hors de la portée des enfants et ne doit pas être entreposée dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Après une période d'entreposage et/ou de non-utilisation, le gril devrait être vérifié pour les fuites de gaz et les obstructions du brûleur avant utilisation.
- L'entreposage du gril à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille de propane est déconnectée et retirée du gril.
- Lorsque le gril à gaz doit être entreposé à l'intérieur, le raccordement entre la bouteille de propane et le gril à gaz doit être déconnecté et la bouteille retirée et entreposée à l'extérieur dans un espace bien ventilé hors de la portée des enfants.

 **AVIS AU PROGRAMME D'INSTALLATION** : Ces instructions doivent être laissées au consommateur.

 **AVIS AU CONSOMMATEUR** : Conservez ces instructions à titre de référence.

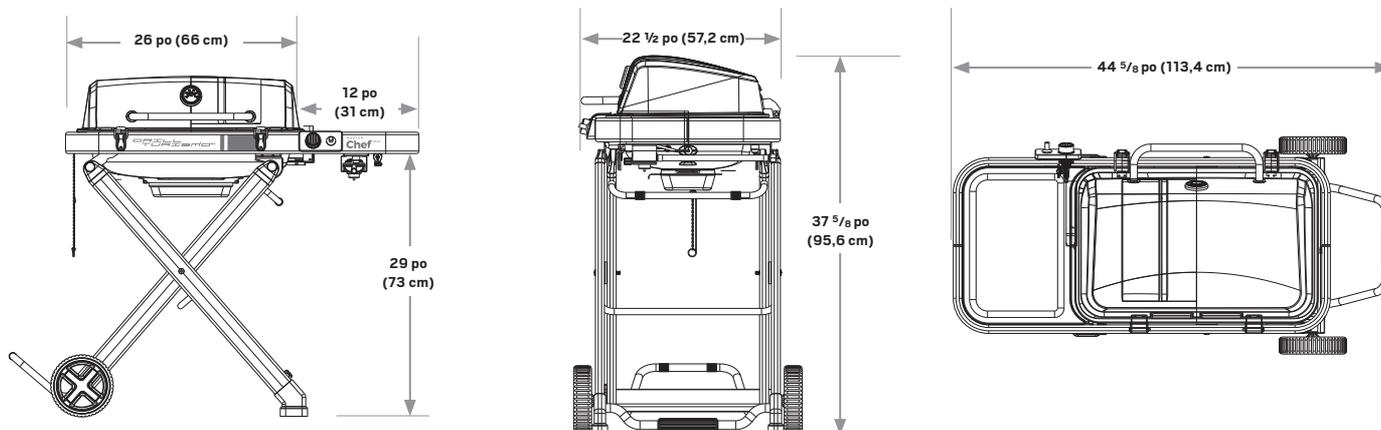
APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE GRIL

GRILL TURISMO™ GRIL PORTATIF AU GAZ SUR CHARIOT PLIANT



1	Jauge de température intégrée
2	Grille de cuisson en fonte émaillée en porcelaine
3	Plaque de cuisson réversible en fonte émaillée en porcelaine
4	Vanne de régulateur
5	Table latérale (capacité : 20 lb/9 kg)
6	Loquets de couvercle
7	Chariot pliant
8	Béquille
9	Poignée de traction et repose-pieds
10	Bac à graisse
11	Bouton d'allumage
12	Verrouillage du chariot
13	Support de patte
14	Roues

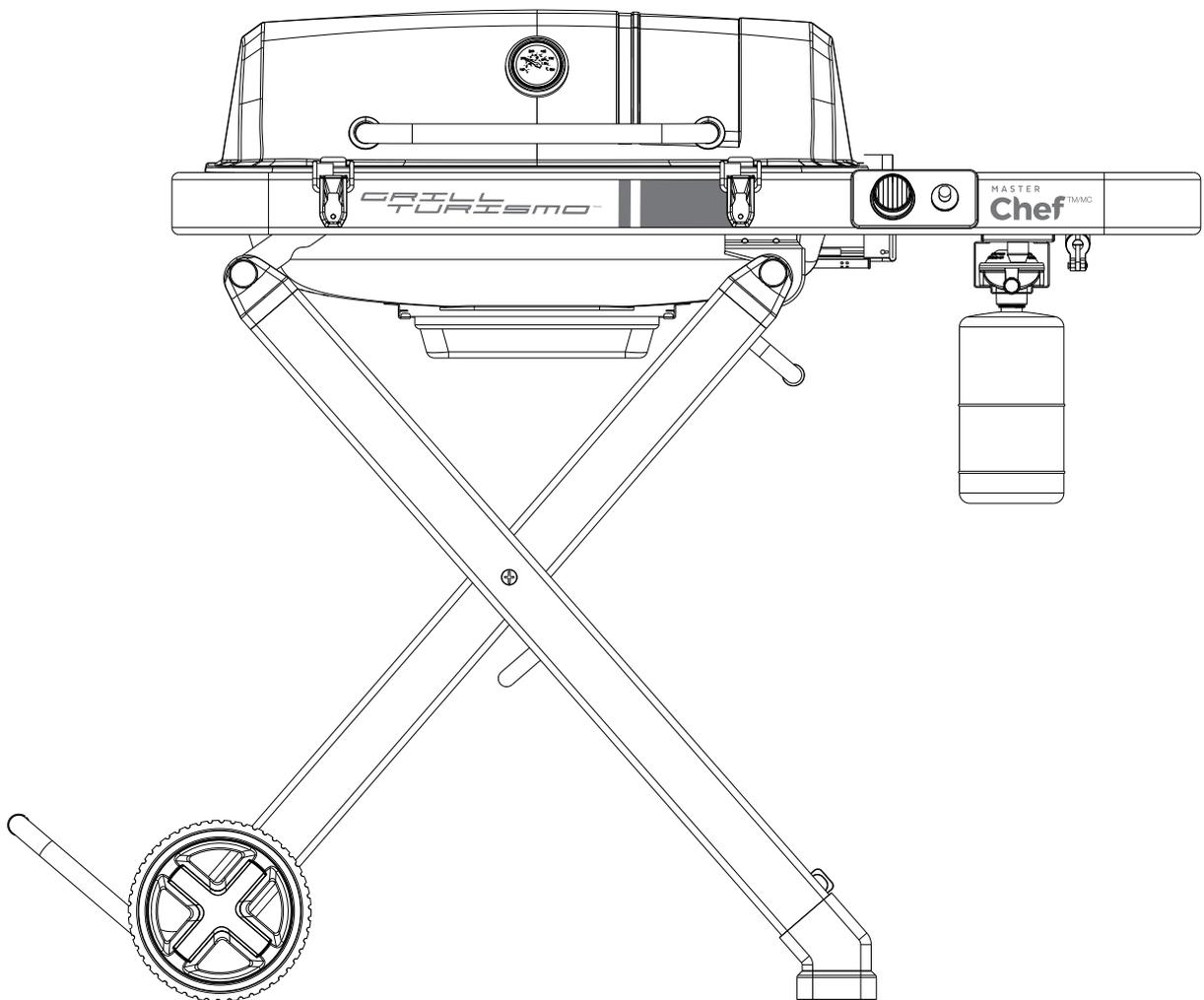
NUMÉRO DE PRODUIT : 085-0109-2 / G39920



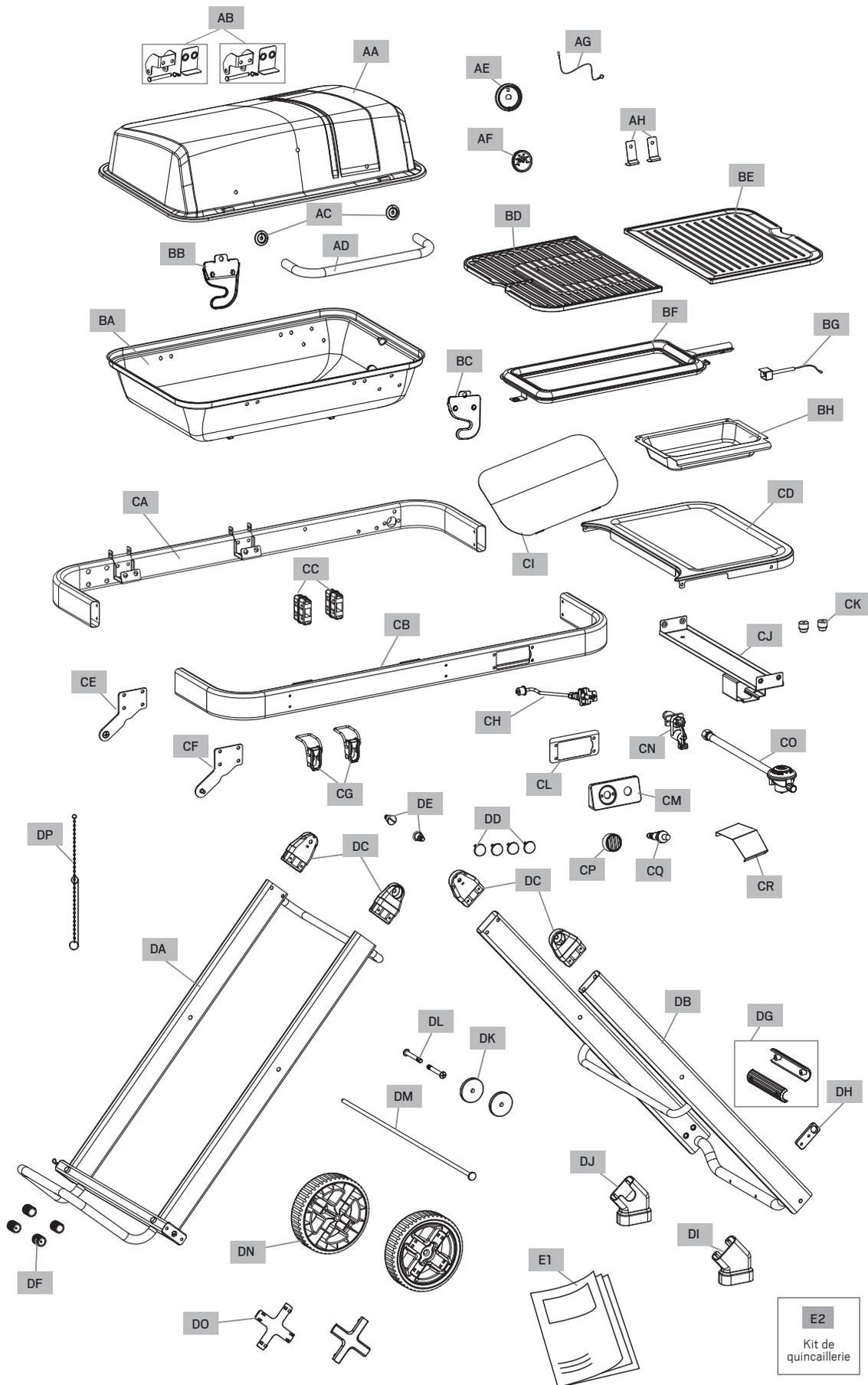
Ce gril à gaz est certifié selon les normes nationales canadiennes et américaines, CSA 1.6 - 2022 et ANSI Z21.58 - 2022 respectivement pour les grilles à gaz extérieures et devrait être installé pour se conformer aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, installez le gril conformément au Code d'installation du propane CAN/CSA-B149.1 en vigueur au Canada ou au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 et ANSI/NFPA 58 en vigueur aux États-Unis. **À CONNAÎTRE VOTRE GRIL**

MASTER
Chef^{TM/MC}

**GRILL
TURISMO**^{TM/MC}
GRIL PORTATIF AU GAZ SUR CHARIOT PLIANT



VUE ÉCLATÉE

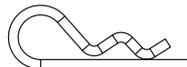
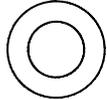


