



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

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

### OBTENEZ DE L'AIDE POUR :

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

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

#### CONTRÔLE DE SÉCURITÉ DU BARBECUE

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

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

#### **ATTENTION :**

EN PLEIN SOLEIL ET EN FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE ET EN ACIER PEINT DE VOTRE BARBECUE PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES. VEUILLEZ FAIRE ATTENTION ET NE PAS TOUCHER À CES SURFACES CHAUDES.

## GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



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

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

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

#### **⚠ MISE EN GARDE**

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

**⚠ INSTALLATEUR OU ASSEMBLEUR/ CONSOMMATEUR** Ce guide doit être conservé avec le barbecue en tout temps.

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

#### **⚠ DANGER**

**1. Si vous sentez du gaz :**

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

**2. 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.**

**3. Une bouteille de propane non raccordée ne doit pas être entreposée à proximité de ce foyer ou de tout autre appareil.**



Vidéo de démarrage rapide  
Scannez ce code QR.



## **⚠ MISE EN GARDE**

Certaines pièces peuvent contenir des bords tranchants – portez des gants de protection si nécessaire lors de la manipulation. Pour une utilisation domestique SEULEMENT. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales.

## **⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

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

## **TABLE DES MATIÈRES**

<b>INSTALLATION ET AVERTISSEMENTS</b>	<b>4</b>
<b>BOUTEILLE DE PROPANE</b>	<b>5</b>
• Exigences	<b>5</b>
• Raccordement au gaz propane et avertissements	<b>6</b>
• Transport et rangement	<b>7</b>
<b>TUYAU DE SÉCURITÉ ET RÉGULATEUR</b>	<b>8</b>
<b>TEST D'ÉTANCHÉITÉ</b>	<b>10</b>
<b>FONCTIONNEMENT – CONSIGNES D'ALLUMAGE</b>	<b>11</b>
<b>PRÉVENTION</b>	<b>13</b>
<b>DÉPANNAGE</b>	<b>15</b>
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>17</b>
• Graisser les grilles de cuisson	<b>19</b>
<b>COMMENCER À GRILLER</b>	<b>21</b>
<b>GARANTIE ET SERVICE</b>	<b>23</b>

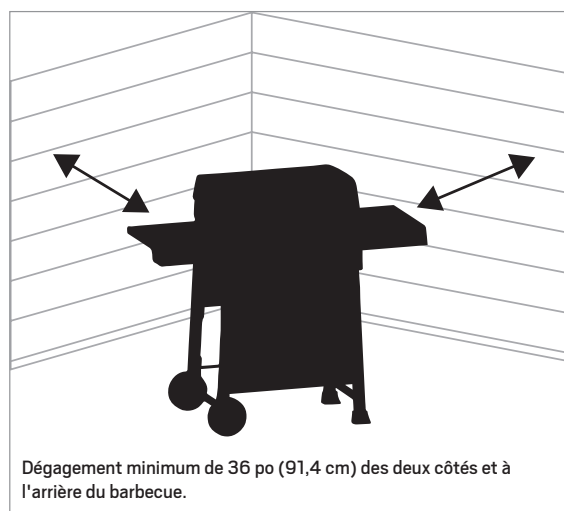
## INSTALLATION

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

## AVERTISSEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

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

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



## EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE PROPANE

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

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

## RACCORDEMENT AU GAZ PROPANE ET AVERTISSEMENTS

### (GPL) GAZ DE PROPANE LIQUIDE :

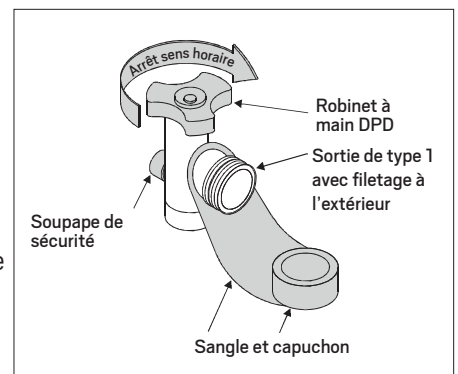
- Le gaz propane est non toxique, inodore et incolore à la production. Pour votre sécurité, une odeur (semblable au chou pourri) a été ajoutée au gaz propane qui permet de le sentir.
- Le gaz propane est extrêmement inflammable et peut s'enflammer de manière inattendue lorsqu'il est mélangé à l'air.

### EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE PROPANE :

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

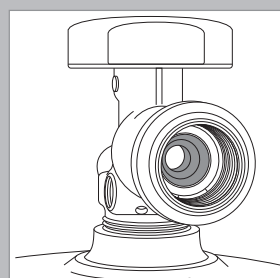
### LA SOUPAPE DE LA BOUTEILLE DE PROPANE DOIT COMPRENDRE :

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

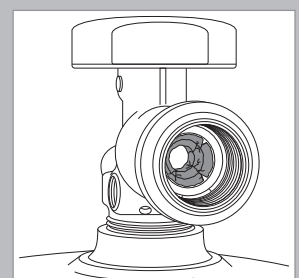


### ⚠ AVERTISSEMENT RELATIF AU GAZ PROPANE

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



Bon joint en caoutchouc



Joint en caoutchouc endommagé

## RACCORDEMENT AU GAZ PROPANE ET AVERTISSEMENTS

### ⚠ AVERTISSEMENT RELATIF AU GAZ PROPANE

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

### ⚠ DANGER

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



### À L'EXTÉRIEUR

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

## RETRAIT, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DES BOUTEILLES DE PROPANE

### AVANT DE DÉBRANCHER LA BOUTEILLE DE PROPANE :

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

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

### AVERTISSEMENT

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

## REPLISSAGE DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

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

### AVERTISSEMENT

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

### MISE EN GARDE

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

## TUYAU DE SÉCURITÉ ET RÉGULATEUR

### MODÈLES À PROPANE :

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

### COUPLAGE DE FERMETURE RAPIDE QCC-1

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

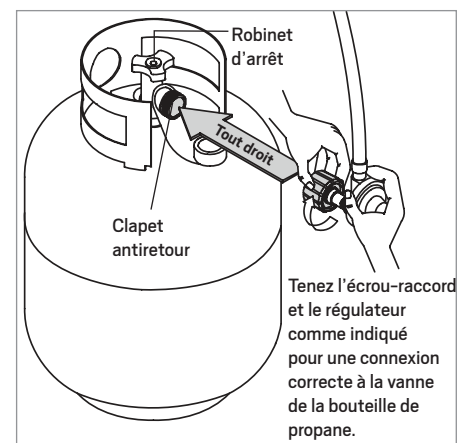
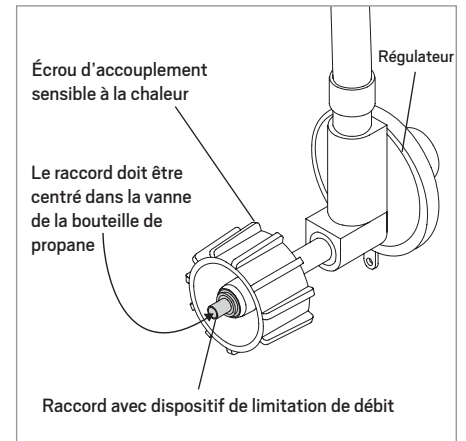
Le système QCC-1 intègre les nouvelles caractéristiques de sécurité requises par le Comité directeur des normes canadiennes.

- Le gaz ne circulera pas tant qu'une connexion positive n'aura pas été effectuée.
- Un élément thermique arrêtera le flux de gaz entre 240 et 300 °F (116 et 149 °C).
- Lorsqu'il est activé, un dispositif de limitation de débit limitera le débit de gaz à 10 pi<sup>3</sup>/h.

### CONNEXION DU RÉGULATEUR À LA BOUTEILLE DE PROPANE

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

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



### **⚠ DANGER**

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



## TUYAU DE SÉCURITÉ ET RÉGULATEUR

### DISPOSITIF DE LIMITATION DE DÉBIT DU RÉGULATEUR

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

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

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

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

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



Vidéo sur la limitation de débit  
Scannez ce code QR.



## TEST D'ÉTANCHÉITÉ DE L'ENSEMBLE ROBINET, TUYAU ET RÉGULATEUR

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



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



Vidéo de test d'étanchéité  
Scannez ce code QR.

