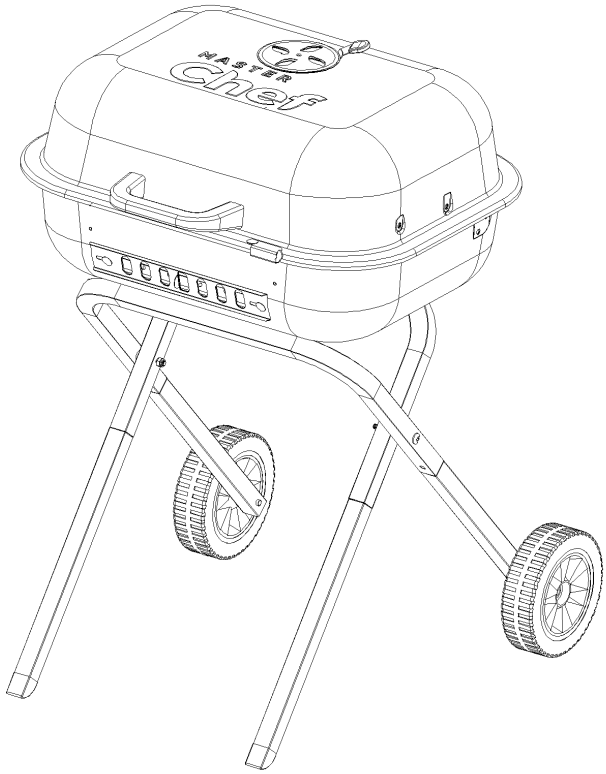
MASTER Chef™ MC

PORTABLE CHARCOAL GRILL

Model No. 810-0075 | SKU No. 085-0257-8



INSTRUCTION MANUAL

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Keep this manual for future reference.

Toll-free: 1-855-803-9313

Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our Customer Service Department: 1-855-803-9313, 8 a.m.-5 p.m., PST, Monday–Friday.

FOR OUTDOOR USE ONLY

19001104A0

Table of Contents

Safety Instructions	2
Tools Needed	3
Packaged Parts List	4
Assembly Instructions	6
Assembly Final Checklist	13
Grill Lighting Preparation	13
Operating and Cooking Instructions	14
After Use Safety	15
Proper Care and Maintenance	16
Ordering Replacement Parts	16
Exploded View	17
Replacement Parts List	18
Limited Warranty	19

Safety Instructions

⚠ **WARNING**

1. DO NOT burn more than 1.4 kg (3 lb) of briquettes charcoal in this unit at one time.
2. Do not attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids. Keep a fire extinguisher nearby at all times.
3. This grill is for outdoor use only. Use only in well-ventilated areas.
4. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble and safely operate this unit.
5. Use caution when lifting and moving the unit to avoid back strain or back injury. DO NOT move the unit while it is in use.
6. DO NOT operate the unit near or under flammable or combustible materials such as decks, porches or carports. A minimum clearance of 91 cm (36") is required from all combustible materials. DO NOT operate the unit under overhead construction or combustible materials.
7. This product is not to be used as a heater.
8. Operate the unit on a stable, level, non-flammable surface such as asphalt, concrete or solid ground. DO NOT operate the unit on flammable material such as carpet or a wood deck.
9. Use caution when assembling and operating this unit to avoid cuts and scrapes from edges.
10. DO NOT use this product in a manner other than its intended purpose. It is NOT intended for commercial use. It is NOT intended to be installed or used in or on a recreational vehicle and/or boats.
11. DO NOT store this unit near gasoline or other combustible liquids or where other combustible vapours may be present.
12. DO NOT store or operate this product in an area accessible to children or pets. Store this unit in a dry, protected location.
13. DO NOT leave the unit unattended while in use.
14. DO NOT leave hot ashes unattended until the grill cools completely.
15. DO NOT move the unit while in use or while ashes are still hot. Allow the unit to cool completely before moving or storing.

MASTER Chef™ MC

⚠ **WARNING**

16. DO NOT close hood on flaming charcoal. If closed and re-opened, the flames could leap out and burn.
17. NEVER use gasoline or other highly volatile fluids as a starter. NEVER add gasoline or other highly volatile fluids to already hot or warm coals.
18. Always wait for any charcoal flames to subside before placing food on the cooking grid.
19. Dispose of cold ashes by wrapping them in heavy-duty aluminum foil and placing in a noncombustible container. Make sure that there are no other combustible materials in or near the container.
20. Allow the unit to cool completely before conducting any routine cleaning or maintenance.

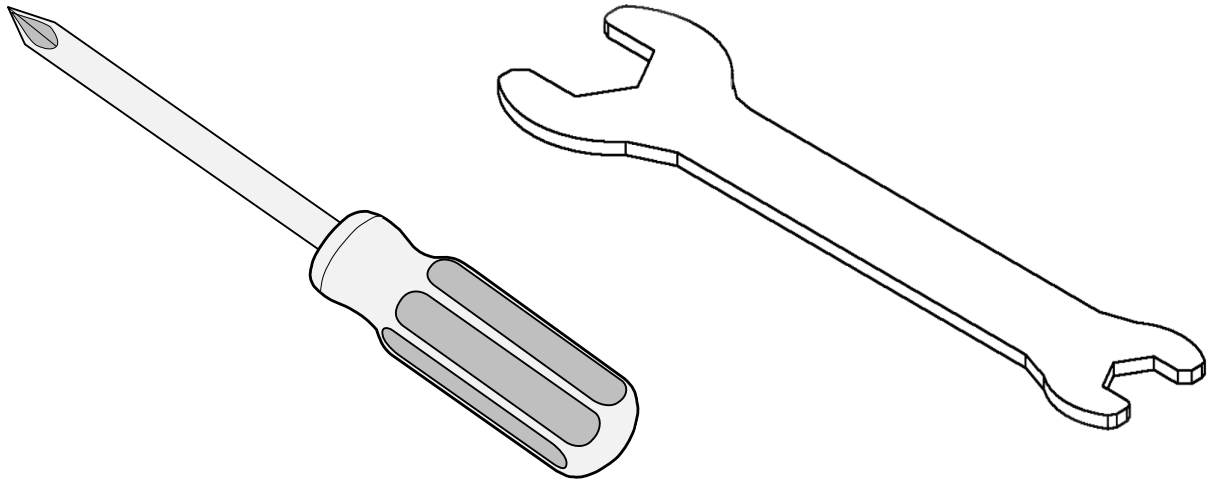
⚠ **CAUTION:**

This barbecue will become very hot while in use. Do not move it during operation. Do not use indoors.

Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting! Keep children and pets away.

Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

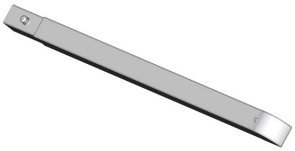
Your grill will be very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing, lid or any other grill parts while the grill is in operation, or until the charcoal grill has cooled down after use.



Model No. 810-0075 | SKU No. 085-0257-8 | Contact Us 1-855-803-9313

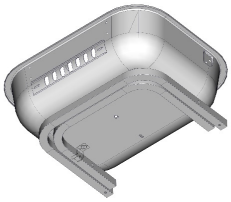
Packaged Parts List

1 x 2



2 x 2

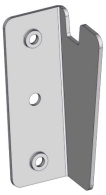
3 x 1



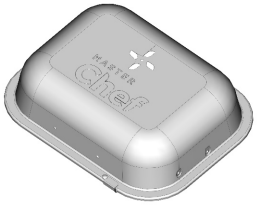
4 x 1

5 x 2

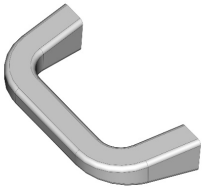
6 x 2



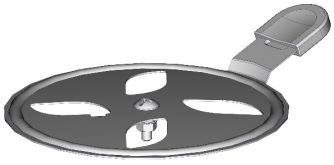
7 x 1



8 x 1

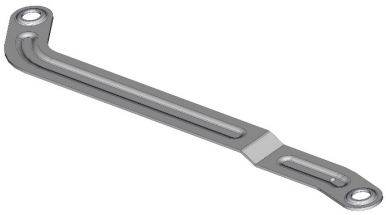


9 x 1

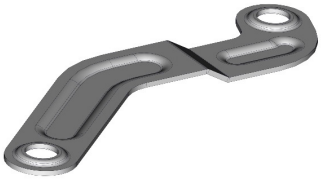


10 x 1

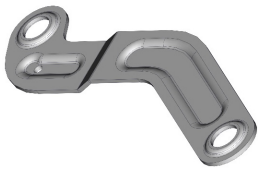
11 x 1



12 x 1

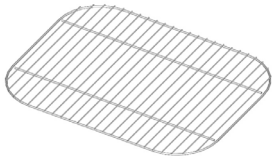


MASTER Chef™ MC

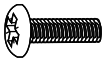


13 x 1

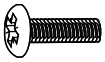
14 x 1



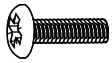
15 x 1



A x 1 (M3.96-9.9mm)
Black



B x 8 (M3.96-6.3mm)
White



C x 2 (M6.35-12.7mm)
Black

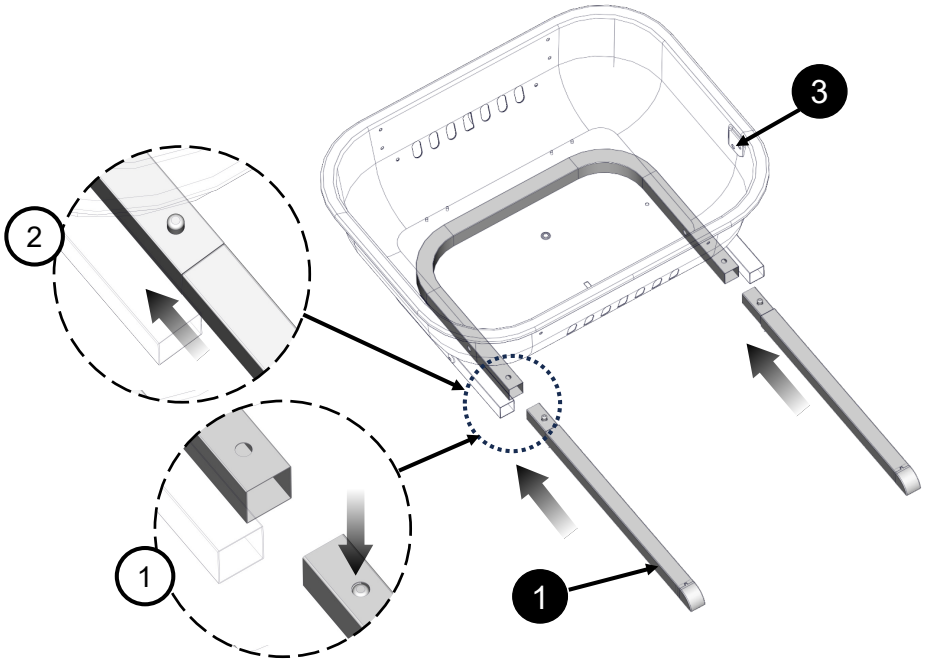
D x 8 (M6.35)
White

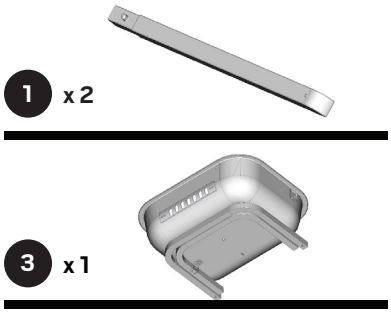
E x 8 (M6.35)
White

F x 8 (M6.35)
White

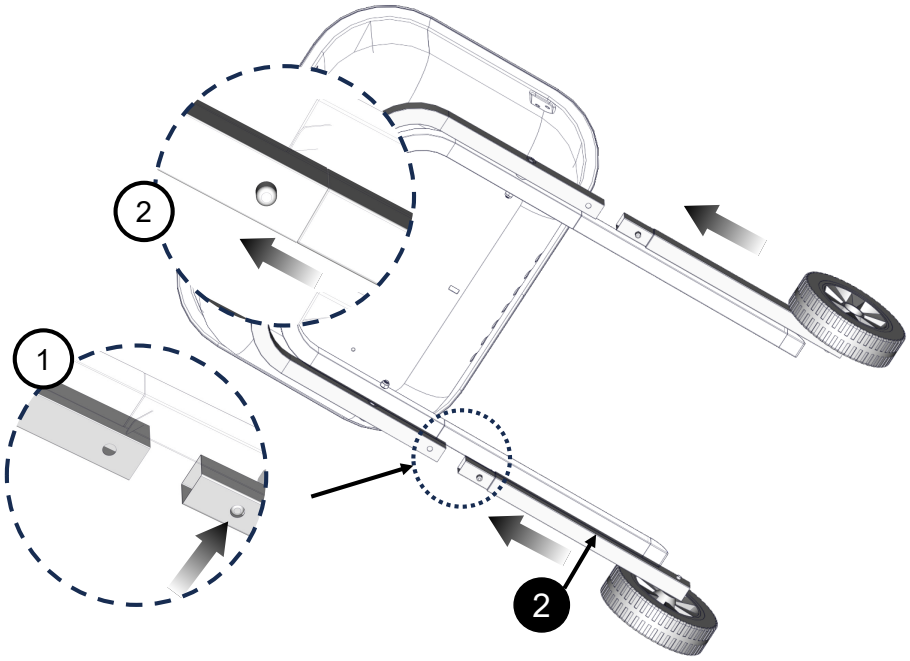
G x 16 (M6.35)