LISTE DES PIÈCES

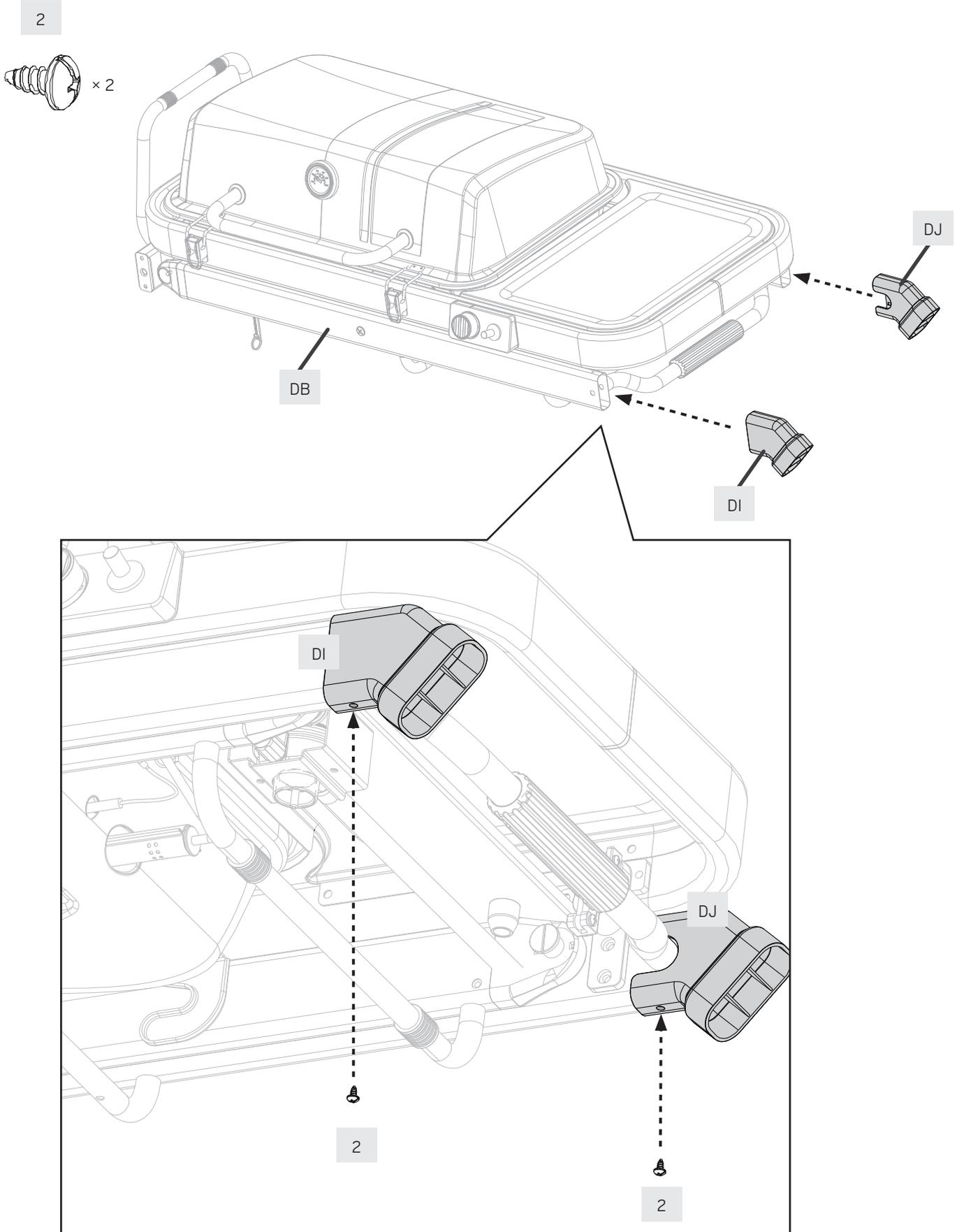
Pièce n°	Qté	Description	N° de pièce
AA	1	Couvercle supérieur	G399-0001-01
AB	2	Charnière du couvercle	G399-0007-01
AC	2	Collerettes pour poignée du couvercle	G399-0006-01
AD	1	Poignée du couvercle	G399-0005-01
AE	1	Cadran indicateur de température	G399-0003-01
AF	1	Indicateur de température	G399-0004-01
AG	1	Fil de terre	G602-0024-01A
AH	2	Support avant	G399-0008-01
BA	1	Boîte de brûleur	G399-0100-01
BB	1	Support de boîte de brûleur, arrière	G399-1200-01
BC	1	Support de boîte de brûleur, avant	G399-1100-01
BD	1	Grille de cuisson	G399-0015-01
BE	1	Gri	G399-0016-01
BF	1	Brûleur	G399-0200-01
BG	1	Ensemble d'électrodes	G399-0014-01
BH	1	Bac à graisse	G399-0011-01
CA	1	Tube de support, arrière	G399-0400-01
CB	1	Tube de support, avant	G399-0300-01
CC	2	Connecteur de tube de support	G399-0017-01
CD	1	Table de tablette latérale	G399-0018-01
CE	1	Support de soutien, arrière	G399-0020-01
CF	1	Support de soutien, avant	G399-0021-01
CG	2	Loquet de couvercle	G399-1000-01
CH	1	Soupape de gaz	G399-0900-01
CI	1	Écran thermique	G399-0013-01
CJ	1	Support du régulateur	G399-0500-01
CK	2	Bouchon	G399-0019-01
CL	1	Joint en caoutchouc du panneau de commande	G399-0039-01
CM	1	Panneau de commande	G399-0038-01
CN	1	Verrouillage du chariot	G399-0600-01
CO	1	Régulateur	G399-0040-01
CP	1	Bouton de commande	G399-0041-01
CQ	1	Bouton d'allumage	G432-003D-01
CR	1	Couvercle du brûleur	G399-0012-01

Pièce n°	Qté	Description	N° de pièce
DA	1	Patte gauche	G399-0700-01
DB	1	Patte droite	G399-0800-01
DC	4	Capuchon d'extrémité de patte	G399-0022-01
DD	4	Couvercle du capuchon d'extrémité	G399-0023-01
DE	2	Vis de patte	G399-0024-01
DF	4	Poignées de support	G399-0025-01
DG	1	Poignées	G399-0030-01
DH	1	Loquet	G399-0034-01
DI	1	Capuchon d'extrémité de pied, gauche	G399-0032-01
DJ	1	Capuchon d'extrémité de pied, droit	G399-0033-01
DK	2	Rondelle de patte	G399-0036-01
DL	2	Boulon de charnière	G399-0037-01
DM	1	Essieu de roue	G399-0029-01
DN	2	Roue	G399-0026-01
DO	2	Enjoliveur de roue	G399-0028-01
DP	1	Porte-allumette	G401-0079-01
E1	1	Manuel d'assemblage et d'utilisation	G399-M020-01
E2	1	Kit de quincaillerie	G399- B020-01

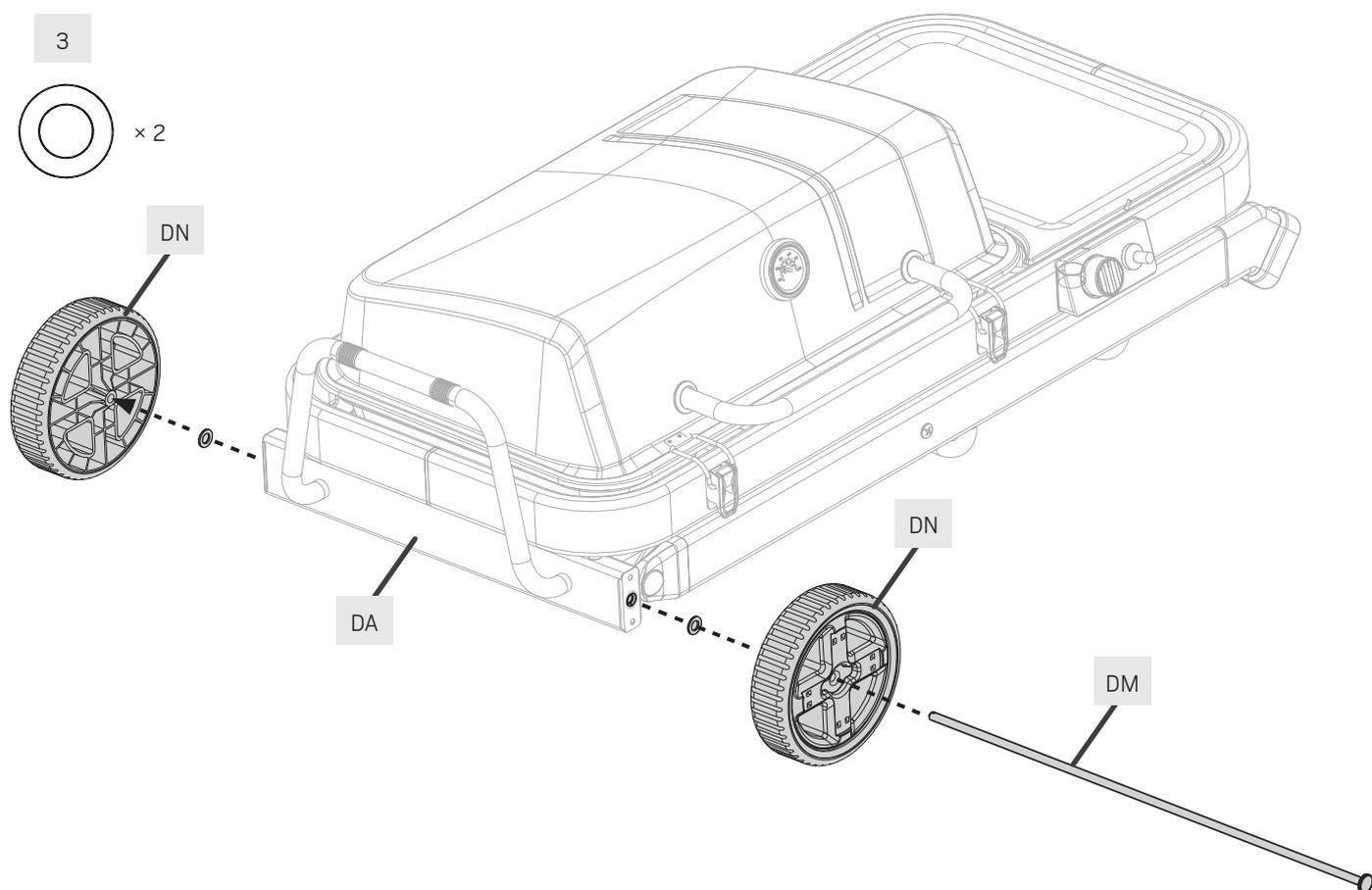
Paquet de quincaillerie

Pièce n°	Description	
1	Goupille bêta × 1	
2	Vis autotaraudeuse de 3/8 po × 2	
3	⊕ Rondelle plate × 2	

