

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

PRODUIT N° 085-0258-6 | C50501



NE RETOURNEZ PAS CE PRODUIT AU MAGASIN.

SI VOUS AVEZ BESOIN D'AIDE, APPELEZ LE SERVICE D'ASSISTANCE

TÉLÉPHONIQUE MASTER CHEF^{MD} AU

1 855 453-2150



⚠ 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. **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer ce gril sans lire la section des instructions « ALLUMAGE » de ce manuel.

⚠ MISE EN GARDE

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

Certaines pièces peuvent contenir des bords tranchants, en particulier comme il est indiqué dans le manuel! Portez des gants de protection pendant l'assemblage et l'utilisation de cet appareil. Pour une utilisation domestique **SEULEMENT. NE L'UTILISEZ PAS** à des fins commerciales.

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 SUIVANTS L'ACHAT.

TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS	3
<hr/>	
PREMIERS PAS	
- Choix du type de carburant	4
- Instructions de pré-allumage	5
<hr/>	
UTILISATION	
- Instructions d'allumage	6
- Préchauffage	7
- Réglage de la température	7
- Ajouter plus de carburant	8
- Éteindre	8
<hr/>	
NETTOYAGE, ENTRETIEN ET ENTREPOSAGE	9
<hr/>	
COMMENCER À GRILLER	11
<hr/>	
GARANTIE ET SERVICE	14
<hr/>	

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

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

- VEUILLEZ LIRE et BIEN COMPRENDRE le guide de sécurité et d'entretien. Conservez ce guide à des fins de consultation ultérieure.
- Ce barbecue ne peut être utilisé qu'à l'extérieur seulement! S'il est utilisé à l'intérieur, les vapeurs toxiques s'accumuleront et peuvent causer des blessures corporelles graves ou la mort.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
- **N'UTILISEZ PAS** le barbecue à moins qu'il ne soit entièrement assemblé et que toutes les pièces soient en place.
- **NE PLACEZ PAS ou N'UTILISEZ PAS** 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.

⚠ AVERTISSEMENT

- **N'UTILISEZ PAS** le barbecue dans des conditions de grands vents.
- Gardez le barbecue sur une surface plane en tout temps.
- Utilisez des gants de protection pour protéger vos mains pendant la cuisson ou le réglage des clapets d'admission.
- Pour éteindre les charbons, fermez complètement le couvercle, le tiroir à charbon de bois, le clapet d'échappement de la cheminée et les clapets d'admission. **N'UTILISEZ PAS** d'eau, car cela pourrait endommager la finition du barbecue.
- **NE LAISSEZ PAS** le barbecue sans surveillance pendant l'utilisation.
- Pour contrôler les montées des flammes, fermez légèrement les clapets d'admission et le clapet d'échappement de cheminée sur votre barbecue. Pour éteindre complètement les charbons ou le feu, fermez complètement tous les clapets d'admission et le couvercle.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé à ces fins.
- Lors de la cuisson, assurez-vous que l'appareil est à un niveau de surface stable dans une zone dégagée de matériaux combustibles.

⚠ DANGER

- **N'AJOUTEZ PAS** de liquide d'allume-feu au charbon de bois imprégné de liquide d'allume-feu au charbon de bois chaud.
- **N'ESSAYEZ PAS** de déplacer un barbecue chaud.
- Ne touchez jamais le tiroir à charbon de bois ou les grilles pour vérifier s'ils sont chauds.
- **N'ALLUMEZ PAS** le charbon de bois avec le couvercle fermé.
- **N'UTILISEZ PAS** d'essence, de liquide d'allume-feu, d'alcool ou d'autres fluides très volatils pour enflammer le charbon de bois.
- **N'ENTREPOSEZ PAS** d'essence et d'autres liquides inflammables dangereux à moins de 10 pi (3 m) de ce barbecue.
- **N'ENLEVEZ PAS** les cendres jusqu'à ce que tout le charbon de bois soit complètement brûlé et complètement éteint.
- **N'UTILISEZ PAS** d'alcool ou d'essence pour l'allumage ou le rallumage! Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.
- Les charbons et les cendres restants doivent être retirés du barbecue et stockés dans un récipient en métal incombustible. Laissez-les rester dans le récipient en métal pendant 24 heures avant de les éliminer.

