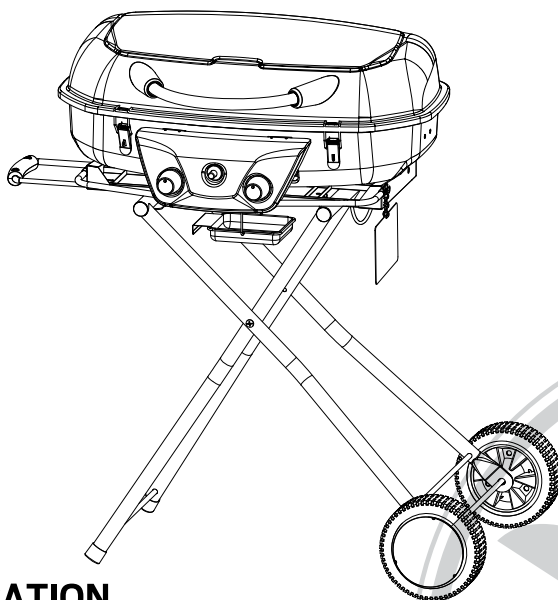


MASTER  
**Chef**<sup>MC</sup>

## BARBECUE PORTATIF AU GAZ À 2 BRÛLEURS

N° DE MODÈLE : 085-3149-8



### GUIDE D'UTILISATION

AVERTISSEMENT : L'installation, le réglage, la modification, l'entretien ou le nettoyage inadéquat de cet appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels. Lisez attentivement les consignes d'installation, de fonctionnement et de nettoyage avant d'installer l'appareil ou d'effectuer une tâche d'entretien.

Numéro sans frais : 1 855 803-9313

Veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation avant d'utiliser cet appareil et le conserver aux fins de consultation ultérieure.

Utilisation du barbecue	2
Consignes de sécurité importantes	3
Vue éclatée et liste des pièces	6
Liste de la quincaillerie	8
Instructions d'assemblage	9
Utiliser le barbecue	18
Entretien	21
Dépannage	22
Garantie limitée	23

## Utilisation du barbecue 1-2-3

### Avant la cuisson au barbecue

1. Gardez votre barbecue à bonne distance des bâtiments, des clôtures et des structures sur votre propriété.\*
2. Effectuez toujours un test de fuite sur toutes les connexions.\*
3. Gardez les enfants loin du barbecue.

### Pendant le barbecue (Pour éviter de déclencher les valves de sécurité, veuillez suivre attentivement ces consignes.)

1. Ouvrez d'abord le couvercle et ouvrez lentement la bouteille de propane.
2. Ne tournez qu'un seul bouton à la fois lorsque vous allumez le barbecue.
3. Cet appareil sera chaud pendant et après l'utilisation. Utilisez des gants isolants pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.

### Après la cuisson au barbecue

1. Laissez toujours le barbecue allumé pendant 10 à 15 minutes pour brûler les résidus d'aliments après son utilisation.
2. Attendez que le barbecue soit complètement refroidi avant de fermer le couvercle.
3. Nettoyez l'accumulation de graisse pour éviter le feu de graisse et couvrez votre barbecue pour éviter la rouille.

\* Veuillez vous reporter au guide d'utilisation pour plus de détails.



### AVERTISSEMENT

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

**DANGER**

1. Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
2. Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 10 pi (3 m) de toute structure, de matériau combustible ou autre bouteille de gaz.
3. Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 25 pi (7,5 m) de tout liquide inflammable.
4. Ne remplissez pas la bouteille de gaz propane au-delà de la ligne de remplissage maximale.
5. Ne laissez jamais la température de l'huile ou la graisse dépasser 400 °F (200 °C). Si la température dépasse 400 °F (200 °C) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou coupez l'alimentation en gaz.
6. Les liquides chauffés restent à température brûlante longtemps après la cuisson. Ne touchez jamais l'appareil de cuisson jusqu'à ce que les liquides aient refroidi à une température égale ou inférieure à 115 °F (45 °C).
7. En cas d'incendie, tenez l'appareil à l'écart et appelez immédiatement le service d'incendie. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile/de graisse avec de l'eau.

Le non-respect des consignes ci-haut peut entraîner un incendie, une explosion ou des risques de brûlures, et causer des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

Ce guide d'utilisation contient des renseignements importants nécessaires pour l'assemblage et l'utilisation sécuritaire de l'appareil.

Lisez et suivez toutes les consignes et tous les messages d'avertissement avant d'assembler et d'utiliser l'appareil. Lisez et suivez toutes les consignes et tous les messages d'avertissement lorsque vous utilisez l'appareil.

Conservez toujours ce guide d'utilisation dans un endroit pratique aux fins de référence ultérieure.

**DANGER**

N'utilisez PAS ce barbecue pour la cuisson ou le chauffage à l'intérieur. Les émanations TOXIQUES peuvent s'accumuler et causer l'asphyxie. Ne l'utilisez PAS sur ou dans un bateau ou un véhicule récréatif.

**DANGER**

Les produits chimiques connus comme cause du cancer, des malformations congénitales ou d'autres problèmes liés à la reproduction sont créés par la combustion du propane.

**DANGER**

Si vous sentez du gaz :

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. 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.

Conservez ces instructions aux fins de consultation ultérieure.

Si vous assemblez cet appareil pour une autre personne, donnez-lui ce guide d'utilisation pour qu'il le conserve aux fins de consultation ultérieure.

**AVERTISSEMENT****POUR VOTRE SÉCURITÉ :**

**À utiliser à l'extérieur seulement  
(En dehors de tout espace clos)**



Fait de bagasse à 75 %  
(sous-produit de pulpe de canne  
à sucre écologique)



N° de modèle : 085-3149-8 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



## AVERTISSEMENT

- Les bouteilles de propane doivent être entreposées à l'extérieur et placées hors de la portée des enfants. Ne l'entrezposez pas dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- L'alcool, les médicaments sous ordonnance et les médicaments vendus sans ordonnance peuvent affaiblir les facultés de l'utilisateur, l'empêchant d'assembler ce barbecue adéquatement ou de l'utiliser de manière sécuritaire.
- Ouvrez toujours le couvercle du barbecue avec précaution et lentement car la chaleur et la vapeur piégées dans le barbecue pourraient causer de graves brûlures.
- Placez toujours votre barbecue sur une surface dure et plane, loin des matériaux et des structures combustibles. Une surface bitumée (revêtement noir) peut s'avérer inadéquate à ces fins.
- Ne laissez pas un barbecue allumé sans surveillance.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques loin du barbecue en tout temps.
- N'utilisez pas ce barbecue dans des conditions de grands vents.
- Ce barbecue doit être utilisé uniquement avec du gaz propane (bouteille de gaz propane non comprise).
- Ne tentez pas de raccorder ce barbecue au système autonome d'alimentation en gaz propane d'une caravane, d'un véhicule récréatif, ou d'une résidence.
- N'utilisez pas de charbon de bois ou d'essence à briquet.
- N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou d'alcool pour l'allumage. La bouteille d'alimentation en gaz propane doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz propane du Département des transports des États-Unis (DOT) ou à la norme pour les bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, CAN/CSA-B339.
- Cet appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- Ne tentez pas de déplacer le barbecue pendant qu'il est allumé.
- N'utilisez pas le barbecue avant qu'il ne soit COMPLÈTEMENT assemblé et avant que toutes les pièces ne soient fixées et serrées solidement.
- Gardez tous les objets et surfaces combustibles à au moins 21 po (53 cm) du barbecue en tout temps. N'utilisez PAS ce barbecue ou tout produit à base de gaz sous un toit ou à proximité de matériels de construction combustibles non protégés.
- N'utilisez pas cet appareil dans un environnement explosif. Gardez la zone du barbecue dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- N'utilisez pas le barbecue si des pièces sont manquantes ou endommagées. Communiquez avec le service à la clientèle pour toute pièce de rechange.
- L'appareil peut être entreposé à l'intérieur uniquement si la bouteille de propane liquéfié est débranchée et retirée de l'appareil.
- Ce barbecue n'est pas destiné à être utilisé comme appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé à ces fins.
- Ne posez PAS de récipients de cuisson vides sur l'appareil pendant son fonctionnement. Faites preuve de prudence lorsque vous ajoutez quelque chose dans le récipient de cuisson pendant le fonctionnement de l'appareil.