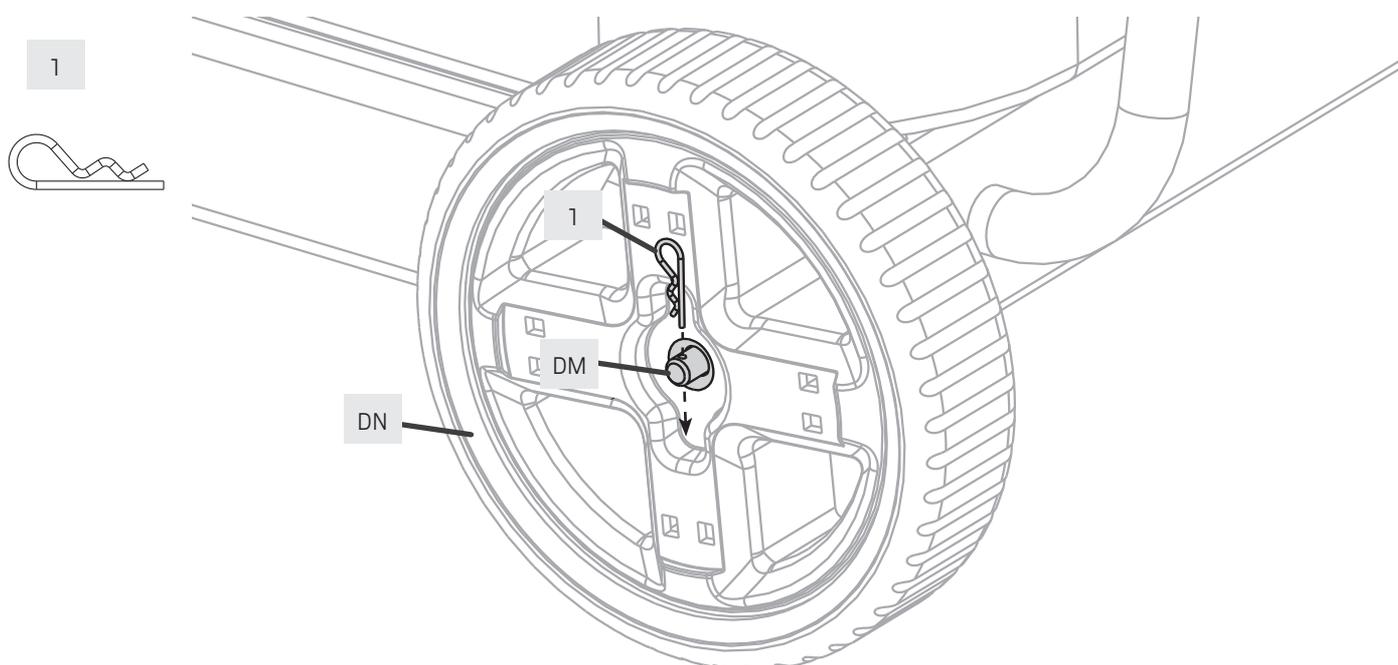
ÉTAPE 1



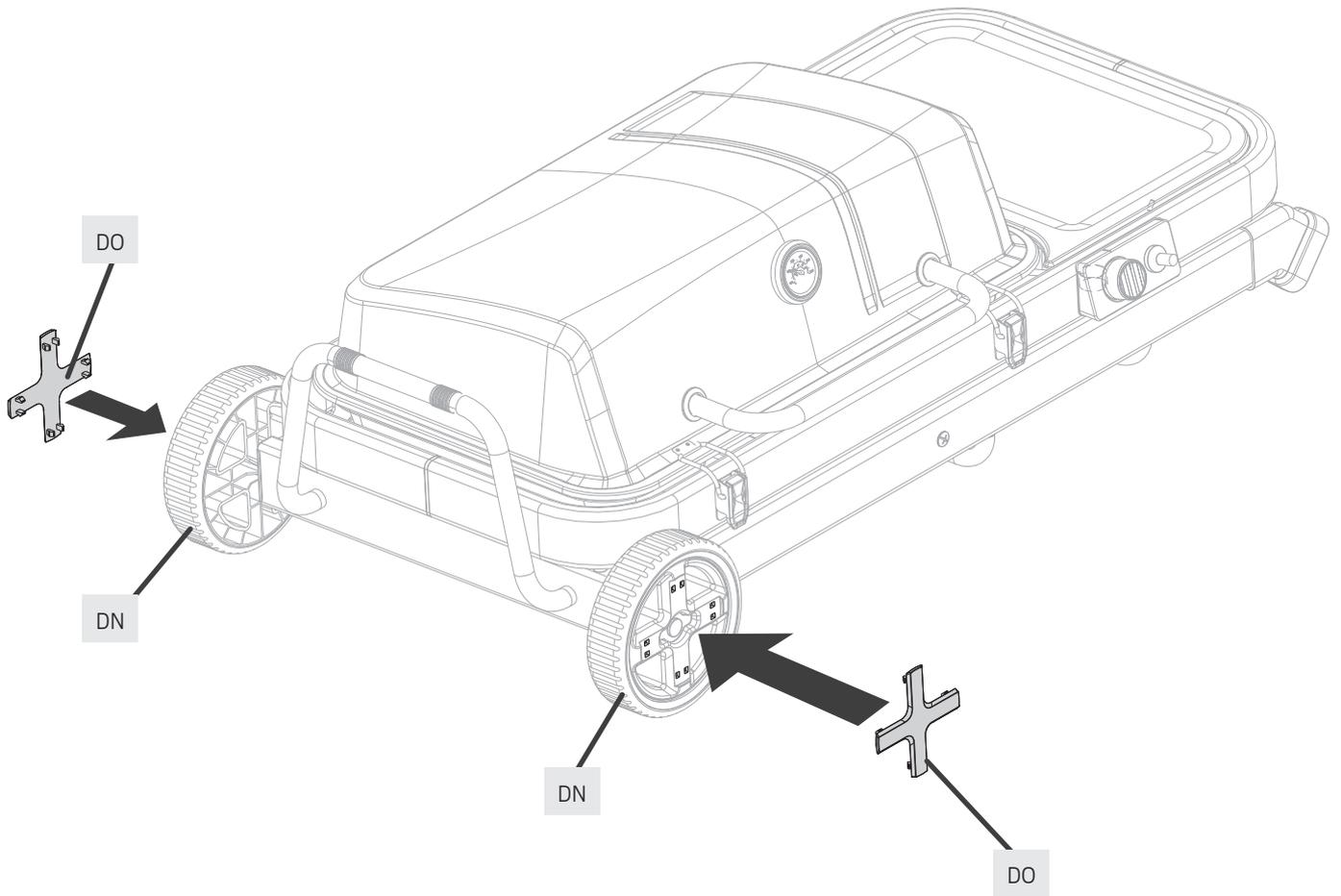
ÉTAPE 2



ÉTAPE 3

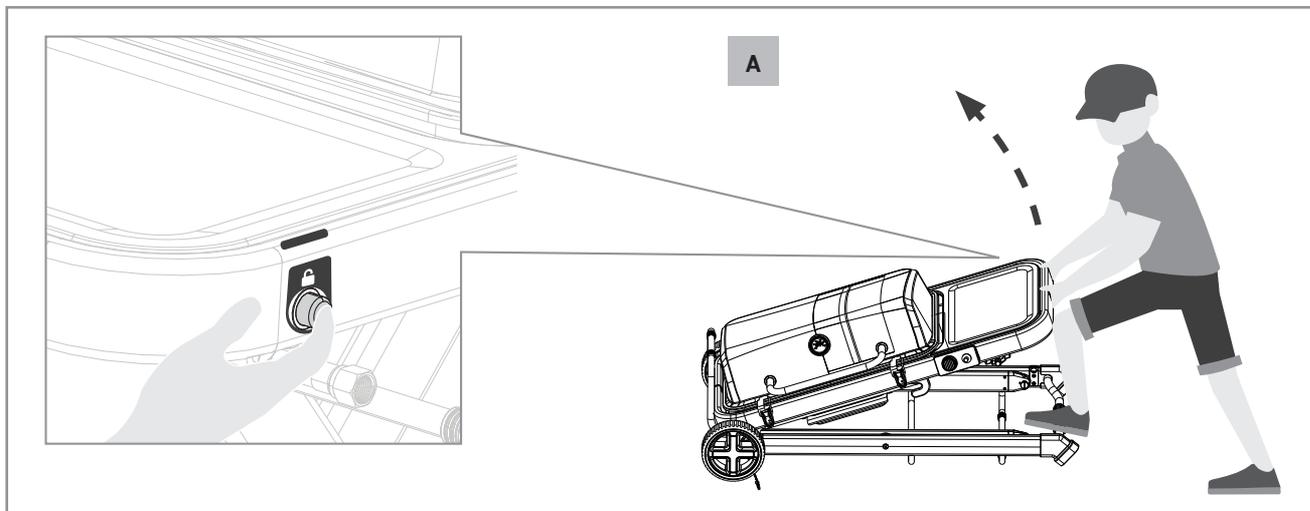


ÉTAPE 4



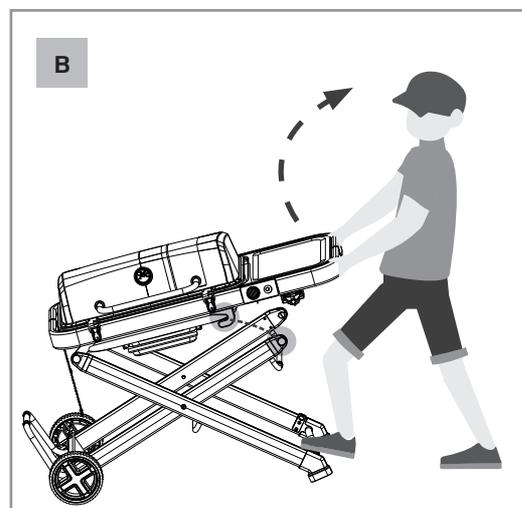
ÉTAPE 5 : SOULEVER LE GRIL

SOULEVER LE GRIL

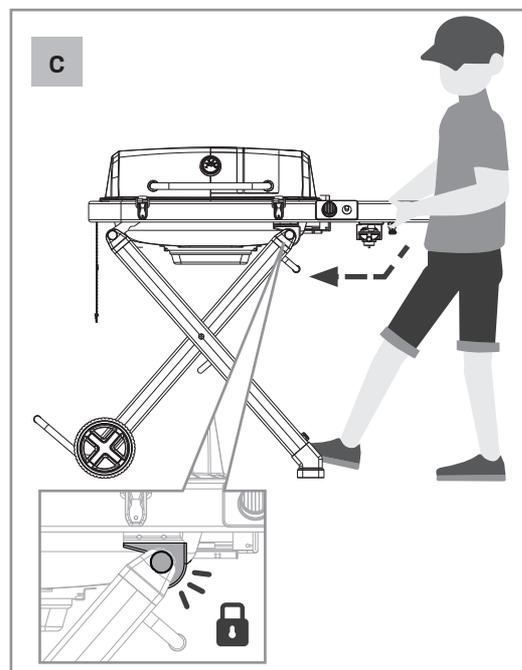


⚠ ATTENTION :
ASSUREZ-VOUS QUE LE COUVERCLE EST FERMÉ ET
VERROUILLÉ AVANT DE CONTINUER.

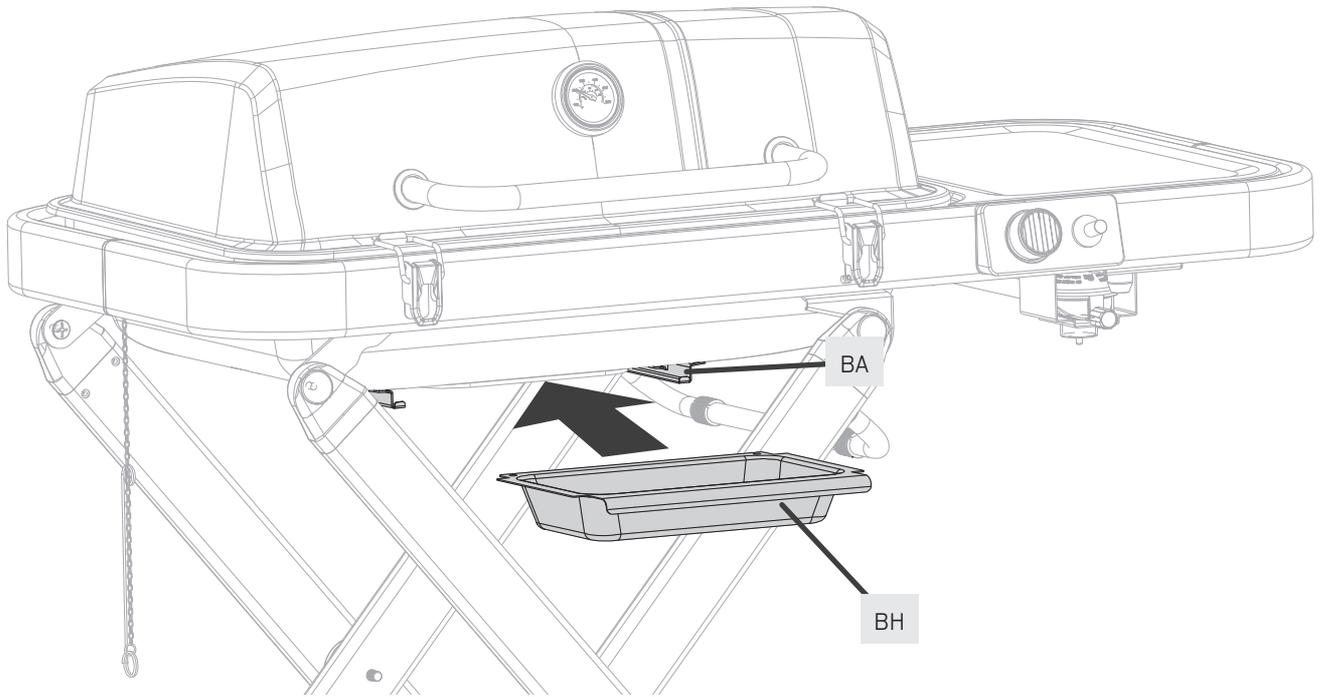
1. À partir d'une position fermée, placez votre pied sur le pied de support, saisissez la table latérale avec les deux mains et appuyez sur le bouton de déverrouillage du verrou du chariot avec votre main droite (figures A et B).



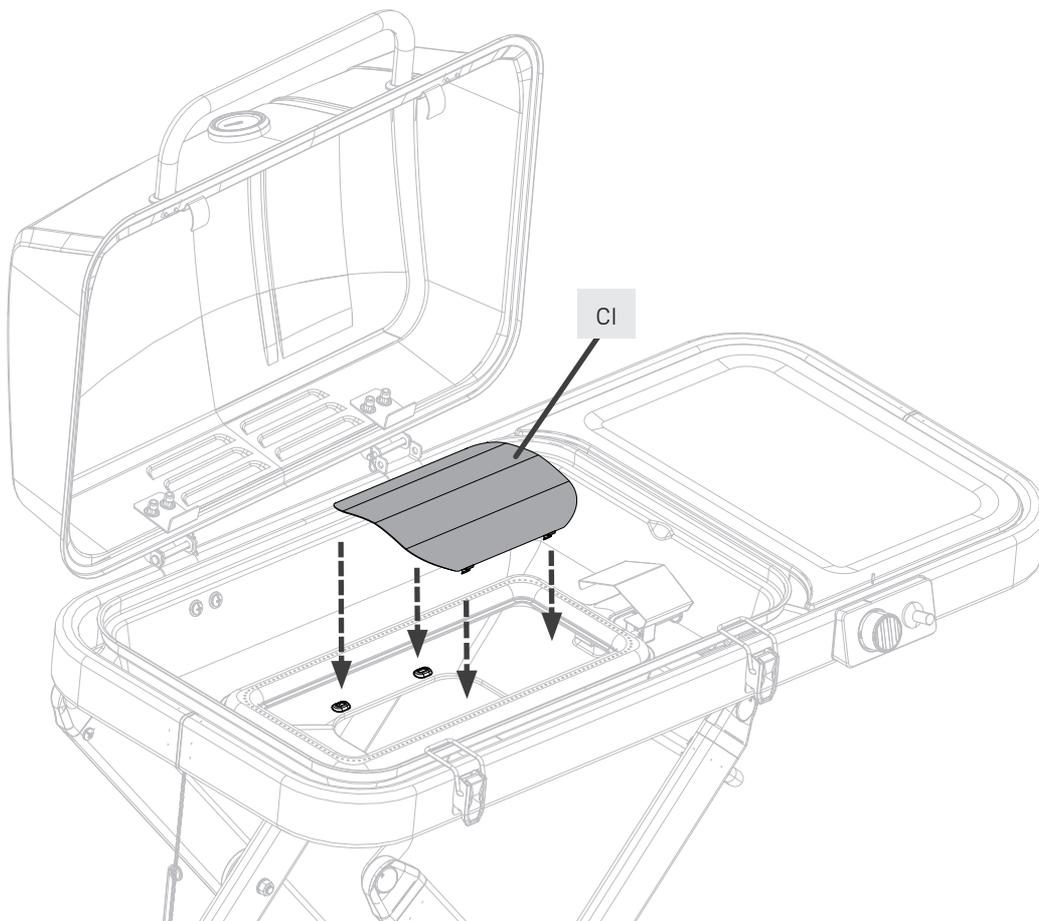
2. Soulevez vers vous et verrouillez le dessus du grill dans les supports de pattes comme indiqué (figure C).



