

MASTER
Chef^{TM/MC}



**DISCOVER 4-BURNER
PROPANE BARBECUE**
Assembly Manual

085-0204-4 / G49201
1 YEAR LIMITED WARRANTY

READ AND SAVE MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

Assemble your grill immediately.

Missing or damaged parts claims must be submitted within 30 days of purchase date.

**For product inquiries, parts, warranty and troubleshooting support,
please call 1-855-453-2150.**

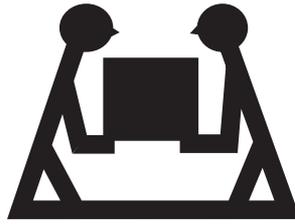


ANS Z21.58-2022 / CSA 1.6-2022
Outdoor Cooking Gas Appliances.



ANS Z21.58-2022 / CSA 1.6-2022
Outdoor Cooking Gas Appliances.

Master No. 211648
Manual Revision #: 10112023JC



HEAVY ARTICLE: NEEDS 2 TO LIFT

THIS MANUAL MUST REMAIN WITH THE PRODUCT AT ALL TIMES.

To order non-warranty replacement parts or accessories, or to register your warranty, please visit us at

www.masterchefbbqs.com

⚠ CAUTION

Sharp edges. Wear gloves when assembling your grill.

⚠ CAUTION

Read and follow all safety statements, assembly instructions, use and care directions before attempting to assemble and cook.

⚠ INSTALLER OR ASSEMBLER/CONSUMER

This manual should be kept with the barbecue at all times.

⚠ WARNING

Failure to follow all of the manufacturer's instructions could result in hazardous fires, explosions, property damage, serious personal injury or even death.

Follow all leak check procedures carefully prior to operation of barbecue, even if grill was dealer assembled. Do not try to light this barbecue without reading the Lighting Instructions section of this manual.

⚠ DANGER

1. If you smell gas:
 - a. Shut off gas to the appliance.
 - b. Extinguish any open flame.
 - c. Open lid.
 - d. If odour continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

2. Requires two people to complete the assembly process.

3. Beware of sharp edges.

⚠ WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapours in the vicinity of this or any other appliance.
 2. An LP cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
-

⚠ WARNING

IN DIRECT SUNLIGHT, AND IN OPERATION, YOUR BARBECUE'S STAINLESS STEEL AND PAINTED STEEL PARTS CAN BECOME VERY HOT.

THIS BARBECUE IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

CONTACT CALL CENTRE IF ANY PARTS ARE MISSING.

1-855-453-2150

HARDWARE PACK

TOOLS NEEDED FOR ASSEMBLY

- #2 Star-head screwdriver (long and short)
- ¼" Slotted screwdriver (long and short)
- Adjustable wrench
- Pliers

KEY #	DESCRIPTION	PART NUMBER	QUANTITY
1	1/4" X 18 Screw Assembly	G560-3900-9091	2
2	φ6.5 Aluminum Washer	G466-0042-9000	6
3	1/4" - 20UNC X 13 Screw	20120-13013-036	38
4	NO.10 - 24UNC X 13 Screw	20124-10013-036	6
5	ST4.2 X 8 Tapping screw	24200-42008-136	12
6	NO.10 - 24UNC X 18 Screw	20124-10018-036	2
7	NO.10 - 20UNC Nut	31224-10000-036	2
8	Axle Spacer	G426-0008-9088	2
9	Hitch Pin	G306-0005-9088	2
10	Washer (Wheel)	40300-08000-036	2
11	NO.5 - 40 UNC X 10 Screw	20124-05010-036	3

⚠ Caution:
Sheet metal can cause injury. Wear gloves when installing the grill.

<p>1</p>  <p>1/4" X 18 Screw Assembly X 2</p>	<p>2</p>  <p>φ6.5 Aluminum Washer X 6</p>	<p>3</p>  <p>1/4" - 20UNC X 13 Screw X 38</p>
<p>4</p>  <p>NO.10 - 24UNC X 13 Screw X 6</p>	<p>5</p>  <p>ST4.2 X 8 Tapping Screw X 12</p>	<p>6</p>  <p>NO.10 - 24UNC X 18 Screw X 2</p>
<p>7</p>  <p>NO.10 - 20UNC Nut X 2</p>	<p>8</p>  <p>Axle Spacer X 2</p>	<p>9</p>  <p>Hitch Pin X 2</p>
<p>10</p>  <p>Washer (Wheel) X 2</p>	<p>11</p>  <p>NO.5 - 40 UNC X 10 Screw X 3</p>	

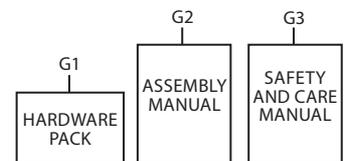
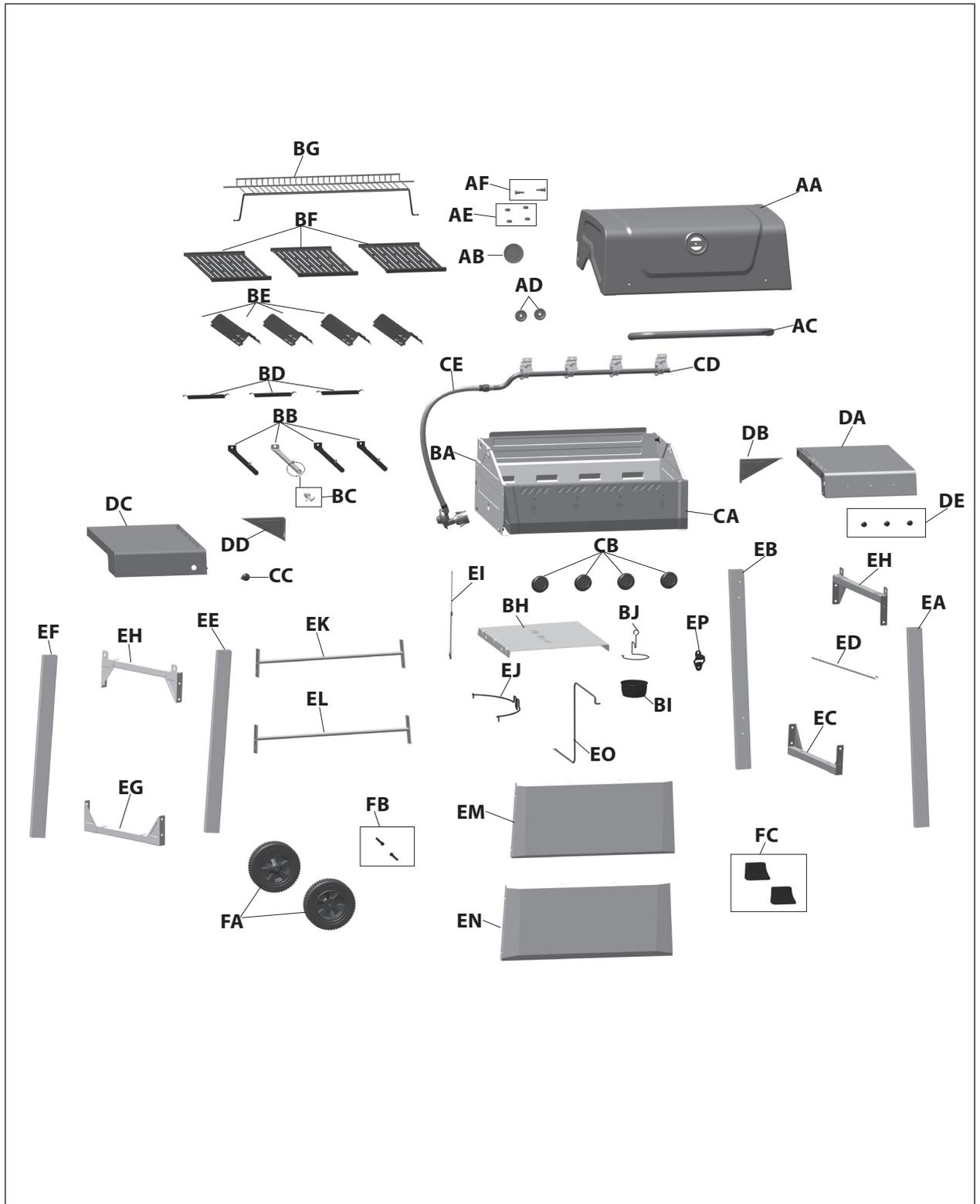
BEFORE ASSEMBLING THIS BARBECUE, READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

Assemble the barbecue on a flat, clean surface. The grill is heavy; two people are recommended to complete assembly.

PARTS LIST (PROPANE) FOR 085-0204-4 / G49201

KEY #	QUANTITY	DESCRIPTION	PART NO.
AA	1	Top lid assembly	G492-0700-01
AB	1	Thermometer	G492-0013-01
AC	1	Top lid handle	G492-0012-01
AD	2	Top lid handle bezel	G492-0015-01
AE	4	Lid bumpers	G527-0002-01
AF	2	Top lid screws	G425-0006-01
BA	1	Burner box assembly	G492-0300-01
BB	4	Main burner	G492-0401-01
BC	1	Electrode set, main burner	G492-0008-01
BD	3	Carryover assembly	G428-5102-01
BE	4	Flame tamer	G492-0011-01
BF	3	Cooking grate	G425-0001-01
BG	1	Warming rack	G425-0002-01
BH	1	Heat shield	G425-5607-01
BI	1	Grease cup	G430-0033-01
BJ	1	Grease cup hook	G305-0043-01
CA	1	Control panel	G492-0500-01
CB	4	Control knob	G492-0010-01
CC	1	Ignitor	G451-000D-01
CD	1	Manifold assembly	G492-3300-01
CE	1	Regulator	G425-5702-01
DA	1	Side shelf table, right	G492-1500-01
DB	1	Side shelf support brace, right	G492-1502-01
DC	1	Side shelf table, left	G492-1400-01
DD	1	Side shelf support brace, left	G492-1402-01
DE	3	Tool hook	G429-0007-01
EA	1	Front cart leg with end cap, right	G492-0003-01
EB	1	Rear cart leg with end cap, right	G492-0004-01
EC	1	Lower brace, right	G451-1Y00-01
ED	1	Tank exclusion wire, right	G425-5609-01
EE	1	Front cart leg with end cap, left	G492-0001-01
EF	1	Rear cart leg with end cap, left	G492-0002-01
EG	1	Lower brace, left	G451-1X00-01
EH	2	Upper brace	G451-1W00-01
EI	1	Match holder	G401-0079-01
EJ	1	Gas tank support	G307-0016-01
EK	1	Upper back brace	G492-0200-01
EL	1	Lower back brace	G492-0100-01
EM	1	Upper front panel	G492-0006-01
EN	1	Lower front panel	G492-0005-01
EO	1	Tank exclusion wire	G425-5608-01
EP	1	Bottle opener	G492-0014-01
FA	2	Wheel	G437-0037-01
FB	2	Wheel axle	G426-0007-01
FC	2	Feet	G492-0007-01
G1	1	Hardware pack	G492-B001-01
G2	1	Assembly instructions	G492-M001-01
G3	1	Safe use and care manual	G492-M001-02

EXPLODED DIAGRAM (PROPANE) FOR 085-0204-4 / G49201

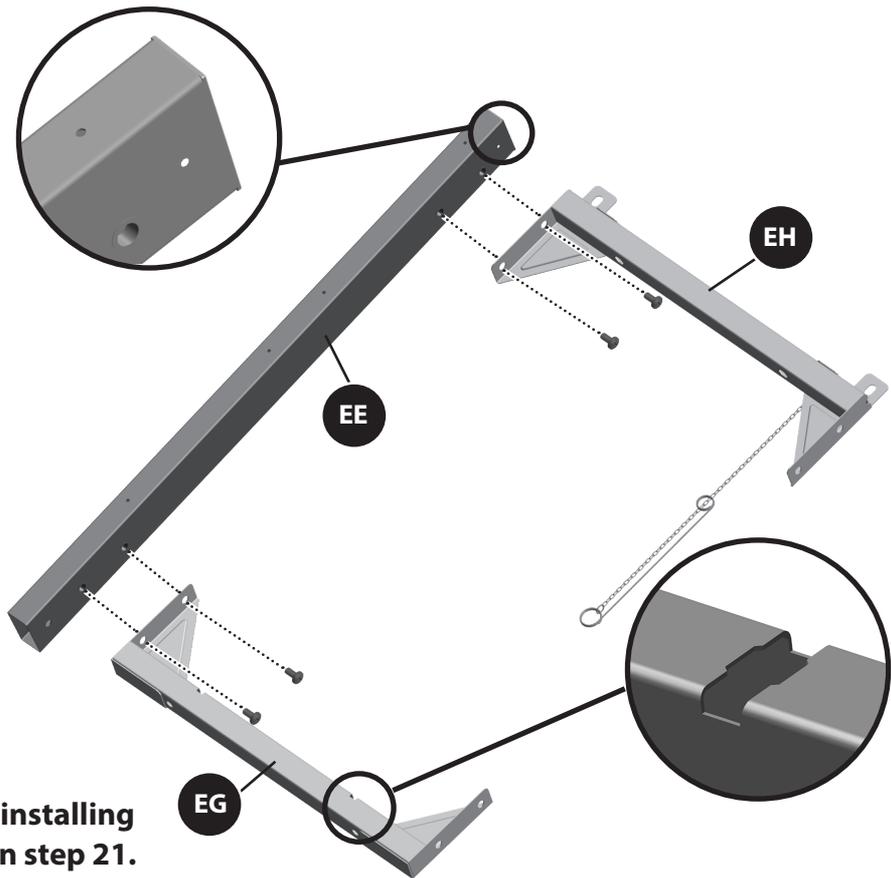
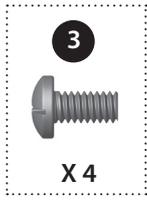


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1

A

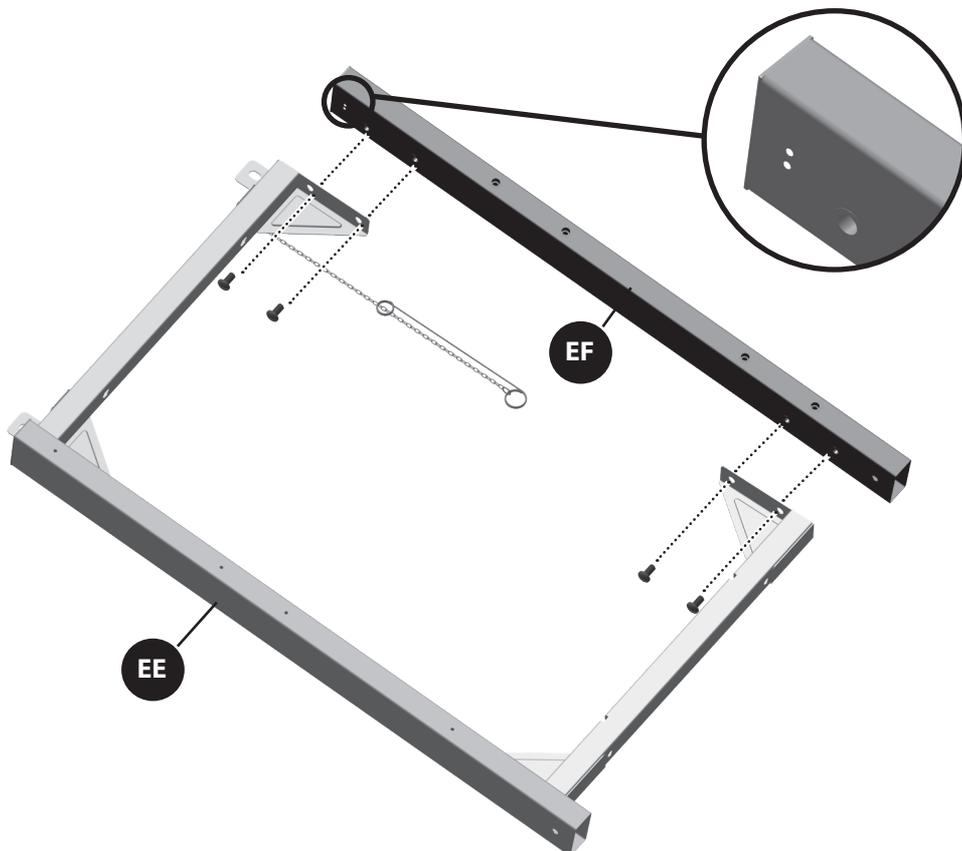
YOU WILL NEED:



ATTENTION:
Part EG is used for installing
the propane tank in step 21.

B

YOU WILL NEED:

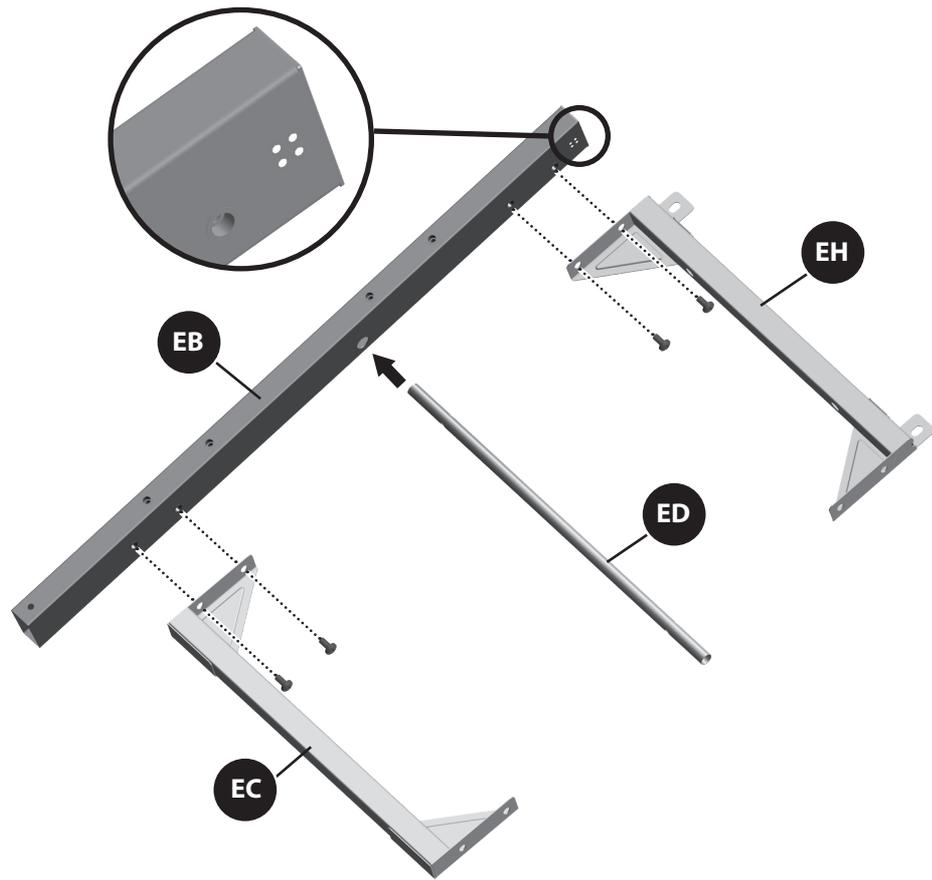
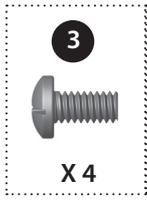


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

2

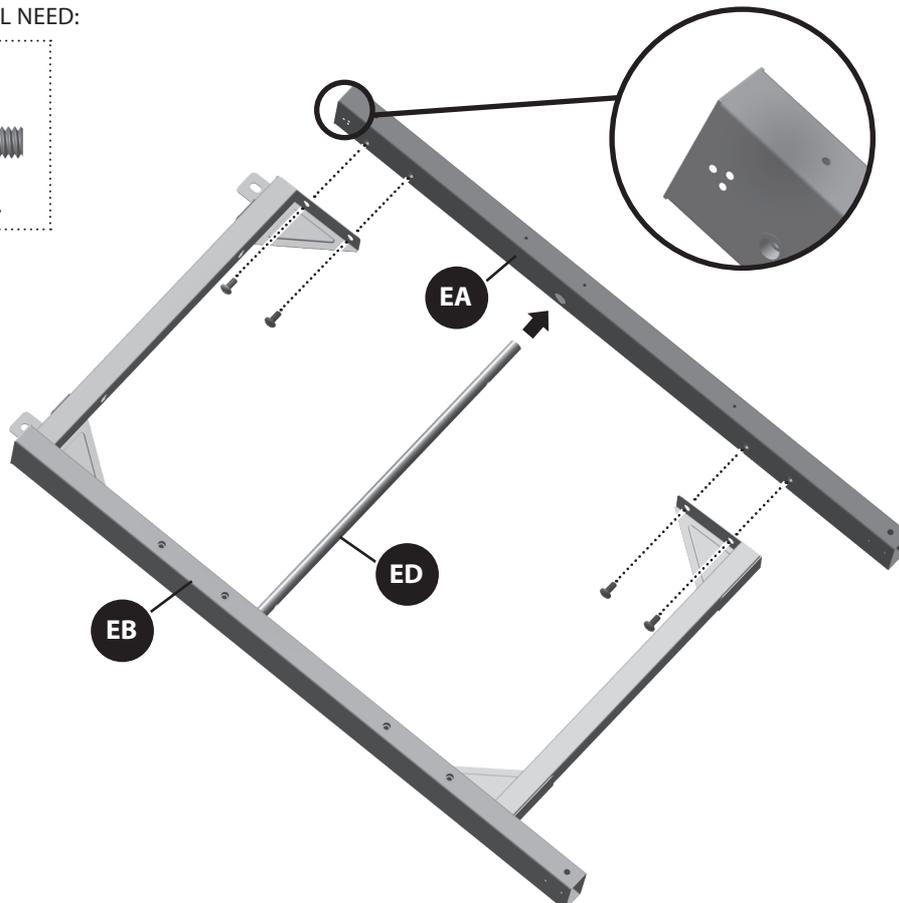
A

YOU WILL NEED:



B

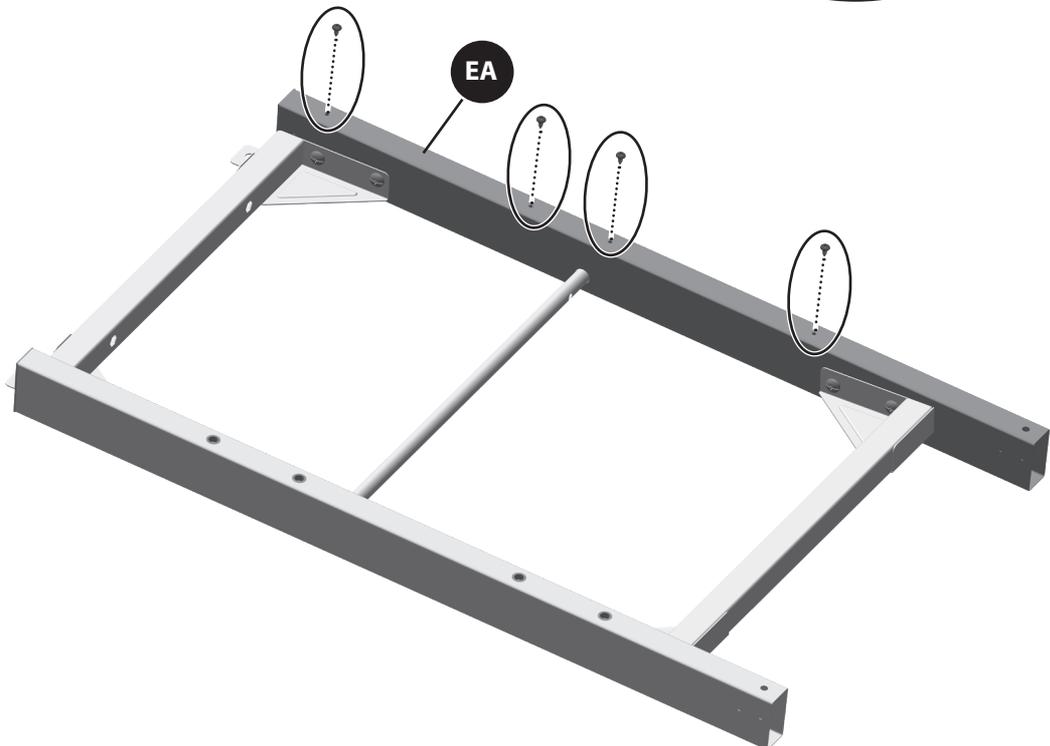
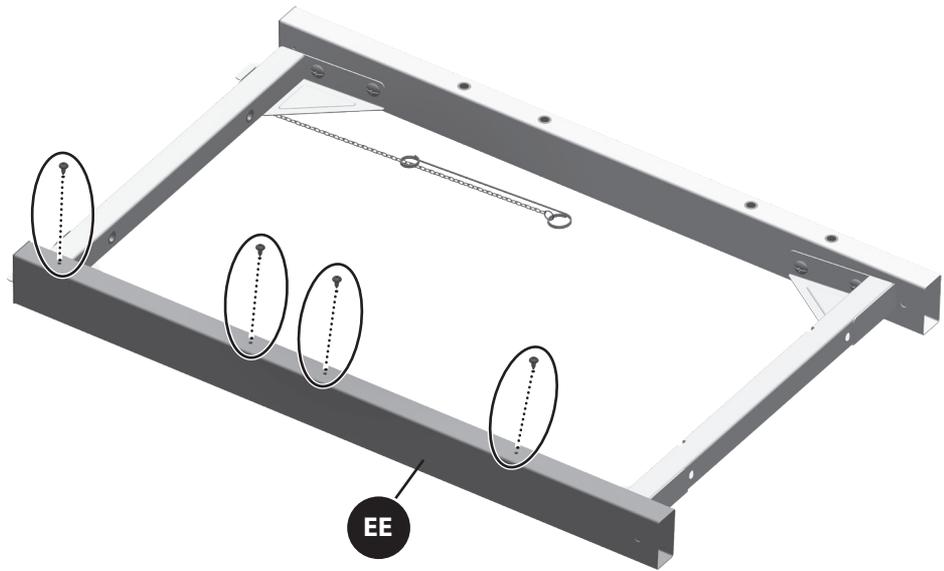
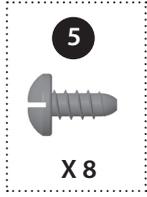
YOU WILL NEED:



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

3

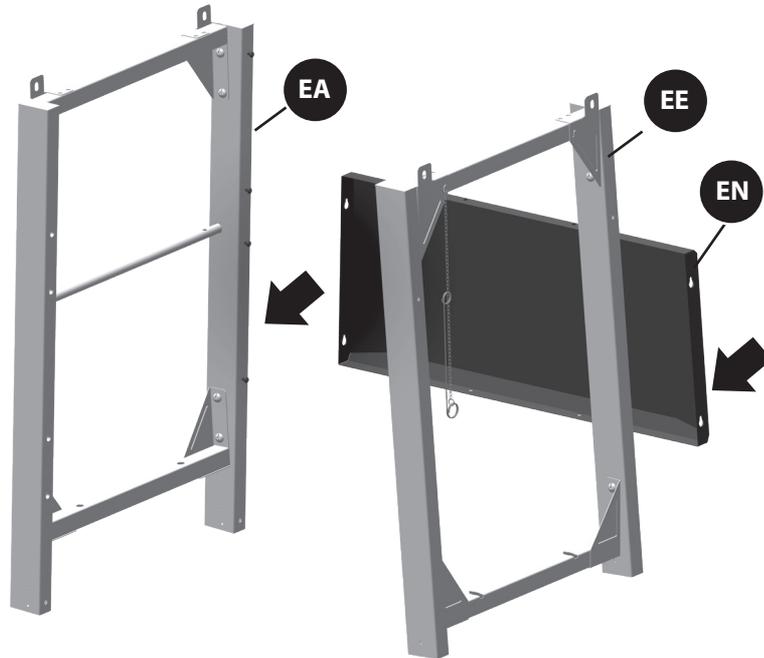
YOU WILL NEED:



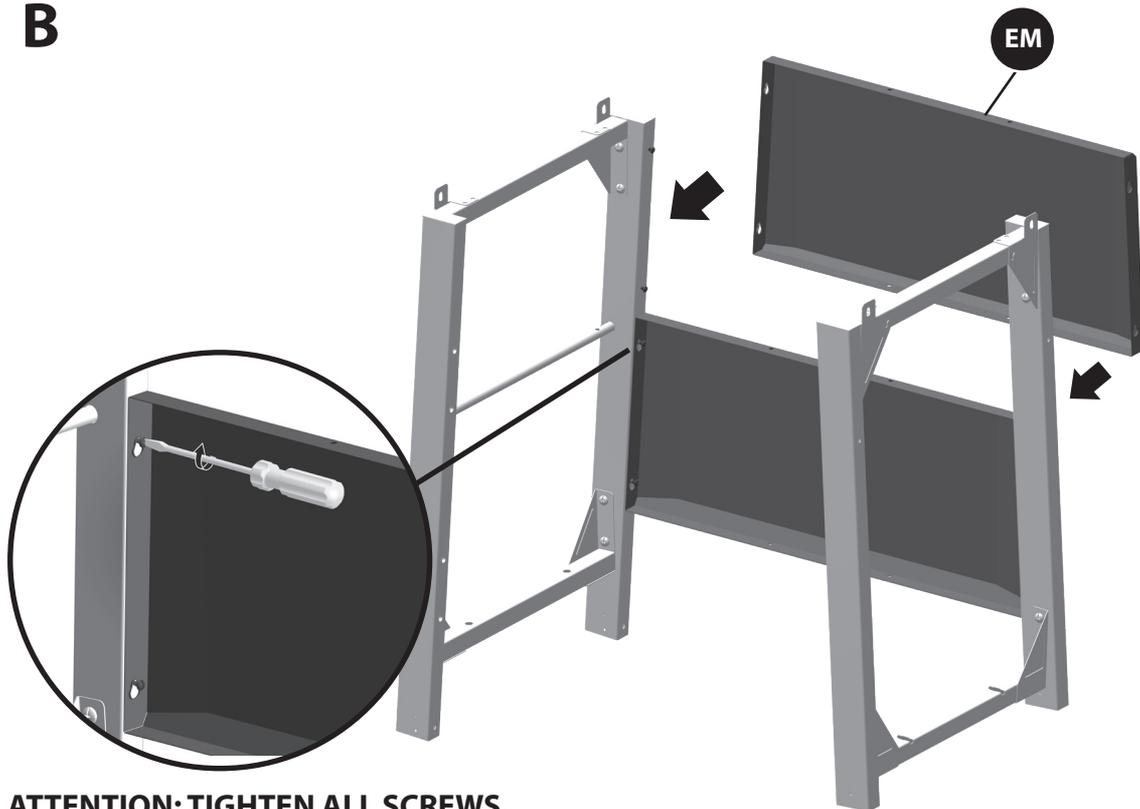
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

4

A ATTENTION: DO NOT TIGHTEN SCREWS.



B



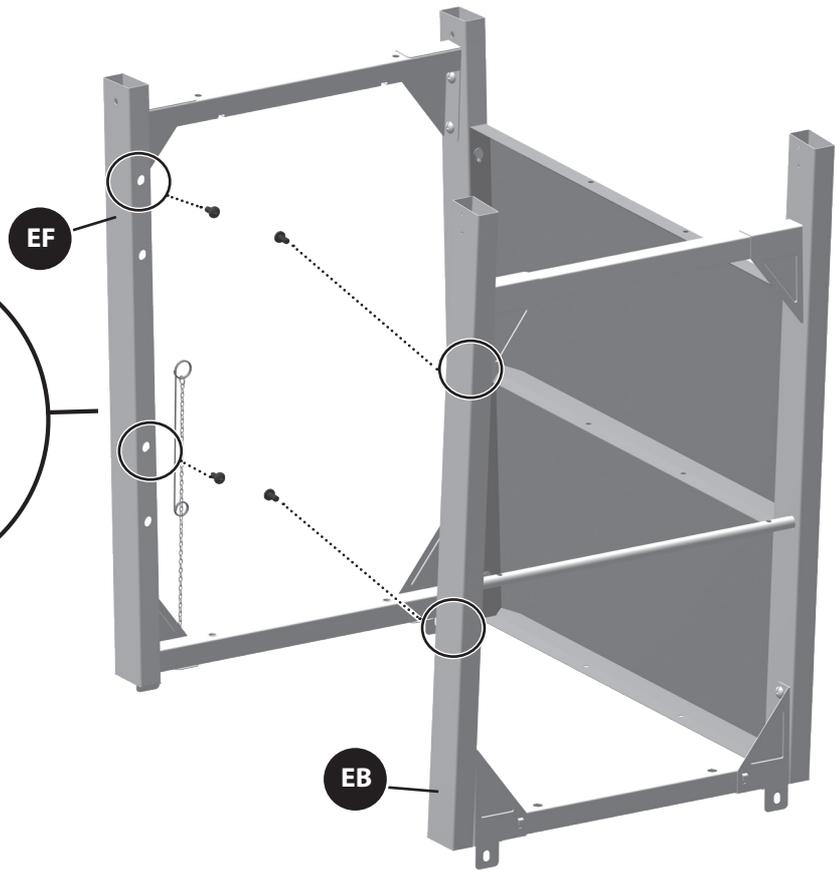
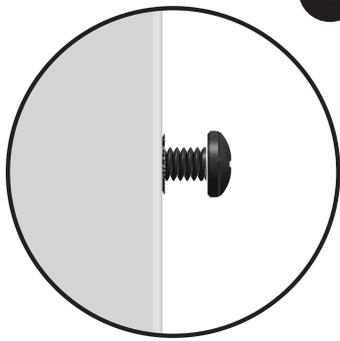
ATTENTION: TIGHTEN ALL SCREWS.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

5

A

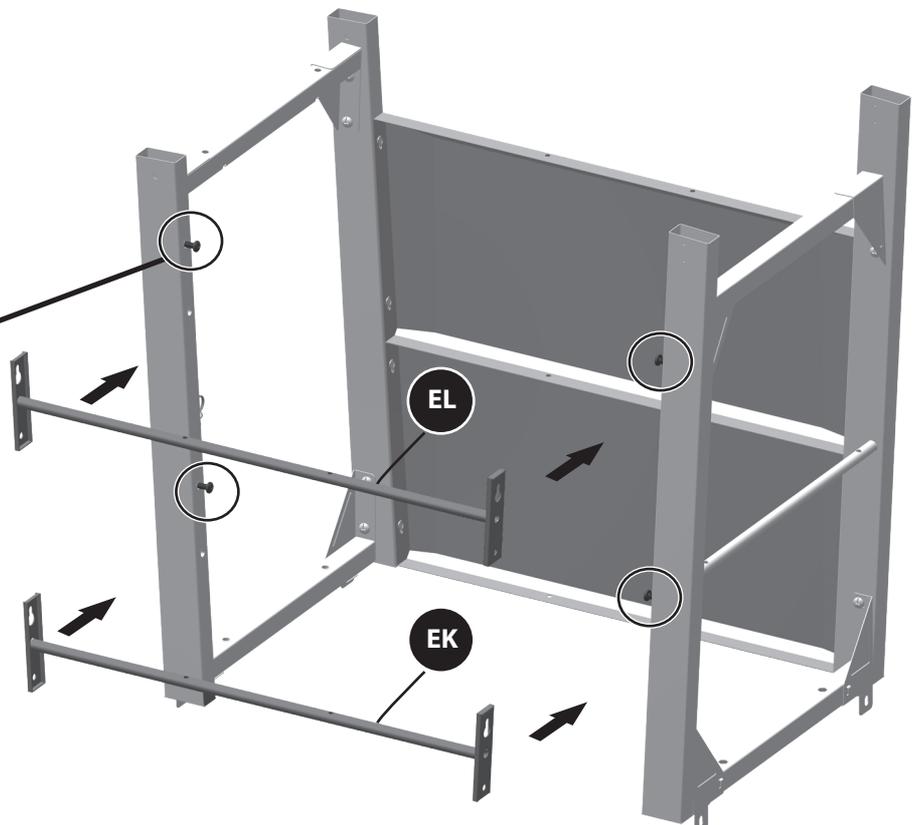
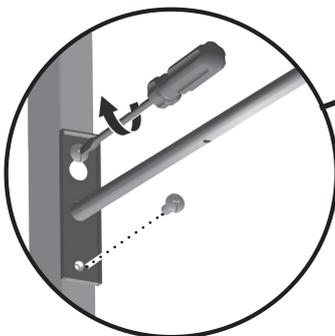
YOU WILL NEED:



B

ATTENTION: TIGHTEN ALL SCREWS.