## Endroits sûrs pour l'utilisation de ce barbecue en plein air



## DANGER

N'utilisez jamais ce barbecue extérieur dans un bâtiment, un garage, une remise, un passage couvert, ou dans un bateau, une remorque ou un véhicule récréatif afin de prévenir un éventuel incendie et éviter la possibilité d'intoxication au monoxyde de carbone ou d'asphyxie.



**AVERTISSEMENTS**

N'utilisez pas cet appareil sous une surface combustible ou une surface couverte (par exemple, auvents, parapluies, vérandas ou belvédères).

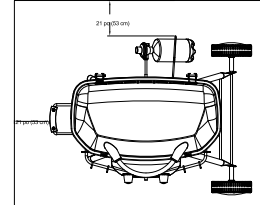
Confirmez toujours que ce barbecue n'est pas positionné sous le surplomb d'une maison, d'un garage ou d'une autre structure avant de l'allumer. Un surplomb servira à dévier les flammes et à diffuser de la chaleur dans la structure elle-même, ce qui pourrait provoquer un incendie.

Vérifiez toujours que ce barbecue est placé à plus de 21 po (53 cm) de tout matériau combustible ou surface avant de l'allumer et qu'aucune essence ou autre substance volatile n'est rangée à proximité de ce barbecue (voir schéma à droite).

La température d'un feu de graisse ou de la chaleur par rayonnement pourrait suffire à enflammer des substances combustibles ou volatiles à proximité.

Placez toujours ce barbecue dans un endroit où il y aura suffisamment d'air de combustion et de ventilation. N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation, mais ne le placez jamais dans la trajectoire directe d'un vent fort. Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance afin d'empêcher les incendies de graisse incontrôlés. N'essayez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne ou lorsqu'il est encore chaud afin d'éviter de vous blesser. N'entreposez ou n'utilisez jamais d'essence ou d'autres substances inflammables ou volatiles à proximité de ce barbecue ou à proximité de tout autre appareil générant de la chaleur, car vous risqueriez de provoquer un incendie. Assurez-vous toujours que l'installation de ce barbecue est conforme aux exigences de tous les codes locaux ou, en l'absence des codes locaux applicables, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58,

au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, Entreposage et manutention du propane, CSA B149.2, ou à la Norme pour les véhicules récréatifs, ANSI A119.2 / NFPA 1192, et au Code pour les véhicules récréatifs, CSA Z240 série VR, le cas échéant.

**DANGER – Sécurité des gaz**

Le gaz propane liquide est inflammable et dangereux si manipulé incorrectement. Soyez conscient de ses caractéristiques avant d'utiliser tout produit de propane.

- Caractéristiques du propane : inflammable, explosif sous pression, plus lourd que l'air et s'accumule dans les zones basses.
- À l'état naturel, le propane n'a pas d'odeur. Pour votre sécurité, un odorant a été ajouté.
- Le contact avec le propane peut causer des engelures à la peau.
- Ce barbecue est expédié de l'usine pour l'utilisation au gaz propane uniquement.
- N'utilisez jamais une bouteille de propane avec le boîtier, le collier de valve ou le socle endommagés.
- Les bouteilles de propane bosselées ou rouillées peuvent être dangereuses et doivent être vérifiées par votre fournisseur de gaz propane.

