

# CHARCOAL BARREL GRILL

## Assembly Instruction

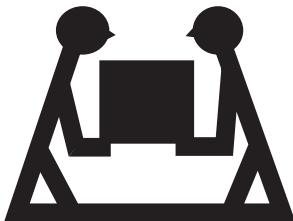
085-0258-6 / C50501  
1 YEAR LIMITED WARRANTY

**READ AND SAVE MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.**

Assemble your grill immediately.

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

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



## HEAVY ARTICLE NEEDS 2 TO LIFT

### **THIS MANUAL MUST REMAIN WITH THE PRODUCT AT ALL TIMES**

To ORDER non-warranty replacement parts or accessories, or to register your warranty,  
please visit us on the web at  
[www.masterchefbbqs.com](http://www.masterchefbbqs.com)

#### **⚠ CAUTION**

**Sharp edges. Wear gloves when assembling  
your grill.**

#### **⚠ CAUTION**

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

#### **⚠ INSTALLER OR ASSEMBLER/CONSUMER**

**This manual should be kept with the grill at  
all times.**

#### **⚠ WARNING**

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

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

#### **⚠ DANGER**

- 1. Requires two people to complete the  
assembly process.**
- 2. Beware of sharp edges.**

#### **⚠ WARNING**

**Do not store or use gasoline or other  
flammable liquids or vapours in the  
vicinity of this or any  
other appliance.**

#### **⚠ WARNING**

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

**THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.**

**CONTACT CALL CENTRE IF ANY PARTS ARE MISSING.**

**1-855-453-2150**

# HARDWARE PACK

## TOOLS NEEDED FOR ASSEMBLY

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

KEY #	DESCRIPTION	PART NUMBER	QUANTITY
1	Wheel Bolts	C505-0024-9088	2
2	1/4" x 13 Screw Assembly	G560-3800-9091	1
3	1/4" x 15 Hex Screw Assembly	P701-0105-9091	8
4	1/4"-20UNC Nut	31220-13000-036	6
5	NO.10-24UNC Nut	31224-10000-036	4
6	1/4"-20UNC x 15 Screw	20120-13015-036	30
7	Shoulder screws	P503-1801-9091	2
8	NO.8-32UNC x 10 Screw	20132-08010-036	4
9	Hitch Pin	P701-0108-9088	2
10	φ5 Washer	40300-05000-036	4



**Caution:**

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

**1**

Wheel Bolt  
X2

**2**

1/4" x 13 Screw Assembly  
X1

**3**

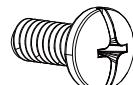
1/4" x 15 Hex Screw Assembly  
X8

**4**

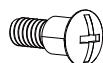
1/4"-20UNC Nut  
X 6

**5**

NO.10-24UNC Nut  
X4

**6**

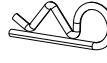
1/4"-20UNC x 15 Screw  
X30

**7**

Shoulder screws  
X 2

**8**

NO.8-32UNC x 10 Screw  
X4

**9**

Hitch Pin  
X2

**10**

φ5 Washer  
X4

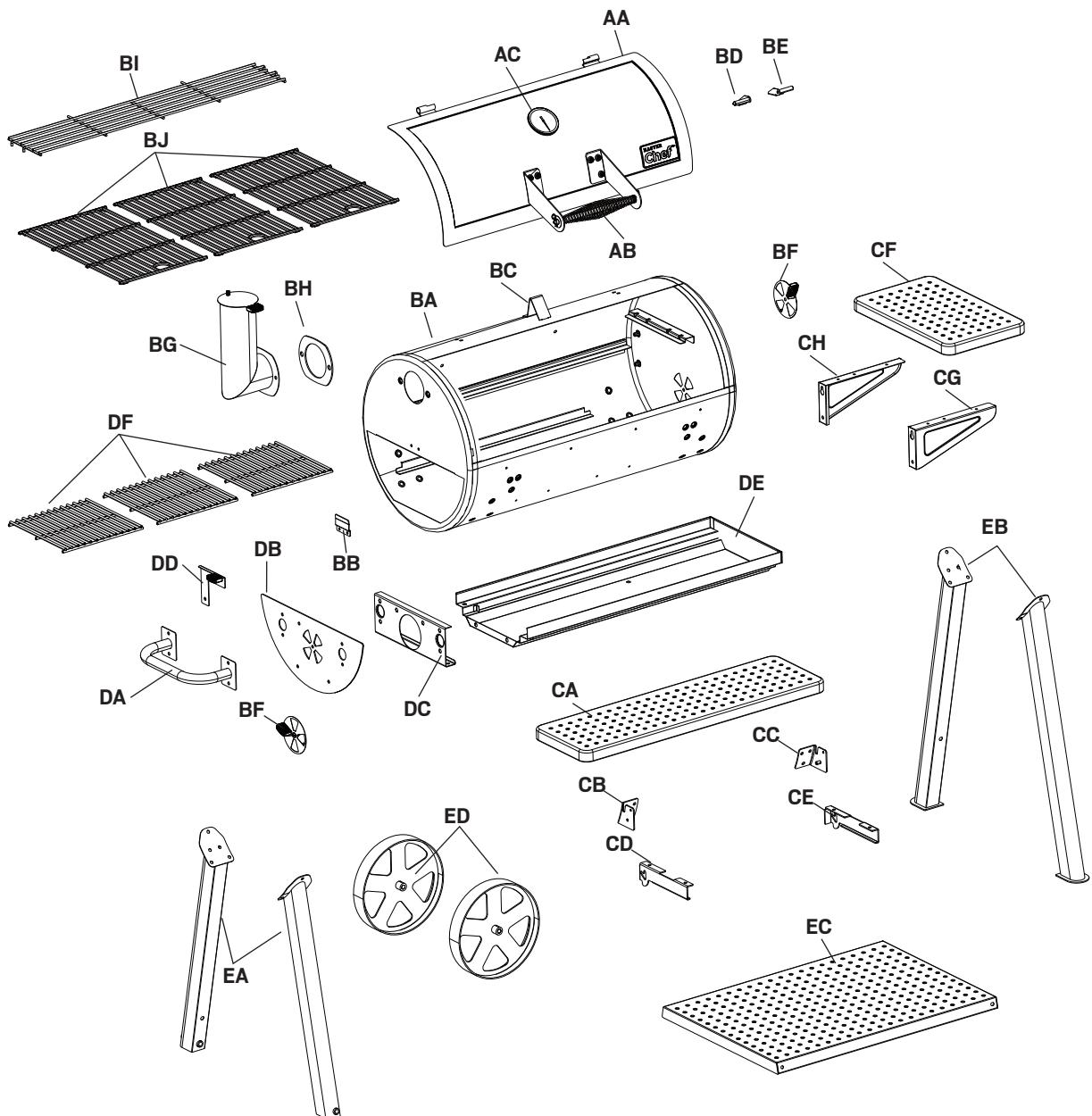
**BEFORE ASSEMBLING THIS CHARCOAL BARREL, READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY.**

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

# PARTS LIST FOR 085-0258-6 / C50501

KEY #	QUANTITY	DESCRIPTION	PART NO.
AA	1	Top Lid	C505-1800-01
AB	1	Lid Handle	C505-1900-01
AC	1	Thermometer	G545-0079-01
BA	1	Firebox	C505-0200-01
BB	1	Charcoal Drawer Baffle	C505-0009-01
BC	1	Lid Stopper	P701-0908-01
BD	1	Lid Hinge Bolt, Left	P701-1300-01
BE	1	Lid Hinge Bolt, Right	P701-1400-01
BF	2	Intake Damper	C404-3004-01
BG	1	Smoke Stack	C505-0300-01
BH	1	Smoke Stack Gasket	P701-1601-01
BI	1	Warming Rack	C505-0003-01
BJ	3	Cooking Grates	G426-0005-01
CA	1	Front Table	C505-0018-01
CB	1	Front Table, Left Bracket	C505-1100-01
CC	1	Front Table, Right Bracket	C505-1200-01
CD	1	Front Table, Left Support	P503-1902-01
CE	1	Front Table, Right Support	P503-1903-01
CF	1	Side Shelf	C505-0021-01
CG	1	Side Shelf, Brace A	C501-4003-01
CH	1	Side Shelf, Brace B	C501-4002-01
DA	1	Charcoal Drawer Handle	C505-0600-01
DB	1	Charcoal Drawer Front Panel	C505-0008-01
DC	1	Charcoal Drawer Brace	C505-0010-01
DD	1	Charcoal Drawer Lock	C505-0700-01
DE	1	Charcoal Drawer	C505-0800-01
DF	3	Charcoal Grates	C505-0012-01
EA	2	Left Leg	C505-1500-01
EB	2	Right Leg	C505-1600-01
EC	1	Bottom Panel	C505-0025-01
ED	2	Wheel	C505-1700-01
F1	1	Hardware Pack	C505-B001-01
F2	1	Assembly Manual	C505-M001-01
F3	1	Safety and User Manual	C505-M002-01

# EXPLODED DIAGRAM FOR 085-0258-6 /C50501



F1  
HARDWARE  
PACK

F2  
ASSEMBLY  
MANUAL

F3  
SAFETY AND  
CARE MANUAL

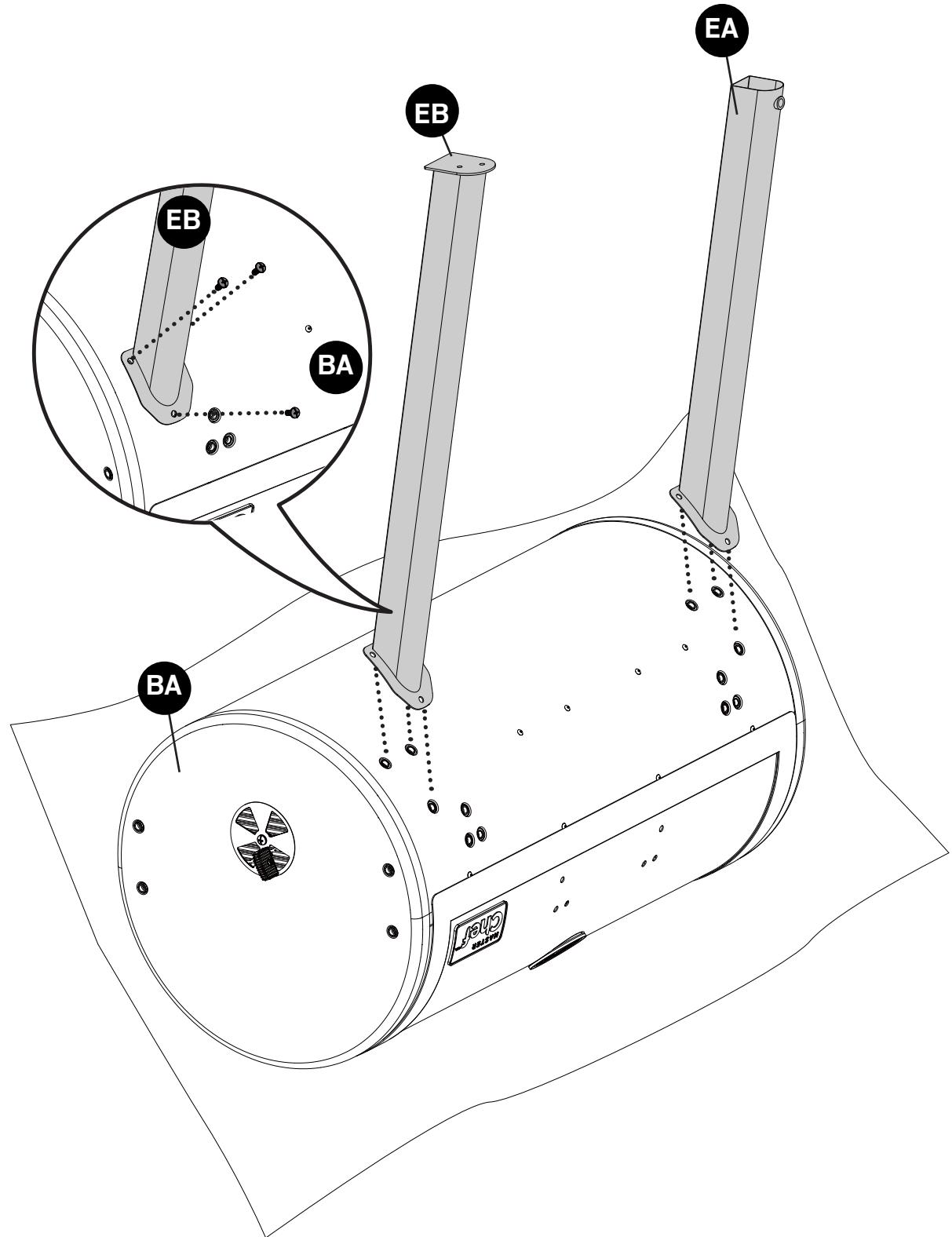
# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1



x6

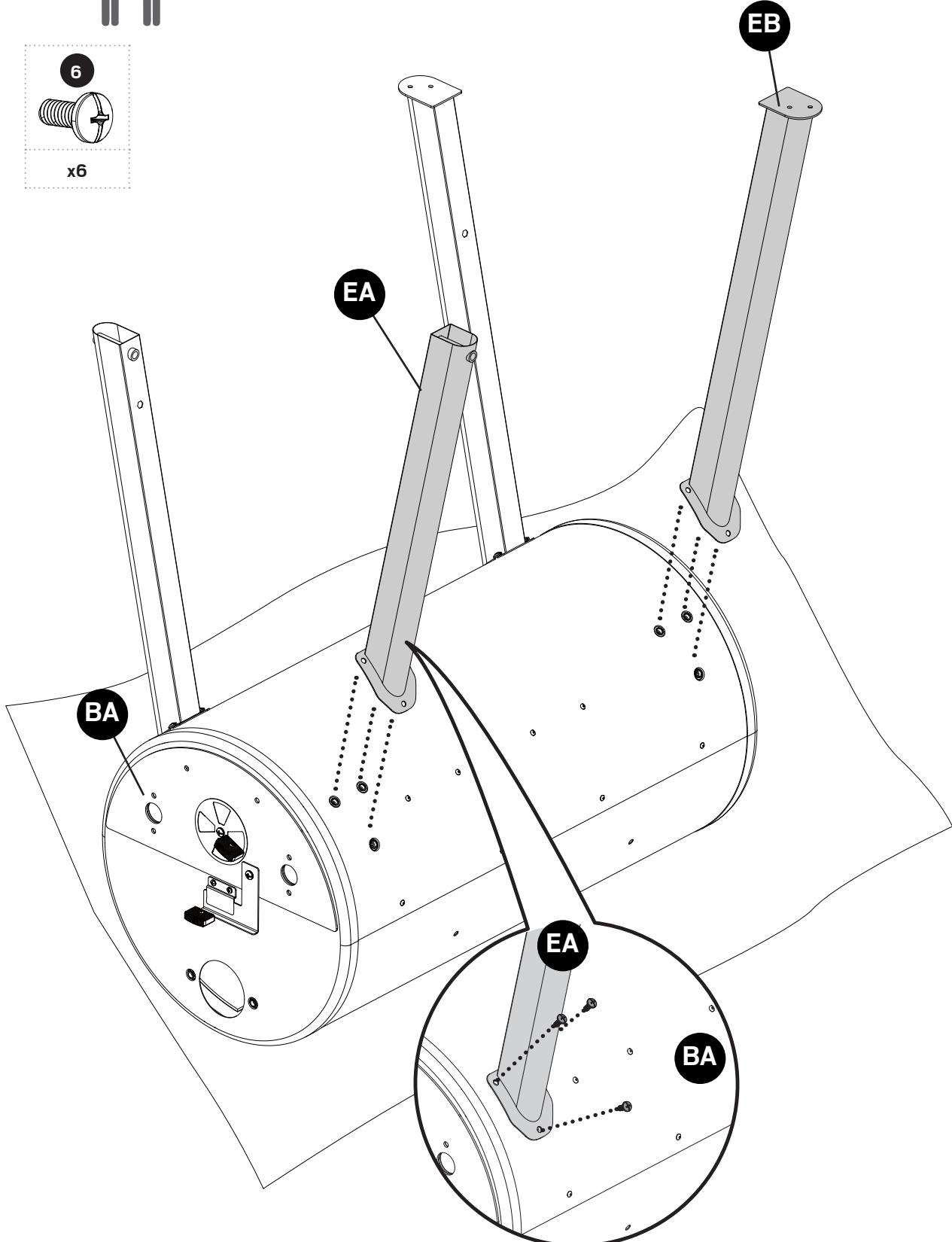
ATTENTION: Use a tarp to prevent  
scratches and damage during assembly.



## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1

B 

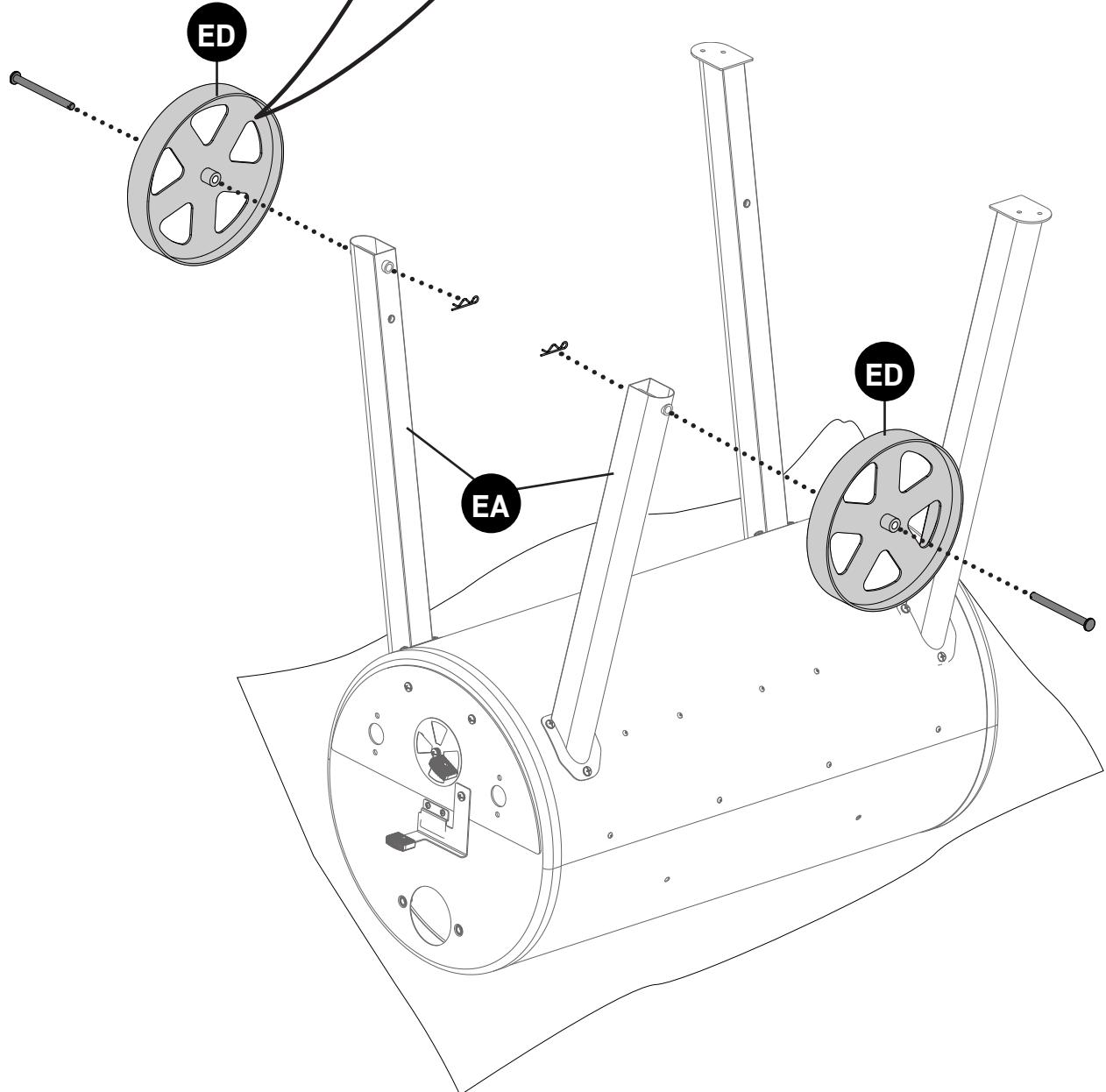
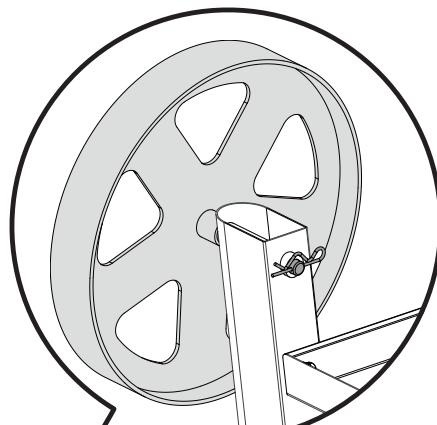


## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

2



1	9
x2	x2

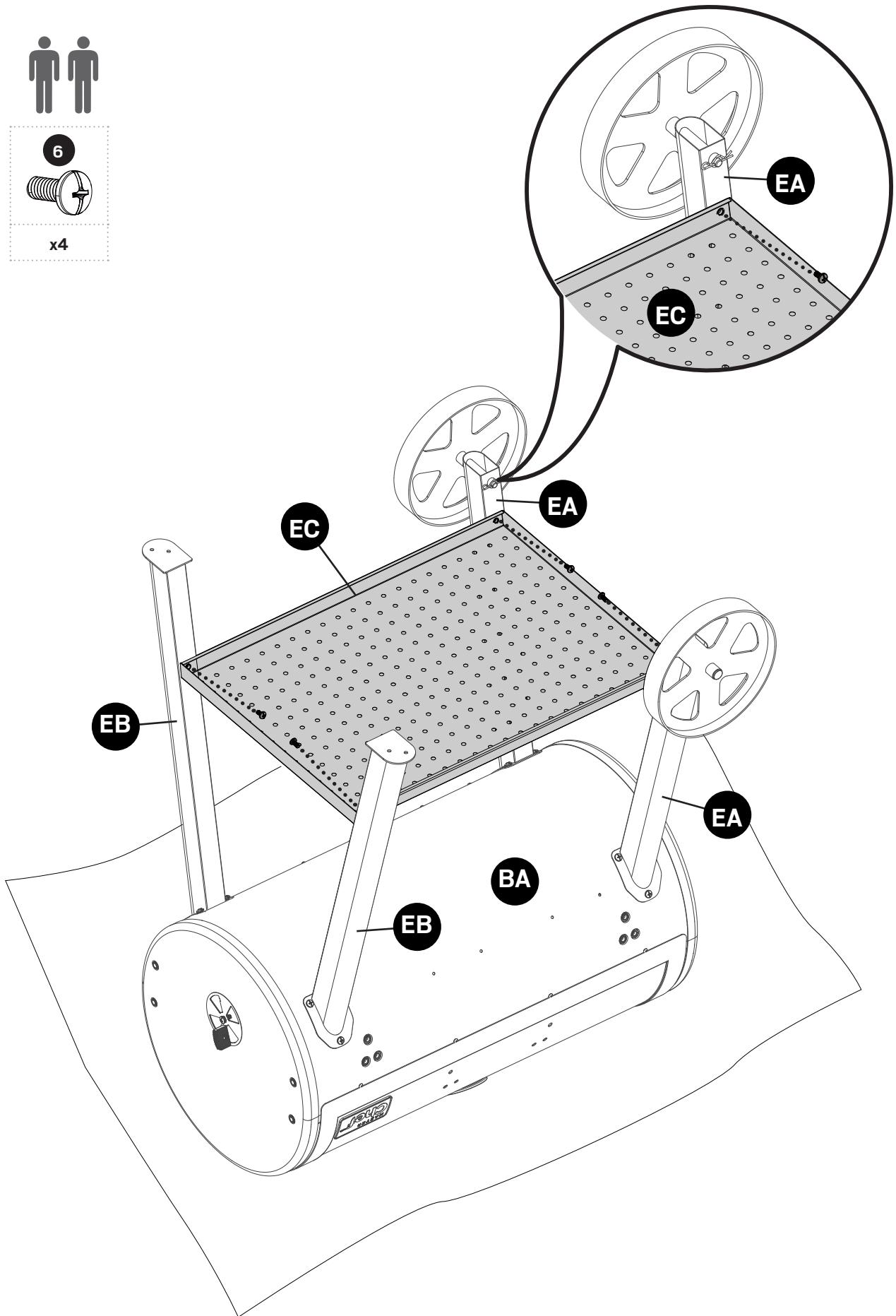


## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

3



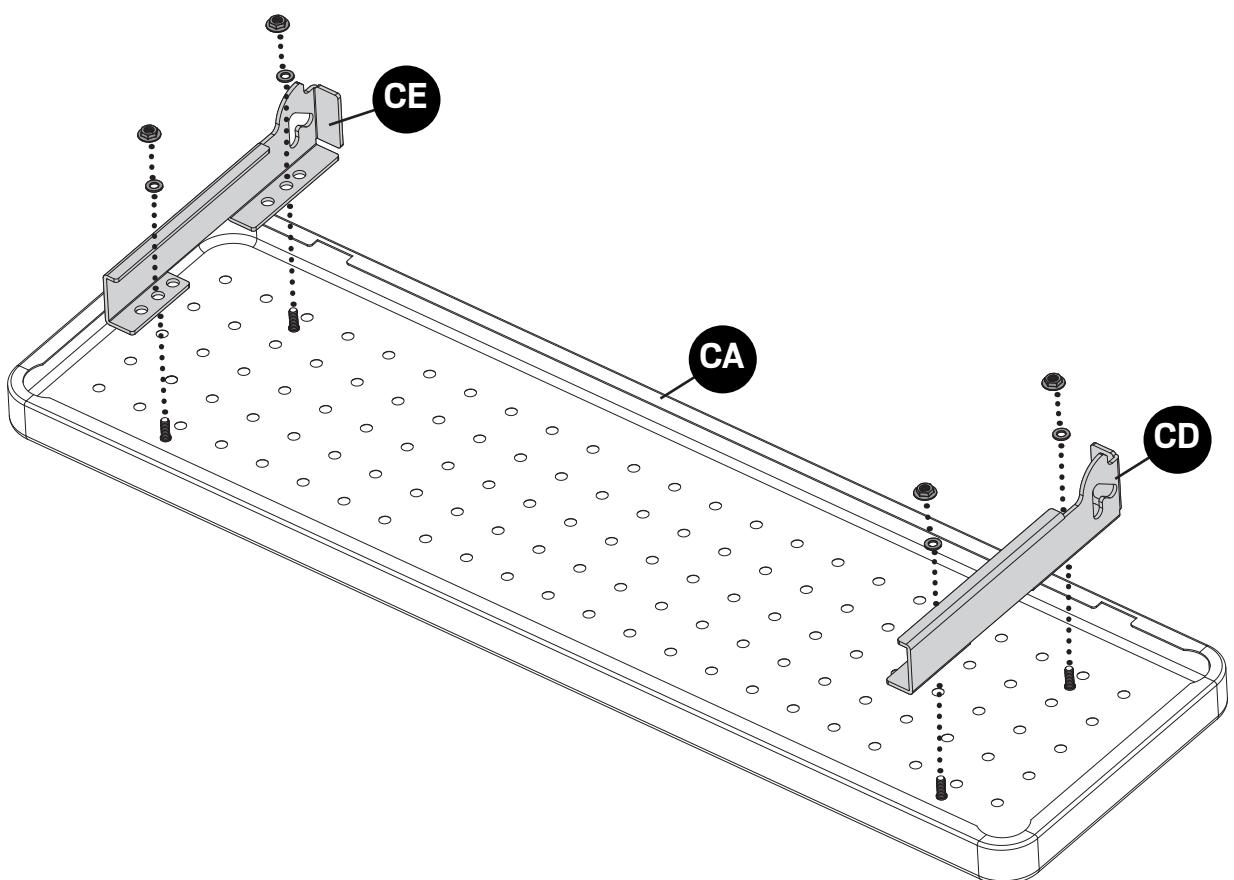
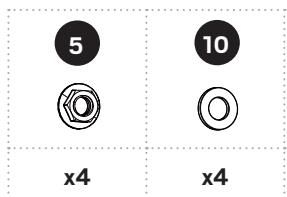
x4



## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

4

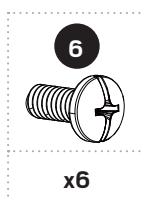
A



## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

4

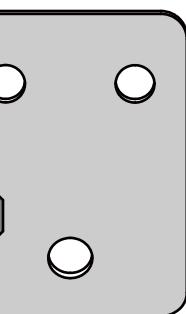
B



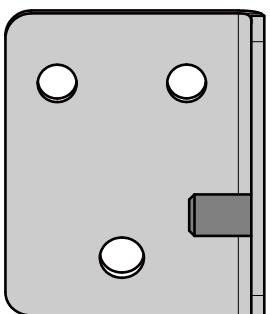
CB

CC

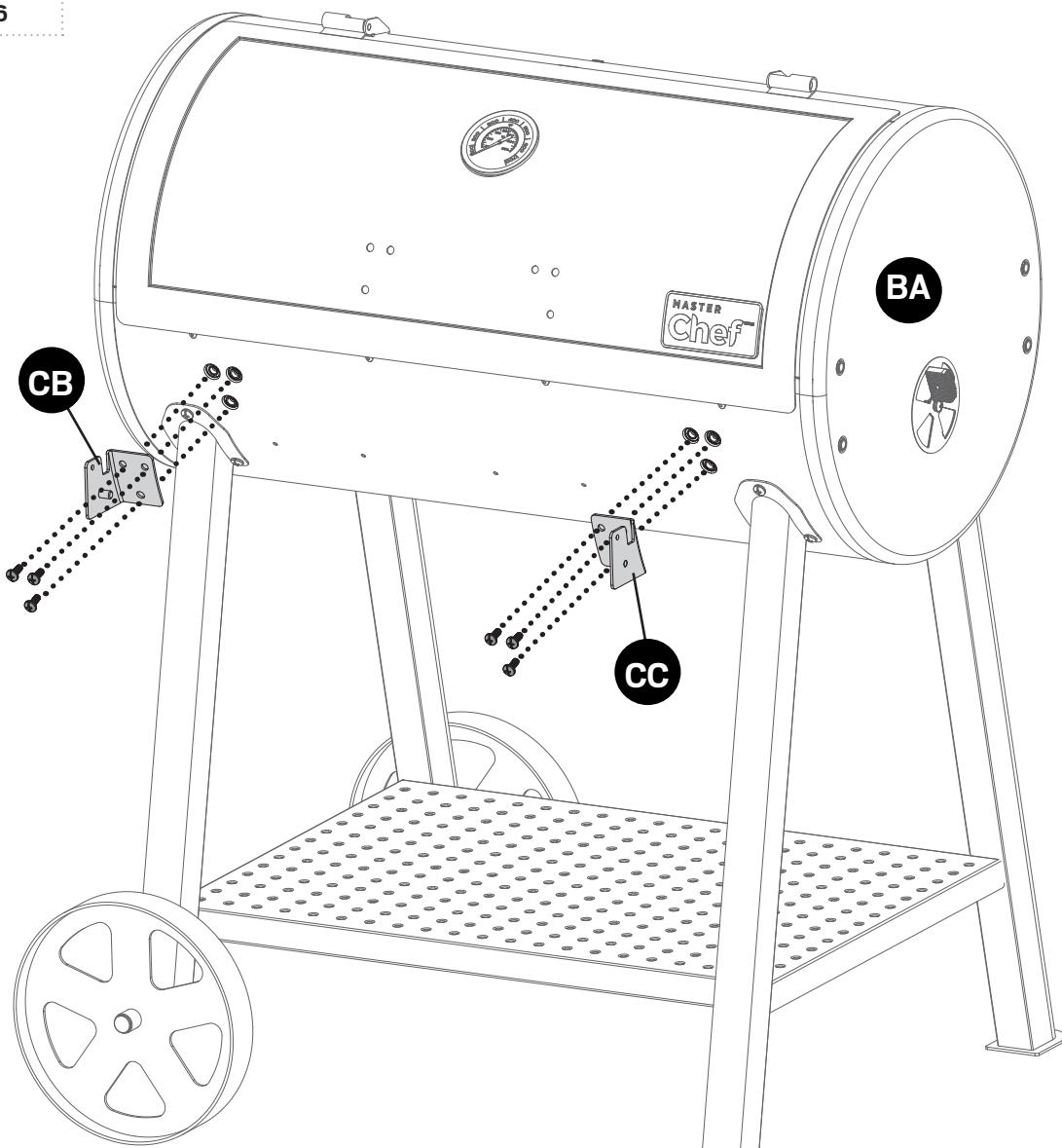
BA



CB



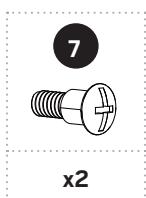
CC



## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

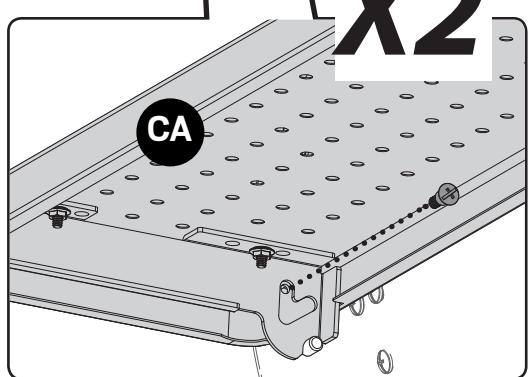
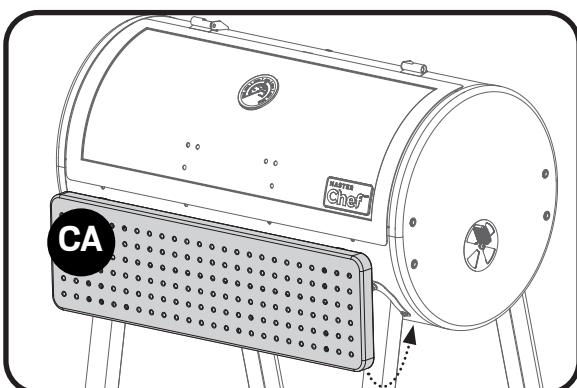
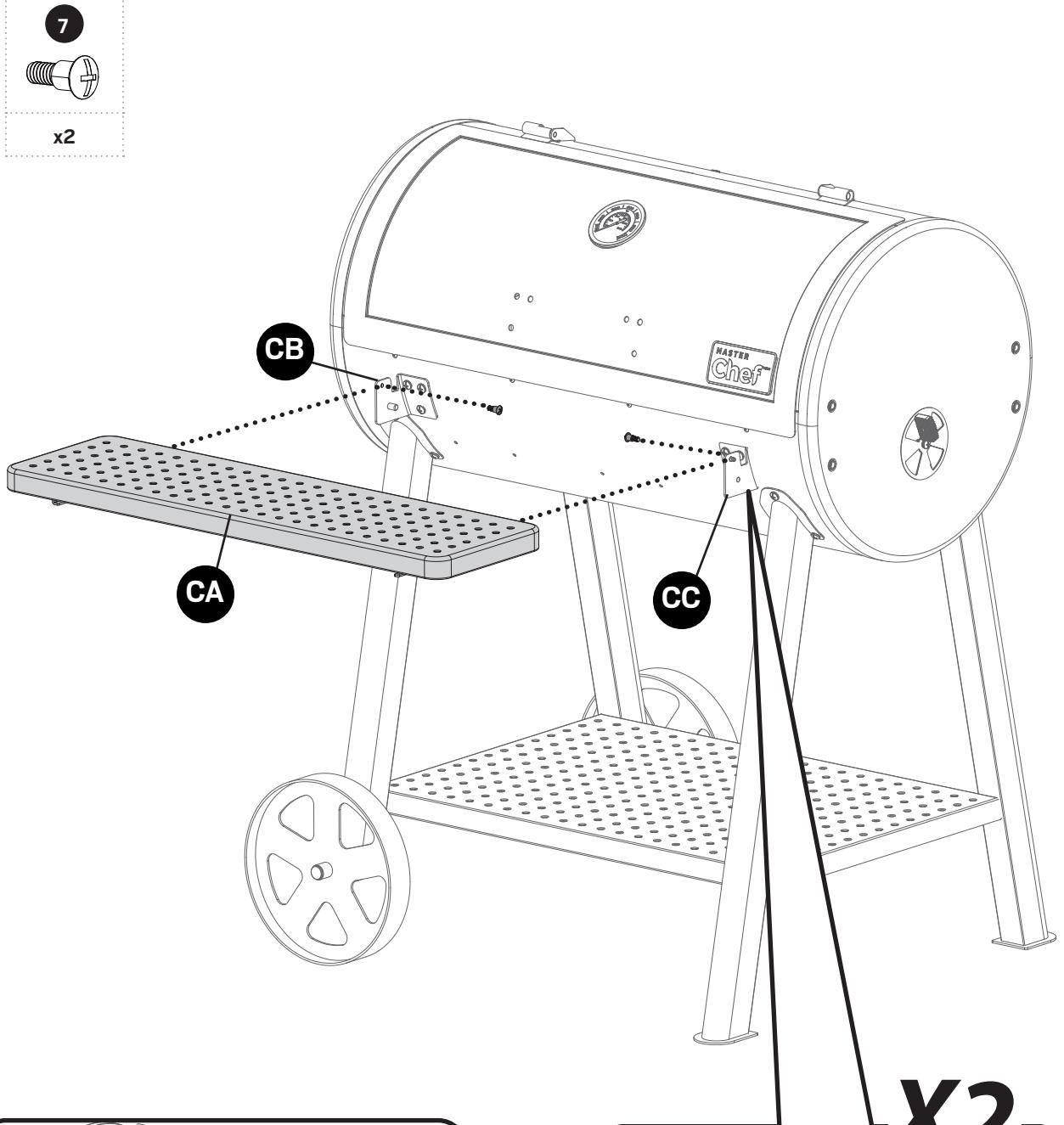
4

C



x2

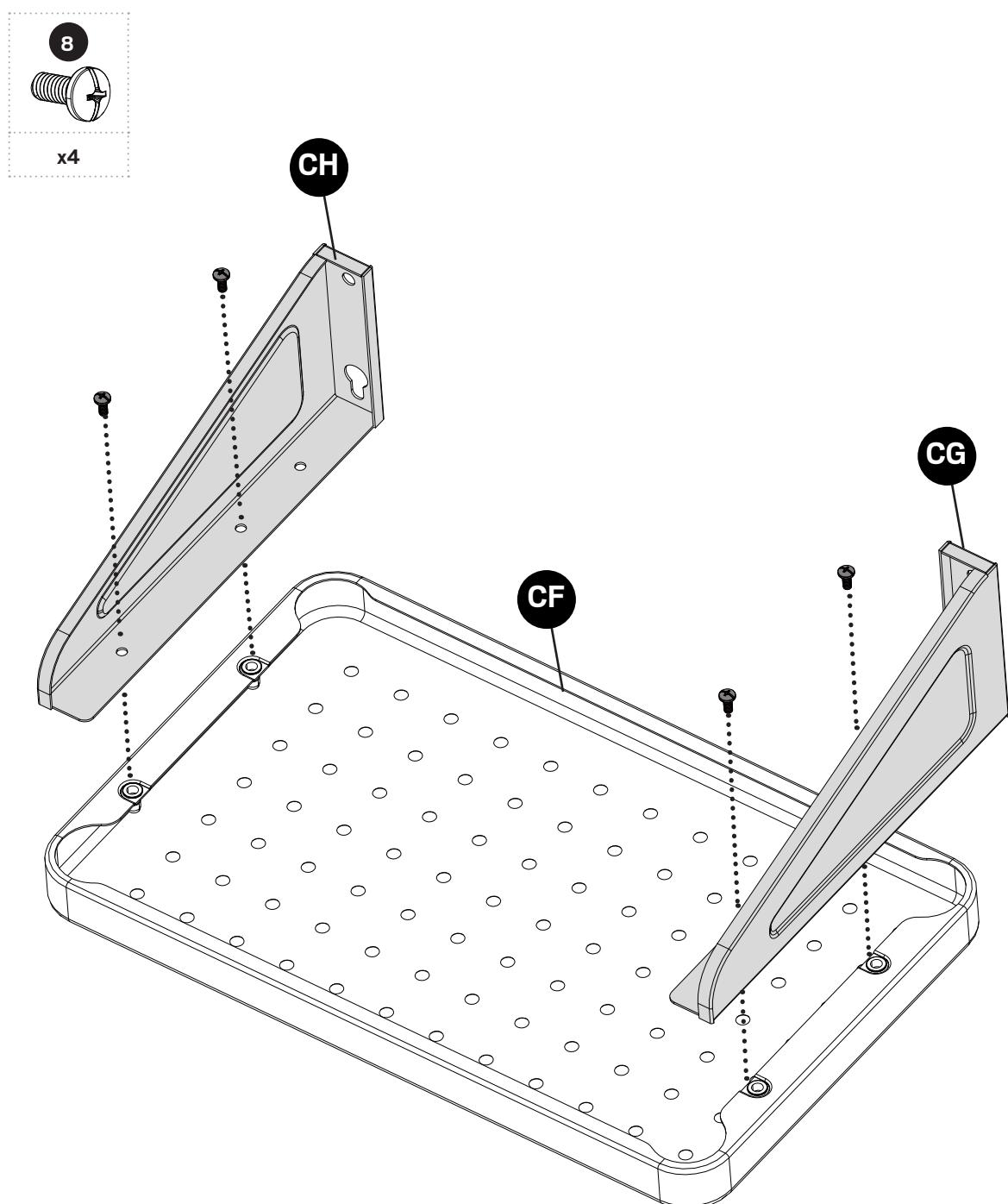
7



## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

5

A

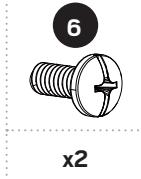
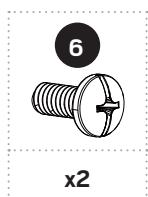




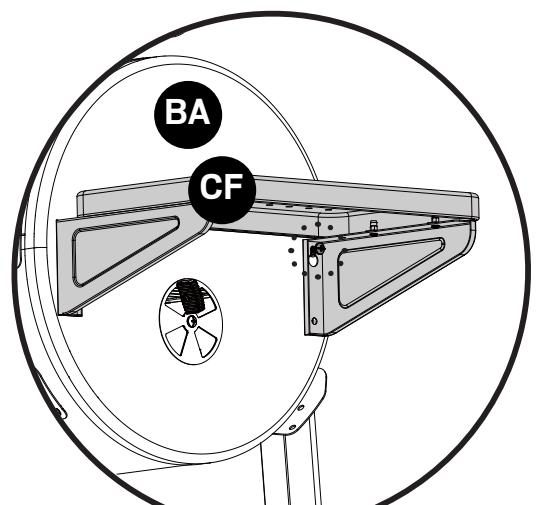
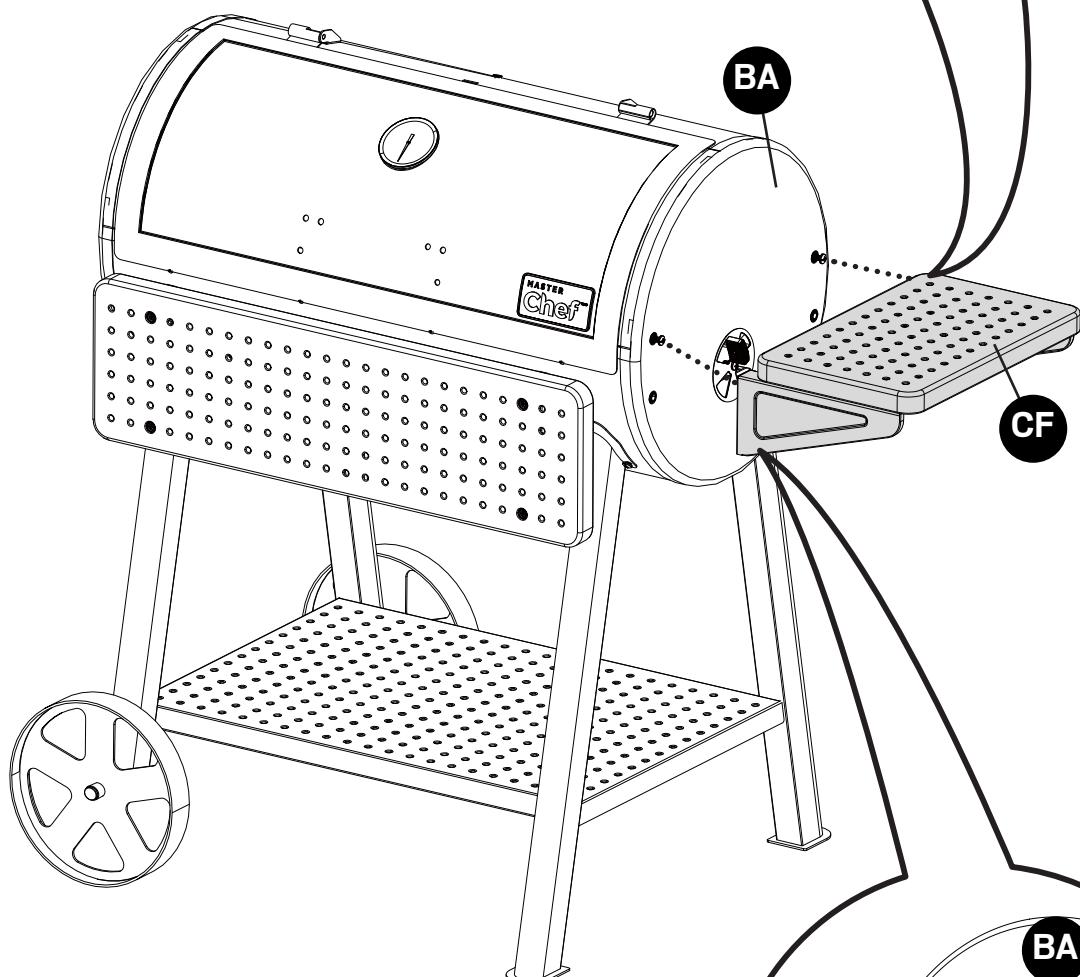
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