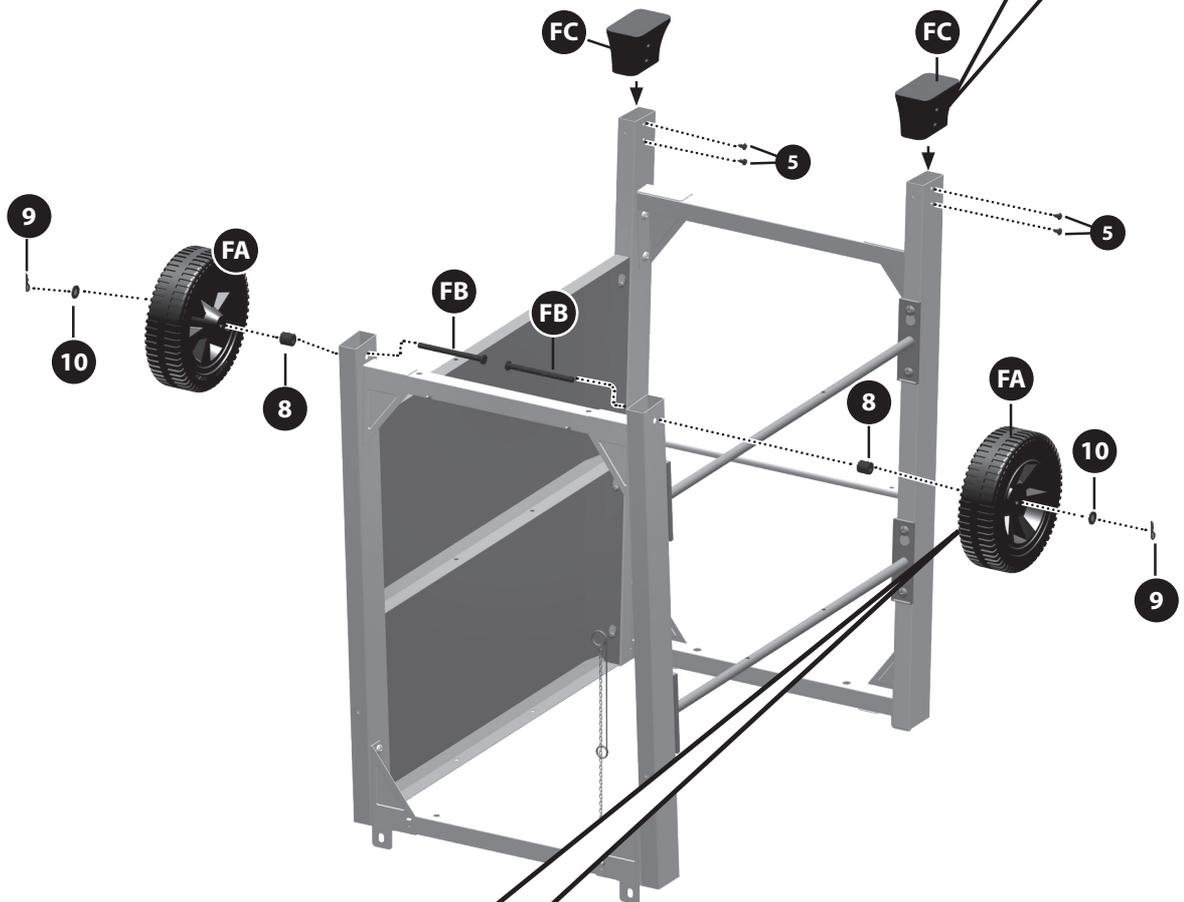
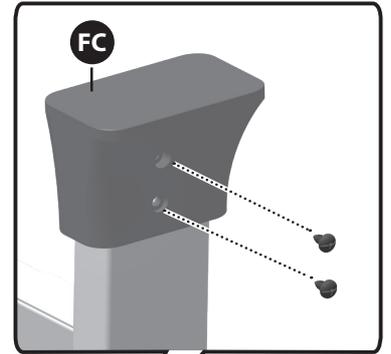
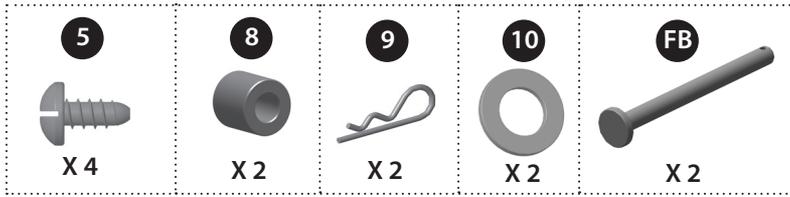
YOU WILL NEED:



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

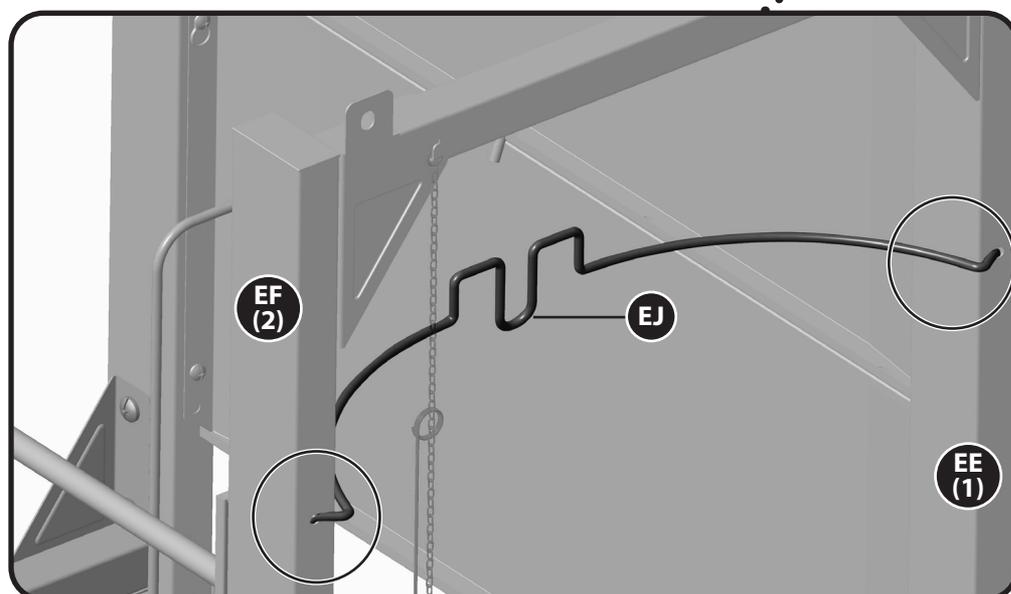
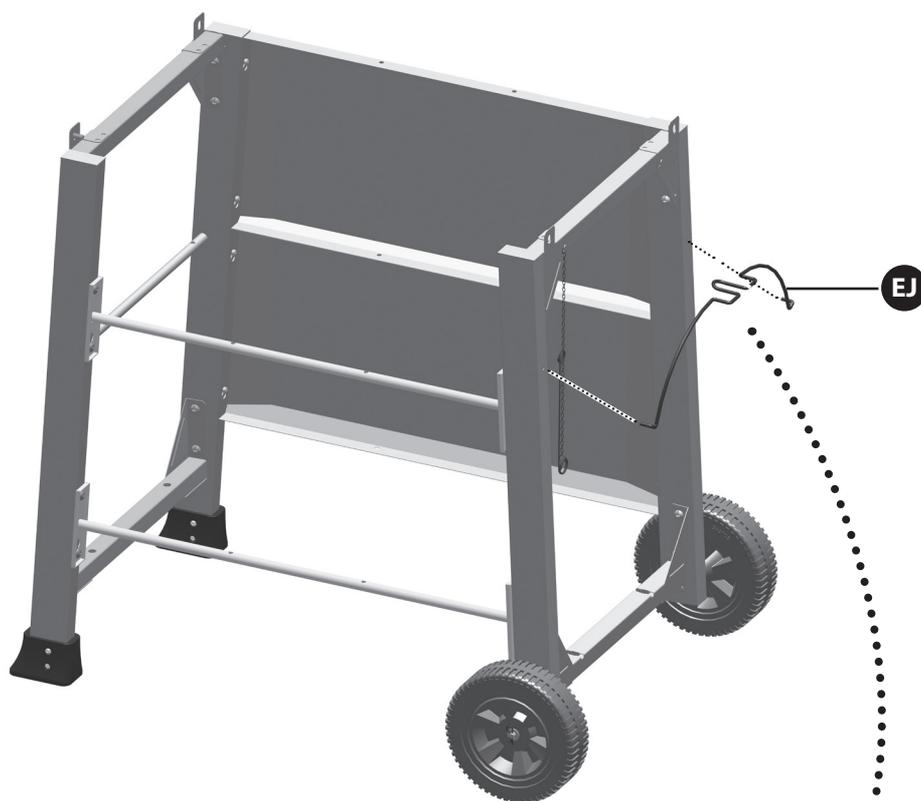
6

YOU WILL NEED:



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

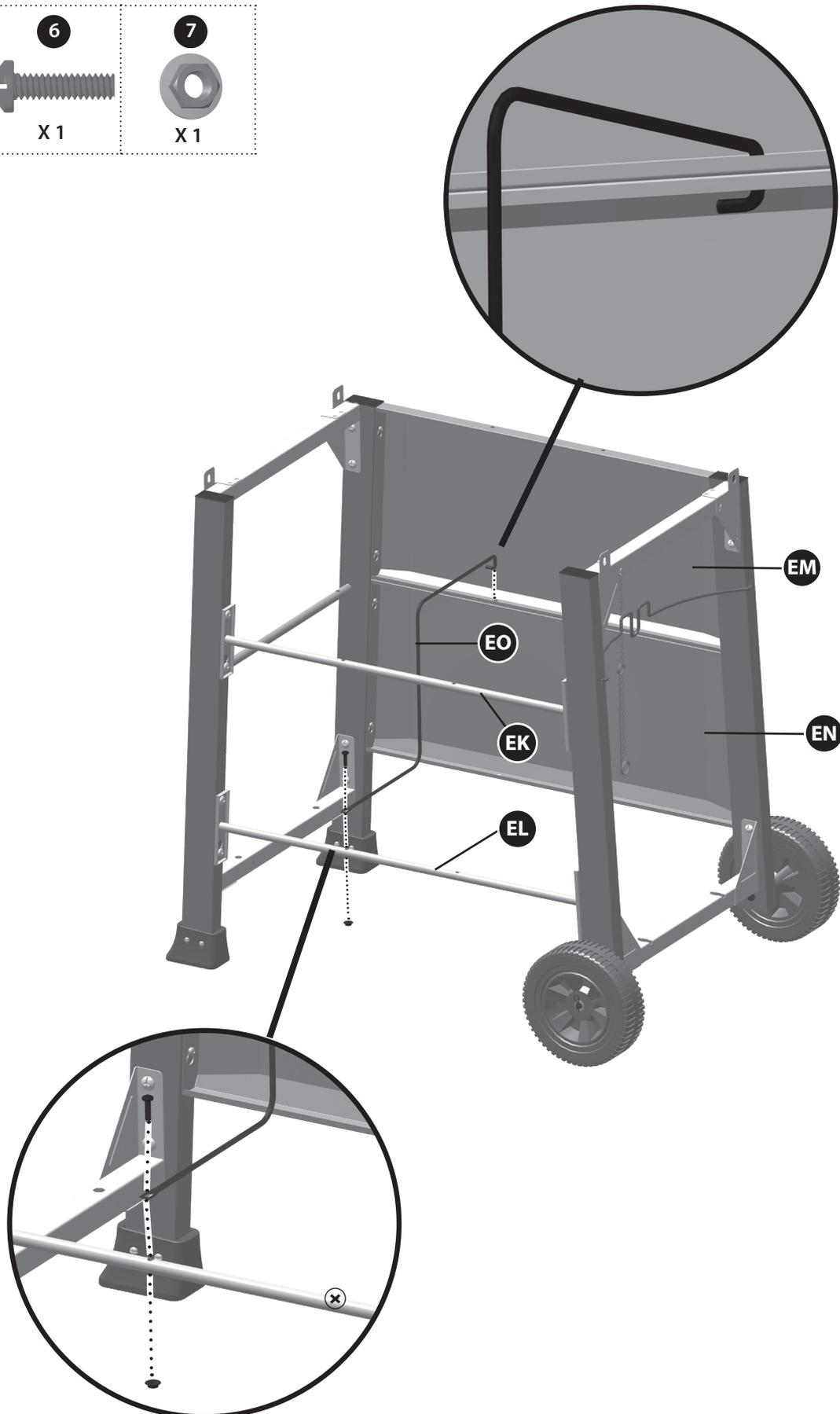
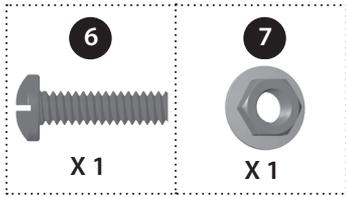
7



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

8

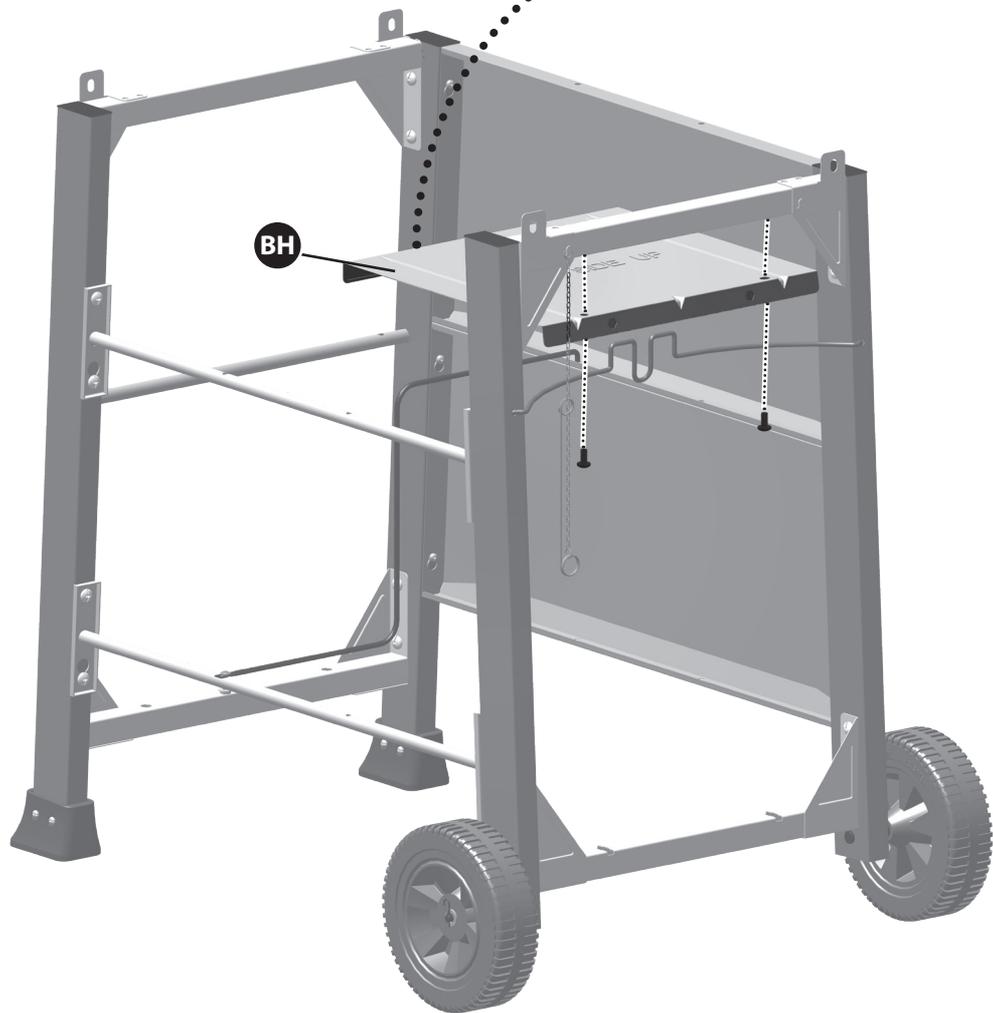
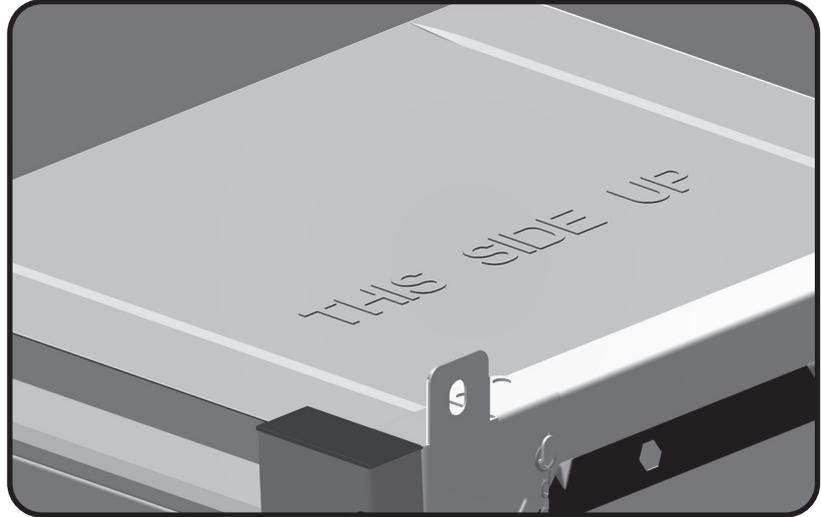
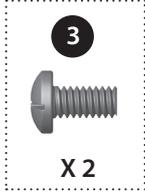
YOU WILL NEED:



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

9

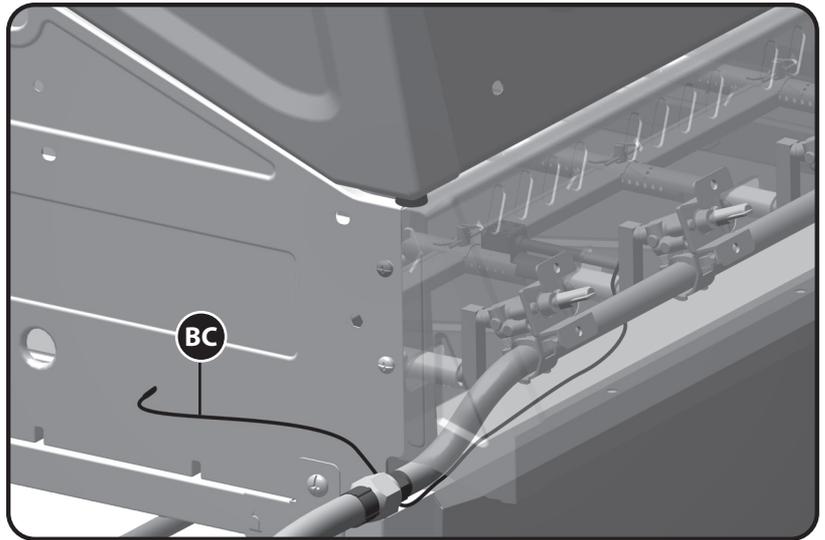
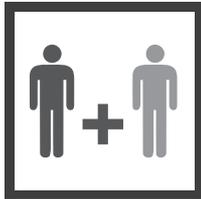
YOU WILL NEED:



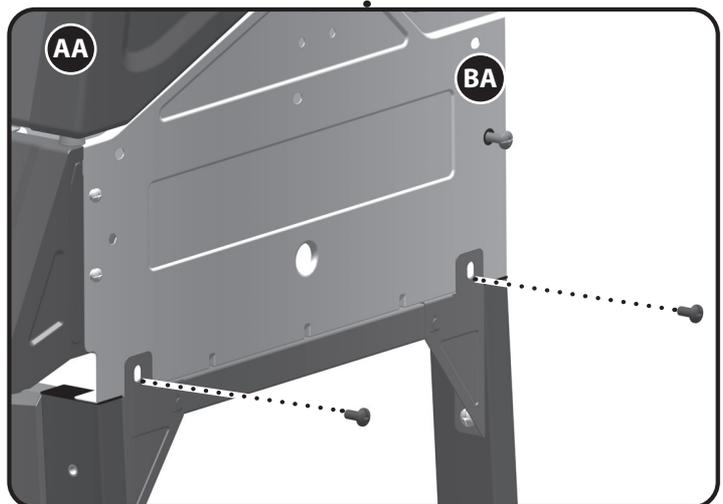
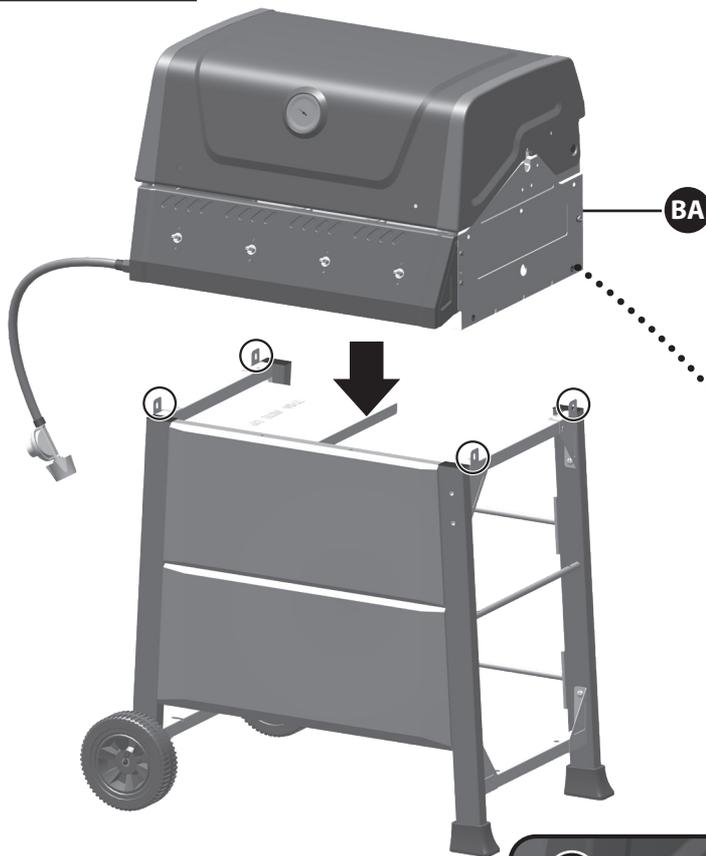
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

10

YOU WILL NEED:



Attention: Feed the electrode set (BC) attached to the main burner through the hole on the left side of the burner box.



11

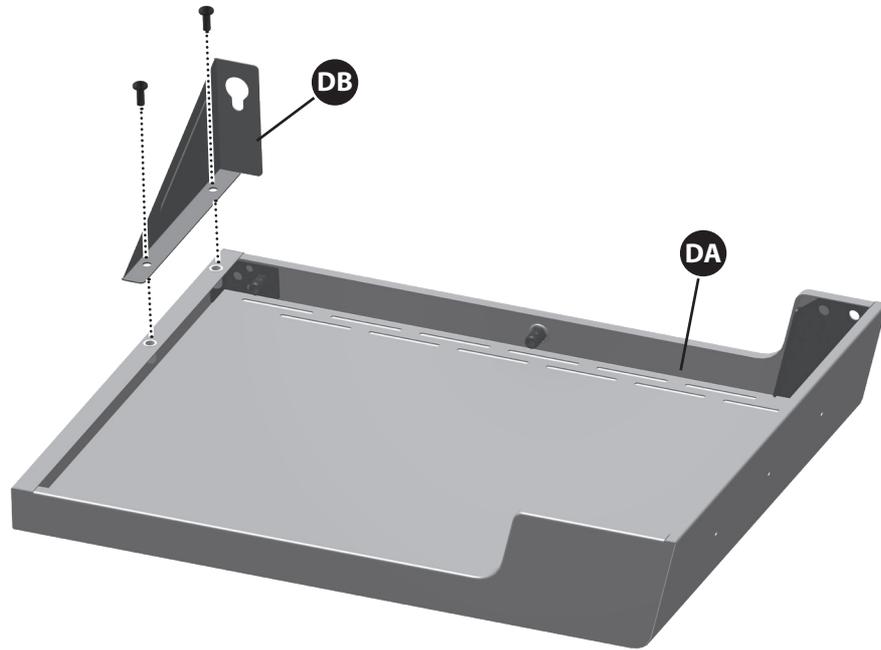


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

12

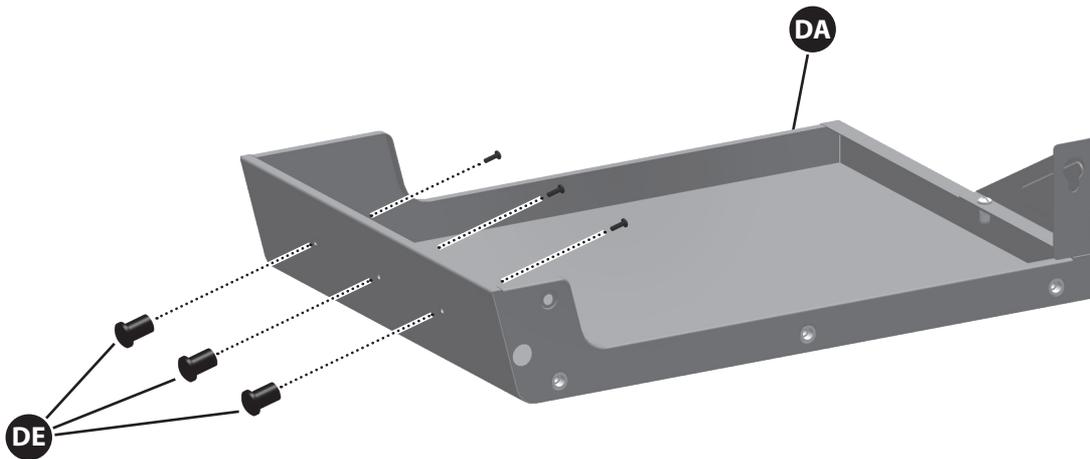
A

YOU WILL NEED:



B

YOU WILL NEED:



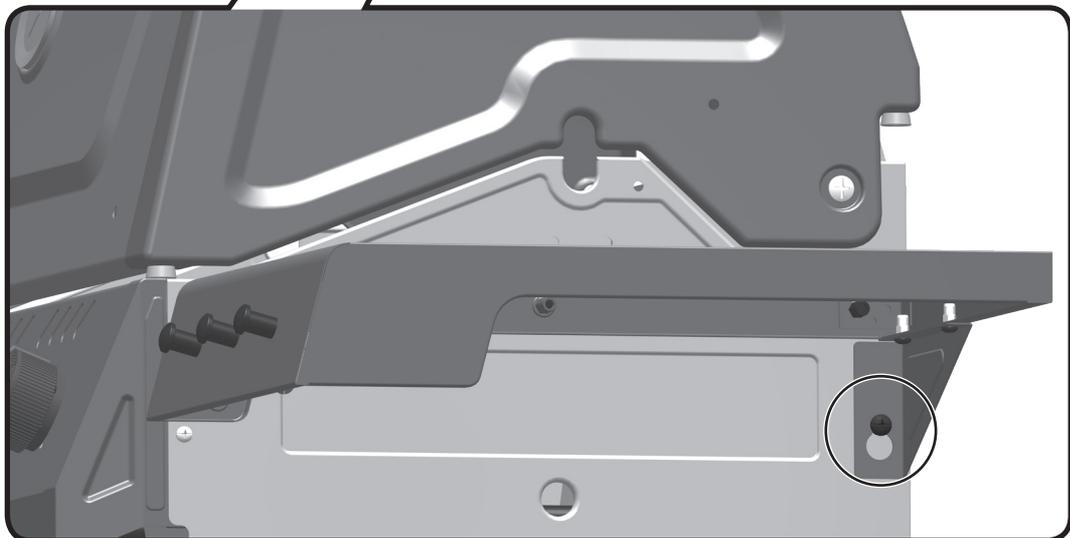
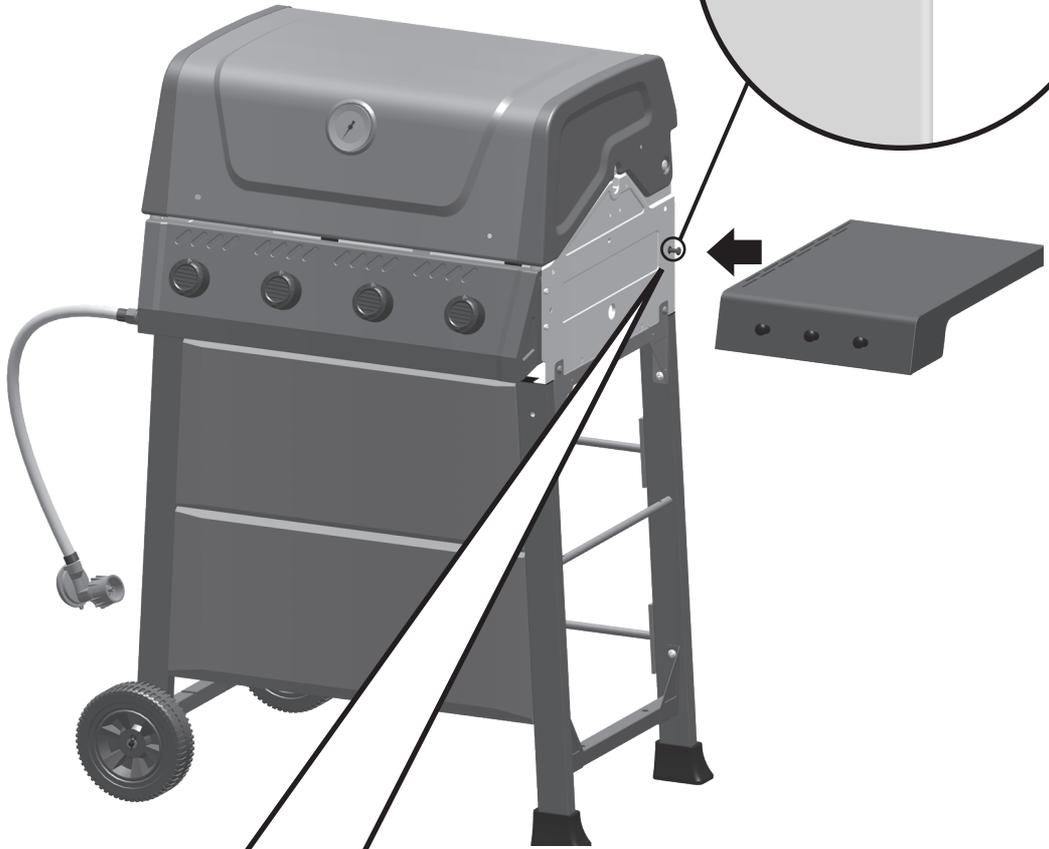
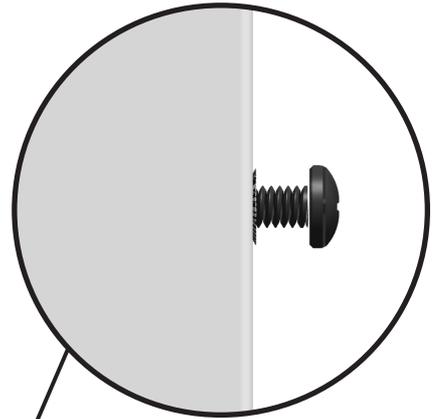
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

12

C



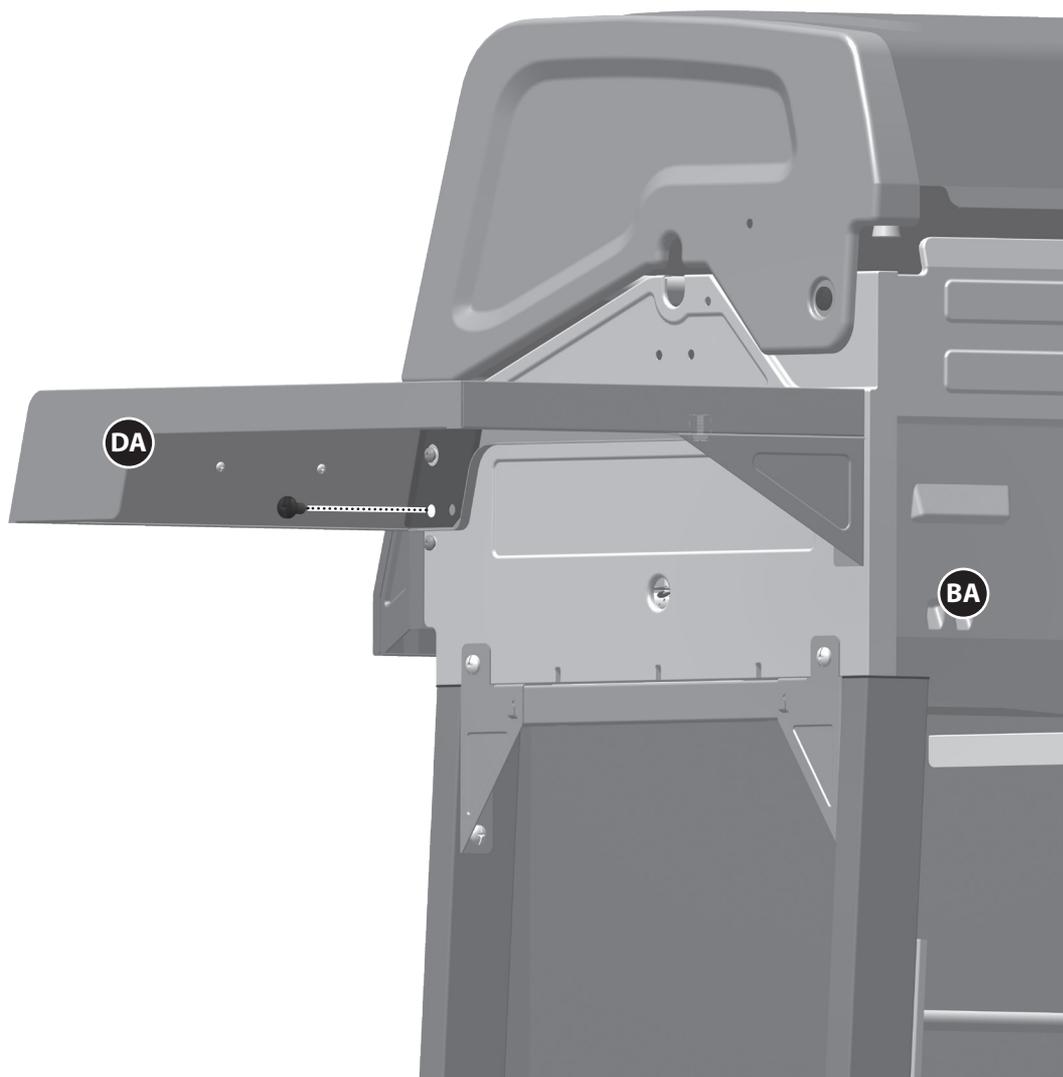
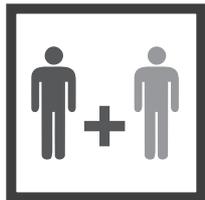
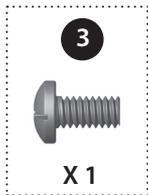
ATTENTION: TIGHTEN ALL SCREWS.