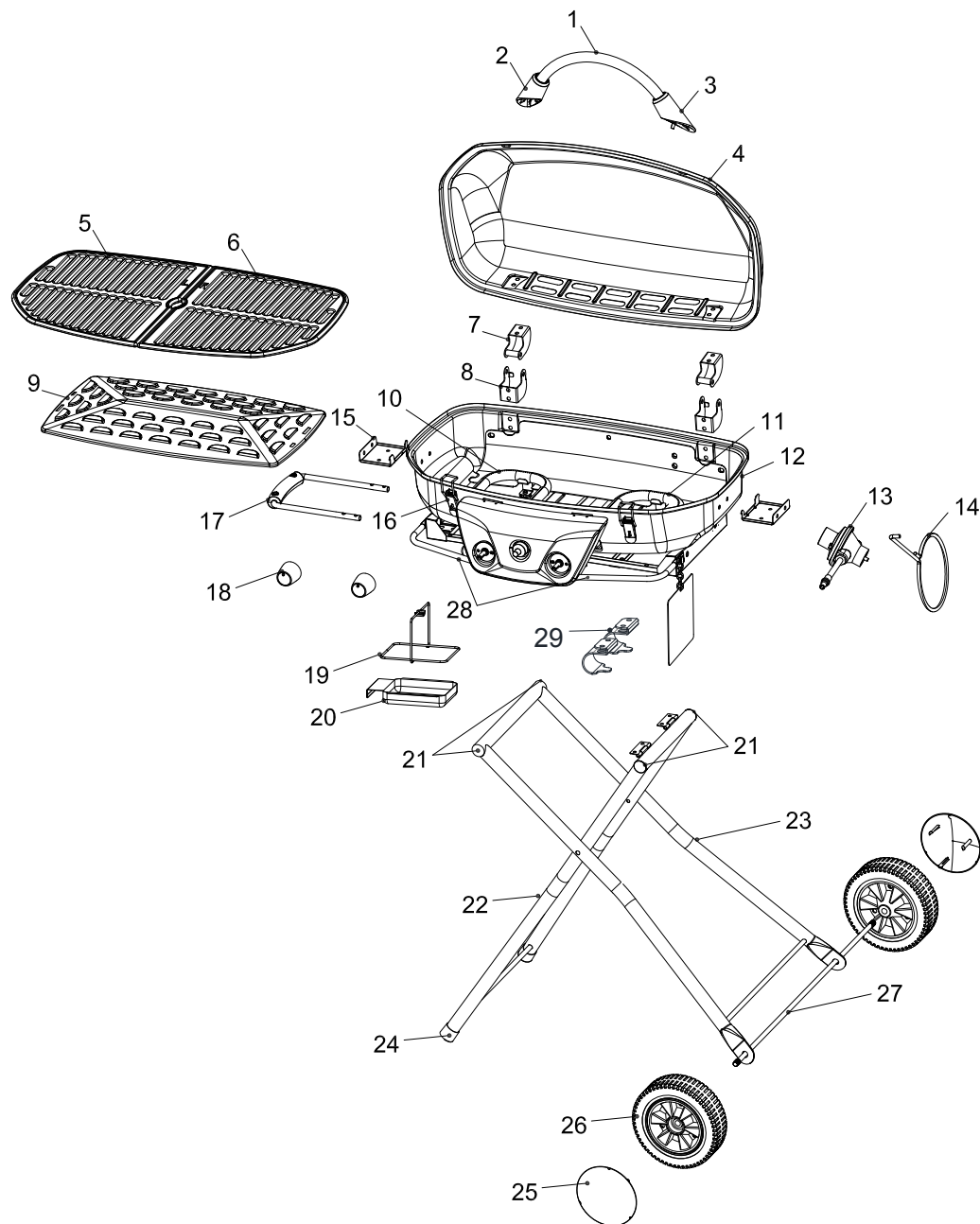
**ATTENTION**

Il est essentiel de garder le compartiment à valve, les brûleurs et les passages de ventilation du barbecue propres. Inspectez le barbecue avant chaque utilisation.

1. Inspectez toutes les connexions et assurez-vous qu'elles sont sécurisées.
2. Vérifiez et nettoyez les tubes des brûleurs pour les insectes et nids d'insectes en retirant les brûleurs et en insérant une brosse à bouteille dans chaque tube pour vous assurer que le passage soit dégagé. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous le barbecue.
3. Veillez à que la buse de la valve soit droite et complètement insérée dans le tube.

**RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX**

1. Une bouteille de gaz propane est nécessaire à l'utilisation.
2. Ce barbecue n'est PAS prévu pour une utilisation commerciale.



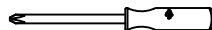
Pièce	Description	Qté
1	Poignée	1 pce
2	Support gauche de poignée	1 pce
3	Support droit de poignée	1 pce
4	Couvercle	1 pce
5	Grille de cuisson gauche	1 pce
6	Grille de cuisson droite	1 pce
7	Charnière supérieure	2 pces
8	Charnière inférieure	2 pces
9	Plaque chauffante	1 pce
10	Brûleur gauche	1 pce
11	Brûleur droit	1 pce
12	Bol inférieur	1 pce
13	Régulateur	1 pce
14	Support pour bouteille de propane	1 pce
15	Support pour plaque chauffante	2 pces
16	Loquet	2 pces
17	Poignée latérale	1 pce
18	Bouton de commande	2 pces
19	Support pour bac ramasse-graisse	1 pce
20	Bac ramasse-graisse	1 pce
21	Embout gauche	4 pces
22	Patte gauche	1 pce
23	Patte droite	1 pce
24	Pied	2 pces
25	Enjoliveur de roue	2 pces
26	Roue	2 pces
27	Axe	1 pce
28	Barre à outils	2 pces
29	Pied de crochet	2 Pcs

N° de modèle : 085-3149-8 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

N° de pièce	Description		Qté.
A	Vis	M5x12 tête bombée et cruciforme nickelée	9 pces
B	Vis	M6x16 tête bombée et cruciforme nickelée	16 pces
C	Écrou	M10 nickelé	2 pces
D	Écrou à oreilles	M6 nickelé	14 pces
E	Rondelle	6,4 nickelée	26 pces
F	Rondelle	6,4 résistante à la chaleur	12 pces
G	Rondelle de blocage	6,4 nickelée	18 pces
H	Entretoise	10 x 7,5 x 10	2 pces
I	Vis	M6x47 tête bombée et cruciforme nickelée	2 pces
J	Écrou	M6 nickelé	2 pces
K	Vis	M5x62 tête bombée et cruciforme nickelée	2 pces
L	Écrou	M5 nickelé	2 pces
M	Rondelle de Écrou	M4 nickelé	1 pce

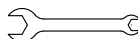
### Outils requis pour l'assemblage (compris) :

Tournevis à tête cruciforme n° 2



1 pce

Clé M10-M6



2 Pcs

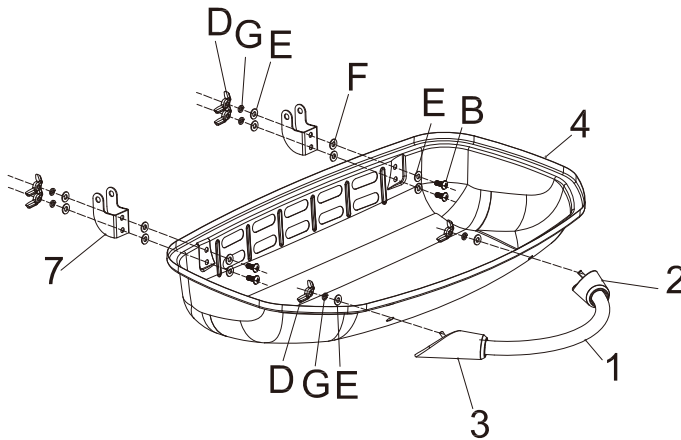
Le matériel listé ci-dessus n'est pas à l'échelle exacte.

(Un tournevis à tête cruciforme est nécessaire pour l'assemblage et est inclus pour votre commodité.)


Enlevez tout le contenu du carton d'emballage. Veillez à ce que toutes les pièces soient présentes avant de tenter l'assemblage. Une fois le barbecue complètement assemblé, revenez en arrière et veillez à ce que toutes les vis soient bien serrées. Serrez encore en utilisant le tournevis fourni si nécessaire.

Temps d'assemblage : environ 20 minutes

## Étape 1

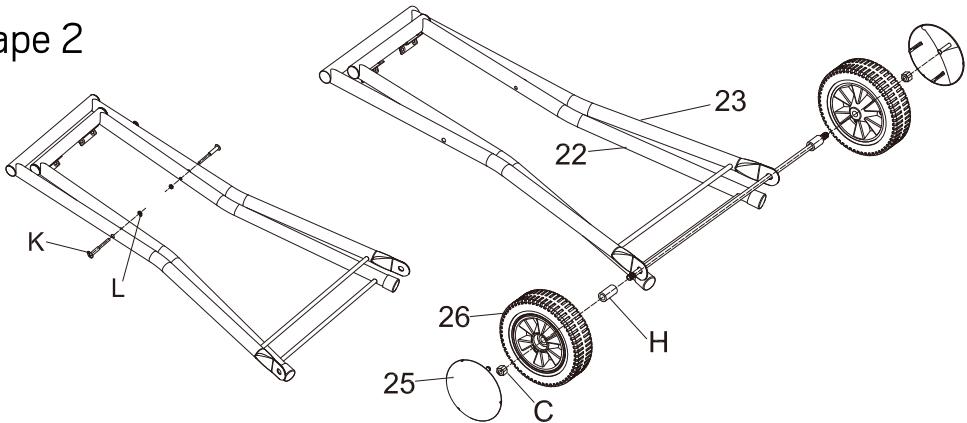


Fixez la poignée du couvercle (1) et les charnières supérieures (7) dans l'ordre indiqué.