Step 1



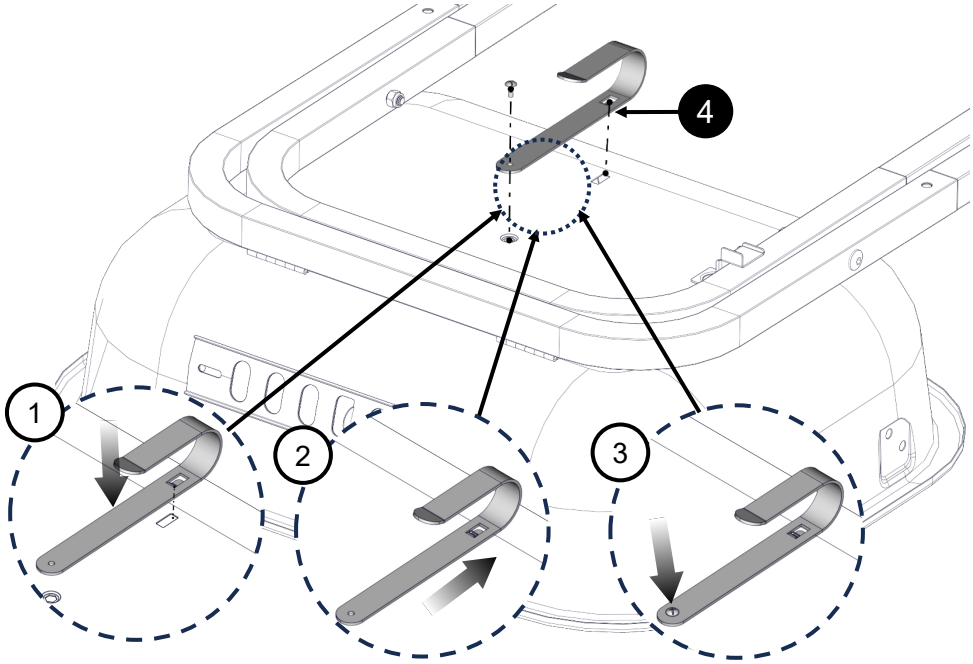


Step 2

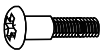


MASTER Chef™ MC

Step 3

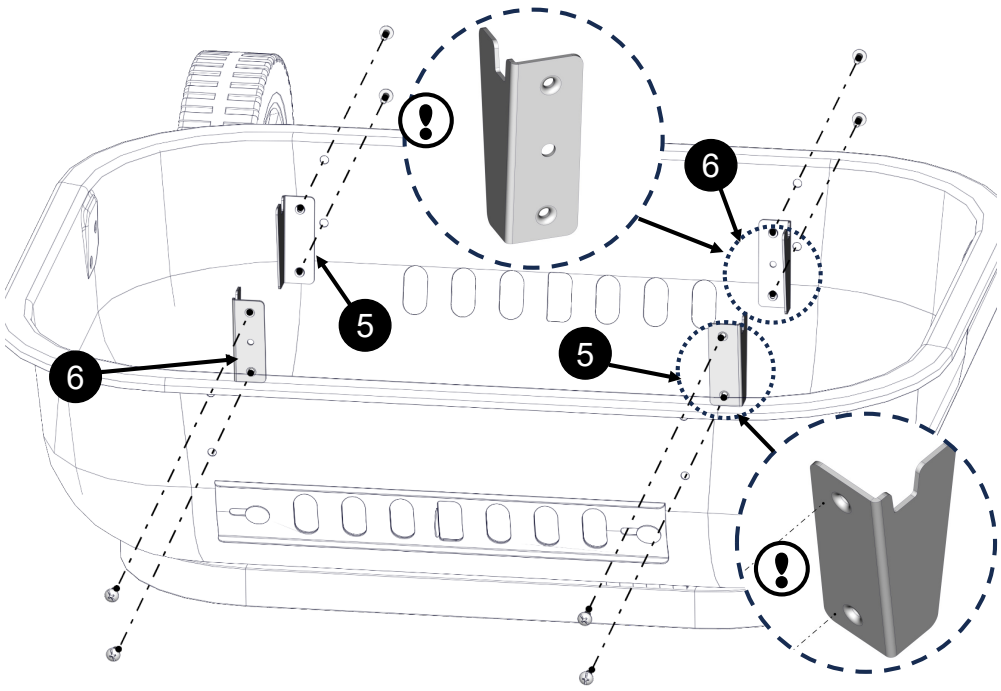


A x 1



4 x 1

Step 4

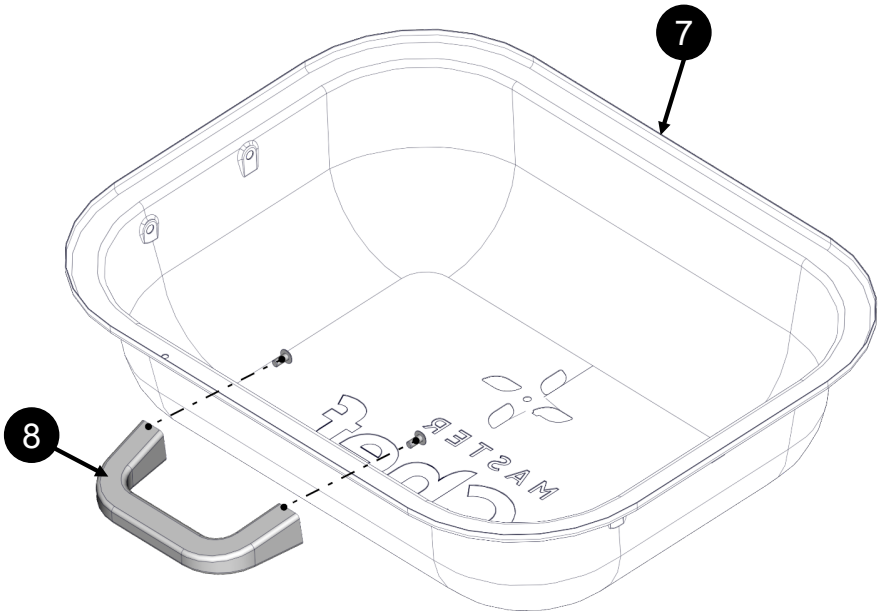


B x 8

5 x 2

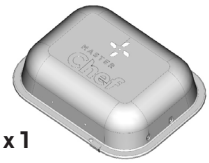
6 x 2

Step 5



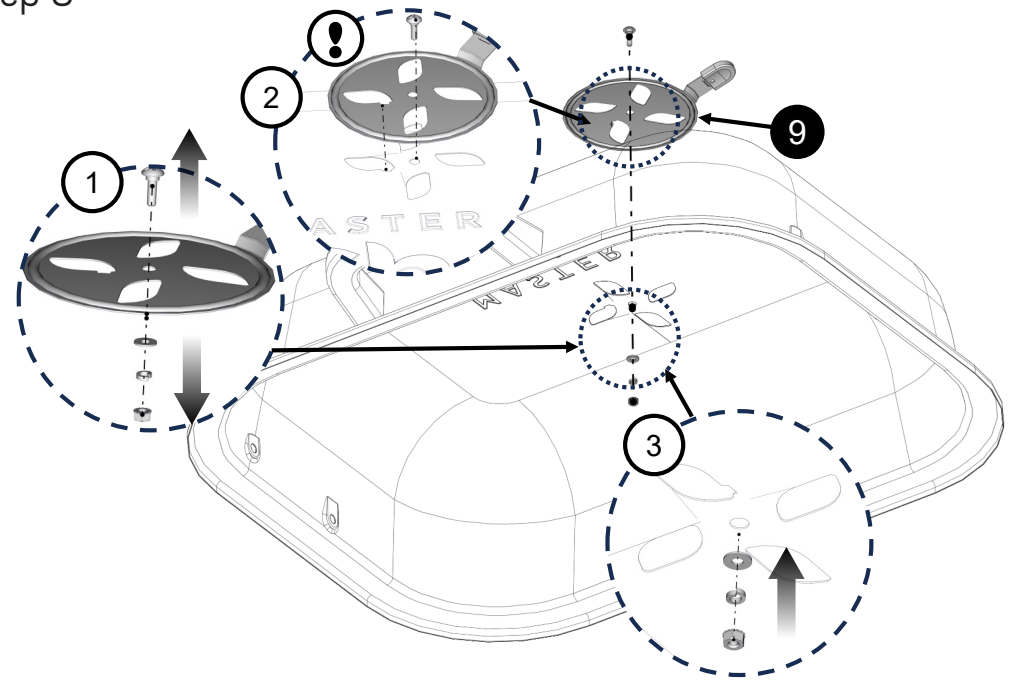
C x 2

7 x 1



8 x 1

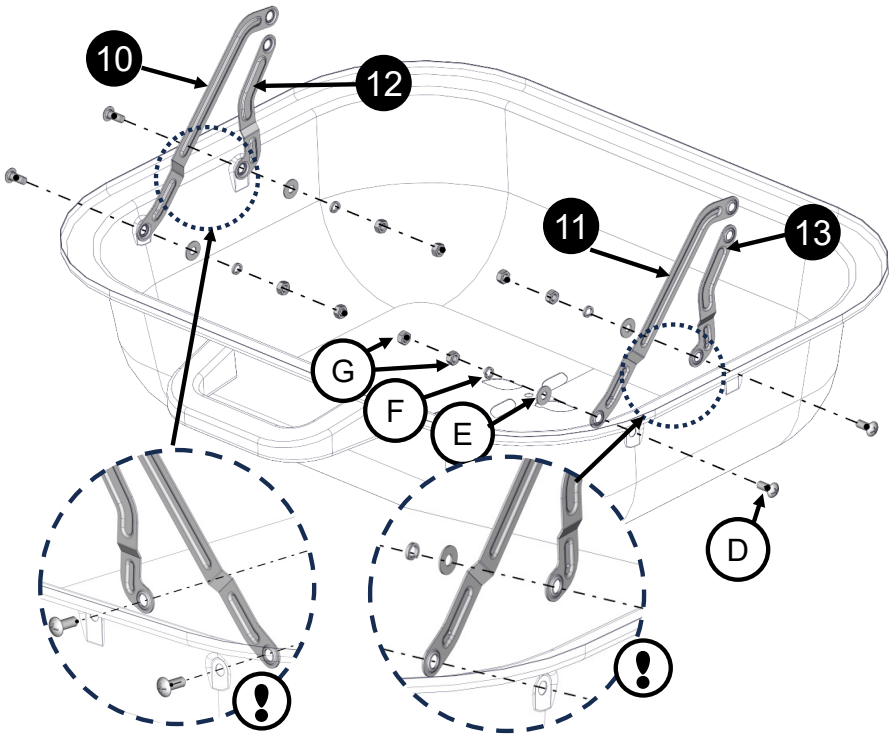
Step 6



9 x 1

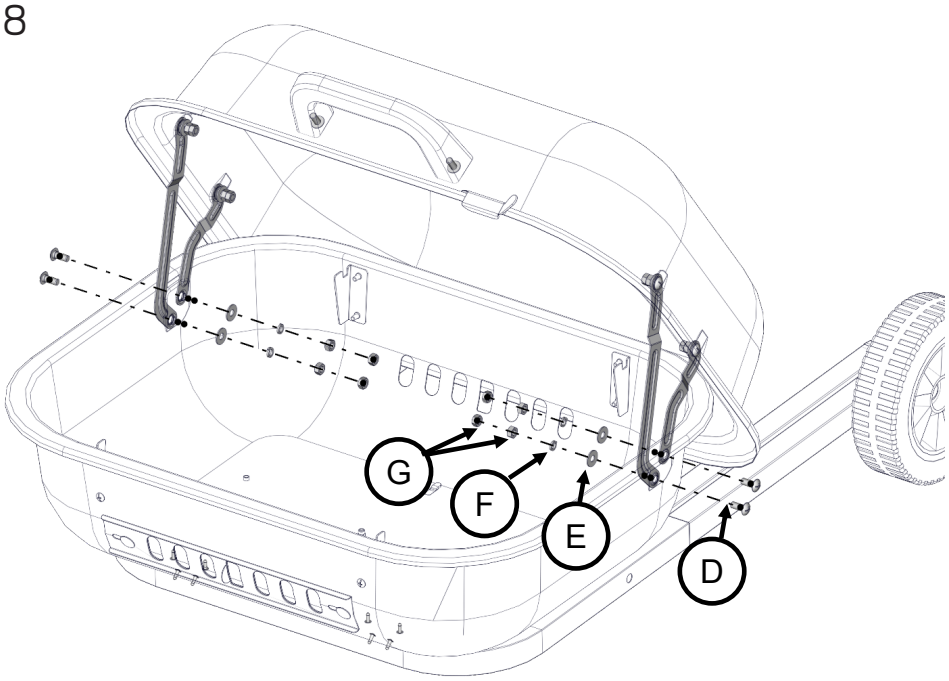
MASTER Chef™ MC

Step 7



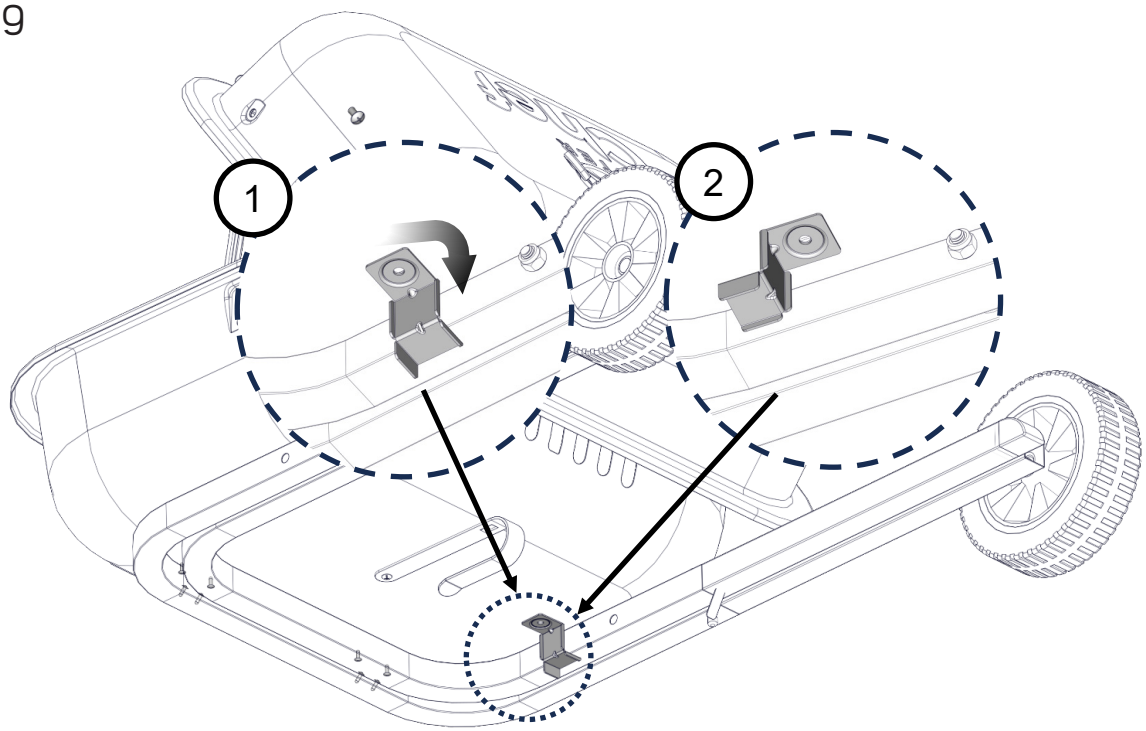
- D x 4
- E x 4
- F x 4
- G x 8
- 10 x 1
- 11 x 1
- 12 x 1
- 13 x 1