12

D

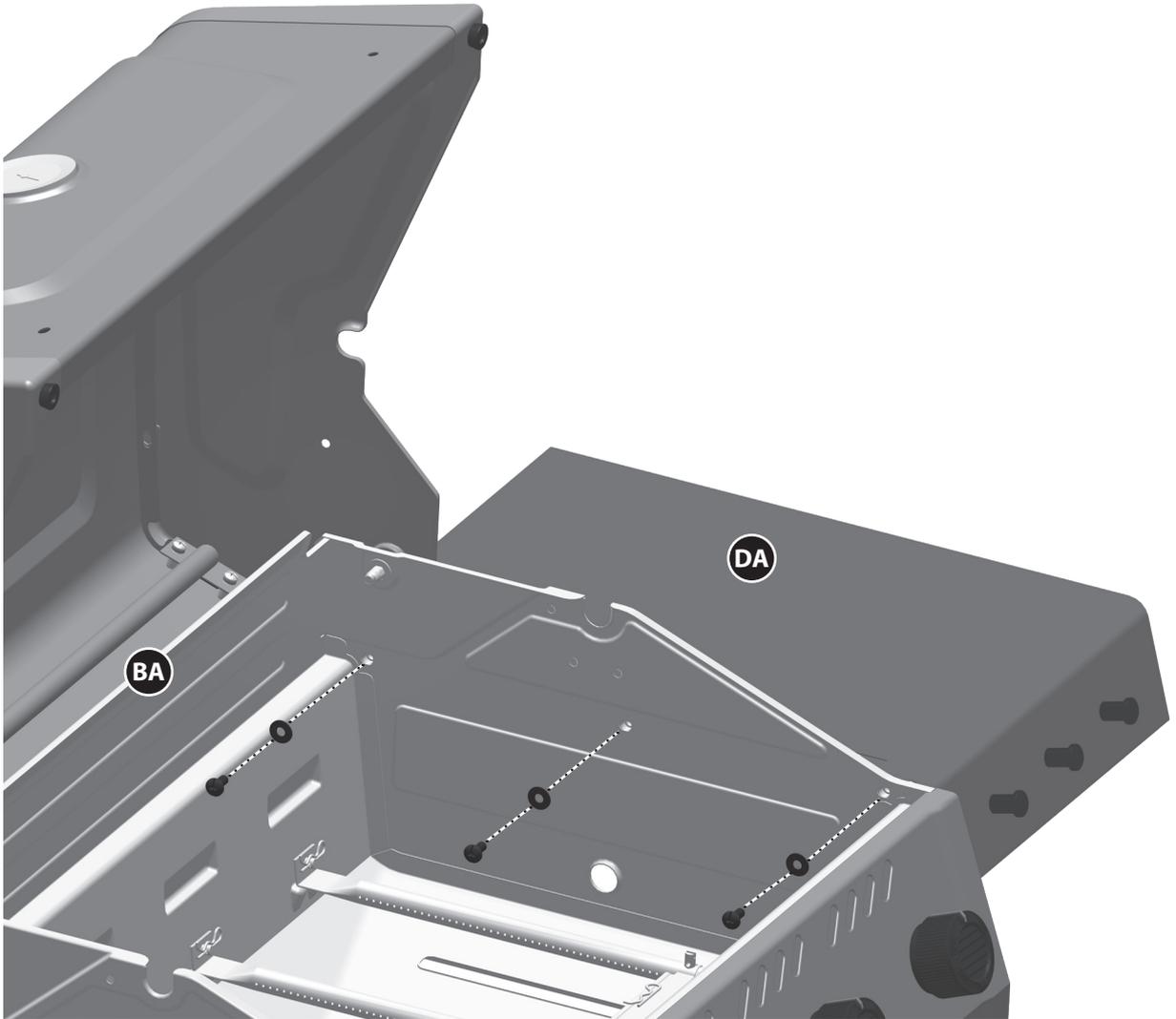
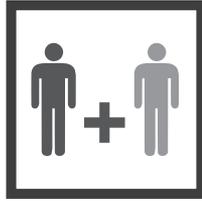
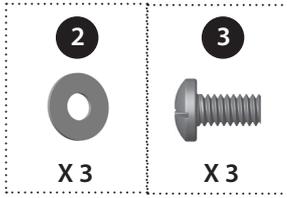
YOU WILL NEED:



12

E

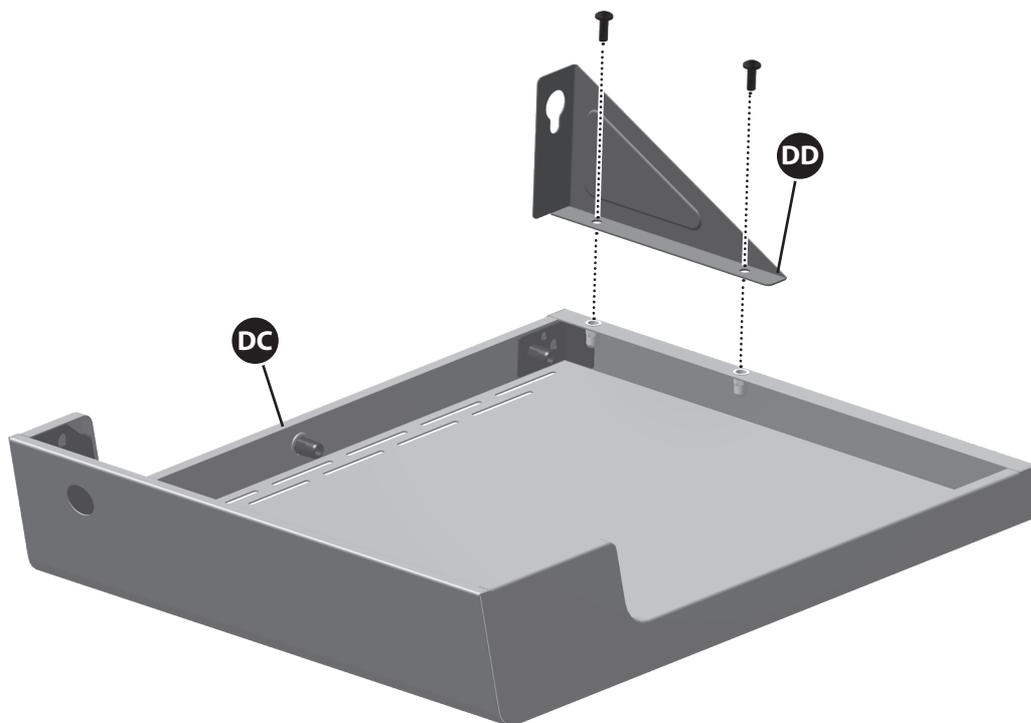
YOU WILL NEED:



13

A

YOU WILL NEED:

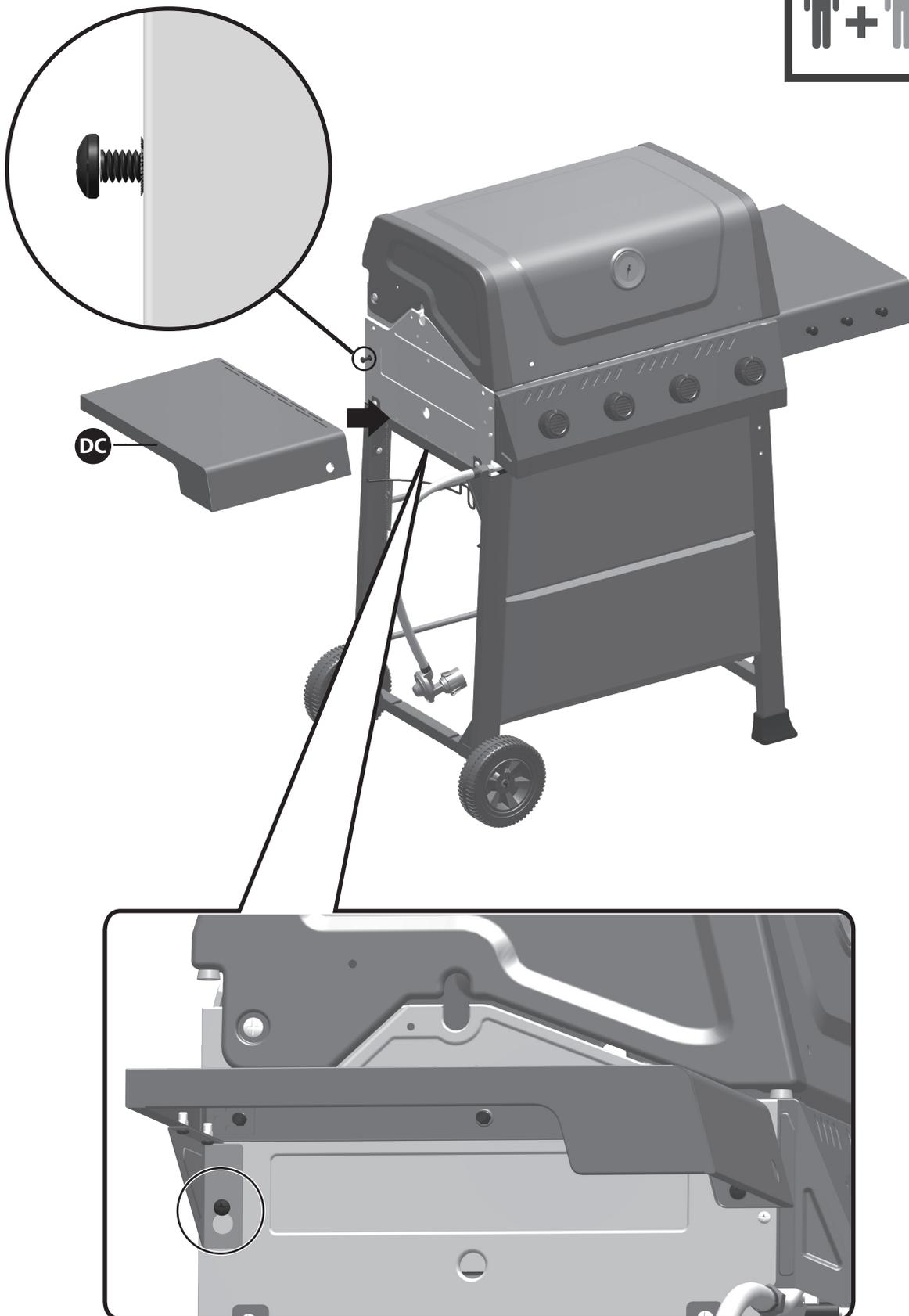
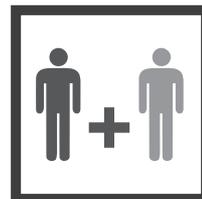


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

13

B

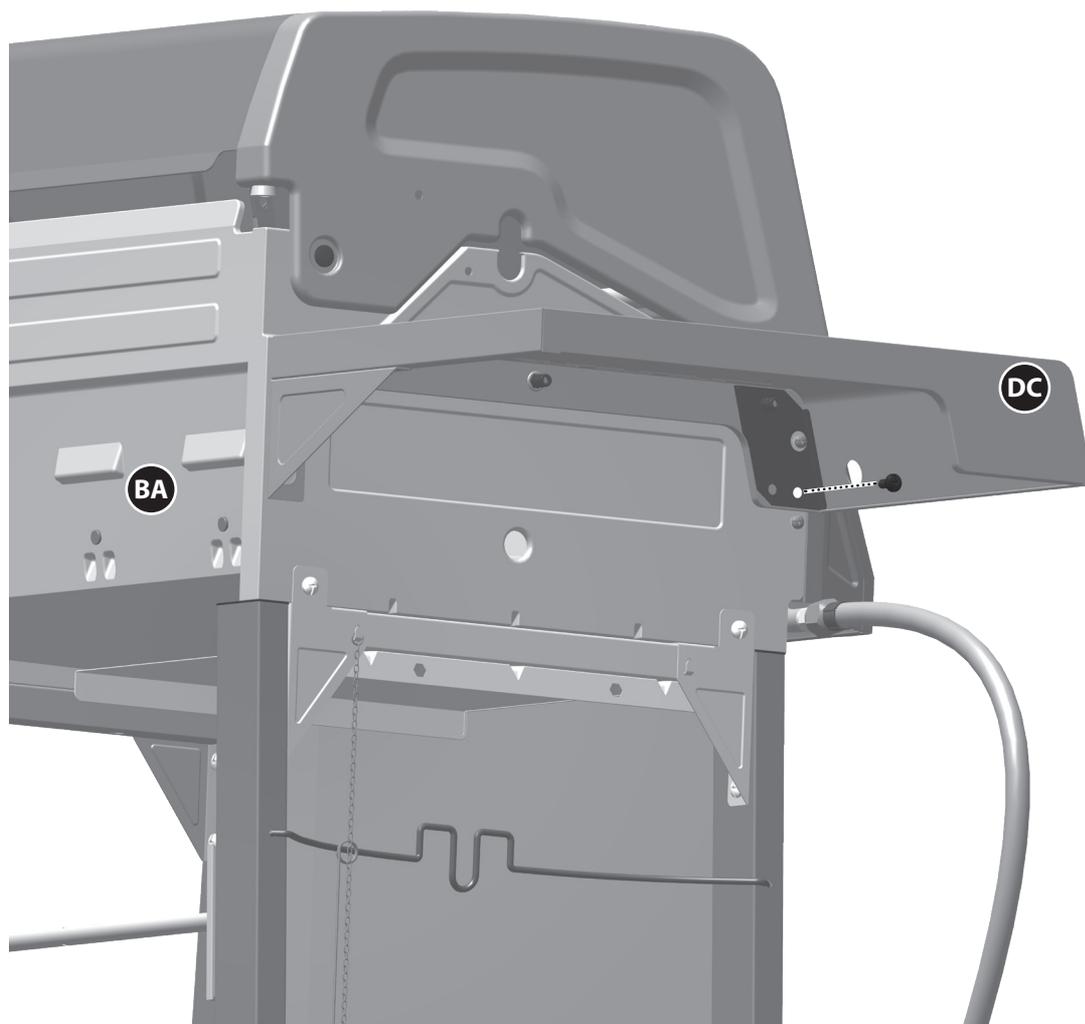
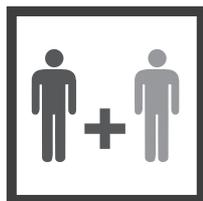
ATTENTION: TIGHTEN ALL SCREWS.



13

C

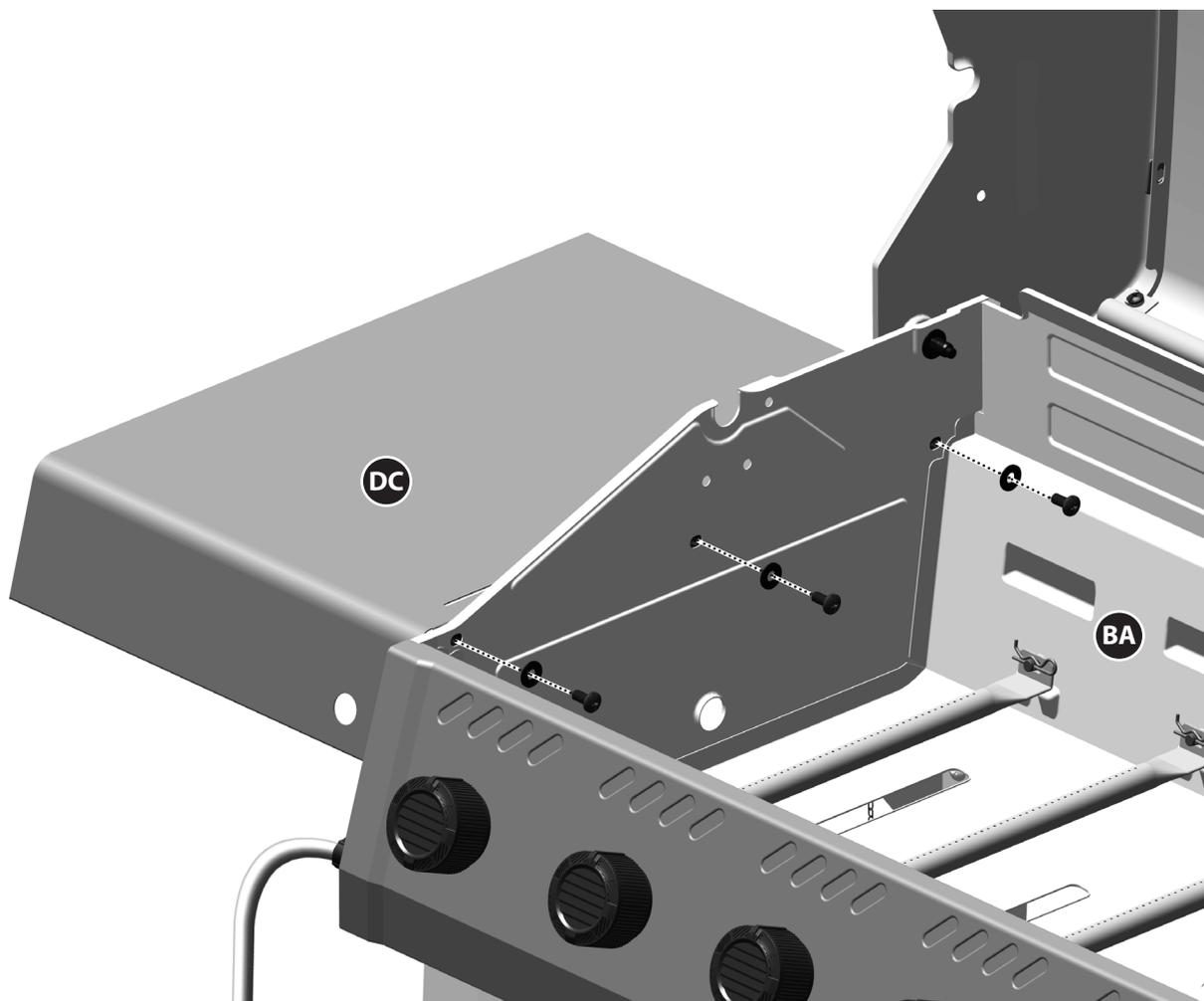
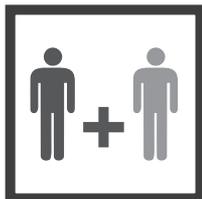
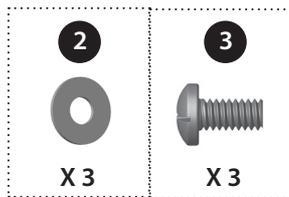
YOU WILL NEED:



13

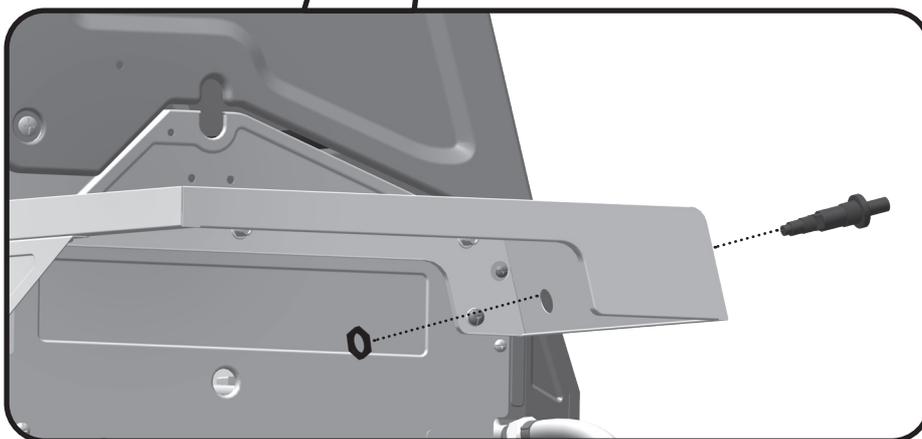
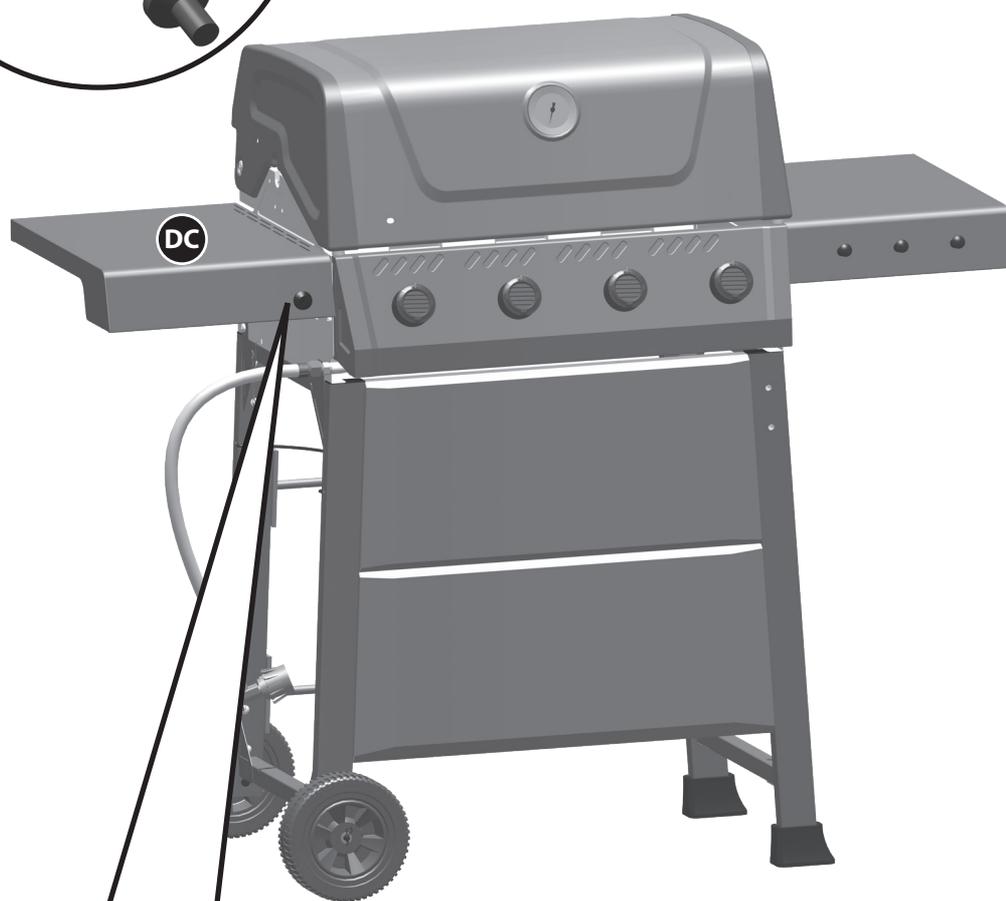
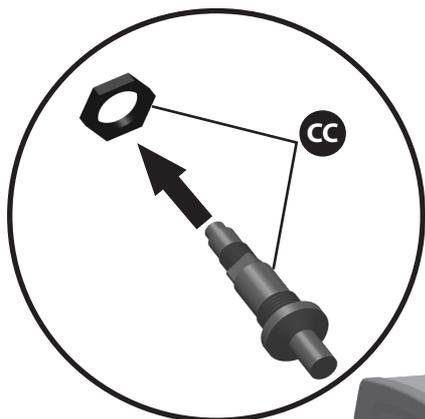
D

YOU WILL NEED:



14

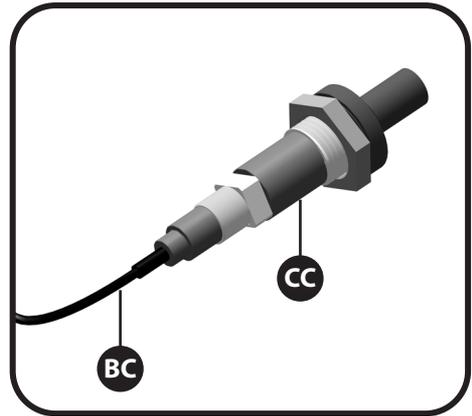
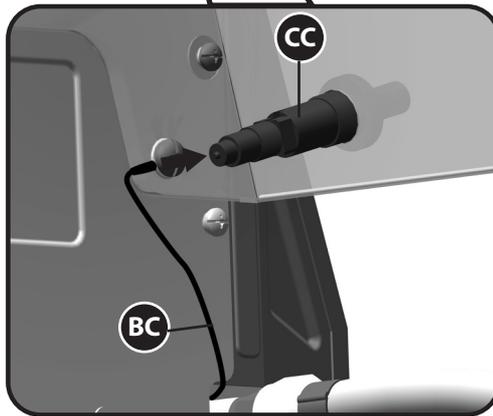
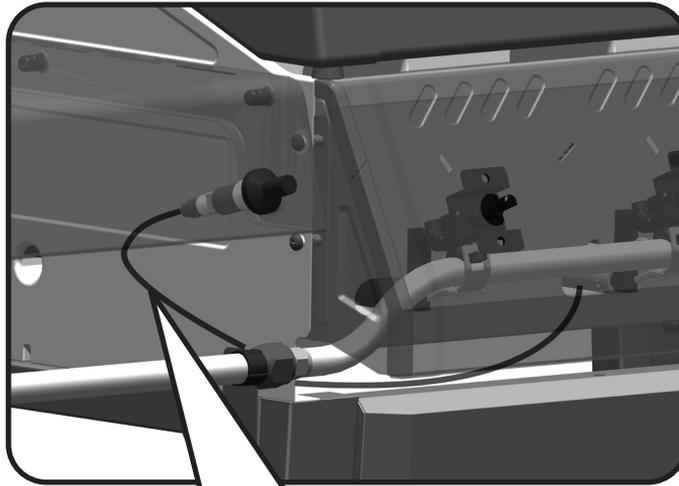
A



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

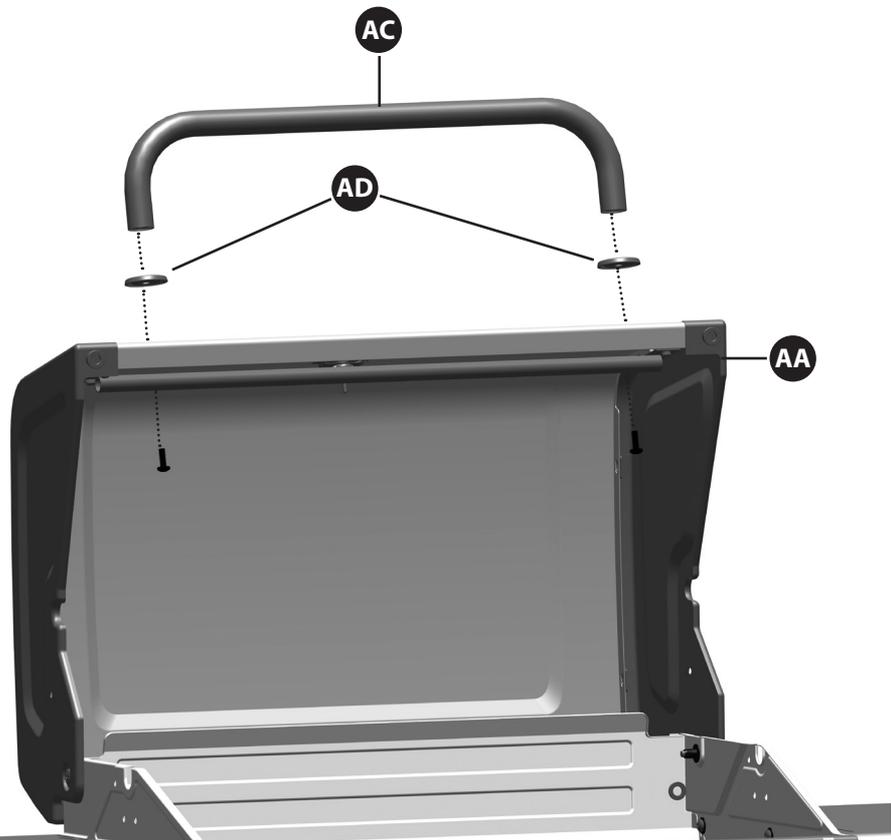
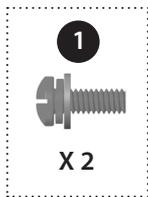
14

B

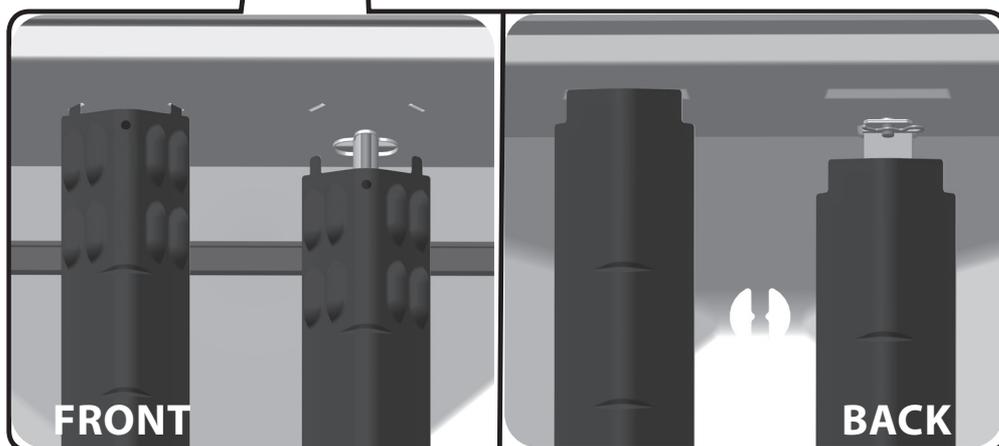


15

YOU WILL NEED:



16



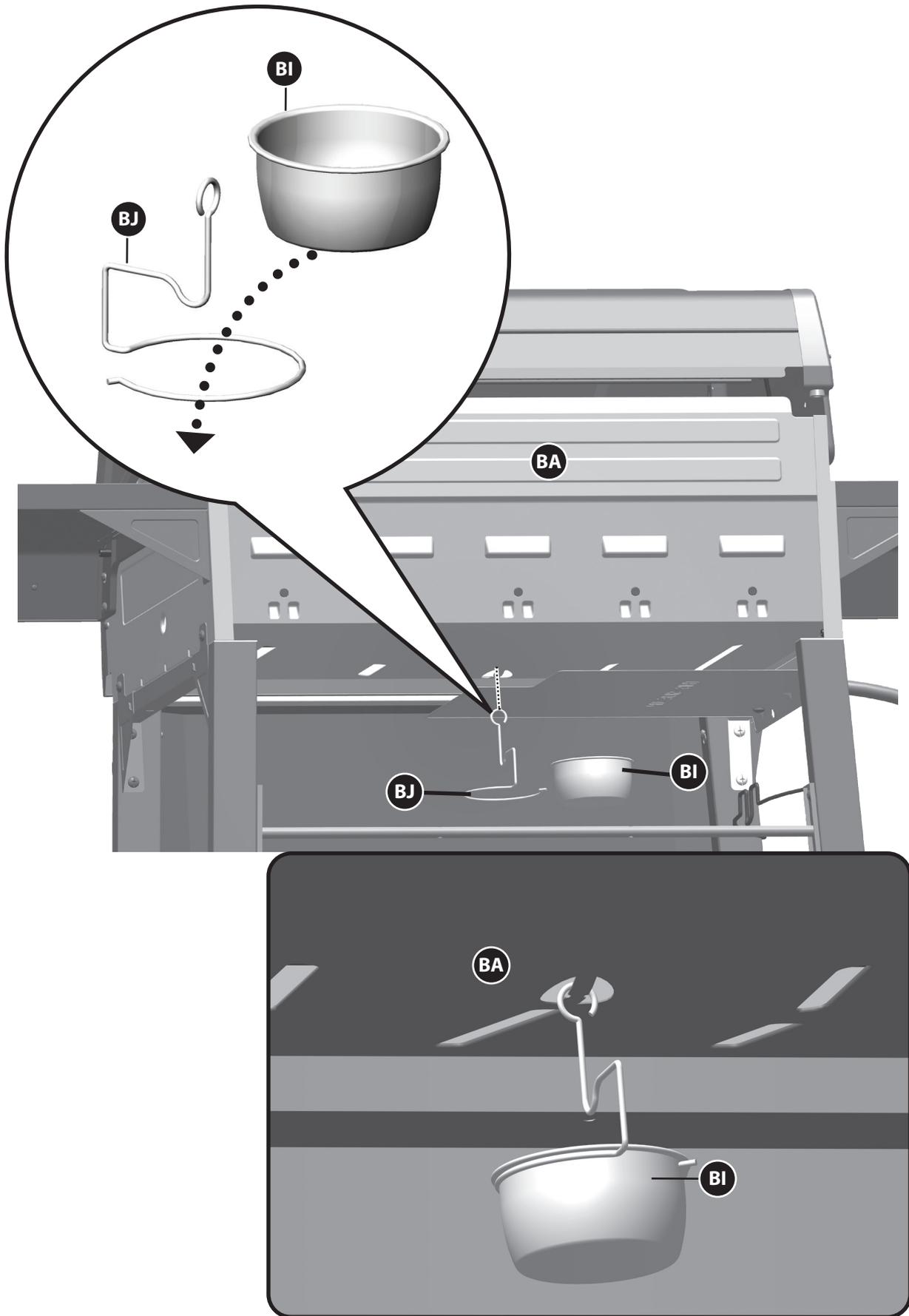
17



18



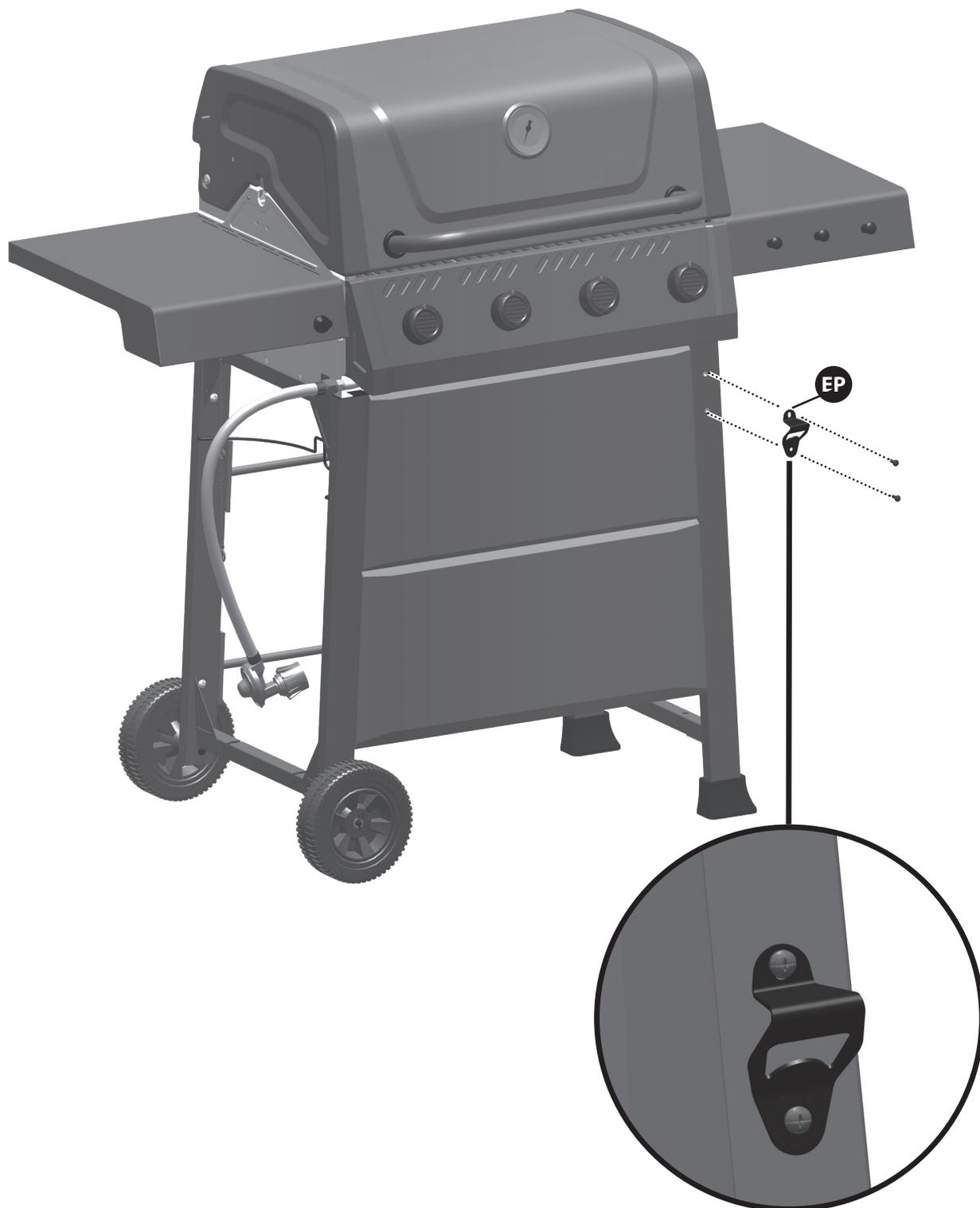
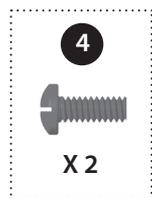
19