B		4 pces
D		6 pces
E		10 pces
F		4 pces
G		6 pces

N° de modèle : 085-3149-8 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

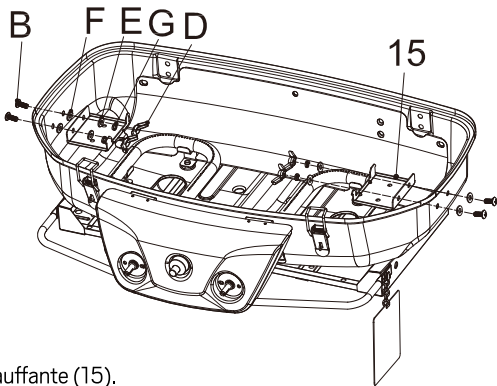
Étape 2








Fixez jambes (22,23) l'axe (27), les roues (26) et les chapeaux de moyeu (25) sur la patte droite (23).

C		2 pces
H		2 pces
K		2 pces
L		2 pces

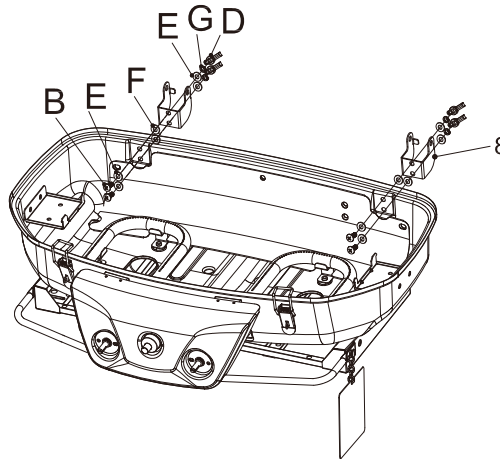
Étape 3








Fixez les supports de la plaque chauffante (15).

B		4 pces
D		4 pces
E		4 pces
F		4 pces
G		4 pces

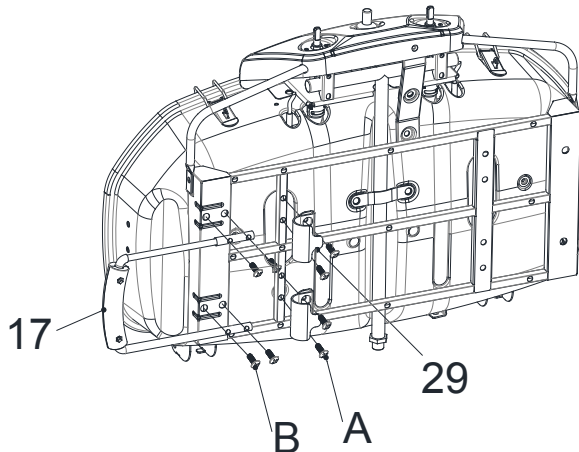
## Étape 4



Fixez les charnières inférieures (8).

B		4 pces
D		4 pces
E		8 pces
F		4 pces
G		4 pces

## Étape 5

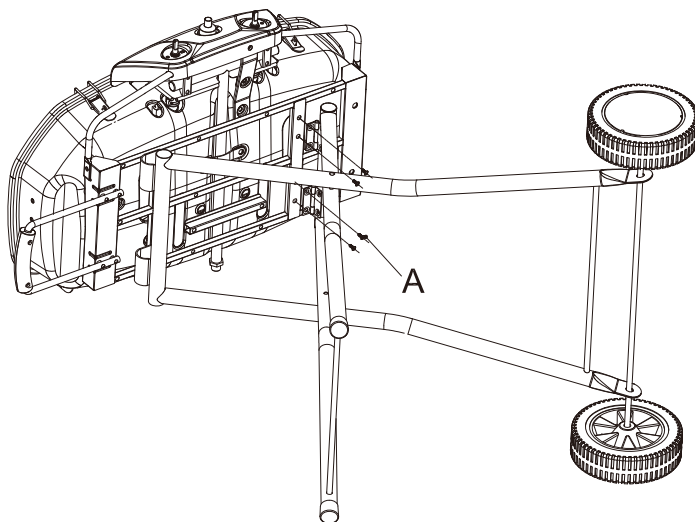


Fixez la poignée latérale (17), (29).

B		4 pces
A		4 pces

N° de modèle : 085-3149-8 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

## Étape 6



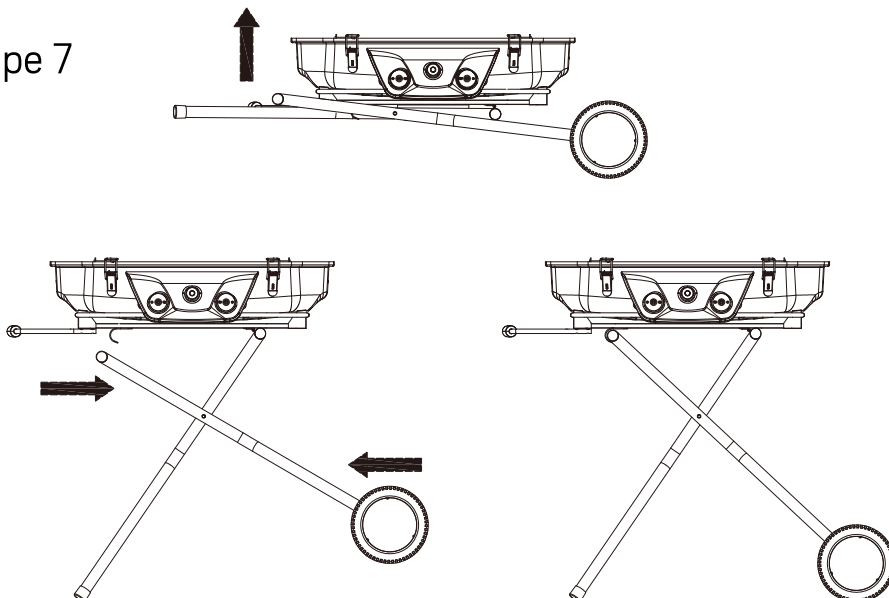
Fixez les pattes préparées à l'étape 2 à l'assemblage du barbecue préparé à l'étape 5.