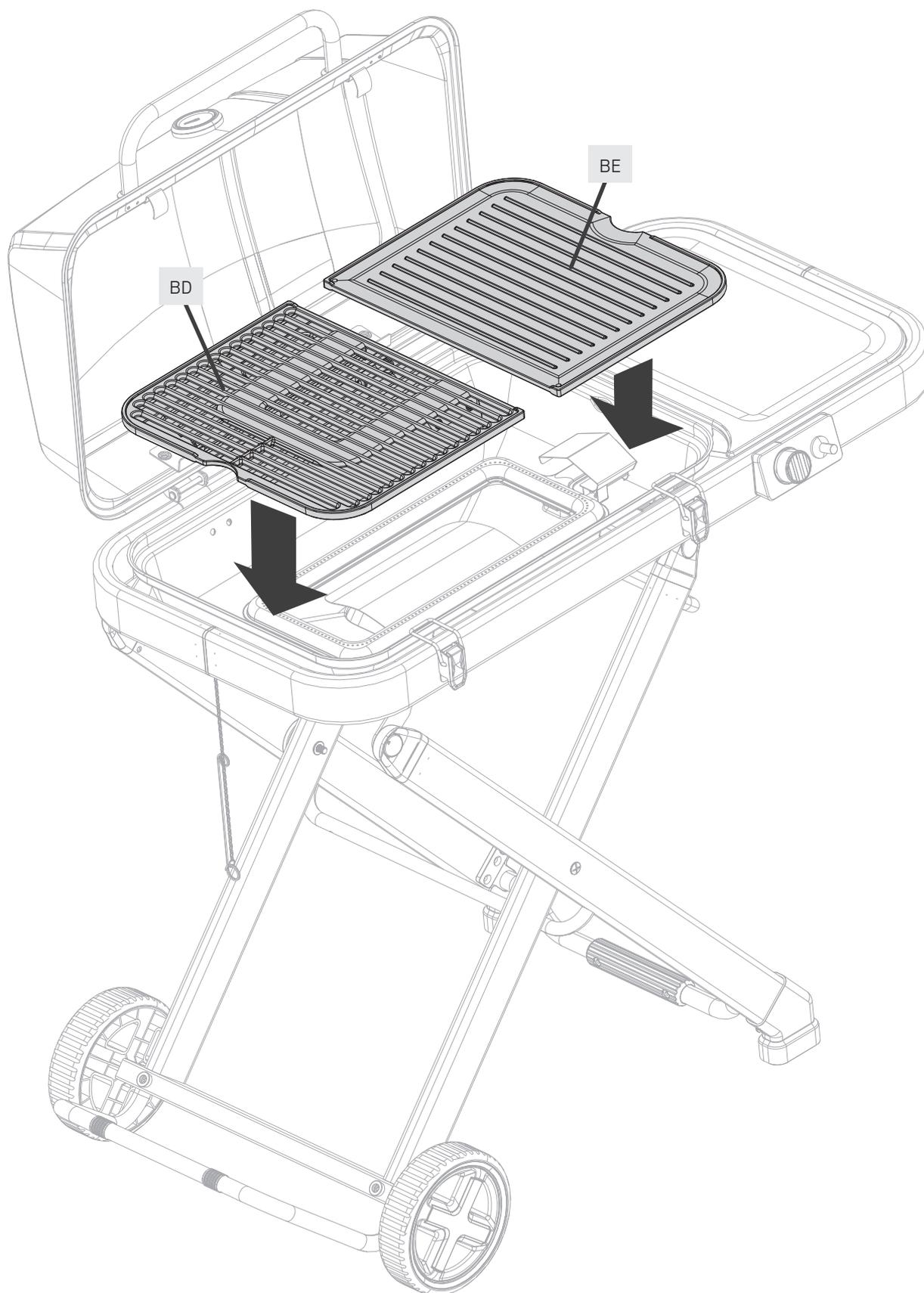
ÉTAPE 6



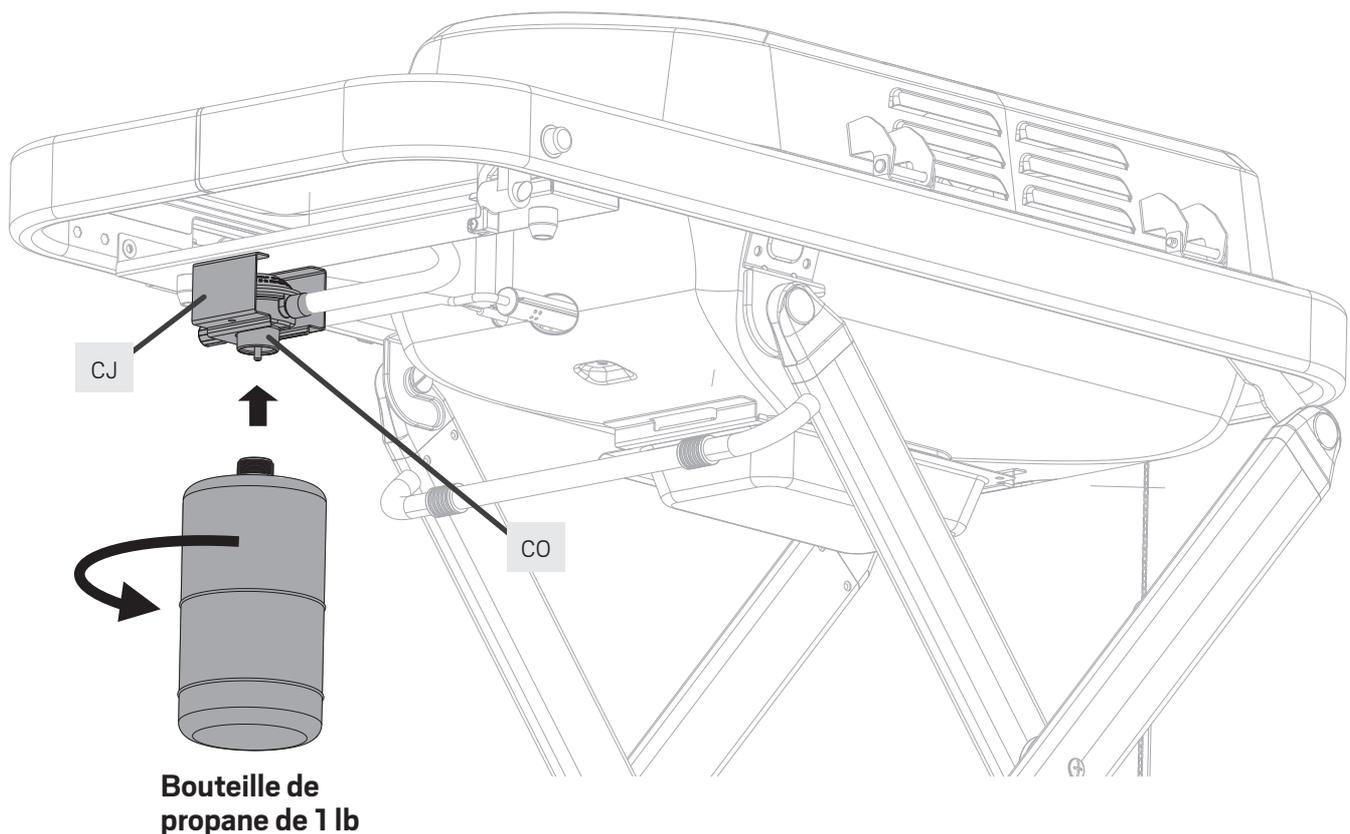
ÉTAPE 7



ÉTAPE 8



ÉTAPE 9



⚠ INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE : CONSULTEZ LA SECTION INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE, PAGE 17

SÉCURITÉ DES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE

BOUTEILLE DE PROPANE QU'EST-CE QUE LE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL)

Le gaz de pétrole liquéfié (aussi appelé gaz GPL, le propane liquide ou le propane) est non toxique, inodore et incolore lorsqu'il est produit. Pour votre sécurité, le gaz propane a reçu une odeur (comme le chou pourri) afin qu'il puisse être détecté. Le gaz propane est extrêmement inflammable et peut s'enflammer de manière inattendue lorsqu'il est mélangé à l'air. Il devient liquide lorsqu'il est stocké sous haute pression à l'intérieur d'une bouteille et se vaporise lorsqu'il est libéré. Le gaz propane est plus lourd que l'air et a tendance à s'accumuler dans les zones basses. Il est important qu'il n'y ait pas de connexions qui fuient sur votre grill à gaz portable, car elles pourraient causer un incendie ou une explosion. Consultez la section Test d'étanchéité, page 20.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE GAZ PROPANE ET LES CONNEXIONS DE RÉGULATEUR

Ce grill nécessite une bouteille propane jetable de 1 lb (454 g) équipée d'une connexion de type CGA n° 600 mâle. Cette bouteille a une connexion d'assise positive, qui ne permettra pas l'écoulement de gaz jusqu'à ce qu'un joint positif ait été atteint.

SÉCURITÉ DES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE

TUYAU DE SÉCURITÉ ET RÉGULATEUR

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ du couplage à fermeture rapide QCC-1.

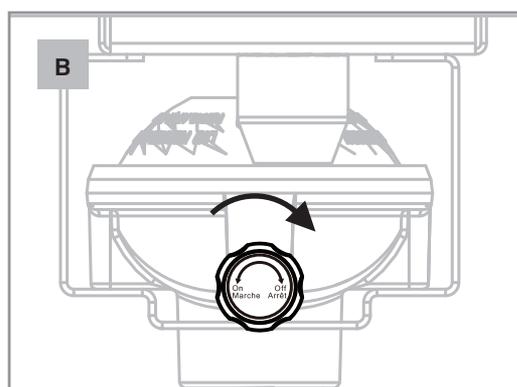
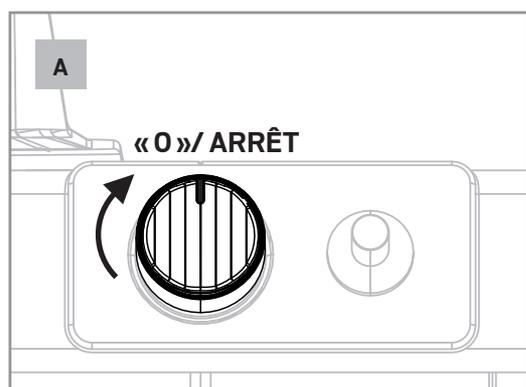
Le système QCC-1 intègre les nouvelles caractéristiques de sécurité requises par le Comité directeur des normes canadiennes.

1. Le gaz ne circulera pas tant qu'une connexion positive n'aura pas été effectuée.
2. Un élément thermique coupera le débit de gaz entre 240 °F (116 °C) et 300 °F (149 °C). L'arrêt thermique d'urgence peut entraîner la fusion d'un tuyau du régulateur.
3. Lorsqu'elle est activée, la fonction de limitation de débit limite le débit de gaz à 10 pieds cubes par heure.

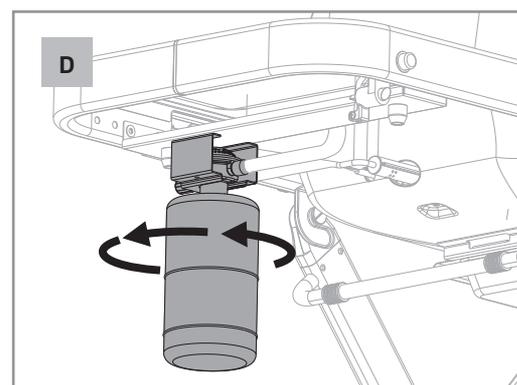
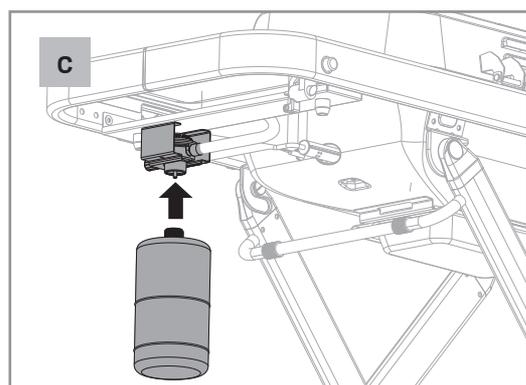
Votre gril portatif au gaz sur chariot pliant Turismo^{MC} est équipé d'un régulateur CGA n° 600. Ce régulateur est un dispositif pour contrôler et maintenir une pression de gaz uniforme lorsque le gaz est libéré de la bouteille de propane. N'essayez PAS de connecter ce régulateur à une autre bouteille de propane jetable non équipée d'un raccord CGA n° 600 d'accouplement. Utilisez uniquement le régulateur de pression fourni avec ce gril. Les régulateurs de pression de remplacement doivent être fournis par le fabricant ou spécifiés par celui-ci. Le régulateur fournit une pression de 11 pouces colonne d'eau au gril et a un raccord femelle de type CGA n° 600.

INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE :

1. Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est éteint « 0 » en le poussant et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre à la position d'arrêt « 0 » (figure A).
2. Assurez-vous que la vanne du régulateur de gaz est fermée (figure B).



3. Retirez le bouchon en plastique du haut de la bouteille de propane de 1 lb.
4. Poussez fermement la bouteille de propane dans le régulateur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit serré; serrez à la main seulement (figures C et D).



RÉINITIALISATION DU DISPOSITIF DE LIMITATION DE DÉBIT

DISPOSITIF DE LIMITATION DE DÉBIT DU RÉGULATEUR

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

- Les brûleurs ne deviennent pas assez chauds
- Flamme de brûleur basses ou incomplètes.
- Basse pression de gaz.
- Difficulté à allumer tous les brûleurs ou les brûleurs ne restant pas allumés.

RÉINITIALISATION DE LA FONCTION DE LIMITATION DE DÉBIT DU RÉGULATEUR

Avec le bouton de commande et le régulateur d'alimentation en gaz en position « **ARRÊT** ».

1. Enlevez de la bouteille de propane.
2. Tournez le bouton de commande à la position « **MAX** » et laissez reposer pendant 1 à 3 minutes, permettant à tout l'excès de gaz dans le collecteur de se dissiper.
3. Tournez le bouton de commande de gaz en position d'arrêt.
4. Rebranchez la bouteille de propane. Serrez à la main seulement et effectuez un test d'étanchéité (page 19) pour assurer une connexion positive.
5. Ouvrez **LENTEMENT** le régulateur d'alimentation en gaz. Attendez environ 5 secondes pour que le tuyau et la pression du régulateur se stabilisent.

⚠ AVERTISSEMENT : 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.

6. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens antihoraire à la position « **MAX** ».
7. Appuyez sur le bouton d'allumage. Répétez si le brûleur ne s'allume pas.
8. Si le brûleur ne s'enflamme pas, tournez le bouton de commande à la position « **ARRÊT** » et attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dégager, avant de tenter d'allumer le brûleur, ou suivez la procédure d'allumage par l'allumette.