Step 8

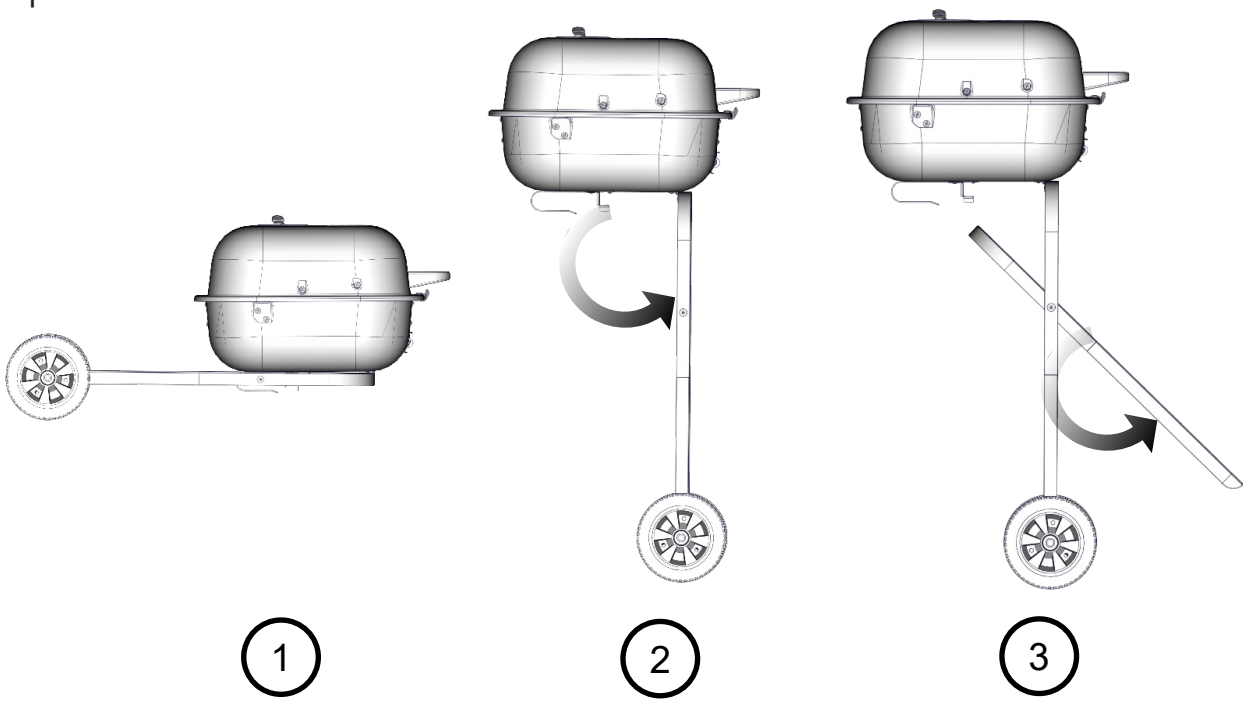


- D x 4
- E x 4
- F x 4
- G x 8

Step 9

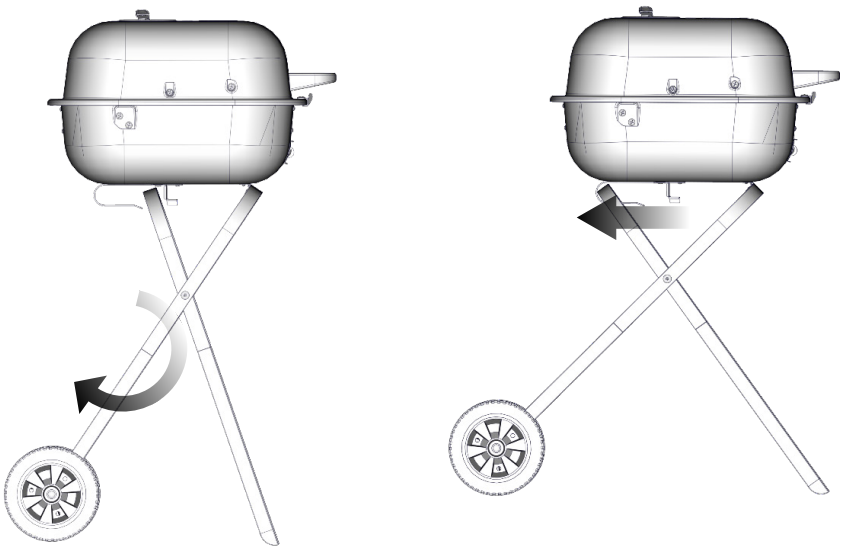


Step 10



MASTER Chef™ MC

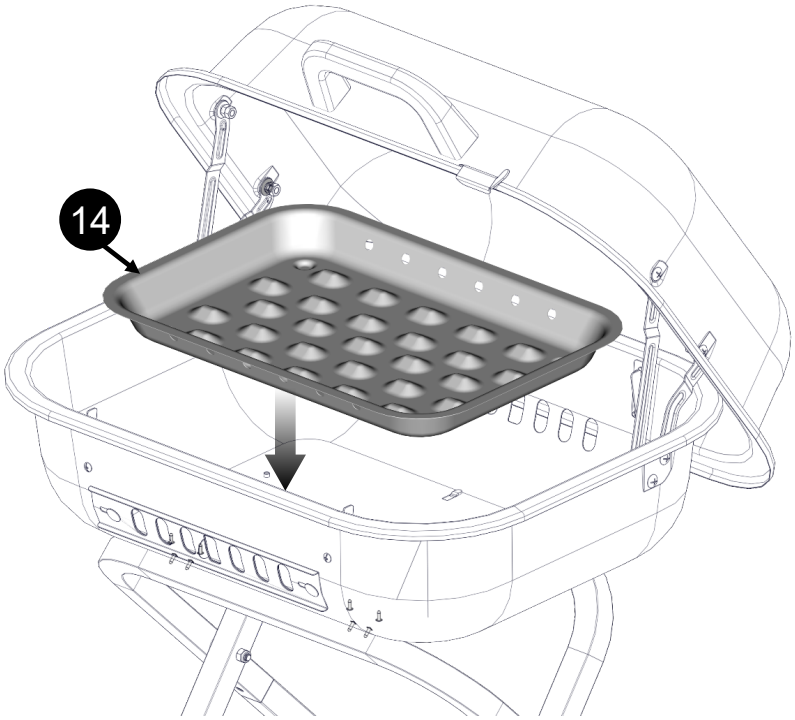
Step 11

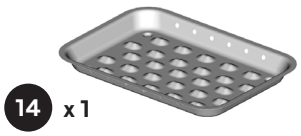


1

2

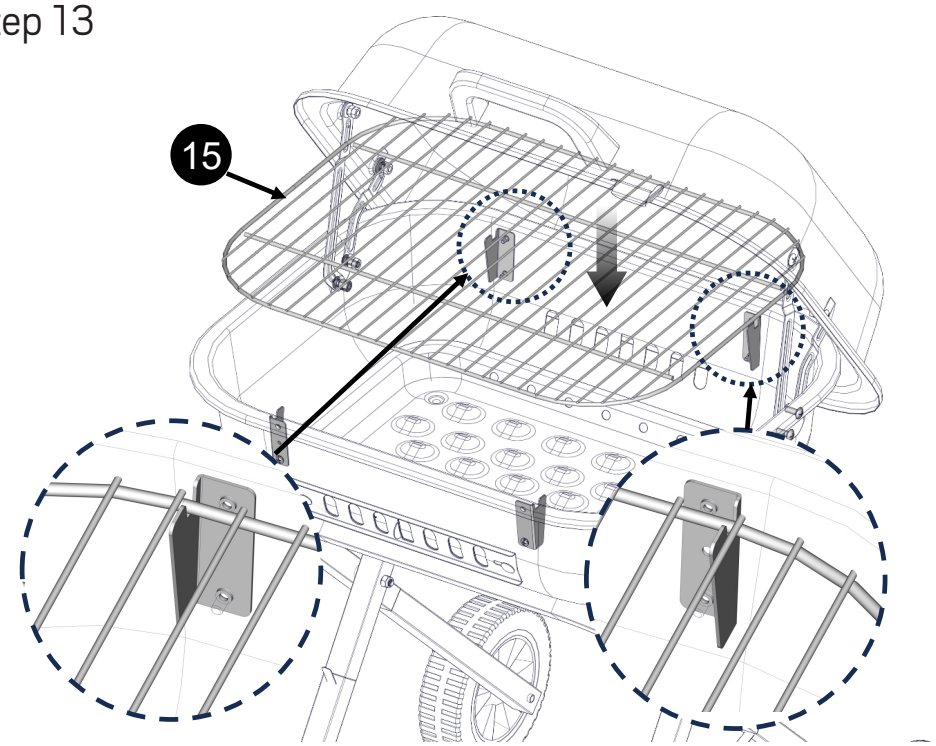
Step 12

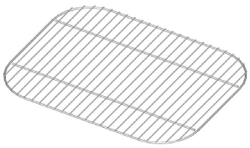




14 x 1

Step 13





15 x 1

Step 14

Before use, ensure:

1. All packaging has been removed.
2. Legs stand securely.
3. The grill and cooking grid are flat and resting in the proper position.
4. The charcoal pan is in place.
5. Vents can be turned smoothly.

⚠ **READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.**

Preparing the charcoal grill for lighting:

1. Open the hood and all the vents. Charcoal requires oxygen to burn, so be sure that nothing clogs the vents.
2. Remove the cooking grid and clear ashes or chunks of old charcoal from the bottom. Dispose of any ashes in the charcoal pan.
3. Ensure the charcoal pan is in place before cooking.

Charcoal grill lighting instructions:

⚠ **WARNING: Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high-grade, plain charcoal or charcoal wood mixture. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product.**

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of the grill. Do not exceed the recommended charcoal amount.

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. DO NOT use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable materials for lighting charcoal. DO NOT use lighter fluid, an electric fire starter, solid or liquid starters for instant light briquettes.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, FOLLOW THE MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS FOR LIGHTING, THEN PROCEED TO STEP 4.

1. Start with 1 kg (2 1/2 lb) of briquettes charcoal. DO NOT USE LUMP CHARCOAL. IT BURNS MUCH HOTTER THAN BRIQUETTES AND COULD DAMAGE YOUR GRILL. Place the charcoal in centre of the charcoal pan.
2. Remove the lid and saturate the charcoal with lighting fluid. Wait 2 to 3 minutes to allow the lighting fluid to soak into charcoal. Store the charcoal lighting fluid safely away from the grill.
3. Stand back and carefully light the charcoal with a match or long reach lighter and allow to burn uncovered.

⚠ **WARNING: Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing the grill lid (approximately 20-30 minutes). Failure to do this could trap fumes from the charcoal lighting fluid in the grill and may result in a flash fire or explosion when lid is opened.**

4. Using long-handled tongs and BBQ mitts/gloves, spread the charcoal out over the charcoal pan, leaving about 1 cm (1/2") of space between each piece of charcoal to avoid flare-ups and produce more heat for grilling.
5. Place the cooking grid on the grill support lips.
6. Place food on the cooking grid and close the grill lid. By closing the front air ventilation, the burning intensity is slowed. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from the grill.
7. Allow the grill to cool completely, then follow the instructions in the "Proper Care and Maintenance" section of this manual.

⚠ **WARNING: DO NOT attempt to remove charcoal pan while it contains hot coals.**

⚠ **WARNING: Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.**

⚠ **WARNING: Always wear protective gloves or BBQ mitts when removing the cooking grid. Do not set hot cooking grid on surfaces that will melt or scorch.**

Add charcoal/wood during cooking

Additional charcoal/wood may be required to maintain or increase cooking temperature.

1. Stand back and carefully open the grill lid. Use caution since flames can flare up when fresh air suddenly comes into contact with fire.
2. Stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on the hot coals. Use cooking tongs to add charcoal or wood to the charcoal pan, being careful not to stir up ashes and sparks. If necessary, use your charcoal chimney starter to light additional charcoal or wood and add to the existing fire.
3. When the charcoal is burning strongly again, wear BBQ mitts/gloves and carefully return the cooking grid onto the grill support lips.

Indirect cooking:

When roasting large pieces of meat on the grill, use a second pan to go on top of the charcoal pan and encircle it with charcoal. Ensure the pan is slightly larger than the meat (about 2.5 cm / 1" all around) to effectively catch drippings, and place it directly beneath the meat. Indirect cooking typically involves longer cooking times.

Grid adjustments:

The cooking grid can be raised or lowered to adjust the cooking heat. Wear protective gloves or BBQ mitts when handling the cooking grid.