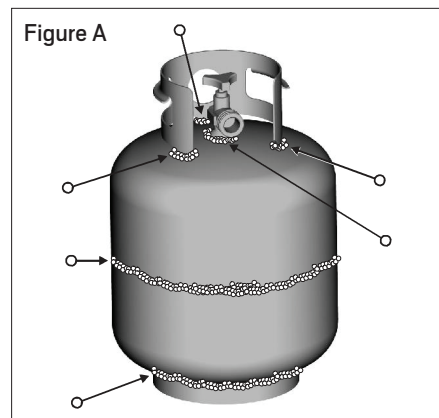


#### **⚠ ATTENTION :**

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

- Ne fumez pas pendant un test d'étanchéité.
- N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- Le barbecue doit être testé à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, loin des sources d'inflammation telles que les appareils électriques au gaz. Pendant un test d'étanchéité, gardez votre barbecue à l'abri des flammes nues ou des étincelles.
  - Utilisez un pinceau propre et un mélange de savon doux et d'eau à 50/50.
  - Brossez la solution savonneuse sur les zones indiquées par des flèches à la figure A.

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



#### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

#### **⚠ ATTENTION**

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

## FONCTIONNEMENT — CONSIGNES D'ALLUMAGE

### ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL :

1. Ouvrez le couvercle.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs se trouvent en position d'arrêt.
3. Ouvrez LENTEMENT le robinet de la bouteille de propane dans le sens antihoraire. Attendez que la pression se stabilise pendant 5 secondes.
4. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens antihoraire à la position (⚡).
5. Appuyez sur le bouton d'allumage.
6. Vérifiez que le brûleur est allumé. Répétez l'étape 5 si nécessaire.
7. Une fois le brûleur principal allumé, enfoncez et tournez tous les autres boutons de commande en position « MAX ».
8. Vérifiez que tous les brûleurs sont allumés. Si le brûleur ne s'allume pas correctement dans les 3 à 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur et le robinet de la bouteille propane vers la position d'arrêt. Attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer le brûleur. Cela laissera le temps au gaz libéré de se dissiper.



Vidéo sur les  
consignes d'allumage  
Scannez ce code QR.



### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ ATTENTION

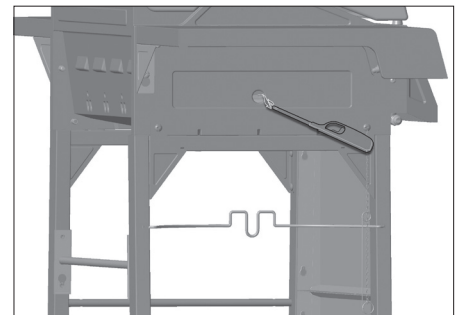
Une fois allumé, confirmez que le brûleur est correctement allumé et que le motif de flamme est comme vous le souhaitez. Si la flamme apparaît anormale, consultez le guide de dépannage pour connaître les mesures correctives.

### ALLUMAGE PAR ALLUMETTE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX

**IMPORTANT :** Lorsque vous allumez le barbecue avec une allumette, utilisez le bouton de commande le plus proche du trou d'allumage de l'allumette.

Répétez les étapes 1 à 3 de la section « **ALLUMAGE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX** » ci-dessus.

1. Pour allumer une allumette : enfoncez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position « MAX » (⚡).
2. Allumez immédiatement une allumette ou utilisez un briquet au butane et placez-la dans le trou d'allumage sur le côté gauche de la boîte du brûleur. Le brûleur ne s'allume pas.
3. Pour allumer les autres brûleurs, appuyez et tournez le bouton de commande le plus proche. Les tubes de transfert s'enflammeront. Laissez le barbecue préchauffer avec le couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes avant la cuisson.



Le modèle peut varier de l'illustration.

## FONCTIONNEMENT — CONSIGNES D'ALLUMAGE

### ⚠ MISE EN GARDE

Le couvercle du brûleur latéral doit rester ouvert avant, pendant et jusqu'à ce que le brûleur latéral ait refroidi.

### ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL (LE CAS ÉCHÉANT)

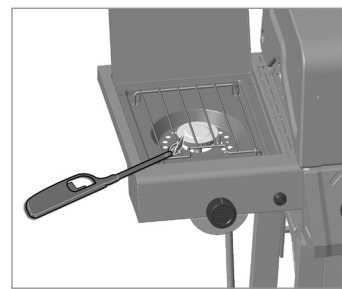
1. Faites tourner le bouton de commande du brûleur vers la position « MAX » (⚡). Attendez 5 secondes.
2. Appuyez sur le bouton d'allumage. Vous entendrez un déclic. Répétez si nécessaire.