5

C

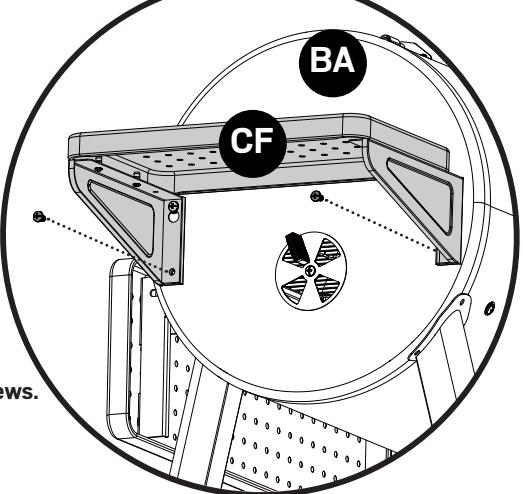


x2



BA

CF



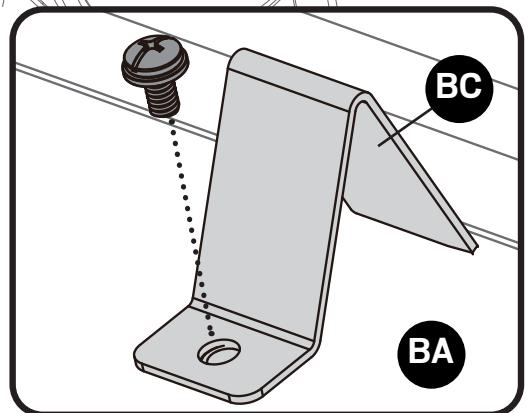
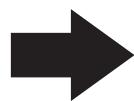
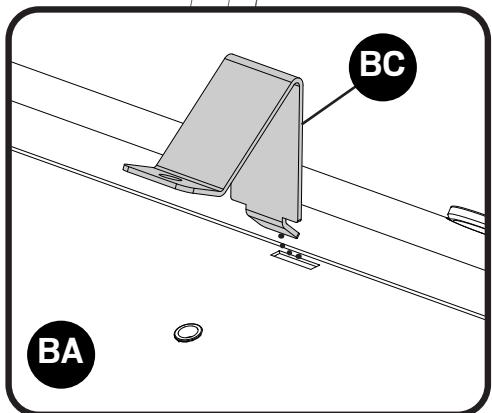
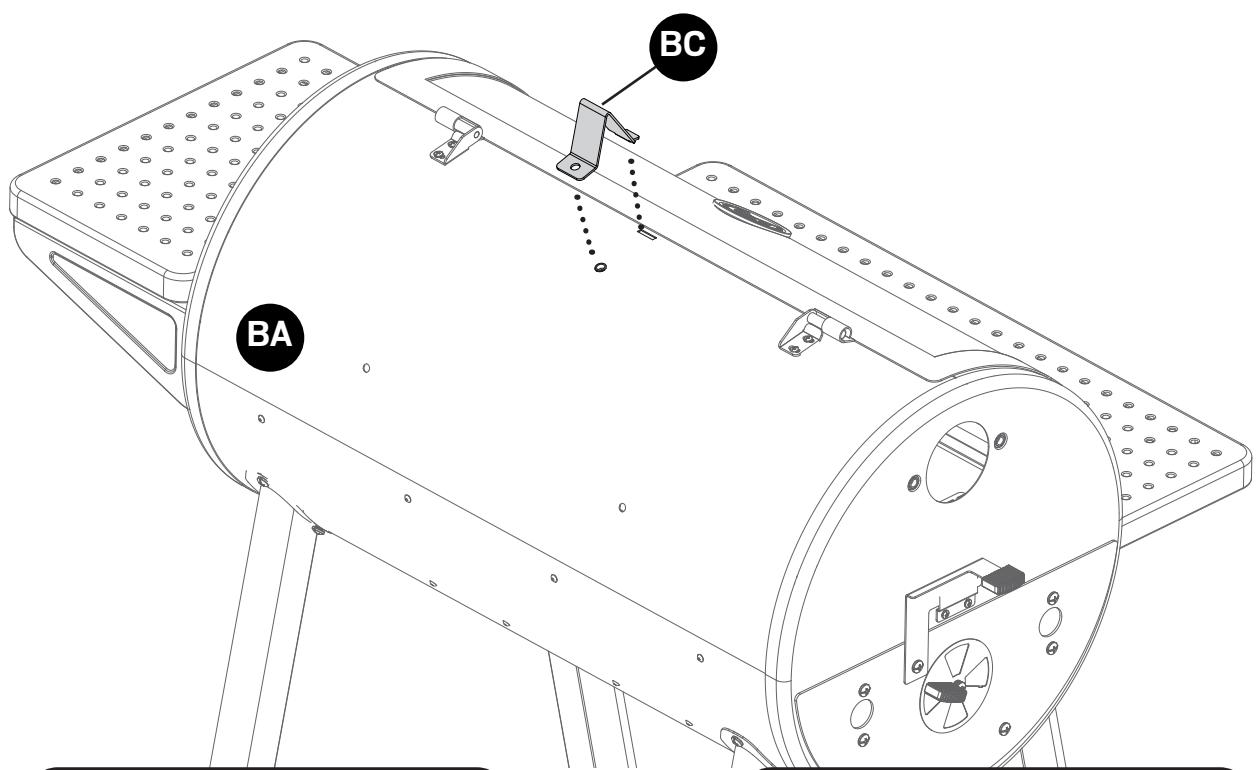
BA

CF

ATTENTION: Tighten all the screws.

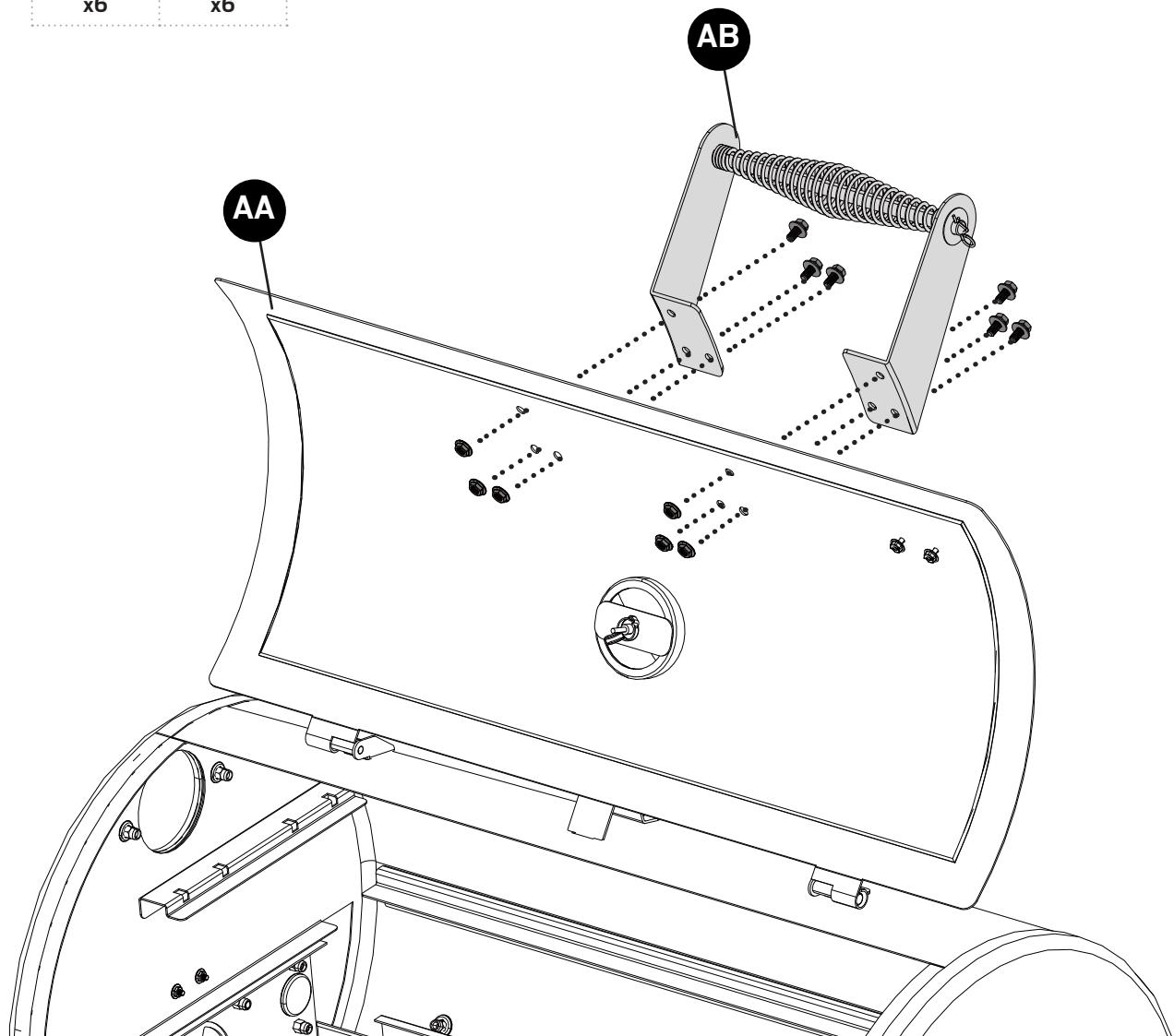
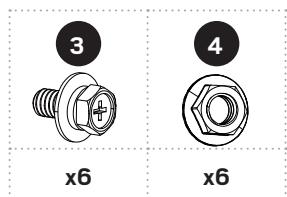
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

6



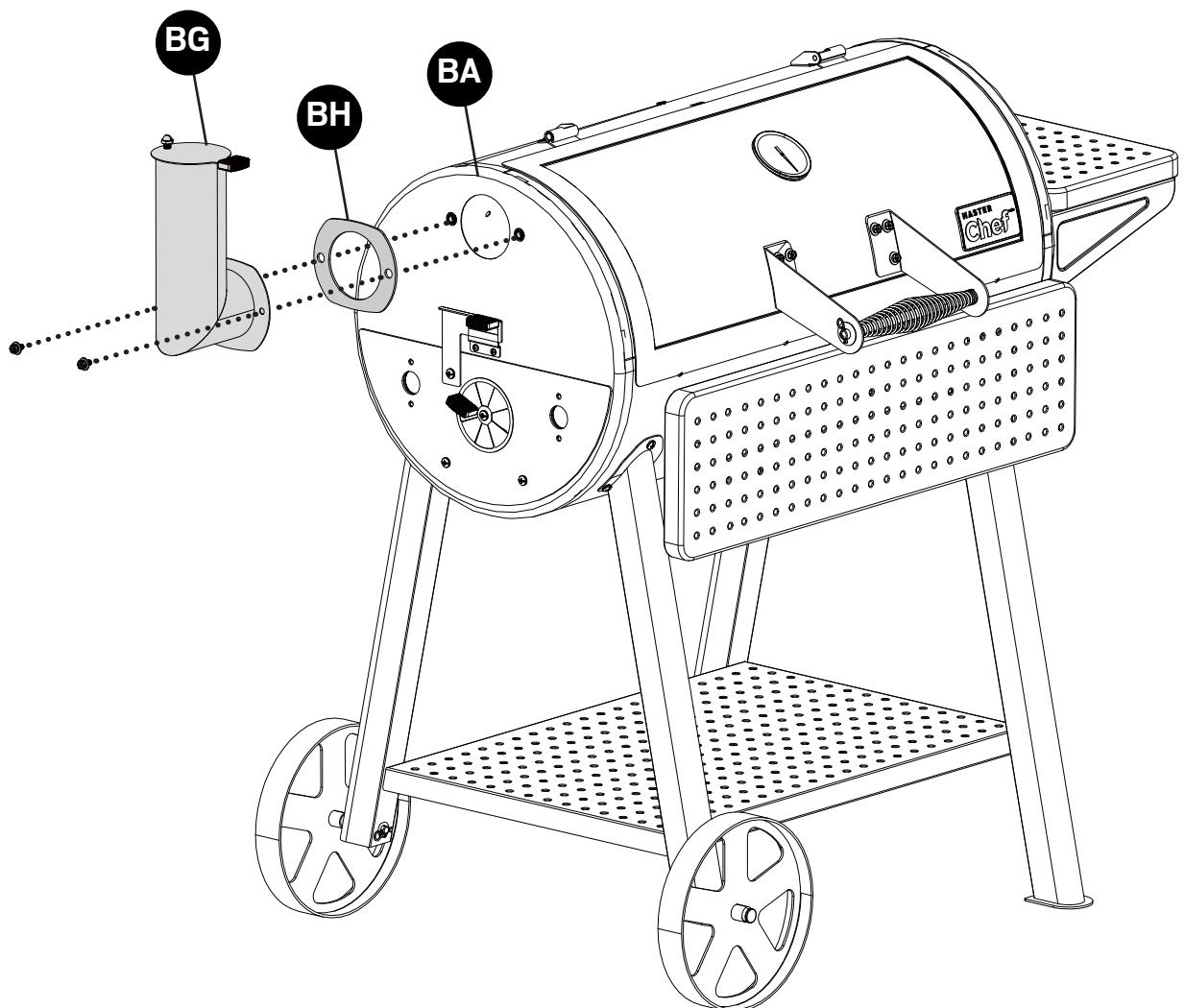
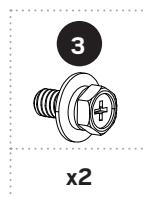
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

7



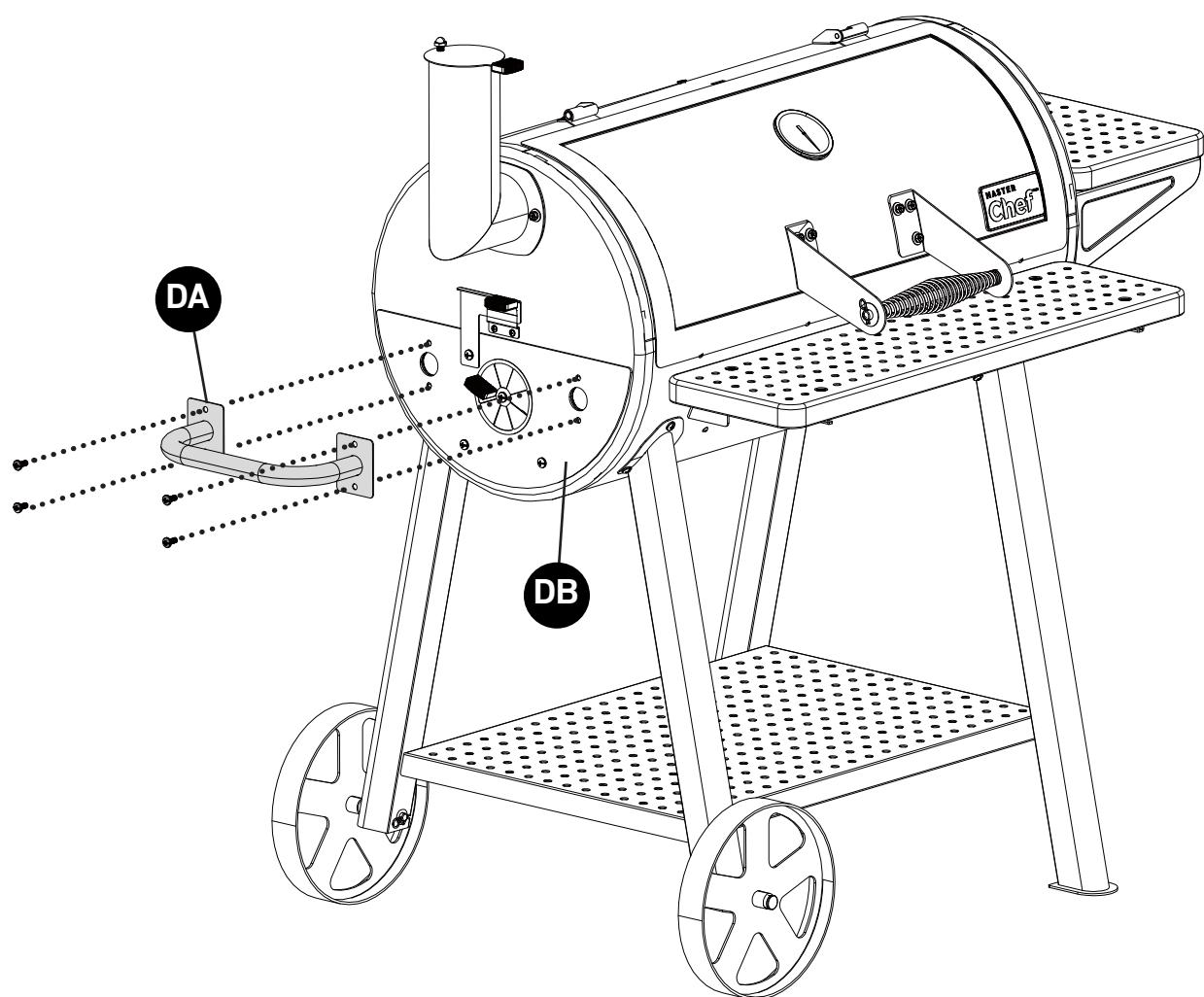
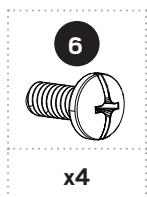
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

8



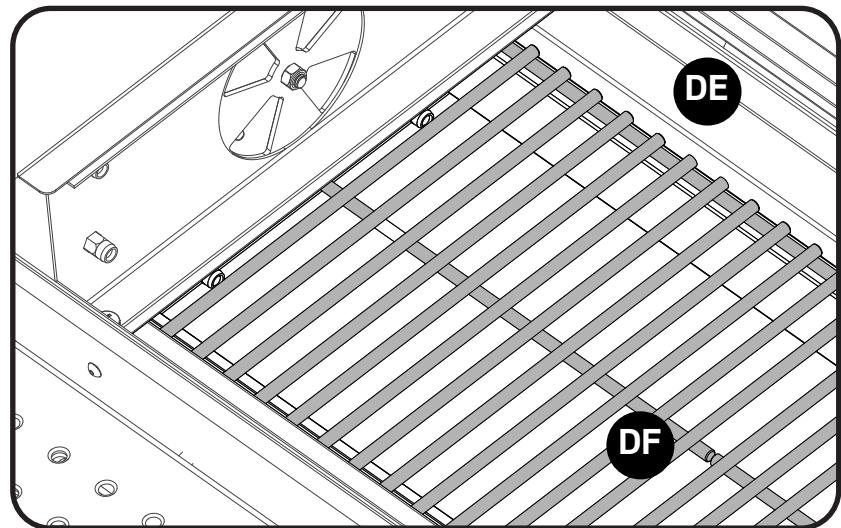
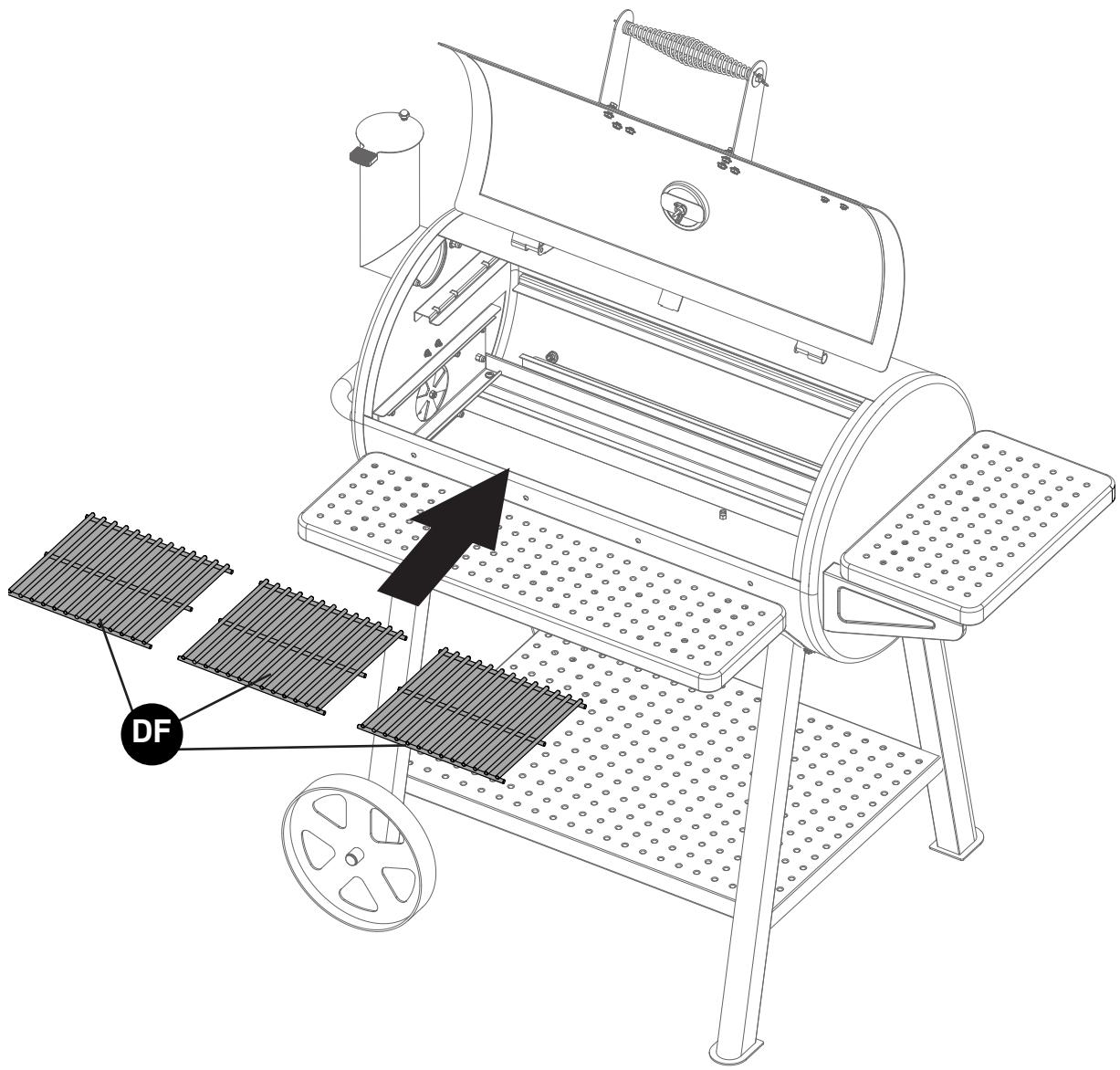
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