⚠ AVERTISSEMENT : 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 vous 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 D'ÉTANCHÉITÉ

PROCÉDURE DE VÉRIFICATION DES FUITES

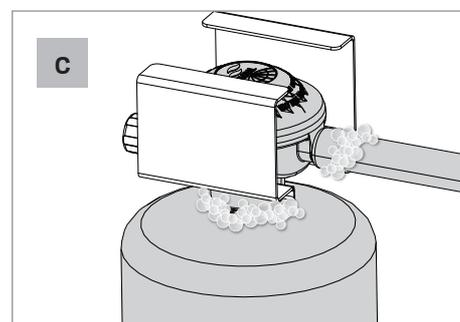
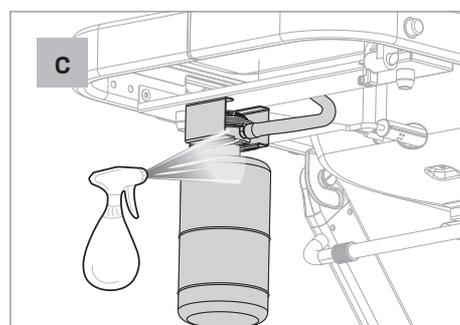
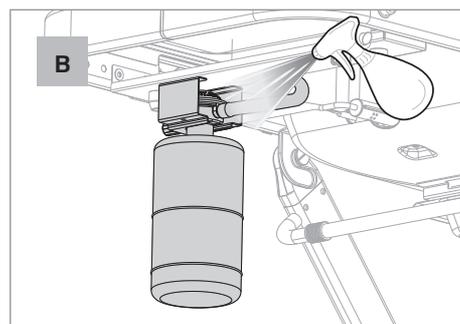
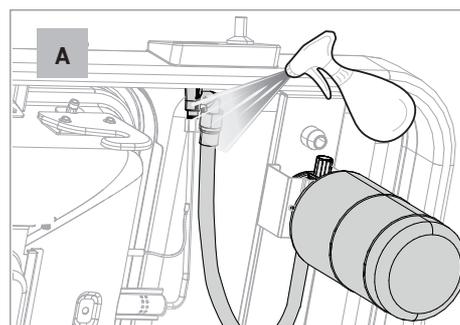
Un test d'étanchéité est utilisé pour vérifier que le gaz ne s'échappe d'aucune connexion et pour assurer l'intégrité de toutes les connexions.

UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ DOIT ÊTRE EFFECTUÉ

- Après l'assemblage.
- Avant d'allumer votre gril à gaz pour la première fois.
- Chaque fois que la bouteille de gaz a été changée.
- Après un trajet, en particulier sur des routes accidentées ou cahoteuses.
- Après une période prolongée d'entreposage ou de non-utilisation.

COMMENT EFFECTUER UNE VÉRIFICATION DES FUITES

1. Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est éteint « 0 » en le poussant et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre à la position d'arrêt « 0 ».
2. Mélangez une solution d'une partie d'eau et une partie de savon à vaisselle dans une bouteille de pulvérisation.
3. Pulvérisez la solution sur le régulateur et le raccord du réservoir, le tuyau du régulateur et le raccord du régulateur et de la vanne. Regardez si des bulles se forment, ce qui indiquera une fuite de gaz, un défaut ou une connexion endommagée (figure A, B et C).
4. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite.
 - a) Si la fuite se trouve au niveau de la bouteille de propane (figure D), retirez la bouteille de propane et installez une bouteille de propane différente. Effectuez un test d'étanchéité. Si la fuite persiste, retirez la bouteille et ne faites pas fonctionner le gril.
 - b) Si la fuite se trouve au niveau du régulateur ou du raccord de la vanne, serrez toutes les connexions et effectuez un autre test d'étanchéité.



⚠ ATTENTION : Si une fuite ne peut être arrêtée, contactez la ligne d'assistance du service à la clientèle de MASTER Chef^{MD} pour obtenir de l'aide au 1 855 453-2150.

5. Si les bulles n'apparaissent pas, le test d'étanchéité est terminé. Rincez les connexions pour éliminer la solution savonneuse corrosive et passez aux instructions d'allumage.

⚠ ATTENTION :

- LES FUITES DE GAZ PEUVENT PROVOQUER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION.
- EFFECTUEZ TOUJOURS LA VÉRIFICATION DES FUITES À L'EXTÉRIEUR DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ, LOIN DE TOUTE SOURCE D'INFLAMMATION.
- ASSUREZ-VOUS QUE LE GRIL N'EST PAS UTILISÉ ET EST FROID 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.

CONSIGNES D'UTILISATION

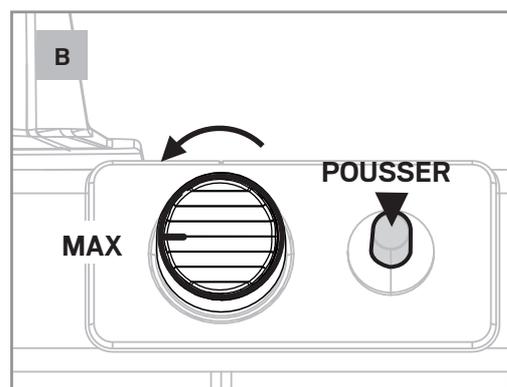
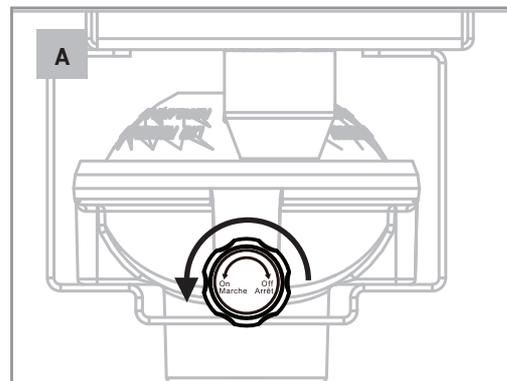
CONSIGNES D'ALLUMAGE

⚠ AVANT D'ALLUMER

1. Ouvrez le couvercle du gril
2. Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est en position « OFF » (arrêt).
3. Assurez-vous que le régulateur de gaz est en position d'arrêt.

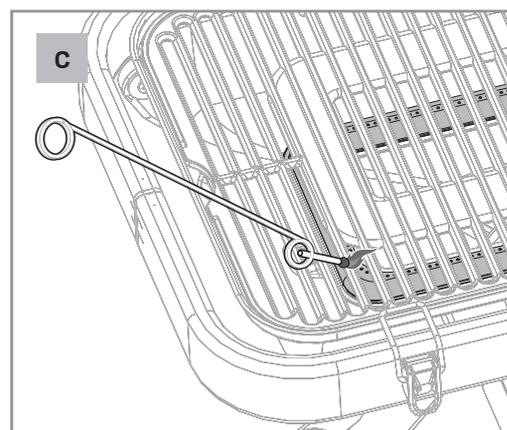
ALLUMAGE

4. Tournez LENTEMENT la vanne du régulateur de gaz sur « MARCHE », dans le sens antihoraire. Attendez 5 secondes (figure A).
5. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens antihoraire à la position « MAX » (figure B).
6. Appuyez sur le bouton d'allumage (figure B). Répétez si le brûleur ne s'allume pas.
7. Si le brûleur ne s'enflamme pas, tournez le bouton de commande à la position « ARRÊT » et attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dégager, avant de tenter d'allumer le brûleur, ou suivez la procédure d'allumage par l'allumette.



PROCÉDURE D'ALLUMAGE PAR ALLUMETTE

1. Allumez une allumette et positionnez-la dans le porte-allumette comme le montre la figure C. Positionnez le porte-allumette à travers les grilles du gril, près des ports du brûleur.
2. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire.



PROCÉDURE D'ARRÊT

1. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens antihoraire à la position « OFF ».
2. Éteignez la vanne du régulateur de gaz en le tournant dans le sens horaire.

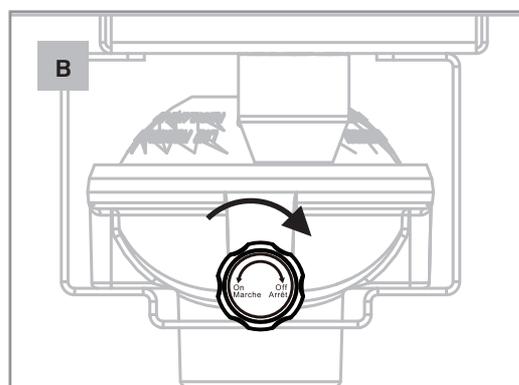
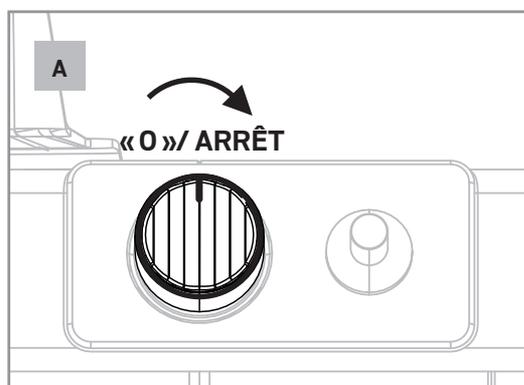
⚠ AVERTISSEMENT :

NE PENCHEZ JAMAIS VOTRE TÊTE DIRECTEMENT AU-DESSUS DU GRIL LORSQUE VOUS TENTEZ D'ALLUMER LES BRÛLEURS PRINCIPAUX, 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.

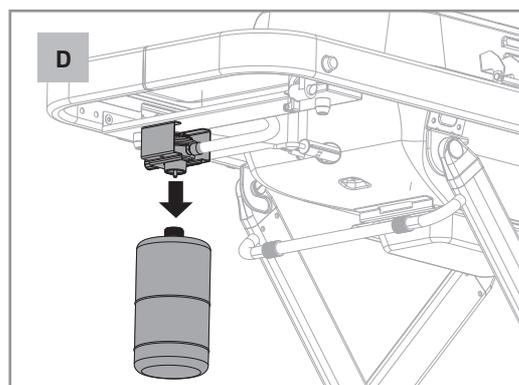
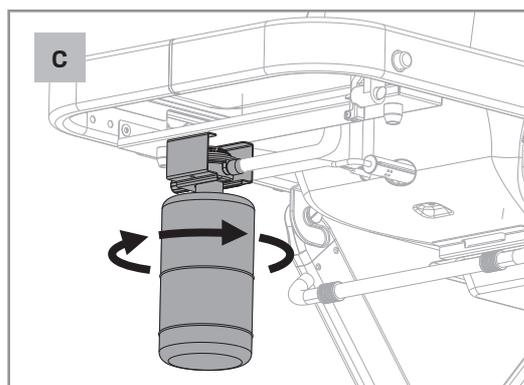
CONSIGNES D'UTILISATION

RETRAIT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

⚠ AVERTISSEMENT : La bouteille de propane doit être retirée chaque fois que le chariot est abaissé.



1. Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est éteint « 0 » en le poussant et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre à la position d'arrêt « 0 » (figure A).
2. Assurez-vous que le régulateur d'alimentation en gaz est éteint (figure B).



3. Dévissez la bouteille de propane du régulateur et retirez-la du gril (figures C et D).
4. Placez le capuchon en plastique sur la bouteille.

⚠ AVERTISSEMENT : Utilisez des bouteilles portant la mention « Propane » seulement.

⚠ AVERTISSEMENT : N'entreposez jamais une bouteille de gaz propane de recharge.

⚠ AVERTISSEMENT : Veillez à ne pas croiser le filetage lors de l'installation de la bouteille. N'utilisez pas d'outils pour serrer la bouteille.

⚠ AVERTISSEMENT : Le bouchon anti-poussière devrait être en place lorsque la bouteille de propane n'est pas utilisée pour empêcher la saleté et les débris d'entrer.

