

# MASTER Chef™



## GRILL TURISMO™ PROPANE GRILL AND GRIDDLE WITH CONVERTIBLE VALVE SYSTEM Assembly Manual

085-0259-4 / G66501  
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.**



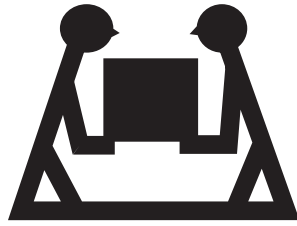
ANSI Z21.58-2022 / CSA 1.6-2022  
Outdoor Cooking Gas Appliances.



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

Master No. 211648

Manual Revision: 2024.11.21 JC



## 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 on the web at

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

---

#### ⚠ CAUTION

Sharp edges. Wear gloves when assembling your barbecue.

---

#### ⚠ 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 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:

- Shut off gas to the appliance.
  - Extinguish any open flame.
  - Open lid.
  - 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

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

---

#### ⚠ WARNING

IN DIRECT SUN, 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**

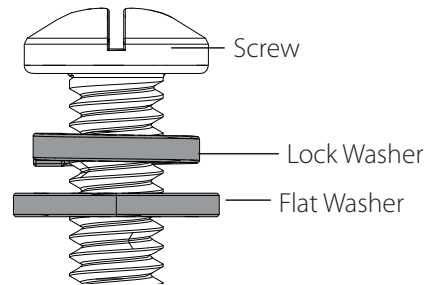


# HARDWARE PACK

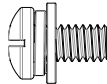
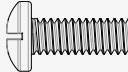
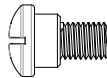

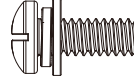
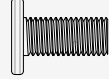

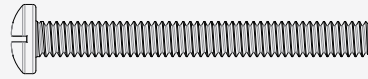

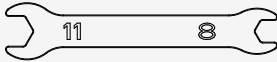

## TOOLS NEEDED FOR ASSEMBLY

- #2 Cross-head screwdriver (long and short)
- 1/4" Slotted screwdriver (long and short)
- Adjustable wrench
- Pliers

For correct hardware assembly, always position the lock washer between the screw and the flat washer.



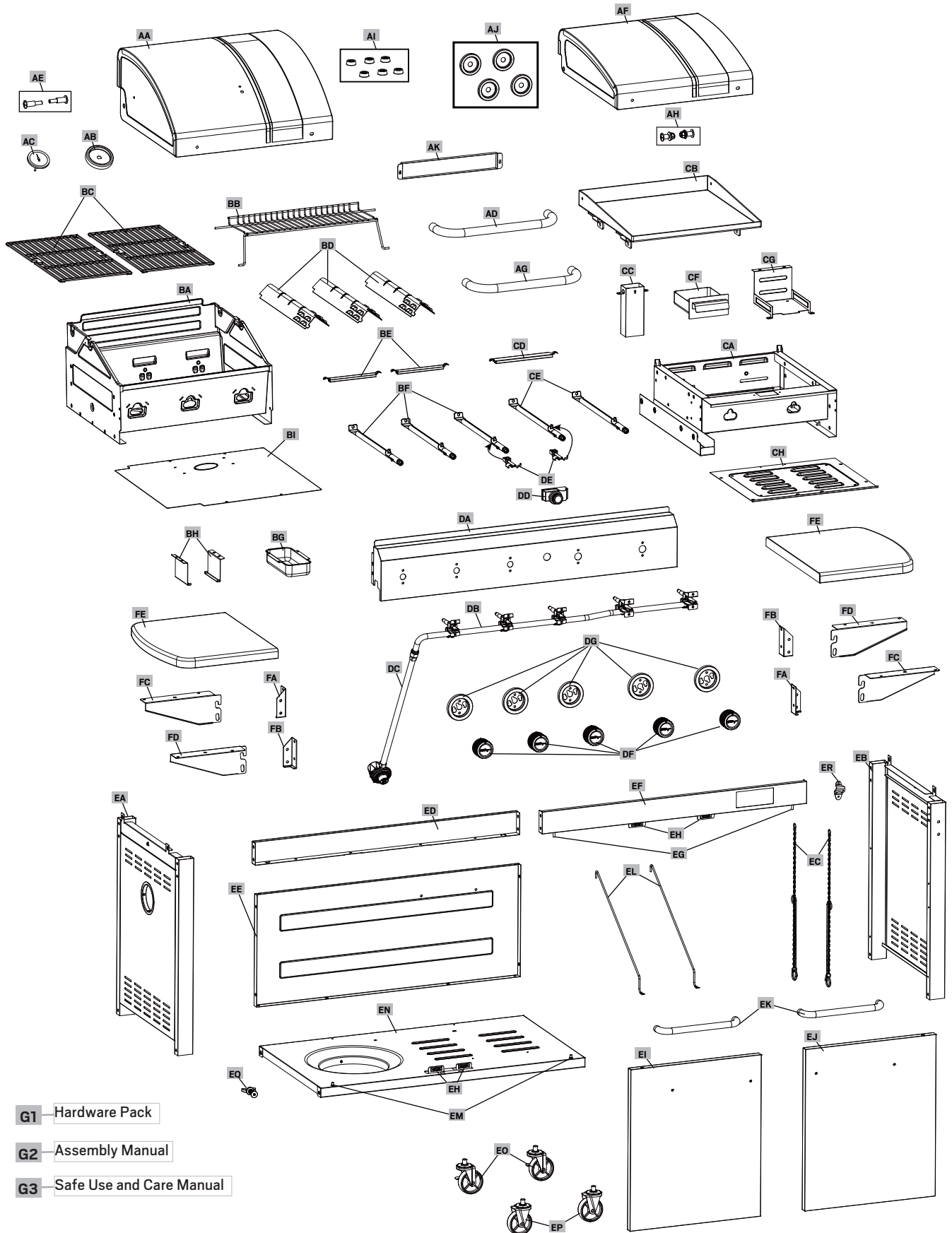
**⚠ CAUTION:** Sheet metal can cause injury, wear gloves when installing the barbecue.

No.	Description	Part Number	Qty.
1	1/4" × 13 Screw Assembly		4
2	1/4"-20UNC x 18 Screw		22
3	1/4" Screw		8
4	1/4"-20UNC Nut		20
5	NO.10-24UNC x 13 Screw		4
6	NO.10-24UNC Screw		20
7	Wheel Lock Pin		1
8	1/4"-20UNC x 60 Screw		12
9	AA Battery		1
10	Wrench		1
11	Handle Bushing		4

## PARTS LIST FOR 085-0259-4 (G66501)

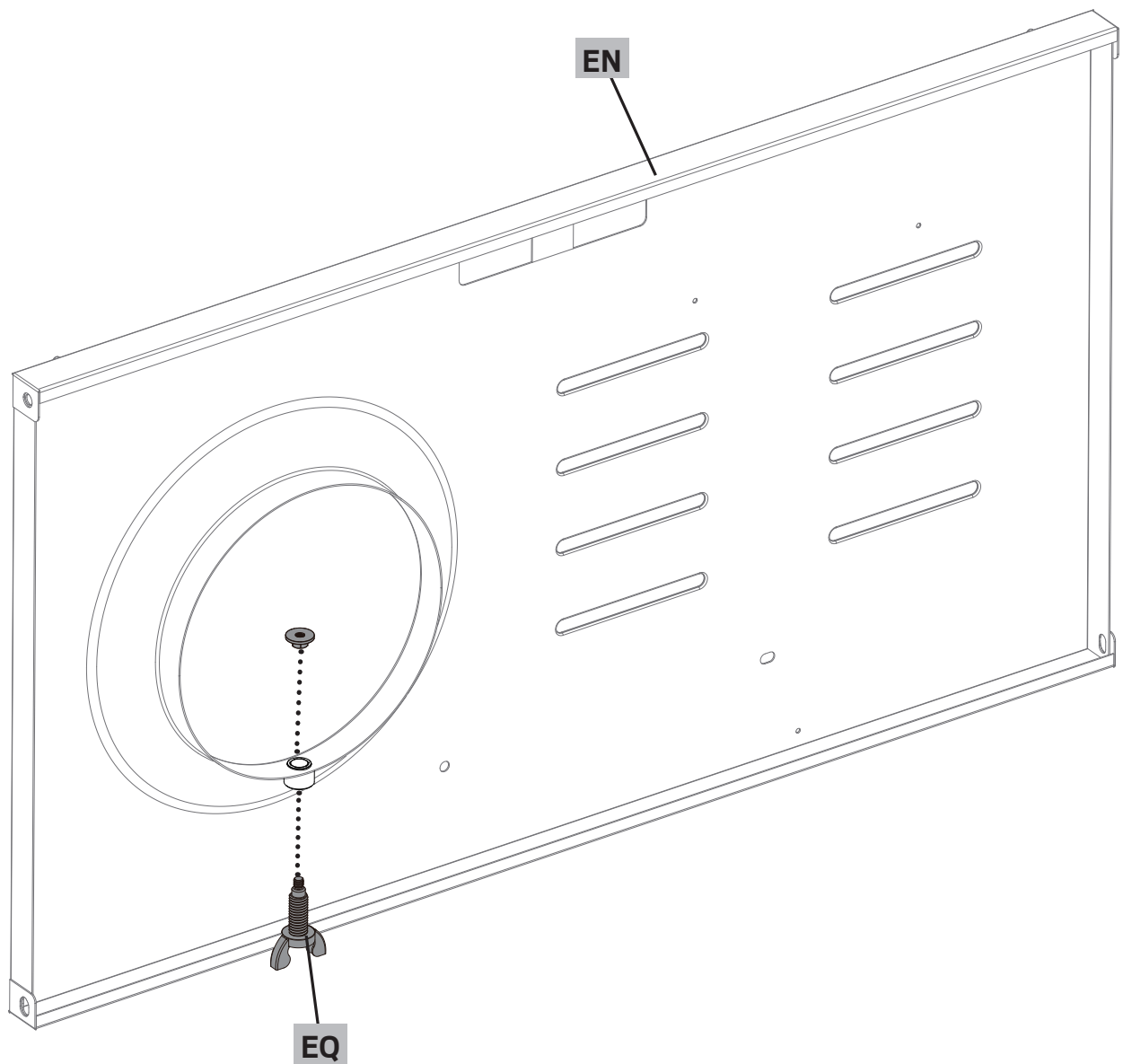
Item No.	Qty.	Description	Part No.	Item No.	Qty.	Description	Part No.
AA	1	Top Lid, Grill Side	G665-0100-01	EA	1	Cart Side Panel, Left	G665-1400-01
AB	1	Thermometer Bezel, Grill Side	G364-0017-010	EB	1	Cart Side Panel, Right	G665-1500-01
AC	1	Thermometer, Grill Side	G364-0028-01	EC	2	Match Holder	G401-0079-01
AD	1	Top Lid Handle, Grill Side	G665-0001-01	ED	1	Upper Back Panel	G651-0601-01
AE	2	Top Lid Screw, Grill Side	G665-0008-01	EE	1	Lower Back Panel	G651-0046-01
AF	1	Top Lid, Griddle Side	G665-0400-01	EF	1	Door Support Rail	G665-1600-01
AG	1	Top Lid Handle, Griddle Side	G665-0002-01	EG	2	Spring Hinge	G439-0036-01
AH	2	Top Lid Screw, Griddle Side	G560-0003-01	EH	4	Door Magnet Assembly	G213-0022-01
AI	6	Lid Bumper	G527-0002-01	EI	1	Left Door Assembly	G651-X500-01
AJ	4	Top Lid Handle Bezel	G453-00A7-01	EJ	1	Right Door Assembly	G651-M600-01
AK	1	Heat Shield, Top Lid Handle	G665-0015-01	EK	2	Door Handle	G651-0045-01
				EL	2	Tank Exclusion Wire	G651-7702-01
BA	1	Burner Box Assembly, Grill Side	G665-0600-01	EM	2	Fixed Hinge	G401-0053-01
BB	1	Warming Rack	G665-0006-01	EN	1	Bottom Shelf	G651-B400-01
BC	2	Cooking Grate	G432-001N-01	EO	2	Locking Castor	G350-0023-01
BD	3	Heat Plate	G492-0011-01	EP	2	Castor	G350-0024-01
BE	2	Carryover, Grill Side	G466-00C4-01	EQ	1	Tank Screw	G430-C001-01
BF	3	Main Burner, Grill Side	G492-0400-01	ER	1	Bottle opener	G492-0014-01
BG	1	Grease Collection Tray, Grill Side	G665-0014-01				
BH	2	Grease Cup Rail, Grill Side	G416-0015-01	FA	2	Support Bracket A	G750-0020-01
BI	1	Heat Shield, Grill Side	G665-0010-01	FB	2	Support Bracket B	G750-0021-01
				FC	2	Shelf Support A	G750-0023-01
CA	1	Burner Box Assembly, Griddle Side	G665-0800-01	FD	2	Shelf Support B	G750-0024-01
CB	1	Griddle Top	G665-1800-01	FE	2	Side Shelf	G750-0022-01
CC	1	Grease Channel, Griddle Side	G665-0900-01				
CD	1	Carryover, Griddle Side	G309-0C02-01	G1	1	Hardware Pack	G665-B001-01
CE	2	Main Burner, Griddle Side	G665-0700-01	G2	1	Assembly Manual	G665-M001-01
CF	1	Grease Collection Tray, Griddle Side	G665-0005-01	G3	1	Safe Use and Care Manual	G665-M001-02
CG	1	Grease Cup Rail, Griddle Side	G665-1700-01				
CH	1	Heat Shield, Griddle Side	G665-0009-01				
DA	1	Control Panel	G665-0004-01				
DB	1	Manifold Assembly	G665-1100-01				
DC	1	Regulator	G428-0007-01				
DD	1	Ignition Button	G453-0098-01				
DE	2	Electrode Set, Main Burner	G432-8S01-01				
DF	5	Control Knob	G364-3600-01				
DG	5	Control Knob Bezel	G453-0092-010				

## EXPLODED DIAGRAM FOR 085-0259-4 (G66501)

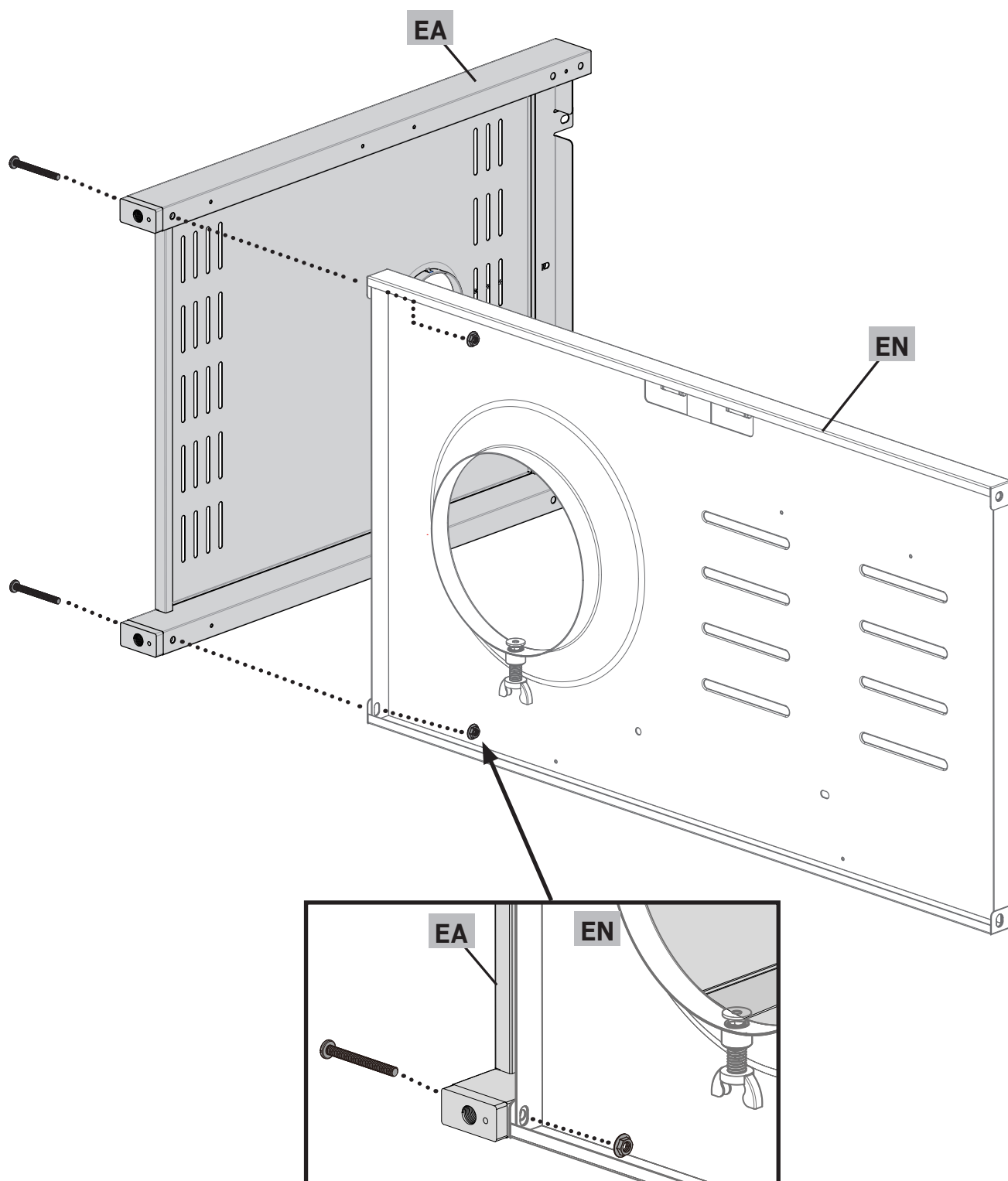
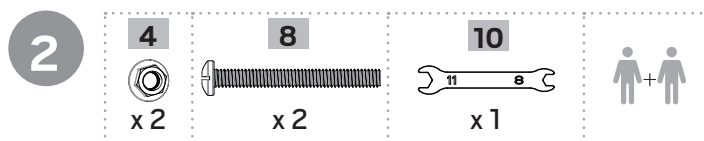


# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1



# ASSEMBLY INSTRUCTIONS



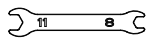
# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

**3****4**

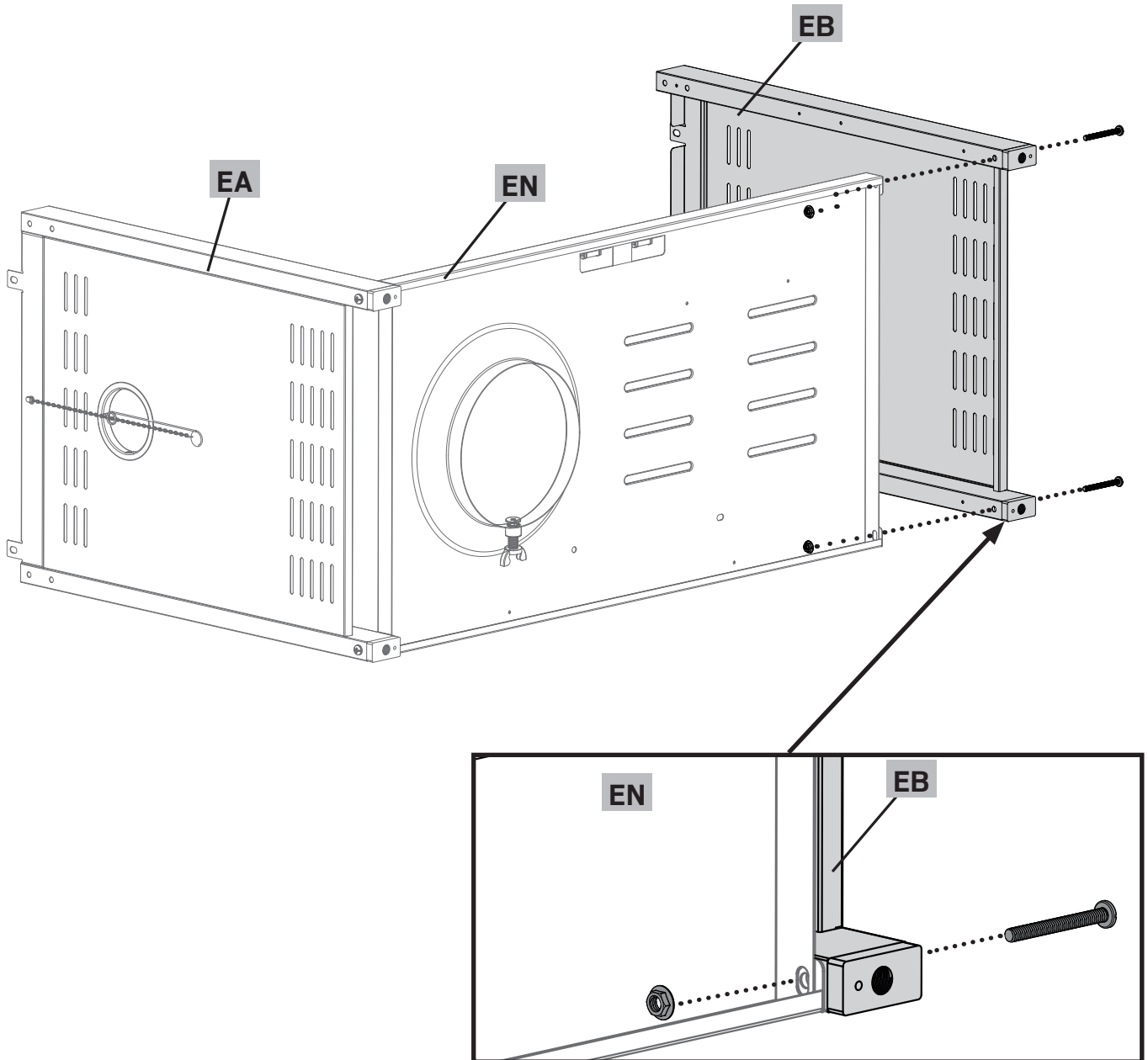
x 2

**8**

x 2

**10**

x 1



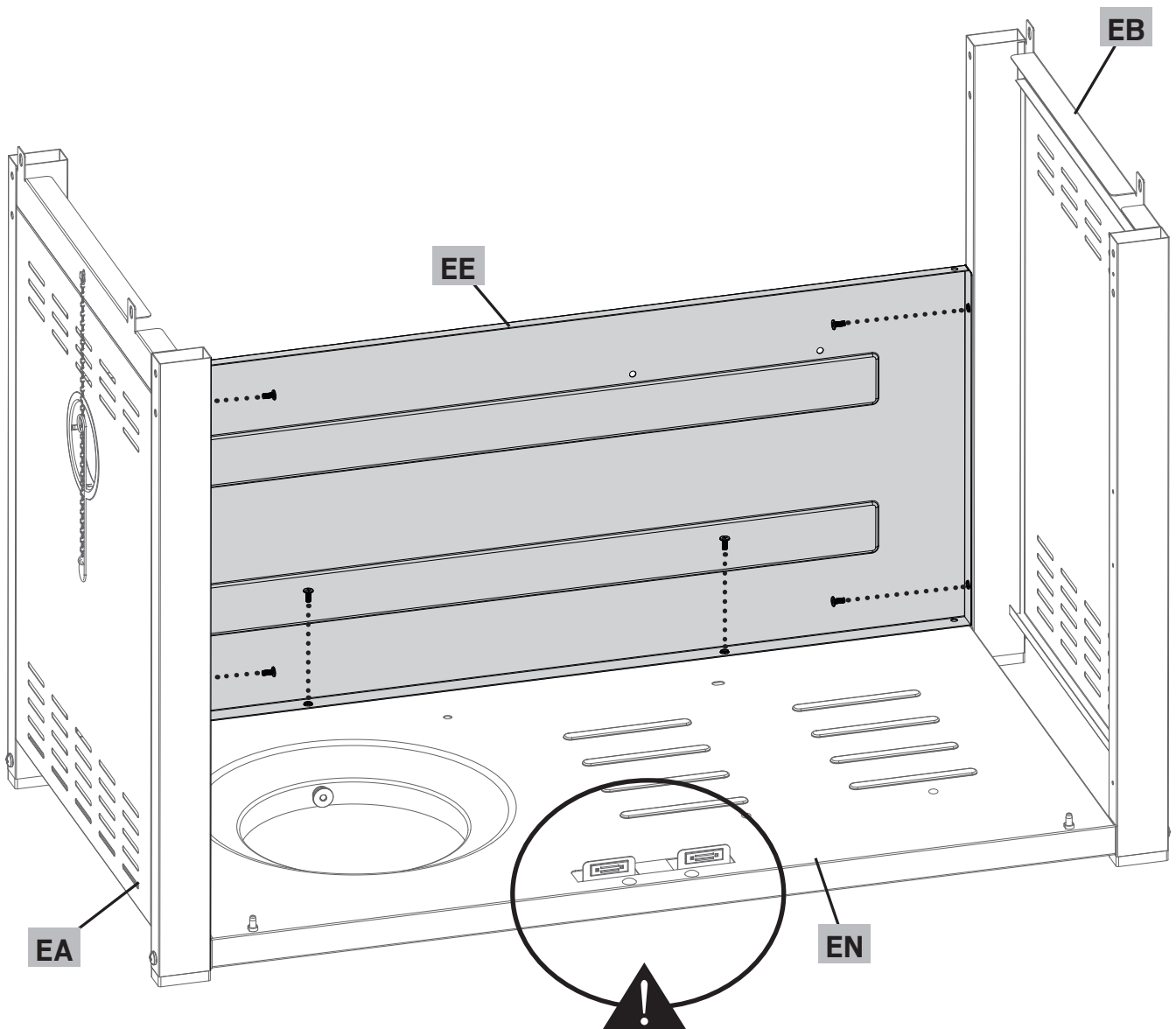
# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

4

6



x 6



## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

5

4



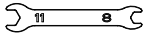
x 4

8

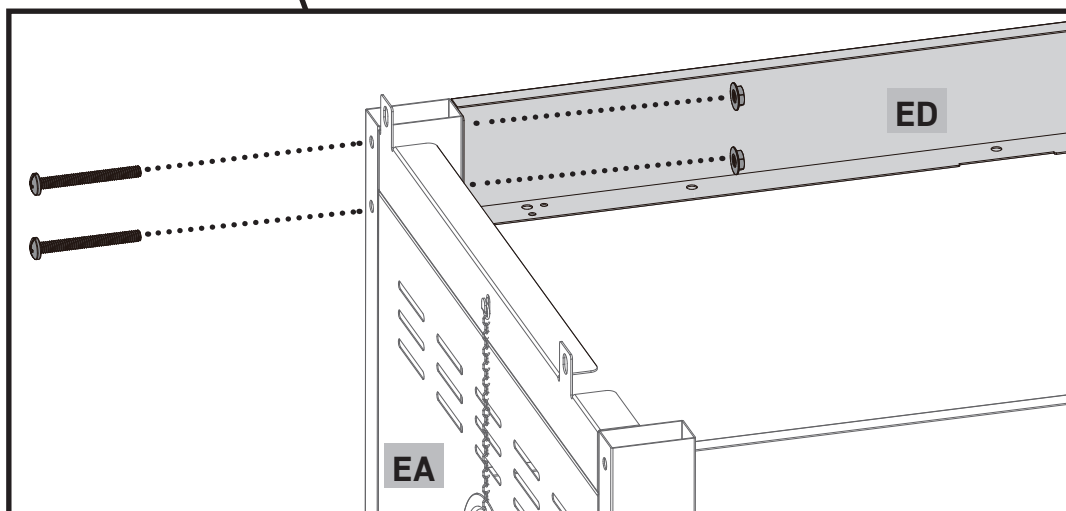
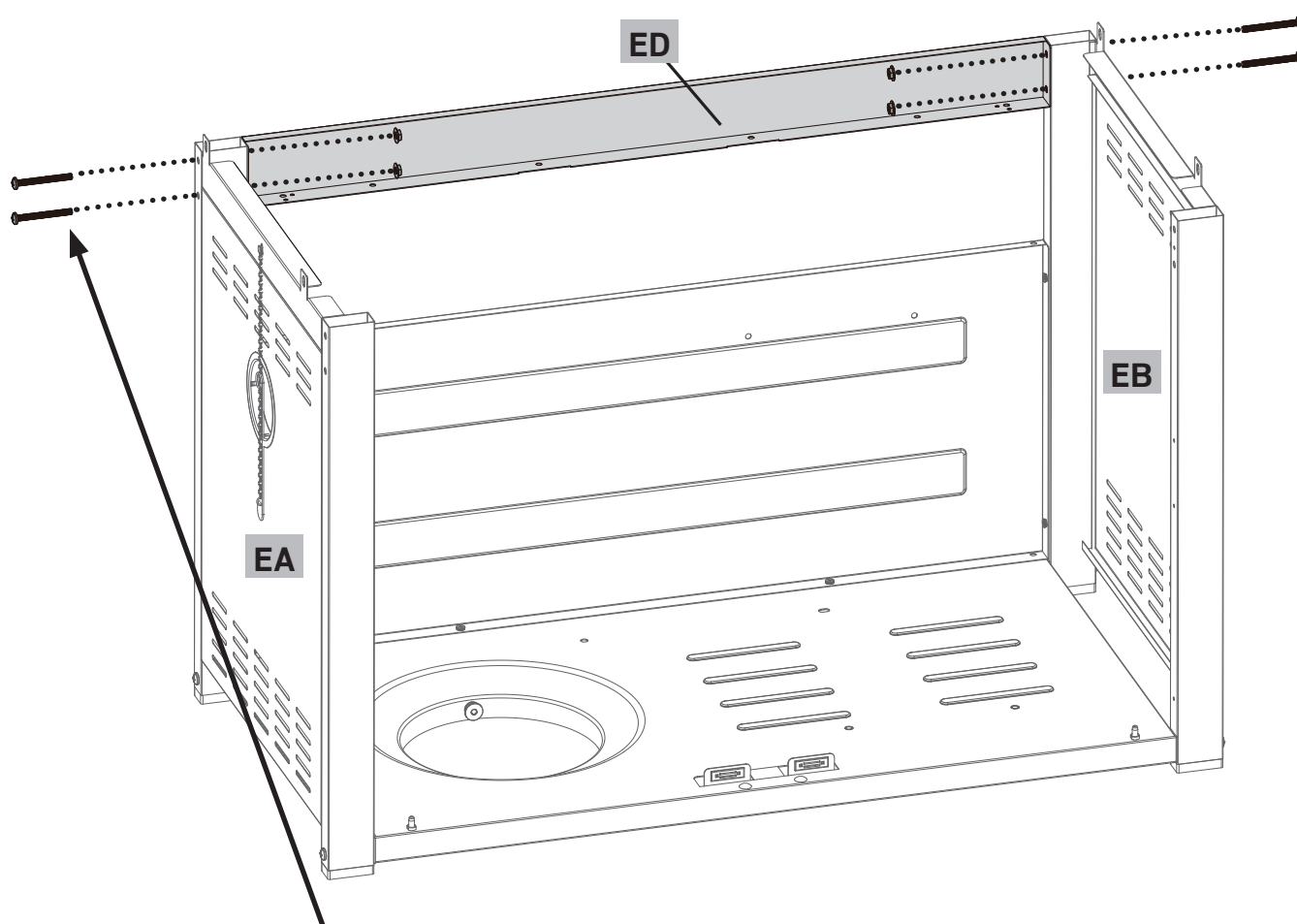


x 4

10

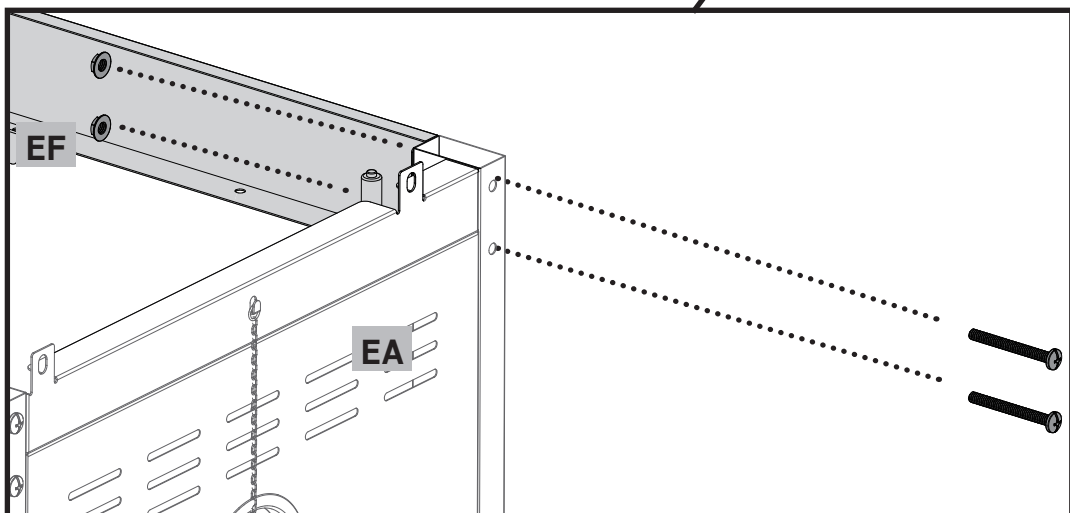
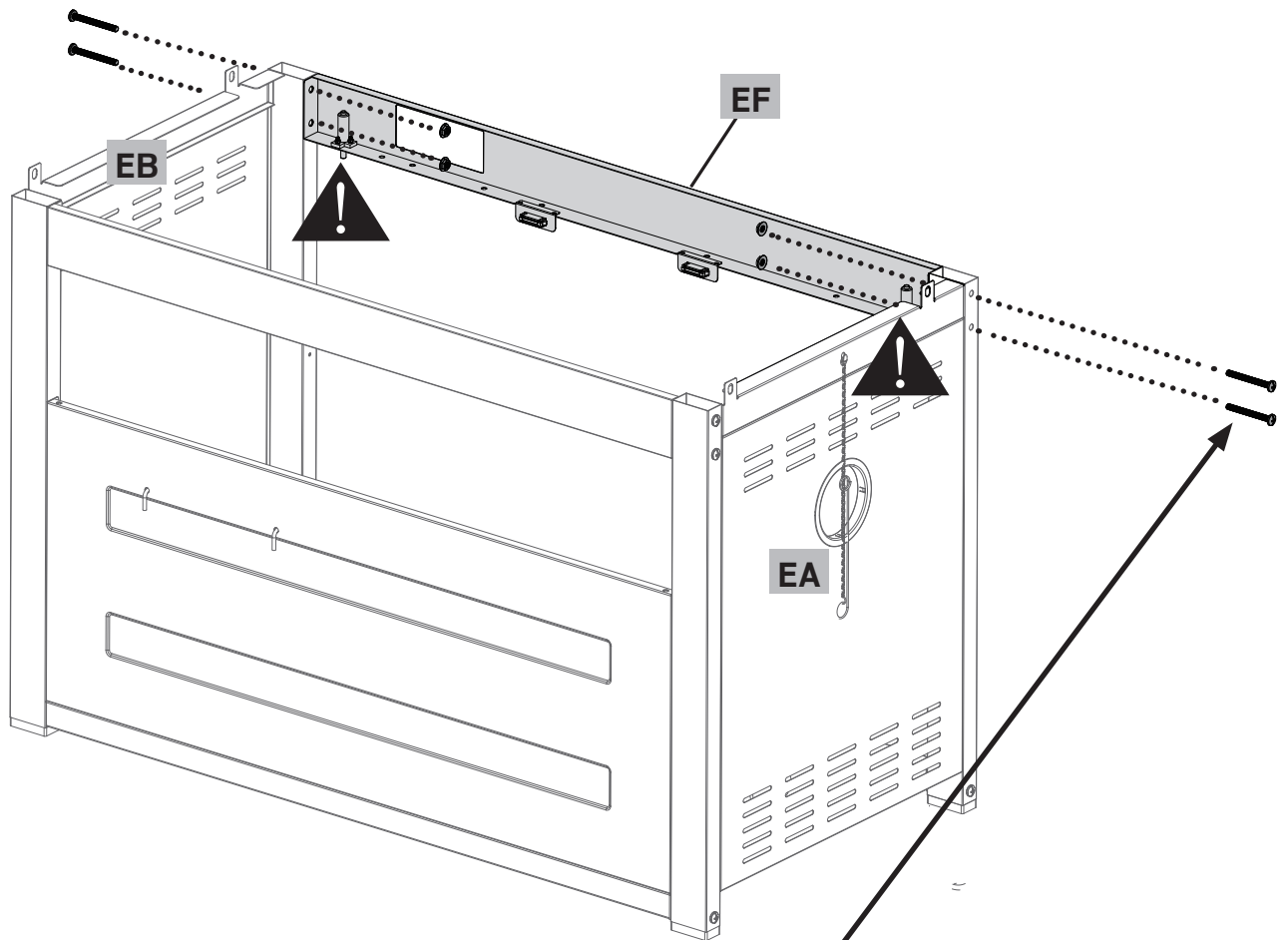
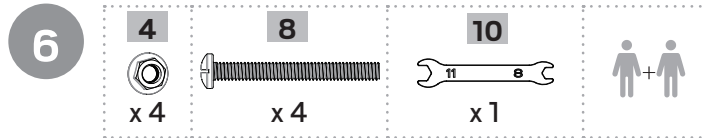


x 1





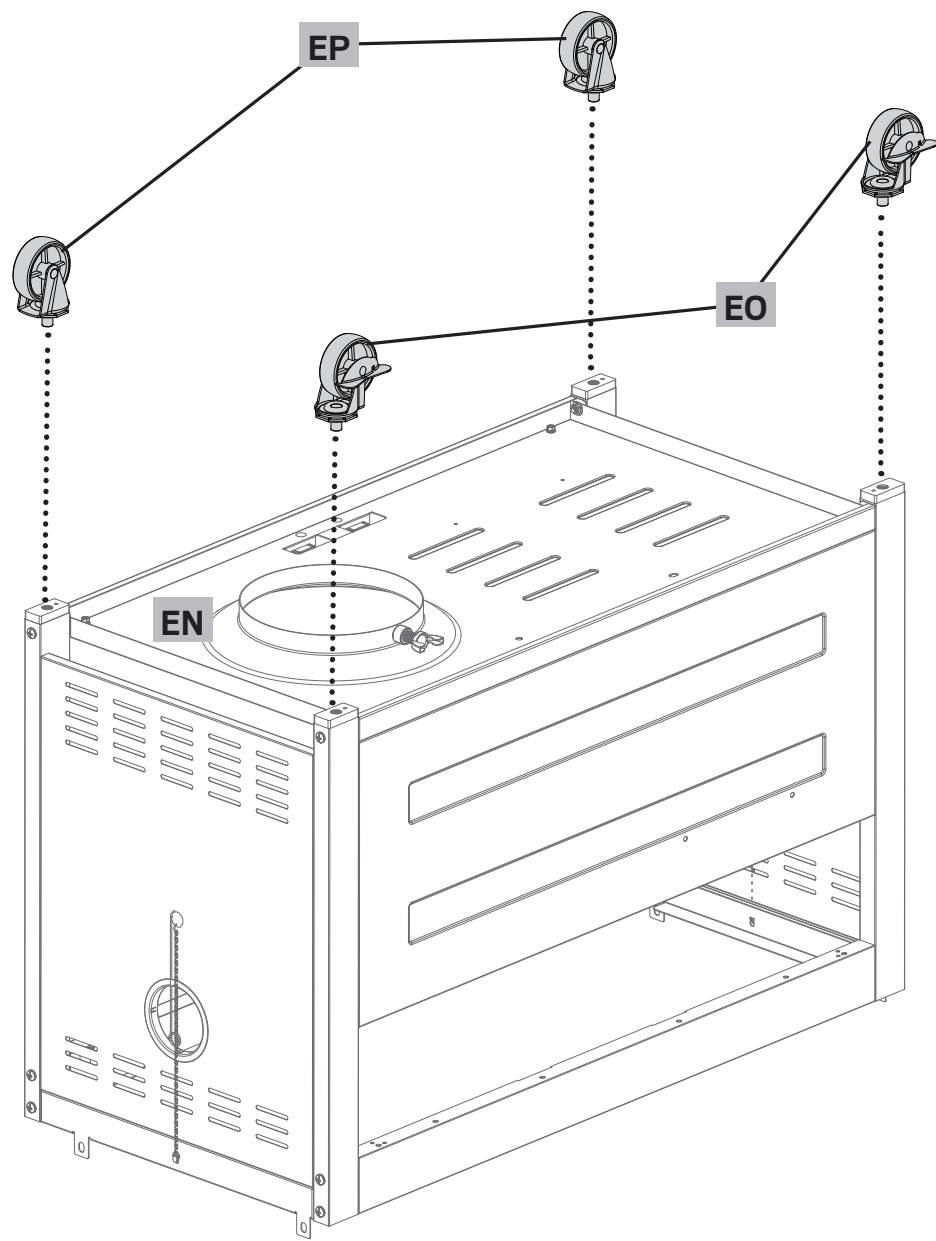
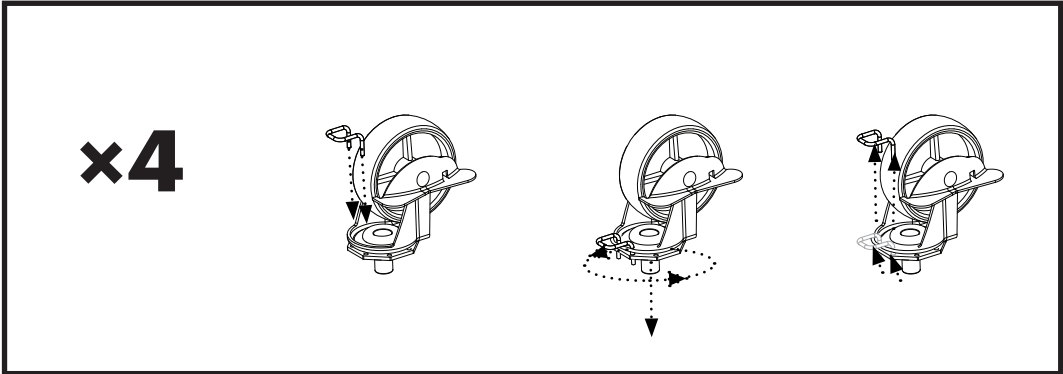
# ASSEMBLY INSTRUCTIONS



# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

7

7  
x1



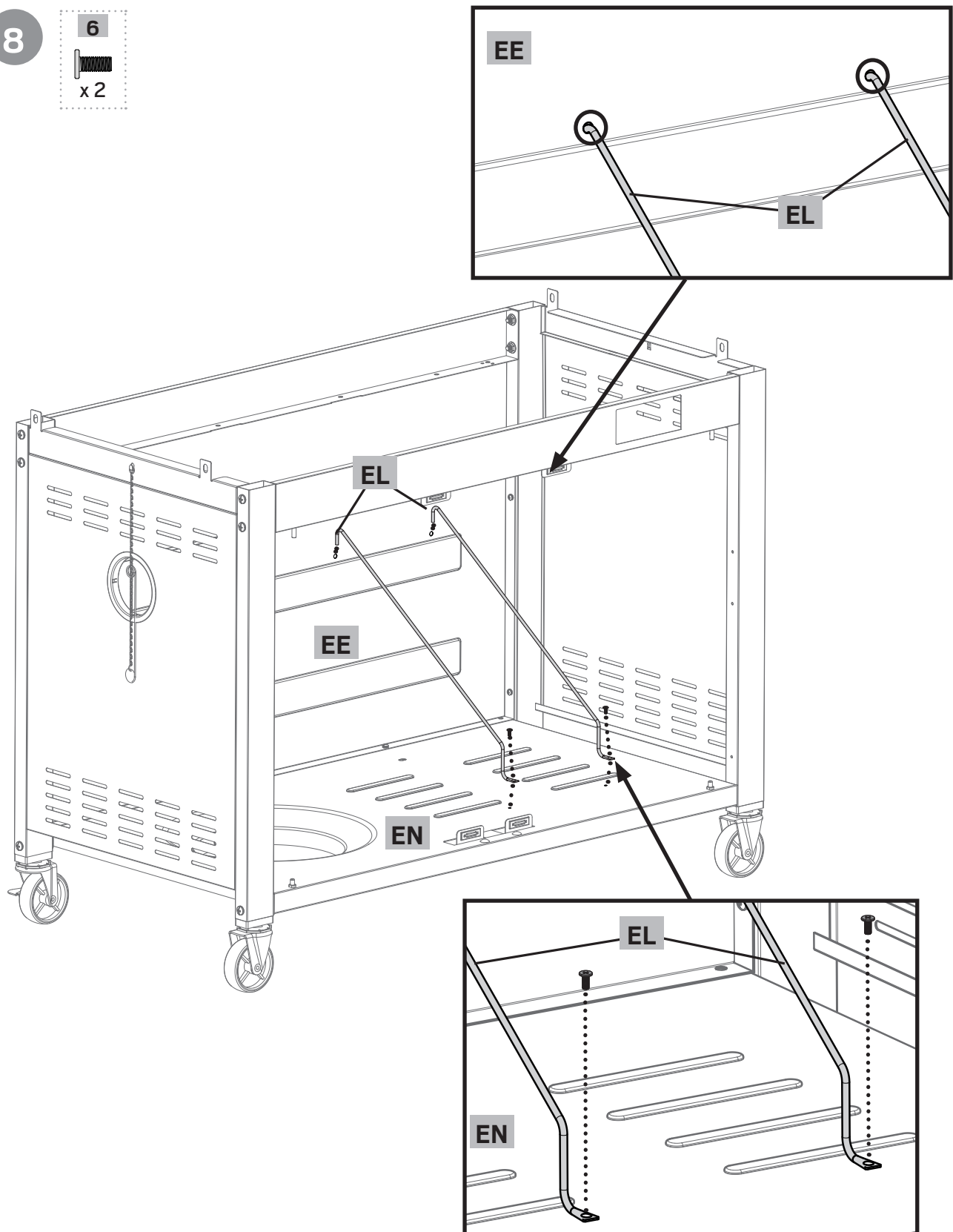
# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

8

6



x 2

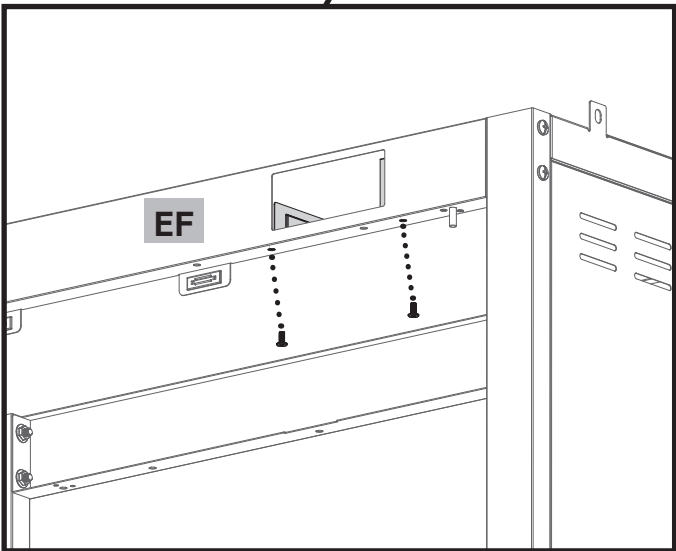
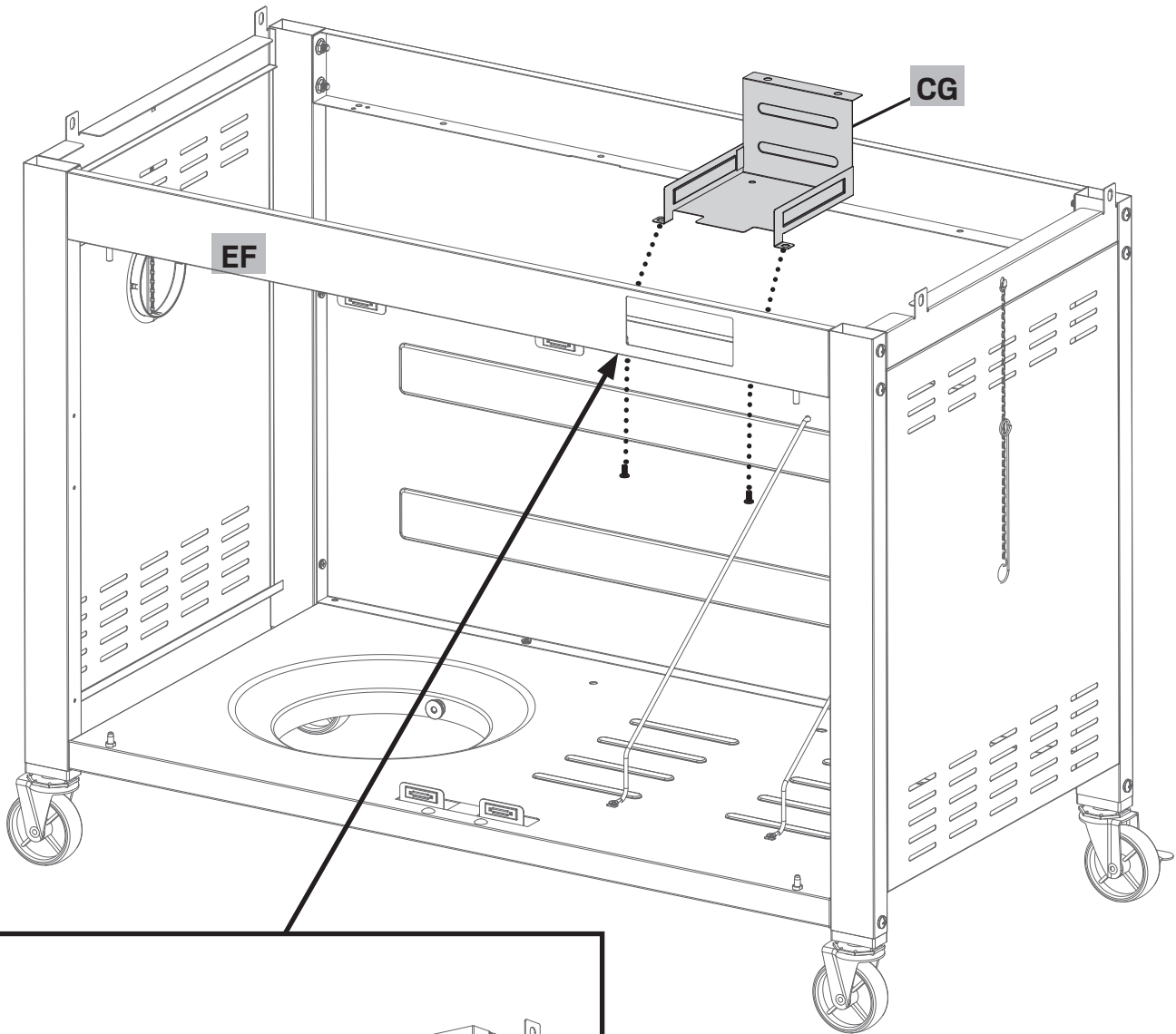


# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

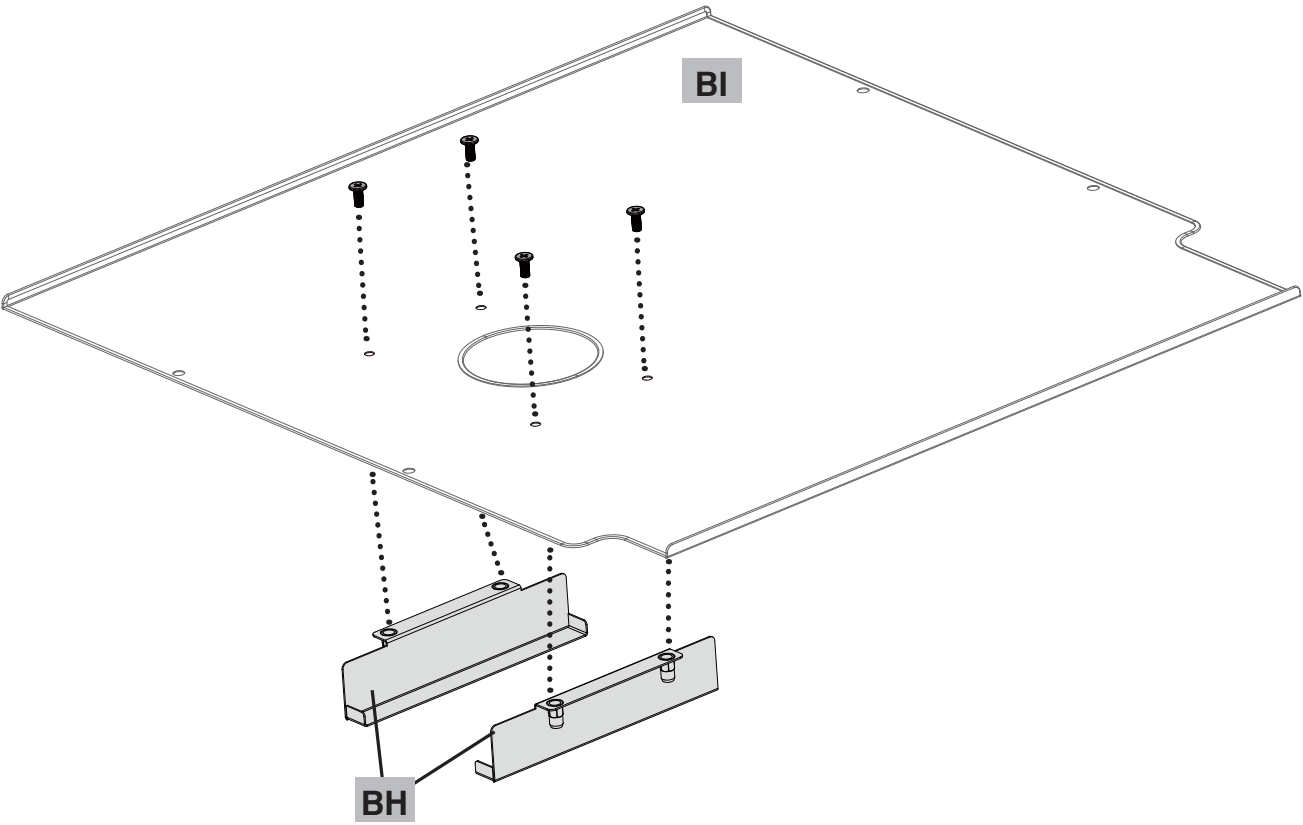
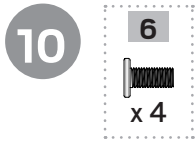
9

6

x 2



ASSEMBLY INSTRUCTIONS



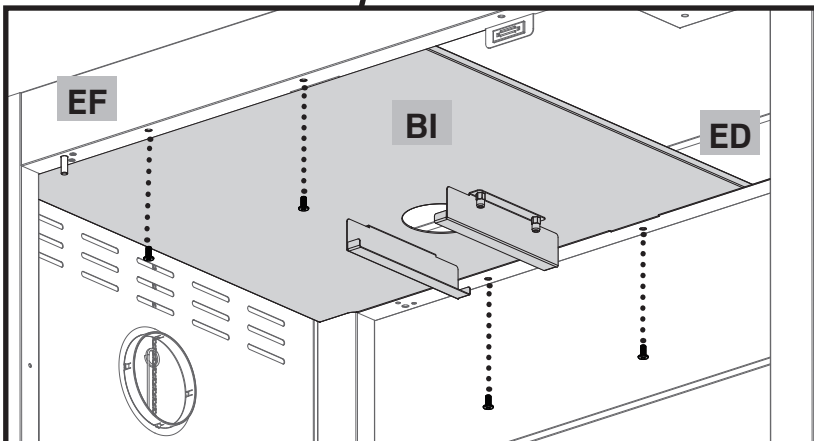
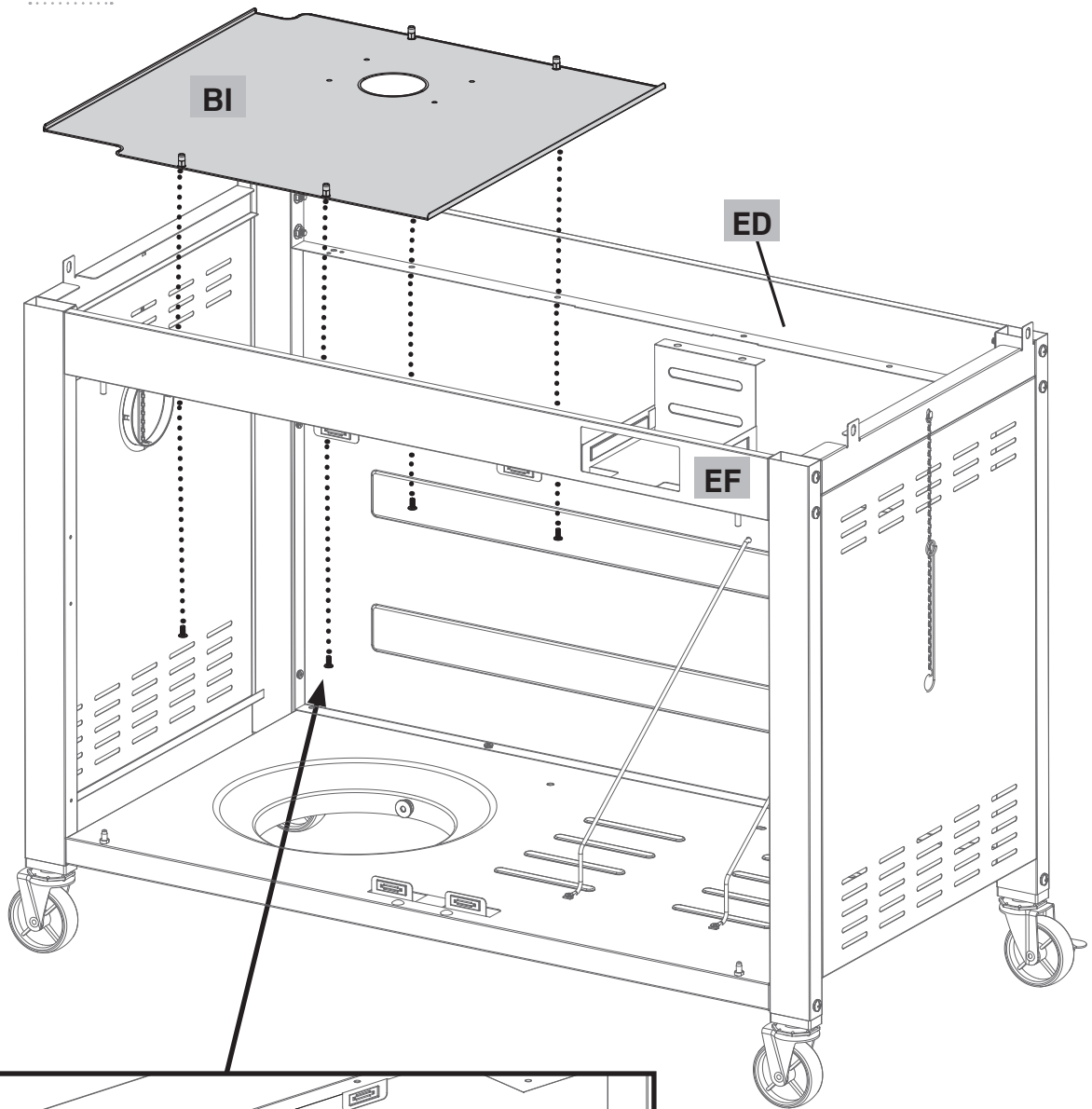
# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

11

6

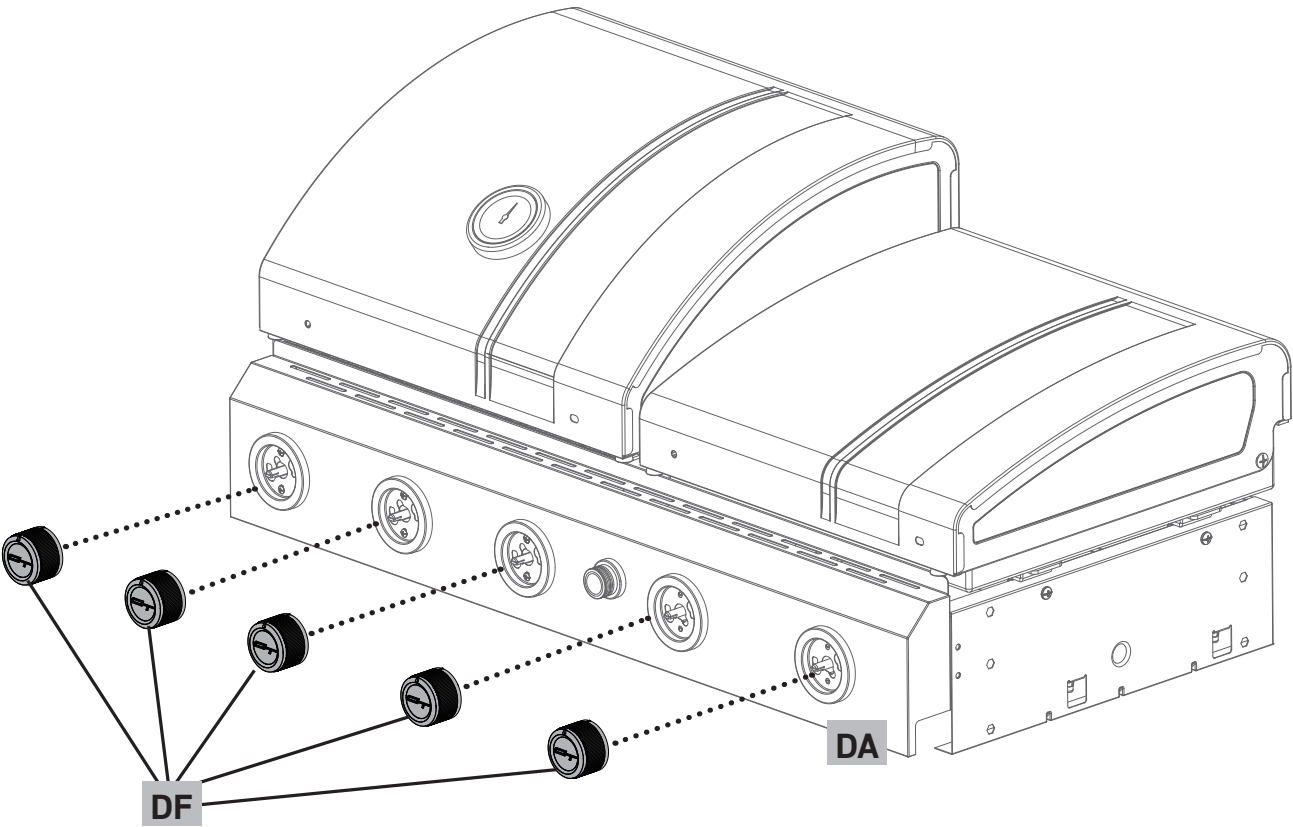


x 4



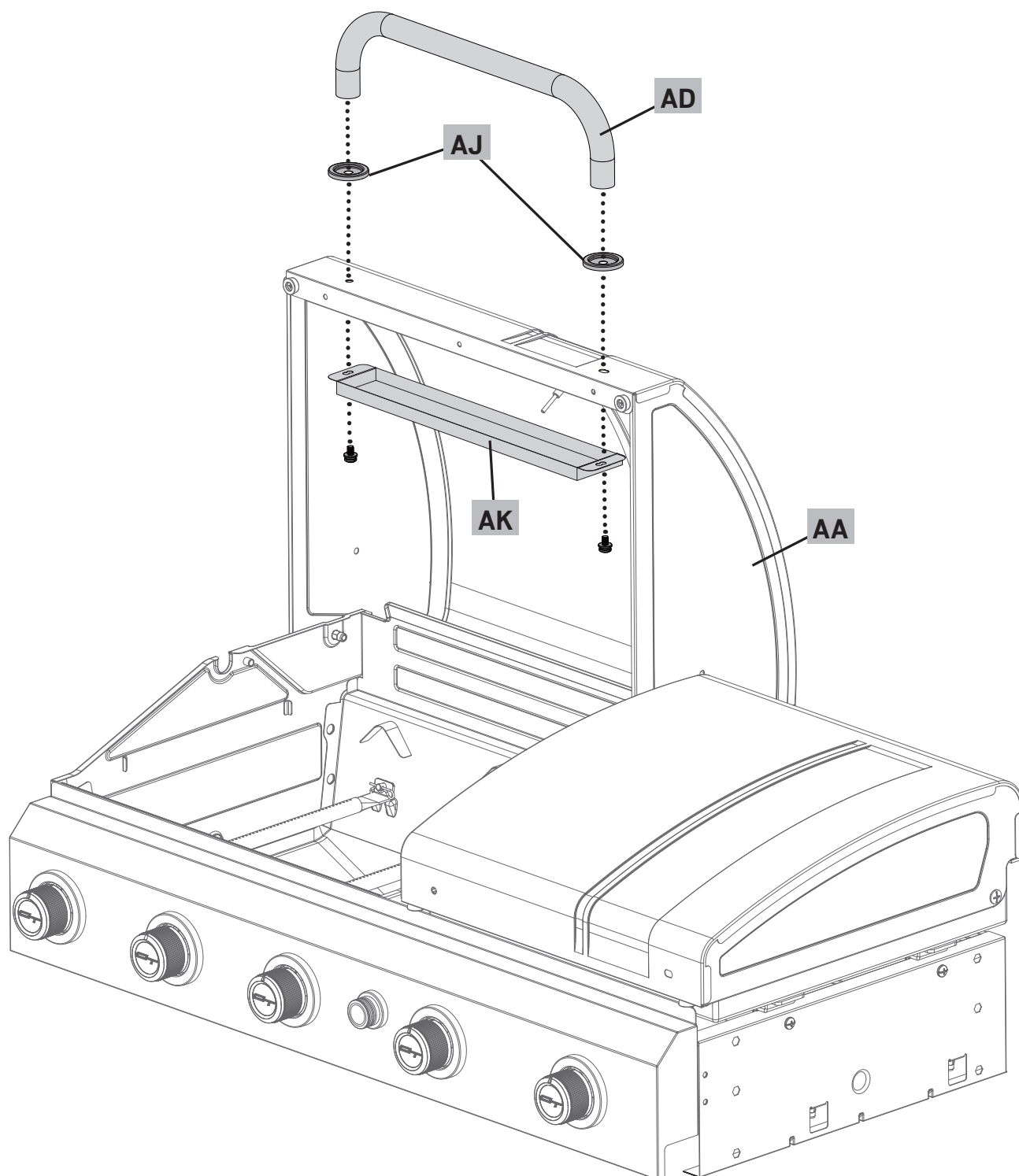
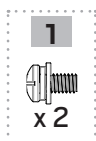
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

12



## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

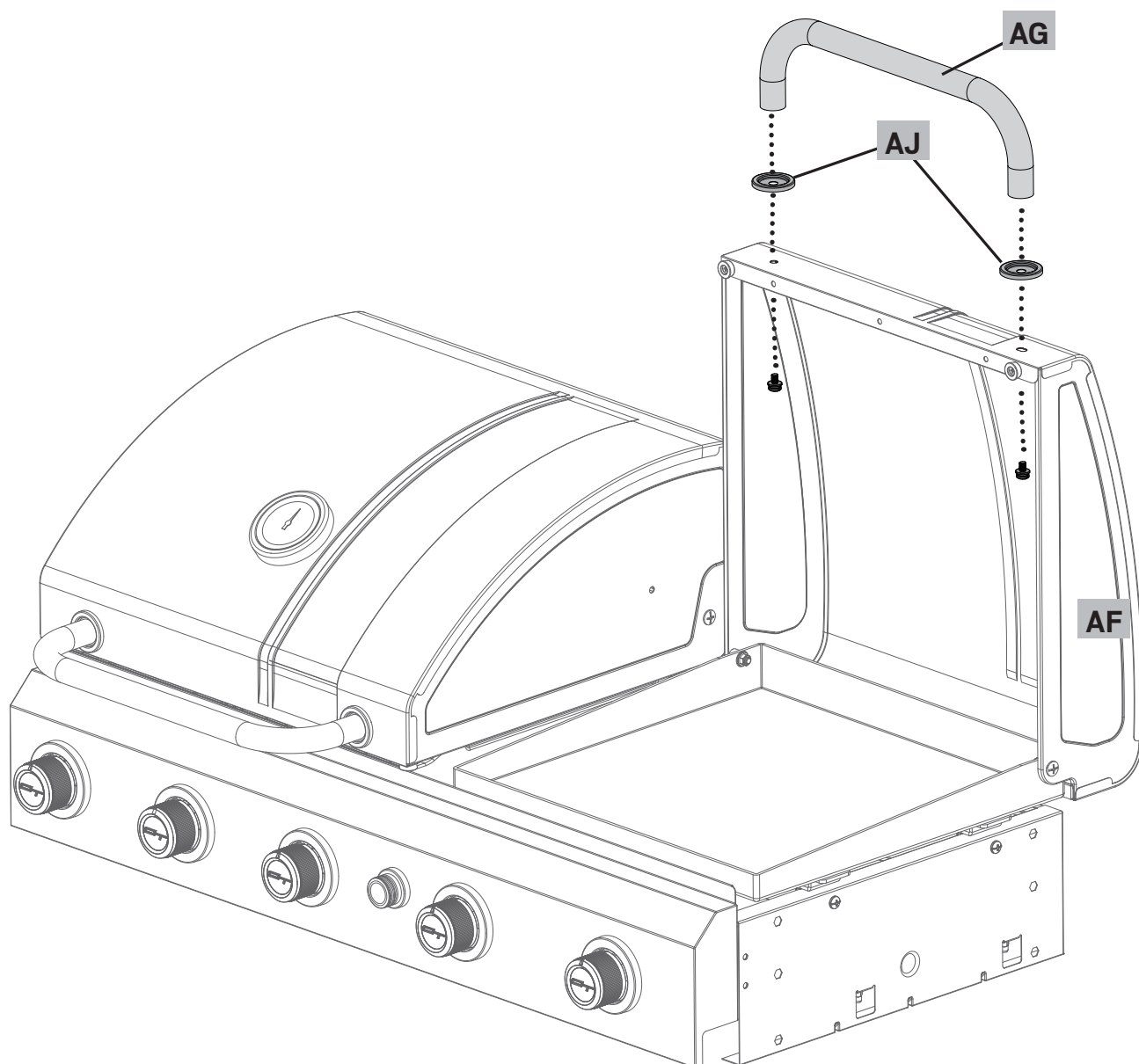
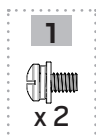
13





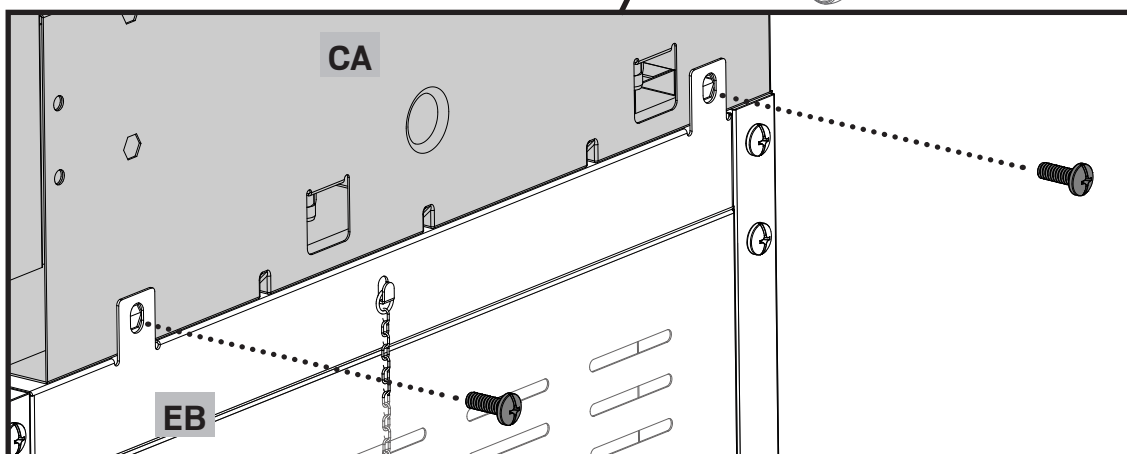
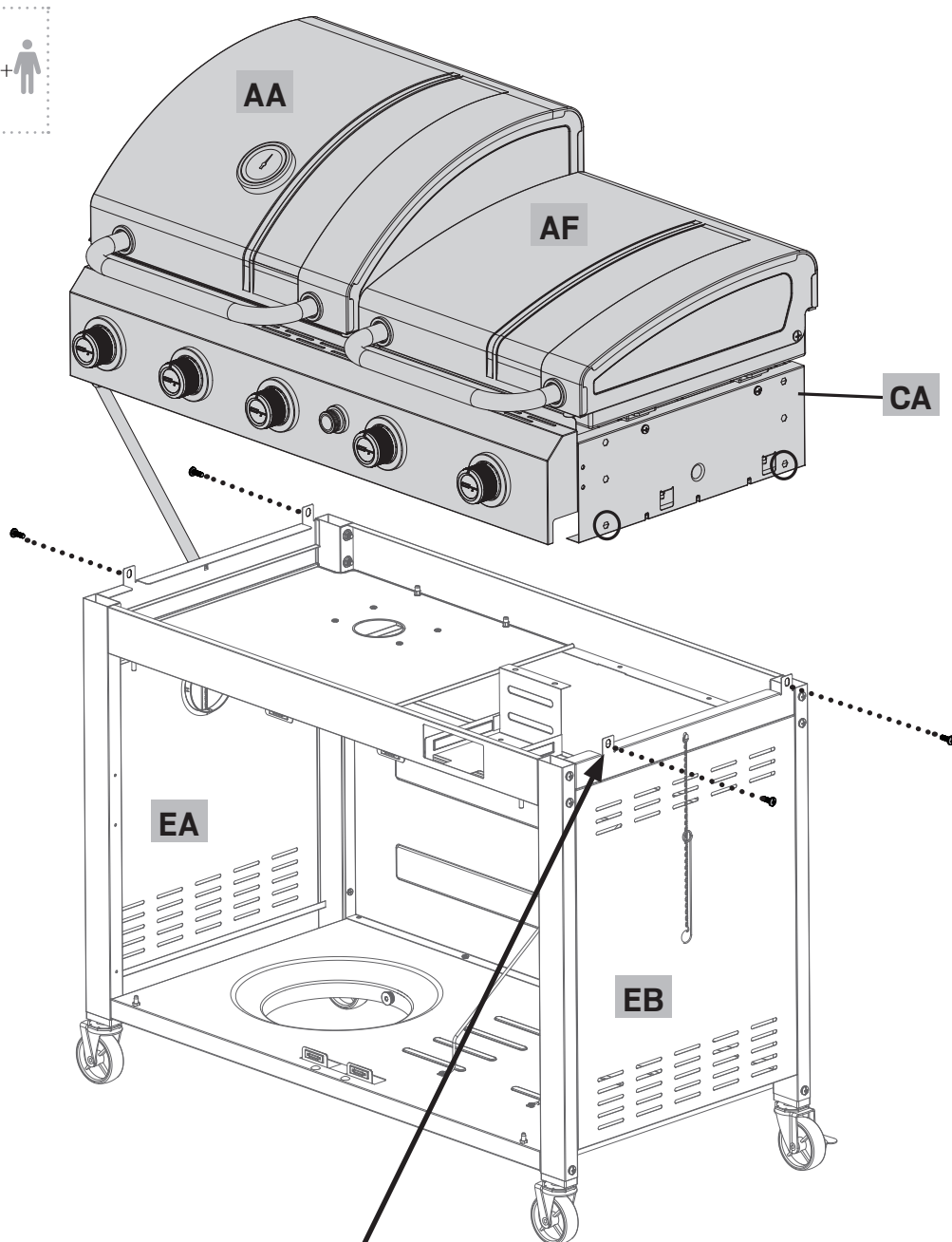
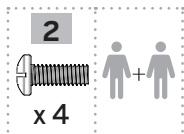
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

14

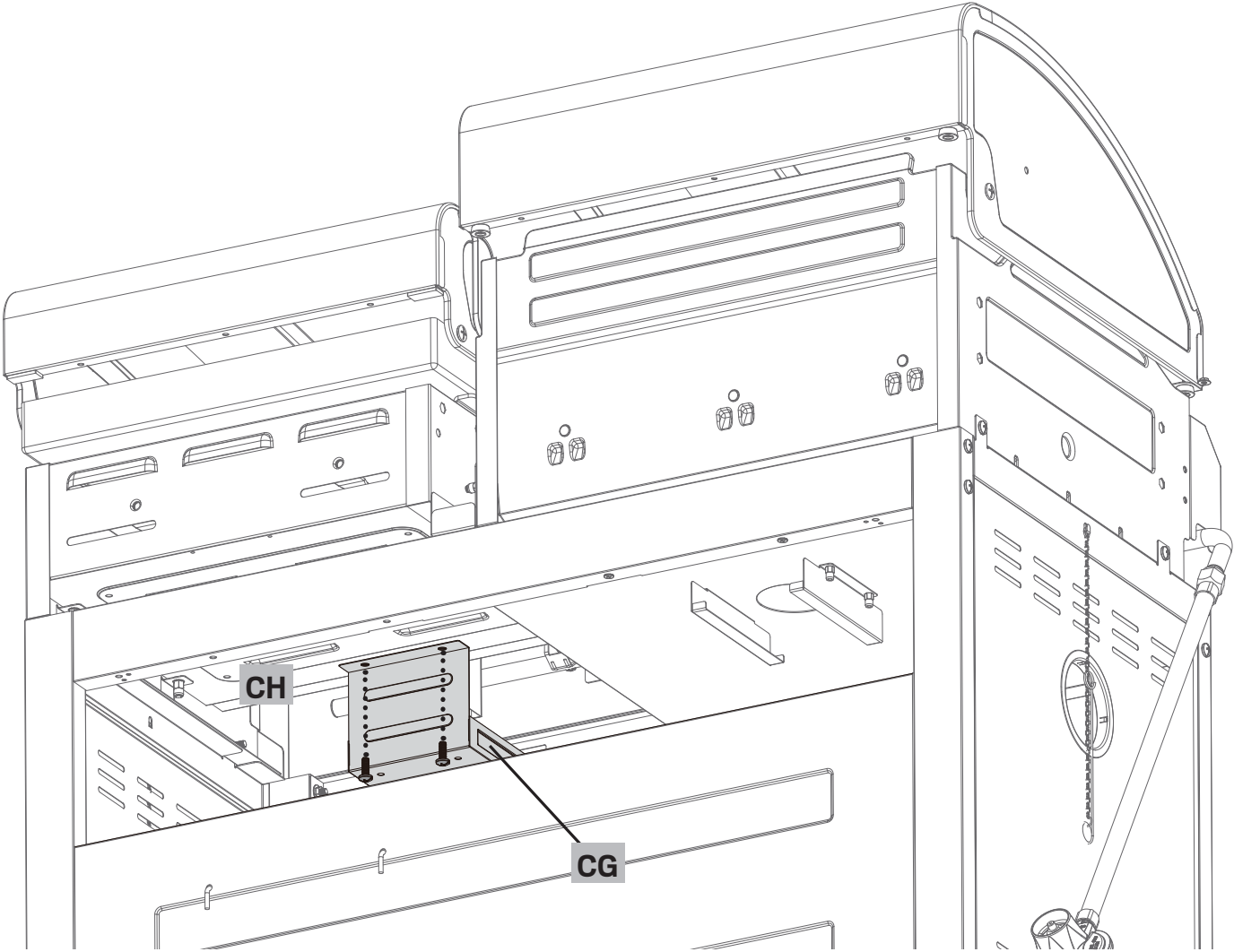
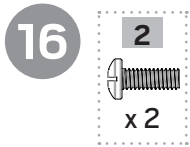


## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

15

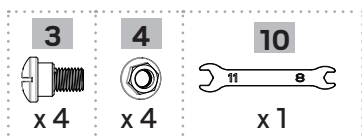


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

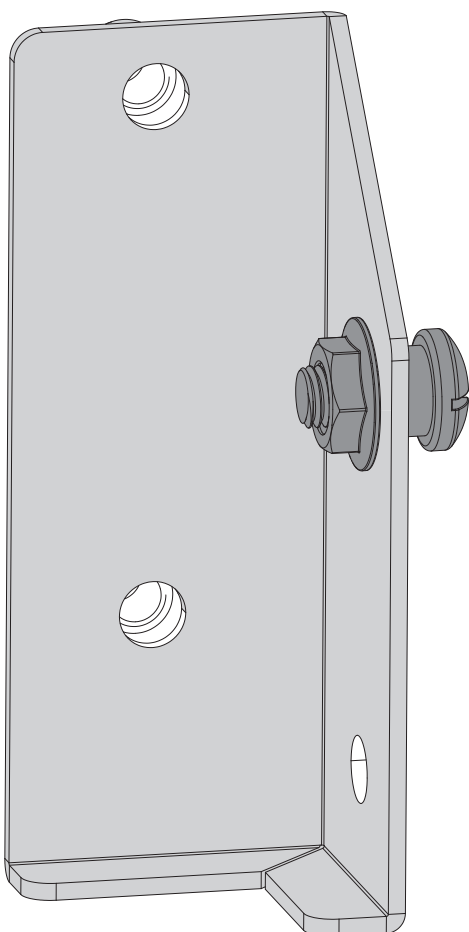


## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

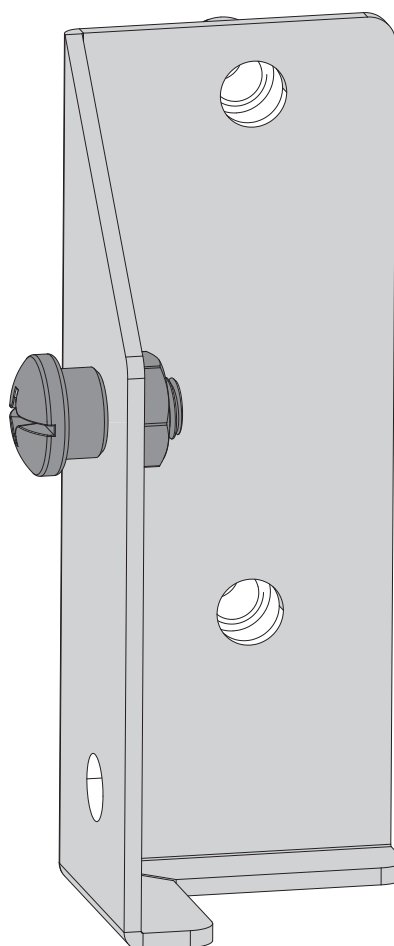
17A



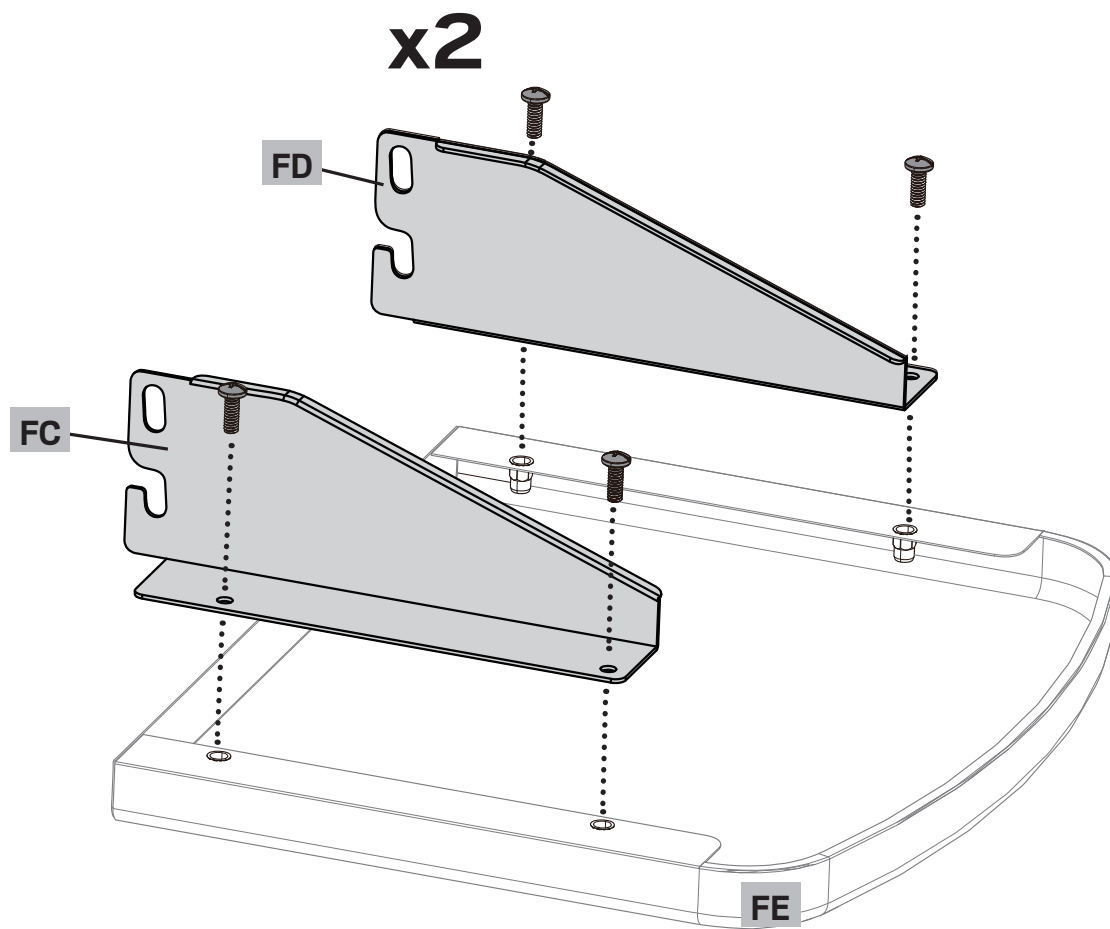
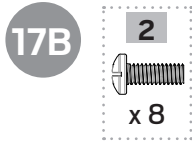
FA x 2



FB x 2



# ASSEMBLY INSTRUCTIONS



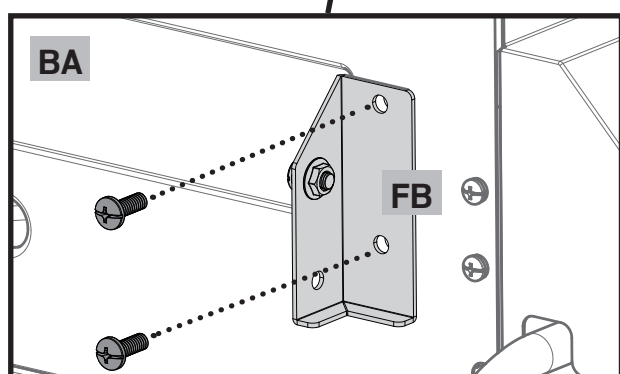
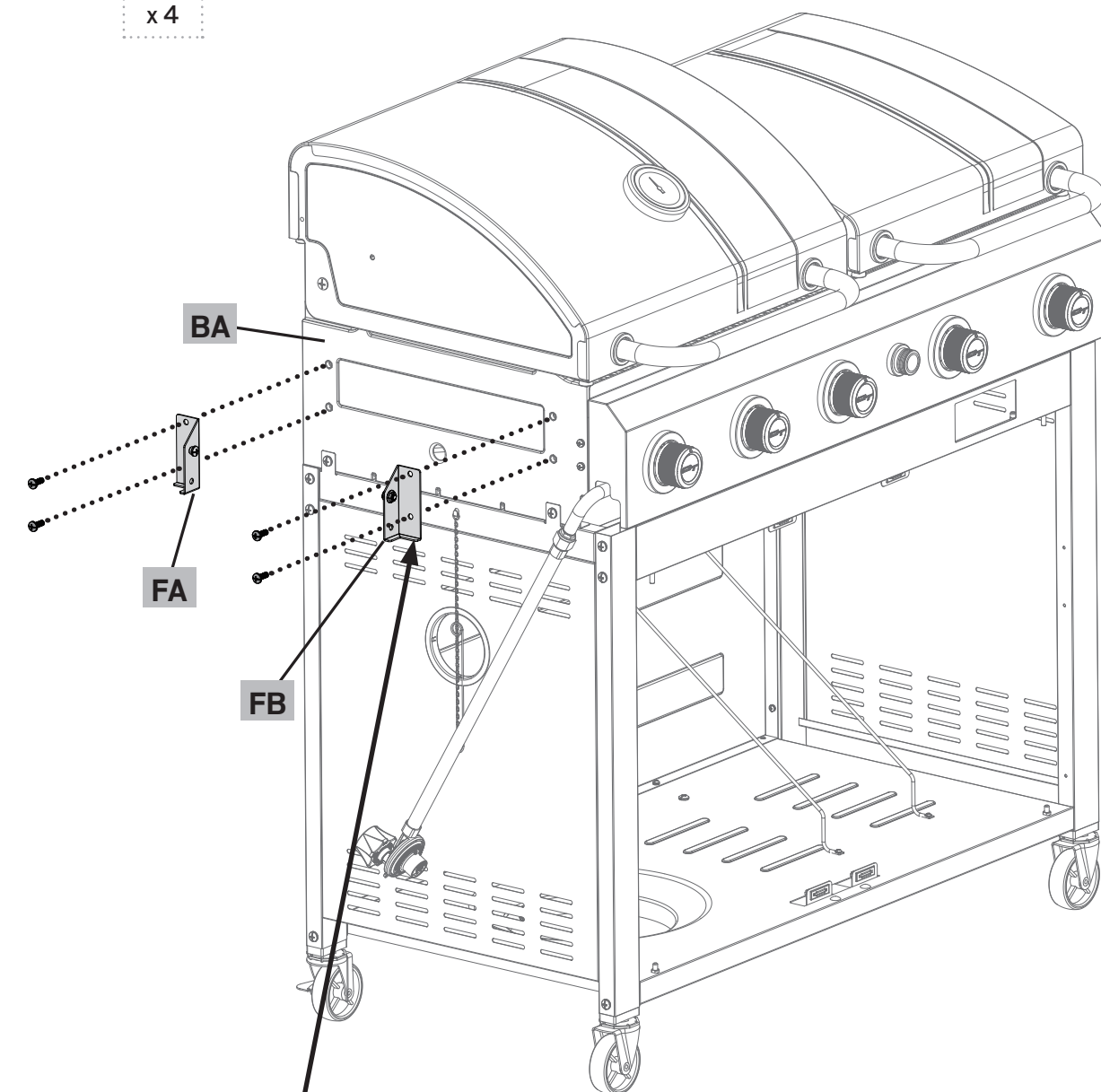
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

17C

2

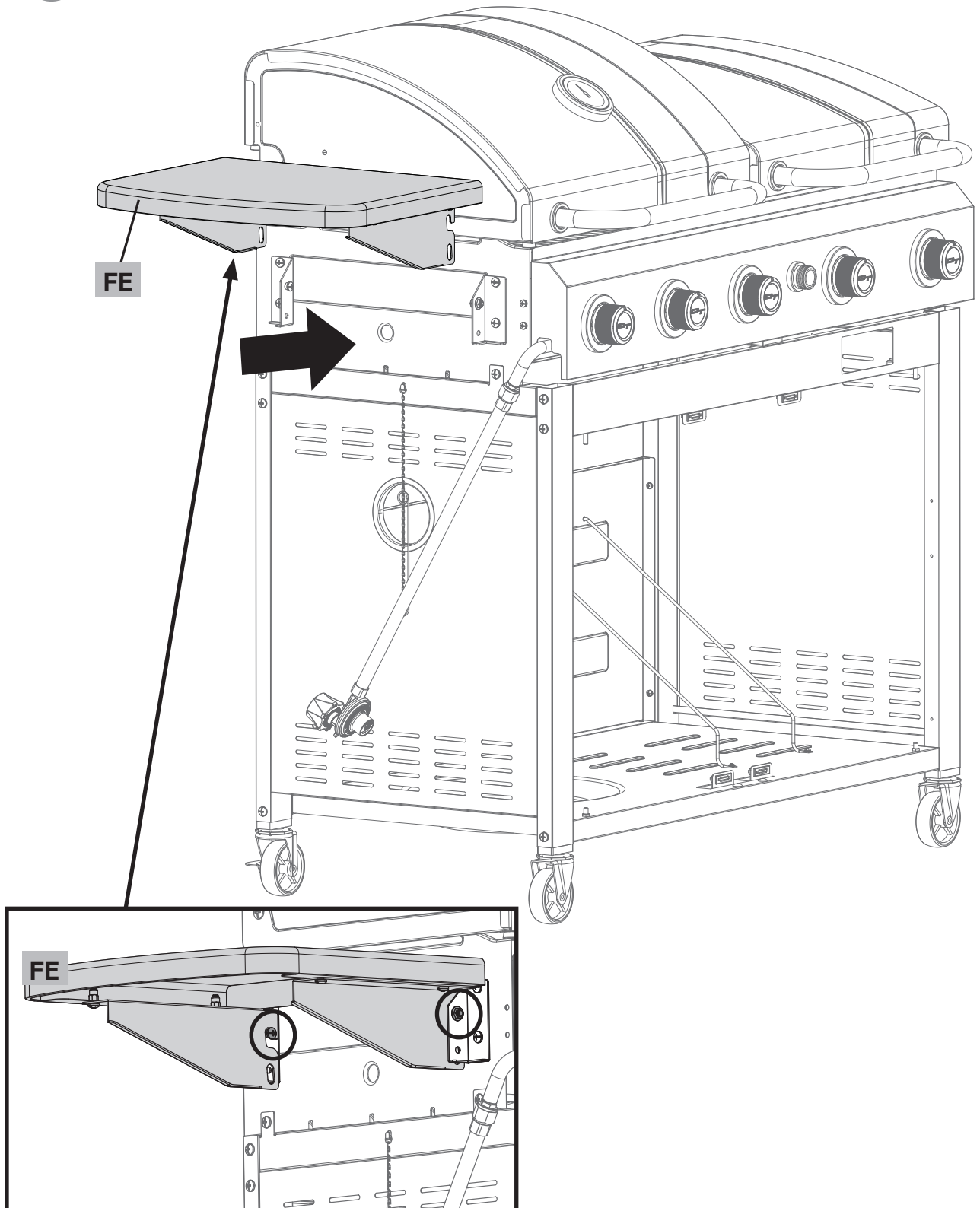


x 4



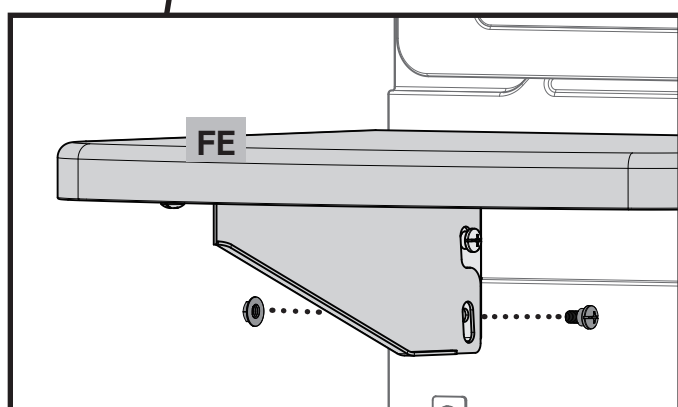
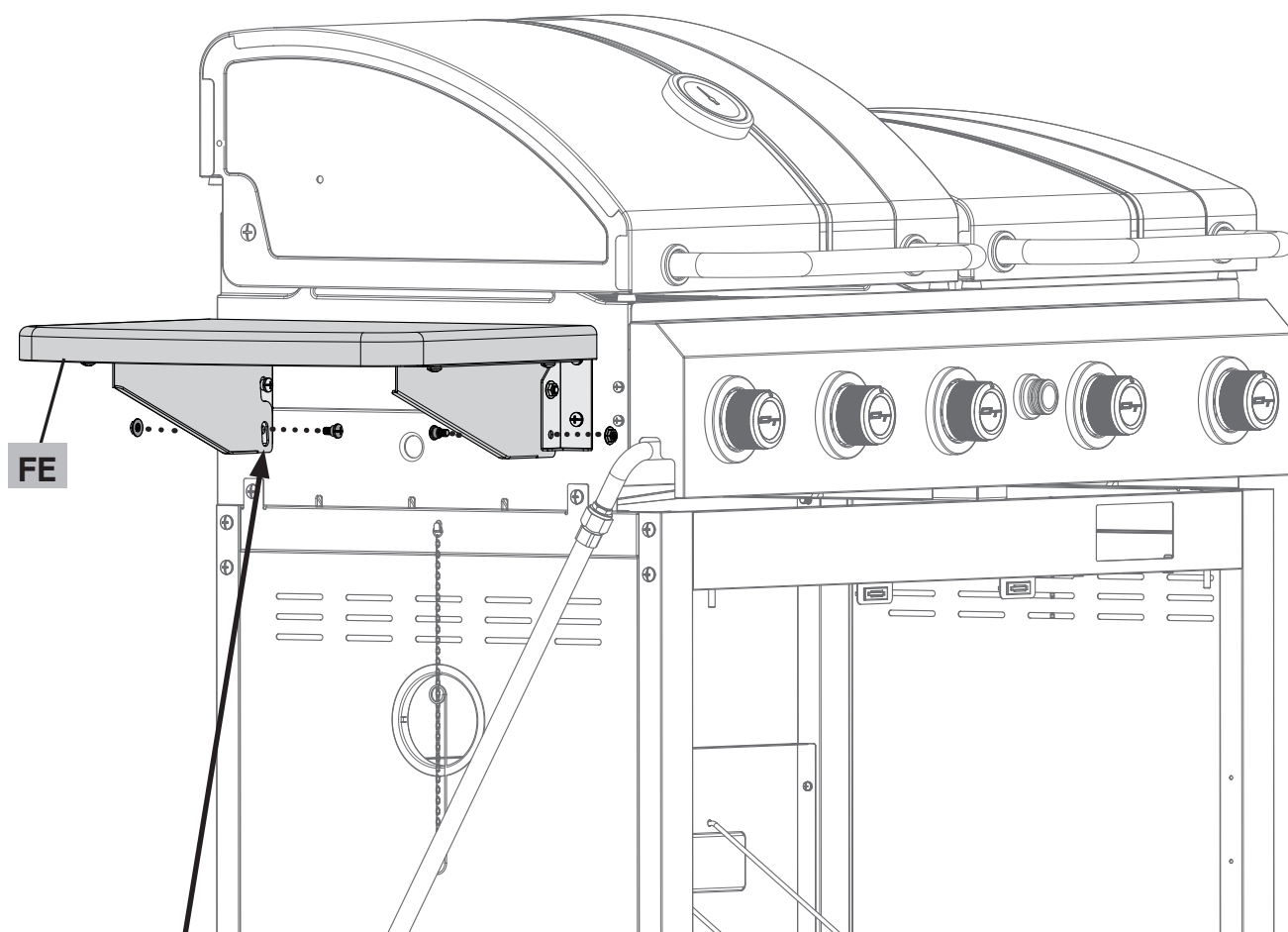
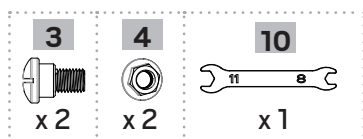
# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