### ⚠ MISE EN GARDE

Si le brûleur latéral ne s'allume pas, tournez immédiatement le bouton de commande du brûleur sur « OFF » (arrêt) et attendez 5 minutes avant de le rallumer avec une allumette.

### ALLUMAGE PAR ALLUMETTE DU BRÛLEUR LATÉRAL (LE CAS ÉCHÉANT)

1. Ouvrez le couvercle. Mettez tous les boutons de commande en position « OFF » (arrêt). Assurez-vous que le robinet de la bouteille de propane est FERMÉ.
2. Ouvrez le robinet de la bouteille de propane (1 à 2 tours).
3. Tournez le bouton de commande du brûleur latéral à la position « MAX » (⚡). Attendez 5 secondes.
4. Insérez une allumette allumée ou un briquet au butane sous la grille du brûleur latéral. L'allumage doit avoir lieu immédiatement.



Le modèle peut différer de celui illustré.

### ⚠ MISE EN GARDE

Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, tournez les boutons de commande du brûleur vers la position « OFF » (arrêt), attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas avec les commandes en position de marche, attention, le gaz continuera de s'écouler du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement avec un risque de blessure. Mettez toujours les commandes et la source de gaz propane en position d'arrêt lorsque le barbecue n'est pas utilisé.

### ⚠ ATTENTION

Préchauffez toujours le barbecue avant de commencer à cuisiner. Allumez tous les brûleurs et réglez-les sur la position « MAX » avec le couvercle fermé, jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Après le préchauffage, réglez les commandes sur le réglage bas/moyen pour la plupart des exigences de cuisson.

### PROCÉDURE D'ARRÊT

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

## PRÉVENTION

### ⚠ ATTENTION

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

### VÉRIFICATION DE LA FLAMME DU BRÛLEUR

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

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

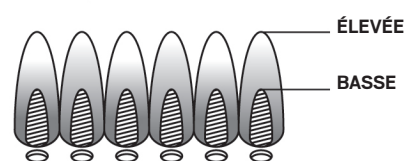
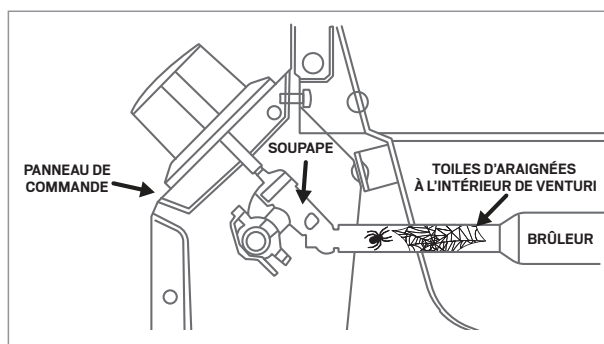


Figure A

### RETOURS DE FLAMME

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



### Caractéristiques d'un retour de flamme

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

### Prévenir les retours de flamme :

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

## PRÉVENTION

### FEUX DE GRAISSE

#### Caractéristiques d'un feu de graisse

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

#### Prévenir les incendies de graisse par les méthodes suivantes :

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

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

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



## DÉPANNAGE

PROBLÈME	IDENTIFICATION DE LA CAUSE :
Les brûleurs ne s'allument pas (avec allumeur ou allumette).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucun lien positif n'a été établi entre la bouteille et le régulateur.</li> <li>• Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé. Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 9.</li> <li>• Les brûleurs ne sont pas correctement logés sur les orifices de valve.</li> <li>• Faible niveau de propane ou plus de propane.</li> <li>• La vanne d'alimentation en gaz est éteinte.</li> </ul>
Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumeur (pas d'étincelle).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fils d'électrode lâches.</li> <li>• Électrode cassée - boîtier en céramique autour de l'électrode endommagé.</li> <li>• Boîtier d'allumage électronique défectueux.</li> </ul>
Feu au niveau du bouton de commande et du panneau de commande = retour de flamme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blocage à l'intérieur du brûleur – feu de retour de flamme.</li> <li>• Le brûleur est mal logé sur le jet de gaz.</li> </ul>
Flammes de fumées jaunes / odeur de gaz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blocage à l'intérieur du brûleur - vérifiez pour toile d'araignée / araignée.</li> </ul>
La flamme s'éteint lorsque le bouton de commande est réglé sur « MIN »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condition de vent élevé - ajustez le barbecue pour le protéger du vent.</li> <li>• Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé.</li> <li>• Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 9.</li> <li>• Faible niveau de propane ou plus de propane.</li> <li>• Le brûleur est mal logé sur le jet de gaz.</li> </ul>
Faible chaleur générée avec le bouton en position « MAX »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le problème est isolé à un seul brûleur. S'il en apparaît ainsi, les tubes du brûleur et/ou le brûleur sont bloqués.</li> <li>• Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé.</li> <li>• Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 9.</li> <li>• Vérifiez la présence de tuyau plié ou tordu.</li> <li>• Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé pendant 15 minutes (Par temps plus froid, préchauffez le barbecue pendant de plus longues périodes.).</li> </ul>