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

20

YOU WILL NEED:

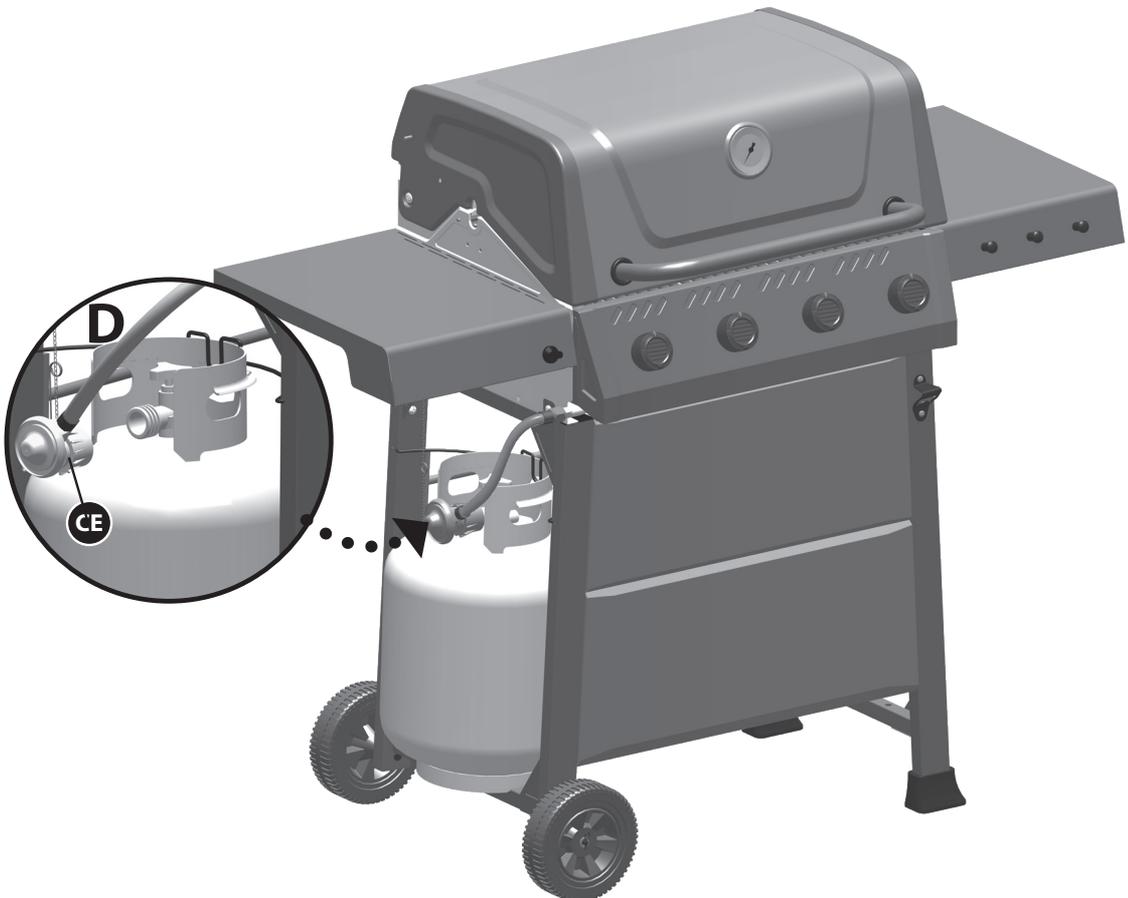
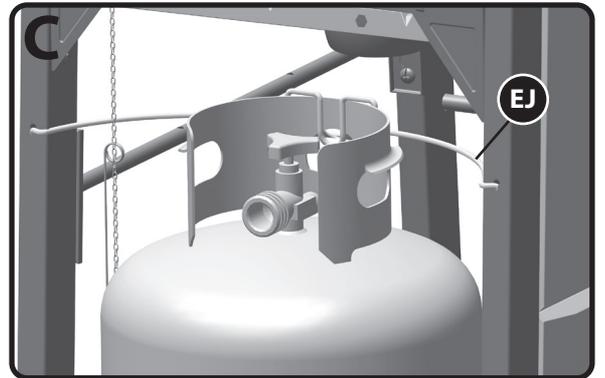
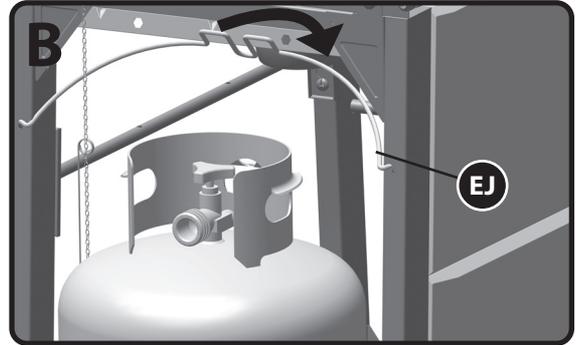
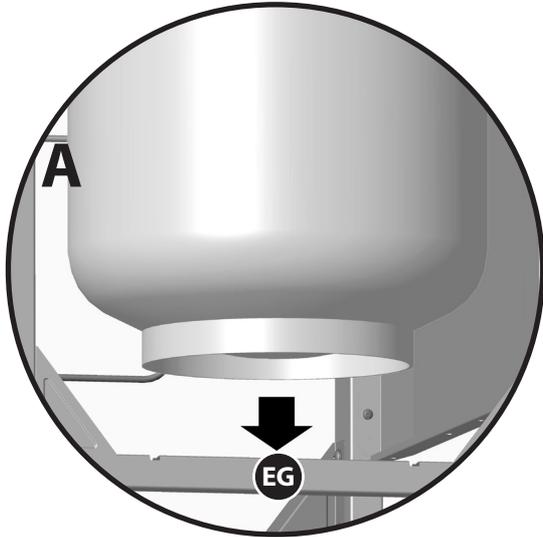


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

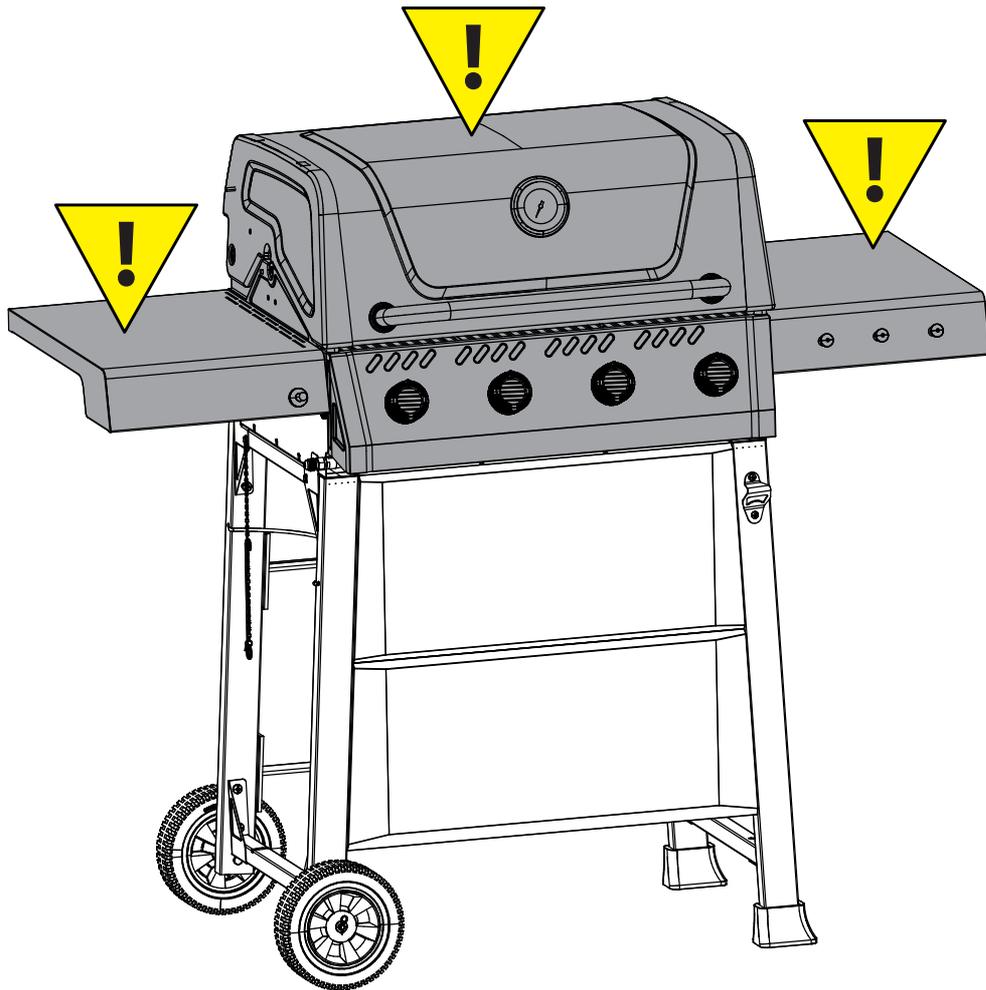
21



Leak Test Video
Scan this QR code.



⚠ WARNING: HOT SURFACES



CAUTION:

- **AVOID BURNS.**
- **DO NOT TOUCH WHEN BARBECUE IS IN USE.**
- **EXTREMELY HOT SURFACE.**
- * ***SHADED AREAS BECOME EXTREMELY HOT WHEN IN USE.***



Quick Start Video
Scan this QR code.



MASTER
Chef^{TM/MC}

Visit **www.masterchefbbqs.com**
to complete product registration.

Master Chef® Customer Service
1-855-453-2150

Trileaf Distributions Trifeuil
Toronto, Ontario M4S 2B8



DO NOT RETURN THE PRODUCT TO THE STORE.

IF YOU NEED HELP, CALL THE MASTER CHEF® HOTLINE

1-855-453-2150

GET HELP FOR:

MISSING/DAMAGED PARTS • ASSEMBLY • TROUBLESHOOTING
• WARRANTY ASSISTANCE • PRODUCT INFORMATION

TIP: ASSEMBLE YOUR GRILL IMMEDIATELY. MISSING OR DAMAGED PARTS MUST BE CLAIMED
WITHIN 30 DAYS OF PURCHASE.

GRILL SAFETY CHECK

FOR YOUR FAMILY'S SAFETY, PLEASE CHECK THE FOLLOWING:

- READ** and **UNDERSTAND** the Safety & Care Manual.
- CHECK that the regulator nipple is centred into the LP tank valve. DO NOT cross thread this connection. Cross threading may result in a fire, or explosion at the tank connection.
- PERFORM LEAK TEST** on all connections as specified in this user manual. Leak checks should be performed on all new barbecues even if assembled by an assembler or gas technician. Leak checks should be performed frequently thereafter.
- DO NOT position or operate barbecue under an overhang, or unprotected construction, against a wall, or near aluminum siding, windows or fencing.
- INSPECT** and **CLEAN** burner tubes to avoid flash fires caused by spider webs and other blockages. Inspect gas jets to ensure they are correctly installed in burner tubes. **NEVER LEAVE A LIT GRILL UNATTENDED.**
- BEFORE OPENING THE GAS SUPPLY**, ensure the lid is open, control knobs are in the OFF position, gas is turned off, and the regulator is attached to the tank correctly. Then follow the **PROPER LIGHTING PROCEDURE** as shown in the manual. If above steps are not followed, you may experience low flames, or other performance issues.
- AVOID** dangerous grease fires by performing regular cleaning and maintenance of the interior casting, grease collection system, flame tamers and cooking grates.
- Large yellow flames and the smell of gas indicate a blockage in the burner, usually a spider web. Remove the burner and clear the obstruction.

CAUTION:

IN DIRECT SUN, AND IN OPERATION, YOUR BARBECUE'S STAINLESS STEEL AND PAINTED STEEL PARTS CAN BECOME VERY HOT. PLEASE EXERCISE CAUTION AND DO NOT TOUCH THESE HOT SURFACES.

SAFETY & CARE MANUAL



THIS MANUAL MUST REMAIN WITH THE PRODUCT AT ALL TIMES

To order non-warranty replacement parts or accessories, or to register your warranty,
please visit us on the Web at

www.masterchefbbqs.com

⚠ CAUTION

Read and follow all safety statements, assembly instructions and use-and-care directions before attempting to assemble and cook.

⚠ INSTALLER OR ASSEMBLER/ CONSUMER

This manual should be kept with the barbecue at all times.

⚠ WARNING

Failure to follow all of the manufacturer's instructions could result in hazardous fires, explosions, property damage, or serious personal injury or even death. Follow all leak-check procedures carefully prior to operation of the barbecue, even if grill was dealer assembled. Do not try to light this barbecue without reading the Lighting Instructions section of this manual.

⚠ DANGER

1. If you smell gas:
 - a. Shut off gas to the appliance.
 - b. Extinguish any open flame.
 - c. Open lid.
 - d. If odour continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.
2. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapours in the vicinity of this or any other appliance.
3. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.



Quick Start Video
Scan this QR code.



⚠ CAUTION

Some parts may contain sharp edges—wear protective gloves if necessary when handling. For residential use ONLY. Do not use for commercial cooking.

⚠ WARNING

Do not attempt to repair or alter the hose and regulator or valve assembly for any assumed defect or for any type of retrofit or conversion. Any modifications to this assembly will void your warranty and create the risk of a gas leak and fire. Use only authorized replacement parts supplied by the manufacturer for your model.

THIS BARBECUE IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

To ensure your satisfaction and for follow-up service, register your barbecue online at www.masterchefbbqs.com

TABLE OF CONTENTS

INSTALLATION AND WARNINGS	4
LP GAS CYLINDER	5
• Requirements	5
• Hook-ups and Warnings	6
• Transportation and Storage	7
SAFETY HOSE AND REGULATOR	8
LEAK TESTING	10
OPERATION—LIGHTING INSTRUCTIONS	11
PREVENTION	13
TROUBLESHOOTING	15
CLEANING AND MAINTENANCE	17
• Seasoning cooking grates	19
START GRILLING	21
WARRANTY AND SERVICE	23

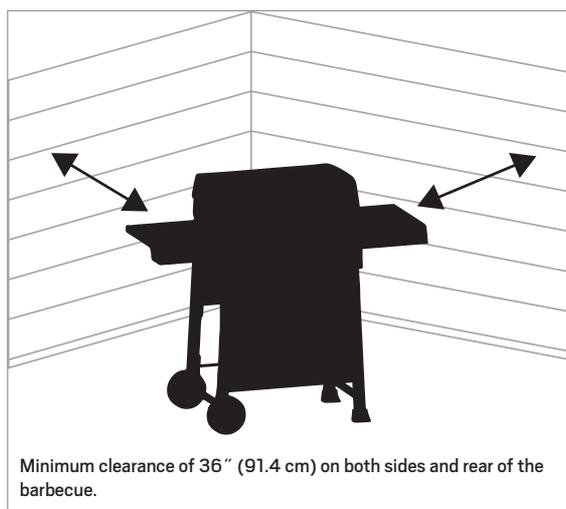
INSTALLATION

Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.

ADDITIONAL WARNINGS

Minimum clearance to adjacent combustible materials:
36" (91.4 cm) from furthest protruding edge on all sides of the barbecue.

- **DO** always keep the area around this barbecue clean and clear of any and all combustible materials such as gasoline or other inflammable liquids, paper or oily rags.
- **DO** remember this barbecue is for outdoor use only and is not for use on any boat or recreational vehicle.
- **DO** use this barbecue outdoors in a well-ventilated area placed at least 36" (91.4 cm) from any dwelling or building.
- **DO** always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.
- **DO** check burner flames regularly.
- **DO NOT** operate this barbecue under or near any overhanging or unprotected construction, aluminum siding, windows, or fencing.
- **DO NOT** use in enclosed spaces such as carport, garage, porch or covered patio.
- **DO NOT** leave your barbecue unattended while in operation.
- **DO NOT** obstruct the flow of combustion and ventilation air to the barbecue. Do not place barbecue against a wall or other solid structure.
- **DO NOT** use while under the influence of drugs or alcohol.
- **DO NOT** store any spare LP (propane) cylinder, full or empty, under or near your barbecue.
- **DO NOT** allow children or pets to play anywhere near the barbecue.
- **DO NOT** block holes in sides or back of grill.
- **DO NOT** use charcoal or ceramic briquettes in a gas grill.
- **DO NOT** attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.
- **DO NOT** use grill until leak-tested, and a safety check is completed.



LP GAS CYLINDER REQUIREMENTS

DO NOT connect to a propane cylinder exceeding 20 lb (9.1 kg) capacity or use a cylinder with any other type of cylinder valve connection device.

LP gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the US Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.

GAS HOOK-UPS AND AND WARNINGS

(LP) LIQUID PETROLEUM GAS:

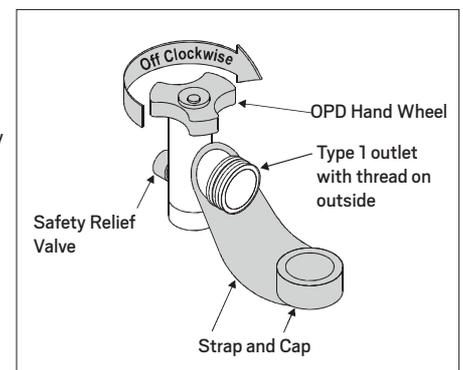
- LP gas is non-toxic, odourless and colourless when produced. For your safety, LP gas has been given an odour (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.
- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP CYLINDER REQUIREMENTS:

- 12" (30.5 cm) diameter x 18" (45.7 cm) tall with 20 lb (9 kg) capacity maximum.
- LP cylinders must be constructed and marked in accordance with specifications for LP cylinders of the US Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN /CSA-B339, cylinders spheres and tubes for transportation of dangerous goods. See LP cylinder collar for marking.

LP CYLINDER VALVE MUST HAVE:

- **Shut-off valve** with a correct cylinder valve output as specified in current standards. ANS Z21.58-2018/CSA1.6-2018 Outdoor Cooking Gas Appliances.
- Type 1 outlet compatible with regulator or grill. The type 1 valve is easily recognized by the large external thread on the outside of the valve.
- Safety relief valve with direct connection to the vapour space of the cylinder.
- **UL listed Overfill Protection Device (OPD).** This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. Use only LP cylinders equipped with this type of valve.
- A device for vapour withdrawal.
- A collar to protect the LP tank shut off valve.
- A ring on the bottom of the LP tank to secure it to the support assembly.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.



GAS HOOK-UPS AND WARNINGS

⚠ WARNING

Any attempt to connect a regulator to any connectors other than the mating TYPE -1 connector could result in fires, explosions, injuries, or property damage. Use only LP cylinders equipped with this type of valve.

DO NOT connect to a propane cylinder exceeding 20 lb (9.1 kg) capacity or use a cylinder with any other type of cylinder valve connection device.

Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.

⚠ DANGER

- **NEVER** store a spare LP cylinder, empty or full, under or near the appliance.
- Never fill a cylinder beyond 80% full.
- An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire or explosion with risk of property damage, serious injury or death.
- Do not store objects or materials inside the barbecue cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the burner box.
- If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder/appliance and call your fire department.



⚠ LP GAS WARNINGS

- Always turn cylinder valve off when the barbecue is not in use.
- Always handle the tank valve with the utmost care.
- Never connect an unregulated LP gas cylinder to the barbecue.
- Always keep the cylinder, in use, securely fastened in an upright position.
- Never expose the cylinder to direct sunlight or excessive heat.
- Never insert any kind of object into the valve outlet as this may cause damage to the back-check. A damaged back-check can leak resulting in fires, explosions, property damage, severe injuries or death.
- Do not store an LP cylinder in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Make sure the storage area has a lot of ventilation.
- Do not store an LP cylinder in an area where children play.

LP CYLINDER REMOVAL, TRANSPORT AND STORAGE

BEFORE DISCONNECTING THE LP CYLINDER:

1. Turn "OFF" all control knobs and the LP cylinder valve.
2. Turn coupling nut counter-clockwise by hand only—do not use tools to disconnect. Remove LP cylinder from inside cart.
3. Install safety cap onto LP cylinder valve. Always use cap supplied with tank valve.

Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.

WARNING

When transporting and storing the cylinder, make sure it is in an upright position and not on its side. Do not smoke around cylinder, especially when transporting in a vehicle.

LP CYLINDER FILLING

- Use only licensed and experienced dealers.
- Ensure that the dealer checks and tests the tank for leaks after filling.
- LP dealer must purge new cylinder before filling.
- Dealer should NEVER fill LP cylinder more than 80% of LP cylinder volume. Volume of propane in cylinder will vary by temperature.
- Do not release liquid propane LP gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP cylinder, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance.

WARNING

If the above instructions are not completely adhered to, a fire/explosion could occur, resulting in death or serious injury, or property damage.

CAUTION

A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP cylinder valve and call local LP gas dealer for assistance.

SAFETY HOSE AND REGULATOR

PROPANE MODELS:

Your barbecue is designed to operate on LP gas at a pressure of 2.74 Kpa (11" water column). A regulator preset to this pressure is supplied with your barbecue.

QCC-1 QUICK CLOSING COUPLING

All models are designed to be used with an LP gas cylinder equipped with the new QCC-1 Quick Closing Coupling system.

The QCC-1 system incorporates new safety features required by the Canadian Standards Steering Committee.

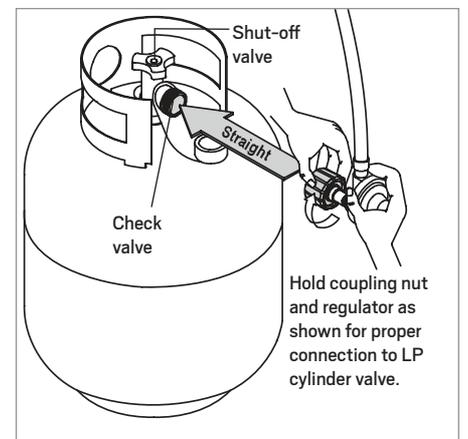
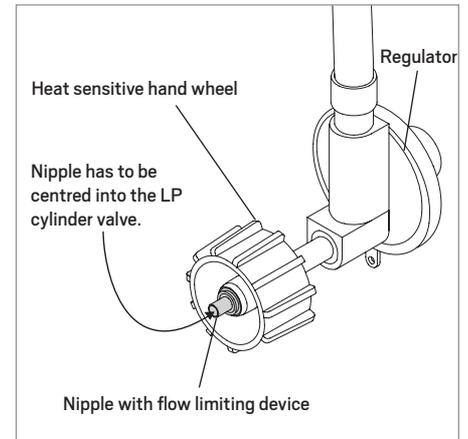
- Gas will not flow until a positive connection has been made.
- A thermal element will shut off the flow of gas between 240° and 300°F (116° and 149°C).
- When activated, a Flow Limiting Device will limit the flow of gas to 10 cubic feet per hour.

CONNECTING REGULATOR TO THE LP CYLINDER

1. LP cylinder must be properly secured onto grill.
2. Turn all control knobs to the "OFF" position.
3. Turn LP cylinder "OFF" by turning hand-wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP cylinder valve. Always use cap and strap supplied with valve.
5. Hold regulator and insert nipple into LP cylinder valve. Hand-tighten the coupling nut. Hold the regulator in a straight line with LP cylinder valve so as not to cross-thread the connection.
6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP cylinder valve, resulting in some resistance.

Note:

If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator!



⚠ DANGER

Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.

SAFETY HOSE AND REGULATOR

REGULATOR FLOW LIMITING DEVICE

If you are experiencing any of the following performance issues you may have activated the flow-limiting feature in your regulator:

- Burners not getting hot enough
- Low or incomplete burner flames
- Low gas pressure
- Burners not staying lit

RESETTING THE REGULATOR FLOW-LIMITING FEATURE

1. With all control knobs and the gas source in the “OFF” position, open the barbecue lid.
2. Disconnect the hose and regulator from the propane tank.
3. Turn all barbecue control knobs to the “MAX” position.
4. Let stand for 1–3 minutes, allowing all excess gas in valves and manifold to dissipate.
5. Turn all barbecue control knobs back to the “OFF” position.
6. With the barbecue lid still open, reconnect the hose and regulator to the propane tank; do not cross-thread the connection. Hand-tighten only.
7. Check all hose connections to ensure that a positive seal has been made. Perform a leak test.
8. Slowly turn on the propane gas supply, $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ turn.
9. Wait approximately 5 seconds for the hose and regulator pressure to stabilize.
10. Turn the selected burner control knob to the “MAX” position
11. Press the electronic ignition button, or use a match and match holder, or a butane lighter to ignite the selected burner.

Avoid activating the Flow-Limiting Feature by following the proper start-up and shut-down procedures and performing a complete leak test and safety check to ensure that there are no leaks in the system, and that a positive connection has been made between the gas source and manifold assembly.



Flow Limiting Feature Video
Scan this QR code.



LEAK-TESTING THE VALVE, HOSE AND REGULATOR ASSEMBLY

1. Turn all grill control knobs to "OFF".
2. Ensure that the regulator is tightly connected to LP cylinder.
3. Completely open LP cylinder valve by turning hand wheel counter-clockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately; there is a leak at the connection. Correct before proceeding.
4. Brush soapy solution onto hose and regulator and all connections from the LP tank to the main and side burner manifold.
5. If "growing" bubbles appear, there is a leak. Close LP cylinder valve immediately and re-tighten connections. If leaks cannot be stopped do not try to repair. Call for replacement parts. Order new parts by providing the serial number, model number, name and part number of items required (see parts list) to a Customer Care Agent 1-855-453-2150.
6. Always close LP cylinder valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.



LP CYLINDER LEAK-TEST FOR YOUR SAFETY



Leak Test Video
Scan this QR code.

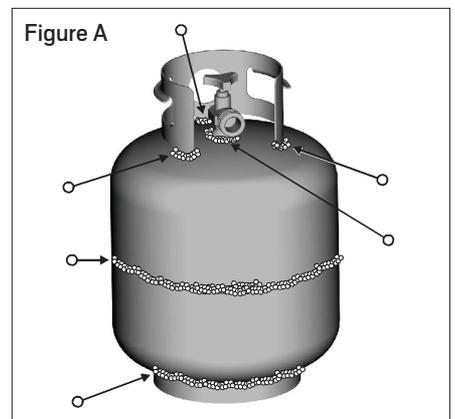


⚠ ATTENTION:

A leak test must be repeated each time the LP cylinder is exchanged or refilled.

- Do not smoke during a leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- Barbecue must be leak-tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas-fired electrical appliances. During a leak test, keep your barbecue away from open flames or sparks.
 - Use a clean paint brush and a 50/50 mild soap and water mixture.
 - Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in Figure A.

DO NOT USE HOUSEHOLD CLEANING AGENTS:
Damage to gas train components can result.



⚠ WARNING

If growing bubbles appear, do not use or move the LP cylinder. Contact an LP gas supplier or your fire department.

⚠ ATTENTION

If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the outdoor cooking gas appliance being put into operation. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.

OPERATION — LIGHTING INSTRUCTIONS

LIGHTING THE MAIN BURNER:

1. Open the lid.
2. Make sure all burner control knobs are turned “OFF”.
3. SLOWLY, open the LP cylinder valve (turn counter-clockwise). Wait for pressure to stabilize for 5 seconds.
4. Push in and turn the lighting burner control knob, counter-clockwise to the “MAX” position (⚡).
5. Press the ignition button.
6. Check that the burner is lit. Repeat step 5 if necessary.
7. After the lighting burner is lit, push in and turn all the other control knobs to the “MAX” position.
8. Check that all burners are lit. If the burner fails to light properly within 3–5 seconds, turn the burner control knob and the LP cylinder valve “OFF”. Wait five minutes before attempting to light the burner again. This will allow time for released gas to dissipate.



Lighting
Instruction Video
Scan this QR code.



⚠ WARNING

Never stand with your head directly over the barbecue when preparing to light the main burners, to prevent possible bodily injury.

⚠ ATTENTION

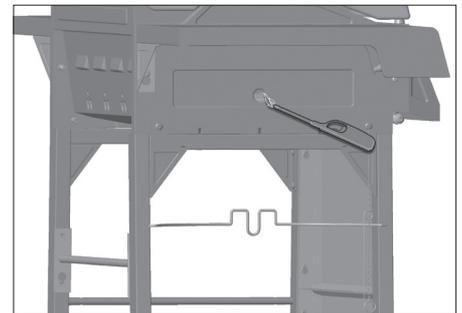
Once lit, confirm that the burner is properly lit and that the flame pattern is as desired. If the flame pattern is other than normal, consult the troubleshooting guide for corrective action.

MATCH-LIGHTING MAIN BURNERS

IMPORTANT: When match-lighting the barbecue use the control knob closest to the match-lighting hole.

Repeat steps 1 to 3 of “**LIGHTING THE MAIN BURNERS**” above.

1. To match-light: push in and turn the control knob counter-clockwise to the “MAX” position (⚡).
2. Immediately strike a match or use a butane lighter and position through the lighting hole on the left side of the burner box. The burner will light.
3. To light the other burners, press in and turn the nearest control knob. The flame will light via the carryover tubes. Allow the grill to preheat with the grill lid closed for 10–15 minutes before cooking.



Model may not be exactly as shown.

OPERATION — LIGHTING INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION

The side burner lid must remain opened before, during and until the side burner has cooled.

LIGHTING THE SIDE BURNER (If applicable)

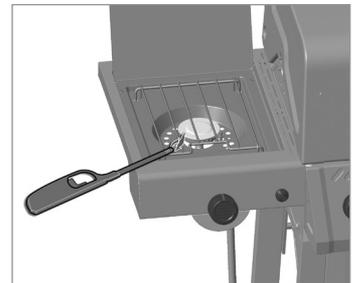
1. Turn the burner control knob to the “MAX” position (⚡). Wait 5 seconds.
2. Press the igniter button. You will hear a click sound. Repeat if necessary.

⚠ CAUTION

If side burner fails to light, immediately turn burner control knob “OFF” and wait 5 minutes before re-lighting with a match.

MATCH-LIGHTING THE SIDE BURNER (If applicable)

1. Open lid. Turn “OFF” all control knobs. Ensure LP cylinder valve is closed.
2. Open the LP cylinder valve (1 to 2 turns).
3. Turn the side burner control knob to the “MAX” position (⚡). Wait 5 seconds.
4. Insert a lit match or a butane lighter under the side burner grate. Ignition should take place immediately. .



Model may not be exactly as shown.

⚠ CAUTION

If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls “OFF”, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury. Turn controls and gas source “OFF” when not in use.

⚠ ATTENTION

Always preheat barbecue before starting to cook. Light all burners and adjust them to the “MAX” position with the lid closed, until the desired temperature is reached. Following preheat, adjust the controls to low/medium setting for most cooking requirements.

SHUT-DOWN PROCEDURE

1. Turn all control knobs to the “OFF” position.
2. Turn LP cylinder off by turning hand-wheel clockwise to a full stop.

⚠ WARNING

If the heat output is too low, the “Flow Limiting” feature may have been activated by a gas leak or improper lighting procedure. If so, turn “OFF” all control knobs and cylinder valve, and perform a “Leak Test”. If there are no leaks, perform a complete regulator “Flow Limiting Device” reset.

PREVENTION

⚠ ATTENTION

Once lit, confirm that the burner is properly lit and that the flame pattern is as desired. If the flame pattern is other than normal, consult the troubleshooting guide for corrective action.

BURNER FLAME CHECK

Always do a visual check of all burners prior to lighting. Burners have been factory set for the correct air and gas mixture. The correct flame pattern is shown in Figure A. If you experience one of the following symptoms, follow the burner cleaning procedure outlined in the maintenance section of this manual, or reset the regulator flow-limiting device.

- Large, unruly, or irregular orange burner flames.
- The smell of gas in conjunction with orange and lazy burner flames.
- Barbecue does not reach temperature.
- Barbecue heats unevenly.
- One or more of the burners do not ignite.

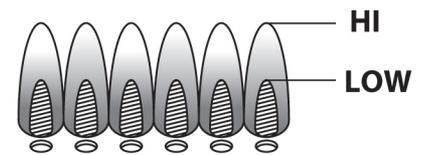


Figure A

FLASH-BACK FIRES

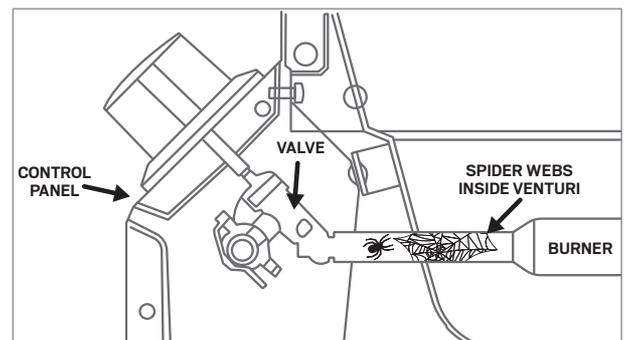
Spiders and insects are attracted to the smell of propane and often build nests inside your barbecue's burners, which is the root cause of a FLASH-BACK FIRE. Lighting your burners without first checking and cleaning out the venturi tubes, burner ports, and the inside of burners can lead to a serious flash-back fire resulting in damage to the barbecue, property and/or personal injury.

Characteristics of a Flash-Back Fire

- Hot or melting control knobs.
- Burners may burn with large yellow flames.
- Burners may not light.
- A fire burning outside of the burner box, usually visible behind or under the control panel.

Prevent Flash-Back Fires by:

- Remove burners to clean and check for blockages – perform burner safety and maintenance checks.



PREVENTION

GREASE FIRES

Characteristics of a Grease Fire

- A fire burning inside the barbecue burner box may become uncontrollable if not monitored.
- Usually accompanied by high flames, a lot of smoke and black soot.
- May cause charring on the interior of barbecue lid, lid side panels (inside and outside), may damage temperature gauge, cause brownish colouring on stainless steel lids and soot and ash buildup on cooking grates.

Prevent Grease Fires by:

- Removing grease buildup on key parts such as flame tamers, cooking grates, and burner box.
- Frequently cleaning the grease collection plate and grease cup.
- Always reduce cooking temperature to “MED” or “MIN” heat, following PREHEAT.
- Burning off buildup on the cooking grates and heat plates after each use.

FOR YOUR SAFETY

- **DO NOT** throw water on a grease fire.
- **DO** make sure that you follow all safety checks, maintenance procedures and instructions outlined in this manual before operating the barbecue.
- **DO** protect your family and home by performing regular cleaning and maintenance of key barbecue parts including burners, flame tamers, grease tray and cooking grates.
- **DO** keep baking soda handy to extinguish a fire.