17D



## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

17E





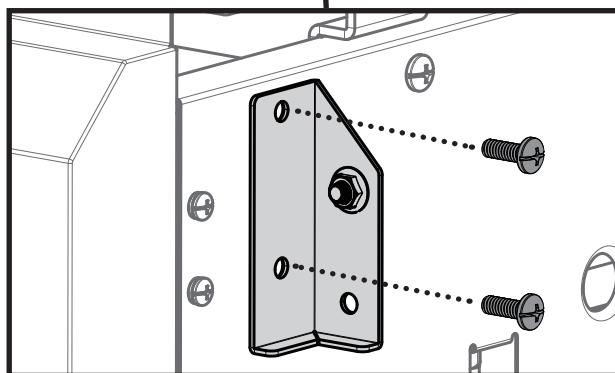
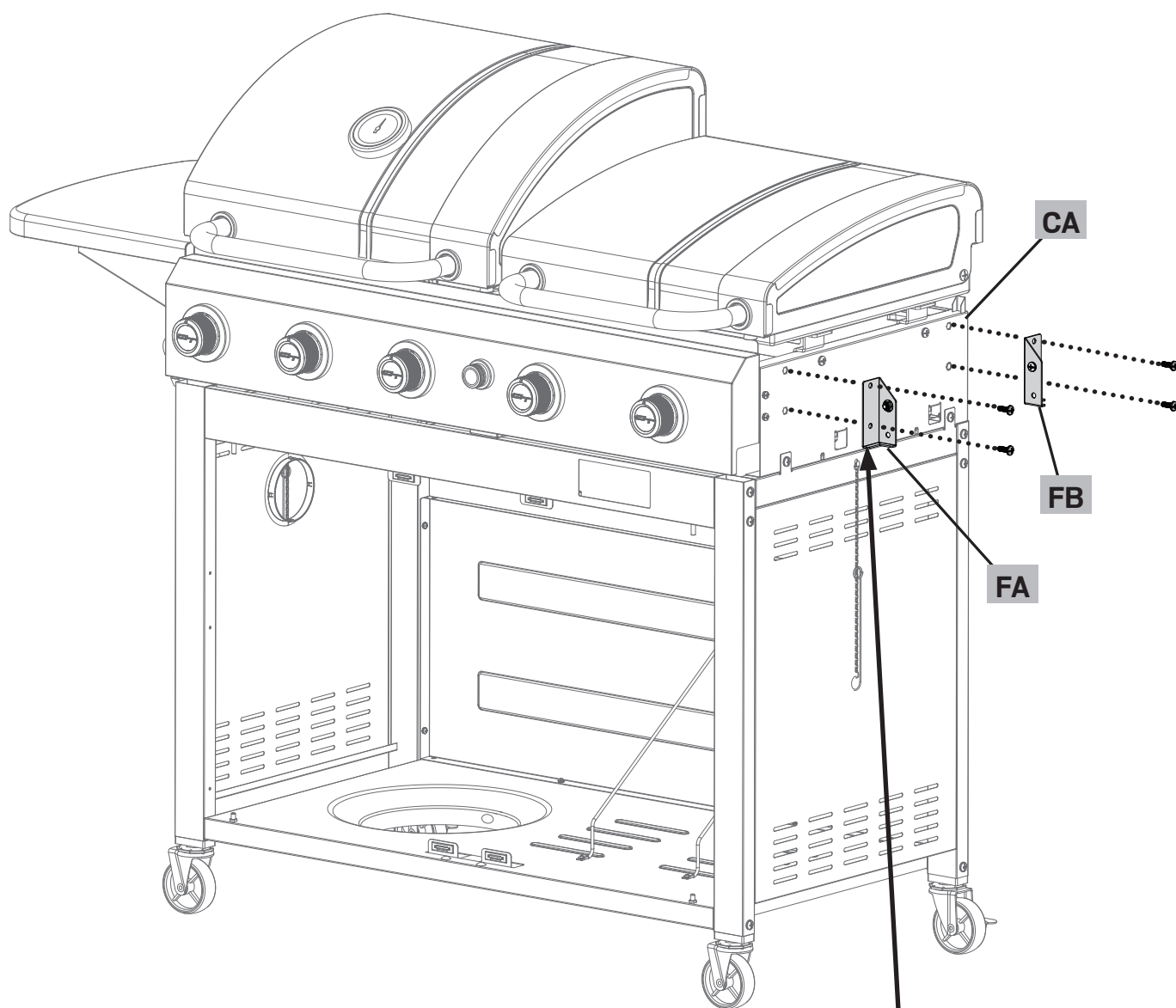
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

17F

2

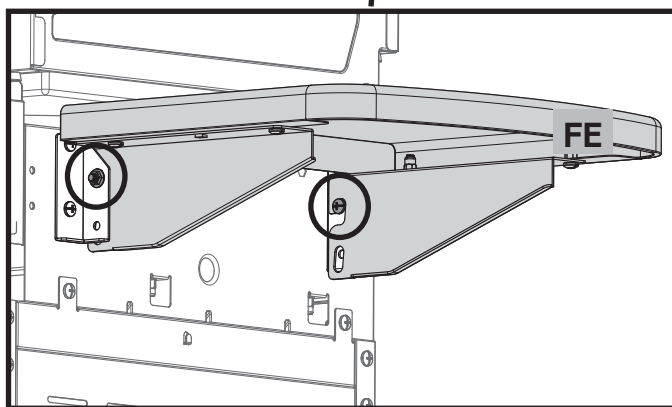
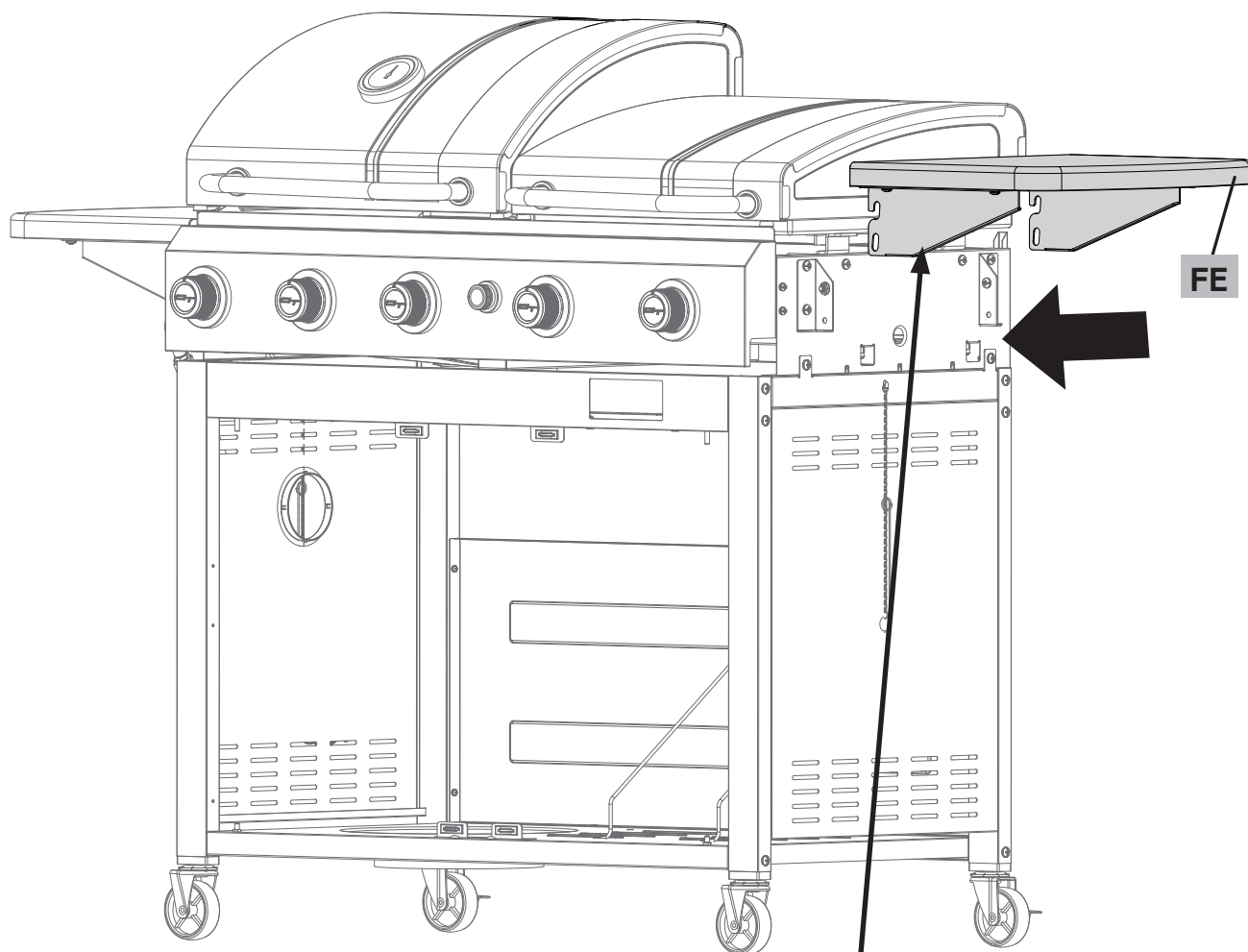


x 4



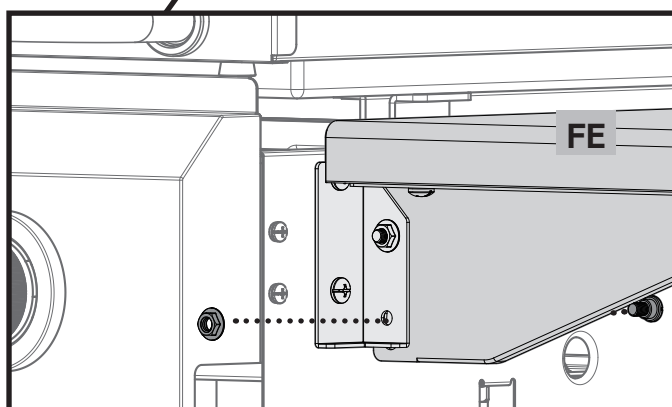
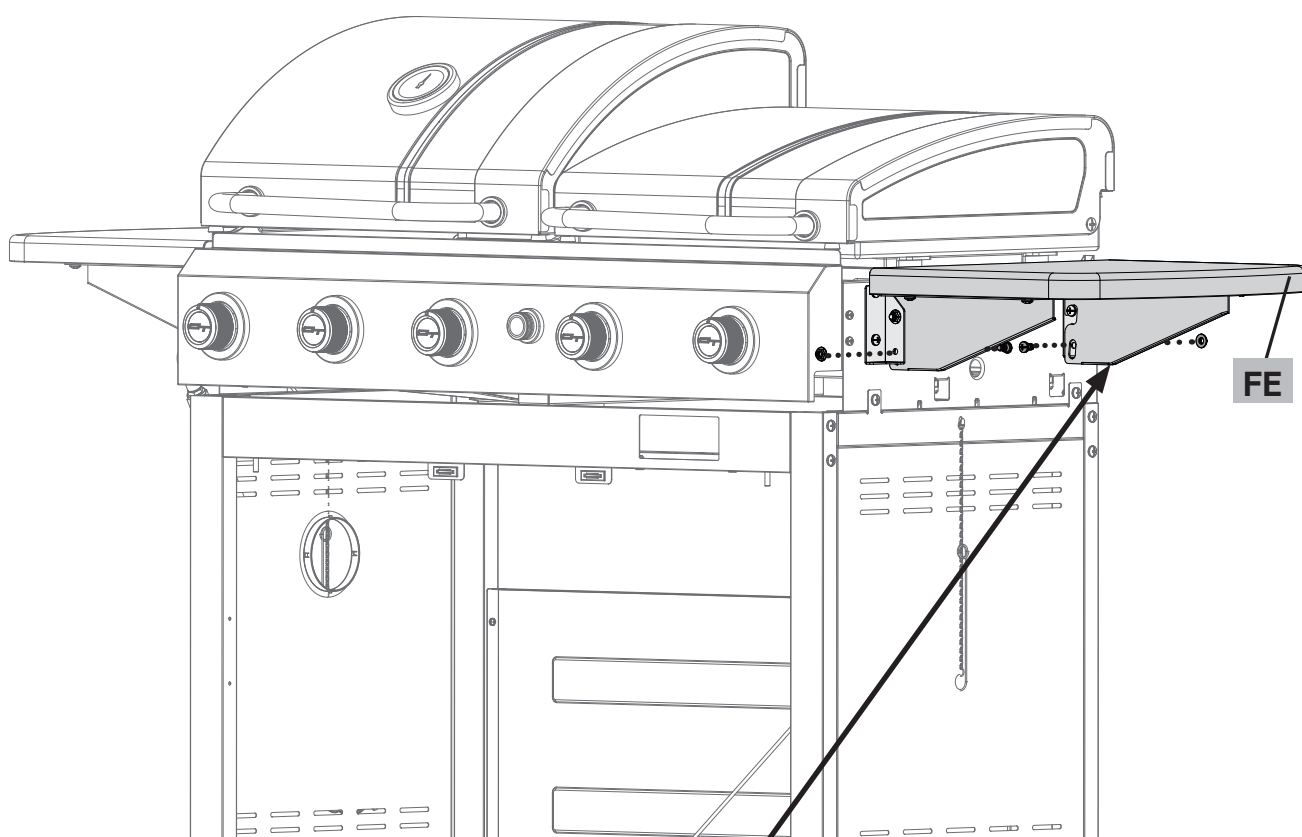
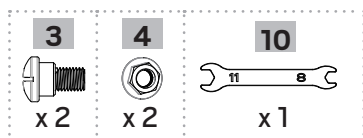
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

17G



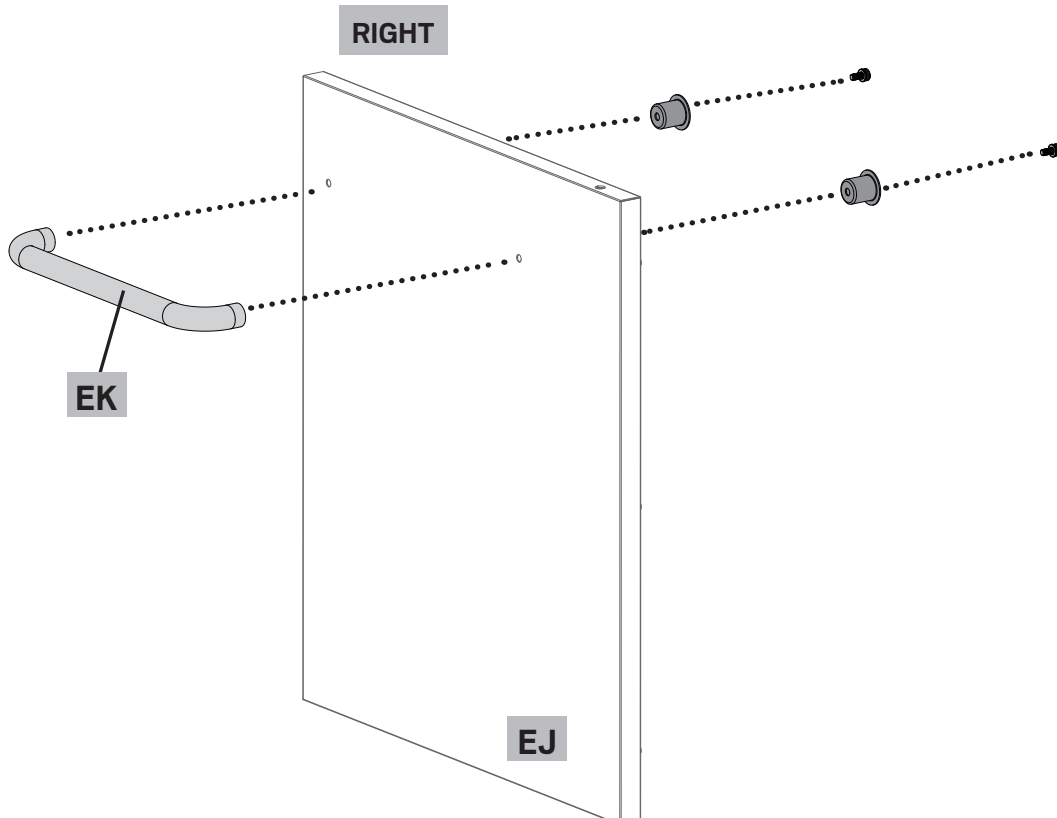
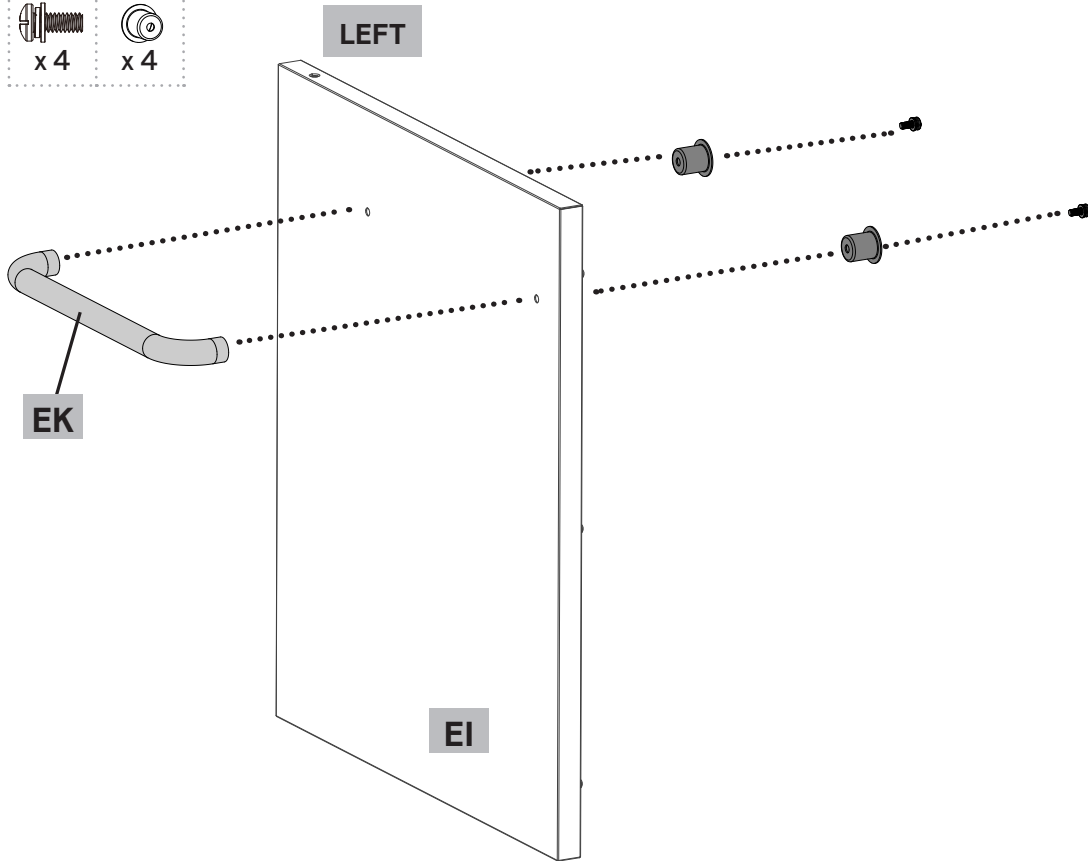
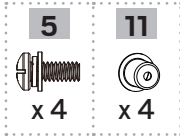
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

17H



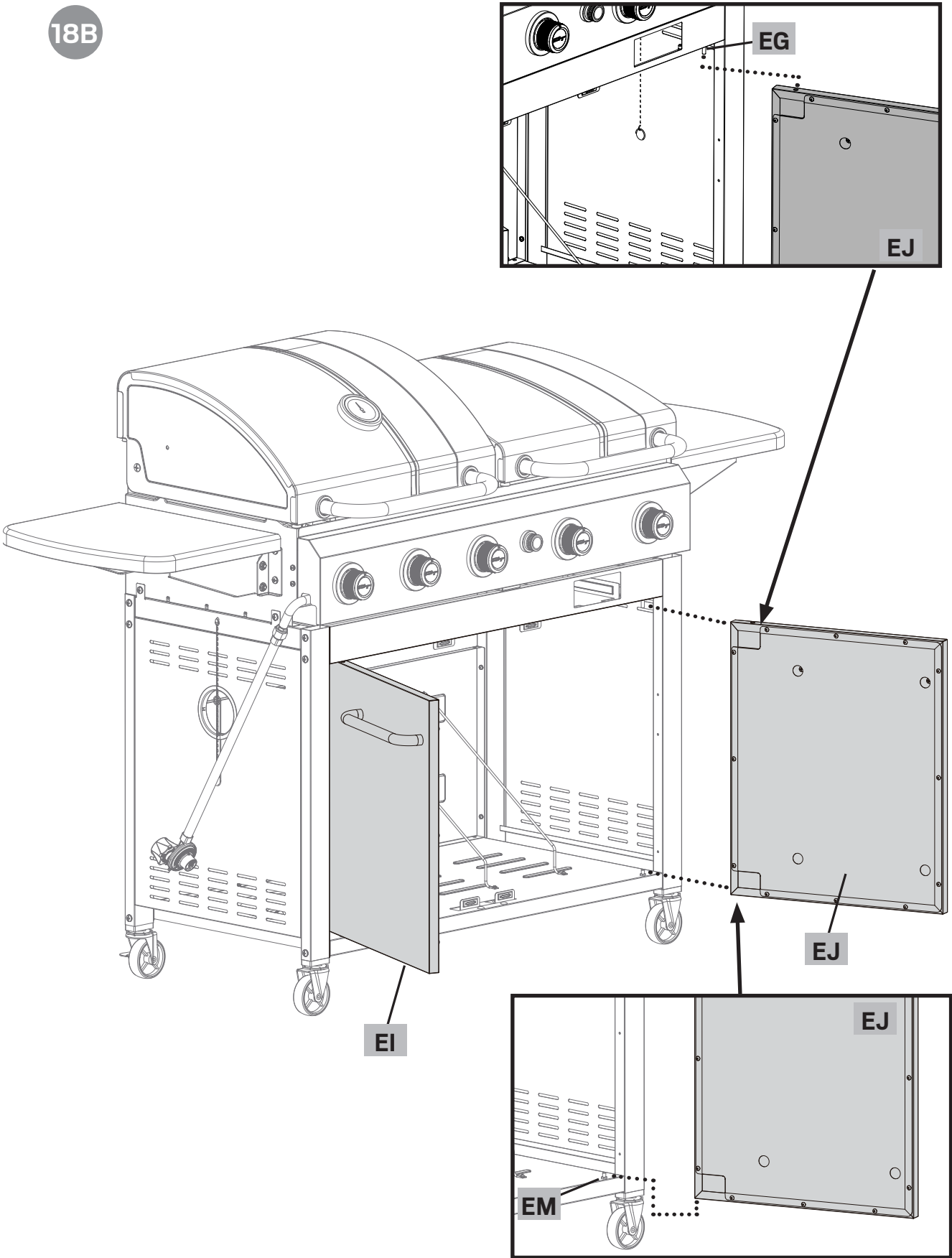
# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

18A



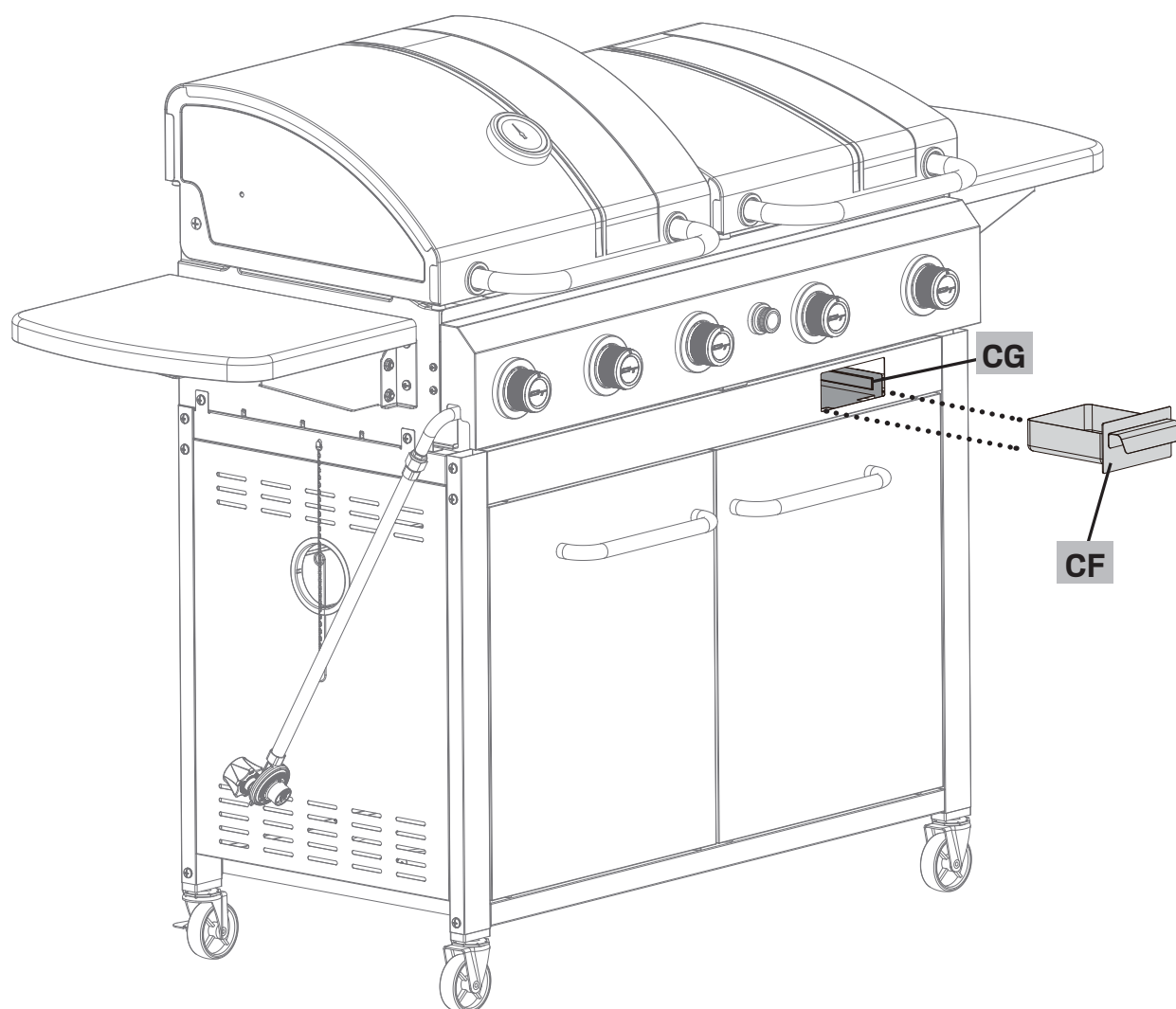
# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

18B



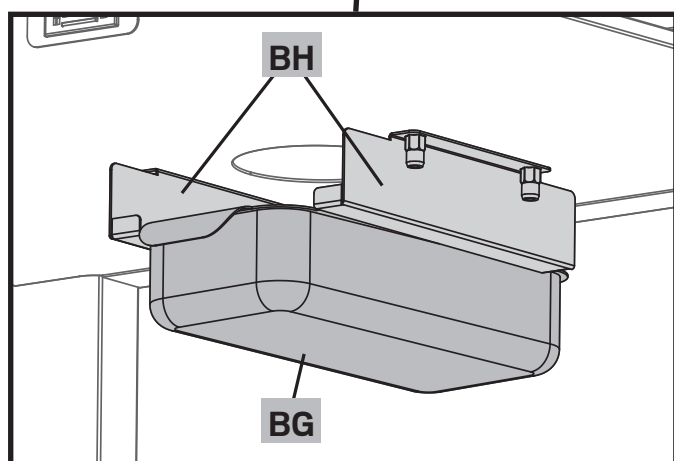
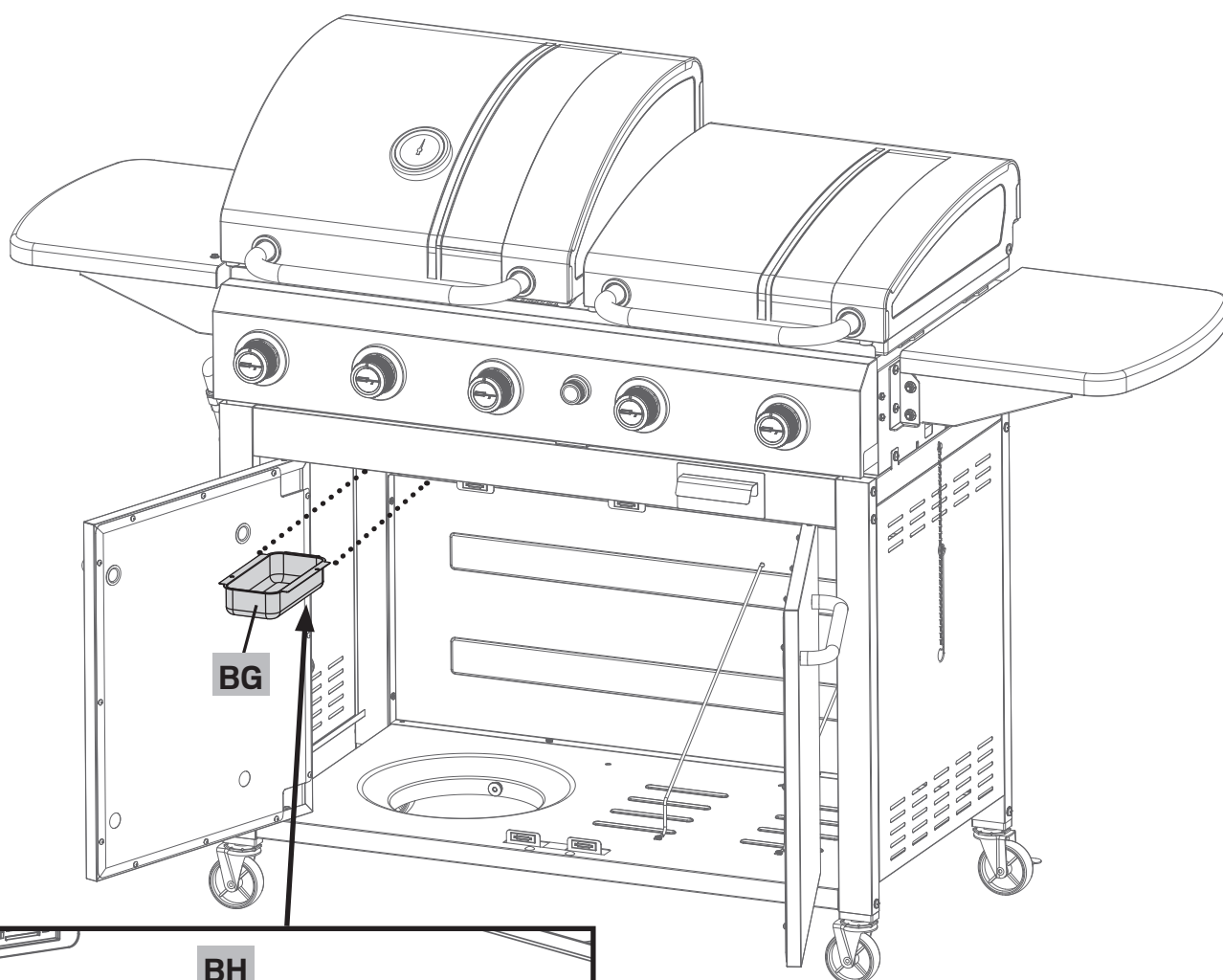
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

19A



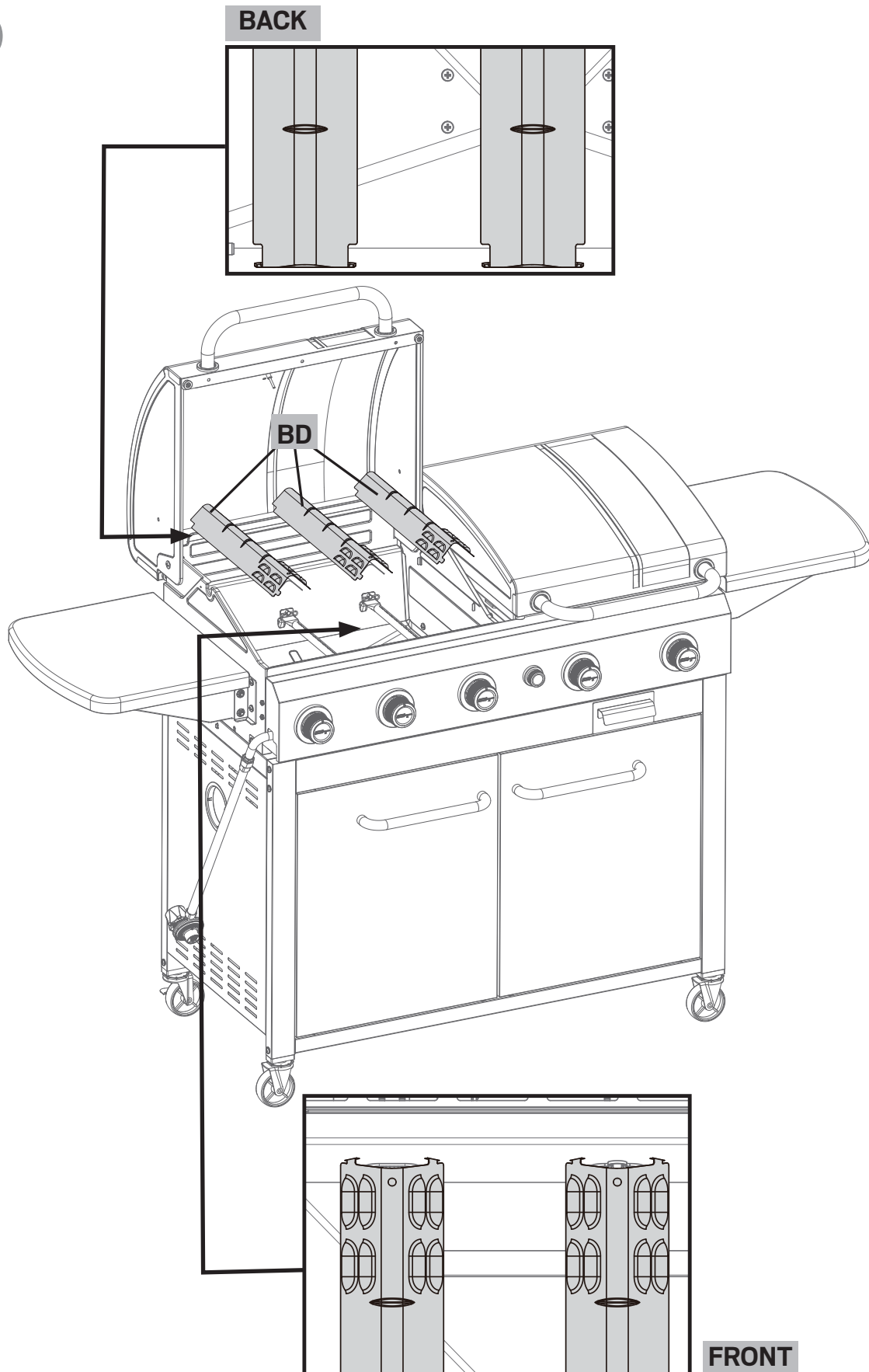
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

19B



# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

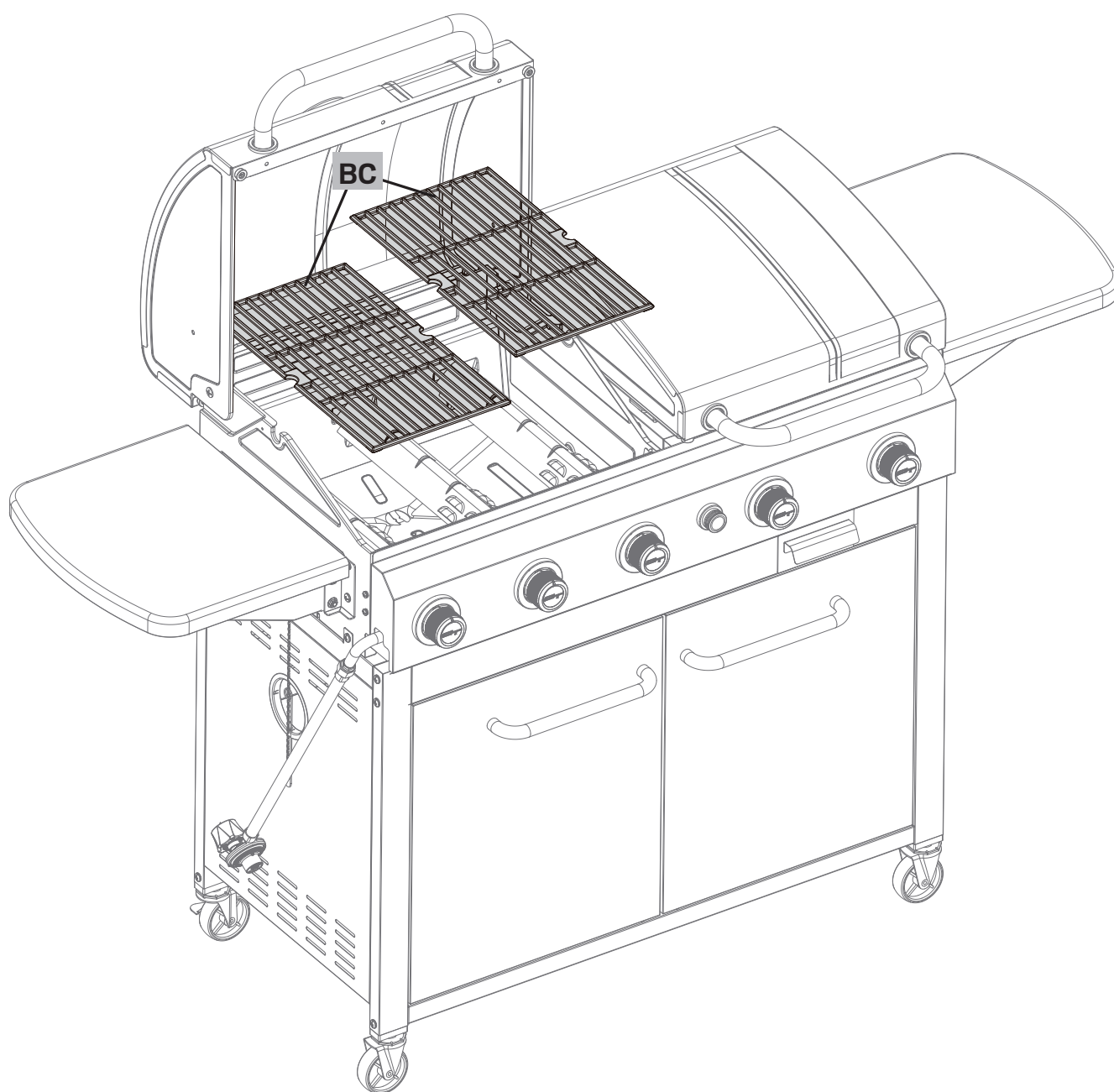
20





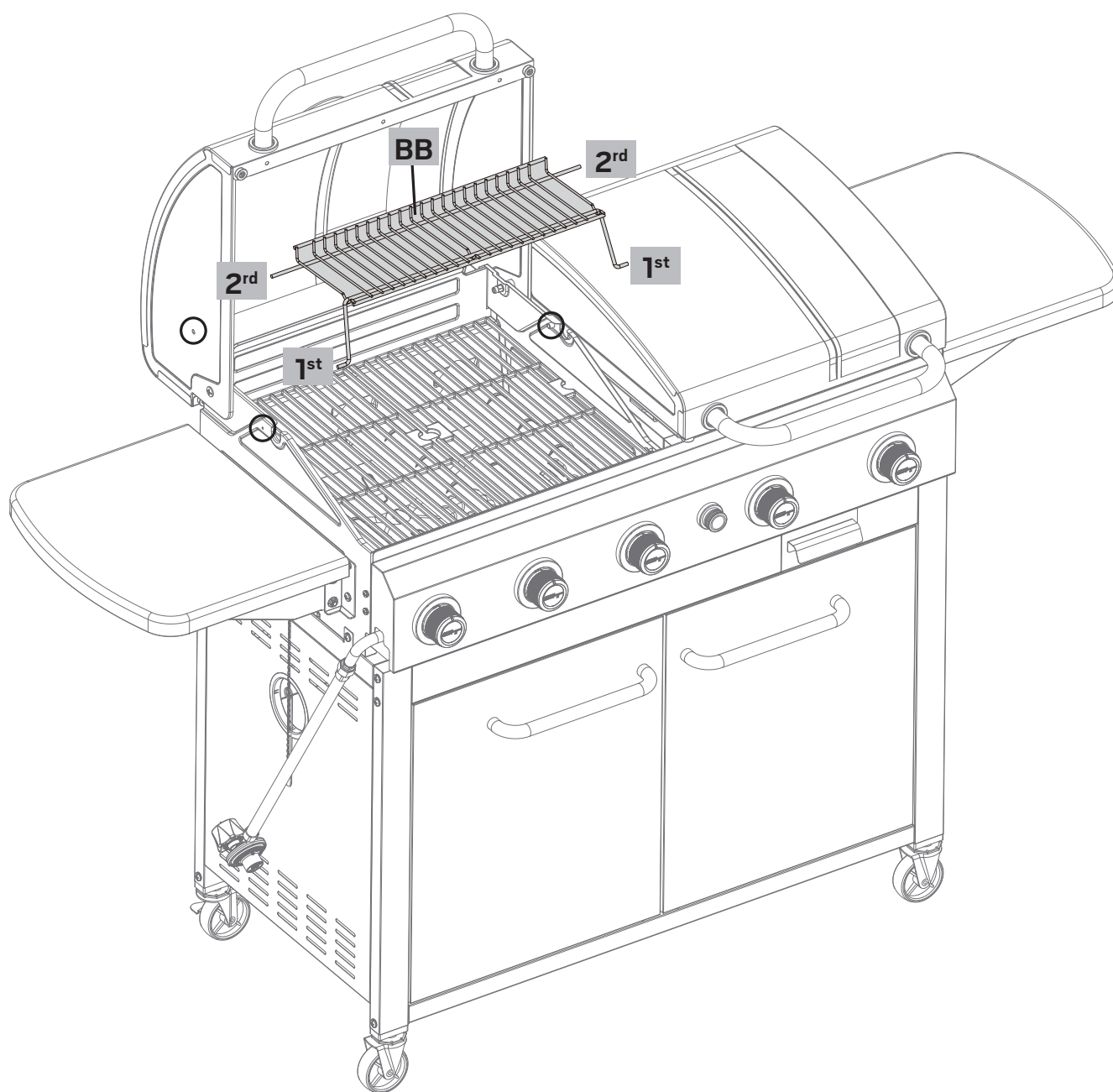
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

21



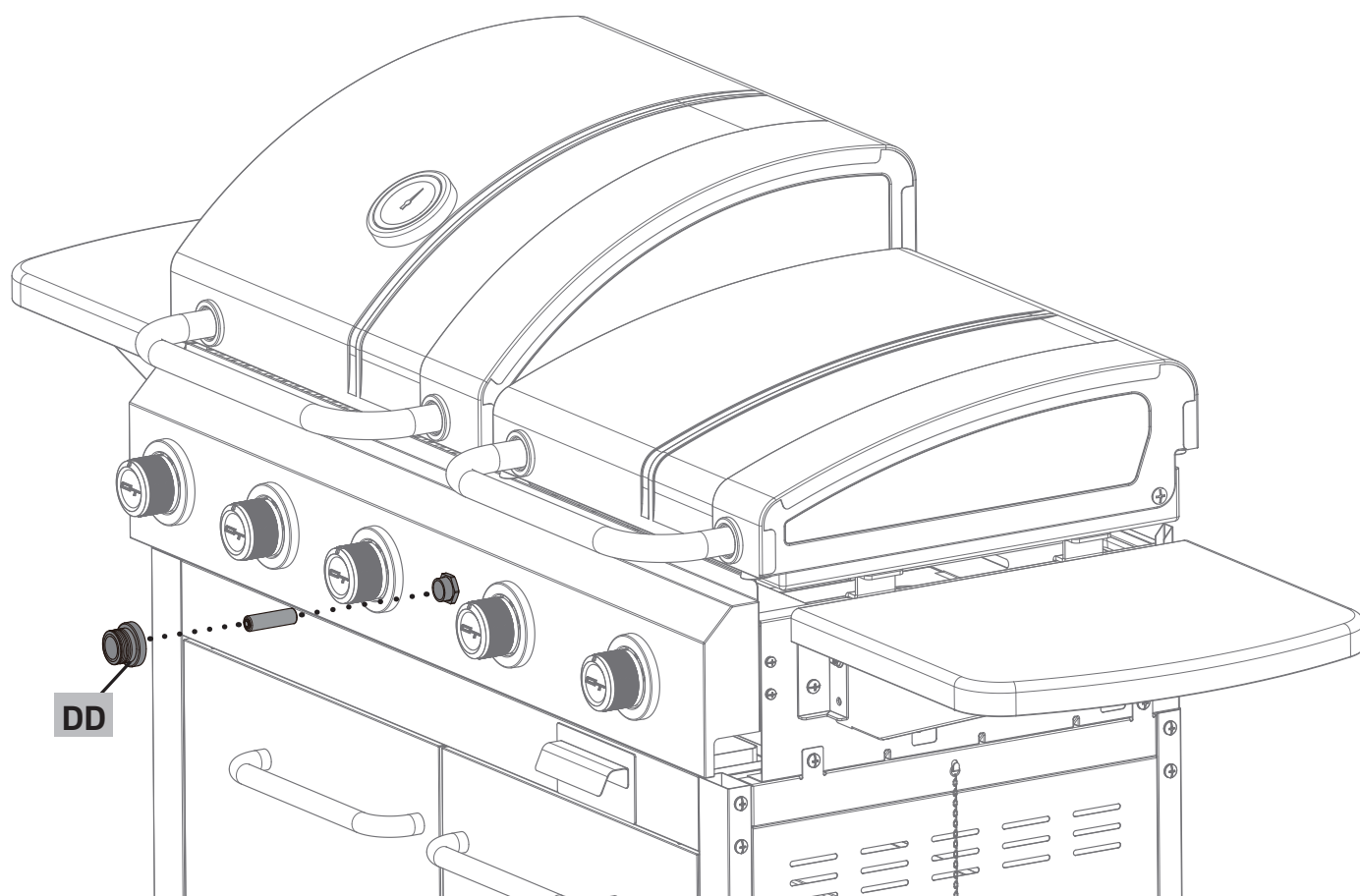
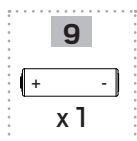
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

22



## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

23



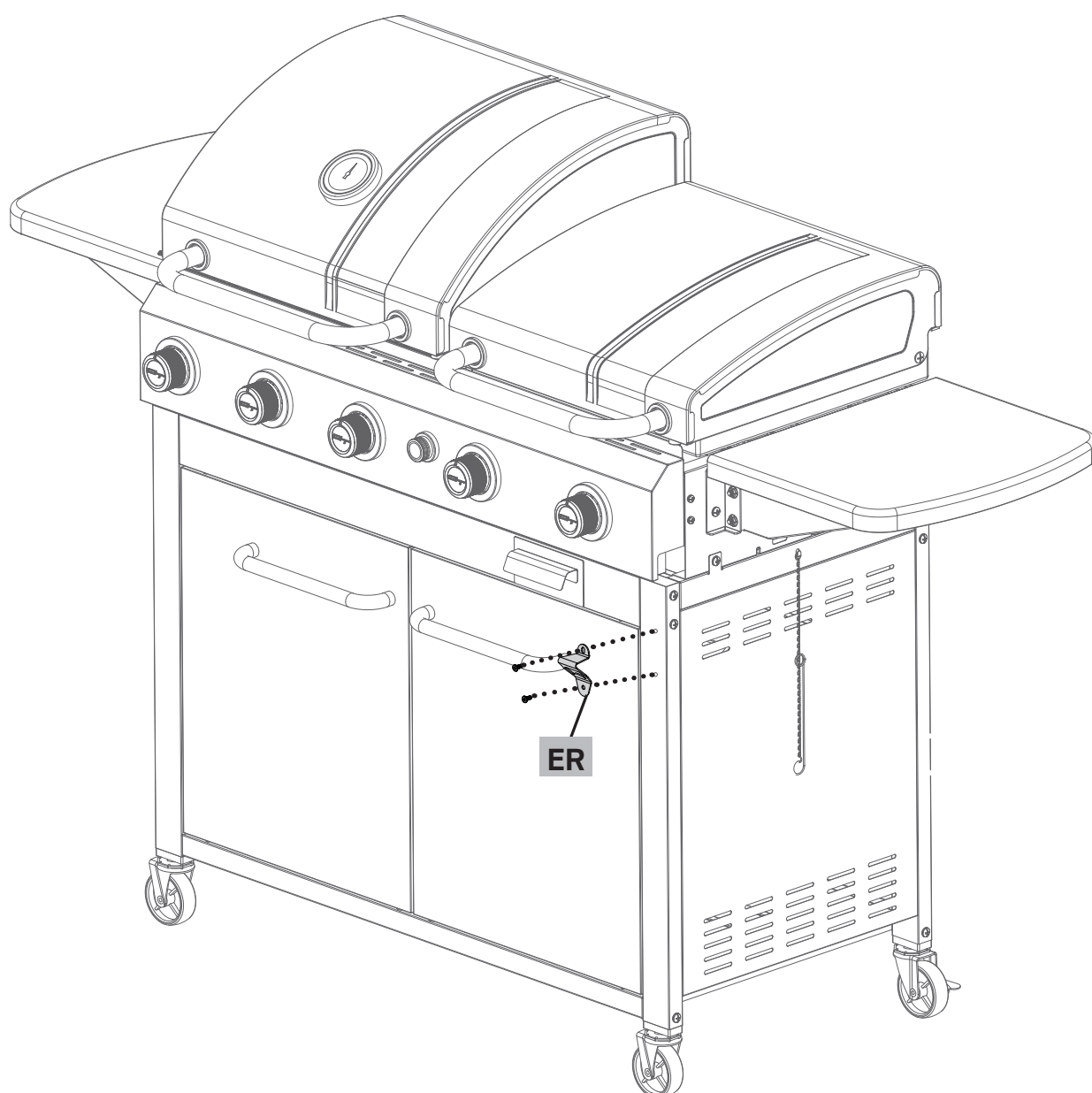
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

24

6

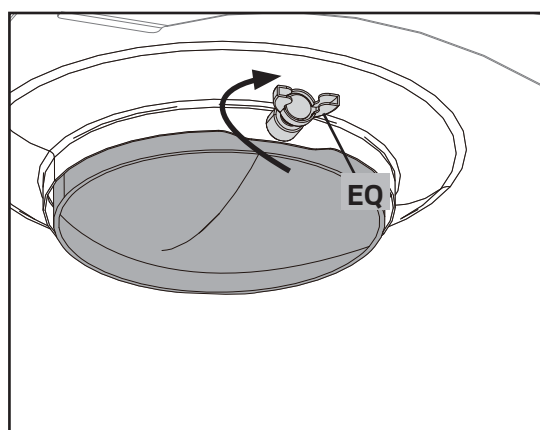
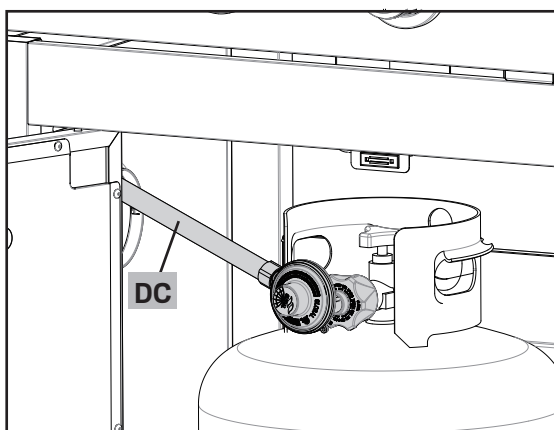
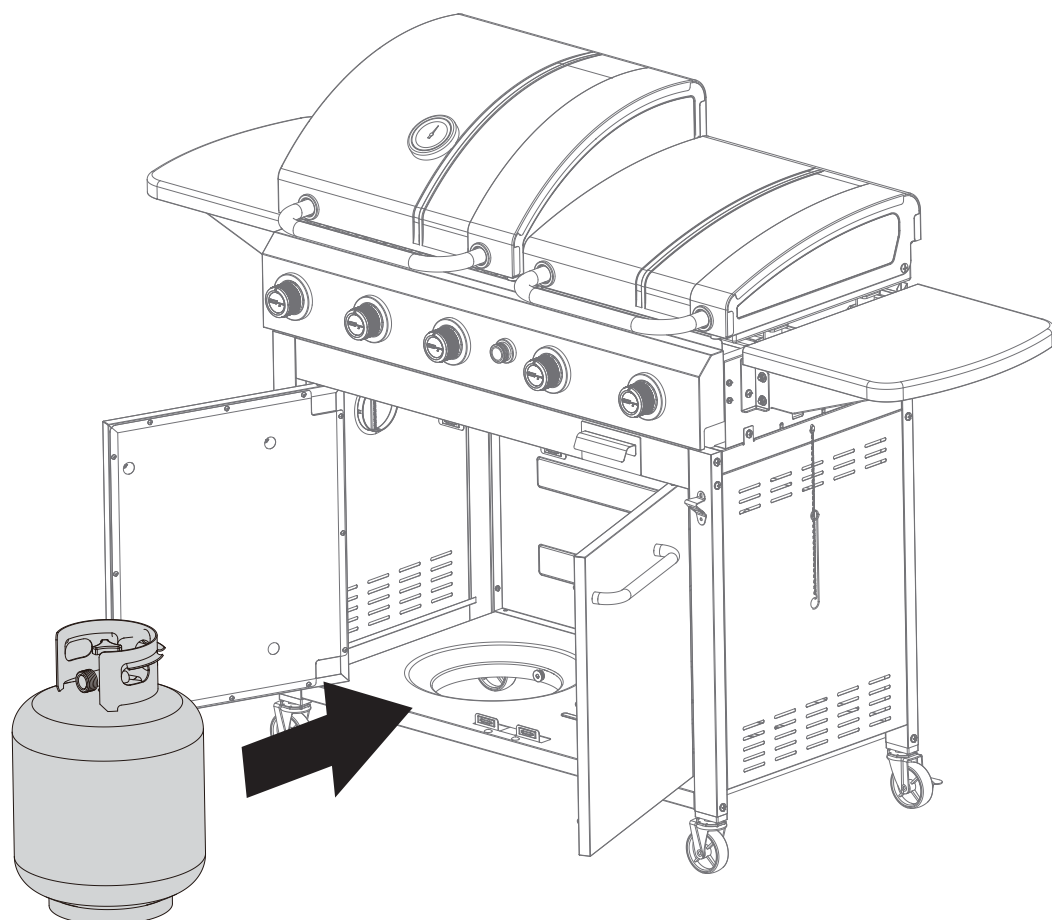


x 2



## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

25

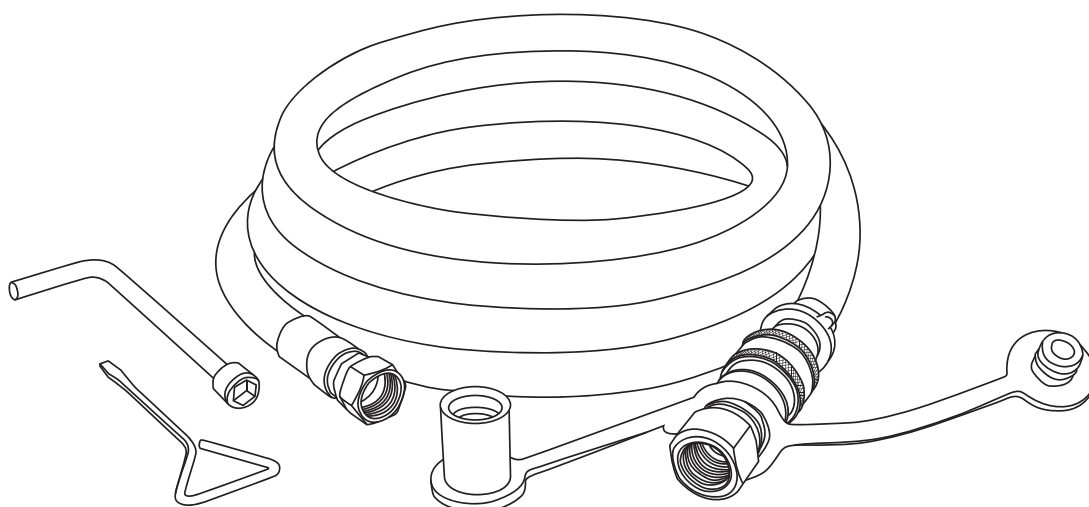
**▲ ATTENTION ▲**

- FOR YOUR SAFETY, DO NOT ATTEMPT TO LIGHT THIS BARBECUE UNTIL YOU HAVE REVIEWED PAGES 4-8 OF THE MASTER CHEF® SAFETY AND CARE MANUAL.
- ALL SAFETY AND LEAK TESTS MUST BE PERFORMED BY THE END USER PRIOR TO LIGHTING THIS BARBECUE.
- DO NOT STORE EXTRA PROPANE TANKS WITHIN BARBECUE CART.
- IF THE BURNER DOES NOT IGNITE, ADJUST THE POSITION OF THE ELECTRODE SET OR ELECTRONIC IGNITION WIRE.