A



4 pces

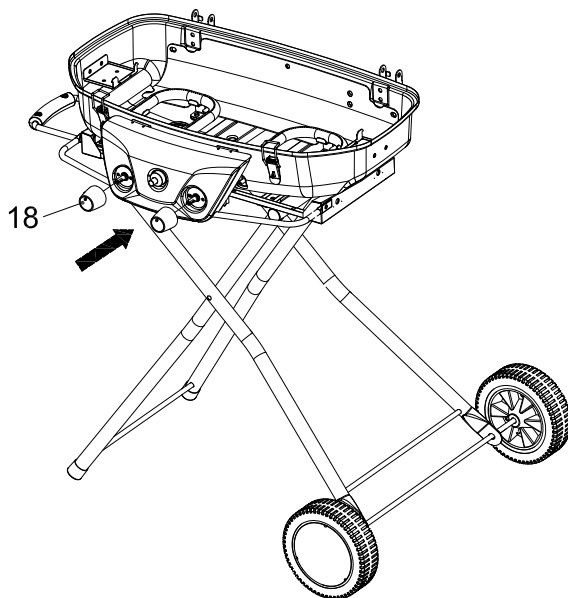
## Étape 7



Dépliez l'assemblage de pattes.

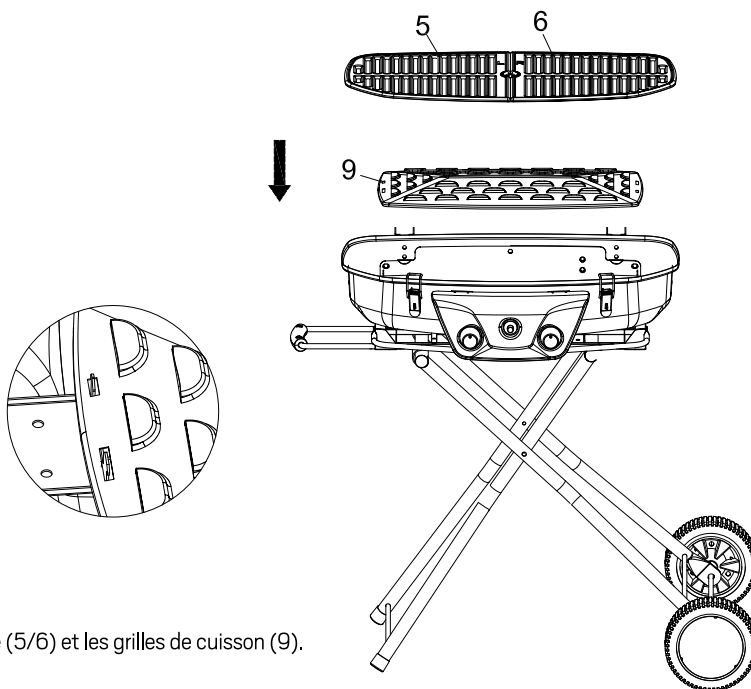


## Étape 8



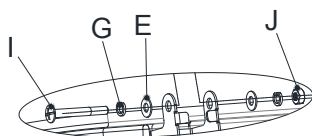
Fixez les boutons de commande (18).

## Étape 9

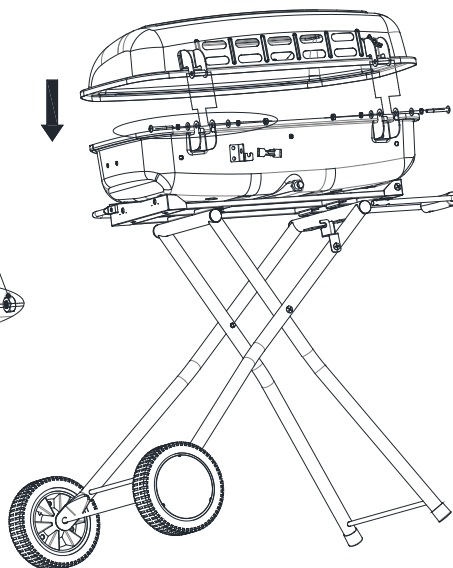


Insérez la plaque chauffante (5/6) et les grilles de cuisson (9).

## Étape 10

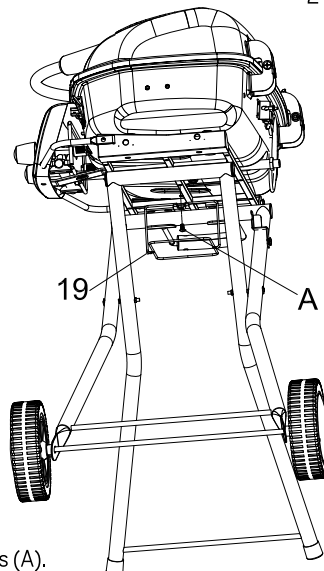


Fixez le couvercle (4) au foyer. Fixez ensuite la charnière supérieure (7) et la charnière inférieure (8) au moyen de la goupille (I), rondelle (E), rondelle de blocage (G) et écrou (J).



I		2 pces
E		4 pces
G		4 pces
J		2 pces

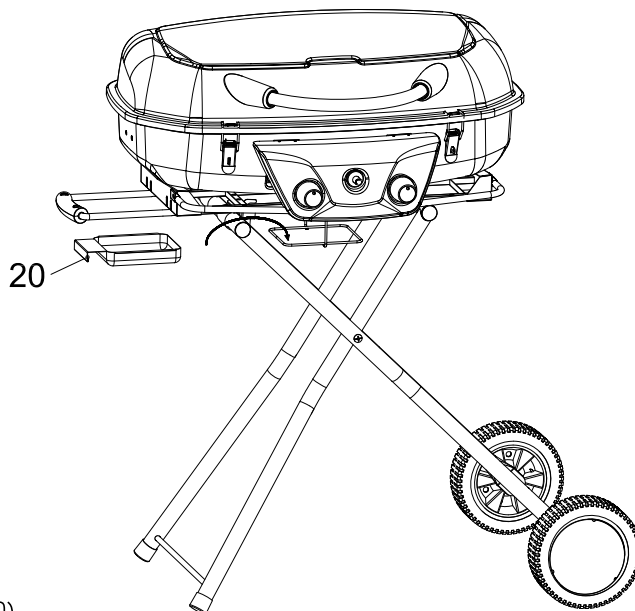
## Étape 11



Fixez le support du bac ramasse-graisse (19) au moyen de quatre vis (A).

A		1 pce
---	--	-------

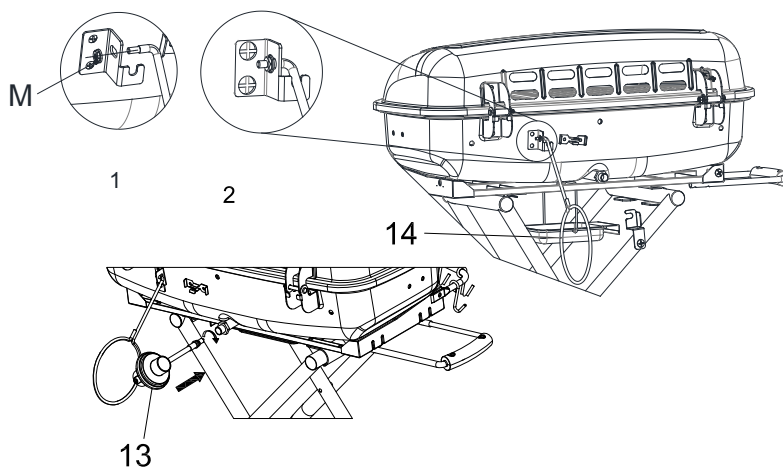
## Étape 12



Insérez le bac ramasse-graisse (20).