9



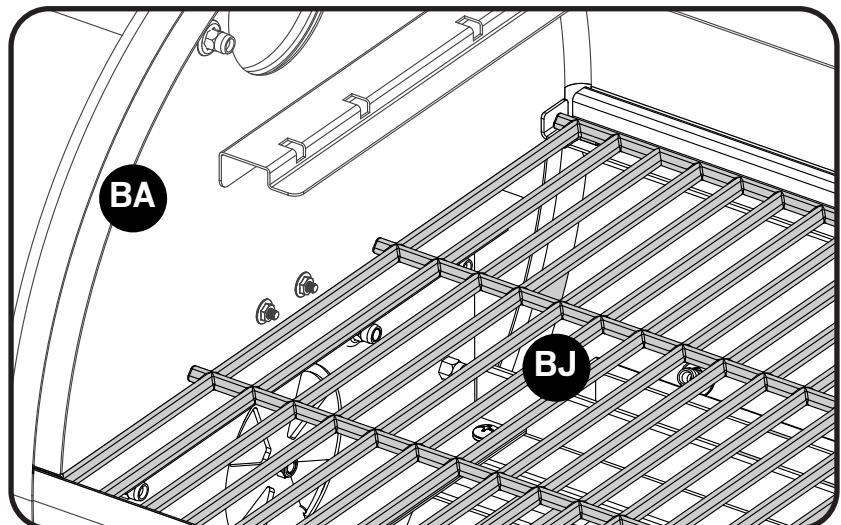
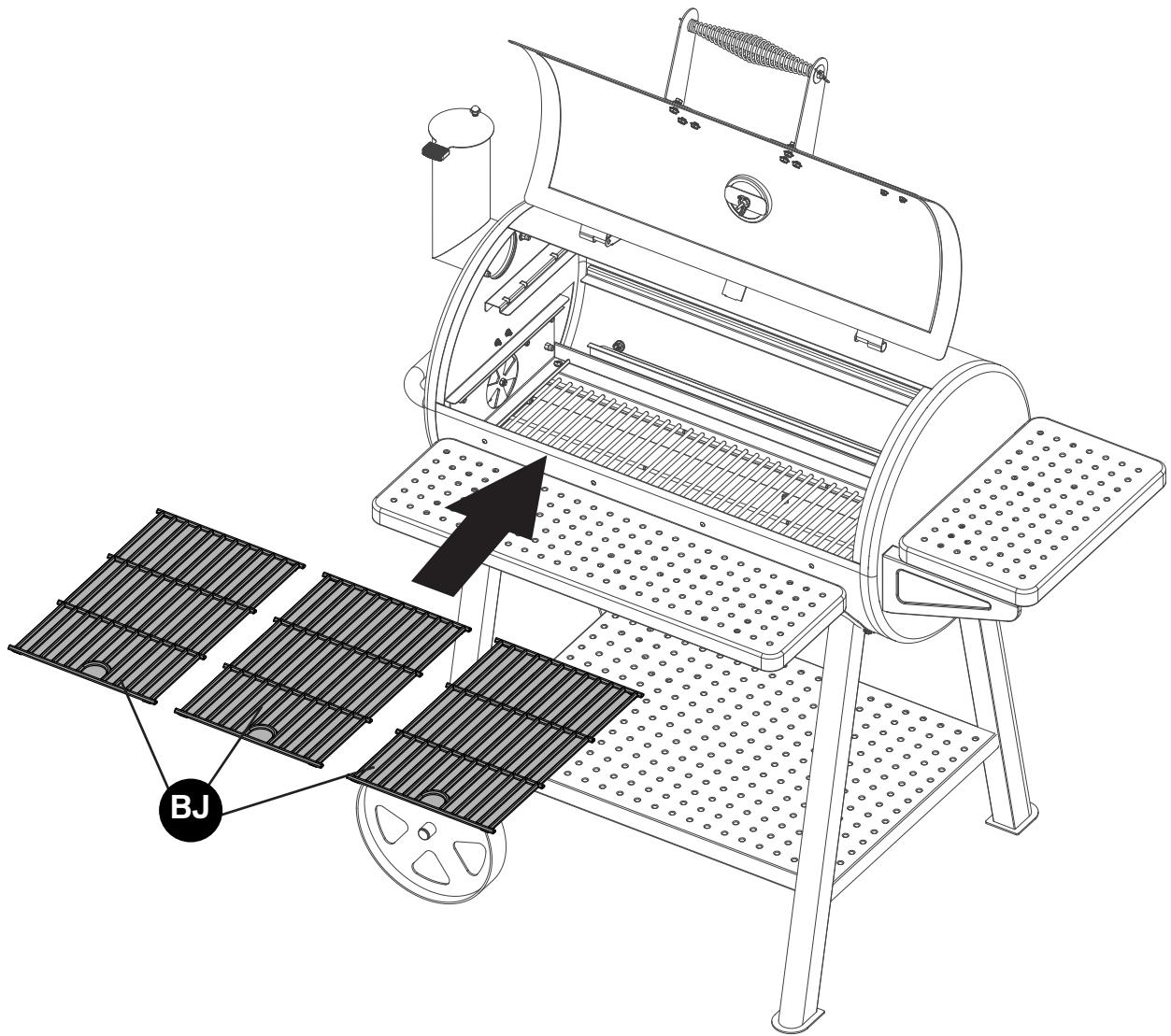
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

10



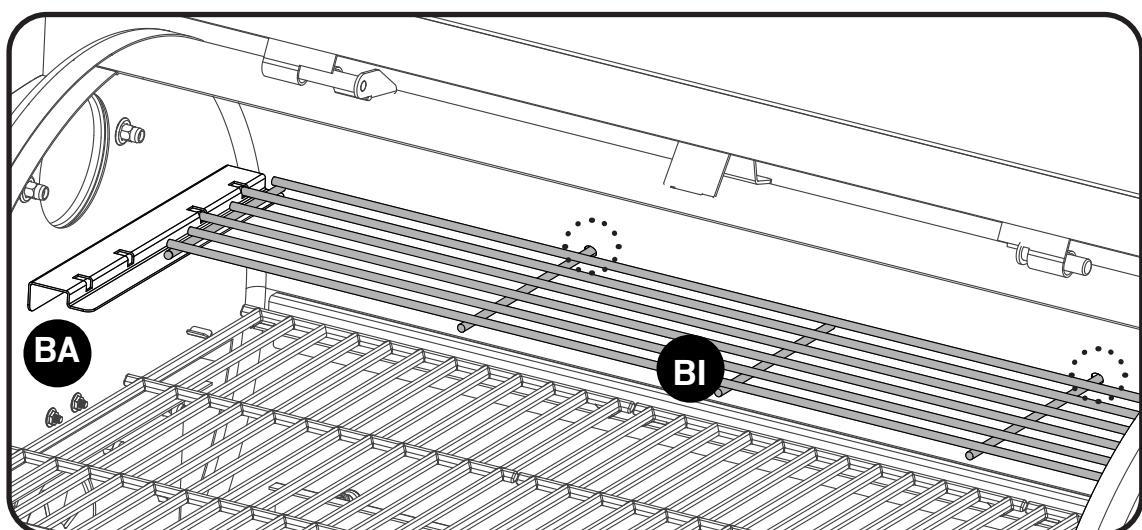
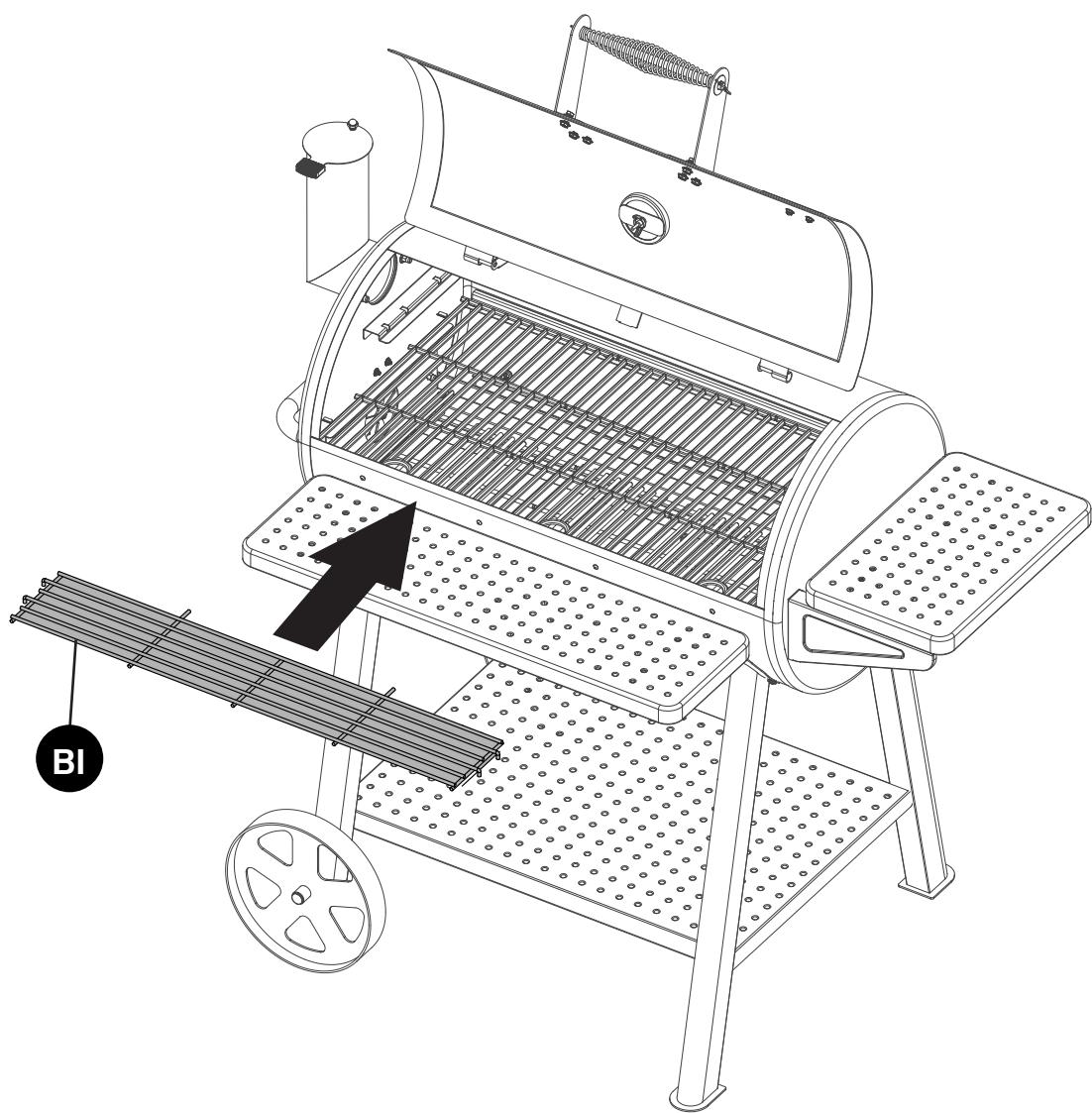
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

11



## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

12



## ⚠ WARNING: HOT SURFACES



### **CAUTION:**

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



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

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

Trileaf Distribution Trifeuil  
Toronto, Ontario M4S 2B8

# SAFETY AND CARE MANUAL

PRODUCT # 085-0258-6 | C50501

**STOP**  
DO NOT RETURN THE PRODUCT TO THE STORE.

**IF YOU NEED HELP, CALL THE MASTER CHEF® HOTLINE**

**1-855-453-2150**



**! CAUTION**

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

**! INSTALLER OR ASSEMBLER/CONSUMER**

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

**! WARNING**

Failure to follow all of the Manufacturer's instructions could result in hazardous fires, explosions, property damage, or serious personal injury or even death. **DO NOT** try to light this grill without reading the Lighting Instructions section of this manual.

## ⚠ CAUTION

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

IN DIRECT SUN AND IN OPERATION, YOUR GRILL'S PAINTED STEEL PARTS CAN BECOME VERY HOT. Some parts may contain sharp edges, especially as noted in this manual. Wear protective gloves during assembly and usage of this appliance. For residential use ONLY, DO NOT use for commercial cooking.

## GET HELP FOR:

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

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

# TABLE OF CONTENTS

<b>IMPORTANT SAFETY WARNINGS</b>	<b>3</b>
<hr/>	
<b>GETTING STARTED</b>	
- Choosing fuel type	4
- Pre-firing instructions	5
<hr/>	
<b>OPERATION</b>	
- Lighting instructions	6
- Preheat	7
- Adjusting temperature	7
- Adding more fuel	8
- Shut down	8
<hr/>	
<b>CARE, MAINTENANCE AND STORAGE</b>	9
<hr/>	
<b>START GRILLING</b>	11
<hr/>	
<b>WARRANTY AND SERVICE</b>	14
<hr/>	

## IMPORTANT SAFETY WARNINGS

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

- READ and UNDERSTAND the Safety & Care Manual. Keep this manual for future reference.
- This grill is designed for outdoor use only. If used indoors, toxic fumes will accumulate and may cause serious bodily injury and/or death.
- This appliance is not intended for commercial use.
- DO NOT use the grill unless it is fully assembled and all parts are in place.
- DO NOT position or operate the grill under an overhang, or unprotected construction, against a wall, or near aluminum siding, windows, or fencing.

### ⚠ WARNING

- DO NOT use the grill in high winds.
- Keep the grill on a level surface at all times.
- Use protective gloves to protect your hands while cooking or adjusting the intake dampers.
- To extinguish the coals, close the lid, charcoal drawer, smoke stack exhaust damper and intake dampers completely. DO NOT use water, as it may damage the grill's finish.
- DO NOT leave the grill unattended while in use.
- To control flare-ups, slightly close the intake dampers and the smoke stack exhaust damper on your grill. To completely extinguish coals or fire, close all intake dampers and the lid completely.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- When cooking, ensure the appliance is on a level, stable surface in an area clear of combustible materials.

### ⚠ DANGER

- DO NOT add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with starter fluid to hot or warm charcoal.
- DO NOT attempt to move a hot grill.
- Never touch the charcoal drawer or grates to check if they are hot.
- DO NOT light charcoal with the lid closed.
- DO NOT use gasoline, starter fluid, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite the charcoal.
- DO NOT store gasoline and other dangerous fluids or flammables within 10' (3 m) of this grill.
- DO NOT remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished.
- DO NOT use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters that comply with EN 1860-3.
- Remaining coals and ashes should be removed from the grill and stored in a non-combustible metal container. Allow them to remain in the metal container for 24 hours before disposing of them.

### THIS MANUAL MUST REMAIN WITH THE PRODUCT AT ALL TIMES

To order non-warranty replacement parts or accessories, or to register your warranty, please visit us on the website at [www.masterchefbbqs.com](http://www.masterchefbbqs.com)

## GETTING STARTED

Failure to heed these danger and warning statements may cause serious injury or death, or result in fire or explosion, causing damage to property.

For outdoor use only, in a well-ventilated area. Minimum clearance to adjacent combustible materials:

**MINIMUM CLEARANCE** to adjacent combustible materials: **36" (91 cm)** from furthest protruding edge on all sides of the grill.

- **DO NOT** operate under any carport, overhang, awning, siding, or any other combustible material.
- **DO NOT** use on any boat or recreational vehicle.
- **DO NOT** use in enclosed spaces such as carport, garage, porch, or covered patio.
- **DO NOT** block ventilation holes on the bottom or top of grill.
- **DO NOT** allow children or pets to play anywhere near the grill.
- **DO NOT** use grill in high winds.
- **DO NOT** block holes in sides or back of grill.
- **DO NOT** leave your grill unattended while in operation.
- **DO** always keep the area around this grill clean and clear of any and all combustible materials such as gasoline or other inflammable liquids, paper, or oily rags.



Minimum clearance of 36" on both sides and rear of the grill.

### CHOOSING FUEL TYPE

You can burn either charcoal briquettes or natural lump charcoal, which have different attributes. Charcoal briquettes typically provide longer cooking time and are usually less expensive while lump charcoal burns hotter and produces less ash.

#### NATURAL LUMP CHARCOAL

Natural Lump Charcoal –Natural lump charcoal does not contain chemicals, additives, or fillers. This means your fire burns hotter, cleaner, and creates less ash than with charcoal briquettes.

#### COOKING WITH WOOD CHUNKS

Wood chunks provide a powerful burst of heat and flavour. Using a combination of charcoal and wood chunks, you can build a substantial fire in the firebox. Adding soaked, flavoured wood chips or chunks will provide smoke and additional smokey flavour over a longer time period. It is recommended to check the fire every hour during the cooking process. Add charcoal and wood as required to maintain the desired cook temperature.

#### ⚠ ATTENTION

Charcoal recommendations are approximate. Longer cooking times, cold or windy temperatures will require that additional charcoal be added to reach and maintain ideal cooking temperatures.

## GETTING STARTED

### CHOOSING A FIRE STARTER

Charcoal chimney starters and electric charcoal starters are safe, affordable, and effective options for lighting charcoal. You can also use all-natural fire starter sticks or cubes.

#### **⚠ ATTENTION**

Avoid using fire starters with chemicals, or lighter fluid for lighting charcoal, as it imparts an unnatural flavor and fumes into the cooking area.

#### **⚠ WARNING**

Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products can cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.

### PRE-FIRING INSTRUCTIONS

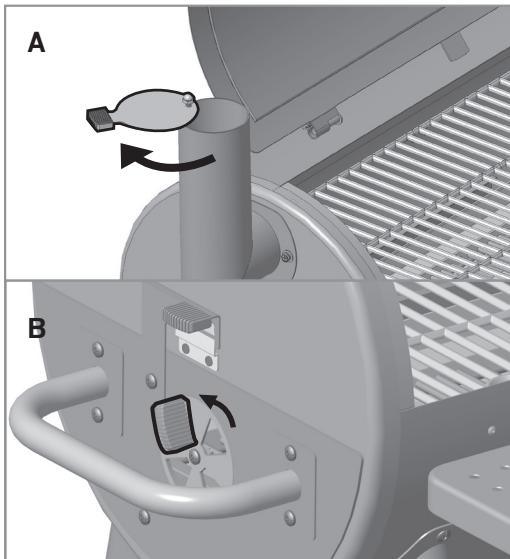
Before the initial use, clean the cooking grates and warming rack with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry completely. Following these steps is crucial to protect the grill's interior and exterior finish and to season the steel interior. Failure to do so may affect food flavour, damage the finish, and impact the grill's durability.

1. Lightly coat interior surfaces, including grills and cooking grates, with vegetable cooking oil to enhance finish longevity, similar to waxing a car.
2. Build a small fire on the cooking grates, ensuring coals do not touch the walls.
3. Sustain the fire for approximately two hours with the lid closed and the intake dampers set to one-half open. Allow the grill to cool down completely afterward.
4. Your grill will be ready for use after this seasoning process.



## OPERATION

### LIGHTING INSTRUCTIONS



There are several methods to light your charcoal, including using a chimney starter, electric starter, or all-natural fire starters. Choose the method that best suits your needs.

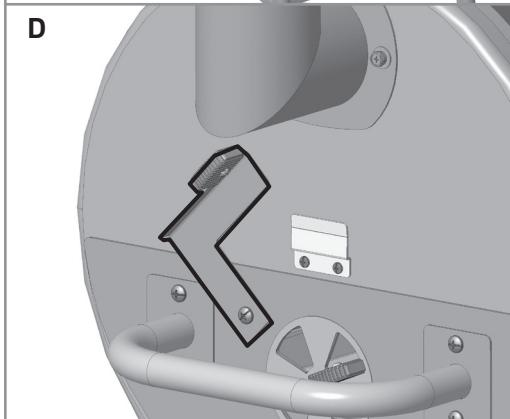
1. Open the smoke stack damper (see Image A).
2. Open the left and right air intake dampers on the side of the firebox (see Image B).



### LIGHTING WITH ELECTRIC CHARCOAL STARTER (SOLD SEPARATELY)

1. Open the charcoal drawer and arrange the lump charcoal on the charcoal grate (see Image C).
2. Insert the electric charcoal starter into the pile of lump charcoal.
3. Plug in the electric charcoal starter, allowing it to heat and ignite the charcoal. Once the charcoal is glowing and covered with white ash, carefully unplug the electric starter and remove it from the grill. Handle with caution as it will be hot.
4. Slowly close and lock the charcoal drawer (see Image D) and ensure both inlet dampers are open.

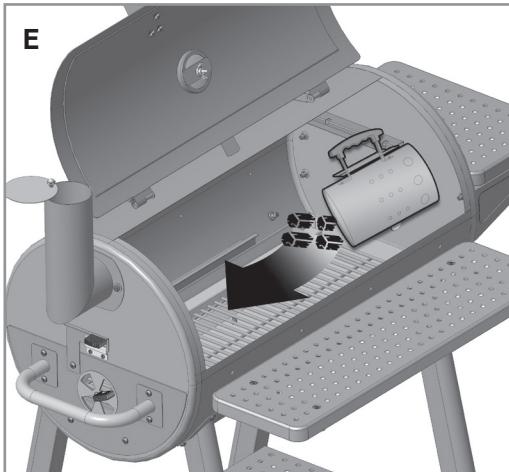
**Note: As you become more familiar with your Master Chef® Charcoal Barrel Grill, you will learn the appropriate amount of charcoal needed for various cooking times and temperatures.**



## OPERATION

### USING A CHIMNEY CHARCOAL STARTER (SOLD SEPARATELY)

When using a chimney charcoal starter, follow the product instructions. A chimney starter requires you to pour hot coals onto the charcoal grate. It is safest to keep the charcoal drawer closed and load hot coals onto the charcoal cooking grate directly from inside the firebox.



1. Open the lid and remove the cooking grate.
2. Open the smoke stack damper.
3. Open the left and right air intake dampers on the side of the firebox (see Image B).
4. Open the charcoal drawer and arrange a base layer of unlit lump charcoal onto the charcoal cooking grate, then close and lock the drawer.

Follow the instructions provided with the chimney charcoal starter. Position the loaded chimney charcoal starter on the charcoal cooking grate to safely ignite the charcoal.

5. Allow the charcoal to ash over, which may take 15 minutes or more.
6. Using protective gloves, pour the lit charcoal onto the base layer of lump charcoal (see Image E). Wait until the charcoal is fully aflame before repositioning the cooking grate and closing the lid.

#### ⚠ ATTENTION

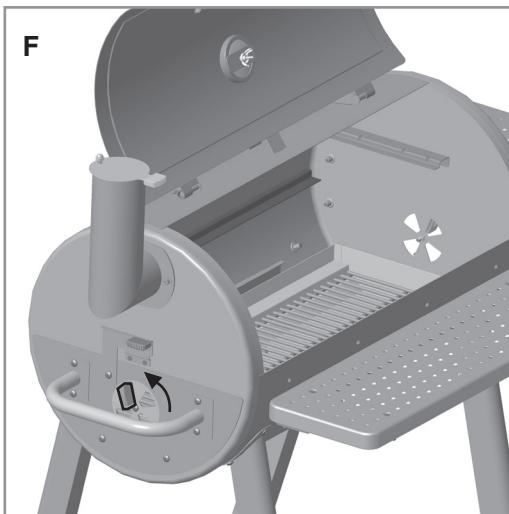
With a gloved hand, use the dampers to achieve the desired temperature. Add additional charcoal in small batches as needed.

#### ⚠ WARNING

DO NOT OPERATE OVER 650°F / 325°C AS THIS WILL DAMAGE THE FINISH AND CONTRIBUTE TO RUST. PAINT IS NOT UNDER WARRANTY AND WILL REQUIRE TOUCH-UP. THE PRODUCT IS NOT WARRANTED AGAINST RUST.

### PREHEAT

Ensure adequate time for the grill to heat up before cooking. Attempting to cook on a cold grill will yield unsatisfactory results. Similarly, avoid multitasking with food preparation while trying to build a fire. Once the fire is established and burning evenly, maintaining it requires only periodic attention.



### ADJUSTING TEMPERATURE

Open the intake dampers to allow more fresh air into the grill, thus ensuring a higher internal cooking temperature. Close the intake dampers as needed to decrease airflow for a lower cooking temperature (see Image F). You may spread the coals out a bit more to make the fire less intense if the temperature is too high.

### USING A WATER PAN

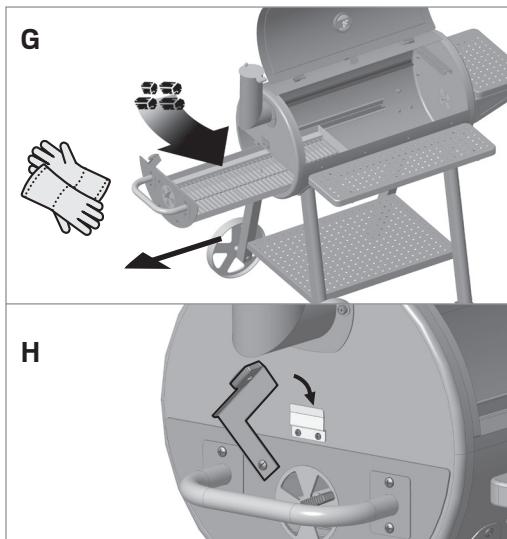
For longer cooks, it is recommended to use a water pan to keep food from drying out. Using disposable foil trays is a convenient option.

## OPERATION

### ADDING MORE FUEL

#### ⚠ CAUTION

Always wear protective gloves. Use caution when adding charcoal to the grill. Flames may flare up when coals come in contact with fresh air. Stand back at a safe distance and use long-handled, heat-resistant cooking tongs to add additional charcoal briquettes.



1. With protective gloves, open the charcoal drawer lock and **SLOWLY PULL** out the charcoal drawer.
2. Use long-handled tongs to stoke the coals. Load 12-20 pieces of lump charcoal 11 – 18 oz (390 – 520 g) for each additional hour of cooking required.

#### ⚠ WARNING

Do not overfill the charcoal drawer.

3. **SLOWLY CLOSE** the charcoal drawer and lock it (see image H).
4. Keep the grill lid and both intake dampers open until the fire begins to burn.

#### ⚠ WARNING

- Always keep pets and children away from the grill.
- Do not perform this task without protective gloves and long-handled tongs.
- Do not overfill the charcoal.
- Do not pour charcoal directly from the bag onto hot coals, as hot coals could fall onto the ground, causing a fire or safety issue.
- Never leave your grill unattended while in use.