## CONVERT TO NATURAL GAS

### HOW TO CONVERT YOUR BARBECUE TO NATURAL GAS

This barbecue was sold PROPANE READY. If you wish to run your barbecue on natural gas, you must purchase the Natural Gas Conversion Kit sold at Canadian Tire, product #085-2261-4.



### IMPORTANT

Make sure the conversion kit packaging has the following symbol on it:



**CONVERTIBLE**  
**VALVE SYSTEM™**

## WARNING

### ! 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!
- DO NOT PLACE TOOLS OR TRAY TOO CLOSE TO THE GRIDDLE AS THEY WILL BECOME SCALDING HOT, CAUSING BURNS.



**Visit [www.masterchefbbqs.com](http://www.masterchefbbqs.com)  
to complete product registration**

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

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





**STOP**



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 BARBECUE IMMEDIATELY. MISSING OR DAMAGED PARTS MUST BE CLAIMED  
WITHIN 30 DAYS OF PURCHASE.

**BARBECUE SAFETY CHECK**

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

- ☐ **READ** and **UNDERSTAND** the owner's manual.
- ☐ **CHECK** that the regulator nipple is centred into the LP gas cylinder valve. Do NOT cross thread this connection. Cross threading may result in a fire or explosion at the LP gas cylinder 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 BARBECUE UNATTENDED.**
- ☐ **BEFORE OPENING THE GAS SUPPLY**, ensure the lid is open, control knobs are in "OFF" ( O ) position, gas is turned off, and the regulator is attached to LP gas cylinder 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 interior casting, the grease collection system, flame tamers cooking grates and griddle top.
- ☐ 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.



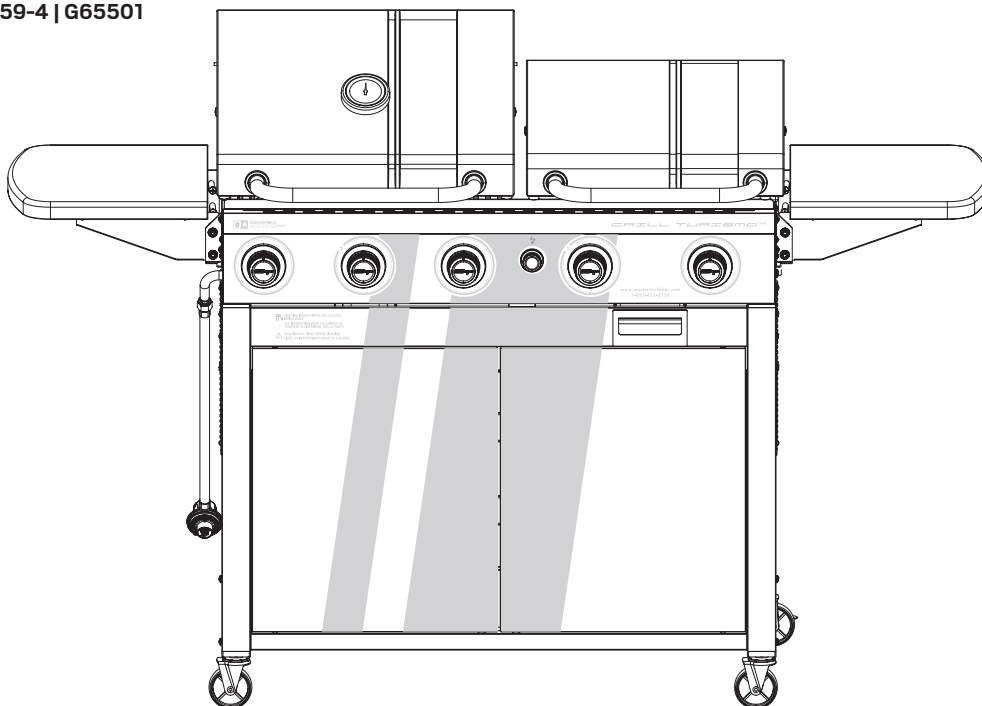
**CAUTION:**

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



## GRILL TURISMO™ CONVERTIBLE PROPANE GRILL AND GRIDDLE SAFETY AND CARE MANUAL

Model No. 085-0259-4 | G65501



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

#### **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, or serious personal injury or even death. Follow all leak check procedures carefully prior to operation of barbecue, even if the barbecue 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.

## **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 and regulator or valve assembly for any assumed defect or for any type of retro fit 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](http://www.masterchefbbqs.com)**

## **TABLE OF CONTENTS**

<b>INSTALLATION AND WARNINGS</b>	<b>4</b>
<b>LP GAS CYLINDER</b>	<b>5</b>
- Requirements	<b>5</b>
- Gas hook-up and warnings	<b>5</b>
- LP cylinder removal, transport and storage	<b>7</b>
<b>SAFETY HOSE AND REGULATOR</b>	<b>8</b>
<b>LEAK TEST</b>	<b>10</b>
<b>NATURAL GAS HOOK-UPS AND WARNINGS</b>	<b>11</b>
<b>OPERATION — LIGHTING INSTRUCTIONS</b>	<b>12</b>
<b>PREVENTION</b>	<b>13</b>
<b>TROUBLESHOOTING</b>	<b>15</b>
<b>CLEANING AND MAINTENANCE</b>	<b>18</b>
- Seasoning your griddle	<b>21</b>
<b>START GRILLING</b>	<b>23</b>
<b>WARRANTY AND SERVICE</b>	<b>25</b>

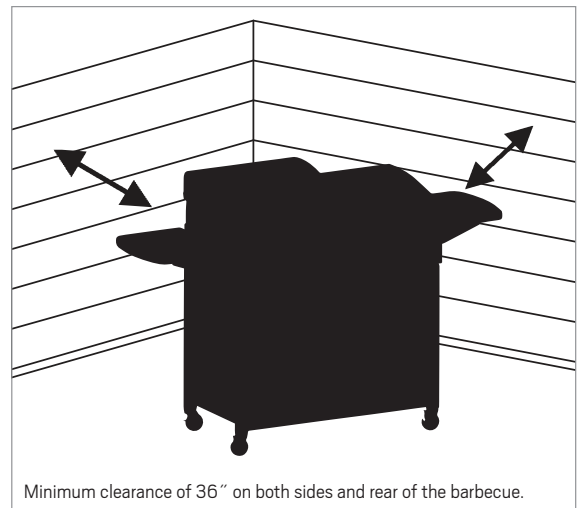
## INSTALLATION

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 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 place at least 36" (91 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 barbecue.
- **DO NOT** use charcoal or ceramic briquettes in a gas barbecue.
- **DO NOT** attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed barbecue is hazardous.
- **DO NOT** use barbecue 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-UP AND WARNINGS

### (LP) LIQUID PETROLEUM GAS:

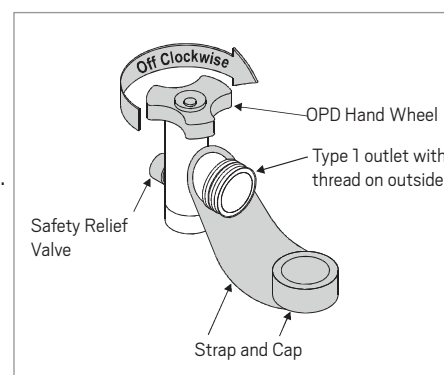
- LP gas is nontoxic, odourless and colourless when produced. For your safety, LP gas has been given an odour (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.
- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

### LP GAS 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 GAS 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 barbecue. 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 gas cylinder shut off valve.
- A ring on the bottom of the LP gas cylinder 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-UP AND WARNINGS

### **WARNING**

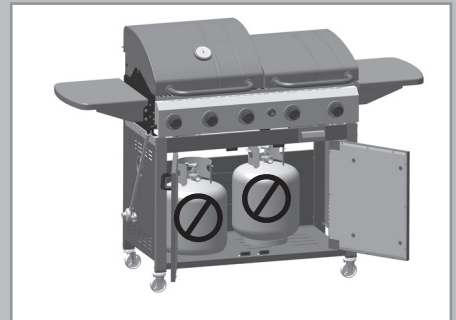
Any attempt to connect a regulator to any connectors other than the mating TYPE -1 connector could result in fires, explosions, injuries, or property damage. Use only LP cylinders equipped with this type of valve.

DO NOT connect to a propane cylinder exceeding 20 lb (9.2 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 LP gas cylinder 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.

### **OUTDOOR**

- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings;
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings; or
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

## LP CYLINDER REMOVAL, TRANSPORT AND STORAGE

### BEFORE DISCONNECTING THE LP CYLINDER:

1. Turn "OFF" (O) 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 LP gas cylinder 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 LP gas cylinder 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, it could cause a fire/explosion resulting in death, 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

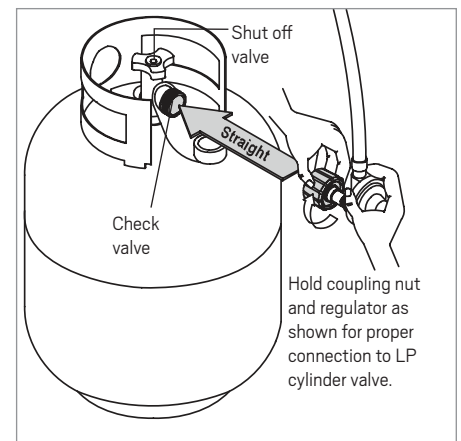
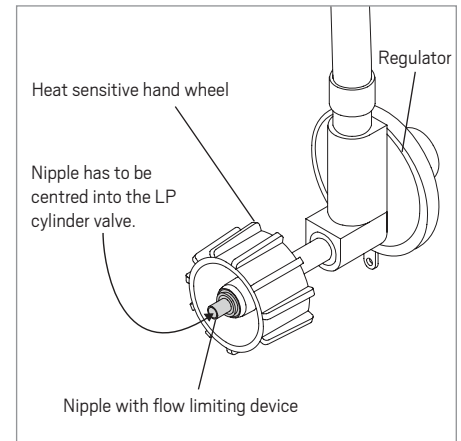
All models are designed to be used with an LP gas cylinder equipped with the new QCC-1 Quick Closing Coupling system.

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 – 300°F (115 – 150°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 barbecue.
2. Turn all control knobs to the "OFF" (O) 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" ( **O** ) position, open the barbecue lid.
2. Disconnect the hose and regulator from the LP gas cylinder.
3. Turn all barbecue control knobs to the "MAX" ( **05** ) 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" ( **O** ) position.
6. With the barbecue lid still open, reconnect the hose and regulator to the LP gas cylinder; 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, ¼ to ½ a turn.
9. Wait approximately 5 seconds for the hose and regulator pressure to stabilize.
10. Turn the selected burner control knob to the "MAX" ( **05** ) position
11. Press the electronic ignition button, or use the 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.



## LEAK TEST

1. Turn all control knobs to the “O” position.
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 gas cylinder to the main 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

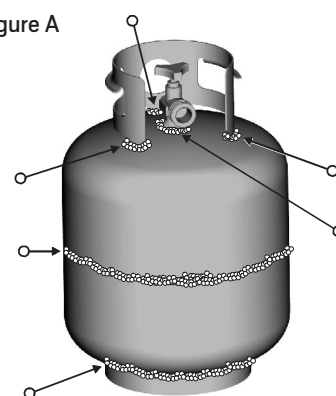
#### **⚠ ATTENTION:**

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.

Figure A



#### **⚠ 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.

#### **⚠ WARNING**

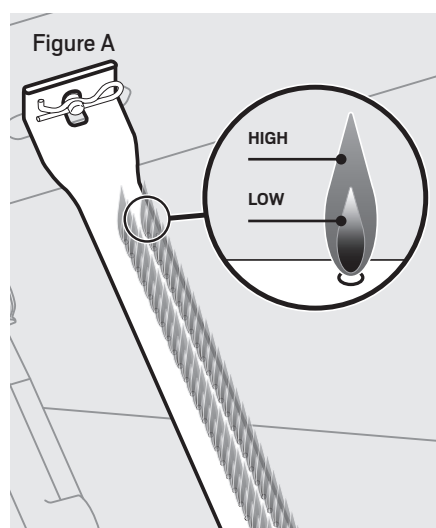
For all new, at home, natural gas connections please contact a certified gas technician to install your natural gas barbecue.

## NATURAL GAS HOOK-UPS AND WARNINGS

### NATURAL GAS REQUIREMENTS

Consult a Certified Gas Technician to ensure that the home supply line is suitable for a 3/8" natural gas supply line, capable of an input of up to 85,000 BTUs.

- All gas supply plumbing must be carried out by a Certified Gas Technician, in accordance with provincial authorities having jurisdiction and in accordance with CAN/CGA 1-B149.1 & 2 installation code requirements.
- A shut-off valve must be installed between the barbecue and the natural gas supply line.
- When conducting pressure test always isolate the barbecue from the gas supply piping system by disconnecting the barbecue and closing its individual manual shut-off valve.
- The gas supply piping system should be tested at pressures which do not exceed 1/2 PSI (3.5 kPa).
- All gas supply plumbing must be able to supply 7" water column to the barbecue with all burners in operation.



### INSTALLATION

For your convenience, this Master Chef Grill Turismo™ Convertible Grill and Griddle model includes the Convertible Valve System™, which makes converting your barbecue from propane to natural gas simple.

**NOTE:** You will need a Natural Gas Convertible Valve System Kit – Sold separately (Model 085-2261-4)

### NATURAL GAS BURNER FLAME CHECK

The burner flame pattern is the key indicator of proper or improper function within the cook system. When the burners are performing correctly you will see a specific flame pattern. All burner ports should be 2.5 cm/ 1" flame on "HIGH" with orange tips, light blue centre, with a darker blue flame at the base of the burner port (see Figure A).

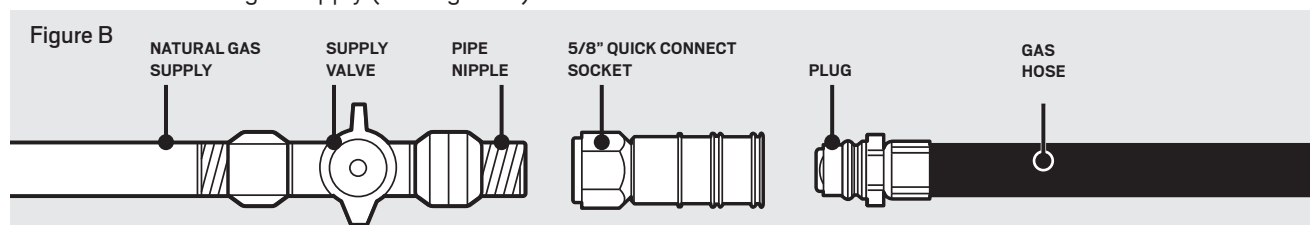
**Performance issues: if you are experiencing any of the following,**

- Large, unruly, or irregular orange burner flames.
- The smell of gas in conjunction with irregular flames.
- Low temperatures or uneven heat.

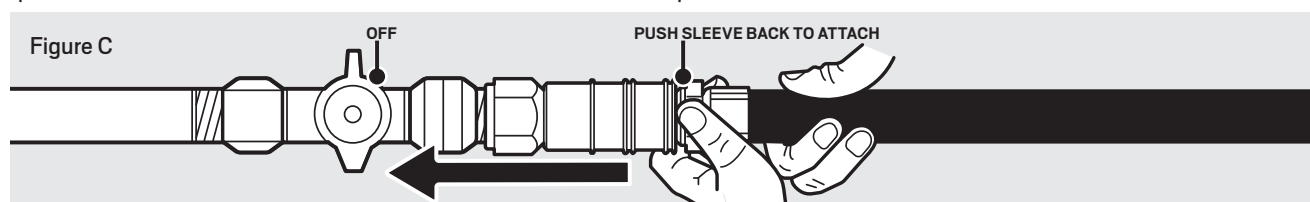
shut down your barbecue and perform a leak test. If a leak is not detected, ensure that you are following the proper lighting instructions on page 12.

### CONNECTING YOUR BARBECUE TO THE NATURAL GAS SOURCE.

Coat pipe nipple with gas-resistant teflon tape or pipe dope. Tighten quick-disconnect coupling onto pipe nipple (see Figure B).



With the natural gas supply valve "OFF", connect the natural gas hose to the quick connect socket. Push the sleeve back on the quick connect socket (see Figure B) and insert the plug until the sleeve snaps forward, locking the plug into the quick connect socket. Be sure to leak test these connections prior to use.



**⚠ FIRE HAZARD: DO NOT ROUTE THE NATURAL GAS HOSE INSIDE OF THE BARBECUE CART.**

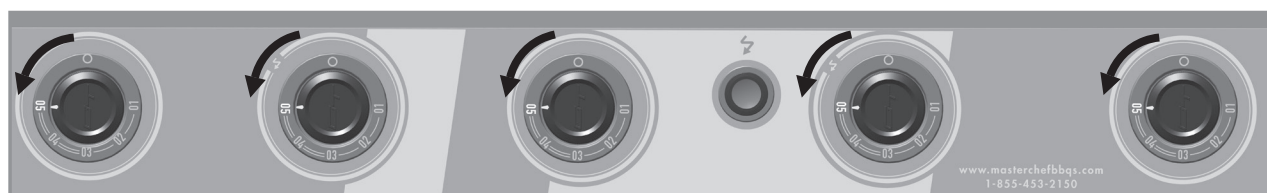
## OPERATION — LIGHTING INSTRUCTIONS

### LIGHTING THE MAIN BURNERS

1. Read instructions before lighting.
2. Open lid before lighting.
3. Turn all control knobs "OFF" (O), and close LP gas cylinder valve.



4. Open LP gas cylinder valve. Wait 5 seconds.
5. Push in and turn the middle burner control knob (O) to "MAX" (05).



6. Press igniter (⚡). Repeat if necessary.
7. If ignition does not immediately take place, turn burner control knobs "OFF" (O). Wait 5 minutes before lighting with a match or butane lighter.
8. If the burner lights correctly, push in and turn the remaining burners to "MAX" (05).

### ⚠ 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 GRILL SIDE

Repeat steps 1 to 4 of "LIGHTING THE MAIN BURNERS" above.

5. Push in and turn the middle burner control knob counter-clockwise to the "MAX" (05) position.
6. Position a barbecue lighter or a match inserted into the match holder provided with your barbecue through the lighting hole on the left or right side of the burner box (see Figure A). Check to ensure the burner is lit.
7. Repeat steps 5 and 6 for the remaining burners.

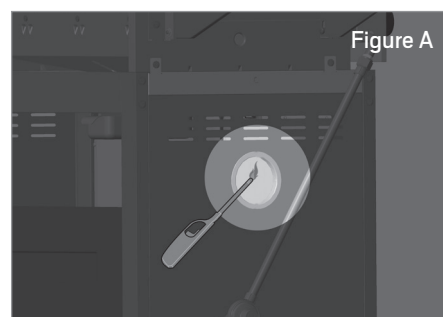


Figure A

### MATCH-LIGHTING GRIDDLE SIDE

Repeat steps 1 to 4 of "LIGHTING THE MAIN BURNERS" above.

5. Push in and turn the left burner control knob counter-clockwise to the "MAX" (05) position.
6. Position a barbecue lighter or a match inserted into the match holder provided with your barbecue through the lighting hole in front of the griddle top (see Figure B). Check to ensure the burner is lit.
7. Repeat steps 5 and 6 to light the remaining burner.

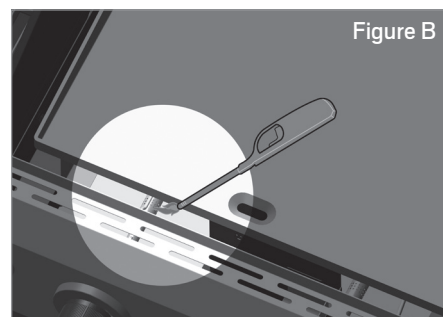


Figure B

## OPERATION — LIGHTING INSTRUCTIONS

### TURNING BARBECUE OFF

1. Turn all control knobs to the “OFF”( **O** ) 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”( **O** ) 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.

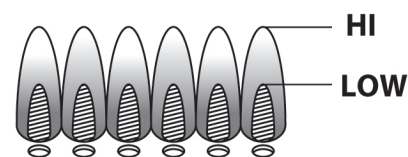


Figure A

### FLASH-BACK FIRES

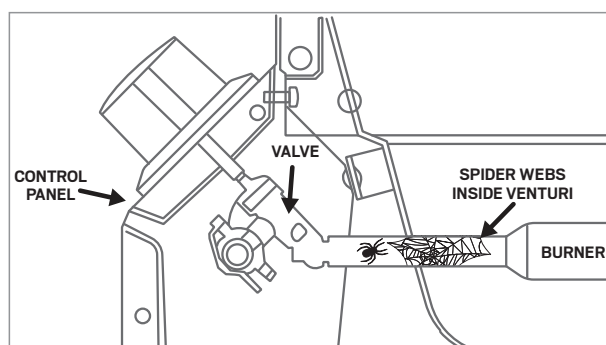
**Spiders and insects are attracted to the smell of propane and natural gas, and often build nests inside your barbecue's burners, which is the root cause of a FLASH-BACK FIRE. Lighting your burners without first checking and cleaning out the venturi tubes, burner ports, and the inside of burners can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

#### CHARACTERISTICS OF A FLASH 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 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 and lid side panels (inside and outside), may damage temperature gauge, and may cause brownish colouring on stainless steel lids and soot and ash build up on cooking grates.

#### PREVENT GREASE FIRES BY:

- Removing grease build-up 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 build-up on the cooking grates and flame tamers 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.

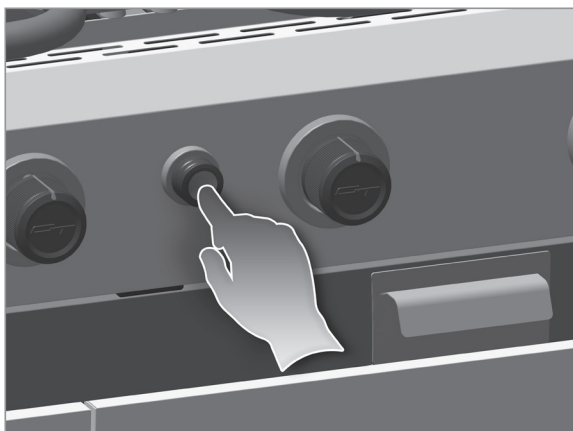


## TROUBLESHOOTING

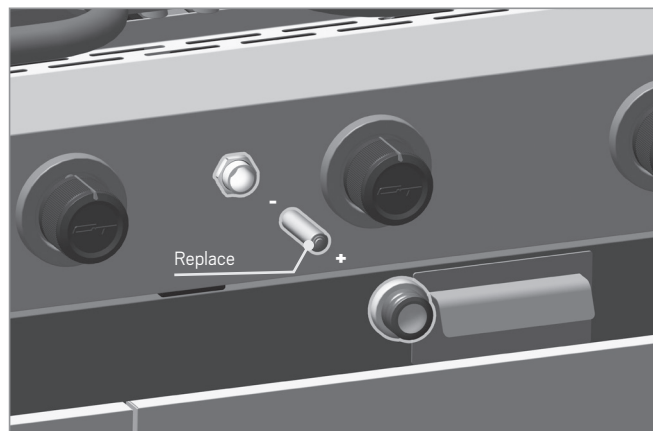
### RESOLVING IGNITER PERFORMANCE ISSUES

If you are having difficulty with your barbecue's electronic ignition a quick visual inspection of the following will help to identify the cause:

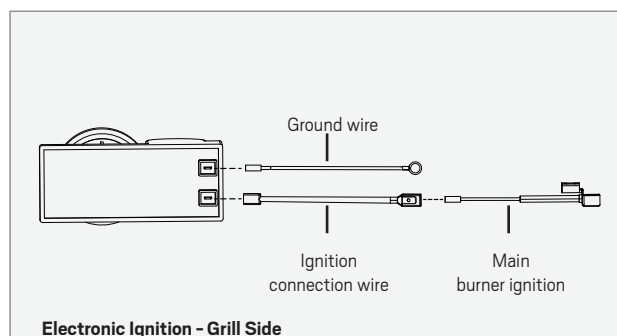
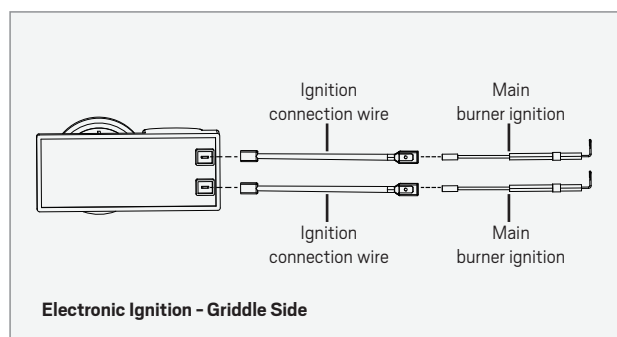
1. Check to ensure that all electrode(s) spark when the igniter button is pressed.
2. Replace battery. Ensure battery is installed correctly.
3. Check battery igniter cap for proper threading.
4. Check for un-plugged electrode wires or ground wire.
5. Check wires for damage including tears or breaks.
6. Check electrode for cracks in the porcelain insulator.
7. Check for damage to electronic igniter box.



When the ignition button is pressed, a rapid clicking sound accompanied by a spark should be visible at all electrodes. If a spark is not visible, check the electrode connection to the electronic igniter box.



Replace the battery. Open the lid. Press ignition button and listen for rapid clicks.



#### If a “spark” is not visible at the electrode and burner connection:

- Locate the electronic Ignition box, check all wire connections.
- Disconnect the corresponding electrode wire and reconnect by pushing the wire in tightly at the connection point.
- If the electrode still does not spark, but a sound can be heard at the other ignition points, replace the faulty electrode wire.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	IDENTIFYING THE CAUSE:
Burners will not light (with igniter or match)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Positive connection has not been made between the LP gas cylinder and the regulator.</li> <li>• Flow limiting device in regulator has been activated. See resetting the regulator flow limiting device on page 9.</li> <li>• Burners are not properly seated over valve orifices.</li> <li>• Low or out of propane.</li> <li>• Gas supply valve is turned off.</li> </ul>
Burners will not light with the igniter (no spark)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ignition battery is dead or corroded.</li> <li>• Loose electrode wires.</li> <li>• Broken electrode – ceramic casing around electrode damaged.</li> <li>• Faulty electronic ignition box.</li> </ul>
Fire at control knob and control panel = Flash Fire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blockage inside of burner – flash-back fire.</li> <li>• Burner is improperly seated over gas jet.</li> </ul>
Yellow smokey flames/ gas odour can be smelled	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blockage inside of burner – check for spider/spider web.</li> </ul>
Flame blows out on "MIN"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• High wind condition – adjust barbecue to shield from wind.</li> <li>• Flow limiting device in regulator has been activated. See resetting the regulator flow limiting device on page 9.</li> <li>• Low or out of propane.</li> <li>• Burner improperly seated on gas jet</li> </ul>
Low heat generated with knob in "MAX" ( 05 ) position	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make certain the problem is isolated to only one burner. If it appears so, the burner and/or burner tubes are blocked.</li> <li>• Flow limiting device in regulator has been activated. See resetting the regulator flow limiting device on page 9.</li> <li>• Check for a bent or kinked fuel hose.</li> <li>• Pre-heat with the lid closed for 15 minutes. (In colder temperatures preheat for longer periods.)</li> </ul>
Griddle top is rusting	The griddle top is made of hot-rolled steel and will RUST when seasoning has worn off, has not been applied, or when the griddle has been stored for long periods. Follow the "seasoning" instructions in this manual to remove rust and re-season the griddle.
Food is sticking to the griddle top	<p>The seasoning has worn off of the griddle top. Repeat the steps outlined in the "seasoning" section of this manual to create a slick, non-stick, seasoned griddle surface, or load your griddle with excessively oily foods such as burgers and bacon to speed up the seasoning process.</p> <p>Always season before you begin cooking. Pour some oil. With a set of tongs and paper towel, spread the oil over the entire cooking surface.</p>



## 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"> <li>• Flow limiting device in regulator has been activated. See resetting the regulator flow limiting device on page 9.</li> <li>• Not using the natural gas hose supplied with the Natural Gas Convertible Valve System Kit (Model 085-2261-4), sold separately.</li> </ul>
Too much heat/ excessive flare up	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking on the "MAX" ( <b>05</b> ) setting without adjusting temperature control.</li> <li>• Grease build-up around burner system causing overheating.</li> <li>• Grease collection plate and grease cup need to be cleaned.</li> <li>• Lid open when grilling.</li> </ul>
Inside of lid is peeling, like paint peeling	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The interior lid is aluminum not painted. Baked on grease build-up has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly.</li> </ul>
Decreasing heat, "popping sound"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Out of propane.</li> <li>• Burner and/or burner tubes are blocked.</li> </ul>
Humming noise from regulator	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cylinder valve opened too quickly.</li> </ul>
Melting gas supply hose	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poor ventilation caused by inappropriate clearance at the sides and rear of the barbecue.</li> <li>• Overheating caused by high cooking temperatures and grease build-up.</li> <li>• Your barbecue's gas supply hose and regulator contains a thermal element that will shut off the flow of gas between 240 – 300°F (115 – 150°C) by melting the supply hose and essentially disconnecting from the LP cylinder.</li> </ul>
Griddle warping	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It is very common for griddles to expand and contract during heating and cooling, and in some cases with thermal shock the griddle can warp or pop-up temporarily, the griddle top will correct itself and will no longer warp with continued use.</li> <li>• Only place room temperature food on the griddle, never place food right from the fridge or freezer onto the surface.</li> </ul>

## 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) the smell of gas, 4) popping noises, 5) delayed burner ignition, 6) uneven heat, 7) flash fires, or 8) grease fires, TURN OFF YOUR BARBECUE immediately and perform the 30 minute maintenance regime shown below.

### 30 MINUTE BARBECUE MAINTENANCE

The 30 Minute 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 housing and lid.
2. Remove and clean the burners, flame tamers, cooking grates, warming rack and grease tray.
3. Clean and season the griddle top.
4. Re-assemble all parts removed and ensure proper placement.
5. 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 build-up, 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 re-installing parts. To restore luster to parts, wipe with a cloth dipped in cooking oil.

### FLAME TAMERS (Heat Distribution Plates)

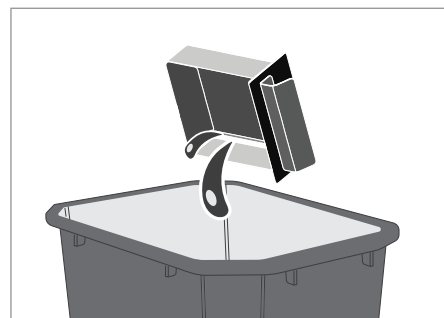
- Always perform regular maintenance on your flame tamers to remove all debris. Do not allow fats, salty and acidic drippings from marinades to accumulate on your flame tamers.
- Remove and clean flame tamers every other time you barbecue or more frequently if cooking for a large group of people.
- Using 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.
- Avoid 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 flame tamers 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

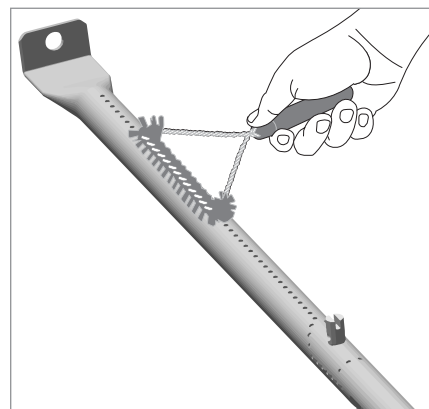
### CLEANING THE GREASE CUP AND GREASE TRAY.

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



### CLEANING BURNERS AND VENTURI TUBES

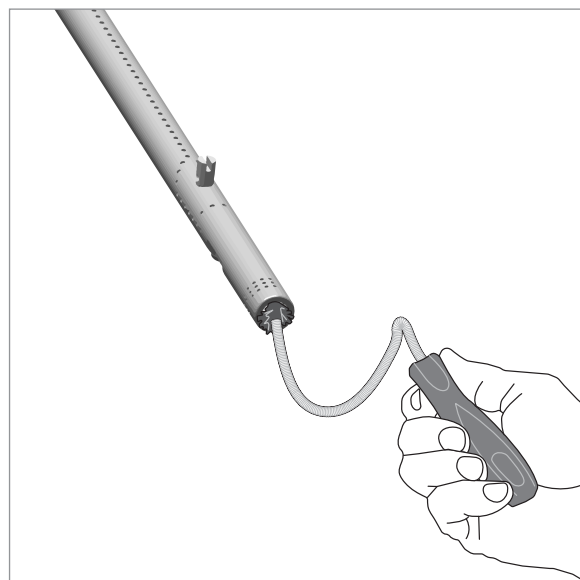
1. Remove the cooking grates, flame tamers and griddle top to reveal the burners.
2. To remove burner, first remove the hardware used to assemble the burner into the burner box (WD40 may be used on difficult to remove hardware).
3. Remove the burners.
4. Brush the outer parts of the burner using a wire or brass bristled brush.
5. Use a flexible wire, open paper clip, or a drill bit, to probe each port hole to clear it of grime and rust.



### CAUTION

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

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.
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, cooking grates and griddle top.



## CLEANING AND MAINTENANCE

### CLEANING PORCELAIN COATED COOKING GRATES

#### **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.

Cleaning minor buildup off your cooking grates is best done during preheat and shutdown when the barbecue grates are hot. At shutdown, turn the controller to “MAX”( **05** ), with the lid closed, to burn-off accumulated grease. Use a long-handled grill brush or a cool nylon brush to brush away any leftover residue. For a deeper clean, remove the cooled grates from the barbecue, and clean with warm soapy water before towel drying and repositioning in the barbecue.

#### **ATTENTION**

Never allow cooking grates to soak in water.

#### **CAUTION**

Wait for the barbecue to cool before handling parts or touching surfaces. Always wear protective gloves.

#### **CAUTION**

Grease can accumulate causing flare-ups, grease fires, and uncontrollable temperatures that will ruin your food. Regularly checking parts and keeping your barbecue clean will ensure that your family and your barbecue are protected from these safety hazards.

### CLEANING YOUR GRIDDLE

#### **NOTE**

With continued use of your griddle, the seasoning bond will get better and better. Applying a coating of oil at the start and finish of each cook will help to maintain seasoning.

Make sure you always cover your griddle surface once your griddle has cooled. The cover will keep the griddle surface clean and ready to cook.

#### GRIDDLE CLEANING TOOLS

You will need:

- PROTECTIVE GLOVES
- SCRAPER
- WATER BOTTLE
- CLOTH/ PAPER TOWELS
- STEEL WOOL
- OIL BOTTLE

#### CLEANING THE GRIDDLE SURFACE

At the end of every cook and before storing your griddle, you should scrape off any remaining debris left over from cooking, before re-seasoning with a coat of oil. For hard to remove grease, you can use a small amount of water and your scraper.

Once the griddle top is reasonably clean, scraped and dry, apply a thin coat of oil to maintain the seasoning bond and prevent rust.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### HOW TO SEASON THE GRIDDLE TOP

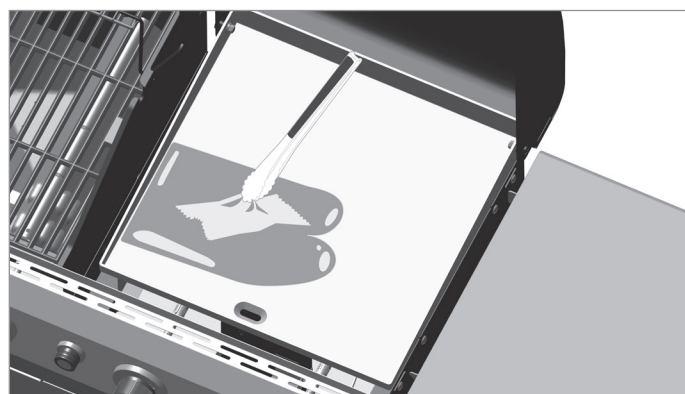
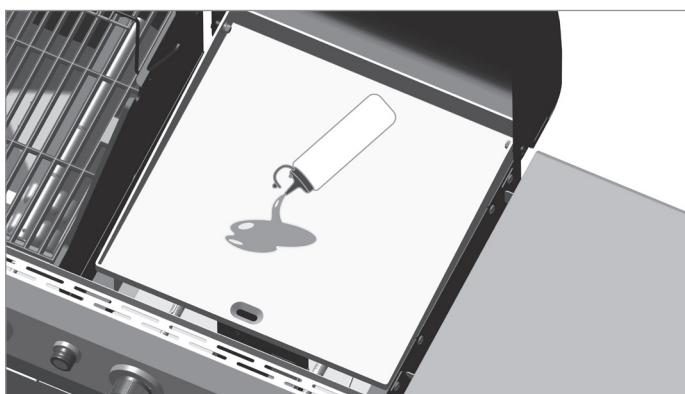
#### WHY SEASON YOUR GRIDDLE ?

Seasoning is the process of applying multiple coatings of oil to the griddle surface, then heating to a high temperature to bake the oil into the griddle top, creating a slick, non-stick surface that is blackened and protected from rust and oxidization.

#### SEASONING YOUR GRIDDLE

Seasoning your griddle top improves the cooking performance, creates a non-stick surface for cooking, prevents damage and deterioration due to moisture and humidity, and extends the life of your griddle.

1. Clean the griddle top with a damp cloth to remove any dust/dirt.
2. Apply oil to the griddle top, sides and corners. Use a paper towel to coat surface thoroughly.



3. Light the griddle and set temperature controls to the "MAX"( **05** ) setting.
4. Heat the oil to its smoke point. You will notice the griddle top changing colour.
5. **Repeat steps 2 to 4, about 5 times**, until the griddle surface looks oily, and is beginning to change colour. Cooking on your griddle at this point will speed up the seasoning process.

#### OILS FOR SEASONING

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Vegetable oil</li> <li>b. Vegetable shortening</li> <li>c. Canola oil</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>d. Flax oil</li> <li>e. Olive oil – Not ideal. Burns off at lower temperatures than the other options.</li> </ul> |
|--|--|

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Griddle Surface Rust:

The appearance of rust spots on the griddle top, is an indication that the protective seasoning has worn off and must be repeated.

Begin by dampening the surface with water. With protective gloves and steel wool, scrub the areas of concern until the rust has been lifted from the surface. Rinse the surface thoroughly. Be careful not to overfill the grease tray.

Wipe the griddle surface with a cloth or paper towel, if needed.

Re-season 3-5 times. For seasoning steps, follow the seasoning instructions on page 21.

### 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 and store indoors.
- Always store the griddle top in a cool, dry location. When storing for long periods of time, make sure the griddle top is cleaned, fully seasoned and protected to prevent rusting.
- **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 barbecue 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 and griddle top 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 very high temperatures.
- Always preheat the appliance on "MAX"( **05** ) to desired temperature before adding food.
- Always ensure that the temperature is adjusted following preheat. "MAX"( **05** ) 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 salts 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 half way 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 barbecue cover.**

### ATTENTION

Cooking grates and griddle top must be seasoned before first use. Refer to the instructions on page 21. For best results use vegetable shortening on your cooking grates.

### AAFC\* Safe Minimum Internal Temperatures

Fish	145°F (63°C)
Pork	160°F (71°C)
Egg Dishes	160°F (71°C)
Steaks and Roasts of Beef, Veal or Lamb	145°F (63°C)
Ground Beef, Veal or Lamb	160°F (71°C)
Whole Poultry (Turkey, Chicken, Duck, etc.)	165°F (74°C)
Ground or Pieces Poultry (Chicken Breast, etc.)	165°F (74°C)

\*For more information visit [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov)

### WARNING

Always observe safe food handling and safe food preparation practices when using this barbecue to prevent food-borne illnesses.



# **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](http://www.masterchefbbqs.com)**

### LIMITED WARRANTY:

Trileaf Distribution, hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this Master Chef® Barbecue that it will be free of defects in workmanship, for a Limited 1 year from the date of purchase, as follows:

Please see Limitations and Exclusions section on page 26.

### 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 retro fit 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

### LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

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

1. This limited warranty is non-transferable and becomes void if 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 barbecue 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](http://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, or 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 barbecue online at:  
**[www.masterchefbbqs.com](http://www.masterchefbbqs.com)**

---

**Made in China**  
**Trileaf Distribution Trifeuil**  
**Toronto, Canada**  
**M4S 2B8**

## NOTES



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



# MASTER Chef™



## BARBECUE AU PROPANE AVEC GRILLE ET PLAQUE CHAUFFANTE AVEC SYSTÈME DE VALVE CONVERTIBLE GRILL TURISMO<sup>MC</sup>

### Manuel d'assemblage

085-0259-4 / G66501  
GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

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

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 renseignements concernant le produit, les pièces, la garantie et le  
dépannage, veuillez appeler le 1 855 453-2150.



Master n° 211648

Révision du manuel: 2024.11.21 JC



## IL FAUT 2 PERSONNES POUR SOULEVER L'ARTICLE

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

---

our commander des pièces de rechange ou des accessoires non couverts par la garantie, ou pour enregistrer votre garantie, veuillez vous rendre sur notre site Web au **[www.masterchefbbqs.com](http://www.masterchefbbqs.com)**.

---

#### ⚠ MISE EN GARDE

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

---

#### ⚠ MISE EN GARDE

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

---

#### ⚠ 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 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 Instructions d'allumage de ce manuel.

---

#### ⚠ DANGER

1. Si vous sentez du gaz :
  - Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
  - Éteignez toute flamme nue.
  - Ouvrez le couvercle.
  - 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. Nécessite deux personnes pour terminer le processus d'assemblage.
3. Faites attention aux bords tranchants.

---

#### ⚠ AVERTISSEMENT

- N'entrez pas ni n'utilisez de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Une bouteille de propane non raccordée ne doit pas être entreposée à proximité de ce foyer ou de tout autre appareil.

---

#### ⚠ AVERTISSEMENT

EN PLEIN SOLEIL ET EN FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE ET EN ACIER PEINT DE VOTRE BARBECUE PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES.

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

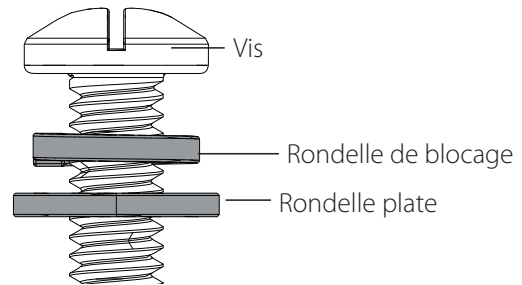
**1 855 453-2150.**

# PAQUET DE QUINCAILLERIE

## OUTILS NÉCESSAIRES À L'ASSEMBLAGE

- Tournevis à tête cruciforme n° 2 (long et court)
- Tournevis à tête plate de 1/4 po (long et court)
- Clé à molette
- Pince

Pour l'assemblage correct de la visserie, positionnez toujours la rondelle de blocage entre la vis et la rondelle plate.