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	IDENTIFICATION DE LA CAUSE :
Flamme faible ou incomplète (en supposant que les brûleurs et les tubes venturi sont libres et exempts de blocages)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé. Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 9.</li> </ul>
Trop de chaleur / montée de flamme excessive	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson sur le réglage « MAX », sans réglage du contrôle de la température.</li> <li>• Accumulation de graisse autour du système de brûleur provoquant une surchauffe.</li> <li>• La plaque de collecte de graisse et le gobelet à graisse doivent être nettoyés.</li> <li>• Couvercle ouvert lors de la grillade.</li> </ul>
L'intérieur du couvercle s'écaille comme de la peinture qui s'écaille. .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le couvercle intérieur est en aluminium non peint. L'accumulation de graisse s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez soigneusement.</li> </ul>
Diminution de la chaleur, « bruit éclatant »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À court de propane.</li> <li>• Le brûleur et les tubes du brûleur sont bouchés.</li> </ul>
Bruit de bourdonnement provenant du régulateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vanne de la bouteille s'ouvre trop rapidement.</li> </ul>
Tuyau d'alimentation en gaz en état de fonte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fuite au niveau de la bouteille de propane et du raccord du tuyau.</li> <li>• Mauvaise ventilation causée par un dégagement inapproprié sur les côtés et à l'arrière du barbecue.</li> <li>• Surchauffe causée par les températures de cuisson élevées et l'accumulation de graisse.</li> <li>• Le tuyau d'alimentation en gaz et le régulateur de votre barbecue contiennent un élément thermique qui coupera le flux de gaz entre 240 et 300 °F (116 et 149 °C), en faisant fondre le tuyau d'alimentation et essentiellement en déconnectant le tuyau de la bouteille de propane.</li> </ul>



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

### ENTRETIEN DU BARBECUE DE 30 MINUTES

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

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

### BOÎTIER ET COUVERCLE DU BARBECUE

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

### DÉFLECTEURS DE FLAMMES (PLAQUES DE DISTRIBUTION DE CHALEUR)

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

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE DU GOBELET À GRAISSE

- Le gobelet à graisse est situé sous la boîte de brûleur de l'appareil et est accessible de l'arrière du barbecue. Toute graisse qui coule et les résidus de nourriture qui ne sont pas brûlés pendant la cuisson sont recueillis.
- Attendez toujours que la graisse refroidisse avant de retirer le godet à graisse.
- Le gobelet à graisse doit être vidé régulièrement pour éviter d'éventuelles montées de flamme, de déversements ou d'incendies de graisse.

### NETTOYAGE DES BRÛLEURS ET DES TUBES VENTURI

1. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de distribution de chaleur pour révéler les brûleurs.
2. Pour retirer le brûleur, vous devez d'abord retirer le matériel utilisé pour assembler le brûleur dans le foyer.
3. Retirez les brûleurs.
4. Brossez les parties extérieures du brûleur à l'aide d'une brosse en fil métallique ou en laiton.
5. À l'aide d'un fil souple, d'un trombone ouvert ou d'une mèche de perceuse, piquez chaque orifice pour le dégager des toiles d'araignée, de la crasse et de la rouille.
6. À l'aide d'une brosse pour tube venturi ou d'une brosse de nettoyage pour bouteille, nettoyez l'intérieur du brûleur. Veillez à ce que la brosse passe à travers tout l'intérieur du brûleur.