### SHUT DOWN

When you are ready to shut down the Master Chef® Charcoal Barrel Grill, close all inlet and exhaust dampers and the lid to snuff the fire out completely.

#### ⚠ WARNING

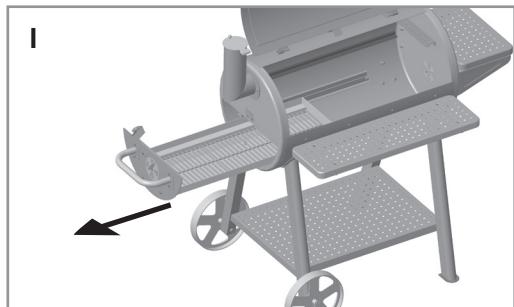
Assume that it will take at least 1 hour for your charcoal to extinguish and your grill to cool down. There is no ON or OFF switch for a charcoal fire. Always be cautious about making any assumptions regarding when the fire is completely out and the grill is completely cool.

- Do not store your grill until ash and coals are fully extinguished.
- Allow charcoal to burn out before removing ash and remaining charcoal to avoid a fire.
- Never dump hot coals where they can be stepped on or become fire hazard.
- Never dump ashes or coal before they are fully extinguished.

## CARE AND MAINTENANCE

### CARE AND MAINTENANCE

Cleaning and maintaining your Master Chef® Charcoal Barrel Grill is essential for ensuring its longevity and optimal performance. Always perform maintenance on a cold grill to avoid burns.



#### ASH REMOVAL

After every use, once cool, open the charcoal drawer and carefully remove the ash tray. Empty it into a metal, heat-resistant container.

**NOTE: Do not allow ash to build-up.**

### GENERAL MAINTENANCE

- The seasoning process will help preserve the internal steel components. Use a stainless-steel brush to clean the cooking grates and components that are soiled.
- Clean the exterior using warm, soapy water.
- Clean the interior using a wire-bristle brush to remove any debris from the firebox. The layer of oils that accumulates inside the charcoal grill- the seasoning- is protective and does not need to be scrubbed clean with any frequently.
- If necessary, wash the interior and exterior of the lid and firebox with a warm detergent and water solution. Always rinse and dry thoroughly before re-installing parts.
- Spray a light coating of vegetable cooking spray on the interior surfaces of your lid and firebox for added protection, only when cool.
- Never allow ash and charcoal to remain in the charcoal drawer for long periods of time or during storage, as humidity can cause it to harden and rust, making clean-up challenging.

#### ⚠ CAUTION

**Assume that it will take at least 1 hour for your charcoal to extinguish and your grill to cool down. There is not an ON or OFF switch for a charcoal fire. Always be cautious about making any assumptions about when the fire is completely out and cool.**

## CARE AND MAINTENANCE

### STORAGE

**NOTE: DO NOT leave charcoal in your grill when you are not using it. Charcoal and ashes left inside the ash tray may reduce the durability of your grill.**

- Always remove all charcoal and ash before storage.
- If storing for long periods, it is recommended to remove the cooking grates and charcoal grates and store them in a dry place.
- If storing your grill in a garage or on a concrete floor, place a large piece of cardboard underneath the grill to protect against from moisture.

### COVER YOUR GRILL

Once all surfaces are clean and dry, cover your grill with a full-length cover to protect surfaces from dirt and moisture. Weather-resistant polyester material protects against birds, dust, wind, rain, and snow.



#### **⚠ CAUTION**

Only cover the grill when it is fully cooled.

#### **⚠ ATTENTION**

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

## START GRILLING

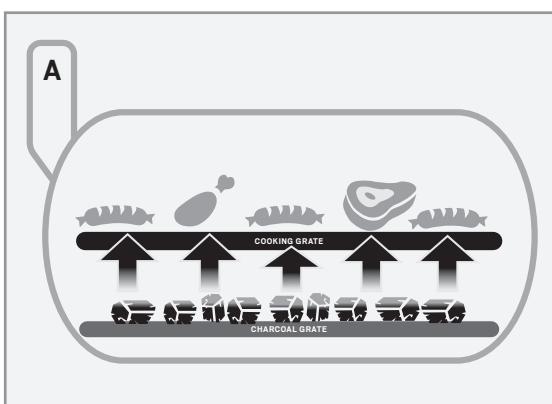
Always observe safe food handling and safe food preparation practices when using this grill to prevent foodborne illnesses.

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

\*Agriculture and Agri-Food Canada

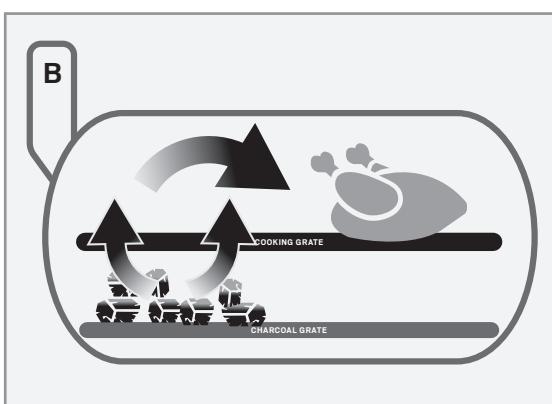
### DIRECT AND INDIRECT COOKING

The method of choice will depend on what you are cooking and the duration of cooking time.



#### DIRECT COOKING METHOD

Food is placed directly over the charcoal on the cooking grate. This method is ideal for foods that require high heat and quick cooking times. Direct cooking will sear the exterior of foods quickly, creating grill marks and caramelization, while the interior cooks through (see image A).



#### INDIRECT COOKING METHOD

The charcoal is banked to one of the sides of the grill, with the food placed on the cooking grate away from the direct heat. This method is suitable for larger cuts of meat, whole poultry, and other foods that benefit from slower and more gentle cooking. The heat circulates around the food rather than directly under it (see image B).

## START GRILLING

### GRILLING TIPS

- Create an improved, non-stick cooking surface by coating all cooking grates with vegetable shortening or cooking oil on a COLD, UNLIT cooking grate before preheating.
- Do not add salt to meat until 15 minutes before grilling as it may reduce the “juiciness” of the meat.
- Do not place frozen meats on the grill cooking grates as this will permanently damage the cooking surface. Thaw at room temperature or in a fridge.
- All intake dampers must remain OPEN during lighting and cooking.
- Always cook with the lid down to preserve the grill’s temperature.
- Meat thermometers help you ensure that meats are cooked to the desired temperature.
- Never pierce meat with a fork.
- Trimming fat from meat helps to avoid flare-ups and makes for healthier food.
- Apply sauces at the end of the cooking.
- Leave space around each food item on the grate to allow for even cooking and smoke penetration.
- Turn foods only once, halfway through cooking time.
- Avoid cross contamination. Use separate trays for uncooked and cooked food.
- **If the charcoal is damp or wet, we recommend discarding it, as the performance will be poor.**

#### **⚠️ WARNING**

For your family's safety, do not attempt to light your grill until you have reviewed this manual.

#### **⚠️ WARNING**

The lid, lid handle and firebox may be hot to the touch. Always wear protective, heat-resistant grilling gloves while using your grill.





# WARNING

## HOT SURFACE



## CAUTION

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

CHARCOAL BARREL GRILL BECOMES EXTREMELY HOT WHEN IN USE.

## WARRANTY AND SERVICE

### BEFORE YOU CALL FOR SERVICE have the following information available:

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

**Call the Master Chef® Customer Care Hotline 1-855-453-2150**

**HOURS: 9AM- 7PM EST Mon-Fri, Closed Saturday and Sunday**

### IF YOUR PRODUCT IS DAMAGED:

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

**To ensure your satisfaction and for follow-up service,  
register your charcoal barrel online at [www.masterchefbbqs.com](http://www.masterchefbbqs.com)**

### LIMITED WARRANTY:

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

Please see Limitations and Exclusions section on page 15.

### LIMITED 1 YEAR: ALL PARTS

#### **⚠ CAUTION**

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

## WARRANTY AND SERVICE

### LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

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

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

**Trileaf Distribution excludes from its warranty the following:**

- a. Accidental damage, abuse, tampering or misuse, misapplication, vandalism, or careless handling.
- b. Damages caused by improper assembly or installation, alteration, failure to follow proper usage, safety and maintenance instructions presented throughout this manual, including improper clearance to combustible materials.
- c. Failure to perform regular maintenance, safety checks, and service as presented throughout this manual that may result in a fire, personal injury, or property damage.
- d. Part failure due to lack of cleaning and maintenance, use of improper cleaning products, such as indoor stainless steel cleaners, abrasive and chemical cleaners, porcelain oven cleaner and other chemical cleaners which can cause damage to surfaces.
- e. Normal wear and tear, chipping and scratching on painted or porcelain enamel surfaces, dents, discoloration caused by environment or heat, surface corrosion, rust or rust perforation, chemical exposure in the atmosphere and other damages which result with normal use and are otherwise uncontrollable by the manufacturer.

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

To ensure your satisfaction  
and for follow-up service, register your charcoal barrel online at:  
**[www.masterchefbbqs.com](http://www.masterchefbbqs.com)**

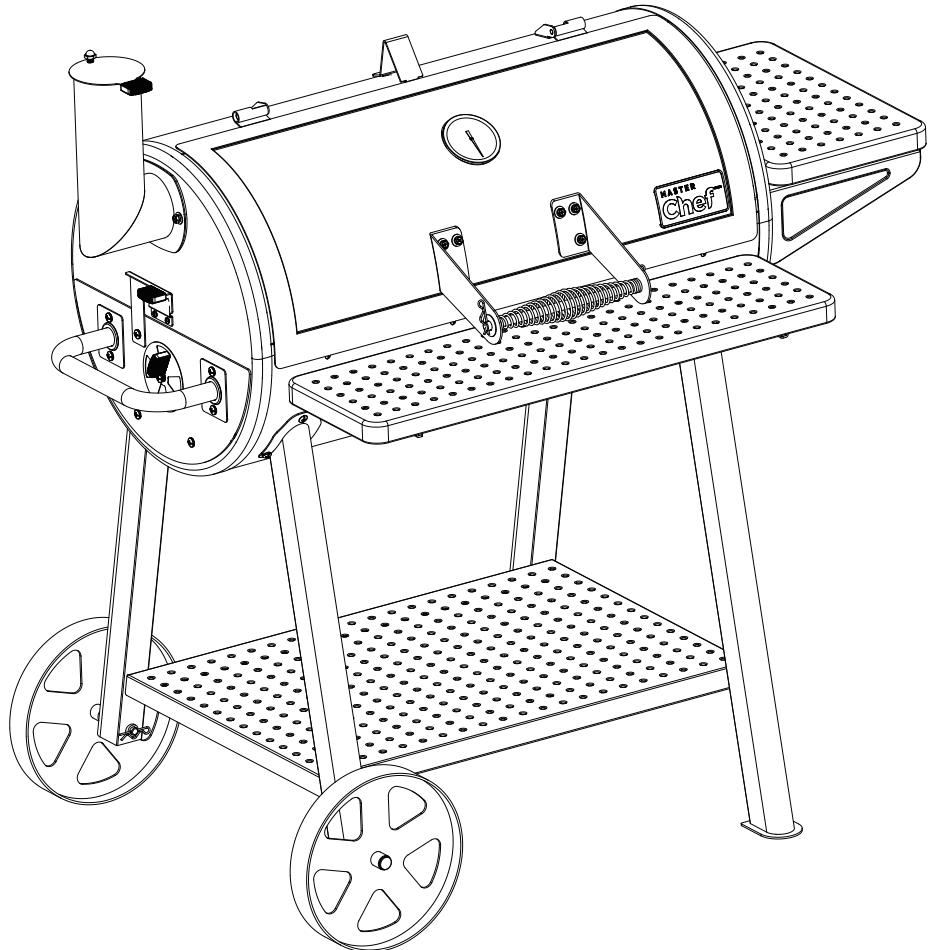
---

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

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



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



## BARBECUE TONNEAU AU CHARBON DE BOIS

### Instruction d'assemblage

---

085-0258-6 / C50501

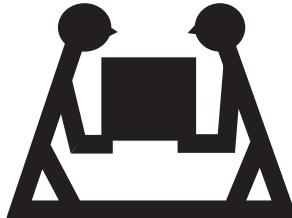
**GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN**

**LISEZ ET CONSERVEZ LE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

Assemblez le barbecue immédiatement.

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

Pour toute demande de renseignements sur les produits, les pièces détachées, la garantie et le dépannage, veuillez appeler le 1 855 453-2150.



## ARTICLE LOURD À SOULEVER À 2 PERSONNES

### CE MANUEL DOIT RESTER AVEC LE PRODUIT EN TOUT TEMPS

Pour COMMANDER des pièces ou des accessoires de rechange sans garantie, ou pour enregistrer la garantie, visitez le site Web à l'adresse  
[www.masterchefbbqs.com](http://www.masterchefbbqs.com)

#### ⚠ MISE EN GARDE

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

#### ⚠ MISE EN GARDE

**Lisez et suivez tous les énoncés de sécurité, les instructions d'assemblage, les instructions d'utilisation et d'entretien avant d'essayer d'assembler et de cuisiner.**

#### ⚠ INSTALLATEUR OU

**ASSEMBLEUR/CONSOMMATEUR** Ce manuel doit être conservé avec le barbecue en tout temps.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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

**Suivez attentivement toutes les procédures de vérification des fuites avant d'utiliser le barbecue, même si le barbecue a été assemblé par le fabricant. N'essayez pas d'allumer ce barbecue sans avoir lu la section Instructions d'allumage de ce manuel.**

#### ⚠ DANGER

1. Nécessite deux personnes pour terminer le processus d'assemblage.
2. Faites attention aux bords tranchants.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

**N'entreposez pas ni n'utilisez d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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

**CE BARBECUE EST DESTINÉ À UNE UTILISATION EXTÉRIEURE UNIQUEMENT.**

**CONTACTEZ LE CENTRE D'APPELS SI DES PIÈCES SONT MANQUANTES.**

**1 855 453-2150**

# TROUSSE DE LA QUINCAILLERIE

## OUTILS NÉCESSAIRES À L'ASSEMBLAGE

- Tournevis à tête cruciforme (long et court)
- Tournevis à tête plate de 1/4 po (long et court)
- Clé réglable
- Pinces

RÉF.	DESCRIPTION	NUMÉRO DE PIÈCE	QUANTITÉ
1	Boulon de roue	C505-0024-9088	2
2	Vis 1/4 po x 13	G560-3800-9091	1
3	Ensemble de vis hexagonale de 1/4 po x 15	P701-0105-9091	8
4	Écrou 1/4 po-20UNC Nut	31220-13000-036	6
5	Écrou n° 10-24 UNC x 13 Nut	31224-10000-036	4
6	Vis 20 UNC x 15 de 1/4 po	20120-13015-036	30
7	Vis d'épaule	P503-1801-9091	2
8	Vis n° 8-32UNC x 10	20132-08010-036	4
9	Goupille d'attelage	P701-0108-9088	2
10	Rondelle φ5	40300-05000-036	4

**⚠ Attention :**

La tôle peut causer des blessures. Portez des gants lors de l'installation du barbecue.

**1**



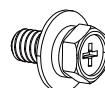
Boulon de roue  
X2

**2**



Vis 1/4 po x 13  
X1

**3**



Ensemble de vis hexagonale de 1/4 po x 15  
X8

**4**



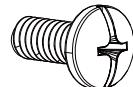
Écrou 1/4 po-20UNC Nut  
X 6

**5**



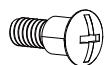
Écrou n° 10-24 UNC x 13 Nut  
X4

**6**



Vis 20 UNC x 15 de 1/4 po  
X30

**7**



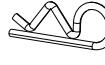
Vis d'épaule  
X 2

**8**



Vis n° 8-32UNC x 10  
X4

**9**



Goupille d'attelage  
X2

**10**



Rondelle φ5  
X4

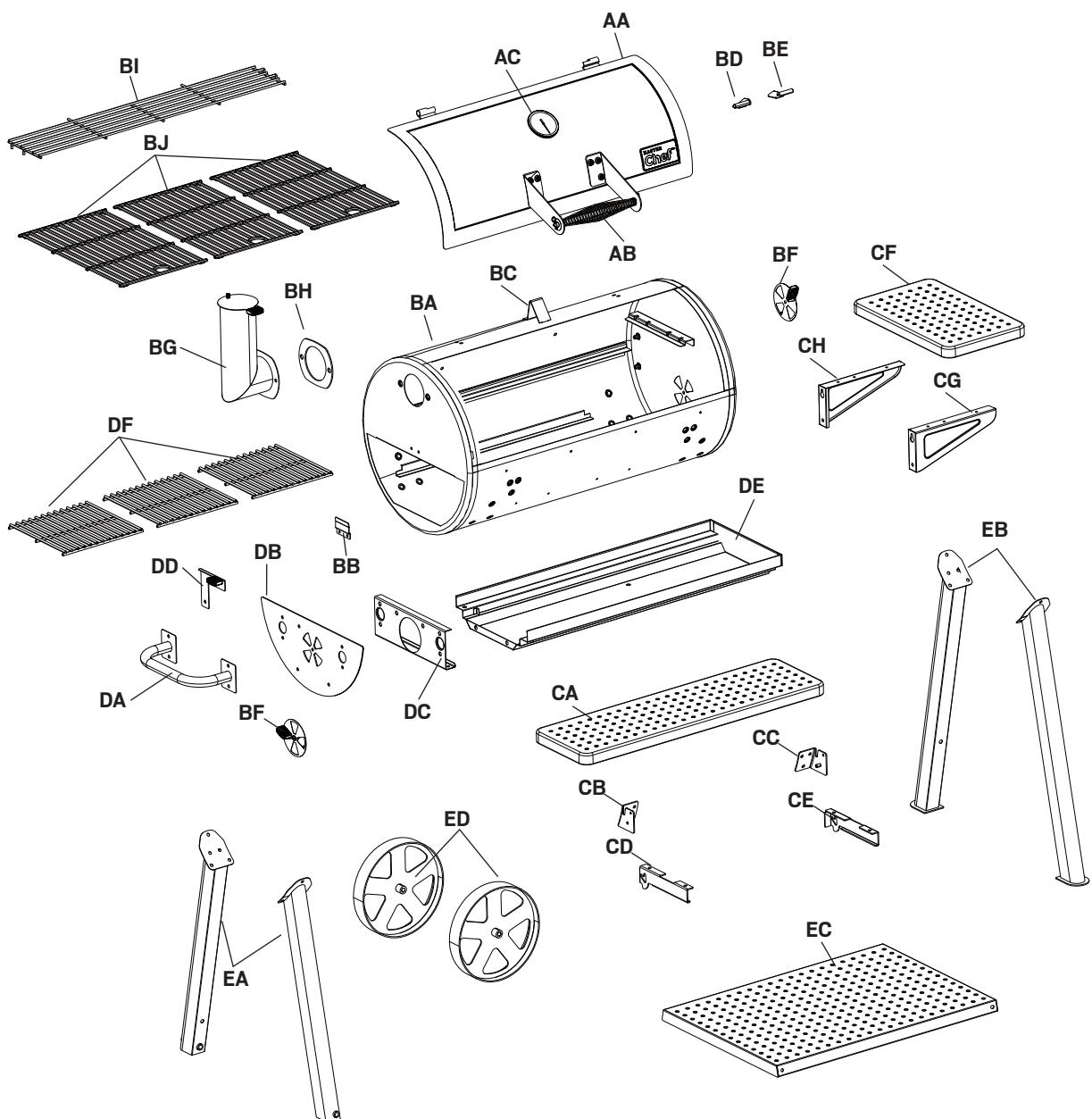
**D'ASSEMBLER CE BARBECUE TONNEAU AU CHARBON DE BOIS, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS.**

Assemblez le barbecue tonneau au charbon de bois sur une surface plane et propre. Le barbecue tonneau est lourd; deux personnes sont recommandées pour terminer l'assemblage.

# LISTE DES PIÈCES POUR 085-0258-6 / C50501

RÉF.	QUANTITÉ	DESCRIPTION	NUMÉRO DE PIÈCE
AA	1	Couvercle supérieur	C505-1800-01
AB	1	Poignée du couvercle	C505-1900-01
AC	1	Thermomètre	G545-0079-01
BA	1	Chambre de combustion	C505-0200-01
BB	1	Déflecteur de tiroir à charbon de bois	C505-0009-01
BC	1	Bouchon de couvercle	P701-0908-01
BD	1	Boulon de charnière de couvercle, gauche	P701-1300-01
BE	1	Boulon de charnière de couvercle, droite	P701-1400-01
BF	2	Clapet d'admission	C404-3004-01
BG	1	Cheminée	C505-0300-01
BH	1	Joint de cheminée	P701-1601-01
BI	1	Grille de réchaud	C505-0003-01
BJ	3	Grilles de cuisson	G426-0005-01
CA	1	Table avant	C505-0018-01
CB	1	Table avant, support gauche	C505-1100-01
CC	1	Table avant, support droit	C505-1200-01
CD	1	Table avant, support gauche	P503-1902-01
CE	1	Table avant, support droit	P503-1903-01
CF	1	Tablette latérale	C505-0021-01
CG	1	Tablette latérale, support A	C501-4003-01
CH	1	Tablette latérale, support B	C501-4002-01
DA	1	Poignée de tiroir à charbon de bois	C505-0600-01
DB	1	Panneau avant du tiroir à charbon de bois	C505-0008-01
DC	1	Support de tiroir à charbon de bois	C505-0010-01
DD	1	Loquet de tiroir à charbon de bois	C505-0700-01
DE	1	Tiroir à charbon de bois	C505-0800-01
DF	3	Grilles à charbon de bois	C505-0012-01
EA	2	Patte gauche	C505-1500-01
EB	2	Patte droite	C505-1600-01
EC	1	Panneau inférieur	C505-0025-01
ED	2	Roue	C505-1700-01
F1	1	Trousse de la quincaillerie	C505-B001-01
F2	1	Manuel d'assemblage	C505-M001-01
F3	1	Manuel d'utilisation et des consignes de sécurité	C505-M002-01