**⚠ MISE EN GARDE:** La tôle peut causer des blessures; portez des gants lors de l'installation du barbecue.

Réf.	Description	N° de pièce	Qté
1	Vis 1/4 po × 13		4
2	Vis 1/4 po-20UNC x 18		22
3	Vis 1/4 po		8
4	Écrou 1/4 po-20UNC		20
5	Vis n° 10-24UNC x 13		4
6	Vis n° 10 24UNC		20
7	Goupille de blocage de roue		1
8	Vis 1/4 po-20UNC x 60		12
9	Pile AA		1
10	Clé		1
11	Douille de la poignée		4

# LISTE DES PIÈCES POUR 085-0259-4 (G66501)

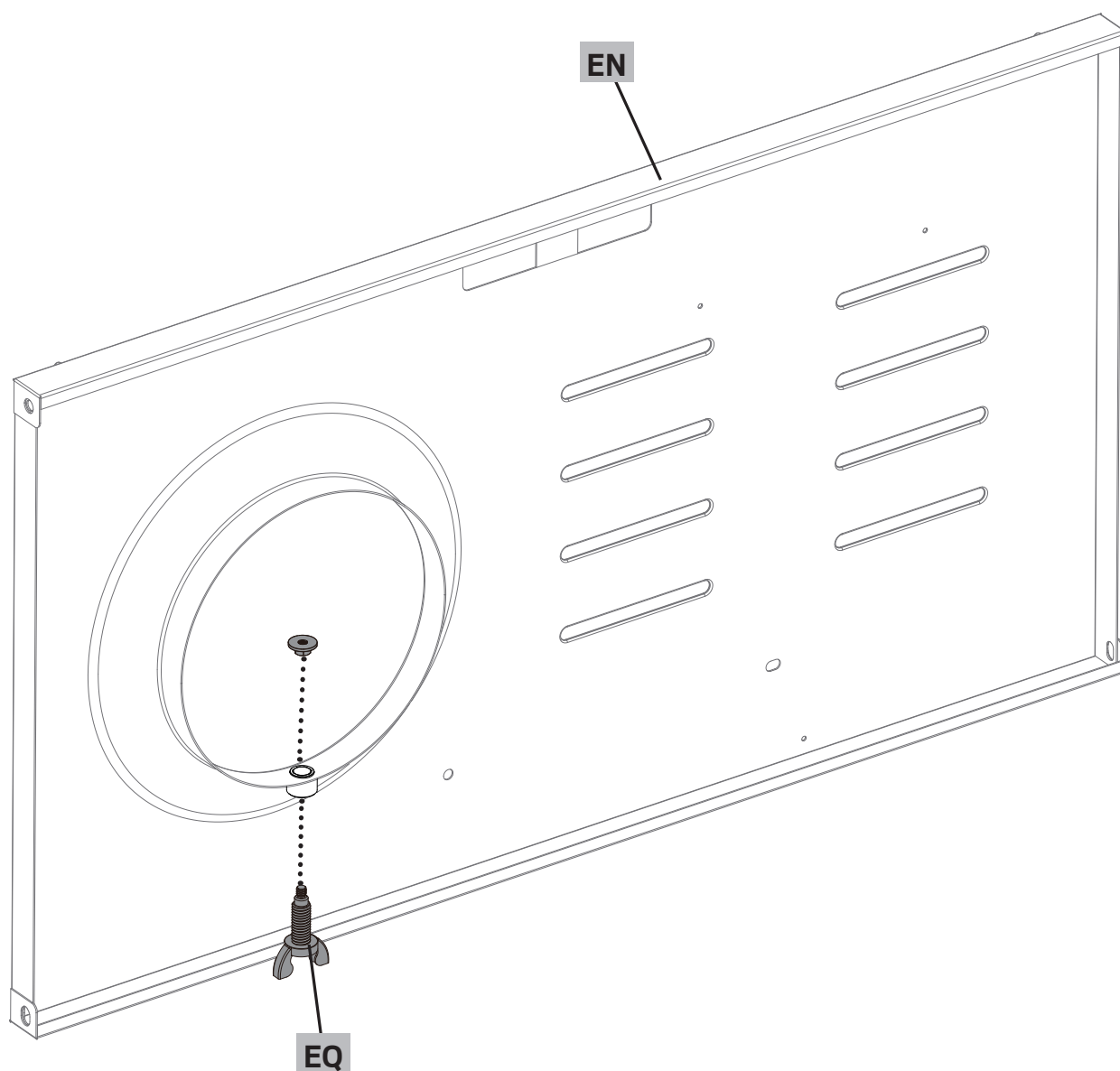
Réf.	Qté	Description	Pièce n°	Réf.	Qté	Description	Pièce n°
AA	1	Couvercle supérieur, côté barbecue	G665-0100-01	EA	1	Panneau latéral du chariot, gauche	G665-1400-01
AB	1	Hublot du thermomètre, côté barbecue	G364-0017-010	EB	1	Panneau latéral du chariot, droit	G665-1500-01
AC	1	Thermomètre, côté barbecue	G364-0028-01	EC	2	Porte-allumette	G401-0079-01
AD	1	Poignée supérieure du couvercle, côté barbecue	G665-0001-01	ED	1	Panneau arrière supérieur	G651-0601-01
AE	2	Vis du couvercle supérieur, côté barbecue	G665-0008-01	EE	1	Panneau inférieur arrière	G651-0046-01
AF	1	Couvercle supérieur, côté plaque chauffante	G665-0400-01	EF	1	Rail de support de porte	G665-1600-01
AG	1	Poignée du couvercle supérieur, côté plaque chauffante	G665-0002-01	EG	2	Charnière à ressort	G439-0036-01
AH	2	Vis du couvercle supérieur, côté plaque chauffante	G560-0003-01	EH	4	Aimant de porte	G213-0022-01
AI	6	Pare-chocs de couvercle	G527-0002-01	EI	1	Porte de gauche	G651-X500-01
AJ	4	Encadrement de poignée du couvercle supérieur	G453-00A7-01	EJ	1	Porte de droite	G651-M600-01
AK	1	Écran thermique, poignée du couvercle supérieur	G665-0015-01	EK	2	Poignée de porte	G651-0045-01
BA	1	Boîte de brûleur, côté barbecue	G665-0600-01	EL	2	Tige de retenue de la bouteille	G651-7702-01
BB	1	Grille de maintien au chaud	G665-0006-01	EM	2	Charnière fixe	G401-0053-01
BC	2	Grille de cuisson	G432-001N-01	EN	1	Tablette inférieure	G651-B400-01
BD	3	Plaque chauffante	G492-0011-01	EO	2	Pieds	G350-0023-01
BE	2	Poignée de transport, côté barbecue	G466-00C4-01	EP	2	Roulette à blocage	G350-0024-01
BF	3	Brûleur principal, côté barbecue	G492-0400-01	EQ	1	Roulette	G430-C001-01
BG	1	Bac de collecte de graisse, côté barbecue	G665-0014-01	ER	1	Ouvre-bouteille	G492-0014-01
BH	2	Support pour gobelet à graisse, côté barbecue	G416-0015-01	FA	2	Bride de support A	G750-0020-01
BI	1	Écran thermique, côté barbecue	G665-0010-01	FB	2	Bride de support B	G750-0021-01
CA	1	Boîte de brûleur, côté plaque chauffante	G665-0800-01	FC	2	Support de tablette A	G750-0023-01
CB	1	Plaque	G665-1800-01	FD	2	Support de tablette B	G750-0024-01
CC	1	Canal à graisse, côté plaque chauffante	G665-0900-01	FE	2	Tablette latérale	G750-0022-01
CD	1	Poignée de transport, côté plaque chauffante	G309-0C02-01	G1	1	Paquet de quincaillerie	G665-B001-01
CE	2	Brûleur principal, côté plaque chauffante	G665-0700-01	G2	1	Manuel d'assemblage	G665-M001-01
CF	1	Bac de collecte à graisse, côté plaque chauffante	G665-0005-01	G3	1	Manuel d'utilisation et d'entretien sécuritaires	G665-M001-02
CG	1	Support pour gobelet à graisse, côté plaque chauffante	G665-1700-01				
CH	1	Écran thermique, côté barbecue	G665-0009-01				
DA	1	Tableau de commande	G665-0004-01				
DB	1	Ensemble collecteur	G665-1100-01				
DC	1	Regulator	G428-0007-01				
DD	1	Bouton d'allumage	G453-0098-01				
DE	2	Jeu d'électrodes, brûleur principal	G432-8S01-01				
DF	5	Boutons de commande	G364-3600-01				
DG	5	Enjoliveur du bouton de commande	G453-0092-010				



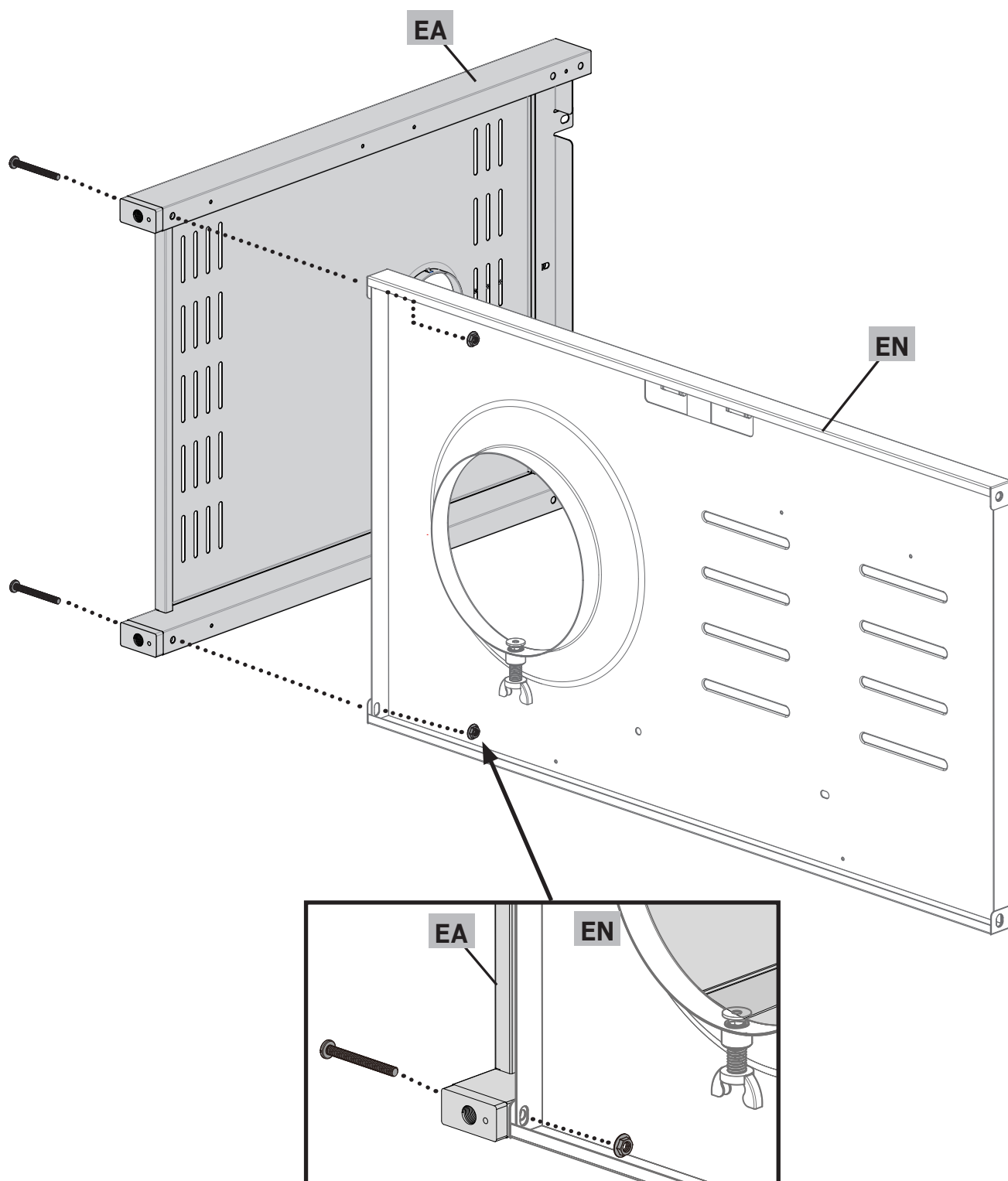
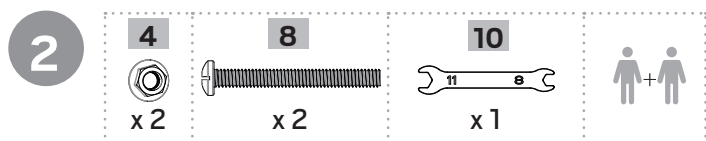


## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

3

4



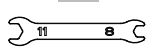
x 2

8

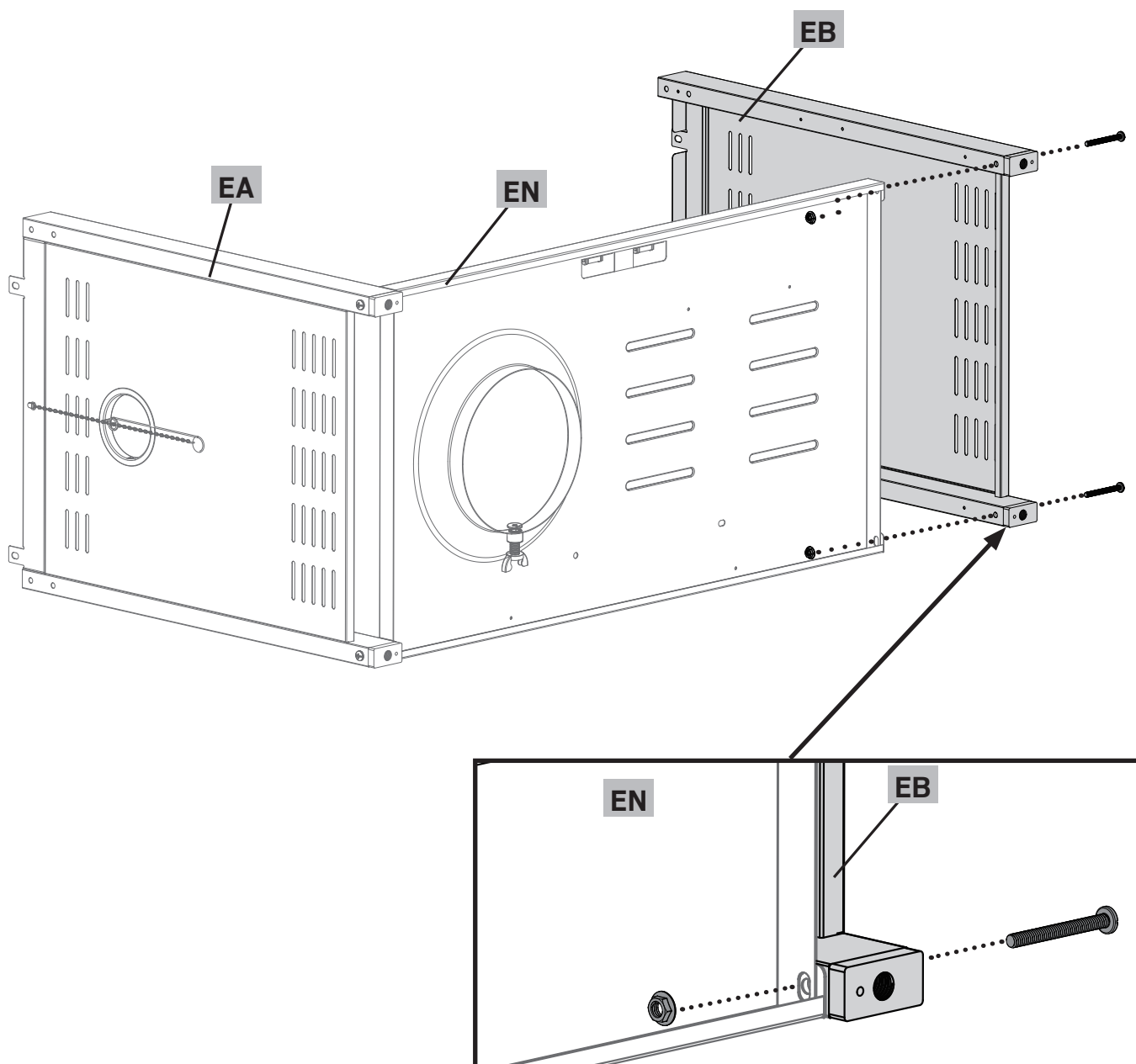


x 2

10



x 1



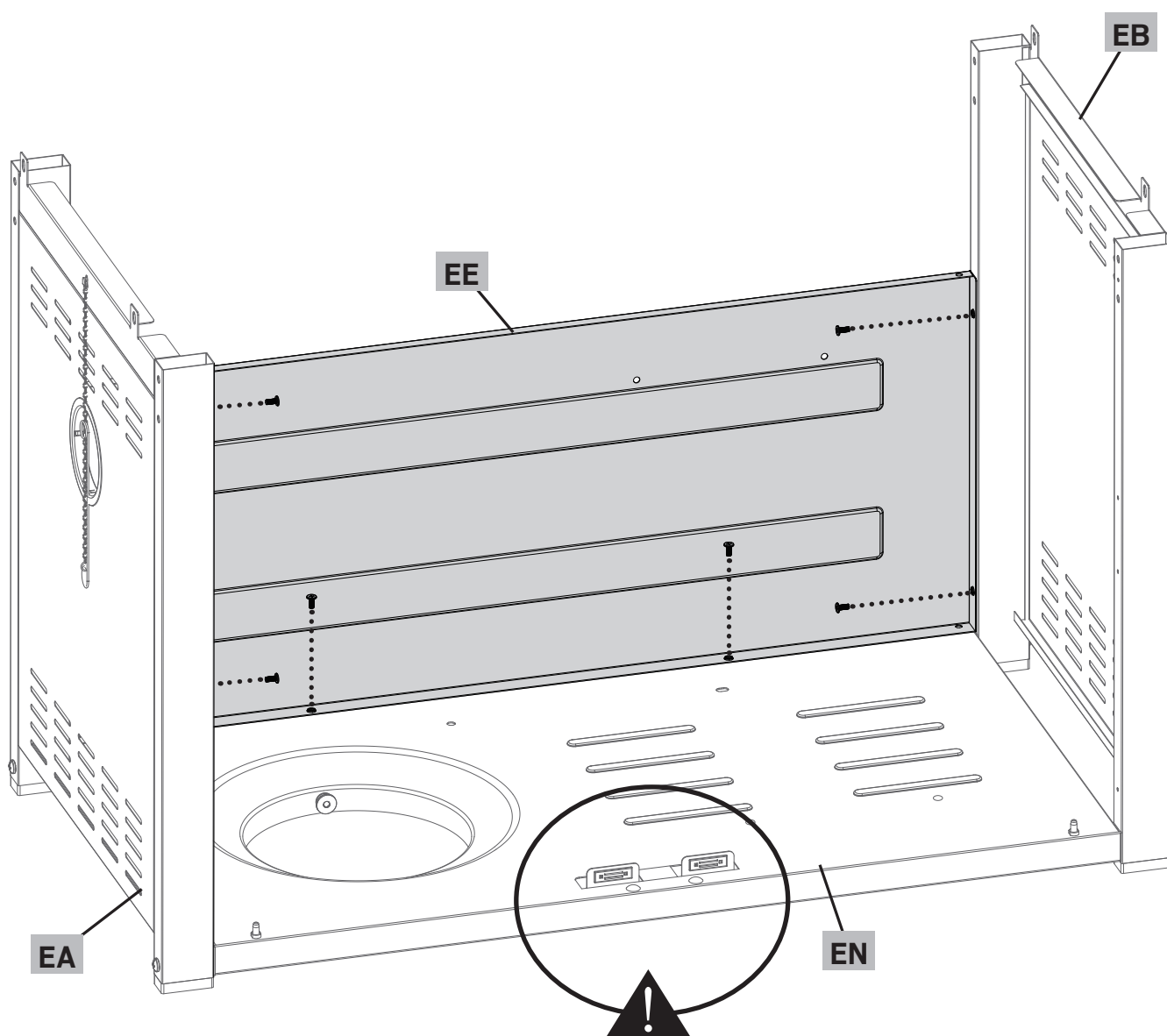
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

4

6



x 6



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

5

4



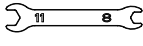
x 4

8

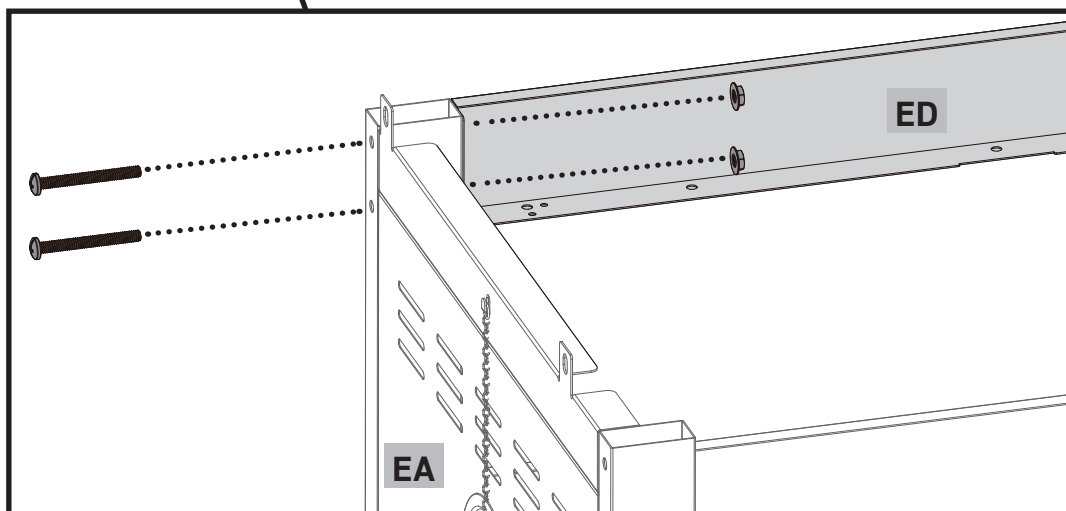
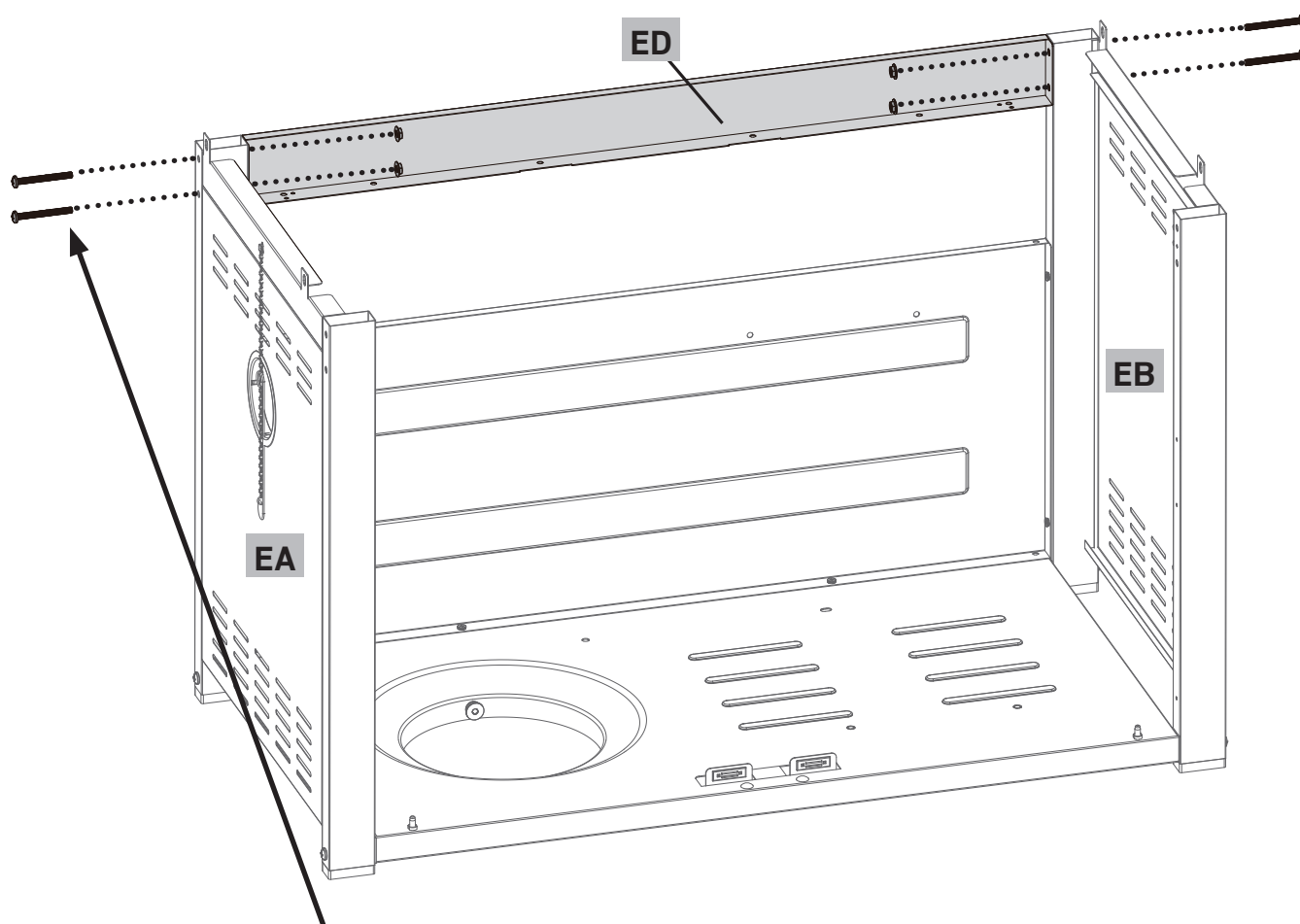


x 4

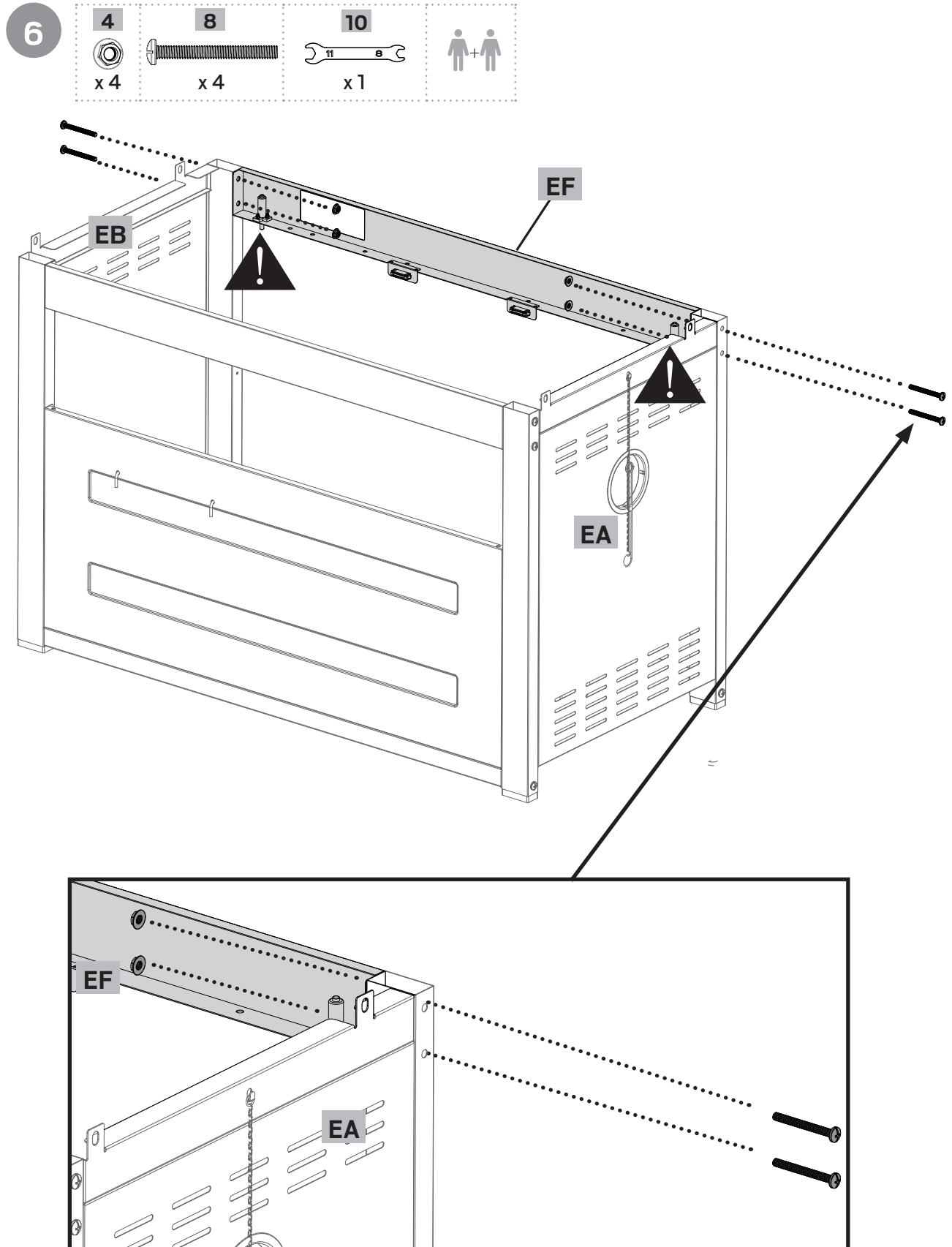
10



x 1



# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE



# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

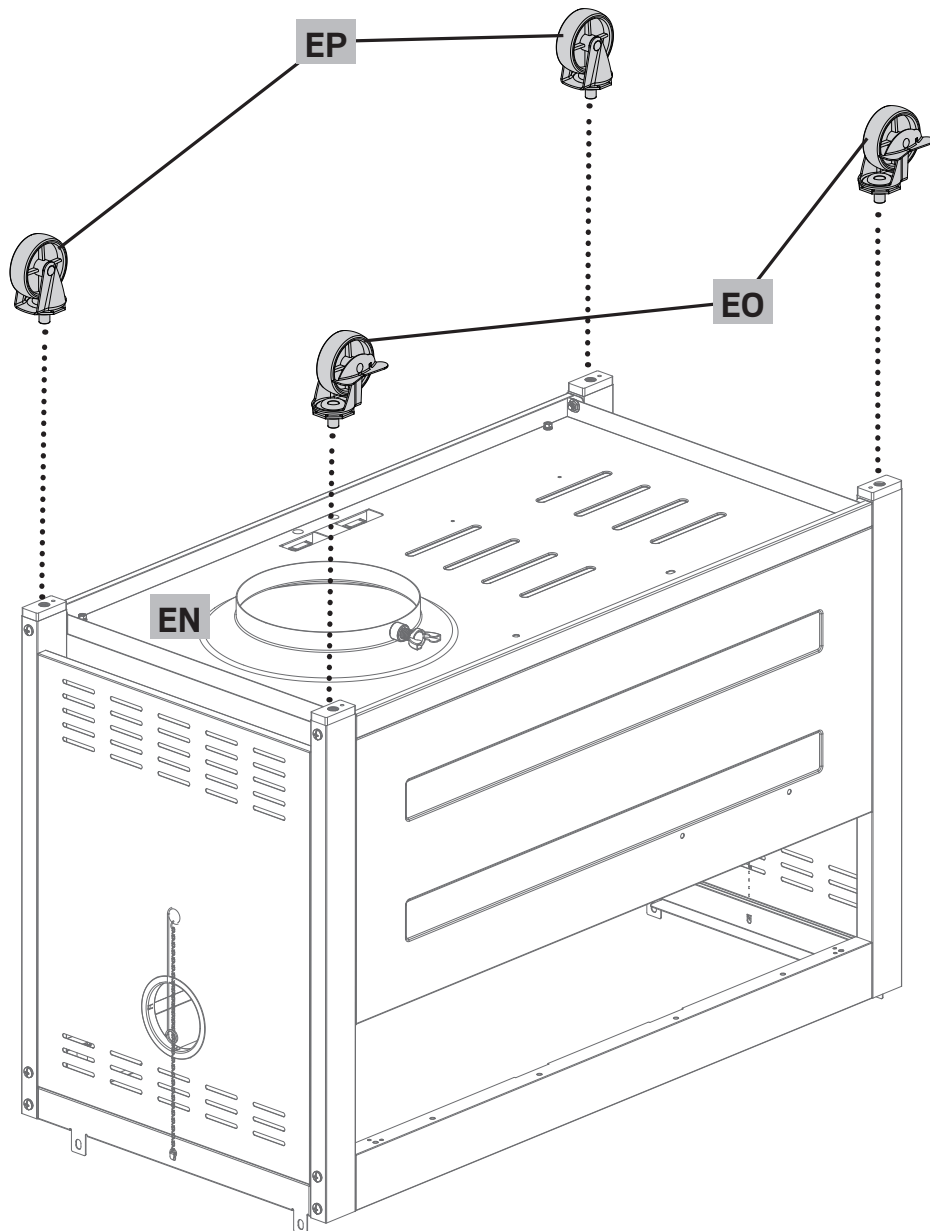
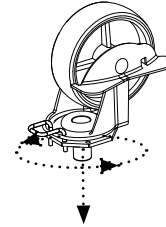
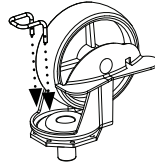
7

7



x1

x4



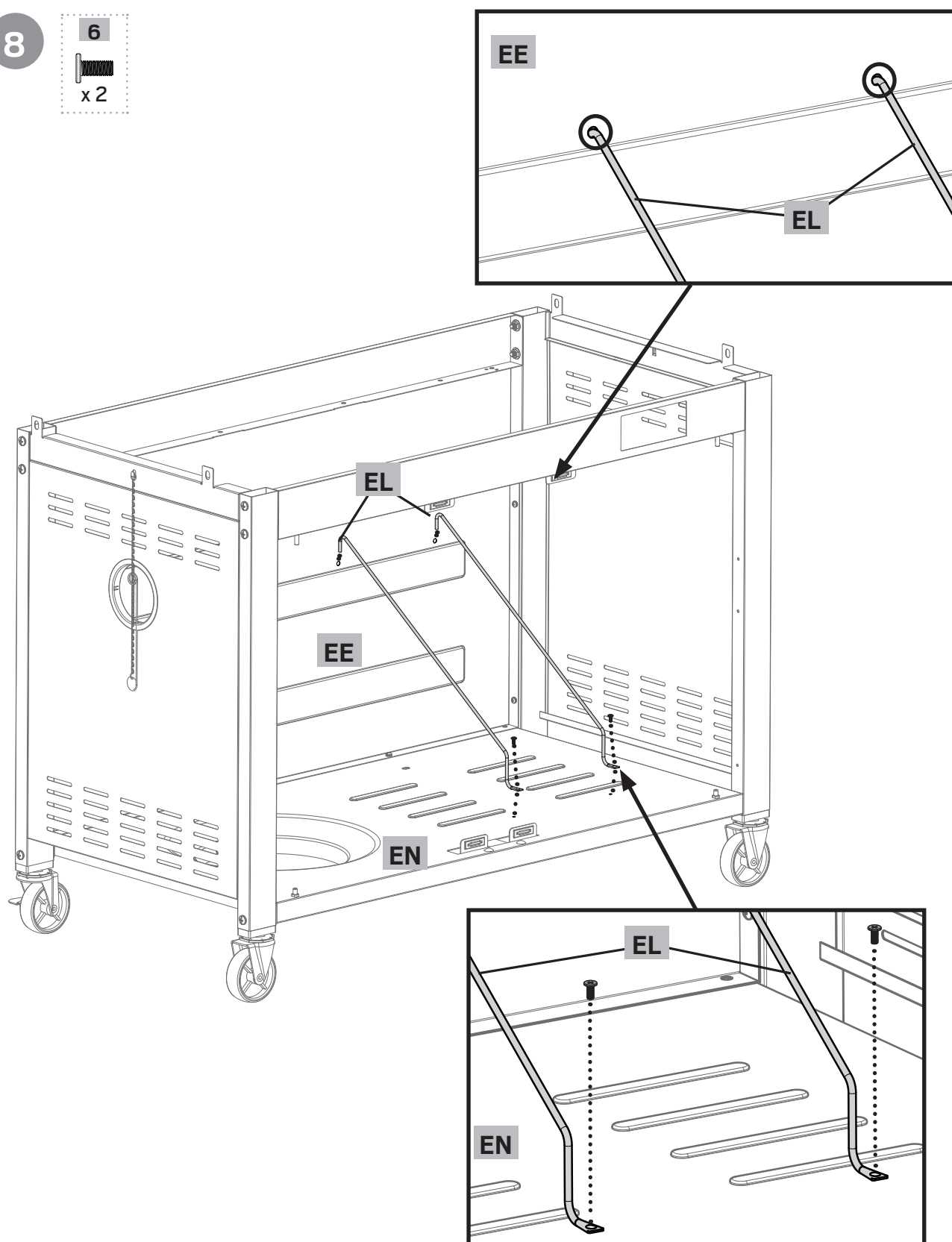


## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

8

6

x 2



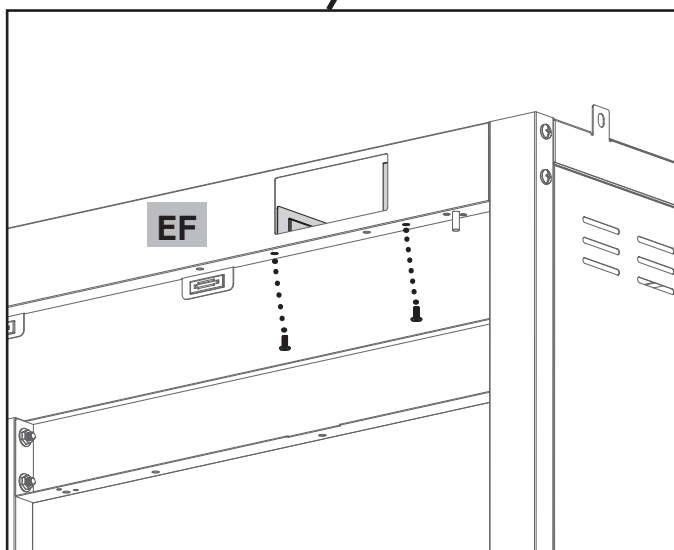
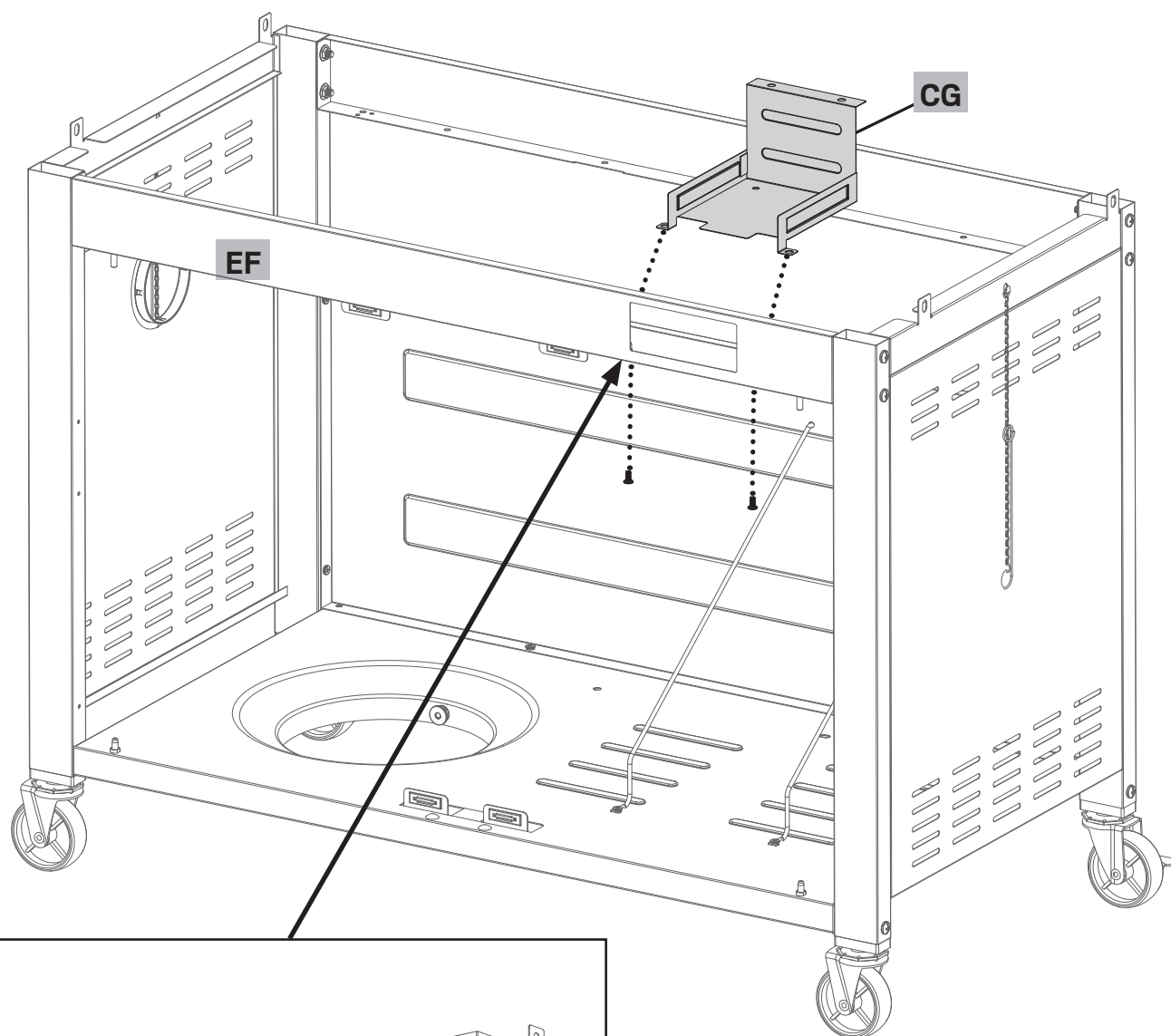
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

9

6

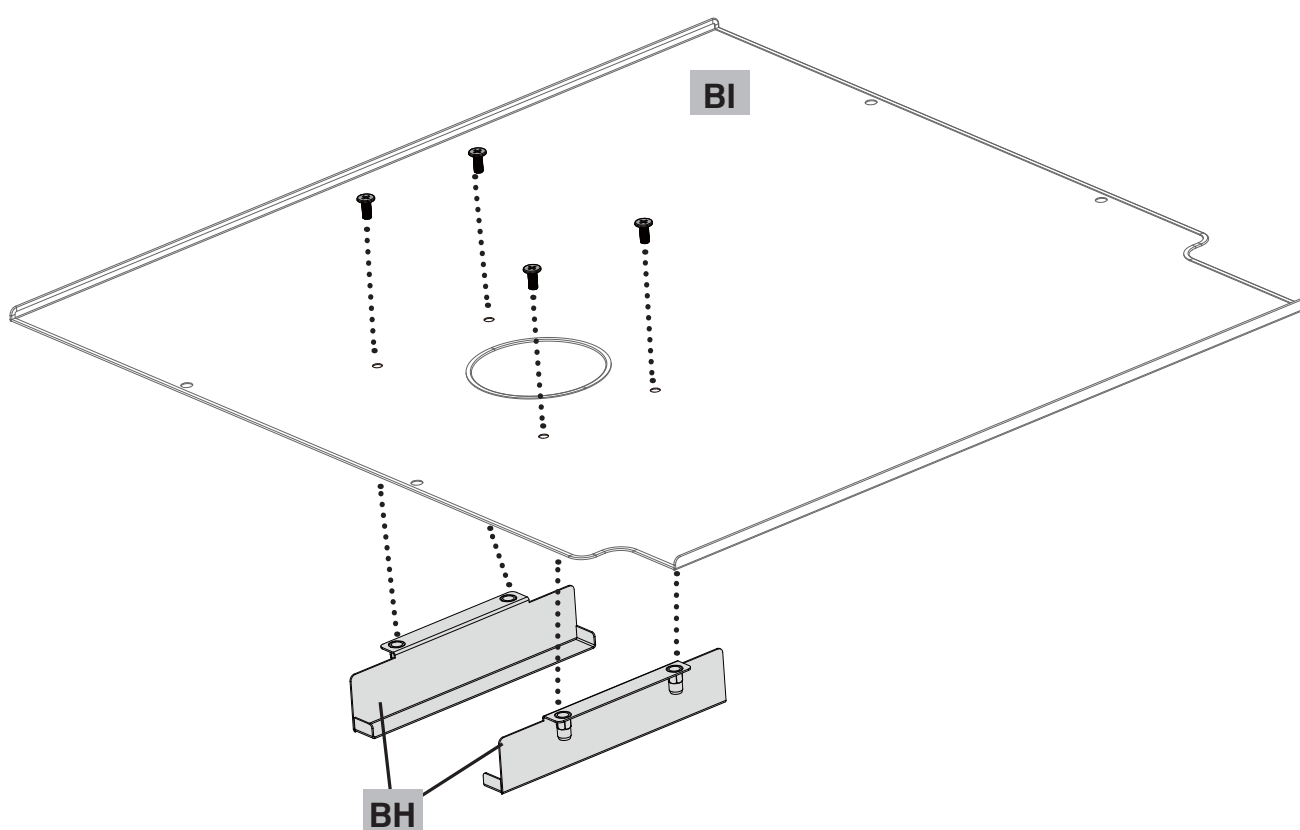


x 2



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

10



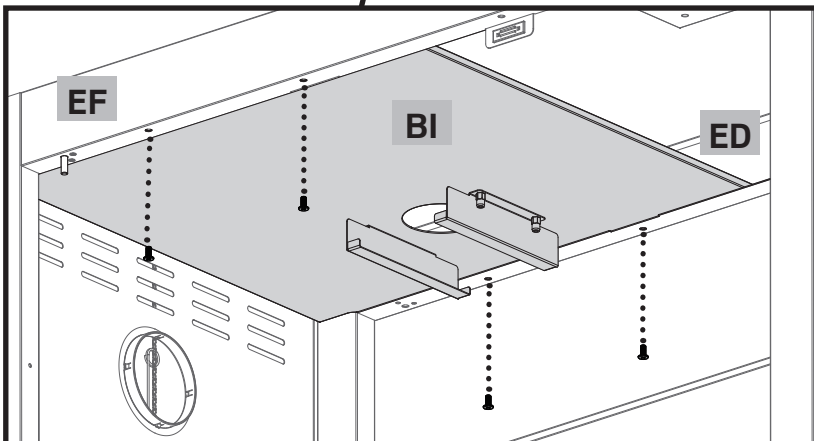
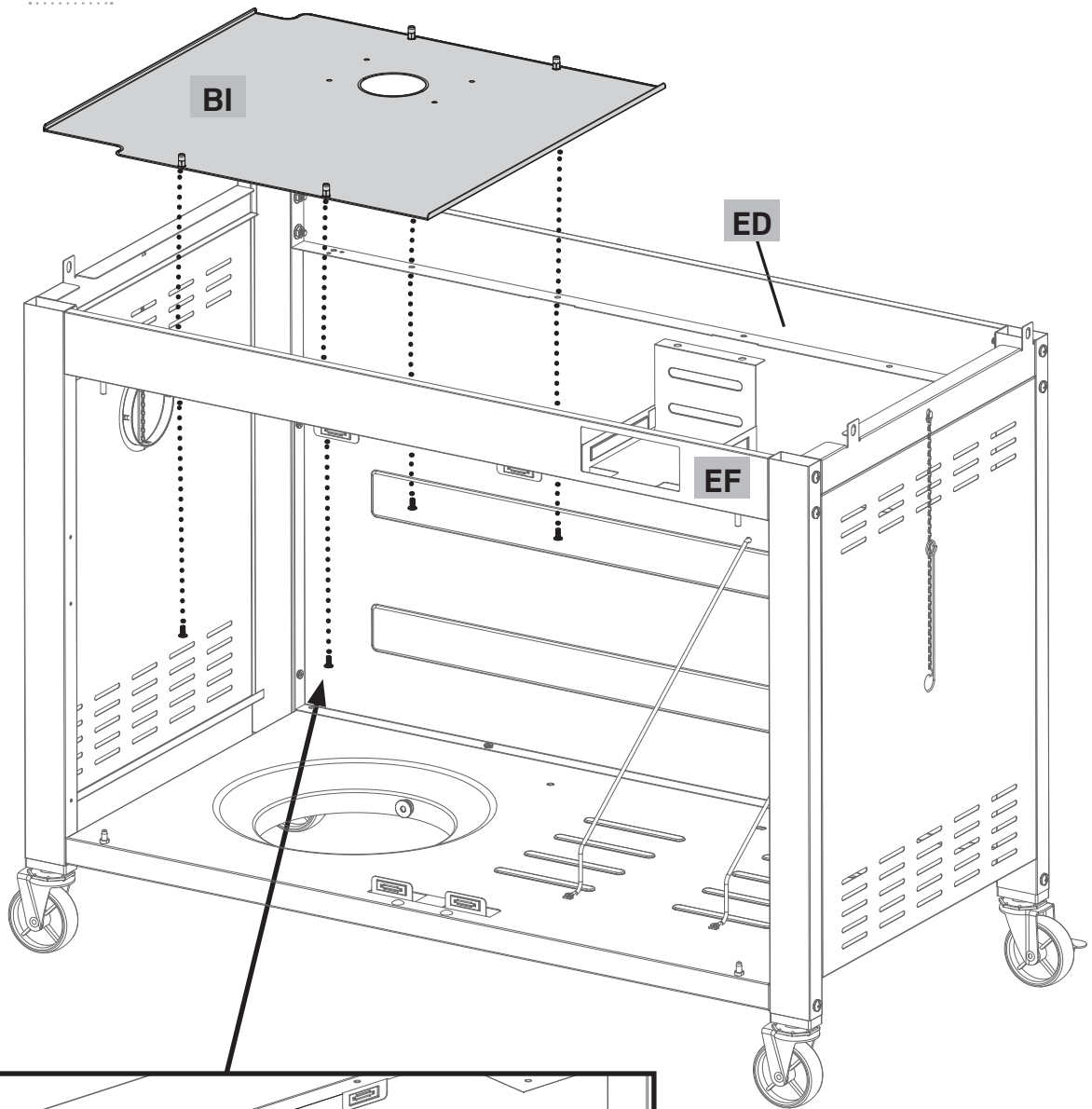
# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