For SLOWER cooking, shift the cooking grid towards the rear and into the upper grid bracket slots.

For FASTER cooking, shift the cooking grid toward the front and into the lower grid bracket slots.

Ventilation adjustments:

The hood and bowl vents can be adjusted to add more heat.

For the most heat, leave the hood and bowl vents open.

To lower the heat. close the vents partially.

Smoking:

For a medium hot fire and true smoky flavor, add soaked wood chips from nut or fruit trees to the charcoal when ready to cook. Soak the chips in water overnight so they will not burn when you put them on the charcoal. Raise the cooking grid to the highest position. Partially close the bowl vent, and fully close the hood vent. This will allow airflow but trap the smoke around the food for a longer period. Continue to add wood chips as the meat cooks to maintain the appropriate amount of smoke. Smoking is a slow process; allow plenty of time to cook.

⚠ **WARNING: In the event of a grease fire or flame-up, close the hood and all vents for at least one minute to stop the flame-up. Do not use water or any other liquid.**

After-Use Safety:

⚠ **WARNING: Always allow grill and all components to cool completely before handling.**

⚠ **WARNING: Never leave coals and ashes in grill unattended. Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.**

⚠ **WARNING: Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.**

⚠ **WARNING: Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.**

⚠ **WARNING: With a garden hose, completely wet surface beneath and around the grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.**

⚠ **WARNING: Cover and store grill in a protected area away from children and pets.**

CLEANING

1. To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cleaned and covered at all times when not in use.
2. Wash the cooking grid and charcoal pan with hot, soapy water, rinse well and dry.
3. Clean the inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting. Do not coat the charcoal pan.
4. If rust appears on the exterior surface of your grill, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch up with a good quality, temperature-resistant paint.
5. Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.
6. For proper airflow and better grilling, remove accumulated ashes and old charcoal from the bottom of the bowl and the charcoal pan before each use. Make sure that all of the charcoal is fully extinguished and the grill is cool before doing so.
7. You may notice "paint like" flakes on the inside of the lid. During use, grease and smoke vapours slowly oxidize into carbon and deposit on the inside of your lid. Brush the carbonized grease on the inside of the lid with a grill brush. To minimize further build-up, the inside of the lid can be wiped with a paper towel after cooking while the grill is still warm (not hot).
8. If your grill is subject to a particularly harsh environment, you will need to clean the outside more often. Acid rain, chemicals and salt water can cause surface rusting to appear. It is recommended to wipe down the outside of your grill with warm, soapy water. Follow up with a rinse and thorough drying.
9. Do not use sharp objects or abrasive cleaners to clean the surfaces of your grill.

HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To make sure you obtain the correct replacement part(s) for your gas grill, please refer to the parts listed on page 18. The following information is required to ensure you get the correct part. Please note the shipping cost for the delivery of any replacement parts will be at your cost.

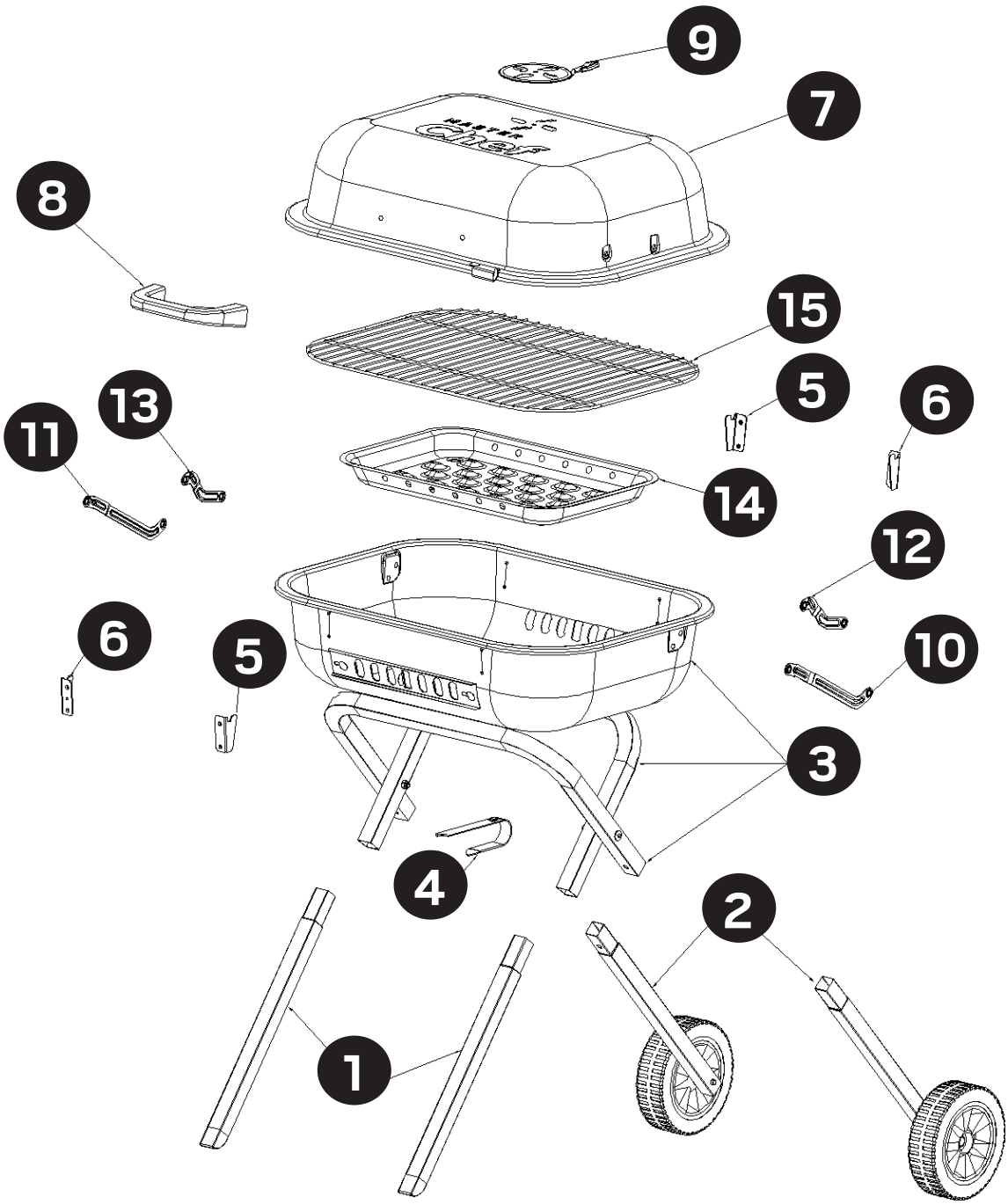
1. Gas grill model number (see data sticker on grill).
2. Part number of replacement part needed.
3. Description of replacement part needed.
4. Quantity of parts needed.
5. To obtain replacement parts, contact our Customer Service Hotline at 1-855-803-9313.

IMPORTANT

Use only factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.

Keep this assembly and operating instruction manual for convenient referral, and for replacement parts ordering.

MASTER Chef™ MC



Key No.	Description	Warranty Coverage	Qty.
1	Front Leg – Bottom	1	2
2	Rear Leg – Bottom	1	2
3	Bowl Assembly	1	1
4	Leg Support Plate	1	1
5	Grid Bracket – A	1	2
6	Grid Bracket – B	1	2
7	Lid	1	1
8	Lid Handle	1	1
9	Exhaust Damper	1	1
10	Right Lid Hinge, Long	1	1
11	Left Lid Hinge, Long	1	1
12	Right Lid Hinge, Short	1	1
13	Left Lid Hinge, Short	1	1
14	Charcoal Pan	1	1
15	Cooking Grid	1	1

MASTER Chef™ MC

The Manufacturer warrants to the original consumer purchaser only that this product (Model #810-0075 / SKU No. 085-0257-8) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage/freight prepaid by the consumer, for review and examination.

ALL PARTS: one (1) year LIMITED warranty *Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, or rust.

Upon the consumer supplying proof of purchase as provided herein, the Manufacturer will repair or replace the parts which are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, and is only available to the original owner of the product and is not transferable. The Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase, therefore you should retain your sales receipt/invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discolouring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discolouration of stainless steel surfaces. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

THE MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

- Service calls to your home.
- Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, lack of maintenance/cleaning, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, and installation not in accordance with electrical or plumbing codes or misuse of product.
- Any food loss due to product failures.
- Replacement parts or repair labour costs for units operated outside the United States or Canada.
- Pickup and delivery of your product.
- Postage fees or photo processing fees for photos sent in as documentation.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
- The removal/reinstallation of your product.
- Shipping costs, standard or expedited, for warranty/non-warranty and replacement parts.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES
Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. The Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than by the Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY THE MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY PROVINCE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. The Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product paid by the original consumer. This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer and/or reseller. NOTE: Some provinces do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you; this limited warranty gives you specific legal rights as set forth herein. You may also have other rights which vary from province to province.

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:
Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl, Chino, CA 91710
All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling 1-855-803-9313

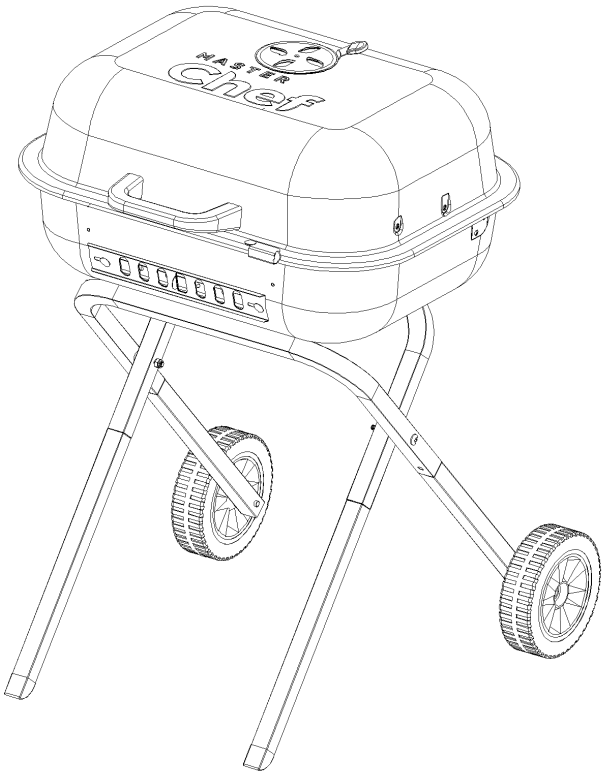
IMPORTED BY
TRILEAF DISTRIBUTION TRIFEUIL TORONTO,
CANADA M4S 2B8

MADE IN CHINA

MASTER Chef™ MC

BARBECUE PORTATIF AU CHARBON DE BOIS

Modèle nº 810-0075 | UGS nº 085-0257-8



GUIDE D'UTILISATION

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.
Conservez ce guide aux fins de consultation ultérieure.

Numéro sans frais : 1 855 803-9313.

Des questions, des problèmes, des pièces manquantes? Avant de retourner chez votre détaillant, appelez notre service à la clientèle au 1 855 803-9313, de 8 h à 17 h, HNP, du lundi au vendredi.

S'UTILISE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT

Consignes de sécurité	22
Outils requis	23
Liste des pièces d'emballage	24
Instructions d'assemblage	26
Liste de contrôle final de l'assemblage	33
Allumage du barbecue	33
Consignes d'utilisation et de cuisson	34
Sécurité après l'utilisation	36
Nettoyage et entretien	36
Commande des pièces de rechange	37
Vue éclatée	37
Liste des pièces de rechange	38
Garantie limitée	39

⚠ **AVERTISSEMENT**

1. NE BRÛLEZ PAS plus de 1,4 kg (3 lb) de charbon de bois dans cet appareil en même temps.
2. N'essayez pas d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ou d'autres liquides. Gardez un extincteur à proximité en tout temps.
3. Ce barbecue ne peut être utilisé qu'à l'extérieur seulement! N'utilisez ce barbecue que dans un endroit bien aéré.
4. 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.
5. Soyez prudent lorsque vous soulevez et déplacez l'appareil pour éviter les tensions ou les blessures au dos. NE DÉPLACEZ PAS l'appareil pendant son utilisation.
6. NE FAITES PAS fonctionner l'appareil près ou sous des matériaux inflammables ou combustibles tels que des terrasses, des porches ou des abris pour véhicule. Un dégagement minimal de 91 cm (36 po) est requis pour tous les matériaux combustibles. NE FAITES PAS FONCTIONNER l'appareil sous des constructions ou sous des matériaux combustibles.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé en tant qu'appareil de chauffage.
8. Faites fonctionner l'appareil sur une surface stable, plane et ininflammable, comme de l'asphalte, du béton ou un sol solide. NE FAITES PAS fonctionner l'appareil sur des matériaux inflammables tels que du tapis ou une terrasse en bois.
9. Soyez prudent lors de l'assemblage et de l'utilisation de cet appareil pour éviter les coupures et les éraflures des bords.
10. N'UTILISEZ cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Il n'est PAS destiné à un usage commercial. Ce barbecue n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.
11. NE RANGEZ PAS cet appareil près de l'essence ou d'autres liquides combustibles ou lorsque d'autres vapeurs combustibles peuvent être présentes.
12. NE RANGEZ PAS ou ne faites pas fonctionner l'appareil dans un endroit accessible aux enfants ou aux animaux de compagnie. Rangez l'appareil dans un endroit sec et protégé.
13. NE LAISSEZ PAS l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT**