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	IDENTIFYING THE CAUSE:
Burners will not light (with igniter or match).	<ul style="list-style-type: none"> • Positive connection has not been made between the tank and the regulator. • Flow-limiting device in regulator has been activated. See resetting the regulator flow limiting device on page 9. • Burners are not properly seated over valve orifices. • Low or out of propane. • Gas supply valve is turned off.
Burners will not light with the igniter (no spark).	<ul style="list-style-type: none"> • Loose electrode wires. • Broken electrode–ceramic casing around electrode damaged. • Faulty electronic ignition box.
Fire at control knob and control panel = flash-back fire.	<ul style="list-style-type: none"> • Blockage inside of burner – flash-back fire. • Burner is improperly seated over gas jet.
Yellow smokey flames/ gas odour can be smelled.	<ul style="list-style-type: none"> • Blockage inside of burner – check for spider/spider web.
Flame blows out on “MIN”.	<ul style="list-style-type: none"> • High wind condition – Adjust barbecue to shield from wind. • Flow-limiting device in regulator has been activated. See resetting the regulator flow-limiting device on page 9. • Low or out of propane. • Burner improperly seated on gas jet.
Low heat generated with knob in “MAX” position.	<ul style="list-style-type: none"> • Make certain the problem is isolated to only one burner. If it appears so, the burner and/or burner tubes are blocked. • Flow-limiting device in regulator has been activated. See resetting the regulator flow-limiting device on page 9. • Check for a bent or kinked fuel hose. • Pre-heat with the lid closed for 15 minutes. (In colder temperatures preheat for longer periods.)

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	IDENTIFYING THE CAUSE:
Low or incomplete flame (assuming burners and venturi tubes are free and clear of blockages).	<ul style="list-style-type: none"> • Flow-limiting device in regulator has been activated. See resetting the regulator flow-limiting device on page 9.
Too much heat/Excessive flare up.	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking on the "MAX" setting, without adjusting temperature control. • Grease buildup around burner system causing overheating. • Grease collection plate and grease cup need to be cleaned. • Lid open when grilling.
Inside of lid is peeling, like paint peeling.	<ul style="list-style-type: none"> • The interior lid is aluminum, not painted. Baked-on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly.
Decreasing heat, "popping sound".	<ul style="list-style-type: none"> • Out of propane. • Burner and/or burner tubes are blocked.
Humming noise from regulator.	<ul style="list-style-type: none"> • Cylinder valve opened too quickly.
Melting gas supply hose.	<ul style="list-style-type: none"> • Leak at LP cylinder and hose connection. • Poor ventilation caused by inappropriate clearance at the sides and rear of the barbecue. • Overheating caused by high cooking temperatures and grease buildup. • Your barbecue's gas supply hose and regulator contains a thermal element that will shut off the flow of gas between 240° and 300°F (116° and 149°C) by melting the supply hose and essentially disconnecting from the LP cylinder.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning and maintaining your barbecue ensures your family's safety, optimal parts performance, and a long life for your barbecue. Perform at the start of the season, and at least twice in-season, more if the barbecue is being used frequently or year-round.

If you are experiencing any of the following performance or safety issues including but not limited to: 1) barbecue not reaching temperature potential, 2) yellow burner flames, 3) you smell gas, 4) popping noises, 5) delayed burner ignition, 6) uneven heat, 7) flash fires, or 8) grease fires, TURN "OFF" YOUR GRILL immediately and perform the 30 minute maintenance regime shown below.

30 MINUTE BARBECUE MAINTENANCE

Barbecue maintenance should be performed at the beginning of the season before removing the barbecue from storage, and at least twice during the barbecue season (more if the barbecue is being used frequently and/or year-round).

1. Clean barbecue grill housing and lid.
2. Remove and clean the burners, flame tamers, cooking grates, warming rack and grease tray.
3. Reassemble all parts removed and ensure proper placement.
4. Perform leak test and safety check on all connections.

BARBECUE HOUSING AND LID

- Always ensure that the barbecue is cool prior to cleaning.
- Remove the warming rack, cooking grates, flame tamers, and burners.
- Use a plastic scraper to remove buildup, food residue and ashes inside the barbecue housing and lid.
- If necessary, wash the inside of the barbecue burner box with a detergent-and-water solution. Always rinse and dry thoroughly before reinstalling parts. To restore luster to parts wipe with a cloth dipped in cooking oil.

FLAME TAMERS (Heat Distribution Plates)

- Always perform regular maintenance on your flame tamers to remove all debris. Do not allow fats or salty and acidic drippings from marinades to accumulate on your flame tamers.
- Remove and clean heat plates every other time you barbecue or more frequently if cooking for a large group of people.
- Using a grill brush, brush away any buildup from flame tamers. Clean away all remaining debris with mild soap and warm water. Dry thoroughly.
- If your barbecue is being stored outdoors you should clean, remove, and store your flame tamers along with your cooking grates, burners, and igniter battery indoors.
- Prevent moisture and corrosive agents from settling on the surface.

Failure to do all of the above will lead to rapid deterioration of this part. Without removing all heat plates and inspecting them you may not realize the degree of deterioration caused. Following all instructions within this document will ensure a long life for this part and the best performance of your barbecue.

CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING THE GREASE CUP

- The grease cup is located below the burner box of the appliance and is accessible from the rear of the barbecue. It will catch any grease dripping and food residue that is not burnt off during cooking.
- Always wait for grease to cool before removing the grease cup.
- The grease cup should be emptied regularly to prevent possible flare-ups, spillage or grease fires.

CLEANING BURNERS AND VENTURI TUBES

1. Remove the cooking grates and flame tamers to reveal the burners.
2. To remove burner you must first remove the hardware used to assemble the burner into the burner box.
3. Remove the burners.
4. Brush the outer parts of the burner using a wire or brass bristled brush.
5. Using a flexible wire open paper clip, or a drill bit, probe each port hole to clear it of grime and rust.
6. Using a venturi brush, or bottle cleaning brush, clean the interior of the burner. Special care should be taken to make sure the brush passes through the entire burner interior.

CAUTION

Do not use anything larger in diameter than the port hole itself as this may cause damage to the burner port holes.

7. Lightly tap the burner to remove any residue that has been dislodged from the ports and tube. Compressed air can be used to flush out any debris.
8. Visually check the gas jets at the end of each of the valves, for dirt, dust and spider webs. Clean them if necessary.
9. Re-install burners using hardware removed. Ensure that the burners are installed correctly with venturi tubes seated correctly over valve gas jet, and firmly in place.
10. Re-install flame tamers and cooking grates.

CLEANING PORCELAIN CAST IRON COOKING GRATES (If applicable)

Tips:

- Always protect cooking grates against RUST/CORROSION, water, humidity, and moisture damage by following the seasoning steps outlined below.
- Prior to preheating the barbecue, remove all buildup from cooking grates using a grill brush.
- Prep cooking grates with a light coating of vegetable shortening or cooking oil.

CLEANING AND MAINTENANCE

HOW TO SEASON PORCELAIN CAST IRON COOKING GRATES (If applicable)

1. Remove cooking grates from barbecue and brush away all loose or chipping porcelain and grease buildup, using a barbecue brush.
2. Wash cooking grates with soap and water.
3. Rinse and dry thoroughly with paper towels.
Important: Never soak or let soapy water sit on the grates for any length of time.
4. Coat entire cooking grate, top, bottom, sides and each rod with vegetable shortening. DO NOT use salted fat such as margarine, butter, or any non-stick cooking spray. Do not use olive oil as it burns off at high temperatures.
5. Place cooking grates in either your conventional oven, on a cookie sheet, or in your barbecue for up to 20 minutes at 250° to 300°F (121° to 149°C) to complete the seasoning process. Time may vary depending on cooking appliance.
6. Once completed, the cooking grates must be allowed to cool down before use.

CARING FOR PORCELAIN COATED COOKING GRATES (If applicable)

ATTENTION

When cleaning porcelain cooking grates special care must be taken. Although porcelain is a very hard material, it can be easily damaged if handled incorrectly.

The following tips will help you get a long life from the porcelain coating:

1. Handle your porcelain coated grates with care. The material is very brittle. Banging them around, hitting them with metal utensils or other hard objects, and bending are a few things that should be avoided.
IMPORTANT: Following any cleaning and maintenance, cooking grates MUST be coated with a quality cooking oil including vegetable oil or vegetable shortening. Do not use olive oil as it burns off at high temperatures.
2. Carefully remove the cooking grates.
3. Using a wash cloth with warm water and dish soap, scrub the grease and food particles off as best you can. If cleaned regularly, most of the residue will come off easily. Note: High temperature grilling will cause the food to adhere more tightly. If this is the case, soak a large towel in warm water and lay it over the grate. Let it sit for a half hour or so, and then scrub it with the wash cloth.
4. Use a plastic scrubber and soapy water when deeper cleaning is required. Don't use a scrubber that is abrasive. Harsh, abrasive cleansers will scuff up the porcelain and destroy the non-stick properties.
5. Rinse the grate with clean water and dry it with a clean towel. Place it back into your grill.
6. Before heating up the grill for the next cookout, coat the surface with vegetable shortening for added protection and non-stick benefits.

CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING STAINLESS STEEL PARTS

To protect the appearance and integrity of stainless steel surfaces, routine cleaning is essential. Contaminants vary greatly in their effect on appearance, corrosivity and ease of removal. Identify the contaminant or experiment with various cleaners in order to resolve issues including the removal of free-iron contamination. It is impossible to wear out the stainless steel by excessive cleaning, but is possible to damage the stainless steel components and damage the corrosion resistance using products NOT made for a stainless steel outdoor appliance.

Cleaning Stainless Steel Surfaces:

- Ensure that all stainless steel surfaces are wiped down frequently with a basic vinegar and water solution. If there are other cleaners being used ensure that they are specifically for stainless steel OUTDOOR USE. Regardless of instructions all cleaners must be rinsed off and dried with a soft cloth.
- Most cleaners may have corrosive agents and MUST be rinsed off and the surface dried thoroughly.
- Always find a small and inconspicuous spot to test cleaners before cleaning the entire barbecue.
- Ordinary carbon steel brushes or steel wool MUST NOT be used to clean stainless steel. They will scratch the finish and leave particles embedded on the surface that will corrode.
- Your MASTER Chef® barbecue uses both stainless steel 430 and silver powder coated paint. To clean and maintain your barbecue's surfaces DO NOT use any chemical cleaners, as they may strip and cause permanent damage to the painted surfaces. MASTER Chef® barbecues only recommend using a 50/50 mixture of vinegar and water for removing surface dirt and contamination, and a dry soft cloth for polishing. Micro fibre cloths are highly recommended.

STORING YOUR BARBECUE

To avoid barbecue deterioration and degradation of parts, please perform the following tasks prior to storing your barbecue for the season.

- Remove and clean all barbecue components as outlined in the care and maintenance section of this manual.
- If storing unit away for the winter or for a prolonged period of time, remove your cooking grates, flame tamers, burners and the ignition battery and store indoors. Removing and storing parts indoors will help avoid moisture damage and corrosion.
- Be sure to wrap your cooking grates, heat plates, and burners in towels when not in use, storing in a dry area, or season and wrap in newspaper, storing indoors.
- **If storing the barbecue indoors:** the propane cylinder MUST be removed. The propane cylinder MUST always be stored outdoors, in a well ventilated area. When storing your barbecue in a garage, you should place a piece of cardboard underneath your barbecue to protect it from premature corrosion.
- **If storing the barbecue outdoors:** the propane cylinder valve must be turned off. Cover the barbecue. DO NOT under any circumstances store the propane cylinder in the garage or near any heat source. Use a barbecue cover to help protect your barbecue from the direct environment (i.e., rain, snow, animal droppings, etc.). However, please keep in mind that this will not protect your barbecue from moisture, condensation, and other corrosive agents. Routine cleaning is necessary.

ATTENTION

To avoid barbecue deterioration and degradation of parts, follow all maintenance and storage instructions. Take immediate action to clean and perform maintenance on any parts showing signs of weathering or corrosion.

START GRILLING

GRILLING TIPS

- Create an improved, non-stick cooking surface by coating all cooking grates with vegetable shortening or cooking oil before preheating.
- To reduce flare-ups keep the barbecue clean, cook lean cuts of meat, trim excess fat and avoid cooking over “MAX” temperatures.
- Always preheat the appliance on “MAX” to desired temperature, before adding food.
- Always ensure that the temperature is adjusted following preheat. “MAX” is intended for fast pre-heating of the appliance, searing steaks and other cuts of meat.
- Medium and low heat is intended for most grilling, baking and roasting.
- Never pierce meat with a fork.
- Turn foods only once, halfway through cooking time.
- Do not add salt to meat until 15 minutes before grilling as it may reduce the “juiciness” of the meat.
- Do not place frozen meats on the barbecue cooking grates as this will permanently damage the cooking surface. Thaw at room temperature or in a fridge.
- When basting food wait until approximately halfway through the cooking cycle before adding sauces.
- Always cook with the lid down to preserve the barbecue’s temperature.
- **After every use, allow barbecue to cool, empty grease pan, wipe outside surfaces with a suitable cleaner, dry and protect surfaces with a grill cover.**

ATTENTION

Cooking grates must be seasoned before first use. Refer to the instructions on page 19. For best results use vegetable shortening.

GENERAL SIDE BURNER TIPS (If applicable)

Your side burner will boil, sauté, stir fry and warm with ease.

- For best results preheat your side burner for 10–15 minutes on “MAX”.
- When boiling water or warming foods always ensure that you are using a covered pot or wok.
- Ensure that your gas barbecue is positioned away from high winds or cold air as this will adversely affect your side burner preheating and cooking performance.
- Your 10,000–13,000 BTUs side burner will take longer to preheat and cook than your indoor range.
- Remove all food residue and dirt on burner surface.
- Inspect and clean your side burner orifice periodically and confirm that it is clear of food residue, cobwebs or other insect debris that may cause a FLASH FIRE.



WARNING

HOT SURFACE



CAUTION

- AVOID BURNS!
- DO NOT TOUCH WHEN BARBECUE IS IN USE!
- EXTREMELY HOT SURFACE!

* SHADED AREAS BECOME EXTREMELY HOT WHEN IN USE.

WARRANTY AND SERVICE

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE have the following information available:

1. **Serial number:** The serial number is located either on the cart side panel, the upper rear panel of your barbecue, or on the rating plate. You can also find the serial number on the front cover of the user manual.
2. **Model number:** The model number is located on the front cover of the user manual, the bottom right corner of the rating label and also on your cash register receipt.
3. **Proof of purchase** by the original owner.

Call the MASTER Chef® Customer Care Hotline 1-855-453-2150
HOURS: 9AM–7PM EST Mon-Fri, Closed Saturday and Sunday

IF YOUR PRODUCT IS DAMAGED:

1. Call the **MASTER Chef® Customer Care** Hotline **1-855-453-2150**.
2. Do not return to the store for replacement of damaged or defective parts. **MASTER Chef® Customer Care** will ensure that all in-stock replacement parts arrive at your home within 3–10 business days.
3. Concealed Loss or Damage: If damage is unnoticed until merchandise is unpacked, resolve issue by contacting **MASTER Chef® Customer Care** immediately. Missing or damaged parts should be claimed within 30 days of purchase.

**To ensure your satisfaction and for follow-up service,
 register your barbecue online at www.masterchefbbqs.com**

LIMITED WARRANTY:

Trileaf Distributions® hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this MASTER Chef® Barbecue that it will be free of defects in workmanship, for one (1) year from the date of purchase, as follows:

Please see Limitations and Exclusions section on page 24.

LIMITED 1 YEAR: ALL PARTS

BATTERY DISPOSAL

Always dispose of used batteries according to local regulations.

CAUTION

Some parts may contain sharp edges—especially as noted in the manual! Wear protective gloves if necessary. For residential use ONLY. Do not use for commercial cooking.

WARNING

Do not attempt to repair or alter the hose/valve/regulator for any assumed defect or for any type of retrofit or conversion. Any modifications to this assembly will void your warranty and create the risk of a gas leak and fire. Use only authorized replacement parts supplied by the manufacturer for your model.

WARRANTY AND SERVICE

LIMITATION AND EXCLUSIONS

Trileaf Distribution® has the following **limitations** to its warranty:

1. This limited warranty is non-transferable and becomes void if barbecue is used for commercial or rental purposes.
2. This warranty applies only when barbecue is used in Canada.
3. Warranty is in lieu of all warranties, expressed or implied, and all other obligations or liabilities related to the sale or use of its grill products.
4. Trileaf Distribution® shall not be liable for incidental, consequential, special or contingent damages resulting from its breach of this written warranty or any implied warranty.
5. Trileaf Distribution® will repair or replace parts, at its option, proven defective under normal use and service and which on examination during the applicable warranty period (See exclusions to warranty coverage below).
6. Shipping and handling charges are the responsibility of the original consumer-purchaser for all in/out of warranty part orders.
7. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage.
8. Trileaf Distribution® does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Trileaf Distribution®.
9. Visit www.masterchefbbqs.com to register your product online. The purchaser shall retain a copy of the purchase invoice for future claims.

Trileaf Distribution® excludes from its warranty the following:

- a. Accidental damage, abuse, tampering or misuse, misapplication, vandalism, careless handling.
- b. Damages caused by improper assembly or installation, alteration, failure to follow proper usage, safety and maintenance instructions presented throughout this manual, including, improper clearance to combustible materials.
- c. Failure to perform regular maintenance, safety checks and service, including but not limited to removal of insects from venturi tubes, resulting in a flash fire, damage caused by grease fires, flare-up fires or fires resulting from improper connection of hose to gas source.
- d. Part failure due to lack of cleaning and maintenance, use of improper cleaning products, such as indoor stainless steel cleaners, abrasive and chemical cleaners, porcelain oven cleaner and other chemical cleaners which can cause damage to surfaces.
- e. Normal wear and tear, chipping and scratching on painted or porcelain enamel surfaces, dents, discoloration caused by environment or heat, surface corrosion, rust or rust perforation, chemical exposure in the atmosphere and other damages which result with normal use and are otherwise uncontrollable by the manufacturer.

There are no other express warranties except as set forth herein and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written limited warranty.

To ensure your satisfaction
And for follow-up service, register your grill online at:

www.masterchefbbqs.com

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

NOTES



NOTES



MASTER
Chef^{TM/MC}

www.masterchefbbqs.com

Customer support: 1-855-453-2150



MASTER Chef™/MC



BARBECUE AU PROPANE À 4 BRÛLEURS DÉCOUVERTE Guide d'assemblage

085-0204-4 / G49201
GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

LISEZ CE GUIDE AU COMPLET ET CONSERVEZ-LE AUX FINS DE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assemblez votre barbecue immédiatement.

Les réclamations de pièces manquantes ou endommagées doivent être soumises dans les 30 jours suivant la date d'achat.

Pour les demandes de produits, les pièces, la garantie et le dépannage, veuillez appeler le

1 855 453-2150.

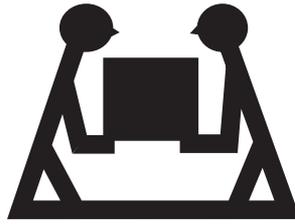


ANSI Z21.58-2022 / CSA 1.6-2022
Appareils de cuisson à gaz pour l'extérieur.



ANSI Z21.58-2022 / CSA 1.6-2022
Appareils de cuisson à gaz pour l'extérieur.

N° Master 211648
Numéro de révision du manuel : 10112023JC



ARTICLE LOURD : BESOIN DE 2 PERSONNES POUR SOULEVER

CE MANUEL DOIT RESTER AVEC LE PRODUIT EN TOUT TEMPS.

Pour commander des pièces ou des accessoires de rechange sans garantie, ou pour enregistrer votre garantie, veuillez nous rendre visite sur le Web à l'adresse suivante :

www.masterchefbbqs.com

⚠ ATTENTION

Bords tranchants. Portez des gants lors de l'assemblage de votre barbecue.

⚠ ATTENTION

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

⚠ INSTALLATEUR OU ASSEMBLEUR/ CONSOMMATEUR

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

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect de toutes les instructions du fabricant pourrait entraîner des incendies dangereux, des explosions, des dommages matériels, des blessures graves ou même la mort.

Suivez attentivement toutes les procédures de vérification des fuites avant le fonctionnement du barbecue, même si le gril a été assemblé par le concessionnaire. N'essayez pas d'allumer ce barbecue sans lire la section Instructions d'allumage de ce manuel.

⚠ DANGER

1. Si vous sentez du gaz :
 - a. Coupez le gaz de l'appareil.
 - b. Éteignez toute flamme nue.
 - c. Ouvrez le couvercle.
 - d. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.
2. Nécessite deux personnes pour effectuer le processus d'assemblage.
3. Méfiez-vous des bords tranchants.

⚠ AVERTISSEMENT

1. N'entrez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bouteille de propane liquéfié non raccordée ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

LORS DE L'UTILISATION DE VOTRE BARBECUE OU S'IL EST PLACÉ À LA LUMIÈRE DIRECTE DU SOLEIL, LES PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE ET EN ACIER PEINT PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES.

**CE BARBECUE NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QU'À L'EXTÉRIEUR!
COMMUNIQUEZ AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE S'IL VOUS MANQUE
DES PIÈCES.**

1 855 453-2150

TROUSSE DE QUINCAILLERIE

OUTILS REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE

- Tournevis cruciforme n° 2 (long et court)
- Tournevis à tête plate de ¼ po (long et court)
- Clé à molette
- Pincettes

N°	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE	QUANTITÉ
1	Ensemble de vis ¼ po × 18	G560-3900-9091	2
2	Rondelle d'aluminium φ6,5	G466-0042-9000	6
3	Vis ¼ po - 20 UNC × 13	20120-13013-036	38
4	Vis n° 10 - 24 UNC × 13	20124-10013-036	6
5	Vis autotaraudeuse ST4.2 × 8	24200-42008-136	12
6	Vis n° 10 - 24 UNC x 18	20124-10018-036	2
7	Écrou n° 10 - 20 UNC	31224-10000-036	2
8	Entretoise d'essieu	G426-0008-9088	2
9	Goupille d'attelage	G306-0005-9088	2
10	Rondelle (roue)	40300-08000-036	2
11	Vis n° 5 - 40 UNC × 10	20124-05010-036	3

⚠ Attention :

La tôle peut causer des blessures. Portez des gants pour effectuer l'assemblage du barbecue.

<p>1</p>  <p>Ensemble de vis ¼ po × 18 X 2</p>	<p>2</p>  <p>Rondelle d'aluminium φ6,5 X 6</p>	<p>3</p>  <p>Vis ¼ po - 20 UNC × 13 X 38</p>
<p>4</p>  <p>Vis n° 10 - 24 UNC × 13 X 6</p>	<p>5</p>  <p>Vis autotaraudeuse ST4.2 × 8 X 12</p>	<p>6</p>  <p>Vis n° 10 - 24 UNC x 18 X 2</p>
<p>7</p>  <p>Écrou n° 10 - 20 UNC X 2</p>	<p>8</p>  <p>Entretoise d'essieu X 2</p>	<p>9</p>  <p>Goupille d'attelage X 2</p>
<p>10</p>  <p>Rondelle (roue) X 2</p>	<p>11</p>  <p>Vis n° 5 - 40 UNC × 10 X 3</p>	

AVANT D'ASSEMBLER CE BARBECUE, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS.

Assemblez le barbecue sur une surface plane et propre. Le barbecue est lourd; il est recommandé que deux personnes effectuent l'assemblage.

LISTE DES PIÈCES (PROPANE) POUR 085-0204-4/G49201

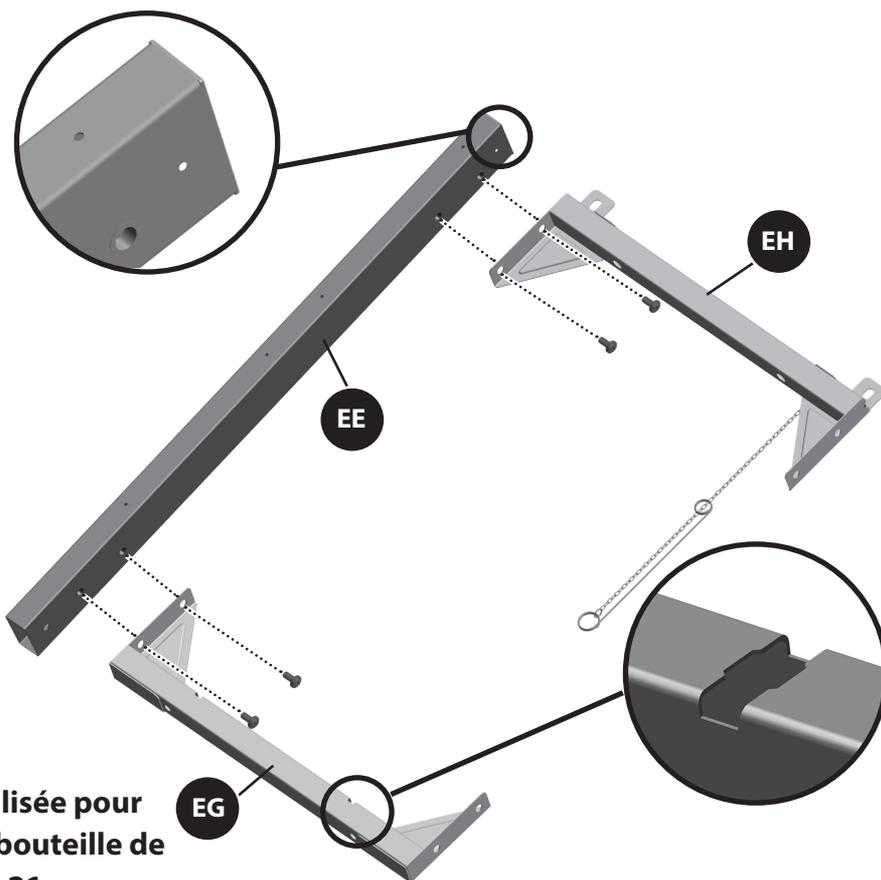
N°	QUANTITÉ	DESCRIPTION	N° PIÈCE
AA	1	Assemblage du couvercle supérieur	G492-0700-01
AB	1	Thermomètre	G492-0013-01
AC	1	Poignée de couvercle	G492-0012-01
AD	2	Collerette de la poignée	G492-0015-01
AE	4	Butoir du couvercle	G527-0002-01
AF	2	Vis du couvercle	G425-0006-01
BA	1	Assemblage du brûleur	G492-0300-01
BB	4	Brûleur principal	G492-0401-01
BC	1	Ensemble d'électrodes du brûleur principal	G492-0008-01
BD	3	Armature de brûleur	G428-5102-01
BE	4	Brise-flamme	G492-0011-01
BF	3	Grille de cuisson	G425-0001-01
BG	1	Grille de réchaud	G425-0002-01
BH	1	Bouclier thermique	G425-5607-01
BI	1	Récipient à graisse	G430-0033-01
BJ	1	Crochet de récipient à graisse	G305-0043-01
CA	1	Panneau de commande	G492-0500-01
CB	4	Bouton de commande	G492-0010-01
CC	1	Allumeur	G451-000D-01
CD	1	Ensemble de tubulures	G492-3300-01
CE	1	Régulateur	G425-5702-01
DA	1	Tablette latérale droite	G492-1500-01
DB	1	Renfort pour tablette latérale droite	G492-1502-01
DC	1	Tablette latérale gauche	G492-1400-01
DD	1	Renfort pour tablette latérale gauche	G492-1402-01
DE	3	Crochet pour outil	G429-0007-01
EA	1	Patte du chariot avant droite avec embout	G492-0003-01
EB	1	Patte du chariot arrière droite avec embout	G492-0004-01
EC	1	Support inférieur droit	G451-1Y00-01
ED	1	Barre de retrait du réservoir droite	G425-5609-01
EE	1	Patte du chariot avant gauche avec embout	G492-0001-01
EF	1	Patte du chariot arrière gauche avec embout	G492-0002-01
EG	1	Support inférieur gauche	G451-1X00-01
EH	2	Support supérieur	G451-1W00-01
EI	1	Porte-allumettes	G401-0079-01
EJ	1	Support pour réservoir de gaz	G307-0016-01
EK	1	Renfort arrière supérieur	G492-0200-01
EL	1	Renfort arrière inférieur	G492-0100-01
EM	1	Panneau avant supérieur	G492-0006-01
EN	1	Panneau avant inférieur	G492-0005-01
EO	1	Renfort d'exclusion du réservoir	G425-5608-01
EP	1	Ouvre-bouteille	G492-0014-01
FA	2	Roue	G437-0037-01
FB	2	Essieu de roue	G426-0007-01
FC	2	Pied	G492-0007-01
G1	1	Trousse de quincaillerie	G492-B001-01
G2	1	Guide d'assemblage	G492-M001-01
G3	1	Guide de sécurité et d'entretien	G492-M001-02

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1

A

VOUS AUREZ BESOIN :

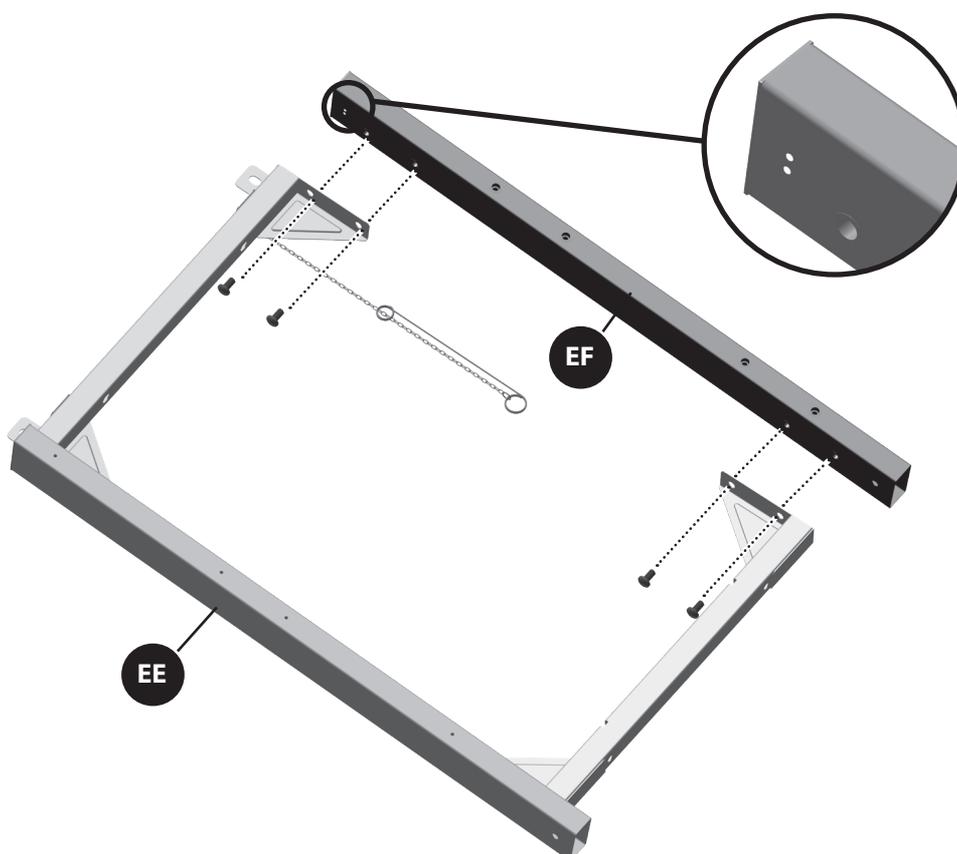


ATTENTION :

La partie EG est utilisée pour l'installation de la bouteille de propane de l'étape 21.