11

6

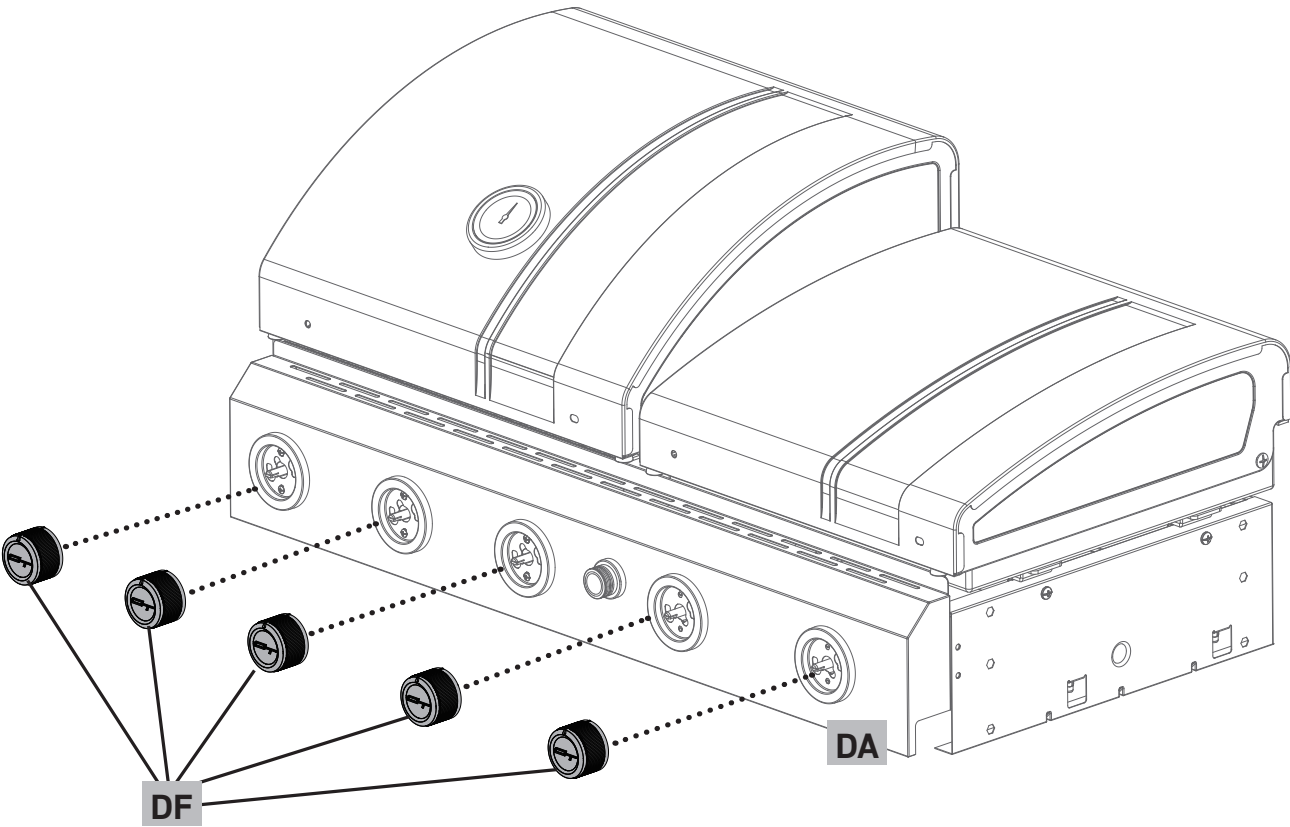


x 4



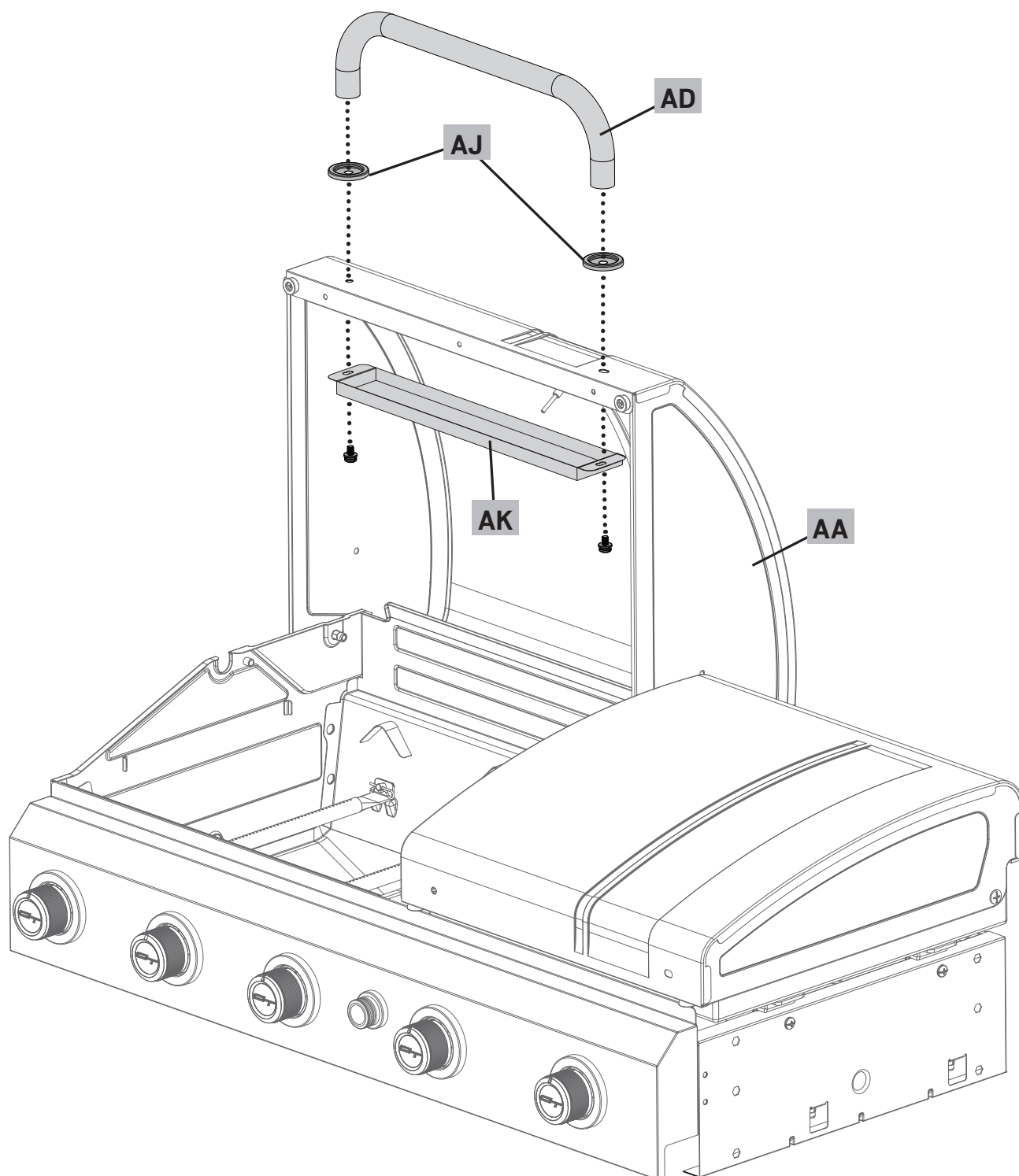
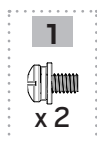
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

12



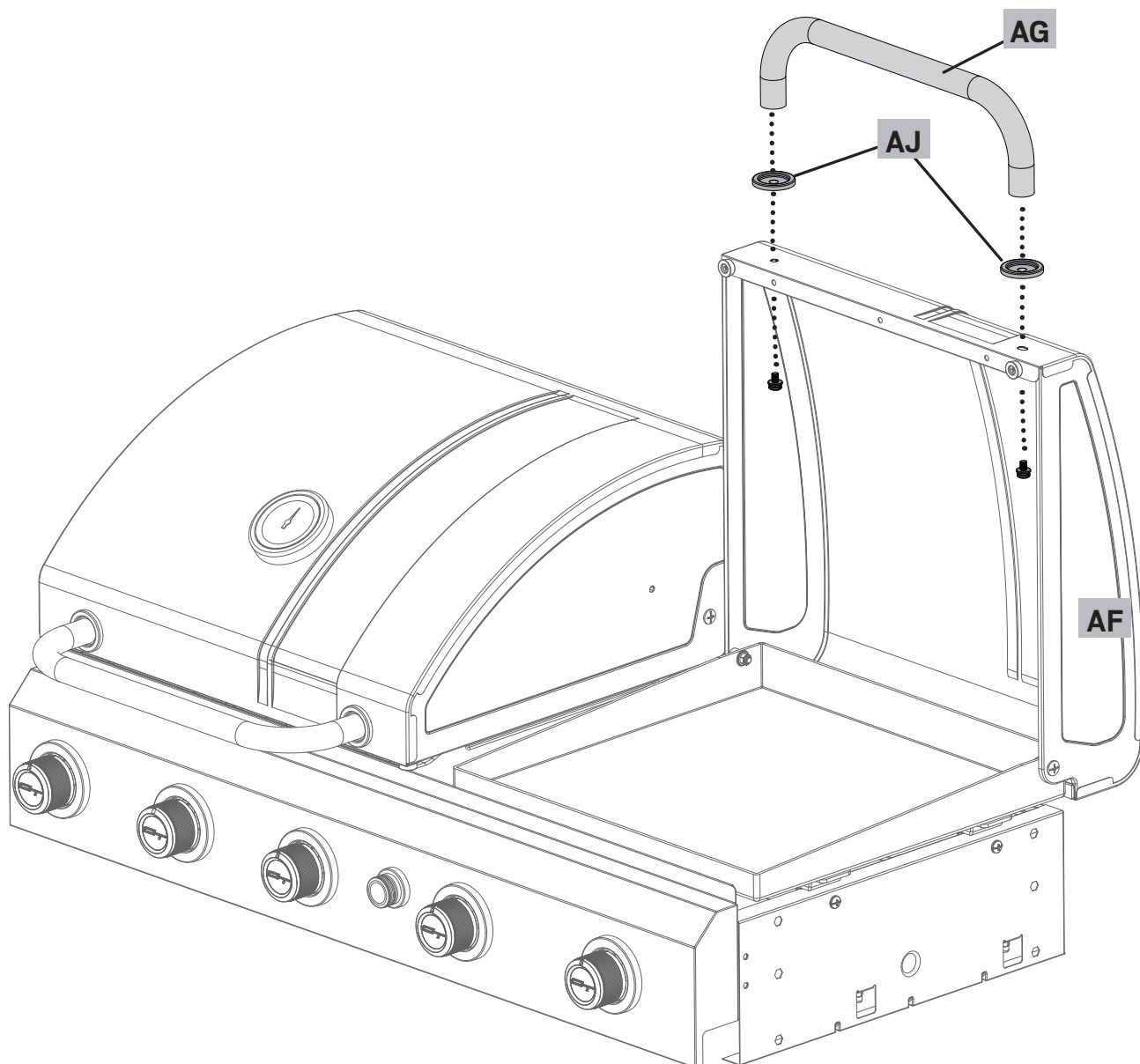
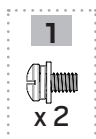
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

13



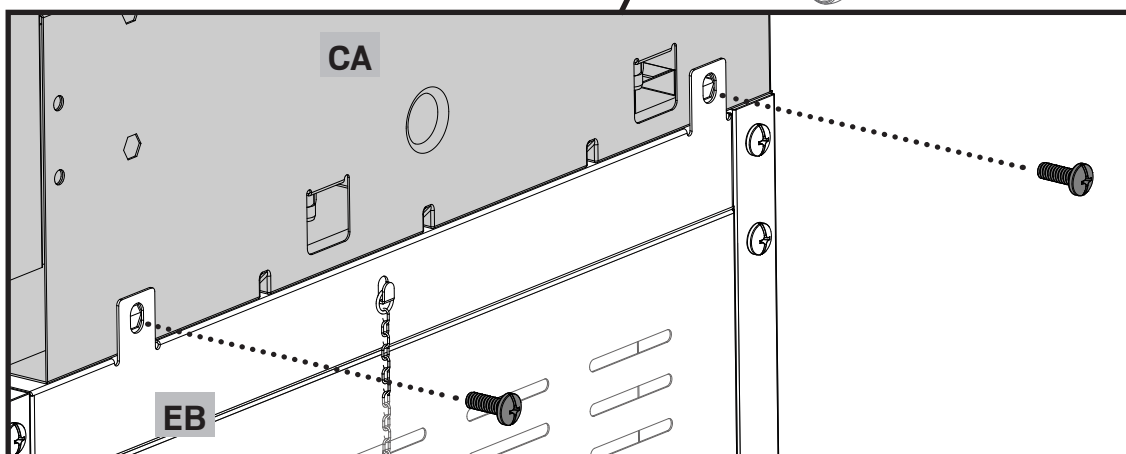
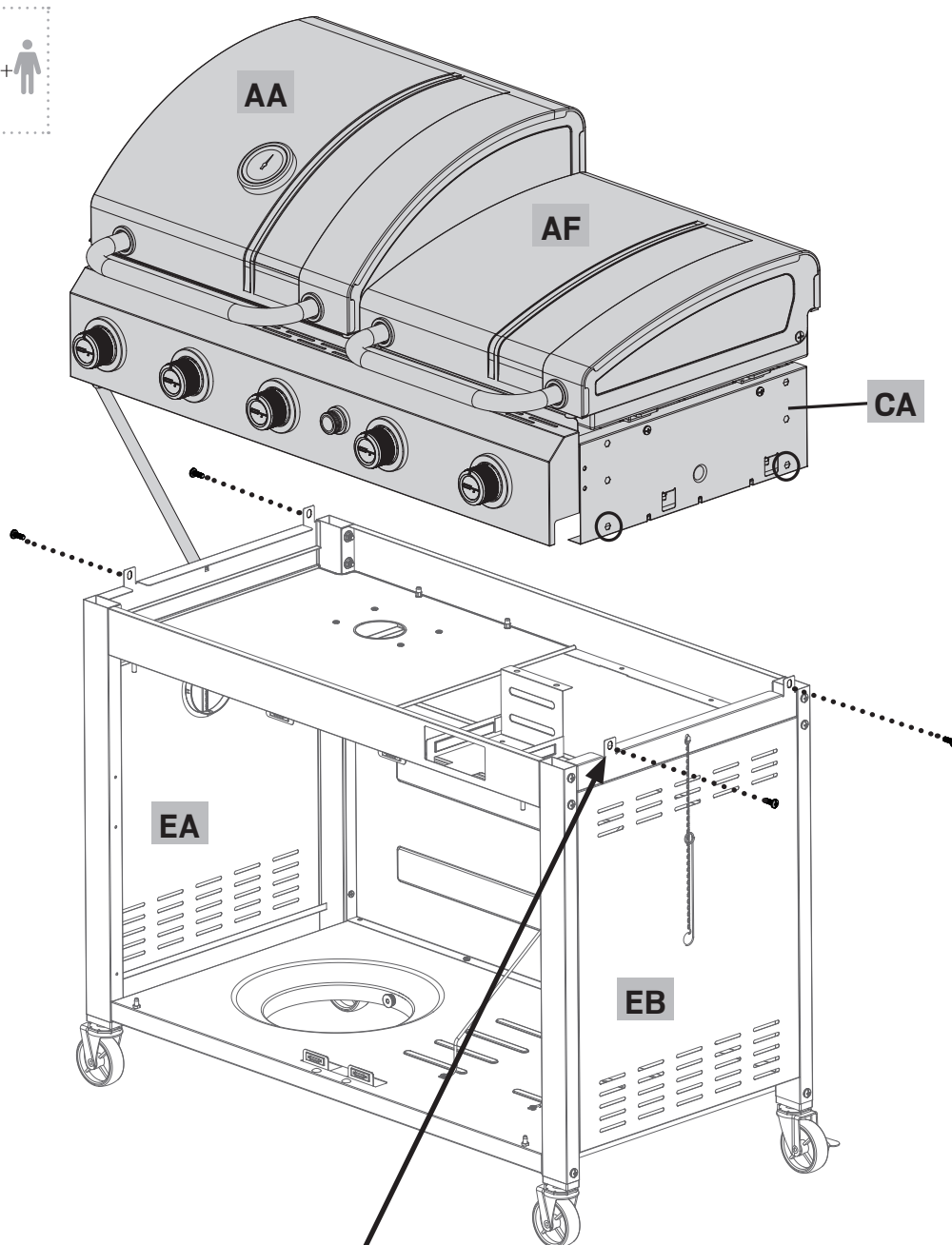
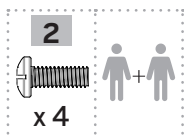
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

14



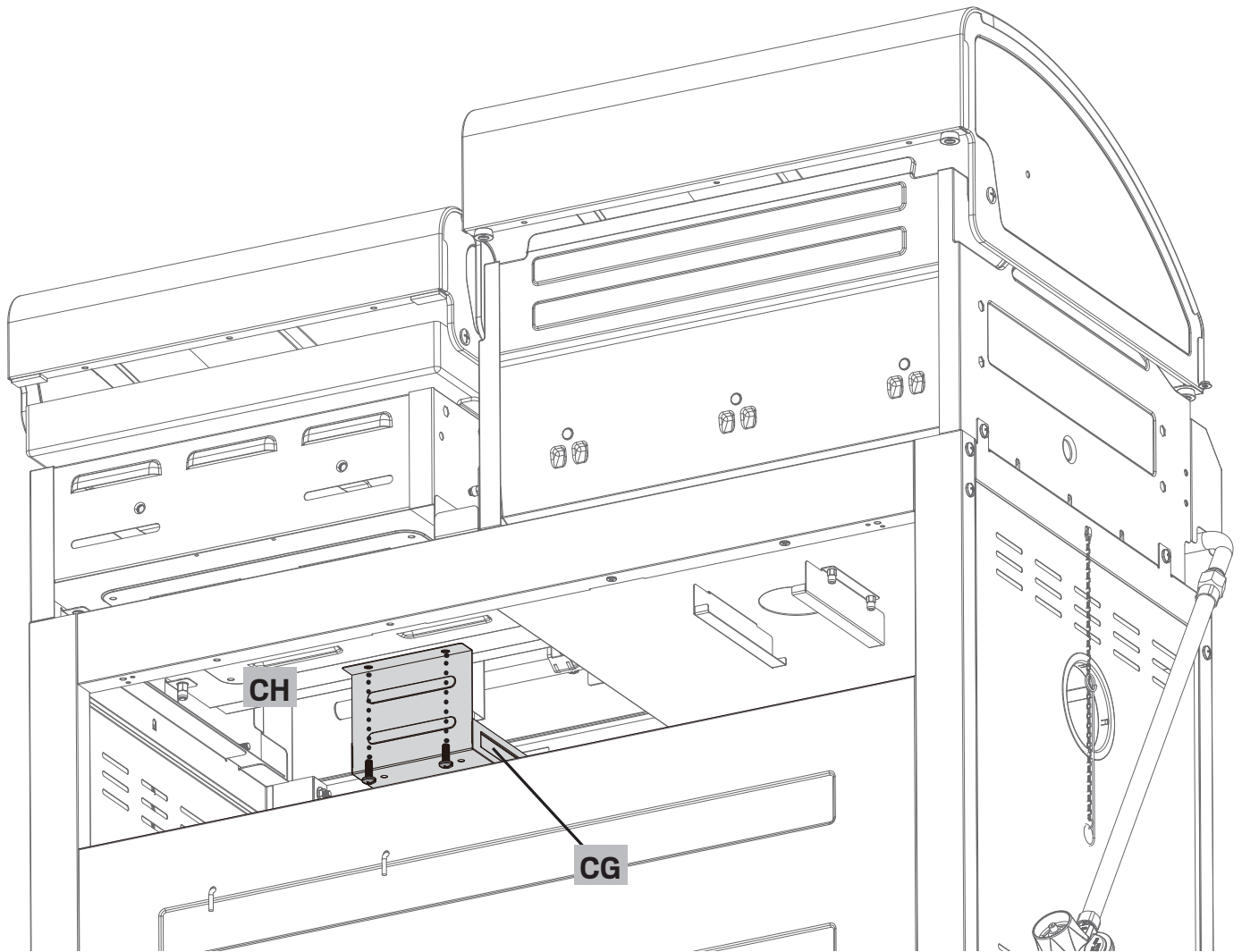
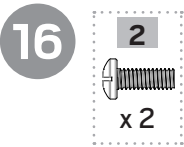
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

15



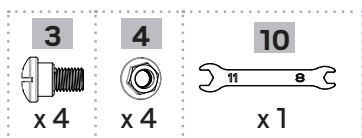


# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

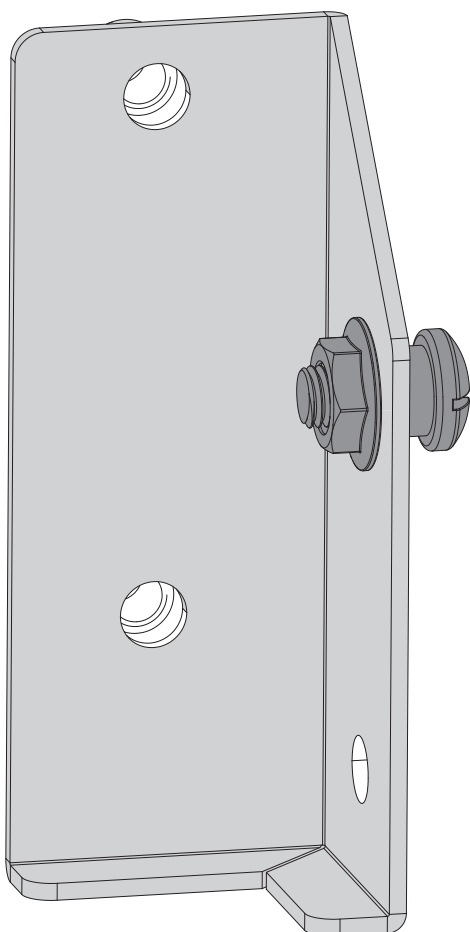


## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

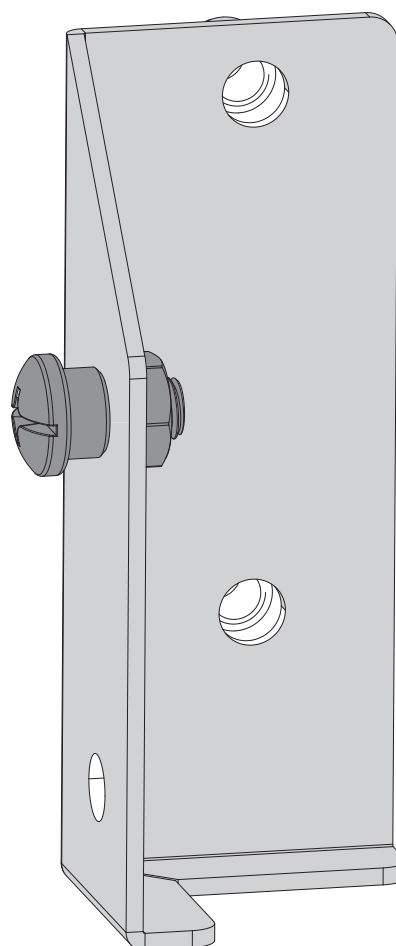
17A



FA x 2

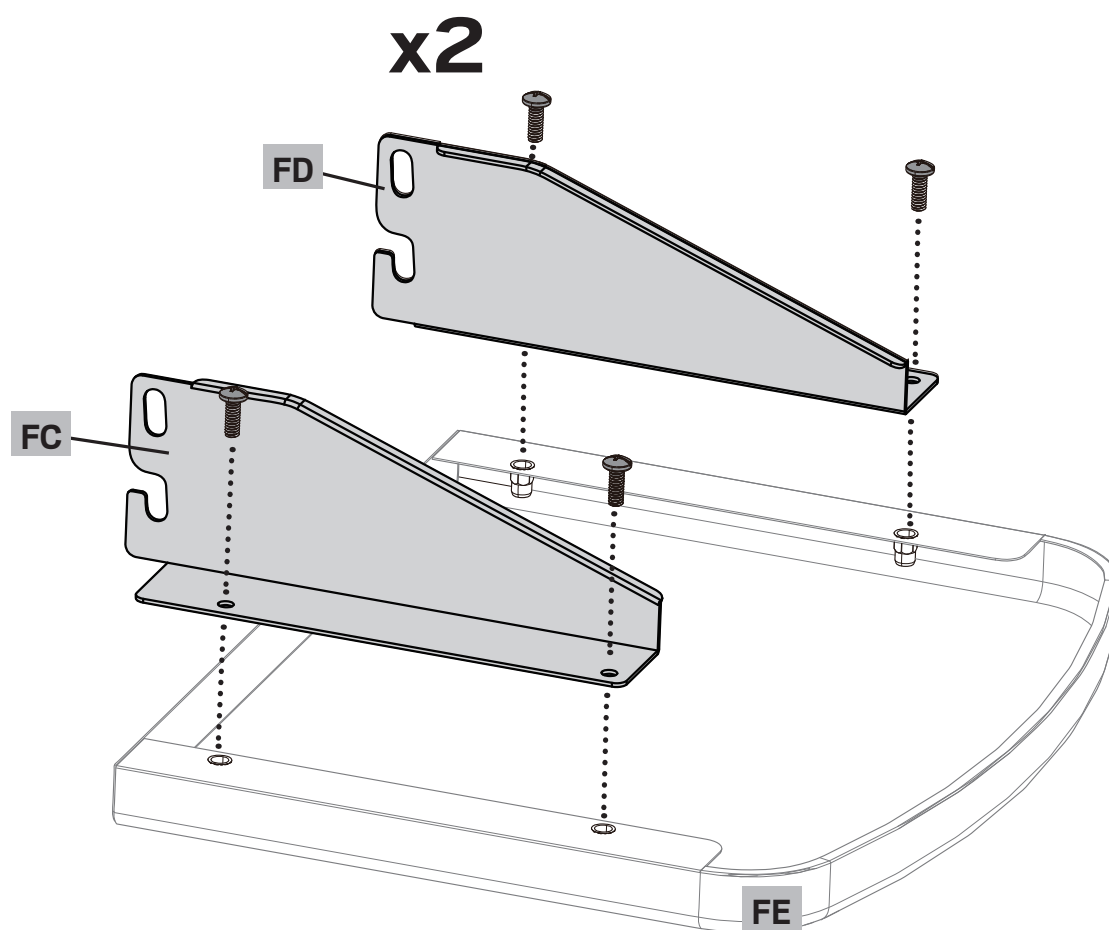
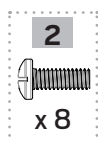


FB x 2



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

17B



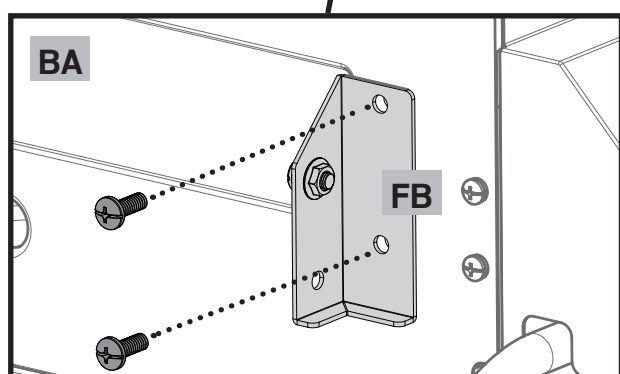
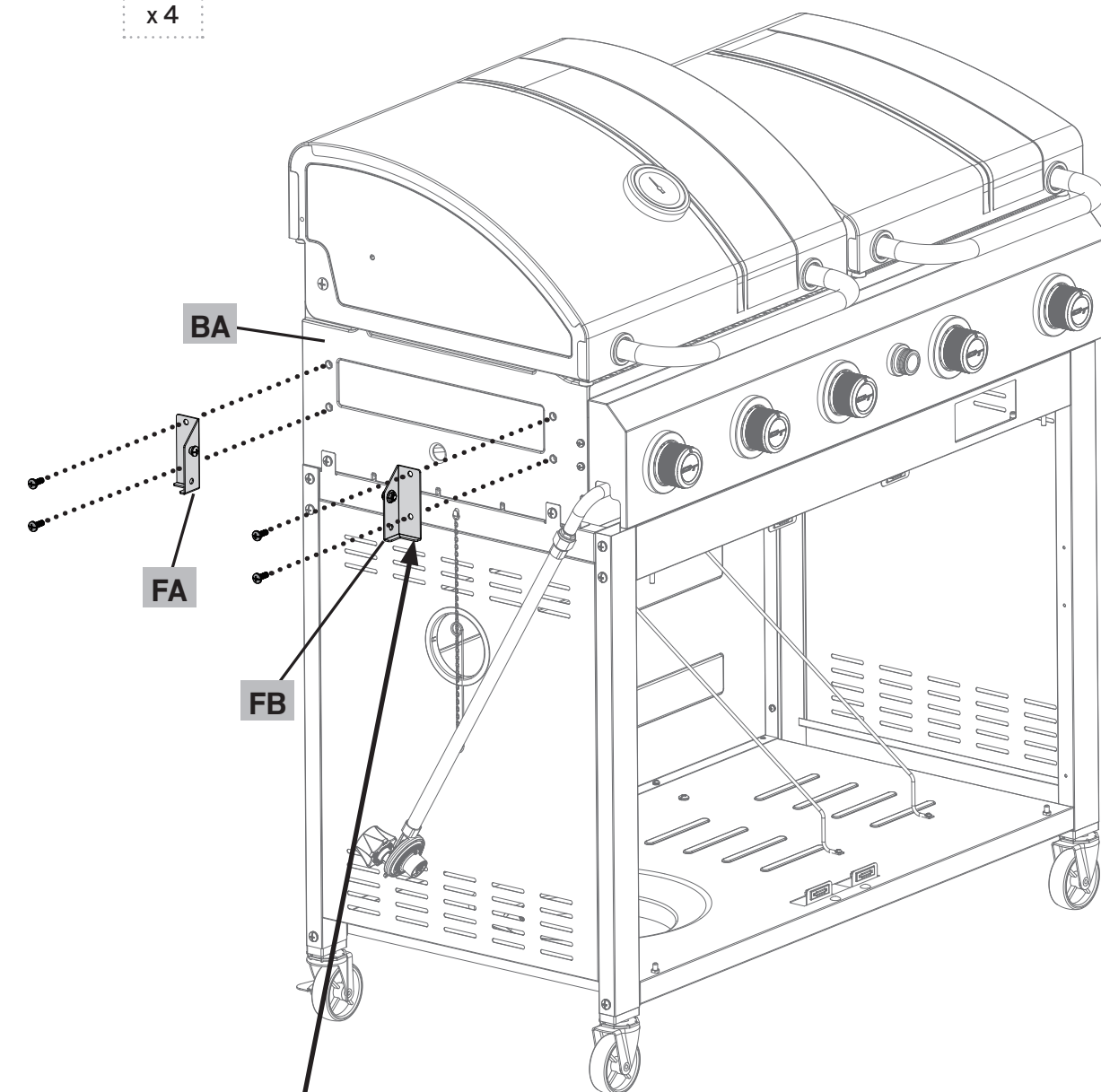
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

17C

2

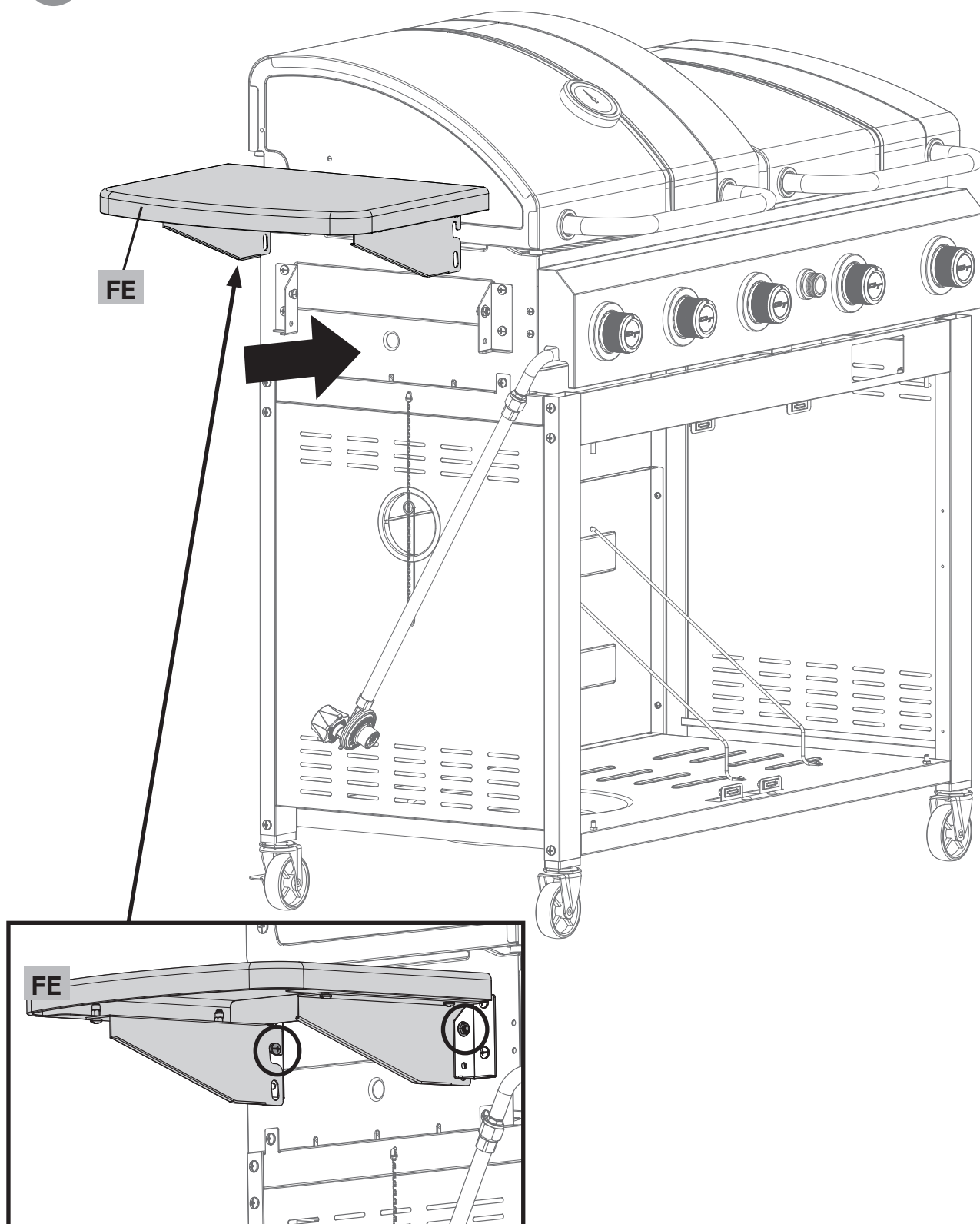


x 4



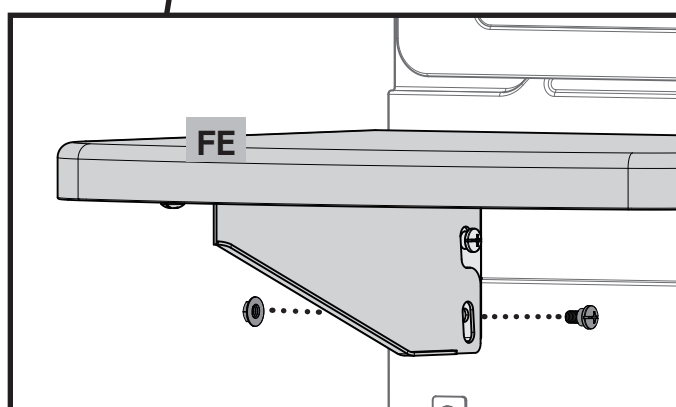
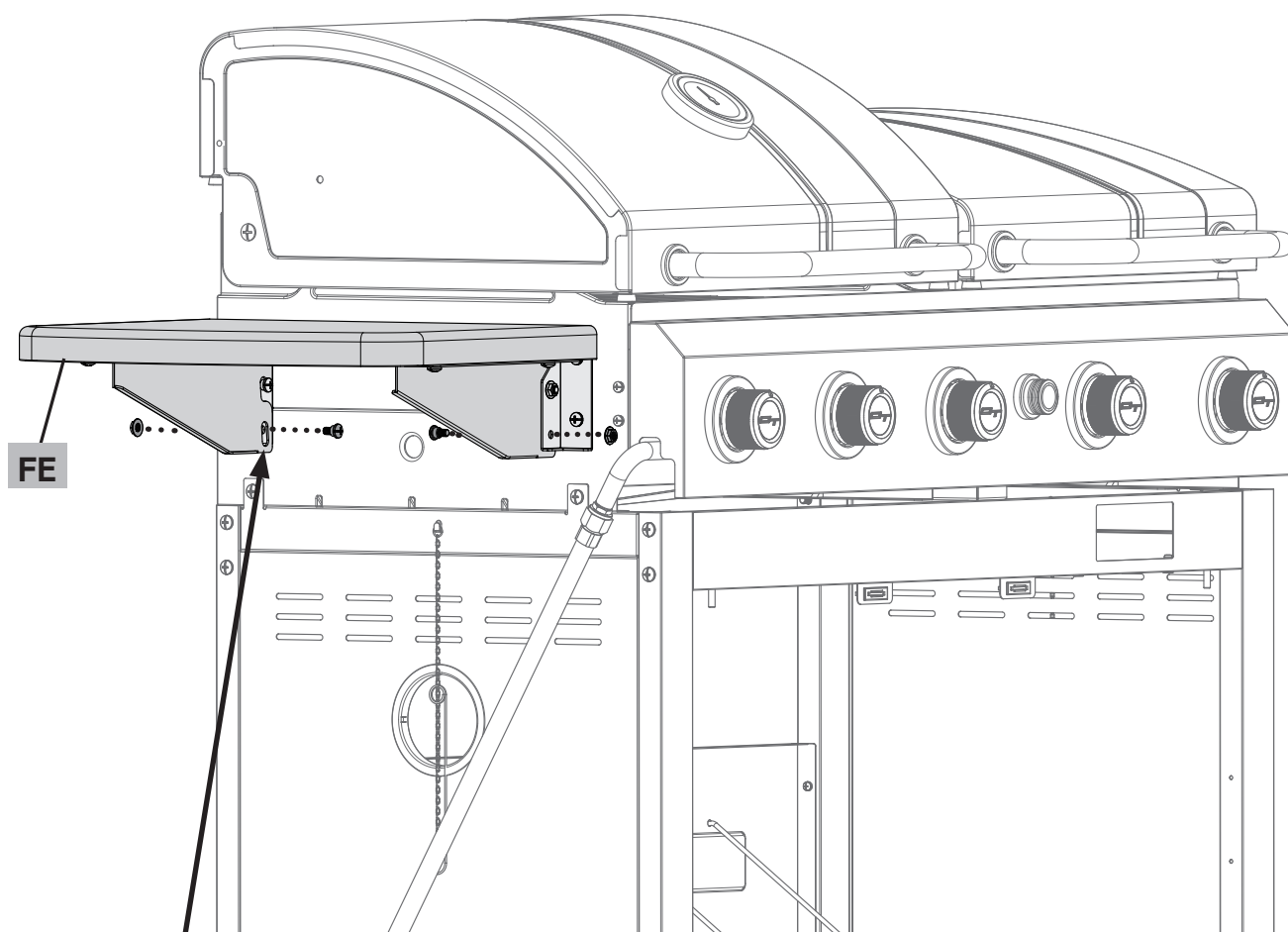
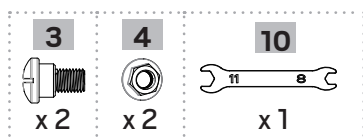
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

17D



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

17E



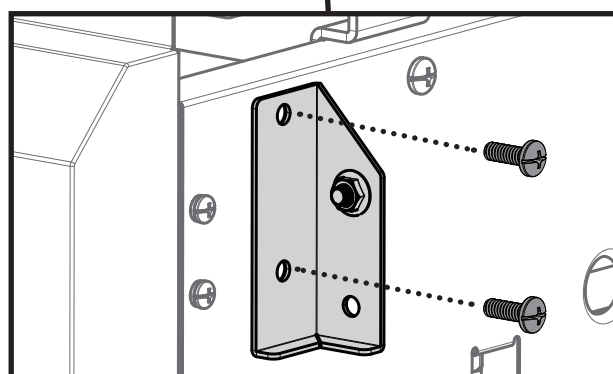
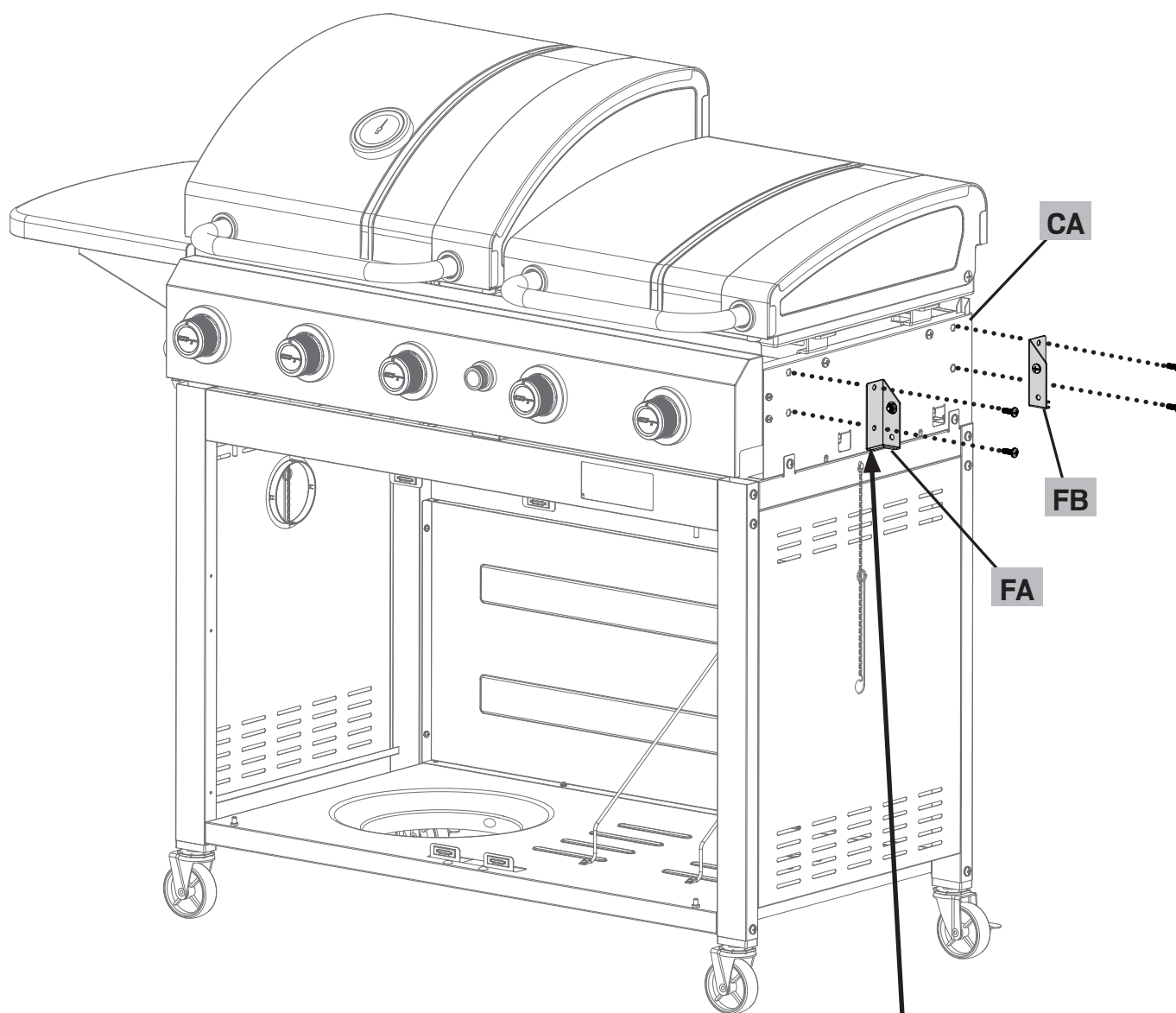
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

17F

2

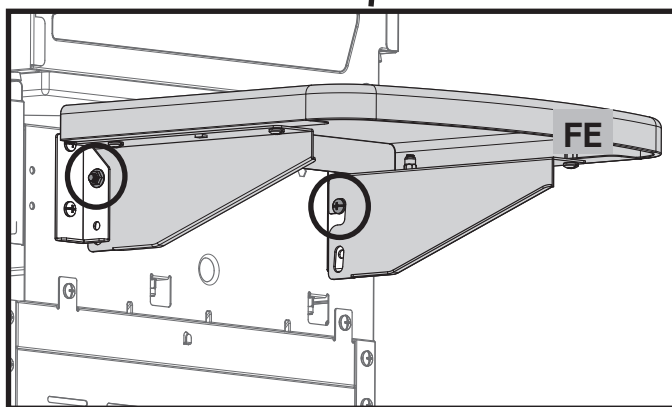
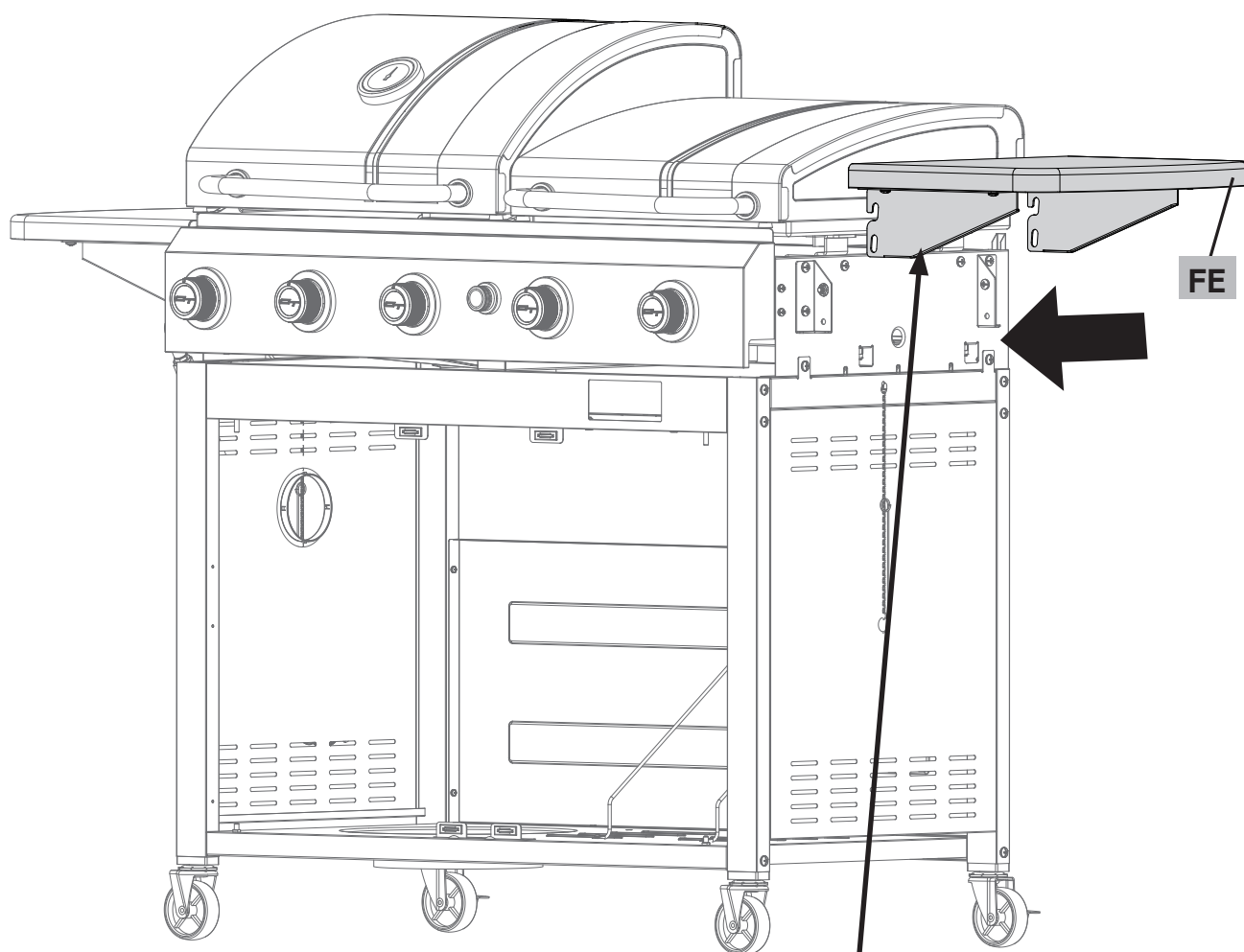


x 4



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

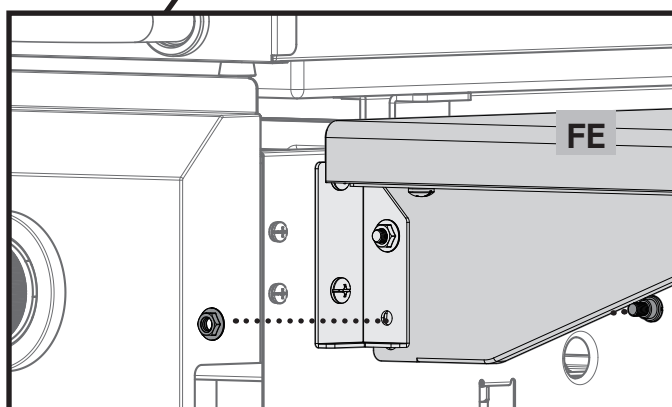
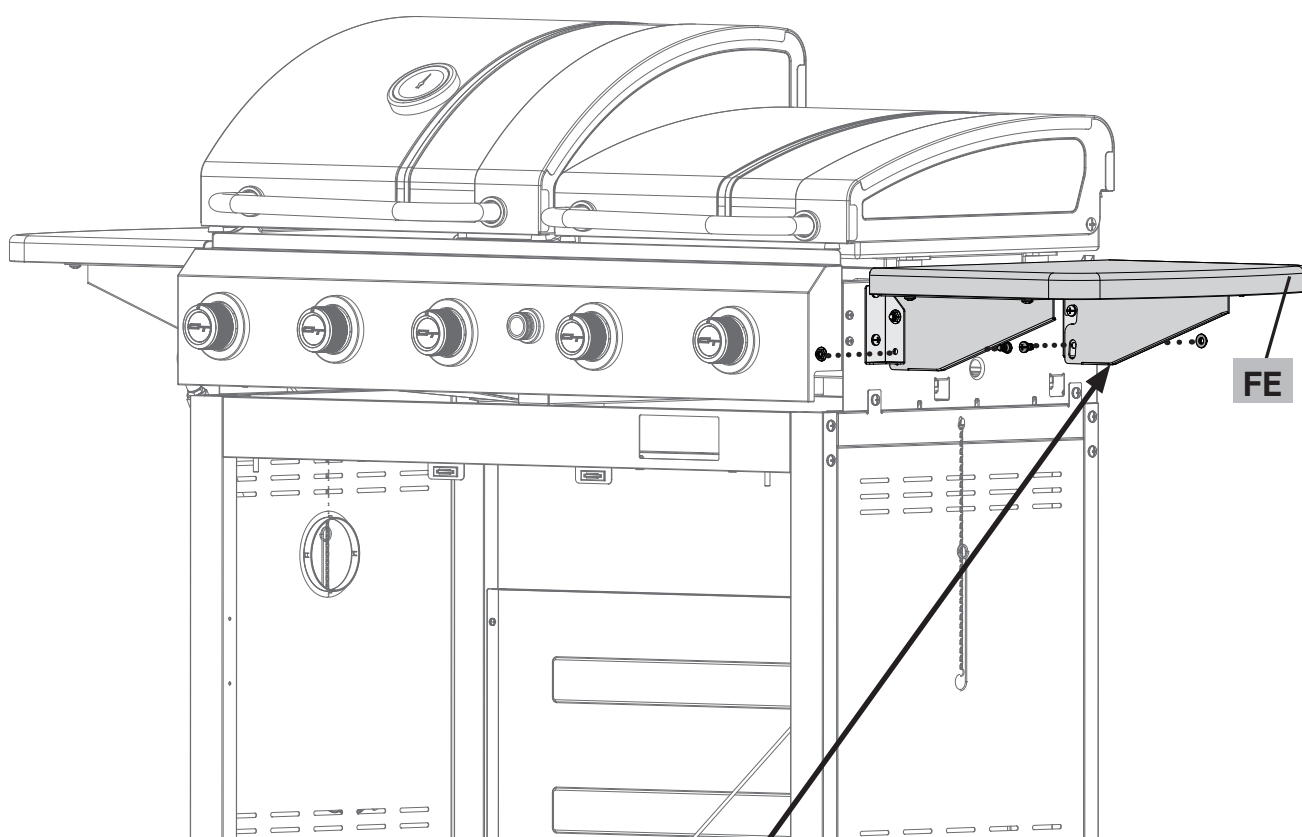
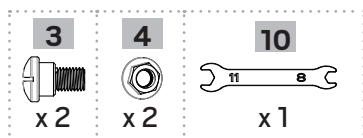
17G