CE MANUEL DOIT ACCOMPAGNER CE PRODUIT EN TOUT TEMPS

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

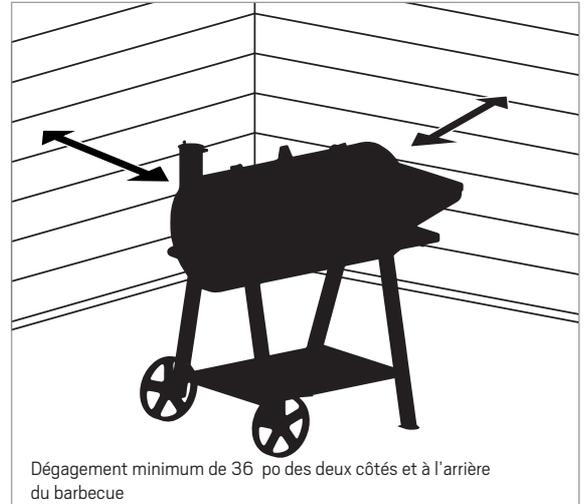
PREMIERS PAS

Le fait de ne pas tenir compte de ces déclarations de danger et d'avertissement peut causer des blessures graves ou la mort, ou entraîner un incendie ou une explosion, causant des dommages à la propriété.

S'utilise à l'extérieur seulement dans un endroit bien ventilé.
Dégagement minimal avec les matières combustibles adjacentes :

DÉGAGEMENT MINIMAL avec les matières combustibles adjacentes : 36 po (91 cm) du bord saillant le plus éloigné de tous les côtés du barbecue.

- **NE L'UTILISEZ PAS** sous un surplomb, un parement, un auvent ou un autre matériau combustible.
- **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sur un bateau ou un véhicule récréatif.
- **N'UTILISEZ PAS** le barbecue dans des espaces clos tels qu'un abri d'auto, un garage, un porche ou un patio couvert.
- **NE BLOQUEZ PAS** les trous de ventilation sur le fond ou le haut du barbecue.
- **NE LAISSEZ PAS** les enfants ou les animaux domestiques jouer n'importe où près du barbecue.
- **N'UTILISEZ PAS** ce barbecue dans des conditions de grands vents.
- **NE BLOQUEZ PAS** les trous sur les côtés ou à l'arrière du barbecue.
- **NE LAISSEZ PAS** votre barbecue sans surveillance pendant son fonctionnement.
- **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.



Dégagement minimum de 36 po des deux côtés et à l'arrière du barbecue

CHOISIR LE TYPE DE CARBURANT

Vous pouvez brûler des briquettes de charbon de bois ou du charbon de bois naturel, qui ont des attributs différents. Les briquettes de charbon de bois offrent généralement un temps de cuisson plus long et sont généralement moins chères tandis que le charbon de bois en morceaux brûle plus chaud et produit moins de cendres.

CHARBON DE BOIS NATUREL EN MORCEAUX

Charbon de bois naturel en morceaux – le charbon de bois naturel ne contient pas de produits chimiques, d'additifs ou de charges. Cela signifie que votre feu brûle plus chaud, plus propre et crée moins de cendres qu'avec des briquettes de charbon de bois.

CUISINER AVEC DES MORCEAUX DE BOIS

Les morceaux de bois fournissent une puissante bouffée de chaleur et de saveur. En utilisant une combinaison de charbon de bois et de morceaux de bois, vous pouvez faire un feu substantiel dans la chambre de combustion. L'ajout de copeaux de bois ou de morceaux de bois imbibés et aromatisés fournira de la fumée et une saveur fumée supplémentaire sur une plus longue période. Il est recommandé de vérifier le feu toutes les heures pendant le processus de cuisson. Ajoutez du charbon de bois et du bois au besoin pour maintenir la température de cuisson souhaitée.

ATTENTION

Les recommandations relatives au charbon de bois sont approximatives. Des temps de cuisson plus longs, des températures froides ou venteuses nécessiteront l'ajout de charbon de bois supplémentaire pour atteindre et maintenir des températures de cuisson idéales.