B

VOUS AUREZ BESOIN :

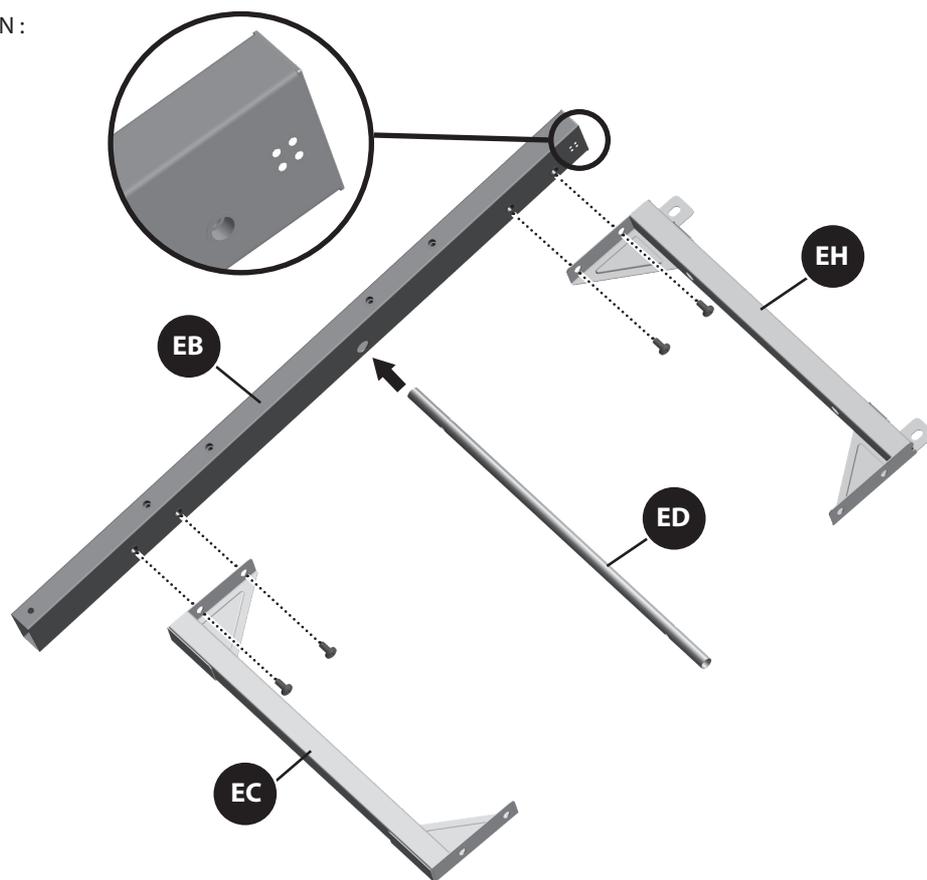


INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

2

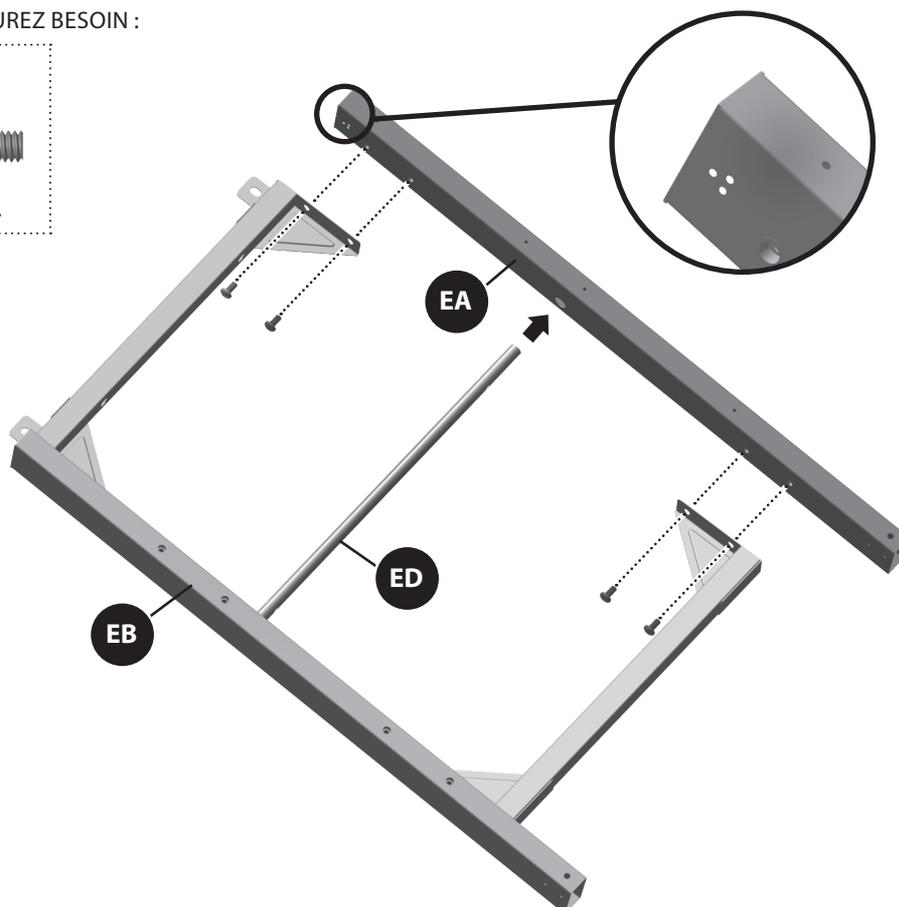
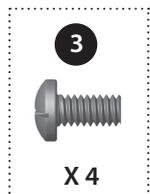
A

VOUS AUREZ BESOIN :



B

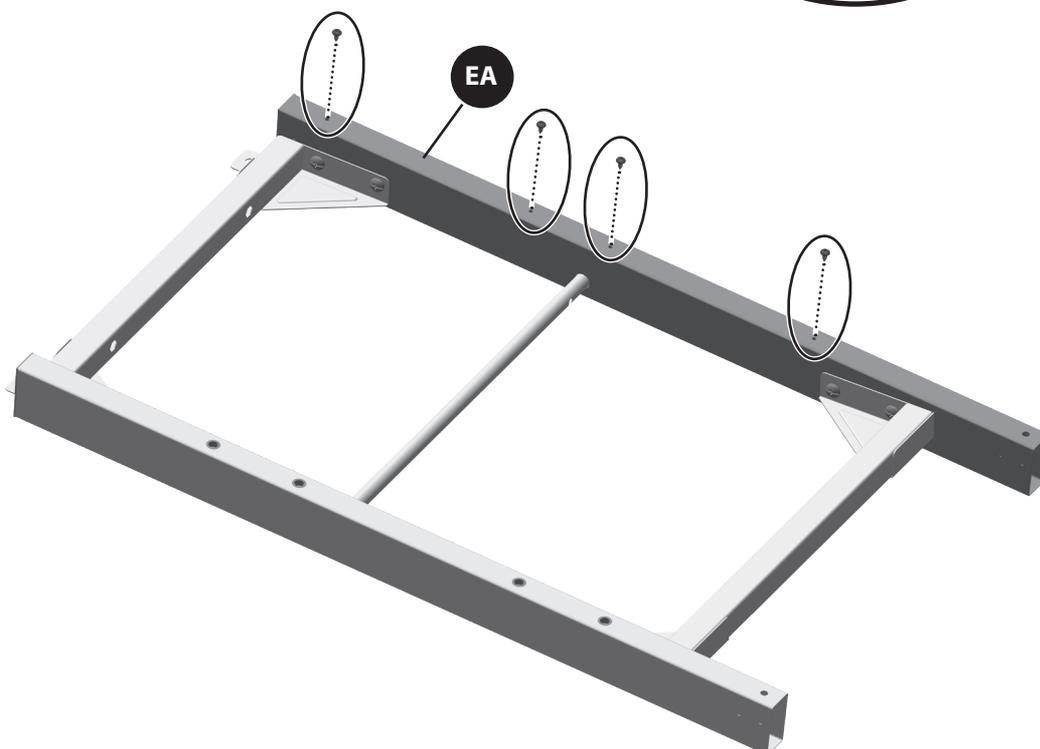
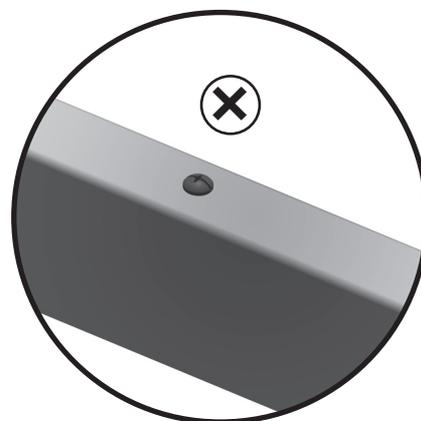
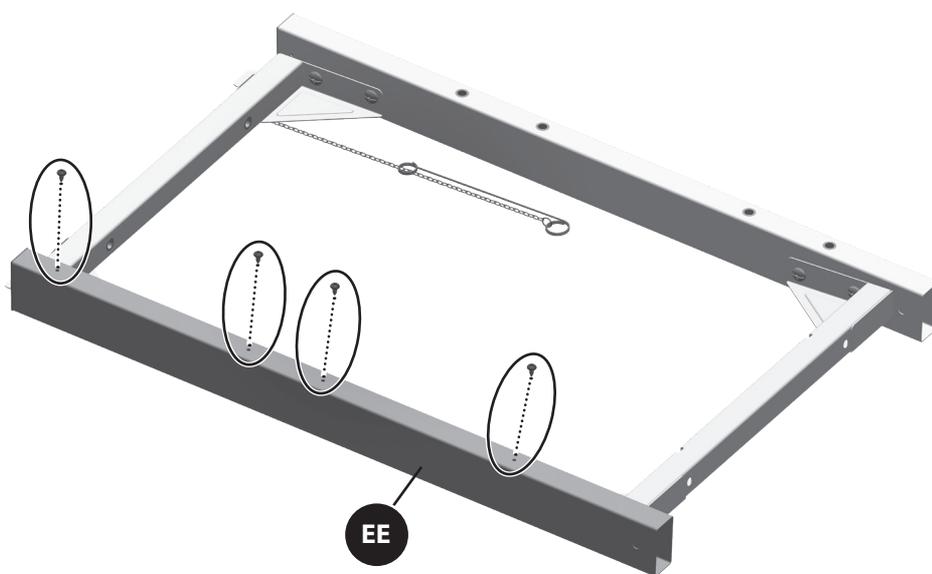
VOUS AUREZ BESOIN :



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

3

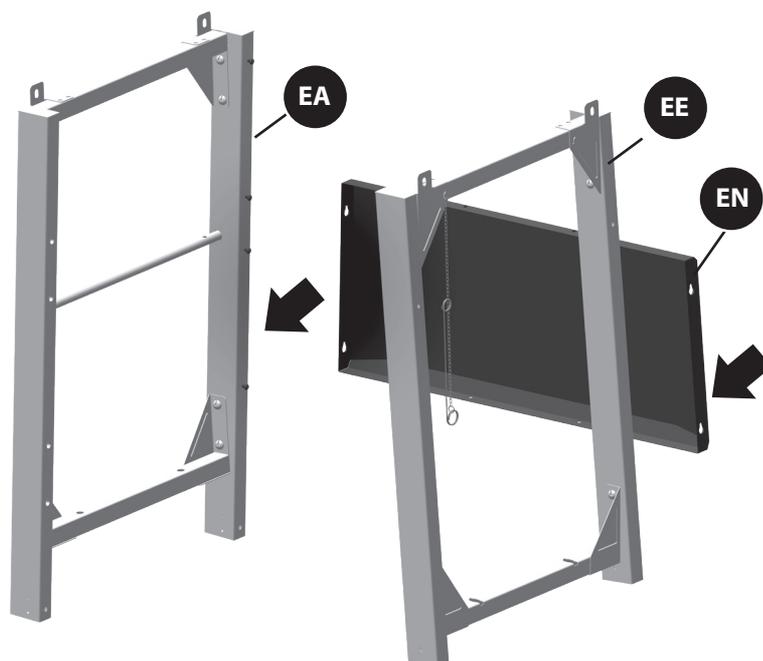
VOUS AUREZ BESOIN :



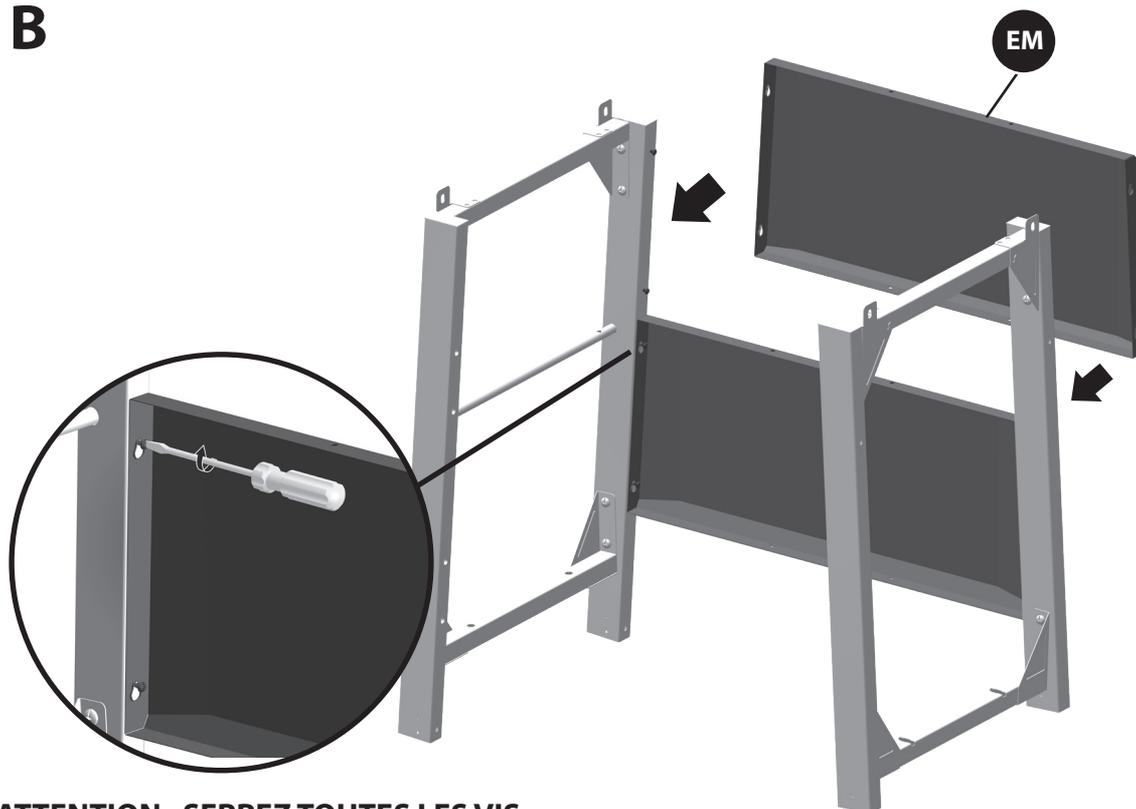
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

4

A ATTENTION : SERREZ TOUTES LES VIS.



B

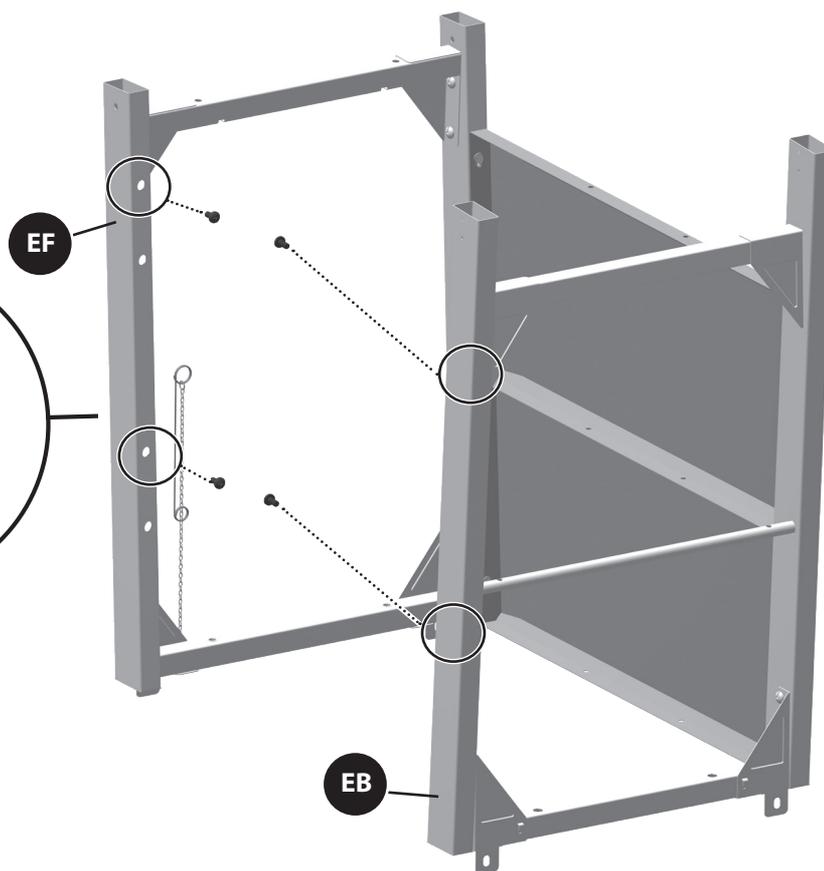
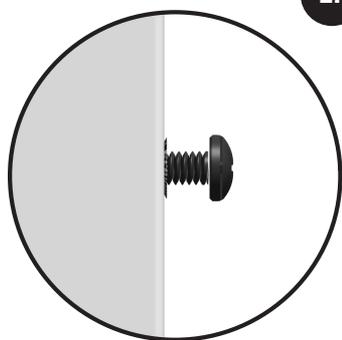


ATTENTION : SERREZ TOUTES LES VIS.

5

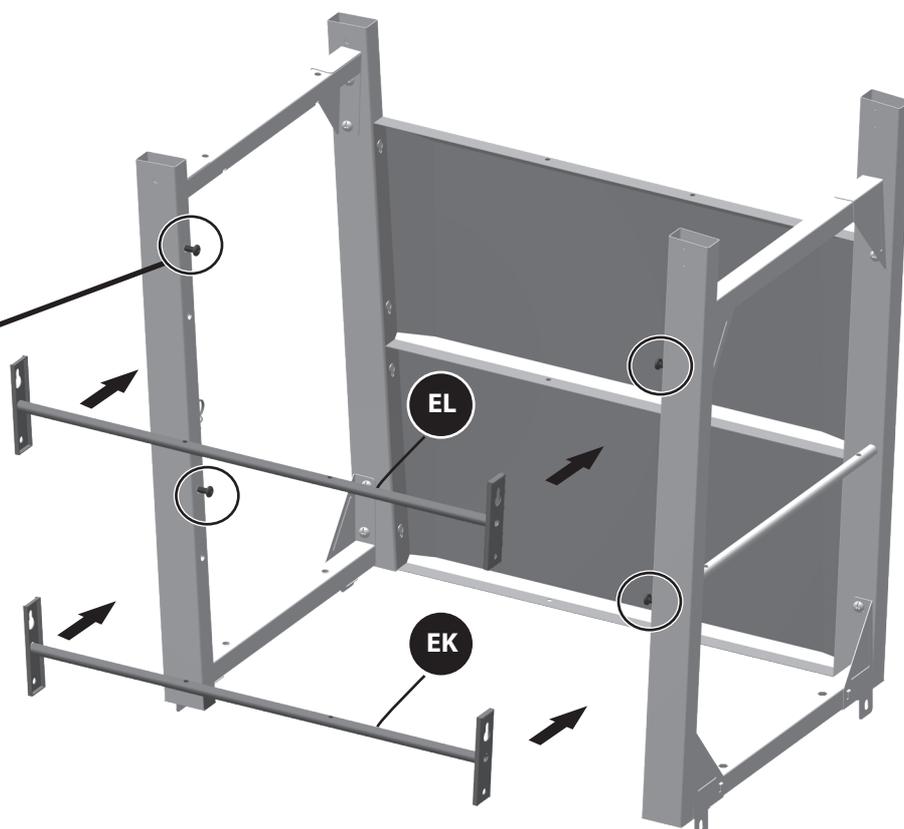
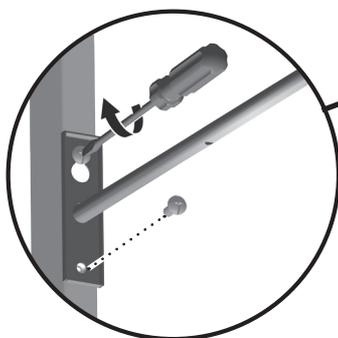
A

VOUS AUREZ BESOIN :



B

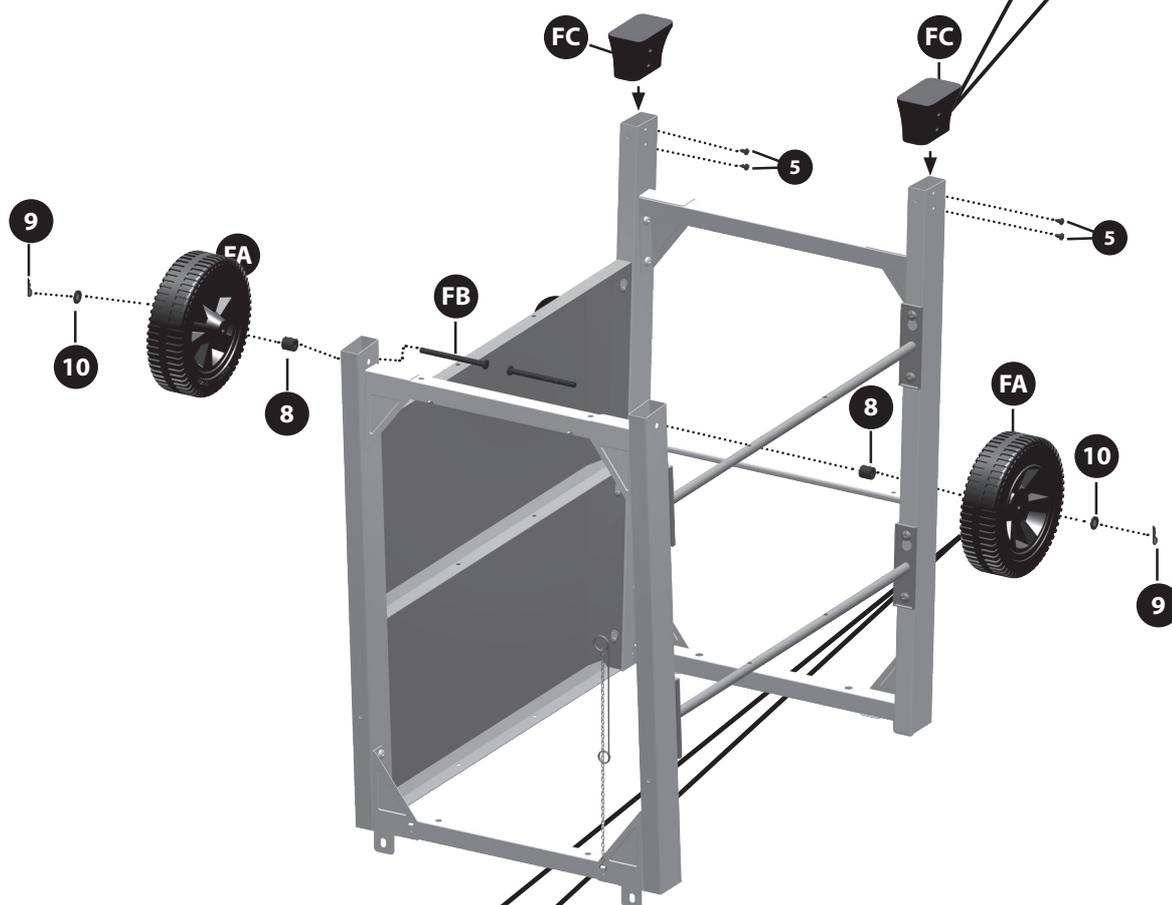
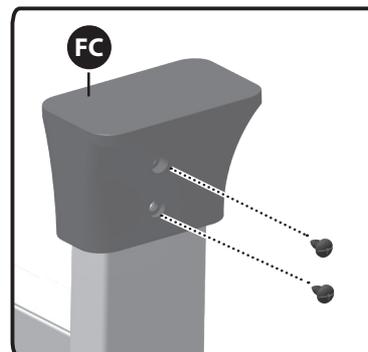
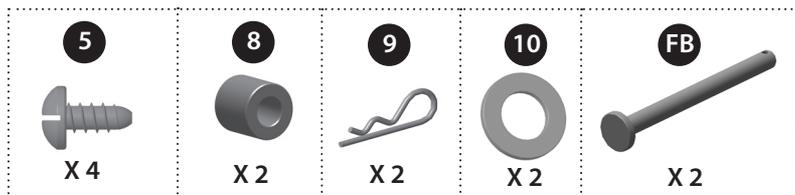
VOUS AUREZ BESOIN : **ATTENTION : SERREZ TOUTES LES VIS.**



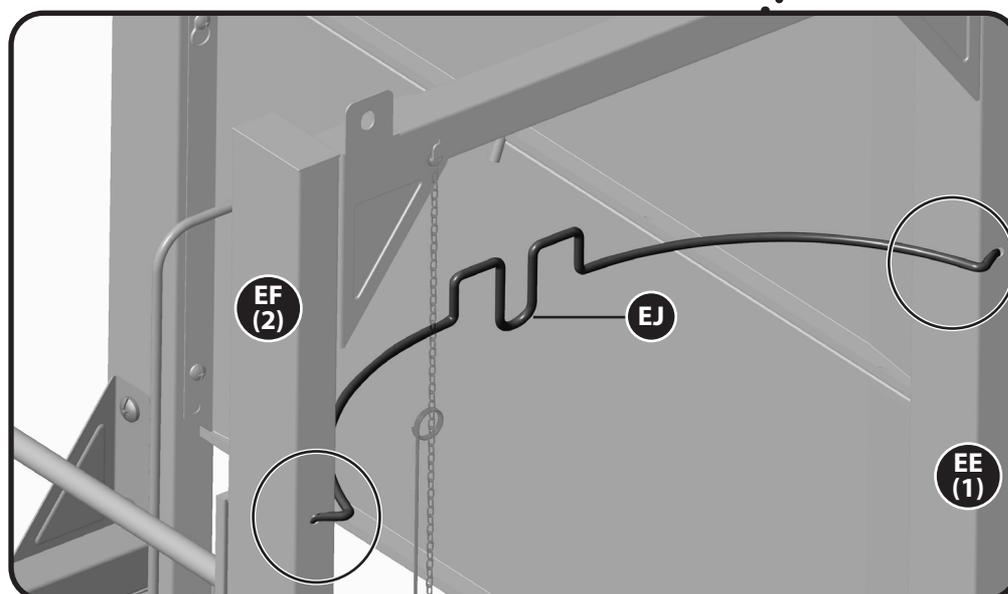
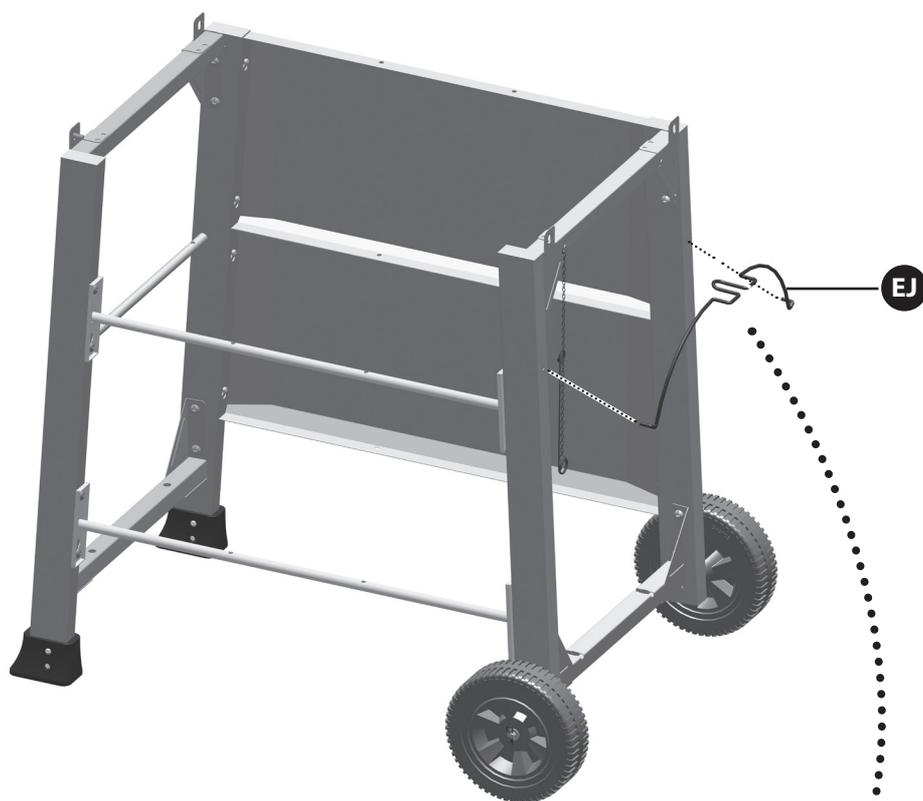
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

6

VOUS AUREZ BESOIN :

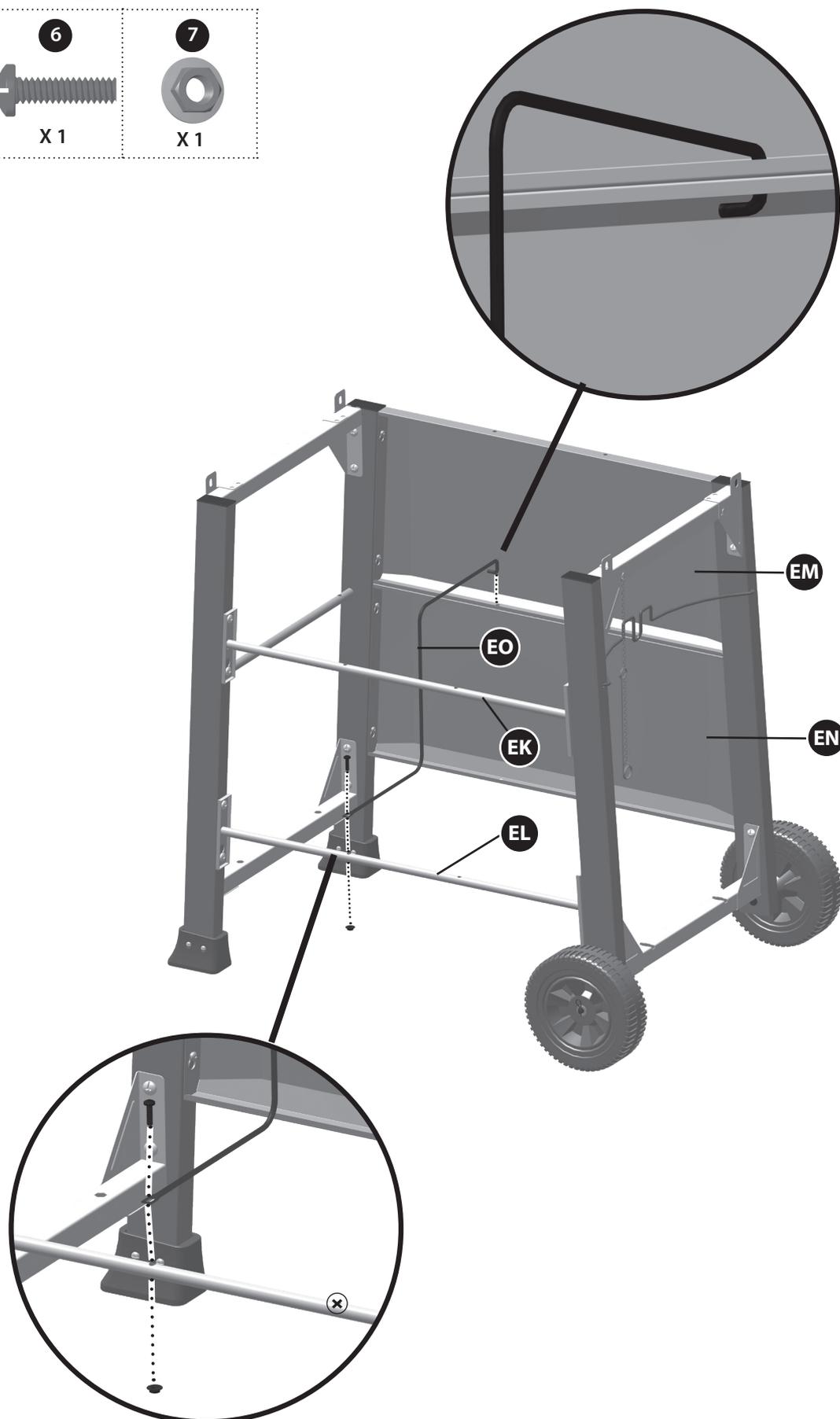
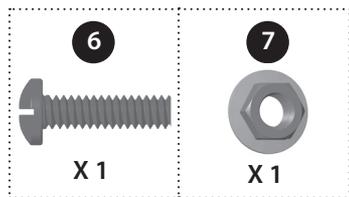


7



8

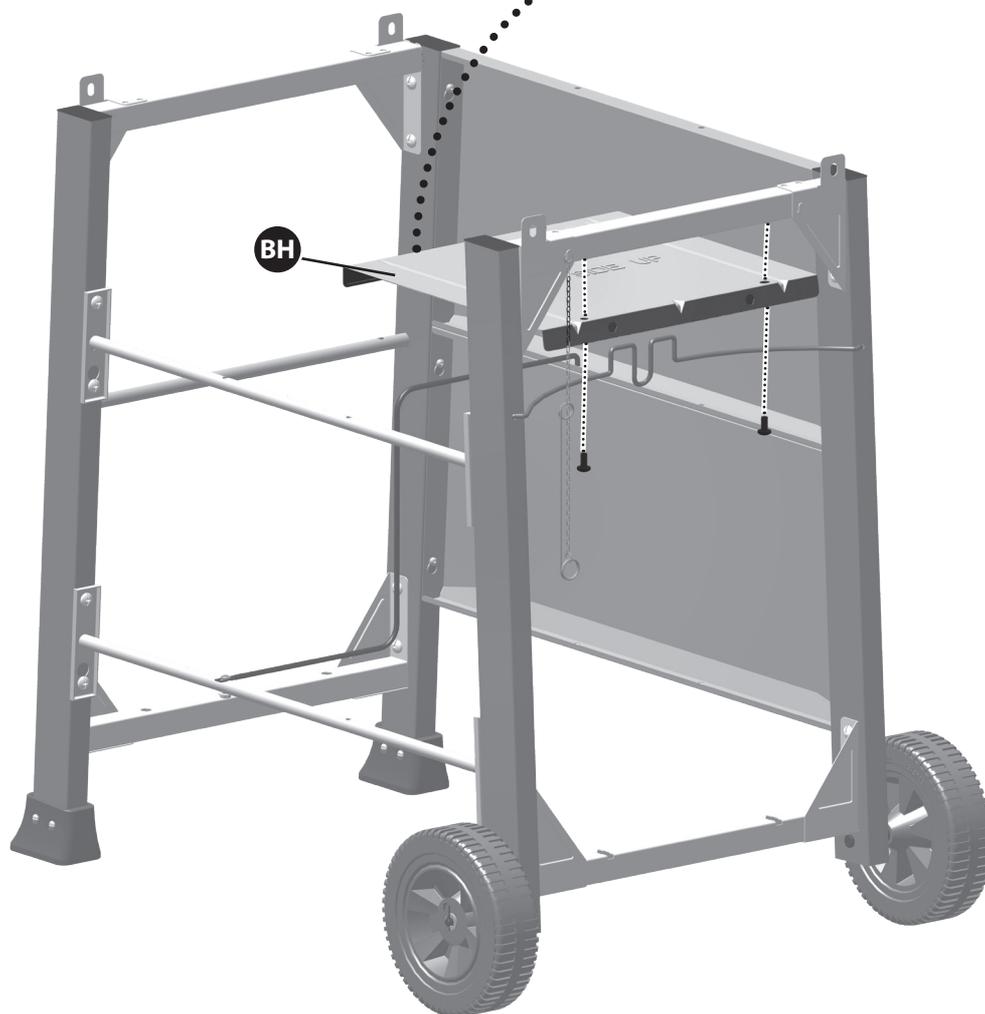
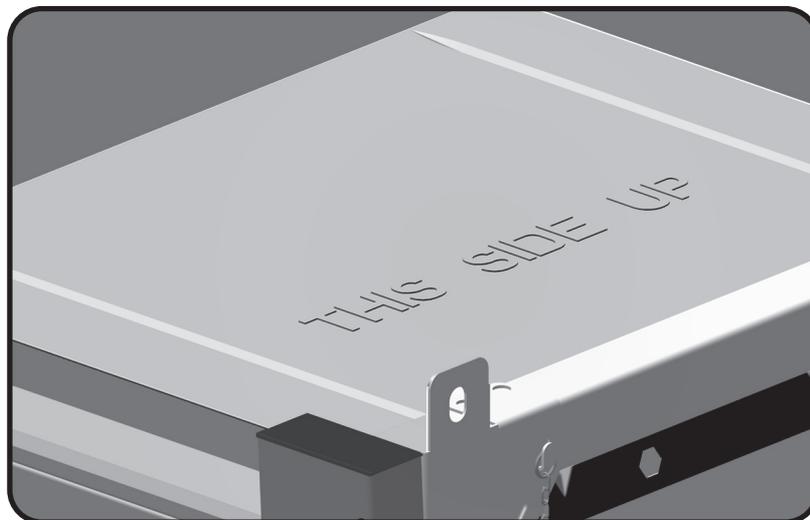
VOUS AUREZ BESOIN :



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

9

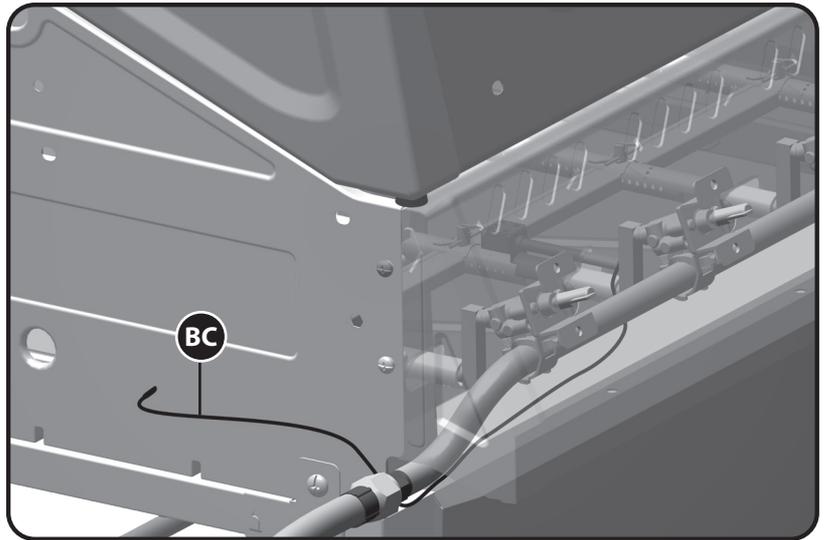
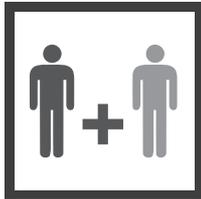
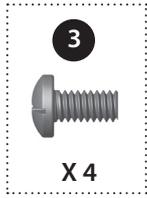
VOUS AUREZ BESOIN :



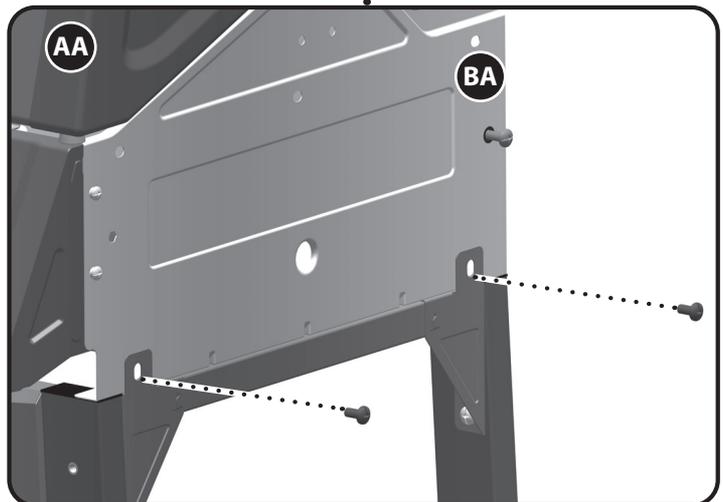
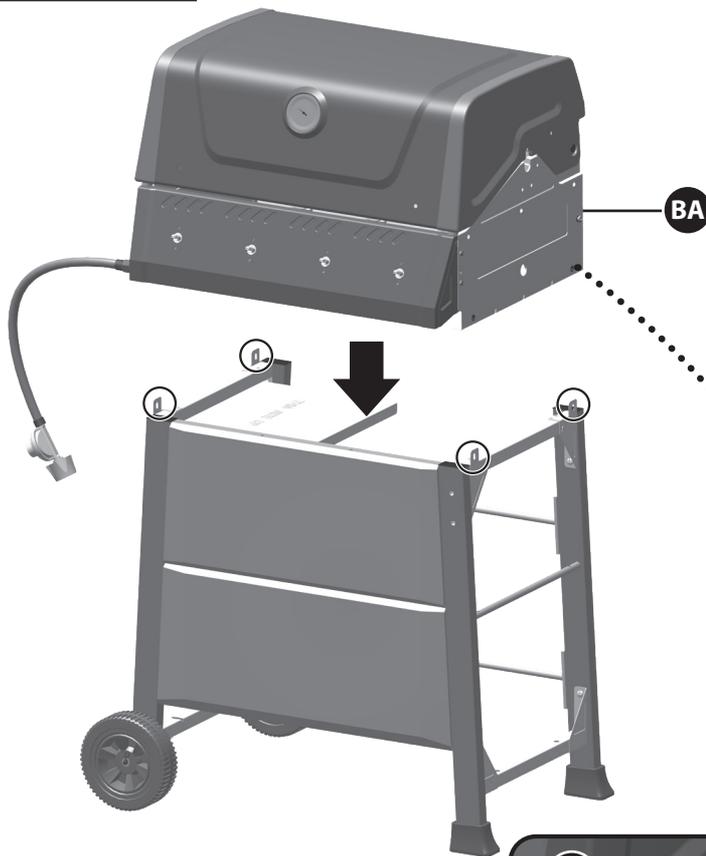
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

10

VOUS AUREZ BESOIN :



Attention : Alimentez le fil d'électrodes du brûleur principal (BC) à travers le trou sur le côté gauche des brûleurs.