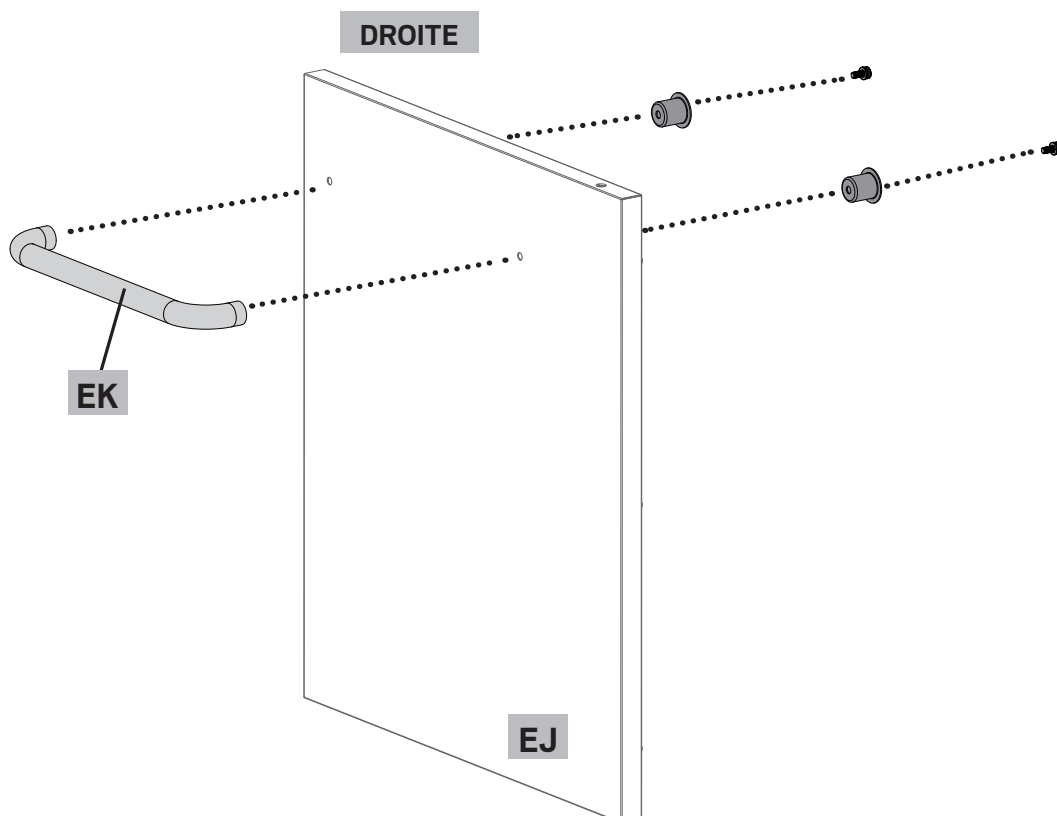
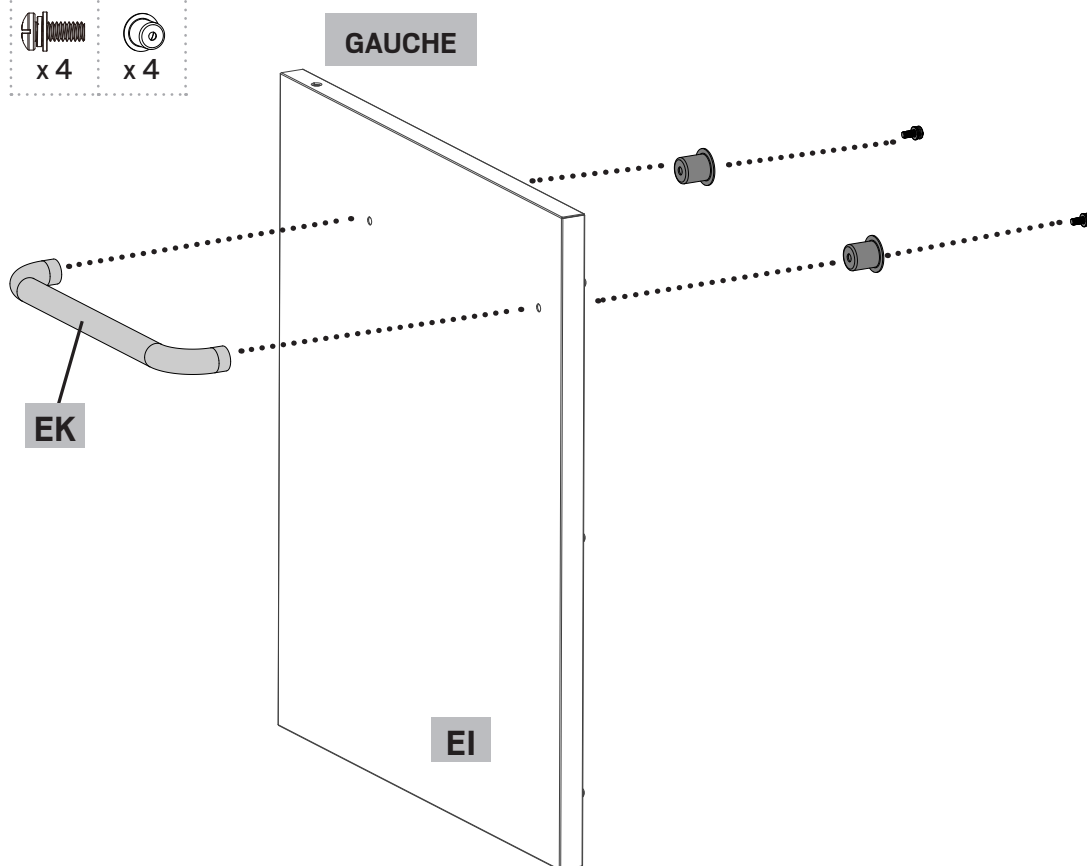
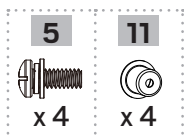
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

17H



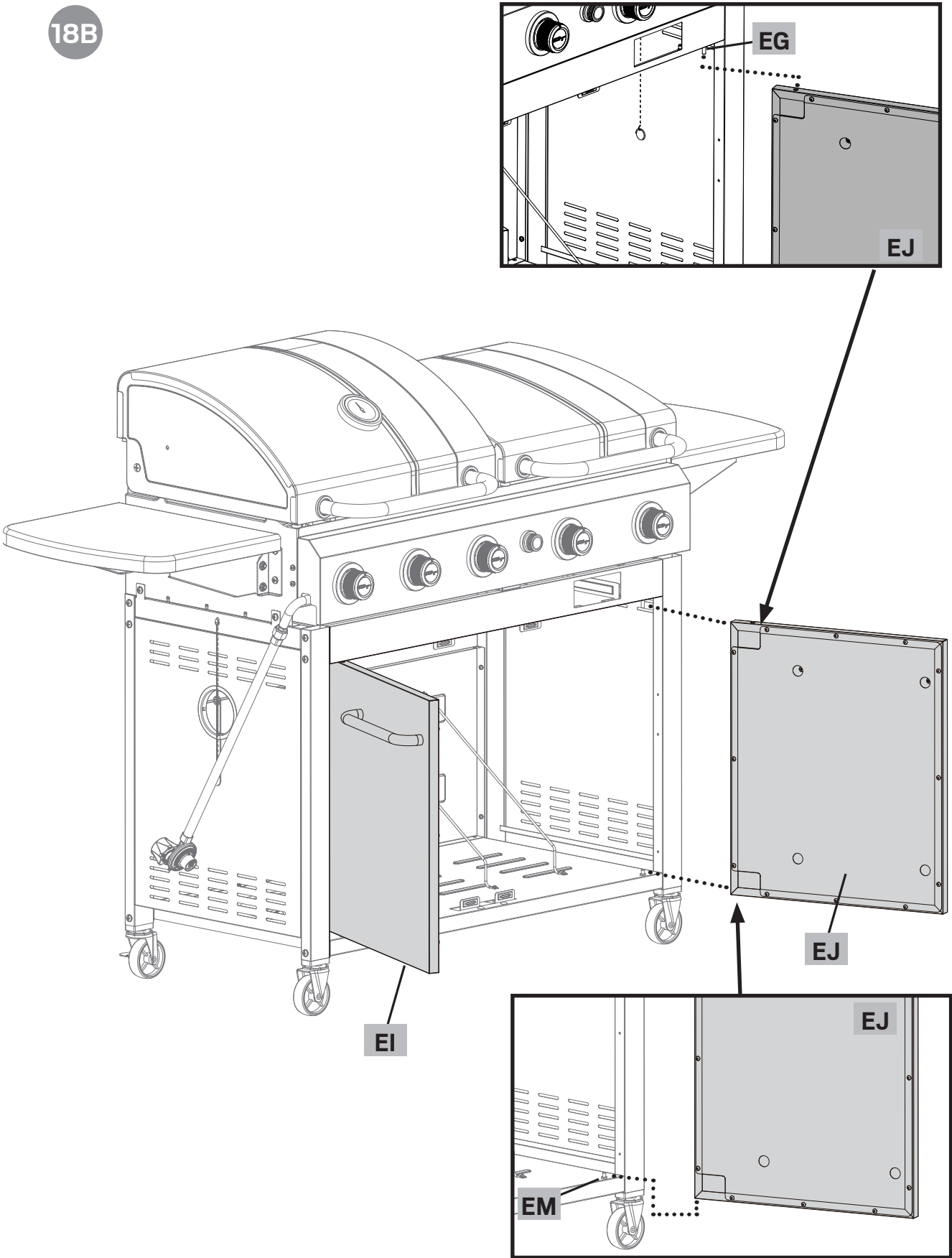
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

18A



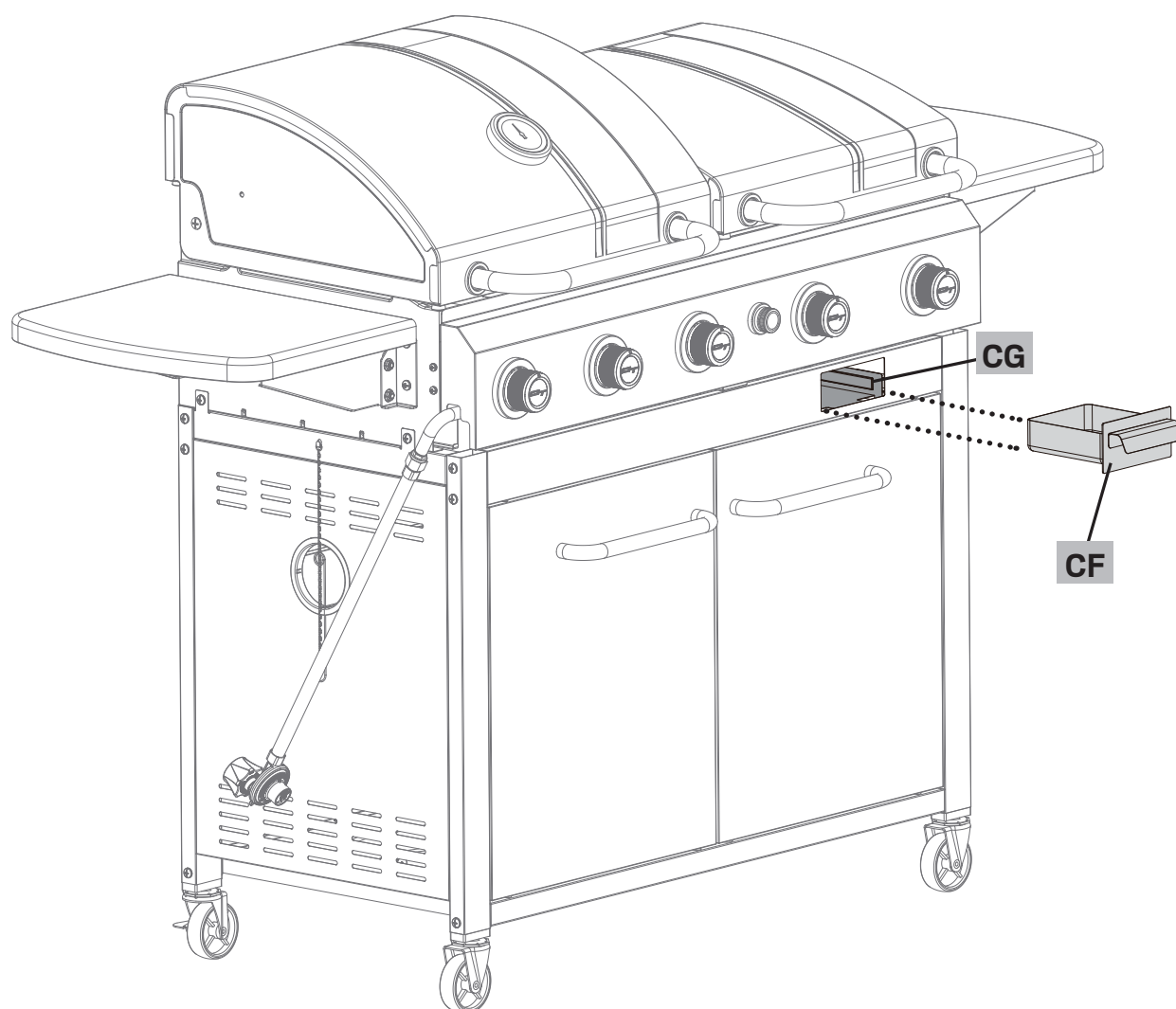
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

18B



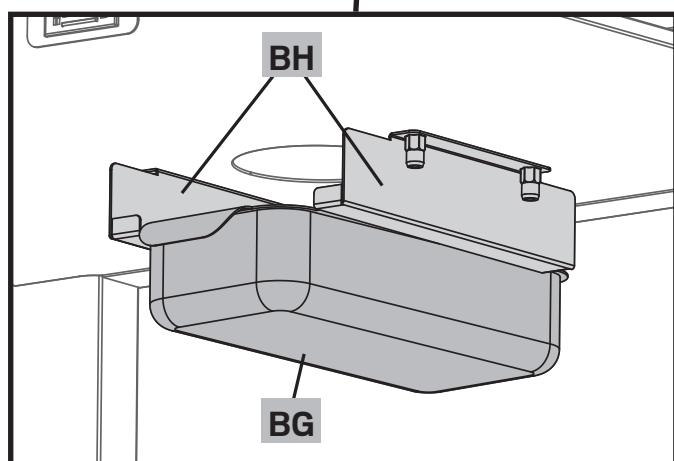
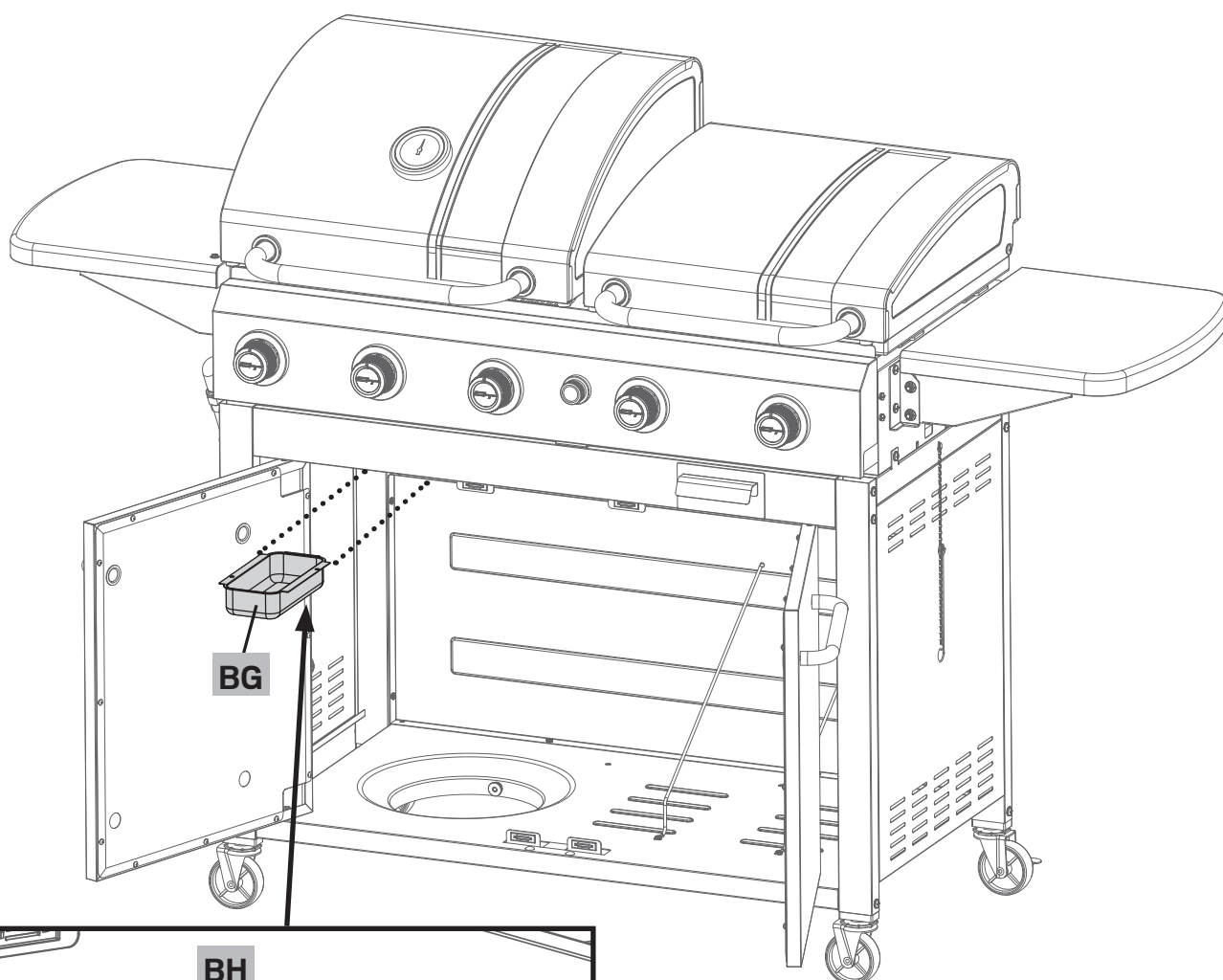
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

19A



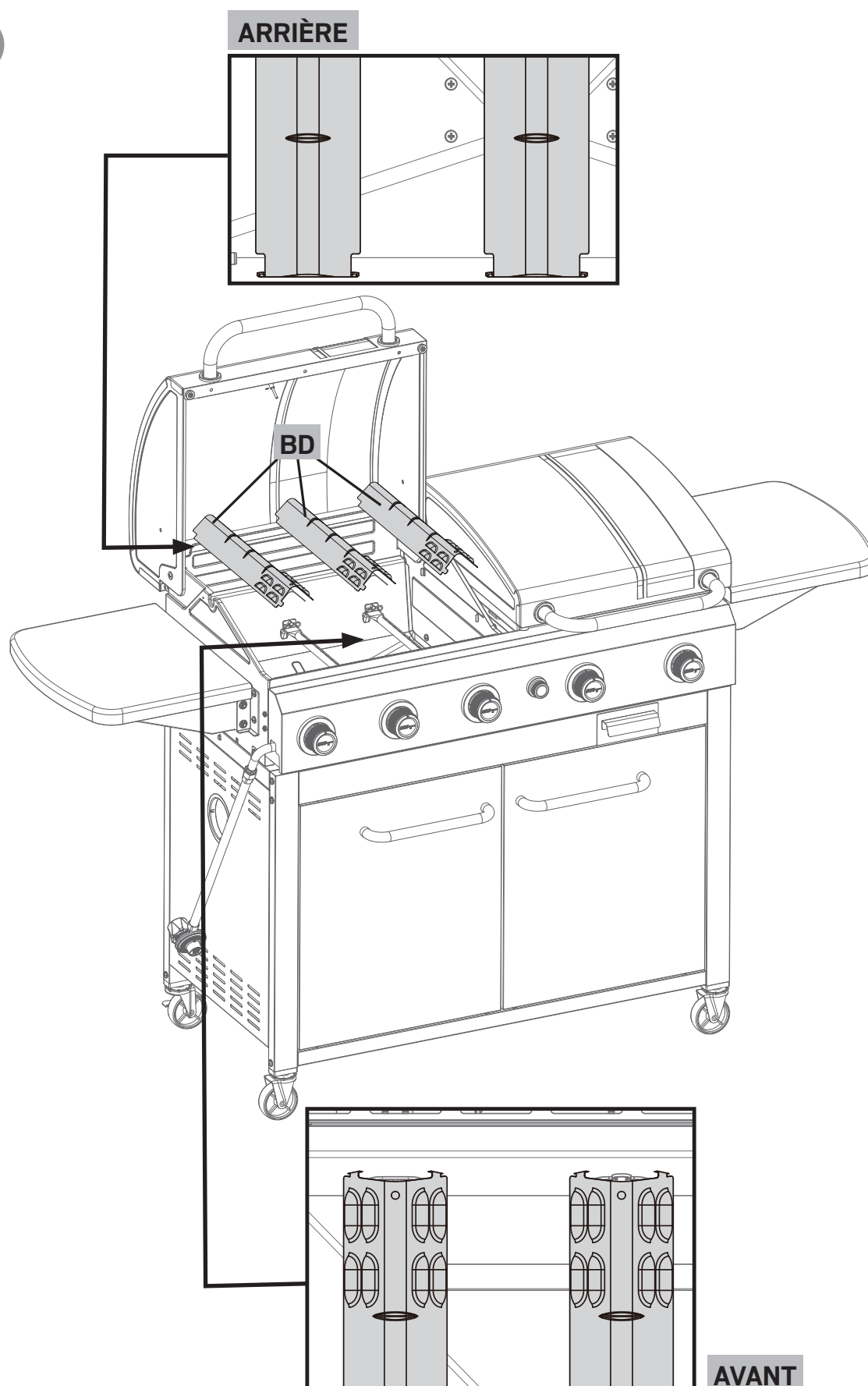
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

19B



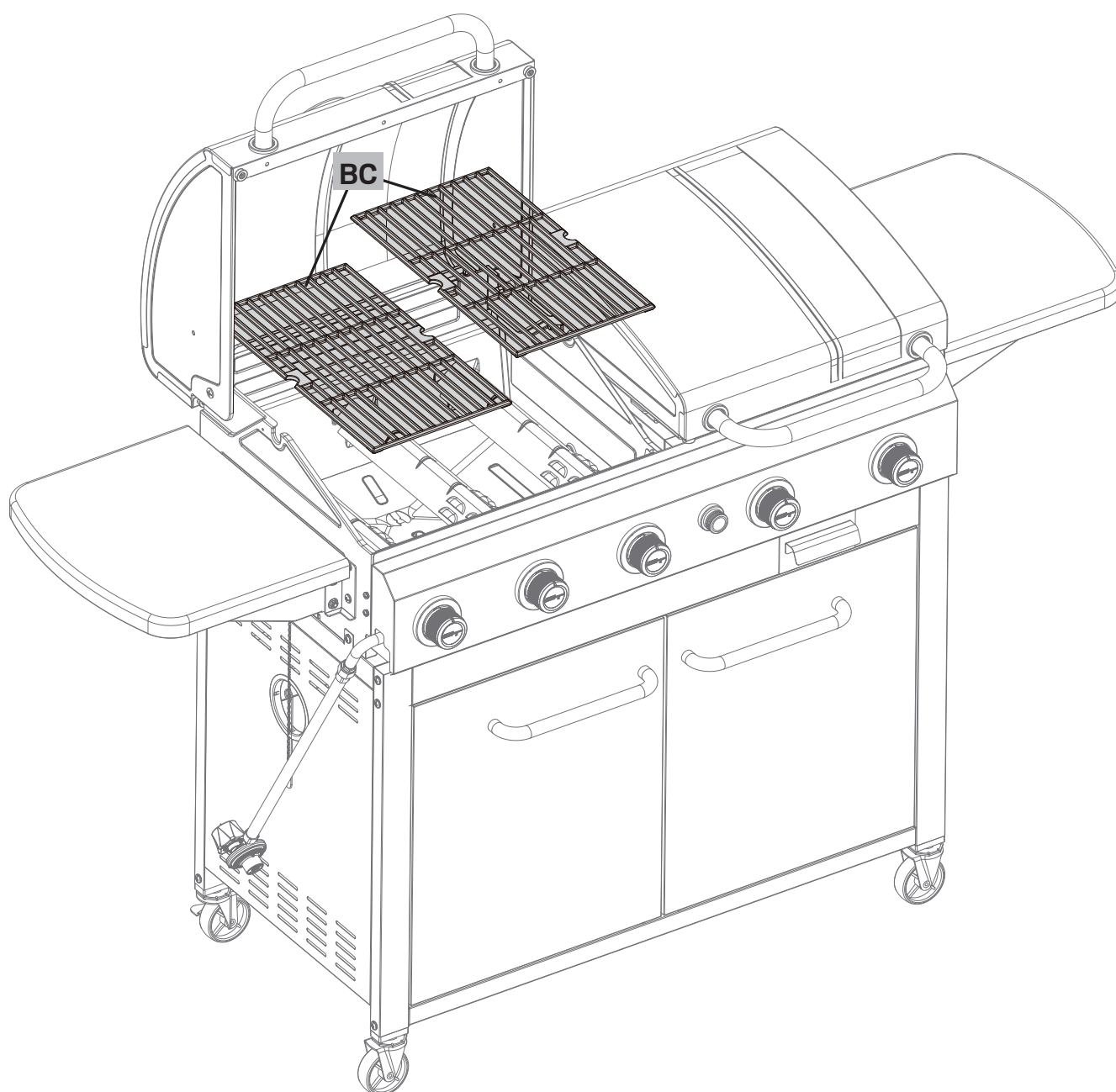
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

20



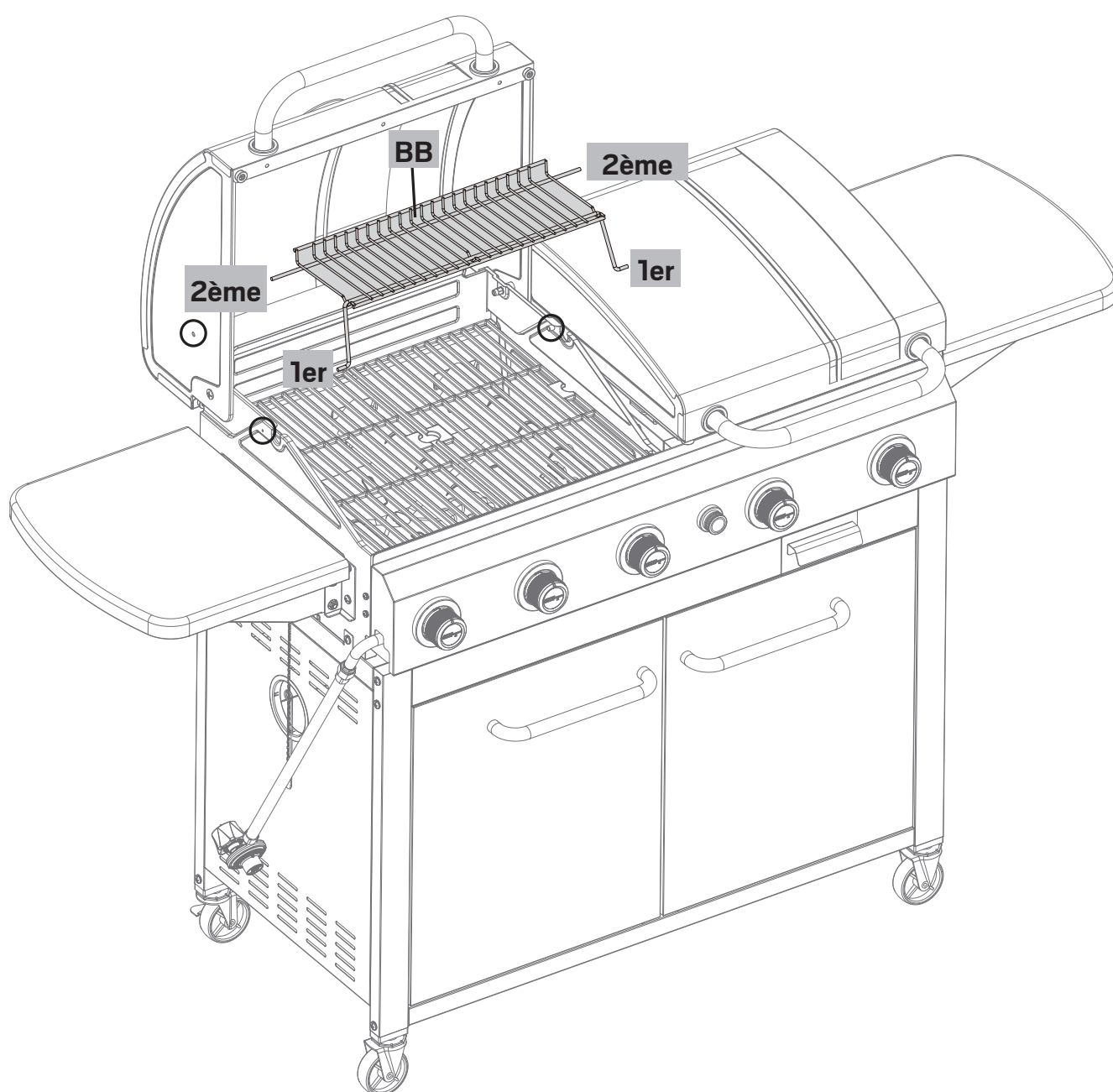
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

21



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

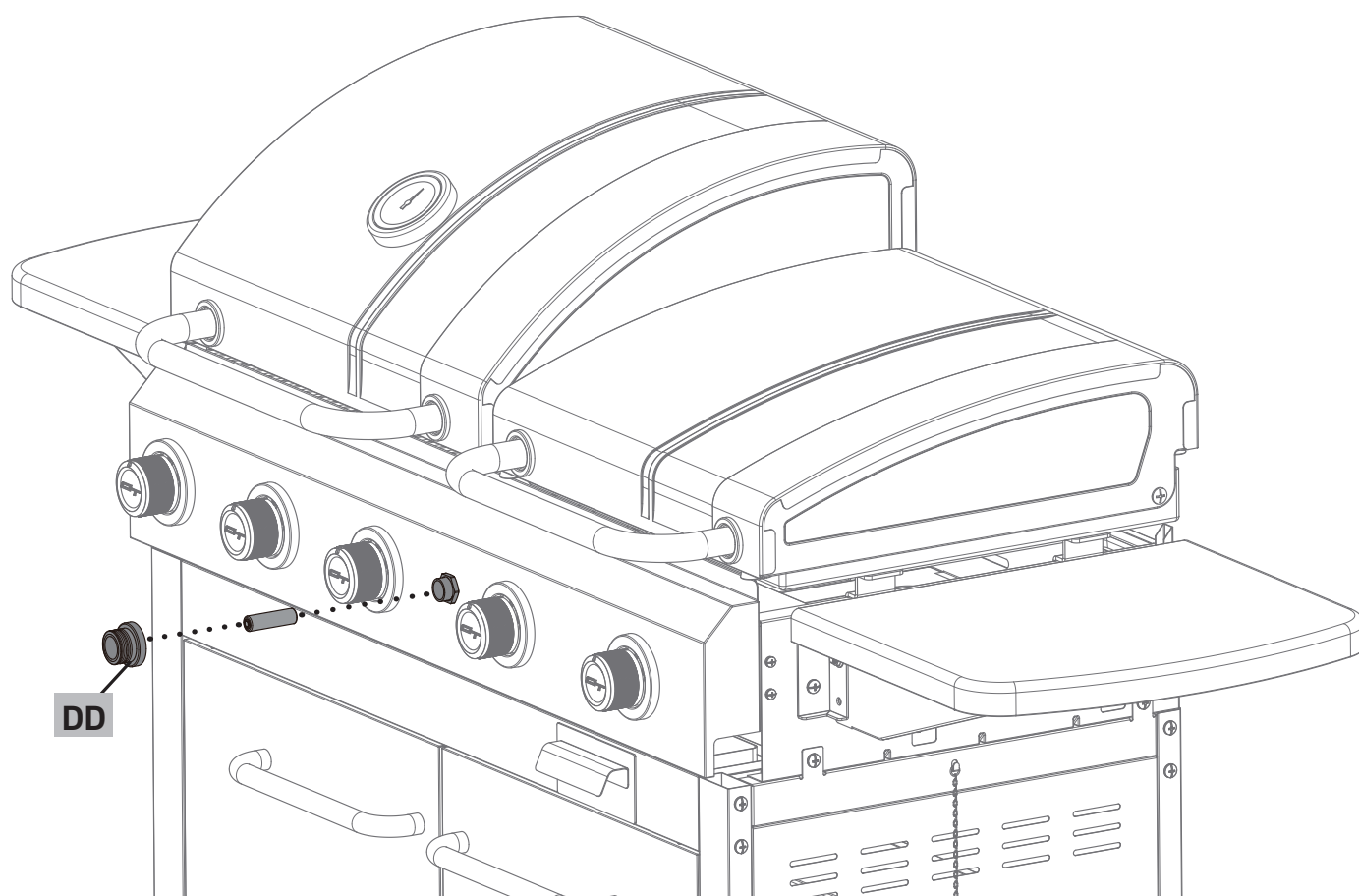
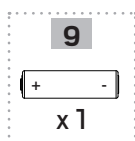
22



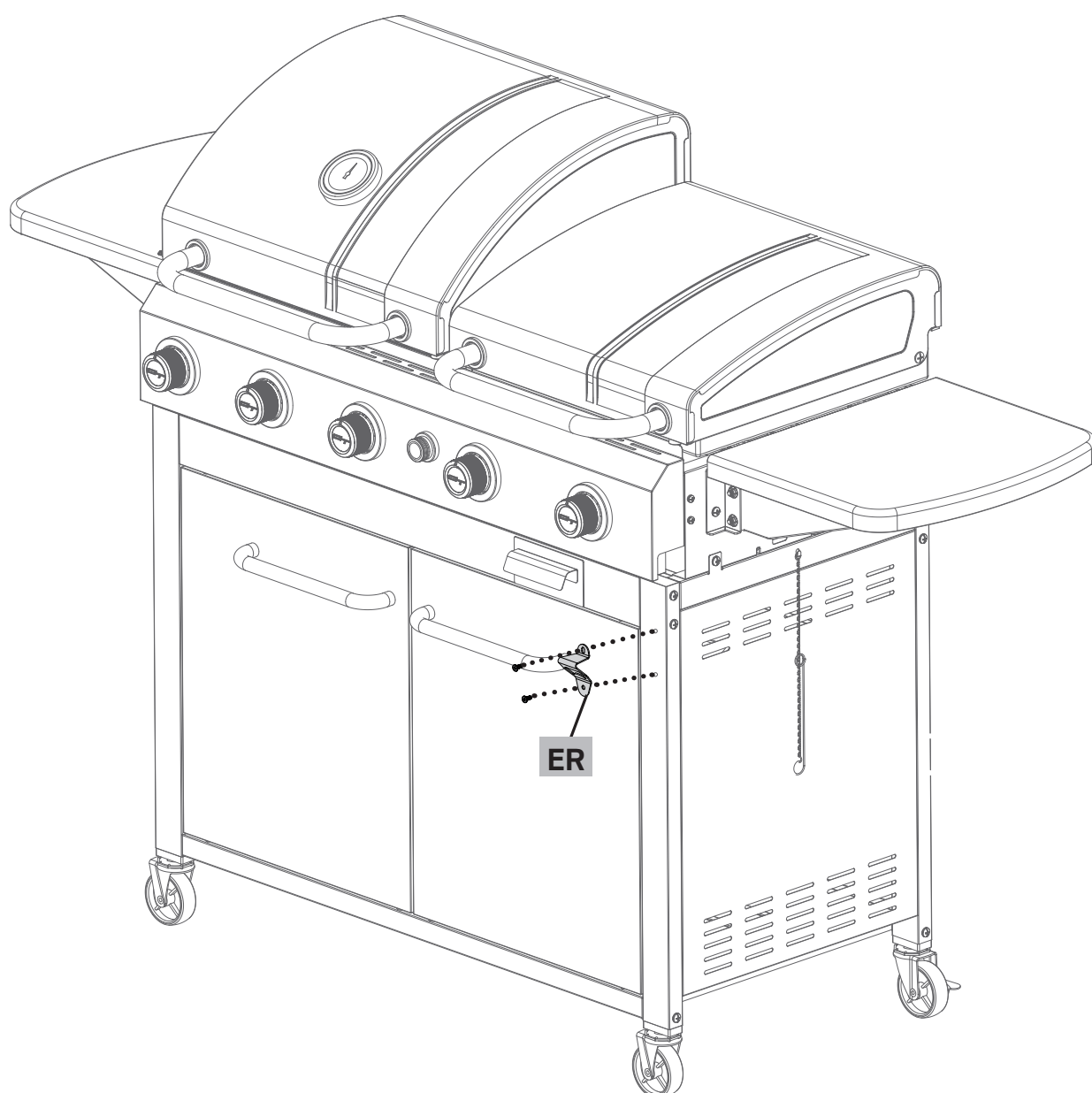
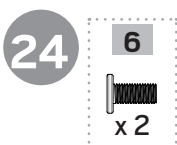


## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

23

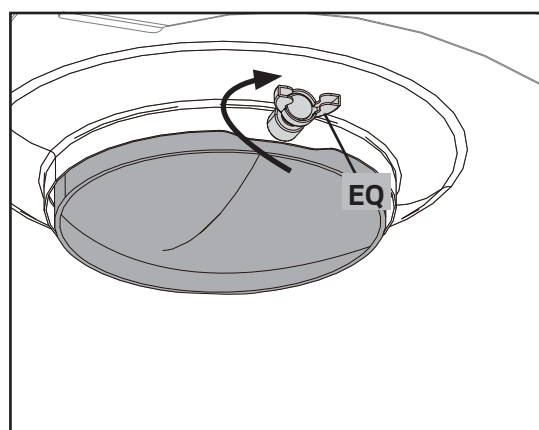
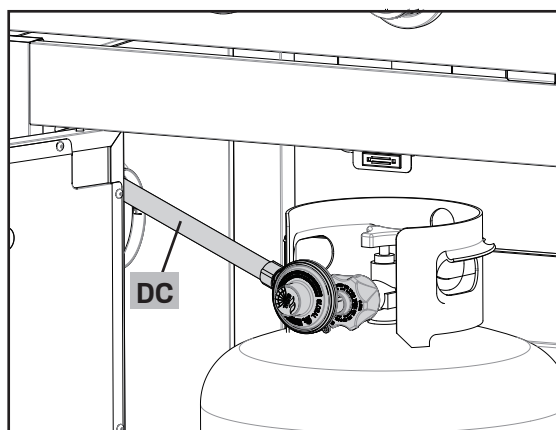
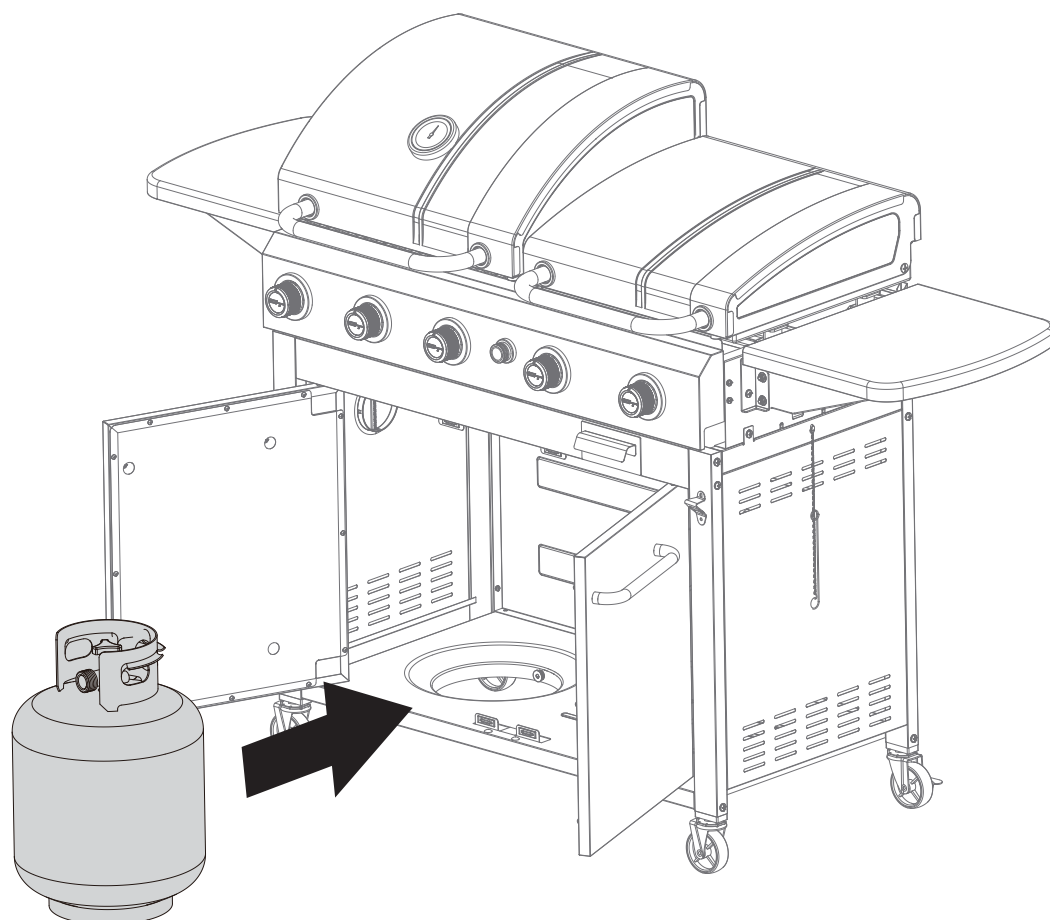


## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

25

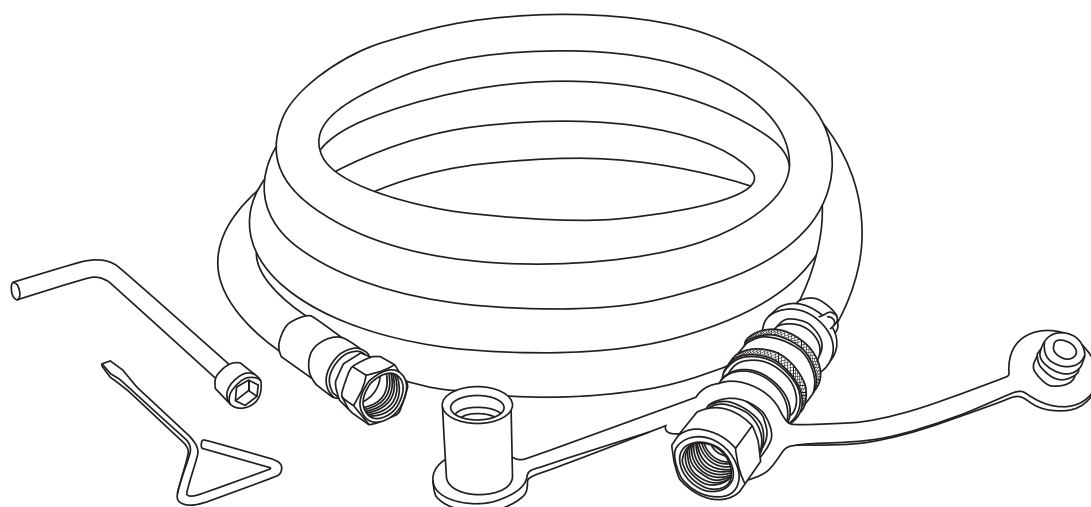

**⚠ ATTENTION ⚠**

- POUR VOTRE SÉCURITÉ, N'ESSAYEZ PAS D'ALLUMER CE BARBECUE AVANT D'AVOIR LU LES PAGES DE 4 à 8 DU MANUEL D'ENTRETIEN ET DE SÉCURITÉ MASTER CHEF<sup>MD</sup>.
- TOUS LES TESTS DE SÉCURITÉ ET D'ÉTANCHÉITÉ DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR L'UTILISATEUR AVANT D'ALLUMER CE BARBECUE.
- N'ENTREPOSEZ PAS DE BOUTEILLES DE PROPANE SUPPLÉMENTAIRES DANS UN CHARIOT À BARBECUE.
- SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS, AJUSTEZ LA POSITION DE L'ÉLECTRODE OU DU FIL D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE.

## CONVERTIR AU GAZ NATUREL

### COMMENT CONVERTIR VOTRE BARBECUE AU GAZ NATUREL

Ce barbecue a été vendu prêt à l'emploi avec du PROPANE. Si vous souhaitez faire fonctionner votre barbecue au gaz naturel, vous devez acheter la trousse de conversion au gaz naturel vendue auprès de Canadian Tire, produit n° 085-2261-4.