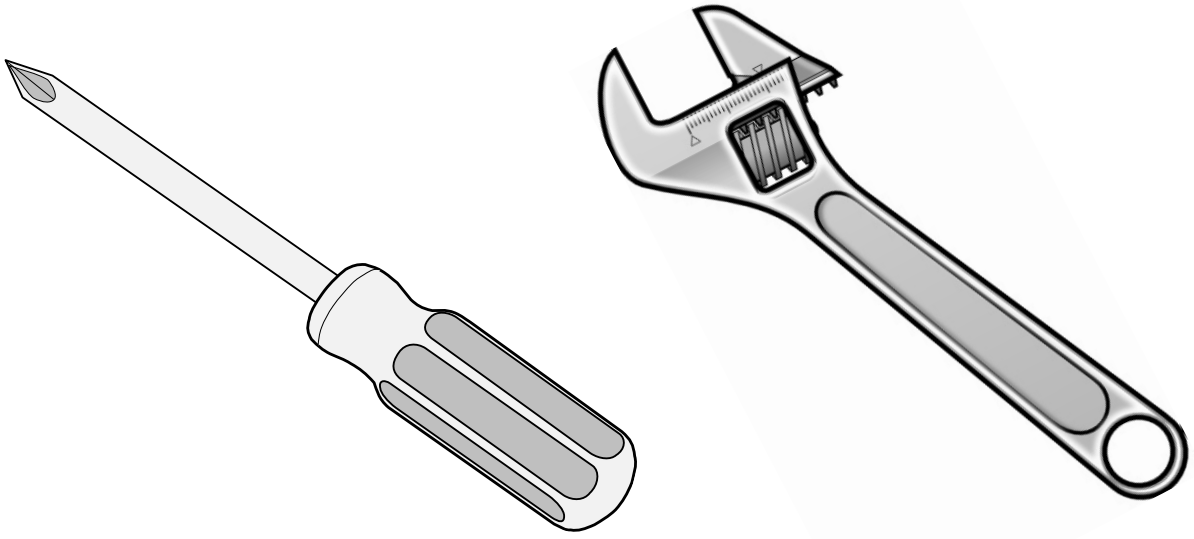
14. NE LAISSEZ PAS les cendres chaudes sans surveillance jusqu'à ce que le barbecue refroidisse complètement.
15. NE DÉPLACEZ PAS l'appareil pendant l'utilisation ou pendant que les cendres sont encore chaudes. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
16. NE FERMEZ PAS le couvercle sur du charbon de bois enflammé. Fermer, puis rouvrir le couvercle pourrait faire jaillir les flammes, et cela pourrait vous brûler.
17. N'UTILISEZ JAMAIS d'essence ou d'autres liquides très volatils comme allumeur. N'AJOUTEZ JAMAIS d'essence ou d'autres fluides très volatils à des charbons de bois déjà chauds ou tièdes.
18. Attendez toujours que les flammes du charbon de bois disparaissent avant de placer les aliments sur la grille de cuisson.
19. Éliminez les cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium robuste et en les plaçant dans un récipient incombustible. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'autres matières combustibles dans le contenant ou à proximité.
20. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien de routine.

⚠ **MISE EN GARDE :**

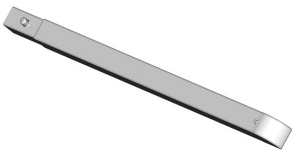
Ce barbecue deviendra très chaud pendant son utilisation. Ne le déplacez pas pendant son utilisation. Ne l'utilisez pas à l'intérieur. N'utilisez pas d'alcool, d'essence ou de fluides comparables pour allumer ou rallumer! Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion qui pourrait causer des blessures corporelles graves, la mort ou des dommages matériels.

Votre barbecue sera très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de la zone de cuisson pendant le grillage. Ne touchez pas les surfaces de cuisson, le boîtier du barbecue, le couvercle ou toute autre pièce du barbecue pendant que le barbecue est en fonctionnement, ou jusqu'à ce que le barbecue au charbon de bois se soit refroidi après utilisation.

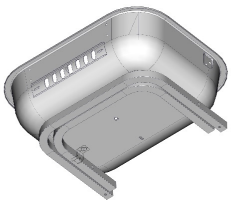


1 x 2



2 x 2

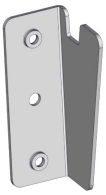
3 x 1



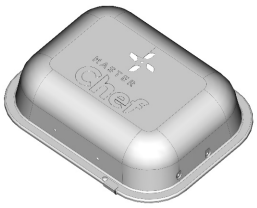
4 x 1

5 x 2

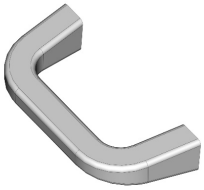
6 x 2



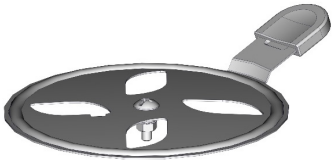
7 x 1



8 x 1

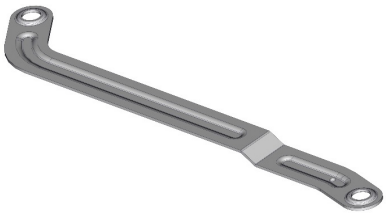


9 x 1

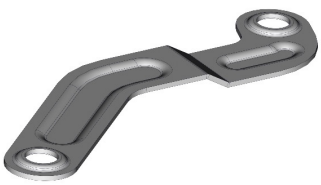


10 x 1

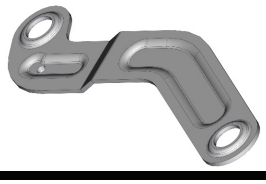
11 x 1



12 x 1

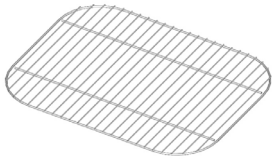


MASTER Chef™ MC

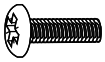


13 x 1

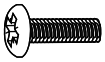
14 x 1



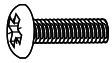
15 x 1



A x 1 (M3.96-9.9mm)
Noir



B x 8 (M3.96-6.3mm)
Blanc



C x 2 (M6.35-12.7mm)
Noir

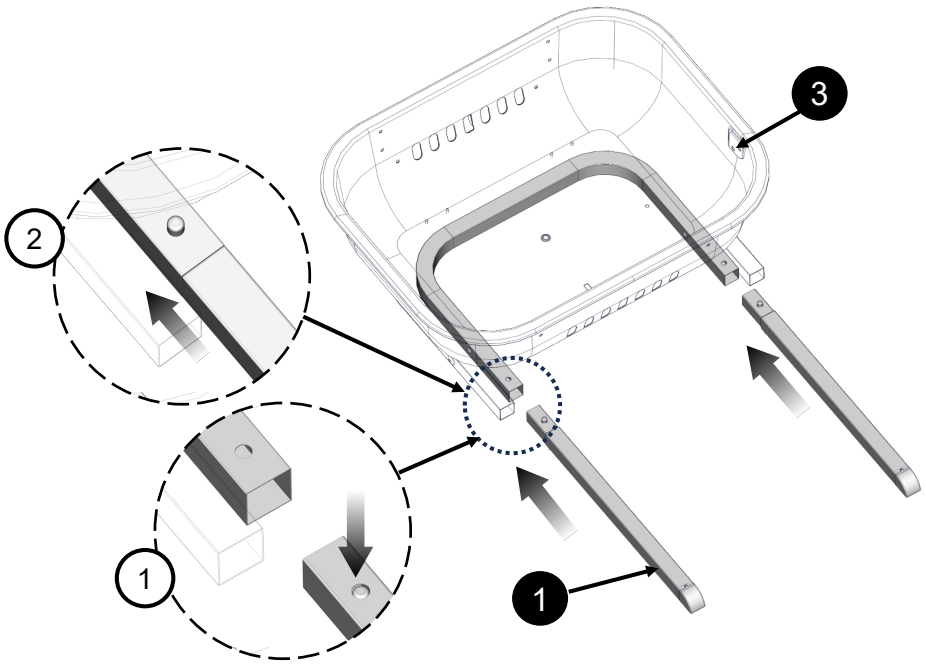
D x 8 (M6.35)
Blanc

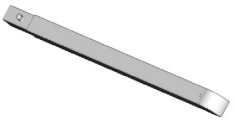
E x 8 (M6.35)
Blanc

F x 8 (M6.35)
Blanc

G x 16 (M6.35)