PREMIERS PAS

CHOISIR UN ALLUME-FEU

Les cheminées d'allumage de charbon de bois et les allume-feu électriques de charbon de bois sont des options sûres, abordables et efficaces pour l'allumage du charbon de bois. Vous pouvez également utiliser des bâtons ou des cubes d'allume-feu entièrement naturels.

⚠ ATTENTION

Évitez d'utiliser des allume-feu avec des produits chimiques ou de l'essence à briquet pour allumer le charbon de bois, car il donne une saveur et des fumées non naturelles dans la zone de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer le charbon de bois. L'utilisation de l'un de ces produits ou de produits similaires peut provoquer une explosion pouvant entraîner des blessures corporelles graves.

INSTRUCTIONS PRÉ-ALLUMAGE

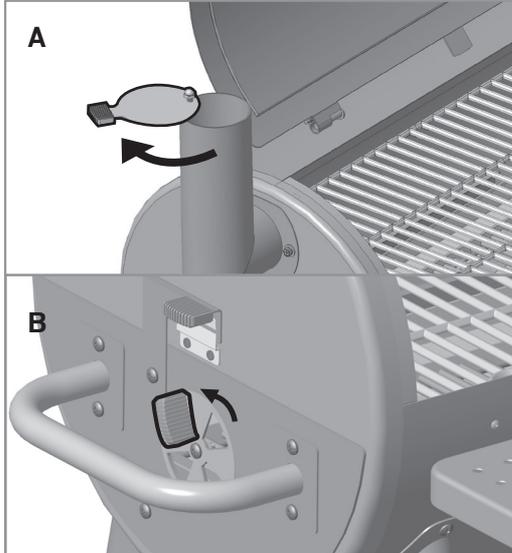
Avant l'utilisation initiale, nettoyez les grilles de cuisson et le plateau chauffant avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les abondamment et séchez-les complètement. Suivre ces étapes est crucial pour protéger la finition intérieure et extérieure du barbecue et pour culotter l'intérieur en acier. Ne pas le faire peut affecter la saveur des aliments, endommager la finition et avoir un impact sur la durabilité de la grille.

1. Recouvrir légèrement les surfaces intérieures, y compris les grilles et les grilles de cuisson, d'huile de cuisson végétale pour améliorer la longévité de finition, semblable au cirage d'une voiture.
2. Faites un petit feu sur les grilles à charbon, en veillant à ce que les charbons ne touchent pas les parois.
3. Maintenez le feu pendant environ deux heures avec le couvercle fermé et les clapets d'admission réglés à moitié ouverts. Laissez le barbecue refroidir complètement par la suite.
4. Votre barbecue est prêt à l'emploi après ce processus de culottage.



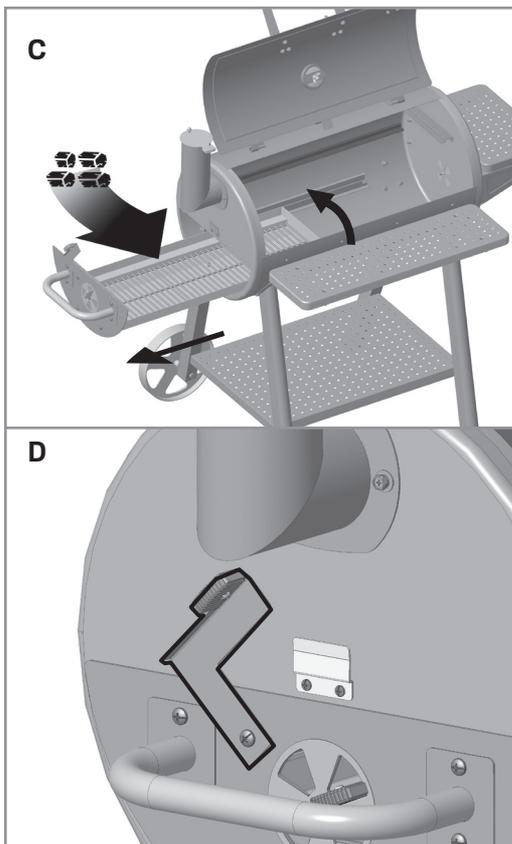
UTILISATION

CONSIGNES D'ALLUMAGE



Il existe plusieurs méthodes pour allumer votre charbon de bois, y compris l'utilisation d'une cheminée d'allumage, d'un allume-feu électrique ou d'allume-feu entièrement naturels. Choisissez la méthode qui convient le mieux à vos besoins.