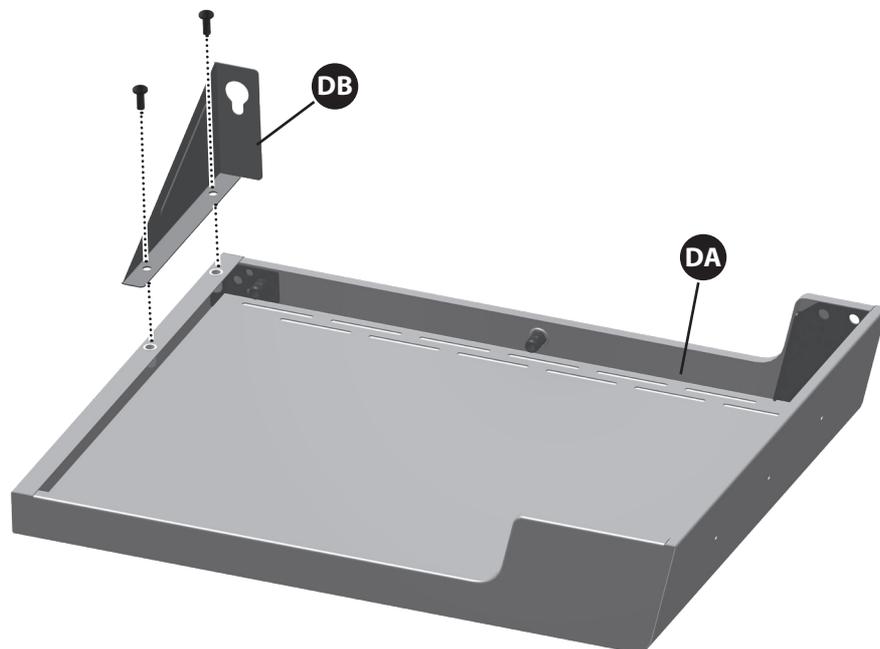
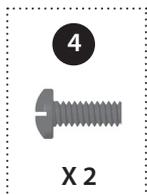
11



12

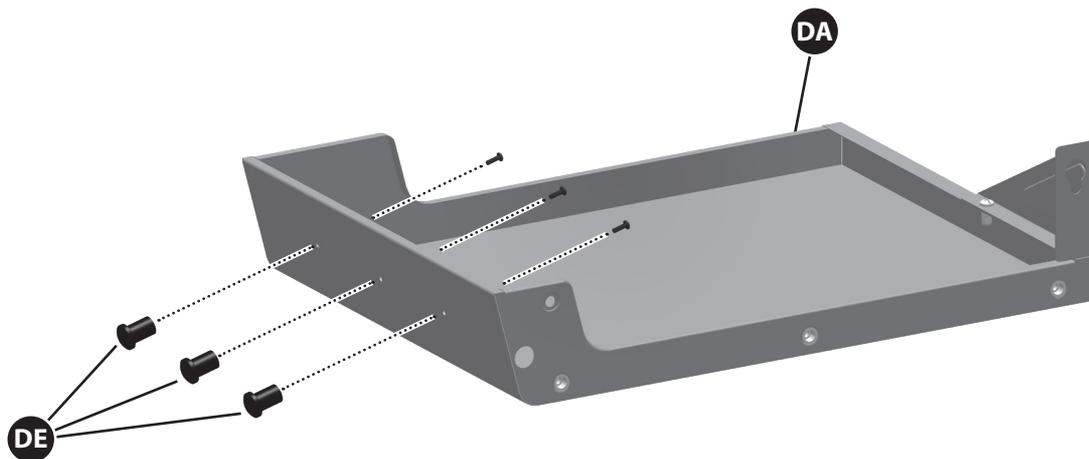
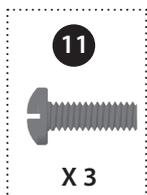
A

VOUS AUREZ BESOIN :



B

VOUS AUREZ BESOIN :

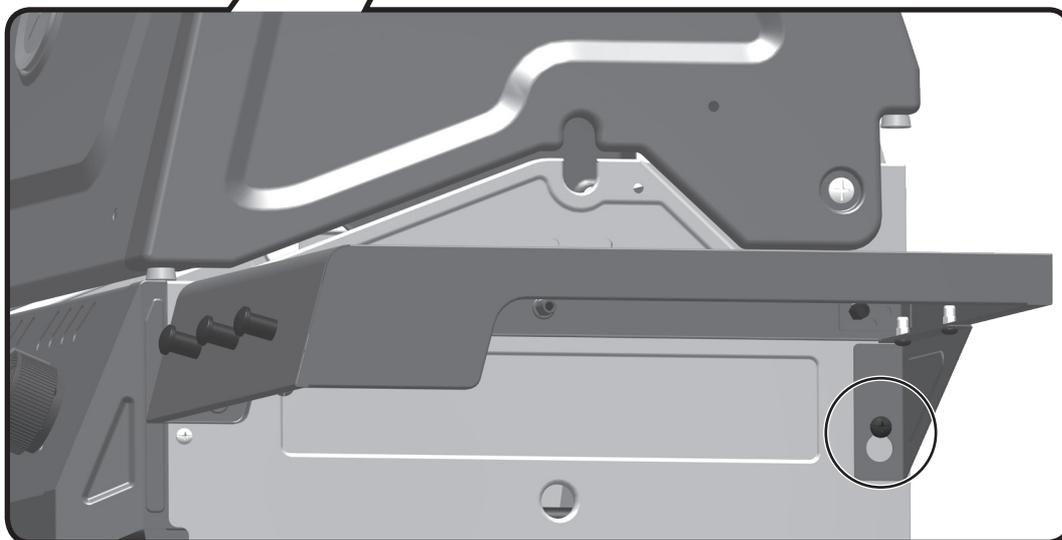
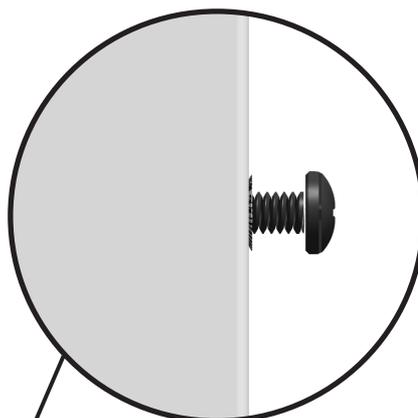


12

C



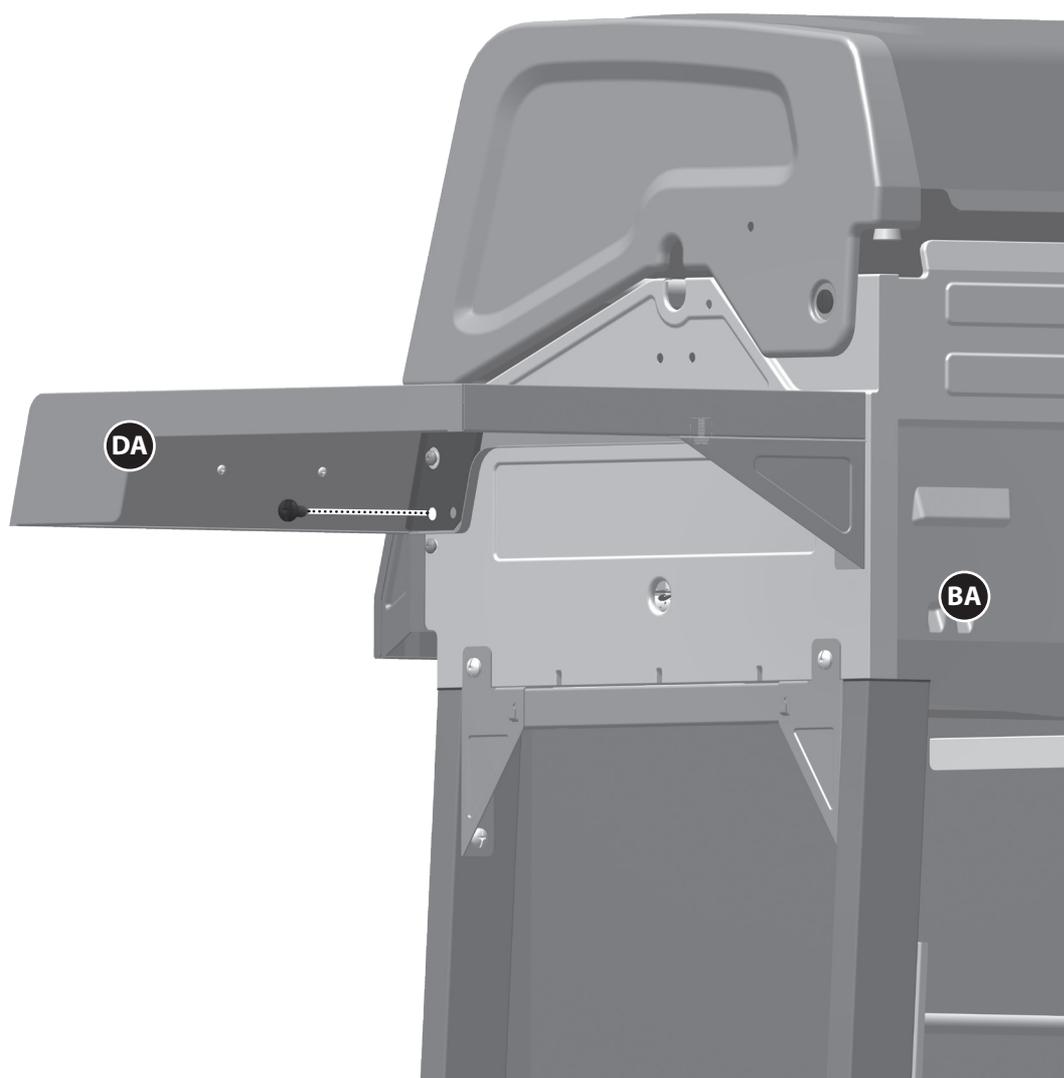
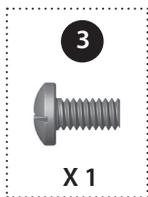
ATTENTION : SERREZ TOUTES LES VIS.



12

D

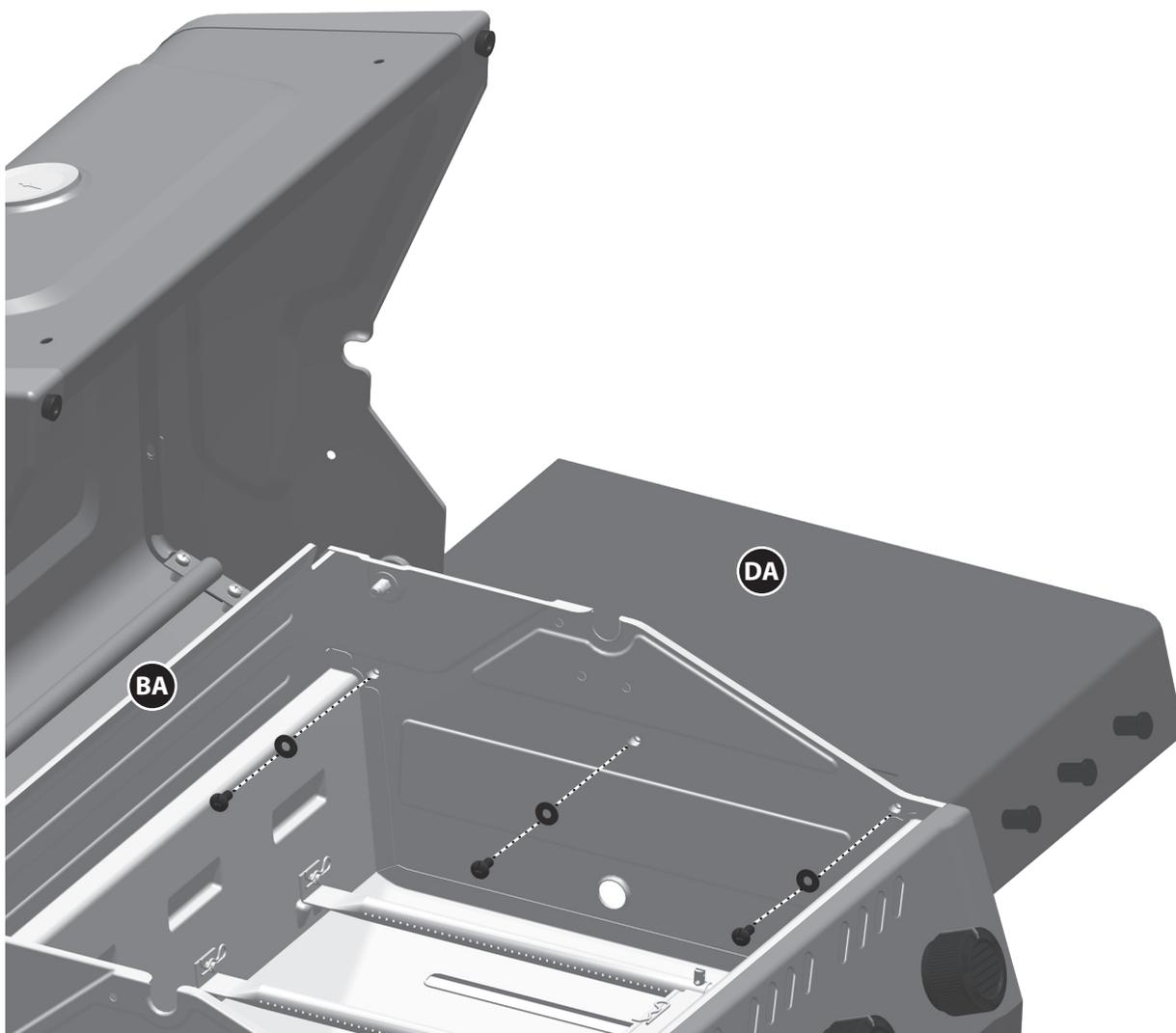
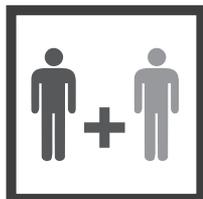
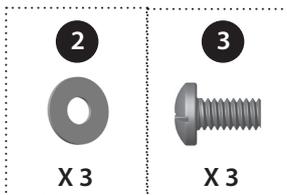
VOUS AUREZ BESOIN :



12

E

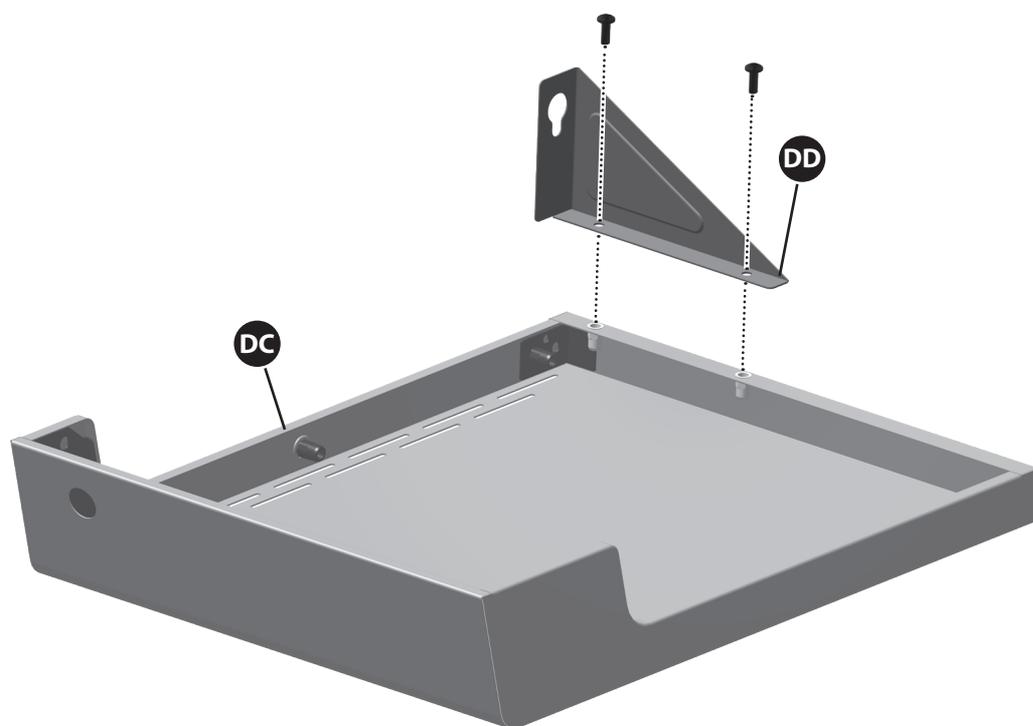
VOUS AUREZ BESOIN :



13

A

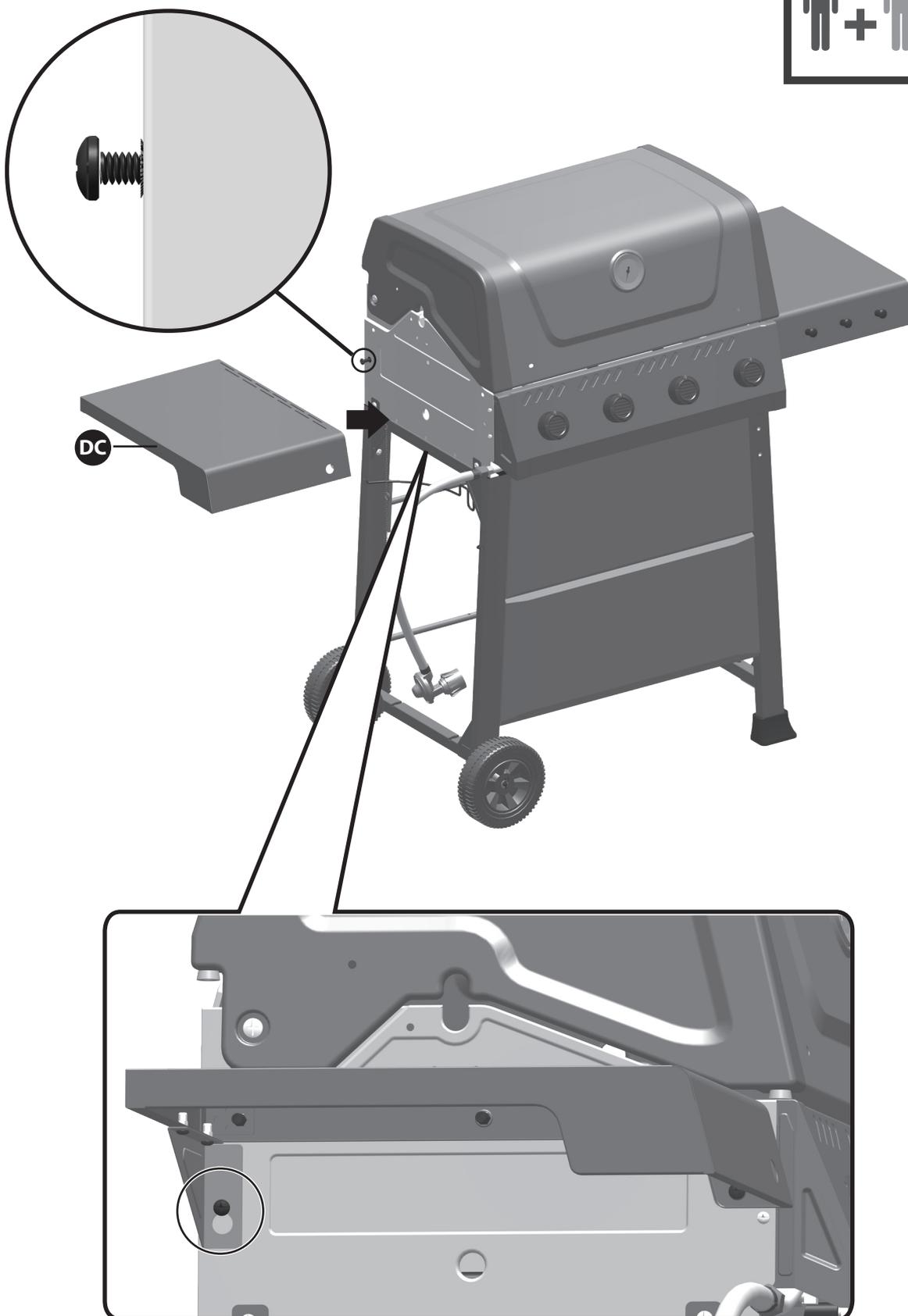
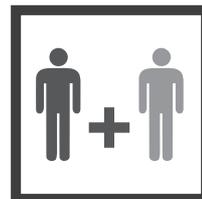
VOUS AUREZ BESOIN :



13

B

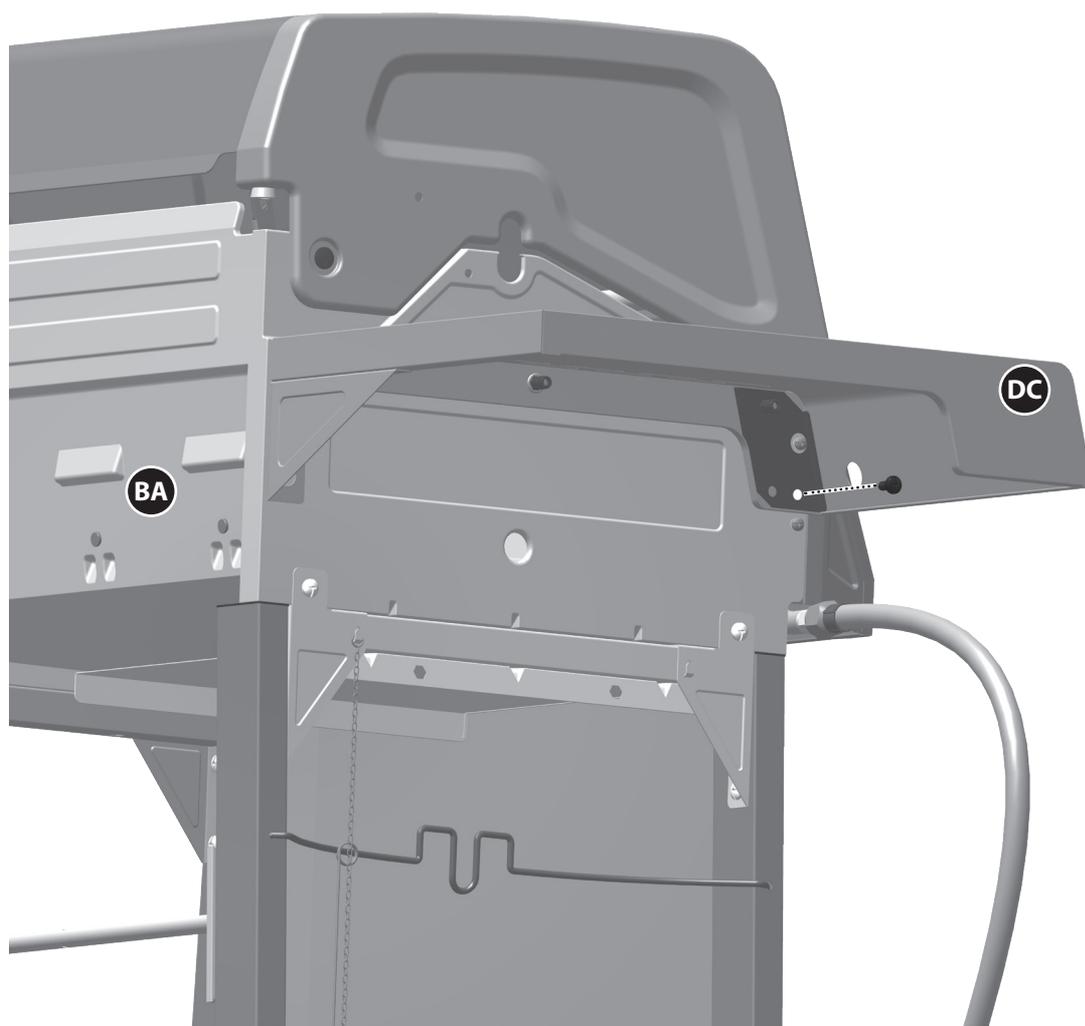
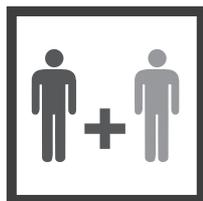
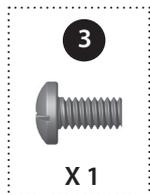
ATTENTION : SERREZ TOUTES LES VIS.



13

C

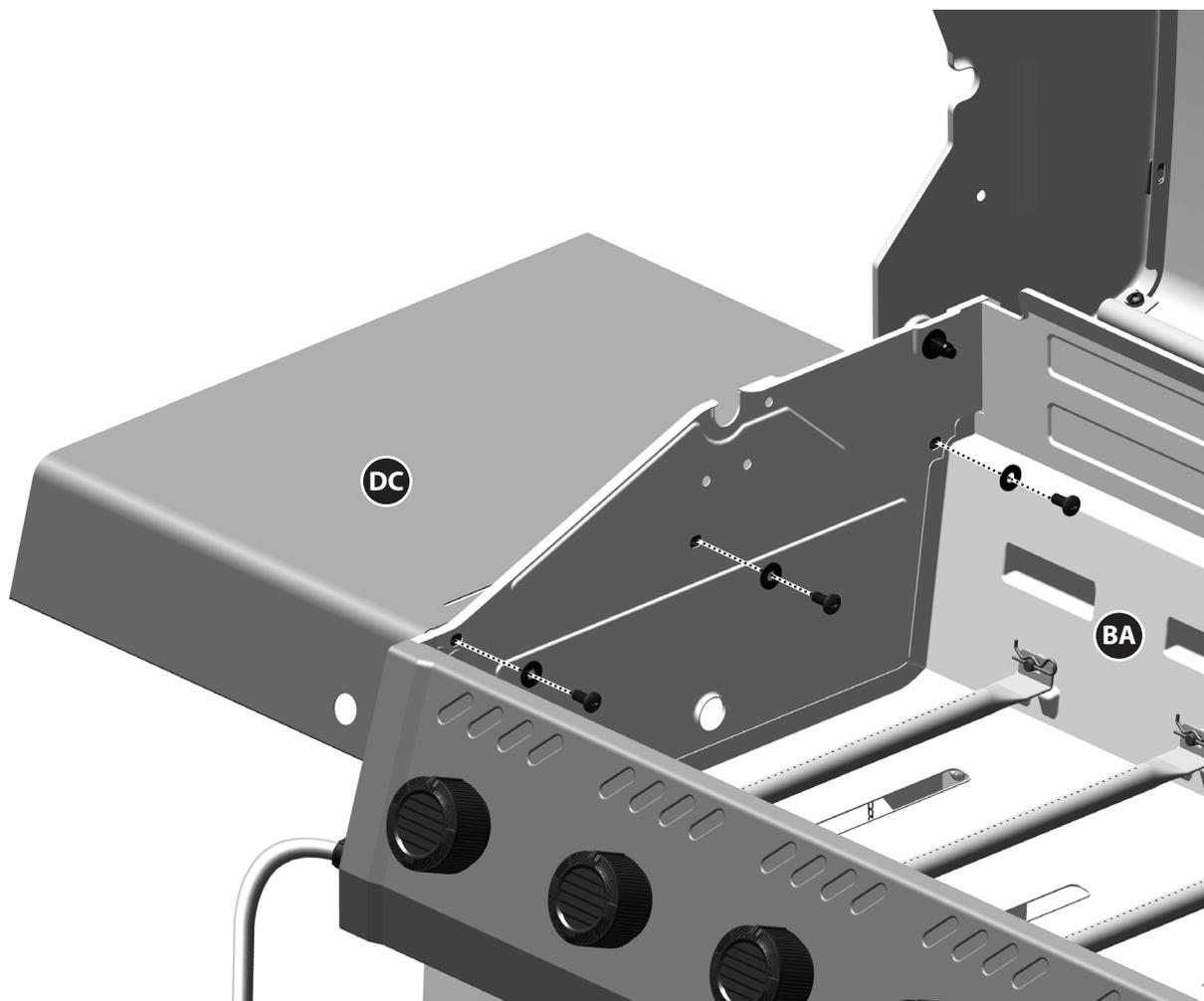
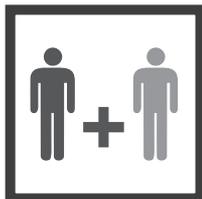
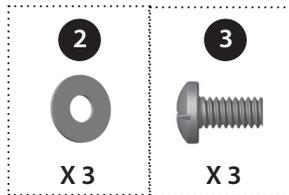
VOUS AUREZ BESOIN :



13

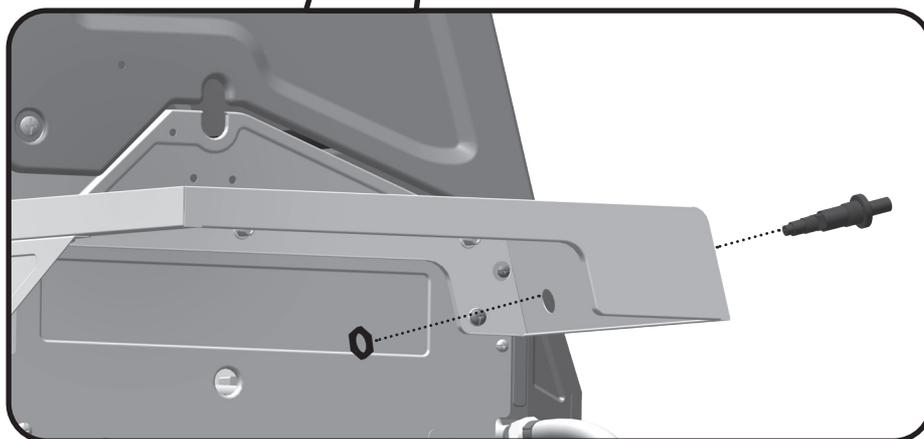
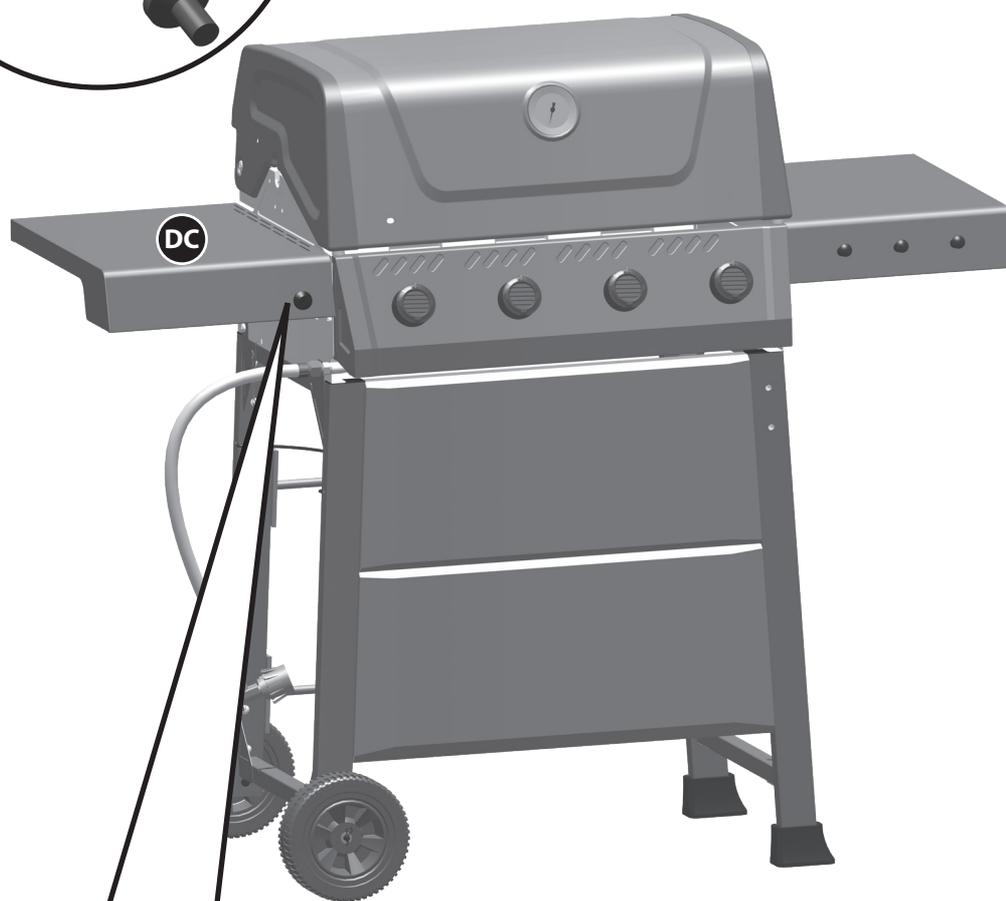
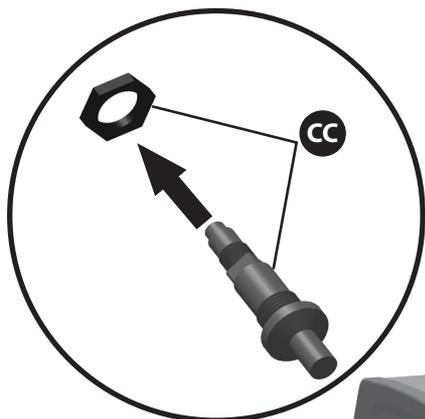
D

VOUS AUREZ BESOIN :