Étape 1

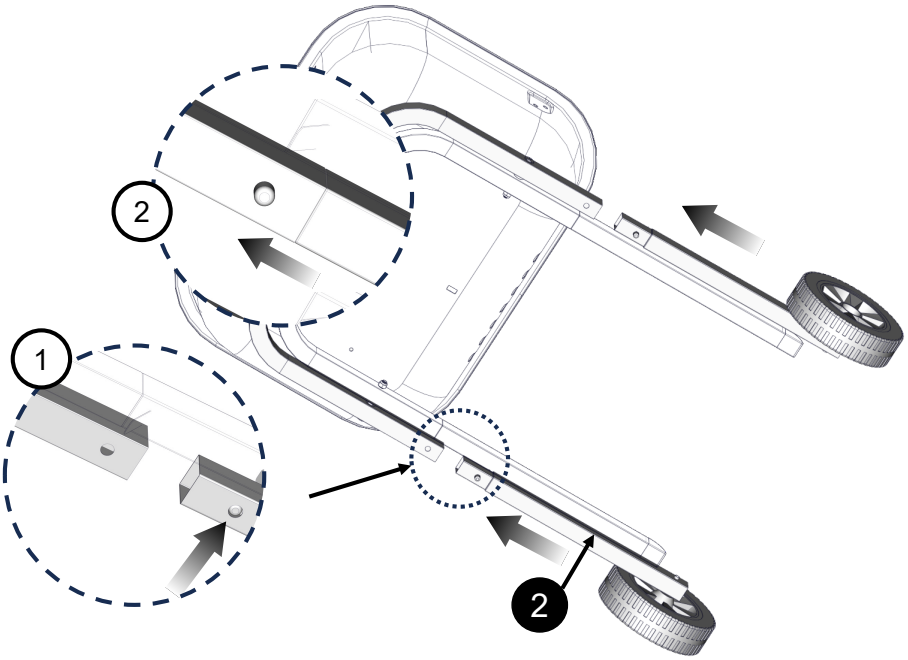


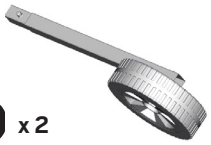


1 x 2

3 x 1

Étape 2

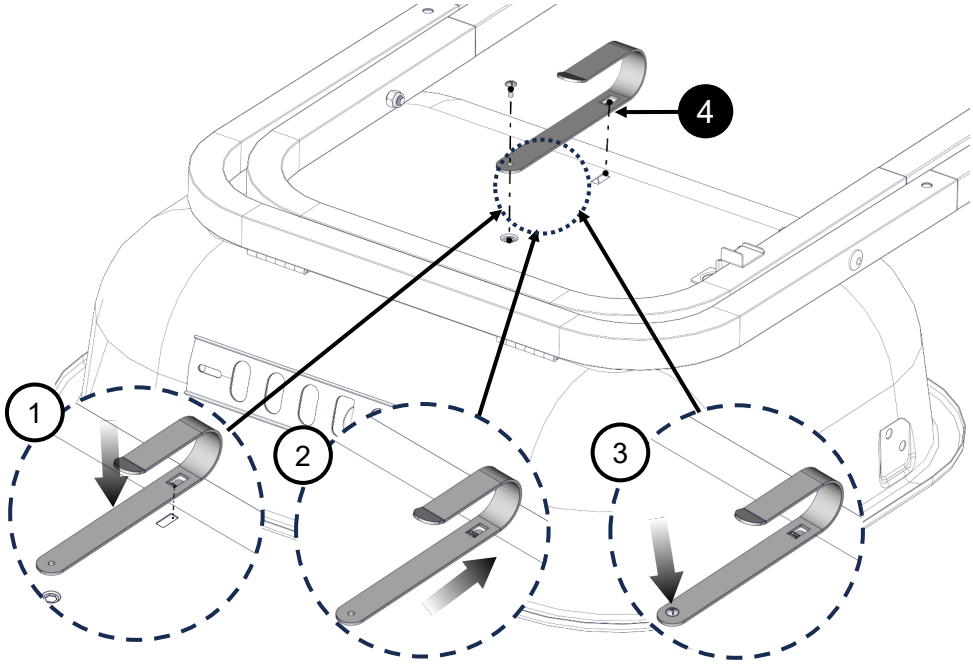




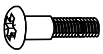
2 x 2

MASTER Chef™ MC

Étape 3

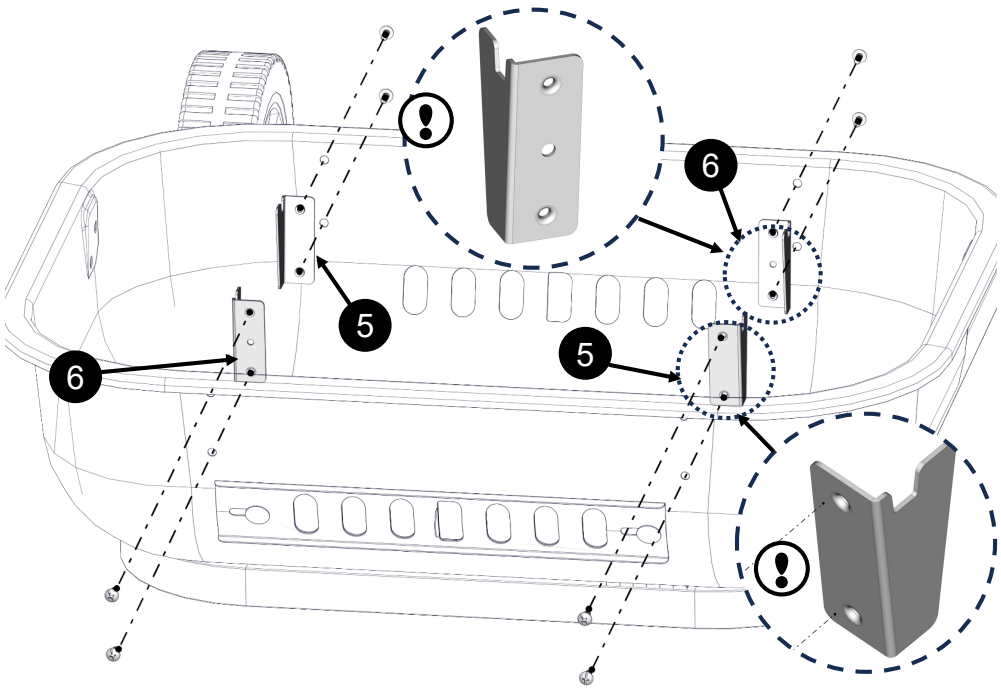


A x 1



4 x 1

Étape 4

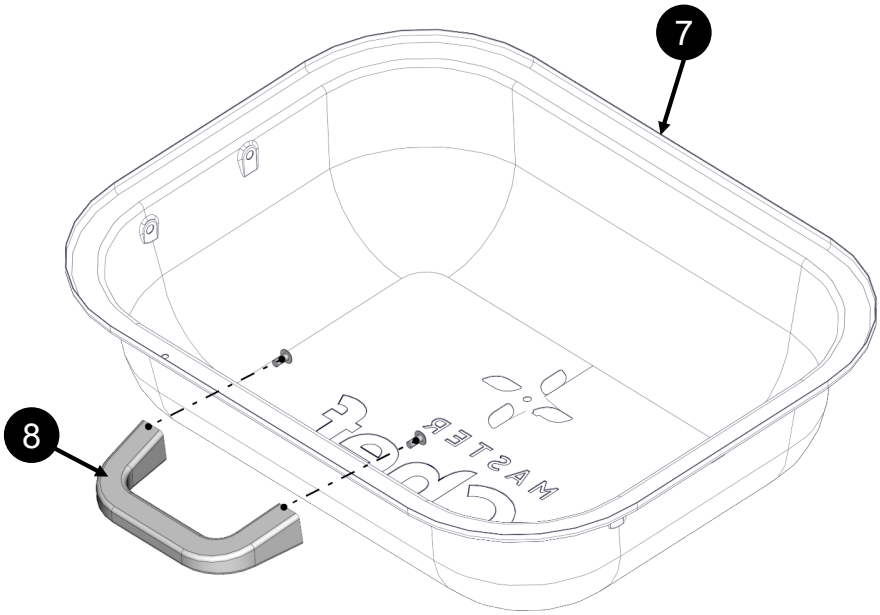


B x 8

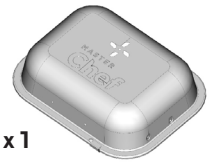
5 x 2

6 x 2

Étape 5



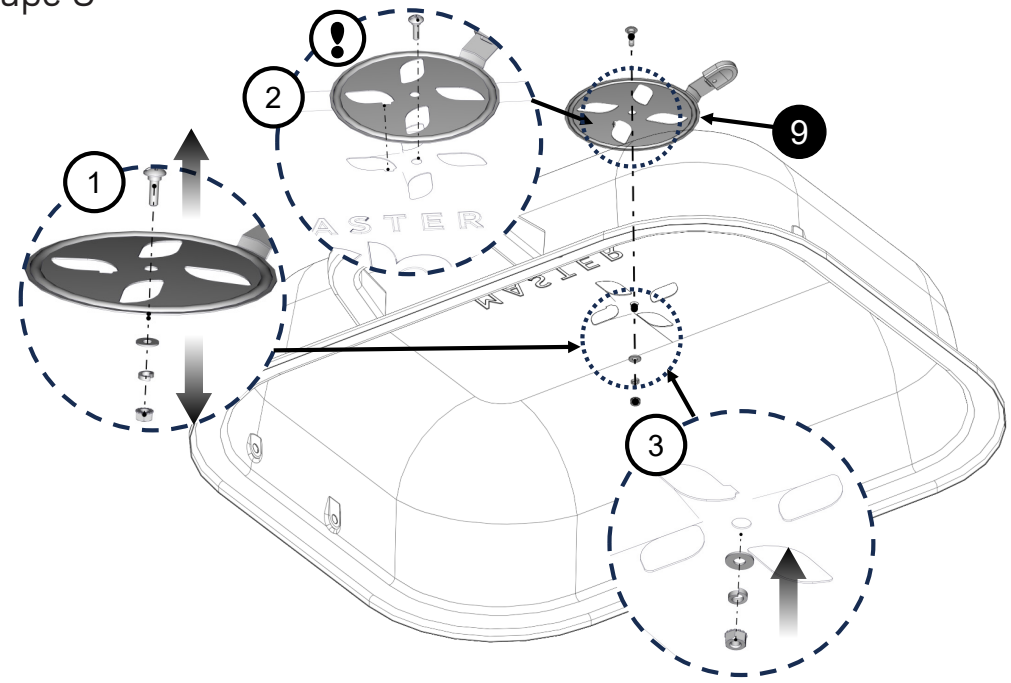
C x 2



7 x 1

8 x 1

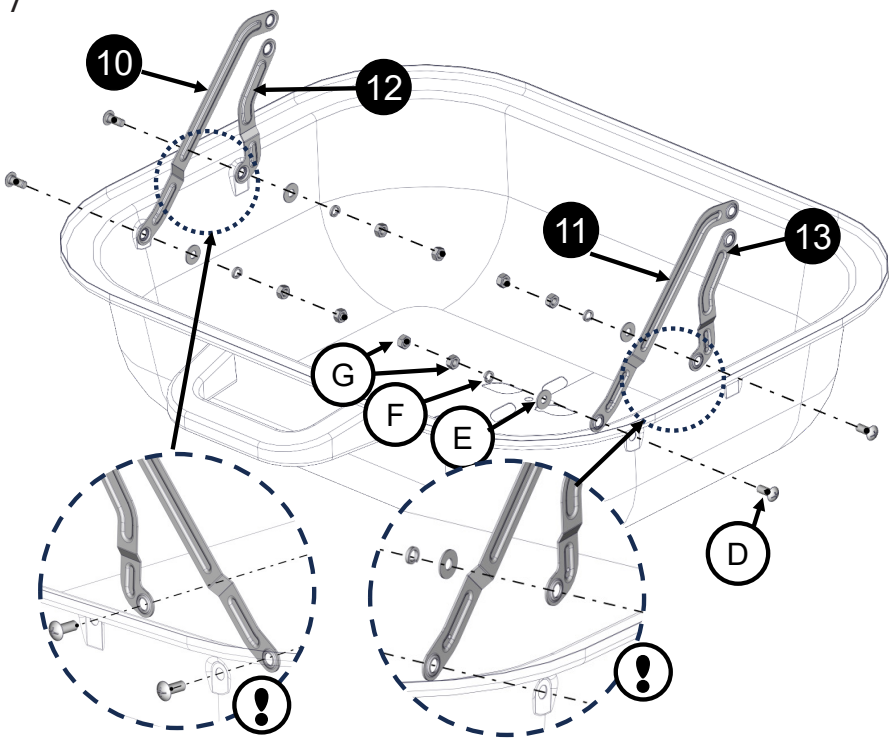
Étape 6



9 x 1

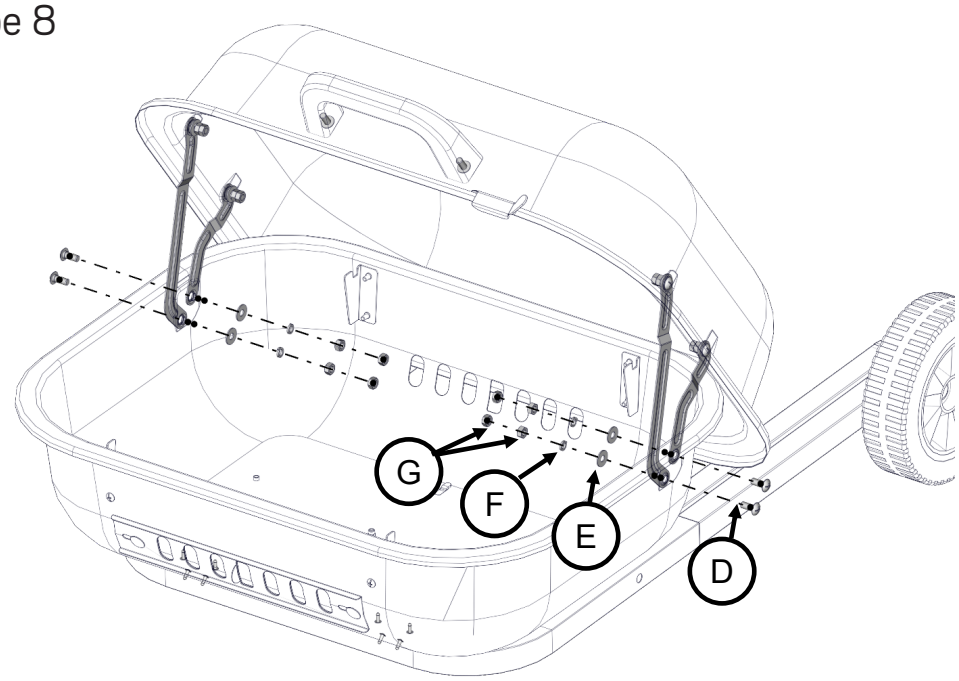
MASTER Chef™ MC

Étape 7



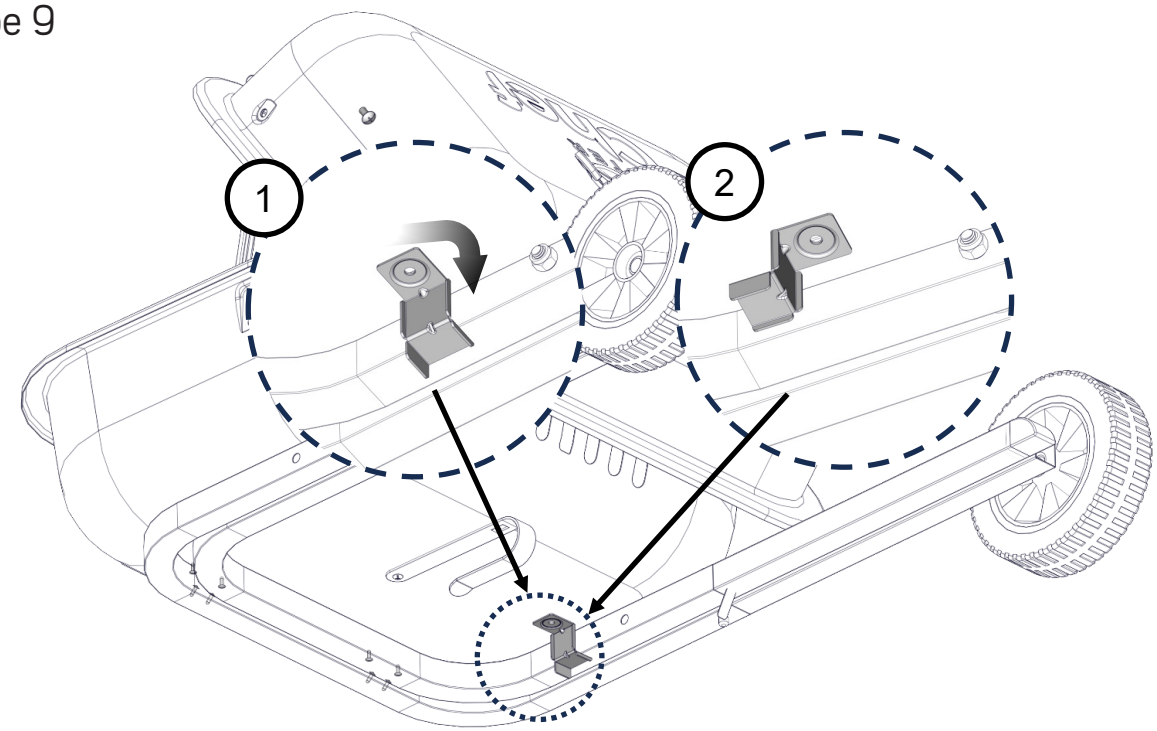
- D x 4
- E x 4
- F x 4
- G x 8
- 10 x 1
- 11 x 1
- 12 x 1
- 13 x 1