1. Ouvrez le clapet de la cheminée (voir l'illustration A).
2. Ouvrez les clapets d'admission d'air gauche et droit sur le côté de la chambre de combustion (voir l'illustration B).



ALLUMAGE AVEC ALLUME-FEU ÉLECTRIQUE POUR CHARBON DE BOIS (VENDU SÉPARÉMENT)

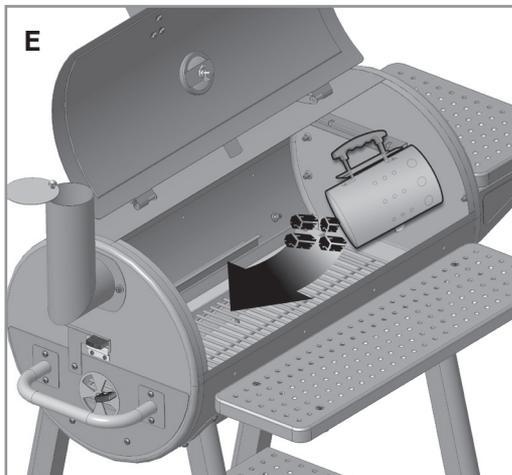
1. Ouvrez le tiroir à charbon de bois et disposez le charbon de bois sur la grille le charbon de bois (voir l'illustration C).
2. Insérez l'allume-feu électrique pour charbon dans le tas de charbon bois en morceaux.
3. Branchez l'allume-feu électrique pour charbon de bois, lui permettant de chauffer et d'enflammer le charbon de bois. Une fois que le charbon de bois est brillant et recouvert de cendres blanches, débranchez soigneusement l'allume-feu électrique et retirez-le du barbecue. À manipuler avec prudence car il sera chaud.
4. Fermez et verrouillez lentement le tiroir à charbon de bois (voir l'illustration D) et assurez-vous que les deux clapets d'entrée sont ouverts.

Remarque : Au fur et à mesure que vous vous familiariserez avec votre barbecue tonneau au charbon de bois Master Chef^{MD}, vous apprendrez la quantité appropriée de charbon de bois nécessaire pour différents temps et températures de cuisson.

UTILISATION

UTILISATION D'UNE CHEMINÉE D'ALLUMAGE DE CHARBON DE BOIS (VENDUE SÉPARÉMENT)

Lorsque vous utilisez une cheminée d'allumage de charbon de bois, suivez les instructions du produit. Une cheminée d'allumage de charbon de bois vous oblige à verser des charbons chauds sur la grille de charbon de bois. Il est plus sécuritaire de garder le tiroir à charbon fermé et de charger des charbons chauds sur la grille de cuisson au charbon de bois directement de l'intérieur de la chambre de combustion.



1. Ouvrez le couvercle et retirez la grille de cuisson.
2. Ouvrez le clapet de la cheminée.
3. Ouvrez les clapets d'admission d'air gauche et droit sur le côté de la chambre de combustion (voir l'illustration B).
4. Ouvrez le tiroir à charbon de bois et disposez une couche de base de charbon de bois non allumé sur la grille de cuisson de charbon de bois, puis fermez et verrouillez le tiroir.

Suivez les instructions fournies avec la cheminée d'allumage de charbon de bois. Placez la cheminée d'allumage de charbon de bois chargée sur la grille de cuisson de charbon de bois pour enflammer le charbon de bois en toute sécurité.

5. Laissez le charbon de bois se recouvrir de cendre, ce qui peut prendre 15 minutes ou plus.
6. À l'aide de gants de protection, versez le charbon de bois allumé sur la couche de base de charbon de bois en blocs (voir l'illustration E). Attendez que le charbon de bois soit complètement enflammé avant de repositionner la grille de cuisson et de fermer le couvercle.

⚠ ATTENTION

Avec une main gantée, utilisez les clapets pour atteindre la température souhaitée. Ajoutez du charbon de bois supplémentaire en petits lots au besoin.