## Étape 13

Fixez le support de la bouteille de gaz propane (14).



Fixez le régulateur (13).

## Étape 14

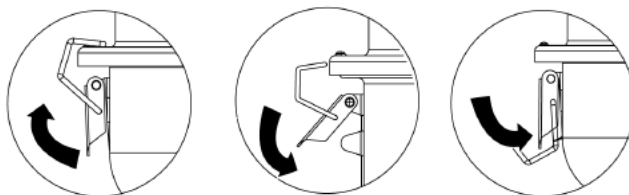
Verrouiller le couvercle

Remarque : Le couvercle doit être verrouillé avant le transport.

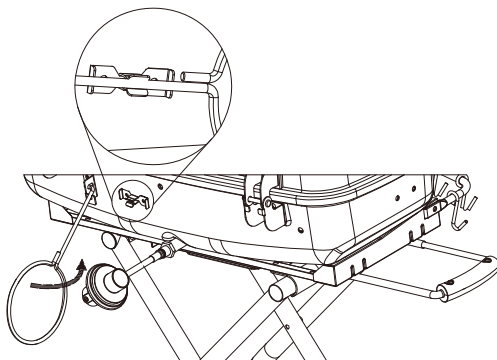


Déverrouiller le couvercle

Remarque : Déverrouillez et ouvrez toujours le couvercle avant d'allumer le barbecue.

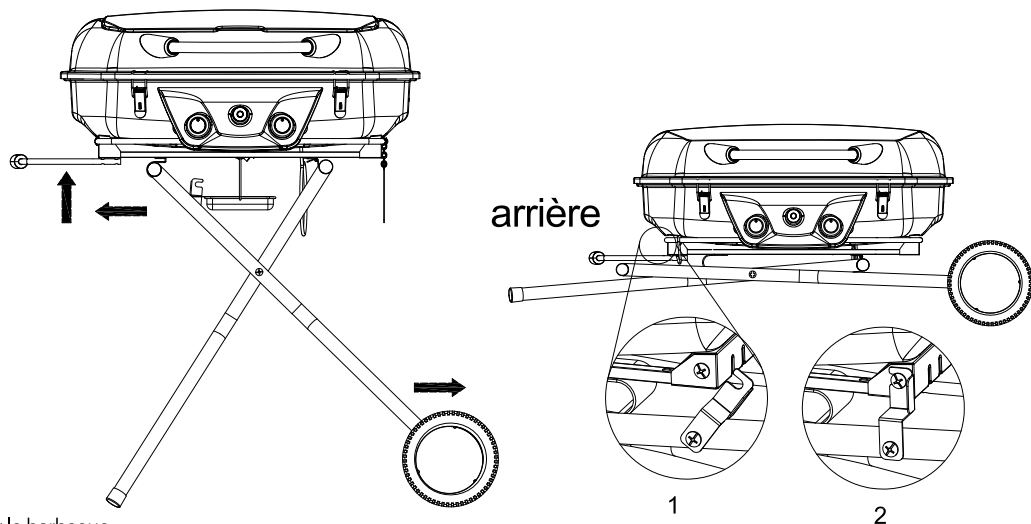


## Étape 15



Verrouiller le support de la bouteille de gaz propane

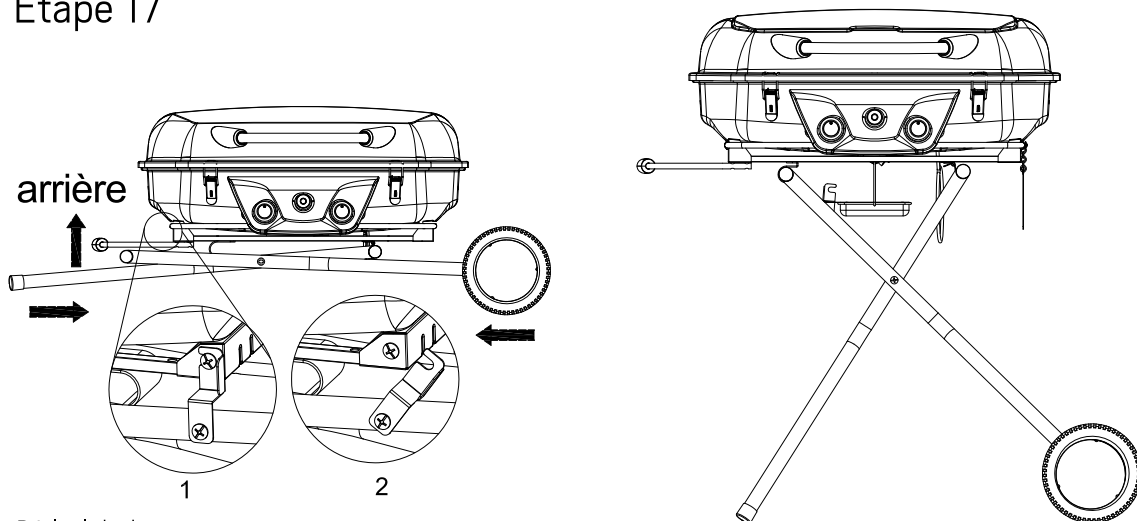
## Étape 16



Plier le barbecue

Remarque : Verrouillez toujours le couvercle avant de plier le chariot.

## Étape 17



Déplier le barbecue

Remarque : Verrouillez toujours le couvercle avant de plier le chariot.

N° de modèle : 085-3149-8 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



**ATTENTION:** Utilisez uniquement le régulateur fourni. Si un remplacement est nécessaire, appelez notre service à la clientèle. L'utilisation de pièces non autorisées peut créer une situation dangereuse.

### Connecter la bouteille de gaz

La bouteille de gaz propane doit être fabriquée et marquée en conformité aux spécifications pour les bouteilles de gaz du Département des Transports (DOT) aux États-Unis. Seules les bouteilles portant l'inscription « Propane » doivent être utilisées. Utilisez uniquement les bouteilles de 16,4 oz (465 g) équipées avec un dispositif de connexion compatible avec les connexions d'appareils de cuisson d'extérieur. La bouteille de propane doit être équipée d'un système d'extraction de gaz. Si l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille de gaz doit être déconnectée. L'appareil peut être entreposé à l'intérieur SEULEMENT si la bouteille de propane est débranchée et enlevée de l'appareil. Les bouteilles de propane doivent être entreposées à l'extérieur et placées hors de la portée des enfants. Ne l'entreposez pas dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos. N'entreposez jamais la bouteille de propane dans un endroit où la température peut excéder 52 °C (125 °F). Avant de procéder au raccordement, veillez à ce qu'il n'y ait aucun débris présent dans la tête de la bouteille de propane, dans la tête du régulateur ou dans la tête ou les orifices du brûleur. Connectez la valve du régulateur et serrez fermement à la main. Déconnectez la bouteille de propane de la valve du régulateur lorsque vous n'utilisez pas le barbecue. N'obstruez PAS la circulation de l'air de combustion ou de ventilation du barbecue.