# VUE ÉCLATÉE POUR 085-0258-6 /C50501



F1  
TROSSE DE LA  
QUINCAILLERIE

F2  
MANUEL  
D'ASSEMBLAGE

F3  
MANUEL  
DE  
SÉCURITÉ ET  
D'ENTRETIEN

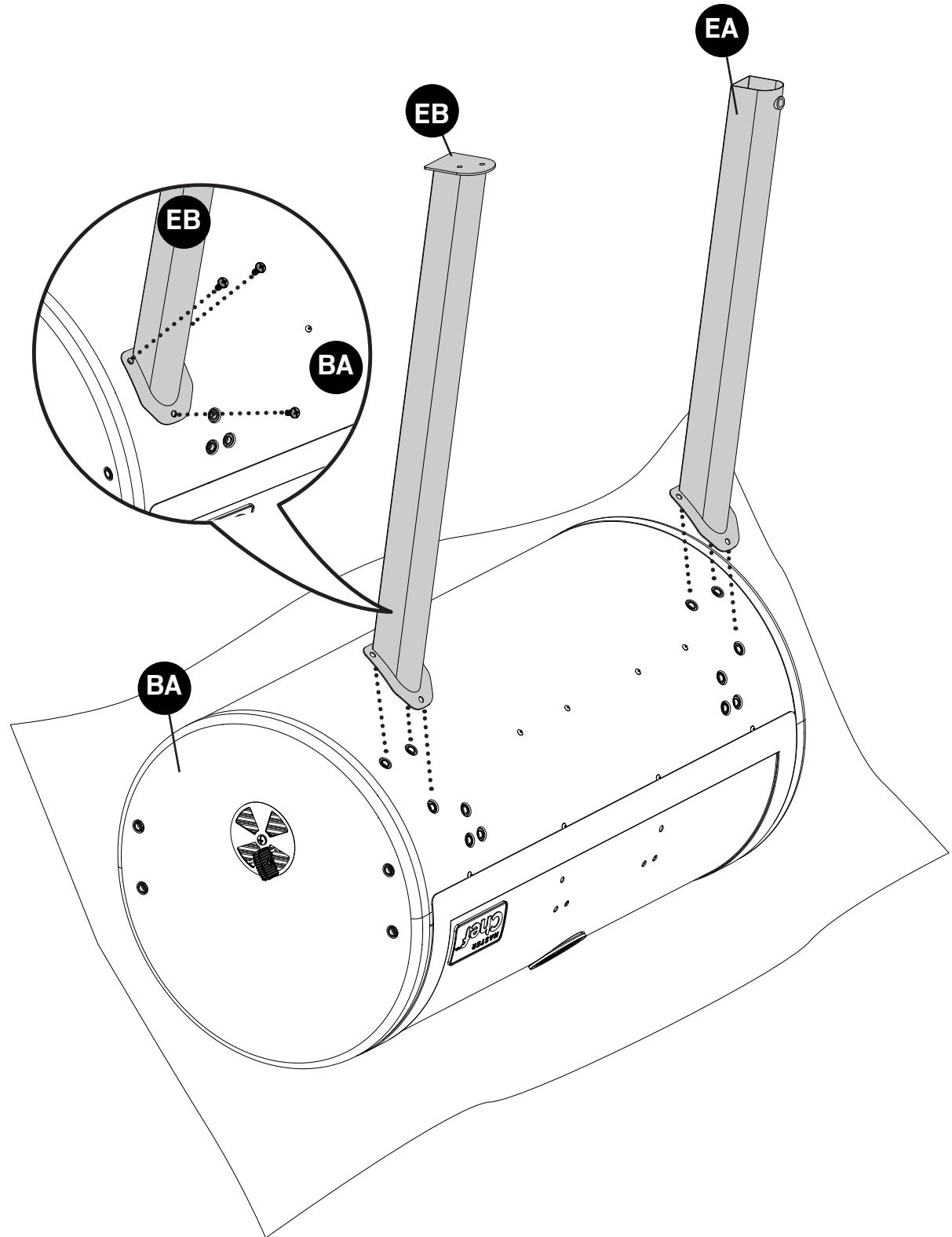
# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1



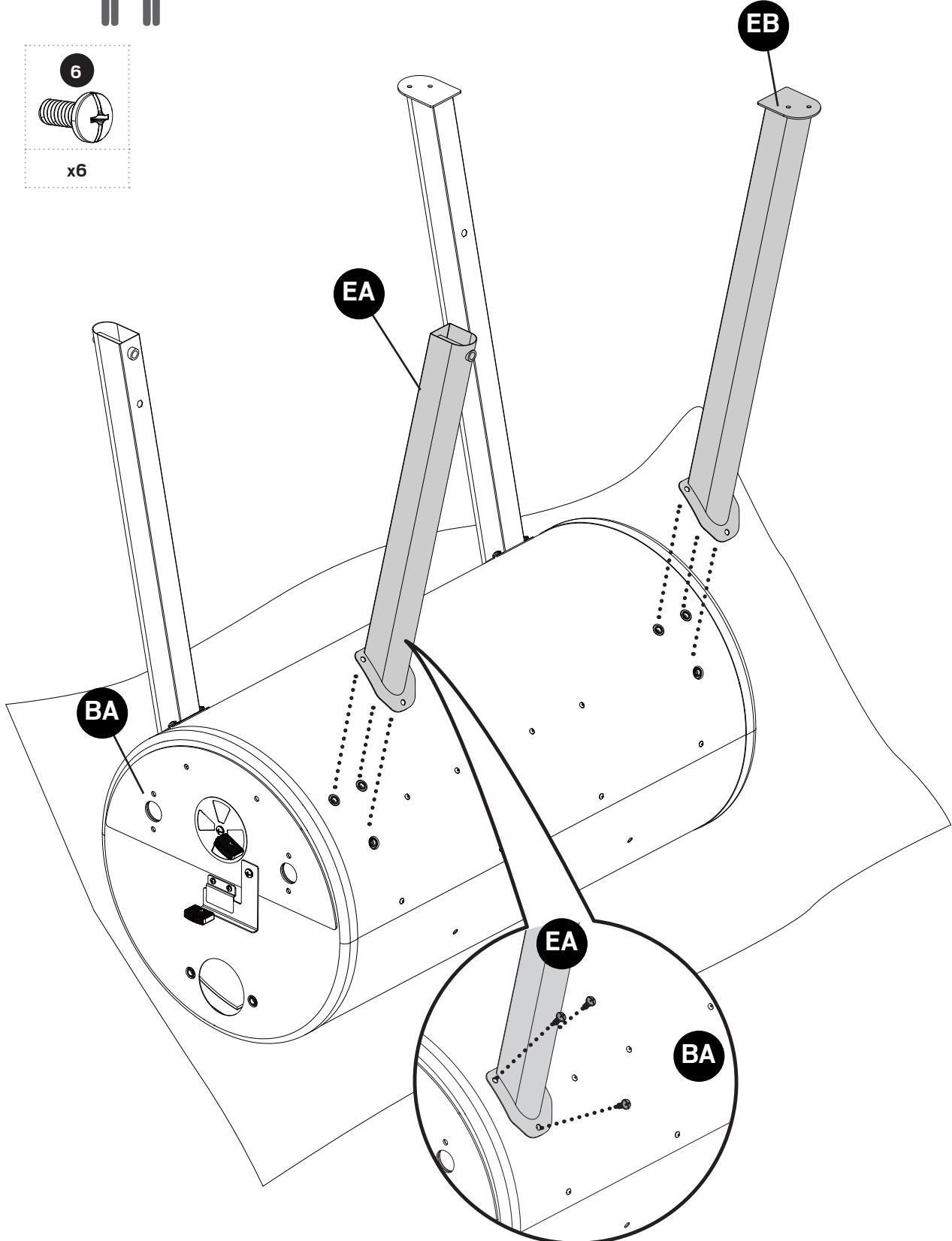
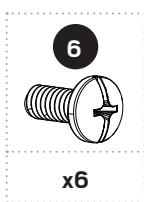
x6

ATTENTION : Pour éviter les rayures et les dommages lors de l'assemblage, posez le barbecue à l'envers sur une toile.



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1

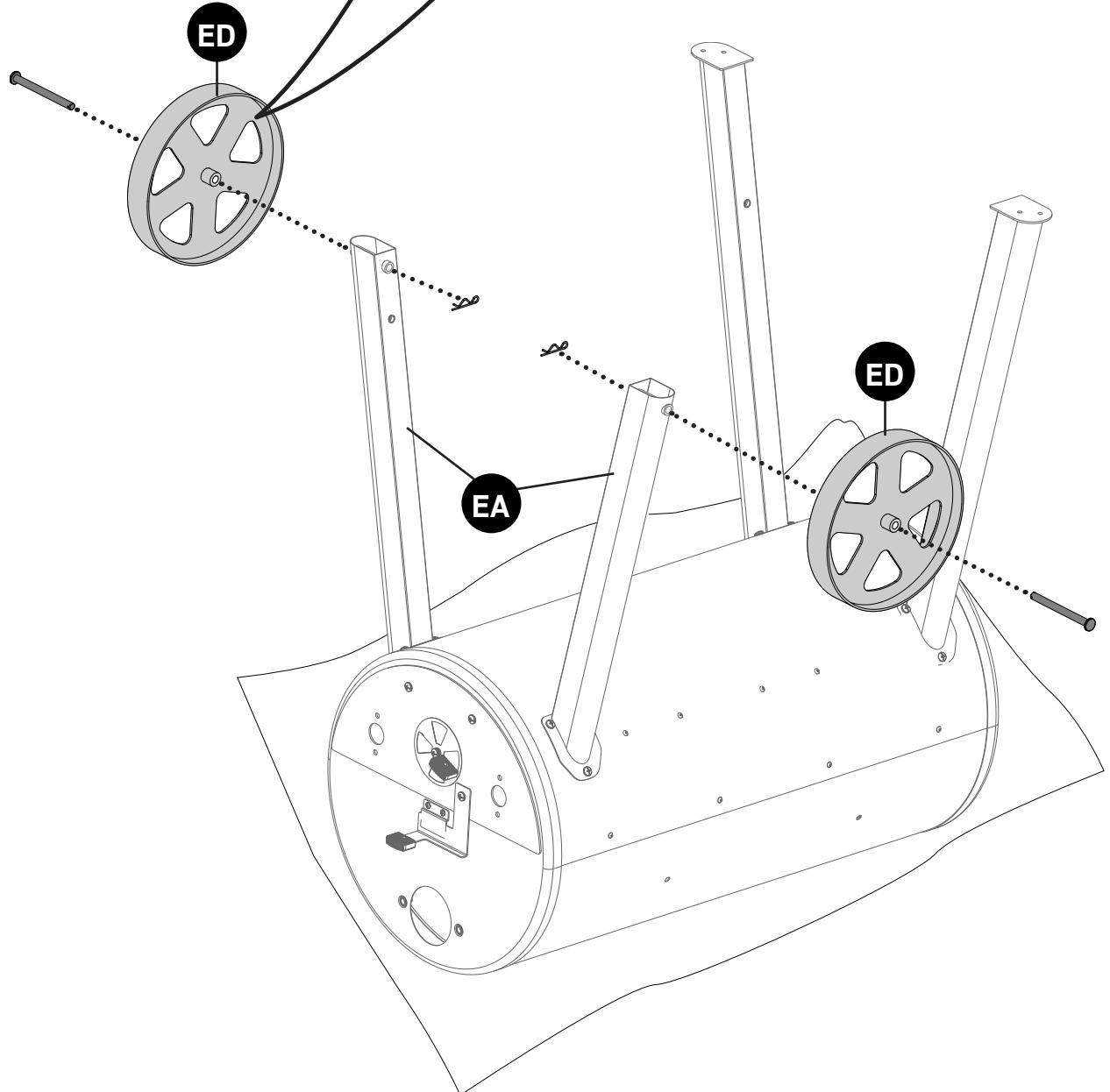
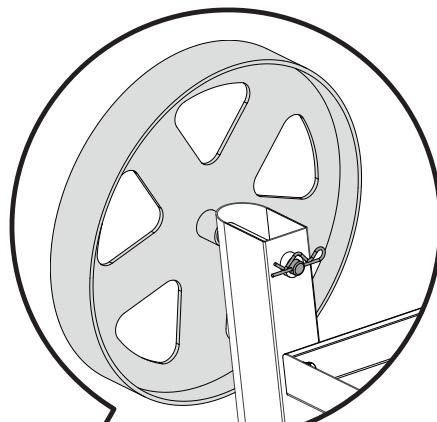


## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

2

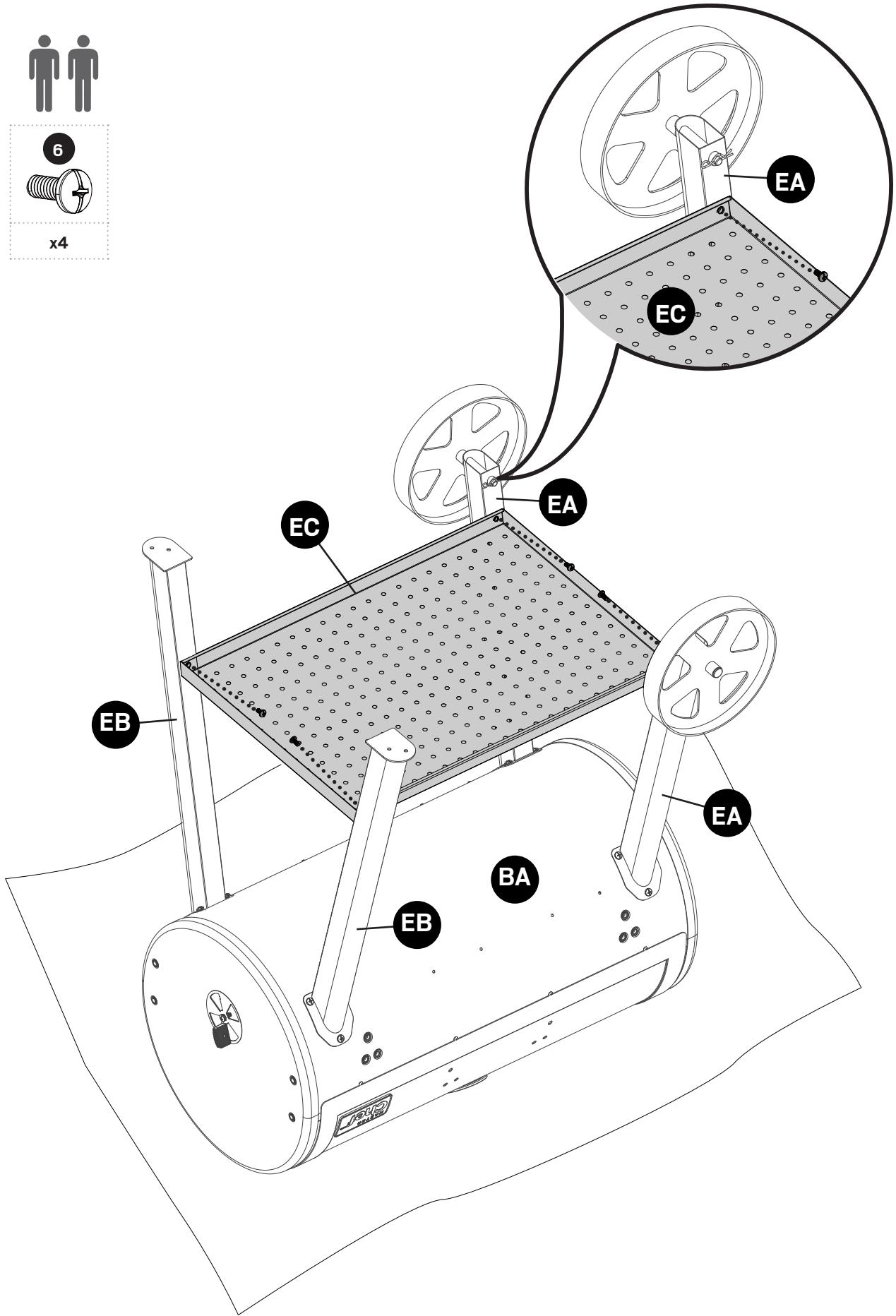
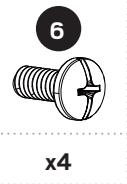


x2	x2



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

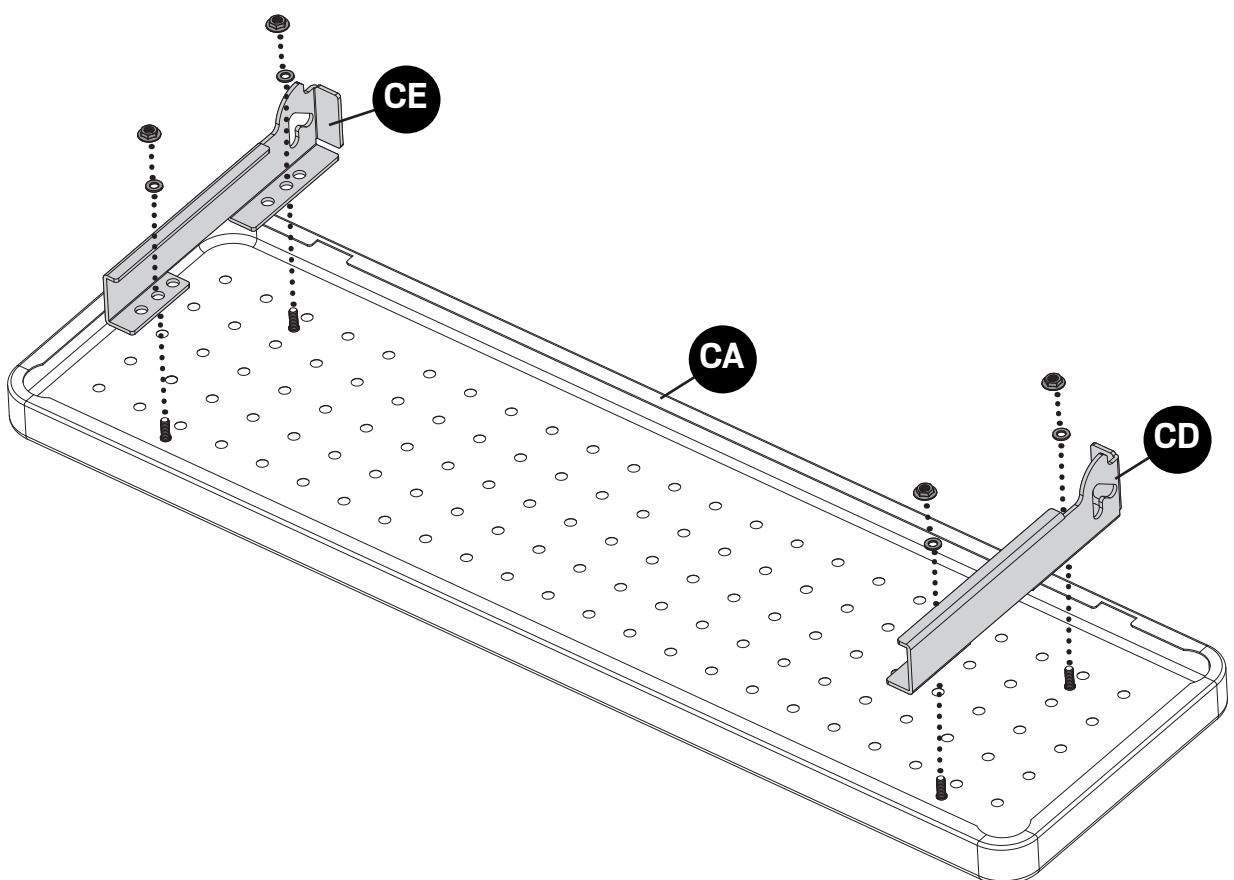
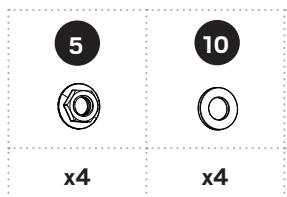
3



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

4

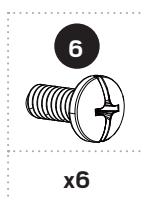
A



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

4

B

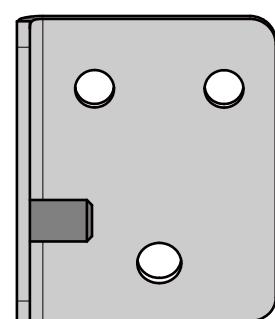
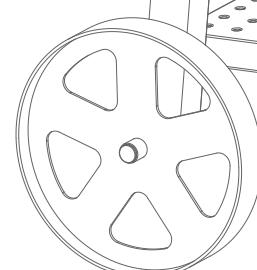


x6

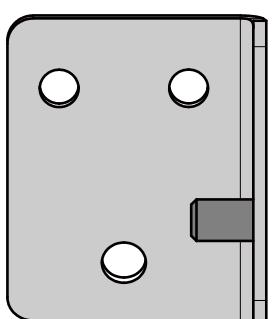
CB

CC

BA



CB

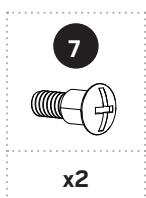


CC

## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

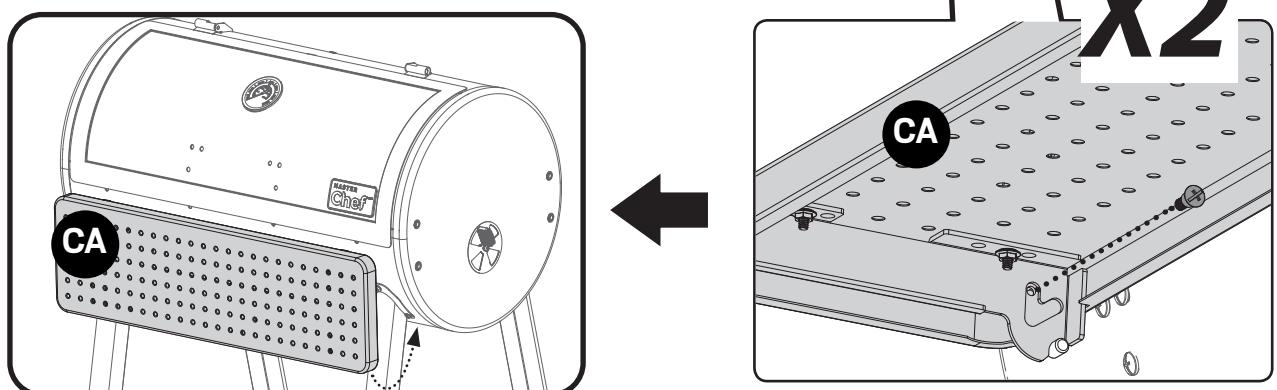
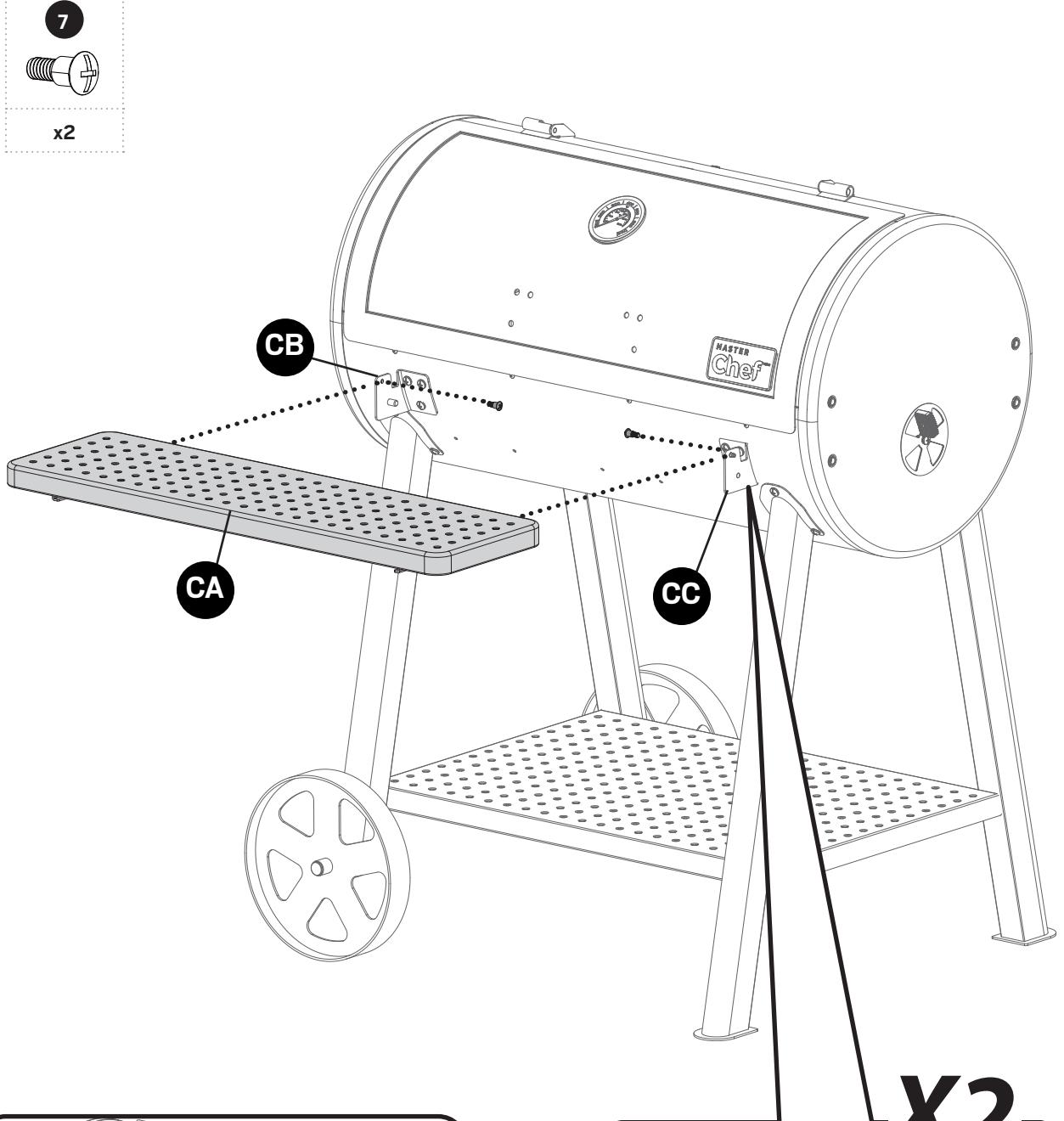
4