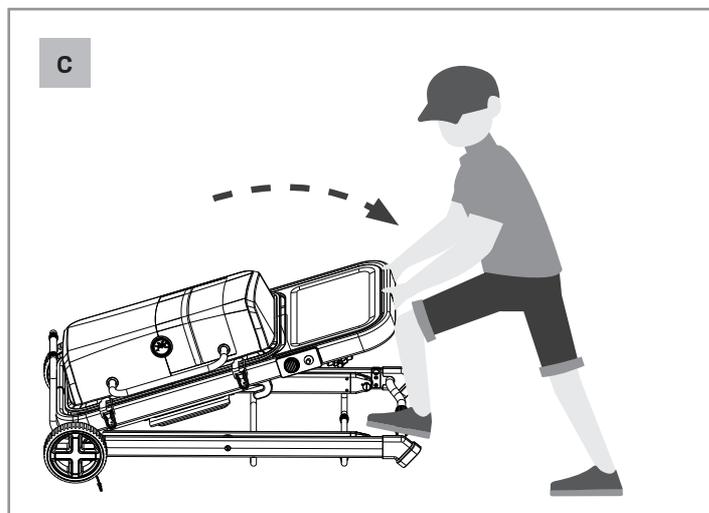
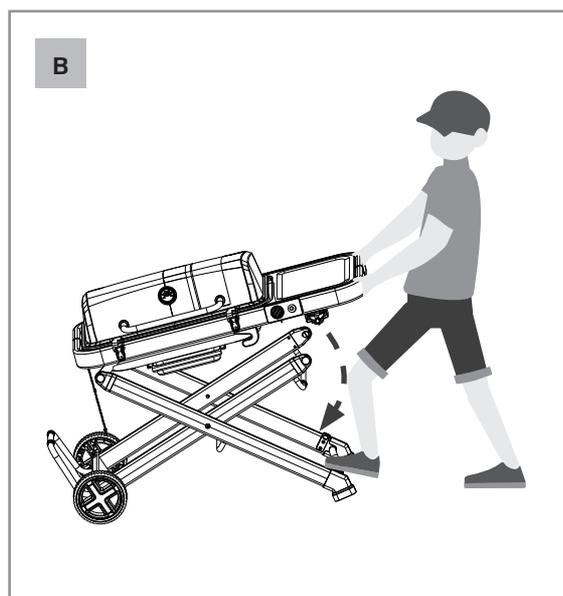
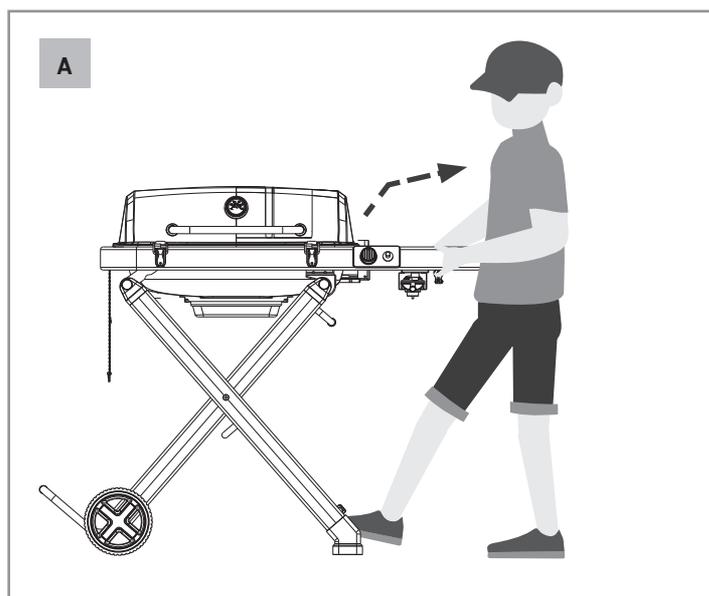
⚠ AVERTISSEMENT : Passez en revue les instructions sur la bouteille de propane avant de l'utiliser. Une bouteille bosselée ou rouillée peut être dangereuse. Jetez la bouteille si des particules de rouille ou des débris se trouvent dans la zone de connexion de la bouteille de propane.

CONSIGNES D'UTILISATION

ABAISSEMENT DU GRIL

Avant d'abaisser votre gril et de transporter le gril portatif au gaz sur chariot pliant Turismo^{MC}, vérifiez toujours ce qui suit.

- Le bouton de commande du brûleur doit être réglé sur ARRÊT / « 0 ».
- Le régulateur d'alimentation en gaz doit être réglé sur « ARRÊT ».
- La bouteille de propane doit être enlevée.
- Le couvercle doit être verrouillé.
- Le gril doit être refroidi et le bac à graisse enlevé, nettoyé et repositionné.



En position surélevée, placez votre pied sur le pied à la base du gril, saisissez le cadre de la table latérale et soulevez soigneusement vers vous pour désengager le dessus du gril des supports de pattes avant d'abaisser lentement le gril. Vous entendrez un « déclic » lorsque le chariot est verrouillé (figures A-C).

⚠ ATTENTION :
ÉVITEZ LES BLESSURES CORPORELLES OU LES DOMMAGES AU GRIL.

SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS ABAISSEZ LE CHARIOT. GUIDEZ TOUJOURS LE CHARIOT TOUT EN LE DÉPLAÇANT VERS LA POSITION BASSE. MAINTENEZ UNE PRISE CONSTANTE DU CADRE DE LA TABLE LATÉRALE.

UTILISATION DE VOTRE GRIL

PREMIÈRE UTILISATION

1. Effectuez un brûlage initial.
2. Chauffez le gril sur le réglage le plus élevé, avec le couvercle fermé pendant au moins 20 minutes avant de griller pour la première fois, ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 260 °C (500 °F). Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril à gaz émet une légère odeur. Il s'agit d'une condition temporaire normale causée par le « brûlage » des peintures internes et des lubrifiants utilisés dans le processus de fabrication, et cela ne se reproduira pas.

⚠ 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.

UTILISATION DE VOTRE GRIL

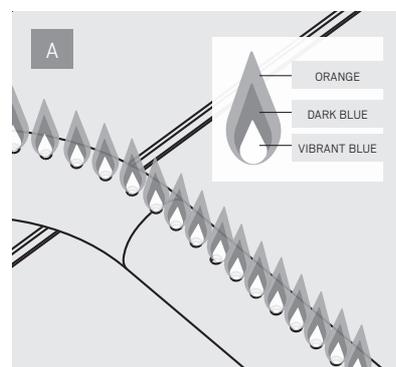
MOTIF DE FLAMME DE BRÛLEUR CORRECT

Le motif de flamme du brûleur est un indicateur clé du bon fonctionnement ou du mauvais fonctionnement du système de cuisson. Lorsque le brûleur fonctionne correctement, vous verrez un motif de flamme spécifique. Vous devez voir des flammes de hauteur de 2,5 cm/1 po pour tous les orifices de brûleur lorsque les brûleurs sont réglés sur « ÉLEVÉ » avec des flammes bleues avec pointes orange (figure A).

Référez-vous à la section de dépannage aux pages 31 si vous rencontrez l'un des problèmes suivants :

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

Vos brûleurs de grils sont conçus pour mélanger l'oxygène et le propane à un rythme qui permet des flammes optimales. Si les trous des brûleurs, l'obturateur d'air ou le venturi sont bloqués, cela affectera le mélange de propane et d'air, provoquant des flammes faibles ou incohérentes ou des flammes provenant de l'ouverture du venturi du brûleur.



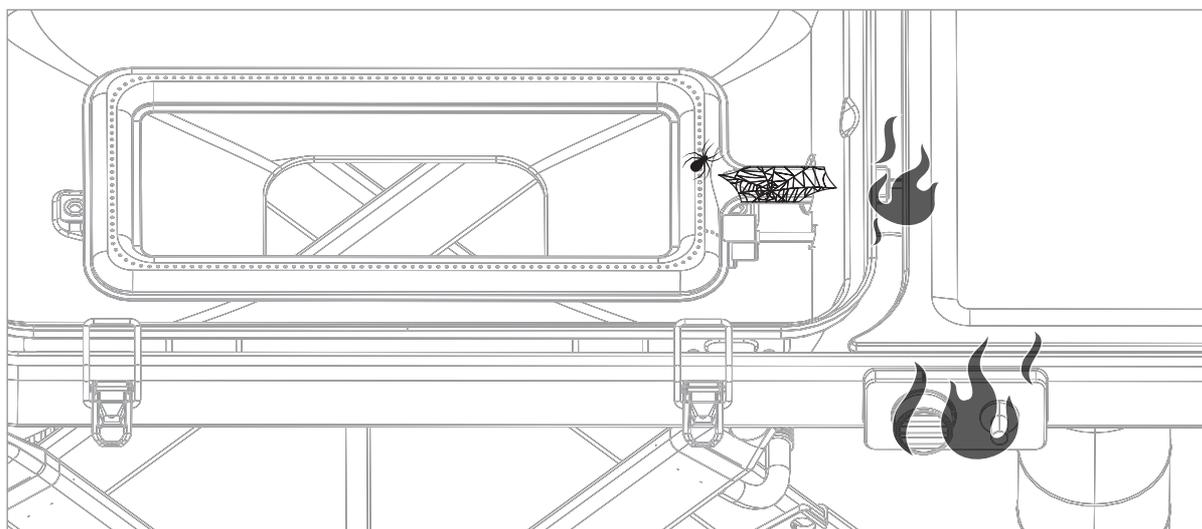
UTILISATION DE VOTRE GRIL

BLOCAGE DE VENTURI DE BRÛLEUR

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 le tube 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 rencontrez l'une des caractéristiques d'un retour de flamme, Fermez la bouteille de propane et éteignez le gril immédiatement. Suivez la procédure de nettoyage du brûleur décrite dans la section d'entretien du présent manuel (page 30).



Caractéristiques d'un retour de flamme :

- Un feu brûlant à l'extérieur du boîtier de cuisson, habituellement visible derrière ou sous le panneau de commande.
- Boutons de commande chauds ou en état de fonte.
- De grandes flammes jaunes et indisciplinées accompagnées de l'odeur de gaz.
- Les brûleurs ne s'allument pas correctement ou partiellement.

⚠ AVERTISSEMENT

Avertissement : dès que vous voyez des flammes jaunes et indisciplinées, un brûleur mal allumé accompagné de l'odeur de gaz, éteignez votre gril et effectuez l'entretien du nettoyage du brûleur décrit dans la section maintenance de ce manuel page 30.

COMMENT ÉVITER LES INCENDIES DE GRAISSE

Un feu brûlant à l'intérieur de la boîte de brûleur de gril peut devenir incontrôlable s'il n'est pas surveillé. Un feu de graisse est généralement accompagné de flammes élevées, de beaucoup de fumée et de suie noire. L'incendie peut causer des carbonisations à l'intérieur du couvercle du gril ou des panneaux latéraux du couvercle (à l'intérieur et à l'extérieur), peut endommager l'indicateur de température ou causer une coloration brunâtre sur les couvercles en acier inoxydable et l'accumulation de suie et de cendres sur les grilles de cuisson.

Prévenir les feux de graisse par les méthodes suivantes :

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

UTILISATION DE VOTRE GRIL

MONTÉES DE FLAMMES

Les montées de flammes se produisent lorsque les gouttes de nourriture tombent sur le brûleur ou s'accumulent à l'intérieur du foyer et s'enflamment. Les montées de flammes peuvent augmenter la température du gril et augmenter le risque d'un feu de graisse plus dangereux.

Pour éviter les montées de flammes, procédez comme suit :

- Parez l'excédent de gras de la viande avant de procéder à sa cuisson.
- Appliquez toujours des sauces après la cuisson.
- Faites toujours cuire avec le couvercle abaissé et faites cuire au réglage thermique le plus bas et le plus efficace.
- Effectuez un entretien régulier de la grille de cuisson, de la plaque de cuisson et du foyer pour éviter l'accumulation de graisse. Si les montées de flammes sont fréquentes, cela indique la nécessité d'effectuer l'entretien.
- Surveillez attentivement le gril pendant la cuisson et baissez le niveau de flamme à bas, ou éteint, si les montées de flamme s'intensifient.

MESURES DE PRÉCAUTION

Le bicarbonate de soude est l'agent le plus efficace pour éteindre un incendie. Le bicarbonate de soude, tout comme le sel, coupera rapidement l'oxygène au feu, étouffant la flamme. Gardez une boîte de bicarbonate de soude et/ou un extincteur près du gril.

⚠ AVERTISSEMENT : N'UTILISEZ JAMAIS DE FARINE OU D'EAU POUR ESSAYER D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE.

⚠ ATTENTION : FAITES PREUVE D'UNE CERTAINE PRUDENCE LORSQUE VOUS UTILISEZ CE GRIL ET RESPECTEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

CONSEILS DE CUISSON SUR LE GRIL

- PRÉCHAUFFEZ TOUJOURS À LA TEMPÉRATURE MAXIMALE AVEC LE COUVERCLE FERMÉ.
- Des temps de préchauffage plus longs peuvent être nécessaires par temps froid.
- Effectuez toujours une combustion de graisse et retirez et nettoyez le bac à graisse pour éviter d'attirer les animaux lors du camping.
- Faites toujours cuire avec le couvercle fermé pour maintenir les températures.
- Gardez du bicarbonate de soude ou un extincteur à portée de main pour éteindre un incendie.
- Faites cuire des portions de tailles similaires ensemble afin qu'elles cuisent toutes uniformément.
- Ne percez jamais ou ne pressez pas les aliments pendant la cuisson, car cela causera une perte d'humidité et de saveur.
- Retournez les aliments rarement. Ne tournez les aliments qu'une seule fois, à mi-chemin du temps de cuisson.
- Appliquez du sel et des sauces seulement après la cuisson pour éviter de dessécher la viande.
- Utilisez un thermomètre à lecture instantanée pour vérifier le degré de cuisson.
- Ayez toujours tout ce dont vous avez besoin à portée de main. Ne laissez pas le gril sans surveillance.
- Évitez de surchauffer le gril en couvrant entièrement la surface de cuisson avec de la nourriture. Laissez un peu d'espace autour de la nourriture.
- Une fois la cuisson terminée, laissez reposer votre viande pour permettre à l'humidité de se réabsorber, cela rendra votre viande tendre et juteuse.

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS, CONSULTEZ LE TABLEAU DE TEMPÉRATURE INTERNE SÛR CI-DESSOUS.

AVERTISSEMENT

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

Températures intérieures minimales sécuritaires selon AAC*	
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)

*Pour plus d'informations, visitez foodsafety.gov

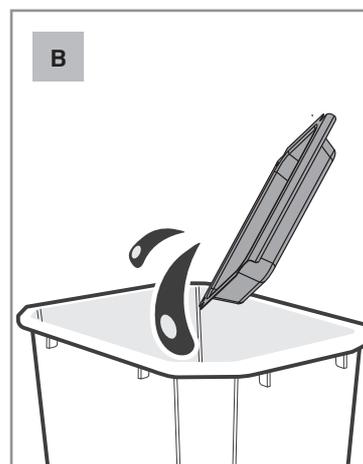
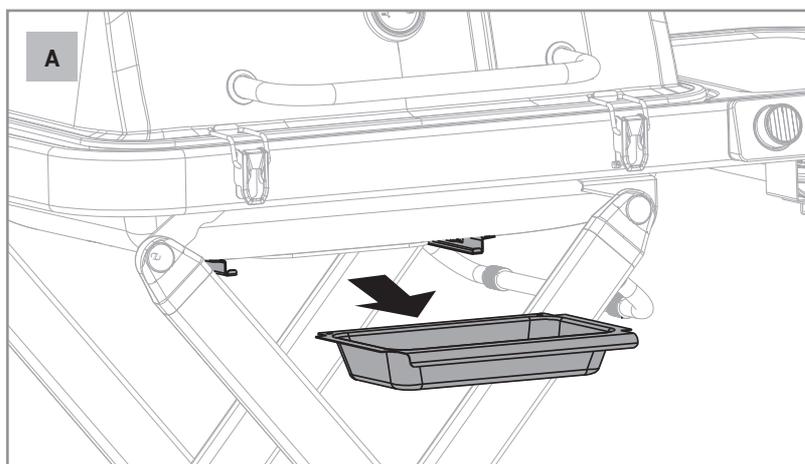
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage et un entretien réguliers sont essentiels pour assurer une longue durée de vie à votre gril et des performances optimales. Évitez les problèmes liés à la chaleur inégale, aux basses températures, aux flammes irrégulières et aux feux de retour de flammes en suivant le calendrier d'entretien et les étapes de nettoyage décrites dans ces pages.