⚠ AVERTISSEMENT

NE FAITES PAS FONCTIONNER AU-DESSUS DE 650 °F / 325 °C CAR CELA ENDOMMAGERA LA FINITION ET CONTRIBUERA À LA ROUILLE. LA PEINTURE N'EST PAS GARANTIE ET NÉCESSITERA DES RETOUCHES. LE PRODUIT N'EST PAS GARANTI CONTRE LA ROUILLE.

PRÉCHAUFFAGE

Assurez-vous que le barbecue a suffisamment de temps pour chauffer avant la cuisson. Tenter de cuisiner sur un barbecue froid donnera des résultats insatisfaisants. De même, évitez de faire plusieurs tâches à la fois avec la préparation des aliments tout en essayant de faire un feu. Une fois que le feu est établi et brûle uniformément, son entretien ne nécessite qu'une attention périodique.



RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Ouvrez les clapets d'admission pour permettre plus d'air frais dans le barbecue, assurant ainsi une température de cuisson interne plus élevée. Fermez les clapets d'admission au besoin pour diminuer le débit d'air pour une température de cuisson plus basse (voir l'illustration F). Vous pouvez étaler les charbons un peu plus pour rendre le feu moins intense si la température est trop élevée.

UTILISATION D'UN BAC À EAU

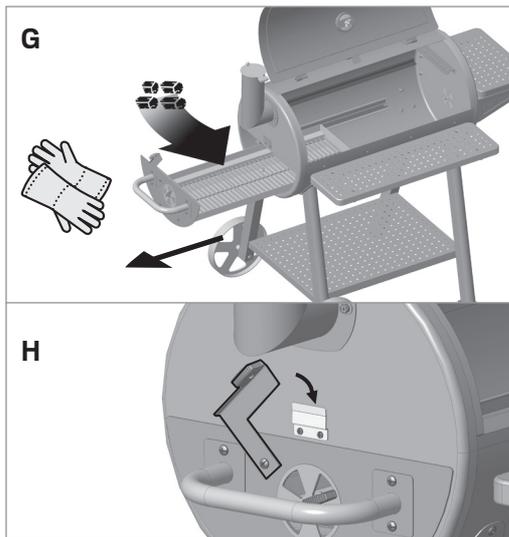
Pour les cuisiniers plus longs, il est recommandé d'utiliser un bac à eau pour empêcher les aliments de se dessécher. L'utilisation de plateaux de papier d'aluminium jetables est une option pratique.

UTILISATION

AJOUTER PLUS DE CARBURANT

⚠ MISE EN GARDE

Portez toujours des gants de protection. Soyez prudent lorsque vous ajoutez du charbon de bois au barbecue. Les flammes peuvent s'enflammer lorsque les charbons entrent en contact avec l'air frais. Reculez à une distance sécuritaire et utilisez des pinces de cuisson à long manche et résistantes à la chaleur pour ajouter des briquettes de charbon de bois supplémentaires.



1. Avec des gants de protection, ouvrez le loquet du tiroir à charbon de bois et **RETIREZ LENTEMENT** le tiroir à charbon de bois.
2. Utilisez des pinces à long manche pour alimenter les charbons. Chargez 12 à 20 morceaux de charbon de bois en morceaux de 11 à 18 oz (390 à 520 g) pour chaque heure de cuisson supplémentaire requise.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne remplissez pas trop le tiroir à charbon de bois.

3. **FERMEZ LENTEMENT** le tiroir à charbon de bois et verrouillez-le (voir illustration H).
4. Gardez le couvercle du barbecue et les deux clapets d'admission ouverts jusqu'à ce que le feu commence à brûler.

⚠ AVERTISSEMENT

- Gardez toujours les animaux domestiques et les enfants loin du barbecue.
- N'effectuez pas cette tâche sans gants de protection et pinces à long manche.
- Ne remplissez pas trop le charbon de bois.
- Ne versez pas de charbon de bois directement du sac sur des charbons chauds, car les charbons chauds pourraient tomber sur le sol, provoquant un incendie ou un problème de sécurité.
- Ne laissez jamais votre barbecue sans surveillance pendant l'utilisation.

ÉTEINDRE

Lorsque vous êtes prêt à arrêter le barbecue tonneau au charbon de bois Master Chef^{MD}, fermez tous les clapets d'entrée et d'échappement et le couvercle pour éteindre complètement le feu.