### IMPORTANT

Assurez-vous que l'emballage de la trousse de conversion porte le symbole suivant :

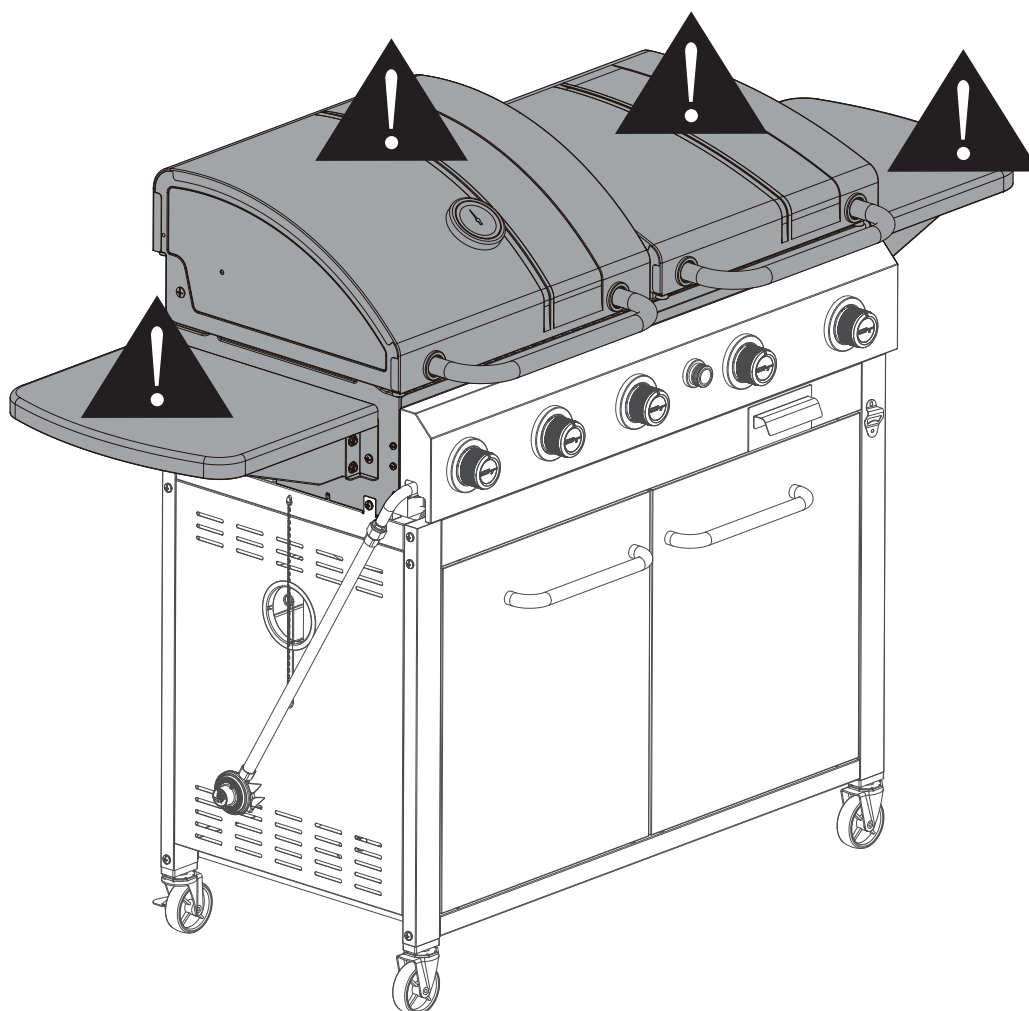


**CONVERTIBLE**  
**VALVE SYSTEM<sup>MC</sup>**

## AVERTISSEMENT



### AVERTISSEMENT : SURFACES CHAUDES



### MISE EN GARDE!

- ÉVITEZ LES BRÛLURES!
- NE TOUCHEZ PAS LE BARBECUE EN COURS D'UTILISATION!
- SURFACE EXTRÊMEMENT CHAUDE!
- LES ZONES FONCÉES DEVIENNENT EXTRÊMEMENT CHAUDES LORSQU'ELLES SONT UTILISÉES.
- NE PLACEZ PAS LES OUTILS OU LE PLATEAU TROP PRÈS DE LA PLAQUE CHAUFFANTE, CAR ILS DEVIENDRONT BRÛLANTS, PROVOQUANT DES BRÛLURES.



**Rendez-vous sur [www.masterchefbbqs.com](http://www.masterchefbbqs.com)  
afin d'enregistrer le produit**

**Service à la clientèle Master Chef<sup>MD</sup>  
1 855 453-2150.**

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

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

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

### OBTENEZ DE L'AIDE POUR :

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

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

### CONTRÔLE DE SÉCURITÉ DU BARBECUE

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

- ☐ **LIRE** et **COMPRENDRE** le guide d'utilisation.
- ☐ **VÉRIFIER** que le raccord fileté du régulateur est centré dans le robinet de la bouteille de propane. Veillez à ne **PAS** croiser les filets de cette connexion. Croiser les filets peut entraîner un incendie ou une explosion au raccordement de la bouteille de propane.
- ☐ **EFFECTUER UN ESSAI 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. Inspecter 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 » ( O ), que le gaz est éteint et que le régulateur est correctement fixé à la bouteille de propane. 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. Retirer le brûleur et dégager l'obstruction.

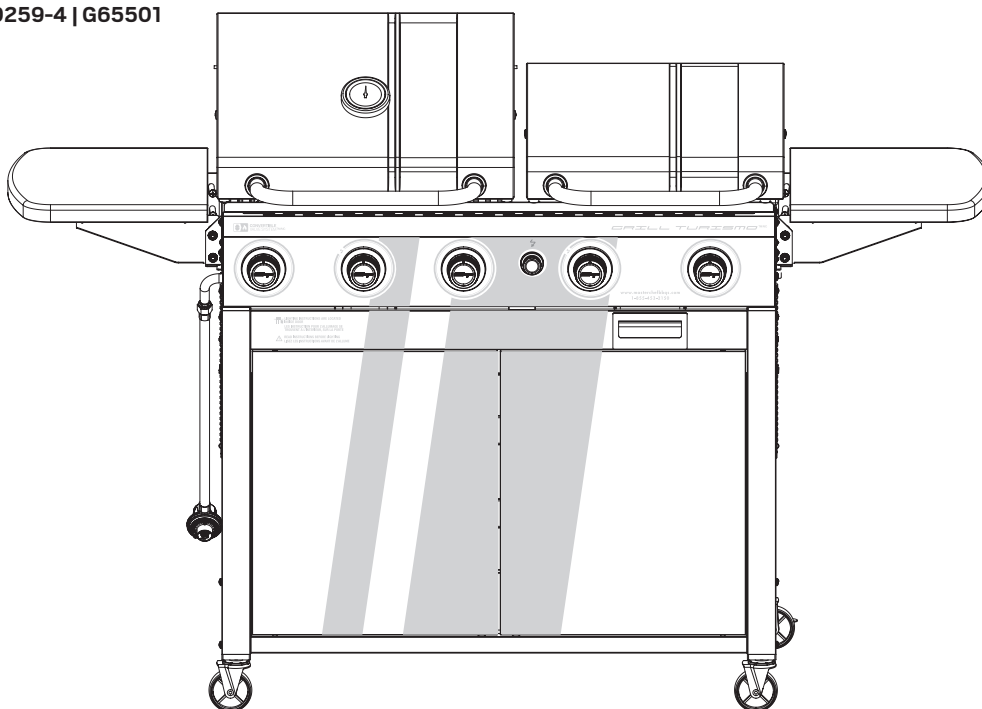


### **MISE EN GARDE :**

EN PLEIN SOLEIL ET EN FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE ET EN ACIER  
PEINT DE VOTRE BARBECUE PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES.

BARBECUE AU PROPANE CONVERTIBLE AVEC GRILLE ET PLAQUE  
CHAUFFANTE GRILL TURISMO<sup>MC</sup>  
GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MODÈLE n° 085-0259-4 | G65501



**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 à l'adresse

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

**⚠ MISE EN GARDE**

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

**⚠ INSTALLATEUR OU ASSEMBLEUR/  
CONSOMMATEUR**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

Le non-respect de toutes les instructions du fabricant risque d'entraîner des incendies, des explosions, des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort. Suivez attentivement toutes les procédures de vérification des fuites 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 Instructions d'allumage de ce guide d'utilisation.

**⚠ DANGER**

1. Si vous sentez du gaz :

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

2. N'entrez 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.



## **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 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 à **[www.masterchefbbqs.com](http://www.masterchefbbqs.com)**

## **TABLE DES MATIÈRES**

<b>INSTALLATION ET AVERTISSEMENTS</b>	<b>4</b>
<b>BOUTEILLE DE PROPANE</b>	<b>5</b>
- Exigences	<b>5</b>
- Raccordement au gaz propane et avertissements	<b>5</b>
- Retrait, transport et entreposage des bouteilles de propane	<b>7</b>
<b>TUYAU DE SÉCURITÉ ET RÉGULATEUR</b>	<b>8</b>
<b>ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ</b>	<b>10</b>
<b>RACCORDEMENT AU GAZ NATUREL ET AVERTISSEMENTS</b>	<b>11</b>
<b>FONCTIONNEMENT — INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE</b>	<b>12</b>
<b>PRÉVENTION</b>	<b>13</b>
<b>DÉPANNAGE</b>	<b>15</b>
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>18</b>
- Culottage de votre plaque chauffante	<b>21</b>
<b>COMMENCER À GRILLER</b>	<b>23</b>
<b>GARANTIE ET SERVICE</b>	<b>25</b>

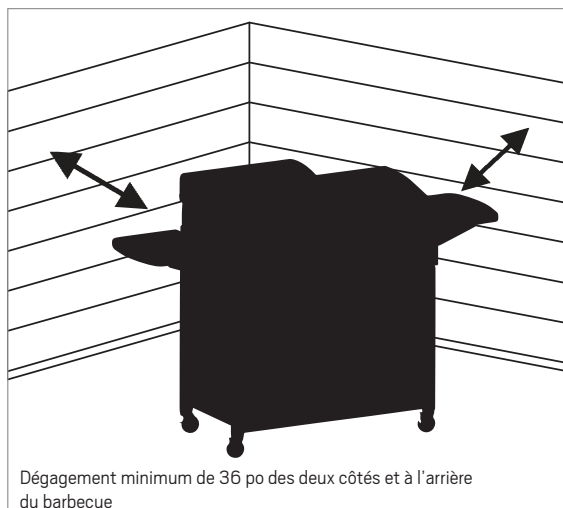
## INSTALLATION

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

## AVERTISSEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Dégagement minimal aux matériaux combustibles adjacents :  
36 po (91 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 cm) de tout logement ou bâtiment.
- **FERMEZ** toujours le robinet de la bouteille de propane et retirez l'écrou de raccord 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** de barbecue jusqu'à ce qu'un essai d'étanchéité soit effectué et que les points de contrôle soient vérifiés.



## 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 :

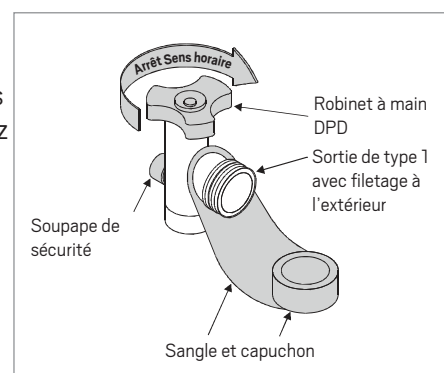
- Le gaz propane est non toxique, inodore et incolore à la production. Pour votre sécurité, une odeur (semblable au chou pourri) a été ajoutée au gaz propane qui permet de le sentir.
- Le gaz propane est extrêmement inflammable et peut s'enflammer de manière inattendue lorsqu'il est mélangé à l'air.

### 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. ANSI 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 (OPD) 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

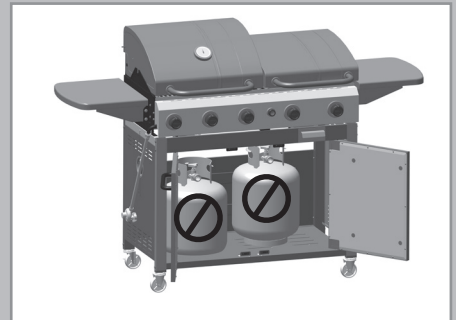
Toute tentative de raccorder un régulateur à des connecteurs autres que le connecteur d'accouplement TYPE -1 pourrait entraîner des incendies, des explosions, des blessures ou des dommages matériels. Utilisez uniquement des bouteilles équipées de ce type de vanne.

NE BRANCHEZ PAS à une bouteille de propane d'une capacité supérieure à 20 lb (9,2 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 de raccord 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



### ⚠ 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.

### ⚠ EXTÉRIEUR

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

## RETRAIT, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DES BOUTEILLES DE PROPANE

### AVANT DE DÉBRANCHER LA BOUTEILLE DE PROPANE :

1. Tournez tous les boutons de commande et le robinet de bouteille de propane en position d'arrêt ( O ).
2. Tournez l'écrou de raccord 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 de propane.

**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 de propane 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 instructions ci-dessus ne sont pas entièrement respectées, cela pourrait causer un incendie ou une explosion 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 :

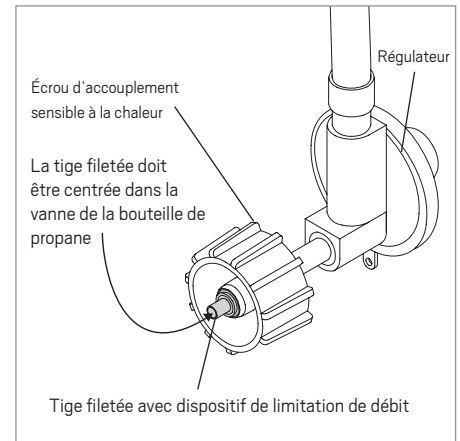
Votre barbecue est conçu pour fonctionner au gaz propane à une pression de 2,74 kPa (colonne d'eau de 11 po). Un régulateur préréglé à cette pression est fourni avec votre barbecue.

### RACCORD DE FERMETURE RAPIDE QCC-1

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

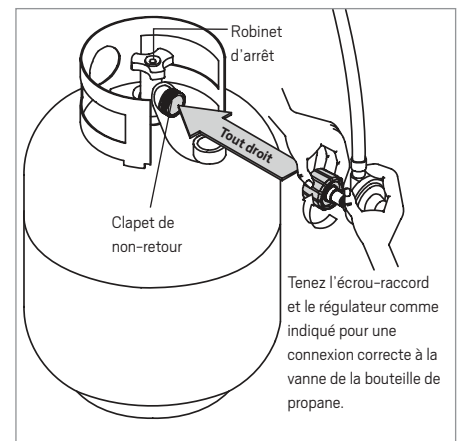
Le système QCC-1 intègre les nouvelles caractéristiques de sécurité requises par le Comité directeur des normes canadiennes.

- 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 (115 et 150 °C).
- Lorsqu'il est activé, un dispositif de limitation de débit limitera le débit de gaz à 10 pi<sup>3</sup>/h.



### CONNEXION DU RÉGULATEUR À LA BOUTEILLE DE PROPANE

1. La bouteille de propane doit être correctement fixée au barbecue.
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 fileté dans la vanne de la bouteille de propane. Serrez à la main l'écrou de raccord. 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 de raccord 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
- Flammes de brûleur basses ou incomplètes
- Basse pression de gaz
- Brûleurs ne restant pas allumés

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

1. Avec tous les boutons de commande et la source de gaz en position d'arrêt ( **O** ), 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 » ( **05** ).
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 ( **O** ).
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 essai 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 » ( **05** ).
11. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique ou utilisez le support d'allumette ou un briquet au butane pour enflammer le brûleur sélectionné.

**Évitez d'activer la fonction de limitation de débit** en suivant les procédures appropriées de démarrage et d'arrêt et en effectuant un essai 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.



## ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

1. Tournez tous les boutons de commande à la position ( O ).
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.
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 l'essai d'étanchéité en tournant le robinet dans le sens horaire.



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

#### ⚠ ATTENTION :

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

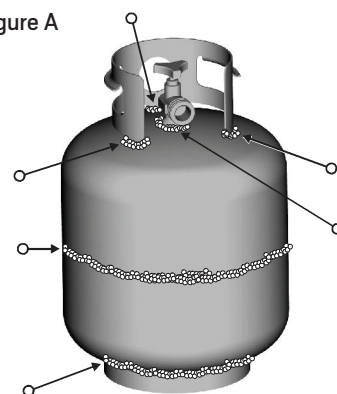
- Ne fumez pas pendant un essai d'étanchéité.
- N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- Le barbecue doit être mis à l'épreuve d'étanchéité à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, loin des sources d'inflammation telles que les appareils électriques au gaz. Pendant un essai

-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.**

Figure A



#### ⚠ 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.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour toutes les nouvelles connexions au gaz naturel à la maison, veuillez contacter un technicien en gaz certifié pour installer votre barbecue au gaz naturel.

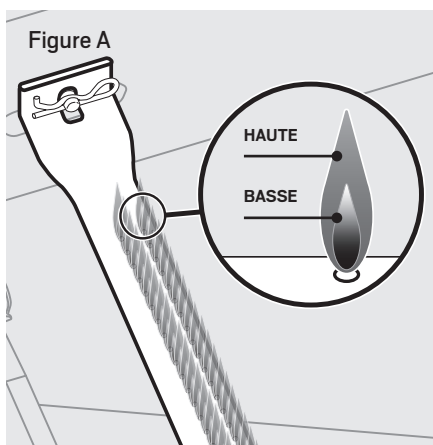


## RACCORDEMENT AU GAZ NATUREL ET AVERTISSEMENTS

### EXIGENCES CONCERNANT LE GAZ NATUREL

Consultez un technicien en gaz certifié pour vous assurer que la conduite d'alimentation de la maison convient à une conduite d'alimentation en gaz naturel de 3/8 po, capable d'entrer jusqu'à 85 000 BTU.

- Toute la plomberie d'alimentation en gaz doit être effectuée par un technicien en gaz certifié, conformément aux autorités provinciales compétentes et aux exigences du code d'installation des lignes CAN/CGA 1-B149.1 et 2.
- Une vanne d'arrêt doit être installée entre le barbecue et la conduite d'alimentation en gaz naturel.
- Lors de l'essai de pression, isolez toujours le barbecue du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en débranchant le barbecue et en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle.
- Le système de tuyauterie d'alimentation en gaz devrait être mis à l'essai à des pressions ne dépassant pas 1/2 lb/po<sup>2</sup> (3,5 kPa).
- Toute la plomberie d'alimentation en gaz doit être en mesure de fournir une colonne d'eau de 7 po au barbecue avec tous les brûleurs allumés.



### INSTALLATION

Pour votre commodité, ce modèle Master Chef Grill Turismo™ Convertible Grill and Griddle comprend le système de vannes convertibles™, ce qui simplifie la conversion de votre barbecue du propane au gaz naturel.

REMARQUE : Vous aurez besoin d'un kit de système de vanne convertible au gaz naturel - Vendu séparément (Modèle 085-2261-4)

### VÉRIFICATION DE LA FLAMME DU BRÛLEUR AU GAZ NATUREL

Le motif de flamme du brûleur est un indicateur clé du bon fonctionnement ou du mauvais fonctionnement du système de cuisson. Lorsque les brûleurs fonctionnent correctement, vous verrez un modèle de flamme spécifique. Tous les orifices du brûleur doivent avoir une flamme de 2,5 cm/ 1 po sur « HIGH » (haute) avec pointes orange, centre bleu clair, avec flamme bleu foncé à la base de l'orifice du brûleur (voir figure A).

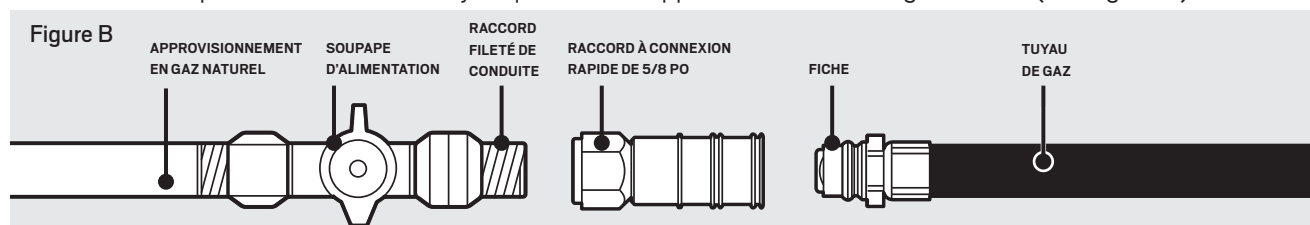
### Problèmes de performance : si vous rencontrez l'un des éléments suivants,

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

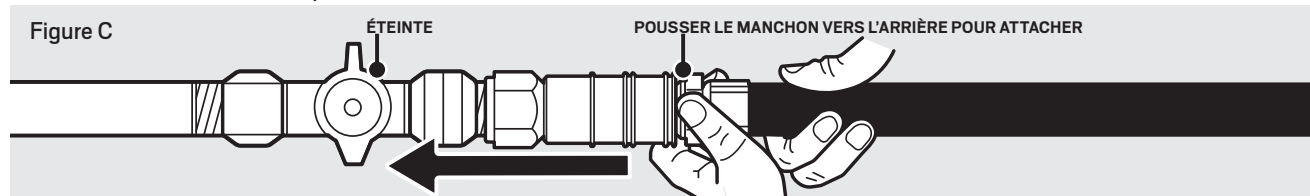
arrêtez votre barbecue et effectuez un essai d'étanchéité. Si aucune fuite n'est détectée, assurez-vous de suivre les instructions d'éclairage appropriées à la page 12.

### RACCORDEZ VOTRE BARBECUE À LA SOURCE DE GAZ NATUREL.

Enrobez le raccord fileté du tuyau avec du ruban de téflon résistant aux gaz ou de la dope de tuyau. Serrez le raccord à déconnexion rapide sur l'embout du tuyau qui mène à l'approvisionnement en gaz naturel (voir figure B).



Avec la vanne d'alimentation en gaz naturel en position « OFF » (fermée), connectez la conduite de gaz naturel au raccord à connexion rapide. Repoussez le manchon sur le raccord à connexion rapide (voir figure B) et insérez la fiche jusqu'à ce que le manchon s'enclenche vers l'avant, verrouillant la fiche dans le raccord à connexion rapide. Assurez-vous de mettre ces connexions à l'épreuve d'étanchéité avant de les utiliser.



**⚠ RISQUE D'INCENDIE : N'ACHEMINEZ PAS LE TUYAU DE GAZ NATUREL À L'INTÉRIEUR DU CHARIOT DU BARBECUE.**

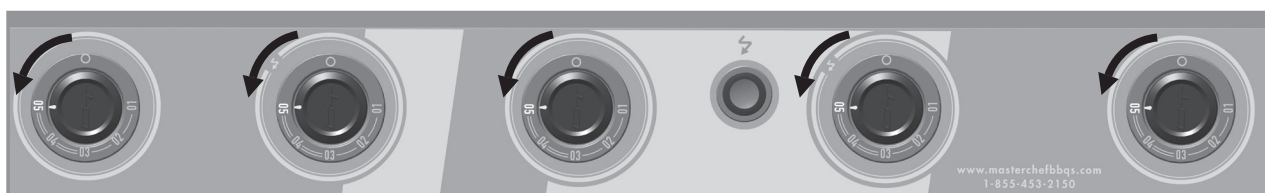
## FONCTIONNEMENT — INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

### ALLUMAGE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX

1. Lisez les instructions avant d'allumer.
2. Ouvrez le couvercle avant d'allumer.
3. Tournez tous les boutons de commande en position d'arrêt (O) et fermez le robinet de la bouteille de propane.



4. Ouvrez le robinet de bouteille de gaz propane. Attendez 5 secondes.
5. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur du milieu (O) à « MAX » (05).



6. Appuyez sur l'allumeur (⚡). Répétez si nécessaire.
7. Si l'allumage n'a pas lieu immédiatement, tournez les boutons de commande du brûleur en position d'arrêt (O). Attendez 5 minutes avant d'allumer avec une allumette ou un briquet au butane.
8. Si le brûleur s'allume correctement, appuyez et tournez les brûleurs restants à « MAX » (05).

### ⚠ 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 le motif de flamme est autre que la normale, consultez le guide de dépannage pour connaître les mesures correctives.

### ALLUMAGE AVEC UNE ALLUMETTE DEPUIS LE CÔTÉ DU BARBECUE

Répétez les étapes 1 à 4 de la section « **ALLUMAGE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX** » ci-dessus.

5. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur central dans le sens antihoraire jusqu'à la position « MAX » (05).
6. Placez un briquet à barbecue ou une allumette insérée dans le support d'allumette fourni avec votre barbecue à travers le trou d'allumage devant le barbecue (voir figure A). Vérifiez que le brûleur est allumé.
7. Répétez les étapes 5 et 6 pour les brûleurs restants.

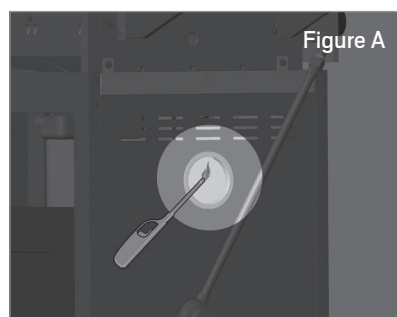


Figure A

### ALLUMAGE AVEC UNE ALLUMETTE DEPUIS LA PLAQUE CHAUFFANTE

Répétez les étapes 1 à 4 de la section « **ALLUMAGE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX** » ci-dessus.

5. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur gauche dans le sens antihoraire jusqu'à la position « MAX » (05).
6. Placez un briquet pour barbecue ou une allumette insérée dans le support d'allumette fourni avec votre barbecue à travers le trou d'allumage devant le dessus du barbecue (voir figure B). Vérifiez que le brûleur est allumé.
7. Répétez les étapes 5 et 6 pour allumer le brûleur restant.

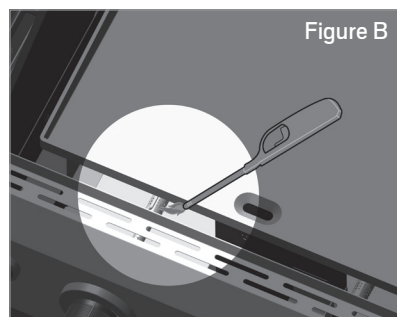


Figure B

## FONCTIONNEMENT — INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

### ÉTEINDRE LE BARBECUE

1. Tournez tous les boutons de commande à la position d'arrêt ( O ).
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 « essai 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 le motif de flamme est autre que le motif normal, 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.

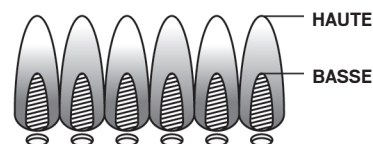


Figure A

### RETOURS DE FLAMME

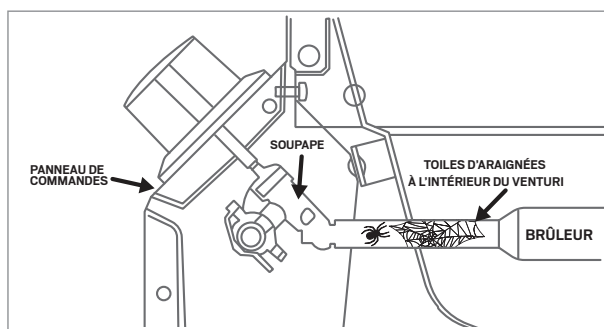
**Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel, et construisent souvent des nids à l'intérieur des brûleurs de votre barbecue, ce qui est la cause d'un INCENDIE DE RETOUR DE FLAMMES. L'allumage de vos brûleurs sans d'abord vérifier et nettoyer les tubes venturi, 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 INCENDIES DE RETOUR DE FLAMMES PAR LES MÉTHODES SUIVANTES :

- 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 hautes, beaucoup de fumée et de suie noire.
- Peut causer une carbonisation à l'intérieur du couvercle et des panneaux latéraux du couvercle du barbecue (à l'intérieur et à l'extérieur), peut endommager la jauge de température et 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 instructions 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.

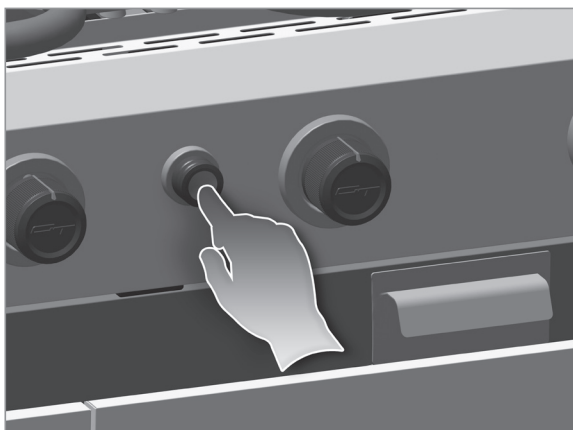


## DÉPANNAGE

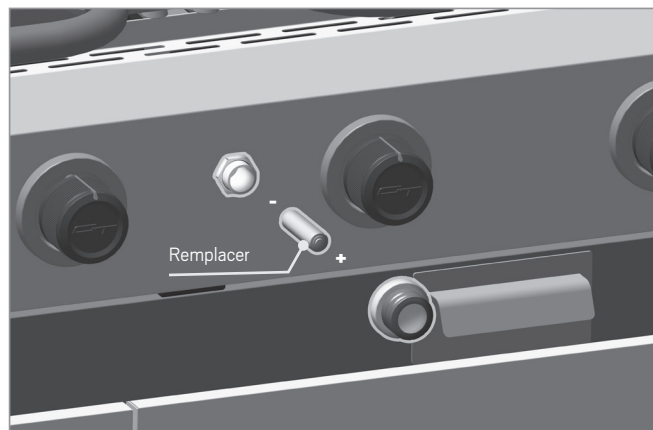
### RÉSOLUTION DES PROBLÈMES DE PERFORMANCE DE L'ALLUMEUR

Si vous rencontrez des difficultés avec l'allumage électronique de votre barbecue, une inspection visuelle rapide des éléments suivants vous aidera à en identifier la cause :

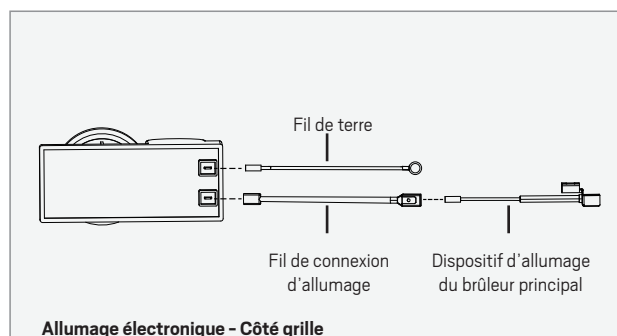
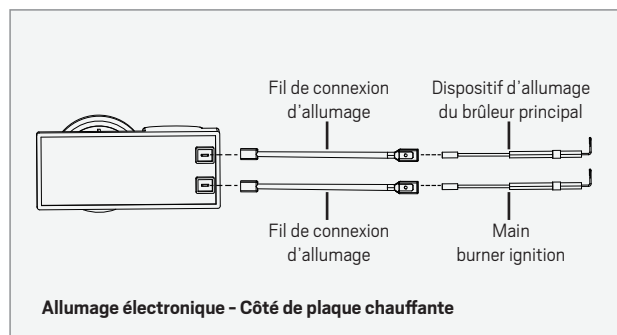
1. Assurez-vous que toutes les électrodes s'allument lorsque vous appuyez sur le bouton de l'allumeur.
2. Remplacez la pile. Assurez-vous que la pile est installée correctement.
3. Vérifiez le capuchon de l'allumeur à pile pour un filetage approprié.
4. Vérifiez s'il y a des fils d'électrode ou des fils de mise à la terre non branchés.
5. Vérifiez si les fils sont endommagés, y compris les déchirures ou les ruptures.
6. Vérifiez l'électrode pour déterminer s'il y a des fissures dans l'isolant en porcelaine.
7. Vérifiez s'il y a des dommages à la boîte d'allumeur électronique.



Lorsque le bouton d'allumage est enfoncé, un cliquetis rapide accompagné d'une étincelle doit être visible à toutes les électrodes. Si une étincelle n'est pas visible, vérifiez la connexion de l'électrode à la boîte d'allumage électronique.



Remplacez la pile. Ouvrez le couvercle. Appuyez sur le bouton d'allumage et écoutez les déclics rapides.



#### Si une « étincelle » n'est pas visible au moment de la connexion de l'électrode et du brûleur :

- Localisez la boîte d'allumage électronique, vérifiez toutes les connexions de fil.
- Déconnectez le fil d'électrode correspondant et reconnectez-le en poussant le fil étroitement au point de connexion.
- Si l'électrode n'étincelle toujours pas, mais qu'un son peut être entendu aux autres points d'allumage, remplacez le fil d'électrode défectueux.

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	IDENTIFICATION DE LA CAUSE :
Les brûleurs ne s'allument pas (avec allumeur ou allumette)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucun raccordement positif n'a été établi entre la bouteille de gaz propane et le régulateur.</li> <li>• Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé. Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 9.</li> <li>• Les brûleurs ne sont pas correctement logés sur les orifices de valve.</li> <li>• Faible niveau de propane ou hors de propane.</li> <li>• La vanne d'alimentation en gaz est éteinte.</li> </ul>
Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumeur (pas d'étincelle).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pile de l'allumeur est épuisée ou corrodée.</li> <li>• Fils d'électrode lâches.</li> <li>• Électrode cassée – boîtier en céramique autour de l'électrode endommagé.</li> <li>• Boîtier d'allumage électronique défectueux.</li> </ul>
Feu au niveau du bouton de commande et du panneau de commande = Retour de flamme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blocage à l'intérieur du brûleur – feu de retour de flamme.</li> <li>• Le brûleur est mal logé sur le jet de gaz.</li> </ul>
Flammes de fumées jaunes / odeur de gaz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blocage à l'intérieur du brûleur – vérifiez pour toile d'araignée / araignée.</li> </ul>
La flamme s'éteint lorsque le bouton de commande est réglé sur « MIN »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condition de vent élevé – ajustez le barbecue pour le protéger du vent.</li> <li>• Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé. Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 9.</li> <li>• Faible niveau de propane ou hors de propane.</li> <li>• Le brûleur est mal logé sur le jet de gaz.</li> </ul>
Faible chaleur générée avec le bouton en position « MAX » ( 05 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le problème est isolé à un seul brûleur. S'il en apparaît ainsi, les tubes du brûleur et/ou le brûleur sont bloqués.</li> <li>• Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé. Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 9.</li> <li>• Vérifiez la présence de tuyau plié ou tordu.</li> <li>• Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé pendant 15 minutes. (Par temps plus froid, préchauffez le barbecue pendant de plus longues périodes.)</li> </ul>
Le dessus de la plaque chauffante est rouillé	Le dessus de la plaque chauffante est fait d'acier laminé à chaud et rouillera lorsque le culottage s'est dissipé, n'a pas été appliqué, ou lorsque la plaque chauffante a été rangée pendant de longues périodes. Suivez les instructions de culottage dans ce manuel pour enlever la rouille et culotez de nouveau la plaque chauffante.
La nourriture colle sur les grilles du barbecue.	<p>Le culottage s'est dissipé des grilles du barbecue. Répétez les étapes décrites dans la section « Culottage » de ce manuel pour créer une surface de grille lisse, antiadhésive et culottée, ou chargez votre plaque avec des aliments excessivement gras tels que des hamburgers et du bacon pour accélérer le processus de culottage.</p> <p>Culotez toujours la surface avant de commencer à cuisiner. Versez un peu d'huile. Avec un ensemble de pinces et d'essuie-tout, étalez l'huile sur toute la surface de cuisson.</p>

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	IDENTIFICATION DE LA CAUSE :
Flamme basse ou incomplète (en supposant que les brûleurs et les tubes venturi sont libres et exempts de blocages)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé. Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 9.</li> <li>N'utilisez pas le tuyau de gaz naturel fourni avec la Trousse de système de valve convertible pour gaz naturel (modèle 085-2261-4), vendue séparément.</li> </ul>
Trop de chaleur / montée de flamme excessive	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson sur le réglage « MAX » ( <b>05</b> ), sans réglage du contrôle de la température.</li> <li>Accumulation de graisse autour du système de brûleur provoquant une surchauffe.</li> <li>La plaque de collecte de graisse et le gobelet à graisse doivent être nettoyés.</li> <li>Couvercle ouvert lors de la grillade.</li> </ul>
L'intérieur du couvercle s'écaille.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le couvercle intérieur est en aluminium non peint. L'accumulation de graisse s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez soigneusement.</li> </ul>
Diminution de la chaleur, « bruit d'éclatement »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plus de propane.</li> <li>Le brûleur et les tubes du brûleur sont bouchés.</li> </ul>
Bruit de bourdonnement provenant du régulateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vanne de la bouteille ouverte trop rapidement.</li> </ul>
Tuyau d'alimentation en gaz en état de fonte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mauvaise ventilation causée par un dégagement inapproprié sur les côtés et à l'arrière du barbecue.</li> <li>Surchauffe causée par les températures de cuisson élevées et l'accumulation de graisse.</li> <li>Le tuyau d'alimentation en gaz et le régulateur de votre barbecue contiennent un élément thermique qui coupera le flux de gaz entre 240 et 300 °F (115 et 150 °C), en faisant fondre le tuyau d'alimentation et essentiellement en déconnectant le tuyau de la bouteille de propane.</li> </ul>
Gauchissement de la plaque chauffante	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il est très courant que les plaques chauffantes se dilatent et se contractent pendant le chauffage et le refroidissement, et dans certains cas, avec un choc thermique, la plaque chauffante peut se déformer ou gonfler temporairement. Le dessus de la plaque chauffante se corrigera et ne se déformera plus avec une utilisation continue.</li> <li>Ne placez que les aliments à température ambiante sur la plaque chauffante; ne placez jamais les aliments directement du réfrigérateur ou du congélateur sur la surface.</li> </ul>



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Si vous rencontrez l'un des problèmes de performance ou de sécurité suivants, y compris, mais sans s'y limiter : 1) le barbecue n'atteignant 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 de 30 minutes 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. Nettoyez et culottez le dessus de la plaque chauffante.
4. Réassemblez toutes les pièces enlevées et assurez-vous d'un placement approprié.
5. Effectuez un essai d'étanchéité et une vérification de sécurité sur toutes les connexions.

### BOÎTIER ET COUVERCLE DU BARBECUE

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

### DÉFLECTEURS DE FLAMMES (plaques de distribution de chaleur)

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

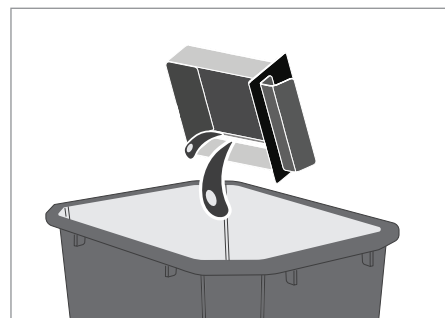
Ne pas faire tout ce qui précède entraînera une détérioration rapide de cette partie. Sans enlever tous les déflecteurs de flammes et les inspecter, vous ne vous rendrez peut-être pas compte du degré de détérioration causé. En suivant toutes les instructions contenues dans ce document, vous assurerez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



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

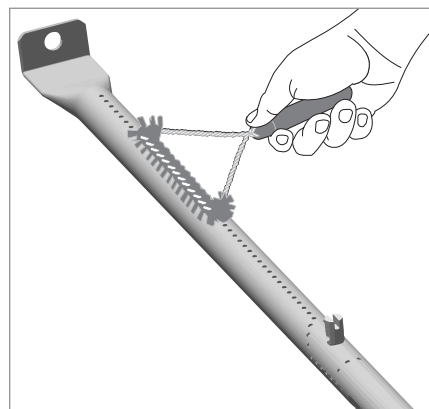
### NETTOYAGE DU GOBLET À GRAISSE ET DU PLATEAU À GRAISSE.

- Le gobelet à graisse est situé sous la boîte de brûleur du barbecue et est accessible de l'arrière du barbecue (côté grille). Toute graisse qui coule et les résidus de nourriture qui ne sont pas brûlés pendant la cuisson sont recueillis.
- Le plateau à graisse est situé sur le côté droit du barbecue (côté plaque) sous le panneau de commande.
- Attendez toujours que la graisse refroidisse avant de retirer le gobelet à graisse et le plateau à graisse.
- Le gobelet à graisse et le plateau à graisse doivent être vidés régulièrement pour éviter d'éventuelles montées de flamme, de déversements ou d'incendies de graisse.



### NETTOYAGE DES BRÛLEURS ET DES TUBES VENTURI

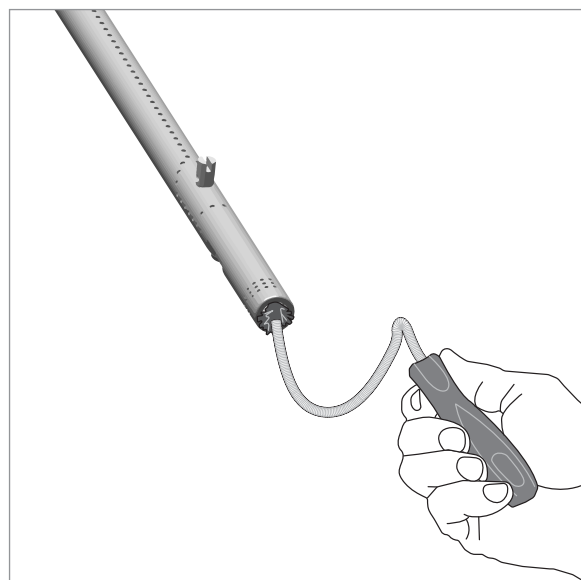
1. Retirez les grilles de cuisson, les déflecteurs de flammes et la plaque chauffante pour révéler les brûleurs.
2. Pour retirer le brûleur, retirez d'abord le matériel utilisé pour assembler le brûleur dans le boîtier du brûleur (WD40 peut être utilisé sur du matériel difficile à enlever).
3. Retirez 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.



### 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.

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.
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 déflecteurs de flamme, les grilles de cuisson et la plaque chauffante.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE DES GRILLES DE CUISSON ENDUITES DE PORCELAINE

#### **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.

Le nettoyage de l'accumulation mineure de vos grilles de cuisson est mieux fait pendant le préchauffage et l'arrêt lorsque les grilles de barbecue sont chaudes. À l'arrêt, tournez les boutons de commande sur « MAX » ( **05** ), le couvercle fermé, pour brûler la graisse accumulée. Utilisez une brosse à gril à long manche ou une brosse en nylon pour brosser les résidus restants. Pour un nettoyage plus profond, retirez les grilles refroidies du barbecue et nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse, avant de sécher avec une serviette et de repositionner les grilles dans le barbecue.

#### **ATTENTION**

Ne laissez jamais tremper les grilles de cuisson dans l'eau.

#### **MISE EN GARDE**

Attendez que le barbecue refroidisse avant de manipuler des pièces ou de toucher des surfaces. Portez toujours des gants de protection.

#### **MISE EN GARDE**

La graisse peut s'accumuler, provoquant des montées de flamme, des incendies de graisse et des températures incontrôlables qui ruineront vos aliments. En vérifiant régulièrement les pièces et en gardant votre barbecue propre, vous assurerez que votre famille et votre barbecue sont protégés contre ces dangers.

### NETTOYAGE DE VOTRE BARBECUE

#### **REMARQUE**

Avec l'utilisation continue de votre plaque chauffante, l'adhésion de culottage s'améliore. L'application d'un revêtement d'huile au début et à la fin de chaque cuisson aidera à maintenir le culottage.

Assurez-vous de toujours couvrir votre surface de plaque une fois que votre plaque a refroidi. La couverture gardera la surface de la plaque propre et prête pour la cuisson.

### OUTILS DE NETTOYAGE DU BARBECUE

Il vous faut :

- GANTS DE PROTECTION
- GRATTOIR
- BOUTEILLE D'EAU
- ESSUIE-TOUT EN TISSU/PAPIER
- LAINE D'ACIER
- BOUTEILLE D'HUILE

### NETTOYAGE DE LA SURFACE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

À la fin de chaque cuisson et avant d'entreposer votre plaque de cuisson, vous devez gratter tous les débris restants de la cuisson, avant de culotter à nouveau avec une couche d'huile. Pour la graisse difficile à enlever, vous pouvez utiliser une petite quantité d'eau et votre grattoir.

Une fois que la plaque est raisonnablement propre, grattée et sèche, appliquez une fine couche d'huile sur le dessus pour maintenir le lien de culottage et prévenir la rouille.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### COMMENT CULOTTER LA PLAQUE DE CUISSON

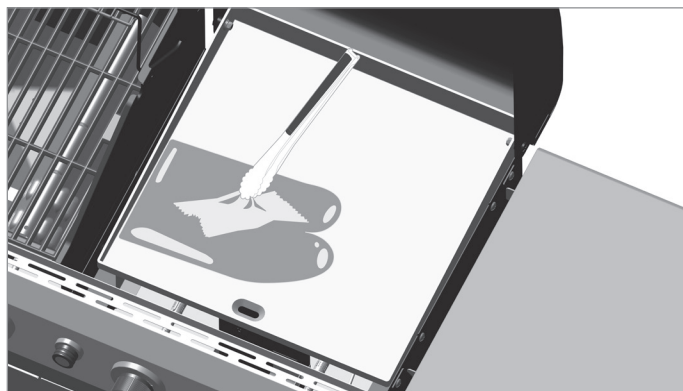
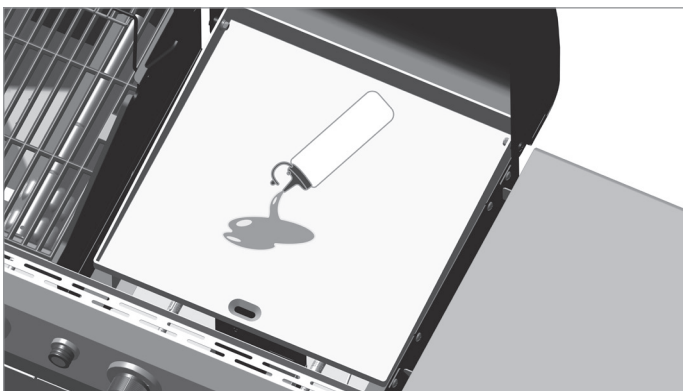
#### POURQUOI CULOTTER VOTRE PLAQUE DE CUISSON?

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

#### CULOTTAGE DU BARBECUE

Le culottage du barbecue améliore les performances de cuisson, crée une surface antiadhésive pour la cuisson, prévient les dommages et la détérioration dus à l'humidité et prolonge la durée de vie de votre barbecue de cuisson.

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



3. Allumez la plaque et réglez les commandes de température sur le réglage « MAX »(05).
4. Chauffer l'huile à son point de fumée. Vous remarquerez que la plaque chauffante change de couleur.
5. Répétez les étapes 2 à 4, environ 5 fois, jusqu'à ce que la surface de la plaque semble huileuse et commence à changer de couleur. Cuisiner sur votre plaque à ce stade accélérera le processus de culottage.

#### HUILES POUR LE CULOTTAGE

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Huile végétale</li> <li>b. Shortening végétal</li> <li>c. Huile de canola</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>d. Huile de lin</li> <li>e. Huile d'olive – pas idéal. Brûle à des températures plus basses que les autres options.</li> </ul> |
|--|---|

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Rouille de surface de la plaque chauffante :

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

Commencez par humidifier la surface avec de l'eau. Avec des gants de protection et de la laine d'acier, frottez les zones concernées jusqu'à ce que la rouille soit éliminée de la surface. Rincez soigneusement la surface. Ne laissez pas le bac à graisse déborder de graisse.

Essuyez la surface de la plaque avec un chiffon ou une serviette en papier, si nécessaire.

Culottez de nouveau 3 à 5 fois. Pour les étapes de culottage, suivez les instructions de culottage à la page 21.

### 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'allumeur 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 culottez-les et enveloppez-les dans du papier journal et entreposez-les à l'intérieur.
- Rangez toujours la plaque chauffante dans un endroit frais et sec. Lorsque vous entreposez pendant de longues périodes, assurez-vous que la plaque de cuisson est nettoyée, entièrement assaisonnée et protégée pour éviter la rouille.
- **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 le barbecue 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.-à-d. la pluie, la neige, les excréments d'animaux, etc.). Cependant, veuillez garder 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 instructions 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.

## COMMENCER À GRILLER

### CONSEILS DE CUISSON SUR LE BARBECUE

- Créez une surface de cuisson améliorée et antiadhésive en enduisant toutes les grilles de cuisson et la plaque chauffante 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 » ( **05** ) à la température souhaitée avant d'ajouter de la nourriture.
- Assurez-vous toujours que la température est ajustée après le préchauffage. « MAX » ( **05** ) 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 rôtiages.
- 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 sels à la viande avant 15 minutes avant de griller, car cela pourrait réduire le volume 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 et la plaque chauffante doivent être assaisonnées avant la première utilisation. Reportez-vous aux instructions de la page 21. Pour de meilleurs résultats, utilisez un shortening végétal sur vos grilles de cuisson.

Températures intérieures minimales sécuritaires selon AAC\*

Poissons	145 °F (63 °C)
Porc	160 °F (71 °C)
Œufs	160 °F (71 °C)
Steaks et rôtis de bœuf, de veau ou d'agneau	145 °F (63 °C)
Bœuf haché, veau ou agneau	160 °F (71 °C)
Volaille entière (dinde, poulet, canard, etc.)	165 °F (74 °C)
Volaille hachée ou morceaux de volaille (poitrine de poulet, etc.)	165 °F (74 °C)

\*Pour plus d'informations, visitez [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov)

### AVERTISSEMENT

Observez toujours des pratiques sécuritaires de manipulation et de préparation sécuritaire des aliments lorsque vous utilisez ce barbecue pour prévenir les maladies d'origine alimentaire.



# **AVERTISSEMENT** **SURFACE CHAUDE**



## **MISE EN GARDE**

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

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

## GARANTIE ET SERVICE

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

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

**Appelez le service à la clientèle Master Chef<sup>MD</sup> au 1 855 453-2150.**

**HEURES : de 9 h à 19 h HNE, du lundi au vendredi, fermé le samedi et le dimanche**

### SI VOTRE PRODUIT EST ENDOMMAGÉ :

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

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

### GARANTIE LIMITÉE :

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

Veuillez consulter la section Restrictions et exclusions à la page 26.

### GARANTIE DE 1 AN : TOUTES LES PIÈCES

### ÉLIMINATION DES PILES

Jetez toujours les piles usagées conformément aux réglementations locales.

### MISE EN GARDE

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

### AVERTISSEMENT

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

## GARANTIE ET SERVICE

### RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La garantie **Distribution Trifeuil** est sous réserve des **restrictions** ci-après :

1. Cette garantie limitée n'est pas transférable et devient nulle si elle est utilisée à des fins commerciales ou de location.
2. Cette garantie ne s'applique que lorsque le 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. Distribution Trifeuil 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. Distribution Trifeuil 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. Distribution Trifeuil n'autorise aucune personne ou société d'assumer pour elle toute autre obligation ou responsabilité liée à la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de son équipement, et aucune de ces représentations s'imposent pour Trileaf Distribution.
9. Visitez [www.masterchefbbqs.com](http://www.masterchefbbqs.com) pour enregistrer votre produit en ligne. L'acheteur conservera une copie de la facture d'achat pour les réclamations futures

### Distribution Trifeuil exclut de sa garantie les éléments suivants :

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

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

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

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



## NOTES



MASTER  
**Chef** TM/MC