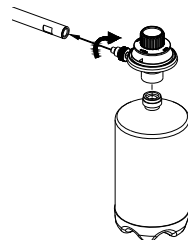
### DANGER:

**Un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire si les consignes suivantes ne sont pas suivies exactement :**

Ne rangez pas ou n'utilisez jamais de l'essence ou d'autres substances volatiles à proximité de ce barbecue.

Ne rangez jamais une bouteille de propane de rechange à proximité de ce barbecue ou à proximité d'une autre source de chaleur potentielle.

Ne remplissez jamais une bouteille jetable.



### DANGER

Pour prévenir les incendies ou les explosions lorsque vous tentez de détecter les fuites :

1. Effectuez toujours un test de fuite en suivant les instructions à la page 18 avant d'allumer le barbecue et à chaque fois que la bouteille est raccordée pour l'utilisation.
2. Ne fumez pas ou ne laissez pas de sources d'allumage à proximité lors d'un test de fuite.
3. Effectuez le test de fuite à l'extérieur dans une zone bien ventilée.
4. N'utilisez pas d'allumette, de briquet ou de flamme pour vérifier les fuites.
5. N'utilisez pas le barbecue tant que toutes les fuites ne sont pas colmatées. Si vous ne parvenez pas à arrêter une fuite, débranchez l'alimentation de propane, appelez un service d'appareil à gaz ou votre fournisseur local de gaz propane.

### Détection des fuites

1. Faites deux ou trois onces de solution pour fuites en mélangeant une portion de liquide vaisselle pour trois portions d'eau.
2. Veillez à ce que les boutons de commande soient sur « ARRÊT ».
3. Vaporisez un peu de solution sur la valve de la bouteille jusqu'à la connexion du régulateur.
4. Inspectez la solution au niveau des connexions pour des bulles. S'il n'y a pas de bulles, la connexion est bonne.
5. Si des bulles apparaissent, vous avez une fuite. Allez à l'étape 6.
6. Débranchez le régulateur de la bouteille, puis rebranchez-le. Veillez à ce que le branchement soit sécuritaire.
7. Testez à nouveau avec la solution.
8. Si vous continuez à voir des bulles, remplacez la bouteille.

**Allumer le barbecue**

**DANGER:** Ne pas ouvrir le couvercle lors de l'allumage des brûleurs du barbecue ou ne pas patienter cinq minutes pour laisser le gaz s'échapper si le barbecue ne s'allume pas peut conduire à une explosion pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.



**AVERTISSEMENT:** Pour éviter de possible blessure, ne penchez jamais votre tête directement au-dessus du barbecue lors de la préparation pour l'allumage du brûleur principal.

**Brûleur principal**

1. Ouvrez le couvercle lors de l'allumage des brûleurs.

AVERTISSEMENT : Tenter d'allumer le brûleur avec le couvercle fermé peut causer une explosion.

Veillez à ce qu'il n'y ait aucune obstruction du débit d'air dans l'appareil à gaz. Les araignées et les insectes peuvent s'y nicher et boucher le brûleur/tube venturi à l'orifice. Un tube de brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.

2. Toutes les valves doivent être en position « ARRÊT ».
3. Mettez l'alimentation de gaz sur « MARCHÉ » en branchant la bouteille de propane à la prise d'entrée du régulateur.
4. Appuyez et tournez la molette de commande sur « ÉLEVÉ » et appuyez ensuite sur le bouton d'allumage immédiatement.

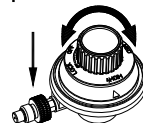
Après l'allumage, observez la flamme du brûleur, veillez à ce que tous les orifices du brûleur soient allumés — une flamme bleue/jaune de 1 ou 2 po (2,5 ou 5 cm) à partir du brûleur doit apparaître.

- (1) Si l'allumage ne se produit pas, appuyez deux ou trois fois sur le bouton d'allumage.
- (2) Si l'allumage ne se produit toujours pas, tournez la molette de commande sur la position « ARRÊT ».

Patiencez cinq minutes avec le couvercle ouvert pour que le gaz s'échappe et répétez la procédure d'allumage.

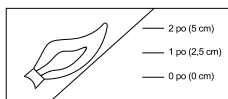
5. Réglez la molette du régulateur à la température de cuisson désirée.

- 1) Appuyez
- 2) Tournez dans le sens antihoraire pour « ouvrir »
- 3) Tournez dans le sens horaire pour « fermer »

**Utiliser le bâton d'allumage pour allumer les brûleurs**

1. Insérez une allumette dans l'extrémité du bâton d'allumage et allumez-la.
2. Une fois allumé, placez la flamme à travers le trou sur le côté gauche du boîtier du barbecue pour atteindre les orifices du brûleur (voir schéma à droite).
3. Appuyez et tournez la molette de commande sur « ÉLEVÉ ». Après l'allumage, observez la flamme du brûleur, veillez à ce que tous les orifices du brûleur soient allumés — une flamme bleue/jaune de 1 ou 2 po (2,5 ou 5 cm) à partir du brûleur doit apparaître.
- (1) Si l'allumage ne se produit pas, appuyez deux ou trois fois sur le bouton d'allumage.
- (2) Si l'allumage ne se produit toujours pas, tournez la molette de commande sur la position « ARRÊT ». Patiencez cinq minutes avec le couvercle ouvert pour que le gaz s'échappe et répétez la procédure d'allumage.
4. Réglez les brûleurs à la température de cuisson désirée.

Le brûleur est correctement allumé lorsqu'il apparaît comme à l'illustration « Fig. a » ci-dessous. Si la flamme apparaît anormale, consultez le guide de dépannage à la page 21 pour connaître les mesures correctives.

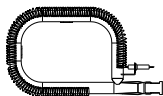


**Observez la hauteur de la flamme quand le brûleur est allumé :**

**La flamme doit être de couleur bleue/jaune entre 1 à 2 po (2,5 à 5 cm) de hauteur.**

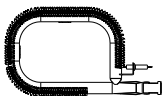
N° de modèle : 085-3149-8 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

Fig. a



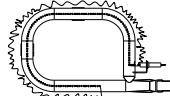
**Normal** : flammes douces bleues aux extrémités jaunes d'une hauteur de 1 à 2 po (2,5 à 5 cm).

Fig. b



**Dérégulée** : flammes bleues bruyantes – trop d'air.

Fig. c



**Basse combustion** : flammes jaunes ondoyantes — pas assez d'air.

### Montées des flammes :

Les « montées des flammes » surviennent de temps en temps lorsque la graisse de la nourriture coule sur la plaque chaude ou sur le brûleur et s'enflamme. Quelques montées de flammes sont normales et nécessaires car elles aident en partie aux saveurs uniques associées aux grillades. Contrôler l'intensité des montées de flammes est nécessaire afin d'éviter d'avoir de la nourriture brûlée ou grillée inégalement, et éviter la possibilité d'incendie accidentel.



### AVERTISSEMENT :

Surveillez toujours le barbecue de près lors de la cuisson et baissez le niveau des flammes (BAS) ou sur ARRÊT si les montées de flammes s'intensifient.