⚠ ATTENTION : AVANT D'EFFECTUER L'ENTRETIEN : 1) LA BOUTEILLE DE PROPANE DOIT ÊTRE FERMÉE ET DÉCONNECTÉE, 2) LE GRIL DOIT ÊTRE RÉGLÉ SUR « 0 »/ ARRÊT, ET 3) LE GRIL DOIT ÊTRE COMPLÈTEMENT REFROIDI AVANT DE TENTER DE NETTOYER L'UNE DE SES PARTIES.

NETTOYAGE DU BAC À GRAISSE

1. Retirez le bac à graisse coulissant en le tirant vers l'avant.
2. Grattez le contenu refroidi du bac à graisse dans un récipient à ordures et essuyez-le avec une serviette en papier.
 ⚠ ATTENTION : Si la graisse est encore chaude, portez un gant résistant à la chaleur pour retirer le bac à graisse et jetez le contenu dans un récipient résistant à la chaleur. Consultez la figure B.
3. Réinstallez le bac à graisse.



⚠ DANGER : N'UTILISEZ PAS DE PLATEAUX DE PAPIER D'ALUMINIUM JETABLES.

⚠ DANGER : NETTOYEZ LE BAC À GRAISSE APRÈS CHAQUE UTILISATION POUR ÉVITER UN FEU DE GRAISSE.

⚠ AVERTISSEMENT : SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS RETIREZ LE BAC À GRAISSE. PRÉVOYEZ PLUS DE TEMPS POUR QUE LA GRAISSE REFROIDISSE AVANT DE TOUCHER LE BAC À GRAISSE.

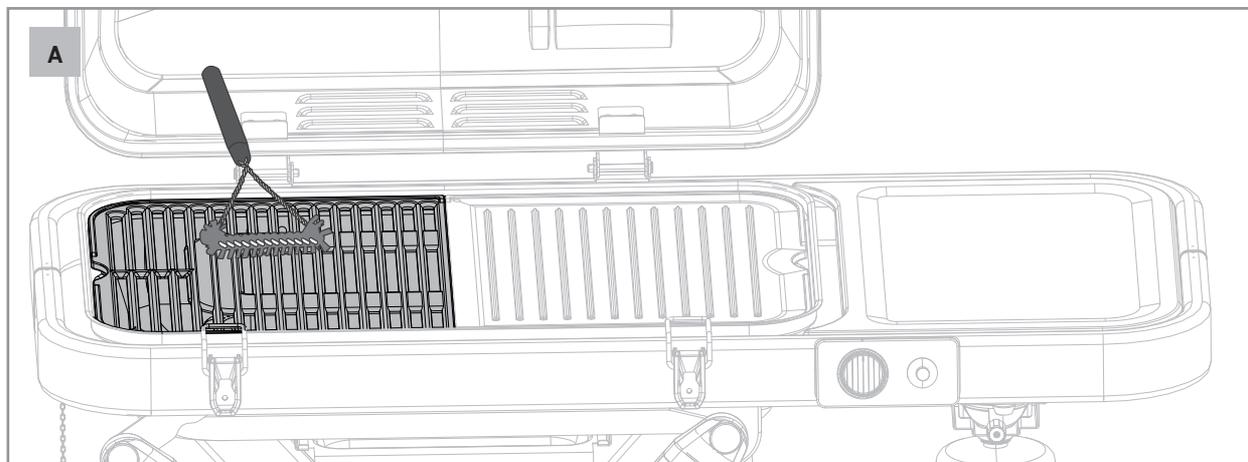
⚠ AVERTISSEMENT : UTILISEZ DES GANTS DE GRIL RÉSISTANTS À LA CHALEUR LORSQUE VOUS UTILISEZ LE GRIL.

⚠ AVERTISSEMENT : LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS LORSQUE LE GRIL EST ÉTEINT ET QUE LA VANNE DU RÉGULATEUR DE GAZ PROPANE EST ÉTEINTE ET DÉCONNECTÉE.

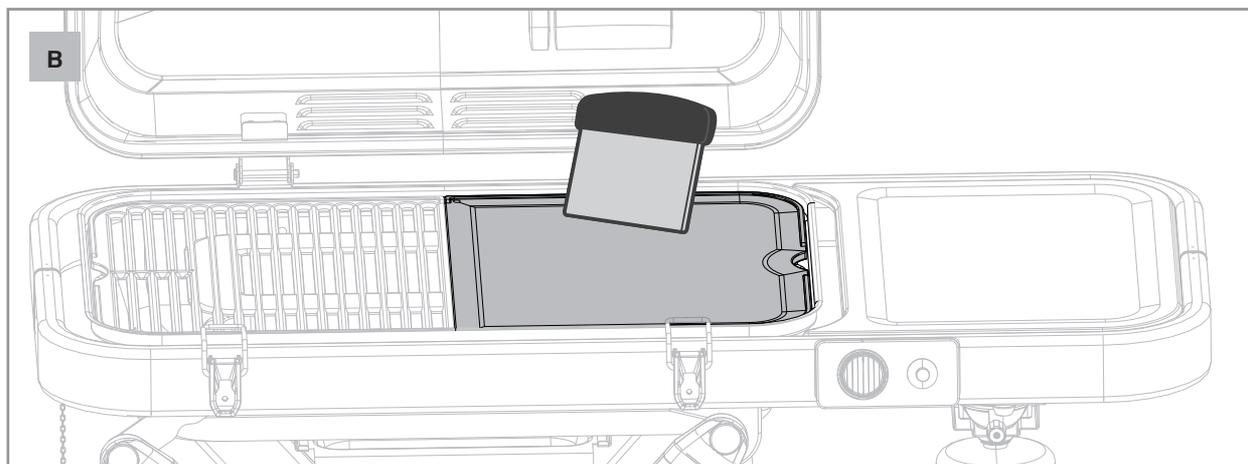
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DE LA GRILLE ET DE LA PLAQUE DE CUISSON

1. Pendant que le gril est encore chaud, utilisez une brosse à gril pour éliminer toute accumulation sur la surface de la grille du gril. Consultez la figure A.



2. Pour nettoyer la plaque de cuisson, utilisez un grattoir pour recueillir et enlever toute la graisse et les débris de la surface. Consultez la figure B.



CONSEIL : Après le grattage, utilisez des pinces à long manche et des essuie-tout pour éliminer tout excès de graisse ou d'accumulation de la surface de la plaque de cuisson. Cela aidera à éviter de couler de la graisse lors du déplacement du gril.

POUR UNE ACCUMULATION EXCESSIVE

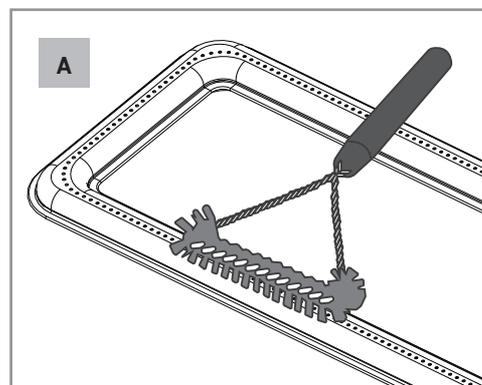
La grille de cuisson et la plaque de cuisson sont faites de fonte émaillée de porcelaine et ne doivent jamais être immergées dans l'eau pour être nettoyées. Cependant, l'eau tiède et le savon peuvent être utilisés avec une éponge pour décomposer toute accumulation sur la surface de cuisson. Rincez toujours la surface et séchez-la soigneusement avec une serviette. Pendant le nettoyage, vérifiez toujours les grilles et plaques de cuisson pour tout dommage et appliquez de l'huile végétale sur ces zones pour offrir une protection contre la rouille et d'autres dommages.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

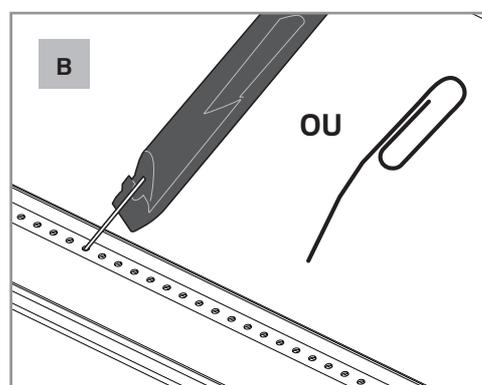
NETTOYAGE DU BRÛLEUR

Il est essentiel de garder le brûleur exempt de blocages, y compris les araignées, les insectes, les nids et autres débris qui peuvent bloquer les orifices du brûleur.

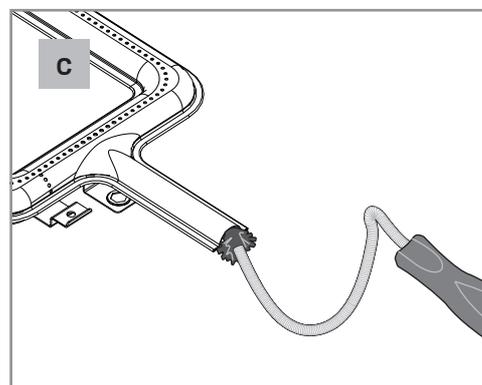
1. Nettoyez la surface du brûleur – utilisez une brosse à grill propre pour éliminer l'accumulation, y compris la corrosion de la surface. N'utilisez pas de brosse à grill usée pour nettoyer la surface de cuisson. Consultez la figure A.



2. Nettoyez les orifices du brûleur : utilisez un fil ou un trombone pour enlever les blocages des orifices. N'essayez jamais d'agrandir les ports. Consultez la figure B.

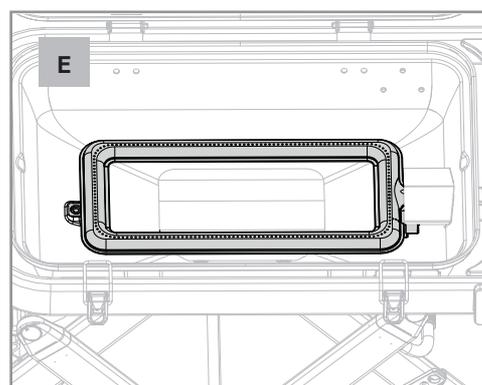
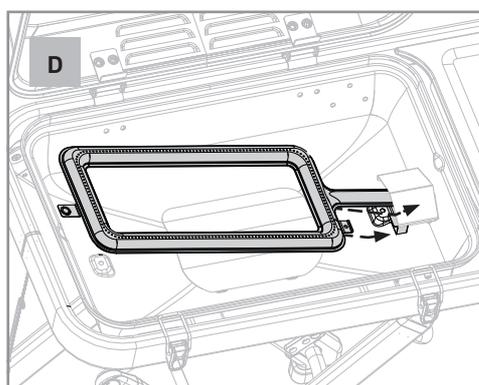


3. Nettoyez l'intérieur du brûleur : retirez le matériel et soulevez le brûleur pour exposer le venturi du brûleur. Utilisez une brosse pour venturi pour enlever tous les débris de l'intérieur du brûleur. Secouez tous les débris en vrac de l'intérieur du brûleur. Consultez la figure C.



⚠ DANGER : VEILLEZ À NE PAS ENDOMMAGER OU DÉCONNECTER LE CONNECTEUR DE L'ÉLECTRODE. VÉRIFIEZ SI L'ÉLECTRODE N'EST PAS ENDOMMAGÉE OU S'IL Y A DE LA CORROSION.

4. Réinstallez le brûleur en veillant à ce que le venturi du brûleur soit repositionné en toute sécurité au-dessus du jet de soupape de gaz. Consultez les figures D et E.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL

Une accumulation excessive à l'intérieur du foyer peut entraîner des incendies de graisse dangereux, des montées de flammes et une surchauffe.

1. Vérifiez souvent l'intérieur du foyer pour éliminer toute accumulation de graisse ou les restes de particules de nourriture. Retirez la grille et la plaque de cuisson pour exposer le foyer.
2. Utilisez un grattoir en plastique pour enlever les débris des côtés et du bas du foyer et portez une attention particulière au bouclier thermique au-dessus du bac à graisse. Grattez toute accumulation dans le bac à graisse ci-dessous.
3. Pour une accumulation tenace, utilisez un dégraissant de gril pour desserrer les débris, puis répétez l'étape 2. Suivez les instructions sur le dégraissant pour de meilleurs résultats.

⚠ ATTENTION : NETTOYEZ LE FOYER AVANT DE DÉPLACER LE GRIL POUR ÉVITER LES FUITES DE GRAISSE.

NETTOYAGE DES SURFACES THERMOLAQUÉES EXTÉRIEURES ET DES SURFACES EN ÉMAIL DE PORCELAINE

1. Nettoyez les surfaces enduites de poudre et de porcelaine avec de l'eau chaude savonneuse.
2. Après avoir essuyé toutes les surfaces, rincez-les abondamment à l'eau.
3. Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

⚠ ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS CHIMIQUES SUR LES SURFACES PEINTES, CAR ILS POURRAIENT ENLEVER LA PEINTURE ET ENDOMMAGER DE FAÇON PERMANENTE LA SURFACE, LA LAISSANT SANS PROTECTION.