⚠ AVERTISSEMENT

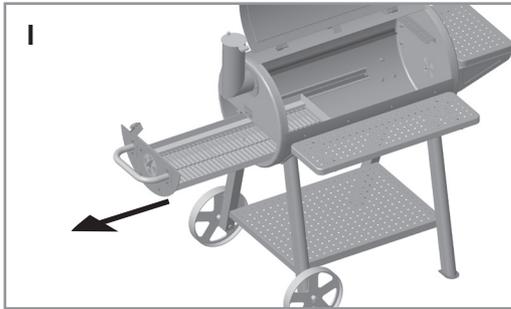
Supposons qu'il faudra au moins 1 heure pour que votre charbon de bois s'éteigne et que votre barbecue se refroidisse. Il n'y a pas d'interrupteur **MARCHE** ou **ARRÊT** pour un feu de charbon de bois. Soyez toujours prudent lorsque vous faites des suppositions concernant le moment où le feu est complètement éteint et que le barbecue est complètement frais.

- **Ne rangez pas votre barbecue jusqu'à ce que les cendres et les charbons soient complètement éteints.**
- **Laissez le charbon de bois brûler avant d'enlever les cendres et le charbon de bois restant pour éviter un incendie.**
- **Ne renversez jamais de charbons chauds là où ils peuvent être piétinés ou devenir un danger d'incendie.**
- **Ne renversez jamais de cendres ou de charbon avant qu'ils ne soient complètement éteints.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage et l'entretien de votre barbecue tonneau au charbon de bois Master Chef^{MD} sont essentiels pour assurer sa longévité et des performances optimales. Effectuez toujours l'entretien sur un barbecue froid pour éviter les brûlures.



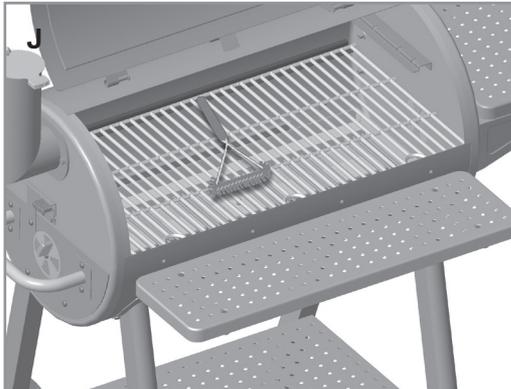
ENLÈVEMENT DES CENDRES

Après chaque utilisation, une fois refroidi, ouvrez le tiroir à charbon de bois et retirez soigneusement le plateau de cendres. Videz-le dans un récipient métallique résistant à la chaleur.

REMARQUE : Ne laissez pas les cendres s'accumuler.

ENTRETIEN GÉNÉRAL

- Le processus de culottage aidera à préserver les composants internes en acier. Utilisez une brosse en acier inoxydable pour nettoyer les grilles de cuisson et les composants qui sont souillés.



- Nettoyez l'extérieur à l'aide d'eau chaude savonneuse.
- Nettoyez l'intérieur à l'aide d'une brosse à poils métalliques pour enlever les débris de la chambre de combustion. La couche d'huile qui s'accumule à l'intérieur du barbecue au charbon de bois - le culottage - est protectrice et n'a pas besoin d'être nettoyée fréquemment.
- Si nécessaire, lavez l'intérieur et l'extérieur du couvercle et de la chambre de combustion avec un détergent chaud et une solution d'eau. Rincez et séchez toujours soigneusement avant de réinstaller les pièces.
- Vaporisez un léger revêtement d'enduit à cuisson végétal sur les surfaces intérieures de votre couvercle et de votre chambre de combustion pour une protection supplémentaire, uniquement lorsque les surfaces sont froides.
- Ne laissez jamais les cendres et le charbon de bois rester dans le tiroir à charbon de bois pendant de longues périodes ou pendant le rangement, car l'humidité peut le faire durcir et rouiller, ce qui rend le nettoyage difficile.