C



x2

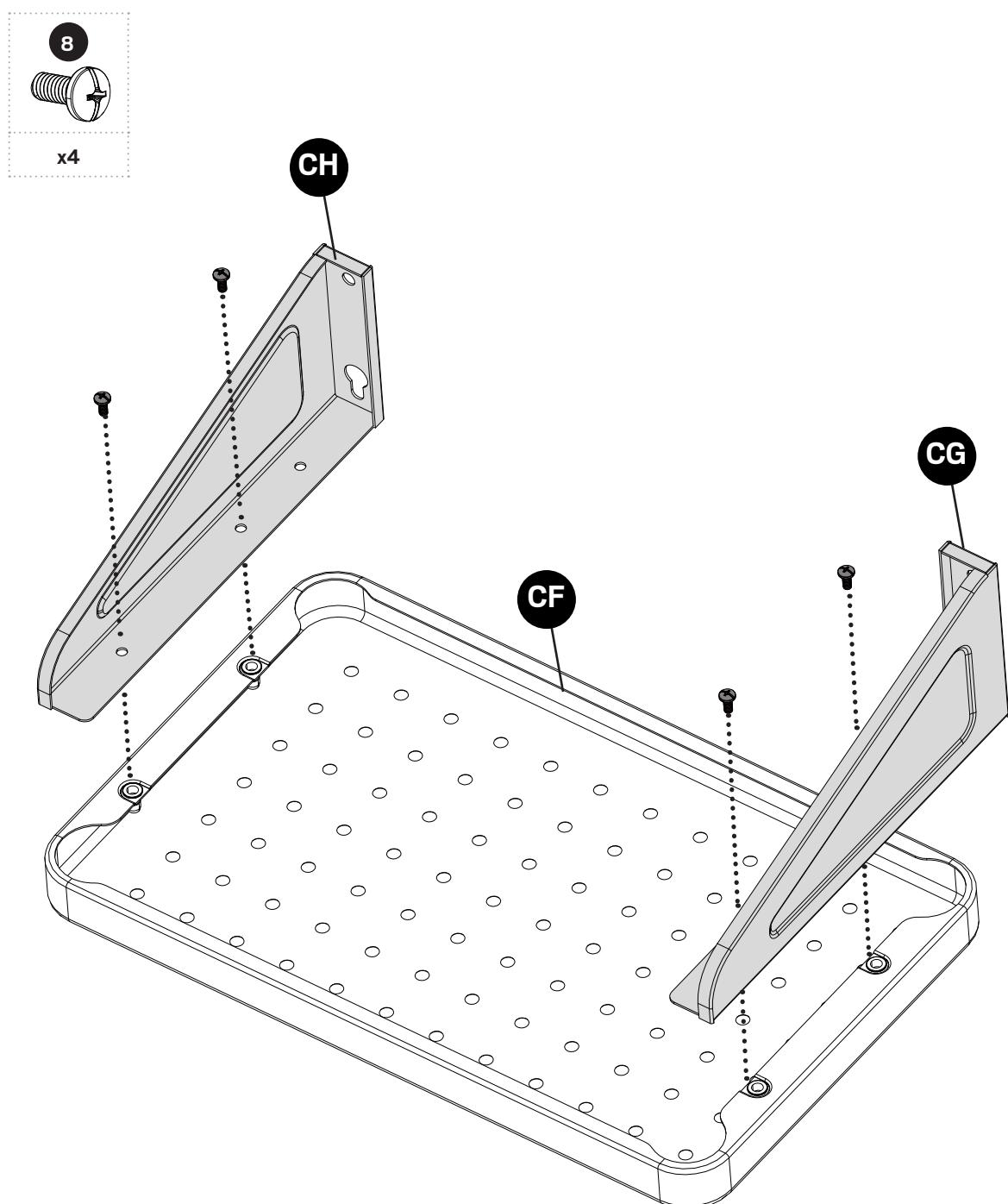
7



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

5

A

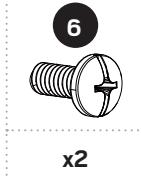
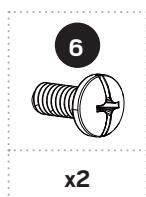




## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

5

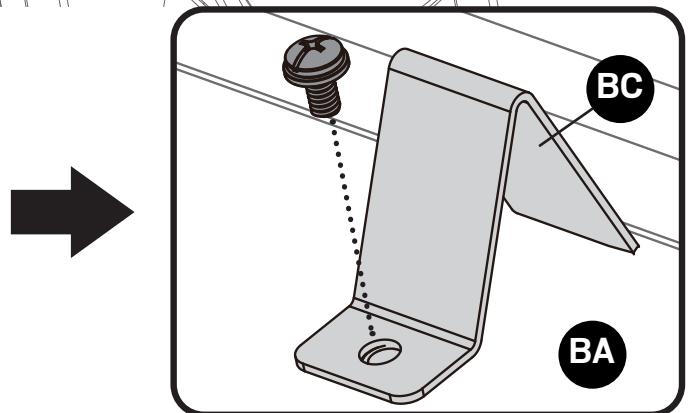
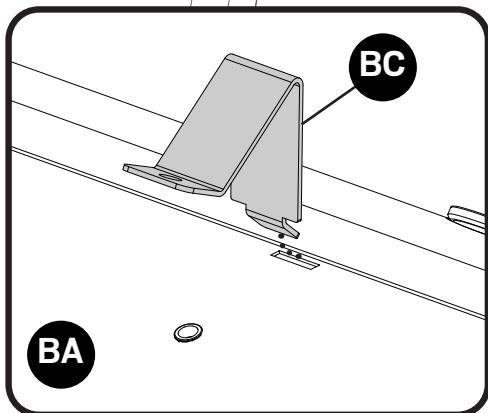
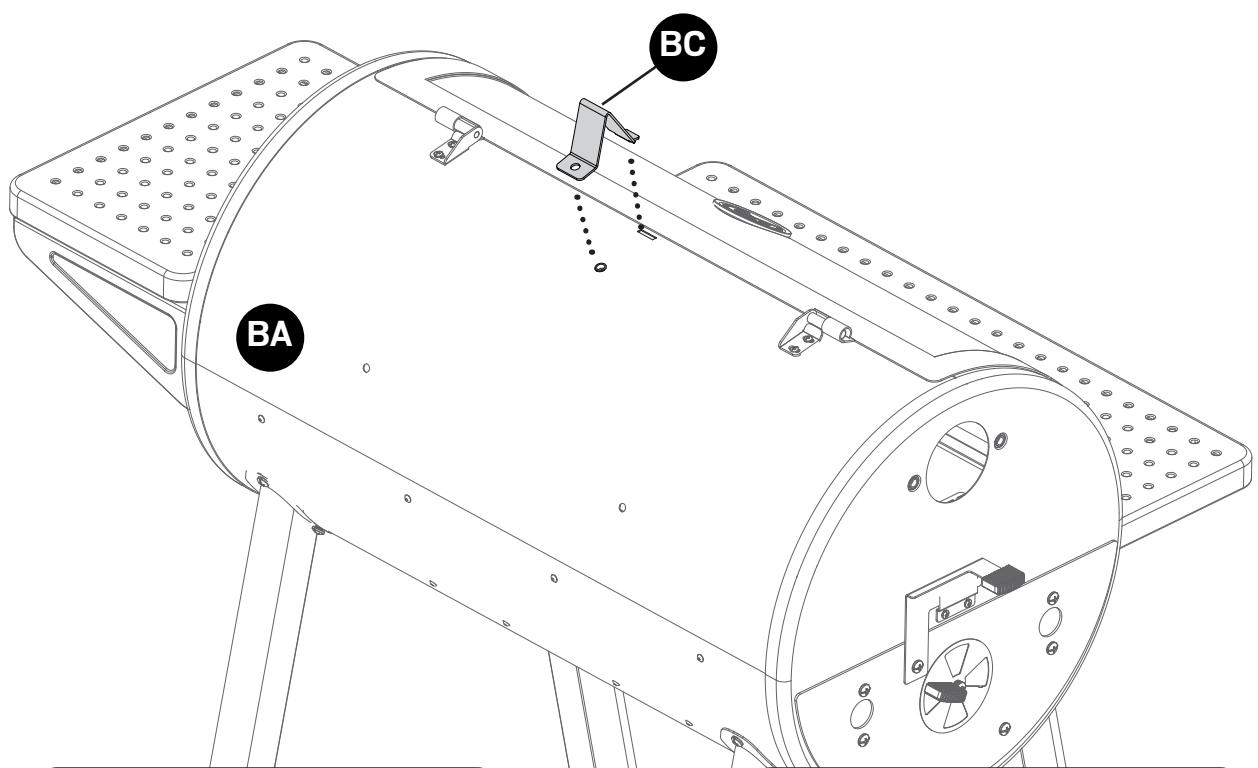
C



x2

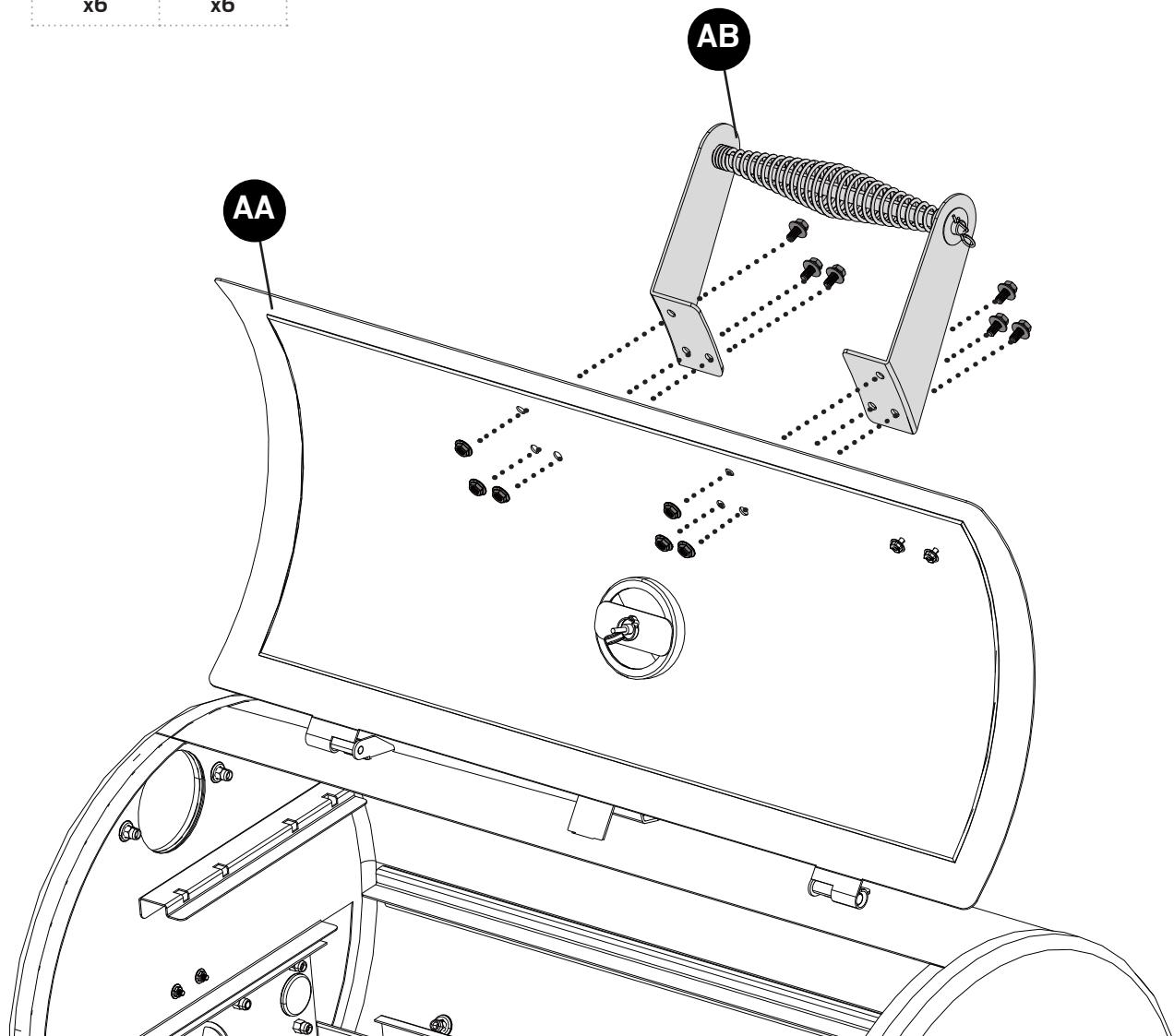
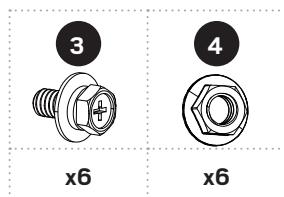
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

6



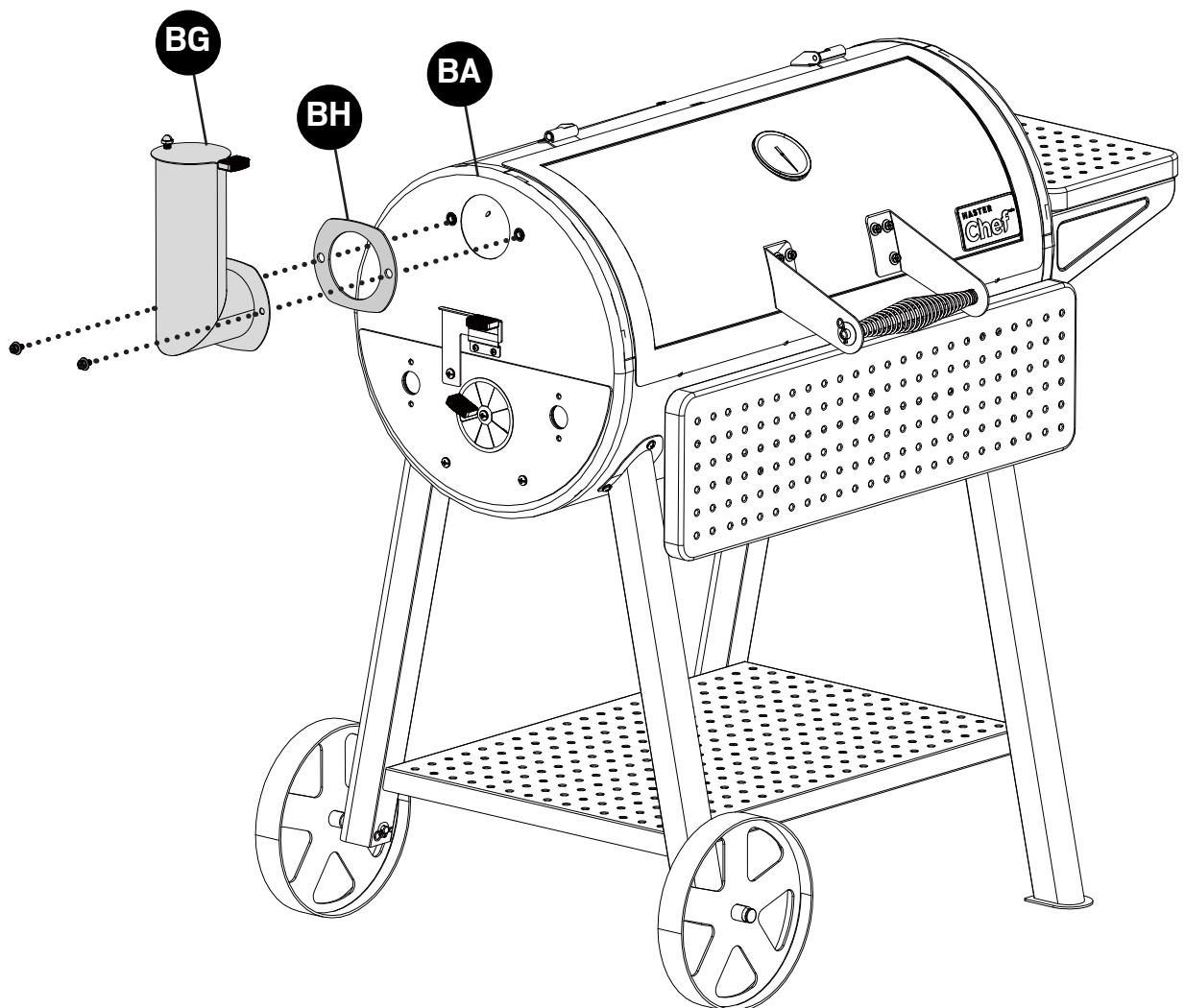
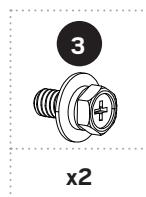
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

7



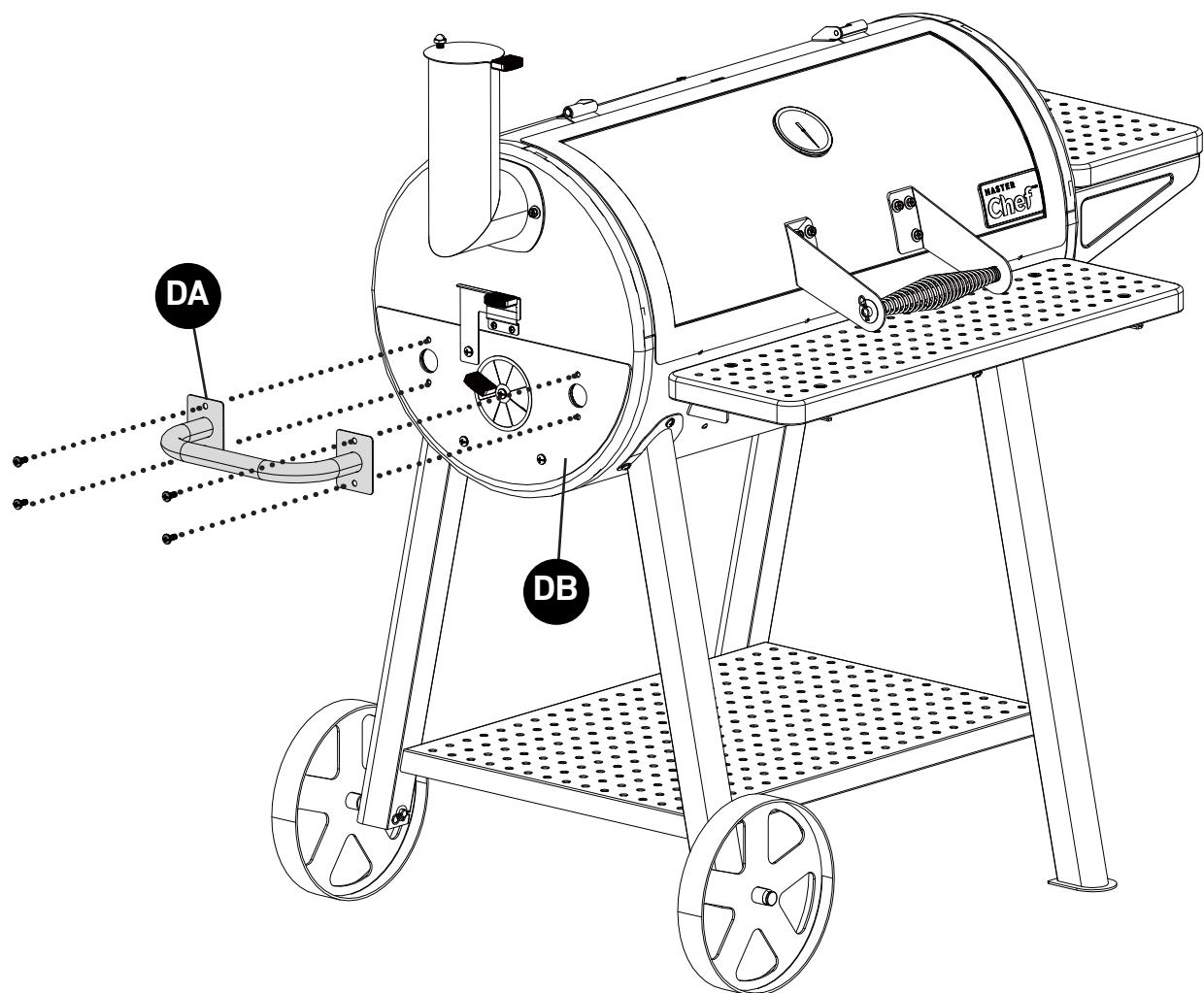
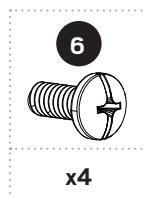
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