CALENDRIER D'ENTRETIEN

Bac à graisse	Nettoyez le bac à graisse après chaque utilisation et avant de le transporter.	Après chaque utilisation et avant le transport.
Test de fuite	Lorsque vous avez des problèmes de performance, y compris : difficulté d'allumage, faible flamme, faible chaleur, flammes irrégulières, ou si vous sentez le gaz.	Au besoin.
	Chaque fois que vous changez ou remplissez la bouteille de propane, ou le régulateur.	
Grille et plaque de cuisson	Après la cuisson, effectuez une brûlure de l'excès de graisse et brossez la surface de cuisson avec une brosse à gril ou un grattoir.	Après chaque utilisation et avant le transport.
	Nettoyez avec du savon et de l'eau tiède. Ne trempez jamais vos grilles ou vos plaques de cuisson.	Au besoin.
	Appliquez de l'huile végétale pour graisser lorsque la grille ou la plaque semble sèche ou rugueuse au toucher ou si vous voyez de la rouille ou des taches corrosives.	Au besoin.
Brûleur	Si vous voyez des flammes jaunes irrégulières et indisciplinées, cela indique un blocage. Consultez la section Feux de montées de flammes, page 24.	Effectuez immédiatement l'entretien du brûleur.
	Les boutons de commande fondent. Consultez la section Feux de montées de flammes, page 24.	Effectuez immédiatement l'entretien du brûleur.
	Brossez les brûleurs avec une brosse à barbecue pour éliminer toute accumulation ou corrosion.	Toutes les 3 utilisations, lorsque des montées de flammes se produisent, ou aux premiers signes de corrosion.
Surfaces extérieures	Nettoyage des taches : nettoyez les déversements, les éclaboussures de graisse, la saleté et les débris sur les surfaces pour éviter la corrosion et la détérioration.	Chaque utilisation.
Matériel	Vérifiez et serrez tout le matériel avant le transport.	Avant le transport.
Entreposage à l'intérieur	Entreposez le gril dans un garage, une remise ou sous un abri lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter la rouille et la détérioration.	Chaque utilisation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DÉPLACEMENT DU GRIL

- Ne déplacez pas le gril lorsqu'il est chaud.
- Nettoyez le bac à graisse avant de déplacer le gril pour éviter les déversements.
- Vérifiez toutes les connexions de gaz pour les fuites qui pourraient se produire pendant le transport.
- Assurez-vous que le couvercle est verrouillé.
- Une fois le chariot abaissé, le loquet automatique du chariot s'engage pour sécuriser le chariot en position pliée.
- Une fois le chariot abaissé et verrouillé, le gril est prêt à être déplacé.
- Déplacez le gril lentement et évitez le terrain qui peut causer des dommages au gril ou faire basculer le gril.
- Ne courez pas en trainant le gril derrière vous, car cela peut causer des blessures corporelles.
- Faites toujours une vérification de sécurité du brûleur après le déplacement pour vous assurer que le brûleur est toujours bien assis sur l'orifice de gaz.
- Ne soulevez pas le gril par la poignée du couvercle, car cela pourrait endommager le loquet du couvercle.

RANGEMENT

- Assurez-vous que toutes les pièces, y compris le foyer et le bac à graisse, sont propres avant de ranger le gril.
- La grille et la plaque de cuisson doivent être nettoyées et enveloppées dans une serviette dans un endroit frais et sec pour éviter que l'humidité ne cause de la rouille et de la corrosion.
- Recouvrez le brûleur d'un léger revêtement d'huile pour éviter la rouille.
- Si le gril est entreposé à l'intérieur dans une remise ou un garage, la bouteille de propane doit être retirée et entreposée à l'extérieur.
- Si vous l'entrezposez à l'extérieur, assurez-vous que le gril est recouvert d'une housse toutes saisons.

DÉPANNAGE

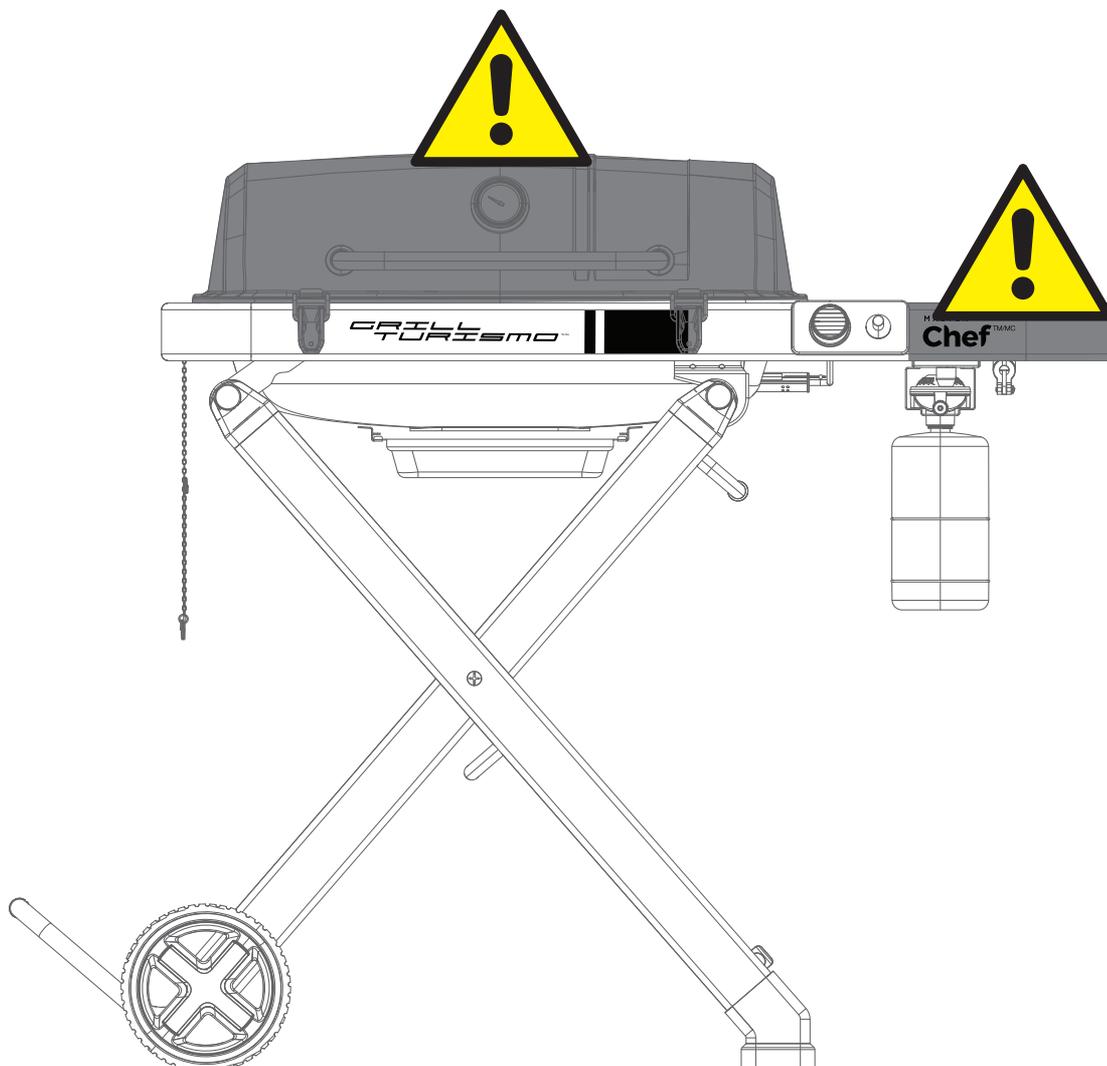
PROBLÈME	SOLUTIONS
Les brûleurs ne s'allument pas (avec allumeur ou allumette)	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun raccordement positif n'a été établi entre la bouteille, le régulateur et le gril. • Faible niveau de propane ou hors de propane. • La vanne d'alimentation en gaz est éteinte. • Les brûleurs ne sont pas correctement logés sur les orifices de valve. • Le régulateur de gaz du gril portable comprend une fonction de limitation de débit pour la sécurité des consommateurs. Cette caractéristique 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 (c.-à-d. un symptôme d'une fuite importante ou une mauvaise séquence d'allumage), la fonction de limitation du débit sera déclenchée, limitant le débit de propane. Ce système de sécurité peut être activé accidentellement en mettant le bouton de commande sur marche trop rapidement ou en laissant le bouton de commande ou la vanne d'alimentation en gaz en position MARCHE, avant de connecter une bouteille de propane.
Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumeur (pas d'étincelle).	<ul style="list-style-type: none"> • Fil d'électrode débranché de l'allumeur piézo-électrique. • Allumeur piézo-électrique défectueux.
Bouton de commande fondu / feu au niveau du bouton de commande et panneau de commande	<ul style="list-style-type: none"> • Le tube venturi du brûleur a un blocage. • Le brûleur est mal logé sur le jet de gaz.
Feu à n'importe quelle connexion	<ul style="list-style-type: none"> • Le gaz fuit d'une connexion défectueuse. Serrez les connexions ou remplacez les pièces endommagées. Effectuez un test d'étanchéité sur toutes les connexions avant de cuire à nouveau sur le gril.
Gril trop chaud	<ul style="list-style-type: none"> • Montée de flammes excessives. Entretien requis. • Réglez le bouton de commande de la température à des températures plus basses. • Accumulation de graisse dans le foyer. Entretien requis. • Réinitialisation du régulateur requise ou remplacement du régulateur requis.
Flammes de fumées jaunes / odeur de gaz	<ul style="list-style-type: none"> • Blocage des tubes de brûleur et/ou du brûleur.
La flamme s'éteint lorsque le bouton de commande est réglé sur « BAS »	<ul style="list-style-type: none"> • Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé en raison d'une fuite, d'une mauvaise connexion ou d'une mauvaise séquence d'allumage. • Faible niveau de propane ou hors de propane. • Vent fort. Déplacez le gril pour le protéger du vent. <p>Le brûleur est mal logé sur le jet de gaz.</p>
Faible chauffage	<ul style="list-style-type: none"> • Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé en raison d'une fuite, d'une mauvaise connexion ou d'une mauvaise séquence d'allumage. Effectuez un test d'étanchéité, page 20. Effectuez une réinitialisation du régulateur, page 19. • Vérifiez la présence de tuyau plié ou tordu. • Par temps plus froid, préchauffez le gril pendant de plus longues périodes.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTIONS
Trop de chaleur / montée de flamme excessive	<ul style="list-style-type: none"> • Accumulation de graisse autour du système de brûleur provoquant des montées de flammes dangereuses et un surchauffage. • Cuisson sur le réglage « MAX », sans réglage du contrôle de la température. • La plaque de collecte de graisse et le gobelet à graisse doivent être nettoyés. • Couvrir plus de 70 % de la surface de cuisson peut entraîner une surchauffe du gril. • Excès de graisse sur la viande et cuisson à haute température.
L'intérieur du couvercle s'écaille.	<ul style="list-style-type: none"> • Le couvercle intérieur est en aluminium non peint. L'accumulation de graisse s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez soigneusement.
Diminution de la chaleur, bruit d'éclatement	<ul style="list-style-type: none"> • Hors de propane. • Le brûleur et les tubes du brûleur sont bouchés.
Bruit de bourdonnement provenant du régulateur	<ul style="list-style-type: none"> • La vanne de la bouteille a été ouverte trop rapidement.
Tuyau d'alimentation en gaz en état de fonte.	<ul style="list-style-type: none"> • Le tuyau d'alimentation en gaz et le régulateur de votre gril contiennent un élément thermique qui arrête le flux de gaz entre 240 °F et 300 °F, en faisant fondre le tuyau d'alimentation et en se déconnectant essentiellement de la bouteille de propane. • Mauvaise ventilation causée par un dégagement inapproprié sur les côtés et à l'arrière du gril. • Surchauffe causée par les températures de cuisson élevées et l'accumulation de graisse. • Accumulation de graisse dans un gobelet et un plateau à graisse à nettoyage rapide.

AVERTISSEMENT

SURFACE CHAUDE



MISE EN GARDE

- ÉVITEZ LES BRÛLURES.
 - NE TOUCHEZ PAS LE GRIL 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 :** se trouve sur la plaque signalétique 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 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^{MD}** au **1 855 453-2150**.
2. **NE RAMENEZ 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^{MD}. 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 gril en ligne à www.masterchefbbqs.com

GARANTIE LIMITÉE :

Trileaf Distribution^{MD}, garantit par la présente à l'ACHETEUR D'ORIGINE de ce gril 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 37.

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

MISE EN GARDE

Certaines pièces peuvent contenir des bords tranchants, en particulier les pièces indiquées 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 le gril est utilisé au Canada.
3. La garantie remplace toutes les garanties, expresses ou implicites, et toutes les autres obligations ou responsabilités liées à la vente ou à l'utilisation de ses produits de barbecue.
4. 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^{MD} 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 montée 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. Toutes les pièces utilisées et/ou installées sur votre produit MASTER Chef qui ne sont pas des pièces MASTER Chef d'origine ne sont pas couvertes par cette Garantie. Tous les dommages résultant de l'utilisation et/ou de l'installation de pièces sur votre produit MASTER Chef qui ne sont pas des pièces MASTER Chef d'origine ne sont pas couverts par cette Garantie.

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 un service après-vente,
enregistrez votre gril en ligne sur :

www.masterchefbbqs.com

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

NOTES

NOTES

MASTER
Chef^{TM/MC}

www.masterchefbbqs.com

Service à la clientèle : 1 855 453-2150