⚠ MISE EN GARDE

Supposons qu'il faudra au moins 1 heure pour que votre charbon de bois s'éteigne et que votre barbecue se refroidisse. Il n'y a pas d'interrupteur **MARCHE** ou **ARRÊT** pour un feu de charbon de bois. Soyez toujours prudent lorsque vous faites des suppositions sur le moment où le feu est complètement éteint et refroidi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

RANGEMENT

REMARQUE : NE LAISSEZ PAS de charbon de bois dans votre barbecue lorsque vous ne l'utilisez pas. Le charbon de bois et les cendres laissées à l'intérieur du plateau de cendres peuvent réduire la durabilité de votre barbecue.

- Retirez toujours tout le charbon de bois et les cendres avant rangement.
- Si vous les conservez pendant de longues périodes, il est recommandé de retirer les grilles de cuisson et les grilles de charbon de bois et de les stocker dans un endroit sec.
- Si vous entreposez votre barbecue dans un garage ou sur un sol en béton, placez un gros morceau de carton sous le barbecue pour le protéger contre l'humidité.

HOUSSE À BARBECUE

Une fois que toutes les surfaces sont propres et sèches, couvrez votre barbecue avec une housse pleine longueur pour protéger les surfaces de la saleté et de l'humidité. Le matériau polyester résistant aux intempéries protège contre les oiseaux, la poussière, le vent, la pluie et la neige.



⚠ MISE EN GARDE

Ne couvrez le barbecue que lorsqu'il est complètement refroidi.

⚠ ATTENTION

Pour éviter la détérioration et la dégradation des pièces du barbecue, suivez toutes les instructions d'entretien et de rangement. Prendre des mesures immédiates pour nettoyer et effectuer l'entretien de toutes les pièces présentant des signes d'intempéries ou de corrosion.

COMMENCER À GRILLER

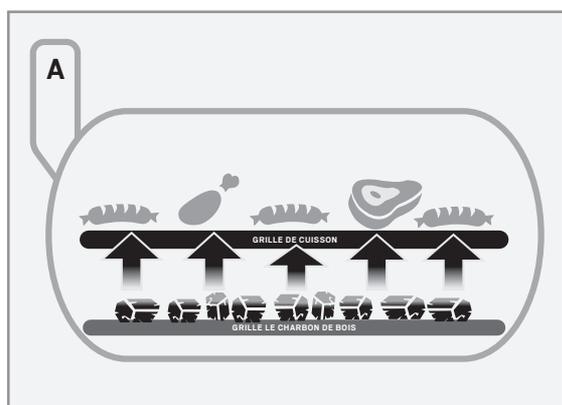
Observez toujours des pratiques sécuritaires de manipulation des aliments et de préparation sécuritaire des aliments lorsque vous utilisez ce barbecue pour prévenir les maladies d'origine alimentaire.

Températures intérieures minimales sécuritaires selon AAC*	
Poisson	145 °F (63 °C)
Porc	160 °F (71 °C)
Plats avec des 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)

* Agriculture et Agroalimentaire Canada

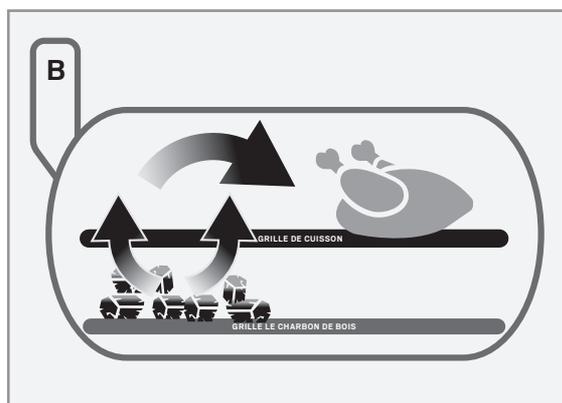
CUISSON DIRECTE ET INDIRECTE

La méthode de choix dépendra de ce que vous cuisinez et de la durée du temps de cuisson.



MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE

Les aliments sont placés directement sur la grille de cuisson au-dessus du charbon de bois. Cette méthode est idéale pour les aliments qui nécessitent un feu élevé et des temps de cuisson rapides. La cuisson directe saisira rapidement l'extérieur des aliments, créant des marques de barbecue et une caramélisation, tandis que l'intérieur cuit complètement (voir l'illustration A).



MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE

Le charbon de bois est mis en tas sur l'un des côtés du barbecue, avec la nourriture placée sur la grille de cuisson loin de la chaleur directe. Cette méthode convient aux plus grandes coupes de viande, de volaille entière et d'autres aliments qui bénéficient d'une cuisson plus lente et plus douce. La chaleur circule autour de la nourriture plutôt que directement sous celle-ci (voir illustration B).

COMMENCER À GRILLER

CONSEILS DE CUISSON SUR LE BARBECUE

- Créez une surface de cuisson améliorée et antiadhésive en enduisant toutes les grilles de cuisson avec du shortening végétal ou de l'huile de cuisson sur une grille de cuisson FROIDE ET NON ALLUMÉE avant le préchauffage.
- N'ajoutez pas de sel à la viande avant 15 minutes avant de griller, car cela pourrait réduire le 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.
- Tous les clapets d'admission doivent rester OUVERTS pendant l'allumage et la cuisson.
- Faites toujours cuire avec le couvercle fermé pour préserver la température du barbecue.
- Les thermomètres à viande vous aident à vous assurer que les viandes sont cuites à la température désirée.
- Ne percez jamais la viande avec une fourchette.
- Couper la graisse de la viande aide à éviter les montées des flammes et rend les aliments plus sains.
- Appliquez des sauces à la fin de la cuisson.
- Laissez de l'espace autour de chaque aliment sur la grille pour permettre une cuisson uniforme et la pénétration de la fumée.
- Ne tournez les aliments qu'une seule fois, à mi-chemin du temps de cuisson.
- Évitez la contamination croisée. Utilisez des plateaux séparés pour les aliments non cuits et cuits.
- **Si le charbon de bois est humide, nous vous recommandons de le jeter, car les performances seront médiocres.**

AVERTISSEMENT

Pour la sécurité de votre famille, n'essayez pas d'allumer votre barbecue avant d'avoir lu ce manuel.

AVERTISSEMENT

Le couvercle, la poignée du couvercle et la chambre de combustion peuvent être chauds au toucher. Portez toujours des gants protecteurs et résistants à la chaleur lorsque vous utilisez votre barbecue.





AVERTISSEMENT

SURFACE CHAUDE



MISE EN GARDE

- **ÉVITEZ LES BRÛLURES!**
- **NE TOUCHEZ PAS LE BARBECUE LORSQU'IL EST UTILISÉ!**
- **SURFACE EXTRÊMEMENT CHAUDE!**

* LE BARBECUE TONNEAU AU CHARBON DE BOIS DEVIENT EXTRÊMEMENT CHAUD LORSQU'IL EST UTILISÉ.

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

Appelez le service à la clientèle Master Chef^{MD} au 1 855 453-2150.

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

SI VOTRE PRODUIT EST ENDOMMAGÉ :

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

Pour assurer votre satisfaction et pour un service après-vente, enregistrez votre barbecue tonneau au charbon de bois en ligne à www.masterchefbbqs.com

GARANTIE LIMITÉE :

Distribution Trifeuil, garantit par la présente à l'ACHETEUR D'ORIGINE de ce barbecue tonneau à charbon de bois Master Chef^{MD} qu'il sera exempt de défauts de fabrication pendant 1 an à compter de la date d'achat, comme suit :

Veillez consulter la section Restrictions et exclusions à la page 15.

GARANTIE DE 1 AN : TOUTES LES PIÈCES

MISE EN GARDE

Certaines pièces peuvent contenir des bords tranchants, en particulier comme il est indiqué dans le manuel! Portez des gants de protection si nécessaire. Pour une utilisation domestique SEULEMENT. NE L'UTILISEZ PAS à des fins commerciales.

GARANTIE ET SERVICE

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La garantie 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 gril est utilisé au Canada.
3. La garantie remplace toutes les garanties, expresses ou implicites, et toutes les autres obligations ou responsabilités liées à la vente ou à l'utilisation de ses produits de barbecue.
4. 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 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. Le non-respect des procédures d'entretien, des contrôles de sécurité et des services réguliers présentés dans ce manuel peut entraîner un incendie, des blessures corporelles ou des dommages matériels.
- 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 tonneau à charbon de bois en ligne sur

www.masterchefbbqs.com

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

MASTER
Chef TM/MC