### MISE EN GARDE

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

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

### NETTOYAGE DES GRILLES DE CUISSON EN FONTE DE PORCELAINE (LE CAS ÉCHÉANT)

#### Conseils :

- Protégez toujours les grilles de cuisson contre la rouille/la corrosion, l'eau, l'humidité et les dommages d'humidité en suivant les étapes de rodage décrites ci-dessous.
- Avant de préchauffer le barbecue, retirez toute accumulation de résidus alimentaires des grilles de cuisson à l'aide d'une brosse de barbecue.
- Préparez les grilles de cuisson avec une légère couche de shortening végétal ou d'huile de cuisson.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### COMMENT GRAISSER LES GRILLES DE CUISSON EN FONTE DE PORCELAINE (LE CAS ÉCHÉANT)

1. Retirez les grilles de cuisson du barbecue et brossez toute porcelaine lâche ou écaillée et toute accumulation de graisse à l'aide d'une brosse à barbecue.
2. Lavez les grilles de cuisson à l'eau savonneuse.
3. Rincez-les et séchez-les soigneusement avec des serviettes en papier. **IMPORTANT : Ne trempez jamais ou ne laissez jamais de l'eau savonneuse reposer sur les grilles pendant un certain temps.**
4. Enduisez la grille de cuisson, le dessus, le bas, les côtés et chaque tige avec du shortening végétal. N'utilisez PAS de graisses salées telles que la margarine, le beurre ou tout aérosol de cuisson antiadhésif. N'utilisez pas d'huile d'olive, car elle brûle à haute température.
5. Placez les grilles de cuisson dans votre four conventionnel, sur une plaque à biscuits ou dans votre barbecue jusqu'à 20 minutes entre 250° et 300 °F (121° et 149 °C) pour terminer le processus de graissage. Le temps peut varier selon l'appareil de cuisson.
6. Une fois terminées, les grilles de cuisson doivent pouvoir refroidir avant utilisation.

### ENTRETIEN DES GRILLES DE CUISSON REVÊTUES DE PORCELAINE (LE CAS ÉCHÉANT)

#### ATTENTION

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

Les conseils suivants vous aideront à prolonger la durée de vie du revêtement en porcelaine :

1. Manipulez vos grilles recouvertes de porcelaine avec soin. Le matériau est très fragile. Les frapper avec des ustensiles en métal ou d'autres objets durs et les plier sont quelques-unes des choses à éviter. **IMPORTANT : Après tout nettoyage et entretien, les grilles de cuisson DOIVENT être enduites d'une huile de cuisson de qualité comprenant de l'huile végétale ou du shortening végétal. N'utilisez pas d'huile d'olive, car elle brûle à haute température.**
2. Retirez délicatement les grilles de cuisson.
3. À l'aide d'un chiffon avec de l'eau tiède et du savon à vaisselle, frottez du mieux que vous le pouvez la graisse et les particules de nourriture. Si vous nettoyez régulièrement, la plupart des résidus s'enlèveront facilement. Remarque : La cuisson au gril à haute température fera coller les aliments plus fermement. Si tel est le cas, trempez une grande serviette dans de l'eau tiède et posez-la sur la grille. Laissez-la reposer pendant environ une demi-heure, puis frottez la grille avec le chiffon mouillé.
4. Utilisez une brosse en plastique et de l'eau savonneuse lorsqu'un nettoyage en profondeur est nécessaire. N'utilisez pas de grattoir abrasif. Les nettoyeurs agressifs et abrasifs érafleront la porcelaine et détruiront les propriétés antiadhésives.
5. Rincez la grille à l'eau claire et séchez-la avec une serviette propre. Remettez-la dans votre barbecue.
6. Avant de chauffer le barbecue pour la prochaine cuisson, enduisez la surface de shortening végétal pour une protection supplémentaire et des avantages antiadhésifs.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE DES PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE

Pour protéger l'apparence et l'intégrité des surfaces en acier inoxydable, un nettoyage de routine est essentiel. Les contaminants varient considérablement dans leur effet sur l'apparence, la corrosion et la facilité d'élimination. Identifiez le contaminant ou expérimentez avec divers nettoyants afin de résoudre les problèmes, y compris l'élimination de la contamination sans fer. Il est impossible d'user l'acier inoxydable par un nettoyage excessif, mais il est possible d'endommager les composants en acier inoxydable et d'endommager la résistance à la corrosion en utilisant des produits NON conçus pour un appareil extérieur en acier inoxydable.