Étape 8

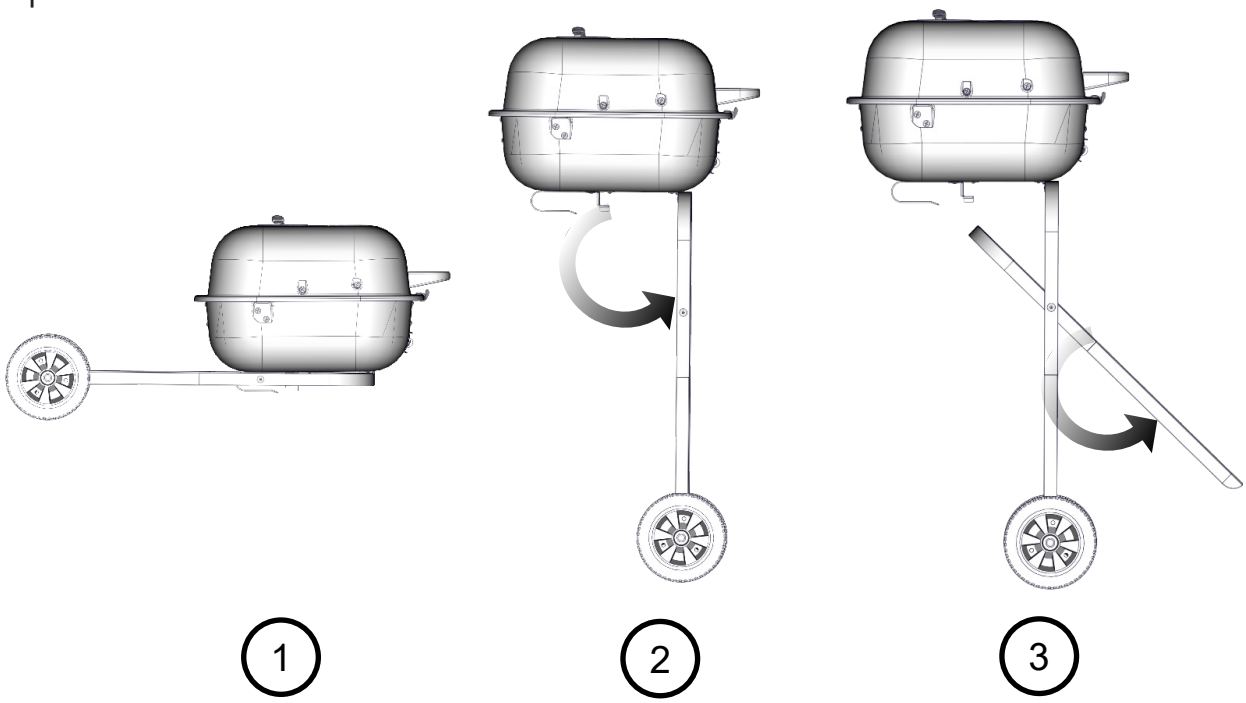


- D x 4
- E x 4
- F x 4
- G x 8

Étape 9

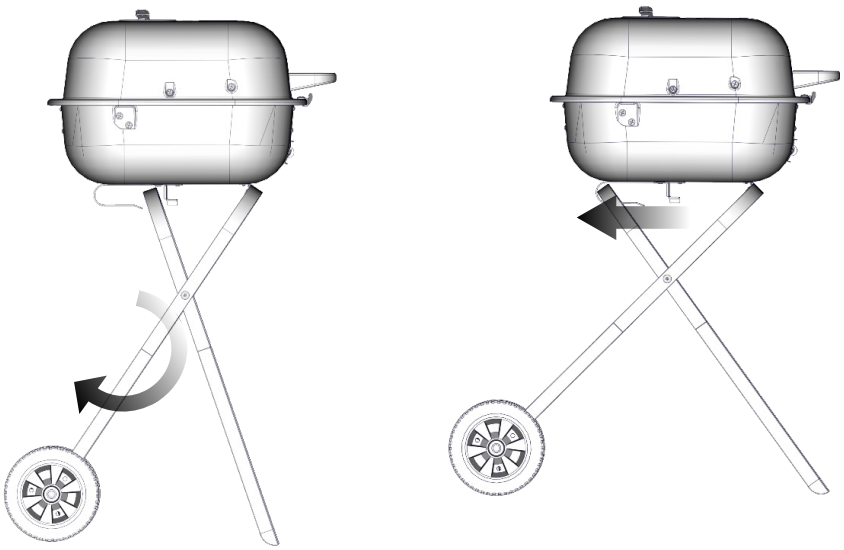


Étape 10



MASTER Chef™ MC

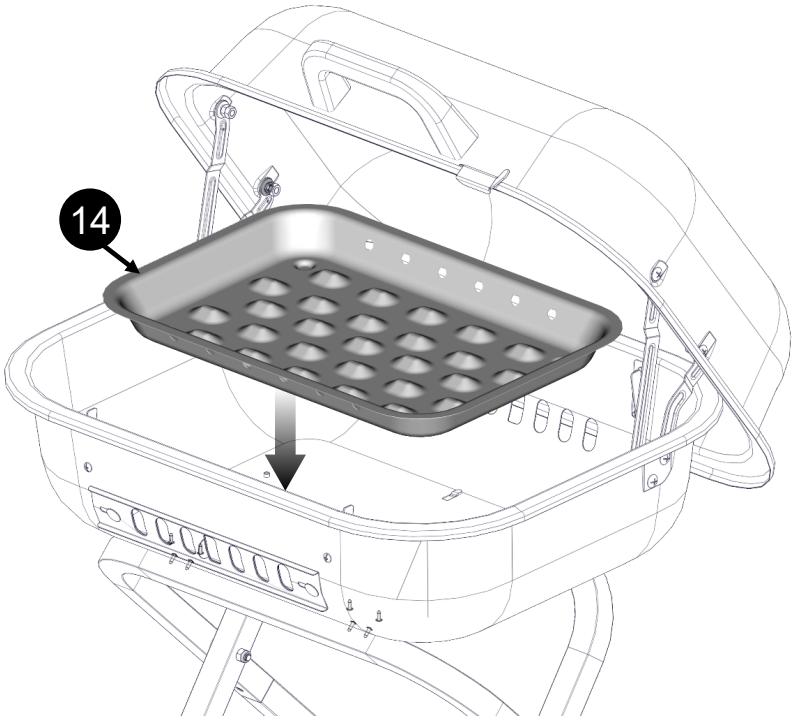
Étape 11

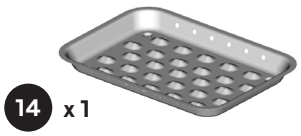


1

2

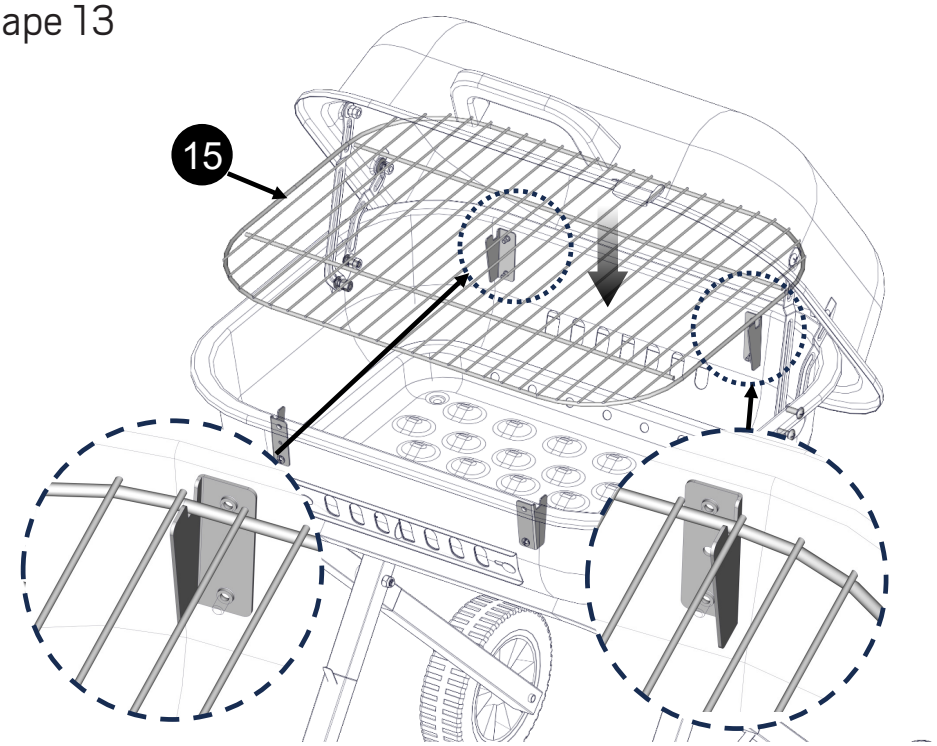
Étape 12

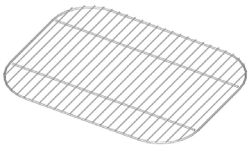




14 x 1

Étape 13





15 x 1

Étape14

Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que :

1. Tous les emballages ont été enlevés.
2. Les pattes sont solides.
3. Le barbecue et la grille de cuisson sont plats et reposent dans la bonne position.
4. Le plateau à charbon de bois est en place.
5. Les évents peuvent être tournés facilement.

⚠ **LISEZ ATTENTIVEMENT TOUS LES AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER VOTRE BARBECUE.**

Préparation du barbecue au charbon de bois pour l'allumage :

1. Ouvrez le couvercle et tous les évents. Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler, alors assurez-vous que rien n'obstrue les évents.
2. Retirez la grille de cuisson et éliminez les cendres ou les morceaux de vieux charbon de bois par le bas. Jetez toutes les cendres dans le plateau à charbon de bois.
3. Assurez-vous que le plateau à charbon de bois est en place avant la cuisson.

Instructions d'allumage du barbecue au charbon de bois :

⚠**AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais de charbon de bois qui a été prétraité avec de l'essence à briquet. N'utilisez qu'un mélange de charbon de bois ordinaire ou de charbon de bois de haute qualité. Suivez tous les avertissements et instructions du fabricant concernant l'utilisation de leur produit.**

REMARQUE : Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, assurez-vous que les briquettes de charbon de bois et le bois chaud ne touchent pas les parois du barbecue. Ne dépassez pas la quantité de charbon de bois recommandée.

Si vous choisissez d'utiliser de l'essence à briquet, utilisez UNIQUEMENT de l'essence à briquet approuvée pour allumer des briquettes de charbon de bois. N'UTILISEZ PAS d'essence, de kérosène, d'alcool ou autre matière inflammable pour allumer des briquettes de charbon de bois. N'UTILISEZ PAS d'essence pour briquets, d'allume-feu électrique ou de cheminée d'allumage avec du charbon de bois qui s'enflamme instantanément.

SI VOUS UTILISEZ UN DÉMARREUR DE CHEMINÉE AU CHARBON DE BOIS, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT POUR L'ALLUMAGE, PUIS PASSEZ À L'ÉTAPE 4.

1. Commencez avec 1 kg (2 1/2 lb) de briquettes de charbon de bois. NE PAS UTILISER DE CHARBON DE BOIS EN BLOCS. LES CHARBONS DE BOIS EN BLOCS BRÛLENT À UNE TEMPÉRATURE BEAUCOUP PLUS ÉLEVÉE QUE LES BRIQUETTES ET POURRAIENT ENDOMMAGER VOTRE BARBECUE. Placez les briquettes de charbon de bois au centre de chaque plateau à charbon de bois.
2. Retirez le couvercle et saturez le charbon de bois avec du liquide d'allumage. Patientez 2 à 3 minutes pour permettre à l'essence à briquet de pénétrer les briquettes de charbon de bois. Conservez l'essence à briquet en toute sécurité loin du barbecue.
3. Tenez-vous loin et allumez soigneusement le charbon de bois avec une allumette ou un briquet à longue portée et laissez brûler à découvert.

⚠**AVERTISSEMENT : L'essence à briquet doit être brûlée complètement avant de fermer le couvercle du barbecue (environ 20 à 30 minutes). Le non-respect de cette consigne pourrait piéger les fumées de l'essence à briquet dans le barbecue et pourrait provoquer un feu à inflammation instantanée ou une explosion une fois le couvercle ouvert.**

4. À l'aide de pinces à long manche et de gants de barbecue, étalez le charbon de bois sur le plateau à charbon de bois, en laissant environ 1 cm (1/2 po) d'espace entre chaque morceau de charbon de bois pour éviter les montées de flammes et produire plus de chaleur pour les grillades.
5. Placez la grille de cuisson sur les lèvres de support du barbecue.
6. Placez les aliments sur les grilles de cuisson et fermez le couvercle du barbecue. Placez les aliments sur la grille de cuisson et fermez le couvercle du barbecue. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont bien cuits avant de les retirer du barbecue.
7. Laissez le barbecue refroidir complètement, puis suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien » dans ce guide.

⚠**AVERTISSEMENT : N'essayez PAS d'enlever le plateau à charbon de bois alors qu'il contient des charbons de bois chauds.**

⚠**AVERTISSEMENT : N'ajoutez jamais d'essence à briquet à des briquettes de charbon de bois chaudes; le retour de flamme produit pourrait causer des blessures.**

⚠**AVERTISSEMENT : Portez toujours des gants de protection ou des mitaines de barbecue lorsque vous retirez la grille de cuisson. Ne placez pas la grille de cuisson chaude sur des surfaces susceptibles de fondre ou de brûler.**

Ajoutez du charbon de bois pendant la cuisson

Du charbon de bois supplémentaire peut être nécessaire pour maintenir ou augmenter la température de cuisson.

1. Tenez-vous un peu à distance et ouvrez le couvercle du barbecue avec précaution. Soyez prudent car les flammes peuvent exploser lorsque de l'air frais entre soudainement en contact avec le feu.
2. Tenez-vous à distance sécuritaire et utilisez de longues pinces pour barbecue pour enlever légèrement les cendres sur le charbon de bois ardent. Utilisez des pinces pour barbecue pour ajouter du charbon de bois et/ou du bois au plateau à charbon de bois, en veillant à ne pas remuer les cendres. Au besoin, utilisez votre cheminée d'allumage pour allumer des briquettes de charbon de bois/bois et ajoutez-les au feu existant.
3. Lorsque le charbon de bois brûle à nouveau fortement, portez des mitaines/gants de barbecue et retournez soigneusement la grille de cuisson sur les lèvres de support du barbecue.

Cuisson indirecte :

Lorsque vous rôtissez de gros morceaux de viande sur la grille, utilisez une deuxième poêle pour aller sur le dessus du plateau à charbon de bois et encerclez-la avec du charbon de bois. Assurez-vous que la poêle est légèrement plus grande que la viande (environ 2,5 cm/1 po tout autour) pour attraper efficacement les gouttes et placez-la directement sous la viande. La cuisson indirecte implique généralement des temps de cuisson plus longs.

Ajustements de la grille :

La grille de cuisson peut être relevée ou abaissée pour ajuster la chaleur de cuisson. Portez des gants de protection ou des mitaines de barbecue lorsque vous manipulez la grille de cuisson.

Pour une cuisson PLUS LENTE, déplacez la grille de cuisson vers l'arrière et dans les fentes de support de grille supérieure.

Pour une cuisson PLUS RAPIDE, déplacez la grille de cuisson vers l'avant et dans les fentes de support de grille inférieure.

Ajustements de ventilation :

Les évents du couvercle et du bol peuvent être ajustés pour ajouter plus de chaleur.

Pour le plus de chaleur, laissez les évents du couvercle et du bol ouverts.

Pour diminuer la chaleur. fermez partiellement les évents.