### AVERTISSEMENTS:

### Éteindre le brûleur :

Tournez toujours la molette du régulateur dans le sens horaire jusqu'à la position « ARRÊT VERROUILLÉ ». Débranchez immédiatement la bouteille de propane.

### Un arrêt soudain du débit de gaz se produit généralement si vous ouvrez rapidement la valve de la bouteille de propane.

Cette méthode est efficace avec toutes les tailles de bouteilles de propane.

Pour assurer que cette méthode est effectuée en toute sécurité et avec succès, veuillez suivre attentivement les consignes ci-dessous.

Méthode de réinitialisation de la valve d'excès de débit

1. Tournez la molette du régulateur vers la position « ARRÊT VERROUILLÉ ».
2. Débranchez la bouteille de propane de la valve du régulateur.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Tournez la molette du régulateur sur ÉLEVÉ.
5. Patientez au moins une minute.
6. Tournez la molette du régulateur vers la position « ARRÊT VERROUILLÉ ».
7. Patientez au moins cinq minutes.
8. Rebranchez la bouteille de propane à la valve du régulateur.
9. Avec le couvercle ouvert, tournez la molette du régulateur sur la position élevée et allumez le barbecue.
10. Observez la plaque en acier inoxydable lorsque le barbecue est allumé : elle devrait être chaude au bout de cinq à dix secondes et la couleur de la plaque en acier inoxydable devrait devenir rouge en deux à trois minutes.
11. Si le barbecue ne s'allume pas, tournez la molette du régulateur sur la position « ARRÊT VERROUILLÉ » et débranchez la bouteille de propane. Communiquez ensuite avec le service à la clientèle pour plus d'assistance.



**IMPORTANT**

Afin d'éviter la corrosion par la condensation, laissez toujours le barbecue refroidir complètement avant de le couvrir.



**Attention :** Le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués que lorsque le barbecue est froid, avec la molette de l'alimentation en gaz fermée et la bouteille de propane débranchée.

**Nettoyer les brûleurs**

Faire brûler les résidus de nourriture après chaque utilisation du barbecue (environ 15 minutes) évitera l'accumulation de résidus de nourriture.

**Produits de nettoyage recommandés**

Détergent à vaisselle liquide doux / eau chaude

Tampon de nettoyage nylon / brosse acrylique résistante à la chaleur

Trombone / couteau à mastic / grattoir

Air comprimé

N'utilisez PAS de nettoyeurs contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

**Surfaces externes**

Utilisez une solution d'eau chaude et de détergent liquide doux pour vaisselle pour nettoyer. Rincez entièrement avec de l'eau.

**Surfaces internes**

Si la surface interne du couvercle du barbecue a l'apparence de peinture écaillée, la graisse brûlée s'est transformée en carbone et s'écaille.

Nettoyez complètement avec une forte solution de détergent et d'eau chaude. Rincez avec de l'eau et laissez sécher.

**Intérieur du fond du barbecue**

Enlevez les résidus en utilisant une brosse, un grattoir et/ou un tampon à nettoyer. Lavez avec une solution d'eau chaude et du détergent liquide pour vaisselle. Rincez avec de l'eau et laissez sécher.

**Grilles de cuisson**

La plaque en acier inoxydable a une composition similaire au verre qui doit être manipulée avec précaution. Utilisez une solution d'eau chaude et de détergent liquide doux pour vaisselle ou du bicarbonate de soude. De la poudre à récurer non abrasive peut être utilisée sur les tâches persistantes. Rincez à l'eau.

**Plaques de cuisson**

Nettoyez les résidus avec une brosse et lavez avec de l'eau savonneuse. Rincez à l'eau.

N° de modèle : 085-3149-8 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.	L'alimentation en gaz est coupée. La circulation du gaz est obstruée. Désengagement du brûleur à la valve. Il y a des toiles d'araignées ou un nid d'insectes dans le tube de venturi. Les orifices du brûleur sont bouchés ou obstrués.	Vérifiez si la bouteille de propane est vide. Si elle est vide, remplacez-la. Si la bouteille de propane n'est pas vide, reportez-vous à la section « Méthode de réinitialisation de la valve d'excès de débit ». Nettoyez le tube de brûleur. Réengagez le brûleur et la valve. Nettoyez le venturi. Nettoyez les orifices du brûleur.
Motifs de chauffe irréguliers.	Les orifices du brûleur sont obstrués ou bouchés. Un brûleur neuf peut avoir de l'huile de fabrication résiduelle. Il y a des toiles d'araignées ou un nid d'insectes dans le tube de venturi. Des résidus, de la graisse ou de la marinade sur le brûleur. Mauvais alignement de la valve au venturi du brûleur.	Nettoyez les orifices du brûleur. Faites chauffer le barbecue pendant 15 minutes avec le couvercle fermé. Nettoyez le venturi. Nettoyez le brûleur. Veillez à ce que le venturi de brûleur soit correctement engagé avec la valve.
Chute soudaine du débit de gaz ou de la chaleur.	Conditions de grands vents ou de vents violents. Baisse de gaz propane. Valve d'excès de débit déclenchée.	Tournez l'avant du barbecue face au vent ou augmentez la hauteur des flammes. Remplacez ou remplissez la bouteille de propane. Reportez-vous à la section « Méthode de réinitialisation de la valve d'excès de débit ».
Montée de flammes.	Accumulation de graisse. Il y a un excédent de gras sur la viande. La température de cuisson est trop élevée.	Nettoyez le barbecue. Coupez la matière grasse de la viande avant de la cuire. Ajustez (baissez) la température de cuisson.
Incendie de graisse constant.	Graisse piégée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur.	Tournez la molette en position d'arrêt. Débranchez la bouteille de propane. Laissez le couvercle fermé et laissez le feu s'éteindre. Après que le barbecue ait refroidi, enlevez et nettoyez toutes les pièces comme indiqué dans la section « Nettoyage et entretien »
Retour de flamme (feu dans les tubes du brûleur).	Le brûleur et les tubes du brûleur sont bouchés.	Tournez la molette en position d'arrêt. Nettoyez le brûleur ou les tubes du brûleur.
L'intérieur du couvercle s'écaille – comme de la peinture qui s'écaille.	Accumulation de carbone.	Accumulation de graisse brûlée changée en carbone et qui s'écaille. Nettoyez entièrement.
Brûleur éteint accidentellement.	Bouteille vide. La circulation du gaz est obstruée.	Vérifiez si la bouteille de propane est vide. Si elle est vide, remplacez-la. Si la bouteille de propane n'est pas vide, reportez-vous à la section « Méthode de réinitialisation de la valve d'excès de débit ». Nettoyez le tube de brûleur.

**Garantie limitée**

Ce produit comprend une garantie d'un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériaux. Master Chef consent à remplacer l'article défectueux lorsqu'il est retourné à l'endroit de l'achat, accompagné de la preuve d'achat, au cours de la période de garantie convenue. Le produit n'est pas garanti contre l'usure ou les bris causé par une mauvaise utilisation ou par une utilisation abusive.

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