#### Nettoyage des pièces en acier inoxydable :

- Assurez-vous que toutes les surfaces en acier inoxydable sont essuyées fréquemment avec une solution basique de vinaigre et d'eau. Si d'autres nettoyants sont utilisés, assurez-vous qu'ils sont spécifiquement destinés à l'UTILISATION EXTÉRIEURE de l'acier inoxydable. Quelles que soient les consignes, tous les nettoyants doivent être rincés et séchés avec un chiffon doux.
- La plupart des nettoyants peuvent contenir des agents corrosifs et DOIVENT être rincés et la surface doit être séchée à fond.
- Trouvez toujours un petit endroit discret pour tester les nettoyants avant de nettoyer tout le barbecue.
- Les brosses ordinaires en acier au carbone ou la laine d'acier NE DOIVENT PAS être utilisées pour nettoyer l'acier inoxydable. Elles rayeront la finition et laisseront des particules incrustées sur la surface qui se corroderont.
- Votre barbecue MASTER ChefMD utilise à la fois de l'acier inoxydable 430 et de la peinture en poudre argentée. Pour nettoyer et entretenir les surfaces de votre barbecue, N'UTILISEZ PAS de nettoyants chimiques, car ils peuvent décaper et causer des dommages permanents aux surfaces peintes. Pour les barbecues MASTER ChefMD, nous recommandons d'utiliser uniquement un mélange 50/50 de vinaigre et d'eau pour enlever la saleté et la contamination de la surface, et un chiffon doux et sec pour le polissage. Les chiffons en microfibres sont fortement recommandés.

### RANGEMENT DE VOTRE BARBECUE

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

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

#### ATTENTION

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### CONSEILS DE CUISSON SUR LE BARBECUE

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

#### ATTENTION

Les grilles de cuisson doivent être graissées avant la première utilisation. Reportez-vous aux consignes de la page 19. Pour de meilleurs résultats, utilisez du shortening végétal.

### CONSEILS GÉNÉRAUX SUR LE BRÛLEUR LATÉRAL (LE CAS ÉCHÉANT)

**Votre brûleur latéral sert à faire bouillir, sauter et réchauffer facilement.**

- Pour de meilleurs résultats, préchauffez votre brûleur latéral pendant 10 à 15 minutes sur « MAX ».
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau ou réchauffez des aliments, assurez-vous toujours d'utiliser une casserole ou un wok couvert.
- Assurez-vous que votre barbecue à gaz est placé à l'abri des vents violents ou de l'air froid, car cela affectera négativement les performances de préchauffage et de cuisson de votre brûleur latéral.
- Votre brûleur latéral de 10 000 à 13 000 BTU prendra plus de temps à préchauffer et à cuire que votre cuisinière intérieure.
- Éliminez tout résidu alimentaire et toute saleté de la surface du brûleur.
- Inspectez et nettoyez périodiquement l'orifice de votre brûleur latéral et confirmez qu'il est exempt de résidus alimentaires, de toiles d'araignées ou d'autres débris d'insectes susceptibles de provoquer un RETOUR DE FLAMME.



# **AVERTISSEMENT**

**SURFACE CHAUDE**



## **MISE EN GARDE**

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

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

## GARANTIE ET SERVICE

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

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

**Appelez le service à la clientèle MASTER Chef<sup>MD</sup> au 1-855-453-2150**  
**HEURES : de 9 h à 19 h HNE, du lundi au vendredi, fermé le samedi et le dimanche**

### SI VOTRE PRODUIT EST ENDOMMAGÉ :

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

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

### GARANTIE LIMITÉE :

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

Veuillez consulter la section Limitations et exclusions à la page 24.

### GARANTIE DE 1 AN : TOUTES LES PIÈCES

### ÉLIMINATION DES PILES

Jetez toujours les piles usagées conformément aux réglementations locales.

#### MISE EN GARDE

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

#### AVERTISSEMENT

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

## GARANTIE ET SERVICE GARANTIE

### RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

**La garantie Trileaf Distribution<sup>MD</sup>** est sous réserve des **restrictions** ci-après :

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

**Trileaf Distribution<sup>MD</sup> exclut de sa garantie les éléments suivants :**

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

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

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

---

**Trileaf Distribution Trifeuil**  
**Toronto, Canada**  
**M4S 2B8**



NOTES



## NOTES



NOTES



MASTER  
**Chef**<sup>TM/MC</sup>

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

Service à la clientèle : 1 855 453-2150