Fumage :

Pour un feu moyennement chaud et une véritable saveur fumée, ajoutez des copeaux de bois d'arbres à noix ou de fruits au charbon de bois lorsque vous êtes prêt à cuire. Faites tremper les copeaux dans l'eau pendant la nuit pour qu'ils ne brûlent pas lorsque vous les mettez sur le charbon de bois. Relevez la grille de cuisson à la position la plus élevée. Fermez partiellement l'évent du bol et fermez complètement l'évent du couvercle. Cela permettra la circulation de l'air, mais piégera la fumée autour de la nourriture pendant une période plus longue. Continuez à ajouter des copeaux pendant la cuisson de la viande pour maintenir la quantité appropriée de fumée. Le fumage est un processus lent; prévoyez beaucoup de temps pour cuisiner.

⚠ **AVERTISSEMENT : En cas d'incendie de graisse ou de montée de flammes, fermez le couvercle et tous les évents pendant au moins une minute pour arrêter les montées de flammes. N'utilisez pas d'eau ou tout autre liquide.use water or any other liquid.**

Sécurité après l'utilisation ;

⚠ **AVERTISSEMENT : Laissez toujours le barbecue et toutes les pièces se refroidir complètement avant de les manipuler.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais des briquettes de charbon de bois et des cendres à l'intérieur du barbecue sans surveillance. Assurez-vous que les cendres et les briquettes de charbon de bois sont complètement éteintes avant de les retirer.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Avant que le barbecue puisse être laissé sans surveillance, les briquettes de charbon de bois et les cendres restantes doivent être retirées du barbecue. Faites preuve de prudence pour vous protéger et protéger vos biens. Placez les briquettes de charbon de bois et cendres restants dans un récipient en métal non combustible et saturez-les complètement avec de l'eau. Laissez les briquettes de charbon de bois et l'eau rester dans le récipient en métal 24 heures avant de les jeter.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Les briquettes de charbon de bois et les cendres éteintes doivent être placées à une distance sécuritaire de toutes les structures et de tous les matériaux combustibles.**

⚠ **AVERTISSEMENT : À l'aide d'un tuyau d'arrosage, mouillez complètement la surface sous et autour du barbecue pour éteindre les cendres, les briquettes de charbon de bois ou les braises qui peuvent être tombées par terre pendant la cuisson ou le nettoyage.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Couvrez et rangez le barbecue dans une zone protégée, loin des enfants et des animaux domestiques.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Pour protéger votre barbecue contre la rouille excessive, l'appareil doit être correctement nettoyé et couvert en tout temps lorsqu'il n'est pas utilisé.
2. Lavez les grilles de cuisson et le plateau à charbon de bois avec de l'eau chaude savonneuse, rincez bien et séchez.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du barbecue en l'essuyant avec un chiffon humide. Appliquez ou pulvérisez une légère couche d'huile végétale sur les surfaces intérieures pour empêcher la formation de rouille. N'enduisez pas le plateau à charbon de bois.
4. Si la rouille apparaît sur la surface extérieure de votre barbecue, nettoyez et frottez la zone affectée à l'aide d'une laine d'acier ou d'une toile émeri fine. Faites une retouche de peinture résistante aux hautes températures sur les zones affectées.
5. N'appliquez jamais de la peinture sur la surface intérieure. Les taches de rouille sur la surface intérieure peuvent être frottées, nettoyées et légèrement enduites d'huile végétale en bouteille ou en vaporisateur pour minimiser la rouille.
6. Pour une bonne circulation de l'air et une meilleure grillade, enlevez les cendres accumulées et le vieux charbon de bois du fond du bol et du plateau à charbon de bois avant chaque utilisation. Assurez-vous que tout le charbon de bois est complètement éteint et que le barbecue est frais avant de le faire.
7. Vous remarquerez peut-être des flocons « de peinture » à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, les vapeurs de graisse et de fumée s'oxydent lentement en carbone et se déposent à l'intérieur de votre couvercle. Brossez la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle avec une brosse à barbecue. Pour minimiser l'accumulation, l'intérieur du couvercle peut être essuyé avec une serviette en papier après la cuisson alors que le barbecue est encore tiède (pas chaud).
8. Si votre barbecue est soumis à un environnement particulièrement difficile, vous devrez nettoyer l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques et l'eau salée peuvent provoquer l'apparition de la rouille en surface. Il est recommandé d'essuyer l'extérieur de votre barbecue avec de l'eau chaude savonneuse. Faites un suivi avec un rinçage et un séchage en profondeur.
9. N'utilisez pas d'objets tranchants ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer les surfaces de votre barbecue.

MASTER Chef™ MC

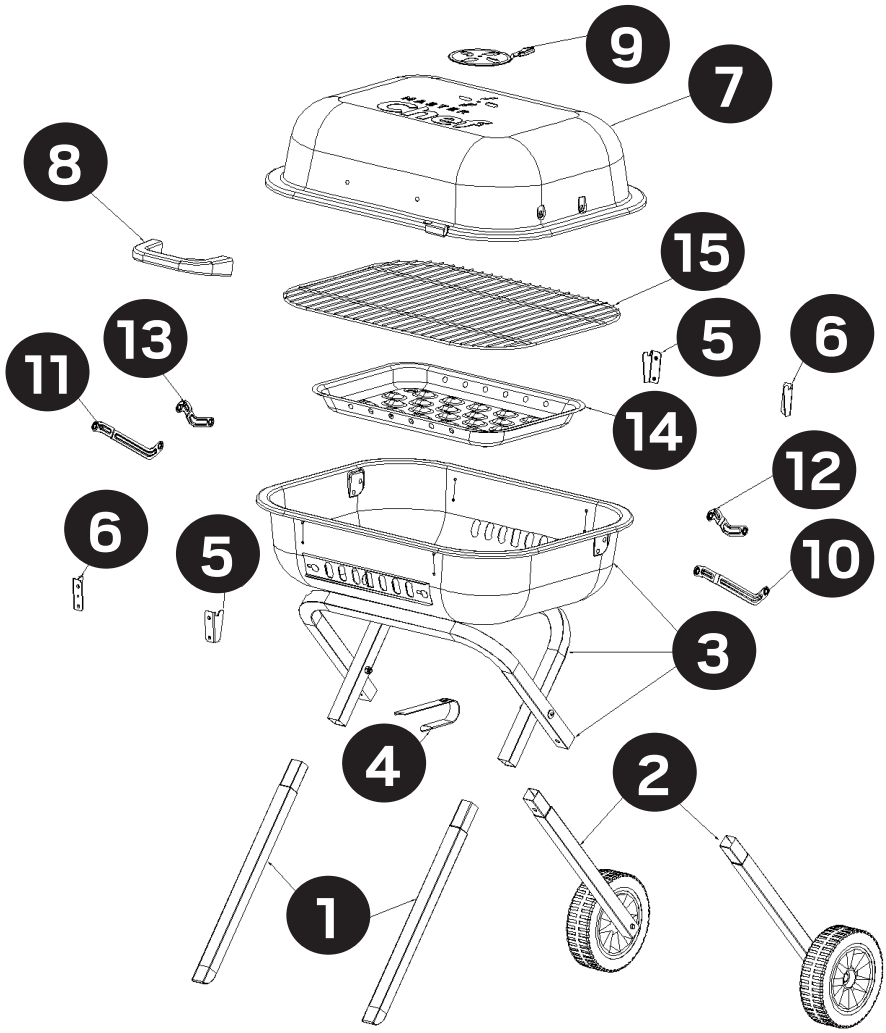
COMMENT COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour vous assurer d'obtenir la ou les bonnes pièces de rechange pour votre barbecue à gaz, veuillez vous référer aux pièces énumérées à la page 18. Les informations suivantes sont nécessaires pour vous assurer d'obtenir la bonne pièce. Veuillez noter que les frais d'expédition pour la livraison de toutes les pièces de rechange seront à vos frais.

1. Numéro de modèle du barbecue à gaz (voir l'autocollant de données sur le barbecue).
2. Numéro de pièce de rechange nécessaire.
3. Description de la pièce de rechange nécessaire.
4. Quantité de pièces nécessaires.
5. Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec notre service à la clientèle au 1 855 803-9313.

IMPORTANT

N'utilisez que des pièces de rechange d'usine. L'utilisation de toute pièce qui n'est pas autorisée en usine peut être dangereuse. Cela annulera également la garantie. Conservez ce guide d'utilisation et d'assemblage pour une référence pratique et pour la commande de pièces de rechange.



Nº de référence	Description	Couverture de garantie	Qté
1	Patte avant – inférieure	1	2
2	Patte arrière – inférieure	1	2
3	Ensemble de bol	1	1
4	Plaque de support de patte	1	1
5	Support de grille – A	1	2
6	Support de grille – B	1	2
7	Couvercle	1	1
8	Poignée pour couvercle	1	1
9	Clapet d'évacuation	1	1
10	Charnière droite du couvercle, longue	1	1
11	Charnière gauche du couvercle, longue	1	1
12	Charnière droite du couvercle, courte	1	1
13	Charnière gauche du couvercle, courte	1	1
14	Plateau à charbon de bois	1	1
15	Grille de cuisson	1	1

MASTER Chef™ MC

Le fabricant garantit seulement au consommateur-acheteur d'origine que ce produit (modèle nº 810-0075 | UGS nº 085-0257-8) doit être exempt de défauts de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et sous utilisation normale et raisonnable à la maison pour les périodes indiquées ci-dessous à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger une preuve photographique de dommages, ou le retour de pièces défectueuses, d'affranchissement et de fret prépayé par le consommateur pour examen.

TOUTES LES PIÈCES : Garantie LIMITÉE d'un (1) an *Ne couvre pas l'écaillage, les griffures, la corrosion de surface de fissuration ou la rouille

Sur la base de la preuve d'achat fournie par le consommateur comme prévu aux présentes, le fabricant réparera ou remplacera les pièces dont la défectuosité a été prouvée pendant la période de garantie en vigueur. Les pièces nécessaires pour effectuer une telle réparation ou remplacement doivent être gratuites pour vous, sauf pour les frais d'expédition, tant que l'acheteur est dans la période de garantie à compter de la date d'achat d'origine. Le consommateur/acheteur d'origine sera responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées selon les conditions de cette garantie limitée. Cette garantie limitée est uniquement applicable aux États-Unis et au Canada, n'est disponible que pour le propriétaire d'origine du produit et n'est pas transférable. Le fabricant exige une preuve raisonnable de votre date d'achat, vous devez donc conserver votre reçu de vente. Si le barbecue a été reçu en cadeau, veuillez demander au donneur d'envoyer le reçu en votre nom, à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes soumises à cette garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement ou preuve d'achat. Cette garantie limitée s'applique uniquement à la fonctionnalité du produit et ne couvre pas les problèmes cosmétiques tels que les rayures, les bosses, les corrosions ou la décoloration par la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques ou tout outil utilisé dans l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de surface, la corrosion ou l'écaillage de peinture en poudre sur les pièces métalliques qui n'affecte pas l'intégrité structurale du produit n'est pas considéré comme un défaut de fabrication ou de matériau et n'est pas couvert par cette garantie. Cette garantie limitée ne vous rembourse pas le coût des inconvénients, de la nourriture, des blessures corporelles ou des dommages matériels. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable sera envoyée. Vous serez responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées selon les conditions de cette garantie limitée.

LE FABRICANT NE PAIERA PAS POUR :

- Service d'appels à votre domicile.
- Réparations lorsque votre produit est utilisé pour un usage autre que normal, unifamilial ou résidentiel.
- Dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien ou de nettoyage, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation, d'un cas de force majeure, d'une mauvaise installation et d'une installation non conformes aux codes électriques ou de plomberie ou d'une mauvaise utilisation du produit.
- Toute perte de nourriture due à des défaillances de produits.
- Remplacement de pièces ou coûts de main-d'œuvre de réparation pour les produits utilisés à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
- Ramassage et livraison de votre produit.
- Frais d'affranchissement ou frais de traitement des photos pour les photos envoyées en tant que documentation.
- Réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées au produit.
- Le retrait ou la réinstallation de votre produit.
- Frais d'expédition, standard ou accéléré, pour les pièces de rechange sous garantie/non garantie et de remplacement

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS
La réparation ou le remplacement de pièces défectueuses est votre recours exclusif selon les conditions de cette garantie limitée. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages consécutifs ou accessoires découlant de la violation de cette garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou de la défaillance ou des dommages résultant d'un cas de force majeure, d'un entretien inapproprié, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification, du remplacement de pièces par quelqu'un d'autre que le fabricant, d'une mauvaise utilisation, d'un transport, d'une utilisation commerciale, d'un abus, des environnements hostiles (intempéries, actes de la nature, altération des animaux), installation inappropriée ou installation non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE DONNÉE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION DES PERFORMANCES DU PRODUIT, OÙ QU'ELLE APPARAISSE, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, SAUF DANS LA MESURE INDIQUÉE DANS CETTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULANT DES LOIS D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, EST PAR LES PRÉSENTES LIMITÉE À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les concessionnaires ni l'établissement de vente au détail qui vend ce produit n'ont l'autorité de donner des garanties supplémentaires ou de promettre des recours en plus ou incompatibles avec ceux indiqués ci-dessus. La responsabilité maximale du fabricant, dans tous les cas, ne doit pas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par le consommateur d'origine. Cette garantie ne s'applique qu'aux produits achetés auprès d'un détaillant autorisé ou d'un revendeur. REMARQUE : Certaines provinces n'autorisent pas une exclusion ou une limitation des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que certaines des limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous; cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques tels que définis dans les présentes. Vous pouvez également avoir d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :
Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl, Chino, CA 91710
Tous les retours des consommateurs, les commandes de pièces, les questions générales et l'aide au dépannage peuvent être obtenus en appelant notre service à la clientèle au 1 855 803-9313.

IMPORTÉ PAR
TRILEAF DISTRIBUTION TRIFEUIL TORONTO,
CANADA M4S 2B8

FABRIQUÉ EN CHINE

Master Chef Canada
Toronto, Canada M4S 2B8