8



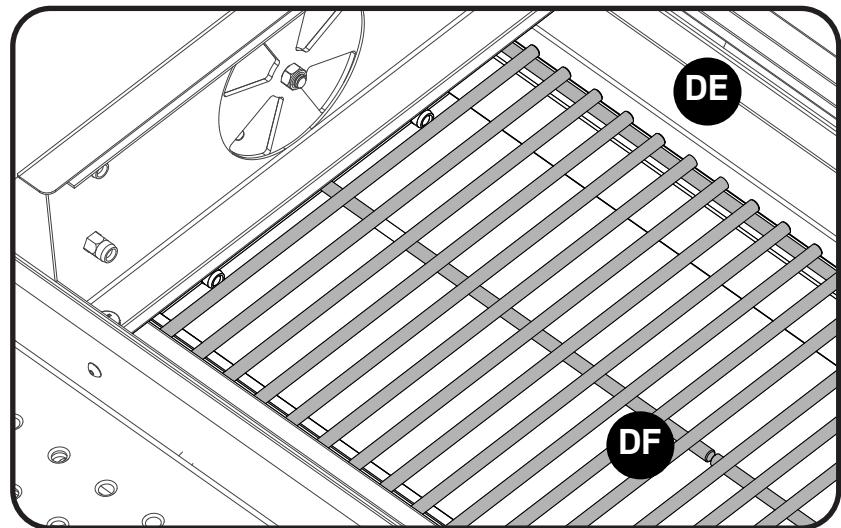
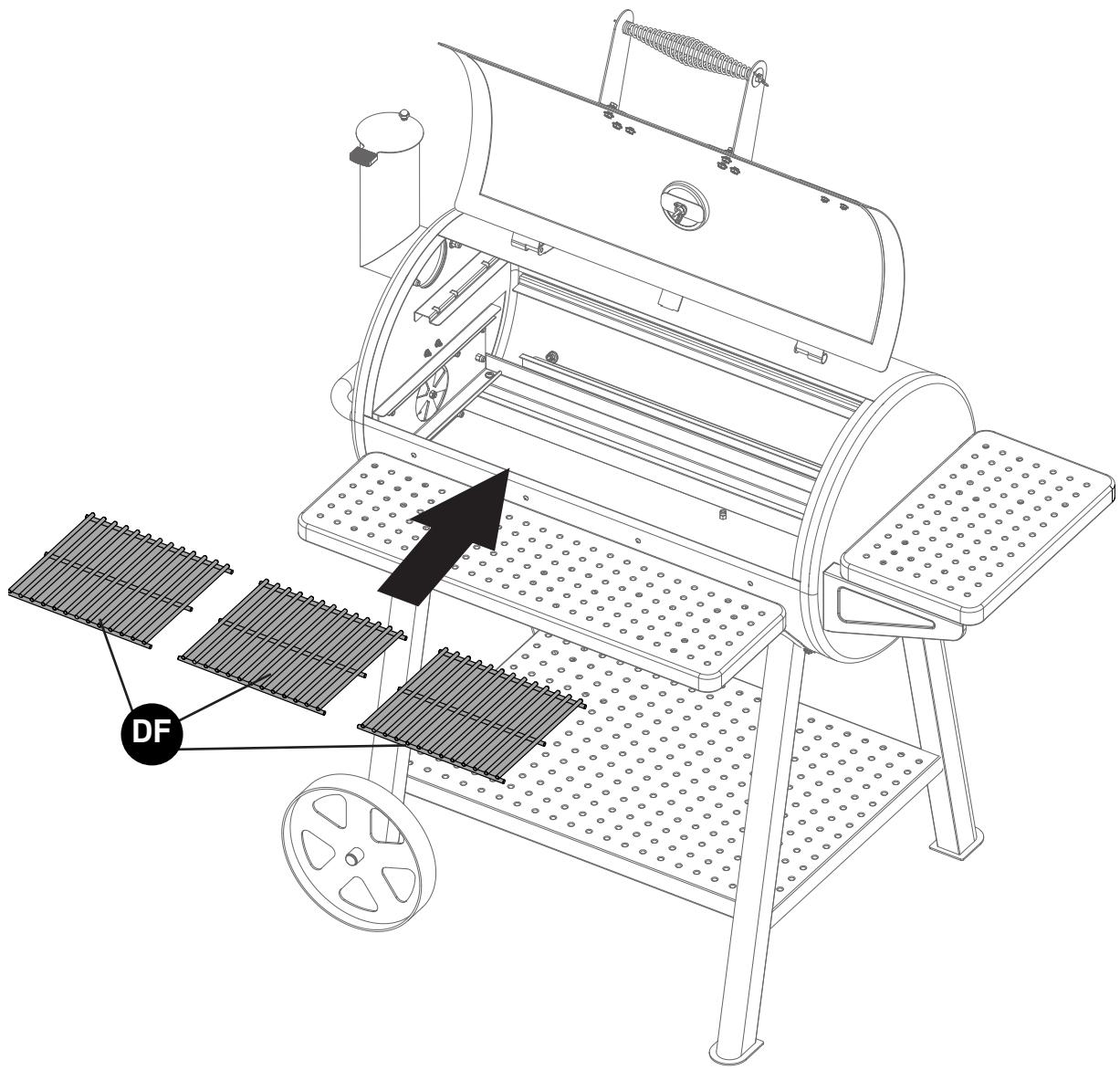
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

9



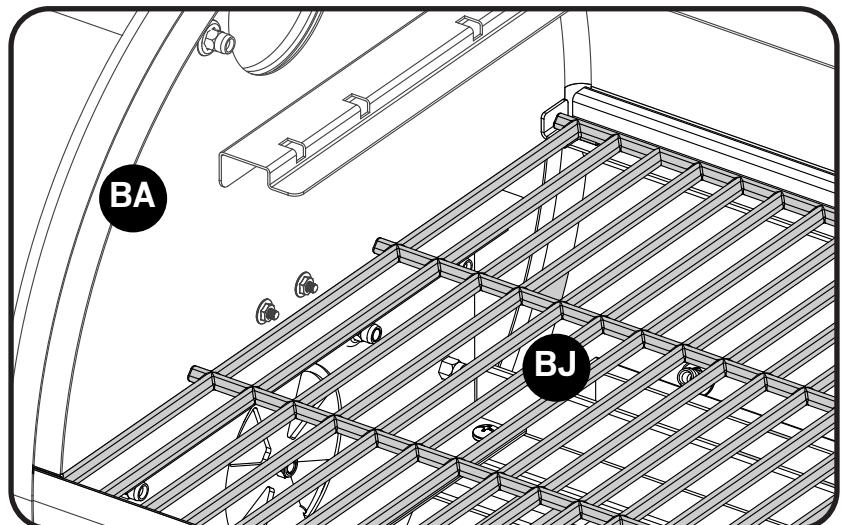
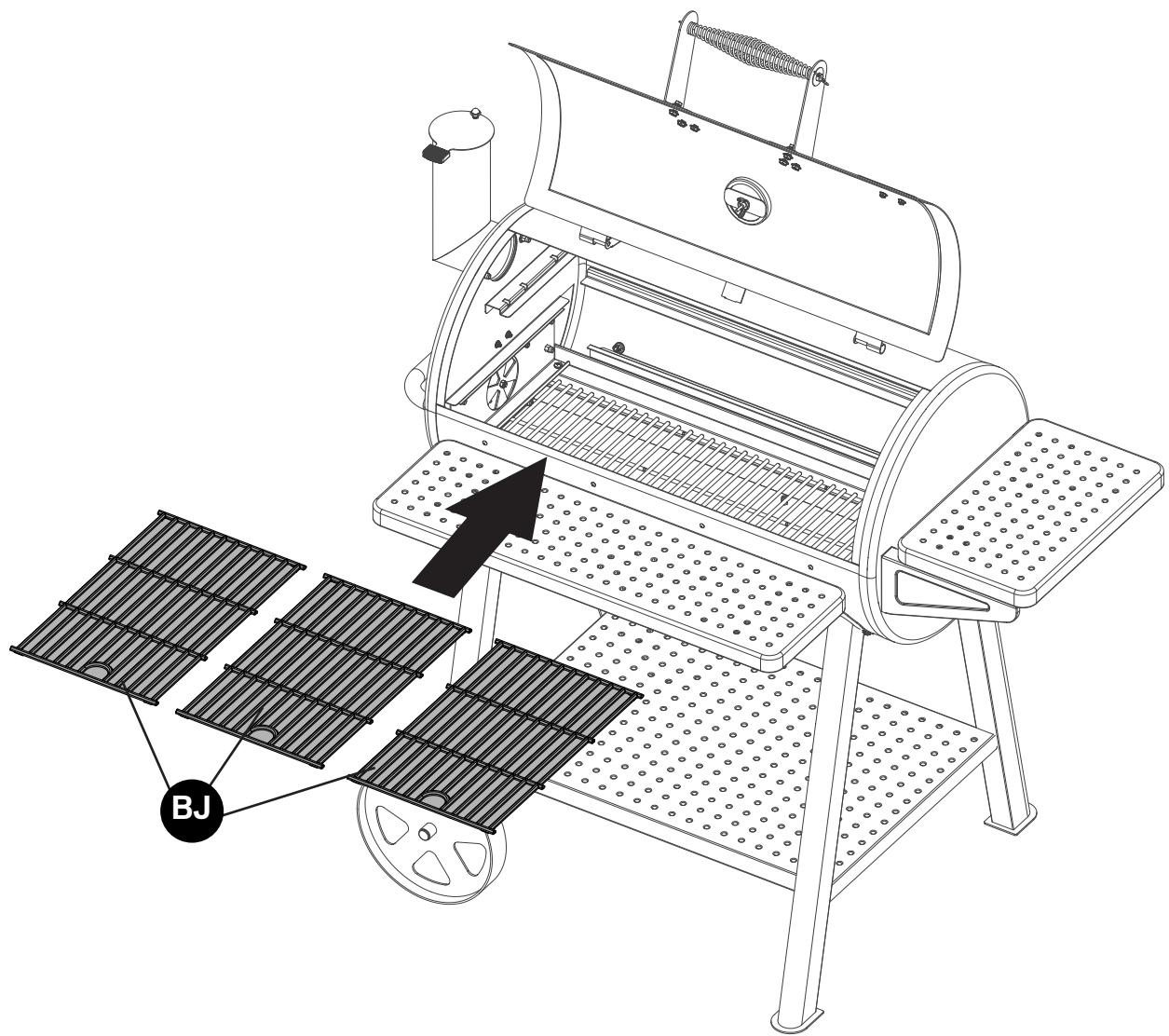
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

10



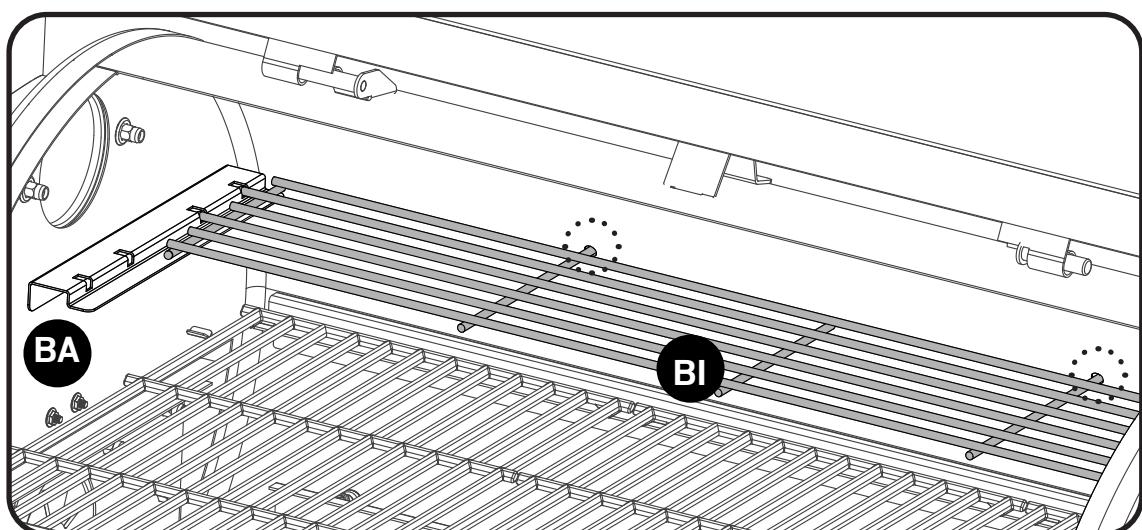
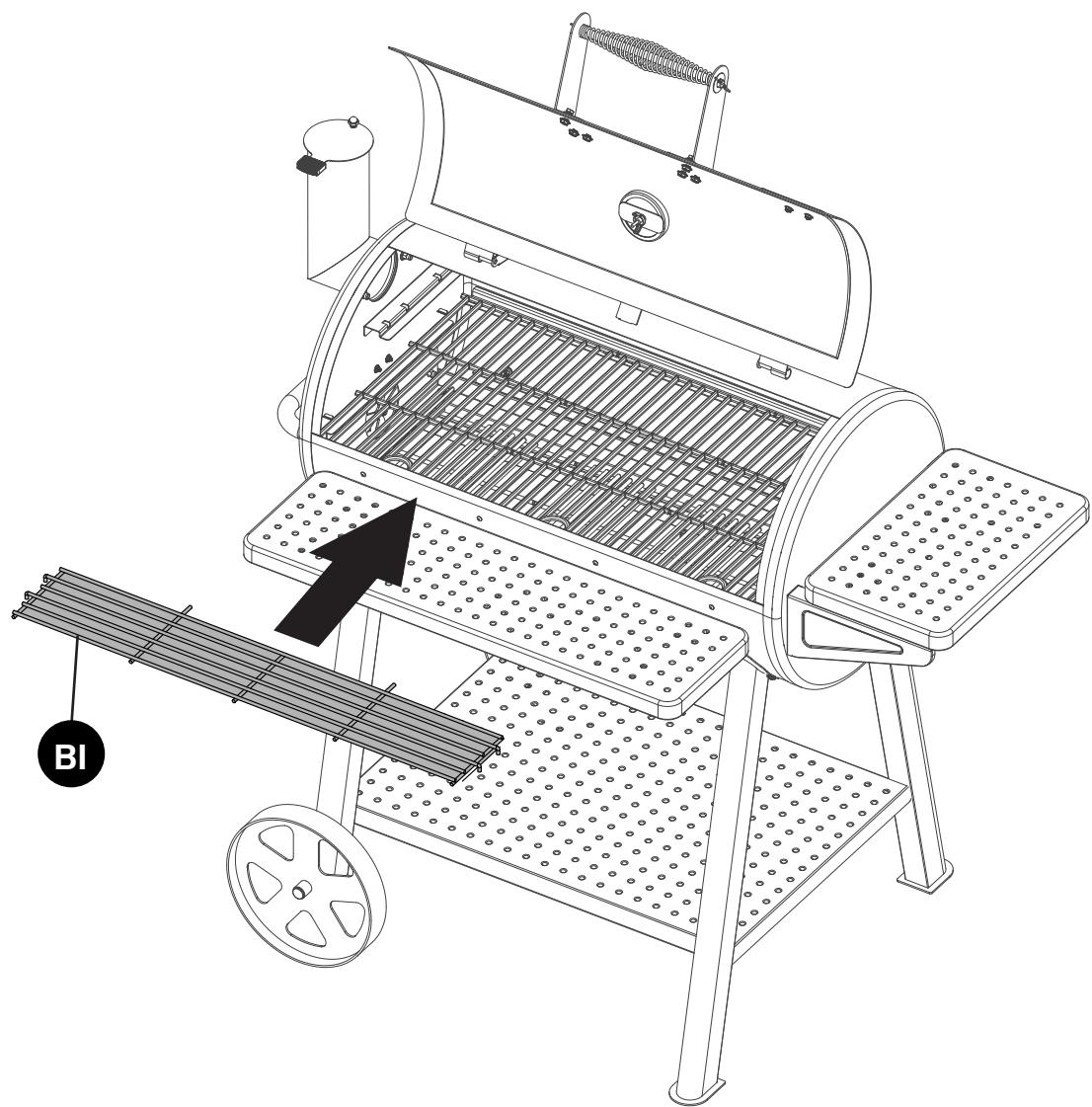
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

11



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

12



## **⚠ AVERTISSEMENT : SURFACES CHAUDES**



### **MISE EN GARDE :**

- ÉVITEZ LES BRÛLURES.**
  - NE TOUCHEZ PAS LE BARBECUE TONNEAU PENDANT SON UTILISATION.**
  - SURFACE EXTRÊMEMENT CHAUDE.**
- \* LES ZONES OMBRAGÉES DEVIENNENT EXTRÊMEMENT CHAUDES  
LORSQU'ELLES SONT UTILISÉES.**

M A S T E R  
**Chef**<sup>TM/MC</sup>

Visitez [www.masterchefbbqs.com](http://www.masterchefbbqs.com)  
pour terminer l'enregistrement du produit.

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

## GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

PRODUIT N° 085-0258-6 | C50501

⚠ **ARRÊT** ⚠

NE RETOURNEZ PAS CE PRODUIT AU MAGASIN.

SI VOUS AVEZ BESOIN D'AIDE, APPELEZ LE SERVICE D'ASSISTANCE  
TÉLÉPHONIQUE MASTER CHEF<sup>MD</sup> 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 CHAУDES**

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](http://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.



### 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

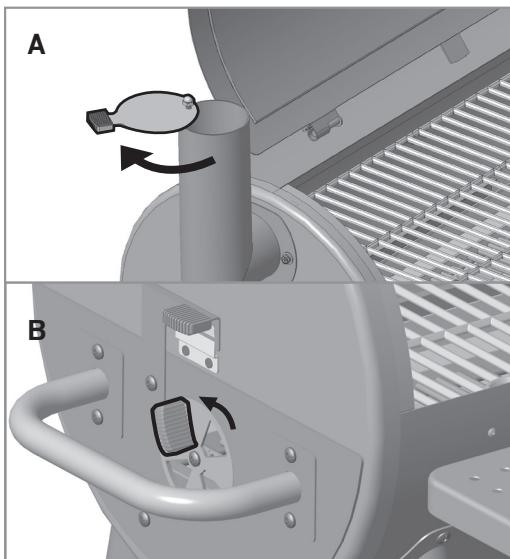
Avant l'utilisation initiale, nettoyez les grilles de cuisson et le plateau chauffant avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les abondamment et séchez-les complètement. Suivre ces étapes est crucial pour protéger la finition intérieure et extérieure du barbecue et pour cuclotter l'intérieur en acier. 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 de cuisson, 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.



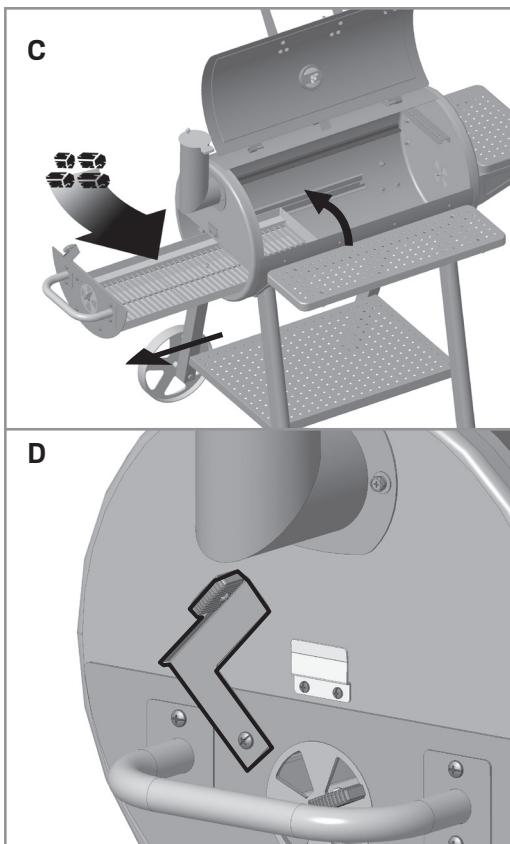
## UTILISATION

### 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)

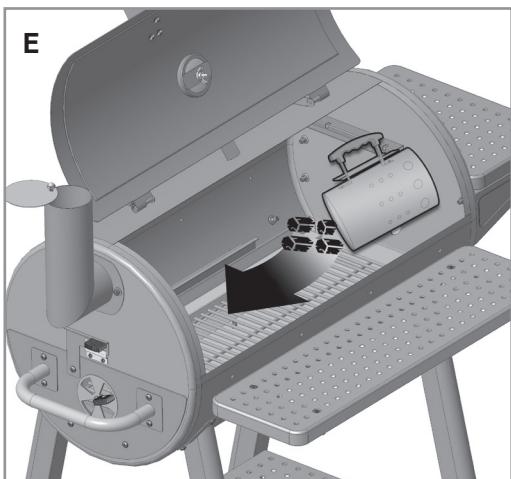
1. Ouvrez le tiroir à charbon de bois et disposez le charbon de bois sur la grille le charbon de bois (voir l'illustration C).
2. Insérez l'allume-feu électrique pour charbon dans le tas de charbon bois en morceaux.
3. Branchez l'allume-feu électrique pour charbon de bois, lui permettant de chauffer 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<sup>MD</sup>, 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

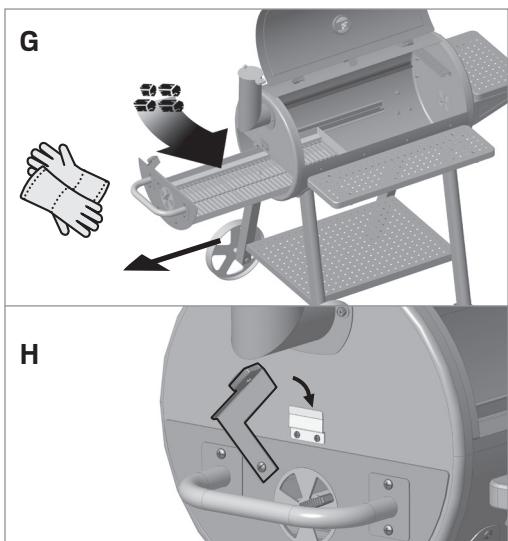
Pour les cuisiniers plus longs, il est recommandé d'utiliser un bac à eau pour empêcher les aliments de se dessécher. L'utilisation de plateaux de papier d'aluminium jetables est une option pratique.

## 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<sup>MD</sup>, fermez tous les clapets d'entrée et d'échappement et le couvercle pour éteindre complètement le feu.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

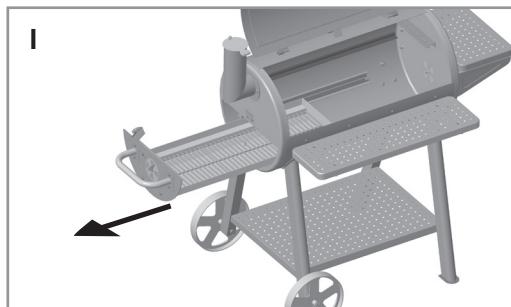
Supposons qu'il faudra au moins 1 heure pour que votre charbon de bois s'éteigne et que votre barbecue se refroidisse. Il n'y a pas d'interrupteur MARCHE ou ARRÊT pour un feu de charbon de bois. Soyez toujours prudent lorsque vous faites des suppositions concernant le moment où le feu est complètement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

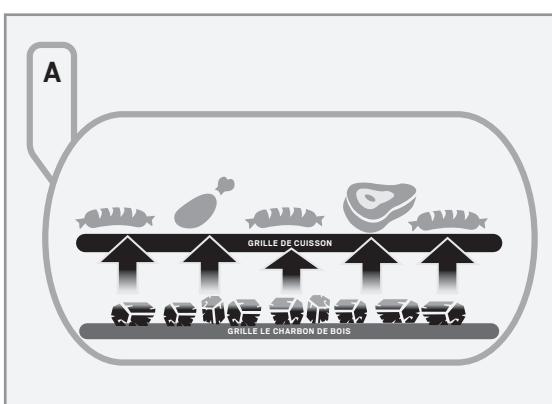
Observez toujours des pratiques sécuritaires de manipulation des aliments et de préparation sécuritaire des aliments lorsque vous utilisez ce barbecue pour prévenir les maladies d'origine alimentaire.

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

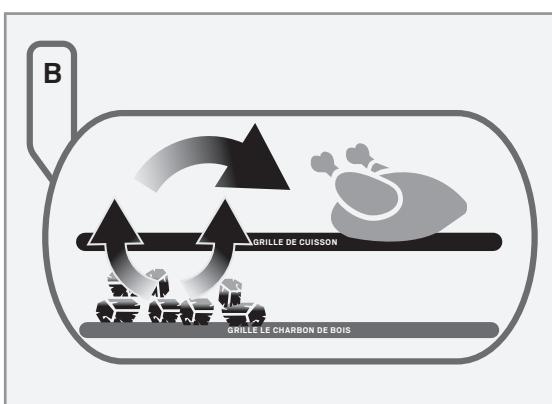
### CUISSON DIRECTE ET INDIRECTE

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 caramélation, 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<sup>MD</sup> au 1 855 453-2150.

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

### SI VOTRE PRODUIT EST ENDOMMAGÉ :

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

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

### GARANTIE LIMITÉE :

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

Veuillez consulter la section Restrictions et exclusions à la page 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](http://www.masterchefbbqs.com) pour enregistrer votre produit en ligne. L'acheteur conservera une copie de la facture d'achat pour les réclamations futures.

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

- a. Dommages accidentels, abus, altération ou mauvaise utilisation, mauvaise application, vandalisme, manipulation négligente.
- b. Les dommages causés par un mauvais assemblage ou une mauvaise installation, une modification, le non-respect de l'utilisation appropriée, des consignes de sécurité et d'entretien présentées tout au long de ce manuel, y compris le mauvais dégagement des matériaux combustibles.
- c. 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 nettoyants d'intérieur pour acier inoxydable, des nettoyants abrasifs et chimiques, des nettoyants pour fours en porcelaine et d'autres nettoyants 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.

Pour assurer votre satisfaction et pour le service après-vente,  
enregistrez votre barbecue tonneau à charbon de bois en ligne sur

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

---

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

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