14

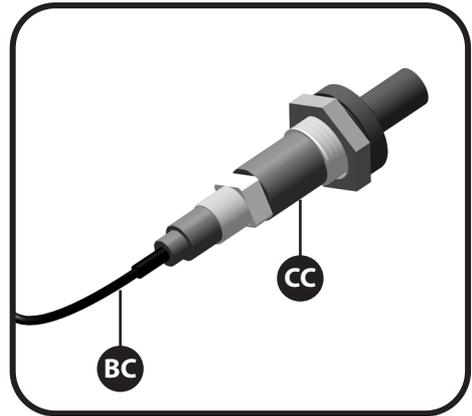
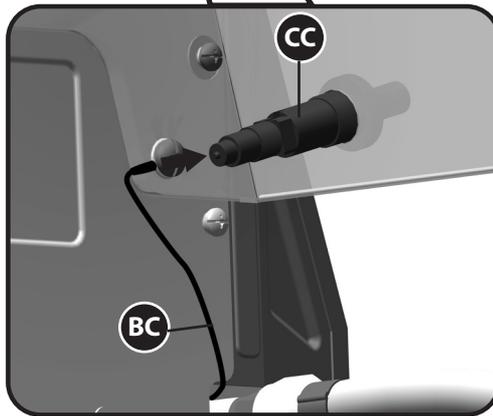
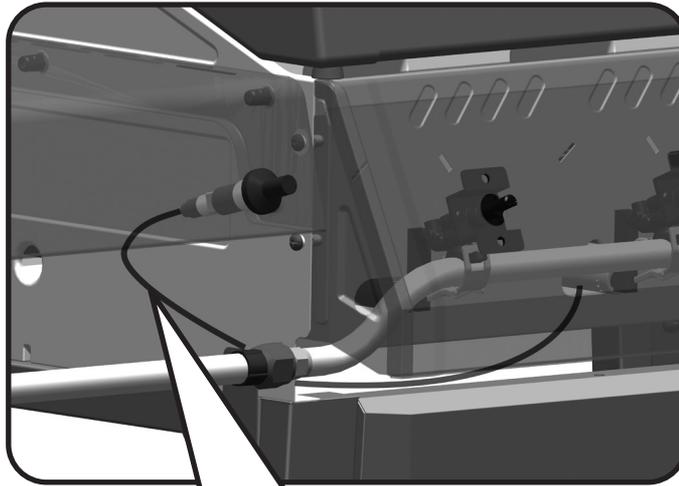
A



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

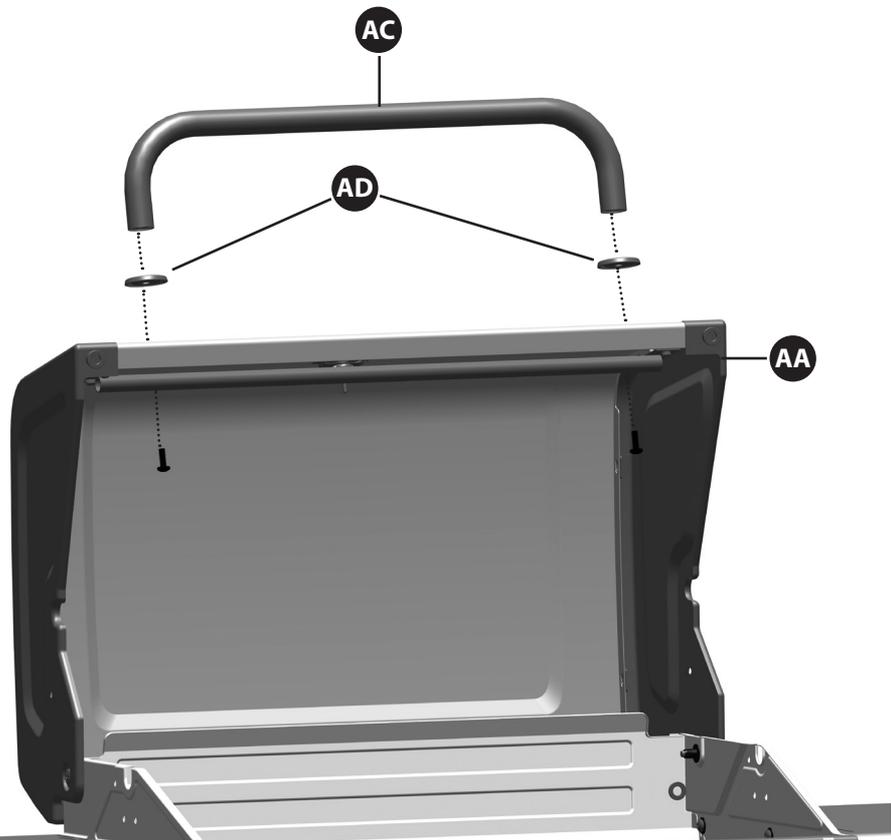
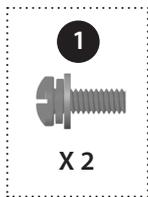
14

B

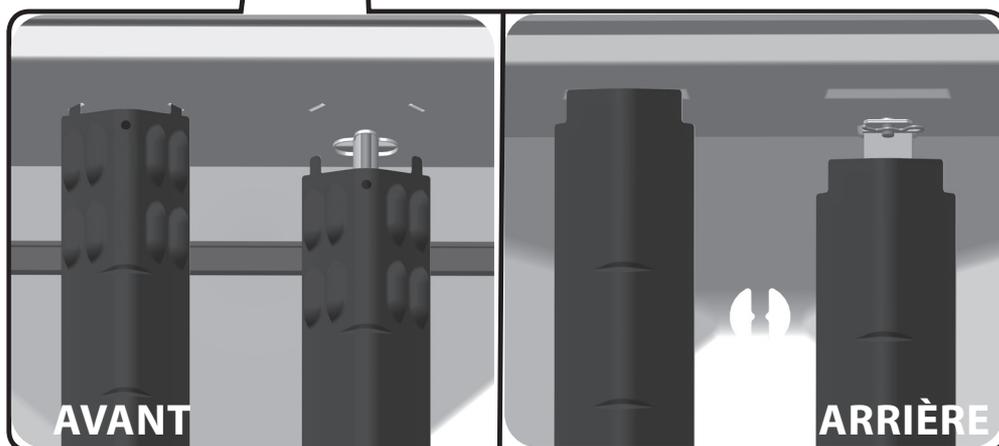


15

VOUS AUREZ BESOIN :



16



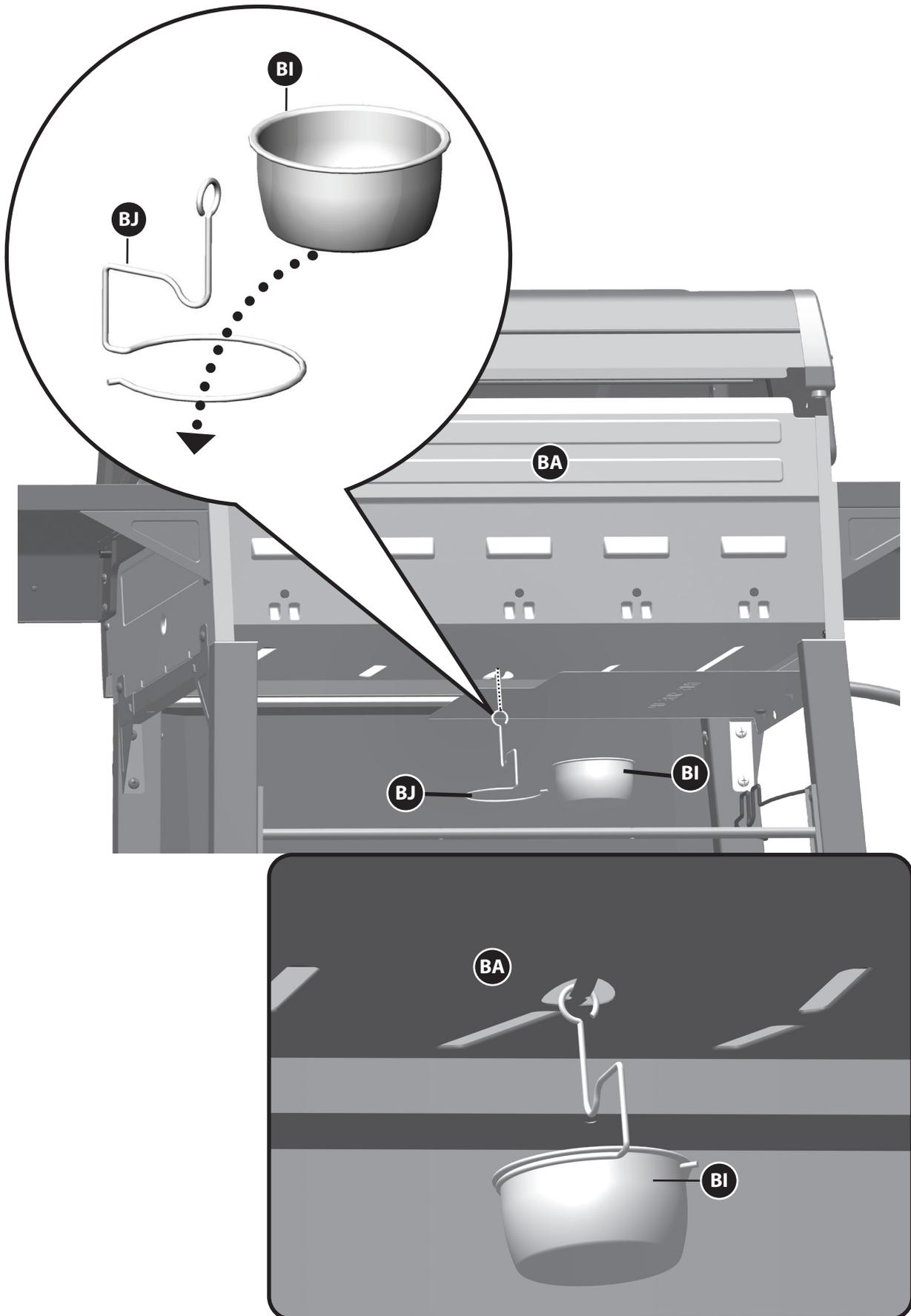
17



18

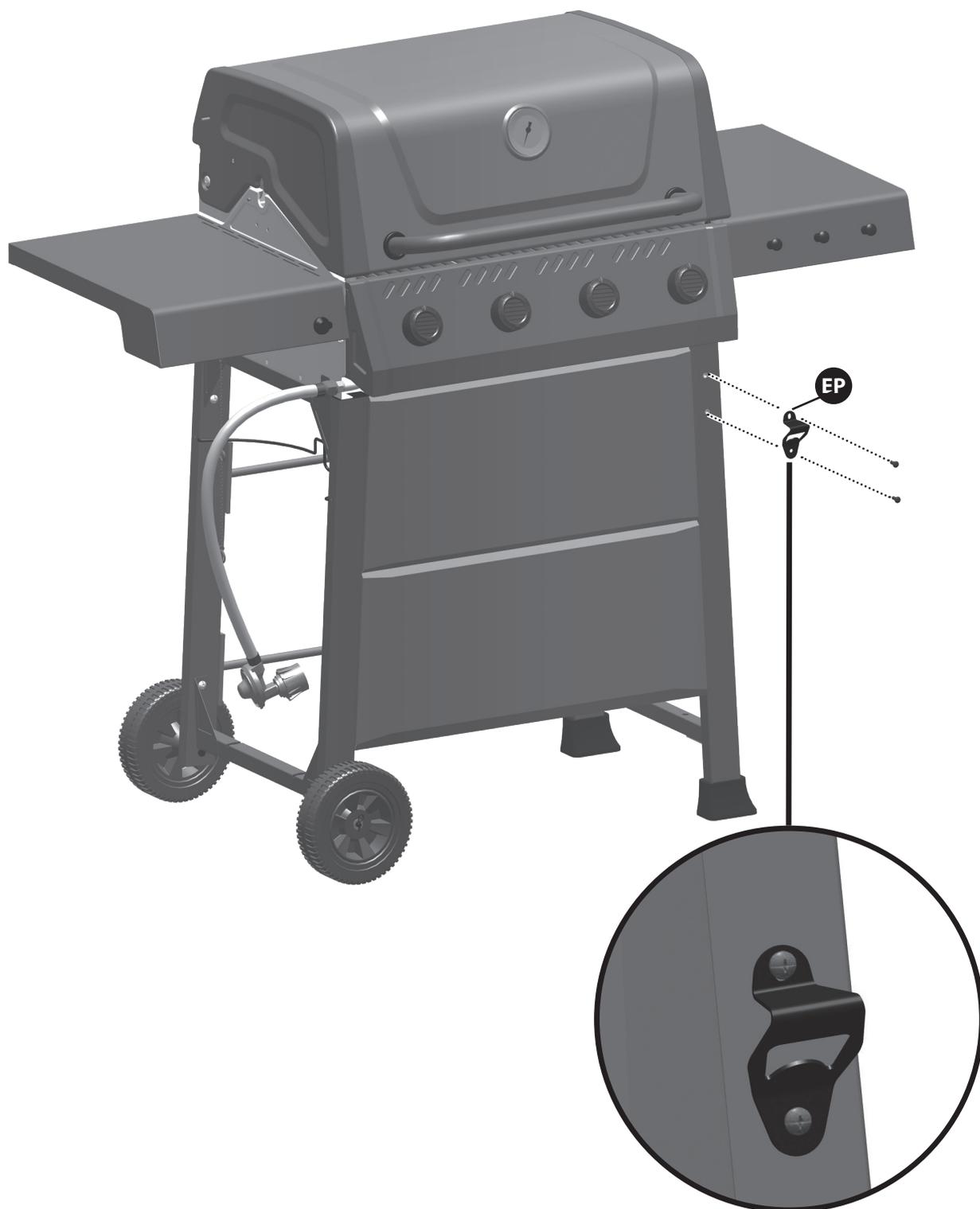
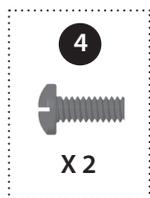


19



20

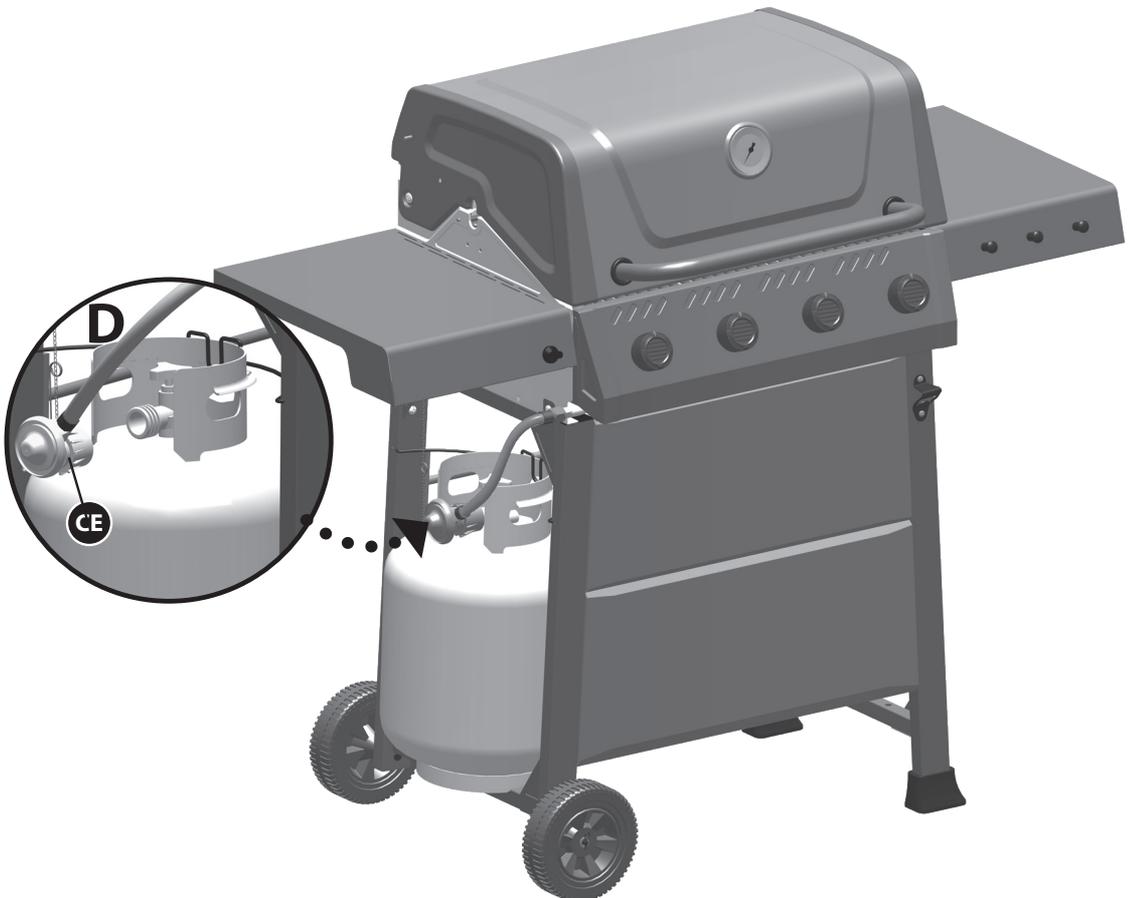
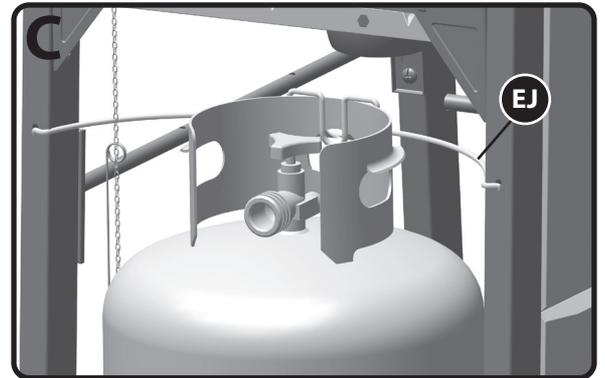
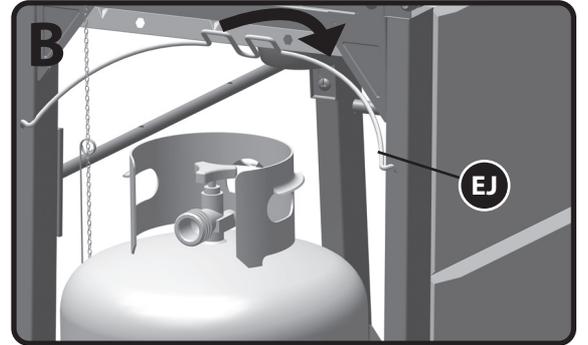
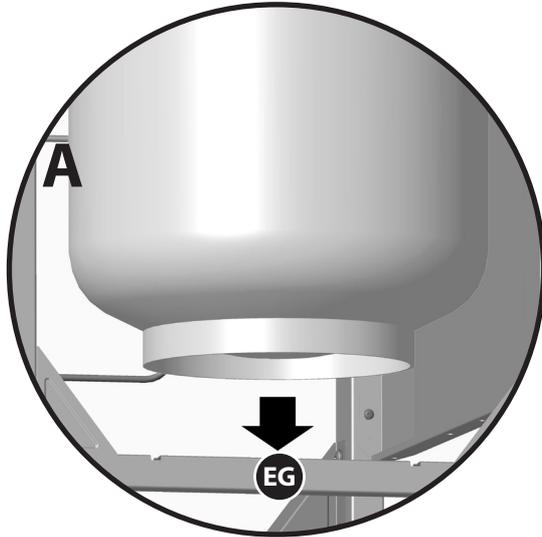
VOUS AUREZ BESOIN :



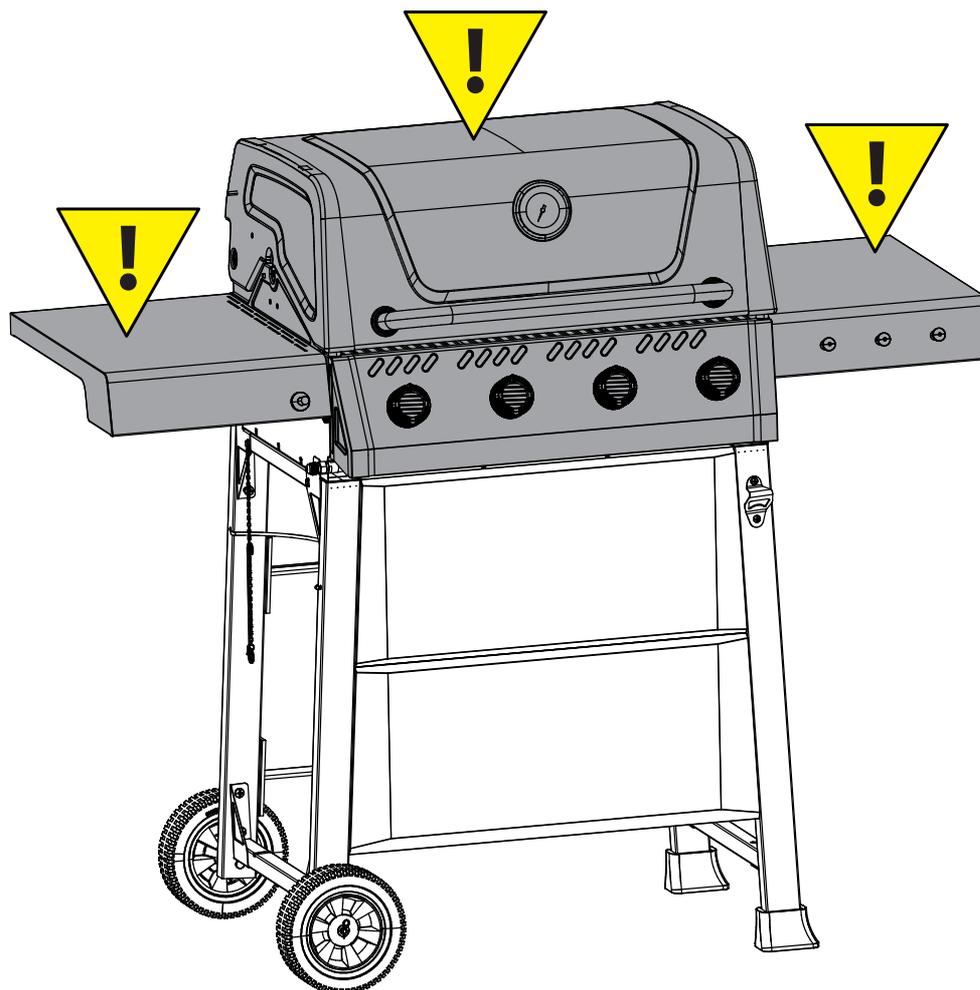
21



Vidéo de test de fuite
Balayez ce code QR.



⚠ ATTENTION : SURFACES CHAUDES



ATTENTION

- **ÉVITEZ LES BRÛLURES.**
- **NE TOUCHEZ PAS CES SURFACES LORSQUE LE BARBECUE EST EN MARCHÉ.**
- **SURFACE EXTRÊMEMENT CHAUDE.**
- * **LES ZONES DISSIMULÉES DEVIENNENT EXTRÊMEMENT CHAUDES LORSQU'ELLES SONT UTILISÉES.**



Vidéo de démarrage rapide
Balayez ce code QR.



MASTER
Chef^{TM/MC}

Visitez **www.masterchefbbqs.com**
pour enregistrer votre produit.

Service à la clientèle de Master Chef^{MD}
1 855 453-2150

Trileaf Distributions Trifeuil
Toronto (Ontario) M4S 2B8



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

SI VOUS AVEZ BESOIN D'AIDE, APPELEZ LE SERVICE D'ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE
MASTER CHEF^{MD} 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

⚠ 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

TABLE DES MATIÈRES

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

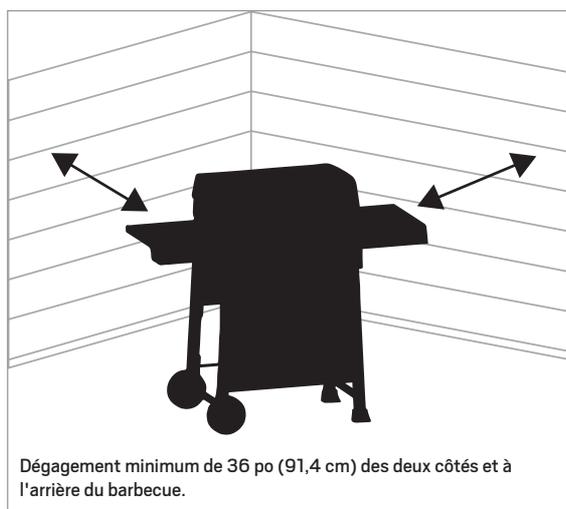
INSTALLATION

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

AVERTISSEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

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

- **Gardez** toujours la zone autour de ce barbecue propre et libre de tous les matériaux combustibles tels que l'essence ou d'autres liquides inflammables, le papier ou les chiffons huileux.
- **N'oubliez pas** que ce barbecue est destiné à être utilisé à l'extérieur seulement et n'est pas destiné à être utilisé sur un bateau ou un véhicule récréatif.
- **Utilisez** ce barbecue à l'extérieur dans un endroit bien ventilé situé à au moins 36 po (91,4 cm) de tout logement ou bâtiment.
- **Fermez** toujours le robinet de la bouteille de propane et retirez l'écrou d'accouplement avant de déplacer la bouteille de propane de la position de fonctionnement spécifiée.
- **Vérifiez** régulièrement les flammes du brûleur.
- **N'UTILISEZ PAS** ce barbecue sous ou à proximité d'une construction en surplomb ou non protégée, d'un parement en aluminium, de fenêtres ou d'une clôture.
- **N'UTILISEZ PAS** le barbecue dans des espaces clos tels qu'un abri d'auto, un garage, un porche ou un patio couvert.
- **NE LAISSEZ PAS** votre barbecue sans surveillance pendant son fonctionnement.
- **N'OBSTRUEZ PAS** l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation du barbecue. Ne placez pas de barbecue contre un mur ou une autre structure solide.
- **NE L'UTILISEZ PAS** sous l'influence de drogues ou d'alcool.
- **N'ENTREPOSEZ PAS** de bouteille GPL (propane) de rechange, pleine ou vide, sous ou près de votre barbecue.
- **NE LAISSEZ PAS** les enfants ou les animaux domestiques jouer n'importe où près du barbecue.
- **NE BLOQUEZ PAS** les trous sur les côtés ou à l'arrière du barbecue.
- **N'UTILISEZ PAS** de briquettes de charbon de bois ou de céramique dans un barbecue au gaz.
- **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer le brûleur avec le couvercle fermé. Une accumulation de gaz non enflammé à l'intérieur d'un barbecue avec son couvercle fermé entraîne une situation dangereuse.
- **N'UTILISEZ PAS** un barbecue avant qu'un essai d'étanchéité soit effectué.



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 :

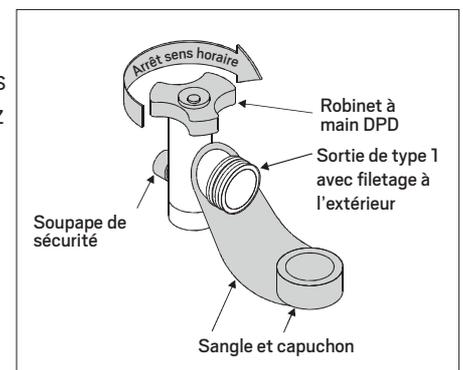
- Le gaz propane est non toxique, inodore et incolore à la production. Pour votre sécurité, une odeur (semblable au chou pourri) a été ajoutée au gaz propane qui permet de le sentir.
- Le gaz propane est extrêmement inflammable et peut s'enflammer de manière inattendue lorsqu'il est mélangé à l'air.

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. ANS Z21.58-2018/CSA1.6-2018 Appareils à gaz de cuisson extérieurs.
- Sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou le barbecue. La vanne de type 1 est facilement reconnaissable par le gros filetage externe à l'extérieur de la vanne.
- Soupape de sûreté avec connexion directe à l'espace de vapeur de la bouteille.
- **Dispositif de protection contre le débordement (DPD) répertorié UL.** Cette caractéristique de sécurité DPD est identifiée par un robinet à main triangulaire unique. Utilisez uniquement des bouteilles équipées de ce type de vanne.
- Un dispositif de retrait de vapeur.
- Un collier pour protéger le robinet d'arrêt de la bouteille de propane.
- Un anneau sur le fond de la bouteille de propane pour la fixer à l'ensemble de support.
- Placez le capuchon antipoussière sur la sortie de la valve de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon de sécurité fourni avec la bouteille sur la sortie de la vanne. D'autres types de bouchons ou de capuchons peuvent provoquer des fuites de propane.



RACCORDEMENT AU GAZ PROPANE ET AVERTISSEMENTS

⚠ AVERTISSEMENT

Toute tentative de 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 recharge, 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.



⚠ 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.

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.

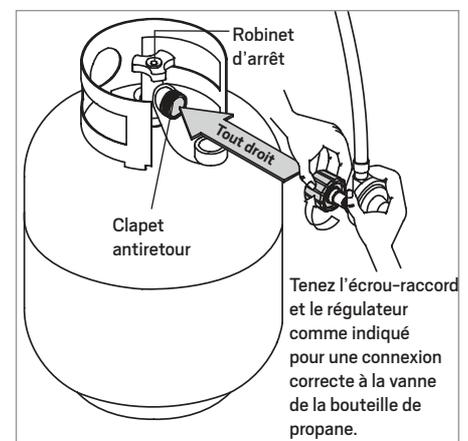
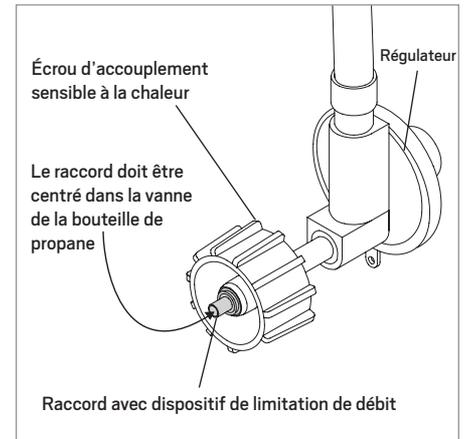
Le système QCC-1 intègre les nouvelles caractéristiques de sécurité requises par le Comité directeur des normes canadiennes.

- 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 pi³/h.

CONNEXION DU RÉGULATEUR À LA BOUTEILLE DE PROPANE

1. La bouteille de propane doit être correctement fixée à la plaque chauffante.
2. Tournez tous les boutons de commande à la position d'arrêt.
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.

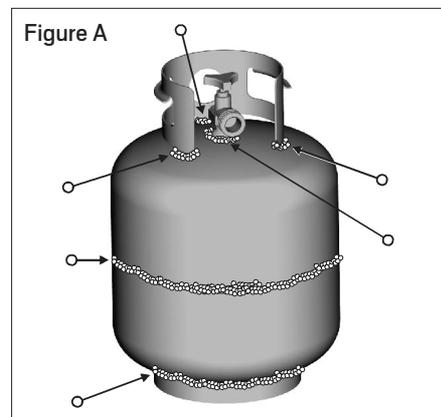


⚠ ATTENTION :

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

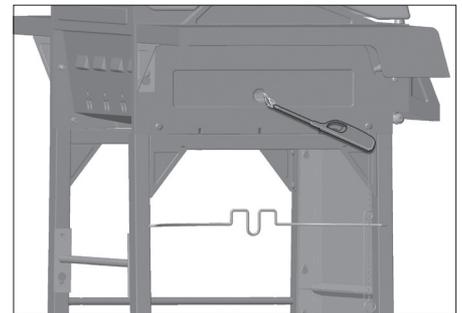
Une fois allumé, confirmez que le brûleur est correctement allumé et que le motif de flamme est comme vous le souhaitez. Si la flamme apparaît anormale, consultez le guide de dépannage pour connaître les mesures correctives.

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)

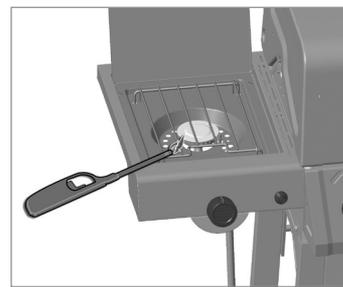
1. Faites tourner le bouton de commande du brûleur vers la position « MAX » (⚡). Attendez 5 secondes.
2. Appuyez sur le bouton d'allumage. Vous entendrez un déclic. Répétez si nécessaire.

⚠ 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.

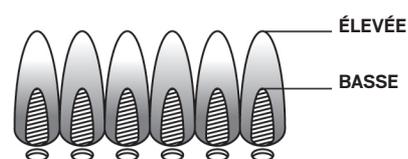
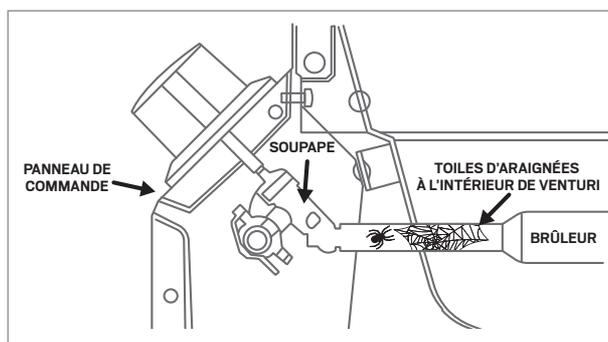


Figure A

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

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"> • 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.
Trop de chaleur / montée de flamme excessive	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson sur le réglage « MAX », sans réglage du contrôle de la température. • Accumulation de graisse autour du système de brûleur provoquant une surchauffe. • La plaque de collecte de graisse et le gobelet à graisse doivent être nettoyés. • Couvercle ouvert lors de la grillade.
L'intérieur du couvercle s'écaille comme de la peinture qui 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 éclatant »	<ul style="list-style-type: none"> • À court 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 s'ouvre trop rapidement.
Tuyau d'alimentation en gaz en état de fonte.	<ul style="list-style-type: none"> • Fuite au niveau de la bouteille de propane et du raccord du tuyau. • Mauvaise ventilation causée par un dégagement inapproprié sur les côtés et à l'arrière du barbecue. • Surchauffe causée par les températures de cuisson élevées et l'accumulation de graisse. • 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.

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, essayez avec un chiffon trempé dans de l'huile de cuisson.

DÉFLECTEURS DE FLAMMES (PLAQUES DE DISTRIBUTION DE CHALEUR)

- Effectuez toujours un entretien régulier de vos déflecteurs de flamme pour enlever tous les débris. Ne laissez pas les graisses, les gouttes salées et acides des marinades s'accumuler sur vos déflecteurs de flamme.
- Retirez et nettoyez les déflecteurs de flammes toutes les autres fois que vous faites un barbecue ou plus fréquemment si vous cuisinez pour un grand groupe de personnes.
- À l'aide d'une brosse à barbecue, brossez toute accumulation des déflecteurs de flamme. Nettoyez tous les débris restants avec du savon doux et de l'eau tiède. Séchez-le complètement.
- Si votre barbecue est rangé à l'extérieur, vous devez nettoyer, enlever et ranger vos déflecteurs de flamme avec vos grilles de cuisson, vos brûleurs et votre pile d'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^{MD} 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 retournez pas le produit au magasin pour le remplacement de pièces endommagées ou défectueuses. **Le service à la clientèle MASTER Chef^{MD}** veillera à ce que toutes les pièces de rechange en stock arrivent à votre domicile dans les 3 à 10 jours ouvrables.
3. Perte ou dommage dissimulé : Si les dommages passent inaperçus jusqu'à ce que la marchandise soit déballée, résolvez le problème en contactant immédiatement le **service clientèle de MASTER Chef^{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 barbecue en ligne à www.masterchefbbqs.com

GARANTIE LIMITÉE :

Trileaf Distribution^{MD}, garantit par la présente à l'ACHETEUR D'ORIGINE de ce barbecue MASTER Chef^{MD} qu'il sera exempt de défauts de fabrication pendant 1 an (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^{MD} 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^{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 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

Trileaf Distribution Trifeuil
Toronto, Canada
M4S 2B8

NOTES



NOTES



MASTER
Chef^{TM/MC}

www.masterchefbbqs.com.

Service à la clientèle : 1 855 453-2150

